

Beurk : la mondialisation a gagné, fin de l'étiquetage obligatoire sur l'origine de la viande

écrit par Jules Ferry | 16 mai 2022





L'affaire concerne les produits transformés.

Les familles pressées ou peu averties vont donc manger de la vacherie, grâce à Bruxelles !

Un voile d'opacité est-il en train de s'abattre sur les rayons de nos supermarchés ? **Les cordons bleus, jambons crus, cassoulets en conserve, pizzas, sandwichs au jambon préemballés... Bref, tous les produits transformés sont débarrassés d'une contrainte depuis le début de l'année : celle d'indiquer l'origine de la viande qu'ils contiennent.**

Consommateurs et éleveurs déplorent ce recul réglementaire

La mention de l'origine fait aujourd'hui les frais d'une réglementation européenne défavorable. Elle n'était en vigueur en France qu'à titre "expérimental". Et c'est

l'expérimentation autorisée par Bruxelles qui a pris fin en catimini le 31 décembre dernier.

Elle bénéficiait pourtant du soutien des associations de consommateurs comme des éleveurs. *“Les consommateurs ont soif de transparence sur la manière dont sont fabriqués les aliments transformés, autant sur leur recette que sur l'origine des ingrédients”*, assure Olivier Andrault, chargé de mission alimentation à l'UFC-Que Choisir. Les représentants des différentes filières (bœuf, porc, volaille) contactés par L'Express déplorent aussi ce recul réglementaire.

(...)

lexpansion.lexpress.fr

Seule solution pour échapper au cheval roumain vendu pour du bœuf ou à la viande pour chiens venant d'Allemagne : faire soi-même ou aller se faire cuire un œuf !

Mais pas question d'ingurgiter leurs saletés industrielles !



Cordon-bleu

Stupéfiant ! La liste des ingrédients qui composent un cordon bleu du commerce peut monter jusqu'à 30 éléments. Alors que pour faire un cordon bleu maison, il n'en faut que 7 :

- Une escalope
- Une tranche de jambon
- Du fromage
- Un œuf
- De la chapelure
- De la farine
- De l'huile pour la cuisson.

Edifiant non ? D'autant plus lorsqu'on décortique les étiquettes de ces [aliments ultra-transformés](#), la plupart des ingrédients qui composent les cordons bleus industriels sont nocifs pour la santé.

Pourtant **préparer des cordons bleus maison est très simple, très rapide**, et surtout je peux vous assurer que c'est méga-bon. En plus, le cordon bleu est un des plats préférés des enfants, alors devenez leur héros en les cuisinant vous-même ! [Recette ici.](#)

En remplacement des aliments transformés :



- [Recettes de crêpes salées et de bricks](#)

- [Recettes de pizzas, de tartes et cakes salés](#)
- [Recettes de burgers, croques-monsieur & sandwiches](#)