

**Brièvement**

**Commerce International**

Souvent, les produits vendus en France sont importés d'autres pays. Même sur le marché ! L'asperge par exemple est principalement produite en Chine. La France n'est que le 8ème des producteurs mondiaux de ce légume.

**France**

Le phénomène localvores, venu d'outre Manche, débarque ! Des consommateurs refusent de manger des produits ne venant pas d'un rayon de moins de 160 kms autour de chez eux afin de contrôler leur origine et réduire les émissions de CO<sup>2</sup> occasionnées par leur transport, puisqu'en moyenne nos aliments parcourent 2400 Kms avant d'arriver dans notre assiette. Adieu Bananes et huile d'olive, bienvenue pommes et noix !

**La cuisine française au patrimoine de l'UNESCO ?**

La demande de la France pour l'inscription de sa cuisine au patrimoine immatériel de l'UNESCO est plutôt bien accueillie par les chefs à l'étranger. Pour l'heure, aucune gastronomie n'a encore été proclamée "chef d'œuvre" immatériel par l'UNESCO, mais la France pourrait bien être la première et ainsi motiver les jeunes !

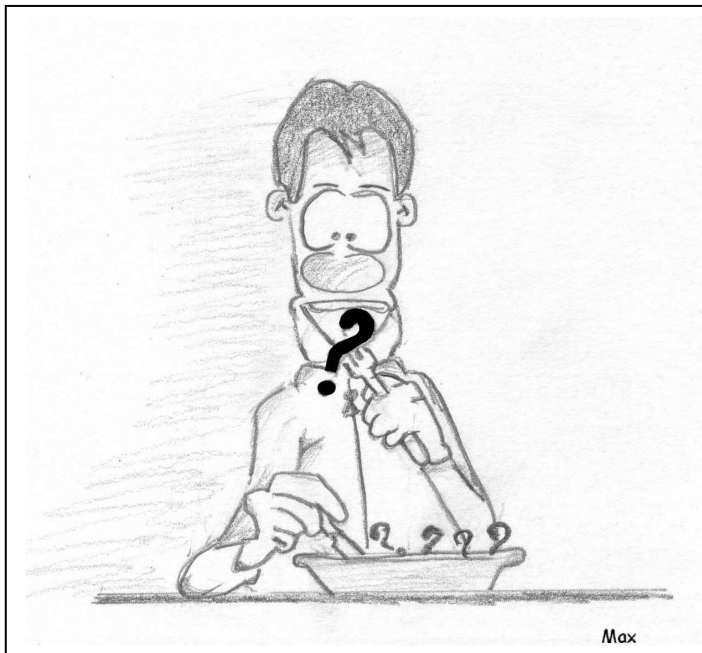
**Société**

**Quantité rime-t-elle avec qualité ?**

**Savons-nous exactement ce que nous avons dans notre assiette ?**

**C'**est la question que de plus en plus de personnes se posent. **Cancers, intoxications alimentaires, épidémies, les aliments compromettent-ils notre santé?**

Les maladies d'origine alimentaire sont de plus en plus fréquentes. Elles sont dues à de nouvelles bactéries qui se développent dans la viande ou dans les fruits et légumes que nous consommons en toute insouciance. Ces bactéries sont parfois le résultat d'une agriculture non biologique ou adepte des OGM\*, de la pollution donc des pluies acides, d'une mauvaise hygiène lors du transport ou du traitement des aliments.



**U**n exemple ?

En 1996, vingt et une personnes âgées ont été victimes d'un colibacille, la bactérie Escherichia coli, dans le centre de l'Ecosse. La bactérie aurait contaminé une boucherie. Les cas d'intoxications alimentaires dues au colibacille ont triplé ces dix dernières années.

**E**t les industriels dans tout ça ?

Eux aussi jouent sur la qualité alimentaire. Les plantes ainsi que les animaux, comme les poulets, sont dopés aux produits chimiques afin d'augmenter la productivité. En dopage, il existe le traitement aux hormones pour accroître la production de lait ou le poids des animaux.

Cette méthode est interdite en Europe car elle est soupçonnée d'être à l'origine de cancer des organes génitaux. En ce qui concerne les végétaux, le traitement le plus dangereux pour l'Homme est l'agriculture intensive. En effet, elle utilise des engrais et pesticides chimiques qui pourraient encore une fois être à l'origine de cancers.

(source : Harte Smith (Andrea Claire), La sécurité alimentaire, Ed. Gamma, 2002, 32 pages).

**Billet d'humeur**

**Interrogeons notre assiette !**

**S**ommes-nous sûrs de ce que nous mangeons ? Savons-nous d'où proviennent tous les aliments que nous consommons ?

Sommes-nous certains de rester en bonne santé ? Si autant de questions se posent actuellement sur notre alimentation, c'est bien parce que nous doutons de notre assiette ! Les aliments proviennent de plus en plus de l'étranger, nous ne savons pas dans quelles conditions ils sont produits, transformés, conditionnés, conservés...

Pour rester en bonne santé, et vivre plus longtemps, notre nourriture semblait être la clé, mais aujourd'hui, est-ce encore le cas ?

\*Un Organisme Génétiquement Modifié est un organisme vivant dont on a modifié le patrimoine génétique. Ainsi une plante peut mieux résister à des maladies ou conditions climatiques particulières. L'inconvénient est qu'on ne connaît pas encore leurs effets sur l'Homme.

