

La cuisine avec **Le Chef Groleau**

Je vous invite aujourd'hui à découvrir un tout nouveau restaurant. Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici ce que vous offre leur menu.

Le revers de la médaille... ou l'envers de l'assiette

Au cours du dernier siècle, les méthodes de production alimentaire ont énormément changées. Il faut arrêter de penser que les animaux sont bien traités, que le goût des aliments est le même qu'autrefois, que leur valeur nutritive est la même et surtout, que l'on peut faire confiance aux organismes de réglementation.

Il y a 25 ans, un bovin de boucherie contenait en moyenne 435 livres de viande, aujourd'hui il en renferme 610.

Par le passé, un poulet était conduit à l'abattoir après 90 jours, maintenant il n'en faut seulement 41.

Dans les années 50, une poule pondeuse fournissait 140 œufs par année, désormais, elle pond en moyenne 284 œufs, et ce pour la même période de temps.

Dans une seule méga-porcherie, on peut retrouver entassés plus de 1000 porc.

Pour que la chair du veau de lait soit blanche, on doit créer volontairement chez lui une carence en fer, autrement dit, on veut qu'il souffre d'anémie.

Toujours vouloir plus, plus vite et moins

cher. La santé des être vivants et de l'environnement n'entre pas des les calculs et les règlements de nos chères multinationales. Le problème, est qu'elles nous entraînent avec elles sans même nous donner l'occasion de parler. En fait, les compagnies ont

découvert le filon d'or : la nécessité de se nourrir et le désir de ne pas être malade. Ainsi elles contrôlent la chaîne alimentaire, et lorsqu'arrivent les maladies, elles nous vendent les médicaments.

(CAFÉ-RESTO)

LE TRANSGÉNIK

Laissez-nous transformer votre expérience culinaire!



Table d'hôte



Salade surprise aux tomates

Un mélange de tomates et de courges rehaussées d'huile de canola lui conférant une essence unique et indescriptible.

Potage de «pommes de terre»

Ça goûte et ça sent aussi bon que si c'était fait avec d'authentiques pommes de terre!



Poulet aux antibiotiques

Offert en poitrine ou en cuisse, ce mets nécessite une ordonnance du médecin.

Tacos Starlink épicés

Longtemps interdit à la consommation humaine, nous vous l'offrons ici en exclusivité.

Bœuf aux hormones

Savourez le vrai bœuf canadien.

Saumon de l'Atlantique

Un poisson surnaturellement bon, fraîchement créé par le laboratoire. Double portion à consommer froid.



Fraises fraîches

Lavées trois fois pour enlever les résidus chimiques et nappée d'une sauce sirop d'érable et paraformaldéhyde. Un vrai péché!

Crèmes glacées maison

Au diable la prudence! Laissez-vous tenter par notre tout dernière saveur : pomme et somatotrophine



Le Café-Resto Le Transgénik se réserve le droit de taire la source des gènes utilisés. Nous ne sommes pas responsables des réactions allergiques, ni des conséquences à long terme.

Nos plats sont brevetés et à la fine pointe de la modernité.

Soyez donc les premiers à y goûter!

Les ingrédients "miracles"

Hormones de croissance, antibiotiques, farines animales, manipulations génétiques, engrais chimiques, pesticides, environnement contrôlé, et maintenant le clonage. Suivant la logique du profit à tout prix, sans cesse de nouveaux procédés font leur apparition, cumulant ainsi les effets indésirable et souvent nocifs.

Pourtant...

Parmi les six hormones de croissance utilisées au Canada, la plus courante, l'oestradiol-17 fut considérée "totalement cancérigène" en mai 1999 par un comité de scientifique indépendant.

Un chercheur de l'Université Tufts, à Boston, a établi un lien entre les résidus d'hormones contenus dans le bœuf et la puberté précoce chez les filles (de 14 ans, en 1900, elle est passée à 12 ans et demi).

Aux États-Unis, 300 produits contenant du maïs transgénique de marque Starlink ont été retirés en raison des risques d'allergies. Pourtant, ce maïs était interdit à la consommation humaine!

Les vaches traitées avec des hormones de croissance issues de la biotechnologie (somatotrophine) produisent plus de lait, mais celui-ci pourrait causer le cancer du sein et de la prostate.

Depuis 1992, l'utilisation des pastilles de paraformaldéhyde est interdit au niveau de l'acériculture, puisqu'il fut considéré cancérigène par Santé Canada. Et bien sachez que rares sont les entreprises de plus de 10 000 entailles qui ne l'utilise pas. La mondialisation favorise les mégaentreprises (jusqu'à 100 000 érabes). On produit peut-être davantage, mais la qualité n'y est pas et l'arbre ne pourra plus cicatrifier.

Les Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Et voilà que l'on arrive avec les OGM. Contrairement à tout ce qui venait avant, la pollution finissait par s'estomper. Toutefois, un OGM une fois

relâché dans la nature peut se reproduire, se croiser, se propager. Jusqu'à maintenant, le Canada a homologué plus de quarante plantes modifiées génétiquement :

- Pomme de terre (5)
- Canola (12)
- Maïs (14)
- Tomate (3)
- Soya (3)
- Blé (1)
- Courge (2)
- Lin (1)
- Coton (4)

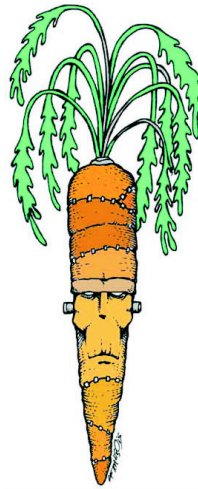
Au Québec, 70% des cultures de canola sont d'origine transgénique.

Exemples de manipulations génétiques

On a introduit un gène de bactérie dans le soja afin qu'il résiste aux herbicides. Ceci permet d'utiliser encore plus d'herbicide.

Du maïs fut modifié afin qu'il produise une toxine en lui ajoutant un gène de bactérie (Bt). Produisant ainsi son propre insecticide tout au long de sa vie, cela accélère le développement de résistance chez l'insecte.

Des saumons furent modifiés afin qu'ils résistent au froid et grossissent plus vite. Ceux-ci sont en attente



d'homologation.

L'absence d'études à long terme et l'appât du gain économique met notre santé et celle de l'environnement en danger. D'ailleurs saviez-vous qu'**aucune** compagnie d'assurance accepte d'assurer les fabricants d'OGM ?

Le Conseil Royal du Canada vient de publier une étude confirmant que la législation canadienne est insuffisante.

Alors que faire?

La solution est simple: s'opposer à la mondialisation des marchés, car cela favorise les grosses entreprises, les monopoles, et le non respect de l'environnement naturel et social.

Favorisons les sociétés, les entreprises et les fermes à échelle humaine. Évitions d'acheter les produits issus des multinationales.

Pour en savoir plus:

Liste de produits avec et sans OGM, www.greenpeace.ca

Information sur les animaux, www.coactions.net

Site de scientifiques demandant un moratoire sur les OGM, www.psrast.org

Livre à lire : *OGM : Le vrai débat*, Gilles-Éric Seralini, Flammarion

<http://e-connerie.com> » bienvenue dans un monde de cons



Du 15 juillet au 15 septembre, venez découvrir le nouveau McAbattoir de chez Macchabée, le nouvel hamburger avec des vrais morceaux de viande morte dedans.