

Potagers ? Oui mais ...

10/08/2018



Bonjour le Monde !

Mes articles sur [La Bouffe Moderne](#) sont là pour en parler, on ne mange plus très bien de nos jours et même ceux qui achètent ou cultivent du frais, Bio ou pas, ne sont pas à l'abri de mauvaises surprises !

Pourquoi je viens avec ça ? Parce que la bouffe moderne subit une suite de changements catastrophiques orchestrés par des intérêts bien évidemment financiers plutôt que de santé publique; voici quelques réflexions qui n'engagent que moi:

- La toute **première cata** est que de plus en plus de gens boivent des sodas comme boissons régulières ! Beaucoup trop de sucre sans même parler des autres crasses !
- La **deuxième cata** est le sucre omniprésent et en quantité beaucoup trop importante dans notre nourriture, qu'elle soit faite maison ou

manufacturée ! Idem pour le sel.

- La **troisième cata** est due aux cocktails d'additifs pas ou peu testés (et en tous cas pas testés ensembles) dans la nourriture manufacturée mais aussi de plus en plus dans les ingrédients « de base » utilisés aujourd'hui dans la cuisine familiale !
- La **quatrième cata** est qu'on apprend plus à cuisiner à l'école ! Un cours de cuisine à base d'ingrédients non-transformés devrait être obligatoire et qualifiant dans notre enseignement pour filles et garçons sans distinction !
- Une **cinquième cata** concerne ceux qui font leur potager et les petits maraîchers qui, et c'est une bonne chose, reviennent en force prioritairement dans les régions les plus aisées économiquement !

Les deux premières catastrophes nous transforment petit à petit en obèses diabétiques, merci le sucre !

Le sucre provoque une addiction très intéressante pour l'industrie agro-alimentaire et il est bien connu que les enfants préfèrent généralement les trucs sucrés par rapport au goût normal des produits.

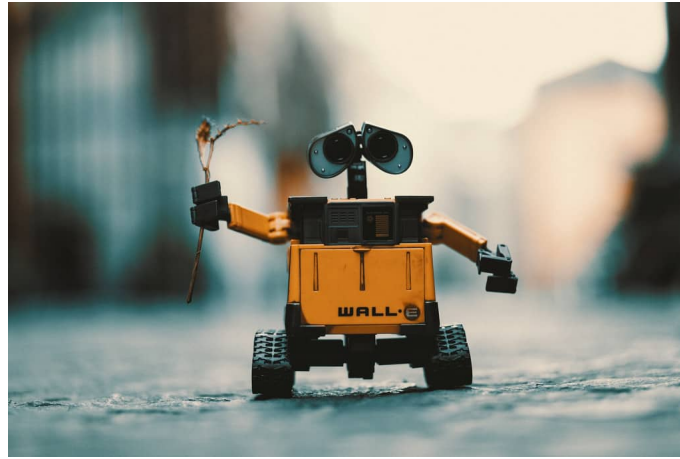
Un simple exemple: que les anciens se souviennent du goût des biscuits d'antan et d'aujourd'hui ! Idem pour les sodas qui étaient nettement plus typés qu'aujourd'hui et certainement pas destinés à une consommation courante. Et je ne parle pas de la confiscation de l'eau aux populations locales ayant besoin de travail et donc, ayant accepté que ces grands groupes s'installent ... Quand il n'y a plus d'eau pour fabriquer ces foutus sodas, ils se cassent et qui est pigeon ? Qu'à cela ne tienne, le monde continue de boire des sodas !

Très peu d'enfants aujourd'hui aiment les chicons (ou les légumes en général) et la découverte de tous ces goûts autres que sucrés (ou salés).

Quand j'étais jeune, on se moquait des américains souvent très gros ! Je ne pense pas qu'on ait fait mieux...

Vous devriez voir ou revoir le dessin animé [Wall-E](#) qui est une belle illustration de ce qui pourrait nous attendre ! Un extrait intéressant [ici](#).

La mutualité chrétienne a publié un article en faveur d'informations fiables pour les diabétiques et l'UCL, qui participe à un projet européen IC-Health, demande de l'aide pour tester un outil en ligne sur <https://ichealth-moocs.eu>. avis aux amateurs. Source: Journal En Marche n° 1611 du 2 août 2018.



En réponse à une vindicte croissante contre les produits sucrés, l'agro-alimentaire industriel a multiplié les « **sucre** **alternatifs** », c'est assez criant dans les boissons mais cela se retrouve aussi dans les produits transformés. Exemples évidents: le cola zéro, sans sucre, sans conservant, sans caféine, sans colorants, sans ... Punaise mais il y a quoi là-dedans ? Ne vaudrait-il pas mieux boire de l'eau plutôt que ce cocktail d'ersatz chimiques ? La bière brune de table sucrée à l'aspartame dont j'ai parlé il y a peu est un autre exemple.

Ceci nous conduit tout droit à la 3e cata: **les cocktails d'additifs** ! Ah, bien sûr, ils ont tous été testés individuellement (pas toujours par des organisations indépendantes d'ailleurs) mais très peu ont été testés en cocktails tels qu'on nous les sert dans nos produits quotidiens !

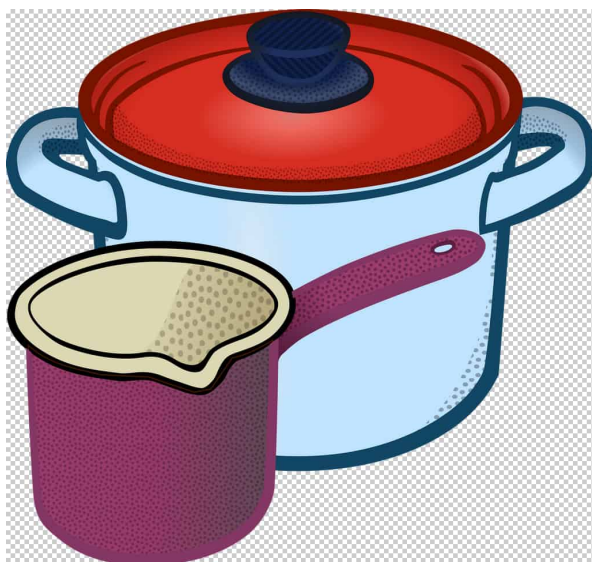
Il est impossible de comprendre les étiquettes listant des compositions utilisant des noms de code ou savants que personne ne comprend; si un de ces noms devait devenir indésirable, on utilise un autre et le tour est joué !

Tous ces cocktails sont suspectés d'être pour quelque chose dans la recrudescence des cancers et allergies de toutes sortes touchant aussi de plus en plus les plus jeunes.

Cherchez donc à qui profite tout ça ! Mais non pas à vous !!!!!



Si je parle de **cours de cuisine obligatoire à l'école** autour de moi, on me rigole au nez ! Il est vrai qu'on nous convainc qu'il faut profiter de nos loisirs un maximum et que cuisiner prends soi-disant du temps alors qu'un bon repas pour quatre personnes peut se préparer en une demi-heure sans utiliser de trucs tout faits ! Évidemment qu'il y a moyen de sophistiquer et d'y passer des heures mais ce n'est pas nécessaire. Il est assez effrayant de voir le nombre de personnes de nos jours incapables de se faire une simple omelette à partir d'œufs frais ! Pour moi, c'est la 4e cata !



Bon ben, Li P'ti Fouineu m'a convaincu(e) de me lancer dans la préparation de produit frais et non-transformés provenant de petits maraîchers locaux et/ou de mon potager !

Hé bien figurez-vous que là aussi il peut y avoir des problèmes ! **C'est la 5e cata** !

Un potager sur une ancienne friche industrielle ou un terrain ayant connu

plusieurs feux est pour le moins risqué or pas mal de potagers communs ou ouverts s'y retrouvent (pas tous heureusement) car, en ville, les espaces libres sont rares. Les jardins sur les toits ne sont pas exempts de risques non plus: matériau de la plateforme, faible renouvellement de la terre et pollution ambiante.

À la campagne, c'est la proximité des champs classiques qui pose problème car les épandages ne sont pas toujours évidents à maîtriser même quand le fermier, qui est évidemment très sympa car ce n'est pas lui le problème, fait tout ce qu'il peut pour éviter que ses produits phytosanitaires finissent sur votre potager ou votre poulailler.

Certaines parcelles de culture, Bio ou non, sont trop proches de zone d'activité à risque comme un aéroport où les avions peuvent lâcher du kérosène en certaines situations d'urgence (voire d'entraînement) et je ne parle pas de la pollution normale des avions... Vivant près d'une base aérienne depuis quelques années, j'ai déjà vécu une journée complète qui puait le carburant et je suis à plus d'un kilomètre de la base.

[ajouté le 13/08/18]

Tiens, au fait, vous saviez qu'il y a des pipelines de kérosène en Belgique ? Ces pipelines sont souvent très anciens et il n'est pas rare qu'ils fuient ou soient endommagés accidentellement comme dans un zoning à Wavre en 2005, à St-Symphorien en 2008 ou en Flandre Orientale en 2015... Pour Wavre, ce n'est qu'en 2013 que l'Otan s'était engagée à payer la décontamination des sols pollués (10.2 millions d'euros).

Tapez donc « pipeline de kérosène Belgique » dans votre moteur de recherche favori...

On voit bien qu'un souci dû à l'épandage est ponctuel et au kérosène accidentel (en tout cas je l'espère)... Les risques dus aux produits phyto sont en général éliminés en quelques semaines, il n'en va pas de même avec les hydrocarbures...

Un souci d'une autre ampleur est le potager, poulailler ou champ/verger adossé à une route (surtout si asphaltée) ou une voie de chemin de fer avec un tant soit peu de trafic où la pollution apporte des huiles, des hydrocarbures, des oxydes d'azote, des particules fines (diésel, essence, ferrodos et pneus) via l'air, le ruissellement et la percolation... Et je ne parle pas de toutes les saloperies que les gens jettent par les fenêtres des véhicules.

On peut d'ailleurs se demander si la récolte du long des routes et chemins de fer reçoit un traitement différent ou non... Je ne suis pas très optimiste sur cette question...

Dans tous les cas de figures sauf si le long d'une route, je pense que ce qui est produit dans les potagers, poulaillers et exploitations de petite taille de nos campagnes reste de beaucoup plus grande qualité que ce que nous propose l'industrie classique. Qui plus est, si vrai souci il devait y avoir, cela toucherait beaucoup moins de monde que ce qui est déjà arrivé un bien trop grand nombre de fois avec notre système industriel actuel !

Hé ho, on ne me la fait pas à moi, j'ai un bon emplacement dans mon jardin où j'ai des carrés potager ! Et toc !

Magnifique bien sûr mais ... la terre/terreau qui est dedans, elle vient d'où ? Et l'eau pour arroser tout ça, elle vient d'où ? Déjà fait analyser ça ?

On se rend compte que choisir un emplacement pour produire sain n'est pas une mince affaire et que l'information qu'on trouve sur les produits en magasin est encore très insuffisante !

Ne soyez pas parano, il n'y a rien de noir ou blanc, tout est dans la dose !

Le sel est vital à la bonne dose et devient un poison à forte dose...

[fin d'ajout du 13/08/18]

La mutualité chrétienne a publié un article sur les balbutiements de la Wallonie en ce qui concerne la connaissance des sols pour les particuliers. Vous trouverez des infos en tapant « Sanisol » sur le site <http://environnement.sante.wallonie.be>. Il y a aussi <http://bdes.wallonie.be>. Pour Bruxelles, tapez « guide pratique sols » sur le site <http://environnement.brussels> . Source: journal En Marche n° 1611 du 2 août 2018.



Voilà un petit article pour vous tenir éveillé, en alerte, à se qu'il se passe autour de vous et de votre santé ! Dans nos pays fortement peuplés et industrialisés, on oublie souvent que le retour à des pratiques saines est souvent déjà impossible mais il nous reste quand même le choix de choisir le moins pire !

Quant à ce qu'on fait parfois faire aux pays dits « émergents »...

Li P'ti Fouineu vous salue bien !

Révisé le 13 août 2018.