

Quand la FoodTech RÉVOLUTIONNE NOS ASSIETTES

Le décryptage de Denis Jacquet



(Photo by Mike Von on Unsplash)

Le sel et le sucre ont été transformés en véritable poison par les industriels qui en usent à toutes les sauces. Face à la malbouffe, des irréductibles concoctent de vraies bonnes recettes saines.

Les 70's nous ont offert les meilleurs groupes de rock, la libération sexuelle, la conquête de l'espace et... le sucre ! Ou plutôt, la combinaison entre le sel et le sucre, par un scientifique polonais émigré aux États-Unis, inventeur de ce cocktail qui fut baptisé « l'hormone du plaisir » (rien à voir malgré l'époque avec le Lucy in the Sky with Diamond-LSD - des Beatles !). Un cocktail dont l'industrie naissante de la « processed food » s'est emparée avec voracité pour transformer une alimentation encore naturelle, en un véritable poison.

Au fur et à mesure, le poison a été distillé dans chaque plat, chaque fruit, légume, viande, transformant des plats jusqu'alors cuisinés avec amour et sans ajouts nocifs, en bombes à retardement. Fin des années 60, l'obésité était un terme inconnu aux États-Unis. Elle est passée de 5 % à 48 %, dans tous les États et nos sociétés européennes, asiatiques, moyen-orientale, y succombent désormais.

Sièges de ciné élargis face à l'obésité galopante

En 1989, les cinémas américains commençaient à élargir leurs fauteuils pour accueillir la forme « embellie » et surtout expansive de leurs invités. Pendant la Covid, les États-Unis ont connu des taux élevés de décès car la population diabétique, en surpoids, n'a pu supporter le virus. Pire, une fois arrivé en Europe, ce poison a été normalisé. En cuisine, se concoctait désormais une alimentation catastrophique. Mais le poison a été normé. On mangeait mal, en adéquation avec la norme dictée par l'Europe.

Argument de vente

Ce qui comptait, c'était de garantir que ce poison soit encadré dans sa fabrication. Au lieu d'interdire, on a limité. Aujourd'hui, fans de véganisme, évitez à tout prix les produits de supermarché, ils vous réservent d'affreuses surprises. Selon Thierry Marx, médiatique cuisinier français qui s'appuie sur la gastronomie moléculaire, les futurs obèses seront les consommateurs des produits « vegan » de la grande distribution. L'hypocrisie n'étant jamais bien loin, on fait désormais de la suppression de ces produits, conservateurs et autres additifs, un argument de vente. En clair, avant on vous tuait à petit feu, et désormais, le fait de ne pas vous tuer serait vertueux ! Le sucre raffiné est partout, alimente nos cancers et fait de nous des junkies. Le sel, le nitrite, attaque vos artères. Bref !

« Les futurs obèses seront des consommateurs de produits vegan de supermarchés »

Incroyable ketchup, mais vrai

Une nouvelle génération tente d'infléchir ce fléau à l'heure où nombre de producteurs cherchent tous les moyens de tromper cette appli à qui nous reléguons notre confiance, notant de A à D la qualité des produits. Selon Thierry Marx, ce nouveau sport se développe à merveille. Cette génération fait des produits réellement qualitatifs, emplis de composants uniquement naturels, sans additifs, sans sucre « processé », sans conservateurs. C'est le cas de nos amis de Biofuture, à

Aix-en-Provence, qui ont notamment mis au point « l'incroyable Ketchup » sans sucre, tout en préservant le goût, ou de Agricoool qui produit et commercialise des fruits et légumes cultivés en ville dans des containers pour éviter un transport fatal pour l'environnement. C'est aussi le cas de Néogourmet, financée en partie par Thierry Marx. Basé au cœur de la Touraine, il souhaite développer des chocolats et biscuits naturels et sans sucres. Ou encore, la Parisienne Fleurs d'ici, première marque de fleurs éthiques 100 % françaises. L'entreprise s'engage à vendre localement des bouquets de fleurs cultivés par des producteurs locaux. Une prouesse quand on sait qu'aujourd'hui, 9 fleurs sur 10 viennent de l'étranger et que l'on y retrouve jusqu'à 25 substances chimiques interdites. En croyant faire plaisir, vous offrez du poison.

Autre exemple, celui de la Francilienne Omie, qui non seulement fait de vrais bons produits, mais rémunère le producteur à sa juste valeur. Les produits sont dotés d'un QR code qui trace la provenance mais aussi la chaîne de rémunération. L'équilibre. Enfin.

Toutes ces entreprises font honneur à un ami disparu, que vous avez certainement aimé à travers ses engagements et son combat contre le cancer, David Servan Schreiber. Il avait mis à jour à quel point la grande maladie du siècle en plus du climat, est l'alimentation. Elle part de la même désinvolture vis-à-vis de l'humanité et du monde. Un monde où le profit emporte sur toute autre considération. Et c'est un entrepreneur libéral qui vous le dit. La clé de votre santé et de l'environnement est dans votre assiette. La clé de votre avenir est dans vos achats, alors choisissez bien, choisissez sain, c'est moins bien remboursé qu'un médecin, mais ça vous l'évitera.

À propos

Écrivain, investisseur, fondateur de l'association Parrainer la croissance et du Day One Movement, Denis Jacquet a aussi créé et dirigé plusieurs entreprises. Entrepreneur engagé, il œuvre en faveur de l'Homme et du collectif. Son objectif est d'inciter les patrons à s'investir pour aboutir à une société plus cohérente par l'inclusion de tous via l'entreprise. Il intervient régulièrement dans nos pages pour nous faire partager son expertise.



(D.R.)

NOS RÉGIONAUX GOÛTEUX ET VERTUEUX

Glaces au lait de brebis de la ferme de Claux

Dans le canton de Fayence (Var), la ferme des Claux, tenue par Daniel et Laure Marin, est un bel exemple de FoodTech. Déjà connu pour leurs fromages et produits laitiers, le couple s'est lancé en 2018 dans la fabrication artisanale de glaces au lait de brebis.

Des brebis qu'ils élèvent au grand air dans leur vaste propriété. « Chaque parfum vient d'un produit local d'exception », explique Daniel Marin. A la menthe ou à la verveine de son jardin, à la poire Sarreau, la figue de Salernes, la rose Centifolia, au caramel beurre salé (en provenance d'une confiturière locale) ou encore au miel récolté chez un apiculteur du canton, les glaces sont fabriquées toute l'année.

Avec le lait de leurs brebis, un lait naturellement plus riche et onctueux. Le tout est vendu en circuit-court, à la ferme, en magasin de producteurs ou en Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne).

> Facebook : La ferme des Claux



Incroyable ketchup de biofuture

Depuis Venelles (13), Sébastien Loctin a créé en 2009 la gamme de produits Quintesens, « parce que nos choix alimentaires ont un impact sur notre santé ». Leurs incroyables sauces (ketchup ou mayo) sont de véritables alternatives à la junk food. Une version ultra-saine, sans additif et tout aussi gourmande de ces produits ultra consommés. A découvrir sans modération.

> biofuture.fr