

Faire son beurre avec la poudre de lait



Faire son beurre avec la poudre de lait

Jeudi dernier, dans la salle des fêtes de **Caussens** et dans la cadre du **Festival AlimentTerre**, **Francis Macary**, chercheur en agroenvironnement, animait une soirée débat sur la transformation du lait en... faux-lait.

Le public, malheureusement peu nombreux, a été passionné par la projection du film qui précédait le débat "**Traînée de poudre**" des réalisateurs **André Chandelle et de Patrick Remacle**. Le documentaire démontrait que les industriels du secteur laitier profitent de la fin des quotas en exportant davantage leur produit, mais transformé. Ils réutilisent les résidus de poudre de lait, c'est-à-dire ce qu'il en reste lorsqu'on a extrait tout le gras pour en faire du beurre, de la crème et du fromage. Ensuite, ils mélangent cette poudre avec de l'huile de parme, pour l'exporter vers l'Afrique, l'Europe n'en voulant pas. Le documentaire explore les conséquences de cette mondialisation destructrice en Belgique, en France, au Sénégal et au Burkina Faso. Cette transformation est désastreuse pour la santé et dévaste les forêts de palmiers.

"Je suis un chercheur militant", déclare le Docteur Macary, "Mes recherches nourrissent les sympathisants et les ONG pour se battre contre les magouilles des financiers" n'hésite-t-il pas à répéter.

Une soirée, qui a permis de prendre conscience de l'ampleur du problème dont les retombées sont politiques, économiques et ont un impact mortel sur la santé mondiale.

Nous ne pouvons plus faire nos courses sans avoir un œil critique et sévère sur la composition du produit que l'on achète. C'est ainsi que nous avons le pouvoir individuel de changer le Monde.



P1090774.jpg



P1090775.jpg