

Le blog de Clément SEGAULT - Octobre 2009

Vous retrouverez ci-dessous les billets publiés sur mon blog en Octobre 2009. Bonne lecture!

Interdire la viande pour sauver la planète | LeMatin.ch

By admin on October 30th, 2009

Un nouveau coup de boutoir à la filière viande par le biais d'une interview de [Lord Nicholas Stern au « Times »](#). La rhétorique est désormais connue, produire de la viande est un non-sens écologique, arrêtons donc de manger de la viande.

Comme je l'ai déjà [commenté à propos du livre récemment paru « Bidoche »](#), il s'agit d'une position extrémiste mais qu'il ne faut pas ignorer ou sous-estimer.

Les commentaires de l'article sur le site du Matin sont un baromètre assez encourageant, il y a un grand nombre de lecteurs qui considèrent que manger de la viande fait partie intégrante de notre identité, mais on doit reconnaître que la balance penche pour une consommation « raisonnée » de protéines animales, et pour une production plus responsable des dites protéines. (en parlant de commentaires, Outre-manche, la balance est nettement moins favorable aux carnivores).

Je regrette le flou qui entoure les chiffres lancés ici et là sur le coût environnemental de la production de viande et je vous encourage à lire une tribune publiée (trop discrètement) par Denis Sibille (éleveur mosellan et Président de l'Interbev) et Pierre Chevallier (Président de la FNB) il y a quelques temps et que j'ai mis à disposition [ici](#).

Ils remettent en cause les calculs pour établir la pollution de la production de viande. Leurs arguments sont convaincants, mais alors pourquoi une communication si inaudible. S'ils sont sûrs de leur fait, qu'ils le crient haut et fort.

Dans tous les cas, il nous faudra rapidement incorporer les préoccupations environnementales à notre mix commercial, comme l'ont fait très bien et rapidement les constructeurs automobiles. En 10 ans, leur argumentaire est passé de la puissance du moteur, à la sécurité passive du véhicule pour mettre en avant désormais la frugalité de leurs nouveaux modèles.

Nous en sommes où dans la viande? A la traçabilité? plus sûrement au « Je suis Français moi monsieur! » et alors?

Source: [Interdire la viande pour sauver la planète | LeMatin.ch](#).

Baromètre des produits frais : le kilo de gigot d'agneau explose de près de 30%

By admin on October 29th, 2009

Lu sur Le site de La Dépêche ce matin.

Du grand n'importe quoi. Je vous encourage vivement à leur laisser un commentaire, pour que le journaliste qui a reporté cette info prenne conscience de la débilité du propos.

[C'est ici: Baromètre des produits frais : le kilo de gigot d'agneau explose de près de 30%.](#)

L'Etat assigne 9 distributeurs pour pratiques abusives avec les fournisseurs | Boursorama

By admin on October 28th, 2009

D'après une dépêche AFP, l'Etat engagerait des poursuites à l'encontre des grandes chaînes de distribution (le top 6 de la distribution alimentaire est cité dans la dépêche) pour pratiques commerciales abusives envers les fournisseurs. Par contre ceux-ci ne sont pas nommés.

Comme pour les banques, s'agit-il d'un leurre lancé à la foule pour cacher certaines réalités ou bien existe-il une vraie volonté de renforcer les contrôles?

Si on le replace dans le contexte des annonces du président Sarkozy concernant l'agriculture hier, il n'y a pas de hasards.

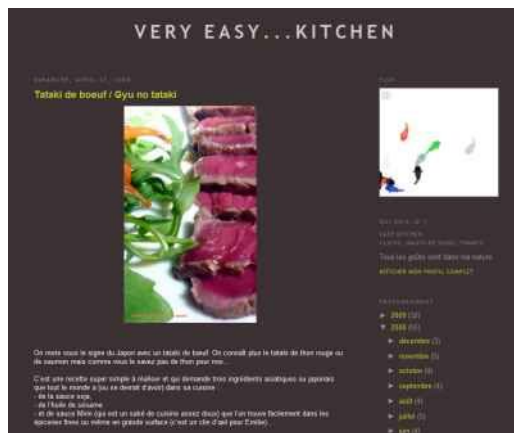
Mais comme la plupart, j'attends des suites pour juger.

Source: [L'Etat assigne 9 distributeurs pour pratiques abusives | Boursorama](#).

enviedeviande: Tataki de boeuf / Gyu no tataki

By admin on October 28th, 2009

Une des recettes qui m'a le plus inspirée ces dernières années. Je ne l'ai cuisinée qu'une seule fois, mais c'était éblouissant.



Elle traîne dans mes favoris, à portée de main. Je l'avais réalisée avec un Faux Filet de génisse limousine.

Il faut vraiment l'essayer.

[Source:Very Easy...Kitchen: Tataki de boeuf / Gyu no tataki.](#)

QOOQ – Le premier coach culinaire tactile

By admin on October 27th, 2009

J'ai découvert ce matin, [Qooq](#), une tablette tactile dédiée à la cuisine.



L'écran a été spécialement conçu pour résister à l'environnement particulier d'une cuisine (graisse, eau, etc...). Et donc vous pouvez consulter des recettes étape par étape, des explications techniques, des conseils. Il est livré avec plus de 2000 recettes multimédia, pour tous les goûts, tous les niveaux. L'ergonomie des contenus proposés a l'air plutôt bien pensé.

Il cumule aussi des fonctions de radio, météo, cadre photo numérique.

Disons qu'ils ambitionnent d'être à la recette de cuisine, ce que l'Ipod est devenu pour la musique, l'ustensile indispensable.

Son prix: 349 € ttc.

Abordable si l'on veut. Par contre, point noir du concept à mon humble avis, il faut déboursier 12.95 € par mois pour recevoir régulièrement de nouvelles recettes et un e-magazine d'actualités culinaires.

Ce n'est pas le tarif que je discute, ni même la qualité du contenu proposé qui me paraît bonne, c'est plutôt le fait que le concept soit cloisonné, et on se rend compte que dans les nouvelles technologies, la clé c'est le nombre d'utilisateurs. et l'abondance de contenus divers.

A suivre donc.

Le site: [QOOQ – le premier coach culinaire tactile](#)

Mini ferme

By admin on October 23rd, 2009

Le week-end dernier, j'ai passé mon Samedi à Leclerc Vandoeuvre en compagnie de petits producteurs. Ce magasin semble décidé à construire des relations commerciales « responsables » avec des petites exploitations agricoles de la région.

J'accompagnais un éleveur, Mr Pascal BASTIEN qui élève en Meurthe et Moselle, à Bagnex, de manière traditionnelle des bovins de race Hereford.

Avant cette journée, j'avoue que j'étais dubitatif sur l'engagement réel des dirigeants de ce magasin, mais leur accueil et l'organisation de cet évènement m'ont convaincu.

Rendez-vous est déjà pris pour l'année prochaine.

[Ci-joint l'article paru dans l'Est Républicain à ce sujet.](#)

Viande, la nouvelle menace ? – Metro

By admin on October 22nd, 2009

Titre racoleur pour un question/réponse sur le forum de Metro (le journal) avec l'auteur de [Bidoche](#) (au tire également provocateur: l'industrie de la viande manace le monde).

Le titre ne fait pas vraiment honneur à l'honnêteté des réponses je trouve. Il s'agit d'un point de vue « écocitoyen » qui ne s'applique pas uniquement à l'industrie de la viande, c'est clair, mais ses remarques sont dans l'air du temps et il faut en être conscient.

Une position extrême, mais l'ignorer est également extrémiste.

[Source: Viande, la nouvelle menace ? – Metro.](#)

Apprentissage virtuel

By admin on October 20th, 2009

Un centre de formation de Colmar pense sérieusement à se passer de viande pour certains cours pratiques en utilisant des technologies virtuelles. Ce qui éviterait de gâcher la viande et d'éviter les blessures.

Je ne sais pas trop quoi en penser, je vous laisse juge.

[Source: A la une – e-alsace.](#)

Bonjour tout le monde !

By admin on October 19th, 2009

Bienvenue sur mon p'tit blog.