

IFSI Tarbes

Epreuve de culture générale

28 Mars 2018

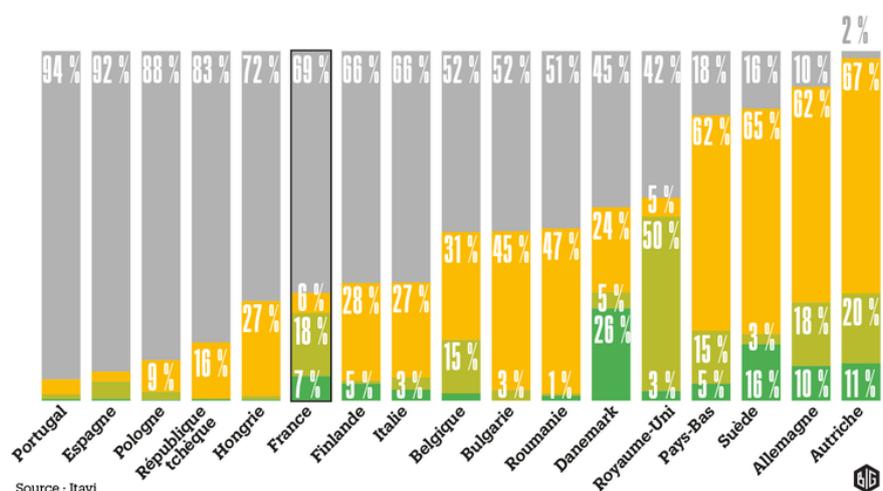
L'ŒUF, POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE

Reflète de nos contradictions, l'aliment évoque autant les préparations taylorisées de la malbouffe que les mets des chefs étoilés. L'œuf miroir, c'est le nom d'une délicieuse recette. Mais c'est aussi le reflet de notre rapport à cet aliment. Car l'œuf est le miroir de nous autres consommateurs-mangeurs, complexes et ambigus ; il est l'otage du meilleur et du pire dont nous sommes capables. Le pire : des millions de poules en batteries abominables, victimes de l'industrie agroalimentaire et d'un mode de vie ultraconsommériste incarné par des colonnes de plateaux d'œufs bradés. Le meilleur ensuite : des cocottes ultra-dorlotées au grand air, qui picorent l'herbe et font des œufs sacrés par les chefs étoilés. On a encore les papilles émues par l'œuf aux cèpes du Savoyard Jean Sulpice qui, enfant, les gobait crus après avoir nourri les poules.

Les systèmes de production d'œufs en 2015

Répartition des poules pondeuses selon le type d'exploitation

■ BIO ■ PLEIN AIR
■ NU SOL ■ EN CAGE



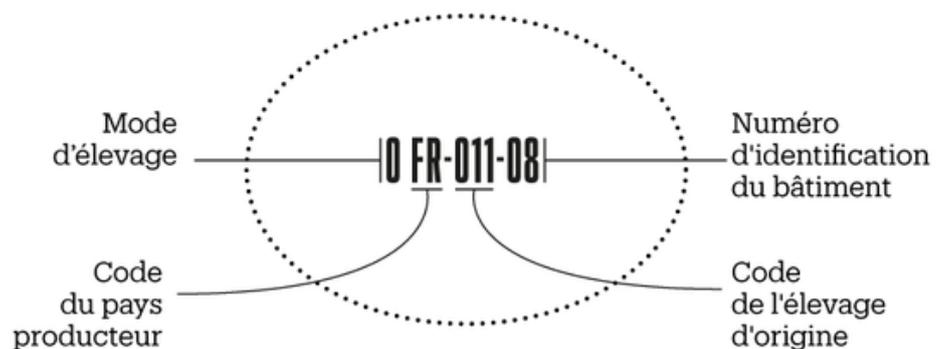
Source : Itavi



Evidemment, entre l'œuf ciselé en cuisine comme s'il était de Fabergé et qui coûte une blinde et celui que l'on massacre en poudre dans des préparations taylorisées, il y a la facture alimentaire et le gloubi-boulga de nos contradictions : nous sommes capables d'aller chercher des «bons œufs frais» à la ferme tout en bâfrant en chemin des gâteaux industriels.

Alors nous nous accrochons au marquage de la coquille de l'œuf comme à une bouée de bonne conscience avec son chiffre indiquant le mode d'élevage : du 0 pour «bio» à 3 pour «en cage». Le marquage de l'œuf, c'est le tatouage de la traçabilité dans notre assiette. Tout le monde se gargarise de la traçabilité : les pouvoirs publics, les industriels, les producteurs. C'est la «poule aux œufs d'or» de la bonne conscience. Mais, au fond, la traçabilité est à l'alimentation ce que la vidéosurveillance est à la sécurité publique : ni l'une ni l'autre n'empêchent des crimes d'être commis. Au mieux, elles permettent de les élucider. C'est quand le mal est fait que l'on découvre que les lasagnes étaient de cheval, que les œufs ont été contaminés au fipronil.

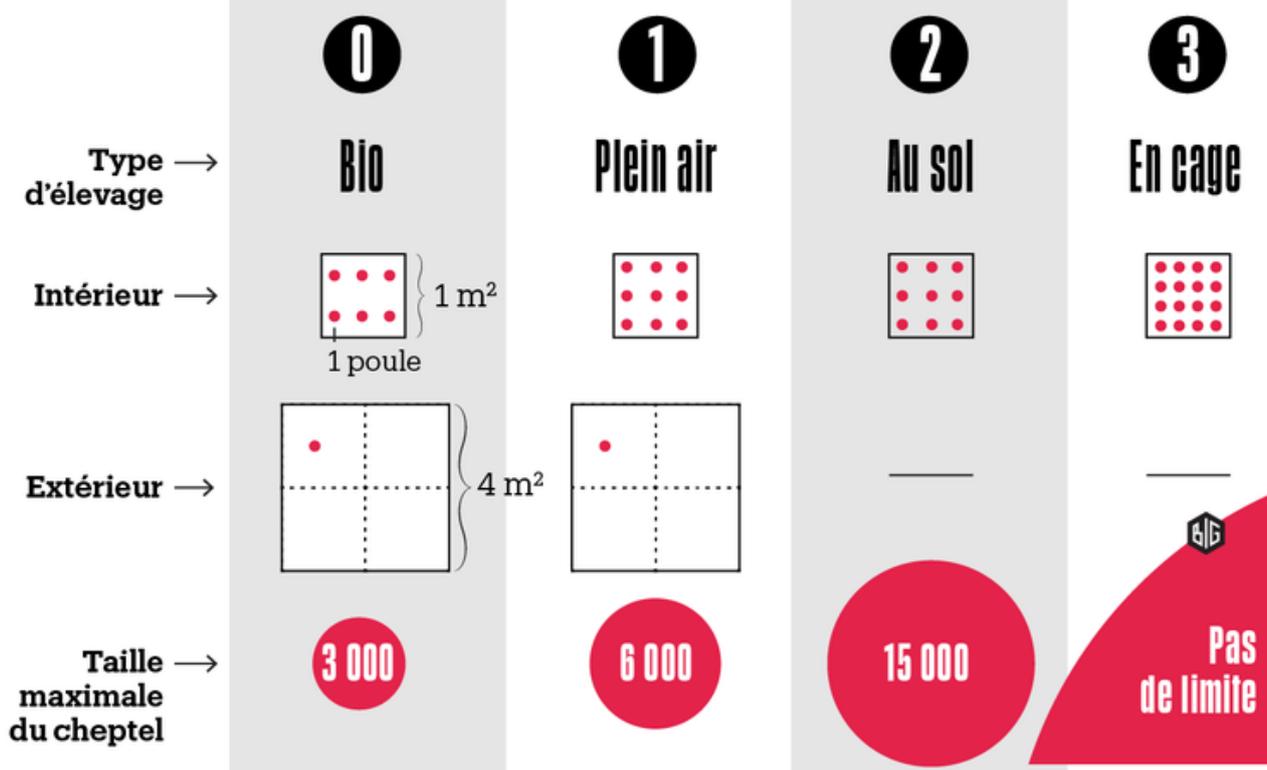
Comment lire le code sur les œufs



Chaque scandale sanitaire a son mot affreux. Celui des lasagnes de cheval était le «minerali», ce hachis de rogatons de bidoche. Celui des œufs au fipronil pourrait bien être «ovoproduits» car il dit toute la dénaturation et la déshumanisation de la bouffe. L'ovoproduit est facile d'emploi (plus besoin de casser des œufs) et propre dans son bidon de 10 litres quand l'œuf est liquide, pasteurisé et conditionné en environnement aseptisé. D'accord, vous ne risquez pas d'attraper la turista, mais un bon cauchemar de malbouffe. Alors que faire ? Allez chercher l'œuf au plus près du croupion de la poule quand c'est possible, à travers des filières courtes bien renseignées sur les modes d'élevage et d'alimentation. Et, surtout, faites honneur à l'œuf sans le diluer avec un fatras prétentieux. Tentez «l'œuf miroir», recette au doigt mouillé, donc subjective. Faites chauffer le gril du four, et faites

murmurer un soupçon de beurre dans votre petite poêle. Cassez l'œuf dessus. Dès que le blanc coagule autour du jaune, mettez-le quelques instants sous le gril du four sans le perdre de vue. Dès que le jaune est brillant et chaud, sortez l'œuf, déposez quelques grains de gros sel, un tour de moulin à poivre et sortez les mouillettes de pain. C'est stratosphérique.

Les modes d'élevage des poules pondeuses



Libération, Jacky Durand, 10 août 2017

QUESTIONS

Question 1 : Relevez les idées essentielles du texte

Question 2 : Analysez les infographies et expliquez ce qu'elles dévoilent sur les pratiques modernes de l'industrie alimentaire

Question 3 : Argumentez la contradiction caractérisant les consommateurs « capables d'aller chercher des œufs frais à la ferme tout en engloutissant en chemin des gâteaux industriels »

