

La Fin d'un Mythe, Nos Produits qui étaient bien Français, c'est du Passé



Les champignons de Paris



De Paris, ils n'ont que le nom. Pire : 88% d'entre eux viennent de l'étranger, les rayons des supermarchés regorgeant le plus souvent de champignons issus des États-Unis, de la Chine ou des Pays-Bas, les trois principaux pays producteurs.

En France, s'ils ont pendant longtemps été élevés dans la capitale, les fameux champignons ne poussent désormais plus qu'à Saumur.

La ville dans le Maine-et-Loire regroupe 70% de la production nationale (mais 12% seulement du global consommé).

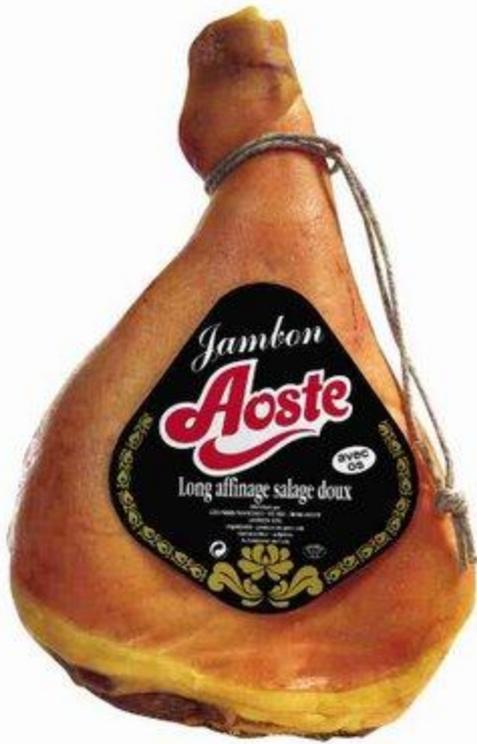
La charcuterie corse



Elle est présentée comme un des plus purs produits du terroir français. Et pourtant la charcuterie corse ne dispose d'aucune « appellation d'origine contrôlée ».

Le consommateur ne trouvera donc sur les rayons des supermarchés du continent que des produits dont les matières premières proviennent d'ailleurs à plus de 90%.

Ainsi, par exemple, malgré les têtes de Maure et les mentions « Produit de l'île de Beauté » sur les étiquettes, le saucisson d'âne est importé d'Argentine et les jambons sont pour la plupart composés de carcasses issues de Chine.



Le jambon d'Aoste

Voilà une des plus belles et des plus juteuses escroquerie « marketing » !

C'est l'un des jambons les plus consommés de France, mais ce dernier n'a rien à voir avec la charcuterie de la ville italienne d'Aoste.

Ce produit est en fait fabriqué en France à partir de carcasses chinoises et américaines, dans une commune du même nom mais située en... Isère.

Et contrairement à son homologue transalpin, qui est un jambon cru, il s'agit d'un jambon mi-cuit. Le subterfuge a fonctionné pendant des années puisque la marque déposée « Jambon d'Aoste » a été la propriété du groupe Aoste (Cochonou/Justin Bridou), leader français de la charcuterie.

Il aura fallu que la Commission européenne interdise récemment (2008) l'utilisation de cette appellation qui prête à confusion pour que l'ambiguïté cesse. La marque a depuis été renommée « Jambon Aoste » et non plus

« Jambon d'Aoste ».

L'A.O.C de Bretagne

Présentée comme de purs produits du terroir français, les charcuteries de Bretagne disposent d'une « Appellation d'origine contrôlée » qui n'oblige les fabricants qu'à une seule chose : posséder au moins un lieu d'emballage ou de transformation en Bretagne.

Le consommateur trouvera donc sur les rayons des supermarchés des produits dont 82% des matières premières proviennent du monde entier.

Ainsi, les carcasses de porcs, souvent issues de Chine, de Hollande ou de Pologne, le sel dit de Guérande, importé d'Argentine et du Vietnam, et les boyaux d'andouille importés pour la plupart de Corée.

L'andouille dite de Vire, et autres charcuteries « De Bretagne », rejoignent ainsi la mythologie des produits bretons, comme le beurre et la pâtisserie, dont 73% proviennent de la communauté Européenne et d'Asie





La moutarde de Dijon.

**Pour faire de la moutarde de Dijon, il faut du vinaigre, de l'eau, du sel et des graines du...
Canada !**

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la moutarde utilisée dans la préparation de la fameuse pâte ne vient pas de la région de Dijon. Une explication à cette bizarrerie : à la fin de la Seconde Guerre mondiale, avec la mise en place de la Politique agricole commune, les agriculteurs se sont désintéressés de la moutarde, qui ne leur permettait pas de recevoir les subsides de l'Union européenne. Résultat : 90% de la production utilisée pour la moutarde de Dijon provient maintenant du Canada.

Le couteau Laguiole.



L'abeille, la lame fine légèrement relevée, la croix sur le manche...

Beaucoup croient que ces symboles apposés sur les couteaux de Laguiole sont des signes d'authenticité.

Erreur! Malgré leur charme et leur beauté, elles n'attestent ni de l'origine du couteau ni de sa qualité de fabrication.

Parce que la marque du plus célèbre des couteaux français n'a jamais été déposée, Laguiole est depuis plus d'un siècle l'objet de contrefaçons en France et à l'étranger, 80% proviennent de Chine et du Pakistan. Résultat : moins de 10% des Laguioles sont fabriqués dans le bourg aveyronnais !

Le savon de Marseille.



Avec le pastis et la lavande, c'est l'autre symbole de la Provence. Seul hic, les savons estampillés « Savon de Marseille ne sont pas fabriqués dans le Sud-est.

Car si les savonniers marseillais ont inventé le procédé de fabrication au Moyen-âge l'appellation n'est pas protégée.

Résultat : les plus gros fabricants sont aujourd'hui les Chinois et les Turcs ! Et les huiles végétales utilisées pour la fabrication du savon, notamment l'huile de palme, proviennent de l'étranger, les savons passant à Marseille uniquement pour être parfumés et emballés.



Le melon charentais.

C'est l'emblème du melon français. Jaune ou vert, le melon charentais fait la fierté des producteurs de la région de Cognac où les sols argilo-calcaires sont parfaitement adaptés à sa culture.

Mais contrairement à son cousin de Cavaillon, le melon de Charente ne possède pas d'AOC.

Résultat : 80% des melons charentais que l'on trouve sur les étals ne viennent pas de Cognac mais d'Espagne, du Maroc des Caraïbes, de Chine et du Sénégal...

Le camembert.

Emblème suprême de la gastronomie française, le camembert de Normandie est de loin le fromage le plus copié dans les rayons des supermarchés. Une explication à ce phénomène : tombé dans le domaine public, le nom « Camembert » peut-être utilisé par n'importe quel producteur de n'importe quel pays.



Et malgré une AOC « Camembert de Normandie », qui existe depuis 1983, de nombreux fabricants utilisent le terme très proche de « Camembert fabriqué en Normandie ».

Les différences : du lait pasteurisé au lieu du lait cru, un affinage raccourci et une fabrication qui n'est soumise à aucune règle

Ils sont présentés comme les fleurons du terroir, mais quand on y regarde de plus près on découvre que leur appellation est douteuse.

Matières premières importées de l'étranger (30% du lait vient de Chine, 50% de toute l'Europe).

Étiquetage souvent mensonger, additifs non précisés, fabrication hors des limites de la région ou seuls existent de vagues bureaux de courtiers.

Dans les rayons des hyper et super, il faut vraiment les chercher : les vrais Camembert ont l'estampille « Appellation d'Origine Contrôlée » et sont spécifiés « au lait cru ».

L'huile d'olive de Provence ou du Languedoc.

Rare et chère, l'huile d'olive est certainement le produit qui compte le plus d'étiquetages frauduleux. En 2006, seulement 56% des échantillons analysés étaient « conformes » à la réglementation, certaines bouteilles contenant jusqu'à 50% d'huile de tournesol ou présentant une fausse indication d'origine ou de variété d'olive.



Le symbole de la cuisine méditerranéenne ne comptant que sept appellations d'origine protégée et une AOC « Huile de Provence », de nombreux producteurs jouent en effet sur la confusion en ajoutant sur les étiquettes des paysages évoquant le Sud ou des origines non reconnues comme « huile de Provence Côte d'azur ».

Sans parler de l'une des fraudes les plus courantes qui consiste à remplacer l'huile d'olive par l'huile de grignons d'olive, un résidu de la pâte d'olives difficile à détecter pour le simple amateur.

Bonne journée quand même.

De plus, la circulation des fruits étant totalement libre en Europe, des camions entiers d'olives espagnoles ou italiennes arrivent de préférence de nuit dans les moulins à huile provençaux et languedociens pour faire de la bonne huile « de chez nous » !

Source :

Ministère de l'agriculture / France



N'oubliez pas d'envoyer ce
diaporama à vos amis et collègues
de travail...

Merci !