Menu de la faim

Entrée :

Velouté de libre-échange et ses croûtons à l'évasion fiscale

Plat :

Rôti de spéculation à la sauce trader accompagné de sa purée de dérégulation

Dessert :

Café gourmand : Mousse-Santo au chocolat, crumble d'accaparement des terres, crème brûlée endettée

Assiette de la faim

Une cuisse de poulet :

Vient d'un poussin élevé en usine en 20 jours top chrono

Les morceaux non consommés sont exportés en Afrique et détruisent le marché local.

Haricots verts : Importés du Kenya par avion, en contre-saison

Cultivés en grande exploitation sur des terres de paysans expropriés.

Pommes dauphines surgelées : produites en France avec moult pesticides, transformées en usine, congelées.

Tomates : de contre saison, produites sous serre chauffée par des travailleurs saisonniers migrants exploités.

Pain de mie : à l'huile de palme, issue de la déforestation en Indonésie, qui a pour corollaire l'accaparement de terres des petits paysans, pour la monoculture du palmier, dans des conditions de travail terribles pour les ouvriers (empoisonnement aux pesticides notamment)

Jus d'orange : les fruits proviennent d'une propriété de 30 000 ha au Brésil, d'un grand acteur du négoce international. Ils sont transformés en usine et exportés aux quatre coins du monde.

Les poids « engagement climat »

M'inscrire à une AMAP

Manger moins de viande, ou seulement de la viande bio et locale

Faire du compost

Ne pas acheter de fruits et légumes de contre-saison

Aller cultiver mes légumes dans un jardin partagé

Limiter les emballages

Acheter moins (ou plus du tout !) de produits transformés, plein d'huile de palme et de sucre cultivés dans des conditions qui portent atteinte aux droits humains

Pour les produits qui ne sont pas cultivés localement (café, thé, cacao, sucre, etc), acheter équitable

Me déplacer à vélo !

Planter un arbre

Devenir bénévole dans une association qui défend les petits paysans d'ici et d'ailleurs !

Sensibiliser mes proches

Cuisiner plus