

print

Le chef hamburger Jamie Oliver prouve que les hamburgers de McDonald's sont « impropres à la consommation »

De [Mondialisation.ca](http://www.mondialisation.ca)

Global Research, décembre 03, 2014

Url de l'article:

<http://www.mondialisation.ca/le-chef-hamburger-jamie-oliver-prouve-que-les-hamburgers-de-mcdonalds-sont-impropres-a-la-consommation/5417812>

Article par Political Blind Spot

3 août 2013

Jamie Oliver a remporté son long combat contre l'une des plus grandes chaînes de fast food au monde, [McDonald's](#).

Après qu'Oliver ait montré comment les hamburgers McDo étaient fabriqués, la chaîne franchisée a finalement annoncé qu'elle changera ses recettes, annonce à peine reprise dans les médias. Oliver ne cesse d'expliquer, depuis des années, dans des documentaires, des émissions de télé et des interviews, que les parties grasses de la [viande](#) de bœuf sont « lavées » dans de l'hydroxyde d'ammonium et utilisées pour les hamburgers. Avant ce procédé de « lavage », selon Oliver, la [viande](#) est réputée impropre à la consommation humaine. Il explique que « *fondamentalement, nous prenons un produit qui serait vendu dans des filières discount pour chiens, et qui, après ce procédé, est donné aux êtres humains* ».

Outre la faible qualité de la viande, l'hydroxyde d'ammonium est [dangereux](#) pour la santé. Oliver parle du fameux « procédé pink slime ».

Qu'est-ce que le « pink slime » ? C'est un additif bon [marché](#) à base de viande de bœuf qui peut être ajouté à de la viande hachée ou transformée et servant ainsi d'agent de remplissage. Il se compose de morceaux de bœuf haché finement, de tendons, de graisse, de tissus conjonctifs qui ont été retirés mécaniquement dans une centrifugeuse chauffée à 38 °C afin d'en produire une pâte. Cette dernière est traitée à l'ammoniac ou à l'acide citrique pour l'élimination des bactéries, puis est finement broyée, pressée en blocs et surgelée pour son utilisation industrielle. Créé par Eldon Roth, le pink slime a été autorisé pour la nourriture des animaux autres que l'homme avant d'être, en 2001, autorisé pour la consommation humaine aux États-Unis.

Dans l'une de ses démonstrations hautes en couleur, Oliver montre aux enfants comment sont faits les nuggets. Après avoir mis de côté les meilleures parties du poulet, les restes (la graisse, la peau et les organes internes) sont traités pour devenir des nuggets.

En réponse à la mauvaise presse dont ce procédé a souffert grâce à Oliver, l'entreprise Arcos Dorados, le directeur de la franchise McDonalds en [Amérique](#) Latine, a dit qu'un tel procédé n'était pas pratiqué dans leur région. A noter qu'il en serait de même en Irlande et en Grande Bretagne où la viande provient de fournisseurs locaux.

Aux Etats-Unis, Burger King et Taco Bell avaient déjà abandonné l'utilisation de l'ammoniac dans leurs produits. L'industrie alimentaire utilise l'hydroxyde d'ammonium comme agent antimicrobien dans les viandes, ce qui a permis à

McDonald's de détourner la « viande non comestible » et de l'utiliser autrement.

Le plus inquiétant est surtout le fait que, sous prétexte que l'hydroxyde d'ammonium est autorisé, par l'USDA (Département de l'[Agriculture](#) des Etats-Unis), comme composant dans la procédure de fabrication, les consommateurs ne savent pas quand ce produit chimique se retrouve dans leur nourriture.

Sur le site officiel de McDonald's, la société affirme que leur viande n'est pas chère parce que, le fait de servir chaque jour autant de personnes, leur permet d'acheter à bas prix à leurs fournisseurs et d'offrir ainsi des produits de la meilleure qualité.

Mais si le « pink slime » était vraiment la « meilleure qualité » que McDonald's puisse trouver aux Etats-Unis, alors pourquoi ont-ils pu faire mieux en Amérique Latine et en Europe ? Plus précisément, pourquoi ne peuvent-ils apparemment pas faire mieux aux Etats-Unis ?

Toutes ces questions sont restées sans réponse de la part de McDonald's qui a nié que la décision de changer leur recette était liée à la campagne de Jamie Oliver.

Sur son site, McDonald's a admis qu'ils avaient abandonné le procédé.

Article original en anglais : [PolitcalBlindspot](#), 3 août 2013

Traduction : [sante-nutrition.org](#)

Copyright © 2014 Global Research