



Comment sont faits vos Chicken McNuggets?

Les poulets qui composent les Chicken McNuggets sont élevés dans des bâtiments fermés et font l'objet de visites sanitaires régulières par les éleveurs.

Nos chicken McNuggets sont notamment préparés avec du blanc de poulet auquel nous ajoutons un peu de peau pour le goût et le moelleux. Ils sont enrobés d'une panure à base de maïs et de blé, de levures et d'épices.

Chez notre fournisseur, ils sont cuits et pré-frits dans de l'huile végétale, pour atteindre un barème équivalent à 70°C pendant 2 minutes.

Pour une sécurité optimale, toutes les étapes de production des Chicken McNuggets sont rigoureusement contrôlées par notre fournisseur. En outre, ce dernier est soumis au contrôle des autorités sanitaires* et d'un organisme indépendant.

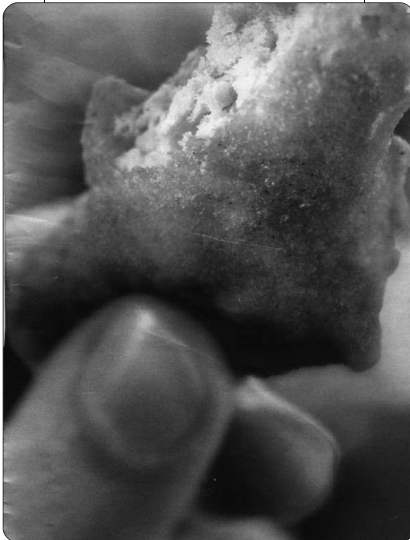
Enfin, les enregistrements de traçabilité permettent à notre fournisseur de remonter des Chicken McNuggets aux poulets en trois heures environ.

Les réponses aux autres questions que vous vous posez sur McDonald's* sont sur www.mcdonalds.fr

**Conformément à la réglementation en vigueur.*

M
c'est tout ce que j'aime

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr



Les poulets qui composent les Chicken McNuggets sont élevés dans des bâtiments fermés et font l'objet de visites sanitaires régulières par les éleveurs.

Nos chicken McNuggets sont notamment préparés avec du blanc de poulet auquel nous ajoutons un peu de peau pour le goût et le moelleux. Ils sont enrobés d'une panure à base de maïs et de blé, de levures et d'épices.

Chez notre fournisseur, ils sont cuits et pré-frits dans de l'huile végétale, pour atteindre un barème équivalent à 70°C pendant 2 minutes.

Pour une sécurité optimale, toutes les étapes de production des Chicken McNuggets sont rigoureusement contrôlées par notre fournisseur. En outre, ce dernier est soumis au contrôle des autorités sanitaires* et d'un organisme indépendant.

Enfin, les enregistrements de traçabilité permettent à notre fournisseur de remonter des Chicken McNuggets aux poulets en trois heures environ.

Les réponses aux autres questions que vous vous posez sur McDonald's* sont sur www.mcdonalds.fr

Publicité pour McDonald's (2007).

MCDONALD'S A NUGGET OF TRUTH*

*une parcelle de vérité

Des ongles soignés, lisses, qui contrastent avec le gras de la chose. Un point d'interrogation géant en fond d'image. Car c'est de questionnement métaphysique qu'il s'agit: *Comment sont faits vos Chicken McNuggets?* McDonald's va vous répondre. Et pas n'importe comment. Car c'est presque de poésie qu'il s'agit: *Nos Chicken McNuggets sont notamment préparés avec du blanc de poulet auquel nous ajoutons un peu de peau pour le goût et le moelleux. Ils sont enrobés d'une panure à base de maïs et de blé, de levures et d'épices.*

Bonne nouvelle: les réponses aux autres questions que vous vous posez sont sur www.mcdonalds.fr. Justement, des questions, on en a beaucoup. Notamment la composition exacte de ce met délicieux. Mais elle demeure introuvable. Heureusement le site américain nous informe: un Chicken McNugget, c'est du...

white boneless chicken, water, food starch-modified, salt, chicken flavor (autolyzed yeast extract, salt, wheat starch, natural flavoring (botanical source), safflower oil, dextrose, citric acid, rosemary), sodium phosphates, seasoning (canola oil, mono- and diglycerides, natural extractives of rosemary). Battered and breaded with: water, enriched flour (bleached wheat flour, niacin, reduced iron, thiamin mononitrate, riboflavin, folic acid), yellow corn flour, food starch-modified, salt, leavening (baking soda, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, monocalcium phosphate, calcium lactate), spices, wheat starch, whey, corn starch.

Sur le site français, concernant les Chicken McNuggets, on n'a que ce poème en prose: *On reste divisé, à chaque fois: «Dois-je prendre une boîte de 4, 6 ou 9 morceaux?» Et toujours, le repas terminé, cette envie de reprendre ces délicieux Chicken McNuggets pour terminer la sauce: barbecue, chinoise, moutarde ou curry, le plaisir est égal.* On notera l'ironie de cette envie de reprendre, à côté de la mention obligatoire: *Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.* Mais admettons que quelque saint ait déjà fait un repas nutritionnellement équilibré à base de Chicken McNuggets, et poursuivons. Toujours sur le site, cette indication, munie d'une ponctuation qui prend le consommateur par les sentiments ou pour un con: *Après fromage, tous les Chicken McNuggets et les préparations au poulet des McChicken sont contrôlés!* Chouette alors!

Le poulet, justement, qui est-il? Sa vie de chicken semble merveilleuse. Il a une petite maison confortable. Pas ouverte aux quatre vents et aux oiseaux migrants grippés, non. Le chicken jouit de bâtiments fermés, où il reçoit la visite d'éleveurs: *Les poulets qui composent les Chicken McNuggets*

sont élevés dans des bâtiments fermés et font l'objet de visites sanitaires régulières par les éleveurs. Ils prendraient le thé ensemble que ça ne nous étonnerait guère. Certes, l'honnêteté nous oblige à préciser que le marché de l'immobilier du chicken est tendu. 550 cm², soit moins qu'une page A4, voilà la surface de vie de notre poulet. Mais on notera la malignité du procédé: grâce à la grippe aviaire, voilà donc McDonald's se vantant du fait que ses poulets NE SONT PAS élevés en liberté.

Mais déjà notre chicken est mort. Cuit, pré-frit, le voilà qui atteint un barème équivalent à 70°C pendant deux minutes. Waouh! Bravo, chicken! Tout seul, il atteint un barème! Le consommateur n'ayant aucune idée des normes sanitaires de cuisson en vigueur, le «barème» ne lui évoque pas grand-chose. Si ce n'est que 70°C, c'est chaud. Et que deux minutes à 70°C, c'est très chaud. Bref, un chicken rôti dans un enfer, ça rassure. Dante anihile les microbes, c'est bien connu.

Cependant que McDonald's continue à enfoncer des portes ouvertes: *Pour une sécurité optimale, toutes les étapes de production des Chicken McNuggets sont rigoureusement contrôlées par notre fournisseur.* Pauvre fournisseur! Lui qui voulait s'en tenir à une sécurité non optimale, faire à la va-vite un contrôle non rigoureux en sautant une ou deux étapes... c'est raté! Et ce n'est pas fini: le pauvre bougre, en outre, est soumis au contrôle des autorités sanitaires. Et comme si ça ne suffisait pas, vlan! on lui met un organisme sur le dos, indépendant qui plus est! Ah, les salauds! Mais bon. Tout ça, c'est conformément à la réglementation en vigueur. C'était bien la peine d'en faire tout en paragraphe: pour juste dire qu'on respecte la loi.

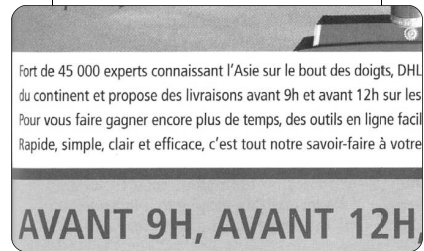
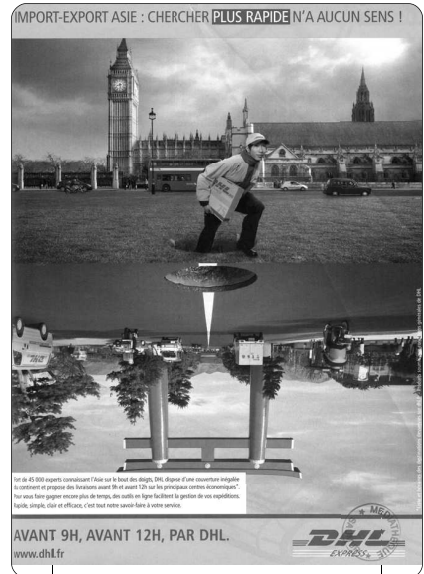
Et voici le clou du spectacle — la conclusion grandiloquente: *Enfin, les enregistrements de traçabilité permettent à notre fournisseur de remonter des Chicken McNuggets aux poulets en trois heures environ.* Tel un philosophe remontant de la poule à l'œuf, le fournisseur remonte en exactement «trois heures environ» jusqu'aux poulets. Même le dimanche. Quant à savoir combien de temps nous, pauvres consommateurs, mettrions pour remonter jusqu'au fournisseur... la pub ne le dit pas.



DHL PASSE-MURAILLES

Clandestins de tous les pays et plus particulièrement de Chine, voilà une bonne nouvelle. Ce n'est plus la peine d'aller vous entasser au péril de votre vie sur une épave de fortune ou dans une soute dépressurisée, après avoir payé un passeur verveux. Entrer en Europe? Rien de plus simple. Seule difficulté: trouver la casquette idoine. Une fois la chose résolue, munissez-vous d'un colis de nougats glacés à l'attention de votre famille, et faites-vous passer pour un livreur DHL. *Import-export Asie: chercher plus rapide n'a aucun sens!* Mettez-vous bien droit sur la voie rapide qui fait face à la grande porte (attention aux camions, voitures et motos!). Le passage secret est là. Dites «DHL» et vous voilà à Londres, surgissant telle une taupe de sa galerie sur un gazon anglais, pile face à Westminster. L'air alerte, le pas vif, comme prêt à bondir. C'est simple, c'est efficace, c'est DHL. *Fort de 45000 experts connaissant l'Asie sur le bout des doigts.* 45000 experts! Sur le bout des doigts! Comment ne pas être convaincus? Allons donc sur le site {dhl.fr}: nous avons une envie

soudaine d'expédier un colis à un ami de Canton. «*Adresses China, People's Republic où vous pouvez déposer votre expédition pour livraison. Information d'une expédition à China, People's Republic.*» Forts de 45000 experts, les gars, ils ont pas été foutus de trouver un traducteur anglais-français. Bon. Mais admettons que l'anglais soit la langue du commerce. Cherchons plutôt quelques renseignements concoctés par les 45000 experts, pour nous aider, nous les entrepreneurs. «*HOLIDAYS: Jan 1, 2, 3, Feb 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, May 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, Oct 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.*» La date des vacances! ça c'est bien, merci expert. Mais encore: «*TOTAL EXPORT: \$148.8 billion (1995), TOTAL IMPORT: \$132.1 billion (1995), POPULATION GROWTH RATE: 0.98% (1996, est.)*» Ainsi, fort de 45000 experts, DHL vous renseigne avec des chiffres datant de 1995... alors que le premier site venu (nul besoin d'être expert), vous fournit ces données actualisées. Autant dire que lorsqu'on lit «*livraison avant 9 h, avant 12 h*», on est pris d'un doute... Avant 9 heures certes, mais 9 heures d'il y a dix ans?



Publicité parue dans la presse pour DHL (2007).

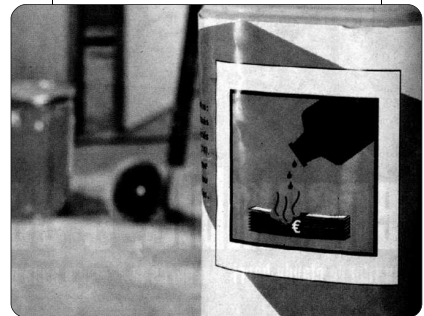
OPPBTB LE DANGER C'EST DANGEREUX OUI NON

Savez-vous comment il faut parler aux chefs d'entreprise? En les prenant par les sentiments. L'OPPBTB (Organisme Professionnel de Prévention du Bâtiment et des Travaux Publics), chargé d'inciter les professionnels du BTP à mettre en œuvre des politiques de prévention des risques et à améliorer les conditions de travail, a compris la psychologie de base de l'employeur: votre travailleur, au demeurant clandestin, a un cancer? c'est votre compte en banque qui brûle. Faut le remplacer, le bougre. Et puis imaginez qu'il ait un minimum d'audace et vous colle un procès pour maladie professionnelle. LARA-BTP est un outil logiciel développé par l'OPPBTB pour «*évaluer et prévenir le risque chimique*» et aider à remplir les obligations issues d'un

décret de 2003 stipulant que «*le chef d'établissement doit tenir une liste actualisée des personnels exposés aux agents chimiques dangereux*». Sur le site, on est frappé par l'indigence du «*petit quiz*»:

Le risque chimique... Ne concerne pas le BTP qui n'utilise pas de produits vraiment dangereux OUI / NON ... Peut provoquer des accidents du travail et entraîner des maladies graves OUI / NON [...] Pour diminuer le risque chimique... Il faut arrêter de travailler OUI / NON ... Il faut utiliser des produits moins dangereux ou non dangereux OUI / NON ...

Puis on clique sur les liens proposés: la revue *Prévention BTP* et le site des maladies professionnelles {http://inrs.dev.optimedia.fr}. Et soudain, on a beaucoup moins envie de rire de cette campagne, rouage infime qui tente de faire changer les comportements d'un secteur entier. Un exemple parmi d'autres dans les deux pages suivantes.



Campagne de prévention de l'OPPBTB (2007).