



S'INFORMER

POP-CORN

Cette musique vous dit quelque chose ?
https://www.youtube.com/watch?v=uS3_SgILyy8
Aussi sautillante que des grains de maïs qui éclatent !



En américain, pop : éclater, corn, maïs.
Le pop-corn, maïs soufflé ou maïs éclaté a de quoi étonner !

Il provient de variétés donnant des grains plus petits que le maïs commun, mais **avec un contenu beaucoup plus résistant et un taux d'eau de plus de 14%**.



Il n'éclate pas n'importe comment !
Forme « champignon » à gauche et « papillon » à droite.
Certaines variétés ont été **sélectionnées** pour obtenir l'une ou l'autre forme !!!

Des preuves archéologiques suggèrent que les **Amérindiens** le consommaient il y a **plus de 5 000 ans**.

En 1891, invention par Charles Cretors d'une machine roulante, grillant cacahuètes, châtaignes et faisant du popcorn.
Les vendeurs ambulants en vendaient des sacs dans les rues.

MANGER DU POPCORN AU CINÉMA:



Années 1950 et 1960 : il est un must au cinéma !
Mais le mangeur de pop-corn représente l'archétype du bruit parasite !!!



Le pop corn provient de ce type de culture : **grandes surfaces, il n'y a que le maïs, lui, lui, et rien que lui !**

Et il a très soif !
Pour **un kilo** de maïs grain, il faut **454 litres d'eau**.
Source:semae-pedagogie.



Et si c'est nous qui avons soif :





Bon pour nous, le pop-corn ?



L'isolation thermique au polystyrène, c'est efficace.

Mais l'isolant biodégradable c'est mieux !

Dérivé du pétrole, le polystyrène ne se dégrade pas naturellement dans l'environnement et il est très peu recyclé.

Des chercheurs allemands ont trouvé un nouvel usage au pop-corn : se substituer au polystyrène.

Il peut ainsi être **utilisé dans les emballages et l'isolation thermique et phonique.**
Un inconvénient : les rongeurs qui se cachent dans nos murs aiment le pop-corn !

Bon pour la santé ?

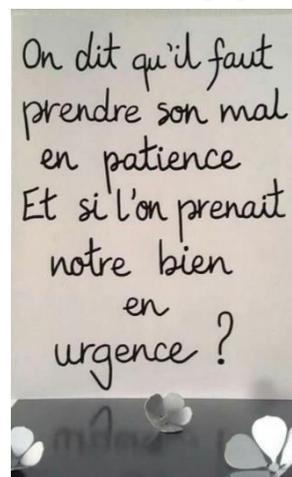
Vendu dans le commerce, sucré ou salé, il contient des ajouts et des **additifs** qui font de lui un **aliment transformé.**

Toutes les études scientifiques convergent pour montrer un lien très net entre la consommation de ce type d'aliments et **l'augmentation de l'obésité, du diabète, et du cancer.**

La qualité du maïs n'est pas toujours top, **certaines variétés pouvant contenir des OGM** par exemples.

Une solution si nous ne pouvons nous en passer est le « fait maison », ce qui élimine les additifs.

Il se cultive aussi sur un bout de jardin...



Nous pouvons aussi éduquer nos enfants loin de la « culture pop-corn, fast food »,

et au moins **en manger parcimonieusement**

en se rappelant que de **nombreux biscuits appétitifs sont à base de maïs.**



Cela nous permettra de ne pas être complices d'une monoculture qui

- **fait disparaître la biodiversité** dans nos campagnes, (un rappel : c'est à cause de la monoculture du maïs que le Grand Hamster d'Alsace est en voie de disparition.

Revoir le N°52)

- est **énergivore** car il faut de **l'énergie pour produire** les pesticides et engrais nécessaires à sa croissance,

- **empoisonne** cours d'eau et nappes phréatiques avec ces substances,

- **contribue à l'assèchement** les nappes phréatiques et les cours d'eau.

