



Le maïs, « symbole anticapitaliste et anti-ogm »

Description

Parce que « *les pratiques et les habitudes alimentaires font partie du devenir des communautés rurales comme celui des citoyens des grandes villes, elles sont le reflet des transformations des cultures* » ; mais aussi parce que le maïs « *représente un vecteur du discours anticapitaliste et anti-OGM, et un élément fondamental dans la construction de tous les mouvements de décolonisation* », les paysans d'AgroBio Périgord ont lié dans cet ouvrage le renouveau des semences paysannes de maïs avec celui des recettes qui leur sont dédiées.

Mêlant témoignages d'agriculteurs, textes sur l'histoire du maïs (notamment au Mexique), des semences paysannes en France et de la recherche participative, un article sur le maïs GM signé *Inf'OGM*, et de nombreuses recettes à base de maïs, ce livre nous met l'eau à la bouche.

On y apprend notamment que si toutes les variétés de maïs appartiennent à une même espèce, *Zea mays*, il existe une multitude de groupes variétaux, en fonction de la composition de leurs grains, dont chacun aura un usage différent : farine, fourrage, maïs doux, pop-corn... Ce qui explique ces plus de 50 recettes, sucrées ou salées, présentées ici (polenta, tortilla, semoule, flan, pain...) avec en prime le processus de nixtamalisation (mélange avec de la chaux) couramment utilisé en Amérique latine.

Ajoutez à cela les nombreuses propriétés médicinales du maïs (régulateur de l'intestin, du foie, des reins, anti-diarrhéique...), et, cerise sur le gâteau, que le maïs est sans gluten, vous n'hésitez plus à l'adopter !

date créée

15 Déc 2016