



On va déguster

Irradiated Foods:
Shrimp, Potato,
photographie
produite par l'armée
américaine, 1978

Extrait de *Better Food for Our Fighting Men*
par Matthieu Nicol
éd. RVB Books
(en collaboration avec
Too Many Pictures)
192 p. • 24,90 €

Avez-vous déjà goûté le stick de jambon? Le jus d'orange solide? Le poulet au barbecue liquide? La purée de pommes de terre en tube? Les hors-d'œuvre irradiés? Bienvenue au royaume de la malbouffe militaire dont un ouvrage, *Better Food for Our Fighting Men*, présente un réjouissant aperçu. Une centaine d'images datées des années 1960 à 1990, issues des archives d'un centre de recherche de l'armée américaine, livrent les coulisses appétissantes de la survie: déshydrater, compacter, réhydrater, thermostabiliser, ioniser... En Europe, l'irradiation (ou ionisation) – qui vise à prolonger la durée de conservation des aliments en inhibant la germination et en détruisant les parasites – est autorisée pour une seule catégorie d'entre eux, les herbes aromatiques séchées, et certaines épices et condiments végétaux. En France, des dérogations ont été mises en place pour les crevettes surgelées, les légumes déshydratés, les fruits secs, à condition de le spécifier sur le packaging. Bon appétit!