

Rééducation Végane

Je m'excuse.... On sort de table là.

Avec le comité de pilotage du Cidre... euh le Cidre? Cidre: Comité - interdépartemental - de développement - régional et... - économique!, on vient de faire un premier bilan de notre projet de relance de l'activité dans nos régions et territoires périphériques.

On a monté une expérience pilote le P2RPA! Le P2RPA: «*Projet de réinsertion et de réaccoutumance à la protéine animale*». On a fait ça pour lutter contre l'épidémie. Mais oui le bobovirus 2017 et la variante Omacron 2022.

Z'avez pas vu, depuis que c'est l'autre Eddy Bellegueule et sa Mireille Darc, se sont tous mis à bouffer des galettes de quinoa, des graines de chia, du riz basmati. Et le matin, que je te mélange du teff teff, du gogofio et de la tsampapa dans du lait de riz d'amande au sésame mon coco. Et pour faire passer tout ça, une infusion de cucurcuma, un jus de bouleau aromatisé à la cardamome ou une eau plate comme une télévision... Attends, Attends! Je me suis même laissé dire qu'y en a qui font des retraites de jeûne... en pension complète...

Ça vous choque pas vous? ces menus où il y a que du dal! Y disent que leur nourriture c'est plein d'anti rouille, c'est de la cuisine asiatique qui est anti oxydant. Comme si on faisait de la cuisine anti orientale nous.

Et là, on voit tout de suite le problème.

Pas de viande rouge - pas de viande blanche - pas d'abats. Et badaboum!

Les pieds paquets, les défardes, les atrioux, la panse, le bonnet, la feuille, la fraise, le tablier de sapeur, les tripes, la chasse, le sanglier, le cerf, les rôtis les cuisseaux, la volaille, les poulardes, les pintades, les coquelets, les chapons et le cabri, le gigot, le pâté en croûte, la terrine, le foie gras... Si ça continue y aura plus personne pour en manger.

Le danger est là!... ils sont devenus tous véganes !

Alors, avec le comité de pilotage, on a monté un projet assez audacieux pour réussir un tripe pari: sauver les jeunes, créer de l'activité dans nos régions philatéliques et relancer la consommation des protéines animales.

L'idée de départ, c'est dans l'actualité. Vous avez vu ces jeunes gars et ces jeunes filles qui font des sit-in pour bloquer les abattoirs, caillassent des boucheries.

Quand la police les arrête, plutôt que de les mettre en prison, elle nous les confie... D'oh! Oui...

Bon je peux pas m'en empêcher.

Nous dans nos territoires sans trop de fric, on a monté une structure de réinsertion. On vend pas

la peau de l'URSS des Pyrénées. C'est pas l'archipel du goulache, non plus mais c'est un peu un camp de rééducation.

On va entamer un long travail de réaccoutumance. C'est progressif et pas violent. On a mijoté ça en concertation avec le groupe local des Céz... Les Céz! les Carnivores Zanonymes. Vous savez les gens qui se mettent autour de la table: «bonjour je m'appelle Maurice, là ça fait trois jours que j'ai pas mangé les lugubres. Pas le fenouil, pas les carottes, pas les brocolis et j'espère tenir toute une semaine»... ça suffit les salsifis.

Alors, les premiers jour, en guise d'accueil, aux végaganes on leur fait voir les saisons de Kaamelott. Ça c'est bien Kaamelott. Je connais pas un série française qui, mine de rien, a fait plus et mieux pour la promotion du casse-croûte saucisson-fromage.

Pis droit derrière, on a le seigneur Karadoc qui vient faire une conférence hystérique sur la tradition de la salaison et de la cochonnaille dans la gastronomie française. Ça va du fumoir gaulois au Père Dodu.

Après on leur fait voir des documentaires, c'est un peu style «Connaissance du monde rural». Ils voient le travail de la terre. D'abord, c'est comme on plante les lugubres, le cri primal de la carotte, leur vie de courgette... Puis on passe à des choses un peu plus élaborées. Les vaches au pâturage, comment on se magne pour la transhumance. Et pis la traite. C'est bien ça, la traite. Ça touche à la vérolisation du lait, à la fabrication du fromage, aux yaourts nature d'abord pis aux desserts lactés. Et attention hein! On fait pareil avé les caprins aussi passe que y en a y préfèrent le chèvre. Eh au départ, avé les végaganes, y a tous les dégoûts dans la nature.

Pis on monte d'un cran. On aborde la vie de la basse-cour, les volailles, les zeus. Allez les Zeus!

On montre aussi le travail de l'apiculteur, l'essetraquetion du miel, la tonte des moutons qui touche au travail de la laine. On montre des films sur l'équitation aussi et ça c'est bien.

Bang Bang!

Comme avé le juste à poser à la chasse aux canards! Dans nos régions si génétiques.

Bang Bang!

Ça fait coup double. Dans nos régions sans téléphériques y a beaucoup de centre équestres, alors ça fait pour la promotion, l'image de marque. Pis quand tu montre les cavaliers. Ça dédramatise, ça désa-cra-li-se. Eh ça montre mine de rien qu'on peut s'amuser un peu avec la nourriture.

On fait voir aussi le labourage à l'ancienne, avé lé beu. Allez lé beu! Lé beu cé bien parce que comme ça mine de rien, ça amène les sacs, les chaussures, les ceintures, les accessoires! Ça introduit le travail du cuir!

Pis ça se passe en milieu semi ouvert, alors midi le soir, les végaganes, ils cassent la croûte avec les surveillants en parallèle de leur sevrage aux lugubres. Pour les gardiens, on fait aussi œuvre de réinsertion en recrutant d'abord des gilés jônes.

Et là encore: Bang Bang! Coup double!

À la base, ce qu'on a bien aimé chez eux, c'est la double compétence.

Eh les gilés jônes, c'est pas des gens qui défendent toujours la sobriété et ça contre les végaganes, c'est plutôt pas mal.

Pis ce qu'on a aimé chez eux, c'est leur essepertize dans le barbecue, et ça aussi, c'est important. On a rien inventé, on a bien observé, on a tout vu sur les ronds-points dans nos régions sans périphériques. Fallait juste être en mesure de raccorder l'offre et la demande.

Face aux antispécistes, on a mis des propastis,

Alors au début, c'est dur pour eux. Pour les végaganes, j'veux dire. Dans ma tête j'entends toujours leurs cris au début. Lugubres! Lugubres...

On a remarqué, ils arrivent à la struquature de réinsertion, ils jeûnent. Y en a qui tombent malades, ils veulent pas qu'on les soigne avec les médicaments de nos régions antibiotiques, Y disent comme ça parce qu'il y a du Roquefort dans la pénicilline.

Déjà le réveil, Cocorico. C'est chant du coq. Cocorico...

On a interdit les smarteufanes sauvages avec leur musique qu'on dirait des restaurants chinois.

Mais si, les restaurants chinois. Là où on mange li toufoufou. Mais si, li toufoufou, ce truc qui à l'air de rien et le goût de pas grand-chose. Enfin, ce que j'en dis, on a le droit d'aimer le silentbloc hein.

Ça commence au petit déjeuner. Là les végaganes, ils le prennent entre eux, sans la chiourme.

Certains y z'en peuvent plus, ils mettent du lélé dans leur chocolala. Ça déclenche un peu des bagarres, ils se prennent à coup de yaourts aussi.

Là, c'est bon signe. C'est bon signe. Le processus commence à se mettre en marche.

Y sont mûrs pour les premiers travaux pratiques.

Ils débutent à l'étable. Puis après leur progression est rythmée.

J'en ai vu boire du lait au pis, directement. D'autres qui gobaient des zeu encore chauds du cul de la poule. On voit des beaux progrès.

Y a un jeune qui m'a bien fait plaisir en fin de parcours, il a demandé de lui-même à participer à l'atelier de gavage des oies! Et il a même trouvé un boulot, «Au fier Gascon», chez un traiteur de nos régions patriotiques. A Noël c'est le meilleur vendeur de foie gras sur les marchés de Noël, là-bas en région parisiannique.

Mais bon y sont pas tous comme ça.

On connaît des échecs, y en a tu les envoies en champs les vaches, ben y font comme elles. Ils broutent.

Eh ça nous fait ruminer le métier sur l'ouvrage mais dans nos régions préhistorique, on a pas des grosses lugubres pour nous aider. Alors faut en prendre de la graine, sinon on végète à rien.

Légende photo:

«Comme si on faisait de la cuisine anti orientale nous!» *Photo Lucien Fortunati*