

VIVRE PLUS & LONGTEMPS!

(Transcription vidéo : « Et si la nourriture ne nous permettait pas de vivre plus longtemps? »)

Dans quelle mesure les aliments ultra-transformés sont-ils sains et qu'apportera la transformation mondiale prévue du système alimentaire? La Journée mondiale de la Santé, le 7 avril dernier, nous a permis d'y réfléchir.

Journée mondiale de la Santé, le 7 avril:

A l'occasion de la Journée mondiale de la Santé, il convient de réfléchir à ce qu'il en est de notre alimentation.

Les insectes et les vers de farine, comme alternative saine et riche en protéines pour l'avenir, sont actuellement sur toutes les lèvres. Dans ses émissions «Les insectes dans l'alimentation» et «Les insectes dans l'assiette», le média suisse Klagemauer TV (Kla tv) s'est demandé si c'était sain.

Mais qu'en est-il de nos aliments conventionnels, c'est-à-dire courants, qui sont consommés depuis des décennies? Sont-ils vraiment sains? Et le changement global prévu du système alimentaire contribuera-t-il à améliorer la santé des gens?

Une chose est sûre: les «aliments ultra-transformés» achetés au supermarché, tels que les plats cuisinés, les soupes préemballées, les sauces, les pizzas surgelées, les hot-dogs, les saucisses, les crèmes glacées, les biscuits, les gâteaux, les bonbons et les beignets, ainsi que les boissons sucrées, ne font certainement pas partie des aliments les plus sains.

Les aliments ultra-transformés, également appelés UPF, sont des produits fabriqués industriellement, c'est-à-dire qu'ils sont combinés avec toutes sortes d'additifs alimentaires dans une succession de processus industriels complexes.

De cette façon, ils peuvent être conservés longtemps, ils sont prêts à être consommés et savoureux. Ils contiennent peu ou pas d'aliments complets, ils sont souvent riches en sel, en sucre et en matières grasses, pauvres en fibres et ils sont à haute densité énergétique.

Haute densité énergétique signifie un aliment allégé, composé, mort, plein de sucres cachés contrairement à un aliment à forte densité nutritionnelle riche en nutriments sains et en bactéries.

La consommation d'UPF est en augmentation dans le monde entier, notamment parce qu'ils sont commercialisés ostensiblement avec le label de fabricants connus afin d'en favoriser la consommation. En conséquence, les schémas alimentaires traditionnels basés sur des aliments frais et aussi peu transformés que possible ont été mis de côté dans de nombreux cas. Les aliments ultra-transformés créent une envie insatiable qui entraîne une surconsommation, une sensation de faim, une prise de poids et les maladies immunologiques qui y sont liées.

Des études menées sur plus de 160 000 adultes sur une période de 8 à 10 ans ont révélé que ceux qui consommaient principalement des UPF présentaient le risque le plus élevé de mortalité cardiovasculaire, d'obésité et de diabète. À cela s'ajoute également un déclin 28% plus rapide des fonctions cognitives [perception, réflexion, apprentissage, etc.], de la mémoire, de la fluidité verbale et des fonctions exécutives [planification, prise de décision], jusqu'à un risque accru de démence.

Dans une étude récente, la plus complète à ce jour, des chercheurs de la School of Public Health de l'Imperial College London ont également conclu que ces plats cuisinés bon marché pouvaient favoriser les tumeurs du côlon, du sein, des ovaires et du cerveau, et provoquer une mort prématurée. Tous ces effets nocifs pour la santé sont aujourd'hui bien connus, et les grandes entreprises alimentaires ont donc de nombreuses plaintes à leur rencontre.

Il semble peu probable que le changement global prévu dans le système alimentaire contribue désormais à améliorer la santé des populations. Il est difficile d'imaginer un revirement soudain parmi les propriétaires d'entreprises qui ont commercialisé de manière agressive des aliments malsains pendant des décennies. Non, c'est le contraire!

Les partisans du Great Reset ont classé les aliments complets naturels et sains comme non durables et destructeurs de l'environnement! La consommation de viande et de lait doit être réduite jusqu'à 90% et remplacée par des aliments fabriqués en laboratoire avec des céréales et des huiles de graines industrielles.

En effet, il semble qu'à l'avenir, la viande artificielle et autres pseudo-aliments végétaux fabriqués en laboratoire nous seront vendus comme étant sains. Cela ne va-t-il pas causer encore plus de problèmes que les UPF?

C'est indiscutable: une alimentation à base de produits frais et de céréales complètes améliorerait le tableau de la santé de notre société et augmenterait probablement l'espérance de vie! Il est intéressant de jeter un coup d'œil sur les habitants des îles Marshall: ils ne connaissaient ni supermarchés ni médecins; ils vivaient dans un paradis - et une espérance de vie de 180 à 200 ans était normale chez eux! *

Note:

* Cette surprenante information se trouve dans la 4ème vidéo intitulée:

*"CECI NOUS CONCERNE TOUS:
UN HAUT FONCTIONNAIRE DE L'ONU RÉVÈLE
LES SOMBRES SECRETS DE L'ONU"*

Une transcription séparée est [téléchargeable](#) en français.



LES INSECTES DANS L'ASSIETTE – LE VER EST DANS LE FRUIT

(Transcription vidéo du 18.02.2023 :)

Dr. Sylvia Limmer, députée au Parlement européen et politicienne de l'AfD, mentionne dans cette vidéo de nombreuses problématiques liées à la sécurité alimentaire quant à la production et à la commercialisation des insectes en tant qu'aliments. Elle explique également les raisons pour lesquelles nous sommes censés à l'avenir consommer des insectes.

La Commission européenne a donné l'autorisation de commercialiser certains insectes en tant qu'aliments. Cette décision suscite un débat général. En mai 2021, le premier insecte à avoir été autorisé était le ver de farine jaune séché. Plus récemment, en janvier 2023, le règlement d'application 2023/5 a autorisé la mise sur le marché européen de la «poudre partiellement dégraissée d'Acheta domesticus (grillon domestique)».

L'excitation est grande, mais ne touche pas le problème de fond. Le problème réside dans le fait qu'il n'existe aucune prescription en matière d'hygiène - ni pour l'élevage des insectes, ni pour l'utilisation de désinfectants, d'antibiotiques et de fongicides (substance active qui tue les champignons). Des règles concernant le respect des contaminants bactériens (impuretés) manquent également.

La grande question est ce qui se retrouve au final dans notre assiette, avec les insectes. De plus, il n'existe aucun moyen de contrôle pour les autorités afin de savoir si les insectes sont réellement consommables selon les règles d'hygiène qui s'appliquent à nos aliments «traditionnels».

Dans la vidéo suivante d'environ cinq minutes, la députée européenne et politicienne du parti de l'AfD, le Dr. Sylvia Limmer, ne se contente pas d'aborder les difficultés mentionnées. Elle explique également les raisons pour lesquelles nous devrions à l'avenir consommer des insectes.

Dr. Sylvia Limmer: Les insectes du Vietnam et l'hygiène

Bonjour de Bruxelles!

Dans les médias allemands, toutes sortes de bestioles prétendent comestibles se baladent actuellement dans la forêt médiatique. L'indignation est grande dans les médias sociaux et les débats sont animés. Malheureusement, comme souvent, un peu à côté de la plaque. Ce qui m'a surprise, ce ne sont pas les insectes dans notre nourriture, car ils sont déjà autorisés depuis 2021, mais ce qui m'a surprise de nouveau est le fait qu'il faille plutôt le hasard et/ou un gros titre dans le BILD au verbe haut pour que le public prenne conscience de certains sujets. Pourtant, le charançon de la farine moulu en entier, un vilain parasite des stocks autorisé par exemple dans les biscuits, est autorisé depuis 2021. Ou le criquet migrateur, également autorisé depuis 2021, congelé, séché ou en poudre, dans les produits transformés à base de pommes de terre, les pâtes, c'est là qu'il doit être - non, blague à part - autorisé dans le chocolat, les saucisses, les soupes, les produits laitiers fermentés... Ou des larves de vers de farine, également autorisées depuis février 2022 dans les pâtes, les barres de céréales, les chips, les boissons similaires à la bière ou les boissons alcoolisées mélangées, les substituts de viande - oui ok, il faut bien que ce soit quelque chose de végétarien. Et maintenant, avec le grillon domestique (*Acheta domesticus*), le scarabée de la moisissure des céréales qui, dans les crackers, les baguettes de pain, les pâtes, les pâtes alimentaires, les poudres de petit-lait, devrait faire chanter nos menus à partir de demain, le 26 janvier 2023. Et au moins sept autres demandes attendent d'être approuvées.

C'est pourquoi certains de ceux qui ont annoncé vouloir étudier attentivement la liste des ingrédients ont peut-être déjà consommé des cadavres d'insectes innocents. J'ai moi-même signalé ce fait à plusieurs reprises dès le printemps 2021, mais personne ne voulait apparemment l'entendre. Peut-être que cela avait trop l'air conspirationniste. Après tout, il n'y a pas que le Green Deal qui annonce vouloir utiliser de nouvelles sources de protéines, comme les insectes et les algues, pour réduire la pression sur les terres agricoles. On veut délibérément changer le comportement alimentaire des consommateurs, les réduire - pas seulement au niveau de la nourriture - pour protéger le climat, notre nouveau veau d'or.

Dans les textes de la Commission européenne, on ne s'est même pas donné la peine de le formuler de manière codée. De toute façon, personne ne lit. Et le compte est bon, ou presque. Mais l'indignation arrive deux ans trop tard et passe à côté du problème.

Je trouve problématique, par exemple, que toutes les données décrivant le processus de fabrication, les données d'analyse sur les contaminants, les résultats des études de stabilité dans les aliments utilisés ou les données d'analyse sur les paramètres microbiologiques et les résultats également des études sur la digestibilité des protéines ne soient pas publiés. C'est ce qu'on peut lire dans toutes les décisions d'application de la Commission européenne qui autorisent la commercialisation dans l'UE. Je trouve également inquiétant qu'il n'existe aucune règle d'hygiène pour l'élevage de ces insectes. En Allemagne, tous les élevages agricoles sont régis par des règlements relatifs à l'hygiène animale, à la prophylaxie des épidémies et à la santé animale. Ce n'est pas le cas pour les insectes. Nous ne savons tout simplement pas ce qu'il y a d'autre dans la livraison. Dans un avis scientifique de l'EFSA, l'autorité européenne compétente en matière d'alimentation, il faut donc, pour les grillades domestiques, se fier entièrement aux indications du fabricant, la Cricket One Corporation, qui produit manifestement les petites bêtes au Vietnam ou du moins se procure les géniteurs là-bas... Vietnam, qui, comme nous le savons tous, est synonyme de super hygiène. On a certes assuré à l'EFSA: «Non, on n'utilise pas d'antibiotiques ou de fongicides.» Mais les récipients sont régulièrement désinfectés. Aha! Avec quoi donc? Car les insectes en particulier sont les champions du monde du stockage des toxines environnementales dans leurs corps gras. Et ne pas utiliser d'antibiotiques, c'est plutôt sympa. Mais ces bestioles peuvent être vraiment méchantes sur le plan microbiologique. *Klebsiella*, un germe hospitalier redouté, *Citrobacter* et *Yersinia* ne se contentent pas de provoquer des diarrhées sévères, mais présentent de véritables tableaux cliniques systémiques et sont, selon l'avis de l'EFSA, des exemples de contaminations bactériennes.

Ni les contrôles des autorités, ni les limites de la charge bactérienne ou les limites supérieures des toxines environnementales qui peuvent être assimilées avec l'alimentation, ni l'utilisation de produits chimiques et d'antibiotiques ne sont réglementés par la loi quelque part. C'est là que réside le problème. Nous ne savons pas ce qui se trouve dans notre nourriture. Pour moi, la transparence et une nourriture saine, c'est autre chose!

Et c'est aussi le problème fondamental d'une Commission européenne qui se génère de plus en plus comme un gouvernement central: on décide simplement par décret de n'importe quoi, comme leurs insectes super-protéinés, parce qu'on aimerait bien réduire le corps du peuple - peut-on encore le dire ainsi - et pas seulement sur le plan alimentaire, d'où les lacunes de la législation. Personne à Bruxelles ne se soucie des conséquences sur notre santé. Nous devrions nous occuper de ce problème fondamental.



DÉGOÛTANT !

LE DOSSIER «INSECTES DANS L'ALIMENTATION»

(Transcription vidéo du 18.03.2023 :)

Nouvelle tendance ou calcul qui fait froid dans le dos? Récemment, d'autres insectes ont été autorisés dans notre alimentation et les médias s'efforcent de nous les faire apprécier. Des parallèles avec les mesures Covid s'imposent. Les risques pour la santé sont minimisés et les motivations réelles qui se cachent derrière ne sont pas du tout mentionnées. Ce documentaire révèle ces deux aspects, ainsi que d'autres conséquences potentiellement graves de cet agenda mondial peu ragoûtant.

«Tu es ce que tu manges» est un adage souvent cité. Il n'est donc pas surprenant qu'une multitude de scandales aient effrayé les consommateurs ces dernières années. Des pesticides et autres résidus toxiques dans les aliments à la viande de cheval dans les lasagnes, en passant par la maladie de la vache folle ESB. Vaut-il maintenant en ajouter un autre avec les insectes très officiellement autorisés dans les aliments? Le documentaire suivant montre les risques effrayants et les intérêts financiers de ce commerce d'insectes.

En janvier 2023, l'UE a encore élargi la palette des insectes autorisés dans les aliments, à savoir le grillon domestique et les larves des petits ténébrions, également appelées vers Buffalo. Cela a provoqué dans les médias sociaux un tollé de la part de nombreux consommateurs inquiets. Les vers de farine et les criquets migrateurs sont déjà autorisés depuis 2021 sous différentes formes de transformation dans une grande variété d'aliments, tels que le pain, les céréales, les soupes, les pâtes, les snacks, le chocolat, etc. Les médias mainstream tentent – en se référant bien sûr une fois de plus à des experts – de rendre appétissantes ces bestioles plutôt répugnantes pour les Européens. Comme c'est si souvent le cas, la protection du climat et la prétendue sécurité alimentaire d'une population mondiale croissante sont mises en avant. Il est intéressant de constater que ce sont les mêmes médias qui, il y a quelques années encore, mettaient en garde avec insistance contre les risques liés à la présence d'insectes dans les aliments.

Un changement d'attitude soudain qui rappelle le virage à 180° des médias concernant le Covid. En janvier 2020, on diffamait encore ceux qui considéraient le Covid comme dangereux, à partir de février tous ceux qui ne voyaient là qu'une grippe. C'est une raison suffisante pour regarder de plus près ce qui se cache derrière cet «engouement soudain pour les insectes» et les véritables motifs, nullement dévoilés au public.

1) Les règlements de l'UE

Comme on pouvait s'y attendre, il existe également un règlement européen pour ces ajouts d'insectes. Celui-ci indique quels ingrédients à base d'insectes peuvent être utilisés, comment ils sont transformés, en quelle quantité et où. Pour l'autorisation, l'UE se réfère aux informations et aux études fournies par le fabricant, qui sont bien entendu soumises aux droits de propriété et à la protection des données du fabricant. Ce qui nous rappelle à nouveau l'autorisation pour les vaccins anti-Covid.

Selon ces règlements de l'UE, les barres de céréales peuvent par exemple contenir 25% de poudre de larves de petits ténébrions et le lactosérum peut en contenir 35%. Les substituts de viande, dont la plupart des consommateurs supposent qu'ils ne sont pas d'origine animale, peuvent même contenir jusqu'à 40% de pâte de petits ténébrions et jusqu'à 80% de criquet migrateur congelé. Si le consommateur ne veut pas se faire avoir par cette arnaque, il n'a pas d'autre choix que de lire méticuleusement la liste des ingrédients de chaque produit. Si l'un des termes suivants y figure, ça signifie qu'il contient des ingrédients à base d'insectes:

- «**Locusta migratoria**» (criquet migrateur)
- «**Acheta domesticus**» (grillon domestique)
- «**Tenebrio molitor**» (vers de farine)
- «**Alphitobius diaperinus**» (petit ténébrion mat)

Le colorant carmin (E120), obtenu à partir de cochenilles femelles séchées, et l'agent d'enrobage gomme-laque (E904) sont présents depuis longtemps dans nos aliments et figurent souvent dans les listes d'ingrédients. Cette dernière provient des excréments des cochenilles *Kerria lacca* et servait autrefois à la fabrication des disques vinyles.

On prévoit d'ajouter d'autres insectes à l'alimentation, mais ils sont actuellement encore en cours d'autorisation, comme par exemple la larve mâle d'abeille mellifère et la larve de mouche noire du soldat.

2. Tromperie sur l'étiquette en ce qui concerne les avantages

Les insectes sont par exemple recommandés dans la rubrique santé du journal télévisé, en référence à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), comme «une source de nourriture très nutritive et saine, riche en protéines, vitamines, acides gras insaturés, fibres et minéraux».

Dans le tableau récapitulatif du journal télévisé sur Instagram, les valeurs nutritives des grillons sont présentées comme nettement plus élevées que celles du porc, du bœuf et du poulet.

Avec une petite imperfection: les valeurs des grillons lyophilisés y ont été comparées à celles de la viande. Si on consulte directement la FAO, le rapport est tout autre. Dans la valeur comparative correcte, les grillons sont également indiqués en tant que poids frais avec seulement 8 à 25 g de protéines au maximum pour 100g. Donc seulement un huitième à un tiers maximum de ce que le journal télévisé a voulu suggérer comme avantage par rapport à la viande.

Des produits à base d'insectes dans les foyers européens ne résolvent ni la crise alimentaire en Afrique ni les problèmes de notre élevage industriel. De telles affirmations correspondent plutôt aux vœux pieux d'idéologues ou à la plume de stratèges en marketing.

Les Africains ne peuvent pas s'offrir les produits européens à base d'insectes et la part des produits agricoles africains destinés à l'industrie européenne de l'alimentation animale est infime. La situation alimentaire en Afrique ne s'en trouvera donc pas améliorée. Au contraire, il est à craindre que l'augmentation de la consommation de protéines d'insectes dans l'UE n'entraîne une exportation supplémentaire de produits carnés excédentaires vers l'Afrique. Ce qui mettra les petits agriculteurs locaux encore plus sous pression et aggravera également leur situation économique.

Les insectes ne sont pas non plus capturés dans la nature, mais élevés dans des fermes spéciales. Actuellement, une usine d'insectes de 16 000 mètres carrés est en cours de construction en France pour la mouche soldat noire, jusqu'à présent autorisée uniquement comme aliment pour animaux. Dans cette usine d'insectes d'une surface de plus de deux terrains de football, jusqu'à 70 000 tonnes de résidus organiques devraient être utilisées chaque année pour l'alimentation des animaux. Un élevage de masse à l'état pur, avec tous les problèmes et risques que cela implique. Et sans aucune réglementation ou obligation, puisque la directive européenne sur la protection des animaux (98/58/CE) ne s'applique pas à l'élevage d'invertébrés.

De même le *Süddeutsche Zeitung* affirme que l'appétit insatiable des larves peut être utile à l'homme pour l'élimination des déchets, lorsque les asticots se repaissent de lisier, de fumier ou de restes de légumes; cette affirmation n'est ni appétissante, ni vraie. Dans l'UE, les insectes d'élevage sont considérés comme des animaux d'élevage et, par conséquent, les règles correspondantes en matière d'alimentation animale, selon lesquelles les sous-produits animaux ne peuvent pas être utilisés pour l'alimentation des animaux, sont également applicables. Cela s'explique par les crises antérieures liées à l'alimentation animale, comme celle de la vache folle (ESB). Il ne faut pas se faire de faux espoirs, de nombreux insectes sont élevés en Asie selon

les normes d'hygiène en vigueur dans ces pays. Et au sein de l'UE, des voix s'élèvent pour demander une modification du règlement sur les aliments pour animaux afin que les insectes puissent également être nourris avec des déchets de restaurants, des matières fécales et des boues d'épuration.

Ou peut-être même du vieux polystyrène à éliminer, que les vers de farine mangent.

Comme c'est souvent le cas, les conséquences pour le futur consommateur n'ont de loin pas été clarifiées.

3. Risques sanitaires

En raison des conditions d'hygiène presque impossibles à contrôler dans la pratique lors de l'élevage, il existe un risque de transmission d'agents pathogènes ou de parasites à l'homme. Parmi les vers de farine, on connaît par exemple *Hymenolepis nana* et *Hymenolepis diminuta*, deux espèces de ténias nains. Des études récentes révèlent la présence, chez les insectes consommés en Thaïlande, de certaines bactéries pathogènes pour l'homme, telles que *Vibrio*, *Staphylococcus* ou *Clostridium*. Et ce, non seulement à l'état cru, mais aussi dans les produits transformés à base d'insectes.

La chitine, présente en abondance dans les carapaces des insectes, peut en outre déclencher des allergies. Pour les personnes allergiques aux crustacés, aux acariens ou aux mollusques, il existe des risques particuliers d'allergies dites croisées. Les symptômes vont des démangeaisons au choc allergique et peuvent même entraîner la mort. En Chine, 18% des personnes décédées d'un choc anaphylactique l'ont été suite à la consommation d'insectes.

En outre, la chitine peut entraîner des réactions immunologiques et inflammatoires et est associée au développement de maladies chroniques et de la maladie d'Alzheimer. C'est ce que confirment les taux élevés de chitine observés chez les patients atteints de la maladie d'Alzheimer.

Les larves d'insectes, très riches en graisses, sont également un réservoir idéal pour les polluants. Tant pour les résidus de produits de pulvérisation tels que les pesticides et les fongicides, que pour les poisons environnementaux et les métaux lourds. Des études ont ainsi révélé des quantités plus ou moins importantes de cadmium, de plomb, de mercure et d'arsenic selon les espèces d'insectes.

Et lorsque des déchets animaux sont donnés aux insectes, leur consommation présente un autre risque: les prions. Il s'agit de protéines anormales qui peuvent provoquer des maladies telles que l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) chez les bovins et la maladie de Creutzfeldt-Jakob chez les humains, et qui ont été révélées par le scandale de la vache folle.

Après les expériences faites avec les vaccins Covid, présumés sans effets secondaires selon les experts, le fait que les chercheurs supposent actuellement que les insectes ne sont pas capables de produire des prions ne devrait pas rassurer la minorité des personnes avisées. Les experts ne le savent pas avec certitude, et ils savent encore moins en quoi consistent les risques pour le consommateur final.

On a l'impression que les politiques mettent une fois de plus en danger la santé de la population, et qu'ils en sont conscients, comme le laisse supposer l'un des paragraphes de l'autorisation de mise sur le marché du charançon des céréales:

Les «compléments alimentaires» contenant des larves d'*Alphitobius diaperinus* sous forme de poudre ne devraient pas être consommés par des personnes de moins de 18 ans, et une disposition d'étiquetage devrait donc être prévue pour informer correctement les consommateurs à ce sujet.

4. Suivre le chemin de l'argent

Pour la livraison des insectes, une seule entreprise a obtenu à chaque fois les droits exclusifs pour cinq ans. Où sont le libre marché et la concurrence, si souvent invoqués par ailleurs? Il est frappant de constater que les entreprises d'insectes ont pour la plupart seulement été créées il y a quelques années, mais que les investisseurs ont déjà investi plusieurs centaines de millions d'euros. Rien que la société Ynsect, fondée en

2011 et qui vient d'obtenir l'autorisation de produire le charançon des céréales, a reçu jusqu'à présent environ 450 millions de dollars américains de la part de fonds d'investissement, de banques et d'institutions publiques. Ces investisseurs veulent bien entendu un retour de leur investissement. La ferme d'insectes qui sera prochainement mise en service à Amiens, en France, devrait produire jusqu'à 200 000 tonnes de protéines d'insectes par an pour l'alimentation humaine et animale, ce qui devrait rapporter environ 1 milliard d'euros.

Personne n'investit dans de telles start-ups si les autorisations nécessaires sont douteuses et si les produits – du moins en Europe – sont majoritairement rejetés. Sauf si quelqu'un a une influence sur les décisions politiques et les moyens financiers nécessaires pour influencer le comportement des consommateurs en conséquence.

5. Great Reset dans l'approvisionnement alimentaire

Les fermetures d'entreprises et de magasins et l'effondrement des chaînes logistiques pendant le Covid ont démontré de manière impressionnante la fragilité d'un approvisionnement mondialisé et centralisé. Dans le domaine alimentaire en particulier, l'approvisionnement régional offre la plus grande sécurité possible, qui est en outre écologique grâce aux trajets courts. Les objectifs du FEM et de ses partenaires stratégiques nous sont certes présentés comme écologiques, mais ils prévoient exactement le contraire. Ceux-ci favorisent, pour la réinitialisation de l'alimentation et de l'agriculture, des projets avec des organismes génétiquement modifiés, des protéines fabriquées en laboratoire, ainsi qu'un lien toujours plus fort entre les médicaments, les produits chimiques et les aliments, ce qui conduit inévitablement à un contrôle et à une dépendance beaucoup plus forts vis-à-vis des multinationales impliquées. En lien avec de grandes fondations telles que le Wellcome Trust, la Fondation Rockefeller et la Fondation Bill & Melinda Gates, des organisations non gouvernementales et le forum EAT – une plateforme mondiale pour la transformation du système alimentaire – exercent une influence politique et créent un marché correspondant.

Selon Federico Leroy, professeur de sciences alimentaires et de biotechnologie à l'Université de Bruxelles, le réseau EAT travaille en étroite collaboration avec certains des plus grands imitateurs de viande. Leur objectif est de remplacer des aliments sains et nutritifs par des créations de laboratoire génétiquement modifiées. Pour ce faire, les directives concernant les aliments génétiquement modifiés doivent également être adaptées en conséquence, afin de pouvoir, par exemple, utiliser encore mieux les possibilités offertes par les techniques génétiques.

Comme les entreprises pharmaceutiques, les fabricants de vaccins et les entreprises de biotechnologie font partie des partenaires de l'EAT, tout comme les producteurs de semences, les fabricants de produits phytosanitaires et les entreprises agroalimentaires, il est facile d'imaginer que ce n'est pas la petite agriculture locale qui est renforcée.

Il n'est pas possible dans le cadre de cette émission d'expliquer plus en détail ces interconnexions financières et stratégiques et l'agenda déconcertant qui les sous-tend.

C'est pourquoi nous nous contenterons de présenter brièvement ci-après les risques qui en découlent avec les possibilités qui existent déjà aujourd'hui.

6. Risques incalculables et possibilités d'abus

Actuellement, la procédure d'autorisation est en cours au Canada pour une drosophile qui a été génétiquement modifiée pour produire des facteurs de croissance qui ne sont normalement présents que chez les vaches et qui favorisent la croissance des veaux. Ce n'est qu'une question de temps avant que des insectes ou des plantes génétiquement modifiés ne produisent des vaccins à ARNm. Bill Gates s'efforce déjà de faire en sorte que les vaccins de masse ne soient plus administrés par injection, mais par voie alimentaire. De cette manière, il serait possible de créer une population avec certaines caractéristiques souhaitées. Un saumon génétiquement modifié est déjà disponible aux États-Unis depuis 2015. Il contient une hormone de croissance qui lui permet d'être prêt à l'abattage au bout de 18 mois au lieu de 36. Les insectes sont tout à fait prédestinés à de telles applications. La modification génétique est relativement facile à réaliser chez les insectes et, grâce

à leur vitesse de croissance et leur taux de reproduction rapide, la production de masse ne pose aucun problème.

Conclusion: Cela dépend de chacun d'entre nous

Grâce à son sentiment naturel de dégoût, chaque être humain sent que quelque chose ne lui convient pas. Ce mécanisme de protection est contourné par le fait que les insectes sont ajoutés aux aliments sous forme transformée et que le battage médiatique correspondant donne au sujet une connotation idéologique positive. Il est à craindre que, comme pour les nombreux scandales alimentaires de ces dernières années, il n'y ait qu'un bref tollé dans les médias sociaux en ce qui concerne les insectes ajoutés, mais pas de changement fondamental. Que doit-il encore se passer pour que l'homme se fie à nouveau à son intuition et qu'il y ait un changement fondamental de mentalité: abandonner les aliments conçus avec toutes les substances possibles et unimaginables pour revenir à des aliments naturels et régionaux?

Il ne faut probablement pas compter sur les politiciens affiliés aux groupes et aux lobbyistes. En fin de compte, il ne tient qu'aux consommateurs de décider s'ils veulent eux aussi se laisser refiler ces produits avec des arguments fallacieux ou s'ils veulent soutenir les fournisseurs alimentaires régionaux.

Si ce n'est pas maintenant, alors quand? Attendre, comme dans le film de science-fiction «Soleil vert», que les protéines soient extraites de cadavres humains? Pour ceux qui trouvent ça absurde, la proposition a déjà été faite. Elle a été présentée judicieusement lors d'un salon de la gastronomie par le professeur d'université suédois Magnus Söderlund. Celui-ci veut «ne rien laisser passer en ce qui concerne les questions de climat et de durabilité».

Cela dépend de chacun d'entre nous! Aidez-nous à faire connaître ce contexte et ces risques. Motivez vos amis et vos connaissances à confronter les entreprises alimentaires à ce sujet. Ce n'est qu'ensemble que nous avons encore une chance d'empêcher de nouvelles dérives mondiales. Nous vous remercions de votre participation!

[ARTICLE, VIDÉOS, SOURCES & LIENS SUR MONEYRANG.ORG](#)