Les vaches pètent trop et les bobos mangent vegan ? Bonjour la simili-viande

écrit par Marcher sur des oeufs | 18 février 2018

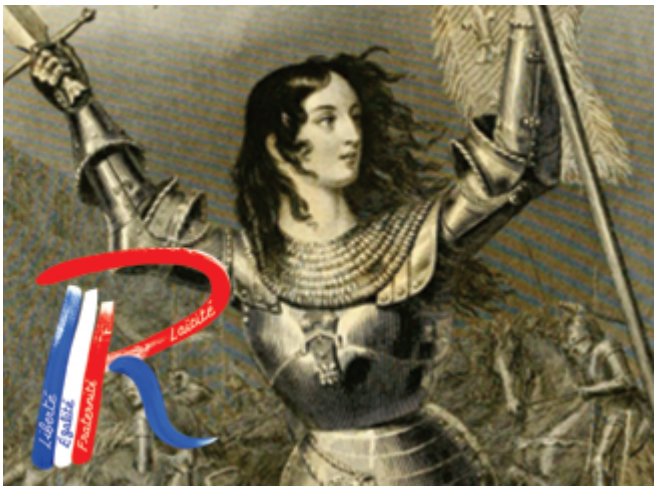

Illustration : un des produits de la marque Quorn, pionnier – et leader pour le moment – de la fausse viande.

Bon appêtit ! Ayons le goût, le vrai de la vie !

Si notre élevage est assassiné à faveur du halal imposé c'est malheureux à dire, mais lorsque tout sera dans les mains de l'islam dans notre pays et en Europe, un dernier acte de bravoure pour ne pas se plier et « niquer le halal » qui tue nos us et coutumes en matière de production et consommation carnées va-t-il être celui d'avaler de la SIMILI VIANDE ? Il semblerait que oui ! C'est déjà dans les cartons depuis quelque temps et il semblerait, je ne sais par quelle entourloupe, que le marché de la « viande bidon » ait le vent en poupe. Adieu veaux, vaches, cochons ; vous pétez trop, soi-disant et çà c'est très mauvais pour tous les « Pérets et Pérettes » que nous sommes. Ceux qui pensent bien l'ont imaginé et en ont décidé ainsi : dorénavant tous au simili-viande ! Décidément cela va être très difficile de voir encore

la vie en rose si nous continuons à rêver éveiller pendant que ceux qui tiennent nos vies jouent avec, manettes de joystick en mains. Quelquefois il conviendrait de confisquer certains jeux même aux adultes.

L'industrie de la viande en pleine révolution

La semaine dernière les dirigeant de Quorn ont indiqué que l'entreprise générerait plusieurs milliards d'euros d'ici 2027.

Les ventes de Quorn ont en effet augmenté partout sur la planète mais surtout aux USA et en Europe, qui ont enregistré, en 2017, des hausses de 27 et 35% respectivement. L'entreprise fait partie d'une industrie en pleine expansion, celle des substituts à la viande – mais nombreux de ces produits sont bien loin de l'idée que l'on se fait d'un régime végétarien et naturel

Qu'est-ce que c'est que le Quorn ?

Voilà une question à laquelle même celles et ceux qui en consomment ont souvent du mal à répondre. Il semblerait que nombreux sont ceux et celles prêts à accepter cette méconnaissance parce que Quorn paraît être du bon côté du paradigme alimentaire actuellement dominant, qui veut que la consommation de viande, de poisson, d'œufs et de produits laitiers soit une habitude de barbares en voie de disparition car elle revient à propager la cruauté, à détruire l'environnement et qu'elle a des conséquences sinistres pour la santé humaine.

Alors qu'est-ce que Quorn ? Pour faire court, c'est une simili-viande fabriquée à partir de myco-proteines, fermentés dans des cuves, provenant d'un champignon. Une explication un peu plus complète est que cette simili viande est un mélange de mycoprotéines fermentées provenant du champignon parasite, Fusarium Venenatum, de glucose, d'azote fixé, de vitamines et de minéraux, auquel on fait ensuite subir un traitement thermique afin d'en réduire l'acide ribonucléique.

Il est intéressant de noter que la viande Quorn initialement vendue en

Europe était également composée de blanc d'œuf et de lait – le produit n'était donc pas totalement végétalien. Une nouvelle gamme, végane, a cependant récemment vu le jour – œufs et lait sont remplacés par de la protéine de pommes de terre.

Les débuts des simili-viandes

La recherche de sources de protéine artificielles a débuté dans les années 1960, dans un climat de craintes que la croissance démographique mondiale générait une pénurie alimentaire. Des entreprises pétrolières et chimiques ont donc financé des projets visant à faire pousser des levures, moisissures et bactéries comestibles.

Une équipe a relativement rapidement découvert le Fusarium Venenatum mais ce n'est que 1985 que le premier gouvernement a approuvé la vente de produits Quorn. Depuis, l'entreprise a développé une gamme de plus de 100 produits, allant de la viande hachée et aux saucisses, en passant par le fromage de chèvre et les escalopes de canneberge. Et il semblerait que grâce à une utilisation adroite d'additifs et d'ingrédients de haute technologie conçus en laboratoire – arômes et colorants artificiels, protéines de lait, amidon de tapioca, huile de palme, fibre de pois, agents gélifiants et affermissant, etc. – nombreux sont les individus prêts à prendre les caméléonesque viandes Quorn comme de simples sosies de nos traditionnels steaks, jambons, poulets et saucisses.

Il faut cependant faire attention, l'organisme étasunien Centre For Science in the Public Interest (Centre pour la Science dans l'Intérêt Public), a par exemple déjà collecté **plus de 2,000 « rapports d'effets secondaires » et** explique que cette simili-viande peut causer des réactions allergiques dangereuses, des nausées, des vomissements, des diarrhées et, parfois, de l'urticaire et des difficultés respiratoires.

Quorn n’est plus la seule entreprise sur le marché de la simili-viande

Quorn, l’entreprise qui a inventé la fausse viande, lutte désormais contre des concepts rivaux de fausse viande, technologiquement sophistiqués, qui apparaissent au sein de la Silicon Valley. Au sein de l’Union Européenne, les brevets de la mycoproteine, utilisés dans le principal processus technologique, ont expiré. N’importe quelle entreprise peut donc désormais fabriquer des mycoproteines en utilisant légalement les processus précédemment brevetés.

Ainsi une entreprise, Beyond Meat (qui peut être traduit comme « au-delà de la viande ») proposera prochainement au Royaume Unis des viandes dont les ingrédients inclus, en autre, de la protéine d’Isolat de pois, de l’huile de canola, de l’huile de noix de coco raffinée, de l’eau, de l’extrait de levure, de la maltodextrine, des arômes « naturels », d’huile de tournesol, du sel, de l’acide succinique, de l’acide acétique, de la cellulose de bambou, de la méthylcellulose, des fécules de pomme de terre, des extraits d’agrumes et de la glycérine, ainsi que de l’extrait de jus de betterave pour donner à la mixture la couleur rougeâtre de la viande.

On peut donc s’attendre à trouver de plus en plus de simili-viande dans les rayons de nos supermarchés. Est-ce une bonne nouvelle ? En tout cas ce n’est pas l’idée que je me fais d’une alimentation saine et naturelle.

Sources :

https://www.businessgreen.com/bg/news/3026014/vegan-dividend-quorn-foods-reports-record-sales-growth-as-global-expansion-pays-off

https://cspinet.org/eating-healthy/foods-avoid/quorn

https://www.agoravox.fr/actualites/sante/article/l-industrie-de-la-viande-en-pleine-201553