

La mode du “fromage végétal” : pour en finir avec l'élevage français ?

écrit par François des Groux | 26 juillet 2023





Raclette “végétale”, Tartare “végétal”, tranches “végétales”, rapé “végétal”, camemberts et fromages de chèvre “végétaux” mais aussi laits et yaourts “végétaux” : ces produits “laitiers” végan sont à la mode dans nos supermarchés.

Principalement à base d'eau mais vendus très chers (3€ la brique de *lait végétal* ; 3,79€ le minuscule palet *fromager* ou bien 4,95€ les 6 tranches de raclette *verte*), ils sont proposés par les grands de l'agro-industrie mais n'ont souvent rien à voir avec l'agriculture écologique et familiale.

A cette mode des “produits laitiers” vegan en général – et du “fromage végétal” en particulier – je propose une tentative d'explication que les grands médias qualifieront – évidemment – de “complotiste” (donc “d'extrême-droite”).

Les révolutions techniques ont permis d'améliorer les

conditions de vie des hommes, d'allonger leur espérance de vie et d'augmenter la natalité. C'est vrai de la révolution néolithique comme des révolutions agricoles et industrielles du monde occidental. Celui-ci a bâti sa puissance sur l'innovation, la technologie, la production, la consommation et la finance, bref, sur un certain capitalisme que voulait tempérer un temps l'utopie communiste.

Aujourd'hui, le communisme a disparu, laissant la place à un autre capitalisme, plus prédateur encore, en mal d'une nouvelle révolution industrielle, de nouveaux marchés et de nouveaux consommateurs. Dans l'Union européenne, avec la disparition de l'Etat-Nation voulu par Bruxelles sous le haut patronage de Washington, c'est LUI qui donne désormais le LA à nos vies et destins.

Ce capitalisme de connivence, cet ultra-néolibéralisme dictatorial porté par des lobbies principalement américains, rêve de façonner une nouvelle société (multiraciale et multiculturelle mais dominée par un islam acquis au capitalisme), de donner naissance à de nouveaux consommateurs (acculturés et sans identité, idiots et sans conscience politique, peureux et soumis) et d'imposer de nouveaux modes de consommation.

Ce projet porté par l'Etat-profond américain et les GAFAM, par Davos et son âme damnée Schwab, par nos "élites" et nos hommes politiques corrompus, explique la destruction de l'école, les atteintes aux libertés individuelles, l'invasion migratoire ou la propagande forcenée pour le métissage et la "diversité".

Il explique aussi l'hystérie autour du réchauffement climatique qui, pour être combattu, devra nécessiter l'avènement d'une nouvelle révolution économique basée sur un écolo-capitalisme autoritaire. Sauf que "sauver le climat" à partir de cette révolution s'avère complètement abscons et n'apportera rien à l'Europe sinon la ruine de son

industrie, de son économie et de sa population... pour le plus grand profit des Etats-Unis et de la Chine qui continueront, eux, à piller et à polluer la planète.

On a vu ces derniers temps une attaque généralisée des mondialistes contre les agriculteurs hollandais (où des policiers n'ont pas hésité à tirer à balles réelles sur les manifestants) et l'élevage bovin français, accusés de contribuer au réchauffement climatique. On a vu aussi l'UE encourager l'utilisation de farines d'insectes dans la nourriture humaine et, bientôt, à la production industrielle de viande de synthèse.



Un merveilleux paysage issu de l'élevage extensif mais voué à la disparition pour l'UE car émetteur de gaz à effet de serre (GES) : le Charolais

Sans doute voit-elle également d'un bon œil cette nouvelle mode du "végan" qui n'a pourtant rien d'écologique

puisqu'elle favorise une agriculture intensive ou "exotique" d'importation (soja et céréales américains, brésiliens, ukrainiens ; amandes californiennes ; eau et crème de coco du Nordeste ou d'Indonésie...) au détriment de la petite agriculture extensive française locale.

Ainsi, sont apparues, dans nos supermarchés, quantités de marques "végan" proposant à prix élevés des steaks végétariens, des saucisses de soja, du lait et des fromages "végétaux".



Raclette végétale de Vivre Vert (4,95€ les 6 tranches) du géant Savencia (ex-Bongrain) et palet végétal saveur chèvre de Nurishh (3,79€ les 140gr), [du groupe Bel](#)

Ces marques nous vantent des produits "élaborés en France" (cocorico certes... sauf pour les ingrédients venus du monde entier par porte-containers géants bien polluants) et, surtout, s'engagent elles aussi à "sauver la planète" : "... [Vivre Vert](#) est aussi un mouvement qui partagent des initiatives **pour un monde plus vert** et met aussi en œuvre

des actions concrètes **pour une écologie du quotidien** ;
“Lancée en 2020, [Nurishh](#) [...] répond aux attentes des citoyens [...] **souhaitant réduire leur consommation de produits d'origine animale, tout en préservant les ressources de notre planète.**”

Ridicule non ? Car si personne ne connaît l'impact de 6 tranches de raclette verte à 4,95€ composées principalement d'eau et d'huile de coco (21%) pour lutter contre le réchauffement climatique, la canicule et les incendies, on sait, en revanche, qu'avec cet *éclo-capitalisme*-là, vos finances seront vite asséchées.

Résultat : sous prétexte de “sauver la planète” en stigmatisant quelques vaches péteuses émettrices de gaz à effet de serre (GES), les futures générations de Français autrefois amateurs de “fromages-qui-puent” et de lait fermier boufferont du “fromage végétal” en engraisant les multinationales de l'agro-alimentaire, en bousillant nos paysages ancestraux et en tuant nos petits éleveurs bovins. Mais que le *boomer* macronien ou le futur retraité Black Rock, viandard récalcitrant multidosé Pfizer, se rassure : la [Word compagny de Sylvester](#) conseillé par McKinsey lui proposera sans doute bientôt de la viande halal de synthèse éco-responsable.

Avec l'approbation complice de nos islamo-écologistes pastèques (d'apparence verts à l'extérieur mais toujours rouges à l'intérieur).



Tartare végétal (2,69€ les 140gr) du groupe Savencia (ex-Bongrain)



Boisson végétale avoine brique, Alpro (1 l)

2.95€

soit 2,95€ le litre

AJOUTER

Ingredients

Boisson à l'avoine avec calcium et vitamine D ajoutés.

Ingredients : base d'avoine (eau, AVOINE (8,7%)), fibres de coco, huiles végétales (tournesol, sésame), sucre, protéine de pois, carbonate de calcium, correcteur d'acidité (phosphate de potassium), arômes, sel marin de table, émulsifiant (lecithine de tournesol), stabilisant (gomme gellan), vitamine D2

Valeurs nutritionnelles

Lait végétal (2,95€ le litre) d'Alpro (Danone)



"Yaourts" végétaux (2,99€ les 4 pots) de la marque [Andros](#)

Note de Christine Tasin

Grand merci à François pour cet article fort complet sur une nouvelle "mode". Je voudrais néanmoins ajouter une petite remarque, c'est que l'agriculture et l'élevage intensifs ont créé au fil de l'histoire des hommes et de leur alimentation de nouvelles "souches" qui ont de plus en plus modifié notre corps et surtout notre santé à l'heure où, justement, l'abandon des travaux durs empêche notre corps d'éliminer des éléments mauvais pour la santé.

On sait par exemple que le blé, au cours de l'histoire, a perdu ses vertus d'origine et que ses multiples

transformations pour plus de rendement ont créé un blé plein de gluten, ce qui n'était pas le cas à l'origine. On ne trouve plus de blé sans gluten que dans les anciennes céréales qui n'ont pas muté.

Or, si tant de personnes, à présent, mangent sans gluten, c'est justement parce que nous nous empoisonnons peu à peu avec des souches de céréales modifiées au cours de l'évolution(et on ne parlera pas ici du lactose du lait des vaches, seul le lait de brebis et de chèvre est resté intact et convient à l'homme).

Nombre de maladies, coeliaques, sclérose en plaques etc. qui ne sont pas nécessairement dues au gluten s'aggravent avec le gluten et s'en abstenir permet d'éviter que les intestins devenus perméables laissent passer dans le sang ce qui rend malade ou aggrave la maladie.

J'ai découvert il y a une dizaine d'années, par hasard, un prodigieux médecin suisse, le docteur Kousmine, qui m'a fait découvrir tout cela (pas seulement) et l'importance de l'alimentation dans nombre de maladies. C'est elle aussi qui m'a appris qu'il ne fallait à aucun prix utiliser de l'huile de tournesol de premier prix, ultra chauffée, très mauvaise pour la santé. Il faut utiliser de l'huile de coco (désodorisée ou pas), de l'huile d'olive, des huiles apportant des omega 3... mais pas ces huiles très bon marché fabriquées en surchauffant les graines dont elles sont tirées qui contiennent en trop grand nombre des omega 6. Il y a un siècle on consommait autant d'omega 3 que d'omega 6, à présent c'est dix fois plus... et notre santé s'en ressent. D'où la recherche de solutions liées à la nourriture.

Alors oui il y a bien une mode du fromage végétal comme il y a une mode du vegan, mais pas seulement. C'est aussi le prix à payer pour l'alimentation industrielle qui fabrique maladies graves, cancers etc. Et qui dit alimentation industrielle dit recherche frénétique du profit... aux dépens

de la santé de nos enfants.