

Malheur en écolocratie : manger trop de soja rend efféminé

écrit par Maxime | 25 mars 2025





Le soja tant vanté pour remplacer les protéines animales...

La consommation de soja, si prisée des végétariens, rendrait efféminé.

Cela ne m'étonne pas trop. Les hommes préhistoriques

chassaient, les femmes préhistoriques s'occupaient de la cueillette.

Le fait de ne se nourrir que du fruit de la cueillette place dans le champ du féminin.

On ne peut pas réécrire l'homme, le déconstruire comme dirait Sandrine Rousseau... l'homme est le produit naturel d'une évolution naturelle.

Il aura fallu du temps en tout cas pour que les « autorités sanitaires » alertent au sujet du soja...

Et je m'interroge quant aux raisons que l'Anses a de s'inquiéter que les substances végétales comportent des hormones féminines. Serait-ce le désir d'envoyer les hommes de la Nation, après avoir voulu les réduire massivement et en faire des efféminés, à la guerre contre la Russie qui justifie qu'on demande d'arrêter d'ingérer des substances féminisantes ?

Aurait-on besoin de guerriers virils, de soldats féroces tout d'un coup ?

Après nous avoir fait culpabiliser à outrance pour avoir prétendument trop écrasé les femmes, victimes d'un « patriarcat », de « me too » etc. finalement les autorités auraient besoin que les hommes, les vrais, avec des poils et la capacité de crier comme une bête sauvage après l'ennemi reviennent pour aller défendre l'Ukraine ?

Je pense que certains sanguinaires n'ont jamais été très réceptifs au discours sur la consommation de la viande et la substituabilité du soja à la viande... j'imagine mal un djihadiste ne pas manger de viande par considération pour le bien-être animal...

Donc à mon avis, la guerre contre le soja rejoint la

guerre contre la Russie, car il faudra des hommes français qui retrouvent quelques testostérones le temps d'aller verser leur sang pour Zelenski...

Et pour ceux qui auront survécu, une petite piquouse contre un hypothétique virus à leur retour pourrait permettre de les rendre dociles à nouveau.

Il ne faut plus servir d'aliments au soja dans les cantines, alertent les autorités sanitaires

L'Anses recommande de ne plus servir d'aliments à base de soja en restauration collective pour éviter une surconsommation d'isoflavones, des substances végétales proches des hormones féminines (oestrogènes). Ingérées en trop grande quantité, elles peuvent interférer avec le fonctionnement hormonal et donc, le système reproducteur.

Les aliments à base de soja -desserts, yaourts, lait, steaks végétaux, tofu et surtout biscuits apéritifs-, contiennent trop d'isoflavones, alerte l'Anses, qui recommande de ne pas en servir en restauration collective. L'agence sanitaire invite aussi « les acteurs de l'agroalimentaire à revoir les techniques de production et de transformation du soja », afin de réduire les teneurs en isoflavones de leurs produits, dans un avis publié lundi, sollicité par les ministères de l'Alimentation et de la Santé.

Potentiels effets indésirables sur le système reproducteur

Les isoflavones sont des phytoestrogènes, autrement dit des substances végétales proches des hormones féminines (oestrogènes) présentes dans les légumes secs, les légumes, et principalement le soja. Ils « peuvent

interférer avec le fonctionnement hormonal physiologique, et donc conduire à des effets indésirables pour le système reproducteur », explique Aymeric Dopter, chef de l'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition à l'Anses.

En attendant d'avoir des sojas moins riches en isoflavones, il faut lever le pied sur la consommation de ces produits.

« Le soja étant la principale source d'isoflavones, l'Anses recommande de ne pas servir d'aliments à base de soja en restauration collective pour éviter une surconsommation », des crèches aux écoles, collèges, lycées, aux restaurants d'entreprises, Ehpad, hôpitaux et cliniques, donc pour « toutes les catégories d'âge ».

« Il ne s'agit pas de jeter l'opprobre sur le soja en tant qu'aliment, mais plutôt sur les teneurs en isoflavones que les produits au soja contiennent actuellement », précise M. Dopter. « En attendant d'avoir des sojas moins riches en isoflavones, il faut lever le pied sur la consommation de ces produits », résume-t-il.

<https://www.leprogres.fr/societe/2025/03/24/il-ne-faut-plus-servir-d-aliments-au-soja-dans-les-cantines-alertent-les-autorites-sanitaires>