



Les insectes dans l'assiette – le ver est dans le fruit



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 prétendument 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 surpris, ce ne sont pas les insectes dans notre nourriture, car ils sont déjà autorisés depuis 2021, mais ce qui m'a surpris 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 rééduquer - 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 rééduquer 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.

Dans cet esprit, Sylvia Limmer

de ncm./cha.

Sources:

Insekten aus Vietnam und die
Hygiene <https://www.facebook.com/Sylvia.Limmer.MdEP/videos/866380357911431/>
Durchführungsverordnung (EU) 2023/5 der Kommission vom 3. Januar 2023
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0005>

Cela pourrait aussi vous intéresser:

#PolitiqueUE - La politique de l'UE sous la loupe - www.kla.tv/PolitiqueUE

#Alimentation - www.kla.tv/Alimentation

#CommentairesMediatiques - Commentaires médiatiques -
www.kla.tv/CommentairesMediatiques

Kla.TV – Des nouvelles alternatives... libres – indépendantes – non censurées...



- ce que les médias ne devraient pas dissimuler...
- peu entendu, du peuple pour le peuple...
- des informations régulières sur www.kla.tv/fr

Ça vaut la peine de rester avec nous!

Vous pouvez vous abonner gratuitement à notre newsletter: www.kla.tv/abo-fr

Avis de sécurité:

Les contre voix sont malheureusement de plus en plus censurées et réprimées. Tant que nous ne nous orientons pas en fonction des intérêts et des idéologies de la système presse, nous devons toujours nous attendre à ce que des prétextes soient recherchés pour bloquer ou supprimer Kla.TV.

Alors mettez-vous dès aujourd'hui en réseau en dehors d'internet!

Cliquez ici: www.kla.tv/vernetzung&lang=fr

Licence:  Licence Creative Commons avec attribution

Il est permis de diffuser et d'utiliser notre matériel avec l'attribution! Toutefois, le matériel ne peut pas être utilisé hors contexte. Cependant pour les institutions financées avec la redevance audio-visuelle, ceci n'est autorisé qu'avec notre accord. Des infractions peuvent entraîner des poursuites.