

France – La Cour des comptes veut limiter à 500 gr par semaine la consommation de viande rouge



[Source : pgibertie.com]

Par Patrice Gibertie

Heureusement il y a les insectes et la production de tumeurs cancéreuses en labo pour remplacer



Élevage bovin : la Cour des comptes recommande « une réduction importante du cheptel »

*Le respect des engagements de la France en matière de réduction des émissions de méthane (souscrits dans l'accord international Global Methane Pledge) appelle nécessairement une réduction importante du cheptel », note en effet la Cour des comptes – sans donner de chiffre précis –, qui souligne que*

l'élevage bovin est « responsable en France de 11,8 % des émissions d'équivalents CO2, comparables à celles des bâtiments résidentiels du pays », principalement à cause du méthane produit lors de la digestion des animaux.

« Cette réduction peut être aisément conciliée avec les besoins en nutrition des Français, un tiers d'entre eux consommant davantage que le plafond de 500 g par semaine de viande rouge préconisé par le plan national nutrition santé », pointe-t-il. ([1])

<https://www.lefigaro.fr/conjoncture/elevage-bovin-la-cour-des-comptes-recommande-une-reduction-importante-du-cheptel-20230522>)

Miracle, en même temps, l'Europe autorise la consommation de grillons, vers de farine et criquets migrants.

Bill Gates et ses alliés du Forum économique mondial (WEF) ont fortement poussé le public à passer à la viande cultivée en laboratoire en arguant qu'elle aide à lutter contre le « changement climatique ».

## Le principe de production, la multiplication des cellules n'est rien d'autre que celui du développement des tumeurs cancéreuses

Les cellules sont placées dans des boîtes de Petri avec un « milieu de croissance » comprenant des nutriments tels que des acides aminés, du glucose, des vitamines et des sels inorganiques.

Ceci est complété par des facteurs de croissance et d'autres protéines pour aider les cellules musculaires à se multiplier et à se développer.

Ils sont autorisés à proliférer comme le feraient des tumeurs cancéreuses à l'intérieur d'un animal jusqu'à ce qu'il y ait des milliards de cellules.

Dans une interview de 2021 avec *MIT Technology Review*, Gates a fait valoir que « tous les pays riches devraient passer au bœuf 100 % synthétique » dans le but d'atteindre les objectifs de l'agenda vert du WEF.

Pour en sourire, regardez :

Une émission comique réalisée il y a 8 ans et toujours d'actualité sur la réalité de l'imposture du "réchauffement climatique anthropique" résumé deux parties. Parfois, un message passe mieux avec un peu d'humour. (1/2)  
[pic.twitter.com/wa4uVMVYtP](https://pic.twitter.com/wa4uVMVYtP)

– Elpis (@Elpis\_R) April 17, 2023

Partie 1 : <https://vimeo.com/124391891> Partie 2 : <https://vimeo.com/124392955>

## LA PRODUCTION DE VIANDE DE LIMOUSIN NÉCESSITÉ SEULEMENT L'EAU QUI TOMBE DU CIEL SUR LES PRAIRIES ET QUI TOMBERA MÊME SI LES BŒUFS DISPARAISSENT

Produire 1 livre de viande de bœuf prend moins d'eau que produire 1 livre d'avocats ou 1 livre de noix. Le mythe du 10 000 litres d'eau par livre de bœuf : c'est 95 % de l'eau de pluie qui tomberait quand même. Ce que vous ne lirez jamais dans nos médias Wokes.

Encore une arnaque mathématique qui consiste à comparer de l'eau et des fibres végétales faiblement nourrissantes à de la viande. Et bien sûr en fait les bilans carbone d'une alimentation très végétalisée ne sont pas meilleurs.

Au total, nos résultats semblent donc moduler l'opinion généralement acceptée qu'une alimentation bonne pour la santé est nécessairement bonne pour la planète. Cette idée a émergé progressivement, s'appuyant sur le plus faible impact carbone, pour 100 g, des produits végétaux par rapport aux produits animaux, et sur la conviction qu'une alimentation végétarienne est nécessairement saine. Toutefois, quand on considère les valeurs d'impact carbone pour 100 kcal, l'écart entre les produits végétaux et ceux d'origine animale est amoindri. De fait, des régimes alimentaires de qualité nutritionnelle plus élevée, qui donc intègrent plus de fruits et légumes, peuvent avoir, à apport calorique total égal, des impacts carbone plus élevés que des régimes de mauvaise qualité nutritionnelle contenant trop de produits gras et sucrés, dont l'impact carbone par calorie est très faible.