

## La viande sera-t-elle interdite ?



[Source : [articles.mercola.com](http://articles.mercola.com)]

Par Dr Mercola

### Résumé

La viande est un aliment de base célèbre depuis l'aube de l'humanité. Jamais personne n'a eu besoin de justifier la consommation de protéines animales – jusqu'à aujourd'hui.

Selon la cabale mondialiste qui s'efforce d'obtenir le monopole de l'approvisionnement alimentaire, la consommation de viande est au cœur du changement climatique provoqué par l'homme et doit cesser.

Outre les appels à une interdiction pure et simple de la consommation de viande, d'autres stratégies coercitives ont également été proposées, telles que la modification des subventions agricoles et des lois commerciales, la modification des régimes alimentaires dans les hôpitaux et les écoles, l'ajout d'étiquettes d'avertissement, *l'éducation* (lire : *la propagande*) et diverses taxes, y compris des taxes spécifiques sur la viande et des taxes plus générales sur le carbone.

Selon des chercheurs de l'Université d'Oxford, la production de viande et de produits laitiers est responsable de 60 % des émissions de gaz à effet de serre produites par le secteur agricole. Ils affirment également que le bétail utilise 83 % des terres agricoles disponibles alors qu'il ne fournit que 18 % des calories et 37 % des protéines alimentaires.

Mais les préoccupations environnementales ne sont pas les seules à prendre en compte. La santé humaine doit également être prise en compte, et les chercheurs avertissent que nous ne savons pratiquement rien des effets à long terme sur la santé des substituts de viande cultivés et à base de plantes. Une enquête récente a révélé que les viandes d'origine

végétale contiennent de grandes quantités de substances antinutritionnelles qui empêchent l'absorption par l'organisme de minéraux tels que le fer et le zinc, ce qui pourrait entraîner des carences nutritionnelles problématiques.

---

La viande est un aliment de base célèbre depuis l'aube de l'humanité.<sup>1</sup> Personne n'a jamais eu besoin de justifier la consommation de protéines animales – jusqu'à aujourd'hui. Selon la cabale mondialiste qui s'efforce d'obtenir le monopole de l'approvisionnement alimentaire, la consommation de viande est au cœur du changement climatique provoqué par l'homme et doit cesser afin de « sauver la planète ».

En septembre 2019, un avocat britannique est allé jusqu'à demander l'adoption de nouvelles lois interdisant la consommation de viande pour protéger l'environnement, et ce genre de folie ne fera probablement que s'intensifier avec le temps. Comme le rapportait le Guardian à l'époque<sup>2</sup>:

« L'avocat Michael Mansfield a suggéré l'adoption de nouvelles lois contre l'écocide – les pratiques qui détruisent la planète – et, dans ce cadre, la viande pourrait être visée. Je pense qu'au vu des dégâts que la consommation de viande cause à la planète, il n'est pas absurde de penser qu'un jour elle deviendra illégale », a-t-il déclaré.

Outre l'interdiction pure et simple de la consommation de viande, d'autres stratégies coercitives ont également été proposées, telles que la modification des subventions agricoles et des lois commerciales, la modification des régimes alimentaires dans les hôpitaux et les écoles, l'ajout d'étiquettes d'avertissement, *l'éducation* (lire : *la propagande*) et la mise en place de diverses taxes, y compris des taxes spécifiques sur la viande et des taxes plus générales sur le carbone.<sup>3</sup>

## La santé humaine sacrifiée à l'environnement

Le Guardian cite une recherche<sup>4,5,6</sup> de l'Université d'Oxford, publiée à l'été 2018, qui affirme que la production de viande et de produits laitiers est responsable de 60 % des émissions de gaz à effet de serre produites par le secteur agricole, et que le bétail utilise 83 % des terres agricoles disponibles alors qu'il ne fournit que 18 % des calories et 37 % des protéines alimentaires.

Les préoccupations environnementales ne peuvent pas être la seule

considération. La santé humaine doit également être prise en compte, et les chercheurs avertissent que nous ne savons pratiquement rien des effets à long terme sur la santé des substituts de viande cultivés et d'origine végétale.

Mais les préoccupations environnementales sont-elles le seul facteur valable dans cette équation ? Qu'en est-il de la santé humaine ? Est-il raisonnable de condamner intentionnellement l'ensemble de l'humanité à une mauvaise santé et à une faible cognition simplement parce qu'une petite cabale assoiffée de pouvoir prétend que la production alimentaire a un impact néfaste sur le climat ?

De nombreuses activités poursuivies par ces mondialistes ont des effets néfastes sur l'environnement, mais on ne les voit pas s'attaquer à ces problèmes. Au lieu de cela, ils s'en prennent à la nourriture !

L'aspect le plus exaspérant de ce débat est le fait que la santé humaine et la santé environnementale peuvent être optimisées simultanément. Si la cabale mondialiste avait vraiment de bonnes intentions, elle inciterait les agriculteurs à adopter des pratiques agricoles régénératrices et une gestion holistique du bétail.

Le problème serait résolu. Nous aurions des aliments plus sains et plus denses en nutriments et l'environnement se régénérerait rapidement. La normalisation du climat ne tarderait pas à suivre. Pour en savoir plus, voir « L'alimentation et l'agriculture régénératives : Survie et renaissance ».

Mais non, l'agriculture régénératrice ne fait même pas partie de la discussion. Elle est intentionnellement ignorée, et c'est ainsi que l'on sait que les mondialistes n'ont pas l'intention de résoudre un problème réel. Leur intention est de contrôler l'approvisionnement alimentaire en s'assurant que tous les aliments sont brevetables et leur appartiennent.

## Une étude met en garde : l'interdiction de la viande nuirait à la santé humaine

De l'autre côté de ce débat, nous avons des recherches<sup>7</sup> qui montrent que l'élimination de la viande et des produits laitiers de l'alimentation humaine aurait des conséquences néfastes sur la santé. Comme l'a rapporté Nutrition Insight à la mi-avril 2023<sup>8</sup>:

« Parmi les recherches de plus en plus nombreuses établissant un lien entre la diminution de la consommation de viande et divers avantages pour la santé, une nouvelle étude conclut qu'il est risqué de supprimer ou de réduire la consommation de viande dans les régimes alimentaires, car la viande est un aliment riche en nutriments qui "continue à jouer un rôle clé dans la santé et le développement de l'être humain".

Les chercheurs expliquent que la viande est une source de protéines et de nutriments de haute qualité qui ne sont pas toujours faciles à obtenir avec des régimes sans viande et qui sont souvent sous-optimaux ou déficients dans les populations mondiales.

“Les aliments d’origine animale sont supérieurs aux aliments d’origine végétale pour ce qui est de fournir simultanément plusieurs micronutriments biodisponibles et des macronutriments de haute qualité essentiels à la croissance et au développement cognitif”, note le Dr Adegbola Adesogan, directeur du Global Food Systems Institute de l’Université de Floride et coauteur de l’étude. Les recommandations diététiques visant à éliminer les aliments d’origine animale des régimes alimentaires ne tiennent pas compte de leur importance... »

En effet, comme indiqué dans le présent document<sup>9</sup>, l’anatomie, la digestion et le métabolisme humains indiquent que l’espèce humaine est non seulement compatible avec une consommation relativement importante de viande, mais qu’elle en est également tributaire, et le fait de déconnecter l’ensemble de la population de nos modèles alimentaires évolutifs augmente le risque de carences en nutriments et de maladies chroniques, au lieu de le réduire.

## La viande est plus que la somme des nutriments individuels

Nous savons déjà que la prépondérance des aliments transformés dans le régime alimentaire occidental est responsable de la charge de morbidité actuelle, et la suppression de l’un des rares aliments entiers restants – la viande – ne fera sans doute qu’aggraver la situation.

Parmi les nutriments spécifiques présents dans la viande et difficiles à obtenir dans les régimes sans viande figurent les vitamines B, en particulier la vitamine B12, le rétinol, les acides gras oméga-3 à longue chaîne, le fer et le zinc sous des formes biodisponibles, la taurine, la créatine et la carnosine, qui ont tous des fonctions importantes pour la santé. Comme le notent les auteurs<sup>10</sup>:

« En tant que matrice alimentaire, la viande est plus que la somme de ses nutriments individuels. De plus, au sein de la matrice alimentaire, elle peut servir d’aliment clé dans les interventions diététiques basées sur l’alimentation pour améliorer l’état nutritionnel, en particulier dans les régions qui dépendent fortement des céréales de base.

Les efforts visant à réduire la consommation mondiale de viande pour des raisons environnementales ou autres au-delà d’un seuil critique risquent d’entraver les progrès vers la réduction de la dénutrition et de ses effets sur les résultats physiques et cognitifs, et donc d’étouffer le développement économique...

Abstraction faite du degré d'impact négatif que la viande peut avoir sur divers facteurs liés à la santé humaine et planétaire, l'objectif du présent article est de résumer les aspects nutritionnels positifs de la consommation de viande.

La mise en évidence, la compréhension et la pondération de ces paramètres seront nécessaires pour permettre une analyse coût-bénéfice appropriée de toute transformation du système alimentaire, et en particulier de celles qui visent à réduire fortement, voire à éliminer, la consommation de viande ».

## Nous avons un problème d'origine humaine. Fort bien

Nous avons un problème d'origine humaine, mais il ne s'agit pas du changement climatique en tant que tel. Le problème est que la production alimentaire a été dénaturée. Dans un article paru le 24 avril 2023 dans *The Scotsman*<sup>11</sup>, le chroniqueur Philip Lymbery partage ses souvenirs d'un voyage dans la vallée agricole italienne.

Alors qu'il visitait de « jolis villages », « des pâturages et des champs de culture à perte de vue », il s'est rapidement rendu compte qu'il manquait quelque chose : le bétail. Il n'a jamais vu un seul animal de ferme. Les pittoresques pâturages étaient tous vides.

« Où étaient les vaches qui produisaient le lait pour le Parmesan ou le Grana Padano, célèbres dans le monde entier ? Ou les porcs réputés pour le jambon de Parme ? Ou les poules produisant les œufs pour la carbonara ? Ce que j'ai découvert, c'est que les agriculteurs de la région agricole la plus riche d'Italie avaient oublié comment garder les animaux à l'extérieur.

Ils avaient tout simplement un angle mort. Ils ne voyaient pas pourquoi il n'était pas juste de les garder enfermés à l'intérieur toute la journée, tous les jours. Ils ne voyaient pas l'ironie de faire pousser de l'herbe, de la tondre et de la mettre en balles pour nourrir les vaches incarcérées », écrit-il.

« Ils avaient perdu de vue le fait que les vaches, les cochons et les poulets aiment autant que nous l'air frais et le soleil. Cela m'a fait penser à une autre phrase de Locatelli : "Il vaut mieux avoir une viande fantastique une fois par semaine que de se gaver tous les jours de viande bon marché, élevée sans soin. Nous devons tous nous habituer à la qualité et non à la quantité". »

Même les produits alimentaires présentés comme issus de vaches nourries à l'herbe, comme le célèbre parmesan italien Parmigiano Reggiano, ont été élevés en intérieur, a découvert M. Lymbery. Au lieu de laisser les vaches brouter librement dans tous ces pâturages, l'herbe coupée est jetée dans des

usines obscures où des centaines de vaches sont entassées.

Selon M. Lybery, moins de 1 % des fermes italiennes qui fournissent des produits laitiers pour la production de parmesan ont laissé les vaches paître librement à l'extérieur en 2016. (Il a demandé au consortium qui régit la fabrication du parmesan des statistiques actualisées pour 2023, mais n'a pas reçu de réponse). Au lieu de cela, le « zéro pâturage » est la norme, c'est-à-dire que les vaches sont gardées en permanence à l'intérieur.

M. Lybery a également découvert, au cours de ses voyages en Italie, que les champs de culture sont principalement destinés à l'alimentation animale, et non à l'alimentation humaine. Ce sont ces pratiques qui ont un effet néfaste sur l'environnement. C'est l'élevage industriel qui pose problème, et non l'agriculture ou la production alimentaire en général. Comme indiqué précédemment, la solution réside dans l'agriculture régénératrice et l'élevage holistique, et non dans la multiplication des faux aliments transformés.

## Les fausses viandes ne sont pas un substitut viable à la vraie viande

Comme indiqué dans le document « La viande rouge n'est pas un risque pour la santé », la recherche a démontré que la viande rouge non transformée ne présente qu'un risque très faible d'effets néfastes sur la santé, si tant est qu'il y en ait. En revanche, les élevages de viande sont d'importants producteurs d'émissions de CO<sub>2</sub> et il a été démontré que les viandes d'origine végétale inhibent l'absorption des minéraux chez l'homme.

Ces deux substituts de viande sont également ultra-transformés<sup>12</sup> et peuvent donc entraîner le même type de détérioration de la santé que d'autres aliments transformés. L'obésité<sup>13</sup>, le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires, le cancer et la dépression ne sont que quelques exemples d'affections dont on sait qu'elles sont favorisées et exacerbées par un régime alimentaire à base d'aliments transformés<sup>14,15,16,17,18</sup>.

En décembre 2022, des chercheurs suédois ont averti que les substituts de viande à base de plantes présentaient des niveaux très élevés de phytates – des antinutriments qui inhibent l'absorption des minéraux dans le corps humain. Par conséquent, même si le substitut de viande semble contenir de nombreux nutriments nécessaires, tels que le fer, votre corps ne peut pas les absorber. Il est tout à fait prévisible que les substituts de viande à base de plantes puissent entraîner des carences en nutriments préjudiciables à la santé. Comme le rapporte Nutrition Insight<sup>19</sup>:

« L'étude, publiée dans la revue *Nutrients*, a analysé 44 substituts de viande vendus dans les supermarchés suédois, principalement composés de protéines de soja et de pois. Elle comprenait également des produits à base de soja fermenté (tempeh) et des mycoprotéines (champignons).

Tous les produits avaient une teneur élevée en fer et en zinc, mais une faible biodisponibilité (à l'exception du tempeh et des produits à base de mycoprotéines). Cela signifie que les minéraux traversent le tractus gastro-intestinal sans être absorbés », explique à NutritionInsight Ann-Sofie Sandberg, co-auteur de l'étude et professeur de sciences de l'alimentation et de la nutrition à l'université de Chalmers.

Sandberg précise que les mycoprotéines ne contenaient pas de fer, mais des quantités relativement élevées de zinc. L'absorption du zinc pourrait être influencée négativement par les parois cellulaires des champignons, bien que cela ne soit pas encore connu.

Parmi ces produits, nous avons constaté une grande variation dans le contenu nutritionnel et dans la façon dont ils peuvent être durables du point de vue de la santé. En général, l'absorption estimée de fer et de zinc à partir de ces produits était extrêmement faible », déclare Cecilia Mayer Labba, auteur principal de l'étude...

Sandberg explique que le fer le plus disponible pour l'absorption provient de la viande et du poisson contenant du fer hémique, qui est très facilement absorbé. La viande et le poisson contiennent également ce que l'on appelle le « facteur viande » – des tissus musculaires ou des acides aminés – qui stimule l'absorption du fer non hémique dans l'ensemble du repas. Il y a donc deux raisons pour lesquelles les protéines animales sont supérieures pour l'absorption du fer. L'absorption du zinc est également stimulée par les protéines animales.

## Le décret jette les bases des aliments créés en laboratoire

Les dirigeants gouvernementaux semblent toutefois ignorer totalement les risques liés à une transition globale des aliments réels et entiers vers des alternatives transformées et synthétiques.

En septembre 2022, le président américain Joe Biden a signé un « décret sur l'avancement de la biotechnologie et de l'innovation en matière de biofabrication pour une bioéconomie américaine durable, sûre et sécurisée »<sup>20</sup>, qui ouvre la voie à la prise en charge de la production alimentaire par la biotechnologie.

Fin mars 2023, Joe Biden a développé ce principe dans un rapport intitulé « Bold Goals for U.S. Biotechnology and Biomanufacturing »<sup>21</sup> [Des objectifs audacieux pour la biotechnologie et la biofabrication aux États-Unis]. Selon ce plan, l'industrie alimentaire doit être dirigée par la biotechnologie, et les « améliorations » auxquelles nous pouvons nous attendre sont davantage de

viandes cultivées en laboratoire et d'aliments végétaux issus de la bio-ingénierie. Un plan similaire est également détaillé dans la loi britannique de 2023 sur les technologies génétiques et l'élevage de précision<sup>22</sup>.

Parmi les objectifs spécifiques mis en avant dans le rapport « Bold Goals »<sup>23</sup> de Joe Biden figure la réduction des émissions de méthane provenant de l'agriculture de 30 % d'ici 2030, en partie grâce à la réduction des émissions de méthane provenant du bétail ruminant.

Alors que Bill Gates investit dans le développement de masques faciaux capturant le méthane pour le bétail<sup>24</sup>, le moyen le plus simple de réduire les émissions provenant du bétail est d'éliminer purement et simplement les animaux, ce qui, bien entendu, signifie moins de nourriture réelle.

Parmi les nombreux problèmes posés par ce plan, il y a le fait que les contribuables paieront désormais pour le financement par le gouvernement des sociétés privées impliquées dans l'industrie des faux aliments. Le résultat final est hautement prévisible. Il s'agira d'une répétition de ce qui s'est passé avec les subventions agricoles.

Au lieu de subventionner les aliments les plus nutritifs, les subventions agricoles gouvernementales vont presque exclusivement aux grandes exploitations de monoculture qui cultivent du maïs génétiquement modifié, du soja et d'autres ingrédients de base utilisés dans les aliments transformés. En conséquence, l'industrie des aliments transformés s'est développée à nos dépens, tandis que la santé publique s'est détériorée.

La même chose va se produire ici. Au lieu d'investir dans l'agriculture régénératrice, le gouvernement soutient une toute nouvelle industrie de faux aliments, allant des viandes cultivées en laboratoire à la production d'insectes à grande échelle. Pendant ce temps, les données relatives à la sécurité des viandes d'origine végétale, des viandes synthétiques cultivées et des protéines d'insectes font cruellement défaut.

Pour ne citer qu'un exemple, un rapport de mars 2023 sur l'identification des risques alimentaires<sup>25</sup> de l'agence britannique des normes alimentaires (FSA) et des normes alimentaires d'Écosse souligne qu'il existe des « lacunes considérables dans les connaissances » en ce qui concerne la production de viande à base de cellules. Il existe peu ou pas de données sur la toxicologie, les profils nutritionnels, la stabilité des produits, les risques d'allergie, les risques de contamination et les effets indésirables de ces produits lorsqu'ils sont consommés par l'homme.

## Exemples de dangers potentiels

Les problèmes potentiels identifiés par la FSA sont les suivants:<sup>26,27</sup>

Réactifs, bains d'air ou d'eau contaminés

Matériel mal nettoyé ou mal entretenu
Non-respect des protocoles de nettoyage lors de la culture de cellules
Non-respect des bonnes pratiques de laboratoire (BPL) et/ou des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
Utilisation d'antibiotiques, de fongicides et/ou de produits chimiques toxiques pour l'homme dans la production
Consommation de virus utilisés dans le processus de fabrication
Contamination croisée d'une lignée cellulaire par une autre en raison de l'utilisation concomitante de plusieurs lignées cellulaires
D'autres risques de contamination croisée, tels qu'un mauvais entretien des équipements, de mauvaises méthodes de nettoyage, un stockage incorrect des cellules, l'utilisation de plusieurs lignées cellulaires dans une même zone, l'utilisation de mauvaises cellules et un étiquetage incorrect.
Nouvelles maladies et/ou réactions allergiques à de nouvelles protéines en raison de l'utilisation de lignées cellulaires d'animaux qui ne sont pas courants dans le régime alimentaire local
Carences nutritionnelles, « étant donné que le profil nutritionnel peut être différent de ce qu'il remplace ».

Comme l'indique le rapport sur l'identification des risques alimentaires<sup>28</sup>:

« Il existe de nombreuses étapes de développement pour la production de viande cultivée... depuis le prélèvement d'une lignée cellulaire dans un petit flacon ou une biopsie et l'augmentation du volume de culture par étapes (prolifération), jusqu'à ce qu'un bioréacteur de taille commerciale puisse êtreensemencé, jusqu'à la différenciation des cellules pour obtenir le type de cellule final souhaité.

Ensuite, ils les font mûrir, généralement sur un support, pour augmenter la teneur en protéines, puis détachent/broient les cellules avec/de leur support pour obtenir un produit final qui peut être utilisé pour fabriquer des cellules semblables à celles de la viande. À chaque étape, différents produits chimiques, produits biologiques, milieux de culture, additifs et suppléments sont utilisés pour garantir une culture réussie. »

La contamination peut se produire à chacune de ces étapes. Chaque additif présente également des risques potentiels, connus et inconnus, car divers sous-produits sont créés au cours du processus. Dans la vidéo plus haut, je passe en revue quelques-uns des nombreux dangers potentiels associés aux fausses viandes.

Compte tenu du traitement en plusieurs étapes auquel sont soumises les viandes cultivées, il est tout simplement impossible qu'elles soient aussi

sûres que les viandes conventionnelles, pour lesquelles les principaux risques de contamination se limitent à l'abattage, au traitement, à l'emballage, à la distribution et au stockage. Avec les fausses viandes, une contamination dangereuse peut se produire à n'importe quel moment de la fabrication, en plus de ces « points faibles » conventionnels.

## Les aliments ultra-transformés n'ont rien d'écologique

Les aliments ultra-transformés vont également à l'encontre des objectifs écologiques et durables. Par exemple, les aliments ultra-transformés sont déjà responsables de 17 % à 39 % de la consommation totale d'énergie liée à l'alimentation, de 36 % à 45 % de la perte totale de biodiversité liée à l'alimentation et jusqu'à un tiers des émissions totales de gaz à effet de serre liées à l'alimentation.<sup>29</sup>

Alors, comment l'augmentation de la fabrication et de la consommation d'un nombre encore plus important d'aliments ultra-transformés va-t-elle permettre de réduire les émissions de gaz à effet de serre ? Comme l'indique un article paru en septembre 2022 dans le Journal of Cleaner Production<sup>30</sup>:

« Les aliments ultra-transformés sont des produits fondamentalement non durables ; ils ont été associés à des résultats sanitaires et sociaux médiocres et leur production nécessite des ressources environnementales limitées... ils sont responsables d'une quantité importante d'énergie liée à l'alimentation, et d'émissions de gaz à effet de serre ».

Et malgré tous les beaux discours sur l'« équité », l'augmentation de la consommation d'aliments transformés aggravera les inégalités économiques, car elle détournera l'argent des petits agriculteurs et des exploitants indépendants vers les sociétés transnationales qui font appel à des travailleurs sous-payés.

## La viande bovine sera-t-elle interdite ?

Aussi fou que cela puisse paraître, il y a toutes les raisons de penser qu'une interdiction de la viande finira par devenir réalité. Personnellement, je ne pense pas que cela se fera par le biais de lois interdisant la consommation de viande.

Au contraire, la viande sera tout simplement supprimée au fur et à mesure que les agriculteurs seront contraints de limiter la taille de leurs troupeaux pour se conformer aux diverses restrictions sur l'utilisation des engrais et aux limites des émissions de carbone. De fausses alternatives prendront alors leur place et, au fil du temps, les gens oublieront comment produire leur propre nourriture. À ce moment-là, l'humanité sera entièrement capturée et réduite en esclavage.

[Voir aussi :  
L'asservissement des peuples par le contrôle des ressources]

## Participer à la solution

En fin de compte, si nous voulons être libres et si nous voulons la sécurité alimentaire, nous devons concentrer nos efforts sur la construction d'un système décentralisé qui relie les communautés aux agriculteurs qui cultivent de vrais aliments de manière durable et qui distribuent ces aliments localement.

Les stratégies permettant d'y parvenir ont été abordées lors du symposium Attack on Food [Attaque contre l'alimentation] organisé par la Children's Health Defense le 4 mars 2023 (voir la vidéo ci-dessus). Par exemple, le Dr John Day et Beverly Johansson ont donné des conseils sur la manière de cultiver sa propre nourriture et de conserver les aliments que l'on cultive. Parmi les autres stratégies utiles, citons l'achat d'aliments auprès des agriculteurs locaux et des marchés de producteurs, ainsi que la création de plateformes alimentaires indépendantes qui éliminent les intermédiaires.

La dernière session du symposium a porté sur des solutions sociétales plus larges pour lutter contre la guerre de l'alimentation. Le représentant américain Thomas Massie a mis en évidence les principales vulnérabilités de l'approvisionnement alimentaire américain, qui s'est effondré pendant la pandémie lorsque les agriculteurs ont dû euthanasier les animaux parce qu'ils ne pouvaient pas les faire transformer.

Quatre conditionneurs de viande contrôlent 85 % de la viande transformée aux États-Unis. L'un d'entre eux appartient à la Chine, un autre au Brésil et les deux autres sont des multinationales. Les prix des denrées alimentaires augmentent alors que les agriculteurs sont ruinés. En 2017, Massie a présenté le Processing Revival and Intrastate Meat Exemption (PRIME) Act<sup>31</sup>, mais le projet de loi n'a pas avancé depuis son introduction à la Chambre.

La loi PRIME permettrait aux agriculteurs de vendre de la viande transformée dans de petites installations d'abattage et aux États de fixer leurs propres normes de transformation de la viande. Les petits abattoirs n'ayant pas d'inspecteur parmi leur personnel – une exigence que seules les grandes installations peuvent facilement remplir – il leur est interdit de vendre leur viande. La loi PRIME supprimerait cette réglementation sans sacrifier la sécurité, puisque des inspections aléatoires de l'USDA pourraient toujours avoir lieu.

« Si un agriculteur souhaite vendre du porc, du bœuf ou de l'agneau à un consommateur, tant que ce consommateur, cet agriculteur et ce transformateur se trouvent dans le même État et ne franchissent pas les frontières de l'État, le gouvernement fédéral n'intervient pas dans cette transaction », a déclaré M. Massey.

M. Massey a également présenté un projet de loi visant à protéger l'accès au lait cru (HR 4835, Interstate Milk Freedom Act of 2021<sup>32</sup>).<sup>33</sup> Ce projet de loi a été présenté à la fin du mois de juillet 2021, sous la forme d'un amendement à la loi agricole de 2018. Contactez vos représentants et demandez-leur de soutenir ces projets de loi.

---

## Sources et Références

- 1, 7, 9, 10 Animal Frontiers April 15, 2023
- 2, 3 The Guardian September 23, 2019
- 4 Science June 1, 2018; 360: 987-992
- 5 Science Erratum February 22, 2019
- 6 The Guardian May 31, 2018
- 8 Nutrition Insight April 17, 2023
- 11 The Scotsman April 24, 2023
- 12 Friends of the Earth, From Lab to Fork, June 2018 (PDF)
- 13 Cell Metabolism, 2019; doi: 0.1016/j.cmet.2019.05.008
- 14 JAMA Internal Medicine February 11, 2019;179(4):490-498
- 15 BMJ February 14, 2018; 360
- 16 JAMA 2017;317(9):912-924
- 17 BMJ, 2019;365:I1451
- 18 BMJ, 2019;365:l1949
- 19 Nutrition Insight December 9, 2022

- 20 White House Executive Order on Advancing Biotechnology September 12, 2022
- 21, 23 Bold Goals for US Biotechnology and Biomanufacturing March 2023
- 22 Genetic Technology (Precision Breeding) Act 2023
- 24 Cowboy State Daily March 23, 2023
- 25, 26 Food standards Agency Hazards Identification Report November 2022
- 27 Food Safety News March 24, 2023
- 28 Food standards Agency Hazards Identification Report November 2022, Page 8
- 29, 30 Journal of Cleaner Production September 25, 2022; 368: 133155
- 31 HR 2657 PRIME Act
- 32 HR4835 Interstate Milk Freedom Act 2021
- 33 Thomas Massie Press Release July 30, 2021