

## L'isoglucose : Le nouveau poison alimentaire en provenance des Etats-Unis, approuvé silencieusement et secrètement en Europe

L'industrie ne semble pas avoir eu beaucoup de difficulté à faire approuver une nouvelle substance toxique. Les entreprises essaient depuis des années et soudain, comme par magie, l'isoglucose, nommé sirop de maïs, a été approuvé par l'UE ! Ainsi, à l'insu du public, le marché du sucre et l'industrie des édulcorants a obtenu une nouvelle réglementation.



L'isoglucose est officiellement approuvé comme additif alimentaire depuis octobre 2017<sup>2</sup>.

En fin de compte, il s'agit d'un sucre produit artificiellement, même si le maïs en est un composant.

*L'industrie alimentaire européenne s'efforce de ne pas porter cette information au public afin que les entreprises ne soient pas aussi malmenées que leurs concurrentes aux États-Unis.*

Dans ce pays, les clients achètent de plus en plus souvent leurs boissons gazeuses au Mexique, car le sucre de canne, beaucoup plus cher que l'isoglucose, y est encore utilisé. C'est probablement la raison pour laquelle *tout a été adopté discrètement et secrètement à Bruxelles. Toutes les restrictions sur ce sucre artificiel ont été levées par l'UE !* A l'avenir, cette substance sera utilisée dans la crème glacée, le chocolat, le pain, les produits de boulangerie... et et et. Des études récentes montrent que l'isoglucose est particulièrement nocif pour la santé.

La Commission européenne prévoit de tripler la production d'isoglucose en Europe, qui passera de 0,7 million de tonnes à 2,3 millions de tonnes.

Dans l'UE, l'isoglucose, qui est principalement produit à partir du maïs, n'a joué jusqu'à présent qu'un rôle mineur, contrairement à des pays comme les États-Unis et le Canada. En 2017, les producteurs américains pourront approvisionner le marché européen avec du sucre artificiel, produit principalement à partir de l'amidon de maïs et contenant beaucoup de fructose dangereux. Cela est susceptible de mener à un diabète de type 2, en particulier chez les jeunes.

<sup>1</sup> <https://fr.sott.net/article/32427-Nouveau-poison-alimentaire-en-provenance-des-Etats-Unis-approuve-silencieusement-et-secretement-en-Europe-l-isoglucose#>

<sup>2</sup> <http://agritrade.cta.int/fr/Agriculture/Produits-de-base/Sucre/Quelles-sont-les-perspectives-d-utilisation-de-l-isoglucose-dans-l-UE-apres-l-abolition-des-quotas-de-production>

Depuis 2000, la consommation d'isoglucose aux États-Unis diminue rapidement pour des raisons de santé. Pour cette raison, de nombreuses usines ont dû fermer. Avec ce nouvel essor en Europe, l'isoglucose (fabriqué à partir des produits américains de Monsanto) est maintenant importé pour répondre à la demande.

On peut se demander si on pourra l'éviter sur le long terme, car il est utilisé de partout !

J'ai examiné certains produits et il est déjà présent dans la plupart d'entre eux. Dans le passé, "sucre" était écrit sur le contenu. Maintenant c'est l'isoglucose qui est mentionné sous l'appellation sirop de glucose-fructose ou sirop de fructose-glucose !

La plupart des fabricants de boissons gazeuses utilisent beaucoup de sirop de maïs contenant du fructose pour sucrer leur boisson, qui est produit à partir de céréales OGM, transformée industriellement et mélangée à des produits chimiques pour devenir un sirop sucré. Par exemple, une bouteille de *Coca-Cola* contient 65 grammes d'isoglucose (sirop de fructose-glucose).

L'UE prévoit l'utilisation de 2 millions de tonnes par an d'ici 2023. Cela signifie que 2 millions de tonnes de sucre de canne en moins seront importées des pays africains, ce qui entraînera une nouvelle vague de pauvreté et de réfugiés.

Le fructose produit artificiellement a plus d'effets négatifs sur la santé que le sucre ménager. Ce sont les résultats d'une nouvelle étude<sup>3</sup> publiée dans *Journal of Nutrition*.

L'augmentation de l'obésité aux États-Unis depuis les années 1970 a été accompagnée d'une augmentation générale de la consommation de sucre et d'un passage du sucre cristallisé au sirop de maïs à haute teneur en fructose.

Une expérience animale<sup>4</sup> avec des souris a également montré les effets nocifs : 40 souris ont été divisées en 2 groupes. Certaines ont reçu 25 % de leurs besoins caloriques quotidiens en sucre cristallisé et d'autres en fructose. Le taux de mortalité dans le groupe fructose a été deux fois plus élevé et leur descendance a diminué de 26 %.

La consommation de fructose aux États-Unis a augmenté de plus de 1000 % entre 1970 et 1990. L'étude attribue la résistance à l'insuline, le diabète de type 2, l'obésité et les maladies cardiovasculaires à la forte consommation de sucre ajouté dans l'alimentation.

Tout cela et plus encore est aussi un petit aperçu du PTCl (TTIP en anglais) quand il arrivera. Les négociations secrètes sont déjà en cours.

Bonne appétit !

☐ Traduction Sott. [Source](#).

☐ Proposé par Françoise G via [SOTT.net](#)

<sup>3</sup> <https://academic.oup.com/jn/article/145/3/385/4743662>

<sup>4</sup> [https://archive.unews.utah.edu/news\\_releases/sugar-is-toxic-to-mice-in-safe-doses/](https://archive.unews.utah.edu/news_releases/sugar-is-toxic-to-mice-in-safe-doses/)