

La réaction des fabricants maliens

Il ressort des confidences recueillies auprès des organisateurs dudit atelier, que *les industries agro-alimentaires et celles évoluant dans les additifs alimentaires en l'occurrence, se sont fermement opposées à la publication du fameux rapport.* Arguant, dans un premier temps n'avoir pas été impliquées dans les travaux, et mettant ensuite en garde contre le chômage qu'une éventuelle réticence que les consommateurs auraient pour leurs produits, créerait.

Le seul de leur argument ayant véritablement prévalu est que le Glutamate mono sodique dont il est question est bien et bel autorisé dans toutes les industries agro-alimentaires du monde, y compris en France, aux Etats-Unis. En somme, aucun pays n'a encore interdit cette substance qui, plus est, s'avère naturelle.

A l'Agence nationale sur la sécurité des aliments, on a voulu nous édifier, bien entendu, dans l'anonymat: «*Le Glutamate est en effet autorisé en France comme aux Etats-Unis, mais sous conditions avec des dosages bien réglementés et contrôlés. Il existe ici des quantités maximales et minimales autorisées selon les types d'aliments. Ce qui n'est pas le cas chez nous...*».

A cause du tollé soulevé contre le glutamate aux Etats-Unis, révèle notre source, certains restaurants asiatiques furent contraints d'afficher la note «NO MSG HERE»!!» (Pas de Glutamate ici!).

Comme pour dire que l'argument des fabricants maliens ne tient qu'à un fil et que la pression exercée par les agro-alimentaires reste partout la même à travers le monde.

Au Mali, le fameux rapport dort toujours dans les tiroirs de l'administration d'Etat et nul parmi les organisateurs encore moins les participants, n'entend l'épousseter.

B.S. Diarra

<https://fr-fr.facebook.com/AfriqueMediaTVfans>

Après avoir lu cet article qui vous confirme que les bouillons cubes et autres aromes sont des poisons nocifs et très dangereux pour la santé, vous allez surement vous demander s'il est encore possible de se passer de ces poisons. Cette question est la preuve que le problème des cubes n'est pas seulement physique, il est aussi et avant tout spirituel. Ces poisons sont comme des incantations qui vous lient dès que vous commencez à les utiliser, au point qu'il faille une vraie délivrance pour vous en détacher, ou pour les abandonner.

Sachez néanmoins que vous n'avez pas besoin de prières spéciales pour être affranchis des liens de cube Maggi et de ces autres aromes abominables. Tout est une question de volonté. Si vous tenez vraiment à votre santé, vous aurez le courage de dire NON à tout poison, quel qu'il soit, et vous en affranchir totalement, et une fois pour toutes. N'oubliez pas qu'avant que ces poisons n'inondent les marchés nos parents faisaient de plats excellents, juste avec les ingrédients naturels. Et nous qui avons réussi à dire NON à ces poisons, nous faisons des plats au goût exquis, en n'utilisant que des épices naturelles que vous connaissez tous: Oignon, ail, poivre, gingembre, persil, poireau, etc.

Si vous êtes de ceux qui pensent que le suicide consiste à se jeter d'un immeuble élevé ou à prendre en dose exagérée certains comprimés ou certains médicaments, vous vous êtes trompés. Si vous choisissez de consommer volontairement et consciemment un poison, même si c'est à petite dose chaque jour, vous avez opté pour le suicide, un suicide édulcoré. Que celui qui a des oreilles pour entendre entende!

Que Dieu vous bénisse!

Contact et Abonnement GRATUIT:

Mission Chrétienne de Réveil,

E-mail: mail@mcreveil.org

<http://www.mcreveil.org>

Sentez-vous libres de faire des photocopies de ce journal et de les distribuer. Que Dieu vous bénisse. Amen!



JÉSUS-CHRIST REVIENT

JOURNAL DE FIN DES TEMPS

DANGER !!! LES CUBES ET LES AROMES SONT DES POISONS DANGEREUX

«*Les cubes Jumbo, Maggi, Adja et autres sont des incontournables dans la plupart des cuisines africaines. Ces bouillons culinaires sont pourtant néfastes pour la santé. Si cette information n'est pas nouvelle pour certains, elle reste difficile à admettre pour beaucoup... Les célèbres bouillons présentent en effet le danger de causer des maladies telles que le diabète et l'hypertension artérielle en raison de leur forte teneur en sel. À cela, il faut ajouter le fait que ces additifs donnent l'illusion du goût et rendent dépendant au point où l'on ne peut s'empêcher d'en utiliser même en connaissance de cause. Bien manger c'est bien, mais manger sain, c'est mieux.*» NegroNews

Chers amis, depuis plusieurs années nous n'avons cessé de vous mettre en garde contre les poisons que vous consommez avec appétit chaque jour. Parmi ces poisons il y a les **exhausteurs de goût** en général, c'est-à-dire tous ces produits que vous utilisez soi-disant pour assaisonner vos plats et leur donner un goût plus agréable. **Tous ces produits** sont des poisons très dangereux comme vous allez le découvrir ci-dessous en lisant un extrait de la synthèse du rapport d'une étude scientifique faite à ce propos.

Les cubes, les aromes, et autres exhausteurs de goût, peu importe leurs noms, sont des poisons extrêmement dangereux à fuir par tous ceux qui donnent de l'importance à leur vie et à leur santé. Ces poisons sont aussi dangereux que la cigarette, pour ne pas dire plus. Vous qui avez fui la cigarette pour sa dangerosité et qui consommez les cubes Maggi et autres souillures de ce genre, n'avez rien compris. En réalité, il n'y a aucune différence entre ces produits, en termes de nocivité. Et si vous voulez, la seule différence qui existe entre un paquet de cigarettes et un paquet de cubes Maggi, est

que sur l'un des paquets il est écrit en gros caractères «**LA CIGARETTE TUE**», alors que l'autre paquet n'a pas cette mention. Ceci bien évidemment est une tricherie grossière.

Si les autorités de vos pays œuvraient plutôt pour votre bien et votre santé, et non pour leurs intérêts égoïstes et ceux des multinationales et autres entreprises qui les corrompent, elles auraient soit interdit purement et simplement ces poisons, soit exigé que la mention «**LES CUBES ET LES AROMES TUENT**» soit gravée sur chaque paquet de cubes Maggi, et sur chaque bouteille d'arome Maggi. Malheureusement elles ne le font pas, et elles ne le feront jamais.

Maintenant qu'il est clair que vous ne pouvez pas compter sur vos gouvernants pour vous protéger, parce qu'ils sont corrompus jusqu'à la moelle, c'est à vous de veiller sur votre santé. Et si vous n'êtes pas prêts à vaincre la convoitise, si vous préférez des poisons au goût «sucré» ou au goût «exquis», soyez prêts à en payer le prix, soyez prêts à en assumer les conséquences. Bonne lecture!

Mission Chrétienne de Réveil. E-mail: mail@mcreveil.org <http://www.mcreveil.org>

LES CUBES SONT TOXIQUES ET DANGEREUX POUR LA SANTÉ



Faiblesse sexuelle chez l'homme, Saignements vaginaux, Troubles urogénitaux, Troubles cardiaques, Hypo ou hypertension, Gastrite, Troubles du comportement chez l'enfant, Gonflement de la prostate, maladies de Parkinson, d'Alzheimer, (diabète, hémorroïdes, obésité, troubles diverses de la vision, chute de l'immunité générale) etc. ... Ce sont là les risques mis en évidence par un atelier national portant sur les dangers liés à la consommation des aromes et autres exhausteurs de goût (cube Maggi, Ajinomoto, etc.).

Si les participants ont salué l'initiative de la rencontre, ils ont cependant vite déchanté. Le rapport qu'ils ont produit ne sera jamais

rendu public. La pression exercée par les industries alimentaires est passée par là. La complicité de l'Etat aussi La synthèse du document!

C'est vers la fin de l'année 2010 que l'atelier en question s'est tenu au CICB. Il a regroupé tous les départements, directions et structurées spécialisées (ministères de la santé, de l'élevage, Agences en charges de la sécurité des aliments, laboratoires de santé, vétérinaires, chercheurs et universitaires). L'ordre du jour portait sur les dangers liés aux additifs alimentaires, entendez les exhausteurs de goût, tous abusivement appelés au Mali «cubes» et/ou «arome Maggi».

Sendez-vous libres de faire des photocopies de ce journal et de les distribuer. Que Dieu vous bénisse. Amen!

Trois jours durant, les participants ont, chacun, livré les résultats de leurs recherches et fait des témoignages très poignants sur le sujet. Il ressort de la synthèse du rapport qui nous a été communiquée ..., que l'élément chimique à la base de la plupart des additifs alimentaires dont les exhausteurs de goût, s'appelle le **Glutamate mono sodique ou GMS (E 621)**. Appelé aussi «**potentialisateur de saveur**», il s'agit d'une poudre blanche ayant l'apparence du sucre et avec la particularité de renforcer le goût des ingrédients auxquels il est mélangé. **Il s'avère aujourd'hui, l'un des produits les plus contestés au même titre que la nicotine.**

Le Glutamate mono sodique en question

Voici la définition des experts par rapport au produit:

Chimiquement parlant, le glutamate mono sodique est le sel sodium de l'acide glutamique (l'un des 20 acides aminés naturels non essentiels qui composent les protéines). Cela explique le nom de «glutamate de mono sodium».

Concrètement, il s'agit d'une poudre blanche (composée de petits cristaux) qui se dissout rapidement dans l'eau ou la salive. Une fois dissoute, cette substance se sépare en sodium et en glutamate.

Le glutamate est fabriqué en fermentant un féculent et un sucre (comme la canne à sucre, la mélasse).

L'acide glutamique fût isolé en premier lieu à partir du gluten (blé) et fût découvert comme l'essence des goûts délicieux des bonnes soupes préparées au Japon.

Il s'agit d'une substance chimique présente à l'état naturel, «protéines hydrolysés» et «épices» dans une étiquette de produit alimentaire. **L'usage du glutamate mono sodique est parfois caché dans les étiquettes alimentaires sous différents noms comme «assaisonnements naturels»...**

Mission Chrétienne de Réveil, E-mail:

Des risques très élevés

Il est ressorti des différentes communications lors de l'atelier que le Glutamate mono sodique (GMS) est abusivement utilisé dans les additifs alimentaires au Mali et sans le moindre contrôle. Ce, aussi bien dans les produits d'importation que de fabrication locale. Les participants ont déploré la timidité, voire l'absence de contrôles à ce niveau. Déjà même à faible dose, le produit n'est pas sans danger à long terme.

Selon des témoignages, les chercheurs l'utilisent dans leurs labos en vue de rendre les souris obèses dans le cadre strict de leurs travaux sur le diabète. En clair, ils rendent les souris obèses en leur inculquant le Glutamate afin d'observer l'effet de l'insuline. Ces rongeurs sont appelés «RATS TRAITÉS AU MSG».

L'on comprend dès lors pourquoi en Afrique Centrale en l'occurrence, des femmes l'utilisent par voie anale, non sans danger, pour rendre leurs fesses plus rondes et plus rebondies.

D'autres témoignages émanant de vétérinaires révèlent qu'à forte dose, le **Glutamate mono sodique est utilisé dans les milieux paysans pour castrer les bœufs de labours**. L'effet, dit-on, est immédiat!

Chez l'être humain et selon la sensibilité des individus, les maux peuvent varier d'une personne à une autre.

Il faut dire, en tout état de cause et au regard de l'ampleur du danger, que **les participants ont suggéré aux plus hautes autorités du pays, la moralisation, voire l'interdiction pure et simple de ce produit dans les additifs alimentaires abusivement appelés «cubes» et/ou «aromes-Maggi»**. Ces produits restent avant tout des marques déposées ayant donné leur nom à tous les autres exhausteurs de goût.

mail@mcreveil.org http://www.mcreveil.org