

Cherchez fromage analogue sur Google...

Un faux fromage plus vrai que nature...

Le fromage 'analogue'

TRANSMIS PAR M.DOGNA JANVIER - 2012

Les vaches doivent s'en mordre les tétines... le monde tourne vraiment à l'envers ! Article étonnant de Paule Neyrat, Diététicienne sur un faux fromage dont les consommateurs ignorent certainement l'existence.

Le fromage analogue, ça vous dit quelque chose ? Moi, j'avoue que ça m'avait échappé. Ce n'est pas un nouveau fromage, non.

Ça ressemble au fromage, ça le goût du fromage et c'est un scandale alimentaire.

Et vous en consommez à l'insu de votre plein gré dans nombre de pizzas, lasagnes, cheeseburgers et autres plats industriels où il y a soi-disant du fromage genre gouda, mozzarella, emmental et autres fromages à pâte dure.



Il existe deux versions de fromage analogue inventées par Cargill, un fabricant américain de produits pour l'industrie agro-alimentaire implanté dans 63 pays.

L'un est une pâte composée de 15 % de protéines lactiques, d'huile de palme et d'exhausteurs de goût qui existe depuis 2007.

L'autre appelé « Lygomme TACH Optimum, » destiné au marché européen et datant de 2009, est composé de trois amidons, d'un galactomannane (E 410,412, 417), d'un carraghénane (E 407), tous deux gélifiants, et d'arômes. Quoi de plus appétissant? Et, tenez-vous bien, il a fait partie des trois nominés aux Food Ingredients Excellence Awards 2009, catégorie « Innovation de l'année pour la Laiterie ».

S'il ne l'est pas pour les consommateurs qui sont bernés, ce Lygomme est optimum pour les industriels car il coûte 60 % de moins que l'autre fromage analogue (et 200 % de moins qu'un vrai fromage) : ils se sont rués dessus depuis la flambée du prix du lait.

En plus, Cargill se glorifie cyniquement d'avoir inventé un truc bon pour la santé car son Lygomme ne contient pas de graisses saturées, ni de lactose et convient aussi bien à l'alimentation halal que kasher. C'est vraiment pousser le bouchon de la morgue financière très loin.

Vous croyez manger du fromage (donc des protéines et du calcium) avec votre pizza, vos lasagnes, votre cheeseburger et en fait vous absorbez une infâme pâte qui ne vous apporte rien de bon pour votre santé.

La Commission Européenne a autorisé l'emploi de ce fromage analogue à condition que les ingrédients qui le composent soient indiqués sur l'étiquette. Mais qui va regarder ces minuscules caractères ? Qui va comprendre que le galactomannane et le carraghénane, c'est le fromage ?

Paule Neyrat, Diététicienne

Un Français mange 10 kilos de pizza par an et du « fromage analogue » selon le Canard

Posted on [8 février 2010](#) by [Marise Sargis](#)

Canard enchainé du 3/2/2010

Fromage ô désespoir ! cette semaine c'est un voyage au coeur des pizzas auquel nous convie l'hebdomadaire satirique. Le consommateur apprend que lorsqu'il voit l'ingrédient « Fromage analogue » apparaître sur les pizzas industrielles, il signale la présence de 15 % de protéines de lait – seulement. Et le reste ? « *Des graisses végétales bon marché comme l'huile de palme, des amidons, du sel et des arômes artificiels* » .

Dans la droite ligne des lignées d'ersatz, **Cargill a mis au point un fromage sans lait.** « *Le fabricant dispose maintenant d'une alternative économique au fromage pour pizza qui remplace entièrement les protéines de lait, dont le prix fluctue sans cesse* », décrit le fournisseur d'agents de texture et d'émulsifiants pour l'agroalimentaire dans sa plaquette de présentation qui croit bon d'ajouter « *Le produit rappelle les fromages à pâte dure tels que le gouda, le cheddar, le gruyère. Le client y trouve le même plaisir et la même satisfaction* » . Et les Français consomment 10 kilos de pizza par pan et par habitant, second rang après les Etats Unis.

Bon appétit !