

<https://www.ameSSI.org/dangers-des-produits-laitiers>



Dangers des produits laitiers

- NUTRITION-REGIMES



Date de mise en ligne : jeudi 19 avril 2012

Copyright © AMESSI.Org® Alternatives Médecines Évolutives Santé et

Sciences Innovantes ® - Tous droits réservés

Cela fait quelque temps que nous sommes préoccupés par les dangers pour la santé que présente la consommation de lait et de produits laitiers. Dans « Nouvelles du monde » du dernier numéro [en anglais], nous avons publié un article sur les risques de cancer dû à la consommation de lait traité à la STB (somatotrophine bovine).

Nous avons également présenté le livre de Robert Cohen : Le Lait : poison mortel. Pour l'article qui suit, nous avons sélectionné des questions et commentaires tirés du site internet questions-réponses de Robert Cohen « l'homme antilait ».

Mais faites attention : après avoir lu ceci il se peut fort bien que vous ne buviez plus jamais de lait ! - l'éditeur.

Sommaire

- [LES DANGERS DES PRODUITS LAITIERS](#)
- [Les commentaires de L'HOMME antilait :](#)
- [Maintenant, les très mauvaises nouvelles :](#)
- [LE LAIT, BON POUR LES ENFANTS ... VRAIMENT ?](#)
- [Chaque gorgée de lait nous apporte des hormones de croissances, des acides gras, du cholestérol, des protéines allergéniques, du sang, du pus, des bactéries, des virus et bien plus !](#)

LES DANGERS DES PRODUITS LAITIERS

Article extrait de la revue Nexus

Cela fait quelque temps que nous sommes préoccupés par les dangers pour la santé que présente la consommation de lait et de produits laitiers. Dans « Nouvelles du monde » du dernier numéro [en anglais], nous avons publié un article sur les risques de cancer dû à la consommation de lait traité à la STB (somatotrophine bovine).

Nous avons également présenté le livre de Robert Cohen : Le Lait : poison mortel. Pour l'article qui suit, nous avons sélectionné des questions et commentaires tirés du site internet questions- réponses de Robert Cohen « l'homme antilait ».

Mais faites attention : après avoir lu ceci il se peut fort bien que vous ne buviez plus jamais de lait ! - l'éditeur.

Lettre 85 : David Weber, Oklahoma

Je suis devenu diabétique à l'âge de vingt-cinq ans. La littérature sur le diabète fait parfois référence à un lien possible entre l'absorption de lait de vache et le diabète. Mais bien sûr, les médecins s'occupent de traiter la maladie et ne s'intéressent pas à l'alimentation. Si vous faisiez des tests cliniques pour prouver que le lait de vache cause le diabète et que vous stoppiez le développement de cette maladie, on vous décernerait le prix Nobel.

Les commentaires de L'HOMME antilait :

Une étude faite à l'université d'Helsinki (Virtanen et Aro : « Les facteurs alimentaires dans l'étiologie du diabète », Ann. Med. 26(6):469- 478, déc. 1994), a révélé que l'introduction de lait de vache dans l'alimentation de bébés de trois mois ou même plus jeunes avait souvent pour effet une totale insuffisance en insuline.

Cette pathologie apparaissait parce que les cellules bêta, produites naturellement, étaient détruites par la réaction allergique du nourrisson - réaction créée en réponse à la présence de protéines du lait de vache. Des scientifiques italiens ont noté des effets similaires lors de l'analyse de données concernant les enfants diabétiques.

Leur conclusion montrait une relation absolue de cause à effet entre la consommation de lait et le diabète, (Fava et al., « relation entre la consommation de produits laitiers et l'apparition du diabète mellite insulino-dépendant (»IDDM «) chez l'enfant en Italie », Diabetes Care [traitement du diabète] 17(12):1488-90, déc. 1994).

Des chercheurs de l'université du Colorado ont publié un article dans le Journal des recherches en endocrinologie où ils indiquaient qu'une peptide d'albumine bovine était un déclencheur du diabète mellite insulino-dépendant (Norris et Pietropaolo, J. Endocrin. Invest. 17(7):1488- 1490, juillet-août 1994).

Lors d'une expérience très contrôlée faite sur des rats par des scientifiques canadiens, il a été noté que la consommation précoce de lait de vache était liée à l'apparition du diabète. Des savants ont fait ce lien entre la consommation précoce de protéines bovines et l'incidence de diabète à la fois chez les rongeurs et chez les humains. Leurs travaux furent publiés dans le numéro de février 1994 du Journal of Immunology (Journal sur l'immunologie)

Les études ci-dessus sont des exemples de recherches que l'industrie laitière préfère que vous ne lisiez pas. Plus vous acquérez de savoir et moins vous êtes ignorant. L'ignorance n'apporte pas la félicité. L'ignorance peut être sacrément malsaine !

Armé de telles connaissances, est-ce que vous donneriez du lait de vache à votre enfant ? Si on tient compte du fait que les protéines bovines créent une réaction dans l'organisme (celui-ci fabrique des anticorps détruisant les cellules bêta qui produisent de l'insuline), pensez-vous qu'il est sage de boire des sécrétions contenant des hormones issues d'une créature d'une autre espèce ? Les hormones agissent.

Si vous choisissez de croire la F.D.A.(Food and Drug Administration : bureau américain de la nourriture et des médicaments) qui nous assure que les hormones dans le lait n'ont pas d'effet, vous jouez avec un fusil chargé et

puissant. Si vous préférez réexaminer.

Lettre 115 : Roy Oestensen, Norvège, 16 janvier 1998.

J'ai vraiment été impressionné par cette page d'informations, et bien que j'aie déjà entendu certains de ces arguments auparavant (et de ce fait j'ai été sceptique vis-à-vis du lait durant des années), nombre de données étaient nouvelles pour moi. En Norvège il y a eu très peu de commentaires sur les dangers du lait.

Comme vous le savez peut-être, **les Scandinaves sont parmi les plus grands buveurs de lait sur la planète et c'est chez eux que l'on trouve certains taux les plus élevés de diabète et d'ostéoporose.** Par exemple, il y a quelques jours, un journal d'informations parlait de la très nette différence dans les taux de diabète entre les quartiers Est et Ouest d'Oslo, capitale de la Norvège.

Il apparaît que le diabète est quasiment inexistant à l'est, qui est la zone la plus pauvre, peuplée d'immigrants pour une grande part. Des scientifiques signalèrent une corrélation dans leurs données avec le taux d'infections infantiles comme une explication possible. Paraît-il qu'un enfant qui aurait beaucoup d'infections serait plus tard protégé contre le diabète !

Je ne sais pas s'il y a réellement un raisonnement médical derrière tout ceci mais je les soupçonne de n'avoir même pas pris en compte le fait, bien connu, que le Norvégien moyen boit 10 fois plus de lait que l'immigrant moyen.

Les commentaires de L'HOMME ANTILAIT :

Pour votre intérêt, j'ai eu une conversation avec une nutritionniste française hier. Elle prétendait que les Français, qui mangent beaucoup de fromage et boivent beaucoup de lait, sont encore le peuple qui jouit de la meilleure santé sur la planète. Eh bien, je lui ai répondu qu'en 1994, 16,49 femmes américaines sur 100 000 étaient mortes d'un cancer du sein. La même année, le chiffre était plus élevé pour la France. Les Français mangent plus de fromage et boivent plus de lait que les Américains, et 17,79 femmes sur 100 000 sont mortes d'un cancer du sein.

Maintenant, les très mauvaises nouvelles :

le peuple de Norvège boit encore plus de lait que les Français. Prêt pour le taux de cancer du sein ? Il est de 17,98 femmes pour 100 000 ! Cela pourrait être pire : les Pays-Bas ont un taux de 22,13 morts par le cancer du sein sur 100 000. Souvenons-nous de la Laitière hollandaise (qu'elle repose en paix) lorsque nous apprenons la vérité sur les hormones du lait.

lettre 160 : Paul M. Fleiss, médecin, MPH, 21 février 1998

La pasteurisation et l'homogénéisation altèrent de manière significative la composition, la digestibilité et la disponibilité biologique du lait. Je vous suggère de tenir compte du fait que le Lait cru certifié, que produit la Laiterie naturelle Steve, en Californie, est un produit très différent de ce dont vous parlez. Tous les laits ne sont pas les mêmes !

Les commentaires de L'HOMME ANTILAIT :

Cher Docteur, beaucoup de gens ignorent que le lait est souvent pasteurisé deux ou trois fois avant de pétiller et

crépiter dans leurs céréales. Pourquoi les conditionneurs doivent-ils répéter leur procédé de pasteurisation s'il fonctionne si bien ? Réponse ?

Permettez-moi de révéler ce qui devrait être l'évidence même : la pasteurisation est inefficace ! Lorsque des conditions telles que le traitement par la chaleur ne conviennent pas aux petites bêtes (les bacilles, Clostridium, etc.), elles se protègent en formant des spores qui les protègent de l'ébouillantage, des antibiotiques et des germicides.

Lorsque le lait refroidit et que les conditions sont favorables à leur croissance, ces bactéries retrouvent leur état d'origine.

La plupart des consommateurs sont dupés par la propagande de l'industrie laitière et font confiance au mythe de la pasteurisation comme garant de leur santé. Ces mêmes consommateurs devraient user de leur odorat après seulement une semaine de réfrigération. Il y a quelque chose de pourri dans ce récipient. Les odeurs nauséabondes sont dues aux toxines sécrétées dans le lait par les cultures de micro-organismes qui continuent à se développer.

Pour que l'on puisse boire du lait sans risque il doit provenir d'animaux propres et sans maladie. **Malheureusement, la majeure partie du lait américain contient les virus de la leucémie, de la tuberculose et selon Virgil Hulse, médecin, le virus immunodéficient bovin.** Le docteur Hulse a été inspecteur laitier et est un des experts les plus réputés en Amérique sur ce sujet.

J'ai commencé à m'intéresser au lait il y a environ quatre ans. Je ne voulais pas que mes enfants absorbent des overdoses de ces puissantes hormones de croissance non détruites par la pasteurisation.

J'ai, depuis, appris que la pasteurisation ne détruit pas non plus d'autres substances dangereuses. S'il vous plaît, renseignez-vous sur la « paratuberculose ». Les vaches ont des troubles intestinaux dus à la paratuberculose, une mycobactérie qui résiste à la chaleur. Les vaches attrapent la maladie de Johne par ce micro-organisme, et les humains attrapent ce problème intestinal en buvant du lait de vache. Il y a un lien certain entre la maladie de Crohn chez l'homme et la consommation de lait

Robert Cohen

LE LAIT, BON POUR LES ENFANTS ... VRAIMENT ?

{{}}

Publié à l'origine dans le Bulletin de l'A.I.C.P Mars/Avril 1998

Le lait ... bon pour les enfants ! Vraiment ? Selon Robert Cohen, auteur du livre « **Le Lait : Poison Mortel** », **le lait est la cause d'allergies, de coliques, de colite, d'otites, de rhumes et de congestions chez les jeunes enfants.** Une recherche récente du site Internet NOT MILK (en anglais) nous fait ouvrir les yeux.

Chaque gorgée de lait nous apporte des hormones de croissance, des acides gras, du cholestérol, des protéines allergéniques, du sang, du pus, des bactéries, des virus et

bien plus !

Par le passé, la FDA (Food and Drug Administration) ne permettait qu'une petite quantité d'antibiotiques dans le lait. **Les chercheurs du FDA reconnaissent que les consommateurs ne devraient pas boire de liquide qui contient des antibiotiques.** Cependant, en 1990, les résidus d'antibiotiques dans le lait standard ont augmenté de 100 fois. Aujourd'hui, les paysans peuvent injecter leurs animaux avec des niveaux de plus en plus élevés d'antibiotiques.

En plus de cela, 60% des vaches productrices de lait aux États-Unis ont le virus de la leucémie.

Le lait contient une concentration élevée d'hormones telles que l'hormone hypophysaire, les hormones stéroïdes, les hormones hypothalamiques et les hormones thyroïdes et parathyroïdes. Lorsque nous buvons du lait, nous consommons la plus puissante des hormones de croissance produites naturellement dans notre corps. Cette hormone s'appelle le IGF-1 (Insulin-like Growth Factor-1 ou Facteur de Croissance de type Insuline-1).

Cette hormone est identique chez les vaches et chez les humains. **La recherche scientifique indique que les protéines du lait détruisent les cellules bêta productrice d'insuline du pancréas, causant ainsi le diabète.**

Les effets secondaires effrayants de la consommation de lait ne sont pas limités aux enfants. 25 millions de femmes Américaines de plus de 40 ans ont été diagnostiquées comme souffrant d'arthrose et d'ostéoporose. Selon le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA), en 1994, l'Américain moyen mangeait 266 kilos (586 pounds) de lait et de produits laitiers. Ces femmes ont bu en trop 0.9 kilo de lait par jour pendant toute leur vie adulte.

Cependant, le calcium dans le lait n'est pas absorbé de manière appropriée et la consommation de lait est un suspect sur la liste des causes de l'ostéoporose.

Encore plus effrayant est le fait que le lait est considéré comme l'un des responsables de la raison pour laquelle une femme Américaine sur six va développer un cancer du sein.

Pour plus d'information sur le lait que nous buvons, veuillez consulter le site Internet « NOT MILK » de Robert Cohen à www.notmilk.com [http://www.notmilk.com] ou acheter le livre :

« **Le Lait : le Poison Mortel** » par Robert Cohen