

<https://www.ameSSI.org/manger-du-soja-bio-c-est-se-tuer-a-petit-feu>



Interview de Corinne Gouget :

« Manger du soja bio, c'est se tuer à petit feu »

- SANTE-MEDECINES-BIEN-ETRE



Date de mise en ligne : mardi 30 juin 2015

Copyright © AMESSI.Org® Alternatives Médecines Évolutives Santé et

Sciences Innovantes ® - Tous droits réservés

L'Agence Info Libre est allée à la rencontre de Corinne Gouget, auteur du livre/guide « Dangers : Additifs alimentaires ».

Sommaire

- [Le marché transatlantique ne risque-t-il pas d'accentuer tous ces problèmes ?](#)
- [Dans la maladie de Crohn, l'inflammation et l'altération de la muqueuse sont dues aux causes suivantes :](#)



Les questions posées au cours de l'entretien :

Quel est votre sentiment sur la réintroduction des farines animales par l'Union européenne, et des mesures prises par la France à l'encontre du maïs transgénique ?

Le marché transatlantique ne risque-t-il pas d'accentuer tous ces problèmes ?

De manière générale, est-ce que les allergies en rapport avec l'alimentation sont en augmentation ?

Les arachides sont la cause de nombreuses allergies. Pouvez-vous nous en parler ?

Que pensez-vous du soja et de ses produits dérivés (lait, yaourts, etc.) ?

On parle beaucoup des additifs alimentaires, mais assez peu des arômes. Est-t-il vrai que les arômes proviennent de champignons et de moisissures ?

Concrètement, qu'est-ce que le glutamate monosodique et quels sont ses dangers ?

[Interview de Corinne Gouget : "Manger du soja..."](#)

[http://www.dailymotion.com/video/x1xydvd_interview-de-corinne-gouget-manger-du-soja-bio-c-est-se-tuer-a-petit-feu_news] [<http://www.dailymotion.com/agenceinfolibre>]

PS :

Dans la maladie de Crohn, l'inflammation et l'altération de la muqueuse sont dues aux causes suivantes :

- - usage du soja (lait de soja, tofu, « yaourts au soja »)
- - grignotage
- - aliments préparés pour plusieurs repas à l'avance
- - conserves en boîte métallique
- - protéines lactées (lait, fromages, yaourts)
- - ingestion de miel aux repas
- - alimentation riche en gluten
- - aliments surindigestes (pizzas, mueslis, etc.)

Robert Masson (Naturopathe-Nutritionniste depuis 60 années)

AMESSI.ORG