

# Mentions pas bien

Garanti sans gluten, sans paraben, sans sucre ajouté, sans colorant, sans OGM, sans phtalate, sans huile de palme, sans arôme artificiel et j'en passe ...

Ah toutes ces mentions soustractives dont on nous inonde, après justement nous avoir inondés de ces mêmes produits ...

Ah toutes ces mentions qui nous rendent paranoïaque, « s'ils ne marquent pas qu'il n'y en a pas, c'est forcément qu'il y en a !!! », qui nous font regarder d'un autre œil les produits alimentaires et ceux qui les produisent, et tout cela savamment entretenu, pour vendre de l'audience, par les émissions de télévision qui dénoncent les scandales alimentaires ...

La législation nous a obligé il y a quelques années, à signaler la présence de soufre (Sulfites) dans le vin. Sachez que cela se fait depuis plus de 1 000 ans (les Celtes l'auraient employé), et que Louis Pasteur (un empoisonneur notoire), a mis sa nécessité en évidence. En fait, du vin sans sulfite, c'est dans 99% des cas du vinaigre en puissance.

Il faudra tout de même que l'on m'explique un jour la différence entre le soufre dans le vin (poison selon certain), le soufre utilisé en produit de traitement de la vigne (naturel, en culture biologique) et le soufre dans les choux, l'œuf, etc. (oligo-éléments selon les nutritionnistes).

**Jacques MEYNARD**, le 09/09/2015