

<https://www.ameSSI.org/manger-serait-il-devenu-dangereux>



# Manger serait-il devenu dangereux ?

- SANTE-MEDECINES-BIEN-ETRE



Date de mise en ligne : mardi 31 mars 2015

Date de parution : 1 av. J.C.

---

Copyright © AMESSI.Org® Alternatives Médecines Évolutives Santé et

Sciences Innovantes ® - Tous droits réservés

---

**Tous les experts le proclament : notre alimentation n'a jamais été aussi sûre. En 1950, on dénombrait 15 000 décès annuels par intoxications alimentaires contre 150 environ actuellement. Jamais la nourriture des pays occidentaux n'a été aussi contrôlée.**

Mais que doit-on craindre le plus, les OGM, la maladie de la vache folle, les métaux lourds ou tout simplement la « malbouffe » ?

## Sommaire

- [Panique dans l'assiette](#)
- [Et pourtant, les sondages ne cessent de le mettre en lumière : 7 Français sur 10 se méfient du contenu de leurs assiettes](#)
- [Même si des dispositions réglementaires très strictes existent, le risque zéro de contracter en mangeant une infection microbienne ou liée à des bactéries n'existe malheureusement pas.](#)
- [Les risques alimentaires sont légion.](#)
- [Et le décompte est sévère :](#)

## Panique dans l'assiette

**Et pourtant, les sondages ne cessent de le mettre en lumière : 7 Français sur 10 se méfient du contenu de leurs assiettes**

\*\* Maladies animales (zoonoses), listeria, salmonelles, produits chimiques, aliments génétiquement modifiés, métaux lourds, dioxine, pesticides, germes et autres bactéries tueuses ont transformé les Français en consommateurs anxieux. Il faut dire qu'une succession d'affaires - poulet à la dioxine, listériose, débat sur les OGM et première crise de la vache folle en 1996 - sont passées par là pour rendre les consommateurs de plus en plus méfiants.

L'affaire de la vache folle, en particulier, a durablement changé les mentalités et précipité la crise de confiance que l'on connaît actuellement. Pour l'heure, 8 personnes en France, selon l'Institut de veille sanitaire, ont été atteintes par cette variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, dont 6 sont décédées.

Après la Grande-Bretagne, avec 147 contaminations, notre pays est celui qui compte le plus grand nombre de cas. Mais d'après les scientifiques, qui ont d'abord prédit une catastrophe sanitaire sans précédent, le pire serait derrière

nous.

En théorie en tout cas. Car une étude vient de réveiller à nouveau les craintes épidémiques. D'après les travaux publiés dans la revue *Veterinary Research* de juin 2004 par des chercheurs de l'Inserm, près de 300 000 bovins français auraient été infectés par l'ESB, depuis 1980 jusqu'en juin 2000, contre 923 officiellement confirmés en France depuis 1991. Même chose de l'autre côté de la Manche, où l'on parle désormais de près de 4 millions d'animaux infectés, contre seulement 200 000 recensés.

### **Des chiffres effrayants**

### **Que penser des scandales alimentaires à répétition liés à des épidémies de listériose ou de salmonellose ?**

En fait, la variété des dangers potentiels est désarmante. Première accusée : l'industrialisation des procédés.

Paradoxalement, le renforcement des contrôles et de la sécurité a aussi mis en lumière la vulnérabilité de la chaîne. S'ajoute encore à cela la complexité des processus de fabrication des produits alimentaires destinés à la consommation humaine et la difficile traçabilité des aliments donnés aux animaux d'élevage. De plus, les quantités produites majorent considérablement les risques en cas d'incident.

**Même si des dispositions réglementaires très strictes existent, le risque zéro de contracter en mangeant une infection microbienne ou liée à des bactéries n'existe malheureusement pas.**

D'autant plus que le risque alimentaire n'est jamais plus élevé que dans le réfrigérateur familial. La liste des microbes domestiques est longue : outre la salmonelle, citons les colibacilles, les listeria monocytogènes qui contaminent les légumes, le lait non pasteurisé, les fromages au lait cru et les charcuteries, sans oublier les campylobacters présents dans le poulet cru et le lait non pasteurisé ou *Yersinia enterocolitica*, membre de la famille du bacille de la peste, présent chez les lapins, les moutons, les bovins et dans la viande de cheval.

Enfin, parlons du bacille responsable du botulisme qui prospère dans les poissons frais contaminés et dans les boîtes de conserve. Le poisson n'est pas épargné

**Mais si un bon nettoyage et une hygiène régulière suffisent souvent à éradiquer ces bactéries indésirables, il en va tout autrement des pesticides.**

**D'après l'étude annuelle publiée par la Commission européenne, plus de la moitié (53%) des fruits, légumes et céréales consommés en France en 2002 contenaient des résidus de pesticides**

Une situation très préoccupante puisque les recommandations de santé publique encouragent la consommation de 5, voire 10 fruits et légumes différents par jour pour mieux lutter contre les cancers, les maladies cardio-vasculaires ou encore l'ostéoporose.

### Autre question : faut-il continuer à consommer du poisson et des fruits de mer ?

Pour la première fois en France, une enquête doit être prochainement menée par l'Institut national de la recherche agronomique et l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) auprès de 1 000 personnes, tirées au sort, « fortes consommatrices de produits de la mer », pour déterminer les bénéfices nutritionnels. Mais aussi les risques éventuels liés à la présence de métaux lourds et en particulier de mercure dans ces produits.

En attendant les résultats, l'Afssa a déjà recommandé une restriction de la consommation de poissons prédateurs à 150 g et 60 g par semaine respectivement pour les femmes enceintes et les enfants en bas âge...

Et puis il y a les OGM. En dépit de l'extrême méfiance des opinions publiques, de nombreux scientifiques estiment que les OGM ne présentent pas *a priori* de danger pour la santé, voire même pourraient être bénéfiques en réduisant notamment l'exposition de l'homme aux pesticides.

Mais en l'absence d'étude à long terme, le flou demeure. Et l'inquiétude des consommateurs. Dans un autre registre, non moins anxiogène, les États-Unis viennent de faire voler en éclats un autre tabou

: un groupe d'experts de la prestigieuse Académie des sciences américaine a accepté de donner le feu vert au lancement sur le marché de viande d'animaux issus du clonage. Qui dit mieux ?

## Les risques alimentaires sont légion.

Mais si l'on regarde d'un peu plus près les statistiques de mortalité, les ennemis publics du consommateur français demeurent la « malbouffe » et **les produits trop riches en graisse, en sucre ou en sel.**

### L'excès de sel notamment est actuellement accusé de tout les maux :

« cancers de l'estomac, crises cardiaques, accidents vasculaires... On ne compte plus les méfaits du sel de plus en plus présent dans les produits de grande consommation. »

Quant aux sucres et aux graisses, ils font partie intégrante du nouveau dossier prioritaire de la santé publique : l'obésité. Car les Français grossissent. Plus de 5 millions d'obèses et 13% des adolescents considérés comme trop gros, soit 1 enfant sur 10. A ce rythme, le pays aura sans doute rattrapé les États-Unis dans moins de vingt ans.

### Principale accusée

**Une nourriture déséquilibrée avec trop de graisses et de sucres entraînant son cortège de maladies, diabète, cholestérol et problèmes cardiaques**

## Et le décompte est sévère :

## Manger serait-il devenu dangereux ?

---

En France, 2 millions de personnes sont atteintes de diabète et 180 000 meurent chaque année de surcharge pondérale.

A MEDITER!!

