Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 86 (1989)
Heft: 11

Buchbesprechung: Lu pour vous

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LU POUR VOUS

Dans la revue française «Prévention et santé» du mois de mars 1989, l'article intitulé «Des poisons dans notre assiette? La vérité» a retenu mon attention pour la raison suivante. Cet article commence en effet par cette phrase:

«Chaque époque a son mythe. La nôtre a choisi celui de l'alimentation naturelle: d'un côté, il y a les bons produits, élaborés selon les saines méthodes de nos ancêtres. De l'autre, la cohorte des produits douteux, arrosés d'hormones et de pesticides par les chimistes modernes. C'est clair, c'est net, c'est précis... Mais ce n'est pas toujours très vrai...»

Cet article est basé sur des données scientifiques et précises, du livre de M. Jean-Louis Peytavin, médecin et économiste, sous le titre *«La terre sous ordonnance»*, publié aux Editions E.C.U.

Cet article étant assez long, je ne vais retenir que deux ou trois exemples qui, je l'espère, éveilleront votre curiosité et votre désir d'en savoir plus.

1. Le veau aux hormones — En 1984 la «loi Rocard» clarifie la situation en autorisant l'emploi d'un nombre très limité de produits inoffensifs dans des conditions bien déterminées. En 1988, le Conseil des Communautés européennes décide l'interdiction de toutes les hormones.

A quoi aboutira-t-on? A un marché noir sans aucun contrôle. L'auteur partage cet avis avec Pierre Thivend, directeur de recherche à l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), qui écrivait à l'époque dans le «Nouvel Observateur»:

«... Quand tout est devenu illégal, il n'y a plus aucune raison de se gêner...»

Le paradoxe de cette affaire, c'est que les hormones dans la viande sont la chose la plus *naturelle* du monde. La viande d'un jeune taureau non castré, et sans implant d'hormones, nourri selon les méthodes les plus traditionnelles, avec le bon foin de nos campagnes, renferme dix fois plus d'hormones qu'un bœuf aux hormones. L'auteur dit que même 100 grammes de chou, par exemple, contiennent 2000 fois plus d'œstrogènes qu'une viande de bœuf de même poids.

2. Les pesticides — Cheval de bataille des tenants de l'alimentation «naturelle». Il est entendu qu'ils sont nuisibles et qu'il faut les supprimer. Ce que l'on fait en agriculture biologique.

Encore un raisonnement simpliste, donc faux. La vérité est plus complexe, parce que les plantes comestibles sont capables de synthétiser elles-mêmes leurs propres pesticides, plus nocifs dans certains cas que ceux élaborés par les chimistes. Comme exemple l'auteur cite le cas de la fève dont les Egyptiens savaient qu'elle peut provoquer une anémie grave: le favisme.

3. Plus près de nous le problème du pain — La Seconde Guerre mondiale a montré comment une alimentation avec du pain complet pouvait provoquer des décalcifications. Le son du blé, du seigle et de l'orge contient de l'acide phytique qui empêche l'absorption du calcium.

4. Comme dernier exemple avant d'en venir aux conclusions, l'auteur prend encore l'exemple de la carotte... Ce légume apparemment insoupçonnable. Elle contient une toxine, la carototoxine, assez agressive pour que la FDA (Food and Drug Administration) ait envisagé d'en interdire la consommation! Avec les carottes il faudrait aussi supprimer les navets qui contiennent à l'état naturel des substances antithyroïdiennes, les poireaux qui renferment des benzopyrènes, le chou qui renferme de l'acide oxalique...

Quel bilan plutôt sinistre et qui ferait conclure à n'importe quel savant extra-terrestre venu étudier notre planète que la vie des mammifères y est impossible. Et pourtant nous vivons. De plus en plus nombreux, même, et de plus en plus longtemps!

Pour résumer, l'auteur dit qu'il est vain et même trompeur d'opposer l'agriculture moderne à celle dite «biologique», comme si cette dernière suffisait à éviter toute intoxication alimentaire. «Est-il préférable d'absorber d'infimes résidus de produits autorisés après des expertises dont nous pourrons juger la longueur et la minutieuse sévérité, ou bien sous couvert d'une écologie de fantaisie — et non la véritable — d'ingérer des aliments contenant, parfois en quantités non négligeables, des composés certes naturels, mais aux pouvoirs toxiques connus?» demande le professeur Raymond Ferrando, membre de la Faculté de médecine et nutritionniste bien connu depuis la publication de son livre «Vivre parmi et malgré les poisons» aux Editions Chiron.

Poser la question, c'est y répondre.

La mode des produits biologiques est un des aspects les plus récents des mythes alimentaires. Les toxiques les plus dangereux proviennent, depuis des temps immémoriaux, des plantes. Parmi les substances capables de provoquer des cancers, beaucoup ont une origine naturelle, et les cancérogènes les plus puissants sont fabriqués par les végétaux. Une nourriture grasse représente un risque alimentaire autrement sérieux que des traces d'hormones, d'engrais, d'insecticides ou d'antibiotiques, et la teneur en pesticides ou en engrais n'est qu'un des facteurs, et vraisemblablement l'un des moins importants, de la qualité sanitaire d'un aliment. C'est l'avis exprimé par un cancérologue, le professeur Tubiana dans «Le refus du réel».

Après cela que penser de l'interdiction de vente en Suisse sous contrôle sanitaire de l'Apistan?... Est-il préférable de laisser l'apiculteur dans l'ignorance de l'emploi de ce produit qu'il se procurera de toute manière de l'autre côté de la frontière sous sa forme concentrée «Klartan» parce que moins chère?...