

Ces poisons qui s'invitent à notre table

Des fraises «Made in Spain»!

Victime de sa popularité, la fraise, ce fruit délicieux et si bon à la santé (lorsqu'il est cultivé dans des conditions normales) est une valeur sûre pour toutes les spéculations les plus malsaines mettant en danger des vies humaines et l'équilibre de la planète.



En effet, d'ici à la mi-juin, la France aura importé d'Espagne plus de 83 000 tonnes de fraises. Enfin, si on peut appeler des « fraises » ces gros trucs rouges, encore verts près de la queue car cueillis avant d'être mûrs, et ressemblant à des tomates. Avec d'ailleurs à peu près le goût des tomates...

Ces fraises sans saveur qui se bradent à 2 ou 3 euros le kilo ont parcouru 1500 km, ayant poussées dans le sud de l'Andalousie, sur les limites du parc national de Doñana, près du delta du Guadalquivir, l'une des plus fabuleuses réserves d'oiseaux migrateurs et nicheurs d'Europe.

Ce qu'ont découvert les envoyés spéciaux du WWF-France et ce que confirment les écologistes espagnols, illustre la « mondialisation bon marché » : cette agriculture couvre six mille hectares et empiète sur le parc national en toute illégalité « tolérée », seulement 60% des cultures sont autorisées, le reste étant des extensions sauvages « acceptées ».

Les plants sont produits chaque année in vitro et placés dans des frigos simulant l'hiver pour accélérer leur production. Replantés dans une terre où la microfaune est détruite au bromure de méthyle (poison violent interdit par le protocole de Montréal sur les gaz attaquant la couche d'ozone) et à la chlopropicrine (poison dangereux composé de chlore et d'ammoniaque, bloquant les alvéoles pulmonaires).

Les plants poussent sur un plastique noir et reçoivent une irrigation qui transporte des engrais, des pesticides et des fongicides. Les cultures alimentées en eau par des forages dont la moitié ont été installés de façon illégale, transforment en savane sèche une partie de cette région d'Andalousie, entraînant l'exode des oiseaux migrateurs et la disparition des derniers lynx pardel, petits carnivores dont il ne reste plus qu'une trentaine dans la région, 2000 hectares de forêt ayant été rasés pour faire place aux fraisiers.

La saison est terminée au début du mois de juin. Les 5000 tonnes de plastique sont soit emportées par le vent, soit enfouies n'importe où, soit brûlées sur place. **Que penser lorsque l'on sait que les magasins et grandes surfaces qui proposent ces fraises, nous vendent les sacs plastiques sous prétexte que cela pollue la planète !**

Qui s'en soucie ?

Les producteurs de fraises emploient des sans-papiers sous payés et logés dans des conditions précaires, se réchauffant en brûlant les résidus des serres en plastiques recouvrant les fraisiers l'hiver. Ces mêmes personnes souffrant presque tous de maladies pulmonaires dues aux émanations nocives.

Mais les industriels espagnols ont déjà prévu un nouveau territoire d'implantation lorsque celui-ci sera ravagé (et l'on gage que cela ne sera pas dans des décennies). La production commence à s'implanter au Maroc. Avant la Chine, d'où sont déjà importées des pommes encore plus traitées que les pommes françaises... Source : Politis - Claude-Marie Vadrot



Ce que cachent les étiquettes !

Comment différencier les provenances des produits que vous achetez ?

En lisant le code-barres, en effet, les premiers chiffres du code-barres d'un produit indiquent en fait le code du pays où le produit a été fabriqué.

Voici pour vous y aider, une petite liste de tous les codes-barres utilisés : 00 à 13 : Etats-Unis et Canada

30 à 37 : France

40 à 44 : Allemagne

49 : Japon

50 : Grande-Bretagne

57 : Danemark

64 : Finlande

76 : Suisse et Liechtenstein

471 : Taiwan.

628 : Arabie Saoudite

629 : Émirats Arabes Unis

740 à 745 : Amérique Centrale

480 à 489 : Philippines

Attention tous les codes qui commencent par : 690, 691, 692 jusqu'à 695 indiquent des produits en provenance de Chine.



Quelques additifs alimentaires parmi les plus dangereux qu'il est indispensable de repérer :

Sur certains emballages, les noms des additifs sont notés et NON les E..., tout ceci pour ne pas que le consommateur s'alarme ! Donc attention, l'absence de E... sur les produits, ne veut pas dire absence d'additif !

E102 : Tartrazine. Colorant synthétique jaune. *Risques :* hyperactivité, asthme, urticaire, rhinites, troubles de la vue, insomnies, pourrait être cancérigène avec effets mutagènes et tératogènes, résistance microbienne aux antibiotiques. Est utilisé dans de nombreux aliments (boissons, merguez, charcuteries, bonbons, gâteaux, médicaments) Interdit en Autriche, Finlande, Norvège et en Suisse.

E104 : Jaune de Quinoléine. Colorant de synthèse. *Risques :* hyperactivité, asthme, eczéma, insomnie, risques d'allergies, et est soupçonné d'être cancérigène. Interdit aux USA et en Australie.

E120 : Cochenille, acide carminique. Colorant rouge. *Risques :* hyperactivité, asthme, eczéma, insomnies, pourrait être cancérigène et mutagène. Fabriqué à partir d'insectes écrasés ou chimiquement. On le trouve notamment dans les boissons sucrées, les yaourts, les chewing-gums.

E122 : Azorubine, Carmoisine. Colorant rouge azoïque et synthétique. *Risques :* hyperactivité, réactions cutanées, allergies, rhinites, asthme, insomnies,

œdème, pourrait être cancérigène. Surtout utilisé dans les aliments sucrés. Interdit au Japon, en Norvège et aux USA.

E123 : Amarante.

Colorant azoïque rouge. Produit chimique dangereux. *Risques :* hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, cancérigène avec effets tératogènes et mutagènes. Se trouve dans les vins, spiritueux et œuf de poisson. Interdit dans de nombreux pays dont la France (le caviar peut en contenir)

E124 : Ponceau 4R. Colorant azoïque rouge. Produit chimique très dangereux. *Risques :* hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, serait cancérigène. Utilisé dans certains ketchup et fruits confits, bonbons, yaourts, boissons, chewing-gum. Interdit aux USA, Norvège et Finlande

E133 : Bleu brillant. Colorant bleu synthétique. *Risques :* hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, cancérigène. Présent dans les boissons et confiseries.

E155 : Brun HT. Colorant azoïque brun. *Risques :* hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, problèmes rénaux, considéré comme cancérigène. Utilisé dans de nombreux aliments (gâteau au chocolat).

E173 : Aluminium. Aluminium en poudre utilisé comme colorant gris. *Risques :* neurotoxique (Alzheimer), risques rénaux. Utilisé comme colorant de surface dans certains produits, gâteaux, bonbons. Interdit en Australie.

E175 : Or. Colorant minéral doré.

Risques : perturbation de la composition du sang. Utilisé pour colorer les boyaux de certaines charcuteries, gâteaux et bonbons.

E201, 202 et 203 : Sorbate de sodium. Conservateur chimique. *Risques :* asthme, urticaire, rhinites, troubles digestifs, provoque des malformations congénitales, effets mutagènes. Utilisé largement dans de nombreux produits comme les yaourts aux fruits, sauces, boissons.

E210 : Acide benzoïque. Conservateur chimique bien plus toxique que les sources naturelles contenues dans certains végétaux. Additif dérivé du benzène. *Risques :* hyperactivité, asthme, irritations des yeux, urticaire, troubles digestifs, problème de croissance, insomnies, troubles du comportement, de plus le benzène affecte le sang et a des liens avec la leucémie chez l'animal comme chez l'homme, cancérigène. Présent dans les boissons sucrées et les confitures.

E214 : P-Hydroxybenzoate d'éthyle - Parabènes. Conservateur chimique dérivé de l'E210. *Risques :* hyperactivité, asthme, allergies, urticaire, insomnies, effets anesthésiants et vasodilatateurs, crampes. Utilisations : les parabènes sont largement utilisés dans les produits cosmétiques, les viandes, les gelées utilisées en charcuterie et les bonbons.

E221 : Sulfite de sodium. Conservateur chimique dérivé de l'acide sulfureux. Voir E220. *Risques :* toxique à des doses vite atteintes, provoque troubles digestifs, maux de tête, hypotension, détruit les vitamines du groupe B, risque allergique, parfois

mortelle. Mêmes risques qu'avec les E200 à E203.

E230 : Diphényle ou Biphényle. Conservateur de synthèse dérivé de goudrons de houille. *Risques :* allergies, nausées et vomissements, irritation des yeux. Utilisé comme traitement de surface des agrumes. Il ne faut pas consommer la peau des agrumes traités. Il est préférable de se laver les mains avant de consommer la chair des agrumes. Ne part pas au lavage. Interdit en Australie et en France.

E242 : Dicarbonate de diméthyle. Conservateur chimique. Utilisé dans de nombreuses boissons (vins, alcools, boissons sucrées) Libère du méthanol en se décomposant. Additif très dangereux!

E249 : Nitrite de potassium. Conservateur chimique. *Risques :* essoufflements, vertiges, maux de tête, chez les nourrissons les nitrites peuvent provoquer la mort par asphyxie car ils empêchent les globules rouges de transporter l'oxygène, cancérigène. Très répandu dans les charcuteries, les salaisons, le foie gras et le bacon traité, même dans les produits de ce groupe certifiés Bio!

E250 : Nitrite de sodium. Conservateur chimique/minéral, serait combiné avec du chlorure et sodium, se transformant donc dans l'estomac en nitrosamine. *Risques :* hyperactivité, asthme, insomnies, nausées, vertiges, baisse de tension, cancer. Utilisé seulement pour viandes et charcuteries AB = Bio!

E251 : Nitrate de sodium. Conservateur chimique dangereux. *Risques :* idem qu'E250.

Utilisé dans les charcuteries, viandes, fromages et poissons.

E252 : Nitrate de potassium. Conservateur chimique, pouvant être dérivé de carcasses d'animaux ou de déchets de végétaux. *Risques :* hyperactivité, cancer. Utilisé dans les viandes, les charcuteries, les fromages, les poissons, aussi dans les poudres des balles pour armes à feu et les explosifs.

E321 : Buthylhydroxytoluène. Antioxydant de synthèse. *Risques :* réactions cutanées, troubles des systèmes reproductifs et sanguins, cancer. Utilisé dans de nombreux aliments comme les purées en sachets.

E385 : Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium ou EDTA. Antioxydant et séquestrant de synthèse. *Risques :* mauvaise absorption des minéraux, vomissements, diarrhées, crampes abdominales ou musculaires, troubles de la coagulation du sang, passage de sang dans les urines, a causé des dommages du métabolisme cellulaire endommageant les chromosomes sur des animaux de laboratoire. A la propriété d'enrober les molécules métalliques pour empêcher leur réactivité. Substances dangereuse pour les jeunes enfants. Utilisé largement dans les conserves, les aliments surgelés, les sauces. En médecine cet additif est utilisé pour traiter l'empoisonnement aux métaux lourds et il est utilisé dans certaines poudres à laver. Interdit en Australie. Sources : « Additifs alimentaires, ce que cachent les étiquettes » - Hélène Barbier Du Vimont - Editions Trédaniel poche « Additifs alimentaires, le guide indispensable pour ne plus vous empoisonner » - Corinne Gouger - Editions Chariot d'Or