



Jean Signalet, Docteur en médecine, ancien interne des hôpitaux de Montpellier était maître de conférences à la faculté de médecine de Montpellier et praticien hospitalier. Il dirigeait le laboratoire d'histocompatibilité de Montpellier. Les examens immunologiques pratiqués dans ce laboratoire permettent la sélection des donneurs et des receveurs en greffe d'organes et de tissus. Ils aident aussi au diagnostic ou à la prévention de certaines maladies. L'auteur exerçait ses activités aussi bien dans le domaine de la biologie que dans celui de la clinique. Jean Signalet est décédé le 23 août 2003.

## L'ALIMENTATION ou la troisième médecine

### L'IRRADIATION DES ALIMENTS. pages 105 et 106

Cette technique également appelée « ionisation  $\gamma$  », est utilisée depuis les années 1980. Elle emploie les rayons X et les rayons  $\gamma$ , qui n'ont rien de commun avec la radioactivité (CUQ et GUILBERT 1992). Elle vise plusieurs objectifs (MAUCH 2002) :

- Détruire les bactéries, les moisissures, les insectes sans recourir à des désinfectants chimiques toxiques
- Ralentir le mûrissement de certains fruits et légumes.
- Bloquer la germination des pommes de terre, oignons, aulx.

Les buts principaux étant la **salubrité** et la **conservation prolongée** des produits. Stériliser les aliments est devenu une obsession, car on admet les conceptions de Pasteur qui considère les germes comme des ennemis. En fait, les décès induits par des aliments infestés sont très rares, frappant toujours des sujets fragilisés par un déficit immunitaire. N'oublions pas que l'organisme humain a toujours cohabité avec de nombreux germes.

**Nous vivons dans un univers bactériel**, comme le font remarquer MARGULIS et SAGAN (1989). Notre tube digestif contient 10 fois plus de bactéries que notre corps ne compte de cellules.

L'irradiation est donc **d'utilité discutable**, surtout elle entraîne **plusieurs dangers** (Mauch 2002)

- Elle détruit de nombreuses vitamines, en particulier A, B1, C, et E
- Elle transforme les nitrates inoffensifs en nitrates redoutables et en nitrosamines cancérigènes.
- Elle transforme des acides gras poly-insaturés utiles en substances, les unes toxiques, les autres cancérigènes.
- Elle produit des radicaux libres qui vont agresser les protéines, les casser et les recombinaison en **molécules parfois monstrueuses**, souvent non dégradables par nos enzymes.

**L'irradiation devrait être proscrite**, car elle fait courir aux consommateurs des risques évidents à long et à moyen terme. Si l'on veut absolument conserver certains produits, il faut faire appel à d'autres techniques.