



Julia Goddard/Trompette

Allergies : quand la nourriture attaque

Le grand mystère est pourquoi avons-nous des allergies.

- Jorg Mardian
- [22/02/2017](#)

Lucretius a écrit : « Ce qui est de la nourriture pour l'un est pour les autres un poison amer. » Nulle part cette observation du philosophe romain est plus apparente que dans la forte hausse des allergies alimentaires au cours des deux dernières décennies. Dans les années passées, quelques uns ont souffert d'une allergie à un type de nourriture. Aujourd'hui, il est courant de voir des personnes souffrant d'allergies à trois aliments ou plus. La partie effrayante est que personne n'est certain de la cause ou comment arrêter le problème. La condition allergique tourmente une personne avec l'anxiété, la phobie alimentaire et la peur constante de réactions, parfois jusqu'à et y compris la mort.

Pourquoi les générations précédentes n'ont-elles pas souffert de cette épidémie? Qu'est-ce qui nous rend si allergiques?

Quelles sont les causes des allergies alimentaires?

Les allergies alimentaires sont devenues la cinquième maladie chronique principale aux États-Unis, affectant jusqu'à 15 millions de personnes, selon le Bureau du recensement des États-Unis. Les déclencheurs les plus courants sont les œufs, le lait de vache, les arachides, les noix, les crustacés, le sésame, le soja, le poisson et le blé.

Un repas apparemment inoffensif peut être une arme chargée. Lorsque la personne allergique ingère un aliment déclencheur, le système immunitaire produit des anticorps immunoglobuline E, afin de neutraliser ce qu'il estime être un danger. Le corps libère des produits chimiques tels que l'histamine dans la circulation sanguine, déclenchant une réaction externe exagérée et parfois une réaction interne mortelle de gonflement, connu sous le nom d'anaphylaxie.

Le grand mystère est pourquoi avons-nous des allergies. Les théories abondent. L'hypothèse d'hygiène indique que les taux croissants d'allergies reflètent notre exposition déclinante aux bactéries pendant l'enfance, nous rendant enclins à réagir aux substances qui autrement seraient inoffensives. Certains pointent également un doigt à des taux accrus de vaccinations, l'utilisation de produits chimiques agricoles cancérigènes et même la génétique.

Étonnamment, une cause souvent négligée des allergies alimentaires est la nourriture elle-même. Dans *The Unhealthy Truth* [La vérité malsaine], Robyn O'Brien écrit que les allergies et les intolérances alimentaires peuvent être un produit des toxines et des ingrédients génétiquement modifiés dans le système alimentaire industriel.

À partir de 1994 avec l'introduction de la première tomate génétiquement modifiée, nous avons maintenant atteint un point critique avec les aliments génétiquement modifiés. Ils ont été poussés sur le public sans débat significatif, sans études sur l'alimentation animale à long terme ou des tests gouvernementaux, et sans étiquettes.

L'Association des fabricants d'épicerie dit qu'entre 70 et 80 pour cent de tous les aliments transformés peuvent contenir des ingrédients issus de plantes génétiquement modifiées. Donc, la plupart des Américains mangent des organismes génétiquement modifiés avec presque chaque bouchée.

L'hormone génétiquement modifiée rBGH (hormone de croissance bovine recombinante), utilisée pour augmenter la

production de lait, provoque des taux plus élevés de maladie chez les vaches, nécessitant l'utilisation d'antibiotiques pour les effets néfastes. Consommer des produits à partir de ces vaches est un facteur majeur causant une condition où les intestins d'une personne ont une perméabilité accrue. Cela permet aux toxines, aux microbes et aux particules de nourriture non digérées de fuir dans la circulation sanguine, provoquant des allergies alimentaires et de nombreuses maladies.

Consommation de pesticides

Un autre ingrédient commun dans les aliments transformés est le soja, un allergène alimentaire principal génétiquement conçu pour résister à des doses massives d'herbicides. Les allergies au maïs sont également en hausse, avec du maïs génétiquement modifié conçu pour résister à l'herbicide *Roundup* de Monsanto. D'autres variétés sont conçues pour créer leur propre pesticide interne, la toxine Bt (Bacilles thuringiens), qui ouvre l'estomac de certains insectes et les tue.

C'est la première fois dans l'histoire que les toxines de pesticides à l'intérieur des parois cellulaires des plantes sont vendues pour la consommation humaine. Cela soulève également la possibilité que manger des produits contenant la toxine Bt peut endommager le tube digestif humain de la même façon qu'il le fait pour les insectes.

Une étude menée en 2011 à l'Hôpital universitaire de Sherbrooke au Québec a montré une corrélation, trouvant la toxine Bt dans le sang des femmes enceintes et de leurs bébés à naître. Et en 2012, *The Journal of Applied Toxicology* [Le journal de la toxicologie appliquée] a montré que la toxine Bt provoque une fuite d'intestin, quelque chose que le mécanisme agressif de la toxine Bt a été conçu pour faire aux insectes d'une manière impitoyable.

O'Brien écrit que depuis l'introduction des aliments génétiquement modifiés, les taux d'hospitalisation due à des allergies alimentaires ont augmenté de 265 pour cent. Cela a concerné des scientifiques, dont certains de l'Administration des aliments et des médicaments, qui ont averti que la modification génétique d'une plante alimentaire pourrait déclencher des allergies alimentaires. En 2009, l'Académie américaine de la médecine environnementale a déclaré : « Plusieurs études sur les animaux indiquent de graves risques pour la santé associés à la consommation d'aliments génétiquement modifiés, y compris l'infertilité, le dérèglement immunitaire, le vieillissement accéléré, le dérèglement des gènes associés à ...la régulation de l'insuline... et des changements dans les organes principaux et le système gastro-intestinal. Il y a plus qu'une association occasionnelle entre les aliments génétiquement modifiés et les effets néfastes sur la santé. Il y a causalité ... »

Que pouvez-vous faire si vous souffrez d'allergies alimentaires? Recherchez un programme nutritionnel qui met l'accent sur l'élimination des aliments nuisibles et remplacez-les par des alternatives saines, donnant la doublure intestinale une chance de guérir et de sceller. Un de ces programmes est le programme nutritionnel GAPS du Docteur Natasha Campbell-McBride.

Pour la prévention, mangez une alimentation saine basée sur les aliments non transformés, idéalement organiques ou cultivés localement et cuits à la maison. Ceux-ci forment la base sur laquelle votre système immunitaire peut fonctionner et prospérer sans permettre aux allergies de devenir un désavantage durant toute votre vie. ■

Bulletin **Trompette**



'Où est Dieu dans les attaques terroristes?'

Les attaques terroristes sur les marchés de Noël et les célébrations du Nouvel An soulèvent de nouveau la question: Où est Dieu tandis que l'humanité souffre?
PAR JOSUE MICHELS

Les nouvelles horribles des attaques terroristes ont ébranlées des communautés chrétiennes autour du monde en 2016, et les premiers jours de 2017 ont apporté plus de la même chose. Alors que cette année promet d'être pire que l'année dernière, beaucoup se demandent: Où est Dieu dans tout cela? Si Dieu est un être tout-puissant, tout-saint, tout-miséricordieux, et s'il aime vraiment sa création, pourquoi d'attendre s'il est pas là vraiment?

Lisez le reste de l'article

Bulletin Trompette

**Demeurez informé
et abonnez-vous à
notre bulletin.**