

Dossier: les dangers du micro-onde

11 décembre 2014



Présents dans plus de 70 % des cuisines Françaises et pratiquement dans tous les foyers en Amérique du Nord, le four à micro-ondes jouit d'une très grande popularité, due à son aspect pratique et peu onéreux. Mais que se cache-t-il derrière cette apparence d'aide au bien-être?

L'histoire du four à micro-ondes

Lors de la guerre 1940-1945 on a constaté, dans les usines fabriquant les radars, que ceux-ci réchauffaient les mains des ouvriers y travaillant aux essais. Certains esprits astucieux utilisèrent ces propriétés des micro-ondes pour chauffer leur thé. La guerre s'achevant, les fabricants US de magnétrons destinés à la fabrication de radars, se sont trouvés face à un important stock dont ils n'avaient plus besoin... L'ingénieur américain Percy Spencer emballa ces ondes dans une boîte, en utilisant les magnétrons inutiles, et le four à micro-ondes était né, puis breveté en 1945. La mise au point et la commercialisation des fours à micro-ondes résultent de besoin d'écoulement des surplus militaires américains...

Lorsque les premiers fours à micro-ondes sont arrivés sur le marché, il y a eu au début, quelques sceptiques quand à la sécurité des machines. Mais la commodité et la facilité d'utilisation pour l'utilisateur l'emportèrent sur la prudence et de plus, en cette période d'après-guerre, tous produits nouveaux en provenance des USA, bénéficiait d'une aura d'avancée technologique certaine...

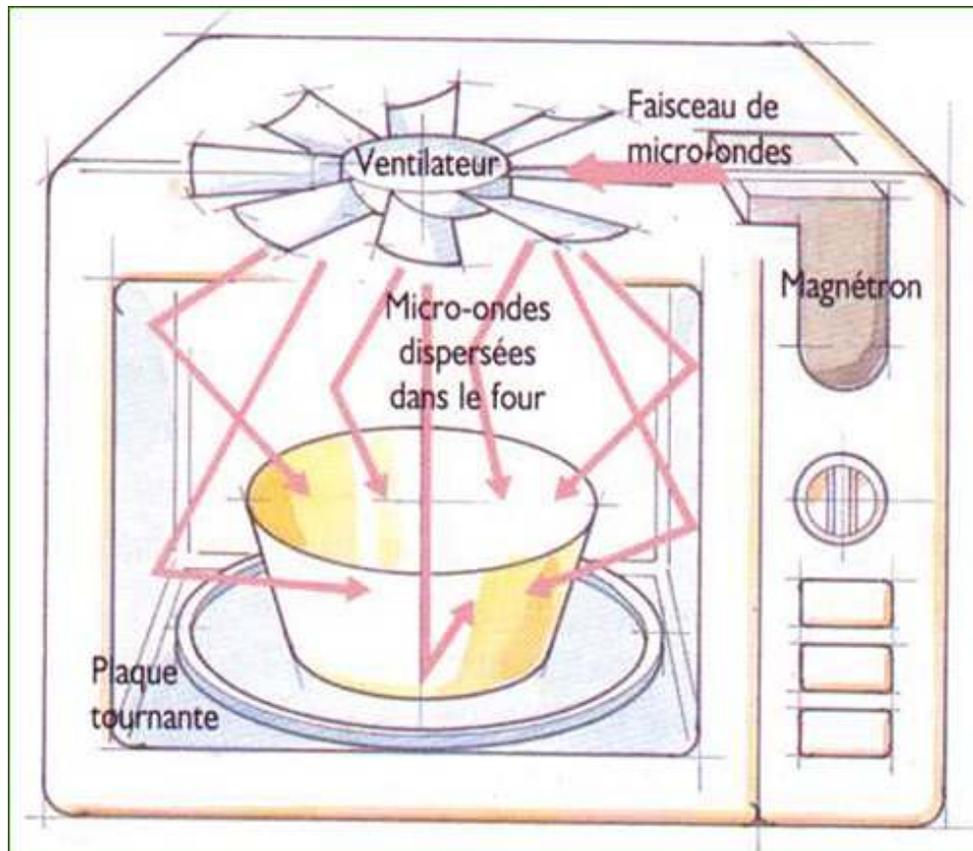


C'est ce qui explique pourquoi nous nous sommes tellement habitués à utiliser ces appareils sur une base quotidienne pour se réchauffer notre nourriture qu'il est presque inconcevable de revenir à l'ancienne méthode du four de la cuisinière. Mais la vérité, c'est que c'est exactement ce que vous devriez être en train de faire...

L'avenir des fours à micro-ondes semble bien incertain, en particulier aux USA et au Japon où ils seraient passés de mode. Des recherches sont faites pour mettre au point des fours à vapeur, inventés par le physicien Désiré Yovanovitch, plus ou moins basé sur le principe de la cocotte-minute. Une toute nouvelle technique utiliserait la vapeur libre ou « vapeur douce », sans pression. La cuisson des aliments se ferait encore plus rapidement. Ces matériels sont encore onéreux pour l'usage domestique. Ils sont néanmoins au point pour les professionnels.

Principe de fonctionnement

Dans un four à micro-ondes, des ondes électromagnétiques à haute fréquence produites par un émetteur (magnétron), pénètrent dans l'aliment et excite ses molécules en des oscillations hyper-rapides. Il en résulte de la chaleur de friction.



La fréquence

des fours industriels et ménagers est de 2450 Mégahertz – soit 2,45 Giga-Hertz, soit une longueur d'onde de 12 cm. Sous l'action de ces ondes, les molécules d'eau contenues dans les aliments placés dans ces fours changent d'orientation 2.450.000 fois par seconde, d'où l'échauffement suite aux frottements intenses consécutifs.

Ces micro-ondes particulières concernent essentiellement – outre les fours – les radars de surveillance et les satellites et relais TV (UHF). On les utilise également pour le préchauffage des matières plastiques. Les molécules étant agitées quatre milliards et demi de fois à la seconde.

Action directe des micro-ondes sur le vivant

1. Effets sur les aliments

Parmi toutes les matières, l'hydrogène de l'eau réagit avec une sensibilité extrême. La chaleur produite par les micro-ondes rayonne de l'intérieur principalement là où se trouve de l'eau. Avec un effet thermique et un autre athermique. Sous l'influence de ces deux effets conjugués, les molécules sont éclatées, leurs structures déformées et leur fonction naturelle détournée. Ces molécules d'eau ne présentent plus la même disposition physique spatiale, l'angle de liaison hydrogène étant perturbé de 30 % environ. (Prof. Marc Henry Strasbourg.) Et cette eau devient définitivement bio-incompatible (même quand l'eau a refroidi) comme l'ont démontré des tests sur végétaux (Dr Ohlmann pour CIRDAV Strasbourg) de même que des tests sur animaux (Prof. Rostan Lyon) ou encore des tests de résistance musculaire sur humains (kinésiologie). Le biophysicien Garel P.J. quant à lui, dit que les micro-ondes

changent le spin de l'électron, c'est-à-dire la charge électromagnétique ce qui la rend biologiquement incompatible. En clair : impropre à être consommée !

Synthèse de nombreuses études sur le sujet:

- La nourriture chauffée aux micro-ondes perd de 60 à 90 % de son champ d'énergie vitale et les micro-ondes accélèrent la désintégration structurelle des aliments.
- Les micro-ondes créent des agents causant le cancer dans le lait et les céréales.
- Les micro-ondes altèrent les substances élémentaires des aliments, causant des désordres digestifs.
- Les micro-ondes altèrent la chimie des aliments, ce qui peut mener à des dysfonctionnements du système lymphatique et des dégénération des capacités du corps à se protéger lui-même contre des croissances cancéreuses.
- La nourriture chauffée aux micro-ondes amène un plus grand pourcentage de cellules cancéreuses dans le flot sanguin.
- Les micro-ondes altèrent la rupture des substances élémentaires quand des légumes crus, cuits ou congelés sont exposés aux ondes, même pour un très court laps de temps, et que les radicaux libres se forment.
- La nourriture chauffée aux micro-ondes cause des croissances cancéreuses stomacales et intestinales, une dégénération générale du tissu cellulaire périphérique, et une destruction graduelle des systèmes digestif et excrétoire chez un pourcentage statistiquement élevé de personnes.
La nourriture chauffée aux micro-ondes diminue la capacité du corps à utiliser les vitamines du complexe B, la vitamine C, la vitamine E, les minéraux essentiels et les lipotropiques.
- La plupart des micro-ondes ont des fuites, des ondes électromagnétiques s'échappent des portes : ce qui est réellement nocif pour la cuisinière., vous vous en doutez !

2. La dénaturation des aliments

La cuisson au four à micro-ondes entraîne une modification profonde de la disposition géographique dans l'espace de certains radicaux protéiques (passage de l'état Levogyre à l'état Dextrogyre, conversion de la forme TRANS à la forme CIS) qui pourrait bien se révéler néfaste avec le temps : fragilisation par rapport aux stress, formation de radicaux libres ?

Cette modification spatiale des protéines serait la définition même des fameux Prions !

L'usage du four à micro-ondes ne serait pas l'un des responsables des maladies à Prions que l'on observe de nos jours, soit par ingestion d'aliments dénaturés, soit par action directe sur les protéines des humains consommateurs à l'occasion des fuites ou de l'émission de micro-ondes par les aliments consommés ?

Inutile de rappeler le décès par brûlure, qui est universellement admis et reconnu. D'après Jacques Tremolières, journaliste, l'être humain en tant que structure verticale, réagit comme une antenne, comme un collecteur d'ondes. Chacun de nos organes réagit de même comme un collecteur d'ondes. En clair, cela signifie que nous absorbons des quantités plus ou moins importantes de rayonnements électromagnétiques selon le principe même des antennes. Un rayonnement est d'autant plus dangereux que sa fréquence est plus élevée, à compter de 10 Mégahertz.

Les premières études sur les répercussions de ces ondes sur l'organisme humain datent de 1943.

Elles ont été effectuées par la Marine Américaine.

Entre 1966 et 1970, des chercheurs polonais et russes ont constaté sur les techniciens exposés aux micro-ondes :

- des altérations fonctionnelles du système nerveux,
- des troubles cardio-vasculaires, troubles du rythme, modification de la tension artérielle,
- des troubles du comportement : fatigabilité, céphalées, vertiges, somnolence, irritabilité, anorexie, troubles de la mémoire, hypocondrie, insomnie. Cf. Edelwejn et Baransky (1966-1968), puis Petrou (1970) qui constate l'altération de l'électroencéphalogramme, prouvant ainsi le caractère concret et objectif des lésions. Lésions qui peuvent se manifester par des convulsions chez des ouvriers exposés aux micro-ondes depuis plus de 3 ans dans le cadre de leur travail,
- des perturbations du transit intestinal,
- des perturbations glandulaires, en particulier au niveau de l'hormone de croissance.

De telles ondes pénètrent dans le cerveau sur une profondeur entre 1/2 et 1 cm, c'est-à-dire qu'elles touchent essentiellement le cortex. Elles sont extrêmement dangereuses pour l'œil (cataracte). Les premiers à l'avoir mentionné sont Cleary et Pasternak.



La pénétration dans les graisses atteint 5 cm de profondeur. Sang, lignées sanguines et mécanique immunitaire sont atteints, ce qui explique les leucémies chez les personnes exposées : une étude sur la mortalité globale à New-York entre 1950 et 1979 (438 000 décès) montre une augmentation importante de la mortalité par leucémie aiguë pour 10 catégories socioprofessionnelles exposées aux champs électromagnétiques. De nombreux chercheurs ont constaté ces méfaits : Deichman (1964), Kitsouskaja (1964), Kotkouska et Waak (1975), Wangemann et Cleary (1976), Michaelson (1971). Les désordres les plus courants annonçant la gravité du problème sont des hyperleucocytoses (augmentation du nombre des globules blancs), des lymphocytoses, de l'anémie. Les troubles semblent fonction de la dose absorbée.

Les micro-ondes lèsent aussi les cellules génitales. Outre l'effet thermique, on a constaté des lésions testiculaires et une altération de la spermatogenèse à partir d'une puissance de 10 mW/cm² (Baransky et Czerki en 1976). L'hyperthermie que de telles ondes engendrent est enfin particulièrement nuisible pour les gonades (testicules surtout) : il a été observé en Suède en particulier un affaiblissement de la libido et une modification de la proportion masculin-féminin parmi les nouveaux-nés. Sur 2018 physiothérapeutes et leurs 2043 enfants, on a observé 33 cas de morts néo-natales ou malformations majeures, le seul fait explicitant cette proportion anormale étant l'utilisation plus fréquente d'équipements à ondes courtes chez les mères de ces enfants (Drs Pierre et Suzanne Deoux : « L'écologie, c'est la santé » chez Frison-Roche) À signaler des avortements à répétition entre le 2ème et le 3ème mois de la grossesse si le four se situe à la hauteur du ventre des mamans, dans la cuisine. À cet âge, le fœtus atteint la taille de 12 cm, ce qui correspond à la longueur d'onde des micro-ondes, et il encaisse donc alors l'intégralité des fuites !

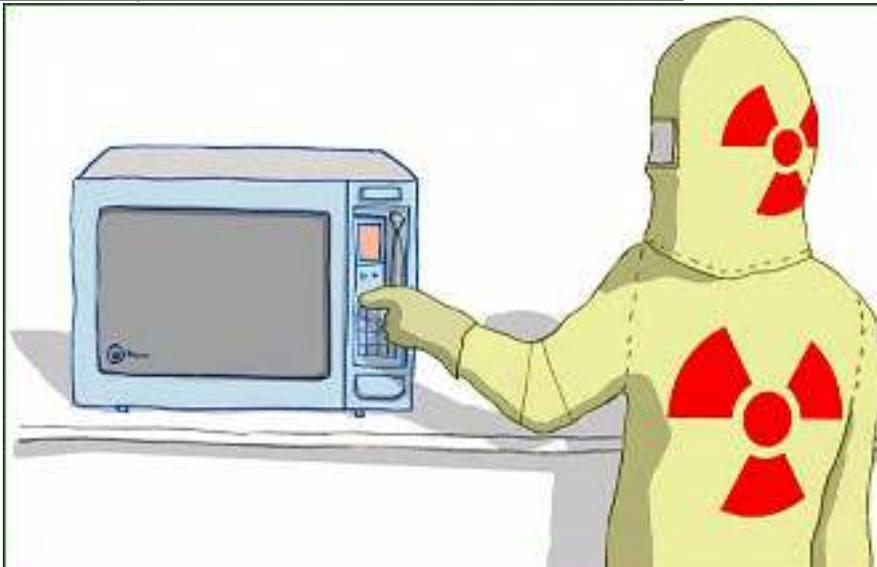
3. Émission de micro-ondes par les aliments sortant du four

Il faut savoir que les aliments qui sortent du Four à Micro-Ondes ne doivent pas être consommés pendant les 10 à 15 Minutes qui suivent la sortie du four (ce qui est mentionné normalement sur la plupart des notices !). En effet, un aliment sortant de ce four émet des Micro-Ondes qui brûlent tout sur leur passage, pendant au moins 10 minutes !

Bien sûr, si vous patientez pendant ces dix minutes, votre aliment a eu le temps de refroidir et le principal avantage de ce système est annihilé. Les critères d'innocuité sont basés sur des études effectuées d'après les normes d'utilisation des constructeurs. Mais la plupart des utilisateurs ne lisent pas la notice... Et trop souvent la notice est incomplète.

4. La santé vraisemblablement menacée

En Russie, les fours micro-ondes ont été bannis en 1976 à cause de leurs conséquences négatives sur la santé et plusieurs études ont été conduites sur leur usage. L'interdiction a été levée après la Perestroïka au début des années 90.



L'invention des fours à micro-ondes et son adoption en masse par la population coïncident avec le début de l'obésité dans les nations développées du monde. Le micro-onde a permis

non seulement de manger davantage d'aliments favorisant l'obésité, il a aussi détruit une majorité de composants nutritionnels de ces aliments, laissant les consommateurs dans un état croissant de suralimentation avec malnutrition. En d'autres mots, les gens mangent trop de calories mais pas suffisamment de nutriments réels. Le résultat en est, bien sûr, ce à quoi nous assistons aujourd'hui : diabète galopant, cancer, maladies cardiaques, dépression, insuffisance rénale, troubles du foie et autres.

Cuire au micro-onde est, techniquement, une forme d'irradiation de la nourriture. Le micro-onde est l'appareil du mort vivant. Les gens qui utilisent le micro-onde de manière régulière sont sur la pente de maladies dégénératives et d'une permanente bataille contre l'obésité. Plus vous utilisez le micro-onde, plus votre état nutritionnel empire et plus vous risquez d'être diagnostiqué de diverses maladies et mis sous médicaments qui, bien sûr, créeront d'autres problèmes de santé qui mènent à une dégringolade de la santé.



Par cette altération de la nourriture, les molécules sont déstructurées, déformées et donnent naissance à des substances nouvelles à effet durable à peine connues. On a remarqué que des acides aminés se transforment par isomérisation en cis-3 et cis-4 hydroxyproline devenue levogyre au lieu de l'original naturel dextrogyre. L'analyse bio-électronique montre une acidification connue comme dangereux pour la santé. Sur un groupe de sujets étudiés, nourris avec du lait micro-ondé, on a vu une disposition à l'anémie à la fin du premier mois, puis une élévation des taux de cholestérol.

(Ecole polytechnique et Université de Génie biochimique de Lausanne – Suisse, dans journal Franz Weber n° 19 mars 1992) La cristallisation sensible d'un lait micro-ondé donne l'image d'un lait putréfié.

5. Micro-ondes et Médecine Traditionnelle Chinoise



Sur le plan purement énergétique, l'ingestion d'aliment chauffé ou cuit au Micro-Onde entraîne instantanément une attaque de la Rate énergétique facilement observable par

l'étude clinique.

La Rate en MTC, a une fonction existentielle absolument centrale et primordiale. Elle englobe toute la fonction alimentaire de l'organisme. En particulier, elle règne en maîtresse incontestée sur les mécanismes de la digestion, de l'assimilation et de l'évacuation des déchets. Ce qui explique très bien les problèmes que l'on ressent après ingestion d'aliments cuits au four à Micro-Ondes ! En particulier les ballonnements et les flatulences nauséabondes.

Elle répartit l'énergie alimentaire qui découle de ce travail de digestion dans tout l'organisme, la faisant monter vers le haut du corps, en particulier vers les centres nerveux du cerveau archaïque (tronc cérébral) qui régulent les mécanismes homéostatiques : le réglage de la température du corps, par exemple. Mais aussi le réglage de l'appétit, et le contrôle de la morphologie et de la tonicité globale de tous les tissus du corps. Cet apport d'énergie va donc éviter toute prolifération néoplasique, certes, mais aussi les coussinets de cellulite disgracieux, les prises de poids intempestives, le relâchement des tissus et de la peau, etc. La RATE est aussi, avec le FOIE, à l'origine de la fabrication du SANG. Son bon fonctionnement évitera donc les leucémies et autres troubles immunitaires graves. Enfin, elle régule la circulation sanguine capillaire et veineuse. Le four à micro-ondes n'est certes pas le seul élément qui attaque la Rate : l'alimentation crue, froide, comme les boissons froides (ce qui explique entre autres choses que les personnes qui font un régime amaigrissant à base de crudités continuent à grossir), et surtout les soucis et le stress sont aussi des facteurs péjoratifs considérables pour la Rate. Inutile donc d'en rajouter aujourd'hui avec le four à micro-ondes !

On constate en effet :

- des ballonnements et flatulences nauséabondes immédiates ;
- une digestion longue et laborieuse avec somnolence ;
- une fragilisation importante des vaisseaux sanguins veineux et capillaires avec risques d'hémorragies ;
- une prise de poids intempestive sur le siège de l'abdomen...

En conséquence :

User du FOUR à MICRO-ONDES, c'est ouvrir la porte à toutes sortes de désagréments et de maladies :

- troubles digestifs ;
- perte de vitalité ;
- problème de poids, bedon chez monsieur, culotte de cheval chez madame.
- relâchement des tissus, peau flasque ; • troubles circulatoires sanguins capillaires et veineux ;
- verrues, cancers, leucémies ;
- effondrements immunitaires ;
- comme pour les vaccins mais dans une moindre mesure pourtant.

Problèmes techniques lors de l'utilisation de fours à micro-ondes

1. Fuite de micro-ondes hors de l'appareil

Il est curieux de constater que les normes autorisées varient considérablement d'un pays à un autre :- L'AFNOR (normes françaises) recommande de ne pas dépasser 5 mW/cm².- Les USA ne tolèrent que 1 mW/cm².- Dans les pays de l'Est, ces normes ne dépassent pas 10 pW/cm²

Un test effectué sur 60 fours familiaux usagés a révélé que seuls, 22 appareils étaient encore aux normes. Une extrapolation aux millions de fours présents sur le marché laisse rêveur, pour le moins ! (Danielle Bertrand-Duret, Médecine Naturelle)

Le four produit également un champ magnétique E.L.F. de 40 à 90 mG à 30 cm et de 3 mG à 1,5 m. Les fuites sont peu vraisemblables, mais seulement au moment de l'achat. Très vite, après quelques jours d'utilisation, elles deviennent certaines et peuvent générer à la longue des troubles de la vue (cataracte), de l'appareil génital (avortements, stérilité), du coeur (troubles du rythme), du système neuroendocrinien (céphalées, vertiges, fatigue, asthénie, insomnie), du système sanguin et en particulier immunitaire.

Les micro-ondes attaquent très rapidement les caoutchoucs assurant l'étanchéité du four. Très rapidement, au bout de quelques heures d'utilisation normale, les fuites dépassent les normes ci-dessus.

2. Rayonnement électromagnétique

Le four une fois branché, même lorsqu'il ne fonctionne pas, émet un champ électromagnétique dans un rayon de 4 à 5 mètres, qui semble très nocif. Cette nocivité est encore une immense inconnue, d'autant que les intérêts sous-jacents semblent colossaux (Cf lignes à Haute tension, TGV, ...). Des études encore bien timides sont pourtant en cours depuis une quinzaine d'années, à Nîmes par exemple (Pr. Luis Miro).

Toujours avec les mêmes procédés de mesure que ci-dessus, il est possible de constater que l'énergie environnante est « aspirée » par le four à micro-ondes et le champ magnétique est déstructuré sur un rayon de 3 à 5 mètres. Tout individu restant à côté du four voit donc son propre champ magnétique (produit par la juxtaposition des champs Électromagnétiques de chacune de nos cellules) profondément perturbé. D'où la sensation de fatigue, quasi immédiate. Ce phénomène est amplifié lorsque le four n'est pas relié à une « terre » de bonne qualité.

Si vous décidez de conserver votre four, après avoir lu cet article, éviter au moins :

- de le placer à hauteur du ventre de ces dames,
- de le placer près d'une source de chaleur,
- de le placer près d'une source d'humidité ou de vapeurs,
- de le placer dans un rayon de soleil. Il doit être installé à plus de 4 mètres d'une radio ou d'une télévision. Son plancher doit être rigoureusement horizontal. La mise à la terre doit être parfaite, avec une résistance inférieure à 10 ohms... Il faut absolument s'éloigner à plus de 5 mètres du four lorsqu'il fonctionne !

En conclusion

Il ne faut jamais se servir du Four à Micro-Ondes... Ne pas même le laisser branché sur le secteur ! Il faut donc – en toute logique – éviter d'acheter cet ustensile, et dans le cas où l'erreur est faite, la réparer en allant le jeter à la première poubelle venue !

Si vous voulez être en bonne santé et MINCE, évitez totalement les micro-ondes. Il y a des alternatives bien plus saines et meilleures :

- Mangez des fruits et des légumes de préférence crus, ou si vous désirez les cuire faites-les revenir légèrement (avec un peu d'eau et un peu de beurre fermier) ou à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croquants.
- Faites chauffer l'eau pour le thé dans une casserole ou une bouilloire au lieu du micro-ondes – ou bien encore mieux – prenez de l'eau bouillante du robinet.
- Sortez à l'avance les aliments que vous désirez décongeler.
- Faites TOUT chauffer à feux doux dans une casserole ou dans un four grille-pain (cela ne prend que 4-5 minutes à réchauffer).
- Optez pour la cuisson à la vapeur douce (Vitaliseur de Marion).

Ainsi que le dit le Dr Alain Scohy : « L'entrée dans le paradigme (système de pensée scientifique) de la Psychosomatique permet de reprendre quelques éléments de ce dossier... Il est clair que les leucémies ou autres cancers ne proviennent sans doute pas de l'usage du four à micro-ondes. Ils sont des phénomènes de survie dans des conditions de stress mortel pour les cancers, de guérison pour les leucémies... »

Mais ces phénomènes pathologiques sont aggravés de manière évidente par une mauvaise hygiène de vie. Et l'usage de cet instrument est un facteur évident de majoration des risques et des symptômes. Je pense qu'il faut entendre les micro-ondes comme une énergie négative – et nous en avons déjà bien assez à assumer et à surmonter. »

Quand à Mike Adams de NaturalNews, voici ce qu'il dit à propos des micro-ondes : « L'augmentation des carences nutritionnelles étendues dans le monde occidental correspond parfaitement à l'introduction du four à micro-onde. Ce n'est pas une coïncidence. Les fours à micro-onde chauffent les aliments par un processus de friction des molécules, mais cette même friction moléculaire détruit rapidement les délicates molécules des vitamines et phytonutriments qu'on trouve naturellement dans les aliments. »

Une étude a montré que passer des légumes au micro-ondes détruit jusqu'à 97 % du contenu nutritionnel (vitamines et autres nutriments à base de plantes qui préviennent la maladie, booste la fonction immunitaire et améliorent la santé). En d'autres mots, manger des brocolis crus vous fournit une médecine anti-cancer naturelle extrêmement efficace pour stopper la croissance de tumeurs cancéreuses. Mais passer les brocolis au micro-onde détruit les nutriments anti-cancer, donnant un aliment « mort » et appauvri au plan nutritionnel. Il existe même des preuves suggérant que le passage au micro-onde détruit l'harmonie des molécules d'eau, créant un modèle énergétique de chaos dans l'eau qu'on trouve dans tous les aliments. En fait, le terme commun d'irradier vos aliments est approprié : utiliser un micro-onde est un peu comme verser une bombe nucléaire sur votre nourriture, puis consommer les retombées. Si vous voulez favoriser une meilleure vie à votre famille et à vous, jetez votre micro-onde ! Un peu plus de temps passé à préparer un repas = une vie plus longue en meilleure santé ! »

Principales sources :

Energie-Santé.net: www.energie-sante.net

Agoravox : www.agoravox.fr

Forum Au Féminin : www.forum.aufeminin.com

Homme et Espace : www.homme-et-espace.over-blog.com

La Diététique du Tao : www.ladietiquedutao.com

[Natural News : www.naturalnews.com](http://www.naturalnews.com)

[Naturopathie holistique : www.naturopathie-holistique.fr](http://www.naturopathie-holistique.fr)

[Oxyum : www.oxyum.com](http://www.oxyum.com)

[Save The Green : www.savethegreen.fr](http://www.savethegreen.fr)