

Ces A.G.T. semblent intervenir dans la synthèse du « mauvais » cholestérol, inhiber le système de défenses immunitaires et bloquer le métabolisme des acides gras essentiels, entre autres.

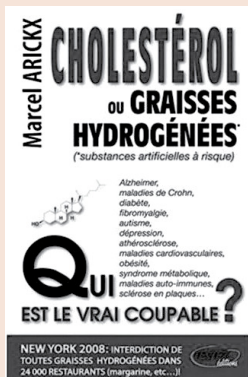
Et les margarines bio ? « *En bio, les margarines ne sont pas hydrogénées* » nous rappelle la journaliste Véronique Bourfe-Rivière dans son article sur les graisses, paru dans *Consomm'Action*, le magazine des Biocoops françaises (automne 2007 — exemplaire complet en pdf via le blog de ce livre). « *Pour que les graisses se solidifient, on a recours à la graisse de palme ou de la graisse de coco, naturellement semi-solides. On y trouve aussi, bien souvent, un colorant, du jus de carotte par exemple pour la margarine fabriquée par Rapunzel, du jus de citron pour la conservation, de la lécithine de soja garantie non OGM pour l'homogénéisation.* »

Présentation de l'éditeur : « *Voilà environ un demi-siècle que l'on mène une guerre sans répit au cholestérol, sous prétexte qu'il est coupable des risques cardiovasculaires et autres maladies inflammatoires.* »

Aussi incroyable que cela puisse paraître, cette théorie ne repose sur aucune preuve scientifique valable, mais sur une idéologie dictée par des intérêts économiques : vendre entre autres, des hypocholestérolémiantes, en nous détournant des vrais coupables... à savoir les graisses partiellement hydrogénées TRANS.

L'auteur met en pièce « le mythe du cholestérol » et dénonce les prescriptions abusives d'hypocholestérolémiantes (statines, hypolipémiantes).

Marcel Arickx, brillant chimiste reconnu par ses pairs, aujourd'hui pensionné, nous livre enfin ce qu'il a dû étouffer pendant si longtemps, obligé de respecter le silence imposé aux cadres de ces industries pharmaceutiques : ce livre est un témoignage urgent, une vérité qu'il ne pouvait plus taire ! »



Mangé-je des TRANS ? C'est facile : quasi tout ce qui est « aliment de confort » en non bio est un apport en acides TRANS. Le bio interdit ces techniques.

Voies de toxicité des TRANS - hypothèses

Marcel Arickx étudie le phénomène par lequel les A.G.T. et les huiles polyinsaturées surcuites en « vernis » peuvent être des pestes pour le métabolisme.

Il émet l'hypothèse que les acides gras TRANS si courants en préparations industrielles (et même artisanales...) peuvent intoxiquer les cellules et provoquer une réaction inflammatoire. « *Ce sont les graisses polyinsaturées essentielles, isomérisées en graisses TRANS ou antivitaminés F, qui sont responsables de plusieurs dizaines de maladies auto-immunes.* »

Ces antivitaminés pénètrent dans les cellules via les particules LDL. Une fois à l'intérieur, elles devraient être métabolisées, mais elles ne sont pas ou plus reconnues par nos enzymes. La cellule est donc intoxiquée par un corps étranger non métabolisable, qui devra être éliminé par un macrophage spécifique de la cellule impliquée, suit une inflammation avec synthèse d'anticorps dirigés contre le type de macrophage ou type de cellule intoxiquée (...)

Toutes les huiles végétales, avant raffinage, contiennent des carotènes (caroténoïdes), des tocotriénols (vitamines E), des ubiquinones (ubiquinones végétales), les deux vitamines « F », les acides gras insaturés qui vont subir hydrogénation et surtout isomérisation pendant les traitements de décoloration, de désodorisation, de dégomme et d'hydrogénation partielle. Les provitamines A (carotènes) vont être transformées en anti-provitamines A, en carotènes isomérisées, incolores, parce que transformées.