

## Aliments les plus dangereux de la planète

Le 26 octobre 2015, un rapport de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a révélé que la viande transformée pouvait être une cause de cancer de l'intestin et que la viande rouge était probablement cancérigène. Le Centre international de la recherche sur le Cancer (CIRC), l'agence spécialisée de l'OMS, a classé les viandes transformées, comme les saucisses et le bacon, dans la même catégorie que le tabac, l'amiante et les vapeurs de diesel, qui sont des substances cancérigènes prouvées. Voici d'autres aliments qui pourraient vous rendre malade, voire vous tuer.

Dans certains pays d'Afrique, le crapaud buffle est considéré comme un mets de choix, on le consomme d'ailleurs entier. Sauf que son corps contient des substances toxiques pour l'homme, surtout lorsque le crapaud est jeune et qu'il ne s'est pas encore reproduit (ses toxines peuvent conduire à une insuffisance rénale).

L'absinthe contient de la thuyone, une molécule toxique aux propriétés psychoactives qui provoque des hallucinations. Des cas de troubles sociaux, de suicides, de tuberculose et même d'épilepsie ont été attribués à la consommation d'absinthe.

La plupart d'entre nous préférons manger des aliments déjà morts, mais pour les Coréens, c'est une autre affaire... En effet, en Corée, il est possible de commander de la pieuvre vivante, qui est découpée et assaisonnée sans avoir été tuée au préalable. Mais le danger se trouve dans les ventouses qui, toujours actives, peuvent s'accrocher à votre œsophage et vous étouffer.

Les champignons peuvent sembler inoffensifs, mais certains sont pourtant mortels, comme l'amanite phalloïde (voir photo). Une seule bouchée causera des vomissements et des douleurs

abdominales. Une portion entière pourra endommager votre foie, vos reins et votre cœur, ce qui peut entraîner la mort.

Le fugu est un mets de choix des plus dangereux qui soit. Au Japon, les chefs cuisiniers suivent des années de formation pour apprendre comment enlever les parties toxiques du poisson, qui sont 1200 fois plus toxiques que le cyanure ! Consommer un tout petit bout d'un mauvais morceau peut être mortel.

Au Groenland, le hákarl, de la viande de requin fermentée dans ses propres fluides puis accrochée pour sécher, est très apprécié. Le problème, c'est que l'animal n'a pas d'appareil urinaire, ce qui signifie que sa viande contient des substances potentiellement toxiques.

L'aki (ou ackée) est un fruit très prisé en Jamaïque qui doit être consommé très mûr et préparé comme il convient. Si vous le mangez trop tôt, les toxines qu'il contient peuvent causer des vomissements, voire conduire au décès.

Le manioc est très consommé en Afrique et en Amérique du Sud, mais il doit être bien cuit. Cru, il contient une enzyme qui se transforme en cyanure.

Le tapioca est issu du manioc, il est donc également toxique s'il n'est pas préparé correctement.

Tant que vous n'êtes pas allergique, vous pouvez manger autant d'arachides que vous voulez. Les arachides sont responsables de plus de morts par réaction allergique que n'importe quel autre aliment, ce qui est assez inquiétant quand on pense qu'environ 1 % de la population est concernée.

Même si vous n'êtes pas allergique, il ne faut jamais manger une noix de cajou crue cueillie sur l'anacardier. Ces noix contiennent

une substance toxique qui peut être fatale si elle est consommée en grandes quantités. Les noix de cajou qu'on achète dans les magasins ont été passées à la vapeur et débarrassées de cette substance.

La rhubarbe dans un crumble, c'est délicieux, mais ne consommez jamais les feuilles : elles contiennent des toxines qui peuvent vous rendre très malade, voire vous tuer.

Les fèves germées sont l'un des aliments véhiculant le plus d'E. coli, de salmonelle et de listéria, des bactéries qui adorent les environnements tièdes et humides, comme ceux dans lesquels pousse le soya. En 2011, des germes de soya cultivés en Allemagne ont été identifiés comme la cause probable d'une épidémie d'E. coli ayant fait 22 morts et contaminé des centaines de personnes en Europe.

Pour les personnes allergiques, les crustacés peuvent être extrêmement dangereux. Tandis que certains ont des crises d'urticaires, des démangeaisons, des œdèmes ou des douleurs abdominales, d'autres vont jusqu'à faire des chocs anaphylactiques, ce qui les empêche de respirer et peut s'avérer extrêmement dangereux.

Là encore, il est prudent d'éviter les palourdes même si vous n'êtes pas allergique. Ces coquillages peuvent transporter l'hépatite A, la typhoïde et la dysenterie parce qu'ils vivent dans des environnements pauvres en oxygène. Les palourdes de Chine, par exemple, ont été associées à des cas d'hépatite.

La confiture de sureau (faite à partir des baies) est délicieuse, c'est vrai, mais gardez vos distances avec les feuilles, les branches et les pépins, qui peuvent causer des vomissements. Ne cueillez que les baies très mûres

Le lait vendu dans les supermarchés est pasteurisé, mais certaines personnes boivent encore du lait cru, ou consomment du fromage au lait cru. Le lait cru est du lait qui n'a pas été pasteurisé (chauffé à haute température et refroidi rapidement) et est plus susceptible de contenir la salmonelle, la listéria et l'E. coli.