

LE FOUR À MICRO-ONDES : UNE ARME DOMESTIQUE

Lors de la dernière guerre mondiale, les ouvriers travaillant dans les usines qui fabriquaient des radars, avaient remarqué qu'ils pouvaient se chauffer les mains à proximité du **magnétron**, pièce maîtresse du système. En 1945, l'Américain **Percy Spencer**, ingénieur électronicien, emballa un magnétron de radar dans une boîte métallique : le four à micro-ondes était né. À partir de 1970, la cuisson au four micro-ondes fit une percée en tant que révolution technologique de la cuisine pour le réchauffement des plats surgelés et des plats préparés.

Comment ça chauffe ?

On apprend en physique que l'augmentation de température de la matière entraîne une agitation moléculaire d'une façon proportionnelle. Inversement, il est possible de créer de la chaleur en induisant une agitation moléculaire. Chaque élément a, au niveau moléculaire, une fréquence vibratoire qui lui est propre. Si nous injectons une pulsation de la même fréquence que celle de l'élément expérimenté, il se produit un phénomène de résonance. En ce qui concerne l'eau, la fréquence propre d'agitation moléculaire est de 2,45 gigahertz (2,45 milliards par seconde). Tout produit hydraté subit donc sous micro-ondes accordées, l'exaltation de 2 milliards et demi de frictions par seconde, entraînant un échauffement immédiat.

Un principe aussi génial que pratique, mais...

Les militaires et les divers utilisateurs de radars (aviation, marine...) savent qu'il n'est pas recommandé de stagner dans le champ rayonnant des antennes. Aussi sait-on depuis longtemps que de nombreux utilisateurs professionnels ont subi des altérations testiculaires allant jusqu'à la stérilité. Sur la notice des premiers fours à micro-ondes américains, il était d'ailleurs notifié : « **Ne consommer que 8 à 10 minutes d'attente après la sortie du four** » (quand c'est refroidit !).

Des expériences édifiantes

Le physicien **Marc Henry** a réalisé par RMN (Résonance Magnétique Nucléaire) pour le compte du CIRDAV à Paris, des expériences où l'on constate que, dans de l'eau passée au four micro-ondes, l'angle de la liaison hydrogène H-O-H était perturbée de 30 % environ. **On obtient une eau bio-incompatible. Par exemple, de l'eau chauffée aux micro-ondes à 2 450**

MHz est déstructurée. Refroidie, elle inhibe la germination des graines et devient toxique pour la survie d'organismes aquatiques.

Il est très facile de réaliser soi-même une expérience avec des fleurs coupées.

Il suffit de faire deux bouquets identiques et de placer l'un dans de l'eau normale du robinet et l'autre dans de l'eau bouillie au micro-ondes puis refroidie. On pourra noter que le second bouquet se flétrit rapidement pendant que l'autre perdure.

Par ailleurs, on ne sait pas régénérer une telle « nouvelle » eau qui n'a plus rien à voir avec l'eau naturelle, même si la composition chimique est restée la même. Ceux qui ont le palais fin remarquent l'altération du goût de l'eau chauffée au micro-ondes même dans le thé ou les tisanes.

La chauffe du lait : catastrophique

Les mères qui chauffent les biberons par ce procédé effectuent sans le savoir une lente dégradation de la santé de leur enfant.

Les chats rechignent souvent devant du lait chauffé aux micro-ondes. Des expériences autrichiennes ont montré que la proline du lait subissait une isomérisation provoquant un nouvel arrangement spatial de la molécule et aboutissant à la synthèse d'une autre molécule neuro-toxique : la D proline.

Jean-Pierre Garel, chercheur, a montré la très importante perte d'information des produits chauffés aux micro-ondes. C'est d'ailleurs une méthode efficace pour effacer la trace homéopathique dans des flacons.

Or, il est connu que les aliments pauvres en information sont bio-incompatibles. Le même chercheur a réalisé des cristallisations sensibles de lait chauffé au micro-ondes pendant quelques minutes. L'image obtenue est brouillée et incohérente. Elle est équivalente à celle d'un lait putréfié.

Incidences générales sur la santé

Un rapport complet paru dans le journal suisse *Franz Weber* n° 19 en mars 1992, provenant de l'École polytechnique et Université Génie Biochimique de Lausanne, expose que, sur un groupe de sujets volontaires nourris avec du lait chauffé aux micro-ondes.

On a pu observer :

- une augmentation de la vitesse de sédimentation,
- une modification de la structure des graisses,
- une modification de l'acide folique,
- une augmentation de l'azote non protéique,
- une disposition hématologique à l'anémie au bout d'un mois,
- une dégradation des paramètres sanguins et une élévation du taux de cholestérol

Et au bout de deux mois,

- le taux d'hématocrite devient changeant, témoignant d'une intoxication aiguë,
- l'augmentation des leucocytes s'accélère avec le temps.
-

En conclusion

Certains disent qu'ils mangent du micro-ondes depuis plusieurs années et qu'ils ne ressentent aucun trouble particulier. Je pense qu'ils font l'objet d'une fausse adaptation, la vigilance du corps se trouvant endormie, et ne suscitant de ce fait, aucune réaction. C'est souvent le cas de personnes profondément intoxiquées.

Ceux dont l'organisme est sain et « propre » ont immédiatement des réactions désagréables. Ceux-là qui se moquent plus ou moins de votre fragilité apparente qu'ils interprètent comme un défaut d'adaptation, ce sont les mêmes qui souvent se retrouvent avec un cancer subit. Le syndrome du cancer est évidemment multifactoriel, mais la part réelle de la cuisson au micro-ondes à long terme, s'ajoutant à tout le reste n'y est pas pour rien. Le petit four si pratique prend rang dans les mortelles facilités du modernisme. Aussi, le principe de précaution n'est-il pas de se débarrasser de cette « arme domestique » avant qu'il ne soit trop tard ?

À moins que vous ne l'offriez à quelqu'un que vous n'aimez pas ...

Michel Dogna