



Insalubre...

ou seulement à taille humaine ?

Par Teddy Goldsmith

« *La science est la nouvelle religion,
et le désinfectant, son eau bénite* »

George Bernard Shaw

Les petits producteurs et petits commerçants en tous genres ont de plus en plus de difficultés à survivre et *a fortiori* à se développer dans l'économie mondialisée, vouée à l'expansion des échanges et du développement.

Leur fardeau est notamment alourdi par les règles de l'OMC (Voir le dossier de *L'Écologiste* n°3 – Printemps 2001) obligeant les gouvernements à ouvrir leurs marchés à l'importation de denrées fortement subventionnées, pour l'essentiel en provenance des Etats-Unis. En effet, le prix du soja américain importé en Inde coûterait 348 dollars la tonne à la place des 155 dollars actuels sans les subventions américaines. (1) Aucun petit paysan, en Inde ou ailleurs, ne peut subsister face à une telle concurrence.

L'autre problème vient des énormes multinationales intégrées verticalement dominant le monde et contrôlant toujours plus de parts de marché. Ainsi, seulement cinq d'entre elles contrôlent 77% du marché des céréales alors que trois se partagent 83% du marché du cacao, trois également 80% du marché de la banane et 85% du commerce du thé. Dans un tel contexte, les petits producteurs sont souvent obligés d'acheter leurs intrants aux multinationales auxquelles ils doivent aussi vendre leur productions. Ces grandes firmes sont alors en position de force pour décider des marges à laisser aux petits producteurs (Voir entretien avec José Lutzenberger dans ce numéro en pp 61/62). Il n'est donc pas étonnant par exemple que seulement 2% du prix des bananes dans un supermarché aille à celui qui les a produites, tout le reste allant dans la poche des intermédiaires de toute nature, et aux filiales de ces mêmes multinationales. Ces dernières peuvent aussi se permettre de casser les prix.

*Les lois sur l'hygiène ?
Un prétexte pour éliminer
les petits producteurs*

Elles peuvent perdre de l'argent sur une certaine durée afin de pousser les petits concurrents, et même les plus grands, à la faillite. Wal Mart, le plus grand distributeur du monde, pratique de telles méthodes. Quand il s'implante dans une ville, il vend des produits de base en dessous de leur prix réel, ce qui suffit pour que les petits commerçants du quartier et petits supermarchés ferment. Une fois qu'ils ont tous fait faillite, Wal Mart remonte ses prix. (2)

Le même phénomène se produit dans les pays du tiers monde où les grands exportateurs américains, européens ou japonais cassent les prix pour éliminer les producteurs locaux. Vandana Shiva à ce propos parle de pseudo-compétition (3), autre nom du « dumping », illégal ; il est malheureusement difficile de gagner un procès contre ces géants qui ont le soutien des gouvernements.

De plus, quand les petits producteurs réussissent à trouver une nouvelle niche pour survivre dans un environnement si hostile économiquement et politiquement, cela n'est possible que si cette niche ne

*Les cuisines domestiques
seront-elles bientôt
considérées comme les
reliques d'un passé
insalubre ?*

représente pas une part de marché suffisamment importante pour intéresser les grandes compagnies. Sinon, ces dernières s'en emparent, tout en obtenant du gouvernement ou d'une agence internationale le vote des nouvelles réglementations nécessaires.

Ainsi aux Etats-Unis, l'agriculture biologique représente un marché croissant au rythme de 20% par an. Mais les multinationales ne supportent pas l'idée que ce secteur leur échappe au profit de petites firmes locales. En 1999, le ministère de l'Agriculture américain [USDA, United State Department of Agriculture] dut sous leur pression proposer de nouvelles réglementations afin d'inclure dans la catégorie « biologique » les productions agricoles dans lesquelles elles excellent (organismes génétiquement modifiés, produits ionisés, fertilisation par des boues toxiques, etc.), tout en interdisant aux ONG d'adopter des normes plus strictes. Heureusement il y eut une levée de bouclier générale et l'USDA se vit obligé de retirer sa proposition, du moins jusqu'à aujourd'hui. Malgré tout, le simple fait d'avoir osé proposer une telle réglementation montre dans quelle mesure les autorités sont prêtes à sacrifier la santé des Américains et de leur environnement sur l'autel des intérêts des multinationales de l'agroalimentaire.

Ce dossier n'examinera qu'une partie de ces réglementations : celles qui imposent l'installation d'infrastructures ruineuses sous prétextes que les activités des petits producteurs se font dans des conditions non hygiéniques. Ceux-ci se voient alors obligés de fermer boutique.

L'OMC adopta ces réglementations sanitaires en 1995, mais les gouvernements disposaient d'un délai de cinq ans pour les appliquer. Ces réglementations s'assurent de ce que la production alimentaire soit conforme au HACCP (Hazard analysis and control of critical points – Analyse des dangers et points cri-



tiques pour leur maîtrise) qui fut d'abord conçue par Pillsbury – firme agroalimentaire commercialisant Häagen-Dazs et Burger King – à la demande de la NASA, soucieuse de contrôler la pureté de l'alimentation de ses astronautes. (Voir *L'Ecologiste n°1*, Automne 2000. *Sauvons nos marchés*, pp. 6-7). Dans les années 70, la Food and Drug Administration aux Etats-Unis (FDA) adopta également le HACCP comme norme pour son marché intérieur et en 1991 le Codex alimentarius, agence des Nations Unies établissant des normes de sûreté alimentaire, l'adopta. Cette agence, placée sous la coupe des multinationales comme l'a déjà montré *The Ecologist*, aide aujourd'hui de façon prépondérante les compagnies pharmaceutiques à accaparer le marché des compléments alimentaires en particulier celui des vitamines, qui était jusqu'à récemment détenu par de petites compagnies. En plus, le Codex et la FDA ont clairement montré quelles étaient leurs réelles priorités lorsque, sous de fortes pressions, ils ont autorisé l'utilisation d'hormones dans la viande et approuvé pleinement la commercialisation de nourriture génétiquement modifiée.

Il va sans dire que les multinationales veulent que les réglementations concernant leur domaine d'activité soient aussi souples que possible comme le sont la plupart des réglementations du Codex en ce qui concerne les niveaux acceptables de produits chimiques dans notre alimentation. Parfois, au contraire, elles veillent à ce que les réglementations soient sévères, afin d'éliminer des concurrents plus faibles incapables de s'y conformer.

De façon significative, Monsanto proposa un amen-



Rue Gillies / BROS

marchande, ouvrant ainsi à l'industrie agroalimentaire un marché juteux. Au Royaume Uni, un ministère de l'Éducation accommodant a supprimé du programme national la « science domestique » qui comprenait des cours de cuisine et l'a remplacée par une version moderne high-tech. Cette dernière s'appelle « *technologie alimentaire* » et la cuisine revêt le doux nom d'« *unité de technologie alimentaire* » ! Le programme préconise d'enseigner aux enfants la façon dont la nourriture est *produite* (et non pas *cuisinée*) dans des usines. Il expose aussi très clairement que ces méthodes efficaces et économiques sont aussi celles qui élaborent une alimentation très nutritive, hygiénique et donc très sûre.

Une des choses que les élèves apprennent dans la technologie alimentaire est la fabrication d'une pizza. Avec bien évidemment des ingrédients tout préparés et produits dans des conditions hygiéniques. Une fois qu'ils ont été choisis, ils doivent être entrés sur ordinateur. Les élèves doivent ensuite analyser la pizza selon sa valeur nutritionnelle et concevoir un emballage plastique approprié, sur lequel figurera l'information nutritionnelle, calculée sur ordinateur.

Si les cuisines domestiques sont maintenant considérées comme les reliques d'un passé insalubre, les cantines des écoles passent pour être très peu hygiéniques et sont donc obligées de fermer. Tout cela pour que nos enfants aient une alimentation bon marché, industrielle, et dévitalisée, produite en série dans des usines ultra hygiéniques. (7)

Bien entendu, avec des conditions hygiéniques si exemplaires, l'empoisonnement alimentaire devrait appartenir au passé, ce qui n'est absolument pas le cas. Il a été multiplié par sept pour atteindre le million de cas d'empoisonnement par an (8) au Royaume-Uni, et aux États-Unis, selon le CDC (Center of Disease Control and Prevention), agence fédérale américaine de contrôle des maladies, 81 millions d'Américains souffrent d'empoisonnement alimentaire ; Maurice Potts, un de ses responsables, avance même le chiffre de 266 millions. Cela devrait suffire à montrer que ce sont les grands producteurs et non les petits qui sont à l'origine de l'épidémie et des maladies liées à l'empoisonnement alimentaire.

La santé des animaux de batterie

Quand on considère les conditions épouvantables dans lesquelles vivent les animaux de batterie, il n'est alors pas étonnant que l'état de santé de ces animaux élevés de façon intensive soit déplorable. Après la fièvre aphteuse et la maladie de la vache folle, le ministre de l'Agriculture britannique vient de nous apprendre que l'incidence du sida bovin (le BIV) est élevée, son anticorps se retrouvant dans dix pour cent de la production laitière. (9) On note aussi une incidence croissante de la diarrhée bovine virale. La tuberculose bovine comme la mammite sont des problèmes grandissants : on a accusé le blaireau d'en être à l'origine, alors que la cause en est le stress, le

dement au congrès américain pour assouplir les réglementations de l'Agence de protection de l'environnement (Environmental Protection Agency) sur les plantes transgéniques. Le Dr Miller de la Hoover Institution affirme de but en blanc que : « *Monsanto a mené une politique de maintien de hautes barrières réglementaires pour que les autres compagnies de semence trouvent la mise en conformité trop onéreuse.* » (4)

Comme le dit Steve Gorelick, si les barrières réglementaires peuvent limiter la marge de manœuvre des grandes firmes semencières, alors « *Il n'est pas difficile d'imaginer la pression que subissent les commerces locaux.* » (5) Wendell Berry dans son ouvrage incontournable, *The Unsettling of America*, note aussi que « *Les lois sur l'hygiène ont de façon presque systématique desservi les petits producteurs, en détruisant leurs marchés et en augmentant de façon prohibitive le coût de production.* » de telle sorte que « *On ne trouve plus nulle part un marché de produits au détail tels qu'une baratte de crème, une poule, quelques douzaines d'œufs. On ne peut plus vendre le lait de quelques vaches, puisque l'équipement exigé par la loi est trop cher. Ces marchés ont été éliminés au nom de l'hygiène, mais c'était bien sûr pour enrichir les gros producteurs. Nos futurs historiens ne pourront manquer de souligner ce lien entre l'obsession de l'hygiène et le lucre.* » (6)

Fin de la cuisine familiale

Ces mesures sur l'hygiène n'ont pas été conçues pour supprimer seulement les petits producteurs et commerçants. Ces compagnies ont également recherché à supplanter les activités domestiques qui depuis toujours sont gratuites. Elles se sont rendu compte que la préparation du repas pouvait entrer dans la sphère

Marché aux fruits
et légumes à Sucre
(Bolivie)

La croissance massive des importations et des exportations rend inévitable la propagation rapide d'une maladie

régime alimentaire honteux et la production intensive de lait, qui ne peuvent pas rester sans incidence sur la santé de l'animal.

La santé des ces animaux ne peut aller que de mal en pis si le gouvernement devait accepter l'utilisation du rBGH, une forme génétiquement modifiée d'hormone récurrente qui devrait augmenter la production de lait de 15 pour cent et pour laquelle Monsanto a fait une campagne de publicité offensive. Cela rendra le bétail bien plus vulnérable à la mammite, en augmentant le nombre de morts nés ou de malformations chez les veaux et en réduisant la durée de vie du bétail.

Il serait simpliste de croire que le lait provenant d'animaux en mauvaise santé puisse être sans danger pour l'homme. Entre autres, nous savons que le lait de vaches atteintes de mammite contient du pus, ainsi que les antibiotiques utilisés pour traiter la maladie. Le lait contient aussi des niveaux élevés d'une autre hormone, IGF-1. Sa consommation humaine a été reliée à une incidence croissante du cancer. (10)

«L'élimination d'un type de micro-organisme ne fait que créer une niche pour d'autres pathogènes.» René Dubos

L'apparition de maladies infectieuses est également liée à l'importation de nourriture produite à l'étranger dans de mauvaises conditions. Une infection de *Shigella sonnei* s'est développée en Grande-Bretagne, en Norvège et en Suède en 1994 à cause de l'importation de salades contaminée en provenance d'Europe du Sud. La solution serait alors d'importer moins de nourriture, puisqu'elle est susceptible de contenir des microorganismes contre lesquels la population importatrice n'a pas de défense immunitaire.

La croissance des importations affecte déjà la sécurité alimentaire. David Kessler, ancien responsable de la FDA, déplore que « *Nous avons bâti un système il y a cent ans très efficace pour le marché intérieur mais pas pour le marché extérieur.* » (11)

De plus, dans le contexte d'une économie mondialisée, la croissance massive des importations et des exportations rend inévitable la propagation rapide d'une maladie, issue d'une localité donnée, au reste du monde. C'est ce qui s'est produit avec le poulet à la dioxine en Belgique en 1999. N'oublions pas la maladie de la vache folle et la fièvre aphteuse. Pour cette dernière, nous devons nous y habituer et le bétail s'y adaptera progressivement comme en Inde où cette maladie est considérée comme une affection bénigne. Si, à chaque fois que cette maladie fait son inévitable et récurrente apparition, nous massacrons toutes les vaches dans les régions affectées et ne faisons rien pour prévenir la maladie sur le long terme, c'en est fini de l'agriculture paysanne. Notre seule alternative est de sortir de l'économie mondialisée, interdire l'importation de bétail et de la viande, et élever du bétail exclusivement destiné à la consommation locale. Seule une économie locale pourra réduire l'incidence de ces maladies, voire les éliminer.

C'est encore plus vrai pour l'alimentation animale contaminée à l'ESB (encéphalopathie spongiforme

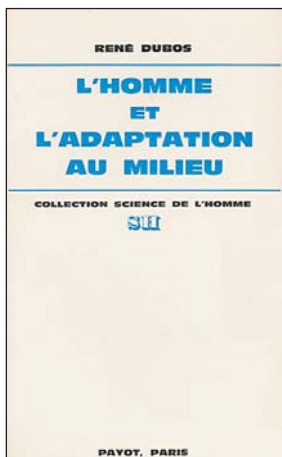
bovine). Cette alimentation est dérivée des carcasses de vieilles vaches laitières et donc susceptibles d'être contaminées. Selon l'équipe « Insight » du *International Herald Tribune*, leur viande est « *intégrée dans les pâtés en croûte de bœuf, les tourtes à la viande, la garniture des pâtes, la viande issue de soixante animaux différents constitue la viande hachée du hamburger. La viande la moins chère est décollée des os par des machines et des jets sous haute pression alors que ces os sont susceptibles d'être très infectieux chez une vache malade. Chaque vache fournit sept kilos de viande qui est incorporée dans cinq à sept tonnes de lots. Le comité scientifique de l'Union européenne a estimé que chaque lot contient environ un millier d'animaux dont chacun peut être infecté, menaçant ainsi 400 000 personnes.* » (12) Pour cette seule raison, ce ne sont pas seulement les consommateurs de bœuf qui risquent de contracter l'ESB (en admettant que cette maladie soit provoquée par le prion) mais aussi les personnes consommant les dérivés contaminés employés dans toutes sortes de produits tels que les caramels, le glaçage des beignets, le jus de fruit, le vin et la bière, la crème fraîche, la margarine et le chewing gum. (13) Ces dérivés se retrouvent aussi dans une vaste gamme de produits manufacturés tels que les produits pharmaceutiques comme les vitamines enrobées de gélatine, dont 65 pour cent provient d'os broyés. On les utilise dans des capsules, des gélules, des solutions de sang de substitution, prothèses en plastique, bandages, éponges dentaires (14) tout comme la nourriture pour bébé, la nourriture pour les animaux et les cosmétiques. Ces dérivés sont également présents dans les vaccins, comme le vaccin contre la polio, à base de sérum bovin britannique : alors que la maladie de la vache folle avait atteint son point culminant, ce vaccin a été administré à 11 millions d'enfants. Ce sérum fut utilisé dans des vaccins contre la rougeole, les oreillons, la rubéole, la diphtérie et la coqueluche jusqu'en 1993. (15) Il est bien clair dans ces conditions que la population entière de l'Angleterre et de nombreuses personnes dans le monde peuvent très bien avoir été exposées à ces substances infectées, ce qui est très préoccupant.

La germophobie

L'hystérie actuelle autour des microbes considérés comme les ennemis de l'humanité à exterminer coûte que coûte, n'est pas sans précédent. Dès 1890, les travaux de Koch et de Pasteur, les deux pères de la microbiologie moderne, ont été interprétés de telle sorte qu'une véritable hystérie autour de l'hygiène s'est développée. Comme le dit Joanne Brown : « *Les gens ont débarrassé leurs maisons des ameublements soi-disant truffés de microbes* », ils ont appris à « *fuir les tousses et à se défaire d'attitudes sociales telles que la poignée de main ou la bise. Les hôtels se mirent à utiliser des draps très longs pour que les clients puissent les replier sur les couvertures pleines de microbes, et les églises se sont converties à la coupe de communion individuelle.* »

Brown nous décrit comment les efforts pour éviter le contact avec les microbes passait pour « *une bonne action, une sorte de religion, une avancée dans la lutte contre le mal, car la saleté est un péché mortel.* » (16)

Les microbes selon Nancy Tômes étaient souvent décrits en termes martiaux comme « *attaquant, envahissant et conquérant l'hôte humain* » et le public a été



Le grand microbiologiste René Dubos peut être considéré comme le fondateur de l'écologie de la santé. On lira notamment de lui *L'Homme et l'adaptation au milieu*. Payot, Paris, 1973, 472 pages.

encouragé à les combattre par les membres de la profession médicale. Ainsi, le docteur William Mays assurait à qui voulait l'entendre que les microbes « *attaquent en bande* » alors qu'un autre médecin les comparait à des « *vautours atmosphériques* ». (17) Tout cela représente une aubaine pour les industriels en leur ouvrant un marché pour toutes sortes de produits qui contribuent à lutter contre les microbes. La firme Johnson et Johnson informa ainsi les lectrices du *Ladies Home Journal* : « *Il y a des particules invisibles partout, qui colonisent rapidement les blessures au contact avec l'air, l'eau non bouillie, les vêtements, la peau, les pansements sales et les mains non stérilisées. Les conséquences peuvent être l'empoisonnement du sang, les inflammations, la gangrène, le fièvre, le tétanos et toutes sortes de complications.* » Ainsi les lectrices devaient-elles se hâter d'aller acheter le « coton absorbant de la Croix Rouge » de Johnson et Johnson pendant qu'il en était encore temps. (18)

Les publicités pour la listérine antiseptique dans le *American Home Journal* mettaient en cause les microbes dangereux présents sur la main humaine, porteuse de 17 maladies. On y avertissait les mères : « *Si vous observiez vos mains au microscope, vous y réfléchiriez à deux fois avant de préparer ou de servir la nourriture de votre bébé, ou lui donner un bain, sans vous être auparavant rincé les mains avec de la Listérine non diluée.* » (19)

Toutefois, pendant l'entre deux guerres, cette critique des microbes se mit à perdre de sa crédibilité. On montra par exemple que « *l'air de pièces très fréquentées ne contenait aucun bacille capable de provoquer une maladie* ». A Cuba, une commission américaine dirigée par le chirurgien de l'armée Walter Reed montra que « *le lit et les vêtements des malades atteints de fièvre jaune ne pouvaient transmettre la maladie à une personne en bonne santé* ». Ces constatations devaient conduire à enrichir les arguments de vente jusqu'alors utilisés. (20) Non seulement les microbes seraient à l'origine de maladies, mais ils réduiraient la respectabilité sociale et l'attrait propre. Une jeune fille atteinte de *halitosis* [terme médical désignant une mauvaise haleine] attribuée aux « microbes » pouvait ainsi « *devenir demoiselle d'honneur et mais jamais la mariée* ». Toutefois, l'hystérie collective à propos des microbes a fait récemment un retour en force ressuscité par les intérêts commerciaux qui cherchent à élargir un marché pour les innombrables désinfectants et antibiotiques.

Il est pourtant absurde de mener une guerre contre les vecteurs de maladies. Les moustiques par exemple, même s'ils ne peuvent s'adapter aux poisons que nous pulvérisons dans l'air aussi vite que les microbes, s'adaptent assez rapidement et de bien des manières. Par exemple, pendant la campagne de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour éradiquer la malaria en Asie du Sud, des moustiques ont appris à ne pas se poser sur les murs des huttes aspergées de DDT, d'autres ont grandi de sorte que le poison soit dilué. D'autres développèrent une épaisse carapace que ne pouvait pas pénétrer le DDT. D'autres encore sécrétèrent une enzyme transformant le DDT en une substance absolument inoffensive. Reconnaissons-le, les processus de la vie sont

intelligents, contrairement à ce que nous disent les néo-Darwiniens et les sociobiologistes. (21)

Une science réductionniste

La guerre que nous menons contre les mauvaises herbes, les moisissures, les vers, les rongeurs, et Dieu sait quoi encore est tout aussi futile. Nous n'avons aucune chance de la remporter sauf dans quelques rares cas. Cela ne l'empêche pas de continuer malgré tout puisque la vente de poisons rapporte beaucoup d'argent. Malheureusement, la science mécaniste et réductionniste enseignée dans nos universités sert à rationaliser et légitimer cette approche simpliste.

Vandana Shiva résume cela de façon lapidaire : « *La science réductionniste ne se soucie que des nuisibles et non de leur écologie. La solution qui convienne à la fois à cette science et à l'industrie des pesticides est la production et la vente de poisons pour éliminer les nuisibles. De même que les mineurs et les défricheurs qui ont envahi l'Ouest américain pensaient que "un bon Indien est un Indien mort", une compagnie de pesticides affirma dans une publicité à la télévision "un bon cafard est un cafard mort"* ». (22)

La vérité est que l'homme ne vit pas dans un vide écologique. Le grand microbiologiste René Dubos, fondateur de l'« écologie de la santé », nous avertit que l'élimination d'un type de micro-organisme ne fait que créer une niche pour d'autres pathogènes. (23) Ainsi la pasteurisation du lait crée un milieu stérile fort susceptible d'être colonisé par un pathogène potentiel. D'autre part, le lait cru héberge un grand nombre de différents micro organismes sans laisser beaucoup de place pour les pathogènes extérieurs. René Dubos était pleinement conscient de cela. Il est loin d'être sûr qu'essayer d'éliminer des espèces soit plus efficace qu'apprendre à mettre en place une coexistence pacifique par une compréhension de leur comportement. Pour lui, leur extermination n'est qu'une « utopie ». (24)

Dubos note aussi que « *chez les gens vivant sans équipement sanitaire, les virus de la polio contaminent tout le monde ; ainsi l'immunisation a lieu dès les premiers mois de la vie, et la maladie paralytique est rare. Dans nos sociétés, les pratiques hygiéniques réduisent le contact précoce avec le virus de la polio et ainsi empêchent le développement de l'immunité.* » (25) Nous avons là affaire à un danger causé par l'excès d'hygiène.

Si nous voulons vraiment rester en bonne santé et si nous tenons aussi à celle des animaux de ferme, nous n'avons pas d'autre choix que de cohabiter avec les microbes. Il faut être conscient que les humains ne sont pas seulement constitués de cellules animales (eucaryotes) mais aussi de cellules microbiennes (procaryotes), ces derniers étant dix fois plus nombreux que les premiers. Qui plus est, nous ne pourrions vivre sans eux. Or par exemple nous avons

Pour notre santé et celle des animaux de ferme, nous n'avons pas d'autre choix que de cohabiter avec les microbes



besoin d'un micro-organisme comme la bactérie entérique et la levure de notre intestin qui fabrique les vitamines et nous aide à assimiler la nourriture.

Dubos nous rappelle que notre constitution anatomique et nos besoins physiques ont été déterminés au moins en partie « lors notre développement évolutif, par les microbiotes les plus virulents ». Le fait que nous dépendions fortement de ces organismes est prouvé

« *Le microbe n'est rien, le terrain est tout.* »

Louis Pasteur

« *par les anomalies anatomiques et physiologiques présentées par les animaux dépourvus de microbes.* » (26) Dubos montre comment un faible nombre de ces anomalies menace la survie de l'animal une fois remis dans des conditions normales.

Notre dépendance au microbiote indigène est plus avant confirmée par le fait que nombre de ces anomalies sont rapidement corrigées si l'animal entre à nouveau en contact avec les bactéries appropriées. (27) Dubos insiste surtout sur le fait que dans des conditions normales, des pathogènes peuvent vivre dans notre corps sans provoquer de maladie. « *Les hommes peuvent être porteurs de toutes sortes de virus dangereux comme la salmonelle, la diphtérie sans pour autant développer de maladies.* » (28)

Louis Pasteur à la fin de sa vie n'a pas pensé différemment : « *Le microbe n'est rien, le terrain est tout.* »

L'équilibre entre l'homme et les microbes

On pourrait alors se demander dans quelles conditions le microbe devient pathogène. Selon Dubos, ce phénomène se produit lors de conditions différentes de celles où l'équilibre évolutif entre hôte et microbe s'est établi. (29) Cet équilibre est bouleversé par exemple lorsque « *l'hôte souffre d'une déficience nutritionnelle ou se trouve exposé à des agents toxiques ou à du stress* ».

Dubos aurait appelé crise physiologique l'exposition d'un hôte à des microbes extérieurs contre lesquels il n'a pas été immunisé lors de son enfance, ou pire, à des microbes génétiquement modifiés dont notre

espèce n'a jamais eu l'expérience.

De cette analyse, il faut retenir que le microbe n'est pas à l'origine de la maladie ; celle-ci provient plutôt d'un déséquilibre entre l'homme et la population microbienne dont il est porteur. Cette approche, holistique ou écologique, est aux antipodes de l'approche mécaniste et réductionniste, foncièrement erronée.

Pasteur lui-même a noté qu'en certains cas la perturbation physiologique pouvait être la cause première du processus infectieux plutôt que sa conséquence. Le virus à l'origine de la grippe par exemple, peut très bien ne pas en être la cause de la maladie mais une de ses conséquences ou autrement dit un de ses symptômes. En certains cas, une maladie, quelle que soit son origine, peut très avoir rendu possible le développement du pathogène.

La vraie solution, sauf en cas de danger de mort imminente, se trouve alors dans le rééquilibrage des relations entre l'homme et leurs microbiotes. C'est une chose que les animaux font par la coprophagie (le fait de manger ses excréments) lorsque leur écologie interne a été perturbée, si leur régime alimentaire est déficient en thiamine, riboflavine, vitamine B12 et d'autres vitamines synthétisées par des microbes dont ils sont porteurs. L'empêchement de la coprophagie chez les rats a un effet destructeur sur leur santé : il réduit leur croissance normale de vingt pour cent avec le même régime alimentaire. On remarquera que ce phénomène de rééquilibrage s'applique aussi aux humains, comme le montre la capacité des végétaliens à rester en bonne santé même si leur absorption de vitamine B12 est très faible. En effet, la synthèse bactérienne de la vitamine se produit dans l'intestin des végétaliens de la même façon que dans celui des moutons ou d'autres animaux. (30) Citons de façon exhaustive la position de Dubos, qui en vaut bien la peine : « *La raison essentielle de la persistance de l'infection réside dans notre mauvaise compréhension des relations entre l'homme et son environnement biologique. Il existe de nombreuses formes de maladies qui ne sont ni prévenues ni guéries par l'aseptisation, les médicaments et les vaccins... Les maladies microbiennes les plus répandues dans nos sociétés proviennent de l'activité des micro-organismes qui survivent*

dans l'environnement, dans le corps sans y occasionner de dommages remarquables dans des circonstances ordinaires. Ces maladies donnent des manifestations pathologiques seulement lorsque la personne affectée subit un stress physiologique. Dans ce type d'affection microbienne, l'infection même est moins importante que les manifestations cachées du processus infectieux latent, et que les perturbations physiologiques qui transforment l'infection latente en symptômes pathologiques patents. C'est la raison pour laquelle les méthodes orthodoxes basées sur les doctrines classiques de l'épidémiologie, l'immunologie, la chimiothérapie ne suffisent pas pour traiter les maladies endogènes. Il est besoin de développer des procédés pour rétablir un équilibre entre l'hôte et le parasite. » (31)

Les gens commencent tout juste à en prendre conscience. Ainsi, pour le docteur John Warner du département de la santé infantile à l'université de Southampton, « On remet de moins en moins en question la responsabilité de la propreté absolue dans l'augmentation spectaculaire du taux d'asthme. » (5% des enfants affectés il y a vingt ans contre 20% aujourd'hui). Il constate que dans les pays en voie de développement, les taux augmentent surtout chez les gens riches qui ont adopté un mode de vie occidentalisé.

« Les résultats de la recherche sur l'asthme montrent qu'à cause de l'aseptisation, le bébé n'est pas exposé au moment propice à la bactérie qui devrait se développer dans ses intestins et inciter le système immunitaire à se débarrasser des allergènes. » (32) On donne même à des bébés de quelques semaines des bactéries pour développer leur système immunitaire contre certaines maladies, par exemple avec des lactobacilles qui sont une part essentielle de notre microbiote. Michael Doyle, directeur du Centre for Food Safety (Université de Georgie), note que la plupart des animaux ces bactéries « amies » ont tué toutes les bactéries *E. coli* 0157 dans l'intestin en deux semaines. (Voir l'article de Garry Hamilton dans ce numéro en pp 51-60).

Un nouveau médicament vétérinaire, le CF-3 ou « Preempt », lancé sur le marché, contient un mélange de « microbes bénéfiques » présents dans les poulets à l'état naturel. Cette initiative a été approuvée par la FDA aux États-Unis en mars 1998. C'est là un grand pas en avant. Toutefois, si l'on était puriste, on dirait que le Preempt ne fait qu'« immuniser » contre l'action de pathogènes qui auraient été naturellement transmis de la poule au poussin par le biais de ses excréments, si celle-là ne se trouvait pas complètement isolée de ses petits dans l'élevage en batterie. La vraie solution est donc bien de revenir à des méthodes d'élevage à plus petite échelle, plus naturelles et moins « hygiéniques ».

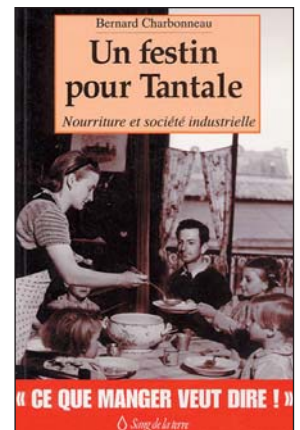
Il est donc bien évident que les réglementations sanitaires ont peu de chose à voir avec la réduction de l'empoisonnement chez les consommateurs. Elles ne font que renforcer le transfert de la production et de la distribution de nourriture à une poignée de multinationales qui dictent la politique économique des gouvernements. Si nous voulons être en meilleure santé, il faut changer ces politiques. Ce n'est pas un hasard si les ministres de l'Agriculture allemand et italien ont déclaré que l'ère de la nourriture industrielle était révolue. Ce qui n'est pas le cas en Grande Bretagne où le ministère de l'Agriculture vient d'an-

noncer (11 avril 2001) que la politique officielle du gouvernement serait de supprimer les petites exploitations pour les remplacer par des grandes exploitations intensives, plus productives nous-dit-on et, cela va sans dire, plus hygiéniques.

Un peu de bon sens permet de se rendre compte que la disparition rapide de la production alimentaire industrielle est impérative. Des mesures adéquates doivent être prises pour assurer la ré-émergence d'un système de production alimentaire décentralisé, sous le contrôle de petits agriculteurs, fromagers, boulangers, bouchers et épiciers, produisant de la nourriture biologique saine et naturelle pour un marché local. L'opinion publique est maintenant prête à s'engager dans cette transition. On est totalement revenu de la nourriture industrielle, non sans raison. Les ventes de produits biologiques explosent. Leur marché en Grande-Bretagne augmente de 40% et continuera à croître si le gouvernement coopère en créant enfin les conditions favorables. Seul un tel système de production est compatible avec la bonne santé des gens, un mode de vie stable pour une partie significative de la population ; son infrastructure économique rend possible une société rurale basée sur un mode de vie en communauté. Seul un tel système est à même de satisfaire aux impératifs moraux, écologiques, sociaux et biologiques de base. ■

Notes

- (1) Vandana Shiva (2001), Yoked to Death, Globalization and Corporate Control of Agriculture. *Research Foundation for Science, Technology and Ecology*, New Delhi, page 41.
- (2) Kai Mander and Alex Boston, in Jerry Mander and Edward Goldsmith (1996), *The Case Against the Global Economy and for a Turn Towards the Local*.
- (3) Vandana Shiva, op. cit., page 23
- (4) Dr Miller of the Hoover Institute, cited in *Paid Protection* by Rachel Burnstein, *Mother Jones Magazine*, Jan-Feb 1997, p. 42 (cité par Steve Gorelick dans un article non publié, *The Regulatory Myth*)
- (5) Ibid., page 43
- (6) Wendell Berry, *The Unsettling of America*, page 41
- (7) The British Meat Education Trust (2000), *The Meat in your sandwich*, cassette vidéo.
- (8) Richard Young
- (9) Richard Young, *ibid*
- (10) Fact Sheet No. 124, WHO/OMS 1998 concept
- (11) Insight Team, *International Herald Tribune*, 7 December 2000.
- (12) Ibid.
- (13) Ibid.
- (14) Nancy Tomes, *The Gospel of Germs*, page 11
- (15) Nancy Tomes, op. cit., page 249
- (16) Joanne Brown, *Crime, Commerce and Contagion. The political language of public health and the popularization of germ theory in the United States, 1870-1950* in Ronald G. Walters, ed. *Scientific Authority in the 20th Century*, John Hopkins University, Baltimore and London, Page 10.
- (17) Ibid, page 10
- (18) Nancy Tomes, op. cit. p 247
- (19) Bernard Dixon (1994), *The Power Unseen or how microbes rule the world*.
- (20) David Merrill (1985), *Ecological Genetics*, Longman, London, pp 179-180.
- (21) René Dubos (1965). *Man adapting* Yale University Press, New Haven. Traduction : *L'Homme et l'adaptation au milieu*. Coll. science de l'homme, Payot, Paris (1973).
- (22) René Dubos, *ibid*, p 88
- (23) *Pacific World*, No. 55, July 1999
- (24) René Dubos, op. cit.
- (25) René Dubos, op. cit, p 110
- (26) René Dubos, *ibid.*, p 134
- (27) René Dubos, *ibid.*, p 111
- (28) René Dubos, *ibid*.
- (29) René Dubos, *ibid.*, p 44
- (30) René Dubos, *ibid.*, p 45
- (31) Sarah Bosely *The Guardian*, 3 Mai 2000.
- (32) Clive Cookson, Friendly Bacteria could wipe out lethal *e. coli* form, *Financial Times*, 9 February 2001.



Pour Bernard Charbonneau (1910-1996), l'hygiène est « une divinité majeure de la société industrielle qui, laissée à elle-même, irait jusqu'à stériliser – pasteuriser – toute vie sous prétexte d'éliminer les microbes. Certes, ses raisons ne sont que trop bonnes, la propreté est nécessaire. Mais toute raison spécialisée devenant folle, il ne faudrait pas en arriver au point de bâtir son foyer, et la cité entière autour d'un autel sanitaire. Cette obsession de l'hygiène ne serait-elle pas le fait d'une société urbaine plus crasseuse, plus infectée – autrement dit plus polluée – qu'une autre ? ». Écrit vers 1975, *Un festin pour Tantale* a été édité en 1997 par les éditions Sang de la Terre (255 pages).