

Détoxifieurs pathologiques - gestion des salicylates et des phénols

^{*1} Ce sujet, plutôt complexe, et fait l'objet de mon livre *Canaris de la Modernité*.

*Les victimes de sensibilités chimiques multiples sont souvent aussi sensibles à des « poisons » alimentaires présents dans des aliments réputés sains. Ces personnes sont food chemical sensitive^{*1} en anglais. Elles ne sont pas malades d'être sensibles, elles sont devenues hypersensibles à cause de leur état (génétique ou acquis) de « mauvais détoxifieur » ou de « détoxifieur pathologique » (parfois aussi nommés les « surréacteurs »). Je les surnomme les « canaris ».*

J'ai vécu cela jadis alors que, pôvre petit détoxifieur pathologique, je ne savais encore rien des répercussions de cet état au plan alimentaire.

La découverte de cette piste est récente, mais bien documentée (en anglophonie, bien sûr, car en francophonie on aime traîner la patte, n'est-ce pas...).

Retenons pour ce chapitre-ci que les « canaris de la modernité » se repèrent parmi les victimes d'une curieuse biochimie : autistes, hyperactifs/hyperkinétiques, victimes de « candidose », victimes de sensibilités chimiques multiples,

asthmatiques, polyallergiques, adultes déprimés ou souffrant de problèmes de comportement depuis longtemps (les victimes de TOCs ou de candidose, etc.), souvent combinés à des problèmes dermatologiques.

Leur particularité au plan alimentaire est que le foie n'est pas ou plus capable de détoxifier les polluants habituels (dont des additifs pourtant réputés anodins !). Chez ces sujets, le foie n'arrive à détoxifier ni les propres neurotransmetteurs et hormones du sujet (cas qui n'est

pas exposé dans les manuels de biochimie classique), ni des « poisons » végétaux présents dans des aliments même très sains, en particulier les salicylates.. L'une des deux voies de détoxification du foie (si pas les deux) sont submergées, handicapées. Le tube digestif est aussi en dysbiose. Cette réactivité permanente entraîne une production interne d'histamine, qui rend le sujet hyperréactif aux amines aussi.

Si vous êtes une des malheureuses victimes de colopathie qui seraient aussi des mauvais détoxifieurs, je suis au regret de devoir vous faire lire un livre en plus: *Canaris de la Modernité*, où ce sujet est largement exposé. Vous trouverez dans ce livre les tests pratiques permettant d'évaluer si « vous en êtes ».

La liste complète des symptômes que l'on peut corréliser avec les sensibilités aux « poisons » alimentaires, selon le terme utilisé par Emma Davies^{*1}, est très longue. Elle ressemble à la liste des syndromes modernes dont on ne connaît pas la cause : hyperactivité/hyperkinésie, Asperger's, hypoglycémie réactive, fibromyalgie et fatigue chronique, confusion mentale, irritabilité, trouble bipolaire ou maniaque-dépression, dorsalgies chroniques, migraines et sinusites chroniques, reflux gastrique, colopathie, acouphènes, éruptions cutanées, eczéma, urticaire, palpitations cardiaques, épilepsie même... On retrouve ici la kyrielle de symptômes de ces nouveaux syndromes flous que j'ai répertoriés dans *Quand j'étais Vieille* sous le libellé général d'épuisement chronique.

^{*1} *Chemical Food Poisons*, la liste des symptômes est traduite de son site www.plantpoisons.androttenstuff.info/content/failsafe.aspx