



EFE, Madrid

“La cadena de alimentación está contaminada”, mantiene la periodista francesa especializada en agroalimentación Marie-Monique Robin, que acaba de publicar en España el libro “Nuestro veneno cotidiano”, una investigación sobre las sustancias químicas que llegan a nuestro plato.

El nuevo libro de esta investigadora analiza con detalle las moléculas químicas a las que estamos expuestos en nuestro entorno y en nuestra alimentación. La analiza, según explica en una entrevista, partiendo de “lo más simple y de lo menos discutible”, como las “intoxicaciones agudas y después crónicas de los agricultores expuestos directamente a los pesticidas” hasta llegar a lo más complejo: los efectos a dosis pequeñas de los residuos de productos químicos que “todos tenemos en el cuerpo”.

Dos años de investigaciones por Asia, Norteamérica y Europa, testimonios de expertos, multitud de informes de miembros de agencias de regulación alimentaria y estudios científicos avalan este nuevo trabajo, en el que la periodista sostiene que miles de moléculas químicas han invadido nuestra alimentación desde la Segunda Guerra Mundial y que “solo un diez por ciento de ellas ha sido estudiadas seriamente”.

“Esta invasión química está vinculada al desarrollo de la sociedad de consumo, que ha provocado la salida al mercado de miles de productos de consumo corriente cuya fabricación o transformación se basa en unos procesos químicos cuya toxicidad está muy mal evaluada”, según la periodista.

Una crítica que realiza Robin tras analizar el sistema de evaluación de los productos químicos tal como lo practican las agencias de reglamentación nacionales o europea, como la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que se basan en el principio de Paracelso, el médico suizo del siglo XVI que afirmó que ‘solo la dosis hace el veneno’.

Inspirándose en este principio, según cuenta la autora, las agencias de reglamentación desarrollaron una norma llamada “ingesta diaria admisible (IDA), que “es la dosis de veneno químico que se

Los venenos que comemos

► Una periodista francesa mantiene que la cadena de alimentación está contaminada. Tras varios años de investigación, Marie-Monique analiza en un libro las moléculas químicas a las que están expuestos el hombre y su alimento.



La periodista remarca que la “invasión química” está vinculada al desarrollo de la sociedad de consumo./ EL DÍA

La investigación de Marie-Monique se desarrolló en Asia, Europa y Norteamérica

supone que podemos ingerir cada día sin enfermarnos”.

Esta IDA es “un engaño que no protege a los consumidores, sino a los fabricantes”, según la autora de “El mundo según Monsanto”, un ensayo sobre esta multinacional de semillas transgénicas a la que acusa de prácticas “mafiosas”.

¿Y cómo afecta esta “invasión” a nuestro cuerpo? Para responder a esta pregunta Robin parte por explicar qué son lo que los científicos llaman “perturbadores endocrinos”, una clase de productos químicos que es particularmente peligrosa, unas moléculas químicas que son hormonas de síntesis o que imitan la acción de las hormonas naturales.

“Están en todas partes, como el bisfenol A en los biberones, en los recipientes de plástico duro o en las latas de conservas, los ftalatos en los plásticos blandos o el PFOA en las sartenes antiadherentes (teflón), los cosméticos, los

detergentes, y, por supuesto, los pesticidas”, según la especialista. Estas hormonas de síntesis tienen la capacidad de actuar a unas dosis “infinitesimales, muy inferiores a la IDA y desempeñan un papel particularmente nocivo en relación a los embriones y fetos”.

“Miles de estudios llevados a cabo en animales –prosigue– demuestran que llevan a cánceres que depende de las hormonas (de mama, próstata, testículos), a problemas reproductivos (esterilidad, malformaciones congénitas), de diabetes o de obesidad en adultos que estuvieron expuestos en el vientre de su madre”.