



[Source : ARTE]

[Transmis par Philippe Loubière]

Les cas d'intolérance au gluten explosent et les maladies cœliaques sont quatre fois plus élevées que dans les années 1950. Cette ambitieuse enquête révèle les dommages causés par la dérégulation de notre économie sur le blé, notre aliment de base.

Magique, le gluten apporte gonflant et liant aux préparations culinaires. En revanche, il est indigeste. Mais s'il ne fait qu'alourdir l'estomac d'une personne en bonne santé, il provoque chez les individus cœliaques ou sensibles une réaction immunitaire dévastatrice. En 2018, le marché mondial des produits sans gluten pesait 15 milliards d'euros. Il devrait plus que doubler d'ici à 2027. La diabolisation de cette protéine qui se forme en mélangeant l'eau à la farine ne constitue-t-elle qu'un argument marketing ? Ou le blé s'est-il mué en poison ? Comment cette céréale faite pour mûrir au soleil peut-elle prospérer dans des pays froids comme l'Ukraine ou le Canada ? Les cas de maladies cœliaques, quatre fois plus élevés que dans les années 1950, et de sensibilité au gluten ont explosé, avec une vitesse excluant une mutation génétique et accusant notre environnement.

Géopolitique du blé

Jadis élancés, les blés ont rapetissé. Pourquoi ? Parce que les variétés naines s'accordaient mieux avec les engrais à base de nitrates et de phosphates, matières à explosifs dont il fallait écouler les stocks accumulés durant la Seconde Guerre mondiale... Ces « petits blés » contiennent moins de gluten mais dotent celui-ci d'une élasticité renforcée que nous tolérons moins bien. Ce gluten tenace, niché dans de nombreux produits transformés, n'explique pourtant pas à lui seul l'épidémie actuelle. Les résidus grandissants de glyphosate, un herbicide, dans les aliments à base de céréales ont une part écrasante de responsabilité.

Le constat dressé par cette enquête, multipliant les éclairages de chercheurs, économistes, juristes, fermiers ou militants, laisse parfois : mainmise des multinationales sur les réglementations, modèle industriel favorisant les grands céréaliers, interdépendance des pays entravant la régulation... Contrainte d'importer une partie de son blé, l'Italie, qui interdit la dessiccation (prisé dans les pays froids, le procédé consiste à vaporiser l'herbicide juste avant la moisson pour faire mûrir les plantes

artificiellement), a tenté d'indiquer sur les paquets de pâtes la provenance des grains. Le Canada a aussitôt déposé un recours au tribunal de l'OMC. Pointant les dérives mais aussi les avancées, comme le retour des variétés de blé anciennes en Sicile, un démêlage vigoureux de nos épis et des maux qui les rongent.

Documentaire de Patrizia Marani (France/Italie, 2020, 1h19mn)

Gluten [#Enquête](#) [#ARTE](#)

Disponible jusqu'au 13/05/2021

<https://youtu.be/wmIjuZFkzK0>

Voir aussi : Les défis d'une autre agriculture | ARTE