

# Le four à micro-ondes

*Il serait inoffensif ?*

## Le rayonnement électromagnétique

Le four, une fois branché, même lorsqu'il ne fonctionne pas, émet un champ électromagnétique dans un rayon de 4 à 5 mètres, qui est très nocif. Cette nocivité est encore une immense inconnue, d'autant que les intérêts sous-facents semblent colossaux (cf : lignes à haute tension, TGV, etc...). Des études - encore bien timides - sont pourtant en cours depuis une dizaine d'années, à Nîmes par exemple (Pr. Luis Miro).

## Les fuites

Les fuites sont peu vraisemblables, mais seulement au moment de l'achat. Très vite, après quelques jours d'utilisation, elles deviennent certaines et peuvent générer à la longue des troubles de la vue (cataracte), de l'appareil génital (avortement, stérilité), du cœur (troubles du rythme), du système neuro-endocrinien (céphalées, vertiges, fatigue, asthénie, insomnie), du système sanguin et en particulier immunitaire.

## L'émission de micro-ondes par les aliments sortant du four

Il faut savoir que les aliments qui sortent du four à micro-onde ne doivent pas être consommés pendant les **10 à 15 minutes** qui suivent la sortie du four ! C'est à dire que votre aliment a eu le temps de refroidir... En effet, un aliment sortant de ce four émet des micro-ondes pendant au moins 10 minutes ! Ces micro-ondes brûlent tout sur leur passage. Les critères d'innocuité sont basés sur des études effectuées selon les normes d'utilisation des constructeurs. Or, la plupart des utilisateurs ne lisent pas la notice... notice qui bien souvent est incomplète...

## La dénaturation des aliments

La cuisson au micro-ondes entraîne une modification profonde de la disposition géographique dans l'espace de certains radicaux protéiques (passage de l'état lévogyre à l'état dextrogyre, conversion de la forme trans- à la forme cis-), qui pourrait bien se révéler avec le temps hautement cancérigène ou toxique pour le système nerveux central, le foie ou le rein. Il y a également production de radicaux libres (comme lors de l'irradiation des aliments par rayons Gamma), qui sont reconnus cancérigènes (cf : bio-électronique de Louis-Claude Vincent).

## Les prions !

Cette modification spatiale des protéines est la définition même des fameux **prions** ! L'usage du four à micro-ondes est sans doute l'un des principaux responsables des maladies à **prions** que l'on observe de nos jours, soit par ingestion d'aliments dénaturés, soit par action directe sur les protéines des humains consommateurs, à l'occasion des fuites ou de l'émission de micro-ondes par les aliments consommés.

## Micro-ondes et médecine traditionnelle Chinoise

L'ingestion d'aliment chauffé ou cuit au micro-onde entraîne instantanément une attaque de la rate énergétique, facilement observable par l'étude en clinique. On constate en effet :

des ballonnements et flatulences nauséabondes immédiates,  
une digestion longue et laborieuse avec somnolence,  
une fragilisation importante des vaisseaux sanguins veineux et capillaire avec risque hémorragique,  
une prise de poids intempestive sur le siège ou l'abdomen,  
cela ouvre la porte à la genèse des cancers et autres leucémies...

## EN CONSEQUENCE

**Il ne faut jamais se servir du four à micro-onde... ne pas même le laisser brancher sur le secteur ! Ceci explique pourquoi ces fours ne seraient plus à la mode, ni aux USA, ni au Japon qui sont les grands promoteurs de ce matériel.**

**Tous les stocks fabriqués par ces pays sont écoulés en Europe, puisque les Européens semblent illettrés.**

Sources  
Dr Alain SCOHY