Augmentation des cancers : changez vos huiles alimentaires !

écrit par Christine Tasin | 14 avril 2025

D'aucuns vont me dire « *tu n'es pas médecin, de quoi te mêles-tu* » ?

Je me mêle de ce qui me regarde, à savoir la santé de mes contemporains bien malmenée par nos dirigeants à la solde de Big Pharma, de l'OMC et des turpitudes de la Der Leyen avec le Mercosur, le lait venu de Nouvelle Zélande, le boeuf et le poulet aux hormones venus du Brésil ou de `Thaïlande qui n'ont pas, eux, les contraintes de nos agriculteurs…

Et voilà qu' aujourd'hui je tombe sur cet article de Breizh-info : **https://www.breizh-info.com/2025/04/13/245795/cancer-des-huiles-de-cuisson-courantes-liees-a-la-progression-de-formes-agressives-du-cancer-du-sein/** auquel j'emprunte le titre et l'illustration en tête d'article. Titre qui a fait tilt… Je vous conseille de le lire pour mieux appréhender mon article de ce jour.

Pourquoi et comment suis-je au courant du danger de certaines huiles, celles que j'utilisais par tradition familiale et parce que je ne me posais pas de question, faisant confiance -l'innocente, l'imbécile que j'étais- à nos gouvernants ? Les hasards de la vie. **A présent je n'utilise plus que des huiles en bouteille de verre, vierges et de première pression à froid et pas n'importe lesquelles selon que c'est pour les salades ou les frites.** Et surtout plus celles qui, après la seconde guerre mondiale, ont suivi le bond de la modernité, de la production de masse par cher, ces bouteilles en plastique (par exemple d'une marque très connue la marque utilisée par ma mère, ma grand-mère, mes tantes)… Huile utilisée indifféremment pour les frites et les salades, pas chères du tout car pressées à chaud et raffinées…

Mais je m'égare. Je reviens à la rencontre fondamentale pour moi et mes proches, celle de l'oeuvre du Docteur Kousmine.

Il se trouve qu'il y a une douzaine d'années, on a

diagnostiqué chez l'un de mes proches une maladie grave que l'on ne sait pas guérir et pas vraiment soigner, on réussit juste à améliorer un peu les choses et à prolonger la vie des personnes atteintes.

Je ne connaissais pas cette maladie, le diagnostic m'a terrorisée, révoltée, s'agissant de quelqu'un de jeune ; j'ai voulu comprendre et voir ce que l'on pouvait faire pour améliorer les choses…

Pendant 3 mois j'ai lu absolument tout ce qui concernait, de près ou de loin cette maladie (*je suis une littéraire pur jus, pas du tout scientifique mais j'ai tenu bon, je me suis accrochée*), j'ai fini par comprendre, en croisant les données, les témoignages, les livres de médecins de renom, de scientifiques, de chercheurs… qu'**il n'était pas absurde de voir l'importance de la nourriture et tout particulièrement de la malbouffe dans le déclenchement de maladies graves, de cancers et autres maladies auto-immune**s.

> Les maladies auto-immunes résultent d'un dysfonctionnement du système immunitaire qui conduit ce dernier à s'attaquer aux constituants normaux de l'organisme. C'est par exemple le cas dans le diabète de type 1, la sclérose en plaques ou encore la polyarthrite rhumatoïde. Face à ces maladies complexes, les chercheurs développent de nouvelles stratégies thérapeutiques dans l'objectif de parvenir à contrôler le système immunitaire sans pour autant l'empêcher de monter la garde vis-à-vis des agents pathogènes. Source inserm

J'ai acheté (*j'ai besoin d'avoir mes livres à moi car je les gribouille, souligne...*) et lu des dizaines, non, des centaines de livres, de brochures… que j'ai dévorés, jour et nuit, en prenant des notes, pendant 3 mois. J'évoquais parfois avec ma famille et mes amis des découvertes, des étonnements… au début tout le monde riait gentiment, connaissant la littéraire que je suis,

nulle à bouffer du foin en sciences naturelles (en 4ème mon prof de sciences net a écrit dans mon bulletin : *que vient faire cette littéraire dans cette galère...*) persuadés que l'on ne pouvait rien faire face à la maladie, que subir, voir l'autre souffrir et dépérir…

J'ai travaillé sans fil conducteur, tirant un fil, en suivant un autre, rebondissant d'une référence à une autre… et un beau jour je suis tombée sur un livre de Catherine Kousmine, médecin suisse d'origine russe. J'ai découvert quelques autres médecins/soignants extraordinaires mais je me contenterai aujourd'hui de Catherine Kousmine dont j'ai dévoré tous les livres et qui m'a ouvert les yeux sur l'importance de l'alimentation en général et de l'huile en particulier.

Je vous laisse suivre le lien ci-dessous pour comprendre qui elle est (elle avait eu son doctorat en 1928), ses questions, ses expérimentations avec des souris, comment elle est parvenue à comprendre l'importance de l'alimentation dans le déclenchement des cancers.

> […]
> *Avec un chimiste et un pharmacien, elle installe un laboratoire dans une cuisine inoccupée de son appartement.* ***Pendant 17 ans****, elle y élèvera des souris sur lesquelles sont greffées des tumeurs. Puis elle ira à Paris à l'Institut Curie chercher des femelles de race pure, porteuses spontanément d'un cancer du sein dans la proportion de 90 % dès l'âge de 4 mois.*
> *A Curie, les souris sont nourries à partir d'aliments en comprimés. Par souci d'économie, le Dr KOUSMINE, fait le tour des commerçants pour ramasser pain, légumes, fruits…* ***Les souris reçoivent ainsi un jour sur deux une nourriture en comprimés et un jour sur deux des aliments naturels.***
> ***Le taux des cancers chute de 50 % ! Intriguée de ces résultats, elle réalise qu'il y a peut-être une relation entre l'alimentation et la maladie.*** *Mais encore faut-il le démontrer ! Pendant des années, elle testera toutes les substances qui peuvent composer nos repas.*
> […]

https://www.kousmine.fr/dr-kousmine/

Elle va chercher à comprendre pourquoi le corps fabrique le cancer.

Elle comprend l'importance de la muqueuse intestinale, excessivement fragile et donc l'importance de l'alimentation.

Deuxième extrait de la référence donnée ci-dessus pour ceux qui n'ont pas le temps de tout lire et qui ne comprendraient pas pourquoi j'insistais sur les huiles alimentaires que l'on retrouve dans l'article de Breizh info cité en tête d'article.

En tant que femme observatrice, Catherine KOUSMINE a remarqué que ***toutes les denrées alimentaires ont augmenté de prix pendant la dernière guerre. Toutes, sauf une : l'huile !***
Intriguée, elle cherche à savoir pourquoi. L'explication lui est fournie par un employé d'huilerie qu'elle est amenée à soigner. On a tout simplement modifié les techniques d'extraction des huiles. Pour augmenter le rendement à partir de la même quantité de graines, on a autorisé les industriels à faire des pressages après chauffage. Le Dr KOUSMINE découvre tout de suite la faille de ce système. Elle a connu les habitudes du début du siècle : les huiliers sur la table. Elle mesure très vite, à la lumière de ses recherches, l'ampleur des dégâts : ***l'étanchéité des membranes cellulaires est altérée par carence en acides gras essentiels*** *et c'est au niveau de l'intestin que cela a le plus de conséquences :* ***lorsque l'intestin laisse pénétrer dans le sang des agents infectieux, c'est le foie qui les reçoit et doit les détruire.***
Elle a maintenant la solution : il faut ***augmenter la résistance des membranes des cellules*** *et en priorité celles de l'intestin. Elle cherche un producteur d'huile qui a gardé les anciennes méthodes, et part en* ***croisade contre les graisses « végétales »****(margarines), qu'elle dénonce comme artificielles et même dangereuses pour la santé.*

J’ai compris beaucoup de choses grâce à Catherine Kousmine, mais aussi grâce au professeur Joyeux, grâce à bien d ‘autres médecins et aussi grâce à mon ami Dominique Schwander , contributeur de RR, avec qui nous avons essayé de lutter contre la folie Covid et ses dangers.

Il existe des petits bouquins de Catherine Kousmine, un peu anciens certes mais avec des recettes, des idées de plats délicieux et vitaminés… Je vous conseille notamment sa « Purée Energie ».

Dr André **Denjean** et Lucette **Serre**

KOUSMINE AU QUOTIDIEN

L'art de vivre sain

jouvence