

[View in article reader](#)

published: 2018-01-22

received: 2018-01-22 02:03 (EST)

## LE DEVOIR

Le Devoir

Société | A5, Words: 566

published: 2018-01-22

received: 2018-01-22 02:03 (EST)

Le Devoir

Société | A5, Words: 566

## L'eau "crue", une nouvelle mode qui fait frémir les experts en santé publique

by: Agence Science-presse

C'est de l'eau " non filtrée, non traitée, non stérilisée ". Appelée aussi " eau crue " (raw water), elle est vendue 37 \$ pour un contenant de 9 litres dans une boutique de San Francisco. Et pour la modique somme de 15 \$, vous avez droit à un deuxième remplissage.

Tous les médecins et tous les experts en santé publique horrifiés par cette " mode " y voient un exemple comme quoi le " retour à la nature " a le dos large. Mais dans cette boutique de San Francisco, selon un reportage du New York Times publié le 29 décembre, cette " marque d'eau " est si populaire que, souvent, il n'en reste plus sur les tablettes. Pour ses défenseurs, cette eau " crue " a pour avantage d'être non seulement sans fluor, mais de ne pas être passée par les systèmes de filtration des villes qui en retireraient prétendument des " minéraux bénéfiques ".

Obsession de la santé

Ils en ont aussi contre l'eau embouteillée, pas tant pour le plastique des bouteilles que pour le traitement qu'elle subit avant d'être mise en bouteille, qui en retirerait " les algues ", tuant du coup des " bactéries probiotiques ". En fait, à travers leurs sites, on retrouve généralement le concept selon lequel " traiter l'eau, c'est la tuer ".

Le blogueur David Gorski, dont le blogue Science-Based Medicine pourfend pseudo-sciences et pseudo-médecines, se sent obligé de rappeler que " le choléra, le giardia intestinal, la dysenterie et une grande variété de maladies de l'eau, bloquées par des techniques de filtration modernes, sont toutes des maladies très, très naturelles ".

Il y voit le même type d'arguments utilisés il y a quelques années en faveur du " lait cru " : selon ses défenseurs, la pasteurisation, technique utilisée pour réduire les risques de transmission de maladies, enlèverait du lait des bactéries bénéfiques et réduirait sa valeur nutritive. " Personnellement, je me suis toujours demandé si ces mêmes personnes mangeaient aussi du porc et du poulet sans les cuire. "

Le reportage du New York Times inscrit cette tendance dans un mouvement plus large, celui de vouloir récolter son eau soi-même. Des compagnies aux noms évocateurs -- Live Water, Zero Mass Water -- ont surgi ces dernières années pour livrer ce type d'eau à domicile ou pour offrir de l'équipement permettant aux résidents de " collecter l'eau dans l'air ". L'une des machines, qui coûte 4500 \$ -- installation comprise --, permettrait de recueillir 10 litres d'eau par jour -- selon le taux d'humidité dans l'air. Sauf que comme cette eau, entre sa collecte dans l'air et le robinet, est filtrée et passe à travers une " cartouche " qui lui ajoute différents " minéraux " -- selon ce qu'explique le site des fabricants de l'appareil --, on peut difficilement la qualifier de " naturelle ".

Il y a de toute façon un débat parmi les entrepreneurs sur la façon dont il faudrait appeler leur eau : le terme " raw ", en anglais, ne désigne pas seulement quelque chose de pur, mais quelque chose qui n'a pas été cuit, ce qui n'est pas vraiment le message qu'ils souhaitent envoyer. Parmi les propositions : " unprocessed water ", qui pourrait se traduire en français par " eau non traitée ", mais qui éveille davantage d'échos en anglais, en référence au mouvement pour l'" unprocessed food ".

2018 Le Devoir