

Recherche de volontaires pour tester le pain à l'eau de la fontaine de Sainte Gemme

Avec les Amis du Moulin de Durban



Recherche de volontaires pour tester le pain à l'eau de la fontaine de Sainte Gemme

Même lorsque l'activité du moulin est suspendue comme ce fut le cas durant la trêve hivernale, l'association des Amis du Moulin reste en éveil pour trouver de nouvelles animations autant que possible insolites. Une idée avait germé durant la pandémie mais mettre sur pied toute initiative particulièrement innovante, quand on connaît les impératifs de toutes sortes à respecter et la paperasserie à fournir, ce n'était pas gagné d'avance !

Les anciens du village se souviennent du pèlerinage qui se faisait jadis à la fontaine Sainte Gemme, réputée pour guérir les rhumatismes. Qui n'a pas des rhumatismes encore aujourd'hui ? Ce traitement étant gratuit et sans effets secondaires, pourquoi ne pas en faire profiter les futurs visiteurs mais cette fois de manière inédite

. Des recherches menées auprès des stations thermales, validées par des laboratoires indépendants, ont montré que l'eau ne perd aucune de ses particularités avec la chaleur. Ne restait donc qu'à convaincre Eric, boulanger officiel du Moulin, de fabriquer du pain, en quantité raisonnable tout au moins au début, à partir de l'eau de la fontaine Sainte Gemme. C'était sans prendre en compte la nécessité de quantités de nouvelles analyses suivies de dossiers à faire homologuer par les différents organismes qui gèrent et contrôlent les normes relatives à la vente de nourriture, (DGAL, DGCCRF, DGS, INAO, etc.). De plus, double difficulté puisqu'il s'agit ici d'un produit dépendant à la fois du domaine alimentaire et thérapeutique. La première partie du protocole expérimental ayant été rigoureusement suivie avec des souris, et ayant donné des résultats probants, l'heure est maintenant de passer à l'expérimentation humaine.

Aussi l'association, sous contrôle du Haut commissariat aux Médecines parallèles, recherche une cinquantaine de volontaires pour un essai randomisé (en double aveugle), les uns disposant de pain dynamisé par l'eau de sainte Gemme, les autres du pain normal. Comme il s'agit d'une efficacité basée sur le principe des eaux thermales, la consommation de ce pain doit être régulière (pour une durée de trois mois minimum).

Fabriqué une fois par semaine, suivant un cahier des charges très rigoureux et avec une longue conservation, il sera disponible chaque dimanche matin, au prix habituel dès l'ouverture du moulin, début avril. Lors de l'inscription, supervisée par un professionnel de la santé, et qui tiendra lieu d'engagement, certains critères seront pris en compte (âge, état général de la personne, antécédents familiaux, etc.). Pour toute information : 06 01 04 20 23 ou 06 07 23 51 57

