



# Organismes génétiquement modifiés : indéfendables !

Sous la pression des lobbies industriels américains, l'Europe est en train de céder petit à petit et d'accepter l'entrée des organismes génétiquement modifiés (OGM). Et pourtant...

## QU'EST-CE QU'UN OGM ?

Un organisme génétiquement modifié – ou “transgénique” – est un organisme vivant (végétal, animal, bactérie) dans les gènes duquel on vient “greffer” un ou plusieurs gènes d'une autre espèce. Cette manipulation a pour but de doter l'organisme ainsi modifié de “qualités” différentes de celles qu'il a naturellement. Dans le cas du “riz doré”, il s'agit d'augmenter sa teneur en vitamine A en lui fournissant des gènes de carotte ; dans le cas du maïs ou du soja, il s'agit de les rendre résistants à certains herbicides puissants, voire de les rendre insecticides ou fongicides par rapport à leurs prédateurs ou parasites naturels.

## À QUOI SERVENT LES OGM ?

• **À la recherche fondamentale et médicale :** au départ, il s'est agi à la fois de mieux comprendre les bases de la vie et de la génétique. Les premières expériences, qui datent de 25 ans, se sont déroulées en espaces confinés, dans des labos. On est arrivé ainsi à faire produire par des cellules certains produits utiles à la médecine (telle l'insuline). Même pour les plus farouches des anti-OGM, il est hors de question d'attaquer la recherche génétique, tant qu'elle se déroule suivant les habituels principes de précaution, et en “vase clos”.

À noter : en douze ans de pratique, aucun essai d'OGM en plein champ n'a jamais permis de créer le moindre médicament.

• **À “faire du fric” :** depuis un peu plus de dix ans, certains gros groupes agro-alimentaires se sont attaqués aux cultures, avec plusieurs buts : rendre les plan-

tes résistantes aux herbicides (qu'ils produisent !), les rendre résistantes à leurs prédateurs ou parasites naturels (champignons ou insectes), ou leur faire produire des substances utiles à l'industrie pharmaceutique (souvent les mêmes groupes industriels !). Principal alibi : nourrir la planète, aider les pays du tiers-monde, soigner les maladies génétiques. Véritables motivations : mettre la main sur le marché mondial de la semence et de l'agriculture, vendre des pesticides et des insecticides, breveter le vivant.

## OÙ EN EST LA CULTURE DES OGM DANS LE MONDE ?

Les cultures d'OGM ne cessent de progresser. De 2002 à 2003, les surfaces cultivées ont augmenté de 15 %, pour atteindre 66,8 millions d'hectares. Actuellement, quatre pays produisent 99 % des OGM dans le monde : les USA, l'Argentine, le Canada, et la Chine. Le Brésil en cultive presque autant que le Canada (3 M d'ha), mais... illégalement. Dix-huit pays en tout se sont mis à la culture d'OGM.

Les plantes les plus produites sont le soja (61 % du total), le maïs (23 %), le coton (11 %), et le colza ; 73 % de ces cultures concernent une plante tolérant un herbicide, 18 % des plantes produisant un insecticide, et 8 %... qui font les deux !

## QUELS RISQUES PRÉSENTENT LES CULTURES D'OGM ?

• **L'absence de maîtrise des techniques de manipulation génétiques.**

La biologie moléculaire est une science toute nouvelle et encore mal maîtrisée. Par exemple, en 2001, des scientifiques

belges ont découvert que le soja modifié de Monsanto, répandu dans le monde depuis cinq ans, s'était mis à développer des séquences d'ADN inconnues : il avait “muté” tout seul...

• **La dissémination incontrôlée.**

C'est actuellement le plus gros problème : les plantes transgéniques contaminent les cultures voisines, qui deviennent elles aussi progressivement transgéniques. On en arrive à des situations aberrantes : 950 agriculteurs canadiens sont en passe d'être ruinés, leurs cultures de maïs “naturel” ou bio contenant trop d'OGM et étant de ce fait refusées par les instituts de contrôle. Un autre subit un procès de la part de Monsanto, qui l'accuse d'avoir employé ses graines, alors que ses champs ont été contaminés par les voisins ! Le Mexique, qui interdit les cultures d'OGM, vient de s'apercevoir que ses cultures étaient polluées par les cultures californiennes voisines... En bref, on joue aux apprentis sorciers, au risque de modifier pour l'éternité la flore et la faune de la planète, rien de moins !

Par ailleurs, des traces importantes d'OGM ont été récemment découvertes dans de nombreux produits destinés à la consommation humaine (aux USA, en Grande-Bretagne...) qui n'étaient pas censés en contenir.

• **La destruction des équilibres écologiques.**

Il a été prouvé que l'on trouvait dans les champs d'OGM bien moins d'insectes, et donc d'oiseaux, que dans des champs de cultures naturelles.



...suite de la page précédente

## FICHE TECHNIQUE

### • L'ingestion.

Il n'est pour l'instant pas prouvé que le fait de manger des OGM soit nocif, quoique plusieurs éleveurs nourrissant leur bétail au maïs transgénique se soient vus face à des épidémies d'origine inconnue : un cas récent est apparu en Allemagne, qui a décimé un troupeau.

### • La fin de l'agriculture biologique.

Plusieurs cas se sont déjà produits, dont un en Espagne, de cultures biologiques contenant des OGM. L'agriculteur est ruiné – il ne peut vendre sa récolte qu'à bas prix – et personne ne sait si l'exploitation pourra un jour redevenir réellement biologique. Ces cas se multiplient actuellement de par le monde.

## LA RÉGLEMENTATION FRANÇAISE

Sont autorisés...

### • Pour toute utilisation

**(culture et transformation industrielle) :** le tabac "ITB-1000-0X" de la société SEITA tolérant à un herbicide (mais sa commercialisation n'a pas été développée) ; le maïs Bt-176 de Novartis tolérant à la pyrale et à un herbicide ; le maïs MON 810 de Monsanto tolérant à la pyrale ; le maïs T25 d'Agrevo tolérant à un herbicide.

### • Seulement à l'importation en vue de leur transformation industrielle :

le soja Roundup Ready de Monsanto, tolérant à un herbicide ; le maïs BT-11 de Novartis, tolérant à la pyrale et à un herbicide.

La culture à des fins commerciales de ce soja et de ce maïs n'est pas autorisée en Europe.

### • Pour la culture et la commercialisation des semences :

deux variétés hybrides de chicorée, obtenues à partir de lignées mâles stériles et tolérantes à un herbicide, mises au point par Bejo-Zaden (interdit pour l'alimentation).

### • Pour la production et

**la commercialisation de fleurs coupées :** des œillets à coloration modifiée ou présentant une tenue en vase prolongée mis au point par la société Florigène.

### -• Pour la filière de l'alimentation animale :

le soja Roundup Ready, les maïs T25, Mon810, Bt11 et Bt176, ainsi que les produits dérivés du colza Topas 19/2.

À noter que les maïs génétiquement modifiés autorisés ne servent pas à la production de maïs doux ou de maïs pop-corn.

### • Pour la filière de l'alimentation humaine :

les ingrédients dérivés du soja Roundup Ready ; les ingrédients dérivés de cinq sortes de maïs ; les huiles obtenues à partir de huit sortes de colzas et de deux sortes de cotons.

### • Sous forme d'aliments :

- à base de maïs : farine et semoule de maïs, huile de maïs, chips de maïs salées, pétales de maïs pour petit-déjeuner ;

- à base de soja : huile de soja, tonyu, tofu, crèmes-desserts à base de soja, sauce de soja ;

- à base de colza : huile de colza.

### • Sous forme d'ingrédients :

farine de maïs dans le pain, les céréales pour petit-déjeuner, les biscuits apéritifs ; flocons de maïs dans les barres de céréales ; semoule de maïs dans les biscuits apéritifs, la chapelure, la bière, les céréales pour petit-déjeuner ; amidon de maïs et liants amyliacés (féculé) dans les plats cuisinés, les sauces, la charcuterie, les crèmes-desserts, les préparations pour desserts déshydratées, les potages, les petits pots pour bébés, les pâtisseries ; dérivés de l'amidon de maïs (sirop de glucose, dextrose, maltodextrines...) dans les sauces, les biscottes, les barres céréales, les bières, les potages, les biscuits apéritifs, les préparations de fruits incorporés dans les yaourts et divers desserts, les glaces ; farines de soja dans le pain, le pain de mie, les pâtisseries ; protéines de soja dans les plats cuisinés, la charcuterie, les préparations pour nourrissons ; matières grasses végétales (maïs, soja, colza) dans les barres céréales, le pain de mie, les biscuits apéritifs, les pâtisseries, les matières grasses à tartiner, les potages.

### • Sous forme d'additifs :

- issus du maïs : amidon oxydé (E 1404), phosphates d'amidon (E 1410, E 1412 à E 1414), amidons acétylés (E 1420, E 1422), amidons hydroxypropylés (E 1440, E 1442), succinate d'amidon (E 1450), amidon oxydé acétylé (E 1451), caramels (E 150a à E 150d), sorbitol (E 420), mannitol (E 421), isomalt (E 953), maltitol (E 965), lactitol (E 966), xylitol (E 967), glucono-lactone (E 575), érythorbates (E 315 et E 316).

- issus du soja : lécithine (E 322), huile de soja oxydée (E 479b).

### • Sous forme de supports d'arômes :

produits dérivés du maïs tels qu'amidons, maltodextrines, beta-cyclodextrine.

### • Sous forme d'enzymes :

enzymes du type amylase utilisées pour la fabrication de bière, d'alcool, de pain, de sirops de maltose et de glucose ; enzymes du type chymosine et protéase utilisées pour la fabrication de fromages.

Bon appétit à tous...

*Pour en savoir plus, sur internet :*

*Sur internet, parmi des dizaines de sites et des milliers de pages :*

[[www.amisdelaterre.org/](http://www.amisdelaterre.org/)],

[[www.greenpeace.org/france\\_fr/](http://www.greenpeace.org/france_fr/)],

[[www.finances.gouv.fr/ogm/](http://www.finances.gouv.fr/ogm/)],

[[www.ogm-info.com/](http://www.ogm-info.com/)], [[www.ogm.org](http://www.ogm.org)],

<http://www.infogm.org/>],

[[www2.creaweb.fr/bv/ogm/](http://www2.creaweb.fr/bv/ogm/)],

[[www.ogmdangers.org/](http://www.ogmdangers.org/)],

[[perso.wanadoo.fr/paca/ogm/](http://perso.wanadoo.fr/paca/ogm/)],

[[www.guide-du-](http://www.guide-du-gourmet.com/fr/ogm/index.php)

[gourmet.com/fr/ogm/index.php](http://www.guide-du-gourmet.com/fr/ogm/index.php)],

[[www.monsanto.fr/](http://www.monsanto.fr/)], etc., etc.

*Pour en savoir plus, quelques livres :*

• **OGM, le vrai débat**, Gilles-Éric Seralini. Flammarion.

• **Génétiquement incorrect**, Gilles-Éric Seralini. Flammarion.

• **OGM - Ordre génétique mondial**, Christian Fons. L'Esprit frappeur.

• **Plantes et aliments transgéniques**, Jean-Marie Pelt. Fayard.

• **La guerre secrète des OGM**, Hervé Kempf. Seuil.

*Diffusés par Écodif, la librairie des Verts, 247 rue du Faubourg-Saint-Martin, 75010 Paris. courriel[[ecodif@les-verts.org](mailto:ecodif@les-verts.org)].*