

Des OGM dans nos assiettes



Introduits en Europe sans beaucoup de recul, les végétaux génétiquement modifiés pourraient présenter des risques spécifiques pour l'environnement et la santé. Notre test prouve que nous en mangeons sans le savoir.

OGM, le B.A.BA

- **TERMES.** Les biotechnologies ou techniques de génie génétique permettent de mettre au point des organismes génétiquement modifiés (OGMI) ou transgéniques.
- **TECHNIQUE.** Chez tout être vivant, les cellules sont composées de gènes, ayant chacun une fonction précise. La transgénèse consiste à transférer dans l'ADN (code génétique) d'un organisme un gène intéressant qu'on prélève dans un autre. Par exemple, on peut isoler d'une plante résistante à une maladie le gène lui conférant cette faculté et le transférer à une autre plante. Ces techniques sont différentes des croisements pratiqués depuis des lustres en agriculture. En effet, avec le génie génétique, l'homme court-circuite la reproduction naturelle et crée lui-même une vie nouvelle. Il peut croiser des espèces très éloignées et même des règnes différents (végétal et animal).
- **ALIMENTS.** Deux OGM sont aujourd'hui autorisés à la commercialisation en France:
 - Une variété de soja tolérant à l'herbicide Round Up. La plante et le désherbant étant produits par la même firme américaine (Monsanto).
 - Une variété de maïs qui résiste à un insecte ravageur, la pyrale, produite par la firme suisse Novartis. Son autorisation de culture a été suspendue par le Conseil d'État (voir Q.C. 354). La Cour de justice des Communautés européennes doit se prononcer sur la possibilité pour la France d'interdire ce maïs. Des dizaines d'OGM, cultivés aux États-Unis ou ailleurs, attendent les autorisations européennes.

« Plusieurs centaines de produits portant la mention "génétiquement modifié" devraient être en rayon d'ici à fin 1998. »

Lancée par l'Association nationale des industries agroalimentaires (Ania) à l'automne, la prévision s'est révélée très optimiste: début décembre, les emballages ainsi estampillés se comptaient sur les doigts d'une main. Pourtant, l'étiquetage des dérivés d'organismes génétiquement modifiés (OGM, voir ci-dessous) est obligatoire depuis le 1^{er} septembre 1998 (voir p. 17). En fait, ce retard à l'allumage n'est que le reflet de la gestion cafoilleuse du dossier des aliments transgéniques dans son ensemble. « On a mis la charrue avant les bœufs. » L'expression revient comme un leitmotiv dans la bouche de presque tous les professionnels impliqués: scientifiques inquiets (voir p. 18), distributeurs et fabricants en butte à la méfiance de leurs clients, ministères chargés de faire respecter un règlement sur l'étiquetage ni fait ni à faire...

Multinationales superpuissantes :

À l'inverse les producteurs d'OGM, des multinationales superpuissantes(1) comme Monsanto, Novartis ou AgrEvo, trouvent que les choses traînent. « Combien de pages de publicité ont été nécessaires pour convaincre les Grecs de manger des fruits nés des premières techniques de greffage en 300 avant J.-C. ? », s'impatientait Monsanto l'été dernier dans l'un des épisodes de sa gigantesque campagne de publicité. Comme pour suggérer que les biotechnologies n'étaient qu'une technique anodine et leurs détracteurs d'indécrottables passésistes. La même campagne de pub nous promettait monts et merveilles: de nouveaux aliments plus savoureux, meilleurs pour la santé, plus aptes à la conservation. Et aussi de nouvelles plantes plus respectueuses de l'environnement. Piquant quand on sait que les leaders des biotechnologies; sont aussi les... plus gros producteurs de pesticides.

En réalité, les risques induits par les OGM sont encore mal cernés (voir p. 18). En outre, à peine 1 % des plantes transgéniques cultivées aujourd'hui dans le monde présente un avantage direct pour le consommateur (tomate résistant au pourrissement, par exemple); les autres ne revendiquent qu'un intérêt pour les agriculteurs.

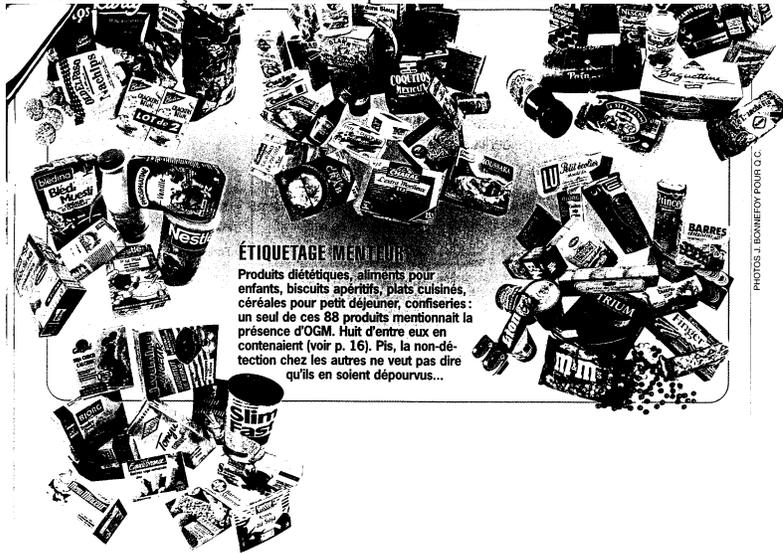
On comprend dès lors que les quatorze profanes, des consommateurs de « base », invités à plancher par le Parlement sur le dossier et à donner leur avis lors de la Conférence de citoyens, au mois de juin dernier, aient demandé la mise en place de multiples garde-fous (Q. C n° 352), tout en reconnaissant que les OGM ne doivent pas être rejetés en bloc. On comprend aussi que 71 % des Français n'aient pas envie de consommer des aliments transgéniques(2).

Pas de liberté de choix

Le problème, c'est qu'actuellement, ils n'ont aucune liberté de choix. Lacunes du règlement sur l'étiquetage et faiblesses des méthodes d'analyse obligent (voir pp. 16 et 17), nous mangeons aujourd'hui des dérivés d'OGM sans le savoir. Seule la mise en place de filières séparées, du champ au magasin, entre végétaux transgéniques et « traditionnels » permettrait à chacun de faire un choix éclairé.

Malheureusement, pouvoirs publics et professionnels, qui ne s'attendaient pas aux réactions de méfiance des consommateurs, ne se sont pas donné les moyens de mettre en place cette traçabilité avant l'arrivée des produits transgéniques dans nos assiettes. Aujourd'hui, les professionnels sont partagés. Nestlé se montre plutôt séduit par les OGM tandis que chez Danone, tout en se disant persuadé de leur innocuité, on assure vouloir avant tout satisfaire le client. Non sans difficulté. « Obtenir du maïs non transgénique est relativement simple. Pour Le soja, nous ne sommes que de petits importateurs. ,Vous n'avez aucun pouvoir de pression vis-à-vis des Etats-unis pour exiger la séparation des filières. » Un handicap évoqué par nombre

de professionnels. Pourtant, certains -la plupart des distributeurs et quelques fabricants -n'hésitent pas à prendre le taureau par les cornes en se lançant dans la mise en place de «filières sans ».



«Filières sans» : qui paiera ?

Un véritable parcours d'obstacles, car il ne suffit pas de trouver des agriculteurs intéressés. Il faut aussi que courtiers, transporteurs et autres transformateurs jouent le jeu. « Entre le cultivateur de soja américain et nous, il n'y a pas moins de quinze intervenants », souligne Michel Bollon, directeur qualité de Nutrition et Santé (Céréal, Gerblé). Son entreprise est engagée dans le même type de démarche que Carrefour, qui souhaite bannir les OGM de tous les produits de sa marque". Pour la moitié des produits Carrefour concernés, les dérivés de maïs ou de soja ont pu être remplacés par des substituts (amidon de blé, protéines laitières, etc.). Pour le reste, le distributeur s'apprête à

passer des contrats avec des fournisseurs de soja non transgénique et à mettre en place toute une filière « parallèle »: bateaux, silos, usine, etc. Un délai de deux à quatre ans sera nécessaire avant que l'ensemble soit opérationnel. Reste à savoir qui devra payer le surcoût (5 à 15 % selon les produits) des « filières sans ». Car il serait paradoxal que ceux qui souhaitent éviter les produits transgéniques soient condamnés à supporter des hausses de prix alors que, comme le soulignait la Conférence de citoyens, les consommateurs n'ont jamais été demandeurs d'OGM.

Fabienne Maleysson

(1) Voir le dossier du Guardian, repris par Courier International, n° 381, 19 au 25 février 1998. (2) Sondage Louis Harris portant sur 1004 personnes, février 1998. (3) Malgré cette volonté affichée, nous avons retrouvé de la lécithine de soja transgénique dans le chocolat Carrefour (Q.C. n° 353). À la demande du distributeur, nous avons refait des analyses qui ont confirmé nos résultats.

ÉTIQUETAGE MENTEUR

Produits diététiques, aliments pour enfants, biscuits apéritifs, plats cuisinés, céréales pour petit déjeuner . se un seul de ces 88 produits mentionnait la présence d'OGM. Huit d'entre eux en contenaient (voir p. 16). Pis, la non-détection chez les autres ne veut pas dire qu'ils en soient dépourvus...

OGM: 88 produits analysés

Pour choisir les produits (biscuits, céréales pour petit déjeuner, plats cuisinés, confiseries ...) que nous avons analysés, nous avons ratissé large en nous basant sur la présence, dans la liste d'ingrédients, de dérivés de maïs ou de soja.

COMMENT NOUS AVONS PROCÉDE Quatre-vingt-huit produits ont été analysés selon la méthode PCR (réaction de polymérisation en chaîne). Attention: même si des OGM sont utilisés au départ, les limites des méthodes d'analyse font qu'on n'en retrouve pas forcément la trace dans le produit fini.

Concernant les échantillons où nous n'avons rien trouvé, la conclusion n'est donc pas « absence de dérivés d'OGM » mais « absence de détection de dérivés d'OGM ».

Bon à savoir : Les méthodes d'analyses actuelles ne détectent que la présence de dérivés d'OGM, pas leur quantité.

COMMENTAIRES

Nos analyses ont révélé la trace de dérivés d'OGM dans les huit produits ci-dessus. Les fabricants des produits Céréal, Slim Fast, Soja Biostar, Casa Fiesta et Leader Price nous ont assuré avoir des garanties sur l'absence de dérivés d'OGM dans leurs produits. Du moins pour ceux fabriqués après le 1er septembre 1998

(1er octobre pour Leader Price), date de l'entrée en vigueur de l'obligation d'étiquetage. Est-ce à dire qu'avant d'être contraints d'étiqueter, ils ne voyaient pas d'inconvénients à nous faire manger des OGM ? Quoi qu'il en soit, nos achats portaient sur des produits fabriqués avant ces dates... Cependant, nous sommes prêts à vérifier leurs assertions en procédant à d'autres analyses. Classic Foods, de son côté, assure « qu'il ne peut s'agir que d'une pollution accidentelle. » Gayelord Hauser nous a garanti que ses barres seraient étiquetées « OGM » dès les premiers mois de 1999. Tofutti ne s'est pas manifesté.

F. M.

Doss. techn. Eric Bonneff

Ils contiennent des dérivés d'OGM



Farine, huile, protéines, additifs... le soja est abondamment utilisé dans les produits alimentaires.

Greenpeace, gare aux faux « sans »

« Liste (non exhaustive) des produits avec ou sans OGM. » Sous ce titre quelque peu trompeur, l'association Greenpeace diffuse actuellement un tableau qui prête à confusion. En effet, le partage des produits n'est pas basé sur des analyses mais sur les déclarations des industriels. En fait, de l'aveu même de l'organisation écologiste, ce tableau constitue avant tout un instrument de pression permettant d'encourager les industriels qui souhaitent éviter les OGM, davantage qu'un outil pratique offrant une quelconque garantie au consommateur. D'ailleurs, un des produits inscrit sur la liste « blanche » des produits « sans OGM » (chips Casa Fiesta) contient, d'après nos analyses (voir ci-contre), des dérivés transgéniques. Quand on sait quelles difficultés rencontrent actuellement les professionnels désireux de mettre au point des filières sans OGM, confondre déclarations de bonnes intentions et garantie sur la composition des produits paraît hasardeux. Quant à la liste des aliments « avec OGM » elle est contestée par les industriels qui la disent basée sur des informations erronées.

Maïs et soja, leurs noms d'emprunt :

Plus de la moitié des produits alimentaires transformés contiennent des dérivés de maïs et de soja. Sachez les repérer sur les étiquettes.

- **Maïs** : Pétales de maïs, farine, féculé, semoule, huile (ou graisses végétales), amidon, amidon modifié (modification physico-chimique, sans rapport avec les OGM), dextrose, dextrans, glucose, isoglucose, extraits aminés, maltodextrines, sorbitol (E 420), caramel (E 150).

- **Soja** : Farine, huile (ou graisses végétales), protéines (végétales), concentrat protéique, lécithine (E 322), extraits naturels riches en tocophérols (E 306).

Les dérivés type E 322, 150, etc., sont des additifs.

À noter que le maïs transgénique autorisé en France n'est pas celui qui donne les grains de maïs consommés tels quels (en salade, par exemple). Même chose pour le soja transgénique qui n'appartient pas à la même espèce que les pousses de soja servies notamment dans les restaurants chinois.

ÉTIQUETAGE : L'INCOHÉRENCE

Les produits contenant des dérivés transgéniques doivent le préciser sur leur étiquette. Une sage décision contrecarrée par une série d'incohérences.

Depuis le 1er septembre 1998, les produits qui contiennent des dérivés d'OGM doivent être étiquetés en ce sens. La liste des ingrédients doit faire apparaître la mention « produit à partir de maïs (ou de soja) génétiquement modifié ». Ce qui paraît simple sur le papier est loin de l'être dans les faits. D'abord parce que la règle souffre d'exceptions, ensuite parce que sa mise en oeuvre se heurte à divers obstacles.

COMPOSANTS EXEMPTÉS. Les additifs (colorants, conservateurs et autres) et les arômes ne sont pas soumis aux exigences d'étiquetage. Par exemple, la lécithine de soja (additif) n'a pas à être étiquetée comme transgénique, même si le soja utilisé au départ l'est. Une absurdité de la réglementation dont la Commission européenne a promis de se saisir prochainement.

TRACES INDETECTABLES. Du fait des procédés industriels mis en oeuvre pour fabriquer le produit final, il arrive qu'on ne retrouve plus trace de la manipulation génétique. Il ne subsiste plus ni protéines, ni ADN issus de l'OGM utilisé. Dans ce cas, l'étiquetage n'est pas obligatoire bien que les divers risques évoqués p. 18 ne soient pas écartés. Une liste d'ingrédients dispensés d'étiquetage pour ce motif doit être dressée par Bruxelles.

PRÉSENCE FORTUITE En cas de présence fortuite d'une infime quantité de dérivés d'OGM, à l'insu du fabricant, il n'y a pas lieu d'étiqueter. Le cas peut se produire, par exemple, si des plantes transgéniques se sont croisées avec leurs homologues conventionnelles via le pollen ou la dispersion des graines (ce qui se produit à plusieurs centaines de mètres de distance). Ou encore si camions, silos et autres chaînes de fabrication ont été mal nettoyés. Le règlement prévoit donc la fixation d'un seuil en dessous duquel l'étiquetage ne sera pas obligatoire. Mais la décision traîne en longueur et, pour l'instant, les méthodes d'analyses ne détectent que la présence de dérivés d'OGM, pas leur quantité.

CULTURES MÉLANGÉES

Se pose aussi le problème du mélange des récoltes transgéniques et « traditionnelles ». C'est le cas du soja que nous importons des Etats-unis (80 % de la production mondiale, dont près de la moitié est transgénique). Faute de séparation dans les bateaux et les silos, les industriels européens ne savent pas si le soja qu'ils utilisent est transgénique ou non. Du coup, la plupart d'entre eux, pour éviter les poursuites, feront figurer sur l'étiquette de leurs articles « produit à partir de soja génétiquement modifié » dès lors qu'ils n'auront pas d'assurance qu'il s'agit de soja conventionnel (c'est le cas des Cannelloni de Findus). Au final, on en arrive à cette absurdité: faute de filières séparées, le risque est que tous les produits soumis à l'obligation d'étiquetage soient bientôt présentés comme issus d'OGM, même si ce n'est pas le cas. D'un autre côté, de nombreux dérivés de végétaux transgéniques, objets d'exceptions au règlement, passeront inaperçus.