

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) dans l'alimentation

La santé des femmes est-elle en jeu?



Réseau québécois des femmes en environnement

Qu'est-ce qu'un OGM?

Tout organisme dans lequel on a introduit un ou plusieurs gènes provenant d'un autre organisme (virus, bactérie, plante ou animal) « d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement ».

Le patrimoine génétique d'un individu, qu'il soit animal ou végétal, contient de l'information codée sous forme de « langage » chimique de quatre « lettres ». Différentes combinaisons de ces quatre lettres nous permettent de former des « mots » que nous appelons gènes. Ces gènes contiennent l'information nécessaire à la production de protéines jouant un rôle important dans notre corps (ex. enzymes nécessaires à la digestion, régulation de la croissance).

Le transfert génétique vise à localiser, dans un organisme, un ou des gènes codant pour une protéine dont la propriété est recherchée, afin de l'introduire dans un autre organisme. Par exemple, de cette façon on peut transférer des gènes provenant d'une bactérie vers une plante.

Le génie génétique a débuté dans les années 1970, lorsque l'on est parvenu à assembler différents fragments de code génétique et à construire de nouvelles molécules fonctionnelles. Les expérimentations se faisaient en majorité sur les bactéries. Elles diffèrent de l'hybridation classique qui, pour sa part, est un transfert de gènes limité à la compatibilité sexuelle, par exemple, entre deux plantes d'espèces parentes.

1 SERALINI, Gilles-Éric. 2000. *OGM, le vrai débat*. Paris : Flammarion. Collection Dominos, 128 p.

Caractéristiques recherchées

- Résistance aux herbicides (environ 2/3 des cultures actuelles d'OGM) : permettrait de pulvériser le champ avec un herbicide qui détruit les « mauvaises herbes » sans affecter la survie de la plante.
- Résistance aux insectes (1/3 des cultures actuelles d'OGM) : permettrait de réduire l'épandage d'insecticides puisque la plante produirait elle-même la toxine.
- Amélioration du goût et de l'apparence, prolongation de la période de conservation (presque aucun OGM de ce type n'est commercialisé pour le moment) : permettrait d'obtenir des variétés de fruits et de légumes plus savoureux, plus esthétiques et d'augmenter la longévité des aliments dans les cargos, sur les tablettes et dans le réfrigérateur.

La biotechnologie tente actuellement d'élargir son champ à la médecine en introduisant des vitamines ou des vaccins dans certains aliments (aucun OGM de ce type n'est commercialisé). Par exemple, une banane ainsi modifiée pourrait servir d'aliment-vaccin contre l'hépatite A et l'hépatite B, et le riz pourrait théoriquement servir d'aliment enrichi de vitamine A.

Deux mythes et réalités

Mythe N° 1.

Les OGM aideront à réduire la faim dans le monde.

Ce n'est pas la quantité de nourriture qui permet à tous de manger, mais bien l'accès équitable à cette ressource. Nous produisons déjà une fois et demi la quantité d'aliments nécessaires à l'alimentation mondiale et, malgré cela, plus de 800 millions de personnes (sur 6 milliards) souffrent de malnutrition dans le monde.²

Mythe N° 2.

Les OGM peuvent contribuer à diminuer l'utilisation de pesticides.

Plusieurs insectes et mauvaises herbes sont devenus résistants aux pesticides. D'autres plus efficaces et donc potentiellement plus nocifs pour la santé humaine et l'environnement ont dû être mis au point. Ce problème demeure d'actualité avec les OGM puisque l'existence de végétaux résistants à certains herbicides ou insecticides n'empêche en rien l'utilisation intensive de ces polluants. Par exemple, des insectes résistants au pesticide Bt du maïs génétiquement modifié ont déjà fait leur apparition.

2 ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION (FAO). 2001. *L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde*. Rome. 60 p. <http://www.fao.org/docrep/003/y1500f/y1500f00.htm>

Les OGM, les enjeux de santé publique et les femmes

Dans les foyers québécois, où les deux parents travaillent et les enfants ont entre 5 et 19 ans, la participation des femmes aux courses et aux emplettes est de 68 %, par rapport aux hommes dont la contribution est de 32 %³. Tous les jours, les femmes font face à des choix de consommation concernant l'alimentation. Elles ont le droit d'être informées sur les risques potentiels liés à l'introduction d'OGM dans leur alimentation quotidienne.

Durant la grossesse et l'allaitement, le fœtus et le nourrisson sont directement exposés à ce que la mère consomme⁴. On ne connaît pas l'impact à long terme des OGM sur la santé et encore moins les effets liés à leur consommation sur le fœtus, le nouveau-né, les enfants et les femmes en âge de procréer. Un certain nombre d'experts en santé recommandent la prudence face aux OGM⁵ et d'autres suggèrent un moratoire⁶.

Résistance aux antibiotiques

Plusieurs organisations ainsi que certains scientifiques s'inquiètent du risque possible de transfert des gènes introduits dans l'OGM à d'autres organismes vivants comme par exemple, le gène de résistance aux antibiotiques utilisé pour identifier les OGM en laboratoire. Dans certains cas, il pourrait s'avérer difficile de traiter une infection bactérienne au moyen d'antibiotiques⁷. Cette problématique est grandissante à l'heure actuelle en raison de l'omniprésence des antibiotiques dans les traitements médicaux, qui entraîne une perte de leur efficacité. Alors que l'Europe a ordonné le retrait des antibiotiques des OGM à partir de 2004, le Canada n'envisage toujours pas une telle mesure de précaution.

Risques allergène et toxique

Le transfert génétique pose des risques pour l'humain en raison du potentiel allergène et toxique des OGM. Par exemple, des chercheurs ayant transféré une protéine de la noix du Brésil à du soja ont constaté ensuite la présence d'un allergène propre à cette noix dans les fèves de soja. Des essais sur les rats avaient pourtant démontré que cette protéine n'entraînait pas de sensibilité. La noix du Brésil étant un allergène connu, on a fait des tests sur des personnes normalement allergiques. Toutes ayant réagi, cette variété de soja n'a pas été commercialisée.

3 LAROCHE, Denis. 2001. *Le partage du temps productif entre conjoints*. Direction des statistiques sociodémographiques. Institut de la statistique du Québec. 34 p. http://www.stat.gouv.qc.ca/publications/conditions/port_social2001_pdf.htm

4 GROUPE DE TRAVAIL SUR LES FEMMES, LA SANTÉ ET LA NOUVELLE GÉNÉTIQUE. <http://www.cwhn.ca/groups/biotech>

5 SOCIÉTÉ ROYALE DU CANADA. 2001. *Éléments de précaution : recommandations pour la réglementation de la biotechnologie alimentaire au Canada*, Ottawa, 286 p. <http://www.rsc.ca/foodbiotechnology/indexFR.html> ;

INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC. 2001. *Aliments génétiquement modifiés et santé publique*, <http://www.inspq.qc.ca> ;

6 BRITISH MEDICAL ASSOCIATION- BOARD OF SCIENCE AND EDUCATION. 1999. *The Impact of Genetic Modification on Agriculture, Food and Health*, London, BMA.

7 HO, M.W., RYAN, A. and CUMMINS, J. 1999. «The Cauliflower Mosaic Viral Promoter – A Recipe for Disaster? » *Microbial Ecology in Health and Disease* 11, 94-197. <http://www.i-sis.org.uk/camvrecdis.php>



Réseau québécois des femmes
en environnement

Devenez membre du Réseau québécois des femmes en environnement

Nom : _____

Prénom : _____

Organisation : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : (_____) _____

Télécopieur : (_____) _____

Courriel : _____

Membre : 25 \$

Membre sans emploi ou étudiante : 15 \$

Émettre le chèque à l'ordre du
Réseau québécois des femmes en environnement
et l'envoyer à l'adresse suivante :

4750, rue Henri-Julien
Bureau 100
Montréal (Québec)
H2T 3E4
Téléphone : (514) 840-2747, poste 2461
Télécopieur : (514) 843-2160
Courriel : info@rqfe.org
Site web : <http://www.rqfe.org>

Réalisation : Têtu, communications graphiques. Photographie : Jean-Marc Célineau/ICRAPHÉ

Mission du RQFE

Le Réseau québécois des femmes en environnement vise la mise en lien de femmes intéressées par l'environnement, le renforcement des capacités d'intervention des femmes dans ce domaine et la diffusion, prioritairement auprès des femmes, d'informations relatives à l'environnement et à la santé. Le RQFE vise à donner, au Québec, un espace et une voix aux préoccupations des citoyennes quant à la promotion et la protection de l'environnement et de la santé.

Où trouve-t-on des OGM?

Les principales cultures génétiquement modifiées en Amérique du Nord sont le soya, le maïs, la pomme de terre, le coton, la tomate et le canola (variété de colza).

Puisque le soya, le canola et le maïs sont des ingrédients très utilisés par l'industrie de transformation alimentaire, on estime que 60 % à 70 % des produits alimentaires sur les tablettes des supermarchés contiennent des ingrédients provenant d'OGM.

Ainsi, en vérifiant les étiquettes, il est probable de retrouver au moins un de leurs dérivés :

Soya : farine, protéines, huile, lécithine, tofu, mono et diglycérides. Le soya se retrouve dans la plupart des produits où l'on voit l'appellation « huile/graisse végétale ».

Maïs : farine, fécule, amidon, flocons, huile, semoule, sirop, glucose, fructose, dextrose, maltodextrine et sorbitol.

Tomate : pâte, purée, jus et produit entier.

Colza/canola : huile et matière grasse végétale.

Pomme de terre : fécule, amidon et produit entier.

Votre panier d'épicerie est susceptible de contenir des OGM

Récemment, Greenpeace sortait un guide des produits susceptibles de contenir des OGM. Voici quelques exemples :

Panier susceptible de contenir des OGM

- Biscuits « Décadents Choix du Président »
- Crème de céleri « Campbell »
- Céréales « All Bran de Kellog »
- Préparation pour nourrisson « Similac »
- Sauce pour BBQ « Bovril »
- Les pains « Bon Matin », « Gailuron », « POM », « Weston »
- Sauce aux tomates « Catelli »

Panier normalement exempt d'OGM

- Céréales d'avoine pour bébé « Pablum »
- Céréales « Nature's Path »
- Croustilles « Nachos Mexi-Snac »
- Crème glacée « Soy Delicious »
- Beurre d'arachide « Nuts to you »

Personne n'est à l'abri

En septembre 2000, du maïs génétiquement modifié, destiné à l'alimentation animale mais impropre à la consommation humaine, a été trouvé aux États-Unis dans des produits « Taco Bell » de « Kraft Foods Inc. ». Ce maïs, le « Starlink », pose des risques d'allergie pour l'humain. Selon Greenpeace, le Canada n'a pas pris les mesures nécessaires pour aviser la population⁸.

Comme consommatrices, vous pouvez agir: La première action consiste à mieux vous informer. Puis, pour faire une différence, voici des pistes à suivre :

- Faites votre propre jardin et utilisez des semences non modifiées. À l'adresse Internet <http://www.seeds.ca>, vous trouverez une liste de commerçants vous offrant des semences variées.
- Choisissez des produits frais et entiers pour cuisiner.
- Encouragez l'agriculture biologique lorsque c'est possible. Informez-vous auprès d'Équiterre de la possibilité de vous faire livrer des paniers d'aliments biologiques dans votre quartier ou votre municipalité. <http://www.equiterre.qc.ca>
- Lisez bien les étiquettes sur les produits transformés.
- Exigez de votre marché d'alimentation le retrait des OGM des aliments. En attendant, demandez l'étiquetage des produits afin d'avoir le choix si vous souhaitez ne pas consommer des aliments et produits avec OGM.
- Exigez de votre gouvernement que l'étiquetage des OGM devienne obligatoire comme c'est le cas déjà dans plus d'une trentaine de pays dont la Suisse, la Russie, l'Australie, la Norvège, la Thaïlande et plusieurs pays de l'Union européenne. La Zambie a refusé en août 2002 l'aide alimentaire constituée d'OGM provenant des États-Unis.
- Partagez avec votre entourage l'information que vous avez trouvée sur la question.

⁸ SOCIÉTÉ ROYALE DU CANADA. 2001. *Éléments de précaution : recommandations pour la réglementation de la biotechnologie alimentaire au Canada*, Ottawa, 261 p. <http://www.rsc.ca/foodbiotechnology/indexFR.html>; Greenpeace Canada <http://www.greenpeace.ca>

Pour en savoir davantage

À visiter

Groupe de travail sur les femmes, la santé et la nouvelle génétique
<http://www.cwhn.ca/groups/biotech>

Réseau québécois contre les organismes génétiquement modifiés
<http://membres.lycos.fr/rqcoqm/>

Guide des produits sans OGM de Greenpeace
<http://www.greenpeace.ca/guideogm/index.php>
Trousse d'action-consommation de Greenpeace
<http://www.greenpeace.ca/f/campagnes/ogm/etiquetage/actionLoblaws.html>

Les OGM : Une révolution génétique au menu
Dossier Nouvelles, Radio-Canada, avril 2000.
<http://radio-canada.ca/nouvelles/dossiers/OGM/OGM5.html>

Institute of Science in Society (Anglais)
<http://www.i-sis.org.uk>

Gouvernement du Québec
<http://www.ogm.gouv.qc.ca>

À lire

Apotecker, Arnaud. 1999. *Du poisson dans les fraises*. Paris : La Découverte, 230 p.

Kneen, Brewster. 2000. *Les aliments trafiqués : les dessous de la biotechnologie*. Montréal : Écosociété, 251 p.

Pelt, Jean-Marie. 1998. *Plantes et aliments transgéniques*. Paris : Fayard, 172 p.

Rifkin, Jeremy. 1998. *Le siècle biotech*. Paris : La Découverte, 346 p.

Sauvé, Mathieu-Robert. 2000. *Le fric ou l'éthique*. Montréal : VLB, 328 p.

Séralini, Gilles-Éric. 2000. *OGM, le vrai débat*. Paris : Flammarion. Collection Dominos, 128 p.

À voir

Parent, Guy. *Les nouveaux alchimistes*. 1999. Distribution Cinéma Libre

Vandelac, Louise et Parent, Karl. 1999. *Main basse sur les gènes*.
http://www.nfb.ca/main_genes/index.html