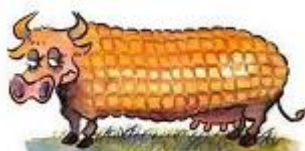


Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/Finirons-nous-par-nous-OGMiser,545.html>

# Finirons-nous par nous OGMiser ?

- Développement Durable en débat -



Date de mise en ligne : vendredi 5 octobre 2007

---

Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous  
droits réservés

---

Dans l'article [Ca vous intéresse de savoir ce que vous mangez ?](#), nous avons déjà vu que du fait de lacunes dans la réglementation actuelle, les OGM pouvaient s'introduire dans nos assiettes à notre insu...

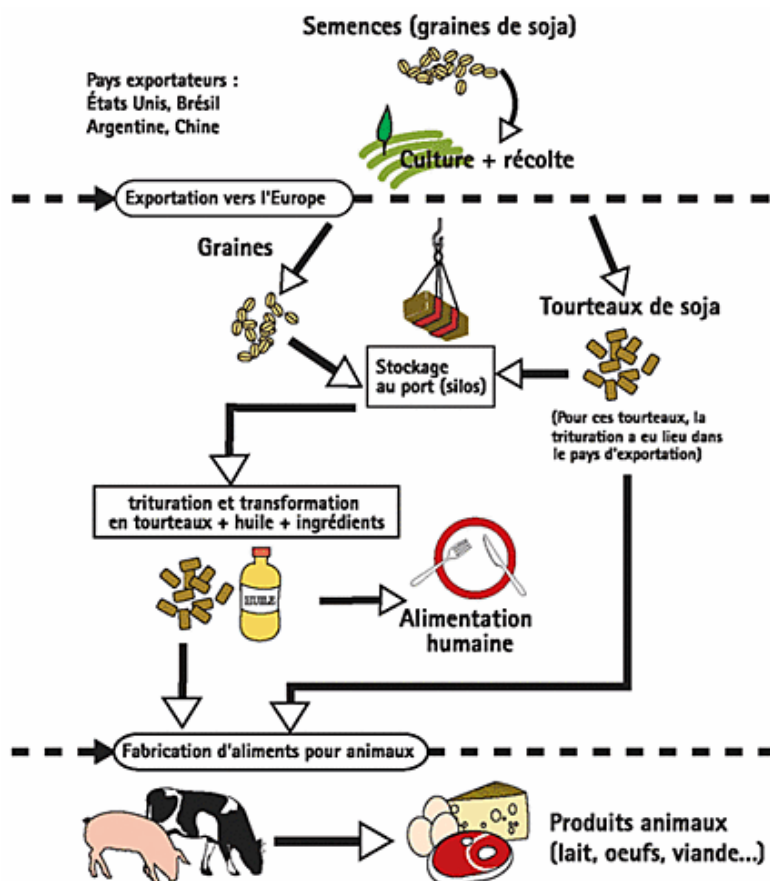
Aujourd'hui, beaucoup d'aliments peuvent contenir des ingrédients ou additifs dérivés d'OGM (amidon, huile de soja, caramels, etc.). Bien-sûr, le consommateur peut choisir de ne pas consommer de produits contenant des OGM en lisant la liste des ingrédients, (la réglementation européenne impose d'étiqueter ces produits dès lors qu'un de leurs ingrédients contient plus de 0,9 % d'OGM) mais à condition de savoir lire les étiquettes de près car les listes d'ingrédients sont rarement mises en valeur...

Mais le plus inquiétant, à mon sens, c'est surtout que la loi actuelle n'englobe pas, ne serait-ce que par principe de précaution, l'étiquetage obligatoire des produits potentiellement OGMisés indirectement : on nourrit avec du maïs et du soja OGM les vaches, les porcs ou les volailles à partir desquels on prépare des aliments (laitages, charcuterie, plats cuisinés, etc.)...

Donc sans qu'on le sache, jusqu'à preuve du contraire, nous nous OGMisons petit à petit sans en connaître les risques pour l'organisme humain.

<span class='spip\_document\_977 spip\_documents spip\_documents\_left' style='float:left;'>

Comment les OGM atterrissent dans notre assiette ? [Greenpeace Détective OGM](#)



D'autre part, plus les recherches sur la coexistence entre cultures OGM et non OGM avancent, plus on découvre que les distances de "contamination OGM" sont plus grandes qu'on ne pensait (jusqu'à 21 kilomètres de distance record avec le vent). [Les chercheurs de l'université d'Exeter recommandent un minimum de 500 mètres de distances d'isolement entre champs OGM et non OGM](#) (zone tampon) pour assurer une contamination inférieure à 0.1%.

Après, selon l'INRA ([Coexistence entre cultures OGM et non OGM en Europe \(09/11/2006\)](#)) : la zone tampon dépend du seuil admis pour la présence accidentelle d'OGM dans les récoltes non transgéniques, de l'espèce cultivée, des pratiques agricoles et de la distance record de pollinisation croisée\* en fonction du paysage et du vent dominant. Les mesures de coexistence à mettre en place sont donc loin d'être simples et nécessitent des changements contraignants et coûteux par rapport aux pratiques de production actuelles.

(\**"Pour les espèces dites allogames, les organes mâles et femelles sont sur deux plantes différentes ou en général séparés sur la même plante. Le pollen (gamète mâle), véhiculé par le vent ou les animaux, se disperse dans l'environnement. Il peut ainsi féconder des plantes de même espèce, des plantes d'espèces voisines. Ce phénomène s'appelle la pollinisation croisée."*)

<span class='spip\_document\_981 spip\_documents spip\_documents\_left' style='float:left;'>

Mais quoiqu'il arrive, il n'empêche qu'une contamination même infime de parcelles de maïs bio signifie la perte du label "bio" ! (l'agriculture biologique revendique une absence totale d'OGM dans les productions)

<span class='spip\_document\_979 spip\_documents spip\_documents\_left' style='float:left;'>

Par ailleurs, non seulement la contamination a lieu sur des champs non transgéniques voisins, mais également sur des ruches par le biais du pollen (aliment indispensable aux larves d'abeilles), et qui dit ruche dit miel. Selon une étude récente menée en Aquitaine sur des ruches voisines de cultures de maïs OGM en plein champ, des pollen ont été "contaminés" par le maïs Mon810 (le seul maïs OGM autorisé en culture en France). L'étude indique de forts taux de contamination "de 5 à 40%" des pollen prélevés dans les ruches, situées dans un rayon pouvant aller jusqu'à 3 kilomètres du champ de maïs OGM.

Enfin, le comble de la "contamination OGM", voici l'histoire incroyable d'un fermier OGMisé à son insu ! Tous les produits GM de la multinationale [Monsanto](#) sont sous brevet. Et bien figurez-vous qu'au Canada, un fermier (Percy Schmeiser) a été accusé d'utilisation illégale du brevet de Monsanto parce que ses champs avaient été contaminés accidentellement par le colza GM de Monsanto. (Monsanto dispose d'une "police" qui traque les plants issus de la firme) Et le tribunal a donné raison à Monsanto. Percy Schmeiser a perdu 200.000 dollars.

Bref, vous l'aurez compris, la technologie des OGM est loin d'avoir fini de faire parler d'elle. Tant qu'il n'y aura pas de recette magique pour faire cohabiter bio et OGM, les discussions, les fauchages de champs OGM, les procès, etc. iront bon train. Et les connaissances et l'avancement de la recherche sur les incidences des manipulations génétiques (impacts sur la santé, l'environnement, l'économie) sont encore largement insuffisantes.

Rappelons-le encore : c'était en juin 2007 dernier, une étude révélait des risques de toxicité au niveau du foie et des reins chez les rats ayant été nourris au NK603, un autre maïs transgénique lui aussi fabriqué par Monsanto et autorisé par l'Union européenne.

Les OGM font partie des sujets débattus au Grenelle de l'environnement. [Atelier OGM : Synthèse](#). Mais comme par enchantement, la synthèse officielle du ministère de l'écologie, du développement et de l'aménagement durables

## Finirons-nous par nous OGMiser ?

(MEDAD) est bien loin des réels débats et propositions émises pendant les réunions. Voir le message [N'y aurait-il plus rien à négocier sur les OGM au Grenelle de l'environnement ?](#) sur le site du Grenellorama, le blog des écolos qui dévoile les coulisses du Grenelle de l'environnement.

On est donc encore loin d'en avoir fini avec le feuilleton "Finirons-nous par nous OGMiser ?"

