

■ Les OGM ? Tout le monde en parle : les connaît-on vraiment ? ■ Qui sont-ils, d'où viennent-ils ? ■ De la production à l'assiette du consommateur : quel intérêt présentent-ils ? Quels dangers ? ■ Les moyens de contrôle ■ La situation dans le monde ■ *Le journal de Carrefour* fait le point.

OGM, ce qu'il faut savoir

Qu'est-ce qu'un OGM ?

Un OGM (organisme génétiquement modifié) est un organisme vivant (végétal ou animal, bactérie ou virus) dont le patrimoine génétique (ensemble des gènes) a été transformé artificiellement par l'introduction d'une petite construction génétique issue de plusieurs gènes. Cela permet le franchissement de la barrière sexuelle entre espèces. Objectif pour les OGM commercialisés dans l'agriculture ? Leur apporter des caractéristiques héréditaires nouvelles pour leur permettre de mieux tolérer un herbicide, ou de produire un insecticide. Ce processus s'ajoute aux techniques classiques de sélection et de mutation employées dans l'agriculture. Les principaux OGM utilisés dans l'agriculture sont le soja, le maïs, le coton et le colza.

Petite histoire des OGM

1983 1^{er} plant de tabac expérimental génétiquement modifié.

1986 Début des cultures expérimentales.

1994 1^{re} plante transgénique commercialisée aux États-Unis : une tomate à maturité retardée.



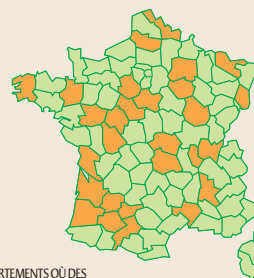
1995 Les États-Unis lancent le soja « Roundup ready », tolérant à un herbicide.

1998 L'Union européenne autorise la culture de quinze variétés de maïs transgénique.

(SOURCES : CIRAD ET CRII-GEN)

Les cultures d'OGM en France

En France, les cultures transgéniques, essentiellement destinées à la recherche, restent rares. On comptait, en 2001, moins d'une centaine d'hectares exploités. Le maïs est l'espèce la plus représentative. Quelque 20 hectares étaient cultivés en 2001 (maïs conventionnel : 3 millions d'hectares).



■ DÉPARTEMENTS OÙ DES EXPÉRIMENTATIONS SONT EN COURS

Des OGM dans nos assiettes ?

À ce jour, la législation française autorise l'utilisation d'OGM (maïs, colza, soja) dans l'alimentation, sous une forme dérivée, avec étiquetage.

À titre d'exemples : huile de maïs, de soja et de colza, lécithine de soja, amidon de maïs dans les plats cuisinés, les sauces, additifs, etc.). Les maïs et soja génétiquement modifiés représentent 83 % des OGM dans le monde. Le cahier des charges des aliments biologiques interdit les OGM.

(SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE)