

OGM? Pas dans mon assiette!

Par **Thierry Debeur**

Article publié originalement dans le Guide Debeur 2001 (paru en novembre 2000)

Un peu comme par surprise on nous annonce l'an dernier que les **OGM** (organismes génétiquement modifiés) sont présents presque partout dans notre alimentation. En fait, il y a longtemps que les gouvernements travaillent en collaboration avec les chercheurs et les multinationales pour développer des aliments capables de produire leur propre insecticide, de résister aux maladies, d'être à l'épreuve des différentes contraintes du commerce de l'alimentation comme par exemple la dégradation par transport et les pertes par pourrissement. Et tout cela nous a été présenté récemment comme un progrès de la science... Excepté que certains pays refusent les OGM parce que les effets à long terme ne sont pas réellement connus. La réunion des spécialistes à Montréal en janvier 2000 a regroupé des gens des pays du monde entier, y compris l'Inde dont les paysans n'ont pas les moyens d'utiliser les OGM et réclament le droit ancestral de pouvoir réensemencer. Chose rendue impossible parce que les graines vendues aujourd'hui sont stériles et ne peuvent produire qu'une seule récolte.

Lors du **Festival Montréal en lumière**, le chef français de renommée internationale **Paul Bocuse** nous a un peu surpris par son manque d'engagement concernant les grands dossiers chauds de la gastronomie tels que les OGM, justement, mais aussi les fromages au lait cru. «On est peu nombreux, dit-il, et puis il faut avoir le temps. Il faut d'abord gérer ses affaires et lorsqu'on est à Bruxelles pour défendre le lait cru on n'est pas dans son restaurant». N'est-ce pas lui qui a pourtant sorti les chefs de leur cuisine?

Même le chef **Émile Jung** du restaurant **Le Crocodile** (★★★ Michelin) en Alsace, est venu sur la scène de l'UQUAM déclarer qu'il avait rencontré des scientifiques au sujet des OGM et que l'inquiétude des consommateurs «faisaient bien rire» ces derniers!?... De plus, il considère que les produits «bio» [dits naturels] s'abîment plus vite et deviennent de véritables poisons alors que ceux contenant des OGM peuvent se garder plus beaux plus longtemps!? Bon!

Entre ceux qui n'en veulent pas et ceux qui ne peuvent pas en avoir, les producteurs d'OGM sont donc confrontés à un problème économique d'envergure auquel ils doivent maintenant réagir. Car, pour finir, il semble que les OGM ne profitent qu'aux producteurs et aux distributeurs et pas tellement aux consommateurs. Espérons qu'on ne noiera pas le «poison» (sic) dans des labyrinthes de lois et règlements plus subtils les uns que les autres, où personne ne s'y retrouvera réellement. En ce qui concerne l'étiquetage des produits, on nous dit déjà qu'il est impossible de mentionner la présence des OGM sous prétexte que tous les composants n'en contiennent pas forcément... En tous les cas, moi je dis non, pas d'OGM dans mon assiette! Comment? Par des moyens de pression au niveau des gouvernements et par le boycottage sévère des produits que l'on pourra identifier. On ne joue pas avec la santé des gens, surtout pas pour soutenir des intérêts commerciaux privés; les hôpitaux sont déjà suffisamment pleins.

Un communiqué du cabinet du ministre Rémy Trudel (MAPAQ) de janvier 2000 nous dit: «L'industrie agroalimentaire québécoise, réunie en Filière, a fait officiellement part au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, monsieur Rémy Trudel, qu'elle était en faveur de l'étiquetage des denrées génétiquement modifiées (OGM). Rappelons que c'est à la demande de monsieur Trudel que les membres de la Filière se sont concertés pour adopter une orientation commune à l'égard de cette importante question. Cette orientation favorable à l'étiquetage des OGM exprime un grand respect pour le droit de choisir, réclamé par le consommateur.»

Espérons que ce ne seront pas que des mots, quoique nous n'ayons encore rien vu de concret jusqu'à ce jour!

Thierry Debeur

Éditeur, rédacteur en chef

Critique gastronomique et vinicole

(5 septembre 2000)