

Mardi 28 février 2006

Les OGM dans l'industrie agro-alimentaire.

Par Monsieur Francis KARST, Professeur

*Unité mixte de Recherche, Institut National de la Recherche Agronomique et
Université Louis Pasteur, Strasbourg.*

Depuis plus d'une quinzaine d'années des médicaments majeurs sont produits à partir de microorganismes génétiquement modifiés. A l'heure actuelle les méthodologies industrielles de culture de cellules de mammifères se développent pour la production de protéines humaines n'ayant pas pu être obtenues sous forme active dans les microorganismes. En dehors de ces applications absolument irremplaçables, un refus des OGM s'est mis en place concernant l'alimentation, alors que ces derniers permettraient la diminution d'intrants (insecticides, fongicides, herbicides...) qui ne sont vraisemblablement pas sans danger pour le consommateur.

Cette situation a conduit l'industrie agro-alimentaire à une grande prudence qui est expliquée par sa structure et le marché.

L'intérêt d'un certain nombre d'OGM est présenté avec leur commercialisation internationale. Un point sera fait sur les produits issus d'OGM utilisés en industrie agro-alimentaire, ainsi que sur la législation et les OGM autorisés en France.

Si les OGM ne sont pas autorisés dans l'alimentation en France, ils se sont implantés dans certains secteurs de l'agronomie (maïs non alimentaire) et en horticulture (œillets). Appliqués à des micro-organismes, ils ont, semble-t-il ouvert des pistes de prévention de la maladie de Creutzfeld-Jacob.