



**Conférence de Presse InterNutrition** du 21 novembre 2000, Kornhaus, Bern  
Dans le cadre de la présentation de l'étude „Applications biologiques, conventionnelles et génétiques en agriculture – Aspect de santé publique et d'écologie“

---

## **PRODUITS ALIMENTAIRES ET SANTE**

Prof. Dr. Paul Walter  
Institut de biochimie  
Université de Bâle  
Vesalgasse 1  
CH-4051 Bâle  
Tel. +41 61 267 35 61  
Fax +41 61 267 35 66  
walter@ubaclu.unibas.ch

### **Entre perception et réalité**

Pour les promoteurs de produits bio et aux yeux de quantité de consommateurs, la nourriture biologique est considérée comme étant meilleure au niveau de la santé et de la sécurité alimentaire que la nourriture à base de produits conventionnels ou génétiquement modifiés. Plusieurs études scientifiques, citées dans le présent travail, démontrent cependant qu'il n'y a à ce jour pas de preuves scientifiques qui l'attesteraient. D'une part, il a été prouvé que les produits bio ont une teneur inférieure en traces de pesticides synthétiques. D'autre part, le risque de contamination, par exemple par des mycotoxines, est potentiellement plus élevé pour les produits bio que pour les aliments transgéniques. Inversement, les denrées alimentaires génétiquement modifiées sont souvent considérées comme étant artificielles, voir même dangereuses. Cependant, aussi bien l'expérience acquise depuis près de 20 ans avec des plantes transgéniques, que les millions de personnes qui consomment depuis des années des produits OGM, confirment, sans exception, la sécurité et l'équivalence de ces produits. La question se pose: sur quoi se base cette image d'une nature saine et le scepticisme envers la technique dans l'alimentation humaine?

### **Nature dangereuse et technique saine?**

Que le terme «nature» n'est pas équivalent avec «santé», cela est démontré, entre autre, par la comparaison entre la toxicité et le potentiel cancérigène de substance nuisibles produites par des plantes d'une part, et la toxicité de pesticides synthétiques d'autre part. Une tasse de café, par exemple, contient naturellement environ 10 mg de substances chimiques nuisibles. Cela représente bien plus que les traces de pesticides synthétiques auxquelles une personne est soumise par année. De plus, les effets nuisibles de ces substances chimiques en rapport avec la santé sont comparables aux substances toxiques naturelles.

Des pesticides naturels comme la roténone (un insecticide issu d'extraits de plantes de classe de toxicité 5, qui est également utilisé dans les cultures bio) représentent, selon des découvertes récentes, plus de problèmes pour la santé humaine qu'admis jusqu'à ce jour. Au

cours d'essais réalisés avec des rats, la roténone a provoqué des lésions au cerveau et des symptômes typiques de ceux qui caractérisent une personne atteinte de Parkinson. Selon les auteurs de l'étude, le soupçon subsiste que des toxiques, comme le pesticide naturel roténone, seraient en partie responsables pour l'apparition de la maladie de Parkinson chez l'homme.

Que le terme «technique» de son côté n'est pas équivalent avec «malsain», ce fait est prouvé par des plantes de cultures résistantes aux organismes nuisibles, comme le maïs Bt, dotées du potentiel de réduire nettement la présence, dans les graines de maïs, de toxines produites par des champignons infectieux. Une réduction jusqu'à 90% de la quantité de fumonisine, une substance pathogène et nuisible pour le système immunitaire, dans le maïs Bt, par rapport aux variétés conventionnelles de maïs, représente un avantage pour la santé du consommateur clairement démontrable.

A cause d'une lutte moins rigoureuse contre les organismes nuisibles, les denrées alimentaires produites biologiquement peuvent être plus facilement touchées par des champignons, suite à des infections secondaires. Au cours d'une étude comparative entre jus de pomme biologiques et conventionnels, il a en effet été démontré qu'une concentration accrue en mycotoxines peut en résulter. Ces résultats sont particulièrement important en regard de la situation en Allemagne, où la problématique s'accroît au sujet de la contamination du maïs, du blé et du seigle par des champignons et leurs mycotoxines. Dans une étude en cours, la plupart des échantillons de nourriture pour enfants à base de céréales examinés contiennent des concentrations en fumonisine qui dépassent largement les doses quotidiennes normales, recommandées par les autorités européennes.

#### **«Equivalent» ne signifie pas «meilleur»**

Cette divergence, entre marketing et perception d'une part et faits scientifique d'autre part, devient évidente lorsque des études comparent les composants nutritionnels importants de produits alimentaires biologiques et conventionnels. Le fait que les différences, du moins quand elles sont perceptibles, sont d'une importance toute relative, soumet les organisations bio britanniques et américaines à la pression des autorités. Ces organisations admettent dès lors que les produits alimentaires biologiques ne sont ni meilleurs au niveau de la santé et de la sécurité, ni plus savoureux que leurs équivalents conventionnels. *Un label biologique n'est donc pas garant pour les caractéristiques d'une denrée alimentaire, mais certifie les méthodes de productions.*

De même aussi, les produits génétiquement modifiés sont substantiellement équivalents aux produits conventionnels, comme le démontre la littérature disponible. Les dangers pour la santé évoqués en relation avec les produits OGM demeurent à ce jour des suppositions hypothétiques. La même chose est vraie pour le domaine de l'alimentation animale. Des différences significatives entre aliments transgéniques et conventionnels n'ont pu être décelées dans aucune des études réalisées, que ce soit en relation avec leurs compositions ou par rapport aux conséquences sur la santé des animaux concernés et des consommateurs.

## **Contrôle et sécurité**

Alors que dans le cas d'une introduction de produits nouveaux ou exotiques, issus de l'agriculture biologique ou conventionnelle, il n'y a quasiment aucune contrainte de sécurité, le caractère inoffensif d'un produit génétiquement modifié doit d'abord être prouvé scientifiquement avant son introduction sur le marché. L'examen se concentre, entre autres, sur la composition, les qualités nutritionnelles, les substances toxiques, les allergènes, les métabolites secondaires ainsi que les gènes et protéines qui ont été introduits. Depuis leur introduction, les produits OGM sont soumis à des mesures de sécurité extrêmement sévères et font partie, dans l'absolu, des produits alimentaires les mieux contrôlés.

La nutrition, en plus de sa nécessité physiologique, est toujours aussi soumise à certains risques. Il est cependant possible de partir du principe que notre alimentation, indépendamment des méthodes de production, est aujourd'hui plus fiable au niveau de la sécurité et de la santé que jamais précédemment.

## **Conclusion**

Des déclarations fondées sur la qualité, la saveur et la sécurité de produits alimentaires issus de différentes stratégies de productions agricoles ne peuvent être énoncées que si les denrées alimentaires biologiques, conventionnelles ou transgéniques sont comparées de cas en cas et de manière scientifique entre elles. En relation avec la sécurité alimentaire et dans le cadre des problèmes évoqués, la question se pose, si à l'avenir, les produits biologiques et conventionnels ne devraient pas être soumis aux mêmes conditions de sécurité que le sont les produits OGM depuis toujours. Avec cette requête, nous nous adressons aux autorités et politiciens, aux organisations et commerces bio, ainsi qu'aux scientifiques.