

Fourrages OGM: des faits plutôt que de mythes

Colloque d'information

Jedi 8 février 2001

Université de Zürich-Irchel

Organisateurs

Institut pour l'alimentation animale, Université de Zurich

Institut de biochimie vétérinaire, Université de Zurich-Irchel

InterNutrition – Association suisse pour la recherche en alimentation

Fourrages OGM, alimentation animale et allergies

Prof. Dr. Beda M. Stadler

Institut d'immunologie et d'allergologie

Université de Berne

Sahlihaus 2, Inselspital

CH-3010 Bern

Tél ++41 31 632 35 21

Fax ++41 31 381 57 35

La plupart des allergènes sont des protéines qui déclenchent une réaction immunitaire démesurée chez les individus génétiquement prédisposés.

Il existe plusieurs procédés qui excluent, dans la pratique, la possibilité qu'un allergène apparaisse involontairement dans notre chaîne alimentaire. On peut l'affirmer sans crainte, car la majeure partie des allergènes connus est aujourd'hui caractérisée, et les allergènes alimentaires typiques présentent des propriétés moléculaires qui permettent de les reconnaître.

Pour les substances qui ne causent pas seulement des allergies alimentaires, mais aussi, par exemple, des allergies respiratoires, les caractéristiques moléculaires sont différentes. Mais, bien que la fréquence des réactions allergiques ait augmenté ces dernières années, on ne découvre plus vraiment de nouveaux allergènes. Ce n'est pas étonnant, quand on pense que chez notre parente la plus éloignée, la levure, on trouve déjà plus de 35 % de gènes également présents dans notre génome. A vrai dire, la souris elle-même possède plus de 80 % de gènes identiques aux nôtres. De plus, on trouve des "gènes humains" dans des bactéries et des plantes, en fait dans tous les organismes vivants qui partagent notre évolution. A l'échelle planétaire, il ne peut donc pas y avoir beaucoup de variétés différentes de gènes, et seulement très peu qui n'entrent pas dans notre chaîne alimentaire.

Les allergènes présents dans l'alimentation animale posent-ils un problème à nous autres humains ? En aucune façon. Ni les animaux, ni les plantes ne sont capables de stocker de gènes étrangers, pas plus, d'ailleurs, que de protéines étrangères, donc d'allergènes. Dans la pratique, les animaux domestiques à la physiologie similaire à la nôtre réagissent aux mêmes allergènes. Un allergène introduit par modification génétique dans le fourrage causerait donc rapidement des problèmes pour les animaux, et aucun agriculteur n'utiliserait de telles semences.

Par contre, il serait intéressant de se demander quelle serait notre réaction, si des organismes génétiquement modifiés auxquels on aurait enlevé l'allergène présent naturellement arrivaient sur le marché. Dans cette perspective, un exemple intéressant serait la cacahuète, qui est en Amérique l'allergène alimentaire le plus important et cause des décès chaque année. Si on arrivait à cultiver des cacahuètes hypoallergéniques, les cacahuètes non génétiquement modifiées auraient-elles encore droit de cité sur nos étagères ?