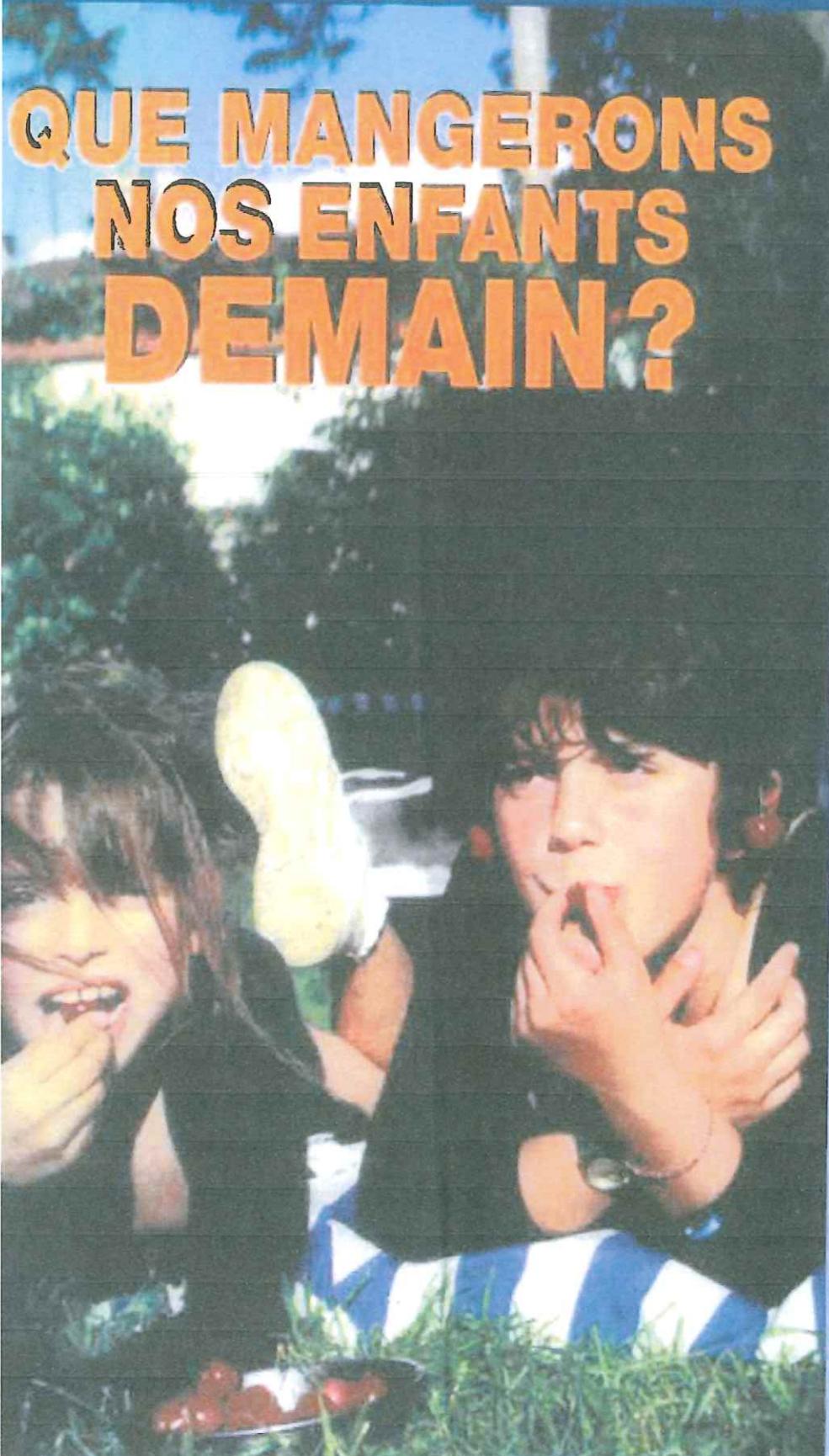


Pour l'information et la défense des consommateurs salariés

QUE MANGERONS NOS ENFANTS DEMAIN?



**FRUITS ET LÉGUMES
À TOUTES
LES SAUCES**

**LE MALAISE
EST DANS
LE PRÉ**

**AGRICULTEURS
EN COLÈRE**

**LES ORGANISMES
GÉNÉTIQUEMENT
MODIFIÉS
AUX MAINS DES
MULTINATIONALES**

**Huissiers de justice
PROSPÉRITÉ
SUR FOND
DE MISÈRE**

toutes les sauces

faire et c'est peut-être ça qui est dangereux.

IND : On ne peut donc pas craindre l'arrivée sur le marché d'un légume ou d'un fruit fou?

J.P. P : On connaît parfaitement à la fois la plante et le gène qu'on y introduit. Il ne peut donc pas sortir de plante transgénique dangereuse. Par contre, 30.000 à 100.000 gènes sont déjà présents dans la plante, on en ajoute quelques-uns de plus. Comme les autres, ces nouveaux gènes sont contenus dans le pollen et risquent d'atterrir dans d'autres plantes, comme les mauvaises herbes par exemple. On risque alors de voir apparaître des mauvaises herbes résistantes aux herbicides. C'est un inconvénient de nature agronomique, pas un risque pour le consommateur.

Le seul risque réel est celui des allergies. Ces gènes étrangers produisent des protéines, c'est le lot de tous les gènes. Mais certains d'entre eux provoquent des allergies. La solution, c'est de réfléchir dès qu'un mal se met à

produire plus de protéines qu'il ne devrait par rapport à la moyenne. La plupart du temps, ces protéines jouent un rôle bénéfique pour l'organisme, mais il faut en étudier les effets secondaires.

Il s'agit chaque fois d'un couple plante/gène. Chaque couple nécessite une étude scientifique. Il peut y avoir des couples géniaux et d'autres qui présentent des inconvénients et qu'il vaudra mieux ne pas cultiver.

IND : Quels sont les avantages que présentent ces fruits et légumes génétiquement modifiés?

J.P. P : J'ai l'habitude de dire que le principal avantage de ces travaux est de rendre les plantes plus «rustiques», de les aider à se protéger elles-mêmes de tous ce qui peut les agresser, les parasites et les stress ou agressions extérieures comme la sécheresse. Il faut les rendre plus fortes pour qu'elles soient capables de lutter toutes seules. Et on doit reconnaître que l'idée d'aller trouver des gènes résistants chez d'autres

espèces compatibles est assez séduisante. En dehors de ce premier objectif, on peut imaginer modifier la composition nutritionnelle des aliments en les rendant plus équilibrés et plus digestes. On peut, par exemple, jouer sur la composition en acides gras des huiles en privilégiant ceux qui sont bons pour la santé.

On peut aussi envisager de jouer sur la qualité gustative de ces aliments mais ce n'est pas notre priorité. Enfin, on peut faire fabriquer aux plantes des molécules nouvelles à vertus thérapeutiques et vaccinatoires; on fabriquerait alors de nouvelles plantes médicinales, ce qui éviterait, par exemple, d'utiliser des molécules humaines qui peuvent véhiculer certains parasites. Une firme a déjà utilisé un gène de chien qui se développe dans la plante pour être ensuite utilisé dans la lutte contre la mucoviscidose. Mais ça reste de l'anecdote. Certains de ces travaux permettent d'envisager de fantastiques résultats, d'autres n'aboutiront jamais.

PETIT LEXIQUE POUR COMPRENDRE LE MONDE DES OGM

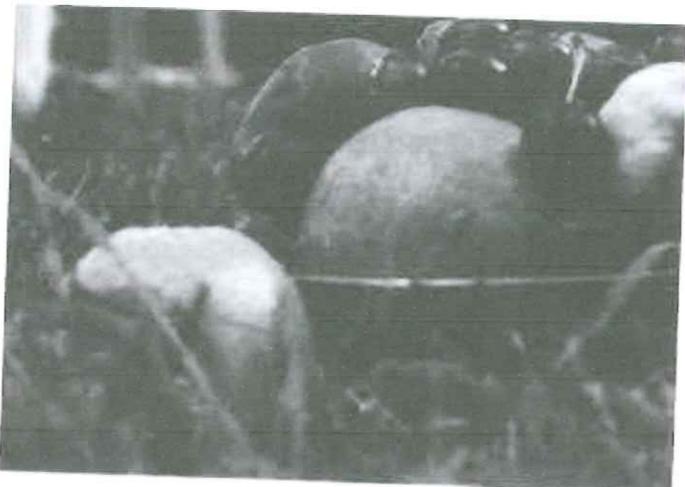
Gène :
unité localisée sur un chromosome, permettant de bloquer ou de générer une protéine.

Transgénèse :
technique consistant à transférer un ou plusieurs gènes, appelés transgène, d'un organisme à un autre.

Génome :
ensemble du patrimoine génétique contenu dans chaque cellule de tout organisme vivant.



Le malaise est dans le pré



I y a ceux qui, les jours de marché, les choisissent, les sentent, les caressent et quelquefois les goûtent avant d'en remplir leurs paniers. Il y a ceux qui les achètent par filets de cinq kilos au supermarché parce que c'est moins cher, puis, il y a ceux que l'idée d'un plat de haricots verts ou d'une corbeille de fruits déprime.

Même quand ils se sentent obligés de rajouter un bol de crème chantilly, deux boules de glace et trois cuillerées de sucre sur la salade de fraises, les Français aiment les fruits et les légumes qui

représentent 15 % de leurs dépenses alimentaires.

Mais depuis quelques années, alors que la part de l'alimentation ne cesse d'augmenter dans les dépenses des ménages, celle des fruits et des légumes s'est mise à régresser. Tous les ans, INTERFEL, l'association représentant les producteurs et les distributeurs de fruits et légumes, publie un bilan économique du marché et de la consommation de fruits et légumes en France. Avec 2,069 millions de tonnes consommées par les ménages à domicile en 1995, les fruits attei-

gnent leur plus bas niveau depuis six ans, contrairement aux légumes qui affichent leur meilleur résultat depuis 1990.

FRUITS : MERCI LA FRAISE

54 % des fruits consommés sont métropolitains, 16 % sont des exotiques et 28 % des agrumes.

Ces agrumes sont les principales victimes de la baisse de la consommation de fruits. L'orange (-7 % par rapport à la moyenne des années précédentes) est la plus boudée. Très peu des quinze fruits les plus consommés connaissent une progression. Heureusement, la fraise sort la tête du panier, peut-être grâce à la gariguette, qui lui a redonné du goût et de la saveur, ses ventes ont explosé en 1995. Avec une hausse de 22 %, elle est le fruit métropolitain qui a connu la plus grosse progression des ventes. Le melon (+ 15 %), la prune (+ 13 %) et la cerise (+ 6 %) ont eux aussi vu leurs ventes légèrement augmenter. Moins de succès pour la banane, la clémentine, la poire et le kiwi, ni plus ni moins vendus que les années précédentes. Quant à la pêche, la pomme, le raisin, l'ananas et surtout l'abricot,

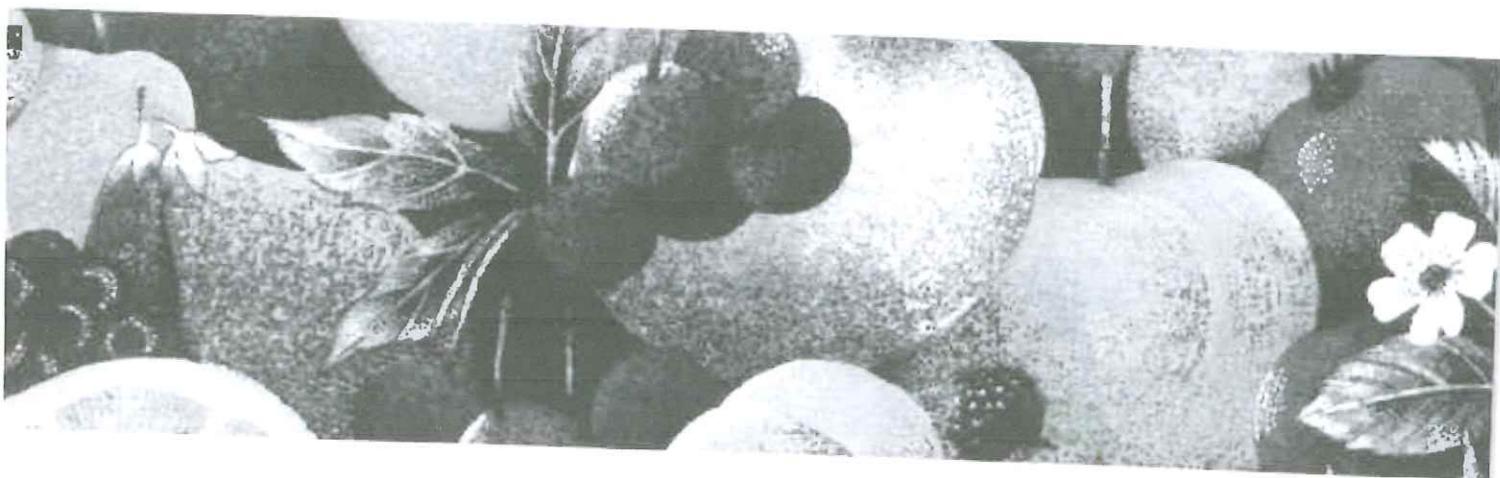
EXPORTATIONS FRANÇAISES

Quatre pays représentent les 2/3 des exportations françaises de fruits et légumes.

Les Allemands, premiers acheteurs de légumes, ont un petit faible pour nos tomates, nos poireaux, nos choux-fleurs et nos salades.

Il sont aussi depuis 1995 les premiers importateurs de fruits français, ils aiment particulièrement les châtaignes, les raisins, les poires, les cerises et les abricots français. Deuxième client, l'Angleterre importe surtout des pommes, des carottes et des courgettes.

Les Pays-Bas et l'Espagne importent des pommes et des poires pour en réexporter une grande partie vers la Russie.



FRUIT DE SAISON : LE TEMPS DES CERISES

En Autriche, on en fait des soupes en la trempant dans un sirop aux épices, en Allemagne on la préfère sur le gâteau, mélangée à de la chantilly dans les forêts noires. Quant aux Grecs et aux Anglais, il la marient au boeuf et à la volaille. La cerise a plusieurs «petits noms» : merise, guigne, biragurreau, griottes ou amarelles, tous désignent une variété du fruit. Elle est riche en vitamines, hydratante et diurétique. Elle est aussi très

riche en calories. Pour ses sucres et ses calories, elle se situe entre la mangue et le raisin.

En France, quand on aime la cerise on ne compte pas. En 1995, les ménages qui ont acheté des cerises en ont acheté 3,3kg en moyenne. Mais le fruit est cher (entre 13 et 19F/kg), il s'abîme vite et les familles consommatrices de cerises sont encore en minorité. 44% seulement des ménages français ont acheté des cerises en 1995.

(-28%) qui risque de devenir les nouveaux légumes oubliés. On leur préfère le goût et les parfums du sud. Depuis une dizaine d'années, la courgette (+9,5%), le concombre : +10,5%), le poivron (+23%) et l'aubergine (+14%) s'installent doucement dans les habitudes alimentaires des Français.

VENTES TRADITIONNELLES

A 9,80 F/kg, le prix moyen des légumes est sensiblement le même que celui des fruits. Mais l'amplitude entre le légume le plus cher et le légume le plus abordable est beaucoup plus grande. L'all, l'asperge et la mâche dépassent les 22F/kg alors que la carotte ne dépasse pas les 5F.

Les ventes de légumes sont plus traditionnelles que celles des fruits. Même si la grande distribu-

tion arrive toujours en tête des ventes (le légume y est moins cher, environ 9,50F/kg), les marchés se maintiennent à 28% (le légume y est vendu, en moyenne, à 9,95F/kg) et, surprise, pour la pomme de terre, il est devancé par la vente directe. 19% des pommes de terre sont vendus du producteur au consommateur.

C'est dans le Sud-Est et dans la Région parisienne qu'on consomme le plus de légumes et le Nord reste, malgré une forte consommation de pommes de terre, lanterne rouge en matière d'achats de légumes. Comme pour les fruits, la consommation de légumes augmente avec l'âge. Alors que les moins de 35 ans sont de moins en moins consommateurs, les plus de 65 ans reviennent du marché le panier de plus en plus rempli de légumes. ■

LES JEUNES BOUDENT LES FRUITS

Pas d'arrêt au rayon fruits et légumes frais pour les moins de 35 ans. La tranche d'âge la plus faible des consommateurs est celle des jeunes. 10F le kilo de légumes ou de fruits frais contre 3F le kilo de pâtes, c'est cher pour le portefeuille d'un étudiant et puis couper les haricots verts, nettoyer les fraises ou couper l'ananas, c'est un peu long pour les clients du Fast-Food,

Non au maïs transgénique

Au début de l'année, la commission européenne a autorisé les importations de produits transgéniques (maïs et soja) et la commercialisation des semences dans la communauté européenne. Dans son journal interne, l'exploitant familial, le mouvement de défense et de coordination de l'agriculture familiale (MODEF) marquait son opposition aux importations de produits génétiquement modifiés. «Sans céder à la panique, ni se lancer dans la chasse aux sorcières, il eut été sage de laisser ces plantes artificielles encore dans les

laboratoires pour, d'une part laisser à la science et à la recherche le temps nécessaire pour acquérir le maximum de garantie et, d'autre part, parce que actuellement rien ne justifie économiquement le besoin de telles plantes. En effet, l'ensemble de la politique agricole mondiale et européenne est basée depuis 10 ans sur la réduction des excédents de céréales avec la politique du gel des terres, donc la mise sur le marché des plantes transgéniques avec un meilleur rendement par rapport aux plantes naturelles ne se justifie pas.»



les producteurs français. Ça ne va faire qu'empirer la situation déjà existante. Avec les produits importés toute l'année, les gens ont déjà perdu la notion de primeur.

Quand les véritables produits de qualité arrivent, les consommateurs achètent déjà depuis plusieurs semaines dans les supermarchés et sont saturés. C'est exactement ce qui se passe pour la gariguette. Quand elle arrive sur le marché, les gens se contentent depuis plusieurs mois de grosses fraises, certes très abordables, mais qui ont goût de pomme de terre.

Pour la pêche, nous avons eu d'autres problèmes. Les distributeurs ont exigé des fruits calibrés pour faciliter leur travail. La recherche a abouti à la création d'un fruit aux bonnes dimensions, mais sans aucun goût. C'est le monde du grand commerce qui exige ces critères et manipule les consommateurs en leur faisant croire que les «beaux» fruits sont forcément les meilleurs. Nous n'avons pas la même notion du beau et c'est maintenant à nous de convaincre les gens que les plus gros fruits ne sont pas forcément les meilleurs.

Mais le combat est difficile et quelquefois, je ne peux m'empêcher de me dire qu'il est déjà perdu.

Les OGM aux mains des multinationales

Des tomates qui résistent au gel et des melons au mûrissement ralenti, les agriculteurs en rêvaient et les chercheurs l'ont fait. En introduisant un ou deux gènes supplémentaires dans certains fruits et légumes, on en a modifié le patrimoine génétique pour leur ajouter des qualités comme la résistance aux agressions.

«On essaie de nous convaincre que les fruits et légumes génétiquement modifiés sont géniaux mais nous, personne ne nous a rien demandé», Arnaud Trollé est un des responsables de l'alliance des paysans écologistes consommateurs, une association qui regroupe des agriculteurs, des écologistes et des consommateurs. «Les grands groupes chimiques mondiaux qui financent les recherches veulent avant tout vendre leurs produits et faire des bénéfices». L'expérience américaine du coton illustre les erreurs dues à la précipitation de ces grandes firmes. Monsanto est le numéro 1 mondial de l'agrochimie. Elle a investi 100 millions de dollars par an dans la recherche et

fait travailler 900 chercheurs dans le seul centre de Saint-Louis au Missouri. L'année dernière, elle a commercialisé une variété de coton de type Bollgard censé résister aux chenilles. Enthousiastes, plusieurs cultivateurs américains ont acheté le produit. Aujourd'hui, 10.000 hectares sont ravagés et certains universitaires craignent que les insectes ne soient devenus résistants à la toxine Bt qui protège le coton. Sans s'opposer catégoriquement à la recherche génétique, l'alliance réclame qu'avant toute introduction sur le marché de nouveaux produits transgéniques, on ait la certitude que ses effets sur la santé humaine sont sans aucun danger. Elle se range derrière l'avis de Jean-Marie Pelt. Botaniste et président de l'institut européen d'écoologie, il est signataire d'un appel réclamant un moratoire de la mise en culture des organismes génétiquement modifiés (O.G.M.). Il justifiait cette action dans *l'Humanité Dimanche* du 13 mars dernier. «Très peu d'études ont été réalisées, permettant de prévoir le comportement de ces plantes

une fois lâchées dans la nature. On sait que via le pollen, les gènes peuvent se disséminer, mais on ignore dans quelles proportions. Aujourd'hui, les risques ne sont pas pleinement identifiés. Dans le génome, les gènes ne sont pas disposés au hasard, mais selon un ordre bien précis. En introduisant de la sorte un transgène, on crée une nouvelle situation, menaçant la stabilité des organismes, puis à terme, celle des écosystèmes». Des recherches sérieuses et des tests de toxicité, l'INRA en effectue depuis une dizaine d'années (lire interview de Jean-Pierre Prunier), mais la recherche publique française ne fait pas le poids face aux laboratoires de recherches des géants de la chimie.

Depuis 1970, Monsanto a investi dans la recherche 2 milliards de dollars. Un investissement qui vaut le coup puisque ces grandes firmes (Monsanto, CibaGeigy ou Hoechst) estiment que d'ici l'an 2000, le génie génétique représentera un marché de 500 milliards de francs par an, un marché qui vaut bien quelques petites erreurs».

