

179

SANTE14

Consultation sur le développement durable  
de la production porcine au Québec

6211-12-007

C . N . C . E . I .



# Coordination Nationale Contre les Elevages Industriels

## SECURITE SANITAIRE ALIMENTAIRE

L'agriculture conventionnelle, qui produit pour produire, bénéficie de toute la bienveillance des autorités et de nombreuses aides de la collectivité, alors que des scandales révèlent régulièrement des procédés contre nature où le cynisme le dispute à l'inconscience. Pourrait-on, d'ailleurs, nous justifier le maintien de l'autorisation à fabriquer et à utiliser les farines camées ?

Cependant, des voix s'élèvent tout aussi régulièrement (notamment celles du Président de la République et du Premier Ministre lors du salon de l'agriculture 2000), pour affirmer que, globalement, notre alimentation n'a jamais été aussi sûre et que la France est l'un des pays les plus vigilants au sujet de la sécurité sanitaire des aliments. Ce qui est vrai... à condition de préciser que cette sécurité concerne que les risques d'intoxication aigus. Par contre, l'exposition chronique de la population à des facteurs de risques chimiques ou microbiologiques d'origine agricole est totalement passée sous silence, d'autant que l'on ne se donne pas les moyens d'en évaluer les conséquences fautes d'enquêtes épidémiologiques. Or, il s'agit là de problèmes de santé publique majeurs, dont certains ont été dénoncés depuis plusieurs années par l'OMS.

En effet, ces scandales et nouvelles peurs alimentaires sont des épiphénomènes qui ne doivent pas occulter bien d'autres pratiques. A trop privilégier le rendement au détriment de la qualité, on fragilise les espèces qui s'appauvrissent en nutriments et qui deviennent dépendantes de traitements polluants : engrais chimiques et pesticides pour les végétaux, alimentation artificielle et antibiotiques systématiques pour les animaux. Ainsi, l'"aliment-santé" devient-il un "aliment-facteur-de-risque", ce qui signifie que l'aliment peut être à la fois dévitalisé et pollué.

Un aliment se dévitalise lorsqu'il s'appauvrit en nutriments indispensables à l'entretien de la vie, tels que certains acides aminés et acides gras insaturés, les fibres alimentaires, les micro-nutriments que sont vitamines, minéraux et oligo-éléments. L'enquête SUVIMAX a révélé, qu'effectivement, le statut nutritionnel français est altéré en ces nutriments. Notre alimentation est à la fois surabondante et sub-carencée ! C'est ce qui explique, d'ailleurs, l'essor de la « nutrithérapie » qui propose, tels des médicaments, les nutriments qu'une alimentation saine et équilibrée prodigue normalement.

Pour le consommateur, les conséquences sont une fragilisation avec déficiences immunitaires et fatigue chronique, une oxydation de l'organisme par accumulation de radicaux libres avec accélération du vieillissement des cellules, une facilitation des maladies cardio-vasculaires, des maladies de surcharges et du cancer.

La pollution de l'environnement et de la chaîne alimentaire, se traduit par des risques à la fois chimiques et microbiologiques infectieux, risques qui seraient accentués par les OGM s'ils devaient se généraliser :

- les pollutions chimiques agricoles sont dominées par les nitrates et les pesticides.

~ les nitrates sont à l'origine de nitrites entravant la respiration cellulaire, de nitrosamines expérimentalement très cancérigènes et d'une pollution importante de l'air dans certains cantons par l'ammoniac provoquant des irritations ORL et respiratoires.

~ les pesticides phyto-sanitaires, qui imprègnent les sols, l'eau, l'air et l'eau de pluie, cumulent souvent des effets allergisants, neurotoxiques, cancérigènes, mutagènes et hormonaux en altérant la fertilité masculine (effet "oestrogène-like"). La population est exposée à de véritables cocktails de pesticides, aussi bien dans l'environnement que les aliments, dont l'évaluation de la potentialisation toxicologique n'est pas prise en compte.

L'Institut Français de l'Environnement (IFEN), estime que chaque jour, les fleuves drainent 100 kg de pesticides vers les estuaires et le littoral. La pollution massive et chronique par les pesticides est une atteinte à la santé publique méconnue.

Il faut attirer l'attention sur certains pesticides réputés "biodégradables", particulièrement le glyphosate (principe actif du Round up) : celui-ci est retrouvé fréquemment dans les captages d'eau potable (rapport 1999 de la DIREN de Bretagne), jusqu'à plus de 100 fois la norme de potabilité; en fait ce phénomène est général. Aussi faut-il dénoncer cette notion faussement sécurisante de biodégradabilité qui favorise son emploi par l'agriculteur et le particulier, d'autant plus que le glyphosate n'est pas non plus dénué d'effet toxique comme le prétend une publicité mensongère (il est notamment cancérigène chez certains animaux d'expérimentation et altère la fertilité). En général, il importe de savoir que, *même si une molécule se dégrade effectivement dans l'environnement, celle-ci demeure active si elle a été fixée préalablement par un organisme vivant avec bio-concentration tout au long de la chaîne alimentaire*.

- les risques microbiologiques infectieux proviennent des élevages intensifs, en raison des conditions aberrantes d'élevage et de l'utilisation systématique des antibiotiques (comme agents anti-infectieux mais aussi comme activateurs de croissance). Deux types de phénomènes sont facilités, déjà dénoncés par l'OMS dans son rapport annuel de 1996 comme risqués majeurs : d'une part, les germes sont de plus en plus résistants aux traitements habituels, d'autre part de nouveaux germes apparaissent (maladies dites « émergentes »), aussi bien chez l'homme que chez l'animal. L'OMS a recensé une trentaine de maladies émergentes durant ces vingt dernières années (dont l'Encéphalopathie spongiforme bovine).

Concernant les risques de mutations de germes et d'apparition de nouvelles maladies, deux remarques :

- ils se manifestent avec acuité dans les élevages intensifs où l'on peut parler de *véritable péril viral* : chez le porc, deux maladies émergentes sont apparues en dix ans (la SDRP, puis la MAP qui décime actuellement de 20 à 50% des élevages qui en sont atteints, les survivants étant néanmoins recyclés dans la chaîne alimentaire !), chez le lapin (entérococolite), chez le poulet (maladie hémorragique de Gunborow). Il est prouvé, notamment chez le porc, que ce sont les conditions d'élevage qui créent ces mutations virales. Plutôt que de les mettre en cause, on préfère les avaliser en sollicitant la recherche pour mettre au point de nouveaux vaccins (contre les maladies émergentes du porc et du poulet) voire des animaux transgéniques résistants à ces nouveaux virus (ce qui a été envisagé récemment pour le lapin) !

- la Bretagne - et toute région à forte concentration d'élevages - apparaissent comme de véritables "laboratoires" réunissant toutes les conditions pour qu'une mutation de virus grippal particulièrement virulente : telle a été la conclusion de spécialistes réunis, en septembre 1998 à Biarritz, lors des douzièmes Rencontres européennes sur la grippe et sa prévention. En effet, le porc est l'hôte qui permet aux virus aviaires et humains de s'hybrider pour gagner en virulence, pour ensuite infecter l'homme. Or, si la Bretagne compte environ 2 900 000 habitants, elle donne asile aussi, chaque année, à 12 millions de porcs, 500 millions de poulets et 10 millions de canards... Ce risque est pris très au sérieux par l'AFSSA Agence française de sécurité sanitaire des aliments, au point de sacrifier l'ensemble d'un élevage de poulets où est repéré un nouveau virus... sans pour autant modifier les conditions aberrantes d'élevage qui favorisent ces mutations.

Les risques potentiels des OGM, pour la santé, peuvent être schématiquement répartis en deux catégories :

- aggravation de risques déjà existants (déjà préoccupante car maïs et soja sont consommés en grandes quantités dans les élevages intensifs, d'où l'importance d'exiger la traçabilité des produits avec étiquetage des produits issus d'animaux nourris avec des plantes transgéniques) :

• risque chimique par accentuation de l'ingestion de pesticides par le consommateur (insecticide que la plante manipulée sécrète elle-même et / ou herbicide qu'elle tolère et concentre davantage, tel le glyphosate du Roundup).

• risque infectieux en raison de transgènes codant des résistances à des antibiotiques utilisés très couramment en médecine humaine (ampicilline, kanamycine), mais aussi de l'apparition de nouveaux germes à partir des micro-organismes du sol réagissant au contact des racines des plantes transgéniques.

- risques liés au franchissement délibéré de la barrière d'espèces et inter-règles :

• création d'aliments allergisants

• création de néo-toxines par interaction des transgènes sur les gènes de voisinage dans le génome de la plante (mécanisme d'expression du génome dont on ignore tout !)

• preuve apportée chez le rat d'une déficience immunitaire.

Bien au-delà de la lécithine et de l'amidon issus de soja et de maïs transgéniques, le consommateur devrait se préoccuper surtout de la viande, du lait et des œufs provenant d'animaux d'élevages intensifs nourris avec ces plantes *entières* selon des mélanges contenant de 20 à 50 % et plus de transgénique : quid des fragments d'ADN ingérés par l'animal et des pesticides qui se concentrent dans son organisme ?

Par conséquent, il importe d'exiger un étiquetage reposant sur une *véritable traçabilité, concernant tous les produits* en relation avec les OGM, y compris et surtout ceux issus d'animaux nourris avec des plantes transgéniques. Faut de ce type d'étiquetage qui n'est pas même à l'état de projet dans la réglementation européenne, il faut questionner son fournisseur qui lui-même questionnera les filières : les préoccupations du consommateur inquiète les agro-industriels qui, redoutant de perdre des parts de marché, renoncent aux OGM et le font savoir; les exemples se multiplient avec des répercussions chez les farmers américains qui ont reçu pour consigne de réduire leurs productions transgéniques. Cette traçabilité est d'autant plus impérative que le parlement européen a refusé que soit engagée la responsabilité des filières disséminant les OGM dans la nature et les assiettes !

Certains osent prétendre que tous ces facteurs de risques n'ont pas ou peu de conséquences puisque l'espérance de vie continue de croître. Ce paradoxe apparent ne doit surtout pas inciter à se détourner du principe de précaution. L'espérance de vie est liée à la qualité de vie, elle-même résultante de nombreux facteurs qui se manifestent avec un *décalage dans le temps* de l'ordre de deux à trois générations. Or nous assistons non seulement à l'accroissement des pollutions et à l'altération de la qualité intrinsèque des aliments, mais aussi à une remise en cause globale de la qualité de vie, notamment des acquis sociaux, ce qui se manifestera *aussi* avec un décalage dans le temps. Faudra-t-il attendre pour réagir que se produise une cassure de l'espérance de vie, comme le prédisent déjà quelques épidémiologistes, dont ceux de l'Office Mondial de la Santé ?

D'ailleurs, il est bien reconnu que, faute de répondre aux qualités nécessaires à l'entretien de la vie, l'alimentation influence 80% des maladies, dont 40% des cancers. Citons trois phénomènes caractéristiques : le diabète de la maturité est en pleine expansion, en grande partie lié à l'excès de consommation d'aliments raffinés, concentrés en glucides et dépourvus des fibres alimentaires qui évitent normalement les à-coups d'hyperglycémie ; les cas de cancers sont aussi de plus en plus nombreux, particulièrement chez les adultes jeunes, ce qui est significatif de l'altération des conditions de vie, notamment par la pollution ; les cas d'allergie augmentent régulièrement de 10% par an, en relation avec une alimentation imprégnée de molécules desynthèses.

Avant d'envisager la solution, c'est à dire comment mettre à la portée de tous une alimentation saine de qualité, même de qualité biologique, je voudrais mettre en perspective tous ces facteurs de risques sanitaires liés aux pratiques agricoles intensives, en fonction de trois constats qui sont autant de mises en cause de la responsabilité des pouvoirs publics :

- c'est à la collectivité d'apporter la preuve d'un danger, mais aussi, le plus souvent, d'en assumer les coûts. Il faut *inverser la charge de la preuve* et imposer, d'une part, préalablement à la mise sur le marché de nouveaux produits, la preuve de leur innocuité, d'autre part, la réparation des dommages induits par un produit ou un procédé.

- ces facteurs de risques sont d'autant plus préoccupants que nous ne sommes pas à même d'évaluer leur impact sur la population, *faute d'enquêtes épidémiologiques* ("notre ministère de la santé n'est que le ministère de la maladie faute d'être aussi celui de la prévention", selon le Professeur Girard, ancien Directeur général de la santé).

- l'Etat *encourage* ces pratiques par des primes ( la plus scandaleuse étant celle du maïs fourrage, à raison de 2000 francs / ha pour une production grande consommatrice de pesticides et qui nous rend dépendants de l'importation de soja afin de pallier la médiocre teneur en protéines du maïs!). Globalement, la politique agricole commune coûte, toutes aides au productivisme confondues, plus de 3 000 francs par ménage européen !

Il est grand temps que l'Etat préserve notre santé et celle de son économie, en appliquant une véritable politique de sécurité sanitaire, indispensable à l'application du principe de précaution, qui ne soit plus à la seule charge de la collectivité en incluant responsabilité et répartition des coûts. Puissela loi d'orientation agricole être appliquée, qui prévoit d'aider en priorité les modes de production respectueux de l'environnement, de la qualité des produits et de l'emploi, au premier rang desquels, l'Agriculture Biologique dont le label est le seul à assurer au consommateur transparence et véritable traçabilité. Agriculture Biologique qui, en France, n'est toujours pas sortie du ghetto, alors qu'elle est en plein essor chez nos voisins européens.

## RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITE

Or, s'il existe des partenaires de la société civile qui sont directement concernés par la sécurité sanitaire alimentaire et par la promotion d'une alimentation de qualité auprès du plus grand nombre, ce sont bien les responsables de restaurations collectives, particulièrement de restaurations municipales.

Ainsi, en est-il de l'application du principe de précaution vis à vis des risques sanitaires potentiels des OGM. Déjà, la Bretagne est en passe de devenir politiquement une "Terre sans OGM" : après Lorient en 1998, une quinzaine de villes, dont le triangle armoricain Rennes, Brest, Nantes, se sont prononcées par un vote en conseil municipal pour l'exclusion des OGM de leurs restaurations collectives. Ce consumérisme intégrant la responsabilité politique de proximité devrait faire école auprès d'autres régions en France et en Europe.

L'expérience m'a révélé que les gestionnaires de restaurations collectives se positionnant contre les OGM sont amenés aussi à revoir la qualité des produits issus de l'agriculture conventionnelle, pour l'améliorer en ayant recours aux produits de l'Agriculture Biologique. Seulement, si manger bio, c'est bon et sain, c'est aussi plus cher. Or manger sain ne doit pas devenir un facteur de ségrégation sociale; manger sain ne doit pas être un luxe mais une nécessité à la portée de tous.

Plusieurs exemples de restaurations collectives, auxquelles j'ai participé ou que j'ai initiées, prouvent, avec le recul du temps, que le bio pour tous est possible !

Pure utopie ? Eh bien, non ! Tout en achetant plus cher chacun des produits, il est possible de ne pas dépenser plus grâce à une bonne répartition des menus entre produits animaux et végétaux. Associées au cours d'un même repas, une céréale complète et une légumineuse apportent des protéines équivalentes mais avec bien d'autres nutriments par rapport aux produits animaux ( amidon et fibres alimentaires, micro-nutriments variés, acides gras insaturés ). Globalement, on consomme moins de viande (mais bio), autant de poisson (de pêche artisanale), mais plus de menus végétariens qui sont à la fois plus économiques et plus équilibrés sur le plan nutritionnel : l'économie réalisée sur les produits animaux permet de tout acheter en bio.

En outre, il importe que les cuisiniers soient formés à la "bio-gastronomie" (agrée dans le cadre de la formation professionnelle) : faire le choix de produits de qualité, certes, encore faut-il ne pas altérer leurs nutriments et leurs saveurs en les cuisinant !

Deux dossiers pratiques sont disponibles : un dossier type concernant l'exclusion des OGM constitué à partir de l'exemple lorientais; un dossier concernant la restauration collective bio.

Tant il est vrai que les solutions à apporter pour préserver la sécurité sanitaire alimentaire et pour promouvoir des produits de qualité, issus de pratiques respectant le cadre de vie et le consommateur, dépendent en grande partie de "consommateurs" !

## **SECURITE SANITAIRE ALIMENTAIRE**

### **RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITE**

**Docteur Lylian LE GOFF**

**Membre de la Mission Biotechnologie de France Nature Environnement**

**Vice-président du réseau COHERENCE (mission Environnement-Santé)**

**Juin 2000**



501 111