Mondialisation.ca
Centre de recherche sur la mondialisation

La nourriture de demain

Par Patrick Vesin
Mondialisation.ca, 21 septembre 2023
Réinfo Québec 15 avril 2023

Thème: Biotechnologie et OGM, Science et médecine

La question de l'alimentation du futur n'est pas un sujet nouveau.

L'utilisation des **pesticides** en agriculture et ses effets sur la santé est un sujet qui se pose depuis de nombreuses années et qui continue à susciter beaucoup d'inquiétudes. On retrouve d'ailleurs cet étonnant énoncé… sur le site du gouvernement du Québec : « Utiliser des pesticides comporte des risques pour la santé et l'environnement. Ces produits doivent être considérés comme une solution de dernier recours.» (1)

Une agriculture intensive toute puissante

Malgré les risques reconnus, la fin des pesticides ne semble pas être pour demain, du moins au Canada. En effet, en 2021 Santé Canada voulait autoriser plus de pesticide glyphosate sur des aliments. Certains se sont d'ailleurs interrogés sur la pression faite par l'industrie agricole et agrochimique dans la modification des normes en environnement ou dans les aliments. (2)

On notera que la situation est critique aussi bien pour les consommateurs, qui consomment des produits contaminés par des produits chimiques dangereux (ce qui pourrait expliquer la hausse des cancers, de l'autisme, etc.)… que pour les producteurs, qui font face à des maladies graves comme des cancers suite à l'utilisation desdits produits. (3)

Les OGM : une alternative aux produits chimiques?

À cela s'ajoute le débat sur **l'alimentation OGM** qui pose des questions pour le futur.

Selon Santé Canada, « les techniques de modification génétique ont été utilisées pour produire des cultures qui résistent aux maladies et aux ravageurs, qui détruisent les cultures, tolèrent les herbicides utilisés pour tuer les mauvaises herbes, retardent davantage le processus de maturation afin de permettre le transport sur de longues distances et survivent plus facilement à des conditions de sècheresse aux endroits où l'eau est rare. Le premier animal génétiquement modifié, le saumon AquAdvantage, a été approuvé pour la vente en 2016. » (4)

Dans une publication du Gouvernement du Québec, la question des risques potentiels associés à la consommation d'aliments avec OGM est abordée. On y apprend que l'utilisation des OGM soulève certaines inquiétudes quant aux risques potentiels qu'ils peuvent présenter pour la santé. Mais l'Organisation mondiale de la santé (OMS) considère que les aliments avec OGM présentent les mêmes risques pour la santé que les aliments

classiques. Toutefois, il est indiqué dans la publication qu'il faut rester attentif aux impacts potentiels à long terme sur la santé. (5)

Il y a de quoi s'interroger : quels seront effectivement les impacts réels à long terme des OGM ? Y aura-t-il des effets secondaires indésirables ? Ne joue-t-on pas aux apprentis sorciers en autorisant la distribution d'aliments génétiquement modifiés alors que l'on ne connait pas encore leurs impacts à long terme?

Ce qui semble certain, c'est qu'ils ne disparaitront pas demain matin de notre alimentation quotidienne.

Le bio comme alternative à l'agriculture intensive et aux OGM?

Du coup, en dépit d'un silence médiatique assourdissant (très rares sont les articles qui traitent de cette problématique), les **produits biologiques** (6) ont de plus en plus la cote et prennent chaque jour davantage de place dans les rayons de nos épiceries afin de répondre à une demande grandissante. Mais leur coût d'achat supérieur aux produits de l'industrie agroalimentaire classique peut être un frein réel à toute personne mettant en priorité la réalité de son portefeuille avant la santé. De plus, à moins d'aller dans un magasin spécialisé en aliments naturels et biologiques ou de se commander un panier bio auprès de certains organismes, ou de participer à des jardins communautaires, la variété de ces aliments demeure limitée dans les épiceries.

Et obstacle très réel, cela suppose un changement d'habitude alimentaire (prioriser certains aliments, laisser aller d'autres aliments) et comme tout le monde le sait, un changement d'habitude prend du temps avant de concrètement se réaliser. Le futur demeure néanmoins prometteur. Pensons par exemple à l'Institut national d'agriculture biologique (INAB) du Cégep de Victoriaville. (7) D'importants progrès dans la productivité de l'agriculture biologique sont tout à fait possibles, il n'y a qu'à penser aux tomates de Pascal Poot qui « a développé une méthode qui lui permet aujourd'hui de cultiver et de sélectionner quelques 400 variétés de tomates bio sans arrosage ni utilisation de produits phytosanitaires. » (8)

Des solutions naturelles, qui respectent l'évolution naturelle, existent donc pour augmenter les rendements et permettre de nourrir sainement une population en croissance. Cependant, la voie choisie par l'industrie agroalimentaire est radicalement différente. Ainsi sont apparus récemment de **nouvelles possibilités d'alimentation** : insectes, impression alimentaire 3D, œuf sans poule, colle à viande, chair humaine, etc.

Les insectes

Ils sont considérés comme une piste d'avenir pour l'alimentation dans le monde, tant pour l'alimentation humaine que pour l'alimentation des animaux d'élevage. Il s'agit de substituer une partie de la consommation des protéines animales classiques par des protéines d'insectes. (9)

Il est avancé que manger des insectes est un moyen simple pour réduire les émissions de gaz à effet de serre. (10)

Cependant, se pose la question de la sécurité d'une telle alimentation. Est-ce que la nourriture donnée aux insectes sera sécuritaire ? (11)

Puis celle des allergies alimentaires : les insectes pourraient être allergènes pour certaines

personnes, comme le sont par exemple les arachides ou d'autres types d'aliments.

Mais une véritable interrogation a trait à un composé que contiennent les insectes : la chitine. Une étude de 2017 affirme ainsi que « Les chitines et les chitinases exogènes provoquent des maladies auto-immunes et génèrent un déluge de cytokines inflammatoires qui endommagent les organes (asthme, dermatite atopique, etc.) et, dans des situations persistantes, conduisent à la mort (sclérose en plaques, lupus érythromateux disséminé (LED), cancer, etc.) ». (12)

Il apparait donc que des études plus approfondies mériteraient d'être faites sur la chitine. Malheureusement, ce n'est pas ce qui est fait, puisque l'Union européenne vient d'autoriser la poudre d'insectes dans la nourriture industrielle. (13)

Bientôt au Canada?

L'impression 3D alimentaire utilisant des ingrédients frais comme matière première

Le principe est de créer votre steak à partir de cellules, puis de les cultiver jusqu'à la production d'une « authentique » tranche de viande. Les deux principaux arguments en faveur de cette « solution » sont de mettre fin à la cruauté animale et de réduire la pollution.

S'agit-il d'une technologie d'avenir? En tout cas, les cuisiniers traditionnels pensent que cela ne remplacera jamais la cuisine traditionnelle. (14)

Les œufs sans poule

Bill Gates a investi dans une nouvelle idée appelée Faux OEufs ! Idée liée, selon lui, à la surpopulation et au changement climatique…

L'œuf végétal, pondu par la société américaine Hampton Creek Foods, une nouveauté alimentaire, fait beaucoup parler d'elle. « La préparation à base de plantes, notamment de sorgho reproduit goût, texture, couleur et surtout propriétés émulsifiantes de l'aliment. »

Certains y voient une solution éthique et durable face aux nombreux travers de l'industrie volaillère, quand d'autres dénoncent une lubie scientifique aberrante. On notera que ces « œufs » d'un nouveau genre sont distribués aux États-Unis par Whole Foods Markets, une chaîne « spécialisée dans les aliments biologiques… » (15)

La colle à viande qui ne fait l'objet d'aucune réglementation.

Les industriels fabriquent vos rôtis avec des chutes de viande sans vous le préciser. « Avec cette méthode, on peut ajouter à la viande des bas morceaux, les viscères ou la peau, qui normalement auraient fini dans la chair à saucisse (!) ou avec les déchets. » (16)

Manger de la chair humaine.

Ici la raison invoquée est de contrer le changement climatique. (17) (18)

Et comment arrive-t-on à rendre le cannibalisme, qui consiste à manger des humains décédés « naturellement », socialement et éthiquement acceptable ? En utilisant la fenêtre

d'Overton. (19)

En conclusion

L'humanité est à la croisée des chemins. Derrière l'argument de pouvoir nourrir une population mondiale en croissance constante tout en limitant notre empreinte écologique, la « science » propose les OGM et de nouvelles « technologies » comme l'impression 3D. Mais veut-on vraiment aller dans cette direction ? Quelles sont les initiatives personnelles possibles et/ou locales autres que celles proposées ? Quels sont les choix qui s'offrent à nous ? Quels pourraient être les effets à moyen ou long terme ?

Il est clair que mettre seulement l'emphase sur la productivité en évitant la question des effets à moyen et/ou long terme, risque de nous amener dans un cul de sac sur le plan de la santé.

L'INSERM (Institut national de la santé et de la recherche médicale) ne nous dit-il pas : « Par principe de précaution, il est en outre désormais recommandé de privilégier les produits issus d'une agriculture limitant l'apport en pesticides. » (20)

En 2013, le journal *Le Soleil* écrivait déjà : Le bio, « l'avenir de l'agriculture » (21)

Oui, en effet, l'agriculture biologique est définitivement une piste de solution pour l'avenir. Cela suppose qu'il sera probablement nécessaire de continuer la recherche dans ce domaine afin de voir comment augmenter sa productivité. (22)

Ce qui est certain est que nous devons toujours garder en mémoire cette réflexion de l'écrivain François Rabelais : « Science sans conscience n'est que ruine de l'âme. »

Patrick Vesin

Références

- https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/protection-de-lenvironnement/pesticides
- https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1809547/pesticides-canada-residus-glyphosate-cereales-legumineuses
- https://ici.radio-canada.ca/recit-numerique/5433/agriculture-pesticides-ferme-quebec-france
- https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/aliments-genetiquement-modifies-autres-aliments-nouveaux.html
- https://www.ogm.gouv.qc.ca/sante_et_environnement/sante/risques_potentiels/sante_risques.html
- https://quebecbio.com/bio/bienfaits
- https://www.cegepvicto.ca/programme/gtea-productions-legumiere-bio/

- https://www.bioaddict.fr/pascal-poot-l-homme-qui-fait-pousser-400-varietes-de-tomates-sans-eau-ni-pesticides/
- https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/l-heure-de-pointe-toronto/segments/entrevue/210822/insecte-alimentation-proteine-ecologie-elevage-tricyle-louise-henault-ethier
- https://www.journaldequebec.com/2011/01/18/manger-des-insectes-pour-sauver-la-planete
- https://odysee.com/@RienDeNouveauSousLeSoleil:d/STOP-!-Version-YouTube-autocensur%C3%A9e-compatible-OMS:4?fbclid=IwAR2bA36OQL-Mo8iaGDl657ja7HmhWoF31u97gMG4rvTTIkreoofBiVePubA
- https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0141813016325181?fbclid=IwAR0fXF51KyeG0_bmjVgi0TjHvh7hNhfhWaQLAczpe5r_23XDmdwI5wgXN_0
- https://www.lemonde.fr/planete/article/2021/11/12/apres-le-vers-de-farine-le-criquet-migrateur-autorise-dans-les-assiettes-des-europeens_6101905_3244.html
- https://www.youtube.com/watch?v=HdtpeznZwig
- https://www.latribune.fr/entreprises-finance/industrie/agroalimentaire-biens-de-consommation-luxe/20131209trib000799979/un-oeuf-sans-poule-le-dernier-aliment-eprouvette-qui-fait-saliver-bill-gates.html#:~:text=de%20consommation%20%26%20Luxe-,Un%20%C5%93uf%20sans%20poule%2C%20le%20dernier%20aliment%20%C3%A9prouvette%20qui%20fait,fondateurs%20de%20Microsoft%20et%20PayPal.
- https://www.dailymotion.com/video/xxwak1
- https://nypost.com/2019/09/09/scientist-suggests-eating-human-flesh-to-fight-climate-change/?fbclid=IwAR25khGu4X1gZGNGSXBF_f47EH6BzFmCd87WEFJ8ePVJvrU6sxuOesrG-ZU
- https://humanmeatproject.com/end-date-and-harvest-time/?fbclid=IwAR3U5HZ46Xth1-UV9eapy1Z2UBDzNlQPadR861ntAAiozYxbqy3lkIGz1DI
- https://www.youtube.com/watch?v=R1CzNwL2V1M&t=26s
- https://www.inserm.fr/dossier/nutrition-et-sante
- https://www.lesoleil.com/c37709cc7cb66134eae9a9ba8b8d516c
- https://www.lapresse.ca/actualites/2021-11-11/agriculture/le-quebec-champion-du-bio.php

La source originale de cet article est Réinfo Québec
Copyright © Patrick Vesin, Réinfo Québec, 2023

Articles Par : **Patrick Vesin**

Avis de non-responsabilité : Les opinions exprimées dans cet article n'engagent que le ou les auteurs. Le Centre de recherche sur la mondialisation se dégage de toute responsabilité concernant le contenu de cet article et ne sera pas tenu responsable pour des erreurs ou informations incorrectes ou inexactes.

Le Centre de recherche sur la mondialisation (CRM) accorde la permission de reproduire la version intégrale ou des extraits d'articles du site Mondialisation.ca sur des sites de médias alternatifs. La source de l'article, l'adresse url ainsi qu'un hyperlien vers l'article original du CRM doivent être indiqués. Une note de droit d'auteur (copyright) doit également être indiquée.

Pour publier des articles de Mondialisation.ca en format papier ou autre, y compris les sites Internet commerciaux, contactez: media@globalresearch.ca

Mondialisation.ca contient du matériel protégé par le droit d'auteur, dont le détenteur n'a pas toujours autorisé l'utilisation. Nous mettons ce matériel à la disposition de nos lecteurs en vertu du principe "d'utilisation équitable", dans le but d'améliorer la compréhension des enjeux politiques, économiques et sociaux. Tout le matériel mis en ligne sur ce site est à but non lucratif. Il est mis à la disposition de tous ceux qui s'y intéressent dans le but de faire de la recherche ainsi qu'à des fins éducatives. Si vous désirez utiliser du matériel protégé par le droit d'auteur pour des raisons autres que "l'utilisation équitable", vous devez demander la permission au détenteur du droit d'auteur.

Contact média: media@globalresearch.ca