

Produire bien pour manger sain... en toute transparence



Manger sain, c'est tout d'abord diversifier nos menus au cours du temps et équilibrer soigneusement leur composition (glucides, protéines, lipides, fibres, vitamines, minéraux, antioxydants, etc.) dans chacun de nos repas. Mais manger sain, c'est aussi bien sûr avaler des aliments n'intégrant pas de microbes pathogènes, de dioxine, d'hormones, d'antibiotiques, de perturbateurs endocriniens et de substances cancérigènes.

Nombreux sont malheureusement les biologistes qui considèrent que les plus jeunes d'entre nous, qui ont été exposés à des pesticides résiduels dans leur nourriture et leur environnement depuis la vie in utero jusqu'après la puberté, seront affectés par des maladies neurodégénératives (Parkinson, Alzheimer, etc.) ou des cancers hormonaux-dépendants à un âge bien plus précoce que leurs aînés. Comment alors ne pas craindre la présence de la toxine Bt ou du glyphosate dans les ingrédients à base de maïs transgénique destinés à l'alimentation humaine ou animale ?

Fort heureusement, il existe d'ores et déjà des systèmes de culture susceptibles de nourrir correctement et durablement l'humanité toute entière, sans recours aucun à des plantes génétiquement modifiées. Ces systèmes inspirés de l'agro-écologie consistent à associer simultanément dans un même champ diverses espèces et variétés aux physiologies et statures différentes (céréales, tubercules, légumineuses et cucurbitacées), de façon à ce que l'énergie solaire puisse être au mieux interceptée par leur feuillage pour sa transformation en calories alimentaires par le biais de la photosynthèse. L'intégration de plantes de l'ordre des légumineuses (haricots, fèves, pois, lentilles, trèfle, luzerne, etc.) dans ces associations et rotations culturales permet de fixer l'azote de l'air pour la synthèse des protéines et la fertilisation des sols.

Une association de l'élevage à l'agriculture permet d'utiliser les résidus de culture pour l'affouragement des animaux et la confection de leurs litières. Fumiers et composts sont d'excellents engrais organiques et contribuent à maintenir la fertilité des sols. Le recours à des champignons mycorhiziens permet de rendre assimilables par les plantes des éléments minéraux qui restent sinon coincés entre les feuillets d'argile au sein même de leurs couches arables. La présence d'arbres au sein des parcelles cultivées ou le maintien de haies vives sur leur pourtour protège les cultures des grands vents et hébergent de nombreux insectes pollinisateurs et prédateurs de ravageurs.

Certes, ces techniques soignées sont bien artisanales, à l'opposé de notre agriculture industrielle, et les agriculteurs méritent pour ce faire d'être correctement rémunérés. Mais le fait est que pour produire suffisamment et manger sain, point n'est besoin d'OGM dans nos environnements et notre nourriture !

C'est pour ces raisons que je soutiens les campagnes de Consommateurs pas cobayes ! dont la nouvelle « OGM Transparence » tend à imposer un étiquetage faisant état du nourrissage aux OGM de la grande majorité des poulets, porcs et bovins, information nécessaire au choix des consommateurs.

Marc Dufumier

Ingénieur agronome

Professeur émérite à l'Institut national agronomique AgroParisTech