

Cuisiner avec les OGM

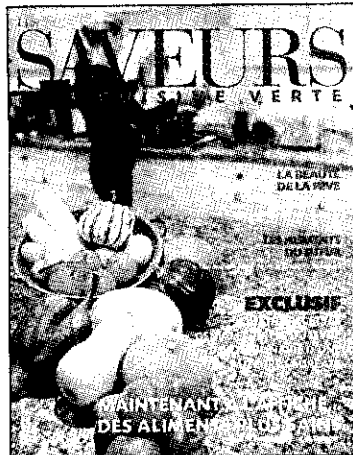
Des fabricants de transgènes viennent de lancer un magazine culinaire pour démystifier les aliments transgéniques du marché canadien

FABIEN DEGLISE

Crostinis de chèvre chaud et leur vinaigrette à l'huile de canola génétiquement modifiée. Truite en croûte de maïs manipulé en laboratoire et tarte à la courge issue du génie génétique avec sa crème glacée au soja et aux gènes transformés...

Convaincus des vertus des organismes génétiquement modifiés (OGM), les fabricants de transgènes veulent inciter les consommateurs à en manger en toute connaissance de cause. Et pour les convaincre, ils viennent de lancer un magazine culinaire pour démystifier «*les aliments transgéniques du marché canadien*», mais aussi pour apprendre au passage aux consommateurs à les cuisiner dans les plats de tous les jours.

Avec *Les Saveurs de la cuisine verte* — *Tastes from the green kitchen*, dans la deuxième langue officielle —, le Conseil de l'information en biotechnologie souhaite ainsi mettre les pendules à l'heure et donner «*de l'information fiable aux consommateurs sur les OGM, une technologie sécuritaire*», a commenté cette semaine en entrevue au *Devoir* Ray Mowling, porte-parole du Conseil. Basé à Toronto, cet organisme est finan-



cé par les grands pourvoyeurs d'OGM — Monsanto, BASF, Bayer et consorts — ainsi que par BIOTECCanada et CropLife Canada, deux groupes de pression de l'industrie. Son mandat est d'«*améliorer la compréhension et l'acceptation*» des OGM dans la société par «*une variété de moyens de communication*», indique son site Internet.

Disponible en ligne (infobiotechnologie.qc.ca) ou en format imprimé, le nouveau magazine, dont la facture emprunte aux publications contemporaines dédiées à l'art de vivre et de manger, explore donc

l'univers de la biotechnologie pour mieux convaincre une population généralement craintive par rapport aux OGM. Il y est question de bienfaits sur la santé, de produits de beauté issus de transgènes et de lutte aux allergies, mais aussi d'avenir avec l'apparition, selon les auteurs de cette revue, de plantes génétiquement modifiées pour combattre le cancer.

Des recettes

Section bouffe, *Les Saveurs de la cuisine verte* propose aussi trois recettes qui «*contiennent toutes au moins un ingrédient issu de la biotechnologie*», peut-on lire. Et ce, pour bien montrer qu'il n'existe «*aucune différence entre les aliments transgéniques et les aliments conventionnels ou biologiques*», écrit Rose Murray, auteure ontarienne de livres de recettes qui a concocté cette entrée de chèvre sur légumes feuilles, cette truite en croûte de maïs jaune sur salade tiède de lentilles et pommes de terre ainsi que cette tarte à la courge et au brandy.

La démarche n'étonne pas Dominic Grégoire, un cultivateur de Napierville présenté comme un des collaborateurs de la revue, même s'il avoue candidement n'avoir «*rien écrit dedans*». «*C'est une bonne idée*», lance le jeune

homme, sorte de caution franco-phonie d'une publication conçue en anglais et traduite pour le marché québécois. «*Il n'y a aucune étude qui prouve que les OGM sont mauvais pour la santé. Les craintes reposent sur l'ignorance. Pourquoi avoir peur de cuisiner avec?*»

Pour Lise Renaud du Centre de recherche média et santé de l'UQAM, cette stratégie de communication, par voie de magazine sur papier glacé, risque d'ailleurs fort de porter fruit. *«Les consommateurs sont dans la confusion en ce qui concerne la santé et l'alimentation, dit-elle. Une recette de cuisine, c'est "vendeur". Ça vient titiller le côté hédoniste des Québécois et ça apporte quelque chose de positif qu'on est plus apte à écouter.»*

A ce jour, *«plusieurs milliers de copies»* du premier numéro des *Sauveurs de la cuisine verte* ont été distribuées dans les deux langues à travers le pays, dit M. Mowling. Le Conseil n'envisage toutefois pas la création d'un bouquin de cuisine 100 % OGM... pour le moment du moins. Pourquoi? *«Les OGM ne procurent pas d'avantages aux consommateurs, avoue le porte-parole. Ce sont les agriculteurs qui en profitent le plus pour le moment.»*

Le Devoir