

Microbes alimentaires génétiquement modifiés — Implications dans l'élaboration du pain, du vin et des produits laitiers

Tous les microbes ne sont pas nos ennemis. Certains sont nos amis et le sont d'autant plus qu'ils sont indispensables à l'élaboration de produits alimentaires : pain, vin, yaourts, fromages... Ce sont des bactéries, des levures, des champignons filamenteux (moisissures). Des versions transgéniques de certains de ces microorganismes sont déjà développées en laboratoire depuis plusieurs décennies pour leur faire produire des protéines d'intérêt alimentaire, comme la chymosine utilisée pour faire cailler le lait lors de l'élaboration des yaourts et des fromages, et qui se substitue alors à la présure naturelle extraite de la caillette de veau (l'une des poches de son estomac).

Mais, plus récemment, des microorganismes génétiquement modifiés (MGM) sont développés, non plus pour produire des protéines d'intérêt en espace confiné, mais pour les utiliser directement dans les processus alimentaires, essentiellement dans la panification et la vinification. Certains d'entre eux, présentés ici de façon didactique, sont déjà utilisés aux Etats-Unis. Pour l'Europe, nous en sommes encore au stade de projets : de très nombreux brevets ont été déposés dans l'attente d'un éventuel feu vert de Bruxelles. Comme le montre le conférencier à travers quelques exemples concrets, dans la plupart de ces projets, les MGM ont été obtenus par une autre technique que la transgénèse (c'est-à-dire sans apport de gènes d'une autre espèce) afin qu'ils puissent, comme les "OGM cachés", échapper à la législation européenne sur les OGM.