Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 27 (1997)
Heft: 12

Artikel: Les nouveaux dangers de la table
Autor: Denuzière, Maurice
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827490

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Les Nouveaux Dangers de la table

par Maurice Denuzière

Nous savons tous que l'homme se tue à coups de fourchette. Jusqu'à présent, cette forme de suicide n'était accessible qu'à ceux qui, dans les pays riches ou les régions privilégiées du monde, abusent des bons produits, végétaux ou carnés, que nous offre la nature et que mitonnent, avec plus ou moins de bonheur, les stars des fourneaux et les ménagères appliquées.

Or, nous sommes entrés dans une époque où il n'est plus nécessaire d'abuser de riches cassoulets, de grasses volailles farcies au foie gras, de sauces crémeuses relevées de cognac, de choucroutes garnies, de pâtisseries nappées de Chantilly, pour encourir les risques jusque-là dévolus aux gloutons.

Les savants, qui ont mis au point des remèdes et des méthodes pour déboucher les artères entartrées des gourmands, pour réduire le mauvais cholestérol des becs fins, pour compenser par des molécules de synthèse les oligo-éléments qui manquent parfois au régime des sous-alimentés, avaient déjà introduit, sous couvert d'améliorer qualité et rendement, de subtils poisons, garantis inoffensifs par leurs fabricants, dans la viande, les légumes, les fruits, les boissons. Ils manipulent maintenant, avec enthousiasme, le patrimoine génétique des animaux et des végétaux.

Pas plus que l'homme préhistorique, qui se nourrissait d'aurochs boucané et de baies sauvages, nos grands-parents ne connaissaient l'appréhension qui devient nôtre en se mettant à table. L'entrecôte de bœuf, le gigot d'agneau, le saumon des mers nordiques, la truite vagabonde, les moules et huîtres, le blé et le maïs des grandes plaines, les fruits des vergers ensoleillés étaient des aliments francs et honnêtes, produits par des terres et des eaux saines.

Ce temps est révolu depuis que l'industrie et l'agriculture polluent air, terre et eau et que la science s'en est mêlée, pour rendre les champs plus productifs, les bœufs plus gros, les vaches plus laitières, les porcs moins gras, les poules plus pondeuses, les pommes plus rouges, le riz, le colza, la canne à sucre insensibles aux parasites.

* * *

Ces progrès, que l'on dit favorables aux affamés du Tiers-Monde – la meilleure référence pour âmes sensibles, toujours avancée par les industriels de l'agrochimie –, comportent hélas des effets pervers, encore indéterminés, dont les apprentis sorciers des laboratoires ne se soucient pas plus que de leur première cornue.

On sait déjà qu'en rendant les vaches cannibales ils les ont rendues folles, ce qui prouve que ces bêtes sont d'un naturel plus intègre et plus sensible qu'on ne croit. On commence à reconnaître que les OGM – entendez par là: organismes génétiquement modifiés –, dont Chinois et Américains se sont faits les champions, ne multiplient pas innocemment rendement et bénéfices.

On produit en Californie, grâce à un gène artificiel, des tomates mutantes qui, cueillies mûres à point, se conservent fraîches et pimpantes pendant des semaines. En France, on a ralenti le mûrissement des melons et des concombres en bricolant leur patrimoine génétique. De la même façon, on a contraint des courgettes et des pommes de terre à exsuder leur propre insecticide et fabriqué une chèvre capable de livrer un lait plus riche en protéines pour faire un fromage plus onctueux.

* * *

Pendant ce temps, d'autres généticiens ont trouvé le moyen de faire des abricots et des prunes sans tavelures, des laitues plus nourrissantes que la polenta, des ceps de vigne réfractaires au mildiou. Ils espèrent, en les dopant au gène de l'hormone de croissance, obtenir bientôt des saumons longs comme des cachalots et des porcs de la taille d'un bison!

Tout cela serait spectaculaire et amusant comme un film de Spielberg si d'autres savants, plus scrupuleux et plus sensés, ne s'inquiétaient des conséquences, à moyen et à long termes, de ces manipulations hasardeuses. En introduisant un gène étranger dans un organisme on modifie son orientation biologique. Or, par accident, ce gène peut, se combinant avec d'autres de la plante ou de l'animal, «synthétiser des substances inconnues», des toxines par exemple, dont on ne peut prévoir la nocivité.

Déjà, des consommateurs ont eu des crises d'allergie en ingérant de l'huile de colza transgénique, et des abeilles, qui avaient butiné les fleurs de ce colza mutant, sont mortes en bas âge. Or, le colza en question arrive des Etats-Unis, par tonnes, dans les ports d'Anvers, de Hambourg, de Rotterdam!

Ah! si nous pouvions, tel Jean, cité par l'évangéliste saint Marc, vivre «de sauterelles et de miel sauvage»!

M. D.

VOS VACANCES EN VALAIS
L'HÔTEL – PIZZERIA
DU PAS-DE-CHEVILLE

à Conthey (au cœur du vignoble), à 5 minutes de **Sion**, 10 minutes **des Bains de Saillon,** 20 minutes d'**Ovronnaz**, de **Nendaz**, de **Veysonnaz**, atteignables aussi par les transports publics.

Nils Jacoby et son équipe vous offrent:

- **1 semaine** comprenant: chambres tout confort, (douche, WC, TV), petit déjeuner (buffet), repas du soir. pension soignée.

  Fr. 490.– par personne (en chambre double)
  Fr. 560.– par personne (en chambre simple)

Chambre pour 2 personnes:
1 nuit et petit déjeuner inclus **Fr. 110.–**

Chambre pour 1 personne:
1 nuit et petit déjeuner inclus **Fr. 80.–**

De plus, nous proposons: **Spécialités valaisannes, carte gastronomique, brasserie et pizzeria.**

Réservation: tél. 027/346 51 51 – fax 027/346 43 87

OUVERT 7 JOURS SUR 7