

## **Incidence des OGM dans les aliments du Québec**

François Gobeil<sup>1</sup>, Laurie Hottin<sup>1</sup>, Karine Coenen<sup>1</sup>, France Brunelle<sup>1,2</sup> et Dominique Michaud<sup>1</sup>

**Numéro du projet :** 505027

**Durée :** 04/2006 – 12/2008

### **FAITS SAILLANTS**

Cette étude avait pour but de dresser un premier portrait de l'incidence des dérivés d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans le panier d'épicerie des Québécois. Des tests en laboratoire adaptés à la détection et la quantification des OGM ont été réalisés sur une variété de produits alimentaires transformés contenant des ingrédients (végétaux) potentiellement modifiés. En bref, les résultats obtenus démontrent : 1) la présence de dérivés d'OGM dans différents aliments contenant des dérivés du soja, du maïs ou du canola; 2) un taux d'incidence détectable de ces produits dans le panier d'épicerie des Québécois de l'ordre de 9 %; et 3) une teneur en OGM à l'état de traces dans 2/3 des aliments qui en contiennent, pour un taux d'incidence global effectif de l'ordre de 3 %.

### **OBJECTIFS ET MÉTHODOLOGIE**

L'objectif général du projet était de tester l'hypothèse couramment véhiculée selon laquelle « du matériel génétique dérivé des cultures transgéniques se retrouve dans une fraction importante des aliments transformés disponibles sur le marché ». Les objectifs spécifiques suivants ont été poursuivis pour tester cette hypothèse : 1) sélectionner un groupe d'aliments caractéristiques du panier d'épicerie des Québécois parmi la vaste gamme d'aliments transformés du marché contenant des ingrédients végétaux potentiellement dérivés d'OGM; 2) adapter aux aliments sélectionnés les procédures analytiques actuellement en développement à l'échelle internationale pour la détection et la quantification des OGM; 3) déterminer si des OGM sont présents dans le réseau alimentaire québécois; 4) décrire le type d'OGM retrouvés dans le réseau alimentaire québécois; 5) déterminer quels types d'aliments sont touchés par la présence des OGM; et 6) quantifier l'importance relative de ces différents OGM dans les aliments qui en contiennent. Ces travaux ont été réalisés en laboratoire à l'aide d'approches courantes du génie génétique adaptées à la détection et la quantification de l'ADN recombinant.

### **RÉSULTATS SIGNIFICATIFS POUR LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE**

Le manque de données tangibles sur l'incidence des OGM dans nos aliments a été déploré à de nombreuses reprises depuis plusieurs années (voir à cet effet le récent rapport de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois [[www.craaaq.gouv.qc.ca](http://www.craaaq.gouv.qc.ca)]). De telles données sont essentielles pour nourrir les réflexions en cours au Québec sur la mise en place éventuelle d'une politique d'étiquetage des OGM. Elles sont requises, aussi, pour répondre au souhait manifeste des Québécois pour une information crédible en matière d'aliments OGM. Répondant en partie à cette problématique, les données générées dans cette étude dressent un premier portrait de la situation en matière de présence des aliments dérivés d'OGM dans les épiceries québécoises, en plus de présenter une estimation des teneurs en OGM dans une gamme d'aliments transformés consommés couramment par les Québécois.

---

<sup>1</sup> Département de phytologie, Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels, Université Laval

<sup>2</sup> Direction du développement et de l'innovation, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

## **APPLICATIONS POSSIBLES**

Ce projet de recherche visait en particulier les intervenants du milieu agroalimentaire impliqués dans la gestion et la réglementation des aliments dérivés des biotechnologies. Dans cette optique, les résultats et conclusions générés représentent une somme d'information utile pour 1) une prise en compte factuelle et raisonnée de la situation québécoise quant aux aliments dérivés d'OGM; et 2) la définition éventuelle d'un cadre de gestion impliquant la traçabilité des OGM dans la chaîne alimentaire. Les différentes procédures mises au point pour l'extraction et la caractérisation du matériel recombinant à partir des aliments modèles sélectionnés, adaptées de procédures variées souvent difficiles à comparer, constituent de surcroît une base de travail tangible pour l'élaboration de méthodes et de normes d'analyse standards adaptées à la situation québécoise.

## **POINT DE CONTACT**

Dominique Michaud, responsable du projet  
Tél. : 418 656-2131, poste 5076  
Télec. : 418 656-7856  
[dominique.michaud@fsaa.ulaval.ca](mailto:dominique.michaud@fsaa.ulaval.ca)

## **PARTENAIRE FINANCIER**

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du Programme de recherche technologique en bioalimentaire.