Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

FRANCE – Etat des lieux des micro-organismes transgéniques

Par Christophe NOISETTE

Publié le 31/01/2005

Des levures alimentaires transgéniques sont utilisées dans plusieurs pays comme les Etats-Unis, la Grande-Bretagne, le Japon mais pas en France, pour produire des protéines comme la chymosine A, enzyme de la présure utilisée pour la coagulation du lait en fromagerie. Pour les levures de boulangerie, en remplaçant les promoteurs naturels des gènes des enzymes responsables de la fermentation du maltose (maltase et maltose-perméase) par des promoteurs constitutifs forts, provenant de la même souche, une sécrétion accrue de ces enzymes est obtenue. Ce fut le premier OGM employé en alimentation en Grande-Bretagne. De même, pour la fermentation effectuée en brasserie, on envisage l'obtention de souches transgéniques au métabolisme plus stable, à la fermentation plus rapide, avec une meilleure conversion du maltose et du maltotriose en éthanol, une résistance à l'éthanol, des profils aromatiques équilibrés et reproductibles... A ce jour, aucune bactérie lactique transgénique n'est autorisée dans les aliments en France. En revanche, quatre enzymes issues de bactéries génétiquement modifiées (arrêté du 1er février 1994) le sont pour l'hydrolyse de l'amidon, la production de bière ou d'alcool, la panification et la production de sirop de maltose, sans étiquetage.

Adresse de cet article : https://infogm.org/article_journal/france-etat-des-lieux-des-micro-organismes-transgeniques/