

OGM : finies les pommes qui brunissent après épluchage

Par

Publié le 24/08/2017

L'entreprise canadienne Okanagan Specialty Fruits a déposé fin novembre 2010 aux États-Unis une demande d'autorisation de culture et de commercialisation d'une pomme transgénique [1], modifiée pour retarder le brunissement du fruit après son épluchage. Ce produit vise le marché du snack (pour les pommes pré découpées en lamelles) et des en-cas frais [2]. Cette caractéristique a été obtenue, par transgenèse, en éteignant l'expression du gène codant l'enzyme polyphénol oxydase, responsable de ce brunissement par oxydation. Pas plus d'information, puisque pour l'heure, le site du ministère de l'Agriculture aux États-Unis, s'il fait bien état de cette demande d'autorisation, ne fournit pas les documents présentés par la firme [3]. L'entreprise espère commercialiser ces pommes sous le nom de pomme « arctique ». Mais le président de la Commission des pomiculteurs de l'état de Washington, Todd Fryhover, avertit : « *Génétiquement modifié – c'est un mot négatif dans notre industrie* » [4]. S'il reconnaît le risque de contamination par le pollen, Neal Carter, de l'entreprise canadienne, espère convaincre les producteurs de cultiver ces pommiers sur des surfaces suffisamment larges pour éviter ce risque. Le processus d'autorisation peut prendre quelques années, et, selon le *Huffington Post*, rien ne dit qu'en cas d'autorisation, les consommateurs suivront...

[1] <http://www.gmwatch.org/latest-listi...>

[2] <http://www.okspecialtyfruits.com/ps...>

[3] <http://www.aphis.usda.gov/biotechno...>

[4] <http://www.huffingtonpost.com/2010/...>