



Martine Jotterand

31 mars 2003

Equivalence substantielle

Dans le domaine de l'alimentation, les consommateurs doivent être protégés des atteintes effectives ou potentielles à leur santé. Le concept d'équivalence substantielle, visant à garantir qu'un aliment génétiquement modifié (GM) est aussi sûr que sa contrepartie traditionnelle, a été reconnu comme un critère permettant d'évaluer la sécurité des produits et les risques éventuels liés à leur consommation.

Bien que largement accepté, ce concept a soulevé des critiques liées à son principe et aux difficultés de sa mise en œuvre. En effet, l'approche biochimique et toxicologique sur laquelle il reposait initialement peut ne pas être suffisante pour déterminer un degré de sécurité étant donné que l'insertion et l'expression d'un gène étranger pourraient modifier l'état physiologique de l'organisme et induire, parallèlement aux effets souhaités et attendus, des effets inattendus, peut-être indésirables.

Le concept a été reconsidéré dans le cadre d'une large consultation qui a convenu de l'utilité de l'équivalence substantielle comme critère de comparaison entre organismes GM et traditionnels (différences attendues et inattendues) et comme étape initiale d'une évaluation des risques basée sur l'ensemble des aspects impliqués, chimiques, génétiques, médicaux et agronomiques.

La Commission estime que l'équivalence substantielle doit faire partie des critères d'évaluation mais qu'elle ne constitue pas en soi un contrôle de sécurité absolu, en particulier en ce qui concerne les effets à long terme. Dans l'évaluation éthique de telles situations il est important d'introduire le principe de précaution.

Les recherches visant à pallier l'incertitude et le manque actuel de connaissances sont de la plus grande importance dans ce domaine.

deutscher Text auf der Rückseite