

qu'on permet la commercialisation à l'échelle nationale, mais seulement dans les limites strictes de l'efficacité et des recommandations portées sur l'étiquette, et dans les états dont les organismes de contrôle veulent bien accepter les informations telles qu'elles sont présentées par les autorités fédérales.

LE DANGER EST RÉDUIT AU MINIMUM

Ces démarches longues et compliquées ne se terminent cependant pas avec l'enregistrement de la première étiquette, car elles doivent, du moins en partie, se répéter pour chaque nouveaux usage et efficacité portés sur l'étiquette et pour lesquels on demande l'enregistrement. Il est évident que ces restrictions nécessaires et acceptées de tous, portant sur la création de nouveaux produits chimiques agricoles, exercent un effet de tri massif qui réduit au minimum les risques d'apparition de produits dangereux pour le consommateur.

Il est un fait que les nouvelles substances chimiques sont étudiées de façon si critique avant leur mise sur le marché que les risques qu'elles pourraient présenter pour la santé des êtres humains sont non seulement moindres, mais mieux compris que ceux présentés par bien des aliments dits «naturels».

LES SUBSTANCES CANCÉRIGÈNES DES ALIMENTS «NATURELS»

Selon l'un des thèmes qui reviennent constamment dans les textes s'opposant aux produits chimiques agricoles, seuls les composés «naturels» sont inoffensifs, et seuls les moyens de lutte «naturels» contre les parasites et les maladies sont véritablement efficaces. L'argument selon lequel seules les «denrées alimentaires cultivées naturellement» (quel que soit le sens de cette expression) sont sans danger pour l'homme parce que la Nature veille à ce qu'elles soient exemptes de substances cancérigènes, de toxines, de composés allergènes et goitrigènes, d'enzymes néfastes, etc., est complètement erroné.

En fait, on sait maintenant qu'une foule d'aliments «naturels» très répandus et consommés depuis longtemps contiennent d'appréciables quantités de substances qu'on soupçonne d'être cancérigènes, et il ne fait aucun doute qu'on en découvrira bien d'autres avec les progrès de la chimie des aliments. En voici quelques exemples: l'acide tannique, présent dans le thé, dans les noix et dans de nombreux fruits; la capsaïcine qu'on trouve dans les poivrons; la thiocarbamide, présente dans presque tous les choux; l'arsenic, présent dans les coquillages; le sélénium, contenu dans de nombreux fruits, légumes et céréales (soit dit en passant, il s'agit fort probablement d'un élément nutritif essentiel de tous les animaux à sang chaud, y compris de l'homme); le cobalt, présent dans toutes les viandes (composant principal de la vitamine B₁₂ essentielle à la formation du sang); le fer, que l'on trouve dans presque tous les aliments (et qui est un composant du sang humain); les estrogènes, présents dans toutes les viandes et dans le corps humain.

La nature cancérigène de ces substances est naturellement déterminée par bien d'autres facteurs. Le principal de ceux-ci est la quantité absorbée, variant selon les transformations subies dans l'organisme et la rapidité d'élimination. Le même principe s'applique à tous les produits chimiques agricoles.

On prétend souvent que les résidus de produits antiparasitaires et de compléments des aliments du bétail sont dangereux, même en quantité infinitésimales, car ils peuvent provoquer des allergies. Pourtant d'innombrables aliments naturels sont allergènes pour l'homme dans certaines conditions, qu'ils aient été traités ou non au moyen de produits chimiques agricoles. Parmi ces denrées communes considérées comme allergènes, citons le lait de vache, les œufs, les fruits de mer, et particulièrement les coquillages, la viande de porc, la volaille, le fromage, le blé, le maïs et les fruits et légumes les plus divers.