

L'AOC Rigotte de Condrieu exclut les OGM

Par Anne FURET

Publié le 13/01/2009, modifié le 27/02/2025

La Rigotte de Condrieu est un fromage de chèvre à pâte molle, issu des Monts du Pilat, dans la Loire (42). Ce fromage bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis début 2008, et depuis janvier 2009, le décret qui détermine une partie de son cahier des charges exclut les OGM de l'alimentation des animaux : « Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques [...] ». L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Rigotte de Condrieu » [1].

La Rigotte de Condrieu s'ajoute ainsi à la liste des AOC fromagères qui excluent les OGM de leurs cahiers des charges : Abondance, Comté, Gruyère, Mont d'or-Vacherin, Neufchâtel, Saint-Nectaire, Bleu de Gex, Tome des Bauges, Beaufort, Rocamadour, Laguiole, Epoisse, Reblochon, Chevrautin, Tomme de Savoie, Roquefort. Par ailleurs, deux AOC de viande ont exclu les OGM : le Mouton AOC Barèges-Gavarni, et la vache Maine Anjou.

[1] Décret n° 2009-49 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Rigotte de Condrieu : <http://www.legifrance.gouv.fr/affic...>

Adresse de cet article : <https://infogm.org/laoc-rigotte-de-condrieu-exclut-les-ogm/>