

Vers une certification « sans OGM » pour la viande limousine

Par Christophe NOISETTE

Publié le 31/05/2009, modifié le 16/04/2025

Les acteurs (éleveurs, abatteurs et points de vente) de la filière Label Rouge Limousine, Blason Prestige, regroupés au sein du GIE Proralim, ont décidé d'aller vers des productions garanties sans OGM [1]. « Depuis le début de l'année [2009, ndlr], plus de la moitié des animaux livrés par les producteurs du GIE étaient certifiés en alimentation sans OGM », a déclaré Joseph Collet, éleveur à Loudéac et président du GIE, lors de l'assemblée générale le 8 juin à Pontivy. Le contrôle de cette garantie non OGM sera réalisé par les organismes certificateurs Certilim et Qualisud. Pour faciliter la transition, les membres du GIE ont décidé d'opérer une moins-value de 25 centimes d'euro/kg sur le prix payé aux « non-tracés OGM » et de privilégier les élevages tracés. Précisons que la viande Label Rouge reçoit une plus-value entre 20 et 60 centimes d'euro/kg par rapport à une viande conventionnelle. La question se pose de savoir si les éleveurs réussiront à trouver facilement des aliments pour le bétail tracés non OGM, notamment par rapport au soja. Le GIE Proralim est approvisionné par environ 450 éleveurs naisseurs-engraisseurs des cinq départements. En pratique, chacun livre entre 7 et 8 animaux par an. Une moyenne largement supérieure à celle qui est observée sur le plan national (entre 2 et 3). Le cheptel de vaches limousines sur la zone de Proralim est estimé à 40 000 têtes. Le nombre de génisses labellisées n'excède pas 3000. Ainsi cette démarche sans OGM pourrait, estiment les responsables de Proralim, inciter à augmenter le nombre de vaches labellisées. Par ailleurs, la réflexion pour passer vers du non OGM est engagée du côté des éleveurs de Blonde d'Aquitaine et de Charolaise.

[1] <http://www.paysan-breton.fr/article...>