Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Pas d’OGM dans la restauration collective à Tours

Par Christophe NOISETTE

Publié le 21/08/2009, modifié le 27/02/2025

Le 6 juillet, la ville de Tours a adopté la délibération (n°40) relative au non-recours aux OGM dans la restauration collective de cette ville. Cette délibération, présentée par François Lafourcade, adjoint au maire à l’environnement, stipule « que les cahiers des charges des marchés pour la restauration collective contiennent une clause qui précise que les produits doivent être exempts d’organismes génétiquement modifiés ». Il est aussi précisé qu’il faut « étendre cette clause à "l’absence de produits ou d’ingrédients issus d’animaux nourris avec des OGM" ». Cette délibération est justifiée, juridiquement, par l’article 5 de la charte de l’Environnement de 2004 qui dispose que « lorsque la réalisation d’un dommage, bien qu’incertaine en l’état de connaissances scientifiques, pourrait affecter de manière grave et irréversible l’environnement, les autorités publiques veillent, par l’application du principe de précaution et dans leur domaine d’attribution, […] à l’adoption de mesures provisoires et proportionnées afin de parer à la réalisation d’un dommage » ; et l’article 174 du traité instituant la Communauté européenne qui consacre le principe de précaution. Le conseil municipal souligne également le manque d’évaluation sanitaire et des impacts environnementaux pour justifier sa mesure.
Mais la certification des produits issus d’animaux sans OGM posent question en l’absence de réglementation permettant d’étiqueter ce genre de produits. Interrogé par Inf’OGM, David Chollet, conseiller municipal (vert) à Tours, nous informe que « dans un premier temps, les fournisseurs de viande devront s’engager à ce que la viande fournie soit originaire d’élevages nourris sans OGM. Cela resterait du déclaratif. Si des fournisseurs sont à même de certifier l’absence d’OGM dans leurs produits et dans le process de production de leurs produits, cela pourra faire l’objet d’une meilleure note technique quant au respect du cahier des charges de la commande publique. Dans un second temps, une certification pourra être exigée ». Cette démarche sera donc évolutive. Mais David Chollet précise : « Il faudra aussi voir comment nous réagirons devant d’éventuels appels d’offres infructueux à cause de cette exigence nouvelle ».
Avec cette mesure, les élus soulignent que « la prise en compte des préoccupations environnementales et sanitaires dans les achats et les marchés des collectivités constitue un formidable levier d’action au service d’une ville plus soutenable. Avec une commande publique qui ne pèse pas moins de 10% du PIB en France (16% en Europe), la collectivité est un acteur économique majeur, capable de soutenir le développement d’un marché écologique ».

Adresse de cet article : https://infogm.org/pas-dogm-dans-la-restauration-collective-a-tours/