

France – De la chymosine issue de micro-organismes OGM

Par Christophe NOISETTE

Publié le 01/07/2001

La présure pour fabriquer les fromages est traditionnellement extraite par macération de caillettes de veaux non sevrés. Elle contient de la chymosine. On produit aujourd'hui cette chymosine avec des micro-organismes génétiquement modifiés. Ceci est légal en France sauf pour les Appellations d'Origine Contrôlée laitières et pour l'agriculture biologique. Gérard Ripaud (Ministère de l'Agriculture) a précisé à Inf'OGM que cela était "peu utilisé actuellement du fait de l'habitude d'emploi de la présure, et de la grande diversité de fromages dont il faudrait réajuster le processus de fabrication". L'INRA de Poligny, à la demande de la Direction Générale de l'Alimentation et du syndicat des présuriers français (SPPAIL), a mis au point une méthode pour détecter la chymosine recombinante.

Adresse de cet article : https://infogm.org/article_journal/france-de-la-chymosine-issue-de-micro-organismes-ogm/