Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Fêtes de fin d’année : vous reprendrez bien un peu… d’OGM ?

Par Christophe NOISETTE, Pauline VERRIERE

Publié le 14/12/2013

Vos petits plats finissent doucement de mitonner et vous apportez la dernière touche à votre décoration... Avez-vous bien pensé à tout ? Votre menu de fêtes ne contiendrait-il pas des OGM ? Inf’OGM vous aide à y voir plus clair. Pour commencer, rappelons que tout produit qui contient des OGM doit être étiqueté comme tel. Mais cette règle connaît des exceptions : il n’y a aucune obligation à étiqueter les produits issus d’animaux nourris aux OGM, les OGM utilisés au menu d’un restaurant ou encore les OGM « cachés », c’est-à-dire issus de manipulations génétiques (mutagenèse dirigée, cisgenèse...) qui ne rentrent pas dans le champ d’application de la réglementation européenne sur les OGM. En revanche, depuis 2012, les produits qui respectent certaines conditions peuvent être étiquetés comme étant « sans OGM ». Inf’OGM ne fait pas la promotion de certaines pratiques agricoles (comme le gavage ou le chaponnage), mais souhaite réfléchir à la question des OGM à travers un menu traditionnel de fêtes, tel que beaucoup de Français l’envisagent.
Vous pouvez cliquer directement sur chaque plat du menu...

[!sommaire]

Huîtres de Quatre Saisons

Modifiée chromosomiquement en laboratoire en 1997 par l'Institut public français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), et commercialisée en 2000, l'huître de Quatre Saisons est triploïde - elle possède trois paires de chromosomes - et, en théorie, stérile. Actuellement, elle représente environ 30% des huîtres vendues en France, sans étiquetage spécifique, ni évaluation sérieuse. Les Biocoop, notamment, refusent cette huître dans leur rayon. Son avantage : plus productive et disponible toute l'année alors que les huîtres naturelles sont vendues de septembre à décembre. Inconvénient : les ostréiculteurs sont plus dépendants des écloseries et, d'après l'Inra, si quelques huîtres tétraploïdes (nécessaires pour fabriquer des huîtres triploïdes) s'échappaient des écloseries, cela entraînerait « en une dizaine de générations, le basculement vers une population exclusivement tétraploïde ». Actuellement, de nombreux ostréiculteurs se plaignent d'un taux de mortalité anormalement élevé pour les huîtres triploïdes.

Foie gras du Sud-Ouest et son pain épicé

Cette indication géographique protégée (IGP), foie gras du Sud-Ouest, n'interdit pas les OGM dans l'alimentation des canards. C'est donc la porte ouverte aux OGM au moins pour la majeure partie de la vie de l'animal. Seule la période de gavage (10 jours sur les 90 au total) impose l'utilisation de maïs produit dans le Sud-Ouest, donc non transgénique en période de moratoire... Lequel a été annulé en août 2013. Bientôt un foie gras 100% nourri aux OGM ? À moins que l'IGP ne modifie son cahier des charges... Un choix qui peut s'avérer d'autant plus intéressant pour les producteurs, que le foie gras ne peut pas bénéficier du label bio. Certains foies gras sous IGP du Sud-Ouest ont néanmoins fait le choix d'exclure les OGM : c'est le cas par exemple de Labeyrie...

Chapon de Bresse

Certaines AOC, comme celle des volailles sous AOC de Bresse, ont fait le choix d'exclure totalement les OGM. Quelle que soit la marque, quel que soit le producteur, si vous voyez cette AOC, elle est garantie sans OGM ! C'est le cas pour les chapon, dinde, poulet et poularde de Bresse, les volailles fermières de Loué, ou bien sûr celles issues de l'agriculture bio.

Viande de Bœuf Limousin Blason prestige

Quelques cahiers des charges Label Rouge excluent les OGM des mangeoires. Ainsi, le label Blason prestige, qui valorise la viande issue de vaches limousines, mais aussi les labels Bœuf Belle Bleue, Blond d'Aquitaine, fermier d'Aubrac, fermier du Maine, Gascon, et celui du Veau fermier du Lauragais... De même certaines AOC en viande bovine ont exclu les OGM, comme le Bœuf Maine Anjou.

Courge butternut farcie de marrons et de champignons

Si les légumes ne sont pas étiquetés, c'est qu'ils ne sont pas génétiquement modifiés. Peu d'entre eux peuvent bénéficier du label « sans OGM », car seuls peuvent être étiquetés sans OGM les végétaux pour lesquels un « équivalent » GM existe, c'est-à-dire principalement du soja ou du maïs.

Farandole de fromages

Tous les fromages issus de l'agriculture biologique proviennent d'animaux qui ont été nourris sans OGM. C'est également le cas d'un certain nombre d'AOC : Abondance, Beaufort, Bleu de Gex, Chevrotin, Comté, Epoisse, Gruyère, Laguiole, Mont d'Or, Morbier, Neufchâtel, Tomme des Bauges, Tomme de Savoie, Reblochon, Rocamadour, Roquefort, Salers, St Nectaire, Vacherin... Pour transformer le lait en fromage, sont utilisées des enzymes, les chymosines, mais il devient de plus en plus difficile pour les producteurs d'en trouver qui ne soient pas produites par des bactéries GM, ce qui ne rend pas les fromages génétiquement modifiés pour autant. Mais c'est une réelle

difficulté pour les filières bio et « sans OGM », et pour le consommateur farouchement opposé aux OGM même confinés.

Oranges confites au miel

En France, en 2013, aucun OGM n'étant cultivé sur le territoire, les miels français sont donc pour le moment a priori exempts d'OGM. Mais le moratoire sur la culture des OGM a été annulé en août 2013 et si nos gouvernants ne font rien, la filière apicole sera menacée de contamination dès 2014. Pour les miels produits hors de France et vendus dans nos supermarchés, il est très difficile d'en connaître l'origine précise puisqu'il s'agit souvent de mélanges de différents miels. Les règles d'étiquetage sur la provenance des miels se limitant à « origine UE », « origine non UE » ou « origine UE/non UE », il n'est pas possible d'avoir la garantie que ces produits sont sans OGM. En effet, des grands pays exportateurs de miels sont également de grands producteurs d'OGM, comme l'Argentine ou la Chine. Dans l'UE, seuls les miels portugais ou espagnols pourraient contenir du pollen GM. Les règles d'étiquetage des miels contenant des pollens GM sont en discussion, et la Commission européenne essaye de faire passer une réglementation qui rendrait l'information facultative. C'est ça, la vraie transparence ! Si cela passe, pour le consommateur plus exigeant, il restera encore l'étiquetage « sans OGM dans un rayon de 3 km » ou, bien sûr, les miels issus de l'agriculture biologique.

Bûche au chocolat et crème fouettée bio

Les additifs (arômes, colorants...) souvent utilisés par l'industrie alimentaire dans les produits transformés, pourraient éventuellement être génétiquement modifiés. Dans ce cas, ils doivent être étiquetés sur l'emballage du produit. Si ces additifs sont obtenus à l'aide d'un OGM (c'est-à-dire que l'OGM a seulement été utilisé lors du processus de fabrication de l'additif), il n'y a dans ce cas aucune obligation d'étiquetage. Et si on faisait nous-mêmes notre bûche (œufs « issus d'animaux nourris sans OGM < à 0,9% », AOC beurre de Bresse, crème bio...) ?

Vin : cuvée de Colmar « vendange préventive »

A Colmar, les Faucheurs volontaires ont neutralisé un essai en champ de porte-greffes transgéniques. Le but de la modification génétique était de rendre ce porte-greffe capable de résister au virus du court-noué. Les résultats préliminaires de cet essai ont montré que la stratégie « OGM » n'était pas efficace par rapport à ce virus. Par ailleurs, une levure *Saccharomyces cerevisiae*, a été génétiquement modifiée pour exprimer le gène malolactique de la bactérie *Oenococcus oeni* afin d'améliorer l'utilisation des sucres. Le vin actuellement en magasin dans l'UE n'est issu ni de ce porte-greffe, ni de cette levure GM.

Adresse de cet article : https://infogm.org/article_journal/fetes-de-fin-dannee-vous-reprendrez-bien-un-peu-dogm/