

# Comment étiqueter « sans OGM » ?

Par Pauline VERRIERE

Publié le 23/08/2016



Depuis 2012, les agriculteurs et transformateurs français peuvent valoriser leurs produits en utilisant l'étiquetage « sans OGM ». Pour autant qu'ils en respectent les conditions...

En Europe, l'étiquetage des aliments qui contiennent des OGM est obligatoire à partir de 0,9% d'OGM par ingrédient. Cette obligation est assortie de plusieurs exceptions. Les produits issus d'animaux nourris aux OGM en font partie. C'est pour cela que le sans OGM français a été créé même s'il ne résout pas tous les problèmes. Cet étiquetage « sans OGM » ne concerne que les OGM transgéniques et non les OGM cachés et nouveaux OGM.

## Les risques encourus

L'étiquetage « sans OGM » est volontaire. C'est au producteur de décider de l'utiliser et de s'assurer qu'il respecte la réglementation en vigueur. Il n'est pas nécessaire, comme c'est le cas pour l'agriculture biologique, d'avoir recours à un organisme certificateur tiers chargé de vérifier le respect d'un cahier des charges.

En revanche, la répression des fraudes (DGCCRF) réalise des contrôles aléatoires. Elle vérifie notamment le respect des conditions à l'utilisation d'une allégation. En cas de non respect, la DGCCRF peut faire des rappels à la loi ou engager des poursuites judiciaires en cas de fraudes avérées.

S'il est interdit de mettre en vente des produits portant les mentions « sans OGM » sans en respecter les conditions (article 2 du décret), la réglementation ne prévoit pas de sanction spécifique. Elle renvoie vers l'article L. 412-1 du Code de la consommation. Un étiquetage non conforme peut être sanctionné par une amende pouvant aller jusqu'à 1500 euros par produit non conforme (art. R. 451-1 du Code de la consommation). En cas de mauvaise foi avérée de l'opérateur, le délit de pratique commerciale trompeuse (art. L. 121-2 du Code de la consommation) peut lui être appliqué. Ce délit est passible d'une peine allant jusqu'à deux ans d'emprisonnement et 300 000 euros d'amende (art. L. 132-2 du Code de la consommation). Les sanctions les plus lourdes ne sont appliquées que dans le cas d'une intention réelle de tromper. Une incompréhension de la réglementation donne en général lieu plutôt à un rappel à la loi.

## Comment bien étiqueter

Ne cherchez pas un visuel officiel, il n'en existe pas. Chaque marque/producteur a donc imaginé le sien. Seules les mentions prévues par le décret doivent être respectées (les mentions sont en gras dans les paragraphes suivants).

Plusieurs types de produits peuvent être concernés par l'étiquetage « sans OGM » : les produits végétaux et les produits animaux (viande, poisson, lait, œufs, miel).

Les produits végétaux (fruits, légumes, céréales...) peuvent être étiquetés « sans OGM (< à 0,1%) ». La mention ne peut être utilisée que lorsqu'un équivalent GM de ce végétal a été autorisé dans l'Union européenne (UE). Plus concrètement, les producteurs ne peuvent étiqueter « sans OGM » que le maïs, colza, coton, soja ou betterave.

Attention, les pousses du haricot mungo, appelées communément (et faussement) soja, ne peuvent se prévaloir de la mention « sans OGM », car aucun haricot mungo GM n'est autorisé au sein de l'UE. Une subtilité difficilement compréhensible pour le grand public, tant soja et haricot mungo ne font qu'un dans l'esprit des consommateurs. Les producteurs de haricot mungo regrettent de ne pouvoir étiqueter « sans OGM » comme c'était le cas avant l'arrivée de la réglementation « sans OGM ».

Pour les produits issus d'animaux nourris sans OGM, plusieurs étiquetages sont possibles.

Pour les ingrédients non transformés, la viande et le poisson : « nourri sans OGM (< à 0,1%) » et « nourri sans OGM (< à 0,9%) ». Et pour les ingrédients transformés ainsi que le lait, les œufs, le fromage : « issu d'animaux nourris sans OGM (< à 0,1%) » et « issu d'animaux nourris sans OGM (< à 0,9%) ».

Le seuil de 0,9% est celui le plus couramment utilisé, car il permet la présence à l'état de trace fortuite d'OGM... D'ailleurs, il n'est pas rare que pour étiqueter à 0,9%, les opérateurs contractualisent le plus souvent au seuil de 0,1%. Utiliser l'étiquetage à 0,9% leur offre une marge de sécurité, il est donc largement privilégié par la grande distribution. Ne garder qu'un seuil bas d'OGM dans l'alimentation animale (0,1%) reviendrait à cantonner l'étiquetage à quelques produits de niche, sans influence sur les marchés. Mais d'un autre côté, certains éleveurs font l'effort de se tenir hors du système soja-maïs-tournesol de l'élevage industriel et peuvent ainsi arriver à maintenir une alimentation animale inférieure à 0,1% d'OGM : il convient aussi de protéger leurs efforts et leurs droits.

PNG - 461.1 ko

Dans l'UE, l'alimentation animale qui contient des OGM doit obligatoirement être étiquetée comme telle. C'est très majoritairement le cas des produits importés. Mais il est possible pour l'éleveur de fournir à ses animaux une alimentation de garantie « sans OGM ». Il peut

également produire cette alimentation sur son exploitation ou préférer l'herbe. Avec l'interdiction française de cultiver des OGM transgéniques, produire l'alimentation de ses animaux est aussi une garantie.

En cas de contrôle, le producteur devra prouver qu'il respecte bien les critères du sans OGM, notamment par le biais des factures de semences ou d'alimentation animale. Il devra garder l'ensemble des moyens de justifier cette conformité pendant cinq ans.  
Une durée minimale d'alimentation doit être respectée :

<b>Production laitière</b>	<b>Volaille de chair</b>	<b>Volaille/œuf</b>	<b>Autres animaux d'élevage</b>
au moins 6 mois avant commercialisation du lait sans OGM	toute la durée de l'élevage (à compter du stade poussin 3 jours)	toute la durée de l'élevage (à compter du stade poussin 3 jours) ou au moins 6 semaines avant la commercialisation des œufs sans OGM	Si Durée de vie < 1 an => 1 an, autrement 3/4 de la vie de l'animal

Les mentions « nourri sans OGM (< à 0,9%) » et « issu d'animaux nourris sans OGM (< à 0,9%) » peuvent être utilisées sur les produits bio, pour autant qu'elles soient complétées par « conformément à la réglementation relative à la production biologique », pour éviter que les consommateurs puissent imaginer que certains produits bio contiendraient des OGM.

Pour les produits de l'apiculture, peut être mentionné « sans OGM dans un rayon de 3 km ». Là encore, avec l'interdiction française de cultiver des OGM, la présence de ruches sur le territoire français et non sur des zones transfrontalières (notamment avec l'Espagne), suffit à justifier cette allégation. Les localisations précises des ruches au cours de la production doivent être conservées pendant cinq ans.

Pour l'ensemble de ces allégations, il est interdit d'utiliser des auxiliaires technologiques, additifs et arômes produits à partir ou à l'aide d'OGM. De même, un produit ne peut se prévaloir d'être « sans OGM » pour l'un de ces ingrédients si un autre de ses ingrédients est GM.

## Où étiqueter ?

Un aliment emballé peut être étiqueté en face avant du produit. C'est l'étiquetage le plus visible et le plus valorisant pour le producteur. Toutefois, lorsque le produit est transformé, cet étiquetage en face avant n'est possible que si l'ingrédient principal représente (hors eau et sel) au moins 95% du poids total du produit (voir schéma ci-dessous). Dans le cas contraire, il est seulement possible d'étiqueter dans la liste des ingrédients (la mention doit être inscrite dans la même taille, couleur et police identique que celles des ingrédients).

Pour les aliments non emballés (par exemple fromage à la coupe), l'information peut être inscrite sur une étiquette placée à proximité de la denrée.