Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Que dit l’étiquetage « avec ou sans OGM » en France et en Europe ?

Par Inf’OGM

Publié le 01/09/2020, modifié le 09/03/2026

En France, il existe deux types d’étiquetage : un étiquetage obligatoire des produits contenant des OGM, défini par la législation européenne, et un étiquetage volontaire des produits « sans OGM », défini par un décret français adopté en 2012.
Cette FAQ est toujours d’actualité pour les OGM transgéniques. Mais depuis la décision de la CJUE de juillet 2018, certaines mutagénèses donnent des OGM réglementés et donc des OGM qui doivent être étiquetés, ce qui n’est pas le cas actuellement faute de volonté politique.

Infographie : l'étiquetage avec ou sans OGM dans l'alimentation (France / UE)

Inf’OGM a publié fin 2022 un mini-guide sur l’étiquetage des OGM, **en vente sur notre boutique**.

Les OGM sont-ils étiquetés ? Comment savoir si j’en mange ?

Il existe **un étiquetage obligatoire lorsque les aliments contiennent des OGM**. Cette règle est commune à tous les États européens. Doivent être étiquetés "OGM" les produits qui contiennent volontairement des OGM, et ce, quelle que soit la quantité de ces OGM dans le produit. Si un produit contient des OGM, mais que cette présence est involontaire et inévitable, alors ces traces d’OGM sont autorisées jusqu’à 0,9% par ingrédient, sans obligation d’étiquetage.

Certains produits ne sont pas étiquetés

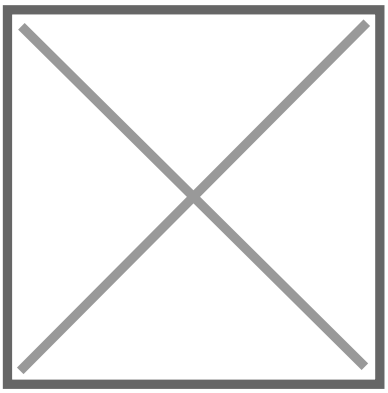
-

Il existe trois exceptions à l'étiquetage des produits OGM : **Les produits issus d'animaux nourris aux OGM** n'ont pas à être étiquetés même si l'animal a été nourri aux OGM toute sa vie

-

durant (viande, lait, poisson, œufs...) ; **les OGM cachés**, c'est-à-dire qui sont issus d'une manipulation génétique mais qui échappent à la réglementation européenne (mutagénèse, fusion cellulaire...), ne sont pas non plus étiquetés. L'étiquetage obligatoire concerne la transgénèse ;

-



Votre restaurant favori ou encore la cantine de vos enfants utilisent de l'huile de soja génétiquement modifiée dans la salade ? Vous pourrez l'ignorer encore longtemps. L'Europe n'impose aucune transparence à la restauration collective sur le sujet. Les cantines et restaurants français n'ont donc aucune obligation de vous révéler leurs petits secrets de fabrication génétiquement modifiés... En Europe, **seulement une trentaine de produits sont étiquetés comme contenant des OGM**, principalement des produits importés des États-Unis ou d'Asie (huile de soja, huile de colza...). Face au refus des consommateurs d'acheter ces produits, la grande distribution les a retirés des rayons, mais ils peuvent être utilisés en restauration collective sans qu'on le sache.

Alors, nous ne consommons pas d'OGM ?

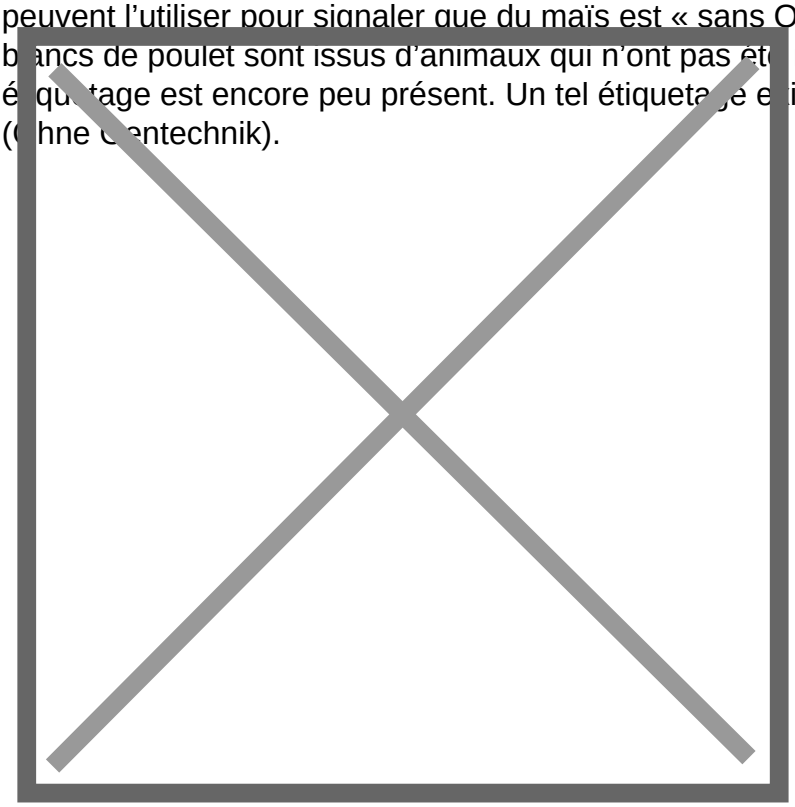
Très peu, ou pas de façon directe, car

c'est l'alimentation du bétail qui est la vraie porte d'entrée des OGM en Europe. **80% des OGM importés dans l'Union européenne sont utilisés pour nourrir les animaux d'élevage**… et ça

tombe plutôt bien pour l'industrie agro-alimentaire puisque rien ne l'oblige à en informer les consommateurs ! La transparence imposée par l'UE est donc plus que relative.

On ne sait pas toujours quand des OGM ont été utilisés. Existe-t-il un moyen de repérer les produits « sans OGM » ?

Depuis juillet 2012, il existe en France **un étiquetage volontaire « sans OGM »**. Les producteurs peuvent l'utiliser pour signaler que du maïs est « sans OGM » ou que leurs yaourts ou autres blancs de poulet sont issus d'animaux qui n'ont pas été nourris avec des OGM, mais cet étiquetage est encore peu présent. Un tel étiquetage existe aussi en Allemagne et en Autriche (Ohne Gentechnik).



Le « sans OGM » français concerne les produits végétaux, les produits animaux et les produits de la ruche

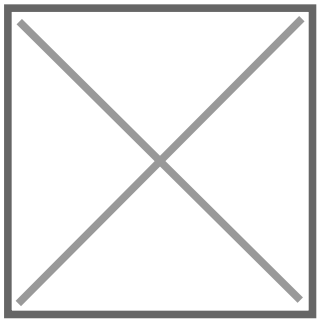
- Les produits végétaux *« sans OGM < à 0,1% »* Sur cette boîte de haricots, il n'y a rien. Qu'est-ce que ça veut dire ? Pas de panique, cela ne veut pas dire qu'ils sont génétiquement modifiés. Les haricots verts génétiquement modifiés, ça n'existe pas encore : les producteurs de haricots n'ont donc pas le droit de se vanter de faire du "sans OGM". À part le maïs et le soja, peu de végétaux peuvent effectivement être étiquetés.
Mais là encore, le maïs et le soja ne sont pas toujours étiquetés "sans OGM" : il peut s'agir d'une boîte de maïs qui contient moins de 0,9% d'OGM (donc pas d'étiquetage) ou qui n'est pas contaminée, mais dont le producteur n'a pas jugé bon d'utiliser l'étiquetage "sans OGM", puisqu'il n'est pas obligatoire.

-

- Les produits animaux Il existe quatre allégations pour les produits animaux « sans OGM » : la viande ou le poisson issus d'animaux *« nourris sans OGM < à 0,1% »* ou *« < à 0,9% »* ;

-

le lait, les œufs, fromages et produits transformés *« issus d'animaux nourris sans OGM < à 0,1% »* ou *« < à 0,9% »* ; *Pour étiqueter à 0,9%, les opérateurs contractualisent le plus souvent au seuil de 0,1%. Ça veut dire qu'ils respectent ce seuil inférieur mais utiliser l'étiquetage à 0,9 leur offre une marge de sécurité, il est donc largement privilégié par la grande distribution.* **-**



L'apiculture Pour le miel et les produits de la ruche : *« sans OGM dans un rayon de 3 km »*. Comme il n'y a actuellement pas de culture d'OGM (avril 2014), les miels produits en France sont « sans OGM », même si la grande majorité n'est pas étiquetée.

Où voit-on qu'un produit est « sans OGM » ?

Prenez donc une loupe et allez explorer la liste des ingrédients. La mention « sans OGM » peut y être inscrite, au dos du paquet. Pour un étiquetage plus visible sur le devant du produit, il faut que l'ingrédient « sans OGM » soit l'ingrédient principal du produit (plus de 95% du poids total sec). Avec une telle condition, peu de produits sont étiquetés de façon visible : boîte de maïs, œuf, viande ou encore yaourt nature. En revanche, pas d'étiquetage pour une pizza ou des raviolis.

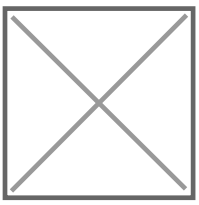
Où trouver des produits « sans OGM » ?

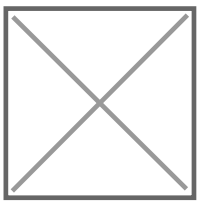
Certains produits sont sans OGM, y compris en ce qui concerne l'alimentation animale, même s'ils ne sont pas toujours étiquetés « sans OGM ». C'est donc aux consommateurs d'avoir en tête que ces labels signifient aussi l'absence d'OGM :

< 0,9%

-

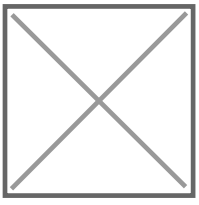
agriculture biologique (label européen)

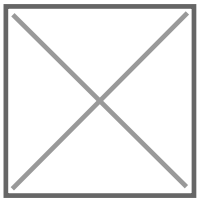




-

certains produits Label Rouge (exemples : volailles Fermières de l'Ardèche, Blason prestige) et AOC (exemples : crème et beurre de Bresse, Comté).

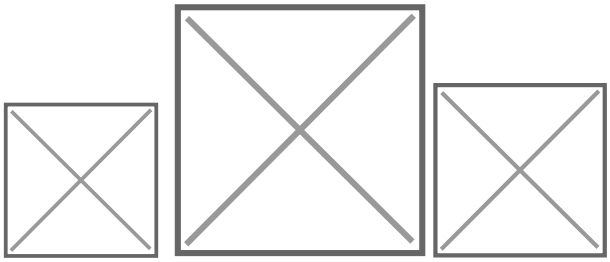




Interdiction totale

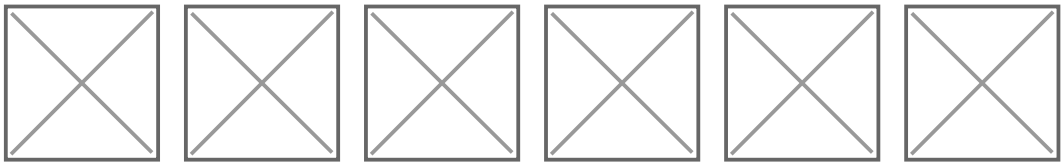
-

agriculture biologique selon des cahiers des charges privés : Bio Cohérence, Demeter, Nature & Progrès.



Chez certains producteurs en VENTE DIRECTE, que l'on peut notamment retrouver grâce à quelques guides régionaux (Consommer sans OGM en Bretagne, Centre, Pays de la Loire et bientôt en Rhône-Alpes).

Dans la grande distribution par le biais de marques distributeurs (Carrefour, Auchan, Picard à partir de 2014) ou de marques privées telles que Fermiers de Loué (viande bovine, de volaille et œufs) ou Labeyrie (saumon). Ces produits sont identifiés par le label sans OGM, mais restent encore peu nombreux. Voici quelques exemples de logo « sans OGM » :



Vidéo explicative de l'étiquetage des OGM

OGM : quel étiquetage en France ? - Inf'OGM *par inf'OGM*

Adresse de cet article : https://infogm.org/que-dit-letiquetage-avec-ou-sans-ogm-en-france-et-en-europe__trashed/