Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Est-il possible d’exclure les OGM des cantines scolaires ?

Par

Publié le 08/06/2009, modifié le 09/03/2026

Il est possible d’exclure les OGM directement présents dans les produits d’origine végétale. A partir d’une présence supérieure à 0,9%, les produits sont étiquetés comme contenant des OGM. Ces produits étiquetés OGM sont peu nombreux, l’association Greenpeace en recense 27. Il s’agit essentiellement d’huiles de soja et de produits importés destinés à une clientèle américaine.

Ces OGM étiquetés sont les plus faciles à éviter. Mais ce type de démarche a peu d’impact sur les cultures mondiales d’OGM car elle s’applique à une utilisation qui représente peu de volume. Cependant, les élus envoient tout de même un signal fort aux producteurs et la démarche a un impact direct sur l’approvisionnement en huile de soja. En l’occurrence, cette huile peu chère est utilisée dans la restauration collective (c’est en effet un moyen de l’écouler face au refus du consommateur de l’acheter dans les rayons des supermarchés).

Refuser les produits étiquetés OGM est un premier pas d’exclusion des OGM de l’alimentation de la restauration collective.

Mais les élus peuvent aller plus loin en excluant les produits issus d’animaux nourris avec des OGM, comme la viande, les œufs, le lait, ...

En effet, le véritable enjeu des OGM se situe sur les produits issus d’animaux : plus de 80% des OGM cultivés dans le monde servent à nourrir le bétail, et la production de viande absorbe à elle seule 84% du soja importé en France. Mais la principale difficulté est que ces produits issus d’animaux nourris avec des OGM ne font l’objet d’aucun étiquetage particulier.
Toutefois, certains labels et certains guides permettent de savoir que les animaux n’ont pas été nourris avec des OGM :
Certains labels privés : poulet de Loué, filière qualité Carrefour
Certaines AOC : viande bovine Maine-Anjou, certaines AOC fromagères
Le label AB : le cahier des charges de l’agriculture biologique interdit l’utilisation des OGM dans l’alimentation des animaux.
Suite au Grenelle de l’environnement, l’objectif actuel pris par le gouvernement est de passer à 20% de bio dans la restauration collective d’ici 2012. Un objectif ambitieux qui nécessitent une prise de position forte des collectivités.
Les guides des produits régionaux sans OGM, et le guide des produits sans OGM de Greenpeace.

- Bientôt, un étiquetage « sans OGM » pour les produits issus d'animaux
La loi de 2008 pourrait en effet conduire à la mise en place d'un étiquetage sans OGM pour les produits issus d'animaux comme cela existe déjà en Allemagne et en Italie pour la viande bovine.

Mode d'emploi

Aujourd'hui, le dispositif d'accompagnement des restaurants collectifs dans la démarche du « sans OGM » est encore en construction.

Des associations comme le réseau Cohérence dans le Grand Ouest initient des démarches avec les opérateurs de la restauration collective afin de faciliter sa mise en place, et pour que soient identifiés dans le Grand Ouest les opérateurs qui pourraient fournir de la viande sans OGM.
Le réseau Cohérence a également travaillé sur la question des coûts d'un approvisionnement en produits issus d'animaux sans OGM et a montré que le surcoût n'est pas rédhibitoire : si la cantine reste sur une origine industrielle des produits, il représente moins de 1% du prix de viande après abattage.

Exclure les OGM est l'occasion de se tourner vers un approvisionnement en viande de qualité.

Sur la question de la viande biologique, la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) fournit quelques conseils pour maîtriser les coûts au travers de son site repasbio.org.
Le choix des morceaux à cuisson lente, voire d'abats, moins chers que les morceaux à griller, la réduction des grammages pour ne pas dépasser les quantités recommandées par le GEMRCN*, la prise en compte d'une moindre fonte de la viande bio à la cuisson, etc., peuvent permettre de passer de 50% de surcoût matière à l'achat à 15%.
Il est aussi possible de réaménager les menus en remplaçant une partie de la viande par des protéines végétales.

A l'heure actuelle, il peut être plus "pratique" de se tourner vers l'alimentation biologique pour éviter les OGM dans la restauration collective, l'agriculture biologique excluant l'utilisation des OGM .

Ce mode de production a déjà des circuits relativement bien structurés et intègre une démarche plus globale d'agriculture durable. C'est ce qu'on
fait la grande majorité des structures qui ont souhaité exclure les OGM de la restauration collective.
À l'issue du Grenelle de l'environnement, le Gouvernement a adopté un objectif de 20 % de bio dans les cantines à l'horizon 2020. De nombreux acteurs tels que la FNAB et ses relais régionaux ou l'association Un plus bio peuvent fournir des conseils personnalisés aux collectivités.
Ces acteurs aident à dresser un diagnostic pour intégrer le bio dans le fonctionnement de l'établissement et organisent des formations de personnels (sur les marchés publics, la manipulation en cuisine, la diététique, etc.). Ils accompagnent également les agents dans la maîtrise des coûts et participent enfin à la valorisation de la démarche.

Conseils

Avoir une démarche progressive
Il sera difficile de passer au "sans OGM" du jour au lendemain. Pour cela, la collectivité peut décider de commencer par un des éléments du menu : le poulet ou le bœuf, les œufs ou le lait.

Nouer des liens plus étroits avec les fournisseurs

Il est nécessaire de connaître le mode d'alimentation des animaux et pour cela, il faut réfléchir avec les fournisseurs à la mise en place d'une alimentation des animaux sans OGM. Certaines cantines communales demandent à leurs fournisseurs de remplir une attestation. Dans les petites cantines qui fonctionnent par l'achat de gré à gré, il est plus facile de se tourner vers des fournisseurs locaux.

Valoriser l'initiative

Au travers de réunions publiques ou en organisant des expositions d'information au près du public concerné (l'association BEDE a notamment créé une exposition à destination des lycées qui peut être mise à disposition de toute collectivité)

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

---

Adresse de cet article : https://infogm.org/est-il-possible-dexclure-les-ogm-des-cantines-scolaires/