Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Une nouvelle bactérie OGM illégale découverte en Europe

Par Christophe NOISETTE

Publié le 18/12/2019, modifié le 09/03/2026



La bactérie génétiquement modifiée *Bacillus velezensis*, en provenance de Chine, a été découverte dans plusieurs États membres entre septembre et novembre 2019. L'enquête est en cours et les lots identifiés seront en théorie retirés.

Le scandale des bactéries transgéniques illégales continue [1]. Le site de l'Union européenne consacré aux contaminations alimentaires (RASFF pour Rapid Alert System for Food and Feed) a indiqué que la bactérie génétiquement modifiée *Bacillus velezensis* [2], en provenance de Chine, avait été découverte dans plusieurs États membres - Belgique, Danemark, France, Italie, Allemagne - entre septembre et novembre 2019. Cette bactérie est utilisée comme auxiliaire dans

l'alimentation. Sa version transgénique n'est pas autorisée dans l'UE. D'après le site du RASFF, l'ensemble des lots contaminés devront être retirés.

Des enzymes contaminées

D'après nos informations, la Direction générale de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a trouvé sur le marché français deux enzymes venant de Chine issues de micro-organismes génétiquement modifiés (MGM). Ces MGM contiendraient respectivement trois et quatre gènes de résistance aux antibiotiques. Interrogées par *Inf'OGM*, la DGCCRF n'a pas encore pris le temps de nous répondre, contrairement à l'ASFCA, le service belge qui a notifié la présence de cette bactérie au RASFF.

L'ASFCA nous précise donc... qu'en Belgique, « *le Service Public Fédéral (SPF) Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement accorde chaque année des subsides pour la recherche scientifique. Un projet de recherche a été financé pour étudier la pureté des enzymes alimentaires pour le développement de critères de pureté généraux dans le cadre des futures autorisations européennes conformément au règlement 1332/2008. Dans le cadre de ce projet, des échantillons d'enzymes alimentaires ont été achetés sur le marché européen et analysés par les différents laboratoires partenaires du projet. Le lot qui fait l'objet du RASFF 2019.3332 a été acheté sur Internet auprès d'un revendeur danois* ». Un seul lot a été identifié dans ce pays mais comme il nous a été précisé, « *l'échantillon contaminé en Belgique (150g) provient d'un lot de 20kg d'enzyme* ».

Concrètement, suite à la notification de la non-conformité par le laboratoire, l'AFSCA a informé les autorités danoises de la non-conformité et leur a demandé d'établir une traçabilité du produit non conforme. L'AFSCA nous précise encore que « *bien que rien n'indique que d'autres produits non conformes soient présents sur le marché belge, l'AFSCA a communiqué auprès des organisations sectorielles afin de les sensibiliser sur la problématique de la possible contamination de lot d'enzymes alimentaires avec des OGM non autorisés. L'AFSCA suit de près les résultats obtenus dans le cadre du projet de recherche et prendra les mesures nécessaires si des lots non conformes venaient à se trouver sur le marché belge* ».

Ce n'est pas la première contamination par des bactéries transgéniques chinoises. En novembre 2018, *Inf'OGM* écrivait que « *huit tonnes de vitamine B2, également appelée riboflavine 80%, contaminées par une bactérie génétiquement modifiée illégale, ont été distribuées dans une vingtaine de pays dont certains dans l'Union européenne* ». La bactérie *B. subtilis* KCCM-1045 avait déjà été détectée en 2014 nous avait alors précisé la Commission européenne.

Dans l'Union européenne, si la vitamine B2 produite avec cette bactérie OGM n'est pas étiquetée comme « OGM », en revanche la bactérie GM doit elle, être formellement autorisée pour pouvoir être commercialisée ou même simplement utilisée, conformément au règlement 1831/2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux.

Une bactérie utilisée en agriculture bio

On retrouve la bactérie *Bacillus velezensis* dans de nombreux produits, dont le Cillus Plus, un produit « *biostimulant* » destiné à améliorer la santé des sols et des plantes mis au point par le fabricant de levure Lallemand [3] [4]. Cette bactérie dans ce produit n'est pas censée être

génétiquement modifiée, et ce produit est labellisé pour l'agriculture bio.

---

[1] Eric MEUNIER, « Vitamine B2 : contamination en cours par une bactérie transgénique », *Inf'OGM*, 7 décembre 2018

[2] La *Bacillus velezensis* est aussi appelée *Bacillus amyloliquefaciens*. Elle fait partie du groupe des *Bacillus subtilis*, voir : https://www.uniprot.org/taxonomy/1390

[3] https://lallemandplantcare.co.uk/products/details/cilus-plus/

[4] https://www.lallemand.com/wp-content/uploads/2011/08/Plant-Care-11-fr.pdf

---

Adresse de cet article : https://infogm.org/une-nouvelle-bacterie-ogm-illegale-decouverte-en-europe/