Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Cantines sans OGM : plusieurs villes s’engagent !

Par Inf’OGM

Publié le 24/11/2009, modifié le 09/03/2026

De plus en plus de villes prennent des mesures pour exclure les OGM de la restauration collective. Ces interdictions concernent non seulement les produits étiquetés OGM, mais également les produits issus d’animaux nourris avec des OGM (lait, viande, œuf, etc.).

Il s’agit de décisions fortes car l’alimentation animale constitue le principal débouché des importations d’OGM. Sur les 4,5 millions de tonnes de soja importé pour le bétail français, seul 1/5 est certifié non-OGM.
En outre, la restauration collective est un levier d’action dans le domaine des OGM loin d’être négligeable : en 2007, les collectivités regroupaient plus de 70 000 structures de restauration qui assuraient quotidiennement plus de 10 millions de repas (3 milliards par an) soit plus de 7 milliards d’euros d’achats alimentaires.

Des décisions fortes

Le 30 septembre, la ville d’**Angoulême** a décidé « *d’insérer dans les cahiers des charges des fournisseurs de la restauration municipale une clause interdisant les produits étiquetés comme contenant des OGM, et les produits issus d’animaux nourris avec des aliments génétiquement modifiés ou avec des aliments contenant des OGM* ».

A **Tours**, le 6 juillet, le Conseil municipal a adopté une telle délibération à l’unanimité. De même, à **Rennes**, une délibération adoptée le 7 mai a pour but de formaliser une pratique mise en œuvre depuis quelques années afin qu’elle soit portée à la connaissance des citoyens. Il s’agit de l’exclusion des produits étiquetés OGM, mais aussi « de la viande, de la charcuterie et du poisson » dont l’alimentation contenait des OGM.

Enfin, **Lille Métropole Communauté Urbaine** (LMCU), les élus ont décidé de mettre en place un groupe de travail pour évaluer le travail nécessaire afin d’exclure les OGM du restaurant communautaire.

Après la délibération, l’application de l’exclusion

Il est assez facile d’appliquer l’interdiction des produits étiquetés OGM (au delà de 0,9% de présence d’OGM). Ces produits sont peu nombreux (moins d’une trentaine) et il s’agit

essentiellement d’huiles de soja et de produits importés destinés à une clientèle américaine.

Exclure les OGM est plus difficile au niveau des produits issus d’animaux. A l’heure actuelle, et même en l’absence d’étiquetage réglementaire, les produits animaux nourris sans OGM existent : les produits biologiques, la volaille de Loué, le bœuf Maine-Anjou, certaines AOC fromagères, etc., et plus généralement, tous les produits inscrits dans les guides des produits régionaux sans OGM. Mais ces produits de qualité induisent des surcoûts et ces filières ne se positionnent pas toutes sur le marché de la restauration collective.

Il n’est pas toujours facile pour les fournisseurs traditionnels de la restauration collective de répondre à cette demande sur les produits issus d’animaux non nourris avec des OGM. Pour le poulet ou le porc, l’offre existe. Mais pour d’autres filières, cela peut-être plus compliqué, car il s’agit de filière d’importation (agneau par exemple) ou parce que les éleveurs sont seuls et non préparés à cette demande (bœuf par exemple). Pour ces filières, si la collectivité souhaite vraiment éviter l’utilisation des OGM, elle devra passer par des produits tels que le bio. Lorsque les fournisseurs ne peuvent garantir l’absence d’OGM dans la nourriture des animaux, ils font parvenir une note à la commune indiquant qu’ils sont dans l’impossibilité de garantir cette certification.

Sur la restauration collective concédée, nous avons interrogé Sogeres et Sodexo afin de connaître leur ligne de conduite et leur capacité à répondre à de telles demandes. Sodexo n’a pas souhaité répondre à nos questions. Du côté de Sogeres, la politique d’achat est d’exclure les produits étiquetés OGM, en faisant signer aux fournisseurs une charte OGM imposant une telle exigence. Sur la question des produits issus d’animaux non nourris avec des OGM, l’entreprise suit l’évolution du dossier, et travaille déjà avec des fournisseurs qui sont en capacité à répondre à de telles demandes, sur le poulet notamment.

Conclusion

L’exclusion des OGM dans la restauration collective est une démarche progressive : si les filières ne sont pas toujours prêtes à répondre à cette demande, les décisions des collectivités, combinées aux évolutions réglementaires de l’étiquetage du « sans OGM », participeront à la mise en place d’une offre capable de satisfaire les demandes.

Adresse de cet article : https://infogm.org/cantines-sans-ogm-plusieurs-villes-sengagent/