

# OGM

DES OGM  
DANS MON ASSIETTE ???

**COMPRENDRE L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS**



## UN ORGANISME GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ (OGM)

???



C'est un organisme (plante, animal, bactérie, virus) dont l'ADN a été modifié de façon non naturelle, en laboratoire, afin de lui donner des propriétés nouvelles. Ces organismes sont principalement utilisés pour nourrir le bétail mais peuvent aussi se retrouver directement dans nos assiettes.

## « 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 **inévitabile**, alors ces traces d'OGM sont autorisées jusqu'à 0,9% par ingrédient, sans obligation d'étiquetage.

**OGM**



**OGM**

- de **0,9%** =  
PAS D'ÉTIQUETAGE

+ de **0,9%** =  
OBLIGATION D'ÉTIQUETER

## **CERTAINS PRODUITS NE SONT PAS ÉTIQUETÉS :**



→ **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 de l'Union européenne (mutagenèse, fusion cellulaire, etc.), 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 modifié 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.

# SANS OGM

→ « 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 et autres blancs de poulet sont issus d'animaux qui n'ont pas été nourris avec des OGM, **mais cet étiquetage est encore peu présent.**



LES LÉGUMES (produits végétaux)  
peuvent être étiquetés  
“sans OGM < à **0,1%**”



## ➔ « SUR CETTE BOITE 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.



### POUR LE MIEL

Vous pourrez aussi trouver l'étiquette "sans OGM dans un rayon de 3 km" pour le MIEL et autres produits de l'apiculture issus d'une ruche qui n'est pas entourée de cultures d'OGM.

## POUR LA VIANDE, LE POISSON ET LE LAIT

(les produits issus d'animaux), plusieurs étiquetages sont possibles :

Viande / Poisson	Lait / Œufs / Fromages et autres produits transformés...	OÙ LES TROUVER ?
“nourri sans OGM < à 0,1%”	“issu d'animaux nourris sans OGM < à 0,1%”	<b>en vente directe et circuit court,</b> PRODUCTEURS ET MAGASINS BIO, <b>en grandes surfaces,</b> MARQUES DE DISTRIBUTEURS*
“nourri sans OGM < à 0,9%”	“issu d'animaux nourris sans OGM < 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.

Ces différentes mentions concernent des animaux qui ont été nourris sans OGM pendant “*toute la durée de leur vie*” ou au moins une bonne partie (si on entre dans les subtilités)...

Comme il n'y a actuellement pas de culture d'OGM en France (juin 2013), 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.



# SANS OGM

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 :



AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
(LABEL EUROPÉEN) :

**< 0,9%**

AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
SELON DES CAHIERS DES CHARGES PRIVÉS :

Bio Cohérence, Demeter, Nature&Progrès

**= INTERDICTION TOTALE**



CERTAINS PRODUITS  
LABEL ROUGE ET AOC :

**< 0,9%**

Exemples  
de Label Rouge "sans OGM" :  
volailles Fermiers de l'Ardèche, Blason prestige...

Exemples d'AOC "sans OGM" :  
crème et beurre de Bresse, Comté...

**CERTAINS**



**< 0,9%**

## → « OÙ PEUT-ON TROUVER DES PRODUITS ÉTIQUETÉS “SANS OGM” ? »

→ 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 Rhône-Alpes).

→ Dans la **grande distribution** par le biais de **marques distributeurs** (Carrefour et Auchan / Picard à partir de 2014) ou de **marques privées** telles que Fermiers de Loué (volailles et œufs) ou Labeyrie (saumon).

Ces produits sont **identifiés par l'étiquetage “SANS OGM”**, mais restent encore peu nombreux.

# SANS OGM



# INTERDICTION TOTALE

Pour que le droit de consommer “sans OGM” puisse vraiment exister, il faut, en France et en Europe, une véritable filière “sans OGM”, mais surtout, il faut enfin rendre obligatoire l’étiquetage des produits issus d’animaux nourris aux OGM. Les coûts liés aux OGM, notamment l’étiquetage, doivent être pris en charge par ceux, industries et agriculteurs, qui ont fait le choix de cette agriculture...  
Pas par ceux qui n’en veulent pas !

## « VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ? »

Site internet d'Inf'OGM :  
<http://www.infogm.org>

Livret Inf'OGM :  
**AVEC OU SANS OGM,  
l'étiquetage décrypté**





Avec le SOUTIEN de :



DISTRIBUÉ par :

Coordination et rédaction :

Pauline Verrière

Participation et relecture :

Salariés et bénévoles d'Inf'OGM

Graphisme : Kim Depret

Dessins : Hélène Bonardi

**Inf'OGM**  
2b rue Jules Ferry  
93100 Montreuil