

» Fromages avec ou sans OGM : Des AOC s'engagent

Greenpeace a récemment lancé une campagne sur la présence d'OGM dans les filières de production de 15 des 46 fromages français les plus prestigieux : les célèbres Appellations d'origine contrôlée (AOC) ou d'origine protégée (AOP).



Pourtant, et malgré leur label de qualité, certains fromages comme le munster, le camembert de Normandie ou encore le brie de Meaux n'interdisent pas systématiquement l'utilisation d'OGM dans l'alimentation des animaux produisant le lait utilisé. Et le bétail français est malheureusement nourri à 80% avec du soja OGM.

« Les OGM, sont omniprésents dans toutes les filières animales françaises, via notamment l'import de soja ou de maïs OGM du continent américain. Et les fromages AOC peuvent également être concernés. Pour le consommateur, le label de qualité AOC signifie « sans OGM », pourtant ce n'est pas toujours le cas », explique Rachel Dujardin, chargée de campagne OGM pour Greenpeace France.

Le « bleu du Vercors Sassenage » et le Pélardon sortent de la liste rouge

Certaines AOC fromagères décident de s'engager dans des démarches concrètes pour exclure dans un avenir proche les OGM de leur filière de production. C'est le cas du « Bleu du Vercors Sassenage », petite AOC comprenant 27 communes nichées dans le Parc National régional du Vercors et regroupant 44 producteurs laitiers ainsi que 10 producteurs fermiers. Environ 80% de l'alimentation des vaches est composée de foin et d'herbe, 6 des 10 producteurs fermiers et 9 producteurs de lait sont en bio ou en conversion tandis qu'un groupe de travail a été constitué pour inscrire prochainement l'exclusion des OGM dans le cahier des charges de l'AOC. Celle-ci rejoint donc la liste des AOC classé « orange » dans le classement effectué par Greenpeace.

« C'est difficile et ça prend du temps, mais selon moi, la notion d'OGM est antinomique avec notre territoire, le parc national du Vercors, avec une agriculture de montagne, de qualité et au final avec notre appellation d'origine », explique Philippe Guilloud, directeur de la coopérative Vercors Lait.

Cette AOC n'est pas la seule à souhaiter le plus rapidement possible exclure les OGM de son cahier des charges. L'AOP pélardon (fromage de chèvre), comprenant 500 communes sur 4 départements (Lozère, Gard, Aude, Hérault) s'est également engagée à bannir totalement les OGM de son cahier des charges.

« Ils sont maintenant 11 AOC à s'inscrire dans une démarche d'exclusion des OGM de l'alimentation animale dans leur cahier des charges. Cela prouve que c'est possible », explique Rachel Dujardin. « Au sein des autres AOC, chaque producteur est libre d'exclure ou non les OGM. Le consommateur n'en sait rien, c'est pourquoi Greenpeace réclame un étiquetage précisant si le bétail produisant le lait est nourri ou pas avec des OGM », conclut-elle.

Déjà 16 AOC fromagères excluent totalement les OGM : l'exemple du Comté

Certaines AOC bannissent déjà totalement les OGM de leurs filières de production. Par exemple, le Comté AOC affiche et annonce cette exclusion comme un principe inhérent à son Appellation. Cette AOP entend « garantir au consommateur une alimentation du cheptel laitier effectivement exempte d'OGM », comme on peut le lire sur le site internet de l'AOP. Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Les vaches sont nourries d'herbes l'été et de foins l'hiver.

« Quand le consommateur achète un produit AOP il en attend un certain nombre de valeurs, comme le respect du sol et de l'environnement, le maintien de la biodiversité, notamment au niveau de la flore et de la microflore et un procédé artisanal d'élaboration », peut-on encore lire. Source : Greenpeace.
