



Des OGM dans des fromages AOC

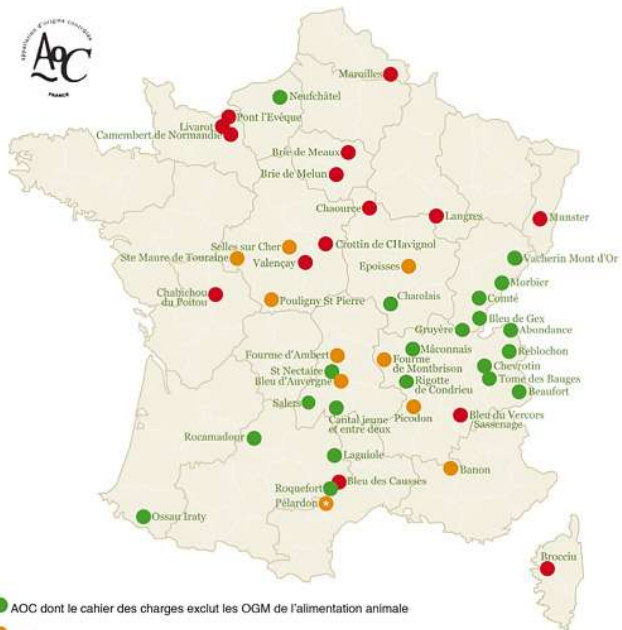
Par [Nath](#) le lundi 12 avril 2010, 15:28 - [Alimentation Bio](#) - [Lien permanent](#)



Le label de qualité Appellations d'origine contrôlée (AOC), bientôt AOP (d'origine protégée) ne garantit aucunement l'exclusion des OGM de la production. Or, les OGM sont omniprésents dans toutes les filières de production animale, notamment laitières, puisque les vaches peuvent être nourries avec du soja ou du maïs OGM importés des Etats-Unis.

Greenpeace s'est donc mobilisé un peu partout en France, samedi, pour sensibiliser le grand public sur la **présence potentielle d'OGM jusque dans les filières de production de fromages**, pour réclamer un étiquetage permettant de savoir si les animaux ont été nourris ou non avec des OGM, et pour inviter les gens à [signer la pétition pour un moratoire européen sur toutes les autorisations d'OGM](#).

Sur 46 fromages AOC, 21 excluent systématiquement les OGM de l'alimentation des animaux produisant le lait utilisé. 10 autres fromages AOC se sont engagés à prochainement les rejoindre. Par contre, pour les 15 fromages AOC restants, chaque producteur est libre d'exclure ou non les OGM de l'alimentation animale : **vous pourrez donc trouver des OGM dans le Munster, le Chabichou du Poitou, le Livarot ou le Camembert de Normandie ou Maroilles AOC par exemple.**



● AOC dont le cahier des charges exclut les OGM de l'alimentation animale

● AOC dont le cahier des charges devraient dans un avenir proche exclure les OGM de l'alimentation animale

● AOC dont le cahier des charges n'exclut pas les OGM de l'alimentation animale (chaque producteur est libre d'utiliser ou pas du lait d'animaux nourris aux OGM)

***Dernière minute :**

Contrairement à ce qui est écrit dans le Guide des produits laitiers, le Pelardon va modifier son cahier des charges et exclure les OGM de l'alimentation animale.