



OGM - Pesticides : j'ai le droit de savoir et de choisir !

Conférence internationale le 26 janvier 2017



Arguments pour un étiquetage de denrées alimentaires provenant d'animaux « Nourris sans OGM » et expériences avec de tels labels en Europe

Résumés des interventions orales

par

Catherine Wattiez, Dr. Sc.

La conférence internationale de Nature et Progrès s'est tenue à Tour et Taxis à Bruxelles le 26 janvier dernier. Son but était de rassembler des arguments en faveur d'un étiquetage des denrées alimentaires provenant d'animaux « nourris sans OGM » et de collecter des témoignages d'expériences de tels labels en Europe.

Les représentants des Ministres régionaux wallon de l'Environnement et de l'Agriculture qui ont soutenu l'organisation de cette conférence rappelèrent d'abord le refus historique des OGM dans l'agriculture wallonne dans le but de favoriser une agriculture de qualité. L'actuelle politique agricole wallonne entend préserver l'agriculture des externalités négatives du modèle dominant. Cette politique veut ainsi répondre aux crises multiples et retrouver de la valeur ajoutée pour nos produits agricoles en débarrassant totalement l'agriculture wallonne du recours aux pesticides, par exemple...

Charlotte Krinke, Inf'OGM, Paris

Introduction

Charlotte Krinke, juriste à Inf' OGM, France nous rappelle que si l'interdiction en Belgique d'un label « sans OGM » est justifiée par la volonté de ne pas induire en erreur le consommateur, elle repose sur le postulat erroné que les denrées alimentaires provenant d'animaux nourris avec ou sans OGM ont les mêmes caractéristiques. Les denrées provenant d'animaux nourris aux OGM ne contiennent certes pas d'OGM mais ils contiennent notamment des résidus de Roundup dont sont gorgés les OGM qui le tolèrent.

Gilles-Eric Séralini, Professeur à l'Université de Caen

Toxicité chronique de l'herbicide Roundup et d'un maïs génétiquement modifié tolérant le Roundup ; toxicités comparées du Glyphosate, du Roundup et des formulants de pesticides à base de pétrole

Gilles-Eric Séralini, Professeur à l'Université de Caen a montré que, sur cellules humaines en culture de divers tissus, le Roundup (aux mêmes doses que le Glyphosate) était plusieurs milliers de fois plus toxique, selon le temps d'exposition, que le Glyphosate seul. Or, pour autoriser un pesticide, on ne teste que le principe déclaré actif par les grandes compagnies productrices de pesticides, ici en l'occurrence le Glyphosate. Ces tests sont le plus souvent effectués par les grandes compagnies et sont ensuite regardés par les agences sanitaires et l'EFSA (Autorité européenne de sécurité alimentaire) et gardées confidentielles. Parmi les co-formulants du Roundup, on trouve des composés dits éthoxylés (résidus de pétrole) dont un des représentants est le POEA, une famille de molécules 1000 fois plus toxique que le Glyphosate et qui possède également de fortes propriétés herbicides. Ces co-formulants du Roundup sont responsables des effets perturbateurs endocriniens du Roundup. Les résultats de Gilles-Eric Séralini, corroborés par de nombreuses publications de par le monde, remettent donc en question l'innocuité des herbicides à base de Glyphosate à des concentrations auxquelles ils contaminent la nourriture et l'environnement.

Devant l'absence de tests à long terme pour l'autorisation des pesticides et des OGM, couvrant la vie entière de laboratoire du rat, G-E Séralini et son équipe refirent, en la prolongeant jusqu'à 2 ans et en multipliant les observations et les tests sanguins, une étude sur 3 mois réalisée par Monsanto et rendue publique à la suite d'un procès contre la firme. Cette étude, violemment attaquée par Monsanto fut republiée en 2014 par G-E Séralini et al. Les rats furent nourris avec du maïs tolérant le Roundup traité et non traité au Roundup, avec du Roundup seul dans de l'eau de boisson contenant 0,1 µg/l de Roundup, concentration limite des pesticides dans l'eau du robinet en Europe. La nourriture des rats contrôles consistait en du maïs non traité et non-OGM. Des effets significatifs ont pu être observés sur le long terme. Il s'agit d'effets sur les hormones sexuelles, de déficits chroniques des reins, de nécroses et congestions du foie, du développement de grosses tumeurs. La mortalité fut également plus rapide et précoce que dans les groupes témoins.

Une publication de 2016 montre que le maïs transgénique, même non traité au Roundup engendre, un stress oxydatif énorme pour lui faire produire une enzyme lui permettant de tolérer le Roundup. Ce maïs produit de la cadavérine, 28 fois plus que la normale et le stress oxydatif important peut expliquer sa toxicité en soi.

Une publication de janvier 2017 montre que des rats exposés chroniquement à long terme à du Roundup à la dose maximale permise en Glyphosate dans l'eau du robinet développent une stéatose hépatique non alcoolique. Ce phénomène pourrait expliquer l'augmentation importante actuelle de cette maladie dans les sociétés occidentales.

En conséquence de toutes ces découvertes, les doses journalières admissibles (DJA) en Glyphosate pour l'homme sont tout à fait inadéquates. Ce sont des seuils 1000 fois moins élevés qui devraient

être considérés. La présence de Glyphosate dans les tissus animaux peut être considérée comme un indicateur de la présence dans les organismes de résidus de pétrole présents dans le Roundup. Il n'est pas bon de manger des animaux malades car leur immunité est moindre et de nombreuses choses sont dérégulées dans leur organisme. Il faut exiger la communication de tous les tests sur les animaux effectués par l'industrie et des résultats des prises de sang des animaux qui ne relèvent pas du secret industriel, pour que l'on en sache d'avantage sur les effets à long terme de ces produits-là.

Ib Borup Pedersen, éleveur de porcs danois, Pilegaarden, Hvidsten

Le soja génétiquement modifié pour tolérer le Roundup est lié à des maladies dans les élevages de porcs ; détection des résidus de Glyphosate dans divers tissus et organes chez le porc.

Ib Borup Pedersen, éleveur de porcs danois a mené sur sa propre exploitation une étude sur les effets sur ses porcs du remplacement d'une nourriture à base de soja génétiquement modifié (GM) par une nourriture à base de soja non-OGM. En conséquence, la production de lait a augmenté, les truies avaient plus d'appétit et ont pu allaiter 1 ou 2 porcelets supplémentaires. Elles avaient également 2 ou 3 portées supplémentaires. Les traitements médicamenteux sont passés à un tiers. Les fausses couches ont diminué et d'avantage de porcelets sont nés par portée. Les truies n'ont plus souffert d'aucun ulcère à l'estomac. On n'a plus constaté aucune diarrhée jaune chez les porcelets.

Des scientifiques de l'Université d'Aarhus ont examiné les observations de Ib Borup Pedersen et les ont confrontées à la littérature scientifique qui peut expliquer une bonne partie des affections constatées avec une nourriture OGM. Ces scientifiques concluent que le Glyphosate peut affecter la microflore microbienne de l'appareil digestif de l'animal et son état minéral. Ces deux phénomènes peuvent, pour ces chercheurs, avoir des effets secondaires sur la santé et la production animale.

Certaines études menées dans des centres spécialisés danois montrent un lien entre nourriture OGM et la proportion de porcs contractant des ulcères à l'estomac.

Des taux de malformations congénitales croissants (du crâne, épinières, des membres inférieurs) ont été constatés avec une augmentation croissante des concentrations en Glyphosate dans l'alimentation des porcs.

François Veillerette, Président du Pesticides Action Network Europe ; Directeur de Générations Futures, Paris

Effets potentiels du Glyphosate sur la santé des volailles et vaches. Détection de résidus de Glyphosate dans divers organes chez la vache, le lapin et les poulets ; biomonitoring du Glyphosate chez l'homme

François Veillerette est responsable d'associations nationale et internationale qui travaillent sur la problématique des pesticides et des OGM-Pesticides. Il nous rappelle l'importance toxicologique des co-formulants des produits pesticides à base de Glyphosate et déplore le manque de données

relatives aux concentrations en Glyphosate, seule molécule recherchée, au niveau des aliments OGM pour animaux d'élevage. Ceci ne nous donne qu'une idée très floue de l'exposition réelle du bétail. Néanmoins, certaines études donnent des concentrations en résidus de Glyphosate dans des plantes OGM et signent l'utilisation importante d'herbicide à base de Glyphosate pendant la culture OGM.

Il existe également peu de données sur les concentrations en Glyphosate dans les tissus et organes des animaux d'élevage. Une équipe scientifique allemande de l'Université de Leipzig a néanmoins pu montrer que du Glyphosate se retrouve à des concentrations variables dans les divers tissus et organes des animaux d'élevage dont des poulets et des lapins. Le Glyphosate a été retrouvé par la même équipe dans l'urine de vaches en quantité significative et dans l'urine de lapins d'élevage. Au départ d'études sur le rat, il apparaît que parmi les différents organes et tissus, les os stockent la Glyphosate de manière importante.

En ce qui concerne les effets sanitaires sur l'animal d'élevage du Glyphosate dans l'alimentation, on a pu montrer que cette molécule affecte de façon différente les populations microbiennes du système digestif ; de nombreuses bactéries bénéfiques y sont plus sensibles que des bactéries pathogènes. Il a été montré que l'absence de certaines bactéries bénéfiques pouvait occasionner le botulisme chez la vache. La deuxième propriété inquiétante du Glyphosate dans l'alimentation est son effet chélateur. Le chélateur forme un complexe avec un cation ou atome métallique engendrant ainsi des niveaux sériques faibles en certains minéraux, pouvant occasionner malformations et morts prématurées. L'équipe de Leipzig a pu constater des concentrations très faibles en certains métaux dans le sang des vaches nourries aux OGM alors que les effets du Glyphosate absorbé par l'alimentation sur les taux sériques de métaux ne sont pas pris en compte dans les tests réglementaires en vue de son autorisation. Ces mêmes scientifiques montrent que l'on a également dans le sang des concentrations anormalement élevées de certains enzymes qui montrent des dommages au foie, reins, muscles.

En ce qui concerne l'exposition alimentaire de l'homme au Glyphosate ou ses concentrations dans l'organisme humain, on les connaît encore moins bien que pour les animaux d'élevage. En Europe, seulement environ 5% des plantes alimentaires sont analysées pour le Glyphosate alors que les produits pesticides à base de Glyphosate sont les plus vendus au monde. Ces données proviennent de sources nationales surtout allemandes. Les bières allemandes présentent des niveaux de contamination de max 29 µg/l à comparer au seuil réglementaire de 0,1 µg/l dans l'eau du robinet. Il ne semble pas, à priori, y avoir de raison pour que cela soit différent dans nos bières belges. Aux USA, la présence de Glyphosate est importante dans les produits à base de céréales, ce qui est également le cas dans certains produits européens. Au-delà de l'exposition alimentaire végétale, il faut tenir compte aussi de l'exposition via l'eau de boisson et... via la consommation d'animaux contaminés. Du Glyphosate est systématiquement retrouvé dans l'urine humaine, toutefois en concentration moins importante en Europe qu'aux USA. C'est un problème qui concerne une majorité de la population, un problème presque ubiquitaire. Une différence de concentration significative est notable entre les personnes qui consomment des produits bio et non bio.

Le Glyphosate est, faut-il le rappeler vraiment un marqueur de l'exposition aux pesticides à base de Glyphosate pour lesquels il faut prendre en compte non seulement sa toxicité propre mais encore la toxicité bien supérieure de tous ses co-formulants.

Arnaud Apoteker, consultant OGM, ex –membre du Haut Conseil français des Biotechnologies

Expériences avec le label en France et élaboration d'un label « nourri sans OGM » pour de petits producteurs en France

Arnaud Apoteker, Docteur en Biologie Physico-chimique a notamment travaillé pour Greenpeace France durant 20 ans sur la problématique des pesticides et des OGM en agriculture. Il est actuellement consultant en matière d'OGM.

Il rappelle l'opposition très rationnelle des citoyens européens aux OGM basée notamment sur le fait que ces produits OGM-pesticides sont très peu évalués et qu'ils n'ont, jusqu'à présent, montré aucun avantage pour eux.

Le décret français n° 2012-128 du 30 janvier 2012 institue l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM ». Ce règlement pose des conditions très complexes pour l'étiquetage sans OGM des plantes et des animaux. Ceci est dû au fait que ceux qui discutaient de cet étiquetage au Haut Conseil des Biotechnologies étaient ceux qui y étaient opposés. Ce décret complexe prévoit des mentions différentes pour les produits issus de plantes et d'animaux, selon les seuils de présence fortuites acceptés (0,1 ou 0,9 %), pour les produits issus de l'agriculture biologique et pour les produits apicoles. Il n'existe pas de logo et aucun organisme ne gère le label « sans OGM » qui représenterait les intérêts des producteurs qui voudraient étiqueter leurs produits. Le décret prévoit aussi, comme dans les autres pays, des durées minimales d'alimentation des animaux pour un étiquetage sans OGM. Il y a, dans le décret, des dispositions communes, très semblables aux autres systèmes d'étiquetage en Europe. Par exemple, pour pouvoir étiqueter un produit « issu d'animaux nourris sans OGM », il ne faut pas avoir utilisé des auxiliaires technologiques, des supports d'additifs ou d'arômes produits avec ou à partir d'OGM.

Cet étiquetage pourrait être beaucoup plus efficace. Par exemple, le public ne semble pas accorder de valeur particulière au seuil et, en pratique, seul le seuil de 0,9% est utilisé ; il y a sur le marché beaucoup plus de produits qui répondent aux critères « sans OGM » que de produits étiquetés ; il y a de très nombreux produits portant des labels de qualité ou d'origine qui ne sont pas systématiquement « sans OGM », ce qui introduit une confusion. En fait, il n'y a que deux acteurs français majeurs qui utilisent le label « sans OGM » à grande échelle : Carrefour surtout pour les produits porcins et volaillers et les Fermiers de Loué pour les volailles et les œufs. Mais, de nombreux autres produits ou marques, certaines peu connues, ont un étiquetage « sans OGM ».

Les enjeux consistent à augmenter la gamme et la quantité des produits étiquetés « sans OGM » et en particulier, les produits bovins et le lait. Il faut, à tout prix, favoriser l'accès à l'information et au conseil pour les petits producteurs. Il faut arrêter la confusion entre les labels d'origine et de qualité et le « sans OGM ». Il y a lieu de promouvoir des alternatives aux importations massives de soja OGM c'est-à-dire des cultures de soja en Europe et d'autres légumineuses. Il faudrait enfin que les

pouvoirs publics français et les parties prenantes soient présentes aux discussions relatives à une harmonisation européenne possible.

Florian Faber, Managing Director, ARGE Gentechnik-frei, Vienne

Labellisation « sans OGM » en Autriche – Aperçu des systèmes de labellisation et expériences de marché

Florian Faber est directeur de la plateforme ARGE Gentechnik-frei qui soutient activement le développement de la filière « sans OGM » en Autriche.

L'Autriche a été le premier pays à utiliser l'étiquetage « sans OGM », il y a 20 ans d'ici. Aujourd'hui plus de 2.800 produits portent ce label. A présent, les produits laitiers, les œufs et la volaille sont complètement « sans OGM » et ARGE travaille à la conversion de la viande bovine et porcine. C'est après l'arrivée des premières cargaisons de soja en Europe contaminées par du soja OGM et l'organisation d'un référendum qu'est née, en 1997, la coalition ARGE Gentechnik-frei regroupant des représentants des distributeurs, des producteurs alimentaires, d'associations d'agriculture biologique et conventionnelle, d'ONG, d'organisations scientifiques et de protection des consommateurs. ARGE a élaboré une norme pour une production « sans OGM » et une surveillance de cette production qui, dès 1998, a été acceptée par le Codex Alimentarius autrichien, ce qui conférait une sécurité juridique aux utilisateurs du label tout en étant plus aisée à modifier. L'enjeu de ces prochaines années consiste à harmoniser les réglementations au niveau européen car nous avons un marché européen.

Les facteurs de succès de cette entreprise sont les suivants :

- Un large consensus socio-politique et le soutien du milieu des affaires et des media ;
- Dès le départ ont été introduits les critères de production mais aussi de certification ;
- La norme pour la production « sans OGM » est aussi proche que possible de la norme pour la production bio ;
- Une plateforme faisant un lobby proactif auprès des politiques, des médias et des parties prenantes ;
- Le seuil admissible est de 0,9% par ingrédient mais si la contamination est comprise entre 0,1 et 0,9%, elle doit être clairement analysée pour savoir si elle est accidentelle ou techniquement inévitable ;
- Il n'y a qu'un label (logo) sur le marché et qu'une seule manière de communiquer la qualité « sans OGM ».
-

La plateforme œuvre à résoudre les problèmes en interne et s'attache à trouver le bon équilibre entre une réglementation stricte crédible pour les consommateurs et praticable sur le marché sans que les coûts de la production « sans OGM » soient trop élevés. Elle est aussi responsable de l'autorisation et de l'harmonisation des organes de surveillance qui doivent renouveler la certification chaque année. Elle assure la liaison avec d'autres systèmes de certification nationaux et l'échange avec d'autres pays intéressés par l'étiquetage « sans OGM ».

Les avantages du label sont qu'il jouit d'une très grande notoriété et crédibilité sur le marché. Soixante quatre % des consommateurs affirment que le label est important pour leur décision d'achat.

Pour plus d'infos : www.gentechnikfrei.at

Alexander Hissting, General Manager, Verband Lebensmittel ohne Gentechnike.V. (VLOG) Berlin

D'un marché de niche à un marché de masse – Expériences avec le label en Allemagne.

Alexander Hissting est General Manager du Verband Lebensmittel ohne Gentechnike (VLOG) en Allemagne, une organisation commerciale représentant les producteurs et distributeurs alimentaires, les producteurs d'aliments pour animaux, les certificateurs et les laboratoires, fondée en 2010. VLOG compte plus de 450 membres et titulaires de licence pour le logo, pour un chiffre d'affaires annuel de 200 milliards d'euros. Ces membres vont des petits apiculteurs aux géants de la distribution et de la production. VLOG mène des campagnes d'information des consommateurs, représente les entreprises « sans OGM » auprès de la société civile, des médias et des politiques. Depuis sa création en 2010, il octroie des licences pour le logo « sans OGM » pour les denrées alimentaires et pour le logo pour l'alimentation animale.

En 2008, VLOG dispose d'une loi nationale sur l'étiquetage volontaire des produits sans OGM et depuis 2009 existe le logo « sans OGM ».

Toute alimentation pour animaux, non étiquetée OGM en vertu de la législation européenne 1829 et 1830/2003, peut être utilisée dans une filière de production animale « sans OGM ». Toutefois pour pouvoir étiqueter un produit issu d'animaux nourris sans OGM, il ne faut pas avoir utilisé des auxiliaires technologiques, des supports d'additifs ou d'arômes produits avec ou à partir d'OGM, au-delà d'une tolérance de 0,1% (limite analytique).

Il existe dans la législation nationale des durées minimales d'alimentation sans OGM pour un étiquetage « sans OGM ». Malheureusement, elles sont légèrement différentes de celles de la France et de l'Autriche, ce qui rend le commerce transfrontalier plus difficile. Comme la législation nationale n'explique pas exactement comment la production « sans OGM » devrait être contrôlée, VLOG a élaboré une norme de certification « sans OGM » qui est continuellement améliorée. La licence pour le logo n'est accordée que si une entreprise est contrôlée (aux niveaux de l'alimentation animale, du transport, de l'exploitation agricole, de la transformation alimentaire) une fois par an par un organisme certificateur agréé et formé par VLOG.

Le label « sans OGM » confère aux producteurs la possibilité de pratiquer des prix plus élevés et d'augmenter leurs parts de marché.

Pour les produits d'origine animale, les plus gros secteurs sont ceux de la viande de volaille, des œufs et des produits laitiers. Malheureusement dans le secteur du porc et du bœuf, il ne s'agit, pour l'heure, que d'un marché de niche.

En 2015, l'association allemande des distributeurs alimentaires a annoncé vouloir que les produits d'origine animale commercialisés sous leur marque soient « sans OGM ».

Parmi les facteurs de succès du développement de ce marché, citons :

- Un bon équilibre entre des critères stricts qui garantissent la confiance des consommateurs et des critères suffisamment réalistes pour être mis en œuvre dans la pratique (ex : il est difficile de prime abord que les vaches laitières soient nourries sans OGM toute leur vie durant) ;
- le soutien des associations de consommateurs et des ONG environnementales ;
- une certification indépendante effectuées par des tiers ;
- l'existence d'un logo commun jouissant d'une certaine notoriété.
-

Pour plus d'infos : www.ohnegentechnik.org

Maurice Losch, Federation Liewensmëttel Ouni Gentechnik, Luxembourg

Expériences avec le label « nourri sans OGM » au Luxembourg

Maurice Losch est secrétaire de la Federatioun Liewesmittël oui Gentechnik (FLOG) c'est-à-dire la Fédération Grand Ducale des aliments produits sans recours à la technologie génétique (transgénèse) qui assure la gestion du label et regroupe les acteurs de terrain qui ont lancé une production ou vente « sans OGM ».

Soutenu par une forte dynamique citoyenne s'opposant aux OGM tant dans les champs que dans les assiettes et, entre 2007 et 2013, par une vaste coalition d'organisations environnementales ainsi que par 80% des communes qui se sont déclarées « communes sans OGM », un accord avec le gouvernement fut conclu pour se lancer dans un étiquetage « nourris sans OGM ».

Dès 2012, les premiers producteurs pour bétail ont lancé une offre certifiée « sans OGM ». Mais, il nous faut, en Europe, des champs libres de culture OGM pour pouvoir utiliser nos propres matières fourragères. Depuis 2012 des œufs et depuis 2013, du lait étiquetés « nourris sans OGM » sont vendus avec succès dans les supermarchés.

Maurice Losch regrette notamment que le principe pollueur –payeur ne soit pas mieux pris en compte dans le coût de la certification. Il estime nécessaire la mise en place de stratégies de marché transfrontalières, constatant notamment que la plus grande partie du lait produit au Luxembourg est exportée. Il est donc important de développer une certaine harmonisation des standards « nourris sans OGM » avec les pays importateurs.

Pour 2017, un travail important est effectué sur les poulets avec de très gros acteurs du marché luxembourgeois.

Helmut Gaugitsch, DI Dr, Chef d'Unité Land Use and Biosafety de l'umweltbundesamt GmbH, Vienne

Standards harmonisés « Non-OGM » pour la région de Danube – Un modèle pour une mise en œuvre plus étendue ?

Helmut Gaugitsch est Chef d'Unité Land Use and Biosafety de l'umweltbundesamt GmbH à Vienne. A l'initiative de ministère de l'agriculture et de l'Environnement de la république de Slovénie et de l'association du soja du Danube (dont le principal objectif est d'améliorer la production et la disponibilité du soja (non-OGM) de la région du Danube), les ministres de l'agriculture de la région du Danube au sens large, ont décidé, en 2013, d'assurer la liberté de choix des consommateurs par la création d'une norme internationale transparente pour la traçabilité de la production, pour le contrôle et pour les systèmes de certification de produits « sans OGM » pour les denrées d'origine végétale, transformées ou non et les produits d'origine animale.

L'agence allemande de coopération internationale pour le développement (GIZ) a financé ce projet dans le contexte du projet régional « promotion du soja sans OGM pour la région du Danube ». L'agence autrichienne de l'environnement (Umweltbundesamt), en étroite collaboration avec le GIZ et l'association du soja du Danube, a coordonné et présidé un processus rassemblant de nombreux experts pour établir des normes pour la région du Danube. Lors de ce projet, 2 normes « sur la définition de processus de production « sans OGM » et son étiquetage » (*Standard on the definition of the GMO-Free production processes of food and its labelling, Dec 2015*) et « sur le contrôle basé sur le risque des processus de production « sans OGM » » (*Standard on the risk based control of GMO-free production processes, dec 2015*) ont été finalisées et publiées en 2016. Ces 2 normes sont prêtes à être mises en œuvre dans les pays qui n'ont pas encore de système « sans OGM ». En principe ces normes peuvent servir de modèle pour une mise en œuvre dans l'Europe entière. Pour accéder aux documents: www.donausoja.org , aller dans « downloads » en haut à droite et ensuite dans NON-GM Danube Region.

En 2012, ARGE Gentechnik-frei a demandé à l'Umweltbundesamt de procéder à une comparaison des systèmes en place en Autriche, en Allemagne, en France, en Slovénie et dans le Tyrol du Sud en Italie. (www.gentechnikfrei.at , aller ensuite dans labelling et ensuite dans « A European comparison »). Ce travail, à la base de l'élaboration des propositions de normes, a révélé qu'il y avait des approches similaires mais aussi des différences dans certains détails des systèmes, par exemple dans les systèmes de contrôle, d'étiquetage et dans les seuils admissibles pour les contaminations fortuites. Ce travail montre la nécessité d'une harmonisation de ces systèmes.

La Bosnie-Herzégovine et la Serbie ont déjà commencé la mise en œuvre de systèmes conformes à ces normes. Ces normes peuvent présenter un intérêt pour la Belgique.

En ce qui concerne la première norme, pour les denrées alimentaires à base végétale, les OGM et les aliments produits par ou à partir des OGM ne peuvent être revendiqués comme « sans OGM ». Pour l'alimentation animale, les OGM et les produits fabriqués à partir des OGM ne peuvent être revendiqués comme « sans OGM ». Ici, les produits fabriqués par des OGM, tels que les additifs alimentaires peuvent être acceptés. La séparation des lignes de production OGM et sans OGM des exploitations et des usines de transformation doit être effective pour éviter les contaminations par mélanges. Des périodes de transition au cours desquelles une alimentation « sans OGM » est requise sont suggérées pour les divers animaux d'élevage. Pour les seuils, ils doivent être aussi faibles que

possible (objectif de 0,1%) mais un maximum de 0,9% (fortuit et inévitable) est autorisé. Des exemples d'étiquetages sont proposés.

En ce qui concerne la seconde norme qui a trait aux inspections et certifications, le personnel doit bien sûr être qualifié. Il s'agit d'un système de contrôle basé sur les risques d'une contamination. Par exemple, pour la production de denrées d'origine animale, la classe de risque 0 (par ex si le soja provient d'un pays où il n'y a pas de culture de soja OGM et qu'il y a des lignes de production séparées dans les exploitations), l'unité de production est contrôlée 1 fois tous les 4 ans ; la classe de risque 1 est contrôlée 1 fois tous les 2 ans ; la classe de risque 2 est contrôlée tous les ans. La classe de risque 3 est impossible à certifier. C'est le cas lorsque le produit provient d'un pays produisant aussi du soja génétiquement modifié et qu'il n'y a pas de moyen de séparer les lignes de production.

Quant à la mise en œuvre de ces normes, elle peut être juridiquement contraignante grâce à une loi nationale. Elle peut également être non juridiquement contraignante selon une approche « soft law » du type autrichien telle une directive nationale qui est très efficace du fait que tous s'y conforment. Elle peut enfin être du ressort du privé, ce qui s'est montré très efficace dans certains pays.

Les facteurs de succès de la mise en place de tels systèmes « sans OGM » sont :

- De pouvoir compter sur un engagement politique ;
- De constituer des plateformes de parties prenantes et d'experts scientifiques et techniques ;
- D'avoir un système de contrôle clair et transparent
- D'avoir des organes de certification expérimentés
- D'avoir un étiquetage clair.

En vue d'une harmonisation des systèmes, des acteurs de ces systèmes ont signé, en avril 2016 lors d'une conférence internationale, la déclaration de Vienne par laquelle ceux-ci s'engagent notamment à intensifier l'échange d'informations et la coordination entre les pays et à examiner des mécanismes bilatéraux visant à la reconnaissance mutuelle des systèmes.