



**OGM et cantines  
scolaires,  
où en est-on ?**

Auteur : Marie Cheruy

Coordination : Vincent Perrot et Pauline Verrière

Relecture : Arnaud Apoteker, Bénédicte Bonzi, Vincent Perrot, Frédéric Prat, Pauline Verrière

Maquette et iconographie : Lily Vergier

Avec le soutien de la Ville de Paris, de la Fondation de France, de la Fondation pour le progrès de l'Homme et de Mme Brigitte Allain

Inf'OGM remercie tous les acteurs qui ont pris le temps de répondre à ses questions : parents d'élève, salarié-e-s, et élu-e-s des différentes collectivités interrogées.

Un remerciement spécial pour :

- **Les communes** : Albi, Angoulême, Briançon, Claret, Grigny, Lannion, Mouans-Sartoux, Lyon, Ville de Paris, Paris 2e, Pleine-Fougères et Rennes

- **Le collège** de Vedène

- **Les départements** : Gers et Hautes-Alpes

- **Les régions** : Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon

- **L'association** des maires de France

- Et également : Un plus bio, la FCPE, Ecocert "En cuisine", Rés'OGM Info, Foll'avoine, Elior et Julian Pondaven, du Réseau Cohérence Bretagne.

Étude réalisée en août 2015.

MAIRIE DE PARIS 



Fondation  
de  
France

# SOMMAIRE

Introduction – L'enjeu d'une enquête sur le « sans OGM » .....	3
--	---

## I. Rappels de la réglementation sur l'étiquetage des OGM .....

A. L'étiquetage des produits contenant des OGM .....	5
1. Le champ d'application de l'étiquetage obligatoire	
2. Les exceptions à l'étiquetage obligatoire	
B. L'étiquetage des produits « sans OGM » .....	6

## II. Enquête .....

A. Méthodologie de l'enquête .....	7
1. Recueil des informations	
2. Ciblage des collectivités	
B. Constat : un étiquetage peu connu .....	8
1. La méconnaissance de l'existence de l'étiquetage	
2. La confusion entre « sans OGM » et « nourri sans OGM »	
3. La distinction entre les aliments produits « à partir » et « à l'aide » d'un OGM	
C. Comparaison des différents modes de gestion .....	10
1. Gestion directe et cuisine durable	
a) Albi : priorité affichée au circuit court	
b) Mouans-Sartoux : le choix du bio	
c) Briançon : le choix du groupement de producteurs	
2. Les aléas de la gestion déléguée	
a) Claret : de nombreux intermédiaires	
b) Paris 2e	
D. Difficultés à trouver des producteurs « sans OGM » .....	18
1. Le refus des produits étiquetés « OGM »	
2. La recherche de produits « issus d'animaux nourris sans OGM »	
E. Difficultés de contrôle .....	19
F. Les possibilités d'aide aux collectivités .....	20
G. La pérennité malgré les changements politiques .....	21

## III. Quelques pistes pour améliorer le « sans OGM » français .....

A. L'Allemagne, un exemple à suivre ? .....	22
B. Des pistes d'amélioration du « sans OGM » français .....	24
1. Proposer un visuel unifié	
2. Simplifier le « sans OGM » français	
3. Des contrôles spécifiques au « sans OGM »	
4. Promouvoir le « sans OGM »	
C. Améliorer l'étiquetage européen .....	26

Conclusion .....	27
------------------	----

# Introduction

## L'enjeu d'une enquête sur le « sans OGM »

En 2008, lors du moratoire sur l'interdiction de la culture des OGM France, de nombreuses communes avaient pris position sur l'interdiction des OGM sur leur territoire. Nous les avons alors répertoriées sur notre site en les regroupant sur la carte des communes sans OGM<sup>1</sup>. Parmi ces communes, un certain nombre avaient accompagné l'interdiction de culture des OGM d'une délibération manifestant leur intention d'interdire les produits contenant des OGM dans leurs cantines scolaires.

Inf'OGM, qui travaille depuis longtemps sur la thématique des élu-e-s et des OGM (voir la page de notre site Les élu-e-s e les OGM) a éprouvé la nécessité de dresser un état des lieux de l'application de ces déclarations. Nous avons donc lancé une enquête auprès des collectivités pour recueillir leurs témoignages et leur proposer des pistes de réflexions.

Il est très vite apparu que l'enjeu véritable de l'étude était la question des produits issus d'animaux nourris avec des OGM (viande, poissons, œufs, produits laitiers) car c'est d'eux que proviennent les difficultés et inconnues majeures d'une restauration sans OGM. Ceux-ci ne sont en effet pas soumis à l'obligation d'étiquetage telle que conçue par la réglementation européenne et nous nous sommes intéressés aux mécanismes mis en place par les gestionnaires de cantines scolaires pour les remplacer par leurs équivalents issus d'animaux nourris sans OGM.

Cette enquête a fait ressortir deux éléments principaux : la méconnaissance par les gestionnaires de cantine de la réglementation sur l'étiquetage des OGM et des produits sans OGM ainsi que le caractère global des démarches des cantines pour une amélioration de la qualité des repas servis aux enfants. En effet, nous avons d'emblée remarqué que le « sans OGM » était inscrit dans une démarche globale des collectivités d'accorder plus de place aux produits labellisés (bio ou non), de relocaliser l'approvisionnement et d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas en intégrant plus de fruits et légumes frais et de saison ainsi que des alternatives aux protéines carnées.

A l'inverse, la question des variétés rendues tolérantes aux herbicides<sup>2</sup> (VrTH, plantes mutées pour tolérer des herbicides) est totalement ignorée alors que les produits qui en sont issus (principalement des huiles de tournesols et de colza) ne sont pas étiquetés comme contenant des OGM.

Nous souhaitons également souligner le fait que, pour les élus, l'approvisionnement de leurs cantines constitue un véritable choix de société qui va bien au-delà de l'alimentation des enfants : cela concerne l'ensemble de la politique agricole et leur permet d'agir à différents niveaux pour encourager des cultures plus justes économiquement, plus protectrices de l'environnement et productrices de produits de meilleure qualité. Ils peuvent ainsi être acteurs, à leur échelle, du changement du modèle agricole productiviste dominant.

Le désarroi fréquent des collectivités dû au manque de produits « sans OGM », et principalement de produits issus d'animaux nourris sans OGM, montre que l'étiquetage prévu par la réglementation française de ce type de produits a des limites et n'a pas pleinement permis le développement de la filière. Nous proposons donc des pistes d'améliorations. L'élevage extensif d'animaux nourris sans OGM a tout intérêt à se développer pour élargir le choix des collectivités et des consommateurs, leur donner la possibilité de faire des achats plus responsables et renforcer la production d'aliments pour animaux sans OGM.

<sup>1</sup> <http://www.infogm.org/carte-des-communes-sans-OGM-et-pour-la-biodiversite-cultivee>

<sup>2</sup> <http://www.infogm.org/faq-qu-est-ce-que-la-mutagenese>

# I - Rappels de la réglementation sur l'étiquetage des OGM

Un organisme génétiquement modifié (OGM) est un organisme, une plante, un animal, un micro-organisme ou un champignon<sup>3</sup> qui a été modifié de façon non naturelle, en laboratoire, afin de lui donner des propriétés nouvelles. Les plantes cultivées à partir de semences génétiquement modifiées sont principalement utilisées pour nourrir le bétail<sup>3</sup> mais peuvent aussi se retrouver directement dans nos assiettes.

Pour répondre à la demande des consommateurs, et dans un souci de transparence et de traçabilité en cas de crise sanitaire, l'Union européenne a mis en place une réglementation imposant l'étiquetage des produits contenant des OGM. La France, quant à elle, a complété ce dispositif en permettant, sous certaines conditions, l'étiquetage des produits, notamment animaux, ne contenant ou n'étant pas produits à partir d'OGM.

<sup>3</sup> « Un organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle ». Définition de la directive 2001/18 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, article 2 point 2) et pour en savoir plus : <https://www.infogm.org/-qu-est-ce-qu-un-ogm->.

<sup>4</sup> Il n'existe pas de chiffres pour attester ce fait. Il y a plusieurs raisons à cela : une même production peut être destinée à plusieurs usages (alimentation animale, humaine, industrie, agrocarburants, textiles...) et les États-Unis, plus gros producteurs d'OGM au monde, n'imposent pas d'étiquetage des produits en contenant.

<sup>5</sup> Pour plus de détails, voir la brochure Nouvelles techniques de manipulation du vivant, réalisée par Inf'OGM en collaboration avec les associations BEDE, le RSP et le GIET.

## DES TECHNIQUES EXCLUES DE LA RÉGLEMENTATION

Mais la réglementation européenne sur l'étiquetage des OGM ne concerne que ceux obtenus par transgénèse et exclut un certain nombre de techniques de son champ d'application soit explicitement, soit parce qu'elle n'a pas encore statué sur le fait de savoir si elles produisaient des OGM (la cisgénèse, les différents types de mutagenèse, l'agro-infiltration<sup>5</sup>...).

L'enjeu des « nouveaux OGM » porte sur le point de savoir si les nouvelles techniques de modification du génome produisent des OGM au sens de la réglementation européenne. Si les produits issus de ces nouvelles techniques sont qualifiés d'OGM, ils seront alors soumis à la procédure d'autorisation de mise sur le marché par laquelle passent les OGM classiques. Cette procédure est certes imparfaite et critiquable, mais elle a le mérite d'exister. Si ces nouvelles techniques ne sont pas considérées comme produisant des OGM, les produits qui en sont issus ne seront soumis à aucune évaluation préalable ni obligation d'étiquetage.



# A. L'étiquetage des produits contenant des OGM

L'étiquetage des produits contenant des OGM est prévu par les règlements n°1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés<sup>6</sup> et n°1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés<sup>7</sup>.

## 1. Le champ d'application de l'étiquetage obligatoire

Il existe dans l'Union européenne un étiquetage obligatoire des aliments contenant des OGM et produits à partir d'OGM lorsque ceux-ci ont été volontairement introduits dans la denrée alimentaire<sup>8</sup>. Ainsi, doivent être étiquetés tout OGM vendu en l'état au consommateur ou fourni à une collectivité, ainsi que les aliments produits « à partir » (et non pas « à l'aide ») des OGM. Un aliment est considéré comme étant produit à partir d'OGM lorsque ce dernier est introduit en tant qu'ingrédient, même si l'ADN modifié ne se retrouve pas dans le produit final (par exemple les huiles raffinées). Un aliment est produit « à l'aide » d'un OGM lorsque celui-ci entre dans le processus de fabrication, il n'est pas un ingrédient de l'aliment final. Il n'a donc pas pour objet d'être présent dans le produit final même si cela peut arriver de façon incidente<sup>9</sup>. Il peut alors exister des produits non étiquetés comme contenant des OGM mais dans lesquels on peut retrouver du matériel génétiquement modifié.

## 2. Les exceptions à l'étiquetage obligatoire

Sont exemptées de l'obligation d'étiquetage les denrées alimentaires « renfermant un matériel contenant des OGM [...] dans une proportion n'excédant pas 0,9 % de chaque ingrédient, à condition que cette présence soit fortuite ou techniquement inévitable<sup>10</sup> ». Ce seuil a été mis en place pour permettre aux producteurs de commercialiser leur production malgré une contamination fortuite et techniquement inévitable. Il est également valable pour les produits issus de l'agriculture biologique.

L'étiquetage s'applique à chaque ingrédient considéré individuellement, indépendamment de sa proportion dans le produit fini<sup>11</sup>. Si une denrée contient plusieurs ingrédients génétiquement modifiés, l'information doit être donnée pour tous les ingrédients concernés.

La Commission européenne estime qu'il n'y a pas d'obligation d'étiquetage des denrées non préemballées dans le cadre de la restauration collective. Les cantines scolaires, notamment, n'ont donc aucune obligation de révéler les compositions des produits qu'elles utilisent à leurs convives.

Les produits issus d'animaux nourris aux OGM ne sont pas soumis à l'obligation d'étiquetage car ils sont considérés non pas comme « contenant des OGM », mais comme « produits à l'aide d'OGM ». Le critère décisif entre ces deux types de produits tient à la présence ou non dans la denrée alimentaire de matériel génétiquement modifié. Ainsi, les produits élaborés à partir d'animaux nourris avec des aliments génétiquement modifiés ne sont soumis ni aux

<sup>6</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:268:0001:0023:FR:PDF>

<sup>7</sup> Loc.cit.

<sup>8</sup> Paragraphe 1 de l'article 12 du règlement n°1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

<sup>9</sup> Pour en savoir plus : <http://www.infogm.org/532-additifs-aromes-enzymes-des-substances-issues-d-ogm-dans-la-chaine-alimentaire>

<sup>10</sup> Paragraphe 2 de l'article 12 du règlement n°1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

<sup>11</sup> <http://www.economie.gouv.fr/dgcrf/consommation/Etiquetage-des-produits/OGM>

<sup>12</sup> Considérant n°16 du règlement n°1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

prescriptions d'autorisation ni aux prescriptions d'étiquetage du règlement n°1829/2003<sup>12</sup>. Il s'agit en réalité d'une faille réelle car c'est majoritairement par cette voie que les OGM sont utilisés pour la production de notre alimentation.

Selon la Commission européenne, il n'y aurait en Europe qu'une trentaine de produits étiquetés comme contenant des OGM, principalement importés des États-Unis ou d'Asie (huile de soja, huile de colza, biscuits...). Face au refus des consommateurs d'acheter ces produits, et pour ne

pas donner une mauvaise image de leur enseigne, la grande distribution les a retirés des rayons, mais ils peuvent être utilisés en restauration collective sans que le consommateur en soit informé<sup>13</sup>. D'après une enquête Inf'OGM-CLCV dans des épiceries parisiennes important des produits étasuniens (à paraître au moment où nous finalisons ce rapport), un nombre plus important de ces produits seraient en circulation sans respecter les obligations d'étiquetage.

## B. L'étiquetage des produits

### « sans OGM »

Pour permettre aux opérateurs de l'industrie agroalimentaire, et notamment aux producteurs de produits d'origine animale, de valoriser des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM », la France a pris des mesures complémentaires de la réglementation européenne et mis en place un étiquetage volontaire de ces denrées<sup>14</sup>.

Le décret du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organisme génétiquement modifié » prévoit que les producteurs de denrées alimentaires peuvent étiqueter « sans OGM » les ingrédients non génétiquement modifiés ainsi que les ingrédients obtenus à partir de matières premières contenant au maximum 0,1 % d'OGM à condition que cette présence soit fortuite et techniquement inévitable. Cette mention ne peut être utilisée pour des ingrédients dont aucune espèce GM n'est autorisée à la culture dans l'Union européenne<sup>15</sup>. Par exemple, il n'existe pas de haricots verts génétiquement modifiés. Les producteurs n'ont donc pas le droit de se vanter de faire des haricots verts « sans OGM », ce qui n'est pas le cas par exemple au Canada avec le label Non-GMO Project<sup>16</sup>. A part le maïs, peu de végétaux peuvent effectivement être étiquetés.

On note une exception notable à cette règle concernant les animaux nourris à l'herbe sur

prairie naturelle. Durant les négociations autour de ce texte, les associations opposées aux OGM ont réussi à intégrer la prise en compte cette catégorie. Ce qui est logique : l'étiquetage ne concerne pas l'herbe mais les animaux et leur nourriture. Les animaux nourris à l'herbe sur prairie naturelle peuvent donc être étiquetés « nourri sans OGM » bien qu'il n'existe pas d'herbe GM !

Il prévoit également que les producteurs peuvent

#### LE CAS DU HARICOT MUNGO

Dans l'esprit des consommateurs, le soja est souvent associé aux OGM. Il existe effectivement des variétés de soja GM mais elles sont majoritairement destinées à l'alimentation animale. Cependant, pour les consommateurs, les fameuses pousses de haricot mungo destinées à l'alimentation humaine sont apparentées à du soja. Cette confusion récurrente est à l'origine d'une dérogation (NI n°2004-113 du 16 août 2004<sup>17</sup>) accordée en 2004 par la DGCCRF aux producteurs de haricot mungo. Avant même l'existence d'un étiquetage sans OGM français, on pouvait donc retrouver sur les boîtes de conserve de « pousses de soja » un étiquetage « sans OGM »<sup>18</sup>. Cette possibilité a été supprimée avec le décret de 2012.

<sup>13</sup> Des OGM dans mon assiette ??? Comprendre l'étiquetage des aliments, Inf'OGM, 2013 et rééditions suivantes.

<sup>14</sup> Décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ».

<sup>15</sup> Article 3 du décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ».

<sup>16</sup> <http://www.nongmoproject.org/>

<sup>17</sup> [http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2009/04/cir\\_2214.pdf](http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2009/04/cir_2214.pdf)

<sup>18</sup> <http://www.infogm.org/5742-l-entreprise-soy-mene-campagne-contre-le-decret-francais-sans-ogm>

apposer la mention « nourri sans OGM » (pour les ingrédients non transformés) ou « issu d'animaux nourris sans OGM » (pour les ingrédients transformés comme les œufs et le lait). Cette mention concerne des ingrédients provenant d'animaux d'élevage nourris exclusivement avec des aliments obtenus à partir de matières premières contenant au maximum 0,9 % d'OGM<sup>19</sup> pendant au moins une partie de leur vie<sup>20</sup>.

Il est donc possible pour un éleveur d'appliquer volontairement la mention « nourri sans OGM » sur ses produits pour valoriser le mode de production qu'il a choisi. Un étiquetage similaire

existe notamment en Allemagne, en Autriche, en Italie... mais il est encore peu présent en France.

Ces différents niveaux d'étiquetage permettent donc différents niveaux d'implication pour les élus : exclure les produits contenant des OGM pour les remplacer par des produits garantis sans OGM, et prendre ainsi des mesures plus ou moins poussées pour favoriser ou non le développement de filières, avant tout d'élevage, « sans OGM ». Au travers du « sans OGM » et plus globalement par l'intermédiaire des cantines, ils peuvent ainsi favoriser une agriculture plus soutenable et contribuer à la conversion du modèle agricole.

## II - Enquête

### A. Méthodologie de l'enquête

#### 1. Recueil des informations

Les informations obtenues dans le cadre de la présente enquête l'ont été par l'intermédiaire d'un questionnaire Internet mis en ligne et en accès libre sur le site d'InfOGM ainsi que d'entretiens téléphoniques avec des élus, des services techniques de restauration scolaire, des parents d'élève et des prestataires de restauration scolaire. En tout, ce sont dix-sept collectivités, dont deux départements et une région, qui ont répondu à nos questions en un mois et demi.

L'enquête a été menée par Marie Cheruy, titulaire d'un master en droit de la sécurité sanitaire, alimentaire et environnementale, recrutée pour trois mois.

#### 2. Ciblage des collectivités

Le point de départ du ciblage des collectivités a été la carte des communes sans OGM<sup>21</sup> du site Internet d'InfOGM. Environ quarante communes avaient en effet déclaré vouloir supprimer les OGM de leurs restaurants scolaires, pour la

majorité d'entre elles au moment du moratoire sur la culture des OGM en 2008. Ces communes étant en grande majorité de petite taille et situées dans les régions Bretagne et Rhône-Alpes, il a été décidé d'élargir les recherches afin d'avoir un aperçu plus représentatif des collectivités françaises. Ont donc été ajoutées des collectivités de taille plus importantes comme les villes de Paris, Lyon ou Grenoble.

La présente enquête a donc été réalisée en recueillant les témoignages de collectivités de taille très différentes (de quelques dizaines de repas servis par jour à Claret (Hérault) à 150 000 repas quotidiens, tous niveaux scolaires confondus, à Paris). Nous avons également pris en compte la situation géographique des communes : zones rurales ou urbaines, proximité de la mer ou région de montagne. Cela nous a permis d'appréhender différentes situations, avec leurs avantages et leurs inconvénients.

Enfin, nous avons interrogé des collectivités aux modes de gestion différents (régie directe, délégation à un prestataire de restauration collective) pour comparer et analyser les avantages et inconvénients de chacun dans l'introduction du « sans OGM ».

<sup>19</sup> Article 4 et 5 du décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ».

<sup>20</sup> Ces durées sont précisées à l'article 6 du décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ».

<sup>21</sup> <http://www.infogm.org/carte-des-communes-sans-ogm-et-pour-la-biodiversite-cultivee>

# B. Constat : un étiquetage peu connu

## 1. La méconnaissance de l'existence de l'étiquetage

Sur dix-sept collectivités interrogées, quatre ont déclaré connaître la mention « sans OGM », mais sans toutefois en connaître son contenu. Cette méconnaissance de la mention « sans OGM » ou « nourri sans OGM » peut s'expliquer de deux façons différentes.

D'une part, les filières de produits animaux nourris sans OGM sont assez rares en France et la mention n'est donc par conséquent pas très utilisée. D'après l'étude réalisée en Bretagne par le Réseau Cohérence, il n'existerait d'ailleurs aucune filière laitière conventionnelle dont les animaux seraient nourris sans OGM<sup>22</sup>. Cela peut aussi s'expliquer par la méconnaissance du label par les agriculteurs. D'autre part, il n'existe aucun label unifié du « sans OGM » (voir partie III B 1), ce qui dessert sa visibilité, la compréhension de la mention et en bout de course la possibilité de valoriser cette production par l'agriculteur.

## 2. La confusion entre « sans OGM » et « nourri sans OGM »

Nous avons constaté qu'il existait souvent une confusion entre les mentions « sans OGM » et « nourri sans OGM ». La plupart des personnes interrogées ne font pas la différence entre ces deux mentions. Il est important de rappeler que la majorité des produits animaux consommés sont issus d'animaux nourris avec des OGM importés le plus souvent d'Amérique du Sud.

A la question « servez-vous des produits issus d'animaux nourris sans OGM dans les cantines ? », la ville de Lyon nous a répondu « tous nos produits sont certifiés sans OGM par notre prestataire de restauration scolaire ». Malheureusement, cette affirmation ne permet pas de savoir si la collectivité a répondu à la question.

Celle-ci n'ayant pas souhaité répondre par téléphone, nous n'avons pas réussi à en savoir plus. Il ne nous a donc pas été possible de déterminer si la collectivité avait connaissance de l'ampleur de l'alimentation OGM des animaux d'élevage, si elle savait que les produits qui en sont issus ne sont soumis à aucune obligation d'étiquetage et si elle connaissait l'existence de la mention « nourri sans OGM ». Il est aussi possible que les collectivités préfèrent ne pas savoir pour ne pas avoir à se poser la question d'exclure les produits issus d'animaux nourris aux OGM. Cette réticence vient du fait que les communes manquent cruellement de moyens pour rechercher des produits issus d'animaux nourris sans OGM et contrôler leur conformité.

Nous avons remarqué plus généralement que les réponses qui nous étaient données se référaient souvent à la réglementation en vigueur sur l'étiquetage des OGM, c'est-à-dire qu'un produit est considéré par les collectivités et/ou les prestataires de restauration collective comme ne contenant pas d'OGM dès lors qu'aucun de ses ingrédients n'est étiqueté OGM. Elles ne font la plupart du temps pas la différence entre une absence d'étiquetage car le produit ne contient pas d'OGM ou parce que la réglementation ne l'impose pas. Pour certaines d'entre elles, affirmer être une cantine sans OGM consiste uniquement à interdire les produits étiquetés comme contenant des OGM, sans penser à l'introduction de produits « sans OGM » ou aux OGM cachés que sont les VrTH.

Malgré des questions ciblées, les réponses concernant la question de l'alimentation animale sont la plupart du temps restées assez évasives. Nous avons contacté Elixor, un des leaders français de la restauration collective, en lui demandant s'il avait établi une politique concernant les produits issus d'animaux nourris aux OGM. Depuis 2003, le groupe s'est engagé, dans le cadre de sa politique d'achats responsables, « à supprimer de ses approvisionnements les produits étiquetés

<sup>22</sup> « Si il existe déjà des filières de produits animaux sans OGM en Bretagne pour la viande de boeuf, porc et volaille, il n'existe pas de filière française non OGM sur les produits laitiers (hormis en agriculture biologique) », Étude sur le choix d'une restauration collective sans OGM, Réseau Cohérence, 2014, p. 23.

OGM (maraîchers, céréaliers), ainsi qu'à élargir sa gamme de produits pour s'approvisionner auprès de fournisseurs en encourageant un meilleur encadrement de l'alimentation animale ». Elior a ainsi augmenté son approvisionnement de produits bio d'origine animale (plus de 1 200 références en 2015), a introduit dès 2005 des produits « Bleu Blanc Cœur » qui diminuent la proportion de soja d'importation et met en valeur « des produits de terroir dont la production est encadrée par un cahier des charges qui définit l'alimentation des animaux », comme le cantal qui est produit à partir de lait d'animaux nourris exclusivement d'herbe et de foin de prairie naturelle.

L'absence de réponse claire des sociétés de restauration collective comme des collectivités pourrait venir d'une certaine retenue des prestataires, qui ne souhaiteraient pas s'exprimer sur ce sujet, mais également de la méconnaissance des subtilités de la réglementation. En effet, un produit issu d'un animal nourri avec des aliments OGM ne contient pas, selon les réglementations française et européenne, d'OGM.

### 3. La distinction entre les aliments produits « à partir » et « à l'aide » d'un OGM

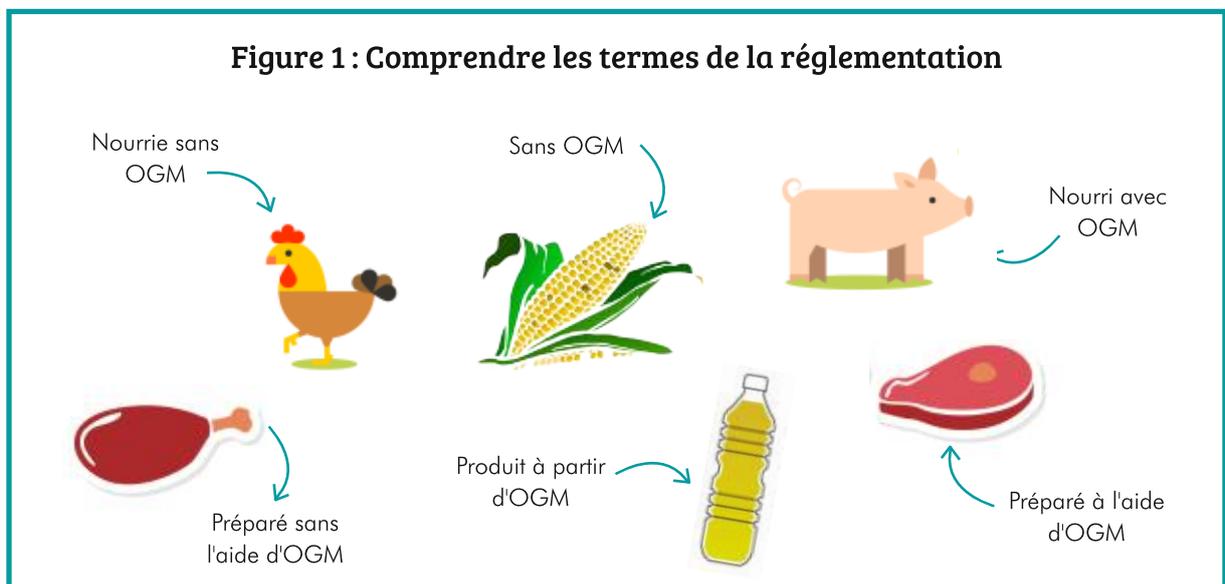
La réglementation européenne prévoit que « les produits élaborés à partir d'aliments nourris avec des aliments génétiquement modifiés ou traités avec des médicaments génétiquement modifiés ne

seront soumis ni aux prescriptions d'autorisation ni aux prescriptions d'étiquetage du présent règlement »<sup>23</sup>. Le règlement n°1829/2003 ne couvre que les denrées alimentaires et les aliments pour animaux produits « à partir » d'un OGM et non ceux produits « à l'aide » d'un OGM, le critère déterminant étant la présence ou non dans la denrée alimentaire ou l'aliment pour animaux de matériel produit à partir de la matière d'origine génétiquement modifiée (cf. I. A.).

Les produits issus d'animaux nourris avec des aliments OGM étant considérés comme produits « à l'aide » d'OGM, ils ne sont pas étiquetés car on considère que la matière d'origine génétiquement modifiée n'est pas présente dans le produit final. Cependant, cette distinction est assez subtile et, sans plus d'explication, peu claire pour les différents acteurs de la chaîne alimentaire.

Sur l'un des documents fournis par un fournisseur de la cantine de Claret (Hérault), on peut lire que les produits ne sont « pas fabriqués à partir d'ingrédients contenant des OGM ». Or, après vérification par téléphone, il s'avère que si cette entreprise tente dans la mesure du possible de s'approvisionner en produits animaux nourris sans OGM, elle ne parvient pas à le faire de façon systématique. C'est le terme « contenant » qui, ne faisant pas partie des termes employés par la réglementation européenne, peut induire en erreur. Un produit « contenant » des OGM est-il produit « avec » ou « à l'aide » d'OGM ? Un certain flou est entretenu par une réglementation peu claire sur les produits animaux et la frilosité des prestataires de restaurations collectives à s'exprimer sur ce sujet.

<sup>23</sup> Considérant 16 du règlement n°1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.



## C. Comparaison des différents modes de gestion

Parmi les communes interrogées, différents choix en matière de gestion du service public de la restauration scolaire ont été faits. Ce service est en effet un service public facultatif dont la gestion peut donc être déléguée directement à un prestataire de restauration collective qui sera chargé de fournir les repas ou à un délégataire de service public (régisseur intéressé, fermier, concessionnaire) qui gèrera à son tour directement ou indirectement la fourniture des repas.

À la lecture des réponses des collectivités interrogées, une distinction semble se dégager selon le responsable de la restauration scolaire. Les collèges et les lycées, qui relèvent respectivement de la compétence des départements et des régions, sont autogérés, c'est-à-dire qu'ils choisissent eux-mêmes leur mode de fonctionnement (c'est le cas par exemple en Bretagne<sup>24</sup>). En cas de gestion directe, le chef de cuisine et le gestionnaire gèrent les achats, mettent en place les marchés publics et suivent ou non les orientations souhaitées par la collectivité de rattachement. Pour les communes, c'est le conseil municipal qui fait le choix de déléguer ou non la gestion du service de la restauration scolaire.

Dans le cas où la fourniture des repas est déléguée à un prestataire extérieur, un contrat le lie à la commune ou à l'établissement scolaire qu'il approvisionne, souvent pour une durée assez longue (qui peut aller jusqu'à sept ans). Nous sommes conscient du fait qu'il est très difficile pour une commune ou un établissement scolaire de rompre un contrat ou de le renégocier en cours d'exécution. La période de renouvellement est donc l'occasion privilégiée pour remunicipaliser la gestion de la cantine ou imposer la fourniture de nouveaux produits au prestataire.

### 1. Gestion directe et cuisine durable

Il ressort des entretiens menés auprès des collectivités que sept d'entre elles (sur quatorze)

ont fait le choix de gérer directement le service public de la restauration scolaire. Trois seulement ont fait le choix de déléguer ce service soit directement à un prestataire (comme la commune de Guipry-Messac ou le 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris) soit en passant par une structure chargée de choisir celui-ci. C'est le cas à Claret, où une association a en charge les activités parascolaires, dont la restauration scolaire, et choisit la société de restauration collective qui fournit les repas.

Les entretiens ont mis en évidence que, parmi les collectivités interrogées, celles qui avaient fait le choix d'une gestion directe, le plus souvent en régie municipale, étaient aussi les plus avancées sur les questions d'alimentation durable et par conséquent d'OGM. On peut notamment mentionner les exemples d'Albi, de Mouans-Sartoux et de Briançon.

#### a) Albi : priorité affichée au circuit court

**Albi (81)**

**Nombre d'habitants** : 49 342 en 2013

**Nombre de repas servis par jour** : 2 800 dont 2 000 pour la restauration scolaire

**Gestion** : cuisine centrale en régie municipale

La commune d'Albi (Tarn) est depuis de longues années attentive à la présence d'OGM dans l'assiette de ses convives. Les repas servis sont destinés aux enfants des écoles ainsi qu'à un restaurant social et au portage à domicile. La commune exige depuis une vingtaine d'années des produits sans OGM, une attention particulière étant portée aux produits contenant du maïs. Elle est également engagée sur la question de l'alimentation animale et insère dans tous les lots de viande de ses marchés publics un critère selon lequel tous les animaux doivent être nourris sans

<sup>24</sup> Voir l'étude du Réseau Cohérence.



OGM. La poursuite de cette démarche a été facilitée par la présence à la tête de la mairie de maires du même bord politique depuis 1995 (RPR puis divers droite, avec changement de maire en 2014).

**Le choix de produits labellisés.** Pour une certaine part, les produits animaux servis par les restaurants scolaires de la ville d'Albi sont labellisés, notamment bio. Dans ce cas de figure, l'organisme certificateur délivrant le label a contrôlé l'absence d'OGM de l'alimentation des animaux, ce qui évite tout besoin supplémentaire de vérification du respect de ces critères.

**Le choix du circuit court.** Pour garantir à ses convives l'absence de produits issus d'animaux nourris aux OGM, et dans le cadre d'une démarche plus globale de fourniture d'une alimentation de qualité, la collectivité a fait le choix de s'approvisionner en viandes fraîches uniquement en circuits courts (depuis 2013). L'association des Maires de France (AMF), a pu observer que « de nombreux marchés publics locaux de denrées alimentaires établissant un allotissement [tenaient] compte du mode de commercialisation des produits en circuits courts. [...] Il en résulte alors nécessairement que l'approvisionnement en circuit court constitue une condition d'exécution du marché<sup>25</sup> ». Mais circuit court ne signifie pas forcément produit local. Pour permettre aux producteurs locaux de répondre à ces appels d'offre, c'est en amont de leur conception qu'Albi réalise le plus gros de son travail. Pour contourner l'interdiction de poser un critère de proximité, la ville a fait le choix de spécifier dans ses appels d'offre qu'elle souhaitait être fournie en produits issus d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays car elle savait que des producteurs locaux seraient en mesure d'y répondre.

Ainsi, bien que les critères de choix soient les mêmes pour tous les répondants à l'appel d'offre, les services techniques de la ville d'Albi font en sorte, sur les lots qu'ils souhaitent locaux, de concevoir le marché de telle façon à ce qu'un producteur local puisse y répondre. Il en est ainsi par exemple d'un lot de fourniture de lait cru. Un producteur avait été identifié sur le territoire et les seuls autres qui auraient pu y répondre étaient basés trop loin géographiquement pour pouvoir remplir toutes les caractéristiques nécessaires à l'attribution du marché (notamment en termes de délai de livraison après la production). Mais un tel découpage des lots n'est possible que si la collectivité a une connaissance très fine des acteurs évoluant sur son territoire et une véritable volonté de travailler sur le local.

Le travail auprès des producteurs locaux. Pour permettre à ses producteurs locaux de répondre aux appels d'offres qu'elle lance, la ville d'Albi a effectué tout un travail en amont pour les répertorier. Les marchés, d'une durée de quatre ans, assurent des débouchés suffisamment importants pour des producteurs qui se sont mis en capacité de répondre à la demande de la restauration scolaire.

Préalablement à la passation des marchés publics, les services techniques de la ville d'Albi procèdent à un travail d'identification des acteurs sur le terrain (visite des places des marchés, des salons de producteurs locaux de plus en plus fréquents...). Ils suivent les possibilités d'adaptation des producteurs, les aident à aménager leurs conditionnements afin qu'ils puissent répondre aux normes exigées en restauration collective... Ils accompagnent également les producteurs dans leur gestion financière ainsi que dans le développement de nouveaux produits. De plus, la collectivité demande aux producteurs qui répondent à un lot en circuit court de fournir pour test un échantillon de leurs produits. Tous les produits des lots en circuits courts sont testés avant attribution du marché.

Pour favoriser des produits animaux locaux et nourris sans OGM, il est possible dans les marchés publics de cumuler les critères de circuits courts et d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays. En développant la connaissance des producteurs locaux, il est également possible de définir des marchés publics taillés pour les producteurs locaux et de les inciter à répondre à des critères spécifiques comme celui du sans OGM.

<sup>25</sup> Vade-mecum Encourager l'approvisionnement local, rédigé par l'AMF, l'Assemblée des départements de France et l'ARF

## b) Mouans-Sartoux : le choix du bio

**Mouans-Sartoux (06)**

**Nombre d'habitants** : 10 450

**Nombre de repas servis par jour** : 1 000

**Gestion** : en régie directe, 80 % des légumes sont fournis par la régie agricole municipale

La démarche de Mouans-Sartoux s'inscrit dans une politique globale de protection de la santé et de l'environnement et n'a pas été motivée par la seule question des OGM. Malgré cela, nous avons tout de même choisi de faire figurer cette collectivité car son témoignage sur la question des produits issus d'animaux nourris aux OGM nous semblait riche d'enseignements.

Avant même de passer en 100 % bio, les services en charge de la restauration scolaire avaient interdit les produits étiquetés OGM et les produits issus d'animaux qui auraient été nourris avec des OGM. Le conseil municipal avait en effet pris une délibération pour déclarer la commune « territoire sans OGM » en 2004.

La cantine scolaire de Mouans-Sartoux a toujours été gérée en régie directe. Ce sont donc les services de la mairie qui élaborent les marchés publics et déterminent les différents lots de fourniture de denrées alimentaires. Pour répondre à la brusque augmentation de la demande du fait du passage assez rapide en 100 % bio (passage de 25 à 100 % en quatre ans), la collectivité a créé une régie agricole municipale en acquérant un terrain agricole sur le territoire de la commune. Une action d'autant plus intéressante qu'il y a sur le foncier de ce territoire une importante pression. Les quatre hectares du domaine ont été convertis en 2010 à l'agriculture biologique. Dès 2011, 50 % des légumes cuisinés dans chaque école provenait de ce domaine exploité par un agriculteur salarié de la municipalité. En 2013, ce sont 70 % des besoins en légumes qui sont couverts<sup>26</sup>. À ce jour, l'agriculteur municipal fournit 80 % des besoins en légumes de la restauration scolaire.

Du fait d'une cantine 100 % bio, l'alimentation des animaux servis aux enfants est nécessairement sans OGM. Contrairement à la ville d'Albi, la commune de Mouans-Sartoux n'est pas parvenue, malgré une forte volonté, à travailler directement avec les producteurs et est passée par le

groupement Agribio 06 - le Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural (CIVAM) du département - pour trouver un fournisseur. Cet organisme regroupe les producteurs en agriculture biologique du département et a pour but notamment de favoriser l'introduction de produits bio en restauration scolaire. Les lots non fournis par la régie agricole le sont donc par un grossiste spécialisé dans les produits bio et la production de légumes, Nature 10. Cet exemple montre bien qu'il n'existe pas de solution unique mais que chaque collectivité doit tenir compte des particularités et des acteurs de son territoire.

### **La question du coût de l'alimentation durable.**

À Mouans-Sartoux, la ville dépense pour 1,86€ de denrées alimentaires pour un repas 100 % bio. Si l'on prend quelques précautions, manger bio à un coût constant et surtout raisonnable est possible. Pour économiser sur le budget des denrées, la commune a travaillé sur la réduction du gaspillage alimentaire en introduisant notamment deux tailles de portions au self-service, le choix de produits exclusivement locaux et de saison, ainsi que sur la réduction de la part de la viande au profit de l'introduction de plus de protéines végétales.

**Les leviers d'action du conseil municipal.** Un conseil municipal dispose de plusieurs moyens d'action pour favoriser l'introduction de l'alimentation sans OGM et durable plus généralement. À Mouans-Sartoux, l'introduction du bio a été réalisée certes assez rapidement, mais en plusieurs étapes.

Le bio a été introduit dès 1999, à hauteur de 4 % et concernait le bœuf. En 2006, grâce à l'impulsion du programme « Bien manger, bien bouger », les menus ont été révisés pour respecter la saisonnalité. En janvier 2008, 9,6 % des produits servis dans les cantines sont bio. En



<sup>26</sup> Données issues de la brochure Restauration Durable Mouans-Sartoux.

septembre de cette même année, la mairie lance une étude de faisabilité pour la création de la régie municipale agricole. En janvier 2009, les objectifs du Grenelle de l'environnement (20% de bio à l'horizon 2012) sont dépassés, avec 23 % de produits bio servis. En 2010, les cultures expérimentales débutent à la régie agricole : en janvier, les cantines servent 50 % de produits bio, en juillet, les premières récoltes ont lieu. En janvier 2011, 73,6 % des produits sont bio et le gaspillage alimentaire a été réduit de 75 %. En mars, l'agriculteur municipal est engagé. En octobre 2012, le nouveau plan local d'urbanisme (PLU) triple les surfaces agricoles de la commune. En mars 2014, une délibération du conseil municipal crée une aide à l'installation des agriculteurs bio et en avril, Ecocert délivre le label « En Cuisine<sup>27</sup> » à la restauration de la commune.

Mouans-Sartoux a changé de maire en 2015 suite à la démission d'André Aschieri, maire EELV. Resté plus de quarante ans à la tête de la commune, celui-ci a été remplacé par son fils qui ne semble pas vouloir remettre en question les réformes entreprises. Cet exemple concerne certes l'introduction de bio dans les cantines, mais est surtout un bon exemple des leviers d'action dont dispose la mairie pour choisir ce qu'elle met dans l'assiette de ses enfants.

Pour éliminer totalement les OGM, une des solutions peut être de passer en 100 % bio. L'un des moyens de ne pas augmenter les coûts est de créer une régie agricole<sup>28</sup>.

### c) Briançon : le choix du groupement de producteurs

**Briançon (05)**

**Nombre d'habitants** : 12 190 en 2013

**Nombre de repas servis par jour** : 400 (pour les écoliers)

**Gestion** : en régie directe

A Briançon, commune des Hautes-Alpes située à 1 300 mètres d'altitude, c'est encore un autre choix qui a été fait. Les caractéristiques du territoire montagneux de la commune ne permettent pas, comme à Mouans-Sartoux, de mettre en place une régie agricole car



l'approvisionnement, notamment en fruits, ne pourrait être suffisant du fait de l'altitude élevée. Cependant, le service de la restauration scolaire est également géré en régie municipale, ce qui laisse toute latitude aux services techniques de la ville pour choisir avec attention les produits servis aux enfants. 30 % de produits bio leur sont proposés et les cantines sont labellisées « En Cuisine<sup>29</sup> » niveau 1 (le niveau 2 est en cours d'obtention).

Des spécifications concernant les OGM sont prévues dans les cahiers des charges des marchés publics de fourniture de denrées alimentaires. Les viandes de bœuf et de veau doivent être de qualité biologique donc issues d'animaux nourris sans OGM. La volaille et l'agneau sont en conventionnel, mais le cahier des charges précise qu'ils doivent être nourris sans OGM. La traçabilité auprès du fournisseur est cependant compliquée à assurer par manque de moyens humains et financiers pour procéder à toutes les vérifications nécessaires. Le nouveau marché public va prévoir une viande d'origine française et entre 30 et 50 % de produits bio dans les assiettes. Pour cette commune, le choix de la viande biologique est très clairement un moyen d'éviter l'alimentation OGM des animaux. D'après les services techniques de la ville de Briançon, la mention « nourri sans OGM » ne fournit pas suffisamment de garanties car les contrôles effectués auprès des producteurs ne sont pas assez transparents. Contrairement au bio où la présence du label implique des contrôles en amont et par un organisme extérieur, ici ce serait à la collectivité elle-même de s'assurer du respect de l'allégation « sans OGM ».

Pour s'approvisionner en produits de qualité et locaux dans la mesure du possible, la ville de Briançon a impulsé la création d'un groupement de producteurs : Échanges paysans 05. Celui-ci s'engage à privilégier les produits issus de

<sup>27</sup> <http://www.label-du-bio-a-la-cantine.com/>

<sup>28</sup> Pour en savoir plus sur la cantine de Mouans-Sartoux : <http://restauration-bio-durable-mouans-sartoux.fr/>

<sup>29</sup> <http://www.label-du-bio-a-la-cantine.com/>

l'agriculture locale et à mettre en avant les productions bio. Il regroupe des producteurs du département et de la région. Il a répondu aux appels d'offres et gère maintenant les commandes qui sont réparties entre les différents producteurs. C'est le groupement qui permet à des petits producteurs de répondre à une demande de restauration collective. C'est également lui qui est chargé des vérifications de la conformité des produits aux cahiers des charges, afin de soulager la commune de cette tâche indispensable mais très gourmande en moyens humains et financiers.

Les difficultés de départ. La conception de marchés publics orientés vers la recherche d'une alimentation plus durable, et notamment sans OGM, peut sembler plus compliquée au départ car les éléments à ne pas omettre sont multiples : allouer de façon à ce que des plus petits producteurs puissent fournir la cantine, bien respecter l'interdiction légale du local en passant par d'autres critères (visite de l'exploitation, fourniture de produits comme le lait cru dont la durée de conservation est très courte...), interdire non seulement les OGM étiquetés mais également les produits issus d'animaux nourris avec des OGM... Cependant, la tâche se simplifie lors des renouvellements des marchés, les services techniques n'ayant plus à faire un inventaire complet de l'offre disponible sur leur territoire mais à les adapter à leurs nouvelles exigences.

L'augmentation des coûts. Comme à Mouans-Sartoux, différents leviers ont été mis en œuvre pour limiter le plus possible l'augmentation du coût des matières premières. Briançon a fait le choix d'utiliser exclusivement des produits bruts et de saison et de supprimer totalement les produits industriels afin de faire baisser le coût des repas. Ce sont les dépenses de personnels qui représentent la part la plus importante des coûts, deux cuisiniers supplémentaires ayant en effet été engagés pour faire face aux changements de pratiques en cuisine. Pour compenser ces coûts, un gros travail sur la réduction des déchets et le grammage des repas a été fait. Des relevés sont régulièrement effectués pour analyser ce qui plaît aux enfants. C'est ainsi que la quantité de poisson servie a été nettement diminuée, ces plats ne plaisant pas aux convives et généraient de ce fait un gaspillage important. Des repas végétariens ont également été mis en place pour limiter l'augmentation des dépenses liées au coût plus élevé de la viande de bonne qualité.

Pour développer le local : créer un groupement de producteurs qui pourra répondre globalement aux appels d'offres et donc intégrer les producteurs plus petits et locaux et lui attribuer la mission de contrôle du respect des critères sans

OGM pour faciliter le travail des communes.

## 2. Les aléas de la gestion déléguée

Nous avons remarqué que, généralement, les cantines dont la gestion était déléguée à un prestataire de restauration collective étaient moins avancées sur les problématiques d'alimentation durable et d'OGM. Il existe cependant au moins une exception notable, le 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

### a) Claret : de nombreux intermédiaires

**Claret (34)**

**Nombre d'habitants** : 1418 en 2013

**Nombre de repas servis par jour** : 150 pour les écoles (350 en tout)

**Gestion** : déléguée à une association qui choisit un prestataire de restauration collective

La commune de Claret (Hérault) a fait le choix de déléguer la gestion de la cantine à l'association Les Garrigaires, qui gère déjà des nombreuses activités au profit des enfants et de la jeunesse (accueils de loisirs, maison des jeunes...). Cette dernière a attribué la fourniture des repas à une société de restauration collective qui est la même depuis une dizaine d'années. Le contrat est valable un an, renouvelable indéfiniment, avec possibilité de le remettre en cause avec trois mois de préavis. D'après le directeur de l'association, ce mécanisme constitue un moyen de pression si la collectivité n'est pas satisfaite des prestations apportées. Dans cette commune, ce sont les parents d'élève qui se mobilisent pour interdire les OGM et introduire plus de bio dans les menus servis à leurs enfants. Plusieurs maires PS se sont



succédés à la tête de la commune depuis 1997 sans prendre de position particulière sur la place des OGM dans la restauration scolaire.

Interrogé par Inf'OGM, le prestataire de restauration scolaire a déclaré que certains de ses clients avaient spécifié dans leur cahier des charges qu'ils ne souhaitent pas être fournis en produits contenant des OGM. Sur demande des parents d'élève, des certificats attestant de l'absence d'OGM dans les produits animaux leur ont été fournis. Mais le prestataire a évité la question de l'alimentation animale et les documents ne permettent pas d'affirmer que les bêtes sont nourries sans OGM. Les parents ont pourtant interrogé le prestataire sur la traçabilité des repas non bio en demandant notamment comment était garantie la qualité des produits non bio et si les produits animaux servis aux enfants étaient étiquetés comme étant issus d'animaux nourris sans OGM. Concernant la traçabilité et la qualité des repas non bio, la question porte à confusion et peut être interprétée comme concernant la qualité sanitaire des denrées, points sur lesquels le prestataire a d'ailleurs répondu. Concernant les OGM, il a répondu que « chaque fournisseur s'engage en début de partenariat en signant un cahier des charges stipulant qu'il ne doit pas utiliser d'OGM. En complément, nous leur demandons des attestations confirmant l'absence d'OGM parmi leurs produits ». L'attestation fournie par un fournisseur de produit de la mer affirme que « les produits finis (y compris les matières premières) [...] ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés, ne sont pas fabriqués à partir d'ingrédients contenant des organismes génétiquement modifiés ». Contacté par téléphone, ce fournisseur a confirmé que dans la mesure du possible les animaux étaient nourris sans OGM, sans pouvoir le garantir à 100 %. En s'en tenant très strictement à la réglementation et en jouant sur les termes, il est donc possible d'éviter de répondre à la question, les animaux nourris avec des OGM n'étant pas considérés comme « fabriqués à partir d'OGM ».

La commune de Claret doit son peu d'avancement dans le domaine de l'alimentation durable, et notamment sur la question des OGM, au manque de volonté et d'implication du conseil municipal qui, même s'il ne gère pas directement la restauration scolaire, aurait les moyens de se faire entendre s'il le souhaitait. L'exécutif de la commune peut intervenir, s'il le souhaite, pour demander le changement de prestataire ou une modification du cahier des charges de la cantine. Les gestionnaires de l'association ne sont pas non plus, pour différentes raisons tenant notamment à des craintes concernant l'augmentation du prix des

repas répercutés sur les familles, moteurs d'une évolution dans ce sens. Ils laissent cependant la porte ouverte à des initiatives venant des parents d'élèves, à condition que ceux-ci soient suffisamment représentés.

Les nombreux intermédiaires, inévitables dans ce type d'organisation, ne contribuent pas à favoriser une évolution positive de l'alimentation durable dans cette commune, bien qu'un repas sur cinq servis soit bio depuis la rentrée 2015-2016, sous l'impulsion des parents d'élève. Les changements à mettre en place pour faire évoluer les choses sont plus lourds que la simple constitution de nouveaux marchés publics car ce mode d'organisation semble bien ancré dans la commune.

Dans ce cas de figure, où les volontés manquent pour faire bouger les lignes, les changements seront sûrement longs à venir.

Pour un changement efficace et durable en faveur de l'introduction de produit bio, il est important que l'ensemble des acteurs soient impliqués dans le processus : équipe municipale, services d'intendance, gestionnaire de cantine, cuisinier et personnel de cuisine, parents d'élève... Des solutions pour arriver à impliquer tout le monde ? Avoir un nombre significatif de parents d'élève pour influencer les élus.

## b) Paris 2e

**Paris 2<sup>e</sup>** (75)

**Nombre d'habitants** : 21 633 en 2009

**Nombre de repas servis par jour** : 1 700

**Gestion** : déléguée à un prestataire de restauration scolaire



Nous avons choisi d'interroger cet arrondissement en particulier après entretien avec Lise Dano, responsable du Plan alimentation durable de la Ville de Paris. Cet arrondissement est connu à Paris pour son engagement en faveur de l'alimentation bio et nous intéressait tout particulièrement dans la mesure où la gestion de sa cantine est déléguée à un prestataire extérieur. Nous souhaitons interroger cette Caisse des écoles pour savoir comment elle était parvenue à introduire une part aussi importante d'alimentation durable bien qu'elle ne choisisse pas elle-même ses fournisseurs.

Le choix de déléguer la fourniture des repas des élèves n'en est pas vraiment un pour la Caisse des écoles du 2e arrondissement de Paris. Ce petit arrondissement ne dispose pas d'installations permettant de préparer les repas sur son territoire et a été obligé de déléguer ce service public à une société de restauration collective qui livre les repas qu'elle a préparés dans des locaux partagés avec les équipes de restauration scolaire du 18e arrondissement.

Les repas sont livrés en liaison froide la veille de la consommation et remis en température avant d'être servis. Progressivement, le cahier des charges imposé au prestataire a évolué et permis une augmentation de la qualité des denrées servies. La part du bio et des produits labellisés a augmenté et depuis 2009, un repas végétarien par semaine est servi aux enfants. L'interdiction de l'huile de palme et des OGM étiquetés est présente dans le marché public depuis de longues années, et, pour ces derniers, avant même l'apparition des clauses environnementales dans le code des marchés publics. Toutes ces évolutions ont été impulsées par un conseil municipal guidé par Jacques Boutault (EELV), maire volontaire dans ce domaine depuis son élection en 2001.

Les services de la mairie contrôlent les produits à leur arrivée et renvoient au prestataire ceux qui ne sont pas conformes au cahier des charges. Il est notamment déjà arrivé qu'un dessert contenant de l'huile de palme soit refusé. Concernant la viande, toutes les volailles sont de qualité Label Rouge et le bœuf est issu de l'agriculture biologique. Cependant, rappelons que les produits Label Rouge ne sont pas forcément synonymes d'alimentation sans OGM. Ainsi, il existe en France près de deux cents cahiers des charges Label Rouge différents (pour des produits très différents allant du sapin au poulet...). Or, les responsables de cantines ont tendance à penser, comme c'est le cas ici, que le Label Rouge est le gage d'une alimentation animale de qualité, notamment sans OGM.

**Le choix des fournisseurs.** La fourniture des

repas étant déléguée à un opérateur extérieur, la commune n'a en théorie aucun droit de regard sur les fournisseurs des matières premières avec lesquels le prestataire travaille. Elle est régulièrement sollicitée par des producteurs et, quand les produits semblent pouvoir lui convenir, les incite à entrer en contact avec son prestataire, n'étant pas décisionnaire sur le choix d'y avoir recours. Ainsi, il est arrivé qu'un producteur francilien de yaourts soit réorienté vers le prestataire et qu'après test, ses produits aient été acceptés puis servis aux enfants.

Cet arrondissement est un exemple très clair de la façon dont le « sans OGM » peut passer au second plan. La commune a agi dans le cadre d'une démarche globale d'amélioration de la qualité des repas servis aux enfants en privilégiant le bio. 86 % des produits sont bio<sup>30</sup> sans que cela n'ait eu de répercussion sur le prix du repas facturé aux familles. En effet, le prix des repas est unifié sur l'ensemble de la Ville de Paris et pas par arrondissement. De l'avis des services techniques de la Caisse des écoles, ce n'est pas le fait de servir des produits issus d'animaux nourris sans OGM qui aurait un impact sur le coût, mais celui d'avoir plus de produits bio. Selon eux, les produits issus de la filière « sans OGM » en tant que telle ne seraient pas plus coûteux que leurs équivalents conventionnels. A notre connaissance, les produits issus d'animaux nourris sans OGM seulement ne font pas partie des achats de cette Caisse des écoles, qui favorise les viandes bio ou Label Rouge.

Possibilité d'utiliser les produits « sans OGM » parmi d'autres produits labellisés...

## SOLUTIONS POUR LIMITER LES COÛTS DES REPAS

- réduction et/ou suppression des produits industriels préparés – privilégier les produits bruts
- choisir des produits de saison
- réduire le gaspillage alimentaire et travailler sur le grammage des repas
- introduire des repas végétariens pour limiter l'augmentation des coûts liée à une viande de meilleure qualité

Pour en savoir plus : l'association Un plus bio met en place cette démarche pour le passage en agriculture biologique mais les solutions sont parfaitement adaptables pour les produits sans « OGM ». La FNAB a également édité des outils concernant la maîtrise des coûts en restauration collective<sup>31</sup>.

<sup>30</sup> [http://www.mairie02.paris.fr/mairie02/jsp/site/Portal.jsp?document\\_id=16146&portlet\\_id=1637&comment=1&current\\_page\\_id=702](http://www.mairie02.paris.fr/mairie02/jsp/site/Portal.jsp?document_id=16146&portlet_id=1637&comment=1&current_page_id=702)

<sup>31</sup> [http://www.repasbio.org/sites/default/files/plaquette\\_intro\\_produits\\_bio\\_maitrise\\_budget\\_v2\\_web.pdf](http://www.repasbio.org/sites/default/files/plaquette_intro_produits_bio_maitrise_budget_v2_web.pdf)

**Figure 2 : Les différents mode de gestion des cantines scolaires**

	Gestion directe par la commune	Gestion par un prestataire extérieur*
Caractéristiques	Pas d'intermédiaire entre la commune et les fournisseurs	Au moins un intermédiaire (prestataire de restauration collective) + parfois délégation à un opérateur chargé de trouver un prestataire
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise de l'approvisionnement, choix direct des fournisseurs</li> <li>- Possibilité de concevoir les marchés publics pour que des petits producteurs locaux puissent y répondre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communes non responsables en cas de problème sanitaire</li> <li>- Pas de marché public de fourniture de denrées alimentaires à prévoir</li> </ul>
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Élaboration des marchés publics : lourd si bien fait</li> <li>- Anticipation nécessaire de la passation des marchés d'achats et de denrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecriture d'un cahier des charges très exhaustif si souhait de repas de qualité</li> </ul>
Comment introduire le SANS OGM	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clauses générales d'interdiction des aliments étiquetés OGM</li> <li>- Clauses spécifiques sur l'alimentation animale dans les lots concernés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clause dans le CCTP du marché public de fourniture de repas</li> </ul>

\* Il existe différentes formes de gestion indirecte :

- passation d'un marché public avec un prestataire de restauration collective
- délégation de service public (affermage, concession, convention de délégation de service public)

# D. Difficultés à trouver des producteurs « sans OGM »

## 1. Le refus des produits étiquetés « OGM »

Le refus des produits étiquetés comme contenant des OGM est globalement assez bien accepté par les collectivités et les prestataires de restauration scolaire. Nombreuses sont les collectivités qui insèrent dans leurs marchés publics ou leurs cahiers des charges des clauses interdisant les aliments contenant des OGM étiquetés conformément à la réglementation européenne. Même s'il reste probablement des produits en contenant dans les cantines françaises, il nous semble au vu de notre enquête qu'ils sont plutôt marginaux. En tout état de cause, dès lors que la collectivité a la volonté de les supprimer, trouver des produits de substitution ne s'avère pas une tâche insurmontable.

## 2. La recherche de produits « issus d'animaux nourris sans OGM »

A l'inverse, les produits « issus d'animaux nourris sans OGM » se sont révélés plus difficiles à trouver. L'étude effectuée en Bretagne par le Réseau Cohérence sur le choix d'une restauration collective « sans OGM »<sup>32</sup> a montré les limites des capacités d'approvisionnement des cantines scolaires. Les filières sont globalement assez peu développées et très peu d'opérateurs sont en mesure de répondre aux appels d'offres. On trouve cependant des différences selon les produits recherchés.

Il semblerait que la volaille nourrie « sans OGM » soit relativement disponible car cela permettrait aux producteurs fournissant la gamme « nourri sans OGM » des magasins Carrefour d'écouler le reste de leur production. A Rennes, la commune a passé un appel d'offre pour un lot de viande de dinde « nourrie sans OGM ». La collectivité a reçu très peu de réponses et la seule satisfaisante était une proposition de viande Label Rouge « nourrie sans OGM ».

Il n'existe par contre aucune filière laitière spécifiquement « sans OGM », à l'exception de quelques fromages sous appellation d'origine

comme le cantal, et donc a priori aucun produit laitier fabriqué en France avec du lait français issu d'animaux « nourris sans OGM ». Il existe en revanche de nombreuses filières issues de l'agriculture biologique, où la question des OGM, rappelons-le, est un critère parmi d'autres. Les groupements d'achat ayant participé à l'enquête en Bretagne ont évoqué l'idée d'aller se fournir auprès de producteurs allemands ou autrichiens où les filières laitières sont très développées si la filière française ne se développait pas.

Pour Julian Pondaven, directeur du Réseau Cohérence, il semble que l'approche « sans OGM » ne permette pas véritablement de structurer les filières locales car les demandes de la restauration collective concernent les produits très travaillés (pièces déjà découpées prêtes à cuisiner), notamment pour les produits carnés, que des petits producteurs locaux ne sont pas nécessairement en mesure de fournir.

Pour Inf'OGM, la structuration de ces filières pour faire en sorte que l'offre et la demande se rencontrent est un travail de longue haleine, plus complexe que l'introduction de clauses dans les marchés publics. C'est pourquoi il nous apparaît nécessaire de ne pas se contenter d'inscrire ce critère dans un cahier des charges mais que les élu-e-s et les services techniques aillent à la rencontre des agriculteurs pour les inciter à passer au « sans OGM ». En effet, l'absence de produits étiquetés « sans OGM » et la faible demande sont intimement liées à la méconnaissance de la mention et l'amélioration de la visibilité de cette dernière pourrait avoir un effet positif à la fois sur l'offre et la demande de produits issus d'animaux nourris sans OGM. Ce cercle vicieux ne peut être brisé que par une bonne information de toutes les parties concernées (producteurs, consommateurs, responsables d'achats...). Une meilleure transparence et un accès à l'information simplifié nous apparaît comme le meilleur moyen de développer ces filières. Il nous semble dommage d'aller chercher des produits issus d'animaux « nourris sans OGM » au-delà des frontières françaises alors que de telles productions pourraient avoir lieu sur notre territoire. C'est d'ailleurs une question que l'étude du Réseau Cohérence met en avant.

<sup>32</sup> <http://www.reseau-coherence.org/wp-content/uploads/2016/03/Etude-sur-une-RC-sans-OGM-2014-MAJ-2015-VF.pdf>

## E. Difficultés de contrôle

Les difficultés de contrôle de l'absence effective d'OGM sont le gros point noir évoqué spontanément par la quasi-totalité des collectivités interrogées. C'est au gestionnaire de la cantine scolaire, qu'il s'agisse d'un prestataire de restauration collective, de la commune, d'un établissement autogéré (collèges et lycées), qu'il revient de s'assurer du respect des conditions posées dans le cahier des charges.

Les fournisseurs sont normalement tenus de fournir les produits accompagnés de fiches techniques et, selon les prescriptions du cahier des charges, d'indiquer clairement la présence ou non d'OGM dans les produits qu'ils livrent. L'étiquetage des produits contenant des OGM étant obligatoire, les difficultés évoquées concernent principalement les produits issus d'animaux pour lesquels il est souvent assez difficile, au bout de la chaîne, pour les collectivités et les consommateurs, de savoir ce qu'ils ont véritablement ingéré.

Au-delà d'un éventuel étiquetage « nourri sans OGM », il est quasiment impossible pour la collectivité de s'assurer de la véracité de cette information. Le contrôle de la mention est assuré par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Interrogée par Inf'OGM, celle-ci n'a pas souhaité s'exprimer sur la nature des contrôles qu'elle mène. En tout état de cause, ses contrôles sont, pour diverses raisons, généralement assez rares et aléatoires, ce qui ne permet pas d'assurer des garanties suffisantes aux collectivités. Celles-ci n'ayant pas les moyens humains et financiers de contrôler sur place l'alimentation des animaux qui seront servis dans les cantines, elles ne peuvent que se cantonner à la vérification des fiches techniques. Idéalement, et c'est ce qui nous a été confirmé par la ville d'Angoulême, les collectivités devraient vérifier les achats d'alimentation animale

de leurs fournisseurs, et si celui-ci produit lui-même l'alimentation de ses bêtes. Un véritable contrôle poussé inclurait des tests d'échantillons d'aliments pour animaux, un contrôle des filières « sans OGM », en particulier en cas d'importation, une vérification des moyens mis en œuvre pour éviter les contaminations entre filières « sans OGM » et conventionnelles... ce qui, pour des raisons évidentes, est impossible à réaliser pour les collectivités.

Les clauses contenues dans les cahiers des charges ou cahiers des clauses techniques particulières concernant l'alimentation des animaux peuvent donc potentiellement rester lettre morte dans la mesure où les contrôles sont globalement impossibles. Cette impuissance est confirmée par des responsables de groupements d'achats bretons dans l'étude menée par le Réseau Cohérence : « À la question « Pensez-vous que vos fournisseurs actuels sont prêts à répondre à des commandes sans OGM ? », les responsables de groupements répondent que c'est déjà le cas mais reconnaissent ne pas en avoir la preuve ni les moyens de le contrôler. Certains fournisseurs en ont fait pourtant un argument commercial qu'ils inscrivent dans le cahier technique présentant leurs produits ».

Même le label « En Cuisine » mis en place par Ecocert pour certifier la restauration collective ne fait pas figurer dans son cahier des charges l'absence d'OGM de l'alimentation des animaux, bien qu'il impose l'absence d'OGM étiquetés<sup>33</sup>. Ecocert a confirmé que les contrôles de l'alimentation des animaux étaient beaucoup trop compliqués à mettre en place, d'autant que l'une des préoccupations du groupe est que le coût du label ne doit pas être un obstacle à la certification des établissements.

<sup>33</sup> <http://www.label-du-bio-a-la-cantine.com/label.html>



Garanti  
sans OGM ?



## F. Les possibilités d'aide aux collectivités

Notre étude a révélé que plusieurs collectivités avaient fait appel à des organismes pour les aider à améliorer de façon générale la qualité des repas servis aux élèves. Cependant, il ne semble pas exister d'organisme travaillant spécifiquement sur la question des OGM dans l'alimentation des animaux servis aux convives. Cela s'explique par le fait que supprimer les OGM est un outil et non une finalité. Ils constituent l'un des éléments à prendre en compte dans la recherche d'une alimentation plus éthique mais sont loin d'être le seul.

### Les groupements d'agriculteurs bio.

La commune de Lannion en Ile-et-Vilaine a notamment travaillé avec le groupement des agriculteurs bio des côtes d'Armor (GAB 22) qui a pour vocation de fédérer les agriculteurs biologiques du département. Le GAB 22 travaille et anticipe la structuration des filières longues et courtes et développe l'intégration du bio en restauration collective. La commune de Briancçon a également travaillé avec un groupement de producteurs. Cette solution fonctionne bien : la constitution du groupement a été initiée par la ville. Il s'est ensuite structuré et rassemble désormais des producteurs locaux. C'est le groupement dans son ensemble qui répond aux appels d'offres et répartit ensuite les commandes entre les producteurs.

Lannion a également adhéré au réseau Initiative Bio Bretagne qui regroupe les « opérateurs et organisations dont les activités s'inscrivent dans la filière agrobiologique bretonne<sup>34</sup> » souhaitant « contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique et/ou leurs activités dans cette filière<sup>35</sup> ».

La commune a également créé un groupement d'achats de produits bio pour permettre aux communes proches de plus petite taille de profiter des efforts déjà accomplis. Ce groupement compte également deux lycées membres.

### L'association Un plus bio<sup>36</sup>.

La vocation de l'association est de « rassembler les acteurs qui construisent des initiatives de restauration collective bio et de qualité »<sup>37</sup>. Elle « accompagne les personnes et les structures adhérentes souhaitant introduire progressivement une alimentation de qualité en restauration collective s'appuyant sur le concept de « Manger Bio ® »<sup>38</sup> ». C'est ce concept qui est à la base de l'association. Il s'agit de fournir la restauration collective en produits bio et locaux tout en accompagnant les parties prenantes dans la découverte de ces nouveaux produits : « cette découverte se fait sur la base d'actions éducatives impliquant largement des acteurs directs et indirects du temps repas : les cuisiniers, les gestionnaires, les chefs d'établissements (principaux de collèges, proviseurs de lycées...), les enseignants, les éducateurs, les producteurs et les transformateurs »<sup>39</sup>.

L'association fournit une aide aux acteurs et décideurs en charge de la restauration collective : élus et chargés de mission, parents, gestionnaires, cuisiniers, professionnels de l'éducation, de la santé, du développement rural et de l'agriculture biologique. Elle est notamment présidée par Gilles Perole, élu de Mouans-Sartoux. Si cette association s'occupe exclusivement d'introduire des produits bio dans les cantines et non des produits « seulement » estampillés sans OGM, certains de ses conseils peuvent bénéficier aux collectivités qui souhaiteraient introduire des produits issus d'animaux nourris sans OGM. C'est le cas des suggestions de l'association pour ne pas augmenter le prix des repas malgré l'introduction de produits de qualité.

L'association compte 34 collectivités adhérentes, dont plusieurs régions et départements (notamment PACA, Île-de-France, Gard et Gironde), ce qui l'amène à intervenir auprès d'un bassin de population très important<sup>40</sup>.

<sup>34</sup> <http://www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous/initiative-bio-bretagne/devenir-adherent/>

<sup>35</sup> <http://www.bio-bretagne-ibb.fr/qui-sommes-nous/initiative-bio-bretagne/>

<sup>36</sup> <http://www.unplusbio.org/>

<sup>37</sup> <http://www.unplusbio.org/category/lassociation/notre-histoire-nos-valeurs/>

<sup>38</sup> <http://www.unplusbio.org/manger-bio-son-histoire-jusqua-aujourd'hui/>

<sup>39</sup> <http://www.unplusbio.org/category/nos-actions/essaimer-le-concept-manger-bio/>

## La plateforme Agrilocal<sup>41</sup>.

L'association a été fondée par les départements de la Drôme et du Puy-de-Dôme avant d'être rejointe par d'autres départements (au total 34 adhérents dont 28 départements). Chaque département possède son propre portail Agrilocal permettant de mettre en relation des acteurs de son territoire<sup>42</sup>. L'association a pour vocation de « promouvoir les circuits courts, le développement de l'agriculture de proximité et de l'artisanat, des métiers de bouche et le renforcement de l'économie locale, notamment via la restauration collective et toute la restauration hors domicile<sup>43</sup> ». L'association a mis en place une plateforme interne de mise en relation des acheteurs de la restauration collective et des fournisseurs de produits agricoles. Agrilocal est ouvert à l'ensemble des producteurs ou revendeurs de produits agricoles des départements adhérents ainsi qu'aux entreprises en mesure de présenter une garantie au niveau de la traçabilité des produits proposés à la vente. Cela signifie que si une collectivité souhaite acheter des produits issus d'animaux nourris sans OGM, elle peut s'assurer grâce à cette plateforme que l'offre existe. À l'inverse, l'association garantissant un accès à la commande publique et privée, tout producteur est mis en mesure de répondre aux appels d'offres passés par les collectivités, ce qui leur permet de se faire connaître s'ils proposent des produits issus d'animaux nourris sans OGM.

Ainsi, le département de la Haute-Garonne a décidé, pour aider les filières à se structurer en bio, de passer par cette plateforme (Agrilocal 31). Les chambres d'agriculture peuvent intervenir à ce niveau en mettant en relation collectivités et groupement d'achats.

## L'aide des régions et départements.

Enfin, les communes et les lycées et collèges autogérés peuvent avoir recours à leur région ou département. Ainsi dans le Gers, le département a émis des recommandations à destination des établissements pour atteindre les 30 % de bio dans les cantines. Cette recommandation a été accompagnée d'un mécanisme de subventions et un catalogue de producteurs locaux va être conçu à destination des chefs de cuisine.

Les mécanismes existants concernent donc essentiellement l'introduction de produits bio et/ou locaux. Certains sont utilisables pour les produits issus d'animaux nourris sans OGM, en particulier lorsqu'il s'agit de mettre producteurs et acheteurs en relation. Cependant, pour mettre en place un cercle vertueux d'augmentation de l'offre et de la demande de ce type de produits, il faudrait développer pour eux des mécanismes similaires. On peut penser par exemple à la création d'une association qui accompagnerait les gestionnaires de cantines notamment dans l'achat et le contrôle des produits issus d'animaux nourris sans OGM.

# G. La pérennité malgré les changements politiques

Une des questions qui se posent est de savoir comment pérenniser les changements opérés en termes d'amélioration du service de restauration scolaire pour lui permettre de survivre aux aléas des alternances politiques. Les collectivités disposent malheureusement de très peu de solutions dans ce domaine. Les déclarations des conseils municipaux n'ont pas de valeur juridique contraignante, tout comme les vœux<sup>44</sup>. Car vœux et déclarations n'expriment qu'une opinion et ne permettent pas en eux-mêmes d'interdire les produits issus d'animaux nourris aux OGM dans les cantines et peuvent être annulés ou ignorés

par les élus suivants. Une des solutions pourrait être de faire courir les marchés publics au-delà de la durée de fin de mandat. Cette solution ne serait cependant que temporaire si les nouveaux élus avaient vraiment la volonté (et le soutien des habitants) de revenir en arrière.

La meilleure solution reste l'élaboration d'une politique de restauration scolaire globale, en concertation avec toutes les parties prenantes. Des décisions bien acceptées par l'ensemble des acteurs ont plus de chance d'être maintenues en cas d'alternance politique.

<sup>40</sup> <http://www.unplusbio.org/category/nos-actions/developper-le-club-des-territoires/>

<sup>41</sup> <http://www.agrilocal.fr/>

<sup>42</sup> <http://www.agrilocal.fr/le-reseau-agrilocal/>

<sup>43</sup> <http://www.agrilocal.fr/association/>

<sup>44</sup> Voir le paragraphe « Les élu-e-s locaux peuvent prendre position » : <http://www.infogm.org/-les-elu-e-s-et-les-ogm->

# III. Quelques pistes pour améliorer le « sans OGM » français

Notre enquête nous a permis de mettre en évidence des actions possibles à mettre en place par les élu-e-s, mais surtout les carences de l'étiquetage « sans OGM » tel qu'il existe aujourd'hui en France. Peu utilisé, il ne favorise pas le développement de l'offre et de la demande, ainsi que leur rencontre. Face à ce constat, il nous a semblé essentiel d'engager une réflexion sur les améliorations à proposer sur le « sans OGM » français afin de le rendre plus visible.

Il nous semble également très important de souligner que la coexistence entre les filières, notamment de production d'alimentation animale, conventionnelles et « sans OGM » nous paraît

difficile voire impossible à long terme<sup>45</sup>. En effet, la contamination, qu'elle se produise par pollinisation, par des repousses, ou par la filière agro-industrielle, est techniquement inévitable si les plantes génétiquement modifiées (PGM) sont disséminées à grande échelle. Les cultures traditionnelles ne pourront jamais être totalement protégées de pollutions génétiques qui induiront inévitablement des préjudices pour les agriculteurs qui souhaitent cultiver sans PGM.

Pour cela, nous nous sommes intéressés à l'exemple de l'Allemagne, où le « sans OGM » concerne les produits issus d'animaux nourris sans OGM et fonctionne bien.

## A. L'Allemagne, un exemple à suivre ?

La mention « sans OGM » ou « nourri sans OGM » existe dans plusieurs autres pays européens. Certains d'entre eux ont même développé un label avec cahier des charges, mention et visuel unifié. En Allemagne notamment, ce label est très connu des consommateurs et plus de 2 500 denrées alimentaires (transformées ou non) sont labellisées. Quasiment un tiers des consommateurs reconnaissent le label et lui font confiance<sup>46</sup>. De grands acteurs de l'agroalimentaire utilisent le label et Lidl, (distributeur hard discount) vient de mettre en place dans toute l'Allemagne une gamme de lait frais et pasteurisé issu de vaches nourries sans OGM<sup>47</sup>. Le distributeur prévoit également de proposer d'autres produits laitiers sans OGM (crème fraîche, mozzarella, fromage en tranches...), la conversion des filières débutant en août 2016. Tous les œufs frais, qu'ils soient issus de poules élevées au sol ou en plein air ainsi que la volaille fraîche de la marque « Landjunker » sont sans OGM.

### Les clefs du succès.

L'attribution et le contrôle du label « sans OGM » allemand ont été délégués, par le ministère qui l'a mis en place, à un groupement d'acteurs du secteur de l'agroalimentaire. Cela permet d'assurer aux consommateurs un contrôle des engagements des différents acteurs. Le cahier des charges est finalement assez similaire à ce qui est prévu en France (voir tableau ci-dessous) et le succès du label repose donc plutôt sur sa visibilité et un souci des producteurs de répondre aux demandes des consommateurs d'alimentation de meilleure qualité et plus respectueuse de l'environnement. Il est, selon nous, plus simple à comprendre que la mention française : il existe un visuel unique, accompagnée d'une mention unique (« Ohne Gentechnik »), alors qu'en France, il n'existe pas de label officiel et que les mentions, bien que réglementairement définies, sont au nombre de sept<sup>48</sup>.

<sup>45</sup> <http://www.infogm.org/-mission-et-valeurs-> (voir le paragraphe « Le positionnement d'Inf'OGM dans le débat »).

<sup>46</sup> Selon l'étude Gütesiegel Monitor : <https://www.grieger-cie.de/guetesiegel.html>

<sup>47</sup> <http://www.lidl.de/de/ohne-gentechnik/s7373482>

<sup>48</sup> <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025241412&categorieLien=id>

Figure 3 : le "sans OGM" en France et en Allemagne

	Allemagne	France
Une réglementation sans OGM existe	Oui, depuis 2008	Oui, depuis 2012
Un label unique existe	Oui	Non
La mention est uniformisée	Oui	Non
Un organisme spécifique chargé de l'organisation du contrôle existe	Oui	Non
Un produit doit avoir un équivalent OGM pour être étiqueté "sans OGM"	Non	Oui, sauf exception
Interdiction des ingrédients et additifs produits à partir de PGM	Oui	
Interdiction des additifs, vitamines, acides aminés, enzymes produits à l'aide de micro-organismes GM	Oui, sauf pour ceux autorisés par le règlement européen sur l'agriculture biologique et pour lesquels aucune alternative sans utilisation de biotechnologie n'existe	
Autorisation des contaminations accidentelles	Oui, jusqu'à 0,9 %	Oui, jusqu'à 0,9 % (ou 0,1 % pour la mention plus restrictive)
Une durée minimum d'alimentation sans OGM pour les animaux est prévue	Oui	
Autorisation des produits issus d'animaux traités avec des médicaments/vaccins issus d'OGM	Oui	
Particularités	Concerne les aliments transformés et non transformés 98 % des œufs non bio sont sans OGM*	Concerne les aliments transformés et non transformés Pas de filière laitière

## B. Des pistes d'amélioration du « sans OGM » français

Plusieurs pistes d'amélioration du « sans OGM » peuvent être proposées pour le hisser au rang de label et plus seulement du niveau d'une mention ou d'un étiquetage. Son contenu pourrait être simplifié, avec la mise en place des procédures de contrôles adaptées dans lesquelles les responsables des achats de restauration scolaire puissent avoir confiance, ainsi que des mécanismes pour améliorer sa connaissance par les collectivités et le grand public.

### 1. Proposer un visuel unifié

La bonne connaissance par les consommateurs allemands de leur label « sans OGM » peut s'expliquer par l'utilisation d'un label identique pour tous les produits. En effet en France, si la mention que peuvent appliquer les producteurs sur leurs produits est identique pour tous, le décret la prévoyant reste muet sur le visuel qu'ils peuvent utiliser. Cet état de fait nuit très certainement à la reconnaissance des produits par les consommateurs qui sont donc plus difficilement en mesure de comparer des produits de marques différentes. Ainsi, si au respect des dispositions réglementaires concernant l'alimentation des animaux était attaché un visuel spécifique, les consommateurs pourraient plus clairement l'identifier.

Cette visibilité améliorée pourrait encourager, comme en Allemagne où la demande en produits certifiés sans OGM est très forte, une structuration des filières, notamment laitière, quasiment inexistantes en France. Il pourrait également être envisagée la réalisation d'une mission d'information auprès des producteurs et des consommateurs, pour les informer de l'existence du label, leur expliquer les avantages d'avoir recours à une alimentation sans OGM pour leurs animaux et mettre en avant auprès d'eux les moyens de valoriser leurs produits.

L'association Rés'OGM Info49 avait créé un visuel

à destination des agriculteurs, qui pouvaient utiliser une affiche « nourri sans OGM » sur les marchés, à la ferme... Ils pouvaient également utiliser un macaron à apposer sur leurs produits, mais cela n'a pas bien fonctionné. En effet, la plupart des agriculteurs intéressés étaient déjà en bio et ne voyaient pas l'intérêt de justifier de l'absence d'OGM. Ils ont également eu peur que cet affichage et cet étiquetage ne soit pas légal. Il pourrait être envisagé de repartir de ce travail déjà effectué pour créer un visuel.

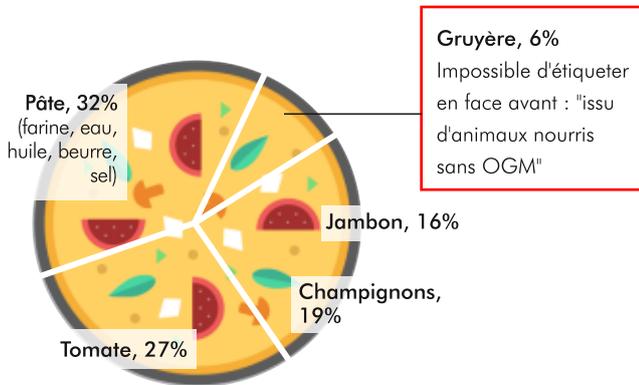
### 2. Simplifier le « sans OGM » français

Le décret français prévoyant la possibilité d'étiqueter les produits issus de filières sans OGM50 souffre d'une trop grande volonté de précision. En effet, pas moins de sept mentions différentes sont prévues, selon que le produit est d'origine animale ou végétale, qu'un seuil de 0,1 ou 0,9 % de contamination accidentelle soit prévu... Cette volonté d'être parfaitement exact est louable et dénote une volonté de ne pas tromper le consommateur sur le produit qu'il achète, mais cela aboutit à une confusion qui a exactement l'effet inverse de celui qui est recherché : un manque d'information. L'unification de la mention vient en accompagnement du visuel unifié. Leur création peut s'effectuer en deux temps. Tout d'abord, on peut envisager la création d'un visuel avec le terme « sans OGM » qui figurerait au centre d'un cercle et inscrits en plus petit au-dessus les termes « nourri » ou « issu d'animaux nourris », et en-dessous la mention du pourcentage (0,1 ou 0,9%) de garantie. Dans un second temps, il serait nécessaire de faire évoluer le décret pour unifier l'étiquetage et ne conserver que l'appellation « sans OGM » pour les différents produits qu'ils soient transformés ou non, comme c'est le cas en Allemagne et ne garder qu'un seuil (celui de 0,9 %, qui est le seuil de contamination fortuit et techniquement inévitable

<sup>49</sup> <http://www.resogm.org/spip.php?page=sommaire>

<sup>50</sup> <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025241412&categorieLien=id>

autorisé en bio). Il pourrait être également envisagé de revoir le seuil de 95 % pour les produits transformés qui fait que dans la pratique cet étiquetage est surtout utilisé pour les produits non transformés.



Avec le seuil des 95%, seuls les produits non transformés ou peu transformés peuvent effectivement bénéficier de cet étiquetage visible.

### 3. Des contrôles spécifiques au « sans OGM »

Il nous semble indispensable d'accompagner la création d'un label « sans OGM » d'un contrôle adapté. En effet, la confiance des consommateurs dans le label bio réside principalement dans le fait qu'ils savent que celui-ci est régulièrement contrôlé auprès de chaque producteur. On peut envisager pour cela plusieurs pistes.

On peut tout d'abord envisager un contrôle du même type que pour l'Agriculture Biologique. Dans ce cas, le contrôle est délégué à plusieurs organismes certificateurs par l'État et ceux-ci sont chargés de contrôler l'application du règlement européen sur l'agriculture biologique. L'alimentation animale à base d'OGM étant interdite en bio, les organismes certificateurs sont donc a priori coutumiers de ces contrôles et devraient donc pouvoir, sans trop de difficultés, prendre ceux-ci en charge. Cependant, si ce type de contrôles apporte des garanties supplémentaires pour les consommateurs, il n'en reste pas moins qu'ils représentent un coût certain

pour les exploitants agricoles : entre 350 et 800 € en 2013 pour une certification par Ecocert<sup>51</sup>.

Une autre possibilité moins onéreuse pour les producteurs serait d'envisager un processus de contrôle du même type que celui mis en place par l'association Nature&Progrès<sup>52</sup>. En effet, l'attribution de la mention Nature&Progrès s'effectue dans le cadre d'un système participatif de garantie (SPG)<sup>53</sup> rassemblant les adhérents de l'association, qu'ils soient consommateurs ou professionnels. Les SPG sont « des systèmes d'assurance qualité ancrés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échange de connaissance<sup>54</sup> ». Les SPG de Nature&Progrès s'organisent autour de trois niveaux de travail<sup>55</sup> :

- les enquêtes de terrain menées par des enquêteurs expérimentés et de volontaires, en toute transparence et dans le respect d'un engagement déontologique et de confidentialité. Leur but est de contrôler la conformité des pratiques ainsi que de stimuler une évolution continue de celle-ci dans le sens de la charte Nature&Progrès ;

- les réunions des Commissions mixtes d'agrément et de contrôle (COMAC) qui sont chargées de l'évolution collective des rapports d'enquête. Elles émettent un avis sur l'attribution de la mention, proposent des améliorations, corrections ou sanctions pour faire progresser le questionnement et la démarche globale du professionnel ;

- et l'agrément final de la Fédération nationale, responsable de l'attribution de la mention, qui garantit la cohérence et le bon fonctionnement de l'ensemble. La COMAC fédérale en est l'organe exécutif. Elle habilite les COMAC locales annuellement, vérifie l'adéquation avec les cahiers des charges et la charte ; c'est aussi la première instance d'appel en cas de litige. Le service professionnel assure, par délégation de la COMAC fédérale, la gestion administrative des dossiers.

Sans forcément développer une organisation aussi poussée, on pourrait envisager qu'un groupement de producteurs et de consommateurs se mette en place pour assurer le contrôle du label « sans OGM ». Le coût de la procédure en serait réduit tout en garantissant un contrôle suffisant aux consommateurs.

<sup>51</sup> <https://magazine.laruchequiditoui.fr/qui-tire-les-ficelles-du-bio-les-secrets-de-la-certification/>

<sup>52</sup> <http://www.natureetprogres.org/>

<sup>53</sup> [http://www.natureetprogres.org/producteurs/professionnels\\_nature\\_progres.php](http://www.natureetprogres.org/producteurs/professionnels_nature_progres.php)

<sup>54</sup> Définis par Ifoam, la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique : <http://www.ifoam.bio/>

<sup>55</sup> [http://www.natureetprogres.org/producteurs/professionnels\\_nature\\_progres.php](http://www.natureetprogres.org/producteurs/professionnels_nature_progres.php)

#### 4. Promouvoir le « sans OGM »

À l'instar de ce qui existe en bio, il nous paraîtrait intéressant d'instaurer une communication efficace autour du « sans OGM » auprès de différents publics : consommateurs, producteurs, élu-e-s et gestionnaires de cantine. En effet, l'Agence bio<sup>56</sup>, qui est une plateforme nationale d'information et d'action, « s'inscrit dans une dynamique de développement, de promotion et de structuration de l'agriculture biologique française »<sup>57</sup>. Son travail s'articule autour de trois axes principaux : informer le grand public et les professionnels, développer et approfondir l'observatoire national

de l'agriculture biologique et développer et structurer les filières. Il pourrait donc être envisagé de créer un organisme similaire pour le « sans OGM » qui permettrait d'accompagner les producteurs dans leur démarche de conversion et les gestionnaires de cantines dans la recherche de fournisseurs. Cet organisme, comme celui qui existe en Allemagne, pourrait être garant du label en en assurant la délivrance et la responsabilité du contrôle. Il pourrait également être en charge de l'élaboration de statistiques officielles sur le sans OGM. Ces chiffres sont actuellement inexistantes, ce qui laisse en suspend la question de l'ampleur de l'élevage sans OGM.

## C. Améliorer l'étiquetage européen

Aujourd'hui, l'étiquetage prévu par la réglementation européenne comprend plusieurs lacunes. Un État membre n'a pas le droit d'imposer un étiquetage obligatoire des produits issus d'animaux nourris avec des OGM<sup>58</sup>. Pour autant, il est important pour Inf'OGM de ne pas les oublier. Ils constituent en effet la porte d'entrée des OGM dans notre alimentation et les OGM à destination de l'alimentation animale représentent l'immense majorité des OGM cultivés dans le monde. Il nous semble donc qu'il faudrait faire évoluer la réglementation européenne sur ce point et rendre obligatoire à l'échelle européenne un étiquetage « nourri aux OGM ».

Les OGM cachés échappent à la réglementation, ainsi que les nouvelles techniques. Pourtant, pour la société civile, toutes ces techniques donnent des OGM. Et devraient donc à ce titre être

considérées comme devant être soumises au champ d'application de la législation sur les OGM. Cette décision serait respectueuse de la législation elle-même et serait le seul moyen d'assurer une évaluation des risques avant commercialisation et un étiquetage obligatoire permettant aux « consommateurs, agriculteurs et obtenteurs » de savoir ce qu'ils achètent et donc d'éviter les OGM<sup>59</sup>.

Concernant la restauration collective, l'Union européenne n'impose aucune obligation de transparence<sup>60</sup> à destination des convives. En s'inspirant de la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des allergènes sur les denrées non préemballées<sup>61</sup>, il pourrait être envisagé de modifier la réglementation pour imposer la mention de la présence d'OGM en restauration collective.

<sup>56</sup> <http://www.agencebio.org/>

<sup>57</sup> <http://www.agencebio.org/lagence-bio>

<sup>58</sup> <https://reporterre.net/Les-deputes-ne-veulent-pas-etiqueter-les-aliments-issus-d-animaux-nourris-aux>

<sup>59</sup> Quel encadrement juridique dans l'Union européenne, Inf'OGM Le Journal, n°140.

<sup>60</sup> <http://www.infogm.org/faq-etiquetage-avec-ou-sans-OGM-en-France-et-en-Europe>

<sup>61</sup> <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:fr:PDF>



# | Conclusion

Il ressort très clairement de cette enquête que le « sans OGM » n'est pas une fin en lui-même pour les collectivités. Il s'agit d'un élément parmi d'autres à prendre en compte dans le développement d'une restauration scolaire plus respectueuse de la santé et de l'environnement. Ces aspects ressortent également de certains groupes de parents d'élèves<sup>1</sup>.

Dans ce cadre, les communes ont mis en place différents mécanismes qui peuvent avoir pour conséquence de limiter voire de supprimer totalement les produits issus d'animaux nourris aux OGM des assiettes des enfants : la création de groupements de producteurs locaux, le recours à une plateforme de fournisseurs, la conception de marchés publics comprenant des lots en circuits courts... Cela nous semble d'autant plus pertinent qu'il existe au moins un exemple d'assurance de cantine scolaire refusant d'assurer les potentiels risques liés à la consommation d'OGM car ceux-ci seraient impossible à évaluer économiquement<sup>2</sup>.

Les collectivités disposent de plusieurs moyens pour supprimer ces produits de leurs commandes. Elles peuvent tout d'abord inscrire une clause générale dans leurs marchés publics interdisant la fourniture de produits issus d'animaux nourris avec des OGM. Mais attention, il ne suffit pas de se contenter « d'interdire les OGM » car d'un point de vue strictement réglementaire, seuls les produits étiquetés comme contenant des OGM seraient alors interdits. Elles peuvent ensuite rappeler cette interdiction lot par lot, en fonction des producteurs capables de répondre à l'appel d'offre. En effet, pour les produits laitiers par exemple, il n'existe pas de filière « sans OGM » non bio en France à l'exception de quelques fromages sous appellation d'origine comme le cantal, et aucun fournisseur n'est donc en mesure de répondre à la demande. La conception de tels lots demande donc un état des lieux préalable afin d'être fournis avec certitude. Ces clauses des marchés publics peuvent être accompagnées de mécanismes visant à renforcer leur application et simplifier l'étape du contrôle : une collectivité peut exiger que l'alimentation des animaux soit produite sur l'exploitation, que les animaux soient élevés en parcours herbeux sans complément alimentaire à base d'OGM, que les bêtes soient nées, élevées et abattues en France... C'est la combinaison des critères qui permet d'assurer le « sans OGM » en l'absence d'un véritable label efficace.

Nous proposons plusieurs pistes pour améliorer l'étiquetage existant et pousser le développement des filières sans OGM conventionnelles en nous inspirant de l'exemple de l'Allemagne. Mais il pourrait également être envisagé d'imposer un étiquetage « nourri avec des OGM », bien que cela soit interdit, à l'heure actuelle, par le droit européen.

Grâce à ces deux niveaux d'action (collectivité et État), le « sans OGM » pourrait enfin trouver toute sa place. Il pourrait constituer un point de départ pour d'autres pratiques plus durables et permettre aux collectivités de repenser la façon dont elles nourrissent leurs enfants. Même si les conditions d'élevage ne sont pas différentes de l'agriculture conventionnelle, le développement de ces filières pourrait permettre aux agriculteurs de faire un premier pas vers un élevage plus responsable. Le « sans OGM » pourrait ainsi constituer une première étape vers une alimentation animale locale, essentiellement aux prés ou en parcours, plus conforme aux besoins physiologiques des animaux et vers une production plus respectueuse de l'environnement et de la santé des consommateurs.

<sup>62</sup> Voir notamment la FCPE Paris : <https://parentsbergson19.files.wordpress.com/2016/06/charte-fcpe-75-restauration-scolaire-parisienne.pdf>

<sup>63</sup> <https://reporterre.net/Les-compagnies-d-assurance>