

## Composants de denrées alimentaires et d'aliments fourragers comportant un risque OGM

Juin 2021

Sont désignées comme «comportant un risque OGM» les composants de denrées alimentaires bio et d'aliments fourragers bio qui:

- sont également cultivés comme organismes génétiquement modifiés (OGM) en agriculture non biologique;
- sont des produits génétiquement modifiés fabriqués avec ou à l'aide d'OGM (produits GM);
- sont des cultures de microorganismes ou de levures;
- selon l'Ordonnance bio (Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique, Annexe 3), sont des ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques conventionnels qui sont autorisés dans la fabrication de denrées alimentaires biologiques.

Pour les composants de denrées alimentaires et d'aliments fourragers comportant un risque OGM, il faut respecter le Cahier des charges actuel de Bio Suisse et tenir compte des informations fournies dans les mémos de Bio Suisse. Des informations et documents supplémentaires sont publiés sous la rubrique «OGM» du [site internet de Bio Suisse](#):

- Mémo «[Le Bourgeon est exempt de manipulations génétiques- la garantie](#)»
- Mémo «[Éviter la contamination des produits Bourgeon importés par des OGM](#)»
- [Interprétation de l'interdiction d'utilisation de l'ingénierie génétique](#)
- [Formulaire d'attestation d'absence d'OGM](#) (formulaire InfoXgen)

### 1. Pays et cultures à risques pour la culture et l'importation de marchandise Bourgeon

Bio Suisse évalue régulièrement le risque de contamination des marchandises Bourgeon avec des OGM ou des produits GM. Elle tient alors compte du fait que des plantes GM sont non seulement cultivées mais aussi transportées, stockées et transformées dans le monde entier. Le risque de mélange avec des marchandises Bourgeon existe donc aussi en dehors des régions où on cultive des plantes GM.

De manière générale, il faut en cas de suspicion de contamination faire analyser la marchandise Bourgeon importée par rapport à des OGM ou produits GM. Bio Suisse exige pour une sélection de pays et de produits des analyses PCR<sup>1</sup>.

Une liste des pays et des cultures à risque par rapport à la culture de plantes génétiquement modifiées a été établie sur la base d'informations du Biosafety Clearing House (BSCH), de l'ISAA, de la FAO GM Foods Platform ainsi que d'experts locaux (Tableau 1).

<sup>1</sup> Voir le Cahier des charges de Bio Suisse, Annexe pour la Partie V, chap. 1.8 et le mémo «[Éviter la contamination des produits Bourgeon importés par des OGM](#)»

Tableau 1: liste des pays et des cultures à risque

Des pays et des cultures à risque																			
	maïs	soja	colza	papaye	betterave sucrière	riz	canne à sucre	graine de lin	moutarde	rave	potatoes de terre	courges	luzerne	tomate	agrostide	pomme	prune	coton	aubergine
Égypte	p																		
Argentine	xx	xx											xx					xx	
Australie			xx						C	C								xx	
Bangladesh																			xx
Bolivie		xx																	
Burkina Faso																		p	
Brésil	xx	xx					x											xx	
Chili	xx	x	xx						C	C									
Chine				xx														xx	
Costa Rica		x																xx	
UE	xx																		
<i>Bulgarie</i>	p	p																	
<i>Pologne</i>	p																		
<i>Portugal</i>	xx																		
<i>Roumanie</i>		p																	
<i>Slovaquie</i>	p																		
<i>Espagne</i>	xx																		
<i>République Tchèque</i>	p																		
Éthiopie																		x	
Honduras	xx																		
Inde																		xx	
Japon	(x)	(x)	(x)	(x)					C	C									
Indonésie	x						x												
Canada	xx	xx	xx		xx			(x)	C	C			xx			(x)			
Colombie	xx	(x)																xx	
Cuba	p																		
Malawi																		x	
Mexique	p	(x)																xx	



**Tableau 2: Vue d'ensemble des matières premières agricoles comportant un risque OGM dans de la marchandise Bourgeon**

<b>Matières premières agricoles comportant un risque OGM</b>	
<b>Produits</b>	<b>Explications</b>
Maïs <sup>2</sup>	<p>En 2019, près de 30 % du maïs cultivé dans le monde était du maïs génétiquement modifié (maïs GM). Ci-dessous figure la liste des pays qui cultivent du maïs GM. Les chiffres entre parenthèses indiquent la proportion de maïs GM par rapport au total des surfaces de maïs de chacun de ces pays: Argentine (93%), Brésil (91%), Canada (90%), Philippines (62%), Afrique du Sud (84%), Paraguay (76%), Uruguay (90%), USA (92%).</p> <p>Il y a également des cultures au Honduras, en Colombie et au Vietnam. Au Chili, les cultures de variétés GM servent principalement à la production de semences. Les pays qui en cultivent en Europe sont l'Espagne (32 %) et le Portugal (sur des surfaces bien moins importantes). D'autres pays d'Europe ont abandonné cette culture.</p> <p>La situation au Mexique, en Ukraine, à Cuba et dans certains pays africains n'est pas claire. Il est probable que du maïs GM y soit également cultivé. L'Argentine, le Canada et les USA cultivent aussi des variétés de maïs doux.</p> <p>En Europe, des mélanges de produits biologiques avec des produits génétiquement modifiés peuvent se produire dans les installations si du gluten de maïs ou du maïs en grain est importé en même temps des pays producteurs. Cela vient du fait que la séparation stricte des produits génétiquement modifiés des produits non génétiquement modifiés n'est pas toujours assurée dans les aliments conventionnels.</p>
Soja	<p>En 2019, 74 % du soja cultivé dans le monde était du soja transgénique. Il s'agit d'un léger recul par rapport à 2018 (78 %).</p> <p>Les principaux lieux de production se trouvent sur tout le continent américain, en particulier en Argentine (100 %), au Brésil (946%), en Bolivie (97 %), au Canada (84 %), au Paraguay (99%), en Uruguay (97%) et aux USA (94 %). Du soja GM est également cultivé en Afrique du Sud (95 %). Le Costa Rica et le Chili multiplient les semences.</p> <p>La situation en Ukraine et Mexique n'est pas claire. En Ukraine, il n'existe aucune autorisation pour la culture de soja GM, mais selon différentes sources, la culture de soja GM y serait considérable. La situation n'est pas claire au Mexique. Il existe certes une autorisation, mais la vente de semences n'est pas documentée. Il est probable que du soja GM y soit cultivé.</p> <p>Aucun produit au soja conventionnel n'est autorisé pour de la marchandise Bourgeon. En Europe, des produits bio peuvent être contaminés par du matériel GM dans des installations, parce qu'il y a beaucoup de soja GM ou de produits à base de soja GM (tourteau de soja, huiles) qui sont importés comme aliments fourragers ou pour une utilisation industrielle (carburants). Au niveau des aliments fourragers, la séparation stricte de la marchandise GM et de la marchandise non GM n'est pas toujours garantie.</p>
Colza	<p>En 2019, la culture de colza transgénique s'élevait à 27 % des surfaces de colza cultivées au niveau mondial.</p> <p>Les principaux lieux de production sont le Canada (95 %), l'Australie (31 %) et les USA (100 %). La situation n'est pas claire en Ukraine. Il est probable que cette culture y soit pratiquée.</p> <p>Aucun pays ne cultive du colza transgénique en Europe. Aucun produit au colza conventionnel n'est autorisé pour de la marchandise Bourgeon.</p>

<sup>2</sup> Sous maïs sont comprises toutes les formes de maïs: maïs d'ensilage, maïs grains, gluten de maïs, amidon de maïs.

En Europe, des produits bio peuvent être contaminés par du matériel GM dans des installations mais l'Europe n'importe que peu de colza GM des pays producteurs. Si une rotation comporte du colza avec d'autres cultures comme le blé, des charges étrangères de graines de colza peuvent être retrouvées dans du blé non nettoyé.  
Des croisements de colza GM avec de la moutarde ou de la rave sont possibles.

### 3. Ingrédients agricoles, aliments fourragers simples, additifs, auxiliaires technologiques comportant un risque OGM dans des produits Bourgeon

Pour les ingrédients agricoles et les matières premières pour aliments fourragers susceptibles de contenir des variétés transgéniques, seuls des produits biologiques certifiés sont utilisables pour les produits Bourgeon. La même règle est valable pour les additifs extraits physiquement de ces produits agricoles (p. ex. fructose, pain azyne, amidon de riz et de maïs cireux, huiles végétales, huile de germes de maïs, rhum (cf. culture de canne à sucre)) et pour les aliments fourragers simples qui sont obtenus de plantes génétiquement modifiées. Les aliments fourragers simples génétiquement modifiés homologués en Suisse sont énumérés dans «l'Ordonnance de l'OFAG sur la liste des aliments OGM pour animaux (RS 916.307.11).

Les additifs et les auxiliaires technologiques comportent un risque OGM s'ils sont obtenus par un procédé physique de produits agricoles non biologiques et qu'ils sont autorisés dans des produits bio<sup>3</sup>. Pour les additifs, les auxiliaires technologiques et les cultures comportant un risque, il faut exiger une attestation d'absence d'OGM du fabricant du produit.

En font partie selon le Cahier des charges de Bio Suisse les:

- Agents de démoulage, agents de glaçage, agents pour éviter la formation de mousse (huiles végétales);
- Présures et présures artificielles;
- Acides organiques (p. ex. acide lactique, citrate de sodium, acide citrique, acide tartrique, tartrate de sodium et de potassium) pour les denrées alimentaires et les aliments fourragers;
- Enzymes (p. ex. pectinases, lactase, amylases, hémicellulases, asparaginase);
- Microorganismes / levures sélectionnées / champignons (p. ex. cultures de yogourt, de lait acidulé et de kéfir, bactéries lactiques, produits à base de soja, cultures pour la fabrication et les soins du fromage, cultures pour la morge, levure de vin, cultures starter pour la fabrication de saucisses crues, cultures pour les boissons et produits fermentés);
- Vitamines dans les aliments fourragers (vitamines B2, B12, C, E ou lysine)
- Microorganismes et levures dans les aliments fourragers
- Starters

Le formulaire InfoXgen nécessaire «Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés conformément à la version actuelle du règlement européen (CE) n° 834/2007 et de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (RS 910.18)» peut être obtenu auprès du secrétariat de Bio Suisse ou téléchargé de son [site internet](#). La déclaration InfoXgen n'est pas nécessaire pour le renoncement aux produits OGM dans les milieux nutritifs des microorganismes.

Le tableau 3 présente des exemples de produits Bourgeon pour lesquels des additifs, des auxiliaires technologiques et des microorganismes conventionnels sont autorisés par Bio Suisse et qui nécessitent une déclaration InfoXgen pour attester l'absence d'OGM (énumération non exhaustive). Des restrictions supplémentaires de Bio Suisse sont possibles. Si la déclaration d'accord ne peut pas être fournie, le produit ne pourra pas être utilisé dans de la marchandise Bourgeon. En Suisse, l'asparaginase et l'amylase issues de microorganismes GM sont autorisées pour l'utilisation dans des aliments. Aucune désignation OGM n'est cependant exigée.

Des informations supplémentaires figurent dans le Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon.

<sup>3</sup> Cf. Cahier des charges de Bio Suisse, Partie III, chap. 1.6

**Tableau 3: Exemples de produits Bourgeon pour lesquels des additifs, des auxiliaires technologiques et des microorganismes conventionnels sont autorisés par Bio Suisse et qui nécessitent une déclaration InfoXgen pour attester l'absence d'OGM (énumération non exhaustive)**

Groupe de produits	Additifs, auxiliaires technologiques et cultures
Produits et conserves à base de fruits et de légumes	Acide lactique [E 270], acide citrique [E 330], cultures acidifiantes
Articles de boulangerie, de pâtisserie, de biscuiterie et de biscotterie	Amylases, hémicellulases, asparaginase, huiles et graisses végétales pures, comme agent de démoulage, acide citrique [E 330], acide tartrique [E 334], tartrate de potassium [E 336], pour les supports des poudres à lever
Amidon, gluten, sirops de céréales et sucres d'amidon	Amylases, cellulases et acide citrique [E 330]
Jus de fruits et de légumes, nectars, sirops	Cultures acidifiantes, acide lactique [E 270], acide citrique [E 330] Agents de clarification/de collage: pectinase, hémicellulases, amylases
Confitures et gelées	Acide citrique [E 330], acide (L+)-tartrique [E 334], citrate de calcium [E 333]
Vins et vins mousseux	Levure inactivée, levures sélectionnées, cultures starter, pectinases, acide tartrique [E 334]
Cidres et vins de fruits	Levures sélectionnées, pectinases
Spiritueux et eaux-de-vie	Cultures / levures (levures sélectionnées), acide lactique [E 270], enzymes
Levure et produits à base de levure	Cultures, enzymes, acide lactique [E 270], acide citrique [E 330]
Boissons froides à base de thé, de plantes aromatiques, de fruits et de légumes	Cultures pour boissons fermentées, acide lactique [E 270], acide citrique [E 330]
Vinaigre	Bactéries acétiques, pectinases
Boissons à base de soja et de céréales	Cultures pour produits fermentés, amylases
Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales	Cultures pour produits fermentés
Sauces au soja et condiments liquides	Aspergillus sojae, pediococcus halophilus, saccharomyces rouxii
Bouillons	Protéine végétale hydrolysée par voie enzymatique
Lait et produits laitiers	Toutes les cultures, présures et présures artificielles, enzymes Lactase
Yogourt et autres sortes de lait fermenté	Cultures de yogourt, de lait acidulé et de kéfir, levures
Fromages (fromages frais, fromages affinés et produits à base de fromage)	Toutes les cultures, présures et présures artificielles, acide lactique [E 270], cultures pour la morge, levure de vin Acide citrique [E 330] et citrate de sodium [E 331]
Crème et produits à base de crème	Bactéries lactiques Citrate de sodium [E 331]
Fromage de petit-lait et mascarpone	Acide lactique [E 270] et acide citrique [E 330]
Ovoproduits cuits	Acide lactique [E 270]

Produits carnés transformés	Acide lactique [E 270], cultures, citrate de sodium [E 331]
Huiles et graisses végétales (y.c. margarines)	Acide citrique [E 330]
Mayonnaise	Jaune d'œuf modifié par voie enzymatique
Confiserie	Huiles végétales, citrate de calcium [E333], acide citrique [E330], acide tartrique [E334], tartrate de sodium [E335], tartrate de potassium [E336], agents de démoulage et de glaçage (huiles et graisses végétales)
Aliments fourragers	Drêches de brasserie / levure de bière, protéine de pomme de terre, gluten de maïs, vitamines et supports dans les aliments fourragers complémentaires et les minéraux, acides organiques
Protection phytosanitaire et produits de traitement	Microorganismes effectifs