

Noël et nouvel an sont propices aux longs repas familiaux ... Foie gras, dindes, pintades, larges plateaux de fromages et boîtes de chocolat égayent les tables occidentales. Si pour les français, plaisir, gastronomie et produits de qualité ne se conjuguent pas avec les OGM, ceux-ci sont pourtant omniprésents dans les assiettes. La grande majorité des produits laitiers, volailles ou poissons d'élevage que nous consommons est en effet issue d'animaux nourris au soja OGM d'importation.

Rien n'oblige pourtant les industriels à en faire mention. Les filières de qualité qui font l'effort d'exclure les OGM n'ont pas non plus la possibilité de le faire savoir. Largement opposés aux OGM, les consommateurs n'ont donc pas la liberté de choisir et cautionnent ainsi, malgré eux, le développement de ces cultures dans le monde... C'est pour pallier cette lacune que Greenpeace vous offre ce guide qui recense la présence ou pas d'OGM dans les produits de grande consommation symboliques de cette période de fêtes. Privilégiez les produits respectueux de la santé et de l'environnement !

© Greenpeace France - Décembre 2008

Greenpeace réclame un étiquetage permettant au consommateur de savoir si les animaux ont été nourris ou pas avec des OGM.

GREENPEACE 22, rue des Rasselins
75020 PARIS
Tél. : 01 44 64 02 02
www.greenpeace.org

**Guide de Noël
des produits
avec ou sans OGM**

**Pas de
cadeaux
pour les
OGM !**



Un OGM est un organisme vivant dont on a manipulé en laboratoire le patrimoine génétique afin de lui conférer certaines propriétés nouvelles : tolérance à un herbicide ou production d'un insecticide.

Les OGM dans l'alimentation

En France, les OGM sont relativement peu présents dans les champs, mais ils sont omniprésents dans les assiettes. On peut en effet les retrouver directement dans certains produits, mais aussi indirectement dans de nombreux produits issus de l'élevage des animaux.

Directement et étiquetés

Dans nos aliments quotidiens, les OGM se retrouvent sous la forme d'ingrédients et/ou d'additifs issus de plantes transgéniques, principalement soja, maïs ou colza. La réglementation impose que l'étiquetage signale ces produits lorsqu'il contiennent plus de 0,9% d'OGM. Heureusement, en France, la résistance des consommateurs a permis de limiter à une trentaine le nombre de ces aliments sur les rayonnages des supermarchés. Il s'agit de produits de niche et d'importation : huile de soja, pop-corn, marshmallow, etc. Vous trouverez leur liste complète est sur :

<http://www.greenpeace.org/france/detectivesOGM/>

Indirectement et cachés

La plupart des OGM est toutefois destinée à l'alimentation des dizaines de millions d'animaux élevés en France. C'est le cas du soja, importé d'Amérique du sud et d'Amérique du nord, où il est majoritairement OGM. Ainsi, en l'espace d'une dizaine d'années, les OGM ont été massivement et indirectement introduits dans notre alimentation, alors même que des doutes sérieux existent quant à leur innocuité. Il n'y a pas d'obligation d'étiquetage pour les produits issus d'animaux. Les consommateurs, largement opposés aux cultures OGM, sont rendus complices de l'extension de ces cultures dans le monde.

Pour réaliser ce guide et permettre aux consommateurs de refuser les OGM, Greenpeace a envoyé un questionnaire aux industriels de l'agroalimentaire afin de savoir si des OGM sont utilisés dans la fabrication des produits. Selon leurs déclarations, ces produits sont classés dans l'une de ces trois catégories.

Vert : le fabricant garantit ne pas utiliser de produits animaux ou issus d'animaux nourris aux OGM.

Orange : le fabricant affirme avoir entamé une démarche pour exclure les OGM de l'alimentation animale, mais ne peut pas encore garantir qu'il n'en utilise plus du tout.

Rouge : le fabricant ne certifie pas que les produits animaux ou issus d'animaux, utilisés dans la fabrication de ses produits, proviennent de bêtes nourries sans OGM. Les entreprises qui ne nous ont pas répondu sont également classées ici.

N.B : La majorité des entreprises classées dans la liste rouge ne nous ont pas répondu. Les fabricants qui font des efforts ont tout intérêt à le faire savoir.

En privilégiant les produits "verts", vous protégez votre santé, bien sûr, mais surtout vous agissez concrètement pour barrer la route aux OGM et ainsi préserver l'environnement !

Agriculture biologique : la garantie absolue

Le cahier des charges de l'agriculture biologique exclut les OGM à tous les stades.

Labels et AOC : le grand flou

Attention ! Les cahiers des charges Label rouge (LR) et ceux des Appellations d'origine contrôlée (AOC) n'excluent pas systématiquement l'utilisation de produits OGM. Il faut donc vérifier au cas par cas. Cependant, de nombreux fromages AOC et volailles fermières sont sans OGM.

Marques de distributeurs (MDD) : méfiance !

Les grandes chaînes de supermarchés distribuent de nombreux produits alimentaires sous leurs propres marques. Attention ! Sauf exception signalée, la quasi-totalité de ces MDD tolèrent les produits provenant d'animaux nourris aux OGM.





Foie gras

- Dupré et Fils
- Fauchon
- Foie gras de Chalosse
- LB du gourmet
- Maison Masse
- Maxim's
- Palmi découpe
- Roger Junca
- Toutes les MDD sauf exceptions signalées en vert
- Valette Foie Gras : Foie gras du Périgord

- Alma Mater : Jeanne Bertot
- Intermarché : Guillaume Dunoy
- La Bastide gourmande
- Labeyrie
- Lenôtre
- Marie Odile et Gérard Gavada
- Picard Surgelés

Saumons

- Tous les saumons sauvages ou issus de l'élevage biologique
- Auchan : Rayon poissonnerie
- Carrefour : Sélection Champion, Filière Qualité Carrefour, Grand jury (Norvège, Irlande, Ecosse), Carrefour (Norvège)
- Casino : Casino Délices, Casino, Terre et saveur
- Cora : Engagement dès l'Origine
- DPAP : Dom Pétrouff
- Labeyrie
- LeaderPrice / Franprix : Rayon poissonnerie
- Leclerc : Les chemins de la Qualité
- Lenôtre
- Olsen Bornholm
- Picard Surgelés (Chili et Norvège)
- Viviers de France : Côte Phare, Viviers de France
- Bretagne Saumon
- Delpierre
- Fauchon
- GMG
- Kritsenn
- Maison Masse
- Maxim's
- Norocéan
- PAQ
- Toutes les MDD sauf exceptions signalées en vert

Truites

- Toutes les truites sauvages ou issues de l'élevage biologique
- Aqualande : Landvika, Ovide
- Carrefour : Filière Qualité Carrefour (truite arc en ciel), Sélection Champion, Reflet de France (truite fumée d'Aquitaine)
- Casino : Terre et saveur
- Cora : Engagement dès l'origine
- Olsen Bornholm
- Picard Surgelés
- Pisciculture de l'Eure : Normandie truite
- Viviers de France : Côte Phare, Viviers de France
- Bretagne Saumon
- Delpierre
- PAQ
- Toutes les MDD sauf exceptions signalées en vert

Entrées

Volailles

- **Toutes les volailles issues de l'agriculture biologique**
- **Toutes les volailles de Bresse AOC**
- **Arrivé** : *Volailles fermières des Landes (Saint-Sever, Marie Hot, Produits du Périguet)*
- **Avigers** : *Volailles fermières du Gers*
- **Carrefour** : *Volailles Carrefour à la découpe*
- **Casino** : *Poulet fermier LR Terre et saveur*
- **Delpeyrat** : *Delpeyrat, Sarrade, Laymarie*
- **Duc** : *Volailles certifiées*
- **Ernest Soulard** : *Ernest Soulard, Moulin Vert, Oscar, Tradition & Gourmandises*
- **Euralis** : *Bizac, Montfort, Pierre Champion*
- **Ferme avicole du Mori** : *Volailles et découpe*
- **GAEC de Sauvebiau** : *Volailles, poulets, pintades, canettes*
- **Labeyrie** : *Canard*
- **LDC** : *Fermiers de Loué, Volailles fermières de l'Ardèche de l'Albret, des Landes, et de Bourgogne, Volailles Le Gaulois nées, élevées, nourries et conditionnées en France*
- **Lenôtre** : *Volailles et découpe sous AOC*
- **Les Fermiers du Val de Loire** : *Ancenis, Pays d'Ancenis, Lyré, Chantoceaux, Les Hauts Bois, Lamée, Le Prieuré, Sevrén, Balzac, Les Beaux Prés, Clos des Champs, Val de Sèvres, Les Grands Domaines, Oie d'Anjou*
- **Licques Volailles**
- **Loué** : *Volailles fermières LR*
- **Marie Odile et Gérard Gavada**
- **Picard Surgelés** : *Découpe de canard*
- **Volailles de Kerguilvant**

- **Agrial** : *Le Campagnard normand*
- **Arrivé** : *Maitre Coq, Marie volailles fermières du bocage vendéen, Challans*
- **Cailles Drom'Alp**
- **Douce France**
- **Doux** : *Père Dodu*
- **Duc**
- **Gastronome**
- **Glou** : *Volailles Fermavol*
- **Les Fermiers d'Argoat**
- **Les Volailles Rémi Ramon** : *Volailles Rémi Ramon, Duc de Mayenne, Le Mayennais (poulets et chapons), Duchesse de Mayenne (pintades et dindes)*
- **PAQ**
- **Ronsard**
- **Savel** : *Savel, P'tit Duc de Savel*
- **Sovipor** : *La Trinitaise, Volvico*
- **Sovol**
- **Unicopa** : *Socavi*
- **Volailles de l'Européain**
- **Toutes les MDD** sauf exceptions signalées en vert



- Tous les fromages issus de l'agriculture biologique

Certaines AOC :

- Abondance
- Beaufort
- Bleu de Gex Haut Jura
- Cantal
- Chevrotin
- Comté
- Emmental de Savoie
- Gruyère
- Laguiole
- Mâconnais
- Neufchâtel
- Ossau Iraty
- Reblochon
- Rocamadour
- Roquefort
- Saint Nectaire
- Salers
- Tome des Bauges
- Tomme de Savoie
- Vacherin du haut Doubs ou Mont d'Or

Bleu d'Auvergne

- Filière Qualité Carrefour
- Matocq

Brie de Meaux

- Compagnie Fermière de Rothschild
- Fromagerie Les Courtenay
- Fromagerie Renard Gillard
- Fromagerie Donge
- Pré - Forêt
- Société Fromagère de la Brie
- Société fromagère Raival

Brie de Melun

- Compagnie Fermière de Rothschild
- CAL de Blamont
- Fromagerie Fermière de Juchy
- Les Fromageries Riches Monts
- Pré - Forêt
- PAQ
- Société Fromagère de la Brie
- Société Fromagère de Meaux Saint Faron

Coulommiers

- Compagnie Fermière de Rothschild
- CAL de Blamont
- Fromagerie Donge

Crottin de Chavignol

- Filière Qualité Carrefour
- Berry Touraine
- H. Triballat
- Laiteries : Riens

Morbier

- Filière Qualité Carrefour, Reffet de France, Carrefour
- Grillot, Grand Jura, Liseret, Vouivre

Munster

- Filière Qualité Carrefour
- Fromagerie de l'Abbaye de Vergaville
- Fromagerie du Pays Welche
- Maison Fischer
- CAL de Blamont
- Les fromageries Riches Monts

Pont l'Evêque

- Filière Qualité Carrefour
- Coopérative Isigny Sainte Mère
- Fromagerie de la Houssaye
- Fromagerie du Plessis



Epoisses

- Filière Qualité Carrefour
- Fromagerie Gaugry
- Lincet Sasu
- Berthaut Fromagerie

Fromages

Mauvaise surprise ! La quasi-totalité de nos desserts sont en rouge... Un processus de fabrication complexe faisant intervenir de nombreux fournisseurs en est la cause.

Choisissez plutôt des desserts certifiés AB ou des gourmandises qui ne contiennent pas de produits issus d'animaux, tels que les marrons glacés ou les pâtes de fruits.

Chocolats, confiserie

- Tous les chocolats et confiseries issus de l'agriculture biologique
- Mathez
- Cémoi
- Jeff de Bruges
- Léonidas
- Cadbury : *La Pie qui chante, Mi-cho-ko, Poulain*
- Fauchon
- Ferrero : *Ferrero, Kinder, Nutella*
- Jean-Paul Hévin
- Kraft Foods : *Côte d'Or, Milka, Suchard, Toblerone, Daim*
- La maison du chocolat
- Lindt
- Lutti
- Marquise de Sévigné
- Maxim's
- Nestlé : *La Laitière, Merveilles du Monde*
- Révillon chocolatier
- Toutes les MDD sauf exceptions signalées en vert

Glaces

- Toutes les glaces issues de l'agriculture biologique
- Jeff de Bruges
- Léonidas
- Brossard
- Candia
- Danone
- Général Mills : *Häagen-Dazs*
- Groupe Mars : *Mars glacés, Twix glacés, Bounty glacés, Snickers glacés*
- Intermarché : *Adélie*
- Le glacier Champenois
- Nestlé : *Extême, Mystère, batônet Sveltesse, Yoco, Sundae, la Laitière*
- Pilpa
- Rolland : *1848 (buches, minibuches), Scooby doo, Flipi*
- Thiriet
- Unilever : *Magnum, Carte d'Or, Frusi, Cornetto Miko, Solero, Ben & Jerry's*
- Toutes les MDD sauf exceptions signalées en vert



Desserts