

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

Janvier 2023

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.

Ce mémo se concentre sur les OGM pour lesquels une procédure d'autorisation est nécessaire. La procédure future avec les nouvelles méthodes de génie génétique n'est actuellement pas encore clarifiée et donc pas considérée ici.

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](#)

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 PCR¹.

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).

La surveillance dans le secteur de l'alimentation est coordonnée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires et mise en œuvre par les cantons². La surveillance des aliments fourragers est effectuée par l'Office fédéral de l'agriculture³.

¹ Voir Cahier des charges de Bio Suisse, partie V, annexe au chap. 3.8 ou mémo «[Éviter la contamination des produits Bourgeon importés par des OGM et des produits GM](#)»

Tableau 1: liste des pays et des cultures à risque (dernière actualisation : décembre 2022)

Des pays et des cultures à risque																						
	maïs	soja	colza	papaye	betterave sucrière	riz	canne à sucre	graine de lin	moutarde	rave	pommes de terre	courges	luzerne	tomate	agroside	pomme	prune	coton	aubergine	ananas	carthame	
Argentine	xx	xx	(x)								(x)		xx					xx				
Australie			xx						C	C								xx				xx
Bangladesh																			xx			
Bolivie		xx																				
Brésil	xx	xx					x											xx				
Chili	xx	x	xx						C	C												
Chine				xx														xx				
Costa Rica		x																xx		xx		
UE	xx																					
<i>Portugal</i>	xx																					
<i>Espagne</i>	xx																					
Éthiopie																		xx				
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				
Malawi																		x				
Mexique		(x)																xx				
Myanmar																		xx				
Nigeria																		xx				
Pakistan	(x)																	xx				
Paraguay	xx	xx																xx				
Philippines	xx																					
Afrique du Sud	xx	xx																xx				
Corée du Sud	(x)	(x)	(x)															(x)				
Soudan																		xx				

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

La «Déclaration d'accord au sujet du respect de l'interdiction d'utilisation des organismes génétiquement modifiés», déclaration ad hoc, conformément à la version actuelle de la réglementation européenne (CE) n° 2018/848 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 2 présente des exemples de produits Bourgeon dans lesquels, conformément au Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce de produits Bourgeon, des additifs, des auxiliaires technologiques et des microorganismes conventionnels sont autorisés, et pour lesquels une déclaration d'accord au sujet de la confirmation de l'absence d'OGM est exigée (sans s'y limiter). 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. Vous trouverez la liste complète sur le site Internet de l'OFAG⁵. Aucune désignation OGM n'est cependant exigée.

Depuis juillet 2021, l'OFAG tient une liste de produits de fermentation obtenus dans un système fermé à partir d'un microorganisme génétiquement modifié, lesquels produits sont ensuite purifiés, séparés et chimiquement définis, à [l'annexe 3 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées \(ODAIGM, RS SR 817.022.51\)](#).

Tableau 2: Exemples de produits Bourgeon dans lesquels des additifs, des auxiliaires technologiques et des microorganismes conventionnels sont autorisés par Bio Suisse, et pour lesquels une déclaration d'accord au sujet de la confirmation de l'absence d'OGM est exigée (sans s'y limiter).

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