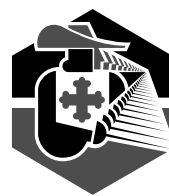
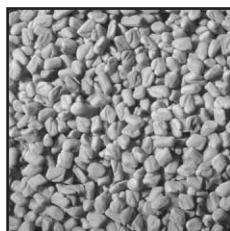


OGM



Les Mousquetaires

Fiche Info n°1 - janvier 2002



Définition

Organismes génétiquement modifiés. Organisme vivant, plante, bactérie... auquel on a conféré un nouveau caractère héréditaire. Cette manipulation consiste à transférer une caractéristique, par le transfert d'un gène, d'une espèce à une autre.

La réglementation

La réglementation actuelle européenne n'autorise la commercialisation et la culture des plantes génétiquement modifiées qu'au terme d'une procédure rigoureuse permettant d'identifier l'ensemble des risques potentiels pour l'homme et l'environnement présentés par ces plantes.

Le dossier de demande d'autorisation est examiné par les scientifiques de chacun des états membres de l'Union européenne et est ensuite transmis à un comité d'experts scientifiques de la commission européenne qui accorde ou non l'autorisation de mise sur le marché.

Les moyens mis en œuvre par Les Mousquetaires

Aujourd'hui, notre priorité est que nos clients aient :

- ◆ **Un droit à l'information et à la transparence.**
- ◆ **Un droit au choix.**

Les produits à marque propre font l'objet d'une démarche qualité rigoureuse avec nos fournisseurs qui se concrétise de la façon suivante :

Des garanties pour des produits exempts d'ingrédients ou d'additifs issus d'OGM :

- ◆ Attestation des fournisseurs qui s'engagent sur l'absence d'OGM dans ces produits.
- ◆ Des résultats d'analyse PCR* négatifs sur chaque lot mis en fabrication.
- ◆ Des audits HACCP** effectués pour vérifier la validité des résultats ci-dessus.

* Polymerase Chain Reaction - Réaction de polymérisation en chaîne (technique d'analyse permettant de détecter la présence ou non de fragmentations d'ADN)

** Hazard Analysis Critical Control Point - Analyses des risques et maîtrise des points critiques (Méthode d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels en matière de salubrité des denrées de la chaîne alimentaire)

alimentaire

Depuis fin 2000, tous les produits à marque propre sont exempts d'ingrédients ou d'additifs issus d'OGM. Quand nos fournisseurs ne peuvent garantir que les ingrédients ou additifs mis en œuvre sont exempts d'OGM, nous substituons les ingrédients issus d'OGM (maïs, soja) par d'autres ingrédients (amidon de maïs par amidon de blé, par exemple).

Pour tous les autres produits vendus dans nos points de vente, la législation n'interdisant pas l'utilisation d'ingrédients issus d'OGM mais imposant l'étiquetage, les clients sont libres de choisir les produits à partir des informations mentionnées sur les emballages.

Exemple

Pour les produits "forme et santé" à nos marques, nos fournisseurs ont mis en place des méthodes (contrat d'approvisionnement avec les producteurs, audit des fournisseurs, analyse PCR à chaque stade...) permettant une meilleure maîtrise des risques depuis le champ jusqu'au conditionnement du produit fini. L'ensemble des contrôles et la traçabilité mise en place permettent d'assurer l'absence de contamination croisée à chaque stade de la fabrication.

Un débat toujours d'actualité

Les OGM font aujourd'hui partie des sujets sensibles. Les débats sont longs, les discussions controversées. Si certains ont choisi leur camp : pour ou contre les OGM, d'autres tentent d'avoir une vision plus nuancée et refusent de s'engager.

Ainsi, on a pu lire dans la presse certaines prises de position de responsables scientifiques affirmant que « la plus grande précision des techniques utilisées et les contrôles réglementaires plus stricts rendent les OGM plus sûrs que les plantes et les denrées alimentaires traditionnelles ». A contrario, des associations écologiques ne manquent pas d'énumérer tous les risques qu'induisent les OGM : risque de disparition de la notion d'espèce, risques écologiques, risques alimentaires...

Enfin, pour ceux qui souhaitent en savoir plus, il est possible de consulter le site officiel du gouvernement, www.finances.gouv.fr/ogm, qui tente de répondre d'une façon la plus neutre possible aux questions susceptibles d'être posées : quelles sont les plantes génétiquement modifiées autorisées en France et sous quelles conditions ? Qu'apportent les techniques de génie génétique pour l'amélioration des plantes cultivées ? Comment détecter les OGM et leurs produits dérivés ?

Chacun est libre de forger sa propre opinion sur ce sujet.

Mangeons-nous des OGM dans notre vie quotidienne ?

Si les OGM autorisés (maïs, colza, soja) ne sont pas directement consommables en tant que tels, nous pouvons consommer les produits dérivés des OGM sous les formes suivantes : **aliments** (farine de maïs, huile de soja, huile de colza...), **ingrédients** (farine de maïs dans le pain, céréales, biscuits apéritifs... ; semoule de maïs dans la chapelure, la bière... ; amidon de maïs dans les plats cuisinés et les pâtisseries... ; dérivés de l'amidon de maïs dans les sauces, les biscottes, les glaces... ; farines de soja dans le pain, le pain de mie... ; protéines de soja dans les plats cuisinés, la charcuterie... ; les matières grasses végétales dans les barres céréales, le pain de mie, les matières grasses à tartiner...), additifs (lécithine de soja), **supports d'arômes et enzymes** utilisés pour la fabrication de bière, alcool, pain...

Source: www.finances.gouv.fr/ogm



Les Mousquetaires

Relations extérieures

1, allée des Mousquetaires - PARC DE TRÉVILLE - 91078 Bondoufle Cedex

www.mousquetaires.com