

LE PRODUIT MULTIDIMENSIONNEL, OBJET DE LA DESTINATION NUTRITIVE

« C'est l'apanage de la créature d'être sujette au changement »

Jacques-Bénigne BOSSUET

73. Un aliment en perpétuelle mutation - Les mangeurs non confrontés à l'insécurité alimentaire ne se contentent plus d'un apport de nutriments sains, mais attendent bien plus de l'aliment.

Par conséquent, les seuls critères jusqu'alors établis ne peuvent suffire pour le déterminer et l'encadrer puisque nous ne pouvons négliger que le produit peut faire préalablement l'objet de transformations **(Première Section)** pour répondre à ces attentes nouvelles, et/ou avoir une qualité supérieure à celles des autres denrées alimentaires pour satisfaire les mangeurs les plus exigeants **(Deuxième Section)**.

D'autant plus que ces caractéristiques qui ne sont en aucun cas des obligations mais de simples possibilités, ne remettent bien évidemment pas en cause une destination nutritive qui demeure et demeurera toujours indispensable.

SECTION I . UN PRODUIT TRANSFORMABLE

74. La notion de transformation alimentaire - Selon le règlement *Food Law*, un aliment peut être non transformé, partiellement transformé ou transformé, règlement qui n'apporte aucune précision supplémentaire à cet égard.

Il convient alors de prendre pour référence le règlement (CE) n°852/2004 relatif, rappelons-le à l'hygiène des denrées alimentaires, qui nous précise que constituent des produits alimentaires non transformés ceux qui ont été « *divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés* »⁴⁴⁵.

Et ce règlement d'ajouter que la transformation doit effectivement s'entendre de « *toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés* »⁴⁴⁶.

Certes, mais comme le souligne le CNA dans sa proposition du 3 novembre 2005 relative à l'entrée en vigueur du « paquet hygiène », deux difficultés apparaissent à la lecture d'une telle disposition.

La première vient du fait que si cette liste d'opérations a le mérite d'exister, en revanche elle n'est pas exhaustive et peut donc être sujette à interprétation.

La deuxième est que la notion de transformation doit s'apprécier différemment selon les produits, puisqu'un même procédé de transformation peut ou non suivant les cas entraîner cette modification importante.

Concrètement le séchage⁴⁴⁷ des céréales est uniquement destiné à abaisser le taux d'humidité et ne « *doit pas être considéré comme une opération modifiant de manière substantielle ces produits* ». Aussi le règlement (CE) n°856/2005 du 6 juin 2005⁴⁴⁸ sur les toxines de fusarium (autrement dit les moisissures envahissant les tiges des céréales) précise à ce sujet que l'« *on entend par première transformation tout traitement physique ou thermique, autre que le séchage du grain* ». Et pour cause, « *les opérations (...) de séchage, ne sont pas considérées comme une première transformation dans la*

445 Article 2.1.n du règlement (CE) n°852/2004

446 Article 2.1.m du règlement (CE) n°852/2004

447 V. NADEAU J-P. et PUIGGALI J-R., *Séchage : des processus physiques aux processus Industriels*, TEC & DOC, 1995, 307 p.

448 Règlement (CE) n°856/2005 sur les toxines de fusarium (JOCE n°L143, 7 juin 2005, pp. 3-8)

mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit »⁴⁴⁹.

Alors qu'en revanche cette même opération, dès lors qu'elle est appliquée au séchage de tomates ou de prunes (pruneaux), voire encore de jambon doit être considérée comme constitutive d'une opération de transformation⁴⁵⁰.

75. La modification substantielle - Partant de telles considérations, et pour davantage de clarté, il nous semble davantage judicieux de procéder pour la suite de notre travail à une dichotomie où nous allons trouver, d'un côté, le produit « brut », c'est-à-dire notamment les produits du sol, de l'élevage ou de la pêche qui n'ont pas « subi » de transformation mais qui peuvent faire l'objet de simples traitements physiques comme le nettoyage et/ou l'emballage⁴⁵¹.

Et d'un autre côté, les produits considérés comme étant « transformés », en ce qu'ils ont fait l'objet de procédés qui suivant les cas soit les transforment partiellement, leur action allant bien au-delà de simples traitements physiques sans pour autant modifier de manière suffisamment importante la nature du produit, soit les modifient de manière substantielle.

Mais partant de ce postulat, quel peut bien être notre propos ?

Dans le cadre de notre étude, notre intention est de mettre en évidence que selon nous l'ensemble de ces produits transformés (qui concerneraient d'ailleurs près de 85% des denrées alimentaires consommées à l'heure actuelle) (**§1**), mais aussi les produits génétiquement modifiés (**§2**) ne sont en aucun cas antinomiques avec nos critères généraux de qualification juridique de l'aliment.

§1 . UN PRODUIT ISSU DE TRANSFORMATIONS TECHNOLOGIQUES

Les professionnels du secteur alimentaire peuvent recourir à des procédés de transformation faisant appel à des technologies trouvées de longue date qui ne souffrent d'aucune ambiguïté quant à leurs effets réellement bénéfiques pour l'aliment dès lors qu'elles sont réalisées dans les règles de l'art, ou bien encore à de nouveaux procédés (**A**).

449 Annexe du règlement (CE) n°856/2005

450 Conseil National de l'Alimentation, Avis (3 novembre 2005) n°52 sur les propositions du CNA pour l'entrée en application du «paquet hygiène», p. 13

451 Considérant 8 du règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOCE n°L35, 8 février 2005, pp. 1-22)

Mais ils peuvent également utiliser, cumulativement ou alternativement, des substances additives **(B)**. Car les dispositifs juridiques encadrant de telles possibilités s'assurent que si l'aliment peut changer, cela ne peut se faire à n'importe quel « prix ».

A nous de nous en expliquer.

A . DES PROCEDES COMPATIBLES AVEC LA DESTINATION NUTRITIVE

Pour ce qui est des techniques de transformation, nous allons nous baser sur la date charnière fixée par le règlement *Novel Foods*⁴⁵², à savoir le 15 mai 1997⁴⁵³.

Car cette date permet d'établir une distinction entre, d'une part, les procédés « traditionnels »⁴⁵⁴ dont les produits qui en sont issus peuvent être mis sur le marché sous couvert du respect des dispositions juridiques y étant afférentes, leur contrôle s'effectuant conformément aux règles communes à toutes les denrées alimentaires **(1)**.

Et d'autre part, les procédés novateurs qui s'en distinguent puisque les produits transformés suivant ces méthodes peuvent nécessiter suivant les cas une indispensable autorisation avant de pouvoir être mis sur le marché **(2)**.

1 . LES PROCEDES TRADITIONNELS

76. Des procédés à l'impact connu - L'idée de moduler les aliments n'est pas nouvelle. Et c'est par exemple très rapidement qu'est apparue la volonté de lutter contre l'activité de l'eau⁴⁵⁵ car si cette dernière est fondamentale pour les aliments, parallèlement elle révèle des effets délétères en favorisant le développement des atteintes microbiennes.

452 • V. Supra NBP 43

• V. BARROS C. et SEGURA I., Critères sur la notion possible d'aliments nouveaux, *Revue Internationale de Droit de l'Alimentation*, 1997, pp. 79-89

453 Article 15 du règlement (CE) n°258/97

454 Il convient d'entendre par ce terme l'opposition aux méthodes nouvelles.

455 V. LE MESTE M., *L'eau dans les procédés de transformation et de conservation des aliments*, TEC & DOC, 1990, 277 p.

Pour permettre son activité tout juste suffisante en réduisant sa biodisponibilité par un changement d'état et de transfert, les producteurs ont pu recourir, et recourent d'ailleurs massivement à des variations positives de température dans quel cas la pasteurisation⁴⁵⁶, l'appertisation, la stérilisation⁴⁵⁷, la thermisation⁴⁵⁸ ou le blanchiment⁴⁵⁹ sont souvent privilégiés.

Ils peuvent utiliser des variations de température négative où les « familières » réfrigération⁴⁶⁰, congélation et surgélation⁴⁶¹ ont généralement leur faveur.

Ils peuvent pratiquer le séchage, que celui-ci se fasse à froid à l'image de la lyophilisation⁴⁶² ou à chaud à l'image de la déshydratation⁴⁶³.

456 Découverte par PASTEUR dès 1860, cette technique consiste à soumettre le cœur des aliments à une température de 65°C pendant une demi-heure (pasteurisation dite basse) ou de 95°C pendant quelques secondes (pasteurisation dite haute), avant de les refroidir brutalement.

457 ▪ La stérilisation est un procédé suivant lequel les aliments sont exposés à une température supérieure à 100°C.

Mais cette stérilisation porte également sur le contenant de l'aliment, sans quoi ce dernier peut être recontaminé, contenant qui se doit d'être étanche à l'eau sous peine lui aussi de faire l'objet de recontamination.

▪ Si la stérilisation du contenu et du contenant se fait simultanément, on parle d'appertisation (du nom de son inventeur Nicolas APPERT), contenant qui a pu prendre la forme de pots en verre munis d'un bouchage étanche pour laisser désormais place aux conserves métalliques en fer blanc et en aluminium, aux emballages souples constitués de matériaux plastiques ou en carton, ou encore aux emballages semi-rigides composés d'une barquette en aluminium de faible épaisseur et d'un couvercle thermo scellé de même composition.

▪ Si la stérilisation se fait séparément, une opération de conditionnement aseptique s'ajoute, opération qui s'impose notamment pour les produits ayant un contenant ne pouvant supporter l'appertisation (contenant plastique, en carton du type tetra-brick) : dans quel cas, l'opération est dénommée stérilisation UHT (Ultra Haute Température) si elle s'effectue sur une courte durée (15 secondes) à une température de 135°C à 150°C.

458 Pratique consistant à maintenir le lait cru pendant 16 secondes à une température d'au moins 16°C.

459 Ce blanchiment est un procédé suivant lequel les fruits et légumes sont maintenus durant quelques minutes à une température comprise entre 70°C et 100°C, avant d'être traité de nouveau par la suite (appertisation, séchage,...).

460 Abaissement de la température entre 0 et 4°C pour prolonger la durée de conservation des aliments, les cellules des tissus animaux et végétaux restant néanmoins en vie dans ce froid positif, seul leur métabolisme étant ralenti.

461 ▪ Si la congélation consiste à abaisser la température de la denrée jusqu'à -12°C, cet abaissement étant effectué de manière lente (passage dans des tunnels à froid ou par contact indirect avec une plaque refroidie), pour sa part la surgélation est une congélation plus rapide à -18°C en tous les points de l'aliment (immersion dans un fluide réfrigérant comme l'azote liquide).

▪ Entre congélation et surgélation, si le producteur peut effectuer un choix en fonction du processus à adopter mais également en fonction de ce qu'il souhaite faire du produit, parfois le procédé s'impose à lui.

A titre d'exemple, si un produit est destiné à être consommé en tant que plat cuisiné, celui-ci peut être surgelé quand bien même certaines matières premières sont congelées, à la condition expresse et évidente que le produit fini soit de suite surgelé après sa préparation.

En revanche, la commercialisation de certaines viandes nécessitant une période de maturation entre l'abattage de l'animal et le refroidissement, ne peut donner lieu à un refroidissement précoce caractérisant la surgélation, et ne peuvent de ce fait qu'être congelés.

▪ V. DEWATRE B., *Les surgelées : production et distribution*, Eurostaf Dafsa, 1988, 280 p.

Institut Français de la Nutrition, *Technologies de conservation des aliments*, 1993, 86 p.

JEANTET R., *Sciences des aliments : biochimie, microbiologie, procédés, produits - Volume 1 : stabilisation biologique et physico-chimique*, TEC & DOC, 2006, 383 p.

462 La lyophilisation qui concerne notamment le café ou les potages, est le fait de congeler un aliment placé ensuite sous vide, l'eau passant de l'état solide à celui de vapeur (sublimation).

463 La déshydratation vise à éliminer totalement ou partiellement l'eau par évaporation à la température d'ébullition, par sublimation de la glace, par action couplée d'un transfert de chaleur de l'air chaud vers le produit et d'un transfert d'eau du produit vers l'air chaud et sec.

Ils peuvent soumettre l'aliment à des solutés très hydrophiles comme le sel⁴⁶⁴ au travers du salage ou du saumurage.

Et ils peuvent même se servir d'action de rayonnements électromagnétiques, action plus connue sous le terme d'ionisation⁴⁶⁵.

77. Des procédés juridiquement encadrés - Des exemples qui sont bien loin d'être exhaustifs, et qui cités ou non, ont tous pour points communs d'avoir des répercussions favorables et défavorables sur l'aliment. Mais des répercussions qui sont connues et qui de ce fait peuvent être totalement maîtrisées par un encadrement juridique qui vise à rejeter les effets indésirables de telles pratiques.

Pour illustrer nos propos, prenons le cas de la surgélation et de l'ionisation.

Ce premier procédé est régi par la directive 89/109/CEE⁴⁶⁶ du 21 décembre 1988.

Ce texte précise le déroulement exact de ce processus qui doit consister à « franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points (après stabilisation thermique) est maintenue sans interruption à valeurs égales ou inférieures à -18°C »⁴⁶⁷.

Ce texte précise également les aliments qui peuvent y être soumis, et qui en l'occurrence ont pour « seule »⁴⁶⁸ exigence d'être « de qualité saine, loyale et marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur »⁴⁶⁹.

Ce texte précise enfin l'état physique dans lequel ces produits transformés doivent se trouver jusqu'à leur remise au consommateur final, puisqu'il souligne que leur température doit être « stable et maintenue, dans tous les points du produits à -18°C ou plus bas, avec éventuellement de brèves

464 L'action du sel est ainsi privilégiée (notamment pour les charcuteries fraîches, cuites, sèches, les produits de saurisserie, les cornichons, les oignons,...), soit en le répandant en la surface de l'aliment (salage à sec), soit en l'immergeant dans une solution d'eau salée (salage en saumure).

465 V. VASSEUR J-P., *Ionisation des produits alimentaires*, TEC & DOC, 1991, 444 p.
Institut Français de la Nutrition, *Technologies de conservation des aliments*, 1993, 86 p.
DUMET S., *L'ionisation des produits alimentaires*, Thèse (Pharmacie) Lille II, 1994

466 Directive 89/108/CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine (JOCE n°L40, 11 février 1989, pp. 34-37), modifiée par le règlement (CE) n°1882/2003 du 29 septembre 2003 (JOCE n°L284, 31 octobre 2003, pp. 1 et s.), par la directive 2006/107/CE du 20 novembre 2006 (JOCE n°L363, 20 décembre 2006, pp. 411 et s.), ainsi que par le règlement (CE) n°2006/107/CE du 22 octobre 2008 (JOCE n°L311, 21 novembre 2008, pp. 1 et s.).

467 Article 1.2 de la directive 89/108/CEE

468 Autrement dit, sous couvert de certaines exceptions, tous les aliments peuvent faire l'objet de tels procédés.

469 Article 3.1 de la directive 89/108/CEE

*fluctuations*⁴⁷⁰ vers le haut de 3°C maximum pendant le transport ».

Le second procédé est soumis pour sa part à la directive 1999/2/CE⁴⁷¹ du 22 février 1999 qui fixe donc les conditions d'utilisation de l'ionisation, conditions bien plus restrictives qu'en matière de surgélation. Les professionnels ne peuvent effectivement y recourir que dans une optique de réduction des « *risques de maladies dues aux denrées alimentaires en détruisant les organismes pathogènes* », et/ou en cas d'« *altération des denrées alimentaires en retardant ou en arrêtant les processus de décomposition et en détruisant les organismes responsables de ces processus* », et/ou en cas de « *perte de denrées alimentaires due à un processus prématuré de maturation, de germination ou de croissance* »⁴⁷².

Ensuite, quand bien même l'ionisation entre dans un tel cadre, elle ne peut être admise que si et seulement si elle est justifiée et nécessaire d'un point de vue technologique, mais également si elle n'est pas utilisée pour remplacer des mesures d'hygiène et de santé ou de bonnes pratiques de fabrication ou de culture.

Et pour finir, d'une, le nombre d'aliments pouvant être ionisés est fixé de manière très limitative, la directive d'application 1999/3/CE⁴⁷³ précisant dans son annexe que peuvent uniquement être concernés les épices et condiments végétaux, ainsi que les herbes aromatiques séchées. De deux, ils se doivent d'être soumis qu'à certaines sources de rayonnements⁴⁷⁴ et dans des doses maximales tolérables⁴⁷⁵.

Ainsi que ce soit la surgélation ou l'ionisation, ces deux exemples sont particulièrement révélateurs du

470 • D'ailleurs le considérant 10 de cette directive précise que « *certaines augmentations de température sont inévitables pour des raisons techniques et que, dès lors, elles peuvent être tolérées à condition qu'elles ne nuisent pas à la qualité des produits, ce qui peut être assuré par le respect des bonnes pratiques de conservation et de distribution, compte tenu en particulier du niveau de rotation des stocks* ».

• A cet égard sont prévues des mesures en matière de contrôle des températures durant leur phase de transport et de stockage (Directive 92/1/CEE du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, JOCE n°L34, 11 février 1992, pp. 28-29) ou bien encore de prélèvement d'échantillons (Directive 92/2/CEE du 13 janvier 1992 portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyses communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, JOCE n°L34, 11 février 1992, pp. 30-33).

471 Directive 1999/2/CE du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 16 et s.).

472 Annexe 1.2 de la directive 1999/2/CE : « *Conditions d'autorisation de l'irradiation des denrées alimentaires* »

473 Directive 1999/3/CE du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 24 et s.).

474 L'annexe II de la directive 1999/2/CE précise effectivement que les « *denrées alimentaires ne peuvent être traitées qu'au moyen des sources de rayonnements ionisants suivantes : a) rayons gamma émis par les radionucléides cobalt 60 ou césium 137 ; b) rayons X produits par des appareils délivrant une énergie nominale (énergie quantique maximale) inférieure ou égale à 5 MeV ; c) électrons produits par des appareils délivrant une énergie nominale (énergie quantique maximale) inférieure ou égale à 10 MeV* ». (NB : un MeV est un mégaelectron volt).

475 Ainsi la valeur maximale de dose globale moyenne de radiation absorbée, ne peut être supérieure à 10 kGy. (NB : un kGy est un kilogray).

cadre juridique précis dans lequel s'opère cette stabilisation biologique qui doit permettre aux mangeurs de bénéficier d'un aliment sans altération nutritive ou sanitaire, quitte à imposer des conditions restrictives d'utilisation des procédés. Le degré variable d'exigences entre la surgélation et l'ionisation est d'ailleurs là pour en témoigner, le Législateur s'adaptant constamment à l'objectif qu'il souhaite atteindre.

Alors il va de soi que nous n'allons pas développer avec précisions toutes les techniques de conservation, ou toutes les autres techniques de transformation, une telle analyse méritant un travail à part entière⁴⁷⁶. Mais nous aurions pu tout aussi bien constater que chacune d'entre elles est réglementée systématiquement dans cette même optique compte tenu des connaissances dont elles font l'objet.

Et c'est justement pour que cette destination nutritive puisse également être assurée pour les produits transformés par des procédés dont le recul nécessaire pour les appréhender est encore parfois insuffisant, qu'a été adopté⁴⁷⁷ le règlement *Novel Foods (2)*.

2 . LES PROCEDES NOVATEURS

78. Des procédés nouveaux et incertains - Dans son avis du 20 juillet 2009 relatif au développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires, le CNA a été amené à analyser certaines innovations technologiques.

Parmi celles-ci figurent en bonne place, pour reprendre la structure de cette analyse, des procédés comme la haute pression, les ultrasons, les champs électriques pulsés, la lumière pulsée, le chauffage

476 V. sur la transformation des aliments :

RAVARY C., *La nutrition*, Lanore, 1993, 269 p.

OUDOT C.

- *La transformation des aliments*, Techniplus, 1999, 79 p.

- *La transformation des aliments. Livre du Professeur*, Techniplus, 1999, 17 p.

COLONNA P. :

- *Mise en œuvre des matières agroalimentaires, Tome 1*, Hermes sciences publication, 2006, 306 p.

- *Mise en œuvre des matières agroalimentaires, Tome 2*, Hermes sciences publication, 2006, 236 p.

477 Plus précisément, le règlement *Novel Foods* régit cette question mais bien évidemment non à titre exclusif, la raison d'être de son adoption étant bien plus large.

ohmique, la détente instantanée contrôlée⁴⁷⁸, au même titre d'ailleurs que « *la flash détente, la congélation électromagnétique, le cryobroyage, le tri électrostatique, l'utilisation de bactéries glaciogènes, l'utilisation de systèmes biologiques cryoprotecteurs, les traitements par gaz ionisés, les traitements à l'ozone, l'extraction au CO₂ supercritique,...* »⁴⁷⁹, cette liste ne cessant continuellement de s'étoffer.

79. L'application du règlement *Novel Foods* - Tant de procédés qui avant le 15 mai 1997 n'étaient pas « *couramment utilisés* »⁴⁸⁰, dont la consommation des aliments en étant issus était restée « *négligeable* »⁴⁸¹.

Et qui par conséquent sont soumis au règlement *Novel Foods* dès lors qu'ils entraînent « *dans la structure des aliments ou des ingrédients alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive ou de leur teneur en substances indésirables* »⁴⁸².

80. Une indispensable autorisation de mise sur le marché - Concrètement le professionnel qui souhaite pouvoir commercialiser un produit faisant l'objet d'une technique nouvelle de transformation, doit en faire la demande auprès de l'Etat membre dans lequel il désire mettre son produit sur le marché.

Cette demande doit être accompagnée d'un dossier⁴⁸³ qui fait l'objet d'une évaluation initiale par l'Etat membre concerné, cet Etat établissant un rapport qui est transmis à la Commission qui pour sa part le diffuse auprès des autres Etats membres.

Ces derniers peuvent ensuite effectuer des observations ou une objection motivée dans quel cas la Commission demande son avis à l'AESA, avis sur lequel elle se base pour prendre éventuellement une décision valant autorisation sur l'ensemble du territoire, et ce, pour le seul aliment et la seule technique

478 V. sur les actions et effets de telles pratiques : Conseil National de l'Alimentation, Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, pp. 5-9

479 Ibid., p. 5

480 Article 1.2 du règlement *Novel Foods*

481 Article 1.2.f du règlement *Novel Foods*

482 • Ibid.

• Ainsi en raisonnant à contrario, seules n'entrent pas dans le champ d'application de ce règlement les techniques qui ne présentent pas de source de risques sur le plan nutritif et/ou sur le plan sanitaire, sachant que ces techniques ne peuvent être appréhendées de manière générale mais uniquement vis-à-vis d'un aliment donné.

483 Dossier permettant d'établir que le produit concerné ne présente pas de risques hygiéniques intolérables et n'a pas de grande différence nutritionnelle avec le produit qu'il est censé remplacer.

de transformation à moins que cet aliment fasse l'objet d'une nouvelle formule alimentaire où seulement des ingrédients traditionnels ont été ajoutés, l'autorisation du produit original étant alors suffisante.

Suivant cette procédure la Commission a par exemple autorisé par sa décision 2001/424/CE du 23 mai 2001, la mise sur le marché de préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression.

En l'espèce, suite à une demande effectuée par le groupe Danone, l'AFSSA⁴⁸⁴ avait effectivement conclu que « *le traitement à haute pression (8 kilobars pendant 6 minutes à une température de 20°C) (pouvait) être utilisé sans danger à la place du procédé de pasteurisation thermique généralement employé (85°C pendant 10 minutes)* ».

Des objections motivées avaient été formulées. Et c'est « forte » de renseignements supplémentaires donnés directement par le demandeur, que la Commission a considéré au final⁴⁸⁵, que « *l'utilisation d'un traitement de pasteurisation à haute pression dans la production de préparations de fruits n'(était) pas susceptible d'avoir un effet sur la santé publique* »⁴⁸⁶.

L'AMM est donc un procédé particulièrement efficace qui constitue une garantie au mangeur de toute absence de dangers sanitaires mais aussi nutritionnels⁴⁸⁷.

D'autant plus qu'en pratique alors même qu'elle n'est pas toujours obligatoire, « *l'absence de définition précise des termes « modifications significatives » fait que les industriels concernés préfèrent ne pas prendre le risque de mettre un « nouvel aliment » sur le marché sans s'être assurés préalablement que les autorités de contrôle partagent le même diagnostic sur le statut réglementaire du produit* »⁴⁸⁸ : même les produits n'en ayant pas l'utilité sont donc contrôlés.

484 V. également parmi les avis rendus par l'AFSSA en matière de nouvelles technologies :

- AFSSA, Avis (14 décembre 2007) relatif à l'utilisation de mise sur le marché de magrets de canards séchés, ou séchés et fumés, stabilisés par hautes pressions hydrostatiques comme nouvel aliment dans le cadre du règlement (CE) n°258/97

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/AAAT2007sa0164.pdf>>

- AFSSA, Avis (28 janvier 2009) relatif à l'utilisation de la lumière pulsée comme procédé de décontamination microbiologique de surface des produits de panification - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/AAAT2008sa0289.pdf>>

485 Sans avoir besoin de recourir à un avis scientifique donné par l'autorité européenne alors compétente.

486 Décision de la Commission du 23 mai 2001 autorisant la mise sur le marché de préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression, en application du règlement (CE) n°258/97 du Parlement européen et du Conseil (JOCE n°L151, 7 juin 2001, pp. 42-43)

487 Le produit ainsi autorisé ne doit effectivement pas différer « *des aliments et des ingrédients qu'il est destiné à remplacer à un tel point que leur consommation impliquerait des inconvénients nutritionnels pour le consommateur* ». - Article 3.1 du règlement Novel Foods

488 • Conseil National de l'Alimentation, Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, p. 20

• Et le Conseil d'ajouter que « *les opérateurs font souvent appel à la DGCCRF qui peut alors décider de saisir l'Agence afin de démontrer l'absence de modification significative induite par la nouvelle technologie* ». - Ibid., p. 17

Seulement, pour le moment⁴⁸⁹, cette autorisation telle qu'issue du dispositif *Novel Foods* s'applique aux seuls procédés et non aux substances d'addition dont l'aliment peut faire l'objet.

Or, dans notre analyse de transformation des aliments, celles-ci ne peuvent être omises puisqu'elles participent elles aussi à cette transformation, le règlement (CE) n°852/2004 ne faisant d'ailleurs pas de mystères à leur égard puisqu'il précise que l'aliment transformé peut s'entendre de produits « *qui peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques* »⁴⁹⁰.

Voyons donc ce qu'il en est en ce qui les concerne **(B)**.

B . DES SUBSTANCES COMPATIBLES AVEC LA DESTINATION NUTRITIVE

Additifs, arômes, enzymes et solvants d'extraction : telles sont les substances expressément exclues du système que nous venons d'analyser, et plus précisément par l'article 2.1 du règlement *Novel Foods*.

Pourtant elles aussi ne remettent pas en cause les qualités génériques de l'aliment, puisqu'elles doivent faire systématiquement l'objet d'une autorisation préalable pour être ajoutées à un aliment **(1)**. Et cette autorisation peut même en appeler une autre suivant le procédé utilisé pour incorporer cette substance **(2)**.

En somme nous voilà en présence d'un schéma tout aussi sécuritaire, et conforme avec la destination nutritive des aliments concernés.

1 . UNE AUTORISATION PREALABLE

Toutes les substances d'addition ne peuvent se trouver dans un aliment. Comme nous venons de le mentionner, cette opportunité est exclusivement réservée à celles qui ont fait l'objet d'une autorisation qui n'est pas une autorisation spécifique puisque l'autorisation porte non plus sur un seul produit donné, mais sur l'ensemble des produits alimentaires sauf exclusion expresse. De plus elle est valable, non

489 V. Infra § 83

490 Article 2.1.o du règlement (CE) n°852/2004

plus pour un seul professionnel, mais pour tous les professionnels.

81. Les solvants d'extraction - Pour ce qui est des solvants d'extractions, la mise en place de cette exigence est particulière puisque ceux-ci constituent des auxiliaires technologiques⁴⁹¹ qui ne sont régis juridiquement qu'au niveau national.

De fait à notre propre échelle le décret n°2001-725 du 31 juillet 2001⁴⁹² y est consacré, et prévoit l'élaboration par arrêté d'une liste limitative d'auxiliaires dont l'emploi est autorisé, sous couvert du respect de critères de pureté, du choix de produits de support ou de dilution, de doses d'auxiliaires à ne pas dépasser⁴⁹³, l'arrêté du 19 octobre 2006⁴⁹⁴ ayant d'ailleurs été adopté à cet effet puisqu'il mentionne les auxiliaires pouvant légalement être utilisés⁴⁹⁵.

Mais quand bien même ils constituent des auxiliaires technologiques, les solvants d'extraction s'en démarquent puisque eux seuls font l'objet de dispositions communautaires⁴⁹⁶.

Ainsi utilisés « *au cours du processus d'extraction lors du traitement de matières premières, de denrées alimentaires, de composants ou d'ingrédients de ces produits, qui est éliminé et qui peut provoquer la présence, involontaire mais techniquement inévitable, de résidus ou de dérivés dans la denrée alimentaire ou l'ingrédient* »⁴⁹⁷, ces solvants sont du ressort de la directive 2009/32/CE du 23 avril 2009⁴⁹⁸ qui dans une optique clairement revendiquée de « *protection de la santé publique* »⁴⁹⁹, vise à

491 V. Supra § 154

492 Décret n°2001-725 du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF, 5 août 2001, pp. 12738 et s.)

493 V. Article 1er du décret n°2001-725

494 - Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 3 décembre 2006, pp. 18179 et s.)

- V. AFSSA, Avis (21 janvier 2005) sur un projet d'arrêté relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

495 Un tel système n'est d'ailleurs pas figé puisqu'un exploitant est en droit de demander l'ajout à ce dispositif d'une substance, ajout qui n'est possible qu'à l'issue d'une procédure qui prévoit la saisine de la DGCCRF, qui transmet le dossier de demande à l'AFSSA qui rend un avis.

Et c'est sur la base de cet avis qu'une décision est prise par les ministres de la consommation, de l'agriculture, de la santé et de l'industrie, décision qui peut alors donner lieu à une autorisation qui n'est valable que sur le territoire national (même si cela ne doit pas remettre en cause le principe de libre circulation des marchandises).

496 Aussi nous comprenons mieux la raison pour laquelle le règlement Novel Foods ne fait pas référence à l'ensemble des auxiliaires technologiques mais à ces seuls solvants.

497 Article 1.2.b de la directive 2009/32/CE

498 Directive 2009/32/CE du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients (JOCE n°L141, 6 juin 2009, pp. 3-11), abrogeant la directive 88/344/CEE du 13 juin 1988 (JOCE n°L157, 24 juin 1988, pp. 28 et s.).

l'établissement d'une double liste d'autorisation.

La première⁵⁰⁰ qui fixe les solvants d'extraction autorisés pour toutes les utilisations dès lors que sont respectées des bonnes pratiques de fabrication qui doivent être entendues comme l'emploi de solvants ayant pour conséquence la seule présence de résidus ou de dérivés dans des quantités techniquement inévitables et sans risques pour la santé humaine.

La seconde qui fixe quant à elle les solvants⁵⁰¹ dont les conditions d'utilisation et dont les résidus maximaux doivent impérativement être limités.

Si bien qu'il en ressort par exemple que l'hexane ne peut servir qu'à la production ou au fractionnement de graisses et d'huiles pour la production de beurre de cacao, à la préparation de produits à base de protéines dégraissées et de farines dégraissées, et à la préparation de germes de céréales dégraissées. Et ce, avec une LMR qui est respectivement de 1, 10 et 5 milligrammes par kilogramme de produit fini.

Ou que le dichlorométhane doit faire l'objet de conditions d'utilisations qui sont encore plus strictes puisque ce solvant est exclusivement réservé à la décaféination ou à la suppression des matières irritantes et amères du café et du thé⁵⁰².

Car seul cet usage a été jugé compatible avec une santé des mangeurs qui est donc l'objectif même de cette réglementation relative aux solvants.

Au même titre d'ailleurs que les dispositifs juridiques s'appliquant aux additifs, arômes, et enzymes.

499 V. Considérant 9 de la directive 2009/39/CE

500 La partie I (« Solvants d'extraction à utiliser dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour toutes les utilisations ») de l'annexe de la directive 2009/32/CE précise ainsi que ces solvants sont : le propane, le butane, l'acétate d'éthyle, l'éthanol, l'anhydride carbonique, l'acétone et le protoxyde d'azote.

501 La partie II (« Solvants d'extraction dont les conditions d'utilisation sont précisées ») de l'annexe de la directive 2009/32/CE porte pour sa part, outre l'hexane et le dichlorométhane, sur :

- l'acétate de méthyle utilisable pour la décaféination ou la suppression des matières irritantes et amères du café ou du thé (LMR : 20 mg/kg dans le café ou le thé) et la production du sucre à partir de mélasses (LMR : 1 mg/kg dans le sucre).
- le méthyl-éthyl-cétone utilisable pour le fractionnement de graisses et d'huiles (LMR : 5 mg/kg dans la graisse ou l'huile) et pour la décaféination ou la suppression des matières irritantes et amères du café et du thé (LMR : 20 mg/kg dans le café ou le thé).
- le méthanol autorisé pour toutes les utilisations (LMR : 10 mg/kg) tout comme le propanol-2 qui répond aux mêmes LMR.

502 Avec une LMR de 2 mg/kg de café torréfié, limite passant à 5 mg/kg dans le thé.

82. Le paquet « améliorants alimentaires » - En ce qui concerne ces derniers c'est le règlement (CE) n°1331/2008⁵⁰³ qui régit leurs autorisations, où plus précisément qui fixe leur procédure d'autorisation puisqu'il expose que dès la réception d'une demande la Commission doit solliciter l'avis de l'AESA coopérant avec les autorités compétentes des Etats membre pour une évaluation scientifique.

Néanmoins cet avis ne peut se suffire à lui-même puisque d'autres facteurs doivent également être pris en considération (facteurs traditionnels, éthiques, environnementaux, faisabilité des contrôles), pour une prise de décision et une possible inscription de la substance sur une liste permettant de connaître les autorisations établies.

Partant de ce socle central et commun à ces trois catégories de substances, un dispositif juridique a été adopté pour chacune d'entre elle, un règlement spécifique précisant leurs conditions d'autorisation.

Le règlement (CE) n°1332/2008⁵⁰⁴ pose ainsi pour principe que les enzymes⁵⁰⁵ et les préparations d'enzymes alimentaires⁵⁰⁶ ne peuvent être incluses dans la liste que si « *selon les preuves scientifiques disponibles, elles ne posent aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées* », « *s'il existe un besoin technologique suffisant* », et si « *leur utilisation n'induit pas le consommateur en erreur sur la nature, la fraîcheur, la qualité des ingrédients utilisées, le caractère naturel du produit ou du mode de production ou sa qualité nutritionnelle* »⁵⁰⁷.

Tant d'exigences reprises par le règlement (CE) n°1334/2008⁵⁰⁸ portant sur les arômes⁵⁰⁹, et auxquelles le règlement (CE) n°1333/2008⁵¹⁰ relatifs aux additifs alimentaires⁵¹¹ ajoute en sus l'obligation de présenter un avantage ou un intérêt certain pour le consommateur puisqu'ils doivent permettre d'« *accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'une denrée alimentaire ou*

503 Règlement (CE) n°1331/2008 du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires (JOCE n°L354, 31 décembre 2008, pp. 1-6)

504 Règlement (CE) n°1332/2008 du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE, le règlement (CE) n°1493/1999, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE et le règlement (CE) n°258/97 (JOCE n°L354, 31 décembre 2008, pp. 7-15)

505 V. Infra § 162

506 V. Article 3.2.b du règlement (CE) n°1332/2008

507 Article 6 du règlement (CE) n°1332/2008 ; Article 4 du règlement (CE) n°1334/2008

508 Règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n°1601/91, les règlements (CE) n° 2232/96 et n°110/2008 et la directive 2000/13/CE (JOCE n° L 354 du 31.12.2008, pp. 34-50)

509 V. Infra § 164

510 Règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JOCE n°L354, 31 décembre 2008, pp. 16-33)

511 V. Infra § 161

d'améliorer ses propriétés organoleptiques »⁵¹².

Ce n'est que sous couvert du respect de ces exigences préalables que la substance peut être utilisée. Potentiellement que pour certaines denrées et dans des proportions limitées. Systématiquement pour les seuls procédés de transformation entrant dans le cadre de l'autorisation, l'utilisation de techniques novatrices nécessitant une autorisation supplémentaire (2).

2 . UNE AUTORISATION CUMULATIVE

83. La prise en considération des nouvelles technologies - Lorsqu'elles sont autorisées ces substances le sont sur la base d'une évaluation effectuée à partir de techniques de production « traditionnelle ». Dès lors, hormis le cas spécifique des solvants d'extraction, en cas d'utilisation d'autres procédés une autorisation doit de nouveau être donnée suivant la même procédure que l'autorisation initiale, si ce n'est que cette fois-ci l'autorisation supplémentaire ne concerne qu'une substance et une technique novatrice données.

D'ailleurs si l'on se réfère à la résolution législative du Parlement européen du 25 mars 2009⁵¹³ visant à abroger le règlement (CE) n°258/97⁵¹⁴, nous pouvons constater que cette exigence issue pour le moment du seul paquet « améliorants alimentaires »⁵¹⁵ est en passe de s'inscrire directement dans le dispositif relatif aux nouveaux aliments. Son article 2.2.bis a effectivement vocation à s'appliquer « *aux additifs et aux enzymes alimentaires, aux arômes ainsi qu'à certains ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes pour lesquels un nouveau procédé de production inutilisé avant le 15 mai 1997 est appliqué, qui entraîne des modifications significatives de la composition ou de la structure de la denrée alimentaire* ».

84. La prise en considération de la sécurité sanitaire « élargie » - Et ce texte va bien au-delà de cette précision puisque reprenant les conditions actuellement exigées, il nous apprend qu'au-delà du

512 Article 5.2.a et 5.2.c du règlement (CE) n°1333/2008

513 COD/2008/0002

514 Résolution législative du Parlement européen du 25 mars 2009 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les nouveaux aliments (COD/2008/0002).

515 Considérant 12 du règlement (CE) n°1332/2008 ; Considérant 13 du règlement (CE) n°1333/2008 ; Considérant 7 du règlement (CE) n°1334/2008.

respect impératif de la sécurité sanitaire, ce produit issu de cette association « substance/nouveau procédé » doit également être conforme à un niveau élevé de protection environnementale, son article 6.c.bis de la Résolution prévoyant en effet l'avis de l'Agence européenne de l'environnement « *indiquant dans quelle mesure le procédé de production et la consommation normale ont une incidence préjudiciable sur l'environnement* ».

Que ce produit doit être éthique, l'avis du Groupe Européen d'Ethique des Sciences et des Nouvelles Technologies étant requis lorsque des objections éthiques existent, la Commission ou tout Etat membre pouvant même l'inviter à rendre un avis en cas de questions relatives aux sciences et aux nouvelles technologies⁵¹⁶.

85. A une ingestion raisonnable, s'impose une transformation alimentaire raisonnable - C'est ainsi que concrètement à l'heure actuelle ne peut être autorisée l'adjonction d'une substance ayant vocation à être utilisée dans le cadre des nanotechnologies⁵¹⁷ tout du moins dans l'attente de la mise en place de méthodes spécifiques d'évaluation de leurs risques⁵¹⁸ pour la santé des mangeurs, mais aussi pour l'environnement⁵¹⁹.

Ce qui ne signifie pas pour autant que tout progrès doit être rejeté et qu'il faut être réfractaire à toute innovation du moment où ses possibles effets délétères peuvent être identifiés et évités par un dispositif juridique adapté, comme cela est le cas en matière de modification génétique (§2).

516 Article 11 de la Résolution législative du Parlement européen du 25 mars 2009 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les nouveaux aliments (COD/2008/0002).

517 • Un nanomatériau fabriqué est « *tout matériau produit intentionnellement qui présente une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm (newton mètre) ou moins ou est composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, dont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, y compris des structures, des agglomérats ou des agrégats qui peuvent avoir une taille de plus de l'ordre de 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nanoéchelle. Les propriétés typiques de la nanoéchelle sont notamment les suivantes : les propriétés liées à la grande surface spécifique des matériaux considérés et/ou des propriétés physico-chimiques spécifiques qui sont différentes de celles de la forme non nanotechnologique du même matériau* ». - Article 3.c.quater de la Résolution législative du Parlement européen du 25 mars 2009 sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les nouveaux aliments (COD/2008/0002).

• V. Conseil Economique et Social, Avis (25 juin 2008) et Rapport (OBADIA P.), *Les nanotechnologies*, Edition des Journaux Officiels 186 p.
[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000408/0000.pdf>>

518 V. AFSSA, Rapport (mars 2009) relatif aux nanotechnologies et aux nanoparticules dans l'alimentation humaine et animale
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/RCCP-Ra-NanoAlimentation.pdf>>

519 V. sur l'impact des nanomatériaux sur l'environnement : Agence Française de Sécurité Sanitaire de l'Environnement et du Travail, Rapport (juillet 2006) sur les nanomatériaux : effets sur la santé de l'Homme et sur l'environnement - [En ligne] Disponible sur : <http://www.afsset.fr/upload/bibliotheque/587621558014304413168640606286/synthese_nanomatériaux_2006.pdf>

§2 . UN PRODUIT ISSU DE MODIFICATIONS GENETIQUES

86. Qu'est-ce qu'une modification génétique ? - Faisant partie des biotechnologies⁵²⁰ autrement dit de « l'ensemble des techniques qui visent l'exploitation industrielle des micro-organismes, des cellules animales, végétales, et de leurs constituants, ou encore, en raccourci, l'exploitation « par le vivant » de matières généralement organiques »⁵²¹, les organismes génétiquement modifiés (ci-après OGM) sont des organismes « 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 »⁵²². Plus précisément la modification des caractéristiques génétiques initiales d'un organisme végétal ou animal se fait par la suppression, l'ajout ou le remplacement ne serait-ce que d'un gène issu d'un autre organisme vivant pouvant être d'espèce différente de l'organisme hôte. L'intérêt est par exemple d'ajouter une propriété nouvelle ou d'ôter une propriété pouvant être défectueuse.

Pour cela le gène responsable des fonctions voulues est identifié, ce gène étant appelé le « gène

520 V. DARBON P. et ROBIN J., *Le jaillissement des biotechnologies*, Fayard, 1987, 236 p.

DUCOS C. et JOLY P.-B., *Les biotechnologies*, La Découverte, 1988, 127 p.

SCHMID R.-D., *Atlas de poche de biotechnologie et de génie génétique*, Flammarion, 2005, 335 p.

521 DOUZOU P., DURAND G., SICLET G., *Les biotechnologies, Que sais-je ?*, n°3573, 5ème édition, 2001, PUF, p. 3

522 ▪ Article 2.2 de la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil (JOCE n°L106, 17 avril 2001, pp. 1-39)

▪ Selon l'annexe I, partie A de cette directive, doivent être considérées comme des modifications génétiques :

« 1) les techniques de recombinaison de l'acide nucléique impliquant la formation de nouvelles combinaisons de matériel génétique grâce à l'insertion de molécules d'acide nucléique produites par quelque moyen que ce soit en dehors d'un organisme, dans un virus, dans un plasmide bactérien ou dans tout autre système vecteur, ainsi qu'à leur incorporation dans un organisme hôte dans lequel elles ne sont pas présentes à l'état naturel mais dans lequel elles sont capables de continuer à se reproduire.

2) les techniques impliquant l'incorporation directe dans un micro-organisme de matériel héréditaire préparé à l'extérieur du micro-organisme, y compris la micro-injection, la macro-injection et le micro-encapsulage.

3) les techniques de fusion cellulaire ou d'hybridation dans lesquelles des cellules vivantes présentant de nouvelles combinaisons de matériel génétique héréditaire sont constituées par la fusion de deux ou plusieurs cellules au moyen de méthodes ne survenant pas de façon naturelle ».

▪ A contrario, selon la partie B de cette même annexe, « ne sont pas considérés comme entraînant une modification génétique, à condition qu'elles n'utilisent pas des molécules d'acide nucléique recombinant ou des microorganismes génétiquement modifiés issus de techniques/méthodes autres que celles qui sont exclues par l'annexe II, partie A » :

« 1) la fécondation in vitro ; 2) les processus naturels comme la conjugaison, la transduction, la transformation ; 3) l'induction polyploïde ».

▪ Eu égard à cette définition négative, soulignons que les techniques/méthodes visées par l'annexe II partie A sont :

« 1) la mutagenèse ; 2) la fusion cellulaire de cellules végétales d'organismes qui peuvent échanger du matériel génétique par des méthodes de sélection traditionnelles ».

▪ V. notamment sur les OGM :

HOUEBINE L.-M., *OGM. Le vrai et le faux*, Le Pommier, 2000, 236 p.

CHEVALIER C., *Les OGM dans notre assiette*, Sang de terre, 2002, 222 p.

RUYFFELAERT Y., *Sécurité alimentaire : le point sur les OGM*, Thèse (Pharmacie), Rennes I, 2004

KUNTZ M., *Les OGM, l'environnement et la santé*, Ellipses, 2006, 128 p.

MULLER-WIELAND B., *La bataille des OGM : combat vital ou d'arrière-garde*, Ellipses, 2007, 173 p.

OULLET R., *Sécurité alimentaire et OGM*, Presses de l'Université de Sciences sociales (Toulouse), 2007, 284 p.

BERMOND M., *Organismes génétiquement modifiés : alimentation, thérapeutique, environnement et santé humaine*, Thèse (Médecine), Montpellier, 2007

VELOT C., *OGM. Tout s'explique*, Goutte de sable, 2009, 237 p.

d'intérêt », puis isolé, multiplié, une « construction » étant réalisée à partir de celui-ci et d'un environnement nécessaire à son expression optimale dans l'organisme d'accueil. Enfin cette construction est injectée dans l'organisme hôte dans lequel est vérifiée l'efficacité de la manipulation.

87. Les partisans du pour - Pour certains cette pratique constitue le « *Graal* »⁵²³.

Ils y voient la possibilité de remplacer les produits chimiques, insecticides, pesticides, fongicides utilisés pour protéger les plantes. De donner à ces mêmes plantes des résistances qui leur sont propres sans la moindre toxicité (résistance aux attaques bactériennes, résistance aux maladies virales permettant de cultiver certaines plantes dans des conditions extrêmes). D'améliorer les qualités nutritionnelles des produits alimentaires⁵²⁴ (meilleur équilibre en vitamines, en acides gras). De lutter contre certaines pathologies dont sont victimes les animaux d'élevage.

Tant d'opportunités qui sont positives pour l'agriculture et ses systèmes d'exploitation avec des avantages économiques conséquents du fait d'une plus grande capacité de production, d'une plus grande efficacité avec une baisse des pertes de production.

Sans compter que le consommateur final n'est pas non plus en reste dans la mesure où nombre de ses attentes peuvent être comblées par ces techniques ayant l'aptitude à être à l'origine d'une meilleure qualité gustative, voire même visuelle. A titre d'illustration peuvent lui être proposées des tomates génétiquement modifiées porteuses d'un gène étranger capable de retarder leur maturation. Elles restent donc fermes et peuvent être ramassées après avoir bénéficié d'une longue exposition au soleil. Elles peuvent voyager plus longtemps sans être endommagées. Elles peuvent également être conservées sur une plus grande durée tout en ayant des avantages supplémentaires puisqu'elles contiennent davantage de pectine.

Au final ces aspects positifs pourraient nous faire penser que le caractère nutritif et sain des produits étant issus de telles modifications, ne mérite pas que l'on s'y attarde davantage.

523 V. FEILLET P., *OGM, le nouveau Graal. Un dialogue à quatre voix : le scientifique, l'écologiste, l'industriel et la journaliste*, Belin, 2009, 190 p.

524 V. CHUPEAU Y., Des plantes transgéniques : pour une alimentation plus équilibrée ?, in RERAT A., *Rapport bio-académique, Académie nationale de médecine et Académie nationale de pharmacie, OGM et Santé, TEC & DOC, 2003*, pp. 8-9

88. Les partisans du contre - Si ce n'est, comme en témoigne l'étonnant écho médiatique dont ils font systématiquement l'objet, que ces OGM déchaînent les passions⁵²⁵ du fait des incertitudes dont ils font l'objet⁵²⁶.

Des incertitudes⁵²⁷ qui sont relatives à leur impact sur la santé des mangeurs. La résistance aux antibiotiques d'un OGM pourrait par exemple apparaître dans l'organisme d'êtres humains. Les OGM pourraient être sources d'allergie⁵²⁸.

Des incertitudes qui sont relatives à leur impact sur l'environnement. La dissémination des gènes de plantes génétiquement modifiées aurait notamment la faculté de transmettre des gènes à des plants voisins ou sauvages, la résistance à un herbicide pouvant par exemple être ainsi transmise à des plantes sauvages censées être détruites par cet herbicide⁵²⁹.

Face à ces appréhensions⁵³⁰ totalement opposées, que pouvons-nous en conclure⁵³¹ ? Que compte tenu de toutes ces incertitudes l'aliment ne peut être génétiquement modifié ?

Non car s'il peut se trouver dans nos assiettes c'est d'une part qu'il n'a pas d'effets négatifs sur la santé humaine, sur l'environnement, et qu'il ne diffère pas des denrées alimentaires qu'il est censé remplacer à un point tel qu'il serait désavantageux pour le mangeur d'un point de vue nutritionnel, sa procédure de mise sur le marché étant là pour s'en assurer, sa surveillance visant à le vérifier **(A)**.

Et c'est d'autre part que le mangeur en a pleinement conscience, cette modification génétique se voulant être transparente **(B)**.

525 V. Infra NBP 1647

526 Des incertitudes que l'on retrouve qui plus est sur le plan éthique : l'Homme va-t-il au-delà de ce que la nature a prévu en franchissant des barrières biologiques ? La plante ou l'animal asservi ne deviendraient-ils finalement pas une usine à fabriquer et à produire ?

527 V. sur les peurs générées par les OGM :

KUNTZ M., *Les OGM, l'environnement et la santé*, Ellipses, 2006, 128 p.

TESTART J. et CHUPEAU Y., *Les OGM : quels risques ?*, Ed. Prométhée, 2007, 120 p.

528 V. sur les OGM et les risques d'allergie : WAL J-M., Les aliments transgéniques n'entraînent-ils pas des problèmes d'allergie ?, in *INRA, OGM à l'INRA, Environnement, agriculture et alimentation*, op. cit., pp. 100-101

529 V. sur les OGM et les risques de transmission de résistance à un herbicide : SCALLA R., Y a-t-il des risques spécifiques liés à la consommation d'aliments issus de plantes transgéniques ?, in *INRA, OGM à l'INRA, Environnement, agriculture et alimentation*, op. cit., pp. 97-99

530 Bien souvent démesurées et manichéennes.

531 V. pour une synthèse des avantages et inconvénients des OGM : Agence Régionale de l'Environnement de Haute Normandie, *Un point sur... les OGM*, Février 2003, 45 p. - [En ligne] Disponible sur : <<http://smaloes.free.fr/actu/files/ogm.pdf>>

A . UNE MODIFICATION GENETIQUE ENCADREE

Avant toute chose, il nous faut souligner que si le « béotien » parle communément d'OGM pour évoquer les aliments issus de telles pratiques, une distinction doit être effectuée.

Entre d'un côté ce que nous nommerons pour la suite de notre travail et pour plus de clarté, le « produit OGM » qui n'est autre que l'organisme végétal et animal « hôte » ayant subi une transformation du fait de l'introduction d'un gène. « Produit OGM » qui sera considéré comme destiné à l'alimentation humaine s'il vise à la production de denrée alimentaire⁵³².

Et d'un autre côté ce que nous nommerons l'« aliment OGM » qui est la denrée alimentaire contenant des OGM, produite à partir d'OGM, ou produite à partir d'ingrédients produits à partir de « produit OGM ».

Une précision qui n'est pas dénuée d'intérêt afin de mieux cerner l'encadrement juridique portant sur les « aliments OGM » puisque préalablement à leur autorisation de commercialisation **(2)** le Législateur communautaire prend tour à tour en considération la phase d'expérimentation et de commercialisation du « produit OGM » **(1)**.

1 . LA PHASE D'EXPERIMENTATION

Toute étape réalisée dans le but de produire un « aliment OGM » est soumise à autorisation et au respect de conditions d'utilisation. En effet lorsqu'une firme⁵³³ effectue des recherches afin d'isoler un gène (ou une molécule dans le cadre d'une plante), d'introduire une modification par génie génétique, pour arriver à une modification profitable pour une utilisation industrielle, elle dépose un brevet. Et ne serait-ce que pour tester ce gène breveté, la firme ne peut faire comme elle l'entend.

532 Aucun « produit OGM » ne peut être ingéré en tant que tel par le mangeur.

533 • Parmi lesquelles Monsanto demeure la plus connue.

• V. DELFORGE I., JENNAR R-M., PIRAS E., *Nourrir le monde ou l'agrobusiness : enquête sur Monsanto*, Les magasins du monde, 2000, 105 p.
ROBIN N-M., *Le monde selon Monsanto*, La Découverte, 2008, 370 p.

89. Le confinement - Concrètement ces expérimentations peuvent se faire dans le cadre d'un confinement, c'est-à-dire d'«opérations dans lesquelles des micro-organismes⁵³⁴ sont génétiquement modifiés ou dans lesquelles des micro-organismes sont cultivés, stockés, transportés, détruits, éliminés ou utilisés de toute autre manière»⁵³⁵, opérations qui font l'objet de barrières physiques, chimiques et/ou biologiques, mais qui malgré tout sont strictement encadrées.

La directive 90/219/CEE⁵³⁶ a d'ailleurs été adoptée à cet effet, directive qui depuis a été abrogée par la directive 2009/41/CE⁵³⁷ qui prévoit une évaluation des risques qu'un tel confinement peut présenter pour la santé humaine et pour l'environnement, évaluation que tout utilisateur potentiel doit effectuer.

Ce dernier doit effectivement suivre des lignes directrices⁵³⁸ qui passent notamment par une prise en considération des maladies pouvant affecter l'homme, les animaux ou les végétaux, mais aussi des effets délétères dus à l'impossibilité de soigner une maladie ou au transfert naturel dans d'autres organismes de matériel génétique inséré. De cette évaluation le confinement est considéré soit comme une « opération pour laquelle le risque est nul ou négligeable » (classe 1), « une opération présentant un risque faible » (classe 2), « une opération présentant un risque modéré » (classe 3), ou une « opération présentant un risque élevé » (classe 4)⁵³⁹. Et c'est de cette classification qui est soumise à

534 Selon l'article 2.b de la directive 2009/41/CE : « un micro-organisme génétiquement modifié (MGM) est un micro-organisme dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle ».

535 Article 2.c de la directive 2009/41/CE

536 ▪ Directive 90/219/CEE du 23 avril 1990 (JOCE n°L117, 8 mai 1990, pp. 1-14) modifiée notamment par la directive 98/81/CE du 26 octobre 1998 (JOCE n°L330, 5 décembre 1998, pp. 13-31)

▪ Cette directive 98/81/CE a été transposée dans notre droit interne par la loi n°2008-595 du 25 juin 2008 (JORF, 26 juin 2008, pp. 10218 et s.)

▪ V. sur la procédure d'adoption de cette loi : <<http://www.senat.fr/dossierleg/pjl07-149.html>>

▪ V. notamment sur le projet de loi OGM, parmi une multitude d'articles écrits à ce sujet :

VERDIER L., OGM et responsabilité : les enjeux du projet de loi OGM, *Droit de l'environnement* 2006, pp. 390-392

PERRAULT G., Projet de loi OGM : les motifs de la discorde, *Le Figaro*, 11 avril 2008

LAUNAY G., La loi OGM votée dans la douleur, *Libération*, 21 mai 2008

FURBURY P-A., Dernières passes d'armes à l'Assemblée devant les OGM, *Les Echos*, 21 mai 2008

▪ V. la décision 2008-564 DC du 19 juin 2008 du Conseil constitutionnel sur la question de la constitutionnalité de cette loi :

<<http://www.conseil-constitutionnel.fr/conseil-constitutionnel/francais/les-decisions/depuis-1958/decisions-par-date/2008/2008-564-dc/decision-n-2008-564-dc-du-19-juin-2008.12335.html>>

▪ V. sur cette loi OGM : MOIROUD C., La loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés : de la politique, du droit et des sciences, *AJDA*, 2008, pp. 2069-2076

537 Directive 2009/41/CE du 6 mai 2009 relative à l'utilisation confinée de micro-organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L125, 21 mai 2009, pp. 75-97)

538 Ces lignes sont fixées dans l'annexe III, dont le point A porte sur les « éléments de l'évaluation », et le point B sur la « procédure » à suivre.

539 Selon l'article 4.4 de la directive 2009/32/CE, en cas d'hésitation quant à la classe la mieux adaptée, les mesures de protection les plus strictes sont appliquées.

des réévaluations régulières⁵⁴⁰, que le confinement peut être autorisé en étant assorti de mesures d'application⁵⁴¹.

90. La dissémination volontaire dans l'environnement à des fins expérimentales - Néanmoins ce confinement ne concerne que très peu les aliments et c'est donc les essais effectués dans le cadre de dissémination volontaire⁵⁴² dans l'environnement qui doivent bien davantage nous intéresser, essais qui constituent le « test » dont dépend la possible future mise sur le marché de « produit OGM » destiné à l'alimentation humaine, essais qui sont effectués sans aucune barrière pour limiter le contact avec l'environnement, avec la population.

C'est la raison pour laquelle la directive 90/220/CEE⁵⁴³ a vu le jour, directive qui a été abrogée par la directive 2001/18/CE⁵⁴⁴ qui vise à éviter des effets négatifs pour la santé humaine et l'environnement, que ces effets soient immédiats⁵⁴⁵ autrement dit observés au cours de la période de dissémination, ou différés⁵⁴⁶ autrement dit non observables à ce stade mais devenant apparents à un stade ultérieur.

Pour y parvenir à l'image du dispositif portant sur le confinement, une évaluation systématique⁵⁴⁷ et au

540 Deux cas de figure donnent lieu à une réévaluation urgente : lorsque les mesures de confinement appliquées ne sont plus appropriées ou la classe attribuée aux utilisations n'est plus correcte ; lorsqu'il y a de nouvelles connaissances scientifiques ou techniques. - V. Article 5 de la directive 2009/41/CE

541 V. Annexe IV de la directive 2009/41/CE « Mesures de confinement et autres mesures de protection ».

542 Selon la directive 2001/18/CE, et plus précisément selon son article 2.3, la dissémination volontaire doit être définie comme « toute introduction intentionnelle dans l'environnement d'un OGM ou d'une combinaison d'OGM pour laquelle aucune mesure de confinement spécifique n'est prise pour limiter leur contact avec l'ensemble de la population et l'environnement et pour assurer à ces derniers un niveau élevé de sécurité ».

543 Directive 90/220/CEE du 23 avril 1990 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement (JOCE n°L117, 8 mai 1990, pp. 15-27)

544 ▪ Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement (JOCE n°L106, 17 avril 2001, pp. 1-39)

▪ V. sur cette directive : DE SADELEER N. et NOIVILLE C., *Les O.G.M. au regard du droit communautaire. Examen critique de la directive 2001/18/CE*, Journal des Tribunaux - Droit Européen, avril 2002, pp. 81-85

545 Selon « les notes explicatives concernant l'objectif à atteindre, les éléments à prendre en considération, les principes généraux et la méthodologie à appliquer pour l'évaluation des risques pour l'environnement visée à l'annexe II de la directive 2001/18/CE » telles qu'issues de la décision 2002/623/CE, ces effets immédiats peuvent prendre par exemple forme au travers de la « mort d'insectes butinant des plantes transgéniques qui possèdent des caractères de résistance aux insectes nuisibles » ou de l'« apparition d'allergies chez les personnes prédisposées, résultant d'une exposition à un OGM particulier ».

546 Peuvent être constitutifs d'effets différés « des espèces d'arbres génétiquement modifiées, ou bien hybrides de proches parents d'une culture transgénique, devenant envahissants dans les écosystèmes naturels ». - Décision 2002/623/CE

547 Si ce n'est lorsque les organismes sont obtenus au moyen de techniques de modification génétique traditionnellement utilisées pour diverses applications et dont la sécurité est avérée depuis longtemps : V. Considérant 17 de la directive 2001/18/CE

cas par cas des risques⁵⁴⁸ est requise, une notification⁵⁴⁹ devant être effectuée par chaque exploitant au niveau national auprès de l'autorité compétente de l'Etat membre sur le territoire duquel la dissémination est demandée (l'AFSSA pour la France).

Une notification qui est transmise à la Commission et aux Etats membres qui peuvent effectuer des observations, seul l'Etat membre prenant tout de même une décision non figée⁵⁵⁰, sous couvert de considérations éthiques⁵⁵¹ et non uniquement sanitaires et environnementales. Une décision qui peut donc valoir autorisation de la dissémination, qui elle même peut être le préalable à une demande d'autorisation de commercialisation du « produit OGM » et des « aliments OGM » en étant issus (2).

2 . LA PHASE DE COMMERCIALISATION

91. De la directive 2001/18/CE et du règlement *Novel Foods* ... - Lorsque les résultats de la dissémination sont positifs, l'entreprise peut décider de mettre le « produit OGM » sur le marché à des fins de culture ou de transformation.

Pour un « produit OGM » destiné à l'alimentation, pendant longtemps c'est cette même directive 2001/18/CE qui s'appliquait, et plus spécifiquement sa partie C qui était exclusivement consacrée « à la

548 A cet effet l'annexe II (« *Principes applicables à l'évaluation des risques pour l'environnement* ») fixe l'objectif d'une telle évaluation, de même que les principes généraux à respecter.

549 L'annexe III de la directive 2001/18/CE met en place les « *informations devant figurer dans la notification concernant la dissémination des OGM* », pour les plantes supérieures génétiquement modifiées, et à contrario celles qui n'en sont pas.

Pour les premières citées, sont demandées dans le cadre de cette notification des informations concernant les plantes réceptrices, la modification génétique, la plante supérieure génétiquement modifiée, la site de dissémination, la dissémination en elle-même, les plans de surveillance, de contrôle et de traitement du site et des déchets après dissémination. (Annexe III A)

En revanche pour les autres sont exigées : les informations concernant l'OGM (caractéristiques de l'organisme donneur ou récepteur ; caractéristique du vecteur ; caractéristiques de l'OGM), les informations sur les conditions de la dissémination et l'environnement récepteur (informations sur la dissémination, informations sur l'environnement), les informations sur les interactions entre les OGM et l'environnement (caractéristiques affectant la survie, la multiplication et la dissémination ; interactions avec l'environnement) et les informations sur les plans de surveillance, de contrôle, de traitement des déchets et d'intervention d'urgence (techniques de surveillance, contraintes imposées à la dissémination, traitement des déchets, plans d'intervention d'urgence). (Annexe III B)

550 V. Article 8 de la directive 2001/18/CE

551 ▪ La directive 2001/18/CE est claire à cet égard, son considérant 9 précisant d'ailleurs que « *le respect des principes éthiques reconnus dans un Etat membre est particulièrement important. Les Etats membres peuvent prendre en considération des aspects éthiques lorsque des OGM sont volontairement disséminés* ».

▪ Dans ce cadre comme nous l'avons déjà mentionné, la France s'est dotée d'un Haut Conseil des Biotechnologies créé par l'article 3 de la loi « OGM » du 25 juin 2008 qui est certes composé d'un comité scientifique rassemblant des experts de ce domaine des biotechnologies, mais aussi d'un comité éthique, économique et social en charge notamment de la dimension éthique des OGM

▪ V. sur les fonctions du Haut Conseil des Biotechnologies : Article L.531-3 du C. env.

▪ V. sur la composition du comité économique et social : Article L.531-4-1 du C. env.

▪ V. MOIROUD C., La loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés : de la politique, du droit et des sciences, *AJDA*, 2008, p. 2074

mise sur le marché d'OGM en tant que produits ou d'éléments de produits ».

Quant aux « aliments OGM », ils étaient régis par le règlement *Novel Foods*⁵⁵².

92. ... Au règlement (CE) n°1829/2003 - Puis le règlement (CE) n°1829/2003⁵⁵³ a été adopté instaurant une procédure communément dénommée « *one door, one key* »⁵⁵⁴.

Elle permet aux opérateurs industriels dès lors que l'un des usages qu'il prévoit est alimentaire⁵⁵⁵, d'effectuer une demande unique pour le « produit OGM » destiné à l'alimentation humaine et toutes ses applications dont la culture et la transformation en denrées alimentaires.

Si bien que désormais, pour que le « produit OGM » destiné à l'alimentation humaine, et/ou l'« aliment OGM » en étant issu, puisse(nt) être mis sur le marché une demande⁵⁵⁶ doit être effectuée à l'échelle nationale où l'autorité compétente doit en informer l'AESA qui de fait devient responsable de l'évaluation scientifique, et doit rendre un avis⁵⁵⁷.

Suite à cet avis la Commission rend une proposition de décision⁵⁵⁸ qui doit être approuvée à la majorité qualifiée par les Etats membres au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire, un rejet

552 • V. sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées autorisées au titre du règlement *Novel Foods* :

⟨http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/258-97-ec_authorized_en.pdf⟩

• V. sur les demandes d'autorisation effectuées dans le cadre de ce règlement *Novel Foods* :

⟨http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/258-97-ec_pending_authos_en.pdf⟩

553 Règlement (CE) n°1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 1-23)

554 • C'est-à-dire une clé pour chaque porte.

• La volonté d'un tel dispositif est de rendre le système plus simple et plus transparent (V. Considérant 5 du règlement (CE) n°1829/2003).

Mais aussi de faire face aux insuffisances du règlement *Novel Foods*. Et l'intention du Législateur est explicite à cet égard puisqu'il mentionne expressément que ce règlement *Novel Foods* prévoit une procédure de notification pour les nouveaux aliments qui sont substantiellement équivalents à des aliments existants. Or « *si l'équivalence substantielle est une étape essentielle du processus d'évaluation de l'innocuité des aliments génétiquement modifiés, elle ne constitue pas une évaluation de l'innocuité en soi. Pour assurer la clarté, la transparence et un cadre harmonisé d'autorisation des aliments génétiquement modifiés, il convient d'abandonner cette procédure de notification des aliments génétiquement modifiés* » (Considérant 6 du règlement (CE) n°1829/2003).

555 Il suffit qu'un des usages soit alimentaire pour que tous les usages (cultures, transformation en produits industriels,...) puissent être traités sous le règlement (CE) n°1829/2003

556 • Demande qui doit notamment indiquer le champ d'application, le plan de surveillance, la méthode de détection prévus, ou bien encore une proposition d'étiquetage.

• V. Article 5.3 du règlement (CE) n°1829/2003

• V. sur les demandes d'autorisation effectuées dans le cadre de ce règlement (CE) n°1829/2003 :

⟨http://efsa.europa.eu/science/gmo/gm_ff_applications/catindex_fr.html⟩

557 • Dans un délai de 6 mois.

• V. sur les modalités d'élaboration de l'avis : Article 6.3 du règlement (CE) n°1829/2003

558 • Dans un délai de 3 mois.

• En théorie, la Commission peut s'écarter de l'avis de l'AESA en justifiant sa position. Mais la théorie n'est pas la pratique.

entraînant une décision à la majorité qualifiée du Conseil⁵⁵⁹, tandis qu'une approbation entraîne bien évidemment autorisation⁵⁶⁰ qui est alors valable dans l'ensemble de la Communauté pour une durée de dix ans renouvelables⁵⁶¹.

93. Les « produits OGM » destinés à l'alimentation humaine autorisés - C'est ainsi que si l'on se réfère au registre public mis en place à l'échelle communautaire⁵⁶², nous pouvons constater que les « produits OGM » peuvent porter sur le coton⁵⁶³, le maïs⁵⁶⁴, le colza⁵⁶⁵, le soja⁵⁶⁶ ou la betterave à

559 Si le Conseil n'agit pas dans un délai de trois mois ou ne parvient pas à une majorité qualifiée pour l'adoption ou le rejet de la proposition de la Commission, la Commission adopte la décision.

560 V. sur la question des autorisations d'exportation des OGM : Règlement (CE) n°1946/2003 du 15 juillet 2003 relatif aux mouvements transfrontaliers des organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L287, 5 novembre 2003, pp. 1-10).

561 V. sur les modalités de demandes de renouvellement : Article 11 du règlement (CE) n°1829/2003

562 Registre prévu à l'article 28 du règlement (CE) n°1829/2003. - [En ligne] Disponible sur : http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

563 Avec :

- le coton (MON 1445) : Introduit le gène «CP4 ESPS» pour conférer une tolérance à l'herbicide glyphosate.
- le coton (MON 15985) : Introduit le gène «Cry1Ac» et «CryAb2» qui confèrent une résistance aux insectes très sélectives dans le contrôle des insectes lépidoptères.
- le coton (MON 15985 × MON 1445) : Introduit les gènes «CP4 ESPS», «Cry1Ac» et «CryAb2».
- le coton (MON 531) : Introduit le gène «Cry1Ac» qui confère une résistance aux insectes.
- le coton (MON 531 × 1445) : Introduit le gène «Cry1Ac» et «CP4 ESPS».
- le coton (LLCotton25) : Introduit le gène «pat» qui confère une herbicide glyphosate-ammonium.

564 Avec :

- le maïs (Bt 11) : Introduit le gène «CryIA(b)» pour conférer une résistance aux insectes, ainsi que le gène «pat».
- le maïs (DAS 1507) : Introduit le gène «Cry1F» qui confère une résistance à la pyrale du maïs européenne et certains autres parasites lépidoptères, ainsi que le gène «pat».
- le maïs (DAS 1507 × MON 603) : Introduit le gène «Cry1F», le gène «pat», le gène «CP4 ESPS».
- le maïs (DAS 59122) : Introduit le gène le gène «pat», et les gènes «Cry34Ab1» et «Cry35Ab1» qui confèrent une protection contre certains coléoptères ravageurs comme les larves de la chrysomèle des racines du maïs.
- le maïs (GA 21) : Introduit le gène mEPSPS qui confère une tolérance à l'herbicide glyphosate.
- le maïs (MON 810) : Introduit le gène «CryIA(b)» .
- le maïs (MON 863) : Introduit le gène «Cry3Bb1» qui confère une résistance aux insectes, et le gène «nptII».
- le maïs (MON 863 × NK 603) : Introduit les gènes «Cry3Bb1», «nptII», et «CP4 ESPS».
- le maïs (MON 863 × MON 810) : Introduit les gènes «CryIA(b)», «Cry3Bb1» et «nptII».
- le maïs (NK 603) : Introduit le gène «CP4 ESPS».
- le maïs (NK 603 × MON 810) : Introduit les gènes «CP4 ESPS» et «CryIA(b)».
- le maïs (T25) : Introduit le gène «pat».

565 Avec :

- le colza (GT73) : Introduit le gène «CP4 ESPS», et le gène «goxv247» qui confère une tolérance à l'herbicide glyphosate.
- le colza (MS8, RF3, MS8×RF3) : Introduit le gène «pat».
- le colza (T45) : Introduit le gène «pat».

566 Avec :

- le soja (MON 40-3-2) : Introduit le gène «CP4 ESPS».
- le soja (A 2704-12) : Introduit le gène «pat».
- le soja (MON 89788) : Introduit le gène «CP4 ESPS».

sucre⁵⁶⁷.

94. Les « aliments OGM » - Et que de la sorte, alors que pour chaque « produit OGM » autorisé est prévue une utilisation limitée à certaines catégories de denrées ou à certaines denrées⁵⁶⁸, le mangeur peut être amené à consommer des aliments génétiquement modifiés de par leurs ingrédients (farine de maïs dans le pain ; semoule de maïs dans les biscuits apéritifs, la chapelure, la bière ; amidon de maïs dans les plats cuisinés, les sauces, la charcuterie, les préparations pour desserts déshydratées, les potages ; farines de soja dans le pain, le pain de mie, les pâtisseries ; protéines de soja dans les préparations pour nourrissons ; matières grasses végétales dans les barres de céréales, dans les matières grasses à tartiner,...).

Des aliments génétiquement modifiés de par les additifs issus par exemple du maïs (amidon oxydé, phosphates d'amidon, amidons acétylés, amidons hydroxypropylés, succinate d'amidon, amidon oxydé acétylé, caramels, sorbitol, mannitol, isolmalt, maltitol, lactitol, xylitol, glucono-lactone, erythorbates), ou bien encore du soja (lécithine, huile de soja oxydée,...).

Des aliments génétiquement modifiés de par leurs supports d'arômes (produits dérivés du maïs tels que les maltodextrines, b-cyclodextrine,...), ou de par leurs enzymes (enzymes du type amylase ou chymosine et protéase,...).

Tous ayant pour point commun d'apporter des nutriments sains, et sauf exceptions, d'être clairement indiquées au mangeur lorsqu'il achète la denrée **(B)**.

B . UNE MODIFICATION GENETIQUE TRANSPARENTE

Alors que les « produits OGM » destinés à l'alimentation humaine et les « aliments OGM » destinés à l'alimentation humaine font l'objet d'une autorisation décennale qui peut à tout moment être remise en cause, la traçabilité de ces produits et aliments est incontournable puisqu'elle doit pouvoir être à même de constater leurs effets nuisibles imprévus sur la santé humaine, animale ou sur l'environnement, en permettant également de retirer du marché les produits et aliments concernés.

Mais si cette traçabilité participe à cette gestion des risques *a posteriori*, elle offre également aux

⁵⁶⁷ Avec la betterave à sucre (H7-1) qui introduit le gène «CP4 ESPS».

⁵⁶⁸ Par exemple, pour ce qui est de l'alimentation humaine, le coton MON 1445 n'est autorisé que pour une utilisation relative à l'huile de coton et aux additifs alimentaires.

opérateurs (1), et donc par suite aux consommateurs la possibilité de disposer d'informations précises leur permettant de choisir librement de manger ou non des « aliments OGM » (2).

1 . LA TRACABILITE DES DENREES ALIMENTAIRES GENETIQUEMENT MODIFIEES

95. Une autorisation décennale remise en cause - Le règlement (CE) n°1829/2003 prévoit l'obligation de respecter toutes les conditions et restrictions d'utilisation qui ont été fixées lors de l'autorisation donnée si bien qu'en cas de nouvelle information de nature technique ou scientifique qui pourrait remettre en cause cette innocuité⁵⁶⁹, chaque titulaire d'autorisation doit en informer la Commission et l'autorité nationale compétente.

A partir de ces nouvelles données la Commission et/ou un Etat membre peuvent saisir l'AESA s'ils estiment que « *de toute évidence, le produit/aliment (OGM) autorisé est susceptible de présenter un risque grave pour la santé humaine, la santé animale ou l'environnement* »⁵⁷⁰.

L'autorisation peut ainsi être modifiée, suspendue voire révoquée suivant la même procédure qui lui avait permise d'être octroyée.

96. L'existence d'une clause de sauvegarde - De même, chaque Etat membre dispose d'une clause de sauvegarde conformément à l'article 23.1 de la directive 2001/18/CE aux termes duquel :

« Lorsqu'un État membre, en raison d'informations nouvelles ou complémentaires, devenues disponibles après que l'autorisation a été donnée et qui affectent l'évaluation des risques pour l'environnement ou en raison de la réévaluation des informations existantes sur la base de connaissances scientifiques nouvelles ou complémentaires, a des raisons précises de considérer qu'un OGM en tant que produit ou élément de produit ayant fait l'objet d'une notification en bonne et due forme et d'une autorisation écrite conformément à la présente directive présente un risque pour la santé humaine ou l'environnement, il peut limiter ou interdire, à titre provisoire, l'utilisation et/ou la vente de cet OGM en tant que produit ou élément de produit sur son territoire.

L'État membre veille à ce qu'en cas de risque grave, des mesures d'urgence consistant, par exemple, à suspendre la mise sur le marché ou à y mettre fin, soient prises, y compris en ce qui concerne l'information du public.

⁵⁶⁹ Par exemple, si le produit est exporté, et que le pays exportateur met en place une interdiction ou une restriction dudit produit.

⁵⁷⁰ Article 34 du règlement (CE) n°1829/2003

L'État membre informe immédiatement la Commission et les autres États membres des actions entreprises au titre du présent article et indique les motifs de sa décision, en fournissant sa réévaluation des risques pour l'environnement et en indiquant si les conditions de l'autorisation doivent être modifiées et comment ou s'il convient de mettre fin à l'autorisation et, le cas échéant, les informations nouvelles ou complémentaires sur lesquelles il fonde sa décision ».

C'est ainsi que l'Etat français a par exemple pu interdire à titre provisoire la culture du maïs MON 810⁵⁷¹, seul « produit OGM » destiné à l'alimentation jusqu'alors autorisé⁵⁷² à la culture en plein champ en France.

Des arrêtés d'interdiction ont effectivement été pris par le ministre de l'Agriculture et de la Pêche les 7 et 13 février 2008, arrêtés⁵⁷³ interdisant la culture en France pour l'année 2008 de ce maïs génétiquement modifié en raison notamment des risques que cette culture présente⁵⁷⁴, appliquant ainsi à bon escient le « *principe de précaution* » comme l'a précisé le Conseil d'Etat dans sa décision du 19 mars 2008⁵⁷⁵ à l'occasion de laquelle la Haute juridiction administrative a rejeté le recours de producteurs⁵⁷⁶ réclamant la suspension de ces mesures⁵⁷⁷.

571 ▪ Plus cher à l'achat, 40 euros par hectare, le MON 810 offre une plus grande rentabilité que le maïs conventionnel (10,5 tonnes par hectare contre 10 tonnes), un coût de traitement nul (contre 35 à 50 euros par hectare pour le maïs conventionnel traité une seule fois, et 70 à 100 euros par hectare pour le maïs conventionnel traité deux fois). - Source : ROBERT A., Les producteurs de maïs OGM crient à l'hérésie, *La Tribune*, 7 février 2008

▪ V. également sur le MON 810 : LAUNAY G. et ORTIZ L., Qui veut la peau du 810 ?, *Libération*, 23 octobre 2007

572 Autorisé à la culture par la Commission européenne en 1998, le MON 810 avait déjà été interdit en Autriche, puis en Grèce, Italie, Suisse, Hongrie, Pologne et enfin en Allemagne sur la base d'une étude commandée par Greenpeace.

573 ▪ Arrêté du 7 février 2008 suspendant la mise en culture des variétés de semences de maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L. lignée MON 810) (JORF, 9 février 2008, p. 2462)

▪ Arrêté du 13 février 2008 modifiant l'arrêté du 7 février 2008 suspendant la mise en culture des variétés de semences de maïs génétiquement modifié (*Zea mays* L. lignée MON 810) (JORF, 19 février 2008, p. 3004).

574 ▪ Selon le rapport du Comité de Préfiguration d'une Haute Autorité sur les OGM, rapport rédigé par le professeur Yvon LE MAHO et intitulé « *réponse à l'analyse réalisée le 30 janvier 2008 par la Société Monsanto de l'avis sur la dissémination du MON 810 sur le territoire français* », le MON 810 aurait des impacts négatifs sur l'environnement (dissémination à longue distance, résistance développée par des ravageurs, possibilités d'effets toxiques à long terme pour la faune et le flore), mais aussi sur la santé.

Il ressort en effet de ce rapport que : « *Quant à l'affirmation de l'entreprise selon laquelle il n'y a aucun risque, il faut préciser que seules des études toxicologiques de longue durée peuvent garantir que les plantes transgéniques puissent être consommées en toute sécurité par l'homme et l'animal* ». (Point 12). - [En ligne] Disponible sur : http://www.legrenelle-environnement.fr/IMG/pdf/Reponse_Monsanto_France_Le_Maho.pdf

▪ Créé par le décret n°2007-1710 du 5 décembre 2007 (JORF, 6 décembre 2007, pp. 19741 et s.), ce comité était en charge d'une mission temporaire de réflexion sur les missions, la composition et le fonctionnement de la Haute autorité sur les organismes génétiquement modifiés, et s'est substituée à la Commission du génie biomoléculaire, la Commission du génie génétique et le Comité de Biovigilance sur le sujet de la culture OGM en plein champ.

575 V. LE PRAT M. et VERDIER L., Le Conseil d'Etat justifie l'interdiction de la mise en culture du maïs MON 810, *RDR*, mai 2008, pp. 56-59

576 Parmi ces producteurs, nous pouvons notamment citer l'Association générale des producteurs de maïs (AGPM), le groupe agrochimique Monsanto, le semencier Pioneer, la coopérative Limagrain et le syndicat des établissements de semences de maïs (Seproma).

577 ▪ Selon les requérants, il y aurait d'une part un déficit financier très important, estimé selon eux à 10 millions d'euros. D'autre part la « *clause de sauvegarde* » selon laquelle « *lorsqu'un produit (...) est, de toute évidence, susceptible de présenter un risque grave pour la santé humaine, la santé*

97. Le règlement (CE) n°1830/2003 - Dans ce cadre, la traçabilité mise en place par le règlement (CE) n°1830/2003⁵⁷⁸ peut contribuer à mettre en évidence les conséquences imprévues lors de l'autorisation portant sur le « produit OGM » / « aliment OGM ».

Théoriquement, comme le mentionne le règlement *Food Law* cette traçabilité doit être entendue comme « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire »⁵⁷⁹.

Concrètement en l'espèce ce processus s'effectue en deux étapes.

Une première étape selon laquelle est instauré pour chaque « produit OGM » un identificateur unique⁵⁸⁰

animale ou l'environnement, il apparaît nécessaire de suspendre ou de modifier d'urgence une autorisation », n'autorisait pas le gouvernement français à décréter cette interdiction.

• D'autant plus ces risques présentés par le MON 810 sont très controversés. Et pour cause selon l'AFSSA, dans son rapport rendu le 23 janvier 2009, ce maïs génétiquement modifié ne présenterait aucun risque sanitaire. D'ailleurs l'Agence avait déjà conclu dans son avis rendu le 30 avril 2008 qu'« au regard des données présentées dans le dossier dont certaines ont été réactualisées et des nombreuses données publiées dans la littérature scientifique à comité de lecture, les maïs MON 810 et leurs produits dérivés présentent le même niveau de sécurité sanitaire que les variétés de maïs conventionnelles et que leurs produits dérivés ».

Alors que l'Autorité européenne de sécurité alimentaire, dans son rapport de novembre 2008, exclut également tout risque pour la santé humaine mais également pour l'environnement.

Pourtant de tels avis, émanant qui plus est de telles agences, n'ont pas changé la donne et n'ont pas empêché la mise en place et le maintien de cette clause de sauvegarde, cela nous confortant dans notre idée selon laquelle les aliments génétiquement modifiés que nous pouvons manger sont sûrs d'un point de vue sanitaire puisque dès qu'un risque pourtant très controversé apparaît, l'OGM ne peut plus être cultivé.

• V. AFSSA, Rapport (23 janvier 2009) sur le rapport du Pr LE MAHO adressé à la Commission Européenne en juin 2008

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/BIOT2008sa0266.pdf>

• V. AESA, Avis (29 octobre 2008) Request from the European Commission related to the safeguard clause invoked by France on maize MON810 according to Article 23 of Directive 2001/18/EC and the emergency measure according to Article 34 of Regulation (EC) n°1829/2003 - [En ligne] Disponible sur : http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/gmo_op_ej850_French_safeguard_clause_on_MON810_maize_en.pdf

578 Règlement (CE) n°1830/2003 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 et modifiant la directive 2001/18/CE (JOCE n°L268, 18 octobre 2003, pp. 24-28).

579 • Article 3.15 du règlement *Food Law*

• Pour Me Marie-Véronique JEANNIN, il convient de voir dans cette traçabilité « un outil permettant d'associer le flux d'informations, et dont un des objectifs est de rassurer le consommateur en lui apportant des informations fiables. Il ne s'agit pas d'une innovation, puisque le droit communautaire et national imposent l'identification du lot et l'obligation de connaître l'origine des denrées alimentaires, et que des exigences relatives à la traçabilité ont été définies au coup par coup en fonction des besoins des secteurs déterminés ». - JEANNIN M.V., 1er janvier 2005 : naissance du droit alimentaire européen, *Dalloz*, 2004, p. 3059

• Quant à la Direction Générale de l'Alimentation, elle considère qu'« il s'agit en aucun cas d'une obligation de moyens, mais d'une obligation de résultat, s'accompagnant de retrait du marché et de signalement aux services de contrôle en cas de risque présenté par un aliment : les exploitants ont l'entière responsabilité du choix des systèmes de traçabilité, qu'ils déterminent en fonction d'une évaluation des risques et de leurs contraintes économiques ». - Note de service N205-8026 de la Direction Générale de l'Alimentation - Sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles, 20 janvier 2005

• V. également sur la traçabilité :

RETTNER S., Traçabilité et protection alimentaire, *Droit et Patrimoine*, mai 2001, pp. 92-107

Conseil National de l'Alimentation, Avis (29 juin 2001) n°28 sur la traçabilité des denrées alimentaires, 32 p.

CHARLIER C., La traçabilité comme standard de production, *Economie rurale*, mai-juin 2003, pp. 5-18

GUYONNET J-P., La traçabilité, l'un des outils de la sécurité des aliments, in LAHELLEC C. (coord.), *Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, pp. 161-181

580 V. Sur les modalités de détermination de cet identificateur : Article 8 du règlement (CE) n°1830/2003

qui consiste plus précisément en « un code numérique ou alphanumérique simple, qui sert à identifier un OGM sur la base de l'évènement de transformation autorisé à partir duquel il a été développé et qui procure le moyen d'accéder aux informations spécifiques se rapportant à cet OGM »⁵⁸¹.

Et une seconde étape où pour le « produit OGM » destiné à l'alimentation humaine, au premier stade de la mise sur le marché, y compris en vrac, l'opérateur⁵⁸² doit recevoir l'information selon laquelle le produit contient des OGM ou consiste en un OGM, l'identificateur lui étant attribué devant être mentionné.

Quant à l'« aliment OGM », l'opérateur doit être informé de chaque ingrédient alimentaire produit à partir d'OGM, l'information générale selon laquelle l'aliment a été produit à partir d'OGM pouvant suffire lorsqu'il n'existe pas de liste d'ingrédients.

Aussi alors que toutes ces données doivent être transmises aux opérateurs qui à leur tour reçoivent le « produit OGM » et l'« aliment OGM », alors qu'elles doivent être gardées pendant une période de cinq ans, cette traçabilité participe pleinement à la transparence de cette modification génétique vis-à-vis des opérateurs, et donc par la même des mangeurs au travers de l'étiquetage des produits concernés (2).

2 . L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES GENETIQUEMENT MODIFIEES

98. Une continuité réglementaire - Selon l'article 2.1.a de la directive 2000/13/CE relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires⁵⁸³, un mangeur ne doit pas être induit en erreur notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et particulièrement sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, le mode de fabrication et de production.

Selon l'article 8.1.d du règlement *Novel Foods* tel qu'il était applicable avant l'adoption du règlement (CE) n°1829/2003, lorsque les caractéristiques d'un nouvel aliment diffèrent de celles d'un aliment ou ingrédient alimentaire classique, l'étiquetage doit porter la mention de ces caractéristiques ou propriétés

581 Article 3.4 du règlement (CE) n°1830/2003

582 C'est-à-dire « la personne physique ou morale qui met un produit sur le marché ou qui reçoit un produit mis sur le marché dans la Communauté, en provenance soit d'un État membre, soit d'un pays tiers, à un stade quelconque de la chaîne de production et de distribution, à l'exclusion du consommateur final ». - Article 3.5 du règlement (CE) n°1830/2003

583 V . Infra NBP 1396

modifiées accompagnées de l'indication de la méthode selon laquelle cette caractéristique ou propriété a été obtenue.

Ce qui est notamment le cas en « présence d'un OGM », comme l'avait d'ailleurs confirmé l'article 1.2.d du règlement (CE) n°50/2000⁵⁸⁴ à propos de l'étiquetage des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'OGM.

C'est donc dans cette continuité que le règlement (CE) n°1829/2003 prévoit lui aussi qu'en présence d'un « aliment OGM », le mangeur doit être à même de le savoir par le biais d'un étiquetage clair correspondant « *aux souhaits exprimés dans de nombreuses enquêtes par une grande majorité d'entre eux* »⁵⁸⁵.

99. Les mentions exigées - A cet effet son article 13 dispose donc que :

- Soit le nom de l'ingrédient apparaît sur l'étiquetage dans quel cas la mention « génétiquement modifié » ou « produit à partir de (nom de l'ingrédient) génétiquement modifié » doit être indiquée après l'indication de l'ingrédient concerné.
- Soit le seul nom de la catégorie de l'ingrédient est choisi par le responsable de la mise sur le marché dans quel cas l'exigence est similaire si ce n'est que la mention suit celle du nom de cette catégorie.
- Soit le produit ne fait pas l'objet d'une liste d'ingrédient dans quel cas la mention « produit à partir de (nom de l'organisme) » doit apparaître sur l'étiquetage.
- Soit la denrée n'est pas préemballée ou de telle manière que la surface pouvant permettre cette précision est insuffisante dans quel cas celle-ci doit apparaître soit à proximité de l'aliment concerné, soit sur le matériau d'emballage de manière visible et lisible.

100. « La liberté de consommer avec ou sans OGM » en toute connaissance de cause - De fait le mangeur peut choisir, alors que la loi « OGM » du 25 juin 2008 garantit le respect de « *la liberté de consommer avec ou sans organismes génétiquement modifiés* »⁵⁸⁶, d'ingérer ou non ces aliments⁵⁸⁷.

584 ▪ Règlement (CE) n°50/2000 du 10 janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (JOCE n°L61, 11 janvier 2000, pp. 15-17)

▪ Abrogé par le règlement (CE) n°1829/2003

585 ▪ V. Considérant 21 du règlement (CE) n°1829/2003

▪ V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (17 juin 1997) n°17 sur l'étiquetage des nouveaux aliments et des nouveaux ingrédients constitués d'organismes génétiquement modifiés ou issus d'organismes génétiquement modifiés, p. 3

586 ▪ « *La liberté de consommer et de produire avec ou sans organismes génétiquement modifiés, sans que cela nuise à l'intégrité de l'environnement et à la spécificité des cultures traditionnelles et de qualité, est garantie dans le respect des principes de précaution, de prévention, d'information, de participation et de responsabilité inscrits dans la Charte de l'environnement de 2004 et dans le respect des dispositions communautaires* » (Article 2 alinéa 4 de la loi du 25 juin 2008 relative aux organismes génétiquement modifiés)

Alors il est vrai que l'article 12.2 du règlement (CE) n°1829/2003 mentionne que l'étiquetage des OGM n'est pas obligatoire pour certaines denrées alimentaires remplissant une double condition cumulative.

A savoir dans un premier temps, si le pourcentage d'OGM n'excède pas 0,9 % de chaque ingrédient. Si bien qu'en pratique si un « aliment OGM » contient 0,4% d'amidon de maïs, mais que cet amidon contient plus de 0,9% d'OGM, l'exonération d'étiquetage ne peut s'appliquer, de même que si l'« aliment OGM » a en lui-même un pourcentage d'OGM supérieur à 0,9% pourtant issu de plusieurs ingrédients qui respectent ce seuil.

A savoir dans un second temps, si cette présence est fortuite ou techniquement inévitable, et que les exploitants sont à mêmes de démontrer si besoin est aux autorités compétentes que toutes les mesures adéquates ont été prises pour éviter la présence de ce matériel⁵⁸⁸.

Mais néanmoins cette double exigence est telle que ce pourcentage résiduel⁵⁸⁹ ne peut être assimilé à

• V. sur cette disposition : ROMI R., La loi OGM : du grain à moudre pour les avocats et leurs assurances, *Droit de l'environnement*, juin 2008, p. 3
587 • Nous nous devons de condamner le fauchage volontaire des cultures OGM, et par la même de nous montrer favorable à la décision du 7 février 2007 de la Cour de cassation dans laquelle elle condamne des prévenus ayant détruit volontairement des plantations d'OGM (prévenus qui avaient avancé pour leur défense l'état de nécessité).
• V. DARSONVILLE A., La destruction d'OGM ne relève pas de l'état de nécessité, *Dalloz*, 2007, p.573
FELDMAN J-P., Les « faucheurs » fauchés par la Cour de cassation, *Dalloz*, 2007, p. 1310
KEMPF H., La Cour de cassation confirme la peine de quatre mois de prison pour José Bové, *Le Monde*, 9 février 2007

588 • Article 12 du règlement (CE) n°1829/2003 ; Article 4.C.7 du règlement (CE) n°1830/2003
• V. également Considérant 4 du règlement (CE) n°1829/2003. En pratique, comme le précise la DGCCRF, « pour démontrer qu'ils ont pris des mesures adéquates pour éviter la présence d'OGM ou de dérivés, les opérateurs peuvent fournir les éléments suivants : cahier des charges avec les fournisseurs dans lequel il est précisé qu'un approvisionnement conventionnel est souhaité, analyses réalisées par le fournisseur ou l'opérateur, politique générale de non utilisation d'OGM, attestations des fournisseurs, etc. De façon générale, les cahiers des charges restent valables sauf lorsqu'un nouveau document contractuel est signé entre les parties, à l'inverse des attestations qui doivent, elles, être actualisées annuellement ».
[En ligne] Disponible sur : <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/fiches_pratiques/fiches/ogm.htm#exo>

589 V. sur la détection de la présence d'OGM dans les aliments :
« Comment les détecter ? - Des échantillons de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux sont collectés en vue de l'analyse de leur ADN ou des protéines qui permettent de déterminer s'il y a eu modification génétique ou pas. L'une des techniques de détection est la PCR (ou réaction de polymérisation en chaîne) qui permet de multiplier rapidement en plusieurs millions d'exemplaires un segment donné d'ADN limité par deux séquences connues. Cette technique permet de détecter des quantités infimes d'ADN.
Les difficultés techniques - Ce processus de contrôle recèle un grand nombre de difficultés techniques. Par exemple, prélever un nombre limité d'échantillons représentatifs s'apparente à un défi lorsqu'il faut déterminer si une expédition de plusieurs milliers de tonnes de céréales contient des OGM. De plus, s'il n'existe pas de registre répertoriant et décrivant les amorces, la détection du transgène sera impossible. Il est donc nécessaire de mettre en place un registre répertoriant les transgènes et les amorces.
Harmonisation des méthodes de détection pour une traçabilité plus fiable - Les sociétés de biotechnologies, les autorités de contrôle, les partenaires commerciaux et les importateurs sont confrontés aux contraintes d'analyse découlant de la législation communautaire sur les OGM. Le 4 décembre 2002, la Commission européenne a lancé un Réseau européen de laboratoires de référence pour les OGM. Ce réseau comprend plus de 45 laboratoires de contrôle situés dans les Etats membres, le but étant d'améliorer la traçabilité des OGM dans la chaîne alimentaire et de contribuer au contrôle de leur utilisation en Europe. Le réseau doit élaborer et valider des méthodes uniformisées de détection et de quantification des OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et jouer un rôle dans le conseil technique en matière de détection et d'échantillonnage. La coordination de ces travaux est assurée par le Centre commun de recherche de la Commission. Il est essentiellement chargé de valider les méthodes de détection utilisées par les opérateurs. Actuellement, le réseau invite les pays candidats à l'adhésion à l'Union européenne et les partenaires commerciaux de la Communauté à participer aux groupes de travail, le but étant de mettre en place un réseau mondial de détection des OGM ».
[En ligne] Disponible sur : <<http://www.infogm.org/spip.php?article1441>>

une tromperie⁵⁹⁰.

101. La mention « sans OGM » ou « non OGM »⁵⁹¹ - Il est vrai également que le mangeur peut être amené à ingérer des produits animaux nourris à partir d'« aliments OGM » destinés à l'alimentation animale. Certes dans un tel cas ce mangeur n'encourt pas de risque pour sa santé, pas plus d'ailleurs que les animaux puisque les « produits OGM » destinés à l'alimentation animale et les denrées en étant issues⁵⁹², sont eux aussi soumis à cette procédure « *one door, one key* »⁵⁹³.

Mais toujours est-il que la réglementation sur l'étiquetage ne concernant pas les produits du type lait, viande, poisson, oeufs, le consommateur n'a pas la possibilité de faire la distinction entre les produits alimentaires d'origine animale issus d'animaux ayant mangé ou non des denrées à teneur en OGM garantie à une hauteur maximale de 0,9%.

Pourtant si cette situation est problématique, et alors que la Commission européenne⁵⁹⁴ a indiqué qu'elle allait procéder à une réflexion sur l'opportunité de créer des allégations du type « sans OGM » ou « non OGM » au niveau communautaire, en France la situation est en passe de changer.

Car le Conseil National de la Consommation dans son avis du 19 mai 2009⁵⁹⁵ a effectivement autorisé ces mentions pour les produits d'origine végétale dès lors que « *la présence d'OGM est exclue* »⁵⁹⁶, c'est-à-dire lorsqu'« *aucun OGM, produit dérivé d'OGM ou produit obtenu à l'aide d'OGM (acides aminés, vitamines, enzymes,...) a été utilisé à un stade quelconque de l'élaboration du produit* »

590 V. Infra NBP 1554

591 NOUSSAIR Ch., ROBIN S. et RUFFIEUX B., Comportement des consommateurs face aux aliments « avec OGM » et « sans OGM » : une étude expérimentale, *Economie Rurale*, novembre-décembre 2001, pp. 30-41

592 Il s'agit d'« aliments pour animaux génétiquement modifiés », c'est-à-dire « *les aliments contenant des OGM, consistant en de tels organismes ou produits à partir d'OGM, pour animaux* ». - Article 2.7 du règlement (CE) n°1829/2003

593 - V. Articles 15 à 26 du règlement (CE) n°1829/2003

• Les OGM autorisés sont également listés sur le registre communautaire, et comprennent ceux autorisés pour l'alimentation humaine, auxquels il convient d'ajouter la biomasse bactérienne (pCABL) et la biomasse de levure (pMT742 ou pAK729), avec de nouveau des restrictions d'usage.

594 Dans sa résolution du 10 mars 2009 intitulée « *Garantir la qualité des produits alimentaires : harmonisation ou reconnaissance mutuelle des normes* », le Parlement a en effet invité la Commission « *à présenter une proposition législative visant à imposer également l'obligation d'étiquetage pour les produits tels que le lait, la viande et les oeufs provenant d'animaux nourris avec des aliments génétiquement modifiés* ».

595 - Conseil National de la Consommation, Avis (19 mai 2009) relatif à la valorisation des filières n'utilisant pas d'OGM, 4 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.minefi.gouv.fr/conseilnationalconsommation/avis/2009/190509ogm.pdf>>

• Soulignons que la DGCCRF avait déjà rendu une note d'information dans ce sens - V. DGCCRF, Note d'information n°2004-113 sur les allégations relatives à l'absence d'OGM, 3 p. - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.minefi.gouv.fr/conseilnationalconsommation/avis/2009/annexe%202.pdf>>

• V. sur le document de travail de l'ANIA et des associations de consommateurs sur la « Valorisation des produits animaux issus de filières d'alimentation conventionnelles (contenant moins de 0,9% d'OGM) » : <<http://www.minefi.gouv.fr/conseilnationalconsommation/avis/2009/annexe%203.pdf>>

596 Le Conseil mentionne à cet égard que « *dans le cas de produits très transformés pour lesquels une recherche analytique d'OGM n'est pas possible, cette garantie doit être apportée pour les matières premières* ». - Ibid., p. 1

(matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques, solvants d'extraction, ou autres supports d'additifs ou d'arômes⁵⁹⁷).

102. La mention « (animaux) nourris sans utilisation d'OGM » - Et ces autorisations incluent également les produits d'origine animale⁵⁹⁸ dans la mesure où il peut être indiqué qu'il s'agit de denrées produites à partir d'« (animaux) nourris sans utilisation d'OGM » dès lors que les animaux ont été nourris avec des produits végétaux non susceptibles d'être génétiquement modifiés.

Et ce, soit pendant toute la durée de leur vie pour les animaux à cycle court, pendant les trois quarts de leur existence pour les animaux à cycle long (comme les ruminants). Ou pour les animaux produisant des denrées pour lesquelles la période de production est considérée comme déterminante, pendant la phase de production.

Quant aux animaux qui ont été nourris en tout ou partie avec des produits végétaux pour lesquels des variants génétiquement modifiés existent (exemples : soja, maïs, colza...) et peuvent de ce fait contenir de manière fortuite moins de 0,9% d'OGM, l'allégation d'une teneur garantie à 99,1% sans OGM est autorisée.

Ainsi alors que la généralisation de telles mesures semble plus que probable, au même titre d'ailleurs que l'obligation de mentionner les produits d'origine animale issus d'animaux qui eux ont ingéré des OGM, le mangeur est en passe progressivement mais sûrement d'avoir le choix d'incorporer ou non dans son régime alimentaire des « aliments OGM », suivant ses convictions, certains d'entre eux ne se cachant pas de leur rejet total, l'association Greenpeace ayant même élaboré pour les y aider une liste

597 A partir de ces exigences, le CNC apporte des précisions supplémentaires puisqu'il estime que :

- « Lorsqu'un seul ingrédient, fût-il l'ingrédient principal (ou une seule matière première d'un aliment composé pour animaux) répond aux conditions précédemment citées, une allégation du type « sans OGM » peut être reprise dans la liste des ingrédients mais cette mention ne doit pas prêter à confusion. Ainsi ne paraîtrait pas loyal le fait de laisser supposer, notamment par une trop grande proximité de cette mention avec la dénomination de vente, que c'est l'ensemble du produit qui est exempt d'OGM ».

- « De même ne répondrait pas à l'exigence de loyauté et de bonne information du consommateur ou utilisateur une référence à l'absence d'OGM sur une denrée ou un aliment pour animaux qui ne contiendrait aucun produit susceptible d'être génétiquement modifié car en dehors du champ des OGM autorisés en Europe. Toutefois, pour les pousses de haricot mungo communément appelées pousses de soja, la mention « germes (ou pousses) de soja sans OGM conformément à la réglementation » est admise. De même, une mention générale du type « aucun blé génétiquement modifié n'est autorisé en Europe » peut être admise sous réserve qu'il n'y ait pas de distinction abusive par rapport aux produits concurrents et qu'il ressorte bien que c'est l'ensemble des produits de cette espèce végétale qui présente cette caractéristique et non pas ceux d'une société seulement. Dans la mesure où les seuls OGM commercialisés à ce jour sont des produits végétaux pouvant être utilisés en alimentation, le recours à une allégation du type « sans OGM » pour des produits animaux (lait, viande, oeufs...) ne peut porter que sur l'alimentation des animaux et non sur les produits en tant que tels »

- « Une indication du type « issu de semences sans OGM » sur un produit fini destiné au consommateur final ou à un utilisateur dans le cas des aliments pour animaux ne constitue pas une information pertinente. Elle serait de nature à induire en erreur s'il était avéré que le produit fini contient, de façon fortuite ou accidentelle, des traces de matériel transgénique. Par ailleurs, l'utilisation de cette mention pour une espèce végétale génétiquement modifiée non autorisée à la culture ne répondrait pas à l'exigence de loyauté ». - Ibid., p. 1

598 V. : <http://www.loue.fr/sans_OGM.asp>

« noire »⁵⁹⁹.

Mais il va de soi que ce rejet propre à chacun ne peut remettre en cause la mise sur le marché de ces produits dès lors qu'ils sont conformes à la réglementation analysée, et qu'*a fortiori* ils sont donc conformes aux critères mis en évidence pour caractériser l'ingestion raisonnable.

Tout comme plus généralement ce n'est pas parce qu'un produit sain et nutritif n'est pas qualitatif physiologiquement et/ou psychologiquement pour un mangeur qu'il ne peut être qualifié d'aliment.

Parce que, hormis le dégoût d'ordre culturel qui est commun à eux tous, cette conception de la qualité est loin d'être uniforme selon les mangeurs, tout aliment étant finalement qualitatif à sa manière.

Ce qui n'empêche pas pour autant certains aliments de pouvoir être au « goût » de plus de mangeurs, dans la mesure où leur qualité est supérieure à celles des autres aliments (**Deuxième Section**).

599 [En ligne] Disponible sur : <http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/greenpeace-guide-ogm-2008.pdf>