

Les OGM effraient les AOC

Le Nouvelliste, 10 mai 2008 - PAUL VETTER

OGM Les produits AOC et IGP ne doivent pas frayer avec les organismes génétiquement modifiés. L'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP veut qu'on inscrive rapidement ce principe dans la loi.



Tout oppose les appellations d'origine contrôlées (AOC) et les organismes génétiquement modifiés (OGM)!

Pour Frédéric Brand, le président de l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP, les deux démarches sont incompatibles. Et il est urgent de le faire savoir, car la fin du moratoire sur les OGM est prévu pour novembre 2010.

«Au niveau légal, notre position est un peu faible. A la fin des années 90, lors de la rédaction des cahiers des charges de la plupart de nos AOC et de nos indications géographiques protégées (IGP), cette problématique ne touchait pas vraiment les producteurs. La plupart de ces cahiers des charges n'en font pas mention», a expliqué le futur chef du Service vaudois de l'agriculture, invité à s'exprimer jeudi soir à Martigny par StopOGM, la coordination romande sur le génie génétique.

Ni de près, ni de loin

L'association que préside Frédéric Brand adopte une position ferme valable pour tous les produits au bénéfice d'une AOC ou d'une IGP: pas d'OGM dans les ingrédients, pas davantage dans les auxiliaires technologiques, les levures par exemple. Pas non plus dans les matériaux en contact avec la marchandise ou dans les fourrages qui nourrissent les animaux.

Pour ancrer ces principes, les promoteurs des AOC et IGP suivent deux pistes.

La première consisterait à modifier l'ordonnance fédérale qui régit ces produits; la seconde serait de s'inspirer d'un sénateur français qui a proposé récemment d'interdire purement et simplement les cultures OGM dans l'aire de production d'une AOC ou d'un label de qualité. «Dans quelques jours, le conseiller aux Etats fribourgeois Alain Berset me succédera à la présidence de l'association. Il sera bien placé pour faire avancer le dossier», a expliqué Frédéric Brand.

Mais pourquoi les produits AOC ont-ils tant à craindre des organismes génétiquement modifiés? «Ce sont des philosophies que tout oppose», souligne l'ingénieur agronome et actuel directeur d'Agridea, l'ancien service romand de vulgarisation agricole. «La tradition est

le fondement des AOC et des IGP. Nous refusons donc les modifications qui touchent un point central du processus.» Autre pierre d'achoppement: les OGM sont étroitement liés à la notion de propriété intellectuelle. «Ce type de démarche est en totale opposition avec les valeurs collectives véhiculées par les AOC. LÀ, nous partageons un savoir-faire et une aire géographique.»

Lutte contre la fraude

Frédéric Brand a profité de l'occasion pour préciser les notions d'AOC et IGP. La première s'applique à un produit entièrement fabriqué dans sa région d'origine, depuis la production de sa matière première jusqu'à sa réalisation finale. Le terroir et les techniques de fabrication constituent des garanties de typicité pour le consommateur. Une IGP certifie au premier chef le savoir-faire acquis dans une région précise. Mais la qualité du produit est moins fortement liée au terroir régional puisque la matière première n'est pas nécessairement issue de la zone géographique mentionnée. «L'AOC est le plus ancien signe de qualité. Dès qu'un produit régional a acquis une réputation, on cherche à l'usurper. C'est la tromperie qui a engendré la protection», a expliqué l'orateur.

Actuellement, 23 produits bénéficient d'une AOC ou d'une IGP et une trentaine de demandes sont pendantes. Tous les secteurs agroalimentaires sont concernés, à l'exception de la filière vitivinicole dont les AOC sont gérées de manière complètement différente. «Dans ce secteur, on est concentré sur l'origine de la matière première, le raisin. On ne définit pas une méthode de vinification, par exemple. Faire converger les deux systèmes serait un grand rêve», conclut Frédéric Brand.