

GÉNIE GÉNÉTIQUE

# Le moratoire sur les OGM est prolongé jusqu'en 2021

**Le Conseil fédéral a décidé de prolonger le moratoire sur les Organismes génétiquement modifiés jusqu'en 2021. Une décision saluée par l'Union suisse des paysans.**



La culture des OGM reste interdite en Suisse. AGRIS

Lors de sa séance du 18 décembre, le Conseil fédéral a décidé de maintenir l'interdiction de cultiver des organismes génétiquement modifiés (OGM). Le moratoire actuel devrait être prolongé jusqu'en 2021 dans la Loi sur le génie génétique. Le Conseil fédéral demande par ailleurs que soient précisés les principes garantissant la protection des cultures conventionnelles ainsi que le libre choix des consommateurs (coexistence), et que soient créées les conditions permettant de définir des périmètres de culture réservés aux OGM. Le DETEC et le DEFR prépareront un message sur l'adaptation de la LGG.

Les cultures génétiquement modifiées, notamment à éviter les mélanges, et à garantir aux consommateurs la liberté de choisir entre aliments conventionnels et aliments contenant des OGM. Dans leur grande majorité, les milieux invités à la procédure de consultation se sont déclarés opposés à la culture d'OGM en Suisse, du moins à l'heure actuelle, et ont critiqué les dispositions proposées. L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) et l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) ont par la suite défini de nouvelles options, qu'ils ont discutées avec les milieux intéressés.

Le Conseil fédéral estime que la prolongation du moratoire jusqu'en 2021 permet un débat approfondi et objectif sur l'utilisation future des OGM dans l'agriculture suisse.

**Coexistence**

Dans le cas où une nouvelle variété végétale transgénique présenterait un intérêt pour les

consommateurs, pour les agriculteurs ou en matière de durabilité, les avis sur les OGM pourraient changer.

Anticipant cette possibilité, le Conseil fédéral entend proposer un cadre légal permettant de réglementer l'introduction contrôlée d'OGM dans l'agriculture et fixant des standards pour garantir le libre choix des consommateurs, comme prévu dans le droit actuel. Il ne suffit donc pas de prolonger le moratoire, mais il s'agit également de préciser et de compléter les dispositions de la LGG relatives à l'utilisation d'OGM dans l'agriculture.

**Périmètres restreints**

La possibilité de restreindre les cultures d'OGM à des périmètres désignés remplace en outre la proposition initiale de créer des régions sans OGM, critiquée à cause de sa non-conformité au principe du pollueur-payeur. Une base légale sera donc créée pour pouvoir

désigner les périmètres consacrés aux OGM, où seraient mises en œuvre des cultures pilotes dirigées et contrôlées. Le Conseil fédéral a toutefois l'intention d'attendre que se dessine la fin ou l'assouplissement du moratoire pour élaborer une ordonnance sur la coexistence et préciser les conditions techniques applicables aux périmètres avec OGM.

**L'USP satisfaite**

L'Union suisse des paysans (USP) salue cette décision dans un communiqué, la prolongation du moratoire permettant à la Suisse de rester exempte d'OGM. L'USP y voit un argument essentiel pour les denrées alimentaires de qualité. En effet, les plantes génétiquement modifiées à l'heure actuelle ne promettent pas d'avancées économiques ou agronomiques significatives pour l'agriculture suisse, estime la fédération. L'opinion des consommateurs reste un argument bien plus important, poursuit l'USP. Ceux-ci continuent de rejeter les denrées alimentaires génétiquement modifiées et il n'existe donc pas de marché pour ce type de produits. «Les quatre années supplémentaires de moratoire peuvent désormais être mises à profit pour répondre aux questions concernant la coexistence et l'évaluation de l'utilité du génie génétique», souligne l'USP. L'alliance StopOGM juge pour sa part que la coexistence n'est pas possible dans un pays aussi petit et diversifié que la Suisse. SP-RA

**Nouvelles des firmes**

**Multiforsa remercie la commune**



Philipp Bonorand, directeur de Multiforsa (tenant le chèque à droite) remet le chèque à Paul Leu, maire de la commune d'Auw. SF

Il y a cinq ans, Multiforsa SA trouvait une nouvelle patrie dans la commune d'Auw (AG). L'entreprise y a construit un nouveau bâtiment qui abrite aujourd'hui sa production, ses entrepôts et son administration. Elle a bénéficié du précieux soutien de la commune, qui a grandement facilité les démarches administratives pour son implantation. Multiforsa SA a saisi l'occasion de ce jubilé pour l'en remercier sous la forme d'un don symbolique de 1826 fr. (un franc par jour passé à Auw). Le chèque a été remis à Paul Leu, maire de la commune, qui a précisé que cette somme servirait à la construction d'une place de jeu près du collège d'Auw. Multiforsa SA est active depuis bientôt 70 ans dans le domaine de la santé animale avec ses produits basés sur des substances actives naturelles. Avec son système unique en Suisse de distribution et de livraison à la ferme, elle s'occupe de fournir régulièrement plus de 20 000 exploitations agricoles à l'aide de 45 conseillers de vente. MULTIFORSA, 5644 AUW

**Une variété de maïs mi-précoce au rendement élevé**

La variété de maïs Gottardo KWS a confirmé son excellence dans les essais variétaux en 2015. Les résultats exceptionnels de Gottardo KWS confirment l'indice global le plus élevé des variétés mi-précoces. Gottardo KWS se distingue par une combinaison de rendement en matière sèche, de digestibilité et de teneur en amidon, ainsi que la meilleure note Helminthosporiose. Par la maturation tardive du grain, Gottardo KWS obtient une utilisation optimale. Lorsque les silos sont pleins, la variété mûrit bien et se laisse mieux battre. Gottardo KWS est produit en grande partie en Suisse et est aussi disponible en semence bio. Pour les semis 2016, Gottardo KWS est disponible auprès de votre marchand de semences (source: Agroscope). KWS SUISSE SA, 4054 BALE



Jordan Irene, la championne d'Europe. Frères Schrago, Middel. SF

**Votre rubrique Autoapprovisionnement**

Partage d'expériences autour de la valorisation des produits

## «Nous apprécions avec fierté notre choucroute faite maison»

**A l'heure du gaspillage alimentaire, des femmes et des hommes redécouvrent l'autoapprovisionnement et ses bonnes pratiques. La troisième édition entièrement révisée du Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même vient de paraître et soutient cette tendance. Témoignages de passionnés qui partagent leurs expériences dans la transformation et la conservation de produits locaux de saison.**

**D'où proviennent vos produits et pourquoi ce choix de produits?**

Je fais partie du groupe de paysannes de Mézières et environs. Nous n'avons qu'un petit jardin potager avec quelques salades et des herbes aromatiques en été. Quand les enfants étaient petits, nous faisons davantage de jardin, car nous étions aussi plus à la maison, mais les cultures ne nous ont pas toujours réussi. Il nous manquait des connaissances plus spécifiques pour le choix des cultures et surtout pour leur entretien. Nous n'avons pas envie de traiter nos cultures avec des produits phytosanitaires, car si nous produisons nous-mêmes nos légumes c'est pour qu'ils soient sains et sans résidus chimiques. Les enfants grandissant, peu à peu, la surface du jardin fut diminuée au profit de gazon. Pour profiter quand même des produits frais et de saison, nous avons souscrit un abonnement pour un panier de légumes. Ce panier, livré une fois par semaine dans une ferme du village, nous amène des légumes valdois du moment et nous fait découvrir parfois aussi des légumes que nous n'avions jamais cuisinés. Dans notre groupe de paysannes, le comité organise en automne une matinée de pro-

duction de choucroute à laquelle nous participons activement en râpant, puis tassant le chou préparé dans les bocaux amenés par nous-mêmes. Sous la conduite de personnes expérimentées, nous ajoutons le petit-lait qui permet le bon début de cette fermentation lactique.

**Pourquoi faites-vous de l'autoapprovisionnement?**

Nous aimons bien la choucroute et avons fait l'expérience que la choucroute de notre production était plus digeste que celle ache-



tée. En plus de passer un moment convivial, la fabrication n'est pas compliquée et ne nécessite pas un entreposage spécial à part le frais, dans une cave, un garage (hors gel) ou un frigo. Et surtout les bocaux se gardent facilement jusqu'à une année. Sinon, à part les confitures faites avec des fruits de deuxième choix, nous ne faisons pas d'autres conserves car nous profitons toute l'année de légumes frais avec notre abonnement au panier.

**La rentabilité entre-t-elle en ligne de compte dans vos choix?**

Nous n'achetons pas de fruits ou de légumes exprès pour faire des conserves, à part quelques fruits de deuxième choix pour de la confiture ou des coulis que nous surgelons. Cet atelier de fabrication de choucroute nous est proposé au prix de revient pour le chou frais et un petit montant forfaitaire pour le matériel auxiliaire. Nos bocaux sont issus de la récupération. Ainsi nous profitons aussi bien d'une bonne qualité de produit que d'un prix avantageux.

**De manière générale quelle est votre philosophie en matière d'alimentation?**

En premier lieu, nous avons envie de bons produits qui correspondent à la saison et qui ont été produits en Suisse. En hiver, nous complétons les fruits suisses avec un certain choix de fruits étrangers. Nous et nos familles apprécions avec une certaine satisfaction et fierté la choucroute faite maison.

**Quelle aide vous apporte le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même dans votre pratique?**

Nous avons commandé les chapitres décrivant les méthodes de conservation que nous pratiquons. Nous cherchons les informations au fur et à mesure de la saison pour nous rappeler la recette et les indications sur la fermentation et la conservation de la choucroute par exemple ou encore les températures pour sécher les fruits et les herbes aromatiques.

Propos recueillis par Andrea Bory

**Nicole Grosjean**

Paysanne  
Vucherens (VD)



**Commande**

Le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même peut être commandé en français ou en allemand auprès d'Agriidea au prix de 79 francs. Chaque chapitre peut également être obtenu séparément, entre 10 et 22 francs selon la longueur.

Tél. 021 619 44 00  
commande@agriidea.ch  
www.agriidea.ch > Shop  
(descriptif des contenus).