



Syndicat des Producteurs de Miel de France SPMF

Siège Administratif : Chambre d'Agriculture du Gers
Chemin de la Caillaouère – B.P. 70161 - 32003 AUCH CEDEX
Tél. : 05.62.61.77.95 – Fax 05.62.61.77.28

Une histoire de fous.

Information SPMF du 12 septembre 2011 concernant l'arrêt du 6 septembre 2011 de la CJCE (Cour de Justice des Communautés Européennes) dans l'affaire C-442/09.

Bref rappel :

Suite à la plainte de M. Bablok, apiculteur amateur allemand qui avait trouvé des traces de pollen de maïs OGM Mon810 dans son miel, le tribunal administratif de Bavière a transmis le dossier à la CJCE afin qu'elle « dise le droit ».

L'arrêt C-442/09 vient d'être rendu mardi 6 septembre 2011.

En résumé le tribunal considère que :

- Un pollen OGM qui a perdu sa capacité de reproduction et qui ne peut transférer de matériel génétique ne relève pas de la notion OGM.
- Le miel contenant du pollen OGM, qu'il ait perdu ou non sa capacité de reproduction, même s'il s'agit de pollen de maïs (plante qui ne produit pas de nectar), doit être perçu comme une denrée alimentaire contenant un « ingrédient », le pollen, produit « à partir » d'OGM. En conséquence, **en l'état actuel, il est interdit de le commercialiser**. Il est nécessaire auparavant, OGM par OGM, de disposer d'une AMM (Autorisation de Mise en Marché), délivrée par les autorités après que le fabricant en aura fait la demande et procédé aux études préalables prévues dans les dossiers d'homologation.
On notera que la réglementation européenne fait une distinction claire entre les denrées produites « à partir » d'OGM, et celles produites « à l'aide » d'OGM. La viande d'animaux nourris de soja OGM est produite « à l'aide » d'OGM, mais du miel de châtaignier ou de lavande qui contiendrait quelques grains de pollen de maïs OGM inaptes à la reproduction (chacun sait en outre que le maïs ne produit jamais de nectar), sera réputé produit « à partir » d'OGM..... comprenez qui pourra !
- Il n'y a donc aucun seuil de tolérance en matière d'étiquetage. Dès lors qu'un miel contient **un grain** de pollen OGM, après avoir obtenu l'AMM, il faudra obligatoirement l'étiqueter « miel OGM ». On sort du cadre réglementaire normal pour les productions agricoles. Désormais, c'est la réglementation 1829/2003 UE qui s'applique. Les seuils de 0,9%, 0,5% ou 0,1% sont sans objet. Dès lors qu'il y a un grain de pollen OGM, quel que soit le tonnage échantillonné, le miel, s'il dispose d'une AMM pour l'OGM concerné doit être étiqueté OGM, et, s'il n'y a pas d'AMM, comme celui de Mr Bablok, **il doit être détruit**.

Il faut rappeler que, formellement, la CJCE ne tranche pas le litige national. Théoriquement, il appartient à chaque juridiction nationale de « résoudre l'affaire », mais cela ne peut se faire que « conformément à la décision de la cour »... En d'autres termes et dans la « vraie vie », sauf à disposer d'arguments extrêmement pertinents pour remettre en cause le jugement, et dans ce cas, nul ne semble connaître la procédure à suivre, chaque pays est lié par l'arrêt de la CJCE.

Pour développer ce raisonnement juridique, la CJCE s'appuie sur deux argumentaires techniques extrêmement stupéfiants.

1. Premier argument technique :

Sur la base des affirmations des apiculteurs amateurs plaignants, la CJCE dénie au miel son caractère de production agricole primaire.

Le raisonnement est le suivant :

Le miel n'est pas produit par les abeilles à partir du nectar des fleurs mais « fabriqué par l'apiculteur ». En clair, d'après le tribunal, un miel produit par les abeilles ne contiendrait pas de pollen. Si le miel contient du pollen, **« c'est la conséquence même d'un processus de production conscient et voulu par l'apiculteur désireux de produire la denrée alimentaire qualifiée de miel par la législation de l'union. Elle résulte de surcroît pour l'essentiel de l'action de l'apiculteur lui-même, du fait de l'opération matérielle de centrifugation à laquelle il procède aux fins de la récolte. »** (§ 88 de l'arrêt). Pour être vraiment précis, le tribunal postule qu'il n'y a de pollen dans le miel que par la volonté de l'apiculteur. C'est la conséquence du processus de « fabrication du miel » au cours duquel l'apiculteur introduit un « ingrédient »: le pollen.

2. Deuxième argument technique :

En toute logique à la suite du premier argumentaire technique, le pollen n'est plus, comme indiqué dans la directive 2001/110 un constituant, et devient un « ingrédient ».

Pourtant, selon la définition officielle européenne, le terme « ingrédient » signifie : « toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous forme modifiée » (§16 de l'arrêt)... ce qui, chacun en conviendra, n'a rien à voir avec le pollen contenu dans le miel.

Par ailleurs le tribunal constate (§ 77 de l'arrêt) que « Le pollen n'est donc pas un corps étranger, une impureté du miel, mais une composante normale de celui-ci ». Il n'ignore pas que, « selon la commission européenne, le pollen serait un constituant naturel du miel et non un ingrédient ». (§ 80).

Cela n'empêche pas la CJCE de décréter (§ 19 de l'arrêt) que le pollen **« doit donc également être qualifié « d'ingrédient » au sens des articles 2, point 13 du règlement N° 1829/2003 et 6, paragraphe 4 sous a), de la directive 2000/13.**

En résumé, après avoir énuméré tous les éléments qui démontrent que le pollen est un constituant du miel, la Cour de Justice des Communautés Européennes décrète, par on ne sait quel tour de passe-passe, qu'il s'agit d'un ingrédient.

Depuis plusieurs mois cette affaire suscite l'intérêt des juristes et un profond malaise au sein des scientifiques et techniciens spécialistes du miel, des abeilles, de la pollinisation et des productions végétales.

En effet, jusqu'à présent, les choses étaient simples pour tout le monde :

- Les grains de pollens sont les spermatozoïdes des végétaux.
- Ce sont des particules microscopiques naturellement très abondantes dans l'atmosphère et dans le miel.
- Tout le monde en mange, en respire (il y a même de plus en plus d'allergies), en transporte sur la peau, les vêtements ou dans les cheveux, en ville, à la campagne ou dans les appartements.
- Ces spermatozoïdes végétaux sont essentiellement transportés par le vent pour les plantes anémophiles. Pour les plantes entomophiles le vent ne joue qu'un rôle partiel. Ce sont les insectes qui assurent l'essentiel de la diffusion. Les grains de pollen tombent naturellement dans les nectaires des plantes qui produisent du nectar. Tout le monde sait, (ou devrait savoir), que, avant même qu'il ne soit aspiré par les abeilles à l'extrémité des nectaires des fleurs, le nectar contient déjà des grains de pollen.
- L'abeille butineuse de pollen, peut prélever du pollen « pur » sur les plantes qu'elle ramène à la ruche à l'aide de « pelotes » agglomérées sur un « poil spécial » de chacune de ses deux pattes arrière. Ces pelotes sont ensuite stockées dans la ruche et servent à la nourriture des larves.
- L'abeille butineuse de nectar, en même temps qu'elle remplit son jabot de nectar qui contient du pollen, se couvre d'autres grains de la même variété de pollen, qui viennent se fixer sur ses poils. C'est d'ailleurs sa fonction dans la nature : en passant de fleur en fleur, elle transporte les spermatozoïdes des plantes entomophiles et en assure ainsi la pollinisation. En revenant à la ruche, un nombre considérable de ces microscopiques grains de pollens est incorporé au miel fortuitement (il tombe des poils).
- Pour dire les choses très clairement tout le monde sait bien (ou devrait savoir), que le pollen qu'on retrouve dans le miel ne provient pas des stocks agglomérés dans les cellules, qui, au demeurant, collent tellement à la cire qu'il est quasiment impossible de l'extraire par la force centrifuge de l'extracteur. D'ailleurs il n'y a aucune production de pollen qui se fasse par le biais des extracteurs. Tout le pollen mis en marché est du pollen « de trappe », récolté à l'aide de grilles qui piègent les pelotes directement à partir des pattes des abeilles lors de leur retour à la ruche. S'il devait y avoir le moindre doute, il suffirait de demander à n'importe qui de prélever, à l'aide d'une pipette ou d'une seringue, quelques grammes de miel dans un cadre et de le passer sous le microscope.

Quand on parle de malaise, le mot est faible.

Comment se fait-il qu'une juridiction aussi éminente que la Cour de Justice des Communautés Européennes, avant de prononcer son arrêt, ne prenne pas la précaution de vérifier un point technique aussi basique ?

Il ne faut pas s'y tromper. Nous n'avons aucune compétence juridique mais une chose est sûre : cet arrêt est prononcé sur la base d'une monumentale erreur technique :

Le pollen contenu dans le miel n'est pas introduit par « l'opération matérielle de centrifugation » effectuée par l'apiculteur. C'est un constituant naturel au même titre que la pectine pour la pomme, le gluten pour le blé ou la vitamine C pour l'orange. Il est en outre indispensable pour déterminer l'origine florale et géographique du miel.

C'est d'ailleurs très clairement défini dans le § 1, annexe 1 de la directive 2001/110/CE, qui précise même dans le considérant 6 que le pollen est un « constituant » du miel.

Inutile de dire que, depuis le 6 septembre dernier, les exégèses, les interprétations et les supputations ne manquent pas.

- Chacun des 28 pays de l'Union doit désormais appliquer l'interprétation du droit européen tel qu'il ressort de l'arrêt N° C-442/09 de la CJCE. Les méandres du droit sont multiples. Il serait surprenant que,
 - faire du miel une « fabrication » alors qu'il est depuis des millénaires une production agricole primaire,
 - transformer le pollen en « ingrédient »
 - et prendre un tel contre pied par rapport à la directive 2001/110

puisse passer, dans chacun des états, aussi facilement qu'une lettre à la poste.

- Comme la question ne se posait pas, il n'y a eu jusqu'à présent que très peu de tests effectués mais du pollen OGM a déjà été retrouvé sur des miels français. On sait en outre que, comme les poussières de sable du Sahara, des grains de pollen peuvent être transportés sur de longues distances, parfois au-delà des mers ou des montagnes, par le vent. En conséquence, dès lors que l'on sort du concept de « contamination », (introduction de pollen OGM « actif » ou « vivant », dans une plante non OGM à proximité) pour entrer dans le concept de « présence » (détection de pollen inactivé ayant perdu sa capacité de reproduction du fait d'une trop longue exposition hors du milieu d'origine), on change de monde. Dans ces conditions, on pourra à tout moment trouver n'importe où, dans du miel ou ailleurs, un grain de pollen mort depuis longtemps et transporté par le vent ou tout autre « véhicule », (avion, bateau etc.). L'Espagne est le pays d'Europe dans lequel il y a le plus de surfaces cultivées en OGM. D'après les spécialistes consultés, des pollens venant d'Espagne peuvent survoler la France aussi facilement que le nuage radioactif de Tchernobyl. Le problème dans ce domaine, c'est que, finalement, on ne sait pas grand-chose avec certitude.
- Les analyses de laboratoire ne sont pas toujours une discipline harmonieuse et constante. Dans beaucoup de domaines, dès lors qu'on divise un échantillon en parts égales et qu'on l'envoie à plusieurs laboratoires, on ne reçoit pas toujours exactement les mêmes résultats. Cependant, lorsqu'on est dans le domaine de l'analyse de résidus, ou la quantification des divers composants, il y a une homogénéité des échantillons. Par contre, rechercher quelques grains de maïs OGM (plante qui ne produit pas de nectar) dans un lot de miel est un exercice aussi difficile et aléatoire que rechercher une aiguille dans une botte de foin. Si l'on divise 1 kilo de miel en 100 échantillons de 10 g, les 100 résultats d'analyses s'accorderont sur la composition en sucres, l'humidité, l'HMF... etc. Il n'y aura pas davantage de divergence majeure pour déterminer l'origine florale ou géographique. Par contre, il est parfaitement possible de trouver un grain de pollen OGM sur une des analyses et aucun sur les 99 autres.

Dès lors que la réglementation ne fixe pas de seuil minimum, les opérateurs seront toujours à la merci d'un résultat positif postérieur à la mise en pots. Désormais, on sort du rationnel pour entrer dans le domaine de la loterie.

- Pour bien appréhender toute la complexité et les limites de la technique analytique mise en œuvre, il faut savoir que, 10 g de miel contiennent naturellement et sans que l'apiculteur y soit pour rien, entre 10 000 et 1 000 000 (entre dix mille et un million) de grains de pollen. Si on suit la logique du tribunal, dès lors qu'il sera retrouvé 1 (un) grain de pollen OGM, le lot doit être retiré du marché, détruit ou bénéficier d'une AMM. Sur une cuve de 20 tonnes conditionnée en 80 000 pots de 250 g, même en effectuant une analyse par pot, il n'y a aucune certitude que l'on débusque les quelques grains de pollen qui seraient éventuellement présents.
- Ni les tarifs ni les méthodes d'analyses ne sont réellement encore bien établis. **Il arrive d'ailleurs parfois que, dans la matrice miel, les laboratoires ne trouvent pas d'ADN, ce qui est quand même curieux et mériterait quelques explications.** Selon les premières informations dont nous disposons il semble qu'un premier screening (maïs + soja) soit possible à moins de 200,00 €/HT. Le colza et d'autres plantes nécessitent un test additionnel au même prix. En conséquence, chez les conditionneurs, sous réserve d'évolution à court terme, on peut imaginer effectuer un contrôle minimum pour moins de 400,00 € par cuve d'assemblage (10 à 25 tonnes). Compte tenu des risques encourus, il serait surprenant qu'ils s'en tiennent là. Mais pour être davantage tranquilisé, faudra-t-il analyser chaque pot ?
- Par contre, un apiculteur moyen (400 ruches réparties en 10 à 20 emplacements selon le nombre de transhumances) devra logiquement, s'il souhaite bien séparer tous ses lots, effectuer autant d'analyses qu'il possède d'emplacements... Sauf à vouloir mélanger la récolte de l'année pour n'en faire qu'un seul lot, on arrive vite, sur une petite exploitation, à plusieurs milliers d'Euros de frais d'analyse pour débusquer, sans aucune garantie d'efficacité, le grain de pollen indésirable.
- Jusqu'à présent, chacun y va de son interprétation. Plusieurs conditionneurs importants ont immédiatement réagi en imposant à leurs fournisseurs des analyses préalables, y compris sur des lots déjà réceptionnés qui, dès lors, pourront être retournés ou incinérés... Nul ne sait. Certains affirment que seuls les miels trouvés positifs aux OGM non autorisés en Europe sont illégaux et doivent être retirés des rayons immédiatement. D'autres prétendent que les miels « contaminés » par des OGM autorisés en Europe ne sont même pas concernés par un étiquetage obligatoire. Certaines chaînes de supermarché envisagent déjà d'introduire ces nouvelles dispositions dans leur cahier des charges. Il en est même qui considèrent que l'arrêt de la CJCE est un jugement « avant dire droit », et qu'il est indispensable d'attendre chaque décision nationale. Bref, on est en plein désordre, rien n'est encore calé et aucune autorité nationale n'a encore réagi.
- Jusqu'à présent, le miel avait légitimement conservé, dans la tête des consommateurs, son image de produit sain, et naturel. Qui peut prévoir aujourd'hui la réaction du public devant un nouvel étiquetage difficilement compréhensible (miel OGM ? miel sans OGM ?) ou lorsqu'il verra aux actualités que des lots de miels seront incinérés comme les trente kilos de M. Bablok en 2005 ?

- Si l'on se pose des questions sur les miels européens, tout le monde sait parfaitement que la plupart des importations d'Amérique du Sud, (principale origine des miels de qualité) ne seront plus possible. En effet, même si ces plantes ne produisent pas de nectar, on trouvera presque systématiquement quelques grains de pollen de maïs ou soja OGM. Outre la directive européenne, il existe une définition juridique mondiale : c'est la norme CODEX STAN 12-1981, rev.1 (1987), rev.2 (2001). Ce texte précise également que, loin d'être une fabrication de l'apiculteur, le miel est une production agricole effectuée par les abeilles. Ne se dirige-t-on pas vers un recours devant l'OMC et un interminable enlisement juridique ?
- Outre les miels de qualité d'Amérique du Sud, l'Europe importe des produits d'Asie sous appellation « Miel ». Très souvent, il s'agit de contrefaçon, c'est-à-dire d'un assemblage de miels et de sirops industriels, mélangés et « travaillés » en usine à l'aide d'enzyme spécifique de façon à tromper les contrôles analytiques les plus courants. Tous les 3 ou 4 ans, un laboratoire européen met en évidence la nouvelle méthode d'adultération améliorée par les fraudeurs 3 ou 4 ans avant. Il s'ensuit généralement une période pendant laquelle les importateurs les plus pointilleux (Allemagne, etc.) refusent l'essentiel des lots qui sont parfois redirigés vers des pays moins regardants (USA, Grande Bretagne, etc.). En outre, la plupart de ces miels ont déjà fermenté et devraient logiquement être réservés aux usages industriels. Cependant des méthodes sophistiquées permettent de dissimuler une partie des symptômes de fermentation. D'autre part, ils présentent souvent des résidus, tels que antibiotiques, pesticides, métaux lourds etc. Une des méthodes utilisée par les fraudeurs pour « améliorer » les mélanges consiste à pratiquer l'ultrafiltration sur les lots les plus insalubres pour les réunir ensuite à des lots plus sains. Ce procédé n'était pas destiné initialement à frauder. Il a été inventé aux Etats-Unis il y a longtemps pour permettre d'inclure du miel en mélange de certains sirops dans des fabrications industrielles. Le miel ultrafiltré est tellement encadré dans la directive européenne que personne n'en commercialise. En effet, dès lors que les pollens ont été éliminés par cette technique, outre qu'on ne peut plus vérifier l'origine florale et géographique, il devient quasiment impossible de s'assurer qu'on n'y a pas rajouté de sirop industriel. C'est désormais un secret de polichinelle. Au cas où il deviendrait impossible de s'approvisionner normalement, certains conditionneurs étudient de près la possibilité d'importer des miels dont les pollens OGM auront été éliminés avant l'exportation par ultrafiltration. Dans ce cas, on peut être certain que, par impossibilité de contrôle efficace, on trouvera de plus en plus de miels adultérés sur les rayons des supermarchés. C'est en tout cas un énorme danger pour toute la filière.
- Un des arguments des opérateurs asiatiques pour légitimer l'appellation « miel » à des mélanges de sirop industriels fabriqués en usine, c'est le coût. « Pourquoi s'obstiner à faire produire du miel par les abeilles alors qu'on peut fabriquer en usine un produit presque comparable et beaucoup moins cher ? » La seule barrière qui a pu leur être opposée jusqu'à présent c'est la réglementation (Codex et Directive) qui impose qu'on ne saurait étiqueter « miel » autre chose que la substance naturelle sucrée récoltée par les abeilles sur les plantes. Dès lors que le miel n'est plus juridiquement une production agricole primaire et devient une fabrication de l'apiculteur, on ne voit pas quels arguments on pourrait encore opposer aux fraudeurs. Si le miel « naturel » est résolument concurrencé par le miel « artificiel », le marché qui n'est déjà pas très sain,

s'effondrera. Dans ce cas, il y a fort à parier que de moins en moins de gens seront intéressés à l'élevage des abeilles. Le respect de la biodiversité n'a rien à y gagner.

- Parmi les premières réactions rendues publiques on aura noté :
 - Celle de M. Belval, président de l'UNAF, qui se félicite que les apiculteurs espagnols « pourront faire valoir leur droit à réparation pour interdiction de vente de leur miel contaminé par des OGM ». On reconnaît bien là cette manière très particulière qu'a l'UNAF de mesurer les conséquences de ses actions médiatiques. Alors que depuis 12 ans, la production française s'est effondrée de 38 000 à 17 000 tonnes (le solde net des importations passait dans le même temps de 4 000 à 24 000 tonnes), au motif du nombre d'actions judiciaires menées et d'une présence constante dans les médias, les pages de ses diverses publications sont remplies de messages d'autosatisfaction. Pendant ce temps, les apiculteurs professionnels, qui se moquent bien de « passer à la télévision », et de cumuler des procès (parfois gagnés mais souvent perdus) constatent que leurs abeilles continuent à disparaître sans explication, que le métier devient toujours plus difficile, et qu'il y a de plus en plus de déficit de pollinisation.

Il est encore un peu tôt pour appréhender toutes les conséquences de cette affaire sur la filière apicole et le monde agricole en général. Notons entre autre :

- ✓ Malgré l'absence de cultures OGM, les miels français sont-ils indemnes de pollen OGM ?
- ✓ Qu'en est-il des miels d'Espagne, et de la réaction des apiculteurs ?
- ✓ Y aura-t-il réellement une indemnisation ? à quel niveau ? qui la prendra en charge ? qui l'évaluera et fera les contrôles ?
- ✓ Les AMM pour le miel seront-elles accordées ? par tous les pays ou seulement une partie d'entre eux ?
- ✓ Tous les pays vont-ils réellement appliquer ces nouvelles dispositions ou y aura-t-il conflit juridique entre les règles de la directive 2001/110 et ce nouvel arrêt ?
- ✓ Compte tenu des erreurs techniques à l'origine de cet arrêt, n'y a-t-il réellement aucun recours ?
- ✓ Les importations de miels d'Asie et d'Amérique seront-elles interdites ? quand ? pour combien de temps ?
- ✓ Va-t-on assister à de grotesques et dérisoires incinérations de miels ?
- ✓ Y aura-t-il à moyen terme une interdiction totale des OGM sur toute l'Europe comme l'espèrent les initiateurs du procès ?
- ✓ Dans ce cas, comment se fera la transition ?
- ✓ Que les cultures OGM soient autorisées ou pas, est-il réellement sain et honnête de faire croire aux consommateurs que la présence de quelques grains de pollen microscopique et inactivés justifient un étiquetage particulier ?

A court terme, on est parti pour au moins deux ans de tergiversations et d'adaptations juridiques... Les colonies d'abeilles souffrent de plus en plus sans que personne jusqu'à présent propose la moindre explication. Souhaitons que les difficultés totalement artificielles causées par cette affaire n'aggravent pas encore davantage la situation de la filière.

En marge de ce dossier, il convient de préciser que la France a prévu, dans le cadre d'une démarche volontaire, l'étiquetage des denrées issues de filières « sans OGM ». Le miel en fait partie. Les discussions ont eu lieu dans le cadre du HCB et un décret devrait être publié avant la fin de l'année.

Une consultation préalable de l'ensemble de la filière apicole avait été prévue mais semble désormais abandonnée.

A notre connaissance, deux options seraient à l'étude :

- Celle issue du CEES (comité économique éthique et social) qui réserverait l'étiquetage de la mention « miel sans OGM » aux productions issues de ruches situées à plus de 3 km des cultures OGM, nourries sans OGM etc. Un certificat administratif devrait attester ou démentir cette absence d'OGM. Bref, une usine à gaz inapplicable, totalement déconnectée des réalités techniques et économiques du terrain.
- Celle suggérée par le Conseil Scientifique du HCB qui propose, plutôt que de prétendre qu'il y a des miels avec ou sans OGM, d'étiqueter ces produits avec la mention « sans OGM cultivé dans un rayon de {X} Km ». ce qui est déjà moins ridicule.
http://www.ogm.gouv.fr/IMG/pdf/Avis_projet_de_decret_sans_OGM_110131_6_cle8f9411.pdf

En tant que syndicat professionnel, le SPMF espère bien être consulté avant publication. Pour l'instant, nous sommes plutôt opposés à tout étiquetage spécifique OGM qui apparaît comme du mauvais marketing. On ne valorise jamais son produit en dénigrant celui des autres. S'il n'est pas possible de faire autrement, la proposition du CS apparaît plus honnête intellectuellement. Si l'on veut bien s'exprimer en toute honnêteté, il n'y a ni « miel OGM », ni « miel sans OGM ». Pour l'instant, il n'existe en Europe aucune culture mellifère OGM. De toute façon, le nectar ne contient aucune séquence génétique et aucune « contamination » n'est possible par le miel.

Le CEES et le Conseil Scientifique sont deux sous-ensembles distincts du HCB (Haut comité des Biotechnologies).

Pour l'instant, c'est l'incertitude qui prévaut.

Décidément, cette affaire donne le vertige. Depuis une dizaine d'année, l'apiculture ressemble de plus en plus à un asile de fous.

- ❖ Les abeilles ne vont pas bien. Nous sommes tous témoins d'anomalies de comportement incompréhensibles. Un pourcentage considérable de colonies disparaît tous les ans... et la frange la plus médiatique de la filière a décidé de prendre tout le monde en otage et empêcher la moindre recherche sur les causes de ces disparitions.
- ❖ Le marché mondial du miel est de plus en plus malsain.
- ❖ La plupart des miels d'Asie ne sont pas conformes à la réglementation, et ce n'est pas seulement parce qu'ils contiennent des pollens OGM. Ne pourrait-on moraliser le marché sans aller chercher des prétextes farfelus ?
- ❖ L'étiquetage manque de transparence et nous nous épuisons depuis longtemps à réclamer une meilleure information du consommateur. Nous ignorons si le fait que rien n'avance est consécutif à des blocages malveillants ou si c'est uniquement la conséquence de lourdeurs administratives.

Il est inutile d'alourdir davantage le propos. Nous allons bien entendu saisir toutes les parties prenantes au dossier : scientifiques, administrations, syndicalisme agricole, instituts techniques, politiques etc., en espérant que tout cela reviendra dans l'ordre.

Une dernière information cependant :

En même temps que nous rédigeons cette synthèse, nous recevons les premiers résultats d'analyses sur des miels de tournesol français récoltés en Gascogne.

Ils sont tous positifs aux OGM.

A la lecture des résultats :

« Des séquences ADN de plantes génétiquement modifiées peuvent être détectées »

Nous avons interrogé le laboratoire qui explique :

« Avec la méthode de screening disponible pour étudier la présence d'OGM dans le miel, nous cherchons trois différentes séquences ADN qui sont typiques de plantes OGM. Il convient de noter cependant que ces séquences peuvent également être présentes dans des organismes naturels. Exemple, une des séquences présente dans le « Round Up Ready de Monsanto » peut aussi provenir du « Figwort Mosaic Virus ».

Bref les techniques analytiques dont on dispose aujourd'hui ne permettent pas de distinguer, pour les « séquences génétiques » contenus dans le miel, ceux provenant d'OGM et ceux présents dans des organismes naturels. Par mesure de précaution, on peut donc avoir un résultat positif, alors que finalement, il peut y avoir une confusion.

S'il y avait besoin d'éléments supplémentaires pour constater que nous sommes désormais entrés, (et il est à souhaiter que ce cauchemar se termine le plus vite possible), dans une histoire de fous, c'est maintenant chose faite.

Il ne reste plus au syndicalisme qu'à solliciter les bons leviers, qui nous l'espérons, sauront réagir comme il convient.

Pour le SPMF
Le Président
Joël Schiro
Lundi 12 Septembre 2011

Voir plus d'informations sur Internet :

www.curia.europa.eu

<http://www.20minutes.fr/article/782102/justice-europeenne-epingle-miel-comportant-traces-ogm>

<http://fr.reuters.com/article/frEuroRpt/idFRLDE7850M420110906>

<http://www.infogm.org/spip.php?article4888>

http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

<http://www.ogm.gouv.fr> : site interministériel

<http://www.infogm.org/> : site associatif critique envers les OGM

<http://www.ogm.cetiom.fr/> : site du CETIOM (tournesol, colza, maïs)

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/gmo_nutshell_en.htm : portail de l'UE

http://www.ogm.gouv.fr/IMG/pdf/Avis_projet_de_decret_sans_OGM_110131_6_cle8f9411.pdf