

## **Workshop international : conséquences de l'arrêt de la Cour de Justice des Communautés Européennes du 6 Septembre 2011 sur l'éventuelle présence de pollen OGM dans le miel.**

Groupe de travail numéro 3 : Conséquences de l'arrêt pour le marché Européen du miel et les pays exportateurs.

Intervention de Joël SCHIRO

Président du SPMF (Syndicat des Apiculteurs Professionnels de France) et administrateur de la section apicole de la FNSEA (Fédération Nationale de Syndicats d'Exploitants Agricoles).

L'arrêt de la cour de justice des communautés Européennes du 6 Septembre 2011 constitue la catastrophe la plus épouvantable qui ait jamais frappé la filière apicole.

Pour tous les acteurs lucides du dossier, qu'ils soient techniciens apiculteurs, scientifiques, conditionneurs ou utilisateurs industriels de miel, ce constat est évident.

En conséquence, plutôt que de ressasser ce que tout le monde sait déjà, il semble préférable d'aborder la question de fond :

- Comment une décision juridique aussi stupide et déconnectée des réalités techniques les plus basiques a-t-elle pu être prise ?
- Comment faire pour sortir de cette histoire de fous ? Il faut sortir de la prise en otage du miel par les acteurs d'un combat politique et idéologique anti OGM, totalement déconnecté de la réalité technique la plus élémentaire et qui ne nous concerne pas.
- Comment mettre en place désormais un cadre réglementaire respectueux du produit et des consommateurs ? Un développement économique de la filière harmonieux et exempt de toute entrave à une saine concurrence est indispensable.

En tant qu'apiculteur professionnel représentant les agriculteurs français qui vivent de l'élevage des abeilles, nous n'avons bien sûr aucune compétence juridique. Cependant, ce dossier n'a pris ce caractère démentiel que parce qu'il a été jugé à partir de bases techniques totalement fausses.

**Notre intervention sera donc à 100% technique.**

## 1. Le miel est il une « fabrication » de l'homme ou une production agricole primaire existant depuis l'origine de l'humanité ?

Il faut bien être conscient qu'une telle créinerie juridique n'a pu se produire que parce que Mr BABLOK et ses comparses ont développé devant la cour l'argumentaire technique suivant

*« Le pollen que l'on retrouve dans le miel n'est pas un constituant naturel. Il y est introduit intentionnellement par l'apiculteur au cours du processus d'extraction ».*

Il s'agit là d'une monumentale escroquerie :

Comme les juges n'ont pas pu interroger un organisme indépendant qui aurait dénoncé l'escroquerie, ils l'ont reprise sans la vérifier :

§ 110 des conclusions du procureur (9/02/2011)

*Si nous devons estimer, ainsi que le suggère la commission, que pour être qualifié « d'ingrédient », une substance doit être introduite dans une denrée alimentaire grâce à une intervention humaine, force est de constater que la récolte du miel par centrifugation qui a pour effet de mélanger du pollen au miel, constitue bien une intervention de cette nature ».*

Et § 88 de l'arrêt (6/09/2011)

*« Cette présence {du pollen} est la conséquence 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 »*

C'est donc bien suite à l'escroquerie technique à laquelle s'est livré Mr BABLOK que la CJCE a rendu cet arrêt surréaliste. La cour a été abusée et a cru que le pollen entrain dans la définition juridique de l'ingrédient :

§ 22 des conclusions du procureur (6/02/2011)

*« Ingrédient » : toute substance, y compris les additifs, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous forme modifiée ».*

De nombreux juristes et observateurs n'ont pas manqué de relever cette extraordinaire manipulation de la CJCE par les apiculteurs amateurs. Désormais, en suivant le même raisonnement, la pectine deviendrait un ingrédient de la pomme, la vitamine C un ingrédient de l'orange, la lécithine un ingrédient des œufs.... Etc.

Cela n'a pu arriver que parce que le miel et l'abeille restent très mystérieux aux non spécialistes. En outre, dans le cadre de l'UE, il n'y a pas d'instituts **techniques** apicoles qui pourraient utilement être consultés à titre d'expert auprès des tribunaux, en pareilles circonstances.

En partant d'une élucubration comparable, sur des productions plus classiques, cela donnerait la phrase suivante :

« Le Gluten contenu dans le blé est la conséquence d'un processus de production conscient et voulu par le céréalier désireux de **produire la denrée alimentaire qualifiée de blé par la législation de l'union**. Cela résulte de l'action du céréalier lui-même du fait de l'opération de dépiquage à laquelle il procède aux fins de la récolte ».

## **2. La protection de la santé humaine.**

---

Au-delà de la monumentale erreur technique, la préoccupation principale de la cour est bien précisée :

§ 82 de l'arrêt (6/09/2011)

*L'interprétation proposée {par la commission}, compromettrait l'objectif de protection de la santé humaine, dans la mesure où une denrée alimentaire telle que le miel échapperait à tout contrôle de son innocuité, alors même qu'elle contiendrait des quantités élevées de matériel génétiquement modifié »*

Là encore il est absolument indispensable de rester concentré sur le dossier technique :

**Le miel contiendrait des quantités élevées de matériel génétiquement modifié**, dit la cour.

Qu'en est-il exactement ?

Comme chacun sait, les grains de pollen sont les spermatozoïdes des plantes. Il y en a partout dans l'air que nous respirons, sur les vêtements que nous portons et sur les objets que nous utilisons.

Combien y en a-t-il dans le miel ?

Les calculs ci-dessous sont tirés de l'avis officiel du comité scientifique du Haut Conseil des Biotechnologies (HCB) du 28 Janvier 2011. Ils sont bien entendu très approximatifs compte tenu des très grosses différences de poids entre les grains de pollens de différentes origines florales ainsi que de l'énorme variabilité de leur densité en fonction des origines florales et/ou géographiques. Il s'agit simplement de permettre à chacun de visualiser ce que la CJCE entend par « des quantités élevées de matériel génétiquement modifié ».

Selon les origines florales et/ou géographiques concernées, 10Gr de miel contiennent 10 000 à 1 000 000 de grains de pollen. Le poids approximatif de chaque grain est de 34ng. Si l'on considère un nombre moyen courant de 100 000 grains, le poids total moyen de pollen contenu dans 10Gr de miel est donc de : 0,0034Gr.

Cela fait environ 0,34Gr au total dans un kilo.

Sachant que les plus gros consommateurs de miel en mangent environ 20 Kg par an, soit 50Gr par jour, cela donne une consommation journalière totale de pollen contenu dans le miel de 0,0175Gr.

Si 1% de la quantité de ce pollen est OGM, on arrive à 0,000 175Gr de pollen OGM consommé par jour.

A ce point du débat, il est absolument indispensable de poser plusieurs questions. Cet arrêt est tellement vertigineux qu'il suscitera sans aucun doute des vocations procédurières.

Les grains de pollen sont présents partout dans la nature, les villes, les écoles, les bureaux, les restaurants ou les appartements.

Il découle de l'arrêt de la CJCE que l'ingestion quotidienne par le biais de la consommation de miel de 0,000 175Gr de pollen OGM nécessite des mesures juridiques spécifiques.

Dans ces conditions, il serait totalement irrationnel et illogique de ne pas statuer sur la légalité du pollen OGM dans l'air que nous respirons.

De la même manière, dans certaines circonstances, la restauration de plein air est susceptible, de faire courir aux consommateurs le risque d'ingérer 0,000 175Gr de pollen OGM au cours d'un repas.

A la suite logique de l'arrêt de la CJCE, il faudra donc légiférer dans ce domaine également.

Mais cela ne suffira pas.

Compte tenu de l'importance du trafic aérien de passagers entre continents, il est évident que les voyageurs en provenance de pays qui cultivent des OGM pourront ramener sur leurs vêtements de telles quantités de pollen OGM. Il faudra donc également prendre les mesures nécessaires afin d'assurer « l'objectif de protection de la santé humaine ».

On le voit bien, dès lors que l'on aborde les questions techniques, l'évidence de l'incongruité de cet arrêt apparaît dans toute son absurdité.

---

Depuis le 6 Septembre dernier, chacun a bien pris conscience des conséquences dramatiques qu'aurait l'application brutale de cet arrêt sur l'économie de la filière apicole.

Par ailleurs, l'éventuelle disparition d'une partie du cheptel apicole ne serait pas sans conséquences sur le nécessaire travail de pollinisation des abeilles.

En conséquence, les autorités communautaires ont évoqué des ambrions de projets d'aménagement et d'interprétation. Cependant, rien de définitif n'a été arrêté jusqu'à présent.

## **2. Quelles seraient les dispositions à prendre afin d'éviter les conséquences dramatiques et peut être irréversibles de cette décision ?**

La CJCE ne donne aucune précision technique sur les analyses du miel de Mr BABLOK. On apprend juste que, 4,1% du pollen de maïs de trappe était OGM. Rien n'est dit sur le miel.

On sait que la limite de détection relative des méthodes d'analyse OGM par PCR est de 0,01%. Il serait donc théoriquement possible de détecter 10 grains de pollen OGM sur 100 000 grains dans 10Gr de miel.

Cette limite relative est validée par les matrices dont les laboratoires peuvent contrôler habituellement le taux de contamination : exemple, 1 grain de maïs OGM dans 10 000 grains non OGM.

Pour la matrice miel, en théorie, les performances sont les mêmes. Cependant, il faut d'abord extraire la totalité des pollens concernés (de multiples origines florales différentes), soit 0,03% de la masse totale.

Ce n'est donc pas au stade de la quantification mais au stade de l'extraction que réside la difficulté. Il n'existe pas actuellement de méthode de préparation et d'extraction d'ADN qui garantisse une récupération efficace et représentative de l'ADN issue de l'ensemble du pollen contenu dans un échantillon de miel. En conséquence, les laboratoires se contentent pour la plupart d'indiquer « détecté », ou « non détecté », sans davantage de précisions.

Dans toutes les matrices habituellement étudiées, conformément au document CE 787/2004, concernant la partie technique de détection des OGM pour l'application des règlements 1829 et 1830, la règle des 0,9% s'entend **par espèce végétale**.

En conséquence, le calcul des 0,9% de pollen OGM éventuellement contenu dans le miel doit se faire origine florale par origine florale.

Or, la DG SANCO a déjà expliqué que, pour le miel, la règle des 0,9% devait s'appliquer par rapport à la totalité du pollen.

Il s'agit là d'une grossière erreur technique et scientifique.

Ce n'est, ni légal, ni réalisable.

Jusqu'à présent, il n'existe aucune méthode PCR permettant de détecter et quantifier chacune des espèces végétales rencontrées dans le miel. Aucune méthode n'a été scientifiquement validée pour détecter les OGM sur cette matrice et toutes les méthodes validées par le JRC (laboratoire de la Communauté Européenne) ne sont pas applicables car validées à une limite de détection de 0,045%. (Source : Membre de la commission AFNOR VO3E, Comité of Européan Normalisation {CEN} et à l'ISO, International Standard Organisation.

Il faut signaler enfin la question de l'étiquetage.

Comme chacun sait, pour les fabrications, la mention de chacun des ingrédients est obligatoire sur l'étiquette.

Jusqu'à présent, soit le conditionneur indique « Miel », soit, « Ingrédient : 100%miel ».

Désormais, à partir du moment où le pollen est considéré comme un ingrédient, il découle de l'arrêt que la liste des pollens devra être mentionnée sur l'étiquette.

Outre que cela ne veut strictement rien dire, comment faire entrer sur une étiquette la liste des dizaines de pollens que contiennent chacun des miels récoltés en Europe et dans le monde ?

On ne peut que constater encore une fois que, sur chacun des aspects de ce dossier, **dés lors que l'on rentre dans la partie technique**, les choses deviennent inapplicables.

En conclusion, il ne reste plus qu'une alternative :

- ❖ Soit il faut se résoudre à ce que la filière apicole subisse une réglementation inapplicable, qui finira, à terme, par faire disparaître l'apiculture des campagnes et le miel des supermarchés,
- ❖ Soit il faut désormais aménager une réglementation qui tienne compte des spécificités techniques de l'apiculture et de l'élevage des abeilles.

Dans ce dossier, sans évoquer la survie des abeilles et les besoins en pollinisation, il n'y a aucune divergence d'intérêts entre chacun des acteurs : agriculteurs, apiculteurs, conditionneurs, utilisateurs de miels dans les fabrications industrielles etc..... Même les consommateurs ne peuvent que souhaiter que l'on revienne à la raison.

Espérons que tous les partenaires sauront dialoguer et faire des propositions communes. Espérons aussi que les autorités communautaires sauront traduire ces propositions dans la réglementation.

Peut être est ce d'ailleurs l'occasion de finaliser de nombreux dossiers en suspens depuis longtemps :

- ✓ L'analyse mellisso-palynologique est une excellente méthode pour déterminer l'origine géographique des miels. Elle est très insuffisante pour identifier l'origine florale. Il faut mettre au point les techniques d'analyses d'arômes qui seraient bien plus efficaces.
- ✓ La connaissance de la composition des miels n'est pas suffisamment connue. 600 substances différentes ont été identifiées dans le vin. Il faut faire le même travail dans le miel. Il n'est pas tolérable que la présence éventuelle de composés naturels tels que les flavonoïdes, certains phénols, les Pyrelizidines alcaloïdes etc..... puissent jeter la suspicion sur ce merveilleux produit 100% naturel.

Souhaitons que cette affaire permette de « sortir par le haut » des nombreuses difficultés auxquelles nous sommes tous confrontés.

JOËL SCHIRO Workshop Berlin 13 et 14 décembre 2011