

Aulnay-Sous-Bois, le 2 octobre 2012

**Monsieur Alain AMEDRO**  
Vice-président  
Conseil régional d'Ile de France  
33, rue Barbet de Jouy  
75007 PARIS

Monsieur le Vice président,

Permettez-moi de répondre à votre courrier du 25 septembre dans lequel vous me faites part de vos inquiétudes quant à l'éventualité de la présence d'OGM dans le menu des cantines suite à la récente étude menée par l'équipe du Professeur SERALINI. Vous me demandiez également des précisions sur les précautions prises par la Ville à ce sujet.

Comme cela vous a été précisé lors du conseil municipal de jeudi dernier, la Ville mentionne dans son cahier des charges en annexe 6 « spécifications techniques et qualitatives » que « *tout aliment contenant des Organismes Génétiquement Modifiés OGM sera exclu* » et stipule que « *Le titulaire devra remettre une attestation sur l'honneur quant à l'exclusion de tout produit à base d'OGM* ». Vous trouverez cette attestation jointe au présent courrier.

Toutes les denrées alimentaires achetées auprès de notre prestataire sont garanties sans OGM, que ce soit pour les denrées scolaires, crèches, adultes personnes âgées ou fêtes et cérémonies. Afin d'être complet, permettez-moi de porter à votre connaissance les éléments suivants qui émanent directement de notre prestataire :

*« La politique de COMPASS GROUP France à l'égard des produits génétiquement modifiés ou issus de tels organismes est très claire et ce, depuis toujours : aucun produit étiqueté OGM au sens du règlement ne peut être référencé et acheté par le groupe. Cela concerne aussi bien les produits contenant des OGM que ceux issus de l'agriculture transgénique, mais ne contenant plus d'OGM (cas des huiles par exemple).*

*Cette volonté est inscrite dans les conditions générales de référencement des produits transmises à nos fournisseurs et fait l'objet d'un contrôle systématique à réception sur tous nos établissements (contrôle des mentions d'étiquetage,) et lors des audits qualité et sécurité des aliments conduits chez nos fournisseurs par les ingénieurs et vétérinaires de la direction qualité COMPASS GROUP France.*

*Depuis le 19 avril 2004 les dispositions réglementaires relatives à l'étiquetage des OGM ont évolué de la façon suivante :*

*L'obligation d'étiquetage s'étend désormais aux denrées « produites à partir d'OGM » ou contenant « des ingrédients produits à partir de tels organismes ». Ainsi sont désormais soumis à étiquetage les huiles de colza fabriquées à partir de colza transgénique mais ne contenant plus de protéines, et a fortiori d'ADN modifié....*

*L'obligation d'étiquetage s'étend aux denrées alimentaires non préemballées sous forme d'une mention relative à l'origine OGM affichée sur le présentoir ou à proximité immédiate et ce « dans une police de caractère suffisamment grande pour être lisible ». Ce point concerne clairement la restauration qu'elle soit commerciale ou collective.*

*Le seuil en dessous duquel une présence fortuite d'OGM n'impose pas l'étiquetage est abaissé de 1 à 0,9%.*

*Traçabilité : Les informations liées à la présence d'OGM (identification du produit, de l'OGM, informations transmises au consommateur) devront être conservées 5 ans par les industriels de l'agro-alimentaire ».*

Espérant que ces informations vous auront été utiles, je vous prie de croire, Monsieur le Vice-Président, en l'expression de ma considération distinguée.



**Gérard SEGURA**

Maire d'Aulnay-Sous-Bois

Vice-Président du Conseil général de la  
Seine-Saint-Denis