

# Agroalimentaire

## Les aliments industriels sont-ils bien contrôlés ?

### Enquête

Face aux récentes affaires de produits contaminés chez Buitoni et Kinder, les consommateurs ont de quoi s'inquiéter sur l'hygiène de l'industrie agroalimentaire. De nombreux garde-fous existent pourtant.

L'année 2022 a-t-elle été celle des scandales sanitaires ? On a tous en tête l'affaire Buitoni ou celle de Kinder. La première éclate le 18 mars, lorsque Nestlé, propriétaire de Buitoni, rappelle ses pizzas surgelées Fraîch'Up, fabriquées dans l'usine de Caudry (Nord). Elles provoqueront 56 cas de syndrome hémoly-

En deux ans, il y aurait eu 6 000 produits alimentaires rappelés !

tique et urémique dont deux décès. En cause, « de nombreuses anomalies graves en matière de nettoyage et d'entretien général des locaux et matériels », comme le constatent les inspections sanitaires. De son côté, Kinder met sur le marché des chocolats

contaminés à la salmonelle, à l'origine de 150 cas environ de salmonellose à travers l'Europe. La responsabilité incombe à l'usine d'Arlon, en Belgique, et aux attermoissements du groupe Ferrero. Entre le début de l'affaire, en décembre 2021, et les rappels massifs de Kinder en avril 2022, il n'a cessé de traîner des pieds pour communiquer certaines informations clés.

### À L'APPEL : BACTÉRIES, VIRUS, CORPS ÉTRANGERS !

L'affaire Buitoni est en cours d'instruction. Mais pour le reste ? D'après le site public [rappel.conso.gouv.fr](http://rappel.conso.gouv.fr), ouvert depuis avril 2021, il y aurait eu pas moins de 6 000 produits alimentaires rappelés en deux ans ; loin devant la deuxième famille de rappels, concernant les voitures et autres moyens de locomotion (environ 1 000 alertes). « De nombreux rappels sont liés à la présence de virus ou bactéries pathogènes ainsi qu'à des contaminants comme l'oxyde d'éthylène », explique Virginie Grandin, codirectrice du laboratoire d'analyses privé Agroqual, situé à Caen. Les corps



Deux inspecteurs de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) contrôlent la marchandise dans une charcuterie de tradition.



Une enquêtrice de la DDPP vérifie le bon processus de cuisson de confits de canard.

étrangers comme des morceaux de plastique ou de métal arrivent après. » De quoi soulever des questions sur la sécurité alimentaire en France et en Europe... Celle-ci est pourtant encadrée par des règlements stricts, regroupés dans le « paquet Hygiène » que l'Europe a créé en 2006, après la crise de la « vache folle ». Principe de base : les entreprises sont les premières responsables de la sécurité des aliments. « Elles sont tenues de ne commercialiser que des denrées sûres et de mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour s'en assurer : processus stricts d'hygiène et de qualité, analyses, équipements, etc. » précise Pierre-Etienne Bouillot, professeur en droit

Les usines, les premières responsables de la sécurité alimentaire.

de la sécurité alimentaire à l'Université de Pau. D'où l'importance des autocontrôles que l'industriel doit instaurer, tout au long de la chaîne de production. Pour ce faire, il s'appuie sur le guide des bonnes pratiques, propre à chaque catégorie de produit alimentaire, en quelque sorte la base minimale des autocontrôles.

DES POINTS DE CONTRÔLE LIÉS AUX PRODUITS

Libre à chaque fabricant d'en ajouter ou pas. « Ces autocontrôles sont définis par une analyse des risques, ce que l'on appelle la méthode HACCP » (NDLR : en français, « Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise »), explique Gaëta Le Colleter, directrice qualité, sécurité et environnement chez William Saurin (groupe

Cofigeo). Pour notre entreprise, ce plan est établi en fonction de la recette, sachant qu'une conserve de saucisses-lentilles, par exemple, présente des risques différents d'une choucroute. Et à chaque nouveau produit, lors des préséries et des essais en laboratoire, nous devons d'emblée formaliser ce plan, obligatoire, ne serait-ce que pour mener les tests sensoriels, et qui est mis à la disposition de l'autorité compétente, en l'occurrence la direction départementale de la protection des populations. » Selon le type de produit, les points critiques – à savoir les maillons de la chaîne les plus fragiles – changent du tout au tout. Pour une entreprise de conserves, ce sera le sertissage de la boîte et sa stérilisation : tout producteur doit tester sa stabilité – sous peine d'une altération microbienne –

bienne – par une mise en étuve de la conserve à 37 °C et 55 °C pendant sept jours. « C'est seulement à l'issue de ce dernier test que l'entrepôt de stockage délivre les lots pour la mise en vente », précise Gaëta Le Colleter. S'agissant d'une matière première fragile comme le poisson, les points critiques interviendront aussi en début de chaîne, « avec des contrôles de la température à réception des sardines et des thons, et plus encore avec l'analyse de l'histamine, précise Jean-François Feillet, directeur qualité de la conserverie Chancerelle, maison mère de la marque Connétable. Cette analyse est refaite sur les produits finis, au vu de la potentielle toxicité de cette molécule pour le consommateur. »

Et si un lot s'avère contaminé ? « Nous avons l'obligation de déclarer aux autorités un résultat défavorable, susceptible d'altérer la santé du consommateur », assure le professionnel. Cette mesure a été inscrite dans la loi EGalim, à la suite de l'affaire, fin 2017, des laits infantiles Lactalis contaminés par des salmonelles.

## REMONTER LE PROCESSUS DE FABRICATION

Désormais, le producteur est sommé d'alerter immédiatement les autorités sanitaires pour les produits non encore commercialisés (alors qu'auparavant, cette obligation ne concernait que les produits déjà mis sur le marché).

À chaque alerte de ce type, les autorités doivent intervenir rapidement. « Nous nous focalisons sur un stade précis de la fabrication ou bien nous partons de la réception des matières premières pour remonter tout le processus de fabrication jusqu'à l'expédition des produits finis », précise David Sironneau, enquêteur et co-secrétaire général de Solidaires CCRF-SCL, premier syndicat de la Direction

## À consulter



La page Alim'confiance, accessible sur le site du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire ([alim-confiance.gouv.fr](http://alim-confiance.gouv.fr)), donne le niveau d'hygiène (sur quatre possibles) de milliers d'entreprises agroalimentaires, mais aussi de restaurants, de supermarchés, d'artisans de bouche, etc. Issu du dernier contrôle officiel effectué sur l'établissement, ce résultat reste visible durant un an.

générale de la répression des fraudes. « Il faut également vérifier l'intégralité des autocontrôles des derniers mois, ce qui peut prendre plusieurs jours pour les grosses entreprises. » Ils contrôlent aussi la traçabilité du produit et organisent, si besoin, les rappels, « ce qui incombe normalement à l'entreprise, reprend l'enquêteur. Si la contamination vient de la matière première, le producteur doit savoir exactement dans quels lots elle a été utilisée. »

Toutes les alertes ne donnent cependant pas lieu à un rappel des produits ; souvent, l'industriel se contente d'un arrêt de la commercialisation et du retrait des stocks encore détenus par les enseignes. C'est lorsque le degré de dangerosité est jugé important qu'une campagne de rappel est organisée.

Mais l'appréciation du risque par le fabricant peut être parfois très différente de celle du consommateur... C'est ce qui s'est passé avec Nestlé : d'après un document interne, des bactéries *Escherichia coli* auraient été retrouvées dans de la farine, dès 2021, lors d'un autocontrôle. Mais rien n'a bougé pour autant du côté de l'industriel. Sans parler des mauvaises pratiques qui risquent, un jour ou l'autre, de mettre le consommateur en danger.

## DES FABRICANTS VERTUEUX... OU PAS

En témoigne un ancien chef d'équipe d'une grosse entreprise de salades traiteur, qui a souhaité garder l'anonymat : « J'y ai vu des choses anormales, comme des aliments avant conditionnement stockés juste à côté de baignoires de produits détergents, des chariots transportant la semoule ou les crudités sans couvercle, des machinistes qui goûtent le produit dans les chariots avec les doigts, et se resservent ensuite... ». Peu ragoûtant ! Sans parler du risque éventuel de contamination...

Toutefois, d'autres professionnels jouent le jeu. Exemple : entre le 4 et le 7 février dernier, des centaines de préparations à base de poulet (grignottes et émincés), vendues sous diverses marques (Netto, Carrefour, Auchan, Le Gaulois), ont été rappelés.

## Que faire en cas de rappel ?

- Si un rappel de produit en vente est lancé, les clients doivent être prévenus par le fabricant ou le vendeur.
- Ces derniers ont le choix de la procédure : une mention sur les tickets de caisse, une alerte via la carte de fidélité des clients ou encore des affiches dans les rayons. Normalement, il suffit de rapporter le produit dans le magasin

où s'est fait l'achat pour être remboursé.

- Sans ticket de caisse et si le magasin refuse de reprendre le produit, il faut s'adresser au service clients du fabricant.
- Cela étant, aucune réglementation n'oblige le fabricant ou le distributeur à procéder au remboursement du produit ; certains le proposeront,

d'autres opteront pour des bons d'achat.

- Pour vérifier que des produits alimentaires présents dans vos placards ne sont pas concernés par des rappels, n'hésitez pas à consulter régulièrement la rubrique « Rappels de produits » sur notre site ([60millions-mag.com](http://60millions-mag.com)) ou le site officiel ([rappel.conso.gouv.fr](http://rappel.conso.gouv.fr)).

lées pour « contamination possible par la bactérie *Listeria monocytogenes* ». Elles sortaient toutes de l'usine du groupe LDC, à Sablé-sur-Sarthe. Le fabricant nous a expliqué que, « face à la présence de la bactérie sur des équipements de l'usine, et des autocontrôles positifs, même si les quantités de bactérie étaient sous le seuil réglementaire, [nous avons] appliqué le principe de précaution ». Cette contamination touchait quatre lots, soit 600 produits ainsi rappelés. En attendant de résoudre le problème, l'entreprise nous a assurés faire ce que le jargon industriel appelle des « contrôles libératoires ». Elle mène des analyses sur un certain nombre de produits issus de la ligne de fabrication incriminée, et doit attendre les résultats avant de les mettre sur le marché.

## PRESSION INSUFFISANTE DE L'AUTORITÉ PUBLIQUE

Alors, pourquoi autant d'incidents ont-ils eu lieu ces dernières années ? « Même si le fabricant est dans les clous, le risque zéro n'existe pas, reconnaît David Sironneau. Ne serait-ce que parce que tous les lots ne sont pas contrôlés en termes de microbiologie, métaux lourds, mycotoxines, etc. ». Mais pour Pierre-Étienne Bouillot de l'Université de droit de Pau, il faut aussi chercher du côté de l'impunité. « Certaines entreprises agroalimentaires peuvent être sciemment moins vigilantes afin d'augmenter les bénéfices. Leurs marges étant assez faibles, elles vont économiser quelques centimes sur un kilo de viande hachée, par exemple, en négligeant des autocontrôles sans être forcément dans la fraude. »

Jouer avec le feu, c'est tentant au vu des rares contrôles d'État. En quinze ans, la Direction générale de la répression des fraudes a en effet perdu près de 1 000 enquêteurs ; elle ne peut plus couvrir correctement tout le territoire. Au mieux, un



Contrôle des paramètres d'un four, dans une charcuterie de tradition.

établissement reçoit une visite obligatoire – et programmée – une fois par an si ses produits présentent un risque élevé, par exemple s'il importe une grosse partie de ses matières premières de Chine ou d'Inde... Et jusqu'à

○ Pour un risque élevé, une visite par an, obligatoire et programmée. ○

deux contrôles annuels pour les établissements manipulant des denrées crues comme la viande. Sinon, pour un risque faible, ce sera une fois tous les cinq ans. Dans l'intervalle, les enquê-

teurs peuvent toutefois décider de visites inopinées.

Reste que « la pression de l'autorité publique est insuffisante, pointe Pierre-Étienne Bouillot. Les affaires récentes en montrent les conséquences.

De plus, la lenteur de la justice pose

question. Et pendant toute la durée de l'instruction, l'entreprise peut continuer à produire, dès lors qu'elle a donné des garanties de correction, pas toujours vérifiées par la suite. »

## LES SANCTIONS SONT-ELLES APPLIQUÉES ?

Autre écueil : l'application des sanctions. En France, la détention d'une denrée alimentaire impropre à la consommation est passible d'une amende de 1 500 €. S'agissant de cas plus graves, notamment si l'infraction ou sa tentative a eu pour conséquence de rendre la marchandise dangereuse pour la santé humaine, le délit de tromperie peut être retenu. Avec, à la clé, une peine maximale de deux ans d'emprisonnement et de 300 000 € d'amende, voire sept ans et 750 000 € d'amende.

Ces peines sont-elles assez dissuasives ? « Une chose est sûre, elles le sont davantage qu'auparavant. Avant 2014, la tromperie était passible d'une amende maximale de 37 500 € », précise l'expert. Encore faut-il qu'elles soient réellement appliquées. Et cela, le grand public l'ignore. ●

PATRICIA CHAIROPOULOS

### BON À SAVOIR

Selon les données des autorités sanitaires européennes, la France a connu une hausse de 21,5 % des « toxi-infections alimentaires collectives » (TIAC) en 2021 par rapport à 2020. Soit 10 836 personnes, dont la moitié environ ont été hospitalisées et 17 sont décédées.