



Aucun de nos interlocuteurs n'estime qu'il faut remettre à plat le système, en ce compris sa partie relative à l'autocontrôle. © PHOTO NEWS.

# Faut-il revoir l'autocontrôle par les grandes entreprises ?

La succession des contaminations ces dernières semaines, qu'il s'agisse de chocolats chez Ferrero ou de pizzas chez Buitoni, pourrait donner à penser que la manière dont les entreprises contrôlent leur production connaît des failles. Il s'agit pourtant d'un fondement du système de sécurité alimentaire. Faut-il le revoir ?

## ANALYSE

BERNOÏT JULY

L'édifice de la sécurité de la chaîne alimentaire repose, en sus des contrôles par les autorités, sur un fondement : la responsabilité des entreprises qui produisent des aliments. Cette responsabilité se traduit elle-même par l'obligation qui leur est faite de respecter diverses normes et de procéder, par elles-mêmes donc, à l'autocontrôle de ce qui leur est imposé.

« Cet autocontrôle ne tient que s'il y a un contrôle par les autorités publiques et une sanction en cas de défaut », souligne-t-on d'emblée à l'Afsca, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire. « Il n'est évidemment pas question de laisser la bride sur le cou des entreprises. »

## 1 Comment fonctionne cet autocontrôle ?

« Le prescrit est comparable à l'échelle de l'Europe et repose notamment sur le système dit HACCP », commente Nicolas Korsak, en charge de l'enseignement de l'inspection des denrées alimentaires à l'ULiège. Ce système établit divers principes, parmi lesquels l'analyse des dangers dans la chaîne de production, l'identification des points critiques, l'établissement de contrôles et de seuils pour chacun de ces points, et l'anticipation de mesures correctives en cas de problème. Le tout étant consigné par le biais d'échantillonnages, vérifié par les autorités et tenu à disposition de celles-ci, des fournisseurs et des clients, notamment.

## 2 Que se passe-t-il en cas de défaillance ?

C'est à l'entreprise de remédier aux défaillances qu'elle constate. « Celles-ci sont inévitables, mais toutes ne sont bien évidemment pas d'ampleur comparable », poursuit notre interlocuteur. « Ce qui importe, c'est qu'elles soient correctement identifiées et corrigées : par exemple, un problème de température dans la pasteurisation est évidemment critique dans la mesure où le processus vise précisément à tuer les bacté-

ries par le biais de chaleur. Des décisions doivent aussi être prises pour la production incriminée : faut-il recommencer le processus, détruire les lots concernés voire rappeler d'éventuels produits qui ont déjà été commercialisés ? »

## 3 Quand l'entreprise doit-elle prévenir l'Afsca ?

Le processus de notification est décrit par des arrêtés qui précisent non seulement quand il faut avertir l'Afsca, mais aussi quand il ne faut pas le faire – au risque sinon de voir l'organisme débordé par des informations non pertinentes...

Tout exploitant est donc tenu d'informer immédiatement l'Afsca lorsqu'il considère « qu'un produit qu'il a importé, produit (...), transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé (...). » La procédure est résumée dans un arbre décisionnel, qui établit notamment que « si le produit ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire et qu'il a déjà quitté l'entreprise, l'exploitant engage immédiatement le retrait du marché et le rappel des produits concernés. Si le produit a déjà atteint le consommateur, un communiqué de presse peut s'avérer indispensable. »

Notons que la réglementation souligne qu'« une collaboration étroite entre l'exploitant concerné et l'Afsca est importante afin de permettre de circonscrire au plus vite le problème rencontré. »

Ceci étant, certains de nos interlocuteurs évoquent une marge d'interprétation. « Il peut s'avérer qu'un producteur pense, de bonne foi, avoir résolu un problème sans devoir en informer l'Afsca, parce que les produits n'ont pas quitté ses ateliers, ou parce que les tests qu'il a effectués se sont révélés rassurants », expose Christophe Blecker, professeur à Gembloux Agro-Bio Tech. « L'entreprise peut aussi passer à côté du problème : comme dans l'aviation, l'accident doit alors être analysé afin d'en tirer les leçons et d'éviter qu'il se reproduise à l'avenir. »

## 4 Le système est-il perfectible ?

Aucun de nos interlocuteurs n'estime

qu'il faut remettre à plat le système, en ce compris sa partie relative à l'autocontrôle. « L'Europe bénéficie d'une sécurité de haut niveau, même si le fameux risque zéro n'existe pas », estime Nicolas Korsak. « Ceci étant, on pourrait comprendre qu'une attention particulière soit accordée aux grandes entreprises, car la survenance d'un problème majeur dans de telles structures génère par définition une menace potentielle sur un nombre élevé de consommateurs. »

Le propos est partagé par Philippe Baret, ex-doyen de la faculté des bio-ingénieurs à l'UCLouvain, qui regrette qu'il n'existe pas encore d'outil qui, en tant que tel, associe formellement l'identification d'un risque et l'anticipation de ses conséquences. « L'autre point qui me semble devoir attirer l'attention est celui de la longueur des chaînes de production, au sens où la standardisation, qui facilite la mise en concurrence de fournisseurs de par le monde, complexifie l'identification des risques. Or, cela se pose évidemment avec d'autant plus d'acuité pour une entreprise multinationale que pour un producteur local de tarte au fromage », estime-t-il.

« Le problème d'échelle est réel », confirme Christophe Blecker. « Mais le principe est tout de même qu'une victime est une victime, peu importe que l'intoxication provienne d'une grande ou d'une petite entreprise. Du reste, il y a

statistiquement davantage de gens qui s'intoxiquent en réalisant eux-mêmes leurs conserves qu'en achetant dans le commerce : un problème dans une grande entreprise n'est donc pas systématiquement plus dangereux qu'une succession de problèmes chez de multiples acteurs plus petits. »

## 5 Faut-il des contrôles plus ciblés ?

À l'Afsca, précisément, on dit concentrer les contrôles vers les domaines où les risques sont les plus importants. « Ceci ne relève pas tant de la taille de l'entreprise que du type d'ingrédients ou de production, comme les produits frais », commente Aline Van Den Broeck, porte-parole. « Nous ne cessons d'ailleurs de nous adapter, notamment à l'historique de chaque producteur : si l'un d'entre eux a été défaillant, il est clair que nous allons lui accorder davantage d'attention. »

S'agissant de l'usine Ferrero à Arlon, qui fabrique notamment les œufs Kinder et au sujet de laquelle une enquête est toujours en cours, il est d'ores et déjà certain que l'Afsca ne va pas lâcher l'affaire de sitôt. « Une éventuelle autorisation de reprise de la production ne sera que provisoire », nous dit-on. « Cette reprise s'effectuera par étapes, et fera de toute façon l'objet d'un suivi pointilleux. »

## Sécurité alimentaire : des défaillances, mais aussi des fraudes

Quand une crise sanitaire éclate, on s'interroge à raison sur ce qui n'a pas fonctionné. Et on suppose, dans le chef du producteur concerné, qu'il s'est comporté de bonne foi. Mais ce n'est évidemment pas toujours le cas, auquel cas c'est à la justice de faire son travail. Mais la fraude n'est pas seulement détectée quand il est trop tard. Elle est aussi traquée plus en amont, notamment par une cellule spéciale de l'Afsca, dénommée UNE (Union nationale

d'enquête). « En sus de la sensibilisation de tous nos collaborateurs, certains d'entre eux sont formés de manière spécifique pour traquer ce genre de comportements », confirme Aline Van Den Broeck, porte-parole. Comment procèdent-ils ? « C'est un sujet sensible, car il n'est pas question pour nous de donner aux fraudeurs les indices sur lesquels ces collaborateurs se reposent pour détecter les délits », en collaboration d'ailleurs avec leurs homologues

européens ainsi que d'autres services en Belgique comme la police ou encore les services d'inspection émergeant aux SPF Finances, Economie, ou Affaires sociales notamment. Que sous-tend le concept de fraude alimentaire ? Il s'agit d'un terme générique « comprenant la substitution, l'ajout, la modification ou la présentation abusive d'aliments, d'ingrédients, d'emballages, d'étiquettes, d'informations sur le produit ou d'allégations erronées ou

trompeuses relatives à un produit, et ce de manière intentionnelle, dans le but de réaliser un profit économique ou, le cas échéant, avec d'éventuelles conséquences néfastes pour la santé du consommateur, des animaux ou des végétaux », précise l'Afsca. Dont les derniers chiffres publiés font état de 792 enquêtes ouvertes en 2020 dans ce domaine, donnant lieu à la rédaction de 512 P-V d'infraction et 50 perquisitions ont été menées avec la police. B. J.

1.400

1.400 collaborateurs, répartis entre le siège central, 9 « unités locales de contrôle », 5 laboratoires et une unité anti-fraude.

104.729

104.729 missions de contrôle effectuées par an, avec un « haut taux de conformité » : 86,1 % des check-lists d'inspection sont conformes.

64.450

64.450 échantillonnages effectués par an soit une moyenne de 254 échantillonnages par jour ouvrable, 97,7 % d'entre eux étant conformes.

396

396 rappels de produits et avertissements publiés sur le site web de l'Agence.