

IDÉE REÇUE N°4 - UN SECTEUR PEU CONTRÔLÉ

FAUX

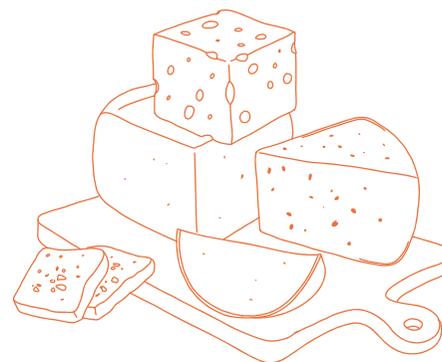
Depuis une vingtaine d'années, les normes de sécurité alimentaire européennes et françaises ne cessent de se durcir.

Faites-vous partie de ceux qui pensent que l'industrie agroalimentaire n'est pas réglementée, qu'elle évolue comme bon lui semble, mettant en péril notre santé à chaque bouchée ? Eh bien, détrompez-vous ! La France dispose d'une véritable armada de textes juridiques destinés à encadrer cette industrie pour s'assurer de la qualité de la transformation de ses aliments. Notre pays doit suivre à la lettre les normes de sécurité alimentaire de l'UE, et celles-ci "sont les plus strictes du monde", d'après la Commission européenne. La France possède aussi ses propres règles supplémentaires, faisant de son système de sécurité alimentaire, "l'un des plus performants", selon le gouvernement.

Des normes, en veux-tu en voilà !

En 20 ans, les normes, notamment européennes, se sont multipliées et les derniers scandales notables n'ont fait que les renforcer. Un premier décret est entré en application en 2002 et, en 2006, un autre règlement a vu le jour : le "Paquet hygiène". Depuis, plusieurs décrets, arrêtés et articles ont été ajoutés. Il en existe des milliers pour garantir la sécurité des aliments que nous mangeons.

En France, c'est l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) qui s'assure du respect des normes nationales et européennes. Chaque entreprise agroalimentaire doit respecter un plan de maîtrise sanitaire propre à son secteur. Par exemple, une entreprise de transformation de viande doit s'assurer que la viande est cuite d'une telle manière pour éliminer les bactéries nocives. La France est aussi célèbre pour sa variété de fromages au lait cru. Il en existe plus de 1 200 différents et pour être vendus dans l'hexagone, ils doivent tous subir des tests microbiologiques rigoureux pour garantir qu'ils sont sûrs à la consommation.



Des contrôles et autocontrôles

Rédiger des normes, c'est bien, à condition que celles-ci soient appliquées. Pour s'en assurer, les autorités européennes et françaises obligent les entreprises agroalimentaires à procéder à des autocontrôles à toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire. À cela s'ajoutent des contrôles sanitaires, dits officiels, réalisés dans les 16 000 entreprises du secteur. Mêmes règles pour les produits importés des pays tiers qui subissent des

contrôles aux frontières. Par exemple, les poulets lavés au chlore ou les bœufs nourris aux hormones de croissance sont interdits. En principe, aucun aliment ne peut donc entrer dans le marché unique sans passer par une série d'inspections.

En 2020, l'État comptabilisait 4 000 inspecteurs habilités. Un effectif qui est renforcé depuis 2024 avec la création d'une seule et unique police de la Sécurité sanitaire alimentaire (SSA) contre deux jusqu'à présent. Cette mesure vise à améliorer l'efficacité et la quantité des contrôles de sécurité sanitaire alimentaire en France. Au moindre doute sur un produit, la responsabilité du fabricant est engagée. Il doit lancer une procédure dite de retrait ou de rappel et informer les pouvoirs publics. S'ils le souhaitent, les consommateurs peuvent consulter le site officiel Rappel Conso pour trouver les produits comportant potentiellement des risques pour la santé, en temps réel. De son côté, l'Union européenne procède à 200 inspections et audits chaque année pour détecter d'éventuelles défaillances dans les systèmes de contrôles nationaux. Toutes ces mesures visent à répondre aussi et surtout aux attentes croissantes des consommateurs. [Simplifier ce passage ? Pas besoin de tout expliquer aux jeunes ?]



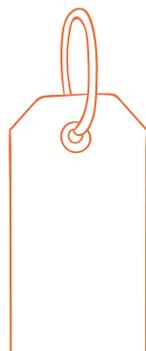
4 000
inspecteurs
habilités en 2020



200
inspections et audits chaque année
pour détecter d'éventuelles défaillances

Des produits traçables à tout moment

Un aspect de la réglementation concerne aussi la traçabilité. Depuis 2002, le règlement européen impose que tous les animaux, denrées et autres substances de la filière agroalimentaire soient traçables. Chaque produit est étiqueté à chaque étape de la production et les informations sont conservées pendant plusieurs mois. Avec ce système, les acteurs agroalimentaires doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire. C'est ainsi qu'en 2013, le scandale de la viande chevaline utilisée dans des lasagnes de bœuf avait été révélé. En quelques heures seulement, l'origine roumaine de la viande avait été retrouvée.



Étiquetage

77% des Français s'informent sur l'origine et la composition des produits qu'ils achètent. Pour permettre aux consommateurs d'être attentifs à ce qu'ils mangent, les lois françaises imposent aussi des exigences strictes en matière d'étiquetage. Sur les emballages, des informations détaillées sur les ingrédients, la date de péremption, l'origine des produits et les valeurs nutritionnelles doivent être affichées. Sur la base du volontariat, cette fois-ci, certains industriels apposent sur la face visible de leurs conditionnements alimentaires la signalétique Nutri-Score. Elle permet de comparer les aliments selon leur qualité nutritionnelle. L'ensemble de ces étiquetages jouent aussi un rôle important dans la transparence des informations transmises aux consommateurs.

Des scandales qui restent à la marge

Mais, le risque zéro n'existe pas. Avec la quantité de volume écoulé, l'industrie agroalimentaire peut aussi présenter des failles dans son système de sécurité sanitaire alimentaire. En cas de non-respect des règles ou de non-conformité, les opérateurs doivent s'acquitter d'une amende et retirer leur produit du marché. Dans les cas les plus graves, les autorités peuvent aussi décider de la suspension ou de la fermeture de l'établissement. En 2018, Lactalis, l'une des plus grandes entreprises laitières au monde, a été impliquée dans un scandale lié à la contamination de lait infantile par des salmonelles. Les autorités françaises lui ont infligé une amende de 83 millions d'euros pour non-conformité aux règles de sécurité sanitaire alimentaire. En 2023, le groupe Nestlé, qui détient les pizzas surgelées Buitoni, a fermé son usine dans le Nord de la France après deux décès et des dizaines d'infections graves à la suite de l'ingérence de ces produits. Il s'agit d'erreurs très graves mais heureusement isolées. Grâce à la traçabilité, l'immense majorité des produits défectueux sont retirés du circuit avant leur mise en rayon.



77%
des Français s'informent sur l'origine et la composition des produits qu'ils achètent



Pour voir l'idée reçue en vidéo : www.youtube.com/watch?v=m1s1MJfzBs