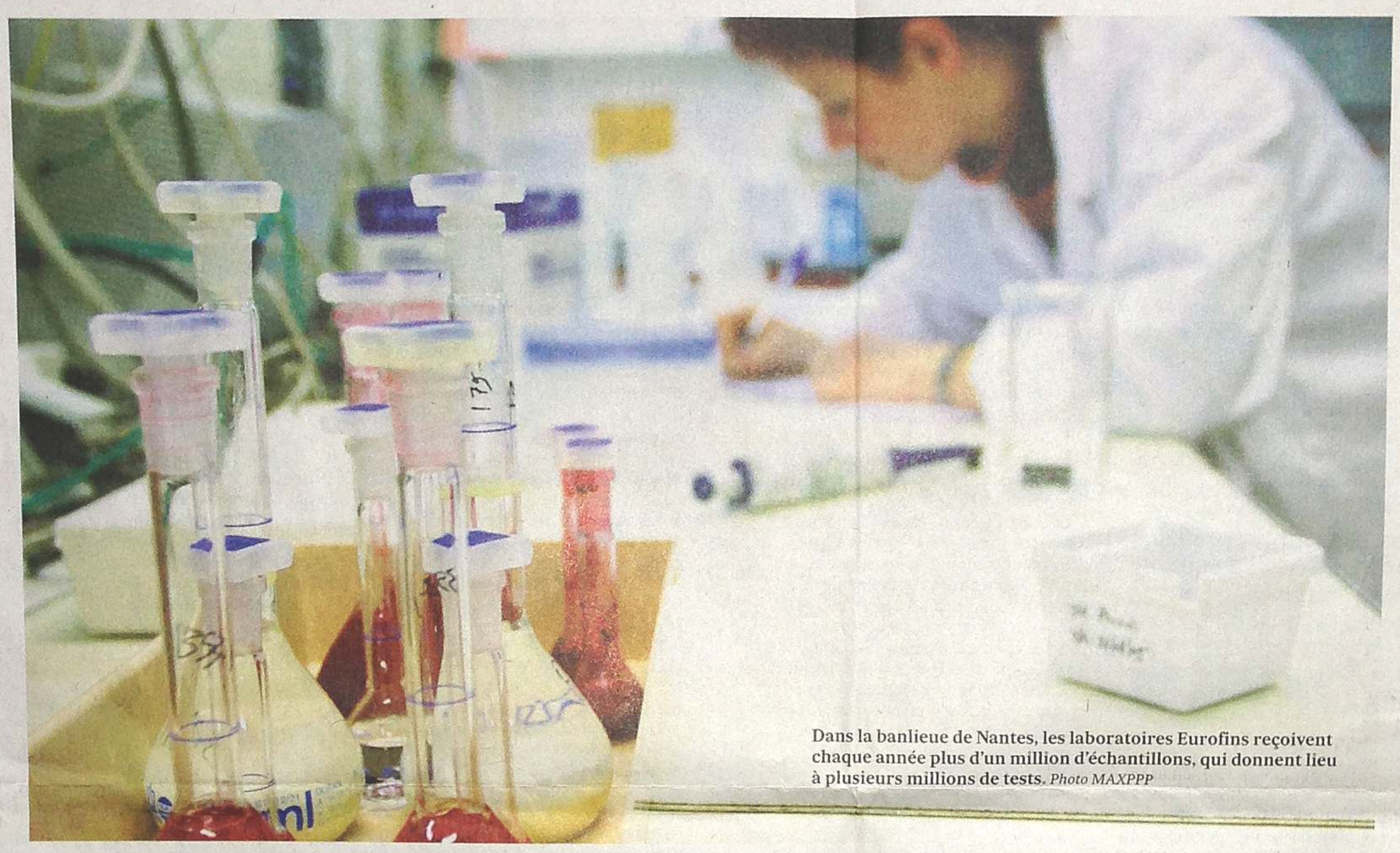
enquête

La grande cuisine des contrôles alimentaires

SANTÉ PUBLIQUE // Instances publiques à plusieurs échelons, laboratoires privés : entre les contrôles inopinés et les tests demandés par les acteurs de la filière, la surveillance des assiettes est devenue un énorme business.



Dans la banlieue de Nantes, les laboratoires Eurofins reçoivent chaque année plus d'un million d'échantillons, qui donnent lieu à plusieurs millions de tests. *Photo MAXPPP*

Denis Fainsilber
dfainsilber@lesechos.fr

Qui est le véritable gardien de la sûreté alimentaire des Français ? Beaucoup de monde en général, et personne en particulier. Lorsque les inspecteurs de Bercy mènent un raid à Castelnaudary, en février dernier, mettant en lumière les pratiques commerciales douteuses de Spanghero, soupçonné d'avoir livré de la viande de cheval à des clients qui attendaient du bœuf, c'est Benoît Hamon, le ministre de la Consommation, qui monte surtout au créneau pour exiger un renforcement des contrôles sur la filière. Mais lorsqu'au cours des mêmes investigations, on découvre également dans les entrepôts de l'entreprise audoise 57 tonnes de viande de mouton anglais qui n'ont pas été désossées dans les règles de l'art, c'est son collègue de l'Agriculture, Stéphane le Foll, qui est cette fois à la manœuvre... Alors, un ministre pour les bovins, un autre pour les ovins ? « *Rien d'anormal à cela*, explique-t-on dans l'entourage de Benoît Hamon : *dans le premier cas, il s'agit d'une affaire de fraude économique, et dans le second d'un possible risque sanitaire, couvert par la brigade vétérinaire.* »

Il n'empêche, dans l'Hexagone, la simple surveillance des denrées ou l'éradication des crises alimentaires, lorsqu'elles éclatent, font entrer en scène un important nombre d'acteurs ou d'organismes. Un beau millefeuille administratif, comme la France en a le secret. Cet écosystème mobilise notamment les services du ministère de l'Agriculture, qui vérifient la qualité de la marchandise ; ceux de la Direction générale de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), rattachés à Bercy, qui se pencheront essentiellement sur les conditions de mise sur le marché des produits. Également au casting, les personnels des directions départementales de la protection des populations (DDPP), bras armés des deux premières administrations, logés sous un même toit depuis 2010 et chargés d'appliquer au niveau local les priorités retenues au plan national.

Peuvent également intervenir, selon les cas, la Mission d'urgences sanitaires, autre émanation du ministère de l'Agriculture, qui peut jouer le rôle de chef d'orchestre ; les laboratoires publics, à la charge des conseils généraux ; ou encore l'Institut de veille sanitaire (InVS), rattaché à la Santé. Tandis qu'en amont de tout cela siège l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), une structure publique de 1.350 personnes qui n'est pas chargée des contrôles au quotidien, mais surtout d'évaluer les nouveaux risques alimentaires, et de développer les méthodes d'analyse et de diagnostic.

Avec une telle armée et autant de divisions, les germes ont-ils donc perdu d'avance la bataille ? Loin s'en faut. Lorsque deux crèches parisiennes ont reçu du poulet nettement avarié et du fromage moisi du même prestataire, en début d'année, c'est la simple vigilance des directrices d'établissement qui a préservé l'estomac des bambins, après examen des dates limites de consommation. Impossible en effet de mettre des contrôleurs derrière chaque camion de livraison.

Au bout du compte, la France a-t-elle accouché d'un système où chacun se marche sur les pieds ? « *Mieux vaut avoir deux services dont les frontières se recoupent un peu que faire une cloison étanche et créer des espaces non contrôlés entre les deux* », estime Stéphane Rozier, représentant CGT de la DGCCRF. Tout en reconnaissant que la « *rivalité entre l'Agriculture et Bercy existe depuis toujours dans le domaine alimentaire* ». Stanislas Martin, chef du service de la protection des consommateurs à la DGCCRF, tempère : « *Chaque ministère a sa culture, mais globalement, on a une organisation qui fonctionne.* »

Le blues des agents

Aujourd'hui, le blues des agents de la répression des fraudes vient surtout de la récente baisse des effectifs, enclenchée sous la présidence Sarkozy, et d'une réforme qui a « *cassé la chaîne de commandement verticale* », dénoncent en chœur syndicats et direction. Avec elle, les effectifs de la concurrence et de la consommation ont fondu de 16 %, pour passer à 3.000 agents, entraînant une baisse plus notable encore du travail sur le terrain. Rien qu'en 2012, le nombre de contrôles dans l'Hexagone a chuté de 13 % par rapport à 2011, pour une baisse de 2,5 % des emplois, selon Frédéric Chastenet de Gery, responsable du service de soutien au réseau de la DGCCRF.

Et tandis qu'une poignée d'agents restent rattachés au siège, 2.400 autres ont été affectés aux régions et départements, au nom du regroupement de différents services de l'Etat, avec la création des DDPP. Autant de réformes qui ont soulevé la consternation, et motivent la manifestation prévue ce samedi à Paris. « *Nous ne sommes pas en mesure de faire le travail*, déplore Stéphane Rozier : *depuis 2009, le Tarn-et-Garonne est passé de 17 à 6 agents, l'Ariège de 13 à 6, et la Creuse de 13 à 4 agents.* » D'autant que plus les départements sont petits, et plus les tâches des agents sont multiples : ils seront non seulement chargés d'inspecter restaurants ou supermarchés, mais aussi le respect des dates de soldes, la qualité des produits de blanchiment des dents, ou celle des encres des tatoueurs...

Pas étonnant que les pratiques de Spanghero et de son trader néerlandais soient passées entre les mailles du filet, car pour les débusquer en amont, il aurait fallu éplucher consciencieusement tout un jeu de factures ambiguës. Un travail qui demande des moyens. Mais la sinistrose n'est pas de mise partout dans l'administration. « *Nous avons certes connu une baisse des effectifs, mais pas de perte d'efficience des services* », corrige Eric Dumoulin, directeur départemental de la protection des populations des Yvelines. Dans son grand département (1,4 million d'habitants), celui-ci peut encore compter sur 23 agents pour surveiller uniquement les produits alimentaires. De quoi inspecter chaque carcasse passant dans l'abattoir de Houdan, mais aussi surveiller les rations dans les cantines scolaires. Et tout est affaire de réactivité. « *Chaque année, on programme un certain nombre de contrôles, en fonction de priorités détaillées au niveau national. Cela peut concerner, entre autres, les traces de pesticides dans les fruits, ou encore de métaux lourds dans les pots de miel. Mais si une grosse crise survient, on lève le pied pour se concentrer sur cette dernière* », détaille-t-il.

De plus, la DGCCRF dispose toujours d'une équipe de « cheveau-légers » : le service national d'enquêtes (SNE), équipe d'une soixantaine de personnes qui ne s'encombre pas à éplucher les plaintes des consommateurs et peut travailler sur les dossiers chauds. C'est ce service qui a traité en direct le dossier Spanghero, mais aussi les récents éthylotests non conformes ou les faux commentaires d'internautes dans le commerce électronique.

Mais bien que Bercy mette le paquet sur l'alimentaire (qui a représenté l'an dernier 87 % de ses 246.000 analyses diverses), ce travail inopiné n'est rien par rapport à l'immense partie de l'iceberg, qui revient à la sphère privée : c'est en effet aux producteurs eux-mêmes et à leurs clients, les hypermarchés, de mettre en place des plans de prévention des risques et de multiplier les autocontrôles. Une action volontaire qui a évidemment un coût. Dominé par des sociétés spécialisées, peu connues du grand public, comme Eurofins, le leader mondial de la spécialité, Silliker (Mérieux) ou Carso, le marché des analyses alimentaires connaît un boom sans précédent, pour représenter un chiffre d'affaires mondial de 1,5 à 2 milliards d'euros par an.

Une visite dans les laboratoires historiques d'Eurofins donne la mesure de ce florissant business. Dans une banlieue sans âme de Nantes, l'ancien siège du groupe, qui comptait à l'origine 45 salariés, en abrite désormais 500, dont une majorité de laborantins qui effectuent les opérations les plus diverses : analyses des protéines, recherche de pesticides, décomposition des acides gras aminés, biologie moléculaire... Sans oublier le travail de « spéciation », la recherche ADN d'une espèce particulière (le cheval est devenu très en vogue récemment), pour répondre aux angoisses des clients. « *Ces derniers ont eu un besoin très fort d'être rassurés*, constate François Vigneau, le directeur général de la branche alimentaire d'Eurofins pour l'Europe du Sud. *Une fois le pic passé, nous leur suggérons de mettre en place des plans de contrôles réguliers.* »

> La réduction substantielle des coûts des analyses depuis quinze ans a permis une multiplication du nombre des contrôles.

Dans un labyrinthe de salles blanches, qui rappellent les TP de chimie du lycée, se succèdent les instruments de torture, éprouvettes et cornues diverses. Etiqueté sur des rayons, tout y passe, arrivé des supermarchés de la France entière : paquets de biscuits, jus d'orange, sachets de maïs, alcools divers, conserves de légumes pour couscous... Ce jour-là, une des responsables de la qualité du groupe Carrefour, grande cliente de la société, arpente les labos en blouse blanche, pour s'enquérir du sort réservé à ses produits. « *Nos clients vont du semencier à la restauration collective, en passant par les fabricants de matière première. Soit plusieurs milliers de sociétés au total*, indique François Vigneau. *Nous recevons chaque année à Nantes plus d'un million d'échantillons, qui donnent lieu à plusieurs millions de tests.* »

Problèmes d'allégations

Seule partie moderne de l'entreprise, un nouveau bâtiment de microbiologie, où 110 personnes analysent 4.000 échantillons par jour pour traquer les germes : salmonelles, staphylocoques, escherichia coli, etc. Avec diverses méthodes d'analyse, plus ou moins poussées. A force de recherches, « *on trouve parfois trop de choses pour certains clients* », observe un responsable du site. De façon générale pourtant, « *en matière de sécurité alimentaire, les crises sont plutôt rares*, commente François Vigneau. *L'ensemble de la filière se régule plutôt bien, et le nombre d'autocontrôles est en constante augmentation.* » Certes, le coût des analyses n'est pas mince (120 à 300 euros selon ce que l'on cherche), mais celles-ci sont étalées dans le temps, en fonction des risques et de la politique du client. Surtout, l'émergence de grands acteurs fait baisser les prix : « *Nous avons permis une réduction très substantielle du coût des analyses depuis quinze ans, de l'ordre de – 30 à – 60 % en euros constants, ce qui permet une multiplication du nombre de contrôles. Et ainsi, nous protégeons les marques* », plaide le dirigeant d'Eurofins. Et s'il y a encore « *des trous dans la raquette, c'est surtout sur les problèmes d'allégations, ce qui est finalement moins grave pour le consommateur* », selon François Vigneau. Exemples, le yaourt qui fait maigrir, la sauce tomate à la provençale dont le concentré vient directement de Chine ou... les lasagnes 100 % pur bœuf.

Les points à retenir

- Les effectifs de la DGCCRF ont fondu de 16 %, pour passer à 3.000 agents. Rien qu'en 2012, le nombre de contrôles dans l'Hexagone a chuté de 13 % par rapport à 2011.
- Si la surveillance des denrées fait entrer en scène de nombreux organismes publics, la sphère privée est de plus en plus sollicitée par les producteurs ou leurs clients de la distribution, qui multiplient les autocontrôles.
- Le marché des analyses alimentaires connaît un boom sans précédent. Il représente un chiffre d'affaires mondial de 1,5 à 2 milliards d'euros par an.

Plus d'informations sur
lesechos.fr/conso