

Fraudes alimentaires et certifications

Lorsqu'en 2011 la problématique des fraudes alimentaires a été pour la première fois portée au comité de direction de la GFSI¹ (50 hauts représentants des fabricants et des distributeurs, généralement en charge de la qualité et de la sécurité des aliments) pour être intégrée dans le document guide des référentiels de certification (BRC, IFS, FSSC 22000, SQF...), le sujet avait presque été balayé d'un revers.

Le lien entre la fraude et la sécurité des aliments n'était pas établi dans l'esprit de chacun, en tout cas pas de manière évidente ; la fraude n'étant nourrie « que » d'une motivation économique, sans intention de nuire.

Nous avons pourtant vécu plusieurs épisodes d'ampleur très significative avec un retentissement mondial, dont celui très marquant en 2008 : la mélamine introduite dans le lait chinois pour ajuster le taux de protéines avait induit plus de 290.000 consommateurs malades dont plus de 51.000 hospitalisés, et 11 cas de morts soupçonnés (le gouvernement chinois a arrêté de faire des mises à jour régulières des recensements au bout de quelques semaines).

Même si l'intention de nuisance au consommateur final n'est pas établie, **certains composants frauduleux** (introduits contrairement aux allégations de la recette et aux engagements contractuels entre acheteur et vendeur) **peuvent être dangereux pour des populations non averties** : c'est le cas des allergènes par exemple.

La fraude alimentaire dans l'agenda de travail de la GFSI

L'impact médiatique de la crise dite de la viande de cheval, survenue en 2013, a marqué un tournant auprès des acteurs. Et pourtant, cette crise ne véhiculait pas de danger sur la santé des consommateurs. La tromperie a très significativement ébranlé la confiance du consommateur.

La GFSI s'est résolue à cette période de parrainer un *think thank*² sur la fraude alimentaire, pour produire un socle de réflexion sur les moyens de prévention et de dissuasion de la fraude alimentaire.

Depuis, la GFSI a déclaré la prévention contre la fraude alimentaire comme devant faire partie intégrante des démarches de maîtrise de la sécurité des aliments exigées par les référentiels de certification.

La certification GFSI étant requise pour les fournisseurs directs des GMS, cet engagement est salutaire, puisqu'il s'agit d'un moyen imparable pour généraliser et renforcer la coopération entre acteurs au sein de la chaîne alimentaire et lutter contre un fléau complexe aux enjeux considérables.

Ainsi la toute prochaine version du document guide de la GFSI (Version 7) devrait demander aux référentiels de certification d'intégrer des exigences d'atténuation des risques de fraude.

Les acteurs sont aptes à juguler le phénomène

Désormais, les initiatives fleurissent pour informer et aider les acteurs à concevoir leurs démarches de prévention et/ou de dissuasion contre la fraude alimentaire.

Le sujet est encore « neuf » et intègre des aspects auxquels le responsable qualité agro-alimentaire n'est pas forcément habitué. Comme notamment les aspects économiques ou géopolitiques et leur influence sur les cours ou la rareté des matières premières (ressources).

Cependant l'industrie alimentaire a montré à maintes reprises ces 30 dernières années ses capacités à rapidement appréhender de nouvelles problématiques de sécurité des aliments, quitte à adopter de nouvelles philosophies ou approches pour atténuer les dangers.

Dans nos prochaines éditions, nous proposerons des parties thématiques et pratiques pour contribuer à éclairer ce sujet de l'angle de l'expertise acquise depuis 20 ans dans l'évaluation de la vulnérabilité des chaînes d'approvisionnement, associées aux approches analytiques les plus pertinentes en fonction des matrices, et aux sources des données pour assurer une veille efficace.

¹ GFSI = Global Food Safety Initiative . www.mygfsi.com

² Food Fraud Think Thank composé de Danone, Ahold, Walmart, Steritech, Eurofins, Michigan State University : www.mygfsi.com/news-resources/news/295-gfsi-position-paper-on-mitigating-the-public-health-risk-of-food-fraud.html

Source : <http://www.eurofins.fr/fr-fr/actualites/newsletter-france-agroalimentaire/focus-agroalimentaire-50-avril-2016/fraudes-alimentaires-et-certifications.aspx>