

LE NOUVEAU MAÎTRE DU MALI / RENTRÉE LITTÉRAIRE: LE MILLÉSIME 2013

L'EXPRESS

L'EXPRESS

SPÉCIAL ÉTÉ

N° 3241 semaine du 14 au 20 août 2013

LEXPRESS.fr

Fruits transmettant
l'hépatite A

Poulet aux
antibiotiques

Couverts
toxiques

Enquête exclusive

Alerte dans nos assiettes

Viande, poisson, légumes : les nouveaux risques

Le scandale des aliments *made in China*

Comment manger en toute sécurité

Basilic aux
pesticides

CAROLINE FACCIOLI POUR L'EXPRESS

EXPRESS & ROULART

M 01722 - 3241 - F: 3,80 €





Alerte dans nos assiettes

En moins de vingt ans, la mondialisation a aussi bouleversé ce que nous mangeons : les pizzas et les plats surgelés ont rejoint les portables et les écrans plats dans la liste des produits low cost importés, souvent *made in China*. Une tendance méconnue, tant les géants de l'agroalimentaire entretiennent l'opacité. Et inquiétante, car la traçabilité est un leurre, comme le prouve l'enquête de L'Express. Révélation.

Par Charles Haquet et Géraldine Meignan, avec Yassine Khiri et Harold Thibault (à Shanghai)

Ce 24 juillet est une journée comme les autres aux portes de l'Europe. Les douanes françaises interceptent une cargaison d'aubergines de République dominicaine, avec des doses très élevées d'un insecticide toxique, le méthomyl. Aux Pays-Bas, les autorités sanitaires découvrent que des carcasses de bovins roumains n'ont pas été soumises aux tests obligatoires de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), la maladie de la vache folle. En Italie, des lots d'ustensiles de cuisine toxiques *made in China* sont saisis juste avant leur mise sur le marché, tandis qu'en France une alerte est lancée sur des filets d'espadon gavés de mercure en provenance d'Equateur...

Longtemps, nous avons été heureux sans le savoir. La volaille s'élevait à Bresse, les pommes normandes avaient du goût et le poisson se ramassait dans les filets bretons. Aujourd'hui, des conteneurs de nourriture affluent du monde entier, pour le meilleur – toujours plus de variété, en toute saison –, mais aussi pour le pire. Pressés par la concurrence, par leurs actionnaires et par une grande distribution sans pitié, les groupes agroalimentaires vont chercher toujours plus loin, et toujours moins cher, des produits qu'ils trouvaient autrefois à leur porte. Engagés dans une course au profit, les industriels du secteur draguent les tradeurs et les cadors du marketing. Au nom de la productivité, ils délocalisent à l'autre bout du monde, au risque de surveiller davantage leur assiette fiscale que celle du consommateur. Dans l'alimentation comme dans tant d'autres secteurs, la planète est devenue une gigantesque usine. Les langoustines pêchées en mer d'Ecosse coûtent trop cher à produire sur place ? On les envoie en Thaïlande pour les faire décortiquer par des « petites mains », avant de les renvoyer en Europe pour les cuire. Soit un joli voyage de 27 000 kilomètres.

En étirant ainsi les chaînes de production, les industriels multiplient les risques d'en perdre le

contrôle. On l'a vu au début d'août, avec l'alerte à botulisme lancée sur des produits laitiers en Asie. Les lots contaminés provenaient d'une multinationale néo-zélandaise qui inonde la planète de ses lait en poudre. Garantir la qualité des produits importés devient une vraie gageure. La chaîne française de supermarchés qui achète sa pizza industrielle est-elle capable de certifier à ses clients la traçabilité de la soixantaine d'ingrédients, dont un grand nombre vient de Chine, qui la composent ? Peut-elle assurer qu'il n'y a pas de pesticides dans l'origan et que le jambon n'est pas gavé d'antibiotiques ?

Seuls 2 à 3 % des conteneurs entrant en Europe sont contrôlés

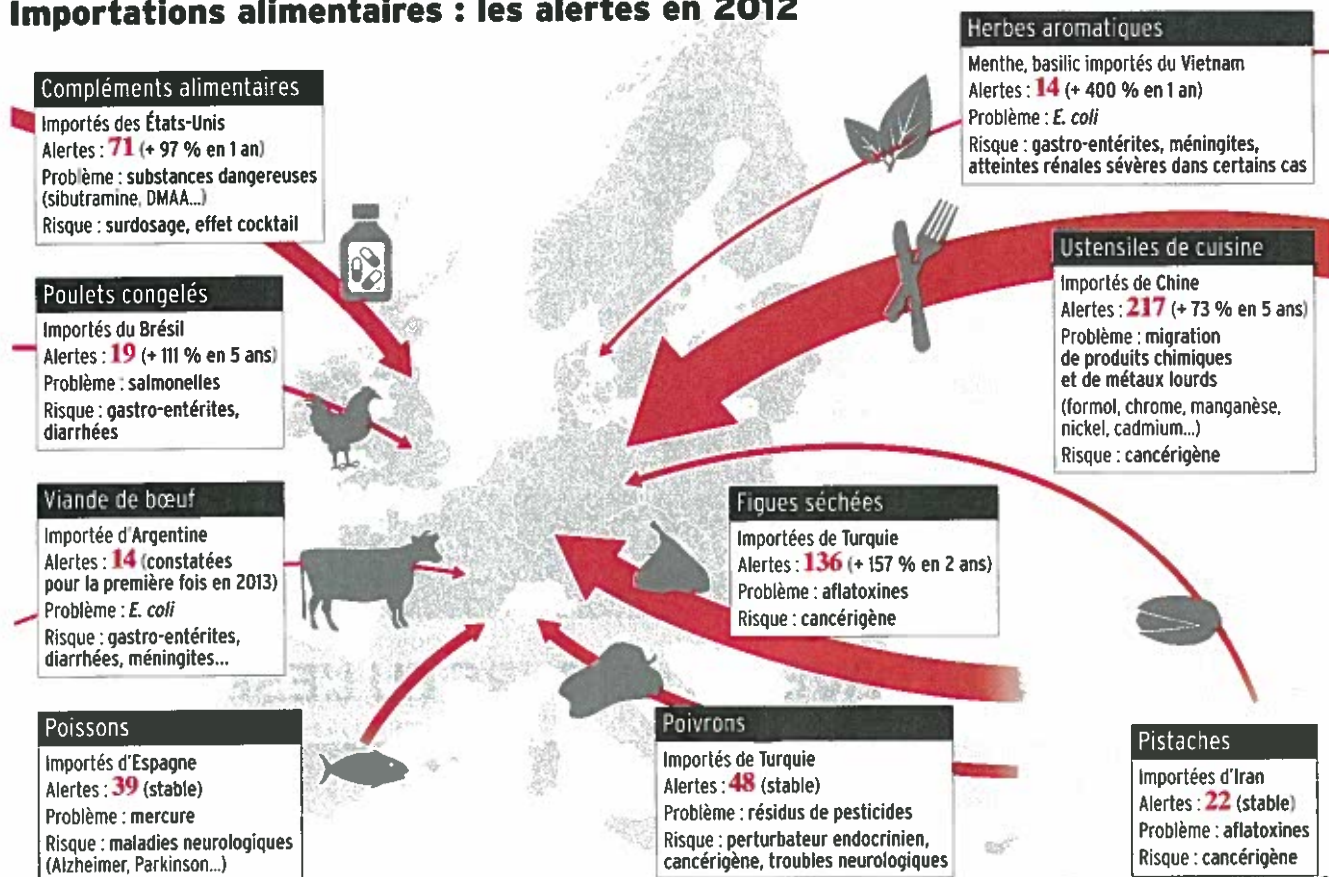
C'est d'autant moins probable que la Chine est encore loin du compte en matière de sécurité sanitaire, comme le révèle notre enquête (*voir reportage page 30*). En 2012, ce pays concentrait à lui seul, 16 % des produits saisis aux frontières européennes. Mais combien d'autres passent entre les mailles du filet ? Ne nous y trompons pas. Les opérations fortement médiatisées, comme celle du 8 août dernier, menées par les autorités dans leur lutte contre les fraudes alimentaires, ne sont destinées qu'à rassurer les Français. Elles ne sont qu'un leurre : seuls 2 à 3 % des conteneurs entrant en Europe sont contrôlés !

Consciente du problème, l'UE prépare une réforme qui vise à sécuriser davantage la filière agroalimentaire. Mais certains, comme Michèle Rivasi, députée verte européenne, estiment déjà que ce « paquet législatif annoncé pour 2016, n'ira pas assez loin. » « Il semble que personne ne veuille demander aux industriels de fournir l'origine des ingrédients qu'ils mettent dans leurs plats cuisinés, explique-t-elle. Les consommateurs devraient boycotter les produits qu'ils ignorent ce qu'ils ont dans leur assiette... »

Encore faut-il apprendre à « manger responsable » (*voir l'article page 34*). Afin que la bonne chère reste sans danger. Et la cuisiner une source de plaisir ! ● C. H. et G. M.

La chaîne de supermarchés qui achète sa pizza industrielle ne peut certifier à ses clients la traçabilité de ses ingrédients

Importations alimentaires : les alertes en 2012



Source : Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) dans l'Union européenne

Menaces émergentes

Viande, mais aussi poissons, fruits et légumes... les aliments importés sont source de nouveaux risques sanitaires. D'autant plus difficiles à combattre que les contrôles sont insuffisants. Et que rien ne semble arrêter les fraudeurs. Quand ils ne jouent pas carrément les faussaires !

1. Virus, bactéries et métaux lourds...

Attraper une hépatite A en mangeant des fraises ? C'est la cruelle mésaventure survenue ces derniers mois à des centaines d'Européens et d'Américains. Leur tort : avoir acheté des fruits rouges surgelés provenant d'Amérique du Sud et de Chine. Des maladies qui se transmettent à l'homme par des végétaux, cela ne vous rappelle rien ? Il y a deux ans,

déjà, une souche très rare de la bactérie *E. coli*, détectée dans des graines germées importées d'Égypte, avait semé la panique en Europe, provoquant une trentaine d'intoxications mortelles. « C'est un phénomène nouveau, souligne François Vigneau, directeur général de la division alimentaire du laboratoire Eurofins. Jusqu'à présent, nous traquions peu les risques microbiologiques dans les fruits et

légumes. » S'ils commencent tout juste à appréhender cette menace inédite, les scientifiques savent tout de même une chose : 1 cas d'hépatite A sur 10 proviendrait d'une contamination alimentaire.

A l'origine du phénomène, la mondialisation de l'industrie alimentaire. Grâce à elle, nous pouvons désormais manger des framboises en hiver. Mais ce plaisir entraîne de nouveaux risques, souvent mal estimés. Qui irait imaginer qu'il est susceptible d'attraper une hépatite en mangeant une salade de fruits à la terrasse d'un café ? Tout cela parce que le paysan vietnamien ou chilien qui les a cueillis a contracté cette maladie à l'autre bout du monde...

Et s'il n'y avait que les virus ! Un autre fléau, découvert tout aussi récemment, inquiète les autorités sanitaires européennes : les métaux lourds. On savait que certains poissons en contenaient des doses inquiétantes, mais on l'ignorait pour les fruits et les légumes...

Partout, les alertes se multiplient. Dans une enquête récente, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) révèle qu'elle a trouvé de l'arsenic organique dans six échantillons de riz sur les sept qu'elle avait analysés. Cette substance cancérigène a déjà été détectée aux Etats-Unis dans du jus de pomme. En Chine, c'est le cadmium qui fait scandale : des doses importantes de ce métal, qui a une fâcheuse tendance à se fixer dans les reins et à détruire les protéines, ont été découvertes dans du riz. En cause : les rejets des industries minières dans des cours d'eau servant à l'irrigation des rizières.

« Nous avons découvert par hasard du chloramphénicol dans du miel importé de Chine »

Dernier exemple en date, à la fin de juillet, du plomb trouvé aux Etats-Unis dans des sauces piquantes importées du Mexique. « Le problème des métaux lourds, c'est que nous ignorons leurs effets sur le corps humain, notamment si l'on en ingère plusieurs à la fois, ce que l'on appelle l'effet cocktail », explique Laurent Vernhet, chercheur à la faculté de pharmacie de Rennes. Ce qui est sûr, c'est qu'ils ne s'éliminent pas dans l'organisme, et qu'ils s'accumulent dans les tissus. Pas très rassurant, tout ça. Manger cinq fruits et légumes par jour, d'accord, mais la chère risque de devenir triste s'il faut transformer sa cuisine en laboratoire d'analyse...

Comment les professionnels de l'industrie agroalimentaire réagissent-ils face à ces nouvelles menaces ? Une phrase revient souvent dans les discussions : « Jusqu'à maintenant, ça n'a jamais tué personne. » Mais une ancienne

responsable de la sécurité alimentaire d'un grand groupe, qui réclame l'anonymat – comme beaucoup d'autres, dans ce monde très feutré –, s'insurge contre cet état d'esprit : « Personne ne tombera foudroyé après avoir avalé quelques particules de cadmium, certes. Mais qui peut en prédire les effets à long terme sur l'organisme ? »

Pour les laboratoires d'analyse chargés de contrôler l'innocuité de nos aliments, ces risques émergents sont un vrai défi. Ils ne peuvent plus se contenter de prévenir des menaces clairement identifiées, mais doivent chercher dans toutes les directions. En aveugle. « Nous faisons de plus en plus de recherche appliquée, poursuit François Vigneau. Nous prenons un aliment au hasard et nous cherchons

Qui irait imaginer qu'il peut attraper l'hépatite A en mangeant une salade de fruits à la terrasse d'un café ?

toutes les molécules possibles, y compris celles que l'on ne s'attend pas à trouver. » Parfois, le hasard fait bien les choses, précise Paul Schweitzer, directeur du Centre d'études techniques apicoles de Moselle : « Il y a quelques années, nous avons découvert du chloramphénicol dans du miel importé de Chine. Les apiculteurs chinois utilisaient cet antibiotique, interdit en Europe, pour doper leurs abeilles. »

Cette pratique est largement répandue dans l'empire du Milieu, mais qu'en est-il de l'Union européenne ? En principe, Bruxelles n'autorise plus l'utilisation d'additifs pour animaux contenant des antibiotiques depuis 2006, afin d'éviter l'apparition de souches résistantes. « Certains éleveurs industriels de cochons et de poulets ont du coup recours de façon systématique à de vrais antibiotiques, met en garde Eric Poudelet, directeur sécurité de la chaîne alimentaire à la Commission européenne. Il faut cesser au plus vite ces traitements. » Car il y a ●●●



... un risque : l'apparition de bactéries résistantes aux antibiotiques. Un sujet de préoccupation majeur, abordé largement lors du dernier sommet du G8, les 17 et 18 juin. « Autrefois, ce problème était marginal, car l'industrie pharmaceutique inventait sans cesse de nouvelles molécules, analyse Eric Poudelet. Ce n'est plus le cas : les laboratoires investissent de moins en moins dans la recherche d'antibiotiques, devenue trop coûteuse. » Conséquence ? Cet hiver, un foyer de salmonelle Kentucky, hautement résistante aux antibiotiques, a été détecté dans deux élevages de dindes dans le Morbihan. Plus grave, des staphylocoques dorés antibiorésistants ont été prélevés sur des travailleurs agricoles employés dans des fermes industrielles aux Etats-Unis, selon une étude de la Johns Hopkins University. Enfin, une enquête publiée en février 2013 par la FDA (Food and Drug Administration) portant sur des poulets analysés dans 11 Etats américains a montré que le *Campylobacter*, une bactérie que l'on trouve dans les intestins des volailles, était désormais résistant aux antibiotiques (tétracyclines) dans un cas sur deux. Inquiétant, car cet agent pathogène est susceptible de provoquer des maladies diarrhéiques, dangereuses pour les enfants et les personnes âgées. En France, cette bactérie constitue la deuxième source de toxoinfection alimentaire. Une bonne nouvelle, malgré tout, nous vient de l'université de Washington : le *Campylobacter* met en échec les antibiotiques les plus puissants, mais il ne peut résister au sulfure d'allyle, terme savant pour désigner la gousse d'ail. Rien de tel que les recettes de grand-mère...

2. Des industriels qui ne peuvent pas tout contrôler

Il porte un nom barbare – HACCP – mais les professionnels de l'agroalimentaire ne jurent que par lui. Mis au point par les ingénieurs de la Nasa afin d'éviter la contamination des astronautes durant leur séjour dans l'espace, cet outil méthodologique permet aux industriels de maîtriser les risques sanitaires, à toutes les étapes clefs de la production. Seul problème : il est très complexe. « Une vraie usine à gaz », lâche un distributeur. « Il consiste surtout à remplir des formulaires truffés de termes génériques pour être tranquille en cas de contrôle », renchérit un ancien directeur de la sécurité alimentaire. Les faits semblent lui donner raison. En avril dernier,

les autorités suédoises révèlent que 100 tonnes de saumon pêché en mer Baltique, avec des taux élevés de dioxine, étaient entrées illégalement en France en 2011 et 2012, et avaient été écoulées dans des supermarchés et des restaurants. Montré du doigt, l'importateur a aussitôt plaidé la bonne foi et brandi son plan de maîtrise des risques...

Ouvrir le parapluie est un réflexe fréquent dans ce milieu qui vit dans la terreur d'une crise médiatique. Les consommateurs l'ont d'ailleurs compris depuis longtemps : « L'autre jour, un client a retrouvé un bout d'allumette dans une baguette

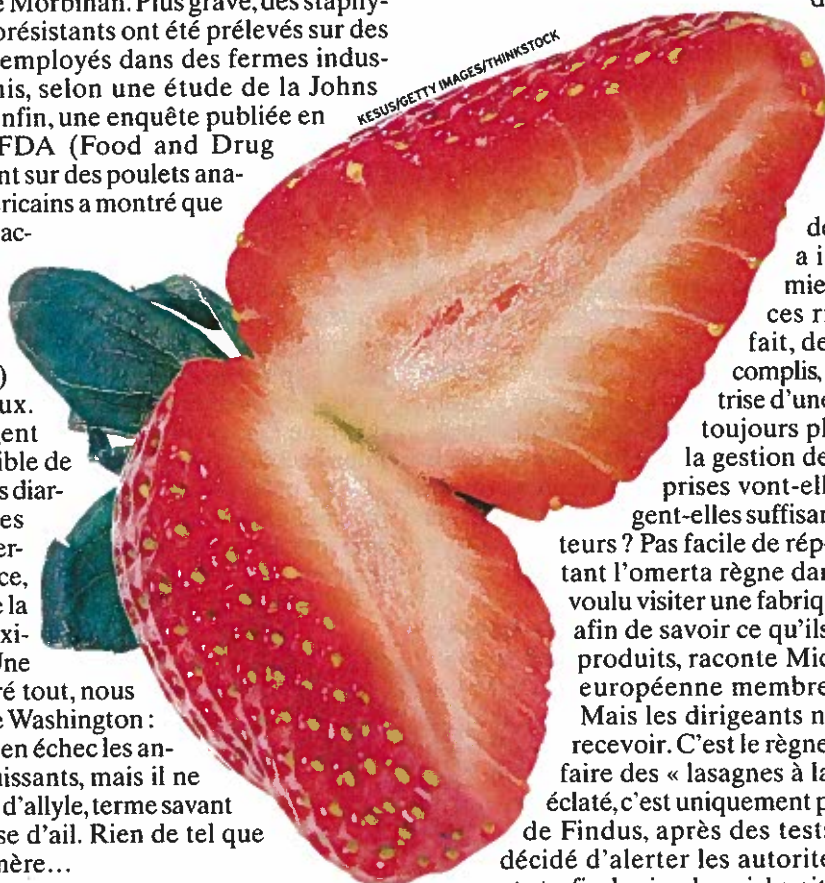
de pain, raconte le responsable qualité d'une grande enseigne. Il nous a réclamé un iPad en dédommagement. C'était ça ou il appelait RTL ! »

Avantage : ce souci de préserver leur image a incité les industriels à mieux prendre en compte ces risques sanitaires. De fait, des progrès ont été accomplis, que ce soit dans la maîtrise d'une chaîne de production toujours plus complexe ou dans la gestion de crise. Mais les entreprises vont-elles assez loin ? Protègent-elles suffisamment les consommateurs ?

Pas facile de répondre à ces questions, tant l'omerta règne dans la profession. « J'ai voulu visiter une fabrique de farines animales, afin de savoir ce qu'ils mettaient dans leurs produits, raconte Michèle Rivasi, députée européenne membre d'Europe Ecologie. Mais les dirigeants n'ont jamais voulu me recevoir. C'est le règne de l'opacité ! » Si l'affaire des « lasagnes à la viande de cheval » a éclaté, c'est uniquement parce que les dirigeants

de Findus, après des tests ADN inopinés, ont décidé d'alerter les autorités sanitaires. Dans ce vaste trafic de viande qui durait depuis deux ans, combien d'autres industriels ont découvert la fraude et préféré détruire discrètement les barquettes de lasagnes, de peur de se retrouver au cœur d'une tempête médiatique ? Au sein des grands groupes, en particulier, la tentation est forte de glisser les problèmes sous le tapis afin d'éviter les sanctions. « Chaque fois que je croisais des patrons d'usine dans les couloirs, ils me confiaient les difficultés

Des staphylocoques dorés résistants aux antibiotiques ont été prélevés sur des travailleurs agricoles aux Etats-Unis



qu'ils rencontraient sur le plan sanitaire, notamment avec leurs fournisseurs, raconte un ex-patron de la sécurité alimentaire. Je les encourageais à évoquer ces sujets lors des réunions de management, mais ils craignaient de se faire mal voir. Le pire, pour eux, c'était de devoir rappeler un produit. Dans ce cas, leur prime annuelle était révisée à la baisse... »

Manque de transparence, management qui décourage la franchise, partage d'expérience inexistant... Les témoi-

Comment parler de démarche qualité à des malheureux qui jouent leur survie et n'ont d'autre choix que de frauder ?

gnages recueillis dans cette enquête montrent un système qui manque de maturité. Cet hiver, l'Office alimentaire et vétérinaire de l'Union européenne a envoyé ses fins limiers en France afin de vérifier la rigueur des entreprises en matière de contrôles alimentaires. Leur verdict est sans appel : les professionnels du secteur peinent à évaluer les risques. Les contrôleurs de Bruxelles ont ainsi découvert qu'un fabricant de plats préparés et d'aliments pour bébé ne traquait pas les mycotoxines dans certains de ses produits, alors qu'elles ont un fort pouvoir cancérigène, en particulier sur le foie. Du reste, les autorités de contrôle françaises n'y avaient vu que du feu, lors de leurs dernières inspections, en 2010. « Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, le niveau de sécurité des aliments ne s'améliore pas », confirme Albert Amgar, ancien consultant en microbiologie et auteur d'un blog sur le sujet.

30 % des lots contrôlés dans les usines chinoises sont rejetés

Ce constat est inquiétant, surtout pour les sociétés qui s'approvisionnent à l'autre bout du monde. Importer des poissons low cost de Chine permet sans doute de réaliser de confortables marges, mais qui surveille les pisciculteurs chinois ? « Nous commandons un audit lorsque nous les référençons, puis nous les contrôlons une ou deux fois par an », nous ont répondu les industriels sollicités sur ce sujet. Pas très dissuasif. Etranglés par les coûts, soumis à un véritable diktat économique par leurs clients, les producteurs chinois sont au bord de la faillite, comme le montre notre reportage dans les fermes piscicoles du Guangdong (voir page 30). Comment parler de démarche qualité et de plan HACCP à ces malheureux qui jouent parfois leur survie et n'ont souvent d'autre choix que de frauder ?

Car la réalité, sur place, est bien celle-là. Pour mieux le comprendre, prenons quelques exemples concrets. Un éleveur chinois trouve un cadavre d'oiseau au milieu de ses crevettes. S'il n'asperge pas les crustacés d'antibiotiques dans les heures qui suivent, ils mourront. Et le fermier se retrouvera sur la paille. Va-t-il vraiment s'inquiéter du fait que la seule molécule qu'il peut se procurer – souvent du chloramphénicol – est interdite en Europe à cause de sa dangerosité ? Et ce producteur dont les fruits sont couverts de mycotoxines à cause de pluies trop abondantes ? Pour sauver sa récolte, il n'a d'autre solution que de les asperger de fongicides. C'est interdit, mais peut-il se permettre des états d'âme ? Et de toute façon, qui le saura ?

Peu contrôlés en amont, les poissons et autres produits d'exportation ne le sont pas davantage en aval de la chaîne. « Seuls 2 à 3 % des marchandises sont inspectées », révèle Sébastien Breteau, dirigeant d'AsiaInspection, groupe spécialisé dans l'audit d'usines en Asie. Et ces dernières sont loin d'être aux normes : « 30 % des lots sont rejetés par nos agents, poursuit-il. En réalité, personne n'a jamais imposé de normes sérieuses aux usines alimentaires chinoises. Je pense que les importateurs occidentaux contrôlent de plus près la qualité des vêtements que l'état des poissons... »

Conscients de cette situation, certains groupes ont cessé tout business avec la Chine. « Nous n'importons presque plus de fruits et de légumes de Chine », raconte un cadre chargé du "grand import" ●●●



E. TOCHILIN/GETTY IMAGES/HEMERA/THINKSTOCK



d'évaluation sans prendre le temps de discuter avec les salariés. Pourtant, les techniques de fabrication sont de plus en plus complexes, et nous comprenons de moins en moins leur métier. Comment, dans ces conditions, pourrions-nous détecter des dysfonctionnements ? » Et de raconter l'histoire de son confrère qui inspectait récemment une fabrique de porcs à Laval : « Il était tellement occupé à cocher des cases qu'il n'a même pas remarqué la présence de sacs de toile, au fond d'un couloir. C'était un produit interdit, importé de Chine, non homologué par l'Union européenne, qui sert à fixer l'eau dans la viande, de manière à en augmenter le poids. Encore faut-il le voir... »

Des copeaux de métal dans du thym bio

Afin d'améliorer l'efficacité du système, l'Etat a regroupé, il y a trois ans, les services vétérinaires et les agents des fraudes sous l'égide des directions départementales de la protection des populations, mais cette réorganisation n'a fait qu'ajouter de la confusion. « L'idée était séduisante, reconnaît Déborah Infante-Lavergne, vice-présidente du Syndicat national des inspecteurs en santé publique vétérinaire. Dans la pratique, toutefois, les agents ne travaillent pas ensemble. » En fait, les équipes ont été regroupées sur le terrain, mais leurs directions respectives n'ont pas fusionné. Un corps pour deux têtes, c'est compliqué... Du coup, les promesses de synergie sont restées lettre morte. En 2012, le nombre des contrôles réalisés par les services de la répression des fraudes a chuté de 13 %, et la réactivité des équipes laisse à désirer. Le 11 juillet dernier, la Belgique a alerté ses voisins européens sur la présence de copeaux métalliques dans des lots de thym bio fabriqués en France, mais les consommateurs ont dû attendre le 15 juillet avant que la DGCCRF lance un rappel du produit contaminé.

Si l'Etat n'a plus les moyens de garantir la sécurité de la filière alimentaire, qui le fera ? A Bruxelles, certains envisagent de réformer le système : les producteurs s'acquitteraient du coût des inspections et les plus vertueux seraient moins contrôlés. Un tel système de « bonus-malus » permettrait de réparer une double injustice : le consom-

... chez un gros distributeur. Sauf, bien sûr, lorsque nous n'avons pas d'autre possibilité. Nous avons par exemple cessé de nous fournir en concentré de tomate italien à cause d'un problème de travail illégal. Du coup, nous avons dû chercher un fournisseur chinois. » Entre une infraction au droit du travail et un éventuel risque sanitaire, le choix est vite fait. Et tant pis pour le plan HACCP...

3. Des services de contrôle débordés

Mais que fait la police ? Ce qu'elle peut... Débordés, les agents des fraudes (DGCCRF) ont vu leurs effectifs fondre de 16 % en cinq ans. Quant aux vétérinaires chargés d'inspecter les élevages et les abattoirs, ils croulent sous les procédures administratives : « Nous sommes devenus des inspecteurs de papier, se plaint l'un d'eux. Lors du contrôle d'un site industriel, nous remplissons des grilles

mateur voit sa santé menacée par les négligences des industriels, qui alourdissent ensuite sa feuille d'impôt en mobilisant les services de l'Etat.

4. Les fraudes explosent, pas les sanctions

Du panga, poisson élevé dans les eaux saumâtres du Mékong, au Vietnam, vendu comme du cabillaud pêché dans l'Atlantique Nord ? Dévoilée en février dernier aux Etats-Unis, cette fraude de grande ampleur n'a, malheureusement, rien d'exceptionnel dans le monde de la pêche. Environ 1 poisson sur 3 consommé outre-Atlantique appartiendrait à une autre espèce que celle qui est indiquée sur l'étiquette, selon des enquêtes ADN réalisées par l'ONG Oceana, entre 2010 et 2012, dans 21 Etats américains. En France aussi, ces tromperies sont fréquentes : en 2012, 22 % des anomalies constatées par la DGCCRF sur les produits de la pêche portaient sur des infractions à l'étiquetage. Cas classique : la « sole tropicale », poisson bon marché, sans rapport avec la « vraie sole » pêchée en mer du Nord, que le poissonnier peu scrupuleux vendra... au même prix que son lointain cousin ! « Il y a des dizaines de combines de ce genre, révèle, sous le couvert de l'anonymat, un importateur de produits de la mer. Le seul moyen de savoir ce que l'on achète, c'est de demander au marchand la dénomination scientifique du poisson, c'est-à-dire son nom latin. » Acculé, notre poissonnier roublard ne pourrait plus monnayer son cabillaud chinois (*Gadus macrocephalus*) au prix du cabillaud de l'Atlantique (*Gadus morhua*, pour les intimes). Pas facile toutefois de faire son marché avec un dictionnaire, d'autant que les professionnels eux-mêmes y perdent parfois leur latin : « J'ai acheté 3 tonnes de saumon à un fournisseur danois, raconte notre importateur. Par la suite, je me suis rendu compte qu'il m'avait trompé : c'était de la truite. Trop tard, mon client avait tout écoulé dans ses restaurants d'entreprise. »

Si ces pratiques inacceptables peuvent avoir cours, c'est qu'elles se produisent dans un monde d'une totale opacité : quelle différence y a-t-il entre un industriel de

la pêche qui remplace sans vergogne un poisson par un autre et un tradeur néerlandais qui écoule de la viande de cheval au prix du bœuf ? Aucune ! Dans les deux cas, il y a fraude et défaillance de la chaîne de traçabilité. « L'industrie de la pêche est moins bien organisée que d'autres filières alimentaires, commente Bernard Vallat, directeur général de l'Organisation mondiale de la santé animale. Sa grande chance est de ne pas avoir encore connu de crise médiatique... »

A l'inverse, le business de la viande a souvent été mis en cause dans des scandales sanitaires. Les pratiques ont-elles pour autant changé ? Deux grosses affaires, concernant des producteurs de VSM (viande séparée mécaniquement) font, ces jours-ci, l'objet d'enquêtes judiciaires. Un industriel du Finistère est soupçonné d'avoir fourni de faux certificats d'analyse à un client russe – pourtant très à cheval sur les procédures. Plus grave, une importante coopérative de porcs, installée dans les Côtes-d'Armor, aurait vendu à ses clients industriels de la viande « corrompue salmonelle »,

Environ 1 poisson sur 3 consommé outre-Atlantique appartiendrait à une autre espèce que celle affichée

comme disent les professionnels, n'hésitant pas à falsifier des tests positifs...

Et que penser de ce margoulin qui démarchait les particuliers pour les convaincre de lui céder leurs vieux chevaux, en leur assurant que les équidés couleraient une retraite paisible dans un pâturage ? En réalité, il s'empressait de les faire abattre, empochant au passage de jolis pactoles. Mais l'aigrefin est allé trop loin : « Il a récupéré des chevaux qui appartenaient à un laboratoire pharmaceutique, indique une source policière. Ces bêtes avaient subi des centaines d'injections thérapeutiques. Elles étaient impropres à la consommation. La viande s'est toutefois retrouvée dans des linéaires. Au rayon bœuf ! »

Y aura-t-il sanction ? Cette question n'a rien d'anodin : la plupart des scandales alimentaires qui ont défrayé la chronique ces dernières années ont été peu punis, bien qu'ils aient mis en danger la vie d'autrui. L'intoxication provoquée par des steaks contaminés par la bactérie *E. coli* (2005) ? Aucune condamnation. L'affaire des veaux aux hormones (2006) ? Quelques mois de prison avec sursis. Les compléments alimentaires *made in China* bourrés de cadmium, qui ont intoxiqué 300 000 animaux en France (2013) ? Plusieurs milliers d'euros : c'est le tarif d'une « tromperie sur la nature et la qualité substantielle d'une marchandise », selon la cour d'appel d'Angers (jugement du 18 avril 2013). « Les sanctions ne sont pas élevées, car les tribunaux ne sont pas compétents pour ce type... »





INGRAM PUBLISHING/
GETTY IMAGES/THINKSTOCK

... d'affaires, s'insurge Alexandre Faro, l'avocat qui, dans ce dernier cas, a défendu les éleveurs laitiers. Ce dossier a d'abord été transmis à Dijon, puis à Saint-Brieuc... La procédure a été mal menée, on a perdu deux ans. Franchement, un patron malhonnête n'a aucune hésitation à avoir, car le risque est quasi nul ! » Mais tout cela pourrait changer... « Nous voulons renforcer l'arsenal répressif en cas de tromperie », affirme Jean-Louis Gérard, sous-directeur chargé des produits alimentaires à la DGCCRF. Ce 10 juillet, il rentre tout juste de Bruxelles, où il a participé à une table ronde : ébranlée par l'affaire Spanghero, la Commission européenne veut désormais lutter contre les fraudes alimentaires. D'abord en se dotant d'un système qui permette d'alerter les pays membres lorsqu'une tromperie est détectée. Ensuite en renforçant l'arsenal répressif. « Nous aimerions que le montant de la pénalité soit au moins équivalent au bénéfice réalisé par le fraudeur », annonce Eric Poudelet (Commission européenne). Espérons toutefois que cette louable intention ne reste pas lettre morte. Tout comme le projet de loi consommation, adopté en France au début de l'été, qui doit renforcer les sanctions en cas de fraude. Si le texte est un jour appliqué, les amendes pourront atteindre 10 % du chiffre d'affaires de l'entreprise indécrite. S'il faut en arriver là...

5. Après la malbouffe, la fausse bouffe

On connaissait le faux sac Vuitton ou la copie de Viagra, beaucoup moins l'imitation de Bouillon cube. « C'est pourtant une réalité : il y a de plus en plus de contrefaçons dans le domaine alimentaire, s'inquiète Christophe Zimmermann, coordinateur de la lutte contre la contrefaçon et la piraterie à l'Organisation mondiale des douanes, à Bruxelles. Le phénomène touche les denrées les plus chères, comme le caviar ou le champagne, mais aussi les biens de consommation courante, tels le café, l'huile d'olive ou les biscuits à apéritif. Pour gagner de l'argent, les fraudeurs jouent sur les volumes. » Si le phénomène reste difficile à chiffrer, plusieurs coups de filet ont récemment mis en

évidence un business mondial de la « fausse bouffe ». En juin dernier, 30 millions de produits alimentaires contrefaits ont été saisis en Afrique lors d'une vaste opération douanière. Parmi eux, du lait pour bébé et des Spray Candy, sortes de bonbons liquides vendus sous forme de vaporisateur.

Une liqueur tchèque au méthanol : 45 morts

Quelques mois plus tôt, 135 tonnes d'aliments contrefaits avaient été saisies dans une trentaine de pays, européens en majorité. « La plupart d'entre eux ne se sentaient pas concernés par le sujet, commente-t-on chez Europol, la "police européenne" qui a coordonné le dispositif avec Interpol. Les Danois, en particulier, se croyaient au-dessus de tout soupçon. C'est pourtant par Copenhague que les faux Bouillon cube ont été introduits en Europe ! »

Tous ces succédanés sont-ils dangereux pour la santé ? « S'ils veulent écouler leurs produits, les fraudeurs n'ont aucun intérêt à empoisonner les populations », estime un officier de police d'Interpol. Mais certains truands ne se posent pas de questions, tel ce gang tchèque, l'an dernier, qui a contrefait une liqueur locale avec du méthanol. Bilan : 45 morts.

Les groupes industriels ont-ils pris la mesure du phénomène ? « La plupart n'en ont rien à faire et minimisent son ampleur, à l'instar des labos pharmaceutiques dans les années 2000, déplore Christophe Zimmermann. Les douaniers chinois sont plutôt performants, mais que peuvent-ils faire quand leur pays compte plus de 150 ports d'embarquement ? Les trafiquants font transiter leurs conteneurs par plusieurs territoires, dont des zones franches, afin de brouiller les pistes. La marchandise arrive souvent à Istanbul, puis elle est transbordée sur de petits bateaux – appelés des *feeders*, des "nourriciers" – jusqu'au port d'Odessa, en Ukraine. »

Dans cette zone de non-droit, les conteneurs sont ensuite chargés sur des camions qui gagnent l'Union européenne via la Moldavie ou la Pologne. Aucun risque de se faire prendre : plus de 2000 poids lourds traversent chaque jour cette frontière, considérée comme l'une des plus poreuses d'Europe. Et deux jours plus tard, les vrais-faux aliments se retrouvent dans nos assiettes... • C. H. et G. M., avec Y. K.

« Franchement, un patron malhonnête n'a aucune hésitation à avoir, car le risque est quasi nul ! »

CHINE

Poissons en eaux troubles

Leur production se retrouve au rayon des surgelés européens ou américains. Mais, dans nombre de fermes piscicoles du Guangdong, les normes sanitaires sont bien moins respectées que celles du rendement... Plongée dans un monde opaque qui n'hésite pas à frauder.

De notre envoyé spécial, **Harold Thibault**

D'emblée, Steven avait prévenu son prétendu client : son usine n'a pas reçu la licence CIQ, du nom de l'Administration chinoise du contrôle de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine. En principe obligatoire, ce certificat représente la garantie par les services de l'hygiène de Pékin qu'un producteur respecte bien les normes en vigueur pour l'exportation vers l'Union européenne. L'entreprise Hi-Taste (« goût exquis ») n'a jamais obtenu le sésame. Qu'à cela ne tienne... « Franchement, assure Steven, il ne faut pas s'inquiéter pour ça. » Il suffira d'utiliser les documents d'une autre usine dont il connaît bien le gérant : « Nous vendrons sous leur nom, explique Steven. Au début, je sais, cela étonne. Mais tous les clients finissent par comprendre. » Si l'opération tourne mal et que les douanes du port européen détectent un produit chimique illégal, par exemple, il suffira de montrer aux agents les papiers de l'usine prête-nom. Le manager de Hi-Taste a déjà eu recours à cette combine pour expédier des conteneurs vers l'Espagne. Ce que confirme volontiers Simon, l'un des patrons de Kelong, l'usine complaisante que Steven se propose de solliciter en échange d'une commission : ce mode opératoire a aussi été utilisé il y a quelques mois par une entreprise française, assure-t-il. Mais il refuse de donner son nom.

Une fois précisée cette formalité à propos de laquelle « il n'y a vraiment pas à s'en faire », Steven, assis dans son bureau orné d'un portrait de Mao, prodigue ses conseils en affaires. A son avis, puisque l'économie marque le pas en France, le plus judicieux serait de se lancer dans le *trading* vers l'Afrique.

C'est en direction de ce continent que partent les filets de poisson les moins beaux, parfois cassés ou un peu marron. « C'est plus simple, ajoute Steven. En Afrique, personne ne contrôle. »

Dans le sud-est de la Chine, dans la très industrielle province du Guangdong, la ville de Zhanjiang est désormais la capitale planétaire de deux marchés mondialisés – la crevette et un poisson, le tilapia. Ici, les producteurs proposent des filets de toutes tailles, avec tous les niveaux de glaçage d'eau possibles : une fine couche d'eau glacée entoure les filets achetés au rayon surgelé afin d'éviter que le froid ne brûle le produit. Selon les demandes des marques, 10, 20 ou 30 % du poids total du filet peut donc être de l'eau glacée. En fonction des exigences des douaniers de chacun des pays du monde et selon les besoins des négociants, toutes les pratiques ont cours. Qu'elles soient légales ou non.

L'espèce se reproduit sans peine

Ici, à Zhanjiang, les industriels de la filière piscicole se sont pris d'amour pour un poisson en particulier, le tilapia. En octobre 2010, une spécialiste de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture constatait dans une note de recherche que la production mondiale de ce poisson avait explosé depuis deux décennies, passant de 830 000 tonnes en 1990 à 1,6 million en 1999 et à 3,5 millions en 2008, avant d'enregistrer une légère décélération. La République populaire demeure de très loin le premier fournisseur de la planète et ses fermes d'élevage assurent à elles seules la moitié de la production mondiale. Une part



EXPANSION La Chine assure la moitié de la production mondiale de tilapia, le troisième poisson le plus populaire de la planète. Ici, l'usine Go-Harvest, à Zhanjiang.

d'autant plus remarquable que le tilapia, originaire d'Afrique, n'a été introduit qu'en 1978 en Chine, dans la province centrale du Hubei.

Depuis, la hausse de la demande internationale a poussé les fermiers du Guangdong à franchir le pas. Car le tilapia a toutes les qualités : il grandit vite, tombe peu malade, se reproduit sans peine, offre de forts rendements. Le tilapia est devenu le troisième poisson d'élevage le plus populaire de la planète, après la carpe et le saumon.

On le trouve en filets dans tous les supermarchés d'Amérique du Nord et d'Europe, lorsqu'il n'est pas utilisé comme matière première dans les plats surgelés. Bref, tout le monde apprécie ce poisson d'eau douce... sauf, précisément, les habitants de la région qui s'étend de Zhanjiang à Maoming, dans le Sud-Est chinois, d'où ont surgi des dizaines d'usines et un nombre incalculable de petits éleveurs. La raison en est simple : dans ce secteur proche de la mer de Chine méridionale, les

habitants trouvent que cette espèce d'eau douce, qu'ils élèvent, n'a pas de goût.

« Le poisson d'eau de mer a bien plus de saveur », affirme Li Jie, l'air amusé, un producteur dont les bassins sont situés à proximité de la zone urbaine de Zhanjiang. Son élevage de tilapias rapporte entre 2 000 et 3 000 yuans par mois (entre 250 et 370 euros) à ce père de trois enfants – tout juste de quoi couvrir les besoins essentiels de la famille, mais pas assez pour vivre dans l'aisance. Voilà pourquoi, sans ●●●



H. THINBAULT

AMATEURISME Les patrons des petites fermes piscicoles ne savent pas qu'il faut davantage oxygéner l'eau l'été.



STRINGER/REUTERS

●●● doute, près de 30 % des éleveurs piscicoles des environs de Zhanjiang ont changé d'activité ces deux à trois dernières années. « Certains parlent des aléas de la météo, explique Li Jie. Mais la raison principale est ailleurs : les usines nous achètent le poisson à un prix trop faible. Les patrons nous disent qu'ils n'ont pas le choix s'ils veulent conserver leurs clients à l'export. » C'est ça aussi, la mondialisation. La moitié de la production mondiale de tilapia est basée en Chine, car les producteurs de ce pays ont accepté de rogner sur les prix.

A la pression sur les marges s'ajoute le manque de formation des patrons de petites fermes piscicoles. Li Jie le reconnaît : « La plupart ont une faible connaissance de la science de l'élevage, ils ne savent pas qu'il faut davantage oxygéner l'eau l'été, par exemple. Personne ne les conseille, alors les pertes grimpent. » Dans le même temps, les prix des granulés d'alimentation pour ses tilapias n'en finissent pas d'augmenter : ils atteignent l'équivalent de 14 à 16 euros les 25 kilos selon la qualité.

Au cours de la dernière année, explique Li Jie, la nourriture des poissons a coûté environ 21 000 euros, auxquels s'ajoutent les salaires et la location du terrain. « Les affaires ne sont pas bonnes », dit-il.

Nombre d'usines et de petites fermes piscicoles de Zhanjiang abandonnent, mais d'autres ont ouvert ailleurs, notamment sur l'île voisine de Hainan, moins développée. Là-bas, explique Lau Jamark, un commercial de Joinwealth, la licence CIQ, destinée à rassurer les douaniers européens, s'obtient en vingt-cinq jours. Il faut patienter une quarantaine de jours pour obtenir une certification dans la région de Zhanjiang.

Un futur tilapia plus performant...

Le gouvernement chinois est sensible aux difficultés des éleveurs, qui se plaignent d'être écrasés par le marché. Dans la province du Guangxi, une « équipe d'innovation pour le tilapia », financée par l'Etat, aurait créé une nouvelle espèce, le « Baigui n° 1 », capable d'atteindre un bon poids – et un prix correct – en deux mois à peine.

En attendant la commercialisation de ce prodige, les producteurs subissent les pressions économiques de leurs clients, occidentaux en particulier. L'usine Joinwealth a parfois travaillé avec la Fishin' Company, fournisseur de Walmart, la chaîne américaine de supermarchés discount, mais ses patrons ont dû attendre trois mois, après l'envoi de la commande, pour être enfin payés. Cette entreprise, basée à Seattle, a même essayé de convaincre son fournisseur de récupérer une partie de sa commande déjà livrée outre-Pacifique, après avoir constaté un trop-plein de ses stocks, ce qui ne facilite pas la tâche pour les usines chinoises.

Cette pression incessante sur les prix a un impact sur la qualité. Certains éleveurs sont tentés de donner davantage d'antibiotiques aux poissons, car ils craignent de gagner trop peu. Steven, le manager de Hi-Taste, explique que les petits exploitants de fermes piscicoles sont très malins dans ce domaine : « Si on leur donne une nouvelle liste

de produits chimiques interdits sur les marchés à l'export, ils vont immédiatement utiliser autre chose. »

Quant à Li Jie, l'éleveur, il rogne sur les frais de nourriture des poissons : à proximité de ses bassins, il a créé une porcherie, de sorte que les excréments de ses cochons sont déversés dans le bassin des tilapias, même s'il prend soin de préciser qu'il ne s'agit là que d'une portion de leur régime alimentaire. Agé de 31 ans, dont sept dans le métier, l'éleveur ignore dans quels pays partent ses poissons une fois coupés en filets et surgelés. De fait, la traçabilité est inexistante jusqu'au bassin d'élevage : un intermédiaire vient simplement relever la production de son bassin, la paie au prix du marché, puis la livre aux usines de la région, qui se chargent de l'expédition sans distinguer entre les éleveurs.

A l'usine Kelong, Simon s'appuie sur un réseau d'une vingtaine de producteurs environ, dont il assure qu'ils ont tous fait l'objet d'une inspection des services de l'hygiène chinois, mais l'irrégularité des commandes est telle qu'il se fournit parfois ailleurs. Si l'un de ses gros clients, tel Beaver Street Fisheries, un fournisseur de Walmart, lui passe une commande de 10 à 15 conteneurs, à honorer en quelques semaines, il est bien obligé de se procurer la marchandise dans d'autres fermes, qui n'ont pas les licences requises. Kelong travaille aussi pour Froconsur, un agent néerlandais qui vend par conteneurs à des clients européens.

Li Jie a créé une porcherie, de sorte que les excréments de ses cochons sont déversés dans le bassin des poissons

Les normes de l'UE divergent parfois de celles du marché américain. Le traitement au monoxyde de carbone, par exemple, est interdit dans l'Union européenne... mais presque systématiquement exigé par les distributeurs américains. Ce procédé permet au filet de tilapia de conserver longtemps sa couleur initiale ; il en améliore l'aspect extérieur, mais réduit d'autant l'alerte naturelle que constitue, pour le consommateur, le changement de teinte d'un filet de poisson au réfrigérateur. A l'usine Go-Harvest, la directrice commerciale, Lucy Zhong, explique qu'elle tient à sa licence d'exportation vers l'UE, obtenue au prix d'investissements et d'efforts sur le plan de l'hygiène considérables : « Certains de mes concurrents acceptent d'appliquer un traitement au monoxyde de carbone sans le marquer sur le papier, mais, si le conteneur est inspecté à l'arrivée sur le marché européen et que vos douaniers s'aperçoivent de quelque chose, ce sera déclaré à la Chine et je peux perdre ma licence CIQ. C'est un risque que je ne veux pas prendre. » Tout au plus reconnaît-elle que les poissons sont plongés dans une eau à laquelle est ajouté un anesthésiant chimique durant le transport entre les fermes et

l'usine. Un procédé habituel qui permet d'éviter que les poissons, entassés en grandes quantités durant le transit, ne se tuent ou n'aient la peau abîmée.

Un truc pour franchir la douane

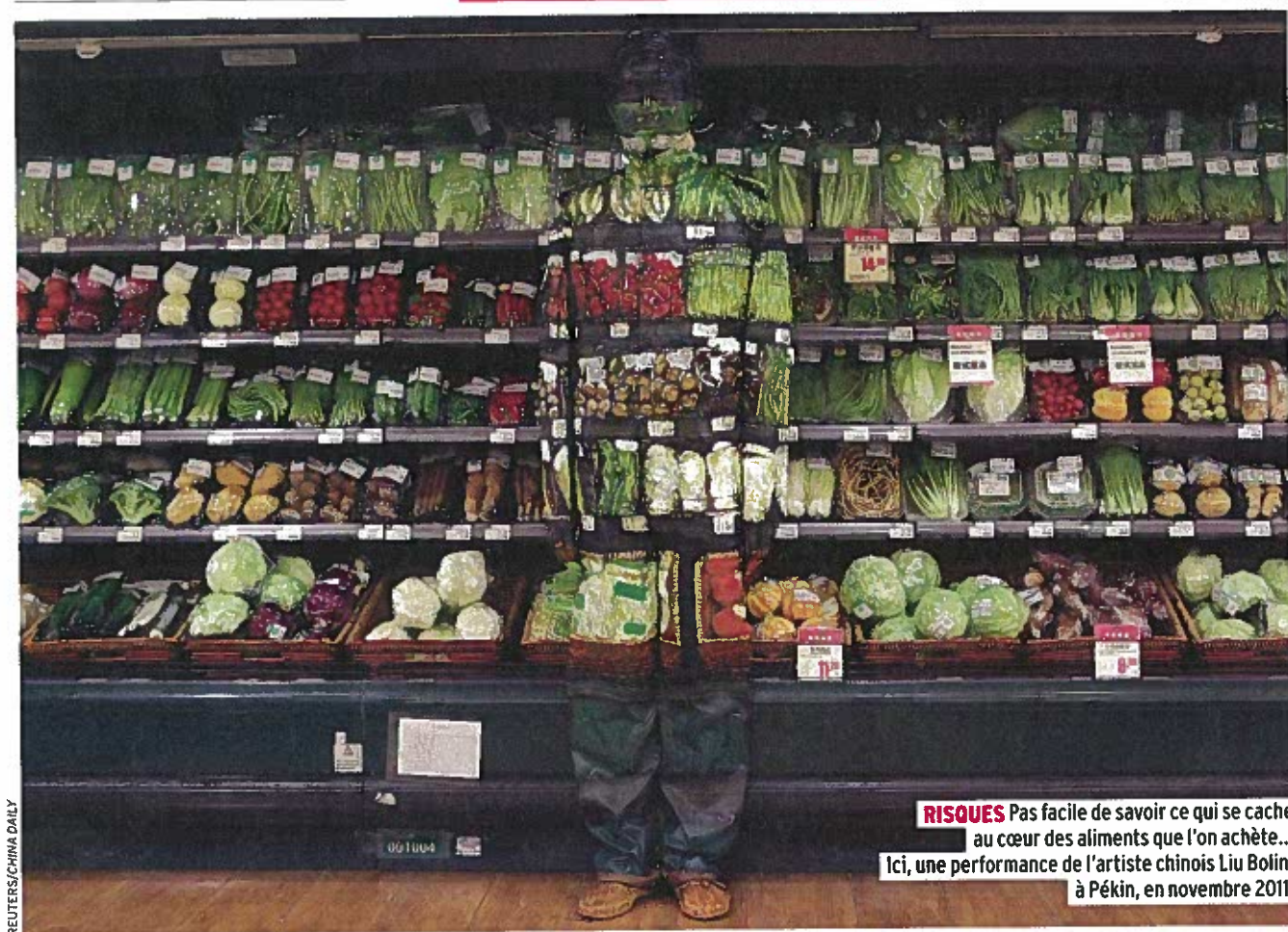
Les normes européennes amusent beaucoup Steven. Dans son bureau de l'usine Hi-Taste, il prend à témoin le visiteur : « Pour obtenir la fameuse licence, il faudrait que le lieu de production soit à plus de 50 mètres des dortoirs des ouvriers. Totalement irréaliste ! » Ici aussi, un carton de la Fishin' Company, posé sur la table, confirme qu'une bonne partie de la production finira dans les supermarchés Walmart. A la fin de la conversation, alors qu'il fait découvrir son usine, Steven précise qu'il n'est pas nécessaire de changer ses chaussures car les employés sont en pause déjeuner. D'ailleurs, un rinçage à l'eau est effectué chaque jour. La demande de tilapia est telle qu'il va ouvrir une deuxième ligne de production, explique-t-il. Les machines sont déjà en place. Liaquath Ali Khan, un ressortissant indien, sert d'intermédiaire avec les grands distributeurs. Ses deux principaux clients sont Walmart et Aldi, confie cet homme originaire d'Hyderabad, qui se targue d'avoir développé un truc pour franchir la douane aux Etats-Unis : les sept premiers conteneurs feront l'objet d'une inspection rigoureuse, mais, s'ils parviennent à passer, le contenu des 10 à 15 suivants ne sera sans doute pas analysé. Le tour est joué.

« Ce sont des problèmes de gouvernements », renchérit Steven. Son objectif est de les surmonter afin de résoudre une équation plus fondamentale : produire à un prix satisfaisant pour le client étranger. D'ailleurs, les bassins de taille réglementaire, dont dispose son entreprise, sont uniquement destinés à satisfaire les exigences des inspecteurs : « 95 % du poisson vient des fermes et, à vrai dire, les fermiers sont au-delà de notre contrôle. » • H. T.



TRAÇABILITÉ Dans les usines, il est courant de se procurer la marchandise dans des fermes qui n'ont pas les licences requises.

H. THINBAULT



REUTERS/CHINA DAILY

RISQUES Pas facile de savoir ce qui se cache
au cœur des aliments que l'on achète...
Ici, une performance de l'artiste chinois Liu Bolin,
à Pékin, en novembre 2011.

Se protéger... mais comment ?

1 cancer sur 3 pourrait être évité si l'on veillait davantage au contenu de notre assiette. Mais quelles précautions prendre ? Voici ce que préconisent des scientifiques à la pointe du combat contre les nouvelles menaces alimentaires.

Par **Yassine Khiri**

Varier son alimentation pour réduire les risques

Pesticides dans les fruits et les légumes, antibiotiques dans la viande, métaux lourds dans le poisson... « De toute façon, vous n'y couperez pas », déclare, un brin fataliste, Jean-Louis Gérard, sous-directeur de la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes). Pas de quoi, toutefois, verser dans le pessimisme. Variez plutôt votre alimentation, afin de répartir le risque

d'exposition aux contaminants. Les fruits et les légumes ? « Des études épidémiologiques ont prouvé que leur impact sur la santé était positif, malgré l'émergence de nouvelles menaces », assure le Dr Mathilde Touvier, chercheur au sein du programme étatique NutriNet. A condition de les laver minutieusement à l'eau potable pour éliminer terre et souillures qui peuvent être chargées en micro-organismes et résidus phytosanitaires (insecticides, fongicides et autres pesticides), déléteurs pour la santé.

Et le poisson ? « Pas plus de deux fois par semaine ! » recommande l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses), dans un rapport publié en juin dernier. Bien que bénéfique pour ses oméga-3, le poisson est en effet exposé aux contaminants. Du mercure au cadmium, l'accumulation de ces métaux est potentiellement dangereuse à long terme. « Au Japon, où la consommation de poissons "chargés" en métaux lourds est importante, des personnes ont ainsi été victimes de ●●●

... déminéralisation osseuse et de problèmes d'articulation », prévient Bernard Salles, directeur de l'institut Toxalim, spécialisé dans l'étude des contaminants alimentaires.

Fuir les offres trop alléchantes

« A ne pas rater ! Un foie gras acheté, un foie gras offert », peut-on lire, ce 30 juillet, sur le site de déstockage Cdiscount. Soit 33 euros le kilo. Attention aux « bonnes affaires », ces produits low cost sont rarement synonymes de qualité. « Les consommateurs doivent cesser de chercher les plus bas prix, prévient un gendarme de l'Office central de lutte contre les atteintes à l'environnement et à la santé publique (Oclaesp). Mieux vaut acheter moins souvent du vrai foie gras à 70 euros le

seignes, on suit de près la tendance du « mieux manger ». « Nous testons en permanence des produits plus chers et de meilleure qualité auprès des clients, et nous voyons la façon dont ils réagissent », explique-t-on chez Carrefour. Du poulet d'Auvergne soigné aux plantes, garanti sans antibiotiques ? C'est ce que propose l'enseigne depuis quelques mois. Prix au kilo : seulement 40 centimes d'euro plus cher que le poulet Label Rouge traditionnel. Et ça marche. La demande des consommateurs a été cinq fois plus forte que prévu. « Manger responsable » n'est pas forcément ruineux.

Faire attention aux compléments alimentaires

Vitaminés, amaigrissants ou dopants : on trouve partout ces sympathiques cocktails de plantes. Plus de 500 nouveaux produits arrivent chaque mois sur le marché, selon la DGCCRF. Et pour cause, le marché est prometteur : 1 milliard d'euros, rien qu'en France. Problème : ces pilules miracles sont souvent fabriquées à la va-vite, à l'autre bout du monde, à l'aide de substances nocives pour la santé. Parmi celles-ci, le DMAA, un dangereux stimulant

utilisé pour perdre du poids ; la sibutramine, une molécule coupe-faim interdite depuis 2010 ; le Sildénafil, une molécule voisine du Viagra ; ou encore, des doses excessives de plomb et de cadmium. Avant d'en consommer, consultez votre médecin ou votre pharmacien. Évitez les produits vendus sur Internet, ou libellés en langue étrangère. « Le danger principal, c'est l'effet cocktail, met en garde Guillaume Cousyn, chargé de mission nutrition à la DGCCRF. Pris en trop grand nombre, ces compléments peuvent avoir un effet thérapeutique synergique, c'est-à-dire que leur impact global sera supérieur à la somme des effets de chaque molécule. » Bigre !

Se méfier des couverts en plastique

Tomates achetées chez le producteur, mozzarella bio... Un sans-faute... ou presque ! Pourquoi diable avez-vous laissé traîner les couverts à salade dans la vinaigrette ? Pas chers, souples et colorés, les ustensiles de cuisine en silicone, Nylon et mélamine peuvent se révéler dangereux. Le plastique ne fait pas bon ménage avec l'huile ; la probabilité que des particules chimiques migrent dans la vinaigrette est élevée. Si les aliments sont chauffés, c'est pire : ces substances peuvent alors devenir cancérogènes. A tel point qu'en Allemagne l'Institut fédéral d'évaluation des risques déconseille l'utilisation de vaisselle en mélamine (louches, écumeurs et spatules) pour la friture et la cuisson, même au micro-ondes.

Respecter les règles d'hygiène élémentaire

Plus de 1 intoxication alimentaire sur 3 survient à domicile, à cause d'une négligence, selon un rapport de l'Anses publié en février 2013. Voici quelques gestes simples.

Conservation. Veillez à ce que la température de votre congélateur n'excède pas moins 18 degrés, surtout si vous y stockez de la viande. Lors de la décongélation, les micro-organismes se réveillent et prolifèrent à partir de 4 degrés. Cuisinez votre viande le plus rapidement possible.

Cuisson. Les amis finissent l'apéro, vous mettez les brochettes de porc au barbecue. Une fois qu'elles sont cuites, vous les remettez dans le même plat, sans prêter attention aux quelques gouttes de jus de viande (crue) qu'il y avait dans le fond. Erreur ! Si l'une de vos brochettes contenait de la salmonelle (dans 6 à 10 % des cas, statistiquement), vous avez contaminé la viande cuite...

De façon générale, soyez très vigilant sur la cuisson des aliments : jamais au-dessous de 60 degrés. La cuisson « saignant » d'un steak haché n'est pas suffisante pour assurer une protection en cas de contamination. La consommation d'aliments crus (tartare, carpaccio) impose une grande vigilance quant à l'origine, la fraîcheur et la préparation des viandes. ● Y. K.



kilo que des produits reconstitués à base de parures d'éveinage. » Il s'agit des veines que l'on extrait du foie avant de le cuire. Dans les foies gras premier prix, ces déchets sont souvent broyés et mélangés à des morceaux recomposés. Aïe aïe aïe !

Pas facile, en temps de crise, de privilégier la qualité plutôt que le prix, mais le jeu n'en vaut-il pas la chandelle ? « Les Français ne consacrent que 10 à 12 % de leurs dépenses à l'alimentation et cela pose de sérieuses questions sur ce qu'ils consomment réellement », remarque la sénatrice Sylvie Goy-Chavent, rapporteur de la mission sur la filière viande. Dans certaines en-