

CHARTRE DE LUTTE CONTRE LA FRAUDE SUR L'ESPECE DE VIANDE
(AFFAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL)

21 mai 2013

Constats :

L'envergure européenne de la fraude sur la viande de cheval et sa durée (plusieurs mois) ont montré que les contrôles existants sont insuffisants pour permettre de détecter une fraude relative à l'espèce pour les produits carnés :

- ✓ Les autocontrôles des entreprises sont en cause mais ils ne sont pas les seuls ;
- ✓ Les contrôles des services officiels pourtant particulièrement présents dans le secteur des denrées d'origine animale, n'ont pas permis de déceler le changement d'espèces dans la filière bovine française théoriquement très contrôlée et soumise à des obligations spécifiques d'étiquetage.

Engagement du secteur agroalimentaire :

Depuis la révélation de la fraude sur la viande de cheval, le secteur alimentaire s'est déjà engagé dans un renforcement de son dispositif de contrôle relatif à la loyauté des transactions.

Afin d'accompagner les entreprises pour faire face à cette fraude, l'ANIA et ses fédérations concernées (l'ADEPALE, la FICT et les Entreprises des Glaces et Surgelés) ont élaboré des recommandations pour l'amélioration des systèmes de contrôle de la nature des ingrédients carnés dans les entreprises alimentaires. Cet outil détaille les éléments suivants :

- ✓ Rappel des règles applicables aux intervenants de la chaîne pour s'assurer que tous sont parfaitement informés des éléments que doivent leur transmettre leurs fournisseurs ;
- ✓ Liste des paramètres à prendre en considération afin de réaliser une analyse du risque de fraude et mettre en place un contrôle renforcé. Ces paramètres concernent le type de marchandise, le circuit d'approvisionnement, les caractéristiques du marché ;
- ✓ Des mesures de renforcement des procédures de contrôle de la marchandise. Ces mesures portent sur un renforcement du contrôle documentaire à réception, du contrôle visuel de la marchandise et du contrôle organoleptique. En fonction de l'analyse du risque de fraude réalisée par l'entreprise, ces mesures pourront également être complétées par la réalisation d'analyses par sondage ou la mise en place d'un audit procédé et traçabilité chez le fournisseur.

Dans le cadre de la présente charte, l'ANIA s'engage à diffuser et promouvoir cet outil auprès de ses membres afin que les entreprises alimentaires concernées se l'approprient et mettent en œuvre les éléments y figurant dans leur système de management de la qualité.

RECOMMANDATIONS POUR L'AMELIORATION DES SYSTEMES DE CONTROLE DE LA NATURE DES INGREDIENTS CARNES DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES

Version 1 – 21/05/2013

Afin d'aider les entreprises à faire face à une fraude sur l'espèce de viande, l'ANIA et ses fédérations concernées - l'ADEPALE, la FICT et les Entreprises des Glaces et Surgelés - ont élaboré les présentes recommandations pour l'amélioration des systèmes de contrôle de la nature des ingrédients carnés dans les industries alimentaires.

1. Rappel des règles applicables et principe retenu

Cette partie liste les informations et documents qui doivent accompagner les ingrédients carnés à chacun des stades de la chaîne alimentaire en application de l'article 8, alinéa 8 du Règlement n°1169/2011 : « *Les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent à d'autres exploitants des denrées alimentaires qui ne sont pas destinées au consommateur final ni aux collectivités veillent à fournir à ces autres exploitants du secteur alimentaire suffisamment d'informations leur permettant, le cas échéant, de respecter les obligations qui leur incombent en vertu du paragraphe 2.* ».

Cela doit permettre de s'assurer que chaque maillon de la filière est parfaitement informé des éléments que doit lui transmettre son fournisseur ainsi que, le cas échéant, des documents sur lesquels ses contrôles doivent porter dans le cadre des audits qu'il effectue chez ses fournisseurs de viande.

L'échange d'un ingrédient carné donne lieu à un flux d'informations de nature contractuelle ou strictement encadré par la réglementation. Ces informations sont contenues dans divers documents échangés **avant** (cahier des charges fonctionnel, fiche technique, bon de commande, ...), **pendant** (bon de livraison, étiquette du produit, ...) ou **après** (facture, ...) l'envoi du produit du fournisseur vers le client.

Le principe retenu par les entreprises est de renforcer les éléments démontrant qu'elles définissent leurs besoins, commandent ce qu'elles ont défini et reçoivent ce qu'elles ont commandé.

La **documentation technique** établie par le fournisseur sur la base de ses obligations réglementaires, de celles de son client et des spécificités particulières demandées par celui-ci **est le document de référence engageant le fournisseur auprès de son client.**

Ils veilleront à ce que l'ensemble des autres documents se référant au produit soit bien en conformité avec celle-ci, et particulièrement les documents contractuels.

Vous trouverez en annexe le contenu minimum de la documentation technique.

2. Contrôle de la loyauté des transactions portant sur les ingrédients carnés

Les principes de la présente recommandation sont basés sur :

- L'optimisation des contrôles simples à réception ;
- La mise en place d'une procédure de contrôle renforcée en cas de doute, basée sur une analyse du niveau critique de l'approvisionnement.

1. Optimisation des contrôles à réception

En préambule, la documentation technique évoquée dans la première partie doit servir de base au contrôle à réception. Le destinataire veillera à ce que les informations qu'elle contient soient disponibles à ce stade. La confrontation de ces différents éléments peut permettre de détecter une fraude.

Les contrôles à réception s'articulent autour de 3 axes :

- **Le contrôle documentaire** : il vise à s'assurer que le produit livré est bien celui décrit par la documentation technique :
 - o il est de la responsabilité du destinataire de vérifier que le bon de commande reprend bien les éléments de la fiche technique et que les informations contenues dans celle-ci sont mises à disposition des responsables de la réception ;
 - o il est de la responsabilité du fournisseur de s'assurer de la conformité du produit, de la présence et de la conformité des documents d'accompagnement (étiquette, bon de livraison, ...).

Ce contrôle doit être effectué de façon systématique.

- **Le contrôle visuel de la marchandise**, avec décongélation le cas échéant, vise à s'assurer que la nature de la marchandise est bien conforme à celle demandée lors de la commande (cf. documentation technique et éléments visuels). Ce contrôle permet également de s'assurer de la conformité de la denrée réceptionnée avec la définition du produit : pour cela, il pourra être utile de se reporter à l'outil « Les viandes issues du désossage/ découpe et du piéçage des viandes bovines » développé par le SNIV-SNCP – version 2013 ;
- **Le contrôle organoleptique** (avec mise en œuvre du produit) : il vise à s'assurer que la nature de la marchandise conditionnée est conforme à celle annoncée.

2. Procédures de contrôle renforcé au regard de la loyauté des transactions portant sur les produits carnés

Une procédure de contrôle renforcée, avec vérification de l'espèce animale, doit être enclenchée dans la mesure où une information majeure ou un faisceau de signaux faibles conduit à un doute sur l'espèce animale considérée.

- **Analyse du niveau critique**

Les paramètres suivants doivent être considérés afin de réaliser une analyse du niveau critique :

- **Les ingrédients carnés :**
 - Type de marchandise et notamment un état de transformation qui ne permet pas de déterminer facilement l'espèce animale (morceaux de moins de 100g, viandes standardisées vis-à-vis de la composition chimique, hachages de viandes et éventuellement d'autres ingrédients, ...) ;
 - Niveau de qualité de la viande (label rouge, agriculture biologique,...) qui peuvent faire l'objet d'une fraude ;
 - Défaut d'étiquetage (insuffisant, imprécis, etc.) ;
 - Défaut d'aspect à la livraison (variété des conditionnements, palette visiblement refaite alors que ce n'est pas justifié, ...).
- **Le circuit d'approvisionnement :**
 - Nouveau fournisseur ;
 - Achat ponctuel auprès d'un fournisseur inhabituel ;
 - Intermédiaire commercial (trader) non encore référencé ;
 - Connaissance de la complexité du circuit (simple ou faisant intervenir de nombreux intermédiaires) ;
 - Anomalie logistique (report ou avance dans la livraison, utilisation de moyens inhabituels, provenance surprenante, ...).
- **Les caractéristiques du marché :**
 - Ecart de prix significatif par rapport au prix de marché ;
 - Afflux important de viande d'un certain fournisseur / d'une certaine origine.

En fonction de cette analyse du niveau critique, il est conseillé à l'entreprise de mettre en place une procédure de contrôles renforcés ou de passer par un autre fournisseur.

- **Dispositif de contrôle renforcé**

Dans le cadre d'une procédure de contrôles renforcés, il est recommandé de mettre en œuvre les éléments suivants :

1^{er} niveau : Renforcement des contrôles existants avec une augmentation de la fréquence de contrôle, voire une systématisation de ceux-ci :

- Renforcement du contrôle visuel des produits réceptionnés, avec décongélation, le cas échéant ;
- Audit documentaire : un dossier de lot pourra être demandé à la livraison. Ce dossier est constitué des certificats d'origine, fiches techniques, preuves de la bonne traçabilité chez le fournisseur, descriptif des procédés subis, vérification de l'existence d'une procédure de

retrait/rappel. Les éléments fournis devront être conformes à ceux constatés lors du référencement lorsque le fournisseur est connu.

2^{ème} niveau : s'il apparaît nécessaire de renforcer encore la procédure de contrôle (notamment si les contrôles des éléments précédents n'ont pas apporté satisfaction), il est recommandé de mettre en œuvre l'une ou l'autre des dispositions suivantes :

- **Réalisation d'analyses par sondage visant à identifier l'espèce animale :**

Ces analyses pourront être constituées par une analyse rapide (par exemple au moyen d'un kit ELISA) complétée, le cas échéant, par une analyse en laboratoire concernant l'espèce animale (NB : le test portera prioritairement sur la recherche d'espèces moins chères que celle commandée). Etant donné la sensibilité des méthodes d'analyse aux procédés de transformation (et notamment le traitement thermique), il est recommandé d'effectuer en priorité des analyses sur la matière première. Pour plus d'informations sur les méthodes d'analyse existantes, se référer au document sur les méthodes d'analyse en annexe.

Pour l'interprétation des résultats, il est important de noter que la Recommandation n°2013/99/UE de la Commission Européenne considère comme fraude le fait de détecter à une teneur supérieure à 1% la présence d'ADN d'une autre espèce que celle annoncée par l'étiquetage. La méthode préconisée par cette Recommandation est une méthode par PCR.

- **Mise en place d'un « audit procédé et traçabilité » chez le fournisseur :**

Ces audits sur la traçabilité menés chez les fournisseurs devront également considérer la mise en œuvre des présentes recommandations relatives à la lutte contre la fraude.

Afin d'éviter la multiplication des audits et au vu des difficultés que certains opérateurs pourraient rencontrer, il pourra également être pris en compte la certification des fournisseurs vis-à-vis d'un référentiel « système » (tel que l'ISO 9001). Dans un objectif d'amélioration continue, les audits de certification système pourraient évoluer afin de prendre en compte la question des fraudes sur l'espèce de viande. Il pourrait aussi être envisagé la mise en place d'audits dont les résultats seront mis à la disposition des entreprises d'un ou plusieurs secteurs.