

## Aliments contaminés : le dessous des rappels de produits



Rayon d'un supermarché à Bellerive-sur-Allier (03) le 5 décembre 2024. © Pierrick Mouëza

En France, les rappels de produits alimentaires sont courants. Bactéries, corps étrangers, nombreux sont les aliments contaminés lors de leur conception par les géants de l'industrie agroalimentaire. Mais comment ce problème peut-il survenir ? Et surtout comment fonctionnent les campagnes de rappel ?

Des produits alimentaires sont rappelés chaque semaine. Récemment, des compotes de la marque Carrefour ont été rappelés car elles contenaient des morceaux de plastique « *plus ou moins perceptibles* » à l'œil nu, [relève](#) le quotidien *Sud Ouest*.

### Les défaillances de l'agroalimentaire

Aliments répandus sur le sol, vers dans la farine, huile moteur qui coule sur les lignes de production, employés qui ne se lavent pas les mains... On se souvient des [images](#) du [scandale Buitoni](#) en mars 2022. Certaines pizzas de la marque étaient contaminées par la bactérie *Escherichia coli* provoquant de graves intoxications chez certaines personnes et la mort de deux enfants. Finalement, Nestlé avait fermé les « *deux lignes de production* » de son usine Buitoni située à Caudry (59), [rappelle](#) *Le Monde*.

La cause de tous ces événements ? Les réglementations sanitaires ne sont pas respectées au sein de l'usine. Les aliments sont donc exposés à des risques de contamination.

Selon une [enquête](#) de l'association de consommateurs Consommation Logement Cadre de vie (CLCV), publiée en 2017, les dangers biologiques constituaient 58 % des cas de rappels de produits alimentaires en 2016. À l'intérieur de cette catégorie se trouvent les contaminants les plus courants, à savoir : la listeria, *Escherichia coli* ou encore les salmonelles. Toujours selon CLCV, en 2016, 40 % des avis de rappels concernaient « *des produits carnés ou à base de viande* ».

Parmi les autres causes de rappel, figure le danger physique. « *Il s'agit de morceaux de verre ou de métal* », détaille ce même rapport de CLCV. On se rappelle par exemple de la chaîne Lidl qui avait [rappelé](#) des baguettes pouvant contenir du métal.

Les campagnes de rappel sont aussi utilisées dans d'autres cas, détaille le rapport de CLCV. Il y a par exemple les erreurs d'étiquetage. En 2016, les cas les plus courants concernaient « *l'absence* ».

*d'étiquetage des allergènes lait, soja, sulfites, amandes... »* ou encore des erreurs portant sur la « *date limite de consommation* », ajoute le [rapport](#).

## **Les campagnes de rappel**

Quand un produit est jugé défaillant ou problématique pour la santé, une campagne de rappel est alors lancée. Celle-ci peut par exemple cibler un lot défectueux. Le fabricant est tenu de signaler tout problème concernant ses produits. Ainsi, dès qu'il constate un défaut, l'industriel « *engage les actions nécessaires pour prévenir les risques pour les consommateurs et en informe immédiatement les autorités administratives compétentes* », détaille [l'article](#) L.423-3 du code de la consommation.

Mais ce n'est pas le seul acteur impliqué dans les rappels. Les distributeurs ont aussi des obligations au même titre que les fabricants. Ainsi, « *la décision de rappel est prise par le responsable de la mise sur le marché du produit. C'est une obligation pour le fabricant et le distributeur* », détaille un [article](#) du *Figaro*. Autre obligation évidente, tous les produits concernés doivent être retirés des rayons. Les autorités peuvent aussi procéder à des contrôles et des rappels.

Du côté des consommateurs, l'information est capitale. Depuis 2021, le site [Rappel Conso](#) permet de recenser les rappels d'aliments et d'autres types de produits, « *destinés aux consommateurs* », peut-on lire sur le [site](#). Toujours dans cette optique d'informer le public, les distributeurs sont aussi tenus d'afficher les rappels en magasin, par exemple dans les rayons des produits concernés.

Romain Roussel, directeur de cabinet à la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), [expliquait](#) à l'UFC Que Choisir que si les entreprises ne signalent pas leurs produits après avoir constaté un défaut, elles risquent une « *contravention de 5<sup>e</sup> classe, avec une amende de 1500 € par produit (3000 € en cas de récidive)* ».

Une fois les produits retirés de la vente, les industriels décident ensuite de leur fin de vie. Certains produits finissent directement à l'incinérateur. D'autres peuvent être conservés en tant que preuves, le temps que l'industriel s'arrange au niveau des assurances, [explique](#) *Le Figaro*.

## **La France, championne des rappels ?**

Face au grand nombre de rappels, la question du contrôle des aliments se pose. « *Le budget de l'inspection sanitaire s'élève à 335 millions d'euros [chaque année]* », [selon](#) *France Bleu*. En plus des contrôles effectués par les industriels, « *4000 inspecteurs réalisent plus de 60 000 contrôles dans les établissements et plus de 30 000 dans les élevages chaque année* », ajoute *France Bleu*. La France ne semble donc pas manquer de moyens pour s'assurer de la sécurité des aliments.

Mais tous ces moyens sont-ils efficaces ? Selon Karine Jacquemart, directrice générale de Foodwatch [interrogée](#) au micro de *RMC* en 2022, la faute vient peut-être des contrôles. « *D'un côté, les entreprises ont l'obligation de faire des autocontrôles pour s'assurer qu'elles ne commercialisent que des produits non dangereux pour la santé, mais il y a un manque de contrôle de ces autocontrôles* », déplore-t-elle.

En 2022, l'ONG Foodwatch alertait d'ailleurs sur « *le manque de moyens des autorités de contrôle* » et demandait aux entreprises de l'alimentaire de « *rendre des comptes* » selon un [article](#) du quotidien *Sud Ouest*. Cela faisait suite aux rappels des chocolats Kinder (Ferrero), des pizzas Buitoni (Nestlé) et des fromages Graindorge (Lactalis).

La médiatisation récente des rappels de produits alimentaires a fait beaucoup de bruit mais difficile de dire si les contaminations et autres défauts ont réellement augmenté. Cependant, l'industrie sait

qu'elle doit se conformer aux règles ainsi qu'aux attentes des consommateurs qui demandent une meilleure transparence du secteur sur ces questions.

Pierrick Mouëza