

COMMENT CONTRER LA FRAUDE ALIMENTAIRE ?



La fraude alimentaire a toujours existée, mais ce sujet est de plus en plus présent dans l'actualité depuis le scandale de la viande de cheval en Europe, où de la viande de bœuf a été substituée par de la viande chevaline. Plus près de chez nous, une entreprise ontarienne a été condamnée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments à payer 1.5 million de dollars pour avoir vendue de 2011 à 2013 des tomates et d'autres légumes mexicains avec la mention « produit du Canada ».

Ces événements ont contribué à mettre en évidence le problème de la fraude alimentaire, tant au niveau de l'industrie que des agences gouvernementales. Les référentiels reconnus par la Global Food Safety Initiative (GFSI) ont dû intégrer des mesures pour atténuer ces risques. BRC a intégré ses notions depuis janvier 2015. Les nouvelles éditions des référentiels Safe Quality Food (SQF) et Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000), parues en 2017, ont également intégré des clauses à ce sujet. Mais comment l'industrie peut établir son propre programme de réduction de risque face à la fraude alimentaire?

QU'EST-CE QUE LA FRAUDE ALIMENTAIRE ?

La fraude alimentaire désigne la substitution, dilution ou addition intentionnelle d'un produit alimentaire ayant pour objectif un gain financier, en augmentant la valeur apparente du produit ou en réduisant son coût de production. Elle peut également être aussi simple que l'étiquetage trompeur.

Les aliments ou les catégories d'aliments les plus touchés sont l'huile d'olive, les poissons et les produits de la mer, le miel, le sirop d'érable, certains jus de fruits, les produits carnés, les épices, le café, le thé et les produits biologiques.

LES ENJEUX DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE

Les entreprises doivent considérer ce risque et mettre en place des moyens de contrôle afin de protéger les consommateurs et leur marque de commerce. Bien que l'intention principale derrière la fraude alimentaire soit un gain financier, la fraude peut occasionner des problèmes au niveau de la sécurité alimentaire. Le cas du lait en poudre contaminé par de la mélamine en Chine en 2008 en est un exemple. L'addition de mélamine avait pour objectif d'augmenter faussement la teneur en protéines, mais il y a eu de sérieuses conséquences sur la santé publique.

Au cours des dernières années, le nombre de cas recensés est à la hausse. De nombreux facteurs ont contribué à l'émergence de la fraude, tels que la longueur et la complexité de la chaîne d'approvisionnement, la concentration de groupes de détaillants et d'acheteurs avec un pouvoir d'achat, mettant ainsi de la pression sur la réduction des coûts. D'un autre côté, des méthodes d'analyses ont été développées pour détecter les aliments frauduleux.

Les programmes d'assurance qualité actuels sont généralement orientés vers la qualité et la sécurité alimentaire et les contrôles axés sur des contaminations connues. La contamination intentionnelle est quant à elle prise en charge par les programmes de prévention du bioterrorisme (Food Defense). La fraude alimentaire est plus difficile à démasquer et les systèmes d'assurance qualité ne sont pas toujours adaptés pour détecter les aliments substitués.

UNE ANALYSE DE VULNÉRABILITÉ COMMENT S'Y ATTAQUER?

En faisant une recherche et une évaluation des risques potentiels de fraude.

L'analyse de vulnérabilité peut être faite par ingrédient ou par catégorie d'ingrédient.

Dans un premier temps, il faut rassembler toutes les informations nécessaires sur les matières premières, les fournisseurs et la chaîne de distribution. Par la suite, une évaluation des ingrédients doit être effectuée en tenant compte des facteurs qui ont une influence sur les risques de fraude. Parmi ces facteurs, il y a:

- la nature de l'ingrédient
- l'historique
- les facteurs économiques
- les facteurs géopolitiques
- la disponibilité des matières premières
- les analyses disponibles pour détecter une fraude



Certains types d'ingrédients, par leur état physique, sont plus susceptibles à la fraude que d'autres. Par exemple, moudre une épice rend une dilution plus difficile à détecter.

Certains ingrédients ont un historique connu de fraude. Il y a des organismes qui répertorient les cas de fraude pour aider les entreprises à évaluer la vulnérabilité de leur ingrédient sur la base de l'historique. Par exemple, les bases de données de Decernis, du NCFPD (National Center for Food Protection and Defense) et de Horizon Scan peuvent être utilisées pour évaluer le facteur historique.

Les analyses disponibles sont également un facteur à considérer dans l'évaluation du risque. Une analyse de Brix sur le sirop d'érable peut indiquer si le produit a été dilué, mais cette analyse ne pourra détecter une substitution par un autre agent sucrant. Le risque est généralement moins élevé lorsque les analyses disponibles sont spécifiques et facilement disponibles.

Chaque ingrédient peut ainsi être évalué par rapport à une liste de facteurs. Une matrice d'évaluation où un pointage peut être attribué à chaque paramètre est un bon outil pour réaliser une analyse de vulnérabilité. Les résultats serviront à déterminer quels sont les ingrédients qui sont les plus à risque et d'établir un plan de surveillance.

ÉTABLIR UN PROGRAMME DE SURVEILLANCE

Différents moyens peuvent être utilisés pour lutter contre la fraude alimentaire. Développer un programme de qualification des fournisseurs, maintenir des bonnes relations avec ceux-ci et établir un plan d'échantillonnage des matières premières sont des éléments clés.

L'analyse de vulnérabilité permet d'identifier les types de fraude potentielle selon les matières premières. A partir de ces informations, il est alors possible de développer un plan d'échantillonnage basé sur le risque. Les méthodes d'analyse doivent cibler les paramètres qui garantissent ou qui confirment l'authenticité des ingrédients.

Les approches par analyse d'ADN par réaction de polymérisation en chaîne (PCR) ou les méthodes immuno-enzymatiques ELISA peuvent être utilisées pour l'identification d'espèces, par exemple, lorsqu'une espèce de plus grande valeur est substituée ou diluée par une espèce meilleur marché. Les méthodes par PCR peuvent également être utilisées pour détecter la présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans des aliments étiquetés biologiques.

L'analyse de la vulnérabilité et le plan de surveillance doivent être dynamiques. Ils doivent être revus sur une base régulière en fonction des nouvelles menaces, des changements sur le marché, des nouvelles méthodes d'analyses et des épisodes récents de fraudes. Il ne faut pas oublier que les techniques des fraudeurs évoluent constamment!



Eurofins Environex pour vous assister!

Les spécialistes d'**Eurofins Environex** peuvent vous guider dans votre analyse de vulnérabilité et dans le développement de votre programme de surveillance face à la fraude. Des équipements spécialisés sont également disponibles pour analyser vos produits alimentaires.

Pour toute question concernant les services disponibles:

infoagroalimentaire@labenvironex.com

eurofins.ca | 1 877 977 1220