



Viande de cheval, farines animales et gestion de crises...

« Sur-réagir nous rassure mais génère des fraudes qui, à leur tour, ébrèchent notre confiance. »

Un grand entretien avec Philippe Baralon. Mars 2013

Vétérinaire, spécialiste de la stratégie des filières agroalimentaires et fin analyste des crises dans ce secteur, Philippe Baralon a notamment créé Phylum, un cabinet conseil en qualité et sécurité alimentaire. Co-auteur, avec Martin Hirsch et Philippe Duneton, de *L'affolante histoire de la vache folle* (1996, ed.Balland), il répond à nos questions sur les récents remous de la filière viande, mais aussi sur d'autres tromperies possibles, cette fois dans le secteur des produits de la mer, ainsi que sur la récente décision de la Commission européenne en matière de Protéines animales transformées (PAT).

Cette affaire dite de la viande de cheval était-elle prévisible ?

Philippe Baralon : Ce serait mentir de dire que je l'avais vue venir. Je n'imaginai pas une telle fraude où le cheval est substitué au bœuf, tout simplement parce que je n'avais pas réalisé que les cours de la viande de cheval s'étaient à ce point effondrés ces trois dernières années, ce qui rend la substitution tentante. Par ailleurs, j'ai également été très surpris par l'implication de Spanghero.

Vous avez coécrit « *L'affolante histoire de la vache folle* ». Allez-vous publier « *L'affolante histoire des lasagnes de cheval* » ?

Non, car la magnitude de la crise est sans comparaison. Avec le prion, la vache folle a introduit une rupture presque épistémologique; la crise de l'ESB a par ailleurs été particulièrement révélatrice de la fragilité des filières et de la complexité des attentes sociétales en matière d'alimentation.

Pour autant, cette histoire de viande chevaline est intéressante pour qui veut analyser et comprendre ce qu'il s'est passé, avec au moins deux niveaux de lecture au stade où nous en sommes. Un niveau de lecture technique et économique, qui concerne la tromperie commerciale et qui nous apprend pas mal de choses sur l'organisation de la filière. J'y reviendrai. Mais si nous en restons à ce niveau, nous ne pouvons pas comprendre l'ampleur de la mobilisation des pouvoirs publics, notamment en France. Une conférence de presse avec

trois ministres¹, cela n'arrive pas tous les jours. De même, au plan européen, nous assistons à des réactions assez surprenantes, comme celle des Britanniques réclamant plus de contrôles et de nouvelles réglementations de l'étiquetage, ce à quoi ils ne nous avaient guère habitués... Pourquoi un tel retentissement ? C'est là un point commun avec l'ESB qui transgressait l'interdit du cannibalisme à travers les farines animales. Cette fois, avec la viande de cheval, on opère une transgression symbolique, de l'ordre d'un religieux laïc, qui fait que pour certains, manger de la viande de cheval relève de l'impensable. Leur en faire manger à leur insu, c'est aussi violent que si l'on disait demain à des musulmans que les saucisses à la volaille qu'ils consomment contiennent en fait de la graisse de porc – ce qui, entre parenthèses, ne m'étonnerait pas plus que cela.

Lorsqu'il y a un tel stress, la première réaction est celle de la renationalisation des échanges

Il y a aussi, comme pour l'ESB, le fait que les gens se voient forcés d'apprendre ce qu'ils ne veulent pas savoir, c'est-à-dire la manière dont est fabriquée aujourd'hui une partie de leurs produits alimentaires...

Oui, bien sûr. Et parmi ces gens, il y a aussi des personnes a priori très bien informées. J'ai écouté l'émission le Grand Jury RTL – le Figaro-LCI dont l'invité était Stéphane Le Foll, le 17 février dernier. J'ai été très étonné par les questions que lui ont posées les journalistes politiques présents : comment se fait-il que les circuits de la viande soient si complexes, ont-ils demandé au ministre. Il y a un présupposé frappant. Comme s'il était nouveau que la viande soit une marchandise comme une autre et qu'elle fasse l'objet d'échanges internationaux, où interviennent des intermédiaires ! C'est le cas depuis très longtemps. Ces journalistes, qui ne sont pourtant de ceux qui réclament ordinairement une réglementation forte et un contrôle des marchés, ont ainsi défendu une sorte d'exception culturelle alimentaire, dans un monde organisé de telle manière que l'alimentation soit tout sauf une exception.

Parmi les réactions, il y a également des propos qui expriment un certain repli identitaire. Il faudrait ainsi manger exclusivement des aliments produits en France. On a l'impression que si la fraude avait été circonscrite à des chevaux français, et non venus de Pologne, d'Irlande ou de Roumanie, cela aurait été moins problématique. Comme s'il y avait là une Europe de « seconde zone », pourtant bel et bien dans l'espace communautaire, qui a renforcé la suspicion.

Vous avez raison, si ce n'est qu'il y a eu la même chose lors de la crise de l'ESB, qui impliquait le Royaume-Uni, un pays très proche de nous économiquement et socialement. Lorsqu'il y a un tel stress, la première réaction est celle de la renationalisation des échanges,

¹ Il s'agit de la conférence de presse qui s'est tenu le 11 février dernier, avec Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, Benoît Hamon, ministre délégué chargé de la Consommation et Guillaume Garrot, ministre délégué à l'agroalimentaire.

pas seulement en France, mais aussi en Angleterre, en Allemagne... Il y a là l'idée que les aliments produits près de chez nous, parce que nous les connaissons mieux, seraient plus sûrs. Ce discours est très utilisé par les politiques qui mettent alors en place des réglementations nationales et des étiquetages spécifiques. Ainsi la mention VBF (viande bovine française) a été mise en place dès 1996, quelques semaines seulement après le déclenchement de la crise ! Ce moyen de rassurance est légitime, mais il se fonde sur un présumé qui est erroné en termes de sécurité sanitaire. Les produits français ne sont pas plus sûrs que ceux venus du Royaume-Uni, de Roumanie ou d'Espagne, car le socle de la réglementation en la matière est européen.

Il y a cependant un fait nouveau par rapport à l'ESB, c'est l'accroissement de la pauvreté, notamment en France. Or les plats cuisinés, sur lesquels portaient la fraude, ne sont-ils pas justement achetés par les populations les plus défavorisées, tandis que les couches plus privilégiées se tournent vers les Amap et autres circuits de proximité ?

Non, pas vraiment. Car les marques et enseignes en question, comme les lasagnes de chez Picard, ne sont pas vraiment choisies par les plus précaires, bien au contraire. Par ailleurs, les plats préparés sont aussi consommés par des gens très actifs, des foyers unipersonnels.

La gestion de la crise par Spanghero : des erreurs très étonnantes

Venons-en au volet technico-commercial. Quelle est votre analyse du problème ?

L'enquête judiciaire est toujours en cours et il est possible qu'elle livre des informations supplémentaires, notamment sur le négociant néerlandais Jan Fasen qui est visiblement au cœur de cette affaire.

Ce qu'on sait de manière certaine, c'est qu'il y a eu des erreurs ou des fraudes, au niveau de Comigel et de Spanghero. Pêché véniel chez le premier, péché mortel pour le second. Concernant Comigel, l'entreprise a reçu des produits avec un étiquetage non conforme. Logiquement, les responsables auraient dû s'en apercevoir. Par ailleurs, ils n'ont pas respecté le cahier des charges de leurs clients, et notamment de Picard, puisqu'ils leur ont fourni des lots de Spanghero, alors que ce dernier ne fait pas partie des fournisseurs agréés pour les produits Picard. C'est un problème qui relève du contractuel. Picard va sans doute vouloir changer de fournisseur.

Et au niveau de Spanghero, quelle est votre lecture ?

La DGCCRF a constaté un réétiquetage. Si l'enquête confirme ce fait, c'est très grave. De plus, Spanghero a fait des erreurs de gestion de crise très étonnantes. Car à la première seconde de la crise, c'est son Président, Barthélémy Aguerre, qui est apparu en première ligne. A un tel poste, aller d'emblée au feu, c'est risquer de se "griller". De plus, un Président n'est pas un dirigeant opérationnel. Normalement, quand une telle crise survient, le Président met en place une cellule de crise, ce qu'a fait Spanghero ; dans le même temps, il aurait dû désigner un porte-parole, tel que son directeur-général, et préserver le Président pour une

prise de parole forte, dans un second temps, avec tous les éléments en main. Cela n'a pas été le cas. Et cela m'étonne.

Comment interpréter la décision initiale de suspendre l'agrément sanitaire de Spanghero ?

Sur ce point, c'était de la sur-réaction, même si l'affaire a été assez bien gérée dans son ensemble. On aurait pu en effet traiter la crise uniquement au niveau de la fraude, donc du ministère de la consommation. Car suspendre l'agrément sanitaire est très violent et soumet le ministre de l'agriculture, cette fois, à un risque juridique si la mesure n'est pas justifiée. Or jusque-là, il y a rien à reprocher à Spanghero en matière d'hygiène. D'ailleurs, il y a eu rétropédalage dans les 48 heures. Cela dit, au final, ce n'est pas mauvais pour Spanghero, car cela a permis de tout remettre à plat. La suspension de l'agrément a été faite pour répondre au côté symbolique de la fraude auprès de la population. Dès lundi, une fois effectuée un point sanitaire précis, l'entreprise a été autorisée à relancer son activité de fabrication.

Connaît-on déjà l'ampleur de la fraude au niveau de Spanghero ?

On en a une bonne idée. Depuis cet été, selon la DGCCRF, elle porte sur 750 tonnes de viande, dont 550 sont passées en négoce. Sachant que par rapport au bœuf, la viande de cheval coûte un euro de moins par kilo, le gain serait d'environ 750 000 €...

Des progrès qui ne seront pas visibles pour le consommateur

Quels progrès peuvent découler de cette crise des viandes et à quel niveau de la filière ? A celui des abattoirs ?

Pas à ce niveau, non, car il est quand même très difficile de confondre une carcasse de cheval avec une carcasse de bœuf ! En revanche, les cahiers des charges des grandes entreprises type Findus, Picard et autres, qui n'avaient pas identifié ce risque et qui font clairement partie des victimes directes, vont certainement être renforcés. De même, les autocontrôles, comme les plans surveillance et les plans de contrôle² vont être certainement revus. Et puis, au-delà, il va falloir remettre l'accent sur la nécessaire révision des questions que l'on se pose pour prévenir, surveiller, détecter les anomalies et améliorer la filière. L'analyse des dangers va forcément mieux prendre en compte le risque de fraude, là où elle était jusque là très centrée sur les problèmes de sécurité. Tous ces progrès ne seront pas visibles pour le grand public. Cela dit, nous connaissons les mêmes phénomènes de résistance que ceux que nous avons identifiés en 1996 lors de l'affaire de la vache folle : sans la crise, il est toujours très difficile

² Les plans de contrôle, auxquels s'ajoutent les plans de surveillance, sont mis en œuvre par la Direction générale de l'Alimentation, au sein du ministère de l'Agriculture, pour l'ensemble de la chaîne alimentaire. Un plan de contrôle vise à rechercher des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes. Il est fondé sur un échantillonnage ciblé ou suspect.

de mobiliser les filières et les ressources nécessaires. Nous allons connaître un pic de contrôle, qui retombera nécessairement dès lors que la crise sera derrière nous.

Par ailleurs, je pense que l'étiquetage des plats cuisinés va faire un bond en avant, même si beaucoup de modalités devront être négociées. N'oublions que la France et la Grande-Bretagne s'étaient opposées jusque-là à une telle évolution pour les produits préparés à base de viande... Ce n'est pas forcément illégitime d'ailleurs, car c'est compliqué, les étiquettes finissent par être illisibles. De plus, cela n'avait pas été jugé souhaitable. Sachez en effet qu'aujourd'hui, beaucoup de *nuggets* de poulet, par exemple, sont élaborés à partir de poulets brésiliens ou thaïs, notamment parce qu'il n'y a pas de droits de douane sur les produits qui arrivent déjà saumurés, ce qui permet de maintenir des coûts très bas. Cela n'en fait pas pour autant des produits dangereux ou forcément mauvais, mais les acteurs de la filière qui vivent aujourd'hui sur ce créneau n'ont pas forcément envie de crier d'où vient leurs matières premières.

C'est le cas du minerai de viande, qui mêle des viandes d'origines très diverses. Du coup, il paraît impossible d'étiqueter toutes les provenances.

En l'état, ce serait effectivement très difficile. Y parvenir suppose qu'on change les lots de fabrication. Mais je ne suis pas certain que donner cette information supplémentaire au consommateur constitue une avancée. Certes, ce dernier dit vouloir plus d'informations sur l'origine des produits, mais on sait aussi qu'il ne prend pas le temps de les lire en entier, car c'est matériellement impossible : dans les linéaires, on choisit en quelques secondes, sur l'aspect du produit, la DLC, le prix.

On pourrait également imaginer la mise en place d'un sticker très visible sur les plats cuisinés, du genre VBF. Cela fonctionnerait sans doute, tout en reposant sur un présupposé faux en matière de sécurité sanitaire, ainsi que je l'expliquais tout à l'heure.

Les grands problèmes sanitaires étant maîtrisés, il faut se recentrer sur la fraude

Vous n'avez pas vu arriver cette fraude, dites-vous. En revanche, aviez-vous en tête d'autres types de tromperies probables?

Beaucoup de grands problèmes sanitaires ayant été sinon réglés, au moins maîtrisés, nous entrons dans l'ère de la fraude. Celle-ci a toujours existé, mais elle se trouve accentuée par la mondialisation des échanges alors même que les réglementations ne sont pas les mêmes selon les pays ou les espaces communautaires, voire la dénomination des espèces animales non terrestres. Aussi avais-je anticipé des problèmes de fraude sur les produits de la mer. D'ailleurs, une enquête menée pendant deux ans, à l'initiative d'une Ong, Océana, vient d'être publiée aux Etats-Unis avec des résultats hallucinants : jusqu'à 87% de fraude sur certaines espèces de poissons contrôlés dans la restauration et la distribution !

Ce type de tromperie est difficile à identifier, car elle porte parfois sur une même espèce, par exemple un bar d'élevage vendu pour du bar sauvage. Et plus le produit est transformé, plus c'est compliqué. Sans oublier certains modes de transformation, tels que ceux des sushi, qui entraînent beaucoup de tentations du fait de la différence très nette de coût des matières

premières. Je ne serais donc pas surpris qu'une telle enquête menée en France et en Europe révèle une vaste fraude, notamment au niveau des fournisseurs de la restauration.

L'interdiction généralisée des farines de viandes et d'os en 2001 : une erreur que nous payons aujourd'hui

Dernier volet de cet entretien, les fameuses Protéines Animales Transformées font également la Une des médias, certains journalistes dénonçant le fait que les poissons ne sont pas carnivores.

La plupart des poissons que nous consommons le sont : le bar, la daurade, le saumon se nourrissent à l'état sauvage de crustacés et de petits poissons... En élevage, ils sont donc jusque-là nourris à la farine de poisson.

Mais là encore, pour comprendre cette histoire de farines animales, revenons à l'époque de la vache folle. Car selon moi, interdire les farines de viande, y compris celles dites à bas risques, a été une erreur. Aucune distinction n'a été faite à l'époque entre les différents produits qui entraient dans leur composition : un tiers concerne les déchets de l'équarrissage (en gros, du broyat de cadavre), les carcasses saisies à l'abattoir et les matériaux à risque spécifiés (essentiellement le système nerveux des ruminants). Ceux-là, il faut effectivement les stocker et les éliminer car ils proviennent d'animaux trouvés morts ou saisis à l'abattoir. Mais les deux tiers restants sont issus de carcasses saines, propres à la consommation. Ces déchets d'abattoir sont assimilables à un déchet de table. On a décrété que ces derniers étaient dangereux. Résultat : ils sont aujourd'hui d'abord stockés, ce qui a un coût. Il faut ensuite les éliminer, ce qui entraîne une consommation d'énergies fossiles et ce qui déstabilise des filières de recyclage... Car l'industrie cimentière s'est mise à brûler des farines de viande, au détriment, parfois d'autres déchets combustibles comme les pneumatiques usagés. Le bilan économique et écologique de cette affaire est désastreux. Imaginez tout ce qu'on aurait pu mettre en place pour la santé publique avec l'argent investi pour éliminer les farines (trois milliards d'euros chaque année pour l'UE, dont plus de la moitié consacrés à l'élimination des déchets à bas risques)... Je note au passage que ce sont les pays d'Europe du Nord, de sensibilité beaucoup plus environnementaliste que nous, qui dénoncent depuis 2007 cette hérésie. Il faut dire qu'ils ont très peu été touchés par l'ESB.

En France, en revanche, plus personne ne veut utiliser de farines animales : ni les éleveurs ni les fabricants qui ne veulent pas passer pour des empoisonneurs...

Aujourd'hui, on tente de sortir de cette erreur initiale par une distinction sémantique : « ne parlez plus de farines, mais de PAT »...

Selon vous, on paye donc actuellement le message que l'on a délivré en 2001, lorsqu'on a interdit les farines animales ?

Oui. Car on a expliqué aux gens que c'est grâce à l'interdiction généralisée des farines que l'on a réglé le problème de la vache folle, alors qu'il suffisait, au plan sanitaire, de retirer du circuit les matériaux à risque spécifiés ! Il aurait fallu prendre le temps d'expliquer à l'opinion publique la réalité de ces farines.

N'est-ce pas surtout une question de symbole ?

Oui. Personne n'a jamais osé dire qu'un animal tel qu'un bovin est bien sûr herbivore, mais qu'on peut introduire dans sa ration un peu de farine de viande sans que ce soit « contre-nature ». Symboliquement aussi, la question du cannibalisme – des ruminants ingérant des farines issus de ruminants – est extrêmement compliquée à instruire. Mais ce n'est pas une raison pour éviter cette étape d'explication. Car on le voit, cela ne fait que reporter et aggraver le problème.

Ces protéines sont utiles pour les poissons, les porcs et les volailles. Le marché sera cependant très faible, car les producteurs sont loin de les plébisciter. L'enjeu économique est donc très faible. D'autant que le prix des farines de viandes et d'os a toujours été indexé sur le prix des matières premières azotées, principalement le tourteau de soja.

Mais alors, pourquoi la Commission annonce-t-elle cela aujourd'hui seulement et en pleine crise de la viande qui plus est?

Parce qu'elle a commencé à traiter cette affaire depuis un long moment et que d'autres pays demandent de mettre un terme à cette aberration économique et environnementale. La Commission est un lourd paquebot que l'on n'arrête pas comme ça !

L'ANSES semble pourtant être défavorable, elle aussi, à une telle réintroduction

Les rétablir dans l'alimentation des ruminants est effectivement compliqué, de même qu'assurer une étanchéité parfaite entre les aliments pour ruminants et ceux pour les autres animaux. Mais on peut décider qu'elles ne sont utilisées que pour les poissons, dans des usines exclusivement dédiées à cette filière. Même chose pour le porc ou la volaille.

Le statu quo sur les farines animales n'est de toute façon pas soutenable. On va sans doute se retrouver avec un étiquetage « nourri sans farine animale », qui pose au moins autant de problèmes qu'il est censé en résoudre. Cela conforte les gens mais cela va générer des fraudes, fraudes qui ébrèchent à leur tour la confiance des consommateurs...

Nous sommes donc toujours dans des problèmes dus à une sur-réaction des pouvoirs publics...

Oui. Avant la crise, les politiques et les entreprises relâchent la vigilance et les moyens. Ils n'en font pas assez ou pas assez vite, pour éviter les surcoûts. Arrive la crise : il faut alors gesticuler, tout le monde en rajoute... Puis il y a un retour à l'équilibre, qui passe inaperçu. Or c'est à ce moment là que les mesures importantes sont prises, que le vrai travail de fond s'opère.

Document publié par la Mission Agrobiosciences en Mars 2013

Tél : (33) 0 562 881 450

<http://www.agrobiosciences.com>