

Du « pur bœuf » au goût de cheval

Retour sur une fraude d'envergure

En 2013, le scandale de la viande de cheval dans des plats préparés annoncés comme « pur bœuf » a eu un fort retentissement économique et médiatique et a entaché la confiance des consommateurs dans la qualité des plats préparés à base de viande.

L'action et la réactivité de la DGCCRF ont été déterminantes pour faire cesser puis sanctionner cette fraude d'ampleur européenne.

Alain BOISMARTEL, expert de la filière viande au Service national des enquêtes de la DGCCRF, revient sur cette affaire alors que le tribunal de grande instance de Paris vient de rendre son jugement.



© Fotolia

● Comment avez-vous eu connaissance de cette tromperie ?

Cette affaire a débuté le 15 janvier 2013 quand l'Autorité de sécurité des aliments d'Irlande¹ a signalé avoir décelé la présence de viande de cheval dans des plats préparés (lasagnes) annoncés comme « pur bœuf ». Alertée, la société Findus France a réalisé très rapidement des autocontrôles, confirmé la non-conformité de certains de ses produits et informé la DGCCRF du résultat de ces analyses. Le 7 février, cette société a annoncé publiquement la présence de viande de cheval dans ses produits ne devant normalement contenir que du bœuf.

Dès le début du mois de février 2013, les agents de la DGCCRF sont intervenus au siège de la société Spanghero, à l'origine des substitutions, et située dans l'Aude. Ils se sont rapidement plongés dans la traçabilité et la comptabilité de la société pour mettre au jour le circuit de commercialisation de la viande, particulièrement complexe et obscur car faisant intervenir plusieurs intermédiaires. Parmi eux, des « traders », ces négociants installés dans des bureaux qui peuvent être situés dans n'importe quel pays, qui achètent et revendent de la viande en quelques minutes sans jamais la voir. En l'espèce, l'entreprise Spanghero, fournisseur de l'usine Findus, avait acquis la viande surgelée auprès d'une société de négoce située à Chypre. L'analyse de la traçabilité et de la comptabilité de l'entreprise ainsi que les auditions rapides des responsables ont permis aux enquêteurs de constater que la viande de cheval provenait essentiellement du Canada et transitait par les ateliers d'un négociant aux Pays-Bas qui la transformait par un jeu de changement d'estampilles sanitaires en viande de bœuf d'origine roumaine ou belge.

Dans leur travail de détermination de cette fraude, les enquêteurs ont également été bien aidés par le Service Commun des Laboratoires (SCL) – réseau de laboratoires publics communs à la DGCCRF et à la douane (DGDDI) qui a pu analyser en un temps record un grand nombre de prélèvements, ces analyses ayant été déterminantes pour caractériser l'espèce chevaline de la viande et donc matérialiser la fraude.

¹ Food Safety Authority of Ireland.

● Quelles ont été les mesures adoptées pour assurer la loyauté des produits vendus aux consommateurs ?

Des mesures immédiates ont été décidées par la DGCCRF pour faire cesser cette tromperie lourdement préjudiciable à la filière bovine et au consommateur : le retrait du marché de tous les produits suspects a aussitôt été mis en œuvre sous sa surveillance étroite.

En parallèle, la Commission européenne a lancé une vaste campagne de tests ADN de la viande présente dans les plats cuisinés, dans tous les États membres de l'UE. Au-delà de la fraude économique (substitution de bœuf par du cheval, dont le coût de revient est inférieur), les autorités souhaitent également écarter tout risque sanitaire en vérifiant l'absence de Phénylbutazone (un médicament pour chevaux) qui peut présenter un danger pour la santé humaine s'il se trouve présent dans des denrées alimentaires.

Dans ce cadre, la DGCCRF a fait effectuer des analyses par ses laboratoires, qui ont confirmé la présence de viande de cheval dans des lots étiquetés comme étant du bœuf. Cette action a conduit à identifier plus de 4,5 millions de produits, représentant plus d'un millier de tonnes et expédiés dans plusieurs pays européens. À la suite de ces contrôles, le risque sanitaire a été écarté et la suspension de l'agrément sanitaire de la société Spanghero a été levée par le ministère de l'agriculture. Toutefois, la DGCCRF a renforcé ses contrôles pendant toute l'année 2013 sur l'ensemble des filières de production et d'importation de viande et de poisson.

● Comment lutter plus efficacement contre ces fraudes alimentaires ?

Depuis le 1^{er} janvier 2017, l'obligation d'indiquer l'origine géographique de la viande et du lait dans les produits transformés et commercialisés en France a été instaurée, afin d'assurer une plus grande transparence et une meilleure valorisation de l'origine des ingrédients entrant dans la composition des produits transformés.

La DGCCRF a pour mission de protéger les consommateurs dans tous les secteurs économiques. Elle veille par ses actions de contrôle à assurer la qualité que les consommateurs sont en droit d'attendre d'un produit et notamment la loyauté de l'information fournie. La loi « consommation », entrée en vigueur en 2014, a renforcé les pouvoirs d'enquête de la DGCCRF ainsi que les sanctions pénales applicables aux délits les plus graves² pour les consommateurs.

Les enquêteurs de la DGCCRF ont en outre adapté leurs techniques d'enquête aux pratiques des professionnels. Les investigations sont notamment rendues difficiles par la complexité des échanges commerciaux entre les professionnels qui font souvent intervenir de nombreux intermédiaires. Les remontées de filières nécessitent donc de la part des agents de la DGCCRF la mise en œuvre de compétences techniques pointues (réalisation de comptabilité-matière, analyse des flux financiers à partir de comptes bancaires, examen de factures téléphoniques pour dessiner l'environnement des entreprises...).

Le développement des capacités analytiques du SCL est également un atout important dans la détection des fraudes. Les analyses du SCL permettent par exemple de démontrer l'ajout de matières premières interdites dans des produits à base de viande ou de poisson ou bien encore la présence de pesticides interdits en France dans des fruits et légumes annoncés avec une « origine France ».

De leur côté, les professionnels, très impactés par cette fraude, se sont engagés à renforcer les autocontrôles par la mise en place d'une « charte anti-fraude » de contrôles renforcés entre fournisseurs et acheteurs de viandes destinées à la transformation.

À la suite de l'affaire de « la viande de cheval », la commission européenne a mis en place [un réseau européen de lutte contre la fraude alimentaire](#) (le réseau « *Food Fraud* ») destiné à renforcer les échanges d'information entre les différentes autorités européennes. Les fraudes alimentaires pouvant impliquer différents intermédiaires dans différents pays de l'UE, une coopération étroite entre les différentes autorités est indispensable. La récente affaire de [francisation de kiwis](#) mise à jour par la DGCCRF avec l'appui de ses homologues italiens est un bon exemple de cette coopération efficace entre autorités de contrôle françaises et italiennes.

La France promeut un renforcement du réseau « *Food Fraud* » par l'établissement d'une force européenne d'enquête et de contrôle pour lutter contre les fraudes, garantir la sécurité alimentaire et assurer le respect des standards de qualité au sein des États membres.

² Pour les pratiques commerciales trompeuses, les tromperies et falsifications, et les infractions de gravité équivalente, le montant maximal des amendes pour les personnes physiques a été porté à 300 000 euros (contre 37 500 euros précédemment) et peut aller jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires, de manière proportionnée aux avantages tirés du manquement, pour les personnes morales.

● Quelles sanctions ont été prises à l'encontre des fraudeurs ?

En janvier 2019, le procès s'est ouvert et quatre personnes ont comparu devant le tribunal de grande instance de Paris.

Le tribunal a rendu son jugement le 16 avril 2019. Il a relaxé les prévenus du chef d'escroquerie et a examiné leur culpabilité sous l'angle des délits de tromperie sur l'origine de la viande, sur la nature et les qualités substantielles dont l'espèce vendue (viande de cheval) et non de l'escroquerie. Le juge a en effet considéré que l'intérêt protégé par l'infraction de tromperie est celui de l'ensemble des consommateurs, alors que l'infraction d'escroquerie protège un intérêt privé, celui de la victime.

Les coupables ont été condamnés :

- Pour le trader hollandais, à l'origine de la tromperie, à 2 ans d'emprisonnement ferme avec mandat d'arrêt et à l'interdiction définitive d'exercer toute activité professionnelle au sein de la filière viande ;
- Pour le responsable de l'entreprise Spanghero, à 2 ans d'emprisonnement dont 18 mois avec sursis, à l'interdiction d'exercer toute activité professionnelle au sein de la filière viande pendant 2 ans ainsi qu'à la confiscation à hauteur de 100 000 euros des sommes saisies dans son patrimoine ;
- Pour leurs deux assistants, hollandais et français, à 1 an d'emprisonnement avec sursis.

Des mesures de publication du jugement aux frais des prévenus dans plusieurs revues et journaux ont été également été prononcées

La traçabilité des produits alimentaires et notamment de la viande est un élément majeur de la sécurité alimentaire, qui permet également de garantir la loyauté des transactions. Tous les dispositifs nationaux et européens (surveillance, contrôle régulier, coopération entre autorités de contrôle) doivent être développés pour empêcher la récurrence de telles fraudes qui nuisent à l'intérêt économique de professionnels vertueux et aux consommateurs.