

AU SOMMAIRE

• ÉDITO

20 ans de Qualité pour plus d'avance !

• DOSSIER SPÉCIAL

Les contaminations agroalimentaires

• ACTUALITÉS

Notre équipe d'agrandit !

Un nouveau site internet pour nos 20 ans !

Deux nouvelles e-brochures spécialisées disponibles sur demande

Seulement **20 ans...**
...& déjà tant d'avance !

#Génération**CDH**
20 ANS DE **QUALITÉ**



ÉDITO

20 ans de Qualité pour plus d'avance !

Dès la création de notre société, en 1999, nous avons parié sur la Qualité : la qualité de notre approche expertale, la qualité de nos rapports, la qualité de nos relations humaines... En 2009, nous avons fait de la Qualité et de la satisfaction de nos clients, le moteur de notre développement en adoptant un management selon la procédure internationale ISO 9001.

Aujourd'hui, 20 ans après notre création, nous parions encore davantage sur cette Qualité pour asseoir notre avance concurrentielle et assurer la croissance future de CDH EXPERTISES en France et à l'International.

Réactivité, Efficacité, Qualité, tels sont les trois principaux critères qui caractérisent notre entreprise et que nous avons choisi de mettre en avant en cette année anniversaire, au fil de nos lettres d'information.

Qualité et Agro-industries sont également indissociables. Pionniers et leaders en expertise agroalimentaire, nous ne pouvions pas passer cette 20^e année d'activité sans consacrer un numéro spécial aux risques liés aux contaminants dans les aliments.

Voici donc un numéro spécial « Contaminations » qui tente de faire un tour d'horizon de ces risques et de souligner combien la vigilance doit toujours être de mise dans les Industries Agroalimentaires malgré des progrès considérables déjà accomplis.

Nous vous souhaitons une très bonne lecture et si le sujet vous intéresse, n'hésitez pas à demander notre toute nouvelle brochure « Contamination » pour connaître encore mieux notre offre de service.

NATHALIE HUGUET

DOSSIER SPÉCIAL

Les contaminations agroalimentaires



La Qualité dans les industries agroalimentaires : une **nécessité** devenue vitale

Rappelez-vous, il y a 20 ans, notre société CDH EXPERTISES naissait en pleine crise de la vache folle, des premiers cas médiatiques de Listeria et de salmonelles. Il y a 20 ans, la réglementation pour les industries agroalimentaires était profondément remaniée. Désormais, l'ensemble des règlements européens contenus dans le « Paquet Hygiène » impose aux industriels une obligation de résultat : seules des denrées sûres doivent être mises sur le marché.

Les efforts accomplis par les agro-industriels ont été énormes. Les progrès de la Qualité ont été considérables et l'incidence des sinistres ramenée à l'échelle des fabrications a été fortement limitée.

Les compagnies d'assurance ont su accompagner les efforts des entreprises en proposant une gamme étoffée de nouvelles garanties, frais de retrait et « contamination ». Mais le marché agroalimentaire est en perpétuelle mutation et génère, de ce fait, de nouveaux risques et de nouvelles problématiques. L'offre de produits est de plus en plus multiple, les circuits de distribution se complexifient, les sources de matières premières s'élargissent et s'internationalisent.

Ajoutons à cela que dans un monde hyperconnecté où les réseaux sociaux peuvent faire et défaire une notoriété à la vitesse de l'électron, les enjeux d'image deviennent de plus en plus prégnants.

Face à ces défis, industriels et distributeurs ont multiplié les démarches de qualité et les certifications. Les normes ISO ne suffisent plus. La distribution a également imposé ses propres exigences avec les certifications IFS¹, BRC² etc. pour garantir un aliment encore plus sain, totalement indemne de contamination. Aujourd'hui les responsables Qualité des entreprises, non seulement gèrent leurs tâches quotidiennes, mais font face à une répétition inachevée d'audits.

On le voit, la Qualité est un enjeu décisif pour les industries. La gestion des risques de contamination est primordiale.

¹ L'IFS Food est un référentiel reconnu par la GFSI (Global Food Safety Initiative) destiné à l'audit de la qualité et de la sécurité des procédés et des produits des entreprises agroalimentaires. Il concerne les sociétés de transformation alimentaire ou de conditionnement de produits nus. L'IFS Food s'applique lorsque des produits sont « transformés » ou lorsqu'il existe un danger de contamination des produits lors du conditionnement primaire.

² Le référentiel BRC (British Retail Consortium) est un référentiel britannique destiné aux fournisseurs de produits alimentaires vendus sous marques propres ou sous marques de distributeurs MDD. Le référentiel BRC adopte une approche complète visant à l'intégrité des produits alimentaires, telle que préconisée par la GFSI (Global Food Safety Initiative), en prenant à la fois en compte la sécurité sanitaire (Food Safety), les risques de fraude (Food Fraud) et les risques d'actes de malveillance et/ou de sabotage (Food Defence).

Les intoxications alimentaires en France : quelle ampleur ?

Il est impossible de parler de contamination sans s'intéresser aux risques d'intoxication chez les consommateurs.

L'InVS (Institut de Veille Sanitaire) tient à jour des statistiques sur la base des données épidémiologiques des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC). Une TIAC est définie par « l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire ». Les chiffres, en hausse régulière, sont très loin de refléter la réalité. En effet, ils ne sont basés que sur les données faisant l'objet d'une déclaration obligatoire par les médecins. Or ceux-ci ne voient que très rarement des cas groupés d'intoxication alimentaire.

En 2015, 1 390 foyers de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) ont été déclarés en France, affectant 11 429 personnes, dont 641 (6 %) ont été hospitalisées et 5 sont décédées.

Sur la base de ces chiffres, on pourrait penser que l'incidence sanitaire est relativement limitée. La réalité est toute différente en ce qui concerne les cas sporadiques. Dans un document publié en mai 2004 et portant sur la période 1990-2003, l'ANSES recensait entre 238 836 et 269 085 cas annuels de toxi-infections d'origine alimentaire. Le nombre annuel d'hospitalisations avait été estimé entre 10 188 et 17 771 et le nombre de décès annuels entre 191 et 652.

Plus récemment, l'InVS, devenue « Santé Publique France », a publié une étude dite « en population générale » réalisée

de mai 2009 à avril 2010 en France métropolitaine. Celle-ci montre que sur la base de 15 pathogènes alimentaires majeurs, chaque année il y aurait 20 800 hospitalisations et 250 décès imputables à des intoxications alimentaires !

Ces cas ne sont pas tous, bien évidemment, imputables à des produits agro-industriels. Selon l'OMS, une forte proportion de maladies accidentelles d'origine alimentaire est due à une préparation impropre des produits ou à une mauvaise manipulation à domicile, dans les établissements de restauration ou sur les marchés.

Néanmoins, on voit que les contaminations agroalimentaires sont toujours des préoccupations importantes de santé publique.



Les principaux **contaminants** agroalimentaires

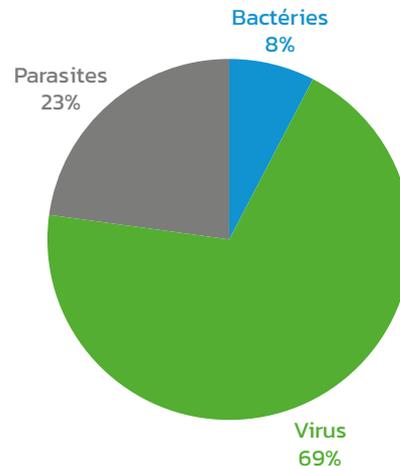
Les contaminants microbiologiques

Selon l'Anses, les principales maladies d'origine alimentaire ont une étiologie bactérienne, virale ou parasitaire. La répartition des cas montre une part prééminente des causes virales.

À la différence des bactéries, les virus ne se multiplient pas dans les denrées alimentaires. Ils peuvent néanmoins persister longtemps dans l'environnement et peuvent être transmis par les aliments. Ils représentent aujourd'hui un véritable défi pour les industriels et les autorités de contrôle car leur mise en évidence fait appel à des méthodes non normées qu'il est difficile de mettre en œuvre dans une analyse de routine.

Dans le cadre du suivi épidémiologique des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC), les données mises en ligne par l'InVS de 2005 à 2015 montrent que les trois agents bactériens les plus fréquemment confirmés ou suspectés étaient les staphylocoques dorés (30 % des foyers déclarés), les *Bacillus cereus* (22 %) et les salmonelles (15 %).

Répartition des origines d'infections alimentaires



Contaminant	Principaux agents responsables	
Virus	Hépatite	Norovirus
Bactéries	<i>Salmonelles</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Campylobacter spp</i> <i>Clostridium botulinum</i> <i>Clostridium perfringens</i>	<i>Escherichia coli</i> producteur de shigatoxines <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Vibrions cholériques</i> <i>Yersinia spp</i>
Parasites	<i>Anisakis simplex</i> <i>Diphyllobothrium latum</i> <i>Echinococcus granulosus</i> <i>Echinococcus multilocularis</i>	<i>Fasciola hepatica</i> <i>Taenia saginata</i> <i>Trichinella spp.</i> <i>Toxoplasma gondii.</i>

Les prions

Agents infectieux composés de protéines, ils sont à l'origine de formes spécifiques de maladies neurodégénératives. L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB ou « maladie de la vache folle ») est une maladie à prions qui touche le bétail et a pour corollaire sa variante humaine – la maladie de Creutzfeldt-Jakob (MCJ).

Les produits chimiques

Les plus préoccupants pour la santé sont les toxines d'origine naturelle et les polluants environnementaux.

- Les toxines d'origine naturelle comprennent les mycotoxines, les biotoxines marines, les glycosides cyanogéniques. Une exposition à long terme à ces toxines peut perturber le système immunitaire ou provoquer un cancer.
- Les polluants organiques persistants sont des composés qui s'accumulent dans l'environnement et le corps humain. Les exemples

connus sont les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) qui sont des sous-produits indésirables issus des processus industriels et de l'incinération des déchets. Ils sont présents dans l'environnement et s'accumulent dans les chaînes alimentaires animales.

- Les métaux lourds comme le plomb, le cadmium et le mercure provoquent des lésions neurologiques et rénales. La contamination des aliments par les métaux lourds se produit principalement via la pollution de l'air, de l'eau et du sol.

Les allergènes

La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur. Ainsi, tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un étiquetage obligatoire (règlement européen n°1169/2011). L'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par une référence claire au nom de l'allergène. Mais les règles d'étiquetage ne concernent que les ingrédients introduits volontairement par le fabricant dans la recette du produit. La présence fortuite d'allergènes peut survenir soit après une contamination croisée sur le site de fabrication, soit par l'utilisation de matières premières contaminées.

Les corps étrangers

On entend par « corps étrangers », les particules de composition différente de la matière concernée. Ils peuvent être en métal (ferreux ou non ferreux), en verre, en plastique, en bois, en papier. On assimile parfois à corps étrangers les insectes ou les débris d'insectes, les petits mollusques, les brins ligneux d'origine végétale de même nature que la matière contaminée (par exemple le cœur ligneux d'une carotte dans des cubes de carottes), les particules noircies par une cuisson. Les dangers et les risques liés à ce type de contaminant varient selon leur nature, leur taille et leur forme. Le plus souvent, le danger pour le consommateur dû à ce type de contamination est très faible voire inexistant.

Mais leur découverte dans un produit alimentaire peut susciter une vive réaction, des réclamations et, in fine une atteinte à l'image de l'industriel.



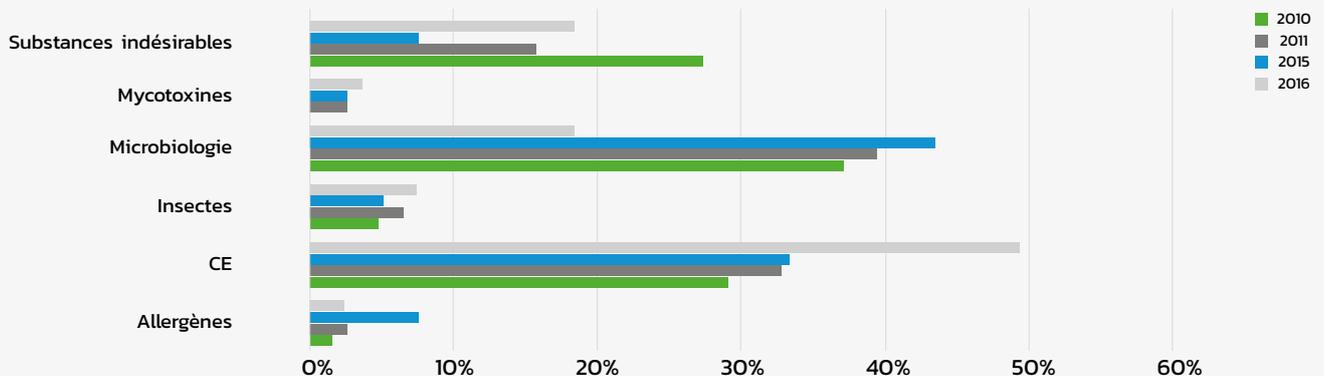
La **gestion** des sinistres liés aux contaminations agroalimentaires

Une étude rétrospective sur 9 ans des dossiers gérés par CDH EXPERTISES montre que les sinistres de contamination représentent la fréquence la plus élevée

des dossiers agroalimentaires ouverts. En termes d'enjeux financiers, leur montant peut être très variable : de quelques milliers d'euros à plusieurs millions

selon le nombre d'unités contaminées puis retirées du marché. Ils peuvent véritablement mettre en jeu la survie de l'entreprise.

Répartition des cas de contamination gérés par CDH EXPERTISES



Les contaminations par corps étrangers (CE) sont les dossiers les plus fréquents. Généralement, ils sont détectés avant la libération des produits finis et ne nécessitent pas de mesure de retrait ou de rappel. Les contaminations microbiologiques sont généralement d'origine bactérienne. Leur découverte peut se faire lors des contrôles par le fabricant mais peut aussi survenir lors d'analyse par les distributeurs voire par les autorités. Dans ce cas, des mesures de retrait ou de rappel sont nécessaires s'il y a un risque avéré pour le consommateur. Les contaminations chimiques sont, quant à elles, souvent découvertes dans le cadre d'autocontrôles dont le résultat est obtenu une fois les produits commercialisés. Selon l'évaluation du risque pour le consommateur, un retrait ou un rappel sera décidé.

Le management des risques de contamination impose avant tout des règles de bon sens.

L'objectif est de prévenir la survenance d'un sinistre mais aussi, en cas d'incident, de ne pas aggraver le préjudice ou ne pas démunir l'entreprise de toutes possibilités

de recours. Pour cela les procédures du Système de Management de la Qualité (SMQ) doivent être rédigées en parfaite cohérence avec les objectifs du Risk Management. Réciproquement, le Risk Management de l'entreprise doit impliquer le service Qualité dans ses réflexions.

Notre expérience des dossiers de contamination montre qu'il est essentiel que l'expert intervienne le plus tôt possible, dès les premiers signes de crise. Il est indispensable de pouvoir être au côté de l'industriel pour le conseiller, mettre en œuvre les moyens adaptés pour limiter les conséquences économiques, l'aider dans les discussions avec les clients, les autorités. Avec notre partenaire AFCCO et par la rapidité des actions décidées, plusieurs crises ont pu ainsi être désamorçées ou fortement réduites.

Un appui précoce rassure l'industriel et évite de céder à la panique. De même, cela empêche toute décision qui pourrait être critiquée ultérieurement par les autorités ou de nuire aux possibilités de recours dans le cadre de la garantie d'assurance.

CHARLOTTE COUTEAU



Les obligations de l'industriel liées à la loi EGALIM

La loi EGALIM (Loi n° 2018-938) a été promulguée le 1er novembre 2018. Cette loi est issue des États Généraux de l'ALimentation (EGALIM, lancés le 20 juillet 2017). Parmi les multiples dispositions de cette loi, l'une d'elle impose à tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux d'informer immédiatement l'autorité administrative de tutelle lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale.

En toute rigueur, cette loi impose donc aux industriels d'informer les services des DDPP (Directions Départementales de la Protection des Populations) même si les produits défectueux et potentiellement pathogènes sont encore dans son périmètre de détention. Auparavant, ce devoir d'information n'était exigé que si les produits étaient distribués et accessibles aux consommateurs.

Quelques règles pratiques à observer par les industriels

- Rédiger des cahiers des charges pour les fournisseurs de matières premières cohérents avec les spécifications du produit fini.
- Impliquer le service Risk Management dans la rédaction des cahiers des charges fournisseurs et l'acceptation de ceux des clients.
- Rédiger et faire signer des cahiers des charges comprenant des critères atteignables.
- Vérifier régulièrement la couverture assurancielle des fournisseurs choisis.
- Ne jamais faire détruire les produits litigieux avant la réalisation de constats contradictoires.
- Décider des mesures de retrait ou de rappel en concertation avec le Risk Management et le service Assurances.

Actualités

Un nouveau site pour nos 20 ans !

Pour traduire notre dynamisme, notre esprit d'innovation, nos valeurs, nous avons entièrement refait notre site internet. Venez découvrir tous nos services, tous nos collaborateurs, nos différentes publications sur www.cdhexpertises.com.



Deux nouvelles e-brochures spécialisées disponibles sur demande

Vous souhaitez connaître davantage notre offre de service pour les sinistres agricoles ou pour les dossiers de contaminations ?

Demandez nos deux nouvelles e-brochures spécialisées en contactant Axelle Galès : a.gales@cdhexpertises.com.



Notre équipe s'agrandit !



Nous sommes heureux d'accueillir Mme Juliane PEYRE, ingénieure agronome diplômée de l'Ecole d'Ingénieurs de Purpan à Toulouse. Ancienne chef d'équipe chez un leader français des produits laitiers, elle aura en charge la gestion des dossiers d'expertise de la région Grand Est.



#Génération**CDH**
20 ANS DE QUALITÉ



Accédez aux archives de "Résolutions", sur notre site internet CDH Expertises.