



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Trente et unième session

Almaty (Kazakhstan), 30 septembre – 4 octobre 2019

DISCOURS D'OUVERTURE

FRAUDE ALIMENTAIRE: TRAITEMENT DES RISQUES, PRÉVENTION ET MESURES DE LUTTE

1. La fraude alimentaire existait déjà au Moyen Âge, où on diluait le lait avec de l'eau ou bien on mélangeait les épices avec de la terre, des coques de noix écrasées ou des graines. Dans nos sociétés mondialisées, les méthodes de fraude sont devenues si complexes qu'il est parfois difficile de les mettre au jour avec les moyens classiques liés à la sécurité sanitaire des aliments, car les aliments sont l'aboutissement de chaînes d'approvisionnement de plus en plus diversifiées et de plus en plus longues. En 2017, les opérations conjointes Interpol-Europol ont permis de saisir 13 millions d'unités/articles (aliments et boissons) potentiellement dangereux, pour un montant de 230 millions d'EUR, depuis des produits du quotidien, comme des boissons alcoolisées, de l'eau minérale, des cubes de bouillon, des fruits de mer et de l'huile d'olive, jusqu'à des produits de luxe, comme le caviar¹.

2. La fraude alimentaire désigne toute action délibérée réalisée par une entreprise ou un particulier dans le but de tromper autrui sur l'intégrité d'un aliment ou d'obtenir un avantage non dû. La fraude alimentaire peut prendre les formes suivantes, notamment: frelatage, adultération, substitution, dilution, falsification, imitation, contrefaçon et présentation fallacieuse ou étiquetage trompeur. Hormis les cas bien connus de dioxine dans la viande, de mélamine dans le lait en poudre et de viande de cheval dans les produits à base de bœuf, d'autres cas ont été découverts récemment, notamment l'étiquetage trompeur d'huile de cuisine recyclée, la contamination d'œufs au fipronil, l'ajout de colorants dans de l'huile d'olive et des produits à base de viande ou de poisson, la dilution de miel et de sirop d'érable et l'ajout de noisettes à des arachides broyées.

3. La fraude alimentaire peut présenter d'importants risques pour la santé des consommateurs, entraîner du gaspillage de denrées alimentaires, avoir des conséquences financières pour les entreprises du secteur et nuire à la confiance des consommateurs envers celles-ci, voire envers l'État. Afin de protéger la santé publique et de préserver la réputation des États et l'intégrité des produits alimentaires en Europe, il faut garantir la sécurité sanitaire, la qualité et l'authenticité des aliments produits dans la région et empêcher l'entrée sur le marché de produits qui ne respectent pas les normes de qualité et de sécurité sanitaire. L'exhaustivité et l'exactitude des informations concernant les produits alimentaires est un bien public important qui permet de réduire les risques pour la santé des consommateurs dans la région et au-delà. Il est également essentiel de prévenir la fraude alimentaire, afin d'améliorer la confiance des consommateurs envers le secteur alimentaire et les autorités compétentes.

4. Pour réduire les risques associés à la fraude alimentaire, il faut que les différents secteurs et les différentes parties prenantes travaillent en coordination aux niveaux national et international. En matière de lutte contre le frelatage, il faut mettre en place de solides systèmes de sécurité sanitaire des aliments comprenant divers éléments: des politiques et un cadre juridique complets fondés sur la science et sur des données probantes; des inspections des aliments fondées sur les risques; des techniques et des capacités de laboratoire efficaces; des stratégies d'éducation et de communication, afin que les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire respectent la déontologie et rendent des comptes; et des capacités permettant d'enquêter et d'agir en cas d'urgence relevant de la fraude alimentaire.

5. Un orateur principal est invité à présenter une vue d'ensemble du problème de la fraude alimentaire et des risques pour la santé des consommateurs, ainsi que des méthodes de prévention, de lutte et d'intervention. L'orateur fera également le point sur les débats qui sont actuellement menés dans ce domaine aux niveaux régional et mondial.

¹ <https://www.europol.europa.eu/newsroom/news/eur-230-million-worth-of-fake-food-and-beverages-seized-in-global-opson-operation-targeting-food-fraud>.

6. Suite à cette présentation, qui sera le point de départ des débats, les membres du Comité de coordination du Codex pour l'Europe seront invités à faire part de leur expérience et de leurs connaissances en matière de lutte contre la fraude alimentaire, ce qui permettra de mieux appréhender la question, et à recenser les mesures de prévention, de lutte et d'intervention. Compte tenu de la complexité du problème, qui dépasse les frontières nationales, il faudra probablement identifier les domaines dans lesquels il serait nécessaire aussi bien de mener des initiatives que de travailler en collaboration. Des avis pourraient être donnés sur la façon dont les États membres peuvent œuvrer conjointement au renforcement des travaux du Codex et mettre en évidence des domaines de coopération régionale, et des mesures de lutte plus efficaces, pour préserver et renforcer la réputation des produits alimentaires dans la région.