



# FRAUDE ET INNOVATION :

## Fraus omnia corrumpit

COMME NOUS LE DÉMONTRENT LES STATISTIQUES DU SIAL DEPUIS SA CRÉATION, L'ATTENTION PORTÉE À L'INNOVATION ALIMENTAIRE NE CESSERAIT DE CROÎTRE. L'OBSERVATOIRE DES TENDANCES ET INNOVATIONS ALIMENTAIRES SERAIT D'AILLEURS, DANS 75 % DES CAS, L'OBJECTIF PREMIER DU VISITEUR. NÉANMOINS, DANS LE CONTEXTE ACTUEL OÙ L'INQUIÉTUDE SE PALPE POUR LES QUESTIONS DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS QUE GÉNÈRENT LES INCERTITUDES SCIENTIFIQUES ENTOURANT LES INNOVATIONS, IL CONVIENT DE S'INTERROGER SUR LES MÉCANISMES DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE ET SES MANIFESTATIONS DANS CERTAINS CAS.

La demande de produits naturels, authentiques et traçables est sans aucun doute l'expression de la réactivité des consommateurs devant les ratés en matière de contrôle de la sécurité, mais aussi, très certainement, devant la diffusion croissante de scandales et de fraudes alimentaires.

D'ailleurs, la Global Food Safety Initiative (GFSI), rebondissant sur le scandale médiatique de la viande de cheval ayant mis en lumière aux yeux du consommateur la complexité de la chaîne agroalimentaire, a choisi d'englober dans la notion de sécurité des aliments, celle de fraude, et de fait, de l'intégrer dans les normes reconnues par cette dernière.

L'analyse de vulnérabilité aux fraudes alimentaires devra donc dorénavant faire partie intégrante d'un système de management de la sécurité des aliments au même titre que l'analyse de menace d'altération intentionnelle (biovigilance et bioterrorisme) s'est vue incorporée aux normes certifiant ces systèmes, quelques années plus tôt.

Malgré des avancées scientifiques spectaculaires consacrées aux innovations méthodologiques permettant le contrôle de la sécurité des produits, ceux qui innovent afin de les contourner sont également déployés. En effet, autant les méthodes d'analyse des matrices agroalimentaires se raffinent, autant les fraudes aussi.

Une des guerres les plus fascinantes entre la sophistication de la fraude et le progrès scientifique est d'ailleurs celle de la vanilline. Le prix de la vanilline naturelle extraite des gousses de vanille ayant atteint un prix près de 100 fois supérieur à celui de la vanilline de synthèse, la tentation pour la substituer est devenue pour certains irrésistible. Certains chimistes se sont employés, pour faire échec aux méthodes de contrôle des laboratoires, à simuler et à manipuler les teneurs en carbone-13 du produit synthétique pour les calquer sur celles du produit naturel. Or, malheureusement pour eux - et heureusement pour nous ! -, la résonance magnétique nucléaire aura eu raison de cette guerre en mettant complètement à nu l'empreinte isotopique permettant de séparer le bon grain de l'ivraie.

Évidemment, pour des raisons économiques, le contrôle de routine par la prise d'échantillons aléatoires effectués par les autorités n'exclut pas que des produits grossièrement adultérés continuent à circuler.

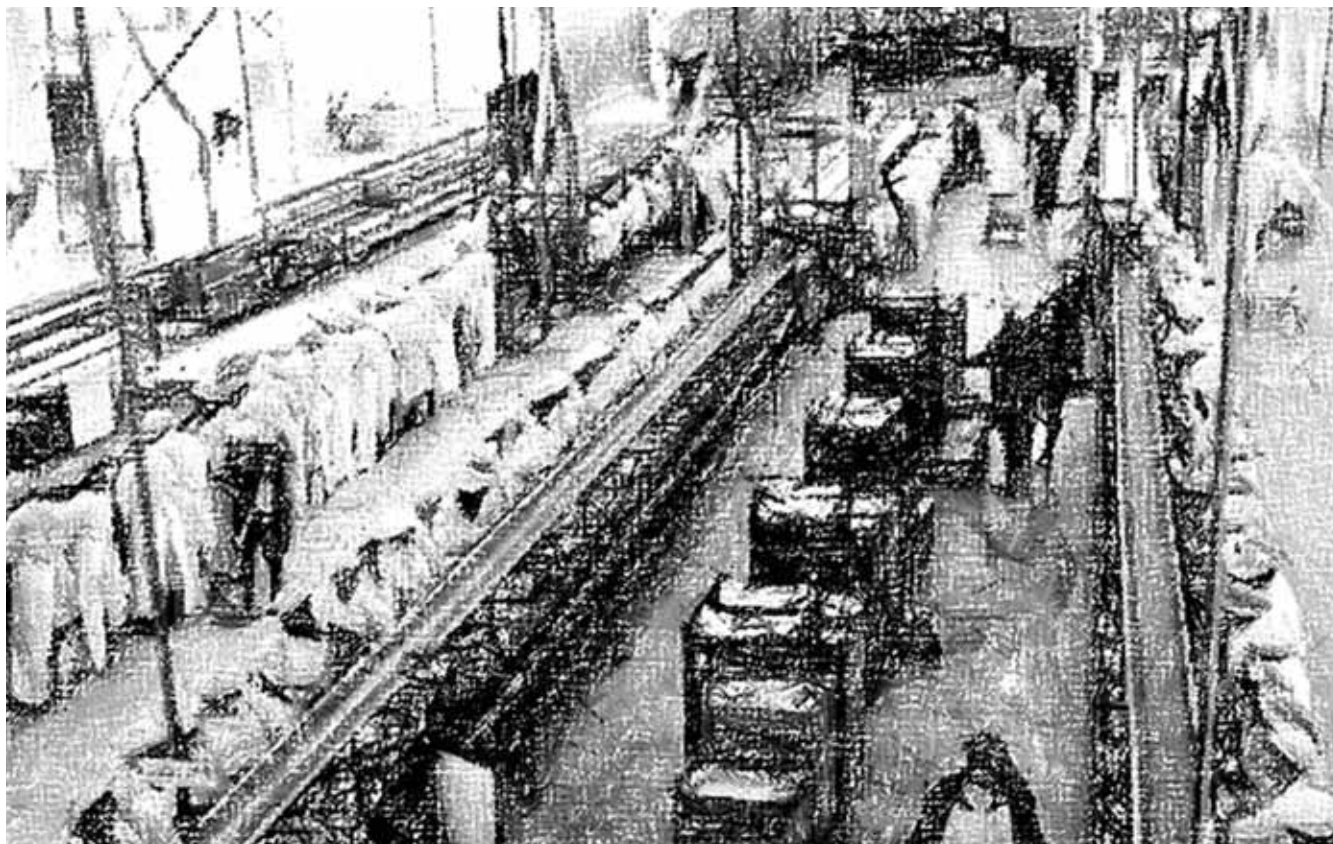
### OPSON IV

Le 3 juin dernier était lancée, à Madrid, l'opération Opson IV. Coordinée par Interpol et Europol, et à laquelle ont participé 33 pays en Amérique, en Asie et en Europe, la troisième édition Opson - « nourriture » en grec ancien -, quant à elle, avait permis la saisie de 1 200 tonnes de denrées alimentaires

de contrefaçon ou non conformes et près de 430 000 litres de boissons. Cette opération menée avec le concours des services de police, des douanes, des aéroports, des ports maritimes et d'organismes de contrôle nationaux et internationaux avait pour but de cibler les réseaux criminels organisés responsables du commerce illicite de produits alimentaires et de boissons de contrefaçon.

**« Malgré des avancées scientifiques spectaculaires consacrées aux innovations méthodologiques permettant le contrôle de la sécurité des produits, ceux qui innovent afin de les contourner sont également déployés. »**

Michael Ellis, chef du service d'Interpol, responsable de la lutte contre le trafic de marchandises illicites et la contrefaçon, s'exprimait d'ailleurs comme suit à ce sujet : « Les gens seraient surpris de voir quelles boissons et quels produits alimentaires du quotidien font l'objet de contrefaçon. Et le volume des saisies montre qu'il s'agit d'un grave problème mondial. »



Le jour de l'An s'annonce donc difficile à digérer. Un des fruits de cette opération est la découverte d'un réseau criminel italien se livrant à la production et à la distribution de champagne de contre-façon. On saisit 60 000 bouteilles ainsi que de fausses étiquettes lors d'une seule visite. Mais ce sont les poissons et les fruits de mer qui arrivent au premier rang des saisies. On dénombre 685 tonnes pour diverses infractions telles que mauvaises conditions de conservation, étiquetage incorrect et 484 tonnes pour lesquelles aucune traçabilité n'est possible sur le produit.

---

**« Au même moment du côté canadien, la première loi fédérale sur la fraude alimentaire est édictée, en 1874, ayant comme trame de fond l'alcool frelaté. »**

---

#### **FRAUDE ALIMENTAIRE : LE NOUVEAU VISAGE DE LA CRIMINALITÉ ?**

Pas vraiment... En 3 500 avant Jésus-Christ, les étiquettes font leur apparition en Égypte. Elles indiquent la qualité du vin, son lieu de production et la date de fermeture des jarres. Quelques années plus tard, dans la Grèce antique, la qualité des bières et des vins fait l'objet d'inspections en raison de la présence de plâtre utilisé pour des fins de conservation et considéré comme nocif pour la santé.

Au I<sup>er</sup> siècle après Jésus-Christ, les Romains utilisent un système d'étiquetage des amphores d'huile d'olive pour limiter les fraudes.

Fin du 19<sup>e</sup> siècle, le phylloxera, sorte de puceron, venant des États-Unis, ravage gravement les vignes françaises. En pleine pénurie de vin, et alors que les viticulteurs reconstituent leurs vignes, des vins artificiels se développent. Deux vins étaient effectués avec la même récolte. Au marc de l'un était rajouté eau et sucre que l'on faisait fermenter. Résultat des courses, la naissance de la fameuse piquette ! Mais les nouvelles méthodes d'analyse chimique permettent de démasquer les vins falsifiés, indument colorés ou contenant

des molécules toxiques. Cette riposte arrive d'ailleurs dans le cadre de la création du Service de la répression des fraudes, et en 1907, avec la définition légale du vin.

Au même moment, du côté canadien, la première loi fédérale sur la fraude alimentaire est édictée, en 1874, ayant également comme trame de fond l'alcool frelaté. Fait intéressant, les États-Unis attendront près de trente ans, soit en 1906, avant de légiférer à cet égard.

Conclusion : la fraude alimentaire a toujours existé et elle existera toujours. Néanmoins, les moyens pour s'en prévaloir et les détecter se sont immensément raffinés et sont encore, à ce jour, sous-exploités. Or, pour que la mondialisation des marchés prenne son assise dans la confiance de tous les intervenants de la chaîne alimentaire et dans la garantie de l'authenticité des matières premières, l'approche analytique des innovations en matière de fraude devra également être saluée au même titre que les innovations alimentaires, fruits d'une demande sociétale ou de stratégie marketing. **■**