



PRÉVENTION DES LITIGES ?

La gestion des risques !

VOUS NE SEREZ PAS SURPRIS D'APPRENDRE QUE LES ÉTATS-UNIS SONT LE PAYS OÙ SUBSISTE LE PLUS GRAND NOMBRE DE LITIGES AU MONDE. ON PARLE ANNUELLEMENT DE 250 000 000 000 \$ EN COÛT DE LITIGES. LE COÛT DES LITIGES ET LE NOMBRE DE POURSUITES CONTINUENT D'AILLEURS D'AUGMENTER ET L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE S'EN VOIT INÉVITABLEMENT DE PLUS EN PLUS TOUCHÉE. LA LECTURE DE CETTE SOMME ASTRONOMIQUE COMMANDE À LA RAISON DE S'INTERROGER SUR LA PLUS-VALUE DE CES LITIGES. POUR ENTAMER OU ALIMENTER CETTE RÉFLEXION, RAPPELONS LES FAITS D'UN DE CES LITIGES EN MATIÈRE D'ENTREPOSAGE ET DE DISTRIBUTION AYANT TOTALISÉ À LUI SEUL PRÈS DE 20 MILLIONS \$ EN DÉPENSES DE POURSUITES.

Début juillet 2013, une équipe de journalistes-enquêteurs américains de la chaîne de télévision NBC révélait, avec force images et détails truculents, les pratiques pour le moins douteuses du géant et numéro un américain en distribution de services alimentaires.

Ce reportage mettait en lumière certaines activités logistiques telles que le chargement, l'entreposage ainsi que le transport de denrées périssables destinées au détail, à la restauration, aux hôtels, aux centres communautaires, aux écoles et aux hôpitaux.

Viandes crues, poissons et fruits de mer, produits laitiers, notamment, étaient livrés en pleine nuit à plusieurs hangars en métal non réfrigérés et non enregistrés auprès des autorités, pour être ensuite, plusieurs heures plus tard, chargés dans les véhicules personnels d'employés de livraison. Des températures allant jusqu'à 28 °C ont été enregistrées dans ces hangars par l'équipe d'enquêteurs, vidéo à l'appui.

Alerté, le ministère de Santé publique de la Californie et ses inspecteurs s'en sont mêlés afin de valider ces affirmations journalistiques. Ils ont effectivement constaté que pendant près de 10 ans, une quantité importante d'aliments étaient illégalement entreposés temporairement et ainsi livrés.

Or, en vertu de la loi, les compagnies de distribution alimentaire doivent être enregistrées ainsi que tous leurs véhicules et sites de transport et d'entreposage auprès du ministère de Santé publique responsable notamment de l'inspection de ces sites afin de protéger les consommateurs de conditions non sanitaires susceptibles d'engendrer des toxi-infections.

« DES TEMPÉRATURES ALLANT JUSQU'À 28 °C ONT ÉTÉ ENREGISTRÉES DANS CES HANGARS PAR L'ÉQUIPE D'ENQUÊTEURS, VIDÉO À L'APPUI. »

Confronté, le distributeur responsable de 193 centres de distribution, servant 425 000 clients et totalisant des ventes de 44 milliards \$ a confessé que ces sites d'entreposage auraient dû être sécurisés et équipés d'unités de réfrigération et de congélation, qu'il mettait immédiatement fin à ces pratiques et s'engageait à mettre en œuvre de nouvelles pratiques avec ses équipes de ventes et de livraison.

LES CLIENTS N'ÉTAIENT PAS CONTENTS

Pour éviter ce mécontentement de leur côté, nous ne sommes pas surpris d'apprendre que deux semaines plus tard, Walmart annonçait à ses centres de distribution de produits à haut risque ses nouvelles exigences en matière de sécurité alimentaire : une certification tierce partie selon un des référentiels de management de la sécurité des denrées alimentaires propre aux activités d'entreposage et de distribution. Et de préciser en caractère gras : les centres de distribution et TOUS les sites où s'effectuent transformation, emballage, entreposage et distribution.

La fébrilité était palpable. On avait focalisé sur la transformation alimentaire et ses risques de poursuites. Un nouvel éveil s'effectuait sur la pertinence d'un des maillons de cette fameuse chaîne alimentaire : la logistique ou, autrement dit, l'entreposage et la distribution de ces denrées si chèrement produites ou transformées. Le dépôt d'une poursuite était donc dans ce contexte inévitable. On reprocha en outre à l'intimé de fausses représentations quant à ses pratiques concernant la sécurité alimentaire. Ce dernier publicisait qu'il respectait les règles de l'art en matière de distribution et ce, au-delà des exigences réglementaires et législatives gouvernementales.

Pour des raisons évidentes, un règlement hors cour est survenu. La principale intéressée, ne pouvant nier et ne désirant surtout pas exposer plus de détails que nécessaire, a sorti son chèque un an plus tard. Sysco déboursa 19,4 millions \$ pour avoir illégalement entreposé des denrées alimentaires périssables dans des hangars non réfrigérés. La somme est ventilée comme suit: 15 millions \$ de pénalités pour pratiques illégales, 3,3 millions \$ pour la santé publique, 1 million \$ pour les banques alimentaires et 127 000 \$ pour les frais.

Dans le cadre de ce règlement hors cour, outre les sommes d'argent, on demande à Sysco de mettre en place un programme de sécurité alimentaire pour ses activités d'entreposage et de distribution. Autrement dit, on lui demande sans délai d'implanter un système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié.

Évidemment, aujourd'hui, l'implication de Sysco en matière de sécurité alimentaire est tangible et on ne peut extrapoler, à partir de sa bête californienne, une culture d'entreprise ni un *modus operandi*. Cette poursuite aura certes mis en relief sa négligence, mais elle aura été le moteur d'une nouvelle réflexion pour l'entreprise sur la sécurité de ses denrées alimentaires et sur ses activités d'entreposage et de distribution. Le développement des référentiels relatifs au management de la sécurité des denrées alimentaires est fondé sur les exigences sans cesse croissantes des consommateurs, les responsabilités de plus en plus importantes des distributeurs, des grossistes et des entreprises de services alimentaires, l'augmentation des exigences légales et réglementaires et la mondialisation des flux de produits.

Dans ce contexte, l'amélioration continue doit être au cœur de la culture des entreprises. C'est d'ailleurs dans cet esprit que le numéro deux américain de la distribution de services alimentaires, US Foods, prenait en 2012 la décision d'utiliser la certification tierce partie de son système de management de la qualité et la sécurité des denrées alimentaires comme étape vers la mise en place d'un programme de management de ses activités de distribution de calibre international. Après l'analyse des programmes de certification existant sur le marché, US Foods arrêta son choix sur la norme IFS Logistique couvrant toutes les activités logistiques, telles que le chargement et le déchargement, l'entreposage, le transport et la manutention. Et ce, pour ses 60 plateformes de distribution dans tous les États-Unis.

Son objectif: être le premier distributeur de services alimentaires à être certifié IFS Logistique aux États-Unis en décembre 2013. Eh bien, l'entreprise a réussi.

IFS logistique, reconnue depuis août 2014 par la *Global Food Safety Initiative* (GFSI), est le premier référentiel mondial en matière de transport, d'entreposage et de distribution avec plus de 1000 sites certifiés dans le monde entier. Largement utilisé en Europe, il est le référentiel qui connaît une croissance des plus fulgurantes en Amérique du Nord. Et après? Pour US Foods, être certifié ne veut pas dire se cantonner dans la norme. US Foods veut aller au-delà des exigences de la norme en élaborant des indicateurs de performances clés et en déterminant la stratégie et le niveau d'effort nécessaire pour atténuer le risque. L'entreprise veut aussi

et surtout intervenir avec les autres plateformes de distribution présentes dans 24 pays et qui elles-mêmes sont déjà certifiées selon l'IFS Logistique.

La certification IFS Logistique sera-t-elle pour US Foods une garantie contre d'éventuels litiges ayant pour trame de fond l'innocuité alimentaire? Une garantie, non. Un réel outil de gestion et ultimement un solide moyen de défense, oui. Les preuves objectives étroitement liées aux procédés et services de manipulation logistique des produits nécessaires à la certification sont à elles seules des illustrations d'un contrôle conséquent en matière de gestion de l'innocuité de l'entreposage et de la distribution. Une entreprise n'est jamais à l'abri de poursuites judiciaires, mais des outils sont disponibles pour repérer et maîtriser les risques auxquels elle choisit sciemment de s'exposer. S'en servir n'est pas le luxe des grandes industries de ce monde; cela représente une saine gestion des risques, qui plus est, dans un contexte de mondialisation et de prolifération des fusions acquisitions.

Rappelons qu'en décembre 2013, Sysco annonçait l'acquisition de US Foods pour la somme de 3,5 milliards \$, prévue au printemps 2015. En février 2015, le gouvernement des États-Unis engageait une poursuite à l'encontre des parties afin d'empêcher cette acquisition au motif que cette nouvelle entité deviendrait une entreprise dominante, elle supprimerait du coup la saine concurrence qui existe dans ce secteur d'activité et créerait un monopole contraire aux règles prescrites par le Bureau de la concurrence, appelé Federal Trade Commission aux États-Unis. Assurément une histoire à suivre. ▣

MKM
AVOCATS

