

## **La fraude alimentaire est-elle l'éléphant dans la pièce ?**

**Montréal, 17 octobre 2016** - NSF International, OBNL indépendante de santé et sécurité publiques, a présenté le 12 octobre dernier le premier évènement sur la fraude alimentaire au Québec. Un débat autour de la question de fraude alimentaire avec des représentants de l'industrie, aux instances gouvernementales à la distribution agroalimentaire. Les panélistes invités étaient Sylvie Cloutier (CTAQ), Nathalie Saint-Pierre (CCD), Kathy Twardek (CFIA) et David Courtemanche (Merinov).



### **Les consommateurs devraient se méfier davantage**

Selon les experts, l'enjeu de la fraude alimentaire devrait préoccuper davantage les consommateurs, surtout dans le contexte de mondialisation des marchés et de complexification de l'approvisionnement. « Beaucoup de rappels de produits se font sur les produits et ingrédients importés », souligne Sylvie Cloutier du Conseil de la transformation alimentaire. Les

consommateurs doivent se questionner ; cette huile d'olive est-elle vraiment extra-vierge ? Est-ce que l'information sur l'étiquette est véridique ? Quelle est la provenance de ces ingrédients ? « Les risques de fraude alimentaire au Canada sont bel et bien réels pour les consommateurs », affirme Sylvain Charlebois, animateur de la soirée et doyen de la Faculté en management à l'Université Dalhousie. Les enjeux de salubrité des aliments et de risques pour la santé sont importants. À titre d'exemple, l'étiquetage des allergènes est une des premières raisons de rappel d'aliments. Saviez-vous qu'un poisson sur cinq ne serait pas bien étiqueté ? (source : Oceana)

### **10 % des aliments vendus falsifiés**

La fraude alimentaire concerne tout le monde, les gouvernements, les consommateurs et les entreprises du domaine de l'alimentation. Les fraudes rencontrées sont la plupart du temps des produits faussement étiquetés, l'altération ou la substitution d'ingrédients avec un autre ingrédient de moins bonne qualité, la dissimulation des défauts, la falsification (provenance, date de péremption ou poids), l'amélioration artificielle et la production sur le marché noir. Les contrevenants de fraude alimentaire peuvent être pénalement poursuivis. Pour ne citer qu'un cas, les fermes Mucci en Ontario ont récemment reçu une amende de plus de 1,5 M\$ pour avoir prétendu que leurs tomates venaient du Canada, alors que celles-ci provenaient du Mexique. Les chiffres présentés sont éloquentes : 54% des échantillons de saucisses testées en Italie ne contenaient pas la viande annoncée. Désormais, la nouvelle réglementation (FSMA) de la FDA et les normes GFSI exigent de mettre en place des mesures de prévention pour limiter les risques. Les intervenants doivent considérer les enjeux dans leur ensemble : notoriété de marque, confiance des consommateurs, possibilité de scandale sanitaire, et ainsi de suite. Selon une enquête NSF-SIAL, 63 % des chefs de file de l'industrie de l'alimentation croient que la fraude alimentaire augmentera dans les années à venir. Il est temps de s'en préoccuper.

### **La solution : la prévention**

« Nous n'en sommes qu'au début du combat sur la fraude alimentaire, mais des solutions existent d'ores et déjà, comme la traçabilité, l'évaluation de la vulnérabilité selon les produits et les sources d'approvisionnement, grâce entre autres à des bases de données et des veilles de cas signalés à travers le monde. », souligne Serban Teodoresco, directeur mondial de la division alimentaire chez NSF International. « Des solutions concrètes de traçabilité sont à l'étude pour mieux garantir l'origine des produits de la mer », ajoute David Courtemanche de Merinov, le Centre d'innovation de l'aquaculture et des pêches du Québec. Comment prévenir les fraudes alimentaires ? Le débat est maintenant lancé !

### **À propos de NSF International**

Fondé en 1944, NSF International est engagé en faveur de la protection de la santé humaine et de la sécurité. NSF International est une organisation à but non lucratif, indépendante et mondiale, qui rédige des normes, teste et certifie des produits pour les secteurs de l'alimentation, de l'eau et de biens de consommation. NSF a aussi créé un Centre d'excellence de la fraude alimentaire.