



17 février 2021

...la mission d'information flash sur les retraits et les rappels de produits à base de graines de sésame importées d'Inde ne respectant pas les normes minimales requises dans l'Union européenne

GRAINES DE SÉSAME : NOUVEL EXEMPLE DE LA NAÏVETÉ DES AUTORITÉS AU SUJET DES IMPORTATIONS DE DENRÉES ALIMENTAIRES



1. LES FAITS : UNE ALERTE D'UNE AMPLÉUR INÉDITE

Le 9 septembre 2020, un opérateur européen détecte que des graines de sésame importées d'Inde comportent des résidus d'oxyde d'éthylène, une substance active, classée cancérigène, mutagène et reprotoxique, interdite pour les usages alimentaires dans l'Union européenne depuis 1991 comme pesticide et depuis 2011 comme biocide¹. Ces contrôles ont fait état de teneurs très largement supérieures à la limite maximale de résidus (LMR) de 0,05 mg/kg autorisée au niveau européen, allant jusqu'à 186 mg/kg, soit 3 700 fois plus que le plafond autorisé. Des cas, contrôlés par les autorités françaises, font état de prélèvements constatant des résidus pour 50 mg/kg, soit près de 1 000 fois la LMR autorisée et 5 000 fois la LMR maximale pour les produits issus de l'agriculture biologique.



pays concernés
dans l'Union
européenne



pays concernés
dans le monde

L'Inde étant le principal fournisseur de sésame pour le continent européen (il pèse par exemple pour 60 % des approvisionnements français), et les graines concernées étant le plus souvent disséminées en petites quantités dans de très nombreux produits (houmous, pains, huiles, biscuits, ..), l'alerte a rapidement été étendue à un nombre très important de produits. Elle concerne tous les types de production, y compris les aliments issus de l'agriculture biologique. Pour un haut fonctionnaire européen, « la crise actuelle va bien au-delà de la crise du fipronil de 2017 en matière de notifications ».



références rappelées
en France



alertes RASFF²

L'alerte se poursuit et le nombre de lots anormaux devrait continuer de croître ces prochaines semaines. Toutefois, cette alerte sanitaire, dont l'ampleur est en tout point exceptionnelle, n'a pas eu, à ce stade, à la connaissance du rapporteur, de répercussions constatées par les centres anti-poisons.

L'enquête est en cours :

- **les contaminations sont anciennes, des lots datant de 2018 ayant été concernés par l'alerte. Il est à craindre que ces pratiques soient plus anciennes encore ;**

¹ Il demeure autorisé pour la désinfection de matériel médical.

² Rapid Alert System for Food and Feed – à titre d'exemple, 141 alertes ont été recensées pour le fipronil en 2017.

- **elles étaient fréquentes mais non systématiques** : les résultats des laboratoires ne font pas état d'anomalies systématiques, mais plutôt d'un taux de non-conformité proche de 50 % sur les lots indiens ;
- **le phénomène ne provient pas que de l'Inde** : des lots de graines de sésame en provenance du Vietnam, de Chine ou de Jordanie ont révélé des teneurs en oxyde d'éthylène supérieures à la LMR. La base d'alerte européenne fait état de notifications sur des graines de sésame d'autres pays, notamment le Burkina Faso, de l'Éthiopie, de Bolivie et du Paraguay ;
- **le problème n'est pas circonscrit aux seules graines de sésame** : des résidus d'oxyde d'éthylène ont été retrouvés dans de l'amarante issue de l'agriculture biologique, des mélanges d'épices indiens (avec des taux supérieurs à 18 fois la LMR) ou du psyllium biologique (à hauteur de 240 fois la LMR). Des échalotes séchées indiennes sont également concernées, laissant craindre des alertes à venir sur d'autres produits comme les herbes et épices.

Plusieurs hypothèses ont été émises pour expliquer la présence d'oxyde d'éthylène ou de son métabolite dans les contrôles, notamment celle d'un traitement préventif par fumigation désinfectante afin de réduire d'autres risques (présence de salmonelles) ou celle d'un usage du produit en tant que pesticide au stade de la production. Seule une enquête approfondie pourra en déterminer les causes.

2. DES CONTRÔLES INSUFFISANTS SUR LES DENRÉES IMPORTÉES

Cette alerte, pour l'instant circonscrite à des denrées secondaires dans l'alimentation des consommateurs, doit servir d'avertissement. Elle démontre la nécessité de renforcer considérablement l'ampleur des contrôles sur les denrées alimentaires importées au sein de l'Union européenne. Tout se passe comme si les autorités considéraient qu'une fois que le produit a été interdit en Europe, il ne pouvait plus se trouver dans les assiettes des consommateurs. Toute interdiction d'une substance active au niveau européen ou français doit s'accompagner, automatiquement, d'un renforcement des contrôles officiels aux importations.

En l'espèce, les graines de sésame n'ont par exemple pas été contrôlées sur le risque d'oxyde d'éthylène, cette substance n'étant même pas incluse dans l'analyse multirésidus effectuée par les laboratoires officiels, alors qu'il a été constaté, historiquement, que les denrées indiennes pouvaient être exposées à un risque accru de présence de résidus de pesticides.



Au-delà de cette question, les contrôles sont défectueux pour plusieurs raisons :

1

Les contrôles officiels reposent trop peu sur des contrôles aléatoires : les contrôles sur les denrées végétales importées sont centrés aujourd'hui sur une matrice d'analyse de risques, identifiant les denrées exposées à un risque en fonction de leur origine. Cette liste publique engendre des risques de contournements ;

2

Certaines substances interdites ne sont plus contrôlées fréquemment. L'Union européenne recense 1 498 substances actives et en interdit 907. Si le plan de contrôle européen, décliné par les États membres, ne prévoit que 176 substances à analyser, la France va plus loin en analysant, dans ses contrôles de résidus de pesticides, 568 substances. **Au regard des 1 498 substances à contrôler, cela signifie tout de même que plus de 900 substances actives ne sont presque jamais contrôlées par les autorités sanitaires aujourd'hui** ;

3

Le nombre de contrôles aléatoires est insuffisant faute d'un budget adapté aux enjeux de sécurité sanitaire : les moyens mis en œuvre en France pour ces contrôles font état d'un ratio de seulement 50 centimes d'euro de contrôles pour 1 000 euros de denrées importées.

« La philosophie du système européen repose sur une confiance candide en ses partenaires commerciaux. [...] Or la confiance n'induit pas forcément la naïveté. Au contraire, le système serait plus robuste avec des contrôles aux importations largement accrus. » - Laurent Duplomb, rapporteur

Des contrôles dysfonctionnels sur les denrées alimentaires importées entraînent pourtant :

- Des **risques sanitaires pour les consommateurs**, accentués par une dépendance accrue aux denrées importées et par de nouvelles tendances de consommation qui conduisent à l'utilisation croissante de denrées dont la production est inexistante au sein de l'Union européenne. En parallèle, la multiplication de la signature des accords de libre-échange par l'Union européenne entraînera, mécaniquement, un accroissement supplémentaire des flux. Surtout, il est incompréhensible pour les consommateurs de constater qu'une substance active est interdite au niveau européen, tout en étant nullement assuré de ne pas en trouver des résidus dans les produits importés ;
- Une **pénalisation économique des transformateurs** : la réglementation européenne transférant la charge des contrôles sur les opérateurs de la chaîne alimentaire, plus il y a d'accords de libre échange et de substances interdites en Europe, plus les opérateurs auront la charge de les contrôler *via* des autocontrôles et plus ils devront assumer le risque de faire face à une alerte sanitaire. Tant que l'Union européenne n'assumera pas sa part du travail en renforçant ses contrôles, cela accentuera leur déficit de compétitivité et accroîtra, mécaniquement, la fragilité du tissu agroalimentaire européen et, partant, la sécurité alimentaire du continent ;
- Une **concurrence déloyale pour les agriculteurs** : si les exploitations agricoles européennes modifient leurs pratiques culturales pour se conformer à de nouvelles réglementations, elles attendent qu'en échange des contrôles accrus soient réalisés sur les denrées importées afin de s'assurer que ces mêmes réglementations soient respectées.

« Augmenter la pression normative sur les exploitations européennes sans accroître la pression des contrôles sur les denrées alimentaires importées, c'est saper la compétitivité de l'agriculture européenne tout en promouvant un modèle de production étranger qui ne respecte pas les normes minimales requises en Europe. » - Laurent Duplomb, rapporteur

L'Union européenne n'étant déjà pas capable de garantir que les végétaux entrant sur son territoire ne contiennent pas des résidus de pesticides interdits, elle est loin de pouvoir s'assurer que les denrées alimentaires, d'origine animale ou végétale, aient été produites avec les mêmes normes de production requises au niveau européen. Sans contrôles, les garanties obtenues lors de la signature d'accords de libre-échange sont dès lors inefficaces.

RECOMMANDATIONS : Durcir le contrôle des denrées importées, diminuer le risque

1) Faire du renforcement des contrôles aux importations une priorité européenne

- **proposer la constitution d'une *task force* européenne sur la sécurité alimentaire pour des interventions harmonisées au niveau européen ;**
- accroître la liste des résidus de pesticides couverts dans la réglementation européenne pour les contrôles annuels ;
- renforcer considérablement le nombre de contrôles aléatoires sur les résidus de pesticides ;
- renforcer les contrôles des organismes certificateurs dans les pays tiers ;
- proposer une enquête lors de l'établissement d'un contrôle renforcé afin d'anticiper les risques de contournement ;

2) Renforcer, au niveau national, à court terme, les contrôles aux importations

- prévoir des prélèvements aléatoires dans les plans de contrôles nationaux sur des denrées alimentaires importées, en particulier sur le risque de résidus de pesticides ;
- accroître la liste des résidus de pesticides testés dans le plan de contrôle national pour assurer une couverture maximale des risques ;
- augmenter les moyens de la DGCCRF afin d'accroître les effectifs dédiés aux contrôles, d'en augmenter le nombre tout en consolidant les dépenses de fonctionnement pour conserver des capacités d'analyse efficaces ;
- renforcer le nombre de contrôles physiques aléatoires avec prélèvements pour les produits issus de l'agriculture biologique ;

3) Privilégier des approvisionnements de matières premières européennes quand cela est possible ;

4) Renforcer les analyses de risques préalables en établissant et en actualisant régulièrement, au niveau européen ou à défaut, au niveau national, un recensement des risques principaux par famille de denrées alimentaires, établie entre les opérateurs de la chaîne alimentaire, les laboratoires, les services de la DGCCRF, de la DGAL et des douanes ;

- 5) Demander à l'Anses de rendre un avis sur l'oxyde d'éthylène et son métabolite pour mieux comprendre les risques et mieux identifier l'origine des contaminations constatées.

3. RENFORCER LA TRANSPARENCE DE L'INFORMATION EN CAS DE RETRAITS ET DE RAPPELS DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Si les procédures de retraits et de rappels ont globalement été bien suivies par les professionnels de la chaîne alimentaire sur cette alerte sur les graines de sésame, il a été constaté une lisibilité insuffisante en magasin sur les produits concernés (défauts d'affichage en rayon par exemple) ainsi qu'un manque de pédagogie autour des risques sanitaires en cas d'alerte.

De nouveaux instruments, comme un site spécialisé de retraits et de rappels des produits recommandé par le Sénat lors de ses travaux sur la loi Egalim, vont voir le jour dans les semaines à venir et devraient contribuer à une meilleure transparence des informations sur les procédures à l'égard des consommateurs.

Toutefois, l'urgence est d'accélérer l'évolution du code-barres afin de permettre aux consommateurs de s'assurer, en scannant les produits, de leur conformité ou non et de leur éventuel rappel.

RECOMMANDATIONS : AMÉLIORER LA TRANSPARENCE DES INFORMATIONS EN CAS D'ALERTE SANITAIRE

- **promouvoir des outils novateurs répondant aux attentes des consommateurs en cas d'alerte, comme des applications mobiles incluant la possibilité de s'assurer de la conformité du produit par simple photographie du code-barres ;**
- **renforcer la transparence de l'information sur les procédures de retrait et de rappel des produits sur tous les canaux** en rendant obligatoire un affichage normalisé des rappels de produits en magasin ainsi que sur les sites de vente à distance des metteurs en marché et en promouvant une communication multicanale proportionnée aux risques induits par l'alerte (réseaux sociaux, presse, catalogues, ...) ;
- renforcer la pédagogie autour des risques sanitaires en cas d'alerte ;
- s'assurer de la bonne lisibilité par le consommateur des informations sur les produits rappelés, sur un site internet et une application mobile centralisant l'ensemble des alertes ;
- **mieux contrôler la non-application de pénalités logistiques qualifiables de déséquilibre significatif** par les distributeurs en cas de crise sanitaire, en ayant recours, le cas échéant, à un pouvoir d'injonction sous astreinte ;
- établir, par un travail commun des assurances et des entreprises de l'agroalimentaire, un **protocole relatif aux indemnisations des entreprises en cas de crise sanitaire.**

- **Le rapport :** <http://www.senat.fr/notice-rapport/2020/r20-368-notice.html>



Sophie Primas

Présidente de la commission
Sénateur
(Les Républicains)
des Yvelines



Laurent Duplomb

Rapporteur
Sénateur
(Les Républicains)
de la Haute-Loire

COMMISSION DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES
01 42 34 23 20

http://www.senat.fr/commission/affaires_economiques/index.html