

La France est la plus touchée par le scandale de la viande de cheval

Le Monde.fr | 16.04.2013 à 10h06 • Mis à jour le 17.04.2013 à 07h25

Par Audrey Garric



De l'ADN de cheval a été identifié dans un produit sur huit censés contenir du bœuf en France, contre 5 % en Europe. | AFP/PHILIPPE HUGUEN

Dans le scandale de la viande de cheval qui a ébranlé l'Europe, la France est le pays le plus touché. C'est ce qui ressort de la batterie de tests ADN réalisés par l'Union européenne sur des plats censés contenir du bœuf et [publiés par la Commission européenne](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-331_en.htm) (http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-331_en.htm) mardi 16 avril.

Selon les [résultats détaillés pays par pays](http://ec.europa.eu/food/food/horsemeat/docs/results_competent_authorities_en.pdf)

(http://ec.europa.eu/food/food/horsemeat/docs/results_competent_authorities_en.pdf), 47 des 353 tests effectués en France se sont révélés positifs à la viande de cheval, soit un produit sur huit (13,3 %), contre 193 cas sur les 4 144 tests réalisés à l'échelle de l'Union, soit près d'un produit sur vingt (4,66 %).

La France est suivie par la Grèce (12,5 % des 288 tests positifs), la Lettonie (10 % des 70 tests) et le Danemark (9,1 % des 99 tests). De manière plus étonnante, en Grande-Bretagne et en Irlande, d'où le scandale était parti à la mi-janvier, aucun produit testé ne contenait de viande chevaline.

17 PLATS CUISINÉS ET 30 PRODUITS NON TRANSFORMÉS POSITIFS

En France, les tests ont été réalisés par deux institutions entre les mois de février et de mars : la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF, relevant du ministère de l'économie et des finances), qui a contrôlé les plats cuisinés à base de bœuf dans une centaine d'enseignes de la grande distribution, et les services vétérinaires de la Direction générale de l'alimentation (DGAL, qui dépend du ministère de l'agriculture), qui ont vérifié les produits non transformés – des minerais de bœuf (<http://bigbrowser.blog.lemonde.fr/2013/02/18/magma-mais-de-quoi-est-fait-ce-steak-hache-de-boeuf/>) – dans des ateliers de découpe et entrepôts de 46 départements.



Le scandale de la viande de cheval utilisée dans des plats censés contenir du bœuf menace une filière fragile, décomposée en sous-traitants travaillant pour le compte des quelques "grands" du secteur. | REUTERS/JEAN-PHILIPPE ARLES

Résultat : 17 plats cuisinés et 30 morceaux de viande fraîche ont été déclarés positifs sur respectivement 153 et 200 produits testés. *"Les 17 produits cuisinés non conformes s'avèrent essentiellement des produits en conserve : cannelloni, raviolis, corned-beef, moussaka ou samoussa. On n'a pas trouvé de plats cuisinés surgelés en raison de la vague de retraits des fabricants"*, explique Julien Collet, directeur de cabinet de la DGCCRF.

FILIÈRE NÉERLANDAISE

Dans le détail, 11 de ces produits faussement estampillés sont fabriqués par l'entreprise William Saurin, 3 par la PME Covi et 2 par la société Toupnot et 1 par une entreprise dont le nom n'a pas été divulgué. *"Les trois premières entreprises se sont identifiées auprès de nos services après avoir à leur tour détecté de la viande lors de leurs contrôles internes. Elles se sont toutes approvisionnées auprès du négociant en viande néerlandais Jan Fasen. Il s'agit*

maintenant de savoir où la viande a été abattue", ajoute Julien Collet. Le dernier produit incriminé, quant à lui, vient d'une entreprise qui n'avait jusque là jamais fait l'objet d'investigation de la part de la DGCCRF. *"Une enquête est en cours sur cette nouvelle filière identifiée. Il semble pour l'instant que la viande a été abattue aux Pays-Bas",* précise encore le directeur de cabinet.

Du côté de la DGAL, même constat : *"27 cas sur les 30 contrôlés positifs par la DGAL sont issus de la filière néerlandaise, qu'il s'agisse de l'abattage ou du négoce",* affirme le cabinet du ministère de l'agriculture.

FAIBLE PRÉSENCE DE PHÉNYLBUTAZONE

En parallèle des tests ADN, l'Union européenne a également procédé à 3 115 contrôles sur des carcasses de cheval à la recherche de phénylbutazone, un anti-inflammatoire interdit dans l'alimentation humaine. Au total, la présence de cette substance n'a été détectée que dans 16 échantillons à l'échelle de l'Europe (quatorze au Royaume-Uni, un en Irlande et un en République tchèque), soit 0,5 % des cas, et dans aucun en France.



0,6 % de la viande chevaline testée en Europe contient du phénylbutazone. | AFP/Ilvy Njiokiktjien

"Les résultats publiés aujourd'hui confirment qu'il s'agit d'un cas de fraude alimentaire, et non de santé alimentaire", a affirmé le commissaire européen en charge de la santé et de la consommation, Tonio Borg. Il a confirmé qu'il allait proposer aux Etats membres des *"nouvelles mesures pour réduire les risques d'abus à l'avenir",* dont des sanctions pécuniaires équivalentes au gain issu de la fraude. Le ministre de la consommation, Benoît Hamon, présentera le 2 mai un projet de loi sur la consommation qui prévoit de renforcer les sanctions en cas de fraude : les plus graves seraient passibles de 5 ans de prison et 600 000 euros d'amende (3 millions d'euros pour les personnes morales).

Lire : [Scandale de la viande de cheval : les enjeux pour la filière](#)

[\(/economie/article/2013/02/18/scandale-de-la-viande-de-cheval-les-enjeux-pour-la-filiere_1834076_3234.html\)](#)

"Au-delà de cette action coup de poing, il faut que les actions de surveillance durent dans le temps afin d'éviter un relâchement des entreprises dans leurs auto-contrôles. Mais c'est difficile car nous pâtissons d'un manque d'inspecteurs officiels", prévient Déborah Infante, vice-présidente du Syndicat national des inspecteurs en santé publique vétérinaire (SNISPV). Les 2 000 agents de la DGCCRF ont ainsi vu une baisse de 15 % de leurs effectifs en six ans, tandis que les 5 700 inspecteurs vétérinaires ont perdu 19 % de leurs équipes en sept ans.

Lire : [Les limites de l'auto-contrôle en matière sanitaire](#)

[\(/planete/article/2013/02/18/viande-de-cheval-les-limites-de-l-auto-contrôle-en-matiere-sanitaire_1834249_3244.html\)](#)

UNE CONFIANCE ÉBRANLÉE

Le président de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA), Xavier Beulin, s'est de son côté déclaré *"un petit peu surpris qu'on ait autant d'écarts d'un pays à l'autre, alors qu'on est dans un marché unique"*. *"Il faut qu'on sache pourquoi. Est-ce que c'est parce que la France s'approvisionne auprès de fournisseurs différents de ses voisins européens ? Il faudra essayer de savoir industriellement ce qui s'est passé"*, a-t-il dit à Reuters. Le président de premier syndicat agricole français souligne que ces premiers résultats confirment la nécessité d'une meilleure traçabilité et des contrôles.

Le scandale de la viande de cheval a fait tache d'huile en Europe depuis la découverte, à la mi-janvier, en Irlande et en Grande-Bretagne, de hamburgers contenant de la viande chevaline. Il a provoqué le retrait de millions de plats préparés des rayons des supermarchés, dont les ventes ont par ailleurs chuté, et **ébranlé la confiance des consommateurs** ([\(/vous/article/2013/03/13/consommateurs-et-indignes_1847247_3238.html\)](#)). Des entreprises internationales ont été touchées, dont **le groupe suisse Nestlé** ([\(/sante/article/2013/02/19/nestle-touche-a-son-tour-par-le-scandale-de-la-viande-de-cheval_1834698_1651302.html\)](#)) et **le géant suédois du mobilier Ikea** ([\(/sante/article/2013/02/25/du-cheval-retrouve-dans-des-boulettes-vendues-par-ikea-en-republique-tcheque_1838436_1651302.html\)](#)).

Lire : [Viande : les bas morceaux font les beaux profits](#) ([\(/a-la-](#)

[une/article/2013/03/12/viande-les-bas-morceaux-font-les-beaux-profits_1846692_3208.html\)](#)