

A S S E M B L É E N A T I O N A L E

X V ^e L É G I S L A T U R E

Compte rendu

**Commission d'enquête
chargée de tirer les enseignements de
l'affaire Lactalis et d'étudier à cet effet
les dysfonctionnements des systèmes
de contrôle et d'information**

– Audition, ouverte à la presse, de M. Robert Brzusczak, président de la Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL), de M. Jehan Moreau, directeur général, et de Mme Nelly Delfaut, chargée de mission affaires réglementaires..... 2

Lundi

14 mai 2018

Séance de 17 heures

Compte rendu n° 10

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

**Présidence de
M. Christian Hutin,
*Président***



La séance est ouverte à dix-sept heures cinq.

M. le président Christian Hutin. Mes chers collègues, nous allons procéder à l'audition de responsables de la Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL), dans le cadre de notre commission d'enquête chargée de tirer les enseignements de l'affaire Lactalis et d'étudier les dysfonctionnements des systèmes de contrôle et d'information, de la production à la distribution, et l'effectivité des décisions publiques.

Il ne s'agit pas de faire le procès de qui que ce soit, de juger ou de punir. La commission d'enquête souhaite comprendre comment cette contamination a pu se produire afin d'en tirer les enseignements pour éviter que cela ne se reproduise.

Nous avons tout d'abord reçu l'Association des familles victimes du lait contaminé aux salmonelles (AFVLCs), ce qui nous semblait logique. Nous avons ensuite entendu les organismes de contrôle de l'État et les associations de consommateurs. La commission auditionnera d'autres acteurs : des responsables de la grande distribution, du e-commerce, de l'Ordre des pharmaciens et des crèches. Ce cycle s'achèvera avec le président de Lactalis et les ministres concernés.

Avant tout, j'aimerais apporter quelques précisions sur le fonctionnement de notre commission d'enquête. Nous avons décidé, M. le rapporteur et moi-même, de ne pas répondre aux nombreuses demandes d'interview qui nous parviennent de multiples médias, avant la fin de cette commission d'enquête, pour des raisons d'équité et de morale. Lorsque le rapport de M. Besson Moreau sera publié – c'est-à-dire avant le 14 juillet – nous pourrons répondre aux questions des journalistes dans le cadre d'une conférence de presse.

De la même manière, nous ne répondons pas à des sollicitations particulières émanant d'associations ou de personnes que nous auditionnons. Les choses sont claires et, monsieur le président Brzuszczak, vous pourrez témoigner de ce fonctionnement. Les auditions étant publiques, retransmises en direct et disponibles en vidéo, chacun peut se faire une idée de leur déroulement. En amont de l'audition, nous ne prenons pas contact avec qui que ce soit, ce qui nous semble également légitime.

M. Emmanuel Besnier, le patron de Lactalis, que nous devons entendre prochainement, nous a fait savoir que cette audition pouvait poser une difficulté de principe compte tenu de l'enquête judiciaire en cours. Nous tenons à sa disposition le courrier du président de l'Assemblée nationale et la réponse de Mme la garde des Sceaux indiquant que rien ne s'oppose à cette audition. Si elles étaient tenues de ne traiter que d'affaires ne donnant pas lieu à action judiciaire en cours, les commissions d'enquête parlementaires n'auraient pour objet que le lait qui bout sur le feu ou le bouton de guêtre qui manque. Cela semblerait totalement incroyable. L'audition de M. Besnier est tout à fait légitime et elle se déroulera, le 7 juin prochain, exactement sur le même modèle que les autres.

Aujourd'hui, nous recevons des responsables de la Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL) : M. Robert Brzuszczak, président, M. Jehan Moreau, directeur général, et Mme Nelly Delfaut, chargée de mission pour les affaires réglementaires.

La FNIL est devenue un syndicat national en 1971, après avoir été une fédération de syndicats départementaux. Elle regroupe une centaine d'entreprises, soit la quasi-totalité des entreprises laitières privées. Elle est membre de l'Association nationale des industries

alimentaires (ANIA). Elle se propose de mettre en valeur le secteur privé laitier : de promouvoir les politiques d'approvisionnement en lait des industries laitières ; de défendre les positions des industriels laitiers en matière de transformation et de commercialisation du lait et des produits laitiers ; de favoriser une politique sociale concertée qui contribue à l'adaptation et à la stratégie des entreprises.

Avant d'en venir aux nombreuses questions que nous souhaitons vous poser, conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958, je dois vous demander de prêter le serment de dire la vérité, toute la vérité, rien que la vérité.

(M. Robert Brzusczak, M. Jehan Moreau et Mme Nelly Delfaut prêtent successivement serment.)

M. le président Christian Hutin. J'en viens donc à mes questions.

Combien dénombre-t-on d'entreprises de transformation du lait en France ? Pouvez-vous nous apporter quelques précisions concernant leur taille ?

Pouvez-vous retracer l'ensemble des contrôles auxquels est soumise la filière laitière, du producteur de lait au produit fini ?

Nous avons beaucoup entendu parler d'autocontrôles. Depuis quand ont-ils été mis en place ? Leurs résultats n'étant pas systématiquement transmis aux services de l'État, selon quelles règles s'organise cette transmission ? Les services de l'État vérifient-ils chaque autocontrôle qui lui est fourni ? Faudrait-il pratiquer des contrôles supplémentaires ? Les industries devraient-elles faire des alertes supplémentaires à destination des services de l'État ?

Comment les entreprises choisissent-elles les laboratoires qui sont chargés des autocontrôles ? Ces laboratoires sont-ils nombreux en France ? Combien d'entreprises laitières sont-elles contrôlées par un même laboratoire ? Les entreprises laitières doivent-elles confier leurs autocontrôles à un seul laboratoire ou doivent-elles en choisir plusieurs ?

La législation actuelle prévoit que seuls les résultats d'autocontrôles positifs sur les produits doivent être communiqués aux services de l'État. Il n'existe aucune obligation de transmission de résultats lorsque les autocontrôles ont lieu dans l'environnement de production. Cette législation vous paraît-elle satisfaisante ou pensez-vous qu'elle devrait évoluer ?

Le degré de fiabilité des autocontrôles vous semble-t-il satisfaisant ?

Selon quelle périodicité les entreprises sont-elles contrôlées par les différents services de l'État ? Quels critères dictent cette périodicité ?

M. Grégory Besson-Moreau, rapporteur. Monsieur le président, monsieur le directeur général, madame la chargée de mission, merci d'être présents parmi nous en cette fin d'après-midi. Étant totalement en phase avec les propos liminaires du président Hutin, je vais vous poser mes questions sans plus attendre puisque le temps nous est compté.

Existe-t-il une fréquence minimale de contrôle de chaque établissement et des contrôles dits à l'aveugle ?

Selon vous, des entreprises peuvent-elles volontairement dissimuler des résultats d'autocontrôles positifs ?

L'information mise à la disposition des consommateurs au moment de la crise a-t-elle été suffisante ? Que pensez-vous des numéros verts mis en place ? Comment cette information aurait-elle pu être améliorée ?

Comment peut-on renforcer la traçabilité des produits afin de favoriser une identification rapide des lots à risque par le fabricant et d'éviter une succession de mesures de retrait ou rappel concernant un même produit ?

Les entreprises peuvent-elles participer à la mise en place d'une procédure standardisée d'alerte sanitaire dédiée aux rappels, modulée en fonction de la gravité des risques pesant sur la santé des consommateurs ?

À combien de rappels l'industrie laitière procède-t-elle chaque année en France ? Quelles sont les modalités mises en œuvre et quel est l'événement déclenchant de cette procédure lorsqu'il ne s'agit pas d'une décision du ministre ?

Comment restaurer la confiance des consommateurs après l'affaire Lactalis en France et à l'étranger ?

Quelles mesures préconisez-vous afin que ce type d'affaires ne se reproduise plus ?

M. Robert Brzuszczak, président de la Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL). Si vous en êtes d'accord, nous allons nous répartir la tâche et je vais laisser M. Moreau vous répondre sur le nombre et la taille des entreprises.

M. Jehan Moreau, directeur général de la FNIL. On dénombre 300 entreprises – qui vont des fruitières savoyardes ou de Franche-Comté jusqu'à des groupes mondialement connus – réparties sur l'ensemble du territoire national. Il y a aussi une diversité extraordinaire de produits – lait de consommation, beurre, fromages, produits frais – et de *process* de fabrication.

M. Robert Brzuszczak. En ce qui concerne les contrôles, le secteur laitier est soumis à une réglementation européenne qui date de 1992. Les principaux textes d'application sont le règlement (CE) n° 178/2002 qui fixe les fondements du droit alimentaire et énonce certains principes sur la responsabilité des opérateurs, la traçabilité et les obligations de retrait et de rappel. Les réglementations spécifiques et d'hygiène – c'est-à-dire le règlement (CE) n° 852/2004 et le règlement (CE) n° 853/2004 – précisent les exigences que doivent respecter les opérateurs. Quant au règlement (CE) n° 2073/2005, il fixe les critères microbiologiques à respecter. Cette législation s'applique à toutes les entreprises laitières européennes.

S'y ajoutent des guides de bonnes pratiques que nous publions nous-mêmes au sein de structures proches de notre fédération. Avec la Fédération nationale des coopératives laitières, nous avons ainsi créé l'Association de la transformation laitière Française (ATLA) qui travaille notamment sur les volets réglementaires.

Les entreprises doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire comportant quatre volets : les bonnes pratiques d'hygiène ; l'analyse du risque selon le système HACCP (*Hazard analysis critical control point*) ; la traçabilité ; les procédures de gestion des rappels et des retraits.

Les entreprises laitières assument la responsabilité des produits qu'elles mettent sur le marché. C'est positif. Une autre solution consisterait à leur demander de respecter un certain nombre de normes et d'analyses derrière lesquelles elles pourraient s'abriter en cas de problème en arguant : nous avons respecté toute la réglementation, ce qui est arrivé n'est pas de notre faute.

La législation actuelle, qui est très positive, nous donne une obligation de résultat et elle n'est pas construite sur une obligation de moyens. C'est quelque chose de fondamental : une entreprise de transformation laitière doit mettre sur le marché des produits qui ne comportent aucun risque alimentaire. Il faut néanmoins rappeler que nous travaillons une matière vivante : le lait, qui vient des vaches, n'est pas stérile ; il contient des microbes, des bactéries, des éléments qui peuvent se développer et même devenir pathogènes. Nos usines doivent protéger les produits mais elles évoluent dans cet univers du vivant et non pas dans un environnement stérile. D'ailleurs, si nous ouvrons notre réfrigérateur, nous y trouverons probablement tous des traces de salmonelles. En France, on identifie chaque année de l'ordre de 10 000 cas de salmonellose. Les salmonelles ne sont pas liées au secteur laitier puisque tout ce qui est animal et vivant peut porter ce type de contaminant.

Dans nos entreprises, on distingue deux catégories de produits : ceux qui sont transformés après pasteurisation, une façon d'éliminer les bactéries et microbes contenus dans le lait ; ceux qui sont à base de lait cru, qui nécessitent beaucoup d'attention et qui occasionnent plus souvent que les autres des procédures de rappel. Certains de nos adhérents ont d'ailleurs choisi de ne pas travailler le lait cru pour des raisons de sécurité et pour défendre leur marque. Sans évoquer le cas qui nous amène ici, je dirais que lorsqu'une marque est touchée par ce type de problème, les conséquences peuvent être importantes.

Notre travail est de tendre vers le risque zéro qui, malheureusement, n'existe pas dans l'univers du vivant. Les procédures et les processus que nous mettons en place visent à limiter ce risque. Voilà pour ce qui est des contrôles dans la chaîne, sur lesquels je pourrai revenir à la faveur de vos questions.

Pour les autocontrôles, nous obéissons à la logique que j'ai décrite précédemment : nous sommes responsables du résultat ; à nous de mettre, pour l'atteindre, les moyens adaptés qui diffèrent en fonction des produits fabriqués. Un lait à longue conservation UHT est, comme son nom l'indique, traité à ultra-haute température avant de passer dans des tuyaux et d'être emballé sans qu'il n'ait aucun contact avec l'atmosphère extérieure. Pour ce produit, nous avons un certain niveau d'autocontrôle. Pour le lait cru, les procédures d'autocontrôle seront exponentiellement plus élevées tout comme les risques encourus. La fréquence des autocontrôles n'est pas unique, elle est adaptée à la structure de l'entreprise et surtout aux produits fabriqués. C'est à l'entreprise de déterminer les procédures d'autocontrôle afin d'assurer la sécurité des produits qui sortent de ses usines.

Les documents relatifs à l'autocontrôle ne sont transmis aux autorités que lorsqu'il y a un risque concernant les produits. La législation actuelle n'amène pas les entreprises à communiquer ces informations aux autorités, puisque cette transmission relève de leur responsabilité. Ce n'est que si l'entreprise estime qu'un produit présente des risques qu'elle informe les autorités de ce qu'elle a constaté. Il est vrai que l'affaire qui nous amène ici tend à faire un peu évoluer les pratiques. Les entreprises commencent à anticiper puisque, dans le cas présent, il a été dit que la communication aurait été absente ou mal comprise. Certains de nos adhérents se mettent à anticiper et à faire part de problèmes qu'ils rencontrent pour essayer de renforcer la relation avec l'administration. Cela étant, je le répète, nous avons une

obligation de résultat c'est-à-dire que nous devons assurer le contrôle puisque nous devons garantir que nos produits sont sains.

Où se passe cet autocontrôle ? Cela dépend de la taille des entreprises. Les plus importantes possèdent des laboratoires internes où sont effectués les autocontrôles pour des questions de rapidité et d'efficacité. Quand l'échantillon doit partir dans un laboratoire extérieur, l'analyse prend plusieurs jours, voire une semaine, ce qui donne un temps de réaction relativement long. Certaines entreprises ont des laboratoires d'autocontrôle qui sont appuyés, toujours en interne, par des laboratoires accrédités par le Comité français d'accréditation (COFRAC). Cela permet de faire un deuxième contrôle mais ce n'est pas la norme habituelle. Généralement, ce sont des laboratoires d'entreprise qui pratiquent l'autocontrôle.

Vous m'interrogez sur la fréquence et la fiabilité de ces autocontrôles. Comme je vous l'ai dit, la fréquence varie en fonction du type de produit et de la taille de l'entreprise. Les entreprises de grande taille pratiquent des dizaines de milliers de contrôles par an. Les entreprises de taille plus réduite, qui sont tenues aux mêmes obligations que les autres, peuvent faire appel à des laboratoires extérieurs.

Existe-t-il une fréquence minimale en ce qui concerne les visites de l'administration ? Sur ce point, je laisse la parole à Mme Delfaut.

Mme Nelly Delfaut, chargée de mission affaires réglementaires à la FNIL. L'administration a une équation pour définir la fréquence des contrôles, qui tient compte du type et donc de la sensibilité du produit fabriqué – un fromage au lait cru ne se situe pas dans la même gamme qu'un lait UHT – et aussi de taille de l'entreprise, c'est-à-dire de la quantité produite : en effet, en cas de production très importante, les produits se retrouvent dans toute la France, voire dans des pays étrangers. En moyenne, nos adhérents estiment qu'ils ont un contrôle des services vétérinaires environ une fois par an.

M. Jehan Moreau. Comme vous avez également posé la question des analyses sur toute la chaîne, je tiens à signaler qu'en amont du dépotage du lait en usine, le lait subit un contrôle qualitatif dans l'exploitation agricole. Plusieurs accords interprofessionnels régissent le paiement du lait à la qualité.

En France, depuis la loi Godefroy de 1969, le lait doit être payé en fonction de sa qualité microbiologique et de sa composition physico-chimique. Ces contrôles sont réalisés sur la base d'accords interprofessionnels homologués par la puissance publique et réalisés dans des laboratoires interprofessionnels contrôlés paritairement par les producteurs de lait et les entreprises. Ces laboratoires sont tous accrédités par le COFRAC et reconnus par la direction générale de l'alimentation (DGAL) pour ce qui est de leurs matériels et autres. On réalise donc un contrôle effectif du lait, en tant que matière première de nos usines, dans la chaîne de production.

M. Robert Brzuszczak. Nous avons néanmoins des obligations de collecte du lait dans certains cas. Lorsque les laits sont atteints de tuberculose, par exemple, ils ne sont pas transformés et on contrôle les véhicules à l'entrée. Dans d'autres cas, nous sommes tenus de collecter le lait et de lui faire subir des traitements thermiques particuliers pour éliminer les germes existants. C'est une mécanique complexe mais rodée dans les entreprises.

Avons-nous des commentaires à faire sur la fréquence minimale des contrôles ? Pas particulièrement, compte tenu du fait que, je le répète, c'est l'entreprise qui porte la responsabilité du produit qu'elle met sur le marché. Il y a un équilibre à trouver. Par le passé, l'entreprise était tenue par les moyens à mettre en œuvre. Nous pensons que cela serait désormais relativement insuffisant parce que de tels systèmes ne garantissent pas la sécurité. Ce n'est pas parce que l'on met des moyens en œuvre que l'on va arriver au résultat final. Il nous semble bien préférable de rester dans la logique actuelle qui consiste à responsabiliser les fabricants en ce qui concerne la qualité des produits qu'ils mettent sur le marché.

Peut-on dissimuler des autocontrôles ? Probablement, puisque les entreprises fixent elles-mêmes le nombre d'autocontrôles qu'elles réalisent en fonction de leur « mix produit ».

L'information est-elle suffisante ? Les événements récents montrent que toute chose peut s'améliorer. On ne peut pas dire qu'on est obligatoirement sur un palier optimum. Il y a certainement des réflexions à mener avec la distribution pour améliorer et optimiser les techniques possibles. D'ailleurs, ces réflexions sont en cours. Les systèmes de codage envisagés ne sont pas forcément simples et susceptibles d'être mis en œuvre très rapidement puisqu'ils nécessitent des infrastructures assez importantes dans les ateliers de production et au niveau des caisses des magasins.

Nous ne pouvons qu'être ouverts et réceptifs à toute solution d'amélioration. Les récents événements ont conduit nos membres à réfléchir encore davantage à cette question. Au niveau mondial, la qualité des produits laitiers français est toujours considérée comme étant d'un très bon niveau. Parmi nos adhérents, vous avez des entreprises qui sont dans le groupe des trente premières entreprises laitières mondiales, alors qu'il n'y a plus de tels leaders dans d'autres secteurs de l'agroalimentaire. Dans le secteur laitier, on trouve Lactalis, le numéro un mondial, mais aussi des groupes comme Danone, Fromageries Bel et Savencia dont la qualité des produits est clairement reconnue à l'international.

Nous ne pouvons donc qu'être ouverts à toute solution qui pourrait renforcer les systèmes de traçabilité et, si nécessaire, de retraits de produits. Nous faisons des recherches technologiques pour mieux identifier les lots à risques et faire en sorte qu'ils soient arrêtés automatiquement à la caisse des magasins. Malheureusement, ces réflexions importantes ne vont pas aboutir à très court terme parce que le système nécessite la modification des caisses enregistreuses et des outils de conditionnement et de marquage des produits dans l'ensemble des usines françaises. Néanmoins, je pense que nous devons explorer ces pistes car, grâce au numérique, le coût des solutions diminue avec le temps. Nous avons engagé la réflexion pour pouvoir mettre en œuvre ces techniques parce que notre intérêt est de préserver la sécurité alimentaire de nos consommateurs.

Sur le nombre de rappels de produits laitiers, je passe la parole à Mme Delfaut.

Mme Nelly Delfaut. En 2017, il y a eu dix-sept rappels. Quant aux retraits, ils sont beaucoup plus nombreux. Précisons qu'en cas de rappel, le consommateur est alerté. En cas de retrait, l'entreprise arrête son produit au niveau de la distribution, voire au niveau d'un entrepôt, au vu des résultats de ses autocontrôles.

M. le président Christian Hutin. Combien y a-t-il eu de retraits en 2017 ?

M. Robert Brzuszczak. Ils ne sont pas comptabilisés. Le produit est arrêté sur la plateforme du distributeur, avant d'avoir été mis à la disposition du consommateur.

M. le président Christian Hutin. La question n'est pourtant pas ridicule : si le nombre de retraits est très élevé, cela signifie qu'il y a un problème. Il ne serait donc pas complètement inutile d'avoir une information à ce sujet.

M. Robert Brzuszczak. En tant qu'association, nous n'avons pas accès à ce type de données.

M. Grégory Besson-Moreau, rapporteur. D'après vos dires, le système fonctionne bien jusqu'à la logistique des distributeurs puisque le nombre de retraits semble important. En revanche, les affaires récentes montrent que le système des rappels fonctionne moins bien. Le problème se situerait donc au niveau des rappels opérés par la grande distribution ?

M. Robert Brzuszczak. Je ne dirais pas cela. En fait, la logique voudrait qu'il n'y ait pas de rappel. Les produits devraient être retirés avant d'être mis en vente. En général, quand il y a un rappel, c'est malheureusement trop tard, à la suite d'un constat, comme, par exemple, le fait qu'un premier consommateur présente un symptôme. Normalement, nos procédures d'autocontrôle doivent nous permettre de ne pas envoyer pas chez nos distributeurs des produits qui posent problème. L'analyse des produits doit permettre d'arrêter le produit avant qu'il ne parte chez nos clients ou, au pire, quand il est encore sur la plateforme du distributeur et qu'il n'est pas encore arrivé dans les linéaires des magasins.

Même si c'est compliqué à dire, je répète que le risque zéro n'existe pas dans notre domaine où nous traitons un produit vivant. Je ne pense pas que ce soit le fait du distributeur. Bien souvent, l'alerte est déclenchée lorsque le produit est déjà dans les rayons et qu'un premier cas apparaît.

M. Jehan Moreau. Nous avons vécu des cas très douloureux où des personnes sont décédées. Le temps que l'on fasse le rapprochement entre ces cas très dramatiques et le produit, ce dernier était déjà consommé et il n'a pas donné lieu à une mesure de rappel.

Toute la difficulté est d'arriver, à partir d'une étude épidémiologique, à comprendre ce qui s'est passé. Dans l'affaire qui a eu lieu au cours de ces derniers jours, l'étude épidémiologique a permis d'identifier très vite les produits responsables des maladies de certains enfants et il y a eu un rappel de produits. Dans d'autres cas, c'est beaucoup plus compliqué. En cas de retrait, il y a malheureusement un fait générateur : un consommateur s'est plaint d'avoir trouvé des débris de verre dans un pot ; un incident très malheureux en matière de santé publique est survenu. Précisons que ce n'est pas spécifique secteur laitier.

M. Grégory Besson-Moreau, rapporteur. Je n'incrimine, en aucun cas, la filiale laitière. Vous indiquez qu'il y a eu dix-sept rappels en 2017. On a constaté que la quasi-totalité des centrales d'achat de la grande distribution, des pharmaciens et même des crèches et des hôpitaux ont continué à distribuer des produits qui avaient été rappelés. J'aimerais avoir votre avis sur ce point.

M. Robert Brzuszczak. Je sors un peu du cadre : l'activité « lait infantile », même si elle est pratiquée par certains de nos membres, est également suivie par un autre syndicat qui s'appelle L'Alliance 7. À mon avis, l'une des difficultés rencontrées lors de la procédure de retrait est liée à la durée de vie de ces produits. Les boîtes de lait infantile ont des durées de vie en linéaire de plusieurs mois, voire de plusieurs années. Cet élément a probablement perturbé la vigilance de certains acteurs. Nombre des produits retirés sont des fromages à durée de vie assez courte. Il est très facile pour le distributeur de se focaliser sur eux puisque,

généralement, le lot est très visible étant donné la courte durée de vie du produit dans son linéaire. Lorsque les produits ont une durée de vie de six mois ou un an, il faut aller les chercher partout car ils sont situés à plusieurs endroits dans la chaîne de commercialisation. En disant cela, je m'exprime à titre personnel car cette activité n'est pas dans notre périmètre.

M. Didier Le Gac. Une procédure de rappel peut-elle ne concerner qu'une seule palette ? Pourriez-vous nous donner des précisions sur la nature de ces dix-sept rappels ? Ont-ils concerné un produit, une palette, l'ensemble de la fabrication d'une chaîne, un lieu précis ?

M. Robert Brzuszczak. Généralement, le retrait porte sur un lot, une unité cohérente. Selon la taille de l'entreprise, un lot peut représenter 100 kg, cinq tonnes ou dix tonnes de marchandise. Généralement, le retrait a lieu quand vous avez constaté une contamination qui peut toucher l'amont et l'aval d'une production. Si une palette est contaminée, vous regardez dans quel contexte elle a été fabriquée, afin de trouver une unité logique de retrait.

M. le président Christian Hutin. Monsieur le président, vous l'avez compris, l'un des objectifs de cette commission d'enquête est de comprendre pourquoi, alors que le problème était identifié, des produits dangereux ont continué à être mis en vente pendant encore un mois ou un mois et demi. Cela ne doit pas se reproduire parce que c'est totalement inacceptable.

Pour les mamans concernées, il est déjà très grave que des produits aient dû être retirés, une fois leur caractère dangereux détecté. Que les mêmes produits aient encore été en vente un mois et demi plus tard, y compris dans des pharmacies, c'est vraiment extrêmement inquiétant. Nous allons d'ailleurs recevoir les représentants de l'Ordre des pharmaciens. Ce problème touche à la filière laitière, l'excellence française, et vous devez y être assez sensible.

M. Robert Brzuszczak. Tout-à-fait. On apprend de toute crise même si les crises ne sont pas des événements positifs. Nous sommes dans un monde qui évolue. La qualité de la filière laitière française est d'un très bon niveau, mais il est nécessaire de revoir nos pratiques de l'amont à l'aval, de la ferme aux distributeurs. Il nous faut probablement renforcer nos procédures avec les distributeurs et regarder s'il n'est pas possible d'améliorer notre collaboration pour retirer des produits des linéaires. C'est une question que l'on peut se poser.

Il faut évidemment tenir compte de la taille et des moyens des entreprises. Les plus grandes disposent de plus de 100 personnes pour visiter les points de vente et elles peuvent mobiliser cette force de vente pour retirer les produits. Les petites et moyennes entreprises (PME) ne peuvent pas s'appuyer sur de telles équipes. Dans la recherche des solutions, il faut donc trouver le juste équilibre.

M. Didier Le Gac. Comment identifier les produits pour les rappeler ? Quand ils sortent de vos entreprises, sont-ils déjà identifiés avec un code, le GED – pour gestion électronique des documents – ou un autre ? Avez-vous l'assurance que l'on peut tout de suite identifier et suivre le produit dès sa sortie de l'usine ? Est-ce que c'est désormais normé et obligatoire ?

M. Robert Brzuszczak. Je ne peux pas me prononcer pour la totalité des entreprises de transformation, mais celles qui sont d'une taille moyenne et, en tout cas, nos adhérents, ont une obligation de traçabilité. Tous les lots sont identifiés. À la suite du problème que vous avez évoqué, les autorités de l'État ont visité toutes les entreprises pour faire des exercices de traçabilité, ce qui est très positif pour nos adhérents. En outre, nos clients réalisent des audits

dans la plupart de nos usines. Nous sommes contrôlés par les pouvoirs publics et par les grands distributeurs français ou internationaux qui veulent vérifier que nous fonctionnons en conformité avec la législation.

Lors des exercices de traçabilité, le contrôleur montre un produit et le fabricant doit être en mesure de retracer toutes les étapes de sa transformation : le lait est arrivé tel jour, de telle zone de collecte, dans tel camion, il a rencontré tels autres laits dans telle cuve. Dans les camions qui partent chez les distributeurs, les produits portent une identification de lot. On peut dire exactement vers quel entrepôt de quel distributeur est parti le lot.

M. Marc Le Fur. Notre commission s'intéresse à Lactalis et au secteur laitier, mais nous pourrions adresser les mêmes questions et les mêmes éventuelles préconisations à tous les fabricants de produits alimentaires. La conserve est une difficulté en tant que telle. Elle peut provoquer des troubles et des difficultés diverses. Je ne parle pas de la viande ou de l'œuf qui est porteur de salmonelles dans d'autres proportions que le lait. Nous devons garder cela à l'esprit.

Autre remarque : les contrôles des clients sont autrement plus exigeants que ceux qui sont effectués par l'administration. Les normes britanniques, en particulier, sont extrêmement drastiques et pas seulement en matière d'hygiène.

Peut-on imaginer un contrôle plus organisé et plus exigeant de certains produits identifiés ? Comme vous l'avez parfaitement dit, certains produits sont plus sensibles que d'autres. Certains de nos amis, outre-Atlantique, le disent d'ailleurs peut-être d'une façon exagérée.

Peut-on imaginer des contrôles plus exigeants lorsque le destinataire est un peu singulier : des nourrissons, des enfants, des personnes hospitalisées ? Réfléchissez-vous en ces termes ?

M. Robert Brzuszczak. La plupart de nos usines sont certifiées selon les normes BRC (*British Retail Consortium's*) ou IFS (*International Featured Standard*), qui sont imposées par les chaînes de grande distribution, particulièrement lorsqu'il s'agit de marques de distributeurs. Ces audits sont souvent inopinés et assez poussés.

Par nature, le niveau de contrôle et d'autocontrôle varie selon le type de produits. Par conséquent, je ne peux que répondre positivement à votre commentaire : certains produits sont excessivement sensibles. Une très grande majorité de rappels concerne des produits au lait cru. Les transformateurs sont très conscients du fait que certains produits présentent plus de risques que d'autres. Il serait donc assez logique que ces produits fassent l'objet de contrôles plus importants. Je trouve aussi que vos questions concernant des populations ciblées et fragiles sont de bon sens.

M. Jehan Moreau. Au cours des dernières années, la profession a élaboré des modèles mathématiques assez précis pour faire une analyse quantitative des risques en fonction des produits. On peut les revisiter au regard des récents événements, mais ces modèles mathématiques assez poussés permettent d'affiner le nombre d'échantillons et d'autocontrôles à réaliser. Comme vous le faites remarquer, cette analyse quantitative des risques montre bien que la réponse varie en fonction du produit. Nous allons développer d'autres modèles mathématiques afin de mieux resserrer l'échantillonnage en usine et de répondre aux difficultés rencontrées.

M. Robert Brzusczak. Si les laits infantiles sont couverts par une autre fédération, nos adhérents en fabriquent une partie importante. Je tiens donc à préciser que les normes appliquées à ces produits n'ont rien à voir avec les normes standard de l'alimentation. En termes d'usines et d'outils, nous assistons à une évolution très importante. Tous les outils qui se construisent pour fabriquer des produits infantiles doivent respecter des normes tout à fait spécifiques. En outre, les produits infantiles sont soumis à un nombre d'analyses et de contrôles beaucoup plus importants que les autres.

Les systèmes de veille comportent un numéro vert. Les mamans ont une très grande sensibilité aux problèmes évoqués. Quand une maman téléphone, on lui répond dans l'heure qui suit, le lot est vérifié et fait l'objet de contre-analyse, et un contact est établi avec le pédiatre. Heureusement, dans la majorité des cas, on est face à un problème de fausse alerte ou d'hygiène dans la confection du biberon. Tous les acteurs sont hypervigilants et ont des mécanismes de numéro vert pour répondre instantanément aux questions des mamans. Étant donné la sensibilisation tout à fait justifiée des mamans à la problématique du lait infantile, le taux de d'appels téléphoniques a sensiblement augmenté. On sent qu'elles ont besoin d'être rassurées, de savoir qu'on les écoute avec une grande attention et qu'on apporte des réponses à leurs questions.

M. Grégory Besson-Moreau, rapporteur. Je vais prendre un peu de recul, quitte à être légèrement désagréable. Les mêmes problèmes sont survenus en 2005, 2008 et 2017. Depuis 2005, qu'a fait la FNIL pour protéger ses adhérents mais aussi les producteurs de lait ? On sait que ce problème est présent sur le territoire depuis treize ans ? Qu'avez-vous fait concrètement sur ces laits infantiles afin de protéger nos enfants et nos producteurs de lait ?

M. Robert Brzusczak. Comme je l'ai déjà dit, je pense que vous avez des salmonelles dans votre réfrigérateur. Si j'allais au réfectoire de l'Assemblée nationale, j'en trouverais aussi dans les aliments avant cuisson, je le crains. La cuisson de certains aliments vise d'ailleurs à assurer leur sécurité. Nous avons élaboré des guides de bonnes pratiques et nous les suivons. La France compte de grands acteurs dans ce secteur, dont le numéro deux mondial des produits infantiles et hospitaliers. Malheureusement, je répète que le risque zéro n'existe pas dans l'univers du vivant.

Dans le cas évoqué, je n'ai pas accès au dossier. Par conséquent, je ne peux pas porter de jugement sur ce qui a été fait ou pas. Il appartient à chacun de s'expliquer. La FNIL n'a pas de commission de d'enquête de quelque nature que ce soit. Compte tenu des risques inhérents au travail d'une matière vivante, notre objectif est de protéger le produit des contaminations. Quand il arrive, le lait n'est pas stérilisé et aseptique.

Dans le cadre du plan « France, terre de lait », issu des États généraux de l'alimentation, nous voulons continuer à mettre en œuvre tout ce qui est nécessaire. Nous le faisons déjà mais nous ne sommes pas sur un plateau : la vie nous amène toujours à avancer, à progresser, à chercher à faire mieux tous les jours. Je pense que nous avons déjà un socle de qualité très élevé, mais je ne peux pas répondre plus précisément la question que vous posez sur un cas ponctuel.

M. Grégory Besson-Moreau, rapporteur. Je comprends vos arguments concernant le fait que le lait est un produit vivant, et j'entends aussi les propos de mon collègue Le Fur qui étend le sujet à l'ensemble de l'industrie agroalimentaire.

Cependant, nous sommes réunis dans cette salle à cause d'un produit qui est passé dans différents équipements, dans diverses machines, dans des tours de séchage. Ce n'est pas un produit que l'on met au frigo ou dans un réfectoire. Ce produit est dans une boîte étanche dotée d'un emballage en aluminium, il a été séché, il n'est plus vivant.

Vous êtes au courant qu'il y a eu des problèmes sur ce produit traité et contrôlé maintes et maintes fois, en 2005, 2008 et 2017. Qu'a fait la FNIL pour éviter que le problème ne se reproduise exclusivement sur ce produit-là ? Pour les autres produits, à voir l'état de certains réfrigérateurs ou réfectoires, je comprends qu'il puisse y avoir des problèmes.

M. Robert Brzuszczak. Une fois qu'elle est mise en boîte, la poudre est protégée par des gaz inertes, mais elle reste très sensible à des contaminations de type salmonelles ou autres, si elle se trouve dans l'atmosphère. Ces produits nécessitent une très forte attention. Le support poudre reste excessivement fragile quant aux risques de contamination. Il y a quinze ou vingt ans, les fabricants faisaient des mélanges de poudres pour formuler les produits et ramener le lait de vache aux caractéristiques du lait humain. Ces techniques présentant des risques bactériologiques, la quasi-totalité des fabricants est passée au séchage sur tour pour limiter ce type de risques.

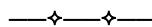
Nous travaillons à la compréhension de ces phénomènes. Au niveau de l'interprofession, nous avons eu une présentation sur un cas dans certaines régions françaises qui a malheureusement été mortel. Nous menons un travail de fond sur des notions de stéréotypage ADN des souches. Dans certains cas de contamination alimentaire, il est impossible de dire pourquoi la personne est malade. Nous faisons des prélèvements de bactéries et nous essayons de déterminer l'ADN de ces souches. La profession laitière – producteurs et transformateurs – s'inscrit dans ces démarches lourdes pour essayer de limiter autant que possible le nombre de ces incidents qui ne doivent pas arriver. Malheureusement, on est dans l'univers du vivant.

M. Jehan Moreau. Je voudrais apporter une précision. Vous avez évoqué l'incidence sur les producteurs. Lorsque le problème survient après le quai de dépotage de l'usine, le producteur ne subit aucune conséquence. Le lait a été collecté, il sera payé.

Le système de paiement du lait à la qualité conduit à des pénalités pour l'agriculteur lorsque sa production ne correspond pas au standard que nous souhaitons. Parfois, dans certains cas très peu nombreux où le lait n'est pas conforme à la réglementation, nous sommes contraints d'arrêter la collecte en vertu de mécanismes encadrés par les textes de l'Union européenne et par nos accords interprofessionnels. En cas de retraits et rappels dus à des incidents constatés en aval, dans nos usines, les producteurs ne subissent aucune conséquence.

M. le président Christian Hutin. Je vous remercie pour vos contributions et aussi pour la transition, monsieur Moreau, puisque nous allons maintenant recevoir les producteurs de lait.

La séance est levée à dix-huit heures.



Membres présents ou excusés

Commission d'enquête chargée de tirer les enseignements de l'affaire Lactalis et d'étudier à cet effet les dysfonctionnements des systèmes de contrôle et d'information, de la production à la distribution, et l'effectivité des décisions publiques

Réunion du lundi 14 mai 2018 à 17 h 10

Présents. - M. Grégory Besson-Moreau, M. Christian Hutin, M. Marc Le Fur, M. Didier Le Gac

Excusé. - M. Arnaud Viala