

LA FRAUDE ALIMENTAIRE DANS LE DROIT A LA CONSOMMATION

DÉFINITION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE

Les cas de fraudes alimentaires sont très divers. Etiquetages frauduleux, substitution d'ingrédients, fausses allégations de labels de qualité ou d'appellation contrôlée... la liste est loin d'être exhaustive. Les fraudes alimentaires touchent aussi bien l'alimentation humaine qu'animale. En fonction de leur typologie, elles sont qualifiées par l'article 213-1 et suivant du Code de la Consommation soit comme tromperie, soit comme falsification ou encore en tant que publicité mensongère.

LES FRAUDES LES PLUS PRATIQUÉES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

En France, les scandales de la maladie dite « de la vache folle », de la fièvre aphteuse ou encore plus récemment des lasagnes à la viande de cheval ont marqué l'opinion.

Mais au-delà de ces affaires, une multitude de pratiques visant à mentir sur la qualité, le contenu ou la nature des produits destinés à l'alimentation des hommes et des animaux existe au sein de l'industrie alimentaire.

Ainsi, parmi les fraudes les plus observées, on relève :

- la substitution d'ingrédients par des ersatz moins coûteux
- le mensonge délibéré sur la race animale utilisée dans une préparation
- l'allégation trompeuse d'un label de qualité ou d'une appellation d'origine contrôlée
- la commercialisation de denrées dont la date de péremption a été dépassée
- la tromperie visant à qualifier des aliments de biologiques lorsqu'ils ne le sont pas.

Il est important de préciser que les opérateurs du secteur alimentaire (revendeurs, distributeurs) peuvent également être victimes de fraudes alimentaires. Le cabinet Bedossa défend ainsi la coopérative qui avait sauvé l'entreprise Spanghero, laquelle a manifestement été victime de tromperie sur l'origine de la viande dans le dossier des lasagnes au cheval. Seuls quelques gros laboratoires en France sont équipés pour faire des recherches sur l'ADN permettant de vérifier la nature de la viande et ce alors même que de nombreux contrôles de la qualité existent au sein des entreprises.

LES ALIMENTS LES PLUS TOUCHÉS PAR LA FRAUDE ALIMENTAIRE

L'huile d'olive : En Italie, l'un des principaux producteurs d'huile d'olive vierge, une étude du quotidien *La Repubblica* publiée en 2012 a révélé que 4 bouteilles d'huile d'olive extra-vierge sur 5 sont coupées avec de l'huile bon marché de provenance étrangère. En France, le moyen le plus fréquent de frauder sur de l'huile d'olive est de mélanger à celle-ci de l'huile de grignons d'olive pressés.

Le miel : la France, qui importe 26 000 tonnes de miel par an, est touchée par la commercialisation de faux miel. Au début des années 2000 l'UE avait carrément interdit l'importation du miel chinois, fabriqué de manière industrielle et regorgeant d'oxyde de fer et de chloramphénicol (un antibiotique interdit dans l'UE). Par ailleurs l'adultération du produit par ajout de sucre et l'allégation de mention du type « miel mille fleurs » peuvent être trompeuses.

Le lait : mensonge sur la teneur en vitamines ou sur la qualité de l'écémage, le lait peut également être coupé à l'eau dans certains cas.

Le poisson : Les fraudes caractérisées peuvent aller du mensonge sur la méthode d'élevage à la dissimulation de l'origine réelle de provenance des produits.

JE PENSE ETRE VICTIME DE FRAUDE ALIMENTAIRE. A QUI M'ADRESSER ?

Vous pouvez saisir la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) qui a pour mission de veiller à ce que les denrées alimentaires mises sur le marché ne soient pas préjudiciables à la santé des consommateurs. La DGCCRF peut ainsi mettre en place des contrôles, et veiller au respect des bonnes pratiques.

Enfin le recours à un avocat spécialiste des questions de fraudes alimentaire, comme le cabinet Bedossa, vous assurera un accompagnement de qualité dans vos démarches mais également, le cas échéant, en cas de contentieux.