

En tournée avec l'inspecteur des denrées alimentaires

Les consommateurs doivent être protégés contre les aliments susceptibles de mettre leur santé en danger. Les inspecteurs des denrées alimentaires des laboratoires cantonaux jouent un rôle essentiel à cet égard: les entreprises artisanales, industrielles et de restauration sont régulièrement inspectées. Au mois de mars, l'exploitation agricole de Jörg et Annemarie Meyer s'est retrouvée dans le collimateur.

PAR IWONA EBERLE* (TEXTE ET PHOTOS)

**Iwona Eberle écrit pour différents journaux, principalement dans les domaines Nutrition, Sciences et Société. Elle a fait des études d'anglistique et de germanistique aux universités de Zurich, Cambridge et Munich.*

Le matin d'un jour de printemps ensoleillé, Patrick Oriet, un inspecteur de denrées alimentaires zurichoises, se rend à la ferme des époux Meyer à Rüslikon. Le couple vend le lait produit dans leur exploitation à des boutiques régionales ou sur place, dans le magasin de la ferme. C'est pourquoi l'exploitation est contrôlée tous les deux ans. Aujourd'hui, c'est le grand jour! On commence par examiner à la loupe le véhicule frigorifique que notre petit producteur utilise pour conserver son lait. Est-il propre? L'inspecteur constate que le filtre à mouches du système de ventilation est poussiéreux. Par ailleurs, le joint du couvercle de chargement doit être remplacé. Ensuite, c'est la citerne à lait située dans les locaux de production qui subit un examen en règle. M. Oriet ouvre le couvercle et trempe le thermomètre dans le lait. Verdict: «Température en ordre.»

«Nous effectuons nos contrôles en fonction des risques», explique l'inspecteur. Chaque exploitation est classée. Une fromagerie est contrôlée chaque année, un producteur de lait comme Jörg Meyer tous les deux ans. L'intervalle entre les contrôles dépend des éventuels manquements constatés dans le passé et

du risque potentiel que présentent les installations. La coordination des contrôles incombe dans au laboratoire cantonal zurichoises qui veille à ce que la législation sur les denrées alimentaires soit respectée dans le canton. Il s'agit en effet de protéger les consommateurs contre les aliments et les objets de consommation courante susceptibles de mettre leur santé en danger. L'hygiène dans le traitement des ali-

ments doit être garantie, toute tromperie des consommateurs évitée.

Chez les Meyer, c'est «tip top»

L'inspecteur Oriet est satisfait du travail d'Annemarie et Jörg Meyer: l'hygiène vestimentaire est assurée dans les locaux de production, l'homogénéisateur est entretenu correctement. Jörg Meyer demande si le revêtement

La Confédération et les cantons sont compétents en matière de sécurité des denrées alimentaires

En Suisse, il existe plusieurs autorités compétentes en matière de sécurité alimentaire. Au niveau fédéral, il s'agit en premier lieu de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) et de l'Office vétérinaire fédéral (OVF). L'OFSP contrôle et autorise les nouvelles denrées alimentaires – telles que les aliments génétiquement modifiés par exemple, les aliments de complément ou les aliments pour enfants. L'OVT veille à la sécurité des denrées alimentaires d'origine animale. Il assiste les cantons dans le domaine de l'abattage et de l'hygiène laitière, et effectue des contrôles alimentaires aux frontières en collaboration avec l'OFSP.

Les autorités cantonales de contrôle des denrées alimentaires sont compétentes pour effectuer des inspections de sécurité alimentaire (voir l'article principal). Les cantons désignent un chimiste cantonal qui est responsable de la coordination des contrôles alimentaires dans le canton, dirige le laboratoire cantonal, interprète la législation sur les denrées alimentaires, procède à des contrôles dans les exploitations industrielles et les fermes, et assume des fonctions de gestion; les cantons nomment également des contrôleurs des denrées alimentaires qui accomplissent les tâches quotidiennes telles que les contrôles d'entreprises de production artisanale et de restauration. Un service distinct est chargé du contrôle de l'eau potable. Ces autorités d'exécution sont placées sous la surveillance de l'OFSP.

de sol qui n'est plus tout jeune ne devrait pas être remplacé. Pas nécessaire, il fait encore très bien l'affaire. Il faudrait tout au plus repeindre les encadrements de porte, mais autrement, c'est «tip top», estime l'inspecteur qui n'a pas prévu de prélever des échantillons cette fois-ci.

L'examen de prélèvements est une tâche importante du laboratoire cantonal. Sont contrôlés tous les produits soumis à la Loi sur les denrées alimentaires, à savoir les aliments (y compris l'eau), les denrées d'agrément telles que les boissons alcoolisées, et même la vaisselle et les matériaux servant à l'emballage des denrées alimentaires, les produits cosmétiques, les objets susceptibles d'entrer en contact avec la peau ou les muqueuses, les jouets et autres objets d'utilisation courante. Les principaux critères de l'analyse sont la composition chimique et les propriétés microbiologiques. En moyenne, un peu de plus de 10% des échantillons prélevés donnent lieu à des critiques, une bonne moitié de ceux-ci pour des problèmes d'ordre microbiologique, c'est-à-dire sanitaires. Les autres défauts constatés concernent par exemple des étiquetages erronés ou incomplets.

«Se fier à son instinct»

Comme Patrick Oriet est chargé de l'inspection des producteurs de lait, il passe près de la moitié de son temps à effectuer des contrôles comme ici, à la ferme des époux Meyer. Le reste du temps, il le consacre à la formation des entreprises et à des tâches de gestion. Il accompagne aussi des contrôleurs subalternes lors de leur tournée. Il n'a pas encore perdu l'appétit: «Dès lors qu'une entreprise est ouverte, vous pouvez y manger sans problème, si-



non cela signifierait que l'inspection des denrées alimentaires n'a pas fait son travail», nous déclare Patrick Oriet qui ajoute: «Comme client, on devrait se fier à son instinct. En effet, la propreté apparente est généralement le signe d'une bonne hygiène globale.»

L'autocontrôle, l'un des piliers du contrôle

Lors des inspections, l'examen des documents écrits d'autocontrôle joue un rôle important. Depuis 1995 en effet, chaque exploitation doit mettre en œuvre le programme «Hazard Analysis Critical Control Point» (HACCP). Il s'agit d'un programme d'analyse de risques venu des Etats-Unis et qui avait été initialement mis au point pour la fabrication d'aliments susceptibles d'être emportés dans l'espace, et qui est aujourd'hui reconnu sur le plan international comme système de prévention et d'autocontrôle. Grâce à lui, l'entreprise est en mesure d'éliminer, ou du moins

de réduire les risques inhérents à la production de denrées alimentaires.

L'inspecteur Patrick Oriet et le couple Meyer se rendent à la maison où, autour d'une tasse de café, ils épluchent les documents HACCP qui remplissent plusieurs classeurs fédéraux. La description de l'entreprise est-elle correcte? Jörg Meyer a-t-il effectué et consigné correctement les contrôles qu'il a lui-même effectués, par exemple les contrôles de fabrication, les plans de nettoyage ou encore les plans de contrôle? A-t-il respecté les prescriptions d'hygiène et, par exemple, procédé aux analyses microbiologiques? M. Oriet s'assure également qu'Annemarie et Jörg Meyer connaissent l'état actuel de la législation. Il parvient à la conclusion que les documents sont tenus de façon exemplaire.

Le producteur est sollicité

L'autocontrôle n'est pas une sinécure. C'est une démarche

Patrick Oriet, inspecteur des denrées alimentaires, contrôle la température du lait dans la citerne: «Tout est en ordre.»



Le camion réfrigéré qui sert également à la conservation du lait est passé au crible. Est-il propre, exempt de poussière?



L'inspecteur des denrées alimentaires examine l'homogénéisateur.

compliquée qui implique beaucoup de paperasserie et requiert de nombreuses connaissances, précise l'inspecteur Oriet. Même un petit producteur doit savoir par exemple à quelle température le staphylocoque se multiplie afin de prendre les mesures techniques de fabrication qui s'imposent pour prévenir sa prolifération. Ou encore savoir que faire s'il constate qu'en raison d'un défaut technique, la température prescrite pour la pasteurisation n'a pas pu être atteinte. «La tâche des petits producteurs est particulièrement difficile. Ils doivent effectuer le même travail que les producteurs industriels, mais n'ont souvent pas la formation ni le temps nécessaire pour cela», précise Patrick Oriet.

Il n'est pas étonnant que l'autocontrôle fasse régulièrement apparaître des défauts. «Le plan de contrôle n'est souvent pas respecté», ajoute M. Oriet. «Les instructions du plan de contrôle stipulent que le beurre, par exemple, doit être analysé tous les deux mois afin d'y détec-

ter l'éventuelle présence d'entérobactéries. Beaucoup de petits producteurs ne le font pas, par simple omission.» Dans ces cas-là, mais également lorsque d'autres défauts sont constatés, l'inspecteur verbalise. Le producteur se voit accorder un délai pour remédier durablement à la situation. Patrick Oriet est convaincu de la grande importance de l'autocontrôle. «Ce contrôle doit fonctionner correctement pour nous permettre d'atteindre notre but qui est la sécurité alimentaire, car nous ne pouvons pas recourir uniquement à des contrôles aléatoires.»

Les conseils de l'inspecteur sont les bienvenus

Enfin, les époux Meyer discutent avec Patrick Oriet du plan d'assainissement du bâtiment d'exploitation, qui coûtera plus de 70 000 francs. Après avoir examiné le dossier, l'inspecteur fait observer qu'il manque encore le vestibule désormais obligatoire pour les toilettes. Il conseille donc

de prévoir un local de production suffisamment vaste. «C'est plus confortable pour y travailler, et il y aura moins de vapeur et de chaleur, ce qui est également plus hygiénique.» Patrick Oriet apprécie le fait que les Meyer posent des questions et lui demandent conseil; il considère cela comme une façon intelligente de procéder. «Il est dans l'intérêt du producteur de discuter du projet à l'avance. En effet, s'il apparaît après coup que certaines structures ne sont pas conformes aux prescriptions, il faudra de toutes façons y remédier à grands frais ultérieurement.»

L'inspection touche à sa fin. M. Oriet remercie Annemarie et Jörg Meyer et souligne une fois encore que l'autocontrôle représente la meilleure assurance qui soit. «Comment savoir autrement si les aliments que l'on produit sont parfaitement sains? Il s'agit d'un concept de sécurité, exactement comme un contrôle de sa voiture. On change bien les pneus pour être sûr de rouler en toute sécurité.» □



Questions sur l'hygiène autour de l'évier.

Le revêtement de sol est-il encore bon? Discussions sur les prescriptions d'hygiène à respecter dans la zone de production.

La Loi fédérale sur les denrées alimentaires a 102 ans

La Loi fédérale sur les denrées alimentaires qui régleme la composition des denrées alimentaires a plus de cent ans. C'est en 1897 qu'a été adoptée la base constitutionnelle sur laquelle est fondée cette loi qui est entrée en vigueur en 1909. Ce texte a permis d'harmoniser au niveau fédéral le travail des organes de contrôle, déjà accompli dans plusieurs cantons. Depuis lors, tous les cantons ont dû nommer un chimiste cantonal et le nombre nécessaire d'inspecteurs des denrées alimentaires.

Le fait que des voix s'élèvent à la toute fin du XIX^e siècle pour demander une loi sur les denrées alimentaires ne doit rien au hasard. En effet, on avait constaté à cette époque une dégradation de la qualité des denrées alimentaires. Il y a plusieurs raisons à cela. L'industrialisation a entraîné l'urbanisation de la population, laquelle, à son tour, a induit une baisse du degré d'autosuffisance. La relation directe entre les producteurs et les consommateurs a donc cessé d'exister. L'amélioration des moyens de transport, au premier rang desquels le train et les bateaux à vapeur, a en outre permis d'acheminer vers les villes des denrées alimentaires bon marché provenant de toutes les régions de Suisse. Les consommateurs ne pouvaient plus savoir d'où leur arrivaient les marchandises qu'ils achetaient. Des falsificateurs de denrées alimentaires ont alors tiré profit du fait que de nombreux citoyens ne pouvaient plus s'offrir des aliments de qualité: le lait était fréquemment coupé d'eau et sévèrement écrémé, les charcuteries étaient «enrichies» de farine, certains condiments contenaient de l'argile, du sable, de la poussière de brique ou de calcaire.

Le contrôle des denrées alimentaires a joué un rôle de précurseur dans le canton de Lucerne. En effet, c'est en 1876 que le pharmacien Robert Stierlin-Hauser est devenu le premier chimiste cantonal. Il semble que cette nomination était attendue depuis longtemps si l'on en croit le message du gouvernement relatif au projet de loi sur les denrées alimentaires de 1876: «Nombreux sont ceux qui réclamaient l'engagement de ce fonctionnaire de longue date. La falsification des denrées alimentaires est devenue une activité industrielle, (...) mais les autorités de police locales et cantonales ne disposent pas des organes qui permettraient d'intervenir efficacement.» Le canton de Zurich a suivi en 1877 en nommant également un chimiste cantonal. L'eau et le lait ont été les premiers objets d'examen importants, et l'on a tôt fait de se rendre compte à quel point ces contrôles étaient nécessaires. On apprend en effet à la lecture du rapport relatif à l'année 1880 que sur 241 prélèvements de lait, 30 étaient coupés d'eau et 12 sévèrement écrémés, et que sur 164 échantillons d'eau potable, 94 étaient contaminés par du lisier.

En 1992, la Loi sur les denrées alimentaires a fait l'objet d'une révision totale. La principale modification fut l'introduction dans la Loi du principe de l'autocontrôle. En outre, la nouvelle loi a accueilli certains éléments de sécurité alimentaire ainsi que les modalités d'organisation des contrôles alimentaires et de la formation des fonctionnaires chargées d'y procéder. Ce nouveau texte a permis de supprimer de nombreuses dispositions cantonales.

SOURCE: L'OFFICE FÉDÉRAL DE LA SANTÉ PUBLIQUE (OFSP), CANTON DE LUCERNE