

FRAUDE

1. Introduction

Jusqu'à présent, aucun cadre spécifique contre la fraude alimentaire n'a été défini dans la législation alimentaire européenne. Cette dernière n'apporte d'ailleurs pas de définition à ce terme. Elle veut tout de même protéger les intérêts des consommateurs/utilisateurs et stipule qu'ils ne peuvent être trompés ou induits en erreur de par les informations qui leur sont fournies¹.

Plusieurs documents² définissent la fraude comme étant *une action de tromperie (substitution, addition, falsification, déclaration fausse ou trompeuse,...* descriptions en Annexe 1) *délibérée et intentionnelle vis-à-vis de l'utilisateur à des fins financières ou économiques.*

On peut considérer 3 éléments comme déterminant la vulnérabilité d'une entreprise de la filière agro-alimentaire face à la fraude (éléments utilisés dans le « Food Fraud Vulnerability Assessment » Tool de SSAFE & PwC, présenté en Annexe 3) :

- **L'opportunité** : Est-il facile de commettre une fraude (selon l'un des types décrits ci-dessus) sur la marchandise réceptionnée ou le produit final? Est-ce qu'il existe des méthodes pour détecter la fraude ? Est-ce que des cas de fraude sur la marchandise réceptionnée ou le produit final ont déjà été relayés par les médias ?
- **La motivation** : Le prix de la marchandise est-il soumis aux variabilités du marché et/ou environnementales? Le prix de la marchandise dépend-il des méthodes de production (p.ex. : biologique)? Le niveau de corruption dans le pays d'où la marchandise provient est-il élevé ? Quelle est la santé financière du fournisseur ?
- **Les mesures de contrôle face à la fraude** : analyse des produits, étendue de la traçabilité de son propre système et du système des fournisseurs, exigences contractuelles avec les fournisseurs,...

Les deux premiers éléments sont les potentiels facteurs de risque de fraude alors que le troisième permet de prévenir ou de détecter la fraude.

2. Pourquoi et comment intégrer la lutte contre la fraude dans votre système qualité ?

Les actes frauduleux peuvent nuire aux entreprises, encore plus s'ils sont médiatisés. La confiance des clients, des éleveurs, des consommateurs, mais aussi des autorités de contrôle, est impactée négativement et cela risque de mener à des pertes économiques pour les entreprises.

L'intégration de contenu relatif à la fraude dans tous les systèmes de gestion de la qualité n'est pas vraiment d'actualité. Ce n'est donc pas parce qu'un fournisseur ou un client détient une ou plusieurs certifications qu'il n'est pas susceptible de frauder ; un certificat n'est pas une garantie.

¹ RE 178/2002 – Art.8 ; RE 1169/2011 ; RE 767/2009 – Art.11

² Sources :

Brochure authenticité alimentaire : mieux vaut prévenir que guérir, FEVIA, 30/11/2015

Spink J, Moyer DC Research Grants. In *Backgrounder: Defining the Public Health Threat of Food Fraud*.

Minneapolis, Minnesota: National Center for Food Protection and Defense; 2011a.

SSAFE Food Fraud Vulnerability Assessment Tool, SSAFE, 16/12/2015

Toutefois, des initiatives ont été mises en place dans le but d'aider les entreprises du secteur FEED et FOOD à évaluer et gérer les risques de fraude. Deux initiatives ont été retenues et sont présentées de manière plus détaillée en Annexe 2 et 3.

La première initiative est une brochure développée par la FEVIA, « Authenticité Alimentaire : 5 étapes pour aider votre entreprise à se protéger de la fraude alimentaire ». La brochure a été élaborée pour servir de procédure à suivre par les entreprises du secteur FOOD. Toutefois, elle peut tout aussi bien être suivie par celles du secteur FEED. Cette brochure permet aux entreprises d'identifier, d'évaluer et de gérer les risques de fraude en amont (approvisionnement).

La seconde initiative permet aux entreprises d'évaluer leur vulnérabilité potentielle face à la fraude grâce à un outil lancé par l'asbl SSAFE³ en collaboration avec PwC⁴ (mais aussi avec l'UR Wageningen et l'Université libre d'Amsterdam), il s'agit de l'outil « Food Fraud Vulnerability Assessment ». Cet outil est accessible en ligne, gratuitement et son utilisation est tant adaptée aux entreprises FOOD qu'aux entreprises FEED.

Une manière intéressante d'intégrer la gestion des fraudes dans le système de gestion de la qualité est la réalisation d'analyses sur les marchandises et/ou produits. Il n'est pas spécialement nécessaire d'augmenter leur nombre mais il faut penser à leur but de manière réfléchie :

- **Analyse ciblée ou non-ciblée ?**

L'analyse ciblée détecte et quantifie les composants préalablement déterminés (p.ex. pour un aliment composé: rechercher et quantifier la composition en maïs, soja et blé - répond à la question: y-a-t'il bien du blé, du maïs et du soja dans mon aliment et en quelle quantité?) tandis que l'analyse non-ciblée donne le profil de l'ingrédient ou du produit (répond plutôt à la question "de quoi est composé mon aliment?").

- **Où ? Quoi ? Quand ?**

Identification des points à risque dans la chaîne d'approvisionnement, vérification de la composition (analyse systématique, déterminer la fréquence et si le programme est ciblé (produits risqués) ou aléatoire).

Dans un premier temps, tous les produits et marchandises ne doivent pas être spécifiquement ciblés. Il est plus pertinent de mettre l'accent sur les produits dits «sensibles », par exemple : les produits onéreux ou ceux ayant une grande valeur ajoutée, ceux destinés à une catégorie sensible d'animaux (jeunes) ou encore ceux qui représentent un volume conséquent pour l'entreprise.

Notons enfin que ce document n'a pas pour principal objectif d'instaurer de la méfiance entre partenaires mais bien d'ajouter un paramètre dans vos analyses de danger permettant d'assurer la fabrication et/ou la commercialisation d'aliments pour animaux toujours plus sûrs.

³ SSAFE (Safe Supply of Affordable Food Everywhere) est une organisation internationale à but non lucratif constituée en 2006. Elle se préoccupe des sujets relatifs à la sécurité alimentaire et a donc pour but d'aider à intégrer la sécurité alimentaire, la santé animale et la santé végétale à travers les chaînes d'approvisionnement alimentaire afin d'améliorer la santé publique et le bien-être.

⁴ PwC est « un réseau d'entreprises américaines spécialisées dans des missions d'audit, d'expertise comptable et de conseil à destination des entreprises. »

Annexe 1 : Exemples de fraude

Un utilisateur peut se trouver face à plusieurs type de fraudes⁵ :

Dilution	Mélange d'un ingrédient de haute valeur (\$/€) à un autre de moindre valeur
Substitution	Remplacer un ingrédient (ou une partie du produit) de haute valeur (\$/€) par un autre de moindre valeur
Dissimulation	Dissimuler la faible qualité d'un produit ou d'un ingrédient
Étiquetage trompeur	Indiquer de fausse(s) déclaration(s) sur l'emballage
Amélioration non autorisée	Ajouter une substance non déclarée à un produit pour améliorer ses caractéristiques qualitatives
Contrefaçon	Copier le nom d'une marque, le concept d'un emballage, la méthode de production d'un produit

Par ailleurs, les avis RASFF - synthétisés périodiquement par OVOCOM - signalent des problèmes pour lesquels une cause frauduleuse pourrait être envisagée. A titre d'exemple, voici quelques cas illustrant les notions définies ci-dessus :

- Caractère OGM non déclaré du ou dans le produit [*étiquetage trompeur*] ;
- Dénomination erronée, incomplète, inexacte (farine de plumes hydrolysées vs. protéines hydrolysées) [*étiquetage trompeur, substitution ou dilution*] ;
- Présence d'ADN de ruminant dans des produits 'non-ruminants' [*substitution ou dilution*] ;
- Imprécision quant au pays d'origine [*étiquetage trompeur*] ;
- Présence d'huile minérale dans une huile de qualité feed [*substitution ou dilution*],
- Présence de graisse d'autres origines (espèce végétale/animale) que celles mentionnées dans les documents [*étiquetage trompeur*] ;
- Addition de mélamine dans un produit normalement riche en protéine [*étiquetage trompeur, dissimulation, substitution ou dilution*] ;
- Broyage, granulage et addition d'arôme à un produit de faible qualité [*dissimulation*].

Au vu de ces exemples, la classification et l'identification du type de fraude peut être source de discussion mais ce qui importe, c'est qu'elle soit découverte et détectée à temps.

⁵ SSAFE Food Fraud Vulnerability Assessment Tool, SSAFE, 16/12/2015

Annexe 2 : Authenticité alimentaire – FEVIA

La [brochure sur l'authenticité](#) alimentaire élaborée par FEVIA peut être considérée comme une procédure. Celle-ci a été développée en 5 étapes. Chacune d'elle présente :

- les questions à se poser afin d'arriver, pas à pas, à récolter les éléments essentiels permettant d'évaluer sa vulnérabilité face à la fraude ;
- des conseils pour que le travail réalisé soit le plus complet/exhaustif possible.

Ci-dessous, un bref résumé du contenu de ces étapes :

- . Etape 1 : Recenser la chaîne d'approvisionnement

Le but est de créer une carte (visuelle et/ou statistique) de la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise. Cette première étape se base sur l'analyse et l'étude des critères d'achat, des propriétés des produits et des besoins.

- . Etape 2 : Identifier les impacts, les risques et opportunités⁶

Cette étape permet de comprendre les risques et opportunités de la fraude dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise. Cela peut se faire, entre autres, en identifiant les ressources pouvant être la cible d'une fraude, en évaluant les fournisseurs et en s'assurant de bien connaître les facteurs principaux qui peuvent influencer la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise (p.ex. liés à des changements économiques ou environnementaux).

- . Etape 3 : Evaluer et donner la priorité aux constatations/conclusions

Lorsque les risques de fraude et les opportunités permettant de la limiter ont été mis en évidence lors de la deuxième étape, l'entreprise doit analyser comment elle peut les gérer (p.ex. inclure dans le contrôle des fournisseurs la possibilité qu'ils puissent sous-traiter).

- . Etape 4 : Créer un plan d'actions

Un plan d'actions est élaboré sur base des constatations/conclusions mises en évidence à l'étape 3. Ce plan doit prioritairement développer les actions pouvant limiter la fraude, p.ex. test d'authenticité, communication avec les fournisseurs sur les risques établis,...

- . Etape 5 : Implémenter, surveiller, réviser et communiquer

Cette dernière étape doit permettre d'intégrer complètement le plan d'actions (et les étapes sous-jacentes) dans le fonctionnement de l'entreprise. Il faut donc :

- qu'il soit suivi (intégrer le plan dans l'évaluation des fournisseurs, les systèmes d'audit) ;
- que son impact soit communiqué en interne (transparence – importance pour le soutien de tiers) ;
- qu'il soit implémenté vis-à-vis des évolutions à venir (produit, processus, fournisseur).

⁶ Le terme opportunité revient plusieurs fois dans ce document mais doit être interpréter de différente manière selon qu'il soit utilisé par FEVIA ou SSAFE. Dans le premier cas, on parle d'opportunité de limiter la fraude tandis que dans le second cas, on parle d'opportunité comme étant une occasion de frauder consécutive à une faiblesse.

Annexe 3: "Food Fraud Vulnerability Assessment" tool – SSAFE & Pwc

L'outil "Food Fraud Vulnerability Assessment" a été développé afin d'aider les entreprises à comprendre et identifier les situations qui offrent des possibilités/opportunités⁷ de fraude. De la sorte, ces entreprises pourront développer des stratégies afin de les limiter.

L'outil est utilisable par tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement – de l'alimentation pour animaux et la production primaire à la production alimentaire et la restauration – pour évaluer la vulnérabilité aussi bien d'un ingrédient, que d'un produit ou d'un service ; et cela, indépendamment du type d'entreprise, de sa taille ou de sa situation géographique. Il est possible de télécharger l'outil [en ligne gratuitement](#) sans autre condition ou de réaliser l'évaluation directement [en ligne](#) à condition de disposer d'un identifiant.

L'outil se présente comme un fichier Excel dans lequel l'entreprise doit répondre à 50 questions concernant les opportunités de fraude, les motivations à la fraude (p.ex. santé économique des fournisseurs/clients, prix variables des marchandises) et les mesures de surveillance au niveau de tous les maillons et intervenants de la chaîne d'approvisionnement.

Ces réponses sont ensuite traitées et une évaluation des risques et des mesures de contrôle existants est générée. Cette évaluation a donc pour but de servir de base à l'entreprise afin qu'elle développe les mesures adéquates pour pallier les faiblesses identifiées.

Remarque : l'évaluation en ligne est anonyme et confidentielle ; l'identité des participants n'est pas accessible à partir des informations enregistrées. Les résultats seront cependant exploités par le gestionnaire du site.

⁷ Le terme opportunité revient plusieurs fois dans ce document mais doit être interprété de différente manière selon qu'il soit utilisé par FEVIA ou SSAFE. Dans le premier cas, on parle d'opportunité de limiter la fraude tandis que dans le second cas, on parle d'opportunité comme étant une occasion de frauder consécutive à une faiblesse.