

Qualité des aliments et contrôle à la production

par **E. NAVELLIER**

Rédacteur en chef de Fruits

Il y a dix ans, dans un article intitulé : « L'étiquetage des produits alimentaires conditionnés, fabriqués à base de fruits » (*), nous avons signalé les textes législatifs auxquels l'industriel devait faire appel au moment d'apposer sur l'emballage de son produit fini l'étiquette, agent de liaison nécessaire entre le fabricant et le consommateur. Cette étiquette engage la responsabilité du producteur vis-à-vis des consommateurs et des services officiels de contrôle.

La multiplicité des dispositions réglementaires, leur rédaction parfois touffue, l'interprétation difficile de certains textes rendent ce travail ardu pour les industriels plus orientés vers les problèmes techniques et financiers que vers les questions législatives.

Pourtant, nul ne peut sous-estimer le rôle nécessaire de la rédaction de l'étiquette des produits finis, où le fabricant expose le résultat de son travail et la qualité du produit manufacturé, alors que le consommateur interroge ces quelques indications pour fixer son choix sur la denrée à présenter au repas familial. L'emballage de détail étant maintenant la règle générale, seule l'étiquette permet de connaître le contenu du récipient de conditionnement.

Cette question de la présentation écrite d'une marchandise est devenue terriblement complexe avec l'arrivée du Marché Commun.

Les difficultés de langage, de traduction, de présentations différentes viennent ajouter leur confusion aux questions de composition, de techniques de fabrication et d'utilisation.

Certes, l'éventail du public à approvisionner s'est largement ouvert, mais la concurrence de fabrications cosmopolites est arrivée à mettre parfois en péril certains produits français : le prix de la main-d'œuvre grève particulièrement notre industrie et les denrées sorties d'une chaîne de conditionnement sont souvent d'un prix élevé, rendant difficile leur introduction dans un pays voisin, où l'heure de travail est moins onéreuse.

A cet handicap, provenant du prix de revient, dans la compétition européenne des produits alimentaires, nous pouvons opposer un argument de très grand poids : la qualité.

La faveur dont jouit mondialement la « table française » est bien établie ; nos conserves, nos produits exportés profitent largement de ce préjugé favorable. Encore faut-il affermir cette position et ne pas céder à la tentation de compromettre la qualité pour pouvoir offrir une marchandise d'un prix plus bas.

Les services officiels, conscients de ce danger qui menace notre industrie alimentaire, et persuadés que l'action répressive édictée par la loi du 1^{er} août 1905 mérite d'être complétée, décidèrent de collaborer le plus étroitement possible avec les responsables d'entreprise en les aidant à connaître la valeur des produits qu'ils fabriquent par l'étude et le contrôle objectifs de leur qualité.

C'est dans ce sens que nous avons, pour notre part, interprété les textes des circulaires du 28 mars 1963 et du 25 mai 1963 que nous reproduisons ci-dessous.

Puisse cette collaboration s'établir en toute loyauté, puissent les industriels comprendre l'aide efficace qu'ils doivent attendre de ce nouvel état d'esprit, puissent les services officiels disposer du personnel de qualité et du matériel de travail nécessaires pour mener à bien cette tâche de grande importance commerciale, économique et humaine.

(*) E. NAVELLIER. L'étiquetage des produits alimentaires conditionnés, fabriqués à base de fruits. *Fruits*, fév. 1953, vol. 8, n° 2, p. 68-77.

CIRCULAIRE DU 28 MARS 1963

A Messieurs les Inspecteurs Divisionnaires, Inspecteurs Principaux et Inspecteurs de la Répression des Fraudes, à Messieurs les Directeurs de Laboratoires.

Au moment où les courants d'échanges s'accroissent tant sur le plan national qu'entre les pays membres de la Communauté Économique Européenne notamment, il importe que les produits de l'agriculture soient assurés de trouver des débouchés stables dans le cadre des marchés nationaux ou internationaux. Une telle régulation de l'économie agricole n'est possible que si la production commercialisée est d'une qualité sans reproche. La loi d'orientation du 5 août 1960 et la loi complémentaire du 8 août 1962 ont posé le principe de la promotion de la qualité des produits agricoles.

En ce qui le concerne, le Service de la Répression des Fraudes doit contribuer à promouvoir la qualité des produits avant leur introduction dans les circuits commerciaux, dès le stade de la production.

La présente instruction décrit dans ses grandes lignes les tâches nouvelles du Service, qui viendront compléter sa mission traditionnelle de protection de la loyauté des transactions à tous les stades du commerce et de la santé publique par la répression des falsifications des denrées alimentaires et des boissons.

I. PORTÉE DU CONTRÔLE

Dans une première phase, le contrôle au niveau de la production s'appliquera aux produits alimentaires, aux boissons et produits agricoles divers dont la liste est donnée en annexe I. Les établissements producteurs, dont la liste établie par l'Institut National de la Statistique et des Études Économiques vous sera communiquée, feront l'objet chacun d'un dossier suivant le modèle ci-joint (annexe II). Les rubriques que comporte ce dossier seront complétées par MM. les Inspecteurs départementaux à l'aide des informations qu'ils pourront être amenés à recueillir.

Il est posé en principe que le contrôle à la production doit être nettement distingué du contrôle répressif prévu par la loi du 1^{er} août 1905 et organisé par le décret du 22 janvier 1919. Il suppose un consentement de l'assujéti qui doit trouver, dans l'agent de contrôle, un représentant de l'État apte à comprendre les problèmes techniques de production et à l'informer de la réglementation en vigueur. Il est entendu cependant qu'au cas où les intéressés refuseraient soit l'accès de leurs établissements, soit les renseignements indispensables au fonctionnement de la procédure exposée ci-après, il vous appartiendra d'apprécier s'il est nécessaire d'invoquer les dispositions du décret du 22 janvier 1919 et de procéder au contrôle habituel suivant la procédure énoncée par ce texte.

II. RÔLE DU SERVICE D'INSPECTION

Visite. L'agent de contrôle devra s'efforcer de tirer de la visite de l'usine ou de l'atelier de fabrication des indications précises relatives aux conditions de la fabrication, à la nature et à la qualité des matières premières, aux méthodes employées. Ces renseignements seront consignés sur un « bulletin de contrôle » (annexe III) qui sera établi à chacune des interventions de l'agent dans un lieu de production déterminée. Le but poursuivi est d'avoir, au terme de la période initiale du fonctionnement du contrôle, une image aussi exacte que possible de l'établissement, du point de vue de la qualité de ses productions. L'accent est mis sur le rôle attendu de l'agent, qui sera amené à constituer le dossier de l'établissement à partir, dans une large mesure, de ses observations personnelles. Une formation technique ou une spécialisation pourra, toutes les fois où elle sera possible, donner plus d'efficacité à ce travail.

Prélèvements d'échantillons. La visite de l'établissement contrôlé se terminera, sans que cette prescription soit obligatoire, par un prélèvement d'échantillons effectué au moment où le produit sera prêt à être commercialisé. Dans l'immédiat, les prélèvements ne devront pas porter sur les matières premières utilisées, à moins que cette opération ne soit justifiée par des considérations particulières et exceptionnelles. Tout prélèvement effectué en fin de production comportera la prise d'un échantillon en exemplaire unique par catégorie de produits à prélever. Il devra être revêtu de l'étiquetage sous lequel il est destiné à être commercialisé.

Chaque échantillon sera muni d'une étiquette scellée (annexe IV) sur laquelle seront consignées les indications prévues. J'attire spécialement votre attention sur deux considérations qui me paraissent essentielles :

1^o Le nom et l'adresse de l'établissement intéressé figurent sur cette étiquette. Il n'a pas paru nécessaire de maintenir l'anonymat pour le laboratoire.

2^o La composition de l'échantillon sera normalement l'objet d'une déclaration volontaire. Il importe en conséquence que l'agent chargé du contrôle expose la nature exacte de sa mission au producteur intéressé afin d'obtenir les renseignements qui simplifieront dans une large mesure la tâche des laboratoires.

Enfin au verso de l'étiquette, l'inspecteur n'omettra pas de mentionner, de façon systématique, toutes observations qu'il jugera utiles, ainsi que le cas échéant, les recherches analytiques particulières qu'il conviendrait, à son avis, d'effectuer

sur le produit prélevé. Le nombre d'échantillons annuel ainsi que la quantité de matières à prélever, seront fixés ultérieurement.

Bulletin de contrôle. Il sera établi à l'occasion de chaque visite ou prélèvement d'échantillons un bulletin de contrôle comportant, outre les indications correspondant aux renseignements consignés obligatoirement sur les étiquettes de prélèvement, un résumé des constatations effectuées, complété par les déclarations du fabricant. La partie du bulletin réservée à l'échantillonnage sera remplie lorsque le laboratoire aura fait connaître ses conclusions. Les bulletins de contrôle seront insérés au dossier de l'établissement, conservé au siège de l'inspection départementale ou à la préfecture.

III. ROLE DU SERVICE ADMINISTRATIF DÉPARTEMENTAL

Les bulletins de contrôle et les échantillons prélevés seront envoyés par l'agent, à la préfecture du département où le prélèvement a été effectué et, à Paris, ou dans le ressort de la préfecture de police, au Préfet de police.

Le service administratif qui reçoit ce dépôt, l'enregistre sur un registre spécial, inscrit le numéro d'entrée sur l'étiquette et transmet immédiatement l'échantillon au Laboratoire compétent.

Les résultats de l'analyse seront ultérieurement consignés sur le même registre et sur le bulletin de contrôle dans le cadre réservé à cet effet.

Les dossiers des établissements, constitués pour chacune des entreprises soumises au contrôle à la production, les bulletins de contrôle dûment complétés ainsi que les bulletins d'analyses établis par les laboratoires, seront conservés au bureau de l'inspection de la répression des fraudes, lorsqu'il en existe un ou, dans le cas contraire, à la préfecture, par le service administratif.

IV. ROLE DES LABORATOIRES D'ANALYSES

Le laboratoire saisi procède immédiatement à l'analyse des échantillons reçus. Il dispose à cette fin de la composition du produit et des indications de toute nature consignées par l'agent de prélèvement sur l'étiquette.

Il est prévu que les déterminations analytiques, les méthodes mises en œuvre, la présentation seront unifiées et exploitées mécanographiquement à l'échelon central suivant des directives qui seront données par ailleurs. Dès maintenant, le laboratoire peut demander que lui soient communiqués tous renseignements qu'il juge utiles pour l'établissement de ses conclusions. A cette fin il peut solliciter du service d'inspection de procéder à des prélèvements supplémentaires et de lui fournir les indications susceptibles de l'orienter.

Dans ces conclusions, le laboratoire déclarera le produit « conforme », « non conforme » ou « à suivre ». Dans ce dernier cas, il lui appartiendra de motiver sa conclusion.

Les critères qui serviront de base aux conclusions sont ceux fixés par la réglementation en matière de répression des fraudes ou par les usages constants de la profession considérée. Toutefois, le but de contrôle à la production étant au premier chef l'élévation de la qualité des produits, il peut être admis que la conformité à la réglementation en vigueur, lorsque celle-ci n'est pas suffisamment détaillée, n'est pas toujours suffisante pour justifier la conclusion « conforme » ; le laboratoire pourra dans ce cas attirer l'attention du service d'inspection en retenant la conclusion « à suivre » et en la motivant.

Une fois rédigé, le bulletin d'analyse sera retourné au préfet du département où a été effectué le prélèvement.

V. SUITES A DONNER AUX CONCLUSIONS DU LABORATOIRE.

Si le rapport du laboratoire déclare « conforme » l'échantillon analysé, le bulletin de contrôle dûment complété et le bulletin d'analyse sont versés au dossier de l'établissement.

Au cas où le laboratoire estime que la production correspondante à l'échantillon est « à suivre », le service d'inspection prend les dispositions nécessaires pour réunir de nouveaux éléments d'information sur l'usine ou l'atelier en cause. L'inspecteur divisionnaire responsable, les initiatives qui lui paraîtront nécessaires.

Enfin si les conclusions du laboratoire sont défavorables le service d'inspection devra s'efforcer de retrouver dans les circuits commerciaux la marchandise non conforme. Si cette marchandise est mise en vente sur un marché dépassant le cadre du département, il appartiendra à l'inspecteur divisionnaire de rendre compte aussitôt à l'échelon central de la répression des fraudes, afin qu'une action de portée étendue soit entreprise dans les moindres délais ; si la production litigieuse est déjà consommée ou impossible à retrouver, l'établissement producteur fera l'objet d'une surveillance particulière.

Dans cette seconde phase, le service d'inspection agira conformément aux dispositions prévues par le décret du 22 janvier 1919, c'est-à-dire suivant la procédure pénale spéciale à la répression des fraudes.

L'efficacité du résultat est évidemment liée à la rapidité avec laquelle les laboratoires feront connaître le résultat des analyses des échantillons prélevés à la production, et à celle des services administratifs ou d'inspection.

J'appelle particulièrement l'attention des intéressés sur ce point.

VI. DISPOSITIONS DIVERSES

Le contrôle des produits à la production étant nettement distinct de la procédure répressive habituelle, des imprimés spéciaux seront mis à la disposition des agents et analystes intéressés. La mise en application du nouveau contrôle n'interviendra en conséquence qu'après l'envoi de ces imprimés et d'une instruction précisant les modalités de leur utilisation.

Tel qu'il est défini dans le cadre que je vous ai tracé, le système de contrôle des produits au stade de leur production, doit permettre dans des délais aussi rapprochés que possible de donner, à l'échelon national, une image aussi exacte que possible de la qualité des produits et de contribuer à l'élévation de cette qualité dans le cadre des lois d'orientation agricole.

Dès maintenant il est prévu que la liste des produits soumis au contrôle décrit ci-dessus sera progressivement complétée.

Le Ministre de l'Agriculture.

ANNEXE N° 1

Liste des produits soumis au contrôle de la production.

Denrées alimentaires.

Laits : (aromatisés, stérilisés, concentrés, en poudre).
 Fromages fondus (vendus conditionnés en boîte).
 Margarine.
 Huiles alimentaires.
 Poivre, épices, moutardes.
 Conserve.
 Café, thé, chicorée.
 Cacao, chocolat.
 Confiture, confiserie, sucre.
 Pâtes alimentaires, semoules.
 Denrées diverses (condiments au vinaigre, en saumure, bouillons et potages).

Boissons.

Bière.
 Eaux minérales et eaux de table.
 Sodas, limonades.
 Jus de fruits.

Produits divers.

Semences et plants (sélectionneurs et grands établissements).
 Engrais et amendements.
 Aliments du bétail (grandes usines).
 Antiparasitaires.

CIRCULAIRE DU 25 MAI 1963

A Messieurs les Inspecteurs Divisionnaires de la répression des Fraudes.

La circulaire ministérielle du 28 mars 1963 que vous avez reçue, accompagnée des modèles d'imprimés à utiliser pour le contrôle des produits à la production, décrit les modalités de nouveau contrôle. Il convient dès lors que soit fixé le programme d'action pour 1963 d'après les principes suivants :

1° Le nombre des prélèvements à prévoir en 1963, au titre du contrôle qualitatif, sera égal au double de celui des établissements recensés dans chaque département. La liste de ces établissements est celle établie par les inspecteurs départementaux à la suite des circulaires des 20 mars et 26 avril 1962 à MM. les Inspecteurs Divisionnaires et corrigés éventuellement au vu des listes de l'I. N. S. E. E., que je viens d'adresser à MM. les Inspecteurs départementaux.

2° Dans la plupart des cas, le Service d'Inspection pourra faire face, sans diminution des prélèvements effectués en application du décret du 22 janvier 1919 (PO₄ PC₄) aux prises d'échantillons du contrôle à la production.

Toutefois, dans certains départements, qui ont recensé un nombre particulièrement élevé d'établissements et dans lesquels, de ce fait, le nombre d'échantillons à prélever risquerait d'être considérablement augmenté, il vous appartiendra de réduire dans une proportion laissée à votre appréciation, le nombre de prélèvements à caractère répressif (PO₄). Une note relative au programme ainsi fixé me sera immédiatement envoyée.

3° La répartition entre les établissements des prélèvements pour le contrôle à la production est laissée à votre initiative et à celle des Inspecteurs départementaux suivant l'importance que vous jugerez utile d'accorder à telle production déterminée dans votre circonscription. Toutefois, sans que cette prescription soit impérative, je crois souhaitable qu'en 1963 les échantillons soient prélevés de préférence dans les établissements comptant plus de dix salariés.

Ce critère, retenu par l'I. N. S. E. E., mais dont la signification est fonction de la nature de l'établissement, pourra donc être écarté dans les cas qui vous paraîtront justifiés.

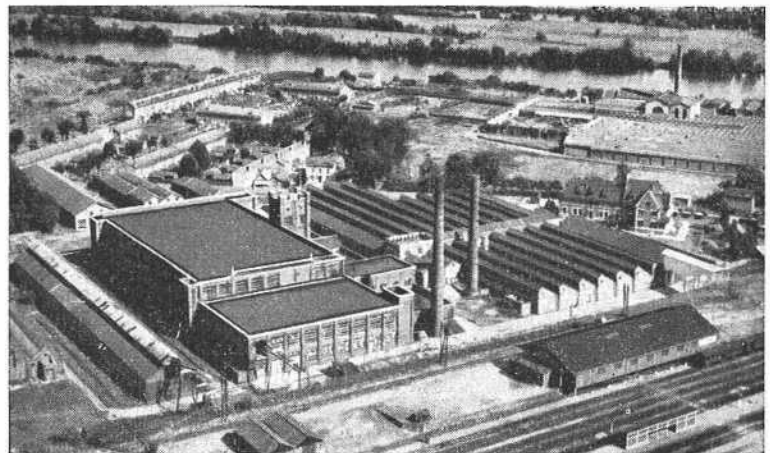
4° Dans l'hypothèse admise ci-dessus (2°) d'une réduction du nombre de prélèvements effectués au titre répressif, cette réduction portera sur les catégories de produits que vous fixerez vous-même à partir du programme fixé provisoirement en 1963 et qui vous a été précédemment communiqué. Les indications relatives à ce programme seront consignées dans le rapport prévu au 2° de la présente circulaire.

5° En raison de l'insuffisance du nombre de prélèvements prévus en 1963 au titre du contrôle à la production, il ne pourra être effectué de prises d'échantillons dans tous les établissements recensés, notamment dans la plupart de ceux ne comptant pas dix salariés (établissements de petite importance). Il importe toutefois que dès cette année toutes les entreprises soient visitées et que les dossiers d'établissements correspondants soient ouverts.

Les directives ci-dessus n'ont pour but que d'orienter les instructions que vous serez appelés à donner à vos collaborateurs. D'autre part, l'adaptation des agents à leurs nouvelles tâches ainsi que les problèmes posés par la spécialisation des laboratoires sont de nature à justifier de larges initiatives, dont vous voudrez bien me tenir aussitôt informé.



ANTIPARASITAIRES AGRICILES ET HORTICOLES



Nouvelle usine de Synthèse de OISSEL (Seine-Maritime)



SYMBOLE DE QUALITÉ

LA QUINOLÉINE - 43, RUE DE LIÈGE, PARIS (8^e) - EUR. 50-80