

L'ÉTONNANT POUVOIR  
DE L'HYPNOSE MÉDICALE

TRAVERSER LES ÎLES DE  
LA MADELEINE À PIED

LE NOUVEAU COMBAT  
DE JACQUES DUCHESNEAU

# L'actualité

**SAVEZ-VOUS  
VRAIMENT  
CE QUE VOUS  
MANGEZ ?**

UNE GRANDE ENQUÊTE SUR LA  
FRAUDE ALIMENTAIRE



JUILLET 2018



Massaperes Dynamique

MD 10679 / 7,95 \$

PP 43362040

EN COUVERTURE

30  
**FRAUDE  
AU MENU**

De la sauce tomate « authentiquement italienne » qui vient de Chine. Du thon qui n'est pas du thon. Des produits périmés réemballés et remis en épicerie. Des légumes qui deviennent bios une fois passée la frontière. Des crevettes apprêtées par des esclaves et transbordées illégalement en haute mer. Après avoir lu cette enquête exclusive sur la fraude alimentaire, vous ne verrez plus votre assiette de la même façon.

PAR VALÉRIE BORDE

COUVERTURE  
PHOTOGRAPHES | LEDA & ST-JACQUES  
STYLISME | BLAKE MADON  
ADJOINT NUMÉRIQUE | YAMINE NIZARD-LAFRANCE  
ADJOINTE PHOTO | MAGALI CANCEL  
PRODUCTION | RODEO



REPORTAGES

24

**Aider d'abord les femmes**

La nouvelle politique d'aide internationale du Canada se veut résolument féministe. La ministre Marie-Claude Bibeau fait le bilan, un an après son adoption.



44

**Le nouveau combat de Jacques Duchesneau**

Il n'en démord pas : la corruption et la collusion continuent de gangrener l'attribution de contrats publics au Québec. Pour contrer ce fléau, il faut prendre exemple... sur lui !



48

**Qui dit vrai ?**

Grâce à l'intelligence artificielle, une jeune pousse montréalaise peut imiter n'importe quelle voix... et lui faire dire n'importe quoi. Pourra-t-on longtemps encore se fier à ce que l'on voit et l'on entend ?



52

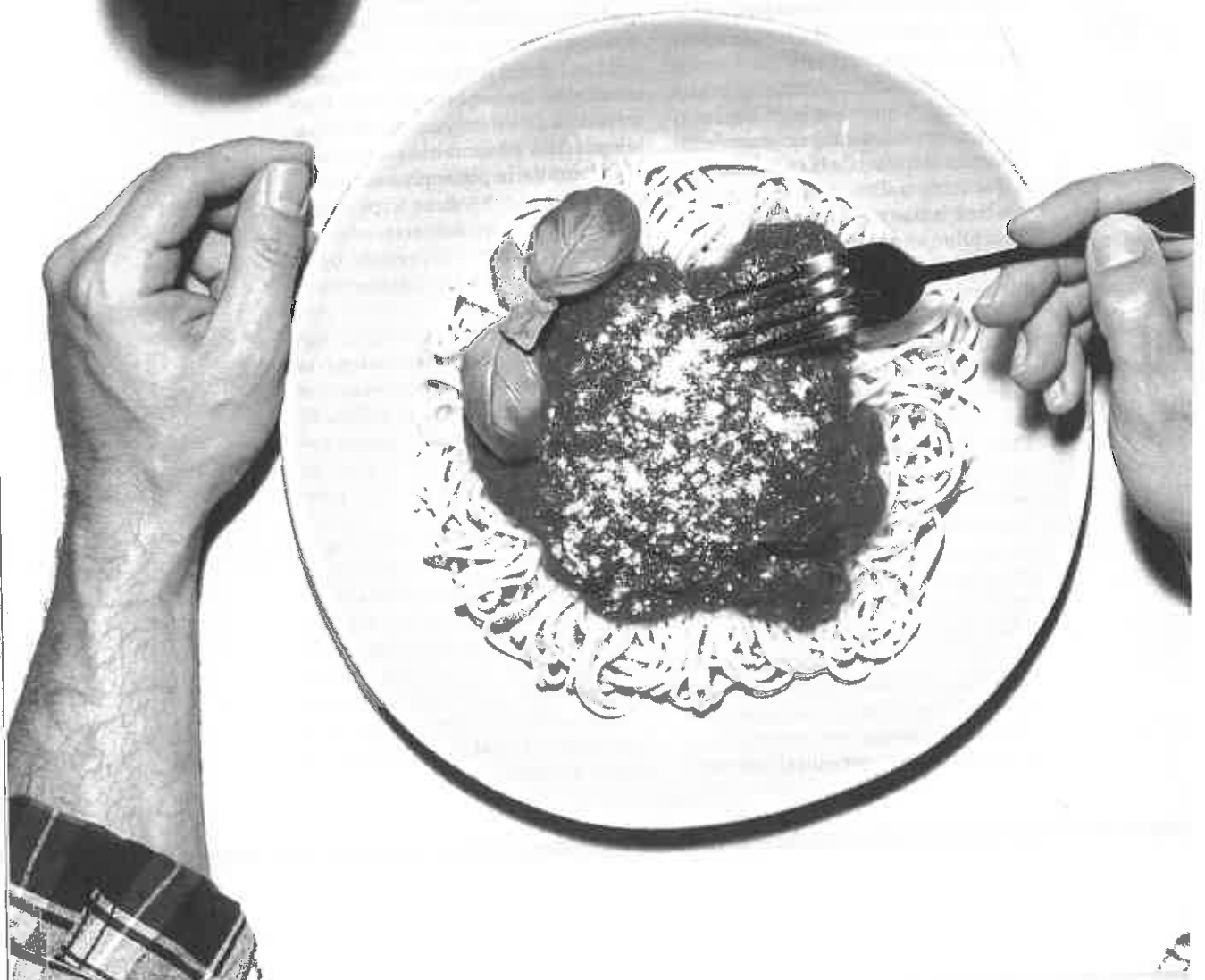
**L'appel du Nord**

Les difficiles conditions de vie des travailleurs agricoles étrangers font souvent la manchette. Mais que sait-on de leur sort, une fois qu'ils retournent à leurs propres champs ?



# FRAUDE AU MENU

PAR VALÉRIE BORDE



# LE CRIME ORGANISÉ DANS VOTRE ASSIETTE

**FAUX PRODUITS BIOS, HUILES D'OLIVE MÉLANGÉES, SUCRE AJOUTÉ DANS DU MIEL DILUÉ, ÉPICES OU POISSONS VENDUS SOUS DE FAUX NOMS, ÉTIQUETTES MENSONGÈRES SUR L'ORIGINE DES PRODUITS... VOILÀ LES PRINCIPALES ARNAQUES QUI GUETTENT LES CANADIENS.**

Oh ! on court moins de risques de tomber malades que les consommateurs qui vivent dans les pays en développement, où des règlements défailants, la corruption et la pauvreté facilitent la fraude. Mais on se fait avoir !

Personne ne sait précisément à quel point la fraude alimentaire est répandue. Jusqu'à 10 % des aliments pourraient être touchés dans le monde, selon la Grocery Manufacturers Association, l'association américaine des producteurs de produits d'épicerie.

« Chose certaine, les trafics prennent de l'ampleur », dit Françoise Dorcier, qui pilote depuis 2011 le dossier de la fraude alimentaire à Interpol, l'Organisation internationale de la police criminelle.

« L'alimentation intéresse de plus en plus le crime organisé : les peines encourues sont infimes comparativement au risque que représentent la drogue ou les armes, et il y a énormément d'argent à gagner », m'explique cette spécialiste du renseignement, que je rencontre au siège de l'organisation, à Lyon. « Dans la plupart des pays, on n'a pas assez de recul pour savoir quels groupes sont derrière ces trafics », déplore-t-elle.

Dans les pays avancés, comme le Canada, les trafiquants misent surtout sur des produits pouvant passer les contrôles des autorités publiques et des entreprises, qu'ils maquillent pour en tirer profit. Falsification de marchandises, vol, fausses étiquettes, réemballage... la fraude alimentaire prend toutes sortes de visages au gré des possibilités que repèrent les truands. Et certaines fraudes ont des ramifications planétaires, comme l'ont montré deux scandales au cours des 10 dernières années.

En 2008, un laborantin de la société laitière néo-zélandaise Fonterra trouve des traces de mélamine dans du lait venant de Chine. On com-

prend vite que ce produit industriel ne s'est pas retrouvé là par accident : il a été ajouté sciemment, pour déjouer les tests sur le taux de protéines du lait, qui servent à calculer son prix. Une vingtaine d'entreprises chinoises ont dopé leur lait. Les conséquences sont planétaires : 50 000 personnes sont hospitalisées, surtout des bébés chinois, et plus de 60 pays doivent rappeler des produits. Les autorités chinoises admettent que 3 personnes sont mortes à cause de la mélamine et que 300 000 autres ont été malades, des chiffres probablement sous-estimés. Des multinationales comme Nestlé et Starbucks découvrent qu'elles ont vendu du lait contaminé sans s'en rendre compte. Coût estimé de la crise : 10 milliards de dollars.

Cinq ans plus tard, en janvier 2013, étonnés par le bas prix du bœuf haché dans des supermarchés, des inspecteurs de la Food Safety Authority d'Irlande l'analysent et y trouvent... du cheval ! On découvre que toute l'Europe est victime d'une fraude orchestrée par un truand néerlandais dont le « minerai de viande » s'est retrouvé dans des centaines de produits. (En 2012, le même malfrat avait pourtant été condamné aux Pays-Bas pour un trafic similaire comprenant notamment du cheval acheté en Saskatchewan.) Personne ne tombe malade, mais les consommateurs boycottent le bœuf, dont les ventes s'effondrent. Les autorités sont dépassées.

À Belfast, je rencontre une autre figure de proue de la lutte contre les tricheurs de la nourriture, Chris Elliott, dans son laboratoire de l'Université Queen's. C'est lui que le gouvernement britannique a mandaté pour réexaminer ses vulnérabilités à la suite de l'affaire de la viande de cheval. « Avec ces deux grands scandales, les autorités ont pris conscience que la fraude alimentaire, qu'on pensait avoir matée, était en train de redevenir très préoccupante », me raconte ce grand chauve à l'accent irlandais tranchant.

## UNE OPÉRATION QUI DONNE LA NAUSÉE

**À leur sixième opération mondiale de traque contre les fraudeurs alimentaires, les enquêteurs d'Interpol ont saisi en France des milliers de faux cubes de bouillon de viande portant le logo d'une marque célèbre dans un entrepôt de la région parisienne. En Norvège et en Italie, ils ont trouvé d'importants stocks de bouteilles d'eau de source contrefaites. Les inspecteurs ont découvert au Portugal 300 000 boîtes de conserve dans lesquelles des sardines et de la sauce tomate périmées avaient été réemballées. En Italie, 30 tonnes de fruits de mer congelés, arrosés d'acide citrique, de peroxyde et de phosphates pour les déguiser en produits frais. Au Soudan, 8 tonnes de sucre, volé dans un pays voisin, mélangé avec des fertilisants et portant les étiquettes de la marque nationale. À vomir.**

Avant même l'éclatement de ce deuxième scandale, les *carabinieri* italiens ont vu poindre chez eux une tendance inquiétante: la mafia s'intéressait de plus en plus à la bouffe. Ce sont eux qui, en 2011, ont convaincu Interpol de lancer des opérations annuelles visant expressément le trafic d'aliments et de boissons. En 2017, la sixième de ces opérations Opson («nourriture», en grec ancien), à laquelle 61 pays ont participé, a permis de saisir pour 350 millions de dollars de marchandises. (En passant, le Canada est l'un des seuls pays industrialisés à avoir refusé de participer à ces opérations. Pourquoi? Ni l'Agence canadienne d'inspection des aliments ni la Gendarmerie royale n'ont su me le dire...)

En avril 2017, le Coldiretti, syndicat des producteurs alimentaires italiens, a publié son cinquième rapport annuel sur l'agromafia, un mot créé dans ce pays en 2012. Son constat est alarmant: de 2015 à 2016, le chiffre d'affaires de

la mafia dans l'industrie alimentaire aurait augmenté de 30 %, pour atteindre 32 milliards de dollars.

Tirant profit de la popularité du régime méditerranéen et de la gastronomie italienne, la mafia nourrit le monde de produits fabriqués au mépris des règles. Les *carabinieri* ont par exemple trouvé 350 000 tonnes de fausses farines de céréales biologiques produites dans des usines d'Europe de l'Est par une société enregistrée à Malte, un paradis fiscal. Certaines étaient en réalité destinées à l'alimentation du bétail.

C'est que la concurrence est féroce dans l'industrie alimentaire: parmi tous les détaillants, ceux qui vendent de la nourriture ont, de loin, les plus petites marges de profit, selon Statistique Canada. Pour dénicher les produits au meilleur prix, l'industrie a accès à une offre planétaire, que

le libre-échange et la mondialisation rendent plus accessible que jamais. Prenez le géant chinois du commerce en ligne Alibaba: c'est le plus grand magasin de bouffe du monde! Il offre en permanence environ six millions de lots de produits alimentaires à acheter en gros, parfois à des prix défiant toute concurrence. La plupart viennent de Chine et de pays en développement, mais on y trouve aussi quelques produits du Québec. Ingrédient frais ou congelé, bio certifié par Écocert, sans OGM, fabriqué selon les normes BRC, ISO ou HACCP, pas de problème, le moteur de recherche est fait pour les acheteurs de l'industrie, qui comprennent tout ce jargon. Quelles entreprises font leurs achats de gros sur Alibaba? Aucune ne s'en vante!

Reste que près de la moitié des 4 000 milliards de dollars du commerce mondial d'aliments s'échangent désormais entre pays riches et pauvres, par l'entremise de multiples négociants et intermédiaires. Le Canada, sixième importateur de produits agroalimentaires au monde, n'y échappe pas. Depuis 20 ans, ses importations ont triplé. Les Canadiens mangent désormais des crevettes asiatiques, du poulet américain, de l'ail chinois ou des bleuets chiliens. Même quand des aliments transformés portent une étiquette «Préparés au Québec», leurs ingrédients viennent souvent de loin.

C'est le cas du concentré de tomates, qui, comme d'autres produits hyperpopulaires, fait aujourd'hui l'objet d'un commerce mondial hallucinant, qu'a raconté Jean-Baptiste Malet en

## LES PRODUITS LES PLUS À RISQUE DE FRAUDE AU CANADA

Produits	Fraudes typiques
<b>Huile d'olive</b>	Mélange avec d'autres huiles, fausse indication sur la qualité (extra vierge)
<b>Poissons</b>	Substitution d'espèces, fausse origine géographique
<b>Miel et sirop d'érable</b>	Ajout de produits sucrants (sirop de maïs) et de colorants, fausse origine géographique
<b>Jus de fruits</b>	Ajout de sucre, colorants et agents opacifiants (pour donner l'air artisanal), fausse indication sur le fruit (raisin ou pomme à la place de fruits plus coûteux)
<b>Café et thé</b>	Substitution par des fruits ou feuilles d'autres plantes (pois grillés, feuilles d'olivier), fausse indication géographique
<b>Épices</b>	Substitution par des épices moins coûteuses, d'autres produits en poudre (coques de noix, autres résidus), ajout de colorants (dont le rouge Sudan, interdit dans l'alimentation)
<b>Produits biologiques</b>	Produits non certifiés (étiquette mensongère), dilution à l'usine par des produits non bios (ex. : jus fait d'oranges bios et non bios), certification expirée
<b>Boissons alcoolisées</b>	Contrefaçon de grandes marques, fausse origine géographique (mélange de vins, de raisins ou de concentrés), ajout d'ingrédients interdits dans la recette (sucre, colorants...)

2017 dans *L'empire de l'or rouge : Une enquête mondiale sur la tomate d'industrie* (Fayard). À Changji, dans le nord-ouest de la Chine, ce journaliste français a visité une usine qui produit chaque jour 5 200 tonnes de concentré de tomates, acheté par des milliers d'entreprises. En remontant le circuit de distribution, il a découvert des failles béantes par lesquelles des criminels s'infiltrèrent, transformant les tomates chinoises en concentré « *made in Italy* » ou en sauce provençale traditionnelle vendue à prix d'or. Traquer les produits est presque impossible.

Tant Françoise Dorcier, à Lyon, que Chris Elliott, à Belfast, me confirment que les produits les plus dangereux sont généralement envoyés dans les pays en développement. Il est plus facile pour les criminels d'y déjouer les règles... quand elles existent. « On ne doit pas penser qu'à nous, ce sont les enfants des pays pauvres qui paient le gros prix ! » rappelle souvent le chercheur irlandais aux industriels ou aux fonctionnaires qui se sentent peu concernés.

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) estime que la nourriture avariée tue 320 000 personnes par an dans le monde, dont 125 000 enfants. Combien de ces morts sont dues à des fraudes, nul ne le sait. « De plus en plus de pays en développement prennent conscience de ce danger. Le Viêt Nam, par exemple, a massivement renforcé ses contrôles, mais la tâche est énorme », dit Françoise Dorcier.

## LES GRANDS TYPES DE FRAUDES

Procédé	Explication
<b>Dilution</b>	Mélange avec un produit moins cher pour accroître le volume
<b>Substitution</b>	Remplacement par un autre produit moins coûteux : poissons, viandes, huile d'olive
<b>Ajout</b>	Substance non autorisée ajoutée pour accroître la valeur apparente du produit
<b>Fausse allégation</b>	Fausse certifications (halal, casher, biologique, indication géographique...)
<b>Poids et dates de péremption non respectés</b>	Moins de produit qu'indiqué sur l'emballage, produit en fin de vie réétiqueté ou réemballé
<b>Contrefaçon</b>	Copie d'une marque connue
<b>Vol</b>	Produits revendus après avoir été volés dans les usines, entrepôts, camions et épiceries
<b>Distribution intentionnelle de produits sous les normes</b>	Mise sur le marché d'un produit par un vendeur (producteur ou distributeur) qui sait que son produit ne répond pas aux normes de salubrité

En Indonésie, les alcools frelatés, qui contiennent parfois du méthanol et des insecticides, auraient fait près de 500 morts de 2013 à 2016, dont plusieurs touristes en vacances à Bali. Ces accidents ont relancé un grand débat national sur l'interdiction de l'alcool dans ce pays à majorité musulmane, mais la principale organisation musulmane du pays, la Nahdlatul Ulama, s'y oppose : elle craint que l'interdiction n'encourage encore plus les trafiquants.

Les économies émergentes sont aussi à risque. En mars 2017, le scandale de la *carne fraca* a frappé le Brésil de plein fouet. Des dizaines d'entreprises ont vendu aux supermarchés de la viande avariée, injectée d'un produit cancérigène pour paraître saine, fourni à des cantines scolaires des saucisses de dinde ne contenant que du soya et exporté de la viande contaminée à la salmonelle, avec la complicité d'inspecteurs véreux. Le monde entier a tremblé, car le Brésil est le premier exportateur de viande et de volaille au monde. Plus de 100 usines de viande de ce pays sont autorisées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments à exporter au Canada ! Aucune viande avariée brésilienne n'a été repérée au pays.

Nul besoin d'aller à l'autre bout du monde pour trouver des trafics éhontés, comme celui que me raconte Yves Ruel, des Producteurs de poulet du Canada, dont le siège est à Ottawa. L'an dernier, au Canada, on a importé illégalement des États-Unis environ 40 millions de kilos de viande de poulet, faussement étiquetée comme étant de la « poule de réforme » (trop vieille pour pondre). Ce qui, en raison des règles de l'ALENA, évite aux entreprises de payer des droits de douane. Ce poulet de contrebande fait de bons « spéciaux » dans les épiceries, mais il est risqué pour les consommateurs : si une salmonelle contamine les élevages américains de poulet, les Canadiens ne seront pas avertis, m'explique Yves Ruel. Et ceux qui l'importent et le revendent économisent environ 70 millions de dollars de taxes par an.

Dans un marché hyper-concurrentiel, la tentation de fermer les yeux sur les pratiques de certains fournisseurs pour grappiller quelques cents, ou pour sauver le *job* de ses employés, peut aussi être forte, surtout quand un concurrent moins regardant baisse ses prix ou que son fournisseur habituel augmente les siens. Or, avec les changements climatiques, la stabilité des matières premières alimentaires est de plus en plus menacée. Les prix et les stocks jouent au yoyo au gré des aléas climatiques et mettent parfois des entreprises en très mauvaise posture.

Ainsi, au printemps 2015, la Food and Drug Administration (FDA) a procédé au plus important rappel

FA  
FA  
Ma  
pot  
cor  
esp  
pro  
bio  
plu  
pro  
son  
pot  
ils  
aut  
enq  
leu  
mai  
aus  
fair  
des  
ou  
rec  
par  
saft  
« ro  
il es  
«  
par  
dan  
que  
de f  
Mau  
Vac  
ren  
lab  
allir  
l'Ag  
d'In  
alim  
La p  
jus  
la se  
plus  
nom  
de g  
Ce  
les  
théc  
bien  
Loi  
rése  
valo  
falts  
pers  
la su  
répr  
Pou  
Po  
dava  
renc  
insp

## FAUX LOCAL, FAUX BIO

**Mauvaise nouvelle pour les consommateurs qui espèrent que les produits locaux ou biologiques soient plus « sûrs ». Les produits biologiques sont un cadeau du ciel pour les tricheurs, car ils sont impossibles à authentifier sans une enquête poussée et leur donnent plus de marge de profit. Il est aussi plus facile de se faire arnaquer avec des produits nouveaux ou exotiques. Qui reconnaît encore le parfum du véritable safran, surnommé le « roi de la fraude » tant il est imité ?**

« En ce moment, parmi les jus, c'est dans celui de grenade que l'on trouve le plus de fraude », m'indique Maude Gunville-Vachon, que je rencontre au laboratoire de chimie alimentaire Carling, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à Ottawa. La popularité de ce jus réputé « bon pour la santé » a crû bien plus vite que le nombre d'hectares de grenadiers !

Concernant le bio, les Québécois sont théoriquement très bien protégés par la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. Dans les faits, une seule personne s'occupe de la surveillance et de la répression des fraudes. Pour tout le Québec !

Pour en savoir davantage, je rencontre cette inspectrice du Conseil

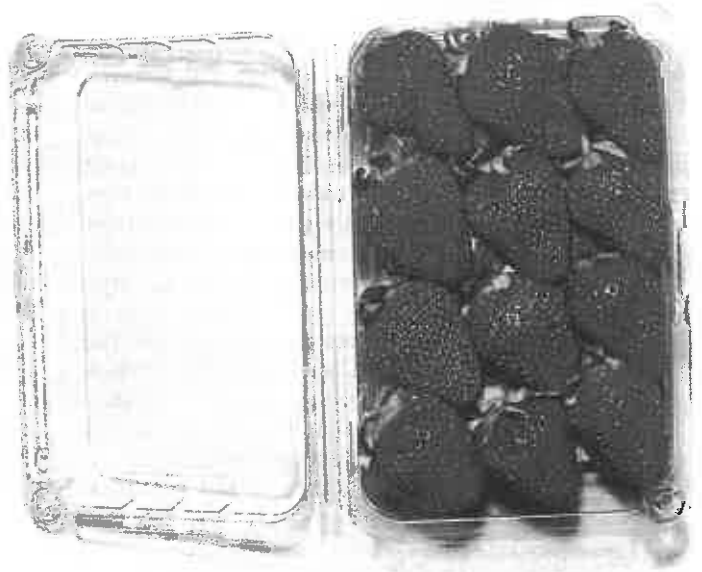
des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), l'organisme chargé d'appliquer la loi québécoise qui encadre les produits certifiés biologiques. *L'actualité* a accepté de taire son identité, l'inspectrice recevant régulièrement des menaces d'épiciers et de producteurs mécontents.

Produits et photos à l'appui, elle me montre l'éventail des subterfuges qu'elle a déjà observés : logos usurpés, dilution avec du non-bio, « camions magiques » dont les cargaisons ne deviennent blos qu'une fois passée la frontière. Il y a aussi ces entreprises qui continuent de vendre du bio même si elles ne sont plus certifiées. « On a trouvé du maïs bio importé de 10 fermes du Chili qui

n'avaient jamais existé. Ce trafic a rapporté 30 millions de dollars aux fraudeurs », raconte cette jeune femme énergique, qui ne s'en laisse pas conter.

Le CARTV n'a pas plus de ressources pour surveiller les aliments ayant une indication d'origine géographique qu'il doit protéger, comme l'agneau de Charlevoix. Pourtant, faire passer des produits pour des aliments locaux ou issus de régions bien précises, que l'on peut vendre plus cher, est un grand classique de la fraude alimentaire. En France, le *Frenchwashing* fait un tabac : en 2015, une enquête a prouvé qu'un commerce de l'Hexagone sur cinq, parmi les 8 600 étudiés, mentait sur l'origine française de ses fruits et légumes !

Jusqu'à l'an dernier, il suffisait à une entreprise québécoise de fournir une description de ses produits à Aliments du Québec (organisme financé par l'industrie pour promouvoir les produits locaux) pour obtenir le droit d'y apposer ses logos « Aliment du Québec » et « Aliments préparés au Québec ». Tricher était un jeu d'enfant. Sans compter que bien des entreprises non membres de cet organisme utilisent aussi les logos ! Marie Beaudry, directrice générale, reconnaît qu'un ménage était nécessaire. Désormais, sa petite équipe ne se fie plus uniquement aux formulaires. Elle a commencé à rendre visite à ses membres. Et aux non-membres qui trichent avec les logos, elle envoie des mises en demeure.



d'aliments de son histoire : 700 produits contenant de la poudre de cumin, dans laquelle on a trouvé des traces d'arachides, évidemment non déclarées. Une trentaine d'Américains ont subi des réactions allergiques graves. L'été précédent, une canicule avait frappé la principale région productrice de cumin de l'Inde, ce qui avait fait chuter les rendements de 40 %. « On pense qu'un fournisseur a mélangé divers résidus broyés pour minimiser ses pertes », m'explique Chris Elliott. Mais personne n'a réussi à trouver l'origine de la fraude.

« Une matière première sous tension est un moteur très puissant pour la fraude », croit Josh Laughren, directeur général pour le Canada d'Oceana, un organisme international de défense des océans établi à Washington. Aujourd'hui, près du tiers des produits de la mer vendus dans le monde ont été exploités illégalement, dit cet amoureux de la

nature originaire du nord de l'Ontario. Des journalistes ont même trouvé des ateliers d'esclaves parmi les fournisseurs de crevettes de Red Lobster et de Walmart ! La raréfaction des stocks de poissons, couplée à la hausse de la demande, a engendré des trafics qui n'existaient pas auparavant, comme le transbordement en mer de cargaisons entre bateaux de pêche et navires réfrigérés. Pas étonnant que, selon Oceana, un poisson sur cinq vendu en Amérique du Nord soit mal étiqueté, comme l'escolier, qu'on essaie de faire passer pour du thon blanc dans les sushis.

Samuel Godefroy, professeur d'analyse des risques et politiques alimentaires à l'Université Laval, et ancien haut fonctionnaire en salubrité des aliments à Santé Canada, insiste : « La plupart des acheteurs des entreprises alimentaires sont des gens honnêtes, qui peuvent se faire avoir par des fraudeurs parfois extrêmement astucieux. »

## DE L'EAU DANS LE VIN

**En Angleterre, Interpol a trouvé en 2016 de la fausse vodka Smirnoff, faite à partir d'antigel traité par osmose inverse pour lui enlever son goût chimique. Sur les 57 pays participant à cette cinquième grande opération Opson, la moitié ont saisi des alcools trafiqués sur leur territoire. En Chine, même les sceaux de protection les plus perfectionnés ne freinent pas certains copistes : selon les enquêtes sur le terrain du Scotch Whisky Research Institute, situé à Édimbourg, 40 % du scotch vendu en Chine est une imitation !**

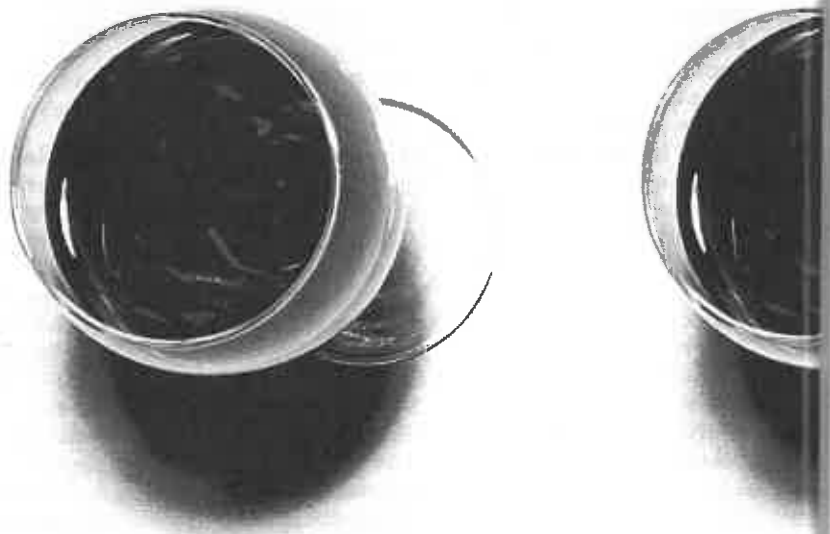
Partout dans le monde, malgré les contrôles, des fraudes à grande échelle sur l'origine des vins se multiplient, encouragées par la croissance de la viticulture, la possibilité pour les négociants de mélanger les vins et le raffinement des

techniques de manipulation du goût. Ainsi, en juillet 2017, le PDG de Raphaël Michel, une grande entreprise française de vin en vrac, a été mis en examen pour escroquerie : il aurait vendu 30 millions de litres de faux côtes-du-rhône, qui provenaient d'autres régions de France et du Chili.

Les peines pour ce genre d'arnaque sont pourtant sévères en France : en 2016, un producteur de prestigieux vins du Bordelais avait écopé d'une amende de 6,4 millions d'euros et de 18 mois de prison pour une fraude similaire.

C'est aussi pour tenter d'enrayer la

fraude qu'Ottawa a dû revoir la réglementation sur le vin de glace, en 2014, alors que les producteurs honnêtes ne parvenaient plus à vendre leur nectar : vins ordinaires additionnés de sucre et de colorants ou fabriqués à partir de fruits surgelés avaient envahi le marché.



IL Y  
L'IND  
tion  
trial  
men  
des c  
Le  
a crû  
budg  
tout  
ture,  
l'an c  
alim  
2016  
fraud  
pons  
ciale  
amer  
des p  
from  
Le  
mond  
faites  
leme  
l'Age  
exem  
peuv

ET



# QUE FAIT LE CANADA ?

**IL Y A UN OS DANS LA STRATÉGIE DES ÉTATS POUR SURVEILLER L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE.** Signe que quelque chose ne fonctionne plus : au Canada comme dans d'autres pays industrialisés, le nombre d'intoxications alimentaires a recommencé à augmenter depuis une quinzaine d'années, après des décennies de baisse.

Le nombre de produits, d'ingrédients et de fournisseurs a crû beaucoup plus vite au cours de cette période que les budgets consacrés à la surveillance de cette industrie, partout dans le monde. Au Québec, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a consacré l'an dernier cinq fois moins d'argent à surveiller l'industrie alimentaire qu'à la soutenir financièrement. En 2015 et 2016, seules 11 entreprises ont été condamnées pour des fraudes par le MAPAQ, et 15 par la Ville de Montréal, responsable de l'application sur son territoire des lois provinciales sur les aliments. En moyenne, les fautifs ont reçu une amende de 1 000 dollars. Une peccadille en comparaison des profits que représente le réétiquetage de viandes et de fromages, un des plus fréquents motifs de condamnation.

Les agences réglementaires d'un peu partout dans le monde sont démunies par rapport aux tricheurs. Les lois, faites pour encadrer la salubrité, ne leur confèrent généralement aucun pouvoir d'enquête. Les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), par exemple, ne font ni filature ni écoute électronique. Ils peuvent demander à la Gendarmerie royale d'enquêter,

mais la collaboration entre ces deux organismes fédéraux s'arrête là.

En réaction à la croissance de la fraude alimentaire, quelques pays ont cependant créé des unités spécialisées. La National Food Crime Unit du Royaume-Uni, née en 2015, dépend de l'agence britannique qui réglemente les aliments, mais elle est dirigée par un policier spécialiste du crime organisé, Andy Morling, et dispose de moyens d'enquête étendus. « Notre approche est très différente de celle des inspecteurs en alimentation », m'a expliqué le flegmatique Andy Morling lors de son passage à un congrès international sur la fraude alimentaire tenu à Québec en avril 2017.

Rien n'indique que le Canada mettra sur pied une telle structure. Surtout qu'en 2019 le budget de l'ACIA consacré au programme de surveillance des aliments chutera à 292 millions de dollars par an, soit nettement moins que les 421 millions de dollars de 2014... ou même que les 340 millions que l'Agence avait reçus du gouvernement Harper en 2010.

« Comparé à d'autres pays, le Canada a un problème de gestion des ressources financières qu'il consacre à la surveillance des aliments, car la répartition des responsabilités entre les différents paliers de gouvernement amène énormément de gaspillage », croit Samuel Godefroy, professeur d'analyse des risques et politiques alimentaires. Selon ce chercheur, qui a organisé le congrès de Québec sur la fraude pour discuter de l'expérience internationale, le Canada pourrait s'inspirer de l'Australie pour gagner en efficacité. « Les États, équivalents de nos provinces, y sont responsables de l'application de toutes les lois sur l'alimentation, et le gouvernement fédéral ne fait que financer. Alors qu'au Canada le fédéral, les provinces et même certaines villes ont leurs propres systèmes d'inspection et de plaintes », explique-t-il.

En 2004, l'Europe a changé sa loi : plutôt que de chercher à tout vérifier avec des inspections, elle a obligé les entreprises à se doter de plans de contrôle préventif de la salubrité, qui diminuent les risques de contamination accidentelle des produits, sans ruiner l'État en contrôles. Cette méthode de gestion des risques, connue sous le sigle HACCP, a été inventée par la NASA dans les années 1960. Depuis, elle a fait ses preuves pour rendre plus sûres l'industrie aéronautique et la fabrication des médicaments.

En 2011, les États-Unis ont adopté une loi fondée sur le même principe. Mais ils y ont ajouté un volet qui vise

**LE NOMBRE DE PRODUITS, D'INGRÉDIENTS ET DE FOURNISSEURS A CRÛ BEAUCOUP PLUS VITE QUE LES BUDGETS CONSACRÉS À LA SURVEILLANCE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE.**

# « L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS EST ENCORE EN MODE RÉACTION DEVANT LA FRAUDE. »

SAMUEL GODEFROY, PROFESSEUR D'ANALYSE DES RISQUES ET POLITIQUES ALIMENTAIRES À L'UNIVERSITÉ LAVAL

expressément le risque de fraude. Désormais, les grandes entreprises qui vendent des aliments dans ce pays, qu'elles soient américaines ou étrangères, doivent prouver à la Food and Drug Administration qu'elles minimisent le risque d'« adulation intentionnelle » d'un aliment en produisant un plan de défense. « C'est la réglementation la plus avancée au monde à ce chapitre, estime Samuel Godefroy. En comparaison, l'Agence canadienne d'inspection des aliments est encore en mode réaction devant la fraude. »

Aline Dimitri, chef adjointe de la salubrité des aliments à l'ACIA, assure que l'Agence « prend ce nouveau risque très au sérieux ». Dans son bureau d'Ottawa, où elle me reçoit à

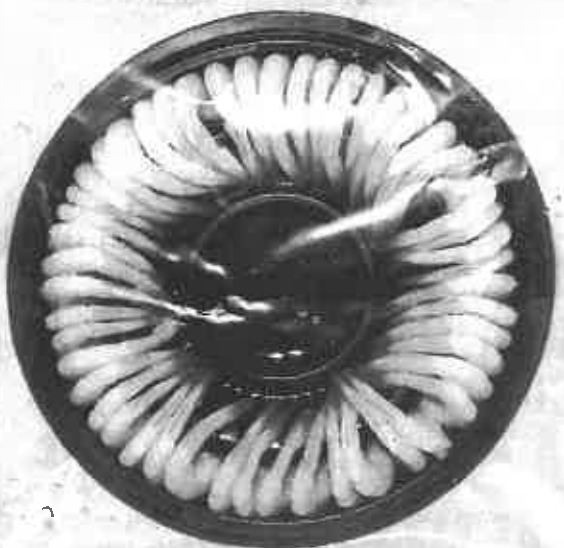
deux reprises pour répondre à mes questions, cette Syrienne d'origine m'explique en détail les grandes réformes dans lesquelles l'ACIA s'est engagée depuis cinq ans pour moderniser ses façons de faire.

En 2012, le Canada a adopté une loi semblable à celles des États-Unis et de l'Union européenne, mais elle n'est toujours pas appliquée en entier, car son règlement d'application n'a pas encore été publié.

Même si elle ne mentionne pas expressément le risque de fraude, la Loi sur la salubrité des aliments au Canada prévoit plusieurs dispositions pour dissuader les tricheurs. Les sanctions, par exemple, ont été rehaussées : une première infraction peut valoir une amende allant jusqu'à 500 000 dollars... contre un maximum de 500 dollars auparavant ! Cette mesure permettra peut-être à l'ACIA de poursuivre plus d'entreprises. Mais pour l'instant, son budget ne lui donne pas les moyens de lancer beaucoup de procédures en justice. Dans les dernières années, seules une dizaine d'entreprises ont été condamnées en moyenne par année.

Quand toutes les dispositions de la Loi entreront en vigueur, sans doute d'ici un an ou deux, les entreprises devront aussi, pour la première fois, donner à l'ACIA la liste de leurs fournisseurs directs et de leurs clients pour chaque produit, afin d'accélérer les procédures en cas de rappel. Un progrès que Josh Laughren, de l'organisme de défense des océans Oceana, juge insuffisant. « Pour diminuer le risque de fraude, l'Europe exige déjà une traçabilité complète des produits de la mer du navire au supermarché, et les États-Unis ont commencé à le faire pour 13 produits à haut risque », explique-t-il. Selon une étude britannique, le pourcentage de poissons mal étiquetés ne serait plus que de 5 % en Europe depuis que cette loi est en vigueur.

Autre première au Canada, tous les importateurs et exportateurs d'aliments devront obtenir une licence de l'ACIA. « On va ainsi passer d'environ 6 000 entreprises sous notre surveillance à environ 60 000 », dit Aline Dimitri. L'Agence a aussi commencé à envoyer certains de ses inspecteurs à l'étranger, pour mieux surveiller ce qui s'y passe.





**COMMENT UNE ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE PEUT-ELLE SE PROTÉGER CONTRE LA FRAUDE?** Cela n'a rien d'évident, reconnaît Sylvain Fournaise, vice-président à la sécurité alimentaire d'Olymel, une des plus grandes du genre au Québec. Mais comme de plus en plus d'industriels, le producteur de viande s'y est mis.

Olymel n'avait pas vraiment le choix, affirme Sylvain Fournaise, qui surveille la qualité des produits de l'entreprise depuis 20 ans. Depuis quelques mois, les multinationales qui veulent vendre aux États-Unis doivent produire des plans de défense pour satisfaire aux nouvelles exigences de la Food and Drug Administration. Par ailleurs, de plus en plus de grands distributeurs, comme Walmart ou Loblaw, exigent aussi que leurs fournisseurs aient reçu un certificat de l'Initiative mondiale de sécurité alimentaire.

« Cette initiative, plus connue sous son sigle anglais GFSI, a été mise sur pied en 2000 par un regroupement de 500 multinationales pour encourager la culture de la qualité dans l'industrie mondiale, indépendamment des exigences réglementaires de tel ou tel gouvernement », souligne Anne Gerardi, de GFSI, que je rencontre au siège mondial de l'organisme, à Paris, pour qu'elle m'explique tout ce système de certification privée. Depuis 2017, la certification GFSI implique aussi de préparer un plan de lutte contre la fraude. Les entreprises ont intérêt à s'y mettre si elles veulent rester au menu !

Olymel, entreprise qui compte 11 500 employés et exporte dans 65 pays, a décidé d'agir en menant des actions à deux niveaux : sensibiliser les employés au risque accru de fraude, puis mieux surveiller ses fournisseurs. « Avant, on inspectait leurs usines. Maintenant, on exige en plus qu'ils nous démontrent qu'ils contrôlent leurs propres fournisseurs », note Sylvain Fournaise.

Olymel a aussi réexaminé sa liste d'ingrédients. « Par exemple, on privilégie l'achat d'épices entières, ce qui est moins risqué que les poudres. Si on choisit une épice moulue, on la fait analyser par une entreprise spécialisée », précise le vice-président. Olymel a dû engager un cinquième vérificateur pour surveiller ses fournisseurs, et ses frais de

laboratoire ont augmenté. Mettre en place ces mesures a coûté environ 200 000 dollars. Est-il besoin de mentionner que cette stratégie n'est pas à la portée de tous ?

Pour aider leurs membres à se prémunir contre la fraude et à pallier les lacunes des États, des associations d'industriels ont donc pris le taureau par les cornes, en renforçant leurs propres contrôles et en talonnant les gouvernements. « Quand nous avons demandé à Ottawa de contrer le trafic de poulets américains, il a fallu travailler fort pour que les instances concernées se coordonnent et que l'une accepte de puiser dans son budget pour intervenir, dit Yves Ruel, des Producteurs de poulet du Canada. Les services frontaliers sont bien plus préoccupés par le trafic de drogues et l'immigration illégale que par les poulets ! » L'ACIA a quand même fini par retirer sa licence à un entrepôt frigorifique de Détroit, soupçonné de participer au trafic.

Peut-on faire confiance à l'industrie pour laver son linge sale en famille ?

Sans tambour ni trompette, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec s'est mise il y a quatre ans à traquer le sucre ajouté dans les barils de ses membres — elle n'en a encore jamais trouvé. « Chaque année, on achète aussi environ 300 produits dans les épicereries, et on rapporte une dizaine d'irrégularités au MAPAQ », dit le directeur général, Simon Trépanier. La plupart concernent des infractions aux règles d'étiquetage, comme l'absence d'adresse du producteur ou des adresses dans des rangs qui n'existent pas. Erreurs ou fraudes, on ne le sait pas.

Des consultants, comme le groupe NSF, un organisme international de certification sans but lucratif, ou KPMG, un réseau international de cabinets d'audit et de conseil, commencent aussi à offrir des services d'analyse de risque de fraude aux entreprises. Ces consultants s'appuient sur de nouveaux outils de surveillance, tels que le logiciel EMAlert, conçu en 2016 aux États-Unis par la Grocery Manufacturers Association. Pour 50 ingrédients, tels que le beurre, le sirop de glucose ou la farine de blé, ce logiciel affiche un « profil de risque » : celui-ci est évalué à partir, notamment, des fraudes rapportées par les médias, et de facteurs tels que l'existence ou pas de tests de laboratoire et l'indice de corruption du pays d'origine. C'est loin d'être parfait, mais c'est mieux que rien.

Certaines multinationales s'intéressent à la technologie des chaînes de blocs. Hébergé dans le nuage, ce registre comptable d'un nouveau genre (la technologie derrière les cryptomonnaies) permettrait de garder, dans un système informatique infalsifiable, les transactions sur des aliments ou ingrédients tout au long d'une chaîne d'approvisionnement. En Chine, Walmart a lancé en 2017 un projet-pilote avec IBM pour inscrire ses achats de mangues dans une chaîne de blocs. « Au final, on pourrait avoir une interface qui permettra aux clients en magasin d'accéder à des informations détaillées sur chaque produit en les scannant avec leur téléphone », croit Manav Gupta, ingénieur à IBM Canada. Mais on en est encore très loin, car cette approche va demander la collaboration de milliers d'entreprises, dont beaucoup risquent de se traîner les pieds si leurs pratiques ne sont pas irréprochables.

# SCIENTIFIQUES CONTRE FRAUDEURS

**DANS SES LABORATOIRES DE LONGUEUIL, MARC HAMILTON, PATRON ET FONDATEUR DU GROUPE ENVIRONEX, AIMERAIT BIEN INVENTER UNE ANALYSE QUI PERMETTRAIT DE DÉTERMINER À COUP SÛR CE QUI EST DU SIROP D'ÉRABLE QUÉBÉCOIS... ET CE QUI N'EN EST PAS.** Pour cela, son équipe a testé des échantillons prélevés dans des érablières du Québec en utilisant la méthode qu'AOAC International, une organisation scientifique de référence pour les méthodes analytiques, préconise pour distinguer le sirop des autres sucres. « Selon ces tests, même du sirop d'érable ultra-pur serait classé comme faux ! » raconte ce microbiologiste de formation, qui ressemble beaucoup au Gérard Depardieu d'il y a 20 ans.

La science a beaucoup progressé ces dernières années, mais l'analyse des aliments est bien plus difficile que ce que l'on s'imagine. Une épice, de l'huile d'olive ou un grain de riz contiennent des milliers de molécules, dont les concentrations sont influencées par de multiples facteurs, tels que la nature du sol sur lequel une plante a poussé ou bien les transformations subies par l'aliment, comme le séchage. Trouver l'« empreinte digitale » qui garantit l'authenticité d'un aliment n'est donc pas une mince affaire. Pour y parvenir, il faut analyser des milliers d'échantillons afin de construire une base de données de référence, à laquelle on pourra ensuite comparer un produit.

« Pour arriver à des résultats parfaitement fiables, on devrait pouvoir s'appuyer sur de vastes banques de données internationales sur les aliments. Mais personne ne veut partager des données qui ont coûté très cher à récolter »,

m'explique Marc Hamilton, qui s'avoue un peu découragé. Ces données pas toujours fiables ont de quoi freiner sérieusement le développement du marché de la détection de la fraude.

EnvironeX mène des analyses agroalimentaires pour environ 1 000 entreprises, principalement québécoises. Depuis quelques mois, la société de 250 employés est assaillie de demandes d'expertise pour de la fraude alimentaire. « On se limite aux analyses incontestables », souligne le patron.

Depuis 2009, Chris Elliott a réalisé des milliers d'essais à son centre de recherche de l'Université Queen's, à Belfast, un des mieux équipés dans le monde pour détecter la fraude alimentaire. Dans quatre grands labos, spécialisés par types d'analyse, les paillasses et frigos débordent d'échantillons de toutes sortes d'aliments fournis par des entreprises ou achetés dans des magasins. C'est là que son équipe a notamment découvert que près du quart de l'origan vendu sur la planète n'en était pas. « N'allez surtout pas croire que les épices les plus chères sont les plus pures ! » me prévient-il.

Sous la direction de Chris Elliott, une vingtaine de chercheurs élaborent de nouvelles techniques pour augmenter la palette d'analyses qu'entreprises et agences réglementaires utilisent déjà.

Lors de ma visite, deux jeunes scientifiques découpaient des morceaux de porc avec un laser chirurgical pour analyser la fumée qui s'en dégageait et voir si elle pourrait servir à déterminer la nature de la viande. Un autre testait un petit appareil optique relié à un téléphone intelligent, qui, posé sur un sac de riz basmati, permettrait de le distinguer d'autres sortes de riz.

Même si les progrès sont bien réels, il y a cependant un monde entre ces techniques expérimentales et des résultats à l'interprétation incontestable, nécessaires pour confondre des tricheurs devant des tribunaux. Des médias l'ont appris à leurs dépens récemment. La CBC, qui a fait analyser des sandwiches au poulet par des chercheurs de l'Université Trent, en Ontario, est poursuivie pour diffamation par Subway pour 210 millions de dollars. La chaîne conteste l'interprétation des tests d'ADN qui auraient révélé la présence de soya dans des poitrines de poulet censées être « 100 % pures ». Le magazine *Protégez-Vous*, pour sa part, a dû présenter des excuses à un apiculteur québécois après avoir reconnu que le test de son miel, réalisé par un grand laboratoire industriel européen, ne prouvait pas hors de tout doute que l'apiculteur avait triché.

## COMME DANS LE DOPAGE SPORTIF, LES FRAUDEURS SONT RUSÉS : DÈS QU'UNE ANALYSE PERMET DE DÉTECTER UN ADULTÉRANT, ILS S'ADAPTENT !



À Ottawa, Maude Gunville-Vachon me fait visiter le laboratoire de chimie alimentaire Carling, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, où sont centralisés les tests sur l'adultération de produits. Dans trois salles un peu vieillottes, mais à la sécurité strictement contrôlée, des dizaines d'appareils permettent de mener toutes sortes d'analyses selon les produits à tester. Mieux vaut être polyvalent ! L'habile technicienne est très fière de maîtriser les 12 tests différents à faire pour authentifier un échantillon d'huile d'olive selon le protocole édicté par le Conseil oléicole international. « On est le seul labo en Amérique du Nord à être agréé pour faire ces analyses, qui peuvent servir de preuves légales », m'explique-t-elle.

La plupart des machines sont cependant en veille, car seuls quatre techniciens travaillent dans ce labo. « Il nous faut 60 jours pour analyser un échantillon d'huile d'olive,

20 jours pour du miel et 30 jours pour un jus ou du sirop d'érable », précise Neil Vary, responsable du laboratoire. Alors que le risque de fraude augmente, le nombre d'analyses tend à diminuer. En 2017, seuls 441 échantillons ont été analysés, contre 641 en 2012. Le tiers des huiles d'olive testées au laboratoire sont pourtant non conformes.

Rod Scarlett, directeur général du Conseil canadien du miel, dont le siège est à Calgary, estime que l'ACIA est larguée face aux fraudeurs. « Pour le miel, on aurait besoin de tests plus poussés et plus nombreux, dit cet apiculteur albertain. On contrôle le miel de Chine parce qu'on sait que les principaux trafiquants sont là-bas. Mais le miel chinois nous arrive avec des étiquettes européennes, et du coup, on le laisse passer. » Comme dans le dopage sportif, les fraudeurs sont rusés : dès qu'une analyse permet de détecter un adjuvant, ils s'adaptent !

Pour les prendre de vitesse, il faudrait des techniques plus avancées. L'analyse de l'ADN est prometteuse, car elle permet de détecter des substitutions entre espèces de viandes, de poissons ou de plantes. En 2017, l'ACIA a demandé à Robert Hanner, professeur de génomique à l'Université de Guelph, d'examiner l'ADN présent dans 100 saucisses achetées dans des épiceries de Montréal, Toronto et Calgary. Parmi les 15 saucisses de dinde analysées, 5 étaient en réalité du poulet, alors que sur les 27 saucisses de bœuf, 7 contenaient du porc en quantité supérieure à 1 %. Et sur les

38 saucisses de porc, une contenait au moins 1 % de cheval. « Avec de tels pourcentages, j'ai du mal à croire à des contaminations accidentelles », affirme ce barbu très impliqué dans la lutte contre la fraude, que je rencontre dans les bureaux à peine aménagés de TRU-ID, la société qu'il a installée en bordure du campus pour vendre l'analyse d'ADN à l'industrie alimentaire.

Aline Dimitri, chef adjointe de la salubrité des aliments à l'Agence, me met en garde contre des conclusions hâtives. « Pour la dinde, c'était une erreur de l'entreprise. Pour le cheval, on enquête, mais l'usine a fermé depuis. Et pour le reste, on est encore à analyser ce que ces résultats nous disent vraiment », prévient-elle.

Cette étude va surtout aider l'ACIA à décider si elle veut poursuivre dans son intention de procéder aux analyses de l'ADN. Mais avec un budget en baisse, l'Agence parviendra-t-elle à regarnir ses laboratoires ? ■