

Viande de cheval: premières leçons d'un «scandale»

L'étalon dans l'estomac. C'est la dernière peur à la mode. Et c'est une peur médiatique, symptomatique, symbolique. On la dit de dimension européenne, planétaire peut-être. Cette nouvelle crise n'est nullement sanitaire mais alimentaire. Pas d'empoisonnement mais une vaste tromperie sur la marchandise qui réveille les peurs ancestrales de l'intoxication collective, plus ou moins volontaire. On peut désormais situer et dater son origine. «Au départ, il y a le hasard. Au bout du compte, il y a la révélation de fraudes qui n'ont rien d'isolé et témoignent tout à la fois de la crise d'un secteur, celui du cheval en Europe et de pratiques peu regardantes, celles de l'industrie agroalimentaire, rapporte Eric Albert, l'un des correspondants du *Monde* au Royaume-

les steaks hachés ne sont pas les seuls concernés. De gré ou de force, les filiales des géants de l'agroalimentaire commencent à tester leurs chaînes de production. En France, on découvre une autre version du mal: des lasagnes présentées comme «pur bœuf» et «sans huile de palme» dont la sauce est à la fois «bolognaise» et «au cheval». La célèbre marque Findus est particulièrement visée: dans certains cas, ses lasagnes congelées sont «contaminées» à près de 100%.

La sirène d'alarme est activée au Royaume-Uni, le 4 février, Findus annonçant le retrait de ses surgelés du marché. Il en va de même pour des dizaines de spécialités carnées de différentes marques dans un nombre croissant de pays: Irlande, Royaume-Uni et France mais aussi Pays-Bas, Suède, Belgique, Alle-

magne et Suisse. «Il ne s'agit pas d'une simple fraude isolée, réalisée par un sous-traitant véreux, rapporte encore Eric Albert. L'affaire est plus étendue: trois filières différentes ont, pour l'instant, été mises au jour. La première en Irlande, avec de la viande polonaise; la deuxième avec de la viande roumaine. La troisième, découverte la semaine dernière, vient du Royaume-Uni, où les autorités ont procédé à trois arrestations le 14 février. Les abattoirs Petter Boddy, dans le Yorkshire, sont accusés d'avoir envoyé des carcasses de chevaux à l'usine agroalimentaire galloise Farmbox Meats qui les transformait en steaks hachés et en kebabs.»

Comment en est-on arrivé là? Le goût du lucre bien sûr. Mais pas seulement. Les difficultés économiques aussi. «Avec la récession en Europe, beaucoup de propriétaires d'équidés n'ont plus les moyens de les conserver, nous explique le correspondant londonien. Une possibilité est de les abandonner: l'association World Horse Welfare (WHW) estime ainsi que six mille chevaux ont besoin de trouver un nouveau refuge au Royaume-Uni. Une autre solution est de les envoyer à l'abattoir. «Incinérer un cheval coûte de l'argent. En faire de la viande rapporte quelques centaines d'euros», explique le WHW. En Irlande, le pays d'Europe qui a la plus grande concentration de chevaux, vingt-cinq mille ont été envoyés aux abattoirs au cours de l'année 2012, contre deux mille en 2008. Au Royaume-Uni, le nombre a doublé en trois ans pour atteindre neuf mille. Du coup, la viande chevaline est très bon marché.» Et comme les consommateurs ont moins de liquidités, la boucle est bouclée.

En Roumanie, la situation est légèrement différente, mais le résultat est identique. Ainsi, une disposition législative interdisant les célèbres voitures à chevaux sur les routes nationales a rendu inutiles de très nombreux tracteurs équinés dont les viandes ont été retrouvées chez les bouchers chevalins. Et, en Roumanie, il se dit que la viande de cheval coûte moitié moins cher que celle de vache. Les traders de l'agroalimentaire ont tôt perçu la bonne affaire.

«Un exemple: les spaghettis à la bolognaise surgelés des supermarchés Tesco, sous-traités auprès de la société Comigel, dans lesquels jusqu'à 60% de cheval ont été trouvés, explique Eric Albert. Vendu une livre (1.20 euro) les 450 grammes, le plat est bon marché. L'enseigne britannique se dit aujourd'hui victime d'une fraude et affirme qu'elle ne travaillera plus avec Comigel, qui n'a pas respecté le cahier des charges et garantissait 100% de bœuf irlandais. Cela soulève pourtant une question: comment un distributeur britannique peut-il commander à prix plancher, à une usine basée au Luxembourg, un plat fait avec du bœuf irlandais, sans s'interroger sur les méthodes employées? Légalement, Tesco est couvert. Les règles européennes obligent simplement les entreprises à suivre les produits alimentaires, une étape avant et une étape après: il faut savoir quelle société avait l'ingrédient juste avant et où cela va ensuite. Du coup, presque personne ne connaît la chaîne de fabrication dans son intégralité.»

On peut poser la question autrement comme le fait un membre de l'Université de Greenwich: «Comment les consommateurs qui achètent des steaks hachés à 29 pences (33 centimes d'euros) peuvent-ils croire qu'ils




CC BY / kateblench

Uni. L'affaire de la viande de cheval débute le 17 septembre 2012, quand un inspecteur sanitaire du Comté de Newry (Irlande du Nord) constate un problème d'étiquetage et d'emballage sur un stock de viande surgelée (...). La viande appartenait à l'entreprise McAdams, petite structure d'import-export basée de l'autre côté de la frontière, en République d'Irlande. Il faut quelques semaines pour que le dossier soit transféré d'un pays à l'autre, puis trois mois aux autorités irlandaises pour remonter la filière.»

Le scandale éclate finalement mi-janvier: on trouverait près d'un tiers de viande chevaline dans les steaks hachés supposés au bœuf des supermarchés Tesco, Iceland et Lidl; une viande d'origine polonaise. Mais

magne et Suisse. «Il ne s'agit pas d'une simple fraude isolée, réalisée par un sous-traitant véreux, rapporte encore Eric Albert. L'affaire est plus étendue: trois filières différentes ont, pour l'instant, été mises au jour. La première en Irlande, avec de la viande polonaise; la deuxième avec de la viande roumaine. La troisième, découverte la semaine dernière, vient du Royaume-Uni, où les autorités ont procédé à trois arrestations le 14 février. Les abattoirs Petter Boddy, dans le Yorkshire, sont accusés d'avoir envoyé des carcasses de chevaux à l'usine agroalimentaire galloise Farmbox Meats qui les transformait en steaks hachés et en kebabs.»

Comment en est-on arrivé là? Le goût du lucre bien sûr. Mais pas seulement. Les dif-



n'ont que du bœuf?» Cette pression financière n'est pas nouvelle, et le scandale de la viande de cheval n'est pas la première fraude. Au Royaume-Uni, deux autres affaires ont défrayé la chronique ces dernières années. En 2009, on a injecté dans des poulets un liquide dérivé de peaux de porc et de bœuf pour les gonfler. Quelques années plus tôt, on avait transformé de vieux moutons du pays de Galles pour de jeunes brebis. Ce qui permet de relativiser l'immense affection (l'amour) que les insulaires britanniques assurent porter aux animaux. La tristement célèbre affaire de la vache folle avait déjà aidé à comprendre.

Ce scandale alimentaire et sanitaire avait été à l'origine d'une amélioration de la traçabilité des bovins. On découvre aujourd'hui qu'il s'agissait en fait d'une traçabilité très parcellaire. Elle fut pour l'essentiel le fruit de la panique de l'industrie de la viande devant l'effondrement des marchés et de la confiance des citoyens de l'Union européenne (la France au tout premier chef) devant le risque de consommer des viandes bovines contaminées par le prion pathologique responsable de la nouvelle forme de la maladie de Creutzfeldt-Jakob. Rien de comparable aujourd'hui. Les optimistes espèrent désormais que le manquement à l'éthique commerciale d'aujourd'hui aidera à réaliser ce qui ne le fut pas alors, contrairement aux engagements réels ou supposés.

Quel est l'état des lieux? «La traçabilité des viandes bovines est obligatoire depuis la ferme jusqu'à la sortie de l'établissement de transformation (abattoir, découpe) dans toute l'Union européenne, nous a résumé un haut fonctionnaire français. Des fraudes sont néanmoins possibles, notamment si les administrations en charge des contrôles de-

viennent trop squelettiques du fait de la crise économique. L'étiquetage de l'origine précise des viandes dans l'ensemble de l'Union européenne a été rendu obligatoire par un règlement publié au *Journal Officiel* de l'Union européenne, le 22 novembre 2011, avec un délai d'application de trois ans pour les Etats qui le souhaiteraient. L'étiquetage de l'origine des plats cuisinés et préparations diverses contenant de la viande n'est cependant toujours pas obligatoire. Les règles sont déjà très nombreuses dans l'UE, beaucoup plus que dans le reste du monde. Le principal

problème est le contrôle de leur application. Les autocontrôles des entreprises sans gardarmes perspicaces ont montré leurs limites.»

Reste aussi la possibilité de cuisiner soi-même ses aliments. Et même de confectionner soi-même et ses lasagnes et sa sauce bolognaise. L'agroalimentaire et la grande distribution ne sont pas toujours une fatalité. Et la révolte pourrait bientôt se manifester.

Jean-Yves Nau
jeanyves.nau@gmail.com