

CONTAMINATIONS ALIMENTAIRES : FACE A LA DIFFICULTE DE S'EN PREMUNIR, LES INDUSTRIELS CHERCHENT DES SOLUTIONS POUR S'ASSURER

Verspieren, 3^{ème} courtier en assurances français, a réuni le 11 octobre des experts, scientifiques, certificateurs, auditeurs et industriels de l'agroalimentaire pour échanger sur les solutions en matière de prévention des risques de contamination. Face à un risque protéiforme et parfois indétectable, les bonnes pratiques ne suffisent pas à garantir la pérennité des entreprises susceptibles d'être mises en cause.

Tandis que la deuxième étape des Etats généraux de l'alimentation débute, avec comme axe de réflexion la promotion d'une alimentation saine, Verspieren a organisé une conférence intitulée « Contaminations alimentaires : comment se préserver des risques d'aujourd'hui et de demain ? », dont l'actualité récente a marqué l'été avec la crise du fipronil.

Contaminants et contamination, de quoi parle-t-on ?

Charlotte Grastilleur, directrice adjointe de l'Evaluation des risques à l'Anses, a ouvert les discussions pour poser le cadre. Tous les contaminants ne sont pas le fruit d'une manipulation industrielle, volontaire ou non. Ils peuvent provenir de l'environnement naturel de l'animal ou de la plante : les sols, l'eau ou l'air. Ensuite, la contamination n'induit pas nécessairement une intoxication aiguë, facilement détectable et pouvant entraîner une hospitalisation. Il s'agit plus souvent d'une toxicité chronique pouvant induire un problème de santé publique à terme. C'est pourquoi, il est nécessaire que les industries agroalimentaires identifient les molécules en cause, pour en réduire ou en supprimer la présence.

Premier problème : un contaminant seul n'est pas forcément toxique, mais peut le devenir par association à d'autres, dans le cadre d'un « cocktail de polluants ». Deuxième problème : si 40 000 substances sont sous observation, seules 30% sont réglementées à date. Pour les IAA, la conformité à la réglementation n'est donc pas nécessairement une prévention absolue contre le risque de contamination à moyen ou long terme.

Les contaminations en chiffre

- Entre 250 000 et 750 000 intoxications alimentaires enregistrées depuis 10 ans (Institut de Veille Sanitaire)
- 70 000 consultations en urgence
- 400 décès dont 300 par la salmonellose
- 117 opérations de retrait depuis le 1^{er} janvier 2017 *

* Hors crise Fipronil

Contamination et responsabilité civile, quel enjeu ?

Pour les industriels présents et organismes interprofessionnels, tels Euralis, CookUp Solutions et Inaporc, c'est la question qui se pose. En effet, lorsqu'un industriel répond aux exigences réglementaires et aux bonnes pratiques agricoles, prérequis à son exercice, puis aux audits qualité imposés par son acheteur ou enfin à l'obtention d'une certification indépendante, peut-il se considérer à l'abri d'un préjudice ? Les précédents, dans la filière porcine, dans l'affaire de la viande de cheval ou plus récemment du fipronil montrent qu'il n'y a pas de pare-feu absolu. Faycal Bellatif, Président d'Eurofins Certification, reconnaît que l'arsenal des protocoles d'analyses en place n'est pas suffisant et ne prémunit pas contre les risques d'accumulation ou de fraude notamment.

En cas de contamination, une entreprise doit faire face à 4 problèmes. D'abord, la perte de la marchandise ; ensuite, la gestion d'un retrait ou d'un rappel de produits, avec des coûts parfois supérieurs à la capacité de financement ; s'ajoute la dégradation de l'image de l'entreprise, actif immatériel difficile à quantifier mais stratégique car elle altère les forces de résilience de l'entreprise ; Enfin, il y a la perte d'exploitation, temporaire ou définitive.

Pour se prémunir face à ces dangers, les entreprises peuvent recourir à des contrats d'assurance spécifiques. Généralement, au titre de leur responsabilité civile, ils sont couverts contre les dommages corporels, les coûts du rappel et la perte de chiffre d'affaires. Mais les contrats contamination existants impliquent, pour les assureurs, une notion de dommage corporel survenant dans les 360 jours. Or, la toxicité chronique déclenche des dommages bien au-delà de ce seuil, et les industriels perdent ici leurs garanties.

Verspieren est le seul courtier disposant d'un véritable intercalaire « contamination » proposant une modulation des garanties en fonction des besoins du client. Le pôle Agroalimentaire de Verspieren collabore avec les acteurs de l'agroalimentaire sur la conformité des produits avec la ferme volonté de créer de nouvelles solutions. Verspieren a dès lors décidé de développer un contrat d'assurance contamination inédit prenant en compte l'ensemble des risques de contamination et en lien direct avec la réglementation.

Au titre de ce contrat, toutes les crises sanitaires enregistrées depuis une trentaine d'année auraient été couvertes, à l'exception de celle de la vache folle.

A PROPOS DE VERSPIEREN

Maison-mère du Groupe Verspieren, Verspieren bénéficie du meilleur des métiers du courtage en assurances, porté par sa famille de 22 entreprises. Grâce aux savoir-faire des 2061 collaborateurs du Groupe, Verspieren crée les synergies nécessaires qui garantissent à ses clients les solutions d'assurance les plus adaptées à leurs enjeux. Sa force collective alliée à la puissance financière du Groupe permet à Verspieren d'apporter à ses clients le meilleur de l'assurance, au meilleur prix, en France et à l'international. En 2016, le Groupe Verspieren a réalisé un chiffre d'affaires de 345 millions d'euros.
www.verspieren.com – www.groupeverspieren.com

//
CONTACTS PRESSE - WE AGENCY
Aymeric Staub 01 44 37 22 18 - aymeric.staub@we-agency.fr
Elisabeth Pélabon 01 44 37 22 09 - elisabeth.pelabon@we-agency.fr
//