

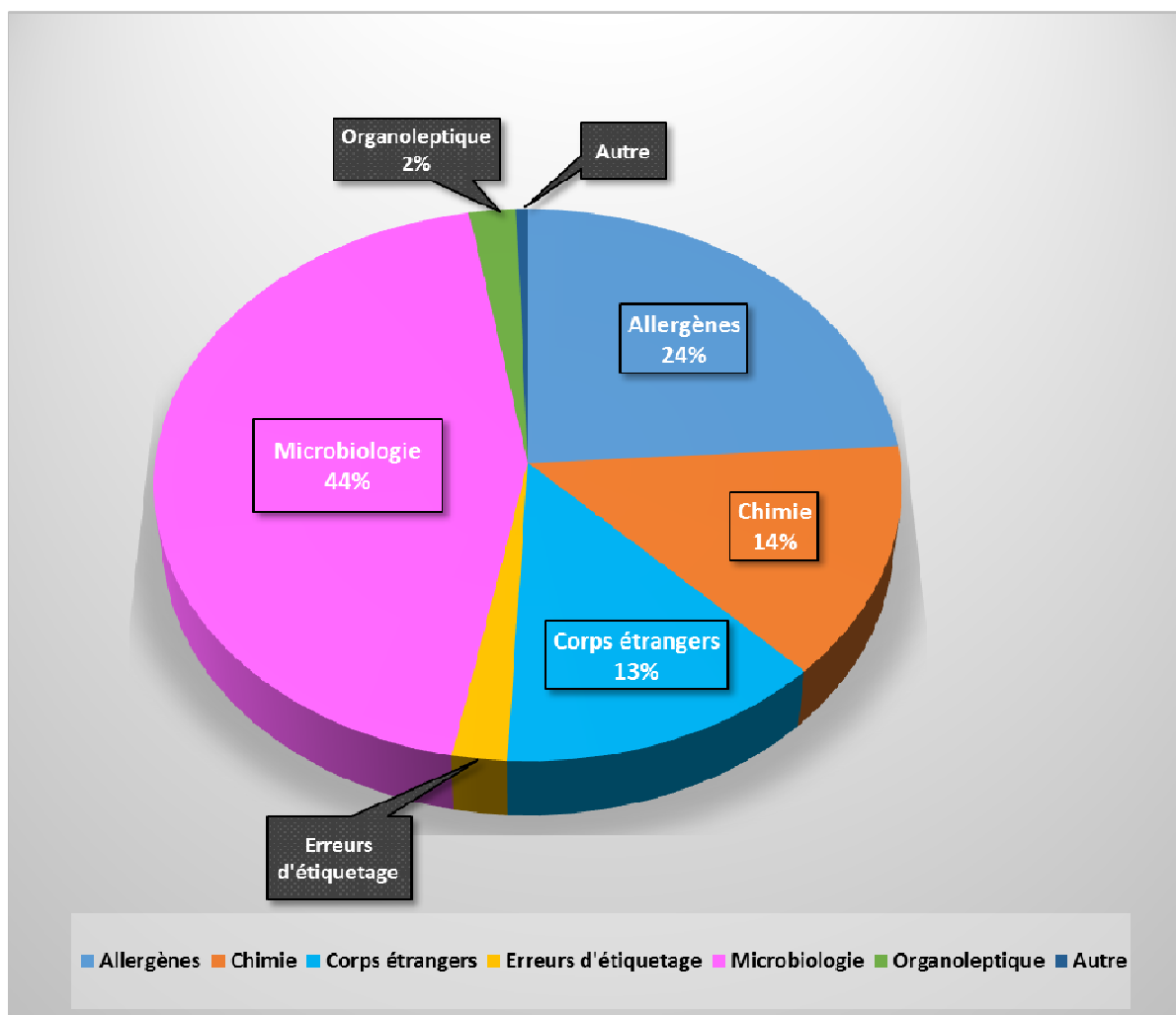
## Bilan des Rappels produits alimentaires 1<sup>er</sup> semestre 2019

Le 16/08/2019

Édité par Mme Valérie ROUVET – Cogérante et Responsable QSE du Laboratoire AQMC  
Base d'exploitation : Site internet « [www.Oulah.fr](http://www.Oulah.fr) »

Lancée en juillet 2015, Oulah ! est une initiative citoyenne et la seule plateforme entièrement dédiée aux rappels de produits en France. Site internet, newsletter quotidienne & présence sur les réseaux sociaux pour mieux informer les consommateurs.

### I. Bilan par Motif de Rappel



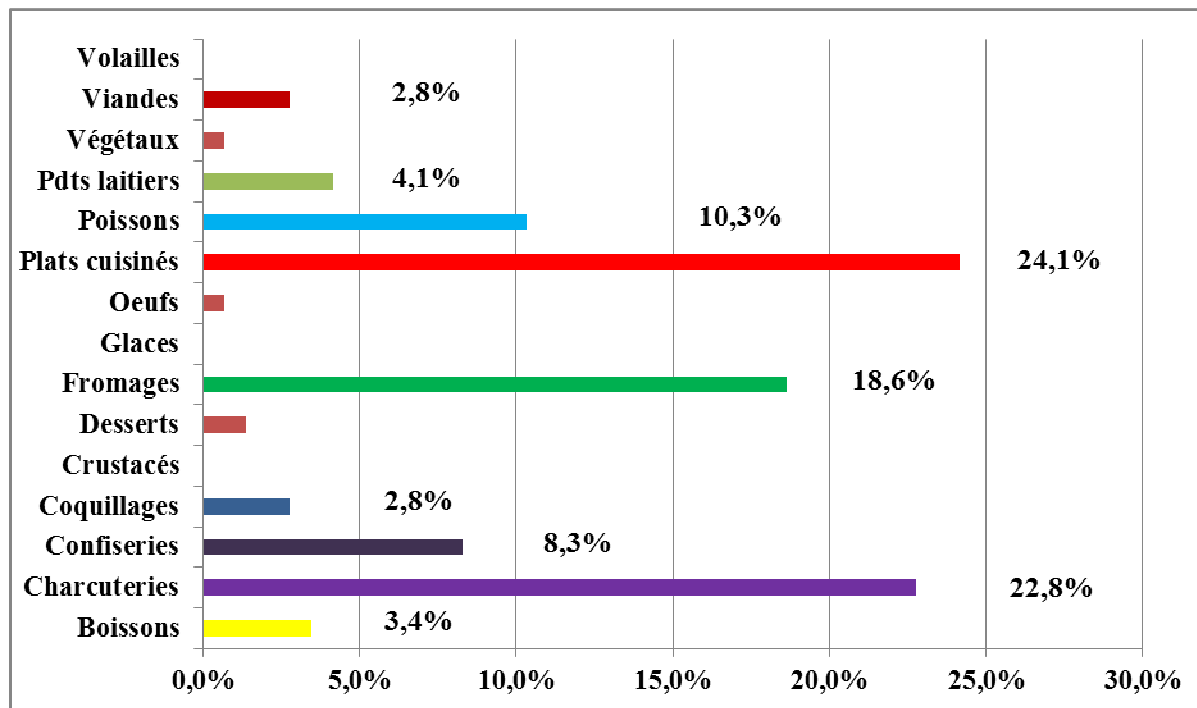
Comme nous pouvons le constater, les rappels en lien avec le danger microbiologique demeurent prédominants avec **44%** des rappels enregistrés malgré une sensible diminution de 11% par rapport à 2018 (**55%**). Ce point sera décrit plus en détail par la suite.

Les dangers corps étrangers demeurent stables par rapport aux deux années précédentes alors que la part des rappels liés à des défauts d'informations d'allergènes est en pleine croissance (**24%** des rappels enregistrés contre **12%** en 2018). Ces données peuvent être interprétées de la façon suivante :

## Bilan des Rappels produits alimentaires 1<sup>er</sup> semestre 2019

- Augmentation des contrôles officiels sur les règles d'étiquetage
- Augmentation de la surveillance par les associations de personnes allergiques
- Manque de maîtrise des règles d'étiquetage par certains professionnels (à ce titre, les rappels sont bien répartis entre des marques renommées, des marques MDD (**31%**) et des marques moins connues)

### II. Bilan par Famille de produits alimentaires



4 familles prédominent et représentent à elles seules **76,5%** des rappels :

- Plats cuisinés
- Charcuteries
- Fromages
- Poissons

Ces produits font l'objet de consommation régulière toute l'année contrairement aux coquillages et aux végétaux qui sont plus saisonniers avec des recrudescences de consommation l'été.

La répartition des rappels parmi les poissons est la suivante :

- Poissons fumés : **47%**
- Poissons crus : **29,4%**

De même pour les charcuteries on peut faire la distinction suivante :

- Charcuteries cuites : **42,4%**
- Saucisserie crue : **12,1%**
- Charcuteries salées séchées : **39,4%**

Les motifs de rappel relatifs aux charcuteries sont à **69,7%** en lien avec un danger microbiologique :

- *Salmonella* : **30,5%**
- *Listeria monocytogenes* : **69,5%**

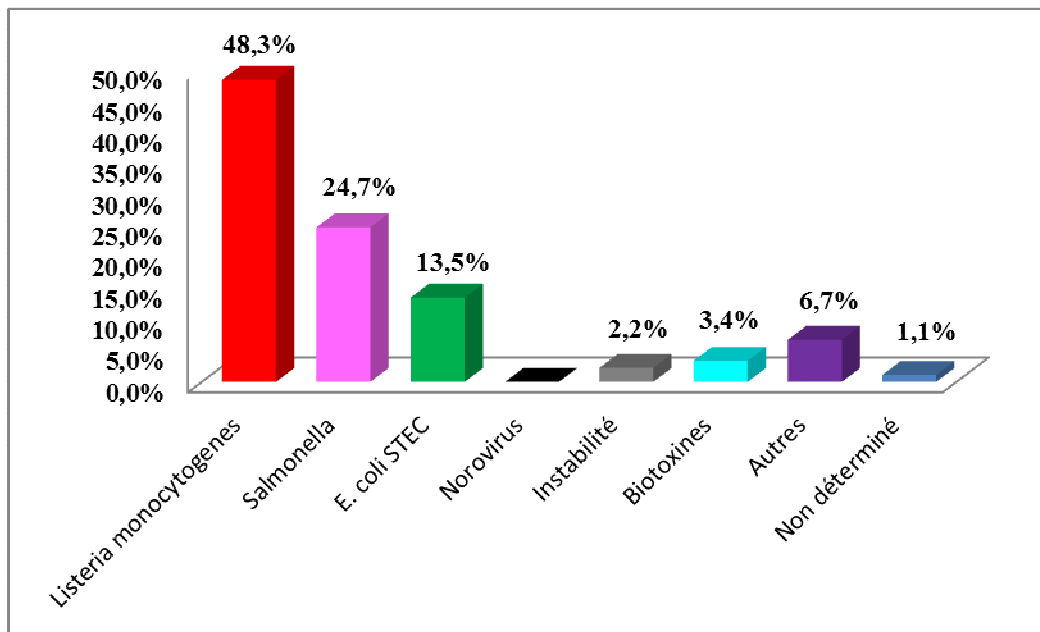
Par ailleurs, **100%** des fromages rappelés sont des fromages au lait cru avec pour motif de rappel un danger microbiologique :

## Bilan des Rappels produits alimentaires 1<sup>er</sup> semestre 2019

- *Salmonella* : **14,8%**
- *Listeria monocytogenes* : **40,8%**
- *Escherichia coli* shigatoxique : **44,4%**

Ces données confirment une recrudescence des autocontrôles en *E. coli* shigatoxiques dans les fromageries au lait cru depuis 2 ans.

### III. Bilan en lien avec le danger microbiologique



Les 3 principaux dangers ayant entraîné un rappel de produit demeurent les mêmes :

- *Listeria monocytogenes* : **48,3%** (en forte diminution par rapport à 2018 avec **65,1%**)
- *Salmonella* : **14,8%** (en proportion stable par rapport à 2018 avec **16,4%**)
- *Escherichia coli* shigatoxique : **13,5%**

2 paramètres ont disparu par rapport à 2018 :

- *Cronobacter sakazaki*
- Norovirus (ce dernier n'étant pas un critère réglementaire en dehors des fraises de Chine et n'étant demandé qu'en monitoring sur le GBPH de la FCD Produits MDD 2016, les contrôles demeurent très aléatoires)

Par contre une nouvelle biotoxine a fait son apparition en 2019 : le ciguatoxine.

1 cas recensé sur du filet de Thazard importé des Antilles. L'internationalisation de la consommation nous amène à nous pencher sur des dangers présents spécifiquement dans certaines zones géographiques.

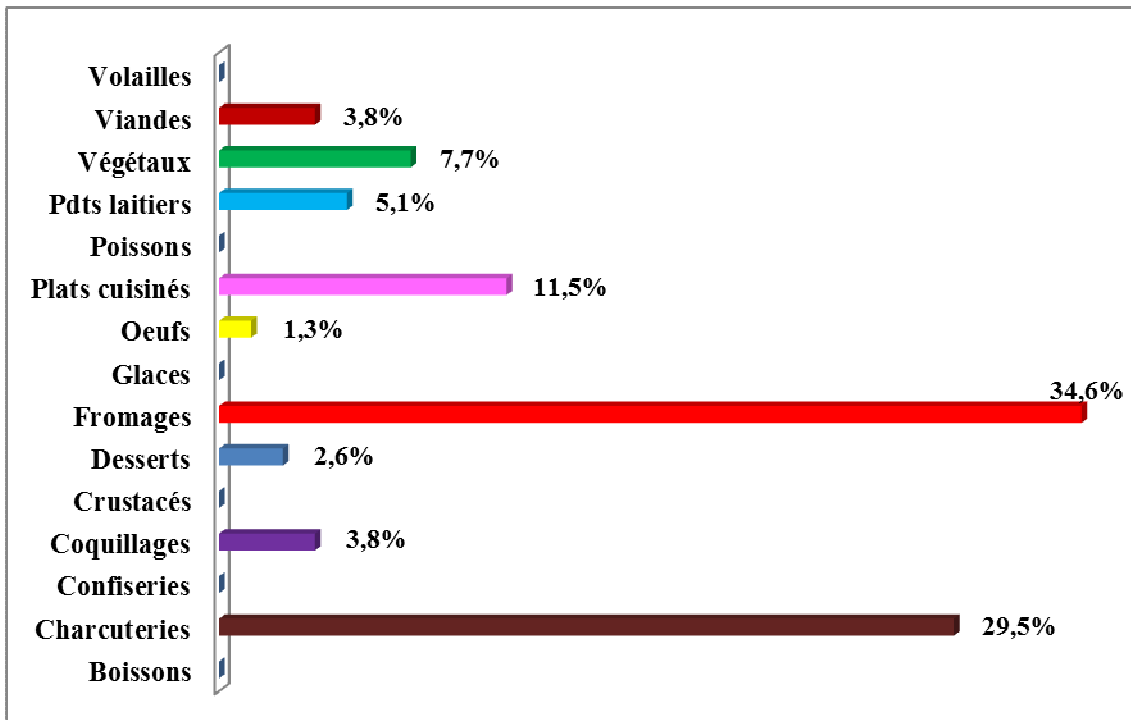
La répartition des rappels en lien avec la *Listeria monocytogenes* est la suivante :

- Charcuteries : **37,2%**
- Fromages : **25,6%**
- Poissons : **18,6%**
- Plats cuisinés : **16,2%**

De même pour la *Salmonella* on peut faire la distinction suivante :

- Charcuteries : **36,3%**
- Produits laitiers : **2%**
- Fromages : **18,2%**
- Végétaux : **18,2%**

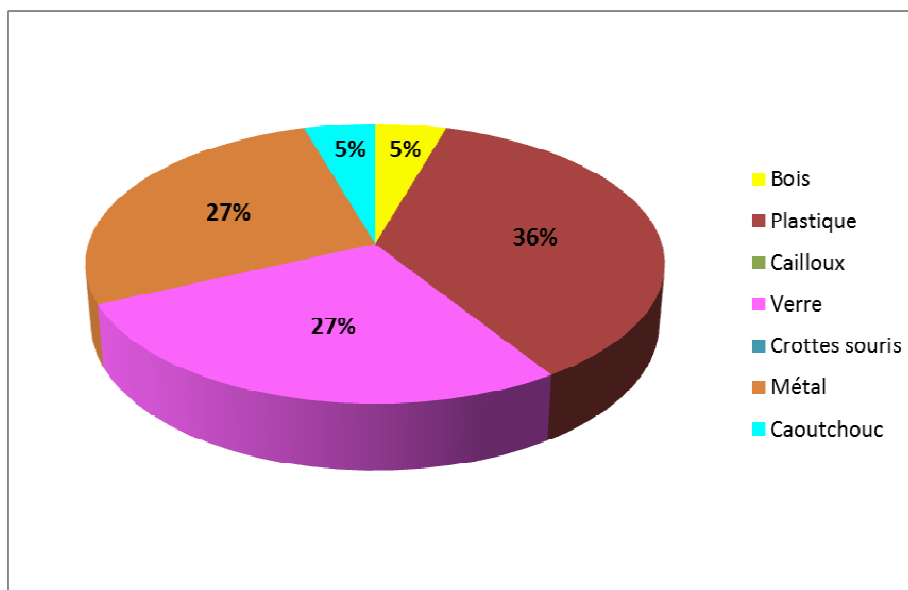
## Bilan des Rappels produits alimentaires 1<sup>er</sup> semestre 2019



Si on se penche sur la répartition du danger microbologique par famille de produit, on obtient les données suivantes :

- **64,1%** des rappels concernent les fromages et les charcuteries
- **7,7%** concernent des produits végétaux
- **5,1%** concernent des produits laitiers (50% Beurre / 50% Lait infantile)
- **3,8%** concernent des coquillages (dont 3 sociétés héraultaises sur 4 concernées)

### IV. Bilan en lien avec le danger Corps étrangers



## Bilan des Rappels produits alimentaires 1<sup>er</sup> semestre 2019

Les 3 principaux corps étrangers recensés sont sensiblement les mêmes que les précédentes années. Par ordre de grandeur on peut retrouver le plastique, le verre et le métal. Ils représentent à eux seuls **90%** des corps étrangers à l'origine des rappels de produits.

Si on considère le cas du métal, cette proportion (**27%**) semble non négligeable au regard des moyens de détection existants à ce jour et déjà mis en œuvre par de nombreuses entreprises agro-alimentaires.

Par contre on peut constater que le plastique (matière très utilisée en agro-alimentaire) prend une part dominante en 2019 (**36%** des rappels contre **18,7%** en 2018).