Les tendances en matière de retraits et rappels alimentaires aux États-Unis entre 2004 et 2013

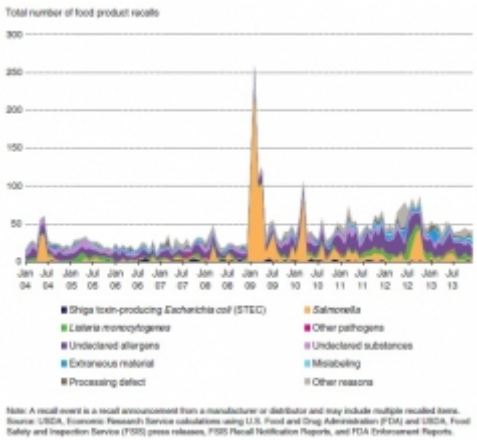
12 septembre 2018

L'*Economic Research Service* de l'USDA a valorisé en juin dernier, dans son journal en ligne *Amber Waves*, une analyse précédemment publiée, des retraits et rappels alimentaires aux États-Unis entre 2004 et 2013. L'étude se base sur les résultats des activités de contrôle (notifications, communiqués de presse, etc.) du *Food safety and inspection service* (FSIS), en charge de l'inspection des viandes, des ovoproduits et de certains poissons, et de la *Food and Drug Administration* (FDA), responsable des autres produits alimentaires.

Une augmentation significative des retraits-rappels, de 20 % par an en moyenne, a été constatée pour certains produits tels que les céréales, les produits d'origine animale et les plats préparés, en particulier dans les États les plus peuplés. Entre 2004 et 2008, le nombre moyen de retraits-rappels était de 304, contre 679 entre 2009 et 2013. Selon l'auteure, le renforcement de l'arsenal réglementaire a pu contribuer à cette augmentation, par un contrôle plus rigoureux (parutions du *Food allergen labelling and consumer protection act* (FALCPA) en 2004, et du *Food safety modernisation act* (FSMA) en 2011). Parmi les alertes alimentaires sensibles constatées figure la contamination de beurre de cacahuète à Salmonella, responsable en 2009 de 714 cas dont 9 décès. Ce sont toutefois les produits frais d'origine animale qui présentent le plus grand potentiel de risques.

Le rapport pointe aussi l'augmentation des retraits-rappels en lien avec des allergènes non déclarés (27 % du total). L'auteure rappelle que l'étiquetage des allergènes est crucial pour la santé publique – surtout celle des enfants, chez qui les allergies augmentent – et propose un suivi renforcé en la matière. Par ailleurs, 22 % des retraits-rappels découlent de celui d'un ingrédient initial. Il est donc suggéré une surveillance renforcée pour les ingrédients à haut risque (beurre de cacahuète, pistaches, protéines végétales hydrolysées) destinés à une large utilisation en aval en industrie alimentaire.

Rappels de produits alimentaires, par cause et par mois, entre 2004 et 2013



Source : USDA

L’étude envisage également les conséquences économiques de ces mesures de santé publique car, après un retrait-rappel, l’impact commercial pour les firmes peut être important. Aux pertes directes de produits s’ajoute l’image dégradée auprès des consommateurs. Selon l’association des industriels de l’alimentation (*Grocery manufacturers association*, GMA [https://www.gmaonline.org/ – ce lien n’est plus valide]), 29 % des firmes qui ont connu un retrait-rappel au cours des 5 années précédentes estiment avoir subi chacune entre 10 à 30 millions de dollars de pertes.

Madeleine Lesage, Centre d’études et de prospective

Source : United States Department of Agriculture, United States Department of Agriculture