

LES FRAUDES ALIMENTAIRES – PRATIQUES, LEGISLATION, STANDARDS ET AUDIT

Constantinescu (Pop) Cristina Gabriela

Faculté de Génie Alimentaire, Université « Stefan cel Mare », Suceava, Romania

Constantinescu (Pop) Cristina Gabriela : gabriela.constantinescu@fia.usv.ro

Sommaire : La présence sur le marché des aliments fraudés mène à un degré faible de confiance dans les produits agroalimentaires, fait qui influence négativement la consommation de ces produits, bien au niveau national qu'au niveau international – tout cela dans le contexte où apparaissent bien plus de controverses sur la qualité des ingrédients utilisés dans l'obtention des produits alimentaires au même nom en fonction de la destination géographique. L'intégrité des produits alimentaires dans la chaîne de production-commercialisation est d'abord fondamentale, la commercialisation de produits alimentaires fraudés étant au détriment du consommateur, de l'état et des opérateurs économiques du domaine. Si les aspects concernant la sécurité alimentaire et la qualité des produits agroalimentaires sont réglementées bien par la législation européenne que celle nationale, il n'y a pas encore un cadre législatif bien réglementé pour l'authenticité des produits agroalimentaires, il n'y a pas une définition validée, des conditions, caractéristiques, procédures, contraventions, sanctions. Ce désagrément favorise la falsification, la fraude des produits agroalimentaires tout au long de la chaîne production-commercialisation. Les fraudes visant les aliments ne sont pas bien comprises ou elles sont confondues avec d'autres notions, par exemple la sûreté ou la sécurité des aliments. La falsification des aliments est rarement accompagnée par l'affectation de la santé des consommateurs (développement des allergies alimentaires, états de maladie causés par quelques composants imprévus à la consommation humaine, par exemple la mélamine ou des huiles minérales etc.). La fraude alimentaire est une substitution frauduleuse et délibérée, dilution ou addition dans des produits ou matières premières, ou présentation fautive des produits ou matières, au but de revenus financiers, par l'augmentation de la valeur apparente du produit ou réduction du coût de production [IFS Food vers 6.1]. Ce travail se propose de réaliser un modèle de procédure opérationnel à l'aide duquel un agent économique soit capable d'évaluer sa propre vulnérabilité à la fraude et, dans le même contexte, puisse fournir des produits authentiques sur le marché.

Mots-clés : sécurité alimentaire, fraude alimentaire, vulnérabilité.