

Lait contaminé: comment Lactalis a bravé les règles sanitaires

PAR DISCLOSE
ARTICLE PUBLIÉ LE JEUDI 22 OCTOBRE 2020



L'usine Celia de Craon, en Mayenne © Nicolas Serve

Disclose dévoile les nombreuses dissimulations du géant laitier dans le scandale des salmonelles dans les poudres de lait infantile, qui soulignent les défaillances des autocontrôles placés sous la responsabilité des industriels.

Mardi 15 octobre 2019 à 9 h 30, le président de Lactalis franchit les grilles de la gendarmerie de Nantes. Il n'en sortira pas avant la tombée de la nuit. Emmanuel Besnier est placé en garde à vue dans le cadre de l'enquête ouverte il y a deux ans sur les salmonelles dans les poudres de lait infantile.

Les charges sont lourdes : « blessures involontaires », « inexécution d'une procédure de retrait ou de rappel », « tromperie » aggravée. Les policiers l'interrogent plus de douze heures sur cette crise qui a conduit au moins trente-huit bébés à l'hôpital. Mais le président du groupe Lactalis est « parfaitement préparé », selon les enquêteurs. Et surtout, il n'a aucune intention de clarifier les causes de la contamination, comme le révèle le procès-verbal de son audition consulté par Disclose.

« Je ne me souviens plus » ; « Je ne maîtrise pas ce sujet »... À l'en croire, Emmanuel Besnier aurait été tenu à l'écart de toutes les décisions ayant abouti à un scandale sanitaire sans précédent dans l'histoire de son groupe. « Je n'ai pas fait un suivi quotidien de cette crise », déclare-t-il à plusieurs reprises, qualifiant les

faits de simple « accident ». Et « après un accident, plaide-t-il, il est toujours facile de dire que les choses étaient mal faites ».



Les produits infantiles de marques Picot sont notamment concernés par l'alerte sur une contamination à la Salmonella Agona, une bactérie potentiellement mortelle chez les nourrissons. © Nicolas Serve

Deux ans plus tôt, le 1^{er} décembre 2017. Emmanuel Besnier est chez lui, à Paris, lorsque son téléphone sonne. Il est tout juste 20 heures. Michel Peslier, le directeur juridique et audits du groupe, l'informe qu'une alerte a été déclenchée par les services de l'État pour une contamination à *Salmonella Agona*, une bactérie potentiellement mortelle pour les nourrissons.

Selon les premières informations, les marques Picot et Milumel, fabriquées dans l'usine Celia de Craon, en Mayenne, sont concernées. Une cellule de crise est constituée dans la nuit. Le scandale éclate le lendemain.

Un numéro vert est mis en place par l'industriel le jour même. Objectif, d'après un mail interne consulté par Disclose : « Identifier les familles concernées et convenir avec elles d'une indemnisation dont le montant sera établi selon le droit commun. » Certains cas semblent sévères, à l'image de ce signalement du 4 décembre 2017 : « Fièvre 40 °C, diarrhée, sang dans les selles, hospitalisé depuis hier. Test par l'hôpital positif à la salmonelle. » En l'espace d'un mois, pas moins de 32 800 appels sont archivés par les standardistes du groupe.

Un premier rappel de douze lots empoisonnés est décidé par l'industriel le 2 décembre. Une semaine plus tard, au vu des éléments dont disposent les pouvoirs publics et face à l'inertie de Lactalis, c'est le ministre de l'économie Bruno Le Maire qui décide d'élargir la procédure. 620 lots sont rappelés. « *L'analyse des services de l'État et celle de l'équipe Lactalis étaient différentes [...] Nous n'avons pas réussi à les convaincre* », commente sobrement Emmanuel Besnier lors de sa garde à vue.

Le 21 décembre, tandis que le président de Lactalis reste absent de la scène publique, un rappel de 720 lots supplémentaire est déclenché. Il faut attendre le 12 janvier 2018, soit plus d'un mois après le début de l'affaire, pour que l'intégralité de la poudre fabriquée à Craon parte à la destruction. « *Paris est toujours extrémiste* », résume un cadre de l'usine dans une note saisie en perquisition.

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a enquêté plus de dix mois sur cette affaire et les manquements présumés du géant laitier. Leurs conclusions, que Disclose a consultées dans leur intégralité, sont accablantes.

Dans ce rapport de 234 pages remis au pôle santé publique du parquet de Paris, les inspecteurs affirment que « *la stratégie du groupe Lactalis a consisté à réduire l'impact des opérations de retrait et rappel au strict minimum* », que ce soit d'un point de vue « *financier ou en termes de notoriété, notamment en argumentant à plusieurs reprises pour des rappels*

a minima ». Selon Emmanuel Besnier, ses équipes auraient « *réagi en fonction des éléments* » en leur possession.



L'usine Celia de Craon, en Mayenne © Nicolas Serve

Dès le début de l'alerte, le 1^{er} décembre 2017, les autorités demandent à Lactalis l'état des lieux sanitaires annuel de l'usine. La direction ne coopère que partiellement. Elle transmet les analyses sur les produits finis, toutes conformes. Mais elle retient les résultats concernant l'environnement de fabrication, comme la réglementation l'y autorise à l'époque. C'est le cas de deux prélèvements effectués le 23 août et le 2 novembre 2017, tous deux positifs à la salmonelle.

Pour les enquêteurs qui cherchent à circonscrire le scandale sanitaire au plus vite, ces deux résultats positifs constituent pourtant une information capitale, comme l'explique une inspectrice de la DGCCRF lors de son audition, en mars 2018.

Durant « *une partie de la nuit, l'entreprise nous communiquait les résultats de ses autocontrôles sur les produits finis. Tous ces résultats étaient négatifs*, explique-t-elle. [On] se demandait comment la salmonelle avait pu se retrouver dans les produits incriminés. [On] a insisté pour savoir si l'entreprise n'avait pas connaissance de résultats positifs. C'est suite à cette demande qu'[elle] a évoquée deux résultats positifs. » Sept heures se sont déjà écoulées depuis le début de l'alerte sanitaire.

Cette révélation plus que tardive interpelle les fonctionnaires de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de Mayenne. D'autant que l'un d'entre eux a contrôlé le site trois mois plus tôt.

Dans la matinée du 2 décembre, l'auteur dudit contrôle interroge par courriel son interlocutrice de l'époque. « *Nous sommes venus le 5 septembre [2017] dans vos locaux, rappelle-t-il. Les résultats d'autocontrôles*

ont été émarginés par nos services mais je n'ai pas souvenir du résultat positif [...]. Avait-il déjà été reporté sur votre tableau de suivi interne ? » C'est Arnaud Boinard, chargé de la direction du site, qui lui répond : « *Le registre des contrôles environnementaux de la tour 1 contient bien la présence de salmonelle.* »

Pourquoi l'information n'a-t-elle pas été communiquée à ce moment-là ? Car la visite concernait les ateliers de fabrication de céréales, argue-t-il. Pas ceux de la tour 1... où la salmonelle venait justement d'être détectée par les équipes de Lactalis.

« Il y a un manque de culture de la sécurité alimentaire »

Pour les enquêteurs de la DGCCRF, cela ne fait aucun doute : la dissimulation de cette information d'intérêt public révèle une « stratégie » de Lactalis soigneusement organisée. Elle aurait consisté, selon eux, à « maîtriser la communication en limitant les intervenants autorisés, en limitant les réponses au strict sujet des questions posées, en ne diffusant pas spontanément les informations même lorsque cela concerne des produits non conformes ou le statut sanitaire de l'usine ».

D'après leurs conclusions, cette stratégie aurait également servi à « minimiser voire dissimuler les défaillances de Celia et du groupe ». Interrogé sur ces allégations, Emmanuel Besnier déclare n'y voir aucune « volonté de masquer ou de cacher » quoi que ce soit.

En réalité, Lactalis avait connaissance depuis le mois de juillet d'un risque de contamination à la salmonelle dans les produits déjà mis sur le marché. Selon nos informations, quatre réclamations de parents concernant des cas de salmonellose ont été reçues entre juillet et septembre 2017. Des mesures sanitaires auraient dû être prises dès les premiers signalements.

Les enquêteurs ont eu beau chercher, ils n'ont trouvé aucune trace de réaction de la part de l'industriel. Une inertie d'autant plus troublante que les analyses positives du mois d'août étaient déjà connues en interne.

Le 6 décembre, alors que le scandale fait la Une des médias, Lactalis tente de reprendre la main en annonçant la venue sur le site d'un expert en sécurité sanitaire des aliments. En organisant cette visite, la direction espère se dédouaner de toute responsabilité. Mais en interne, l'événement suscite une vive inquiétude. En témoignent des SMS consultés par Disclose entre un responsable de production et des membres de son équipe.

« *Attention, pianote-t-il le 15 décembre, soit trois jours avant l'arrivée de l'expert. Il faudra bien avoir l'usine propre et visitable [...]. Pas de matériel au sol, zones rangées de manière cohérente par rapport au lavage classique.* » Quelques minutes plus tard, nouveau message : « *Info de la Qualité, la gouttière est maquée (sic) de coulures, traces humidité... priorisez ce coin dès lundi stp. Salut.* »

Le jour J, à 7 h 02, ultime SMS du responsable de production : « *Priorité de ce matin : rendre les ateliers propres, car visite cet après-midi. Je vous laisse bien passer le mess de prioriser l'aspect visuel qualité.* »

L'inspection dure quarante-huit heures. Le 21 décembre, le rapport de l'expert indépendant est sur le bureau de la direction. Ses conclusions sont cinglantes : « *Il y a un manque de culture de la sécurité alimentaire* », une « *refonte complète du plan de maîtrise sanitaire reste encore à faire* ».

Plus loin, il enfonce le clou : « *L'événement de 2017 montre que la contamination a su rester plus de dix ans sous le radar du suivi de la qualité jusqu'à la rupture de maîtrise.* » Ces commentaires font l'objet d'une déflagration en interne : la direction souhaite à tout prix éviter qu'ils soient rendus publics. « *C'est une cata, il faut relire la version finale* » avant diffusion, prévient une directrice technique dans un carnet saisi dans son bureau.

S'ensuivent plusieurs allers-retours entre l'expert et des cadres de Lactalis qui remplacent les trois passages cités plus haut, entre autres. « *Oui, [le rapport] a été modifié pour des questions de forme*, a confirmé l'expert devant les enquêteurs, en avril 2018. *Il s'agissait principalement de tournures de phrase que l'on m'a proposé de modifier.* » À la fin, ratures et

commentaires parsèment le document original. Une fois expurgé de ses remarques les plus accablantes, le rapport est transmis aux autorités. Interrogé par les enquêteurs sur les multiples modifications qui y ont été apportées, Emmanuel Besnier déclare qu'il n'a « *pas de commentaires à faire* ».

Parmi les éléments censurés par la direction, l'expert soulevait donc une hypothèse embarrassante : une souche de salmonelle vieille de douze ans aurait contaminé des millions de tonnes de lait en poudre par « *manque de culture de la sécurité alimentaire* ». En 2005, l'usine de Mayenne faisait déjà l'objet d'une contamination à la salmonelle. Deux ans plus tard, le site était racheté par Lactalis en même temps que l'entreprise Celia.

Au moment de la transaction, Emmanuel Besnier était parfaitement au courant de cet historique, comme il la lui-même reconnu pendant sa garde à vue : « *Les vendeurs nous ont informés à l'achat.* » Mais le chef d'entreprise n'a pas cherché à en savoir plus. « *J'ignore si des moyens différents à ceux d'une usine sans incident ont été mis en place à cette époque* », admet-il.

La fabrication du lait en poudre réclame pourtant une vigilance accrue. Notamment pour les opérations de nettoyage et de désinfection des zones de séchage, où l'eau est formellement proscrite, et de conditionnement, où les poudres sont au contact de l'air. Pour s'assurer que le plan de maîtrise sanitaire est respecté, Lactalis a l'habitude de faire appel à la direction qualité du groupe, ou DQG.

Entre 2008 et 2017, cette direction a contrôlé 29 fois le site de Craon. Et presque à chaque fois, des problèmes d'hygiène ont été soulevés. À l'image de cette inspection de janvier 2014, après une alerte à la

salmonelle dans l'environnement de l'usine. La DQG met alors en évidence un « *risque de contamination* » liée à l'absence de « *nettoyage des égouts et des équipements* ».

L'année suivante, la DQG note un accroissement important du taux de bactéries, des cronobacters, dans l'environnement de production. Selon les documents consultés par Disclose, un important client du groupe a également tiré la sonnette d'alarme cette année-là, après un audit. Il s'agit de Régilait.

Entendu par les enquêteurs début 2019, le responsable des achats de l'entreprise est revenu sur cet épisode. Selon lui, il atteste d'un « *défaut de maîtrise de l'hygiène* » sur le site. « *Oui, il y a eu des manquements en matière d'hygiène chez Lactalis [...], conclut-il. Des problèmes existant en [2015] existaient toujours en 2017.* »

Depuis le début de l'affaire, quatorze cadres et dirigeants du groupe Lactalis ont été entendus sous le régime de la garde à vue, selon un procès-verbal de synthèse daté du 11 février 2020. Tous auraient assuré aux enquêteurs que « *le groupe Lactalis n'avait pas failli* ». Emmanuel Besnier le premier.

Boite noire

Les auteurs de l'enquête, à consulter [ici](#) sur le site de Disclose, sont Mathias Destal, Marianne Kerfriden, Inès Léraud et Geoffrey Livolsi.

Disclose est un média d'investigation, à but non lucratif, entièrement financé par le don. Des équipes de journalistes mènent des enquêtes pendant plusieurs mois, puis publient leurs sujets sur un site en accès libre et avec des médias partenaires. Objectif : maximiser l'impact des révélations et soutenir le droit à l'information des citoyens.

Directeur de la publication : Edwy Plenel

Direction éditoriale : Carine Fouteau et Stéphane Alliès

Le journal MEDIAPART est édité par la Société Editrice de Mediapart (SAS).

Durée de la société : quatre-vingt-dix-neuf ans à compter du 24 octobre 2007.

Capital social : 24 864,88€.

Immatriculée sous le numéro 500 631 932 RCS PARIS. Numéro de Commission paritaire des publications et agences de presse : 1214Y90071 et 1219Y90071.

Conseil d'administration : François Bonnet, Michel Broué, Laurent Mauduit, Edwy Plenel (Président), Sébastien Sassolas, Marie-Hélène Smiéjan, François Vitrani. Actionnaires directs et indirects : Godefroy Beauvallet, François Bonnet, Laurent Mauduit, Edwy Plenel, Marie-Hélène Smiéjan ; Laurent Chemla, F. Vitrani ; Société Ecofinance, Société Doxa, Société des Amis de Mediapart, Société des salariés de Mediapart.

Rédaction et administration : 8 passage Brulon 75012 Paris

Courriel : contact@mediapart.fr

Téléphone : + 33 (0) 1 44 68 99 08

Télécopie : + 33 (0) 1 44 68 01 90

Propriétaire, éditeur, imprimeur : la Société Editrice de Mediapart, Société par actions simplifiée au capital de 24 864,88€, immatriculée sous le numéro 500 631 932 RCS PARIS, dont le siège social est situé au 8 passage Brulon, 75012 Paris.

Abonnement : pour toute information, question ou conseil, le service abonné de Mediapart peut être contacté par courriel à l'adresse : serviceabonnement@mediapart.fr. ou par courrier à l'adresse : Service abonnés Mediapart, 4, rue Saint Hilaire 86000 Poitiers. Vous pouvez également adresser vos courriers à Société Editrice de Mediapart, 8 passage Brulon, 75012 Paris.