

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 27 juillet 2022

Les douaniers de Marseille et du Havre empêchent l'importation de près de 33 tonnes de produits alimentaires non conformes et dangereux

Les agents des bureaux de douane de Marseille Port et du Havre Port viennent d'empêcher l'importation de 20 tonnes d'arachides et 12,8 tonnes d'épices, dont la teneur en aflatoxines, contaminants présents dans certaines denrées alimentaires, dépassait les seuils autorisés et présentait un réel danger pour la santé des consommateurs.

Le 7 juillet 2022, le Pôle « Marseille Sécurité Alimentaire » du bureau de douane de Marseille Port procède au contrôle d'un lot de près de 20 tonnes d'arachides, originaire des États-Unis et destiné à un professionnel du négoce international de fruits et légumes secs implanté localement.

Conformément à la réglementation européenne qui impose des taux de contrôle physique pour certaines combinaisons pays-produits-contaminants, les agents effectuent un prélèvement, transmis au service commun des laboratoires de Rennes pour la recherche d'aflatoxines, dont le taux maximum ne doit pas dépasser 2 microgrammes par kilogramme d'aflatoxine B1 et 4 microgrammes par kilogramme d'aflatoxines totales pour les arachides.

Les aflatoxines sont des mycotoxines produites par un champignon que l'on retrouve surtout dans des régions chaudes et humides. À la suite d'une contamination par le champignon, avant ou après la récolte, les aflatoxines peuvent être présentes dans des aliments tels que les noix, les arachides, le maïs, le riz, les figues sèches et les autres aliments secs, les épices, les huiles végétales brutes et les fèves de cacao. Elles sont reconnues comme étant génotoxiques et carcinogènes, et l'exposition des consommateurs à ces toxines par l'intermédiaire de l'alimentation doit être maintenue au niveau le plus faible possible.

Les résultats d'analyses sont sans appel, les taux constatés en aflatoxine B1 et aflatoxines totales étant jusqu'à plus de 100 fois supérieurs aux seuils autorisés. En conséquence, le lot a immédiatement été détruit. Deux constatations similaires avaient été réalisées par le même service début juillet portant sur des lots de 7,8 tonnes de figues séchées pour lesquelles les analyses avaient confirmé une non-conformité au regard de la teneur en aflatoxines B1 et totales.

Le 17 juin, c'est au pôle « Le Havre Sécurité Alimentaire » du bureau de douane du Havre Port, que les agents avaient intercepté un conteneur d'épices en provenance du Pakistan. Le chargement de 12,8 tonnes, destiné à un importateur de la région parisienne, avait également fait l'objet d'un contrôle application de la réglementation européenne fixant pour les épices des teneurs maximales de 5 microgrammes par kilogramme d'aflatoxine B1 et 10 microgrammes par kilogramme d'aflatoxines totales.

Les résultats d'analyses réalisées par le même laboratoire spécialisé de Rennes, avaient déterminé que les mélanges d'épices étaient deux fois supérieurs aux seuils autorisés. Les marchandises sont en attente de destruction.

Ces résultats illustrent, dans le cadre du transfert des missions de contrôle à l'importation (contrôles sanitaires des denrées d'origine non animale – y compris sur les matériaux au contact des denrées alimentaires, contrôles sur la qualité biologique et contrôles des fruits et légumes soumis à normes de commercialisation) de la DGCCRF à la DGDDI toujours en cours, la montée en compétence des services douaniers dans un domaine à fort enjeu pour les consommateurs.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Photos : <https://www.flickr.com/photos/douaneFrance/shares/u15s8V9J48>
- vidéo : <https://we.tl/t-AynDylmTOz>

Direction Régionale des douanes de Marseille :

Sonia BODIER – 09 70 27 84 25 Alexis BULIARD – 09 70 27 84 43

Direction Régionale des douanes du Havre :

Sylvie TRUS – [09 70 27 41 04](tel:0970274104) Anne-Elisabeth GOUESSE - [09 70 27 41 52](tel:0970274152)

Bureau de la communication :

01 57 53 43 18 – presse@douane.finances.gouv.fr