

# Nestlé discret dans l'affaire des pizzas contaminées

Plusieurs enfants ont développé de graves syndromes d'insuffisance rénale en France. Une enquête est en cours

Ce sont des familles brisées. Un garçon de 8 ans décédé à Paris après un grave syndrome hémolytique et urémique (SHU). Une fillette de 12 ans plongée dans un état végétatif, qui ne réagit pas aux stimuli de son entourage. Un nouveau-né mort huit heures après sa naissance, sans doute contaminé par voie intra-utérine. Une enfant de 7 ans qui a fait plusieurs arrêts cardiaques. D'autres ont frôlé le pire, comme cette famille dont trois enfants, âgés de 2, 9 et 10 ans, ont été hospitalisés en urgence entre fin janvier et début février et gardent aujourd'hui des séquelles.

Ces drames ont pour point commun d'être survenus quelques jours après la consommation de pizzas Fraich'Up de Buitoni produites dans la même usine Nestlé. Les analyses ont mis en évidence que celles-ci étaient contaminées par des bactéries *Escherichia coli* (*E. coli*).

Une enquête préliminaire a été ouverte le 22 mars par le pôle santé publique du parquet de Paris, pour notamment « mise en danger d'autrui, blessures involontaires et homicides involontaires », et mercredi 13 avril, des perquisitions ont été menées par les gendarmes de l'Office central de lutte contre les atteintes à l'environnement et à la santé publique au siège de Nestlé à Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine), à l'usine de Caudry (Nord) et dans plusieurs autres sites.

## Verdict de l'ADN

L'agence Santé publique France, dont les investigations menées avec l'Institut Pasteur ont confirmé le lien entre la survenue de cas groupés de SHU et la consommation des pizzas Buitoni, avait recensé, au 13 avril, cinquante-trois cas confirmés, dont deux enfants décédés, et enquêtait sur vingt-six autres. L'avocat Pierre Debuissou, qui défend une quarantaine de familles de victimes, juge le temps de réaction trop lent : « Les premières hospitalisations se sont produites en janvier et les lignes de production de l'usine n'ont été fermées que le 18 mars. On a laissé les produits s'écouler et d'autres enfants être contaminés. »

Le groupe Nestlé a, de son côté, fermé les écoutilles. Officiellement, le géant suisse ne souhaite plus s'exprimer en raison de la procédure judiciaire en cours. « Il s'agit d'une étape qui s'inscrit dans le cadre de l'enquête. Nous continuons à coopérer pleinement avec



Dans l'usine Buitoni de Caudry (Nord), le 30 mars, après l'arrêt des lignes de production. CHRISTOPHE LEFEBVRE/LA VOIX DU NORD/MAXPPP

les autorités pour en assurer le bon déroulement. A ce stade, nous ne sommes pas en mesure de partager plus d'informations. Nous souhaitons réaffirmer que la sécurité et la qualité de nos produits sont nos premières priorités », se contente-t-il de dire.

L'usine de Caudry a stoppé son activité de production le 18 mars, le jour même où un communiqué était envoyé pour annoncer le rappel des pizzas. Une décision prise « après avoir été informé de la présence de bactéries *E. coli* dans la pâte d'une pizza surgelée de la gamme Fraich'Up ». Seule la marque Buitoni apparaît sur ce communiqué, qui ne fait pas mention de son propriétaire, Nestlé. La société d'origine italienne Buitoni, qui a construit le site de Caudry en 1982, n'existe plus. Elle a été rachetée en 1988 par le groupe helvète, qui n'en a gardé finalement que l'activité de pizzas surgelées.

Même discrétion du géant agroalimentaire dans un communiqué publié le 30 mars, où le nom de Nestlé ne figure pas davantage. « Les équipes Buitoni ont été informées le 29 mars par la di-

## L'usine de Caudry a stoppé sa production le 18 mars, le jour même où un communiqué était envoyé pour annoncer le rappel des pizzas

rection générale de la concurrence, de la consommation et des fraudes (DGCCRF) que des cas d'infection, dont certains graves, pourraient être liés à la présence de bactéries *E. coli* dans la pâte de pizzas surgelées de la gamme Fraich'Up », est-il écrit.

Le verdict de l'ADN vient alors de tomber : le génome de la bactérie trouvée dans la pizza après avoir été séquencé et analysé s'est avéré similaire à celui des bactéries prélevées chez les enfants malades.

Ce 30 mars, Jérôme Jaton, directeur général industriel de Nestlé France, prend la parole en direct

de l'usine de Caudry pour dire « qu'il ne comprend pas ce qui a pu arriver ». Il évoque l'hypothèse de la contamination de la pâte. Le lendemain, des photos mises en ligne en mai 2021 par un lanceur d'alerte anonyme pour dénoncer les conditions d'hygiène dans cette usine sont médiatisées. Le directeur général de la communication de Nestlé France, Pierre-Alexandre Teulie s'exprime alors pour reconnaître que ces clichés ont bien été pris dans l'usine de pizzas, mais affirme qu'elles ne correspondent pas à son état habituel. Il met en avant le résultat négatif de soixante-quinze mesures effectuées sur le site par l'entreprise, sans donner la date des prélèvements, et souligne que deux contrôles officiels menés en septembre 2020 et en mars 2021 n'ont relevé aucun écart avec la réglementation.

Une version largement amendée par les services de la répression des fraudes. Le premier contrôle, dit « de première mise sur le marché » et considéré plutôt comme un audit, car l'entreprise est prévenue, a en effet donné lieu à des remarques sur l'hy-

giène. Dans ce cas, une « contre-visite » est organisée, généralement de manière inopinée. Sauf qu'en mars 2021, l'épidémie de Covid-19 oblige les autorités à planifier le rendez-vous pour être sûr que les interlocuteurs soient sur place. Et la contre-visite est alors jugée satisfaisante.

## Autocontrôles des industriels

Rien de tel, semble-t-il, un an plus tard. Lors de deux inspections menées les 22 et 29 mars 2022, au moment où l'enquête sur les cas groupés de SHU pointait déjà vers le site de Caudry, « on a observé une très nette dégradation des conditions de l'usine par rapport à ce qu'on avait observé auparavant », explique la DGCCRF.

Tandis que Nestlé avait demandé la possibilité de relancer la ligne de fabrication de pizzas à pâte cuite, l'usine possédant deux lignes dont l'une, à pâte crue, produit la Fraich'Up, la réponse des autorités est sans appel : « L'état des locaux et des équipements, les conditions de stockage et de manipulation des denrées alimentaires ne permettent pas le maintien de l'activité indus-

trielle de l'établissement, qui présente dès lors une menace pour la santé publique », relève l'arrêté préfectoral du 1<sup>er</sup> avril, dénonçant même « la présence de rongeurs dans l'atelier boulangerie ».

Un enchaînement qui interroge sur la capacité des autorités à contrôler effectivement la sécurité sanitaire des aliments, qui repose encore largement sur les autocontrôles des industriels. « Dans la communication qui est faite par les entreprises, on nous donne l'impression que tout a été fait correctement, mais à partir du moment où les produits contaminés ont été consommés, c'est bien qu'il y a eu un problème quelque part », réagit Quentin Guillemain, président de l'Association pour la santé des enfants, créée après l'affaire Lactalis de 2017-2018 au cours de laquelle des dizaines de bébés avaient été contaminés à la salmonelle en consommant du lait infantile.

Comme pour le dossier Lactalis il y a cinq ans, où l'entreprise laitière s'était montrée distante, le géant suisse se voit reprocher aujourd'hui sa communication lacunaire. « Nestlé ne dit rien, il n'y a aucun message d'empathie à l'égard des familles. On parle pourtant de dizaines d'enfants contaminés, certains décédés, d'autres avec des lésions gravissimes », déplore M<sup>e</sup> Debuissou.

Alors que plusieurs plaintes ont déjà été déposées, l'avocat attend la nomination d'un juge d'instruction, « sans quoi notre travail de défense sera considérablement limité ». M<sup>e</sup> Debuissou dit craindre des délais similaires à ceux de l'enquête sur Lactalis, qui n'a donné lieu à aucune mise en examen à ce jour, malgré l'ouverture d'une information judiciaire. « On se félicite des perquisitions du 13 avril, mais on a peur que certaines preuves aient pu disparaître », poursuit l'avocat.

Ironie du sort, Nestlé avait communiqué en décembre 2021 sur... la même usine de pizzas de Caudry. Dans une newsletter envoyée à la presse et à des partenaires institutionnels, la communication du groupe proposait une visite virtuelle du site de production. Une invitation à découvrir « les coulisses de l'usine » et « les différentes étapes de la fabrication des pizzas Buitoni ». Intitulée « Usine ou pizzeria géante ? », la vidéo n'est aujourd'hui plus accessible. Trop décalée par rapport à la réalité ? ■

LAURENCE GIRARD  
ET MATHILDE GÉRARD

# En Belgique, Ferrero sous pression après des cas de salmonellose

L'entreprise reconnaît avoir détecté dès la mi-décembre la présence de bactéries dans son usine Kinder d'Arlon, sans en avertir les autorités

BRUXELLES - correspondance

Le téléphone ne répond plus au siège de Ferrero en Belgique. L'entreprise fait l'objet, depuis lundi 11 avril, d'une information judiciaire du parquet de la province de Luxembourg à la suite du scandale des contaminations de produits chocolatés à la salmonelle dans son usine d'Arlon, dans le sud-est du pays. Plus de 150 cas de salmonellose, dont 29 en Belgique, ont été recensés dans le monde parmi les personnes ayant consommé des Kinder fabriqués en Belgique.

Ferrero a-t-elle tout fait pour empêcher les contaminations ? A-t-elle suivi scrupuleusement les règles ? La situation préoccupe particulièrement Test-Achats, la principale association belge de consommateurs : « La responsabilité du contrôle de la chaîne de production incombe en pre-

mier lieu à l'entreprise, rappelle Julie Frère, sa porte-parole. Dans ce cas-ci, quelque chose n'a pas fonctionné. Il y a eu une négligence coupable de la part de Ferrero. »

L'affaire officiellement commence le 31 mars, lorsque les autorités sanitaires du Royaume-Uni contactent leurs homologues belges. « Ils avaient mis en lumière un lien entre la consommation de produits Ferrero de l'usine d'Arlon et des cas de salmonellose », détaille Aline Van den Broeck, porte-parole de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA). Le 1<sup>er</sup> avril, des équipes de l'AFSCA se rendent dans l'usine pour procéder à des contrôles. Trois jours plus tard, il est décidé de rappeler des lots d'articles, ciblés en fonction de leurs dates de péremption et de fabrication. « Normalement, c'était à Ferrero de procéder à ce rappel, mais elle ne le faisait pas,

alors nous avons pris les devants », déplore M<sup>me</sup> Van den Broeck.

Lors de cette première semaine d'avril, la confiance fait défaut entre l'entreprise italienne et l'agence sanitaire, qui se démène pour obtenir des informations précises et fiables. Le 8 avril, l'AFSCA retire l'autorisation de production à l'usine belge, qui doit fermer ses portes temporairement, et impose le rappel de tous les produits de la gamme Kinder fabriqués à Arlon – principalement des Kinder Surprise et des Kinder Schoko-Bons.

## Manque de prudence

Confronté à une crise sans précédent, Ferrero se retranche et ne répond qu'au compte-gouttes aux sollicitations – celles du Monde sont restées sans réponse. L'entreprise, qui reconnaît des « défaillances internes », a déclaré que la présence de salmonelles avait

déjà été constatée le 15 décembre. Ces bactéries avaient été repérées dans un ou deux des filtres placés à la sortie des réservoirs de matières premières, très probablement dans ceux du beurre utilisé dans la production des œufs en chocolat. Des sources au fait du dossier évoquent une « communication très tardive de Ferrero au sein même de l'entreprise, avec des employés de l'usine qui apprennent la contamination par voie de presse ».

Que s'est-il donc passé entre le 15 décembre et le 31 mars ? Laurence Evrard, la porte-parole de

Ferrero, évoque, samedi 16 avril dans une interview accordée au groupe belge Sudmedia, la mise en place de « mesures de qualité ». Tous les produits fabriqués le 15 décembre et les cinq jours précédents ont été « bloqués à l'usine », les chaînes de production « nettoyées ». A partir de janvier, Ferrero dit avoir multiplié les tests sur ses produits. Reste que l'entreprise n'a jamais notifié cette première contamination à l'agence sanitaire. « Nous n'étions pas tenus d'en informer l'AFSCA », affirme la porte-parole dans l'entretien.

C'est cette interprétation qui est sujette à bien des passes d'armes. Que dit la loi ? En principe, une entreprise constatant que l'un de ses produits peut générer des effets préjudiciables à la santé humaine doit le signaler aux autorités. « La réglementation est très claire, insiste M<sup>me</sup> Frère. Ferrero n'a pas notifié la présence de sal-

monelles. Le faire plus tôt aurait pu permettre à l'AFSCA d'intervenir et de mieux cibler ses contrôles. » Mais cette obligation n'est pas absolue. Si l'entreprise a agi avec diligence et éliminé le danger en moins de quarante-huit heures, alors l'obligation de notification est levée. Ferrero met en avant cette marge d'appréciation. « La prudence aurait dû pousser l'entreprise à nous notifier l'incident », regrette-t-on à l'AFSCA.

Les contaminations qui ont suivi tendent à démontrer que les « mesures de qualité » prises par l'entreprise n'ont pas suffi. Plusieurs pays, dont la France, vont jusqu'à rappeler les calendriers de l'Avent commercialisés pour les fêtes de Noël 2021. Les actions de Ferrero et la chaîne de décision seront désormais examinées à la loupe dans le cadre de l'enquête lancée par la justice belge. ■

CÉDRIC VALLET

A partir de janvier, Ferrero dit avoir multiplié les tests sur ses produits