

Actualités consommation



Sésame contaminé à l'oxyde d'éthylène : la liste des produits concernés s'allonge

Le scandale des graines de sésame contaminées dure depuis plusieurs semaines. Les premiers signalements datent du 9 septembre 2020 en Belgique. Au 4 février 2021, ce sont 2 500 produits qui ont été rappelés par la DGCCRF (*Répression des fraudes*) : 1 000 produits grand public et 1 500 produits destinés aux professionnels. Biscuits, pains, houmous, farines, tartinades, graines, huiles, chocolat... de nombreuses références en provenance d'Inde présentent des teneurs trop élevées d'oxyde d'éthylène (ETO), un pesticide connu depuis longtemps pour ses qualités fongicides et bactéricides. Il est classé comme substance mutagène – c'est-à-dire pouvant causer des anomalies génétiques –, cancérigène et toxique pour la reproduction.

Le problème, c'est que cette contamination remonterait à plus d'un an sans que nous soyons vraiment capables de déterminer son ampleur. La seule certitude, c'est qu'il s'agit bien d'une fraude de la filière indienne et non d'un accident, comme le confirme la Commission européenne : « L'oxyde d'éthylène a été utilisé à des fins de décontamination microbiologique des graines de sésame. ». Et tandis que l'Europe fixe la limite maximale de résidus (LMR) au seuil de la limite de détection (soit à 0,05 mg/kg sur les graines et les herbes et 0,1 mg/kg sur les épices), cette molécule ne fait pas l'objet de recherches dans les analyses de routine. Or, depuis que les industriels ont systématisé les contrôles et en ont élargi le spectre, ils retrouvent des traces d'oxyde d'éthylène dans d'autres produits comme des échalotes déshydratées, du psyllium, du curcuma, de l'amarante... Même les références en bio sont impactées (49 % des produits rappelés selon « 60 »). Les produits sont donc retirés du marché au compte-goutte. La liste des produits contaminés pourrait même encore s'allonger, selon Hubert Bocquelet, délégué général de la Fedalim (fédération professionnelle regroupant notamment les transformateurs de poivres, épices et aromates) : « Le laboratoire de référence européen pour les résidus de pesticides qui a travaillé sur l'oxyde d'éthylène a identifié plusieurs produits susceptibles d'être contaminés : les épices et aromates, les noix, le riz, les champignons séchés, les légumes séchés, les herbes aromatiques, le thé ». Les produits surgelés sont aussi concernés, notamment les plats préparés asiatiques. L'enseigne Picard a rappelé une vingtaine de produits le 12 février dernier.

À l'heure actuelle, aucune évaluation des risques n'est envisagée car l'Anses (L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) estime l'issue d'une telle étude trop incertaine. Plus d'informations dans le dossier détaillé du magazine « 60 millions de consommateurs ».

A retenir :

- Le 9 septembre 2020 en Belgique, les premières alertes concernant une contamination de graines de sésames à l'oxyde d'éthylène sont lancées
- Il s'agit d'une fraude de la filière indienne
- Les autorités ne connaissent ni le moment exact où cette contamination a commencé, ni son ampleur
- De nombreux produits sont concernés, qu'ils soient frais, secs ou surgelés : farine, huile, pain mais aussi chocolat, biscuits ou plats préparés
- Des produits autres que le sésame seraient concernés, notamment des épices (même dans des références en bio). La liste continue de s'allonger et les produits sont retirés au compte-goutte des rayons
- Pour l'heure, aucune évaluation des risques n'est envisagée
- Un dossier complet sur le sujet est à lire sur le site de « 60 millions de consommateurs », avec la liste des produits au rappel

Augmentation des bénéficiaires de l'aide alimentaire

Tous les deux ans, l'institut CSA réalise une enquête pour les banques alimentaires. Sans surprise, celles-ci sont davantage sollicitées en raison de la crise sanitaire. En ce début 2021, 2,1 millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire. Un chiffre en augmentation depuis plusieurs mois. Le nombre de bénéficiaires avait déjà augmenté de 25 % en mars 2020, au moment du premier confinement.

Mais l'enquête révèle aussi que 51 % des bénéficiaires interrogés entre le 30 septembre et le 10 novembre 2020 déclarent avoir recours à l'aide alimentaire depuis moins d'un an. Ils sont 21 % à y avoir eu recours pour la première fois il y a moins de 3 mois.

Selon l'étude, 70 % des bénéficiaires de l'aide alimentaire sont des femmes de nationalité française, âgées de 48 ans en moyenne et généralement sans emploi. La crise sanitaire a aggravé les difficultés financières pour 12 % des bénéficiaires. En moyenne, les ressources des bénéficiaires s'élèvent à 839 € par mois, 80 % n'ont pas d'emploi et 27 % d'entre eux sont au chômage tandis que 17 % sont à la retraite.

Vers la généralisation du vrac en grande surface ?

C'est l'une des mesures phares du projet de loi Climat et Résilience. Le texte prévoit que les enseignes alimentaires de plus de 400m² consacrent 20 % de leur surface de vente au vrac d'ici 2030. Pour un hypermarché en France dont la taille moyenne est de 5 300m², cela représente plus de 1 000m² de surface de vente ! Un objectif particulièrement ambitieux, sachant qu'à l'heure actuelle, le vrac représente « entre 2 à 8m² pour un supermarché, et 5 à 11 m² pour un hypermarché », selon Célia Rennesson, présidente de Réseau vrac, qui fédère l'ensemble des professionnels de la filière.

Ce mode de distribution s'est développé ces dernières années, notamment pour ses vertus écologiques (moins, voire aucun emballage) et économiques (les produits en vrac sont souvent moins chers que les produits équivalents emballés). Si le vrac est courant dans les enseignes bios, la moitié du marché du secteur (qui pèse 1,3 milliards d'euros) provient des rayons vrac de la grande distribution, selon les informations du *Parisien/Aujourd'hui en France*.

L'essor du vrac ne concerne pas que le rayon alimentaire, puisqu'il se développe pour les produits cosmétiques, d'hygiène ou de ménage (lessive, liquide vaisselle, gel douche, shampoing...). D'après Célia Rennesson : « On pense que le marché sera à 3,2 Mds€ l'année prochaine : il y a de plus en plus de magasins équipés et d'acteurs qui s'y mettent ». Reste à savoir quels seront les produits concernés pour déterminer si cet objectif est atteignable en moins de 10 ans. Le texte reste en effet flou sur la notion de vrac. Par exemple, les fruits et légumes en libre-service seront-ils pris en compte ? Quid des produits à la coupe, comme le fromage, pour lesquels il est possible d'utiliser ses propres contenants ? Pour Célia Rennesson, si le vrac inclut tous les produits sans emballage, l'objectif de 20 % devrait être atteignable pour les grandes enseignes.

Cette mesure pose toutefois la question de la rentabilité pour ces enseignes. Le vrac nécessitant plus de personnel et de logistique que pour les rayons classiques, en raison du nettoyage et du remplissage des bacs et silos, pour des produits peu coûteux et peu valorisés (comme le riz et les pâtes). Sans compter les pertes engendrées par des clients qui se trompent, consomment sur place ou font tomber des produits. Pour Franck Bonfils, président de la marque Juste bio, spécialiste du vrac en bio en grandes surfaces : « Peut-être aurait-il fallu commencer par éduquer les consommateurs au vrac plutôt que d'imposer une surface aux enseignes. Car si le client n'adhère pas, ça ne servira à rien ».

Cyber-attaque : 3,2 milliards de comptes piratés

Des spécialistes de la cybersécurité ont repéré une fuite massive de données personnelles liée à un piratage, appelé *COMB* (*Compilation of Many Breaches*, ou « compilation de plusieurs fuites » en français). Près de 3,2 milliards de couples login/mot de passe ont été piratés et publiés sur un forum de hackers. Il s'agit de la plus importante fuite de données jamais connue jusqu'à présent. Mais selon les experts, les données piratées sont en provenance d'une fuite qui a déjà eu lieu, notamment en 2012 qui avait concerné 117 millions de comptes, ou des fuites plus récentes de plateformes telles que Netflix et Gmail. Malgré tout, *COMB* reste problématique puisque des millions de comptes conservent probablement toujours les mêmes mots de passe... Il n'est pas rare en effet que les internautes utilisent le même couple mail/mot de passe pour plusieurs services et ne pensent pas à le changer régulièrement, ce qui est particulièrement dangereux. Les identifiants peuvent être détournés pour des fraudes financières ou pour des attaques par phishing.

Pour vérifier si une adresse email et des mots de passe sont compromis, il existe plusieurs services gratuits en ligne, tels que « *Have I Been Pwned* » ou *Firefox Monitor*. Il suffit d'entrer son adresse mail dans la barre de recherche et le service indiquera si l'un ou l'autre compte utilisateur rattaché à ce mail est impacté.

Si tel est le cas, il faudra changer immédiatement le mot de passe. Dans tous les cas de figure, pour une sécurité optimale, les mots de passe de chaque service en ligne (banque, réseaux sociaux, sites de e-commerce...) doivent tous être différents et être changés au moins tous les 6 mois. Pour ne pas avoir à tous les retenir, il peut être intéressant d'utiliser un gestionnaire de mot de passe : un logiciel qui permet d'en générer (solides et fiables), et de les stocker en mémoire dans un coffre chiffré.

À voir à la télévision et sur Internet

La fabrique de l'ignorance

Documentaire – **Mardi 23 février 2020 à 20h50 sur Arte**

Comment on instrumentalise la science pour démentir... la science. Cette enquête à cheval entre l'Europe et les États-Unis dévoile les contours d'une offensive méconnue, pourtant lancée dès les années 1950.

Xenius - L'eau potable - Préserver ce bien rare et précieux

Magazine – **Jeudi 25 février 2020 à 17h10 sur Arte**

L'accès à l'eau potable est un droit fondamental. Pourtant, plus de deux milliards d'êtres humains en sont privés

