

GUIDE FOOD FRAUD – Fruits et Légumes Frais (Non Transformés)

1. Définition

La fraude alimentaire (food fraud) dans les fruits et légumes frais consiste en toute action intentionnelle visant à tromper sur la nature, l'origine, la qualité ou la conformité du produit afin d'obtenir un avantage économique.

2. Exemples concrets en fruits et légumes frais

- Fausse origine : framboises d'une ferme non approuvée par la station et vendues comme « issu d'une ferme validée,
- Substitution variétale : variété standard vendue comme variété premium (ex : Sekoya, Adelita)
- Fausse certification : produit vendu comme GLOBALG.A.P. sans être certifié
- Mélange de lots : mélange de fruits de différentes qualités ou origines
- Manipulation de calibre : faux calibrage pour répondre à un cahier des charges export
- Ré-étiquetage : prolongation artificielle de la durée de vie
- Fausse déclaration bio : produit conventionnel vendu comme bio

3. Produits particulièrement à risque

- Fruits rouges (framboise, myrtille, fraise)
- Tomate cerise premium
- Agrumes (origine et catégorie)
- Avocat
- Produits bio

4. Analyse de vulnérabilité

L'entreprise doit analyser :

- La valeur économique du produit
- La complexité de la chaîne d'approvisionnement
- L'historique de fraude
- La facilité de détection

Chaque produit doit être classé en risque faible, moyen ou élevé.

5. Mesures de maîtrise

- Validation des fournisseurs
- Vérification des certificats (GGN, CoC)
- Contrôles visuels et documentaires
- Traçabilité et mass balance
- Audits internes ciblés
- Analyses ponctuelles si nécessaire

6. Bonnes pratiques

- Lier chaque risque à une action concrète
- Mettre à jour l'analyse chaque année
- Former les équipes
- Documenter toutes les vérifications

7. Conclusion

La fraude sur les fruits et légumes frais est souvent sous-estimée, mais elle représente un risque réel pour la crédibilité commerciale et la conformité aux référentiels comme BRCGS.