

Le contrôle de la fabrication des conserves de poissons et autres animaux marins

par Maurice BOURY,
Inspecteur général à l'Office des Pêches Maritimes

La loi du 1er août 1905 et une suite de décrets et d'arrêtés visent à la protection de la santé du consommateur et répriment les tromperies et sophistications de toute nature. Le décret du 15 avril 1912, en particulier, contient des dispositions qui réglementent la fabrication et la vente des conserves.⁽¹⁾

Cependant, étant donné que les vérifications faites en application de la loi précitée portent essentiellement sur les produits préparés pour la vente, l'institution d'un contrôle très complet des opérations de fabrication des conserves a été jugé utile. L'intérêt attaché à cette surveillance s'est accru à mesure de l'extension de l'industrie en cause, de ses progrès techniques et de l'augmentation de la variété des produits fabriqués.

Du point de vue économique, il est apparu que la vente de conserves soigneusement contrôlées pourrait bénéficier d'un large développement, tant à l'exportation que sur le marché intérieur, en raison des garanties précises offertes au consommateur quant à la salubrité, à la valeur alimentaire et à la qualité organoleptique.

Au reste, les fabricants et les consommateurs se trouvent associés dans les avantages retirés d'un contrôle efficace. Celui-ci peut notamment protéger les uns et les autres contre la concurrence déloyale et la duperie résultant de la fabrication abondante et de la vente au rabais de produits de basse qualité.

Pour les motifs qui viennent d'être brièvement indiqués, l'institution d'un contrôle a été souhaitée à diverses reprises, depuis environ 1930, par les organismes professionnels de l'industrie de la conserve. Ce désir fut formulé d'une façon particulièrement précise en 1938, devant les pouvoirs publics, en ce qui concerne les conserves de poissons et autres animaux marins. Un décret-loi daté du 15 mai 1940 assura officiellement la création du contrôle de la fabrication de ces produits.

Durant les premières années, les conditions de fonctionnement de ce nouveau service furent forcément déterminées par les circonstances inhérentes à l'état de guerre.

(1) Un nouveau décret est en préparation afin de compléter les prescriptions actuellement en vigueur.

Après la fin des hostilités et le rétablissement d'une situation économique normale, un décret daté du 5 octobre 1949 est venu confirmer les principes ayant servi de base à l'institution du contrôle et fixer les modalités d'application appropriées à l'état de l'industrie intéressée.⁽¹⁾

* *

Les textes législatifs et réglementaires instituant le contrôle contiennent des dispositions générales concernant :

- l'objet et l'exercice du contrôle ;
- les obligations des fabricants de conserves et les sanctions auxquelles ils s'exposent en cas d'infraction.

Ces textes énoncent aussi les principes fondamentaux relatifs à la loyauté des fabrications et à la qualité des produits : condition de fraîcheur des poissons traités ; hygiène des usines et des préparations qui y sont faites ; sincérité des dénominations données aux conserves, etc...

D'autre part, un arrêté du Ministre de la Marine Marchande fixe limitativement la liste des poissons et autres animaux marins dont la mise en conserve est autorisée. Cette limitation a pour but de permettre seulement le traitement des espèces aptes à fournir des conserves de qualité satisfaisante. Les poissons, crustacés et mollusques admis appartiennent principalement aux espèces suivantes : Sardine, Hareng, Maquereau, Germon, Thon rouge, Merlu, Dorade, Grondin, Langoustine, Coquille Saint-Jacques.

En outre des normes définissent, d'une façon détaillée, les installations industrielles minima dont chaque professionnel doit disposer, ainsi que les conditions de fabrication et les caractéristiques des principales catégories de conserves.

Les normes de fabrication sont principalement destinées à garantir au consommateur un certain niveau de qualité, même pour les produits courants ; elles imposent aussi l'introduction dans les boîtes d'un poids convenable de substances alimentaires, compte tenu du format. Outre les prescriptions relatives aux modes de préparation, à la présentation des poissons, aux caractères des huiles et à la composition des sauces, les normes précisent les dénominations et inscriptions qui doivent être obligatoirement portées sur les boîtes.

Les différentes normes sont édictées sous forme de décisions de la Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes. Les projets de normes établis par les représentants de la profession sont soumis, pour avis, à l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes. Après examen par cet établissement d'Etat, — et mise au point s'il y a lieu, — les normes deviennent applicables dès qu'elles ont reçu l'approbation du Ministre de la Marine Marchande.

Le contrôle est exercé par l'Office des Pêches Maritimes, en conformité de la délégation donnée par le Ministre de la Marine Marchande, avec le concours d'agents désignés par la Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et agréés par l'Office. Les contrôleurs choisis par la Confédération opèrent suivant les directives de l'Office des Pêches.

Le contrôle possède donc un caractère essentiellement officiel, bien que la profession, par l'intermédiaire de ses organismes, joue un rôle important dans son application

⁽¹⁾ Le présent mémoire reprend, en le complétant sur certains points, un article publié dans le Livre d'Or de la Conserve Française de Poissons (édition faite par les soins de l'Union des Syndicats Français des Fabricants de Conserves de Poissons, 1951).

et collabore activement à l'établissement de la discipline à laquelle elle a intérêt à se soumettre.

* *

Le tableau ci-après donne la situation et le dénombrement des fabriques de conserves de poissons et autres animaux marins (recensement à la date du 1er juin 1953).

L'ensemble des régions de fabrication est divisé en 13 secteurs de contrôle, répartis comme il suit :

- 2 pour le Nord, la Normandie et la région parisienne ;
- 8 pour la Bretagne ;
- 3 pour la zone située au sud de la Loire.

REGIONS	Nombre d'usines
NORD — La frontière belge à la baie de la Somme incluse (quartiers de Dunkerque et de Boulogne)	13
NORMANDIE — Cayeux au Couesnon (quartiers de Dieppe à Cherbourg)	2
BRETAGNE NORD — Le Couesnon au ruisseau de Penfout en baie de Douarnenez (quartiers de Cancale à Camaret)	7
BRETAGNE SUD — Le ruisseau de Penfout à l'étier du Collet en baie de Bourgneuf (quartiers de Douarnenez à Nantes)	167
LITTORAL ATLANTIQUE CENTRAL — L'étier du Collet à Port-Maubert sur Gironde (quartiers de Noirmoutier à Marennes) . .	32
SUD-OUEST — Port de Conac sur Gironde à la Bidassoa (quartiers de Bordeaux à Bayonne)	29
LITTORAL MÉDITERRANÉEN — La frontière espagnole à la frontière italienne (quartiers de Port-Vendres à Nice)	6
CORSE	1
DEPARTEMENTS DE L'INTERIEUR	17
Total	274

* *

L'inspection officielle du service de contrôle est dévolue au corps des inspecteurs de l'Office des Pêches. Ceux-ci procèdent à toutes vérifications jugées utiles ; ils donnent des instructions aux contrôleurs en vue de l'accomplissement de leur mission et examinent les résultats des opérations de contrôle.

La surveillance des usines est assurée par des visites fréquentes et inopinées des inspecteurs et des contrôleurs. Ces agents sont habilités à pénétrer en tout temps dans toutes les parties des établissements industriels (ateliers de fabrication, entrepôts et locaux annexes). Ils sont tenus au secret professionnel, en raison du caractère des informations qu'ils peuvent recueillir.

L'exercice du contrôle comporte nécessairement de nombreux prélèvements d'échantillons ; ceux-ci sont examinés dans des laboratoires spécialement équipés pour l'exécution d'essais et de déterminations d'ordre bactériologique, chimique ou physique. Les analyses courantes sont effectuées par le laboratoire de l'Institut National de la Conserve, tandis que le laboratoire central de chimie analytique et de bactériologie de l'Office des Pêches est principalement chargé de la mise au point des méthodes analytiques de contrôle,

de l'étude des préparations nouvelles, de l'examen des cas litigieux et de ceux susceptibles de nécessiter une mesure particulière.

En plus des conserves, des substances variées peuvent être l'objet de prélèvements, par exemple :

- matières premières n'ayant encore subi aucune transformation dans la fabrique (eau, huile, etc...);
- substances ayant été soumises à certaines préparations ou transformations (sauce, huile de friture, etc...);
- éléments d'ustensiles employés dans les opérations de fabrication (étamage de grils);
- boîtes pour conserves.

Les examens de conserves portent principalement sur les points suivants :

- efficacité de la stérilisation;
- étanchéité du récipient; structure du serti;
- composition et qualité de la conserve;
- correspondance entre les inscriptions recouvrant la boîte et la constitution du contenu.

La vérification particulièrement importante de l'aptitude à la conservation est faite par incubation des boîtes à l'étuve. Cette épreuve est complétée, s'il y a lieu, par des examens microscopiques de frottis colorés et des essais de culture en aérobiose et en anaérobiose. Si un défaut de stérilité est constaté, des essais supplémentaires sont effectués en vue de préciser la cause de l'accident.

Les déterminations concernant les substances autres que les conserves sont forcément très diverses : flore bactérienne de l'eau; caractéristiques de pureté des huiles; teneur en vinaigre des sauces marinades; etc...

* *

Le rayon d'action du contrôle est très étendu.

Tout industriel désireux de créer une fabrique de conserves de poisson est tenu de fournir à l'Office des Pêches des renseignements détaillés sur son projet. Dans l'exécution de celui-ci, l'intéressé doit se conformer aux prescriptions qui peuvent lui être données en vue d'assurer la salubrité des fabrications. La mise en activité de la nouvelle usine n'est autorisée qu'après enquête approfondie et vérification de la réalisation des conditions sanitaires et techniques prévues par les règlements, notamment : alimentation en eau salubre, mode de construction répondant aux préceptes de l'hygiène, installations sanitaires pour le personnel ouvrier, présence du matériel nécessaire à la bonne préparation des conserves (autoclaves, sertisseuses, appareils de cuisson, etc...). L'autorisation accordée peut être subséquemment retirée, si les conditions de fabrication subissent des modifications préjudiciables à la salubrité et à la qualité des produits.

Afin d'être en mesure de suivre l'évolution des conditions de fabrication, l'Office des Pêches possède un dossier sur chaque usine. Ce dossier contient notamment :

- une notice descriptive énumérant les différentes parties de l'établissement et les principaux éléments de l'outillage;
- un plan donnant la disposition des bâtiments et celle des installations sanitaires et techniques.

Ces documents sont complétés progressivement par les comptes rendus des observations faites par les inspecteurs et les contrôleurs et par les résultats d'analyses.

Dans les établissements en activité, les agents du service de contrôle portent leur attention sur l'état d'entretien des bâtiments, les installations industrielles, les poissons traités, les diverses matières premières mises en œuvre, les produits fabriqués.

En ce qui concerne l'hygiène générale des usines, la surveillance s'exerce notamment sur la propreté des ateliers, du matériel et du personnel. Si la présence d'un foyer de contamination est constatée à l'intérieur du périmètre de la fabrique ou dans son voisinage, des mesures sont immédiatement prescrites en vue de son élimination. L'évacuation des eaux usées et des déchets est exigée avec un soin particulier. En plus des nettoyages quotidiens, des désinfections sont ordonnées chaque fois qu'il y a lieu.

Le contrôle des fabrications s'étend depuis l'entrée du poisson dans l'usine jusqu'au moment où la conserve quitte le magasin du fabricant. Ce contrôle débute par l'examen de l'espèce, de la taille et de l'état de fraîcheur du poisson destiné à la mise en conserve ; il se termine par la vérification de l'état de conservation et de la qualité des produits fabriqués et entreposés dans l'usine, ainsi que par l'examen des inscriptions et marques figurant sur les boîtes de conserves.

Entre la réception du poisson et l'entreposage des conserves, le contrôle porte principalement sur l'hygiène et les conditions d'exécution des opérations industrielles, sur les diverses phases de la préparation du poisson, sur les différents ingrédients et les récipients utilisés. Des vérifications sont faites également sur les quantités de poisson et d'huile ou autres substances d'accompagnement mises dans les boîtes.

Les contrôleurs ainsi que les inspecteurs sont habilités à prononcer des interdictions d'emploi et à opérer des consignations ou des saisies. L'une ou l'autre de ces interventions est faite si l'usine reçoit livraison de poissons qui ne sont pas en bon état de fraîcheur ou ne possèdent pas la taille réglementaire. Il en est de même pour les ingrédients qui ne présentent pas les qualités requises pour la préparation des conserves (par exemple : huile acide, purée de tomate n'ayant pas bon goût). Les contrôleurs interdisent aussi l'utilisation des boîtes à conserves qui ne satisfont pas à la condition de salubrité ou d'étanchéité.

En ce qui concerne les produits fabriqués, il est non seulement veillé à l'élimination des conserves reconnues impropres à la consommation, par exemple du fait d'une contamination accidentelle, mais en outre, il est procédé à la consignation des produits dont la qualité hygiénique est jugée douteuse. Les boîtes de conserves sont également consignées en usine lorsque l'efficacité de l'opération de stérilisation est incertaine (par exemple, mauvais fonctionnement d'un autoclave), ou encore lorsque les soudures ou les sertis des récipients présentent des défauts susceptibles de compromettre leur herméticité.

Bien entendu, les consignations sont toujours accompagnées de prélèvements d'échantillons, afin de permettre au laboratoire de préciser la nature et l'importance des défauts possibles. Les méthodes d'analyses que nous avons élaborées donnent notamment le moyen de déceler l'insuffisance de qualité hygiénique qui pourrait résulter de la mise en conserve de poissons en mauvais état de fraîcheur.

En plus des cas énoncés ci-dessus, les contrôleurs procèdent à des prises d'échantillons chaque fois que les observations et les vérifications faites en usine suscitent une suspicion, même légère, en ce qui concerne :

- la pureté et la qualité des ingrédients ;
- la qualité des récipients ;

- la constitution et la qualité des produits fabriqués ;
- la conformité aux normes de fabrication et autres prescriptions réglementaires.

Indépendamment des motifs particuliers de suspicion, des prélèvements peuvent aussi être opérés à titre de simple sondage.

Après examen des résultats d'analyses, les inspecteurs de l'Office des Pêches forment, chaque fois qu'il y a lieu, des observations et des prescriptions qui sont portées à la connaissance de l'usiner intéressé. La destruction des produits reconnus impropres à la consommation est immédiatement ordonnée. La conserve fait l'objet d'un déclassement lorsque, sans présenter de graves défauts, elle est de médiocre qualité ou ne renferme pas le poids de produit réglementaire. Les conserves ainsi déclassées ne sont pas vendues dans le commerce ordinaire ; elles ne peuvent être livrées à la consommation que dans des conditions fixées par le Ministre de la Marine Marchande.

Les opérations et les conclusions du service de contrôle ne sont pas réglées par un automatisme rigide ; les cas singuliers sont étudiés par les inspecteurs.

Chaque usine possède un registre dans lequel les inspecteurs et les contrôleurs inscrivent leurs observations, recommandations ou injonctions. Ces inscriptions renseignent l'industriel sur les constatations qui ont pu être faites au cours des visites des agents et sur les résultats des opérations de contrôle ; elles forment par exemple :

- des remarques sur la tenue de l'établissement, le mode d'application des procédés de fabrication, la qualité des conserves ;
- des prescriptions concernant la salubrité, les normes de préparation et les indications devant figurer sur les boîtes de conserves.

* *

L'attestation de la surveillance officiellement exercée sur les fabriques de conserves de poissons est représentée par des « certificats de contrôle » délivrés par l'Office des Pêches et distribués aux fabricants par les soins de la Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes. Ces certificats doivent être obligatoirement joints aux caisses de conserves expédiées.

L'usiner qui contrevient aux règlements et ne se conforme pas aux injonctions du service de contrôle s'expose à la suspension de l'octroi des certificats. L'application d'une telle sanction est particulièrement efficace, puisqu'elle place le fabricant dans l'impossibilité d'expédier ses produits.

En plus des certificats précités, l'utilisation d'un titre spécial est prévu par un décret en date du 9 mai 1949 pour les conserves destinées à l'exportation.

En raison des règlements très stricts auxquels les conserveurs français sont tenus de se conformer et de la surveillance exercée sur leurs établissements, il est normal que des garanties soient exigées en ce qui concerne les produits importés, afin que ceux-ci ne puissent faire une concurrence déloyale à la production française sur son propre marché. Aussi, le règlement annexé au décret du 5 octobre 1949 prévoit que les conserves de poisson en provenance de l'étranger ou des pays français d'outre-mer doivent être accompagnées d'un certificat de contrôle délivré par un organisme agréé par le Gouvernement français. Les conditions d'agrément des divers organismes de contrôle sont étudiées par l'Office des Pêches. D'autre part, le laboratoire de l'Office peut être chargé de vérifier la qualité et la désignation d'échantillons de conserves d'importation.

* *

Il ressort des explications données sur le fonctionnement du service de contrôle que l'action de celui-ci est préventive plutôt que répressive. Dans la pratique, les sanctions prévues par la loi sont rarement appliquées, car les conserveurs comprennent le rôle utile du contrôle et se conforment généralement aux prescriptions sans qu'il soit nécessaire de sévir.

Les inspecteurs et les contrôleurs se préoccupent particulièrement d'instruire les industriels de leurs obligations professionnelles et des mesures propres à maintenir et renforcer la renommée des conserves françaises. Par la lecture des inscriptions portées dans le registre d'usine, le conserveur est immédiatement informé des négligences qui auraient pu échapper à son attention et des améliorations qui s'imposent.

Les interventions des agents du contrôle tendent aussi à prémunir l'usinier contre des erreurs possibles et à prévenir les conséquences les plus facheuses des inadvertances ou des fautes éventuellement commises. L'étroite surveillance qui s'exerce dans les usines aide l'industriel à déceler le mauvais fonctionnement d'un appareil ou le défaut d'une méthode de préparation ; le renouvellement d'accidents de fabrication peut ainsi être évité, ou tout au moins l'importance en est limitée.

Dans le cas d'une inobservation des prescriptions réglementaires (étiquetage incorrect de conserves, par exemple), les remarques du contrôleur permettent à l'usinier de réparer son erreur, ou sa faute, avant la mise en vente du produit et d'échapper aux poursuites du service de la Répression des Fraudes. De même, la consignation en usine de conserves jugées suspectes constitue une mesure de sauvegarde à la fois pour le consommateur et le fabricant.

Indépendamment de la recherche des infractions éventuelles, les représentants de l'Office des Pêches s'attachent particulièrement à donner aux usiniers, — soit directement, soit avec l'aide des contrôleurs, — des conseils techniques tendant au perfectionnement des établissements et des procédés industriels. Ces indications portent par exemple sur la construction de chambres froides, l'aménagement des ateliers, l'installation et l'utilisation de préchauffeurs et autres appareils modernes, l'équipement des autoclaves avec des instruments de contrôle, l'emploi d'un matériel facilement nettoyable et répondant aux prescriptions de l'hygiène, la manipulation du poisson, le mode de remplissage des boîtes, etc...

* *

Durant les hostilités et la période de pénurie, le service de contrôle s'est surtout appliqué à assurer la salubrité et la valeur nutritive des produits fabriqués. Il est permis de dire que ce but a été atteint, puisqu'il n'a été constaté aucun accident alimentaire imputable à la consommation de conserves de poisson, en dépit des énormes difficultés techniques et économiques auxquelles l'industrie a dû faire face. Au reste, dès les premières années d'exercice de l'inspection par l'Office des Pêches, des progrès furent réalisés, principalement en ce qui concerne l'entretien et l'hygiène des usines, la propreté des manipulations et la sûreté de la stérilisation ; ces premiers progrès furent particulièrement marqués dans les établissements précédemment les moins bien aménagés.

Le retour à une situation normale permet l'accomplissement de nouveaux efforts en vue de l'amélioration des fabrications. Le fonctionnement souple et efficace du contrôle contribue à cette progression. Il convient en effet de remarquer que le contrôle soutient les conserveurs dans la recherche des perfectionnements ; il ne bride pas les initiatives sous prétexte de normalisation. Chaque marque commerciale garde sa valeur propre.

En résumé, le contrôle élimine les produits mal préparés et tend à élever le niveau moyen de la qualité. Il affermit la confiance que le consommateur est fondé à accorder aux conserves françaises de poisson.

Le poisson de mer est un aliment naturellement sain, car il vit dans un milieu dépourvu de bactéries pathogènes pour l'homme. Sa contamination éventuelle par des germes infectieux ou toxiques peut également se produire pendant les manipulations et les préparations qu'il subit. Or, le service de contrôle veille particulièrement à l'application des règles d'hygiène et à la bonne exécution des opérations industrielles (fermeture et stérilisation des boîtes) destinées à établir une protection contre toute pollution ou altération. Il en résulte que la conserve française présente le poisson sous une forme apte à satisfaire aux meilleures conditions de salubrité.
