



Note de M. Jean-Claude AUGÉ sur l'épisode Listéria (1999-2000)

(passages en bleu correspondant plus spécialement aux arguments des compagnies d'assurance sur la question)

Les infractions constatées le 11 février de 12 heures à 14 heures par les services vétérinaires, sont les résultats de la pression exercée sur le travail du personnel de production par les vétérinaires et les accusations médiatiques menant à la perte de leurs emplois, c'est le grand désarroi. A cette époque il n'y a pas d'aide psychologique.

C'est la première fois en France qu'une entreprise fait l'objet d'une procédure, médiatisée, de retrait de ses produits du marché. Dans les professions agroalimentaires SAPAR est depuis un cas d'école.

Le traitement appliqué par l'administration à une petite entreprise (SAPAR 50 à 100 emplois) n'est pas celui d'une grande entreprise (Paul PREDAULT 1200 EMPLOIS).

Alors que l'entreprise COUDRAY groupe Paul PREDAULT est reconnue responsable de 23 cas et 2 décès par listériose le 6 janvier 2000, quelques jours plus tard la foudre médiatique administrative et politique se retourne contre **SAPAR qui sera innocentée, mais trop tard.**

Il faut un coupable pour apaiser les tensions des consommateurs.

La pression exercée par la presse et les ministres Agriculture, Santé, Consommation fait déraiser les vétérinaires. Changement d'attitude des vétérinaires qui cherchent à piéger l'entreprise.

Les résultats microbiologiques se contredisent.

La DSV a privé Jean-Claude AUGÉ de moyens de défense en ne permettant pas l'accès aux archives vétérinaires.

La raison de la présence des listéria dans les produits de l'entreprise a été révélée après l'incendie du 21 février 2000. les panneaux dégradés Plasteurop abritaient les listéria, les méthodes de productions n'étaient ni à l'origine ni la cause de la contamination.

~~En appel~~, Lors du procès en correctionnel, j'étais déjà condamné avant même d'expliquer la complexité technique du problème de la sécurité sanitaire. Je ne me remettrai jamais du verdict.

Le dépôt de plainte :

- 1) Détention de denrées animales reconnues impropres à la consommation en vue de leur utilisation,
- 2) Manquements aux règles d'hygiène.

AXA reprend une phrase de la plainte vétérinaire : 25 kilos d'articles divers portant la mention « A RECYCLER ». Il est nécessaire de faire attention aux mots, Jean-Claude AUGÉ fait l'objet d'une plainte pour détention de denrée et non recyclage (le recyclage est autorisé par des textes parfois même recommandé par certaines autorités, voir explications ci-dessous à la date du 1^{er} février 2000)

La listériose est la maladie infectieuse due à la bactérie *Listeria monocytogenes*, il existe plusieurs sortes de listéria seul la *monocytogenes* est potentiellement dangereuse, dose minimale infectante pour les souches épidémiques, entre 100 et 1000 germes par gramme pour la femme enceinte, le nouveau né et la personne immunodéficente.

La réglementation appliquée

Les éventuelles anomalies s'examinent au vu des textes en vigueur le 19 janvier 2000 absence de listéria *monocytogenes* dans 25 gr sans tolérance.

Depuis 1992, au stade de la production alimentaire, le dénombrement des bactéries doit être absence de listéria *monocytogenes* dans 25 gr.

Historique du 3 au 23 février 2000.

Listéria et sinistre Dommages Ouvrage panneaux Plasteurop

19 septembre 1997, déclaration du sinistre panneaux

26 mai 2000, les analyses révèlent la présence de listéria *monocytogenes* dans les **panneaux dégradés Plasteurop.**

Contexte social de l'entreprise avec d'anciens salariés qui dénoncent des pratiques douteuses

Elsa ROCCU, déléguée syndicale CGT, absente 160 jours en 1996 et 210 jours en 1997, la SS refuse la prise en charge. L'inspection du travail autorise le licenciement en 1997. Le 17 juillet 1998 le Ministre du Travail confirme la décision d'autorisation de son inspecteur.

Pascal GUYOT et Céleste GILLOT licenciés après accord de l'inspection du travail, du Tribunal administratif, du Ministre du Travail.

Les anciens salariés qui s'expriment devant les médias, dont les licenciements sont parfaitement réguliers, autorisés par les différentes autorités administratives dont ils connaissent les causes sans rapport aucun avec leurs qualité de délégués syndicaux. Ces anciens salariés ont toujours été les 1ers consommateurs des produits SAPAR.

Les « dénonciateurs » avaient quitté l'entreprise longtemps avant les faits et l'épidémie de Listéria survenue fin 1999.

Contexte national

Une épidémie sévit en France depuis Octobre 1999, 23 cas de listériose dont 7 décès.

Les services sanitaires de l'état (DSV et DGCCRF) sont sous pression pour détecter le produit puis l'entreprise à l'origine de l'épidémie, tous les produits alimentaires sont concernés.

Médiatiquement, après la trêve des confiseurs de fin d'année 1999, la presse assiège le gouvernement pour obtenir des résultats, connaître le coupable.

Contexte international

Sanitaire

Sang contaminé

Vache folle (encéphalopathies spongiformes transmissibles, maladie à prions).

Aliments pour les bovins porteurs du prion livrés par la Grande Bretagne aux éleveurs Français.

Politique

Le Ministère Français de l'agriculture de la pêche et de l'alimentation critique les services de contrôles sanitaires des pays membres de la CEE.

Le président de la République Française critique l'Autriche pour l'élection du gouverneur Jörg HAIDER.

Le 22 mars 1999, Les scandales alimentaires conduisent SAPAR à prévoir l'organisation d'une cellule de gestion de crise nomme : les intervenants, le coordinateur de crise, répertorie 22 numéros de téléphone utiles, s'adjoint un cabinet conseil en gestion de crise, sensibilise le personnel, forme un porte-parole, liste les décisions à prendre le jour J, J + 3h, J + 12 premières heures, La cohérence de la communication, comment gérer la crise dans la durée.

Le 16 septembre 1999, la direction des services vétérinaires écrit « *les murs des locaux de votre établissement sont par endroit abîmés avec présence de plaques décollées (local frigo, salle Gelmax, local dosage, salle d'échaudage...).* Ceci les rend inaptes au nettoyage et n'est donc pas conforme à l'arrêté ministériel du 22 janvier 1993 ».

Octobre 1999, des premiers cas de listériose apparaissent la presse sera informée plus tard.

Le **18 novembre 1999**, dans le cadre des visites régulières et particulières dans le contexte de l'épidémie de listériose pour effectuer le contrôle des locaux, du fonctionnement et de mise en œuvre des procédures de fabrication, Le directeur des services vétérinaires (DSV) Madame Crochet-Morin fait trois observations concernant les locaux dont **les panneaux Plasteurop défectueux**, et six observations sur le fonctionnement. Elle note le progrès des procédures de nettoyage (procédures renforcées pour palier à la dégradation des panneaux). Elle joint un tableau « Analyse de la Situation Sanitaire d'un Etablissement » en indiquant : « *permettant d'améliorer encore, à tout le moins de maintenir cette situation* ».

Explication du tableau

Le Dr C. CROCHET-MORIN attribue la note B à l'entreprise SAPAR sur une échelle de A à F, A étant la note maximum F étant la fermeture administrative de l'établissement.

Le **30 novembre 1999**, le service qualité de l'entreprise transmet à Mme. CROCHET-MORIN un document de synthèse du fonctionnement de la traçabilité modifié selon les observations de la DSV.

Le **30 novembre 1999**, (à cette date SAPAR est en règlement judiciaire 18/10/99 au 21/12/99). La directrice des services vétérinaires Madame Crochet-Morin écrit : « *vous m'informez, que votre assureur a présenté à l'administrateur judiciaire de votre entreprise, dans un courrier du 19 novembre 1999, à la suite d'une réunion organisée le 8 novembre 1999 à laquelle vous n'avez pas été conviée, une modification de la technique réparatrice*

des panneaux, et la reprise partielle d'une salle, j'ai bien retenu aussi que le mode opératoire des travaux ne permettait pas d'assurer la qualité bactériologique des produits pendant cette période.

Je vous mets en garde sur le risques sanitaires graves de vos productions déjà abordés dans nos précédents échanges, mais aussi sur la lenteur de décisions de travaux à engager, je ne saurais que vous recommander le changement total des panneaux compris la partie insérée dans les murettes, ceci dans une exécution d'hygiène sécurisée ».

La Presse dans l'épidémie de 1992 (63 morts) dont la marque du produit et le nom du fabricant responsable n'avaient pas été révélés se déchaîne, fait pression sur les politiques, les politiques font pression sur les services d'hygiènes (DSV- DGCCRF) qui font pression sur les entreprises, tous paniqués.

Le 8 décembre 1999, SAPAR fait parvenir un courrier à la directrice des services vétérinaires indiquant que toutes les observations du 18 novembre 1999 ont été résolues par des mesures correctives à l'exception des panneaux PLASTEUROPE l'assureur n'a toujours pas proposé de solution satisfaisante de prise en charge des travaux, je suis contraint de porter le problème en justice. Je vous informerai des développements.

Le 6 janvier 2000, dans l'épidémie de listériose débutée en octobre 1999 (23 cas dont 2 décès), les produits de l'entreprise COUDRAY (150 emplois) groupe Paul PREDAULT (1200 emplois) sont identifiés responsables, la même entreprise responsable en 1992 de 63 morts. Le directeur général de la santé déclare continuer la surveillance car la durée d'incubation est de deux mois.

Le 7 janvier 2000, SAPAR reçoit une analyse qui révèle la présence de listéria dans un produit en gelée fabriqué par l'entreprise. Immédiatement la cellule de crise est activée réunissant les techniciens de l'entreprise, une liste de 35 points critiques de fabrication à contrôler est dressée. Dès ce jour, Jean-Claude Augé décide de détruire les lots des produits fabriqués contaminés, prévoit l'arrêt de l'usine, pour procéder au nettoyage-désinfection total des installations. La liste des actions de sécurisation sanitaire mise en œuvre est adressée à la DSV.

Le 12 janvier 2000, Pour sécuriser ses clients Jean-Claude Augé, à sa seule initiative, bien avant la profession, décide de ramener la date limite de consommation des produits en gelée de 35 jours à 20 jours, et, pour être mise en vente chaque lot fera l'objet d'une analyse libératoire systématique de recherche de listéria monocytogènes, avec le résultat "absence".

Le 12 janvier 2000, SAPAR fait analyser par le Laboratoire Vétérinaire Départemental les produits destinés à la vente en Autriche, résultats « absence de listéria ». En Autriche, les mêmes produits analysés seront constatés "avec listéria".

Le 13 janvier 2000, Jean-Claude Augé rend visite au directeur du laboratoire vétérinaire départemental pour l'informer du plan de sécurisation sanitaire décidé par l'entreprise, obtient son concours et confirme l'enlèvement des produits pour analyses tous les lundi, mercredi, vendredi. Le directeur reprendra contact pour visiter l'usine avec son adjoint.

Du 13 au 24 janvier 2000, Les services vétérinaires Autrichiens effectuent de nombreuses analyses sur les produits SAPAR.

Le 14 janvier 2000, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) recommande absence de *Listéria monocytogenes* dans 25 gr en fin de production, sans tolérance, après saisine des ministres chargés de la santé, de l'agriculture et de la consommation.

Le 17 janvier 2000, Jean-Claude Augé prend contact avec le Professeur Vincent CARLIER (HIDAOA Maisons-Alfort) premier spécialiste français concernant listéria, qui assure son concours pour valider, après examen, les mesures prises pour résoudre le problème listéria. Il conseille dans un premier temps, de faire auditer l'entreprise par Etienne PIERRON.

Les 17 et 18 janvier 2000, L'entreprise SAPAR arrête sa production et procède au nettoyage-désinfection.

Le 19 janvier 2000, SAPAR prend connaissance des nouveaux critères microbiologiques recommandés par l'AFSSA.

Le 20 janvier 2000, SAPAR prend contact avec Etienne PIERRON ingénieur en microbiologie et hygiène alimentaire spécialisé dans les audits d'usine de production de charcuterie, afin de procéder à l'audit du système qualité les 23 et 24 février 2000.

Le 20 janvier 2000, SAPAR s'est entourée des plus grandes compétences en recherches microbiologiques : Vincent CARLIER, Pascal GARRY, Etienne PIERRON, Nadia BABE, Jean-Luc VANDEUVRE.

Le 25 janvier 2000, informé par le client « Lion-Salaisons », Jean-Claude AUGÉ prend immédiatement contact avec le directeur DSV Mme. CROCHET-MORIN concernant une analyse révélant la présence de listéria dans un produit prélevé dans le magasin Edouard LECLERC de GONFREVILLE L'ORCHER, après avoir pris contact téléphonique avec la responsable du laboratoire CLABO CONSEIL, elle explique faire aussi la formation du personnel du magasin, que les portes du frigo sont toujours ouvertes et avait constaté la température du frigo à + 15° C au moment du prélèvement.

Le 27 janvier 2000, Je visite le magasin Edouard LECLERC de GONFREVILLE L'ORCHER, je constate que les produits de charcuterie au linéaire à la coupe sont tranchés indifféremment d'un produit à l'autre sans nettoyer les outils et manipulés sans gants. J'ai assisté au déchargement de plusieurs camions de produits alimentaires sur un quai non réfrigéré les produits y restant plus d'une heure.

Le 27 janvier 2000, SAPAR remet au Laboratoire Vétérinaire Départemental 6 produits des lots 026 et 025 pour recherches microbiologiques.

Le 28 janvier 2000 à 10 heures, Le vétérinaire-Inspecteur adjoint de la directrice des services vétérinaires, le Dr GUILLAUME effectue un contrôle du processus de production et préconise des mesures limitant le risque de contamination des produits finis. Elle prélève 5 produits du lot 026 pour analyse, lot identique à celui en analyse pour SAPAR

depuis le 27 janvier; elle a oublié pour le transport le container réfrigéré, refuse le prêt d'un matériel adapté, nous n'osons pas lui demander une décharge pour transport non réfrigéré. L'adjoint repart vers 11 heures 30, temps de transport 3/4h à 1H15. Le laboratoire ferme entre 12 et 14h. A-t-elle déjeuné avant le dépôt des produits au laboratoire ? Selon Météo France la température extérieure était de 6°C, mais dans la voiture et pendant combien de temps ?

Le descriptif de demande d'analyse établi par le vétérinaire-inspecteur adjoint et le directeur du Laboratoire ne renseigne ni l'heure ni la température d'arrivée des produits.

Le 31 janvier 2000, Le Laboratoire vétérinaire départemental transmet les résultats des 6 produits des lots 026 et 025 remis par SAPAR « absence de listéria ».

Le 31 janvier 2000, le directeur de la DSV Mme CROCHET-MORIN à la suite d'une visite de K. GUILLAUME le 28 février, adresse un courrier recommandant la surveillance particulière de la fabrication des produits en gelée, matières premières, cuisson, moulage, persil, lave-mains, gelée chaude, stockage de la gelée, démoulage, mise sous vide.

Les 31 janvier, 1^{er}, 2, et 3 février 2000, 2^{ème} fermeture de l'entreprise pour nettoyage-désinfection renforcé.

Le 31 janvier 2000, Le vétérinaire-inspecteur K. GUILLAUME vérifie l'application du plan de nettoyage-désinfection: les moyens, l'homologation des produits de désinfection, les temps d'applications de rinçage de séchage et le plan de contrôle d'efficacité des opérations, réalisées en partenariat avec le CTSCCV de l'école vétérinaire de Maisons-Alfort.

Le 1^{er} février 2000, SAPAR transmet le plan de surveillance des produits en gelée, les mesures mises en place dès le 2/02/2000, la liste des points critiques à réévaluer, cependant la remise en cause de la technologie depuis des années sans problème et généralement pratiquée dans la profession, sans garantie d'efficacité, dans deux phases de production nécessitent une étude technique approfondie et prudente puis une observation des mesures des points critiques (système HACCP- Codex) qui nécessitera du temps. La conviction de la cellule de crise est de chercher la cause de la présence de listéria dans l'environnement des salles de production après cuisson/avant mise sous vide et non dans les procédures.

Le 1^{er} février 2000 le matin, Le vétérinaire-inspecteur adjoint écrit « *Le prélèvement officiel effectué par le Dr GUILLAUME ... a abouti à la mise en évidence de présence de Listéria monocytogenes dans chacun des 5 échantillons en petite quantité (< 100/g) compte tenu de l'absence d'études de vieillissement sur ce produit, je vous demande donc de bien vouloir ne pas livrer ce produit* ». Une note manuscrite par un inconnu « *prévenir le client retirer les produits car pas d'étude de vieillissement, le laisser faire si > 100 qq mots illisibles* » Une note manuscrite rédigée par le Directeur du laboratoire « *présence de listéria monocytogenes en petites quantité, à partir de 25 grammes de produit. Cette présence ne s'est révélée qu'après enrichissement. Les ensemencements directs qui permettent le dénombrement n'ont donné aucune culture (seuil de détection de 100 listéria par gramme)* ». **Il s'agit du lot 026**

Le 1^{er} février 2000, après un appel téléphonique demandant des explications sur les résultats d'analyses qui se contredisent et souhaite obtenir l'accréditation des procédures d'analyses du laboratoire vétérinaire départementale, Jean-Claude AUGÉ fait parvenir à la Direction des Services Vétérinaires K. GUILLAUME, 11 autres résultats d'analyses indiquant « absence de listéria monocytogenes » correspondants aux mêmes lots 026 .

Le 1^{er} février 2000 15 :24, La Direction des Services Vétérinaire écrit « Suite à un entretien avec le Dr RIVIER, il apparaît que les différences de résultats sont liées à l'échantillonnage. D'autre part Madame Crochet-Morin à qui j'ai posé le problème pense que, pour le lot 026, il est fortement indiqué de le recycler également » la hure à la parisienne et la langue en gelée tranche, compte tenu de la probabilité de contamination identique à celle de la langue en gelée 3,5 Kg fabriquée le même jour. »

Le 1^{er} février 2000, Le directeur de la DSV prend sa décision sur la base d'une note de service du Ministère de l'Agriculture Direction de la Qualité du 20 décembre 1989 dont l'objet est le devenir des produits a DLC dépassée, adressés aux Services Vétérinaires Français pour exécution et information aux Préfets « Dans les Etablissements de Transformations..../....vous pourrez autoriser une réutilisation en vue de l'élaboration de produits finis à la condition qu'elles subissent un traitement d'appertisation... ».

Le 1^{er} février 2000, les résultats contradictoires du laboratoire vétérinaires départemental non homologué COFRAC du même lot 026 déposés par SAPAR et le Dr GUILLAUME (dans les conditions expliquées ci-dessus) incitent SAPAR à faire procéder sur le même lot 026 trois nouvelles analyses dans un autre laboratoire réputé le CTSCCV de Maisons-Alfort.

Le 2 février 2000, la direction des services vétérinaires de seine et marne adresse un courrier au Ministère de l'Agriculture Direction Générale de l'Alimentation, « suite à ma télécopie du 1^{er} février 2000, j'ai l'honneur de vous informer que le analyses.../... ont abouti au résultat : absence de listéria sur 25 g de produit, de qualité bactériologique satisfaisante d'après les résultats. D'autre part, le responsable de l'entreprise SAPAR applique désormais un protocole d'analyse libératoire systématique par lot.../... la libération du lot est effectuée si le résultat est "absence". Le responsable applique désormais une DLC de 20 jours. La production a été arrêtée entre le 28janvier et le 1^{er} février 2000 afin d'effectuer un nettoyage et une désinfection de l'usine. Compte tenu de ces éléments, il ne paraît pas nécessaire de lancer une procédure d'alerte nationale sur les produits issus de cette entreprise. ».

Le 2 février 2000, les services vétérinaires Autrichien constatant la présence de listéria monocytogène dans des charcuteries produites en France par SAPAR, importées par WALKA. L'Autriche notifie une 'Alerte Urgente' auprès des services de protection des consommateurs de la Commission Européenne à Bruxelles.

Le 3 février 2000 16 :27, le ministère de l'agriculture Français alerte les services vétérinaires de seine et marne.

Le 3 février 2000 17 :34, transmettant partiellement des documents rédigés en allemand les services vétérinaires de Seine et Marne engagent une procédure de rappel des produits fabriqué par SAPAR

Le 3 février 2000, Lecture des rapports d'analyses par SAPAR : Les analyses sont effectuées sur des produits en limite de péremption (dont les résultats en France étaient « Absence de listéria »). Mais, que s'est-il passé entre la sortie d'usine SAPAR et les analyses ? **Aucune réponse apportée !!!** SAPAR rappelle que ; 1) les produits expédiés ont tous été analysés avant mise en vente ; résultats "absence de listéria", ces rapports d'analyses microbiologiques portent sur 7 recherches (Microorganismes aérobies, Coliformes totaux, et thermotolérants, Escherichia coli, Staphylocoques, Clostridium, Salmonella, Listéria monocytogenes) qui ont été remis à l'importateur. 2) La responsabilité du transport comme les conditions de température entre la France et l'Autriche est assurée par l'importateur ainsi que le stockage.

Le 3 février 2000, SAPAR constate que la température des produits au moment du prélèvement chez le client n'est pas indiquée par les services vétérinaires Autrichiens. **Quelques jours plus tard SAPAR apprendra que les frigos du distributeur étaient en panne pendant le week-end. Une élévation de température des produits est un facteur de développement des bactéries.**

Le 3 février 2000 à partir de 17 heures 50, tous les commerciaux et administratifs de l'entreprise prennent contact avec les clients par téléphone et télécopie. Une cellule de gestion de crise est constituée avec des employés cadres SAPAR et des spécialistes extérieurs.

Le 3 février 2000, La DSV 77 reçoit une télécopie de la Direction Générale d'Alimentation objet : un projet de communiqué de presse à compléter par le professionnel.

Le 4 février 2000 à 8 heures, l'ensemble du personnel est réuni pour information sur la situation et les suspicions qui pèsent sur nos productions, les mesures prises par la cellule de gestion de crise pour détecter l'origine des listéria dans l'entreprise, la plus grande vigilance est demandée dans le travail de chacun notamment dans l'application des protocoles de nettoyage désinfection, au-delà chacun peut/doit exprimer ses observations sur les anomalies de production.

Le 4 février 2000 à 14 :02, La directrice des services vétérinaires retransmet le projet de communiqué de presse à compléter par le professionnel qu'elle a reçu le 3 février 2000 de la Direction Générale de l'alimentation pour l'alerte nationale relative aux charcuterie SAPAR.

Le 4 février 2000 à 16 heures, SAPAR transmet un communiqué aux organes de presse et aux partenaires de l'entreprise démontrant la volonté d'aller au-delà des obligations imposées par la loi et la DSV... S'ajoute la transparence, la pédagogie (cf la reprise du schéma des circuits de distribution dans "Le Parisien" ou "la Marne" par exemple).

Le 7 février 2000, Le Directeur des services vétérinaire reconnaît que l'entreprise à déjà pris des mesures, d'autres mesures sont prescrits : « De sorte à parfaire les dispositions que vous avez prises dès le 4 février.../... je vous demande de ... » mettre en place en 4 points, 18 actions correctives (voir le courrier).

Le 8 février 2000, le laboratoire CTSCCV de l'école vétérinaire de Maisons-Alfort transmet les trois rapports d'analyses microbiologiques du lot 026 « Absence de listéria monocytogène ».

Le 8 février 2000, dans la page régionale Le Parisien publie « Le pâté sans danger ».

Du 8 au 12 février 2000, suivant les recommandations de la DSV, les fournisseurs sont contactés pour transmission de 7 informations réclamées par la DSV.

Le 9 février 2000, MMA est condamnée à verser la somme provisionnelle de 842 283,11 euros à valoir sur l'indemnisation définitive de tous ses préjudices nés des désordres dans le dossier Dommages ouvrage des panneaux PLASTEUROOP dégradé. Le TGI nomme l'expert judiciaire MICAL.

Le 10 février 2000, un hebdomadaire régional publie « l'alerte est levée ».

Le 11 février 2000 de 9 heures à 12 heures, l'adjointe de la directrice des services vétérinaires Mme K. Guillaume accompagnée d'un technicien Mr F. Verdier étudient pendant 3 heures en présence de Jean-Claude Augé et des responsables, Recherches et Développement Mr S. Roth, achat contrôle réception Mr F. Jardin, qui répondent positivement à toutes les questions sur les mises en œuvre des 4 points correctifs contenus dans le courrier DSV du 7 février 2000 :

1. le refus des transporteurs de transporter des produits réputés contaminés idem le refus des usines d'incinération, présentation aux inspecteurs des documents de réponses. Le recrutement de Mr Y. Alexandre dont la mission unique est la gestion des retours concernés par l'alerte nationale, un registre est tenu indiquant le nom du client, identification des produits, quantités etc... .
2. en 1999, l'entreprise réalisait 20 analyses par mois, depuis le 13 janvier 2000 un rythme de 320 analyses par mois est organisé avec le CTSCCV et le LVD, nous présentons les documents aux inspecteurs dont la DSV est déjà destinatrice.
3. en 1999, l'entreprise réalisait 60 prélèvements de surfaces par mois, depuis le 13 janvier 2000 un rythme de 350 prélèvements de surfaces sur les matériels et les surfaces de l'environnement, nous présentons aux inspecteurs les documents dont la DSV est déjà destinatrice.
4. les fax envoyés depuis le 8 février à tous les fournisseurs sont présentés aux inspecteurs par Mr F. Jardin, l'actualisation des dossiers fournisseurs effectué en 1999 selon la norme ISO 9002 de maîtrise de la qualité est vérifiée par les inspecteurs. Les résultats des prélèvements de surface après nettoyage-désinfection sont présentés. L'état des consultations fournisseurs pour le codage des produits est présenté. Nous démontrons les prises de contacts avec le laboratoire vétérinaire départemental (LVD) depuis le 12 janvier et son directeur pour visiter l'usine par les courriers et les analyses réalisées par le même laboratoire.

Les documents du système qualité ISO 9002 de l'entreprise, déjà auscultés moins de trois mois avant par la directrice des services vétérinaires qui avait conduit celle-ci à délivrer dans un courrier un satisfecit et des encouragements à l'entreprise.

Depuis le 4 février et la mesure de retrait des 50 tonnes de produits qu'ils ont fabriqué, les employés (ouvriers, agents de maîtrise, cadres) sont TRAUMATISÉS.

Le **11 février 2000** de 12 heures à 14 heures, poursuivant le contrôle, le vétérinaire K. Guillaume et le technicien F. Verdier inspectent les ateliers à l'arrêt (le personnel est en pause déjeuner) accompagné du responsable Recherche et Développement S. Roth. Jean-Claude AUGÉ qui reste dans l'entreprise pour répondre aux appels des clients ne peut pas se joindre aux inspecteurs, propose de se revoir après la visite.

Le **11 février 2000** 14 : 30, Mr S. ROTH informe Jean-Claude AUGÉ de la présence de produits concernés par le retrait dans un local non approprié au stockage des retours, la destruction des produits par la DSV, il fait part de son inquiétude sur l'attitude des inspecteurs prenant des notes sans rien dire et surpris par leurs départ précipité. Jean-Claude AUGÉ prend contact téléphonique avec Mme CROCHET-MORIN, obtient un rendez-vous le jour même vers 17 heures.

Le **11 février 2000** 17 heures, dans le bureau du directeur de la DSV, Mr Claude ROBER responsable de production tente d'expliquer son erreur en présence de Jean-Claude AUGÉ ; pendant la visite des agents de la DSV il s'est retrouvé seul à assumer en plus du sien le travail de réception et de contrôle de S. ROTH et F. JARDIN toute la matinée et il confirme qu'il n'a jamais eu l'intention de recycler des produits concernés par la mesure de retrait, et atteste n'avoir jamais reçu d'ordre de Jean-Claude AUGÉ de recycler ces produits.

Le **12 février 2000**, SAPAR adresse au directeur de la DSV un courrier confirmant les propos tenus le 11 février dans le bureau de Mme CROCHET-MORIN.

Le **15 février 2000**, SAPAR a adressé 27 courriers depuis le 7 janvier, à la direction des services vétérinaires pour informer des décisions prises sans compter les contacts téléphoniques et les déplacements dans les locaux de la direction des services vétérinaires.

Le **15 février 2000**, la Directrice des Services Vétérinaires Mme Crochet Morin, adresse un courrier au Procureur de la République concernant :

- 1) la non application des points correctifs cités en 4 points dans le courrier du 7 février.
- 2) divers produits concernés par la mesure de retrait étaient stockés dans le local d'emballage et identifiés à recycler.

La directrice porte plainte, un Procès-verbal de délit est joint au courrier.

Le PROCES VERBAL DE DELIT du **15 février 2000** est rédigé par le vétérinaire-inspecteur K. Guillaume et le technicien F. Verdier après une enquête le 11 février 2000 de l'usine SAPAR.

Le **9 mars 2000**, courrier de Jean-Claude AUGÉ, après réception du dépôt de plainte, répond au directeur des services vétérinaires de seine et marne Mm CROCHET-MORIN

- SAPAR : dans le local réfrigéré de réception des matières premières sont stockés les livraisons de produits frais arrivées le matin. Ce que les inspecteurs de la DSV appellent - résidus - se sont des petites viandes maigres de porcs et de volailles après un premier traitement d'échaudage devant être incorporées froid dans une recette pour être réussie. Les légumes ; carottes, poireaux, oignons épluchés, émincés. Les aromates ; thym, laurier, des citrons et oranges arrivés la veille

- partiellement travaillés en zestes, dénommés - résidus de fabrication - par les inspecteurs de la DSV.
- SAPAR : 23 terrines et pâtés de marque Henri Antoine déposés par un transporteur le matin quand le responsable des réceptions Mr F. Jardin occupé à présenté les consultations des fournisseurs aux les inspecteurs DSV n'a pas pu diriger les retours Henri Antoine vers le local retenu pour stocker les retours. La partie d'étiquette portant des DLC a été arrachée par Mr C Rober paniqué qui est venu expliquer son erreur le soir même devant la directrice de la DSV. Les mêmes produits avaient fait l'objet de doubles analyses, les libératoires par SAPAR et celles réalisées par le client qui ont toutes abouties à « Absence de listéria monocytogenes ».
 - SAPAR : Dans le local emballage, sur une palette identifiée « A RECYCLER » sont disposées 13 terrines soit 24,8 Kg ces produits étaient concernés par l'alerte nationale et à écarter de la consommation. Oui l'employé Mr. Y. Alexandre a commis l'erreur d'affichage entre 9 et 12 heures le 11 février. Recruté dans l'urgence 1 jour avant pour gérer les retours concernés par l'alerte, et bien sûr en cours de formation interne par Mr S. Roth occupé à fournir les explications demandées par les inspecteurs de la DSV. Cette unique palette mal renseignée faisait partie de 11 palettes regroupées dans un espace délimité par des banderoles rouge et blanc dans un local non destiné à la vente, dont 10 palettes soit 1800 Kg était affiché « pour destruction ». Il est certain que Mr S. Roth aurait vérifié le travail de Mr Y Alexandre et rectifié l'erreur d'affichage le jour même, ainsi que Mr. Augé.
 - DSV : La présence de cartons sales, de plastiques souillés, de palettes bois, dans les salles de fabrication. SAPAR : Oui c'est vrai, après avoir sorti les 25 kg de porcs et autres matières premières de leurs emballages, les cartons sont sales, les plastiques souillés. Nous avons engagé depuis trois ans nos fournisseurs à livrer sur palette plastique et obtenu 90 % des livraisons sur palette plastique.
 - DSV : Moisissures sur les murs, SAPAR : Oui c'est vrai, mais uniquement sur les parties dégradées des panneaux Plasteurop qui ne permettait pas le nettoyage, comment nettoyer une surface alvéolée ? Je rappelle les 6 jours d'arrêt total de production pour nettoyage-désinfection!
 - DSV : Petits matériels (louche, couteaux) accrochés à des fils électriques contre les murs, ou traînant sales sur les tables pendant la pause des ouvriers. SAPAR : NON aucun fils électriques étaient en position horizontal, toutes les alimentations électriques des équipements étaient distribuées verticalement du plafond sous tuyauterie inox. OUI, deux couteaux sur quelques dizaines dans l'entreprise portaient sur les lames des traces d'oignons frais émincés, je remarque que les inspecteurs de la DSV écrivent louche au singulier et que les tables sont propres.
 - DSV : Bacs d'eau utilisé pour le lavage des mains, dont l'eau n'avait pas été renouvelée depuis le matin, et contrôlé à 14 heures 30 avec une eau souillée, grasse, présentant des matières visqueuses en suspension. SAPAR : NON plusieurs lave-mains sont situés dans plusieurs emplacements à l'intérieur des salles de fabrication, une eau non renouvelée depuis le matin et contrôlés à 14 h 30 dans des salles climatisées à 5°C l'eau est bien froide pour laver des mains grasses, je suis certain que le personnel préfère se laver les mains avec l'eau chaude des lave-mains à proximité. En réalité, les agents de la DSV sont ignorants des techniques et usages de la profession, il s'agit d'une pratique enseignée dans les lycées techniques professionnels ; dans l'eau des bacs étaient immergées des crépines

ou épiploon du porc (tissu conjonctif gras ressemblant à la dentelle) les terrines en sont recouvertes après ramollissement par immersion dans l'eau froide).

- DSV : Dans le local de stockage des produits finis, fuites d'eau de l'évaporateur au plafond coulant sur les cartons de pâtés situés en dessous. SAPAR : Oui c'est vrai, la fuite (environ 2 litres en 24 heures) a été constatée le 11 février à 7 heures, l'intervention en réparation a été faite le lendemain. Si la fuite existait lors du dernier contrôle des inspecteurs de la DSV elle aurait fait l'objet d'une observation dans le courrier du 7 février 2000.
- DSV : Absence d'essuie-mains au niveau des lave-mains du sas de propreté. SAPAR : Oui c'est encore vrai, (absence au singulier) un des trois dévidoirs de papiers essuie-mains était vide au-dessus du lavabo inox 3 places. Tous les 32 autres essuie-mains disposés dans l'usine étaient approvisionnés.

Comme le révèle le procès-verbal, les inspecteurs, contrairement à leurs habitudes, repartiront sans signaler à Jean-Claude AUGÉ les dysfonctionnements constatés affectant, selon les agents, la fabrication des produits, cette attitude est surprenante, il faudra 12 jours pour interdire le 23 février la vente des produits susceptibles de nuire à la santé des consommateurs.

Les constatations pouvaient être en quelques minutes rectifiées sauf la fuite et des explications de Jean-Claude AUGÉ pouvaient être données car les usages de la profession ne sont pas tous connus des agents de la DSV.

Le produit et l'entreprise à l'origine de la deuxième épidémie ne seront jamais trouvés, seule SAPAR qui a fait l'objet d'investigations très poussées sera totalement innocentée.

Le 16 février 2000, le directeur du laboratoire vétérinaire départemental Jacques RIVIERE et son adjoint Didier PEYROT visitent le site SAPAR, abordent l'ensemble des concours qu'ils peuvent apporter à l'entreprise concernant la sécurité alimentaire (contrôles en aéro-contamination, prélèvements de surfaces en recherches de listéria, étude des documents qualité utilisés par l'entreprise, procédures de nettoyage-désinfection par atelier et par machine). Mr. PEYROT fait un exposé sur les méthodes de sensibilisation du personnel à l'hygiène etc..., Mr. RIVIERE est favorable à la collaboration déjà engagée par l'entreprise avec le CTSCV.

Le 16 février 2000, Sollicité pour un avis sur les travaux du sinistre dommages-ouvrage des panneaux PLASTEURUP, le Docteur Vétérinaire Jacques RIVIERE directeur du Laboratoire Vétérinaire Départemental de Seine et Marne écrit « atteste suite à ma visite de ce jour, que le mode opératoire des travaux proposés le 19 novembre 1999 n'est pas adapté au maintien d'une qualité sanitaire satisfaisante des productions lors des travaux, je préconise fortement un changement complet des panneaux notamment dans les murettes ou la prolifération bactérienne est inaccessible aux procédures de nettoyages. Cette attestation est produite suite à l'étude du projet de travaux pour servir et valoir ce que de droit »

Le 17 février 2000, 24 prélèvements de surfaces sont remis au laboratoire de Maisons-Alfort pour analyse, après nettoyage-désinfection, dans les ateliers après cuisson avant stockage pour la vente ; sur les machines, les matériels, les murs (panneaux Plasteurop dégradés), les portes, les vestiaires, les pédiluves. Le 26 mai 2000, les 24 résultats me sont

remis. Résultats 21 conclusions d'absences de listéria monocytogènes dans la zone prélevée, 3 conclusions de présences de listéria monocytogènes dans la zone prélevée, toutes sur les murs dégradés des panneaux Plasteurop.

Le 18 février 2000, l'entreprise confirme à la DSV la visite de Mrs. RIVIERE et PEYROT et l'équipe des professionnels réunie pour solutionner la contamination.

Le 18 février 2000, le directeur du laboratoire départemental indique avoir effectué pour SAPAR entre le 12 janvier et le 18 février 2000, 246 analyses bactériologiques (hors les 61 analyses effectuées dans la même période par le CTSCV) représentant 11, 72% de l'activité du laboratoire, plus que les 10 fabricants de fromage du département pendant 3 mois, pendant la période du 12/01 au 18/02 le laboratoire a réalisé 2081 analyses pour l'ensemble des entreprises, des écoles, des restaurants, des boutiques de détails alimentaires du département. Au total SAPAR a fait 307 analyses pendant la période, auxquelles il faut ajouter les 320 analyses de surface par mois (comparatif d'analyses bactériologique : Grand-Père 0/an, Père 20/an, JC Augé 627/mois).

Le 21 février 2000 11 :25, incendie total de l'usine SAPAR.

Le 23 février 2000, SAPAR reçoit un courrier recommandé daté du 21 février 2000 engageant le retrait de la vente des produits correspondants au lots 032 et 035 et à les faire détruire par incinération.

Le 24 février 2000, Le laboratoire de microbiologie de Maisons-Alfort transmet les résultats d'analyses de 25 produits de charcuteries : « absence de listéria monocytogenes qualité bactériologique satisfaisante ».

Le 24 février 2000 18 :06, RTL présentateurs Jean-Marie LEFÈVRE/JP DEFRAIN : Dans le cadre de l'épidémie de listériose, la SAPAR fait l'objet d'une double enquête, Reportage devant l'usine où des employés témoignent sur les conditions d'hygiène de l'entreprise. Interview d'une ancienne déléguée de l'entreprise. Interview d'un ancien employé qui s'occupait de la maintenance.

Le 24 février 2000 19 :59 :43, France 2 le présentateur Claude SERILLON ouvre le Journal de 20heures: L'épidémie de listériose semblerait toucher à sa fin et mettrait hors de cause la société SAPAR. Explication de J-D FLAYSAKIER. Reportage à Meaux à la SAPAR et révélations de pratiques douteuses par d'anciens employés. Interview Elsa ?

Le 24 février 2000 à 20 :01 :25, une dépêche de l'AFP annonce « l'épidémie de listériose ne provient pas des produits de la société SAPAR, ont annoncé jeudi les trois ministères concernés (Santé, Agriculture, Consommation) les analyses de l'institut Pasteur ont établi que les souches de listéria prélevées sur les produits de charcuterie SAPAR étaient différentes de celle qui ont provoqué les 23 cas de listériose -dont sept décès- depuis novembre.../... Dix autres fabricants -fortement soupçonnés d'être à l'origine de l'épidémie de listériose- font actuellement l'objet d'investigations de la part des autorités sanitaires.../...le Pdg de la société SAPAR était entendu comme témoin jeudi après-midi au commissariat de Meaux, après l'incendie qui a ravagé son usine, et devrait être entendu dans la soirée sur la sécurité sanitaire dans son entreprise.»

Le 25 février 2000 6 :02, RTL présentateur Philippe ROBUCHON : La société SAPAR a été mise hors de cause dans l'affaire de l'épidémie de listériose. Ceci dit, elle reste dans le collimateur faisant l'objet de deux enquêtes, l'une sur l'incendie de l'usine et d'autre part sur certaines infractions lors d'un contrôle vétérinaire ? Témoignage d'une ancienne salariée...

Le 25 février 2000, MMA assigne SAPAR, pour voir condamner l'entreprise restituer la somme versée en exécution de l'ordonnance du 9 février 2000. MMA obtiendra 865.455,36 euros le 9 juin 2000 pour la garantie dommages ouvrages panneaux.

Le 25 février 2000 8 :07, France Inter journal de 8h Présentateur Gérard COURCHELLES : La SAPAR fait l'objet d'une enquête, sanitaire et judiciaire. Elle n'est pas responsable de l'épidémie de listériose mais de la listéria a été retrouvée deux fois par les services vétérinaires. Interview d'une ancienne employée (Elsa Roccu) qui parle du recyclage effectué sur les produits.

Le 25 février 2000 19 :18, France Inter présentateur Fabrice DROUELLE : Luc GUYOT Président de la FNSEA demande au gouvernement de mettre un peu d'ordre dans sa communication sur la sécurité alimentaire et de mettre fin aux petites bagarres entre ministres qui multiplient les déclarations contradictoires. Interview de Jean-Claude AUGÉ, je suis soulagé d'avoir appris que mon entreprise n'était pas à l'origine des décès, Sébastien LOGENIE : une plainte des vétérinaire concernant un possible recyclage de produits à détruire ; Jean-Claude AUGÉ : il y a eu une erreur humaine d'une personne en production ma responsabilité est engagée, bien sûre que non, on ne fait pas de recyclage de ce genre de produit, bien sûr.

Les 27 février et 2 mars 2000 à 11h, Arrêt sur image extrait des journaux sur la Cinquième. Annonce du retrait des produits SAPAR, puis de la mise hors de cause de la société. Interview de Dominique GILLOT secrétaire d'état à la santé : elle n'a pas incriminée la SAPAR trop vite. Les expériences ont prouvé que les produits SAPAR n'étaient pas en cause.

Le 6 mars 2000, la direction générale de l'alimentation confirme que les analyses pratiquées sur les productions SAPAR n'ont pas révélé la présence de souche de listéria monocytogenes relevant de l'épidémie de listériose 1999/2000.

Le 15 mars 2000 et depuis le 4 février, plus de 1.200 sujets de presses sur SAPAR et Jean-Claude AUGÉ.

Les 2, 9, 20 mars, 12 avril, 10 mai, 21 juin, 2 octobre 2000, SAPAR réclame la transmission des contrôles réalisés par les services vétérinaires sur ses produits ayant fait l'objet du deuxième retrait. Aucune analyse sera transmise.

Le 6 mars 2000, La direction générale de l'alimentation écrit « j'ai l'honneur de vous confirmer que les analyses pratiquées sur les productions SAPAR/ANTOINE AUGÉ n'ont pas révélé la présence de souche de listéria monocytogenes relevant de l'épidémie de listériose 1999/2000.

31 mars 2000, aucune des analyses effectuées par les nombreux services vétérinaires départementaux sur les produits SAPAR et retransmises aux clients à l'entreprise SAPAR fait état de présence de listéria dans les produits.

Le 26 mai 2000, NOUS AVONS LA PREUVE QUE LES PANNEAUX DÉGRADÉS PLASTEUIROP SONT LA CAUSE DE LA PRÉSENCE DES LISTÉRIA DANS L'ENTREPRISE. Les analyses des 24 prélèvements de surfaces du 17 février 2000 que nous avons oublié (pris par les événements) me sont remises par le Laboratoire de Maisons-Alfort. Résultats 21 conclusions d'absences de listéria monocytogènes dans les zones prélevées (sur les machines, les matériels, les portes, les vestiaires, les pédiluves), **3 conclusions de présences de listéria monocytogènes dans les zones prélevées donc sur tous les murs en panneaux dégradés Plasteurop**. Les nombreuses investigations réalisées pour cibler le dysfonctionnement ont été efficaces, et ont mis en évidence la présence des listéria sur les parties dégradées faisant apparaître la mousse polyuréthane des panneaux Plasteurop. Un sinistre déclaré le 18 septembre 1997 à la compagnie d'assurances MMA qui s'est révélée défailante dans ses obligations contractuelles d'indemnisation.

Jean-Claude Augé sollicite (à tort) le Tribunal de Grande Instance pour que le procès sur la plainte de la DSV soit tenue dans les plus brefs délais pour pouvoir se consacrer exclusivement au retour en activité de l'entreprise, l'audience de 1^{ère} instance se tiendra le 21 novembre.

Le 18 août 2000 Jean-Claude Augé est cité à comparaître à l'audience du Tribunal Correctionnel de Meaux le 21 novembre 2000.

Le 19 décembre 2000, Le TGI rend un jugement correctionnel entre Monsieur le Procureur de la République, La Confédération de la Consommation et du Logement du Cadre de vie « CLCV » et Jean-Claude AUGÉ (jamais condamné) et Claude ROBER (jamais condamné) voir la pièce jointe

La décision modérée condamne Jean-Claude AUGÉ et Claude ROBER
Aujourd'hui je ne sais plus qui a fait appel du jugement !!!

Le 7 mai 2008 La direction des services vétérinaires a privé Jean-Claude AUGÉ d'un moyen de défense dans la plainte qui les opposaient depuis le 15 février 2000. Après de nombreux courriers restés sans réponse la DSV autorise en 2008 Jean-Claude AUGÉ à photocopier le dossier des vétérinaires retraçant les contrôles de l'entreprise SAPAR.

Le 25 août 2008 Me DELMON établit un PV de constat des pièces du dossier des services vétérinaires de seine et marne attestant qu'aucune infraction ni délit n'a été constatés dans le dossier des vétérinaires depuis les premiers contacts en 1938 jusqu'au 15 février 2000. Ce n'est que le 7 mai 2008, que la DSV autorisera SAPAR a faire une copie du dossier SAPAR pièce n° 189 des conclusions de B. CHATELAIN et n° 309 des conclusions de J. ASSOUS et M-A. CANU-BERNARD.

Le 20 novembre 2002, La direction générale de l'alimentation, « confirme que, dans le cadre de l'enquête réalisée lors de l'épidémie de listériose humaine survenue fin 1999, début 2000, aucune souche de Listéria monocytogenes appartenant au clone épidémique n'a été isolée dans votre établissement. »

Le 14 avril 2008, consultation du Professeur Gilbert MOUTHON Docteur Vétérinaire expert cour d'Appel de Cassation et TA « *l'inaccessibilité de ces zones au nettoyage ne peut évidemment qu'aggraver la contamination bactérienne. La rugosité de surface de la mousse de polyuréthane facilite l'accrochage et la prolifération de colonies de germes, et de toute façon est contraire à la réglementation sanitaire. La contamination des charcuteries produites à l'intérieur de locaux ayant ces anomalies, peut se faire par voies aérienne à partir des panneaux dégradés des parois. Le système de ventilation forcée d'air facilite la suspension dans l'air des germes bactériens en particulier les listéria.* »