

RAPPORT D'ENQUÊTE SPÉCIALE DU PROTECTEUR DU CITOYEN
BIEN QUE JUSTIFIÉE, L'INTERVENTION DU MAPAQ
A ÉTÉ INADÉQUATE SOUS PLUSIEURS ASPECTS

Québec, le 2 juin 2009 – Madame Raymonde Saint-Germain, protectrice du citoyen, a présenté ce matin le rapport d'enquête concernant la gestion de la crise de listériose associée aux fromages québécois. Elle s'est prononcée sur les questions suivantes :

Sur le plan de la santé publique, l'intervention du ministère de la Santé et des Services sociaux était-elle adéquate?

La listériose est une maladie causée par la bactérie *Listeria monocytogenes*. Pour un adulte en santé, cette bactérie n'occasionne généralement pas de problèmes graves. Pour certaines personnes cependant, elle peut entraîner des conséquences majeures, dont des infections du sang, des méningites et des fausses couches. Elle peut même conduire au décès. Elle est dangereuse particulièrement pour les personnes à risque (femmes enceintes, personnes avec un système immunitaire affaibli, personnes âgées). Ainsi, du point de vue de la protection de la santé publique, il est important d'agir rapidement lorsque l'on constate une augmentation rapide des cas (éclosion) en raison des conséquences graves de la maladie. Donc, le MSSS était justifié de déclarer une éclosion de listériose le 19 août 2008.

Le MAPAQ a-t-il eu raison de procéder à l'élimination des fromages ayant fait l'objet de rappels ainsi que des produits susceptibles d'être entrés en contact avec ces fromages?

L'opération d'élimination massive des fromages portionnés chez les détaillants était justifiée en raison :

- de l'augmentation du nombre de cas de listériose;
- du fait que de la *Listeria* avait été trouvée dans des meules de fromage intactes provenant de deux usines québécoises faisant affaire avec le même distributeur auprès de plus 300 détaillants;

- du fait que des analyses démontraient la contamination croisée chez plusieurs commerces au détail. Ainsi, les fromages pasteurisés autant que les fromages au lait cru ou les charcuteries pouvaient être contaminés.

N’y avait-il pas d’autres options?

Notre enquête nous a permis de conclure du bien-fondé de l’option retenue par le MAPAQ compte tenu de l’information dont ce dernier disposait. L’autre option étudiée, soit la mise sous saisie des fromages le temps de procéder à des tests n’était pas possible parce que :

- pour établir un programme d’échantillonnage représentatif, il aurait fallu analyser au moins 15 échantillons de fromages et d’environnement dans quelque 300 commerces de vente au détail. Or, il était impossible d’analyser près de 4 500 échantillons simultanément en laboratoire;
- malgré la prise d’échantillons, il y avait un risque que la listeria soit toujours présente dans les comptoirs de vente ou dans certains fromages. Un seul fromage contaminé pouvait contaminer les autres et l’environnement du commerce de détail. L’éclosion aurait ainsi pu se poursuivre plus longtemps.

Y a-t-il eu des lacunes dans la gestion de cette crise?

Nous avons constaté des manquements, dont les suivants :

- **lacunes dans les méthodes d’enquête** lors des toxi-infections alimentaires (par exemple, avoir pris seulement des échantillons de fromages portionnés au lieu de meules intactes). Ces lacunes ont entraîné des **rappels prématurés**, avant même d’avoir identifié la source de contamination;
- **lacunes dans la procédure de gestion de crise, notamment dans l’évaluation des risques;**
- **non-respect par le MAPAQ de ses propres normes d’intervention** (pas de distinction entre les types de fromages et pas d’évaluation des risques);
- **procédure d’intervention et d’échantillonnage non uniforme et systématique.** Les interventions ont été déterminées au cas par cas. Elles ont donc varié d’une entreprise à l’autre;
- **absence d’un plan de communication adapté à la situation;**
- **aspects économiques** considérés et gérés tardivement.

Avant la crise, l’inspection régulière était-elle adéquate?

- Les usines de transformation de fromage au lait cru et thermisé n’étaient pas inspectées assez régulièrement.
- Les entreprises qui procédaient elles-mêmes à des tests voyaient leurs registres vérifiés seulement lors de ces inspections.

- Les inspecteurs du MAPAQ qui assuraient le suivi auprès de ces usines n'étaient pas spécialisés dans ce domaine.
- En ce qui a trait aux détaillants, le MAPAQ ne tenait pas compte, dans les bonnes pratiques recommandées, du risque de contamination croisée entre les aliments prêts à consommer.

Faut-il compenser les fabricants?

Spécifiquement, le Protecteur du citoyen recommande une compensation sur la base de l'équité pour deux entreprises qui ont vécu une situation particulière résultant de l'action du MAPAQ : la « Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues » et la « Fromagerie Blackburn ». En effet, ces deux entreprises ont fait l'objet de rappels réalisés sur la base d'une enquête partielle et de données incomplètes. Certains de leurs produits ont été reliés à tort à l'éclosion de listériose puisqu'ils avaient été contaminés au commerce de détail et non à l'usine, ce qui a créé une situation inéquitable pour ces entreprises.

Le Protecteur du citoyen recommande par ailleurs d'apporter un soutien financier ponctuel aux usines de transformation de fromage au lait cru et thermisé sous la responsabilité du MAPAQ afin qu'elles puissent adapter, le plus rapidement possible, leur processus de production aux nouvelles exigences en matière de contrôle microbiologique. Certaines usines artisanales peuvent en effet éprouver des difficultés à financer les mises à niveau rendues nécessaires par l'augmentation rapide des contrôles exercés par le MAPAQ depuis la crise.

Faut-il compenser les détaillants?

Le Plan de développement et de croissance du secteur des fromages fins québécois, annoncé le 3 octobre 2008, prévoit une aide aux détaillants pour faire face aux conséquences de la crise de listériose. Pour mesurer à ce stade-ci l'adéquation du plan par rapport aux besoins de ce secteur consécutifs à la crise, le Protecteur du citoyen croit opportun que le MAPAQ évalue ce programme d'aide allouée aux commerces de détail afin de s'assurer qu'il réponde adéquatement aux objectifs de soutien énoncés dans sa loi constitutive et sa mission.

Si une éclosion semblable survenait aujourd'hui, les pratiques devraient-elles être différentes?

Le rapport du Protecteur du citoyen compte 13 recommandations visant une meilleure gestion des éclosions de toxi-infections alimentaires par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et le ministère de la Santé et des Services sociaux. Ces recommandations ont trait notamment à des stratégies de prévention ciblées auprès des groupes à risque, à la procédure d'échantillonnage et à la méthode d'enquête, à

l'application des normes d'intervention, au plan d'intervention en situation d'urgence et de crise alimentaire, aux mesures d'autocontrôle mises en œuvre par les usines de transformation laitière, à la communication pour les situations d'urgence et de crise, à la formation du personnel d'inspection responsable des usines laitières, et à l'inspection des usines de transformation de fromage.

- 30 -

Source : Le Protecteur du citoyen

Renseignements :

Joanne Trudel, conseillère en communications

418 644-0510

joanne.trudel@protecteurducitoyen.qc.ca