

Mairie de Journal La Mée Châteaubriant

<http://www.journal-la-mee.fr/520-lactalis-besnier-condamne>

Lactalis : Besnier condamné

- Châteaubriant - Entreprises - Entreprises diverses -

Date de mise en ligne : samedi 14 avril 2007

Mise à jour le : jeudi 8 novembre 2012

Journal La Mée Châteaubriant

Sommaire

- [L'arroseur arrosé](#)
- [De l'eau dans l'gaz ?](#)
- [De l'eau dans le lait !](#)
- [Et de l'eau oxygénée dans la poudre de lait \(...\)](#)
- [Bactéricide](#)
- [L'émir de l'or blanc](#)
- [Jugements : Urion-Besnier condamné](#)
- [M. Urion condamné](#)
- [France 3 censure un reportage sur les \(...\)](#)

L'arroseur arrosé

Marcel URION, ça vous dit quelque chose ? C'est le PDG du Groupe Lactalis (qui s'appelait Besnier jusqu'au 1er janvier 1999) et qui contrôle Tendriade (filiale à 100 %), nom récent donné à l'abattoir Bridel de Châteaubriant. On sait de quelle façon cavalière ce Marcel URION a mené en bateau les municipalités de Châteaubriant et de Martigné-Ferchaud, avant de décider de s'unir aux Éts Collet de Chateaubourg, avec des conséquences dommageables pour le personnel.

De l'eau dans l'gaz ?

Selon le Canard Enchaîné du 12 avril 2000, et La Tribune du 13 avril, le PDG du Groupe Lactalis a été mis en examen pour « fraude sur le lait et publicité mensongère ». Cela ne veut pas dire qu'il soit coupable, cela veut simplement dire que la justice s'interroge.

En d'autres temps, point si lointains, la justice a tranché. Par exemple, la société Lactalis a été condamnée pour « publicité de nature à induire en erreur », pour une histoire de fromage, en première instance le 2 mai 1997 par le tribunal correctionnel d'Annecy et en deuxième instance le 5 mars 1998 par la cour d'appel de Chambéry. Condamnations confirmées par un arrêt de la Cour de Cassation du 12 octobre 1999. Et vlan, 100 000 F d'amende.

Huit jours plus tard, on apprenait que le directeur des abattoirs Tendriade de Châteaubriant, était condamné lui aussi : 30 000 F d'amende, pour avoir modifié les dates de fabrication et les dates limites d'utilisation de plusieurs centaines de kg de pièces de veau. Bagatelle ? Des morceaux ont été commercialisés en août 97, alors que la date limite était fixée à décembre 95.

De l'eau dans le lait !

En janvier 2000, la Cour de Cassation a confirmé une condamnation du groupe Besnier (devenu Lactalis), pour avoir fabriqué du fromage de comté avec du lait non conforme aux spécifications de l'« appellation d'origine contrôlée ». Et encore 200 000 F d'amende.

En ce mois d'avril 2000 il s'agit de lait et de camembert. L'affaire remonte à juillet 1998 : des gendarmes débarquant inopinément à la maison mère à Laval, et dans 5 autres unités du groupe, constatent des pratiques de « mouillage » systématique du lait de consommation, opération qui consiste à effectuer une ultrafiltration du lait pour extraire les protéines et à réintroduire la solution lactée dans le lait. Objectif : faire que ce lait contienne 29 grammes de protéines par litre, ce qui est le minimum européen, alors que le lait de notre région peut atteindre jusqu'à 33 grammes par litre. Cette pratique est interdite par un règlement européen de décembre 1997.

Notons, pour rire (?) un peu, qu'autrefois on parlait d'écrémer le lait. Maintenant on parle d'écréter les protéines. Mais cela doit rapporter puisque cette pratique entraînerait une économie de 100 millions de francs pour un milliard de lait collecté. C'est du moins ce que dit la société Entremont, concurrente de Lactalis. Mais c'est sûrement de la jalousie

Selon le Canard Enchaîné, du perméa (sorte de petit-lait, mélange de flotte et de sels minéraux) de lait de chèvre serait réinjecté dans le lait de vache. Plus étonnant encore, les enquêteurs auraient découvert que Lactalis utilisait de « l'eau blanche, à savoir le liquide blanchâtre obtenu après nettoyage des tuyauteries des laiteries avec de l'eau chaude ». Le litre de perméa coûte quelques centimes le litre. Revendu au prix du litre de lait, soit 2 F le litre, ça fait un joli bénéfice.

M. Morelon, chargé de la communication du groupe, ne nie pas. Il se défend en disant que les autres le font aussi. C'est à voir, puisque la Fédération de l'industrie laitière s'est portée partie civile dans cette affaire.

Et de l'eau oxygénée dans la poudre de lait ?

Il paraît aussi, toujours selon le Canard Enchaîné, que le groupe Lactalis utiliserait de l'eau oxygénée pour la fabrication de fromage, dans l'usine de Retiers. M. Morelon affirme, lui, que cette eau oxygénée est utilisée pour la fabrication de poudre de lait destinée à l'alimentation animale. Pourquoi ? Les animaux exigent une certaine blancheur de la poudre qu'ils consomment ? Ils sont bien exigeants !

En tout cas, ces mises en cause, à répétition, de la société Lactalis, pour non respect des réglementations, ne sauraient surprendre les castelbriantais qui ont vu comment l'entreprise Tendriade (filiale de Lactalis) s'est moquée de la pollution excessive qu'elle engendrait à la station d'épuration, et des dangers que représentait la présence d'une cuve d'ammoniac.

A propos de station d'épuration, l'entreprise Tendriade s'était engagée à verser 3,1 millions de francs à la ville. Elle n'a pas tenu ses engagements.

Ni respect des réglementations. Ni respect de ses propres engagements ? C'est du joli. Il y en a qui sont condamnés pour moins que cela.

Selon le Canard Enchaîné du 13 septembre, (largement repris par toute la presse nationale) les enquêteurs de la Direction de la Consommation et de la répression des fraudes ont découvert le pot-aux-roses dans le pot-à-lait chez Besnier.

Le groupe BESNIER, dont une filiale s'appelait BRIDEL, a changé de nom le 1er janvier 2000 pour s'appeler LACTALIS. (Relire La Mée du 19 avril 2000)

« 144 pandores sont allés dans une bonne partie des usines Besnier. Ils y ont découvert que des sessions de formation étaient organisées pour tromper les fonctionnaires des fraudes, qu'un des patrons du géant du lait avait donné l'ordre de détruire des pièces comptables compromettantes qui prouvaient que les produits destinés à trafiquer le lait étaient fabriqués dans certaines filiales du groupe et facturés à d'autres filiales »

Selon les enquêteurs le groupe Besnier (Lactalis) mouillait son lait quelquefois à hauteur de 4 %. Les enquêteurs auraient découvert « une fraude portant sur 70 % de la production du groupe » lequel fabriquait du « lait » en mélangeant l'eau de nettoyage des cuves et tuyauteries avec des protéines prélevées, en toute illégalité, sur les laits les plus riches fournis par les éleveurs.

A propos, Besnier (Lactalis) n'est-il pas ce groupe industriel qui a profité d'un providentiel incendie à l'usine Tendriade de Châteaubriant pour annoncer un accord avec les Éts Collet à Châteaubourg, et un déménagement de l'entreprise ? (lire page 12)

Bactéricide

Bactéricide : l'eau oxygénée est un puissant bactéricide utilisé, c'est légal, pour nettoyer les cuves. Mais des salariés du groupe Besnier ont avoué que de l'eau oxygénée était versée dans les tanks de lait destiné à la fabrication du beurre pour « conserver et stabiliser les matières premières »

« Nous n'avons jamais ajouté d'eau oxygénée dans l'alimentation humaine. Si nous l'avions fait, nos produits auraient été saisis et cela n'a jamais été le cas, se défend le groupe Lactalis. De telles accusations relèvent d'un véritable acharnement à notre encontre. ». Il n'empêche que les enquêteurs émettent de sérieux doutes d'autant plus que les responsables des sites contrôlés ont fait preuve d'une « mauvaise foi flagrante » et de la volonté de s'opposer à toute enquête : « les documents consultés confirment la stratégie du groupe Besnier de s'opposer au contrôle et de dissimuler par tous les moyens les preuves des malversations. En fait cette stratégie du groupe est fondée sur des pratiques interdites et généralisées, édictées par les plus hauts responsables du groupe et relayés par le Service juridique » lit-on dans les rapport des officiers de police judiciaire en date du 6 mai 1999

L'émir de l'or blanc

C'est en 1933 qu'André Besnier abandonne son métier de tonnelier pour se spécialiser dans la collecte du lait. Les premiers produits qui sortent de sa fromagerie sont du camembert et du Pont-l'Évêque. C'est à la mort du fondateur, en 1955, que la société Besnier change réellement de dimension. Son fils Michel prend les rênes de l'entreprise alors qu'il a tout juste vingt-sept ans : sous sa houlette, la fromagerie de 50 salariés va devenir le premier groupe laitier français, puis européen.

L'héritier fait preuve d'un appétit féroce et multiplie les acquisitions. Dès les années 70, il reprend, un à un, ses concurrents locaux comme Bourdon, Buquet, Stenval, ... C'est à cette époque, en 1968, qu'il lance ce qui deviendra un des grands succès du groupe, le camembert Président. La politique d'acquisitions se poursuit dans les années 80, avec de premières implantations à l'étranger, notamment aux États-Unis et en Espagne.

Mais le véritable essor du groupe aura lieu au cours de la décennie 90. Michel Besnier, que ses concurrents appellent « l'émir de l'or blanc » rachète alors les laiteries Emile Bridel et ses dix usines de production (dont Bridel Viande qui s'appellera plus tard Tendriade). Par cette opération, il double de taille et devient numéro un du lait en France. Dans les années suivantes, il met successivement dans son escarcelle les fromageries Girod, les fromageries des Causses et d'Auvergne, le Roquefort Société. En moins de dix ans, le chiffre d'affaires de l'entreprise passe de 10 à 25 milliards de francs. L'entreprise accroît aussi sa présence internationale. Bridé par la limitation de la production imposée par les quotas laitiers, le groupe se tourne vers l'Europe, puis les Etats-Unis. Une de ses dernières acquisitions outre-Atlantique est le rachat de deux fabricants de fromages à pizza, Concord Marketing et Simplot Dairy Group.

Le groupe réalise désormais 40 % de son chiffre d'affaires hors de l'Hexagone et ambitionne d'atteindre les 50 % d'ici quatre à cinq ans. Un projet international symbolisé par le changement de nom de l'entreprise, rebaptisée Lactalis en janvier 1999.

Emmanuel Besnier, 30 ans, assure désormais les fonctions de président du conseil de surveillance du groupe familial après le décès, en juin 2000, de son père Michel Besnier, à l'âge de 72 ans. Diplômé de l'Institut supérieur de gestion, Emmanuel, dont ses frère et soeur n'ont aucun rôle opérationnel dans l'entreprise, a effectué son parcours du combattant pendant les périodes d'été en travaillant dans les usines du groupe puis dans les filiales espagnoles et américaines, avant d'entrer définitivement en 1995 dans l'entreprise et d'en devenir directeur du développement.

Le groupe, qui a toujours gardé son siège à Laval, est présent dans 141 pays. Aujourd'hui en France un camembert sur deux (soit un million d'unités) sort de ses usines sous les marques Bridel, Lanquetot, Lepetit ou le Châtelain. Il compte aussi un beau plateau d'autres fromages avec 200 variétés, du cantal au comté en passant par le munster et le roquefort. Le groupe mayennais, qui possède encore le lait Lactel et la marque BA, emploie 15.000 personnes, dont 2.000 en Mayenne et 3.000 à l'étranger (Etats-Unis, Ukraine, Pologne, Espagne) et traite plus de 6,6 milliards de litres de lait. En 1999, son chiffre d'affaires s'est élevé à 31,5 milliards de francs (4,75 milliards d'euros).

Alors, une accusation de mouillage du lait et d'eau d'oxygénée dans les tanks à lait, cela ne fait pas bien dans le tableau. Le directeur général de Lactalis, Marcel Urion, a été mis en examen en avril 2000 pour fraude et publicité mensongère dans le cadre d'une instruction menée depuis deux ans sur des manipulations du taux de protéines du lait. Bien qu'il se défende par la voix de son responsable de la communication, Luc Morelon, qui assure « cela fait des mois que nous avons arrêté les pratiques mises en cause », le mastodonte des produits laitiers (31,5 milliards de francs de chiffre d'affaires, 15.000 salariés) qui collecte 6,6 milliards de litres de lait, n'a guère trouvé d'alliés dans la profession pour le soutenir dans l'épreuve.

La Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL) regrette cependant cette contre-publicité dans la mesure où elle peut avoir des effets négatifs sur l'image de toutes les industries laitières

Jugements : Urion-Besnier condamné

Jugement en janvier 2006 :



Ouest France du 21 janvier 2006

Jugement d'avril 2007 :



Presse-Océan du 18 avril 2007

La France qui triche

M. Urion condamné

Chez Besnier, de 1993 à 1997 ... 37 millions de litres d'eaux biologiques ont été ajoutés dans 682 millions de litres de lait (soit 5 % environ). En 1997 le lait était à 2,20 F et l'eau biologique revenait à 0,25 F le litre. Le mouillage du lait a donc fait gagner, indûment, environ 11 millions d'euros au groupe Besnier.

Le tribunal s'est prononcé le 17 avril 2007 : 6 mois de prison avec sursis pour le PDG M. Urion et 825 982 Euros d'amendes et peines diverses. Tous comptes faits le groupe Besnier a gagné presque 10 millions d'euros dans cette histoire ! C'est pas une triche de gagne-petit ! Cela représente le salaire de 1000 SMICards sur un an.

Lu dans [« Que Choisir ? »](#) :

27/04/07

Lactalis Condamnation confirmée en appel

En 1998, la DGCCRF constate que certaines usines du groupe Besnier, futur Lactalis, ajoutent au lait de l'eau de rinçage ou des résidus aqueux issus de la fabrication de fromages. Cette pratique interdite lui permettait à la fois de respecter les règles européennes et de gonfler sa production à moindre coût. La cour d'appel vient de confirmer sa condamnation.

« Goût du profit maximum », « mépris du consommateur » : la cour d'appel d'Angers n'y va pas par quatre chemins. Dans son arrêt rendu le 17 avril dernier, elle estime que Marcel Urion, mis en cause en tant qu'ancien PDG du groupe Besnier - devenu Lactalis depuis -, a bel et bien falsifié le lait de consommation traité dans certaines usines, dans le double objectif d'augmenter sa production à moindre coût et de rendre son produit conforme aux exigences européennes. Sa condamnation, prononcée en premier lieu par le tribunal de grande instance de Laval le 26 janvier 2006, a donc été confirmée. Avec d'autres associations, l'UFC-Que Choisir était partie prenante du procès au nom des consommateurs.

L'affaire remonte à 1998. En contrôlant le groupe Besnier, deuxième fournisseur européen de lait, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) relève des anomalies concernant la composition du produit : le taux de protéines du lait qui arrive dans les usines après collecte est plus élevé que celui du lait qui est commercialisé. L'enquête qui suit montre que, pour respecter la norme européenne de 29 grammes de protéines par litre, Besnier n'hésite pas à diluer son lait à grande échelle, soit avec l'eau qui a servi à rincer les tuyaux, soit avec du « perméat », sorte de résidu de la fabrication des fromages, pauvre en protéines. Or cette pratique, qui permet aussi à l'industriel de gonfler sa production à peu de frais, est interdite : elle relève de la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme et destinées à être vendues. Les responsables d'usine

sont d'ailleurs conscients qu'ils agissent dans l'illégalité la plus totale : ils camouflent leurs manœuvres derrière des termes comptables trompeurs. Les documents trouvés par les enquêteurs ont toutefois prouvé que plus de 680 millions de litres de lait avaient subi ce « mouillage ».

Presque 10 ans après les faits, la justice a donc tranché en faveur des consommateurs. Marcel Urion écope d'une peine de 6 mois d'emprisonnement avec sursis et d'une amende de 37 500 euros. L'UFC-Que Choisir, partie civile, a pour sa part obtenu 50 000 euros de dommages et intérêts.

[Voir aussi l'article de Que Choisir :](#)

Mai 2007 : Marcel Urion a décidé de se pourvoir en cassation.

Note du 17 décembre 2007

[Trois nouvelles acquisitions pour Lactalis](#)

France 3 censure un reportage sur les fromages de Lactalis

Présentation du film diffusé le 26 décembre 2007 :

Un film de Joël Santoni et Jean Charles Deniau avec Périco Légasse et Erik Svensson Rédacteur en Chef Alexandre Le Guienne Une coproduction : Bo Films ! /France 3.

A la manière d'un road-movie cette enquête nous entraîne en Europe et aux Etats-Unis, sur les traces des différents protagonistes de cette « guerre du goût et des saveurs », au coeur d'un conflit gastronomique entre producteurs traditionnels et firme industrielle.

Il s'agit en effet d'une véritable mise à mort. D'un côté, les firmes mondialisées qui, sous de fausses raisons sanitaires, veulent tuer les fromages au lait cru au profit des fromages standardisés, microfiltrés, pasteurisés, aromatisés... De l'autre, les petits producteurs de fromages authentiques. Ils représentent moins de 10% du marché. Un combat difficile : plus de 50 fromages français ont disparu ces dix dernières années, mais tout n'est pas perdu car les résistances sont fortes... Un peu partout en France, en Europe et même aux Etats-Unis - pays par excellence de l'hygiénisme alimentaire - des producteurs, des affineurs, des fromagers, font de la préservation du goût et des saveurs, leur combat de tous les jours. Pour eux, un fromage est d'abord un bien culturel. Charles de Gaulle a dit un jour : "on ne peut pas gouverner un pays qui offre 365 variétés de fromages ». Les français se sont toujours vantés d'avoir plus de fromages que les autres pays et des fromages plus vrais et plus forts.

Croûtes fleuries ou lavées, pâtes molles, pressées ou cuites, chaque fromage est rattaché à une région, un terroir, à des mentalités tranchées et parfois opposées. Mais il y a fromages, et fromage.

Dans les linéaires des grandes surfaces sont apparus des aliments standardisés, aseptisés, fabriqués à la chaîne dans les usines de groupes alimentaires. Ainsi le groupe Lactalis (le fameux camembert « Président ») se porte bien : numéro deux mondial des produits laitiers, premier fabricant de fromage en France, un empire de 112 usines et de 30 000 salariés, chaque jour ses chaînes produisent 450 000 fromages.

Le fromage « qui pue », objet de dégoût pour les anglo-saxons, est devenu un élément emblématique dans le débat sur l'exception française.

Dans le sillage de « Mondovino », ce documentaire propose une enquête inédite sur le monde des fromages, à travers un travail d'investigation et de découverte.

Il met en lumière deux mondes qui s'affrontent : d'un côté les défenseurs du goût et de la diversité, de l'autre les firmes multinationales, les lobbies et la mondialisation.

C'est ce conflit que Périco Légasse, journaliste gastronomique et Erik Svensson, jeune suédois d'origine française, notre candide, ont exploré à bord de leur camping-car. Ils ont parcouru près de 20.000 kilomètres en France, en Italie, en Belgique, aux USA... Le constat qu'ils ont fait au retour de cette investigation prolongée dans l'univers des fromages est loin d'être négatif. Ils mettent notamment à bas quelques idées reçues. Nous vous en livrons une : les fromages au lait cru n'ont rien à redouter de la commission de Bruxelles...

sauf que lors de la diffusion, "Toutes les allusions à la dangerosité potentielle du fromage au lait pasteurisé ont été coupées, proteste Périco Légasse, le journaliste gastronomique de Marianne.

Source : <http://olivierbonnet.canalblog.com/...>

Post-scriptum :

NDLR : le groupe Lactalis, c'est 32 milliards de chiffre d'affaires en 1999 et 14 000 salariés. Premier groupe laitier européen, il est connu pour ses marques, Président mais aussi Lactel, Bridel, Roquefort Société, Lepetit, Lanquetot. On ne va plus savoir quoi manger !