



Thierry travaille en intérim dans des boucheries de supermarchés du Nord. Viandes avariées remises en rayon, chariots de bidoche jetés... Il a décidé de dénoncer les faits et est devenu végétarien.

## Le boucher masqué déclare la guerre à la remballe

ARIANE RIOU

**IL OBSERVE L'ÉTAL** d'un œil méfiant. Bardé de cheddar, un rôti de porc Orloff à 12,90 € le kilo côtoie une douzaine de tomates gonflées de farce à la viande. « Tout ça, je ne peux plus y toucher. Après tout ce que j'ai vu... », glisse Thierry\*. Dans ce supermarché à quelques kilomètres de Lille (Nord), le boucher commente chaque pièce de bœuf ou de porc. Thierry sait très bien d'où elles viennent et comment elles ont été préparées.

Voilà six ans que ce quinquagénaire travaille comme intérimaire dans des boucheries d'hyper et supermarchés de la région. Il enchaîne les contrats de quelques jours ou plusieurs mois. Aujourd'hui, il se dit « écoeuré ». Son histoire, il sait qu'elle « fera parler ». « Mais si on me retrouve, je n'aurai plus de travail. J'ai trois crédits sur le dos », confie-t-il, justifiant sa volonté de garder l'anonymat. Il s'installe à un petit café de la banlieue lilloise. Ses va-et-vient entre la table où il avale ses expressos et la terrasse où il grille frénétiquement ses cigarettes traduisent son désarroi.

### La « remballe », une pratique bien pratique

Thierry s'est inscrit dans une boîte d'intérim en 2015. Il trouve rapidement un contrat en grande surface au rayon boucherie. Le secteur manque de bras en France. Dès les premiers jours, il déchantait. « Je m'en souviens comme si c'était hier. Mon patron m'a donné des jarrets de veau. La date de consommation était dépassée depuis cinq jours. Ils suintaient, l'extérieur avait noirci. »

Son chef lui demande de les désosser. « La viande avariée a fini dans la chair à saucisse, s'attriste-t-il. On m'explique que c'est comme ça qu'on fait ici pour écouler les stocks. J'ai les larmes aux yeux mais je m'exécute, parce que sinon je perds ce nouveau boulot. »

Thierry vient de se livrer à sa première « remballe ». La pratique est bien connue dans le milieu. Dans les supermarchés, la viande est livrée en carcasse ou en prêt-à-découper (PAD), de grosses pièces déjà conditionnées. Selon la



ILLUSTRATION: PASCAL LALANCE/LE PARISIEN

réglementation européenne, reconditionner un morceau de bifteck « n'est pas illégal en soi », précise la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Les supermarchés peuvent « remballer une viande dont le conditionnement n'était pas conforme » ou découper de plus petits morceaux pour la vente. En revanche, remballer pour écouler les stocks et allonger la date limite de consommation (DLC) du produit est répréhensible. Le « remballeur » risque deux ans de prison et 300 000 € d'amende pour pratique commerciale trompeuse.

### Des ribs en sauce « pour cacher le goût de moisi »

C'est ce à quoi Thierry vient de s'exposer. Il panique. Quelques jours plus tard, il change d'établissement et constate les mêmes pratiques. « On m'a demandé de faire mariner des ribs de porc dans une sauce indienne pour cacher le goût de moisi. » Avec les poulets jauniss, il fabrique aussi des émincés, y ajoute des épices

« pour camoufler », toujours. À la fin de ses journées, Thierry se réfugie « en pleurs, dans sa voiture ». « Quand je fais la vente, j'ai honte. J'essaie d'orienter les clients vers les plats sans danger pour eux, mais je n'y arrive pas toujours. »

Thierry s'en ouvre parfois. Certains de ses collègues sont affligés, comme lui. Sur son téléphone, le boucher fait défiler les photos qu'ils s'échangent : des carcasses noires accrochées au plafond d'une chambre froide, des emballages de bœuf prêts à être jetés, des filets de poulets jauniss dans un panier... « Je reçois des messages tous les jours. Mais personne n'ose parler. »



**La viande avariée a fini dans la chair à saucisses [...] C'est comme ça qu'on fait ici pour écouler les stocks.**

Seuls Jean et Nicolas\* acceptent de répondre, à condition de rester anonymes. « J'ai vu des entrecôtes dépassées être transformées en filets américains, des carcasses avec des couches de champignons réutilisées... », reconnaît Nicolas, 35 ans. « Ça nous écoeurait, mais on finit par le faire sans se poser de questions », abonde Jean.

Ce boucher de 61 ans décrit une « omerta » dans le milieu de l'intérim. « On le voit sur les groupes Facebook de bouchers. Quand quelqu'un dénonce quelque chose, on lui dit souvent qu'il vaut mieux se taire. Parfois, on l'insulte. »

Sur l'un de ces groupes que nous avons pu consulter, un intérimaire racontait, il y a quelques jours, avoir retrouvé dans une chambre froide une carcasse dont la DLC était dépassée depuis dix jours. « Tu devrais garder ça pour toi si tu veux durer dans ce métier », commente un internaute. « T'es en intérim. Fais pas chier et fais ton taf tout simplement », pousse un autre.

Selon les bouchers interrogés, le premier confinement a

**Les bouchers de supermarchés interrogés dénoncent une pratique généralisée consistant à transformer la viande périmée.**

aggravé la situation. « Tout le monde venait acheter chez nous. On faisait des journées de dingue, se souvient Thierry. Depuis, les patrons veulent continuer d'écouler de grandes quantités, mais il y a moins de vente. Alors, on remballe ou on jette. »

À l'automne 2020, Thierry est « à bout ». Il rédige un mail au vitriol à la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) du Nord pour dénoncer les pratiques dans l'un des magasins qu'il vient de quitter. « Je ne pouvais plus me taire. »

Ces signalements sont rares. Depuis janvier, la DGCCRF en a reçu une dizaine sur sa plate-forme dédiée, et pas seulement au rayon boucherie. Le mail de Thierry est donc précieux. Car la lutte contre ce fléau est difficile.

En France, près de 1700 agents de la Répression

des fraudes contrôlent commerces et restaurants. Les 3 000 boucheries des super et hypermarchés sont loin de représenter l'ensemble des établissements. « Il n'y a plus beaucoup de contrôleurs », regrette François Carlier, délégué général de l'association de défense des consommateurs CLCV (Consommation, Logement, Cadre de vie). L'association a milité pour la création du site Alim'confiance, qui recense les contrôles sanitaires en France. Une avancée. Mais, « en dehors de zones touristiques, un restaurant se fait visiter en moyenne une fois tous les quinze ans ».

### Des dérives importantes

En 2019, plus de 1 600 établissements allant des points de vente directe aux grandes surfaces ont reçu la visite des agents de la DDPP pour des contrôles de traçabilité et des mentions d'étiquetage. Plus d'un tiers se sont vu infliger un avertissement ; un sur dix a fait l'objet d'un procès-verbal et donc de poursuites judiciaires ou administratives.

Un chiffre « important » pour François Carlier. Et révélateur. L'alerte de Thierry a porté ses fruits. La DDPP, dont nous avons pu consulter la réponse par mail, a réagi rapidement. Le magasin, dont nous taïrons le nom pour ne pas jeter l'opprobre sur une enseigne en particulier, est contrôlé dans la foulée. Il a écopé d'une amende de plusieurs milliers d'euros.

Contactée, l'enseigne en question, qui chapeaute 1 850 indépendants, explique condamner « avec la plus grande fermeté » ces pratiques qui « relèvent d'initiatives privées ». « Il peut y avoir des ratés », concède la société qui rappelle que « tous les points de vente font l'objet d'audits et de contrôles » en interne.

En octobre dernier, rebelle, Thierry reprend sa plume et dénonce un nouveau magasin. Il poursuit son combat. Le boucher a même pris une décision radicale : il est devenu végétarien. « Même ça, je ne peux pas le dire à mon travail. J'ai peur d'être insulté. Je ne sais pas combien de temps je vais tenir. »

\* Les prénoms ont été changés.