

Lactalis : fermeture de l'unité de production à Craon

22h37, le 31 janvier 2018, modifié à 22h46, le 31 janvier 2018

Rédaction Europe1.fr



L'unité de production va fermer après la découverte d'une contamination à la salmonelle.

@ DAMIEN MEYER / AFP

Dans une interview aux "Échos", le PDG de Lactalis annonce la fermeture de l'unité de production de son usine à Craon après la découverte de la contamination à la salmonelle.

Le PDG du groupe Lactalis, Emmanuel Besnier, évalue dans un entretien publié mercredi par *Les Echos* à "des centaines de millions d'euros" le coût pour son groupe de la récente [crise du lait contaminé aux salmonelles](#).

Interrogé sur le coût de cette crise, Emmanuel Besnier répond qu'il "sera très lourd", alors que le groupe est visé par des [centaines de plaintes](#). "Plusieurs centaines de millions d'euros. Cette affaire peut aussi nous coûter l'agrément à l'exportation sur une période qu'on ne peut pas estimer. C'est la plus grande crise

que j'ai eue à affronter dans ma vie de manager", dit-il, rappelant que son groupe est présent "dans plus de 80 pays".

Fermeture de l'unité de production de Craon. Emmanuel Besnier annonce en outre son intention de fermer la tour de séchage numéro 1 du site de Craon, en Mayenne, dont la production de poudre de lait infantile **est à l'arrêt depuis la découverte d'une contamination** à la salmonelle. "On sait aujourd'hui que nous avons libéré des salmonelles Agona en réalisant des travaux sur les sols et les cloisons de la tour de séchage numéro 1. Malgré le confinement des espaces en travaux, elle s'est disséminée dans l'environnement. Elle a contaminé des équipements amovibles qui servent à produire des petites séries de lait infantile. Cela s'est fait par du matériel de nettoyage", explique-t-il. "J'ai pris la décision de fermer définitivement la tour de séchage numéro 1. C'est une décision difficile mais indispensable."

Des bébés potentiellement touchés entre 2005 et 2017. Par ailleurs, Lactalis "ne peut pas exclure que des bébés aient consommé du lait contaminé" **entre 2005 et 2017**, puisque la salmonelle Agona "responsable des problèmes" est "la même que celle de 2005", a ajouté Emmanuel Besnier. "La bactérie responsable des problèmes est la même que celle de 2005, époque à laquelle nous n'étions pas propriétaire du site. Elle était confinée dans les infrastructures de la tour numéro 1", précise le PDG. Pour cette raison, et parce que des salmonelles ont bien été trouvées "dans l'environnement" de l'usine entre 2005 et 2017, "on ne peut donc pas exclure que des bébés aient consommé du lait contaminé sur cette période", admet-il.

Un laboratoire extérieur pointé du doigt. "Nous faisons réaliser des analyses systématiques par un laboratoire extérieur de référence. Il ne nous a communiqué aucune alerte sur les produits. En revanche, nous avons eu deux alertes à la salmonelle en août, puis en novembre, dans l'environnement. Quand cela arrive, on nettoie jusqu'à ce que tout soit conforme. Et on reprend l'activité", explique le responsable. Emmanuel Besnier souligne que durant la période 2005-2017 les analyses sur les produits finis ont toujours été "conformes aux exigences sanitaires" et s'en prend au "laboratoire extérieur de référence" qui en était chargé. "Nous nous posons beaucoup de questions sur la sensibilité des analyses faites par ce laboratoire. Nous avons beaucoup de mal à comprendre comment 16.000 analyses réalisées en 2017 ont pu ne rien révéler. Nous avons des doutes sur la fiabilité des tests. Ce n'est pas possible qu'il y ait eu zéro positif", dit le PDG du groupe laitier.

Sur le même sujet :

- [Lactalis : la DGCCRF épingle encore 22 points de vente ou de consommation](#)
- [Des plaintes à venir contre Leclerc et Auchan dans l'affaire Lactalis](#)
- [Macron sur Lactalis : "Nous devons tirer toutes les leçons de cette crise"](#)



Par **Rédaction Europe1.fr** avec agences

Packo Surface Treatment

Cardijnlaan 10 – B8600 Diksmuide - Belgium

marc.quaghebeur@packo.com

www.electropolish.be

We optimize your surface.

Innovative Stainless Surface Solutions for clever users.