

IO/FB  
DOSSIER N°16/00624  
ARRÊT N° 16/691  
du 30 NOVEMBRE 2016

**COUR D'APPEL DE CHAMBÉRY**

Prononcé publiquement le 30 NOVEMBRE 2016 par la Chambre des Appels Correctionnels,

Sur appel d'un jugement du Tribunal de Grande Instance d'ALBERTVILLE du 19 février 2016

**COMPOSITION DE LA COUR**, lors des débats :

Président : Monsieur BAUDOT, Conseiller, délégué par ordonnance de Monsieur le Premier Président en date du 06 juillet 2016, en qualité de Président, par suite d'empêchement du Président titulaire,

Conseillers : Madame OUDOT,  
Madame LEGER,

assistée de Madame DALLA COSTA, Greffier

en présence de Madame HERMITTE, Substitut de Monsieur le Procureur Général.

Le président et les deux conseillers précités ont participé à l'intégralité des débats et au délibéré.

**PARTIES EN CAUSE DEVANT LA COUR :**

**S.A.R.L. BOUCHERIE CHARCUTERIE**

, n° de

SIREN :                    sise

*pièces E.P., le 8/12/16*

**Prévenue**, appelante, représentée par M. Jacques R  
CESAR Eric, avocat au barreau de LYON.

et Maître

**LE MINISTÈRE PUBLIC**

appelant,

## **RAPPEL DE LA PROCÉDURE :**

### LE JUGEMENT :

Le Tribunal, par jugement du 19 février 2016. saisi à l'égard de la **S.A.R.L. BOUCHERIE CHARCUTERIE** ; des chefs de :

HOMICIDE INVOLONTAIRE PAR PERSONNE MORALE, entre le 21/01/2013 et le 06/04/2013, à VALLOIRE et EVREUX, infraction prévue par les articles 221-7 AL.1, 121-2, 221-6 AL.1 du Code pénal et réprimée par les articles 221-7 AL.1, AL.2, 221-6 AL.1, 131-38, 131-39 2°, 3°, 8°, 9° du Code pénal,

MISE SUR LE MARCHÉ DE DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE NON CONFORMES AUX NORMES SANITAIRES, le 21/01/2013, à VALLOIRE, infraction prévue par les articles R.237-3 2°, R.231-4, R.231-13 §I, §II, L.231-1 du Code rural et de la pêche maritime et réprimée par l'article R.237-3 AL.1, AL.4 du Code rural et de la pêche maritime, l'article 131-16 5° du Code pénal,

BLESSURES INVOLONTAIRES N'AYANT PAS ENTRAÎNÉ D'INCAPACITÉ, entre le 21/01/2013 et le 25/01/2013, à VALLOIRE, infraction prévue par l'article R.622-1 AL.1 du Code pénal et réprimée par l'article R.622-1 AL.1, AL.2 du Code pénal,

en application de ces articles :

- l'a déclarée coupable des faits qui lui sont reprochés,
- l'a condamnée au paiement d'une amende de 12.000 euros dont 5.000 euros avec sursis,
- l'a condamnée au paiement d'une amende de 750 euros pour la contravention de mise sur le marché de denrées animales ou d'origine animale non conformes aux normes sanitaires,
- l'a condamnée au paiement d'une amende de 750 euros pour la contravention de blessures involontaires n'ayant pas entraîné d'incapacité.

### LES APPELS :

Appel a été interjeté par :

LA S.A.R.L. BOUCHERIE CHARCUTERIE ; le 29 février 2016  
Monsieur le Procureur de la République, le 29 février 2016 contre S.A.R.L.  
BOUCHERIE CHARCUTERIE

## **DÉROULEMENT DES DÉBATS :**

A l'audience publique du 02 novembre 2016, le Président a constaté l'identité de Jacques R représentant la SARL BOUCHERIE CHARCUTERIE et lui a donné connaissance des dispositions de l'article 406 du Code de Procédure Pénale.

Ont été entendus :

Madame OUDOT, Conseiller, en son rapport,

Jacques R , représentant la S.A.R.L. BOUCHERIE CHARCUTERIE  
, en son interrogatoire et ses moyens de défense,

Le Ministère Public en ses réquisitions,

Maître CESAR, avocat de la SARL BOUCHERIE CHARCUTERIE  
, prévenue, en sa plaidoirie,

Jacques R . représentant la SARL BOUCHERIE CHARCUTERIE  
, a eu la parole en dernier,

Le Président a ensuite déclaré que l'arrêt serait prononcé le 30 novembre 2016.

### **DÉCISION :**

Le 21 janvier 2013 Mariana S épouse M , en vacances avec sa famille dans la station de sport d'hiver de VALLOIRE, était subitement prise de maux de ventre et de vomissements. Plusieurs membres de sa famille présentaient les mêmes symptômes et tous portaient leurs soupçons sur l'ingestion d'un plat préparé, soit de la blanquette de veau, achetée chez un traiteur de la station, soit la boucherie-charcuterie R.

Dans la nuit du 21 janvier 2013, Mariana S épouse M, née le 21 novembre 1957, était hospitalisée en urgence, à la suite de cette suspicion d'intoxication alimentaire sévère. Une déclaration de toxi-infection alimentaire collective était faite le 22 janvier 2013.

Le 23 janvier 2013 la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de la Savoie effectuait un contrôle au sein de la boucherie-charcuterie-traiteur R . L'inspecteur D ne pouvait effectuer de prélèvement sur le plat mis en cause, à savoir la blanquette de veau, car le responsable de la boucherie n'avait pas conservé de repas témoin. Par contre un prélèvement était fait sur des restes de blanquette de veau au domicile des clients.

L'Institut Pasteur procédait à une analyse sur ces prélèvements ainsi que sur des selles de Mme M ' transmis par l'hôpital.

Le 06 février 2013 l'Institut concluait à la présence d'une bactérie de type clostridium perfringens dans les selles de Madame Mariana S épouse M . Cette même bactérie était découverte dans la blanquette de veau provenant de la boucherie-traiteur R

Si les proches de Mariana M. qui avaient été contaminés se rétablissaient rapidement, il n'en allait pas de même la concernant. Mariana M. était paraplégique à la suite d'un accident de voiture et cet état l'empêchait tout ressenti dans le bas de son corps. Elle ne pouvait éliminer les bactéries et toxines résultants de l'intoxication alimentaire. Son état s'aggravait, et elle était évacuée par hélicoptère vers le Centre Hospitalier de GRENOBLE. Le 22 février 2013, son état de santé s'améliorait et elle était transférée vers le Centre Hospitalier d'EVREUX, à proximité de son domicile. Cependant, dans la nuit du 5 au 6 avril 2013, elle décédait.

Les constatations médicales et les expertises des Docteurs T et R : établissaient que Mariana M. était décédée à la suite d'un choc septique lié à une colite dans le cadre d'une toxi-infection alimentaire collective à clostridium Perfringens, l'évolution péjorative pouvant avoir été favorisée par la paraplégie dont elle souffrait. Le Docteur R précisait dans son rapport que les colites à clostridium perfringens sont le plus souvent bénignes et ne peuvent être graves que chez les patients fragilisés voire dénutris.

Dans son complément d'expertise le Docteur R concluait comme suit : "En ce qui concerne les certitudes : il y en a très peu. Le lien entre la paralysie et l'évolution péjorative est probable (bien entendu sans être absolu) par le fait je le répète de la possible stagnation microbienne induite par la constipation, par les difficultés de réanimation liées à son état urinaire respiratoire et digestif. Une personne valide aurait-elle pu connaître la même évolution péjorative ? oui mais ces cas sont exceptionnels. Est-il certain qu'en l'absence de paraplégie la maladie n'aurait pas toujours touché le côlon et l'évolution péjorative ? : Les autres membres qui ont mangé "la blanquette mortelle" ne l'ont pas été. Aucune certitude ne sera jamais possible".

Le clostridium perfringens a la particularité de se développer dans des plats en sauce et lorsque la chaîne du froid n'est pas respectée.

Les enquêteurs s'intéressaient à la procédure de fabrication ou de conservation des plats cuisinés au sein de l'établissement R afin de rechercher si le développement de la bactérie était imputable à une période de refroidissement trop longue.

Il ressortait alors de l'enquête menée auprès du traiteur R à VALLOIRE que les plats préparés l'étaient le plus généralement le matin en laboratoire, par le cuisinier qui les mettait en barquette et les laissait refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur, en haut pour les plats commandés et réservés du midi. Pour les autres plats préparés, vendus au détail aux clients de passage, ils étaient stockés en bas, a priori dans un réfrigérateur, sans plus de précision.

Les différents salariés de l'entreprise avaient des versions divergentes sur la chaîne de fabrication, de même que la femme du responsable qui gérait la partie traiteur.

Le cuisinier expliquait le même procédé, à savoir un double stockage selon la destination du produit et l'absence de frigo-cellule qui permettrait d'entreposer directement des plats chauds pour les faire refroidir.

Dans son rapport du 23 janvier 2013 la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations indiquait que "l'ensemble des locaux et matériels était propre et bien entretenu" mais que le résultat de cette inspection était qualifié de "non satisfaisant". La plupart des non-conformités relevées par l'inspectrice étaient relatives aux conditions hygiéniques de fonctionnement avec :

- une absence de traçabilité de certaines denrées,
- une absence d'identification des produits congelés ainsi que l'absence de la date de congélation
- le non-respect des températures de conservation des plats cuisinés à l'avance proposés en liaison chaude,
- un stockage indifférencié en chambre froide de caisses de végétaux non préparés, de cartons d'emballage, d'une carcasse de bovin et de produits finis non protégés,
- la présence de carcasses de volailles en chambre froide négative destinées à une utilisation privée,
- l'absence de validation de la durée de vie des produits conditionnés sous vide,
- l'absence de rangement et de nettoyage dans le local vestiaire du personnel,
- l'absence de savon liquide bactéricide dans les distributeurs en zones préparations froides et chaudes.

Le 04 avril 2013 la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations rappelait à l'établissement R que le non-respect des températures de conservation des denrées alimentaires pouvait, notamment, favoriser le développement de Clostridium. La Direction ajoutait qu'elle était dans l'attente de connaître les mesures prises par l'établissement pour remédier aux dysfonctionnements relevés lors de l'inspection sanitaire du 23 janvier 2013.

Le 12 septembre 2014 la Boucherie R prise en la personne de Jacques R était mise en examen. Le gérant mettait en avant qu'il était surchargé de travail et que son rôle consistait à tenir la boucherie. Il payait un cuisinier et pensait que ce dernier savait faire son travail. Il admettait que les plats préparés étaient mis au frigo alors qu'ils étaient tièdes. Il soutenait que le fonctionnement de la boucherie s'était amélioré depuis le contrôle de la DDCSPP. Il ajoutait que pour la gestion administrative de son établissement il s'en remettait à son épouse ou à sa belle-soeur.

La Boucherie R a relevé appel du dispositif pénal du jugement ainsi que le Ministère Public.

La partie civile conclut à la confirmation du jugement déféré et demande à la Cour de constater que les dispositions civiles du jugement du 19 février 2016 sont aujourd'hui définitives.

Le Parquet Général a été entendu en ses réquisitions.

Dans ses conclusions l'appelant plaide sa relaxe. Il soutient qu'il n'existe aucune certitude quant à l'existence d'un lien de causalité entre le décès de Mme M et le défaut de suivi et de respect de l'obligation de sécurité en matière alimentaire, et que la preuve n'est donc pas établie à l'encontre de la société.

#### SUR CE,

Attendu que le délit d'homicide involontaire reproché à une personne morale suppose selon l'article 121-3 du Code Pénal, que soit caractérisée une faute d'imprudence, de négligence ou de manquement à une obligation de prudence ou de sécurité prévue par la loi ou le règlement, s'il est établi que l'auteur des faits n'a pas accompli les diligences normales compte tenu, le cas échéant, de la nature de ses missions ou de ses fonctions, de ses compétences ainsi que du pouvoir et des moyens dont il disposait ; que l'article 222-6 du Code Pénal prévoit et réprime l'infraction et ajoute les notions de maladresse et d'inattention ;

Attendu qu'en matière d'atteinte non intentionnelle à l'intégrité physique, la loi n'exige pas un lien de causalité directe et immédiat entre la faute et le décès mais qu'il est nécessaire que le lien de causalité entre la faute et le dommage soit certain ;

Attendu que le rapport de l'institut Pasteur a permis d'isoler le bacille du clostridium perfringens dans le prélèvement de la blanquette de veau effectué au domicile des époux M. et dans le prélèvement provenant des selles de Madame M ;

Attendu que le Docteur T conclut que la cause du décès est liée à la présence d'une pancolite compliquée de mégacolon toxique, d'un choc septique et d'une défaillance multiviscérale ; que le Docteur Bertrand F conclut au fait que la victime est décédée indiscutablement d'une colite à clostridium perfringens ;

Attendu que la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations a effectué un contrôle suite à l'information transmise par l'agence régionale de santé d'une suspicion de toxi-infection alimentaire collective chez des convives qui avaient présenté des symptômes similaires après avoir mangé un repas préparé au sein de la boucherie, sur la blanquette de veau ; que le rapport relève un certain nombre de non-conformités relatives aux conditions hygiéniques de fonctionnement ; qu'elle relève notamment le : "non-respect des températures de conservation des plats cuisinés à l'avance proposés en liaison chaude (températures réglementaires : +63°C) et des denrées présentes en vitrine de vente (températures réglementaires 0+3°C)" ; que la boucherie ne gardait pas de repas témoin et qu'aucun prélèvement au sein de la boucherie n'a pu être effectué ;

Attendu que le développement du bacille Clostridium perfringens est lié à une erreur dans le processus de fabrication ou de conservation ; qu'en effet lors du refroidissement, s'il est lent, la spore germe et se multiplie extrêmement vite dans la viande cuite ; que l'audition des membres de la boucherie établit que les préparations refroidissaient dans un premier temps à température ambiante avant d'être placées en chambre froide ; qu'il n'existait pas de réfrigérateur type cellule permettant de placer des barquettes encore chaudes au frais ; qu'aucune personne n'était mandatée pour

veiller au respect de la réglementation concernant les températures de conservation des plats cuisinés ;

Attendu que cette négligence commise par le gérant de la SARL au nom et pour le compte de celle-ci constitue une faute qui est à l'origine du décès de Mariana M. dès lors que le bacille contenu dans la blanquette est à l'origine de la colite dont l'intéressée est décédée par la suite ;

Attendu que cette même négligence est à l'origine des blessures involontaires, soit les désordres intestinaux, subis par divers consommateurs dont Nadine B, Jacqueline R, Janine V, Joséfa S, Manuel DENIS, Lelia H, Virginie S sans qu'il en résulte d'incapacité totale de travail ; qu'il convient de prononcer en répression de cette contravention une amende de 150€ ;

Attendu que la contravention de mise en circulation de denrées d'origine animale non conformes aux normes sanitaires est établie ainsi qu'il ressort du rapport de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations ; qu'il convient de prononcer en répression une amende de 450€ ;

Attendu que les éléments constitutifs des infractions reprochées sont constitués et que le jugement sera confirmé sur la culpabilité ;

Attendu sur la peine que la SARL R n'a jamais été condamnée ; que son gérant exprime devant la Cour son désarroi et sa tristesse face à ce drame ; que les premiers juges ont fait une application adaptée de la loi pénale et que la Cour confirme le jugement sur la peine relative au délit ;

Attendu que la SARL R n'a pas relevé appel des dispositions civiles ;

**PAR CES MOTIFS,**  
**LA COUR,**

Statuant publiquement, après en avoir délibéré conformément à la Loi, par arrêt contradictoire.

Déclare les appels recevables en la forme,

**Confirme** le jugement déféré en ses dispositions pénales sauf en celles relatives aux peines contraventionnelles prononcées,

Le réforme sur ce point et statuant à nouveau,

Condamne la SARL BOUCHERIE CHARCUTERIE au paiement d'une amende de 450€ pour la contravention de mise sur le marché de denrées animales ou d'origine animale non conformes aux normes sanitaires,

Condamne la SARL BOUCHERIE CHARCUTERIE au paiement d'une amende de 150€ pour la contravention de blessures involontaires n'ayant pas entraîné d'incapacité,

Dit que la présente décision est assujettie à un droit fixe de procédure d'un montant de 169 euros dont est redevable la SARL BOUCHERIE CHARCUTERIE

Le tout en vertu des textes sus-visés.

Jacques Ri représentant la SARL BOUCHERIE CHARCUTERIE est avisé de ce qu'en vertu des dispositions des articles 707-2, 707-3, R55 et suivants du Code de Procédure Pénale, que s'il s'acquitte du montant de l'amende et du droit fixe de procédure dans un délai d'UN mois à compter du prononcé ou de la signification de la présente décision, le montant total (de l'amende et du droit fixe) est diminué de 20 % sans que cette diminution puisse excéder 1.500 €.

Ainsi prononcé et lu en audience publique du 30 novembre 2016 par Monsieur BAUDOT, Président, en application des dispositions de l'article 485 dernier alinéa du Code de Procédure Pénale dans sa rédaction issue de la Loi 85-1407 du 30 décembre 1985, en présence de Madame DALLA COSTA, Greffier et du Ministère Public.

En foi de quoi le présent arrêt a été signé par le Président et le Greffier.

LE GREFFIER,

LE PRÉSIDENT,

le 8/12/16

- 1 exp. 501 Alb.  
- " " Domini  
- " " fir.  
- " " de César