

Le 22 février 2013

Information sur les produits élaborés à base de viande servis chez Elior

En réponse aux questions qui pourraient se poser concernant l'éventuelle présence de viande de cheval dans nos plats cuisinés, le groupe Elior tient à préciser les éléments suivants :

- Quel que soit le produit alimentaire concerné (brut ou transformé comme les plats cuisinés), Elior impose à ses fournisseurs un cahier des charges strict, précisant notamment les standards de qualité exigés, les normes d'hygiène de production, la traçabilité ou encore la maîtrise des approvisionnements en matières premières.
- Le bon respect de ces normes est doublement contrôlé : lors du référencement du produit, puis de façon périodique par des audits menés directement chez les fabricants (par des prestataires spécialisés, ou l'équipe d'ingénieurs agroalimentaires du service achat d'Elior en France)
- Pour renforcer ces mesures, Elior a décidé de mettre en place des actions qui viennent compléter le dispositif déjà existant sur la maîtrise des approvisionnements du Groupe :
 - 1- Mise en place d'un plan d'analyses (test ADN de recherche de viande de cheval) visant à confirmer la loyauté de nos produits, c'est à dire la conformité à nos cahiers des charges. La détection de l'ADN de cheval va être réalisée sur les principaux produits élaborés à base de bœuf, que ce soit des produits surgelés ou des produits appertisés.
 - 2- Réalisation de tests de traçabilité amont sur les principales références de produits élaborés à base de bœuf surgelés. Ces tests nous permettront de remonter jusqu'aux fournisseurs d'origine.
 - 3- Demande d'attestations à nos principaux fournisseurs de produits élaborés : Par mesure d'anticipation et de prévention, ces actions portent aussi sur tous les fournisseurs de produits élaborés à base de tout type de viande.