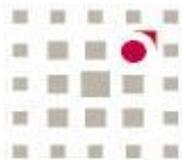


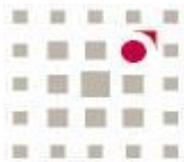
# Conseil Général des Hauts de Seine

## La traçabilité de la viande bovine

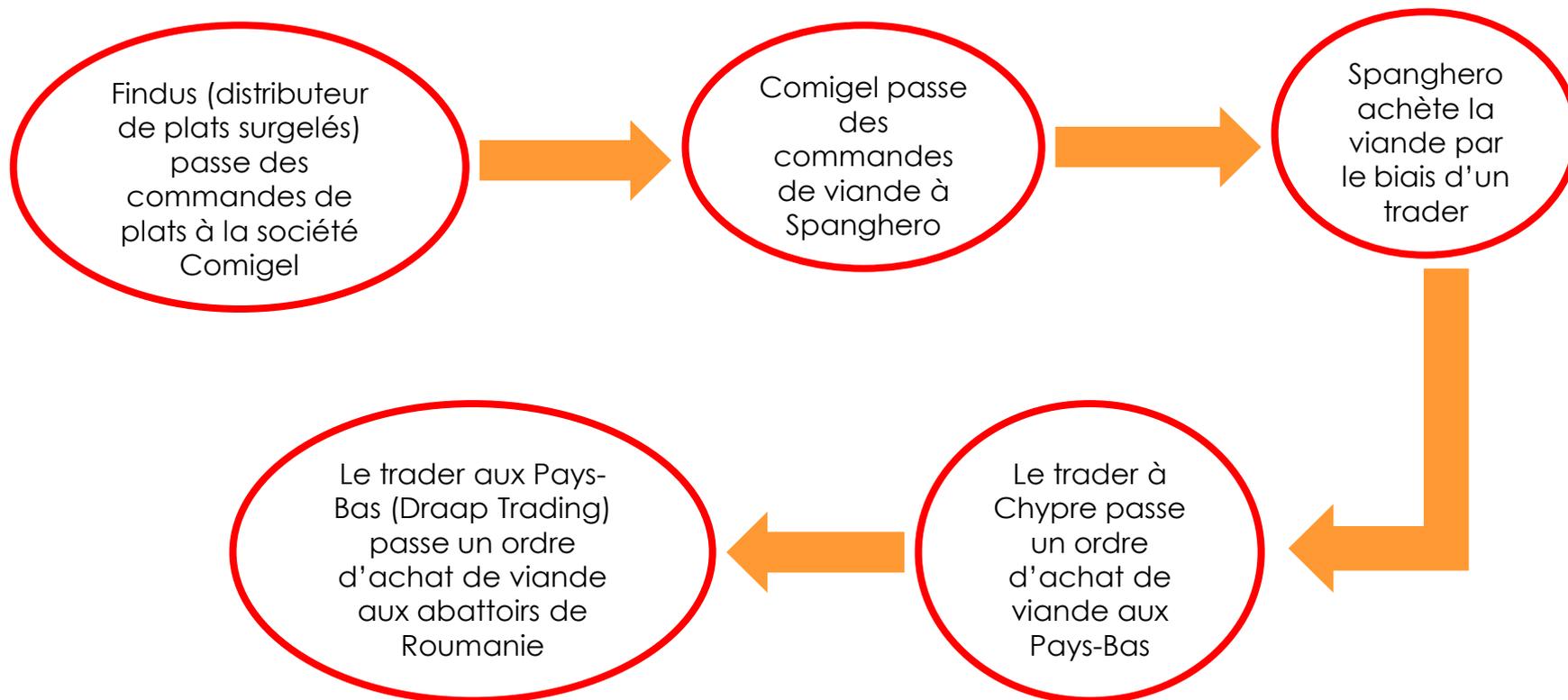


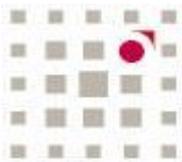
# *Scandale de la viande de cheval : Chronologie*

- **8 février 2013** : Findus rappelle 3 plats surgelés des rayons français suite à la découverte la veille au Royaume-Uni de viande de cheval dans des lasagnes au bœuf
- **9 février 2013** : La France ouvre une enquête
- **13 février 2013** : L'Allemagne, la Norvège et la Suisse retirent à leur tour des plats surgelés des rayons
- **14 février 2013** : L'agrément sanitaire de Spanghero est retiré
- **26 février 2013** : Benoît Hamon, le ministre délégué en charge de la consommation, promet un projet de loi en faveur de la protection des consommateurs

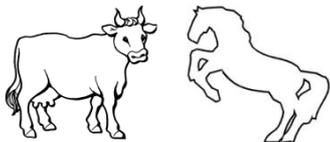


# Le circuit de la viande Circuit commercial

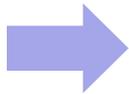




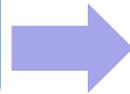
# Le circuit de la viande Circuit produits



Société d'abattage roumaine (Doly-Com ou CarmOlimp)



Stockage du « minéral » aux Pays-Bas



Transformation par la société Spanghero

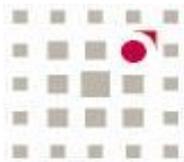


Usine Comigel => Production des plats cuisinés



Vente des repas par Comigel à 28 clients (dont Findus) pour 13 pays





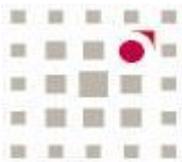
# Les pays touchés par le scandale



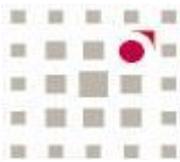
Les plats concernés sont :

- Les lasagnes
- Les steaks hachés
- La sauce bolognaise
- Les tortellinis
- Les pizzas
- La moussaka
- Le hachis Parmentier

⇒ 4,5 millions de plats concernés



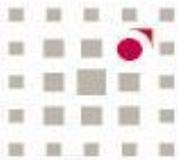
- **Le minerais** : « chutes » de l'atelier de découpe, environ 15% de l'animal compacté sous vide puis congelés en blocs (pains de viande) de 10 à 25kg.
  - Les pains sont acheminés sous plastique jusqu'à l'usine de fabrication des plats surgelés => impossible de reconnaître de la viande de cheval de la viande de bœuf
  - **Réglementation européenne** : il suffit de contenir 50% de viande pour avoir le droit de s'appeler « préparation de viande hachée ».
  - Le minerais de cheval est vendu 2€ le kilo soit presque **2 fois moins cher** que le minerais de bœuf
  - L'étiquetage a été changé **durant le voyage**
- ⇒ La **tromperie** peut venir :
- Des traders hollandais : achat de viande de cheval moins chère revendue au prix de la viande de bœuf
  - De Spanghero : pour les mêmes raisons



## Marché de restauration => Elior

- Elior propose dans son offre :
  - De la viande de veau issue d'animaux nés, élevés et abattus en France
  - De la viande de bœuf issue d'animaux nés, élevés et abattus en France
- La traçabilité est effectuée :
  - En amont : par le « passeport » bovin à l'élevage et les boucle d'identification (numéro d'identité de l'animal)
  - En aval par le renseignement du registre de traçabilité des viandes à la réception et le relayage des informations sur les sites de consommation
- Présence d'un plan de contrôle interne s'appuyant sur près de 1 500 analyses (microbiologiques, physico-chimique et organoleptique) des matières premières pour s'assurer de la composition exacte des produits et de la qualité sanitaire.
- En cas de non-conformité, mise en place d'actions correctives pouvant conduire au déférencement d'un fournisseur
- Pour les plats cuisinés (lasagnes, moussaka, ...), demande d'analyses ADN sur la conformité des viandes présentes dans les plats

⇒ **Dernier contrôle de traçabilité réalisé par Agriate : CONFORME (rôti de veau cuisseau)**



⇒ Dernier contrôle de traçabilité réalisé par Agriate  
⇒ Rôti de veau sauce Bercy

**Bon de Livraison (A)**

Restaurant: 03 GEORGES POMPIDOU  
4 AV GEORGES POMPIDOU  
LIVRAISON RUE DE LA FOISSE AUX ASTRES  
92300 VILLENEUVE LA GARENNE  
FR

Composés (C)	Nb.	Bois	Etat
Aspic Blanc	3		
Collage	105		
Beurre	30		
Pâtisseries	4		
<b>Total</b>	<b>142</b>	<b>0</b>	

**DEJEUNER**

**HORS D'OEUVRE**

Duo de Chou sauce vinaigrette 1 X1 RSA

MELANGE CHOUX ROUGE ET BLANC 2 X1000 GRAMME

CHOU BLANC RAPE LCF FT 1 X1000 GRAMME

CHOU ROUGE RAPE 4° GAMME 2 X1000 GRAMME

CHOU ROUGE RAPE 4° GAMME 1 X1000 GRAMME

Laïka Isberg maïs et thon 1 X2 RSA

MELANGE LANTIER ICEBERG/MAGISTRON 5 X1000 GRAMME

LANTIER ICEBERG LCF 1 X2000 GRAMME

MAG A RECONDITIONNER 1 X1000 GRAMME

THON NATUREL LCF ET FT 1 X1000 GRAMME

THON NATUREL LCF ET FT 1 X2000 GRAMME

**Total au chévre façon nantaise**

BETTERAVE CRUE LCF 1 X500 GRAMME

BUCLETTE CHEVRE 180 G X PCE X 102 X 18 5 X11 PIECE

MACHE HEME GAMME X 2000 X 1000 5 X2000 GRAMME

PARFUMERIE BLOC 23 TR 5 X122 HORTON

**PLAT PRINCIPAL**

Médallon de merlu sauce crevettes 11 X10 ADULTE

4 X2 ADULTE

Rôti de veau sauce Bercy 5 X10 ADULTE

2 X2 ADULTE

1 X2 ENF

Calcul de la quantité totale nécessaire de rôti de veau en fonction du grammage du GERMEN (80 à 100 grammes)

Calcul du taux de prise de chaque composante sur chaque collègue

**BEURRES - CEUFS - FROMAGES**

EUROFROMAGE

Z.A.C. de la Corbière - Av. Charles de Gaulle - 93340 STAINS

CLIENT	DATE	ECHANGE	MODE REGLEMENT	ENCASSEUR / VIREUR
000000	01/03/2013	17 1		

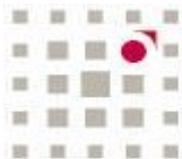
CODE ARTICLE	DESIGNATION	QUANTITE	NO	PLA HT	MONTANT HT	TVA
000000	ROTI VEAU CUISSEU RAV	5,000		105,500	527,500	20%

Identification de la quantité de matières premières livrées sur la cuisine centrale

Mise en correspondance entre les quantités théoriques et les quantités effectivement reçues



Vérification de la spécification qualitative des denrées livrées sur la cuisine centrale et utilisée dans la préparation des repas grâce aux étiquettes des matières premières



- Elior a transmis une note d'informations sur les produits surgelés à base de viande servis :
  - Mise en place d'action complétant le dispositif déjà existant :
    - Demande d'attestation aux fournisseurs directs de produits élaborés à base de viande de bœuf
    - Mise en place d'un plan d'analyses visant à confirmer la loyauté des produits
    - Réalisation de tests amont sur les principales références de produits élaborés à base de bœuf
- Retrait des raviolis viande bovine France 5/1 pur bœuf – marque Panzani : récupération de toutes les boîtes sur la cuisine centrale de Chelles et reprise par le fournisseur Cercle Vert
- Déblocage du produit raviolis à la volaille – marque Soulie Primance



## Conséquences

- Tromperie sur l'étiquetage de la viande importée d'un pays de l'Union Européenne
  - **Aucun risque sanitaire**
  - Pas de différenciation au goût de la viande de cheval
- 
- ⇒ Diminution de 45% d'achat de plats surgelés la première semaine après réception de l'information par les particuliers
  - ⇒ Augmentation de la consommation de viande de cheval (boucheries chevalines)
  - ⇒ Plats retirés des rayons redistribués aux associations caritatives le souhaitant
  - ⇒ Nécessité de renforcer les contrôles de traçabilité