



## MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Direction Générale de l'Alimentation

Brigade Nationale d'Enquêtes  
Vétérinaires et Phytosanitaires (BNEVP)

Rungis, le 22/02/2013

### **Rapport de synthèse d'enquête dans le cadre de l'alerte concernant la viande de cheval présente dans des plats cuisinés à base de bœuf dans l'entreprise Spanghero**

#### **Contexte de l'Enquête :**

Pour faire suite aux résultats de l'enquête relative à une fraude sur la composition de produits à base de viande présentés le 14 février 2013 par le ministre en charge de la consommation et le Ministre en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire, des éléments complémentaires pour ce qui concerne le volet sanitaire devaient être clarifiés.

En effet, les éléments constatés en termes d'étiquetage et de traçabilité pouvaient entraîner un doute sur les pratiques de l'établissement en termes sanitaires et tout particulièrement sur d'éventuelles failles dans le système de traçabilité.

En conséquence, les agréments sanitaires de l'entrepôt et de l'établissement de fabrication Spanghero ont été suspendus le jeudi 14 février.

#### **La mission**

La Direction générale de l'alimentation a alors saisi le même jour la BNEVP et lui a confié la mission décrite en ces termes : « L'objectif de cette enquête est de vérifier sur place la gestion et la traçabilité des matières premières entreposées dans les différents ateliers aussi bien pour les matières réfrigérées que pour les produits congelés et de vérifier leur qualité. Des exercices de traçabilité à partir de produits finis doivent être réalisés afin notamment de vérifier l'étiquetage ».

Deux enquêteurs de la brigade ont été désignés pour effectuer cette mission. Sur place, ils ont été aidés des agents de la DDCSPP de l'Aude. Deux équipes mixtes ont été constituées.

#### **Description de l'établissement**

L'établissement SPANGHERO SAS comporte 2 sites :

Site 1 : un premier site comportant 2 ateliers :

- un atelier de préparation de viandes (identifiant FR 11 076 002 CE). Agréments sanitaires pour les activités découpe, préparations de viande et viandes hachées.
- un atelier de transformation (identifiant FR 11 076 003 CE) produisant de la saucisserie et des plats cuisinés en conserve. Agrément sanitaire pour l'activité produits à base de viande.

Site 2 : Un établissement d'entreposage (Entrepôt frigorifique du Lauragais), avec une cellule de congélation (identifiant FR 11 076 04), situé à 300 mètres du premier. C'est dans cette unité que s'exerce l'activité de négoce créée en 2012 et qui représente 2 à 3% du chiffre d'affaires de SPANGHERO SAS, soit 500 tonnes de viande. Ces entrepôts ont une double utilisation :

- Le stockage des matières premières destinées à la transformation chez Spanghero,
- Le stockage de lots destinés aux activités de pur négoce, incriminés dans l'enquête de la DGCCRF.

Autres sites :

Par ailleurs, 836 tonnes de matières premières de porc sont entreposées chez trois prestataires de service : un dans le Tarn, un dans le Tarn et Garonne et un dans les Landes.

### **Déroulé et résultats de l'enquête confiée à la BNEVP :**

#### **Site 1**

L'équipe s'est rendue dans les ateliers de fabrication avec la fiche du stock informatique des matières premières **charcuteries et plats cuisinés** ainsi que le stock des produits en cours de fabrication.

L'inventaire des produits présents a été réalisé dans les chambres froides, l'équipe a évalué le poids de chaque lot, vérifié la traçabilité et la qualité du lot (odeur, couleur, texture). Certains produits étaient en cours de décongélation ce qui a permis d'apprécier l'odeur, la couleur et la texture.

**Tous les produits présents sur l'inventaire ont été retrouvés.** Par ailleurs, il n'a pas été constaté de produits ne figurant pas à l'inventaire. **Le poids indiqué dans le stock informatique, soit 47 508 kg est cohérent avec l'inventaire réalisé** dans les chambres froides. Il est apparu que **la qualité des produits examinés était satisfaisante lors des examens physiques pratiqués.**

Les enquêteurs ont aussi réalisé un contrôle physique de toutes les matières premières destinées :

- à la fabrication des **viandes hachées**, soit 20 727 kg (poids sur le stock informatique).
- à l'atelier de **piéçage** soit 18 929 kg (poids sur le stock informatique).

Des exercices de traçabilité de six lots de produits finis ont été réalisés. **Les lots de matières premières correspondants ont bien été retrouvés.**

La qualité des viandes (odeur, couleur, texture) a été examinée ainsi que les cahiers des charges signés avec les fournisseurs de minerai pour la viande hachée. Le risque E. coli STEC est pris en compte dans ceux-ci ainsi que dans les procédures de contrôles à réception.

**Aucune anomalie n'a été constatée.**

**Conclusion générale site 1 : Le rapprochement entre l'inventaire physique et informatique a permis de tracer l'ensemble des produits présents dans les différents ateliers et chambres froides. 100 % des produits présents sur ce site ont fait l'objet d'un examen physique (couleur, odeur, texture) et aucune anomalie n'a été mise en évidence. Les locaux et les matériels dans les ateliers sont en bon état d'entretien.**

#### **Site 2**

Les équipes ont vérifié l'état du stock informatique dans cet entrepôt. Il était de 340 084 kg.

Le contrôle a ciblé les 33 000 kg de viande de bœuf identifiés. La totalité des lots contenant du bœuf a été contrôlée. Une décongélation au micro-ondes a été réalisée sur 8 lots. Toutes les viandes observées sont de bonne qualité. Cependant, **un lot de 10 446 kg (aiguillettes de bœuf) a été consigné pour défaut d'étiquetage.** Ce lot fait actuellement l'objet d'investigations complémentaires.

Un contrôle de traçabilité et un contrôle visuel ont été réalisés par sondage sur différents lots de viande de porc : soit 167 113 kg contrôlés sur un total de 182 758 kg. **Les viandes se sont révélées être de bonne qualité.** Elles étaient en provenance d'Espagne, d'Allemagne et aussi des Pays Bas.

Ont aussi été vérifiées les viandes de volaille 2 572 kg (maigre de volaille) et de la viande maigre de mouton.

Dans cet entrepôt étaient également entreposés 34 000 kg de produits consignés par le Service national des enquêtes de la DGCCRF.

#### **Conclusion générale site 2 :**

**Pour les produits congelés en stock dans l'entrepôt Spanghero SAS du site 2, le rapprochement entre l'inventaire physique et informatique n'est pas terminé pour les produits intermédiaires provenant de l'atelier de plats cuisinés. Ce sont de petits lots pour lesquels un contrôle traçabilité est toujours en cours. Plus de 90% des produits présents sur ce site ont été observés. Des observations complémentaires sont nécessaires sur ce site.**

#### **Autres sites**

Sur les 836 470 kg de viandes de porc entreposées chez les prestataires de service, 706 616 kg ont été contrôlés. Aucune anomalie n'a été constatée, les produits sont de bonne qualité et par sondage, il a été possible de retrouver les palettes de l'inventaire informatique.

#### **Conclusion générale**

**Sur la base des constats effectués lors de l'enquête, il a été possible de proposer dès le 18 février la levée de la suspension des agréments sanitaires (n° FR/11-076-002/CE et FR/11-076-003/CE) relatifs aux activités de production de viande hachée, de saucisserie, d'élaboration de plats cuisinés et de découpe de viande des établissements Spanghero SAS.**

S'agissant des activités d'entreposage de matières premières congelées (établissement : les entrepôts frigorifiques du Lauragais, agrément sanitaire n° FR/11-076-04/CE), les investigations ont porté sur plus de 90 % des produits détenus au sein de cet entrepôt. Un lot contrôlé fait à ce stade l'objet de contrôles sanitaires complémentaires, les autres produits détenus n'ayant pas montré de non-conformité. **La levée de suspension de l'agrément sanitaire sur l'entreposage ne peut donc pas être proposée à ce stade. Les produits jugés comme conformes pourront être utilisés par l'entreprise pour la transformation dans les ateliers précités. Des contrôles officiels renforcés devront être mis en place pour superviser l'utilisation des produits en stocks ou entrant dans l'entrepôt.**