

NOTE D'INFORMATION

Date : 13 février 2013

Objet : Absence de viande de cheval dans nos plats cuisinés

En réponse aux demandes d'informations concernant l'éventuelle présence de viande de cheval dans nos plats cuisinés, notre Direction des Achats tient à préciser les éléments qui suivent.

- Quel que soit le produit alimentaire concerné (brut ou transformé), nous imposons à nos 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 exigences est doublement contrôlé : lors du référencement du produit, puis de façon périodique par des audits menés directement chez les fabricants.
- Sogeres réalise la préparation maison des plats à base de viande hachée (lasagnes, hachis Parmentier, moussaka, bolognaise...), pour lesquels l'approvisionnement en viande crue (fraîche ou surgelée) se fait selon des filières courtes qui impliquent un minimum d'intermédiaires : Sogeres a sélectionné quelques fabricants qui assurent eux-mêmes la transformation des muscles en viande hachée.

Depuis de nombreuses années, **nous avons toujours fait le choix d'exclure la viande de cheval** de nos approvisionnements. Il est important de préciser que **toutes les viandes d'origine Roumaine sont exclues depuis de nombreuses années**, décision prise en se basant sur les rapports fournis par les services officiels européens qui font régulièrement apparaître des défaillances sur le respect de la réglementation.

Enfin, nous ne comptons pas les sociétés Spanghero et Comigel, citées par les médias, parmi nos fournisseurs.

Pour l'ensemble de ces raisons, nous sommes en mesure de garantir que les plats servis à tous nos consommateurs ne contiennent pas de viande de cheval.

Direction Qualité