

Direction Régionale Nouvelle Aquitaine
AIRIAL PARC
34, avenue Ariane
33700 MERIGNAC
Tél : 05.57.92.48.50
Fax : 05.57.92.48.51

Madame PLAIRE Laurence
HOTEL DE VILLE
41, rue de la Mairie
17590 SAINT CLEMENT LES BALEINES

Mérignac, le 30 août 2017

Réf. : BG/VMa

Madame,

Suite aux différentes informations qui ont circulé récemment dans les médias à propos des oeufs contaminés, nous portons à votre attention les différents éléments, ci-joints, pour vous faire part de la situation et de la position de SCOLAREST sur ce sujet.

Restant à votre disposition pour toute précision complémentaire que vous souhaiteriez,

Nous vous prions de croire, Madame, à l'assurance de notre sincère considération.



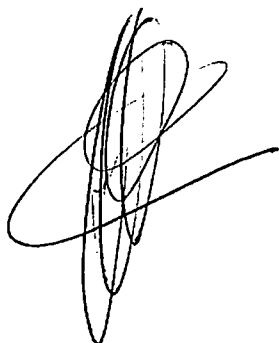
Eurest



MEDIREST



Scolarest



Elodie MELAC
RESPONSABLE QUALITE NUTRITION REGIONALE



Bruno GOUZY
CHEF DE SECTEUR

P. J. : MEMO DIRECTION QUALITE
INFO DG CCRF

Memo

De	Emmanuel Maldonado
Direction	Qualité, Hygiène, Sécurité des aliments, Environnement, Nutrition, Sécurité au travail
Date	21/08/2017

Objet : Alerte européenne œufs et produits à base d'œufs susceptibles de contenir du Fipronil.– Fraude sur une spécialité médicamenteuse antiparasitaire destinée aux élevages de poules pondeuses.

Contexte :

Le 20 juillet, faisant suite à un contrôle officiel, les Autorités sanitaires Belges ont informé l'Union européenne de la présence de résidus d'insecticides dans des œufs. Rapidement, les Pays-Bas ont fermé des centres de production d'œufs susceptibles d'avoir utilisé un traitement antiparasitaire contrefait : **le Fipronil, insecticide couramment utilisé pour les traitements antiparasitaires externes des animaux de compagnie a été frauduleusement ajouté à une spécialité médicamenteuse destinée au traitement des élevages de poules pondeuses.**

L'ensemble de la filière européenne de production d'œufs (toutes conditions d'élevages ou de certifications produits confondues) s'est mobilisée pour tracer leurs productions et identifier celles susceptibles d'avoir été concernées par un traitement avec l'antiparasitaire frauduleux.

La consommation d'œufs contaminés est-elle dangereuse ?

Interrogées par les Autorités officielles, les Agences de sécurité sanitaire néerlandaise, belge puis française ont toutes confirmé l'absence de risque pour la santé des consommateurs: toutefois, à titre de précaution, l'Allemagne, la Belgique, la France puis l'ensemble des pays européens ont déclenché une procédure de retrait des œufs et produits à base d'œufs susceptibles d'avoir été contaminés.

Les mesures prises par Compass Group France

Dès que nous avons eu connaissance de cette alerte, les équipes Qualité et Achats de Compass Group France ont interrogé l'ensemble des fournisseurs afin de s'assurer qu'aucun produit susceptible d'avoir été contaminé ne soit commercialisé ou utilisé sur un établissement de restauration. Aucun de nos fournisseurs d'œufs et d'ovoproduits n'est concerné par cette fraude.

Sélection des produits et fournisseurs

Il est à nouveau essentiel de rappeler que la maîtrise de la qualité sanitaire des repas et prestations proposés sur nos établissements de restauration dépend principalement de la sélection rigoureuse des produits et des fournisseurs. **Ainsi, indépendamment des actualités sanitaires récentes relayées par les médias, les directions Achats et Qualité de Compass Group France déploient au quotidien un processus certifié ISO 9001 et ISO 22000 de sélection et référencement des produits et fournisseurs.**

Tous les fournisseurs sont audités par les ingénieurs agro-alimentaires ou vétérinaire de la direction qualité et de la direction des Achats.

Cette évaluation des fournisseurs porte notamment sur les points suivants :

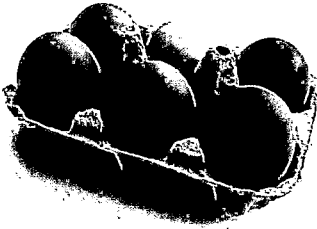
- Maîtrise des approvisionnements (procédure de référencement des fournisseurs, spécifications qualité des matières premières, contrôle à réception)
- Evaluation du Plan de maîtrise sanitaire (HACCP / hygiène/ formation/ autocontrôles)
- Maîtrise de la traçabilité (réalisation systématique d'un test de traçabilité)
- Et pour les produits à base de viande, maîtrise des conditions d'élevage des animaux (zootechnie, alimentation et traitements des animaux, transport et accueil des animaux en abattoirs...)



Parallèlement, la direction qualité met en œuvre, avec un laboratoire indépendant accrédité et de manière inopinée, des analyses physico-chimiques et bactériologique sur les produits: recherche de contaminants notamment les pesticides, les résidus médicamenteux et l'identification d'espèces afin de s'assurer que les matières premières sont strictement conformes.

C'est grâce à l'ensemble de ce dispositif que nous pouvons apporter de sérieuses garanties de qualité et conformité sur nos approvisionnements à nos clients et à nos convives.

Emmanuel Maldonado
Docteur Vétérinaire
Directeur Qualité
Compass Group France



ETIQUETAGE DES OEUFS

Produit de consommation courante, les œufs sont soumis à une réglementation qui permet d'en assurer la traçabilité et de fixer les normes de commercialisation qui leur sont applicables.

Les normes établies par la réglementation communautaire s'appliquent à toutes les étapes de la commercialisation des œufs :

➤ Collecte des œufs

Avant de quitter le site de production, chaque conteneur est identifié par le nom, l'adresse et le numéro distinctif du producteur, le nombre d'œufs et/ou leur poids, le jour ou la période de ponte, la date d'expédition.

Les informations doivent être mentionnées sur le conteneur et sur les documents d'accompagnement ; le centre d'emballage conserve ces derniers pendant au moins six mois.

➤ Centres d'emballage

Seuls les centres d'emballage, peuvent classer, emballer les œufs et étiqueter les emballages. Les œufs sont classés, marqués et emballés dans les dix jours suivant la date de ponte.

1 - Caractéristiques et classement des œufs

On distingue deux catégories d'œufs :

- catégorie **A** ou œufs frais ;
- catégorie **B** (œufs ne présentant plus les caractéristiques des œufs de catégorie A, livrés exclusivement à l'industrie alimentaire et non alimentaire).

Les œufs de catégorie A ne sont ni lavés, ni nettoyés, ni avant ni après le classement.

Seuls les œufs de catégorie A sont destinés aux consommateurs. Ils sont classés selon les catégories de poids suivantes :

- XL : pour les très gros œufs d'un poids supérieur ou égal à 73 g
- L : pour les gros œufs d'un poids supérieur ou égal à 63 g et inférieur à 73 g
- M : pour les œufs moyens d'un poids supérieur ou égal à 53 g et inférieur à 63 g
- S : pour les petits œufs dont le poids est inférieur à 53 g.

2 – Marquage des œufs

Marquage des œufs commercialisés via un centre d'emballage agréé

Les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage.

Le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf, se compose du chiffre et des lettres prévus au point 2 de l'annexe de la directive 2002/4/CE (exemple : 1 FR XAZ 01) :

- chiffre indiquant le mode d'élevage : « 1 » : Plein air – « 2 » : Au sol – « 3 » : En cage – « 0 » : Bio ;
- code ISO de l'état membre d'enregistrement : « FR » pour France ;
- identification du mode d'élevage : en France, 3 lettres pour le site d'élevage suivies de 2 chiffres pour le numéro du bâtiment.

Marquage des œufs vendus directement par le producteur au consommateur final sur les marchés publics locaux

La codification pour les œufs vendus sur les marchés publics locaux par le producteur est attribuée par les DD(CS)PP. Différente de celle utilisée pour marquer les œufs issus de troupeaux dont la production est commercialisée par un centre d'emballage, elle est du type « 1 FR 01 0 » (1 : plein air – FR pour France – 01 : n° du département dans lequel les œufs sont produits - 1 : n° d'ordre d'enregistrement du producteur dans le département).

3 – Etiquetage

Les emballages des œufs de catégorie A portent sur la face extérieure de manière facilement visible et clairement lisible :

- l'adresse d'un professionnel (producteur, conditionneur, distributeur) ou d'un service consommateur ;
- le code du centre d'emballage ;
- la catégorie de qualité et de poids ;
- la date de durabilité minimale et une indication recommandant aux consommateurs de conserver les œufs réfrigérés après leur achat ;
- le mode d'élevage ;
- la signification du code producteur expliquée sur la face extérieure ou intérieure.

➤ **Indication de la date de durabilité minimale**

Il s'agit de la date jusqu'à laquelle les œufs de catégorie A conservent leurs caractéristiques lorsqu'ils sont entreposés dans les conditions appropriées. Elle est fixée à **vingt-huit jours suivant celui de la ponte** au plus tard.

Elle est indiquée dans l'ordre suivant :

- le jour, exprimé en caractères numériques de 1 à 31 ;
- le mois, exprimé en caractères numériques de 1 à 12 (ou alphabétique de quatre lettres maxi).

Cependant, les œufs ne peuvent être remis au consommateur final au-delà de 21 jours après la date de ponte.

➤ **Indication de la mention « EXTRA »**

La mention « extra » ou « extra frais » peut être utilisée comme une indication supplémentaire de qualité sur les emballages d'œufs de catégorie A jusqu'au neuvième jour après la ponte des œufs. Lorsque ces mentions sont utilisées, la date de ponte et la date limite de neuf jours sont apposées sur l'emballage. En dehors de ce cas, l'indication de la date de ponte n'est pas obligatoire.

➤ **Désignation du mode d'élevage**

Elle est **obligatoire** sur les **emballages** et se limite à quatre expressions : « œufs de poules élevées en plein air », « œufs de poules élevées au sol », « œufs de poules élevées en cage », « œufs de poules élevées selon le mode de production biologique » ou « œufs biologiques » ou terme dérivés tel que « œufs bio » (cf. règlements CE n°834/2007 et n°889/2008).

➤ **Vente en vrac**

Les œufs doivent être présentés par catégorie de qualité, de poids et selon le mode d'élevage.

Un présentoir doit indiquer la catégorie de qualité et de poids, le mode d'élevage, une explication relative à la signification du code du producteur et la date de durabilité minimale.

Textes applicables

- Règlement (CE) n° 1308/2013 du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil – Annexe VII, partie VI
- Règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 modifié portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des œufs

Liens avec d'autres fiches pratiques

- Etiquetage des denrées alimentaires
- Date limite de consommation (DLC-DLUO)

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisation novembre 2016