

Fraudes à l'abattoir Veviba: deux produits potentiellement à risque pour le consommateur



- BELGA

La viande sortie de l'atelier de découpe de l'entreprise Veviba à Bastogne, mis en cause pour fraudes, pourrait présenter un risque pour la santé publique, a fait savoir jeudi l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

LIRE AUSSI | [Le secteur prône la tolérance zéro](#)

L'Afscà a contrôlé tous les établissements du groupe Verbist de Belgique et bloqué préventivement les produits dans certaines installations frigorifiques.

Les problèmes constatés à l'abattoir bastognard se situent à la découpe et dans des installations de refroidissement où des fraudes à l'étiquette ont été constatées, a indiqué Philippe Houdart, de l'Afscà. Des étiquettes de viande congelée ont été retirées et remplacées par d'autres affichant une date plus récente. «Est-ce que cela représente un risque pour la santé publique? Pas directement non», a stipulé M.

Houdart. «La viande qui est congelée plus longtemps peut perdre du goût et son odeur peut être différente à la cuisson.»

En revanche, la fraude dans la division découpe concerne des morceaux de carcasse qui n'étaient pas destinés à la consommation et qui se sont retrouvés dans la viande hachée vouée à être transformée ultérieurement. «Un bœuf abattu, est également égorgé, afin de laisser le sang s'échapper. Lorsque la peau est coupée, les bactéries peuvent contaminer la viande. Normalement, cette partie est donc dégagée pour être utilisée comme alimentation animale par exemple. Cela n'a pas été le cas ici», a précisé Philippe Houdart. «Cela peut potentiellement représenter un risque, principalement pour les personnes qui consomment la viande crue. Pour la viande bien cuite, le risque est moindre.»

Deux produits potentiellement à risque

Deux produits ont pour l'instant été identifiés comme potentiellement à risque pour le consommateur: la viande hachée ainsi que les queues de vache vendues à d'autres entreprises. Ils sont en cours de retrait sur le marché belge.

L'Afsca n'a toutefois pas pu déterminer clairement la quantité de cette viande qui a atterri dans les magasins. «La grande distribution a effectué aujourd'hui un retrait par précaution de l'ensemble des produits Veviba qu'ils ont reçus. À l'exception d'une partie du haché provenant de Veviba, la viande fraîche belge actuellement en vente n'est pas concernée par la problématique», a toutefois souligné l'Afsca.

L'Agence renforce dès aujourd'hui ses contrôles sur l'ensemble des entreprises liées au groupe Verbist, propriétaire de Veviba.

La perte des agréments, décidée par le ministre Ducarme et l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca), concerne l'atelier de transformation de viande et l'entrepôt frigorifique, mais pas l'abattoir. Elle fait suite à une perquisition menée par un juge d'instruction, la semaine dernière, sur le site de Veviba, dans un abattoir, un atelier de découpe et un surgélateur industriel.

Ducarme impose la prudence

Si le doute persiste, Veviba ne récupérera pas ses agréments, a assuré jeudi le ministre fédéral de l'Agriculture, Denis Ducarme (MR), à la suite de plusieurs réunions tenues en son cabinet avec les différents acteurs liés au dossier.

«J'ai tenu à informer le plus complètement possible tous les acteurs, en partageant les détails sur l'ampleur de la fraude et le risque sanitaire lié à deux produits», a indiqué d'emblée M. Ducarme à l'agence Belga.

Contacts ont été pris avec le ministre-président Willy Borsus et les ministres wallons de l'Agriculture René Collin et de l'Économie Pierre-Yves Jeholet. Mais également avec le secteur agricole, composé de la Fédération wallonne de l'agriculture, le Boerenbond et l'ABS (Algemeen boerensyndicaat). Le ministre a demandé à ces derniers de lui faire part de propositions de soutien du secteur.

«Les contrôles menés à -28 degrés n'ont concerné que 10% de la production. Sur les 200 palettes analysées, 138 n'étaient pas conformes», s'inquiète Denis Ducarme qui a ajouté avoir demandé à l'Afsca un rapport sur l'ensemble des contrôles effectués chez Viveba. «Une analyse de risque est en cours au niveau de l'Afsca», a-t-il encore précisé.

L'abattoir se défend d'avoir négligé la sécurité alimentaire

«La sécurité alimentaire a toujours été la priorité» de Veviba, a assuré l'entreprise jeudi dans un communiqué après avoir perdu son agrément en raison de fraudes constatées dans son abattoir de Bastogne.

«Depuis 1998, notre entreprise a collaboré sans faille avec les autorités de contrôle car la sécurité alimentaire a toujours été sa priorité. La présence quotidienne dans ses installations d'inspecteurs de l'Afsca en est la démonstration. L'enquête établira la juste proportion des faits à démontrer et Veviba prendra toutes les mesures nécessaires en collaboration avec les autorités», a fait savoir le groupe.

L'entreprise a également salué «l'envoi par le gouvernement wallon d'un manager de la Sogepa (Société wallonne de gestion et de participation, NDLR) afin que l'entreprise puisse espérer retrouver à brève échéance ses agréments et continuer ses activités importantes pour l'ensemble du secteur agricole et de la Région».

La perte des agréments, décidée par le ministre Ducarme et l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca), fait suite à une perquisition menée par un juge d'instruction, la semaine dernière, sur le site de Veviba, dans un abattoir, un atelier de découpe et un surgélateur industriel. Les infractions constatées à cette occasion concernent la falsification de renseignements sur la date de congélation de la viande et une non-conformité de plus de 50% des produits contrôlés.