



Retour d'expérience de la mise en place du contrôle libérateur sur le Steak haché junior Système U





Présentation de Système U

- **Systeme U en quelques chiffres :**
 - ✓ Une répartition en 4 régions
 - ✓ 1178 magasins répartis en: Hyper, Super , marché U et en U express .
 - ✓ 60 000 collaborateurs
 - ✓ Alimentaire: 4820 produits déclinés en plusieurs gammes U bio, U fraîcheur, U tout petits, U écologique...
 - ✓ Non alimentaire : 5741 produits
- **répartition de la gamme haché chez Système U**
 - ✓ Gamme haché : 87 % à la marque U
 - steak haché junior chez U 5 %



Pourquoi une analyse libératoire ?

- En 2008 L'actualité nous a amené à réfléchir à la problématique lié aux Ecoli sur nos produits Cette réflexion nous a conduit à la décision de réaliser une analyse libératoire sur le germe ECOLI 0157H7 sur le steak haché
- Nous avons décidé en partenariat avec Eliva de mettre en place la démarche d' un contrôle libératoire sur le SH junior U
 - ✓ La première production en libératoire date du 2 septembre 2009.
 - ✓ Ce contrôle vient vérifier le travail réalisé depuis plusieurs années en amont dans les abattoirs sur la qualité du minerai
- Une étude montre que seul 50 % des enfants à risque consomment des Steak haché bien cuits. Nous avons donc décidé en plus de l'analyse libératoire de communiquer à nos consommateurs l'importance de bien cuire un steak haché et surtout qu'est ce qu'un steak haché bien cuit .

U
Steak haché 12% MATIÈRE GRASSE
100% PUR BOEUF

Infos nutrition
Il est recommandé de bien cuire les steaks hachés avant de les donner à vos enfants.

i Informations
Le steak haché cuit à cœur est un steak ne laissant plus aucune trace de rouge même le jus qui reste devra être foncé.

Faites le bon tri
Jetez les emballages avec les déchets ménagers.

Pour nous contacter :
N° Cristal 09 89 36 89 36
APPEL NON SURTAXÉ
www.magasins-u.com
Distribué par : Système U
BP 30159 - 94533 Rungis Cedex

COOPERATIVE
MINILOOKBYTUBROOM
Tous © Minner Group, C.C. 8091



Pourquoi sur le Steak Haché junior 12 %

- **Ce produit est un produit marketé enfant**
 - ✓ Ce produit correspond à la cible des enfants de 2 à 5 ans qui sont donc les plus sensibles .
 - Nous avons adapté le poids à 80 g
 - Personnage ***looney toons*** sur le packaging
 - ✓ Les volumes permettent une mise en place progressive des protocoles libérateurs .



Pourquoi E coli O157h7 ?

- **Nous avons choisi avec Elivia de réaliser une analyse libératoire sur Ecoli O157H7 puisque L'Affsa recommande sa recherche et c'est également, le seul sérotype pour lequel il existe à date une méthode Afnor validée.**
- **80 % des crises sont dues à ce germe.**
- **Lors de l'analyse, la méthode permet également de contrôler la présence des Salmonelles y compris les Salmonelles immobiles.**



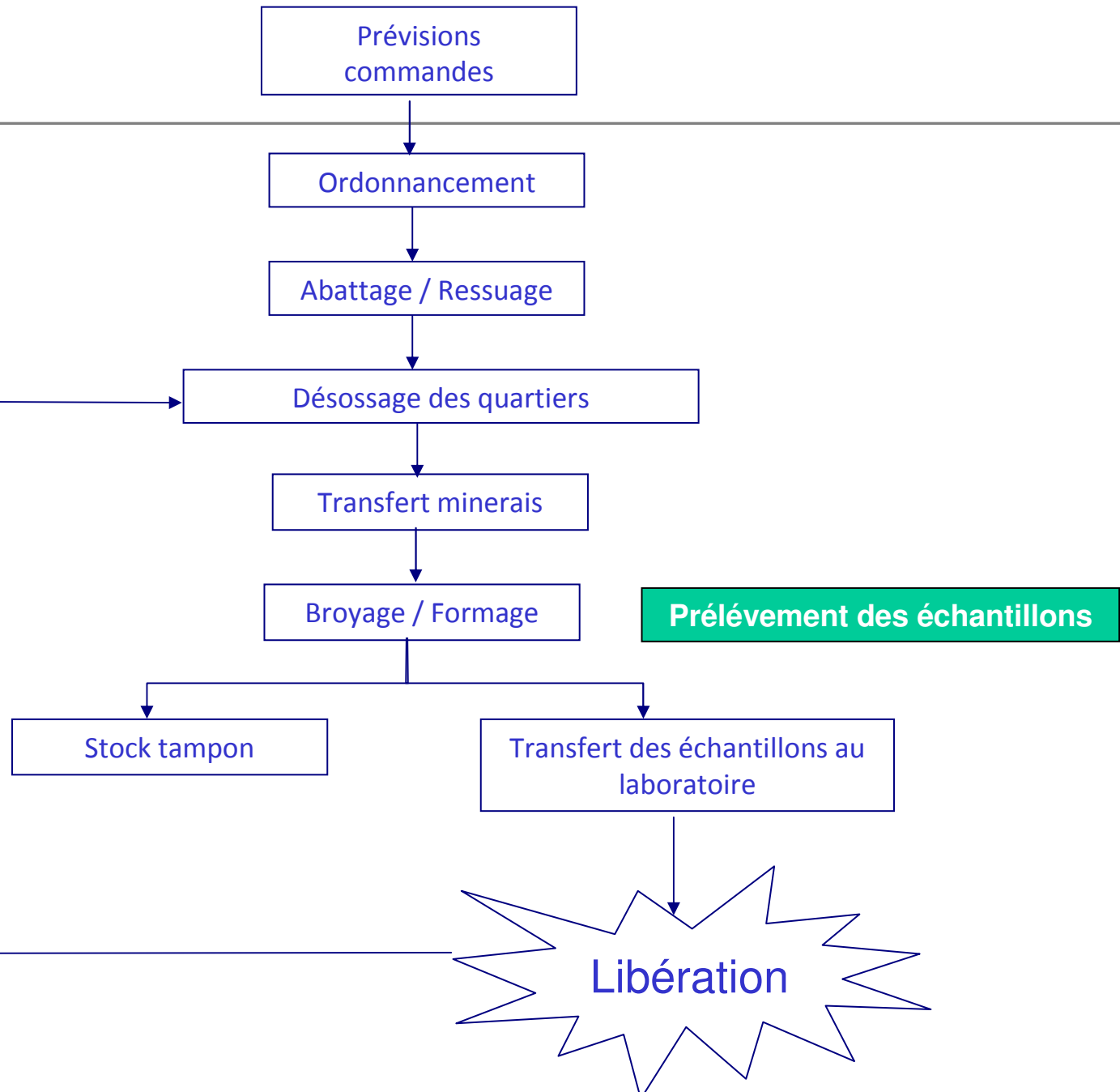
Quel est le plan d'échantillonnage ?

- **La détection du seuil sporadique est incompatible avec les process industriels. (nombre de prélèvements, quantité prélevée)**
- **Nous nous sommes donc basés sur les études statistiques (présentation réalisée lors des steak expert précédent) qui nous démontrent que le seuil épidémique est lui détectable à partir d'1 bactérie par g de produit . Il est donc réaliste à détecter .**
 - ✓ Pour le détecter (fiabilité à 99 %) Elivia réalise un prélèvement de 25 g par mêlée de 300 kg ce qui représente 300 analyses par an environ.
- **Quelle méthode ?**
 - ✓ Fort de son expérience sur les analyses libératoires effectuées sur ses tartares, Elivia a choisi la méthode **PCR GENESYSTEMS**



Quel est le process de libération ?

- **Le démarrage du process débute avec le passage des commandes U**
 - ✓ Sélection des quantités nécessaires en lots de découpe sélectionnés directement à l'abattoir





- **Le prélèvement se fait au niveau du broyage (prélèvement de 25 g)**
- **Le prélèvement est acheminé au labo vétérinaire de Touraine par navette .**
- **Comment Elivia nous garantie le contrôle libératoire ?**
 - ✓ Ligne dédié pour le broyage et le formage des steak haché junior
 - ✓ Stockage et blocage physique identifié dans l'usine.
 - ✓ Complément d'un verrou informatique de l'expédition des produits finis jusqu'à la libération par un cadre de chez ELIVIA
- **Il se passe donc 10 heures entre le début de l'analyse et son résultat et sa libération**
- **Bilan à date: 100 % des analyses réalisées sont conformes**
 - ✓ A date nous avons eu deux faux positifs



Quelles ont été les difficultés

- **Trouver la bonne méthode**
 - ✓ Afin d'éviter les faux positifs et donc les conséquences industrielles et commerciales
- **Optimiser le process industriel, car les dlc résiduelles sont courtes et les méthodes d'analyses encore un peu longues.**
- **Trouver le bon laboratoire**
 - ✓ Problématique de l'ouverture 24/24 et 7 jours sur 7. Ce qui n'est pas réaliste pour un laboratoire interne.
 - ✓ Le laboratoire vétérinaire de Touraine à répondu à la double attente de maîtrise de la technologie **GENESYSTEMS** et de la flexibilité horaire.



Et demain...

- **Nous attendons les méthodes validées sur les autres sérotypes. Dès qu'une méthode validée Afnor existe sur les autres sérotypes, nous l'appliquerons également en test libératoire sur notre produit.**
- **Continuer le partenariat avec les industriels et accentuer encore le travail afin que les problématiques liées aux E coli pathogènes sur la viande hachée diminuent encore.**



Merci de votre attention