



Jean-Marc Gaüzère, président du Sivu, garantit que les boîtes de raviolis, dans lesquelles des traces d'autres viandes que le bœuf ont été trouvées, ne seront pas servies aux collectivités. PH. AFP

# Dernier galop pour les raviolis Panzani

**BORDEAUX-MÉRIGNAC**  
Le principe de précaution a été appliqué au stock des cuisines centrales

On en sait un peu plus sur les boîtes de raviolis Panzani suspectes de la cantine intercommunale de Bordeaux-Mérignac. Le contrôle sanitaire requis par la collectivité a livré son diagnostic ce mardi, provoquant le retrait immédiat du produit par les mairies. Des traces de poulet, dinde et cheval ont notamment été repérées au sein d'une préparation pourtant garantie « pur bœuf » par son fabricant.

Les proportions de ces viandes restent inconnues en raison du type d'analyses, « qualitatives et non quantitatives. Ce sont des ADN qui ont été repérés », précise un nutritionniste du Sivu Bordeaux-Mérignac (Syndicat intercommunale à vocation unique pour la restauration collective). Cette cuisine centrale s'occupe aussi bien des cantines scolaires que

des maisons de retraites ou du portage de repas à domicile sur ces communes. 20 500 personnes sont ainsi servies quotidiennement.

« La confiance n'exclut pas la vérification. Nous avons établi une alerte majeure quand Panzani a retiré ses raviolis en raison de présence de viande de cheval », précise Jean-Marc Gaüzère, président du Sivu. À raison, puisque les raviolis conçus par le sous-traitant de Panzani, William Saurin, ne respectaient pas plus la composition indiquée sur ses boîtes que le lot retiré nationalement de la vente le 26 février dernier par la marque. « Nous avons découvert que les raviolis contenaient des éléments qui ne répondaient pas à notre cahier des charges », ajoute Jean-Marc Gaüzère.

## Pas un problème sanitaire

La restauration collective prévoit des analyses nutritionnelles prises en compte lors de la composition des menus, ainsi que des contrôles sanitaires réguliers. Cette dernière disposition, dont le coût est estimé à 700 euros, constitue un budget important pour la collectivité. Il lui est donc difficile de mul-

tiplier les vigilances. Ici, le risque sanitaire a été rapidement écarté, le Sivu appliquant un principe de précaution.

Les 14 palettes de 350 kg permettaient l'approvisionnement de « repas de substitution » en cas de grève, gel ou autre difficultés empêchant la mise à disposition des plats prévus. Le dernier recours à ces raviolis eut ainsi lieu fin janvier, au moment de la grève touchant l'éducation nationale.

La volonté de la collectivité de privilégier des viandes locales est ainsi ébranlée par ces présences d'origines inconnues. Néanmoins, la direction veut calmer le jeu : « Nous voulons apaiser les interrogations des familles. Mais il va falloir être plus exigeant désormais », conclut Jean-Marc Gaüzère.

La garantie d'un produit « 100 % bœuf » n'ayant pas été satisfaite, le Sivu n'exclut pas d'éventuelles poursuites judiciaires envers l'entreprise agroalimentaire. Ce notamment en raison du manque d'information du fournisseur en pleine crise de santé publique. On ne sait pas encore quel sort sera réservé aux 15 000 euros de raviolis désormais indésirables.

**Cyril Chamô**