

Les réactions des enseignes dont l'échantillon de merguez a été jugé non-conforme

Migros

Echantillon non-conforme car 2,55% de porc a été trouvé dans des merguez estampillée « sans porc ».

« On en parle : Comment expliquez-vous la présence des 2,55% de porc non déclaré dans les merguez « Grill mi » prélevées en avril?

Migros : Nos systèmes de fabrication sont conçus de telle sorte à rendre impossible toute infiltration de viande de porc dans les saucisses. Vraisemblablement, ça n'a pas marché dans ce cas. Les contrôles indépendants effectués le 7 mai et le 16 juin n'ont pourtant pas décelé de porc dans ce produit. Il ne peut alors s'agir que d'une erreur humaine sur un lot réduit (moins de 2000 kg). Il y aurait eu confusion entre de l'agneau et du porc au moment de la composition de la matière première.

***On en parle* : À la suite de notre résultat d'analyse, allez-vous prendre des mesures particulières? Lesquelles, sachant qu'en 2004 déjà un test d'ABE avait révélé "une présence marquée de porc" dans des merguez Migros ?**

Migros : Depuis 2004, les contrôles se sont durcis. En dix ans, c'est donc la deuxième fois seulement que cette erreur est commise. Pourtant, vu la gravité de ce dernier incident, trois types de mesures supplémentaires ont été définies. Leur cadre exacte doit être encore évalué :

- Utilisation exclusive de viande d'agneau livrée par des fournisseurs mono-produit
- Amélioration de l'identification des caisses de découpe de viande d'agneau
- Campagne de formation des collaborateurs concernés
- Mise en place d'un plan d'analyse adéquat concernant la recherche d'espèces étrangères dans les matières premières utilisées.
- Renforcement des contrôles réguliers.
- Réalisation d'audits interne dans les différents lieux de production de découpe. »

Lire aussi le [communiqué de presse du 16.06.2014](#)

Boucherie Del Genio, Sion

Echantillon non-conforme car 22,8% de porc non annoncé par oral a été trouvé par le laboratoire.

« La boucherie Del Genio offre deux sortes de merguez, à savoir la **Merguez classique**, composée de viande de bœuf et d'agneau uniquement, et la **Merguez Del Genio**, une recette maison comprenant de la viande de porc. Nous ajoutons de la poitrine de porc pour obtenir un mélange plus juteux et réduire le goût d'agneau. Les analyses que vous avez effectuées correspondent à notre recette **merguez Del Genio**. Comme vous l'avez relevé, elles ne contiennent aucuns colorants, mais un mélange d'épices artisanal et du paprika. Lors de votre achat dans notre magasin il y a **donc eu confusion** de la part du collaborateur qui vous a renseigné sur la composition exacte de la Merguez. Nous regrettons vivement cette erreur et pouvons vous assurer que nous avons d'ores et déjà amélioré l'étiquetage, formé le personnel et expliqué les différences sur notre site internet. »

Boucherie de Frontenex, Genève

Echantillon non-conforme car 4% de bœuf non annoncé par oral a été décelé par le laboratoire.

« Quand j'ai fabriqué ces Merguez, je n'avais plus d'agneau et j'ai mis un tout petit peu de bœuf pour que tout l'agneau de ma machine puisse en sortir. Il y a toujours un petit reste dans la machine et cela permet de tout faire sortir. Si je calcule, je vois que vous me parlez de 4%, c'est-à-dire 40g pour 1kg de viande. C'est vraiment peu. Je ne savais pas que pour si peu, je devais dire qu'il y avait aussi du bœuf. Je suis un tout petit magasin. Je suis très honnête. Et mes clients trouvent mes merguez très bonnes. Je les prépare d'ailleurs avec des bons morceaux de viande. »

Boucherie Locindus, Lausanne

Echantillon non-conforme car un colorant non annoncé sur l'étiquette (Cochenille E120) a été décelé par le laboratoire.

« Nous tenons à vous remercier pour votre information et vous informons que nous avons pris une mesure immédiate suite à cela.

En effet, sur la traçabilité de notre étiquette à merguez, il est mentionné la présence d'un colorant toutefois le numéro E120 n'y figure pas. »

Boucherie des Oliviers, Sion

Echantillon non-conforme car un colorant non autorisé dans les merguez (Ponceau 4R E124) a été décelé par le laboratoire.

Cette boucherie nous indique ne pas utiliser de colorant dans ses merguez et affirme en avoir la preuve.