

L'affaire de l'intoxication e-coli dans le Sud-Ouest provient-elle d'un abattoir halal SVA Jean Rozé ?

Cette affaire commence à émerger [dans la presse](#). « *Les trois jeunes gens hospitalisés à Bordeaux – une fillette de 8 ans originaire des Pyrénées-Atlantiques, un enfant en bas âge de 2 ans et demi et un adolescent de 14 ans, originaires de Gironde –, ont très probablement été infectés par la bactérie Escherichia coli. Leur maladie est sans doute liée à la consommation de steaks hachés de viande bovine française vendus dans les enseignes Intermarché et Netto.* »

On sait même maintenant avec certitude quel est le fournisseur de cette viande infectée : la Société des viandes élaborées (SAVIEL) d'Estillac dans le Lot-et-Garonne. Mais la SAVIEL n'est pas un abattoir, seulement une entreprise de découpe et de conditionnement de la viande.

Il existe d'ailleurs plusieurs SAVIEL en France. Ce sont des filiales du groupe SVA Jean Rozé, qui compte également plusieurs abattoirs. On en compte 4 sur sa page web de [présentation historique](#), mais il peut y en avoir davantage. C'est difficile de savoir combien, puisque sur [la cartographie des établissements du groupe](#), les établissements « SVA Jean Rozé » sont présentés comme « *base logistique* » et non comme « *abattoir* ».

Combien de ces abattoirs seraient « traditionnels » ou « rituels » ? [La liste de l'OABA](#) des « *abattoirs classiques* » (donc ni halal ni casher) ne mentionne que deux abattoirs du groupe SVA Jean Rozé qui en compte au moins quatre.

De plus, [dans une interview datant février dernier](#), Dominique

Langlois, président du groupe SVA Jean Rozé, déclare : « *nous attendons l'agrément de la Malaisie. J'espère qu'on l'aura : ce pays de 50 millions d'habitants est la référence des États musulmans.* »

Par conséquent il est clair que SVA Jean Rozé vise le marché halal, voire commercialise déjà du halal (officiel ou recyclé). On peut également raisonnablement penser que la SAVIEL d'Estillac se fournit chez sa maison-mère. La viande infectée proviendrait-elle de bêtes abattus rituellement et recyclées ? L'hypothèse est plausible, quand on sait que l'abattage halal augmente les risques de contamination par la bactérie *Escherichia coli*.

Il appartient désormais aux autorités sanitaires et judiciaires de faire la lumière sur cette affaire. Et aussi aux journalistes d'investigation de faire leur travail jusqu'au bout.

Roger Heurtebise