



**Mémoire pour l'obtention du
Certificat d'Études Approfondies Vétérinaires en Santé Publique**

**"Mise en place d'une inspection permanente" des
établissements du MIN de Rungis.
Bilan et propositions d'évolution.**

Mission réalisée du 13/03/2018 au 22/06/2018 à la DDPP Val de marne (service SSA de Rungis) sous la responsabilité de **Sylvain POSIERE**, *Chef du service vétérinaire - sécurité sanitaire des produits alimentaires.*

Ons DALHOUMI

Inspectrice stagiaire de santé publique vétérinaire

Année 2017/2018

RÉSUMÉ

Dans le cadre d'une mission de l'École nationale des services vétérinaires de Lyon au sein du service de Sécurité sanitaire des aliments du Marché International de Rungis, un bilan d'analyses de la mise en place d'une inspection permanente des établissements a été réalisé sur huit zones du site (viandes, volailles, triperie, porc, fromage, marée, transformation, traiteurs et entrepôts).

En regard du nombre d'inspection non conformes, du système d'enregistrement employé, de l'organisation des équipes et personnels, des listes thématiques et des suites à donner, des pistes d'amélioration semblent possibles et ont été proposées.

Les pistes majeures envisagées concernent le renfort de l'activité informatique et numérique pour la gestion des inspections et la coordination optimisée des agents. Ainsi, les suites à donner pourraient avoir une efficacité renforcée. Enfin, la gestion administrative et des bilans en serait facilitée.

ABSTRACT

As part of a mission of the National School of Veterinary Services of Lyon within the food safety service of the International Market of Rungis, a permanent inspection protocol within facilities was carried out in eight areas (meat and poultry, tripe and pork, cheese, tide, processing, caterers and warehouses).

Based on the number of non-compliant inspections, the registration system used, the team and staff organization , the thematic lists and the follow-up to be set, It seems appropriate to suggest some improvements.

The major intended steps concern the reinforcement of computer and digital activity for inspections management and the optimized coordination of agents. Thus the suggested solutions could increase the efficiency significantly . Finally, administrative management and balance sheets would be easier to handle.

REMERCIEMENTS

Par ce rapport, j'exprime mes vifs remerciements à toutes les personnes ayant contribué à la réalisation de mon stage et à l'élaboration de ce travail.

Mes remerciements s'adressent principalement à notre responsable de formation Sylvie MIALLET, pour son accueil, son suivi et son soutien tout au long de cette formation.

De même, je tiens à remercier vivement mon maître de stage Sylvain POSIERE, pour toute l'aide qu'il m'a apporté afin de me permettre de mieux cerner les problématiques à considérer tout au long de stage.

Mes remerciements vont également à toute l'équipe du service SSA à Rungis pour sa collaboration, son accueil, sa disponibilité et sa bonne humeur permanente.

Un merci plus particulier est adressé à Madame Rosine IYAMUJE qui m'a guidé et soutenue tout au long de ce stage,

Je voudrais aussi témoigner ma reconnaissance envers Mr Frédéric LORENZO pour son aide, ses conseils précieux,

Enfin, je tiens à remercier l'ensemble des personnels de l'ENSV et en particulier Mr Olivier FOUGERE, directeur de l'ENSV, Mme Séverine JALOUSTRE et Mme Chantal Masse.

SOMMAIRE

FIGURES	6
TABLES	7
ABBREVIATIONS et SIGLES.....	8
INTRODUCTION.....	9
1. Objectifs du stage	10
2. Présentation Générale.....	10
2.1. Présentation d'un MIN.....	10
2.2. Le MIN de Rungis.....	11
2.2.1. Historique	11
2.2.2. Description du marché international de Rungis.....	13
2.2.3. Focus sur l'importance économique du MIN de Rungis	14
2.3. Activités du service SSA Rungis	15
2.3.1. Particularités du service SSA.....	15
2.3.2. Les activités du service SSA	15
2.3.3. Inspection permanente	16
2.3.3.1. Objectifs.....	16
2.3.3.2. Organisations pratique	17
2.3.3.3. Déterminations des zones et la fréquence d'inspection.....	17
2.3.3.4. Suites à donner.....	18
3. Réalisation du stage et méthodes.....	18
4. Résultats et discussion.....	19
4.1. Bilan des inspections et analyses.....	19
4.2. Problématiques	21
5. Les pistes d'amélioration et conclusions	22
5.1. Les pistes d'amélioration possibles	22
5.2. Conclusions	24
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	25
ANNEXES.....	27
ANNEXE I (Grille d'inspection permanente).....	27
ANNEXE II (les différentes zones du MIN de Rungis).....	29
ANNEXE III (Exemple de grille d'entretien)	35

FIGURES

Figure 1 : le MIN de Rungis aujourd'hui.....	11
Figure 2 : Extrait de l'article 1 du décret N°853/2004 du 13 Juillet 1962 concernant La création du marché international de Rungis (réf. 5).....	11
Figure 3 : extrait de l'article 4 du décret N°853/2004 du 13 Juillet 1962 concernant La détermination d'un périmètre de protection autour du marché.....	12
Figure 4 : Le pavillon de la marée.....	12
Figure 5 : Le Pavillon des viandes.....	13
Figure 6 : Plan du MIN de Rungis.....	14
Figure 7 : Répartition des inspections non conformes en fonction des zones par rapport au nombre total des inspections réalisées.....	19

TABLES

Tableau 1 : Nombre d'arrivage enregistré en 2016 répartis par activité et chiffres d'affaires.	15
Tableau 2 : Zones et activités définies sur le MIN.....	18
Tableau 3 : Bilan de l'inspection permanente	19
Tableau 4 : Persistance des non conformités selon les zones.	21

ABBREVIATIONS et SIGLES

BOF : Beurre, œuf, fromage

CO : Conforme

DDPP : Direction départementale de la protection des populations

DGAL : Direction générale de l'alimentation

DLUO : Date limite d'utilisation optimale

ENSV : École nationale des services vétérinaires

MIN. : Marché d'intérêt national

NC : Non conforme

PIF : Points d'inspection aux frontières

PO : Pas observé

PSPC : Plans de surveillance et plans de contrôle

RESYTAL : Portail web du ministère en charge de l'agriculture (état de la situation sanitaire en temps réel)

SEM : Société d'économie mixte

SEMMARIS : Société d'économie mixte d'aménagement et de gestion du marché d'intérêt national de Rungis.

SIGAL : Ancienne version de RESYTAL (inspections et agréments)

SSA : Sécurité sanitaire des aliments

TIAC : Toxi-infections alimentaires collectives

INTRODUCTION

Ce rapport présente le travail réalisé au sein de la Direction départementale de la protection des populations de Val de Marne (DDPP) au niveau du service de la sécurité sanitaire (SSA) du Marché d'intérêt national (MIN) de Rungis (France), site du plus grand marché international de produits frais au monde.

Ce marché est notamment constitué de plusieurs établissements agréés et dédiés, à savoir : les entrepôts, les ateliers de découpe de viande de boucherie et de volaille associés à quelques ateliers de préparations de viande, les ateliers de manipulation des produits de la pêche.

Ces établissements nécessitent un suivi régulier et normatif afin de garantir un produit alimentaire sans dangers et de bonne qualité pour le consommateur selon la législation en vigueur et les recommandations ministérielles.

Ses interventions sanitaires sont en constantes évolution. En effet, avant 2008, il y avait un contrôle permanent quotidien qui ne consistait qu'à conseiller verbalement les professionnels, ceci sans rédaction de rapports, sauf constatation des non-conformités majeures. L'inspecteur expédiait alors un courrier d'avertissement descriptif et motivé au professionnel. C'était un contrôle peu formalisé, à une échelle locale, et qui ne rentrait pas dans les missions de la Direction générale de l'alimentation (DGAL).

En 2008, par la note de service DGAL/SDSSA/ N2008/ N°0487 de 2 juin 2008, il y a eu exigence à faire la programmation de l'inspection approfondie en fonction de la note de risque. Il a été décidé alors l'arrêt d'activité lors de ce contrôle et de réaliser une inspection approfondie.

Cependant, après constatation de plusieurs non-conformités principalement au niveau du fonctionnement et après la nouvelle instruction technique DGAL/SDSSA/2016-434 en 25/05/2016, il a été installé un nouveau mode de calcul de la note de risque et de la fréquence de chaque note. En conséquence, la fréquence des inspections approfondies des établissements a diminué. Ce contrôle a été repris depuis avril 2017,

Cette inspection permanente consiste à contrôler régulièrement les établissements du pôle MIN, selon une grille d'inspection. Si nécessaire, il est demandé aux professionnels de faire des corrections.

En revanche, ce contrôle reste toujours non valorisé par la DGAL, il est perfectible car contenant nombre d'imperfections principalement au niveau de l'organisation et du système d'enregistrement.

C'est dans ce cadre que s'articule ce rapport de stage qui propose un bilan, d'une part, et des pistes d'amélioration pour l'inspection permanente, d'autre part.

Il est constitué de cinq parties :

- Précision des objectifs de stage et le choix du site de Rungis.
- Une présentation générale du pôle MIN de Rungis et de son service SSA – Une présentation de l'inspection permanente.
- La réalisation du stage et les méthodes utilisées.
- Le bilan des inspections, les analyses proposées et les problématiques.
- En conclusion, des pistes d'amélioration suggérées.

1. Objectifs du stage

Ce stage entre dans le cadre de ma formation à l'École nationale des services vétérinaires (ENSV) de Lyon. Il s'est déroulé au service SSA de Rungis, un service très actif jouxtant le marché international de Rungis.

Effectuer un stage dans ce cadre a été une opportunité autorisant l'acquisition active (déplacement sur les sites) de connaissances d'inspections sanitaires complémentaires et ceci à un niveau international.

Les objectifs arrêtés ont été :

- Évaluer l'inspection permanente.
- Proposer un système/une méthode permettant un meilleur enregistrement de cette activité (nombre d'inspections, problèmes relevés, suites à donner...).
- Proposer une amélioration du modèle de rapport existant.
- Proposer une liste de thématiques spécifique autorisant les inspecteurs à mettre un accent particulier lors de la réalisation de leurs inspections (contrôle des températures, traçabilité, équipements...).

2. Présentation Générale

2.1. Présentation d'un MIN

En général, un marché d'intérêt national (MIN) en France, est un marché de gros auquel les pouvoirs publics ont accordé un statut particulier. Celui-ci, créé en 1953 (Décret n° 53-959 du 30 septembre 1953, JORF n° 232 du 1^{er} octobre 1953, p. 8617), a été accordé au cours des années 1960 à un réseau constitué aujourd'hui de 17 marchés, situés à proximité de grands axes de communication et de grandes villes.

Les MIN sont des services publics pouvant être installés sur le domaine public de l'État ou d'une collectivité territoriale, le plus souvent (*réf. 1*).

Les MIN sont gérés par des Sociétés d'économie mixte (SEM), laquelle, dans le cas de Rungis (Fig. 1; *réf. 2*), est la Semmaris.



Figure 1 : le MIN de Rungis aujourd'hui.

2.2. Le MIN de Rungis

2.2.1. Historique

Auparavant situées au centre de Paris, dans les anciennes halles centrales construites par Baltard, celles-ci sont devenues trop exiguës du fait de leur activité croissante (augmentation des besoins venant d'une population francilienne qui a considérablement augmenté depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale) et d'une certaine diversification de la demande. De plus, leur situation au cœur de la capitale aurait rendu dans ce cas leur accès problématique. Rungis, situé à 7 km de Paris, au carrefour de nombreuses voies de communication et possédant de vastes terrains constructibles, correspondait parfaitement aux exigences pour l'établissement d'un marché d'intérêt national (MIN) moderne et fonctionnel (*réf. 3*).

La décision de transfert était entérinée par le Comité interministériel d'aménagement de la région parisienne du 14 mars 1960. Mais c'est surtout le décret n° 62-795 du 13 juillet 1962 qui était l'acte fondateur du Marché d'Intérêt National de Rungis. Ce décret officialise la création de ce marché (*réf. 4*).

Art. 1^{er}. — Il est créé dans la région parisienne un marché d'intérêt national implanté sur le territoire des communes de Rungis et Chevilly-Larue.

Figure 2: Extrait de l'article 1 du décret N°853/2004 du 13 Juillet 1962 concernant La création du marché international de Rungis (réf. 5).

Ce texte met également en place un périmètre de protection autour du marché (Fig. 3). Cette zone rend illégal tout marché de vente en gros de produit alimentaire qui serait existant ou qui serait amené à être construit. Le but est d'empêcher toute concurrence au marché de Rungis en « forçant » les commerçants à s'y rendre. La zone est volontairement large afin de renforcer la primauté de Rungis sur toute autre installation (*réf. 5*).

Art. 4. — A dater du 1^{er} janvier 1966 et par application de l'article 6 du décret n° 53-959 du 30 septembre 1953, seront interdites dans la partie centrale, dont les contours sont indiqués sur le plan précité, du périmètre de protection les opérations commerciales, autres que de détail, portant sur les catégories de produits vendus dans l'enceinte du marché. La liste des cantons ou communes auxquels s'applique cette interdiction est annexée au présent décret.

Ne sont pas soumis aux interdictions ci-dessus prévues les achats à la production de produits provenant d'exploitations sises à l'intérieur du périmètre de protection.

Figure 3 : extrait de l'article 4 du décret N°853/2004 du 13 Juillet 1962 concernant La détermination d'un périmètre de protection autour du marché.

Les transferts vers Rungis ont eu lieu le 1^{er} mars 1969. Cette opération considérée à l'époque comme étant le « déménagement du siècle » concerna 20 000 personnes, 1 000 entreprises de gros, 10 000 m³ de matériel, 5 000 tonnes de marchandises et 1 500 camions. Ce nouveau site a ouvert officiellement ses portes les 3 et 4 mars suivant après 5 ans de travaux. Il comportait alors :

- 1 pavillon de la marée
- 9 pavillons fruits et légumes
- 4 pavillons pour les B.O.F (Beurre – Œuf – Fromage)
- 1 pavillon des fleurs coupées
- Le centre administratif

Le site du MIN de Rungis est en constante évolution afin de correspondre aux normes et exigences réglementaires mais aussi à l'augmentation des volumes traités (réf. 3).

Le pavillon de la marée datant de 1969 a été rénové en 2011 (Fig. 4 ; réf. 6).



Figure 4 : Le pavillon de la marée.

En 1973, le marché de la viande, installé dans les abattoirs de La Villette (Paris *intra muros*) depuis 1950, rejoint Rungis. En effet, avec le développement du transport frigorifique et la

modernisation des abattoirs de province, ces installations sont rapidement devenues inadaptées. Il a été décidé de regrouper tous les produits frais sur Rungis ; les chevillards (grossiste habilité à abattre des bêtes) rejoignaient donc le site (réf. 7)

Depuis, de nombreux bâtiments ont été réaménagés, restructurés, modernisés, afin s'adapter aux évolutions de la consommation, aux besoins des clients et aux nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ainsi, depuis le début du XXI^e siècle, le pavillon des viandes a été entièrement réhabilité (Fig. 5 ; réf. 8).



Figure 5 : Le Pavillon des viandes.

2.2.2. Description du marché international de Rungis

Le Marché d'Intérêt National de Rungis est plus qu'un simple marché de gros de produits alimentaires. Il regroupe de nombreuses installations annexes dédiées à la consommation et à l'industrie alimentaire.

Il s'agit d'une propriété de l'État français, mais géré par une société d'économie mixte, la Semmaris (Société anonyme d'économie mixte d'aménagement et de gestion du marché d'intérêt national de Rungis). Cette société a pour mission la construction et l'exploitation du Marché d'Intérêt National de Paris-Rungis. Son rôle est d'abord d'aménager et d'exploiter le Marché en concevant les bâtiments et en coordonnant les travaux, en entretenant et en réparant les équipements et installations et enfin en fournissant l'eau, l'électricité, l'assainissement et de la gestion des déchets, les réseaux de chaleur...

La Semmaris a également pour mission de commercialiser et gérer les ensembles immobiliers, mais aussi d'assurer l'accueil des usagers, la sécurité du site et les liens avec les services de l'État sur les questions d'hygiène et de sécurité.

Enfin, le gestionnaire du Marché est engagé dans la dynamisation du Marché de Rungis par des actions de marketing et de communication et de développement de son savoir-faire et de son image à l'international

Le marché international de Rungis est un marché d'intérêt national (MIN) situé sur les communes franciliennes de Rungis et de Chevilly-Larue, dans le département du Val-de-Marne. Il constitue le marché central de Paris, destiné à alimenter les professionnels de toute la région. C'est aussi le plus grand marché de produits frais au monde.

des arrivages de produit alimentaire 1,7M de tonnes, couvrant un nombre de consommateurs de 19 Millions (*réf. 9*).

On expose dans le tableau ci-dessous (Tab. 1) la quantité d'arrivage dans les différents secteurs en 2016 et les chiffres d'affaires correspondants.

Activité	Quantité d'arrivage (tonnes)	Chiffres d'affaires (k€)
Produits carnés	270592	1509 706
Produits laitiers	154050	1 564 401
Produits de la mer et de l'eau douce	94103	914 840

Tableau 1 : Nombre d'arrivage enregistré en 2016 répartis par activité et chiffres d'affaires.

2.3. Activités du service SSA Rungis

2.3.1. Particularités du service SSA

C'est un service actif dotant de plusieurs particularités le rendant spécifique avec une localisation jouxtant le pôle MIN et facilitant ainsi les contrôles et inspections. Son siège est localisé à Créteil.

Ce service est constitué de 25 agents avec des divers statuts (vétérinaires inspecteurs, techniciens supérieurs du ministère de l'agriculture, fonctionnaires de police, contrôleur sanitaire, secrétaire, volontaire du service civique). Le cycle de travail de chaque agent est fonction de son statut.

A Rungis, en général, le commencement d'activité se situe à minuit pour un début d'activité du MIN à partir de 3:00h (ouverture aux professionnels) jusqu'à environ 18:30h.

Parmi les 25 agents, 14 sont en horaires décalés (0:00-7:42 / 3:00-10:42 / 5:00-12:42), du lundi au samedi, pour les besoins de la certification export et le contrôle PIF à Orly.

En outre, ce service est doté d'un intérêt de communication régulier et sensible du fait de sollicitations des agents de ce service par les médias.

En outre, l'inspection permanente constitue aussi une des particularités du service SSA Rungis.

2.3.2. Les activités du service SSA

➤ Activités sur le pôle MIN :

On observe deux principaux domaines d'activité, à savoir :i) la certification sanitaire à l'exportation et, ii) le contrôle des établissements situés sur le MIN mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale. Cette activité a comme objectif de garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale.

➤ Suivi des établissements du MIN :

Il s'agit d'un suivi des demandes d'agrément sanitaires ou des demandes d'agrément export avec des missions de service public, des inspections réalisées suite à des plaintes ou alertes qui constituent un risque pour la santé publique ainsi que la réalisation de la campagne de

prélèvements PSPC et les inspections programmées selon des critères définis par la DGAL ou au niveau local.

➤ La certification export :

Elle concerne les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche. L'équipe est constituée de 8 vétérinaires certificateurs, 8 inspecteurs et 2 secrétaires.

87 000 certificats ont été signés en 2017, soit 1/3 de l'activité nationale. Ceux-ci sont en augmentation constante.

C'est une procédure nécessitant le respect des délais contraints (quelques heures) afin de vérifier les exigences des pays tiers, valider les mentions sanitaires et les contrôles physiques des lots.

Au niveau national, un délai de 48 heures a été fixé pour la vérification des certificats. Ce délai est déterminé par une note de service nationale.

Par contre, à Rungis, en regard de la fraîcheur des produits en question et suite à une dérogation locale, les certificats sont remis sur place pour les produits de la pêche et 3 heures après le dépôt des certificats pour les autres produits.

La mission de service public est une mission prioritaire qui empêche une activité économique si elle n'est pas réalisée. Elle a une importance économique majeure.

➤ Secteur établissements agréés :

3 agents ont comme missions: i) le suivi des établissements hors MIN et les cuisines centrales, ii) la gestion des alertes sanitaires et les signalements concernant les denrées d'origine animale.

➤ Secteur restauration distribution :

5 agents font le suivi des établissements de restauration collective à caractère social (hors cuisines centrales) et des établissements de remise directe, la gestion des TIAC et la réalisation des prélèvements PSPC (étage distribution).

2.3.3. Inspection permanente

2.3.3.1. Objectifs

L'inspection permanente est un contrôle assez court mis en place le 03/04/2017 visant à inspecter en permanence les établissements du MIN en utilisant un modèle local de rapport d'inspection (voir annexe I).

L'objectif de cette inspection est de formaliser des constats de non-conformités mineures ou moyennes, résultant le plus souvent de problèmes de fonctionnement pouvant être rapidement corrigés.

En cas de constat de non-conformité, un rapport d'inspection est établi. La liste des établissements par zone et des modèles de rapport sont regroupés dans un classeur.

2.3.3.2. Organisations pratique

Chaque inspecteur prend connaissance du planning d'inspection, sur lequel figure le numéro de la zone à contrôler (de Z1 à Z8)

L'agent consulte le classeur et récupère la liste des établissements de la zone qu'il complète en indiquant la date et ses initiales, les rapports établis lors des visites précédentes et non clôturés, ainsi que plusieurs rapports d'inspection vierges.

L'agent se rend sur zone et réalise une inspection physique partielle d'un maximum d'établissements de la zone. Les points de contrôle à inspecter sont prédéfinis dans la fiche d'inspection et concerne les locaux, les équipements, les produits, les personnels et les véhicules de transport.

Les établissements de la zone à inspecter en priorité sont ceux ayant été évalués non conformes lors de l'inspection précédente (case NC coché sur la liste), puis ceux n'ayant pas pu être contrôlés (aucune case cochée lors de l'inspection précédente) et enfin ceux évalués non conformes.

Pour les établissements évalués non conformes lors de la visite précédente, l'agent utilise le rapport d'inspection complété lors du contrôle initial. Si la non-conformité a été corrigée, l'agent l'indique sur ce même rapport et complète la partie « date clôture de fiche ». Si la non-conformité persiste l'agent le précise sur le rapport initial, en indiquant notamment la date d'un nouveau constat.

Si l'agent inspecte un établissement et ne constate pas de non-conformité, il coche la case «CO » en face du nom de l'établissement. S'il constate une non-conformité, il coche la case NC et rédige un rapport d'inspection (ou complète le rapport précédent). S'il n'a pas le temps de réaliser le contrôle d'un établissement, aucune de ces deux cases n'est cochée

Un nouveau rapport d'inspection est complété (seulement si au moins une nouvelle non-conformité a été notée) en cochant en face des différents points de contrôle l'une des mentions « CO », « NC » ou « PO ». La partie observation sert à préciser la nature de la non-conformité. Le rapport est signé par l'inspecteur et un interlocuteur de l'établissement. Si l'interlocuteur compétent refuse de signer l'agent doit le noter dans le rapport.

Le rapport de l'inspection doit être conservé par l'inspecteur et peut être laissé sur place.

De retour, l'agent remet la liste des établissements dans le classeur (complétée des mentions « CO » ou « NC »). Il scanne les rapports d'inspection, puis il adresse ce fichier par mail à l'établissement inspecté et à l'agent du pôle MIN en charge de son suivi habituel, ainsi qu'au chef du pôle MIN, au chef de service et à son adjointe. Les rapports clôturés sont donnés à l'agent en charge du dossier, les nouveaux rapports (ou les anciens non clôturés) sont replacés dans le classeur.

2.3.3.3. Déterminations des zones et la fréquence d'inspection

Le planning est déterminé chaque mois par le chef du pôle MIN. Il vise à inspecter toutes les zones chaque semaine en changeant l'inspecteur de la zone à chaque fois.

En regard que le pôle MIN comporte 8 inspecteurs, chaque zone pourra être contrôlée de façon hebdomadaire, chaque inspecteur ayant une zone à contrôler par semaine. Du fait notamment des congés des agents, le rythme est cependant moins élevé.

Le tableau ci-dessous (Tab. 2) indique les 8 zones définies sur le MIN, les établissements étant regroupés par proximités géographiques ou par type d'activité (voir annexe II).

Zone	Secteur
1	Viandes
2	Volailles
3	Triperie
4	Fromage
5	Porc
6	Marée
7	Transformation / découpe hors grossiste
8	Traiteur / Entrepôts

Tableau2 : Zones et activités définies sur le MIN.

2.3.3.4. Suites à donner

Les rapports de l'inspection permanente ne sont pas valorisés par la DGAL. Il s'agit d'une inspection locale

Il n'y a pas dans le cadre de l'inspection permanente une rédaction des rapports d'inspection dans RESYTAL, sauf découverte d'une non-conformité majeure nécessitant une action rapide de l'administration. En revanche, en cas de persistance de non-conformités, l'agent en charge du dossier pourra, en accord avec sa hiérarchie, programmer une inspection complète de l'établissement. Cette inspection aura un contexte de programmation locale. Des sanctions administratives seront éventuellement prises au vu du résultat de cette inspection complète.

L'inspecteur peut verbaliser le professionnel en cas des constats de non conformités répétées ou graves.

3. Réalisation du stage et méthodes

Ce stage a consisté à réaliser un bilan pour l'inspection permanente et une évaluation de performance avec des propositions d'évolution.

Il s'est déroulé du 12 mars 2018 jusqu'au 22 Juin 2018, soit une durée de 3 mois et 10 jours.

- Dans un premier temps, j'ai pris connaissance du fonctionnement de l'inspection permanente en consultant les fiches d'inspection, les comptes rendus réunion et les modalités d'enregistrement.
- Dans un second temps, je me suis familiarisée avec un environnement technique en échangeant avec l'ensemble des inspecteurs du pôle MIN et les vétérinaires afin de déterminer leurs appréciations avec les avantages et les inconvénients de cette inspection. Je les ai accompagnés lors des inspections de toutes les zones afin de "toucher" le déroulement et contribuer à détecter les défaillances ainsi que les particularités de chaque zone.
- Enfin, dans un troisième temps, j'ai réalisé un bilan de l'inspection permanente et proposé des pistes d'amélioration en préalable de ce rapport.

4. Résultats et discussion

4.1. Bilan des inspections et analyses

Nombre d'inspection permanente réalisées : 729

Nombre jours d'inspection permanente programmés : 302

Le tableau 3 et la figure 7 détaillent les inspections permanentes réalisées depuis l'installation de cette dernière, selon les zones et avec les résultats obtenus.

Secteur	Nbre d'inspections réalisées	Nbre d'inspections conformes	Nbre d'inspections non conformes	Inspections non conformes (%)
Viandes (Zone 1)	147	108	39	26,53
Volailles (Zone 2)	90	52	38	42,22
Triperie (Zone 3)	94	53	41	43,61
Fromages (Zone 4)	162	134	28	17,28
Porcs (Zone 5)	58	26	32	55,17
Marée (Zone 6)	58	27	31	53,44
Transformations (Zone 7)	39	23	16	41,00
Traiteurs/entrepôts (Zone 8)	81	60	21	25,92
Total	729	483	246	33,64

Tableau 3 : Bilan de l'inspection permanente

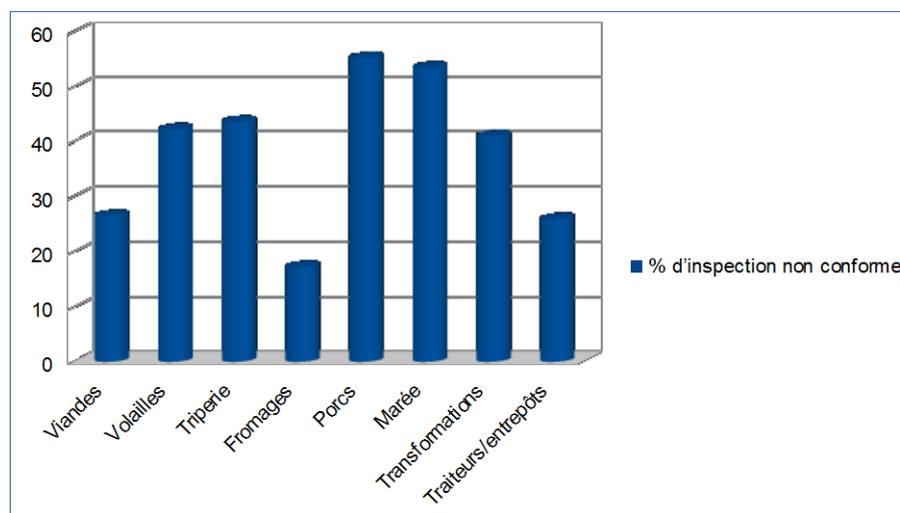


Figure 7 : Répartition des inspections non conformes en fonction des zones par rapport au nombre total des inspections réalisées.

Les pourcentages des inspections non conformes les plus élevés concernent la zone 5 (porc; 55,17%) et la zone 6 (la marée ; 53,44%).

La zone 3 (la triperie), la zone 2 (volailles) et la zone 7 (la transformation) ont des pourcentages voisins de 43,61%, 42,22% et 41,00%, respectivement.

Le fromage et traiteurs/entrepôts ont les pourcentages des inspections non-conformes les plus faibles de 17,28% et 25,92%, respectivement.

- Le porc : Les non conformités liées au locaux et équipement est la cause principale des non-conformités. Ceci peut être expliqué par la nature vétuste de l'endroit.
Un nouveau pavillon de porcs est en cours de construction pour un déménagement prévu en 2019. Ceci peut expliquer le manque d'entretien actuel des locaux.
- La marée : il s'agit des produits les plus sensibles. Le plus souvent, la non-conformité est due à un non glaçage des produits et un étiquetage incomplet.
La présence des caisses en polystyrène déjà utilisées est aussi un des motifs de non-conformités le plus fréquent.
- La triperie : on note la présence d'un mélange de produits nus et de produits emballés. Il y a de même beaucoup plus de manipulations pour ce type de produit.
Par mes entretiens réalisés avec les agents, les personnels de la triperie ont aussi une moins bonne pratique d'hygiène.
- La volaille : bien qu'il s'agisse du pavillon le plus récent lequel est bien réfrigéré et ne contient que des produits emballés, il n'occupe que la troisième position au niveau des non conformités. La majorité de celles-ci sont dues aux déchets inorganiques (cartons, sacs...). Il est observé aussi que les évaporateurs sont poussiéreux et nettoyés que tous les 6 mois.
Il est à noter de même que les personnels et les clients de ce pavillon ne respectent pas le port réglementaire des tenues.
- Le fromage : bien que cela soit un produit sensible, il a le pourcentage de non-conformités le plus faible. Ceci peut être expliqué par la nature du produit fini lui-même qui est généralement emballé en cartons. Il n'y a pas de mélange des produits. Ainsi, ce produit, avec le plus souvent un DLUO, devient moins sensible que les autres.

Le tableau 4 indique selon les zones les d'inspection NC successives supérieures à 3 (hors zone 8).

On notera la présence des inspections non-conformes 5 et 6 fois, voire même 7 fois successives, sans avoir de suites (procès-verbal, programmation d'inspection complète ou avertissement...).

Zone	Nbre d'établissement	Nbre d'inspections NC successives
1	1	5
2	1	4
3	1	4
5	1	7
6	2	4
	1	6
7	1	4

Tableau 4 : Persistance des non conformités selon les zones.

4.2. Problématiques

Après consultation du tableau d'enregistrement, des fiches d'inspection permanente et suite aux sorties et entretiens effectués avec les agents (annexe III), nous avons constaté plusieurs défaillances de l'inspection permanente.

➤ Le système d'enregistrement

Les rapports de l'inspection permanente n'entrent pas dans les missions de la DGAL. C'est une inspection à l'échelle locale.

En outre, le système d'enregistrement adapté n'est pas optimisé et peu pratique d'utilisation. En effet, à chaque inspection l'agent est obligé de consulter le classeur contenant les tableaux d'enregistrement et les fiches non clôturées, remplir le tableau et classer les nouvelles fiches non clôturées.

De plus, le tableau d'enregistrement n'est pas mis à jour par tous les agents. Il y a un manque d'information sur les établissements mise en demeure ainsi que la date d'inspection approfondie. Ceci met en évidence un problème de communication entre les agents avec un non-retour de l'information

Il faut de même noter que les fiches conformes et les fiches clôturées sont classées dans le dossier de chaque établissement. Ceci entrave l'exploitation des données de l'inspection permanente à but de bilans et d'études des motifs de non-conformités les plus fréquents.

➤ Organisation

Il est observé, pour certains agents, une difficulté à faire la distinction entre l'inspection permanente et approfondie. En effet, il y a trop d'anomalies mineures à indiquer dans les grilles d'inspection ce qui les rend trop chargées et même parfois illisible.

Il est à signaler aussi qu'à chaque passage de l'inspecteur pour vérification des fiches non clôturées, d'autres anomalies sont à noter. Il ne déterminera pas les mêmes non-conformités *versus* l'inspection précédente, essentiellement celles liées à la bonne pratique d'hygiène (personnel sans coiffe, tenue non propre, trace de sang...) et aux produits (viande qui touche le sol, viande nue...).

Avec ces obstacles, il est ainsi difficile voire impossible d'inspecter tous les établissements et notamment ceux de la zone 8 (les entrepôts) sachant que cette zone est répartie en 3 sous-zones géographiques rendant la couverture de cette dernière encore plus complexe.

➤ **Listes de thématiques**

Après consultation de la totalité des fiches d'inspection non conformes, nous avons constaté que :

- Les véhicules de transport ne sont inspectés que deux fois depuis l'installation de l'inspection permanente.
- Il n'y a pas de listes de thématiques ciblées au cours de ces inspections.

➤ **Suites à donner**

Il n'y a pas de suites administratives malgré la persistance des non-conformités dans plusieurs établissements.

5. Les pistes d'amélioration et conclusions

5.1. Les pistes d'amélioration possibles

➤ **Le système d'enregistrement**

Il est recommandé de ranger et organiser tous les enregistrements dans des fichiers numériques. Ceci simplifierait les sauvegardes des données et permettrait d'accéder à celles-ci plus rapidement. Ceci aurait aussi comme conséquence, une accessibilité et une sécurité des données, un gain de temps ainsi qu'un suivi efficace avec un **aperçu** général de **tous les enregistrements**.

De ce fait, nous avons proposé de créer une base de données sur le réseau informatique par "Access", ou, plus simplement, par l'utilisation du tableur "Excel" avec un onglet par zone. Nous avons créé un modèle de tableau d'enregistrement qui va être suivi par les agents.

Il serait nécessaire aussi de classer les fiches non clôturées dans des fichiers nommés par zone en indiquant la date d'inspection comme titre pour ces fiches scannées. Ceci permettrait de repérer rapidement les fiches non clôturées désirées.

Pour les grilles d'inspection, rajouter une case pour les suites à donner pourrait engager le professionnel à faire les corrections demandées après la signature de cette dernière.

Il serait également nécessaire de créer une liste des établissements dans lesquels les non-conformités sont régulièrement réputées et qui ne sont pas corrigées. Ces établissements pourraient être pris en considération lors de la programmation des inspections approfondies.

Exercer une petite suggestion sur les agents pourrait aussi mettre en valeur cette inspection par la réalisation des enregistrements et des suivis convenablement et régulièrement. Cela pourrait être ressenti lors des bilans mensuels fait par les inspecteurs. Ceci faciliterait l'établissement du bilan annuel et inclurait par la suite le nombre d'inspection dans SIGAL avec ce bilan annuel.

➤ **L'organisation**

Tout d'abord, il faudrait fixer un objectif à atteindre, un nombre de jours d'inspections à réaliser ainsi que le nombre d'inspection à réaliser par jour et par zone pour calculer par la suite le taux de réalisation.

Il conviendrait aussi de nommer un inspecteur par zone et changer l'inspecteur chaque mois. Ainsi, chaque inspecteur serait responsable de sa zone pendant un mois, par exemple. De plus, il aurait l'opportunité d'inspecter toutes les zones successivement.

Ensuite, il faudrait faire une passation entre les inspecteurs à la fin de chaque période pour noter les fiches non clôturées ainsi les établissements nécessitant plus de suivis. De même, il faudrait réaliser un retour d'expérience chaque trimestre (auto-évaluation) afin de faire des échanges en commun.

Il est suggéré également de noter une fiche "non clôturée" que lorsqu'il y a des non-conformités moyennes ou majeures pertinentes nécessitant une intervention rapide et par conséquent éviter les retours pour des problématiques non significatives.

De ce fait, il faudrait être accompagné par un responsable de qualité et noter les non-conformités majeures et moyennes. Il serait sensibilisé à corriger et éviter les autres non-conformités.

Enfin, pour garantir l'inspection de tous les établissements de la zone 8, il faudrait la diviser en sous-zones effectives en fonction des zones géographiques.

➤ **Les thématiques**

Il serait important d'indiquer un jour par mois par zone pour réaliser une inspection permanente ciblée selon la spécificité de chaque zone (par ex., fromage: étiquetage/ marée: glaçage et véhicule de transport...).

Il serait indispensable aussi de donner une importance supplémentaire aux véhicules de transport qui sont une source importante de contamination croisée des produits. Ceux-ci devraient être contrôlés systématiquement et d'une façon régulière.

➤ **Les suites à donner**

Il faudrait déterminer le nombre d'inspections permanentes non conformes après lesquelles on donnerait des suites administratives (une inspection complète, PV, avertissement...) ainsi les natures des non-conformités à détecter.

Afin d'éviter le retour pour des non-conformités mineures et labiles (non retrouvées par la suite comme des traces de sang, de poussière, la fermeture des portes...), une suite pourrait

être donnée comme une formation des personnels, l'envoi des factures de nettoyage et de désinfection... Les corrections par les professionnels pourraient être éclairées et rapides.

5.2. Conclusions

L'inspection permanente est une procédure spécifique au SSA de Rungis. Elle vise à faire un diagnostic pour, en cas de besoin, exercer une pression supplémentaire de correction sur les professionnels. Elle donne aussi l'opportunité aux inspecteurs à connaître spécifiquement tous les établissements dans le cadre de leur mission et faire les échanges nécessaires entre eux.

Cependant, cette inspection est non valorisée au niveau national du fait qu'elle constitue une particularité de SSA de Rungis. Elle contient des défaillances surtout au niveau du système d'enregistrement et du fonctionnement.

Le travail que nous avons effectué a permis de dégager un bilan de l'inspection permanente et de repérer les établissements ayant des inspections non-conformes successives sans avoir de suites administratives.

Nous avons proposé des pistes d'améliorations afin de mettre en valeur cette inspection notamment au niveau:

- **du système d'enregistrement** : privilégier les fichiers numériques à toutes les étapes et notamment concernant les grilles d'inspection avec l'établissement des bilans mensuels réalisés par les inspecteurs.

- **du fonctionnement** de cette inspection, nous avons recommandé de nommer un inspecteur par zone pendant un mois et faire une passation à la fin de chaque période. Ceci permettrait une organisation optimisée avec bilan précis par zone. Il semble aussi nécessaire de noter dans les grilles d'inspections des non-conformités qu'il serait possible de les recibler lors d'une prochaine inspection et sensibiliser ainsi pour les autres non-conformités

- Concernant **la liste de thématiques**, il est recommandé de fixer un jour par mois pour cibler des thèmes selon les particularités des zones et intégrer l'inspection des véhicules dans toutes les inspections et ceci d'une manière régulière

- pour **les suites à donner** : il est impératif de déterminer la nature des non-conformités à noter ainsi que le nombre d'inspection successives non conforme après lesquelles il y aurait passage obligatoire à une inspection approfondie. Il faudrait de même demander des corrections pour les autres non-conformités avec un suivi.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Mémoire Master, rapport de stage électronique

4 - Florian KRZYZANOWSKI. Le transfert des Halles de Paris et la création du Marché d'Intérêt National de Rungis: Mémoire [en ligne]. Histoire économique et sociale. Val d'Essonne: Université Évry Val d'Essonne, 2013, 241p. Disponible sur: https://www.biblio.univ-evry.fr/memoires/2013/2013_MM2_Histoire_Krzyzanowski.pdf
Consulté le 25/05/2018.

Pages consultées sur le web et site internet

1 - Le Parisien sensagent. Marché d'intérêt national. [en ligne]. (Mise à jour le 16/06/2018). Disponible sur [:http://dictionnaire.sensagent.leparisien.fr/March%C3%A9%20d%27Int%C3%A9r%C3%AAt%20National/fr-fr/](http://dictionnaire.sensagent.leparisien.fr/March%C3%A9%20d%27Int%C3%A9r%C3%AAt%20National/fr-fr/). Consulté le 16/05/2018.

3 - Wikipédia l'encyclopédie libre. Marché d'intérêt national de Rungis. [en ligne].(Mise à jour le 3/05/2018). Disponible sur : https://fr.wikipedia.org/wiki/March%C3%A9_d%27int%C3%A9r%C3%AAt_national_de_Rungis. Consulté le 16/05/2018.

7 - Le Parisien sensagent. Marché International de Rungis. [en ligne]. (Mise à jour le 16/06/2018).Disponible sur : <http://dictionnaire.sensagent.leparisien.fr/March%c3%a9%20international%20de%20Rungis/fr-fr/>. Consulté le 16/05/2018.

9 - Marché International de Rungis. Le marché de Rungis c'est quoi. [En ligne]. (2017). Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/education/juniors/marche-rungis-est-quoi/>. Consulté le 16/06/2018.

Décret, loi, circulaire

5 - MINISTERES DES FINANCES ET DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES. Décret n° 62-795 du 13 Juillet 1962 relatif à la création dans la région parisienne d'un marché d'intérêt national et portant règlement d'administration publique pour le transfert des Halles centrales sur ce marché des transactions portant sur les produits qui y seront vendus. Journal Officiel, n° 6962 du 15 juillet 1962.

Disponible sur : https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000000504300. Consulté le 16/06/2018.

Images en ligne

2 - Site de Marché International de Rungis. Marché International de Rungis. **[Image en ligne]**. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/>. Consulté le 16/06/2018.

6 - Geek and feed : Pavillon de la marée. **[Image en ligne]**. Disponible sur : <http://geekandfood.fr/escapade-rungis-au-coeur-du-plus-grand-marche-au-monde/>. Consulté le 16/06/2018.

8 - Trip advisor. Marché de Rungis: Pavillon des viandes. **[Image en ligne]**. Disponible sur : https://www.tripadvisor.fr/LocationPhotoDirectLink-g196588-d190903-i41307290-Rungis_Market-Rungis_Val_de_Marne_Ile_de_France.html. Consulté le (18/06/2018).

10 - Bocca sacs. Plan du Marché International de Rungis. **[Image en ligne]**. Disponible sur : <https://www.bocca-sacs.com/noustrouver.html>. Consulté le (18/06/2018).

ANNEXES

ANNEXE I (Grille d'inspection permanente)

Rapport d'inspection : Permanence Pôle M.I.N				
Organisme d'inspection : DDPP 94 - Service SSPA	Etablissement inspecté : Numéro d'agrément sanitaire			
Points à contrôler	Constats			Observations
	CO	NC	PO	
<u>1 / LOCAUX :</u>				
- Nettoyage				
- Maintenance				
- Températures				
<u>2 / EQUIPEMENTS :</u>				
- Propreté				
- Maintenance				
<u>3 / PRODUITS</u>				

- conditions de stockage			
- Etiquetage/ Traçabilité			
- températures			
4 / PERSONNEL	CO	NC	PO
- Tenue vestimentaire			
- Bonnes pratiques d'hygiène			
5 / VEHICULES	CO	NC	PO
- Propreté des véhicules			
- Attestations frigorifiques			
Date :			
Nom et signature de l'inspecteur :			
Notification à l'interlocuteur de l'établissement			
Date :			
Nom et signature du responsable :			
Date d'envoi du mail :		Date de clôture fiche :	

ANNEXE II (les différentes zones du MIN de Rungis)**Zone 1 : Viandes**

Nom d'établissement	Remarque	Date	
		CO	NC
BBV			
ETABLISSEMENTS DEPLANCHE-LAUBERYE			
ETS GUIRAUDOU LEMAIRE AUDOIRE SAS LAG			
ETS REIGNER			
EUROPEENNE DE DISTRIBUTION - EURODIS			
FORY VIANDES			
G.R.G. SA			
MARTIN SAS			
METZGER FRERES SARL VIP			
SOVIARUNGIS			
VIANOV			

Zone 2 : Volailles

Nom d'établissement	Remarque	DATE	
		CO	NC
AA PRESTIGE			
ALVIDIS			
AVIGROS BGL (Participations)			
COURTIN HERVOUET & ASSOCIES			
EUROVOLAILLES			
FINANCIERE COURTIN HERVOUET			
LPN VOLAILLES (FROGER)			
REILHE MARTIN			
TARON COFIVAL			
TRI-VOL			

Zone 3 : Triperie

Nom d'établissement	Remarque	Date	
		CO	NC
AUDEBERT			
BOUCHERIE LEGER			
CABADIS LES TRIPES CATHELIN			
HI PAVIADIS			
NADAUD - DELAHAYE			
POMMIER TREPIN COUSIN			
PRODAL			
SKARE FRANCE			
SOC. ARNOULT ABATS			
SUD OUEST ABATS			

Zone 4 : Fromages

Nom d'établissement	Remarque	Date	
		CO	NC
ABC PEYRAUD			
ALAZARD			
BUISSON			
DELON SAS			
DESAILLY SA			
DIFFUS EXPORT PRODUITS AGRICOLES DEXPA			
FROMAGERIE DES NEIGES			
FROMAGERIE DU JURA			
FROMI RUNGIS			
GRATIOT PERE ET FILS			
ITALAT FRANCE			
LA COLLECTIVITE			
LA CREMERIE PARISIENNE			
LES PROVINCES DU FROMAGE			
ODEON SAS			
PARIS ET COMPAGNIE			
PARIS-PARME			
PRODILAC LA MAISON DU GRUYERE			
STE BRUEL ET FILS			
Z LANQUETOT			

Zone 5 : Porc

Nom d'établissement	Remarque	Date	
		CO	NC
BERNEAU A.			
BIGARD			
ETABLISSEMENT CANU			
GROUPE BIGARD			
PORCGROS			
SIBA			
SOC. JAUNO ET CIE			
SODIVIANDE INTERNATIONAL (VALLEGRAIN)			
SODIVILLETTE			

Zone 6 : Marrée

Nom d'établissement	Remarque	Date	
		CO	NC
ARMARA (Hors pavillon)			
BASSEZ ET COMPAGNIE			
BILLEN			
BLANC			
BLEUCEAN			
COURBEYRE ET VIALARD SA			
DACQUET SAS			
DEMARNE A4			
DEMARNE (Hors pavillon)			
ETABLISSEMENTS BESNARD			
ETABLISSEMENTS L PEAN			
REYNAUD A4			
GILLES ET COMPAGNIE			
HIODEE (Hors pavillon)			
J'OCEANE (Hors pavillon)			
J'OCEANE A4			
LECA MAREE			
L'ECREVISSE			
LE CHALUT			
LE CREN			
MATHERAT			
MULLER ET FILS			
NAUDO PASCALE MARTHE / France ECREVISSE A 4			
PARIS CAVIAR			
REYNAUD AB (Hors pavillon)			
PECUNIA FLOTTE COTIERE			
PLATINUM SEAFOOD			
RED FISH			

SEBERT (Hors pavillon)			
SENECRUS (Hors pavillon)			
STEFF (Hors pavillon)			
TTM (Hors pavillon)			
POMONA Marée (Hors pavillon)			
TRANSGOURMET SEAFOOD (Hors pavillon)			
UNION MAREE			

Zone 7 : Transformations/ Découpe hors grossiste

Nom d'établissement	Remarque	Date	
		CO	NC
ANDRE GILLES VIANDES			
BOVENDIS			
CEDRAL			
EUROPE CHINA			
FRANCOIS DISTRIBUTION			
GRANDE BOUCHERIE PREMIERE			
HI RUNGIS PLUS DUPAS			
LENAJA SA DISTRIBUTION			
OVIMPEX			
PROVIA			
RVB			
SA EQUUS			
SOCIETE PIERRE ARCHENAUT			
ANDRE GILLES VIANDES			
BOVENDIS			
CEDRAL			
EUROPE CHINA			
FRANCOIS DISTRIBUTION			

Zone 8 : Traiteurs/ Entrepôts

Nom d'établissement	Remarque	Date	
		CO	NC
AC2E			
ALL FRESH LOGISTIQUE AFL			
ANAREX			
BIO DISTRIFRAIS CHANTENAT DISTRIFRAIS			
BONNETERRE			
CANTREL			
CARNIATO			
CIE FINANCIERE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE COFIDA			
CNER			
COLL'DIS SARL			
CORPO			

DANONE PRODUITS FRAIS FRANCE BASE REGIONALE			
DAUMESNIL PRIMEURS			
DAVIGEL			
DELIFRESH			
DESTOCASH			
DYNAMIS France			
DISPERE			
DISPERE BIO			
DISTRIMER			
DPGR			
DUFER SAS			
EPEX LOGISTICS			
EPSILON DISTRIBUTION			
ETABLISSEMENTS BIDAULT			
ETABLISSEMENTS MASSE			
ETS VANDEKERCKHOVE			
EURO DISTRI LAND			
EURO DISTRI REST			
FARGIER A6			
FG. DISTRIBUTION			
France DELICES			
FRIGO TRANSPORTS 94 (TRANSPORT BY DELANCHY)			
HAVAOUIS			
INTER AGRO			
JPR			
LA CORPO (5 rue St Antoine)			
LA TABLE DE ROLLAND (Ex LA COUR EXOTIC)			
L'ATELIER D'AUGUSTINE			
LE CARREAU DES MARCHES			
LES VERGERS DE BOULOGNE			
LFP BY DELANCHY			
LOGI STOC			
MAXI SEC			
METRO CASH AND CARRY FRANCE			
MOREL - RICHARD AGRAL MOREL - RICHARD AGRAL			
MR DISTRIBUTION			
NAGEL AIRFREIGHT FRANCE			
PALIMEX 1			
PALIMEX 2			
POMONA			
POMONA POMONA TERREAZUR			
PROMOGEL			
PROVINCES GASTRONOMIE			
QUALITY IMPORT-MEDELYS			

R BONNETERRE			
SA LE DELAS			
SA MAS			
SARL A2.DIS (chez EPEX logistics)			
STAR TERRE SAS			
BOLLORE LOGISTIC - SDV LOGISTIQUE INTERNATIONALE			
SOC. D'AFFINAGE DES FROMAGES DE FRANCE SAFF			
SOC. DE COMMISSION DE PRODUITS LAITIERS (SCPL)			
SOC. EXPLOITATION ETABLISSEMENTS FAVRIE			
SOCIETE DE GESTION FRIGORIFIQUE			
SOCIETE D'EXPLOITATION ARNAUD TAVENON			
SOCIETE HUGUENIN			
SOCIETE VITREENNE D'ABATTAGE			
SOCOFRAM			
SODEXO ENTREPRISES SODEXHO FRANCE ENT.			
SOFRIOLOG RUNGIS FERME			
SOGEMAB			
SOMAVOG			
STEF TRANSPORT PARIS RUNGIS STEF Ex TRADIMAR			
STOCKAGE FRIGORIFIQUE DISTRIBUTION			
TFP LOGISTIC			
TRANSPORTS FARGIER (FERME)			
TRANSPORTS GAUTIER			
TRIBALLAT NOYAL			
TTM LOGISTIQUE			

