

SOURCING : LES CONSEILS D'OFCO

Présent depuis dix ans au Vietnam, Jean-Charles Diener dirige Ofco. Cette société sélectionne les fournisseurs et contrôle les expéditions. Revue des critères consacrés.

PdM : Comment opérez-vous avec les exportateurs vietnamiens ?



J-C Diener : Notre préoccupation est que la commande des clients importateurs soit bien respectée lors de l'inspection au chargement du conteneur. Ce chargement peut s'effectuer à l'usine, au port ou dans une chambre froide à Ho Chi Minh. Nous déconseillons les chargements au port et nous refusons les inspections au port. Sur une

équipe de huit personnes, Ofco emploie quatre inspecteurs qui réalisent un échantillonnage par 2,4 tonnes. Les filets sont décongelés et auscultés. S'il y a un doute, on prélève des échantillons supplémentaires. L'échantillonnage est la partie la plus importante et la plus difficile à réaliser correctement. En cas de problème ou de difficultés à échantillonner, on se déplace à l'usine. Dans 70 % des cas, cela se passe bien, mais rien n'est acquis. Il faut être réactif et savoir se reporter sur d'autres fournisseurs. Dans ce cas, l'échantillonnage est encore plus important.

Le traitement des filets avec des polyphosphates est-il important ?

Tout est possible, cela dépend des spécifications des commandes et du prix demandé par le client. Le traitement consiste à redonner du poids avec des rétenteurs d'eau type polyphosphates et, parfois, à blanchir le filet avec de l'acide citrique. Tous les filets ou presque sont traités. À défaut, le produit est sec. Jusqu'à 10 ou 15 % de traitement, c'est bien. Il peut ensuite être poussé à 20 %, mais, à 30 % c'est la catastrophe : le filet se casse, son aspect est gélifié. Mon équipe raisonne sur l'échelle suivante : de T0 sans traitement à T5 qui exclut le produit. À T4, c'est déjà trop, l'objectif est d'arriver au T2.

Comment le filet est-il traité ?

Le barattage consiste à faire tourner le filet dans un tambour. Cela permet à la chair d'absorber l'eau. Le traitement dépend alors de la concentration en additif et du temps de barattage. S'il est trop court, la couche traitée sera superficielle.

Autre critère important, le glaçage est-il compensé ?

En France et en Suisse, ne pas compenser le glaçage dans le poids net facturé est une fraude. Sur le marché espagnol, c'est différent : il peut y avoir 10 à 20 % d'écart entre le poids brut et le poids net. En Asie, cela peut monter jusqu'à 40 %.

La couleur des filets est-elle homogène ?

Le milieu d'élevage et le type d'aliment peuvent parfois donner une couleur jaune qui décote le produit mais, dans 80 % des cas, les filets sont blancs ou rosés. Le blanc est plus cher d'une dizaine de centimes car la demande est plus forte. Il correspond à un pelage plus important.

Le type de découpe est donc déterminant...

Il y a différents standards ou *trimming* dont dépendent le rendement final du filet et son prix. La découpe peut s'effectuer avec ou sans flanc, dégraissé ou pas, avec ou sans le rouge central – les transformateurs parlent de RMO (*red meat off*) lorsqu'on ôte le muscle rouge central – enfin, le pelage peut être plus ou moins profond.

Y a-t-il d'autres points de contrôle ?

Oui, notamment la qualité du conditionnement final, l'homogénéité du produit (glaçage, parage...) en carton mais, surtout, le respect des calibres de filets. La fourchette classique est : 80-120 grammes, 120-170, 170-220, 220-300 et plus de 300. Plus la fourchette est fine, plus c'est exigeant. Et, on ne le répétera jamais assez : l'inspection par une tierce personne avant chaque expédition est impérative. ■

DÉCOUPES INTERMÉDIAIRES



Filet brut, non dégraissé avec flanc et muscle rouge (1).



Filet blanc ou rose complètement paré (2 et 3).



Il s'agit des principales découpes intermédiaires mais d'autres existent : halftrimmed, red meat on ou red meat off.



DÉFAUTS RELEVÉS À L'INSPECTION

Filet abîmé (1), découpe non normalisée (2), filet surgonflé hors normes (3).