

news

LE JOURNAL DE SARIA BIO-INDUSTRIES • DIE ZEITUNG VON SARIA BIO-INDUSTRIES

www.saria.com

**Nous travaillons sous contrôle –
de l'animal au consommateur**

**Alles unter Kontrolle –
Vom Tier bis zum Verbraucher**

> SOMMAIRE / INHALT

Security from Farm to Fork – Le chemin européen > page 6

Der Europäische Weg > Seite 6

Sécurité par contrôle vétérinaire > page 11

Sicherheit durch Veterinärkontrollen > Seite 11



Le bouc émissaire > page 30

Der Sündenbock > Seite 30



SOMMAIRE / INHALT
EDITORIAL / EDITORIAL

■ Edito de Jean-Louis Hurel	Editorial von Jean-Louis Hurel	4
■ Edito de Klemens Rethmann	Editorial von Klemens Rethmann	5

ACTUEL / IM BRENNPUNKT

■ Security from Farm to Fork – Le chemin européen	Security from Farm to Fork – Der Europäische Weg	6
■ SARIA – Les Specialistes	SARIA Bio-Industries: Die Spezialisten	8
■ La sécurité par les contrôles vétérinaires	Sicherheit durch Veterinärkontrollen	11
■ Un petit cours particulier	Kleine Nachhilfestunden	14
■ Nous travaillons sous contrôle	Alles unter Kontrolle	16
■ SARIA France : plus de qualité et plus de transparence	Qualitätsmanagement: Standard in den SARIA-Betrieben	20
■ La tournée des clients à l'aide des systèmes OPTHOR et BIOTOUR	Mit CATRIN zum Kunden	24
IMPRESSIONEN	IMPRESSIONEN	26
■ Etat actuel des tests de marquage et des tests d'identification des espèces	Aktueller Stand Marker- und Speziestest	29
■ Le bouc émissaire	Der Sündenbock	30

MARCHES / MÄRKTE

■ SARIA Bio-Industries développe ses capacités de production de biodiesel	SARIA Bio-Industries baut Biodiesel-Kapazitäten aus	34
	Speiserest – Quo vadis?	36
■ Des journalistes agricoles à Lünen	Agrarjournalisten in Lünen	37
■ ISN et SARIA se prononcent pour l'utilisation des protéines animales comme fourrages	ISN und SARIA sprechen sich für das Verfüttern tierischer Proteine aus	38
■ Un député du Bundestag en visite à SÜPRO	Bundestagsabgeordneter Dr. Meister zu Gast bei SÜPRO	39

SITES / STANDORTE

■ SARIA Bio-Industries et REMONDIS investissent dans le parc de véhicules	SARIA Bio-Industries und REMONDIS investieren in Fahrzeugpark	40
■ Une visite instructive	Ein lehrreicher Besuch	42
■ Les yeux grand ouverts	Mit großen Augen	44

DES CHOSES ET D'AUTRES / DIES UND DAS

■ Echange d'information	Informationsaustausch	46
■ Entre le soleil et la pluie	Zwischen Sonne und Regen	47
■ Visite d'élèves lettons à Lippewerk	Besuch lettischer Schüler im Lippewerk	48
	Großes Lob für TBA Schäfer	48
	Biodiesel senkt Fahrzeugemissionen	48
■ Serge Verdier – nouveau chef d'administration et des finances	Serge Verdier – neuer Verwaltungs- und Finanzchef	49
■ Des maisons de vacances à louer sur le lac de Malchin	Ferienhäuser am Malchiner See zu mieten	50
■ Journal	News	51

Jean-Louis Hurel,
membre du comité
directeur, PDG SARIA
France



**Chers collaborateurs,
Chères collaboratrices,**

Depuis 1996, l'univers de la valorisation des coproduits a rencontré beaucoup de difficultés.

Les évolutions réglementaires ont considérablement modifié le paysage de nos activités.

A la mi-2005 et après 8 années de fonctionnement du Service Public de l'Equarrissage dont 3 ans sous réquisitions préfectorales, une refonte complète de cette activité se profile à l'horizon du 1er janvier 2006. Ainsi, comme indiqué dans l'éditorial du précédent Saria News, les déchets d'abattoirs de catégorie 1 sortent du cadre du Service Public de l'Equarrissage durant l'automne 2005.

Parallèlement, un appel d'offres pour l'organisation d'un marché public national devrait être mis en place dès l'été 2005 pour un démarrage opérationnel envisagé début 2006.

Ce nouveau Service Public de l'Equarrissage verra également son périmètre modifié et un retour progressif à celui d'avant 1996 est annoncé.

Pour autant que les résultats de cette nouvelle organisation soient incertains quant aux volumes et au Chiffre d'Affaires réalisés par cette branche essentielle de notre métier, nous devrions, en retour, pouvoir bénéficier d'une organisation plus stable dans les 3 à 5 prochaines années suivant la mise en place de ce nouveau service. Ceci nous permettra donc une approche financière plus précise de nos investissements et des moyens matériels et humains nécessaires à la meilleure réalisation possible de notre service à la collectivité.

La forte pression exercée par la filière d'abattage sur les Pouvoirs Publics pour l'obtention d'une suppression de la taxe a conduit dès la fin de l'année 2004 et durant tout le 1er semestre 2005 à la constitution de groupes de travail présidés par le vice-président du Conseil Général Vétérinaire, Monsieur Jacques BRULHET.

Parallèlement, un audit de l'activité d'equarrissage, dont les résultats devraient nous être communiqués prochainement, doit permettre aux Pouvoirs Publics de mieux appréhender l'écart financier existant entre les moyens financiers résultant du prélèvement de la taxe auprès des abattoirs et le coût réel du Service Public de l'Equarrissage tel qu'il est effectué aujourd'hui.

L'objectif de tout ce qui précède est bien sûr d'optimiser l'organisation du système actuel pour permettre une réduction sensible des coûts supportés par les abattoirs au travers de la taxe.

Il est naturellement trop tôt pour estimer les conséquences multiples de ces nouvelles mesures tant en terme de Chiffre d'Affaires qu'en terme de modifications potentielles du fonctionnement du service au sein de notre entreprise.

Il se pourrait, en effet, qu'une réorganisation de nos moyens logistiques ou industriels ne soit rendue nécessaire par les changements éventuels de localisation de nos gisements de matières premières.

En tout cas, une analyse approfondie de ces conditions devra être réalisée pour tenir compte des facteurs éventuels de modifications de nos activités dues aux renégociations tant du Service Public de l'Equarrissage que de la libéralisation des déchets d'abattoirs.

Nous devons, bien sûr, rester attentifs à maintenir la compétitivité de notre organisation pour faire face à une concurrence plus marquée engendrée par cette réforme complète du Service Public.

En marge de cette refonte, le Ministère de l'Agriculture souhaite « une meilleure harmonisation » des réglementations française et européenne. En effet, depuis plusieurs années, la France a mis en place un accompagnement plus strict de nos activités par rapport aux normes établies par la commission européenne.

Il s'agit, aujourd'hui, d'alléger le dispositif français afin de permettre une meilleure valorisation des produits visant, là encore, à réduire la facture globale payée par nos fournisseurs pour le traitement des sous-produits et pour l'élimination des déchets. Plusieurs projets de modifications des arrêtés ministériels existant auparavant sont en cours, soit de discussion par les autorités françaises, soit de négociations avec la

Commission Européenne, soit, enfin, de saisines de l'Agence Française pour la Sécurité Sanitaire des Aliments. Ceci devrait donc déboucher sur un allègement du dispositif et sur l'extension des possibilités de valorisation de l'ensemble des matières premières.

Notre industrie se réjouit, naturellement, de contribuer à l'aide globale ainsi apportée à la filière viande qui devrait, ainsi, améliorer sa compétitivité vis-à-vis de ses concurrents étrangers.


Nous nous trouvons donc, en quelque sorte, à l'aube d'une ère nouvelle pour les entreprises de notre branche dont nous espérons qu'elle n'engendrera pas pour nous de nouvelles difficultés dans les mois et années à venir. Nous devons poursuivre nos efforts tendant à renforcer la qualité de notre service, la compétitivité de nos usines et de nos centres de collecte afin de pouvoir assurer la pérennité de notre entreprise en France.

Encore une fois, je compte sur la motivation et l'engagement de tous nos collaborateurs et collaboratrices dans les mois à venir qui seront déterminants dans la mise en place de cette nouvelle donne.

Bien cordialement



Jean-Louis Hurel

 **Liebe Kunden, Nachbarn und Freunde von SARIA, Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:**

Soeben habe ich noch einmal meine einleitenden Worte der letzten Ausgaben der SARIA news gelesen. In jeder Ausgabe rede ich von der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002. Es muss der Eindruck aufkommen, als ob ich mir nichts Neues mehr einfallen lassen kann.

Das Gegenteil ist der Fall. Die tüchtigen Menschen von SARIA haben sich etwas Neues einfallen lassen.

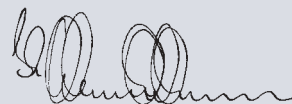
Die 1774/2002 ist die Herausforderung, aber auch die Chance für unsere Branche. In ihr ist geregelt, unter welchen Voraussetzungen welche Teile von gesunden Tieren der Verfütterung wieder zugeführt werden können. Dort ist in vielen Details geregelt, wie der Ausweg aus der Verbrennung von Proteinen gestaltet werden kann.

Wir müssen die Materialien nach Risikoklassifizierung getrennt verarbeiten. Wir müssen in der Lage sein, speziesgetrennt zu verarbeiten. Wir müssen mit Qualitätssicherungsmaßnahmen nachweisen, dass wir alle Regeln einhalten. Wir müssen den Weg vom Landwirt, vom Fleischbetrieb über unsere Anlagen bis zur finalen Destination dokumentieren und mit Papieren begleiten. Wir müssen „gefährliche“ Mehle und Fette kennzeichnen. Wir müssen Mehle, die Rinderbestandteile enthalten, erkennen können. Mit dieser Verordnung wird sichergestellt, dass nicht das „alte“ Tiermehl, hergestellt aus einem Gemisch unterschiedlichster Qualitäten zurück auf den Markt kommt. Dieses alte Mehl aus dem letzten Jahrtausend will keiner zurück in den Kreislauf bringen, erst recht nicht wir von SARIA!

SARIA hat investiert. SARIA hat geforscht. SARIA hat Technologien und Prozeduren entwickelt. SARIA hat sich angepasst. SARIA ist in der Lage, alle Regeln einzuhalten, um aus sicherer Rohware wieder sichere Produkte herstellen zu können. Nun ist es an der Politik, diese sicheren Futtermittel, die unter den Regeln hergestellt wurden, die uns von der Politik aufgegeben wurden, wieder zuzulassen. Die Märkte für diese sicheren Futtermittel werden wir von SARIA finden, und wir werden diese Märkte beliefern. Das ist unsere Aufgabe. Aufgabe der Politik und der Verwaltung ist es, die Einhaltung der uns gegebenen Regeln zu kontrollieren. Hierzu laden wir jederzeit gerne in jeden unserer Betriebe ein. Alle unsere Verarbeitungsbetriebe werden heute schon von staatlichen Veterinären überwacht. Alle Materialströme werden dokumentiert, die Unterlagen stehen für Kontrollen zur Verfügung.

Bitte informieren Sie sich mit dieser SARIA news darüber, welche Anstrengungen wir unternommen haben, um das zu leisten, was von uns erwartet wird. Bitte helfen Sie mit, bei den zuständigen Stellen dafür zu sorgen, dass dort umgesetzt wird, was versprochen wurde: Aus sicheren Teilen von gesunden Tieren muss wieder ein sicheres Futtermittel hergestellt werden können.

In diesem Sinne optimistisch grüßt Sie



Ihr
Klemens Rethmann




*Klemens Rethmann,
porte-parole du conseil
d'administration de
SARIA Bio-Industries
AG & Co. KG*


*Klemens Rethmann,
Sprecher des Vorstands
der SARIA Bio-Industries
AG & Co. KG*

Security from Farm to Fork

Le chemin européen

 Le règlement européen 1774/2002 classe dans plusieurs catégories les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, tout en autorisant la fabrication d'aliments pour animaux à partir de sous-produits issus d'animaux propres à la consommation humaine (matières de catégorie 3). Mais les gouvernements nationaux de l'UE interdisent jusqu'à maintenant cette possibilité pour différentes raisons (en partie confuses).

Der Europäische Weg

 Die EU-Verordnung 1774/2002 mit ihrer Kategorisierung der tierischen Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, erlaubt die Herstellung von Futtermitteln aus Schlachtabfällen von genusstauglichen Tieren (Kat 3). Die nationalen Regierungen der EU verbieten aber bislang diesen Weg aus vielerlei (z. T. diffusen) Gründen.

L'interdiction des aliments à base de farines animales en 2000 était la seule option (du point de vue politique) pour réagir aux cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), après que le risque de cette maladie bovine a été nié des années durant. Il est vrai que l'introduction et la mise en pratique du règlement 1774/2002 ont conduit à permettre la production d'aliments d'origine animale. Il faudrait cependant aussi avoir le courage de supprimer progressivement la règle du « bannissement des farines » et d'organiser des campagnes d'information.

Ainsi, une grande partie des farines et une certaine partie des graisses produites sont actuellement incinérées – et, même si ces farines et graisses sont utilisées pour la production d'énergie, cela n'en constitue pas moins le plus bas échelon en matière de valeur ajoutée. Une telle



Das Tiermehlverfütterungsverbot aus dem Jahr 2000 war – aus politischer Sicht – die einzige Option, um auf BSE Fälle zu reagieren, nachdem man zuvor das Risiko dieser Rinderkrankheit gelehnet hat. Doch mit Einführung und Umsetzung der VO 1774/2002 sind sichere Futtermittel tierischer Herkunft möglich. Nur muss man auch den Mut haben, die sukzessive Aufhebung des „feedban“ einzuleiten und zu kommunizieren.

Und so wird der Großteil der erzeugten Mehle und Fette derzeit verbrannt (wenn auch zur Energieerzeugung, der untersten Stufe der Wertschöpfungskala). Eine ungeheure Verschwendung von kostbaren Proteinressourcen.

situation représente un gaspillage énorme des ressources issues du cheptel européen.

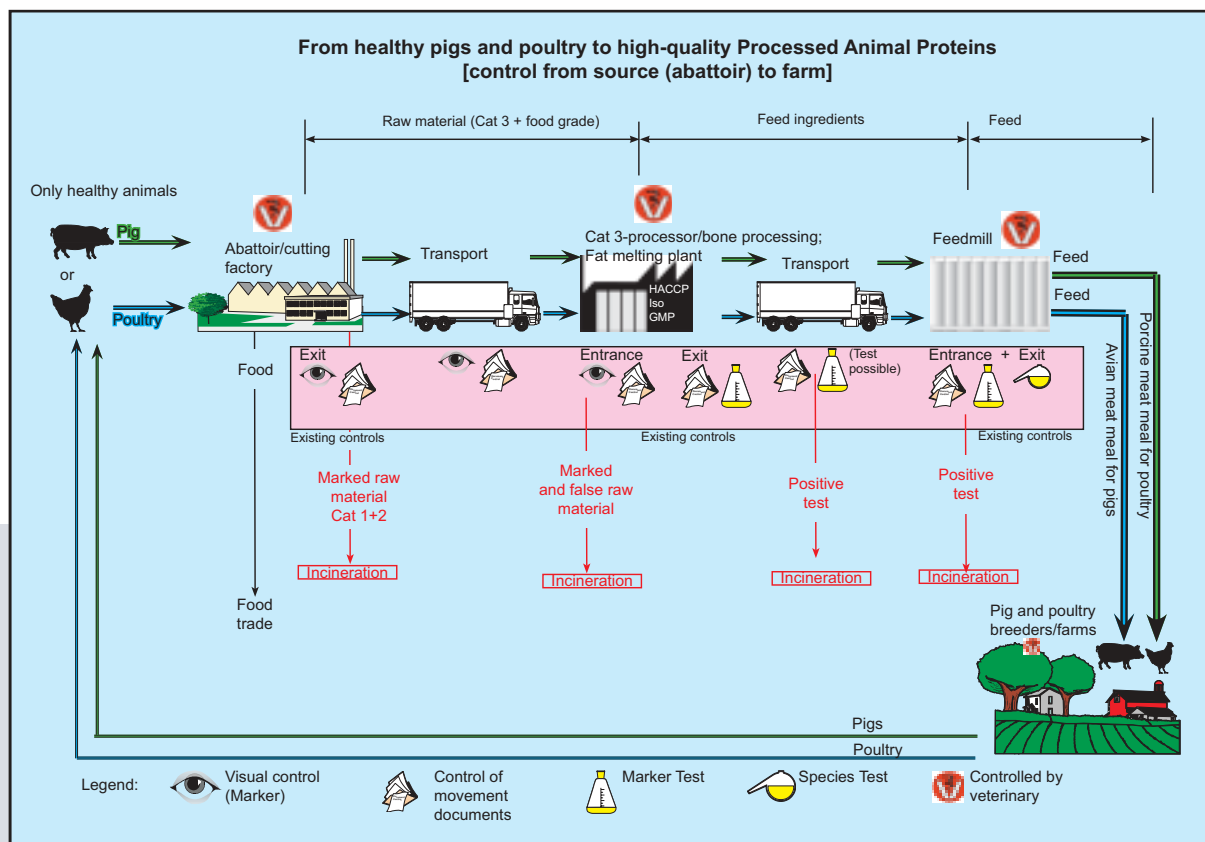
Début juillet, l'association EFPPA (European Fat Processors and Renderers Association) a de nouveau tenté de montrer aux hommes politiques (et notamment à ceux de l'UE) qu'il est possible aujourd'hui de produire sans problème des aliments absolument sûrs à partir de sous-produits animaux. Outre un contrôle et une traçabilité sans faille de la filière des

sous-produits d'abattoir (de l'éleveur à l'utilisateur de produits finis en franchissant toutes les étapes de la transformation. –(voir le graphique), l'enregistrement et le traitement séparés des sous-produits de porcs et de volailles sont également assurés. Les tests marqueurs et les tests adaptés aux différentes espèces animales, les contrôles vétérinaires, les systèmes de gestion qualité, la certification des établissements, les contrôles de documents, les contrôles visuels ainsi que l'élimination des matières à

risques et des matières suspectes créent, en outre, une très grande sécurité.

Question : que pouvons-nous faire de plus ?

On se demande de plus en plus pourquoi il n'y a toujours pas d'assouplissement au moins partiel de l'interdiction des aliments à base de protéines animales transformées ? Quelles sont les raisons de cette peur ? •cma



Sécurité « From Farm to Fork » – Le chemin européen

Sicherheit „From Farm to Fork“ – Der Europäische Weg

Die EFPPA (European Fat Processors and Renderers Association) hat Anfang Juni erneut den Versuch unternommen, der Politik, und insbesondere den EU-Politikern, aufzuzeigen, dass es heute problemlos möglich ist, absolut sichere Futtermittel aus tierischen Nebenprodukten zu erzeugen. Neben einer lückenlosen Kontrolle und Nachvollziehbarkeit des Weges der Schlachtnebenprodukte vom Er-

zeugerbetrieb über den Schlachthof, den Zerlegebetrieb zur Futtermittelindustrie und zurück zum Erzeugerbetrieb (s. Grafik) ist die separate Erfassung und Verarbeitung der Schweine- bzw. Geflügelnebenprodukte gewährleistet. Marker- und Speziestests, Veterinärkontrollen, Qualitätsmanagementsysteme und zertifizierte Betriebe, Dokumentenkontrollen, visuelle Kontrollen und

Aussonderung aller risikobehafteten oder -verdächtigen Materialien schaffen eine umfassende Sicherheit.

Frage: Was sollen wir denn noch machen?

Man fragt sich zusehends, warum es noch immer keine, zumindest teilweise Lockerung des Verfütterungsverbot gibt? Worin liegt diese Angst begründet? •cma

SARIA – Les spécialistes

Spécialisation sur 38 sites de production en Europe avec en tout 57 lignes de production


SARIA Bio-Industries: Die Spezialisten


Insgesamt 58 Produktionslinien an 38 Produktionsstandorten in Europa

Site de SARIA à
Lünen (catégorie 1)

SARIA Kat 1-
Standort Lünen



 Tout était plus simple autrefois. La loi allemande relative à la destruction des cadavres de bétail et des déchets animaux (Tierkörperbeseitigungsgesetz, TierKBG en abrégé) était en vigueur depuis 1939 (et même depuis 1911 et 1916 pour certaines parties), tandis que le règlement d'application prescrivait que l'ensemble des cadavres d'animaux et des déchets d'abattoir devaient être traités et transformés en farines et graisses animales dans les établissements d'équarrissage, dans des conditions prédéfinies de pression et de stérilisation (20 minutes à 133°C sous une pression de 3 bars).

 Früher war alles einfacher. Da galt das Tierkörperbeseitigungsgesetz (TierKBG) (in Deutschland seit 1939, in Teilen schon seit 1911 und 1916) und schrieb in der dazugehörigen Tierkörperbeseitigungsanstalten-VO vor, dass alle Tierkörper und Schlachtabfälle in Tierkörperbeseitigungsanstalten (TBA) unter festgelegten Druck-Sterilisationsbedingungen (133 Grad C, 20 Minuten, 3 bar Druck) zu Tiermehl und Tierfett zu verarbeiten waren.

Ein Ziel dabei war neben der unschädlichen Beseitigung auch „die Gewinnung von Futtermehl, Tierkörperfett und Knochenschrot“. Durch dieses Gesetz wurde die Tierkörperbeseitigung zu einem wirksamen und bis heute unentbehrlichen Instrument der Seuchenbekämpfung.

Durch die Nichtbeachtung der Sterilisationsbedingungen in Großbritannien und die Verfütterung von unzureichend erhitzten Tiermehlen auch an Wiederkäuer kam es dann zum BSE-Desaster, welches anschließend fast ganz Europa erfasste.

Outre la sécurité de l'élimination, cette loi permettait également « l'obtention de farines et de graisses animales ».

Cette loi a ainsi permis de faire de l'élimination des cadavres d'animaux un instrument actif et indispensable pour la lutte contre les épidémies.

La non observation des conditions de stérilisation en Grande-Bretagne ainsi que l'administration de farines animales non suffisamment stérilisées aux animaux – et notamment aux ruminants – a entraîné l'épidémie de la vache folle (encéphalopathie spongiforme bovine, ESB) qui s'est alors rapidement propagée dans toute l'Europe.

Aujourd'hui, la loi sur l'élimination des sous-produits animaux (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz,

TierNebG en abrégé) du 28 janvier 2004 forme la nouvelle base juridique légale en Allemagne et a remplacé la loi relative à la destruction des cadavres de bétail et des déchets animaux qui était en vigueur dans ses grandes lignes depuis 1939. La loi TierNebG introduit dans le droit allemand les conceptions juridiques harmonisées de l'UE, notamment le règlement européen 1774/2002 concernant les dispositions sanitaires relatives aux trois catégories de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Le problème de l'épidémie de la vache folle a entraîné l'adoption rapide de règles visant à garantir, d'une part, une collecte et un traitement séparés des animaux morts et de certaines matières à risques et, d'autre part, des sous produits d'abattoir en ►

Heute ist die rechtliche Grundlage das „Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz“ (TierNebG) vom 28.01.2004, welches das – in den wesentlichen Grundzügen seit 1939 geltende – Tierkörperbeseitigungsgesetz ablöste. Das TierNebG führt die harmonisierten Rechtsvorstellungen der EU, die Verordnung (EG) 1774/2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte mit ihren drei Kategorien, in das deutsche Recht ein.

Die BSE-Problematik führte dazu, dass schon bald Regelungen getroffen wurden, um eine separate Einsammlung und Verarbeitung von toten Tieren und spezifiziertem Risikomaterial einerseits und Schlachtabfällen von genusstauglichen Tieren andererseits zu gewährleisten. Eine solche strikte Trennung wurde z.B. in Frankreich Mitte 1996 eingeführt, in Deutschland im Oktober 2000. ►



Site de SARIA à Hüttenfeld (SÜPRO – catégorie 2)

SARIA Kat 2-Standort Hüttenfeld (SÜPRO)

Diese Trennung führte dazu, dass die Betriebe der SARIA zunächst aufgeteilt wurden in sog. „High-risk-Betriebe“ und „Low-risk-Betriebe“. Nach dem Inkrafttreten der „Hygieneverordnung“ 1774/2002 erfolgte Zug um Zug eine weitergehende Differenzierung mit dem Ziel, die Rohwaren gemäß ihrer Kategorisierung und Art in spezialisierten Betrieben zu verarbeiten. ►

► **Extrait de la justification officielle de la nouvelle version de la loi TierKBG du 2 septembre 1975 :**

« [...] Une nouvelle réglementation de ce domaine juridique est [...] devenue urgente. Il n'est certainement pas gênant que la réglementation permette également, dans le cadre de l'élimination des cadavres d'animaux, l'obtention de certains produits économiques intéressants comme les farines animales, les graisses animales ou les farines d'os. Le produit principal (la protéine animale transformée) est une matière riche en protéines qu'on peut utiliser pour la fabrication d'aliments composés. Au vu de sa valeur biologique, on peut le classer entre les farines de poisson et les farines à base de soja, tous ces produits étant des matières premières riches en protéines qui sont indispensables à l'élevage et à l'engraissement des animaux, notamment en raison de leur haute teneur en acides aminés. [...] »
(extrait de Geißler-Rohjan : Recueil des dispositions légales relatives aux épizooties)

► **Aus der amtlichen Begründung zur Neufassung des TierKBG vom 2.9.1975:**

„ [...] Eine Neuregelung des Rechtsgebietes ist [...] dringlich geworden. Dabei ist es sicher nicht nachteilig, wenn die Regelung wiederum in einer Weise getroffen wird, dass zugleich mit der unschädlichen Beseitigung bestimmte volkswirtschaftlich wertvolle Produkte – wie Tiermehl, Tierkörperfett, Knochen-schrot – gewonnen werden können. [...] Das Hauptprodukt Tiermehl ist ein zur Herstellung von Mischfutter gut verwendbares Eiweißfuttermittel, das hinsichtlich seiner biologischen Wertigkeit unter den Eiweißfuttermitteln – die vornehmlich wegen ihres Gehaltes an essentiellen Aminosäuren für Aufzucht und Mast der Tiere unentbehrlich sind – zwischen Fischmehl und Sojaschrot einzustufen ist. [...]“
(Aus Geißler-Rohjan: Sammlung tierseuchenrechtlicher Vorschriften)

- provenance d'animaux propres à la consommation humaine. Une telle séparation stricte a été, par exemple, introduite en France au milieu de l'année 1996 et en Allemagne en octobre 2000.

Cette séparation a entraîné la division des établissements de SARIA en « établissements à haut risque » et en « établissements à faible risque ». Après l'entrée en vigueur de la « directive 1774/2002 sur l'hygiène

alimentaire », on a assisté petit à petit à une différenciation plus poussée, l'objectif étant de traiter les matières premières dans des établissements spécialisés selon leur catégorie, leur nature ou leur destination.

SARIA exploite aujourd'hui 38 usines et 57 chaînes de fabrication dans 6 pays.

La liste montre que la société SARIA est tout à fait en mesure de répondre

aux exigences d'une grande spécialisation et que – dans le cas d'un assouplissement de l'interdiction des protéines animales transformées et de graisses animales en provenance des sous-produits d'abattoir issus d'animaux propres à la consommation humaine (catégorie 3) – elle peut immédiatement satisfaire les exigences consistant à séparer les chaînes de fabrication par espèce animale.

• cma

Site de SARIA à Dörnten (KFU – catégorie 3)



SARIA Kat 3-Standort Dörnten (KFU)

- Heute produziert SARIA in 6 Ländern in insgesamt 38 Fabriken und 58 Produktionslinien.

Die Aufstellung zeigt, dass SARIA den Erfordernissen einer weitgehenden Spezialisierung in hohem Maße gerecht wird, und dass es – im Falle einer Lockerung des Verfütterungsverbot für Tiermehle und Tierfette aus genusstauglichen Schlachtnebenprodukten der Kategorie 3 – sofort die Anforderungen an nach Spezies getrennten Produktionslinien erfüllen kann. • cma

► Vue d'ensemble des chaînes de fabrication de SARIA Bio-Industries et de ses filiales :



Catégorie 1	14 chaînes de fabrication
Catégorie 2	04 chaînes de fabrication
Catégorie 3	14 chaînes de fabrication
Sang	04 chaînes de fabrication
Plumes	02 chaînes de fabrication
Biodiesel	01 chaînes de fabrication
Aliments liquide	06 chaînes de fabrication
Biogaz	01 chaînes de fabrication
Cuir et Peaux	01 chaînes de fabrication
Aliments pour animaux de compagnie	04 chaînes de fabrication
Farine / huile de poissons	03 chaînes de fabrication
Incinération de petits animaux	04 chaînes de fabrication

► Übersicht über die Produktionslinien der SARIA Bio-Industries und seiner Tochtergesellschaften:

Kategorie 1	14 Produktionslinien
Kategorie 2	04 Produktionslinien
Kategorie 3	14 Produktionslinien
Blut	04 Produktionslinien
Federn	02 Produktionslinien
Biodiesel	01 Produktionslinien
Flüssigfutter	06 Produktionslinien
Biogas	01 Produktionslinien
Häute und Felle	01 Produktionslinien
Petfood	04 Produktionslinien
Fischmehl/-öl	03 Produktionslinien
Kleintierkremation	04 Produktionslinien

La sécurité par les contrôles vétérinaires

Interview de Madame LOUVETON, Inspecteur des Services Vétérinaires de l'Allier

SARIA news :
Quel est le rôle du vétérinaire inspecteur chez Saria Industries Sud Est ?

■ **Madame LOUVETON :**
« Mon rôle de vétérinaire inspecteur chez Saria Industries Sud Est, est une mission de contrôles pour les services de l'Etat que je réalise grâce à deux visites au minimum par semaine sur le site » :

■ vérification de la bonne application de l'arrêté de l'autorisation IC-PE (installation classées, au titre de la protection de l'environnement) norme 2730/2731

■ vérification de la conformité des processus de fabrication par rapport aux besoins en matière de santé publique et suivi de la participation de Saria Industries Sud Est aux études épidémiologiques liées à l'E.S.B.

■ suivi des matières relevant du Service Public de l'Equarrissage

■ vérification qu'il n'y ait pas de dysfonctionnement au titre des I.C.P.E. par rapport au résultat attendu.

■ **SARIA news :**
Quel est votre avis sur les mécanismes de contrôle de Saria Industries Sud Est, sont-ils suffisants pour garantir la sécurité sanitaire ?

Sicherheit durch Veterinärkontrollen

Ein Interview mit Amtstierarzt Peter Bodamer

Im Rahmen einer lückenlosen Kontrolle des Weges des Fleisches vom Zuchtbetrieb bis zum Verbraucher gibt es eine Reihe von Veterinärkontrollen. Diese erfolgen zunächst in den Aufzucht- bzw. Mastbetrieben, dann in den Schlachthöfen, danach in den Verarbeitungsbetrieben für Tierkörper und Schlachtnebenprodukte (inkl. Fettschmelzen) und zum Schluss in den Futtermittelbetrieben.

SARIA news hat den für die SARIA-Anlage in Genthin (Mützel) zuständigen Amtstierarzt, Herrn Peter Bodamer, zu seinen Aufgaben und zu seiner Einschätzung der Sicherheit bei der Weiterverwendung der in unseren Anlagen erzeugten Produkte befragt.

Herr Peter Bodamer ist seit 1990 als Amtstierarzt im Altkreis Genthin (seit 1993 Landkreis Jerichower Land) tätig. Im Landkreis existierte eine Altanlage TKBA, die nicht den Anforderungen des Tierkörperbeseitigungsgesetzes der Bundesrepublik Deutschland entsprach und erhebliche Mängel aufwies. Nach langen Verhandlungen wurde durch das Landwirtschaftsministerium des Landes Sachsen-Anhalt entschieden, in Genthin/Mützel eine Neuanlage zu errichten. Seit 1995 arbeitet diese Anlage, die zum Zeitpunkt ihrer Errichtung als modernste Anlage in Europa galt. Gegenwärtig werden in dieser Anlage in Sachsen-Anhalt das Kategorie 1- und Kategorie 2-Material der Bundesländer Sachsen-Anhalt, Brandenburg und Teilmengen aus Niedersachsen verarbeitet.

■ **SARIA news:**
Herr Bodamer, in der geltenden EU-Verordnung (EG) 1774/2002 heißt es: „Um jegliches Risiko der Verbreitung von Krankheitserregern und/oder Rückständen zu vermeiden, sollten tierische Nebenprodukte in einem (...) bezeichneten, zugelassenen und überwachten Verarbeitungsbetrieb getrennt verarbeitet und gelagert oder auf geeignete Weise beseitigt werden.“ Für die Überwachung unseres Genthiner Betriebes sind Sie als Amtstierarzt des Landkreises Jerichower Land zuständig. Worin besteht Ihre Aufgabe?

■ **Bodamer:**
Die Überwachung der Anlage erfolgt entsprechend dem Kontrollerlass des Landes Sachsen-Anhalt. Kontrolliert wurde nach dem Tierkörperbeseiti-

► ■ **Madame LOUVETON :**
« Les rapports mensuels des autocontrôles et de traçabilité ainsi que les relevés et les traitements des anomalies éventuelles au sein de Saria Industries Sud Est, permettent de garantir la sécurité sanitaire ».

■ **SARIA news :**
Est-ce que la transparence est garantie vis-à-vis du public.

■ **Madame LOUVETON :**
« La transparence du fonctionnement de Saria Industries Sud Est est réelle et se manifeste en particulier à travers les Commissions Locales d'in-

formation et de surveillance (CLIS) ainsi que par la possibilité de visites autorisées sur demande et sans restriction ».

■ **SARIA news :**
Quelle est la différence des farines de catégorie 3 ruminants et non ruminant ?

■ **Madame LOUVETON :**
« Toutes les farines de catégories 3 produites sur le site de Bayet sont issues de sous produits contenant des ruminants et sont de ce fait destinées à l'incinération selon la législation française ».

■ **SARIA news :**
Etes-vous satisfaite du système de fonctionnement de Saria Industries Sud Est ?

■ **Madame LOUVETON :**
« Il y a une réelle volonté de l'entreprise de travailler avec un système transparent sans aucune restriction à l'inspection et dans un climat d'échange réciproque avec la Direction des Services Vétérinaires ».

Madame Louveton, nous vous remercions pour cet interview • M. Pélissier

Interview



Interview mit
Peter Bodamer

Veterinär in
Mützel (Genthin)

► gungsgesetz und der Tierkörperbeseitigungsanstalten-Verordnung und seit Ende 2002 nach der Verordnung (EU) 1774/2002. Anhand der Dokumentation des Betriebes werden die Materialströme im monatlichen Abstand kontrolliert. Weiterhin werden alle Parameter der Verarbeitung (133°C, 20 Min., 3 bar) anhand betrieblicher Aufzeichnungen und direkt in der Produktion überprüft. Dazu wird die Sachkenntnis des maschinentechnischen Sachverständigen des Landes Sachsen-Anhalt, Herrn Dr. Wegert, mit einbezogen. Überprüft werden alle in der Verordnung 1774 für eine Anlage zur Verarbeitung von Kategorie 1-Material festgelegten Parameter, u.a. Absicherung der Anlage, Desinfektionseinrichtungen, Abwassersterilisation, Kontrolle der Beprobung (BSE und Scrapie), Kennzeichnung und Deklaration der Endprodukte. Die für die Verbrennung von Ausgangsmaterial zuständigen Veterinärämter werden durch das hiesige Amt über die verbrachten Mengen informiert.

■ **SARIA news:**
Wie oft und wie lange arbeiten Sie in unserem Betrieb?

■ **Bodamer:**
Die Kontrolle findet mindestens einmal im Monat statt. Durch die örtliche Nähe des Amtes sind auch kurzfristige Überprüfungen aus aktuellem Anlass möglich. Die Überwachungstätigkeit wird seit 1990 wahrgenommen. Im Jahr 2004 wurde die Kontrolltätigkeit des Amtes und die Arbeitsweise des SARIA-Unternehmens durch eine EU-Kommission überprüft. Es gab keine Beanstandungen.

■ **SARIA news:**
Glauben Sie, dass die vielfältigen Kontrollmechanismen (Veterinärkontrolle, Dokumentenüberwachung, Kennzeichnung von Kat 1-Rohware, Marker- und Speziestests, In-Augenscheinnahme der Rohwaren, HACCP, Zertifizierung der Betriebe etc.) ausreichen, um a) eine sichere Verarbeitung und b) Sicherheit bei der Weiterverwendung der in diesen Anlagen erzeugten Produkte zu gewährleisten?

■ **Bodamer:**

Die EU-VO 1774/2002 dient der Harmonisierung des Tierkörperbeseitigungsrechts in den Mitgliedsstaaten der EU. Durch die unterschiedlichen Voraussetzungen in den einzelnen Mitgliedsstaaten ist es schwierig, eine Rechtslage zu schaffen, die die Tierkörperbeseitigung in ihrer ganzen Bandbreite sicherer erfasst. Ausdrück dafür ist, dass seit dem Erscheinen der Verordnung 22 Änderungen oder Ergänzungen vorgenommen wurden und der Umfang von 95 auf 143 Seiten angewachsen ist. Das zeigt uns, dass die Verordnung kein Dogma ist, sondern einer ständigen Überarbeitung und Anpassung bedarf. Die strikte Umsetzung der geforderten Parameter und ihre Kontrolle gewährleisten die tierseuchenrechtliche Unbedenklichkeit der erzeugten Produkte.

■ **SARIA news:**

Die Verarbeitung tierischer Nebenprodukte ist für viele Mitbürger ein Buch mit sieben Siegeln. Können Transparenz und Rückverfolgbarkeit – Schlagworte des EU-Lebensmittel-Weißbuchs – aus Sicht der Behörden ausreichend gewährleistet werden?

■ **Bodamer:**

Mit Hilfe der Kontrollmechanismen der Veterinärbehörden ist in der Bundesrepublik Deutschland gesichert, dass keine Kat 1- und Kat 2-Materialien in den Lebensmittelkreislauf eingetragen werden. Die Überwachung der Kat 3-Materialien gestaltet sich aufgrund der freien Handelbarkeit der Ware für die Veterinärbehörden schwierig.

■ **SARIA news:**

Wenn Mehle und Fette der Kategorie 3 wieder als Futtermittelzusatz (für Schweine und Geflügel) genutzt werden dürften, könnten Sie sich vorstellen – vorausgesetzt die Anlage Mützel wäre Kat 3-Betrieb – diese dann im Sinne der EU-Verordnung 1774/2002 überwachen zu können, damit dort sichere Futtermittel produziert würden?

■ **Bodamer:**

In der Anlage Mützel wurde bis zum Verfütterungsverbot Tiermehl zu Futterzwecken produziert und im internationalen Handel abgegeben. Die mikrobiologische Überwachung der Endprodukte gab zu keiner Zeit Anlass zu Beanstandungen. Ich könnte mir daher vorstellen, dass die Anlage ohne weiteres in der Lage

fahr einer zunehmenden illegalen Entsorgung eines Teils der tierischen Nebenprodukte, was ja die eigentliche Gefahr eines Tierseuchenausbruchs darstellt. Können Sie solche Tendenzen beobachten?

■ **Bodamer:**

Die Gefahr der illegalen Entsorgung wächst mit der Inanspruchnahme des Verursachers an den Beseitigungskosten. In Sachsen-Anhalt ist durch eine 25%ige Beteiligung an diesen Kosten die Gefahr der illegalen Entsorgung z.Z. nicht gegeben und auch nicht zur Kenntnis gelangt.

■ **SARIA news:**

Herr Bodamer, noch eine Frage in eigener Sache: Sind Sie zufrieden mit der Ausstattung Ihres Arbeitsplatzes? Sind die Arbeitsbedingungen für Sie optimal?

„Mit Hilfe der Kontrollmechanismen der Veterinärbehörden ist in der Bundesrepublik Deutschland gesichert, dass keine Kat 1- und Kat 2-Materialien in den Lebensmittelkreislauf eingetragen werden.“

– Peter Bodamer, Veterinär –

wäre, sichere Futtermittel aus Kat 3-Material zu produzieren. Ich würde mir wünschen, dass die wissenschaftlichen Grundlagen dafür geschaffen werden, dass das Tiermehl aufgrund seines hohen Rohproteingehaltes (ca. 55%) wieder Eingang in die Tierernährung findet.

■ **SARIA news:**

Die Verordnung 1774/2002 verursacht ja enorme bürokratische Mehrarbeit. Gleichzeitig können mit tierischen Nebenprodukten keine deckenden Erlöse erwirtschaftet werden. Steck in dieser Kostenfalle die Ge-

■ **Bodamer:**

Bei der Konzipierung der Neuanlage wurde auch eine zweckmäßige und moderne Ausstattung der tierärztlichen Arbeitsplätze berücksichtigt und umgesetzt. Der Veterinärbereich gewährleistet eine strikte Schwarz-Weiß-Trennung mit allen sanitärhygienischen Einrichtungen. Es sind sehr gute Arbeitsmöglichkeiten für die Sektionstätigkeit der amtlichen Veterinäre vorhanden.

■ **SARIA news:**

Herr Bodamer, wir danken Ihnen für dieses Gespräch. •ema

Un petit cours particulier

Planter du soja dans toute la Belgique ?

Ce que nous avons lu... :

Il faut exclure durablement les farines animales, les farines de poisson et les graisses animales de la production des aliments pour animaux. Il faut interdire l'importation de viande et de poissons en provenance de pays dans lesquels les farines animales, les farines de poisson, les graisses animales ainsi que d'autres matières premières à risques peuvent s'introduire dans la chaîne alimentaire (Extrait du programme pour le futur de la CDU de la Rhénanie du Nord-Westphalie, 25 mars 2005).

...et ce que nous en avons pensé :

Où les faiseurs d'opinion trouvent-ils les informations qui servent de base à leur analyse prospective? Dispo-

sent-ils vraiment des bonnes informations ?

Depuis des années, nous discutons jour et nuit pour pouvoir introduire dans l'alimentation des porcs et des volailles les protéines et graisses animales obtenues exclusivement à partir de sous-produits d'abattoir issus d'animaux propres à la consommation humaine – et voilà le résultat ! En quelques mots, les produits reconnus et garantis sont mis dans le même sac que les matières premières à risque, pour simuler ainsi – de façon très démagogique – la sécurité.

C'est pourquoi, nous désirons présenter quelques arguments et informations afin de corriger les affirmations qui précèdent.



Doit-on planter du soja dans toute la Belgique pour pouvoir remplacer les protéines animales interdites dans l'alimentation des porcs, des volailles et des poissons ?

Ganz Belgien mit Soja bepflanzen, um tierische Proteine im Futter für Schweine, Geflügel und Fische ersetzen zu können?

Kleine Nachhilfestunde

Ganz Belgien mit Soja zupflanzen?

Dies gelesen...

„Tiermehl, Fischmehl und Tierfette müssen dauerhaft aus der Futtermittelproduktion entfernt werden. Der Import von Fleisch- und Fischprodukten aus Ländern, in denen Tiermehl, Fischmehl oder Tierfett sowie weitere Risikomaterialien in die Nahrungskette gelangen, muss verboten werden.“ (Aus dem Zukunftsprogramm der CDU Nordrhein-Westfalen, 25.03.2005)

...und dies gedacht:

Woher beziehen Meinungsbildner eigentlich die Informationen, die solchen Statements in „Zukunftsprogrammen“ zu Grunde liegen? Haben sie überhaupt die richtigen Informationen? Haben sie mal nachgedacht?

Da diskutieren wir seit Jahr und Tag, um endlich wieder zu einer Teilfreigabe von tierischen Proteinen und Fetten – ausschließlich gewonnen aus genusstauglichen Schlachtabfällen – als Futtermittelzusätze in der Schweine- und Geflügelmast zu kommen – und dann das!

Mit wenigen Worten werden anerkannte Futtermittel mit Risikomaterialien zusammen in einen Topf geworfen, um so – sehr populistisch – Sicherheit vorzutauschen.

Darum hier nochmals einige Argumente und Informationen, die zum Überdenken des oben zitierten Statements anregen sollen:

Fischmehl ist derzeit anerkanntes und zugelassenes Futtermittel in der gesamten EU bzw. Welt. Tierische Fette dürfen in der EU (nur nicht in Deutschland, Österreich und Frankreich) an Nutztiere verfüttert werden. Ein Anstieg von BSE-Fällen, insbesondere der nach dem „feedban“ geborenen Rinder, ist nirgendwo festzustellen. Risikomaterialien werden

La farine de poisson est actuellement une matière première reconnue et autorisée dans l'ensemble de l'UE et du monde. Les pays de l'UE autorisent l'utilisation de graisses animales dans l'alimentation des animaux de rente (sauf en Allemagne, en Autriche et en France). Une augmentation des cas d'ESB n'a été constatée nulle part, y compris chez les bovins nés après « le bannissement des farines animales ». Les matières premières à risques sont complètement répertoriées et détruites en respectant les règles de traçabilité (voir aussi notre article intitulé « Le bouc émissaire », page 30).

Tous les ans, on abat en Allemagne environ 45 millions de porcs, 4 millions de bovins et de veaux, 1 million d'ovins et plusieurs millions de volailles. Afin d'amener ces nombreux animaux à leur maturité d'abattage, les éleveurs doivent utiliser des millions de tonnes d'aliments.

Avant l'interdiction de l'utilisation des farines animales dans l'alimentation des animaux le 5 décembre 2000, on pouvait utiliser en Allemagne les protéines et graisses animales comme complément à l'alimentation des porcs et des volailles – 640 000 tonnes de farine et 330 000 tonnes de graisse étaient ainsi utilisées chaque année.

Depuis l'interdiction, ces animaux (des omnivores !) doivent exclusivement être nourris avec des matières premières d'origine végétale, telles que le colza, les petits pois, le maïs et surtout la farine de soja.

Mais le fait que le soja doive être importé principalement d'Amérique latine (où l'on brûle tous les ans les forêts vierges sur une superficie égale à la Belgique) afin de couvrir le besoin en soja de l'UE suite à l'abandon des protéines animales, semble être ignoré.

Dans ce numéro de SARIA news, nous désirons rappeler aux hommes

politiques de tous horizons que l'industrie du traitement des sous-produits animaux est tout à fait en mesure de produire des matières premières sûres pour les porcs, les volailles et les poissons d'élevage.

Nous ne voulons pas revenir aux « anciennes » farines animales qui consistaient à mélanger toutes sortes de matières premières. Avec tous ceux qui ont voté pour le règlement 1774/2002 (Commission Européenne, Parlement Européen et l'ensemble des pays membres de l'UE), nous sommes convaincus que les animaux carnivores par nature doivent continuer à manger de la viande. Les protéines animales doivent être produites à partir de sous-produits animaux d'une qualité telle que nous pourrions les administrer aux êtres humains si nous le voulions.

Une interdiction totale n'est plus défendable du point de vue économique et écologique. •*cma*

komplett erfasst und nachvollziehbar vernichtet (s. auch Artikel „Der Sündenbock“ auf Seite 30).

In Deutschland werden jährlich ca. 45 Millionen Schweine, 4 Millionen Rinder und Kälber, 1 Million Schafe und Millionen Stück Geflügel geschlachtet. Um diese enorme Zahl von Tieren bis zur Schlachtreife zu führen, müssen Millionen Tonnen Futtermittel eingesetzt werden.

Vor dem Verfütterungsverbot vom 5. Dezember 2000 konnten in Deutschland tierische Proteine und Fette in einer Größenordnung von jährlich 640.000 Tonnen Mehl und 330.000 Tonnen Fett als Futtermittelzusatz in der Schweine- und Geflügelzucht abgesetzt werden.

Seit dem Verbot müssen diese Tiere (Allesfresser!) ausschließlich mit Futtermitteln pflanzlicher Herkunft gefüttert werden: Raps, Erbsen, Mais – aber insbesondere Sojaschrot.

Dass Soja in erster Linie aus Südamerika eingeführt werden muss, wo die Urwälder jährlich in der Größenordnung von ganz Belgien brandgerodet werden, um den wegen des Wegfalls der tierischen Proteine zusätzlichen Bedarf an Soja in der EU zu decken, ist anscheinend nicht bekannt.

Mit dieser Ausgabe von SARIA news wollen wir den Politikern aller Couleur noch einmal nachdrücklich ins Bewusstsein rufen, dass die Nebenprodukte verarbeitende Industrie durchaus in der Lage ist, sichere Fut-

termittel für Schweine, Geflügel und Farmfische zu erzeugen.

Es geht uns nicht um die Rückkehr des „alten“ Tiermehls als Gemisch sämtlicher möglichen Rohwarensorten. Zusammen mit allen, die der Verordnung 1774/2002 zugestimmt haben (EU-Kommission, EU-Parlament, sämtliche Mitgliedsstaaten der EU) sind wir der Überzeugung, dass von Natur aus Fleisch fressende Tiere auch wieder Fleisch fressen sollten. Das tierische Protein muss dann hergestellt worden sein aus Nebenprodukten von so hoher Qualität, dass auch wir Menschen sie essen dürften, wenn wir denn wollten.

Ein Totalverbot ist ökologisch und ökonomisch nicht länger zu vertreten. •*cma*

« Nous travaillons sous contrôle »

Traçabilité de l'origine des matières premières jusqu'au produit fini en passant par le traitement des produits

À l'époque de la certification des entreprises, nous sommes habitués à ce que les étapes des processus soient décrites de façon détaillée dans de nombreux formulaires. Cela n'est pas mauvais en soi : remplir ces formulaires permet en effet d'obtenir une excellente vue d'ensemble de tous les processus internes de l'entreprise et d'en optimiser continuellement l'organisation. En outre, ces instructions de processus garantissent « transparence et traçabilité » à tous les stades. Et c'est justement cela qui est nécessaire pour assurer une traçabilité complète de la filière des matières premières d'origine animale – et ce, de la production jusqu'à l'utilisation des produits.

En prenant comme exemple l'entreprise de SARIA KFU GmbH, nous aimerions montrer que l'ensemble des documents qui régissent nos processus ne présentent aucune faille – et ce, de la collecte des matières premières de catégorie 3 (parties d'animaux sains, propres à la consommation humaine) jusqu'à la livraison des produits aux clients.

Collecte et transport des matières premières

Notre activité commence dès le matin, avant le départ des véhicules, par l'établissement du certificat de nettoyage, dans lequel les employés doivent reporter la date et l'heure du nettoyage ainsi que le numéro d'immatriculation et le numéro du conteneur du véhicule nettoyé, si cela n'a pas été fait la veille au soir. Dans le cas d'équipements fixes ou amovibles pour les collectes, ces données doivent en outre être inscrites dans un carnet de désinfection qui est conservé dans le véhicule pour d'éventuels contrôles.



Alles unter Kontrolle

Nachvollziehbarkeit vom Rohwarenursprung über die Verarbeitung bis zum Endprodukt

In Zeiten der Zertifizierung von Betrieben sind wir es ja gewöhnt, dass Verfahrensschritte detailliert in unzähligen Formularen beschrieben werden. Das ist auch gut so, denn damit bekommt man zunächst einmal bei der Erstellung einen hervorragenden Überblick über die betriebsinternen Abläufe und kann dann die Organisation daraufhin laufend optimieren. Zum Zweiten gewährleisten die erstellten Verfahrensanweisungen „Transparenz und Rückverfolgbarkeit“ für alle Verfahrensstationen. Und gerade das ist bei der lückenlosen Nachvollziehbarkeit der Wege von Rohwaren tierischen Ursprungs von der Erzeugung bis zur Verwendung unabdingbar.

Am Beispiel des SARIA-Unternehmens KFU GmbH soll hier aufgezeigt werden, wie lückenlos die Dokumentationskette von der Einsammlung der Kat 3-Rohware (lebensmittel-taugliche Teile von gesunden Tieren) bis zur Lieferung der gewonnenen Produkte an die Kunden ist. Damit sollen auch die Unterstellungen von „foodwatch“, wir (d.h. unsere Branche) hätten „Alles – außer Kontrolle“ einschlägig widerlegt werden.

Rohwarensammlung und -transport
Es beginnt schon morgens vor der Fahrt mit dem Ausfüllen des Reinigungszertifikats, worin Reinigungsdatum, -uhrzeit, Fahrzeug-Nr. und Container-Nr. des gereinigten Fahr-

Les établissements d'abattage et de découpe auprès desquels nous allons chercher les matières premières doivent présenter une **déclaration d'engagement**, dans laquelle ils s'engagent à séparer correctement les différentes catégories de produits et à stocker et mettre à disposition les produits de catégorie 3, tout en garantissant que les matières premières ne contiennent pas de MRS (matériel à risques spécifiés), de restes d'eaux usées ou de substances en provenance des appareils digestifs.

En outre, l'abattoir doit être en possession d'un **certificat vétérinaire**, s'il désire que la société KFU prenne

Les matières premières réfrigérées (os, morceaux de graisse) sont soumises à un contrôle visuel dans le hall de réception des matières premières

Gekühlte Rohwaren (Knochen, Fettabschnitte) werden in der Rohwarennahmehalle einer visuellen Kontrolle unterzogen

en charge les boyaux nettoyés de porcs en tant que produits de catégorie 3 à traiter. Le vétérinaire atteste ainsi que le fournisseur est en mesure de collecter, stocker et proposer séparément les différentes matières premières.

Il faut ensuite remplir chez le client un **bon de livraison** (pour les clients faisant partie de la tournée de collecte) ou bien un **document commercial** (pour les gros clients). Ces documents doivent contenir des indications permettant d'identifier les produits d'origine (type et quantité), les moyens de transport, le nom du conducteur, l'établissement de destination, etc. Le conducteur procède également à un **contrôle visuel** des matières premières.

Si la marchandise ne passe pas avec succès ce contrôle, elle est alors refusée – le conducteur devant bien sûr

en indiquer les raisons. Pour la société KFU, cette marchandise ne rentre pas dans la liste des matières premières de catégorie 3 et doit donc rester chez le fournisseur.

De retour de sa tournée, le conducteur doit remplir son **rapport quotidien** ; il y note très précisément les clients chez lesquels il s'est rendu tout au long de la journée ainsi que les numéros de conteneur enlevés et les poids chargés.

Contrôle des matières premières à l'arrivée

Lorsqu'il revient sur le site de KFU, le conducteur reçoit un **certificat de pesage**, dans lequel sont reportés la date, l'heure, le(s) client(s), le poids et le numéro du véhicule.

Lors du déchargement de la marchandise dans le hall de réception, celle-ci est **contrôlée visuellement** ►

zeugs einzutragen sind, sofern dies nicht abends zuvor bereits erledigt wurde. Diese Daten müssen im Falle von Fest- und Sammelaufbauten zusätzlich in ein **Desinfektionsbuch** eingetragen werden, welches für eventuelle Kontrollen auf dem Fahrzeug verbleibt.

Die Schlacht- und Zerlegebetriebe, bei denen die Rohware abgeholt wird, müssen eine **Verpflichtungserklärung** vorlegen, in der sie sich für die vollständige Trennung der unterschiedlichen Kategorien, Lagerung und Bereitstellung der Kategorie 3 verantwortlich erklären und sicherstellen, dass die Rohware insbesondere frei von SRM, Abwasserresten und Magendarminhalten ist.

Ebenfalls muss ein schlachtender Kunde – will er die bei ihm anfallenden gereinigten Schweinedärme als Kategorie 3 der KFU zur Verwertung andienen – im Besitz einer entsprechenden **Veterinärbescheinigung** sein. Der Veterinär bestätigt damit, dass der Lieferant in der Lage ist, die Rohwaren getrennt voneinander zu sammeln, zu lagern und bereitzustellen.

Dann muss beim Sammelkunden ein **Lieferschein** oder beim Großkunden ein **Handelsdokument** ausgefüllt werden, worin Angaben zur Identifizierung der Ausgangserzeugnisse (Art und Menge), des Transportmittels, des Fahrers, des Zielbetriebes etc. gemacht werden müssen. Auch findet hier die wichtige **visuelle Kontrolle** der abzuholenden Rohware durch den Fahrer statt.

Lückenlose Überwachung und Dokumentation garantieren Transparenz, Sicherheit und Nachvollziehbarkeit

Wenn die Ware diese Kontrolle nicht besteht, wird sie – unter Angabe von Gründen – abgelehnt. Für KFU ist das dann keine Kat 3-Rohware mehr, und sie muss beim Lieferanten verbleiben.

Nach der Rückkehr von der Sammel-tour muss der Fahrer seinen **Tagesbericht** ausfüllen; darin wird u. a. genau festgehalten, welchen Kunden er wann besucht hat, sowie die abgeholten Containernummern und -gewichte, welche er aufgenommen hat. ►

Contrôle sans faille garantit transparence, sécurité et traçabilité



De l'exploitation du producteur au client, de nombreux documents garantissent une transparence absolue

Zahlreiche Dokumente garantieren eine lückenlose Transparenz vom Erzeugerbetrieb bis zum Kunden

► une deuxième fois. Les employés du hall de KFU doivent également remplir le formulaire de « **contrôle de réception des matières premières** » dans lequel ils reportent notamment la nature et l'état des matières premières. Même le numéro de la benne basculante est noté.

Si le conducteur ou le personnel du hall constatent des irrégularités ou des divergences par rapport au document commercial, ils doivent en informer le chef d'entreprise ou le responsable du parc de véhicules. Les impuretés faciles à éliminer (comme les sacs en plastique ou les films) sont enlevées à la main.

En cas d'impuretés inacceptables et impossibles à supprimer à la main, le responsable du parc de véhicule ou

le chef d'entreprise en sont informés. Selon le degré d'impuretés, le réservoir est vidé et le contenu est acheminé vers une installation de catégorie 1 ou 2. A condition d'en informer les autorités vétérinaires compétentes, le réservoir peut également être traité comme un lot séparé de catégorie 1 ou 2 et être détruit avec le bac de nettoyage.

Processus de production et entreposage

Mis à part le fait que la surveillance et le respect de tous les paramètres du processus de production sont continuellement notés, un rapport de travail doit en outre être établi pour rapporter les horaires de production et l'inventaire des stocks au début de chaque roulement (changement d'équipe).

► Rohwareneingangskontrolle

Bei der Einfahrt auf das KFU-Gelände erhält der Fahrer einen Wiegeschein, auf dem Datum, Uhrzeit, Kunde(n), Produkt, Gewicht und Fahrzeug-Nr. protokolliert sind.

Bei der Entladung in der Rohwareannahmehalle wird die Rohware ein zweites Mal visuell kontrolliert. Der Hallenmitarbeiter der KFU muss hierzu noch das Formblatt „Rohwareneingangskontrolle“ ausfüllen, in dem insbesondere Art und Zustand der Rohware festgehalten werden. Selbst die Kippbunker-Nr. wird protokolliert.

Sollte der Fahrer oder das Hallenpersonal Unregelmäßigkeiten oder Abweichungen vom Handelsdokument feststellen, wird der Betriebs- oder Fuhrparkleiter informiert. Leichte Verunreinigungen wie Plastikbeutel oder Folien werden manuell aussortiert.

Im Falle nicht akzeptabler, manuell nicht zu beseitigender Verunreinigung ist der Fuhrparkleiter bzw. Betriebsleiter zu informieren. Je nach Verunreinigungsgrad wird der Bunker entleert und der Inhalt in eine Kat 1- oder Kat 2-Anlage verbracht. Oder es wird - unter Anzeige beim zuständigen Veterinäramt - eine separate Charge Kat 1/Kat 2 produziert, die inklusive Reinigungscharge vernichtet wird.

Produktionsprozess und Lager

Abgesehen davon, dass Überwachung und Einhaltung sämtlicher Parameter des Produktionsprozesses kontinuierlich protokolliert werden, muss noch ein Schichtbericht über Produktionszeitraum und Bestandsaufnahmen bei Schichtbeginn geschrieben werden.

Ebenso werden tägliche Bestandsmeldungen des Fettanklagers und des Mehlbunkers geschrieben.

De même, il est nécessaire d'établir quotidiennement des **rapports d'inventaire** pour répertorier les stocks de graisses et de farine.

Bien entendu, les règles HACCP (**analyse des risques et des points de contrôle critiques**) ainsi que les normes DIN EN 9001 relatives au processus de production sont aussi en vigueur et doivent être respectées. Toutes les entreprises certifiées doivent en effet observer ces règles.

Transport des graisses et des farines

Le transport des graisses et des farines s'accompagne de toute une série de documents comme le **procès-verbal de chargement** (date, heure, client, transporteur, numéro d'immatriculation, conducteur, n° de réservoir, quantité, personne qui a effec-

tué le chargement), le **bon de pesage et le document commercial** (date, n° de document, quantité, expéditeur, destinataire, transporteur). En outre, on procède pour chaque chargement à un **prélèvement d'échantillon** (en indiquant la date, le client, le transporteur et le véhicule).

L'énumération complète de tous ces contrôles montre clairement que le chemin qui va de l'établissement de production (abattoir ou usine de dé-

coupe) jusqu'à l'acheteur (industrie oléochimique, fabricant de produits alimentaires pour animaux, industrie alimentaire, fabricant d'engrais) est complètement surveillé et documenté. La transparence, la sécurité et la traçabilité sont ainsi garanties à tout moment, « de la ferme à l'assiette » (From Farm to Fork, slogan du livre blanc des produits alimentaires). **KFU est tout à fait en mesure d'accomplir ces opérations.** •*cma*

Dass für den Produktionsprozess auch die Regeln von HACCP und DIN EN 9001 gelten und eingehalten werden müssen, versteht sich von selbst. Alle Betriebe sind entsprechend zertifiziert.

Versand Fett und Mehl

Der Versand der Produkte Fett und Mehl ist begleitet von einer ganzen Reihe von Dokumenten, wie das **Verladeprotokoll** (Datum, Uhrzeit, Kunde, Spedition, Kennzeichen, Fahrer, Tank-Nr., Menge, Verladeperson), die **Wiegenote**, das **Handelspapier** mit Datum, Handelspapier-Nr., Menge, Versender, Empfänger, Spedition. Zudem wird von jeder Ladung ein **Rückstellmuster** genommen (mit Datum, Kunde, Spedition, Fahrzeug).

Diese vollständige Aufzählung aller Kontrollen zeigt deutlich, dass der Weg vom Erzeugerbetrieb (Schlacht- bzw. Zerlegebetrieb) bis zum Abnehmer (Oleo-Industrie, Petfood-Herstell-




ler, Lebensmittelindustrie, Düngemittelhersteller) lückenlos überwacht und dokumentiert wird. Somit sind also Transparenz, Sicherheit und Nachvollziehbarkeit „From Farm to Fork“ (das Schlagwort des Lebensmittel-Weißbuchs) jederzeit gewährleistet. **Die KFU kann's.** •*cma*

Le contrôle des matières premières à l'arrivée comprend aussi l'enregistrement précis du poids transporté et du véhicule

Rohwareneingangskontrolle umfasst auch die genaue Erfassung des Gewichtes und des Fahrzeugs

SARIA France : plus de qualité et plus de transparence

 **SARIA Industries a en permanence le souci de garantir qualité, traçabilité et transparence tout au long de la chaîne de production. Notre objectif est de satisfaire nos clients et de répondre au mieux aux exigences de l'administration.**

Ainsi, pour un meilleur résultat, dès 2003, Jean-Louis HUREL, PDG de SARIA Industries France, a engagé la société dans une démarche de certification.

Pour ce faire, d'une part, SARIA Industries met en place une analyse basée sur la méthode HACCP (analy-

se des dangers et des points critiques pour leur maîtrise). Elle consiste à déterminer à toutes les étapes (de la réception à l'expédition) les risques pouvant nuire à la qualité du produit fini. Puis, en face de chaque risque, est mis en place un système de surveillance très strict qui permet ainsi de maîtriser le procédé de fabrication.

D'autre part, la réglementation impose des méthodes qu'il faut appliquer, tant sur le procédé de fabrication que sur la traçabilité (des fournisseurs de matières premières à l'utilisation par les clients). SARIA consigne ainsi


toute intervention relative à la sécurité ou à la qualité.

Aussi est-il important que ces procédures et bonnes pratiques industrielles soient reconnues et validées par un organisme certificateur.

Actuellement, les sites de catégorie 1 et 2, spécialisés dans le traitement des animaux morts, des Matériels à Risque Spécifiés et des saisies d'abattoirs (Bayet, Benet, Etampes, Guer et Plouvara) se dirigent vers la certification DS 3027, dans l'attente de la parution de l'ISO 22000, prévue pour fin 2005.

Qualitätsmanagement: Standard in den SARIA-Betrieben

Herr Helmut Köhler, unser Spezialist, gibt Auskunft

 **Das Unternehmen SARIA Bio-Industries steht schon lange nicht mehr allein für die Begriffe Tierkörper- und Schlachtabfallbeseitigung bzw. -verwertung, sondern mit seinen zahlreichen spezialisierten Tochtergesellschaften für den gesamten „Lebenszyklus Fleisch“. D. h. SARIA begleitet das Produkt Fleisch vom Erzeuger über den Schlachtbetrieb zum Zerlegebetrieb, und von dort zum Lebensmittelproduzenten, zur Pet-food-Industrie oder zur Großküche.**

An allen Stationen dieses Lebenszyklus' kümmert sich die SARIA-Unternehmensgruppe um die jeweils dort anfallenden Nebenprodukte. Um in diesem breit gefächerten Aufgabenfeld überhaupt tätig sein zu können, bedarf es einer Vielzahl von Qualitätssicherungssystemen, vom GMP-Standard (Good Manufacturing Practice-Standard) über das HACCP-System bis zum Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9000 oder den QS-Zertifizierungen.

■ **SARIA news:**
Herr Köhler, Sie sind bei SARIA zuständig für Genehmigungen von

neuen Anlagen und insbesondere für die Vielfalt der notwendigen Zertifizierungen bestehender und neuer Anlagen. Können Sie unseren Lesern kurz schildern, nach welchen Normen und Standards unsere Anlagen heute zertifiziert sein müssen?

■ **Köhler:**
Grundsätzlich muss keine Anlage nach bestimmten Normen und Standards zertifiziert sein. Die Notwendigkeit einer Zertifizierung ergibt sich jedoch zwangsläufig aus den Anforderungen unserer Kunden (z. B. sichere Herstellung von Produkten und Durchführung von Dienstleis-

En ce qui concerne les sites de catégorie 3 (matières valorisables), la certification selon le référentiel néerlandais GMP (Good Manufacture Practices), ouvrant des débouchés aux Pays Bas, a déjà été attribuée aux usines de Concarneau et de Lorient (2003) pour la farine et l'huile de poisson, à l'usine de Trémoré (2004) pour la farine et la graisse de porc-volaïlle, et à l'usine de Vitré (2004) pour la farine et la graisse de volaïlle.

Enfin, SARIA a travaillé en étroite collaboration avec le SIFCO (association de transformateurs de coproduits animaux) pour élaborer plusieurs

Guides de Bonnes Pratiques qui visent à obtenir une reconnaissance nationale et internationale de nos produits et de notre profession au sein de la chaîne agro-alimentaire européenne. • *Patric Coelenbier*



UNIMELT, site Würzburg: certifications selon DIN EN ISO 9001:2000, DIN EN ISO 14001, GMP et HACCP

UNIMELT, Werk Würzburg: zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2000, DIN EN ISO 14001, GMP et HACCP

tungen). Durch eine hohe Kundenzufriedenheit erreichen wir eine Sicherung des Absatzes unserer Produkte und damit unserer Arbeitsplätze. Die Geschäftsführung erhält Informationen, nach denen die strategische Ausrichtung im Markt erfolgt.

Als grundlegende Norm für die Zertifizierung wird in unseren Anlagen die DIN EN ISO 9001:2000 angewendet. Damit werden z. B. unsere Produktbeschaffung und Produktrealisierung, die Messung, Analyse und der ständige Verbesserungsprozess gesteuert und dokumentiert.

In Ergänzung zu dieser Norm sind wir in den Betrieben, in denen u. a. auch eine Entsorgung durchgeführt wird (SARIA Bio-Industries und SARIA ReFood) nach der Entsorgungsfachbetriebsverordnung zertifiziert.

Weiterhin sind wir mit unseren Fettschmelzen in Würzburg und in Melle neben der 9001:2000 auch nach der



Monsieur Helmut Köhler devant de nombreux documents de certification et d'autorisation

Herr Helmut Köhler vor zahlreichen Zertifizierungs- und Genehmigungsakten

Betrieb	9001:2000	Entsorgungsfachbetrieb	14001	GMP	QS	HACCP
SARIA ReFood Münster	X	X			X	X
SARIA ReFood Metzingen	X	X				X
SARIA ReFood Wathlingen	X	X				X
SARIA ReFood Hohenhameln	X	X				X
SARIA ReFood Schwallungen	X	X			X	X
SARIA ReFood Mützel	X	X				X
SARIA ReFood Malchin	X	X				X
SARIA ReFood Schwerz	X	X				X
SARIA ReFood Herzberg	X	X				X
KFU Marl	X					X
KFU Melle	X			X		X
Unimelt Würzburg	X		X	X		X
Unimelt Melle	X		X	X		X
Fischmehlfabr. Cuxhaven	X			X	X	X
TBA Schäfer	X					X
SARIA Bio-Industries Lünen	X	X				X
SARIA Bio-Industries Malchin	X					X
SARIA Bio-Industries Mützel	X					X
SARIA Bio-Industries Elxleben	X					X
SARIA Bio-Industries Dörnten	X					X
SARIA Bio-Industries Bresinchen	X					X

- DIN EN ISO 14001 (Umweltmanagementsystem) und dem GMP-Standard zertifiziert. In den NL Schwallungen und Münster der SARIA ReFood-Gruppe wird zur Zeit noch ein Futtermittel hergestellt, dessen qualitätskonforme Erzeugung durch die Anwendung des QS-Standards kontrol-

„Die Notwendigkeit einer Zertifizierung ergibt sich zwangsläufig aus den Anforderungen unserer Kunden (z. B. die sichere Herstellung von Produkten und Durchführung von Dienstleistungen“

– Helmut Köhler –

► HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point-Konzept)

- **Hazard**
Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit
- **Analysis**
Untersuchung der Gefährdung
- **Critical**
kritisch, entscheidend für die Beherrschung
- **Control**
Lenkung, Überwachung der Bedingungen
- **Point**
Punktstelle im Verfahren

liert wird. Ziel des QS-Standards ist es, eine(n) lückenlose(n) Sicherung/Nachweis in der Kette der qualitätskonformen Erzeugung der Futtermittel und der darauf hin hergestellten Nahrungsmittel zu erhalten.

■ **SARIA news:**
Gibt es große Unterschiede bei der Art der Zertifizierungen unserer Produktionsstätten und gelten in der EU schon einheitliche Standards?

■ **Köhler:**
Wie schon erwähnt, sind die europäischen Normen EN ISO 9001:2000 und die EN ISO 14001 in unseren Betrieben in Anwendung. Die weiteren Zertifizierungen sind abhängig von der Struktur, Ausrichtung der jeweiligen NL und den Anforderungen unserer Kunden.

■ **SARIA news:**

Was bedeutet das Kontrollsystem HACCP, und in welchen unserer Betriebe muss es eingeführt sein?

■ **Köhler:**

Die Entwicklung des sogenannten Hazard Analysis Critical Control Point-Konzeptes (HACCP-Konzept) kommt aus den USA. Das Konzept wurde im Jahr 1959, als ein amerikanischer Lebensmittelhersteller von der Raumfahrtbehörde NASA beauftragt wurde, ein weltraumgeeignetes Lebensmittel herzustellen, welches 100%ige Sicherheit beinhaltet, entwickelt.

■ **SARIA news:**

Für welche unserer Betriebe gilt der Qualitätsstandard GMP?

■ **Köhler:**

Der GMP-Standard kommt dann zur Anwendung, wenn Futtermittel oder Rohstoffe für Futtermittel hergestellt und/oder transportiert werden. Viele Kunden im Ausland, besonders in den Niederlanden, betrachten die Produktion und/oder den Transport nach GMP als Voraussetzung für den Bezug von Futtermitteln oder von Rohstoffen für Futtermittel.

■ **Köhler:**

Die Zertifizierungen, die wir im Moment leben sind nur einige wenige aus einer Vielzahl. Sicher müssen die vorhandenen Normen aktualisiert und an neue Marktentwicklungen angepasst werden. Für uns ist es wichtig, für jeden Betrieb die richtige Zertifizierung zum richtigen Zeitpunkt umzusetzen, mit dem Ziel der Erhöhung der Kundenzufriedenheit und der Kosteneinsparung in unseren NL.



Seitdem hat man dieses System für weitere Anwendungsbereiche aufbereitet. In der Richtlinie 93/43 des Rates vom 14.07.1993 über Lebensmittelhygiene ist dieses System für alle Lebensmittel vorgeschrieben.

Das System ist praktisch eine Gefährdungsbeurteilung zur Produktherstellung mit Maßnahmen zur Abwendung der Gefährdungen.

Das HACCP-Konzept muss in unseren Lebensmittel und Futtermittel herstellenden Betrieben und in unseren Betrieben, die nach der Hygieneverordnung 1774/2002 zugelassen sind, angewendet werden. Dies ist bei fast allen unseren Niederlassungen der Fall.

■ **SARIA news:**

Wo sind wir nach DIN EN ISO 9001:2000 (o. andere) zertifiziert?

■ **Köhler:**

Ich habe hier eine Übersicht. (siehe Tabelle S. 22)

■ **SARIA news:**

Welche Qualitätssysteme gelten für Zwischenlager und Logistikstandorte?

■ **Köhler:**

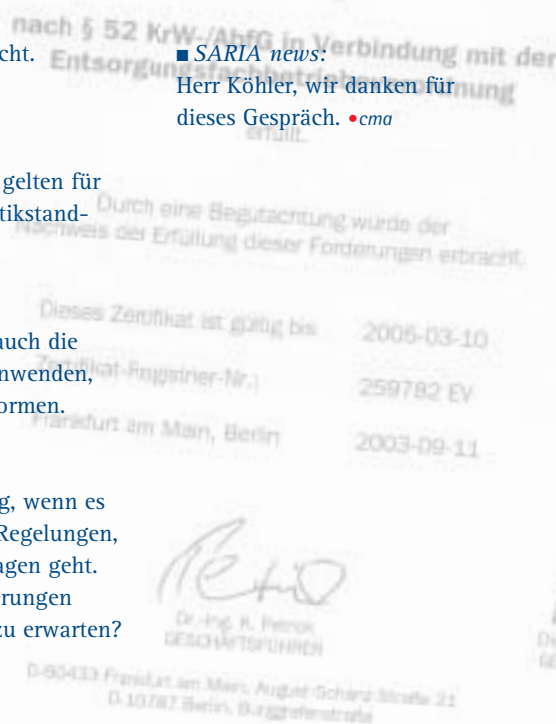
Generell kann man hier auch die DIN EN ISO 9001:2000 anwenden, einschließlich weiterer Normen.

■ **SARIA news:**

Die EU ist ja nicht untätig, wenn es um die Erfindung neuer Regelungen, Verordnungen oder Auflagen geht. Sind da weitere Zertifizierungen bzw. Qualitätsstandards zu erwarten?

■ **SARIA news:**

Herr Köhler, wir danken für dieses Gespräch. •ema





La tournée des clients à l'aide des systèmes OPTHOR et BIOTOUR


Optimisation de la collecte élevage pour SARIA France

Mit CATRIN zum Kunden

Tourenoptimierung am Beispiel der TBA Lünen (Kat 1-Betrieb)


L'ordinateur portable RCI : un enregistrement informatique des données qui ne nécessite pas de papier pour le conducteur

Papierlose Datenerfassung für die Fahrer: RCT-Handheld-Computer

 L'activité de collecte élevage concerne en moyenne 5000 enlèvements par jour, répartis au départ de 25 sites de collecte, avec une moyenne globale de 210 tournées quotidiennes de près de 5 tonnes chacune.

Automatisation des demandes d'enlèvements

Les ordres d'enlèvements sont issus de trois sources : les appels téléphoniques directs ou messageries, les demandes d'enlèvements formulées sur minitel (ECARITEL) ou internet (ECARINET), et enfin les demandes d'enlèvement réalisées sur un serveur vocal interactif (SVI).

 Rund 500 bis 600 Tiermeldungen gehen täglich in der zentralen Disposition der TBA Lünen ein. Aus einem Gebiet, das vom Kreis Klewe im Nordwesten bis zum Kreis Coesfeld/ Kreis Münster im Nordosten und vom Kreis Euskirchen im Südwesten bis zum Kreis Siegen im Südosten reicht.

Früher wurden diese Meldungen mündlich per Telefon oder Anrufbeantworter oder per Fax entgegengenommen. Die Daten wurden manuell erfasst, die Lieferscheine wurden ausgedruckt und in aller Frühe den Fahrern gegeben, die – je nach Erfahrung und Kenntnis des Gebiets – die einzelnen Meldungen zu einer „optimalen“ Tour ordneten

und sich dann auf den Weg zu den einzelnen Kunden machten.

Dass dieses System nicht optimal sein konnte, liegt auf der Hand, denn es barg zu viele Fehlermöglichkeiten wie Übertragungsfehler beim Telefonat, unzählige Tourvariationen, fehlende Ortskenntnisse etc. Also, ein Tourenoptimierungsprogramm musste her, eine datenverbundene Fahrzeugnavigation.

Bei Bauer Lohmann ist eine Kuh umgefallen. Es herrschen stramme 31° C und das tote Tier muss nun schnellstens abgeholt werden. Lohmann geht zum Telefon und ruft SARIA in Lünen an. Sprachmenügeführt gibt er

La part du téléphone ne cesse de diminuer au profit des solutions automatisées, afin de supprimer les étapes de saisies.

L'option minitel, très développée notamment sur la Bretagne depuis près de 10 ans, représente une part stable de près de 50% du total des demandes d'enlèvements.

L'option serveur vocal interactif, développée depuis fin 2004, fait l'objet d'un développement progressif destiné à remplacer, à terme, la majorité des appels téléphoniques. A fin juin, 7 sites bénéficient de cette procédure d'enregistrement automatique des demandes : en moyenne, plus de 80% des demandes transitent déjà par le SVI sur ces sites. D'ici fin 2005, 14 sites seront équipés.

Camion pour la collecte de cat 1 et 2
Sammelfahrzeug für Kategorie 1 und 2



Optimisation des tournées

L'encadrement et l'optimisation des tournées élevage ont été initiés grâce au logiciel OPTHOR dans les années 90.

Entre 1995 et 2001, 15 sites ont ainsi été équipés progressivement ; une seconde vague de mise en place a permis d'installer le logiciel sur 4 sites



Thomas Schulte Sasse, le chef du parc de véhicules, organise une tournée de collecte optimale à l'aide du système d'optimisation CATRIN

Fuhrparkleiter Thomas Schulte Sasse stellt die optimale Sammeltour mit Hilfe des Optimierungssystems CATRIN zusammen

complémentaires entre 2003 et 2004. Globalement, ces 19 sites équipés représentent 75 % des tonnages collectés.

A ce jour, 6 sites ne disposent pas encore d'outil d'optimisation de leurs tournées, et organisent leurs tournées par zonage.

► *continué en page 28*

dann seine Kundennummer ein und eine Ziffernfolge, die Tierart und Anzahl definiert. So wird er automatisch registriert und in die Auftragsfolge des Tages eingereiht. Das geht so bis zu 600 Mal in 24 Stunden.

Alle eingehenden Aufträge werden vom Tourenoptimierungsprogramm CATRIN auf bis zu 20 LKW verteilt, die damit ihre Kunden problemlos finden können. Die Fahrer sind mit einem Handheld-Computer (RCT) ausgerüstet, der eventuell auch mit einem Navigationsprogramm ausgestattet werden kann. Zwischenzeitlich eingehende Aufträge können auch in der Zentrale in das System eingegeben und – nach Möglichkeit – noch

in die entsprechende Tour aufgenommen werden.

Die Vorteile dieses Systems sind offenkundig:

1. Automatische Auftragsannahme
- a. Übermittlungsfehler werden reduziert
- b. Aufträge können rund um die Uhr gemeldet werden
- c. Meldungen werden im System sofort als Auftrag erzeugt
- d. Aufträge bis 6.00 Uhr werden am gleichen Tag mit eingeplant
- e. Keine Wartezeiten für die Kunden

► *Fortsetzung auf Seite 28*

IMPRESSIONS/IMPRESSIONEN

Bei SARIA schiebt auch der Nachwuchs keine ruhige Kugel

Chez SARIA, la génération suivante est toujours en activité



SARIA Sommerfest in Bad Sassendorf: Gute Gelegenheit zum „Besser-Kennenlernen“

La fête de l'été de SARIA à Bad Sassendorf : une bonne occasion pour mieux apprendre à se connaître

Manfred Gellner gibt sich beim „Wett-Melken“ größte Mühe

Manfred Gellner en plein travail pendant le concours de traite de vache



Große Begrüßungsrunde beim SARIA Sommerfest

Tables d'accueil à la fête estivale de SARIA

Seltener Anblick: mit 8 Ringen geschmückte Hände beim Melken

Une photo rare : la traite d'une vache avec huit bagues aux mains



Axel Becker melkt einhändig mit Erfolg



Axel Becker a effectué la traite d'une seule main avec succès



Auch Frau Dr. Reiter melkt einhändig

Madame docteur Reiter sait également traire d'une main



Das Grillbuffet am Abend war ein echter „Schmaus“

Le soir, le buffet-grill a été un véritable régal



Fahrzeugausrüster Wüllhorst zeigt die Aufheizvorrichtung beim neuen Bio-Fuel-System

La société d'équipement des véhicules Wüllhorst montre le dispositif de chauffage du nouveau système de biocarburant



Axel Becker beim „Rapsblütenfest“ in Sternberg (im Anschluss an die Grundsteinlegung zur neuen Biodieselanlage Sternberg)

Axel Becker à la « fête du colza » de Sternberg (après la pose de la première pierre de la nouvelle installation de biodiesel à Sternberg)

Tag der offenen Tür in St.-Aubin-le-Cauf



Journée portes ouvertes à St.-Aubin-le-Cauf



Wenn das kein Glück bringt: auch die „Rapsblütenkönigin“ hilft bei der Grundsteinlegung

Même la « reine du colza » aide lors de la pose de la première pierre. Si cela ne porte pas chance ...



Gut gelaunt beim Rapsblütenfest in Sternberg: Produktionsleiter Jörg Binnewies, Aufsichtsratsvorsitzender Norbert Rethmann, Frau Irmgard Rethmann

La bonne humeur règne à la fête du colza de Sternberg : Jörg Binnewies (directeur de production), Norbert Rethmann (président du conseil de surveillance) et Madame Irmgard Rethmann



Diskussionsforum in Sternberg: Geschäftsführer Axel Becker hat das Wort

Forum de discussion à Sternberg : le directeur Axel Becker a la parole

continué en page 24 ► Afin de pallier les difficultés de maintenance du logiciel OPTHOR et pour améliorer la convivialité et l'ergonomie de l'outil d'optimisation, le développement d'un nouveau logiciel, BIOTOUR, a été lancé mi-2004.

Opérationnel à l'été 2005 sur le site pilote d'ARZANO (56), BIOTOUR bénéficie comme son prédécesseur d'un réseau routier spécifique et très précis, adapté aux caractéristiques des

adresses des éleveurs (lieu-dits, chemin..). BIOTOUR permet, en outre, de disposer d'outils cartographiques facilitant par exemple la maintenance des réseaux routiers, ou l'édition pour chaque chauffeur de sa feuille de route avec la carte de sa tournée à réaliser. Le logiciel sera progressivement étendu à l'ensemble des sites dans les mois à venir.

De par sa conception, il pourra être connecté à des systèmes d'informatiques embarquées. Diverses réflexions sont déjà lancées sur ce sujet, à partir de l'expérience acquise en Allemagne (ordinateurs portables RCI) et d'autres options à l'étude.

• Philippe Bienvenu



Optimisation de la collecte élevage à l'aide des systèmes OPTHOR et BIOTOUR

Tourenoptimierung mit OPTHOR und BIOTOUR

Fortsetzung von Seite 24

- 2. Tourenoptimierung
 - a. 500 Aufträge können täglich auf bis zu 20 LKW verteilt werden (auch die Fahrzeuge am Logistikstandort Linnich werden von Lünen aus gesteuert)
 - b. Papierlose Lieferscheinbearbeitung mittels Handheld-Computer (RCT).
 - c. Aufbewahrung der täglich ca. 500 Aufträge über 10 Jahre ist kein Problem mehr
 - d. Kundendaten können aus dem RETHMANN Umwelt Management-System (RUMS) übernommen werden
 - e. Kundenrestriktionen wie Anfahrzeitfenster, Entsorgungsrhythmus und Behälterstandort können berücksichtigt werden

- f. Vor Ort im RCT-System eingegebene Daten werden vom RUMS übernommen
- g. Das System berücksichtigt LKW-Daten (z. B. Beladepazitäten)

Insgesamt berechnet das System die Touren unter Berücksichtigung der folgenden Kriterien:

1. Minimierung der Gesamtkosten
2. Maximierung der Auslastung
3. Minimierung der Leerfahrten
4. Minimierung von Verspätungen und Wartezeiten.

Bauer Lohmann kann sich freuen: Schon um 11 Uhr wird seine Kuh von Fahrer Müller abgeholt. Dieser fährt mit seinem Sammelfahrzeug direkt zur Sammelstelle im hinteren Bereich

des Hofes, öffnet die hydraulischen Klappen des Laderaumes, betätigt den Greifarm, nimmt die Kuh hoch und lädt sie in den Container. Dann schließt er die Klappen wieder. Er gibt die Daten in seinen Handheld ein und macht sich auf den Weg zum nächsten, auf seinem Handheld angegebenen Ziel. Vier Ferkel und ein Läufer sind dort abzuholen. Kein Problem.

Besonders zu erwähnen bleibt noch: Das System gewährleistet die vollkommene Nachvollziehbarkeit des Weges von Kat 1- und Kat 2-Rohwaren vom Bauern/Züchter/Mastbetrieb bis zur SARIA-Anlage in Lünen, wo die anschließende Verarbeitung und Verbrennung im Lippewerkskraftwerk erfolgt.

Ein wichtiger Beitrag zum Thema „Sicherheit“ und „Nachvollziehbarkeit“. • legler/cma

Etat actuel des tests de marquage et des tests d'identification des espèces

La Commission européenne continue à rechercher des marqueurs appropriés capables de distinguer les catégories de sous-produits animaux 1 et 2 ainsi que des méthodes d'identification permettant d'empêcher toute utilisation de protéines animales au sein d'une même espèce.

Grâce à la collaboration intensive de l'EFPPRA (European Fat Processors and Renderers Association), l'Union Européenne va bientôt procéder à des tests de marquage sur les bovins. Les différentes techniques utilisées dans les pays membres de l'UE à ce sujet ont notamment été prises en compte. Le programme de test proposé par l'EFPPRA a déjà été approuvé par le centre de recherche de l'UE qui procédera aux analyses pour le compte de la Commission. Il ne manque plus désormais que l'accord de la Commission. SARIA procédera à trois des neuf tests prévus dans les huit pays membres de l'UE sélectionnés. Le marqueur GTH, une graisse non naturelle inoffensive et biodégradable, sera testé dans les établissements de Lünen (en Allemagne) et de Guer et Plouvara (en France).

Dans le domaine de l'identification des espèces, les recherches sont en passe d'aboutir grâce à l'obtention des preuves nécessaires. Ces preuves s'appuient en général sur des protéines spécifiques à chaque espèce (comme la protéine ELISA par exemple) ou bien sur les informations génétiques (l'ADN ou l'amplification en chaîne par polymérase). Le problème principal est que les protéines et l'ADN sont très souvent dénaturés suite à la stérilisation et au séchage. Cela entraîne des résultats négatifs ainsi que des résultats positifs erronés.

Les marqueurs vont bientôt devenir réalité, tandis que pour les tests d'identification des espèces, le but est en vue. •Dr. Alm



Test de marquage : une substance qui est ajoutée aux matières premières ou aux produits afin d'identifier de manière sûre les différentes catégories de matières premières (1, 2 ou 3).

Marker-Test: Eine Substanz, die der Rohware oder den Produkten zugesetzt wird, um die einzelnen Rohwaren-Kategorien (1-3) sicher zu identifizieren

Aktueller Stand Marker- und Speziestest

Weiterhin auf der Suche ist die Europäische Kommission nach geeigneten Markern, um die Kategorien 1 und 2 zu kennzeichnen, und Methoden der Speziesidentifikation. Dieses ist notwendig, um tierische Proteine nicht innerhalb derselben Art zu verfüttern.

Durch intensive Mitarbeit der EFPPRA steht die EU bei der Markierung kurz vor einem EU-Ringversuch. Dabei wurden insbesondere die verschiedenen in der EU eingesetzten Techniken berücksichtigt. Der von der EFPPRA vorgeschlagene Versuchsplan wurde bereits vom Joint Research Centre der EU, das die Analysen für die Kommission durchführen wird, begrüßt. Nun muss die Kommission noch zustimmen. Von den neun Versuchen in acht verschiedenen Mitgliedsstaaten führt SARIA drei


durch. Der Marker GTH, ein nicht-natürliches Fett, das ungefährlich und biologisch abbaubar ist, wird in Lünen, Deutschland, sowie Guer und Plouvara, Frankreich, getestet.

Bei der Speziesidentifikation nähern sich die Entwicklungen immer mehr der geforderten Nachweisgrenze an. Der Nachweis wird in der Regel über speziesspezifische Proteine (z.B. ELISA) oder mittels der Erbinformation (DNA, PCR) erbracht. Die Schwierigkeit ist weiterhin, dass Proteine und DNA durch Sterilisation und Trocknung oft sehr stark denaturiert werden. Dadurch kommt es noch zu falschen negativen, aber auch falschen positiven Ergebnissen.

Bei Thema Marker stehen wir also kurz vor der Ziellinie, bei Speziestest ist das Ziel schon in Sicht! •Dr. Alm

Le bouc émissaire

Au sujet des peurs et des clichés profondément ancrés

 Vous souvenez-vous du « rideau de fer » ? Comme il simplifiait la vie ! Il divisait clairement le monde en bons et en méchants. On savait toujours ainsi où on se trouvait. Même dans les films de James Bond, on savait que la personne qui avait un accent à couper au couteau était en général le méchant. Mais le rideau n'existe plus, l'image claire de l'ennemi non plus et l'on se réjouit toujours lorsqu'on finit par trouver le bouc émissaire classique, coupable de tout ce qui dérange.

C'est exactement ce qui s'est passé avec la crise de la vache folle. On a relativement vite « découvert » la racine du mal, à savoir la « méchante farine animale », et toute une branche a été marquée au fer rouge com-

me un véritable bouc émissaire. En plus, cela était facile à faire comprendre aux citoyens.

En s'appuyant sur des peurs très anciennes et en choisissant soigneusement des notions comme « farine de

corps d'animaux » ou même « farine de cadavres », il est aujourd'hui encore facile de montrer du doigt notre secteur d'activités et d'amener le citoyen désintéressé à ressentir de l'horreur et du dégoût à ce sujet.


- Qui s'intéresse au fait que les entreprises et les processus sont dûment surveillés et autorisés par les pouvoirs publics ?
- Quel problème pose le fait que tous ces produits (farines et graisses)

La forêt vierge au Brésil est déboisée pour que l'Europe puisse remplacer les protéines animales par du soja (les protéines animales devant en effet être brûlées)...



Der Sündenbock

Von Ur-Ängsten und Feindbildern

 Es ist ja so einfach, auf uralten Ängsten aufbauend und mit sorgsam gewählten Begriffen wie „Tierkörpermehl“ oder gar „Kadavermehl“ eine ganze Branche zu stigmatisieren und selbst für den uninteressiertesten Bürger mit Abscheu und Ekel zu belegen.

Können Sie sich noch an den „Eisernen Vorhang“ erinnern? Wie machte er das Leben doch einfach, teilte dieser Vorhang doch auf klare Weise die Welt in Gut und Böse. So wusste man immer gleich, woran man war. Selbst in James Bond-Filmen wusste man, dass der mit dem leicht holpernden

Akzent in der Regel der Böse ist. Doch der Vorhang ist weg, das klare Feindbild ist auch weg und so ist die Freude groß, wenn man endlich mal wieder einen klassischen Sündenbock hat, auf den man eigentlich alles, was einem lästig ist, abladen kann.

Mit der BSE-Krise ist genau dieser Fall eingetreten. Relativ schnell wurde die Wurzel allen Übels „festgestellt“, nämlich das „böse Tiermehl“, und eine ganze Branche wurde schnell als Sündenbock gebrandmarkt. Und das ist dem Mitbürger auch leicht verständlich zu machen.

Schon viele Jahrhunderte galt der Beruf des Abdeckers als „nicht ehrbar“. Wer ihn nur berührte, wurde unrein. Wem der Schinder sein

Der Brasilianische Urwald wird brandgerodet, um in Europa tierisches Protein (das verbrannt werden muss) durch Soja zu ersetzen ...

étaient et sont encore des matières premières autorisés pour l'alimentation des animaux et qu'ils sont soumis à une surveillance vétérinaire ?

- Pourquoi les gens ne peuvent-ils pas comprendre que la fabrication d'un produit alimentaire pour animaux et son utilisation légale dans l'alimentation des ruminants sont deux choses différentes ?
- Qui s'intéresse au fait que l'obtention d'une valeur ajoutée maximale va dans l'intérêt général afin de baisser les coûts de l'agriculture et de la lutte contre les épidémies ?

En Allemagne, 2,5 % de la population travaille dans le secteur de l'agriculture. Comme il est difficile et compliqué pour l'agriculture de faire comprendre aux 97,5 % restants de la population ce qu'elle fait et de quelle manière elle remplit (correctement) ses activités ! On s'en aperçoit

Schindermesser in die Tür rammte, z. B. wegen unbezahlter Rechnungen o. ä., hat dieses selbstverständlich nicht selbst entfernt, sondern dieses Zeichen der Schande möglichst schnell – unberührt – ausgelöst. Die von ihm organisierten Wasenplätze (Gruben, in denen Tierkörper oder Tierkörperteile vergraben wurden) oder späteren Fabriken und Anlagen lagen selbstverständlich immer außerhalb der befestigten Städte, so dass es auch eine räumliche Ausgrenzung gab. Der seuchenhygienischen Aufgabe dieser „Kaste“ war man sich zwar wohl bewusst, aber trotzdem wollte keiner was mit ihr zu tun haben. Wer mit dem Tod zu tun hat, ist auch mit dem Teufel im Bunde, hieß es.

Und so ist es noch heute einfach, auf uralten Ängsten aufbauend, mit sorgsam gewählten Begriffen wie „Tierkörpermehl“ oder gar „Kadavermehl“

tous les jours en voyant les spots publicitaires coûteux de la CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft, société centrale de marketing pour l'agriculture allemande).

- Mais comment pouvons-nous présenter clairement notre métier ?
- Pour l'agriculture et l'industrie de la viande, nous sommes un prestataire de services rapide, ponctuel et fiable, tandis que – pour les autres secteurs, nous sommes une filière opaque et invisible.
 - Pour certains, nous pratiquons le plus ancien système de recyclage du monde, tandis que – pour d'autres, nous ne faisons qu'utiliser industriellement des sous-produits comme aliments.
 - Si nos directeurs d'établissement expliquent que les broyeurs réduisent les matières premières en de petites particules d'une taille de 50 mm afin

den Sündenbock zu klassifizieren und selbst für den uninteressiertesten Bürger mit Abscheu und Ekel zu belegen.

- Dass alle Betriebe und Verfahren behördlich überwacht und zugelassen sind – wen interessiert das?
- Dass alle Produkte (Mehl und Fett) anerkannte Futtermittel waren (und noch sind) und auch hier der veterinärrechtlichen Überwachung standhalten müssen – na und?
- Dass die Herstellung eines Futtermittels einerseits und die gesetzeskonforme Anwendung im Wiederkäuerfutter andererseits zwei Paar Schuhe sind – das kann man wohl nicht trennen, oder?
- Dass Auflagen vom öffentlichen Interesse bestanden, eine möglichst hohe Wertschöpfung zu erreichen

de garantir une transmission optimale de la chaleur jusqu'au cœur du sous-produit dans le cadre de la stérilisation, – on lit le lendemain dans le journal « qu'on jette les cochons morts la tête la première dans le gouffre sombre du broyeur d'os pour que, une fois saisis, ils soient déchiquetés et broyés en quelques secondes au sein de grincements assourdissants » ...

Face à un tel potentiel de présentation manichéenne des choses, il est facilement compréhensible que notre branche ne trouve pratiquement aucun homme politique prêt à la défendre. De même ne doit-on plus être ►



und damit die Kosten die Landwirtschaft und die Tierseuchenkassen zu senken – trotzdem: Tiermehlmafia bleibt Tiermehlmafia!

In Deutschland sind 2,5% der Bevölkerung mit der Landwirtschaft verbunden. Wie schwierig und aufwendig es für die Landwirtschaft ist, den 97,5% der restlichen Bevölkerung klar zu machen, was man wie bzw. wie gut macht, zeigen die aufwendigen Werbespots der CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH).

Wie soll man nun aber ausgerechnet unser Gewerbe (métier) erklären?

- Für die Land- und Fleischwirtschaft sind wir ein schneller, pünktlicher ►

- surpris qu'à chaque nouveau cas de vache folle on renouvelle le serment de l'interdiction de l'utilisation des farines animales dans l'alimentation pour animaux.

Mais si un homme politique laissait cependant entendre que l'on devrait supprimer l'interdiction de l'utilisation de certaines protéines animales dans les aliments composés (comme par exemple les protéines de porcs et de volailles), alors la confédération allemande des producteurs d'aliment (Deutscher Mischfuttermittelverband) montrerait immédiatement du doigt les dangers d'une telle ouverture, car ses membres ne seraient pas en mesure d'empêcher des incidents et par conséquent des contaminations croisées (contaminations entre produits de différentes espèces) dans les unités de production traditionnellement conçues pour un seul produit. Cela constituerait à la fois une confession et une justification de portée mon-

diale ! (qu'il nous soit permis de dire ici que notre branche d'activités domine aujourd'hui la triple catégorisation des sous-produits animaux et est en mesure de respecter à l'avenir la séparation des espèces).

Mais il n'y a pas que les protéines qui sont visées. Les graisses animales font aussi régulièrement partie de la liste noire des matières premières en Allemagne. La théorie allemande selon laquelle un agent infectieux (le prion) s'est propagé via la graisse et est parvenu chez le veau par l'intermédiaire des produits laitiers de remplacement renferme une certaine logique. Mais c'est un fait qu'il n'a jamais pu être démontré que des infections pouvaient être dues à la graisse et l'Allemagne est le seul pays en Europe où les cas de vache folle augmentent malgré l'interdiction des aliments à base de graisses et où le premier cas d'ESB s'est produit depuis l'interdiction complète de l'utilisation

de protéines animales dans l'alimentation pour animaux.

Mais c'est toujours la même histoire : la revendication portant sur la réintroduction des graisses dans le marché des aliments du bétail se révèle pour les responsables plus problématique qu'avantageuse.

A la place, les hommes politiques exigent de renoncer au système de l'abattage des cheptels suite à un cas d'ESB. Lors d'un des derniers cas d'ESB en Allemagne (2004), plus de 800 bovins d'un troupeau ont été abattus, malgré les tests négatifs. Mais là aussi les statistiques parlent clairement. En Allemagne, le groupe des animaux abattus possède l'indice ESB le plus élevé et constitue donc le groupe le plus menacé. Mais cela rapporte beaucoup plus en politique de se mettre devant un animal vivant pour le protéger que de dénoncer la destruction dans toute l'Europe de

- und zuverlässiger Dienstleister – für die anderen eine undurchsichtige und unsichtbare Industrie.
 - Für die Einen betreiben wir das älteste Recyclingsystem der Welt – für die Anderen ist das alles nur industrielle Abfallverfütterung.
 - Wenn unsere Betriebsleiter erklären, wie der Grobbrecher die Rohware auf eine Teilchengröße von 50 mm bricht, um für die Sterilisation einen optimalen Wärmeübergang bis in den Kern der Nebenprodukte zu gewährleisten – liest man am nächsten Tag jedoch in der Zeitung „wie ein totes Schwein kopfüber in den dunklen Schlund des Knochenbrechers stürzt, um dann einmal gepackt innerhalb weniger Sekunden laut knirschend zerrissen und zermalmt zu werden.“ ...

Bei soviel Potential zur Schwarz-Weiß-Malerei ist es sehr leicht verständlich, dass sich keine bzw. nur

► Teure Vernichtung statt Nutzung

Jährlich werden in den EU-Mitgliedstaaten (EU-15) ca. 16,1 Mio. Tonnen tierische Nebenprodukte gesammelt; davon stammen etwa 14,3 Mio. Tonnen von Tieren, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Die Gesamtkosten für die Beseitigung der Nebenprodukte schwanken zwischen 100 und 300 Euro je Tonne!

sehr wenige politische Fürsprecher finden lassen. Ebenso wenig wundert es, wenn mit jedem neuen BSE-Fall der Schwur auf ein ewiges Tiermehlverfütterungsverbot erneuert wird.

Sollte dennoch ein Politiker andeuten, dass man das Verfütterungsverbot für bestimmte tierische Proteine

wieder aufheben sollte (z. B. Schweine- und Geflügelproteine), dann warnt sofort der Deutsche Mischfuttermittelverband vor dieser Öffnung, weil seine Mitgliedsbetriebe nicht in der Lage wären, Verschleppungen und damit Kreuzkontaminationen auf der traditionell einsträngige Produktionsstrecke zu vermeiden. Welch ein Eingeständnis einerseits, welch eine Begründung von globaler Tragweite andererseits! (Dass unsere Branche bereits heute die dreiteilige Kategorisierung bewältigen und in Zukunft auch die Speziestrennung bewältigen kann, soll an dieser Stelle ganz beiläufig erwähnt werden.)

Aber nicht nur die Proteine stehen im Kreuzfeuer. In Deutschland stehen auch die tierischen Fette regelmäßig auf der Abschussliste. Die deutsche Theorie, dass sich das infektiöse Agens (Prion) über das Fett verbreitet hat und über die Milchaustauscher

> Destruction coûteuse au lieu d'une utilisation

Environ 14,8 millions de tonnes de sous-produits animaux sont collectés tous les ans dans les Etats membres de l'UE (ancienne Union des 15). Environ 9,1 millions de tonnes (soit 62 %) proviennent d'animaux propres à la consommation humaine. L'ensemble des coûts d'élimination des sous-produits se situent entre 100 et 300 euros par tonne

millions de tonnes de sous-produits animaux qui auraient pourtant pu être traités dans notre branche.

Même si on explique aux gens que, lorsqu'ils mangent une livre de bœuf haché, ils sont prêts à accepter l'incinération d'une livre de sous-produits (et par conséquent de presque 4 kilos

de produits alimentaires végétaux ou de farine de soja qui sont introduits dans les aliments pour la production des sous-produits à incinérer), ils n'arrivent pas à comprendre ce fait.

Peut-être devrait-on tout simplement planter du soja sur toute la surface agricole de la Belgique - y compris la surface des forêts à déboiser - pour compenser les pertes de protéines suite à l'interdiction de leur utilisation dans les aliments pour animaux... Si la culture du soja ne devait pas marcher pour des raisons climatiques, on pourrait planter du colza en utilisant également la moitié de la surface agricole des Pays-Bas. Peut-être y aura-t-il alors quelqu'un qui dénoncera le nombre important de forêts vierges abattues dans le but d'obtenir des protéines !

Mais on peut douter que tout cela suffira pour faire stopper l'utilisation si pratique du bouc émissaire ! • *Dr. Alm*

ins Kalb kam, entbehrt natürlich nicht einer gewissen Logik. Fakt aber ist, dass niemals Infektionen über Fett nachgewiesen werden konnten und Deutschland als einziges Land mit einem Fettverfütterungsverbot steigende BSE-Zahlen in Europa hat und jetzt auch noch zusätzlich den ersten BSE-Fall nach dem totalen Verfütterungsverbot von Proteinen.

Doch auch hier gilt: Die Forderung, Fette möglicherweise in den Futtermittelmarkt zurückzubringen, ist für Entscheidungsträger eher schädlich als nützlich. Stattdessen stellen sich Politiker hin und fordern, das System der Kohortenkeulung im Falle eines BSE-Falles aufzugeben. In einem der letzten Fälle in Deutschland 2004 wurden über 800 Rinder einer Kohorte gekeult und trotz negativer Testung vernichtet. Auch hier ist die Statistik eindeutig. In Deutschland hat die Gruppe

der gekeulten Kohortentiere die höchste BSE-Inzidenz, ist also nachweislich die gefährdetste Gruppe. Trotzdem lässt sich eher damit punkten, sich schützend vor ein lebendes Tier zu stellen, als die europaweite Vernichtung von Millionen Tonnen schlachtauglicher Nebenprodukte anzuprangern.

Selbst wenn man den Menschen klar macht, dass man beim Genuss eines Pfunds Rinderhackmett gleichzeitig die Verbrennung eines Pfunds Nebenprodukte (und somit von fast 4 Kilogramm pflanzlicher Nahrung oder Sojamehls, die man zur Erzeugung dieser zu verbrennenden Nebenprodukte in der Fütterung eingesetzt hat) in Kauf nimmt, bleibt die Einsicht auf der Strecke.

Vielleicht sollte man, um die Proteinverluste durch das Verfütterungsverbot zu kompensieren, einfach auf

En moyenne 380 consommateurs se partagent la consommation d'un porc, 2.000, celle d'un bovin.

Von einem Schwein essen durchschnittlich 380 Verbraucher, von einem Rind 2.000.

der landwirtschaftlichen Fläche Belgiens – inklusive der noch zusätzlich zu rodenden Waldfläche – Soja anbauen. Sollte der Sojaanbau am Klima scheitern, könne man auch – unter zusätzlicher Beschlagnahme der Hälfte der holländischen landwirtschaftlichen Flächen – Raps anbauen. Vielleicht geht dann dem einen oder anderen auf, welche Menge Regenwald zum Proteinausgleich abgeholzt wird!

Ob dafür aber der ach so praktische Sündenbock „aufgegeben“ wird, bleibt zu bezweifeln! • *Dr. Alm*

SARIA Bio-Industries développe ses capacités de production de biodiesel

Pose de la première pierre de l'unité de biodiesel à Sternberg

« Cette année, le 20 mai est un jour de chance ». C'est ce qu'a déclaré Jochen Quandt, le maire de Sternberg, à l'occasion de la pose officielle de la première pierre de l'unité de production de biodiesel sur l'ancien site de traitement du bois à Sternberg.

Pose de la première pierre de l'usine de biodiesel à Sternberg : De gauche à droite : Jochen Quandt (maire de Sternberg), Norbert Rethmann, docteur Harald Ringstorff (Ministre président du Mecklenbourg-Poméranie occidentale), la reine des fleurs de colza de la région, docteur Otto Ebnet (ministre de l'économie)

Grundsteinlegung zur Biodiesel-Fabrik in Sternberg; v.l.: Jochen Quandt, Bürgermeister von Sternberg; Norbert Rethmann, Dr. Harald Ringstorff, Ministerpräsident von Mecklenburg-Vorpommern; Landesrapsblütenkönigin; Wirtschaftsminister Dr. Otto Ebnet

La deuxième installation de biodiesel du Land de Mecklenbourg-Poméranie occidentale représente un investissement de plus de 30 millions d'euros et va voir le jour vers le milieu de l'année 2006 sur ce site historique où des centaines d'hommes et de femmes ont travaillé pendant des décennies dans l'industrie du traitement du bois. La société Rapsveredlung Mecklenburg GmbH, une filiale de SARIA Bio-Industries AG & Co spécialisée dans la transformation du colza, y produira quotidiennement plus de 350 000 litres de carburant biodiesel à partir de 500 tonnes de graines de colza transformées en huile. Il y a quelques années encore on aurait pu croire qu'une nouvelle friche industrielle allait s'installer sur ce site situé au nord de la région. En 2003, le terrain a été vendu aux enchères publiques à la demande de la ville de Sternberg. Les édiles de la ville ont acquis ce terrain pour 30 000 euros, dans l'espoir de développer une zone industrielle supplémentaire à Sternberg.



De nombreux investisseurs se sont toutefois désistés jusqu'à ce que « le projet connaisse une nouvelle impulsion » en 2004, comme l'explique le maire de la ville. C'est en effet cette année-là que SARIA Bio-Industries a décidé d'investir dans ce site. Le Ministre président du Land, le Dr. Harald Ringstorff, a officiellement remercié la famille Rethmann pour cette décision, qualifiant la création de 50 emplois comme « une impulsion d'importance pour la région ». Selon Norbert Rethmann, le président du conseil de surveillance de la société RETHMANN AG & Co. KG dont SARIA Bio-Industries fait partie, les autorisations nécessaires pour ce projet ont été accordées avec une rapidité

et un minimum de bureaucratie remarquables. « Ceci est fort inhabituel », rajoute le président du conseil de surveillance.

Le Land du Mecklenbourg-Poméranie occidentale occupe, depuis ce temps, la première place en matière de culture du colza. Le colza pousse sur plus de 22 % des terres cultivables, ce qui représente une surface cultivée de 236 000 hectares. Et le Ministre président Ringstorff a à juste titre remarqué que les champs de colza dans son pays « sont les sources de pétrole de l'avenir ».

• Dr. Burkhardt Greiff

SARIA Bio-Industries baut Biodiesel-Kapazitäten aus

Grundstein für Biodieselanlage in Sternberg

„Der 20. Mai diesen Jahres sei ein Glückstag“, so der Sternberger Bürgermeister Jochen Quandt anlässlich der feierlichen Grundsteinlegung für die Biodieselanlage im ehemaligen Holzbaugelände in Sternberg.

Auf diesem geschichtsträchtigen Boden – jahrzehntelang arbeiteten hier Hunderte Frauen und Männer in der Holz verarbeitenden Industrie – entsteht bis Mitte 2006 die zweite Biodieselanlage (über 30 Mio. Euro Invest) in Mecklenburg-Vorpommern. Auf der Grundlage von Rapsöl wird die Rapsveredelung Mecklenburg GmbH, ein Tochterunternehmen der SARIA Bio-Industries AG & Co, täglich aus rund 500 Tonnen Rapssaat über 350.000 Liter Biodiesel-Kraftstoff produzieren. Bis vor einigen Jahren sah es auf diesem Gelände so aus als würde eine weitere Industriebranche im Norden des Landes entstehen. Auf Antrag der Stadt Sternberg wurde 2003 dieses Gebiet zwangsversteigert. Für 30.000 Euro erwarben die Stadtväter mit viel Optimismus die Grundstücke, um ein weiteres Industrie- und Gewerbegebiet in Sternberg zu entwickeln.

Zahlreiche Investoren winkten ab, bis 2004 „Schwung in dieses Projekt kam“, so der Bürgermeister. In diesem Jahr entschied sich die SARIA Bio-Industries für die Investition an diesem Standort. Für dieses Engagement dankte ausdrücklich der Ministerpräsident des Landes, Dr. Harald Ringstorff, der Familie Rethmann, und bezeichnete allein die Schaffung von 50 Arbeitsplätzen als „wichtigen Impuls für die Region“. Bemerkenswert sei, so Norbert Rethmann, Aufsichtsratsvorsitzender der RETHMANN AG & Co. KG, zu der die Sparte SARIA Bio-Industries gehört, in welcher kurzer Zeit und wie unbürokratisch die notwendigen Genehmigungen für dieses Projekt erstellt



Le président du conseil de surveillance de RETHMANN, Norbert Rethmann, vérifie le mortier

RETHMANN-Aufsichtsratsvorsitzender Norbert Rethmann prüft den Mörtel



Le Ministre président, Harald Ringstorff, pose la première pierre

Ministerpräsident Harald Ringstorff setzt den ersten Stein

wurden. „Dies ist durchaus nicht üblich“, so der Aufsichtsratsvorsitzende.

Das Land Mecklenburg-Vorpommern ist mittlerweile Spitzenreiter beim Rapsanbau. Auf über 22% des gesamten Ackerlandes, was einer Anbaufläche von 236.000 Hektar entspricht, wächst der Raps. Und so stellt Ministerpräsident Ringstorff zutreffend fest, dass die einheimischen Rapsfelder „die Ölquellen der Zukunft sind“.

• Dr. Burkhardt Greiff



„Speiserest – Quo vadis?“

ReFood-Fachtagung in Münster

Am 17. und 18.03.2005 fand in Münster eine ReFood-Fachtagung zum Thema „Speiserest – Quo vadis?, Perspektiven der Speiserestesammlung“ statt. Hintergrund dieser Veranstaltung ist das zum 31.10.2006 anstehende Verfütterungsverbot für Speisereste. Die SARIA ReFood GmbH hatte landwirtschaftliche Speiserestesammler und -verwerter aus dem erweiterten Einzugsbereich der ReFood-Niederlassung Münster eingeladen, um gemeinsam mit ausgewählten Experten über mögliche Alternativen zur Speiseresteverfütterung und über die Auswirkungen des Verfütterungsverbot zu diskutieren.



Teilnehmer der ReFood-Fachtagung (links: Herr Dr. Martin Alm, SARIA; rechts: Herr Friedrich Hautkapp, ReFood)

Die Veranstaltung wurde von Herrn Dr. Martin Alm moderiert und geleitet. Nach einer kurzen Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer referierte Harald Niemann von der Servicegesellschaft Tierische Nebenprodukte mbH aus Bonn über das Thema „Welche Rechte haben Speisereste?“. Niemann stellte die Einsammlung, die Verarbeitung und die Verwertung von Speiseresten aus veterinärrechtlicher und abfallrechtlicher Sichtweise dar.

„Passen Speisereste noch auf den Speiseplan der Schweine?“ Was geschichtlich schon von je her praktiziert wurde, ist auch heute noch ökologisch und ökonomisch sinnvolles „Abfallrecycling“, sofern die behandelten Speisereste eine gleichbleibende Rohstoffzusammensetzung aufweisen. Diese Ansicht vertrat An-

dreas Berk von der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft in Braunschweig in seinem Vortrag.

Die Fortführung des Einsatzes von Speiseresten über das Jahr 2006 hinaus ist auch der Wunsch von Friedrich May. Der Landwirt aus Selm stellte die Wirtschaftlichkeit der Speiseresteverfütterung aus Sicht der Bauern dar. Zum gleichen Ergebnis kam auch Jürgen Wortmann von der Agravis Raiffeisen AG aus Münster, der den ökonomischen Vorteil aus Sicht der Mischfutterhersteller herausstellte.

Eine alternative Verwertungsmöglichkeit zur Speiseresteverfütterung ist die Vergärung in einer Biogasanlage. Dr. Rainer Gottschalk von der Gesellschaft für Energiesysteme er-

läuterte am Beispiel der Biogasanlage in Donaueschingen die Entwicklung der Vergärungstechniken und -kapazitäten. Eine weitere Möglichkeit der zukünftigen Verwertung von Speiseresten wäre die Verbringung in einen Verarbeitungsbetrieb für tierische Nebenprodukte. Christian Brinkmann, Leiter der TBA Lünen, zeigte in seinem Vortrag die Option auf, Speisereste zukünftig in einer TBA entsorgen zu lassen.

Die Verbrennung von Speiseresten sei nicht wirklich eine Alternative, meinte Ralph Nico Zenk von der Remondis Industrie Service GmbH & Co. KG. Dagegen sprächen vor allem der hohe Wasseranteil und damit die fehlenden Heizwerte sowie die Tatsache, dass viele Anlagen nicht auf den Einsatz von Speiseresten eingerichtet sind. Das Endresultat wären hohe Verbrennungskosten, die nur schwerlich am Markt durchzusetzen seien.

Friedrich Hautkapp von SARIA ReFood verdeutlichte im Schlussvortrag, dass bei dem Ende 2006 drohenden Verfütterungsverbot Kostensteigerungen bei der Speiseresteverwertung unumgänglich seien, da die bisher erzielte Wertschöpfung aus dem Futtermiteinsatz wegfiel. Besonders für Speiseresteverwerter mit einer eigenen Schweinemast stelle sich die Frage, wo nach einem Verfütterungsverbot die betrieblichen Perspektiven lägen.

Nach einer Betriebsbesichtigung der ReFood-Anlage in Münster am folgenden Tag waren sich alle Teilnehmer sicher, dass eine erneute Fachtagung in naher Zukunft stattfinden sollte, um die gewonnenen Erkenntnisse nutzen und die geknüpften Kontakte weiter auszubauen zu können. •Ludger Rothues

Des journalistes agricoles à Lünen

Sur invitation du docteur Dieter Barth, dix membres de la Fédération des journalistes agricoles allemands (Verband Deutscher Agrarjournalisten, groupe régional de Rhein-Weser) ont visité le 19 avril dernier l'usine de Lippe et notamment l'installation d'élimination des cadavres d'animaux.

La rencontre des journalistes a eu lieu sur le thème suivant : « Élimination et traitement des sous-produits d'abattoir, des animaux morts en élevage ainsi que des aliments et des restes alimentaires ».

Après l'accueil des journalistes à Selm, où Franz-Bernhard Thier, le docteur Alm, Monsieur Hautkapp et Claus M. Andreas ont présenté l'entreprise, ses domaines d'activité et son intégration dans la législation nationale et européenne, les invités se sont rendus à Lünen, où ils ont tout d'abord eu droit à une visite en bus du vaste site de l'usine de Lippe. Les invités ont ensuite visité l'installation d'élimination des cadavres d'animaux (établissement de catégorie 1). Au cours du déjeuner, Monsieur Brinkmann a donné des détails supplémentaires sur l'installation, tandis que Monsieur Willmer a profité de l'occasion pour donner aux invités des informations techniques détaillées sur le thème du biodiesel.

Le groupe a ensuite visité les locaux de la société KFU de Marl en compagnie de Patrick Wilkens et de Frithjof Karhof.

Dans l'ensemble, la visite a énormément contribué à corriger l'image de SARIA habituellement présenté comme simple « exploitant spécialisé dans l'élimination et la valorisation des déchets d'abattoir » et à faire prendre conscience des différentes tâches effectuées dans ce secteur.

• cma



Frithjof Karkhof, le directeur de l'établissement de KFU à Marl, explique aux journalistes agricoles le processus de production

KFU-Marl Niederlassungsleiter Frithjof Karkhof erklärt den Agrarjournalisten den Produktionsablauf

Agrarjournalisten in Lünen

Auf Einladung des Vorsitzenden Dr. Dieter Barth besichtigten am 19. April zehn Mitglieder des Verbandes Deutscher Agrarjournalisten, Landesgruppe Rhein-Weser, das Lippewerk und dort insbesondere die TBA.

Das Treffen der Agrarjournalisten stand unter dem Motto „Entsorgung und Verwertung von Schlachtnebenprodukten, Tierkörpern sowie Speise und Lebensmittelresten“.

Nach der Begrüßung in Selm, bei der Franz-Bernhard Thier, Dr. Alm, Herr Hautkapp und Claus M. Andreas über das Unternehmen, seine Tätigkeitsfelder und seine Einbettung in die nationale und europäische Gesetzgebung berichteten, fuhren die Gäste nach Lünen, wo es zunächst eine für alle interessante Rundfahrt über das weitläufige Lippewerksgelände gab. Danach wurde die TBA (Kat 1-Be-

trieb) besucht. Beim Mittagessen erläuterte Herr Brinkmann ausführlich den Betrieb dieser Anlage, und Herr Willmer nahm die Gelegenheit wahr, den Gästen fundierte Informationen zum Thema Biodiesel zu geben.


Im Anschluss daran besichtigte die Gruppe den KFU-Betrieb Marl, den Patrick Wilkens und Frithjof Karkhof vorstellten.

Alles in allem trug der Besuch eine Menge dazu bei, das Bild vom „einfachen Schlachtabfallbeseitiger und -verwerter“ richtig zu stellen und die Vielzahl der heute so differenzierten Aufgaben ins Bewusstsein zu heben.

• cma

ISN et SARIA se prononcent pour l'utilisation des protéines animales dans les aliments pour animaux de rente

Visite du Groupe d'intérêt des éleveurs de porcs d'Allemagne (Association déclarée)

 Dans le cadre d'une excursion professionnelle, dix membres du groupe de travail « Protéines animales » de l'ISN (Interessengemeinschaft der Schweinehalter, groupement des éleveurs de porcs d'Allemagne) ont visité le 1er février dernier trois établissements de la société SARIA Bio-Industries. Manfred Gellner, membre du comité directeur de SARIA, et le docteur Martin Alm ont accompagné les invités afin de leur présenter les différents domaines d'activité de SARIA.

Tout d'abord, les membres du groupe de travail ont visité l'établissement de Münster de SARIA ReFood. Ce site

s'occupe de la collecte et de la transformation des restes alimentaires en provenance de cantines, de grandes cuisines, d'hôtels, d'établissements gastronomiques et du commerce de détail des produits alimentaires. Après le traitement et le réchauffement des restes alimentaires, le produit fini est vendu à différents éleveurs de porcs.

Le deuxième but de l'excursion était l'établissement de Lünen, dans lequel sont traités les animaux morts en élevage et les sous-produits d'abattoir de catégorie 1 et 2. Dans cette exploitation, on stérilise et on dégraisse environ 240 tonnes/jour de


produits avant de les incinérer dans la centrale électrique située à proximité.

Pour finir, le groupe a visité l'exploitation de Marl, rattachée à la société KFU (Knochen- und Fettunion, société spécialisée dans le traitement des os et des gras). On y traite les sous-produits d'abattoir de catégorie 3, lesquels sont transformés en graisse et en farine de viande osseuse.

Tout au long de l'excursion et du forum de discussion qui a suivi, le groupe de travail ISN et les représentants de SARIA ont établi d'un avis

ISN und SARIA sprechen sich für das Verfüttern tierischer Proteine aus

Besuch der Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands e.V.

 Am 1. Februar besuchten zehn Mitglieder der ISN-Arbeitsgruppe „Tierisches Eiweiß“ im Rahmen einer Fachexkursion drei Betriebe der SARIA Bio-Industries. SARIA-Vorstandsmitglied Manfred Gellner und Dr. Martin Alm begleiteten die Exkursion und präsentierten die verschiedenen Unternehmensbereiche von SARIA.

Zunächst besichtigten die Arbeitsgruppenmitglieder die Niederlassung Münster von SARIA ReFood. Dieser Unternehmensteil befasst sich mit der Einsammlung und Aufbereitung

von Lebensmittelresten aus Kantinen, Großküchen, dem Hotel- und Gaststättengewerbe sowie Lebensmittel Einzelhandel. Nach der Bearbeitung und Erhitzung der Lebensmittelreste wird das Endprodukt an verschiedene Schweinehalter vermarktet.

Nächstes Ziel der Exkursion war die Niederlassung Lünen, in der Tierkörper und Schlachtnebenprodukte der Kategorie 1 und 2 verarbeitet werden. In diesem Betrieb werden ca. 240 Tonnen/Tag dieses Materials sterilisiert, entfettet und anschließend im nahe gelegenen Kraftwerk verbrannt.

Zuletzt besuchte die Gruppe den Betrieb Marl, der dem Unternehmensbereich Knochen- und Fettunion (KFU) zugeordnet ist. Dort werden Schlachtnebenprodukte der Kategorie 3 zu Fett und Fleischknochenmehl verarbeitet.

Während der Exkursion sowie in der abschließenden Diskussionsrunde stellten die ISN-Arbeitsgruppe und die Vertreter von SARIA übereinstimmend fest, dass es das gemeinsame Ziel ist, eine Lockerung des Verfütterungsverbots von tierischen Proteinen und Fetten in Deutschland zu erreichen.



Les invités du groupement des éleveurs de porcs d'Allemagne visitent les établissements de ReFood, SARIA et KFU

Teilnehmer der Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands e.V. besichtigen ReFood-, SARIA- und KFU-Betriebe

Un député du Bundestag en visite à SÜPRO

Bundestagsabgeordneter Dr. Meister zu Gast bei SÜPRO

unanime que leur objectif commun était d'obtenir un assouplissement de l'interdiction des protéines animales et des graisses dans l'alimentation des animaux en Allemagne.


D'énormes quantités de protéines animales sont inutilement détruites et doivent être remplacées par des protéines végétales à cause de décisions politiques qui ne se justifient pas d'un point de vue technique. De l'avis unanime des participants, il est tout à fait possible d'obtenir des protéines et des graisses sûres en provenance des sous-produits d'abattoir de catégorie 3 afin de les utiliser dans l'alimentation pour animaux. •Detlev Breuer (ISN)

Bedingt durch fachlich nicht zu begründende Entscheidungen der Politiker werden riesige Mengen an tierischem Eiweiß unnötigerweise vernichtet und müssen durch pflanzliches Protein ersetzt werden. Insbesondere aus den Schlachtnebenprodukten der Kategorie 3 lassen sich nach übereinstimmender Auffassung sichere Proteine und Fette für den Einsatz in der Tierernährung gewinnen. •Detlev Breuer (ISN)




Le docteur Michael Meister, député au Bundestag, en visite chez SÜPRO (Lampertheim-Hüttenfeld). De gauche à droite : le député Meister, Jürgen Bensch, Klemens Rethmann, Herbert Bensch et Matthias Fischer

Der Bundestagsabgeordnete Herr Dr. Michael Meister zu Besuch bei SÜPRO (Lampertheim-Hüttenfeld): (v. l.) Herr Dr. Meister, Jürgen Bensch, Klemens Rethmann, Herbert Bensch, Matthias Fischer

 Le docteur Michael Meister, député du Bundestag représentant la région de Lampertheim-Hüttenfeld et secrétaire général adjoint du groupe parlementaire CDU, a visité le 27 mai dernier l'entreprise SÜPRO sous un magnifique soleil.


Il a pu s'assurer de la propreté et du haut niveau de qualité qui règne dans cet établissement où l'on travaille pour la prophylaxie des épidémies. Les thèmes de discussion ont porté, entre autres, sur la loi allemande sur l'interdiction des farines animales dans l'alimentation des animaux en relation avec le règlement européen 1774 ainsi que sur la loi d'application de la Hesse. Pour les 55 collaborateurs du site de Hüttenfeld, il est important que la politique garantisse les bases de leur travail. Ce n'est que si l'on réussit à réintroduire certaines matières premières dans le cycle de production qu'il sera possible de récupérer les matières premières perdues et de garantir une utilisation durable de la capacité des entreprises. •kr

 Der für Lampertheim-Hüttenfeld zuständige Bundestagsabgeordnete, Herr Dr. Michael Meister (stellvertretender Geschäftsführer der CDU Fraktion), besuchte am 27. Mai bei strahlendem Sonnenschein den Betrieb SÜPRO.

Er überzeugte sich von der Sauberkeit und dem hohen Qualitätsstandard, mit dem dort im Sinne der Seuchenprophylaxe gearbeitet wird. Gesprächsthemen waren auch das deutsche Verfütterungsverbotsgesetz vor dem Hintergrund der europäischen VO 1774 und das hessische Ausführungsgesetz. Die 55 Mitarbeiter am Standort Hüttenfeld sind darauf angewiesen, dass auch durch die Politik die Basis der Arbeit gesichert wird. Nur wenn es gelingt, Materialien in den Kreislauf zurückzubringen, wird es möglich sein, verlorene Rohware wieder zurückzugewinnen und die dauerhafte Auslastung der Betriebe zu gewährleisten. •kr

SARIA Bio-Industries et REMONDIS investissent dans le parc de véhicules

Le système de biocarburant permet d'utiliser le biodiesel ecoMotion toute l'année

 Le parc de véhicules des entreprises SARIA Bio-Industries et REMONDIS (sociétés qui font partie du groupe RETHMANN) compte environ 7500 véhicules dans le monde entier et possède toute une série de modèles différents. Chacun de ces véhicules spéciaux est adapté à de nombreux domaines d'utilisation et est développé par la direction du parc de véhicules, en collaboration avec les entreprises d'équipement.

L'entreprise de construction automobile Wüllhorst (Selm) équipe actuellement plus de 100 véhicules de ReFood GmbH (filiale de SARIA spécialisée dans le ramassage et le traite-

ment des déchets alimentaires) ainsi que plusieurs véhicules poids-lourds des établissements de REMONDIS à Selm, Coesfeld et Oelde avec un nouveau système de réservoirs de biodiesel développé par Wüllhorst et SARIA (voir encadré « Système de biocarburant » page 41). Cet équipement permet de rouler toute l'année en utilisant le biodiesel « ecoMotion » de SARIA à 95%. D'autres aménagements vont bientôt suivre.


C'est aussi Wüllhorst qui équipe les véhicules de ramassage des déchets de ReFood et de REMONDIS. C'est ainsi qu'au cours des deux dernières années, plus de 100 châssis de ca-

mions ont été équipés de nouvelles carrosseries et de hayons élévateurs. « En outre, chaque véhicule reçoit chez Wüllhorst un dispositif complexe de lubrification centralisée. Et ce n'est pas rien, lorsque l'on sait que tous ces aménagements portent sur 150 véhicules par an », explique le directeur du service technique des véhicules de REMONDIS à Selm, Monsieur Albert Schlieker-Steens.

« SARIA et REMONDIS sont des entreprises en perpétuelle croissance ; chacune d'entre elles investit depuis des années environ 50 millions d'euros dans de nouveaux équipements, dans la modernisation d'an-

SARIA Bio-Industries und REMONDIS investieren in Fahrzeugpark

Bio-Fuel-System erlaubt ganzjährige Nutzung von ecoMotion-Biodiesel

 Die Fuhrparke der zur RETHMANN-Gruppe gehörenden Unternehmen SARIA Bio-Industries und REMONDIS umfassen weltweit ca. 7.500 Nutzfahrzeuge mit einer Vielzahl von unterschiedlichsten Aufbauten. Für viele Anwendungsgebiete werden solche Spezialaufbauten individuell in Zusammenarbeit zwischen Fuhrparkleitung und Ausrüsterbetrieben entwickelt.

So werden zur Zeit von der Fa. Wüllhorst Fahrzeugbau (Selm) über 100 Fahrzeuge der SARIA-Tochter ReFood GmbH (Einsammlung und Verarbeitung von Speiseabfällen) sowie REMONDIS-LKW der Niederlassun-

gen Selm, Coesfeld, Oelde u. a. mit – von Wüllhorst und SARIA neu entwickelten – Biodiesel-Tanksystemen („Bio-Fuel-System“ s. Kasten S. 41) ausgerüstet, die es erlauben, über das ganze Jahr zu 95 % mit SARIA-Biodiesel „ecoMotion“ zu fahren. Weitere Umrüstungen werden in Kürze folgen.

Auch werden bei Wüllhorst die ReFood- und REMONDIS-Sammelfahrzeuge ausgerüstet. So wurden hier in den vergangenen zwei Jahren über 100 LKW-Fahrgestelle mit den entsprechenden Aufbauten und Ladebordwänden ausgestattet. „Außerdem erhält jedes neue Fahrzeug bei Wüll-

horst eine aufwändige Zentralschmieranlage. Und das ist kein kleines Volumen bei jährlich rund 150 Fahrzeugen“, so der Leiter der Fahrzeugtechnik in der REMONDIS-Niederlassung Selm, Herr Albert Schlieker-Steens.

„SARIA und REMONDIS sind kontinuierlich wachsende Unternehmen, die seit Jahren durchschnittlich jeweils 50 Millionen Euro in neue Anlagen, die Modernisierung älterer Anlagen, in Umweltschutzmaßnahmen und in unseren Fuhrpark investieren“, sagt SARIA-Vorstand Klemens Rethmann. „Es gehört zu unserem Selbstverständnis, dass wir bei

ciens équipements, dans des mesures de protection de l'environnement et dans le parc de véhicules », confie Klemens Rethmann, membre du comité directeur de SARIA. « Pour nous, il va de soi que nos investissements doivent essayer de prendre en compte les entreprises de la région

avec lesquelles nous avons l'habitude de travailler et de collaborer avec succès depuis de longues années. De cette manière, nous contribuons à la pleine utilisation des capacités de nos sous-traitants ainsi qu'au maintien des emplois » • *cma*



unseren Investitionsvorhaben nach Möglichkeit ortsnahe Unternehmen berücksichtigen, mit denen wir oft schon seit vielen Jahren eine hervorragende Zusammen- und Entwicklungsarbeit pflegen. Auf diese Weise tragen wir auch bei unseren Zulieferern zur Auslastung und damit zur Sicherung von Arbeitsplätzen bei.“

• *cma*



Le réservoir innovateur de biocarburant se compose de deux parties : un grand réservoir pour le biodiesel et un plus petit réservoir pour le diesel normal

Der innovative „Bio-Fuel“-Tank mit den zwei Tanks für Biodiesel (groß) und Normaldiesel (klein)

Aperçu du réservoir de biodiesel : le serpentin de chauffage permet de réchauffer le biodiesel lorsque la température est trop froide

Blick in den Biodieseltank: Heizschlange zum Anwärmen des Biodiesels bei kalten Temperaturen

> Système de biocarburant

Le système de biocarburant est une adaptation technique des véhicules qui permet d'utiliser toute l'année une quantité maximale d'ester méthylique d'acide gras. Ce système constitue ainsi une valeur ajoutée optimale pour l'ensemble de l'entreprise ainsi que pour chaque établissement pris individuellement. Le système de biocarburant permet au véhicule d'utiliser environ 95 % d'ester méthylique pendant toute l'année. Le véhicule est doté de deux réservoirs : le « grand » réservoir contient l'ester méthylique d'acide gras, tandis que le « petit » réservoir contient du diesel normal ou bien de l'ester méthylique à base de colza.


Le véhicule démarre tout d'abord en utilisant le diesel ou l'ester méthylique de colza en provenance du « petit » réservoir. L'eau de refroidissement réchauffée par la température du moteur est transportée via une conduite isolée vers une spirale de chauffe située dans le « grand » réservoir où une certaine quantité d'ester méthylique d'acide gras est réchauffée à un peu plus de 10°C. A la fin de la phase de réchauffement (une température de 30°C de l'eau de refroidissement suffit), le conducteur fait passer le véhicule sur le « grand » réservoir à partir d'un commutateur situé dans la cabine et continue sa tournée en roulant à l'ester méthylique d'acide gras. Peu de temps avant son retour sur le site de l'entreprise (par exemple lorsqu'il se trouve sur la balance de pesée), le conducteur refait passer le véhicule sur le diesel ou l'ester méthylique de colza pour « rincer » toutes les conduites.

> Bio-Fuel-System (BFS)


Das Bio-Fuel-System umfasst die technische Umrüstung der Fahrzeuge, die es ermöglicht, ganzjährig die maximale Menge FME (Fettmethylester) einzusetzen und somit eine optimale Wertschöpfung für das gesamte Unternehmen, aber auch für jede einzelne Niederlassung zu erreichen! Das BFS ermöglicht an jedem umgerüsteten Fahrzeug einen ca. 95%igen Einsatz von FME – und zwar das ganze Jahr über! Die Umrüstung besteht aus der Installation eines zweiten „kleinen“ Kraftstofftanks am Fahrzeug. Der „große“ Tank enthält FME, der kleine Tank enthält Normaldiesel bzw. RME (Rapsmethylester).

Das Fahrzeug startet zunächst mit Diesel bzw. mit RME aus dem „kleinen“ Tank. Das durch die Motortemperatur erhitzte Kühlwasser wird über eine isolierte Leitung in eine Heizspirale im „großen“ Tank geleitet, wo es jeweils eine bestimmte Menge FME auf über 10 °C aufwärmt.

Nach der Warmlaufphase (Kühlwassertemperatur ab 30 °C genügt) schaltet der Fahrer im Fahrerhaus auf den „großen“ Tank um und setzt die Fahrt mit FME fort. Kurz vor Rückkehr zum Betriebsgelände (z.B. auf der Waage) schaltet der Fahrer wieder zurück auf Diesel bzw. RME, um alle Leitungen „zu spülen“.


 SARIA ReFood a profité du congrès des vétérinaires de Staffelfelstein pour présenter sa société. La présentation a beaucoup intéressé les 900 participants du congrès. On peut reconnaître sur la photo les personnes suivantes (de gauche à droite) : docteur Horst-Peter Lang (ReFood Schwallungen), docteur Annelie Reiter (directrice de l'établissement de Schwallungen), Madame Hoffmann (chef de service de l'office de surveillance vétérinaire et alimentaire du canton de Schalkalden-Meinigen) et Monsieur Franz-Bernhard Thier (directeur de SARIA).



 SARIA ReFood a utilisé en avril la réunion vétérinaire à Staffelfelstein pour une petite exposition de sa propre entreprise. La présentation a suscité un grand intérêt chez les plus de 900 participants. Sur la photo, on reconnaît (de gauche à droite) : le Dr. Horst-Peter Lang (ReFood Schwallungen), la Dr. Annelie Reiter (directrice de l'établissement de Schwallungen), la Dr. Hoffmann (chef de service de l'office de surveillance vétérinaire et alimentaire du canton de Schalkalden-Meinigen) et le Dr. Franz-Bernhard Thier (directeur de SARIA).

Une visite instructive

Doug Anderson et une délégation américaine visitaient l'usine de Plouvara

 Le 15 mars dernier, le site de Plouvara a eu le plaisir d'accueillir une délégation américaine accompagnée de responsables vétérinaires français.

Composée majoritairement de représentants des industries de traitements des biodéchets carnés, dont le Président du NRA (National Renderers Association) Doug ANDERSON, cette délégation comportait aussi des fabricants d'aliments pour animaux, bétail ou pet food, et des officiels des autorités vétérinaires américaines. Cette visite s'inscrivait dans un déplacement plus large visant à présenter à nos collègues transatlantiques


le système et les procédures développés en France quant à l'épidémiologie et la surveillance.

C'est donc dans une ambiance détendue et chaleureuse que Messieurs Klemens RETHMANN et Jean-Louis HUREL ont présenté le groupe, l'usine et notamment l'atelier de prélèvement des échantillons utilisés pour les dépistages ESB.

Nos hôtes se sont ainsi montrés particulièrement intéressés par la traduction pratique des procédures de traçabilité (étiquetage, enregistrement, reporting).

Ein lehrreicher Besuch

Doug Anderson (NRA) und eine amerikanische Delegation besuchte das Werk Plouvara

 Am 15. März konnte am französischen SARIA-Standort Plouvara (SIFDDA, Kat 1-Material) eine amerikanische Delegation, die von einer Reihe wichtiger französischer Veterinäre begleitet wurde, begrüßt werden.

Die Delegation bestand hauptsächlich aus Repräsentanten der amerikanischen Rendering-Industrie, angeführt von Doug Anderson, dem Präsidenten der National Renderers Association (NRA), sowie Vertretern der Tier- und Mastviehfutter-Industrie sowie der Petfood-Industrie. Des weiteren

begleiteten Vertreter der amerikanischen Veterinärbehörden die Gruppe.

Dieser Besuch fügt sich nahtlos in eine lange Reihe von Besuchen, bei denen man den Kollegen aus Übersee die in Frankreich entwickelten Systeme und Prozesse zur Tierseuchenbekämpfung vorstellt.

In einer entspannten und herzlichen Atmosphäre stellten Klemens Rethmann und Jean-Louis Hurel das Unternehmen und die Produktion in Plouvara vor. Besonderes Interesse

Ponctuée par un déjeuner au restaurant „le Chêne Vert“, cette journée s’est achevée par une intervention plus générale des services vétérinaires sur l’ESB.

Satisfaits de leur visite, nos invités ont quitté la Bretagne en ayant vérifié l’efficacité théorique et pratique d’un système basé sur la bonne collaboration des autorités vétérinaires et de SARIA/SIFDDA.

• Patrick Coelenbier



galt der Stelle, an der die Veterinäre die Proben zur BSE-Untersuchung entnehmen, ebenso wie der praktischen Handhabung der „Nachvollziehbarkeit“ aller Prozesse (Etikettierung, Registrierung, Berichtswesen).

Bei dem sich anschließenden Mittagessen wurde dann in einer generellen Diskussion die Rolle der veterinärmedizinischen BSE-Untersuchungen behandelt.

Hochzufrieden und mit der Erkenntnis, dass sie ein gut funktionierendes System der Zusammenarbeit zwischen Veterinärbehörde und SARIA/SIFDDA erlebt hatten, verließen die Gäste dann wieder Plouvara und die Bretagne. • Patrick Coelenbier

Les représentants de l’industrie américaine de la fonte, conduits par Doug Anderson (président de la National Renderers Association, NRA), et les représentants de l’industrie de l’alimentation pour le bétail et les animaux domestiques. Des délégués des autorités vétérinaires américaines ont également suivi le groupe (Doug Anderson 3ième en partant de la droite ; Jean-Louis Hurel, cinquième en partant de la droite ; Klemens Rethmann, quatrième en partant de la droite)


Repräsentanten der amerikanischen Rendering-Industrie, angeführt von Doug Anderson, dem Präsidenten der National Renderers Association (NRA), sowie Vertreter der Tier- und Mastviehfutter-Industrie und der Petfood-Industrie. Des weiteren begleiteten Vertreter der amerikanischen Veterinärbehörden die Gruppe. (Doug Anderson, 3. von rechts; Jean-Louis Hurel, 5. von rechts, Klemens Rethmann, 4. von rechts)

Les yeux grand ouverts

Journées portes ouvertes aux sites d'Illzach et St.-Aubin-Le-Cauf

Mit großen Augen

Tag der offenen Tür in Illzach und St.-Aubin-Le-Cauf

 C'est ainsi que les invités de SARIA ont visité les deux sites accessibles au public pour les Journées Portes Ouvertes du 5 juin 2005. L'usine d'Illzach et le centre de transfert de St.-Aubin-Le-Cauf ont ainsi perpétué cette action de communication et d'information développée par notre groupe depuis maintenant 4 ans.

La matinée a été consacrée à l'accueil des personnalités.

St.-Aubin a notamment reçu la visite de Monsieur PAJOT, Maire de la ville, de Madame DARCILLON, Responsable des services vétérinaires de la Seine-Maritime, et de Madame LE-ROY, Présidente de l'association de riverains C.A.R.U.E.


L'usine d'Illzach a quant à elle été honorée de la présence de Monsieur HILLMEYER, Député, de Monsieur BUTTNER, Président du Conseil Général du Haut-Rhin, de Monsieur ECKENSPIELLER, Maire d'Illzach et de Monsieur Klemens RETHMANN et son épouse Gabi RETHMANN.

Chacun des sites a eu l'occasion de mettre en avant ses atouts

- Optimisation et sécurisation de la collecte pour St.-Aubin.
- Protection de l'environnement et sécurité sanitaire pour Illzach.

Unanimes, nos hôtes ont reconnu les efforts importants déployés par notre groupe pour garantir notre mission de salubrité publique.



 **Am 5. Juni 2005 veranstalteten auch das Werk Illzach (Mulhouse) und der Logistik- und Umschlagstandort St.-Aubin-Le-Cauf jeweils einen „Tag der offenen Tür“ und reichten sich damit ein in die seit vier Jahren erfolgreich durchgeführten Informationsveranstaltungen der französischen SARIA-Gruppe.**

Der Vormittag in St.-Aubin-Le-Cauf war dem Empfang zahlreicher Ehrengäste gewidmet, darunter u. a. der Bürgermeister, Monsieur Pajot, die verantwortliche Veterinärin des Départements Seine-Maritime, Madame Darcillon, und Madame Leroy, Präsidentin der Bürgerinitiative C.A.R.U.E.

In Illzach konnten als Ehrengäste begrüßt werden der Abgeordnete Monsieur Hillmeyer, Monsieur Buttner, Ratspräsident des Départements Haut-Rhin, der Bürgermeister von Illzach, Monsieur Eckenspieler und SARIA Vorstandssprecher Klemens Rethmann und seine Frau Gabi.

In St.-Aubin-Le-Cauf wurde natürlich die Gelegenheit genutzt, den Gästen zu zeigen, wie sicher und optimal der Ablauf der Einsammlung tierischer Nebenprodukte funktioniert, während Illzach besonders die Maßnahmen zum Umweltschutz und zur hygienischen Sicherheit herausstellte.

Les invités d'honneur se sont montrés fort intéressés lors de la journée porte ouverte d'Illzach (Mulhouse)

Interessierte Ehrengäste beim Tag der offenen Tür in Illzach (Mulhouse)

Ponctuée par un cocktail de remerciement, la manifestation s'est poursuivie par l'accueil du grand public.

Tandis que St-Aubin recevait une centaine de visiteurs (en plus de la vingtaine d'officiels déjà venus le matin), l'usine d'Illzach accueillait plus de 200 personnes venant s'ajouter aux 120 invités ayant bénéficié de la prestation matinale.

Nos visiteurs venant souvent en famille, une aire de jeux sécurisée avait été aménagée pour que même les enfants profitent de cette belle journée.

Sur chaque site, nombre de questions furent posées : traçabilité, désinfection, devenir des farines, traitements

des eaux, des odeurs : rien n'a échappé à la curiosité de nos visiteurs !

Surpris mais convaincus, tous notèrent le sérieux de notre approche sanitaire et environnementale. Les enquêtes de satisfaction remplies par nos hôtes attestent d'ailleurs en toute objectivité de l'impact très positif des visites.

En clôture de ces Journées Portes Ouvertes, un dîner était offert aux salariés des sites. C'était l'occasion de se rencontrer et d'échanger dans un cadre détendu et convivial. Indéniablement, l'implication et le dévouement des collaborateurs ont été à la base de cette grande réussite.

• Patrick Coelenbier



L'après-midi, les riverains et les membres de la société se sont joints à la manifestation avec leurs familles respectives

Nachmittags kamen Anwohner und Firmenangehörige mit ihren Familien

Einhellig würdigten die Gäste die Anstrengungen, die von unserer Gruppe im Hinblick auf die Garantie der öffentlichen Hygiene gemacht worden sind.

Der Nachmittag war dann für die allgemeine Öffentlichkeit reserviert. Und da kamen nach St.-Aubin-Le-Cauf über 100 Besucher und ins Werk Illzach mehr als 200 Besucher (zusätzlich zu den schon anwesenden 120 Ehrengästen, die am Morgen gekommen waren). Da die Besucher oft mit der ganzen Familie kamen, hatte man sogar eine Spielzone für die Kleinsten eingerichtet, damit auch sie auf diese Weise einen schönen Tag erleben konnten.

Die Mitarbeiter an beiden Standorten mussten unermüdlich die Fragen der Gäste beantworten, wie z. B. zur

Nachvollziehbarkeit und Kontrolle, zur Desinfektion, zur Zukunft von tierischen Mehlen, zur Abwasser- und Abluftreinigung – nichts entging der Wissbegier der Besucher. Alles in allem konnte festgestellt werden, dass sich die Gäste überrascht aber gleichwohl überzeugt davon zeigten, mit welchem Ernst und Nachdruck SARIA seine hygienischen und umweltbezogenen Anstrengungen gemacht hat und auch weiter verfolgt. Auch die Auswertung der ausgeteilten Fragebögen gibt das gleiche Bild wieder.

Der Tag endete an beiden Standorten mit einem entspannten und geselligen gemeinsamen „Diner“ für alle Mitarbeiter, deren großer Einsatz diesen Tag so erfolgreich gemacht hat.

• Patrick Coelenbier




Le centre logistique de St-Aubin-Le-Cauf a fait grande impression lors de la journée porte ouverte

Das Logistik-Zentrum St.-Aubin-Le-Cauf am Tag der offenen Tür machte einen hervorragenden Eindruck

Echange d'information

Rencontre à l'Epiphanie

 Chez SARIA, la communication interne porte un nom : « Rencontre de l'Epiphanie ». Au mois de janvier de chaque année, tous les membres dirigeants de SARIA-Deutschland se retrouvent pendant deux jours dans un endroit agréable pour échanger informations et idées de manière approfondie.

Cette année, les 14 conférenciers ont présenté aux 40 participants une vue d'ensemble actuelle des principales activités de SARIA. Tous les principaux thèmes ont été présentés et discutés de manière concrète : « Réduction des coûts grâce à l'outil CATRIN de planification et d'optimisation des tournées », « Déballage des produits

alimentaires stockés pendant une trop longue période de temps », « Nouveau système de biocarburant », « Situation des activités commerciales relatives aux cuirs et peaux », « Perspectives européennes pour l'utilisation des sous-produits animaux », « Traitement des graisses chez UNIMELT » et « Traitement du poisson chez VFC ».

Les participants de la troisième rencontre de l'Epiphanie à Halle (Westphalie) ont apprécié l'échange d'informations qui s'y est tenu




Les participants ont confirmé à l'unanimité qu'une vue d'ensemble globale des activités de SARIA permet d'ouvrir les horizons et aide à mieux comprendre le groupe et ses nombreux domaines spécialisés.

La soirée agréable passée à l'issue de cette réunion a bien entendu contribué à renforcer les amitiés et à intégrer plus facilement les nouveaux venus. •cma

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Dreikönigstreffens in Halle (Westfalen) lobten den umfassenden Informationsaustausch

Informationsaustausch

Dreikönigstreffen

 Die interne Kommunikation bei SARIA hat einen Namen: „Dreikönigstreffen“. Zwei Tage im Januar treffen sich alle in leitenden Positionen tätigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von SARIA-Deutschland an einem angenehmen Ort zu einem umfassenden Informations- und Gedankenaustausch.

Mit insgesamt 14 Vorträgen wurde diesmal den 40 Teilnehmerinnen und Teilnehmern ein aktuelles Bild von den Schwerpunkten des SARIA-Geschäfts gegeben. Von der „Kos-

tenreduzierung durch das Tourenplanungs- und Optimierungstool CATRIN“ über die „Entpackung von überlagerten Lebensmitteln“ zum neuen „Bio-Fuel-System“, vom „Stand des Häute und Felle Geschäfts“ über „Europäische Perspektiven zur Nutzung tierischer Nebenprodukte“ hin zur „Fettverarbeitung bei UNIMELT“ und „Fischverarbeitung bei VFC“ – alles wurde anschaulich vorgetragen und diskutiert.

Einmütig bestätigten alle Teilnehmer, dass die konzentrierte Übersicht über

die SARIA-Aktivitäten, der Blick über den eigenen Tellerrand hinaus, sehr hilfreich ist und das Verständnis für das in immer mehr spezialisierte Bereiche aufgesplittete Unternehmen schärft.

Und der gemütliche gemeinsame Abend trägt natürlich auch viel dazu bei Freundschaften zu festigen und Neue problemlos zu integrieren.

•cma

Entre le soleil et la pluie

Fête de l'été chez SARIA

🇫🇷 Parmi toute une série de magnifiques jours estivaux où ciel bleu et température élevée ont dominé, il a justement fallu choisir un week-end pluvieux pour organiser la fête d'été de SARIA ...

C'est donc le samedi 25 juin, à l'heure du déjeuner, qu'il a commencé à pleuvoir sur Bad Sassendorf où environ 100 employés de SARIA s'étaient retrouvés avec leurs familles dans le beau complexe de Schnitterhof, pour la grande fête de l'été. Mais après le repas et la présentation de la situation économique par Klemens Rethmann, porte-parole du comité directeur de SARIA, les participants ont malgré tout pu assister au programme (légèrement modifié) de l'après-midi. La majorité des invités a participé à un « rallye pour piétons » dans le parc de la station thermale de Bad Sassendorf en répondant à des questions plus ou moins difficiles, tandis que d'autres ont organisé un petit tournoi de quilles. En fin d'après-midi, les vainqueurs du concours de traite des vaches (traite des pis en caoutchouc d'une « vache artificielle ») ont été proclamés « meilleure trayeuse » ou « meilleur trayeur du jour » sous les applaudissements bruyants de la foule.

Les invités ont ensuite assisté au match de football opposant l'Allemagne et le Brésil et se sont tenus compagnie après le dîner jusqu'au petit matin.

Comme au cours des années précédentes, la fête estivale constitue toujours une excellente opportunité « de mieux faire connaissance avec les collègues et leurs familles dans une atmosphère détendue. Car lorsqu'on se connaît bien, on peut mieux travailler ensemble », explique Klemens Rethmann dans son petit discours de salutation. •*cma*



Le discours sur la situation du groupe SARIA fait partie du programme fixe de la fête de l'été

Gehört zum festen Programm des SARIA-Sommerfestes: Vortrag zur Situation der SARIA-Gruppe

Zwischen Sonne und Regen

SARIA Sommerfest in Bad Sassendorf

🇩🇪 Es ist schon eine Kunst, in einer Reihe von bildschönen Sommertagen mit blaustem Himmel und Höchsttemperaturen genau das Wochenende für das SARIA-Sommerfest auszuwählen, das mit reichlich Regen gesegnet war ...


Und so kam der Regen pünktlich am Samstag, den 25. Juni zum Mittagessen auch nach Bad Sassendorf, wo sich rund 100 SARIA-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Familie zur Feier des diesjährigen Sommerfestes im schönen Schnitterhof eingefunden hatten. Dennoch: Nach dem Essen und der Präsentation der wirtschaftlichen Situation durch SARIA-Vorstandssprecher Klemens Rethmann konnte man das (leicht umgestaltete) Nachmittagsprogramm durchziehen. So machte sich ein großer Teil der Gäste auf zur „Fußgängerrallye“ durch den Kurpark von Bad Sassendorf und beantwortete die mehr oder weniger kniffligen Fragen, andere veranstalteten ein

kleines Kegeltornier und am späteren Nachmittag wurden die Sieger des Melkwettbewerbs am Gummieuter der „künstlichen Kuh“ unter lautem Hallo zur „Melkerin“ und zum „Melker des Tages“ ausgerufen.

Dann gab's erst einmal eine gute Portion Fußball (Deutschland-Brasilien), und nach dem Abendessen fröhliches Beisammensein bis zum frühen Morgen.

Wie schon in den Vorjahren ist dieses Sommerfest eine hervorragende Möglichkeit „Kollegen und Kolleginnen mitsamt ihrem familiären Umfeld in einer ungezwungenen Atmosphäre besser kennen zu lernen. Denn wenn man sich gut kennt, kann man auch besser miteinander arbeiten“, so Klemens Rethmann in seiner Begrüßungsansprache. •*cma*

Visite d'élèves lettons à Lippewerk

 Un groupe de 40 élèves en provenance de Münster a visité le 1er juillet dernier l'usine de Lippe. 20 d'entre eux étaient en réalité originaires de Riga (Lettonie), participant à un échange scolaire avec le lycée Hittorf-Gymnasium.


Le groupe a suivi avec un grand intérêt les explications de Claus M. Andreas, lequel a offert aux élèves une visite détaillée de l'usine. Pendant le déjeuner, Claus Andreas a également exposé les activités de SARIA Bio-Industries et de Rhenus. •*cma*

Un groupe d'élèves allemands et lettons visite l'usine de Lippe à Lünen



Ein Gruppe deutscher und lettischer Schüler besichtigt das Lippewerk in Lünen


Besuch lettischer Schüler im Lippewerk

 Am 1. Juli besuchte eine Gruppe von 40 Schülern aus Münster das Lippewerk. 20 von ihnen waren Schülerinnen und Schüler aus Riga (Lettland), die im Rahmen eines Schüleraustausches zur Zeit bei Schülern des Hittorf-Gymnasiums wohnten.

Mit großem Interesse folgte die Gruppe den Schilderungen von Claus M. Andreas, der eine ausführliche Werksrundfahrt mit den Schülern unternahm und während des Mittagimbisses auch noch die Aktivitäten von SARIA Bio-Industries und Rhenus schilderte. •*cma*

Großes Lob für TBA Schäfer


Bekämpfung von BSE und Scrapie

 Vom Hessischen Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz bekamen die Herren Alexander und Friedbert Schäfer großes Lob für ihre Mithilfe bei der Durchführung mehrerer behördlich angeordneter Keulungsaktionen von BSE-verdächtigen Rindern, Scrapiebefallenen Schafen und kranken Schweinen. „Sie haben nicht nur die erforderlichen Räumlichkeiten für

diese Maßnahmen, sondern auch Hilfspersonal zur Verfügung gestellt und so eine schnelle und unproblematische Bewältigung dieser Aktionen, die für alle Beteiligten eine enorme Belastung darstellen, ermöglicht. Für dieses besondere Engagement im Dienste des Verbraucherschutzes darf ich mich sehr herzlich bedanken.“ •*Dr. Horst Kraushaar*

Biodiesel senkt Fahrzeugemissionen

Partikelmenge kann um 40-50 % gesenkt werden

 Vor dem Hintergrund der aktuellen Diskussion um die Einhaltung der Luftqualitäts-Rahmenrichtlinie RL 96/92/EG und der Tochterrichtlinie 1999/30/EG erklärte die SARIA-Tochter ecoMotion, dass in verschiedenen Untersuchungen zum Verbrennungsverhalten von Biodiesel nachgewiesen wurde, dass die ausgestoßene Partikelmenge bei Verwendung von Biodiesel um ca. 40-50 % niedriger als bei herkömmlichem Diesel liege.

Der CO₂-Ausstoß liege sogar um mehr als 50 % unter dem des Mineralöldiesels. Zusätzlich wird der Ausstoß von Kohlenmonoxid (CO), von Kohlenwasserstoff (CH) erheblich gesenkt. Darüber hinaus kann die Rußzahl (Schwärzungszahl) um bis zu 70 % abgesenkt werden.

„Dadurch, dass unsere Fahrzeuge mit Biodiesel betankt werden“, so ecoMotion Vertriebsleiter Reinhard Will-

mer, „leisten wir seit Anfang 2002 einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der Luftqualität.“

Der Biodiesel (Markenname ecoMotion) wird seit Oktober 2001 in Malchin auf Basis von tierischen Fetten und Rapsöl in einer Menge von täglich rund 40.000 Litern hergestellt. Der hier erzeugte Biodiesel wird seit Januar 2002 bei inzwischen fast 2.000 Nutzfahrzeugen der REMONDIS- und SARIA-Gruppe problemlos eingesetzt. Auch tanken inzwischen zahlreiche externe Speditionsunternehmen ecoMotion-Biodiesel und tragen somit ebenfalls zur Verbesserung der Luftqualität bei.

Eine weitere Biodiesel-Produktionsstätte errichtet die SARIA-Gruppe derzeit in Sternberg (M.-V.; siehe Artikel S.34). Dort sollen ab Mitte 2006 jährlich rund 100.000 Tonnen Biodiesel produziert werden. •*cma*

Serge Verdier

Nouveau chef d'administration et des finances

Serge Verdier

Neuer Chef der Verwaltung und der Finanzen

Depuis le 7 juin, Monsieur Serge VERDIER a rejoint le Groupe SARIA INDUSTRIES France en tant que directeur chargé de la gestion et des finances.

Monsieur Serge VERDIER est engagé en qualité de Directeur Général Administration et Finance.

Monsieur Serge VERDIER, diplômé d'HEC, a exercé des fonctions similaires dans de grands groupes tels que Kodak ou Procter & Gamble. Il dispose ainsi de toutes les compétences nécessaires et d'une excellente expérience professionnelle pour nous accompagner dans tous nos projets de développements qu'il s'agisse de la consolidation des travaux menés depuis plusieurs années ou de projets d'extension ou encore d'éventuelles diversifications.

Monsieur Serge VERDIER est âgé de 40 ans, il est père de 4 enfants et habite le 17^{ème} arrondissement de Paris.

SARIA INDUSTRIES est fière de pouvoir compter parmi ses collaborateurs un nouvel élément de valeur et nous comptons sur tous pour lui réserver un excellent accueil et lui apporter tous les éléments et toutes les informations dont il aura besoin pour réaliser ses tâches.

• Jean-Louis Hurel



Seit dem 7. Juni 2015 ist Monsieur Serge Verdier bei SARIA Industries France als Geschäftsführer für die Aufgaben Verwaltung und Finanzen verantwortlich.

Serge Verdier (Diplom HEC) hatte vorher schon ähnliche Funktionen bei großen Unternehmen wie Kodak oder Procter und Gamble ausgeübt. Somit bringt er also beste Voraussetzungen mit, um uns bei allen zukünftigen Projekten mit Kompetenz und Erfahrung zu unterstützen, sei es bei der Konsolidierung begonnener Aufgaben oder bei einer möglichen Expansion oder Diversifikation.

Monsieur Verdier (40) ist Vater von vier Kindern und wohnt im 17^{ème} Arrondissement von Paris.

Wir freuen uns, Monsieur Verdier unter unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern begrüßen zu können und sind sicher, dass er von allen gut aufgenommen wird und ihm alle für die Lösung seiner Aufgaben notwendigen Informationen jederzeit übermittelt werden.


• Jean-Louis Hurel

Monsieur Serge Verdier, chef d'administration et des finances de SARIA Industries, France

Monsieur Serge Verdier, neuer Verwaltungs- und Finanzchef bei SARIA France

Des maisons de vacances à louer sur le lac de Malchin

Offre spéciale pour les employés du groupe RETHMANN

 La nature inviolée de la Suisse mecklembourgeoise et les eaux poissonneuses du paysage fluvial poméranien se trouvent au cœur de la région de Mecklembourg-Poméranie occidentale. Entourée par le plateau des lacs mecklembourgeois et la côte de la mer Baltique, la commune de Seedorf est le point de départ idéal pour une excursion à travers la région.

De belles petites maisons de vacances situées sur le lac de Malchin peuvent être louées à prix intéressant chez SARIA

SARIA propose, à ses employés, des maisons de vacances situées sur le côté sud-est du lac de Malchin, à un taux de location très avantageux (25 euros par jour). Les petites maisons sont complètement aménagées et disposent d'un salon et d'une chambre à coucher (2 lits par pièce) ainsi que d'une cuisine (avec four et réfrigérateur) et d'une salle de bains avec douche. Un téléviseur et une radio complètent l'aménagement de chaque maison.

Ceux qui aiment la vie simple et désirent découvrir pendant quelques jours ou quelques semaines ce merveilleux paysage en voiture, en moto ou en bateau se plairont tout à fait dans cet endroit.

> Contact

Si vous êtes intéressé par cette offre, vous pouvez contacter Madame Burgsthaler chez SARIA Bio-Industries à Malchin. Numéro de téléphone : 0049 (0)3994-2096-11.




Les maisons de vacances sont situées à Seedorf, dans la Suisse mecklembourgeoise

Die Ferienhäuser liegen in Seedorf in der „Mecklenburgischen Schweiz“

Ferienhäuser am Malchiner See zu mieten

Ein günstiges Angebot für die Mitarbeiter der RETHMANN-Gruppe

 Die Mecklenburgische Schweiz mit ihrer unberührten Natur und die Vorpommersche Flusslandschaft mit ihren überaus fischreichen Gewässern liegen im Herzen Mecklenburg-Vorpommerns. Eingebettet zwischen Mecklenburgischer Seenplatte und der Ostseeküste ist die Gemeinde Seedorf der ideale Ausgangsort zur Erkundung des ganzen Landes.

An der Südostseite des Malchiner Sees bietet SARIA seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Sommerferienhäuser zu einem sehr günstigen Preis (25 Euro/Tag) an. Die kleinen Häuser sind komplett eingerichtet und verfügen über einen Wohnraum (2 Betten) und einen Schlafraum (2 Betten), eine Küche (mit Herd und Kühlschrank) sowie Bad mit Dusche. Fernseher und Radio komplettieren die Ausstattung.

Wer mal ein paar Tage oder Wochen diese wunderschöne Landschaft mit dem Auto, dem Motorrad oder dem Boot erkunden möchte, und eher das einfachere Leben liebt, der ist hier bestens aufgehoben.

> Kontakt

Bei Interesse rufen Sie Frau Burgsthaler bei der SARIA Bio-Industries in Malchin an.
Telefon-Nummer: 0049 (0)3994-2096-11

Nette, kleine Ferienhäuser am Malchiner See können bei SARIA günstig gemietet werden

➤ Positive Anzeichen

Der niederländische Landwirtschaftsminister Dr. Ceas Veerman will sich sowohl in der Europäischen Union als auch beim Internationalen Tierseuchenamt (OIE) für eine Wiederzulassung von Tiermehl als Futtermittel unter bestimmten Auflagen einsetzen.

➤ Von der Unverhältnismäßigkeit ...

Pro Jahr sterben weltweit rund 4 Millionen Neugeborene. 99 Prozent davon in den ärmsten Ländern. Unicef berichtet, dass man rund 3 Milliarden Dollar bräuchte, um mit einfachen Mitteln die Säuglingssterblichkeit in den 75 ärmsten Ländern zu bekämpfen. Zum Vergleich: Die Folgekosten der BSE-Bekämpfung werden mit bisher 92 Milliarden Euro beziffert ...

➤ Sojabohnen statt Fischmehl?

Die Nachfrage nach Fischmehl ist durch den rasanten Boom der Aquakultur drastisch gestiegen, und dieser Trend setzt sich fort. Ziel scheint es zu sein, das Fischmehl durch pflanzliche Futterstoffe zu ersetzen, zum Beispiel durch Sojamehl. Kritiker entgegnen zu Recht, dass die Weltsojaproduktion diesen Bedarf nie decken könne. Die Sojapflanzen müssten zudem auch genetisch modifiziert werden, denn noch fehlen ihnen die für Fische essentiellen Aminosäuren. Und überdies: Raubfische wie der Lachs sind keine Vegetarier.

Notabene: Die SARIA-Betriebe Concarneau, Lorient und Cuxhaven (VFC) produzieren Fischmehle und Fischöle ausschließlich aus frischen Fischresten aus der Fisch verarbeitenden Industrie und keine Fangfische!

➤ Zahl der BSE-Fälle in der EU stark gesunken

Wie aus der endgültigen, von der EU-Kommission veröffentlichten Jahresstatistik hervorgeht, gab es in der Gemeinschaft im Jahr 2004 insgesamt noch 851 BSE-Fälle. Das sind 525 Fälle weniger als in 2003. Auch im Jahr 2005 wird die Zahl der positiven Fälle weiter sinken.

➤ Fachausdrücke – „Renderer-Latein“

Für manchen Leser sind die in SARIA news verwendeten Begriffe oftmals schwierig zu verstehen. Daher wollen wir ab dieser Ausgabe einige der wichtigsten Fachausdrücke kurz erklären.

Definition „Tierische Nebenprodukte“

„Tierische Nebenprodukte“ sind alle Teile eines geschlachteten Tieres, die nicht als Lebensmittel verwendet werden. Ebenso gehören die Tierkörper der verendeten, nicht zur Fleischgewinnung getöteten oder toten geborenen Tiere, sowie Fleisch und Fleischerzeugnisse, die nicht mehr zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind (z. B. Retouren), dazu.

Definition „Spezifizierte Risikomaterialien (SRM)“

1. Rinder über 12 Monate
 - a. Schädel (ohne Unterkiefer)
 - b. Gehirn, Augen
 - c. Rückenmark
 - d. Wirbelsäule (ohne Schwanzwirbel, Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel und Crista sacralis mediana sowie Kreuzbeinflügel) einschließlich der Spinalganglien (Nervenknotten)
2. Rinder aller Alterstufen
 - a. Gesamter Darm einschließlich Gekröse und Gekrösefett
 - b. Tonsillen (Mandeln)

c. Teil der Zungen (Querschnitt durch den Zungengrund vor dem Zungenfortsatz des Zungenbeinkörpers, dahinter liegendes Gewebe ist SRM)

3. Schafe und Ziegen über 12 Monate (oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat)

- a. Schädel (ohne Zunge) einschließlich Gehirn, Augen und Mandeln
- b. Rückenmark

4. Schafe und Ziegen aller Altersstufen

- a. Milz
- b. Ileum

Die Gewinnung von Separatorenfleisch aus Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen ist verboten!

Jedes Risikomaterial ist nach der Gewinnung mit dem Farbstoff Brilliantblau FCF (E 133) sofort einzufärben, in einem besonderen Behälter zu lagern und von einer TBA entsorgen zu lassen.

➤ Wo die Schlachtabfälle bleiben ...

(Aus: EUWID – Europäischer Wirtschaftsdienst, Nr. 28 vom 12.07.2005)

Geschäftsanbahnungen

China: Schlachtabfälle, Altpapier. Firma ist am regelmäßigen Import großer Mengen Rinderkutteln, Rinderzungen, „beef flank membrane“ (Fett- und Hautabschnitte – Anm. d. Redaktion) sowie Altpapier interessiert. Korrespondenzsprache: deutsch.

Anschrift: Tianjin Zhengtianli Import & Export Trade Co., Ltd. – Tianjin 300052, China.

Journal interne destiné à l'ensemble des collaborateurs européens de SARIA Bio-Industries ainsi qu'aux clients, riverains et amis

www.saria.de
www.saria.fr
www.saria.com
info@saria.de

Rédacteurs en Chef :
Claus Michael Andreas
SARIA Bio-Industries AG & Co. KG
Werner Straße 95
D-59379 Selm
Tél.: +49 (0)2592/210-166

Jean-Louis Hurel
SARIA Industries S.A.
77, rue Charles Michels – BP 230
93523 Saint-Denis CEDEX
Tél.: +33 (0)148/13-58 00

Interne Zeitung bestimmt für alle europäischen Mitarbeiter, sowie Kunden, Nachbarn und Freunde von SARIA Bio-Industries

www.saria.de
www.saria.fr
www.saria.com
info@saria.de

Redaktion:
Claus Michael Andreas
SARIA Bio-Industries AG & Co. KG
Werner Straße 95
D-59379 Selm
Tél.: +49 (0)2592/210-166

Jean-Louis Hurel
SARIA Industries S.A.
77, rue Charles Michels – BP 230
93523 Saint-Denis CEDEX
Tél.: +33 (0)148/13-58 00

Conception et layout :
FUP AG, Essen

Imprimerie :
Lonnemann GmbH, Selm

Couverture :
J. Stretz
fuenf6 GmbH

Konzeption und Gestaltung:
FUP AG, Essen

Druck:
Lonnemann GmbH, Selm

Titelbild:
J. Stretz
fuenf6 GmbH