



Enquête CLCV

Analyse des résultats des contrôles d'hygiène Alim'confiance



Dossier de presse
3 février 2020

Table des matières

I. Contexte.....	2
II. La méthodologie.....	4
III. Les résultats de notre enquête.....	5
Quels sont les établissements les plus contrôlés ?.....	5
Les régions concernées.....	7
Les évaluations.....	7
1. Les résultats totaux.....	8
2. Les résultats par type d'établissement.....	8
3. Les notes selon les zones géographiques.....	11
4. Étude par région et type d'établissement.....	12
IV. Nos demandes.....	13
V. ANNEXES.....	14
Annexe 1 : Regroupement des catégories.....	14
Annexe 2 - Résultats des contrôles selon les types d'établissements et selon les quatre niveaux de notation.....	17
Annexe 3 - Résultats des contrôles selon les régions ou DOM TOM (tous établissements confondus) selon les quatre niveaux de notation.....	18
Annexe 4 - Résultats des contrôles par région et type d'établissement.....	19
1. Restaurants.....	19
2. Métiers de bouche.....	19
3. Restauration collective.....	20
4. Commerces généralistes.....	20
5. Boulangeries-pâtisseries.....	21

I. Contexte

Le site Alim-confiance.gouv.fr

Alim'confiance est un dispositif qui permet aux consommateurs d'accéder aux résultats des contrôles sanitaires réalisés depuis le 1er mars 2017 et ce, dans tous les types d'établissements impliqués dans la chaîne alimentaire.

Ces contrôles concernent aussi bien les restaurants que les rayons des supermarchés ou encore les établissements agroalimentaires de transformation et de stockage. On note également la présence des différents commerces de proximité tels que les boucheries, poissonneries, traiteurs et boulangeries.

Quel gain pour les consommateurs ?

Le consommateur peut consulter les résultats de ces contrôles et vérifier le niveau d'hygiène des établissements de la chaîne alimentaire avant de s'y rendre pour manger ou faire ses courses. C'est un gain de transparence notable que la CLCV souhaitait depuis longtemps. L'espoir nourri par la CLCV a toujours été d'inciter les professionnels à faire des efforts sur le plan sanitaire et donc de rétablir la confiance des consommateurs envers le secteur alimentaire.

Depuis de nombreuses années, la CLCV réclamait auprès des pouvoirs publics plus de transparence sur les résultats des contrôles officiels effectués dans les établissements de la chaîne alimentaire. C'est pourquoi nous nous sommes réjouis de la mise en place du dispositif Alim'confiance en mars 2017 et de la transparence accordée aux consommateurs. Nous avons publié un premier état des lieux en mai 2018, un peu plus d'un an après la mise en place du dispositif et pointé des améliorations possibles, notamment une meilleure information du consommateur, la révision des critères de notation, un renforcement des contrôles ciblés en fonction du type d'établissements et des régions. Il convient aujourd'hui d'évaluer ce dispositif, presque 3 ans après sa mise en place, au regard de l'état des lieux déjà réalisé en 2018.

4 niveaux de notation

Il s'agit de notations synthétiques et globales et il existe 4 niveaux pour ces contrôles d'hygiène :

« **Très satisfaisant** » pour les établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.

« **Satisfaisant** » pour les établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.

« **À améliorer** » pour les établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives dans un délai défini par les services de contrôle.

« **À corriger de manière urgente** » pour les établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire. Un nouveau contrôle officiel sera réalisé dans un délai défini par les services de contrôle.



Chaque jour, de nouveaux résultats sont ajoutés et restent visibles pendant un an après la date de réalisation du contrôle. Il existe une application Alim'confiance avec laquelle il est possible de consulter les établissements contrôlés, notamment grâce à la géolocalisation. Le moteur de recherche est différent en fonction du type d'établissement :

- **Les établissements de restauration, des métiers de bouche et des supermarchés/hypermarchés**

Les résultats pour les établissements de restauration, des métiers de bouche et des supermarchés/hypermarchés sont accessibles facilement pour les consommateurs. Ces derniers peuvent aller sur une carte interactive qui permet de retrouver les établissements qui ont été contrôlés dans la localité qui les intéresse. Ils peuvent aussi taper le nom de l'établissement ou son adresse. Il est possible de filtrer par type d'établissement et par note. Les données affichées sont : le nom de l'établissement, la date de la dernière inspection et le niveau d'hygiène.

- **Les établissements agroalimentaires**

Pour les autres établissements, il faut consulter l'onglet « Recherche des établissements agroalimentaires ». Ici c'est moins intuitif pour les consommateurs : il faut taper le numéro d'agrément ou le nom de l'établissement. Pour les abattoirs, il s'agit d'un niveau de maîtrise sanitaire de l'établissement puisque le résultat du contrôle concerne également le respect des normes en matière de protection des animaux.

Depuis notre dernière étude en 2018, des améliorations ont été mises en place sur le site Alim'confiance : il est maintenant possible de filtrer par type d'établissements (abattoirs, viandes et produits carnés, transport et entreposage de denrées alimentaires, etc.) et par note.

Points négatifs du site pour les consommateurs :

- Le site permet de chercher les notes pour des établissements donnés mais ne permet pas de connaître la répartition des notes selon les types d'établissements ou les régions/villes.
- Il n'existe pas de carte interactive pour les établissements agroalimentaires.
- Il existe des tableaux de données téléchargeables sur le site de la DGAL¹ mais l'utilisation de tableaux Excel et l'analyse de ces données ne sont pas à la portée de tous. Il est nécessaire de rendre plus intuitif et plus clair ce site même s'il représente une grande avancée en matière de transparence pour les consommateurs.
- Les données ne restent disponibles qu'une année.

1

https://dgal.opendatasoft.com/explore/dataset/export_alimconfiance/?disjunctive.filtre&disjunctive.app_libelle_activite_etablissement

II. La méthodologie

Nous avons choisi d'analyser les résultats des contrôles effectués entre le 12 décembre 2018 et le 10 décembre 2019. Cela représente un ensemble de **41 779 contrôles, soit une augmentation de 3.7% par rapport à notre étude de 2018** (1507 contrôles en plus).

Nous avons utilisé les données téléchargeables depuis le site de la DGAL https://dgal.opendatasoft.com/explore/dataset/export_alimconfiance/?disjunctive.filtre&disjunctive.app_libelle_activite_etablissement

Afin de simplifier la lecture des données, nous avons regroupé certaines catégories (colonne APP_libelle_activite_etablissement dans les données téléchargeables). Ces regroupements sont disponibles dans l'Annexe 1. Des explications sur la gestion des données y sont disponibles.

Les objectifs étaient :

- Comprendre la répartition de ces contrôles sur le territoire
- Mettre en évidence quelles catégories d'établissements ont été contrôlées et en quelles proportions
- Évaluer les différences selon les catégories d'établissements, les zones géographiques, etc.
- Comparer les résultats avec ceux de notre étude de 2018

III. Les résultats de notre enquête

Quels sont les établissements les plus contrôlés ?

Tableau 1 - Nombre et proportions des contrôles par type d'établissements et comparaison avec le nombre de contrôles de 2018 (total des contrôles : 41 474 ; 305 contrôles ont été écartés car le type d'établissement n'était pas précisé)

Type d'établissement	Nombre de contrôles	% du nombre total de contrôles	Évolution du nombre de contrôles entre 2018 et 2019
Restaurant	15937	38,4%	+20,1%
Restauration collective	7535	18,2%	-5,7%
Producteur fermier	1958	4,7%	+9,6%
Commerces généralistes	1923	4,6%	-6,6%
Boucherie-Charcuterie	1671	4,0%	+3,0%
Transformation viande	1582	3,8%	-14,5%
Transformation de lait ou produits laitiers	1500	3,6%	-6,3%
Transport de denrées alimentaires	1400	3,4%	-21,4%
Transformation de produits de la pêche	1247	3,0%	-12,7%
Boulangerie-Pâtisserie-chocolatier-glacier	1141	2,8%	+149,1%
Abattage	1132	2,7%	-30,9%
Découpe de viande	949	2,3%	-14,6%
Rayons alimentaires (tous confondus)	732	1,8%	+28,4%
Entreposage de denrées alimentaires	692	1,7%	-33,6%
Traiteur	382	0,9%	-1,5%
Distribution et transformation des œufs	346	0,8%	+3,0%
Poissonnerie	344	0,8%	+40,4%
Métiers de bouche non précisés	212	0,5%	-29,6%
Transformation/fabrication de fromages	210	0,5%	-10,3%
Pêche-Vivier	168	0,4%	-11,1%
Fromagerie	160	0,4%	+15,1%
Autres	128	0,3%	+58,0%
Vente en gros/marchés	59	0,1%	-4,8%
Transformation grenouille escargot	40	0,1%	-29,8%
Collecte de denrées alimentaires	26	0,1%	-10,3%
Total	41474	/	+3,1%

Le nombre de contrôles total a augmenté de 3% par rapport à notre étude de 2018 mais de nombreux types d'établissements ont vu leur nombre de contrôles diminuer.

Comme lors de notre dernière étude, les restaurants et les établissements de restauration collective représentent plus de la moitié des contrôles effectués, soit 56,6% (23 470 évaluations). Cette proportion a augmenté depuis 2018 (52,8%) malgré la diminution du nombre de contrôles dans la restauration collective. En revanche, le nombre de contrôles dans la restauration a fortement augmenté (2662 contrôles en plus en 2019).

Les producteurs fermiers sont les suivants avec 4.7% des contrôles, en augmentation depuis 2018 (170 contrôles en plus).

Les commerces généralistes suivent ces premiers types de structures contrôlés (4.6% des contrôles. Si on y ajoute les contrôlés effectués par rayons, ce chiffre passe à 6.4% soit 2 655 contrôles, en très légère baisse depuis 2018.

Certains métiers de bouche semblent plus contrôlés que d'autres : parmi eux, les boucheries - charcuteries arrivent en premier avec plus de 1 600 établissements contrôlés (ce qui représente 4% des établissements contrôlés sur l'année). Cependant, les chiffres restent faibles pour les boulangeries (2.8% ; plus de 1000 établissements), les traiteurs (0.9% ; moins de 400 établissements) et les poissonneries (0.8% ; moins de 400 établissements). On note tout de même une augmentation du nombre de boulangeries-pâtisseries et de poissonneries contrôlées depuis 2018.

On note donc que l'augmentation du nombre de contrôles depuis 2018 s'est focalisée sur certains types d'établissements, en grande majorité les restaurants et les boulangeries/pâtisseries du fait de leur forte fréquentation, notamment en zone touristique. Cependant, la majorité des établissements ont vu leur nombre de contrôles diminuer, comme la restauration collective et les commerces généralistes.

Selon le rapport annuel 2018 du plan national de contrôles officiels pluriannuel², le secteur de la distribution et de la restauration compte environ 16 000 supermarchés et hypermarchés et magasins spécialisés en surgelés, plus de 8 900 entrepôts, plus de 230 000 commerces de détail, près de 247 000 restaurants commerciaux et 106 400 établissements de restauration collective.

Le Tableau ci-dessous montre que les supermarchés et hypermarchés sont les établissements les plus contrôlés au regard de leur nombre sur le territoire (16.6%). En revanche, les commerces de détail le sont le moins (1.6% seulement) :

Tableau 2 – Nombre total d'établissements en France et pourcentage d'établissements contrôlés entre le 12 décembre 2018 et le 10 décembre 2019

	Nombre total d'établissements en France	Nombre de contrôles réalisés pour ce type d'établissements	% d'établissements contrôlés
Restaurants	247 000	15 937	6,5%
Restauration collective	106 400	7 535	7,1%
Commerces de détail	230 000	3 566	1,6%
Supermarché et hypermarchés	16 000	2 655	16,6%
Entrepôts	8900	692	7,8%

Les régions concernées

Tableau 3 - Répartition des contrôles selon les régions

Régions	Nombre de contrôles	Pourcentage	Évolution du nombre de contrôles entre 2018 et 2019
Ile de France	10664	25,7%	+25,8%
<i>dont Paris</i>	6780	<i>63,4 % des contrôles en idf</i>	+25,1%
Auvergne-Rhône-Alpes	4709	11,4%	+8,7%
Nouvelle Aquitaine	4139	10,0%	-2,8%
Occitanie	3928	9,5%	+1,8%
Hauts de France	2556	6,2%	+10,3%
Bretagne	2515	6,1%	-11,9%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	2508	6,0%	-14,9%
Normandie	2261	5,5%	-2,9%
Pays de la Loire	2096	5,1%	-8,5%
Grand Est	1878	4,5%	-13,3%
Bourgogne-Franche-Comté	1359	3,3%	+4,7%
DOM TOM	1131	2,7%	+9,2%
Centre Val de Loire	942	2,3%	-19,1%
Corse	744	1,8%	-15,9%

Le nombre de contrôles a augmenté dans les régions où ils étaient déjà les plus nombreux à l'exception des Dom Tom : Ile de France, Auvergne-Rhône Alpes et Hauts de France. Le nombre de contrôles a diminué dans les régions qui étaient déjà les moins contrôlées en 2018 : Centre val de Loire, Corse.

Près de la moitié des contrôles (47%) ont eu lieu dans 3 régions : Ile de France, Auvergne Rhône Alpes et Nouvelle Aquitaine. Plus d'un quart des contrôles a été effectué en Ile de France dont la grande majorité à Paris même (64%). Ce pourcentage est similaire à celui de 2018. L'écart se creuse entre les régions les plus contrôlées et les régions intermédiaires : Hauts de France, Bretagne, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Normandie, Pays de la Loire, Grand Est (entre 4.5 et 6.2% des contrôles).

Les DOM-TOM, la Corse, la région Centre Val de Loire et la Bourgogne Franche Comté sont particulièrement moins représentés (moins de 4% des contrôles pour chacune des régions citées). Le cas des DOM TOM est d'autant plus marqué que cette catégorie rassemble la Guyane et les îles de la Réunion, de la Martinique, de la Guadeloupe, de Saint Pierre et Miquelon, de Mayotte, de Saint Martin. Cependant, on note une augmentation du nombre de contrôles dans les DOM TOM depuis 2018 (95 contrôles en plus).

Selon les chiffres 2015 de l'Insee, sur les 175 000 restaurants en France, environ 10% se situent en Ile de France, 5,7% dans les Alpes-Maritimes et 4% dans les Bouches-du-Rhône.

Les contrôles réalisés ne sont pas proportionnels au nombre de restaurants dans chaque département : 39% des restaurants contrôlés sont situés en Ile de France, 0,7% dans les Alpes Maritimes et 1,3% dans les Bouches-du-Rhône.

1. Les résultats totaux

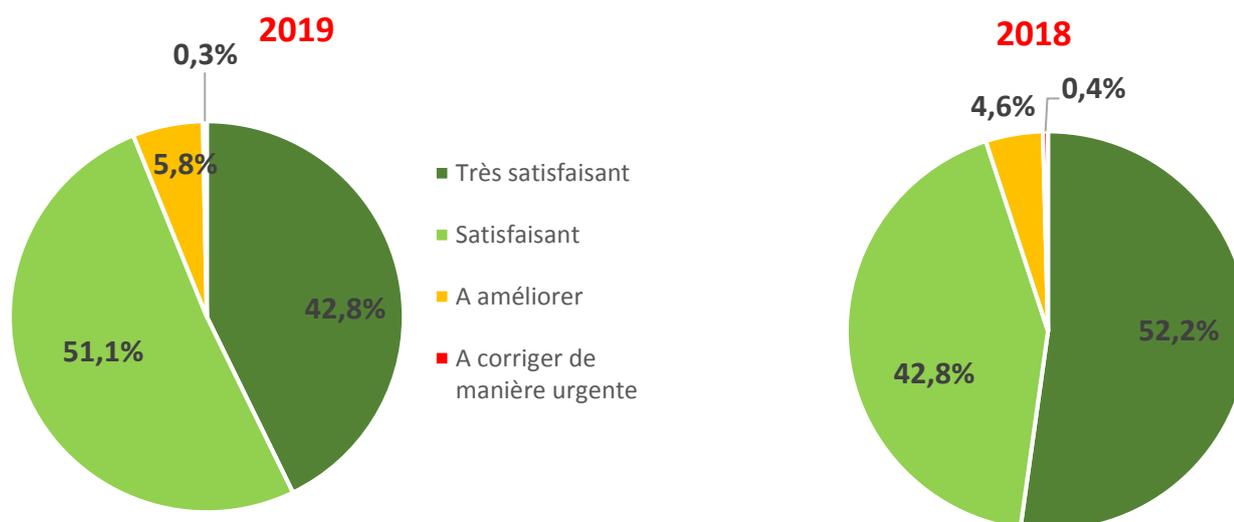


Figure 1 - Résultats des évaluations (tous établissements confondus) et comparaison avec 2018

Les résultats tous secteurs confondus montrent que sur 41 474 contrôles, la très grande majorité a obtenu des notes satisfaisantes ou très satisfaisantes. Seuls 5.8% des établissements ont un niveau d'hygiène « À améliorer » et 0.3% « À corriger de manière urgente ».

Ces résultats sont similaires à ceux de 2018, même si on note une diminution des établissements « très satisfaisants », qui semble se répercuter sur une augmentation des établissements « satisfaisants » et « à améliorer ». Ceci peut s'expliquer par le temps nécessaire aux inspecteurs pour « étalonner » la grille de notation depuis sa mise en place, la prise en compte de critères plus discriminants ou une dégradation du niveau d'hygiène des établissements contrôlés.

Malheureusement, nous n'avons pas accès au détail de la grille de notation et à son éventuelle évolution.

2. Les résultats par type d'établissement

Quand on étudie la somme des notes « À corriger de manière urgente » + « À améliorer » d'une part et celle des notes « Satisfaisant » et « Très satisfaisant » d'autre part, on peut mettre en évidence les établissements les plus concernés par des problèmes d'hygiène et ceux qui semblent avoir des pratiques plus en accord avec les recommandations.

Nous avons concentré notre analyse sur les secteurs ayant plus de 50 contrôles. Le Tableau 4 suivant montre le pourcentage d'établissements ayant une note « À corriger » ou « À améliorer » et celui ayant une note « Satisfaisante » ou « Très satisfaisant ». Le tableau complet pour les quatre niveaux de notation se trouve en Annexe 2.

Tableau 4 - Résultats des contrôles sanitaires selon les types d'établissements contrôlés

Type d'établissement	Nombre de contrôles	A corriger + A améliorer	Satisfaisant + Très satisfaisant	Evolution des notes entre 2018 et 2019
Boulangerie/pâtisserie/chocolatier/glacier	1141	18,8%	81,2%	-12.5%
Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie	57	10,5%	89,5%	-7.2%
Rayon boucherie-charcuterie	258	8,9%	90,7%	-3.7%
Boucherie-Charcuterie	1671	8,6%	91,4%	-0.8%
Commerces généralistes	1923	7,7%	92,3%	-2.8%
Traiteur	382	7,6%	92,4%	+1.5%
Métiers de bouche tous confondus (traiteurs, bouchers, boulangers, poissonniers, fromagers)	3698	7,5%	91,0%	-1%
Abattage	1132	6,8%	93,2%	+1.1%
Restaurant	15937	6,7%	93,3%	-0.8%
Rayons alimentaires (tous confondus)	732	6,4%	93,6%	-1.1%
Métiers de bouche non précisés	212	6,1%	93,9%	+7.4%
Poissonnerie	344	6,1%	93,9%	-0.8%
TOTAL	41408	6,1%	93,9%	-1.2%
Distribution et transformation des œufs	346	5,2%	94,8%	-2.0%
Producteur fermier	1958	5,2%	94,8%	0.0%
Vente en gros/marchés	59	5.1%	94.9%	+3.3%
Découpe et transformation de viande	2531	4,8%	94.6%	-0.5%
Rayons mixtes	126	4,8%	95,2%	+0.9%
Transformation de lait ou produits laitiers	1500	4,2%	95,8%	+0.7%
Restauration collective	7535	4,2%	95,8%	-0.9%
Rayon poissonnerie	181	3,9%	96,1%	+3.4%
Transformation de produits de la pêche	1247	3,8%	96,2%	-0.4%
Fromagerie	160	3,8%	96,3%	+3.7%
Entreposage de denrées alimentaires	692	3,3%	96,7%	0.0%
Transformation/fabrication de fromages	210	2,9%	97,1%	+1.5%
Transport de denrées alimentaires	1400	2,5%	97,5%	-0.6%
Rayon fromagerie	55	1,8%	98,2%	-1.8%
Pêche-Vivier	168	1,2%	98,8%	-0.1%

- **Les établissements les moins bien notés (À améliorer + À corriger de manière urgente)**

Les boulangeries/pâtisseries/chocolateries/glaciers sont les établissements les moins bien notés en 2019. L'augmentation du nombre de contrôles pour ces établissements est donc pertinente et doit être encore renforcée pour 2020.

En revanche, les rayons pain/viennoiserie/pâtisserie et boucherie/charcuterie font partie des établissements les moins bien notés mais le nombre de contrôles est resté relativement stable par rapport à 2018 (respectivement 57 contrôles en 2019 et 56 en 2018 et 1671 en 2019 et 1622 en 2018).

Les commerces généralistes ont été moins contrôlés et obtiennent des moins bons résultats qu'en 2018.

Il serait pertinent d'augmenter les contrôles pour ces 3 types d'établissements.

De façon générale, on s'aperçoit que les métiers de bouche sont bien au-dessus du chiffre moyen de 6.1% pour la somme « À corriger + À améliorer » : tous confondus, on note que 7.5% des métiers de bouche se voient attribuer cette notation. Ce sont particulièrement les boulangeries-pâtisseries, chocolatiers, glaciers, les boucheries-charcuteries, et les traiteurs qui ont ce type de notation. Les poissonneries sont également au-dessus de la moyenne mais c'est surtout la notation « À améliorer » qui entre en compte et le nombre d'établissements contrôlés est moins important que pour les boucheries ou boulangerie par exemple.

Les lieux d'abattage semblent avoir encore une marge de progrès : près de 7% des établissements inspectés ont une note inférieure ou équivalente à « À améliorer ».

Enfin, les restaurants ont également un pourcentage plus élevé d'établissements dans les catégories « À corriger » et « À améliorer » que l'ensemble des établissements contrôlés.

- **Les établissements les mieux notés**

Parmi les établissements les mieux notés, il y a les établissements de « pêche et vivier », de transport et d'entreposage des denrées alimentaires, de gestion des œufs et les entreprises de transformation de produits alimentaires (produits de la pêche, viande, fromage, lait et produits laitiers).

Les établissements de restauration collective arrivent en bonne position avec près de 96% des structures ayant une note au moins égale à « Satisfaisant ».

Enfin, parmi les rayons des commerces, le rayon fromagerie est le mieux noté au niveau des contrôles.

Ces établissements faisaient déjà partie des mieux notés lors de l'étude de 2018.

Les notes des établissements de vente en gros et marchés ont progressé depuis 2018 : 94.9% sont dans les catégories « Satisfaisant » et « Très satisfaisant » alors qu'ils n'étaient que 91.9% en 2018.

Recommandation

Renforcer les contrôles pour les établissements suivants :

Boulangeries/pâtisseries/chocolateries/glaciers,
Rayons pain/viennoiserie/pâtisserie des supermarchés,
Boucheries/charcuteries,
Commerces généralistes

3. Les notes selon les zones géographiques

Ensemble des établissements contrôlés

Tableau 5 - Résultats des contrôles sanitaires selon les régions ou DOM TOM (tous établissements confondus)

Régions	Nombre de contrôles	A corriger + A améliorer	Satisfaisant + Très satisfaisant	Evolution des notes entre 2018 et 2019*
La Réunion	176	27,3%	72,7%	-0.24%
Guyane	283	21,9%	78,1%	+2.35%
Guadeloupe	302	15,9%	84,1%	+2.94%
Mayotte	134	14,2%	85,8%	-7.62%
Centre Val de Loire	942	11,5%	88,5%	-4.18%
Bourgogne-Franche-Comté	1359	9,3%	90,7%	-4.07%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	2508	7,0%	93,0%	-0.51%
Nouvelle Aquitaine	4139	6,4%	93,6%	-1.74%
Ile de France	10664	6,1%	93,9%	-2.58%
Hauts de France	2556	6,0%	94,0%	+0.29%
TOTAL	41472	6,0%	87,70%	-7.68%
Grand Est	1878	5,9%	94,1%	-1.83%
Auvergne-Rhône-Alpes	4709	5,4%	94,6%	+0.75%
Occitanie	3928	5,1%	94,9%	-0.62%
Pays de la Loire	2096	5,1%	94,9%	-1.20%
La Martinique	209	4,3%	95,7%	-1.24%
Normandie	2261	4,0%	96,0%	+1.13%
Bretagne	2515	3,5%	96,5%	-0.47%
Paris	6780	2,3%	97,7%	-0.2%
Corse	744	2,2%	97,8%	-0.36%
Saint Pierre et Miquelon	21	0,0%	100,0%	+17.65%

*Evolution en % du nombre de notes « satisfaisant » et « très satisfaisant » entre 2018 et 2019.

Le Tableau 5 montre que la somme en pourcentage des deux critères de notations les plus bas et les plus hauts. Certains territoires sont bien au-dessus du chiffre moyen de 6% pour les notations « À corriger de manière urgente » et « À améliorer » : c'est le cas en particulier de la Réunion, la Guyane, la Guadeloupe et Mayotte mais aussi de territoires métropolitains comme le Centre Val de Loire, les régions Bourgogne Franche Comté et PACA.

La Corse, Paris, St Pierre et Miquelon et le Bretagne arrivent en tête des territoires avec les meilleures notes.

Pour les détails de chaque niveau de notation, consultez l'Annexe 3. On s'aperçoit que c'est essentiellement le niveau de notation « À améliorer » qui contribue dans la somme des niveaux négatifs même si « À corriger de manière urgente » est important pour la Guyane, la Réunion et la Guadeloupe.

4. Étude par région et type d'établissement

Nous avons choisi de regarder les évaluations de certains types d'établissements en fonction des zones géographiques. Les tableaux sont disponibles en Annexe 4 pour les régions qui disposaient d'assez de résultats de contrôles pour les types d'établissements étudiés. En effet, pour certaines régions le nombre de contrôles par catégorie était trop faible pour faire une analyse des notes.

Pour les restaurants, les territoires où la marge de progrès est la plus importante et nécessaire sont en Outre-Mer, la Réunion, la Guyane, la Guadeloupe et Mayotte et en métropole, le centre Val de Loire et la région Bourgogne Franche Comté.

Pour les métiers de bouche (tous confondus) et pour les régions avec suffisamment de contrôles, on observe que ce sont les DOM TOM (tous confondus), le Centre Val de Loire, l'Île de France et la région PACA qui obtiennent les plus mauvaises notations (par rapport aux notes de tous les établissements de ce type).

Pour la restauration collective, les régions les moins bien évaluées sont les DOM TOM (tous confondus) (13.3% d'établissements avec des notes « À corriger » ou « À améliorer » contre 4.9% pour l'ensemble des structures de restauration collectives), le Centre Val de Loire, la Bourgogne Franche Comté et le Grand Est (respectivement 5.9 à 8.6% d'établissements avec des notes « À corriger » ou « À améliorer »).

Pour les commerces généralistes, ce sont dans les DOM TOM, et dans les régions Bourgogne Franche Comté, Centre Val de Loire et Île de France que l'on trouve le plus d'établissements notés « À corriger » ou « À améliorer » (respectivement de 18.8% à 8.1% contre 8% sur la totalité des commerces généralistes inspectés).

Pour les boulangeries-pâtisseries, la région la moins bien notée est la Bourgogne Franche Comté avec 57% d'établissements avec des notes « À corriger » ou « À améliorer ». Cependant, le nombre total de contrôles dans cette région reste faible (28 contrôles).

La région Bourgogne Franche Comté obtient de moins bons résultats qu'en 2018, pour les cinq types d'établissements ci-dessus :

- La proportion de restaurants notés « très satisfaisant » a été divisée par 2 !
- La proportion d'établissements de métiers de bouche qui obtiennent des notes « A corriger » et « A améliorer » est deux fois plus importante : 17.7% en 2019 contre 7.5% en 2018.
- La proportion d'établissements de restauration collective qui obtiennent des notes « A corriger » et « A améliorer » est près de 5 fois plus importante : 8.5% en 2019 contre 1.9% en 2018.
- La proportion de commerces généralistes qui obtiennent des notes « A corriger » et « A améliorer » est près de 2 fois plus importante : 13.6% en 2019 contre 7.1% en 2018.
- La proportion de boulangeries qui obtiennent des notes « A corriger » et « A améliorer » était de 0% en 2018 (mais très peu de contrôles réalisés).

IV. Nos demandes

L'augmentation ciblée des contrôles effectués

Au vu des différences du nombre de contrôles entre les différentes catégories d'établissements, la CLCV demande que le nombre de contrôles soit augmenté dans les établissements pour lesquels les inspections sont peu nombreuses et/ou mauvaises et traitant notamment des denrées alimentaires sensibles. Dans cette optique nous recommandons d'augmenter les contrôles pour les établissements suivants : boulangeries/pâtisseries/chocolateries/glaciers, rayons pain/viennoiserie/pâtisserie ; boucheries/charcuteries et commerces généralistes.

La mise en place de mesures correctives rapides par les professionnels

Nous demandons la mise en place de mesures correctives rapides par les professionnels concernés par les notes « à corriger » et « à améliorer » et d'un suivi de ces établissements par les autorités avec de nouveaux contrôles.

Une transparence sur les critères de notation

Le consommateur n'a pas accès au détail de la note et ne peut pas savoir pour quelles raisons un établissement est mal noté : propreté des locaux et du matériel, hygiène du personnel et des manipulations, respect de la chaîne du froid, etc. Pour plus de transparence, nous recommandons de rendre accessible au minimum les principaux critères de notation et le résultat associé.

L'amélioration de l'information des consommateurs

Les résultats ne sont en ligne que pendant un an, ce qui empêche le consommateur de connaître les résultats des années précédentes et d'avoir une idée de l'évolution, négative ou positive du niveau d'hygiène d'un établissement.

De plus, l'application est mal notée par les utilisateurs (2 étoiles sur 5 sur Iphone et 1.5 sur Android). De nombreux commentaires négatifs portent sur le manque d'ergonomie, le faible nombre voire l'absence de résultats dans la zone de recherche dus à des problèmes de fonctionnement. Nous recommandons ainsi d'améliorer la fonctionnalité et l'ergonomie de l'application Alim'confiance.

Aujourd'hui, l'affichage des résultats dans les locaux ou les vitrines des établissements contrôlés reste facultatif. Nous n'avons aucune information sur le nombre d'établissements qui l'affichent vraiment et sur la visibilité des résultats. Si nous incitons les professionnels à jouer le jeu, nous sommes favorables à un affichage obligatoire, seul garant d'une information claire, loyale et rapide des clients. Nous demandons des critères clairs d'affichage (taille, position) pour que le consommateur ait accès à l'information très rapidement.

V. ANNEXES

Annexe 1 : Regroupement des catégories

Certains libellés ne permettant pas de distinguer l'activité principale (notamment pour des métiers de bouches ou des rayons), nous avons parfois fait le choix de les regrouper dans des catégories génériques (métiers de bouche non définis ou rayons mixtes).

Ci-dessous, nos catégories en gras et les variables libelle_APP_activite_etablissement présents dans les fichiers Excel de la DGAL :

Abattage : Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage ; Chaîne d'abattage de volaille/lagomorphe/petit gibier ; Salle d'abattage à la ferme

Autres : Préparation de produits composés ; Production de collagène, de gélatine ou de PHR ; Distribution automatique ; Autres activités de remise directe

Boucherie charcuterie : Boucherie-Charcuterie ; Boucherie-Charcuterie|Fromagerie ; Boucherie-Charcuterie|Fromagerie|Traiteur ; Boucherie-Charcuterie|Traiteur

Boulangerie Pâtisserie, chocolatier, glacier : Boulangerie-Pâtisserie ;Boulangerie-Pâtisserie|Chocolatier ; Boulangerie-Pâtisserie|Chocolatier|Glacier ; Boulangerie-Pâtisserie|Chocolatier|Traiteur ; Boulangerie-Pâtisserie|Glacier ; Boulangerie-Pâtisserie|Traiteur ; Chocolatier ; Chocolatier|Glacier ; Glacier

Collecte de denrées alimentaires : Collecte de gibier sauvage ; Collecte de lait ; Collecte et transformation de miel

Commerces généralistes : Alimentation générale ; Commerce alimentaire ; Libre-service

Découpe de viande : Découpe de gibier sauvage ; Découpe de gros gibier d'élevage ; Découpe de viande de boucherie ; Découpe de viandes de volailles/lagomorphe

Distribution des œufs : Centre d'emballage des œufs

Entreposage des denrées alimentaires : Entreposage de distribution de denrées alimentaires ; Entreposage de produits de la pêche ; Entreposage de produits laitiers ; Entreposage de viande de boucherie ; Entreposage de viande de volailles ; Entreposage non spécialisé de denrées alimentaires

Fromagerie : Fromagerie ; Fromagerie|Traiteur

Métiers de bouche non précisés : Boucherie-Charcuterie|Boulangerie-Pâtisserie ; Boucherie-Charcuterie|Boulangerie-Pâtisserie|Fromagerie ; Boucherie-Charcuterie|Boulangerie-Pâtisserie|Traiteur ; Boucherie-Charcuterie|Chocolatier ; Boucherie-Charcuterie|Poissonnerie ; Boucherie-Charcuterie|Poissonnerie|Traiteur ; Boulangerie-Pâtisserie|Fromagerie|Traiteur ; Fromagerie|Poissonnerie ; Métier de bouche

Pêche, vivier : Pêche de production primaire ; Vivier produits de la pêche

Poissonnerie : Poissonnerie ; Poissonnerie|Traiteur

Producteur fermier : Producteur fermier

Rayon boucherie-charcuterie : Rayon boucherie-charcuterie

Rayon fromagerie : Rayon fromagerie

Rayon fruits & légumes : Rayon fruits & légumes ; Primeur

Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie : Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie

Rayon poissonnerie : Rayon poissonnerie

Rayon traiteur : Rayon traiteur

Rayons mixtes : Rayon boucherie-charcuterie|Rayon fromagerie ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon fromagerie|Rayon poissonnerie ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon fromagerie|Rayon poissonnerie|Rayon traiteur ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon fromagerie|Rayon traiteur ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie|Rayon fromagerie ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie|Rayon fromagerie|Rayon poissonnerie
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie|Rayon fromagerie|Rayon poissonnerie|Rayon traiteur ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie|Rayon poissonnerie|Rayon traiteur ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon pain/viennoiserie/pâtisserie|Rayon traiteur ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon poissonnerie|Rayon traiteur ;
Rayon boucherie-charcuterie|Rayon traiteur ;
Rayon poissonnerie|Rayon traiteur

Restauration collective : Gestion administrative-Restauration collective ; Responsable de restauration collective ; Restauration collective

Traiteur : Traiteur

Transformation / fabrication du fromage : Caves d'affinage ; Découpe de fromages

Transformation de lait ou de produits laitiers : Déshydratation de lait ou produits laitiers ; Transformation de lait ou produits laitiers

Transformation de produits de la pêche : Abattage de produits de l'aquaculture ; Mareyage et préparation de produits de la pêche ; Plateforme d'éclatement de produits de la pêche ; Purification de coquillages ; Transformation de produits de la pêche

Transformation grenouille escargot : Production de produits à base de grenouilles ; Production de produits à base d'escargots

Transformation œufs : Production d'œufs liquides et d'ovoproduits

Transformation viande : Production d'abats ; Traitement du gibier sauvage ; Transformation de produits carnés ; VH, VSM, préparation viandes boucherie ; VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes

Transport de denrées alimentaires : Expédition coquillages ; Transport de denrées alimentaires.

Vente en gros / marchés : Halle à M./1ère vente/Vente en gros produits de la pêche ; Infrastructure de Marché ; Vente en gros de viande de boucherie ; Vente en gros de viande de volailles

Des doublons existaient pour certains établissements quand un tri était effectué selon leur nom, activité, adresse, siret. Certains noms d'établissements étaient très génériques (« abattoir ») ou correspondaient à un regroupement d'établissements où plusieurs contrôles pouvaient avoir été effectués. Par manque d'information sur la gestion des doublons et du fait de leur faible nombre au regard du nombre total de contrôles, nous ne les avons pas inclus dans l'analyse.

Annexe 2 - Résultats des contrôles selon les types d'établissements et selon les quatre niveaux de notation

	Nombre de contrôles	A corriger de manière urgente	A améliorer	Satisfaisant	Très satisfaisant
Abattage	1132	0,4%	6,4%	48,2%	45,0%
Autres	128	0,8%	4,7%	41,4%	53,1%
Boucherie-Charcuterie	1671	1,0%	7,5%	57,9%	33,6%
Boulangerie-Pâtisserie-chocolatier-glacier	1141	0,4%	18,3%	50,8%	30,4%
Collecte de denrées alimentaires	26	0,0%	3,8%	26,9%	69,2%
Commerces généralistes	1923	0,2%	7,5%	47,8%	44,4%
Découpe de viande	949	0,3%	4,5%	43,4%	51,7%
Distribution et transformation des œufs	346	0,3%	4,9%	33,8%	61,0%
Entreposage de denrées alimentaires	692	0,3%	3,0%	33,2%	63,4%
Fromagerie	160	0,6%	3,1%	32,5%	63,8%
Métiers de bouche non précisés	212	1,4%	4,7%	51,9%	42,0%
Pêche-Vivier	168	0,0%	1,2%	14,3%	84,5%
Poissonnerie	344	0,3%	5,8%	51,7%	42,2%
Producteur fermier	1958	0,1%	5,1%	40,6%	54,2%
Rayons alimentaires (tous confondus)	732	0,0%	6,4%	49,2%	44,4%
Restaurant	15937	0,4%	6,3%	59,9%	33,4%
Restauration collective	7535	0,0%	4,2%	52,8%	43,0%
Traiteur	382	0,8%	6,8%	50,8%	41,6%
Transformation de lait ou produits laitiers	1500	0,1%	4,1%	33,3%	62,5%
Transformation de produits de la pêche	1247	0,3%	3,4%	35,4%	60,9%
Transformation grenouille escargot	40	0,0%	5,0%	25,0%	70,0%
Transformation viande	1582	0,5%	5,4%	40,1%	54,0%
Transformation/fabrication de fromages	210	0,0%	2,9%	42,4%	54,8%
Transport de denrées alimentaires	1400	0,1%	2,4%	30,6%	66,9%
Vente en gros/marché	59	0,0%	5,1%	50,8%	44,1%
TOTAL	41474	0,3%	5,8%	51,2%	42,8%

Annexe 3 - Résultats des contrôles selon les régions ou DOM TOM (tous établissements confondus) selon les quatre niveaux de notation.

Régions	Nombre de contrôles	A corriger de manière urgente	A améliorer	Satisfaisant	Très satisfaisant
Auvergne-Rhône-Alpes	4709	0,1%	5,3%	46,5%	48,1%
Bourgogne-Franche-Comté	1359	0,5%	8,8%	55,0%	35,7%
Bretagne	2515	0,1%	3,4%	46,6%	50,0%
Centre Val de Loire	942	0,4%	11,0%	50,8%	37,7%
Corse	744	0,0%	2,2%	33,9%	64,0%
Grand Est	1878	0,3%	5,6%	42,8%	51,3%
Guadeloupe	302	1,3%	14,6%	63,9%	20,2%
Guyane	283	0,4%	21,6%	54,1%	24,0%
Hauts de France	2556	0,2%	5,9%	60,9%	33,1%
Ile de France	10664	0,3%	5,8%	57,5%	36,4%
<i>dont Paris</i>	<i>6780</i>	<i>0,0%</i>	<i>2,2%</i>	<i>58,5%</i>	<i>39,2%</i>
La Martinique	209	0,0%	4,3%	38,3%	57,4%
La réunion	176	5,1%	22,2%	52,8%	19,9%
Mayotte	134	1,5%	12,7%	83,6%	2,2%
Normandie	2261	0,4%	3,6%	41,9%	54,0%
Nouvelle Aquitaine	4139	0,3%	6,1%	45,7%	48,0%
Occitanie	3928	0,3%	4,8%	55,1%	39,8%
Pays de la Loire	2096	0,1%	5,0%	50,4%	44,5%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	2508	0,9%	6,1%	45,1%	47,9%
Saint Pierre et Miquelon	21	0,0%	0,0%	81,0%	19,0%
Total général	41424	0,6%	7,6%	53,2%	38,6%

Annexe 4 - Résultats des contrôles par région et type d'établissement

1. Restaurants

Régions	Nombre de contrôles	A corriger de manière urgente	A améliorer	Satisfaisant	Très satisfaisant	A corriger + A améliorer	Satisfaisant + Très satisfaisant
La Réunion	59	10,2%	32,2%	49,2%	8,5%	42,4%	57,6%
Guyane	134	0,7%	20,1%	66,4%	12,7%	20,9%	79,1%
Mayotte	63	3,2%	14,3%	79,4%	3,2%	17,5%	82,5%
Centre Val de Loire	278	0,7%	15,5%	62,9%	20,9%	16,2%	83,8%
Guadeloupe	157	0,6%	13,4%	67,5%	18,5%	14,0%	86,0%
Bourgogne-Franche-Comté	455	0,7%	11,0%	65,7%	22,6%	11,6%	88,4%
Total général	15920	1,0%	9,3%	61,6%	28,1%	10,3%	89,7%
Nouvelle Aquitaine	1120	0,2%	8,1%	60,4%	31,3%	8,3%	91,8%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	1116	1,3%	7,0%	50,5%	41,2%	8,2%	91,8%
Hauts de France	895	0,2%	7,8%	69,9%	22,0%	8,0%	92,0%
Auvergne-Rhône-Alpes	1128	0,1%	7,9%	60,4%	31,6%	8,0%	92,0%
La Martinique	78	0,0%	7,7%	56,4%	35,9%	7,7%	92,3%
Pays de la Loire	524	0,2%	6,9%	61,5%	31,7%	7,1%	93,1%
Occitanie	1381	0,4%	5,0%	66,3%	28,3%	5,4%	94,6%
Ile de France	6196	0,3%	4,8%	61,4%	33,5%	5,1%	94,9%
Normandie	620	0,6%	4,4%	52,9%	42,1%	5,0%	95,0%
Grand Est	804	0,2%	4,7%	46,3%	48,8%	5,0%	95,0%
Bretagne	593	0,2%	4,0%	55,1%	40,6%	4,2%	95,8%
Corse	309	0,0%	1,9%	38,2%	59,9%	1,9%	98,1%
Saint Pierre et Miquelon	10	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%

2. Métiers de bouche

Régions	Nombre de contrôles	A corriger de manière urgente	A améliorer	Satisfaisant	Très satisfaisant	A corriger + A améliorer	Satisfaisant + Très satisfaisant
DOM TOM	53	3,8%	32,1%	49,1%	15,1%	35,8%	64,2%
Bourgogne-Franche-Comté	158	2,5%	15,2%	52,5%	29,7%	17,7%	82,3%
Centre Val de Loire	125	0,0%	14,4%	58,4%	27,2%	14,4%	85,6%
Ile de France	911	0,3%	13,0%	44,2%	42,5%	13,3%	86,7%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	319	0,9%	10,7%	47,3%	41,1%	11,6%	88,4%
Total général	4361	12,0%	10,3%	52,7%	36,1%	11,1%	88,9%
Nouvelle Aquitaine	390	0,0%	9,5%	50,0%	40,5%	9,5%	90,5%
Grand Est	191	1,6%	7,9%	57,1%	33,5%	9,4%	90,6%
Auvergne-Rhône-Alpes	740	0,1%	8,1%	51,8%	40,0%	8,2%	91,8%
Hauts de France	342	0,6%	7,3%	67,5%	24,6%	7,9%	92,1%
Bretagne	182	0,5%	6,6%	52,7%	40,1%	7,1%	92,9%
Pays de la Loire	243	0,0%	6,6%	51,0%	42,4%	6,6%	93,4%
Occitanie	335	0,6%	6,0%	59,4%	34,0%	6,6%	93,4%
Normandie	304	1,0%	4,9%	48,7%	45,4%	5,9%	94,1%
Corse	68	0,0%	1,5%	48,5%	50,0%	1,5%	98,5%

3. Restauration collective

Régions	Nombre de contrôles	A corriger de manière urgente	A améliorer	Satisfaisant	Très satisfaisant	A corriger + A améliorer	Satisfaisant + Très satisfaisant
DOM TOM	210	0,0%	13,3%	58,6%	28,1%	13,3%	86,7%
Centre Val de Loire	232	0,0%	8,6%	45,7%	45,7%	8,6%	91,4%
Bourgogne-Franche-Comté	211	0,0%	8,5%	57,8%	33,6%	8,5%	91,5%
Grand Est	358	0,0%	5,9%	37,2%	57,0%	5,9%	94,1%
Total général	7501	0,0%	4,9%	50,7%	44,4%	4,9%	95,1%
Ile de France	1785	0,1%	4,6%	68,5%	26,8%	4,7%	95,3%
Occitanie	541	0,0%	3,7%	54,7%	41,6%	3,7%	96,3%
Nouvelle Aquitaine	799	0,0%	3,4%	45,9%	50,7%	3,4%	96,6%
Corse	92	0,0%	3,3%	58,7%	38,0%	3,3%	96,7%
Hauts de France	529	0,0%	3,2%	59,9%	36,9%	3,2%	96,8%
Bretagne	383	0,0%	3,1%	50,4%	46,5%	3,1%	96,9%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	470	0,0%	3,0%	38,9%	58,1%	3,0%	97,0%
Pays de la Loire	457	0,0%	2,8%	46,4%	50,8%	2,8%	97,2%
Auvergne-Rhône-Alpes	1006	0,0%	2,5%	45,3%	52,2%	2,5%	97,5%
Normandie	428	0,0%	2,3%	41,4%	56,3%	2,3%	97,7%

4. Commerces généralistes

Régions	Nombre de contrôles	A corriger de manière urgente	A améliorer	Satisfaisant	Très satisfaisant	A corriger + A améliorer	Satisfaisant + Très satisfaisant
DOM TOM	112	1,8%	17,0%	68,8%	12,5%	18,8%	81,3%
Bourgogne-Franche-Comté	22	0,0%	13,6%	54,5%	31,8%	13,6%	86,4%
Centre Val de Loire	22	0,0%	9,1%	59,1%	31,8%	9,1%	90,9%
Ile de France	792	0,1%	8,0%	42,4%	49,5%	8,1%	91,9%
Total général	1923	0,2%	7,8%	49,1%	42,9%	8,0%	92,0%
Nouvelle Aquitaine	176	0,6%	7,4%	57,4%	34,7%	8,0%	92,0%
Grand Est	38	0,0%	7,9%	39,5%	52,6%	7,9%	92,1%
Pays de la Loire	52	0,0%	7,7%	42,3%	50,0%	7,7%	92,3%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	72	0,0%	6,9%	45,8%	47,2%	6,9%	93,1%
Hauts de France	97	0,0%	6,2%	52,6%	41,2%	6,2%	93,8%
Normandie	83	0,0%	6,0%	47,0%	47,0%	6,0%	94,0%
Auvergne-Rhône-Alpes	138	0,0%	5,8%	49,3%	44,9%	5,8%	94,2%
Corse	60	0,0%	5,0%	23,3%	71,7%	5,0%	95,0%
Occitanie	164	0,0%	4,3%	56,1%	39,6%	4,3%	95,7%
Bretagne	95	0,0%	4,2%	49,5%	46,3%	4,2%	95,8%

5. Boulangeries-pâtisseries

Régions	Nombre de contrôles	A corriger de manière urgente	A améliorer	Satisfaisant	Très satisfaisant	A corriger + A améliorer	Satisfaisant + Très satisfaisant
Bourgogne-Franche-Comté	28	7,1%	50,0%	32,1%	10,7%	57,1%	42,9%
Pays de la Loire	44	0,0%	22,7%	52,3%	25,0%	22,7%	77,3%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	102	1,0%	19,6%	41,2%	38,2%	20,6%	79,4%
Auvergne-Rhône-Alpes	141	0,0%	19,9%	57,4%	22,7%	19,9%	80,1%
Ile de France	447	0,2%	19,2%	44,5%	36,0%	19,5%	80,5%
Occitanie	38	2,6%	15,8%	65,8%	15,8%	18,4%	81,6%
Nouvelle Aquitaine	55	0,0%	18,2%	38,2%	43,6%	18,2%	81,8%
Total général	1141	0,8%	15,90%	52,30%	31,00%	16,7%	83,3%
Normandie	48	0,0%	14,6%	60,4%	25,0%	14,6%	85,4%
Centre Val de Loire	22	0,0%	13,6%	72,7%	13,6%	13,6%	86,4%
Hauts de France	70	0,0%	12,9%	71,4%	15,7%	12,9%	87,1%
Bretagne	70	0,0%	8,6%	61,4%	30,0%	8,6%	91,4%
Grand Est	37	0,0%	8,1%	67,6%	24,3%	8,1%	91,9%
Corse	21	0,0%	0,0%	28,6%	71,4%	0,0%	100,0%
DOM TOM	18	0,0%	0,0%	38,9%	61,1%	0,0%	100,0%