



**Enquête sur la mise en transparence des résultats  
des contrôles sanitaires officiels dans les restaurants.**

Dossier de presse

Février 2016

## CONTEXTE DE L'ENQUETE

### La sécurité sanitaire, un enjeu majeur.

En matière de risque microbiologique lié à l'alimentation<sup>1</sup>, il y a eu d'importants progrès au cours des dernières décennies. On estime ainsi que le nombre de décès par intoxications alimentaires serait passé de 15 000 dans les années 50 à 150 par an aujourd'hui en France. Cependant, la sécurité sanitaire n'est pas un acquis, elle nécessite une vigilance continue de l'ensemble des acteurs, du producteur agricole au consommateur en passant par les industriels et les distributeurs. En effet, avec la mondialisation des échanges, la chaîne alimentaire est exposée à des risques plus difficiles à maîtriser. Par ailleurs, un problème sanitaire survenant sur un lot donné chez un industriel peut affecter des centaines de milliers de consommateurs. Enfin, dans nos sociétés fortement médiatisées, tout incident sanitaire affecte fortement la confiance des consommateurs et les comportements d'achat avec des conséquences économiques non négligeables.

Les professionnels ont l'obligation de mettre en place des autocontrôles et des procédures d'analyse et de maîtrise des risques. Ces principes ont été actés dans la réglementation européenne avec l'adoption en 2002 d'un ensemble de règlements connu sous le nom de « Paquet hygiène ». Toutefois, nous souhaitons rappeler que cette responsabilisation des professionnels ne saurait suffire à garantir la fiabilité des denrées aux yeux des consommateurs. Des contrôles et des inspections officiels, suivis le cas échéant de sanctions, sont indispensables. En la matière, il faut noter que les responsabilités sont partagées en France entre les services du ministère de l'Agriculture (Direction général de l'alimentation) qui a notamment en charge la sécurité des denrées d'origine animale (viande, produits laitiers, œufs) et Bercy (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) qui gère la sécurité sur les denrées végétales.

### Un manque de transparence concernant les contrôles en matière de sécurité sanitaire.

Face à un manque de transparence en matière de contrôles, la CLCV demande depuis de nombreuses années que les services œuvrant sur le sujet se coordonnent pour publier annuellement un tableau de bord interministériel des contrôles et inspections réalisés dans les différentes branches de l'agroalimentaire. Ces données permettraient de suivre l'évolution de la pression de contrôle, leurs fréquences par type d'opérateur ainsi que les résultats desdits contrôles (le pourcentage de non-conformité notamment).

Il est nécessaire d'établir une transparence dans ce que fait l'Etat en la matière afin de restaurer la confiance des consommateurs.

En effet, nous noterons que les consommateurs sont méfiants envers leur alimentation mais également envers les acteurs concernés, notamment les transformateurs, distributeurs, les

---

<sup>1</sup> Le risque microbiologique est lié à la présence de bactéries ou de virus dans les aliments qui peuvent entraîner des intoxications alimentaires. Parmi les agents responsables de ces intoxications figurent les bactéries comme les salmonelles, les listeria, E. coli et des virus comme celui de l'hépatite A. La maîtrise du risque microbiologique n'est qu'un des enjeux de la sécurité sanitaire des aliments qui doit prendre aussi en compte les risques chimiques (résidus de pesticides ou de polluants, sécurité des additifs), etc.

hommes politiques, les administrations, les experts et les médias. Plus de transparence de la part des pouvoirs publics pourrait peut-être améliorer quelque peu la situation.

Nous tenons également à souligner le fait qu'une mise en transparence a été recommandée par C. Babusiaux et M. Guillou dans leur rapport sur l'évaluation de la politique de sécurité sanitaire des aliments.

### Vers une mise en transparence des résultats des contrôles.

L'article 45 (I.1.) de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF)<sup>2</sup> prévoit que « *les résultats des contrôles effectués en application du plan national de contrôles officiels pluriannuel sont rendus publics selon des modalités fixées par voie réglementaire* ». Ainsi, la loi impose de rendre publics les résultats des contrôles réalisés dans le cadre du plan national de contrôles officiels pluriannuels (PNCOPA). Les modalités de cette mise en transparence seront précisées par décret en conseil d'Etat.

Pour la CLCV, cette mesure va dans le bon sens, même si nous souhaitons qu'elle soit élargie à l'ensemble des contrôles officiels, qu'ils soient réalisés par le ministère de l'Agriculture, de la répression des fraudes, de la santé ou par d'autres administrations (gendarmerie, etc.).

Afin de préciser les modalités de cette mise en transparence, le ministère de l'Agriculture a mis en place une expérimentation relative à la mise en transparence des résultats des contrôles sanitaires officiels effectués dans les restaurants à Paris et Avignon (cf. partie suivante). De plus, un sondage en ligne a permis de recueillir l'avis du public. Et, parallèlement à cette expérimentation, une étude d'impact a été lancée.

Les résultats de l'expérimentation (résultats des contrôles accessibles via une carte interactive sur Internet et enquête en ligne) et de l'étude d'impact seront pris en compte pour construire le dispositif général.

Un groupe de travail auquel la CLCV participe a également été mis en place afin de travailler sur le projet de décret relatif à la mise en œuvre de cette transparence.

L'expérimentation menée dans les restaurants représente une étape dans la construction du dispositif et, de l'aveu de Stéphanie Flauto, sous-directrice de la sécurité sanitaire des aliments à la Direction générale de l'alimentation (DGAL), « *cette démarche répond à une demande générale de la société pour plus de transparence* ». L'hygiène serait même le premier critère de choix des consommateurs lorsqu'ils vont au restaurant, devant la qualité des plats. L'objectif étant d'augmenter le niveau général d'hygiène et de contribuer à restaurer la confiance des consommateurs.

Il faut savoir que la mise en transparence des résultats des contrôles officiels dans les restaurants existe déjà dans certains pays ou villes (Royaume-Uni, Danemark, Pays-Bas, New-York, etc.). Selon les pays ou villes, la nature des informations (rapport complet, évaluation simplifiée, condamnations, etc.) et le vecteur de publicité (affichage, mise en ligne sur Internet) sont très différents (annexe 1). Cette mise en transparence s'est traduite au fil du temps par une amélioration du niveau général d'hygiène dans les établissements, car logiquement, ceux qui n'obtiennent pas un score acceptable mettent tout en œuvre pour passer au niveau d'hygiène « bon » et y rester.

---

<sup>2</sup> Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

A New-York par exemple, où un système de notation par lettres (A, B, C) existe depuis 5 ans, le City Department of Health considère que les restaurants de la ville n'ont jamais été aussi propres. Ils sont d'ailleurs désormais 60 % à obtenir la meilleure note, A, lors de leur inspection initiale. D'après Mary Bassett, commissaire à la santé de la ville, cela a réduit considérablement la probabilité de contracter une maladie d'origine alimentaire au restaurant. Par exemple, entre 2010 (avant la mise en place du dispositif) et 2014, il y a eu une baisse de 24 % des cas de salmonelles signalés au ministère de la Santé.

Il en est de même au Danemark où une amélioration des pratiques en matière d'hygiène a été constatée. En effet, le taux de conformité lors des contrôles officiels est passé de 70 % en 2002 à 83 % en 2014<sup>3</sup>.

Face aux enjeux forts que représentent l'amélioration de la sécurité sanitaire dans les établissements de la chaîne alimentaire et la transparence envers les consommateurs, nous avons analysé certains aspects de la phase d'expérimentation mise en œuvre en France concernant les résultats des contrôles officiels dans les restaurants à Paris et à Avignon.

---

<sup>3</sup> Source : Centre d'études et de prospective, analyse n°85 de novembre 2015 - Diffusion au public des résultats des contrôles sanitaires officiels : enseignements d'une comparaison internationale.

## ENQUETE

### L'expérimentation dans les restaurants.

De juillet à décembre 2015, le ministère de l'Agriculture a réalisé une expérimentation (dont les modalités ont été fixées par décret<sup>4</sup>) à Paris et Avignon. Dans le cadre de cette expérimentation, avant de se rendre dans un restaurant, les personnes habitant ou étant de passage sur Paris ou Avignon pouvaient vérifier sur les cartes interactives publiées sur le site du ministère si le restaurant en question avait obtenu un niveau d'hygiène bon, acceptable ou s'il devait mettre en place des mesures correctives afin d'améliorer la situation (annexe 2).

Le lien (toujours actif) menant aux cartes interactives sur le site du ministère était le suivant : <http://agriculture.gouv.fr/experimentation-de-la-mise-en-transparence-des-contrôles-officiels-en-restauration-commerciale-paris>

Les données disponibles étaient le nom, l'adresse du restaurant, la date de la dernière inspection et le niveau d'hygiène du restaurant schématisé par un « feu tricolore » avec 3 niveaux de bleu (annexe 3).

À Paris, les résultats des contrôles étaient disponibles pendant une période de trois mois après le contrôle. À Avignon, ils l'étaient pendant une période d'une année après le contrôle.

Rien n'obligeait le restaurateur à afficher les résultats obtenus lors du dernier contrôle sur sa porte ou sa vitrine. Néanmoins, il pouvait s'il le souhaitait, apposer sur sa devanture une affiche contenant un QR-Code qui, après avoir été flashé, redirigeait sur le site internet du ministère (annexe 4).

Remarque : les cartes interactives sont toujours disponibles sur le site du ministère.

### Notre enquête.

Nous avons cherché à avoir un aperçu des résultats concernant l'hygiène dans les restaurants à Paris et Avignon. Les résultats pour Paris étant plus nombreux, nous avons également choisi de nous concentrer sur ces derniers afin de déterminer si un quartier était à privilégier plus qu'un autre lorsque l'on était à la recherche d'un restaurant ayant reçu une bonne « note ». En nous focalisant sur les restaurants ayant reçu « une mauvaise note », nous avons également cherché à savoir si certains restaurants étaient plus sujets que d'autres à des non-conformités relatives à l'hygiène. Enfin, nous avons voulu savoir si la transparence s'affichait en devanture, et si l'on pouvait donc vérifier l'hygiène d'un établissement juste avant d'en passer la porte.

Parmi les restaurants contrôlés dont les résultats figuraient sur le site internet du ministère de l'Agriculture, nos enquêteurs de Paris et du Vaucluse ont donc regardé si certains restaurateurs affichaient le QR code sur la devanture de leurs établissements.

---

<sup>4</sup> Décret n°2015-189 du 18 février 2015 relatif à l'expérimentation de la mise en transparence des résultats des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la restauration commerciale à Paris et Avignon.

## Les résultats.

### **Pression de contrôles : peut mieux faire.**

Fin janvier, les résultats de près de 560 restaurants parisiens et 210 restaurants sur Avignon et ses environs (dont environ 170 sur Avignon même) figuraient sur le site du ministère de l'Agriculture.

Environ 1 470 restaurants parisiens ont été inspectés durant l'expérimentation<sup>5</sup>, cependant au bout de 3 mois les résultats des contrôles disparaissaient du site. Nous considérons que ce choix n'a pas permis aux consommateurs de disposer des résultats suffisamment longtemps et a entravé la mise en place d'une réelle transparence.

La majeure partie des contrôles ayant été faite à Avignon, nous nous focaliserons sur ceux-ci dans la suite de l'étude sans prendre en compte ceux effectués en périphérie.

Si on considère que Paris comprend environ 13.600 restaurants<sup>6</sup>, nous ne disposons que des résultats des contrôles d'environ 11 % des restaurants parisiens. En prenant en compte le fait qu'un résultat disponible sur le site ne l'était plus 3 mois après, ce pourcentage ne traduit pas réellement la transparence faite qui est bien moindre.

Pour Avignon, en considérant qu'il existe environ 520 restaurants (tous types confondus)<sup>7</sup>, la transparence des résultats des contrôles a concerné environ 33 % des restaurants avignonnais.

En observant les cartes ci-dessous, nous constatons que certaines « zones » n'ont pas été contrôlées voire très peu. A Paris comme à Avignon, les contrôles ont été plus importants au cœur des villes. Certes, la fréquence des contrôles varie selon différents paramètres (âge des établissements, localisation, nature de la cuisine servie ou du produit fabriqué, etc.), cependant cela ne doit pas limiter les contrôles dans certaines zones. En effet, les consommateurs sont en droit d'avoir des informations sur les restaurants se situant à proximité de chez eux ou de leur travail (notamment pour les repas pris le midi), même si ces derniers sont « moins à risques ».

Ce constat nous amène à nous interroger sur la pression de contrôle existante. En effet, même si 60 nouveaux postes ont été créés en 2015 et que 4 800 agents sont affectés à la sécurité sanitaire, nous pensons qu'elle n'est probablement pas suffisante. D'ailleurs, il faut noter que le personnel de la préfecture de police de Paris a été mobilisé afin d'effectuer les contrôles sanitaires dans le cadre de l'expérimentation. Que se passera-t-il sur Paris lorsque l'expérimentation sera terminée ? Sans agents supplémentaires, nous pouvons craindre une diminution des contrôles actuels dans les restaurants.

Toutefois, le ministère considère que la transparence ne doit « *pas générer de nouvelles charges, que ce soit pour les professionnels, les consommateurs ou l'Etat* ». Il n'est donc pas prévu a priori de renforcer les contrôles.

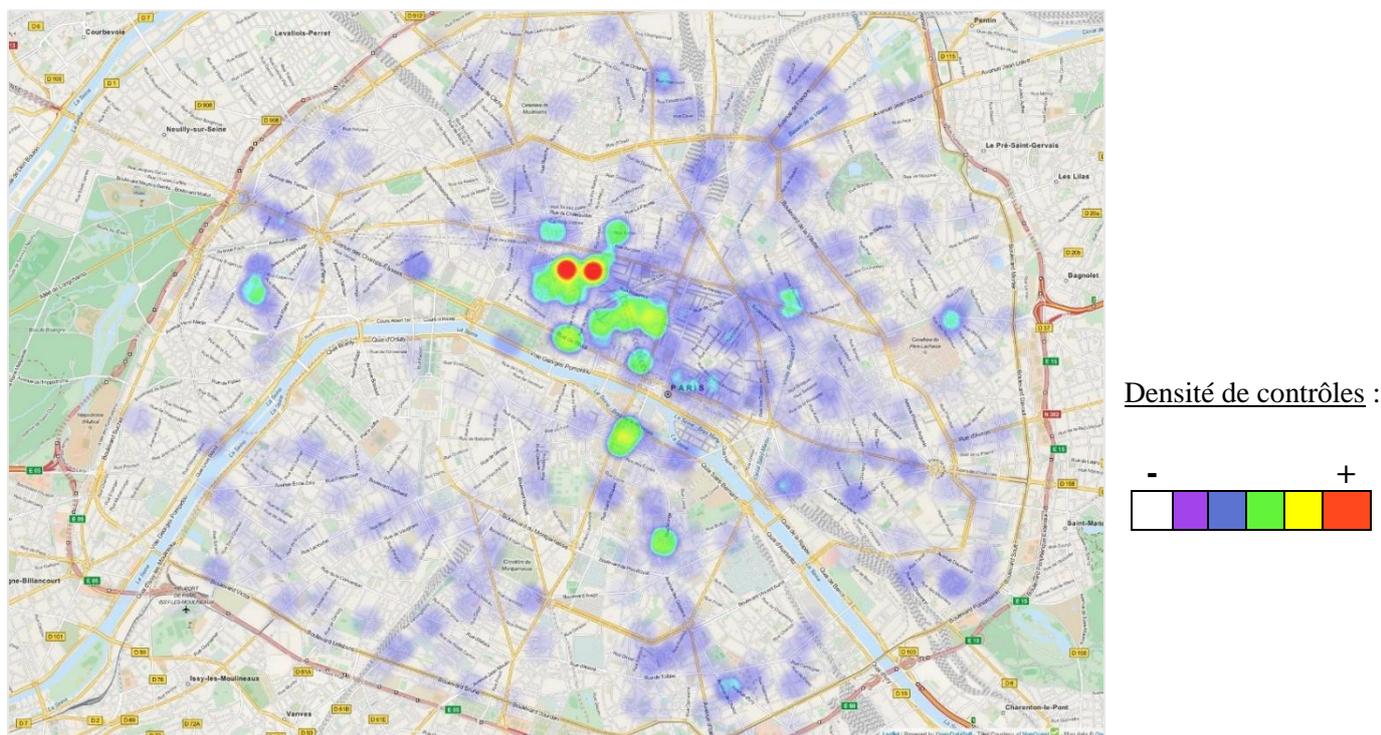
---

<sup>5</sup> Nombre issu de notre relevé exhaustif des restaurants inspectés et mis en ligne du 12 juillet au 31 décembre 2015. Nous ne pouvons pas exclure le fait que des restaurants aient été inspectés et mis en ligne avant cette date.

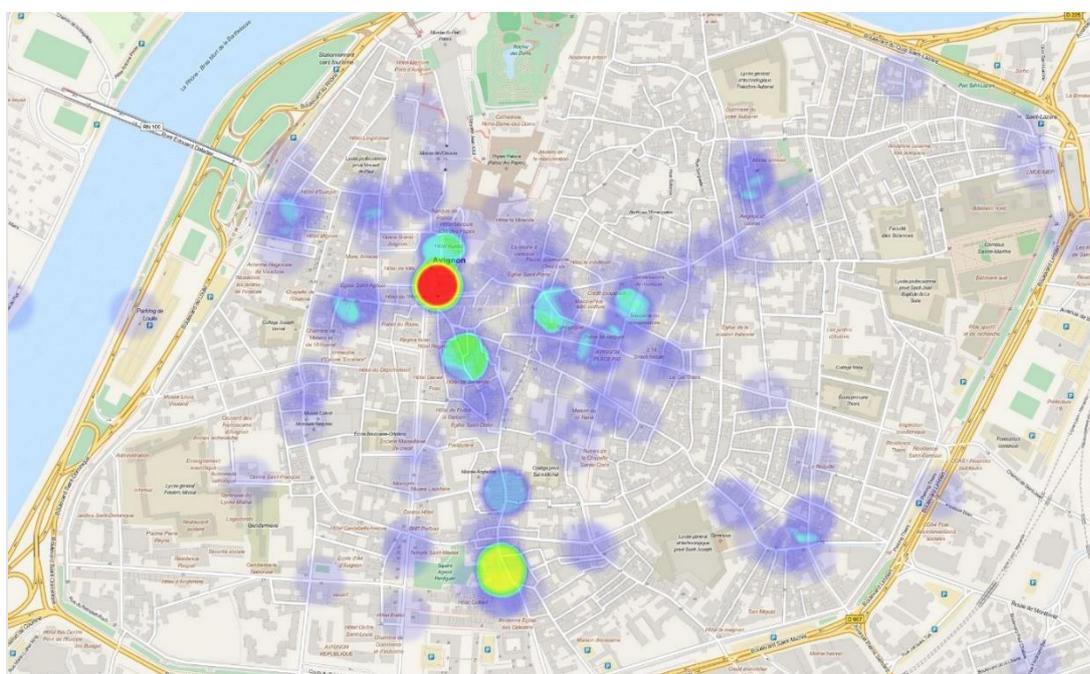
<sup>6</sup> En 2013, le Greffe du Tribunal de Commerce de Paris dénombrait 13.643 restaurants actifs.

<sup>7</sup> D'après la chambre de commerce et de l'industrie du Vaucluse.

**Figure 1 :** Représentation de la densité de contrôles dans la ville de Paris (au 19 novembre 2015).



**Figure 2 :** Représentation de la densité de contrôles dans la ville d'Avignon (au 19 novembre 2015).



Remarque :

Des cartes plus quantitatives reflétant les mêmes résultats que ceux présents sur les cartes ci-dessus ont été mises en annexes 5 et 6.

### Hygiène : résultats passables.

**34 % des restaurants parisiens contrôlés avec un niveau bon et 62 % sur Avignon.**

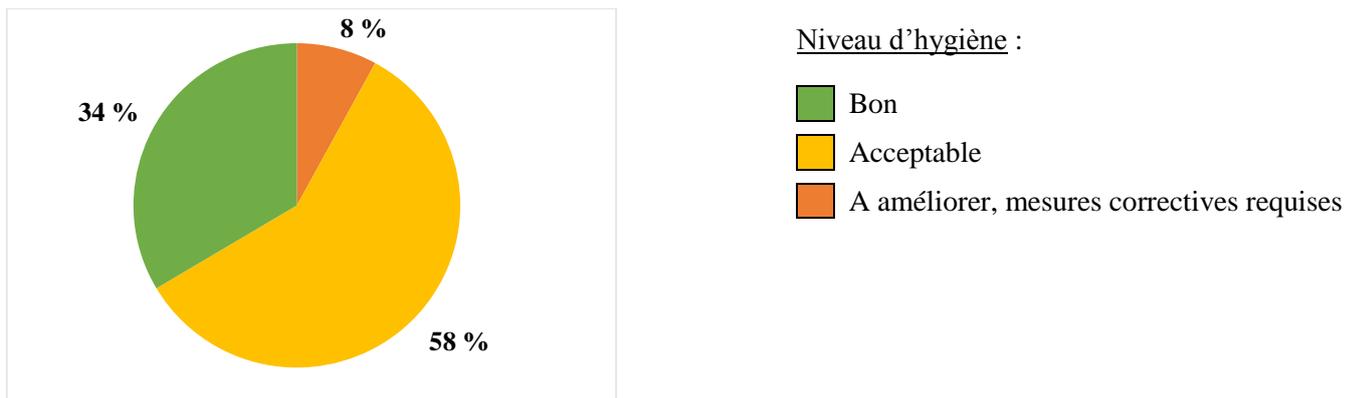
Les diagrammes suivants illustrent les notes reçues par les établissements parisiens et avignonnais concernant l'hygiène.

A Paris, seulement 34 % des établissements ont obtenu un niveau d'hygiène « bon ». Un peu plus de la moitié ont obtenu un niveau « acceptable » et 8 % un niveau d'hygiène « à améliorer ». Rappelons que la note « à améliorer » signifie que les établissements sont mis en demeure de procéder à des mesures correctives. Ces résultats ne sont donc pas de nature à rassurer les consommateurs.

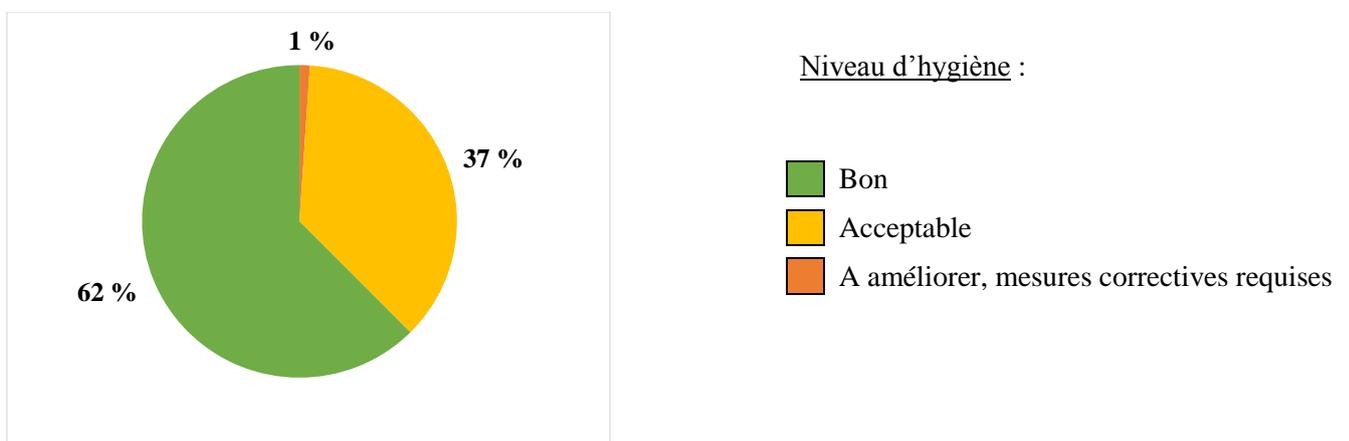
Sur Avignon, les notes sont bien meilleures : 62 % ont obtenu un niveau d'hygiène « bon », 37 % un niveau « acceptable » et 1 % un niveau « à améliorer ».

Globalement, nous considérons que ces résultats ne sont pas acceptables et souhaitons un renforcement des contrôles au niveau des restaurants.

**Figure 3 :** Pourcentage d'établissements parisiens dont les résultats des contrôles relatifs à l'hygiène sont : bon, acceptable ou à améliorer (période : du 12 juillet à fin décembre 2015, soit sur environ 1 500 restaurants).



**Figure 4 :** Pourcentage d'établissements avignonnais dont les résultats des contrôles relatifs à l'hygiène sont : bon, acceptable, à améliorer (période : du 12 juillet à fin décembre 2015, soit sur environ 200 restaurants).

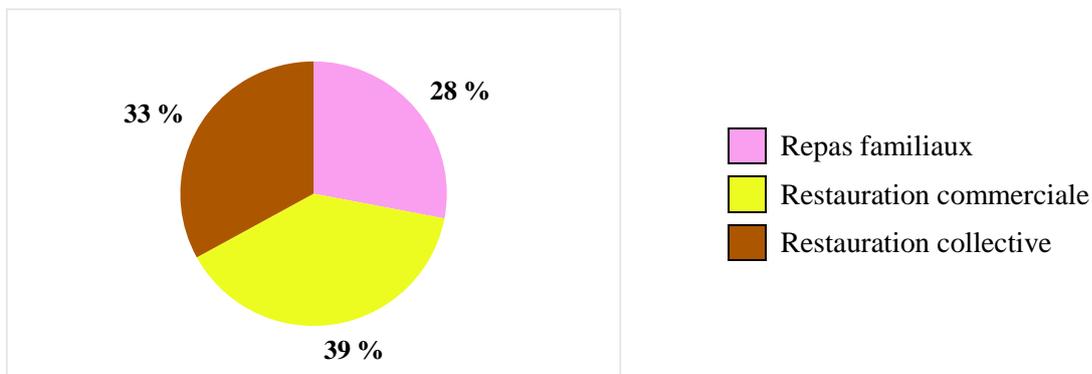


Remarque : une notation en 3 classes ne permet pas de discriminer très finement les restaurants en fonction de leur niveau d'hygiène puisque nombreux sont ceux qui vont se retrouver dans la classe du milieu (ici acceptable). Le ministère de l'Agriculture envisage d'ailleurs de créer 4 classes, ce que nous soutenons.

A ce niveau, il est important d'avoir en mémoire les chiffres publiés par l'Institut de veille sanitaire (InVS), en 2013, 1 346 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)<sup>8</sup> ont été déclarés en France, affectant 10 602 personnes, dont 643 ont été hospitalisées et 2 sont décédées. Les trois agents pathogènes le plus fréquemment impliqués étaient *Staphylococcus aureus* (31 %), *Bacillus cereus* (23 %) et *Salmonella* (11 %).

De plus, en 2013, la part des TIAC en restauration commerciale (39 %) a largement dépassée celle des TIAC déclarées dans le cadre de repas familiaux (28 %). Par rapport à 2012, le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration commerciale et collective a augmenté de 8 et 25 %, respectivement, en 2013.

**Figure 5** : Lieux de survenue des TIAC en 2013, source inVS.



Le nombre et la part des TIAC déclarées en restauration commerciale continue à augmenter depuis 2002 (annexe 7). Cette augmentation est observée dans un contexte de diminution de contrôle des établissements en raison des baisses des effectifs dédiés aux contrôles. Et, bien que les causes ne soient pas totalement déterminées, l'augmentation du nombre de TIAC liées à la restauration commerciale n'est pas de nature à rassurer les consommateurs et nécessite qu'on s'en préoccupe.

A titre de remarque, nous pouvons également citer que les pratiques dénoncées par les consommateurs relatives au secteur de la restauration concernent principalement les règles générales d'hygiène des denrées et les règles générales d'hygiène des établissements<sup>9</sup>.

<sup>8</sup> Un foyer de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est défini par l'apparition d'au moins deux cas similaires (en général un symptôme gastro-intestinal) qui ont la même origine. En France, les TIAC sont à déclaration obligatoire pour les médecins et les établissements de restauration collective à caractère social.

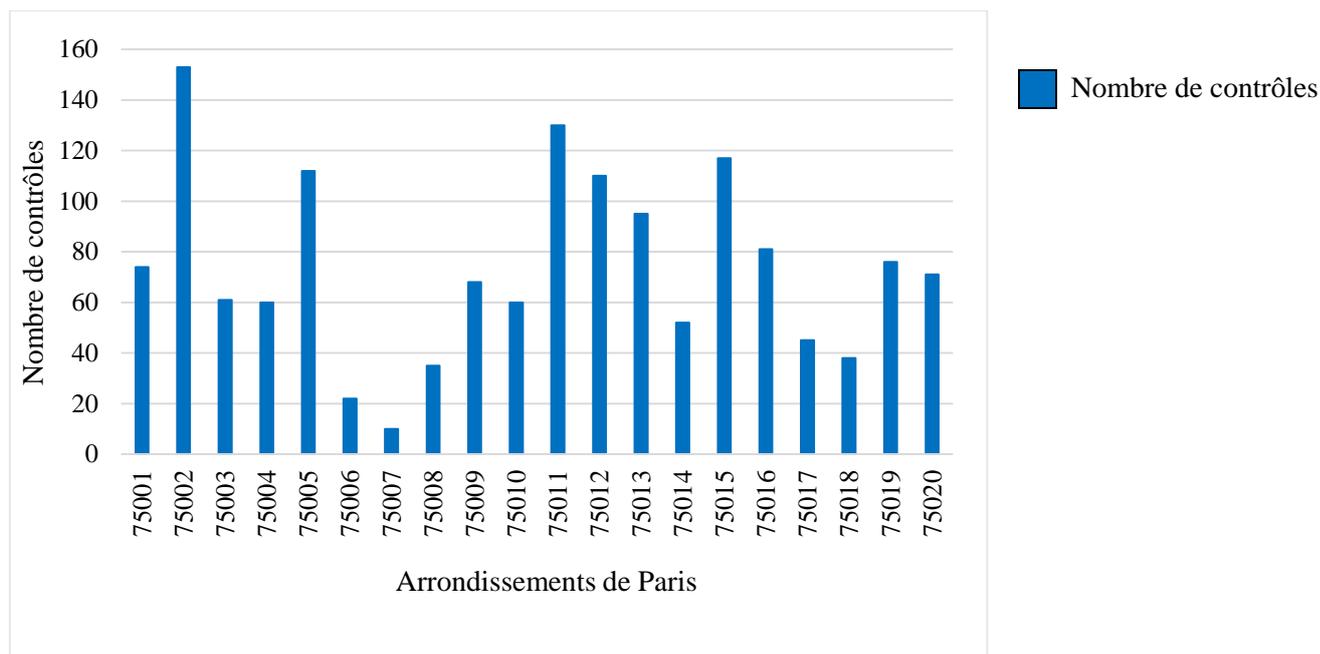
<sup>9</sup> Dgcrf-éco.2014. Le secteur de la restauration commerciale : données économiques, évolution des prix et du nombre de plaintes du secteur.

## « Cartographie » des restaurants parisiens.

### En fonction des arrondissements.

La figure ci-dessous montre que le 2<sup>e</sup> arrondissement est l'arrondissement dans lequel il y a eu le plus de contrôles (environ 150 contrôles). Les 11<sup>e</sup>, 15<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 12<sup>e</sup> ont également été les plus contrôlés (plus de 105 restaurants contrôlés). A l'inverse, les 7<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> arrondissements sont les moins contrôlés (moins de 25 restaurants contrôlés).

**Figure 6** : Nombre de contrôles dans les différents arrondissements de Paris (période : du 12 juillet à fin décembre 2015, soit sur environ 1 500 restaurants)



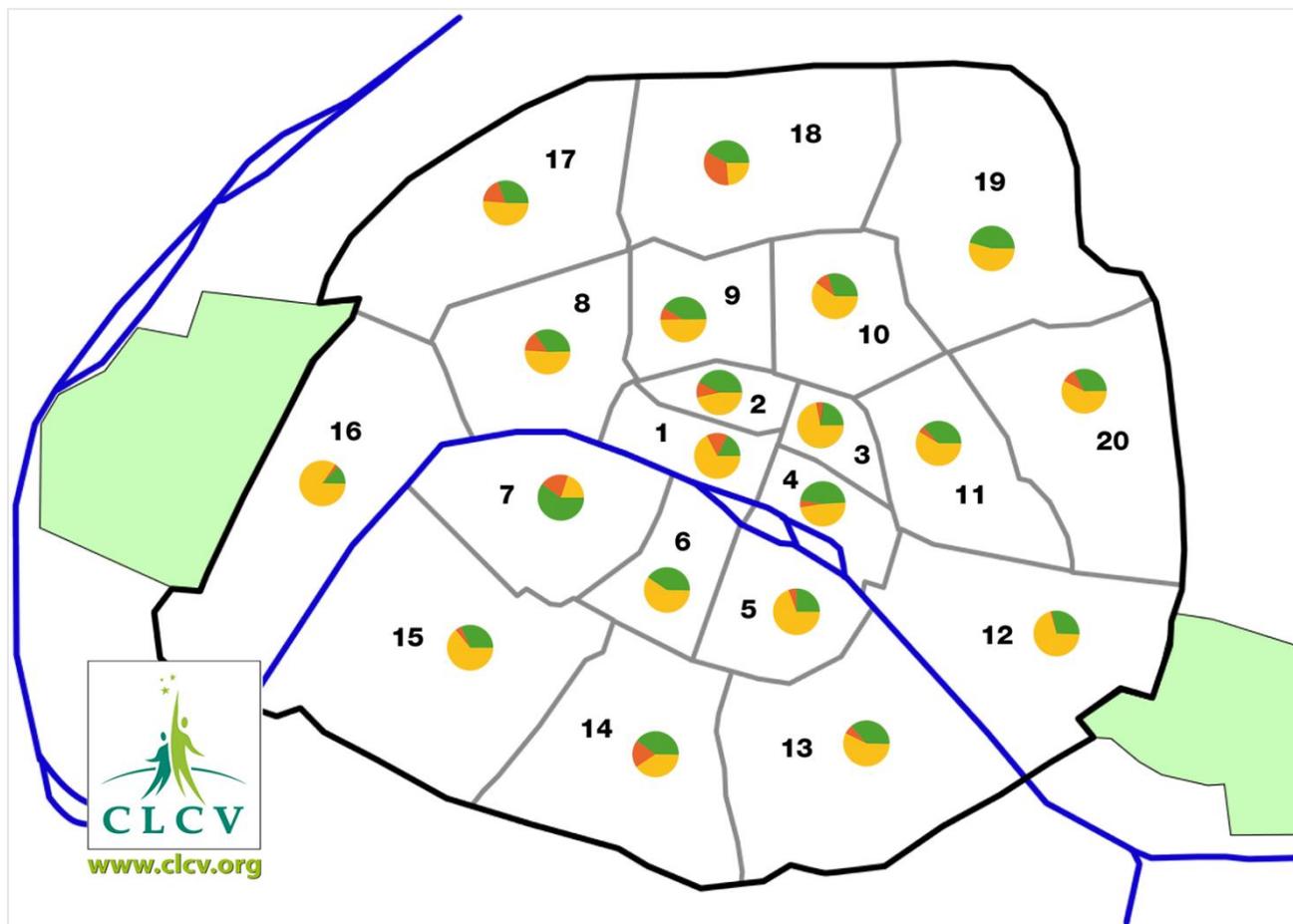
La carte ci-dessous (figure 7) représente les résultats des contrôles effectués dans les restaurants parisiens en fonction des arrondissements.

Nous constatons que dans l'ensemble des arrondissements à l'exception du 7<sup>e</sup> arrondissement, moins de la moitié des restaurants ont obtenu le niveau d'hygiène « bon », ce qui représente une situation non-satisfaisante, voire préoccupante.

Dans le meilleur des cas, à savoir dans le 7<sup>e</sup> arrondissement, 60 % des restaurants ont obtenu le niveau « bon » et dans le pire des cas, c'est-à-dire dans le 16<sup>e</sup>, seulement 14 % l'ont obtenu. Toutefois, ce constat est à relativiser dans la mesure où dans certains arrondissements, très peu de contrôles ont été effectués (cf. diagramme ci-dessus).

En outre, on pourrait penser que le 18<sup>e</sup> est l'arrondissement où le niveau d'hygiène dans les restaurants est le moins bon (34 % des restaurants contrôlés dans cet arrondissement ont obtenu le niveau « à améliorer »). Cependant, au vu des faibles contrôles dans cet arrondissement, nous ne pouvons pas l'affirmer.

**Figure 7** : Résultats des contrôles effectués dans les restaurants parisiens en fonction des arrondissements (période : du 12 juillet à fin décembre 2015, soit sur environ 1 500 restaurants).



- Niveau d'hygiène : bon
- Niveau d'hygiène : acceptable
- Niveau d'hygiène : à améliorer, mesures correctives requises

La carte ci-dessus ne renseigne pas les consommateurs sur les arrondissements à éviter ou au contraire ceux à privilégier en termes d'hygiène (au vu du nombre de restaurants contrôlés). Nous avons donc cherché parmi les restaurants les plus mal notés à savoir si un type de restaurants était plus à éviter qu'un autre.

### En fonction du type de restaurants.

Nous avons cherché à identifier le « type » de restaurants ayant obtenu une note d'hygiène « à améliorer ».

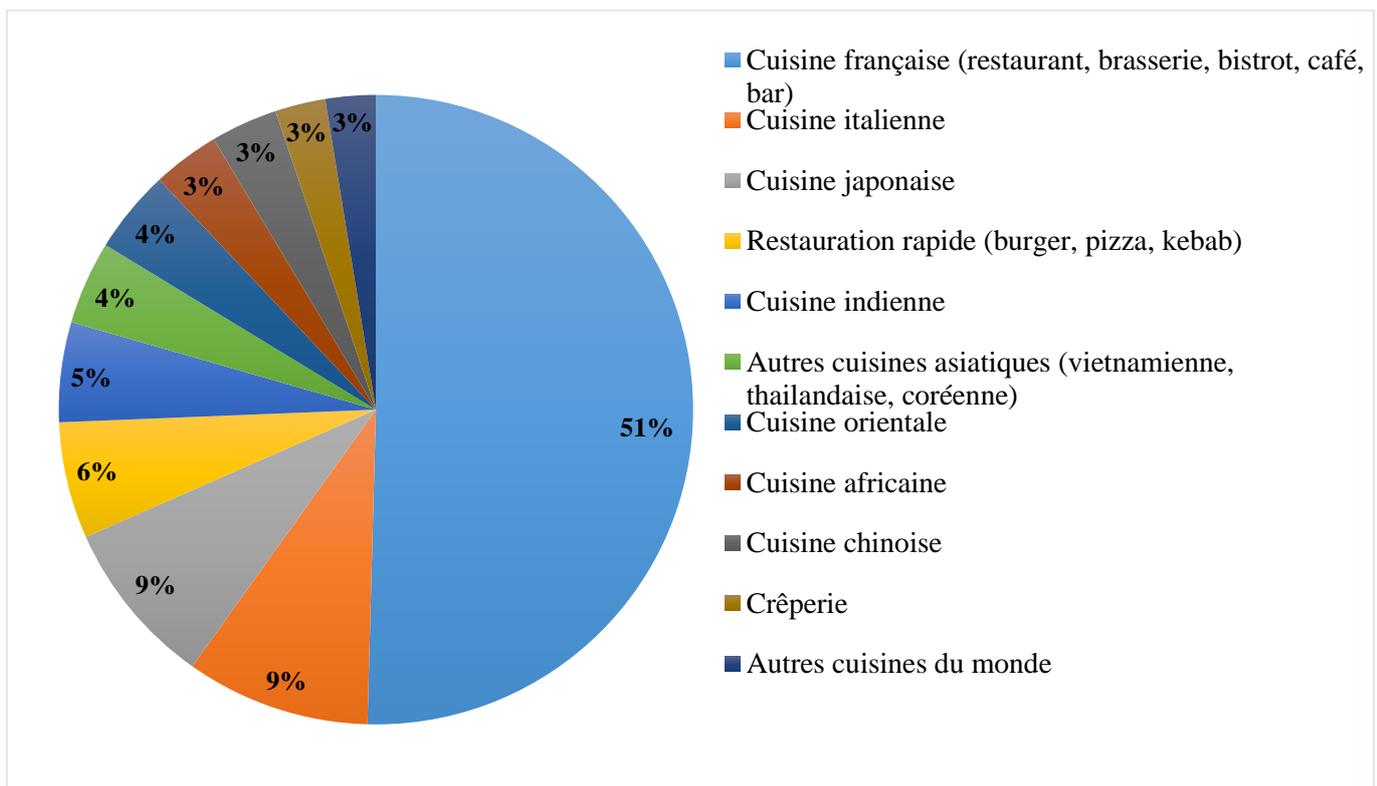
Au vu du diagramme ci-dessous, les restaurants les plus mal notés d'un point de vue de l'hygiène sont de tous types : cuisine française, italienne, asiatique, restauration rapide, etc.

De plus, il semblerait que les restaurants servant une cuisine française soient davantage concernés par les problèmes d'hygiène que les autres établissements.

Ces résultats sont à relativiser dans la mesure où le nombre de restaurants ayant reçu une note d'hygiène « à améliorer » est faible (environ 120 établissements) et que nous manquons d'informations notamment sur le nombre total de restaurants servant une cuisine française, italienne, asiatique, restauration rapide, etc. à Paris.

Nous pouvons toutefois noter que certains des établissements les plus mal notés sont en cours de fermeture.

**Figure 8 :** Pourcentage de restaurants ayant reçu une note d'hygiène « à améliorer » en fonction des « types » de cuisine (période : du 12 juillet à fin décembre 2015, soit sur environ 120 restaurants).



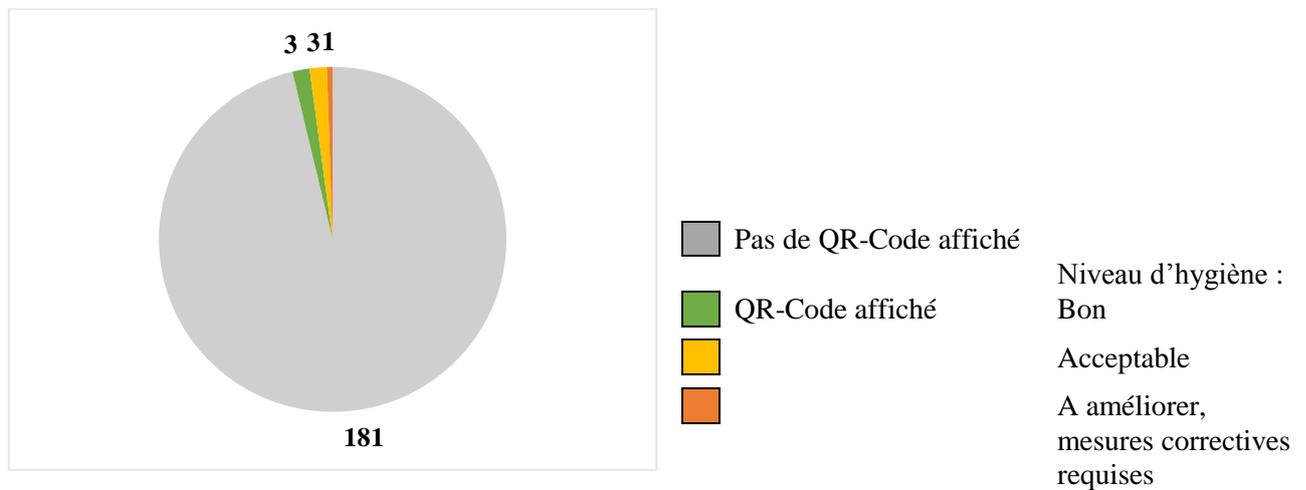
Il ne semble pas exister de « critères » qui permettraient aux consommateurs de se méfier d'un type de restaurants plus que d'un autre. Par conséquent, la mise à disposition des résultats relatifs aux contrôles sanitaires officiels directement sur les devantures représente une avancée majeure pour l'information des consommateurs.

**Affichage : quasi-inexistant.**

La liste des restaurants à vérifier a été établie de manière tout à fait aléatoire (c'est-à-dire sans ciblage particulier) afin d'avoir un échantillon, le plus représentatif de la situation.

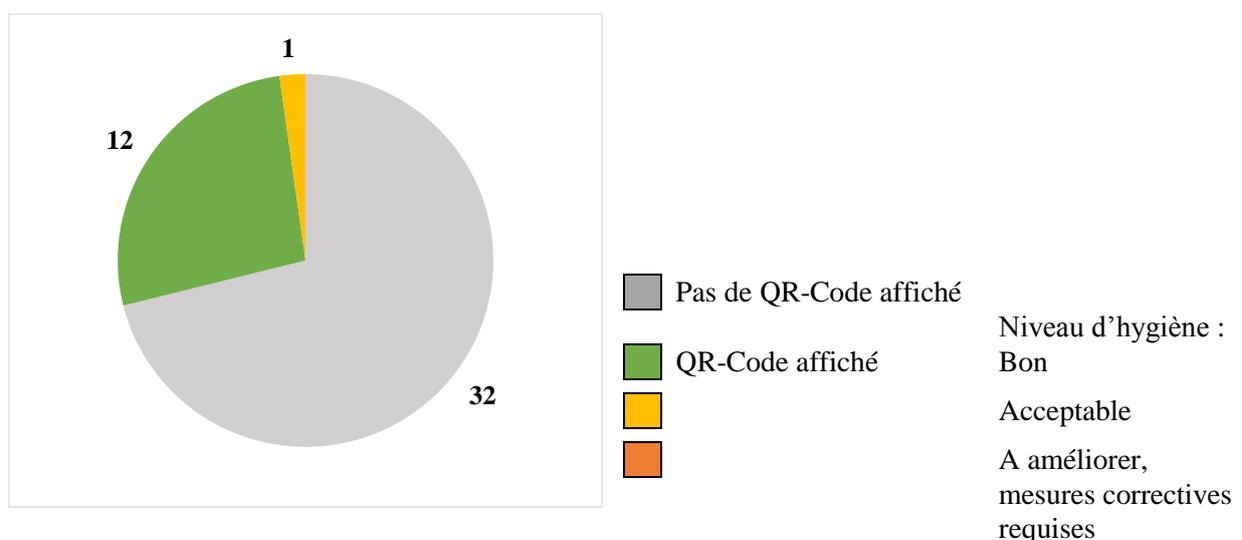
A Paris, 188 relevés de restaurants ont été effectués, ce qui représente environ 13 % de l'ensemble des restaurants parisiens contrôlés (du 12 juillet au 31 décembre 2015). Sur cet échantillon, moins de 4 % affichaient les résultats sous la forme du QR-Code.

**Figure 9 :** Diagramme représentant le nombre de restaurants n'affichant pas le QR-Code et le nombre l'affichant en distinguant les résultats aux contrôles sanitaires obtenus par ces derniers.



A Avignon, 45 relevés de restaurants ont été effectués, ce qui représente plus de 20 % de l'ensemble des restaurants avignonnais contrôlés (du 12 juillet au 31 décembre 2015). Sur cet échantillon, 29 % seulement affichaient les résultats sous la forme du QR-Code.

**Figure 10 :** Diagramme représentant le nombre de restaurants n'affichant pas le QR-Code et le nombre l'affichant en distinguant les résultats aux contrôles sanitaires obtenus par ces derniers.



Du fait que rien n'obligeait les restaurateurs à afficher les résultats obtenus lors du dernier contrôle sur leur porte ou vitrine, peu ont mis en avant cette mention, ce que nous regrettons fortement.

Les restaurants affichant le QR-Code sur leur devanture étaient principalement des restaurants qui avaient obtenu la meilleure note « bon » aux contrôles sanitaires. Toutefois, certains restaurants ayant reçu la note « acceptable » voire « à améliorer » (à Paris) affichaient le QR-Code.

Nous pensons que l'affichage des résultats peut être un levier efficace d'amélioration de l'hygiène dans le secteur de la restauration puisque les professionnels devraient chercher à être favorablement référencés. Ainsi nous sommes en faveur d'une mise en transparence des résultats des contrôles directement sur la devanture des établissements sous la forme d'un logo. En effet, la lecture du QR-Code nécessite un smartphone.

Durant les relevés, nous avons constaté que certains restaurateurs affichaient déjà sur leur devanture un nombre important d'informations, comme par exemple : le fait qu'ils acceptent les chèques déjeuner (« chèques déjeuner », « ticket restaurant », « chèque de table », etc.), la localisation via mappy, le fait d'être équipé d'un défibrillateur cardiaque, certaines distinctions ou prix obtenus (« guide du routard », « trip advisor », etc.), articles de journaux, etc.

Parfois, ces informations ont rendu moins visible le QR-Code. Etant en faveur de la mise en place des résultats des contrôles sous la forme d'un logo directement accessible sur la devanture des restaurants, il faudra être vigilant à ce que ce logo soit facilement repérable (taille suffisante) en plus d'être facilement compréhensible.

## Conclusion

La mise en transparence des résultats des contrôles officiels s'inscrit dans une dynamique européenne et internationale et il est important que la France y prenne part.

Nous considérons que cette transparence peut contribuer, d'une part, à restaurer la confiance des consommateurs et, d'autre part, à améliorer le niveau général d'hygiène dans les établissements.

En France, une expérimentation sur la mise en transparence des résultats des contrôles sanitaires officiels a eu lieu dans les restaurants. Nous trouvons que cette démarche va dans le bon sens. Toutefois, au vu des conditions dans lesquelles elle a été menée : résultats disponibles seulement 3 mois sur Paris, affichage volontaire via un QR-Code sur les devantures, etc., nous considérons qu'elle était relativement minimaliste et attendons avec impatience les conclusions que le ministère en tirera.

En outre, bien que la possibilité d'un affichage sous la forme d'un feu tricolore apposé sur la devanture des restaurants ait été testée dans l'enquête en ligne du ministère, nous regrettons que cette modalité d'affichage n'ait pas été expérimentée dans les restaurants à Paris et Avignon.

Au vu des résultats de l'expérimentation concernant les restaurants, nous souhaitons rappeler qu'en termes de sécurité sanitaire, nous exigeons une pression de contrôles officiels suffisante, que les résultats de ces contrôles soient publiés et les manquements identifiés sanctionnés.

En termes de transparence, nous sommes en faveur de la mise en place d'un affichage obligatoire des résultats en matière d'hygiène sous la forme d'un logo (de taille suffisante) dès la porte d'entrée des restaurants comme cela existe dans la ville de New-York et en Grande Bretagne par exemple.

En effet, durant l'expérimentation les résultats étaient disponibles sur le site du ministère et éventuellement parfois sur la devanture des restaurants sous la forme d'un QR-Code pour ceux qui l'affichaient.

Ainsi, il valait mieux penser à consulter le site du ministère avant d'aller dîner dehors ou avoir un téléphone portable connecté et une application permettant de lire le flashcode. Cette mise en transparence a des limites. En effet, de nos jours, toutes les personnes ne disposent pas forcément d'Internet voire non pas de smartphones.

De plus, nous considérons que la possibilité de visualiser les résultats des contrôles sur Paris pendant seulement 3 mois est insuffisante. Nous jugeons que le délai devrait être au minimum de un an comme cela a été expérimenté sur Avignon. Dans le meilleur des cas, nous souhaitons même que ce délai soit raccord avec la fréquence des contrôles.

Enfin, pour répondre plus largement aux attentes des consommateurs sur l'action de l'Etat en la matière nous considérons que le dispositif tel qu'énoncé précédemment pour les restaurants devrait se généraliser au niveau national et inclure d'autres établissements, notamment la remise directe et la restauration collective.

## ANNEXES

**Annexe 1** : Exemples de dispositifs relatifs à la mise en transparence des résultats des contrôles, mis en place dans d'autres pays.

### L'exemple de New-York.

A New-York, un système de notation par lettres (A, B, C) existe depuis 5 ans.

Dans ce système de contrôle, les restaurants qui ont un score compris entre zéro et 13 points de non conformités lors de l'inspection initiale reçoivent la lettre « A » et sont ensuite inspectés annuellement. Avec un score de 14 à 27, les restaurants reçoivent un « B ».



Et, les établissements ayant eu 28 points ou plus ont un « C ».

Les restaurants ayant 14 points ou plus lors de la première d'inspection sont plus fréquemment inspectés.

### L'exemple de la Belgique.

Le « smiley » ne peut être obtenu que par les entreprises actives dans le secteur de la distribution, à savoir les restaurants, friteries, snacks, les restaurants d'entreprise, les restaurants des écoles, des hôpitaux, d'accueil collectif de la petite enfance, les boucheries, les boulangeries-pâtisseries, mais aussi les grands magasins, les superettes, les épiceries.



L'entreprise qui souhaite obtenir un « smiley » doit commencer par mettre en place un système d'autocontrôle crédible permettant de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. La mise en place d'un tel système est d'ailleurs une obligation légale depuis 2005. Ce système d'autocontrôle doit être un guide d'autocontrôle spécifique au secteur et être audité favorablement par un organisme de certification/d'inspection (OCI) agréé pour le secteur concerné.

Chaque « smiley » porte un numéro d'identification unique et est valable 3 ans.

L'entreprise qui a obtenu un « smiley » bénéficie d'une réduction importante de sa contribution annuelle à l'AFSCA. Elle bénéficie également d'une réduction du nombre de contrôles effectués par l'AFSCA qui considère que dans ce cas les risques en matière de sécurité alimentaire au sein de cette entreprise sont sous contrôle et donc réduits.

### L'exemple de la Grande-Bretagne.

Ce système de notation mis en place par les autorités locales en partenariat avec la Food Standards Agency (l'équivalent britannique de notre Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail : Anses) informe le client sur le niveau d'hygiène des restaurants, mais aussi des traiteurs, cafés, sandwicheries, pubs et hôtels. Les notes vont de 0 (des améliorations sont urgentes !) à 5 (très bonnes normes d'hygiène). Elles sont attribuées après une inspection des autorités compétentes.

Lorsque la note maximale n'est pas attribuée, l'entreprise est informée des mesures à mettre en œuvre pour améliorer leur note d'hygiène.

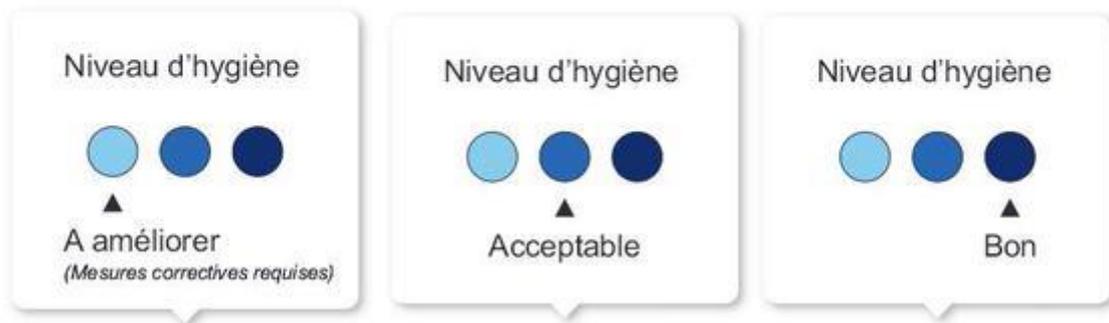
La fréquence d'inspection dépend du type d'établissement (par exemple certains pubs sont moins contrôlés que d'autres établissements car ils ne servent que des boissons, des chips, des snacks). Elle varie donc de six mois pour les entreprises où le risque est jugé le plus élevé à deux ans pour les entreprises à faible risque. Un établissement qui n'a pas obtenu 5 peut demander à être revisité avant la date prévue pour faire constater qu'il a mis en place des mesures et espérer obtenir une meilleure note.



## Annexe 2 : Détails des mentions relatives à chaque niveau d'hygiène des restaurants.

### QUE SIGNIFIENT LES MENTIONS RELATIVES À CHAQUE NIVEAU D'HYGIÈNE DU RESTAURANT ?

- ▶ Niveau d'hygiène « à améliorer ; mesures correctives requises » : il s'agit des établissements pour lesquels les déficiences constatées nécessitent la mise en place de mesures spécifiques (nettoyage, travaux, formation, ...), mis en demeure de procéder à des mesures correctives, dont l'efficacité sera systématiquement vérifiée lors d'un nouveau contrôle dans un délai contraint (inférieur à 3 mois) ;
- ▶ Niveau d'hygiène « acceptable » : établissements présentant des anomalies qui ne justifient pas l'application de mesures obligatoires par l'administration ;
- ▶ Niveau d'hygiène « bon » : établissements conformes à la réglementation ou présentant quelques anomalies mineures.



Si la santé du consommateur est mise en danger, le restaurant est fermé par les services de contrôle.

## Annexe 3 : Exemple de la carte interactive, ville de Paris.

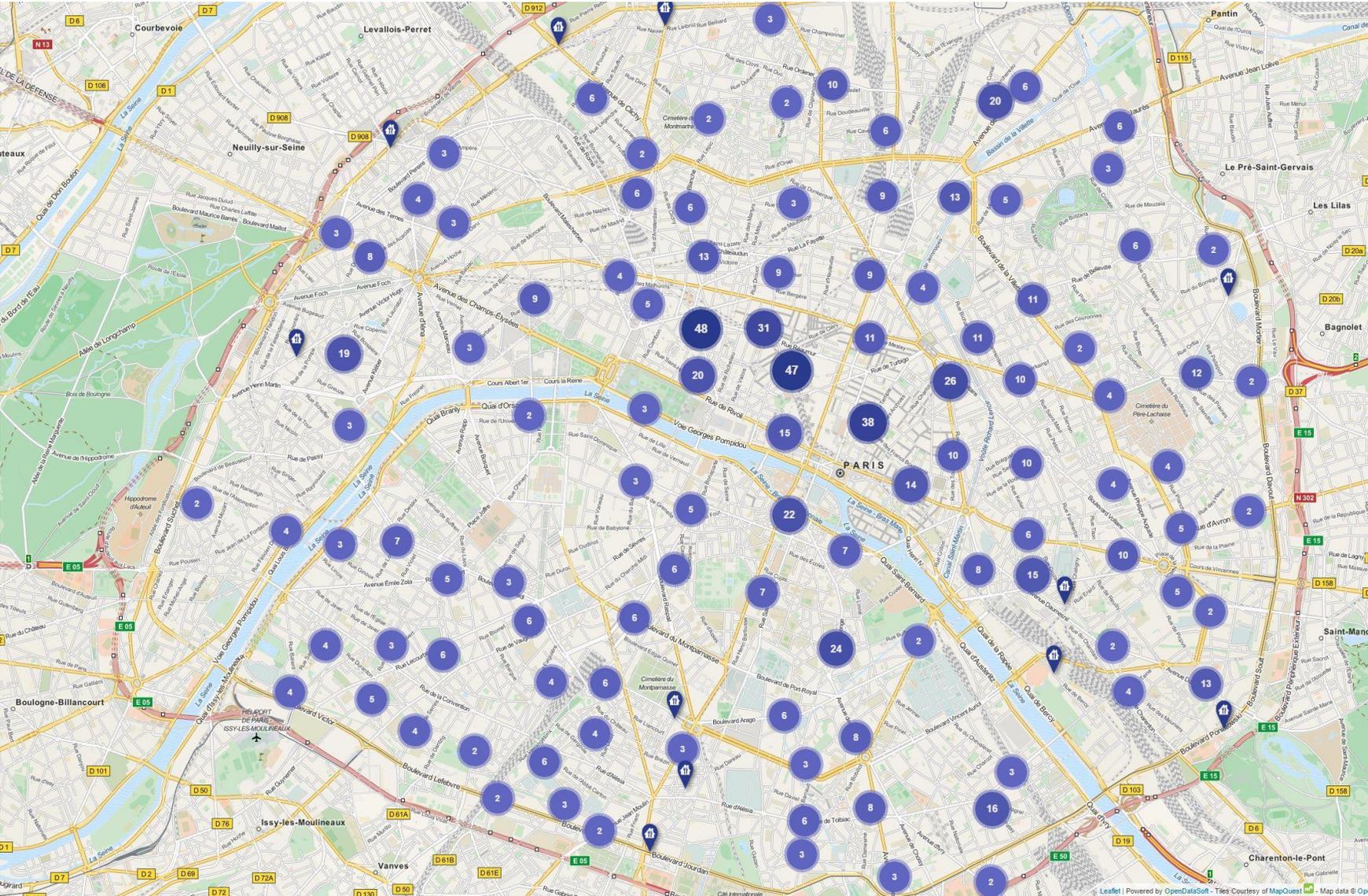
PARIS



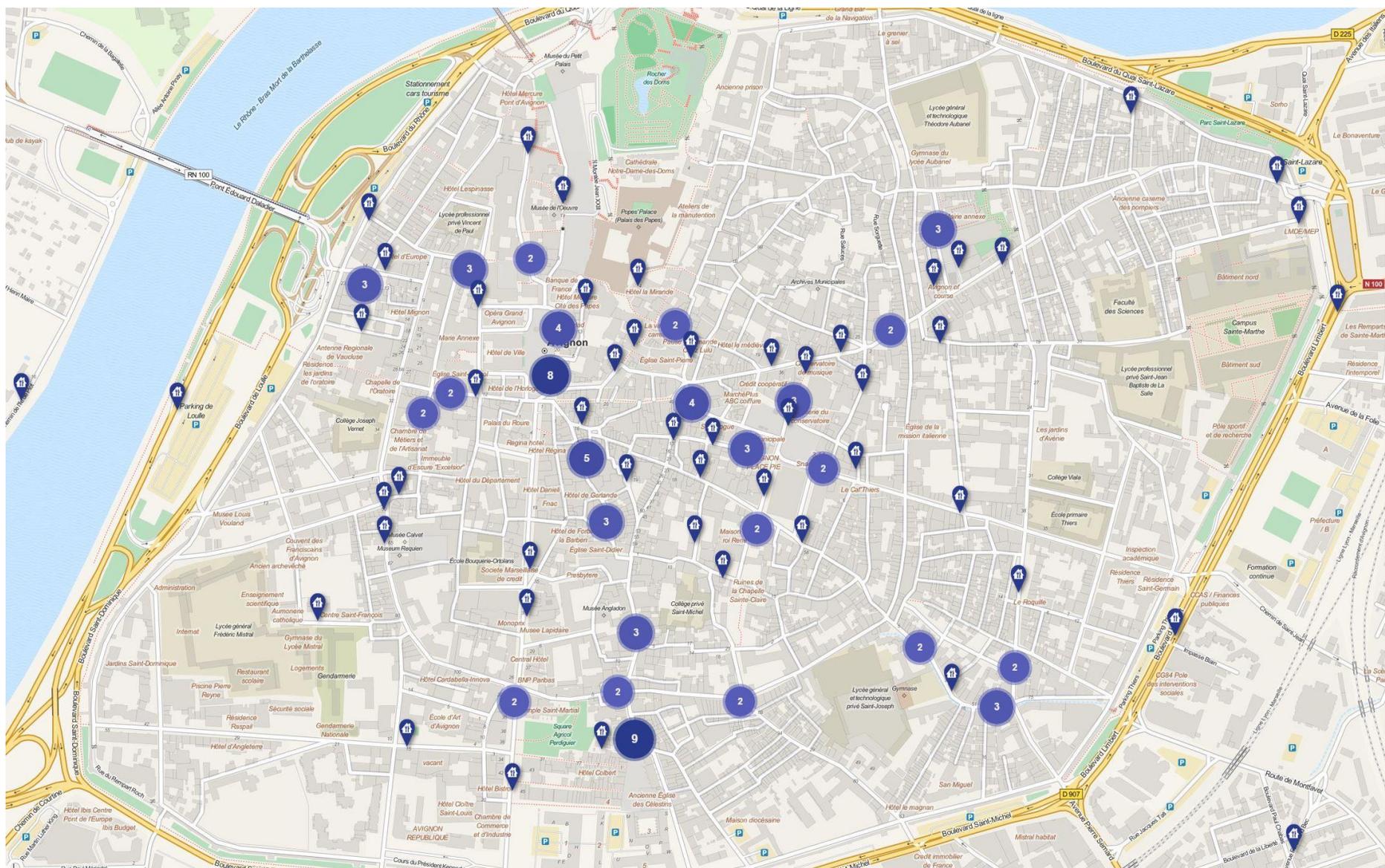
**Annexe 4** : Vignette sur laquelle se trouve le QR-Code.



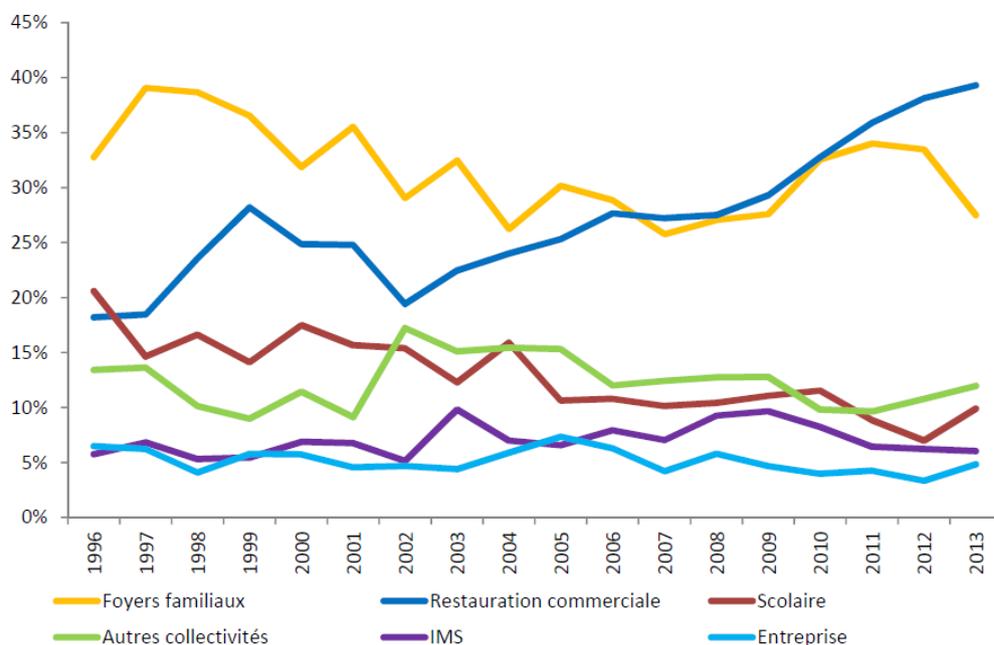
Annexe 5 : Carte des contrôles effectués à Paris, au 19 novembre 2015.



## Annexe 6 : Carte des contrôles effectués à Avignon, au 19 novembre 2015.



**Annexe 7** : Proportion des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP selon le lieu du repas-France, 1990-2013.



IMS : Institut médico-sociaux

ARS : Agence régionale de Santé

DD(CS)PP : Direction Départementale (de la cohésion sociale et) de la Protection des Populations