

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

Pourquoi les restaurateurs ne digèrent pas la publication des contrôles sanitaires

ALIMENTATION Un décret va bientôt permettre que les données des contrôles sanitaires soient rendues publiques...



La cuisine d'un restaurant - Stuart Forster/REX/REX/SIPA

Delphine Bancaud

Les restaurateurs sont inquiets. Car un décret permettra bientôt que les données des contrôles sanitaires réalisés par l'administration dans les établissements de toute la chaîne alimentaire soient rendues publiques. Initialement, il devait rentrer en vigueur à partir de ce vendredi 1^{er} juillet 2016. Mais selon le ministère de l'Agriculture, contacté par *20 minutes*, «le décret est encore en relecture au Conseil d'Etat et ne sera donc pas publié ce vendredi».



La mise en transparence des contrôles d'hygiène, c'est pour bientôt !

«Améliorer l'hygiène des restaurants»

Un petit répit pour les restaurateurs, qui expriment néanmoins leur mécontentement par rapport à ce texte. Pour l'heure, celui-ci prévoit que le ministère de l'Agriculture et celui de la Consommation publieront sur leurs sites internet les résultats des contrôles sanitaires effectués dans le secteur de l'alimentation, à l'aide de smileys. Quatre niveaux sont prévus : très satisfaisant, satisfaisant, à améliorer et à corriger de manière urgente. Les restaurateurs pourront s'ils le souhaitent, afficher une pastille avec le smiley obtenu en vitrine. « Le but de ce dispositif est de répondre aux attentes des consommateurs qui souhaitent davantage de transparence », explique le ministère de l'Agriculture. Une démarche que voient aussi d'un bon œil les associations de consommateurs. « Dans d'autres pays la publication de données sur les contrôles sanitaires a aussi permis d'améliorer l'hygiène des restaurants », indique aussi le ministère, qui estime que les professionnels vertueux pourront aussi tirer avantage de cette notation, en la valorisant auprès de leurs clients.

Un système « anxigène pour le client »

S'ils ne remettent pas en cause le principe des contrôles, les restaurateurs craignent la mauvaise interprétation qui pourrait être faite des résultats : « Les contrôles ne portent pas uniquement sur la qualité des aliments ou le respect des règles d'hygiène. Une vitre ayant un carreau ébréché dans une cuisine peut être considérée comme un défaut par l'inspecteur, qui pourra attribuer au restaurant le niveau « satisfaisant », alors que le client ne sera pas mis en danger », explique Didier Chenet, président du syndicat de restaurateurs, GNI-Synhorcat. Un avis partagé par Jean Terlon, vice-président Umih (Union des métiers et industries de l'hôtellerie-restauration) : «Le consommateur va découvrir les résultats sans savoir sur quels éléments le restaurant a été évalué négativement. C'est non seulement anxigène pour lui, mais cela va développer chez lui une suspicion à l'égard des établissements ayant obtenu une notation intermédiaire, qu'il préférera éviter », affirme-t-il. « Or, seulement, 5 % des établissements contrôlés représentent un risque pour la santé des consommateurs », rappelle Laurent Fréchet, président des restaurateurs au GNI-Synhorcat.

Campagnes de dénigrement en ligne ?

Les restaurateurs craignent aussi la résonance que pourront avoir les résultats des établissements sur Internet : « On imagine que les évaluations seront copiées sur [Tripadvisor](#) et relayées sur les réseaux sociaux. Ce qui pourra mettre en difficulté certains établissements et à terme les faire couler », s'alarme Jean Terlon. Même son de cloche chez Hubert Jan, président de la branche restauration à l'Umih : « le restaurateur aura pu rectifier le tir à la suite du contrôle, mais l'avis en ligne négatif restera gravé dans le marbre, sur internet, c'est catastrophique », indique-t-il.

Une fois le décret sorti, les restaurateurs seront contrôlés progressivement, certains seront donc notés sur les sites ministériels et d'autres pas. « Cela va créer une distorsion de concurrence entre eux », souligne Jean Terlon. D'autant qu'à l'heure actuelle, les restaurants sont contrôlés en moyenne tous les trois ans à Paris et tous les 10 ans en province. « Quid de ceux qui n'auront pas été contrôlés ? Les clients leur préféreront certainement les établissements qui ont reçu de bons résultats », estime aussi Laurent Fréchet, président des restaurateurs au GNI-Synhorcat.

Selon Jean Terlon « les établissements étoilés et les chaînes de restauration obtiendront sans doute la note « très satisfaisant », alors que des petites structures, plus artisanales risquent de n'obtenir que la mention satisfaisant ». D'ailleurs, lors d'une expérimentation menée à Paris menée de juillet à septembre dernier, seulement 34 % des établissements ont obtenu la meilleure note. Et peu plus de la moitié (54 %) ont obtenu satisfaisant.

Hygiène

34%

des établissements ont obtenu un bon niveau d'hygiène à Paris sur 1500 restaurants contrôlés entre le 12 juillet et le 31 décembre 2015. Un peu plus de la moitié ont obtenu un niveau « acceptable » et 8% un niveau d'hygiène « à améliorer ».



Quant aux restaurants qui obtiendront une évaluation plutôt négative, Laurent Fréchet craint que cela ne signe leur arrêt de mort. « Le restaurateur pourra rapidement faire les aménagements pour répondre aux exigences de l'inspecteur. Mais qui dit qu'il recevra une contre-visite rapidement afin que sa note soit vite changée ? Avec les attentats, les mouvements sociaux, le mauvais temps, les restaurateurs souffraient déjà. Ils n'avaient vraiment pas besoin de nouveaux obstacles », insiste-t-il.