

PRÉFET
DE LA SARTHE

Le Mans, le 20 mars 2017

Transparence et information du consommateur : la Direction Départementale de la Protection des Populations a procédé, la semaine dernière, à des actions de contrôles dans les restaurants du Mans et de sa couronne.

Il s'agissait de s'assurer lors d'un même contrôle, du niveau de maîtrise sanitaire de ces établissements, de la bonne information du consommateur (en insistant sur l'affichage de l'origine de la viande bovine) et de l'absence de pratiques frauduleuses.

18 restaurants, choisis tout simplement sur une absence d'inspection depuis au moins 4 ans (afin d'avoir un panel représentatif de l'offre de restauration dans l'agglomération), ont été inspectés par des équipes d'agents de la DDPP (agents des services vétérinaires et de la concurrence, consommation et répression des fraudes).

Concernant le respect de règles d'hygiène, si 14 établissements respectent les règles (classés de A « très satisfaisant » à B « satisfaisant »), 4 ont été jugés C « à améliorer » et devront mettre en place les mesures correctives aux non-conformités observées dans un délai contraint. Les principaux motifs sont une propreté insuffisante des locaux et des équipements, un nettoyage-désinfection non satisfaisant, une traçabilité très insuffisante, l'absence d'autocontrôles microbiologiques sur les fabrications et un défaut de formation aux bonnes pratiques d'hygiène.

Ces contrôles ont également été l'occasion d'informer les professionnels sur la mise en place de la transparence des résultats de contrôles relatifs à l'hygiène. Un dépliant d'information a été remis à l'issue de chacune des inspections. Les professionnels recevront ultérieurement une affichette précisant le niveau d'hygiène attribué à l'établissement, affichette qui pourra être apposée sur la devanture du restaurant. Cette démarche reste à caractère volontaire, mais à défaut, le consommateur pourra également en prendre connaissance sur le site www.alim-confiance.gouv.fr ou sur l'application mobile Alim'Confiance disponible sur smartphone à partir d'avril 2017.

Sur l'information due au consommateur et plus particulièrement à propos de l'obligation d'affichage de l'origine de la viande bovine, 7 établissements n'étaient pas conformes (obligation qui date pourtant d'un décret de 2002). Considérant ce taux d'anomalie élevé (près de 40 %), il est vivement rappelé à tous les restaurateurs que l'indication des origines des viandes bovines (avec la mention précise et justifiable du pays, la mention « UE » n'étant pas recevable), doit être visible et lisible pour le consommateur, que ce soit par affichage spécifique ou inscription sur les cartes ou menus.

Cette mesure fait partie d'un ensemble de dispositifs réglementaires obligatoires sur l'étiquetage et l'origine des produits alimentaires, que ce soit au niveau des viandes bovines en boucherie ou en grande distribution depuis le début des années 2000, étendu aux autres viandes fraîches (porcine, ovine, caprine et de volaille) en avril 2015. Et cette année, l'étiquetage de l'origine de la viande et du lait est devenu obligatoire dans les produits transformés.

La DDPP va renforcer ses contrôles sur ces aspects de maîtrise sanitaire et d'information sur les origines, légitimes pour les consommateurs et attendus pour les éleveurs, attentifs les uns comme les autres à la transparence et la traçabilité.

Préfecture de la Sarthe
Place Aristide Briand - 72041 Le Mans cedex 9
☐ 02.43.39.72.72 - www.sarthe.gouv.fr

Twitter @Prefet72 – Facebook : [Préfecture de la Sarthe](https://www.facebook.com/Prefecture-de-la-Sarthe)