

Communiqué de presse

Transparence des contrôles sanitaires officiels : Supercherie plutôt que transparence

Depuis lundi 3 avril, dans tous les médias on n'entend parler que de ça : les smileys ont fait leur apparition dans les restaurants, les supermarchés, les boucheries, ... en fait dans toutes les entreprises qui ont un lien avec l'alimentaire.

Dorénavant vous saurez tout sur l'hygiène des établissements que vous fréquentez !

Enfin presque tout, pour la DGCCRF par exemple, la note interne instaurant les modalités de cette nouvelle organisation, n'a été diffusée aux agents que le vendredi 31 mars 2017 pour une ouverture des données au public dès le lundi 3 avril : on imagine facilement que ses agents y soient très peu préparés !!! Ça c'est sur la forme.

Sur le fond, si le principe prévu semble à priori utile au renforcement de l'information des consommateurs, SOLIDAIRES CCRF & SCL, 1^{ère} organisation syndicale de la DGCCRF, fort de l'expérience pratique acquise au quotidien par les agents de cette administration, est pour le moins sceptique quant à l'atteinte de l'objectif de cette démarche et surtout de son efficacité.

En particulier, en raison :

- du nombre ridiculement bas des effectifs dédiés au contrôle de l'hygiène alimentaire, moins de 100 agents ; l'hygiène ne représente qu'une infime partie des missions dans le domaine alimentaire des agents de la DGCCRF qui comprend aussi des contrôles de loyauté, de sécurité des produits, ... Moins de 3 % des entreprises concernées par cette disposition sont ainsi contrôlées chaque année.
- de la nature même des interventions qui vont découler du dispositif tel qu'il est conçu et qui, de fait, vont s'éloigner de la notion de contrôle qualité-sécurité pour s'apparenter à un audit de « façade » ;
- du caractère optionnel, dans tous les cas, de l'affichage du logo ;
- du caractère flou, voir aberrant, de ces logos.

Les consommateurs n'auront, de plus, qu'une vision très partielle et de surcroît biaisée du respect par les établissements de l'ensemble des réglementations. En effet :

- un restaurant pourra être « très satisfaisant » en matière d'hygiène et totalement dans l'illégalité en matière de loyauté des produits, en proposant du « fait maison », du foie gras, de la dorade sauvage, du jambon, du vin AOC grand cru, et en servant en lieu et place des plats industriels, de la mousse de foie gras, du poisson d'élevage, de l'épaule et du vin de table.

- un établissement sera classé « satisfaisant » alors qu'il lui aura été délivré un avertissement pour des manquements aux règles d'hygiène (absence d'essuie-mains), pire, s'ils sont caractérisés il pourra même faire l'objet d'un procès-verbal (Dates Limite de Consommation dépassées) tout en étant classé également en « satisfaisant ».

Solidaires CCRF & SCL dénonce cette mascarade et juge que cette réglementation est non seulement inefficace mais qu'elle va surtout contribuer à tromper les consommateurs et créer des distorsions de concurrence entre les entreprises.

Paris le 5 avril 2017