

Manche

Contrôles sanitaires dans la chaîne alimentaire. Depuis hier sur le site internet Alim'confiance Des smileys bleu et blanc pour classifier

QUOTIDIEN LA PRESSE DE LA MANCHE | mardi 4 avril 2017

824 mots | Jean-Philippe Massieu



Les données affichées sur Alim'confiance sont : le nom de l'établissement, la date de la dernière inspection et le niveau d'hygiène. Le collège La Buaille à Cherbourg a reçu la mention « Très satisfaisant », comme le montre Guillaume Germain, le chef des cuisines, avec le certificat.

Un smiley bleu et blanc, souriant ou grimaçant : les premières notes des contrôles sanitaires effectués par l'État dans les restaurants, abattoirs, supermarchés ou cantines sont accessibles à tous depuis hier sur le site internet Alim'confiance, après presque trois ans de polémiques.

Quatre niveaux de notes seront attribués sur des étiquettes bleues ornées de smileys blancs : « Très satisfaisant », « Satisfaisant », « A améliorer », « A corriger de manière urgente ». Les trois premiers niveaux n'impliquent **« pas de risque pour la santé du consommateur »**. Seul le quatrième niveau induit un risque pour la santé publique et nécessite une fermeture de l'établissement, explique une responsable du ministère de l'Agriculture, qui pilote ce dossier, issu de la loi d'Avenir de l'agriculture, adoptée fin 2014.

Les résultats des 55 000 contrôles d'hygiène, effectués chaque année dans toutes sortes d'établissements qui interviennent le long de la chaîne alimentaire, seront mis en ligne progressivement sur le site www.alim-confiance.gouv.fr (une appli est aussi téléchargeable sur la plupart des stores), où ils resteront visibles pendant un an.

« Les objectifs de cette mise en transparence sont de valoriser les établissements qui travaillent bien, de répondre à la demande des consommateurs et d'améliorer le niveau global d'hygiène dans tout le pays », indique le ministère.

Ce type de mesures de transparence a déjà été pris dans huit pays européens, essentiellement du nord (Royaume-Uni, Pays-Bas, Belgique, Irlande, Danemark, Finlande, Lituanie et Norvège). Là-bas, la mesure s'est accompagnée d'une amélioration du niveau sanitaire des établissements, souligne le ministère, qui cite en exemple le Danemark où, en 10 ans, on aurait constaté une amélioration de 20 % du niveau global d'hygiène.

Les Manchois dans le vert

Hier, le ministère de l'Agriculture a ainsi déjà divulgué **« plus de 1 500 résultats de contrôles »**, ceux correspondant **« aux contrôles effectués pendant le mois de mars »**. Malgré quelques lenteurs dans le fonctionnement, ce nouveau portail internet affichait les résultats de plusieurs établissements de notre département, tous positifs.

À commencer par ceux des collèges La Buaille et Cachin à Cherbourg. Ces deux établissements, contrôlés respectivement les 21 et 23 mars, ont été crédités du meilleur smiley, celui de **« Très satisfaisant »**. Véronique André, principale du collège La Buaille, se dit **« satisfaite de la transparence. Pour nous, c'est positif. Cela me semble être une bonne idée »**.

En cours de journée, on a vu également apparaître ceux de la Caisse centrale activité sociale de Flamanville, l'école primaire de Marchésieux et la Maison familiale rurale de Marchésieux (très satisfaisant) ou encore de la boucherie Pascal Ratel de Bricquebec-en-Cotentin (»Satisfaisant

»).

Sur toute la chaîne

Ces résultats sont segmentés selon les catégories : restauration collective, mais aussi alimentation générale ; boucherie-charcuterie ; fromagerie ; libre-service ; poissonnerie ; rayon boucherie-charcuterie ; rayon boulangerie-pâtisserie ; rayon poissonnerie (ces trois catégories sont liées aux supermarchés et hypermarchés) ; restaurants et traiteurs.

Les résultats des contrôles dans les établissements agroalimentaires sont également répertoriés sur le site. Hier, le niveau « Très satisfaisant » était affiché pour la SCEC Jansens de Saint-Vaast-la-Hougue en purification de coquillages et en expédition de coquillages, suite aux contrôles effectués le 16 mars. Même verdict pour les mêmes contrôles réalisés la veille au Gaec Tatihou de Saint-Vaast-la-Hougue et à Marée du Cotentin, le 8 mars à Cherbourg-en-Cotentin.

Pour rassurer, le ministère de l'Agriculture a dévoilé les résultats des contrôles d'hygiène menés en 2016. Sur un an, seulement 1 % des établissements contrôlés ont été jugés insalubres et ont dû être fermés, soit 550 sur 55 000. Quelque 9 % (soit environ 5 000) ont reçu la notation « A améliorer ». « Tous les autres étaient notés soit « Satisfaisant », soit « Très satisfaisant », indique la responsable.

En 2016, 35 % des contrôles ont été effectués dans l'industrie agroalimentaire (abattoirs ou sites de transformation), 25 % dans les restaurants, 22 % dans les cantines et 18 % dans les points de vente.

Jean-Philippe MASSIEU avec l'AFP