

RÈGLEMENTATION

Alim'confiance irrite les professionnels

Charcutiers, restaurateurs, boulangeries, supérettes : les résultats des contrôles d'hygiène sont désormais sur le site internet lancé début avril par le ministère de l'Agriculture.

Après trois ans de polémique, le ministère de l'Agriculture a lancé, début avril, le site Alim'Confiance, qui met en ligne l'ensemble des contrôles d'hygiène réalisés chez les professionnels intervenant sur la chaîne des produits alimentaires, de l'abattoir à la boucherie, du rayon fromage du supermarché à la poissonnerie indépendante, de la boulangerie à la cantine, en passant par les restaurants. Ce système, qui existe dans plusieurs autres pays européens, a pour objectif d'informer le consommateur, à partir d'une carte de France et d'étiquettes accolées au nom de l'établissement visité par les services de l'État (DGCCRF).

DES NOTES EN FORME DE SMILEYS

Quatre niveaux d'appréciation sont décernés, à travers des smileys, du « très satisfaisant » au « à modifier de toute urgence ». Ce dernier échelon entraînant de toute façon une fermeture, au moins temporaire, de l'établissement. 50 000 résultats devaient être publiés cette année.



Les contrôles peuvent mettre en exergue un détail qui peut valoir au professionnel une mauvaise note.

Dans l'Aube, une poignée de professionnels ont déjà été notés (tous satisfaisants ou très satisfaisants). Ce système ultra-simplifié peut paraître simpliste à certains égards. Et crée des inquiétudes. « La transpa-

rence est positive », estime Thierry Galy, président de l'Union des métiers et industries de l'hôtellerie dans l'Aube (Umih 10). « Le problème est que les internautes n'ont pas la possibilité de connaître les critères de nota-

tion. » Pourquoi obtient-on une note « satisfaisante » et non pas « très satisfaisante » ?

« Les contrôles peuvent faire progresser, mais je regrette qu'on ne se focalise que là-dessus »

Jean-Michel Wilmès, propriétaire des Crieurs de Vin.

Céline Morizet, gérante de la crêperie Le Resto d'Evan à Aix-Villemaur-Pâlis, est dans ce cas. « J'étais un peu déçue. Nous sommes passés à côté du meilleur niveau à cause d'un joint de congélateur un peu défectueux et une fenêtre donnant sur la plonge non pourvue de moustiquaire. » La commerçante estime que la surveillance est nécessaire, mais « à condition que tout le monde y passe... »

Propriétaire des Crieurs de Vin à Troyes, Jean-Michel Wilmès tique un peu, lui aussi. « J'ai possédé pendant longtemps un vieux frigo en bois, et je ne suis pas sûr que cela m'aurait per-

mis d'obtenir le meilleur score, alors que je ne sers que des viandes de ferme, des produits locaux, des fruits et légumes bio... Les contrôles peuvent faire progresser, mais je regrette qu'on ne se focalise que là-dessus et qu'on ne se penche pas davantage sur la qualité du contenu des assiettes. » Pour sa part, Didier Still, responsable de la section restauration au sein de l'Umih 10, craint « la reprise des notes par les réseaux sociaux et sites Internet sans aucune analyse. »

C'est aussi le bémol de Patrick Maury, à la tête du syndicat des charcutiers et traiteurs dans notre département. « La profession est déjà soumise à de nombreux tests et normes. Il est vrai que quand on travaille bien, on n'a rien à cacher. Cela dit, n'oublions pas qu'il est très facile de faire fermer une boutique à cause d'un faux-pas ultra-médiatisé ! » En 2016, 1 % des 55 000 établissements visités en France ont été contraints de fermer leurs portes. Dans l'Aube, les 280 contrôles sanitaires ont donné lieu à deux fermetures administratives. ■

MÉLANIE LESOIF-KADOAR