



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

répression des fraudes

Question écrite n° 105497

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie sur le bilan des contrôles estivaux menés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). En juillet et en août dernier, trois cent cinquante agents de la répression des fraudes ont inspecté près de 44 000 restaurants, hôtels, campings et commerces. Un tiers des contrôles a été effectué dans la restauration. Ainsi, ce bilan montre qu'un restaurant sur dix se révèle en infraction. On remarque une légère baisse (11,3 %) mais ce secteur reste en tête des activités les plus verbalisées. L'infraction la plus dangereuse pour les consommateurs étant le non-respect des règles de congélation, En conséquence, il lui demande quelles mesures il prévoit d'entreprendre pour faire baisser le nombre d'infractions, pour les périodes estivales à venir afin de protéger au mieux les consommateurs.

Texte de la réponse

La vigilance et le contrôle dans le domaine de la sécurité alimentaire, notamment pendant la période estivale, sont une préoccupation constante de l'action du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, en charge de la consommation. Dès son arrivée, le ministre a ainsi demandé aux services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'augmenter leurs contrôles généraux de plus de 20 %, pendant l'été 2005, car il considère que cette période est la plus sensible pour le consommateur-vacancier, qui, loin de ses repères habituels, est plus susceptible d'être exposé à des déconvenues dans ce qui lui est proposé. Plus précisément, constatant que la situation n'était pas pleinement satisfaisante dans le domaine de la restauration, il a assigné à ses services d'accentuer leurs efforts dans ce secteur, en doublant notamment les contrôles auprès des établissements de restauration rapide élaborant sur place des denrées à emporter (« baraques à frites », vendeurs de sandwiches, de merguez au bord des plages). Toujours en 2005, tirant les leçons du bilan des contrôles estivaux, il a également demandé que les réglementations insuffisamment observées en matière de sécurité alimentaire, principalement mais pas seulement dans la restauration, fassent l'objet immédiatement d'un plan annuel de prévention et de vigilance permettant de réduire leurs taux infractionnels. Il visait en priorité les quatre points suivants : le respect des règles de température ; le respect des règles générales d'hygiène et de sécurité des produits, du personnel ainsi que des locaux ; le respect des règles d'étiquetage, dont les indications de date limite de consommation, et les méthodes de congélation-surgélation et décongélation. Toutes ces mesures ont permis de constater une amélioration de la situation, notamment lors de la dernière opération estivale en 2006. Ainsi, dans la restauration rapide, le taux d'établissements faisant l'objet de procès-verbaux est de 8,2 % contre 9,5 % en 2005 et 11,4 % en 2004 ; dans la restauration classique, ce taux s'établit à 10 %, contre 11,3 % en 2005 et 11 % en 2004. S'agissant du non-respect des règles de congélation, le taux infractionnel, dans la restauration ou la distribution, s'est réduit, de 7,9 % en 2004 à 7,3 % en 2005 et à 5,3 % en 2006. Pour ce type d'infractions, les plus graves d'entre elles concernent la congélation effectuée sur des produits proches de la péremption, voire périmés, de façon à essayer de continuer à les écouler. Il faut préciser cependant que ces taux ne sont pas significatifs d'une situation qui laisserait croire que, dans les zones touristiques en été, 1 établissement sur 10 est potentiellement

en infraction. Ils sont représentatifs des contrôles opérés, ceux-ci étant ciblés en priorité par les enquêteurs sur les secteurs et opérateurs à risque, tels les établissements ayant fait déjà l'objet dans le passé de rappels à la réglementation ou de procédures, ceux qui ont fait l'objet d'une plainte de consommateurs, ou encore ceux identifiés sur place par les inspecteurs comme pouvant poser problème en raison de leur aspect général ou de leurs conditions d'exploitation. Des progrès importants peuvent cependant être accomplis. Aussi, prolongeant les mesures déjà prises, la DGCCRF a inscrit le tourisme et les loisirs (dont fait évidemment partie la restauration) comme un des axes prioritaires de son action dans son programme annuel de travail en 2007, la directive nationale d'orientation. Cela permettra ainsi d'effectuer tout au long de l'année un travail de fond dans ce secteur en étant encore plus présent sur le terrain avant la saison estivale, notamment par des vérifications de la mise à niveau en matière d'hygiène de ces établissements. Les services du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie seront amenés à utiliser plus largement leurs pouvoirs d'injonction administrative introduits dans le code de la consommation avant que ces établissements n'aient à faire face à la pleine saison, de façon à ce que soient prises les mesures ou engagés les travaux nécessaires à l'amélioration de leur situation au regard des exigences réglementaires en matière d'hygiène ou de sécurité.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

Circonscription : Gard (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 105497

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : économie

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 3 octobre 2006, page 10223

Réponse publiée le : 3 avril 2007, page 3330