



TRANSPARENCE DES CONTRÔLES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE : EXPÉRIMENTATION DANS LES RESTAURANTS À PARIS ET À AVIGNON

OBJECTIF DE L'EXPÉRIMENTATION

La communication sur les résultats des contrôles officiels est une attente légitime des citoyens et concourt à l'amélioration de la confiance du consommateur dans le secteur alimentaire. Prévue par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014 portée par Stéphane LE FOLL, elle s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action administrative.

L'expérimentation sur la mise en transparence des résultats des contrôles officiels relatifs au niveau de sécurité sanitaire dans les restaurants, snacks et autres points de restauration commerciale sera mise en place à Paris et Avignon, **du 1^{er} juillet au 31 décembre 2015**. Les modalités de mise en œuvre de cette expérimentation sont prévues dans le décret n° 2015-189 du 18 février 2015.

VISIBILITÉ DU DISPOSITIF

Les résultats des contrôles seront publiés dès le 1^{er} juillet 2015 sur le site internet du Ministère à l'adresse suivante :

www.agriculture.gouv.fr/transparence-contrôles-restauration-commerciale

Les restaurateurs **peuvent** également afficher sur leur vitrine un QR-Code qui, après avoir été flashé, redirige vers l'adresse internet précitée.



NATURE DE L'INFORMATION MISE EN TRANSPARENCE

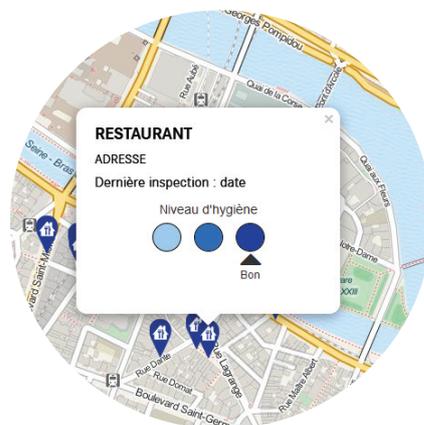
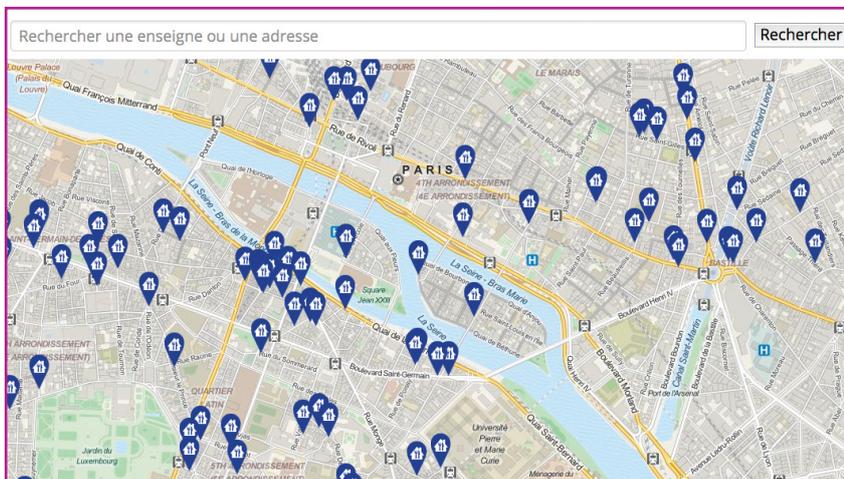
Les données sont présentées sur une carte interactive pour Paris et une autre pour Avignon. L'utilisateur peut rechercher le restaurant par son nom ou son adresse. Il peut également parcourir la carte.

Les données disponibles sont le nom du restaurant, la date de la dernière inspection et le niveau d'hygiène du restaurant.

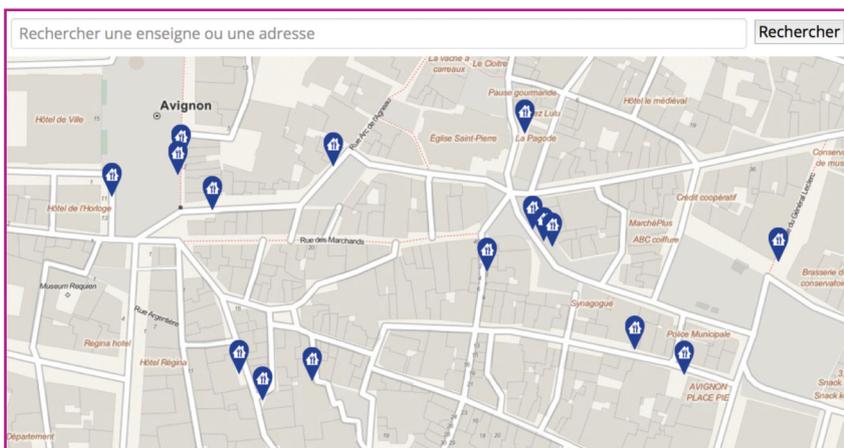
À Paris, les résultats des contrôles sont disponibles pendant une période de trois mois après le contrôle. À Avignon, les résultats des contrôles sont disponibles pendant une période d'une année après le contrôle.

Ensuite, seule la date de la dernière inspection restera affichée. L'influence du critère « durée de la publication » pourra ainsi être étudiée lors de l'évaluation de l'expérimentation.

PARIS

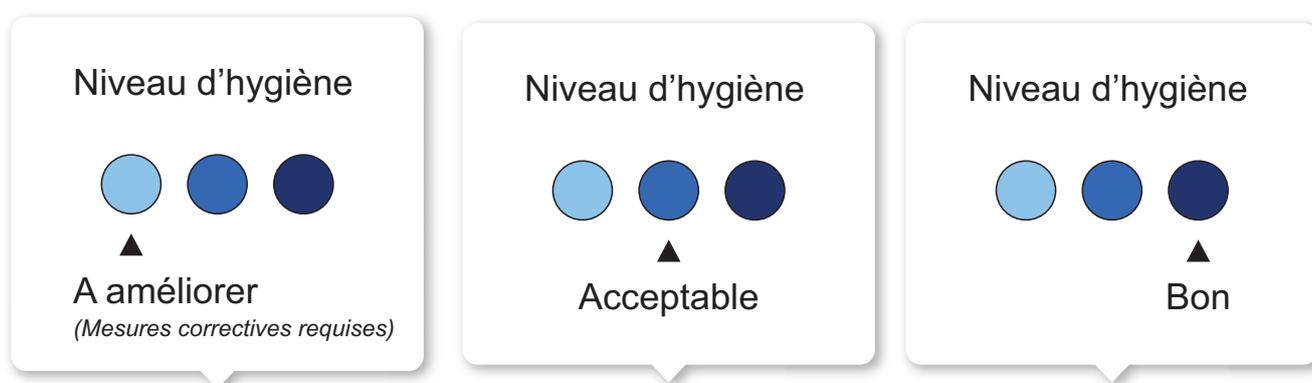


AVIGNON



QUE SIGNIFIENT LES MENTIONS RELATIVES À CHAQUE NIVEAU D'HYGIÈNE DU RESTAURANT ?

- ▶ **Niveau d'hygiène « à améliorer ; mesures correctives requises »** : il s'agit des établissements pour lesquels les déficiences constatées nécessitent la mise en place de mesures spécifiques (nettoyage, travaux, formation, ...), mis en demeure de procéder à des mesures correctives, dont l'efficacité sera systématiquement vérifiée lors d'un nouveau contrôle dans un délai contraint (inférieur à 3 mois) ;
- ▶ **Niveau d'hygiène « acceptable »** : établissements présentant des anomalies qui ne justifient pas l'application de mesures obligatoires par l'administration ;
- ▶ **Niveau d'hygiène « bon »** : établissements conformes à la réglementation ou présentant quelques anomalies mineures.



Si la santé du consommateur est mise en danger, le restaurant est fermé par les services de contrôle.

EVALUATION DE L'EXPÉRIMENTATION ET GÉNÉRALISATION

Les consommateurs et les restaurateurs sont invités à évaluer le dispositif expérimental en répondant à une enquête en ligne disponible dès le 1^{er} juillet 2015 en français et en anglais à l'adresse suivante : www.agriculture.gouv.fr/transparence-controles-restauration-commerciale

Une étude de l'impact économique de l'expérimentation sera également conduite.

Les résultats de cette évaluation et de l'étude d'impact seront pris en compte pour construire le dispositif général qui sera mis en place à la fin du premier semestre 2016.