

Bilan des résultats des contrôles officiels visibles dans «Alimconfiance.gouv» Années 2017 - 2018



Enquête orientée essentiellement sur les établissements de remise directe au consommateur.



Travaux réalisés par ClearKarma et AQMC.

A Montpellier le 28 juillet 2018

Introduction

Depuis le 3 avril 2017, les consommateurs ont accès aux résultats des contrôles sanitaires réalisés depuis le 1er mars 2017 dans tous les établissements de la chaîne alimentaire. Tous les résultats sont publiés sur l'application Alim'confiance pour smartphones fonctionnant sous iOS, Android ou Windows Phone et sur www.alim-confiance.gouv.fr.

La publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur. Prévue par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014, cette mesure s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action de l'État.

Le décret relatif à la transparence des contrôles de l'État dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments en France publié le 17 décembre 2016 généralise l'expérimentation menée à Paris et à Avignon de juillet à décembre 2015.



Le Laboratoire AQMC et CLEAR KARMA ont souhaité réaliser un bilan des résultats des contrôles effectués dans les secteurs des métiers de bouche sur la France entière afin d'avoir une idée du niveau d'hygiène à ce jour dans les établissements que les consommateurs fréquentent.

Résultats obtenus

Les résultats ont été exploités par catégorie d'établissement.

- Alimentation générale:

Seulement 44 établissements sur un total de 799 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 5,5%.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	340	42,5 %
Satisfaisant	415	52 %
À améliorer	40	5 %
À corriger de manière urgente	4	0,5 %
Total	799	100%

- **Boucherie-charcuterie**

Seulement 132 établissements sur un total de 1738 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 7,6 %.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	624	35,9 %
Satisfaisant	982	56,5 %
À améliorer	128	7,3 %
À corriger de manière urgente	4	0,3 %
Total	1738	100%

- **Boulangerie-pâtisserie**

Cette catégorie présente un taux d'établissement nécessitant de s'améliorer plus élevé que les autres secteurs d'activité. 51 établissements sur un total de 480 se classent dans les 2 sections à risque ce qui représente 10,6 % des sites inspectés.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	167	34,8 %
Satisfaisant	262	54,6 %
À améliorer	50	10,4 %
À corriger de manière urgente	1	0,2 %
Total	480	100%

- **Fromagerie**

Seulement 64 établissements sur un total de 971 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 6,6 %.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	518	53,3 %
Satisfaisant	389	40,1 %
À améliorer	61	6,3 %
À corriger de manière urgente	3	0,3 %
Total	971	100%

- **Glacier**

Ce secteur d'activité est particulièrement bien noté car aucun établissement inspecté n'a été classé dans les 2 dernières notations « A améliorer » et « A corriger ».

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	27	65,8 %
Satisfaisant	14	34,2 %
À améliorer	0	0 %
À corriger de manière urgente	0	0 %
Total	41	100%

- Libre service

Seulement 30 établissements sur un total de 519 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 6 %.

Aucun établissement ne se classe dans la catégorie « A corriger de manière urgente».

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	288	55,5 %
Satisfaisant	201	38,7 %
À améliorer	30	5,8 %
À corriger de manière urgente	0	0%
Total	519	100%

- Poissonnerie

Seulement 14 établissements sur un total de 270 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 5,1 %.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	123	45,6 %
Satisfaisant	133	49,2 %
À améliorer	14	5,1 %
À corriger de manière urgente	0	0 %
Total	270	100%

- Rayon boucherie-charcuterie

Seulement 20 établissements sur un total de 320 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 6,2 %.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	137	42,8 %
Satisfaisant	163	50,9 %
À améliorer	20	6,3 %
À corriger de manière urgente	0	0 %
Total	320	100%

- Rayon fromagerie

Seulement 4 établissements sur un total de 108 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 3,7 %.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	46	42,6 %
Satisfaisant	58	53,7 %
À améliorer	4	3,7 %
À corriger de manière urgente	0	0 %
Total	108	100%

- Rayon pain-viennoiserie-pâtisserie

Seulement 3 établissements sur un total de 66 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 4,5 %.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	25	37,8 %
Satisfaisant	38	57,5 %
À améliorer	3	4,5 %
À corriger de manière urgente	0	0 %
Total	66	100%

- Rayon poissonnerie

Seulement 11 établissements sur un total de 220 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 5 %.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	102	46,3 %
Satisfaisant	107	48,6 %
À améliorer	11	5 %
À corriger de manière urgente	0	0 %
Total	220	100%

- Rayon traiteur

Seulement 2 établissements sur un total de 107 inspectés nécessitent de s'améliorer ce qui représente environ 1,8 %.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	45	42,1 %
Satisfaisant	60	56,1 %
À améliorer	2	1,8 %
À corriger de manière urgente	0	0 %
Total	107	100%

- Restaurant

Il s'agit là de la catégorie d'établissement la plus inspectée avec un total de 13038 contrôles sur la France entière (ils représentent **48,7%** des inspections effectuées sur le territoire).

Ce qui serait intéressant c'est de connaître la segmentation des inspections entre la restauration traditionnelle, la restauration rapide et les food trucks.

Au regard du nombre d'inspection, on peut dire que le résultat est plutôt encourageant avec seulement 6% d'établissement mal notés.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	4640	35,6 %
Satisfaisant	7614	58,4 %
À améliorer	720	5,5 %
À corriger de manière urgente	64	0,5 %
Total	13038	100%

- Restauration collective

Cette catégorie représente le second secteur le plus inspecté après les restaurants (27,7%).

Là aussi il aurait été intéressant de distinguer les différentes restaurations collectives entre le scolaire, les établissements de santé et les restaurants d'entreprise.

Au regard du nombre d'inspection, on peut dire que le résultat est plutôt encourageant avec seulement 6% d'établissement mal notés et ceci malgré le niveau d'exigences supérieur par rapport à la restauration commerciale.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	3497	47,1 %
Satisfaisant	3600	48,5 %
À améliorer	316	4,2 %
À corriger de manière urgente	7	0,1 %
Total	7420	100%

- Traiteur

Dans cette catégorie sont regroupés aussi bien les traiteurs ne travaillant qu'avec des particuliers (mariage, baptêmes...) que ceux travaillant pour des professionnels.

Ce qui aurait été intéressant, c'est que les inspections soient scindées entre les petits établissements et les traiteurs disposant d'agrément sanitaire pour savoir lesquels présentent le plus de non conformités sanitaires.

Au regard du nombre d'inspection, on peut dire que le résultat est plutôt encourageant avec seulement 7,7 % d'établissement mal notés.

Niveau d'hygiène	Quantité	Pourcentage
Très satisfaisant	268	39,2 %
Satisfaisant	363	53,1 %
À améliorer	53	7,7 %
À corriger de manière urgente	0	0 %
Total	684	100%



Conclusion

Les résultats obtenus sont plutôt encourageants au regard du nombre d'inspections réalisées (au total 26 781).

Nombre total d'établissements classés en satisfaisant et très satisfaisants : **94,3 %**

Nombre d'établissements classés en « A améliorer » : **5,4%**

Nombre d'établissements classés en « A corriger de façon urgente » : **0,3%**

Contre toute attente, ce sont les 3 secteurs Boulangerie-pâtisserie, Boucherie-charcuterie et Traiteur qui présentent le plus de résultats mal notés en dépassant les 7% d'établissements « A améliorer » et « A corriger de façon urgente ».

Globalement, on peut se sentir rassurer quant à l'application des bonnes pratiques qui ressort de cette enquête.