

**Commission de la Santé publique, de l'Environnement et du Renouveau de la Société
et de la Commission de l'Intérieur, des Affaires générales et de la Fonction publique
du mardi 24 avril 2012 matin**

01 Question de Mme Valérie Warzée-Caverenne à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "les contrôles de l'AFSCA dans l'horeca" (n° 10629)

01.01 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): Madame la ministre, un certain nombre d'articles dans la presse ont fait état des moins bons résultats obtenus dans le secteur de l'horeca suite aux contrôles en matière de sécurité alimentaire. Vous avez vous-même apporté des éclairages aux membres de notre commission sur le nombre de contrôles effectués en 2010 et leur répartition dans les différents secteurs de l'horeca.

Compte tenu de la fragilité de ce secteur en temps normal mais plus encore en cette période de crise mais aussi de la nécessaire vigilance de votre administration pour garantir aux consommateurs une alimentation de qualité, j'aurais aimé connaître les mesures prises par l'AFSCA afin de permettre aux acteurs de ce secteur d'améliorer à l'avenir les résultats lors de ses contrôles (information, accompagnement, formation).

De manière plus précise je souhaite vous poser les questions suivantes.

Une cellule de vulgarisation a été mise en place en septembre 2008 à destination de l'horeca afin d'aider les opérateurs à se mettre en conformité avec la réglementation. Pourrions-nous avoir une information quant aux types d'interventions, au nombre de celles-ci mais aussi à l'évolution de ce service pour l'avenir? Les cuisines de collectivité et le commerce de détail peuvent ou pourront-ils bénéficier des services de cette cellule?

Une formation est présentée comme alternative à l'amende administrative pour les opérateurs en infraction. Pourriez-vous nous dire combien de personnes ont suivi ces formations depuis sa mise en œuvre, combien cela représente-t-il comme économies pour les indépendants qui l'ont suivie en termes d'amende évitée et de coût de formation? Le système a-t-il déjà été évalué ou est-il prévu qu'il le soit?

Un système de bonus-malus a été instauré il y a quelques années. Il permet aux opérateurs, dont ceux actifs dans l'horeca, de voir diminuer significativement leur contribution s'ils font valider leur système d'autocontrôle par un organisme certificateur. Ce système les incite ainsi à entrer dans une démarche dont les résultats des contrôles démontrent qu'elle est un "plus" pour la sécurité alimentaire. Pourriez-vous nous dire combien d'établissements horeca et de cuisines de collectivité ont un système d'autocontrôle validé? Quel montant sur sa contribution un établissement épargne-t-il avec un tel système?

01.02 **Sabine Laruelle**, ministre: Monsieur le président, madame la députée, la cellule de vulgarisation de l'Agence a comme objectif d'apporter un soutien pédagogique aux entreprises vendant directement aux consommateurs en vue de faciliter la compréhension de la réglementation en vigueur et, surtout, leur expliquer le contenu des contrôles. Les établissements de l'horeca, les cuisines de collectivité, les commerces de détail peuvent donc bénéficier de ces formations.

Le nombre de participants est en constante augmentation (2 396 en 2009, 5 484 en 2010, 5 660 en 2011), ce qui témoigne, évidemment, de l'intérêt de ce service.

La formation alternative aux amendes administratives est gratuite pour l'horeca. Elle doit être

suivie par l'ensemble du personnel concerné. N'est donc pas seulement concerné, par exemple, le responsable du restaurant. C'est l'ensemble du personnel qui est amené à être sous le champ de la sécurité alimentaire qui doit suivre cette formation.

Au 1^{er} avril 2012, elle avait été proposée à 1 333 établissements. 465 d'entre eux se sont inscrits, ce qui représente plus de 650 personnes. 195 de ces établissements ont déjà bénéficié d'un retrait de l'amende, pour un montant total de 151 485 euros. Le nombre va encore augmenter étant donné que les opérateurs ont un délai de 6 mois, après l'inscription, pour suivre la formation.

Plus de 90 % des participants évaluent positivement ladite formation. L'AFSCA évaluera le système en général, après deux ans. En effet, il faut un nombre représentatif d'opérateurs ayant suivi la formation pour pouvoir procéder à une évaluation de cette dernière. De plus, il faut que les opérateurs concernés aient pu faire l'objet d'un second contrôle pour savoir si cette formation est effectivement profitable. Bien entendu, l'objectif n'est pas uniquement de faire disparaître les amendes. L'objectif est qu'il y ait un *upgrade* du niveau de respect des règles en matière de sécurité alimentaire.

334 établissements de l'horeca et cuisines de collectivité disposent d'un système d'autocontrôle validé. Ces opérateurs paient le quart du montant de la contribution annuelle due par un opérateur n'ayant pas validé son système, soit 43,84 euros pour la majorité d'entre eux qui ont jusqu'à quatre équivalents temps plein au lieu de 175,36 euros.

01.03 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): Madame la ministre, je vous remercie pour cette réponse très claire. On voit que ces mesures pédagogiques et qui permettent aux opérateurs de s'engager dans une action positive portent leurs fruits.

L'incident est clos.

Het incident is gesloten.