



Dans les pas d'un inspecteur

Des manquements aux règles d'hygiène sont relevés dans de nombreux établissements publics

« LISE-MARIE PILLER

Restauration » Dans les cuisines d'un restaurant fribourgeois, Yves Roubaty se lave soigneusement les mains ce mercredi matin. Un rituel pour l'inspecteur des denrées alimentaires et objets usuels. Sa mission? Effectuer un contrôle «de suivi», auquel *La Liberté* a pu assister avec la condition que l'exploitant soit averti en avance. Car si de telles actions ont lieu durant les heures d'ouverture des établissements publics, elles ne sont normalement pas annoncées. Précisons que le gérant a souhaité garder l'anonymat.

«J'ai un bloc-notes, un laptop, des appareils de mesure des températures et de la conformité de l'huile de friture, ainsi qu'un appareil photo», explique Yves Roubaty en immortalisant un nouveau panneau en inox. Un élément installé après son dernier passage, car l'ancien était abîmé. Les frigos sont passés en revue, de leur température jusqu'à leur contenu. «Les produits doivent être correctement conditionnés et étiquetés: tout ce qui n'est pas du jour doit être daté. C'est le cas ici», salue l'inspecteur, qui contrôle la propreté d'une trancheuse avant de se rendre au sous-sol, autrement dit la cave de d'Ali Baba version nourriture.

Comme à l'étage, tout est en règle. Les dates de décongélation sont signalées, tandis que les produits ménagers et chimiques sont entreposés séparément des denrées alimentaires. «Les pays d'origine des viandes, du poisson et du pain doivent être indiqués», souligne Yves Roubaty.

Manquements

Il s'assure encore que les provenances et les allergènes soient indiqués de façon visible dans la

salle du restaurant. Seul bémol: un balai qui pourrait être plus propre. «Ce sera mentionné dans le rapport, mais il n'y aura pas de conséquences financières», indique l'inspecteur. A noter que, parfois, des échantillons de denrées alimentaires sont prélevés pour être analysés. Ceci afin d'identifier d'éventuels germes pouvant causer des maladies ou indiquer le non-respect des bonnes pratiques d'hygiène.

En clair, quelque 1600 à 1800 inspections sont effectuées chaque année dans les établissements publics du canton – à une fréquence de tous les deux ans au plus pour les restaurants possédant leur propre cuisine. «Grâce à des contrôles réguliers, nous pouvons réagir sans délai lors d'une dégradation de la situation sanitaire, qui peut évoluer très rapidement dans un établissement public», assure Xavier Guillaume, chimiste cantonal et chef de service adjoint au Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV).

Fait interpellant: des manquements sont constatés dans 70% des inspections, même si les gros soucis d'hygiène restent rares. Le SAAV ordonne la fermeture immédiate d'une demi-douzaine d'établissements en moyenne annuelle, jusqu'à rétablissement de la conformité légale. Dans le reste des cas, les problèmes relevés sont mineurs: affichage perfectible, documentation administrative incomplète, erreur dans la déclaration de provenance, température de chambre froide non relevée... Il y a aussi l'exemple de mets cuits à l'avance dont la date de préparation n'a pas été notée.

De plus, le SAAV concentre systématiquement ses ressources sur les établissements à

risque et est tenu de dénoncer les situations critiques au Ministère public, ce qui se solde généralement par des amendes. «Les dénonciations pénales servent également à sanctionner les exploitants qui n'ont pas mis en place les mesures précédemment ordonnées», justifie Xavier Guillaume.

Précisons que la loi devient toujours plus exigeante et contraignante, comme le souligne le président de Gastro Fribourg, Philippe Roschy: «Pour les entreprises, cela signifie davantage de procédures écrites, de contrôles internes, parfois d'analyses en laboratoire, et une responsabilité accrue du détenteur de la patente. Cette évolution renforce le besoin de formation continue et d'accompagnement professionnel.»

Un chef de restaurant souhaitant garder l'anonymat confirme qu'il faut toujours se tenir à jour et rester rigoureux. «Je passe trente minutes à vérifier quotidiennement les dates des produits et la température des frigos, et encore une heure à une heure et demie pour documenter tout ce que je mets en place afin de suivre le «Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration» (un document élaboré qui sert de référence dans la branche, ndlr).

Selon lui, être exemplaire reste très difficile. «Par exemple, si je prépare une ganache, je ne la filme pas immédiatement, afin d'éviter les éventuelles bactéries. Mais si un inspecteur sanitaire arrive à ce moment-là, il relèvera que la ganache n'est pas étiquetée. J'expliquerai qu'il s'agit d'un produit du jour et il n'y aura pas de problème, mais on finit par passer pour des gens qui ont toujours des excuses...»

Un exploitant ajoute que si les inspecteurs «veulent trouver quelque chose, ils trouveront».

Des amendes

Les amendes, même pour des infractions de moindre gravité, peuvent rester en travers de la gorge. «Pour de très petites entreprises déjà fragilisées par la hausse des coûts (énergie, matières premières, charges salariales), même des montants modestes peuvent peser lourd. Notre préoccupation porte surtout sur l'accumulation: charges administratives, pression économique, exigences techniques croissantes», confirme Philippe Roschy.

Des inspecteurs se font-ils parfois mal recevoir? «On ne nous offre pas de boîtes de chocolats à la fin de l'année et certains exploitants nous font parfois comprendre que nous n'arrivons pas au bon moment. Trois à quatre personnes par année refusent aussi d'être contrôlées, mais nous arrivons toujours à faire notre travail d'une manière ou d'une autre», répond Xavier Guillaume.

Il s'agit des règles du jeu, reconnaît Philippe Roschy. Selon lui, la «grande majorité des exploitants comprend la nécessité de ces contrôles, notamment pour garantir la protection du consommateur et préserver la crédibilité de la profession». Il précise que Gastro Fribourg dialogue avec le SAAV et qu'une rencontre est d'ailleurs agendée la semaine prochaine. «Il s'agit de prévenir les incompréhensions et de mieux tenir compte des réalités du terrain, notamment lors de périodes de forte activité ou d'événements particuliers.»

Xavier Guillaume reste conscient que la gestion d'un établissement alimentaire est

La Liberté
1705 Fribourg
026/ 426 41 11
<https://www.laliberte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 30'400
Erscheinungsweise: täglich



Seite: 9
Fläche: 100'686 mm²

Auftrag: 571005
Themen-Nr.: 571005
Referenz:
3d1a97b3-253c-4b05-8a9e-67d22e4b6eb7
Ausschnitt Seite: 2/2

exigeante et qu'un oubli peut arriver. «Notre but n'est pas de chercher la petite bête, mais de vérifier le respect des exigences

liées à la sécurité alimentaire et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Si un exploitant estime qu'une situation a

été mal évaluée ou qu'une mesure n'est pas proportionnée, il ne doit pas hésiter à demander des explications, à solliciter une

correction, voire à faire opposition: nous pouvons nous tromper, et ces échanges font partie du processus.» »



«Les produits doivent être correctement conditionnés et étiquetés. C'est le cas ici», salue Yves Roubaty, inspecteur des denrées alimentaires et objets. Charly Rappo

UNE PARTICULARITÉ SUISSE

Contrairement à d'autres pays, les lois suisses sont assez libérales au niveau alimentaire, souligne Xavier Guillaume, chimiste cantonal et chef de service adjoint au Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires: «Les exploitants d'établissements alimentaires bénéficient d'une large marge de manœuvre, mais ils assument en contrepartie la responsabilité de vérifier eux-mêmes que leurs pratiques respectent en permanence les exigences légales».

Un principe salué par Philippe Roschy, président de Gastro Fribourg. Selon lui, sortir du cadre standard implique donc des validations techniques et parfois des analyses en laboratoire. «Cela représente un coût non négligeable pour les petites structures. L'accompagnement et la formation jouent un rôle central dans ces cas-là.» DM

**«Les pays
d'origine
des viandes,
du poisson et
du pain doivent
être indiqués»**

Yves Roubaty