

ASSEMBLÉE NATIONALE

10 septembre 2020

D'ACCÉLÉRATION ET DE SIMPLIFICATION DE L'ACTION PUBLIQUE - (N° 2750)

Retiré

AMENDEMENT

N° 522

présenté par

M. Bolo, M. Baudu, M. Duvergé, Mme Deprez-Audebert, M. Latombe et M. Turquois

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 33 BIS, insérer l'article suivant:**

Le I de l'article 231-2 du code rural et de la pêche maritime est complété par 10° ainsi rédigé :

« 10° À titre expérimental et pour une durée de trois ans, les laboratoires agréés pour les contrôles mentionnés au 5° de l'article L. 231-1 du présent code ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à permettre aux laboratoires dûment agréés de suppléer l'administration compétente pour certains contrôles sanitaires.

Les contrôles sanitaires visés par le présent amendement sont ceux tirés de l'application en droit français de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène en application de l'article 10 du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004. Cette transposition a notamment mené, en France, à la création de la plateforme Alim'Confiance. Cette plateforme permet, après visite ciblée des services vétérinaires de l'administration, l'attribution d'une notation relative à la qualité sanitaire d'un établissement valable 1 an, publiquement disponible sur internet et, sur la base du volontariat, affichable sur la devanture des restaurateurs contrôlés.

Dans un rapport de 2014, la Cour des Comptes, visant les contrôles vétérinaires des abattoirs, notait la difficulté pour les personnels de la Direction Générale de l'Alimentation d'opérer en nombre suffisant les contrôles sanitaires dont elle avait la charge. La cour propose ainsi que « le coût des contrôles pourrait être réduit par une plus grande mise en concurrence des laboratoires chargés d'analyser, pour le compte du ministère de l'agriculture, les prélèvements effectués à l'occasion des contrôles. ». A fortiori, les services du ministère ne peuvent, en propre, mener un nombre suffisant de contrôles sur l'ensemble des restaurateurs français ; d'autant plus si ce contrôle n'a d'existence limitée que sur une durée de 1 an.

Or, la mise en œuvre du label Alim'Confiance – permettant au restaurateur contrôlé d'afficher sur sa devanture la notation sanitaire de son établissement et créant ainsi un incitatif vertueux aux bonnes pratiques sanitaires – peut être vectrice de distorsion de concurrence.

En effet, du fait de la durée restreinte de la notation et de l'incapacité physique de l'administration d'opérer un contrôle sur l'ensemble des restaurateurs, certains restaurateurs se trouvent dotés d'une telle notation publique et d'autres, concurrents, en sont démunis. Plus encore, les restaurateurs se trouvent démunis de moyens de demander volontairement un contrôle ou, à l'issue d'un contrôle, de demander une seconde expertise après modification de leurs pratiques.

Or, vu le caractère volontaire de l'affichage, le dispositif est à même de faire naître dans l'esprit du consommateur que son absence est liée à une mauvaise notation que le restaurateur ne souhaiterait pas mettre en avant ; ce qui induit une préférence concurrentielle donnée au restaurateur affichant ce label. A contrario une bonne note du label Alim'Confiance peut être un argument de vente qualitatif complémentaire dont le restaurateur concerné peut arguer.

En cohérence avec les recommandations de la Cour des Comptes concernant la libéralisation de certains contrôles et du règlement européen (CE) n° 882/2004 qui laisse la liberté aux États membres de définir les responsables de ceux-ci, le présent amendement propose d'ouvrir le droit aux laboratoires dûment qualifiés et agréés la capacité à se suppléer aux services vétérinaires de la DGAL pour la mise en œuvre de ces contrôles sur demande des restaurateurs. Étant entendu que cette démarche est volontaire, hors les contrôles des services vétérinaires, le coût est supporté par le demandeur.

L'habilitation de ces opérateurs, au soin de l'autorité réglementaire, pourrait s'opérer autour de la norme AFNOR NF V01-015 sur la traçabilité et sécurité des aliments / management et hygiène élaborée au sein du groupe de travail GT12 « hygiène en restauration commerciale » animée par la DGAL.