



PRESENTATION DU BILAN DEPARTEMENTAL DE L'OPERATION INTERMINISTERIELLE VACANCES 2014



**Lundi 8 décembre 2014
A 14h30
A la DDCSPP, rue Jehan Pinard, Auxerre**

RAPPEL DES PRINCIPAUX OBJECTIFS DE L'OPERATION INTERMINISTERIELLE VACANCE

Le Ministre de l'Economie et la Secrétaire d'Etat chargée de la consommation ont décidé de reconduire cet été du 16 juin au 15 septembre, le dispositif de contrôles renforcés, « l'Opération Interministérielle Vacances » (OIV), vaste opération de contrôle des activités touristiques et estivales.

Les vacances représentent en effet un double enjeu pour la France: enjeu individuel pour le consommateur qui entend pouvoir disposer des meilleurs produits ou prestations, compte tenu de son budget, et enjeu collectif pour l'économie et l'emploi du tourisme de notre pays.

Les vacances constituent toujours un moment privilégié dans la vie de nos concitoyens. Bien que de plus en plus exigeants sur la qualité et la valorisation de leurs achats, les consommateurs-vacanciers se trouvent bien souvent, loin de leurs repères habituels, dans une situation de relative vulnérabilité face aux abus éventuels dont ils pourraient être victimes.

Il est donc primordial de permettre au consommateur de faire jouer pleinement la concurrence reposant sur une information transparente et loyale, et de bénéficier d'une offre présentant toutes les garanties de qualité et de conformité. Renforcer la confiance dans l'acte de consommation touristique contribue à valoriser cette ressource économique que constitue le tourisme en France.

L'Opération Interministérielle Vacances a pour objectif de répondre à ces enjeux, sous la forme d'un dispositif mobilisant les compétences de chaque administration agissant de façon coordonnée pour assurer la bonne information du consommateur, la loyauté des transactions ainsi que la sécurité la plus rigoureuse des produits alimentaires ou non alimentaires et des prestations de services. Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, l'OIV est l'occasion pour l'Etat de renforcer ses contrôles pour plusieurs raisons :

Certaines activités ne s'exercent que durant la période estivale, d'autres connaissent une augmentation importante : centres aérés, centres de vacances et de loisirs, restauration commerciale sous toutes ses formes, marchés locaux ;

Le recours à du personnel intérimaire embauché pendant cette période d'intense activité ne permet pas toujours de garantir le niveau de formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments ; la présence d'une clientèle nombreuse et passagère peut être source de problèmes d'approvisionnement, de stockage, de respect de la chaîne du froid et de gestion des stocks ;

Enfin, la période estivale étant généralement associée à des températures ambiantes élevées, les anomalies en matière de respect de la chaîne du froid peuvent être plus fréquentes, notamment lors du transport et du stockage des denrées alimentaires.

La DGCCRF et la DGAL rédigent chaque année une instruction commune concernant la remise directe, les agents intervenant dans ce secteur relevant des deux ministères (Agriculture et Economie),

BILAN QUANTITATIF ET QUALITATIF DE L'OIV

125 établissements ont été contrôlés au cours de l'été, qu'il s'agisse de commerces fixes ou non sédentaires, de grandes ou moyennes surfaces, de prestataires.

1/ les marchés forains

Les quatre marchés programmés en début d'opération (Joigny, Auxerre, Noyers et Sens) ont été contrôlés soit en équipe mixte (DGCCRF-DGAL) soit par les agents DGCCRF. Ces marchés ont été ciblés en priorité, car ils sont particulièrement fréquentés par la population locale et de nombreux touristes.

- Dans le secteur alimentaire, les principales anomalies rencontrées concernent la traçabilité de produits de charcuterie et la conservation des justificatifs, des défauts de marquage des œufs et d'identification de volailles, les conditions d'hygiène lors de la vente, de température lors du stockage et de la mise en vente.

A la suite du contrôle de l'étal de légumes (courgettes, aubergines, tomates, salades, radis) d'un vendeur se prévalant de la qualité de producteur dans l'Yonne, il a été établi que seules les salades étaient effectivement de la production du vendeur et que les autres produits provenaient du négoce.

Un procédure pour pratique commerciale trompeuse sera établie.

- Dans le secteur non alimentaire, les manquements concernent essentiellement des défauts de publicité des prix (textiles, articles en cuir, montres...) et d'étiquetage informatif (vêtements et textiles).

2/ la sécurité des activités sportives et de loisirs

Sept aires de jeux ont été contrôlées.

Des remarques plus ou moins importantes sont à formuler dans trois des sites visités. Dans un quatrième toutefois il sera nécessaire de mettre en place un suivi particulier en raison d'un état très dégradé de certains équipements. Le mauvais état ou la vétusté des jeux vont en effet nécessiter soit leur retrait soit leur remise complète en état.

L'insuffisante qualité des sols des aires de réception est également pointée.

En ce qui concerne la sécurité des activités sportives, une équipe mixte CCRF-Jeunesse et sports a procédé au contrôle d'un établissement commercial proposant des activités de canoë-kayak sur la Cure à proximité de Vézelay.

Les vérifications ont porté aussi bien sur les capacités des salariés encadrant les activités (diplômes) que sur la sécurité des matériels loués (embarcations, gilets de sauvetage) ou l'information des consommateurs (nature des parcours et tarifs, affichage des prix des prestations annexes, des boissons et glaces mises en vente).

Dix neuf centres équestres ont été contrôlés par le pôle ECJS en charge du sport dont 6 en équipe mixte sport/ santé protection animale. Comme pour les activités nautiques, les vérifications ont porté sur les qualifications des intervenants (enseignement de l'équitation), sur la santé des équidés et les conditions de sécurité des installations.

Les insuffisances administratives (déclarations et affichages obligatoires, registres équidés) et de tenue des pharmacies sont régulièrement pointés. Des contre visites sont parfois nécessaires.

Quatre piscines, six baignades et un établissement de sports motorisés ont également fait l'objet d'un contrôle de la DDCSPP.

3/ l'hébergement de vacances

En matière de chambres d'hôte, il a été procédé à partir des indications transmises par le pôle C de la DIRECCTE à trois contrôles chez des propriétaires louant plusieurs chambres et proposant des prestations annexes, .

Dans les trois cas il s'agissait de chambres et prestations de très haute gamme et aucune anomalie n'a été constatée.

De plus, le pôle consommation est également intervenu avec la CELTIF (cellule de lutte contre le travail illégal et les fraudes de la Gendarmerie) dans un restaurant dont l'exploitant proposait également sur Internet la location de chambres d'hôtes. Il a été constaté que les chambres étaient en fait celles d'un ancien hôtel, et que le propriétaire ne résidait même pas sur place. Une procédure pour pratique commerciale trompeuse est en cours.

4/le tourisme historique

L'activité a été essentiellement orientée sur deux villes, Sens et Joigny et deux bourgs, Pontigny et Noyers sur serein

- Sens célèbre cette année les 850 ans de la consécration de la cathédrale Saint-Etienne , première cathédrale gothique, avec en particulier une illumination de sa façade dans le cadre d'un spectacle son et lumières .
- Joigny appartient au réseau « ville et pays d'art et d'histoire » grâce à la richesse de son patrimoine historique.
- Pontigny, village situé à quelques kilomètres d'Auxerre et Chablis, accueille une abbaye cistercienne, deuxième fille de Citeaux, qui fêtait cette année ses 900ans.
- Noyers sur serein, classé parmi les « plus beaux villages de France » est une bourgade médiévale qui compte 78 bâtiments classés ou inscrits au répertoire des Monuments historiques.

Dans trois de ses sites, le contrôle du marché qui attire toujours beaucoup les touristes a été privilégié.(cf. point 1).

Les vérifications ont aussi concerné la restauration traditionnelle ou rapide, les commerces d'alimentation générale ou des métiers de bouche.

Un établissement de restauration rapide fera l'objet simultanément d'un procès-verbal pour des infractions concernant un défaut de conservation des informations réglementaires et l'entreposage non conforme des denrées ainsi que d'une mesure de police administrative pour corriger les manquements constatés en matière d'hygiène. Une solderie sera quant à elle verbalisée pour non emploi de la langue française et mise en vente de denrées périmées.

LES ACTIONS TRANSVERSALES

Les agents des différents pôles intervenant fréquemment dans les entreprises de façon coordonnée ou conjointe durant la saison estivale, un bilan unique est présenté ici, traduisant mieux l'action de la DDCSPP pour la protection de la population pendant la période estivale.

1/ la restauration commerciale et distribution sédentaire

L'OIV a aussi été l'occasion de traiter une partie des plaintes de consommateurs reçues par le pôle Alimentation. Les interventions ont été menées soit par les agents DGCCRF, soit par les agents DGAL, voire en équipe mixte dans 3 cas.

Les interventions font ressortir des anomalies en matière d'hygiène, d'étiquetage (confiserie, produits de charcuterie) de traçabilité ou encore de Date Limite de Consommation (DLC). La chaîne du froid apparaît quant à elle, correctement respectée. Un restaurant a fait l'objet d'une mesure de police administrative pour corriger des manquements en matière d'hygiène.

Suite au contrôle d'un Drive adossé à un hypermarché, un avertissement a été adressé à l'exploitant, parce que dans plusieurs cas les origines des fruits et légumes remis aux consommateurs venant retirer leur commande différaient de celles annoncées sur le site Internet lors de la prise de commande. Aucune anomalie n'étant relevée dans les rayons de l'hypermarché, c'est bien l'organisation de ce mode de vente qui pose problème.

2/ Les producteurs fermiers

En dehors de ceux contrôlés sur les marchés, les producteurs fermiers ont fait l'objet d'interventions sur les sites de production. Seul l'un d'entre eux a fait l'objet d'une mesure de police administrative pour utilisation d'eau dont la potabilité n'est pas démontrée (utilisation d'une ressource privée sans arrêté préfectoral d'autorisation).

3/ Les Accueils collectifs de mineurs :

Dans ce secteur, les interventions ont été programmées en fonction des indications du Pôle Jeunesse et Sports de la DDCSPP.

Certaines ont été réalisées conjointement avec les agents de ce pôle. Dans un établissement, il a été constaté un vieillissement des structures du secteur restauration, pour lequel des actions correctives seront demandées. Le fonctionnement du secteur restauration de ces établissements dépend fortement de la sensibilisation du responsable du séjour et de la formation du responsable de cuisine.

Plus globalement l'activité de contrôle de ces structures (locaux, sécurité alimentaire) et d'évaluation des aspects pédagogiques (qualification des intervenants, programmes d'activités) est dense au cours de la période estivale de vacances scolaires avec 56 visites sur site.

Dans le domaine non alimentaire, les contrôles ont montré fréquemment un affichage incomplet des prix de vente.

PERSPECTIVES POUR 2015

Le ciblage des contrôles effectué au plan départemental en début d'OIV était pertinent et a fait ressortir un taux d'anomalie de 28% .

Les 35 établissements présentant des irrégularités ont fait l'objet de 27 avertissements, 7 injonctions ou mesures de police administratives et 6 procès verbaux.

La persistance de certaines anomalies et un relâchement observé des opérateurs en matière de publicité des prix rendent nécessaire de poursuivre en 2015 cette opération estivale, d'autant que la loi Hamon relative à la consommation sera pleinement applicable



PROTECTION ANIMALE

Le dispositif « opération protection animale vacances » permet de cibler des contrôles sur les établissements ayant une activité en augmentation en période estivale. Une attention particulière est portée à l'état des animaux, leurs conditions d'hébergement, leur identification, la tenue des registres et la compétence du personnel. Une action spécifique doit porter sur les conditions d'information des acheteurs d'animaux de compagnie (attestation de cession, document d'information, certificat vétérinaire).

7 objectifs :

- * élevage d'animaux domestiques autre que les animaux de rente,
- * vente à titre commercial d'animaux autres que les animaux de rente,
- * animaux de loisirs et compagnie – refuge,
- * animaux de loisirs et compagnie – fourrière,
- * pensions, gardes, transit d'animaux autre que les animaux de rente,
- * animaux de loisirs et compagnie – hall d'exposition, de concours,
- * animaux de loisirs et compagnie – club hippique ou manège.

Il y avait donc au minimum 5 inspections en élevage de carnivores domestiques, 1 inspection en animalerie (à réaliser en décembre), 1 inspection en refuge, 1 inspection en fourrière, 1 inspection en pension et 6 inspection de centres équestres.

L'objectif d'inspection a été respectée (5% en moyenne tous établissements confondus) même s'il reste 3 inspections programmées en décembre : 5 élevages, 1 refuge, 1 animalerie, 1 pension et 6 centres équestres ont été inspectés.

Les inspections se font souvent en binôme selon les classes ateliers inspectées : présence d'un inspecteur installations classées pour certains établissements de carnivores et présence d'un agent du pôle jeunesse et sport pour les centres équestres

Le choix des établissements à contrôler tient compte de la date de dernière inspection, de la réception de plainte et de leur date de création.

Le bilan

Les 13 inspections ont donné suite à des sanctions administratives dans 3 cas, sous forme de mise en demeure de remise en conformité.

a) Etablissements détenant des carnivores domestiques

Les non-conformités les plus fréquemment observées concernent la mauvaise tenue des registres (registre entrée et sortie et/ou registre de soins), l'absence de local d'isolement et des informations incomplètes sur les documents de vente.

Dans 2 des 7 établissements inspectés, on trouve des petites cages utilisées pour détenir des chiens ou des chats dans des conditions inadéquates (manque d'espace). 2 établissements ne respectent pas les effectifs d'animaux déclarés.

3 établissements sont mis en demeure de se remettre en conformité et seront recontrôlés. Un 4ème établissement doit s'installer prochainement sur un nouveau site pour être en conformité.

b) Etablissements détenant des équidés

Les installations d'hébergement sont globalement conformes. Les non-conformités les plus fréquemment observées concernent la gestion de la pharmacie vétérinaire (périmés, pas de fermeture à clé), la tenue des registres, ainsi que dans 2 cas la non déclaration auprès de l'IFCE.

En conclusion, ces contrôles ont conduit à de nombreux rappels à la réglementation. Il est nécessaire de maintenir une pression d'inspection suffisante (5 à 10 %) auprès de ce type d'établissement afin de s'assurer des remises en conformité. L'action se poursuivra en décembre 2014, par le contrôle d'une animalerie, d'un élevage et d'une fourrière..



OPERATION FETES DE FIN D'ANNEE 2014

Parce qu'elles produisent une intense activité commerciale, les fêtes de fin d'année représentent un enjeu de consommation important. Aussi, il est primordial pour la DDCSPP de l'Yonne de procéder au contrôle des nombreux secteurs d'activité économique concernées afin d'offrir la meilleure protection possible du consommateur. L'Opération Fin d'Année doit conduire au renforcement des contrôles durant cette période festive et cible en priorité la distribution et les prestataires de services.

Ces contrôles associent les agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de répression des fraudes (ministère des finances) et ceux de direction générale de l'alimentation (ministère de l'agriculture).

Ils se dérouleront du 1er décembre 2014 au 9 janvier 2015.

Ils permettront de couvrir les activités des secteurs alimentaire et non alimentaire

⇒ Secteur alimentaire :

Les contrôles doivent permettre de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent la réglementation sanitaire en vigueur, malgré l'activité accrue durant cette période, et tout particulièrement dans les établissements développant les activités suivantes :

- commercialisation du gibier et tout particulièrement du sanglier (avec notamment une vérification des contrôles « trichine »)
- production et commercialisation de coquillages
- fabrication de produits traiteurs festifs.

La vérification des critères microbiologiques réglementaires est un des points cités dans cette note de service. Elle constitue un élément parmi d'autres dans le contrôle effectué par les inspecteurs qui doivent juger de sa nécessité, dans le contexte de chacune de leurs inspections.

Dans le secteur de la remise de directe au consommateur, une attention particulière sera portée sur les activités suivantes :

- Les ventes ambulantes sur les marchés et notamment les marchés de Noël
- La restauration commerciale et notamment celle qui propose des repas « spéciaux » pour les fêtes de Noël ou du premier de l'an
- Les poissonneries (et les rayons spécialisés en GMS)

⇒ Secteur non alimentaire :

Ces contrôles visent toutes les formes de distributions et tous les établissements commercialisant des produits festifs.

Parmi ces secteurs, les marchés et spécialement ceux de Noël constituent un axe privilégié des contrôles.

Au terme de la précédente opération et des principaux manquements constatés au plan national, les contrôles porteront plus particulièrement sur :

- l'affichage des prix,
- l'étiquetage de marquage sur certains produits tels que les textiles, les cuirs ou les guirlandes électriques.
- la mise en évidence de pratiques commerciales trompeuses
- le défaut d'emploi de la langue française.

