



PRÉFÈTE DE L'ORNE

**Direction départementale de la cohésion sociale
et de la protection des populations de l'Orne**
Cité administrative - Place Bonet
CS 30358 - 61007 ALENÇON cedex

La DDCSPP dresse le bilan de l'opération interministérielle vacances 2018 dans l'Orne

Un point presse avait été réalisé le 10 juillet 2018 à la Préfecture de l'Orne avec la DDCSPP61, Il est maintenant venu le temps de faire le bilan de cette opération !

En hygiène alimentaire



220 inspections ont été menées durant la période du 1er juin au 15 septembre

Concernant les 5 secteurs de remise directe particulièrement ciblés ont été contrôlés :

- 63 étals sur marchés ou véhicules boutiques*
- 40 restaurants commerciaux*
- 24 artisans de métiers de bouche et 33 producteurs fermiers*
- 55 alimentations générales ou GMS*
- le transport des denrées périssables : 1 contrôle des véhicules de transport*

A noter parmi les anomalies en hygiène et sécurité : la présence de denrées à DLC dépassées, de défaut de traçabilité, d'absence de protection hygiénique sur des produits présentés sur un étal de marché.



Les marchés très fréquentés en été largement contrôlés avec 5 marchés visités. Parmi les professionnels contrôlés certains étaient originaires des départements voisins (l'Eure, La Sarthe ou le Calvados).

*Des actions spécifiques ont été menées en restauration collective en séjours de vacances et accueils de loisirs ou en camps sous tente avec **37 inspections en restauration collectives dont 14 concernant les centres aérés ou centres de loisir.***

Ces contrôles ont conduit sur la période à :

- 70 avertissements dont 34 établissements de restauration commerciale ,*
- 9 mise en demeure de réaliser des mesures correctives,*
- 7 procès-verbaux.*
- 1 injonction*

Des contrôles de stands alimentaires ont été effectués lors des manifestations suivantes :

- 29 – 30 juin, : LES BICHOISERIES à Cerisy Belle Etoile ;*
- 21 – 22 juillet: ART SONIC à Briouze :*
- 04 – 05 août : FÊTE DE LA CHASSE à Ginai (Haras national du Pin) ;*

L'hébergement de plein air et l'offre en ligne.



Contrôles :

- *d'un magasin vendant notamment les produits liés au camping : **avertissement** sur l'affichage des prix,*
- *d'un camping avec vérification du site internet conforme. En revanche, **un avertissement** a été adressé suite au contrôle sur place pour l'anomalie suivante : non remise au consommateur d'un état descriptif préalablement à la conclusion du contrat de location de mobile-home,*
- *d'un camping à la ferme. Pas d'anomalies à signaler.*

Les activités et produits liés au bien-être, à la détente et aux loisirs



*Un espace naturel sensible) avec 1 aire de jeux et 1 boutique de vente de souvenirs a été contrôlé. A ce stade **un avertissement** est prévu pour anomalies d'affichage à l'entrée de l'aire de jeu. RAS pour ce qui concerne la boutique. Deux restaurants dans les zones à forte densité touristique n'ont pas montrés d'anomalies. A titre d'exemple dans un restaurant un avertissement est prévu pour anomalies dans la carte des vins, défaut d'indication de l'origine de la viande bovine et absence de présentation du double des notes, Un parc accrobranchés n'a pas montré d'anomalies : l'affichage des prix, les informations pré contractuelles et les équipements de protection individuels étaient conformes. Enfin des contrôles ont été réalisés sur les cosmétiques, des prestations esthétiques et cabine UV et ont conduit à une procédure **d'injonction** pour des anomalies d'étiquetage et défaut d'information produit et **une injonction** pour le site internet et les conditions générales de vente.*

Dans le domaine des boissons



*Les contrôles ont été ciblés chez 2 producteurs de cidres avec vente à la ferme, 1 fabricant de cidres et jus de fruits mais également 1 fabricant de Calvados (vente à la ferme) et de miel (pas d'anomalie observée). Par contre 1 producteur de cidre et de vinaigre vendant à la ferme s'est vu adresser une **injonction** pour deux anomalies : œufs annoncés bio sur le site internet et un défaut d'étiquetage du vinaigre.*

L'information du consommateur, la loyauté des transactions et la qualité



Mémento sur le marquage des œufs

Le marquage des œufs commercialisés via un centre d'emballage agréé

Les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage. Le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf, se compose du chiffre et des lettres prévus au point 2 de l'annexe de la directive 2002/4/CE (exemple : 1 FR XAZ 01) :

•chiffre indiquant le mode d'élevage : « 1 » : Plein air – « 2 » : Au sol – « 3 » : En cage – « 0 » : Bio ;

•code ISO de l'état membre d'enregistrement : « FR » pour France ;

•identification du mode d'élevage : en France, 3 lettres pour le site d'élevage suivies de 2 chiffres pour le numéro du bâtiment.

Le marquage des œufs vendus directement par le producteur au consommateur final sur les marchés publics locaux

La codification pour les œufs vendus sur les marchés publics locaux par le producteur est attribuée par les DD(CS)PP. Différente de celle utilisée pour marquer les œufs issus de troupeaux dont la production est commercialisée par un centre d'emballage, elle est du type « 1 FR 01 0 » (1 : plein air – FR pour France – 01 : n° du département dans lequel les œufs sont produits - 1 : n° d'ordre d'enregistrement du producteur dans le département).

Les contrôles des informations délivrées aux consommateurs ont été variés et ont permis de constater :

- des défauts d'affichage du prix du lait, du pain, des conserves de foie gras,
- la mise en vente de denrées dont la date de durabilité minimale (DDM) est dépassée sans donner l'information, la mise en vente de denrées déclassées (biscuits issus de l'usine de fabrication),
- des produits au menu alors qu'ils ne sont pas disponibles, l'origine de la viande bovine non précisée, l'absence des mentions réglementaires sur des poissons, la mise en vente de bloc de foie gras avec un étiquetage foie gras...
- un défaut de tarage de la balance d'un boucher sur un marché,
- des défauts d'étiquetage des œufs (absence de l'explication du code producteur pour un professionnel et la présence seulement du mode d'élevage pour un autre). De plus, ce dernier indiquait « sans OGM » alors que sur sa certification était inscrit « sans OGM < 0,9% ».

Un petit rappel sur la DDM, ex DLUO : c'est mieux avant, mais c'est encore bon après !

La Date de Durabilité Minimale (DDM) a remplacé en 2015 la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO). Il s'agit d'une date indicative : **si elle est dépassée, le produit concerné ne présente aucun risque pour la santé**, mais il peut avoir perdu certaines de ses qualités gustatives (arômes, texture...) et nutritives (teneur en vitamines par exemple). Il n'est pas nécessaire de le jeter.

Par contre la DLC : une date à ne pas dépasser !

Les choses sont différentes avec la **Date Limite de Consommation (DLC) : au-delà de la date indiquée, les denrées peuvent présenter des risques pour la santé**. Mieux vaut alors les jeter pour éviter toute intoxication alimentaire. Sur les emballages, la DLC est indiquée par la mention « **À consommer jusqu'au...** » suivie du jour, du mois et éventuellement de l'année. Cette fois, le produit périmé ne peut en aucun cas être proposé à la vente.

Les produits non alimentaires et les prestations de services

Les contrôles portent également sur des produits non alimentaires : 1 contrôle sur des bibelots, souvenirs, 1 contrôle sur des jouets...