

Communiqué de presse

La fausse bonne idée Smiley ! 😊 ☹️

La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) a annoncé le 8 septembre par la voie d'un communiqué de presse envisager de faire apposer à l'entrée des restaurants des Smileys Vert ou Rouge en fonction de la qualité de l'établissement suite aux contrôles effectués.

A savoir :

Deux administrations sont aujourd'hui en charge du contrôle des restaurants : la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) et la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Si la DGAL ne s'occupe que du contrôle de l'hygiène, la DGCCRF s'occupe, outre ces aspects, de tout ce qui relève de la loyauté des transactions et de l'information du consommateur. Pour être clair, seuls les agents de la DGCCRF sont habilités à vérifier que l'on vous servira bien du foie gras de canard si c'est ce qui est indiqué sur la carte par exemple ou des lasagnes pur bœuf et non pur cheval (ça vous rappelle peut-être quelque chose !).

Pourquoi à ce stade c'est une fausse bonne idée ?

- Apposer un smiley Vert c'est donc laisser entendre aux consommateurs « allez-y » ! Or, si l'hygiène peut être irréprochable (ou correcte) le jour du contrôle, il peut ne pas en être de même de l'affichage des prix, et de ce qui vous est réellement servi (bio, tromperie sur le produit...) ! Quant à la situation 3 mois après l'inspection, là non plus, rien ne dit qu'elle correspondra au smiley vert !

Domage pour les consommateurs... Il ne fallait pas se fier au smiley !

- Bien plus problématique encore, la DGAL reconnaît clairement qu'en l'état actuel de ces effectifs, elle ne sera pas en mesure de contrôler l'ensemble des établissements de restauration et qu'elle envisage donc de déléguer à des sociétés privées le contrôle de l'hygiène. (et sera dans l'incapacité d'aller contrôler les établissements qui auront eu un « smiley rouge » !).
- Enfin, on peut facilement imaginer dans la réalité que les gérants de restaurant n'afficheront jamais les « smiley rouges » : quel consommateur connaissant sa signification, entrerait dans ce type d'établissement ! C'est presque équivalent à une fermeture définitive.

En résumé, les sociétés privées seront payées par les professionnels pour donner les bonnes et les mauvaises notes (les smileys vert et rouge) à ces mêmes professionnels. Nous ne doutons pas que ces sociétés d'audit seront parfaitement objectives et ne se laisseront jamais « acheter » par leurs clients importants : imaginons le marché juteux des chaînes de restaurant !! (ironie bien entendu...).

D'ailleurs, l'auditeur préviendra-t-il l'audité à l'avance ou pas ? Car l'hygiène dans un restaurant, c'est une démarche au quotidien. S'il suffit pour le restaurateur de tenir fin prêt son établissement le jour du passage de la société privée, rien ne dit que l'hygiène sera aussi parfaite les autres jours de l'année !

Avantage pour le consommateur : aucun !

Et pour enfoncer le clou, les établissements auront donc désormais une nouvelle charge financière obligatoire, dont on imagine qu'ils la répercuteront sur... l'addition et donc le pouvoir d'achat des consommateurs.

Avantage consommateur : toujours aucun !

Pour SOLIDAIRES CCRF & SCL, il faut enfin ne plus seulement afficher de bonnes intentions en ce qui concerne la protection des consommateurs mais enfin donner à ceux qui en ont la charge, les services de l'Etat, les moyens de fonctionner et d'assurer le service public.

Il faut réorganiser les administrations quasi démantelées par les réformes RGPP/Réate/MAP dont la DGCCRF qui a énormément souffert.

En période de crise, il semblerait particulièrement justifié de protéger les consommateurs les plus faibles et de redonner confiance. Ca aussi, ça s'appelle la relance de l'économie !

Paris le 10 septembre 2014

Contact :

Emmanuel Paillusson 06 66 28 91 92 ou 01 43 56 13 30