



Contrôleur de denrées alimentaires auprès du Service de la consommation et affaires vétérinaires, David Rudaz vient de prélever un échantillon de riz précuit qu'il a glissé dans un sachet aussitôt scellé et étiqueté.

40% des échantillons ne respectent pas les normes

HYGIÈNE Les contrôles de denrées alimentaires se multiplient pour faire baisser un taux d'infraction trop élevé. Reportage avec David Rudaz, enquêteur auprès du Service cantonal de la consommation.

PAR PASCAL.GUEx@LENOUVELLISTE.CH / PHOTO SABINE.PAPILLOUD@LENOUVELLISTE.CH

« Nos enquêtes se déroulent la plupart du temps toujours aussi bien. » Accueilli avec le sourire par le patron de la pizzeria du Pont du Rhône Nicolas Patuzzi, David Rudaz n'a pas eu à forcer la porte des cuisines de l'établissement séduisant pour remplir sa fonction de contrôleur des denrées alimentaires auprès du Service de la consommation et affaires vétérinaires. « Nous n'avons aucune raison de faire de la résistance. Ces contrôles sont nécessaires pour mettre un peu plus de discipline dans la profession », admet le patron de l'établissement.

« De toute manière, il est très rare que nous ayons à composer avec des tenants ou des cuisiniers récalcitrants voire carrément agressifs. » Et que faire dans de pareils cas? « On essaye de leur faire comprendre qu'ils risquent une dénonciation auprès du Ministère public s'ils nous interdisent l'accès aux cuisines. Et si le ton continue de monter, nous pouvons appeler des agents de la police communale ou cantonale à la ressource. »

Une dizaine de contrôleurs sillonnent le Valais

Au bénéfice de formations de cuisinier, boulanger-pâtisseries et boucher, David Rudaz évolue en territoire connu au moment de contrôler restaurants ou cantines, soit 3600 établissements au bénéfice d'une autorisation d'exploitation dans notre canton. « Notre domaine d'activité concerne tous les établissements qui produisent ou mettent des denrées alimentaires sur le marché, comme les boulangeries, boucheries, fromageries, etc. » La dizaine de contrôleurs chargée de couvrir l'ensemble du territoire valaisan effectue des contrôles d'établissements publics de manière inopinée.

3600

soit le nombre d'établissements qui produisent des denrées alimentaires et qui sont soumis aux contrôles du Service de la consommation en Valais

« Il n'y a aucun passe-droit accordé. »
DAVID RUDAZ
CONTRÔLEUR DU SERVICE CANTONAL DE LA CONSOMMATION

« Toujours! Et selon une fréquence déterminée par les autorités fédérales en tenant compte de la taille et des risques que présente chaque commerce. » Tous les acteurs de la restauration de ce canton sont donc logés à la même enseigne. « Il n'y a aucun passe-droit accordé », confirme David Rudaz.

Au moment d'entrer dans une cuisine de restaurant ou de cantine, le contrôleur commence par se laver les mains tout en expliquant au patron ou au personnel de l'enseigne le pourquoi de ce contrôle. Il peut ensuite ouvrir à sa guise frigos et congélateurs pour constater si les températures et le datage des denrées sont conformes aux normes avant de prélever des échantillons

de pâtes, riz ou sauces précuits. « Placés dans du matériel stérile – des sachets en plastique notamment qui sont ensuite scellés puis étiquetés – ces aliments sont ensuite transportés à l'aide d'une petite glacière mobile réfrigérée et à température contrôlée, puis dans une glacière plus grande pour être acheminés vers le laboratoire cantonal à fin d'analyses chimique ou microbiologique. »

Denrées à éliminer séance tenante

« Quels que soient les résultats de ces analyses, l'établissement contrôlé va recevoir en retour un rapport d'analyse. » Et si les analyses révèlent un problème sanitaire? « Nous pouvons prononcer l'élimination immédiate de la nourriture non conforme. C'est ensuite au responsable de l'établissement de chercher les causes du problème. Nous assurons de toute façon un suivi des mesures prises et des améliorations exigées. » Un ancien patron d'une pizzeria bas-valaisanne est justement tombé dans les filets du Service de la consommation et

10 000 cas d'intoxications en Suisse

Dans les restaurants, cantines ou cuisines mobiles, certaines denrées (pâtes, riz ou viandes en sauce) sont préparées en avance et réchauffées à la demande avant d'être servies. « Cette pratique exige une bonne gestion des températures et des flux de marchandises pour éviter que les produits ne soient contaminés par des bactéries durant la période de stockage », rappelle le chimiste cantonal Elmar Pfammatter dans son rapport 2018. Un document qui a dévoilé que sur 220 échantillons prélevés, 89 ne correspondaient pas aux exigences de l'ordonnance sur l'hygiène (40%). « C'est un taux de contestation très élevé. » Taux qui va inciter le service à intensifier ses campagnes de prévention et ses contrôles avec l'espoir d'améliorer ces résultats. En Suisse, ce sont chaque année plus de 10 000 cas d'infections liées à un germe ou d'intoxications alimentaires liées à des toxines qui sont recensés.

affaires vétérinaires. « Je traversais une période difficile avec des problèmes familiaux et des conflits incessants avec certains employés. C'est d'ailleurs l'un d'entre eux qui m'a dénoncé au service de l'hygiène. » Pas assez regardant sur la durée de conservation de certains produits, l'ancien restaurateur a dû éliminer les denrées en infraction et payer une amende. « Heureusement qu'aucun client n'est tombé malade. Mais je me suis empressé d'informer mon successeur sur les règles de bases à respecter pour éviter la contamination par des

bactéries », nous confie cet ancien patron aujourd'hui à la retraite.

Un boulanger bas-valaisan n'a pas eu la même chance, deux de ses clientes ayant été intoxiquées après avoir consommé un pain bagnat. « La fabrication du sandwich n'était pas en cause mais c'est la rupture de la chaîne du froid par un de nos clients qui avait provoqué ce cas de listériose », confie le boulanger. Deux exemples heureusement de loin pas représentatifs de l'état d'hygiène des 3600 établissements publics recensés en Valais.