

Après une intoxication alimentaire dans la région de Brigue : quel est le niveau d'hygiène des établissements de restauration dans le Haut-Valais ?

Après l'intoxication alimentaire dans un restaurant de la région de Brigue, de nombreux établissements propres sont soupçonnés. La transparence serait de mise. Mais la loi l'interdit.

Martin Kalbermatten

Publié: 10.03.2023, 20:00

Mis à jour

10.03.2023, 20:00



Pour le contrôle des établissements de restauration du Haut-Valais, l'Inspection cantonale des denrées alimentaires dispose de trois contrôleurs. Ils n'ont pas le droit de citer les noms des restaurateurs fautifs. Source: Image symbolique : Keystone

Moules avariées, salmonelles dans les œufs ou bactéries et germes dans le poulet : il existe de nombreuses possibilités d'attraper une intoxication alimentaire. Souvent, les symptômes ne sont que modérés et disparaissent d'eux-mêmes au bout de quelques jours. Mais il arrive aussi que l'intoxication soit grave, avec des symptômes très prononcés comme des vomissements violents, des diarrhées très sanguinolentes. Parfois, les personnes concernées se retrouvent même à l'hôpital.

Le manque de personnel aggrave le problème

Derrière ces intoxications alimentaires se cachent une mauvaise hygiène, des marchandises de mauvaise qualité ainsi que des erreurs dans la chaîne

d'approvisionnement ou des erreurs dans la transformation dans les établissements de restauration. L'Inspection cantonale des denrées alimentaires doit régulièrement constater des manquements en matière de sécurité alimentaire. Depuis la pandémie de Corona, cette problématique s'est encore aggravée en raison du manque de main-d'œuvre dans le secteur de la restauration.

Mais même avant Corona, de nombreux établissements de restauration valaisans passaient déjà au travers des contrôles des inspecteurs des denrées alimentaires. En 2016 par exemple, sur 7071 établissements soumis à contrôle en Valais, 2807 ont été inspectés. 3297 inspections ont été effectuées. Lors de 796 inspections, des non-conformités ont été constatées. Sur ces 796 établissements non conformes, 18 (dont 13 restaurants) ont été dénoncés au Ministère public ; soit parce que des manquements similaires récurrents ont été constatés lors des contrôles, soit parce que la santé des consommateurs a été mise en danger.

Une petite dizaine d'ordonnances pénales

Souvent - en 2016, c'était le cas pour trois quarts des établissements fautifs - les inspecteurs des denrées alimentaires ne constatent que des manquements légers, comme un étiquetage incomplet en ce qui concerne les ingrédients, des aliments dont la date de péremption est dépassée, des directives et une documentation lacunaire ou des manquements en matière d'hygiène qui n'ont aucune influence sur les denrées alimentaires.

En fin de compte, les infractions graves à la sécurité alimentaire ne se produisent donc que dans un petit nombre d'établissements de restauration, et il est souvent difficile d'attribuer clairement les cas suspects à un aliment. De plus, il n'est pas rare que les aliments suspects aient déjà été consommés ou éliminés avant le contrôle de l'Inspection des denrées alimentaires.

Au cours des douze derniers mois, une petite dizaine de gérants d'établissements de restauration du Haut-Valais ont encaissé des ordonnances pénales du ministère public ; parmi eux, des restaurants, des établissements hôteliers et des fast-foods. Les responsables ont été reconnus coupables d'infraction à la loi sur les denrées alimentaires et de violation de décisions officielles. Dans la plupart des cas, les personnes condamnées ont écopé d'une peine pécuniaire avec sursis de deux ans ainsi que d'amendes. Dans le cas d'un service de restauration, l'activité a été suspendue pour une courte période.

Déclaration obligatoire dans d'autres pays

L'Inspection cantonale des denrées alimentaires rédige certes chaque année un rapport sur les entreprises contrôlées et donne des informations détaillées sur les manquements respectifs. Mais la législation interdit de dévoiler les établissements fautifs. Les consommateurs n'ont donc pas connaissance des restaurants qui ne travaillent pas correctement. Le problème est évident : si aucun nom ne peut être cité, c'est tout le secteur de la restauration qui est soupçonné.

On peut donc se demander s'il ne serait pas possible de contourner cette loi en abordant le problème de manière proactive, c'est-à-dire en demandant à tous les

restaurateurs sérieux qui ont passé les contrôles de l'Inspection des denrées alimentaires d'afficher les rapports correspondants dans leur établissement.

Le Danemark est allé dans cette direction. Dans ce pays, les rapports de l'Inspection des denrées alimentaires doivent être affichés devant l'établissement. Cette mesure a été efficace. Depuis, le nombre de réclamations a diminué. Un tel système ou un système similaire n'est toutefois pas prévu en Suisse. Il n'y aurait d'ailleurs pas de base légale dans la loi sur les denrées alimentaires. Entre-temps, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, en collaboration avec les chimistes cantonaux, a au moins déjà envisagé et discuté d'un tel projet. Mais rien n'a été mis en œuvre. Ainsi, il manque toujours une base légale pour introduire l'obligation d'afficher les rapports de l'inspection des denrées alimentaires.

Que fait Gastro Valais ?

Certains inspecteurs alimentaires font remarquer qu'un tel système présente aussi des inconvénients. Car les contrôles sont toujours des instantanés. Ce qui est bon aujourd'hui peut donc être mauvais demain, par exemple en cas de problèmes de santé, de changement de brevet ou de manque soudain de personnel. Avec seulement trois contrôleurs des denrées alimentaires pour la gastronomie haut-valaisanne, les ressources sont bien trop faibles pour permettre un contrôle régulier de milliers d'établissements.

Néanmoins, pour échapper à la suspicion générale, les restaurateurs sérieux pourraient, sur une base volontaire, afficher les rapports de l'Inspection des denrées alimentaires dans leur établissement. Que pense Heinrich Lauwiner, vice-président de l'association professionnelle Gastro Valais, de cette idée ? « Tout restaurateur souhaite bien sûr que son client reparte satisfait et ne finisse pas à l'hôpital. Il est important de mentionner que des incidents comme celui qui s'est produit récemment dans la région de Brigue sont extrêmement rares. Comme le montrent les rapports des inspecteurs des denrées alimentaires et le nombre de plaintes pénales déposées contre des restaurateurs fautifs, la grande majorité de la branche travaille proprement et consciencieusement. » Mais même le meilleur des restaurateurs ne peut pas voir à l'intérieur de chaque aliment.

Lauwiner ne veut certes pas exiger une nouvelle loi ou faire une recommandation sectorielle concernant la déclaration des rapports des inspecteurs des denrées alimentaires, mais il estime qu'il est juste que les restaurateurs sérieux souhaitent se protéger et, pour éviter le soupçon généralisé, affichent volontairement les rapports des inspecteurs des denrées alimentaires dans leur établissement : « C'est légitime et tous ceux qui veulent le faire peuvent le faire. »