

COMMUNIQUE DE PRESSE – FED HO.RE.CA WALLONIE PUBLICATION DES RESULTATS D'INSPECTIONS DE L'AFSCA

FED Ho.Re.Ca Wallonie souligne au préalable l'effet positif de l'obligation pour chaque opérateur d'afficher son autorisation AFSCA de manière visible dans les locaux accessibles au public. En effet, cet affichage a permis d'augmenter le nombre d'entreprises connues et donc soumises aux contrôles ! Pour le secteur Horeca, ce nombre est passé ces dix dernières années de 35.000 établissements à plus de 55.000. Nul doute que cette obligation a contribué à améliorer la sécurité alimentaire mais aussi que les efforts pour l'enregistrement doivent se poursuivre car certains opérateurs, tels que des traiteurs exerçant à titre complémentaire, des restaurants éphémères, des tables d'hôtes ouvertes au public,... ne sont toujours pas enregistrés auprès de l'AFSCA.

Dans le prolongement de cette mesure, s'invite aujourd'hui le débat sur la publication des résultats des contrôles de l'AFSCA.

Ce 15 mai 2014, le Conseil d'Etat a confirmé sa décision selon laquelle les résultats des contrôles de l'AFSCA sont des documents de l'administration consultables par tout un chacun. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire n'a donc pas le choix : elle publiera prochainement ces résultats sur son site via le module Foodweb.be. Cette mesure de publication des résultats s'appliquera à l'ensemble du secteur B2C et pas seulement au secteur Horeca.

Reste à déterminer, de concert avec les représentants des secteurs concernés – dont les trois Fédérations Horeca – et les représentants de Test-Achats, la manière la plus adéquate de rendre publics ces résultats. En effet, doivent être pris en considération tant la protection des consommateurs que les intérêts des entreprises qui sont soumises aux contrôles de l'AFSCA.

FED Ho.Re.Ca Wallonie rejoint la position du Conseil Supérieur des Indépendants et PME quant au contenu auquel aura accès le consommateur : il n'est pas rationnel ni proportionné de publier le rapport complet des résultats d'inspections... Le consommateur n'y comprendrait rien et aucune plus-value réelle n'en serait retirée !

Les parties prenantes avancent actuellement dans leurs négociations sur un système de 1 à 4 pastilles (allant de situation « A améliorer » à « Très bien ») auquel s'adjoindrait un 5^{ème} logo « Excellent » si l'opérateur dispose d'un Smiley.

Ce système, s'il est suivi, suscite néanmoins des craintes au sein de FED Ho.Re.Ca Wallonie. Il y aurait tout d'abord un risque de stigmatisation des établissements selon le nombre de pastilles. Tout établissement qui présente un réel danger au niveau de la sécurité alimentaire est automatiquement fermé par l'AFSCA. Celui qui ne dispose que d'une seule pastille, peut donc, aux yeux des inspecteurs de l'AFSCA, continuer à exercer son activité, en prenant toutefois des mesures correctives pour se conformer au mieux à ses obligations en matière de bonnes pratiques d'hygiène... Une communication claire vis-à-vis des consommateurs est indispensable pour éviter la stigmatisation des entreprises du secteur.

Ensuite, il est nécessaire de penser un système dans lequel les entreprises peuvent faire reconnaître leurs efforts dans l'amélioration de leur gestion de l'hygiène. Et pour ce faire, il faut prévoir la possibilité de demander un nouveau contrôle dans un délai raisonnable. Qui plus est si l'opérateur a choisi de suivre (avec tous ses travailleurs) une formation « Hygiène » validée par la cellule de vulgarisation de l'AFSCA !

A défaut, une entreprise pourrait traîner pendant trois ans (d'après la fréquence d'inspection prévue pour le secteur Horeca dans le business plan de l'AFSCA) un résultat peu valorisant mais en suite duquel il a rapidement pris des mesures adéquates. Nul besoin de préciser l'impact négatif qu'un tel classement aura sur son activité économique...

Si par faute de moyens, l'AFSCA ne peut assumer l'organisation de nouveaux (re)contrôles dans des délais restreints, pourquoi ne pas faire appel aux organismes certificateurs indépendants (OCI) qu'elle agréé?

Moyennant une bonne communication vis-à-vis du consommateur et la possibilité de corrections rapides et justes, FED Ho.Re.Ca Wallonie considère que cette publication (obligée) des résultats des contrôles peut améliorer la qualité de service et la compétitivité du secteur Horeca, permettant également aux entrepreneurs qui ont toujours travaillé consciencieusement de s'en trouver valorisés.