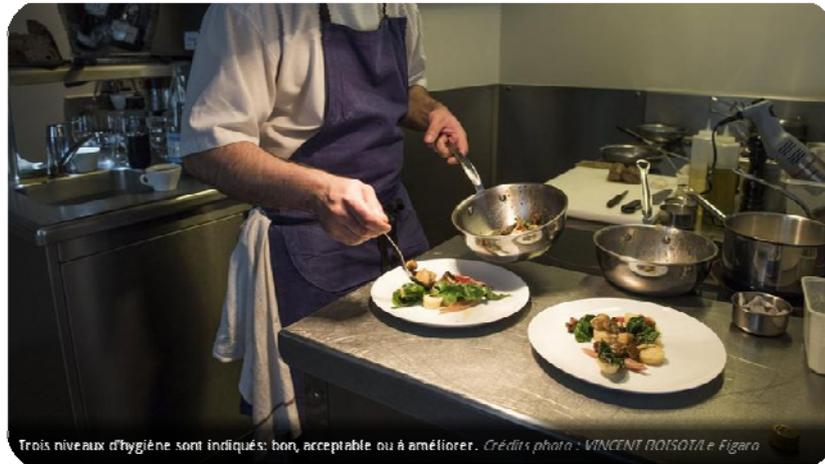


# HYGIENE ALIMENTAIRE

## Ce qu'en dit la Presse

### Un site révèle le niveau d'hygiène des restaurants

Par Alice Bosio - 8/7/15



**Plus de 800 adresses à Paris et près de 200 à Avignon ont fait l'objet de contrôles sanitaires dont les résultats sont affichés sur le site du ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.**

Un nouveau critère pour choisir votre restaurant ce soir? En plus du label «fait maison», des distinctions des guides, médias, blogs et autres sites participatifs, vous pouvez désormais vérifier leur niveau d'hygiène. Depuis le 1er juillet, le ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, publie les résultats d'un [décret du 20 février](#) «relatif à l'expérimentation de la mise en transparence des résultats des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la restauration commerciale à Paris et Avignon.» L'objectif? Évoluer «vers une plus grande transparence de l'action administrative en général, et des organismes de contrôle en particulier», et restaurer la confiance des citoyens dans le secteur alimentaire, explique-t-on du côté du ministère de [Stéphane Le Foll](#).

En vous connectant sur le [site du ministère](#), vous accédez à deux cartes interactives, mises à jour quotidiennement, indiquant le niveau d'hygiène de plus de 800 tables à Paris, et près de 200 à Avignon (à l'heure où nous écrivons ces lignes). Les inspecteurs disposent de trois notes pour juger de la conformité globale des établissements contrôlés aux normes sanitaires (conditions de préparation, transformation, conservation et élimination des produits alimentaires): bon, acceptable ou à améliorer. Dans ce dernier cas, les restaurants doivent mettre en place des mesures correctives (nettoyage, travaux, formation...) qui seront contrôlées dans un délai inférieur à trois mois.

**Un QR Code sur la vitrine**



Les restaurateurs peuvent télécharger une affiche dotée d'un QR Code, qui indique leur niveau d'hygiène aux clients (munis d'un téléphone portable et d'un lecteur de QR Code). Un autocollant avec ce même QR Code leur est également envoyé par La Poste pour l'apposer en vitrine. Peut être aurait-il été plus simple d'afficher directement la notation plutôt que d'obliger les badauds à passer par cette manipulation technologique? Dans une infographie réalisée ce mercredi par *Le Parisien*, on constate que 22 restaurants de la capitale ont été contrôlés «à améliorer» sur 841, soit moins de 3%. Le pourcentage grimpe à 53% dans le XVIIIe (avec 9 établissements sur 17) . Les arrondissements les plus sains étant le VIe (23 «bons» sur 34, soit 68%) et le XIIe (33 «bons» sur 57, soit 58%).