

Valérie LE BOURG

« Quand nous fermons un restaurant, ce n'est pas une sanction »

La Direction départementale de la protection des populations (DDPP) du Rhône, dirigée par Valérie Le Bourg, fait beaucoup parler à Lyon, en accroissant le nombre de contrôles sanitaires et de fermetures de restaurants. Alors que la Préfecture les fait désormais connaître au grand public, elle a posé une loupe sur le sujet de l'hygiène dans la restauration. Jusqu'à déformer notre regard? PROPOS RECUEILLIS PAR DAVID GOSSART

Votre service se fait-il vraiment plus sévère depuis quelque temps?

Valérie Le Bourg: « Nous avons toujours pris des arrêtés, mais actuellement, nous en prenons effectivement davantage. L'année dernière, nous avons réalisé 900 contrôles (sur 3 500 toutes compétences confondues), et cette année, l'objectif est plutôt de 2800 à 2900. Un établissement était jusqu'ici contrôlé en moyenne tous les dix ans, cela va passer à tous les trois ans, en moyenne. Et nous les ciblons aussi peut-être mieux.

À effectifs constants?

J'ai quatre agents à temps plein qui font des contrôles, notamment à la suite de plaintes. Et l'État a souhaité en augmenter le nombre en déléguant une partie de ses activités à Veritas. Les agents de cette société inspectent selon nos méthodes, ils sont accrédités et formés selon notre grille, et nous travaillons au quotidien avec eux.

L'accumulation d'arrêtés vient-elle d'un effet « rattrapage » d'anciens dossiers, lié aux moyens supplémentaires?

Oui, c'est sûr. Nous fixons en début d'année les restaurants où nous souhaitons que les agents se rendent. Et il s'agit, notamment, des plus anciens, ceux qui n'ont pas été contrôlés depuis longtemps. Les plaintes, on les gère plutôt au fil de l'eau.

Une ancienne inspectrice et avocate demandait dans la presse récemment que des sanctions intermédiaires soient mises en œuvre pour éviter des fermetures trop sévères...

Notre grille permet de noter les restaurants de A à D. A, c'est quand il est conforme; B, ce sont des non-conformités mineures; C, c'est une mise en demeure de réaliser des améliorations. Et D, c'est quand on estime qu'il y a danger pour le consommateur. D'où une fermeture le temps que le restaurateur fasse ce qui lui est demandé dans l'arrêté. L'intermédiaire existe donc déjà: il y a la mise en demeure justement pour cela. Nous donnons un délai pour réaliser un certain nombre de choses. Quand nous fermons, ce n'est pas une sanction pour le restaurateur, mais c'est pour qu'il revienne à la conformité et éviter qu'il y ait des déconvenues pour les consommateurs.

Êtes-vous devenus plus durs?

Non, les contrôles que nous réalisons vérifient que la réglementation est appliquée. Nous avons une grille de contrôle, un vade-mecum, les inspecteurs sont formés. Tous les restaurants sont contrôlés de la même façon partout, et pas seulement dans le Rhône. Un grand établissement, un petit, un connu, un autre pas connu: la grille est la ●●●



Arsenic

132 rue Pierre-Corneille, Lyon 3^e.

— Notre repas —

Deux douceurs de concombre, yaourt citronné et premières fèves. Dernières patates douces d'Ardèche, fenouil et crème marjolaine.

Échine de porc français mâtinée, sauce au cresson, carotte et chou.

Fraises d'Ardèche, chiffon cake et sorbet basilic-citron.

Gourmandise chocolat et praliné tournesol. Une bouteille d'eau..

— L'addition —

59 €

Mon déjeuner avec Valérie Le Bourg

La DDPP a réalisé 560 contrôles de restaurants depuis le début de l'année, dont 8 % ont abouti à un D, soit 46 fermetures administratives.

Les D étaient 4 % en 2023 et les A 44 % contre seulement 26 % jusqu'à maintenant en 2024.

Ce qui amène une question bête: une directrice de la DDPP qui choisit un restaurant souffre-t-elle d'un biais professionnel, et parcourt-elle fiévreusement la liste des contrôles pour vérifier où aller? «*Non, je ne regarde jamais!*», rassure Valérie Le Bourg, à peine installée à la table d'Arsenic. La pépinière de jeunes talents de Christian Têteodoie présente l'avantage, outre d'être une bonne table à prix raisonnable, de siéger non loin de

la préfecture. La directrice n'est pas perturbée outre mesure par l'air de protestation qui a fini par accompagner l'affichage dans la presse des restaurants fermés. Parce que la décision de les publier n'est pas de son fait. Et qu'elle affiche la conscience tranquille. D'autant que c'est loin d'être le seul sujet sur la table de la DDPP: produits défectueux rappelés des rayons, PFAS: «*On était notamment chargés de vérifier l'absence de PFAS (polluants éternels, NDLR) dans les produits commercialisés par les éleveurs. Tout était conforme.*» La DDPP a en effet sous sa charge le contrôle de 1460 élevages bovins, 300 élevages de volailles, 107 élevages

de porcs, 930 élevages ovins et caprins et 1000 établissements d'animaux de loisirs et de compagnie du Rhône. Une surveillance capitale, alors même que la grippe aviaire H5N1 inquiète aux États-Unis: un virus H5N1 adapté aux mammifères se propage pour la première fois chez des animaux terrestres avec lesquels des centaines de milliers de personnes sont en contact chaque jour. Mais «*autant dans les dernières années, il y a eu des cas d'influenza aviaire, autant cette année on a eu dix cas en élevage en France et très peu dans la faune sauvage. Et c'est une année où l'on a vacciné le canard, même s'il y en a peu dans le Rhône.*»

●●● même pour tous, les inspecteurs aussi. Et les agents Veritas ont proportionnellement le même nombre de A, B, C et D que nous.

Quelle est la durée moyenne des fermetures ?

Cela peut être très court, 24 heures, ou de deux à trois jours en moyenne.

Le durcissement est-il lié à l'arrivée des JO ?

Effectivement, c'est comme pour la Coupe du monde de rugby. Nous concourons à la bonne tenue des Jeux, en sécurité alimentaire comme en protection du consommateur, en ciblant les sites qui vont accueillir les touristes : les Halles, la gare de la Part-Dieu, OL Vallée...

Les marchés font-ils aussi partie de votre périmètre ?

Oui, nous réalisons des contrôles sur la loyauté des étiquetages sur les marchés et dans les restaurants. J'ai une équipe de 15 agents qui contrôlent tous les aliments, depuis la production jusqu'à la remise au consommateur. Étiquetage, allégations de bio qui ne le sont pas, francisation de produit, circuit court, fait maison... Nous vérifions que les producteurs fermiers produisent bien sur place et qu'ils ne rachètent pas leurs produits ailleurs. Nous travaillons aussi beaucoup sur internet.

Sur quels points ?

Nous vérifions les avis des consommateurs pour être sûrs qu'ils sont bien vrais. Certains établissements pourraient en payer d'autres pour envoyer beaucoup de faux avis et faire monter la note. Donc nous vérifions les adresses IP. Car cela peut relever de la pratique commerciale trompeuse.

L'arnaque aux consommateurs relève donc aussi de votre périmètre ?

Oui, et un gros sujet du moment est le démarchage à domicile en matière de rénovation énergétique. Il y a eu tellement d'abus ! Maintenant, il est interdit ; or, certains continuent à en faire. Nous avons de gros dossiers d'arnaque : promesses de primes de l'État mensongères, qui n'existent pas, auxquelles les gens n'ont pas droit, sur des panneaux qui n'ont pas la performance vantée... Certaines installations sont même dangereuses. Et nous avons des dossiers comptant de 80 à 100 victimes ! Il faut faire attention quand on choisit l'entreprise, vérifier en amont auprès de l'Ademe, de l'Adil, qu'elle est bien connue.

Pour en revenir aux fermetures de restaurants, le dégât d'image n'est-il pas parfois supérieur à ce que le restaurateur mériterait ?

Non. Cela montre au contraire que les services sont présents et qu'il est bienvenu de faire en sorte que,

« Tous les restaurants sont contrôlés de la même façon partout. »

quand un établissement est non conforme, la santé du consommateur soit préservée.

Est-ce que certains établissements fermés ont connu justement des cas de clients malades ?

Il peut y en avoir, oui. Dans le ciblage des établissements contrôlés, il y a des gens qui nous écrivent pour dire qu'ils ont été malades. Nous visons aussi ceux qui n'ont pas été contrôlés depuis longtemps, ou ceux dénoncés par des consommateurs ou même des salariés qui nous transmettent des dysfonctionnements en cuisine. On nous envoie parfois des photos. Et nous ciblons aussi des établissements en commun avec d'autres services comme le comité opérationnel départemental de lutte antifraude (Codaf).

Mais tous les locaux ne permettent pas d'appliquer aussi facilement toutes les réglementations...

Même quand on a des locaux "tordus", on doit trouver des moyens, la réglementation s'applique à tous. Nous ne demandons pas des travaux disproportionnés. Depuis que je suis là, nous n'avons jamais eu dans le Rhône, de recours au tribunal administratif contre une décision. Ou des personnes qui m'appelleraient pour plaider leur cause, ce n'est jamais arrivé non plus. Il faut quand même dire que, dans la grande majorité, 80 % des établissements dits de "remise directe" (restaurants, boulangeries, boucheries, traiteurs, poissonneries, marchés, grandes et moyennes surfaces...) sont conformes ! C'est l'immense majorité des établissements contrôlés.

La plus grande visibilité récente de votre travail a-t-elle tendu les relations avec la profession ?

Non, pas du tout, nous travaillons bien avec l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie), nous leur avons transmis notre grille, ils vont retravailler avec leurs adhérents sur certains points... Je leur ai proposé d'intervenir à un conseil d'administration ou en assemblée générale si besoin. Ils ne remettent pas du tout en cause les contrôles ni leurs conclusions. Ce que nous espérons, c'est de ne plus avoir recours à des fermetures et que tout le monde soit dans les clous ! ■



BIO EXPRESS

18.01.1973

Naissance à Metz.

1992-1996

Docteur vétérinaire, École nationale vétérinaire de Lyon.

1997

Certificat d'études approfondies vétérinaires (CEAV).

10.1997-12.2000

Responsable de l'inspection de l'abattoir Sicadime en Moselle.

DEPUIS 2018

Directrice départementale de la protection des populations du Rhône.