

L'ÉCO DU MARDI | DES CONTRÔLES POUR ÉRADICHER LES FRAUDES ET LES RISQUES

Publiée le mardi 28 Juillet 2015 - L'éco du mardi

Ils sont une cinquantaine dans le Gard à faire partie de la Direction Départementale de la Protection des Populations, la DDPP, nouveau nom de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, et ils ont du boulot chaque été.

« On écoute, on observe et on contrôle »

« Tous les matins, une quinzaine d'enquêteurs partent sur le terrain, explique Patrick Chauchon, chef de service à la DDPP du Gard. Chaque année nous faisons entre 350 et 400 contrôles. »

Une bonne partie de ces contrôles s'effectue l'été, lorsque les touristes et les commerces saisonniers pullulent dans tout le département : en 2013, ils étaient plus de 4 millions à avoir fréquenté les différents sites et monuments gardois. Un territoire « où il y a une belle palette d'activités », dit le chef de service.

Des contrôles au spectre très large, et qui commencent à l'extérieur des établissements, comme l'explique Patrick Chauchon : « nous contrôlons toutes les questions d'informations du consommateur, par exemple dans un restaurant l'affichage de choses élémentaires comme le prix, et plus approfondies comme la publicité ou les allégations. »

Par exemple, un restaurant qui affirmerait n'utiliser que des produits locaux, ou un maraîcher vendre uniquement sa propre production.

« Tous les professionnels doivent être en mesure de prouver que ce qu'ils avancent est fondé, poursuit Patrick Chauchon. Nous on écoute, on observe et on contrôle. »

Et si le professionnel n'est pas en règle, la note peut aller de quelques centaines à plusieurs milliers d'euros d'amende, et le cas échéant au pénal.

« Se mettre à la place du touriste »

Voilà pour les contrôles plutôt extérieurs.

Mais les hommes de la DDPP sont aussi habilités à pénétrer dans les coulisses : « là c'est l'aspect plus sécurité des contrôles, note le chef de service. Dans un restaurant, nous contrôlons l'hygiène des locaux, leur propreté, leur entretien. Au niveau des denrées, nous contrôlons leur stockage, si elles sont bien protégées de la pollution, leurs conditions de décongélation le cas échéant, les conditions de préparation, la température du bâtiment. »

Sur un camping, « nous sommes plus sur les prestations de services, nous allons contrôler les aires de jeux par exemple, pour s'assurer que les jeux ne comportent pas de risques pour les enfants. »

La méthode est celle de l'immersion, affirme Patrick Chauchon : « il est essentiel l'été de se mettre à la place du touriste, est-il correctement informé ? Est-ce que la qualité des produits est respectée ? Est-il en sécurité ? »

Et ces contrôles révèlent une chose : la grande majorité des professionnels du tourisme sont en règle.

« Chaque année, nous mettons environ 150 procès verbaux, note Patrick Chauchon. Après on n'intervient pas chez tout le monde, on cible principalement en fonction des antécédents, des initiatives et des plaintes, mais la très grande majorité des établissements ne posent pas de souci. »

Pour autant, il arrive que le couperet tombe : « chaque année, on ferme des restaurants. »

