

# COMMUNIQUE DE PRESSE

page 1/1

## Bilan d'étape de l'opération de contrôles renforcés « Alimentation Vacances »

Chaque année, au moment des vacances d'été, le ministère de l'agriculture et de la pêche renforce ses contrôles vétérinaires. Ces actions s'inscrivent dans le cadre de l'opération interministérielle vacances à laquelle participent de nombreux services de l'Etat (concurrence, consommation et répression des fraudes, douanes, santé, jeunesse et sports, intérieur, défense...).

En matière de sécurité sanitaire des aliments, l'opération « Alimentation Vacances » a pour objet -de cibler les contrôles sur les activités s'exerçant principalement durant l'été (colonies de vacances, centres aérés, marchés, restaurants saisonniers...). Durant cette période, les températures étant généralement plus élevées, les anomalies liées au non-respect de la chaîne du froid sont susceptibles d'être plus fréquentes, notamment lors du transport des denrées alimentaires.

A mi parcours des contrôles estivaux 2008, 191 contrôles ont été réalisés par la seule direction départementale des services vétérinaires ou avec la direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Les commerces de détail non sédentaires (sur les marchés, éventaires) sont les établissements les plus inspectés compte tenu de leur nombre important durant cette période estivale et du risque sanitaire lié à certaines installations précaires ou à des pratiques de professionnels peu scrupuleux. Ainsi, 89 commerces de ce type ont été visités soit 46,6 % des contrôles réalisés.

La restauration sociale (centres de vacances) et les restaurants commerciaux font aussi l'objet de multiples contrôles car leurs activités sont fortement accrues durant l'été (respectivement 27 et 18 contrôles). Les grandes et moyennes surfaces sont également contrôlées compte tenu de leur fréquentation par les touristes en juillet-août. Enfin, près de 600 kg de produits ont dû être détruits pour des problèmes de rupture de chaîne du froid (meubles frigorifiques de stockage fonctionnant à des températures très insuffisantes).

Les services vétérinaires, à la suite de ces inspections, ont donné 20 avertissements et mises en demeure et dressé 5 procès verbaux. Plus de 700 kg de denrées ont été détruites ou saisies.

Un bilan interministériel final sera réalisé début septembre sous l'égide du préfet. Les services de contrôle veillent toute l'année au respect des règles sanitaires dans le domaine de l'alimentation pour la sécurité du consommateur.

**Contact : Direction départementale des services vétérinaires des Hautes Pyrénées**

Centre Kennedy  
65025 Tarbes Cedex 09  
[DDSV65@agriculture.gouv.fr](mailto:DDSV65@agriculture.gouv.fr)

Dossier suivi par : Philippe Barret

Tél. : 05 62 44 56 00  
Fax : [05 62 44 56 05](tel:0562445605)