



# L'opération interministérielle vacances SAISON ESTIVALE 2017



Jeudi 13 juillet 2017  
14h30

Contacts presse :

Bureau de la Représentation de l'État et de la Communication :  
02 48 67 34 36 - [pref-communication@cher.gouv.fr](mailto:pref-communication@cher.gouv.fr)

Préfecture du Cher - Place Marcel Plaisant - CS 60022 - 18020 BOURGES Cedex  
Tél. : 02 48 67 18 18 - Télécopie : 02 48 67 34 44 - [www.cher.gouv.fr](http://www.cher.gouv.fr)



@Prefet18



Préfet du Cher

# SOMMAIRE

---

**1** QU'EST-CE QUE L'OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES ? P. 2

---

**2** QUELLES SONT LES PRIORITÉS DE L'OIV 2017 ? P. 3

---

**3** QUELS SONT LES CHAMPS D'ACTION DES SERVICES DE L'ÉTAT ? P. 4-5

---

**4** QUEL EST LE BILAN 2016 DE L'OIV ? P. 6

---

**5** QUEL EST LE BILAN DES CONTRÔLES DE RESTAURATION DU 1ER SEMESTRE 2017 ? P. 7-8

---

**6** POUR EN SAVOIR PLUS... P. 9

# 01 QU'EST-CE QUE L'OPÉRATION INTERMINISTÉRIELLE VACANCES ?



Dans le département du Cher, comme sur l'ensemble du territoire national, la saison estivale est un enjeu important pour l'économie locale et pour l'emploi. En effet, la période estivale constitue un moment privilégié et un temps fort de la consommation. Valoriser l'offre touristique, c'est la promouvoir mais c'est aussi veiller à la qualité et la sécurité des services et des produits offerts aux vacanciers et assurer la tranquillité de leur séjour. C'est l'objectif de l'OIV.

Chaque été, les services de l'État intensifient leurs actions de prévention et de contrôle dans les secteurs liés au tourisme.

Les services de l'État se mobilisent dans le cadre de l'OIV pour des missions liées à :

- la protection économique des consommateurs
- la sécurité sanitaire
- la sécurité physique des vacanciers
- la santé et la protection animales.

L'objectif est d'offrir aux citoyens du Cher et aux visiteurs les conditions de vacances les plus sûres possibles et d'agir sur la qualité des prestations proposées.

De plus, en protégeant les estivants aux plans sanitaires et économiques, les services de l'État concourent à maintenir l'attractivité touristique du territoire.

# 02

## QUELLES SONT LES 3 PRIORITÉS DE L'OIV 2017 ?

Pour cet été 2017, les contrôles seront renforcés autour de trois axes prioritaires : l'hébergement de plein air et l'offre en ligne, les activités et produits liés au bien-être, à la détente et aux loisirs, et enfin les services de restauration dans les zones à forte densité touristique.

1

### L'HÉBERGEMENT EN PLEIN AIR ET L'OFFRE EN LIGNE

Les campings, et l'ensemble de leurs prestations, feront l'objet de contrôles tout comme les autres formes d'hébergement de plein air (bateaux, camps sous toile). Les modalités de location des mobiles-homes et des camping-cars seront en outre vérifiées. Les sites internet de professionnels et de particuliers exerçant, à l'échelon local, une activité commerciale liée à l'hébergement (cabanes, roulottes...) seront contrôlés.

Tous les types d'hébergement sont présents en grand nombre dans le Cher (hôtels, gîtes et chambres d'hôte, campings, établissements d'accueil de mineurs, hébergements insolites...). Le Cher présente par ailleurs une offre touristique variée (tourisme familial, sportif, culturel, gastronomique et œnologique...).

2

### LES ACTIVITÉS ET PRODUITS LIÉS AU BIEN-ÊTRE, À LA DÉTENTE ET AUX LOISIRS

Les structures proposent des activités de thalassothérapie (centres, spas) et les produits cosmétiques commercialisés (y compris les crèmes solaires) seront contrôlés.

Les activités de loisir feront l'objet d'une attention particulière : équitation, sécurité des piscines et des aires de baignade, établissements d'activités physiques et sportives.

L'été est propice aux activités et sports en pleine nature. La conformité, l'entretien et les conditions de mise à disposition des équipements de protection individuelle pour les sports et les loisirs seront donc surveillés pour garantir la sécurité des estivants.

3

### LES SERVICES DE RESTAURATION DANS LES ZONES À FORTE DENSITÉ TOURISTIQUE

La pression de contrôle sur les activités de vente ambulante de plats et boissons à emporter sera renforcée (friterie, marchands de glace, foodtrucks, vente de pizzas, débits de boissons...) en particulier dans les zones à forte densité touristique telles que les marchés et les manifestations ponctuelles. Les allégations vantant l'origine locale des produits seront également vérifiées.

# 03

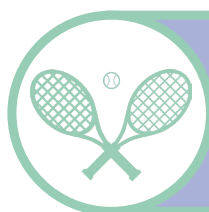
## QUELS SONT LES CHAMPS D'ACTION DES SERVICES DE L'ÉTAT ?



### POINT SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

La DDCSPP veille à :

- la **bonne information du consommateur** (affichage des prix, étiquetage, origine des produits, respect des règles sur l'hébergement...), avec une attention particulière portée à l'hébergement touristique (remise de note aux consommateurs, absence de clauses abusives dans les contrats)
- la **loyauté des transactions** (méthodes de vente, publicité, offres de prestations touristiques sur internet, offre de transport touristique...)
- la **sécurité des produits et prestations touristiques les plus sollicitées par les vacanciers** (lunettes solaires, engins motorisés, casques, aires de jeux, parcs et parcours de loisirs, sphères gonflables). Une attention particulière est accordée aux sites offrant des prestations sportives ou de loisirs requérant des équipements de protection individuelle (kartings, sports équestres, parcours acrobatiques en hauteur, activités nouvelles...), ainsi qu'aux aires de jeux pour enfants mises à la disposition du public par les communes ou dans des lieux privatifs (contrôle de la conformité et de l'entretien des installations).



### POINT SUR LA SÉCURITÉ DES ACTIVITÉS SPORTIVES ET DE LOISIRS

La DDCSPP exerce une mission de protection des différents publics et veille à la sécurité des pratiques sportives. À ce titre, la DDCSPP renforce sa vigilance pendant la saison estivale sur les baignades (plans d'eau, piscines), les centres équestres et particulièrement les structures saisonnières de tourisme équestre, et les loisirs motorisés (circuits ou randonnées). Une attention particulière est portée aux établissements assurant des prestations pour des accueils collectifs de mineurs et des séjours de vacances d'adultes handicapés. À cet égard, les services de la DDCSPP ont un rôle d'information, de conseil et de contrôle de la sécurité de ces différentes activités : qualification et moralité de l'encadrement, sécurité des lieux et conditions d'exercice de ces activités.



## POINT SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ALIMENTAIRE

La DDCSPP coordonne les contrôles renforcés en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment pour ce qui concerne :

- la vente ambulante sur les zones touristiques et/ou lors d'événements festifs (snacks à proximité ou à l'intérieur des piscines, vente de sandwichs lors des festivals et des concerts),
- la restauration commerciale qui propose notamment à la consommation des fruits de mer ou produits de la pêche (notamment destinés à être consommés crus). Les établissements de restauration commerciale dont l'activité augmente de façon importante durant l'été sont particulièrement inspectés.
- la restauration en centres de vacances et campings
- la restauration rapide,
- les commerces alimentaires : la grande distribution, les supérettes de centres de vacances, les marchés locaux...

Dans ces établissements, une attention particulière sera consacrée à l'hygiène des manipulations des denrées, à la propreté, aux procédures de nettoyage, au respect des températures réglementaires (respect de la chaîne du froid) et au transport des denrées périssables. De plus, les établissements devant souvent faire appel à des employés non spécialisés et peu formés, l'application des bonnes pratiques d'hygiène est également vérifiée.

Les contrôles des établissements de restauration collective accueillant des enfants en séjours de vacances sont également amplifiés, la diversité des types de séjour (itinérants, sous toile...) rendant parfois difficile la maîtrise du risque sanitaire.



## POINT SUR LA PROTECTION DES ANIMAUX

Comme chaque année, les agents de la DDCSPP assurent des contrôles concernant la protection et la santé animales dans les refuges, pensions, élevages et en ce qui concerne les règles d'information des consommateurs lors de l'achat d'animaux de compagnie. Les centres équestres du département sont également surveillés.



# D4

## QUEL EST LE BILAN 2016 DE L'OIV ?

### Quelques chiffres pour 2016

106

Contrôles dans 103 établissements de restauration (3 établissements ont été contrôlés 2 fois pour suivis d'avertissement). Ces chiffres incluent les contrôles réalisés pendant le festival du Printemps de Bourges 2016. On peut également citer une quinzaine de contrôles de centres équestres, le contrôle de tous les lieux de baignade en plein air, le contrôle de toutes

les activités pouvant se révéler dangereuses (saut à l'élastique, accro-branches .....). Tous les accueils collectifs de mineurs ont fait l'objet d'un contrôle documentaire portant sur l'encadrement et sa qualification et plus de 20 ont été inspectés physiquement.

39

des 103 établissements de restauration contrôlés ont fait l'objet de manquements et/ou infractions, soit un taux d'anomalie de 37,86 %.

Les thèmes prioritaires en 2016 étaient les suivants:

- les événements estivaux
- les activités et les sports liés à la nature.

# 05

## QUEL EST LE BILAN DES CONTRÔLES DE RESTAURATION 1ER SEMESTRE 2017

Des contrôles des établissements de restauration du département sont menés tout au long de l'année par les services de l'Etat, et plus particulièrement par le Service Protection et Sécurité des Consommateurs de la DDCSPP du Cher.

En effet, l'activité de restauration constitue un des secteurs importants du département en termes d'activité économique, et la fréquentation des restaurants, aussi bien par les consommateurs résidant dans le département du Cher que par les touristes, se maintient à un niveau constant. Les services de l'Etat exercent ainsi une pression de contrôle sur cette activité tout au long de l'année.

Ces contrôles s'articulent autour de **trois types de vérifications**:



1

Les vérifications relatives à l'hygiène des établissements

Essentiellement par un contrôle du respect de la réglementation relative aux bonnes pratiques d'hygiène et de conservation des aliments (quelques exemples d'infractions constatées: denrées avec des dates limites de consommation dépassées, congélation illicite ou avec du matériel inadapté, non respect des règles de températures permettant de préserver la chaîne du froid, absence de thermomètres dans les réfrigérateurs ou les chambres froides) ;

2

Les vérifications relatives à la loyauté des allégations mises en avant par le restaurateur

Contrôle de la véracité des mentions «du terroir», «fait maison», «régional», «produit fermier» et, de manière générale, de toute mention valorisante ;

3

La vérification d'une information claire et lisible du consommateur

Affichage des prix extérieur, inscription des mentions obligatoires sur les cartes et menus (mention du prix «taxes et service compris», mention de la boisson comprise ou non dans les menus, mentions obligatoires sur les additions et notes remises en fin de repas).



# Quelques chiffres pour 2017



120

Contrôles d'établissement de restauration ont été menés par les services de l'Etat à ce jour.



50%

Des établissements contrôlés se sont vus déceler une anomalie qui sont pour la majorité mineures.

La très grande majorité des anomalies constatées concernent des non-conformités mineures ne mettant pas en jeu la sécurité des consommateurs. Elles ont fait l'objet de rappels réglementaires à destination des professionnels concernés, suivis de recontrôle afin de s'assurer de la remise en conformité effective.

Les non-conformités majeures (DLC dépassées ou non respect des bonnes pratiques d'hygiène) ont fait l'objet de mesures de police administrative ou de transmission de procès-verbaux au procureur de la République pour les infractions les plus graves.

Au 1er semestre 2017, l'action des services de l'Etat en contrôle de restauration a été renforcée autour de deux temps forts de la consommation dans le département:

1. **Le festival du Printemps de Bourges:** l'ensemble des commerçants de restauration ambulante présents dans l'enceinte des concerts ont fait l'objet de contrôle, ainsi que la majorité de ceux présents aux alentours. Des restaurants du centre-ville de Bourges, qui ont vu leur fréquentation fortement augmentée pendant cette période, ont également été contrôlés.

2. **La Foire'expo de Bourges:** la majorité des stand de restauration ont également été contrôlés.

LE  
PRINTEMPS  
DE  
BOURGES  
CRÉDIT MUTUEL

- les publications de la Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, notamment les fiches pratiques couvrant tous les domaines de la consommation : [www.economie.gouv.fr/dgccrf](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf)
- le guide des vacances d'été 2017, consultable sur le même site
- le centre d'appel « Allo Service Public » : 39 39 (coût d'un appel local depuis un poste fixe)
- [cher.gouv.fr](http://cher.gouv.fr)
- pour tout signalement, écrire à la DDCSPP du Cher :

Centre administratif Condé  
2, rue Jacques Rimbault  
18 000 Bourges  
02 48 67 36 95  
[ddcspp@cher.gouv.fr](mailto:ddcspp@cher.gouv.fr)