

**Procédure d'autorisation par le Laboratoire cantonal  
pour l'obtention du numéro d'autorisation**

---

**Question**

Les établissements dans lesquels des denrées alimentaires d'origine animale sont fabriquées, transformées ou entreposées doivent être titulaires d'une autorisation d'exploiter délivrée par le canton. Selon la loi sur les denrées alimentaire LDAI (art. 17a) et la Directive n° 7 du 26 janvier 2006 de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), les autorisations d'exploiter sont exemptes d'émoluments et n'occasionnent donc aucun frais aux établissements assujettis. D'après l'article 45 de la LDAI, des émoluments peuvent être prélevés en cas de contestation.

Il faut constater que presque toutes les entreprises de transformation du lait (fromageries) ont fait l'objet de contestations dans le canton de Fribourg. Dans la plupart des cas, il s'agit de contestations mineures (tâches administratives, petits travaux d'entretien, etc.) qui ne nécessitent pas de contrôle ultérieur de la part de l'inspecteur, donc qui ne causent pas de coûts supplémentaires. Même les entreprises sans problème de certification BRC sont punies. Universellement, la certification BRC est certainement la certification avec les bases les plus strictes. Pour ces entreprises, le Laboratoire cantonal fribourgeois prélève dès le 1<sup>er</sup> janvier 2008 un émolument de 264 francs (2007 : 252 francs). Ce montant correspond à une durée de 2 heures pour une inspection ordinaire. Le montant est sans rapport avec un éventuel surcroît de travail de l'inspecteur. Les exigences concernant les émoluments sont mises en œuvre de manière très différente dans les autres cantons.

En comparaison avec les pays voisins, les entreprises suisses de transformation du lait ont un très bon niveau et peuvent aussi se comparer avec les meilleures du monde. Ceci est régulièrement confirmé par de très bons résultats. C'est pourquoi nous ne comprenons pas que par cette pratique tatillonne presque toutes les entreprises de transformation du lait (fromageries) se voient infliger des émoluments et financent ainsi en grande partie l'inspection ordinaire.

Nos questions :

- Combien d'entreprises de transformation du lait sont actives dans le canton ?
- Combien d'entreprises de transformation du lait sont concernées par des contestations et des émoluments ?
- Quelle est la situation, en comparaison avec les autres cantons, concernant les contestations et les émoluments ?
- En relation avec les mêmes questions, quelle est la situation dans les domaines de la gastronomie, des magasins d'alimentation, respectivement des entreprises agricoles ?

Le 5 février 2008

## **Réponse du Conseil d'Etat**

- 1) Selon la modification de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 8 octobre 1999, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006, les établissements dans lesquels des denrées alimentaires d'origine animale sont fabriquées, transformées ou entreposées doivent être titulaires d'une autorisation d'exploiter par le canton. Cette procédure d'autorisation a remplacé ainsi celle de l'agrément qui relevait des attributions des services d'inspection et de consultation en économie laitière (SICL) (aujourd'hui dissous) en application de l'ancienne ordonnance fédérale sur la qualité du lait.

Conformément à l'article 13 de l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels, cette autorisation est accordée par le canton, en l'occurrence le chimiste cantonal, si les conditions sont remplies après une inspection sur le site.

- 2) En ce qui concerne les émoluments, l'article 45 de la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels prévoit que le contrôle des denrées alimentaires est exempt d'émoluments, de tels émoluments ne sont perçus que pour les contrôles ayant donné lieu à contestation.

Dans le canton de Fribourg, le montant des émoluments perçus par le Laboratoire cantonal est calculé conformément au tarif pour le contrôle officiel des denrées alimentaires édicté par l'Association des chimistes cantonaux de la Suisse (ACCS), selon un système de points selon le temps utilisé. Selon la valeur du point attribué pour 2007, le prix horaire équivalait à 126 francs et, pour 2008, à 132 francs. Ainsi le prix d'une inspection d'un établissement peut varier selon le temps nécessaire au contrôle.

Pour 2007, le montant des émoluments facturés est le suivant :

- dans 2 cas, aucun émolument n'a été facturé;
- dans 2 cas, une seule facture a été établie pour 2 entités (dans un cas, le même établissement est au bénéfice de deux numéros d'autorisation; dans l'autre cas, le même fromager est responsable de deux fromageries);
- les autres cas ont donné lieu à un émolument de 252 francs (ce qui équivaut à 2 heures).

A signaler que le montant des émoluments ne comprend ni la préparation de l'inspection ni les travaux administratifs liés à l'annonce et à la gestion de l'autorisation.

- 3) Sur la base de ces considérations générales, le Conseil d'Etat répond comme suit aux questions posées :
- a) Au 31 décembre 2007, 108 entreprises de transformation du lait (fromageries artisanales) ont été recensées.
  - b) 50 établissements ont été contrôlés. Une très grande majorité des fromageries ont fait l'objet de contestation. En revanche, aucune autorisation (anciennement agrément) n'a été retirée ou suspendue.
  - c) Les données pour l'année 2007 pour l'ensemble de la Suisse ne sont pas encore connues. Une comparaison véritable, dans le cadre de cette procédure d'autorisation, n'est en l'état pas significative, cela d'autant plus qu'environ seule la moitié des

établissements ont fait l'objet d'une inspection complète, les autres devant faire l'objet d'un tel audit en 2008.

En ce qui concerne les émoluments, au vu des différents systèmes appliqués, une comparaison intercantonale est difficile. Il est possible toutefois de constater que les tarifs pratiqués dans le canton de Fribourg, en comparaison avec quelques cantons, sont plus ou moins dans la norme nationale.

- d) Même si toute comparaison est problématique, notamment du fait de données statistiques insuffisamment représentatives, il est possible de constater que le résultat des contrôles effectués dans le canton de Fribourg, notamment dans les établissements artisanaux, est comparable à la moyenne suisse.

Enfin, si l'on prend l'ensemble des établissements dans les secteurs de l'industrie, de l'artisanat, du commerce de détail et de la restauration, on peut relever, à des niveaux différents, que la sécurité dans les établissements contrôlés pour la Suisse comme pour le canton de Fribourg est assurée à plus de 99%.

Fribourg, le 18 mars 2008