

### Une situation globalement satisfaisante - Des services de l'État vigilants

Au quotidien, sous l'autorité du Préfet de La Réunion, la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt veille, de la production à la consommation, à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires proposées aux consommateurs réunionnais. Pour cela, elle effectue notamment des contrôles dans les différents types d'établissements détenant, transformant, préparant ou servant des denrées alimentaires. Il y est vérifié que les règles d'hygiène, de salubrité et de conformité sont respectées. En complément, elle effectue des prélèvements de contrôle et de surveillance qui permettent de s'assurer de la qualité sanitaire des aliments mis sur le marché. Les résultats des contrôles sanitaires sont accessibles à tous sur <https://alimconfiance.agriculture.gouv.fr/>



**400** inspections sur site/an  
en moyenne



**500** prélèvements/an  
en moyenne



Chaque constat défavorable fait  
l'objet de suites proportionnées.

## BILAN DU 1ER SEMESTRE 2026

# 185

### CONTRÔLES EN ÉTABLISSEMENTS

Total 2025 : 396

Agroalimentaire, cuisines centrales et scolaires, restaurants et restauration rapide, petites - grandes et moyennes surfaces, métiers de bouche, étals, entrepôts, grossistes, etc. La tendance des résultats de contrôle est stable sur les 5 dernières années.



# 147

Total 2025 : 271

#### RÉSULTATS CONFORMES

Établissements dont le contrôle a conclu à une situation très satisfaisante ou satisfaisante.

# 28

Total 2025 : 104

#### MISES EN DEMEURE

Établissements dont le contrôle a conclu à une nécessité de remise en conformité sous contrainte de délai suivie d'un recontrôle.

# 10

Total 2025 : 21

#### SUSPENSIONS D'ACTIVITÉ

Établissements dont le contrôle a conclu à un arrêt immédiat de l'activité alimentaire par décision du préfet. Cette décision est levée après remise en conformité et recontrôle.

## MOTIFS PRINCIPAUX DES DÉCISIONS DÉFAVORABLES

Les décisions défavorables (mise en demeure ou suspension d'activité par arrêté préfectoral) sont prises dès lors que la situation constatée nécessite d'être corrigée, sous contrainte de délai ou en urgence, pour protéger les consommateurs. Les principaux motifs en sont les suivants :

- Hygiène générale insuffisante,
- Locaux ou équipements non adaptés,
- Maintenance inadaptée des locaux et/ou matériels,
- Pratiques professionnelles inadaptées,
- Gestion des températures inappropriée.

En cas de détection d'infractions, des procédures pénales sont engagées en complément des procédures administratives.