

## Hors normes !

Il y a en France plus d'un demi-million de normes, dit-on... et autant de règlements peut-être. J'ai entendu un jour qu'un commissaire européen, ou une autre sorte de technocrate galonné, voulait normaliser la taille des trous dans le gruyère, ou même l'emmental (sans h), si ce n'est pas l'emmental (avec h) ? Qu'importe... tous les trous devront être de la même taille !

Selon certains, le gruyère ne pourrait être que suisse, l'emmental (sans h) serait une sorte d'emmental français (avec h), alors que l'emmental (avec h) serait un autre gruyère, donc suisse ? Et gruyère suisse deviendrait un pléonasme.

En fait tous les pinceaux sont mélangés et on n'y comprend plus rien.

Un autre « *normomaniac* » vengeur voudrait quant à lui qu'on supprimât tout simplement les trous dans tous ces produits dont on vend l'air au prix de la pâte ! Le Nobel de physique lui a échappé, mais de si peu...

Du coup on ne se demande même plus pourquoi (de) Roberval aurait eu un caractère de cochon ! Lui qui, si querelleur, mettait toujours sa science dans la balance. Mais il n'avait pas imaginé ce fléau des normes ! Il en est pourtant, malgré lui, un peu à l'origine.

Pour les Européens disciplinés, avoir un trou de mémoire au prix de la mémoire serait donc un luxe, et on évitera d'autres explorations qui pourraient nous emmener sur des terrains où on ne voudrait pas aller. D'aucuns pourraient en faire tout un fromage !

Un ami qui voulait ouvrir un restaurant m'a montré toute la littérature des normes et des directives franco-européennes qui régissent les caractéristiques du matériel et de l'environnement d'une cuisine... Les procédures finiront par l'assommer.

Sans rentrer dans les menus détails, ça va du simple bon sens comme :

- Rendre fonctionnel et accessible un dispositif d'arrêt d'urgence de l'alimentation des appareils de cuisson ;
- Veiller à la stabilisation des équipements pouvant être déplacés et/ou renversés ;
- Installer les appareils de cuisson à distance raisonnable des murs si ces derniers ne sont pas revêtus de matériaux classés M0 (incombustibles) ou M1 (combustibles, mais ininflammables) ;
- Adapter les moyens d'extinction aux risques (notamment pour les feux d'huiles liés aux friteuses) ;
- Le personnel qui travaille en contact des aliments doit porter des tenues adaptées (charlotte, gants, tabliers, etc.) ;
- Il est impératif que chacun des employés se lave les mains très régulièrement...

Jusqu'à « *je ne vous prends pas pour des cons mais c'est tout comme* » :

- Disposer d'un local à déchet ne pouvant devenir une source de contamination ;
- Respecter la marche en avant (?) là, si, si ;
- Avoir l'éclairage nécessaire pour manipuler les produits sans risque ;
- Pouvoir assurer le nettoyage des aliments sans contamination ;
- Les surfaces (sols, murs et plafonds) doivent être revêtues de matériaux non toxiques, imputrescibles et aisément lavables.

La phrase préférée du *normomaniac* étant : « *ça va sans dire mais ça va mieux en le disant...* »

Et puis le langage technocratique s'en mêle, évidemment :

- Séparation de la cuisine et de la salle par un écran de cantonnement M1 ou M0 (hauteur minimale de 0,5m) ;
- Le degré coupe-feu des parois d'isolement doit être de 60 minutes minimum (hors portes pare-flamme) ;
- Le matériau des ustensiles de cuisine ne doit pas présenter un danger pour la santé humaine, ne doit pas entraîner une modification inacceptable de la composition de la denrée, et ne doit pas altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire.

Et je vous conseille de bien relire ceci avant de garnir votre réfrigérateur ou congélateur :

Les matériaux et objets actifs destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont des matériaux et objets destinés à prolonger la durée de conservation ou à maintenir ou améliorer l'état de denrées alimentaires emballées. Ils sont conçus de façon à incorporer délibérément des constituants qui libèrent ou absorbent des substances dans les denrées alimentaires emballées ou dans l'environnement des denrées alimentaires...

Respirez ! Respirez bien !

Les 14 cm de la banane, les 5 litres de la chasse d'eau... hygiène, entretien, rangements, dimensions, compositions, températures, transports et manipulations, espaces et aménagements, fournitures et approvisionnements, traçabilité et origines, justificatifs administratifs, horaires, personnels, qualifications, habilitations, factures... de la porte d'entrée au papier hygiénique, et du sol au plafond : la terrible et impitoyable DGCCRF, Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, vous attend comme au coin du bois.

Mais un bémol pourtant, ces normes, ces contrôles, ces tracasseries nous mettent aussi à l'abri de véritables permis de tuer que se sont arrogé, notamment, des restaurants « exotiques », pour ne se fâcher avec personne.

Et on est loin des étals des souks où on chasse les mouches de la viande avec une tapette ! On a tous vu ça... on a même fait « beurk... »

Je travaillais chez l'un des deux plus grands fabricants de produits éponge français et comme je m'essuyais les mains dans les toilettes de l'usine, est entré l'un de ces cow-boys

de la DGCCRF qui s'est offusqué : « *quoi, des serviettes éponge ici, des nids de bactéries, vous devrez me remplacer tout ça par des séchoirs électriques sans contact !* »

Il y en avait pourtant une belle pile et un réceptacle adéquat pour les serviettes utilisées.

Je me suis énervé, moi aussi, fier de ma boîte et de sa notoriété spontanée, de cette marque prestigieuse aussi, et j'ai finalement obtenu cette « dérogation » frappée au coin du bon sens : OK pour les éponges mais avec les séchoirs électriques aussi !

Les commetteurs de normes se basent souvent sur des études d'organismes officiels comme le CNRS ou autre pour étayer leurs petits chefs-d'œuvre ! Alors on peut très légitimement se demander... après avoir vu ça à la télé :

C'est l'automne, les rives sont dégagées, la rivière est calme et plate, idéale. Deux hommes bien mis, d'âge mûr, propres sur eux, presque « Rotary », s'affairent sur le sable, plusieurs jolis tas de cailloux plats à leurs pieds, plus longs pour certains, plus larges, plus lourds peut-être. Il semblerait que la couleur importe peu, quoiqu'autre couleur pourrait vouloir dire autre minéral donc autre masse volumique ! Ils se penchent sur cette énigme nouvelle avant de... lâcher des salves de ricochets qu'ils jugent, comparent et notent soigneusement ! Des ricochets, le sujet de leur étude... avec nos impôts, alors qu'un chargé de recherche de 1<sup>ère</sup> classe peut gagner près de 4 000 € par mois, deux salaires corrects sur le coup, plus les hôtels et les déplacements ! On cherche l'application mais il y en a certainement une.

Un scarabée peut retarder la mise en service d'une autoroute pendant près de dix ans en en faisant modifier le tracé à plusieurs reprises.

Les travaux de restauration d'un stade ont été ralentis six ans par un escargot rare qui y avait élu domicile.

La restauration scolaire n'est pas épargnée...Cinquante-deux cadres de l'administration, ainsi que des professionnels ont participé à un groupe de travail qui a produit 80 pages pour définir les quantités d'œufs durs à servir par jour selon les âges : à moins de 18 mois : zéro ; à plus de 18 mois en crèche : un quart ; en maternelle : un quart, aussi ; en classe élémentaire : un ; adolescent : un à un et demi... 80 pages !

On comprend pourquoi on avait nommé un commissaire à la simplification administrative dont le travail avait conduit, par exemple, à tenter de réduire à dix le nombre de lignes de nos bulletins de paie.

Conserves de tomates pelées, attention : elles doivent être remplies à 90% minimum et il faut veiller à ce que les tomates ne soient pas entaillées trop profondément. À hauteur de 300 cm<sup>2</sup> de surface totale pour dix kilos de fruits.

Le législateur a aussi pensé à vous, Madame : les étiquettes de votre soutien-gorge doivent être placées à un « endroit stratégique » et rédigées selon des règles précises. Et si vous êtes mal garée pour aller l'acheter, sachez que vos feux de clignotants automobiles doivent se : « situer à l'extérieur des plans verticaux longitudinaux tangents aux bords extérieurs de la plage éclairante du ou des feux de route ».

Pour les paquets de cigarettes : la forme ovale est strictement interdite. La seule forme autorisée c'est la parallépipédique.

Les cantines de nos écoles n'ont plus le droit de proposer du Ketchup aux enfants car il favoriserait l'obésité. Sauf pour les frites, apparemment !

Défense de toucher un gamin qui s'est pris un gadin à la récré en jouant avec un référentiel rebondissant : si un gamin se fait une petite éraflure sur le bras, surtout pas touche. Un médecin ou une infirmière doit être contactée de toute urgence pour intervenir.

Les métiers sont tous très dangereux. Un employeur est censé relever tous les risques auxquels un employé pourrait être confronté. Par exemple tomber d'une chaise ou se cogner la tête contre une vitre. Ne parlons pas des chutes d'échelles ou d'échafaudages.

Si vous fréquentez une salle anti-dopage : sachez qu'elle doit faire 20 m2 très exactement et être agencée selon des critères très rigoureux : nombre de places assises, emplacement du lavabo, placard fermé... ayez l'œil à votre prochaine visite.

A Marseille, si votre poissonnier ne vous adresse pas un tonitruant « ave » à votre entrée dans son magasin, sachez qu'il peut être en infraction passible de plusieurs centaines d'euros pour ignorer les noms des poissons en latin. Ils seraient obligatoires sur les étiquettes des étales. C'est Bruxelles qui l'a dit !

Mais pas que Bruxelles, tout le monde s'y est mis : Paris, les préfetures, les mairies aussi, et puis les collèges et les lycées, les banques et les assureurs. Chaque artisan, chaque commerçant, chaque citoyen, devrait faire du droit et engager un juriste pour éviter de finir en prison.

A ce propos la littérature est très abondante, voire étrangement contradictoire parfois. Une cellule de prison peut être individuelle ou collective. En principe, les cellules dont la superficie est inférieure à 11 m<sup>2</sup> sont individuelles ; entre 15 et 19 m<sup>2</sup> elles sont prévues pour 3 places ; et de 20 à 24 m<sup>2</sup> pour 4 places. Pas 2... et pour les « *couples* » ?

Alors, pour finir sur une note positive qui fait réfléchir avant de partir en vacances, à la suite d'un retard de 3h, il a été dit qu'un avion n'a officiellement atterri que lorsque qu'il est à l'arrêt et que les passagers peuvent en sortir. Donc même si les roues touchent le sol, vous n'avez pas atterri. Les passagers de ce vol ont pu être indemnisés car il fut compté 3h03 de retard.

Quand trop de normes et de règlements les tuent... jugez en surfant un peu, régalez-vous.

Pierre Lamaire  
9 Novembre 2021