

Accusé de réception en préfecture  
030-213001894-20241227-2024-12-498-AR  
Date de télétransmission : 27/12/2024  
Date de réception préfecture : 27/12/2024

République Française



Thématique	Année	Mois	N°
A-G	2024	12	498

## ARRETE MUNICIPAL

<b>SERVICE/DIRECTION :</b> <b>HYGIENE</b>	<b>OBJET : ARRETE INTERDISANT L'ACTIVITE DE RESTAURATION DE L'ETABLISSEMENT "VINS DE NOS PERES", EXPLOITE PAR MONSIEUR ARNAULT PRINGALLE, SIS A NIMES, 1600 BOULEVARD SALVADOR ALLENDE</b>
--	--

### Le MAIRE de la VILLE DE NIMES

**VU** le Code de la Santé Publique notamment les articles L.1311-1 et L.1311-2, permettant au Maire de prendre tout arrêté en vue d'assurer la protection de la santé publique sur sa commune ;

**VU** le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment l'article L.2212-2 alinéa 4 portant sur les pouvoirs de police du Maire en matière de salubrité publique ;

**VU** les dispositions des articles L 121-1 et L 122-1 du code des Relations entre le Public et l'Administration ;

**VU** le Règlement CE n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,

**VU** le Règlement CE N°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

**VU** le Règlement CE N°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

**VU** le Règlement CE N°2073/2005 modifié par le Règlement CE N°1441/2007 concernant les critères micro biologiques applicables aux denrées alimentaires ;

**VU** l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

**VU** le Règlement Sanitaire Départemental du Gard ;

**VU** le rapport de la première visite en date du 03 octobre 2024 établi par le Service Communal d'Hygiène et de Santé constatant les risques importants de contamination des denrées alimentaires au sein de l'établissement « Vins de Nos Pères » sis 1600 Boulevard Salvador Allende à NIMES ;

**VU** les contre-visites en dates des 12 et 19 décembre 2024 par le Service Communal d'Hygiène et de Santé constatant la carence constante de l'établissement « Vins de Nos Pères » ;

**CONSIDERANT** les non-conformités au Règlement Européen constatées lors des contrôles par l'inspectrice de salubrité du service Hygiène de la ville de Nîmes ;

**CONSIDERANT** que le gérant n'a pas mis en œuvre les mesures nécessaires pour remédier à la gravité des anomalies constatées en matière d'hygiène alimentaire ;

**CONSIDERANT** le danger pour la santé publique que représentent les activités de stockage, de manipulation et de transformation des denrées alimentaires dans cet établissement ;

**OBJET : ARRETE INTERDISANT L'ACTIVITE DE RESTAURATION DE L'ETABLISSEMENT "VINS DE NOS PERES", EXPLOITE PAR MONSIEUR ARNAULT PRINGALLE, SIS A NIMES, 1600 BOULEVARD SALVADOR ALLENDE**

**ARRETE**

**ARTICLE 1 :** L'interdiction de l'activité de restauration au sein de l'établissement « Vins de Nos Pères » situé 1600 boulevard Salvador Allende à NIMES, exploité par Monsieur Arnault Pringalle, est prononcée à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires.

**ARTICLE 2 :** L'abrogation du présent arrêté ne pourra intervenir qu'après mise en conformité de l'activité avec les prescriptions du Règlement Européen du 29 avril 2004, dûment constatée par le Service Communal d'Hygiène et de Santé de la ville de Nîmes.

La mise en conformité nécessite la réalisation des mesures correctives suivantes citées dans le rapport établi par le Service Communal d'Hygiène et de Santé :

- Procéder à un nettoyage approfondi des surfaces de la cuisine et de l'ensemble des équipements ;
- Retirer le matériel inutile et/ou sans rapport avec l'activité ;
- Respecter le principe de la marche en avant en distinguant les secteurs propres et sales ; en supprimant le risque de contamination des aliments ;
- Mettre en place une organisation du stockage des produits dans les locaux et dans les enceintes froides ;
- Retirer les emballages carton des zones de manipulation et de stockage des aliments ;
- Ranger et conserver les produits dans les enceintes froides dans des emballages adaptés les protégeant des contaminations ;
- Séparer les produits bruts, les produits transformés, et les denrées altérables ;
- Procéder à des relevés quotidiens des températures sur chaque enceinte froide et reporter les valeurs correspondantes sur les fiches présentes ;
- Utiliser du matériel et des ustensiles propres ;
- Conserver l'étiquetage des produits et mettre en place un système de traçabilité (dates de déconditionnement, d'entame) ;
- Regarnir les distributeurs de savon et d'essuie-mains au niveau du lave-mains ;
- Respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter une tenue de travail complète, propre et adaptée ;
- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène basées par exemple sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène en restauration.
- Procéder à la maintenance des locaux et des équipements :
  - o Organiser les locaux en différents secteurs : réserve, vestiaire, stockage déchets, préparation chaude, préparation froide, laverie... ;
  - o Remettre en état les surfaces ou équipements dégradés ;
- Mettre en place un plan de nettoyage désinfection adapté à la structure et aux équipements. Utiliser des produits et du matériel adaptés. Procéder au nettoyage et à la désinfection des postes de travail entre chaque opération de nature différente et à la fin de chaque service ;
- Mettre à la disposition des consommateurs, sur un support écrit, les informations concernant les prix des consommations et des plats, les allergènes présents dans les plats et l'origine des viandes ;
- Mettre en place avec l'aide d'un laboratoire un plan de contrôle périodique avec prélèvement de surface et analyses microbiologiques sur les préparations dans l'établissement ;
- Transmettre les documents suivants au service Hygiène :
  - o Attestation de formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité du responsable et/ou du personnel ;

**OBJET : ARRETE INTERDISANT L'ACTIVITE DE RESTAURATION DE L'ETABLISSEMENT "VINS DE NOS PERES", EXPLOITE PAR MONSIEUR ARNAULT PRINGALLE, SIS A NIMES, 1600 BOULEVARD SALVADOR ALLENDE**

---

- Attestation de traitement contre les nuisibles pour l'année en cours ;
- Attestation de conformité de la hotte et du dispositif d'évacuation des fumées.

**ARTICLE 3** : Le présent arrêté devra être affiché à l'entrée de l'établissement afin que les clients puissent en prendre connaissance.

**ARTICLE 4** : Le Directeur Général des Services de la Ville, Monsieur le Directeur Départemental de la Sécurité publique et le Directeur de la Police Municipale sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont une ampliation sera notifiée à l'intéressé et copie remise à Monsieur le Directeur Départemental de la Protection des Populations du Gard.

Fait à Nîmes le, 27 DEC. 2024

Le Maire

Jean-Paul FOURNIER



**VOIES DE RECOURS ET DELAIS**

*L'intéressé qui désire contester la décision peut saisir le Tribunal Administratif compétent d'un recours contentieux dans les deux mois à partir de la notification et/ou de l'affichage du présent arrêté. Il peut également saisir le Maire d'un recours gracieux. Cette démarche prolonge le délai du recours contentieux qui doit alors être introduit dans les deux mois suivant la réponse (au terme d'un délai de deux mois l'absence de réponse du Maire vaut rejet implicite). Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique « télérecours citoyens » accessible par le site internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr).*