



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA
MARTINIQUE

RECUEIL DES ACTES
ADMINISTRATIFS
N°R02-2018-150

PUBLIÉ LE 29 NOVEMBRE 2018

Sommaire

SOUS-PREFECTURE ST PIERRE

R02-2018-11-28-003 - Arrêté portant autorisation d'une course de motocycliste intitulée "course de côte du Carbet " par l'association Oriental Moto Club (4 pages) Page 3

R02-2018-11-26-002 - Arrêté portant autorisation d'occupation temporaire du Domaine Public Maritime (4 pages) Page 8

ARS Martinique

R02-2018-11-26-003 - ARRETE de transfert ARS 2018-188 BIS PHARMACIE BRAVO (2 pages) Page 13

DEAL

R02-2018-11-22-005 - Arrêté portant renouvellement de l'agrément au titre de la protection de l'environnement de l'association ENTREPRISES ET ENVIRONNEMENT (3 pages) Page 16

DIECCTE

R02-2018-11-23-003 - doc03093420181123123044 - Arrêté portant fermeture administrative de la Boulangerie-Pâtisserie exploitée par la SARL POLKA sise Angle des rues Schoelcher et Bontemps - 97229 LES TROIS-ILETS - Gérant Monsieur Alain ALLARD-SAINT-ALBIN (8 pages) Page 20

PREFECTURE MARTINIQUE - DRCI /BREC

R02-2018-11-28-002 - Arrêté portant autorisation d'une quête sur la voie publique les 7 et 8 décembre 2018 - Club Moto ANGEL'S TEAM (1 page) Page 29

PREFECTURE MARTINIQUE - DRHM/BRH

R02-2018-11-28-001 - arrêté composition BVE CT PN (1 page) Page 31

SOUS-PREFECTURE ST PIERRE

R02-2018-11-28-003

Arrêté portant autorisation d'une course de motocycliste
intitulée "course de côte du Carbet " par l'association

Oriental Moto Club

*Arrêté portant autorisation d'une course de motocycliste intitulée "course de côte du Carbet " par
l'association Oriental Moto Club*



PRÉFET DE LA MARTINIQUE

Sous-préfecture de Saint-Pierre

Arrêté N° 2018 -

portant autorisation d'une course de motocycliste intitulée
"Course de côte du Carbet"

Le Préfet de la Martinique

VU le Code de la Route en ses articles L.411-7 et R.411-29 à R.411-32 ;

VU le Code de l'Environnement en ses articles L.224-5, L.541-2, L.541-3, R.543-137 à R.543-138 ;

VU le Code de la Santé Publique en ses articles L.1311-1, L.1311-2 et L.3321-1 ;

VU le Code du Sport en ses articles L.321-1, L.321-2 et L.331-9 à L.331-12 ;

VU l'arrêté interministériel du 3 novembre 1976 modifié, portant réglementation technique des compétitions automobiles et des compétitions de véhicules à deux roues et tricycles à moteur ;

VU la demande d'autorisation présentée le 6 septembre 2018 par l'Association l'Oriental Moto Club en vue d'organiser une course prévue le dimanche 9 décembre 2018;

VU l'attestation mentionnant la police d'assurance n° 4108426 T souscrite auprès du groupe MAIF ;

VU les recommandations formulées par les membres de la Commission Départementale de la Sécurité Routière (Section Manifestations Sportives) lors de la reconnaissance du parcours le 13 novembre 2018;

VU l'avis favorable émis par le Président du conseil exécutif de la Collectivité Territoriale de la Martinique ;

VU l'avis favorable émis par le Maire de la commune du Carbet;

VU les avis favorables émis par les autres Administrations de l'État ;

Sur proposition du Secrétaire Général de la préfecture;

ARRETE

Article 1^{er} - L'association l'Oriental Moto Club représentée par son Président Monsieur Thierry LUCHEL, est autorisée à organiser, **sous réserve de la stricte application des prescriptions mentionnées ci-après**, une course motocycliste intitulée « Course de côte du Carbet » le

dimanche 9 décembre 2018 de 8 h30 à 18 h 00 sur le territoire de la commune du Carbet.

Article 2 - L'organisateur devra obligatoirement assurer l'information préalable des riverains et des usagers de la route par voie de presse écrite, parlée et audiovisuelle, sur les mesures prévues pour le déroulement de cette manifestation, notamment les horaires de fermeture pour l'usage privatif de la portion de voirie concernée et les itinéraires de déviations proposés.

Article 3 - L'organisateur devra prendre en compte la dangerosité du parcours particulièrement sinueux impactant la visibilité. Cela se traduira par un nombre suffisant de commissaires aux points décelés dangereux et par la mise en place de protections nécessaires afin d'assurer la sécurité des participants et du public.

Une déviation par les routes départementales n°s 19 et 20 devra être mise en place afin de permettre aux usagers de la route de poursuivre leur itinéraire.

Article 4 - L'organisateur devra appliquer strictement les mesures et normes de sécurité en vigueur pour ce type de manifestation.

Les usagers de la route devront circuler en respectant les prescriptions, la signalisation et le balisage spécifique mis en place par l'organisateur, suivre et respecter les instructions données par les signaleurs et les forces de l'ordre.

Le stationnement des véhicules des spectateurs devra être organisé dans le sens du départ de manière à éviter toute gêne aux riverains et usagers.

Article 5 - L'organisateur devra procéder à une ultime visite de l'itinéraire avant le départ de la course afin de prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer la sécurité des riverains, des spectateurs et des concurrents, à savoir :

- Protection de l'ensemble des obstacles fixes à l'intérieur des courbes, des panneaux de signalisation, des supports électriques et téléphoniques et de tous autres éléments naturels pouvant représenter un danger potentiel pour les participants.
- Balisage spécifique avec interdiction d'accès aux zones dangereuses par le public, notamment à l'extérieur des virages.

Tout débordement de spectateurs sur la chaussée ou dans les zones interdites ne pourra être toléré et donnera lieu à l'arrêt momentané ou définitif de la manifestation.

- Positionnement devant chaque entrée d'habitation d'un commissaire de route ou d'un personnel dépendant de l'organisation, en relation avec la direction de course pour empêcher toute circulation durant les épreuves et permettre aux riverains d'accéder ou de sortir de leur domicile en toute sécurité,
- Mise en place d'une signalisation spécifique pour les itinéraires de déviations par les routes départementales avec des commissaires de course en nombre suffisant aux divers endroits stratégiques,
- Présence permanente et efficace des commissaires de course qui devront prendre toutes initiatives pour arrêter momentanément ou définitivement la manifestation s'ils constatent que les conditions de sécurité ne sont pas remplies,
- **Respect des horaires de début et de fin de course.**

Article 6 - La direction de la course et les commissaires de route devront être attentifs au comportement du public et l'obliger à occuper les espaces qui lui sont réservés.

Des dispositions seront prises pour éviter que les spectateurs des 2 zones de l'EHPAD ne puissent se positionner sur le bord de la chaussée en extérieur de virage.

Article 7 - Les membres de l'organisation et les officiels de la course devront être identifiables par le port de badges avec mention de leur identité.

Les commissaires de piste seront équipés d'un matériel de signalisation approprié répondant aux exigences réglementaires et de moyen de transmission radio, pour renseigner en temps réel le directeur de course sur le déroulement de la manifestation.

Article 8 - L'organisateur devra respecter les règles techniques et de sécurité éditées par la Fédération Française de Motocyclisme.

Le déroulement de démonstration de karting est autorisé lors de cette manifestation sous réserve que l'organisateur respecte les règles techniques et de sécurité éditées par la Fédération Française de Sport Automobile.

Article 9 - L'organisateur devra obligatoirement informer le PC des pompiers de Saint-Pierre le jour de la course (05 96 78 13 28) et prévoir le libre accès à la manifestation pour toute intervention des secours, si besoin d'une procédure d'arrêt d'urgence.

Il devra disposer d'une ambulance réglementaire armée en personnel et en matériel sur l'étape de la manifestation afin d'assurer la sécurité des participants et des accompagnants.

Un médecin sera mobilisé.

L'organisateur devra s'assurer que les personnels secouristes prévus pour le Dispositif Prévisionnel de Secours disposent d'une attestation ou d'une formation de Maintien et de Perfectionnement des Acquis d'une année au plus (arrêté du 24/05/2000 portant organisation de la formation continue dans le domaine des premiers secours et la circulaire du 25/10/2000 portant sur la formation continue des sauveteurs, équipiers secouristes et formateurs des premiers secours).

Il devra prévoir des extincteurs confiés à un personnel dépendant de l'organisation et qui ne devra avoir aucune autre tâche.

En cas d'accident grave, il pourra être fait appel, en renfort du dispositif existant, aux moyens des sapeurs pompiers en composant le 18. A cet effet, il conviendra de préciser le lieu exact de l'intervention.

Article 10 - L'organisateur devra prendre à sa charge les frais du service d'ordre exceptionnel mis en place à l'occasion du déroulement de la course.

Article 11 - La vente de boissons alcoolisées est strictement interdite à proximité et tout au long du parcours (la bière est une boisson alcoolisée).

Article 12 - L'organisateur devra mettre en œuvre toutes les initiatives pour assurer le ramassage et le tri sélectif des bouteilles, gobelets et autres déchets laissés sur la chaussée et, dans la nature.

Article 13 - Tous les déchets spéciaux liés aux engins à moteur : chiffons souillés, batteries, huiles, pneumatiques usés devront être récupérés et traités selon les filières fixées par le plan régional d'élimination des déchets industriels spéciaux (PREDIS).

L'enlèvement des pneumatiques utilisés lors de cette manifestation devra être effectué dès le lendemain.

Article 14 - Les matériels utilisés pour la sécurité et le balisage du parcours devront être récupérés à la fin de la course. Leur valorisation devra être favorisée. Sinon, le responsable de la manifestation devra organiser leur élimination en respectant la filière mise en place dans le département pour ce type de déchet.

Article 15 - La présente autorisation ne deviendra effective, qu'après notification au directeur de course, de l'attestation écrite que l'ensemble des dispositions imposées à l'organisateur sont effectivement réalisées en application de l'article R.331-27 du Code du Sport, par la personnalité désignée sur proposition de la Commission Départementale de la Sécurité Routière (Section Manifestations sportives).

Article 16 - L'autorisation peut être suspendue ou rapportée à tout moment s'il apparaît que les conditions de sécurité ne se trouvent plus réunies ou que l'organisateur, malgré la mise en demeure qui lui en est faite par l'autorité administrative, ne respecte plus ou ne fait plus respecter par les participants et les spectateurs des dispositions prévues par le règlement particulier de la manifestation en vue de leur protection (Article R331-28 du Code du Sport).

Article 17 - En cas de non-respect des prescriptions du présent arrêté, relatives à la sécurité, l'organisateur s'exposera aux peines prévues pour les contraventions de la 5^{ème} classe (soit 1 500 euros maximum article R331-17-2 alinéa 2 du Code du Sport).

Article 18 - Le Secrétaire Général de la Préfecture,
- Le Sous-Préfet de La Trinité et de Saint-Pierre,
- Le Président du conseil exécutif de la Collectivité Territoriale de Martinique,
- Le Maire de la commune du Carbet,
- Le Colonel, Commandant de la Gendarmerie de Martinique,
- Le Directeur de la Jeunesse des Sports et de la Cohésion Sociale,
- Le Directeur de l'Environnement de l'Aménagement et du Logement,
- Le Directeur Départemental des Services d'Incendie et de Secours,
- Le Directeur de l'Agence Régionale de Santé,

sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fort-de-France, le 28 NOV. 2018

LE PREFET

Pour le Préfet et par délégation
Le Secrétaire Général de la Préfecture
de Martinique

Antoine Poussier

SOUS-PREFECTURE ST PIERRE

R02-2018-11-26-002

Arrêté portant autorisation d'occupation temporaire du Domaine Public Maritime

Arrêté autorisant la Ville de Saint-Pierre à occuper une portion de la parcelle B277 située rue Victor Hugo sur le Domaine Public Maritime.



PREFET DE LA MARTINIQUE

*Direction de l'Environnement, de l'Aménagement
et du Logement de la Martinique*

Service Paysages, Eau et Biodiversité

ARRETE N°

**Portant Autorisation d'Occupation Temporaire
du Domaine Public Maritime**

LE PREFET DE LA MARTINIQUE

VU le Code Général de la propriété des personnes publiques et le code du domaine de l'État dans sa partie réglementaire ;

VU le Code de l'Environnement ;

VU la loi n° 86-2 du 3 janvier 1986 relative à l'aménagement, la protection et la mise en valeur du Littoral et de son décret d'application n° 89-734 du 13 octobre 1989 ;

VU le décret n°2010-146 du 16 février 2010 modifiant le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

VU le décret n° 2010-1582 du 17 décembre 2010 relatif à l'organisation et aux missions des services de l'État dans les départements et les régions d'Outre-Mer, à Mayotte et à Saint-Pierre et Miquelon ;

VU le décret du 29 juin 2017 nommant Franck ROBINE, préfet de la région Martinique, Préfet de la Martinique ;

VU le décret du président de la République du 1er août 2017 nommant Monsieur Emmanuel BAFFOUR, sous-préfet, sous-préfet des arrondissements de la Trinité et de Saint Pierre ;

VU l'arrêté du 31 août 2017, donnant délégation de signature à Monsieur Emmanuel BAFFOUR, sous-préfet des arrondissements de la Trinité et de Saint Pierre ;

VU l'avis de la Directrice Régionale des Finances Publiques de la Martinique en date du 26 novembre 2018 fixant les conditions financières de la présente autorisation ;

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture

ARRETE

ARTICLE 1 : La ville de Saint-Pierre, dont le Siège Social est situé à l'Hôtel de ville – Rue Caylus 97250 SAINTE PIERRE, **représentée par son Maire, Monsieur Christian RAPHA**, est autorisée à occuper une portion de la parcelle B 277, située rue Victor Hugo, conformément au plan joint en annexe au présent arrêté.

La présente autorisation est délivrée pour la rénovation, l'aménagement et l'extension du Musée Franck PERRET et de ses abords, pour une surface totale de 1 460 m². Cette autorisation est accordée dans l'attente de l'aboutissement de la procédure de cession.

ARTICLE 2 : Le permissionnaire sera seul responsable (sauf recours contre qui de droit) de tous les accidents ou dommages qui pourraient se produire du fait de la présente autorisation qu'il y ait ou non de sa part négligence, imprévoyance ou toute autre faute commise.

L'affichage de l'autorisation d'occupation temporaire devra être assuré par les soins du bénéficiaire. Le panneau d'affichage doit indiquer le nom du bénéficiaire, la date, le numéro de l'autorisation ainsi que sa durée de validité. Ces renseignements doivent demeurer lisibles.

ARTICLE 3 : Toute infraction aux dispositions du présent arrêté ainsi qu'aux textes législatifs ou réglementaires susvisés, après mise en demeure du permissionnaire restée sans effet, sera poursuivie conformément aux lois et règlements en vigueur.

ARTICLE 4 : Le bénéficiaire de la présente autorisation devra seul, supporter la charge de tous les impôts, et notamment l'impôt foncier, auxquels sont actuellement ou pourraient être assujettis les terrains, aménagements et installations quelles qu'en soient l'importance et la nature, qui seraient exploités en vertu du présent arrêté.

ARTICLE 5 : L'autorisation est accordée pour une durée de **UN (1) AN** qui commencera à courir à la date de la signature du présent arrêté et ceci dans l'attente de l'aboutissement de la procédure de cession.

ARTICLE 6 : La présente autorisation a un caractère personnel et devrait permettre à la ville de finaliser son contrat de délégation de service public au profit du maître d'ouvrage de la réalisation de l'opération de rénovation, d'aménagement et d'extension du Musée Franck PERRET. Toute utilisation différente de la parcelle devra faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

En cas de renonciation à la cession, le titulaire de l'autorisation demeurera responsable des conséquences de l'occupation.

ARTICLE 7 : Si la présente autorisation est retirée ou si à son expiration, elle n'a pas été prorogée, l'administration pourra conserver tout ou partie des installations construites par le permissionnaire ou contraindre celui-ci à remettre les lieux en leur état primitif, et, ce dans un délai de **TROIS MOIS**, à dater de la notification qui lui sera faite par l'Administration de l'ordre de vider les lieux.

ARTICLE 8 : La présente autorisation est accordée moyennant le paiement d'une redevance annuelle de **TROIS MILLE QUATRE CENT QUARANTE EUROS (3 440,00 €)** compte tenu du barème des redevances applicable en Martinique sur les autorisations d'occupation temporaire relatives à l'exploitation de musées.

Cette redevance due à compter de la notification de ce présent arrêté est payable annuellement et d'avance à la Caisse Régionale des Finances Publiques – Jardin Desclieux - BP. 654 - 655 - 97263 Fort de France Cédex.

En cas de retard dans les paiements, la redevance échue portera intérêt de plein droit au profit de la Direction Régionale des Finances Publiques au taux annuel applicable en matière domaniale sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure quelconque et quelle que soit la cause du retard. Les fractions de mois seront négligées pour le calcul des intérêts.

ARTICLE 9 : Les droits des tiers sont et demeurent expressément réservés. La présente décision pourra être contestée devant le Tribunal Administratif compétent par la voie d'un recours contentieux dans les DEUX MOIS à partir de sa notification et publication. Un recours gracieux peut également être intenté auprès de l'auteur de la décision ou lorsque la décision est délivrée au nom de l'État, un recours hiérarchique peut être transmis au Ministre compétent.

Cette démarche prolonge le délai du recours contentieux qui doit alors être introduit dans les deux mois suivant la réponse. (L'absence de réponse au terme d'un délai de deux mois vaut rejet implicite).

ARTICLE 10 : Le Sous-Préfet de Saint Pierre, le Directeur de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement et la Directrice Régionale des Finances Publiques de la Martinique, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs de la Préfecture et communiqué partout où besoin sera.

ARTICLE 11: Le présent arrêté sera adressé à :

Madame la Directrice Régionale des Finances Publiques de la Martinique
(2 exemplaires dont 1 à remettre au bénéficiaire),
Monsieur le Directeur de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement.

Copie à :

Monsieur le Directeur de l'Agence des 50 pas géométriques,
Monsieur le DEAL (Cheffe de l'Unité Territoriale Nord).

Le Sous-Préfet

23
Emmanuel BAFFOUR



Parcelle B 277
Commune de Saint Pierre

ARS Martinique

R02-2018-11-26-003

**ARRETE de transfert ARS 2018-188 BIS PHARMACIE
BRAVO**

*Arrêté N+ ARS-2018-188 BIS portant sur la demande de licence de transfert de l'officine sise 36
rue des Barrières au Lamentin vers l'immeuble Jardi Cash Mangot Vulcin dans la même commune
- Titulaire M. Douglas BRAVO*

ARRETE N° ARS-2018- 1 8 8-BIS

portant sur la demande de licence de transfert de l'officine
sise 36 rue des barrières au Lamentin (97232)
vers l'immeuble Jardi Cash Mangot Vulcin dans la même commune

Titulaire Mr Douglas BRAVO

**Le Directeur Général
de l'Agence Régionale de Santé de la MARTINIQUE**

Vu le code de la santé publique et notamment ses articles L. 5125-3 et suivants et R. 5125-1 et suivants ;

Vu le décret n° 2018-671 du 30 juillet 2018 pris en application de l'article L. 5125-3, 1° du code de la santé publique définissant les conditions de transport pour l'accès à une officine en vue de caractériser un approvisionnement en médicament compromis pour la population ;

Vu l'arrêté ministériel du 30 juillet 2018 fixant la liste des pièces justificatives accompagnant toute demande de création, de transfert ou de regroupement d'officines de pharmacie ;

Vu le décret du 16 mai 2016, portant nomination de Monsieur Patrick HOUSSEL, en qualité de Directeur Général de l'Agence Régionale de la Martinique ;

Vu l'arrêté préfectoral N° 75- 238 du 22 janvier 1975 octroyant la licence n° PH 75-02 à l'officine de pharmacie sise 36 rue des barrières au LAMENTIN (97235) ;

Vu la demande présentée le 31 mai 2018 par Monsieur Douglas BRAVO, pharmacien, tendant au transfert de l'officine dont il est titulaire, sise 36 rue des barrières au Lamentin (97232) vers l'immeuble Jardi Cash Mangot Vulcin dans la même commune, demande enregistrée le 6 juin 2018 au vu de l'état complet du dossier ;

Vu l'avis du Syndicat des pharmaciens de la Martinique en date du 19 juillet 2018;

Vu l'avis du Conseil central de la section E de l'Ordre National des Pharmaciens après avis de la Délégation départementale de l'Ordre des pharmaciens de la Martinique en date du 18 juillet 2018 ;

Vu l'avis du Préfet de la Martinique en date du 19 juillet 2018 ;

Considérant, que le transfert sollicité s'effectue conformément aux dispositions de l'article L.5125-3-1 du code de la Santé Publique ;

Considérant, que le transfert de l'officine permettra une desserte en médicaments optimale au regard des besoins de la population résidente du quartier et du lieu d'implantation choisi par le pharmacien demandeur ;

Considérant, que le transfert sollicité ne compromettra pas par ailleurs l'approvisionnement nécessaire en médicaments de la population résidente du quartier d'origine de l'officine ;

Considérant, ainsi que le transfert répond aux conditions posées par l'article L. 5125-3 du code de la santé publique ;

Considérant, l'avis émis le 30 octobre 2018 par le pharmacien inspecteur de santé publique de l'Agence régionale de santé de la Martinique sur les conditions d'installation envisagées pour la future officine ;

Considérant, que le local proposé en vue du transfert respecte les conditions prévues aux articles R.5125-8 et R.5125-9 et au 2° de l'article L. 5125-3-2 du code de la santé publique ;

ARRETE :

ARTICLE 1^{er} : La demande de licence, présentée par Monsieur Douglas BRAVO, pharmacien, en vue d'être autorisé à transférer l'officine de pharmacie sise 36 rue des Barrières au Lamentin (97232) vers le l'immeuble Jardi Cash Mangot Vulcin dans la même commune est acceptée.

ARTICLE 2 : Une licence enregistrée sous le n° 972#000178 est délivrée à Monsieur Douglas BRAVO, pour le nouvel emplacement de l'officine de pharmacie.

Le fichier national des établissements sanitaires et sociaux sera modifié en conséquence.

ARTICLE 3 : La présente autorisation de transfert ne prendra effet qu'à l'issue d'un délai de trois mois à compter de la notification de l'arrêté d'autorisation au pharmacien demandeur.

L'officine doit être effectivement ouverte au public, au plus tard, à l'issue d'un délai de deux ans à compter à partir du jour de la notification du présent arrêté, sauf prolongation en cas de force majeure.

ARTICLE 4 : L'arrêté préfectoral N° 75-238 en date du 22 janvier 1975 sera abrogé, dès l'ouverture de la nouvelle officine au public.

ARTICLE 5 : Toute fermeture définitive de l'officine entraîne la caducité de la licence qui doit être remise au Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé de la Martinique par son dernier titulaire ou par ses héritiers.

ARTICLE 6 : Le présent arrêté peut faire l'objet, dans un délai de deux mois, d'un recours gracieux auprès du Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé de la Martinique, d'un recours hiérarchique auprès du Ministre chargé de la Santé et/ou d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Fort de France

Le délai de recours prend effet à compter de la date de notification du présent arrêté pour l'intéressé et de la date de publication du présent arrêté pour les tiers.


Ces recours ne suspendent pas l'application de la présente décision.

ARTICLE 7 : La Directrice de l'offre de soins de l'Agence Régionale de Santé de la Martinique est chargée de l'exécution du présent arrêté qui sera publié aux Recueils des Actes Administratifs de la Préfecture de la Région Martinique

Cet arrêté sera notifié aux personnes physiques et morales intéressées.

Fait à Fort de France, le **26 NOV. 2018**

P/ Le Directeur Général de l'ARS
Le Directeur Général Adjoint



Olivier COUDIN

DEAL

R02-2018-11-22-005

Arrêté portant renouvellement de l'agrément au titre de la
protection de l'environnement de l'association
ENTREPRISES ET ENVIRONNEMENT

PRÉFET DE LA MARTINIQUE

*Direction de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
de la Martinique*

*Mission Stratégie, Performance, Promotion du Développement
Durable (SPPDD)*

ARRÊTÉ N° 2018 M - 0005

Portant renouvellement de l'agrément, au titre de la protection de l'environnement de l'Association ENTREPRISES ET ENVIRONNEMENT

LE PRÉFET DE LA MARTINIQUE

- VU le code de l'environnement, notamment ses articles L.141-1, R141-2 à R.141-20 ;
- VU le décret n° 2011-832 du 12 juillet 2011 relatif à la composition du dossier de demande d'agrément au titre de la protection de l'environnement et à la désignation des associations agréées, organismes et fondations reconnues d'utilité publique au sein de certaines instances ;
- VU le décret du 29 juin 2017, nommant M. Franck ROBINE, Préfet de la région Martinique, Préfet de la Martinique ;
- VU l'arrêté ministériel du 12 juillet 2011 relatif à la composition du dossier de demande d'agrément au titre de la protection de l'environnement, du dossier de renouvellement de l'agrément et à la liste des documents à fournir annuellement ;
- VU la circulaire ministérielle du 11 mai 2012 relative à l'agrément des associations au titre de la protection de l'environnement et à la désignation d'associations agréées, organismes et fondations reconnues d'utilité publiques ayant vocation à examiner les travaux d'environnement et de développement durable au sein de certaines instances ;
- VU la demande de renouvellement d'agrément prévu à l'article L141-1 du code de l'environnement, déposé le 21 septembre 2018 en préfecture, par l'Association Entreprises et Environnement ;
- VU les avis favorables émis par le Procureur Général près la Cour d'appel de Fort-de-France et par le Directeur de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement de la Martinique ;

CONSIDERANT que l'objet statutaire de l'association ENTREPRISES ET ENVIRONNEMENT relève des domaines mentionnés à l'article L141-1 du code de l'environnement, dont la protection de la nature, la gestion de la faune sauvage, l'amélioration du cadre de vie, la protection de l'eau, de l'air, des sols, des sites et paysages, la lutte contre les pollutions et les nuisances.

CONSIDERANT que l'association ENTREPRISES ET ENVIRONNEMENT œuvre principalement pour la protection de l'environnement depuis plus de trois ans et que ce caractère effectif et public est démontré par ses actions de sensibilisation auprès du grand public telles que :
opération pays propre,
campagnes de récupération et retraitement des VHU (véhicules hors d'usage)...

CONSIDERANT que l'association rassemble un nombre suffisant de membres pour mener à bien ses activités.

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture ;

ARRETE

Article 1 :

L'agrément, au titre de la protection de l'environnement, de l'Association ENTREPRISES ET ENVIRONNEMENT dont le siège social est situé : MEDEF, Montgéralde, Route de Chateauboeuf, 97200 Fort de France;

est renouvelé pour une durée de cinq ans, à compter de la date du présent arrêté.

Article 2:

Le cadre géographique de l'agrément est le département de la Martinique.

Article 3:

L'association ENTREPRISES ET ENVIRONNEMENT adressera chaque année au Préfet de la Martinique les documents fixés par l'article 3 de l'arrêté ministériel du 12 juillet 2011 susvisé à savoir :

- 1°) les statuts et le règlement intérieur s'ils ont été modifiés
- 2°) l'adresse du siège social de l'association et son adresse postale si elles ont changé depuis leur dernière transmission
- 3°) les noms, profession, domicile et nationalité des personnes qui sont chargées de l'administration de l'association
- 4°) le rapport d'activité, les comptes de résultat et de bilan et leurs annexes approuvés par l'assemblée générale ainsi que le compte rendu de cette assemblée
- 5°) le compte rendu de la dernière assemblée générale ordinaire et celui de toute assemblée générale extraordinaire éventuelle
- 6°) le ou les montants des cotisations, le produit de ces cotisations ainsi que le nombre et la répartition géographique des membres à jour de leur cotisation décomptés lors de l'assemblée générale en précisant le nombre de membres personnes physiques
- 7°) le nombre de membres personnes physiques, cotisant par l'intermédiaire d'associations fédérées, s'il y a lieu
- 8°) les dates de réunion du conseil d'administration

Article 4 :

L'agrément peut être abrogé dans les conditions fixées par l'article R-141-20 du code de l'environnement.

Article 5 :

Sous peine d'irrecevabilité, la demande de renouvellement doit être adressée à la préfecture de la Martinique, six mois au moins avant la date d'expiration de l'agrément en cours de validité.

Article 6 :

Le présent arrêté sera notifié au Président de l'association ENTREPRISES ET ENVIRONNEMENT et publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de la Martinique.

Article 7 :

Un recours peut être formé contre la présente décision auprès du tribunal administratif de Fort-de-France dans un délai de deux mois à compter de sa publication. Cette requête doit être accompagnée de la contribution par l'aide juridique prévue à l'article 1635 bis Q du code général des impôts.

Article 8 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, le Directeur de l'Environnement, de l'aménagement et du Logement de la Martinique, sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont copie sera adressée à Monsieur le Procureur Général près la Cour d'Appel de Fort-de-France.

22 NOV. 2018

Pour le Préfet et par délégation
le Secrétaire Général Adjoint
Sous-Préfet Délégué à l'Egalité, à l'Emploi
et à la Cohésion Sociale
Cédric DEBONS

DIECCTE

R02-2018-11-23-003

doc03093420181123123044 - Arrêté portant fermeture administrative de la Boulangerie-Pâtisserie exploitée par la SARL POLKA sise Angle des rues Schoelcher et Bontemps - 97229 LES TROIS-ILETS - Gérant Monsieur Alain ALLARD-SAINT-ALBIN



PREFET DE LA MARTINIQUE

**DIRECTION DES ENTREPRISES, DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION, DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI**
Pôle Concurrence, Consommation, Répression des Fraudes et Métrologie
Hôtel des Finances – Route de Chuny
97233 SCHOELCHER

ARRETE N°

**Portant fermeture administrative de la boulangerie-pâtisserie exploitée par la
SARL POLKA, sise, Bourg – Angle des rues Schœlcher et Bontemps – 97229 Trois-Ilets
dont le gérant est Monsieur Alain ALLARD-SAINT-ALBIN**

Le Préfet de la Martinique

Vu le règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le code de la consommation, notamment son article L 521-5 ;

Vu le décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 412-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;

Considérant que l'activité de l'établissement exploité par la SARL POLKA, sise, Bourg – Angle des rues Schœlcher et Bontemps aux Trois-Ilets (97229) a pour objet la fabrication et la vente de produits de boulangerie, de pâtisserie, de viennoiserie et de sandwicherie ;

Considérant que l'annexe II du règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé dispose notamment que :

Chapitre I - Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

1/8

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirables sur les surfaces;

c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles,

et

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

(...)

4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou **remplacées**.

6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une **ventilation** adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

(...)

9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être **entreposés** dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Chapitre II - Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (...) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) les plafonds, faux **plafonds** (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent,

et

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le **nettoyage**, la désinfection et l'**entreposage** des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

Chapitre V - Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés,

et

d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

Chapitre VI - Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.
2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.
4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

Chapitre VIII - Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un **niveau** élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.
2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de **denrées** alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou **indirecte** des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

Chapitre IX - Dispositions applicables aux denrées alimentaires

(...)

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.
4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).
5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque

pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

6. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé. ...

Chapitre X - Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.
2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.
3. Les opérations de **conditionnement** et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.
4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

Chapitre XII – Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller:

- 1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle;
- 2) à ce que les personnes **responsables** de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des **principes HACCP**,
et
- 3) au respect de toute disposition du droit national relative aux **programmes** de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

Considérant que le chapitre II du règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé dispose notamment que :

Chapitre II - Obligations des exploitants du secteur alimentaire

Article 3 - Obligation générale

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent règlement.

*Article 4 - Exigences **générales** et spécifiques d'hygiène*

(...)

3. Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;*
- b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but ;*
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicable aux denrées ;*
- d) maintien de la chaîne du froid.*

Considérant que le contrôle réalisé le 13 novembre 2018 par deux agents de la Direction des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Martinique, Pôle Concurrence, Consommation, Répression des Fraudes et Métrologie, dans les locaux de fabrication, d'entreposage et de vente de produits de boulangerie, de pâtisserie, de viennoiserie et de sandwicherie de la SARL POLKA, sise, Bourg - Angle des rues Schœlcher et Bontemps aux Trois-Ilets (97229), a permis de constater, l'établissement étant ouvert au public (à l'intérieur des activités de production, de fabrication et de vente étaient en cours) des manquements graves et flagrants aux règles d'hygiène, dans l'exploitation de cette entreprise, détaillés ci-dessous ;

Considérant que de par leur conception, leur construction et leur agencement, ces locaux ne permettent pas la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène : non-respect du principe de la marche en avant, absence d'écran de protection sur des ouvertures donnant sur l'extérieur, le revêtement des surfaces murales et du sol était détérioré, absence dans les locaux de ventilation adéquate et suffisante ;

Considérant l'absence de dispositifs permettant de garantir aux personnes manipulant les denrées une hygiène correcte : absence de ventilation des toilettes, lave-mains défectueux, absence de brosse à ongles à proximité du lave-mains installé à la sortie du cabinet de toilette ;

Considérant le manque d'entretien manifeste et permanent des lieux utilisés pour l'entreposage et la préparation des denrées ou des produits : présence sur le sol des ateliers de déjections de rat, de crasse, de résidus anciens, de déchets, de poussière et/ou de la moisissure, présence de cafards dans les locaux, présence de poussière, de salissures, de résidus anciens et/ou de moisissure sur les murs, les plafonds, les cloisons et les menuiseries ;

Considérant le défaut d'entretien des équipements et des matériels utilisés pour la préparation des denrées : présence dans les ateliers d'équipements (pétrins, façonneuse, balancelle, refroidisseur d'eau, plan de travail, balance, fours, etc.) comportant de la crasse, des salissures, des résidus anciens, des piqûres de rouille et/ou de la moisissure, les repose-pâtons de la balancelle hors service contenaient une quantité importante de déjections de rat, défaut d'entretien du réfrigérateur Manitowoc en service, présence de résidus anciens, de salissures et de rouille, présence de crasse et de rouille sur l'équipement en fer utilisé pour la mise en forme de la viennoiserie « zachari », épaisse couche de givre sur les parois intérieures des congélateurs bahuts, de moisissure sur les joints de porte, présence sur les chariots en service de supports en bois brut (dépourvus ainsi de revêtement lavable) crasseux et détériorés, les toiles de couche mises en contact des pains étaient également sales ;

Considérant l'insuffisance de dispositifs adéquats pour le stockage des déchets : utilisation de cartons de récupération pour stocker des déchets alimentaires ;

Considérant les mauvaises conditions de conservation des denrées : conservation de denrées alimentaires périssables dans un meuble réfrigérant mal entretenu et dont la température relevée dans l'enceinte était de +9,5°C au lieu de +4°C, maximum requis réglementairement en liaison froide positive, conservation des pâtisseries fraîches dans une vitrine dont la température d'ambiance relevée était de +15,5°C au lieu de +4°C, la température relevée à cœur des préparations pour sandwiches maintenues dans un meuble de type « salade bar » était de +7,5°C au lieu de +4°C, température relevée dans la chambre froide positive, de +12°C au lieu de +4°C ;

Considérant l'absence de formation à l'hygiène alimentaire pour les personnes qui manipulaient les denrées alimentaires ;

Considérant le défaut de contrôles et de vérifications : notamment, l'absence de présentation de justificatifs relatifs à la mise en œuvre d'un suivi de la qualité microbiologique des denrées périssables commercialisées, l'absence de remise de justificatifs relatifs à des autocontrôles de températures effectués dans les meubles de froid, l'absence de contrat d'entretien des équipements de froid et de cuisson, l'absence de présentation d'un contrat relatif aux traitements de dératisation et de désinsectisation des locaux ;

Considérant l'absence de présentation de justificatifs relatifs à la surveillance médicale obligatoire annuelle pour les personnes qui manipulaient les denrées ;

Considérant que ces constatations **constituent** des manquements graves aux règles d'hygiène définies par le règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Considérant que, du fait de ces manquements, la poursuite de l'activité de fabrication, d'entreposage et de vente de la boulangerie-pâtisserie exploitée par la SARL POLKA, présente une menace certaine et permanente pour la santé publique en raison de la probabilité importante de contamination ou de développement de microorganismes pathogènes dans les produits et des risques d'intoxications alimentaires qui en résultent ;

Vu le courrier remis en main propre à Monsieur Alain ALLARD-SAINT-ALBIN, gérant statutaire de la société, le 16 novembre 2018 par la Direction des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Martinique, Pôle Concurrence, Consommation, Répression des Fraudes et Métrologie lui indiquant les manquements constatés et l'invitant à faire valoir ses observations, sur la mesure envisagée, conformément aux articles L.121-1 et suivants du code des relations entre le public et l'administration ;

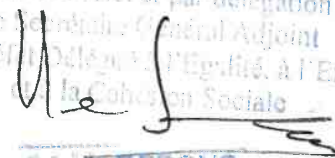
Vu le courriel en date du 21 novembre 2018 par lequel Monsieur Alain ALLARD-SAINT-ALBIN a fait part de ses observations ;

ARRETE :

Article 1 : L'activité de fabrication, d'entreposage et de vente de produits de boulangerie, de pâtisserie, de viennoiserie et de sandwicherie de la SARL POLKA, sise, Bourg – Angle des rues Schœlcher et Bontemps aux Trois-Ilets (97229), est suspendue dans sa totalité jusqu'à la mise en conformité des locaux, des équipements et des conditions d'exploitation avec la réglementation en vigueur.

Article 2 : Le Secrétaire Général de la Préfecture de la Martinique, le Commandant de gendarmerie de la Martinique, la Directrice des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Martinique, le Directeur de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la Martinique, le Maire de la commune des Trois-Ilets, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'exploitant et publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

La présente décision peut faire l'objet d'un recours contentieux auprès du tribunal administratif dans un délai de deux mois à compter de sa notification

Pour le Préfet et par délégation
le Secrétaire Général Adjoint
Sous-Préf. Délégué à l'Égalité, à l'Emploi
et à la Cohésion Sociale

Cédric DEBONS

Fait à Fort de France, le

23 NOV. 2018

PREFECTURE MARTINIQUE - DRCI /BREC

R02-2018-11-28-002

Arrêté portant autorisation d'une quête sur la voie publique
les 7 et 8 décembre 2018 - Club Moto ANGEL'S TEAM



PREFET DE LA MARTINIQUE

SECRETARIAT GENERAL

Direction de la Réglementation de la Citoyenneté et de l'Immigration
Bureau de la Réglementation Générale, des Elections et de la Circulation

Arrêté N° 2018-100
portant autorisation d'une quête sur la voie publique

LE PREFET DE LA MARTINIQUE

VU les articles L. 2212-2 et L. 2215-1 du code général des collectivités territoriales ;

VU la loi du 1er juillet 1901 relative au contrat d'association ;

VU la demande d'autorisation reçue le 15 novembre 2018 du « CLUB MOTO ANGEL'S TEAM/CSLG/MARTINIQUE », représentée par son président M. Eric RAGOT en vue d'organiser une quête sur la voie publique en association avec la SMERAG et le soutien de l'AFM Téléthon Martinique ;

SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture ;

ARRETE :

ARTICLE 1^{er} - Le Président du « CLUB MOTO ANGEL'S TEAM/CSLG/MARTINIQUE », est autorisé à organiser à la Martinique, dans le cadre du Téléthon 2018, une quête sur la voie publique les 7 et 8 décembre 2018.

ARTICLE 2 - Les personnes habilitées à quêter à cette occasion devront porter d'une façon ostensible, une carte ou un badge visé par le préfet indiquant le nom de l'œuvre et la date de la quête.

ARTICLE 3 - Le Secrétaire général de la préfecture, les Sous-préfets, le Responsable de la Coordination Téléthon Martinique, les Maires du département, le Commandant de la gendarmerie de Martinique, le Directeur départemental de la sécurité publique, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fort de France, le 28 NOV 2018
Le Préfet, sur le Préfet et par délégation
l'Adjoint à la Directrice de la Réglementation,
de la Citoyenneté et de l'Immigration

Serge LISIMA

PREFECTURE MARTINIQUE - DRHM/BRH

R02-2018-11-28-001

arrêté composition BVE CT PN



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA MARTINIQUE

Arrêté n° _____ du _____
portant modification de l'arrêté n° R02-2018-10-26-005 du 26 octobre 2018 relatif à la composition
du bureau de vote électronique concernant l'élection des représentants du personnel au sein du
Comité Technique des Services Déconcentrés de la Police Nationale

Le Préfet,

- Vu le décret n°82-451 du 28 mai 1982 modifié relatif aux commissions administratives paritaires ;
- Vu le décret n°82-453 du 28 mai 1982 modifié relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique ;
- Vu le décret n° 2011-184 du 15 février 2011 modifié relatif aux comités techniques dans les administrations et les établissements publics de l'Etat ;
- Vu le décret n° 2011-595 du 26 mai 2011 relatif aux conditions et modalités de mise en œuvre du vote électronique par internet pour l'élection des représentants du personnel au sein des instances de représentation du personnel de la fonction publique de l'Etat ;
- Vu l'arrêté n° INTA1816684A du 26 juillet 2018 relatif aux modalités d'organisation du vote électronique par internet concernant l'élection des représentants du personnel au sein des instances de représentation du ministère de l'intérieur ;
- Vu l'arrêté n° R02-2018-10-26-005 du 26 octobre 2018 portant composition du bureau de vote électronique relatif à l'élection des représentants du personnel au sein du Comité Technique des Services Déconcentrés de la Police Nationale,

Arrête :

Article 1^{er} : La composition du bureau de vote électronique concernant l'élection des représentants du personnel au sein du Comité Technique des Services Déconcentrés de la Police Nationale de la Martinique est modifiée comme suit :

	Prénom	Nom
Président	Clément	TEXSIER
Vice-Président	Jean-Pierre	FREDERIC
Secrétaire	Eric	ERIALC
Secrétaire adjoint	Marie-Claude	YERRO

Article 2 : Les autres dispositions restent inchangées.

Pour le préfet,
Pour le Préfet et par délégation
Le Secrétaire Général de la Préfecture
de la Martinique

Antoine Poussier