



VILLE DE SAINT NAZAIRE

(Loire-Atlantique)

SERVICE HYGIENE ENVIRONNEMENT SECURITE

ARRETE DU 14 JANVIER 2026

Arrêté de fermeture

Etablissement « LE BRAISE GRILL »

Le Maire de la Ville de Saint-Nazaire,

Vu les articles L2212-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu l'arrêté interministériel 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 courrier de la ville de Saint-Nazaire en date du 21 octobre 2024 demandant une mise en conformité ;

Vu les conclusions de l'inspection du 13 janvier 2026 réalisée par les inspectrices de salubrité du service hygiène de Saint-Nazaire relatif à l'établissement « LE BRAISE GRILL » sis 108 avenue de la République à Saint-Nazaire ;

Considérant qu'il ressort que les mauvaises conditions de fonctionnement de cet établissement sont de nature à présenter une menace pour la santé publique du fait de la probabilité importante de contamination physique, chimique et biologique ou de développement de parasites ou de micro-organismes pathogènes dans les produits détenus ou élaborés sur place et des risques d'intoxications alimentaires pouvant en résulter, notamment en raison de la gravité des manquements constatés :

Constat du commerce :

- Commerce de restauration situé au rez-de-chaussée d'une copropriété ;
- Présence importante dès l'entrée dans la salle, de fumée en lien avec la cuisson au charbon de bois, rendant l'air irrespirable ;
- Cuisine très sale, avec de la poussière de charbon ;
- Des seaux de sauces stockés à même le sol ;
- Des flacons de sauces sans date et sans traçabilité ;
- Des denrées alimentaires périmées (pains moisissés, pommes de terre noircies...) ;
- Aliments préparés sans traçabilité (brochettes de poulet à proximité de la cuisson, morceaux de poulet dans des bacs au frais)
- Boîtes d'aliments ouvertes sans dates ;
- Absence d'enregistrement des températures ;
- Absence de tenues adaptées à la pratique de la cuisine ;
- Présence de torchons sales, de cartons, de chaises dans la partie plonge et préparation ;
- Absence de formation à l'hygiène alimentaire ;
- Absence de lave-mains ;
- Plan de travail et équipements sales, non nettoyés ;
- Le plafond de la salle de préparation qui s'effrite ;
- Absence de vestiaire, des effets personnels sont entreposés dans la zone de préparation ; (chaise sous l'évier, balais...) ;

- Absence de tenues adaptées à la pratique de la cuisine ;
- Plusieurs torchons posés à différents endroits très sales ;
- Présence des balais et serpillères noires de salissures dans la zone de préparation ;
- Poubelles sans couvercles ;
- Les grilles de la hotte très grasses ;
- Tuyau extérieur d'évacuation de la hotte déboîté, n'a plus ses fonctions d'extraction ;
- Défaut de rangement adapté (désordre) dans les cuisines ;
- Poubelle publique de la salle très sale ;
- Absence de bacs adaptés avec couvercles pour le stockage des aliments.

Equipements adaptés à la production :

- Les plans de travail sont extrêmement mal nettoyés, non désinfectés, avec un risque important de contaminations.

Maintenance des locaux et équipements :

- L'entretien des locaux est insuffisant : cuisines et équipements très sales, absence totale d'hygiène sur les plans de travail. Des seaux de sauces et d'aliments sont stockés à même le sol dans la cuisine, pas de réserve pour les aliments secs. Pas de vestiaires et d'équipement vestimentaires.
- Un défaut d'hygiène dans la salle et dans les sanitaires.

Nettoyage et désinfection des locaux et équipements :

- Absence de propreté dans l'ensemble des locaux ;
- Absence d'équipement adapté spécifiquement au nettoyage et désinfection homologué pour les sols et surfaces du commerce ;
- Absence de plan de nettoyage et de désinfection des locaux.

Mesures de maîtrise, contrôle et conformité des produits :

- Absence d'enregistrements justifiant les contrôles de températures des produits ;
- Défaut de conservation exhaustive des étiquetages d'origines des produits réfrigérés ;
- Absence d'indication de date sur les produits.

Lutte contre les nuisibles :

- Aucun plan de lutte préventif ou curatif adapté contre les nuisibles pour l'établissement.

Formation et instructions à disposition du personnel :

- Aucune formation attestée sur l'hygiène alimentaire.

Considérant que dans ces conditions, l'activité de restauration de l'établissement « « LE BRAISE GRILL » est de nature à mettre gravement en danger la santé de sa clientèle ;

Considérant le risque pour l'environnement du commerce en raison d'une évacuation non conforme des fumées de cuisson ;

Considérant qu'il appartient au Maire de la ville de Saint-Nazaire d'assurer la salubrité publique sur sa commune ;

Sur proposition de M. le Directeur Général des Services ;

ARRETE :

ARTICLE 1 – L'exploitant de l'établissement « LE BRAISE GRILL » situé 108 avenue de la République à Saint-Nazaire, suspend son activité dès réception du présent arrêté.

ARTICLE 2 – L'abrogation du présent arrêté est subordonnée à la constatation, lors d'une nouvelle inspection, par les agents du service hygiène de la ville de Saint-Nazaire de la réalisation des mesures correctives et travaux suivants :

- Mettre en œuvre des plans de nettoyage et de lutte contre les nuisibles ;
- Nettoyer et désinfecter les différents équipements et les surfaces (sols, murs, plans de travail, chambres froides, congélateur, poubelles) ;
- Assurer une bonne gestion des déchets, des conditionnements et des emballages ;
- Remettre en état le plafond de l'espace préparation ;
- Assurer une traçabilité des produits alimentaires ;
- Assurer un stockage conforme des matières premières, des ingrédients, dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination ;
- Attester d'une formation en hygiène alimentaire ;
- Aménager un vestiaire et une zone de stockage pour les produits de nettoyage ;
- Assurer un ramonage de conduit d'évacuation des fumées et remettre en état les conduits ;
- Prendre en compte le volet sécurité (contrôle des extincteurs, des installations électrique/gaz...).

ARTICLE 3 – L'exploitant visé à l'article 1^{er} devra justifier dans un délai de trois mois, le suivi d'une formation à l'hygiène des aliments adaptée à l'activité de restauration :

- Dont le contenu devra respecter le référentiel de formation défini en annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ;
- Dispensée par un organisme de formation enregistré auprès de la DRAAF et dont la liste est consultable sur le site <http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Formation-a-l-hygiene-alimentaire>.

ARTICLE 4 – Le Directeur Général des Services de la ville de Saint-Nazaire et la Directrice Générale Adjointe Cadre de Vie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Saint-Nazaire, le 14 janvier 2026

Le Maire,
Pour le Maire
L'Adjoint au Maire,
Christophe COTTA



Transmis à M. Le Sous-Préfet le : **14 JAN. 2026**
Notifié le : **14 JAN. 2026**
Affiché le : **14 JAN. 2026**

Voies et délais de recours :

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal administratif de Nantes, sis 6 allée de l'Ile Gloriette BP 24111, F-44041 Nantes Cedex, dans le délai de deux mois à compter de sa notification. La juridiction administrative compétente peut aussi être saisie par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr.