

DEMANDE DE DÉROGATION
POUR **LA CAPTURE OU L'ENLÈVEMENT ***
 LA DESTRUCTION *
 LA PERTURBATION INTENTIONNELLE *
DE SPÉCIMENS D'ESPÈCES ANIMALES PROTÉGÉES

* cocher la case correspondant à l'opération faisant l'objet de la demande

Titre I du livre IV du code de l'environnement
 Arrêté du 19 février 2007 fixant les conditions de demande et d'instruction des dérogations
 définies au 4° de l'article L. 411-2 du code l'environnement portant sur des espèces de faune et de flore sauvages protégées

A. VOTRE IDENTITÉ

Nom et Prénom : VALERO Damien
 ou Dénomination (pour les personnes morales) : Saint-Etienne Métropole
 Nom et Prénom du mandataire (le cas échéant) : Stade Geoffroy Guichard
 Adresse : N° 14 Rue Paul et Pierre Guichard
 Commune Saint Etienne
 Code postal 42000
 Nature des activités : Exploitant du stade
 Qualification :

B. QUELS SONT LES SPÉCIMENS CONCERNÉS PAR L'OPÉRATION

Nom scientifique Nom commun	Quantité	Description (1)
B1 <u>Corvus monedula</u> <u>Choucas des tours</u>	100	
B2		
B3		
B4		
B5		

(1) nature des spécimens, sexe, signes particuliers

C. QUELLE EST LA FINALITÉ DE L'OPÉRATION *

Protection de la faune ou de la flore	<input type="checkbox"/>	Prévention de dommages aux cultures	<input type="checkbox"/>
Sauvetage de spécimens	<input type="checkbox"/>	Prévention de dommages aux forêts	<input type="checkbox"/>
Conservation des habitats	<input type="checkbox"/>	Prévention de dommages aux eaux	<input type="checkbox"/>
Inventaire de population	<input type="checkbox"/>	Prévention de dommages à la propriété	<input type="checkbox"/>
Etude écoéthologique	<input type="checkbox"/>	Protection de la santé publique	<input checked="" type="checkbox"/>
Etude génétique ou biométrique	<input type="checkbox"/>	Protection de la sécurité publique	<input checked="" type="checkbox"/>
Etude scientifique autre	<input type="checkbox"/>	Motif d'intérêt public majeur	<input type="checkbox"/>
Prévention de dommages à l'élevage	<input type="checkbox"/>	Détention en petites quantités	<input type="checkbox"/>
Prévention de dommages aux pêcheries	<input type="checkbox"/>	Autres	<input type="checkbox"/>

Préciser l'action générale dans laquelle s'inscrit l'opération, l'objectif, les résultats attendus, la portée locale, régionale ou nationale : Voir déclaration sur papier libre

Suite sur papier libre

D. QUELLES SONT LES MODALITÉS ET LES TECHNIQUES DE L'OPÉRATION

(renseigner l'une des rubriques suivantes en fonction de l'opération considérée)

DI. CAPTURE OU ENLÈVEMENT *

Capture définitive Préciser la destination des animaux capturés :
 Capture temporaire avec relâcher sur place avec relâcher différé
 S'il y a lieu, préciser les conditions de conservation des animaux avant le relâcher :

S'il y a lieu, préciser la date, le lieu et les conditions de relâcher :

Capture manuelle Capture au filet

Capture avec épuisette Pièges Préciser :

Autres moyens de capture Préciser :

Utilisation de sources lumineuses Préciser :

Utilisation d'émissions sonores Préciser :

Modalités de marquage des animaux (description et justification) :

Suite sur papier libre

D2. DESTRUCTION *

Destruction des nids Préciser :

Destruction des œufs Préciser :

Destruction des animaux Par animaux prédateurs Préciser :

Par pièges létaux Préciser :

Par capture et euthanasie Préciser :

Par armes de chasse Préciser :

Autres moyens de destruction Préciser :

Suite sur papier libre

D3. PERTURBATION INTENTIONNELLE *

Utilisation d'animaux sauvages prédateurs Préciser : Autours des palombes, buse de Harris, Faucons

Utilisation d'animaux domestiques Préciser :

Utilisation de sources lumineuses Préciser :

Utilisation d'émissions sonores Préciser :

Utilisation de moyens pyrotechniques Préciser :

Utilisation d'armes de tir Préciser :

Utilisation d'autres moyens de perturbation intentionnelle Préciser :

Suite sur papier libre

E. QUELLE EST LA QUALIFICATION DES PERSONNES CHARGÉES DE L'OPÉRATION *

Formation initiale en biologie animale Préciser : BAC STAV (science et techniques de l'agronomie et du vivant)

Formation continue en biologie animale Préciser :

Autre formation Préciser : Certificat de capacité élevage et effarouchement par rapaces

F. QUELLE EST LA PÉRIODE OU LA DATE DE L'OPÉRATION

Préciser la période : Janvier à Décembre

ou la date :

G. QUELS SONT LES LIEUX DE L'OPÉRATION

Régions administratives : Auvergne - Rhône Alpes

Départements : Loire

Cantons :

Communes : Saint Etienne

H. EN ACCOMPAGNEMENT DE L'OPÉRATION, QUELLES SONT LES MESURES PRÉVUES POUR LE MAINTIEN DE L'ESPÈCE CONCERNÉE DANS UN ÉTAT DE CONSERVATION FAVORABLE *

Relâcher des animaux capturés Mesures de protection réglementaires

Renforcement des populations de l'espèce Mesures contractuelles de gestion de l'espace

Préciser éventuellement à l'aide de cartes ou de plans les mesures prises pour éviter tout impact défavorable sur la population de l'espèce concernée :

Suite sur papier libre

I. COMMENT SERA ÉTABLI LE COMPTE RENDU DE L'OPÉRATION

Bilan d'opérations antérieures (s'il y a lieu) :

Modalités de compte rendu des opérations à réaliser : Rapport, en fin de saison d'intervention, évaluation de diminution de la gêne, comptage des individus sur place.

* cocher les cases correspondantes

La loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux données nominatives portées dans ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectification pour ces données auprès des services préfectoraux.

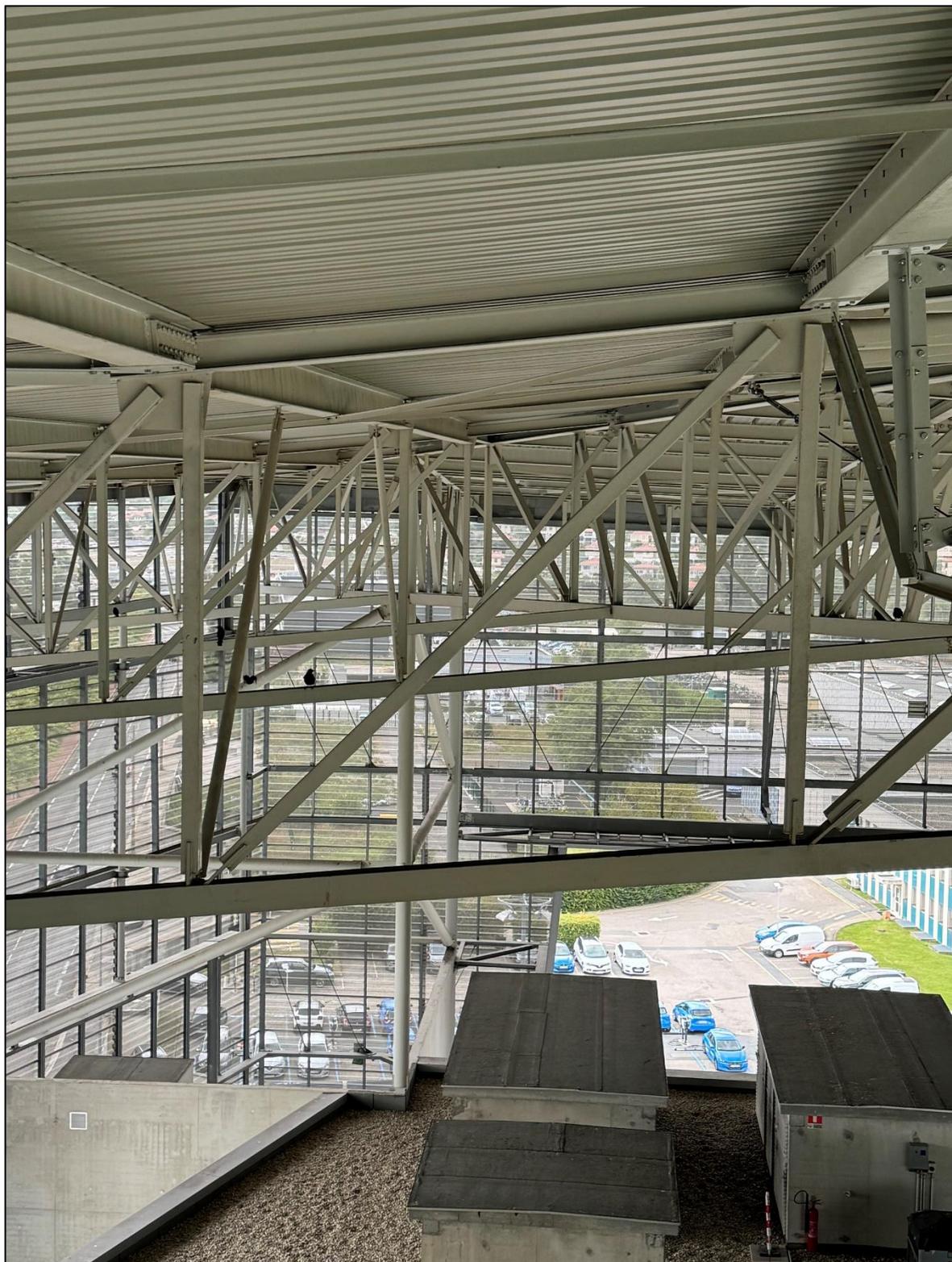
Fait à Saint Etienne le 05/09/2024

Votre signature VALERO

Quelle est la nature de l'opération ?

Nous constatons la présence de nombreux choucas des tours sur leurs dortoires ou qui viennent se poser en toiture du stade (environ 24 000 mètres carrés) sur la structure métallique type IPN ; passerelles techniques, projecteurs ou encore sonorisations de sécurité. Semaine après semaine, la présence de nombreuses fientes sur les sièges ou coursives du stade s'accroît.

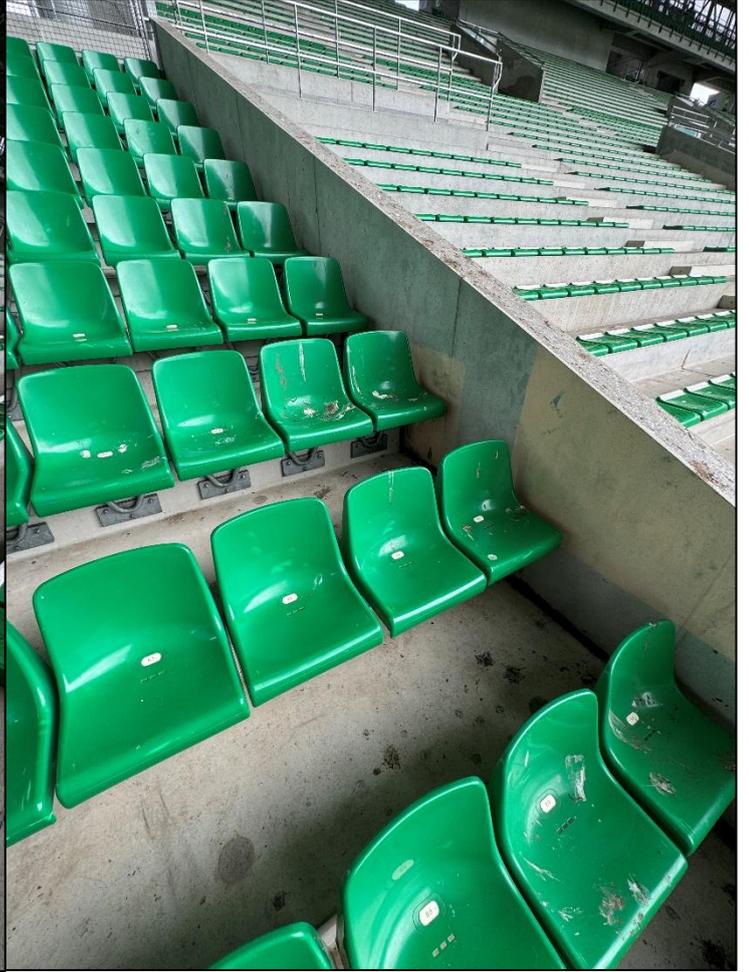
Vous trouverez ci-joint plusieurs photographies mettant en évidence cette problématique :



Toiture Angle Nord Ouest



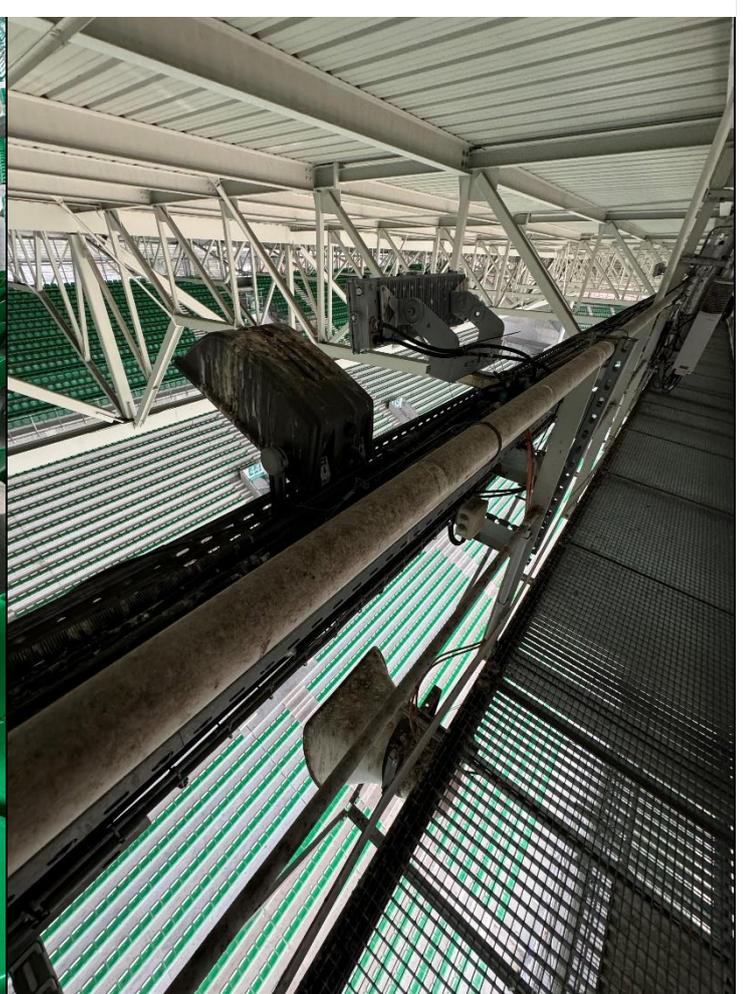
Tribune Jean Snella inférieure



Tribune Corner Family Angle Sud Est



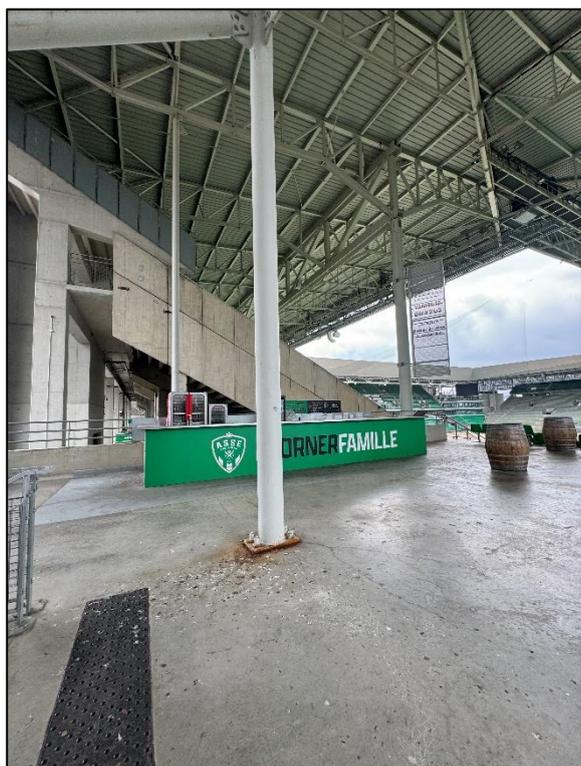
Tribune Corner Family Angle Sud Est



Passerelle technique tribune Charles Parret

La DDPP de la Loire a pointé du doigt ces problématiques sur la saison 2023 / 2024, en nous demandant d'améliorer la situation afin d'éviter tout risque sanitaire pour les spectateurs, notamment à côté des buvettes. Vous trouverez en pièce jointe de la déclaration le courrier qui nous a été adressé au mois de Mars 2024 (Points de contrôle -> B : Locaux et équipements -> B 03 : Lutttes contre les nuisibles).

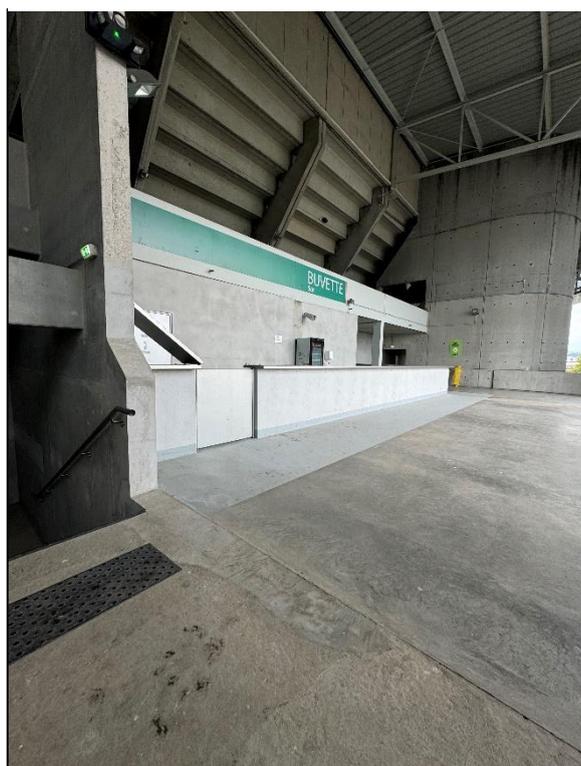
Cette décomposition des buvettes sur le stade G.GUICHARD nous amène à avoir 6 buvettes positionnées directement sous la toiture, dont 4 qui sont régulièrement sujettes à des fientes de choucas des tours.



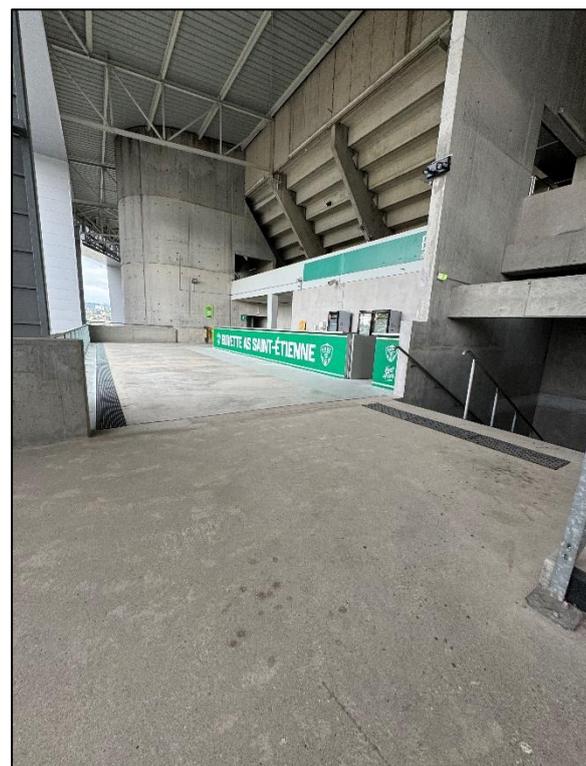
Buvette Corner Family Angle Sud Est



Buvette Visiteurs Angle Nord Est



Buvette Tribune Pierre Faurand Sud



Buvette Tribune Pierre Faurand Nord

Pour ce qui est des autres buvettes, elles sont généralement en sous pente sous les gradins. Nous rencontrons également ces mêmes problématiques, toutefois ce sont les pigeons de ville qui en sont responsables.



Buvette en sous pente Tribune Jean Snella Est



Buvette en sous pente Tribune Jean Snella Ouest

Sur le recensement effectué en fin d'été 2024, deux populations d'oiseaux occupent en quasi-totalité le stade.

La première, comme évoqué ci-dessus sont les choucas des tours qui se concentrent en totalité en toiture du stade.

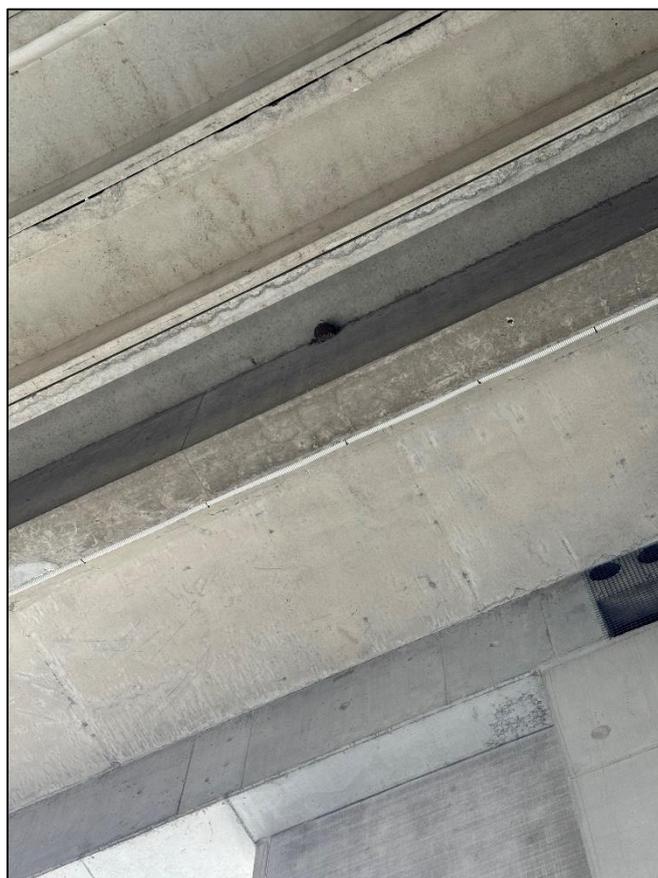
La deuxième concerne les pigeons de ville qui se concentre en totalité sur les étages des tribunes Nord et Sud.

En lien avec une fauconnerie depuis juillet, nous effectuons sur ces étages de la capture par cage ce qui a amélioré grandement la situation. Pour l'heure, nous n'avons jamais capturé de choucas de tours dans les cages de capture, cela nous permet donc de dresser le constat que les deux populations d'oiseaux n'occupent pas les mêmes espaces.

Nous avons également recensé deux autres types d'espèces dans des zones éloignées des pigeons et des choucas des tours en quantité très mineure sur le stade comme les pigeons ramiers (1 nid constaté pour moins de 3 oiseaux) et des hirondelles (2 nids constatés pour moins de 10 oiseaux). Vous trouverez ci-dessous un recensement des espèces effectué par la fauconnerie Martel en date du 04/09/2024 ainsi que les photos des nids d'hirondelles présents sur le stade.



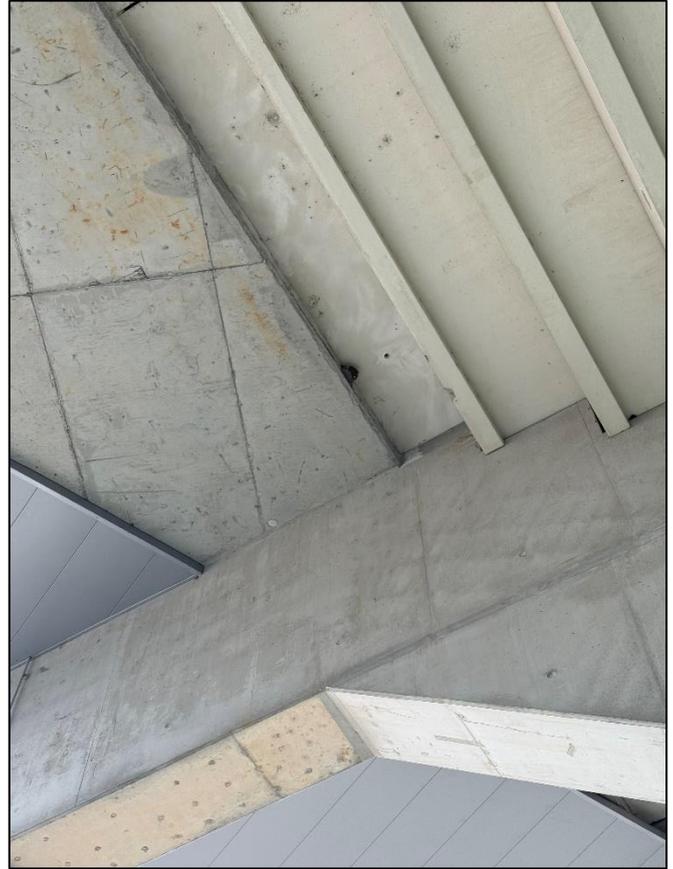
Nid d'hirondelle Tribune Charles Parret Angle Nord Ouest 3^{ème} étage



Nid d'hirondelle Tribune Charles Parret Angle Nord Ouest 3^{ème} étage



Nid d'hirondelle Tribune Charles Parret Angle Nord Est 3^{ème} étage



Nid d'hirondelle Tribune Charles Parret Angle Nord Est 3^{ème} étage

Pour détailler le protocole d'action concernant les choucas des tours, la partie effarouchement ne se fera qu'en toiture.

La destruction des nids n'est clairement pas l'objectif. Après une inspection détaillée de la passerelle, peu de nids sont apparents, qui plus est, techniquement aucune intervention n'est possible sur les ceux-ci hormis avec une intervention d'un cordiste.

Aucune action sur les nids ne seront menées, la finalité est d'inciter cette population à changer de dortoir.

Nous ferons appel à l'utilisation de prédateurs chasseurs. Les fauconniers pourront pratiquer cet effarouchement avec une ou deux buses Harris en simultanément ou avec l'utilisation d'un seul faucon. Aucune cohabitation entre ces espèces n'aura lieu.

Si l'éclairage environnement est trop faible, un faisceau lumineux pourra être utilisé pour éclairer les dessous de toiture afin que les rapaces puissent distingués les choucas des tours.

L'objectif de cette action est pousser les choucas à décoller des dortoirs avec des interventions par période de 3 à 10 jours consécutifs sur l'ensemble de l'année. Cette période d'action sera plus ou moins longue en fonction de la réaction des oiseaux. Les prédateurs seront amenés à pratiquer ces opérations en fin de journée et début de nuit.

D'après la fauconnerie Martel, des risques de capture existent, toutefois ils sont très faibles du fait de l'environnement complètement ouvert de la toiture dans lequel ils évoluent.

L'effarouchement des choucas des tours présenterait également d'autres impacts positifs sur le stade, cette opération pourrait s'inscrire comme un moyen de conservation du terrain lors des semis pratiqués régulièrement sur le stade. Cela représente un impact économique et qualitatif du terrain non négligeable.

De plus, la présence des quelques nids en toitures présente également un risque avec la chute de branchage qui pourrait potentiellement tomber sur le public lors d'un événement.



FAUCONNERIE FURETAGE MARTEL

145 RTE DE ROCHAS
26300 CHATEAUNEUF-SUR-ISERE, FRANCE

SEM SAINT-ETIENNE METROPOLE

STADE GEOFFROY GUICHARD, 14 RUE PAUL ET PIERRE GUICHARD
VALERO DAMIEN
42000 SAINT-ETIENNE, France

Rapport du 04/09/2024

Les nids et la présence des hirondelles des rochers se trouvent sous les gradins béton. Cette zone est bien dissociée de celle des Choucas des Tours qui sont sur la charpente métallique sous toiture.

Stage Geoffroy Guichard

Chouca des tours	100
Pigeon de Ville	10
Pigeon Ramier	2
Hirondelle des Rochers	6

Commentaire

-Aucun-

Intervenant : Kilian MARTEL

Signature client

M. DAMIEN VALERO

Synthèse

Chouca des tours

04/09/24

100

Pigeon de Ville

04/09/24

10

Pigeon Ramier

04/09/24

2

Chouca des tours

Nombre de relevés **1**

Moyenne **100**

Pigeon de Ville

Nombre de relevés **1**

Moyenne **10**

Pigeon Ramier

Nombre de relevés **1**

Moyenne **2**

Hirondelle des Rochers

Nombre de relevés **1**

Moyenne **6**

Date de l'inspection : 09/03/2024

Partie administrative

Structure d'inspection	DDPP de la Loire
Adresse	Immeuble Le Continental 10, rue Claudius Buard CS 40272 42014 ST ETIENNE CEDEX 2
email	ddpp@loire.gouv.fr
Inspecteur(s)	HERAIL Aurélie BONNET Frédéric GINHOUX Mathilde PAÏSSE Marie LAMBERT Estelle
Contexte de l'inspection	Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination	WF EVENTS
Enseigne établissement/Dénomination	WF EVENTS
N° SIRET / N° NUMAGRIT	85026327800028
Adresse postale	485 RTE DU MONT 42740 ST PAUL EN JAREZ
Interlocuteur(s)	PORTE FRANCK

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité	Restauration commerciale
Identifiant de l'unité d'activité	
Lieu d'intervention	Stade Geoffroy Guichard, 14 rue Paul et Pierre Guichard, 42000 SAINT ETIENNE
Méthode	Grille : Inspection du secteur de la remise directe (SSA), Version 3
Référence(s) réglementaire(s)	Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 5 REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

REGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels p

RÈGLEMENT (UE) 2017/625 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 mars 2017

Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006

Vademecum : Vademecum pour la remise directe dans le domaine SSA, Version 1

Prélèvement(s)

Non

Informations complémentaires :	
Alerte locale	NON
Alerte nationale	NON
Grands Évènements sportifs JOP Paris 2024	OUI
Locaux inspectés	- Buvettes V10, BS1, BS2, HP1, HP2 et réserves associées - Buvettes BN1, BN2, BN5, BN6, HP4, HP3 - Cuisine centrale
Référence des instruments de mesure	Thermomètre TESTO 112 étalonné et vérifié n° 8.

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
	<p><i>Le contrôle de ce jour porte sur la cuisine centrale (1) et les buvettes (2) . La partie VIP (salons et loges) n'a pas fait l'objet de vérification.</i></p> <p><i>Ce jour 10-12 buvettes sont en fonctionnement pour le match : ASSE/AUXERRE (ouverture au public 13h30).</i></p> <p><i>Monsieur Franck PORTE accompagne les inspecteurs durant le contrôle.</i></p> <p><i>Monsieur Cédric RAVEL en charge de la restauration Grand public a été remplacé par Madame Tiphaine VINCENT.</i></p> <p><i>Pour les JO 2024, WF Events sera en charge de la restauration "Grand public" (= uniquement buvettes).</i></p>	
B	Locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
	<i>Voir les points de contrôle ci dessous.</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
	<i>Pour restreindre l'accès à la zone de préparation de la cuisine centrale aux seuls membres du personnel chargés de manipuler les denrées alimentaires, deux congélateurs ont été installés avant l'entrée des cuisines. Auparavant, les glaçons étaient stockés dans la chambre froide négative, obligeant les serveurs à traverser la zone de restauration pour les récupérer.</i>	
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	B - Non conformité mineure
	<p>NON CONFORME:</p> <p><i>2- dans la zone des buvettes, de nombreux thermomètres situés dans les meubles réfrigérés, utilisés pour contrôler la conformité des températures, sont cassés.</i></p>	
B03	Lutte contre les nuisibles	C - Non conformité moyenne
	<p>CONFORME :</p> <p><i>La lutte contre les rongeurs est confiée à un prestataire de service, Société "SERVISSIMO". Le compte rendu d'intervention du 06/02/2024 a été transmis par mail à l'issue du contrôle.</i></p> <p><i>Des appâts raticides sont visibles dans la quasi totalité des réserves inspectées.</i></p>	

Pas de traces de passage de rongeurs au niveau des buvettes et des réserves associées.

NON CONFORME :

- 1- Dans la cuisine centrale, présence importante de déjections de rongeurs (souris), notamment là où sont préparées les denrées vendues dans les buvettes :
- dans la réserve sèche, des déjections sont observées sur et sous une palette en bois qui sert à entreposer des caisses en plastique et des cartons partiellement endommagés.
 - dans la zone "retour échelles", des déjections sont présentes au sol, notamment sous les échelles, sur des plateaux blancs stockés sur les échelles, sur des planches à découper en bois de marque "Maison Duculty" également entreposées sur les échelles, ainsi que dans un panier en osier.
 - dans le sas desservant les chambres froides, des déjections sont repérées dans un coin, sous une étuve de maintien au chaud.

2- Dans les zones buvettes:

Présence au sol de déjections d'oiseaux (pigeons) et de nids à proximité immédiate de certaines buvettes. La lutte contre les pigeons était auparavant gérée par un fauconnier, mais celui-ci a arrêté d'intervenir au stade.

B04	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<p>CONFORME :</p> <p>1- Dans la cuisine centrale, les équipements (intérieurs des enceintes de froid...) et les locaux sont globalement et visuellement propres.</p> <p>2- Les buvettes sont équipées de lingettes à usage unique et de produit nettoyant/désinfectant pour être nettoyées juste avant le début du match. Compte tenu de leur ouverture sur l'extérieur, cette méthode de nettoyage est jugée satisfaisante. Les buvettes sont globalement bien rangées et présentent un aspect visuel propre.</p> <p>NON CONFORME :</p> <p>1- Les fiches d'enregistrement du nettoyage, affichées par zone, permettent de suivre le nettoyage effectué par la société spécialisée "INTER.NETT". Pour autant, selon vos informations, lors de leur passage aujourd'hui, aucune enregistrement n'a été fait.</p> <p>2- Les réserves accolées aux buvettes sont pour la plupart encombrées, ce qui limite l'accès pour le nettoyage des locaux : pack de bouteilles entassées, stockage de matériels divers. Des déchets sont observés au sol de la réserve HP1, et des toiles d'araignées au plafond de la réserve BS1.</p> <p>Les balais et raclettes de nettoyage des sols n'ont pas de zone de stockage définie dans les réserves. Dans la réserve BS2 en particulier, des raclettes sales sont posées directement sur des packs de bouteilles d'eau.</p> <p>Dans la réserve BS1 inspectée avant la mise en place de la buvette, sont présentes des pinces de service sales et non protégées, alors que celles-ci doivent être sorties après chaque fin de match pour nettoyage et stockage.</p> <p>Dans la réserve V10 : l'opérateur réalise le nettoyage des plans de travail en utilisant une lavette sale stockée sur l'évier depuis le match précédent.</p>		
C	Maîtrise de la chaîne de production	C - Non conformité moyenne
<p>Voir les points de contrôle ci dessous.</p>		
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
<p>Le contrôle à réception porte sur la vérification de la conformité de la livraison par rapport à la commande. Ensuite, les étiquetages fournisseur sont pris en photo et archivés dans une tablette. Le personnel range les matières premières après réception à leur température de conservation attitrée, dans les enceintes de réfrigération et de congélation ou dans la réserve sèche.</p> <p>Les vérifications de la température du produit au moment de la réception est réalisée. Un thermomètre à sonde est disponible pour réaliser ce contrôle. L'outil de mesure est en bon état de fonctionnement. Les enregistrements des températures sont enregistrés sur un format papier est consultable sur site.</p>		
C04	Mesures de maîtrise de la production	C - Non conformité

Voir les points de contrôle ci dessous.		
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	C - Non conformité moyenne
<p>CONFORME :</p> <p>1- dans la cuisine centrale, les températures des chambres et armoires froides sont vérifiées et enregistrées une fois par jour. Les relevés en cours ont été vérifiés : il n'a pas été constaté de non-conformité, et les températures étaient conformes aux températures règlementaires requises et actualisées au jour du contrôle.</p> <p>Les enregistrements des températures des plats avant service sont vérifiés par le chef et enregistrés sur un format papier.</p> <p>2- dans les buvettes, tous les réfrigérateurs contrôlés sont équipés d'un système d'affichage de la température à l'intérieur de l'enceinte et/ou de thermomètres. Les températures mesurées lors du contrôle officiel sont conformes.</p> <p>Seule la buvette HP2 mentionne la vente de frites sur la carte. Un congélateur est bien présent dans cette buvette (non branché, la vente de frites n'ayant pas lieu ce jour là).</p> <p>Les denrées entamées et les préparations élaborées à l'avance sont correctement filmées et datées du jour d'ouverture ou de préparation.</p> <p>NON CONFORME :</p> <p>2- dans la réserve de la buvette BS1, un sac de pop-corn entamé est mal refermé. Les pop-corn ne sont donc pas correctement protégés.</p> <p>Dans les buvettes, les steak hachés rentrant dans la composition des burgers ne respectent pas les préconisations fournisseurs. Les steaks hachés sont stockés à une température non conforme aux conditions particulières de conservation prévues par leur étiquetage. En effet, l'étiquetage des steaks hachés surgelés utilisés indique une préparation "sans décongélation préalable et une cuisson à 120°C pendant 25 à 30 min". Hors, les steaks hachés sont décongelés la veille de leur utilisation et sont introduits tels quels dans les hamburgers puis réchauffés au micro-onde avant le service.</p> <p>Ces produits ont été jetés à l'issue du contrôle par Monsieur PORTE (environ 350 burgers).</p>		
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	C - Non conformité moyenne
<p>CONFORME :</p> <p>2- Chaque buvette mettant en vente des produits chauds (burger, tacos) dispose d'au moins un équipement de maintien au chaud (vitrine chauffante, four)</p> <p>NON CONFORME :</p> <p>2- La procédure de mise en température des produits vendus chauds n'est pas cohérente et varie d'une buvette à l'autre. Les équipements ne sont pas identiques, certains utilisent des micro-ondes, d'autres un four ou même une étuve. Parfois, des grills à panini sont également utilisés. De plus, les temps de remise en température ne sont pas clairement définis et sont souvent approximatifs. Selon vos informations, une procédure est normalement fournie à chaque employé en charge d'une buvette mais aucun personnel n'a été en mesure de nous la présenter.</p> <p>En conclusion, le couple temps-température n'est pas maîtrisé et en particulier, concernant les burgers, les mentions d'étiquetage portées sur les emballages de ces denrées ne sont pas respectées (item C401).</p> <p>Dans la buvette V10, un paquet de saucisses à hot-dog et plusieurs bouteilles de sauces entamées sont stockées dans le réfrigérateur, sans apposition de la date d'ouverture.</p>		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
<p>CONFORME :</p> <p>Aucun produit à DLC (date limite de consommation) dépassée n'est observé lors du contrôle.</p>		
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	B - Non conformité mineure
<p>CONFORME :</p> <p>La liste des allergènes par catégorie de produit est affichée au niveau de chaque buvette.</p> <p>La liste des allergènes pour les salons VIP est disponible par QR code à proximité du menu et</p>		

par affichage dans les salons. Pour autant le QR Code ne correspond pas au menu proposé au consommateur.

NON CONFORME :

L'origine des viandes est indiquée sur les mêmes supports que les allergènes.

L'information sur l'origine des viandes a été vérifiée, elle n'est pas conforme pour le suprême de poulet : il est indiqué une origine "France" alors que sur l'étiquetage, il est indiqué UE.

D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
<p>CONFORME : Les étiquettes de traçabilité des produits entrant dans les fabrications des plats sont conservées en format numérique. Les photos des étiquettes des matières premières sont prises avant leur mise en œuvre et stockées sur une tablette. Un test a été réalisé pour vérifier la conservation des étiquetages des denrées préemballées (jambon cuit, steak hachés, crevettes,...) : les éléments de traçabilité ont été présentés rapidement. Cependant, la traçabilité de la viande hachée rentrant dans la réalisation des "Radiatori" n'a pas pu être présentée.</p>		
D02	Réactivité	A - Conforme
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
F	Gestion du personnel	B - Non conformité mineure
<p>Voir les points de contrôle ci dessous.</p>		
F01	Hygiène et équipements du personnel	B - Non conformité mineure
<p>CONFORME : 1- dans le cuisine centrale, certains distributeurs de papier ne sont approvisionnés (sanitaires personnel à proximité de la réserve sèche). Selon vos informations ces sanitaires ne sont pas utilisés par le personnel. Le personnel présent en cuisine dispose d'une tenue de travail complète et adaptée. 2- dans l'ensemble des buvettes, présence de lave-mains à commande non manuelle, équipés de distributeurs de savon et essuie-mains. NON CONFORME: 2- Dans la buvette BN1, l'hygiène des mains du personnel n'était pas satisfaisante: ongles longs.</p>		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	B - Non conformité mineure
<p>NON CONFORME : Absence d'instruction ou procédure écrite à destination du personnel, pour la mise en température des produits vendus chauds aux consommateurs (tacos, burgers), (cf item C0403).</p>		

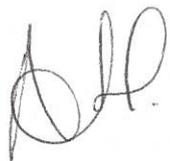
Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques acceptable

Signature

Le 19/03/2024

Inspecteur(s) HERAIL Aurélie



Inspecteur(s) BONNET Frédéric
GINHOUX Mathilde
PAÏSSE Marie
LAMBERT Estelle

