



VILLE DE CHAMPIGNY-SUR-MARNE

Publié le
 12 JUIN 2026

ARRÊTÉ MUNICIPAL ORDONNANT LA FERMETURE ADMINISTRATIVE DE L'ÉTABLISSEMENT « OKAPI » SIS 40 BIS RUE DE LA MARNE À CHAMPIGNY-SUR-MARNE JUSQU'À RÉALISATION INTÉGRALE DES PRESCRIPTIONS FIGURANT EN ANNEXE SIRET : 879.005.700.000.15

Vu le Code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L. 2212-1 et suivants relatifs aux pouvoirs de police du maire en matière de salubrité publique ;

Vu le Code de la santé publique, notamment les articles L. 1311-1 et L. 1311-2 relatifs aux mesures de police sanitaire ;

Vu le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen 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 procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement européen 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le Règlement européen 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment l'article L.233-1, qui autorise le Préfet, en cas de nécessité, à fermer tout ou partie de l'établissement ;

Vu l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou denrées contenant des produits d'origine animale ;

Vu l'arrêté ministériel 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 l'arrêté ministériel 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 ;

Vu la première mesure de fermeture administrative intervenue au mois de mars 2023 à la suite d'un contrôle réalisé par un inspecteur de la Direction Départementale de la Protection des Populations ;

Vu l'inspection effectuée le 19 mai 2026 par un inspecteur d'Hygiène et de Salubrité de la Ville dûment habilité et assermenté ainsi que par le chef du Service Maintenance, Sécurité des Bâtiments de la Ville ;

Vu le rapport d'inspection n° 26-066214 en date du 08/06/2026 établi par l'Inspecteur d'Hygiène et de Salubrité au service Hygiène et Santé, au rapport du responsable du service Maintenance et Sécurité des Bâtiments de la Ville, relatif à l'état sanitaire et sécurité de l'établissement à

l'enseigne « OKAPI » SIS 40 BIS RUE DE LA MARNE 94500 CHAMPIGNY-SUR-MARNE, et les constats de non-conformités relevés ;

Accusé de réception en préfecture
094-219400173-20260612-ARR26-187-AR
Date de réception préfecture : 12/06/2026

Considérant que l'établissement « OKAPI » est exploité dans des locaux anciens et affectés à une activité de salon de coiffure et dont les caractéristiques structurelles apparaissent inadaptées à l'exercice d'une activité de restauration impliquant la préparation intensive de denrées alimentaires, la cuisson et l'accueil du public ;

Considérant que la configuration, l'exiguïté et l'organisation générale des locaux ne permettent pas, en l'état, une exploitation conforme et pérenne d'une activité de restauration recevant du public ;

Considérant que la conception actuelle de la cuisine ne permet pas le respect des principes fondamentaux d'hygiène alimentaire, notamment la marche en avant, la séparation des circuits propres et sales ainsi que la prévention des contaminations croisées ;

Considérant que l'organisation des flux de circulation des denrées, du matériel et des déchets est incompatible avec les exigences réglementaires applicables aux établissements manipulant des denrées alimentaires ;

Considérant que la visite de contrôle effectuée le 19 mai 2026 a mis en évidence de graves défaillances en matière d'hygiène et d'entretien des locaux et équipements ;

Considérant qu'ont notamment été constatés :

- la présence de nuisibles (cafards) ;
- le stockage de cartons et objets fortement souillés au sein des zones de préparation alimentaire ;
- un empoussièrément et un encrassement importants des enceintes frigorifiques et équipements de cuisine ;
- un défaut généralisé d'entretien, de nettoyage et de désinfection ;
- l'absence de plan de nettoyage et de désinfection ;
- l'absence d'enregistrement des températures des enceintes frigorifiques ;
- l'absence de contrat avec une société spécialisée dans la lutte contre les nuisibles ;
- l'absence de contrat avec un laboratoire agréé COFRAC pour le contrôle microbiologique des denrées alimentaires et des surfaces ;

Considérant que la présence d'un abri de conteneurs à déchets à l'entrée immédiate de la cuisine ainsi que les circulations imposées vers le local poubelle situé à l'étage entraînent un risque majeur de contaminations croisées, de contaminations aéroportées et de prolifération de nuisibles incompatibles avec les exigences sanitaires applicables aux établissements de restauration ;

Considérant que malgré une précédente mesure de fermeture administrative intervenue au mois de mars 2023 à la suite d'un contrôle réalisé par la Direction Départementale de la Protection des Populations, les graves manquements constatés persistent ;

Considérant que les non-conformités relevées en matière de sécurité incendie compromettent gravement les conditions d'évacuation du public et sont susceptibles d'aggraver considérablement les conséquences d'un départ de feu ;

Considérant que le rapport du Service Maintenance et Sécurité des Bâtiments de la Ville a mis en évidence plusieurs non-conformités graves en matière de sécurité incendie, notamment l'absence d'alarme incendie, l'insuffisance des dégagements, l'absence d'évacuation alternative de l'étage, une issue de secours non conforme ainsi que des matériaux et revêtements dont la réaction au feu n'est pas justifiée ;

Considérant que la configuration actuelle des locaux, notamment les circulations étroites, l'encombrement observé, le stockage inadapté ainsi que l'activité potentielle de bar à chicha, accroissent significativement les risques en cas de départ de feu ;

Considérant que les non-conformités constatées caractérisent un danger grave et immédiat pour la santé publique ainsi que pour la sécurité des personnes accueillies au sein de l'établissement ;

Considérant que l'accumulation des non-conformités sanitaires, incendie constatées au sein de l'établissement révèle une impossibilité d'exploitation dans des conditions conformes à la réglementation applicable aux établissements recevant du public et manipulant des denrées alimentaires ;

Service de protection et de sécurité
0942219400173-20260612-ARR26-187-AR
Date de réception préfecture : 12/06/2026

Considérant qu'il appartient au Maire, dans le cadre de ses pouvoirs de police administrative générale, de prendre toutes mesures nécessaires afin de prévenir les risques pour la santé et la sécurité publiques ;

ARRETE

Article 1 :

L'établissement de restauration dénommé « **OKAPI** », situé 40 bis rue de la Marne à Champigny-sur-Marne, exploité par Monsieur Sipapa MPIOLANI BELO, est fermé administrativement à compter de la notification du présent arrêté.

Toute activité de préparation, de transformation, de stockage, de vente ou de remise au consommateur de denrées alimentaires ainsi que toute réception du public sont interdites jusqu'à l'abrogation du présent arrêté.

Article 2 :

La présente mesure de fermeture administrative demeurera applicable jusqu'à la réalisation complète des prescriptions figurant en annexe du présent arrêté et jusqu'à constatation, par les services d'Hygiène et santé et du service des Bâtiments, de la disparition de l'ensemble des risques sanitaires et de sécurité ayant motivé la présente décision.

Article 3 :

La réouverture de l'établissement est subordonnée :

- à la réalisation intégrale des prescriptions figurant en annexe ;
- à la production de l'ensemble des justificatifs demandés ;
- à la vérification sur site de la conformité des locaux par le service Hygiène et Santé et service Maintenance et Sécurité des Bâtiments de la Ville ;
- à la suppression effective des risques sanitaires et de sécurité constatés ;
- à l'obtention préalable d'une autorisation expresse du Maire de Champigny-sur-Marne.

Article 4 :

Toute réouverture ou poursuite d'exploitation en méconnaissance du présent arrêté pourra donner lieu à toute mesure administrative ou judiciaire prévue par les textes en vigueur.

Article 5 : L'abrogation du présent arrêté est subordonnée à la constatation par l'inspecteur d'Hygiène et de Salubrité et du service des bâtiments de la ville, de la réalisation intégrale des mesures correctives figurant en annexe I du présent arrêté.

Article 6 : Le présent arrêté sera notifié en la forme administrative à Monsieur Sipapa MPIOLANI BELO. Cette notification comprend également les rapports cités dans les visas et les annexes au présent arrêté.

Article 7 : Le présent arrêté sera notifié aux personnes mentionnées à l'article 1 ci-dessus par lettre remise contre signature ou tout autre moyen conférant date certaine à la réception.

Il sera également notifié :

- à la Préfecture du Val-de-Marne
- à la direction départementale de la protection des populations du Val-de-Marne
- au Commissariat de Champigny-sur-Marne
- à la Police municipale


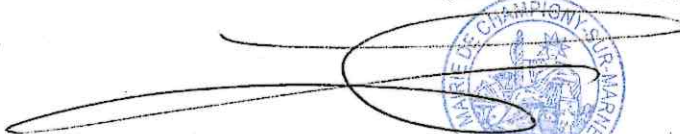
Le présent arrêté sera également affiché sur place au droit de la propriété et publié sur le site internet de la Ville.

094-219400173-20260612-ARR26-187-AR
Date de télétransmission : 12/06/2026
Date de réception préfecture : 12/06/2026

Article 8 : Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Melun, dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de son affichage ou de sa notification aux intéressés, ainsi qu'à sa transmission au représentant de l'Etat. La juridiction administrative compétente peut être saisie par l'application « Télérecours citoyens » accessible à partir du site www.telerecours.fr.

Fait à Champigny-sur-Marne, le **11 JUIN 2026**

Monsieur Laurent JEANNE
Maire de Champigny-sur-Marne
Conseiller régional d'Ile-de-France



Pièces jointes : - annexe prescriptions de travaux à réaliser
- rapport du service Hygiène et Santé
- rapport du service Maintenance et Sécurité des Bâtiments

Compte tenu de la gravité des non-conformités constatées, de leur caractère généralisé, de l'existence d'un risque important sanitaire pour les consommateurs, de l'absence de maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène, des défaillances constatées en matière de sécurité incendie ainsi que des antécédents administratifs ayant déjà concerné l'établissement (**fermeture 2023**), la réouverture de l'établissement ne pourra être envisagée qu'après justification de la réalisation effective des prescriptions suivantes :

1) Conformité des locaux à l'activité exercée

Les constats réalisés lors du contrôle ont mis en évidence une inadéquation entre la configuration des locaux et l'activité de restauration exercée. L'exiguïté de la cuisine, l'insuffisance des capacités de stockage, l'encombrement des zones de travail, l'importance du volume d'activité observé ainsi que les risques de contaminations croisées relevés ne permettent pas de garantir le respect des exigences sanitaires applicables aux établissements manipulant des denrées alimentaires.

Préalablement à toute demande de réouverture, l'exploitant devra procéder aux travaux de réaménagement et de restructuration nécessaires afin d'adapter les locaux au volume réel d'activité exercé et de garantir le respect des exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire.

Ces travaux devront notamment permettre :

- l'augmentation des surfaces dédiées à la préparation des denrées alimentaires ;
- l'adaptation des capacités de stockage aux volumes de denrées manipulés (création de locaux adaptés) ;
- le respect de la marche en avant ;
- la séparation effective des secteurs propres et souillés ;
- la suppression des risques de contaminations croisées ;
- la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection dans des conditions satisfaisantes ;
- la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène à l'ensemble des étapes de l'activité.

L'exploitant devra transmettre au service Hygiène et Santé les plans et justificatifs des aménagements réalisés.

La réouverture de l'établissement ne pourra être envisagée qu'après constat de la conformité des locaux, de leur adéquation à l'activité exercée et de la suppression effective des risques sanitaires constatés lors du contrôle.

2) Travaux de remise en état des locaux

L'établissement devra faire l'objet d'une remise en état complète comprenant notamment :

- la réfection des revêtements dégradés des murs, sols et plafonds ;
- la suppression des matériaux détériorés, poreux ou non lessivables ;
- le traitement des moisissures et de leurs causes ;
- la remise en état des zones présentant des infiltrations, dégradations ou défauts d'entretien ;
- la remise en état du local destiné au stockage des déchets ;
- la mise en place de surfaces permettant un nettoyage et une désinfection efficaces.

3) Mise en conformité des équipements et de la chaîne du froid

L'exploitant devra procéder :

- au remplacement des joints d'étanchéité dégradés ;
- au remplacement des clayettes présentant des traces d'oxydation ou de corrosion ;
- à la remise en état ou au remplacement des équipements frigorifiques défectueux (non-conformité des températures) ;
- à la vérification de l'ensemble des équipements frigorifiques par une société spécialisée ;

- à la transmission des attestations de conformité et de bon fonctionnement des équipements.

4) Nettoyage, désinfection et lutte contre les nuisibles

Préalablement à toute réouverture, l'établissement devra faire l'objet :

- d'un nettoyage et d'une désinfection complets de l'ensemble des locaux, équipements et matériels ;
- d'un dégraissage intégral de la hotte, des filtres et du système d'extraction ;
- d'un nettoyage approfondi des zones de stockage ;
- d'une intervention de dératisation et de désinsectisation réalisée par une entreprise spécialisée ;
- de la transmission des rapports d'intervention et des justificatifs correspondants.

5) Gestion des denrées alimentaires et traçabilité

L'exploitant devra :

- éliminer l'ensemble des denrées alimentaires dont l'origine, la traçabilité ou les conditions de conservation ne peuvent être justifiées ;
- éliminer toutes les préparations non identifiées ou non datées ;
- mettre en place un système complet de traçabilité des denrées alimentaires ;
- mettre en place un système d'étiquetage interne des préparations ;
- conserver les justificatifs d'origine des matières premières utilisées ;
- garantir la maîtrise des températures de conservation des denrées alimentaires.

6) Élaboration et mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

L'exploitant devra élaborer et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire complet comprenant notamment :

- les bonnes pratiques d'hygiène ;
- les procédures de nettoyage et de désinfection ;
- les procédures de surveillance des températures ;
- les procédures de traçabilité ;
- les procédures de retrait-rappel ;
- les procédures de gestion des déchets ;
- les procédures de lutte contre les nuisibles ;
- les procédures de gestion des non-conformités ;
- les enregistrements et autocontrôles nécessaires à la maîtrise sanitaire de l'activité.

7) Formation du personnel et accompagnement à la remise en conformité

L'ensemble du personnel intervenant dans la manipulation des denrées alimentaires, y compris l'exploitant, devra bénéficier d'une formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité exercée.

Cette formation devra être réalisée directement au sein de l'établissement afin de permettre une mise en application concrète des exigences réglementaires dans les conditions réelles d'exploitation et au regard de la configuration des locaux.

La formation devra porter notamment sur les principes HACCP :

- les exigences du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- les bonnes pratiques d'hygiène ;
- le respect de la marche en avant ;
- la prévention des contaminations croisées ;
- la maîtrise des températures ;

- la traçabilité des denrées alimentaires ;
- les procédures de nettoyage et de désinfection ;
- la gestion des déchets ;
- la lutte contre les nuisibles ;
- la mise en œuvre effective du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Accusé de réception en préfecture
094-219400173-20260612-ARR26-187-AR
Date de télétransmission : 12/06/2026
Date de réception préfecture : 12/06/2026

Les documents concernant la formation devront être transmis au Service Communal d'Hygiène et de Santé. Ces documents devront préciser le contenu de la formation par un centre de formation agréé, les participants formés, les actions correctives mises en œuvre ainsi que les recommandations formulées par l'organisme intervenant.

8) Gestion des déchets

L'exploitant devra procéder à une réorganisation complète du circuit des déchets afin de supprimer tout risque de contamination croisée.

Le circuit d'évacuation des déchets ne devra plus emprunter les zones accessibles à la clientèle ni les secteurs destinés à la préparation ou au stockage des denrées alimentaires.

Les modalités de stockage des déchets devront être revues afin de garantir leur évacuation dans des conditions compatibles avec les exigences sanitaires applicables aux établissements manipulant des denrées alimentaires.

9) Mise en conformité des exigences de sécurité incendie et ERP (cf rapport)

L'exploitant devra justifier de la réalisation effective de l'ensemble des prescriptions formulées dans le rapport de sécurité incendie du 20 mai 2026, notamment :

- la mise en conformité des dégagements ;
- la mise en conformité des issues de secours ;
- l'installation d'une alarme incendie de type 4 ;
- la création d'un dégagement complémentaire ou toute solution validée permettant l'évacuation sécurisée de l'étage ;
- la mise en conformité ou la neutralisation de l'exploitation de la salle située à l'étage ;
- la vérification réglementaire des extincteurs et de l'éclairage de sécurité ;
- la création et la tenue d'un registre de sécurité ;
- la justification de la conformité des matériaux et revêtements utilisés ;
- la réalisation de l'ensemble des vérifications réglementaires obligatoires ;
- la régularisation de toute situation administrative liée à l'exploitation de l'établissement.

10) Contrôle préalable à la réouverture

La réouverture de l'établissement ne pourra être envisagée qu'après :

- transmission de l'ensemble des justificatifs relatifs aux prescriptions précitées ;
- réalisation d'une visite de contrôle sur site par les services compétents (SCHS-service des Bâtiments) ;
- rapport de la levée effective de l'ensemble des non-conformités sanitaires et de sécurité (par les services SCHS-service des Bâtiments).