



**PRÉFÈTE  
DE LA SAVOIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction Départementale  
de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la  
Protection des Populations (DDETSPP)**

**LE CROISSANT DE LUNE  
88 RUE DE LA REPUBLIQUE  
73200 ALBERVILLE**

À l'attention de Mr Olivier VIGUET-  
POUPELLOZ

Pôle vétérinaire  
Service sécurité sanitaire des aliments  
Affaire suivie par : Mina Mansarit  
Tél : 04 156 11 06 28  
Mél : [ddetspp-ssa@savoie.gouv.fr](mailto:ddetspp-ssa@savoie.gouv.fr)

Chambéry, le 11/06/2026

Départ n° 2026-01317  
SIRET : 39851598100023

Références réglementaires :

- Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint ;
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Code rural et de la pêche maritime notamment les articles L.231 et L.233 ;
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 modifié 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 ;
- Arrêté du 5 octobre 2011 modifié relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

**Objet :** Inspection au titre de la sécurité sanitaire des aliments  
Transmission d'un arrêté préfectoral de **fermeture**

Monsieur,

Suite au contrôle réalisé le 08 juin 2026 par Madame Lucie VIERNE contrôleur pour le Bureau Veritas Exploitation auquel les activités de contrôle officiels des établissements de la remise directe de la DDETSPP 73 ont été déléguées par la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, auprès de votre établissement -LE CROISSANT DE LUNE sis 88 RUE DE LA REPUBLIQUE à ALBERVILLE, des manquements graves aux règles d'hygiène ont pu être constatés.

Par conséquent, vous trouverez ci joint le rapport d'inspection ainsi que ***l'arrêté préfectoral prononçant la fermeture de votre établissement.***

Cet arrêté de fermeture ne pourra être abrogé que suite à un nouveau contrôle officiel permettant de constater la maîtrise du risque pour la santé publique et notamment la réalisation effective des mesures correctives définies dans ce même arrêté.

En cas de mise en conformité de votre établissement il vous appartient donc de m'en informer pour que ce nouveau contrôle officiel puisse être programmé.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, le niveau d'hygiène de votre établissement «À CORRIGER DE MANIERE URGENTE» est publié sur le site internet « Alim'confiance » jusqu'au prochain contrôle. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance (<https://alimconfiance.agriculture.gouv.fr/>) pour plus d'informations.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Monsieur l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le Préfet, par délégation  
Le Directeur départemental

Emmanuel GIROD

Pièce jointe : arrêté Préfectoral n°SSA-20260608-5



**PRÉFÈTE  
DE LA SAVOIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction départementale  
de l'Emploi, du Travail, des Solidarités  
et de la Protection des Populations (DDETSP)**

Arrêté préfectoral remis en mains propres, référence n° 20260608-5

à M

Né(e) le

à

Qualité

Demeurant

Téléphone

Le

Qui signe pour valoir notification.

Signature

**Arrêté préfectoral n°SSA-AP SSA-20260608-5**

**PRONONÇANT LA FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT :**

**LE CROISSANT DE LUNE  
sise 88 RUE DE LA REPUBLIQUE  
73200 ALBERVILLE**

**SIRET : 39851598100023**

**Dirigé par Monsieur VIGUET-POUPELLOZ Olivier**

**qui en est le responsable juridique**

**La Préfète de la Savoie,  
Chevalier de la Légion d'honneur,  
Officier de l'ordre National du Mérite,**

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

**Vu** le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments ;

**Vu** le Code Rural et de la Pêche Maritime et notamment l'article L.233-1, qui autorise le Préfet, en cas de risque pour la santé publique, à fermer tout ou partie de l'établissement ou l'arrêt d'une ou de plusieurs activités jusqu'à la réalisation des mesures prescrites ;

**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** 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** le décret du 26 mars 2025, portant nomination de Mme Vanina NICOLI, en qualité de Préfète de la Savoie ; ensemble le procès-verbal du 22 avril 2025 portant installation de Mme Vanina NICOLI à la Préfecture de la Savoie ;

**Vu** l'arrêté préfectoral du 13 février 2026 portant délégation de signature à M. Emmanuel GIROD directeur départemental du travail, de l'emploi, des solidarités et de la protection des populations de la Savoie par intérim ;

**Vu** l'arrêté préfectoral du 16 février 2026 portant subdélégation de signature à M. Emmanuel GIROD, directeur départemental du travail, de l'emploi, des solidarités et de la protection des populations de la Savoie ;

**Vu** le rapport de l'inspection n°26-070701 réalisée le 08 juin 2026, par Madame Lucie VIERNE du bureau VERITAS, dans l'établissement LE CROISSANT DE LUNE - sis 88 RUE DE LA REPUBLIQUE 73200 ALBERVILLE, en présence de Monsieur Olivier VIGUET-POUPELLOZ, gérant et ayant permis de constater des manquements graves aux règles d'hygiène ;

Considérant qu'au cours du contrôle du 08 juin 2026 dans l'établissement LE CROISSANT DE LUNE situé 88 RUE DE LA REPUBLIQUE 73200 ALBERVILLE Monsieur Olivier VIGUET-POUPELLOZ (n° SIRET : 39851598100023), il a été constaté et relevé dans le rapport n°26-070701 les faits suivants :

- Défaut de maintenance des équipements et des locaux : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 – Annexe II – Chapitre V ;
- Nettoyage insuffisant des locaux et équipements (voir item B05) : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 – Annexe II – Chapitre I – Point 1 & Chapitre V – Point 1a) ;
- Présence de nombreuses toiles d'araignée dans le fournil et au plafond de la zone de stockage, ainsi que d'un néon contenant de nombreux cadavres d'insectes : non-conformité aux exigences de propreté et d'entretien des locaux prévues par le règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I.
- Locaux non adaptés à l'application des bonnes pratiques d'hygiène (murs en pierre et béton bruts, plafond en tôle, chambre de pousse inadaptée) (voir item B01) : non-conformité au règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitres I, II et V ;
- Présence d'équipements difficiles d'entretien (en bois) : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 : point 1b) et f) chapitre II de l'annexe II ;
- Absence de maîtrise des températures des produits finis : absence de surveillance des températures de conservation, absence de thermomètre à lecture directe dans les enceintes réfrigérées : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 : chapitres V et IX de l'annexe II et à l'arrêté du 21 décembre 2009 – Annexe I ;
- Absence de mise en œuvre effective des vérifications liées à la maîtrise sanitaire : les températures ne sont pas enregistrées sur les bons de réception (voir item C03) : non-conformité à l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- Absence de mise en place, d'application et de maintien de procédure concernant le processus à risque "refroidissement rapide" du Guide des bonnes pratiques d'hygiène : non-conformité à l'article 5 du règlement n° 852/2004 du 29 avril 2004 ;

● Système de traçabilité insuffisant (voir item C0401) : non-conformité au règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 - article 18 :

- absence des dates de fabrication ;
- absence des dates d'entame ;
- absence des dates de congélation/décongélation ;
- absence de conservation des étiquettes sanitaires ;

● Non-respect des mentions d'étiquetage prescrites par le fournisseur pour le stockage de plaques œufs (voir item C401) : non-conformité à l'arrêté du 21 décembre 2009 – Annexe VI

● Ré-utilisation de conditionnement à usage unique (voir item C0402) : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 – Annexe II – Chapitre X ;

● Utilisation de produits d'entretien non-conformes pour garantir la sécurité alimentaire et prévenir les risques sanitaires, notamment en ce qui concerne les dangers chimiques (voir item B05) : non-conformité l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999

● Présence d'un lave-mains à commande hygiénique non fonctionnel, ne permettant pas au personnel de procéder au lavage des mains dans des conditions adaptées, en non-conformité avec le règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I.

● Formation insuffisante du personnel aux règles d'hygiène alimentaire, ne permettant pas de garantir une application correcte des bonnes pratiques d'hygiène dans l'établissement, en non-conformité avec le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre XII, point 1

● Absence de déclaration d'activité : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 – article 6 et au Code rural et de la pêche maritime – article R.233-4 ;

● Absence d'analyses bactériologiques des denrées et des surfaces avec, notamment, recherche de *Listeria monocytogenes* : non conformité à l'article 3 et 5 du règlement n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ; 2073/2005 - article 5 ;

ces manquements pouvant impliquer une contamination ou une prolifération des germes pathogènes dans les denrées ;

● Absence de l'information aux consommateurs sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées à la vente (voir item C07) : non-conformité au Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 – Articles 9 et 44 ;

ce manquement pouvant engendrer un risque allergique pour le consommateur.

**Considérant** le risque de contamination, prolifération ou persistance d'agents (bactéries, virus, toxine...) susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires ;

**Considérant** le niveau d'hygiène très nettement insuffisant ;

**Considérant** l'absence de mise en œuvre des vérifications relatives à la maîtrise sanitaire ;

**Considérant** le défaut de traçabilité ;

**Considérant** que l'ensemble de ces constats permet de conclure à une perte de maîtrise des risques sanitaires qui induit un risque avéré et immédiat pour la santé des consommateurs ;

**Considérant** que l'article L.233-1 du code rural et la pêche maritime dispose que pour prévenir les dangers graves et imminents pour la santé publique, l'autorité administrative peut ordonner la fermeture de l'établissement jusqu'à la réalisation des mesures permettant la réouverture de l'établissement sans risque pour la santé publique ;

**Considérant** que dans ces conditions d'urgence caractérisée, la procédure contradictoire prévue par l'article L.121-1 du code des relations entre le public et l'administration précitée ne s'applique pas ;

Vu l'Urgence :

**ARRETE :**

**ARTICLE 1**

L'établissement réalisant les activités de boulangerie, pâtisserie LE CROISSANT DE LUNE - sis 88 RUE DE LA REPUBLIQUE 73200 ALBERVILLE exploité par Monsieur Olivier VIGUET-POUPELLOZ, **est fermé à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires.**

**ARTICLE 2**

L'abrogation du présent arrêté est subordonnée à la constatation sur place, par les agents de la Direction Départementale du travail, de l'emploi, des solidarités et de la protection des populations de Savoie, **de la réalisation intégrale des mesures correctives prescrites à la suite de l'inspection réalisée dans cet établissement** et notamment :

- Réaliser l'entretien et les rénovations des locaux permettant de remédier aux non-conformités détaillées dans le rapport d'inspection,
- Procéder à un nettoyage approfondi de l'ensemble des équipements et des locaux ;
- Mettre en place des moyens de lutte contre les nuisibles efficaces notamment contre les insectes lorsque l'ouverture des fenêtres ou des aérations entraînerait une contamination des denrées ;
- Mettre les locaux en conformité en remplaçant ou en recouvrant les surfaces brutes par des matériaux adaptés et cesser le transit ainsi que la manipulation de denrées nues dans cette zone tant que les conditions d'hygiène requises ne sont pas garanties ;
- Remplacer les équipements en bois par des matériaux conformes aux exigences d'hygiène, faciles à nettoyer et désinfecter, afin d'assurer un entretien efficace et limiter les risques de contamination alimentaire ;
- Mettre en place un dispositif de contrôle de température visible sur les enceintes réfrigérées et assurer un suivi régulier des températures afin de garantir le respect des températures réglementaires de conservation des produits destinés aux consommateurs ;
- Mettre en place un protocole de vérification des températures lors de la réception des matières premières, incluant l'enregistrement systématique sur les bons de réception, et consigner toutes les non-conformités ainsi que les mesures correctives prises, afin d'assurer la maîtrise sanitaire dès l'entrée des produits dans l'établissement ;
- Mettre en place les procédures concernant les opérations à risques et en particulier le refroidissement rapide :
  - établir un plan de surveillance sur le refroidissement et mettre en place des enregistrements des non-conformités et des mesures correctives,

*Les décisions contenues dans le présent courrier peuvent être contestées  
dans un délai de deux mois à compter de la notification de la présente décision  
devant le tribunal administratif de Grenoble ou par voie électronique sur le site [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr)*

---

Notre service met en œuvre un traitement automatisé de données à caractère personnel. Conformément aux articles 39 et 40 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, toute personne concernée bénéficie d'un droit d'accès et de rectification à ses informations à caractère personnel. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure en en-tête de ce document..

---

● Mettre en place un système de traçabilité (notamment dates de fabrication, dates d'entame, dates de congélation/décongélation, conservation des étiquettes sanitaires,...) ;

● Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène basées sur le(s) guide(s) de bonnes pratiques d'hygiène de votre secteur d'activité, et notamment :

- éliminer ou remplacer les équipements non aptes aux opérations de nettoyage/désinfection
- protéger les denrées des contaminations (le stockage au sol, denrées sans protection, la présence de cartons en zone de production sont interdits) ;

● Respecter les conditions de stockage prescrites par le fournisseur pour les plaques d'œufs et mettre en place des consignes garantissant leur application et leur vérification régulière ;

● Cesser la réutilisation de conditionnements à usage unique ;

● Utiliser des produits de désinfection professionnels aptes pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ;

● Désencombrer et remettre en état de fonctionnement le lave-mains afin qu'il soit accessible en permanence et réservé exclusivement au lavage des mains ;

● Afficher les allergènes, de façon visible et lisible du consommateur ;

● Contracter un engagement auprès d'un laboratoire d'analyses alimentaires pour la réalisation d'autocontrôles microbiologiques sur les denrées manipulées et/ou élaborées par vos soins et sur les surfaces et ou équipements, en recherchant notamment la *Listeria monocytogène* ;

● Procéder à l'inscription à un stage de formation à l'hygiène et fournir un document l'attestant ;

● Déclarer votre établissement en renseignant le Cerfa 13984 dématérialisé disponible à l'adresse suivante : <https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/> .

### **ARTICLE 3**

● Le non-respect du présent arrêté constitue un délit réprimé par l'article L.237-2 II du Code Rural et est puni de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 € d'amende.

### **ARTICLE 4**

Monsieur le secrétaire général de la préfecture, Monsieur le directeur départemental de la sécurité publique, Monsieur le directeur départemental du travail, de l'emploi, des solidarités et de la protection des populations de la Savoie, Monsieur la Maire d'Albertville chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté et notifié au responsable de l'établissement.

### **ARTICLE 5**

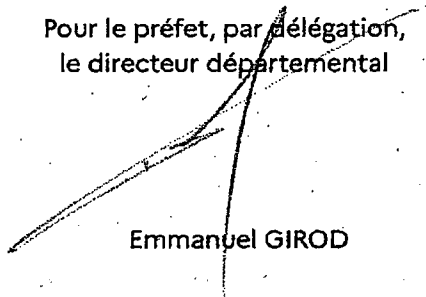
Le niveau d'hygiène de l'établissement LE CROISSANT DE LUNE « À CORRIGER DE MANIÈRE URGENTE » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (<https://alimconfiance.agriculture.gouv.fr/>) jusqu'au prochain contrôle, ou pour une durée de un an maximum.

### **ARTICLE 6**

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le Tribunal administratif de GRENOBLE pendant un délai de deux mois à compter de sa notification ou par voie électronique sur le site [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr).

Chambéry, le 11 juin 2026

Pour le préfet, par délégation,  
le directeur départemental



Emmanuel GIROD