



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA
MARTINIQUE

RECUEIL DES ACTES
ADMINISTRATIFS

N°R02-2015-017

PUBLIÉ LE 11 DÉCEMBRE 2015

Sommaire

ARS

R02-2015-12-09-001 - clinique Ste Marie - décision N° 65 (2 pages) Page 3

R02-2015-12-09-003 - Clinique Ste Marie - décision n° 67 (2 pages) Page 6

R02-2015-12-09-002 - Clinique Ste Marie- décision n° 66 (2 pages) Page 9

DIECCTE

R02-2015-12-08-003 - Arrêté de fermeture MAGELLAN (10 pages) Page 12

DIRECTION DE LA MER DE LA MARTINIQUE

R02-2015-12-10-001 - Arrêté nomination membres Assemblée Commerciale (2 pages) Page 23

PREFECTURE MARTINIQUE

R02-2015-12-09-004 - Arrêté 2015-482 fixant la liste des candidats à l'élection des conseillers à l'Assemblée de Martinique du 13 décembre 2015 (7 pages) Page 26

ARS

R02-2015-12-09-001

clinique Ste Marie - décision N° 65

*Clinique Sainte-Marie : Décision portant sur le renouvellement simplifié d'autorisation d'exercer
l'activité de soins de gynécologie-obstétrique*

DECISION ARS/2015/N° 65

LE DIRECTEUR GENERAL DE L'AGENCE REGIONALE DE SANTE

CLINIQUE SAINTE MARIE

Renouvellement simplifié d'autorisation d'exercer l'activité de soins de gynécologie-obstétrique

N° FINESS

EJ : 97 021 042 3

ET : 97 020 232 1

- VU le code de la santé publique et notamment les articles L.6121-1 à L.6122-21 et D.6124-35 à D.6124-63 ;
- VU la loi n°2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU l'ordonnance n° 2010-177 du 23 février 2010 de coordination avec la loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU le décret n°2010-336 du 31 mars 2010 portant création des agences régionales de santé ;
- VU le décret n°2010-344 du 31 mars 2010 tirant les conséquences au niveau réglementaire de l'intervention de la loi n°2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU l'arrêté n°ARS/2012/160 du 14 août 2012 modifié, du Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé portant adoption du schéma régional d'organisation des soins de la Région Martinique ;
- VU la demande présentée par la Clinique Sainte Marie le 30 novembre 2015, tendant à obtenir l'autorisation d'exercer l'activité de soins de gynécologie-obstétrique ;
- VU l'avis favorable du médecin inspecteur de l'agence régionale de santé de Martinique ;

Siège

Centre d'Affaires « AGORA »
ZAC de l'Etang Z'Abriçot – Pointe des Grives
CS 80656 – 97263 FORT DE FRANCE CEDEX
Standard : 05.96.39.42.43 – Fax : 05.96.60.60.12

ars-martinique-secretariat-direction@ars.sante.fr

www.ars.martinique.sante.fr/

CONSIDERANT que le projet répond aux besoins de la population, identifiés par le SROS PRS ;

CONSIDERANT que la demande d'autorisation d'exercer l'activité de soins de gynécologie-obstétrique présentée par l'établissement, s'inscrit dans les Objectifs de Répartition de l'Offre de Soins du Schéma Régional d'Organisation des Soins de la Région Martinique ;

CONSIDERANT que le projet répond aux conditions techniques d'implantation et de fonctionnement requises pour la pratique de cette activité de soins ;

CONSIDERANT que l'établissement devra, dans le cadre du suivi post-chirurgical, être attentif au maintien de la qualité des soins dispensée au patient ;

DECIDE

ARTICLE 1^{er}. - Le renouvellement de l'autorisation d'exercer une activité de soins de gynécologie-obstétrique, est accordée à la Clinique Sainte Marie sise Route de Cluny - 97233 SCHOELCHER.

ARTICLE 2. - Le renouvellement de cette autorisation prend effet à la date de la présente décision.

ARTICLE 3. - L'autorisation est délivrée pour une durée de 5 ans, conformément aux dispositions des articles L 6122-4, L 5122-8 et R 6122-37 du Code de la Santé Publique.

ARTICLE 4. - Les dispositions des articles R 6122-37 et D 6122-38 du Code de la santé publique, relatifs à la durée de validité de l'autorisation et à sa conformité devront être respectées. A défaut, le Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé de Martinique peut suspendre l'autorisation dans les conditions prévues au II de l'article L 6122-13.

ARTICLE 5. - La présente décision peut faire l'objet d'un recours hiérarchique auprès du Ministre chargé de la santé, dans un délai de deux mois suivant sa notification ou publication, et d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Fort de France dans le même délai.

ARTICLE 6. - Le directeur de l'offre des soins est chargé de l'exécution de la présente décision qui sera insérée au recueil des actes administratifs de la Préfecture de la Martinique.

Fait à Fort de France, le - 9 DEC. 2015

 P/ le Directeur Général de l'ARS
Le Directeur de l'Offre de Soins

Elie BOURGEOIS

ARS

R02-2015-12-09-003

Clinique Ste Marie - décision n° 67

Clinique Sainte Marie : décision portant sur la demande de renouvellement d'autorisation de pratiquer une activité de chirurgie ambulatoire

DECISION ARS/2015/N° 67

LE DIRECTEUR GENERAL DE L'AGENCE REGIONALE DE SANTE

CLINIQUE SAINTE MARIE

Demande Renouvellement d'autorisation de pratiquer une activité de chirurgie ambulatoire.

N° FINESS

EJ : 97 021 042 3

ET : 97 020 232 1

- VU le code de la santé publique et notamment les articles L.6122-1 à L.6122-10, R.6122-23 et R.6122-32-2 ;
- VU la loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU l'ordonnance n° 2010-177 du 23 février 2010 de coordination avec la loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU le décret n°2010-344 du 31 mars 2010 tirant les conséquences au niveau règlementaire de l'intervention de la loi n°2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU le décret n°2010-336 du 31 mars 2010 portant création des agences régionales de santé ;
- VU le décret du 01 avril 2010 portant nomination de Monsieur Christian URSULET en qualité de directeur général de l'agence régionale de santé de Martinique ;
- VU l'arrêté n°ARS/2012/160 du 14 août 2012 modifié, du Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé portant adoption du schéma régional d'organisation des soins de la Région Martinique ;
- VU la demande présentée par la Clinique Sainte Marie, le 30 novembre 2015 tendant à obtenir le renouvellement d'autorisation de pratiquer une activité de chirurgie ambulatoire ;
- VU l'avis favorable du médecin inspecteur de l'agence régionale de santé de Martinique ;



Siège
Centre d'Affaires « AGORA »
ZAC de l'Etang Z'Abriocot – Pointe des Grives
CS 80656 – 97263 FORT DE FRANCE CEDEX
Standard : 05.96.39.42.43 – Fax : 05.96.60.60.12

ars-martinique-secretariat-direction@ars.sante.fr

www.ars.martinique.sante.fr/

CONSIDERANT que le projet répond aux besoins de la population, identifiés par le SROS PRS ;

CONSIDERANT que la demande de l'établissement répond aux orientations du Schéma Régional d'Organisation des Soins ;

CONSIDERANT que la demande présentée par l'établissement n'a aucune incidence sur les objectifs quantifiés de l'offre de soins ;

CONSIDERANT que le projet répond aux conditions techniques d'implantation de fonctionnement requises pour la pratique de cette activité de soins ;

DECIDE

ARTICLE 1^{er} - La demande de renouvellement d'autorisation de pratiquer une activité de chirurgie ambulatoire est accordée à la Clinique Sainte Marie sise Route de Cluny - 97 233 SCHOELCHER.

ARTICLE 2 - L'autorisation a une durée de validité de 5 ans, à compter de la date de réception de la déclaration précisée à l'article R.6122-37 ; son maintien est subordonné au résultat positif d'une visite de conformité organisée selon les modalités fixées par l'article D.6122-38 du code de la santé publique.

ARTICLE 3 - La demande de renouvellement de l'autorisation devra être déposée au moins 14 mois avant son échéance.

ARTICLE 4 - La présente décision peut faire l'objet d'un recours hiérarchique auprès du Ministre chargé de la santé, dans un délai de deux mois suivant sa notification ou publication, et d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Fort de France dans le même délai.

ARTICLE 5 - Le directeur de l'offre des soins est chargé de l'exécution de la présente décision qui sera insérée au recueil des actes administratifs de la Préfecture de la Martinique.

Fait à Fort de France, le - 9 DEC. 2015

 P/ le Directeur Général de l'ARS
Le Directeur de l'Offre de Soins

Elie BOURGEOIS

ARS

R02-2015-12-09-002

Clinique Ste Marie- décision n° 66

Clinique Sainte Marie : Décision portant sur le renouvellement d'autorisation de pratiquer une activité de chirurgie.

DECISION ARS/2015/N° 66

LE DIRECTEUR GENERAL DE L'AGENCE REGIONALE DE SANTE

CLINIQUE SAINTE MARIE

Demande Renouvellement d'autorisation de pratiquer une activité de chirurgie.

N° FINESS

EJ : 97 021 042 3

ET : 97 020 232 1

- VU le code de la santé publique et notamment les articles L.6122-10 et R.6122-32-2 ;
- VU la loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU l'ordonnance n° 2010-177 du 23 février 2010 de coordination avec la loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU le décret n°2010-344 du 31 mars 2010 tirant les conséquences au niveau réglementaire de l'intervention de la loi n°2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires ;
- VU le décret n°2010-336 du 31 mars 2010 portant création des agences régionales de santé ;
- VU le décret du 01 avril 2010 portant nomination de Monsieur Christian URSULET en qualité de directeur général de l'agence régionale de santé de Martinique ;
- VU l'arrêté n°ARS/2012/160 du 14 août 2012 modifié, du Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé portant adoption du schéma régional d'organisation des soins de la Région Martinique ;
- VU la demande présentée par la Clinique Sainte Marie, le 30 novembre 2015 tendant à obtenir le renouvellement d'autorisation de pratiquer une activité de chirurgie ;
- VU l'avis favorable du médecin inspecteur de l'agence régionale de santé de Martinique ;



Siège
Centre d'Affaires « AGORA »
ZAC de l'Etang Z'Abricot – Pointe des Grives
CS 80656 – 97263 FORT DE FRANCE CEDEX
Standard : 05.96.39.42.43 – Fax : 05.96.60.60.12

ars-martinique-secretariat-direction@ars.sante.fr

www.ars.martinique.sante.fr/

CONSIDERANT que le projet répond aux besoins de la population, identifiés par le SROS PRS ;

CONSIDERANT que la demande de l'établissement répond aux orientations du Schéma Régional d'Organisation des Soins ;

CONSIDERANT que la demande présentée par l'établissement n'a aucune incidence sur les objectifs quantifiés de l'offre de soins ;

CONSIDERANT que le projet répond aux conditions techniques d'implantation de fonctionnement requises pour la pratique de cette activité de soins ;

DECIDE

ARTICLE 1^{er} - La demande de renouvellement d'autorisation de pratiquer une activité de chirurgie est accordée à la Clinique Sainte Marie sise Route de Cluny - 97 233 SCHOELCHER.

ARTICLE 2 - L'autorisation a une durée de validité de 5 ans, à compter de la date de réception de la déclaration précisée à l'article R.6122-37 ; son maintien est subordonné au résultat positif d'une visite de conformité organisée selon les modalités fixées par l'article D.6122-38 du code de la santé publique.

ARTICLE 3 - La demande de renouvellement de l'autorisation devra être déposée au moins 14 mois avant son échéance.

ARTICLE 4 - La présente décision peut faire l'objet d'un recours hiérarchique auprès du Ministre chargé de la santé, dans un délai de deux mois suivant sa notification ou publication, et d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Fort de France dans le même délai.

ARTICLE 5 - Le directeur de l'offre des soins est chargé de l'exécution de la présente décision qui sera insérée au recueil des actes administratifs de la Préfecture de la Martinique.

Fait à Fort de France, le - 9 DEC. 2015

P/ le Directeur Général de l'ARS
Le Directeur de l'Offre de Soins



Elie BOURGEOIS



DIECCTE

R02-2015-12-08-003

Arrêté de fermeture MAGELLAN

Fermeture administrative Boucherie MAGELLAN

PREFECTURE DE LA REGION MARTINIQUE

**DIRECTION DES ENTREPRISES, DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION, DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI**

Centre Delgrès – Route de la Pointe des Sables

B.P. 653 - 97263 Fort de France Cedex

Pôle Concurrence, Consommation, Répression des Fraudes et Métrologie

ARRETE N°

Portant fermeture administrative de la boucherie, entreprise personnelle en nom propre exploitée par M. Iréné MAGELLAN, sise 11 rue Capitaine Laine, 97214 LE LORRAIN

**LE PREFET DE LA MARTINIQUE
Chevalier de l'Ordre National du Mérite**

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

Vu le code de la consommation et notamment son article L 218-3 ;

Vu le décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 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 le décret n° 2011-537 du 17 mai 2011 relatif à la modernisation des missions d'inspection et de contrôle et à la mise en cohérence de diverses dispositions du livre II du code rural et de la pêche maritime;

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, pris en application de l'article L. 231-5 du code rural et de la pêche maritime;

Considérant que l'activité de l'entreprise personnelle en nom propre « *Iréné MAGELLAN* », sise 11, rue Capitaine Laine, 97214 LE LORRAIN, a pour objet le commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé de boucherie;

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 :

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 indésirable 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.

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

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.

8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.

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 (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) 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 l'ANNEXE I de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé dispose notamment que :

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après. Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

| NATURE DES DENRÉES | TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport | TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective |
|--|--|--|
| Glaces, crèmes glacées | — 18 °C | — 18 °C |
| Viandes hachées et préparations de viandes congelées | * | — 18 °C |

Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.

(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

Considérant que le contrôle réalisé le 19 novembre 2015 par un agent 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, et deux agents de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, au sein les locaux de fabrication, de découpe, d'entreposage et de vente de l'entreprise personnelle en nom propre « *MAGELLAN* », situé 11 rue Capitaine Laine, 97214 LE LORRAIN a permis de constater, l'établissement étant ouvert au public, des manquements graves et flagrants, aux règles d'hygiène, dans l'exploitation de cette boucherie, 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 : locaux vétustes : plafond dégradé présentant des anciennes coulures d'eau, présence de peinture commençant à s'écailler sur l'ensemble des 4 murs du local, et revêtements des murs très sales, absence de fenêtres, sol très sale, présence d'un carrelage au sol, très abîmé et manquant à plusieurs endroits ainsi que des trous dans le sol laissant apparaître le béton nu, ne permettant pas un nettoyage complet et efficace du sol, présence d'une table de découpe formée de plusieurs carreaux de carrelage ne permettant pas une surface lisse pour une désinfection efficace, absence de lutte contre les nuisibles au niveau des ouvertures, présence de cafards, de déjections d'insectes au niveau de l'évier, et dans le bac d'entreposage des emballages, présence de divers cartons vides, palettes en bois encomrant le local de découpe, plan de travail encombré de produits insecticides, déodorant, seau, tuyau, bidon d'huile...présence d'une scie à os sous une bâche, dans le passage hors service, local de préparation à température ambiante : absence de climatisation,

Considérant le défaut d'entretien des équipements et des matériels utilisés pour la préparation des denrées :

- **Local de découpe :** présence sur la table de découpe d'un billot de bois servant à la découpe des têtes de porc, présence d'un hachoir entreposé dans un congélateur, souillé par des détritux anciens de viande, qui n'a pas été nettoyé après utilisation, présence d'un évier encombré et très sale sans commande à pied, présence sur un point d'eau « lavabo » d'un robinet sans dispositif de séchage des mains et pourvu uniquement d'une savonnette « savon de Marseille » non destinée au lavage des mains, présence d'une scie de découpe de viande souillée et annoncée comme étant nettoyée uniquement en fin de service, présence dans le local d'une bassine remplie d'eau sale croupissante, présence d'une bassine sans couvercle utilisée comme poubelle où sont mis les déchets de viande du jour, présence au milieu du local d'une vitrine réfrigérée poussiéreuse, hors service servant de dépotoir,
- **Chambre froide/ Congélateurs :** dessous du système de réfrigération de la chambre froide tapissé de moisissures, à l'intérieur de la chambre froide : présence d'un carré de lame de sol en PVC non adapté au niveau de la chambre froide de stockage des viandes, revêtement du mur de la chambre froide sale, présence de cartons vides à même le sol, encombrant la chambre froide, à l'extérieur de la chambre froide : présence d'un bac en plastique rempli d'eau stagnante et de déchets en plastique (bouteille, semelles, chaussures, bouchons, film plastique...) et servant à l'évacuation du système de réfrigération de la chambre froide, suintement d'eau du système de réfrigération provoquant de la corrosion sur les parois de la chambre froide, joints intérieurs des congélateurs tapissés de moisissure, intérieur des congélateurs pris en glace, signe d'une rupture de la chaîne du froid, absence d'afficheur digital de la température de la chambre froide et des cinq congélateurs,

Considérant les mauvaises conditions de conservation des denrées : congélation de morceaux de viande découpés en l'absence de cellule de congélation, présence de morceaux de viande emballés dans des sachets usagés non adaptés au contact alimentaire, absence de protection des morceaux de viande entreposés à nu, à même la glace dans l'ensemble des congélateurs, présence de poulets entiers dans des sachets non adaptés au contact alimentaire, présence de sachets de préparation de plats cuisinés usagés, réutilisés et servant d'emballage pour la vente de boyaux directement aux consommateurs, stockés dans une poubelle en plastique présentant des fientes d'insectes et des cafards, sang de bovin revendu aux consommateurs décongelé, dans des bouteilles en plastique usagées ayant contenu de l'eau de consommation, entreposées dans des cartons à même le sol, présence de différents produits carnés découpés pris en glace dans les congélateurs, présence de corps étrangers : gants de congélation entreposés dans un congélateur à côté des morceaux de viande nus, dans la chambre froide: entreposage à même le sol d'un seau en plastique et de panier en inox empilés, contenant des morceaux de viande bovine et des abats en cours de décongélation sans protection, dans le locale présence d'un seau en plastique usagé ayant contenu des « groins de porc », fermé à température ambiante présentant de la viande putréfiée, présence d'une poche de sang de bovin livrée par la société SEMAM devant être réfrigérée, périmée depuis le 30 juin 2015 et congelée sans cellule de congélation,

Considérant l'absence de dispositifs adéquats pour le stockage des déchets : présence d'un bac en plastique à même le sol, sans couvercle, contenant divers déchets de produits carnés, présence de déchets de produits carnés (non identifiés comme tels) dans l'ensemble des congélateurs à proximité des denrées saines destinées à la vente, absence de conteneur spécifique aux déchets dits « MRS » (Matériels à Risque Spécifié) c'est-à-dire les tissus et abats spécifiés considérés comme représentant un risque au regard des ESST en raison de leur appartenance aux systèmes nerveux et Lymphoïde, absence de poubelle fermée à commande à pied,

Considérant l'absence de dispositifs adéquats pour le nettoyage/désinfection : présence comme seul détergent de l'eau de Javel et utilisation d'un vaporisateur contenant seulement de l'eau et de la Javel comme dispositif de nettoyage, absence de plan de nettoyage concernant les outils et équipement de découpe, et le nettoyage du sol, absence de savon bactéricide pour le nettoyage des mains, absence de papier à usage unique pour le séchage des mains, absence d'utilisation de produits de nettoyage et désinfection adaptés à la découpe de produits carnés, absence de nettoyage et désinfection du hachoir de viande après chaque utilisation,

Considérant l'absence de formation et de connaissance des bonnes pratiques d'hygiène de Monsieur MAGELLAN,

Considérant le manque d'hygiène personnelle du boucher: tablier et tenu de travail souillés et piqués par la moisissure, présence d'une tenue de ville dans le local de fabrication, sur un congélateur, absence de vestiaires et de toilettes,

Considérant l'absence de traçabilité des viandes bovines, porcine et de volaille : absence de suivi et de maîtrise de la traçabilité des viandes bovines (avec un cahier des entrées et sorties), absence de documents d'accompagnement des carcasses (factures, document d'identification de l'espèce bovine) permettant la traçabilité des viandes bovines, absence de facture des viandes de volaille, absence d'étiquette et de date de congélation sur les morceaux de viandes congelés, absence de conservation des étiquettes des abats congelés,

Considérant l'absence de contrôles et de vérifications : absence de présentation de justificatifs relatifs aux autocontrôles de températures, absence de traçabilité des denrées avec un cahier des

8/10

entrées et sorties; Absence de suivi/autocontrôle (absence de thermomètre), de traçabilité (relevés des températures) et de maîtrise des températures (températures non-conformes pour les conditions ambiantes, la chambre froide et les congélateurs),

Considérant l'entreposage et le maintien des denrées congelées à des températures non conformes (< à -18°C) : température de conservation des produits carnés congelés non conformes (-2,3°C) dans un congélateur où étaient entreposées plusieurs pièces de viandes alors que M.MAGELLAN a indiqué qu'il avait débranché ce meuble froid la veille pour enlever les produits carnés pris en glace, la température à cœur d'un morceau de viande prélevé à l'aide d'un thermomètre sonde TESTO de l'Etat était de -2,7°C; températures de conservation des produits carnés congelés non conformes dans les 5 congélateurs en fonctionnement : -8,8°C pour le congélateur n°1, -15,4°C pour le congélateur n°2, -7,4°C pour le congélateur n°4, -2,4° pour le congélateur n°5, -2,3°C pour le congélateur n°6,

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

Considérant que ces constatations constituent des manquements aux règles de conservation et d'entreposage des denrées d'origine animale prévues par l'arrêté du 21 décembre 2004;

Considérant que, du fait de ces manquements, la poursuite de l'activité de préparation et de vente de produits de boucherie de l'entreprise personnelle en nom propre « *Iréné MAGELLAN* », présente une menace manifeste pour la santé publique en raison de la probabilité importante de contamination et de développement de microorganismes pathogènes dans les produits et des risques d'intoxications alimentaires qui en résultent;

Vu la lettre remise en main propre à M. Iréné MAGELLAN le 25 novembre 2015 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 conformément à l'article 24 de la loi du 12 avril 2000 relative au droit des citoyens dans leurs relations avec l'administration ;

Vu l'absence d'observations en réplique de M. Iréné MAGELLAN, exploitant l'entreprise personnelle en nom propre ;

Vu l'avis du Directeur des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Martinique ;

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture ;

ARRETE :

Article 1 : L'activité de préparation et de vente de produits de boucherie, de l'entreprise personnelle en nom propre « *Iréné MAGELLAN* », sise 11 rue Capitaine Laine 97214 LE LORRAIN, est suspendue jusqu'à la mise en conformité des locaux, des équipements et des conditions d'exploitation avec la réglementation en vigueur.

Article 2 : La reprise de l'activité de préparation et de vente de produits de boucherie de cet établissement est assujettie à une contre visite des 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 et au constat de la réalisation complète des mesures demandées.

Article 3 : Dans un délai de deux mois à compter de la notification du présent arrêté, il est possible de déposer soit un recours gracieux auprès de Monsieur le Préfet de Martinique, soit un recours hiérarchique auprès du Ministre de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi, soit un recours contentieux auprès du Tribunal Administratif de Fort de France.

L'absence de réponse au recours gracieux ou hiérarchique dans un délai de deux mois depuis la date de la demande, équivaldrait à un rejet implicite et le Tribunal Administratif pourrait être saisi dans les deux mois suivant l'expiration du délai précité.

Article 4 : Le Secrétaire Général de la Préfecture de la Martinique, le Commandant de gendarmerie de la Martinique, le Directeur 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 du LORRAIN, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié, et publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Fait à Fort de France, le 08/12/15

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



Patrick AMOUSSOU-ADEBLE

DIRECTION DE LA MER DE LA MARTINIQUE

R02-2015-12-10-001

Arrêté nomination membres Assemblée Commerciale

Arrêté portant nomination des membres ayant voix délibérative à l'Assemblée commerciale du pilotage de Fort de France

PREFECTURE DE LA MARTINIQUE

Direction de la mer
de la Martinique

ARRETE n°

portant nomination des membres ayant voix délibérative
à l'Assemblée commerciale du pilotage de Fort-de-France

Le Préfet de la Martinique

- VU les articles R5341-47 à R5341-54 du Code des Transports ;
- VU le décret n° 2015-622 du 5 juin 2015 relatif à certaines commissions administratives à caractère consultatif relevant du ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie ;
- VU l'arrêté ministériel du 5 juin 2000 relatif à l'organisation et au fonctionnement des assemblées commerciales ;
- VU le décret du Président de la République du 31 juillet 2014 nommant M Fabrice RIGOULET-ROZE, Préfet de la région Martinique, Préfet de la Martinique ;
- VU l'arrêté ministériel du 1er septembre 2015 portant nomination de Michel PELTIER, Directeur de la mer de la Martinique ;
- VU l'arrêté préfectoral n°R02-2015-12-08-002 du 8 décembre 2015 donnant délégation de signature à Monsieur Michel PELTIER, Directeur de la mer en Martinique ;
- SUR proposition conjointe du Directeur de la mer et du Président du Directoire du Grand Port Maritime de la Martinique ;

ARRETE :

ARTICLE 1 : L'assemblée commerciale du pilotage maritime de Fort-de-France, compétente pour l'ensemble des ports de la Martinique, est modifiée comme suit :

| <i>Collège</i> | <i>Membres titulaires</i> | <i>Membres suppléants</i> |
|---|--------------------------------|------------------------------------|
| <i>En tant que représentants des armateurs</i> | M. Jean-Luc LAGET CMA- CGM | M. Frédéric REIGNER MARFRET |
| | Jean-Pierre MONGINY MARSHIP | M. Tristan de MOUSSAC SOREIDOM |
| <i>En tant que représentants des autres usagers du port</i> | M. Dominique LALLEMAND GMM | M. Jean-Pierre PORRY SOMARA SAS |
| | M. Thierry LARCHER ENA | M. Frédéric MORIO Petroservices |
| <i>En tant que représentants des pilotes de la station</i> | M. Emmanuel LISE | Mme Véronique SEREMES |
| | M. Bruno COLLOMBAT | M. David EREPMOC |

| <i>Collège</i> | <i>Membres titulaires</i> | <i>Membres suppléants</i> |
|--|---------------------------------------|---------------------------|
| <i>En tant que représentants du conseil de surveillance du GPMLM</i> | M. Philippe JOCK CCIM | |
| | M. Louis-Antoine ELOI-BLEZES GPMLM | |

ARTICLE 2 : Les membres de l'assemblée commerciale sont nommés pour un mandat de trois ans.

ARTICLE 3 : Le Directeur de la mer en Martinique et le Directeur du Grand Port Maritime de la Martinique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui annule et remplace l'arrêté du 16 décembre 2014.

Pour le Préfet et par délégation :

Le Directeur de la Mer


Michel PELTIER

Diffusion :

- Tous les membres de l'Assemblée commerciale
- DIECCTE
- GPMLM
- Dossier Ass Commerciale

PREFECTURE MARTINIQUE

R02-2015-12-09-004

Arrêté 2015-482 fixant la liste des candidats à l'élection
des conseillers à l'Assemblée de Martinique du 13
décembre 2015



PREFET DE LA MARTINIQUE

SECRETARIAT GÉNÉRAL
DIRECTION DES LIBERTES PUBLIQUES
Bureau de la Réglementation, des Élections
et de la Circulation

« Section Réglementation Élections »

ARRÊTÉ N° 2015-482

**fixant la liste des candidats à l'élection des conseillers à l'Assemblée de Martinique
du 13 décembre 2015**

LE PREFET DE LA MARTINIQUE
Chevalier de l'Ordre National du Mérite

VU le code électoral ;

VU le code général des collectivités territoriales ;

VU la loi n° 2011-884 du 21 juillet 2011 relative aux collectivités territoriales de Guyane et de Martinique

VU le décret n° 2015-939 du 30 juillet 2015 portant convocation des collèges électoraux pour procéder à l'élection des conseillers régionaux, des conseillers à l'Assemblée de Corse, des conseillers à l'Assemblée de Guyane et des conseillers à l'Assemblée de Martinique ;

VU les instructions ministérielles ;

VU l'arrêté préfectoral n° 2015-471 du 17 novembre 2015 fixant la liste des candidats à l'élection des conseillers à l'Assemblée de Martinique du 06 décembre 2015 ;

VU les candidatures enregistrées en préfecture à la date du mardi 08 décembre 2015 à 18 heures ;

Considérant que l'ordre des listes a été établi par tirage au sort effectué le lundi 09 novembre 2015 à 14 H 30 en préfecture ;

Considérant le recensement des votes du premier tour du dimanche 06 décembre 2015 ;

Considérant les récépissés définitifs attestant de l'enregistrement des candidats pour le second tour de l'élection des conseillers à l'Assemblée de Martinique ;

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture

ARRETE

Article 1^{er}

Les états des listes et leurs candidats pour le second tour de l'élection des conseillers à l'Assemblée de Martinique sont établis conformément à l'annexe du présent arrêté.

Article 2

Le Secrétaire Général de la préfecture et les maires de la collectivité territoriale 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.

Fort-de-France, le 9 DEC. 2015

Le Préfet,

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



Patrick AMOUSSOU-ADEBLE

Annexe

**ÉLECTIONS DES CONSEILLERS
À L'ASSEMBLÉE DE MARTINIQUE**

13 décembre 2015

ÉTATS DES LISTES ET DE LEURS CANDIDATS



Candidatures Assemblée de Martinique - 2ème tour - page 1/5

Election des conseillers à l'Assemblée de Martinique du 13 décembre 2015

N° de panneau 6 GRAN SANBLÉ POU BA PÉYI A AN CHANS

Conduite par M. MARIE-JEANNE Alfred

Section 1 – Centre

| | | | |
|----|-----|--------------|----------------|
| 1 | M. | MARIE-JEANNE | Alfred |
| 2 | Mme | LEOTIN | Marie-Hélène |
| 3 | M. | BIROTA | Belfort |
| 4 | Mme | CARIUS | Francine |
| 5 | M. | MARIE-SAINTE | Daniel Isidore |
| 6 | Mme | MOUSSEAU | Karine |
| 7 | M. | COUTURIER | Gilbert |
| 8 | Mme | TELLE | Louise |
| 9 | M. | RANGON | Lucien |
| 10 | Mme | BAURAS | Christiane |
| 11 | M. | BARTHELERY | Richard |
| 12 | Mme | NOLLET | Audrie |
| 13 | M. | BOULA | Teddy |
| 14 | Mme | LONETE | Quelly |
| 15 | M. | FERJUL | Philippe |
| 16 | Mme | BERET | Yolaine |
| 17 | M. | PATTERY | Johny |

Section 2 – Nord

| | | | |
|----|-----|-----------------|-----------|
| 1 | M. | MONPLAISIR | Yan |
| 2 | Mme | RENARD | Nadine |
| 3 | M. | LISE | Claude |
| 4 | Mme | TORPILLE | Marinette |
| 5 | M. | BOUTRIN | Louis |
| 6 | Mme | MONTROSE | Diane |
| 7 | M. | MARTINE | Raphaël |
| 8 | Mme | LIMIER | Nadia |
| 9 | M. | BOUQUETY | Joachim |
| 10 | Mme | SAINT-AIME | Sandrine |
| 11 | M. | MARECHAL | Thierry |
| 12 | Mme | SABINE | Jocelyne |
| 13 | M. | DESROSES | Lionel |
| 14 | Mme | MASSOLIN | Josette |
| 15 | M. | BURAND-CHAMPION | Renaud |
| 16 | Mme | LATOUCHE | Ariane |



Election des conseillers à l'Assemblée de Martinique du 13 décembre 2015

GRAN SANBLÉ POU BA PÉYI A AN CHANS (suite)

Section 3 – Fort-de-France

| | | | |
|----|-----|------------------|--------------|
| 1 | M. | CAROLE | Francis |
| 2 | Mme | LESDEMA | Marie-Line |
| 3 | M. | CHARPENTIER-TITY | Clément |
| 4 | Mme | TOUL | Marie-France |
| 5 | M. | LAVENTURE | Miguel |
| 6 | Mme | EMMANUEL | Christiane |
| 7 | M. | BRANCHI | Michel |
| 8 | Mme | DALMAT | Aurélie |
| 9 | M. | CHEVIOT | Emmanuel |
| 10 | Mme | DE LAVAL | Joëlle |
| 11 | M. | GRACIEN | Émile |
| 12 | Mme | PAMPHILE | Monique |
| 13 | M. | MONAN | Max |
| 14 | Mme | JOS | Genya |
| 15 | M. | LABAT | Arthur |

Section 4 – Sud

| | | | |
|----|-----|----------------------|---------------|
| 1 | M. | NILOR | Jean-Philippe |
| 2 | Mme | NORCA | Stephanie |
| 3 | M. | LARCHER | Eugène |
| 4 | Mme | NELLA | Aurelie |
| 5 | M. | CLEON | Georges |
| 6 | Mme | SAITHSOOTHANE | Sylvia |
| 7 | M. | JOSEPH-ANGELIQUE | Charles |
| 8 | Mme | CLEM EPOUSE BERTHOLO | Manuella |
| 9 | M. | NARCISSOT | Marius |
| 10 | Mme | BONNAIRE | Michelle |
| 11 | M. | ADENET | Lucien |
| 12 | Mme | PLANTIN | Maryse |
| 13 | M. | LOUIS-REGIS | Denis |
| 14 | Mme | PINVILE | Josiane |
| 15 | M. | SCARON | Francois |
| 16 | Mme | PASCALIN | Patricia |



Candidatures Assemblée de Martinique - 2ème tour - page 3/5

Election des conseillers à l'Assemblée de Martinique du 13 décembre 2015

N° de panneau 9 ENSEMBLE POUR UNE MARTINIQUE NOUVELLE

Conduite par M. LETCHIMY Serge

Section 1 – Centre

| | | | |
|----|-----|------------------|----------------|
| 1 | M. | ZOBDA | David |
| 2 | Mme | ZAMON EPSE TELLE | Patricia |
| 3 | M. | BELLUNE | Claude |
| 4 | Mme | TINOT | Marie-Frantz |
| 5 | M. | PIEJOS | Leon |
| 6 | Mme | MAIGNAN | Chantal |
| 7 | M. | BERET | Frederick |
| 8 | Mme | BIZON | Marie-Ange |
| 9 | M. | LAGIER | Alain Claude |
| 10 | Mme | OLLON | Josette |
| 11 | M. | FONDELOT | Thierry |
| 12 | Mme | LITADIER | Laura |
| 13 | M. | VAUGIRARD | Marcel-Raphael |
| 14 | Mme | THODIARD | Marie-France |
| 15 | M. | MARIE-LUCE | Miguel |
| 16 | Mme | CRUZOE | Sandrine |
| 17 | M. | LOUTOBY | Mathieu |

Section 2 – Nord

| | | | |
|----|-----|--------------------------|---------------|
| 1 | Mme | DULYS-PETIT | Jenny |
| 2 | M. | PAMPHILE | Justin |
| 3 | Mme | CASIMIRIUS | Marie-Thérèse |
| 4 | M. | CATHERINE | Felix |
| 5 | Mme | BERNABE | Kora |
| 6 | M. | LORDINOT | Fred |
| 7 | Mme | GARON | Marie |
| 8 | M. | MORIN | Simon |
| 9 | Mme | GRIVALLIERS | Laura |
| 10 | M. | CHOMET | Daniel |
| 11 | Mme | JOISIN | Marie-Yolaine |
| 12 | M. | DARIEN | Jean-Paul |
| 13 | Mme | THOBOR-GROS-DESIRS | Julie |
| 14 | M. | ECANVIL | Jean-Claude |
| 15 | Mme | MOURTIALON EPSE BRAGANCE | Marie |
| 16 | M. | JEANNE-ROSE | Athanase |



Election des conseillers à l'Assemblée de Martinique du 13 décembre 2015

ENSEMBLE POUR UNE MARTINIQUE NOUVELLE (suite)

Section 3 – Fort-de-France

| | | | |
|----|-----|---------------|-------------|
| 1 | M. | LETCHIMY | Serge |
| 2 | Mme | CONCONNE | Catherine |
| 3 | M. | DUVERGER | Jean-Claude |
| 4 | Mme | MONROSE | Michelle |
| 5 | M. | HAJJAR | Johnny |
| 6 | Mme | ROY-CAMILLE | Karine |
| 7 | M. | ROBIN | Daniel |
| 8 | Mme | BETIS | Lydie |
| 9 | M. | CHAUVET | Camille |
| 10 | Mme | POMPEE | Maryse |
| 11 | M. | JEAN-BAPTISTE | Jean-Michel |
| 12 | Mme | CORDEMY | Ghislaine |
| 13 | M. | NEGOUAI | Philippe |
| 14 | Mme | VENITE | Lauriane |
| 15 | M. | CHATENAY | Stedys |

Section 4 – Sud

| | | | |
|----|-----|----------------------|---------------|
| 1 | M. | MONROSE | Nicaise |
| 2 | Mme | VALENTIN | Sandra |
| 3 | M. | MENCE | Charles-André |
| 4 | Mme | LEBRAVE | Lucie |
| 5 | M. | EUSTACHE | Gilbert |
| 6 | Mme | SAINTE-AGATHE | Karine |
| 7 | M. | RENE-CORAIL | Arnaud |
| 8 | Mme | GRAT | Nathalie |
| 9 | M. | MARIE-SAINTE | Louis |
| 10 | Mme | LOUIS-THERESE-BURLET | Patricia |
| 11 | M. | CRUSOL | Jean |
| 12 | Mme | PACQUIT | Yolaine |
| 13 | M. | DINAL | David |
| 14 | Mme | ACCUS ADAINE | Nadia |
| 15 | M. | CHARMET | Michael |
| 16 | Mme | RENE-CORAIL | Jeanne |

