

Art. 4. — Les travailleurs régulièrement nommés à un poste figurant aux tableaux visés aux articles 2 et 3 ci-dessus, bénéficient du salaire de base attaché à la section de la catégorie de classement du poste occupé.

Art. 5. — Outre le salaire de base, les travailleurs visés aux articles 2 et 3 ci-dessus, bénéficient de l'indemnité d'expérience acquise au titre du grade d'origine, ainsi que des indemnités et primes prévues par la réglementation en vigueur.

Art. 6. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 8 Rajab 1417 correspondant au 19 novembre 1996.

Le ministre de l'éducation nationale, P. Le ministre des finances,

Slimane CHEIKH.

*Le ministre délégué auprès
du ministre des finances,
chargé du budget,*

Ali BRAHITI.

Le ministre délégué auprès du Chef du Gouvernement,
chargé de la réforme administrative
et de la fonction publique,

Amer HARKAT.

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE**

Arrêté du 3 Safar 1418 correspondant au 8 juin 1997 fixant les conditions et les modalités de pêche aux coquillages vivants.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le décret présidentiel n° 96-01 du 14 Chaâbane 1416 correspondant au 5 janvier 1996, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990 fixant les attributions du ministre de l'agriculture;

Vu le décret exécutif n° 95-363 du 18 Joumada Ethania 1416 correspondant au 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine;

Vu le décret exécutif n° 96-121 du 18 Dhou El Kaada 1416 correspondant au 6 avril 1996 fixant les conditions et les modalités d'exercice de la pêche, notamment son article 38;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 38 du décret exécutif n° 96-121 du 18 Dhou El Kaada 1416 correspondant au 6 avril 1996 susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les conditions et les modalités de pêche aux coquillages vivants.

Art. 2. — Au sens du présent arrêté est entendu par :

* coquillages vivants : les espèces marines appartenant aux groupes des mollusques bivalves, des gastéropodes, des échinodermes et des tuniciers;

* pêche aux coquillages vivants : tout acte tendant à la récolte et au ramassage de ces espèces, à l'aide d'engins manuels ou mécaniques;

* zone de reparcage : toute partie du territoire maritime lagunaire ou d'estuaire agréée par l'autorité compétente et clairement délimitée et signalisée, consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants;

* centre de purification : tout établissement ou installation dûment agréée par l'autorité compétente, destiné à pratiquer exclusivement la purification des mollusques bivalves vivants;

* autorité compétente : les services vétérinaires officiels compétents pour effectuer les contrôles qualitatifs et sanitaires.

Art. 3. — L'exercice de la pêche aux coquillages vivants est soumis à une autorisation préalable délivrée par l'administration des pêches, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Ladite autorisation est délivrée exclusivement pour l'exercice de la pêche aux coquillages vivants.

Art. 4. — L'exercice de la pêche aux coquillages vivants par quelque procédé que ce soit, peut être limité ou interdit dans le temps ou dans l'espace chaque fois que sa limitation ou son interdiction est reconnue nécessaire.

Art. 5. — L'ouverture des zones de pêche aux coquillages vivants est subordonnée aux résultats des analyses microbiologiques, toxicologiques et physico-chimiques de l'eau et du produit provenant des dites zones, afin de déceler la présence de composés toxiques ou nocifs, d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, susceptibles d'avoir un effet sur la santé humaine ou le goût des coquillages.

Art. 6. — Les zones de pêches aux coquillages vivants sont définies et classées de la manière suivante :

Zone A :

Zone salubre, dans laquelle les coquillages vivants sont récoltés pour la consommation humaine directe, sans le passage par un centre de purification ou zone de reparcage.

Zone B :

Zone peu contaminée, dans laquelle les coquillages vivants ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe, qu'après avoir subi pendant une durée de 24 à 48 h, un traitement dans un centre de purification ou un reparcage dans une zone salubre, portant sur une période de 1 à 2 mois.

Zone C :

Zone fortement contaminée, dans laquelle les coquillages vivants ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe, qu'après une purification intensive jamais inférieure à 48 h d'immersion effective, ou un reparcage dans une zone salubre portant sur une période minimale de deux (2) mois.

Zone D :

Zone interdite, dans laquelle les coquillages vivants ne peuvent être récoltés quelque soit leur destination.

Art. 7. — La classification de salubrité des zones de pêche aux coquillages vivants, doit s'effectuer en fonction des critères tels que définis à l'annexe I du présent arrêté.

Art. 8. — La purification ne s'applique pas aux gastéropodes, aux échinodermes et aux tuniciers.

Art. 9. — Les zones de pêche doivent faire l'objet d'analyses périodiques.

Les mesures portent sur des échantillons de coquillages vivants ayant séjourné sur place au moins six (6) mois pour les contaminants chimiques et quinze (15) jours au moins pour les contaminants microbiologiques.

Art. 10. — Les fréquences minimales de prélèvements et d'analyses des coquillages vivants au niveau de ces zones sont définies comme suit :

- analyse microbiologique : tous les trois (3) mois;
- analyse physico-chimique : tous les six (6) mois;
- analyse toxicologique : tous les quinze (15) jours.

Art. 11. — Après son classement, la zone de pêche aux coquillages vivants fait l'objet d'une surveillance sanitaire régulière, sous l'autorité des services vétérinaires officiels, destinés à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé son classement et à dépister d'éventuels épisodes de contamination.

Art. 12. — La pêche aux coquillages vivants est interdite du 1er au 31 mai et du 1er au 30 septembre de chaque année.

Art. 13. — La pêche aux coquillages vivants s'effectue à l'aide d'engins manuels ou mécaniques, tractés par un navire équipé d'un armement spécifique.

A ce titre :

— la pêche à pied des coquillages vivants à l'aide de râteaux manuels, doit s'effectuer à des profondeurs n'excédant pas 80 cm;

— la pêche sur de petites barques, des coquillages vivants, à l'aide de râteaux manuels, doit s'effectuer jusqu'à des profondeurs de cinq (5) mètres;

— la pêche sur de petites embarcations motorisées, des coquillages vivants à l'aide d'une cage métallique, doit s'effectuer à des profondeurs supérieures à cinq (5) mètres.

Art. 14. — L'embarcation motorisée servant à la pêche aux coquillages vivants, à l'aide d'une cage métallique, doit être dotée de plaques trieuses, aux fins de rejeter à la mer les produits non conformes.

Art. 15. — Les caractéristiques techniques des engins de pêche aux coquillages vivants sont définies en annexe II du présent arrêté.

Art. 16. — Sont prohibés les engins de pêche aux coquillages vivants, non conformes aux dispositions du présent arrêté.

Art. 17. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 3 Safar 1418 correspondant au 8 juin 1997.

P. Le ministre de l'agriculture et de la pêche

Le secrétaire général

Ahmed BOUAKANE.

ANNEXE I

Critères de classification des zones de pêche

Zone A :

Coliformes fécaux : ne dépassent pas 300/100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire dans 100% des échantillons;

Escherichia coli : ne dépassent pas 230/100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire dans 100% des échantillons;

Salmonelles : absence dans 25 g de chair de coquillage dans 100% des échantillons;

Plomb : ne dépasse pas 02 mg dans la chair de coquillage dans 100% des échantillons;

Mercure total : ne dépasse pas 0,5 mg dans la chair de coquillage dans 100% des échantillons;

Cadmium : ne dépasse pas 02 mg dans la chair de coquillage dans 100% des échantillons;

Paralytic Shellfish Poison (PSP) : ne dépasse pas 80 ug pour 100 g de chair de coquillage;

Diarrheic Shellfish Poison (DSP) : absence.

Zone B :

Coliformes fécaux : ne dépassent pas 6000/100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire dans 90% des échantillons;

Escherichia coli : ne dépassent pas 4600/100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire dans 90% des échantillons;

Salmonelles : absence dans 25 g de chair de coquillage dans 100% des échantillons;

Les contaminants chimiques et toxicologiques restent ceux requis pour la zone A.

Zone C :

Coliformes fécaux : ne dépassent pas les 60.000/100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire dans 90% des échantillons;

Escherichia coli : ne dépassent pas 46.000/100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire dans 90% des échantillons;

Salmonelles : absence dans 25 g de chair de coquillage dans 100% des échantillons;

Les contaminants chimiques et toxicologiques restent ceux requis pour la zone A.

Zone D :

Coliformes fécaux : supérieur à 60.000/100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire dans 90% des échantillons;

Escherichia coli : supérieur à 40.600/100 g de chair de coquillage et de liquide intervalvaire dans 90% des échantillons;

Les contaminants chimiques et toxicologiques sont supérieurs que ceux requis pour la zone A.

ANNEXE II

Caracteristiques techniques des engins de pêche aux coquillages vivants

Les caractéristiques techniques de la cage métallique et de la plaque trieuse servant respectivement à la récolte et au tri des coquillages vivants, sont définies comme suit :

* la cage métallique doit avoir :

— une largeur d'ouverture n'excédant pas trois (3) mètres;

— des fourches d'une longueur n'excédant pas (10) centimètres.

* la plaque trieuse doit avoir :

— une dimension d'un mètre carré (1 m²);

— des perforations selon les tailles minimales marchandes des espèces pêchées, conformément à la réglementation en vigueur.

**MINISTERE DU TOURISME
ET DE L'ARTISANAT**

Arrêté du 11 Chaoual 1417 correspondant au 18 février 1997 portant création des commissions paritaires compétentes à l'égard des corps des fonctionnaires du ministère du tourisme et de l'artisanat.

Le ministre du tourisme et de l'artisanat,

Vu le décret n° 84-10 du 14 janvier 1984 fixant la compétence, la composition, l'organisation et le fonctionnement des commissions paritaires;

Vu le décret n° 84-11 du 14 janvier 1984 fixant les modalités de désignation des représentants du personnel aux commissions paritaires;

Vu le décret n° 85-59 du 23 mars 1985 portant statut-type des travailleurs des institutions et administrations publiques;

Vu le décret présidentiel n° 96-01 du 14 Chaâbane 1416 correspondant au 5 janvier 1996, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 89-224 du 5 décembre 1989, modifié et complété, portant statut particulier des travailleurs appartenant aux corps communs aux institutions et administrations publiques;

Vu le décret exécutif n° 89-225 du 5 décembre 1989 portant statut particulier des ouvriers professionnels, conducteurs d'automobiles et des appariteurs;

Vu le décret exécutif n° 95-144 du 20 Dhou El Hidja 1415 correspondant au 20 mai 1995 portant statut particulier applicable aux travailleurs appartenant aux corps spécifiques de l'administration chargée du tourisme et de l'artisanat;

Vu l'arrêté du 9 avril 1984 fixant le nombre des membres des commissions paritaires;

Arrête :

Article 1er. — Il est créé auprès du ministère du tourisme et de l'artisanat, trois (3) commissions paritaires compétentes à l'égard des corps de fonctionnaires suivants: