

JOURNAL OFFICIEL
DE LA
REPUBLIQUE ISLAMIQUE
DE MAURITANIE



BIMENSUEL
Paraissant les 15 et 30
de chaque mois

15 Novembre 2006

48^{ème} année

N° 1130

SOMMAIRE

I – Lois & Ordonnances

- 14 Novembre 2006 Ordonnance n° 2006-036 portant approbation de deux Contrats de Partage de production entre la République Islamique de Mauritanie et le Groupe Ahmed Salem Bagshan Corporate Office (ASB).....691
- 14 Novembre 2006 Ordonnance n° 2006-037 portant approbation d'un Contrat de pétrolière entre la République Islamique de Mauritanie et la Société 4M ENERGY.s.a.....691
- 14 Novembre 2006 Ordonnance n° 2006-038 autorisant la ratification du contrat programme signé entre le Gouvernement de la République Islamique de Mauritanie et la Société Nationale pour le Développement Rural (SONADER).....691

II - DECRETS, ARRETES, DECISIONS, CIRCULAIRES

Présidence du Conseil Militaire pour la Justice et la Démocratie

Actes Divers

- 05 Octobre 2006 Décision n° 710 Portant nomination du Président et des membres du Conseil National de l'Autorité de Régulation.....692
- 20 Octobre 2006 Décision n° 747 Portant nomination du Président et des Membres de la Haute Autorité de la Presse et de l'Audiovisuel (HAPA).....692

Ministère de la Pêche et de l'Economie Maritime

Actes Règlementaires

- 17 Novembre 2006 Arrêté n° 1058 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux Etablissements à terre de traitement des produits de la pêche.....692
- 17 Novembre 2006 Arrête n° 1059 relatif aux conditions d'hygiène et aux critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.....702

Ministère du Commerce de l'Artisanat et du Tourisme

Actes Divers

- 06 Avril 2006 Arrêté n° 0305 Portant agrément d'une Coopérative Agropastorale Dénommée El Bir/ Teyarett Nouakchott.....719

Ministère du Développement Rural et de l'Environnement

Actes Divers

- 07 Novembre 2006 Arrêté n° 2749 Portant agrément D'une Coopérative artisanale dénommée "ELHADAIKH" TETART "NOUAKCHOTT.....719

III - TEXTES PUBLIES A TITRE D'INFORMATION

IV - ANNONCES

I – Lois & Ordonnances

Ordonnance n° 2006 - 036 portant approbation de deux Contrats de Partage de production entre la République Islamique de Mauritanie et le Groupe Ahmed Salem Bagshan Corporate Office (A.S.B).

Le Conseil Militaire pour la Justice et la Démocratie a délibéré et adopté ;

Le Président du Conseil Militaire pour la justice et la démocratie, Chef de l'Etat promulgue l'ordonnance dont la teneur suit :

Article 1er : Le Président du Conseil Militaire pour la Justice et la démocratie, Chef de l'Etat est autorisé à approuver les deux Contrats de Partage de Production pétrolière dans les blocs Ta (14-36-37) et Ta (26-61-62-63) du Bassin de Taoudenni, signés à Nouakchott le 28 juillet 2006 entre la République Islamique de Mauritanie et le Groupe Salam Bugshan Coporate Office (A.S.B).

Article2 : La présence ordonnance sera exécutée comme loi de l'Etat et publiée selon la procédure d'urgence et au journal officiel.

Nouakchott le 14 Novembre 2006

CLONEL ELY OULD MOHAMED VALL

Le Premier Ministre
Sidi Mohamed Ould Boubacar

Ministre de l'Energie et du Pétrole
Mohamed Aly Ould Sidi Mohamed

Ordonnance n° 2006 - 037 portant approbation d'un Contrat de pétrolière entre la République Islamique de Mauritanie et la Société 4M ENERGY.s.a.

Le Conseil Militaire pour la Justice et la Démocratie a délibéré et adopté ;

Le Président du Conseil Militaire pour la justice et la démocratie, Chef de l'Etat promulgue l'ordonnance dont la teneur suit :

Article 1er : Le Présidant du Conseil Militaire pour la Justice et la démocratie, Chef de l'Etat est autorisé à approuver le Contrat de Partage de Production pétrolière dans les blocs 24 et 31 du Bassin Côtier, signés à Nouakchott le 31 Août 2006 entre la République Islamique de Mauritanie et la Société 4M ENERGY.s.a.

Article2 : La présence ordonnance sera exécutée comme loi de l'Etat et publiée selon la procédure d'urgence et au journal officiel.

Nouakchott le 14 Novembre 2006

CLONEL ELY OULD MOHAMED VALL

Le Premier Ministre
Sidi Mohamed Ould Boubacar

Ministre de l'Energie et du Pétrole
Mohamed Aly Ould Sidi Mohamed

Ordonnance n° 2006 - 038 autorisant la ratification du contrat programme signé entre le Gouvernement de la République Islamique de Mauritanie et la Société Nationale pour le Développement Rural (SONADER).

Le Conseil Militaire pour la Justice et la Démocratie a délibéré et adopté ;

Le Président du Conseil Militaire pour la justice et la démocratie, Chef de l'Etat promulgue l'ordonnance dont la teneur suit :

Article 1er : Le Président du Conseil Militaire pour la Justice et la démocratie, Chef de l'Etat est autorisé à ratifier le Contrat Programme signé entre le Gouvernement de la République Islamique de Mauritanie et la Société Nationale pour le Développement Rural (SONADER).

Article 2 : La présente ordonnance sera exécutée comme loi de l'Etat et publiée selon la procédure d'urgence et au journal officiel.

Nouakchott le 14 Novembre 2006

CLONEL ELY OULD MOHAMED VALL

Le Premier Ministre
Sidi Mohamed Ould Boubacar

Ministre du Développement rural
Gandega sylli

II - DECRETS, ARRETES, DECISIONS, CIRCULAIRES

Présidence du Conseil Militaire pour la Justice et la Démocratie

Actes Divers

Décision n° 710 du 05 Octobre 2006
Portant nomination du Président et des membres du Conseil National de l'Autorité de Régulation.

Article premier : Sont nommés Président et membres du Conseil National de l'Autorité de régulation :

Président: Mohamed Salem Ould Lekhal

Membres:

-Tall Ousmane;
-Ahmed Ould Mohamed Ould Moctar;
-Mohamdi Ould Mamoune;
-M'Backé Fall.

Article 2 : La présente décision sera publiée au journal officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Décision n° 747 du 20 Octobre 2006 Portant nomination du Président et des Membres de la Haute Autorité de la Presse et de l'Audiovisuel (HAPA).

Article 1er : Sont nommés Président et Membres de la Haute Autorité de la Presse et de l'Audiovisuel (HAPA).

Président : Monsieur Bal Amadou Tidjane

Membres:

Messieurs:

-M'Bareck Ould Beyrouck

-Mohamed Vall Ould Lekweiry

-Diarra Sadio

-Mme Zeinebou Mint Ely Salem

Article 2 : La présente décision sera publiée au Journal Officiel.

Ministère de la Pêche et de l'Economie Maritime

Actes Règlementaires

Arrêté n° 1058 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux Etablissements à terre de traitement des produits de la pêche.

ARTICLE PREMIER : En application de l'alinéa 2 de l'article 4 du décret n° 94 - 030 du 8 mars 1994, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions spécifiques d'hygiène applicables aux établissements à terre de traitement des produits de la pêche, ainsi que les procédures et conditions d'agrément de ces établissements aux fins de la production ou du traitement des produits

de la pêche destinés à l'exportation vers les Etats membres de l'Union Européenne.

ARTICLE 2: Aux fins du présent arrêté, on entend par:

1°) établissement de manipulation des produits de la pêche ou, par contraction, établissement, toute installation et ses annexes où ces produits, et éventuellement d'autres denrées alimentaires, sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés.

Sont exclus de cette définition les lieux de vente en gros, les centres conchylicoles et les lieux de vente exclusive au détail;

2°) vente en gros: la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leurs emballages et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il n'y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement;

3°) mise sur le marché: la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclues de cette définition la session directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche;

4°) produits de la pêche: tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eaux douces, y compris leurs oeufs et laitance, à l'exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux

aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière;

5°) produits d'aquaculture: poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans leur milieu naturel dont la croissance est contrôlée par l'homme jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire;

6°) conditionnement : opération qui réalise la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, ce contenant;

7°) eau de mer propre : eau de mer saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantité susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche;

8°) produits frais: tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération;

9°) produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenu au voisinage de la température de la glace fondante;

10°) produit congelé: tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à coeur une température inférieure ou égale à - 18° C après stabilisation thermique;

11°) produit préparé : tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que

l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage, le pelage ou encore le triage, le lavage ou l'emballage;

12°) produit transformé: tout produit de la pêche ayant subi un procédé physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires;

13°) moyens de transport; les parties réservées aux chargements dans les véhicules automobiles ou circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales de navires ou les containers pour le transport par mer, par air, ou pour le transport par terre.

14°) lot : quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances pratiquement identiques ;

15°) échantillon élémentaire : quantité de matière prélevée en un seul point du lot ;

16°) conserve : procédé consistant à conditionner les produits de pêche dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé ;

17°) envoi : quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport :

18°) agents de contrôle sanitaire : personnel compétent en matière de contrôles vétérinaires et de l'hygiène, et agréé par arrêté du Ministre chargé des pêches ;

19°) contrôles sanitaires : contrôles officiels effectués par les agents de contrôle sanitaire en vue de l'inspection, de la certification des produits de pêche ou de la surveillance des conditions de production.

TITRE PREMIER : CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX LOCAUX ET AU MATERIEL

CHAPITRE PREMIER : CONDITIONS D'AMENAGEMENT DES LOCAUX ET D'EQUIPEMENT EN MATERIEL

ARTICLE 3: Les établissements comportent des lieux de travail de dimensions suffisantes en surface, au sol et en hauteur sous plafond, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer à une cadence rapide et dans des conditions d'hygiène convenable.

Ces lieux de travail sont conçus, disposés, isolés et climatisés, de façon à éviter tout réchauffement excessif, toute contamination du produit ou pollution venue de l'intérieur ou de l'extérieur et à séparer nettement, par locaux ou emplacements particuliers, le secteur propre et le secteur sale, les produits finis ne pouvant être contaminés par les matières premières ou les déchets.

On veillera à séparer notamment les opérations de décongélation, de lavage de matériel, ustensiles et vaisselles, le déballage et le stockage des fournitures, ingrédients et épices.

ARTICLE 4: Les établissements où l'on procède à la manipulation, la préparation et la transformation des produits doivent comporter au moins:

a) un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau vers les orifices d'évacuation munis d'un grillage ou d'un siphon;

b) des murs clairs, présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistantes, imperméables et imputrescibles; les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies;

c) un plafond clair, facile à nettoyer, lisse et résistant;

d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;

e) une ventilation suffisante et une bonne évacuation des buées, fumées et odeurs; les véhicules émettant des gaz d'échappement ne doivent pouvoir pénétrer dans les établissements;

f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;

g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains placés à proximité des lieux de travail et équipés de robinets à commande non

manuelle, de savon liquide et d'un système hygiénique de séchage des mains;

h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

ARTICLE 5: Les chambres froides d'entreposage des produits de la pêche doivent comporter le même aménagement que le sol, les murs, le plafond, les portes et l'éclairage. Elles comportent une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien de conditions thermiques conformes pour les produits réfrigérés ou congelés.

Elles sont munies d'un système d'enregistrement de température et les graphiques d'enregistrement doivent être gardés à la disposition du service d'inspection sanitaire.

ARTICLE 6: Les établissements mettent en place des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux; l'accès des animaux domestiques y est interdit.

ARTICLE 7: L'établissement doit disposer au moins:

a) d'un local de réception des produits de la pêche de dimension suffisante et aisément nettoyable;

b) de dispositifs appropriés afin que les produits ne soient pas en contact direct avec le sol ; le cas échéant d'un système de transfert des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles de l'hygiène;

c) à défaut d'un dispositif d'évacuation continue des déchets, de récipients pour la réception au fur et à mesure des déchets de toute nature, notamment des produits de la pêche dangereux pour la santé publique ou non destinés à la consommation humaine et des emballages perdus.

Un local existe pour entreposer ces récipients quand ils ne sont pas évacués immédiatement.

Les récipients à déchets sont étanches, munis d'un couvercle, en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter;

d) de locaux de travail doivent être équipés d'un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires et susceptible d'éviter toute pollution à l'intérieur de l'établissement ainsi que de l'environnement extérieur;

f) d'un local pour la réception des récipients est soigneusement nettoyé après chaque utilisation et désinfecté. Il en est de même des récipients qui sont nettoyés et désinfectés soit dans ce local soit sur une aire appropriée;

g) d'équipements de travail tel que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux en matériaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter;

h) d'une installation d'approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable ou, éventuellement, en eau de mer propre ou rendue propre par un système de traitement approprié. Les prises d'eau sont en nombre suffisant et convenablement disposées. Les

prises d'eau doivent être numérotées. Si l'établissement dispose de plus d'une source d'eau, les tuyauteries des circuits doivent être différenciées par des couleurs différentes.

ARTICLE 8: L'établissement doit comporter un nombre approprié de vestiaires dotés de sols et de murs lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance, de préférence type chaise turque, avec chasse d'eau. Le local des cabinets et des douches ne peut ouvrir directement dans les locaux de travail. Les lavabos sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage et de désinfection des mains notamment de savon liquide, ainsi que d'un dispositif hygiénique de séchage des mains. Les locaux doivent être maintenus en bon état de propreté.

ARTICLE 9: Dans les établissements où des animaux sont maintenus vivants, tels que crustacés et poissons, un vivier approprié existe, permettant les meilleures conditions de survie, alimenté d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

Les moyens et les conditions de transport ne doivent pas avoir des effets négatifs sur ces animaux.

ARTICLE 10: L'établissement doit disposer d'un local étanche aux poussières, facile à laver et à désinfecter pour le stockage du matériel d'emballage.

ARTICLE 11: L'établissement comporte des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.

ARTICLE 12: L'établissement doit mettre à la disposition du service d'inspection sanitaire, selon l'importance de leur activité, un local ou des armoires fermant à clé convenablement aménagés et équipés.

CHAPITRE DEUXIEME : CONDITIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL

ARTICLE 13: Un membre du personnel est rendu responsable par le directeur de l'établissement ou son représentant, de la qualité sanitaire des produits de la pêche. Il est investi de l'autorité nécessaire pour faire appliquer dans l'établissement les bonnes pratiques d'hygiène et respecter les prescriptions du présent chapitre. Il tient à la disposition des agents du service d'inspection sanitaire le programme de contrôle de l'hygiène et de l'autocontrôle, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques. Il fait respecter les prescriptions en vigueur.

ARTICLE 14: L'utilisation d'eau potable ou de mer propre est imposée pour tous les usages.

ARTICLE 15: Les manipulations des produits frais s'effectuent de manière hygiénique immédiatement après l'étêtage et l'éviscération, les produits sont lavés

abondamment. Les produits sont préparés et transformés en évitant contamination, souillure et/ou débris organiques et ne séjournent que le temps nécessaire pour chaque étape. Les produits congelés sont protégés, individuellement ou en bloc, de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage soit par un conditionnement alimentaire reconnu.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

ARTICLE 16: Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche doivent s'effectuer dans le respect des prescriptions de l'hygiène prévues à l'arrêté régissant les conditions d'hygiène et les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

ARTICLE 17: Les locaux et matériels doivent être utilisés et entretenus de manière à satisfaire aux conditions d'hygiène applicables aux produits de la pêche prévus à l'arrêté régissant les conditions d'hygiène et les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

ARTICLE 18: Le sol, les murs, le plafond et les cloisons des locaux et des chambres froides, le matériel et les instruments utilisés pour le travail, sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits. Le sol et les murs sont nettoyés et lavés et désinfectés chaque fois que de besoin et au moins à l'issue de chaque journée de travail.

ARTICLE 19: Les matières premières impropres à la consommation et les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail et sont évacués soit en continu, soit à chaque fois que les récipients spéciaux sont pleins et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Les déchets entreposés ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement, ou de nuisance pour l'entourage.

ARTICLE 20: Les détergers, désinfectants et substances similaires utilisés dans les établissements doivent être autorisés par l'Administration compétente.

ARTICLE 21: La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur le matériel.

Les raticides, insecticides, détergers, désinfectants et tous autres produits pouvant présenter une certaine toxicité, sont entreposés dans les locaux ou armoires fermant à clé et utilisés de manière telle que l'équipement, le matériel et les produits de la pêche n'en soient pas affectés.

ARTICLE 22: Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés à d'autres fins que pour le traitement des produits de la pêche ou, sur accord préalable du service d'inspection.

ARTICLE 23: Les moyens de transport doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté régissant les conditions d'hygiène et les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

TITRE II: CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AU PERSONNEL

ARTICLE 24: Lors de l'embauche, toute personne qui sera affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son aptitude à la manipulation des produits alimentaires.

ARTICLE 25: Toute personne pénétrant dans les locaux de travail et d'entreposage doit porter une tenue appropriée. Le personnel doit revêtir des vêtements et chaussures de travail clairs et propres, ainsi qu'une coiffe propre enveloppant toute la chevelure. Sous la responsabilité de l'employeur, le plus parfait état de propreté est exigé du personnel notamment de celui manipulant les produits de la pêche sujets à contamination.

ARTICLE 26: Le personnel affecté à la manipulation des produits et des conditionnements est tenu de se laver et de se désinfecter les mains lorsque celles-ci sont souillées et, au moins, à chaque reprise de travail et après usage des cabinets d'aisance.

Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche et clair.

S'il est fait usage de gants, ceux-ci sont lavés et désinfectés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables sont changés obligatoirement à chaque reprise du travail. Les gants réutilisables sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

ARTICLE 27: Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage, ainsi qu'au cours des livraisons et des manipulations des produits de la pêche.

ARTICLE 28: Les employeurs prennent toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi médical du personnel; un certificat d'aptitude à la tâche exercée est délivré au moins annuellement.

Sont écartées du travail et de la manipulation des produits de la pêche, les personnes susceptibles de contaminer ces produits jusqu'à ce que leur aptitude à manipuler les produits sans danger soit reconnue.

TITRE III: AGREMENT ET CONTROLE SANITAIRES DES ETABLISSEMENTS A TERRE

CHAPITRE PREMIER : AGREMENT SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS A TERRE

ARTICLE 29: Tout responsable d'un établissement à terre doit adresser au Ministre chargé des pêches une demande d'agrément valant déclaration. Le Ministre adresse une copie à l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche pour avis technique. Cette demande comporte les indications suivantes:

a) pour les particuliers: L'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis.

b) pour les sociétés ou groupements de particuliers: la raison sociale, le siège

social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis.

La demande est accompagnée, en outre, d'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une notice indiquant:

- la description détaillée des locaux et leurs affectations, les circuits des produits comestibles et non comestibles;
- la description du matériel utilisé;
- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue.

La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation ou l'aménagement des locaux, leurs gros équipements ou leur affectation. Lors de simple changement d'exploitant, la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points a et b précités.

ARTICLE 30: S'ils sont reconnus conformes, les établissements sont agréés par le Ministre chargé des pêches. Ils reçoivent un numéro d'agrément qui est communiqué aux responsables concernés et, pour information, à l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche.

ARTICLE 31: Les établissements reconnus conformes sont inscrits sur la liste officielle des établissements agréés. L'inscription est valable pour une durée de 2 ans, renouvelable sur demande, sauf en cas de suspension ou de retrait d'agrément. La demande de renouvellement doit parvenir au

Ministère chargé des Pêches au moins 6 mois avant l'expiration de l'agrément.

ARTICLE 32: Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés, sur proposition ou après avis de l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche.

CHAPITRE DEUXIEME : CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

ARTICLE 33: Les services d'inspection de l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche soumettent à un contrôle sanitaire les produits de la pêche destinés à l'exportation et assurent une surveillance des établissements agréés.

Pour les produits, le contrôle est organoleptique et, le cas échéant, chimique et/ou microbiologique.

ARTICLE 34: Les services d'inspection contrôlent si toutes les mesures nécessaires sont prises, à tous les stades de la production. Ils veillent à l'application des prescriptions du présent arrêté.

Pour le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène et des Bonnes Pratiques de Fabrication, le responsable chargé de l'hygiène et de la qualité sanitaire prévu à l'article 13 du présent arrêté, tient à la disposition des inspecteurs de l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche, les programmes d'autocontrôle, de

nettoyage/désinfection, de dératisation, de suivi médical et de formation du personnel.

ARTICLE 35: Les autocontrôles sont fondés sur les principes suivants:

- identification des points critiques dans les établissements selon les procédés de fabrication utilisés;
- définition et mise en oeuvre de méthodes de surveillance et de contrôle pour la maîtrise de ces points critiques;
- prélèvements d'échantillons pour analyses dans le laboratoire de l'établissement ou dans un laboratoire agréé par les services d'inspection;
- conservation d'une trace écrite d'une façon indélébile des résultats des différents contrôles et des tests précédents. Ces résultats doivent pouvoir être, pendant deux ans au moins, présentés à l'inspection.

Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont dispose le responsable chargé de l'hygiène et de la qualité sanitaire dans l'établissement révèlent l'existence ou permettent de soupçonner l'existence d'un risque sanitaire, il enregistre le risque et prend toutes les mesures correctives appropriées et les enregistre aussi aux fins de contrôle par les services officiels.

L'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche est avisée sans délai.

ARTICLE 36: Les services d'inspection établissent un système de contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté.

Ils s'assurent notamment que :

- les conditions d'agrément sont toujours remplies;
- les produits de la pêche sont manipulés proprement dans le respect des prescriptions d'hygiène en vigueur;
- les locaux, installations et matériels sont correctement entretenus;
- l'hygiène du personnel est respectée;
- les marques sanitaires sont bien appliquées.

**CHAPITRE III:MARQUES
SANITAIRES DES PRODUITS DES
ETABLISSEMENTS A TERRE ET
RAPPEL**

ARTICLE 37: Une marque sanitaire comportant l'identification de l'établissement expéditeur des produits de la pêche est apposée:

- sur les emballages des produits issus de l'établissement concerné et sur les conditionnements destinés au consommateur final;
- ou sur les documents accompagnant ces produits.

ARTICLE 38: Il doit être possible de retrouver, aux fins d'inspection et / ou de rappel, l'établissement d'expédition des envois de produits de la pêche, par le marquage et/ ou par les documents d'accompagnement, sur lesquels doivent figurer les informations suivantes:

- la nature du produit;
- le nom de l'établissement à terre et son numéro d'agrément composé:

- du numéro minéralogique du port d'attache;
- suivi du numéro d'ordre de l'établissement (nombre à trois chiffres s'inscrivant dans la séquence des numéros d'ordre des établissements agréés pour la manipulation des produits de la pêche du port d'attache)
- suivi de deux lettres PP en majuscule d'imprimerie;
- la date de fabrication;
- dans la partie supérieure le mot Mauritanie.

**TITRE QUATRIEME : TRACABILITE
DES PRODUITS DE LA PECHE**

ARTICLE 39 : La traçabilité des produits de la pêche et des substances susceptibles d'être incorporées devra être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

En particulier, les professionnels doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni des produits de la pêche. A cet effet, ils disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information à la disposition des services d'inspection (Liste des Fournisseurs Agréés -LFA-).

Les produits de la pêche mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide de documents ou informations pertinentes.

**TITRE CINQUIEME : DISPOSITIONS
FINALES**

ARTICLE 40 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et

notamment l'arrêté n° R 124 du 13 avril 1996 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux établissements de traitement des produits de la pêche.

ARTICLE 41 : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural, de l'Hydraulique et de l'Environnement et le Secrétaire Général du Ministère de la Santé et des Affaires Sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.

Arrêté n° 1059 relatif aux conditions d'hygiène et aux critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

Article Premier : En application de l'alinéa 2 de l'article 4 du décret n° 94-030 du 8 mars 1994, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions spécifiques d'hygiène et les critères particuliers de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les Etats membres de l'Union Européenne.

Les produits de la pêche, autres que ceux visés à l'alinéa premier ci-dessus restent soumis aux dispositions générales prévues par l'ordonnance n° 84-208 du 10 septembre 1984 portant Code de l'hygiène et à celles du décret n° 81-062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

TITRE PREMIER : CONDITIONS GENERALES

SECTION 1 : NORMES GENERALES

ARTICLE 2 : Tout produit de la pêche doit être manipulé, préparé, transformé, congelé, décongelé, emballé, entreposé ou expédié, de façon à lui éviter toute dégradation ou contamination.

Au sens du présent arrêté, on entend par :

1. produit de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs oeufs et laitances, à l'exclusion des mammifères marins ;
2. lot : quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances pratiquement identiques ;
3. échantillon élémentaire : quantité de matière prélevée en un seul point du lot ;
4. conserve : procédé consistant à conditionner les produits de pêche dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé ;
5. envoi : quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport ;
6. moyens de transport : parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur les rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport terrestre, maritime ou aérien ;
7. agents de contrôle sanitaire : personnel compétent en matière de contrôles vétérinaires, et agréé par arrêté du Ministre chargé des pêches ;

8. contrôles sanitaires : contrôles officiels effectués par les agents de contrôle sanitaire en vue de l'inspection, de la certification des produits de pêche ou de la surveillance des conditions de production ;

ARTICLE 3 : Le matériel de (dé) chargement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.

Lors du (dé) chargement, la contamination des produits de la pêche doit être évitée; il doit notamment être assuré que :

- le (dé) chargement est effectué rapidement;
- les produits de la pêche sont placés sans retard dans un environnement protégé, à la température requise en fonction de la nature du produit et, le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, ou dans un établissement de traitement de poissons.

Les équipements, les matériels et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche ne sont pas autorisés.

Après le (dé) chargement, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers leur lieu de destination.

SECTION 2 : PRODUITS FRAIS

ARTICLE 4 : Les produits frais sont les produits de la pêche, entiers ou préparés en vue de leur conservation, n'ayant subi d'autre traitement de conservation que la réfrigération, permettant un abaissement de leur température de manière à ce qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante, comprise entre 0 et 4°C.

Les produits frais doivent être réfrigérés avec de la glace ou un appareil de réfrigération donnant les mêmes conditions de température. Lors de l'entreposage sous glace, un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. La glace utilisée est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans les conteneurs prévus à cet effet, maintenus propres et en bon état d'entretien.

ARTICLE 5 : L'éviscération doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture à bord sauf en cas d'impossibilité technique ou commerciale appréciée par le service d'inspection sanitaire compétent.

Les produits éviscérés et étalés de manière hygiénique sont lavés abondamment et sans délais et au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre.

ARTICLE 6 : Les filets, tranches et autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont conservés par le froid dès leur préparation, refroidis dans les meilleurs délais, et maintenus à une température voisine de la glace fondante jusqu'au destinataire final.

ARTICLE 7 : Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits frais sont conçus pour assurer à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans les conditions d'hygiène satisfaisantes et permettre un écoulement facile de l'eau de fusion.

Les récipients en bois sont interdits.

ARTICLE 8 : La quantité de glace à utiliser pour l'expédition doit être telle que, à l'issue du transport, lors de leur prise en charge par le

destinataire, la température interne des produits reste voisine de celle de la glace fondante.

Les filets, tranches et les poissons pelés emballés sont isolés de la glace, et, si nécessaire, des parois de l'emballage, par une pellicule protectrice propre.

Il est interdit de tremper les pellicules protectrices ou les emballages dans une solution désinfectante.

SECTION 3 : PRODUITS CONGELES

ARTICLE 9 : La congélation est le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche dans un congélateur jusqu'à obtenir une température à coeur inférieure ou égale à -18° C, après stabilisation thermique.

Seuls peuvent être soumis à un procédé de congélation soit à bord des navires, soit à terre les produits de la pêche comestibles, de taille réglementaire, satisfaisant aux critères de salubrité définis au Titre II du présent arrêté, entiers ou ayant subi une préparation ou filetage, décorticage, une cuisson ou autre traitement, de bonne qualité hygiénique et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique.

ARTICLE 10 : Les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide. L'abaissement de la température de ces produits placés dans l'appareil congélateur, doit être suffisamment rapide pour réduire au minimum les modifications de texture et de constitution des tissus. La température centrale du poisson doit être abaissée de 0 à -5° C en un

temps rapide n'excédant pas deux heures en général.

Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète : la température " à coeur" ne doit pas excéder -18°C.

SECTION 4 : PRODUITS PREPARES ET PRODUITS TRANSFORMES

ARTICLE 11 : Tout traitement de produit de la pêche doit viser à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes ou la formation de composés chimiques toxiques. Il doit être scientifiquement reconnu sans danger pour la santé humaine. Le traitement peut viser soit la préparation, soit la transformation du produit.

Par préparation, on entend le procédé consistant à modifier l'intégrité anatomique d'un produit de la pêche, tel que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage, le pelage ou encore le triage, le lavage ou l'emballage.

Par transformation, on entend l'application aux produits de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, de procédés chimiques, physiques ou microbiologiques, tels que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, la fermentation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés.

SECTION 5 : EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

ARTICLE 12 : L'emballage est l'opération destinée à réaliser la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un

conteneur ou de tout autre matériel adapté et, par extension, cette enveloppe ou ce conteneur.

Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local parfaitement lavable et désinfectable, séparé de l'aire de production; il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

Le matériel de conditionnement doit, avant son emploi, être entreposé dans un local lavable et désinfectable, séparé de l'aire de production, et du local des emballages, protégé de la poussière et des contaminations.

Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination des produits de la pêche, dans un local réservé ou un emplacement suffisamment séparé.

Les matériaux d'emballage, de conditionnement et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent répondre à toutes les règles d'hygiène et notamment aux règles suivantes:

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche;
- ne pas pouvoir transmettre aux produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine;
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.

Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.

Le matériel d'emballage et le matériel de conditionnement ne peuvent être réutilisés.

SECTION 6 : ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

ARTICLE 13 : Les produits de la pêche frais ou décongelés, ainsi que les produits de crustacés et mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à la température de la glace fondante.

Les produits vivants doivent être maintenus à une température qui n'affecte pas leurs fonctions vitales.

ARTICLE 14 : Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température stable de -18° C ou plus bas en tous les points du produit pendant le transport; une dérogation peut être accordée si le temps de transport n'excède pas une heure. Dans tous les cas, la température du produit mesurée "à coeur" ne doit pas s'élever au dessus de -15° C et la surface du produit ne doit pas être décongelée.

ARTICLE 15 : Les produits transformés doivent être maintenus aux températures spécifiées par le fabricant ou, à défaut, aux températures prévues par le Codex Alimentarius.

ARTICLE 16 : Les produits ne peuvent être entreposés ou transportés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés de façon à leur assurer une protection satisfaisante. Une dérogation peut être accordée par l'administration chargée du contrôle sanitaire après évaluation du risque.

ARTICLE 17 : Les engins employés pour le transport des produits de la pêche doivent être construits et équipés de manière à assurer que les températures imposées par le présent arrêté puissent être respectées pendant la durée de transport. Si de la glace est utilisée pour la réfrigération des produits, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assuré afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits.

Les moyens de transport utilisés doivent être conçus avec un matériau lisse, imperméable, résistant à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter.

ARTICLE 18 : Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou contaminer les produits de la pêche sauf dérogation accordée par l'administration chargée du contrôle sanitaire après évaluation du risque.

La règle précédente n'est pas applicable si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection réalisée conformément aux bonnes pratiques d'hygiène en vigueur, peuvent assurer une garantie de non contamination des produits de la pêche.

ARTICLE 19 : Les conditions de transport des produits de la pêche mis sur le marché à l'état vivant ne doivent pas avoir un effet négatif sur ces produits.

TITRE DEUXIEME : CRITERES DE SALUBRITE

ARTICLE 20 : Les produits de la pêche, débarqués en Mauritanie ou transbordés dans les eaux territoriales mauritaniennes, à l'état frais ou congelé, préparés ou transformés, doivent être reconnus salubres.

Par produits reconnus salubres, on entend des produits répondant aux critères prévus aux articles ci-après.

SECTION 1 : CRITERES ORGANOLEPTIQUES

ARTICLE 21 : D'une manière générale, les produits ne doivent pas présenter d'odeur ou de saveur caractéristiques d'une altération ou d'une souillure.

ARTICLE 22 : Produits frais

Les produits frais mis sur le marché doivent satisfaire au moins aux critères suivants:

1. Poissons frais:

L'évaluation organoleptique se fera en utilisant le barème de cotation prévu en Annexe I. Les poissons frais mis sur le marché doivent satisfaire au moins aux exigences de fraîcheur de la catégorie B du barème de cotation.

2. Crustacés:

- Carapace humide et luisante;
- Appendices solidement attachés au corps;
- Abdomen légèrement tendu, ferme, humide;
- Globe de l'oeil plein, brillant et noir;
- Chair blanche ou blanc jaunâtre, ferme;
- Odeur spécifique et agréable.

3. Mollusques et céphalopodes:

- Surface du corps luisant, humide et frais, de couleur blanc noirâtre ou rose à tons chauds;
- Yeux vifs et luisants;
- Chair humide et luisante;

- Présence de mouvements par stimulation du manteau ou des tentacules;
- Absence d'odeur acide.

ARTICLE 23 : Produits congelés

A la sortie des chambres d'entreposage, les produits congelés ne peuvent être expédiés vers les lieux de consommation ou de traitement que s'ils sont parfaitement sains et s'ils possèdent une qualité équivalente à celle des poissons non soumis à la congélation et sont en bon état de fraîcheur. Une section pratiquée dans le produit congelé doit montrer une chair compacte, d'aspect cireux; l'oeil ne doit pas laisser percevoir la présence de cristaux ou d'aiguilles de glace.

A la décongélation à la température ambiante, il ne doit pas y avoir d'exsudation marquée. Après cuisson, le produit ne doit pas présenter d'odeurs ou de saveurs persistantes et nettement désagréables, caractéristiques d'altération, de rancidité ou d'oxydation.

Ne peuvent être congelés que les produits entiers, préparés ou traités présentant une qualité équivalente aux produits reconnus aptes à subir la congélation et le stockage.

SECTION 2 : CRITERES CHIMIQUES

ARTICLE 24 : Azote Basique Volatil Total (ABVT) et Azote-Triméthylamine (N-TMA)
Les critères et les méthodes reconnus d'analyses adaptés aux différentes espèces d'animaux marins concernant l'ABVT sont applicables.

Les teneurs maximales acceptables pour les différentes espèces sont prévues en Annexe II au présent arrêté.

ARTICLE 25 : Histamine

Les examens doivent être effectués avec des méthodes fiables qui sont scientifiquement reconnues, telle que la méthode de chromatographie liquide haute performance ou toute autre méthode équitable.

Le protocole d'échantillonnage est défini par le Codex Alimentarius.

La détermination de l'histamine s'applique uniquement aux poissons susceptibles de développer cette amine biogène. Ces poissons appartiennent aux quatre familles suivantes : Scombridae, Clupeidae, Engraulidae et Coryphanidae.

Les résultats des analyses sont interprétés conformément aux critères suivants :

- la teneur moyenne de 9 échantillons ne doit pas dépasser 100 ppm (ou 10 mg/100g de chair);
- deux échantillons sur 9 peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm;
- aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm (ou 20 mg/100g de chair).

ARTICLE 26 : Contaminants présents en milieu aquatique

Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles des contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénées, ou autres pesticides, en quantité telle que cela représente un danger pour la santé humaine.

Lors de leur mise sur le marché, les produits de la pêche ne doivent pas présenter des teneurs en plomb, cadmium et mercure plus élevées que celles prévues en Annexe III.

**SECTION 3: CRITERES
MICROBIOLOGIQUES**

ARTICLE 27: Les produits de la pêche doivent être exempts de micro-organismes ou de substances provenant des micro-organismes en quantité telle que cela représente un danger pour le consommateur.

SECTION 4 : PARASITES

ARTICLE 28: Les poissons ou parties de poisson manifestement parasités ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine. La recherche des parasites se fait par contrôle visuel sur un nombre représentatif d'unités.

SECTION 5: ADDITIFS

ARTICLE 29: Les additifs alimentaires utilisés pour la préparation, la transformation ou la conservation des produits de la pêche sont prévus à l'Annexe IV au présent arrêté.

**TITRE TROISIEME : INSPECTION ET
CERTIFICATION DES PRODUITS DE
LA PECHE**

**SECTION 1 : CONTROLES ET
CERTIFICATION**

ARTICLE 30 : Le contrôle des produits de la pêche en vue de leur certification dans les établissements à bord et à terre visé par le présent arrêté obéit aux dispositions prévues par le décret 81.062 du 2 Avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

ARTICLE 31 : L'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les produits quelque soit le stade du traitement. Ces

prélèvements sont effectués dans les conditions prévues par le décret 81.062 du 2 avril 1981 notamment en ses articles 3 à 8.

ARTICLE 32 : Les produits ou lots de produits de la pêche reconnus salubres sont certifiés pour la consommation humaine. Quant à ceux qui sont reconnus impropres à la consommation humaine, après des examens de laboratoire, ils doivent être détruits, à moins qu'ils puissent être livrés à la consommation ou à la transformation pour l'alimentation animale.

Les produits d'origine douteuse ou manifestement frauduleuse doivent faire l'objet de prélèvements aux fins d'examens de laboratoire et doivent être mis sous scellé, en attendant les résultats du laboratoire. Si les résultats montrent que les produits sont salubres pour la consommation humaine, ils seront distribués gracieusement par l'autorité administrative locale. Si les résultats montrent que les produits sont insalubres pour la consommation humaine, ils seront détruits à moins qu'ils ne puissent être livrés pour la consommation ou la transformation pour l'alimentation animale sans danger.

SECTION 2 : ECHANTILLONNAGE

ARTICLE 33 : Les modalités de prélèvement des échantillons destinés aux analyses de laboratoire sont les suivantes:

a) pour les produits emballés, au débarquement, à l'embarquement, au transbordement ou dans les établissements, l'échantillonnage sera effectué conformément aux plans

d'échantillonnage FAO/OMS du Codex Alimentarius pour les Denrées Alimentaires Préemballées (AQL 6.5) - (CAC/RM - 1977) reporté en annexe V au présent arrêté. L'unité d'échantillonnage est le conteneur primaire (premier emballage), ou une portion d'au moins 1kg provenant de ce conteneur primaire;

- b) pour les produits non emballés, au débarquement, à l'embarquement, au transbordement ou dans les établissements, l'unité d'échantillonnage est le poisson ou le produit individuel. Si possible, l'échantillonnage sera effectué conformément aux plans d'échantillonnage prévus en Annexe V au présent arrêté; dans tous les cas, le prélèvement devra comporter une quantité de produit suffisante pour réaliser les analyses nécessaires.

TITRE QUATRIEME : TRACABILITE DES PRODUITS DE LA PECHE

ARTICLE 34 : La traçabilité des produits de la pêche et des substances susceptibles d'y être incorporées devra être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

En particulier, les professionnels doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni des produits de la pêche. A

cet effet, ils disposent de systèmes et de procédures d'enregistrement permettant de mettre l'information à la disposition de l'administration chargée de l'inspection sanitaire.

Les produits de la pêche mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate de sorte que l'on puisse retrouver leur origine.

TITRE CINQUIEME : DISPOSITIONS FINALES

ARTICLE 35 : Les Annexes au présent arrêté en font partie intégrante.

ARTICLE 36 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment l'arrêté n° R 123 du 13 avril 1996 relatif aux conditions d'hygiène et aux conditions de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

ARTICLE 37 : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et de l'Environnement et le Secrétaire Général du Ministère de la Santé et des Affaires Sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.

ANNEXE I
TABLEAU DE COTATION DE LA FRAICHEUR

OBJET D'EXAMEN	CRITERES COTES D'APPRECIATION			
	3	2	1	0
ASPECT				
PEAU	Pigmentation vive et chatoyante: pas de décoloration mucus aqueux, transparent	pigmentation vive, mais sans lustre Mucus légèrement trouble	pigmentation en voie de décoloration et ternie Mucus laiteux	pigmentation ternie
OEIL	convexe (bombé) cornée, transparente pupille noire, brillante	convexe et légèrement affaissé cornée légèrement; pupille noire, ternie	plan cornée opalescente pupille opaque	jaunâtre* mucus laiteux
BRANCHIES	couleur brillante pas de mucus	moins colorées traces légères de, mucus clair	se décolorant mucus opaque	jaunâtre* mucus laiteux
CHAIR (COUPURE DANS L'ABDOMEN)	bleuâtre, translucide, lisse, brillante sans aucun changement de coloration originale	veloutée, cireuse, feutrée; couleur légèrement modifiée	légèrement opaque	opaque*
COULEUR LE LONG DE LA COLONNE VERTEBRALE	pas de coloration	légèrement rose	rose	rouge
ORGANES	reins et résidus d'autres organes rouge brillant; idem pour le sang à l'intérieur de l'aorte	reins et résidus d'autres organes rouge mat; sang se décolorant	reins et résidus d'autres organes rouge pâle idem pour le sang	reins et résidus d'autres organes brunâtre* idem pour le sang

ETAT				
CHAIR	Terme et élastique surface lisse	élasticité diminuée	légèrement molle (flasque), élasticité diminuée; surface cireuse (veloutée) et ternie	molle, flasque* surface granuleuse et écailles se détachant facilement de la pêche
COLONNE VERTEBRALE	se brise au lieu de se détacher	Adhérente	peu adhérente	non adhérente
PERITOINE	adhérent totalement à la chair	Adhérente	peu adhérente	non adhérent à la chair *
ODEUR				
BRANCHIES, PEAU, CAVITE ABDOMINALE	algue marine	ni d'algue, ni mauvaise	légèrement aigre	aigre*
* ou dans un stade d'altération plus avancé				

La catégorie de fraîcheur d'un lot de poisson est obtenue en faisant la moyenne arithmétique des notes attribuées à chaque critère organoleptique figurant dans le barème de cotation pour l'ensemble des poissons constituant l'échantillon soumis à l'examen.

Sont classés en catégorie;

- **Extra** : les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 2,7
- **A** : les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 2,0 et inférieure à 2,7
- **B** : Les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 1,0 et inférieure à 2,0
- **C** : (retirés de la consommation humaine): les poissons dont la note moyenne est inférieure à 1,0

ANNEXE II

TENEUR EN ABVT (mg-N/100g)

TYPE DE PRODUIT	TENEUR EN ABVT (mg-N/100g)
SEBASTES SP	25 mg N / 100 g de chair
PLEURONECTIDES (Excepté : Hippoglossus sp.)	30 mg N / 100 g de chair
MERLUCIIDES GADIDES	35 mg N / 100 g de chair
SELACIENS	65 mg N / 100 g de chair

ANNEXE III
TENEURS MAXIMALES EN METAUX LOURDS
III. 1 ECHANTILLONAGE

Tableau 1: Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires
< 50	3
50 à 500	5
> 500	10

N.B Dans le cas des produits liquides, il est suffisant de prélever un échantillon élémentaire par lot. Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot est indiqué dans le tableau 1.

Tableau 2 : nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever

Nombre d'emballages ou d'unités compris dans le lot	Nombre minimal d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1
26 à 100	5 % environ, au moins 2
> 100	5 % environ, un maximum de 10

Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

III.2 VALEURS MAXIMALES

Métaux lourds	Produits	Teneurs maximales (mg/kg de poids frais)
1. Plomb	1.1 Chair musculaire de poisson à l'exclusion des espèces de poissons citées au point 1.2	0,2
	1.2 Chair musculaire : Céteau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>) Bar tacheté (<i>Dicentrarchus punctatus</i>) Chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>) Sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) Grondeur (<i>Pomadasys benneti</i>) Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,4
	1.3 Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe	0,5
	1.4 Mollusques bivalves	1,0
	1.5 Céphalopodes éviscérés	1,0
2. Cadmium	2.1 Chair musculaire de poisson à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 1.2	0,05
	2.2 Chair musculaire : Céteau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>) Anchois (<i>Engraulis encrasicolus</i>) Chinchard (<i>Trachurus trachurus</i>) Sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1
	2.3 Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe	0,5
	2.4 Mollusques bivalves	1,0
	2.5 Céphalopodes (sans viscères)	1,0
3. Mercure	3.1 Produits de la pêche, sauf ceux visés au point 3.2	0,5
	3.2 Baudroie ou lotte (<i>Lophius</i> spp.) Loup de l'Atlantique (<i>Anarhichas lupus</i>) Bar (<i>Dicentrarchus labrax</i>) Lingue bleue ou lingue espagnole (<i>Molva dipterygia</i>) Bonite (<i>Sarda sarda</i>) Flétan de l'Atlantique (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>), Thonine (<i>Euthynnus</i> spp.) Marlin (<i>Makaira</i> spp.) Palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Raies (<i>Raja</i> spp.) Grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i>) Petite sébaste (<i>S. viviparus</i>) Voilier de l'Atlantique (<i>Istiophorus platypterus</i>) Sabre argent (<i>Lepidopus caudatus</i>) Sabre noir (<i>Aphanopus carbo</i>) Requins (toutes espèces) Espadon (<i>Xiphias gladius</i>) Thon (<i>Thunnus</i> spp.)	1,0

ANNEXE IV

IV.1 Additifs alimentaires

Produits de la mer	Additifs	N° CEE	Conditions d'utilisation
Poissons, crustacés et mollusques non transformés (congelés ou surgelés)	Citrates de calcium: monocalciques, dicalciques, tricalciques	E333	"quantum satis"
	Acide ascorbique	E300	
	Ascorbate de sodium	E301	
	Ascorbate de calcium	E302	
	Acide citrique	E330	
	Citrates de Sodium : monosodiques, disodiques, trisodiques	E331	
	Citrates de potassium: monopotassiques, tripotassiques	E332	
Pâte de poisson et crustacés	Acide orthophosphorique	E338	5 g/Kg
	Orthophosphates de Na	E339	
	Orthophosphates de K	E340	
	Orthophosphates de Ca	E341	
	Diphosphates	E450	
	Triphosphates	E451	
	Polyphosphates	E452	
Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés	Acide orthophosphorique	E338	5 g/Kg
	Orthophosphates de Na	E339	
	Orthophosphates de K	E340	
	Orthophosphates de Ca	E341	
	Diphosphates	E450	
	Triphosphates	E451	
	Polyphosphates	E452	
Produits de crustacés, congelés et surgelés	Acide orthophosphorique	E338	5 g/Kg
	Orthophosphates de Na	E339	
	Orthophosphates de K	E340	
	Orthophosphates de Ca	E341	
	Diphosphates	E450	
	Triphosphates	E451	
	Polyphosphates	E452	
Crustacés et mollusques en conserve.	Ethylène-diamine-tétraacétate de calcium disodium (Calcium disodium EDTA).	E385	75 mg/Kg
Poissons en conserve.	Ethylène-diamine-tétraacétate de calcium disodium.(Calcium disodium EDTA).	E385	75 mg/Kg

Crustacés congelés et surgelés	Ethylène-diamine-tétraacétate de calcium disodium.(Calcium disodium EDTA).	E385	75 mg/Kg
Poisson, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés	Sorbitol	E420	"quantum satis" (à des fins autres que l'édulcoration)
	Mannitol	E421	
	Isomalt	E953	
	Maltitol	E965	
	Lactitol	E966	
	Xylitol	E967	

Quantum satis : Aucune quantité maximale n'est spécifiée. Toutefois, les additifs sont employés conformément aux Bonnes Pratiques de fabrication.

IV. 2- Antioxydants :

Produits de la mer	Antioxydants	N° CEE	Conditions d'utilisation
Produits de poisson en semi-conserve (même ceux à base d'œufs de poisson)	Acide Sorbique	E200	2000 mg/Kg ou mg/l
	Sorbate de potassium	E202	
	Sorbate de calcium	E203	
	Acide benzoïque	E210	
	Benzoate de sodium	E211	
	Benzoate de calcium	E212	
	Benzoate de potassium	E213	
Poisson séché et salé	Acide Sorbique	E200	200 mg/l ou mg/l
	Sorbate de potassium	E202	
	Sorbate de calcium	E203	
	Acide benzoïque	E210	
	Benzoate de sodium	E211	
	Benzoate de calcium	E212	
	Benzoate de potassium	E213	
Crevettes cuites	Acide Sorbique	E200	2000 mg/Kg ou mg/l
	Sorbate de potassium	E202	
	Sorbate de calcium	E203	
	Acide benzoïque	E210	
	Benzoate de sodium	E211	
	Benzoate de calcium	E212	
	Benzoate de potassium	E213	
Crustacés et céphalopodes (frais, congelés et surgelés).	Anhydre sulfureaux	E220	150 mg/Kg ou mg/l
	Sulfite de sodium	E221	
	Sulfite acide de sodium	E222	
	Disulfite de sodium	E223	
	Fisulfite de potassium	E224	
	Disulfite de calcium	E226	
	Sulfite acide de calcium	E227	
Sulfite acide de potassium	E228		
Moins de 80 unités			150 mg/Kg ou mg/l (*)
Entre 80 et 120 unités			200 mg/Kg ou mg/l (*)
Plus de 120 unités.			300 mg/Kg ou mg/l (*)
Cuits			50 mg/Kg ou mg/l (*)
Produits de poisson en conserve et semi-conserve. Poisson à peau rouge.	Acide érythorbique.	E315	1500 mg/Kg
	Erythorbate de sodium	E316	

(*) Pour les parties comestibles

IV. 3 Conservateurs :

Produits de la mer	Conservateurs	N° CEE	Conditions d'utilisation
Eufs d'esturgeon (Caviar)	Acide borique	E284	4 g/Kg exprimé en acide borique
	Tetraborate de sodium ou borax	E285	
Hareng au vinaigre.	Nitrate de sodium	E251	200 mg/Kg
	Nitrate de potassium	E252	

ANNEXE V

PLAN D'ECHANTILLONNAGE ET NOMBRES LIMITES POUR L'ACCEPTATION DE LA MATIERE PREMIERE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

Pour établir la taille de l'échantillon, c'est-à-dire le nombre de poissons à inspecter, on prélève au hasard au moins dix poissons, dans le lot, en vue de déterminer le poids moyen de chaque poisson. On divise par le poids estimé ou réel du lot à examiner par le poids moyen afin de déterminer le nombre total de poissons contenu dans le lot, on se sert du tableau d'échantillonnage suivant pour déterminer la taille de l'échantillon.

Nombre de poissons dans le lot	Taille de l'échantillon	Nombre limite pour l'acceptation du lot	Nombre limite pour le rejet du lot
2-15	2	0	1
16-25	3	0	1
26-90	5	0	1
91-150	5	1	2
151-500	13	1	2
501-1200	20	2	3
1,201-10,000	32	3	4
10,001-500,000	50	5	6
35,001-5000,000	80	7	8
500,000 +	125	10	11

Nombre limite pour acceptation:

nombre maximum d'unités défectueuses toléré dans un échantillon avant de rejeter le lot.

Nombre limité pour le rejet:

nombre minimum d'unités défectueuses nécessaires pour rejeter un lot ; (ce nombre dépassé, on peut mettre fin à l'inspection).

A noter que ce plan ne s'applique pas aux lots de poissons dont chaque spécimen a été examiné ou classé

Niveau I

Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection I, nqa - 6,5)			
Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
4.800 au moins	6	1	(0)
4.801 - 24.000	13	2	(1)
24.001 - 48.000	21	3	(2)
48.001 - 84.000	29	4	(3)
84.001 - 144.000	48	6	(4)
144.001 - 240.000	84	9	(6)
plus de 240.000	126	13	(9)
Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
2.400 ou moins	6	1	(0)
2.401 - 15.000	13	2	(1)
15.001 - 24.000	21	3	(2)
24.001 - 42.000	29	4	(3)
42.001 - 72.000	48	6	(4)
72.001 - 120.000	84	9	(6)
plus de 120.000	126	13	(9)
Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
600 ou moins	6	1	(0)
601 - 2.000	13	2	(1)
2.001 - 7.200	21	3	(2)
7.201 - 15.000	29	4	(3)
15.001 - 24.000	48	6	(4)
24.001 - 42.000	84	9	(6)
plus de 42.000	126	13	(9)
* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride"			

Niveau II

Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection II, nqa = 6,5)			
Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
4.800 au moins	13	2	(1)
4.801 - 24.000	21	3	(2)
24.001 - 48.000	29	4	(3)
48.001 - 84.000	48	6	(4)
84.001 - 144.000	84	9	(6)
144.001 - 240.000	126	13	(9)
plus de 240.000	200	19	(13)
Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
2.400 ou moins	13	2	(1)
2.401 - 15.000	21	3	(2)
15.001 - 24.000	29	4	(3)
24.001 - 42.000	48	6	(4)
42.001 - 72.000	84	9	(6)
72.001 - 120.000	126	13	(9)
plus de 120.000	200	19	(13)
Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
600 ou moins	13	2	(1)
601 - 2.000	21	3	(2)
2.001 - 7.200	29	4	(3)
7.201 - 15.000	48	6	(4)
15.001 - 24.000	84	9	(6)
24.001 - 42.000	126	13	(9)
plus de 42.000	200	19	(13)
* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride"			

**Ministère du Commerce de
l'Artisanat et du Tourisme**

Actes Divers

Arrêté n° 2749 du 07 Novembre 2006
Portant agrément D'une Coopérative
artisanale dénommée "ELHADAIKH"
TETART "NOUAKCHOTT.

Article Premier : Est agréée la coopérative
artisanale dénommée .ELHADAIKH
"TEYART "NOUAKCHOTT.
Conformément à la loi n°03 - 0005 du 14
janvier 2003, portant code de l'Artisanat,
modifiant et complétant la loi n° 67/171 du
18 juillet 1967, portant statut de la
coopération.

Article 2 : Le non-respect des textes
entraîne le retrait de l'agrément.

Article 3 : Le Secrétaire Général du
Ministère du Commerce de l'Artisanat et
du Tourisme est Chargé de l'application du
présent arrêté qui sera publié au Journal
Officiel. de la République Islamique de
Mauritanie

**Ministère du Développement
Rural**

Actes Divers

Arrêté n° 0305 du 06 Avril 2006 Portant
agrément d'une Coopérative Agropastorale
Dénommée El Bir/ Teyarett/ Nouakchott.

Article premier : Est agréée la coopérative
Agropastorale dénommée El Bir/ Teyarett/
Nouakchott, en application de l'article 36
du titre VI de la loi 67 171 du 18 Juillet
1967, modifiée et complétée par la loi n°
93 15 du 21 Janvier 1993 portant statut de
la coopération.

Article 2 : le service des organisations
socioprofessionnelles est chargé des
formalités d'immatriculations de la dite

coopératives auprès du greffier du tribunal
de la Wilaya de Nouakchott.

Article 3 : le Secrétaire Général du
Ministère du Développement Rural et de
l'Environnement est chargé de l'exécution
du présent arrêté qui sera publié au journal
Officiel de la République Islamique de
Mauritanie.

III - TEXTES PUBLIES A TITRE D'INFORMATION

**AVIS RELATIF A LA
CONVENTION COLLECTIVE DU
TRAVAIL MARITIME**

**Entre les Partenaires Sociaux Ci-
après :**

D'une part :
**LA FEDERATION NATIONALE
DES PECHEES (F.N.P)**

D'autre Part,
**LES SYNDICATS
PROFESSIONNELS DES GENS DE
MER**

**IL A ETE CONVENU CE
QUI SUIT :**

TITRE- I

DISPOSITIONS GENERALES

**Article 1 : Objet et champ
d'application de la convention**

La présente Convention Collective règle
les rapports de travail entre les armateurs
(ou leurs représentants qualifiés) et les
marins pêcheurs dans le cadre des activités
de la pêche maritime telles qu'elles sont
définies au terme de la Loi 95.009 du 31

janvier 1995 portant Code de la Marine Marchande et ses textes d'application.

Article 2 :

Au sens de la présente convention, est considéré comme armateur, tout particulier, toute société, inscrit au registre du commerce tout service public qui arme, exploite ou utilise un navire destiné à la pêche maritime.

Article 3 :

Au sens de la présente convention est considéré comme marin pêcheur, toute personne engagée par un armateur ou son représentant, ou embarquée pour son propre compte et qui occupe à bord d'un navire de pêche un emploi permanent et salarié relatif à la marche, à la conduite, à l'entretien et à l'exploitation du navire.

Article 4 : Prise d'effet de la Convention

La présente Convention Collective prendra effet à partir du jour qui suivra son dépôt au greffe du tribunal du Travail de Nouadhibou par la partie la plus diligente.

Article 5 : Abrogation de la Convention Collective

La présente Convention annule et remplace toutes les conventions existantes et leurs avenants, dans leurs dispositions contraires, en ce qui concerne les employeurs et marins désignés à l'article premier.

Les contrats individuels de travail qui interviendront, postérieurement à la signature de la présente convention, seront soumis à ces dispositions qui seront

considérés comme condition minimale d'engagement ; aucune clause restrictive ne pourra donc être insérée valablement dans lesdits contrats individuels.

La présente Convention s'applique de plein droit aux contrats en cours d'exécution à compter de la date de sa prise d'effet.

Article 6 : Avantages Acquis

La présente Convention ne peut en aucun cas entraîner la restriction d'avantages acquis antérieurement par le marin au service de l'armateur à sa date d'effet. Par avantages acquis, on entend l'ensemble des avantages dont bénéficiait le marin soit en espèce, soit en nature ayant trait à sa qualification, son salaire, ses accessoires de salaires qu'ils soient déterminés par contrat ou qu'ils résultent par leur constance et leur régularité d'usage.

Toutefois les avantages reconnus par la présente Convention ne peuvent, sauf stipulation contraire, se cumuler avec d'autres avantages accordés par le même objet, soit par convention, soit par contrat, soit par usage, les marins auront droit de prétendre aux dispositions les plus favorables.

Durée et Révision ou Dénonciation de la Convention

Article 7 : Durée

La présente Convention est conclue pour une durée indéterminée.

Article 8 : Révision ou Dénonciation

La révision ou dénonciation de la présente convention peut être demandée à tout moment par l'une des parties contractantes moyennant un préavis de 6 mois signifié aux autres parties contractantes par lettre recommandée dont les copies seront adressées à l'Autorité Maritime compétente.

Celle des parties qui prendra l'initiative de la dénonciation ou de la révision devra accompagner sa lettre d'un nouveau projet d'accord sur les points mis en cause afin que les pourparlers puissent commencer sans retard et dans un délai qui n'excède pas un mois après réception de la lettre recommandée.

A défaut d'un accord des parties sur une procédure plus simple les négociations seront menées par une commission mixte paritaire désignée dans la forme et les conditions prévues par les dispositions légales en vigueur.

Les parties signataires s'engagent formellement à ne recourir, ni à la grève, ni au look-out à propos des points mis en cause pendant les préavis de dénonciation ou de révision. De toute façon, la présente Convention restera en vigueur jusqu'à l'application de la nouvelle Convention signée à la suite de la dénonciation formulée par l'une des parties.

Les demandes de révision de salaire ne sont pas soumises aux prescriptions ci-dessus relatives au préavis.

Article 9 : Adhésions Ultérieures

Tout syndicat ou groupement professionnel de marins, tout employeur ou groupement d'employeurs relevant des activités

professionnelles définies à l'article 1 de la présente Convention peut y adhérer en notifiant cette adhésion par lettre recommandée, aux parties contractantes et au Greffe du Tribunal de Nouadhibou.

Cette adhésion prendra effet à compter du jour qui suivra celui de la notification au tribunal compétent.

Si une organisation syndicale signataire de la présente Convention fusionne avec une autre organisation, cette dernière conservera ses droits attachés à la qualité de signataire de la Convention à la double condition qu'elle ait notifié cette fusion aux autres parties contractantes et qu'elle ait conservé son caractère représentatif dans la branche professionnelle.

TITRE- II

EXERCICE DU DROIT SYNDICAL

Article 10 : Respect Réciproque des Libertés Syndicales

Les parties contractantes reconnaissent le droit pour tous de s'associer et d'agir librement pour la défense collective de leurs intérêts professionnels. Les dispositions générales du code du travail s'appliquent à la grève des marins. Toute fois la grève est interdite en mer.

Les armateurs reconnaissent en particulier aux marins la liberté d'opinion ainsi que le droit d'adhérer librement à un syndicat ou à un groupement professionnel de marins régulièrement constitués.

Le navire étant un lieu de travail, les armateurs s'engagent :

A ne pas tenir compte des opinions politiques ou des croyances religieuses ou de l'origine sociale ou raciale des marins pour arrêter leurs décisions en ce qui concerne l'embarquement, la conduite, la répartition du travail, les mesures de discipline, de congédiement ou d'avancement et d'une manière générale pour l'application de l'ensemble des dispositions de la présente Convention.

A ne pas prendre en considération le fait d'appartenir ou non à un syndicat, d'exercer ou non des fonctions syndicales.

Ils s'engagent également à garantir le libre exercice du droit syndical et à ne faire aucune pression sur le personnel de tel ou tel syndicat.

Les marins s'engagent de leur côté à ne pas prendre en considération dans le travail :

Les opinions des autres marins et leurs origines ;

Leur adhésion à tel ou tel syndicat ;

Le fait de n'appartenir à aucun syndicat

Il est bien entendu que l'exercice du droit syndical tel qu'il est défini ci-dessus, ne doit pas avoir pour conséquence des actes contraires aux lois.

Dans le cadre de l'exercice de ce droit syndical, des dispositions doivent être prises par le capitaine pour permettre au délégué de bord d'informer l'équipage sur l'activité de leur organisation syndicale.

Le temps donné pour la tenue de cette information est considéré comme temps de travail et ne doit en aucun cas gêner l'activité du navire.

Les parties contractantes s'engagent à veiller à la stricte observation des engagements définis ci-dessus et à s'employer auprès de leurs ressortissants respectifs pour en assurer le respect intégral.

Si l'une des parties contractantes estime que le congédiement d'un marin pêcheur a été effectué en violation du droit syndical, tel que défini ci-dessus, les deux parties s'emploieront à reconnaître les faits et à apporter aux cas litigieux une solution équitable.

Cette intervention ne fait pas obstacle au droit pour les parties d'obtenir judicieusement réparation du préjudice causé.

DELEGUE DE BORD

Article 11 : Nombre de délégués

Le nombre de délégué est fixé comme suit :

- De 11 à 30 marins : 1 délégué titulaire et 1 délégué suppléant ;
- De 31 à 50 marins : 2 délégués titulaires et 2 délégués suppléants ;
- De plus de 50 marins : 3 délégués titulaires et 3 délégués suppléants.

Tout navire mauritanien dont l'effectif des marins mauritaniens embarqués est inférieur à 10 personnes aura 1 délégué titulaire et 1 délégué suppléant.

Toutefois, lorsque le nombre de marins est égal ou inférieur à trente mais que huit officiers au moins sont régulièrement embarqués, le nombre de délégués de bord est fixé à deux.

Article 12 : Mission des délégués

Les délégués ont pour rôle de transmettre au capitaine toutes les réclamations

individuelles ou collectives se rapportant aux conditions de travail, à la réglementation du travail, à l'hygiène, à la sécurité et à la nourriture. Ils peuvent également saisir l'inspection du travail maritime de toute plainte ou observation relative à l'application à bord des prescriptions légales. Le délégué peut, à sa demande, accompagner l'inspecteur du travail maritime en visite.

Le délégué suppléant remplace le délégué titulaire en cas d'empêchement de celui-ci.

Les marins conservent la faculté de présenter eux-mêmes leurs réclamations à l'armateur ou à son représentant.

Article 13 : Electorat et Eligibilité

Sont électeurs tous les marins âgés de plus de 16 ans révolus justifiant de trois mois d'embarquement effectif et continu dans l'armement et n'ayant encouru aucune condamnation pénale pour crime ou délit.

Sont éligibles, à l'exception des conjoints, ascendants, descendants, frères et alliés de l'armateur et du capitaine, les électeurs âgés de plus de 18 ans et justifiant de six mois au moins de service continu dans l'armement dont deux mois d'embarquement effectif continu.

Il n'y a pas d'incompatibilité entre les fonctions de délégué de bord et celles de membre du comité d'entreprise.

Article 14 :

Les délégués de bord sont élus parmi les membres de l'équipage sur présentation de

liste, au premier tour, des organisations syndicales les plus représentatives.

Les conventions collectives ou les accords passés entre l'armateur et l'équipage peuvent prévoir la création de collèges électoraux distincts, leur nombre, leur composition et la répartition des sièges.

Article 15 :

L'élection a lieu à bord au scrutin secret sous enveloppe, il est procédé le cas échéant, à des votes séparés dans chacun des collèges distincts.

Lorsqu'il n'y a qu'un seul délégué à élire, le scrutin est uninominal majoritaire à deux tours.

Lorsqu'il y a plusieurs délégués à élire, le scrutin est de liste à deux tours avec représentation proportionnelle.

Au premier tour, chaque candidat ou chaque liste est présenté par des organisations syndicales les plus représentatives.

Si le nombre de votants est inférieur à la moitié des électeurs inscrits, il est procédé, dans un délai de deux jours franc, à un second tour de scrutin pour lequel les électeurs peuvent voter pour des candidats ou des listes autres que ceux présentés par les organisations syndicales.

Article 16 :

Les délégués de bord sont élus pour la durée de leur inscription au rôle d'équipage. Ils sont rééligibles.

Leurs fonctions prennent fin par décès, démission, résiliation du contrat de travail ou perte des conditions requises pour l'éligibilité.

Tout délégué peut être révoqué en cours de mandat sur proposition de l'organisation syndicale qui l'a présenté.

Cette révocation est approuvée ou rejetée au scrutin secret par la majorité du collège électoral auquel il appartient.

Si l'équipage est renouvelé de moitié, il est procédé à de nouvelles élections.

Article 17 :

Les contestations relatives à l'électorat et à la régularité des opérations électorales sont portées devant le tribunal du travail par voie de simple déclaration au greffe ou sous forme de lettre recommandée.

Le recours n'est recevable que s'il est introduit :

Dans les trois jours qui suivent la publication de la liste électorale en cas de contestation sur l'électorat, et

Dans les quinze jours qui suivent l'élection en cas de contestation sur la régularité de l'élection.

Le tribunal du travail statue d'urgence, sans frais ni forme de procédure, sur simple avertissement donné à l'avance à toutes les parties intéressées par le greffier.

La décision du juge est transmise à l'autorité maritime de la circonscription dans laquelle se trouve le tribunal, à charge pour celle-ci de la notifier aux parties

concernées dans un délai de cinq jours francs.

Article 18 :

Sous réserve des nécessités de service ou de circonstances mettant en jeu la sécurité du navire, des personnes ou des biens transportés, le capitaine est tenu de laisser aux délégués de bord le temps nécessaire à l'exercice de leurs fonctions dans la limite de quinze heures par mois.

Ce temps est payé comme temps de travail. Les délégués sont reçus par le capitaine ou son représentant au moins deux fois par mois, sauf en cas d'urgence, ils peuvent être reçus sur leur demande collectivement ou par catégorie.

Un affichage doit être prévu à bord pour les renseignements que les délégués ont à faire connaître.

Sauf circonstances exceptionnelles, les délégués remettent au capitaine ou à l'armateur, deux jours avant la date où ils doivent être reçus, une note écrite exposant sommairement l'objet de la réclamation. Copie de cette note est transcrite par le capitaine sur un registre spécial où il mentionne, dans un délai n'excédant pas trois jours, la réponse à cette note. Ce registre est à la disposition des membres de l'équipage ainsi qu'à celle de l'Autorité maritime.

Article 19 :

Les délégués sont reçus par l'armateur ou le capitaine, sur leur demande, individuellement ou collectivement selon les questions qu'ils traitent.

Au port, ils peuvent se faire assister d'un représentant syndical de la profession.

Article 20 :

Tout licenciement d'un délégué de bord, d'un candidat déclaré à ces fonctions après la convocation du collège électoral ou d'un ancien délégué dans la limite de six mois suivant la fin de leurs mandats doit être soumis pour avis à l'autorité maritime locale compétente.

Il ne peut intervenir qu'après autorisation du Directeur Régional Maritime. En cas d'autorisation de débarquement, le délégué peut faire un recours auprès du Directeur de la marine marchande.

L'autorisation de licenciement doit être motivée et notifiée à l'armateur et au marin.

Toutefois, en cas de faute lourde, l'employeur peut prononcer immédiatement une mise à pied provisoire du délégué. Cette mesure ne prive pas le marin d'exercer ses fonctions de délégué jusqu'à la décision définitive de l'autorité maritime ou de la juridiction compétente.

Article 21 : Délégué Syndical

Dans chaque armement d'un nombre égal au moins à 70 marins, l'organisation syndicale la plus représentative au sein de cet armement désignera, chaque année, par lettre adressée à la direction de l'établissement, un délégué syndical choisi parmi l'effectif de l'armement.

Ce délégué a pour fonction d'assister les délégués de bord à toutes les questions qu'ils traiteront avec l'armateur.

Il jouira de toutes les protections que celles consenties au délégué de bord par les lois et règlements en vigueur.

Article 22 : Absence pour activités syndicales

Pour faciliter la présence des marins pêcheurs aux congrès statutaires de leurs organisations syndicales ainsi que leur participation aux organismes consultatifs paritaires des autorisations d'absence seront accordées sur la présentation d'une convocation écrite et nominative de l'organisation syndicale intéressée ou de l'organisme paritaire.

Cette convocation devra être présentée à l'employeur 48 heures au moins, sauf cas de force majeure, avant le départ du marin.

Les parties contractantes s'engagent à ce que ces absences n'apportent pas de gêne à la bonne marche du travail. Elles veilleront également à ce que ce souci ne constitue pas une entrave à la liberté syndicale.

Ces absences seront, pour une durée ne dépassant pas 5 jours, considérées temps de travail effectif donnant droit à un salaire complet du marin à la charge de l'armateur.

Si l'absence devrait se prolonger au delà de cette durée, le marin sera payé du salaire minimal de la catégorie (salaire de base) et de la prime de nourriture prévue au contrat pour une période 90 jours au maximum conformément à l'article 300 de la loi 95 009 du 31 janvier 1995 portant Code de la Marine Marchande. Ce temps ne sera pas récupérable et ne pourra être déduit du congé légal du marin.

Toutefois, le marin est tenu de produire une pièce justificative de son absence signée suivant les cas, soit par le président de la commission et dans les limites qui seront arrêtées d'un commun accord par les organisations signataires lors de chaque session, soit par le président de l'organisme consultatif paritaire aux travaux duquel le marin a participé.

Article 23 : Congé Education

Dans les entreprises comptant un effectif de plus de cinquante (50) marins, les employeurs prendront en charge deux fois par an la rémunération du personnel navigant appelé à participer à des stages d'éducation ouvrière dans les conditions suivantes :

L'organisation et le programme du stage devront être agréés par le Ministère de tutelle.

La rémunération versée en application du présent article pendant une durée ne dépassant pas un mois ouvrable sera égale au salaire perçu habituellement par les intéressés.

Article 24 : Panneaux d'affichage pour communications syndicales

Des panneaux d'affichage en nombre suffisant sont mis dans chaque établissement à la disposition des organisations syndicales et de leurs délégués de bord pour leurs communications au personnel navigant. Ils doivent être apposés dans un endroit où le personnel peut y accéder facilement. Les communications doivent avoir un objet exclusivement professionnel et syndical.

Article 25 : Comité d'entreprise

Dans les armements employant un effectif de 70 marins au moins, les modalités de représentation de ce personnel navigant au sein du comité d'entreprise seront fixées par un accord signé entre le chef d'entreprise et les syndicats professionnels les plus représentatifs.

TITRE- III

PLACEMENT DES MARINS

Article 26 : Placement des marins

En application de l'article 283 de la loi 95.009 du 31 Janvier 1995 le placement

des travailleurs se proposant de contracter un engagement maritime a lieu :

- 1°/ par embauchage direct ;
- 2°/ par l'entremise du bureau de l'inspection du travail maritime qui sera aussi chargé du placement des marins en vertu des accords et autorisation de pêche liant la Mauritanie avec les navires battant pavillon étranger et pêchant dans la zone économique exclusive mauritanienne.

Article 27 :

Une liste de demandeurs d'emploi est tenue à la Direction Régionale Maritime sous la supervision d'une commission paritaire composée de syndicats professionnels et de représentants d'armateurs. Cette commission est présidée par le directeur régional maritime ou son représentant et doit veiller à l'embarquement régulier de la main d'œuvre maritime sur les flottes opérant dans les eaux territoriales mauritaniennes. L'inscription sur cette liste est ouverte à tous les détenteurs du livret professionnel maritime en chômage et aptes à exercer la fonction de marin.

Aucun marin ne peut être inscrit sur la liste d'une catégorie autre que celle à laquelle il est classé.

Aucun marin ne peut prétendre à une double inscription sur la liste.

Pour le suivi de l'embarquement la liste des marins recrutés sera communiquée chaque fois à la commission paritaire pour vérification.

TITRE- IV

CONTRAT D'ENGAGEMENT MARITIME

Article 28 : Formation et exécution du contrat de travail maritime

La formation et l'exécution du contrat d'engagement maritime ont lieu dans les conditions et formes fixées par la loi 95 009 du 31 janvier 1995 portant code de la marine marchande et ses textes d'application.

Le contrat de travail doit obligatoirement mentionner le service pour lequel le marin pêcheur s'engage, sa fonction à bord, le montant des salaires et accessoires, les bases de calcul des parts ou primes de production.

Le contrat d'engagement maritime doit également mentionner les indications suivantes :

- Nom et prénom du marin ;
- Date et lieu de naissance ;
- Numéro du Livret Professionnel Maritime ;
- L'adresse sur lequel il peut être joint ;
- Lieu et date d'embarquement du marin ;
- Le nom du navire à bord duquel le marin s'engage à servir ;
- Le nom ou la raison sociale de l'employeur.

Article 29 : Période d'essai

L'engagement définitif du marin doit être précédé d'une période d'essai dans les conditions prévues par l'article 298 du code de la marine marchande. La durée de l'essai est fixé comme suit:

- Pêche au large (capitaine, officier, maître d'équipage) : 1 marée ;
- Pêche au large (personnel d'exécution): 1 marée ;

La période d'essai n'est pas renouvelable. Pendant la période d'essai les parties ont la faculté de rompre le contrat sans indemnités ni préavis.

La prolongation des services après expiration du contrat d'engagement à l'essai, sans qu'il y ait établissement de nouveau contrat, équivaut à la conclusion d'un contrat à durée indéterminée prenant effet à la date du début de l'essai.

Article 30: Contrat à durée déterminée

Le contrat à durée déterminée ne peut être conclu que pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire et seulement dans les cas énumérés ci-dessous à l'article 288 du Code de la Marine Marchande actuellement en vigueur.

1) Remplacement d'un marin en suspension de contrat :

- Marin malade
- Marin en congé payé
- Marin en formation
- Marin absent pour tout autre motif légal.

2) accroissement temporaire de l'activité de l'armement

- 1) Embarquement à caractère saisonnier sur certains navires de pêche

Article 31: Contrat à durée indéterminée

Tout contrat qui ne répond pas à la définition du contrat à durée déterminée doit être considéré comme contrat à durée indéterminée.

Le contrat à durée indéterminée doit obligatoirement fixer le délai de préavis à observer en cas de résiliation sur l'initiative de l'une des parties contractantes conformément aux dispositions de l'article 286 de la loi 95.09 du 31 Janvier 1995 portant code de la marine marchande sous réserve des dispositions spéciales relatives aux contrats

à durée indéterminée de la Section 2 article 314 de la même loi.

Article 32 : Obligations du marin

- Le marin doit accomplir son service dans les conditions déterminées par le contrat, les lois et règlements en vigueur ;
- Il est tenu de se rendre à bord du navire sur lequel il est embarqué au jour et à l'heure qui lui sont indiqués par l'armateur ou le représentant de celui-ci ;
- Il est également interdit au marin pêcheur de divulguer les renseignements acquis au service de l'armateur.
- Le marin qui tombe malade est tenu d'informer immédiatement son armateur s'il est à terre ou son capitaine s'il est à bord pour dispositions à prendre.
- Tout membre de l'équipage s'engage à exécuter consciencieusement son travail à bord et à respecter l'autorité du capitaine.

Toutefois, le fait pour un marin de réclamer un droit prévu par un texte en vigueur ou par le contrat qui le lie à son employeur ne doit pas inciter ce dernier à lui infliger une sanction.

Article 33 : Obligations de l'Armateur

Il doit obligatoirement :

- Avoir un numéro d'immatriculation d'employeur à la CNSS ;
- Payer ses marins à terme échu ;
- Assurer les soins médicaux de son personnel ;
- Assurer l'équipage de son navire ou de ses navires à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale;
- Verser régulièrement les cotisations correspondant à l'effectif global de ses

marins à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ;

- Fournir la nourriture à bord en qualité et en quantité suffisante ;
- Mettre à la disposition du marin les équipements et les tenues de travail.

Article 34 : Modification des clauses du contrat maritime

Toute modification de caractère individuel apporté à l'un des éléments du contrat d'engagement maritime doit au préalable faire l'objet d'une notification écrite au marin.

Pour des raisons économiques, l'armateur peut proposer au marin une modification par écrit de son contrat de travail comportant une réduction de certains avantages.

Si le salarié donne son acceptation de principe, cette modification ne peut intervenir qu'à l'issue d'une période égale au préavis conformément aux dispositions des articles 286 et 314 du code de la marine marchande.

Si le marin refuse cette modification, la rupture du contrat de travail sera considérée comme résultant de l'initiative de l'employeur, ce dernier étant dès lors tenu d'observer les règles de préavis et d'accorder les avantages prévus par la présente convention en cas de licenciement.

Au cas où l'ancien emploi du marin, supprimé par suite de la situation économique ou de la réorganisation de l'entreprise serait établi, le marin conservera pendant deux ans la priorité à l'embarquement .

Article 35 : Intérim d'un Poste Supérieur

Le marin qui est appelé à remplir provisoirement une fonction autre que celle pour laquelle il est engagé et comportant un salaire plus élevé que le sien a droit à

une augmentation de salaire calculée d'après la différence existant entre son salaire et le salaire afférent au nouveau poste pendant la durée de cet intérim.

Article 36: Promotion interne

Pour pourvoir les emplois vacants ou créés l'employeur fait appel aux marins en service dans l'entreprise désireux d'améliorer leur classement hiérarchique. Le marin postulant à tel emploi peut être soumis à la période d'essai prévu pour cet emploi ne dépassant pas 2 mois. Au cas où l'essai ne serait pas concluant le marin sera réintégré à son poste. Cette réintégration ne saurait être considérée comme une rétrogradation.

Article 37 : Mutation

En cas de nécessité de service ou pour éviter le chômage, l'armateur pourra affecter momentanément un marin à un emploi relevant d'une catégorie inférieure à celle de son classement habituel.

Nonobstant les dispositions de la présente convention relatives aux salaires et avantages, par dérogation à l'article 1 de la présente convention, le marin conservera le bénéfice du salaire perçu précédemment pendant la période de mutation qui, en général n'excédera pas six mois.

Article 38: Transfert de navire

En cas de transfert de navire d'un consignataire à un autre, les contrats en cours au jour du transfert subsistent entre le nouvel armateur (ou son représentant qualifié) et l'équipage du navire.

Article 39 : Discipline

Les sanctions disciplinaires applicables aux marins sont les suivantes :

- 1- Avertissement écrit ;
- 2- La mise à pied de 1 à 3 jours
- 3- La mise à pied de 4 à 8 jours
- 4- Le Licenciement

Ces sanctions sont prises compte tenu de l'importance de la faute et de la récidive éventuelle, par l'armateur, après que le marin, assisté éventuellement de son délégué ou d'un représentant syndical, aura fourni ses explications écrites ou orales dans un délai de 48 heures après que notification lui en aura été faite. La notification de la sanction lui est faite par écrit avec ampliation adressée à la Direction Régionale Maritime dans un délai de 3 jours ouvrables.

L'avertissement écrit et la mise à pied ne sauraient être invoqués à l'encontre du marin si, à l'expiration d'un délai de six (6 mois) suivant la date d'intervention de l'une ou l'autre de ces sanctions, aucune autre sanction n'a été prononcée le concernant.

Article 40 : la Suspension

Le contrat d'engagement maritime est suspendu dans les cas suivants :

- 1- Blessures et maladie en cours de navigation
- 2- Congés
- 3- Grèves légales
- 4- Lock-out
- 5- Service militaire
- 6- Exercice de fonctions publiques ou syndicales
- 7- Absences exceptionnelles de courte durée provoquées par un événement grave fortuit (décès, accident ou maladie grave du conjoint ou d'un descendant ou ascendant vivant avec lui)
- 8- Formation professionnelle continue

Article 41 : Rupture du Contrat

Le contrat de travail maritime prend fin à l'expiration du temps pour lequel il a été conclu s'il est à durée déterminée.

Le contrat d'engagement conclu pour la durée d'un voyage prend fin par l'accomplissement du voyage ou par la rupture volontaire ou forcée du voyage

Le contrat peut également prendre fin quelle que soit sa nature dans les cas suivants :

- Décès du marin
- débarquement régulier du marin dans le respect des textes ou par suite d'un
Consentement mutuel.
- A la suite d'une démission écrite.
- résolution prononcée par un jugement, prise, naufrage ou innavigabilité du navire

Article 42 : Innavigabilité

L'état d'innavigabilité du navire peut résulter d'arrêt technique ou d'arrêts d'exploitation occasionnés par des difficultés économiques de l'armateur.

Dans ces cas précis l'armateur est tenu de verser au marin une allocation chômage pendant une durée de 2 mois de salaire entier et de prime de nourriture prévue au contrat.

Article 43: le Préavis

A défaut de dispositions plus favorables prévues dans le contrat d'engagement maritime, la durée du préavis en cas de rupture de celui-ci ne peut être inférieure aux dispositions des articles 286 et 314 du Code de la Marine Marchande.

La partie qui prend l'initiative de rompre le contrat doit notifier sa décision par écrit à l'autre partie. Cette déclaration est mentionnée au journal de bord et donne lieu à la délivrance d'un reçu.

Le délai de préavis commence à courir à compter de la notification effective de mise en préavis.

Durant la période de préavis, le marin a droit à un temps de liberté sur la base de trois (3) heures par jour ouvrable pour chercher un nouvel emploi. La répartition de ces heures de liberté est fixée d'un commun accord entre l'armateur et le marin.

Si à la demande de l'armateur ou son capitaine le marin n'utilise pas tout ou une partie du temps de liberté auquel il peut prétendre pour la recherche de l'emploi, il perçoit à son départ une indemnité supplémentaire correspondant au nombre d'heure non utilisé toutefois le marin licencié qui trouve un emploi durant la période de préavis peut quitter immédiatement son employeur sans lui être redevable d'une indemnité sous la seule réserve de le prévenir.

Article 44 : Indemnité pour inobservation du préavis

Chacune des deux parties peut se dispenser du préavis en versant une indemnité à l'autre. Le montant de cette indemnité est représenté par l'ensemble des salaires et avantages dont aurait bénéficié le marin pêcheur durant le délai de préavis effectivement respecté.

Article 45: Certificat de travail

Tout marin peut exiger, au moment de son départ, la délivrance d'un certificat de travail par le capitaine ou l'armateur indiquant exclusivement le nom et l'adresse de l'employeur, la nature de l'emploi ou s'il y a lieu, les emplois qu'il a successivement occupés.

Article 46 : Indemnité de fin du contrat à durée déterminée

Lorsque les relations contractuelles de travail ne se poursuivent pas à l'issue d'un contrat à durée déterminée ou d'un contrat

au voyage, le marin a droit à une indemnité de fin de contrat qui constitue un complément de salaire. Cette indemnité complémentaire est de :

- de 1 à 6 mois : 40% du salaire global de la durée du contrat
- de plus de 6 mois à 12 mois 30% du salaire global de la durée du contrat.

L'indemnité n'est pas due en cas de rupture anticipée due au fait du marin, à sa faute grave ou à un cas de force majeure ou en cas de non-renouvellement par le marin d'un contrat comportant une clause de report du terme.

Article 47 : Indemnisation du marin malade

Le marin dont le contrat de travail se trouve suspendu pour cause de maladie ou d'accident, reçoit de l'employeur une allocation dont le montant est précisé dans les conditions suivantes :

- a) de la première à la troisième année incluse de service :**
 - plein salaire pendant 3 mois
- b) de la quatrième année à la cinquième année incluse de service :**
 - plein salaire pendant trois mois ;
 - demi-salaire pendant 1 mois.
- c) après cinq années de service :**
 - plein salaire pendant trois mois ;
 - demi-salaire pendant 3 mois.

Article 48 : Rupture du contrat du marin malade ou accidenté

Lorsque l'employeur se trouve dans l'obligation de remplacer le marin malade ou accidenté, il doit, à l'expiration d'un délai de six (6) mois signifier à l'intéressé qu'il prend acte de la rupture du contrat.

A cette occasion, il lui fait parvenir le montant de l'indemnité de préavis et de toutes autres indemnités auxquelles le marin pourrait avoir droit du fait de cette rupture (indemnité compensatrice de congé

payé; indemnité de licenciement, etc.) ainsi qu'un certificat de travail.

Le marin remplacé dans les conditions indiquées ci-dessus conserve une priorité d'embauchage pendant un an.

Article 49 : Licenciement Collectif

Si en raison d'une diminution d'activité de l'armement ou d'une réorganisation interne, l'armateur est amené à opérer des licenciements collectifs, il établit l'ordre des licenciements en tenant compte des aptitudes professionnelles, de l'ancienneté dans l'armement et des charges de famille des marins.

Seront licenciés en premier lieu les marins les moins anciens dans l'armement, en cas d'égalité d'ancienneté, les marins présentant les moindres aptitudes professionnelles pour les emplois maintenus, en cas d'égalité d'aptitude professionnelle l'ancienneté sera majorée d'un an pour chaque enfant en charge, au terme de la réglementation des allocations familiales.

Il consulte à ce sujet, les délégués de bord et les représentants syndicaux.

Article 50 : Indemnité de licenciement

En cas de licenciement par l'armateur, le marin ayant accompli dans l'entreprise une durée de service continu au moins égale à la période de référence ouvrant droit de jouissance à la dite indemnité telle que fixée par la loi 95 009 du 31 janvier 1995 en son article 313, a droit à une indemnité de licenciement distincte du préavis.

Les marins sont admis au bénéfice de l'indemnité de licenciement lorsqu'ils atteignent la durée de présence nécessaire à son attribution à la suite de plusieurs embauches dans la même entreprise, si leurs départs précédents ont été provoqués par une compression d'effectif ou une suppression d'emploi. Dans ce cas, le

montant de l'indemnité de licenciement est déterminé, déduction faite des sommes qui ont pu être versées à ce titre lors des licenciements antérieurs.

D'accord parties, ces marins peuvent y renoncer et conserver leur ancienneté, qui leur sera rappelée lors d'embauches ultérieures.

Cette indemnité est représentée pour chaque année de présence accomplie dans l'entreprise par un pourcentage déterminé du salaire global mensuel moyen des douze (12) derniers mois d'activité qui ont précédé la date de licenciement.

On entend par salaire global toutes les prestations constituant une contrepartie du travail, à l'exclusion de celle présentant le caractère d'un remboursement de frais.

Le pourcentage est fixé à :

- 30% pour les cinq(5) premières années
- 40% pour la période comprise entre la sixième et la dixième année incluse
- 50% pour la période s'étendant au-delà de la dixième année

Dans le décompte effectué sur les bases indiquées ci-dessus, il doit être tenu compte des fractions d'année.

L'indemnité de licenciement n'est pas due en cas de rupture du contrat de travail résultant d'une faute lourde du marin.

Dans le cas de licenciement collectif consécutif à une compression de personnel visé à l'article 51 ci-dessus, l'indemnité de licenciement sera décomptée avec les pourcentages suivants :

- 40% pour les cinq premières années

- 50% pour la période comprise entre la sixième et la dixième année incluse
- 60% pour la période s'étendant au-delà de la dixième année

Le marin licencié conservera la priorité d'embarquement pendant deux ans.

Article 51: Indemnité de départ à la retraite

Lorsque le marin cesse définitivement son service à l'âge de 60 ans pour entrer en jouissance d'une pension de vieillesse instituée par la loi 65 037 du 11 février 1965, il lui sera versée une allocation spéciale, dite « indemnité de départ à la retraite ».

Cette indemnité est décomptée sur les mêmes bases et suivant les mêmes règles que l'indemnité de licenciement.

Le montant est fixé en pourcentage de l'indemnité de licenciement selon le barème ci-après:

Ancienneté du marin dans l'entreprise	Montant de l'indemnité de départ à la retraite
Plus d'un an et moins de 5 ans	40%
Plus de 5 ans et moins de 10 ans	60%
Plus de 10 ans et moins de 20 ans	75%
Plus de 20 ans	100%

Article 52 : Soins en mer

Sur chaque navire il doit exister une pharmacie de bord réglementaire et un guide de soins en mer. Si une télé-médication est demandée, les frais sont à la charge de l'armateur.

TITRE- V

REGLEMENTATION DU TRAVAIL

Article 53 : Dispositions Générales

L'organisation du travail à bord des navires est régie conformément aux dispositions du Code de la Marine Marchande et des règlements pris pour son application notamment le Décret n° 99 146 du 29 novembre 1999 ainsi qu'aux accords collectifs et accords d'entreprise susceptibles d'être pris.

Article 54 : Horaire de travail

L'horaire du travail à bord des navires de pêche est fixé conformément aux articles 399 et 400 de la loi 95 009 du 31 janvier 1995 et à l'article 40 du décret 99 146.

Toutefois, l'armateur garantira au marin pêcheur un repos minimum ininterrompu de 8 heures par jour sauf circonstances exceptionnelles dues au danger encourues par l'équipage, le navire et la cargaison.

Article 55 : Heures supplémentaires.

-Toutes les heures supplémentaires effectuées pendant les heures de jour donnent lieu à une majoration de 40% du salaire horaire normal,

-Toute heure supplémentaire effectuée pendant les heures de travail de nuit c'est à dire entre 22 heures et 5 heures du matin donne lieu à une majoration de 50% du salaire horaire ;

-Toute heure supplémentaire effectuée pendant les jours fériés et de repos hebdomadaire donne lieu à une majoration de :

- 50% du salaire horaire pendant le jour ;
- 100% du salaire horaire pendant la nuit

Toutefois un mode forfaitaire de rémunération des heures supplémentaires peut être convenu d'accord parties entre l'armateur ou le capitaine et l'équipage du navire.

Article 56 : Travail au port

Nonobstant les dispositions prévues par la section 3 du décret 99.146 l'horaire de travail au port est fixé à 8 heures par jour.

Article 57 : Service pont et machine/ en route

Sur la route, il ne peut être exigé plus de huit heures de travail par jour, les heures de quart comptent comme heures de travail effectif.

Article 58 : Service du Pont/ en mer

En zone de pêche, il doit être donné à chaque homme d'équipage un repos journalier minimum de huit heures, dont six heures consécutives. Le temps réservé pour prendre les repas n'est pas considéré comme temps de repos.

Article 59 : Travail des Bordées

A bord des chalutiers effectuant des rotations de deux semaines, le travail est organisé par bordées, de manière que les marins constituant chacune d'elles puissent aller se reposer pendant que les autres sont au travail.

L'organisation des bordées commence lors de la mise en pêche. La répartition des hommes entre les bordées et l'horaire de travail de chacun d'elles sont fixés par le capitaine en fonction des circonstances de la pêche.

Article 60 : Service de la Machine en mer

En mer, l service de la machine se fait en 3 quarts. Il est entendu que l'aide donnée par le personnel de la machine au personnel du pont reste facultative sauf s'il s'agit d'un

travail lié à la sécurité des personnes, du navire ou de sa cargaison.

Article 61 : Service de la machine à terre

Au port l'entretien de la machine est assuré par un personnel de terre. Lorsque exceptionnellement il doit être fait appel au personnel du bord, un mécanicien est désigné par roulement. La durée du travail fourni ne doit pas excéder huit heures.

Article 62 : Travail des Mousses et des Novices

Il est interdit de faire assurer aux mousses le service des quarts de nuit, de 20 heures à 4 heures. Il est également interdit de les affecter au travail devant les feux de cuisine.

Les mousses ou novices ne peuvent accomplir plus de 8 heures de travail au cours d'une même journée, sauf pour les manœuvres d'entrée et de sortie des ports.

Article 63 : Devoirs des Capitaines à l'égard des mousses et novices

Le capitaine doit exercer sur les mousses ou novices une surveillance attentive et veiller à ce qu'ils ne soient pas employés qu'aux travaux et services en rapport avec leurs aptitudes physiques et se rattachant à l'exercice de leur profession. Il leur enseigne ou fait enseigner progressivement la pratique de leur métier.

Article 64 : Travaux non exigibles du personnel

Sauf dans les cas de force majeure, le marin n'est pas tenu d'accomplir un travail incombant à une catégorie de personnel autre que celle dans laquelle il est engagé, sauf dans les circonstances de force majeure et celles où le salut du navire, des personnes embarquées ou de la cargaison est en jeu, circonstances dont le capitaine est seul juge en vertu des dispositions de

l'article 328 de la loi 95 009 du 31 janvier 1995 portant Code de la Marine Marchande.

Article 65: Grève d'une spécialité d'un port

L'équipage ne peut être astreint à se substituer à une spécialité défaillante par fait de grève, sauf pour assurer la sauvegarde de la cargaison, ainsi que la conservation du navire et de son matériel. La participation de l'équipage pour sauvegarder le produit de la pêche est limitée aux navires qui se trouvaient en mer au moment de la naissance du conflit.

TITRE- VI

SALAIRES ET AVANTAGES

Article 66 : Salaire fixe et à la part :

A dater de son embarquement, chaque membre de l'équipage est rémunéré soit à salaire fixe, soit à la part soit par une combinaison de ces deux modes de rémunération.

Ces deux modes de rémunérations sont fixés selon les catégories du personnel annexées à la présente convention.

Article 67 : Prime d'ancienneté

Tout marin bénéficie d'une prime d'ancienneté lorsqu'il réunit les conditions requises telles que définies ci-après :

On entend par ancienneté le temps pendant lequel le marin était occupé de façon continue pour le compte de l'entreprise quel que soit le lieu de son emploi.

Toutefois est déduite, le cas échéant, de la durée totale de l'ancienneté à retenir pour le calcul de la prime toute période de service dont la durée aurait été prise en compte pour la détermination d'une indemnité de licenciement payée au marin.

Par exception aux dispositions du paragraphe précédent, les marins sont admis au bénéfice de la prime d'ancienneté

lorsqu'ils atteignent la durée de présence nécessaire à son attribution, à la suite de plusieurs embauches dans l'entreprise, si leurs départs précédents ont été provoqués par une compression d'effectif ou suppression d'emploi. En cas d'absence du marin résultant d'un accord entre les parties, l'ancienneté se calcule en additionnant les périodes passées dans l'entreprise avant et après l'absence.

Toutefois, cette période d'absence est prise en compte pour le calcul de l'ancienneté dans les cas suivants :

- absence autorisée pour raison personnelle
- Absence pour congés payés ou absences exceptionnelles prévues par présente convention.
- Absence pour maladies et blessures dans la limite de 6 mois
- Absence pour stage professionnel organisé par l'armateur ou pour stage de formation syndicale.

La prime d'ancienneté est calculée en pourcentage sur le salaire de base de la catégorie professionnelle ou de fonction du marin.

Le Pourcentage est fixé à :

- 3% après deux années d'ancienneté
- 3% par année de service de la troisième à la quinzième année
- 1% du salaire par année de service à partir de la seizième année avec un maximum de 40%

Article 68 : Allocation de Stagiaire

Durant la durée de l'embarquement, le stagiaire percevra une allocation mensuelle de stage à bord dont le montant est fixé par voie réglementaire ou conventionnelle .

Article 69 : Application du principe « à travail égal, salaire égal ».

A conditions égales de travail et de rendement, la classification et le salaire

sont égaux pour tous les marins quelles que soient leurs origines, leurs sexes, leurs âges et leurs statuts.

Article 70 : Epoque et lieu de paiement des salaires

Les salaires des marins, bénéficiaires d'une convention ou d'un accord de mensualisation, doivent être versés au plus tard le 8 (huit) du mois suivant par virement bancaire ou postal.

Les indemnités complémentaires au salaire, non calculables sur une période d'un mois, sont versées aux marins le lendemain du terme du voyage ou de la marée.

TITRE- VII

NOURRITURE, HYGIENE, LOGEMENT ET TENUE DE TRAVAIL

Article 71 : NOURRITURE

Les marins ont droit à la nourriture à bord ou à une allocation équivalente;

- Pendant toute la durée de leur inscription au rôle d'équipage
- Pendant la durée de versement des allocations chômage suivant les circonstances prévues à l'article 303 du Code de la Marine Marchande.
- Pendant la période de suspension du contrat d'engagement dans les cas suivants :
 - Blessures et maladies en cours de navigation ;
 - Congé ;
 - Grève ;
 - Lock out ;
 - Exercice fonction syndicale ;
 - Absences exceptionnelles de courte durée ;
 - Formation professionnelle continue.

Article 72 : Menu

La nourriture fournie à bord doit être de bonne qualité et en quantité suffisante. La composition des aliments fournis quotidiennement doit être affichée dans les locaux de l'équipage pour être vérifiée à tout moment par le capitaine, le délégué de bord et les services maritimes de contrôle sanitaire.

Article 73 :

Sur tout navire où les marins sont nourris par l'armateur, il doit y avoir un cuisinier apte à cet emploi, âgé de plus de 18 ans. Si l'équipage comprend plus de 15 hommes, le cuisinier ne peut cumuler son emploi avec un autre service.

Si l'effectif de l'équipage dépasse 20 personnes, le cuisinier doit être secondé par un aide cuisinier.

La casse croûte doit être fournie au milieu du quart de travail.

Pour les jours de fête et pendant le mois de ramadan, le menu devra être amélioré. De plus le personnel machine a droit à 0,5 litres de lait par jour.

Une eau en abondance et de qualité est obligatoirement fournie à bord.

Le marin est nourri à bord à la charge de l'armateur. Pendant son séjour à terre, une indemnité de nourriture lui sera versée.

Article 74 : Horaire des repas

Par principe, les horaires de repas devront tenir compte de l'horaire du travail et être le plus proche possible des horaires normaux d'alimentation, à savoir :

- le matin pour le petit déjeuner
- midi pour le déjeuner
- 19 heures pour le dîner

L'organisation du travail à bord devrait dûment tenir compte de ce principe.

Article 75: Logement des équipages et propreté des locaux.

Les logements d'équipage sont sains et disposent de moyens d'aération suffisants.

Les locaux d'équipages seront convenablement chauffés ou ventilés suivant la température.

A bord de tous les navires, il doit se trouver : réfectoires, salle de douches avec eau douce chaude et froide, des WC, des logements d'habitation. Chaque homme disposera d'une armoire. Des dispositions seront prises à bord pour permettre le lavage et le séchage du linge.

Les locaux du personnel seront repeints ou lessivés chaque fois que la nécessité s'en fera sentir.

Le nettoyage des locaux est assuré, une fois par semaine, par l'équipage pendant les heures de travail.

Lorsque le navire, en dehors de son port d'attache est dans l'impossibilité de loger son équipage, le capitaine devra mettre son équipage dans des conditions équivalentes, et ce à la charge de l'armateur.

Dans tous les cas, les normes d'hygiène et de sécurités doivent obligatoirement être respectées.

Les officiers seront logés dans des cabines individuelles ou doubles qui leurs sont réservées avec au minimum une table, une chaise, une armoire avec penderie et un téléviseur pour le carré de l'équipage subalterne et un autre pour le carré des officiers.

Article 76 : Couchage

Chaque marin recevra individuellement :

- Un matelas de 10 cm minimum
- Deux draps
- Un traversin
- Un oreiller
- Une couverture
- Une serviette
- Du savon(1,5 kg) et 1 bouteille de shampoing

Les draps seront changés tous les quinze jours; les couvertures chaque année. Les couvertures et les draps seront changés à l'arrivée de chaque nouvel occupant.

Article 77 : Equipement de travail

Chaque marin recevra les équipements suivants :

Pour les Hommes de Pont :

- 1 tenue de travail
- 1 tenue imperméable
- 1 paire de botte
- 1 paire de chaussettes par mois
- 4 paires de gants par mois sauf pour les contre - maîtres qui recevra 6 paires de gant
- 1 gilet de protection
- 1 tenue de froid
- 1casque de sécurité

Pour les Hommes de Machine

- 1 paire de chaussure de sécurité
- 1 paire de chaussettes tous les deux mois
- 1 casque de sécurité
- 1 casque anti-bruit
- 1 combinaison de travail
- 5 paires de gants par mois

En dehors des gants et chaussettes le reste des équipements sera renouvelé tous les 6 mois à l'exception de la tenue de froid dont le renouvellement se fera tous les sept (7)mois.

TITRE- VIII **RAPATRIEMENT**

Article 78 :

Tout marin pêcheur débarqué dans un territoire étranger doit être rapatrié par l'armateur. Le rapatriement est effectué vers le port mauritanien d'embarquement.

Article 79 :

Les frais de rapatriement sont à la charge de l'armateur, il est toutefois remboursé de ces frais :

Par le marin pêcheur lorsqu'il est débarqué par l'Autorité maritime pour faute disciplinaire, lorsqu'il est blessé ou tombe malade par suite d'un fait intentionnel ou d'une faute inexcusable de sa part.

Par l'Etat lorsque le marin est débarqué par l'Autorité maritime pour passer un jugement ou subir une peine.

Article 80 :

Lorsque le contrat de travail est résilié par la volonté commune des deux parties les frais de rapatriement sont réglés par la convention des parties.

TITRE-IX

PERIODES DE CARENAGE ET IMMOBILISATION EN RADE

Article 81 : Travaux de carénage

Si l'équipage est appelé pour participer aux travaux de carénage de leur navire, l'armateur est tenu de verser une somme forfaitaire. Le montant de cette somme est fixé en commun accord entre les parties en sus du salaire.

Toutefois lorsque l'équipage est appelé à superviser seulement les travaux de carénage, cette présence ne donne lieu à aucune rémunération supplémentaire.

Article 82 : Arrêt Biologique

Pendant les arrêts biologiques, les marins perçoivent le salaire de base et la prime de nourriture et éventuellement la prime spéciale pour ceux qui en ont droit. Cependant le marin maintenu pour nécessité de service par l'armateur, percevra l'intégralité de son salaire.

TITRE- X**CONGES- REPOS-PERMISSION****Article 83 : CONGES**

Le marin embarqué pour servir à bord d'un navire a droit à un congé payé à la charge de l'armateur calculé à raison de deux jours et demi par mois de service auquel s'ajoutent les repos hebdomadaires et les jours fériés, chômés et payés conventionnels ci-après, lorsque ces jours de repos n'ont pu être pris auparavant : (28 novembre, El Maouloud, El Id(Tabaski), El Vittr, 1er Janvier, 1er Mouharam, 1er mai, 25 mai (journée de l'Afrique) et le 25 décembre)..

Article 84 :

La mise en congé du marin est décidé par l'armateur ou le capitaine en fonction des intérêts mutuels.

Article 85 :

Le marin ne peut exiger des congés payés qu'après six mois d'embarquement, sauf licenciement avant cette date. Dans tous les cas le marin ne peut faire plus de douze mois consécutifs d'embarquement sans prendre ses congés.

Le congé du marin prend effet seulement à partir du jour où il a perçu son allocation de congé payé.

Article 86 : Allocation de congé

Le décompte du congé payé est calculé sur la base du salaire de la catégorie plus l'indemnité de nourriture et la prime spéciale s'il y a lieu.

Article 87 : Indemnité compensatrice de congé

En cas de rupture ou d'expiration du contrat avant que le marin ait acquis droit de jouissance au congé, une indemnité calculée sur la base de droit acquis doit être accordée à la place du congé.

Pour le calcul de la durée des congés acquis, ne sont pas déduites:

- Les absences pour accident de travail ou maladie professionnelle
- Les absences pour maladies dûment constatées par certificat médical

Article 88:

Pendant la période de congé payé, le marin pêcheur ne peut effectuer aucun travail salarié et ne peut dans tous les cas être embarqué sur un autre navire.

L'autorité maritime mentionne la période des congés au rôle d'équipage et sur le livret professionnel du marin.

Article 89 : Repos Compensateur

Un repos effectif de 24 heures doit être accordé après une sortie en mer qui ne sera pas inférieure à six jours et un nouveau départ ne pourra s'effectuer avant que les marins n'aient bénéficié de ce repos sauf accord partie soumis à l'autorité maritime.

Article 90 : Permissions exceptionnelles

Des permissions exceptionnelles d'absence qui dans la limite de 20 jours par an, ne sont pas déductibles du congé réglementaire et n'entraînent aucune retenue du salaire, sont accordées aux marins pour les évènements familiaux suivants :

- Mariage d'un marin 3 jours
- Mariage d'un de ses enfants
- d'un frère ou d'une sœur 1 jour
- décès du conjoint ou d'un descendant en ligne directe 3 jours
- décès d'un ascendant en ligne directe ou d'un frère ou d'une sœur 2 jours
- décès d'un beau-père ou d'une belle-mère 1 jour
- Naissance d'un enfant 1 jour
- Baptême d'un enfant 1 jour

Toute permission de cette nature doit faire l'objet d'une autorisation écrite préalable de l'armateur sauf en cas de force majeure. Dans cette dernière éventualité le marin doit aviser son employeur de la date de reprise du travail.

Les documents attestant l'événement doivent être présentés à l'armateur dans les plus brefs délais, et en tout cas, au plus tard quinze (15) jours après l'événement.

Si l'événement se produit hors du lieu de l'emploi et nécessite le déplacement du marin, les délais ci-dessus pourront être prolongés d'accord entre les parties. Cette prolongation ne sera pas rémunérée sauf accord parties.

Article 91 :

Pendant ces absences exceptionnelles l'armateur est tenu de verser au marin le salaire de base et l'indemnité de nourriture prévue au contrat.

Article 92 : Départ pour Pèlerinage

Le marin qui décide d'aller en pèlerinage bénéficiera également d'une permission d'absence de 30 jours ouvrables entièrement payés à la charge de l'armateur. Comme temps de travail effectif non déductible du congé payé.

Article 93 : Départ des navires

Lors de la mise en service d'un navire ou après ses réparations annuelles de carénage, le navire ne peut sortir en zone de pêche les jours de repos hebdomadaires (dimanche) ou jours de fêtes religieuses (Id El Vitr, Id El Adha et Maouloud.) sauf la reprise des arrêts biologiques.

TITRE- XI

NAUFRAGE ET INCENDIE

Article 94 : Perte d'effets

En cas de perte totale de biens du marin causée par un accident en mer (incendie ou

naufage de son bateau) l'armateur doit verser au marin, à titre compensatoire une indemnité de perte d'effets équivalents à soixante Mille Ouguiyas (60000 ouguiyas.)

TITRE- XII

AGE A L'EXERCICE DE LA PROFESSION, DEPART A LA RETRAITE ET DECES DU MARIN

Article 95 :

Conformément aux dispositions de l'Arrêté n° 467 du 11 août 1998 le départ à la retraite et l'âge à l'exercice de la profession sont fixés à :

- 17 ans âge minimum
- 60 ans âge maximum

DECES DU MARIN

Article 96:

En cas de décès du marin pêcheur, les salaires de présence et les congés ainsi que les indemnités de toute nature acquis à la date du décès reviennent de plein droit à ses héritiers.

S'il était payé à la part la première moitié de la campagne est due si son décès survient pendant cette première moitié, s'il survient pendant la seconde moitié de la marée la totalité est due.

Article 97:

Si le marin pêcheur comptait, au jour du décès, une année au moins d'ancienneté dans l'entreprise, l'armateur est tenu de verser aux héritiers une indemnité d'un montant équivalant à celui de l'indemnité de licenciement qui serait revenue au marin pêcheur en cas de rupture de contrat.

Article 98 :

En cas de pertes sans nouvelles, il est dû aux ayants droits du marin, outre les salaires échus jusqu'aux dernières

nouvelles, un mois en sus si le marin était payé au mois, la moitié des salaires afférents à la traversée d'aller ou de retour au cours de laquelle le sinistre a eu lieu si le marin était payé au voyage.

Article 99 :

En cas de décès survenu à bord ou à la suite d'un accident de travail, une indemnité forfaitaire équivalente à six mois de salaire entier de l'intéressé sera versée sous forme de capital <<décès>> par l'armateur aux ayants droits du défunt.

En cas décès par mort naturelle à terre le capital décès est de quatre mois de salaire entier.

Article 100 :

Le rapatriement du corps du défunt au lieu du port d'embarquement et ses frais funéraires sont à la charge de l'armateur.

TITRE- XIII

EFFECTIFS

Article 101 : Tableau des Effectifs

L'effectif valable pour tous les chalutiers de pêche mauritaniens hauturière armée et exploitée doit être tel que du point de vue : de la sécurité de la navigation, il soit suffisant en nombre et en qualité,

du travail, il n'entraîne pas pour l'équipage un temps de service supérieur à

la durée maximale du travail fixée par la législation sur le travail maritime et les conventions collectives.

L'effectif à bord de chaque navire est visé par l'Autorité Maritime sur proposition de l'armateur. A bord des navires de pêche industrielle, cet effectif doit inclure deux élèves (un matelot-élève et un officier-élève.)

Ces embarquements obligatoires sont effectués sur l'initiative de l'Autorité Maritime.

Les dispositions du décret 99 146 du 29 novembre 1999, relatives à la fixation des effectifs s'appliquent.

Article 102 : Effectif au départ du navire

Sauf en cas d'impossibilité et en accord avec le délégué du bord intéressé, l'équipage (pont et machine) doit être complet au moment de l'appareillage. Cependant l'absence d'un homme du pont ne peut en aucun cas retarder le départ du navire. Mais l'effectif doit être complété au retour.

Si le nombre réellement présent à bord est inférieur à l'effectif réglementaire, la part de pêche de l'absent, dite « part perdue » est répartie entre les membres du personnel de la catégorie intéressé ayant effectué la marée.

TITRE- XIV :

FORMATION

Par formation, on entend toute activité que l'employeur juge nécessaire pour aider l'employé à s'acquitter des fonctions qui lui ont été attribuées.

Les activités suivantes sont considérées comme activités de formation :

- cours donné par l'entreprise
- cours assuré dans une école maritime
- un séminaire, un congrès ou une séance d'études dans un domaine spécialisé directement lié au travail du marin.
- un stage de mise à normes de formation éditées par l'organisation maritime internationale (exemple STCW-F).

La formation peut être à court terme ou à long terme.

Article 103 :

La formation à cours terme ne peut dépasser 30 jours. Pendant cette période le marin continue de percevoir son salaire.

Article 104 :

Pour la formation à long terme autorisée par l'armateur, le marin recevra son salaire de base et la prime de nourriture ou toute autre allocation convenue d'un commun accord entre l'armateur et l'intéressé.

Article 105 : Mutuelle

Des associations de solidarité ou mutuelles peuvent être créées par les partenaires signataires de la présente convention. Les modalités pratiques de leur fonctionnement seront arrêtées en commun accord entre les parties.

TITRE- XV

**COMMISSION D'INTERPRETATION
ET DE CONCILIATION**

Article 106 :

IL est institué une commission paritaire d'interprétation et de conciliation pour rechercher une solution amiable aux différends pouvant résulter de l'interprétation et de l'application de la présente convention ou de ses annexes et additifs.

Cette commission n'a pas à connaître des litiges individuels qui ne mettent pas en cause le sens et la portée de la présente convention. La composition de la commission est la suivante :

Pour LES SYNDICATS DES GENS DE MER

Sadva Ould Abderrahmane, A.O.F.F.

Ahmedou Ould Meissarata, UTM

N'Diaye Mamadou, CGTM

Mohamed Ould Haiballa CLTM

Brahim Ould Abderrahmane, CLTM

El Ghoth Ould Hamadi, UGTM/Obs.

Ba Thierno Ousmane, CGTM

LE DIRECTEUR REGIONAL MARITIME

BA MADINE

- deux membres titulaires et deux membres suppléants de chaque organisation syndicale des marins signataires.

- un nombre égal de membres patronaux titulaires et suppléants.

Article 107 :

Les noms des membres titulaires et suppléants sont communiqués par les organisations syndicales intéressées à l'autorité maritime compétente.

La partie signataire qui désire soumettre un différend à la commission doit le porter par écrit à la connaissance de toutes les autres parties signataires ainsi que de l'autorité administrative compétente qui assiste et préside les séances de cette commission.

Celle-ci est tenue de réunir la commission dans les plus brefs délais. Lorsque la commission donne un avis à l'unanimité des organisations représentées, le texte de cet avis, signé par les membres de la commission a les mêmes effets juridiques que les clauses de la présente convention.

Cet avis, fait l'objet d'un dépôt au secrétariat du tribunal du travail de Nouadhibou à la diligence du demandeur.

Fait à Nouadhibou le 12 Octobre 2006

Pour LA FEDERATION NATIONALE DES PECHEES

Mohamed Lemine Ould Hamoud, Président F.N.P.

Mohamed Mahmoud Ould Sadigh, S.G. F.N.P.

Doudou Fall Samba Nour, S.G. A. F.N.P.

Ely Ould Bettar représentant A.O.N.

Moulaye Ould Blal, représentant M.C.P.

Didi Ould Weissatt, représentant Masof

Mohamed Ould Selmane, représentant M.A.O.A

**LE DIRECTEUR DE LA
MARINE MARCHANDE
MOHAMED MAHMOUD OULD
BNEIJARA**

BAREME CATAGORIAL DES SALAIRES DES MARINS DE LA PECHE INDUSTRIELLE

FONCTION	S/Pêche	P/Pêche	P/Spéciale	P/Responsabilité	P/Panier	P/rendement	P/Assiduité	P/Froid	Total Brut
1 ^e officier	76160		30.000	26.840	10.000		13.000	6.000	162.000
2eme officier	66640		15.000	13.360	5.000		10.000	6.000	116.000
3eme officier	52360		10.000	5940	5.000		6.000	6.000	85300
Classificateur	38650	7440	6.000		6710	6.000		5.000	69800
C/ Maître	38650	7440	6.000		6710	6.000		5.000	69800
Mec ancien	38650	7440	6.000		6710	6.000		5.000	69800
Matelot/ OMG	28560	5440			5.000	6.000		5.000	50.000
Cuisinier	28560	5440	6.000	5.000	5.000	6.000		5.000	56.000

LA PRIME DE NOURRITURE JOURNALIERE EST COMME SUIVANT:	
1 ^{er} officier et 2eme Officier	1000
3eme Officier	500
Les autres catégories ci – hautes	500
Allocation forfaitaire mensuelle de stage	
Officier Stagiaire	60.000
Matelot ou OMG Stagiaire	35.000

**ACTE D'AUTORISATION D'EXPLOITATION
A TITRE DE REGULARISATION
N° 152**

Entre Mr Sidi Ould Laghdaf Hakem de la Moughataa du Ksar
Représentant de l'Etat

D'une part.

Et Mr Mohamed Ould Ely Salem

D'autre part

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT:

Article 01: Le présent contrat qui a un caractère d'autorisation d'exploitation à titre de régularisation régi par l'Ordonnance n°83.127 du 5 juin 1983, le décret n°90 - 020 du 31 Janvier 1990 et les clauses particulières définies au présent contrat est signé en application de l'arrêté, le décret, la décision n°152 du 25/12/1995.

Article 02: Le présent contrat a pour objet un terrain sur lequel devra être créée une exploitation agricole ainsi qu'il résulte du programme de mise en valeur établi par le contractant à l'appui de sa demande de terrain et qui est annexé au présent contrat.

Article 03: Le preneur, personne physique ou morale, est réputé justifier d'une compétence professionnelle agricole et disposer des moyens financiers nécessaires à la réalisation de son programme de mise en valeur.

Il s'engage à ce conformer aux prescriptions du présent contrat.

Article 04: DESIGNATION DES LIEUX

L'Etat donne une autorisation d'exploiter à Mr: Mohamed Ould Ely Salem qui accepte l'immeuble désigné ci-après d'une contenance totale de 5 hectares, 00 ares, 00 centiares, situé sur la commune de Ksar au lieu dit lot n°2 à L'Est C.Verte Moughataa de Ksar

- Limité au Nord par: lot n°1
- Limité au Sud par lot n°3
- Limité à L'Ouest par: une rue
- Limité à L'Est par: une rue

Et dont le bornage est joint en annexe

Article 05: DUREE

Le présent contrat est consenti pour une durée de cinq années entières et consécutives à compter du 1990 et pour cinq ans

Au terme de cette durée, la totalité du terrain doit être mise en valeur de manière effective, faute de quoi, le titulaire se trouvera automatiquement déchu et ne pourra bénéficier d'une concession provisoire.

Article 06: DEMANDE DE CONCESSION PROVISOIRE

Le titulaire de l'autorisation d'exploitation devra six mois francs avant l'expiration du présent contrat déposer auprès du Hakem de la Moughataa de Ksar.

Une demande provisoire dans le cas où il désire poursuivre son exploitation.

Faute de dépôt de la demande dans les délais requis, le titulaire est considéré comme renonçant volontairement à son exploitation.

Article 07: CHARGES ET CONDITIONS

Le présent contrat est consenti et accepté moyennement les charges et conditions suivantes que le titulaires s'oblige à exécuter et à accomplir:

1:- Le titulaire est réputé bien connaître l'immeuble, sa consistance et ses limites. Il le prend tel qu'il se présente et comporte au surplus tel qu'il figure au plan ci-annexé, sans pouvoir prétendre à indemnité au diminution de redevance ni exercer un recours contre l'Etat pour vice caché.

2: Le bornage du terrain présentement donné à l'autorisation d'exploitation devra être réalisé par le titulaire à ses frais, préalablement à la signature du présent contrat et dans les deux.

3: Le titulaire jouera des certitudes actives et opportunes. Les certitudes peuvent exister sur le terrain, sauf à faire valoir les unes et à ce défendre les autres à ses risques et périls. Il sera notamment tenu de laisser en tout temps à la libre circulation du public les routes; chemins et pistes existant sur le terrain attribué.

04: Il supportera à compter du jour de la signature du contrat seul et sans recours contre l'Etat, toutes les impositions et quelque nature que ce soit qui peuvent ou pourront grever le terrain et notamment l'impôt foncier.

05: Le titulaire sera tenu de laisser établir sur le terrain tous travaux d'aménagement ou d'intérêt collectif ou tendant à la recherche à l'exploitation par l'Etat de substances minières. L'indemnité due en raison des emprises nécessaires sera égale à préjudice subi. L'indemnité sera fixée à l'amiable ou, à défaut, par le tribunal Civil compétent. Aucune indemnité ne sera, cependant, due du fait des troubles de jouissance.

06: L'Etat ne prend aucun engagement en ce qui concerne l'alimentation en eau et électricité ainsi que la viabilité des routes, chemins, pistes ou autres voies publiques représentées ou non sur le plan de l'immeuble loué.

07: Le titulaire s'engage à adhérer à tout groupement qui serait constitué pour créer des ouvrages collectifs et/ou assurer la gestion et l'entretien.

08: Il est interdit de pratiquer des extractions ou d'ouvrir des carrières dans le terrain sans autorisation spéciale de l'autorité compétente.

09: Le terrain objet du présent contrat ne pourra, ni être loué, ni être cédé partiellement ou totalement.

Article 08: Le titulaire s'engage à respecter le programme de mise en valeur, en destination et durée, qu'il a présenté au moment de la demande de terrain et qui restera en annexe.

Article 09: Le titulaire fera en outre, son affaire personnel avec le ou les ayants droits éventuels pour obtenir le paiement des impenses ou autres indemnités qui pourraient être exigibles du fait des constructions édifiées sur le terrain donné à autorisation d'exploiter ainsi que de tous règlements à intervenir au sujet des fruits pouvant revenir à des tiers et attachés encore au terrain.

Article 10: REDEVANCE

La présente autorisation d'exploiter est consentie à titre de régularisation et acceptée moyennement une redevance annuelle de 200 par hectare, payable en une échéance annuelle, d'avance et sans préavis, à la Caisse du Receveur Percepteur.

La première redevance annuelle d'un montant de 1 000 Ouguiya a été versée avant la signature du présent contrat le _____

Article 11: CLAUSES ET RESOLUTIONS

Le présent contrat pourra être résolu de plein droit:

- A défaut de paiement de la redevance dans les délais fixés à l'article 10;

- en cas d'inexécution des charges et conditions prévues à l'article 7;

- par dissolution de la personne morale;

- par renonciation volontaire du titulaire;

- par décès du titulaire sauf si ses héritiers sollicitent dans un délai de six mois, à partir de la date du décès, le transfert à leur profit des droits du défunt;

- à la demande de l'institution chargée du crédit agricole en cas de non respect des engagements pris vis-à-vis de cette institution par le titulaire;

- à l'expiration du contrat à défaut d'exécution du programme de mise en valeur annexé.

Article 12: ELECTION DE DOMICILE:

Pour l'exécution des présentes, les parties font élection de domicile à la Moughataa de Ksar

Article 13: LE DEPOT:

Le présent contrat y compris ses annexes, est établi en quatre exemplaires dont un exemplaire destiné au titulaire, un exemplaire au Hakem de Ksar un exemplaire au Directeur des Domaines et un exemplaire au Bureau Foncier du Ministère du Développement Rural.

LE TITULAIRE

**LE REPRESENTANT DE
L'EATA, HAKEM
DE LA MOUGHATAA DE KSAR**

AVIS DE BORNAGE

Le 30 Novembre 2006 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Nouakchott Moughataa d'Arafat consistant en un terrain bâti, d'une contenance de cinq ares vingt centiares (5 a 20 ca) connu sous le nom des lots 659, 660, 661, et 662 Sect 13 Arafat borné au nord par une rue sans nom, au sud par les lots n°663 et 664 à l'Est par une rue sans nom à l'Ouest par une rue sans nom.

Dont l'immatriculation a été demandée par le Sieur Moustapha o/ Khattry demeurant à Nouakchott Suivant réquisition du 08/Août 2006 n°1814.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

AVIS DE BORNAGE

Le 15/11/2006 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Tevragh Zeina, Wilaya de Nouakchott, consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance de six ares zerocentiares (06a et 00ca), connu sous le nom du lot n° 114 îlot ext. Module F, et borné au nord par une rue sans nom à l'Est par une rue sans nom, au sud par le lot 113, et à l'Ouest par le lot 112.

Dont l'immatriculation a été demandée par le Sieur Louleïd ould Sidi Momlout..

Suivant réquisition du 25 juillet 2006.n°1807.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

AVIS DE BORNAGE

Le 30 Novembre 2006 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Nouakchott, Moghaataa d'Arafat consistant en un terrain Urbain bâti, d'une contenance de douze ares quatre vingt dix centiares (12a et 90ca), connu sous le nom des lots n° 2391, 2392, 2393, 2388, 2386, 2390, 2387, et 2389, et borné au nord par une rue sans nom, au sud par une rue sans nom, à l'Est par une rue sans nom et à l'Ouest par la route goudronnée

Dont l'immatriculation a été demandée par le Sieur Ahmed O/ Bah demeurant à Nouakchott.

Suivant réquisition du 08 Août 2006 n° 1815

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

*CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES
DROITS FONCIERS*

Au Livre foncier du cercle

Suivant réquisition, n° 1789 déposée le 24/04/2006, le Sieur Mohamed Ould Essenih.

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza d'un immeuble urbain bâti consistant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale d'un are quatre vingt centiare (01a 80 ca) à Arafat Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°3486 îlot Sect.7 Arafat, Et borné au nord par les lots 3487 et 3489,

Au sud par une rue s/n , à l'est par le lot 3488 , et à l'ouest par le lot 3484.

Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif.

Et n'est à sa connaissance, grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux-ci - après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation , ès mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott.

Le Conservateur de la Propriété foncière

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION
CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES
DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle

Suivant réquisition, n° 1790 déposée le 24/04/2006, le Sieur Mohamed Ould Snih.

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza d'un immeuble urbain bâti consistant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale d'un are quatre vingt centiare (01a 80 ca) à Arafat Wilaya de Nouakchott , connu sous le nom de lot n°1094 ilot Sect.6 Arafat.,Et borné au nord par une rue s/n , Au sud par le lot 1096 , à l'est par les lots 1093 et 1095 , et à l'ouest par une rue s/n.

Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif.

Et n'est à sa connaissance, grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux-ci - après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation , ès mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott.

Le Conservateur de la Propriété foncière

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION
CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES
DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Trarza

Suivant réquisition, n° 1988

Déposée le 11/12/2006 , Le Sieur Ahmed Zeidane o/ Mohamed El Bachir, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle de Trarza d'un immeuble, consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance totale Sept ares Zéro centiare (07a 00ca) situé à Tefragh Zeina Wilaya de Nouakchott , connu sous le nom de Lot n°87 /Ext Not mo d I et borné au nord par le lot n°88 , au sud par Une place

sans nom , à l'Est par le n° 93 et 94 et à l'Ouest par le lot n°86

L'intéressé déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif

et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation , ès mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott

Le Conservateur de la Propriété foncière

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION
CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES
DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle

Suivant réquisition, n° 1820

Déposée le 15/08/2006 Madame Khadijetou Boullahi Mohamed Vall demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du Cercle du Trarza, d'un immeuble Urbain bâti consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance totale de (01 a et 20ca), situé à Arafat, Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom du lot n° 225 îlot D - Carrefour et borné au nord par le lot n° 224 , au sud par une rue sans nom , à l'est par une ruelle et à l'ouest par le lot 223. .

Elle déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif.

et n'est à sa connaissance, grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux-ci après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation , ès mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott

Le Conservateur de la Propriété foncière

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION
CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES
DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle

Suivant réquisition, n° 1819

Déposée le 15/08/2006 Sieur Isselmou El Wafi demeurant à Nouakchott

ILa demandé l'immatriculation au livre foncier du Cercle du Trarza, d'un immeuble Urbain bâti consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance totale de (01 a et 80ca), situé à Arafat, Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom du lot n° 120 îlot Sect 7 et borné au nord par le lot n° 119, au sud par une ruelle sans nom , à l'est par le lot n° 122 à l'ouest par le lot 118.

Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif.

et n'est à sa connaissance, grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux-ci après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, à la demande du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott

Le Conservateur de la Propriété foncière

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION
CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle

Suivant réquisition, n° 1818

Déposée le 15/08/2006 Dame Aichétou Mint Abdrahmane demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du Cercle du Trarza, d'un immeuble Urbain bâti consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance totale de (01 a et 80ca), situé à Arafat, Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom du lot n° 259 îlot D / Carrefour et borné au nord par une rue sans nom, au sud par par le lot n° 258, à l'est par le lot n° 257 et à l'ouest par le lot 241

Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif.

et n'est à sa connaissance, grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux-ci après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, à la demande du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott

Le Conservateur de la Propriété foncière

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION
CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle

Suivant réquisition, n° 1934

Déposée le 24/08/2006 Le Sieur Abass O/ Sidaty O/ Teyeb demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du Cercle du Trarza, d'un immeuble Urbain bâti consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance totale de (01 a et 80ca), situé à Arafat, Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom du lot n° 575 îlot Sect 1 et borné au nord par une rue sans nom, au sud par par le lot n° 623, à l'est par une rue sans nom, et à l'ouest par une rue sans nom

Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif.

et n'est à sa connaissance, grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux-ci après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, à la demande du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott

Le Conservateur de la Propriété foncière

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION
CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle

Suivant réquisition, n° 1932

Déposée le 24/08/2006 Le Sieur Abass O/ Sidaty demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du Cercle du Trarza, d'un immeuble Urbain bâti, consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance totale de (01 a et 80ca), situé à Arafat, Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom du lot n° 623 îlot Sect 1 et borné au nord par le lot n° 622, au sud par une rue sans nom, à l'est par le lot n° 626 et à l'ouest par le lot n° 325

Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif.

et n'est à sa connaissance, grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux-ci après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, à la demande du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott

Le Conservateur de la Propriété foncière

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION
CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle

Suivant réquisition, n° 1933

Déposée le 24/08/2006 Dame Mekfoule Mint El Moustapha demeurant à Nouakchott

Elle a demandé l'immatriculation au livre foncier du Cercle du Trarza, d'un immeuble Urbain bâti consistant en un terrain de forme rectangulaire, d'une contenance totale de (01 a et 80ca), situé à Arafat, Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom du lot n° 270 îlot Sect 5 et borné au nord par le lot n° 272, au sud par par le lot n° 268, à l'est par une rue sans nom, et à l'ouest par le lot n° 269

Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un acte administratif.

et n'est à sa connaissance, grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux-ci après détaillés, savoir

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, à la main du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de 1ere instance de Nouakchott

Le Conservateur de la Propriété foncière

IV - ANNONCES

RECEPISSE N° 0288 du 09 Août 2006 portant déclaration d'une association dénommée «Association Mauritanienne pour la Lutte Contre la Corruption».

Par le présent document, Monsieur Mohamed Ahmed Ould Mohamed Lemine Ministre de l'Intérieur, des Postes et Télécommunications délivre aux personnes désignées ci - après, le récépissé de déclaration de l'association citée ci - dessus.

Cette association est régie par la loi 64-098 du 09 Juin 1964 et ses textes modificatifs notamment la loi 73-007 du 23 Janvier 1973 et la loi 73 - 157 du 02 Juillet 1973 sur les Associations.

BUTS DE L'ASSOCIATION:

Buts Sauciaux

Siège de l'Association : Nouakchott

Durée de l'Association : indéterminée

COMPOSITION DU BUREAU EXECUTIF

Président: Abdellahi Ould Zoubeyr

Secrétaire Général: Sid'Ahmed Ould Soudani

Trésorier: Mohamed Lehbib Ould Mohamed Saleck

RECEPISSE N° 0332 du 04 Septembre 2006 portant déclaration d'une association dénommée «Arbres et Vie pour la Protection de l'Environnement et la Lutte contre la Désertification».

Par le présent document, Monsieur Mohamed Ahmed Ould Mohamed Lemine Ministre de l'Intérieur, des Postes et Télécommunications délivre aux personnes désignées ci - après, le récépissé de déclaration de l'association citée ci - dessus.

Cette association est régie par la loi 64-098 du 09 Juin 1964 et ses textes modificatifs notamment la loi 73-007 du 23 Janvier 1973 et la loi 73 - 157 du 02 Juillet 1973 sur les Associations.

BUTS DE L'ASSOCIATION:

Buts de Développement

Siège de l'Association : Nouakchott

Durée de l'Association : indéterminée

COMPOSITION DU BUREAU EXECUTIF

Président: Mohamed Mahmoud Ould Med Ahmed

Secrétaire Générale: Salka Mint Med M'Bareck

Trésorier: Brahim Ould Mohamed Mahmoud.

RECEPISSE N° 0445 du 03 Novembre 2006 portant déclaration d'une association dénommée «Association Mauritanienne pour la Protection de la Famille».

Par le présent document, Monsieur Mohamed Ahmed Ould Mohamed Lemine Ministre de l'Intérieur, des Postes et Télécommunications délivre aux personnes désignées ci - après, le récépissé de déclaration de l'association citée ci - dessus.

Cette association est régie par la loi 64-098 du 09 Juin 1964 et ses textes modificatifs notamment la loi 73-007 du 23 Janvier 1973 et la loi 73 - 157 du 02 Juillet 1973 sur les Associations.

BUTS DE L'ASSOCIATION:

Buts Sociaux

Siège de l'Association : Nouakchott

Durée de l'Association : indéterminée

COMPOSITION DU BUREAU EXECUTIF

Présidente: Bomba Mint Diah

Secrétaire Général: Ahmed Ould Med Ould Nah

Trésorière: Fatimetou Mint Diah.

AVIS DIVERS	BIMENSUEL <i>Paraissant les 15 et 30 de chaque mois</i>	ABONNEMENTS ET ACHAT AU NUMERO
<p>Les annonces sont reçues au service du Journal Officiel</p> <p>-----</p> <p>L'Administration décline toute responsabilité quant à la teneur des annonces.</p>	<p>POUR LES ABONNEMENTS ET ACHATS AU NUMERO</p> <p><i>S'adresser a la direction de l'Edition du Journal Officiel; BP 188, Nouakchott (Mauritanie).</i></p> <p><i>Les achats s'effectuent exclusivement au comptant, par chèque ou virement bancaire compte chèque postal n°391 Nouakchott</i></p>	<p><u>Abonnements. un an / ordinaire.....4000 UM</u></p> <p><u>pays du Maghreb..4000 UM</u></p> <p><u>Etrangers.....5000 UM</u></p> <p><u>Achats au numéro / prix unitaire.....200 UM</u></p>
<p align="center">Edité par la Direction de l'Edition du Journal Officiel</p> <p align="center">PREMIER MINISTERE</p>		