

Cahier des charges devant accompagner la demande d'exercice de l'activité de mareyage

Chapitre premier Dispositions Générales

ARTICLE PREMIER.- Le présent cahier des charges a pour objet de fixer les prescriptions que doit observer.....

(Indiquer les éléments d'identification du demandeur),

ci-après désigné « mareyeur » pour l'exercice de son activité de mareyage.

ART.2 - Le présent cahier des charges entre en vigueur à compter de la date indiquée dans l'autorisation délivrée au mareyeur conformément à la loi n°14-08 relative au mareyage.

ART.3- Les dispositions du présent cahier des charges engagent le mareyeur signataire ainsi que, le cas échéant, le représentant légal de ses ayants droit auquel une carte de mareyeur a été délivrée à titre temporaire.

ART.4- Le présent cahier des charges est modifié au moyen d'avenants à celui-ci.

Chapitre 2 Conditions administratives et techniques

ART.5.- Le mareyeur :

1-a Personne physique	
Nom
Prénom	
Numéro de la CNI/ carte derésident
RC/Ville
Adresse
Tel :
Fax/courriel:
1- b Personne morale (rayer les mentions inutiles)	
Raison sociale/forme de la société
RC/ville
Coopérative	
Adresse	
Tel :	
Fax/courriel:	
Nom et prénom du représentant responsable	
N° CNI/carte de résident du représentant responsable	

S'engage à :

- 1- Se conformer aux conditions prévues par la loi n°14-08 relative au mareyage pour l'exercice de l'activité de mareyage;
- 2- Informer les services compétents du ministère chargé de la pêche maritime de tout changement intervenu dans ses organes d'administration ou de gestion ou de siège social ;
- 3- Notifier, sans délai, aux services compétents du ministère chargé de la pêche maritime les modifications intervenues dans les autorisations ou agréments sanitaires dont il bénéficie ou dans les contrats qu'il a conclu pour l'utilisation des locaux, installations et/ou établissements ou, le cas échéant, des moyens de transport;
- 4- Informer les services compétents du ministère chargé de la pêche maritime, dans un délai maximum de deux mois, de son intention de cesser son activité et sans délai en cas de cessation d'activité pour cause de liquidation judiciaire;
- 5- Transmettre les informations obligatoires prévues à l'article 5 du décret n° 2-12-71 pris pour l'application de la loi n° 14-08 relative au mareyage ;
- 6- Etablir le ou les registre(s) de mareyage selon le spécimen réglementaire et porter sur ceux-ci les mentions légales prévues ;
- 7- Se soumettre régulièrement aux vérifications et contrôles effectués par les agents habilités conformément à la loi n°14-08 relative au mareyage. A cet effet, il permet auxdits agents l'accès aux locaux, installations, établissements et moyens de transport et leur communique tous les documents nécessaires pour effectuer les vérifications et les contrôles. Il met à leur disposition le ou les registres de mareyage qu'il tient ;
- 8- Fournir, à la demande expresse des services compétents du ministère chargé de la pêche maritime, copie des justificatifs des opérations d'achat, de vente ou de livraison le cas échéant, des produits halieutiques effectuées dans le cadre de ses activités de mareyage ;
- 9- Se conformer à la réglementation en vigueur en matière de pêche maritime ;
- 10- Respecter la législation et la réglementation en vigueur relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Le mareyeur s'interdit et interdit à son personnel de manipuler, traiter, conditionner, transporter, stocker ou exposer à la vente les produits halieutiques dans des locaux, installations, établissements et/ou moyens de transport ne disposant pas d'une autorisation ou d'un agrément sur le plan sanitaire.

Chapitre 3**Identification des locaux, installations, établissements
et/ou moyens de transport**

ART.6.- Le mareyeur doit remplir les tableaux n° 1 et/2 relatifs aux locaux, installations, établissements et/ou moyens de transport en respectant les dispositions suivantes :

I - En cas d'utilisation de locaux, installations ou établissements :

- 1) tous les locaux, installations ou établissements doivent être autorisés ou agréés sur le plan sanitaire ;
- 2) les spécifications figurant au tableau n°1 ci-dessous concernant tous les locaux, installations ou établissements dont il dispose ou qu'il entend utiliser pour son activité de mareyage doivent être décrites ;
- 3) toutes les informations et/ou documents fournis doivent être accompagnés des pièces et documents mentionnés dans les tableaux.

TABLEAU N° 1 : DESCRIPTIF DU OU DES LOCAUX, INSTALLATION (S), ETABLISSEMENT (S)

Identité du mareyeur ;		
Nombre de locaux, installations et /ou établissements* <i>(indiquer le nombre en chiffres et en lettres majuscules)</i> <i>*remplir autant de tableaux n°1 que de locaux, installations et/ou établissements utilisés sur l'ensemble du territoire national. Chaque tableau doit être accompagné des pièces et documents justificatifs y figurant.</i>		
Informations	Pièces et documents justificatifs	
Local, installation, établissement (<i>raier la mention inutile</i>)		
Nom / Logo :		
Adresse du local, installation, établissement : Ville		
Description succincte du local, installation et/ou établissement (<i>Indiquer : superficie, nombre d'ateliers, ..</i>).....		
N° d'autorisation ou d'agrément sur le plan sanitaire du local, installation ou établissement utilisé	Copie de l'autorisation ou de l'agrément sur le plan sanitaire correspondant	
Justification de l'utilisation du local, de l'installation et/ou de l'établissement	Propriétaire (<i>identité...</i>)	Copie légalisée du certificat de propriété
	Locataire (<i>identité du propriétaire et du locataire</i>)	Copie légalisée du contrat de location
	Autres (<i>local, installation et/ou établissement à usage collectif ...</i>)	Copie légalisée du document attestant de l'utilisation.
Destination des produits halieutiques achetés par le mareyeur (<i>vente en frais locale ou export, traitement, conditionnement, transformation...</i>)		

II - En cas d'utilisation de moyens de transport :

- 1) les moyens de transport doivent être autorisés ou agréés sur le plan sanitaire ;
- 2) les spécifications mentionnées au tableau n°2 ci-dessous concernant le ou les moyen (s) de transport dont il dispose et/ou qu'il entend utiliser doivent être précisées ;
- 3) toutes les informations et/ou documents fournis doivent être accompagnés des pièces et documents mentionnés dans le tableau.

Lorsque le demandeur ne dispose pas, au moment du dépôt de la demande et du projet de cahier des charges, de (s) moyen (s) de transport autorisés ou agréés sur le plan sanitaire nécessaires à l'exercice de son activité, celui-ci dispose d'un délai de trente (30) jours francs à compter de la date de dépôt de ladite demande pour compléter, auprès du service compétent du ministère chargé de la pêche maritime, le ou les tableau (x) n°2 et joindre les justificatifs correspondants.

TABLEAU N°2 : DESCRIPTIF DU OU DES MOYEN (S) DE TRANSPORT

Identité du mareyeur :.....	
Nombre* :(indiquer le nombre du ou des moyens de transport en chiffres et en lettres majuscules) <i>*remplir autant de tableaux n °2 que de moyens de transport utilisés ou qui seront utilisés. Chaque tableau doit être accompagné des pièces et documents justificatifs y figurant.</i>	
Informations	Pièces justificatives
Type de moyen de transport	Copie Carte grise
N° de l'autorisation ou de l'agrément sur le plan sanitaire	Copie de l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire correspondant
Justification de l'utilisation du moyen de transport	Propriétaire (identité du propriétaire)..... Copie carte grise
	Loueur du moyen de transport (identité du propriétaire et du loueur)..... Copie contrat de location légalisé

CHAPITRE 4

Description des moyens techniques utilisés pour la conservation, l'entreposage, la manipulation, le traitement, l'emballage et le conditionnement des produits halieutiques

ART.7 - Le mareyeur doit décrire les moyens techniques utilisés ou à utiliser pour la conservation, l'entreposage, la manipulation, le traitement, l'emballage et le conditionnement des produits halieutiques selon le tableau n°3 ci-dessous :

TABLEAU N°3: DESCRIPTIF SOMMAIRE DES MOYENS TECHNIQUES

Nature des opérations effectuées sur les produits halieutiques achetés par le mareyeur avant leur expédition <i>(rayer les cases inutiles indiquées ci-dessous)</i>	Description sommaire du processus global correspondant à chaque opération à effectuer	Spécifications/principal matériel utilisé
Conservation : *à l'état frais *à l'état congelé <i>(rayer la mention inutile)</i>	<i>Indiquer les étapes à suivre pour la conservation (réception, éviscération, conditionnement.....)</i>	<i>Indiquer le ou les équipements (capacité, nombre de chambres froides positives et négatives)</i>
Traitement	<i>(Indiquer les étapes à suivre pour le traitement, (réception, éviscération, conditionnement, filetage, fumage.....)</i>	<i>(Indiquer capacité, nombre de chambres tunnels, nombre de lignes.....)</i>
Entreposage/Stockage	<i>Indiquer les étapes à suivre pour l'entreposage, par (réception..)</i>	<i>(Indiquer capacité, nombre de chambres froides positives et négatives)</i>
Conditionnement	<i>Indiquer les étapes à suivre pour le conditionnement, (réception et opérations ultérieures.....)</i>	<i>(Indiquer capacité pour le Conditionnement.....)</i>
Autres, à préciser (conserve, semi-conserve)		

CHAPITRE 5

Dispositions relatives au personnel employé par le mareyeur

ART.8. - Le mareyeur doit mentionner dans le tableau n°4 ci-dessous les principales fonctions et les qualifications des personnes responsables chargées de la conservation, de l'entreposage, de la manipulation, de le traitement, de l'emballage et/ou du conditionnement des produits halieutiques ainsi que leurs compétences et les fonctions qu'elles occupent.

Les justificatifs des compétences techniques des personnes responsables doivent être présentés à toute réquisition ou contrôle des agents visés à l'article 25 de la loi n°14-08 relative au mareyage.

TABLEAU N°4 : COMPETENCES TECHNIQUES

Local, installation et/ou établissement	Fonction	Qualification/compétence
<i>Indiquer le nom du local, de l'établissement ou de l'installation et le n° de l'autorisation ou de l'agrément sur le plan sanitaire)</i>	<i>Indiquer la fonction occupée, (responsable qualité, maître de production)</i>	<i>Indiquer le cas échéant le diplôme et/ou la qualification, selon le niveau de responsabilité</i>
*		
.....		
.....		

*mettre autant de lignes que de locaux, installations et/ou établissements

ART.9 - Le mareyeur doit veiller à l'hygiène et à la propreté de son personnel et assurer le suivi médical de celui-ci conformément à la réglementation en vigueur.

Fait à le.....

(Signature légalisée)