

\*\*\*\*\*

**Ministère de l'Economie maritime**

\*\*\*\*\*

**Analyse : Arrêté portant réglementation des conditions techniques  
et sanitaires des embarcations de pêche artisanale**

**Le Ministre de l'Economie maritime**

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes modifiée par la loi n°71-09 du 21 janvier 1971 ;
- Vu la loi n°83 - 71 du 05 juillet 1983 portant code de l'hygiène ;
- Vu la loi n° 98 - 32 du 14 avril 1998 portant code de la pêche maritime ;
- Vu la loi n° 2002-22 du 16 août 2002 portant Code de la Marine marchande ;
- Vu le décret 75 – 1091 du 23 octobre 1975 fixant, dans les estuaires navigables, les limites entre les zones de pêche maritime et continentale ;
- Vu le décret n°69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche ;
- Vu le décret n°98 – 498 du 10 juin 1998 portant application du code de la pêche ;
- Vu le décret n°2005 – 569 du 22 juin 2005 portant organisation du Ministère de l'Economie maritime ;
- Vu le décret n° 2004 – 283 du 05 mars 2004 portant application de la loi portant Code de la Marine marchande ;
- Vu le décret n°2009-1226 du 04 novembre 2009 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur;
- Vu le décret n° 2009-451 du 30 avril 2009 portant nomination du Premier Ministre ;
- Vu le décret 2009 – 538 du 05 juin 2009 relatif aux attributions du Ministre de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports maritimes ;
- Vu le Décret n° 2010-1036 modifiant le n° 2010-925 du 08 juillet 2010 portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères;
- Vu le Décret n° 2011-80 du 18 janvier 2011 relatif à la composition du Gouvernement ;
- Sur proposition du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche ;

## Arrête

### Article premier :

L'agrément des embarcations de pêche artisanale est assujéti au respect des dispositions du présent arrêté.

**Article 2 :** aux fins du présent arrêté, on entend par :

#### **Embarcation de pêche artisanale :**

Toute embarcation non pontée, utilisant des moyens de capture qui ne sont pas manœuvrés mécaniquement et qui n'a d'autre moyen de conservation que la glace ou le sel.

### Article 3 :

L'immatriculation et la détention d'un permis de pêche en cours de validité sont exigées à toute embarcation de pêche sollicitant un agrément.

### Article 4 :

Il est fait obligation aux mareyeurs exportateurs d'utiliser comme matière première les produits pêchés par les embarcations de pêche artisanale agréées.

### Article 5 :

Les embarcations de pêche doivent être équipées de cales ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche et de la glace.

La glace utilisée pour la réfrigération doit provenir des fabriques de glace agréées et entreposée avant utilisation dans des conditions empêchant sa contamination.

Elle doit être en quantité suffisante telle qu'au débarquement la température "à coeur" des produits soit proche de celle de la glace fondante.

Elle doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ni l'eau de fusion de la glace ne risquent de détériorer les produits.

### Article 6:

Le revêtement intérieur des cales ou conteneurs doit être constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, il est constitué d'une peinture lisse et lavable de qualité alimentaire.

### Article 7 :

Au moment de leur utilisation, les surfaces de travail, les équipements, les récipients et les cales doivent être en bon état de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas présenter de risque de contamination des produits de la pêche.

### **Article 8 :**

Les équipements éventuels, les récipients, ustensiles et appareillages divers et toute surface en contact direct avec les produits de la pêche doivent être constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, inoxydable, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

### **Article 9 :**

Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être placés sous glace le plus rapidement possible après leur chargement. Ils doivent être manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris ou contaminés.

### **Article 11:**

Le suivi médical des marins pêcheurs doit être assuré et toute personne susceptible de contaminer les produits doit être, écartée jusqu'à ce que son aptitude à le faire sans danger soit prouvée.

L'observation d'une propreté vestimentaire et corporelle et des règles d'hygiène alimentaire est exigée au personnel à bord.

### **Article 12:**

Le contrôle de la conformité structurelle et fonctionnelle des embarcations de pêche est une prérogative des services techniques de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche et de la Direction des Pêches maritimes.

L'octroi de l'agrément sanitaire de ces unités de pêche est du ressort des chefs de service régionaux des pêches et de la Surveillance.

### **Article 13 :**

Sans préjudice d'autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies des sanctions prévues par la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes et par le décret n°69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche.

### **Article 14 :**

Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Pêche continentale et le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au journal officiel de la République du Sénégal.

**Khouraïchi THIAM**