

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE L'INTERIEUR ET DES COLLECTIVITES LOCALES

Arrêté du 7 Safar 1437 correspondant au 19 novembre 2015 portant délégation de signature au directeur général des libertés publiques et des affaires juridiques.

Le ministre de l'intérieur et des collectivités locales,

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 94-247 du 2 Rabie El Aouel 1415 correspondant au 10 août 1994 fixant les attributions du ministre de l'intérieur et des collectivités locales ;

Vu le décret exécutif n° 10-104 du 10 Joumada El Oula 1435 correspondant au 12 mars 2014 portant organisation de l'administration centrale du ministère de l'intérieur et des collectivités locales ;

Vu le décret exécutif n° 14-155 du 5 Rajab 1435 correspondant au 5 mai 2014 autorisant les membres du Gouvernement à déléguer leur signature ;

Vu le décret présidentiel du 7 Dhou El Kaâda 1432 correspondant au 5 octobre 2011 portant nomination de M. Mohamed Talbi, directeur général des libertés publiques et des affaires juridiques au ministère de l'intérieur et des collectivités locales ;

Arrête :

Article 1er. — Dans la limite de ses attributions, délégation est donnée à M. Mohamed Talbi, directeur général des libertés publiques et des affaires juridiques, à l'effet de signer, au nom du ministre de l'intérieur et des collectivités locales, tous actes et décisions, à l'exclusion des arrêtés.

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 7 Safar 1437 correspondant au 19 novembre 2015.

Nour-Eddine BEDOUI.

MINISTERE DES TRANSPORTS

Arrêté interministériel du 14 Moharram 1437 correspondant au 28 octobre 2015 relatif à la composition de la ration journalière de la nourriture fournie aux gens de mer ainsi que le système du contrôle des provisions, des vivres, de l'eau de tous les locaux et équipements utilisés pour l'emmagasinage et la manipulation des denrées alimentaires, la cuisine et les installations utilisées pour le service des repas à bord des navires.

Le ministre des transports, et

Le ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière ;

Vu l'ordonnance n° 76-80 du 23 octobre 1976, modifiée et complétée, portant code maritime, notamment son article 435 ;

Vu le décret présidentiel n° 96-437 du 20 Rajab 1417 correspondant au 1er décembre 1996 portant création des corps d'administrateurs des affaires maritimes, d'inspecteurs de la navigation et du travail maritime et d'agents garde-côtes ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 89-165 du 29 août 1989 fixant les attributions du ministre des transports ;

Vu le décret exécutif n° 11-379 du 25 Dhou El Hidja 1432 correspondant au 21 novembre 2011 fixant les attributions du ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière ;

Vu l'arrêté interministériel du 15 décembre 1984 relatif à la ration alimentaire fournie aux gens de mer ;

Vu l'arrêté interministériel du 25 Dhou El Hidja 1413 correspondant au 15 juin 1993 portant création d'un certificat de capacité professionnelle de cuisinier à bord des navires ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 435 de l'ordonnance n° 76-80 du 23 octobre 1976, modifiée et complétée, susvisée, le présent arrêté a pour objet de fixer la composition de la ration journalière de la nourriture fournie aux gens de mer ainsi que le système du contrôle de provisions de vivres, d'eau et de tous les locaux et les équipements utilisés pour l'emmagasinage et la manipulation des denrées alimentaires, la cuisine et les installations utilisées pour le service des repas à bord des navires.

CHAPITRE 1er

**COMPOSITION DE LA RATION JOURNALIERE
DE LA NOURRITURE FOURNIE AUX GENS
DE MER**

Art. 2. — Les marins embarqués à bord des navires battant pavillon national bénéficient de la ration alimentaire, dans le respect des conditions fixées par le présent arrêté.

Art. 3. — La ration journalière de la nourriture fournie aux gens de mer doit être de bonne qualité, servie dans des conditions d'hygiène adéquate et représenter l'équivalent de 3000 à 3500 calories.

Art. 4. — Le genre de navigation effectuée, la catégorie du navire, le service de bord (pont ou machine) et le climat, déterminent la valeur de la ration alimentaire fournie aux gens de mer.

Art. 5. — Le menu de la semaine doit être soumis à l'avis préalable du médecin de bord et du capitaine ou, le cas échéant, au capitaine.

Art. 6. — La composition de la ration journalière de la nourriture fournie aux gens de mer est fixée dans l'annexe du présent arrêté.

CHAPITRE 2

SYSTEME DE CONTROLE

Art. 7. — Conformément aux dispositions de l'article 5 du décret présidentiel n° 96-437 du 20 Rajab 1417 correspondant au 1er décembre 1996, susvisé, les inspecteurs de la navigation et du travail maritime sont chargés de veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et de la cuisine à bord des navires.

Un rapport annuel de ces inspections est transmis à l'administration maritime centrale.

Art. 8. — Le capitaine ou son représentant accompagné d'un membre responsable du personnel de cuisine et de table doivent faire des inspections fréquentes dans les aspects suivants :

— la disponibilité en quantité suffisante ainsi que la qualité et la variété des approvisionnements en vivres et en eau potable ;

— la propreté des locaux et des équipements utilisés pour l'emménagement et la manipulation des vivres et de l'eau potable ;

— l'hygiène de la cuisine et de toute autre installation utilisée pour la préparation et le service des repas ;

Le capitaine doit veiller au respect des conditions de stockage et de conservation des vivres à bord du navire, conformément à la réglementation en vigueur.

Les résultats de chaque inspection doivent être consignés par écrit dans un registre tenu à bord.

Art. 9. — Toute requête écrite portée par un membre de l'équipage concernant l'alimentation et le service de table doit être déposée aussitôt que possible, auprès des services de l'administration maritime locale, au moins, vingt-quatre (24) heures avant l'heure fixée pour le départ du navire.

CHAPITRE 3

DISPOSITIONS FINALES

Art. 10. — Les dispositions de l'arrêté interministériel du 15 décembre 1984 relatif à la ration alimentaire fournie aux gens de mer sont abrogées.

Art. 11. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la république algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 14 Moharram 1437 correspondant au 28 octobre 2015.

Le ministre
des transports

Boudjema TALAI

Le ministre de la santé,
de la population et de la réforme
hospitalière

Abdelmalek BOUDIAF

ANNEXE

**COMPOSITION DE LA RATION JOURNALIERE
DE LA NOURRITURE FOURNIE AUX GENS DE MER**

1 – Tableau d'équivalence

La répartition des trois (3) nutriments assurant la couverture énergétique des rationnaires est établie comme suit :

Protides	Lipides	Glucides	Total
10 à 12% 300 à 420 Calories	20 à 30% 600 à 1050 Calories	55 à 65% 1925 à 1950 Calories	100% 3000 à 3500 Calories

La répartition des prises alimentaires au cours de la journée :

— Répartir la ration en trois (3) repas et deux (2) collations :

- un petit déjeuner et ;
- deux repas principaux (midi et soir) et ;
- deux (2) collations.

— Le petit déjeuner doit être un repas équilibré comme les autres repas faisant appel à la participation des aliments des cinq (5) groupes classés selon l'intérêt nutritionnel premier (protéines d'origine animale, protéines d'origine végétale, produits énergétiques d'origine végétale, matières grasses, fruits et légumes), en plus de cela il faut rajouter, notamment, l'eau, le sel et les épices.

Désignation	Protides	Lipides	Glucides	Total équivalent en calories
Petit déjeuner	15 à 21 g	13,3 à 23,3 g	96,25 à 97,5 g	20 à 25% *
Collation du matin	7,5 à 10,5 g	6,6 à 11,6 g	48,12 à 48,7 g	10%
Déjeuner	22,5 à 31,5 g	19,9 à 34,9 g	144,4 à 146,25 g	30%
Collation de l'après-midi	7,5 à 10,5 g	6,6 à 11,6 g	48,12 à 48,7 g	10%
Dîner	22,5 à 31,5 g	19,9 à 34,9 g	144,4 à 146,25 g	25 à 30% *
Total	75 à 105 g	66,6 à 116,6 g	481,25 à 487,5 g	100%

* NB : la somme du pourcentage des calories dans les deux repas (petit déjeuner et dîner) doit être égale à 50%.

2- Principe :

Pour être suffisante, équilibrée et variée la ration alimentaire doit répondre aux règles suivantes :

a) Taux calorique :

Ce taux doit être fixé en tenant compte de l'activité physique, climat et l'état physiologique du rationnaire ;

b) Equilibre calorique :

— 10 à 12 % des calories doivent être d'origine protidique (l'apport de protéines d'origine animale devrait représenter, au moins, le tiers (1/3) de l'apport total en protéines et si possible les 50%) ;

— 20 à 30% des calories doivent être d'origine lipidique (l'apport en acides gras saturés doit être inférieur à 10%). Les lipides d'origine végétale ou de poisson doivent représenter, au moins, les deux tiers (2/3) de l'apport total en lipides ;

— 55 à 65 % des calories doivent être d'origine glucidique (l'apport en sucres raffinés doit être inférieur à 10%).

La valeur énergétique des aliments est calculée en attribuant aux divers nutriments la valeur calorifique suivante :

- 4 calories par gramme de protide ;
- 4 calories par gramme de glucide ;
- 9 calories par gramme de lipide.

c- Equilibre entre les protéines :

Protides d'origine animale
----- =1 soit 50%
Protides d'origine végétale

d) Equilibre entre les lipides :

Le rapport entre les deux sources animale et végétale doit être inférieur à un (1) au profit des lipides végétaux. Ceux-ci devraient, au moins, représenter les deux-tiers (2/3) de l'apport total des lipides.

e) Equilibre entre les glucides et la vitamine B1 :

Plus la ration comprend de glucides, plus elle doit apporter de vitamine B1.

f) Equilibre phosphocalcique :

Le rapport calcium sur phosphore doit être entre 0,9 et 1.

g) Equilibre entre principes énergétiques et principes non énergétiques :

Plus une ration est riche en aliments énergétiques, plus elle devrait être riche en aliments non énergétiques.

h) Fibres alimentaires :

Éléments indispensables dans la ration alimentaire. Il est recommandé un rapport de 11,5 g pour 1000 calories.

i) Apport de sel :

Limiter la consommation de sel à 6 grammes, au maximum, par jour et tendre vers 3 grammes ou moins et n'utiliser que du sel iodé.

3- Recommandations :

— il est recommandé pour les navires appelés à se rendre ou naviguer dans les zones tropicales à climat chaud de consommer de l'eau fraîche non froide, des fruits et des infusions, notamment pour le personnel affecté aux services machines pour éviter la déshydratation ;

— il y a lieu de limiter les fritures et la consommation des viandes hachées travaillées.