



الجمهورية الجزائرية  
الديمقراطية الشعبية

# الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية ، قوانين ، مراسيم  
قرارات وآراء ، مقررات ، منشور ، إعلانات وبلاعات

## JOURNAL OFFICIEL

DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

CONVENTIONS ET ACCORDS INTERNATIONAUX - LOIS ET DECRETS  
ARRETES, DECISIONS, AVIS, COMMUNICATIONS ET ANNONCES

(TRADUCTION FRANÇAISE)

ABONNEMENT ANNUEL	Algérie Tunisie Maroc Libye Mauritanie	ETRANGER  (Pays autres que le Maghreb)	DIRECTION ET REDACTION SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT WWW. JORADP. DZ Abonnement et publicité: IMPRIMERIE OFFICIELLE Les Vergers, Bir-Mourad Raïs, BP 376 ALGER-GARE Tél : 021.54.35..06 à 09 021.65.64.63 Fax : 021.54.35.12 C.C.P. 3200-50 ALGER TELEX : 65 180 IMPOF DZ BADR: 060.300.0007 68/KG ETRANGER: (Compte devises) BADR: 060.320.0600 12
	1 An	1 An	
	1070,00 D.A	2675,00 D.A	
Edition originale.....	1070,00 D.A	2675,00 D.A	
Edition originale et sa traduction.....	2140,00 D.A	5350,00 D.A (Frais d'expédition en sus)	

Edition originale, le numéro : 13,50 dinars. Edition originale et sa traduction, le numéro : 27,00 dinars.  
Numéros des années antérieures : suivant barème. Les tables sont fournies gratuitement aux abonnés.  
Prière de joindre la dernière bande pour renouvellement, réclamation, et changement d'adresse.

Tarif des insertions : 60,00 dinars la ligne

**SOMMAIRE****DECRETS**

Décret exécutif n° 04-186 du 12 Joumada El Oula 1425 correspondant au 30 juin 2004 fixant les conditions et modalités de collecte et de transmission des informations et des données statistiques sur les captures et moyens mis en œuvre tant en ce qui concerne les flottilles de pêche que les populations de pêcheurs.....	4
--	---

**DECISIONS INDIVIDUELLES**

Décret présidentiel du 8 Joumada El Oula 1425 correspondant au 26 juin 2004 mettant fin aux fonctions d'un directeur d'études à la Présidence de la République.....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux fonctions d'un directeur d'études à la Présidence de la République (Secrétariat Général du Gouvernement).....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux fonctions d'un sous-directeur à la Présidence de la République (Secrétariat Général du Gouvernement).....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux fonctions du directeur de la communication au Haut commissariat chargé de la réhabilitation de l'amazighité et de la promotion de la langue amazighe.....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux fonctions d'un chef de service à l'institut national d'études de stratégie globale.....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux fonctions d'un chargé d'études et de synthèse au cabinet de l'ex-secrétaire d'Etat auprès du ministre de la communication et de la culture, chargée de la culture.....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 portant nomination d'un chargé de mission à la Présidence de la République (Secrétariat Général du Gouvernement).....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 portant nomination d'un directeur d'études à la Présidence de la République.....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 portant nomination d'un directeur à la Présidence de la République (Secrétariat Général du Gouvernement).....	5
Décret présidentiel du 13 Joumada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004 portant nomination du directeur des relations extérieures et de l'animation scientifique à l'institut national d'études de stratégie globale.....	5

**ARRETES, DECISIONS ET AVIS****MINISTERE DES FINANCES**

Arrêté du 2 Rabie Ethani 1425 correspondant au 22 mai 2004 portant retrait d'agrément à la "Société transcontinentale d'assurance et de réassurance-Hana" par abréviation STAR-HANA.....	6
Décisions des 2 et 15 Moharram 1425 correspondant aux 23 février et 7 mars 2004 portant agrément de commissionnaires en douanes.....	6

## SOMMAIRE (Suite)

### MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté du 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004 rendant obligatoire méthode de dénombrement des coliformes dans les laits fermentés.....	7
Arrêté du 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004 rendant obligatoire une méthode de recherche des staphylocoques à coagulase positive pour le lait en poudre.....	9
Arrêté du 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004 rendant obligatoire une méthode de dénombrement des micro-organismes caractéristiques par une technique de comptage des colonies à 37° C dans le yaourt.....	11

### MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Arrêté interministériel du 12 Dhou El Hidja 1424 correspondant au 3 février 2004 fixant le cadre d'organisation de la formation spécialisée pour l'accès à certains corps spécifiques au secteur de l'éducation.....	16
--	----

### MINISTERE DE L'HABITAT ET DE L'URBANISME

Arrêté du 14 Rabie El Aouel 1425 correspondant au 4 mai 2004 modifiant l'arrêté du 2 Joumada El Oula 1422 correspondant au 23 juillet 2001 portant modèle-type du contrat de location-vente.....	18
--	----

## ANNONCES ET COMMUNICATIONS

### MINISTERE DE L'INTERIEUR ET DES COLLECTIVITES LOCALES

Récépissé de déclaration de constitution du parti politique dénommé "Union pour la démocratie et la République - UDR".....	21
--	----

## DECRETS

**Décret exécutif n° 04-186 du 12 Jomada El Oula 1425 correspondant au 30 juin 2004 fixant les conditions et modalités de collecte et de transmission des informations et des données statistiques sur les captures et moyens mis en œuvre tant en ce qui concerne les flottilles de pêche que les populations de pêcheurs.**

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre de la pêche et des ressources halieutiques,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2) ;

Vu l'ordonnance n° 73-12 du 3 avril 1973, modifiée et complétée, portant création du service national des gardes-côtes ;

Vu le décret législatif n° 94-01 du 3 Chaâbane 1414 correspondant au 15 janvier 1994 relatif au système statistique ;

Vu la loi n° 01-11 du 11 Rabie Ethani 1422 correspondant au 3 juillet 2001 relative à la pêche et à l'aquaculture ;

Vu le décret présidentiel n° 04-136 du 29 Safar 1425 correspondant au 19 avril 2004 portant nomination du Chef du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 04-138 du 6 Rabie El Aouel 1425 correspondant au 26 avril 2004 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 96-350 du 6 Jomada Ethania 1417 correspondant au 19 octobre 1996 relatif à l'administration maritime locale ;

Vu le décret exécutif n° 01-135 du 28 Safar 1422 correspondant au 22 mai 2001 portant création, organisation et fonctionnement des directions de la pêche et des ressources halieutiques de wilayas ;

Vu le décret exécutif n° 03-481 du 19 Chaoual 1424 correspondant au 13 décembre 2003 fixant les conditions et modalités d'exercice de la pêche ;

### Décète :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 14 de la loi n° 01-11 du 11 Rabie Ethani 1422 correspondant au 3 juillet 2001, susvisée, le présent décret a pour objet de fixer les conditions et modalités de collecte et de transmission des informations et des données statistiques sur les captures et moyens mis en œuvre tant en ce qui concerne les flottilles de pêche que les populations de pêcheurs.

Art. 2. — Les directions de wilayas chargées de la pêche et de l'aquaculture sont chargées de la collecte et de la transmission des informations et des données statistiques sur les captures et moyens mis en œuvre tant en ce qui concerne la flottille de pêche que les populations de pêcheurs.

Art. 3. — La collecte de toute information statistique d'ordre institutionnel relative aux activités de pêche et d'aquaculture est assurée par l'administration chargée des pêches territorialement compétente.

Elle s'effectue auprès des institutions ci-après :

- l'autorité maritime locale ;
- l'autorité chargée de la gestion des ports de pêche ;
- l'autorité chargée des douanes ;
- l'autorité vétérinaire.

Art. 4. — La collecte de toute information relative aux productions de la pêche et de l'aquaculture est assurée par les agents statisticiens désignés par l'administration chargée des pêches territorialement compétente, parmi les techniciens des pêches en activité, et ce, au niveau :

- des halles à marées ;
- des lieux de débarquement des produits de la pêche autres que les halles à marées ;
- des établissements d'élevage et de culture des ressources biologiques ;
- des établissements d'exploitation des ressources biologiques marines.

Art. 5. — Les modalités d'intervention des agents statisticiens sont fixées par arrêté du ministre chargé de la pêche.

Art. 6. — Les différentes catégories de documents et formulaires de collecte et de transmission des informations statistiques ainsi que la périodicité de leur établissement et de leur transmission sont fixées par arrêté du ministre chargé de la pêche.

Art. 7. — La publication de toute information et donnée statistique nominative susceptibles de permettre l'identification des personnes physiques ou morales est interdite.

Art. 8. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 12 Jomada El Oula 1425 correspondant au 30 juin 2004.

Ahmed OUYAHIA.

## DECISIONS INDIVIDUELLES

**Décret présidentiel du 8 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 26 juin 2004 mettant fin aux  
fonctions d'un directeur d'études à la Présidence  
de la République.**

Par décret présidentiel du 8 Jomada El Oula 1425 correspondant au 26 juin 2004, il est mis fin aux fonctions de directeur d'études à la Présidence de la République exercées par M. Azzedine Boukehil.

★

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux  
fonctions d'un directeur d'études à la Présidence  
de la République (Secrétariat Général du  
Gouvernement).**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, il est mis fin aux fonctions de directeur d'études à la Présidence de la République (Secrétariat Général du Gouvernement), exercées par M. Abdelkader Mahious, appelé à exercer une autre fonction.

★

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux  
fonctions d'un sous-directeur à la Présidence de  
la République (Secrétariat Général du  
Gouvernement).**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, il est mis fin aux fonctions de sous-directeur à la Présidence de la République (Secrétariat Général du Gouvernement) exercées par M. Boualem Abderrezak, appelé à exercer une autre fonction.

★

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux  
fonctions du directeur de la communication au  
Haut commissariat chargé de la réhabilitation de  
l'amazighité et de la promotion de la langue  
amazighe.**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, il est mis fin aux fonctions de directeur de la communication au Haut commissariat chargé de la réhabilitation de l'amazighité et de la promotion de la langue amazighe exercées par M. Abdelhakim Hammoum, admis à la retraite.

★

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux  
fonctions d'un chef de service à l'institut national  
d'études de stratégie globale.**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, il est mis fin aux fonctions de chef de service des personnels et des finances à l'institut national d'études de stratégie globale exercées par M. Smail Hameg, appelé à exercer une autre fonction.

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 mettant fin aux  
fonctions d'un chargé d'études et de synthèse au  
cabinet de l'ex-secrétaire d'Etat auprès du  
ministre de la communication et de la culture,  
chargée de la culture.**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, il est mis fin, à compter du 23 décembre 1999, aux fonctions de chargé d'études et de synthèse au cabinet de l'ex-secrétaire d'Etat auprès du ministre de la communication et de la culture, chargée de la culture exercées par M. Saad El Kenz, pour suppression de structure.

★

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 portant  
nomination d'un chargé de mission à la  
Présidence de la République (Secrétariat Général  
du Gouvernement).**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, M. Abdelkader Mahious est nommé chargé de mission à la Présidence de la République (Secrétariat Général du Gouvernement).

★

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 portant  
nomination d'un directeur d'études à la  
Présidence de la République.**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, M. Saad El Kenz est nommé directeur d'études à la Présidence de la République.

★

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 portant  
nomination d'un directeur à la Présidence de la  
République (Secrétariat Général du  
Gouvernement).**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, M. Boualem Abderrezak est nommé directeur à la Présidence de la République (Secrétariat Général du Gouvernement).

★

**Décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425  
correspondant au 1er juillet 2004 portant  
nomination du directeur des relations extérieures  
et de l'animation scientifique à l'institut national  
d'études de stratégie globale.**

Par décret présidentiel du 13 Jomada El Oula 1425 correspondant au 1er juillet 2004, M. Smail Hameg est nommé directeur des relations extérieures et de l'animation scientifique à l'institut national d'études de stratégie globale.

**ARRETES, DECISIONS ET AVIS****MINISTERE DES FINANCES**

**Arrêté du 2 Rabie Ethani 1425 correspondant au 22 mai 2004 portant retrait d'agrément à la "Société transcontinentale d'assurance et de réassurance-Hana" par abréviation, STAR-HANA.**

Par arrêté 2 Rabie Ethani 1425 correspondant au 22 mai 2004, est retiré en application des dispositions de l'article 223 de l'ordonnance n° 95-07 du 25 janvier 1995 relative aux assurances, l'agrément à la société transcontinentale d'assurance et de réassurance Hana par abréviation STAR-HANA.

**Décisions des 2 et 15 Moharram 1425 correspondant aux 23 février et 7 mars 2004 portant agrément de commissionnaires en douanes.**

Par décision du 2 Moharram 1425 correspondant au 23 février 2004, M. Attia Rabia, demeurant secteur «D» rue «G» n° 4 Fg des jardins Bordj Bou Arréridj, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 2 Moharram 1425 correspondant au 23 février 2004, Mlle. Badreddine Sihem, demeurant cité du CEM Djamil Sedki Ezzahaoui Bt B n° 5 Dar El Beida Alger, est agréée en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 2 Moharram 1425 correspondant au 23 février 2004, Mlle. Boularas Nadjoua, demeurant cité Dessolier Bloc 3 n° 107 El Harrach Alger, est agréée en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 2 Moharram 1425 correspondant au 23 février 2004, Mlle. Nouri Soumia, demeurant au 51 Boulevard Saïd Touati B.E.O Alger, est agréée en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 2 Moharram 1425 correspondant au 23 février 2004, M. Rahache Farouk, demeurant cité 402 logts Bt 25 n° 6 Ouled Ayche Blida, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 2 Moharram 1425 correspondant au 23 février 2004, Mlle. Bensalem Amal demeurant au 9, rue Kamel Tahar Cité Thabet Bouzid El Eulma - Sétif est agréée en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 2 Moharram 1425 correspondant au 23 février 2004, M. Lefenni Ammar, demeurant cité Omar Belkhef Omar 66 logts Taher Jijel, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 2 Moharram 1425 correspondant au 23 février 2004, M. Nasri Mohamed El Amine, demeurant au 22, rue des frères Messous El Biar Alger, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Cherid Saïd, demeurant au 104 rue Ali Boumendjel Hammamet Alger, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, la SARL NOVO TRANSIT sise 27 H.L.M. cité Ben Boulaïd Bt D2 Blida, est agréée en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Dassi Wahid, demeurant au 26 avenue Ben Boulaïd Skikda, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Baaziz Derradji, demeurant BP 64 Cedex 515, Boulevard des frères Aissani Batna, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Benadis Yamani, demeurant au 9 boulevard colonel Amirouche Alger, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Bourezama Kamel, demeurant cité 200 logts Bt n° 12/10 Ouled Souici Taher Jijel, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Lamred Amar, demeurant au 11, rue Amar Chetaibi Skikda, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Kaci Mohamed, demeurant cité 1240 logts complexe des PTT Boumerdès, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Louati Abdelghani, demeurant poste Maouklane Sétif, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, la SARL TRANSIT DEUX RIVES sise cité Deuzi III lot 491 Bab Ezzouar Alger, est agréée en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Ouali Mokrane, demeurant à Tikobain centre Tizi Ouzou, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

Par décision du 15 Moharram 1425 correspondant au 7 mars 2004, M. Bekkai Bachir, demeurant au 127, cité Didouche Mourad Chelgoum Laïd, Mila, est agréé en qualité de commissionnaire en douanes.

**MINISTERE DU COMMERCE**

**Arrêté du 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004 rendant obligatoire une méthode de dénombrement des coliformes dans les laits fermentés.**

Le ministre du commerce,

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu l'arrêté interministériel du 18 août 1993 relatif aux spécifications et à la présentation de certains laits de consommation ;

Vu l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires ;

**Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire une méthode de dénombrement des coliformes dans les laits fermentés.

Art. 2. — Pour le dénombrement des coliformes dans les laits fermentés, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode microbiologique décrite en annexe.

Cette méthode doit être également utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004.

Nouredine BOUKROUH.

**ANNEXE**

**Méthode de dénombrement des coliformes dans les laits fermentés**

**1° Définition :**

Aux fins de la présente méthode la dénomination « coliforme » s'applique aux bactéries en forme de bacilles Gram négatives, aérobies et facultativement anaérobies, non sporulées fermentant le lactose avec formation de gaz et d'acide.

**2° Principe :**

Trois séries de dilutions en parallèle, obtenues à partir de l'échantillon de lait fermenté, sontensemencées sur un milieu sélectif au «Brillant Green Lactose Bile Broth» dans des tubes à essais contenant de petits tubes de Durham. On incube les tubes pendant 48 heures à 37° C. A partir des tubes positifs (production de gaz dans les cloches de Durham) on détermine le nombre le plus probable de bactéries coliformes par g de lait fermenté en se référant au tableau NPP (nombre le plus probable) pour trois séries parallèles.

**3° Appareillage et verrerie :**

Matériel courant de laboratoire.

**4° Milieu de culture :**

**4.1 Composition**

La composition du milieu « Brillant Green Lactose Bile Broth » est la suivante :

Peptone ou gélisate.....	10 g
Lactose.....	10 g
Bile de bœuf déshydratée.....	20 g
Vert brillant.....	0,0133 g
Eau distillée (dans un appareil en verre).....	1000 ml

**4.2 Préparation**

Pour préparer 1000 ml du milieu, dissoudre le peptone et le lactose dans environ 500 ml d'eau distillée. Dissoudre 20 g de bile de bœuf anhydre dans 200 ml d'eau distillée. Le pH de cette solution doit être compris entre 7,0 et 7,5. Mélanger les deux solutions, ajuster le pH mesuré à l'aide d'une électrode de verre, à 7,4 ajouter 13,3 ml d'une solution aqueuse à 0,1% de vert brillant. Le volume est à compléter à 1000 ml avec de l'eau distillée.

Verser 10 ml de milieu dans les tubes à essais.

Ces tubes sont munis de cloches de Durham. Après le remplissage, stériliser pendant 15 minutes dans des autoclaves réglés à 121° C. Après stérilisation, le pH mesuré à l'aide d'une électrode de verre doit être de 7,2 ± 0,1.

**5° Diluant :**

Solution de Ringer au quart.

La composition de la solution concentrée de Ringer est la suivante :

Chlorure de sodium (NaCl).....	9,00 g
Chlorure de potassium (KCl).....	0,42 g
Chlorure de calcium anhydre (CaCl <sub>2</sub> ).....	0,24 g
Bicarbonate de sodium (NaHCO <sub>3</sub> ).....	0,20 g

Eau distillée (dans un appareil en verre).....1000 ml

Pour l'emploi, ajouter une partie de la solution précédente à trois parties d'eau distillée (dans un appareil en verre).

La solution diluée sera stérilisée par chauffage pendant 15 minutes à 121° C.

— On peut également employer une solution de peptone à 0,1 % au lieu et place de la solution de Ringer diluée au quart.

— Tous les réactifs doivent être de qualité analytique.

#### 6°/ Mode opératoire :

##### 6.1 Préparation des dilutions

**6.1.1** L'échantillon sera conservé dans un réfrigérateur (3 à 4° C) jusqu'à l'analyse bactériologique qui sera effectuée dans un délai maximum de 24 h après le prélèvement.

**6.1.2** Prélever, en s'entourant des précautions aseptiques habituelles, un échantillon de 10 g de lait fermenté que l'on déposera dans un flacon ou récipient approprié, fermé à vis ou bouché, contenant 90 ml d'une solution de Ringer au quart et quelques perles de verre.

Mélanger soigneusement en agitant le flacon 25 fois de haut en bas avec une amplitude de 30 cm environ.

Le liquide est à utiliser pour la numération; 1 ml correspond à 100 mg de lait fermenté.

**6.1.3** Afin d'obtenir la dilution au 1 /100, transférer aseptiquement 1 ml du liquide (6.1.2) à 9 ml de solution de Ringer au quart, en mélangeant. Préparer, si nécessaire, une série de dilutions au 1/1000 à partir de la dilution au 1/100.

##### 6.2. Ensemencement du milieu

**6.2.1** Ensemencer les tubes de «Brillant Green Lactose Bile Broth» avec 1 g de lait fermenté et avec les dilutions préparées connues, indiqué en 6.1.3. Mélanger soigneusement, en évitant d'introduire des bulles d'air dans les tubes de Durham.

**6.2.2** Ensemencer en parallèle dans trois tubes chaque quantité d'échantillon et chaque dilution; effectuer au moins trois séries, par exemple 1g, 0,1g et 0,01g. En général, on doit prévoir un nombre de dilutions au dixième suffisant pour répondre aux exigences du tableau ci-dessous.

##### 6.3. Incubation

Incuber les tubes ensemencés pendant 48 heures  $\pm$  2h à 30°C  $\pm$  1° C;

##### 6.4. Détermination du nombre le plus probable de bactéries coliformes

Le test est considéré comme positif lorsqu'il y a production visible de gaz dans les tubes de Durham. Le nombre de tubes positifs est déterminant pour la lecture du nombre le plus probable (NPP) de bactéries coliformes selon le tableau ci-dessous pour trois séries parallèles.

#### NOMBRE LE PLUS PROBABLE (NPP) POUR TROIS SERIES PARALLELES

Index Tubes positifs de			NPP (pour 10 g)	Index Tubes positifs de			NPP (pour 10 g)
10 g	1,0 g	0,1 g		10 g	1,0 g	0,1 g	
0	0	0	0	2	2	3	4,0
0	0	1	0,3	2	3	0	3,0
0	1	0	0,3	2	3	1	3,5
0	1	1	0,6	2	3	2	4,0
0	2	0	0,6	3	0	0	2,5
1	0	0	0,4	3	0	1	4,0
1	0	1	0,7	3	0	2	6,5
1	0	2	1,1	3	1	0	4,5
1	1	0	0,7	3	1	1	7,5
1	1	1	1,1	3	1	2	11,5
1	2	0	1,1	3	1	3	16,0
1	2	1	1,5	3	2	0	9,5
1	3	0	1,6	3	2	1	15,0
2	0	0	0,9	3	2	2	20,0
2	0	1	1,4	3	2	3	30,0
2	0	2	2,0	3	3	0	25,0
2	1	0	1,5	3	3	1	45,0
2	1	1	2,0	3	3	2	110,0
2	1	2	3,0	3	3	3	140,0
2	2	0	2,0				
2	2	1	3,0				
2	2	2	3,5				

Le NPP détermine le nombre de bactéries coliformes dans la quantité de lait fermenté (en règle générale 1 g ou 0,1 g ou 0,01 g) ayant servi à ensemencer en parallèle les trois premiers tubes à partir desquels on constitue l'index.

Le nombre de bactéries coliformes sera exprimé par le nombre le plus probable (NPP) par g de lait fermenté. Si tous les tubes sont positifs, il faut répéter l'analyse en utilisant des dilutions plus élevées (par exemple 0,1 g, 0,01 g et 0,001 g ou encore plus élevées).

Si l'on trouve un chiffre-index ne figurant pas dans le tableau NPP, on peut en conclure qu'une erreur a été commise dans le mode opératoire.

#### 7°/ Expression des résultats

(NPP) Les résultats sont exprimés en tant que nombre le plus probable de bactéries coliformes par g du produit, selon les indications du tableau.

#### 8°/ Répétabilité

Les différences entre les résultats de détermination effectuées en double (résultats obtenus simultanément ou rapidement l'un après l'autre par le même analyste) ne doit pas s'écarter de plus de 30% du résultat le plus bas.



**Arrêté du 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004 rendant obligatoire une méthode de recherche des staphylocoques à coagulase positive pour le lait en poudre.**

Le ministre du commerce,

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu l'arrêté interministériel du 18 août 1993 relatif aux spécifications et à la présentation de certains laits de consommation ;

Vu l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires ;

**Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire une méthode de recherche des staphylocoques à coagulase positive pour le lait en poudre.

Art. 2. — Pour la recherche des staphylocoques à coagulase positive pour le lait en poudre. les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode d'analyse microbiologique décrite en annexe.

Cette méthode doit être également utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004.

Noureddine BOUKROUH.

**ANNEXE**

**RECHERCHE DES STAPHYLOCOQUES  
A COAGULASE POSITIVE DANS LE LAIT  
EN POUDRE**

**1° Principe :**

On inocule le lait reconstitué correspondant à 0,1g de poudre dans des bouillons d'enrichissement (dans celui de Giolitti et Cantoni ou, s'il s'agit de poudres fabriquées depuis moins de 15 jours, dans le bouillon salé lactosé au rouge de phénol). Après incubation, on repique les tubes sur milieu E.T.G.P.A de Baird-Parker (3.3). Les colonies de staphylocoques qui se développent sur le milieu de Baird-Parker sont soumises à l'épreuve de la coagulase.

**2° Reconstitution du lait en poudre et préparation des dilutions.**

La reconstitution du lait en poudre et la préparation des dilutions se font selon les conditions appropriées.

**3° Formules des milieux et directives pour leur préparation.**

**3.1 Milieu de Giolitti et Cantoni**

**3.1.1 Milieu de base**

Tryptone.....	10 g
Extrait de viande.....	5 g
Extrait de levure.....	5 g
Chlorure de lithium.....	5 g
Mannitol.....	20 g
Chlorure de sodium.....	5 g
Glycine.....	1,2 g
Pyruvate de sodium.....	3 g
Eau distillée.....	1000 ml

Faire dissoudre les produits dans l'eau en chauffant et en agitant pour obtenir une dissolution complète. Refroidir à 50-60 °C et ajuster le pH à  $6,9 \pm 0,1$ . Répartir à raison de 19 ml dans des tubes de 20 x 200. Autoclaver 20 mn à 115 °C. Avant utilisation, chasser l'air par chauffage à 100 °C pendant 20 mn. Refroidir.

**3.1.2 Solution de tellurite de potassium**

Tellurite de potassium.....	1 g
Eau distillée.....	100 ml

Dissoudre le tellurite de potassium dans l'eau. Stériliser par filtration.

On devra s'assurer au préalable, par des essais bactériologiques, que le tellurite de potassium dont on dispose convient pour cet usage. Il est recommandé en toute circonstance de porter grande attention et il faut souligner l'importance d'un choix judicieux de ce produit en ce qui concerne son origine et les garanties qu'il offre.

**3.1.3** On prépare en outre une gélose à 2% (dans l'eau distillée) que l'on stérilise à l'autoclave (20 mn à 120 °C) et qui sert à former un bouchon anaérobie au-dessus du milieu liquide (voir 4.1).

**3.1.4 Mode d'emploi**

Juste avant l'utilisation, chauffer les tubes de milieu de base (3.1.1) pendant 20 mn à 100 °C pour chasser l'air. Refroidir à 45 °C et ajouter 0,1 ml de la solution de tellurite de potassium (3.1.2).

**3.2 Bouillon salé lactosé au rouge de phénol**

Extrait de viande de bœuf.....	1,5 g
Protéose-peptone.....	7,5 g
Chlorure de sodium.....	75 g

Lactose.....	7,5 g
Rouge de phénol.....	0,025 g
Eau distillée.....	1000 ml

Faire dissoudre les produits dans l'eau en chauffant et en agitant pour obtenir une dissolution complète. Refroidir à température ambiante et ajuster le pH à  $7,4 \pm 0,1$ . Répartir à raison de 9 ml dans des tubes de 18 x 180. Autoclaver 20 mn à 120 °C.

### 3.3 Milieu E.T.G.P.A. de Baird-Parker

#### 3.3.1 Milieu de base

Tryptone.....	10 g
Extrait de bœuf.....	5 g
Extrait de levure.....	1 g
Chlorure de lithium.....	5 g
Gélose.....	15 à 20 g (selon le pouvoir gélifiant de la gélose utilisée)
Eau distillée.....	1000 ml

Faire dissoudre les produits dans l'eau en chauffant et en agitant pour obtenir une dissolution complète. Refroidir à 50-60 °C et ajuster le pH à  $6,8 \pm 0,1$ .

Répartir à raison de 90 ml dans des flacons col à vis bouchés bakélite. Autoclaver 15 mn à 120 °C.

#### 3.3.2 Solution de glycine

Glycine.....	20 g
Eau distillée.....	100 ml

Après complète dissolution, autoclaver 15 mn à 120 °C.

#### 3.3.3 Solution de tellurite de potassium

Tellurite de potassium.....	1 g
Eau distillée.....	100 ml

Après complète dissolution, stériliser par filtration. On devra s'assurer au préalable, par des essais bactériologiques, que le tellurite de potassium dont on dispose convient pour cet usage. Il est recommandé en toute circonstance de porter grande attention et il faut souligner l'importance d'un choix judicieux de ce produit en ce qui concerne son origine et les garanties qu'il offre.

#### 3.3.4 Emulsion de jaune d'œuf

Tremper des œufs frais une minute environ dans une dilution (1+1000) d'une solution saturée de  $HgCl_2$ .

Briser les coquilles aseptiquement et séparer les jaunes des blancs. Mélanger les jaunes avec une solution saline physiologique (3+7, v/v) pendant 5 secondes environ dans un mélangeur à grande vitesse.

#### 3.3.5 Mode d'emploi

A 90 ml de milieu de base préalablement fondu et maintenu à  $45 \pm 1$  °C, ajouter aseptiquement les solutions suivantes amenées à 45 °C :

- a) 6,3 ml de la solution de glycine (3.3.2) ;
- b) 1 ml de la solution de tellurite de potassium (3.3.3) ;
- c) 5 ml d'émulsion de jaune d'œuf (3.3.4) ;

Bien mélanger les préparations a, b et c dans le milieu fondu et répartir immédiatement en boîtes de Pétri à raison de 15 ml par boîte.

Ces boîtes coulées peuvent être conservées 48 heures à  $+ 4$  °C. Immédiatement avant l'utilisation, étendre sur la surface des boîtes 0,5 ml d'une solution à 20% (p/v) de pyruvate de potassium stérilisée par filtration, sécher les boîtes à 50 °C en position horizontale, la surface de la gélose en dessus. Inoculer les boîtes dès qu'elles sont sèches.

Conserver la solution de pyruvate à 3-5 °C et la remplacer chaque mois.

### 4° Mode opératoire

**4.1** Si la fabrication de la poudre de lait a été faite plus de 15 jours avant l'analyse, ou si elle est de date inconnue ajouter 1ml de lait reconstitué correspondant à 0,1 g de poudre de lait dans un tube de bouillon d'enrichissement de Giolitti et Cantoni (3.1.4).

Bien mélanger l'inoculum avec le milieu en évitant toute introduction d'air. On coule ensuite au-dessus du milieu un bouchon de gélose à 2% (3.1.3) fondue et on laisse solidifier.

**4.2** S'il s'agit de poudres fabriquées depuis moins de 15 jours ajouter 1 ml de lait reconstitué dans un tube de bouillon salé lactose au rouge de phénol (on peut utiliser également le milieu de Giolitti et Cantoni comme en 4.1).

**4.3** Incuber pendant 24 h à 37 °C l'un et/ou l'autre des milieux d'enrichissement ensemencés (c'est-à-dire 4.1 et/ou 4.2).

**4.3.1** Repiquer selon 4.6 et 4.7 les tubes de bouillon d'enrichissement de Giolitti et Cantoni présentant un noircissement ou un précipité noirâtre.

**4.3.2** Repiquer selon 4.7 les tubes de bouillon salé lactosé au rouge de phénol ayant viré au jaune.

**4.4.** Incuber les autres tubes 24 h supplémentaires et les repiquer selon 4.6 et 4.7.

**4.5** Le procédé pour repiquer les tubes de bouillon d'enrichissement après leur incubation est donné en 4.6 et 4.7.

**4.6** Dans le cas du milieu de Giolitti et Cantoni, enlèvement du bouchon de gélose selon la technique suivante :

Avec une spatule, découper le bouchon de gélose selon deux diamètres perpendiculaires et, si nécessaire, passer ensuite la spatule autour du bouchon.

Placer le tube sur l'agitateur de façon à faire tomber les morceaux de bouchon au fond du tube et, en même temps, mettre les bactéries en suspension.

**4.7** Avec une anse de platine, prélever environ 0,001 ml de culture développée dans le bouillon d'enrichissement, étaler à la surface d'une boîte renfermant le milieu E.T.G.P.A. de façon à obtenir des colonies séparées.

**4.8** Incuber les boîtes retournées 24 h à  $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ .

**4.9** Soumettre au moins 3 colonies typiques à l'épreuve de la coagulase (4.12). Les colonies typiques de *staphylococcus aureus* sont noires, brillantes avec une mince bordure blanche et entourées d'une zone claire s'étendant dans le milieu opaque.

**4.10** Si au bout de 24 h aucun développement ne s'est produit ou si l'on observe seulement des colonies atypiques, incuber 24 h supplémentaires à  $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ .

**4.11** Si des colonies se sont développées (d'après 4.10) en soumettre trois au moins à l'épreuve de la catalase. Pour cela prendre, avec un fil de platine une partie de chacune de ces colonies et la mélanger sur une lame à une goutte d'eau oxygénée à 3,0% (10 volumes). Si l'on observe une production de gaz, soumettre la colonie correspondante à l'épreuve de la coagulase (selon 4.12).

#### **4.12 Epreuve de la coagulase**

**4.12.1** Inoculer chaque colonie dans un petit tube contenant 0,3 ml de bouillon cœur/cervelle stérile. Incuber 20-24 h à  $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ .

**4.12.2** Ajouter dans un petit tube 0,1 ml de cette culture à 0,3 ml de plasma de lapin additionné de 0,1 % d'E.D.T.A.

**4.12.3** Incuber à  $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  et examiner les tubes en vue de la formation d'un coagulum, chaque heure pendant 4 h, puis après 24 h.

**5.** Conclure à la présence de staphylocoques à coagulase positive dans l'échantillon de poudre de lait, si trois colonies au moins obtenues selon 4.9 ou 4.11 coagulent le plasma de lapin.



**Arrêté du 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004 rendant obligatoire une méthode de dénombrement des micro-organismes caractéristiques par une technique de comptage des colonies à  $37^{\circ}\text{C}$  dans le yaourt.**

Le ministre du commerce,

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu l'arrêté interministériel du 16 Joumada Ethania 1419 correspondant au 7 octobre 1998 relatif aux spécifications techniques des yaourts et aux modalités de leur mise à la consommation ;

Vu l'arrêté du 14 Safar 1415 correspondant au 23 juillet 1994, modifié et complété, relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires ;

#### **Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire une méthode de dénombrement des micro-organismes caractéristiques par la technique de comptage des colonies à  $37^{\circ}\text{C}$  dans le yaourt.

Art. 2. — Pour le dénombrement des micro-organismes caractéristiques par la technique de comptage des colonies à  $37^{\circ}\text{C}$  dans le yaourt, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode d'analyse microbiologique décrite en annexe.

Cette méthode doit être également utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 4 Rabie Ethani 1425 correspondant au 24 mai 2004.

Noureddine BOUKROUH.

#### **ANNEXE**

#### **Méthode de dénombrement des micro-organismes caractéristiques par une technique de comptage des colonies à $37^{\circ}\text{C}$ dans le yaourt**

##### **Objet et domaine d'application**

La méthode est applicable aux yaourts dans lesquels deux micro-organismes caractéristiques sont présents et vivants.

##### **1° Définition**

**1.1 *Lactobacillus bulgaricus* :** micro-organisme thermophile formant des colonies lenticulaires souvent en forme d'étoile, de 1 à 3 mm de diamètre, sur milieu MRS acidifié (selon DeMan, Rogosa et Sharpe)

Aspect microscopique : bâtonnets généralement courts, mais quelquefois de forme allongée. Ils sont non sporulés, grampositifs, non mobiles, catalase négative.

**1.2 *Streptococcus thermophilus* :** micro-organisme thermophile formant des colonies lenticulaires de 1 à 2 mm de diamètre sur M 17. Aspect microscopique : cellule sphérique ou ovoïde (Cocci) (0,7 - 0,9µm de diamètre), par paire ou en chaînes longues. Elles sont gram positives-catalase négatives.

##### **2° Principe**

##### **2.1 Ensemencement des dilutions décimales de l'échantillon dans :**

— milieu MRS acidifié, suivi d'une incubation en anaérobiose pendant 72 h à  $37^{\circ}\text{C}$ , pour le dénombrement de *L. bulgaricus*,

— milieu M 17, suivi d'une incubation en aérobiose pendant 48 h à 37° C, pour le dénombrement de *S. thermophilus*.

## 2.2 Comptage des colonies et confirmation par tests appropriés.

### 2.3 Calcul du nombre de micro-organismes

Calcul du nombre de micro-organismes caractéristiques par gramme d'échantillon à partir du nombre de colonies obtenu sur les boîtes sélectionnées à des dilutions permettant de donner un résultat significatif.

## 3°/ Diluants, milieux de culture et réactifs

### 3.1 Composants de base

Pour améliorer la reproductibilité des résultats, il est recommandé d'utiliser, pour la préparation du diluant, des composants de base déshydratés ou une préparation complète déshydratée.

Les prescriptions du fabricant doivent être suivies scrupuleusement.

Les réactifs chimiques doivent être de qualité analytique reconnue.

L'eau utilisée doit être de l'eau distillée dans le verre ou désionisée exempte de substances susceptibles d'influer sur la croissance des micro-organismes dans les conditions de l'essai :

— il convient de vérifier cet aspect périodiquement, particulièrement dans le cas de l'eau déminéralisée,

— il convient d'utiliser des solutions d'hydroxyde de sodium ou d'acide chlorhydrique (environ 0,1 mol/l) afin d'ajuster le pH des diluants, sauf indication contraire.

### 3.2 Diluant

#### Composition

Peptone 1 (hydrolysate tryptique de caséine) ..... 0,5 g  
Peptone 2 (hydrolysate tryptique de viande) ..... 0,5 g  
Eau ..... 1000 ml

#### Préparation

Dissoudre les peptones dans l'eau. Répartir la solution par ml dans des flacons de 150 ml de capacité.

Stériliser à 121° C pendant 15 mn.

On peut employer des polypeptones qui sont des mélanges de peptone 1 et peptone 2.

### 3.3 Milieux de culture

#### 3.3.1 Milieu MRS acidifié

##### Composition

Peptone 1 ..... 10 g  
Extrait de viande ..... 10 g  
Extrait de levure déshydraté ..... 5 g

Glucose ( $C_6H_{12}O_6$ ) ..... 20 g  
Tween 80 (sorbitanne monoléate) ..... 1 ml  
Hydrogène-orthophosphate dipotassique  
( $K_2HPO_4$ ) ..... 2 g  
Acétate de sodium, trihydraté  
( $CH_3CO_2Na \cdot H_2O$ ) ..... 2 g  
Citrate d'ammoniaque ( $C_6H_6O_7(NH_4)_2$ ) ..... 2 g  
Sulfate de magnésium heptahydraté  
( $MnSO_4 \cdot 7H_2O$ ) ..... 0,2 g  
Sulfate de manganèse tétrahydraté  
( $MnSO_4 \cdot H_2O$ ) ..... 0,05 g  
Agar-agar ..... 9-18 g  
Eau ..... 1000 ml

#### Préparation

Dissoudre les composants dans l'eau en ébullition.

Laisser refroidir à 5° C et ajuster le pH à l'aide d'acide acétique (3.4.3) en contrôlant avec le pH-mètre (4.1.8) de sorte qu'après stérilisation il soit de 5,4 à 25° C.

Répartir le milieu par quantité de 100 ml dans des flacons de 150 ml ou par quantité de 200 ml dans des flacons de 250 ml. Stériliser à 121° C pendant 15 mn.

On peut également utiliser les milieux MRS prêts à l'emploi, dans ce cas, il faut les contrôler avec le milieu préparé d'après la présente méthode.

Avant de commencer l'examen bactériologique, faire fondre complètement la quantité nécessaire de milieu dans un bain-marie en ébullition ou en vapeur dans un récipient partiellement fermé. Refroidir le milieu fondu dans le bain-marie (4.1.7).

Pour contrôler la température de la gélose, il est recommandé de placer un thermomètre dans un même volume de solution de gélose à la même concentration que celle du milieu, contenue dans un récipient séparé, identique à celui utilisé pour le milieu. Cette solution servant au contrôle de la température doit être soumise aux mêmes conditions de chauffage et de refroidissement que le milieu proprement dit.

#### 3.3.2 Milieu M17

##### 3.3.2.1 Milieu de base

##### Composition

Peptone 1 (hydrolysate tryptique de caséine) ..... 2,50 g  
Peptone 2 (hydrolysate peptique de viande) ..... 2,50 g  
Peptone 3 (hydrolysate papaénique de soja) ..... 5,00 g  
Extrait de levure déshydratée ..... 2,50 g  
Extrait de viande ..... 5,00 g

B-glycérophosphate (sel disodique) ( $C_3H_7O_6PN_2$ )	19,00 g
Sulfate de magnésium heptahydraté ( $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ )	0,25 g
Acide ascorbique ( $C_6H_8O_6$ )	50 g
Agar-agar	9-18 g
Eau	950 ml

### Préparation

Dissoudre les composants dans l'eau en ébullition. Laisser refroidir à 50° C et ajuster le pH à l'aide des réactifs (3.4) en contrôlant avec le pH-mètre (4.1.8), de sorte qu'après stérilisation, il soit de 7,1 à 7,2 à 25° C. Répartir le milieu par quantité de 95 ml dans des flacons de 150 ml. Stériliser à 121° C pendant 15mn.

**On peut également utiliser des milieux complets M17 prêts à l'emploi qu'il convient de contrôler avec le milieu M17 préparé d'après la présente méthode.**

### 3.3.2.2 Solution de lactose

#### Composition

Lactose ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ )	10 g
Eau	100 ml

#### Préparation

Dissoudre le lactose dans l'eau, stériliser à 121° C pendant 15 mn.

### 3.3.2.3 Milieu complet

#### Composition

Milieu de base (3.3.2.1)	95 ml
Solution de lactose (3.3.2.2)	5 ml

#### Préparation

Immédiatement avant emploi, faire fondre le milieu de base (3.3.2.1) dans un bain-marie en ébullition et laisser refroidir à 48-50° C. Chauffer la solution de lactose (3.3.2.2) à 48-50° C.

Ajouter la solution de lactose au milieu de base et mélanger soigneusement par des mouvements rotatifs. Refroidir le milieu dans le bain-marie (4.1.7).

### 3.4 Réactifs pour ajuster le pH

**3.4.1 Hydroxyde de sodium (NaOH),** solution environ 0,1 mol/l.

**3.4.2 Acide chlorhydrique (HCl),** solution environ (0,1 mol/l).

**3.4.3 Acide acétique ( $CH_3COOH$ ), 100% (glacial).**

### 4e/ Appareillage et verrerie

**4.1** Le matériel de laboratoire microbiologique courant, matériel requis pour la préparation des échantillons et des dilutions.

**4.1.1 Incubateur** 37 ± 1°C.

**4.1.2 Incubateur anaérobie,** pouvant être réglé à 37 ± 1° C, ou récipients de culture anaérobie, fournissant une atmosphère de 90% d'azote et 10% de dioxyde de carbone.

**4.1.3 Mélangeur,** soit de type péristaltique avec récipients stériles en plastique, soit de type rotatif, pouvant fonctionner à une vitesse minimale de rotation de 20000 mn avec récipients en verre ou en métal de capacité appropriée.

**4.1.4 Agitateur de tubes à essais** (par exemple, agitateur vortex).

**4.1.5 Matériel de comptage de colonies,** comportant un système d'éclairage avec fond noir, muni d'une loupe grossissant 1,5 fois et d'un compteur numérique mécanique ou électronique.

**4.1.6 Loupe grossissement** 8-10 fois.

**4.1.7 Bain-marie** pouvant être réglé à 45 ± 1° C.

**4.1.8 PH-mètre,** avec compensation de température, d'une précision de ± 0,1 unité de pH à 25° C.

**4.1.9 Fioles de dilution,** de capacité de 150 - 250 ml et tubes à essais de 18 mm x 180 mm, munis de dispositifs de fermeture appropriés, capsules ou bouchons en caoutchouc ou en matière synthétique.

**4.1.10 Pipettes graduées** jusqu'à la pointe, pouvant délivrer 1 ml ± 0,02 ml ou 10 ml ± 0,2 ml ou 11 ml ± 0,2 ml.

**4.1.11 Boîtes de Pétri** à fond de diamètre intérieur d'environ 90 mm. La profondeur intérieure doit être de 10 mm minimum.

Le fond ne doit présenter aucune irrégularité susceptible d'influer sur le dénombrement des colonies.

**4.1.12 Spatules** en verre ou en métal.

### 5e/ Echantillonnage

L'échantillonnage se fait dans des conditions appropriées.

### 6e/ Mode opératoire

#### 6.1 Préparation de l'échantillon et de la prise d'essai

Avant d'ouvrir le pot de yaourt, et afin d'éliminer toute source de contamination, prendre soin de nettoyer soigneusement la surface extérieure du récipient autour de la zone d'où sera prélevé l'échantillon. Le nettoyage peut être effectué avec de l'éthanol à 70% (VIV), afin d'éviter toute contamination supplémentaire. Ouvrir le pot aseptiquement.

**Pendant cette étape, il est important d'obtenir non seulement une dilution homogène, mais aussi une fragmentation des chaînes de streptocoques et de lactobacilles en cellules isolées ou en chaînes courtes, de sorte que les résultats, exprimés en nombre total de micro-organismes vivants par gramme de produit soient reproductibles et représentatifs.**

#### 6.1.1 Yaourts sans fruits

Mélanger avec soin le contenu du pot de yaourt à l'aide d'une spatule stérile (4.1.12). Peser 10 ± 0,1 g de l'échantillon de yaourt dans un récipient approprié (par exemple un tube de centrifugeuse de 200 ml à fond rond en verre renforcé, ou le bol du mélangeur, ou encore le récipient en plastique du mélangeur péristaltique (4.1.3).

### 6.1.2 Yaourts aux fruits

Mélanger le contenu total du pot de yaourt pendant 1 minute à l'aide du mélangeur (4.1.3).

Peser  $10 \pm 0,1$  g de l'échantillon de yaourt, comme, 6.1.1.

### 6.2 Examen microscopique

Effectuer un examen préliminaire de plusieurs champs microscopiques d'un frottis de l'échantillon de yaourt, préalablement coloré au bleu de méthylène (par exemple à l'aide d'une solution éthanolique de bleu de méthylène de 6 g/l) afin d'apprécier la densité des deux types de bactéries, coques et bâtonnets, et choisir ainsi la gamme appropriée de dilutions à utiliser pour le dénombrement de chaque type.

### 6.3 Préparation de la première dilution

**Les opérations décrites aux paragraphes 6.3 à 6.5.4 ne doivent pas être réalisées à la lumière directe du soleil**

Ajouter le diluant (3.2) à la prise d'essai (6.1.1) jusqu'à ce que la masse de la prise d'essai et du diluant soit de 50 g. Mélanger pendant 1 minute à l'aide du mélangeur (4.1.3). Compléter à 100 g avec le même diluant. Une dilution  $10^{-1}$  est ainsi obtenue.

### 6.4 Préparation des dilutions décimales

Répartir le diluant (3.2) à l'aide d'une pipette graduée stérile. Transférer 1 ml de cette dilution dans un deuxième tube, etc.... en s'assurant qu'une nouvelle pipette est utilisée pour chaque dilution, jusqu'à ce que la série de dilutions nécessaires soit obtenue.

**Ne pas plonger la pipette plus de 1 cm au-dessous de la surface du liquide. Eviter les bulles d'air en remplissant la pipette. Pendant le transfert ne pas plonger la pipette dans le nouveau diluant.**

### 6.5 Ensemencement et incubation

**6.5.1** En opérant en double (pour *L. buigaricus* et *S. thermophilus*), transférer à l'aide d'une pipette stérile 1 ml de chaque dilution dans les boîtes de Pétri (4.1.11).

**6.5.2** Pour *L. bulgaricus*, verser 12 à 15 ml du milieu MRS acidifié (3.3.1) fondu et maintenu à  $45^{\circ} \pm 1^{\circ}$  C dans un bain-marie (4.1.7), dans chaque boîte de Pétri.

**Le temps qui s'écoule entre l'ensemencement des dilutions et le remplissage des boîtes de Pétri avec la gélose ne doit pas être supérieur à 15 minutes (6.5.2 et 6.5.3).**

**6.5.3** Pour *S. thermophilus*, filtrer 12 - 15 ml du milieu M17 (3.3.2), fondu et maintenu à  $45^{\circ}$  C (4.1.7) dans chaque boîte de Pétri.

**6.5.4** Immédiatement après l'avoir versé dans les boîtes, mélanger soigneusement l'inoculum avec le milieu par rotation des boîtes. Laisser le mélange se solidifier en laissant les boîtes sur une surface fraîche et horizontale.

**6.5.5** Incuber les boîtes de Pétri retournées. Ne pas empiler plus de 6 boîtes. Les piles de boîtes ne doivent pas se toucher ni être en contact avec les parois ou la partie supérieure de l'incubateur.

**6.5.5.1** Incuber les boîtes pour le dénombrement de *L. bulgaricus* pendant 72 h à  $37^{\circ}$  C dans l'incubateur anaérobie ou le récipient de culture en anaérobiose (4.1.2).

**6.5.5.2** Incuber les boîtes pour le dénombrement de *S. thermophilus* pendant 48 h à  $37 \pm 1^{\circ}$  C.

### 6.6 Comptage des colonies

A l'issue de la période d'incubation spécifiée (6.5.5.1) et (6.5.5.2), compter les colonies montrant les caractéristiques de chacun des 2 micro-organismes (1.1 et 1.2) sur les boîtes contenant entre 10 et 300 colonies. Examiner les boîtes en lumière tamisée. Pour faciliter le comptage, on peut utiliser un compteur approprié (4.1.5). Eviter de confondre des particules non dissoutes d'échantillon ou des matières précipitées avec des colonies de la taille d'une pointe d'épingle. Examiner les colonies douteuses avec soin, à l'aide d'une loupe de grossissement plus fort si nécessaire, afin de distinguer les colonies des particules étrangères. Procéder à des dilutions dans le cas où le nombre de colonies dépasse 300.

### 6.7 Confirmation

Sélectionner des colonies à partir des boîtes utilisées pour le dénombrement de telle façon que le nombre retenu soit égal à la racine carrée du nombre total de colonies.

Réaliser une coloration de Gram sur ces colonies et confirmer qu'elles se présentent sous forme de bâtonnets non sporulés, Gram positif, catalase-négative dans les cas des cultures sur milieu MRS, et qu'elles forment des chaînes de coques ou de diplocoques Gram-positif, catalase-négative, dans le cas des cultures sur milieu M17.

### 7°/ Expression des résultats

#### 7.1 Méthode de calcul

**7.1.1** Retenir les dénombrements de boîtes contenant entre 10 et 300 colonies, obtenues en 6.6.

**7.1.2** Pour chaque micro-organisme caractéristique, le nombre de micro-organismes par gramme d'échantillon est égal à :

$$\frac{\sum C}{(n_1 + 0,1 + n_2) d}$$

$\sum C$  est la somme des colonies comptées sur les boîtes en 7.1.1 ;

$n_1$  est le nombre de boîtes comptées à la dilution la plus faible ;

$n_2$  est le nombre de boîtes comptées à la dilution la plus élevée ;

**d** est la valeur correspondant à la dilution à partir de laquelle les premiers dénombrements ont été retenus.

**S'il y a plus de deux dilutions à compter, la formule doit être modifiée pour prendre en compte la dilution suivante :**

Ainsi pour trois dilutions :

$$\frac{\sum C}{(n_1 + 0,1n_2 + 0,01) d}$$

**7.1.3** Arrondir les résultats obtenus en 7.1.2 à deux chiffres significatifs. Pour un nombre de 3 chiffres, arrondir le 3ème chiffre au zéro le plus proche. Si le 3ème chiffre est 5, arrondir au chiffre inférieur dans le cas où les 2 premiers chiffres forment un nombre pair, et au chiffre supérieur dans le cas où les 2 premiers chiffres forment un nombre impair.

**par exemple :**

pour 234 arrondir à 230

235	240
225	220
245	240

**7.1.4** Si tous les dénombrements sont inférieurs à 10, indiquer que le nombre de micro-organismes par gramme est inférieur à  $10 \times 1/d$ , "d" étant la valeur correspondant à la dilution la plus faible.

**7.1.5** Si tous les dénombrements sont supérieurs à 300, calculer un nombre estimé à partir des boîtes ayant un nombre de colonies le plus proche de 300 et le multiplier par l'inverse de la valeur correspondant à la dilution la plus élevée. Donner le résultat sous la forme : "Nombre estimé de micro-organismes par gramme" dans le cas le plus faible.

**7.1.6** Le résultat est exprimé par un nombre compris entre 1,0 et 9,9 multiplié par  $10^x$ , x étant la puissance appropriée de 10.

**7.1.7** Le nombre total de micro-organismes caractéristiques par gramme de yaourt est égal à :

$$N_L + N_S$$

où :

$N_L$  : est le nombre de *L. bulgaricus* par gramme, calculé selon 7.1.2.

$N_S$  : est le nombre de *S. thermophilus* par gramme, calculé selon 7.1.2.

## 7.2 Exemple de calcul

Pour un échantillon donné de yaourt, les numérations de *L. bulgaricus* donnent le résultat suivant (2 boîtes de Pétri par dilution, ont été incubées).

Dilution  $10^5$  : 295 et 245 colonies ;  
 $10^{-6}$  : 33 et 40 colonies ;

$$\frac{\sum C}{(n_1 + 0,1 n_2) d} = \frac{295 + 245 + 33 + 40}{(2 + 0,1 \times 2) 10^{-5}} = \frac{613}{2,2 \times 10^{-5}} = 278,6 \times 10^{-5}$$

Selon 7.1.3 cela correspondant à  $280 \times 10^5$

Le nombre estimé de *L. bulgaricus* présents dans l'échantillon de yaourt est donc  $2,8 \times 10^7/g$ .

De même pour *S. thermophilus*, le nombre estimé est de  $4,9 \times 10^8/g$  de yaourt.

Ainsi le nombre total de micro-organismes caractéristiques par gramme de yaourt est égal à :

$$(2,80 \times 10^7) + (4,90 \times 10^8) = 5,18 \times 10^8$$

qui, arrondi selon 7.1.3, donne :

$$5,20 \times 10^8 /g \text{ de yaourt.}$$

## 7.3 Précision

L'expérience montre que si sur deux essais indépendants, réalisés sur le même échantillon, celui donnant les résultats les plus élevés dépasse fréquemment de 30% celui donnant les résultats les plus faibles, l'analyste devra revoir ses conditions opératoires pour déterminer les sources d'erreurs.

## 8°/ Notes sur le mode opératoire

### Sélectivité des milieux de culture

— Aucun des deux milieux de culture recommandés (MRS acidifié et M17) n'est entièrement sélectif. La plupart des souches de *S. thermophilus* ne forment pas de colonies visibles sur milieu MRS acidifié aux dilutions normalement utilisées pour le dénombrement de *L. bulgaricus*. Toutefois, lorsque le nombre de lactobacilles dans l'échantillon de yaourt est considérablement plus faible que le nombre de streptocoques des dilutions faibles doivent être réalisées pour le dénombrement de *L. bulgaricus*.

— Dans ces conditions, quelques *S. thermophilus* peuvent former de très petites colonies ou des colonies de la taille d'une pointe d'épingle sur les boîtes de milieu MRS acidifié; ces colonies sont faciles à distinguer à l'œil nu des colonies de *L. bulgaricus* qui sont de taille plus grande.

— Par ailleurs, la plupart des souches de *L. bulgaricus* ne forment pas de colonies visibles sur le milieu M17 aux dilutions normalement utilisées pour le dénombrement de *S. thermophilus*.

— Des souches de *L. bulgaricus* peuvent cependant former de petites colonies de la taille d'une pointe d'épingle sur le milieu M17, généralement avec des échantillons de yaourt ayant un nombre beaucoup plus élevé de lactobacilles que de streptocoques.

— Ces petites colonies rugueuses ont généralement un aspect laineux ou cotonneux et peuvent facilement être distinguées à l'œil nu (et encore mieux à la loupe) des colonies lisses et lenticulaires de *S. thermophilus* qui sont plus grandes.

**MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE****Arrêté interministériel du 12 Dhou El Hidja 1424 correspondant au 3 février 2004 fixant le cadre d'organisation de la formation spécialisée pour l'accès à certains corps spécifiques au secteur de l'éducation.**

Le Chef du Gouvernement,

Le ministre de l'éducation nationale,

Vu la loi n° 91-05 du 16 janvier 1991, modifiée et complétée, portant généralisation de l'utilisation de la langue arabe ;

Vu le décret n° 66-145 du 2 juin 1966, modifié et complété, relatif à l'élaboration et à la publication de certains actes à caractère réglementaire ou individuel concernant la situation des fonctionnaires ;

Vu le décret n° 66-146 du 2 juin 1966, modifié et complété, relatif à l'accès aux emplois publics et au reclassement des membres de l'ALN et l'OCFLN ;

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

Vu le décret présidentiel n° 03-208 du 3 Rabie El Aouel 1424 correspondant au 5 mai 2003 portant nomination du Chef du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 03-215 du 7 Rabie El Aouel 1424 correspondant au 9 mai 2003, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-49 du 6 février 1990, complété, portant statut particulier des travailleurs de l'éducation ;

Vu le décret exécutif n° 90-99 du 27 mars 1990 relatif au pouvoir de nomination et de gestion administrative à l'égard des fonctionnaires et agents des administrations centrales, des wilayas et des communes ainsi que des établissements publics à caractère administratif en relevant ;

Vu le décret exécutif n° 94-61 du 25 Ramadhan 1414 correspondant au 7 mars 1994 portant application de l'article 36 de la loi n° 91-16 du 14 septembre 1991, relative au moudjahid et au chahid ;

Vu le décret exécutif n° 94-265 du 29 Rabie El Aouel 1415 correspondant au 6 septembre 1994 fixant les attributions du ministre de l'éducation nationale ;

Vu le décret exécutif n° 95-293 du 5 Joumada El Oula 1416 correspondant au 30 septembre 1995 relatif aux modalités d'organisation des concours, examens et tests professionnels au sein des institutions et administrations publiques ;

Vu le décret exécutif n° 96-92 du 14 Chaoual 1416 correspondant au 3 mars 1996, modifié et complété, relatif à la formation, au perfectionnement et au recyclage des fonctionnaires ;

Vu le décret exécutif n° 2000-35 du 2 Dhou El Kaada 1420 correspondant au 7 février 2000, modifié et complété, portant réaménagement du statut du centre national de formation des cadres de l'éducation et changement de sa dénomination en institut national de formation et de perfectionnement des personnels de l'éducation ;

Vu le décret exécutif n° 2000-36 du 2 Dhou El Kaada 1420 correspondant au 7 février 2000 portant réaménagement du statut des instituts de technologie de l'éducation et modification de leurs dénominations en instituts de formation en cours d'emploi ;

Vu l'arrêté interministériel du 28 Safar 1423 correspondant au 11 mai 2002 fixant les programmes de la formation spécialisée pour l'accès à certains corps spécifiques au secteur de l'éducation nationale ;

**Arrêtent :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 10 du décret exécutif n° 96-92 du 14 Chaoual 1416 correspondant au 3 mars 1996, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer le cadre d'organisation des cycles de la formation spécialisée pour l'accès aux grades suivants :

- directeur d'annexe de l'école fondamentale,
- directeur d'école fondamentale,
- directeur d'établissement d'enseignement secondaire,
- conseiller d'éducation,
- inspecteur de l'éducation et de l'enseignement fondamental,
- inspecteur d'orientation scolaire et professionnelle,
- intendant,
- sous-intendant.

**Section I****Conditions d'accès à la formation spécialisée**

Art. 2. — L'accès à la formation spécialisée s'effectue selon les modalités suivantes :

**1 - pour les grades de directeur d'annexe de l'école fondamentale, directeur d'école fondamentale, directeur d'établissement d'enseignement secondaire et conseiller d'éducation :**

— par voie d'inscription sur liste d'aptitude conformément aux conditions prévues aux articles 69, 74, 82 et 90 du décret exécutif n° 90-49 du 6 février 1990, susvisé.



**2 - pour les grades d'inspecteur de l'éducation et de l'enseignement fondamental, inspecteur d'orientation scolaire et professionnelle, intendant et sous-intendant :**

— par voie de concours sur épreuves conformément aux conditions prévues aux articles 6 ter, 6 quater, 6 quinquies, 6 sexies du décret exécutif n° 2000-35 du 2 Dhou El Kaada 1420 correspondant au 7 février 2000, susvisé.

Art. 3. — Les candidats concernés bénéficient des bonifications ou des avantages prévus par la législation et la réglementation en vigueur.

Art. 4. — Tout candidat n'ayant pas rejoint l'établissement de formation spécialisée au plus tard un mois à compter de la date de notification de son admission au concours sur épreuves ou de son inscription sur la liste d'aptitude, perd le droit au bénéfice de son admission.

Section 2

**Organisation de la formation spécialisée**

Art. 5. — L'ouverture des cycles de la formation spécialisée est prononcée par arrêté du ministre chargé de l'éducation nationale qui fixe :

- les grades concernés,
- le nombre de postes ouverts conformément au plan annuel de formation et de perfectionnement et de recyclage de l'année concernée,
- la date de démarrage de la formation,
- la durée de la formation,
- le lieu de la formation.

Art. 6. — La durée de la formation spécialisée pour l'accès aux différents grades est fixée par un volume horaire de :

- 406 heures pour le grade de directeur d'annexe de l'école fondamentale,
- 406 heures pour le grade de directeur d'école fondamentale,
- 406 heures pour le grade de directeur d'établissement d'enseignement secondaire,
- 406 heures pour le grade de conseiller d'éducation,
- 480 heures pour le grade d'inspecteur de l'éducation et de l'enseignement fondamental,
- 896 heures pour le grade d'inspecteur d'orientation scolaire et professionnelle,
- 896 heures pour le grade d'intendant,
- 896 heures pour le grade de sous-intendant.

Art. 7. — La formation spécialisée est dispensée à l'institut national de formation et de perfectionnement des personnels de l'éducation et dans les instituts de formation en cours d'emploi. Elle comprend des cours théoriques, des travaux pratiques, des conférences, des exposés et des stages en milieu professionnel.

Art. 8. — La formation des inspecteurs d'orientation scolaire et professionnelle, des intendants et des sous-intendants est organisée sous forme résidentielle, elle peut éventuellement être organisée pour les autres grades visés à l'article 1er sus-cité, sous forme alternée.

Art. 9. — Les stagiaires sont tenus, à la fin de la formation spécialisée, d'élaborer et de soutenir :

- un rapport de fin de formation pour le grade de sous-intendant,
- un mémoire de fin de formation pour les autres grades.

Section 3

**Evaluation et sanction de la formation spécialisée**

Art. 10. — L'évaluation des connaissances s'effectue selon le principe du contrôle continu et comporte :

- une évaluation du contrôle continu,
- une évaluation de l'examen final,
- une évaluation du mémoire ou du rapport de fin de formation.

Art. 11. — Les épreuves de l'examen final portent sur l'ensemble du programme de formation fixé par l'arrêté interministériel du 28 Safar 1423 correspondant au 11 mai 2002, susvisé.

Art. 12. — La moyenne générale d'admission finale doit être égale ou supérieure à 10/20. Elle est déterminée par :

- la moyenne du contrôle continu, coefficient 1,
- la moyenne de l'examen final, coefficient 2,
- la moyenne du mémoire ou rapport de fin de formation, coefficient 1.

Pour l'ensemble des évaluations toute note inférieure à 6/20 est éliminatoire.

Art. 13. — La liste des candidats ayant suivi avec succès le cycle de la formation spécialisée est arrêtée par le ministre chargé de l'éducation nationale sur la base du procès-verbal du jury d'admission.

Art. 14. — Le jury d'admission, prévu à l'article 13 ci-dessus, est composé :

- du directeur chargé de la formation au ministère de l'éducation nationale ou son représentant, président ;

— d'un représentant de l'autorité chargée de la fonction publique, membre ;

— du directeur de l'établissement de formation concerné, membre ;

— d'un chef de département de suivi et d'évaluation ou du sous-directeur des études, membre ;

— de trois (3) enseignants désignés par le directeur de l'établissement concerné, membres.

Art. 15. — A l'issue de la formation spécialisée, une attestation de formation est délivrée par le directeur de l'établissement de formation aux candidats admis sur la base du procès-verbal du jury d'admission et ils sont nommés en qualité de stagiaires dans les grades pour lesquels ils ont été formés.

Art. 16. — Tout candidat admis n'ayant pas rejoint son poste d'affectation, dans un délai d'un (1) mois à compter de la date de la notification de la décision de sa nomination, perd le bénéfice de son admission, sauf cas de force majeure dûment justifié.

Art. 17. — Tout candidat concerné par les cas prévus à l'article 23 du décret exécutif n° 96-92 du 14 Chaoual 1416 correspondant au 3 mars 1996, susvisé est tenu de reverser l'intégralité des frais occasionnés par la formation.

Art. 18. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 12 Dhou El Hidja 1424 correspondant au 3 février 2004.

Pour le ministre  
de l'éducation nationale  
*Le secrétaire général*

Abdelkrim TEBOUNE

Pour le Chef  
du Gouvernement  
*et par délégation*

*Le directeur général de la  
fonction publique*

Djamel KHARCHI

#### MINISTERE DE L'HABITAT ET DE L'URBANISME

**Arrêté du 14 Rabie El Aouel 1425 correspondant  
au 4 mai 2004 modifiant l'arrêté du 2 Jomada  
El Oula 1422 correspondant au 23 juillet 2001  
portant modèle-type du contrat de location-vente.**

Le ministre de l'habitat et de l'urbanisme,

Vu le décret présidentiel n° 04-138 du 6 Rabie El Aouel 1425 correspondant au 26 avril 2004 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 01-105 du 29 Moharram 1422 correspondant au 23 avril 2001, modifié et complété, fixant les conditions et modalités d'acquisition, dans le cadre de la location-vente de logements réalisés sur fonds publics ou sur ressources bancaires ou tous autres financements ;

Vu l'arrêté du 2 Jomada El Oula 1422 correspondant au 23 juillet 2001 portant modèle-type du contrat de location-vente ;

#### Arrête :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de modifier les dispositions de l'arrêté du 2 Jomada El Oula 1422 correspondant au 23 juillet 2001, susvisé.

Art. 2. — Le modèle-type du contrat de location-vente, tel qu'annexé à l'arrêté du 2 Jomada El Oula 1422 correspondant au 23 juillet 2001, est annulé et remplacé par le modèle-type annexé au présent arrêté.

Art. 3. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 14 Rabie El Aouel 1425 correspondant au 4 mai 2004.

Mohamed Nadir HAMIMID.



#### ANNEXE

#### CONTRAT DE LOCATION-VENTE

Par devant Maître ..... notaire à.....

Ont comparu :

1 – (Mme) (Melle) (M) ..... né (e) le .....

à ..... agissant en qualité de .....

ci-après dénommé(e) "Promoteur", d'une part

Et

2 – (Mme) (Melle) (M) ..... né (e) le ..... à.....

ci-après dénommée(e) "locataire-acquéreur", d'autre part.

Lesquels ont requis le notaire soussigné de recevoir, dans un acte authentique, l'accord intervenu entre eux pour la location-vente d'un logement financé sur .....  
(la source de financement doit être précisée) .....

Les parties au contrat ci-dessus désigné ont, préalablement à la rédaction de l'acte, objet des présentes, exposé ce qui suit :

#### DESIGNATION DU BIEN

Le bien objet du présent contrat est un logement à usage d'habitation de type (F/3), (F/4) porte le n°..... situé au ..... étage de l'immeuble n° ..... sis dans la commune de..... wilaya..... composé de (3) (4) pièces, cuisine, salle de bain, dépendances d'une superficie de ..... qui représente ...../ 1000 des parties communes du lot n° ..... conformément à l'état descriptif de division figurant dans le règlement de copropriété joint en annexe.

## ORIGINE DE LA PROPRIETE

Le terrain sur lequel a été bâti le bien, objet du présent contrat, est propriété du promoteur pour l'avoir acquis par acte n° ..... délivré par ..... en date du ..... enregistré sous le n° ..... et publié en date du ..... sous le n° .....

Et les constructions, pour les avoir édifiées, selon le permis de construire n° ..... du ..... délivré par .....

## ADHESION AU CONTRAT

### Déclaration du promoteur :

Le promoteur consent à mettre en location-vente le logement identifié dans le présent contrat, suivant les dispositions du décret exécutif n° 01-105 du 29 Moharram 1422 correspondant au 23 avril 2001, modifié et complété.

### Déclaration du locataire-acquéreur :

Le locataire-acquéreur déclare avoir pris connaissance de l'ensemble des documents de référence indiqués ci-dessous et accepte expressément les conditions prévues dans le présent contrat, il déclare, en outre, adhérer pleinement au règlement de copropriété annexé au présent contrat.

Ceci exposé, le notaire soussigné est passé à la rédaction de l'acte comportant les conventions établies entre les parties.

### Documents régissant le contrat dont les parties déclarent avoir pris connaissance :

La présente location-vente est régie par les dispositions du code civil notamment celles relatives aux contrats, par les dispositions du décret exécutif n° 01-105 du 29 Moharram 1422 correspondant au 23 avril 2001, modifié et complété, susvisé ainsi que par les documents de référence indiqués ci-dessous.

Les parties se référeront pour l'ampleur et la limite de leur engagement, outre aux textes sus-énoncés, aux documents ci-après qui ont fait l'objet au préalable, d'un dépôt auprès du notaire soussigné en date du .....

— Acte authentique établissant la propriété du terrain d'assiette ;

— Permis de construire et plans annexés ;

— Certificat de conformité ;

— Règlement de copropriété conforme aux lois en vigueur et aux règles admises en la matière ;

— Copie légalisée de la pièce d'identité du locataire-acquéreur et du représentant du promoteur ;

— Reçu de versement de l'apport initial par le locataire-acquéreur (compris le reçu de la souscription) ;

(compléter par tout autre document de référence éventuel).

## Clauses contractuelles convenues

Le promoteur comparant en première part déclare mettre à la disposition du locataire-acquéreur, selon la formule de location-vente, le logement désigné ci-avant et s'oblige à toutes les garanties ordinaires et de droit en la matière et à celles particulières contenues dans le présent contrat et dans les documents de référence sus-indiqués.

## CONDITIONS DE LA LOCATION-VENTE

Article 1er. — Le prix de vente du logement objet du présent contrat est fixé à ..... DA (en chiffres et en lettres).

Ce prix est définitif.

Art. 2. — Le locataire-acquéreur déclare avoir procédé à un versement initial de ..... DA représentant..... % du prix de vente du logement.

En cas de paiement fractionné des 15 %, restant de l'apport initial, leur règlement devra intervenir dans les conditions et limites suivantes :

— 5 % à la remise des clefs ;

— 5 % durant la première année d'occupation ;

— 5 % durant la deuxième année d'occupation.

En tout état de cause, le promoteur fixera les dates précises de ces versements annuels qui ne sauront excéder la période de deux (2) ans.

Art. 3. — Ces versements et les sommes indiqués ci-dessus sont dûment constatés présentement par l'existence de reçus de banque certifiés remis par le locataire-acquéreur au promoteur et consignés par ce dernier dans sa comptabilité.

Art. 4. — Le montant restant du prix dû par le locataire-acquéreur, après déduction du montant de l'apport initial personnel, est de..... DA (en chiffres et en lettres).

Art. 5. — Le délai de paiement du montant restant du prix du logement mentionné ci-dessus après déduction de l'apport initial personnel est fixé à ..... années.

L'échéancier annexé au présent contrat détermine le montant à payer mensuellement par le locataire-acquéreur jusqu'à la date limite du délai retenu.

Art. 6. — Conformément aux dispositions de l'article 10 du décret exécutif n° 01-105 du 29 Moharram 1424 correspondant au 23 juillet 2001, susvisé, le locataire-acquéreur peut procéder à des paiements par anticipation portant sur une ou plusieurs mensualités ou sur la totalité du capital restant à payer.

Dans ce cas le promoteur est tenu de réviser les termes de l'échéancier en fonction des paiements effectués.

Art. 7. — Le locataire-acquéreur s'engage à verser régulièrement à terme échu le montant de chaque mensualité durant les (15) premiers jours de chaque mois selon l'échéancier convenu. Après une franchise d'un (1) mois, il sera appliqué une pénalité de 2 % sur toute mensualité impayée à terme échu.

Art. 8. — Le règlement des mensualités interviendra dans les délais fixés en créditant le compte n° ..... ouvert auprès de ... (préciser la banque), agence de ..... (adresse).

Art. 9. — Le cumul de 3 mensualités impayées entraîne, après notification de deux mises en demeure de (15) jours chacune, la résiliation du présent contrat aux torts exclusifs du locataire-acquéreur.

L'expulsion du locataire-acquéreur défaillant pourra être engagée dans ce cas, par le promoteur auprès des juridictions compétentes conformément aux dispositions législatives en vigueur.

Le promoteur procède, après récupération du logement, au remboursement de l'apport initial versé par le locataire-acquéreur après déduction des mensualités non payées et des frais de toute nature liés à l'occupation ainsi que les frais de justice.

Art. 10. — Au titre de la copropriété, le locataire-acquéreur est tenu de s'acquitter du montant des charges telles que définies dans le règlement de copropriété.

Art. 11. — Le montant des charges prévu à l'article 10 ci-dessus s'élève à ..... DA/mois (préciser le montant en chiffres et en lettres), leur paiement s'effectuera selon les modalités fixées aux articles 7 et 8 ci-dessus.

Ce montant peut être révisé annuellement par le promoteur.

Art. 12. — La gestion et l'administration des parties communes de l'immeuble ou des immeubles dont fait partie le logement objet du présent contrat sont assurées par le promoteur ou par un administrateur de biens désignés par lui.

Art. 13. — Durant la période de location-vente, le locataire-acquéreur s'engage à effectuer, à ses frais, toutes les réparations intérieures de son logement.

Art. 14. — Toute modification de l'aspect extérieur du logement telle que la pose des grilles sur les fenêtres ou le changement de la vocation initiale des balcons est interdite.

Art. 15. — Il est interdit, au locataire-acquéreur, de sous-louer tout ou partie du logement objet du présent contrat ou d'y exercer une profession libérale ou commerciale.

Art. 16. — Le présent contrat a un caractère suspensif et ne consacre pas le transfert de propriété du logement objet de la présente location-vente au locataire-acquéreur.

Art. 17. — Le locataire-acquéreur et le promoteur s'engagent, chacun en ce qui le concerne, à assumer leurs obligations contractuelles dans la bonne foi mutuelle et selon les clauses du présent contrat et des dispositions législatives et réglementaires qui s'y rattachent.

Art. 18. — Le présent contrat est établi en la forme authentique auprès de l'étude notariale de maître ..... .

Il entre en vigueur à compter de la date de sa signature par les parties.

Fait à ..... le.....

En l'étude du notaire soussigné

Lu et approuvé  
Le promoteur

Lu et approuvé  
Le locataire-acquéreur  
(Mme) (Melle) (M).....

## ANNONCES ET COMMUNICATIONS

### MINISTERE DE L'INTERIEUR ET DES COLLECTIVITES LOCALES

#### Récépissé de déclaration de constitution du parti politique dénommé "Union pour la démocratie et la République - UDR".

Le ministre d'Etat, ministre de l'intérieur et des  
collectivités locales,

Vu la Constitution, notamment son article 42 ;

Vu l'ordonnance n° 97-09 du 27 Chaoual 1417  
correspondant au 6 mars 1997 portant loi organique  
relative aux partis politiques ;

Ce jour, le 29 mai 2004, a été reçu le dossier de  
déclaration constitutive du parti politique dénommé :

"Union pour la démocratie et la République - UDR"  
dont le siège est situé à l'adresse suivante : 25, boulevard  
Ahmed Bougara - El Biar, Alger, déposé par messieurs les  
signataires de la demande de constitution jointe au  
dossier, à savoir :

- 1 — Amara Benyouènes ;
- 2 — Arezki Abboute ;
- 3 — Hamid Ouazar.

Délégués par Mesdames et Messieurs les trente neuf  
(39) membres fondateurs dont les noms suivent,  
engageant leur responsabilité collective conformément  
aux règles fixées par le code civil, en application de  
l'article 15 de l'ordonnance n° 97-09 du 27 Chaoual 1417  
correspondant au 6 mars 1997 portant loi organique  
relative aux partis politiques.

N° D'ORDRE	NOM ET PRENOMS	DATE ET LIEU DE NAISSANCE	ADRESSE	PROFESSION	FONCTION AU SEIN DU PARTI
1	Ould Kaci Faredj	1957 à Tizi Ouzou	Constantine	Cadre	Membre fondateur
2	Khouatemiani Mohammed	28/06/1947 - Blida	Aïn Defla	Retraité	Membre fondateur
3	Dahmani Abdelkader	17/03/1951 - Aïn Defla	Aïn Defla	Retraité	Membre fondateur
4	Abboute Arezki	14/02/1952 - Tizi Ouzou	Tizi Ouzou	Fonctionnaire	Membre fondateur
5	Rahmani Abdelmalik	14/09/1963 - Tizi Ouzou	Tizi Ouzou	Professeur d'université	Membre fondateur
6	Kemmar Hocine	12/10/1958 - Tizi Ouzou	Tizi Ouzou	Fonctionnaire	Membre fondateur
7	Naït Abdellah Mohammed	1956 - Tizi Ouzou	Tizi Ouzou	Infirmier	Membre fondateur
8	Bailiche Embarek	18/11/1956 - Tizi Ouzou	Bouira	Chef de service formation	Membre fondateur
9	Ouali Mourad	04/04/1966 - Alger	Bouira	Journaliste	Membre fondateur
10	Gherbi Elhocine	27/06/1956 - Bouira	Bouira	Conseiller pédagogique	Membre fondateur

N° D'ORDRE	NOM ET PRENOMS	DATE ET LIEU DE NAISSANCE	ADRESSE	PROFESSION	FONCTION AU SEIN DU PARTI
11	Abbas Tahar	13/03/1951 - Bouira	Bouira	Entrepreneur	Membre fondateur
12	Mahiou Ouidir	14/01/1971 - Tizi Ouzou	Blida	Commerçant	Membre fondateur
13	Kadri Moussa	27/05/1955 - Bordj Bou Arréridj	Bordj Bou Arréridj	Sans profession	Membre fondateur
14	Bouziane Fadila	15/07/1970 - Bordj Bou Arréridj	Bordj Bou Arréridj	—	Membre fondateur
15	Bousselloua Elhadi	29/01/1953 - Guelma	Annaba	Commerçant	Membre fondateur
16	Bousselloua Mahmoud	03/08/1950 - El Tarf	Annaba	Directeur d'établissement de formation	Membre fondateur
17	Malki Souad	08/05/1960 - Sétif	Sétif	Professeur d'enseignement fondamental	Membre fondateur
18	Goudjil Madani	29/12/1961 - Sétif	Sétif	Journaliste	Membre fondateur
19	Boutaba Samir	04/02/1973 - Khenchela	Khenchela	Universitaire	Membre fondateur
20	Aïssaoui Yacine	27/12/1977 - Khenchela	Khenchela	Etudiant	Membre fondateur
21	Ait Elhadj Tahar	17/07/1968 - Khenchela	Khenchela	Commerçant	Membre fondateur
22	Abdi Mostefa	21/11/1947 - Sidi Bel Abbès	Sidi Bel Abbès	Gestionnaire	Membre fondateur
23	Amroun M'Hamed	03/02/1958 - Sidi Bel Abbès	Sidi Bel Abbès	Fonctionnaire	Membre fondateur
24	Hamaidia Ali	24/06/1978 - Tébessa	Tébessa	Fonctionnaire	Membre fondateur
25	Abidallah Djamel	30/06/1958 - Batna	Biskra	Ex-enseignant	Membre fondateur
26	Mansouri Habib Allah	09/02/1968 - Oran	Oran	Professeur	Membre fondateur
27	Bouda Djoudi	1972 - Béjaïa	Tiaret	Fonctionnaire	Membre fondateur

N° D'ORDRE	NOM ET PRENOMS	DATE ET LIEU DE NAISSANCE	ADRESSE	PROFESSION	FONCTION AU SEIN DU PARTI
28	Bentifraouine Nouredine	03/01/1971 - Bejaïa	Boumerdès	Professeur	Membre fondateur
29	Remdane Ahmed	04/06/1953 - Batna	Batna	Fonctionnaire	Membre fondateur
30	Benyounes Amara	1958 - Tizi Ouzou	Alger	Economiste	Membre fondateur
31	Rezagui Rachid	18/11/1952 - Alger	Alger	Cadre supérieur	Membre fondateur
32	Belouchrani Mourad	08/09/1960 - Alger	Alger	Commerçant	Membre fondateur
33	Zanoun Madjid	17/10/1955 - Alger	Alger	Fonctionnaire	Membre fondateur
34	Kebiche Rafik	15/10/1966 - Alger	Alger	Fonctionnaire	Membre fondateur
35	Imatoukène Dalila épouse Aoudj	12/05/1964 - Alger	Béjaïa	Directeur d'agence d'assurance	Membre fondateur
36	Ouazar Hamid	10/07/1955 - Béjaïa	Béjaïa	Retraité	Membre fondateur
37	Lainceur Zoubir	11/02/1958 - Béjaïa	Béjaïa	Retraité	Membre fondateur
38	Slahdji Dalil	14/04/1974 - Sidi Aïch (Béjaïa)	Béjaïa	Professeur	Membre fondateur
39	Lotmani Karim	29/04/1979 - Tizi Ouzou	Tipaza	Sans profession	Membre fondateur

Fait à Alger, le 15 Jomada El Oula 1425 correspondant au 3 juillet 2004.

Noureddine ZERHOUNI dit Yazid