

Study on the average cost for the launch of a sustainable micro-enterprise project in three key economic sectors in Tunisia

Tunis, Tunisia
February 2022

By Orga Audit

Table of contents

FOREWORD	3
I. Introduction.....	5
1.1 Context	5
1.2 Methodology	6
II. Estimated cost of living	7
2.1 Average annual expenditure per capita	7
2.2 Average annual expenditure per family	7
III. Restaurant industry.....	9
3.1 Required administrative authorisations.....	9
3.2 Training.....	10
3.3 Big cities.....	10
3.4 Medium-sized tourist cities	12
3.5 Summary table	14
IV. Cattle breeding.....	15
4.1 Required administrative authorisations.....	16
4.2 Training.....	16
4.3 Summary table	17
V. Coastal or small-scale fishing	19
5.1 Required administrative authorisations.....	19
5.2 Training.....	20
5.3 Area 1 (Nabeul, Sousse, Mahdia and Sfax).....	21
5.4 Area 2 (Monastir, Gabès and Medenine)	22
5.5 Area 3 (Grand Tunis, Béja and Bizerte)	22
5.6 Summary table	23
VI. Conclusion	24
VII. Annexes (not translated).....	25
Annexe 1 – List of contacted persons and structures	25
Annexe 2 – Workshop report	26
Annexe 3 – Production requirements – restaurant industry	33
Annexe 4 – Production requirement cattle breeding	39

FOREWORD

The studies commissioned by the ERRIN-OFII pilot action are part of a broader European discussion focusing on voluntary return and reintegration activities. They aim to respond to a lack of information on the real economic weight of a reintegration project.

In an effort to be exhaustive and tailored to the different national contexts, the studies were led by locally recruited consultants in three target countries: Mali, Senegal, Tunisia. The selection of these three countries is the result of the on-site presence of the OFII allowing to provide technical support and to facilitate access to returning migrants' projects.

The main objective was to establish the average cost for the launch of a micro-enterprise in the key economic sectors most frequently chosen by returning migrants to conduct their reintegration project.

The data collection carried out initially by our consultants was revised by the main actors of each economic sector during a feedback workshop, which allowed to adjust and approve the initial investments considered necessary.

The average costs obtained, which usually include land and equipment investments and working capital requirements, may be surprisingly high compared to the European average of individual reintegration assistance.

In Mali, the average across all sectors is €9,113 with a standard deviation of €5,431. In Tunisia, the average across all sectors is €8,069 with a standard deviation of €1,773. Lastly, in Senegal, the average across all sectors is €7,724.25 with a standard deviation of €4,651.

By way of comparison, the European Border and Coast Guard Agency which has seen its mandate expanded in 2019 to voluntary return and reintegration, established the EU average for individual reintegration assistance at €2,366 for the main beneficiary.

It is noteworthy that the studies have taken a deliberate qualitative approach to business projects, with the aim of empowering the enterprise to survive beyond its first year and to generate the necessary turnover to cover the needs of the beneficiary and their dependents. Initial investments may include land acquisition, as in the case of Mali, or license acquisition (Tunisia) which place a burden on the budgets.

The results of these studies point to the need for stronger action and lead to the following conclusions:

1. The reintegration assistance is only an aid and can never be used as the sole source of income by a returning migrant in their country of origin.
2. There are several solutions for supplementing the capital needed to launch a micro-enterprise:
 - Personal contribution, in kind or in cash, ensures the beneficiary's commitment to their project and often calls for the participation of the wider family, through for example the allocation of a plot of land. This thus accentuates the social dimension of reintegration.
 - Search for complementarity, in the field-testing phase this dynamic

must be generalised in order to guarantee the action's sustainability. The convergence of several actors, national administrations of countries of return and host countries, public development aid agencies, associations and international organisations, ensures a consolidated success of the reintegration projects.

- The strengthening of the training component, which is often sidelined due to lack of funding, the creation of basic training accounting and business management tools, and the access to technical training, particularly for agricultural projects, were regarded as a precondition for a successful enterprise.
3. The pre-departure orientation must inform the migrant of the capital needed to launch their enterprise in the chosen sector of activity. The inability to make a contribution or the unavailability of certain key investments must be identified as early as possible in order to reorient the project and manage the aspirations of the returning migrant.

Therefore, far from constituting an obstacle to reintegration or representing an ideal to be achieved, the average costs obtained by the studies bear witness to the need to strengthen a field coordination in favour of returning migrants and can contribute to the future improvement of assisted voluntary return and reintegration programmes.

I. Introduction

1.1 Context

This study is part of the efforts of both Tunisia and its European partners to address the problem of illegal migration flows. This approach relies on a set of mechanisms and actors.

This study is part of the ERRIN project, which aims to pave the way for a more harmonised European approach to reintegration, notably through the licensing of reintegration operators in the country of origin and the development of initiatives or pilot actions aimed at testing alternative methodologies or reinforcing existing reintegration support programmes.

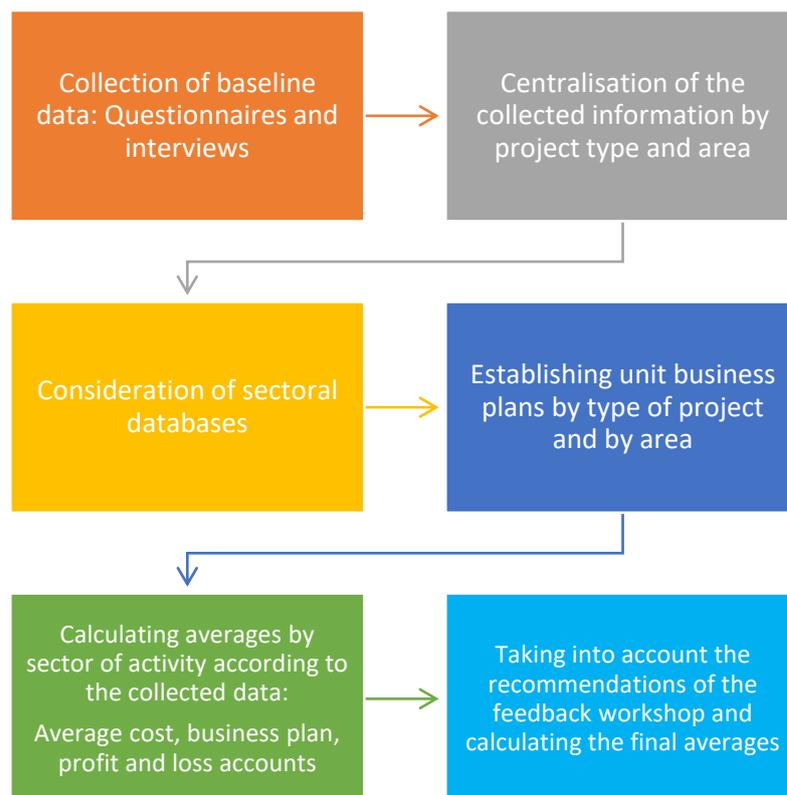
The objective of this approach is to identify the average start-up costs of typical micro-enterprise projects in three of the most common sectors of activity, which are undertaken as part of the reintegration support programmes.

The following activities were selected:

- Restaurant industry
- Cattle breeding
- Inshore fishing

1.2 Methodology

The first step is the collection of relevant information on the three predefined sectors of activity. The centralised data was then enriched by sectoral data collected in particular from the INS¹. The gathered data was then updated according to the recommendations of the restitution workshop that was held on 6 December 2021 in Tunis, the minutes of which can be found in Appendix 2.



It is noteworthy that the conversion rate used in this report is the rate set by the chancellery of the French Embassy in Tunisia, i.e.:

1 TND = €0.302

¹ Tunisian National Institute of Statistics

II. Estimated cost of living

The cost of living in Tunisia is characterised by a significant disparity between the different regions. Indeed, life is much more expensive in large cities compared to medium-sized cities or rural areas, and living standards have been steadily deteriorating over the last 10 years.

The official figures for average expenditure per area and per person are updated as of the end of 2015 as follows (source INS):

Section	2000	2005	2010	2015
Average annual expenditure per capita	1,424	1,939	2,601	3,871
Communal environment	1,726	2,326	3,102	4,465
Noncommunal environment	911	1,213	1,644	2 585

2.1 Average annual expenditure per capita

Our estimate for the updated figures to 2021 will be made on the basis of the 2021/2015 slippage and according to the price index. The monthly consumer price index at the end of October 2021 based on 2015 is 142.7 (source INS). Thus, we can complete the above table:

Section	Oct-21
Average annual expenditure per capita	5,524
Communal environment	6,372
Noncommunal environment	3 689

2.2 Average annual expenditure per family

The expenditure per family which was published by the NSI in 2015 has similarly been updated to derive an estimate of expenditures for 2021.

Section	2015	Oct-21
Average annual expenditure per family	15,561	22,206
Communal environment	17,365	24,780
Noncommunal environment	11,204	15,988

The BCT² forecasts a high level of inflation in the foreseeable future and its stability at a high level in the years to come. Inflation is expected to reach 5.3% in the second semester of this year, 2021, and 5.6% during the next year, 2022, after having stabilised at 4.8% in recent months. The BCT has warned that, based on current economic and monetary data, inflation levels will not come down until 2023 and has predicted that it will be at 5.1% during that year.

² Central Bank of Tunisia

III. Restaurant industry

The targeted restaurant activity is small-scale or fast-food restaurants. Although this activity is booming in Tunisia, it is marked by a rather short average lifespan for various reasons which we will outline at a later stage.

Fast food restaurants have the distinction of offering a generally lower price than traditional restaurants. A Tunisian fast-food restaurant is a fast-food restaurant that serves local specialities which can range from tuna sandwiches, kaffeji or Tunisian dishes to some cooked dishes (couscous, stew, pasta, fish...).

Mobile fast-food units will not be included in the study due to the need to fit into the formal framework.

Restaurant activity varies from one region to another depending on the characteristics of the towns in which they are located, their size and purpose. Therefore, it seems appropriate to carry out the study while taking into account the features of their locations.

3.1 Required administrative authorisations

A permit to operate a fast-food unit is granted by the municipal authorities of the region in accordance with specifications (Appendix 3), the relevant ministry being the Ministry of Trade.

The conditions for the grant of licence emphasise the requirements of hygiene and cleanliness (specifications for the grant of licence to operate a fast-food unit) and therefore imply minimal investments in the fitting out of the premises and in various operating costs.

The required equipment and facilities for the grant of a permit and their costs are as follows:

Section	In TND	In €
A glass front protected display for the packaging of sold products	1,500	453
Refrigerated display case	4,000	1,208
Three basins for washing and disinfecting utensils with hot running water	1,000	302
Three basins for cleaning and disinfecting raw materials	350	106
Work tables and chopping boards (made of marble or stainless steel)	1,200	362
Extractor hood	1,500	453
Storage shelves and racks	500	151
Storage area with refrigerator	1,300	393
Restroom area representing at least 10% of the operation area	500	151
TOTAL	11,850	3,579

3.2 Training

Required skills

- Technical know-how, with knowledge in cooking being a prerequisite. Previous experience in the restaurant industry is highly recommended, otherwise training in this field is available in private or state establishments. The length of the courses varies from 6 months up to two years and the average fee is TND 2000.

- Know-how in management, following up on administrative and tax declarations.

Beyond the culinary know-how, the profitability of the activity will also depend to a large extent on the location of the premises given the importance of goodwill in such an activity.

Upon opening, the restaurant business requires a certain amount of working capital to meet the costs of the first quarter of operation, including rent, supplies and staff costs. Many fast-food restaurants have failed to make a successful start due to insufficient working capital during the start-up period, experienced a low turnover and sometimes overwhelming difficulties.

Consumption patterns in non-tourist medium-sized cities regarding fast food are quite special as the potential customer base is quite low: The number of meals to be served daily is limited, thus preventing the investment from being worthwhile. In rural areas, very few people eat outside their homes. Thus, investing in a fast-food restaurant in such an area is also not advisable. The analysis will therefore be structured as follows:

- Big cities: Tunis, Sousse and Sfax

- Medium-sized tourist cities

3.3 Big cities

The restaurant industry in big cities is the most promising as the inhabitants of major cities eat outside. Activity is therefore fairly regular but declines during the summer and the month of Ramadan. However, operating a fast-food restaurant in big cities involves more significant initial investments and higher-priced rents.

The number of dishes to be served is fairly high, resulting in increased working capital requirements and the need for consistent storage capacity.

Upmarket areas in big cities are not included in the targeted locations of the study due to the high sales values of commercial properties. The targeted areas are rather the popular ones and those in close proximity to business offices or industrial zones.

The promoter can avoid the payment of goodwill value or key money by paying a higher rent, the average rent being TND 1000 per month.

The amount of the initial investment is therefore as follows:

Section	In TND	In €
Initial investment for granting of authorisation	11,850	3,579
Pizza oven	4,000	1,208
Stove	3,500	1,057
Food processor	350	106
Slicer	350	106
Utensils and batterie de cuisine	1,200	362
Tableware, cutlery and table accessories	1,000	302
Chip cutter	250	76
Deep fryer	600	181
Panini press	800	242
Griddle	1,200	362
Layout of the premises	3,000	906
Rent and working capital	4,000	1,208
Miscellaneous expenses	500	151
TOTAL	32,600	9,845

The working capital consists of:

- Two weeks of purchases consumed.
- One month's salary: It is necessary to hire an employee from the outset to ensure the operation of the fast-food restaurant, especially in order to optimise the operation during peak hours.
- First rent and deposit

The products to be purchased to ensure the operation of the fast-food restaurant are: vegetables, French fries, oils, tuna, meat, schnitzel, flour and drinks. For this type of restaurant, which is not considered to have a high added value, the cost of raw materials represents 50% of the value of the products sold.

The business plan in **TND** for a period of 12 months is as follows:

SECTION	M 1	M 2	M3	M4	M 5	M 6	M 7	M 8	M 9	M 10	M 11	M 12	TOTAL
Turnover	4,400	11,000	21,000	4,125	21,000	21,000	8,000	8,000	13,000	20,000	20,000	20,000	171,525
Purchases consumed	2,200	5,500	10,500	2,063	10,500	10,500	4,000	4,000	6,500	10,000	10,000	10,000	85,763
Personnel expenses	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	12,180
Rents	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	12,000
Electricity, Gas and Water	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2,160

Taxes and duties	532	1,331	2,541	499	2,541	2,541	968	968	1,573	2,420	2,420	2,420	20,755
Amortisation	234	234	234	234	234	234	234	234	234	234	234	234	2,810
Net income	-762	1,740	5,530	-866	5,530	5,530	603	603	2,498	5,151	5,151	5,151	35,858
Accumulated income	-762	978	5,642	112	11,172	16,702	17,305	17,908	20,405	25,556	30,707	35,858	
Cash flow	-527	1,974	5,764	-632	5,764	5,764	837	837	2,732	5,385	5,385	5,385	38,668
Accumulated cash flow	-527	1,447	6,579	815	12,343	18,107	18,944	19,781	22,513	27,898	33,283	38,668	

The twelve months business plan in € is as follows:

SECTION	M 1	M 2	M 3	M 4	M 5	M 6	M 7	M 8	M 9	M 10	M 11	M 12	TOTAL
Turnover	1,329	3,322	6,342	1,246	6,342	6,342	2,416	2,416	3,926	6,040	6,040	6,040	51,801
Purchases consumed	664	1,661	3,171	623	3,171	3,171	1,208	1,208	1,963	3,020	3,020	3,020	25,900
Personnel expenses	307	307	307	307	307	307	307	307	307	307	307	307	3,678
Rents	302	302	302	302	302	302	302	302	302	302	302	302	3,624
Electricity, Gas and Water	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	652
Taxes and duties	161	402	767	151	767	767	292	292	475	731	731	731	6,268
Amortisation	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	849
Net income	-230	525	1,670	-261	1,670	1,670	182	182	754	1,556	1,556	1,556	10,829
Accumulated income	-230	295	1,704	34	3,374	5,044	5,226	5,408	6,162	7,718	9,274	10,829	
Cash flow	-159	596	1,741	-191	1,741	1,741	253	253	825	1,626	1,626	1,626	11,678
Accumulated cash flow	-159	437	1,987	246	3,728	5,468	5,721	5,974	6,799	8,425	10,051	11,678	

The first month is usually the most difficult, with an average of no more than 40 meals per day. Sales will gradually increase to reach over 200 meals at peak times.

The fourth month is supposed to be Ramadan, hence the drop in income.

A drop in turnover is also to be expected during the summer (months 7 and 8) with regard to the six-hour day in Tunisia (working hours from 8 a.m. to 2 p.m. and to 1 p.m. for some).

3.4 Medium-sized tourist cities

The restaurant industry in medium-sized tourist cities is different because the peak of activity is during the summer period with a decrease during the month of Ramadan and the other periods of the year. The restaurant must be equipped to quickly offer a large number of meals and to properly exploit peak periods. Therefore, hiring seasonal workers during the summer period is necessary.

Section	In TND	In €
Initial investment the grant of an administrative authorisation	11,850	3,579
Cooker	600	181
Utensils and batterie de cuisine	1,200	362
Tableware, cutlery and table accessories	200	60
Deep fryer	600	181
Panini press	800	242
Griddle	1,200	362
Layout of the premises	2,000	604
Rent and working capital	2,800	846
Miscellaneous expenses	500	151
TOTAL	21,750	6,569

The business plan in **TND** for a period of 12 months is as follows:

SECTION	M 1	M 2	M3	M4	M 5	M 6	M 7	M 8	M 9	M 10	M 11	M 12	TOTAL
Turnover	2,200	5,500	11,000	2,063	11,000	11,000	24,000	24,000	14,000	10,000	10,000	10,000	134,763
Purchases consumed	990	2,475	4,950	928	4,950	4,950	10,800	10,800	6,300	4,500	4,500	4,500	60,643
Personnel expenses	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	1,015	2,465	2,465	1,015	1,015	1,015	1,015	15,080
Rents	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	9,600
Electricity, Gas and Water	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2,160
Taxes and duties	266	666	1,331	250	1,331	1,331	2,904	2,904	1,694	1,210	1,210	1,210	16,306
Amortisation	154	154	154	154	154	154	154	154	154	154	154	154	1,845
Net income	-1,205	211	2,570	-1,264	2,570	2,570	6,697	6,697	3,857	2,141	2,141	2,141	29,128
Accumulated income	-1,205	-994	312	-2,258	2,882	5,453	12,150	18,847	22,704	24,846	26,987	29,128	
Cash flow	-1,051	365	2,724	-1,110	2,724	2,724	6,851	6,851	4,011	2,295	2,295	2,295	30,973
Accumulated cash flow	-1,051	-687	927	-1,797	3,651	6,375	13,226	20,077	24,088	26,383	28,678	30,973	

The twelve months business plan in **€** is as follows:

SECTION	M 1	M 2	M3	M4	M 5	M 6	M 7	M 8	M 9	M 10	M 11	M 12	TOTAL
Turnover	664	1,661	3,322	623	3,322	3,322	7,248	7,248	4,228	3,020	3,020	3,020	40,698
Purchases consumed	299	747	1,495	280	1,495	1,495	3,262	3,262	1,903	1,359	1,359	1,359	18,314

Personnel expenses	307	307	307	307	307	307	744	744	307	307	307	307	4,554
Rents	242	242	242	242	242	242	242	242	242	242	242	242	2,899
Electricity, Gas and Water	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	652
Taxes and duties	80	201	402	75	402	402	877	877	512	365	365	365	4,924
Amortisation	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	557
Net income	-364	64	776	-382	776	776	2,023	2,023	1,165	647	647	647	8,797
Accumulated income	-364	-300	94	-682	870	1,647	3,669	5,692	6,857	7,503	8,150	8,797	
Cash flow	-317	110	823	-335	823	823	2,069	2,069	1,211	693	693	693	9,354
Accumulated cash flow	-317	-207	280	-543	1,103	1,925	3,994	6,063	7,275	7,968	8,661	9,354	

The first month is usually the most difficult, with an average of no more than 40 meals per day. Sales will gradually increase to reach over 200 meals at peak times.

The fourth month is supposed to be Ramadan, hence the drop in income.

3.5 Summary table

Restaurant industry	Investment in TND	Investment in €	Net annual profit in TND	Net annual profit in €
Big cities	32,600	9,845	35,858	10,829
Medium-sized tourist cities	21,750	6,569	29,128	8,797
Average figures	27,175	8,207	32,493	9,813

IV. Cattle breeding

The type of breeding studied is the breeding of dairy cows, as the cattle fattening activity requires rather important means and should not be included in this study.

The Tunisian authorities have always tried to support this activity which can be considered as a strategic one. However, it suffers from several problems mainly due to the fluctuating prices of livestock feed components.

The first step in launching a cattle breeding project is to invest in a barn. **We will consider that the promoter will lease a barn and lay it out.** That being said, it must be pointed out that **during the site visits, the successful cattle breeding projects are those whose promoters have barns and family farmlands that reduce the cost of monthly expenses.**

The barn must guarantee sanitary conditions that meet the standards of hygiene and complete sterilisation and must offer the possibility of isolating sick cows.

The cornerstone of cattle breeding is animal feed. Maize and soy bean markets have globally experienced disruptions in recent years due to crop variations and increasing demand. The price rise of these two products has led to a surge in the price of concentrated feeds, which are mainly made from these two imported components.

Moreover, many regions, especially in the central and southern parts of the country, have experienced a significant rainfall deficit this year. The drought has impacted water resources and fodder availability. Farmers are forced to rely on concentrates to feed and save their animals.

To be sufficiently profitable, pure-blood heifers must be chosen. We can quote as an example some breeds which are adapted for operation in Tunisia:

- Holstein-Friesian cows: These cows are the most common in Tunisia. They are known for the abundance of milk they produce and their great ability to withstand hot weather conditions.
- Angus cows: Scottish breed. Red or black, tolerant to bad weather conditions and produces large quantities of milk.
- Hereford cows: A British breed red and white colour. It can quite swiftly adapt to the environment.
- Bretonne pie noir: A French breed that has a dual aptitude for meat and milk with prevalence for milk production.

The productive lifespan of a dairy cow lasts between 7 and 8 years. The cow is slaughtered at the end of its productive period.

4.1 Required administrative authorisations

In order to be able to carry out cattle breeding activity, the promoter must hold a professional farmer's card which is granted the regional authorities under the supervision of the Ministry of Agriculture. The grant of the authorisation costs TND 7 (TND 2 for the official form from the governorates' delegation and TND 5 stamp duty) and does not present any difficulties. Moreover, the specifications (untranslated appendix 4) which set out the features of the barn to be fitted out must be respected as they are required by the Ministry of Agriculture and followed up by the ONAGRI³. The activity being agricultural in nature, it is exempt from taxes.

4.2 Training

Training in this field is provided by the AVFA⁴. It is very important to ensure that the promoter has received adequate training as the heifers to be purchased are purebred and these strains are susceptible to disease and require special treatment.

According to the conducted studies, a semi-integrated cattle breeding project should be chosen by promoters who have access to agricultural land that can be used for fodder crops.

The initial investment can be summarised in the table below:

Section	In TND	In €
Purchasing three (3) heifers	24,000	7,248
Insurance	1,050	317
Barn layout	5,000	1,510
Grant of professional card	7	2
Veterinary care	300	91
Fodder	500	151
TOTAL	30,857	9,319

To maximise profitability in the first year, **the assumption is to invest in three inseminated heifers** (first calving). The current market price of a purebred inseminated heifer is TND 8,000. It should be noted that, according to all representatives, this price may still increase in light of current market developments.

The layout of the barn is to be carried out in order to comply with the legal norms (appendix 4, untranslated).

During the first year, the completion of three calvings (one calving per cow) will cause a halt in milk production for 60 days. The calves will then be sold TND 2,000 each. The selling price will be subtracted from the annual expenses to determine the margin.

³ National Agriculture Observatory

⁴ Agricultural Extension and Training Agency

The insurance covers two major risks:

- The death of the cow: the replacement price;
- The disability of the cow: the cow will be sold as red meat; the insurance will cover the remaining replacement cost of the cow.

Semi-integrated breeding allows the substitution of part of the supplied feed by green feed (fodder), which is much cheaper.

The annual off-soil milk production is about 15 litres/cow per day. The production is ensured for 305 days.

After consultation with the Agency for the Promotion of Agricultural Investments (APIA) and the relevant services, the annual consumption of a heifer is:

- 1.46 tons of hay
- 1.5 tons of straw
- 2.5 tons of livestock feed

Livestock depreciation is calculated based on 7 years of production.

As mentioned above, the sale price of calves was subtracted from expenses. The projected income statement will be calculated as follows:

Section	Litre/ton	UP in TND	UP in €	Total in TND	Total in €
Annual turnover	13,725	1,080	0.326	14,823	4,477
Hay	4.38	333	101	-1,460	-441
Straw	4.5	750	227	-3,375	-1,019
Greenery	4			-500	-151
Concentrated	6	1,050	317	-6,300	-1,903
TOTAL annual expenses				-11,635	-3,514
Feed					
Barn rent				-1,000	-302
Depreciation of livestock				-2,286	-690
Calves' sale	3	2,000	604	6,000	1,812
Total annual costs				-8,921	-2,694
Annual net profit				5,902	1,782
Annual net cash flow				8,188	2,473

4.3 Summary table

Cattle breeding	Investment in TND	Investment in €	Net annual profit in TND	Net annual profit in €
Semi-integrated cattle breeding	30,850	9,319	5,902	1,782

V. Coastal or small-scale fishing

Fishing in general and coastal fishing in particular has always been of special importance in Tunisia. Indeed, the total length of the Tunisian coasts is 1350 km with two coastlines. Fishing is a sector of activity of choice for a large part of the Tunisian population, especially those living in coastal and port towns. This sector of activity represents more than 1.1% of GDP and accounts for more than 53,000 jobs.

The port infrastructure comprises 41 ports, including ten deep-water ports: Tabarka, Bizerte, La Goulette, Kélibia, Sousse, Téboulba, Mahdia, Sfax, Gabès and Zarzis and 31 coastal ports and docks. The total capacity of these ports is 150,000 tons of seafood per year.

The fleet of inshore barks is around 13,640 units representing 93% of the overall fishing fleet. The sector accounts for almost 36,147 sailors.

The most common material used for the manufacture of fishing boats is wood. Small and medium-sized boats mainly use eucalyptus wood and other high-quality woods.

The current Tunisian fisheries legislation does not provide a clear and explicit legal definition of small-scale fishing. In practical terms, this activity is generally associated with inshore fishing, which is usually carried out at shallow depths on board small boats equipped with an outboard or inboard motor and whose total length does not exceed 15 m, also known as 'flouka'.

In Arabic, the word 'flouka' means boat in general, without any specific distinction. However, in the marine jargon, the flouka is a small boat that generally used for coastal fishing, longline fishing to catch garnishes and common dolphinfish using all types of equipment such as gillnets and trammel nets, in addition to trawls and purse seines.

These boats are generally equipped with an outboard motor with an average motor power of 9.9 HP.

5.1 Required administrative authorisations

-The manufacture or importation of a boat is subjected to an authorisation of the Ministry of Agriculture which is granted upon request. However, the government authorities have decided not to grant this type of authorisation any more as the sector is saturated. **In order to be able to operate nowadays, it is mandatory to buy a used boat in order to benefit from the associated authorisation** with the possibility to renovate it entirely (size, motor...).

The sailor must be in possession of a professional booklet, which can be granted upon request, one of the required documents being Bulletin No. 3 (absence of criminal history) and he must be enrolled in the fishermen's register.

-For boats longer than 7.20 metres, the captain must hold a permit issued by the OMMP⁵

The activity being agricultural in nature, it is exempt from taxes.

⁵ The Office of the Merchant Marine and Ports

5.2 Training

Marine navigation and fishermen training are essential to be able to operate. However, given the current market situation, access to a share in the inshore fishing sector should be restricted to experienced sailors.

Fishing activity is heavily influenced by weather conditions. The trammel net is the most used fishing gear due to its high level of selectivity and profitability. Gillnet is the second most used fishing gear.

While the required investment for the boat and fishing equipment is roughly comparable for all regions, the performance in terms of quantity and price varies as shown in the table below (annual production and prices of inshore fishing by area).

(Figures for 2019, source DGPA⁶)

Area	City	Nb. of boats	In tons	In KTND	In K€	Average in tons per boat	Average in TND per boat	Average in € per boat
AREA 1	Mahdia	1,430	7,234	75,068	22,671	5,059	52,495	15,854
	Sousse	423	1,703	20,699	6,251	4,026	48,934	14,778
	Sfax	4,214	24,438	200,505	60,553	5,799	47,581	14,369
	Nabeul	512	2,272	21,065	6,362	4,438	41,143	12,425
AREA 2	Medenine	2,887	9,400	99,226	29,966	3,256	34,370	10,380
	Gabès	563	4,447	19,276	5,821	7,899	34,238	10,340
	Monastir	1,074	1,932	26,682	8,058	1,799	24,844	7,503
AREA 3	Béja	153	428	2,569	776	2,797	16,791	5,071
	Bizerte	1,361	1,865	16,121	4,869	1,370	11,845	3,577
	Grand Tunis	1,023	839	11,097	3,351	0.820	10,848	3,276
TOTAL		13,640	54,558	492,308	148,677	4,000	36,093	10,900

It is therefore appropriate to carry out the study based on the average price per group area:

Area 1: Nabeul, Sousse, Mahdia and Sfax

Area 2: Monastir, Gabès and Medenine

Area 3: Grand Tunis, Béja and Bizerte

⁶ Directorate General for Fisheries and Aquaculture

We will consider as an initial investment, the manufacture of a 5.50 metres long boat using a new technique (resin) which is cheaper both in initial investment and maintenance costs with a 9.9 hp engine: the initial investment being the same for all areas.

The 5.50 metre resin boat costs TND 7,000, the purchase of a used boat with a view to operating its licence costs TND 3,500.

The 9.9 engines are mainly represented by two brands: Yamaha and Suzuki, the price of the latter brand is much lower at around TND 6,300.

To get started, the sailor also needs fishing equipment and mainly batches of nets (gillnets or trammel nets depending on the targeted fishery), the minimum is 15 batches whose unit price is TND 180, i.e., TND 2,700.

The initial investment is therefore as follows:

Section	In TND	In €
Authorisation purchase	3,500	1,057
5.50 m resin boat	7,000	2,114
Annual GPS subscription plan	80	24
9.9 hp engine	6,300	1,903
Batch of nets	2,700	815
Fuel for 2 outings	100	30
TOTAL	19,680	5,943

The average number of outings per year is between 120 and 180 days, we will consider the average being 150 days.

Personnel costs represent **half of the turnover after deduction of fuel costs which are TND 40 per trip**. In this specific case, as the promoter is part of the crew – **two sailors for this type of boat in any given area** – he will also have a share of the turnover as a sailor, and this share will be deducted from the personnel costs Section, **which will consequently be equal to the salary of a single sailor**.

The calculation of the average turnover per area was made based on the above statistical data, allowing for annual price increases due to inflation.

5.3 Area 1 (Nabeul, Sousse, Mahdia and Sfax)

Section	In TND	In €
Annual turnover	53,243	16,079
Fuel	6,000	1,812
Personnel costs	11,811	3,567
Boat maintenance	1,000	302

Insurance	600	181
Berth rental	300	91
Boat amortisation	3,960	1,196
Equipment amortisation	2,700	815
Total annual charges	26,371	7,964
Annual net profit	26,872	8,115
Annual net cash flow	33,532	10,127

For inshore fishing activity, the berth rental fees are the same regardless of the location.

5.4 Area 2 (Monastir, Gabès and Medenine)

Section	In TND	In €
Annual turnover	34,889	10,536
Fuel	6,000	1,812
Personnel costs	7,222	2,181
Boat maintenance	1,000	302
Insurance	600	181
Berth rental	300	91
Boat amortisation	3,960	1,196
Equipment amortisation	2,700	815
Total annual charges	19,882	6,004
Annual net profit	15,006	4,532
Annual net cash flow	21,666	6,543

5.5 Area 3 (Grand Tunis, Béja and Bizerte)

Section	In TND	In €
Annual turnover	14,740	4,452
Fuel	6,000	1,812
Personnel costs	2,185	660
Boat maintenance	1,000	302
Insurance	600	181

Berth rental	300	91
Boat amortisation	3,960	1,196
Equipment amortisation	2,700	815
Total annual charges	16,745	5,057
Annual net profit	-2,005	-605
Annual net cash flow	4,655	1,406

5.6 Summary table

The figures below show that area 3 is not sufficiently profitable to ensure the sustainability of inshore fishing projects; hence, the table below shows the data for areas 1 and 2.

- Inshore fishing	Investment in TND	Investment in €	Net profit in TND	Net profit in €
Area 1 (Nabeul, Sousse, Mahdia and Sfax)	19,680	5,943	26,872	8,115
Area 2 (Monastir, Gabès and Medenine)	19,680	5,943	15,006	4,532
Average figures	19,680	5,943	20,939	6,324

VI. Conclusion

The work that was carried out throughout the mission led to the following results:

	Restaurant industry	Cattle breeding	Inshore fishing
Initial investment cost in €	8,207	9,319	5,943
Projected net monthly profit in €	818	149	527
<i>Average monthly cost of living (for 1 person) in €</i>	139	139	139
Projected net yearly profit in €	9,813	1,782	6,324
<i>Average yearly cost of living (for 1 person) in €</i>	1,668	1,668	1,668

Thus, the three activities provide the promoter with a sufficient source of income to meet his needs. We can note that the cattle breeding sector is the least profitable one and requires the highest initial investment cost. The inshore fishing sector retains barriers to entry due to the moratorium on the grant of new fishing authorisations.

Moreover, for reintegration projects in the study's three sectors to be successful, the following should be emphasised:

- Restaurants in medium-sized non-tourist cities and rural areas should be avoided;
- To ensure sustainability of any cattle breeding project, it is essential that the beneficiary have access to agricultural land. Furthermore, the generated profit is not high enough to support a family;
- Bizerte, Béja and Grand Tunis areas should be avoided when it comes to inshore fishing.

VII. Annexes (not translated)

Annexe 1 – List of contacted persons and structures

Nom	Organisme	Implantation
Mecharek Zeineb	ADDCI	Zarzis
Rachid Hammami	Agriculteur / Eleveur	Béja
Taher Seghaier	Agriculteur / Eleveur	Kairouan
Mourad Dhouib	Agriculteur / Eleveur	Mnihla
Selim Almia	Almia Group / Vente matériel de restauration	Tunis / tout le territoire
Lamloumi Naima	ANETI	Médenine
Tarhouni Samir	APIA	Médenine
Kaouther Kouki	APIA	Tunis / tout le territoire
Ben Dhia Ons	Architecte en construction navale / armateur	Bizerte
Walid Fekih	Armateur / Constructeur de barques	Utique
Ramzi Nammouchi	Armateur / Constructeur de barques	Grombalia
Mhammedi Jamel	CGPS	Médenine
Riahi Fethi	CGPS	Tunis
Abdelaziz Ben Abid	Consultant	Tunis
Kachroudi Mohsen	CRDA	Médenine
Haykel Chebane	Directeur des crédits / SG Tunisie	Tunis / tout le territoire
Mohamed Ben Abdennebi	Elevage bovin / bénéficiaire intervention OFII	Bizerte
Neji Tounsi	Elevage bovin / bénéficiaire intervention OFII	Bizerte
Mohamed Zmander	Enda Tamweel	Tunis / tout le territoire
Kahia Kereddine	Enda Tamweel	Tunis / tout le territoire
Fayçal Yaacoubi	Fournisseur Génisses	Tunis / Sousse
Sami Ben lamine	Frigotechnique / Vente matériel de restauration	Tunis / tout le territoire
Zaidi Yemna	ODS-DRD	Médenine
Ghazouani Manel	OMEDRH	Centre / nord
Naggazi Abdessalem	OMEDRH	Centre / nord
Jamai Mounir	OTE	Médenine
Mehdi Chatti	OTE	Tunis
Beldi Olfa	OTE	Tunis
Hafsi Kechiche	Pêche côtière	Hergla Sousse
Fayçal Hammami	Pêche côtière / bénéficiaire intervention OFII	Radés / Tunis
Sami Bououd	Restaurateur	Nabeul
Slaim Kharrat	Restaurateur	Tunis
Oussama Loukil	Restaurateur fastfood	Grand Tunis
Achraf Badreddine	Restaurateur fastfood	Monastir
Ahmed Taabouri	Restaurateur fastfood	Tunis
Faouzi Hénì	SOHAB / Fabricant aliments pour bétails	Goubellat
Zouhair Chaouech	Restaurateur fastfood / hôtelier	Monastir

Compte-rendu de l'atelier de restitution des résultats préliminaires de l'étude : détermination des montants moyens pour le lancement d'un projet de micro-entreprise pérenne dans trois secteurs économiques clés en Tunisie

Hôtel Laico – Tunis, 6 décembre 2021

Organisé par Orga Audit, sous l'égide de la représentation de l'OFII en Tunisie et le Réseau Européen du Retour et de la Réinsertion (ERRIN)

Agenda

08 :30- 09 :00	Accueil et enregistrement des participants
09 :00- 09 :30	Mot d'ouverture : <u>OFII- RE TUNISIE</u> : Mme Sophie KAPUSCIAK <u>Projet ERIN</u> : Amélie VANDELOUW (chargée du projet ERRIN)
09 :30- 09 :45	Présentation du contexte général de l'étude Cabinet ORGA AUDIT
09 :45- 10 :15	Présentation des résultats préliminaires pour le secteur de la restauration Cabinet ORGA AUDIT
10 :15- 10 :45	Présentation des résultats préliminaires pour le secteur de la pêche Cabinet ORGA AUDIT
10 :45- 11 :00	Pause-café
11 :00- 11 :30	Présentation des résultats préliminaires pour le secteur de l'élevage bovin Cabinet ORGA AUDIT
11 :30- 12 :00	Atelier de travail : répartition des participants par secteur d'activité afin d'échanger et discuter des données collectées et présentées par le Cabinet ORGA AUDIT
12 :00- 12 :45	Séance d'échange avec les participants et collecte des remarques
12 :45- 13 :15	Présentation des Estimations du coût de la vie par profil socioéconomique. Synthèse des montants moyens à allouer pour un projet individuel de réinsertion
13 :15- 13 :30	Clôture de l'atelier Mot de clôture par l'OFII et le cabinet ORGA AUDIT
13 : 30	Déjeuner

Participants

Participants présents :

Beldi olfa	OTE
Hayfa Bouchiba	CGPS
Mnasri Kais	OFII
Ghazouani Manel	OMEDRH
Ben Dhia Ons	AuchYacht
Almia Slim	Groupe Almia
Kahia Khereddine	Enda Tamweel
Abidi Adel	ANETI
Mouna Kacem	CEFA Tunisie
Abdelaziz Ben Abid	Consultant
Zaghdoudi Naima Christine	OFII
Chargui Adel	OTE Tunis
Mehdi Chatti	OTE Tunis
Wael Charfi	ANETI
Sophie Kapusciak	OFII
Meha Farhat	OFII
Kouki Kaouther	APIA
Yasser Krime	ORGA AUDIT

Participants en ligne :

Adem Hajri	conseiller ANETI- Bizerte
Bachir Essalah	Conseiller OTE- Tataouine
Hichem Harbaoui	Conseiller CGPS- Kairouan
Mounir JEMAI	Conseiller OTE-Médenine
Mohamed YOUSSEF	Conseiller OTE- Kairouan
Viera SCHIOPETTO	Opérateur CIES
Zaineb Mcharek	Opérateur ADDCI
Sarra Bouazza	OTE Tunis
Anis MHERA	Opérateur ADDCI
Seifddine Khemiri	Opérateur CEFA
Marion Grégoire	OFII- Paris
Amélie Vandelouw	ERRIN

Le représentant ORGA AUDIT a rappelé le contexte et les objectifs de l'atelier de restitution, la première étape sera de procéder à une présentation des chiffres et des conclusions du rapport préliminaire, ces données seront discutées et validées.

La deuxième étape est de constituer trois groupes de travail : un groupe pour chaque secteur d'activité sélectionné. Chaque groupe pilotera l'actualisation des données relatives au secteur concerné et les résultats seront discutés et validés en plénière.

Les participants en ligne ont pu échanger lors de la séance des groupes de travail sur l'ensemble des trois secteurs d'activités économiques et leurs observations ont été intégrées dans le présent compte-rendu.

Le représentant ORGA AUDIT est ensuite passé à la présentation du rapport préliminaire. Les conclusions tirées sont déclinées ci-dessous par secteur d'activité.

La restauration

Après les discussions, les conclusions suivantes ont été tirées :

- La nécessité de se conformer **strictement aux exigences réglementaires** concernant les conditions d'hygiène des locaux, ce qui va engendrer un coût **initial incompressible de 11850 TND** comme présenté dans le rapport préliminaire
- Ne pas prendre en compte la valeur d'acquisition du fonds de commerce lors de l'investissement initial et opter pour la location de **locaux sans fonds de commerce**
- Ne pas accepter d'initier des projets de restauration rapide dans les **moyennes villes non touristiques et dans les petites villes** en raison de leur faible rentabilité

Le groupe de réflexion suivant a été constitué des personnes suivantes en présentiel :

- **Olfa Beldi**
- **Wael Charfi**
- **Abdelaziz Ben Abid**
- **Haifa Bouchiba**
- **Kais MNASRI**

Le groupe de travail a présenté ses conclusions qui ont été discutées et validées par l'assistance.

Grandes villes

Pour les grandes villes, la nécessité de prévoir **un four à pizza** et limiter les équipements au minimum, l'investissement initial sera le suivant :

Rubrique	En TND
Investissement initial incompressible	11 850
Four à pizza	4 000
Fourneau	3 500
Robot de cuisine	350
Trancheuse	350
Ustensiles et batterie de cuisine	1 200
Vaisselle, couverts et accessoires de table	1 000

Coupe frite	250
Friteuse	600
Machine à Pannini	800
Plaque	1 200
Aménagement local	3 000
Loyer et fonds de roulement	4 000
Frais divers	500
TOTAL	32 600

Moyennes villes touristiques

Les équipements nécessaires à l'exploitation d'une unité de fastfood ne sont pas tout à fait les mêmes, après discussions le tableau ci-dessous a été validé par l'assistance.

Rubrique	En TND
Investissement initial incompressible	11 850
Cuisinière	600
Ustensiles et batterie de cuisine	1 200
Vaisselle, couverts et accessoires de table	200
Fritteuse	600
Machine à Pannini	800
Plaque	1 200
Aménagement local	2 000
Loyer et fonds de roulement	2 800
Frais divers	500
TOTAL	21 750

Les autres données ont été validées.

L'élevage bovin

Après discussions, les conclusions suivantes ont été tirées :

- Eliminer les projets d'élevage bovin hors sol en raison de leur faible rentabilité et **n'accepter que les projets d'élevage bovin semi-intégrés**
- Considérer les projets dont les promoteurs sont issus **de milieux agricoles et rodés aux activités d'élevage**

- Exiger l'achat initial de génisses inséminées ou « pleines » qui assurent une meilleure rentabilité lors du démarrage
- Cotiser à une police d'assurance s'élevant à 5% du prix d'acquisition des génisses
- Actualiser les hypothèses de production en limitant la **moyenne quotidienne produite par génisse à 15 litres par jour**

Le groupe de réflexion suivant a été constitué des personnes suivantes en présentiel :

- **Manel GHAZOUANI**
- **Kaouther Kouki**
- **Khereddine KAHIA**
- **Maha FARHAT**
- **Adel ABIDI**

Le groupe de travail a présenté ses conclusions qui ont été discutées et validées par l'assistance, l'investissement initial sera le suivant :

Rubrique	En TND
Achat trois (3) génisses pleines	24 000
Assurance	1 050
Agencement étable	5 000
Obtention carte professionnelle	7
Soins vétérinaires	300
Fourrages	500
TOTAL	30 857

La pêche côtière ou artisanale

Après discussions, les conclusions suivantes ont été tirées :

- Une nouvelle technologie permet désormais de construire des barques performantes et moins coûteuses en utilisant une résine spéciale. Il y a lieu de recommander lors des investissements en pêche côtière des barques de 5.50 mètres fabriquées à partir de cette résine spéciale au lieu du bois, la barque coutera alors 7000 TND et nécessitera moins de frais d'entretien.
- Les autorisations pour de telles barques n'étant plus accordées par les autorités, il y a lieu d'inclure le coût d'achat d'une ancienne barque pour pouvoir bénéficier de l'autorisation y relative à savoir 3500 TND
- Souscrire à une police d'assurance annuelle s'élevant à 600 TND/an
- Procéder à un abonnement annuel pour pouvoir bénéficier des services GPS s'élevant à 80TND/an
- Le nombre de marins **sera limité à deux personnes dont le promoteur lui même**
- Eviter la création de projets de pêche côtière dans la zone 3 : Grand Tunis, Bizerte et Béja

Le groupe de réflexion suivant a été constitué des personnes suivantes en présentiel :

- Mouna KACEM
- Ons BEN DHIA
- Mehdi CHATTI
- Naima Christine ZAGHDOUDI

En prenant en compte toutes les recommandations et les conclusions discutées, l'investissement initial est le suivant :

Rubrique	En TND
Achat autorisation	3 500
Barque 5,50 m en résine	7 000
Abonnement annuel GPS	80
Moteur 9,9 cv	6 300
Lots de filets	2 700
Carburant pour 2 sorties	100
TOTAL	19 680

Le chiffre d'affaires à réaliser avoisinera les 50 000 TND, ce qui permettra d'assurer la pérennité du projet.

الجمهورية التونسية
وزارة الداخلية والتنمية المحلية
بلدية تونس



شروط حفظ الصحة المتعلقة بالمحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

شروط حفظ الصحة المتعلقة بالمحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

الباب الثامن من العنوان التاسع

الفصل 131- تعتبر محلات أكلة سريعة كل المؤسسات التي تقدم للحرفاء الكسكروت بمختلف أنواعه والكفتاجي والبيتزا والبريك والفظائر واللبلابي والدجاج المصلي والحم المشوي.

الفصل 132- إضافة إلى شروط السلامة المعمول بها وإلى الشروط المتعلقة بمخازن المواد الغذائية والمحلات والتجهيزات والعملة المنصوص عليها بالفصول 69، 70، 71، 74، 76، 77، 78، 79، 80، 81، 82 و 83 من هذا القرار (أنظر الملحق)، تخضع المحلات المعدة لتحضير وبيع الأكلات السريعة إلى الشروط الخاصة المنصوص عليها بالفصول الموالية :

الفصل 133- يجب تجزئة المحل كما يلي :

- أ - الجزء المعد للحرفاء ويغطي 50% من المساحة الجمالية.
- ب - الجزء المعد للتحضير والطبخ ويغطي 25% من المساحة الجمالية.
- ج - الجزء المعد لخرن المواد الأولية ويغطي 10% من المساحة الجمالية.
- د - الجزء المعد لحفظ ملابس العملة ويغطي 5% من المساحة الجمالية.
- هـ - مركب صحي مخصص للحرفاء يغطي 10% من المساحة الجمالية ويجب أن يكون منعزلا عن قاعة التحضير والطبخ ومنفصلا عن الجزء المخصص للحرفاء ببابين بينهما فراغ مجهز بحوض لغسل اليدين ويحتوي على دورات مياه مجهزة بطرادات.

الفصل 134- يجب أن يحتوي الجزء المعد للبيع والحرفاء على التجهيزات الخصوصية التالية :

- * ميسط للبيع محمي بواجهة بلورية لعرض ولف الأطعمة المقدمة للحرفاء .
- * واجهة بلورية مبردة لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مانوية فوق الصفر لعرض المواد الغذائية سريعة التعفن.

- * رفوف أو طاولات مخصصة للحرفاء مغلقة بطبقة سميكة سهلة التنظيف والتطهير مع المحافظة على نظافتها وصيانتها باستمرار وتجديدها عند الاقتضاء.
- * سلات بالعدد الكافي في متناول الحرفاء لجمع الفضلات.
- الفصل 135 -** يجب أن يحتوي الجزء المعد للتخصير والطبخ على التجهيزات الخصوصية التالية :
 - * ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن ولتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة.
 - * كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
 - * ثلاث أحواض لتنظيف وتطهير المواد الأولية مع العمل على تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.
 - * طاولات عمل بالعدد الكافي من المواد الصلبة (رخام) أو مغلقة بمعدن غير قابل للصدأ يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال .
 - * جهاز مرتبط بمدخنة لامتناص الدخان على أن لا يقل ارتفاع هذه المدخنة عن ثلاثة أمتار بداية من سطوح المباني الأكثر علواً والمتواجدة في دائرة 25 متر من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين إستمرار السحب.
 - * حاوية سميكة محكمة الغلق لجمع الفضلات توضع بمكان منعزل عن مساحات التخصير .
- الفصل 136 -** يجب أن يحتوي الجزء المعد للخبز على التجهيزات الخصوصية التالية:
 - * رفوف لوضع المواد الأولية مع الحرص على عدم الخلط بين الخضر وبقية المواد.
 - * جهاز تبريد لا تتجاوز درجة حرارته 4 درجات مائوية فوق الصفر لخبز المواد الأولية سريعة التعفن مع الحرص على عدم الخلط بين المواد الجاهزة (تن، جبن الخ ...) والمواد غير المطبوخة (لحم، دجاج الخ ...) وبصفة عامة المواد غير المطهرة.
- الفصل 137 -** يجب أصحاب هذه المحلات احترام الشروط الصحية التالية:
 - * انتقاء مواد أولية سليمة مستجيبة من مسالك توزيع مراقبة.
 - * تنظيف المواد الأولية الملوثة على حدة مع الحرص على تطهير الخضر والبيض بغمسها مدة 15 دقيقة في الماء الممزوج بماء الجافال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 5 لترات ماء.
 - * التدرج في التخصير من المكان الملوث إلى المكان النظيف.
 - * الفصل بين الأغذية النية والأغذية المطبوخة اجتناباً لتسرب الجراثيم إلى الأطعمة الجاهزة في مختلف مراحل الخزن والتخصير .
 - * تفريغ المصبرات في أواني خاصة بالمواد الغذائية وحفظها في ثلاجة.
 - * عدم استعمال المعدات والأواني المصنوعة من الألومنيوم أو البلاستيك غير الغذائي.
 - * تقديم الأطعمة للحرفاء بواسطة أدوات خصوصية مع تحجير لفها في ورق استعمل في الطباخة.
 - * تقديم مناديل ذات استعمال واحد للحرفاء.
- الفصل 138 -** يجب أصحاب هذه المحلات تنظيف وتطهير المحل وأدوات العمل يوميا إلى جانب القيام بتنظيف شامل ودقيق للمحل ولجميع التجهيزات مرة في الأسبوع على الأقل مع استعمال مبيدات لمقاومة الحشرات والقوارض مصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة وأخذ الإحتياطات اللازمة لتجنباً لتلويث المواد الغذائية.
- كما يجب تكليف عامل يتولى خصيصا تنظيف المحل ودورات المياه باستمرار يحجر عليه تداول المواد الغذائية ولا يجوز ذر النشارة على أرضية هذه المحلات.

الملحق

الفصل 69 - يجب أن لا يقل علو سقف هذه المخازن عن 2.80م وأن لا تشرف مباشرة على الأدواش ودورات المياه.

الفصل 70 - تخضع المخازن لنفس الترتيب المتعلقة بمحلات البيع من حيث التهينة والصيانة. لا يجوز وضع المواد الغذائية مباشرة على الأرض بل يجب حفظها على رفوف أو في أدراج أو في حاويات محكمة الغلق خاصة بالمواد الغذائية. يتم حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف في أجهزة تبريد لا تتجاوز درجة حرارتها 4 درجات مئوية فوق الصفر.

يتم التخلص من المواد المتعفنة في الإبان.

يجب أن تكون هذه المحلات مهواة بصفة كافية تساعد على تجديد الهواء وتفادي الرطوبة.

الفصل 71 - يجب تصفيف المواد الغذائية على منصة مرفوعة عن الأرضية وبعيدة عن الجدران بـ 40 سنتيمترا على الأقل مما يسهل عملية التنظيف ويجنب الرطوبة وتوالد القوارض والحشرات. يتحتم استعمال المطهرات والمبيدات المصادق عليها من طرف المصالح الصحية المختصة بصفة دورية وكلما اقتضت الضرورة ذلك مع أخذ الاحتياطات اللازمة تجنباً لتلويث المواد الغذائية.

الفصل 74 - الشروط الواجب توفرها بالمحلات:

- * يجب أن لا يقل علو سقف هذه المحلات عن 2.80 م وأن تكون الجدران مغطاة بالخزف أو مطلية بمادة غير منفذة للسوائل (1.80 م).
- * يجب أن تكون أرضيتها من المواد الصلبة غير المنفذة للسوائل يقع تنظيفها مرة في اليوم على الأقل ويتم توجيه انحدارها بصفة تسمح بسيلان مياه التنظيف نحو فوهة مجاري المياه المؤدية لشبكة المياه المستعملة تكون مجهزة بممص وحاجز مشبك.
- * في حالة عدم ربط هذه المحلات بهذه الشبكة، يجب توفير نمط للتنظيف مصادق عليه من طرف المصالح المختصة (خندق، خزان... إلخ).
- * يجب توفير التهوية الكافية بهذه المحلات والتخلص بسرعة من الروائح والبخار والدخان مع ضمان السلامة الصحية للأجوار، كما يتعين توفير جهاز مرتبط بمدخنة لامتصاص الدخان والبخار،
- * يجب أن لا يقل ارتفاع هذه المداخل عن 3 أمتار من سطوح المباني الأكثر علواً والمتواجدة في دائرة 25 متراً من كل جهة وأن تكون مجهزة من فوق بمصاصة من شأنها تأمين استمرار السحب.
- * يجب توفير الماء الجاري الصالح للشراب بهذه المحلات.
- * يجب توفير ثلاثة أحواض للغسل بالماء الجاري الساخن وتشليل وتطهير الأدوات والأواني والأجهزة المستعملة في مختلف عمليات التحضير.
- * كما يتعين ربط قنوات هذه الأحواض بجهاز لحصر الشحوم، مصادق عليه من طرف الديوان القومي للتطهير.
- * يجب توفير صندوق مجهز بمواد الإسعافات الأولية اللازمة.
- * يجب على أصحاب هذه المحلات أو وكلائها اتخاذ كل الإجراءات الكفيلة لتفادي تسرب الحشرات والقوارض وذلك بتجهيز المنافذ بناموسيات والعمل عند الاقتضاء على استعمال المبيدات المرخص فيها مع أخذ كل الاحتياطات اللازمة لاجتناب تلويث المواد الغذائية.

- * يحجر ذر النشارة على أرضية المحلات،
 - * يحجر دخول الحيوانات الأهلية إلى هذه المحلات.
 - * يمنع استغلال هذه المحلات للسكنى أو كمستودعات.
- الفصل 76 - الشروط الخاصة بالأدوات والأجهزة والأواني:**
- * يجب تنظيف كل الأدوات والأواني المخصصة للطبخ وإعداد الأطعمة بالماء الساخن الممزوج بمادة منظفة مصادق عليها وتشليلها بالماء الصالح للشرب وتطهيرها بواسطة ماء الجفال التجاري بمقدار ملعقة أكل في 4 لترات ماء وتركها تستنضب دون تنشيفها.
 - * يجب تعهد الأواني المصنوعة من النحاس أو من معدن مطلي بالقصدير بانتظام.
 - * يجب أن تكون طاولات العمل أو التحضير من مواد صلبة (رخام) أو مغلقة بمعدن غير قابل للصدا وتنظيفها وتطهيرها بعد كل استعمال.
 - * لا يجوز استعمال المناضد والطاولات الخشبية إلا بالمخابز والمجازر.
 - * يجب أن تكون الأحواض المخصصة للجرش والخلط والعجن الميكانيكي للمواد الغذائية مغطاة حتى في أوقات اشتغالها إلا إذا استحال ذلك لأسباب فنية.
 - * يجب توفير التجهيزات المبردة بالعدد الكافي لхран المواد الغذائية سريعة التعفن.
- الفصل 77 -** يجب على أرباب هذه المؤسسات أو المتصرفين فيها تكليف عامل يتولى تنظيف المحل باستمرار، ويحجر ذلك عند تداول المواد الغذائية.
- الفصل 78 -** مع مراعاة الأحكام المنصوص عليها بالفصول من 325 إلى 334 من مجلة الشغل يجب على كل شخص متدخل في دورة تحضير أو توزيع المواد الغذائية أن يخضع لشروط حفظ الصحة الغذائية المنصوص عليها بالفصول الموالية:
- الفصل 79 -** يجب أن يخضع متداولوا المواد الغذائية إلى الشروط الصحية التالية:
- * يجب أن يكون متداولوا المواد الغذائية في صحة جيدة، خالين من الأمراض المعدية وخاصة منها التي تسبب التسممات الغذائية.
 - * يجب إجراء الفحوص الطبية الضرورية عند الانتداب وتجديدها بصفة دورية طبقاً للتراتب الجاري بها العمل.
 - * يجب إبعاد كل عامل أكدت الفحوص الطبية إصابته بمرض معد عن دورة توزيع أو تحضير المواد الغذائية.
 - * يجب اشتراط الفحوص الطبية الضرورية عند الانقطاع عن العمل بسبب مرض أو إثر حدوث تسمم غذائي جماعي.
- الفصل 80 -** يجب على متداولي المواد الغذائية احترام الشروط الخاصة بحفظ الصحة الجسدية والمتمثلة في:
- * قص الأظافر ولف الشعر وحلق اللحية.
 - * غسل اليدين والذراعين بالماء والصابون قبل مباشرة العمل وكذلك إثر ذهابه إلى دورة المياه وبصفة عامة كلما اتسخت يده.
 - * عدم تداول المواد الغذائية عند الإصابة بجروح جلدية وخاصة في مستوى اليدين وكذلك في حالات الزكام أو بالسعال أو بالإسهال حتى الشفاء التام.
- الفصل 81 -** يجب على كل متداول للمواد الغذائية أن يلبس بدلة ذات لون فاتح وقبعة نظيفتين قبل ابتداء العمل.

الفصل 82 - يجب على صاحب المحل أو وكيله توفير العدد الكافي من البدلات لأعوانهم المباشرين للمواد الغذائية حتى يتسنى لهم تغييرها كلما اقتضت الحاجة لذلك.

الفصل 83 - يجب على كل متداول للمواد الغذائية أثناء العمل اجتناب :

- * مسح اليدين وتنشيف الأواني والتجهيزات بمنديل قذر.
- * استعمال منديل واحد لكل الأغراض لاجتناب تنقل الجراثيم.
- * تقديم المواد الغذائية مباشرة باليدين بل بواسطة ملاعق أو مقصات.
- * السعال أو العطس على مقربة من المواد الغذائية.
- * توسيخ الأصابع بالرقيق (اللعاب).
- * التدخين عند تداول المواد الغذائية.
- * تذوق الأطعمة مرتين بنفس الملعقة دون غسلها .

كراس الشروط المتعلق بضبط مواصفات

محلات التربية و التجهيزات

-***-

الباب الأول : أحكام عامة

الفصل الأول: يضبط هذا الكراس شروط مواصفات محلات التربية والتجهيزات التي يجب ان تتوفر لتربية الأبقار والأغنام والماعز و الإبل والخيليات والدواجن والأرانب والنحل.

الفصل 2: يشتمل هذا الكراس على 19 صفحة ويتضمن 38 فصلا مقسمة إلى 4 أبواب ويتعلق الباب الأول بالأحكام العامة أما الباب الثاني فيخص شروط ومواصفات محلات وتجهيزات تربية الماشية ، ويهم الباب الثالث مجال تدخل الإدارة ويتعلق الباب الرابع بالمخالفات والعقوبات بالإضافة إلى 6 ملاحق وهي :

- 1 . ملحق عدد 1 : المقاييس لضبط مساحات محلات تربية الأبقار
- 2 . ملحق عدد 2: المقاييس لضبط مساحات محلات تربية الأغنام و الماعز
- 3 . ملحق عدد 3 : المقاييس لضبط مساحات محلات تربية الخيول
- 4 . ملحق عدد 4 : المقاييس لضبط أحجام الأقفاس لتربية امهات الأرانب والذكور والخرانق .
- 5 . ملحق عدد 5: المقاييس لضبط حجم صندوق احتضان الخرانق داخل أقفاص الأمهات .
- 6 . ملحق عدد 6 : مواصفات حجم اسلاك الأقفاس و خاصياتها .

الفصل 3: تسري أحكام هذا الكراس على جميع محلات و تجهيزات :

- . تربية الأبقار الحلوب و الفحول و الأراخي و عجول التسمين
- . تربية الأغنام و الماعز المكثفة و الشبه المكثفة
- . تربية الخيول المؤصلة بالمراكز المنظمة .
- . ورشات تسمين القعدان
- . تربية الدواجن بالطريقة العصرية
- . تربية الأرانب بالطريقة العصرية
- . تربية النحل بالطريقة العصرية .

الفصل 4 : يقصد بالعبارات التالية على معنى هذا الكراس :

- . أبقار حلوب: كل أنثى من البقر دخلت طور إنتاج الحليب
- . عجلة: كل أنثى من البقر لا يتجاوز عمرها 12 شهرا
- . فحل : كل ذكر بقر معد للتناسل يفوق عمره 12 شهرا
- . عجل: كل ذكر من البقر لا يتجاوز عمره 12 شهرا
- . أرخي: كل أنثى من البقر يفوق عمرها 12 شهرا
- . عجل تسمين: كل ذكر من البقر يتراوح عمره بين 6 أشهر و 24 شهر
- . الخيول المؤصلة: الخيول ذات أصول مرسّمة بدفتر أنساب خاصّ بسلالة معترف بها.
- . فحل الخيول : جواد ذكر مصادق عليه من طرف لجنة فنيّة للتجويد للعموم.
- . فرس: أنثى الخيول تستعمل للتناسل يفوق عمرها الأربعة سنوات بالنسبة للخيول العربية والإنجليزية الأصيلة ثلاثة سنوات بالنسبة للخيول البربرية و العربية البربرية.
- . إسطبلات: مراكز مخصصة لتربية الأبقار و لتربية وتناسل الخيول.

- . مهر أو مهرة: صغار الخيول يتراوح عمرها بين يوم وأربع سنوات بالنسبة للخيول العربية والإنجليزية الأصيلة و ثلاثة سنوات بالنسبة للخيول البربرية و العربية البربرية.
- . القعدان : ذكور الإبل المغطومين
- . فضاء السفاد الطبيعي: فضاء مخصص لعمليات تجويد الأفراس بفحول مصادق عليها من طرف لجنة فنية.
- . مريض: مكان مخصص لإيواء الجواد
- . مرابط : مكان مخصص لربط الجواد و محدد بجدارين
- . الدواجن: جميع أنواع و أصناف الطيور الآتي ذكرها
- . أمهات الدواجن: دواجن معدة لإنتاج فراخ عمر يوم واحد لايتجاوز وزنها 185 غراما من أنواع الطيور التالية: دجاج، ديك رومي، دجاج حبشي، بط، إوز و السمّان، الحجل التدرج والنعام .
- . دواجن منتجة للحم: دواجن معدة لإنتاج اللحم من الأنواع التالية: دجاج، ديك رومي، دجاج حبشي، بط، إوز وكذلك السمّان، الحجل، التدرج والنعام.
- . دواجن منتجة لبيض الإستهلاك: دواجن معدة لإنتاج بيض الإستهلاك من الأنواع التالية: دجاج، دجاج حبشي، بط و السمّان .
- . منشأة: كلّ مدجنة تأوي قطع من الدواجن أو أكثر
- . قطع: وحدة إنتاج متكوّنة من فوج من الدواجن أو أكثر لها نفس العمر و الفصيلة والصنف و المصدر وتقع تربيتها في نفس المدجنة.
- . مدجنة: كلّ بناية متكوّنة من طابق أو عدّة طوابق، تحتوي على جزء أو عدّة أجزاء لتربية قطع من الدواجن .
- . عتوقة: فراخ دجاج من النوع البياض لم يدخل طور الإنتاج
- . فحول الأرانب : ذكور الأرانب المؤصلة أو المحسنة و المنتقاة للتناسل

- . أمهات الأرناب : إناث الأرناب المؤصلة أو المحسنة والمنتقاة للتناسل
- . الخرنق : صغير الأرناب
- . المرنبه : المكان المعد لتربية الأرناب
- . الطريقة العصرية : استغلال طوائف النحل باستعمال بيوت خشبية الصنع ذات أطر متحركة مع إدخال تقنيات تربية عصرية .
- . شمع الأساس : مادة متأتية من الشغالات تفرزها الغدد الشمعية
- . الشتية : فترة راحة الخلية و التي تنعدم فيها مصادر الرحيق
- . التغذية : توفير غذاء تكميلي خلالا فترات الجفاف و نشيطي للخلية قبل موسم إفراز الرحيق .
- . طرد النحل : مجموع من النحل متأتية من خلية الأم
- . طرد نحل طبيعي : مجموعة من النحل تغادر خلية الأم بصفة طبيعية مع الملكة الأم أو ملكات عذراء .
- . طرد نحل اصطناعي : مجموعة من النحل تأخذ من الخلية بطريقة من الطرق الفنية لتقسيم طوائف النحل .
- . طرود مجردة : تتضمن كمية من النحل بين 10000 و 15000 مع ملكة فتية ملقحة .
- . طرود مجهزة : مجموعة من النحل بـ 5 أطر متحركة مكسوة من الجهتين بالنحل مع ملكة فتية ملقحة منها 3 أطر تحتوي على حضنة و 2 أطر ذخيرة من عسل و حبوب لقاح .
- . ملكة : أم الخلية تكون ملقحة طبيعيا أو اصطناعيا دورها الأساسي البيض
- . ذكر النحل : يقوم بتلقيح الملكات
- . العاملات أو الشغالات: تقوم بكل الأشغال داخل و خارج الخلية

الباب الثاني : شروط ومواصفات محلات وتجهيزات تربية الماشية

القسم الأول : الشروط الفنية العامة

الفصل 5 : يتعين أن تستجيب محلات تربية الماشية إلى الشروط العامة لحفظ الصحة .

الفصل 6 : و تكون هذه المحلات مسيجة بصورة تمنع دخول الأشخاص الأجانب إليها وأنواع طيور أخرى والحيوانات الأهلية والبرية والعربات .
و عند إنشاء محلات تربية الماشية تؤخذ بالإعتبار إتجاه الرياح المسيطرة .
و يمكن دخول العربات شرط تنظيفها و تطهيرها بواسطة جهاز ملائم يوضع بالمدخل .

الفصل 7 : يتعين تركيز حوض تعقيم الأحذية بمدخل المحلات .

الفصل 8 : يجب أن تكون كل التجهيزات المستعملة في المحلات غير حادة و غير قاطعة ضمانا لسلامة الحيوانات .

الفصل 9 : يجب ان تكون المواد المستعملة لبناء المحلات و خاصة منها بالنسبة إلى الأماكن والمعدات التي هي في ملامسة مباشرة للأبقار والأغنام والماعز والأبل والخيليات والدواجن والأرانب والنحل غير ضارة بها و سهلة التنظيف و التطهير.

القسم الثاني : الشروط الفنية الخصوصية :

العنوان الأول : مواصفات محلات و تجهيزات تربية الأبقار

أ . الشروط الفنية لمحلات التربية

الفصل 10 : يتعين أن تستجيب محلات تربية الأبقار للمواصفات الفنية التالية :

. التهوية .

. مضيئة بصفة كافية .

. جدرانها ملساء و أرضيتها مبلطة و منحدره 3 %

الفصل 11 : تحتوي محلات التربية على :

. إسطبلات صالحة لإيواء الحيوانات حسب المقاييس المبينة بالملحق عدد 1 .

. قاعة معالجة الحيوانات المريضة صالحة لإيواء 5% على الأقل من القطيع

. فضاء لعزل الحيوانات المقتناة أو المستبعدة .

الفصل 12 : تكون الإسطبلات من النوع المقيد للحيوانات أو من نوع

الحركية الحرة :

. يجب أن يكون المكان المخصص للأبقار عند تقييدها كاف للقيام بحاجياتها

الفيزيولوجية .

. بالنسبة إلى الإسطبلات الحاوية للحيوانات ذات الحركة الحرة يقسم الإسطبل

وجوبا حسب الأعمار أو الإنتاج أو الحالة الفيزيولوجية .

ب . مواصفات لتجهيزات محلات التربية :

الفصل 13 : تجهز محلات تربية الأبقار و تهيأ ب :

. قاعة مهيأة للولادة

. مكان مخصص للحلب و فضاءات فردية مهيأة لإيواء العجول

. مكان لخزن الأعلاف

. مكان لجمع فضلات الأبقار بصفة تضمن عدم تلوث البيئة و المحيط

. رصيف لشحن الأبقار .

. ممر ضيق لحصر الأبقار عند الضرورة

- . حوض لتعقيم عجلات العربات
- . حوض لتعقيم الأحذية عند الدخول إلى الإسطبلات
- . آلة وزن لعجول التسمين والأراخي إن أمكن ذلك
- . المعدات والأواني المستعملة لعملية الحلب وتكون مصنوعة من مادة الصلب غير القابل للصدأ.

العنوان الثاني: مواصفات محلات وتجهيزات تربية الأغنام والماعز

أ. الشروط الفنية لمحلات التربية :

الفصل 14: يتعين أن تستجيب حضيرة تربية الأغنام والماعز للمواصفات

الفنية التالية :

- مشيدة في موقع عال لا تركد فيه السماء وفي اتجاه معاكس للرياح السائدة .
- واجهة المبنى مفتوحة في اتجاه شرق - جنوب.
- الجدران ملساء
- الأرضية مبلطة بمواد لا تضر بصحة الحيوان وسهلة التنظيف
- . يكون الجانب المغطى منها محاط بجدران من ثلاث جهات ، ارتفاعها لا يقل على 3 أمتار من الواجهة المفتوحة وبها فتحات كل 10 أمتار على ارتفاع 1,5 مترا من الأرض وقيسها مترا طولا و نصف المتر علوا و سقفها منحدر إلى الخلف.
- . يكون الجانب المكشوف منها محاط بسياج من ثلاث جهات مفتوح من جهة الجانب المغطى على علو لا يقل عن 81 مترا .
- باب عرضه 3 أمتار على الأقل.
- وتعتمد المقاييس المشار إليها بالملحق عدد 2 لضبط مساحات الحضيرة.

الفصل 15: يتعين أن تشمل الحظيرة على :

- مساحات مغطاة و فضاءات مخصصة لحركة الحيوانات وتكون أرضيتها صلبة ومنحدرة :
- فضاء لاحتواء قطيع الأمهات
- فضاء لعزل الفحول
- فضاء لعزل الحيوانات المقتناة حديثا صالحة لإيواء 10 % على الأقل من القطيع الأم.
- فضاء لعزل الحيوانات المريضة صالحة لإيواء 5 % على الأقل من القطيع
- فضاء مخصص لتسمين الحيوانات
- فضاء مخصص للولادة صالح لإيواء 10 % على الأقل من القطيع الأم
- مكان مخصص لخزن الأعلاف المركبة
- مكان مخصص للحلب بالنسبة للسلالات الحلوب
- حوض لتعقيم أو مداواة أرجل الحيوانات على طول باب الحظيرة
- ممر ضيق لحصر الحيوانات عند الضرورة (للتلقيح) يسترواح عرضه بين 0,45 – 0,8 متر.

- ### الفصل 16: يجب فصل الفضاءات المنزلة عن الفضاءات الأخرى بحائط لا يقل ارتفاعه عن مترين مع إمكانية التوسع في الفضاءات المخصصة للحيوانات حسب الحالة الفيزيولوجية لقطيع الأم باستعمال حواجز سهلة التنقل و لا تضر بصحة الحيوان.
- ب. الشروط الفنية لتجهيزات المحلات

- ### الفصل 17: تحتوي كل فضاءات الحظيرة على تجهيزات لتقديم الأعلاف الخشنة والمركزة وللارتواء و تعتمد المقاييس التالية لضبط القياسات و السعات الواجب توفرها :
- طول المعالف للأعلاف الخشنة 0,35 متر طول لكل حيوان

- سعة الأحواض تستجيب لحاجيات القطيع و مركزة في الجانب السفلي في الفضاء المخصص لحركة الحيوانات .

العنوان الثالث : مواصفات محلات و تجهيزات تربية الخيول

أ . الشروط الفنية لمحلات التربية

الفصل 18: يتعين أن تستجيب محلات تربية الخيول إلى المواصفات التالية :

. نقاوة الهواء و حرارة و رطوبة مقبولتين حتى لا تسبب في تراكم غازات و لا تلحق أضرارا بصحة الخيول وخاصة بجهازها التنفسي.

. توفير الضوء الطبيعي الكافي لتأمين رؤية جيدة للخيول حسب حاجياتها الفيزيولوجية والتكوينية و السلوكية و تمكن من عمليات تفقد الخيول. وإذا كان الضوء الطبيعي المتوفر غير كاف يجب الإستعانة بإستعمال الضوء الاصطناعي.

. تأمين حرية الحركة للجواد حسب ما يحتاجه و بصفة ملائمة لسنه و جنسه و تكون المرابض مغطاة و جدرانها ملساء و أرضيتها مبلطة بمواد لا تضر بصحة الخيول و سهلة التنظيف و تمكّن من تصريف المياه.

. توفير ممرات و مرابط سهلة الدخول و التنقل فيها.

. توفير فضاءات مغطاة تكون حسب المواصفات المبينة بالملحق عدد 3 .

. توفير فضاءات مخصصة للفحول تكون منعزلة عن الفضاءات المخصصة للأفراس والأمهارة.

. توفير فضاءات مخصصة للخيول بالهواء الطلق تكون محمية ضد تقلبات الطقس والحيوانات المفترسة و مسيجة لتأمين سلامة الخيول داخلها . ويمثل السياج حاجزا ماديا و يتكون من مواد لا تضر بالخيول و تمكّن من تقليص الحوادث. (كثافة الخيول في هذه الفضاءات مبينة بالملحق عدد 3)

. توفير مكان خاص لخرن الأعلاف بصفة تضمن علف صحي ومنغزلا عن الفضاءات
المخصّصة للخيول.

. تأمين فضاء السفاد الطبيعي لسلامة الفحول والأفراس وكذلك الأعوان
المختصّين والمسؤولين على عمليات التناسل وتكون مساحة هذا الفضاء بأدنى
قدرا من المواصفات المبيّنة بالمحلق عدد 3 الفضاء منغزلا عن بقية الفضاءات
داخل الإسطبلات و أرضيته مضادة للانزلاق و مغطى.

ب. شروط ومواصفات تجهيزات المحلات

الفصل 19 : تكون التجهيزات حسب المواصفات المبيّنة بالملحق عدد 3.

الفصل 20 : في صورة استعمال آلات لعلف وشراب الخيول يجب توفير جرس
إنذار أو القيام بتفقد يومي لهذه التجهيزات لتجنب أخطار عطب هذه الآلات وانعكاسه
على صحّة الخيول.

العنوان الرابع : مواصفات محلات و تجهيزات ورشات تسمين القعدان

أ . الشروط الفنية لمحلات وتجهيزات ورشات تسمين القعدان :

الفصل 21 : يتعين أن تستجيب محلات ورشات تسمين القعدان للمواصفات التالية :

. تسييج المحل بصفة تمنع دخول الحيوانات والأشخاص و باب يغلق
بصفة محكمة

. موجهها ضد الرياح السائدة في إتجاه جنوب- شرقي

. تشتمل على مساحات مغطاة و أخرى مكشوفة مخصصة لتسهيل حركة الحيوانات
حسب ما تحتاجه و بصفة ملائمة لسنه

الفصل 22 : تحتوي الورشة على :

* فضاءات مخصصة لـ :

. إيواء الحيوانات المزمع تسمينها

. إيواء الحيوانات المريضة

. عزل الحيوانات المقتناة حديثا

. جمع فضلات القعدان بصفة تضمن عدم تلوث البيئة و المحيط

. مخزن الأعلاف

* ممر ضيق لحصر القعدان عند الضرورة

* رصيف لشحن الحيوانات

* آلة وزن قعدان التسمين إن أمكن ذلك.

العنوان الخامس : مواصفات تجهيزات بيوت تربية الدواجن و تجهيزاتها

أ . الشروط الفنية لمنشآت تربية الدواجن :

الفصل 23 : يتعين أن تستجيب منشأة تربية الدواجن إلى المواصفات الفنية التالية :

▪ تحدث في منطقة فلاحية بعيدة عن :

. المنطقة البلدية بمسافة لا تقل عن 1000 مترا من حد المنطقة البلدية

. أماكن الفيضانات وجوانب الأودية

. المساكن بكل أنواعها ، حتى الريفية ، مسافة 500 مترا على الأقل

. الطرقات المهيئة والسكك الحديدية أكثر من 300 مترا

. منشآت أخرى للدواجن تكون بعيدة 500 مترا على الأقل

. المفرخ الموجود في نفس المنشأة 100 مترا على الأقل

- تكون المساحة المغطاة للمنشأة 200 متر مربع على الأقل ولا تتعدى 10 % من المساحة الجملية للأرض ولا تقل المساحة الجملية لتركيز المشروع عن الهكتار الواحد.
- لا تقل المسافة الفاصلة بين المداجن في نفس المنشأة عن 30 متراً.
- يسمح تصميم المدجنة بدخول وخروج الهواء بكمية كافية وتستجيب لحاجيات الحيوانات حسب السلالة وعدد الطيور

الفصل 24 : تحتوي منشأة تربية الدواجن على :

- مرفأ معزول يحتوي على:
 - . حجرة ملابس بها أدراج شخصية لكل عامل.
 - . حوض مزود بالماء الساخن والبارد والصابون
 - . ملابس حامية (ميدعة و بزّة) وأحذية خاصة بالتربية
- مكان مخصص لخزن العلف
- شبابيك تجهز بمشابك صغيرة الفتحات لمنع تسرب العصافير و الحيوانات البرية .
- تكون أحواز المدجنة نظيفة و مُصانة بانتظام و لا تحتوي على فضلات أو أوساخ
- تكون جدران وسقف المداجن مصقولة، بدون شقوق وسهلة التنظيف

الفصل 25 : يجب أن تكون المنشأة مجهزة بـ :

- الماء الصالح للشرب .
- بالتيار الكهربائي
- جهاز تكييف يمكن من تخفيض الحرارة داخل المدجنة على الأقل بـ 10 درجات مقارنة مع خارجها .
- أجهزة للتهوية تمكن من توفير هواء نقيّ وإزالة الهواء الملوّث
- حوض لتطهير الأحذية و صيانتها بانتظام بمواد تطهير مصادق عليها

- أجهزة لمراقبة الحرارة والرطوبة من الداخل.
- حوض تطهير عجالات العربات
- حفرة مغطاة مخصصة للتخلص من الجثث
- حفرة لجمع المياه المستعملة كميّاه التنظيف وتكون الحفرة بعيدة عن مداخن قدر الإمكان.
- معدات لمقاومة القوارض والحشرات توضع في مكان بعيد عن الدواجن.
- توفير فوانيس الإضاءة بعدد كاف طبقا لحاجيات السلالة و يجب العناية بها بانتظام و أن تكون في وضع الإستخدام.
- معالف ومشارب و حاضنات بعدد كاف طبقا لحاجيات النوع والسلالة ويجب العناية بها بانتظام و أن تكون في وضع إستخدام:
- . لا يقل طول المعالف عن 10 صم لدجاجة البيض وعن 8 صم للعتوقة وفي صورة تجهيز الأقفاص بمصاصة أو أوعية شراب يجب أن يكون الوصول إليها سهلا وعددها لا يقل عن 2 في القفص الواحد في صورة عدم وجودها و يجب توفير علافة ب 40 لترا / 50 طيرا بالنسبة لدجاج اللحم و40 لترا / 75 طيرا بالنسبة للديك الرومي و42 لترا / 100 طيرا بالنسبة لتربية العتوقات على السطح .
- . لا يقل طول المشارب الخطوطية عن 10 صم لدجاجة البيض الواحدة وعن 5 صم للعتوقة الواحدة وعن 2 صم لدجاجة اللحم الواحدة (3 لترات / 50 رأسا) وعن 3 صم لفرخ الديك الرومي. (3 لترات / 50) و 1(80/ ديكا روميا) إذا كان المشرب خطيا .
- أقفاص لا يقل طولها عن 40 صم على 65 % من المساحة وعن 35 صم في كلّ نقطة من القفص .
- وتضمن المواد المستعملة في صناعة مشابك الأقفاص و شكل حلقات المشابك راحة الدجاج.

. مساحة القفص لا تقل عن 450 صم² لدجاجة البيض الواحدة وعن 350 صم² للعتوقة الواحدة بكل قفص

- خزانة تبخير و مكان مخصص لخزن بيض التفريخ مجهز بوسيلة تبريد لكل مدجنة أمهات .
- مبيضات مصنوعة من مواد سهلة التنظيف ومجهزة بفرشة نظيفة ومُصانة بانتظام

الفصل 26: تكون الكثافة داخل المدجنة على النحو التالي :

بالنسبة إلى تربية دجاج اللحم :

- عيار 1.8 كغ حي : يجب أن تتراوح الكثافة من 14 إلى 16 طيرا / م² أي 25 إلى 28 كغ / م²
- عيار 2.2 كغ حي : يجب أن تتراوح الكثافة من 3 إلى 11 طيرا / م² أي 24 إلى 28 كغ / م²
- كما يتم وضع 6 إلى 8 كغ من النشارة / م²

بالنسبة إلى تربية الديك الرومي :

- نظام التهوية الطبيعية 6 طيور / م² كما يغطي الذكور 60 % من المساحة الجميلية والإناث 40 %
- بالنسبة للكثافة القصوى تكون التهوية بـ 5 م³ / كغ حي / ساعة
- يتم وضع من 8 إلى 10 كغ من النشارة / م²

بالنسبة إلى تربية العتوقات على سطح الأرض :

- من 10 إلى 12 طير / م²
- يتم وضع 4 كغ من النشارة / م²

العنوان السادس : مواصفات محلات و تجهيزات تربية الأرناب

بالطريقة العصرية :

أ . الشروط الفنية لمحلات وتجهيزات تربية الأرناب:

الفصل 27 : يتعين أن يستجيب مركز تربية الأرناب إلى المواصفات التالية:

- يتم إحداث مركز تربية الأرناب :

- خارج المنطقة البلدية .
- بعيدا عن الأماكن المهددة بالفيضانات .
- على بعد 1000 مترا من المراكز المتعاطية لنفس النشاط
- على بعد 300 مترا على الأقل عن الطريق المهيئ
- لا تقل المسافة الفاصلة بين بيوت التربية داخل المركز عن 15 مترا

الفصل 28 : يحتوي المركز على :

- قنوات لتصريف مياه الأمطار والمياه المستعملة
- مكان للتخلص من الجثث دون الإضرار بالمحيط
- محل تمريض
- محل لعزل الحيوانات المقتناة حديثا .
- مجمع صحي يحتوي على حجرة ملابس و مغسل به ماء بارد و ماء ساخن .
- أرضية و جدران ملساء سهلة الغسل بالماء البارد و يتم تطهيرها بالمواد السائلة والغازية المصادق عليها.
- حجرة ملابس للعمال و دورة مياه و حمام رشاش ماء ساخن و بارد

- مكان منعزل في المرنبه لآزن الأعلاف
- ممرات داخل المرنبه لا يقل عرضها عن 0.75 مترا
- فضاء خاص لأقفاص التجديد و التعويض لإحتواء ثلث من عدد الأقفاص الجمليه للمرنبه .

الفصل 29 : توفر مراكز التربية المعدات و التجهيزات التالية :

- الماء الصالح للشرب يراقب كل 6 أشهر من الناحية البكتريولوجية و الكيمائية
- أقفاص لتربية الأرانب و مشارب و معالف متعهدة باستمرار و خالية من الصدأ و لا تمثل أي خطر على صحة الحيوان و راحته.
- أداة قياس الحرارة
- أداة قياس الرطوبة
- تهوئة توفر :
 - سرعة التيار الهوائي من 0.2 إلى 0.4 مترا / ثانية .
 - تدفق الهواء من 1 إلى 3 أمتار مكعبة / ساعة / بحساب الكلغ حي للأرانب
 - نسبة الرطوبة من 60 إلى 65 %
 - درجة الحرارة من 10 إلى 25 درجة مئوية
 - حجم هواء كاف بنسبة 2.5 إلى 3 أمتارا مكعبة لكل أم متبعة
 - مساحة كافية لكل أم متبعة 2 متر مربع كحد أدنى بالنسبة للأقفاص ذات طابق واحد و مساحة 1.5 متر بالنسبة للأقفاص ذات طابقين
- حوض مجهز بالماء البارد
- أحذية و ملابس للعمال خاصة بالمرنبه و للزائرين .
- نوافذ و فتحات تحتوي على ناموسيات لمنع دخول الحيوانات الضارة والحشرات .

- . معدات لإطفاء الحرائق بارزة للعيان لتسهيل عملية التدخل عند الإقتضاء
- . يجب أن يكون المركز مجهزا بمولد كهربائي للطاقة لضمان إستمرارية التزود بالطاقة الكهربائية. وأن تكون فوانيس الإضاءة بأعداد كافية وتفي بحاجيات الأرناب (16 ساعة في اليوم و بقوة 4 واط في المتر المربع) ومصانة باستمرار و لاتمثل في أي حالة من الأحوال خطرا على صحّة العمال و الأرناب و سلامتها .
- . حوض خاص بالعملة به ماء بارد و ماء ساخن .
- . أقفاص لتربية الأرناب تكون من أسلاك معدنية ذات أحجام خاصة من نوعية جيدة و صلبة وقابلة للتطريق واللحام بعد أن تخضع إلى عمليات صقل وجلفنة في زنك ساخن حسب المواصفات المعمول بها (ملحق عدد 6)
- تربي الأمهات و الذكور في أقفاص فردية موضوعة على هياكل معدنية مجلفنة بالزنك الساخن (ملحق عدد 4)
- يجهّز قفص الأمّ بصندوق لاحتضان الخرائق قابل للتنظيف و التّطهير و مقاوم للرطوبات مصنوع سواء من مادة البوليبروبيلان او معدني مجلفن بالزنك (ملحق عدد 5)

الفصل 30 : تتم تربية الخرائق داخل أقفاص جماعية موضوعة على هياكل معدنية مجلفنة بالزنك الساخن (ملحق عدد 4) بكثافة 18 وحدة في المتر المربع.

العنوان السابع : مواصفات محلات و تجهيزات تربية النحل

أ. الشروط الفنية لمحلات تربية النحل

الفصل 31 : يتعين أن يستجيب مكان انتصاب المنحل للشروط التالية :

- هادئ و مريح ، بعيداً عن الطريق العام و المناطق العمرانية و مجاري المياه و المناطق الصناعية و محطة وضع الفواضل و الإسطبات و يمكن الوصول إليه بسهولة .
- يوفر موقع المنحل نباتات و أشجار صالحة للنحل و يوفر الماء خاصة عند ارتفاع درجة الحرارة
- يكون اتجاه الخلايا نحو الجنوب الشرقي أو الجنوب الغربي لتمكين النحل من الضوء و السدف خاصة في فصلي الشتاء و الربيع و حتى يوفر أيضا الظل الكافي في فصل الصيف .

الفصل 32 : يتكون المنحل من فضاءات مخصصة:

- لفرز و معالجة العسل تتوفر فيه الشروط الصحية الضرورية تضمن غذاء صحي يستجيب للمواصفات التالية :

. تكون الجدران ملساء و الأرضية مبلطة بمواد لا تضر بالحيوان و سهلة التنظيف و مغلق بصفة محكمة لمنع دخول القوارض و الحشرات و مزود بالماء الصالح للشرب .
. مجهز بالتنوير الكهربائي
. يوفر التهوية اللازمة و خال من الرطوبة لخزن معدات تربية النحل و يغلق بصفة محكمة و يمكن من صيانة و تنظيف و تطهير معدات تربية النحل و تجهيزات الأطر بشمع الأساس .

ب. الشروط الفنية لتجهيزات محلات التربية

الفصل 33 : يجب أن تكون تجهيزات المحل من آلة فرز العسل و المنضج مصنوعة من مادة الصلب غير القابل للصدأ .

الفصل 34 : تصنع خلايا النحل من الخشب طبقا لمواصفات و مقاييس نوع LANGSTROTH .

الفصل 35 : يجب صيانة التجهيزات بعد كل عملية جني و فرز العسل باستعمال طريقة الإلهاب مرة في السنة على الأقل و آليا لكل خلية كانت تأوي طائفة مينة.

الباب الثالث : مجال تدخل الإدارة

الفصل 36 : تخضع محلات تربية الأبقار والأغنام والماعز والأبل والخيليات والدواجن والأرانب والنحل وتجهيزاتها إلى مراقبة الهياكل المعنية طبقا للتراتب الجاري بها العمل .

الفصل 37 : أعوان المصالح البيطرية التابعين لوزارة الفلاحة و الموارد المائية مؤهلون لدخول هذه المحلات للقيام بكل عملية مراقبة رسمية تتعلق بالنظافة والصحة كلما دعت الضرورة لذلك.

الباب الرابع : المخالفات والعقوبات

الفصل 38 : عند الإخلال بشرط من شروط هذا الكراس يتم التنبيه على المعني بالأمر مع تمكينه من مهلة كافية تضبط من قبل الإدارة لتسوية وضعيته و إعداد محضر معاينة يصدر على إثره قرار من السيد الوزير المكلف بالفلاحة في الغرض، وتبقى إجراءات الغلق والعقوبات وفقا للتراتب الجاري بها العمل.

اني الممضي أسفله أقر باني اطلعت على جميع الشروط والأحكام الواردة بهذا الكراس والملاحق المضمنة به وألتزم

باحترامها والعمل بمقتضاها

.....في.....

الامضاء معرّف به

1

حرارة في الهواء الطلق Ranching (متر مربع للرأس)	حرارة داخل المحل (متر مربع للرأس)	مقيدة داخل المحل (متر مربع للرأس)	صنف الأبقار
> 10	6 - 5	3 - 2,5	
> 10	6 - 5	3 - 2,5	
	0,8 - 0,6		عمر يوم واحد إلى 3 أسابيع
	1,5 - 1,1		عمر 3 أسابيع إلى 3 أشهر
	2,5 - 2	1,5 - 1	عمر 3 أشهر إلى 6 أشهر
	3,5 - 2,5	2 - 1,5	عمر 6 أشهر إلى 12 شهر
	5 - 3,5	2,5 - 2	عمر 12 شهر إلى 18 شهر

: 2

(2)	(2)	
2	0,8	
2,5	2	
0,5	0,4	
0,8	0,5	

3

3م x 1.5م x 2.5م	مربط إرتفاع الجدران	فضاء مغطى
1 م	مربض	
3م x 3م x 2.5م	مربض ولادة	
3.5م x 3.5م x 2.5م	ممر	
2م	باب المأوى	
1.2 م	ارتفاع السياج	فضاءات بالهواء الطلق
2 م	الكثافة	
100 م ² / جواد	مساحة فضاء السفاد الطبيعي	
20 م ²	ارتفاع المشرب	التجهيزات
0.6 م	عمق المشرب	
0.3 م	سعة المشرب الشخصي	
20 ل	سعة المشرب المشترك	
400 ل	ارتفاع المعلف	
0.6 م	سعة المعلف	
8 ل		

4

()	()	()	
50 على 45	من 38 إلى 48	من 38 إلى 45	
75 إلى 70	من 74 إلى 80	من 58 إلى 65	
45 إلى 35	من 28 إلى 36	من 33 إلى 35	

5

()	
25	
38	
23	
19	
15	

: يجب ان يكون مكان دخول الأم إلى صندوق الإحتضان مجهز بباب ذو انزلاق

6

()	()	
3 إلى 2.5	3 إلى 2.5	قطر الأسلاك
75 إلى 25	75 إلى 50	طول عين الشبكة
25	15 إلى 13	عرض عين الشبكة

: يجب أن تمتد الأرضية لإحداث حاجزا بعلو 8 صم تجنباً لسقوط الخرائق الصغيرة

