

102

DECRET D/2021/...../PRG/SGG
PORTANT REGLEMENTATION DES ETABLISSEMENTS D'ELEVAGE DE
VOLAILLES, DE PRODUCTION, DE CONDITIONNEMENT, DE
TRANSFORMATION ET DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS
AVICOLES

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

- u La Constitution ;
- u La Loi L/2018/025/AN du 03 juillet 2018, portant Organisation Générale de l'Administration Publique ;
- u La Loi L/2018/026/AN du 03 juillet 2018, portant Code de l'Elevage et des Produits Animaux ;
- u Le Décret D/2018/254/PRG/SGG du 15 octobre 2018, portant Attributions et Organisation du Ministère de l'Elevage ;
- u Le Décret D/2021/014/PRG/SGG du 15 janvier 2021, portant Nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- u Le Décret D/2021/015/PRG/SGG du 19 janvier 2021, portant Structure du Gouvernement ;
- u Les Décrets D/2021/017-018-024-028/PRG/SGG des 19, 21, 23 et 27 janvier 2021, portant respectivement Composition partielle du Gouvernement ;
- u Le Conseil des Ministres entendu en sa session ordinaire du jeudi 25 février 2021,

DECRETE :

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Article 1^{er} : En application de la Loi L/N°2018/026/AN du 03 Juillet 2018 susvisée, notamment en ses articles 22, 46, 48, 51, 52, 70, 73 et 122, le présent décret régit la création, l'installation et l'exploitation des établissements cités à l'article 2 ci-dessous, dans des conditions favorisant la production, la reproduction, le conditionnement, la transformation et la commercialisation des produits avicoles en toute sécurité sanitaire.

HAPITRE I : CHAMP D'APPLICATION

rticle 2 : Sont soumis à la présente réglementation :

- les établissements d'élevage intensif avicole ;
 - les couvoirs d'œufs de toutes espèces aviaires ;
 - les abattoirs avicoles ;
 - les établissements de découpe, de transformation, de conditionnement et de congélation des viandes de volaille ;
 - les centres d'emballage et de transformation d'œufs ;
 - les établissements de transport et de distribution des volailles vivantes et œufs ;
 - les établissements d'import-export et de commercialisation des viandes et œufs de volailles destinés à la consommation et à la couaison ;
 - les établissements d'import-export et de commercialisation des poussins d'un jour destinés à l'élevage des pondeuses, des poulets de chair ou des reproducteurs ;
 - les établissements de production, d'import-export et de commercialisation des aliments pour volailles ;
- D)- toutes les volières.

HAPITRE II : DEFINITIONS

rticle 3 : Au sens du présent Décret, On entend par :

1. «élevage avicole », l'élevage de poules, dindes, canards, oies, pintades, caille pigeons, faisans, perdrix et autruches et toutes espèces tenues en captivité en vue de leur reproduction, de la production de viande, d'œufs de consommation d'œufs à couvrir et dont l'effectif par bande dépasse 500 volailles.
2. « établissement d'élevage intensif de volailles », tout élevage avicole dont l'effectif par bande dépasse 500 volailles.
3. « Bande de volailles » : Représente l'unité de production constituée par des animaux de même espèce, du même âge et élevés dans une même ferme d'élevage.
4. « élevage de reproducteurs », la ferme d'élevage avicole dont l'activité consiste produire des œufs à couvrir.
5. « détenteur du registre de suivi sanitaire » : toute personne physique ou morale qui a la garde, à titre permanent ou temporaire, de la tenue du registre de suivi sanitaire des élevages avicoles/couvoir.
6. «couvoir », l'établissement dont l'activité consiste à l'incubation et l'éclosion d'œufs à couvrir (O.A.C.).
7. «œufs à couvrir », les œufs produits par des volailles reproductrices destinés à l'incubation.

8. «poussins dits d'un jour », toutes les volailles âgées de moins de 72 heures, non encore nourries, dont les types : 4 - « type chair »; - « type ponte »; reproducteurs «type chair » et « type ponte »; - grands parentaux « type chair et «type ponte »;
9. « fumier », le mélange de déjections animales solides et liquides avec la litière ce mélange contient moins de 85% d'eau ou plus de 15% de matière sèche.
- 10.« Lisier » : mélange de déjections animales solides et liquides sans litière. Ce mélange contient généralement les eaux de lavage des bâtiments d'élevage. contient plus de 85% d'eau ou moins de 15% de matière sèche.
- 11.« Litière » : matière végétale mélangée avec des déjections animales (solides ou liquides).
- 12.«volière », une cage réservée aux oiseaux sauvages en captivité.
13. « abattoir avicole industriel », tout atelier ou établissement où les volailles sont abattues, préparées, conditionnées, découpées et entreposées, répondant aux conditions sanitaires, hygiéniques et prescriptions techniques relatives à la chaîne de production prévues à l'article 3 ci-dessus, autorisé et soumis au contrôle des services vétérinaires compétents.
- 14.« établissements de découpe, de transformation, de conditionnement et de congélation des viandes de volaille », tout établissement autorisé à produire, à conditionner et classer les viandes de volailles et produits dérivés par catégorie de qualité, à congeler les viandes de volailles conformément aux conditions et exigences fixées par voie réglementaire.
15. «centre de conditionnement d'œufs », tout établissement autorisé à conditionner et classer les œufs par catégorie de qualité et de poids dans les conditions fixées par le présent décret.
- 16.«centre de transformation des œufs », tout établissement autorisé à produire des ovo-produits et produits dérivés conformément aux conditions et exigences fixées par arrêté du ministre chargé de l'élevage.
- 17.« date recommandée de vente », l'indication de la date limite à laquelle les œufs devraient être offerts pour la vente aux consommateurs et après laquelle il reste un délai raisonnable de stockage à domicile. Cette date peut être libellée comme suit : "à vendre de préférence avant le", " date recommandée de vente" ou " date limite de consommation"

TITRE II : AGREMENT SANITAIRE

CHAPITRE I : DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE

Article 4 : Tout projet de création d'un établissement mentionné à l'article 2 ci-dessus, avant sa mise en exécution, adresser une demande d'agrément sanitaire à l'administrateur en charge de l'Elevage, sous couvert des autorités administratives de la Préfecture/Commune d'implantation de l'établissement.

A cet effet, une demande est établie par l'opérateur, accompagnée d'un dossier important, selon l'activité, les pièces citées à l'article 5 ci-dessous.

Article 5 : La demande doit être accompagnée d'un dossier comportant, selon l'activité, les pièces suivantes :

- une demande manuscrite précisant les nom et adresse du fondateur ;
- la description de la zone d'implantation et sa viabilisation en eau, en électricité en réseau d'assainissement ;
- des documents justificatifs indiquant la propriété des locaux ou un contrat de bail enregistré et datant de moins d'un mois, à compter de la date de la demande, en cas de location ;
- une copie du titre foncier ;
- la nature de l'activité ;
- la liste précise des produits préparés permettant de déterminer sans ambiguïté les textes fixant leurs conditions sanitaires de préparation et de mise sur le marché ;
- un plan général descriptif des infrastructures, des équipements et matériels utilisés, indiquant les sources d'approvisionnement en eau potable, ainsi que le circuit d'évacuation des déchets et eaux résiduaires ;
- un état des effectifs du personnel nécessaire avec indication de sa qualification et un plan de sa formation ;
- un plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement ;
- un plan de lutte contre les animaux indésirables.

Article 6 : Le dossier réglementaire est déposé contre récépissé auprès de l'autorité administrative de la préfecture/commune d'implantation du projet.

Le récépissé ne tient pas lieu d'autorisation ou d'approbation.

CHAPITRE II : COMMISSION D'ETUDE DES DOSSIERS ET D'EVALUATION DES IMPACTS

Article 7 : Suite à la demande, une visite d'évaluation des impacts environnementaux et sanitaires sur la sécurité sanitaire des volailles, des aliments pour volailles et des produits issus de volailles destinés à la consommation humaine est effectuée par une commission départementale ou communale chargée de l'étude desdits dossiers, et ce dans les dix (10) jours qui suivent le dépôt de la demande.

Article 8 : Les modalités de création, de composition, de fonctionnement et les attributions de cette commission, ainsi que les modalités d'évaluation des impacts sont déterminées par arrêté du Ministre en charge de l'Elevage.

Article 9 : Le dossier est transmis dans un délai maximum de trente (30) jours au Ministère en charge de l'Elevage, revêtu des avis des responsables préfectoraux vétérinaires du service de l'élevage, des services de l'environnement, des autorités administratives préfectorales/communales concernées.

À cet effet, les agents assermentés de la cellule centrale du ministère en charge de l'élevage peuvent être mobilisés pour constater les impacts du milieu environnant sur les produits des établissements cités à l'article 2 et les impacts de ces établissements sur le milieu environnant du projet envisagé.

Article 10 : La mission des agents assermentés donne lieu, chaque fois que cela est nécessaire, à l'établissement d'un rapport en trois exemplaires :
un exemplaire est adressé au ministère en charge de l'élevage ;
un exemplaire est remis au responsable de l'établissement ou installation ;
un exemplaire est conservé dans les archives des agents assermentés.

PARTIE III : ATTRIBUTION DE L'AGREMENT SANITAIRE

Article 11 : Au cas où les résultats des démarches prévues aux articles 8 et 10 sont satisfaisants, l'agrément sanitaire du Ministre en charge de l'Elevage est attribué avec un délai de 30 jours à l'établissement demandeur.

En cas de manquement à ces conditions, le Ministre en charge de l'Elevage peut suspendre l'attribution de l'agrément sanitaire, en fixant un délai pour remédier à ces manquements.

En outre, l'agrément sanitaire du ministre en charge de l'élevage est accordé après concertation avec d'autres ministères dont relève administrativement l'établissement concerné, mais aussi avec les ministères en charge de l'environnement et de l'aménagement du territoire.

Article 12 : La notification de l'agrément précise les catégories de produits pour lesquelles il est accordé, en indiquant pour chacune le (s) texte (s) réglementant les conditions hygiéniques et sanitaires de préparation et de mise sur le marché auxquelles les produits sont soumis.

Article 13 : La délivrance de l'agrément sanitaire nécessite une redevance dont le montant et les modalités de paiement et de gestion seront déterminés par arrêté conjoint du ministre en charge des finances et du ministre en charge de l'élevage.

Article 14 : La liste des établissements agréés ainsi que ceux radiés est publiée par arrêté du ministre en charge de l'élevage ; elle indique leurs numéros d'agrément, leurs lieux d'implantation ainsi que les catégories d'activités pour lesquelles ils sont agréés.

Article 15 : En ce qui concerne les établissements d'élevage traditionnel ou familial de production d'œufs de consommation et de poulets ou de vente de ces produits sur le marché local, une simple déclaration de la part des personnes concernées à la Direction départementale de l'Élevage peut servir pour avoir une autorisation de pratiquer ces activités. L'information est portée au Ministère en charge de l'élevage à travers le rapport trimestriel.

Il en est de même pour les petites fabriques artisanales d'aliments pour volailles, qui produisent juste leur propre consommation.

À cet effet, Il sera attribué à chaque personne concernée un numéro d'enregistrement permettant son identification et le contrôle technique, sanitaire et de salubrité de ses produits et de son unité.

Ce fichier est ainsi ouvert aux niveaux des Directions techniques du ministère en charge de l'élevage à leur intention.

HAPITRE IV : DES SANCTIONS

Article 16 : Sans préjudice des sanctions pénales, toute violation des dispositions du présent décret et ses textes subséquents entraîne la suspension ou le retrait définitif de l'agrément sanitaire.

Article 17 : L'agrément sanitaire est suspendu pour une durée n'excédant pas six (6) mois si l'exploitant :

modifie sensiblement son activité et pratique d'autres opérations que celles autorisées sans en aviser préalablement les autorités compétentes ;

n'accepte pas, dans l'exercice de son métier, les contrôles prévus ci-dessus ou ne se conforme pas aux dispositions d'hygiène et de salubrité en vigueur.

Article 18 : L'agrément sanitaire est retiré définitivement :

si l'exploitant subit une condamnation pour infraction aux lois et règlements relatifs à l'exercice du métier ;

lorsque l'exploitant cesse d'exercer, de façon active pour quelque cause que ce soit, en dehors des cas de force majeure, son métier pendant plus d'un (1) an ;

lorsqu'à l'expiration de la période de suspension, l'exploitant n'a pas rempli, sauf cas de force majeure, les conditions dont la non-exécution a motivé la suspension.

Ces cas de force majeure sont définis par arrêté d'application du ministre en charge de l'élevage.

Article 19 : La suspension et le retrait de l'agrément sanitaire sont prononcés par le ministre en charge de l'élevage, au vu d'un rapport dressé par les agents assermentés dudit ministère. Ils entraînent de droit la fermeture des établissements concernés.

TITRE III : EXIGENCES TECHNIQUES HYGIENIQUES ET SANITAIRES

CHAPITRE I : EXIGENCES TECHNIQUES, HYGIENES ET SANITAIRES D'INSTALLATION DES LOCAUX, D'EQUIPEMENTS ET DE FONCTIONNEMENT DES ELEVAGES INTENSIFS DE VOLAILLES ET DES COUVOIRS

Article 20 : Les distances minima qui doivent être respectées entre une ferme d'élevage de volaille et une autre, entre une ferme d'élevage de volaille et un couvoir, entre deux couvoirs, entre une ferme d'élevage de volaille et les habitations, entre une ferme d'élevage de volaille et les sources d'eau seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'élevage.

Article 21 : Les exigences sanitaires et hygiéniques communes et spécifiques auxquelles doivent répondre les locaux des élevages avicoles et/ou des couvoirs sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 22 : L'eau utilisée pour l'alimentation des élevages avicoles et des couvoirs doit répondre aux critères fixés dans le code de bonnes pratiques recommandé en matière d'hygiène pour la conception et le fonctionnement d'un couvoir, de l'élevage de reproducteurs et des volières.

Dans le cas d'utilisation d'une eau provenant d'un puits, le responsable de l'établissement doit faire procéder à un contrôle bactériologique et chimique de cette eau au moins deux fois par an, après les premières pluies et pendant la saison sèche.

Article 23 : Toutes exploitations avicoles, notamment les élevages de reproducteurs, les volières et les couvoirs doivent disposer d'un registre de suivi sanitaire. La forme et le contenu de ce registre sont fixés par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 24 : Les couvoirs doivent être séparés par espèce de volaille et par filière (ponte ou chair).

Article 25 : Les poussins commercialisés doivent répondre aux exigences sanitaires qui leur sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 26 : Les exigences sanitaires spécifiques des volières sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 27 : L'épandage des fumiers ne doit être réalisé qu'à une distance minimale de 100 mètres de tout élevage avicole, couvoir et volière à l'exception du fumier composté.

Le fumier doit être humidifié dans le bâtiment d'élevage avant son évacuation et les opérations de nettoyage, de lavage et de désinfection des bâtiments doivent être effectuées aussitôt.

CHAPITRE II : EXIGENCES HYGIENIQUES ET SANITAIRES RELATIVES AUX MOYENS DE TRANSPORT DES VOLAILLES VIVANTES ET DES ŒUFS

SECTION 1 : TRANSPORT DES POUSSINS D'UN JOUR ET DES ŒUFS À COUVER

Article 28 : Les poussins d'un jour et les œufs à couver doivent être transportés dans des emballages à usage unique conçus à cet effet, soit dans des emballages réutilisables à condition qu'ils soient lavés et désinfectés avant toute réutilisation.

Ces emballages ne doivent contenir que des poussins d'un jour ou des œufs à couver de même espèce, de même catégorie, de même type de volailles et provenant du même établissement. Ils doivent porter les indications suivantes : l'origine, l'espèce, le nombre, le type de production et le numéro d'autorisation.

Article 29 : Le transport des poussins d'un jour doit se faire par des engins spécialement conçus pour cet usage et bien isolés.

Article 30 : Le transport des œufs à couver doit se faire par des engins pouvant être désinfectés et disposant d'équipements permettant de garantir une température entre 10°C et 17°C et une humidité relative de 70% + ou - 2%.

SECTION 2 : TRANSPORT DES VOLAILLES VIVANTES

Article 31 : Les cageots et caisses de transport des volailles doivent être faits de matériau facile à laver et à désinfecter, et ne pouvant pas les blesser. L'utilisation de cages est proscrite.

Ces cages ne doivent contenir que des volailles de même espèce, de même âge, de même catégorie et de même type provenant du même établissement et portant le numéro de l'établissement d'origine.

Article 32 : Les volailles destinées à l'abattage doivent être acheminées directement aux abattoirs dans les meilleurs délais possibles.

Article 33 : Les moyens de transport des volailles doivent être conçus de manière à éviter l'épandage des excréments de volailles ainsi que des plumes en cours de route et à permettre l'observation des volailles au cours de transport. Les engins devront se prêter au nettoyage, au lavage et à la désinfection.

SECTION 3 : TRANSPORT DES ŒUFS DESTINES A LA CONSOMMATION

Article 34 : Les œufs destinés à la consommation humaine devront être entreposés et transportés dans des conditions telles qu'ils soient maintenus propres, secs et exempts d'odeurs étrangères et préservés efficacement de chocs, des écarts excessifs de température et de l'action de la lumière.

Les températures optimales, définies par arrêté du ministre en charge de l'élevage, doivent être maintenues lors du transport des œufs en coquille destinés à la consommation humaine.

Article 35 : Les engins de transport des œufs doivent être dotés d'une isolation thermique. Les caisses des camions ne doivent avoir aucune paroi en bois nu, à l'exception du plancher qui doit être revêtu d'une matière résistante, lavable et facile à désinfecter. Les parois et plafonds des caisses ne doivent pas être constitués de bâche ou de toile plastifiée.

CHAPITRE III : CONDITIONS ET MODALITES DE CONTROLE SPECIFIQUE HYGIENIQUE ET SANITAIRE (C.S.H.S) DES ELEVAGES DE REPRODUCTEURS DE VOLAILLES, DES VOLIERES ET DES COUVOIRS

Article 36 : Tous les établissements d'élevage de reproducteurs de volailles, de volière et de couvoirs sont soumis à un contrôle spécifique, hygiénique et sanitaire (C.S.H.S) en vue de l'obtention d'un certificat relatif au statut sanitaire attestant que ces établissements sont indemnes d'une partie ou de la totalité des maladies contagieuses dont la liste est établie par arrêté du Ministre en charge de l'élevage.

Article 37 : Le formulaire de demande d'adhésion au C.S.H.S suscitée sera rédigé sur des imprimés spéciaux, mis à la disposition des éleveurs de reproducteurs, de volières et des accouvoirs concernés. Elle devra être remplie et adressée au service de l'Elevage préfectoral/communal du ministère en charge de l'élevage.

Cette demande devra préciser toutes les unités d'élevage de reproducteurs, de volière et d'accouvoirs qui seront concernées par ce contrôle et être accompagnée d'une copie de l'autorisation d'exercice d'activités.

Article 38 : Une visite technique des unités concernées par le C.S.H.S devra être effectuée par les services vétérinaires du ministère en charge de l'élevage, et ce dans les trois semaines qui suivent le dépôt de la demande.

Article 39 : En vue de la qualification des unités concernées par le C.S.H.S, comme "unités indemnes" d'une partie ou de la totalité des maladies prévues à l'article 18 ci-dessus, les services vétérinaires doivent effectuer deux visites par an pour s'assurer du respect des dispositions du présent décret. Les services vétérinaires peuvent, s'ils estiment nécessaire, procéder à des visites et des investigations complémentaires.

Article 40 : Au vu de la décision des services vétérinaires et des résultats favorables des analyses de laboratoires d'auto-contrôle, le ministre en charge de l'élevage délivre des certificats relatifs au statut sanitaire de la ferme des reproducteurs, de volière ou de couvoir.

Article 41 : Au cas où, pour quelque motif que ce soit, une ferme d'élevage de reproducteurs, une volière ou un couvoir ne remplirait plus les conditions exigées par l'arrêté du S.H.S ou si les résultats des analyses de laboratoires d'auto-contrôle se révéleraient non conformes, le ou les certificats correspondants seraient retirés.

CHAPITRE IV : EXIGENCES HYGIENIQUES ET SANITAIRES AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES ABATTOIRS AVICOLES

Article 42 : Sans préjudice des dispositions particulières à certaines espèces d'oiseaux, qui sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage, les établissements d'abattage de volailles doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé. Ils doivent être aménagés de telle sorte que soit assurée depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes reconnues propres à la consommation humaine, un cheminement continu sans possibilité de retour, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants, viandes et entre viandes et sous-produits ou déchets.

Article 43 : Les exigences sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et de fonctionnement, auxquelles doivent répondre les abattoirs, sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 44 : Le responsable de l'établissement d'abattage est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement, y compris les contrôles microbiologiques. Ces contrôles doivent porter sur les outils, les installations, les machines et sur les produits à tous les stades de production.

A cet effet, il doit mettre en place un programme d'auto-contrôle, conformément à la réglementation en vigueur.

Le système d'auto-contrôle mis en place par l'unité doit être approuvé par les services vétérinaires relevant du Ministère en charge de l'Elevage.

Article 45 : Le responsable des abattoirs avicoles doit tenir un registre à garder pendant un an permettant de contrôler :

- l'origine des animaux ;
 - les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage (nombre, date, poids ...);
 - les contrôles effectués et leurs résultats.
- Les données doivent être communiquées, à leur demande, aux services vétérinaires de la préfecture.

HAPITRE V : EXIGENCES HYGIENIQUES ET SANITAIRES AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES ETABLISSEMENTS DE DECOUPE, DE TRANSFORMATION, DE CONGELATION ET DE CONDITIONNEMENT DE VIANDES DE VOLAILLES

Article 46 : Les établissements concernés dans ce chapitre doivent être de dimension suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue des différentes opérations, sans croisement ni chevauchement des circuits.

Les exigences sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et de fonctionnement, auxquelles doivent répondre ces établissements, ainsi que les conditions de manipulation des viandes sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Les responsables de ces établissements doivent garantir la salubrité de leurs produits en prenant toutes les mesures nécessaires, notamment par la mise en place d'un programme d'auto-contrôle, conformément à la réglementation en vigueur.

Article 47 : Les établissements de découpe, de transformation, de congélation et de conditionnement des viandes de volailles ne doivent être approvisionnés en viandes brutes qu'à partir d'abattoirs de volailles autorisés.

Article 48 : Les viandes découpées et abats doivent être conditionnés et munis d'un dispositif d'étiquetage rendu inutilisable par l'ouverture de l'emballage. Les emballages doivent être transparents et incolores, et répondre aux conditions prévues par la réglementation en vigueur. Ils ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement de viandes.

Ils doivent porter en caractères clairement visibles et facilement lisibles, les indications prévues par les textes réglementant les conditions d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires.

Article 49 : Pour indiquer les modes d'élevage ou une pratique de production spéciale, l'exception des modes d'élevage biologiques dont les conditions spécifiques sont définies par arrêté du ministre en charge de l'élevage, ne peuvent apparaître sur l'étiquetage que les indications, mentions ou marques définies dans les cahiers de charges ou codes de bonnes pratiques régis par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 50 : Les viandes fraîches découpées, désossées ou non, doivent être transportées conformément aux textes relatifs au transport des denrées périssables.

À la sortie de l'atelier de découpe jusqu'à leur remise aux consommateurs, les viandes découpées de volailles doivent être conservées sans interruption :

à une température comprise entre 0°C et +3°C pour les viandes réfrigérées ;

à une température inférieure ou égale à -18°C pour les viandes congelées.

Le cours de leur transport, les viandes provenant d'un établissement autorisé sont accompagnées d'un certificat sanitaire sur lequel figurent :

le numéro d'autorisation de l'établissement ;

la mention en clair du mois et de l'année de congélation pour les viandes congelées ;

la date limite de consommation.

Le document est conservé par l'établissement destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à la demande, aux services vétérinaires.

CHAPITRE VI : EXIGENCES HYGIENIQUES ET SANITAIRES DES CENTRES DE CONDITIONNEMENT OU DE TRANSFORMATION D'ŒUFS

Article 51 : Pour qu'il soit autorisé, un centre de conditionnement d'œufs, doit répondre aux exigences qui sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 52 : Les œufs destinés au conditionnement doivent être entreposés dans des locaux propres, secs et exempts d'odeurs étrangères.

Article 53 : Les œufs doivent être conditionnés dans des conditionnements portant un dispositif d'étiquette non réutilisable, une fois le conditionnement ouvert, portant les mentions suivantes :

le nom, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise qui a emballé les œufs ;

le numéro d'autorisation ;

l'indication de la date d'emballage sous forme de "jour/mois/année" ;

l'indication de la réfrigération et le mode de conservation ;

le nombre d'œufs ;

la date recommandée de vente ou de durabilité minimale.

L'indication de toute autre date n'est pas admise.

Article 54 : Le dispositif d'étiquetage apposé sur les conditionnements doit être d'une couleur différente selon la destination des œufs conditionnés :

la couleur blanche pour les œufs destinés à la consommation humaine ;

la couleur jaune pour les œufs destinés à l'industrie des denrées alimentaires.

CHAPITRE VII : EXIGENCES HYGIENIQUES, SANITAIRES ET D'EQUIPEMENT POUR LA COMMERCIALISATION DES VIANDES DE VOLAILLES

Article 55 : Les locaux de vente des viandes de volailles doivent être implantés dans un lieu exempt d'odeurs, situé à l'abri de toute cause de pollution quel qu'en soit la nature et susceptible de nuire à l'hygiène des locaux et à la salubrité des viandes qui y sont préparées et mises en vente. Ils ne doivent être implantés que dans des quartiers alimentés en électricité et en eau potable et qui ne sont pas sujets aux inondations.

Les exigences auxquelles doivent répondre ces locaux de vente sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 56 : Les viandes de volailles mises en vente doivent provenir d'abattoirs agréés, régulièrement surveillés par les services vétérinaires.

Les viandes et les abats doivent être tenus à l'abri des souillures et soustraits à l'action du soleil et de toute source de chaleur. Ils doivent constamment être maintenus à une température n'excédant pas +4°C.

Article 57 : Pour être commercialisées, conformément aux dispositions du présent décret, les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente, éviscérées sans entrailles, ayant subi l'ablation totale de l'œsophage, de la trachée, des viscères thoraciques (cœur et poumons) et abdominaux (proventricule, gésier, intestin, foie), de la tête et des pattes coupées à l'articulation du jarret.

Article 58 : Les propriétaires des établissements et les personnes manipulant les viandes et abats doivent observer les règles d'hygiène spécifiques relatives à l'inspection sanitaire, de salubrité et qualitative des animaux vivants et des aliments d'origine animale.

CHAPITRE VIII : EXIGENCES HYGIENIQUES, SANITAIRES ET D'EQUIPEMENT AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION, D'IMPORT-EXPORT ET DE COMMERCIALISATION DES ALIMENTS POUR VOLAILLES

Article 59 : Les entreprises du secteur de l'alimentation animale en général, et de l'alimentation avicole en particulier, doivent remplir plusieurs exigences techniques d'hygiène et sanitaires ayant trait à leurs activités et plus particulièrement aux installations, à l'équipement, au personnel, à la production, au contrôle de qualité, au stockage et aux documents, afin d'assurer à la fois la sécurité des aliments pour animaux et la traçabilité des produits.

cet effet, elles doivent appliquer le principe de « Marche en avant », qui signifie que toutes les opérations, de la matière première jusqu'au produit fini, doivent respecter l'écoulement sans retour en arrière ou croisement.

Article 60 : Les exploitants du secteur alimentaire avicole doivent utiliser des guides bonnes pratiques d'hygiène. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par le ministère en charge de l'élevage, ont pour vocation d'aider les professionnels à préserver la santé des animaux et celle des consommateurs des produits animaux.

Article 61 : Tout producteur d'aliments pour volailles peut disposer d'un atelier permettant de transformer ses produits, pour les commercialiser ensuite par différents modes dont les modalités sont fixées par arrêté du ministre en charge de l'élevage.

Article 62 : La vente des produits, transformés ou non, peut être faite sur place (à ferme), sur le marché local, sur les foires et salons, en vente itinérante, vente par correspondance, vente organisée à l'avance (paniers), et également dans les points de vente collectifs. Ceux-ci sont des structures particulières où les producteurs se relaient à la vente, et recueillent directement le produit de leur vente.

Article 63 : Les producteurs d'aliments pour volailles s'engagent à respecter le cahier des charges établi par le ministère en charge de l'élevage, décrivant les modalités de fonctionnement, permettant de les reconnaître comme effectuant de la remise directe au consommateur final. Il est complété par un règlement intérieur fixant précisément les conditions d'organisation propres au point de vente collectif.

Article 64 : Les aliments doivent être conditionnés dans des conditionnements porteurs d'un dispositif d'étiquette non réutilisable, une fois le conditionnement ouvert, portant les mentions suivantes :

le nom, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise qui a emballé les aliments ;

le numéro d'autorisation ;

l'indication de la date d'emballage sous forme de "jour/mois/année" ;

l'indication du mode de conservation ;

la date recommandée d'utilisation ou de durabilité minimale.

CHAPITRE IX : EXIGENCES SANITAIRES ET HYGIENIQUES AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES VOLIERES.

Article 65 : Les exigences hygiéniques, sanitaires et techniques applicables aux volières, sont définies par arrêté du Ministre en charge de l'Elevage.

CHAPITRE X : LE CERTIFICAT DE CONFORMITE, CERTIFICAT MEDICAL ET NORMES

SECTION 1 : CERTIFICAT DE CONFORMITE

Article 66 : Les établissements agréés, cités à l'article 2 ci-dessus sont soumis à une certification de conformité aux normes techniques hygiénique et sanitaires, à l'ouverture ou au cours de leur exploitation

SECTION 2 : CERTIFICAT MEDICAL

Article 67 : Toute personne travaillant dans un établissement cité à l'article 2 ci-dessus doit être munie d'un certificat médical, datant de moins d'un an, attestant qu'elle est apte à manipuler les produits traités dans l'établissement. Ce certificat, délivré par un médecin de structure sanitaire appropriée, doit être présenté à toute réquisition des agents mandatés du ministère en charge de l'élevage.

En outre, les responsables des établissements visés à l'article 2 sont tenus de mettre en place un dispositif de suivi médical de leur personnel.

SECTION 3 : DES NORMES TECHNIQUE, HYGIENIQUES ET SANITAIRES

Article 68 : Les normes techniques doivent être conformes aux cahiers des charges régissant le positionnement, la construction, le fonctionnement, l'entretien des établissements et la gestion des résidus. Ces cahiers des charges régissent également les types de matériel et leurs caractéristiques minimales pour chaque profession concernée.

Article 69 : Les normes hygiéniques et sanitaires doivent être conformes aux recommandations internationales et nationales en vigueur, ainsi qu'au code de bonne pratique régissant l'hygiène des locaux, du matériel, des engins de transport, des équipements, l'état de santé du personnel de l'établissement concerné, la technologie de production ou de traitement pour chaque produit concerné et le mode de gestion des résidus.

SECTION 4 : CONTROLE DES NORMES TECHNIQUES, HYGIENIQUES ET SANITAIRES A LEUR OUVERTURE

Article 70 : Avant l'ouverture des établissements cités à l'article 2 ci-dessus, les responsables de leur exploitation soumettent au service préfectoral/communal chargé de l'élevage une demande de certificat de conformité, suivant un formulaire préétabli.

A cet effet, un contrôle de conformité aux exigences administratives, techniques, hygiéniques, sanitaires et environnementales est effectuée par les agents assermentés du ministère en charge de l'élevage, relevant des structures déconcentrées, et ce dans un délai de dix (10) jours qui suivent le dépôt de la demande.

Article 71 : Le contrôle prévu à l'article 70 ci-dessus donne lieu, chaque fois que cela est nécessaire, à l'établissement d'un rapport en trois exemplaires :

- Un exemplaire est adressé au Ministère en charge de l'Elevage ;
- Le deuxième est remis au responsable de l'établissement ou de l'installation ;
- Le troisième est conservé dans les archives des agents assermentés.

Article 72 : Le contrôle des normes techniques doit porter sur la conformité des établissements cités à l'article 2 ci-dessus aux normes de positionnement, de construction, de fonctionnement, d'entretien et la gestion des résidus. Ce contrôle doit également porter sur les types de matériel et leurs caractéristiques minimales pour chaque profession concernée. Toutes ces normes sont définies et consignées dans des règlements des charges, par voie réglementaire.

Article 73 : Le contrôle des normes hygiéniques et sanitaires vérifie la conformité aux dispositions du code de bonne pratique régissant l'hygiène des locaux, du matériel, des équipements, l'état de santé du personnel de l'établissement concerné, la technologie de production ou de traitement pour chaque produit concerné et le mode de gestion des résidus. Ce code de bonne pratique est défini par voie réglementaire.

Article 74 : Au cas où les résultats du contrôle prévu à l'article 70 ci-dessus sont satisfaisants, le certificat de conformité est attribué à l'établissement demandeur par le chef de service préfectoral/communal de l'élevage.

Au cas contraire, les motifs de non attribution du certificat de conformité sont notifiés au demandeur, dans le délai de trente (30) jours qui suivent le dépôt de la demande.

SECTION 5 : CONTROLE TECHNIQUE, HYGIENIQUE ET SANITAIRE AU COURS DE L'EXPLOITATION

Article 75 : Les agents assermentés des structures déconcentrées du ministère en charge de l'élevage sont chargés du contrôle technique, hygiénique et sanitaire semestriel des établissements cités à l'article 2 ci-dessus, au cours de leur exploitation.

Article 76 : En ce qui concerne les établissements d'élevage de reproducteurs de volailles, des volières et de couvoirs, un contrôle sanitaire spécifique devra être effectué tous les trois semaines qui suivent le dépôt du formulaire rempli par le responsable de l'établissement.

Article 77 : En cas de respect de normes techniques, hygiéniques et sanitaires et d'adoption de bonnes pratiques en matière d'hygiène pour la conception et le fonctionnement des couvoirs, des élevages de reproducteurs et des volières, un certificat de conformité est délivré par le chef de service préfectoral/communal de l'élevage.

Article 78 : Le certificat de conformité, attestant le respect des normes hygiéniques sanitaires et techniques pour une période de six (6) mois, est délivré par le chef de service préfectoral/communal de l'élevage au cours de l'exploitation des établissements cités à l'article 2 ci-dessus. Il donne autorisation d'exercer une ou des activités visées

Article 79 : Si l'établissement, avant le délai de six (6) mois, procède à la préparation d'un produit ne figurant pas sur la liste initiale ou à une modification importante des infrastructures, il formule aussitôt sa demande de contrôle de conformité, tel que prévu à l'article 70 ci-dessus.

Toutefois, en cas de constat manifeste de la dégradation d'une installation, du matériel ou d'un engin de transport, le certificat de conformité en cours de validité est suspendu jusqu'à la remise en état.

Article 80 : Les établissements mentionnés à l'article 2 ci-dessus sont soumis à un programme d'assainissement et de désinfection des installations et équipements.

La nature des produits, les méthodes et les programmes de désinfection sont définis et approuvés par le ministre en charge de l'élevage.

Article 81 : Pour la réalisation de l'auto-contrôle prévu par la réglementation en vigueur, les prélèvements sont effectués par le médecin vétérinaire désigné par l'établissement concerné pour être analysés dans le laboratoire vétérinaire agréé par l'autorité compétente.

CHAPITRE XI : DISPOSITIONS PARTICULIERES

Article 82 : Outre les exigences spécifiques prévues par le présent décret, les abattoirs, les ateliers de découpe, les établissements de découpe, de transformation, de conditionnement, de congélation et de commercialisation des viandes de volailles, les centres de conditionnement ou de transformation des œufs doivent être implantés dans une zone équipée en eau potable, en électricité et en moyens adéquats d'assainissement située le plus loin possible de toute source de pollution ou de contamination.

TITRE III : AUTORISATION D'EXERCICE DES ACTIVITES D'ELEVAGE DE VOLAILLES, DE PRODUCTION ET DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS AVICOLES ET ALIMENTS POUR VOLAILLES

Article 83 : Avant toute exploitation des établissements cités à l'article 2 cité ci-dessus, les exploitants doivent avoir obtenu, en tant que détenteurs d'un agrément sanitaire et détenteurs d'un certificat de conformité pour l'ouverture, visé à l'article 70 ci-dessus, une autorisation d'exercice est délivrée par le ministre en charge de l'élevage, dans les conditions prévues par le présent décret.

autorisation prévue ci-dessus est demandée par le responsable de l'établissement concerné, auprès du ministère en charge de l'élevage sous couvert du Directeur régional/départemental/communal de l'élevage.

CHAPITRE I : DEMANDE D'AUTORISATION D'EXERCICE

Article 84 : La demande est accompagnée d'un dossier comportant, selon l'activité, les pièces suivantes :

- déclaration sur l'honneur, légalisée, précisant les distances avec les plus proches établissements à activité avicole ;
- ladite demande d'autorisation doit préciser : l'adresse de l'établissement, la nature de l'activité, la capacité de production,
 - pour une personne physique : l'identité et le domicile du demandeur et
 - pour les personnes morales : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ou du groupement ;
- une copie l'agrément sanitaire ;
- une copie du certificat de conformité ;
- un contrat d'encadrement sanitaire établi avec un vétérinaire privé, visé par le Président du Conseil National de l'Ordre des Docteurs Vétérinaires de Guinée et le président de la CONASEG ;
- un document contenant : un plan de situation à l'échelle de 1/1000 indiquant l'emplacement des locaux et la délimitation de l'établissement et un plan de masse de l'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et leurs dimensions au mètre carré couvert, des locaux à usage du personnel et le plan d'évacuation des eaux résiduaires ;
- la liste des équipements et du matériel utilisés ;
- pour les élevages avicoles et les couvoirs : un bulletin d'analyses chimiques et bactériologiques de l'eau qui relate sa qualité, et éventuellement les traitements à apporter, à défaut une attestation de raccordement au réseau public ;
- pour les activités d'abattage, de transformation, de découpe, de conditionnement et de congélation : un document prouvant la potabilité de l'eau ou à défaut, une attestation de raccordement au réseau public ;
- l'autorisation de construction ou d'aménagement délivrée par les autorités locales ;
- l'indication des cheminements des produits et le déplacement du personnel ;
- la liste des produits et les diagrammes de leur production ;

- la capacité de ressuage et de stockage des chambres froides positives négatives ;
- le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et matériels.

CHAPITRE II : AUTORISATION D'EXERCICE

Article 85 : L'autorisation est subordonnée au respect des exigences techniques hygiéniques et sanitaires d'installation des locaux et des équipements ainsi que du respect des prescriptions hygiéniques et techniques relatives à la chaîne de production et qui sont fixées par voie réglementaire. Cette réglementation devra préciser :

1° - Pour les fermes d'élevage avicole et les couvoirs :

- les distances minima qui doivent être respectées entre une ferme d'élevage avicole et une autre ou entre une ferme d'élevage avicole et un couvoir ou entre deux couvoirs ;
- le plan des locaux et leurs équipements ;
- les dispositions techniques relatives à la protection vis-à-vis des vecteurs d'agents pathogènes, à l'évacuation des fumiers et eaux usées, à l'élimination des cadavres et des déchets, à l'aménagement et l'équipement, au nettoyage et à la désinfection ;
- la mise en place d'un plan de prophylaxie sanitaire et médicale ;
- les informations qui devront être portées sur les registres tenus obligatoirement sous la responsabilité du propriétaire.

2° - Pour les centres de conditionnement ou de transformation des œufs :

- la conception des locaux et leur équipement ;
- les conditions sanitaires et d'hygiène à respecter ;
- les moyens utilisés pour le calibrage, le marquage et l'emballage ;
- le système d'étiquetage.

3° - Pour les abattoirs avicoles industriels, les établissements de découpe, de transformation, conditionnement et congélation des viandes de volailles :

- le site d'implantation ;
- la conception des locaux et leur équipement ;
- les exigences sanitaires et techniques de la chaîne de production.

4° - Pour les moyens de transports et transporteurs des volailles vivantes et des œufs :

- la conception et l'équipement des engins affectés au transport des volailles vivantes et des œufs ;
- les conditions d'exercice de l'activité de transporteurs de volailles vivantes et des œufs.

s modalités de désinfection des moyens de transport ;

a nature et conception des cageots destinés au transport.

Pour la commercialisation des viandes de volailles et des œufs de consommation :

es conditions sanitaires et hygiéniques ;

es équipements de base nécessaires.

Pour les établissements de production, d'import-export et de commercialisation des
ments pour volailles :

conception des locaux et leur équipement ;

es conditions sanitaires et d'hygiène à respecter ;

système d'étiquetage ;

es exigences sanitaires et techniques de la chaîne de production et de
mmercialisation ;

s modalités de désinfection des moyens de transport.

Article 86 : L'autorisation est délivrée par le ministre en charge de l'élevage, s'il es
staté que les conditions prévues aux articles 84 et 85 ci-dessus sont réunies ; elle
a retirée ou refusée par décision motivée lorsque ces conditions ne sont pas
pectées, et ce dans un délai ne dépassant pas 15 jours à compter de la date de la
e sanitaire.

APITRE III : MESURES SPECIFIQUES

Article 87 : Les fermes d'élevage avicole de reproducteurs et les couvoirs sont soumis
n contrôle sanitaire et hygiénique spécifique dont les modalités et les conditions sont
es par voie réglementaire.

r bénéficier des certificats sanitaires officiels attestant que leurs établissements sont
mmunes des maladies contagieuses dont la liste est fixée par le ministère en charge
l'élevage, les propriétaires des fermes d'élevage avicole de reproducteurs et les
voirs doivent adhérer à ce contrôle.

Article 88 : Les frais afférents aux prélèvements, analyses et toutes investigations
taires sont à la charge du demandeur de l'adhésion au contrôle sanitaire et
énique spécifique visé à l'article 87 ci-dessus.

Article 89 : Lorsque pour quelque motif que ce soit, les conditions prévues à l'article 87
dessus ne sont plus remplies, ou si les résultats des analyses prescrites se révèlent
conformes, le ou les certificats sanitaires ainsi que toute marque de labellisation ou
listinction sont retirés.

Article 90 : Dans le cadre du programme national de lutte contre les maladies contagieuses affectant les volailles, les propriétaires de volailles doivent prendre toutes les dispositions édictées par le ministère en charge de l'élevage, pour faire assurer l'exécution des opérations de prophylaxie sanitaire.

Les propriétaires des fermes d'élevage avicole et des couvoirs sont tenus de désigner un médecin vétérinaire dûment autorisé à exercer, à titre privé, la médecine et la pharmacie vétérinaires conformément à la législation en vigueur en vue de l'exécution des opérations de prophylaxie sanitaire contre les maladies contagieuses citées à l'alinéa précédent de cet article.

Des indemnités pour abattage sanitaire ou pour sinistre épizootique peuvent être accordées par l'administration. Dans ce cas, sont applicables les dispositions des articles 70- 73 de la Loi L/N°2018/026/AN du 03 Juillet 2018 susvisée.

Article 91 : Ne peuvent prétendre aux indemnités prévues que les propriétaires détenteurs de certificats sanitaires visés à l'article 7 ci-dessus.

Article 92 : Il est interdit d'alimenter les volailles avec des additifs ou aliments non autorisés conformément à la réglementation en vigueur. Il est également interdit d'administrer, par quelque moyen que ce soit, toute substance chimique médicamenteuse dont l'utilisation n'est pas autorisée conformément à la réglementation en vigueur.

La non-observation des prescriptions d'utilisation de ces produits, notamment celles relatives au respect des délais d'attente au cours desquels, l'utilisation desdits produits est interdite, est passible de sanctions fixées par la loi en vigueur.

Article 93 : Les volailles destinées aux abattoirs avicoles industriels doivent être accompagnées d'un document établi et signé par le propriétaire de la ferme d'élevage ou son représentant, justifiant l'origine de ces volailles.

Article 94 : Lorsque le vétérinaire inspecteur chargé de l'inspection sanitaire décèle lors des opérations d'inspection et sur la base des investigations, la présence de résidus de médicaments vétérinaires ou d'additifs non autorisés ou de toute autre substance à des niveaux dépassant les limites dûment admises, il est tenu de procéder à une enquête mettant de s'enquérir de la qualité des produits avicoles destinés à la consommation humaine. Les propriétaires de ces produits avicoles sont tenus de se soumettre à cette enquête.

Article 95 : Le dépôt ou l'enfouissement de cadavres ou de déchets provenant de fermes d'élevage avicole, des couvoirs, des abattoirs, des centres de conditionnement ou de transformation d'œufs et des marchés de gros de volailles, est interdit en dehors

s lieux autorisés par l'administration à cette fin. Les cadavres de volailles doivent être éliminés par incinération ou par des moyens autorisés par l'administration, sans que toute élimination nuise à la population, aux établissements et à l'environnement nitrophes.

Article 96 : Le stockage et l'épandage des fumiers et des lisiers en vue de leur foinage doivent être réalisés sans que cela représente une nuisance ou un danger pour les habitants ou les établissements du voisinage ou pour l'environnement : eaux de surface ou la nappe phréatique.

Article 97 : Les moyens de transport des volailles et des œufs doivent être aménagés pour ce type d'activité. Ils doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés. Les volailles vivantes doivent être transportées dans des cageots fabriqués avec des matériaux qui peuvent être lavés et désinfectés. Les véhicules et matériel servant au transport des animaux vivants et œufs doivent, après chaque utilisation, être soigneusement nettoyés, ensuite désinfectés avec une solution d'un produit officiellement reconnu efficace par l'administration.

Article 98 : Un système de lutte contre les rongeurs doit être mis en place dans tous les locaux où les activités citées à l'article premier ci-dessus sont exercées. A la demande des services de contrôle, le propriétaire est tenu d'apporter la preuve matérielle justifiant que ledit système est mis en œuvre.

Article 99 : Il est interdit d'utiliser sur les emballages des produits avicoles des mentions ou marques pouvant laisser croire que lesdits produits sont issus d'un mode d'élevage particulier ou d'une pratique de production spéciale sans que ces produits répondent aux prescriptions et des engagements relatifs à ces modes de productions, qui auraient pour objet de cahiers de charges ou conditions établies par l'administration à cette fin.

Article 100 : Le commerce simultanément, dans un même local, des volailles vivantes et des carcasses de volailles est interdit.

RE V : DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 101 : Tout établissement déjà existant, ne remplissant pas les dispositions du présent décret, dispose d'une période transitoire de douze (12) mois, à compter de la date de signature du présent Décret, pour régulariser sa situation.

Article 102 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures et contraires au présent décret.

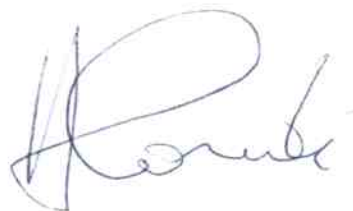
Article 103 : Le ministre en charge de l'élevage fixera par voie réglementaire, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent Décret.

Article 104 : Le Ministre en charge de l'Elevage, du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, du Tourisme, de l'Environnement, du Transport, de l'Administration du Territoire et de l'Aménagement du Territoire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret.

Article 105 : Le présent Décret qui prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

13 AVR. 2021

Conakry, le

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Alpha Conde', with a large, stylized initial 'A'.

Professeur Alpha CONDE