



Journal Officiel de la République Tunisienne

TRADUCTION FRANÇAISE POUR INFORMATION

Mardi 24 dhoulhijja 1434 – 29 octobre 2013

156^{ème} année

N° 86

Sommaire

Décrets et Arrêtés

Ministère des Affaires Etrangères

Décret n° 2013-4437 du 24 octobre 2013, portant publication de l'accord commercial préférentiel conclu entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République Algérienne Démocratique et Populaire, des protocoles n° 1 et 2 et de ses annexes 3090

Ministère des Domaines de l'Etat et des Affaires Foncières

Tableau parcellaire rectificatif 3091

Ministère du Tourisme

Publication de l'annexe à l'arrêté du ministre du tourisme du 1^{er} octobre 2013, fixant les normes minimales de classement des établissements touristiques fournissant des prestations d'hébergement au sein du groupe « gîtes ruraux » 3092

décrets et arrêtés

**MINISTÈRE DES AFFAIRES
ÉTRANGÈRES**

Décret n° 2013-4437 du 24 octobre 2013, portant publication de l'accord commercial préférentiel conclu entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République Algérienne Démocratique et Populaire des protocoles n° 1 et 2 et de ses annexes (1).

Le chef du gouvernement,

Sur proposition du ministre des affaires étrangères,

Vu la loi n° 2009-18 du 28 mars 2009, portant approbation de l'accord commercial préférentiel entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République Algérienne Démocratique et Populaire, conclu à Tunis le 4 décembre 2008,

Vu le décret n° 84-1242 du 20 octobre 1984, fixant les attributions du ministère des affaires étrangères,

Vu le décret n° 2009-1079 du 20 avril 2009, portant ratification de l'accord commercial préférentiel entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République Algérienne Démocratique et Populaire, conclu à Tunis le 4 décembre 2008.

Décète :

Article premier - Est publié au Journal Officiel de la République Tunisienne, l'accord commercial préférentiel conclu à Tunis le 4 décembre 2008 entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République Algérienne Démocratique et Populaire, les protocoles n° 1 et 2 et ses annexes.

Art. 2 - Les ministres et les secrétaires d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 24 octobre 2013.

Le Chef du Gouvernement

Ali Larayedh

(1) L'accord et les protocoles sont rédigés et publiés uniquement en langue arabe.

TABLEAU PARCELLAIRE RECTIFICATIF

Relatif à la rectification de certaines indications figurant au décret n° 2002-1863 du 12 août 2002, portant expropriation pour cause d'utilité publique, d'une parcelle de terre sise à Mateur, gouvernorat de Bizerte et nécessaire à la construction d'une station de pompage des eaux usées.

(En application des dispositions de l'article 35 de la loi n° 76-85 du 11 août 1976, portant refonte de la législation relative à l'expropriation pour cause d'utilité publique, modifiée et complétée par la loi n° 2003-26 du 14 avril 2003).

Au lieu de :

N° du titre foncier	N° de la parcelle sur le plan	Superficie totale de l'immeuble	Superficie expropriée	Noms des propriétaires
1541 Bizerte	58 B	4h12a	06a40ca	1- Bessis Edward Izak 2- Bessis Alphonse 3- Bessis Henri 4- Bessis Robert 5- Ozane Marie Lia 6- Chapira Françoise 7 - Chapira Caterine 8- Bessis Gustave 9- Bessis kolette 10- Bessis Monique Claude 11- Lalouch Claudine Nina 12- Bessis Edmond Robert 13- Bessis Maria Clair Marim 14- Stipone Georgette 15- Bessis Pierre Youssef 16- Catoune Rachelle Valentine 17 - Bessis Aliz Jakline Daniel Lila 18- Bessis Françoise Elizabeth Cerina 19- Bessis Bernard Ali 20- Bessis Philippe Victor 21- Fichelle Arlette 22- Lotfi Ben Abdelaziz Jeljli, tous copropriétaires dans l'indivision avec l'Etat (domaine privé).

Lire :

N° de la parcelle sur le plan	N° du titre foncier	Superficie totale de l'immeuble	Superficie expropriée	Noms des propriétaires
58B Conforme à la parcelle n° 1 objet du titre foncier n° 38439 Bizerte/1541 Bizerte	38439 Bizerte/ 1541 Bizerte	06a83ca	Toutes les parts des propriétaires mentionnés à droite de l'immeuble indiqué à gauche d'une superficie de 06a83ca	1- Bessis Edward Izak 2- Bessis Henri 3- Bessis Alphonse 4- Bessis Robert 5- Ozane Marie Lia 6-Chapira Caterine 7- Bessis Gustave 8- Bessis kolette 9- Bessis Monique Claude 10- Stipone Georgette 11-Catoune Rachelle Valentine 12- Bessis Aliz Jakline Daniel Lila 13- Bessis Françoise Elizabeth Cerina 14- Bessis Bernard Ali 15- Bessis Philippe Victor 16- Fichelle Arlette 17- Lotfi Ben Abdelaziz Jeljli 18- Chapira Françoise, copropriétaires avec l'Etat (domaine privé).

Publication de l'annexe à l'arrêté du ministre du tourisme du 1^{er} octobre 2013, fixant les normes minimales de classement des établissements touristiques fournissant des prestations d'hébergement au sein du groupe « gîtes ruraux ».

Publié au Journal Officiel de la République Tunisienne n° 81 du 8 octobre 2013.

ANNEXE : Les normes minimales, dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion des gîtes ruraux

Titres	
1/ Environnement/lieu d'implantation:	
Sensibilisation au respect de l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> - L'activité doit comporter une part de sensibilisation, conscience de la nécessité de préserver les richesses naturelles et culturelles. - L'activité touristique à travers le gîte doit avoir de faibles conséquences environnementales et doit contribuer au bien être des populations locales et opérer dans un objectif de développement durable. - L'intégration de l'approche environnementale par la mise en œuvre de divers instruments et approches pour la gestion des impacts par: <ul style="list-style-type: none"> * L'utilisation de produits d'entretien biologiques. * L'utilisation des énergies renouvelables et de substances moins dangereuses pour l'environnement. * L'application d'une politique de gestion des ressources naturelles en fonction de la sensibilité du milieu. * Lutte contre les insectes et les rongeurs et autres vecteurs nuisibles par des produits approuvés par les services du ministère de la santé et du ministère de l'agriculture. * L'alimentation en eau d'une autre source (pluie, puits,...) doit obligatoirement faire l'objet d'une analyse par un laboratoire certifié. * L'utilisation des eaux de puits est soumise au cahier des charges fixant les conditions sanitaires pour l'utilisation des eaux de puits dans les domaines industriel ,commercial et de services promulgué par l'arrêté du ministre de la santé publique du 25 octobre 1997.
Espace extérieurs et terrasses	<ul style="list-style-type: none"> - Jardin et espace ombragé, pouvant servir à se restaurer et à se reposer. - Agrémentation végétale et florale. - Entretien des espaces verts. - Emplacement voiture : à proximité (aménagement, éclairage et entretien).

2/ Accueil et services	
Commodité	<ul style="list-style-type: none"> - Panneaux de signalisation. - Affichage des tarifs des prestations offertes. - Mettre un registre de réclamations à la disposition de la clientèle. - Affichage des cartes de la région indiquant les différents circuits de randonnées possibles à partir du gîte. - Affichage des informations sur la politique environnementale du gîte et sur les mesures qui ont été prises. - Accessibilité pour les personnes à mobilité réduite.
Espace d'accueil, de restauration et de repos	<p>1 m² / lit (Le gîte doit disposer d'un espace intérieur qui pourrait servir pour l'accueil, la restauration et le repos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La salle à manger : cet espace réservé à la restauration doit mettre en valeur les produits régionaux <ul style="list-style-type: none"> * Les repas proposés sont élaborés à partir de recettes locales et régionales et doivent présenter les mêmes garanties que les autres formes de restauration, en matière d'affichage des prix, de la dénomination des plats et des boissons et des règles d'hygiène. • Le salon <ul style="list-style-type: none"> * Cet espace doit être bien aéré, éclairé, particulièrement confortable et en parfait état d'entretien. * Télévision facultative.
Sanitaires	<p>Cabinets de toilette séparés. Ces locaux doivent avoir une aération suffisante et se doter des équipements nécessaires ; W.C avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, point d'eau avec flexible, porte papier hygiénique garni + rouleau de réserve et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide, serviette en papier, distributeurs de savon liquide, poubelles étanche, désodorisants.</p>
3/ Locaux de service	
Cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - La superficie, les équipements et le petit matériel d'exploitation doivent être en rapport avec la capacité d'accueil de l'établissement. - Doit être agencée et équipée de façon à assurer un service rapide et de qualité. - Respect des règles d'hygiène. - L'application d'une politique de gestion des déchets - Evacuation hygiénique des ordures liquides et solides conformément aux bonnes règles d'hygiène et d'environnement - Entretien des bacs à graisses - Mettre des moustiquaires sur tout les accès de la cuisine.
Les locaux du personnel	<ul style="list-style-type: none"> - Vestiaire avec casiers personnels. - Bloc sanitaire pour hommes et autre pour femmes avec douche et W.C en nombre suffisant conformément à la législation en vigueur dans le domaine de travail.

4/ Hébergement	
Caractéristiques des chambres	<ul style="list-style-type: none"> - les chambres doivent être confortables. - pourvues d'au moins une ouverture assurant un éclairage correct. - les revêtements muraux et du sol doivent être en bonne état.
Équipements des chambres	
	<ul style="list-style-type: none"> - La qualité de l'ameublement et de l'équipement doit être en harmonie avec le caractère de l'établissement. - s'inspirer du style de décoration régionale et utiliser les matériaux locaux. - Un ou deux lits avec tables et lampe de chevet. - Deux descentes de lits. - Un siège par occupant. - Porte valise. - Une table. - Une armoire penderie. - Occultation opaque extérieure ou intérieure. - Rideaux. - Couverture et oreillers supplémentaires. - Corbeille à papiers. - Etre dotées d'un système de chauffage et/ ou de climatisation adéquat. - Documentation sur le gîte (mise en valeur des potentialités, écologiques et culturelles de la région). - Plan d'évacuation. - Affiches visant le soutien des objectifs environnementaux instaurés. - Liste des prix.
Commodités sanitaires	
Salle de bain	requis
Superficie de la salle de bain pour personne à mobilité réduite	6 m2 avec un espace de rotation de 1.50m diamètre
Équipements de la salle de bain	100% des chambres avec WC, douche et lavabo
	Parois mobiles
	Eau chaude et froide en quantité suffisante (24h/24)
	Flexible de douche
	Receveur de douche doit être antidérapant
	Tabouret
	Point d'eau + flexible WC
	Miroir lavabo avec éclairage suffisant
	Prise étanche
	Produits d'hôte: (possible traditionnel)
	<ul style="list-style-type: none"> - verre à dent - porte savonnette - savon - sachets hygiéniques
	Linge de bain: 1/personne
	Linge de toilette : 1/personne
	Tapis de bain
	Porte linge, porte serviette,...
Porte papier hygiénique garni + rouleau de réserve	
Poubelle étanche	

5/ Personnel : Le gîte rural doit disposer d'un personnel adapté aux besoins et ayant la qualification et/ou l'expérience appropriée.

6/ Service

Service petit déjeuner	Obligatoire
Composition du petit déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Café, thé, poudre cacao, beurre, œuf, confiture (maison ou artisanales). - Différentes variétés de pains et de pâtisseries maison ou locale. - Laitage et céréales. - Fruit frais et jus de fruits de qualité.
Service nourriture	Les ingrédients principaux des mets doivent être issus de produits frais.
Remplacement linge de table	<ul style="list-style-type: none"> - Nappe en tissu/jour - Napperon/repas - Serviettes en tissu/repas
Remplacement du linge et des produits d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> • Draps et taies d'oreiller 2 fois/semaine et à chaque fois qu'il est nécessaire • Changement du linge de bain et de toilette 2 fois/semaine et sur demande • Remplacement du linge et des produits d'accueil à chaque arrivée d'un nouveau client.
Service dépôt coffre-fort	Coffre fort à l'accueil
Service transport assuré sur demande	24 H/24 H
Connexion Internet	Requise
Indication des services et des commodités	Arabe + 2ème langue
Service médical	<ul style="list-style-type: none"> - Boite à pharmacie équipée et disponible 24/24 h. - Garde médicale 24/24 h (médecin conventionné).
Service animation	<p>Le gîte doit proposer à sa clientèle diverses activités d'animation et de loisirs selon la région d'implantation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equitation, pêche, chasse, randonnées, possibilité de location de VTT, mulets ou autres activités.
7/ Équipements (les équipements doivent être conforme aux principes d'économie d'énergie et avoir une efficacité énergétique maximale)	
Isolation thermique et phonique	Requise (pour les nouvelles constructions)
Maintenance	Requise
Lingerie	Requise ou contrat de location linge.

Piscine (facultative)	<ul style="list-style-type: none"> - La source des eaux de la piscine doit être soit du réseau national de distribution des eaux soit d'un puits soumis au cahier des charges fixant les conditions sanitaires pour l'utilisation des eaux de puits dans les domaines industriel, commercial et de services promulgué par l'arrêté du ministre de la santé publique du 25 octobre 1997. - Les piscines fournies par les eaux thermales doivent être soumises au contrôle de l'office national du thermalisme et de l'hydrothérapie ainsi qu'à la réglementation en vigueur concernant les unités de l'hydrothérapie. - L'eau doit subir des opérations de filtration et de désinfection ($6,9 < PH < 7,8$) ($0,4 < \text{chlore actif} < 1,4$) avec un registre de contrôle à jour - Abords des bassins antidérapants - Indication des profondeurs - Echelles et / ou rampes de sécurité en cas d'escaliers - Les bouches d'aspiration doivent être protégées - Bouées de sauvetage munies de cordes - Douches - Sanitaires piscine. - Préposé au traitement et à l'entretien des piscines. - Maître nageur ou formation de secourisme pour un employé (de 7h à 19 h. - Des plaques indicatives pour les clients, portant des consignes générales relatives à l'exploitation et l'utilisation de la piscine.
----------------------------------	---

8/ Premiers soins et sécurité incendie et de panique :

<p>Remarque : se référer à la législation et la réglementation en vigueur notamment le code de la sécurité et de la prévention des risques d'incendie, d'explosion et de panique dans les bâtiments, promulgué par la loi n° 2009-11 du 2 mars 2009 et ses textes d'application.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Présenter une étude de sécurité incendie et de panique avant la réalisation du projet. * Présenter une attestation de sécurité en cours de validité accordée par les services de la protection civile et l'actualiser périodiquement. * Présenter des attestations de la conformité des installations techniques délivrées par un bureau de contrôle spécialisé et approuvé.
---	--

9/ Les mesures de sûreté :

<ul style="list-style-type: none"> * La tenue d'un registre des clients paraphé par les services de sûreté compétents. * La mise en place d'un programme en collaboration avec les services de sûreté régionale qui doit prendre en considération notamment : <ul style="list-style-type: none"> - la protection de toutes les issues du gîte, - la protection des locaux sensibles à l'intérieur du gîte et la mise en place des équipements nécessaires du système de sûreté (équipements de surveillance par caméras, gardiennage..), - l'obligation de port de badges avec photo et identité pour tous les agents, - la tenue d'un manuel de procédure de sécurité à suivre en cas d'accident nécessitant l'intervention et ceux en collaboration avec les services de la sûreté nationale et de la protection civile, - la mise en place d'un programme annuel de formation de l'équipe de sécurité visé par les services concernés.

10/ Linge et petit matériel d'exploitation

Le linge et le petit matériel d'exploitation doivent être en quantité nécessaire et en rapport avec la capacité d'accueil du gîte.