Quatre-vingt-treizième année – N° 5192 12 moharrem 1425 (4 mars 2004)

ISSN 0851 - 1217

ROYAUME DU MAROC

BULLETIN OFFICIEL

EDITION DE TRADUCTION OFFICIELLE

EDITIONS	TARIFS D'ABONNEMENT		
	AU MAROC		A L'ETRANGER
	6 mois	1 an	
Edition générale	250 DH	400 DH	A destination de l'étranger, par voies ordinaire, aérienne ou de la poste rapide internationale, les tarifs prévus ci-contre sont majorés des frais d'envoi, tels qu'ils sont fixés par la réglementation postale en vigueur.
Edition des débats de la Chambre des Représentants	—	200 DH	
Edition des débats de la Chambre des Conseillers	—	200 DH	
Edition des annonces légales, judiciaires et administratives	250 DH	300 DH	
Edition des annonces relatives à l'immatriculation foncière	250 DH	300 DH	
Edition de traduction officielle	150 DH	200 DH	

ABONNEMENT

IMPRIMERIE OFFICIELLE
RABAT - CHELLAH

Tél. : 037.76.50.24 - 037.76.50.25
037.76.54.13

Compte n° 40411 01 71
ouvert à la Trésorerie Principale
(Agence Avenue Mohammed V) à Rabat

L'édition de traduction officielle contient la traduction officielle des lois et règlements ainsi que le texte en langue étrangère des accords internationaux lorsqu'aux termes de ces accords, ledit texte fait foi, soit seul, soit concurremment avec le texte arabe

SOMMAIRE

Pages

TEXTES GENERAUX

Accord relatif aux transports aériens entre le gouvernement du Royaume du Maroc et le gouvernement de la République du Niger.

Dahir n° 1-93-510 du 18 rabii II 1424 (19 juin 2003) portant publication de l'Accord relatif aux transports aériens fait à Fès le 7 novembre 1982 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et le gouvernement de la République du Niger..... 327

Accord de siège entre le gouvernement du Royaume du Maroc et l'Organisation du tourisme euro-méditerranéen.

Dahir n° 1-00-22 du 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003) portant publication de l'Accord de siège fait à Rabat le 3 août 1998 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et l'Organisation du tourisme euro-méditerranéen (OTEM)..... 332

Protocoles facultatifs à la Convention relative aux droits de l'enfant.

Dahir n° 1-01-253 du 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003) portant publication du Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant concernant l'implication d'enfants dans les conflits armés, fait à New York le 25 mai 2000..... 334

Dahir n° 1-01-254 du 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003) portant publication du Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant concernant la vente d'enfants, la prostitution et la pornographie mettant en scène des enfants, fait à New York le 25 mai 2000..... 340

Ordres du Wissam Al-Arch et Wissam Al-Istihkak Al-Watani. – Contingents pour l'an 2004.

Décret n° 2-04-73 du 12 hija 1424 (3 février 2004) fixant pour l'an 2004, les contingents des Ordres du Wissam Al-Arch et Wissam Al-Istihkak Al-Watani..... 348

Aviation civile :

- **Conditions relatives à l'obtention de l'autorisation d'exploitation des services aériens de transport public et de travail aérien.**

Arrêté du ministre de l'équipement et du transport n° 2103-03 du 3 chaoual 1424 (28 novembre 2003) modifiant et complétant l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 544-00 du 5 chaabane 1421 (2 novembre 2000) fixant les conditions relatives à l'obtention de l'autorisation d'exploitation des services aériens de transport public et de travail aérien..... 348

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Pages

• Conditions techniques d'exploitation des aéronefs.

Arrêté du ministre de l'équipement et du transport n° 2104-03 du 3 chaoual 1424 (28 novembre 2003) modifiant et complétant l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 1390-02 du 24 joumada II 1423 (2 septembre 2002) relatif aux conditions techniques d'exploitation des aéronefs..... 349

Instruments de mesure. – Marque et cycle de la vérification périodique.

Arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 2163-03 du 20 chaoual 1424 (15 décembre 2003) fixant le cycle de la vérification périodique des instruments de mesure et la marque qui sera apposée sur ces instruments durant les années 2004-2005..... 350

Etablissements touristiques. – Normes de classement.

Arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques..... 351

Ministère de la culture:

• Prix de vente d'œuvres et de livres.

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2238-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du catalogue « Le triangle de l'Andalousie » édité par le ministère de la culture..... 475

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2239-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du CD « Villes » édité par le ministère de la culture..... 475

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2240-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du porte folio de Jacques Majorelle « Les Kasbahs de l'Atlas » édité par le ministère de la culture..... 475

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2241-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Livre « Diwan achiir al maghrebi attaklidi » du professeur Abdeljalil Nadhem édité par le ministère de la culture..... 476

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2242-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Livre « Siaqat Thakafia » de Mohamed Berrada édité par le ministère de la culture..... 476

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2243-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du livre « Fadaàte riwaïa » de Mohamed Berrada édité par le ministère de la culture..... 476

Pages

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2244-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du premier livre « Assifr al mansi » de Latifa Meskini édité par le ministère de la culture..... 477

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2245-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Premier Livre « Wa li fiha anakib oukhra » de Taha Adnan édité par le ministère de la culture..... 477

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2246-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du premier et du deuxième tomes des œuvres complètes « Addawawine achiïria » de Mehdi Akhrif édité par le ministère de la culture..... 477

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2247-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Livre « Diwan achiïr al maghrebi arroumansi » du professeur Abdeljalil Nadhem édité par le ministère de la culture..... 478

• Droits d'entrée aux monuments, sites historiques et musées.

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2248-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) complétant l'arrêté conjoint du ministre des affaires culturelles et du ministre des finances et des investissements extérieurs n° 941-97 du 22 moharrem 1418 (29 mai 1997) fixant les droits d'entrée aux monuments, sites historiques et musées relevant du ministère des affaires culturelles..... 478

Equivalence de diplôme.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 47-04 du 23 kaada 1424 (16 janvier 2004) complétant l'arrêté n° 2797-95 du 20 joumada II 1416 (14 novembre 1995) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture..... 478

Emprunt marocain 4,5% de 1952 à capital garanti.

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 153-04 du 28 kaada 1424 (21 janvier 2004) fixant la valeur de reprise des titres de l'emprunt marocain 4,5% de 1952 à capital garanti..... 479

Organisme de placement collectif en valeurs mobilières. – Evaluation des valeurs.

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 160-04 du 29 kaada 1424 (22 janvier 2004) modifiant l'arrêté n° 2304-95 du 17 rabii II 1416 (13 septembre 1995) fixant les conditions d'évaluation des valeurs apportées à un Organisme de placement collectif en valeurs mobilières ou détenues par lui..... 479

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Pages

Emissions de bons du Trésor.

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 215-04 du 5 hija 1424 (27 janvier 2004) relatif à l'émission de bons du Trésor à un an 479

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 216-04 du 5 hija 1424 (27 janvier 2004) relatif à l'émission de bons du Trésor à 5 ans concernant les comptes convertibles à terme 480

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 217-04 du 5 hija 1424 (27 janvier 2004) relatif à l'émission de bons du Trésor à six mois 480

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 218-04 du 5 hija 1424 (27 janvier 2004) relatif à l'émission de bons du Trésor par voie d'adjudication .. 481

Poste et télécommunications. – Redevances pour assignation de fréquences radioélectriques.

Arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 606-03 du 12 hija 1424 (4 février 2004) modifiant et complétant l'arrêté n° 310-98 du 27 chaoual 1418 (25 février 1998) fixant les redevances pour assignation de fréquences radioélectriques 482

Véhicules automobiles. – Plaques d'immatriculation.

Arrêté du ministre de l'équipement et du transport n° 252-04 du 13 hija 1424 (4 février 2004) modifiant et complétant l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 1699-99 du 26 ramadan 1420 (4 janvier 2000) relatif aux plaques d'immatriculation des véhicules automobiles 487

Service militaire.

Arrêté du Premier ministre n° 3-4-04 du 15 hija 1424 (6 février 2004) fixant le nombre et la qualification des appelés au service militaire pour l'an 2005 ainsi que la date d'appel 488

Arrêté du ministre de l'intérieur n° 334-04 du 2 moharrem 1425 (23 février 2004) fixant les dates de réunions des commissions chargées de l'examen des demandes de certificats attestant la qualité de soutien de famille 488

Arrêté du ministre de l'intérieur n° 335-04 du 2 moharrem 1425 (23 février 2004) fixant les conditions dans lesquelles seront recensés, au cours de l'année 2005, les assujettis au service militaire 488

Liste des marchandises faisant l'objet des mesures de restrictions quantitatives à l'importation et à l'exportation.

Arrêté du ministre du commerce extérieur n° 281-04 du 17 hija 1424 (9 février 2004) complétant l'arrêté n° 1308-94 du 7 kaada 1414 (19 avril 1994) fixant la liste des marchandises faisant l'objet des mesures de restrictions quantitatives à l'importation et à l'exportation 489

Pages

Tabacs manufacturés. – Prix de vente au public.

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 378-04 du 3 moharrem 1425 (24 février 2004) modifiant et complétant l'arrêté n° 1556-03 du 2 joumada II 1424 (1er août 2003) relatif à la fixation des prix de vente au public des tabacs manufacturés ... 491

TEXTES PARTICULIERS

Caisse de dépôt et de gestion. – Autorisation à prendre une participation dans le capital de la société anonyme « ACACIA NET ».

Décret n° 2-04-56 du 20 hija 1424 (11 février 2004) autorisant la Caisse de dépôt et de gestion à prendre une participation dans le capital de la société anonyme « ACACIA NET » 493

Permis de recherche des hydrocarbures.

Arrêté du ministre de l'énergie et des mines n° 2191-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) accordant un permis de recherche des hydrocarbures dit « Tanger - Larache 1 » à l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. » 493

Arrêté du ministre de l'énergie et des mines n° 2192-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) accordant un permis de recherche des hydrocarbures dit « Tanger - Larache 2 » à l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. » 494

Arrêté du ministre de l'énergie et des mines n° 2193-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) accordant un permis de recherche des hydrocarbures dit « Tanger - Larache 3 » à l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. » 494

Ministère de la pêche maritime. – Tarifs des services rendus par les établissements de formation.

Arrêté conjoint du ministre des finances et de la privatisation et du ministre des pêches maritimes n° 32-04 du 14 kaada 1424 (7 janvier 2004) fixant les tarifs des services rendus par les établissements de formation, relevant du ministère de la pêche maritime 495

Approbation d'un accord pétrolier.

Arrêté conjoint du ministre de l'énergie et des mines et du ministre des finances et de la privatisation n° 207-04 du 6 hija 1424 (28 janvier 2004) approuvant l'accord pétrolier conclu le 17 chaoual 1424 (12 décembre 2003) entre l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, représentant le Royaume du Maroc, et la société « Maghreb Petroleum Exploration S.A » 496

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Pages

Agréments pour la commercialisation de semences et de plants.

Arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural n° 194-04 du 7 hija 1424 (29 janvier 2004) portant agrément de la société SOBROMA, pour commercialiser des semences standard de légumes..... 496

Arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural n° 195-04 du 7 hija 1424 (29 janvier 2004) portant agrément de la société AGRICOPLANT, pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.... 497

Arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural n° 196-04 du 7 hija 1424 (29 janvier 2004) portant agrément de la société JAKMA, pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.... 497

Société « Ciments du Maroc ». – Certification du système de gestion de la qualité.

Décision du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 100-04 du 26 kaada 1424 (19 janvier 2004) relative à la certification du système de gestion de la qualité de la société « Ciments du Maroc »..... 497

Etablissement « Ateliers Gros Entretiens de l'ONCF - Oujda ». – Certification du système de gestion de la qualité.

Décision du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 102-04 du 26 kaada 1424 (19 janvier 2004) relative à la certification du système de gestion de la qualité de l'établissement « Ateliers Gros Entretiens de l'ONCF - Oujda »..... 498

Pages

Société « Pharmaceutique de répartition ». – Certification du système de gestion de la qualité.

Décision du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 103-04 du 26 kaada 1424 (19 janvier 2004) relative à la certification du système de gestion de la qualité de la société « Pharmaceutique de répartition »..... 498

ORGANISATION ET PERSONNEL DES ADMINISTRATIONS PUBLIQUES

TEXTES PARTICULIERS

Ministère de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique.

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2063-03 du 25 ramadan 1424 (20 novembre 2003) modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 1125-97 du 28 safar 1418 (4 juillet 1997) fixant les modalités d'organisation du concours de recrutement des professeurs-assistants..... 499

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2064-03 du 25 ramadan 1424 (20 novembre 2003) modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 1243-97 du 25 rabii I 1418 (31 juillet 1997) fixant les modalités d'organisation du concours de recrutement des professeurs-assistants des établissements de formation des cadres supérieurs..... 499

bomaroc.com

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

TEXTES GENERAUX

Dahir n° 1-93-510 du 18 rabii II 1424 (19 juin 2003) portant publication de l'Accord relatif aux transports aériens fait à Fès le 7 novembre 1982 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et le gouvernement de la République du Niger.

LOUANGE A DIEU SEUL !

(Grand Sceau de Sa Majesté Mohammed VI)

Que l'on sache par les présentes – puisse Dieu en élever et en fortifier la teneur !

Que Notre Majesté Chérifienne,

Vu l'Accord relatif aux transports aériens fait à Fès le 7 novembre 1982 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et le gouvernement de la République du Niger ;

Considérant les notifications réciproques de l'accomplissement des formalités nécessaires à la mise en vigueur de l'Accord précité,

A DÉCIDÉ CE QUI SUIT :

Sera publié au *Bulletin officiel*, à la suite du présent dahir, l'Accord relatif aux transports aériens fait à Fès le 7 novembre 1982 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et le gouvernement de la République du Niger.

Fait à Rabat, le 18 rabii II 1424 (19 juin 2003).

Pour contreseing :

Le Premier ministre,

DRISS JETTOU.

*

* *

Accord relatif aux transports aériens entre le gouvernement du Royaume du Maroc et le gouvernement de la République du Niger

LE GOUVERNEMENT DE SA MAJESTE LE ROI DU MAROC,

LE GOUVERNEMENT DE LA REPUBLIQUE DU NIGER,

Désireux de favoriser le développement des transports aériens entre le Maroc et la République du Niger et de poursuivre, dans la plus large mesure possible, la coopération internationale dans ce domaine ;

Désireux d'appliquer à ces transports les principes et dispositions de la Convention relative à l'Aviation civile internationale signée à Chicago, le 7 décembre 1944, ci-après désignée « la Convention ».

Ont nommé à cet effet pour leurs plénipotentiaires :

Le gouvernement de Sa Majesté le Roi du Maroc :

Le gouvernement de la République du Niger :

Sont convenus de ce qui suit :

Titre premier

Dispositions générales

Article premier

Octroi des droits

Les Parties contractantes s'accordent l'une à l'autre les droits spécifiés au présent Accord en vue de l'établissement des relations aériennes civiles internationales énumérées à l'annexe ci-jointe.

Article 2

Définitions

Pour l'application du présent Accord et de son annexe :

a) le mot « territoire » s'entendra au sens de l'article 2 de la Convention ;

b) l'expression « Autorités aéronautiques » signifie :

– En ce qui concerne le Maroc, le ministère des transports (Direction de l'air) ;

– En ce qui concerne la République du Niger, le ministère des travaux publics, des transports et de l'urbanisme (Direction de l'Aviation civile).

Ou dans les deux cas tout organisme qui serait habilité à assurer les fonctions actuellement exercées par les organismes précités.

c) l'expression « entreprise désignée » signifie une entreprise de transport aérien que l'une des Parties contractantes aura désignée par écrit, conformément à l'article 17, comme étant l'entreprise autorisée à exploiter les services agréés dans le cadre du présent Accord ;

d) les expressions « équipement de bord », provisions de bord et « rechanges » s'entendront au sens des définitions figurant à l'annexe 9 de la Convention.

Article 3

Redevance
Droit de douane

Afin d'éviter toute pratique discriminatoire et d'assurance une parfaite égalité de traitement, les Parties contractantes conviennent que :

a) Les taxes ou autres droits fiscaux et redevances perçus par chaque Partie contractante pour l'utilisation des aérodromes et autres installations aéronautiques sur son territoire par les aéronefs de l'autre Partie contractante ne devront pas être plus élevés que ceux payés par les aéronefs nationaux de même type employés à des services internationaux similaires ,

b) Sous-réserve de l'observation des règlements de la Partie contractante intéressée :

1. Les aéronefs utilisés par les entreprises désignées de l'une des Parties contractantes, introduits sur le territoire de l'autre Partie contractante, ainsi que les carburants, les huiles lubrifiantes, les rechanges, l'équipement de bord, les provisions de bord, et le matériel en général exclusivement destinés à l'usage des aéronefs, importés et réexportés avec ces aéronefs,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

seront exemptés sur ce dernier territoire, des droits de douane et autres droits et taxes perçus sur les marchandises à l'entrée, à la sortie et en transit ;

2. Les carburants, les huiles lubrifiantes, les pièces de rechanges, l'équipement normal et les provisions de bord destinées à l'usage des aéroports désignés au paragraphe 1) ci-dessus seront à leur arrivée sur le territoire de l'autre Partie Contractante ou à leur départ de celui-ci, exempts de droits de douane frais d'inspection ou autres droits et taxes similaires ;

3. Les carburants et huiles lubrifiantes, mis à bord des aéronefs utilisés par les entreprises désignées d'une Partie contractante sur le territoire de l'autre et réemportés resteront exemptés, des droits de douane, impôts de consommation et autres droits et taxes nationaux.

Article 4

Transfert des excédents de recettes

Chaque Partie contractante s'engage à assurer à l'autre Partie contractante, le libre transfert, en devises convertibles et aux taux de change officiel en vigueur au moment du transfert des excédents de recettes sur les dépenses réalisées sur son territoire à raison des transports de passagers, bagages, envois postaux et marchandises effectués par l'entreprise désignée de l'autre Partie contractante.

Article 5

Représentation des entreprises

Toute entreprise désignée par une Partie contractante pourra maintenir son propre personnel technique et administratif indispensable sur les aéronefs et dans les villes de l'autre Partie Contractante où elle a l'intention d'avoir sa propre représentation. Dans la mesure où une entreprise désignée renonce à avoir une organisation propre sur les aéroports de l'autre Partie Contractante, elle chargera autant que possible, des travaux éventuels le personnel des aéroports ou celui d'une entreprise désignée de l'autre Partie Contractante.

Article 6

Reconnaissance des certificats et licences

Les certificats de navigabilités, le brevets d'aptitude et les licences délivrés ou validés par l'une des Parties contractantes et non périmés, seront reconnus valables par l'autre Partie contractante aux fins d'exploitation des routes aériennes spécifiées à l'Annexe ci-jointe. Chaque Partie contractante se réserve cependant le droit de ne pas reconnaître valable, pour la circulation au-dessus de son propre territoire les brevets d'aptitude et licences délivrés à ses propres ressortissants par l'autre Partie Contractante, ou par tout autre Etat.

Article 7

Application des règlements aériens, règlements relatifs à l'entrée et à la sortie

a) Les lois et règlements de chaque Partie contractante relatifs à l'entrée et à la sortie de son territoire des aéronefs employés à la navigation aérienne internationale ou relatifs à l'exploitation et à la navigation desdits aéronefs durant leur présence dans les limites de son territoire s'appliqueront aux aéronefs de l'entreprise ou des entreprises de l'autre Partie contractante.

b) Les passagers, les équipages et les expéditeurs de marchandises seront tenus de se conformer soit personnellement soit par l'intermédiaire d'un tiers agissant en leur nom et pour leur compte, aux lois et règlements régissant ; sur le territoire de chaque Partie contractante, l'entrée, le séjour et la sortie, des passagers, équipages ou marchandises, tels que ceux qui s'appliquent à l'entrée aux formalités de congé à l'immigration, aux douanes et à la quarantaine.

Article 8

Conditions imposées à l'exercice des droits accordés - propriétés des entreprises - conformité aux règlements imposés

Chaque Partie contractante se réserve le droit de refuser à une entreprise désignée par l'autre Partie contractante l'autorisation ou de révoquer une telle autorisation lorsque, pour des motifs fondés, elle estime ne pas avoir la preuve qu'une part prépondérante de la propriété et le contrôle effectif de cette entreprise sont entre les mains de l'autre Partie contractante ou de nationaux de cette dernière ou lorsque cette entreprise ne se conforme pas aux lois et règlements visés à l'article 7 ou ne remplit pas les obligations que lui impose le présent Accord.

Chaque Partie contractante ne fera usage de ce droit qu'après une consultation au sens de l'article 10 ci-dessous à moins qu'un arrêt immédiat de l'exploitation ou l'application immédiate de conditions restrictives ne soient nécessaires pour prévenir de nouvelles contraventions aux lois ou règlements.

Article 9

Dénonciation de l'Accord

Chaque Partie contractante pourra, à tout moment, notifier à l'autre Partie contractante son désir de dénoncer le présent Accord, une telle notification sera communiquée simultanément à l'organisation de l'Aviation Civile Internationale. La dénonciation aura effet (6) mois après réception de la notification par l'autre Partie contractante à moins que cette notification ne soit retirée d'un commun accord avant la fin de cette période. Au cas où la Partie contractante qui recevrait une telle notification n'en accuserait pas réception, ladite notification serait tenue pour reçue quinze (15) jours après sa réception, au siège de l'Organisation de l'Aviation Civile Internationale.

Article 10

Consultation entre les Autorités aéronautiques

Chaque Partie contractante pourra à tout moment demander une consultation entre les Autorités aéronautiques compétentes les deux Parties contractantes pour l'interprétation, l'application ou les modifications du présent Accord.

Cette consultation commencera au plus tard dans les trente jours à compter du jour de réception de la demande.

Les modifications qu'il aurait été décidé d'apporter à cet Accord entreront en vigueur après confirmation par un échange de notes par voies diplomatiques.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Article 11

Règlements des différends

a) Au cas où un différend relatif à l'interprétation ou à l'application du présent Accord n'aurait pu être réglé conformément aux dispositions de l'article 9, soit entre les Autorités aéronautiques soit entre les Gouvernements des Parties contractantes, il sera soumis sur demande d'une des Parties contractantes, à un tribunal arbitral.

b) Ce tribunal arbitral sera composé de trois membres, chacun des deux Gouvernements désignera un arbitre : ces deux arbitres se metteront d'accord sur la désignation d'un ressortissant d'Etat tiers comme président.

Si dans un délai de deux mois à dater du jour où l'un des deux Gouvernements a proposé le règlement arbitral du litige, les deux arbitres n'ont pas été désignés, ou si dans le cours du mois suivant leur désignation, les arbitres ne se sont pas mis d'accord sur la désignation d'un président, chaque Partie contractante pourra demander au Président du Conseil de l'Organisation de l'Aivation Civile Internationale de procéder aux désignations nécessaires.

c) Le tribunal arbitral décide, s'il ne parvient pas à règler le différend à l'amiable, à la majorité des voix. Pour autant que les Parties contractantes ne conviennent rien de contraire, il établit lui-même ses principes de procédure et détermine son siège.

d) Les Parties contractantes s'engagent à se conformer aux mesures provisoires qui pourront être édictées au cours de l'instance ainsi qu'à la décision arbitrale, cette dernière étant, dans tous les cas, considérée comme définitive.

e) Si l'une des Parties contractantes ne se conforme pas aux décisions des arbitres, l'autre Partie contractante pourra, aussi longtemps que dure ce manquement, limiter, suspendre, ou révoquer les droits ou privilèges qu'elle avait accordés en vertu du présent Accord à la Partie contractante en défaut.

f) Chaque Partie contractante supportera la rémunération de l'activité de son arbitre et la moitié de la rémunération du président désigné.

Article 12

Enregistrement de l'Accord

Le présent Accord et son Annexe seront communiqués à l'Organisation de l'Aviation Civile Internationale ainsi qu'à la Commission Africaine de l'Aviation Civile pour y être enregistrés.

Article 13

Mise en harmonie de l'Accord avec un Accord multilatéral

Le présent Accord devra être mis en harmonie avec tout Accord de caractère multilatéral qui viendrait à lier les deux Parties contractantes.

Titre II

Services agréés

Article 14

Services agréés

Le Gouvernement de Sa Majesté le Roi du Maroc accorde au Gouvernement de la République du Niger, et réciproquement, le Gouvernement de la République du Niger accorde au Gouvernement de Sa Majesté le Roi du Maroc le droit de faire exploiter par une ou des entreprises aériennes désignées par leurs Gouvernements respectifs, les services aériens spécifiés aux tableaux de routes figurant à l'Annexe du Présent Accord. Lesdits services seront dorénavant désignés par l'expression « services agréés ».

Article 15

Désignation des entreprises -

Octroi des autorisations d'exploitation

Conditions imposées à l'exercice de ces droits accordés

a) Les services agréés pourront être exploités immédiatement ou à une date ultérieure au choix de la Partie contractante à laquelle les droits sont accordés à condition que :

1. – La Partie contractante à laquelle les droits ont été accordés, ait désigné une ou des entreprises de transport aérien pour exploiter la ou les routes spécifiées.

2. – La Partie contractante qui accorde les droits, ait donné dans les conditions prévues au paragraphe *b)* ci-dessous, à l'entreprise ou aux entreprises intéressées, l'autorisation d'exploitation requise laquelle devra être accordée, dans le plus court délai possible sous réserve des dispositions de l'article 8 ci-dessus.

b) Les entreprises désignées pourront être appelées à fournir aux Autorités aéronautiques de la Parties contractante qui concède les droits, la preuve qu'elles se trouvent en mesure de satisfaire aux exigences prescrites par les lois et règlements appliqués apr ces autorités au fonctionnement des entreprises commerciales de transport aérien.

Article 16

Organismes internationaux d'exploitation

Nonobstant les dispositions de l'article 8 du présent Accord, mais en application :

- des articles 77 et 79 de la Convention, visant la création par deux ou plusieurs Etats, d'organisation d'exploitation en commun ou d'organismes internationaux d'exploitation.
- des Articles 1 et 2 des pièces annexes du traité relatif au transport aérien en Afrique, signé à Youndé le 28 mars 1981.

Le gouvernement de la République du Niger, se réserve le droit, et le gouvernement de Sa Majesté le Roi du Maroc l'accepte de désigner la Companie Air Afrique pour l'exploitation des services agréés.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Article 17

Droit de 3ème et 4ème libertés

La ou les entreprises aériennes désignées par l'une des Parties contractantes, conformément au présent Accord, bénéficieront sur le territoire de l'autre Partie contractante du droit de débarquer et d'embarquer en trafic international des passagers, du courrier et des marchandises aux escales et sur les routes énumérées à l'annexe ci-jointe.

Article 18

Egalité de traitement

Les entreprises désignées par chacune des deux Parties contractantes devront être assurées d'un traitement juste et équitable afin de bénéficier de possibilités égales pour l'exploitation des services agréés.

Elles devront prendre en considération sur les parcours communs leurs intérêts mutuels, afin de ne pas affecter indûment leurs services respectifs.

Article 19

Prédétermination de la capacité et son partage à égalité - Exigence de trafic imprévu - Concession de droits

a) L'exploitation des services entre le territoire marocain et le territoire nigérien ou vice-versa, services exploités sur les routes figurant au tableau 1 de l'Annexe au présent Accord, constitue pour les deux pays un droit fondamental et primordial.

b) Pour l'exploitation de ces services :

1. – La capacité sera répartie également entre les entreprises marocaines et entreprises nigériennes sous réserve du paragraphe (3) ci-dessus :

2. – La capacité totale mise en œuvre, sur chacune des routes, sera adaptée aux besoins qu'il est raisonnable de prévoir.

Pour répondre aux exigences d'un trafic imprévu ou momentané sur ces mêmes routes, les entreprises aériennes désignées devront décider entre elles des mesures appropriées pour satisfaire à cette augmentation temporaire de trafic. Elles en rendront compte immédiatement aux Autorités aéronautiques de leurs pays respectifs qui pourront se consulter si elles le jugent utile.

3. – Au cas où l'une des Parties contractantes ne désirerait pas utiliser sur une ou plusieurs routes, soit une fraction, soit la totalité de la capacité de transport qui lui a été concédée, elle s'entendra avec l'autre Partie contractante en vue de transférer à celle-ci, pour un temps déterminé, la totalité ou une fraction de la capacité de transport dont elle dispose dans la limite prévue.

La Partie contractante qui aura transféré tout ou partie de ses droits pourra les reprendre au terme de ladite période.

Article 20

Droits de 5ème liberté

a) Sur chacune des routes figurant au tableau II de l'Annexe au présent Accord les services agrées auront pour objectif primordial la mise en œuvre, à un cœfficient d'utilisation raisonnable d'une capacitée adaptée aux besoins normaux et raisonnablement prévisibles du trafic aérien international en provenance ou à destination du territoire de la Partie contractante qui aura désigné l'entreprise exploitant lesdits services.

b) Toutefois, la ou les entreprises désignées par l'une des Parties contractantes pourront satisfaire, dans la limite de la capacité globale prévue à l'alinéa *a)* du présent article, aux besoins du trafic entre les territoires des Etats tiers situés sur les routes convenues et le territoire de l'autre Partie contractante, dans la mesure où ces besoins ne sont pas satisfaits par les services locaux et régionaux.

c) Une capacité additionnelle pourra accessoirement être mise en œuvre, en sus de celles visées à l'alinéa *a)*, chaque fois que le justifieront les besoins du trafic des pays desservis par la route, sous réserve d'une consultation des Autorités aéronautiques.

Article 21

Programme d'exploitation - Contrôle des statistiques

a) Les entreprises désignées indiqueront aux Autorités aéronautiques des deux Parties contractantes, trente jours au plus tard avant le début de l'exploitation des services agéés, la nature du transport, les types utilisés et les horaires envisagées. La même règle est valable pour les changements ultérieurs.

b) Les Autorités aéronautiques de chaque Partie contractante fourniront sur demande aux Autorités aéronautiques de l'autre Partie contractante toutes données statistiques régulières ou autres des entreprises désignées pouvant être équitablement exigées pour contrôler la capacité de transport offerte par une entreprise désignée de la première Partie contractante. Ces statistiques contiendront toutes les données nécessaires pour déterminer le volume ainsi que l'origine et la destination du trafic.

Article 22

Tarifs

a) la fixation des tarifs à appliquer sur les services agrées desservant les routes nigérienne et marocaines figurant au présent Accord sera faite dans la mesure du possible par accord entre les entreprises désignées.

Ces entreprises procéderont ;

1. – Soit en appliquant les résolutions qu'ils auront pu être adoptées par la procédure de fixation des tarifs de l'Association du Transport Aérien International (I.A.T.A).

2. – Soit par entente directe, après consultation, s'il y a lieu, des entreprises de transport aérien de pays tiers qui exploiteraient tout ou partie des mêmes parcours.

b) les tarifs ainsi fixés devront être soumis à l'approbation des Autorités aéronautiques de chaque Partie contractante au minimum trente jours avant la date prévue par leur entrée en vigueur, ce délai pouvant être réduit dans les cas spéciaux sous réserve de l'accord de ces Autorités.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

c) si les entreprises de transport aérien désignées ne parvenaient pas à convenir de la fixation d'un tarif conformément aux dispositions du paragraphe *a)* ci-dessus ou si l'une des Parties contractantes faisait connaître son désaccord sur les tarifs qui lui ont été soumis conformément aux dispositions du paragraphe *b)* précédent, les Autorités aéronautiques des deux Parties contractantes s'efforceraient d'aboutir à un règlement satisfaisant.

En dernier ressort, il sera fait recours en arbitrage prévu à l'article 11 du présent Accord.

Tant que la sentance arbitrale n'aura pas été rendue, la Partie contractante qui aura fait connaître son désaccord, aura le droit d'exiger de l'autre Partie contractante la maintien des tarifs préalablement en vigueur.

Article 23

Entrée en vigueur de l'Accord

Le présent Accord entrera en vigueur un mois après la date à laquelle les deux Parties contractantes se seront mutuellement notifiées l'accomplissement des formalités constitutionnelles qui leur sont propres.

EN FOI DE QUOI, les plénipotentiaires des deux Parties ont signé le présent Accord.

Fait à Fès, le 7 novembre 1982.

Pour le gouvernement du Royaume du Maroc. *Pour le gouvernement de la République du Niger.*

* * *

ANNEXE I

Tableaux de routes

Tableau I

1 – Routes marocaines : Casablanca – Niamey

2 – Routes nigériennes : Niamey – Casablanca

Tableau II

1 – Routes marocaines : Casablanca – Nouakchott – Bamako – Niamey – Lagos – Douala – Malabo – Libreville – Kinshassa.

2 – Routes nigériennes : Niamey – Bamako – Nouakchott – Casablanca.

Note : Les entreprises désignées pourront omettre, sur chacune des routes ci-dessus, une ou plusieurs escales intermédiaires à condition que celles-ci soient situées sur le territoire d'Etats tiers.

* * *

ANNEXE II

Transports aériens commerciaux non-réguliers – Vols libéralisés – Conditions

I – Chaque Partie contractante accordera aux entreprises intéressées de l'autre Partie contractante l'autorisation d'effectuer les transports aériens commerciaux non-réguliers en provenance ou à destination de son territoire, sans leur imposer les « réglementations conditions et restrictions » prévues au 2e alinéa de l'article 5 de la Convention lorsque ces aéronefs sont utilisés pour l'une des activités suivantes :

a) Transports effectués à des fins humanitaires ou en cas de nécessité impérieuse ;

b) Transports de passagers par taxi aérien, à caractère occasionnel et effectués à la demande à condition que l'aéronef ne comporte pas une capacité de plus de douze sièges, que la destination soit choisie par les preneurs et qu'aucune partie de ladite capacité ne soit cédée au public.

c) Transports effectués par des aéronefs dont toute la capacité est louée à une même personne physique ou morale pour le transport de son personnel ou de ses marchandises, pourvu qu'aucune partie de cette capacité ne soit cédée à un tiers.

2 – Il en est de même pour les aéronefs utilisés pour des activités suivantes :

a) – Transports exclusifs de frêt ;

b) – Transports de passagers entre régions qui n'ont pas entre elles de liaisons par services aériens réguliers ;

c) – Transports isolés, étant entendu qu'aux termes du présent alinéa aucun transporteur ou groupe de transporteurs n'a droit pour l'ensemble des aéronefs dont il dispose, à plus d'un transport par mois entre deux mêmes centres de trafic.

Toutefois, chaque Partie contractante peut exiger l'abandon des activités prévues au paragraphe 2 ci-dessus si elle estime que celles-ci sont préjudiciables aux intérêts de ses services aériens réguliers.

De plus, en ce qui concerne l'activité mentionnée à l'alinéa *b)* du présent paragraphe, chaque Partie contractante peut définir librement l'étendue des régions (notamment le ou les aérodromes considérés) et modifier cette définition à tout moment.

II – Autres vols

Les Etats Contractants conviennent en outre que dans les cas non couverts par le paragraphe I une autorisation préalable pourra être exigée pour les transports aériens non-réguliers, le délai dans lequel la demande doit être déposée ne dépassant pas deux jours ouvrables dans le cas d'un transport isolé ou d'une série de quatre transports au plus, un délai plus long pourra être spécifié s'il s'agit d'une série plus importante de transports.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Dahir n° 1-00-22 du 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003) portant publication de l'Accord de siège fait à Rabat le 3 août 1998 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et l'Organisation du tourisme euro-méditerranéen (OTEM).

LOUANGE A DIEU SEUL !

(Grand Sceau de Sa Majesté Mohammed VI)

Que l'on sache par les présentes – puisse Dieu en élever et en fortifier la teneur !

Que Notre Majesté Chérifienne,

Vu l'Accord de siège fait à Rabat le 3 août 1998 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et l'Organisation du tourisme euro-méditerranéen (OTEM) ;

Vu la loi n° 44-99 promulguée par le dahir n° 1-00-21 du 9 kaada 1420 (15 février 2000) et portant approbation, quant au principe, de la ratification de l'Accord précité ;

Considérant la notification du Royaume du Maroc de l'accomplissement des formalités nécessaires à la mise en vigueur de l'Accord précité,

A DÉCIDÉ CE QUI SUIT :

Sera publié au *Bulletin officiel*, à la suite du présent dahir, l'Accord de siège fait à Rabat le 3 août 1998 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et l'Organisation du tourisme euro-méditerranéen (OTEM).

Fait à Marrakech, le 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003).

Pour contreseing ;

Le Premier ministre,

DRISS JETTOU.

*

* *

Accord de siège entre le gouvernement du Royaume du Maroc et l'Organisation du tourisme euro-méditerranéen (OTEM)

Le gouvernement du Royaume du Maroc désigné dans la suite du texte par « le Gouvernement »

et

L'Organisation du tourisme euro-méditerranéen (OTEM), désignée ci-après par « l'Organisation »,

Vu la décision prise lors de l'Assemblée générale constitutive de l'OTEM tenue à Rabat le 20 septembre 1996 par laquelle, la ville de Rabat capitale du Royaume du Maroc a été élue comme devant être le siège social de l'OTEM, conformément aux dispositions de l'article 5 des Statuts de l'OTEM,

Vu l'article 4 des Statuts de l'Organisation, concernant la personnalité juridique qui lui est nécessaire pour exercer ses fonctions et atteindre ses buts,

Désireux de conclure un accord de siège, le gouvernement du Royaume du Maroc et l'OTEM ont désigné comme leurs représentants à cette fin :

Le Gouvernement dûment représenté par M. Hassan Sebbar, ministre du tourisme,

et

L'OTEM dûment représentée par : M. Osmane Aidi, président de son conseil d'administration,

Sont convenus de ce qui suit :

Article premier

Définitions

Aux fins du présent accord :

a) le terme « Organisation » désignera l'Organisation du tourisme euro-méditerranéen.

b) Le terme « siège » désignera tous les terrains, bâtiments, dépendances et installations occupés par l'OTEM.

c) Le terme « président du conseil d'administration » désignera le président du conseil d'administration de l'OTEM.

Article 2

Siège du Bureau

Le siège de l'Organisation est actuellement à Rabat à l'adresse suivante :

Ministère du tourisme, quartier administratif - Rabat Chellah.

Il pourra être transféré en tout autre lieu ou dans une autre ville par décision de l'Assemblée Générale de l'Organisation après en avoir informé les autorités marocaines compétentes par le canal du ministère des affaires etrangères et de la coopération.

Article 3

Objectif de l'Organisation

L'Organisation a pour but d'associer les administrations nationales du tourisme des Etats de la méditerranée, les collectivités locales et régionales et les professionnels du tourisme afin de promouvoir et de développer leur tourisme national et international dans le cadre des principes établis par la déclaration euro-méditerranéenne sur le tourisme dans le développement durable adoptée par les ministres du tourisme de cette région le 23 septembre 1993 et la Charte du tourisme méditerranéen adoptée par les ministres du tourisme de cette région le 22 septembre 1995 et intégrée dans le programme de travail annexé à la déclaration euro-méditerranéenne de Barcelone du 29 novembre 1995.

Article 4

Responsabilité de l'Organisation

L'Organisation sera chargée de fournir le budget, le personnel et l'équipement nécessaire à l'accomplissement de ses objectifs.

Article 5

Garanties et facilités

Le Gouvernement garantira et facilitera ce qui suit :

1 – La livraison de la carte de séjour et le permis de travail au personnel non marocain de l'Organisation qui travaille de façon permanente au sein de ladite Organisation.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

2 – Les employés internationaux de l'Organisation affectés au Maroc sont autorisés à importer en franchise douanière, dans un délai de six mois à compter de la date de leur prise de fonctions au Maroc, leurs effets personnels usagers dans le cadre de leur déménagement.

3 – Le Gouvernement garantira l'exonération totale de tous les impôts et taxes douanières ou autres sur tout l'équipement (véhicule, matériel) destiné au fonctionnement de l'Organisation, ainsi qu'à son personnel international recruté à l'étranger et affecté au Maroc.

4 – Les employés internationaux de l'Organisation sont autorisés à exporter en franchise des droits de douanes tous les articles importés en franchise douanière.

5 – L'octroi de la « plaque jaune » pour les véhicules appartenant au personnel non marocain de l'Organisation.

6 – Le Gouvernement permettra à l'Organisation et à son personnel étranger de gérer des comptes bancaires pour non résidents, en ce qui concerne les fonds provenant de sources externes, selon la loi en vigueur au Maroc en matière de politique et de contrôle des changes.

7 – Le Gouvernement autorisera l'Organisation à gérer des comptes courants permettant la transaction des fonds locaux conformément à la réglementation en vigueur au Maroc.

8 – En outre, le gouvernement garantira pour les employés non marocains de l'Organisation les facilités et les garanties suivantes :

a) exonération de tout impôt sur les traitements et émoluments versés par l'Organisation ;

b) exemption de toute obligation relative au service national ;

c) exemption pour eux même et les membres de leur famille de toute mesure restrictive relative à l'immigration et de toute formalité d'enregistrement des étrangers.

Article 6

Accès au siège de l'Organisation

a) Le Gouvernement facilitera la délivrance des visas pour les déplacements à destination ou en provenance du siège de l'Organisation :

(i) Des employés de l'Organisation, de leur conjoint ainsi que de leurs enfants à charge,

(ii) Des personnes, autres que les employés de l'Organisation, qui accompliront des missions pour l'Organisation,

(iii) Des représentants des gouvernements, des collectivités régionales et locales, des associations et des professionnels du tourisme, ainsi que tout membre assistant à des réunions organisées par l'Organisation, de même que toutes personnes invitées par l'Organisation,

(iv) Des représentants de tout organe d'information que l'Organisation aura décidé d'inviter après agrément de l'autorité compétente au Royaume du Maroc.

b) Le Président du conseil d'administration communiquera les noms des personnes visées aux alinéas (i), (ii), (iii) et (iv) ci-dessus.

c) Le présent article ne dispense pas l'Organisation de l'obligation de produire des preuves satisfaisantes pour établir que les personnes invoquant les droits qui y sont énoncés appartiennent bien aux catégories énumérées à l'alinéa *(a)*.

Article 7

Les obligations du personnel de l'Organisation

Le personnel de l'Organisation devra :

1) Etre contrôlé par l'Organisation et mener à bien les tâches qui lui seront attribuées.

2) Ne pas s'ingérer directement ou indirectement dans toute autre occupation ou affaire, hormis celles pour lesquelles il a été recruté.

3) Se soumettre aux normes, règles et lois en vigueur au Maroc.

Article 8

Arrestation ou détention du personnel de l'Organisation ou des membres de leurs familles

En cas d'arrestation ou de détention pour une raison quelconque du personnel non marocain de l'Organisation ou des membres de leurs familles, ou en cas de poursuites judiciaires engagées contre eux, le Gouvernement en avise immédiatement le président du conseil d'administration de l'Organisation.

Article 9

Généralités

1 – L'Organisation s'engage à s'acquitter de ses fonctions en accord avec les lois, les normes et les règles en vigueur au Maroc.

2 – L'Organisation s'engage à donner priorité en matière d'emploi, aux ressortissants marocains, ayant les profils requis.

3 – Cet accord s'appliquera provisoirement à la date de sa signature et entrera en vigueur définitivement à la date de la notification par le gouvernement du Royaume du Maroc de son approbation à l'Organisation.

Il restera en vigueur pendant une période de 5 ans et sera renouvelable par tacite reconduction pour des périodes analogues, à moins que l'une des Parties n'ait notifié à l'autre, par écrit et au moins un (1) an à l'avance, son intention d'y mettre fin. Il pourra être amendé à la demande de l'une des Parties contractantes.

EN FOI DE QUOI, les soussignés, dûment autorisés, ont signé le présent accord en langue française.

Fait à Rabat, le 3 août 1998.

Pour le gouvernement du Royaume du Maroc.

Pour l'Organisation du tourisme euro-méditerranéen.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Dahir n° 1-01-253 du 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003) portant publication du Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant concernant l'implication d'enfants dans les conflits armés, fait à New York le 25 mai 2000.

LOUANGE A DIEU SEUL !

(Grand Sceau de Sa Majesté Mohammed VI)

Que l'on sache par les présentes – puisse Dieu en élever et en fortifier la teneur !

Que Notre Majesté Chérifienne,

Vu le Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant concernant l'implication d'enfants dans les conflits armés, fait à New York le 25 mai 2000 ;

Vu le procès-verbal de dépôt des instruments de ratification du Royaume du Maroc du Protocole précité fait à New York le 2 octobre 2001,

A DÉCIDÉ CE QUI SUIT :

Sera publié au *Bulletin officiel*, à la suite du présent dahir, le Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant concernant l'implication d'enfants dans les conflits armés, fait à New York le 25 mai 2000.

Fait à Marrakech, le 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003).

Pour contreseing :

Le Premier ministre,

DRISS JETTOU.

*

* *

Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant, concernant l'implication d'enfants dans les conflits armés

Les États Parties au présent Protocole,

Encouragés **par l'appui considérable recueilli par la Convention relative aux droits de l'enfant1, qui dénote une volonté générale d'œuvrer pour la promotion et la protection des droits de l'enfant,**

Réaffirmant **que les droits des enfants doivent être spécialement protégés et lançant un appel pour que la situation des enfants, sans distinction, soit sans cesse améliorée et qu'ils puissent s'épanouir et être éduqués dans des conditions de paix et de sécurité,**

Troublés **par les effets préjudiciables et étendus des conflits armés sur les enfants et leurs répercussions à long terme sur le maintien d'une paix, d'une sécurité et d'un développement durables,**

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Condamnant le fait que des enfants soient pris pour cible dans des situations de conflit armé ainsi que les attaques directes de lieux protégés par le droit international, notamment des endroits où se trouvent généralement de nombreux enfants, comme les écoles et les hôpitaux,

Prenant acte de l'adoption du Statut de la Cour pénale internationale, qui inclut en particulier parmi les crimes de guerre, dans les conflits armés tant internationaux que non internationaux, le fait de procéder à la conscription ou à l'enrôlement d'enfants de moins de 15 ans dans les forces armées nationales ou de les faire participer activement à des hostilités,

Considérant par conséquent que, pour renforcer davantage les droits reconnus dans la Convention relative aux droits de l'enfant, il importe d'accroître la protection des enfants contre toute implication dans les conflits armés,

Notant que l'article premier de la Convention relative aux droits de l'enfant spécifie qu'au sens de ladite Convention, un enfant s'entend de tout être humain âgé de moins de 18 ans, sauf si la majorité est atteinte plus tôt en vertu de la législation qui lui est applicable,

Convaincus que l'adoption d'un protocole facultatif se rapportant à la Convention, qui relèverait l'âge minimum de l'enrôlement éventuel dans les forces armées et de la participation aux hostilités, contribuera effectivement à la mise en œuvre du principe selon lequel l'intérêt supérieur de l'enfant doit être une considération primordiale dans toutes les décisions le concernant,

Notant que la vingt-sixième Conférence internationale de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge tenue en décembre 1995 a recommandé, notamment, que les parties à un conflit prennent toutes les mesures possibles pour éviter que des enfants de moins de 18 ans ne prennent part aux hostilités,

Se félicitant de l'adoption par consensus, en juin 1999, de la Convention No 182 (1999) de l'Organisation internationale du Travail concernant l'interdiction des pires formes de travail des enfants et l'action immédiate en vue de leur élimination, qui interdit l'enrôlement forcé ou obligatoire des enfants en vue de leur utilisation dans des conflits armés,

Condamnant avec une profonde inquiétude l'enrôlement, l'entraînement et l'utilisation – en deçà et au-delà des frontières nationales – d'enfants dans les hostilités par des groupes armés distincts des forces armées d'un État, et reconnaissant la responsabilité des personnes qui recrutent, forment et utilisent des enfants à cet égard,

Rappelant l'obligation pour toute partie à un conflit armé de se conformer aux dispositions du droit international humanitaire,

Soulignant que le présent Protocole est sans préjudice des buts et principes énoncés dans la Charte des Nations Unies, notamment à l'Article 51, et des normes pertinentes du droit humanitaire,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Tenant compte du fait que des conditions de paix et de sécurité fondées sur le respect intégral des buts et principes de la Charte des Nations Unies et le respect des instruments relatifs aux droits de l'homme applicables sont essentiels à la pleine protection des enfants, en particulier pendant les conflits armés et sous une occupation étrangère,

Conscients des besoins particuliers des enfants qui, en raison de leur situation économique et sociale ou de leur sexe, sont particulièrement vulnérables à l'enrôlement ou à l'utilisation dans des hostilités en violation du présent Protocole,

Conscients également de la nécessité de prendre en considération les causes économiques, sociales et politiques profondes de la participation des enfants aux conflits armés,

Convaincus de la nécessité de renforcer la coopération internationale pour assurer la réadaptation physique et psychosociale et la réinsertion sociale des enfants qui sont victimes de conflits armés,

Encourageant la participation des communautés et, en particulier, des enfants et des enfants victimes, à la diffusion de l'information et aux programmes d'éducation concernant l'application du présent Protocole,

Sont convenus de ce qui suit :

Article premier

Les États Parties prennent toutes les mesures possibles dans la pratique pour veiller à ce que les membres de leurs forces armées qui n'ont pas atteint l'âge de 18 ans ne participent pas directement aux hostilités.

Article 2

Les États Parties veillent à ce que les personnes n'ayant pas atteint l'âge de 18 ans ne fassent pas l'objet d'un enrôlement obligatoire dans leurs forces armées.

Article 3

1. Les États Parties relèvent en années l'âge minimum de l'engagement volontaire dans leurs forces armées nationales par rapport à celui fixé au paragraphe 3 de l'article 38 de la Convention relative aux droits de l'enfant, en tenant compte des principes inscrits dans ledit article et en reconnaissant qu'en vertu de la Convention, les personnes âgées de moins de 18 ans ont droit à une protection spéciale.

2. Chaque État Partie dépose, lors de la ratification du présent Protocole ou de l'adhésion à cet instrument, une déclaration contraignante indiquant l'âge minimum à partir duquel il autorise l'engagement volontaire dans ses forces armées nationales et décrivant les garanties qu'il a prévues pour veiller à ce que cet engagement ne soit pas contracté de force ou sous la contrainte.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

3. Les États Parties qui autorisent l'engagement volontaire dans leurs forces armées nationales avant l'âge de 18 ans mettent en place des garanties assurant, au minimum, que :

a) Cet engagement soit effectivement volontaire;

b) Cet engagement ait lieu avec le consentement, en connaissance de cause, des parents ou gardiens légaux de l'intéressé;

c) Les personnes engagées soient pleinement informées des devoirs qui s'attachent au service militaire national;

d) Ces personnes fournissent une preuve fiable de leur âge avant d'être admises audit service.

4. Tout État Partie peut, à tout moment, renforcer sa déclaration par voie de notification à cet effet adressée au Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies, qui en informe tous les autres États Parties. Cette notification prend effet à la date à laquelle elle est reçue par le Secrétaire général.

5. L'obligation de relever l'âge minimum de l'engagement volontaire visée au paragraphe 1 du présent article ne s'applique pas aux établissements scolaires placés sous l'administration ou le contrôle des forces armées des États Parties, conformément aux articles 28 et 29 de la Convention relative aux droits de l'enfant.

Article 4

1. Les groupes armés qui sont distincts des forces armées d'un État ne devraient en aucune circonstance enrôler ni utiliser dans les hostilités des personnes âgées de moins de 18 ans.

2. Les États Parties prennent toutes les mesures possibles dans la pratique pour empêcher l'enrôlement et l'utilisation de ces personnes, notamment les mesures d'ordre juridique voulues pour interdire et sanctionner pénalement ces pratiques.

3. L'application du présent article du Protocole est sans effet sur le statut juridique de toute partie à un conflit armé.

Article 5

Aucune disposition du présent Protocole ne peut être interprétée comme empêchant l'application de dispositions de la législation d'un État Partie, d'instruments internationaux et du droit international humanitaire plus propices à la réalisation des droits de l'enfant.

Article 6

1. Chaque État Partie prend toutes les mesures – d'ordre juridique, administratif et autre – voulues pour assurer l'application et le respect effectifs des dispositions du présent Protocole dans les limites de sa compétence.

2. Les États Parties s'engagent à faire largement connaître les principes et dispositions du présent Protocole, aux adultes comme aux enfants, à l'aide de moyens appropriés.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

3. Les États Parties prennent toutes les mesures possibles dans la pratique pour veiller à ce que les personnes relevant de leur compétence qui sont enrôlées ou utilisées dans des hostilités en violation du présent Protocole soient démobilisées ou de quelque autre manière libérées des obligations militaires. Si nécessaire, les États Parties accordent à ces personnes toute l'assistance appropriée en vue de leur réadaptation physique et psychologique et de leur réinsertion sociale.

Article 7

1. Les États Parties coopèrent à l'application du présent Protocole, notamment pour la prévention de toute activité contraire à ce dernier et pour la réadaptation et la réinsertion sociale des personnes qui sont victimes d'actes contraires au présent Protocole, y compris par une coopération technique et une assistance financière. Cette assistance et cette coopération se feront en consultation avec les États Parties concernés et les organisations internationales compétentes.

2. Les États Parties qui sont en mesure de le faire fournissent cette assistance par l'entremise des programmes multilatéraux, bilatéraux ou autres déjà en place ou, le cas échéant, dans le cadre d'un fonds de contributions volontaires constitué conformément aux règles établies par l'Assemblée générale.

Article 8

1. Chaque État Partie présente, dans les deux années qui suivent l'entrée en vigueur du présent Protocole en ce qui le concerne, un rapport au Comité des droits de l'enfant contenant des renseignements détaillés sur les mesures qu'il a prises pour donner effet aux dispositions du présent Protocole, notamment celles concernant la participation et l'enrôlement.

2. Après la présentation du rapport détaillé, chaque État Partie inclut dans les rapports qu'il présente au Comité des droits de l'enfant conformément à l'article 44 de la Convention tout complément d'information concernant l'application du présent Protocole. Les autres États Parties au Protocole présentent un rapport tous les cinq ans.

3. Le Comité des droits de l'enfant peut demander aux États Parties un complément d'information concernant l'application du présent Protocole.

Article 9

1. Le présent Protocole est ouvert à la signature de tout État qui est Partie à la Convention ou qui l'a signée.

2. Le présent Protocole est soumis à la ratification et est ouvert à l'adhésion de tout État. Les instruments de ratification ou d'adhésion sont déposés auprès du Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies.

3. Le Secrétaire général, en sa qualité de dépositaire de la Convention et du Protocole, informe tous les États Parties à la Convention et tous les États qui ont signé la Convention du dépôt de chaque déclaration en vertu de l'article 13.

Article 10

1. Le présent Protocole entrera en vigueur trois mois après la date de dépôt du dixième instrument de ratification ou d'adhésion.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

2. Pour chacun des États qui ratifieront le présent Protocole ou qui y adhéreront après son entrée en vigueur, ledit Protocole entrera en vigueur un mois après la date du dépôt par cet État de son instrument de ratification ou d'adhésion.

Article 11

1. Tout État Partie peut, à tout moment, dénoncer le présent Protocole par voie de notification écrite adressée au Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies, qui en informera les autres États Parties à la Convention et tous les États qui ont signé la Convention. La dénonciation prendra effet un an après la date à laquelle le Secrétaire général en aura reçu notification. Toutefois, si à l'expiration de ce délai d'un an, l'État Partie auteur de la dénonciation est engagé dans un conflit armé, celle-ci ne prendra pas effet avant la fin dudit conflit.

2. Cette dénonciation ne saurait dégager l'État Partie de ses obligations en vertu du présent Protocole à raison de tout acte accompli avant la date à laquelle la dénonciation prend effet, pas plus qu'elle ne compromet en quelque manière que ce soit la poursuite de l'examen de toute question dont le Comité serait saisi avant la date de prise d'effet de la dénonciation.

Article 12

1. Tout État Partie peut proposer un amendement et en déposer le texte auprès du Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies. Celui-ci communique alors la proposition d'amendement aux États Parties, en leur demandant de lui faire savoir s'ils sont favorables à la convocation d'une conférence des États Parties en vue de l'examen de la proposition et de sa mise aux voix. Si, dans les quatre mois qui suivent la date de cette communication, un tiers au moins des États Parties se prononcent en faveur de la convocation d'une telle conférence, le Secrétaire général convoque la Conférence sous les auspices de l'Organisation des Nations Unies. Tout amendement adopté par la majorité des États Parties présents et votants à la conférence est soumis à l'Assemblée générale pour approbation.

2. Tout amendement adopté conformément aux dispositions du paragraphe 1 du présent article entre en vigueur lorsqu'il a été approuvé par l'Assemblée générale des Nations Unies et accepté par une majorité des deux tiers des États Parties.

3. Lorsqu'un amendement entre en vigueur, il a force obligatoire pour les États Parties qui l'ont accepté, les autres États Parties demeurant liés par les dispositions du présent Protocole et par tous amendements antérieurs acceptés par eux.

Article 13

1. Le présent Protocole, dont les textes anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe font également foi, sera déposé aux archives de l'Organisation des Nations Unies.

2. Le Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies fera parvenir une copie certifiée conforme du présent Protocole à tous les États Parties à la Convention et à tous les États qui ont signé la Convention.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5191 du 9 moharrem 1425 (1er mars 2004).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Dahir n° 1-01-254 du 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003) portant publication du Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant concernant la vente d'enfants, la prostitution et la pornographie mettant en scène des enfants, fait à New York le 25 mai 2000.

LOUANGE A DIEU SEUL !

(Grand Sceau de Sa Majesté Mohammed VI)

Que l'on sache par les présentes – puisse Dieu en élever et en fortifier la teneur !

Que Notre Majesté Chérifienne,

Vu le Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant concernant la vente d'enfants, la prostitution des enfants et la pornographie mettant en scène des enfants, fait à New York le 25 mai 2000 ;

Vu le procès-verbal de dépôt des instruments de ratification du Royaume du Maroc du Protocole précité fait à New York le 22 mai 2002,

A DÉCIDÉ CE QUI SUIT :

Sera publié au *Bulletin officiel*, à la suite du présent dahir, le Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant concernant la vente d'enfants, la prostitution des enfants et la pornographie mettant en scène des enfants, fait à New York le 25 mai 2000.

Fait à Marrakech, le 9 chaoual 1424 (4 décembre 2003).

Pour contreseing :
Le Premier ministre,
DRISS JETTOU.

*
* *

Protocole facultatif à la Convention relative aux droits de l'enfant, concernant la vente d'enfants, la prostitution des enfants et la pornographie mettant en scène des enfants

Les États Parties au présent Protocole,

Considérant **que, pour aller de l'avant dans la réalisation des buts de la Convention relative aux droits de l'enfant1 et l'application de ses dispositions, en particulier des articles premier, 11, 21, 32, 33, 34, 35 et 36, il serait approprié d'élargir les mesures que les États Parties devraient prendre pour garantir la protection de l'enfant contre la vente d'enfants, la prostitution des enfants et la pornographie mettant en scène des enfants,**

Considérant également **que la Convention relative aux droits de l'enfant consacre le droit de l'enfant d'être protégé contre l'exploitation économique et de ne pas être astreint à un travail comportant des risques ou susceptible de compromettre son éducation ou de nuire à sa santé ou à son développement physique, mental, spirituel, moral ou social,**

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Constatant avec une vive préoccupation que la traite internationale d'enfants aux fins de la vente d'enfants, de la prostitution des enfants et de la pornographie mettant en scène des enfants revêt des proportions considérables et croissantes,

Profondément préoccupés par la pratique répandue et persistante du tourisme sexuel auquel les enfants sont particulièrement exposés, dans la mesure ou il favorise directement la vente d'enfants, la prostitution des enfants et la pornographie mettant en scène des enfants,

Conscients qu'un certain nombre de groupes particulièrement vulnérables, notamment les fillettes, sont davantage exposés au risque d'exploitation sexuelle, et qu'on recense un nombre anormalement élevé de fillettes parmi les victimes de l'exploitation sexuelle,

Préoccupés par l'offre croissante de matériels pornographiques mettant en scène des enfants sur l'Internet et autres nouveaux supports technologiques, et rappelant que, dans ses conclusions, la Conférence internationale sur la lutte contre la pornographie impliquant des enfants sur l'Internet (Vienne, 1999) a notamment demandé la criminalisation dans le monde entier de la production, la distribution, l'exportation, l'importation, la transmission, la possession intentionnelle et la publicité de matériels pornographiques impliquant des enfants, et soulignant l'importance d'une coopération et d'un partenariat plus étroits entre les pouvoirs publics et les professionnels de l'Internet,

Convaincus que l'élimination de la vente d'enfants, de la prostitution des enfants et de la pornographie mettant en scène des enfants sera facilitée par l'adoption d'une approche globale tenant compte des facteurs qui contribuent à ces phénomènes, notamment le sous-développement, la pauvreté, les disparités économiques, l'inéquité des structures socioéconomiques, les dysfonctionnements familiaux, le manque d'éducation, l'exode rural, la discrimination fondée sur le sexe, le comportement sexuel irresponsable des adultes, les pratiques traditionnelles préjudiciables, les conflits armés et la traite des enfants,

Estimant qu'une action de sensibilisation du public est nécessaire pour réduire la demande qui est à l'origine de la vente d'enfants, de la prostitution des enfants et de la pornographie pédophile, et qu'il importe de renforcer le partenariat mondial entre tous les acteurs et d'améliorer l'application de la loi au niveau national,

Prenant note des dispositions des instruments juridiques internationaux pertinents en matière de protection des enfants, notamment la Convention de La Haye sur la protection des enfants et la coopération en matière d'adoption internationale, la Convention de La Haye sur les aspects civils de l'enlèvement international d'enfants, la Convention de La Haye concernant la compétence, la loi applicable, la reconnaissance, l'exécution et la coopération en matière de responsabilité parentale et de mesures de protection des enfants, et la Convention No 182 de l'OIT concernant l'interdiction des pires formes de travail des enfants et l'action immédiate en vue de leur élimination,

Encouragés par l'appui massif dont bénéficie la Convention relative aux droits de l'enfant, qui traduit l'existence d'une volonté généralisée de promouvoir et de protéger les droits de l'enfant,

Considérant qu'il importe de mettre en œuvre les dispositions du Programme d'action pour la prévention de la vente d'enfants, de la prostitution

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

des enfants et de la pornographie impliquant des enfants et de la Déclaration et du Programme d'action adoptés en 1996 au Congrès mondial contre l'exploitation sexuelle des enfants à des fins commerciales, tenu à Stockholm du 27 au 31 août 1996, ainsi que les autres décisions et recommandations pertinentes des organismes internationaux concernés,

Tenant dûment compte de l'importance des traditions et des valeurs culturelles de chaque peuple pour la protection de l'enfant et son développement harmonieux,

Sont convenus de ce qui suit :

Article premier

Les États Parties interdisent la vente d'enfants, la prostitution des enfants et la pornographie mettant en scène des enfants conformément aux dispositions du présent Protocole.

Article 2

Aux fins du présent Protocole :

a) On entend par vente d'enfants tout acte ou toute transaction faisant intervenir le transfert d'un enfant de toute personne ou de tout groupe de personnes à une autre personne ou un autre groupe contre rémunération ou tout autre avantage;

b) On entend par prostitution des enfants le fait d'utiliser un enfant aux fins d'activités sexuelles contre rémunération ou toute autre forme d'avantage;

c) On entend par pornographie mettant en scène des enfants toute représentation, par quelque moyen que ce soit, d'un enfant s'adonnant à des activités sexuelles explicites, réelles ou simulées, ou toute représentation des organes sexuels d'un enfant, à des fins principalement sexuelles.

Article 3

1. Chaque État Partie veille à ce que, au minimum, les actes et activités suivants soient pleinement saisis par son droit pénal, que ces infractions soient commises au plan interne ou transnational, par un individu ou de façon organisée :

a) Pour ce qui est de la vente d'enfants visée à l'article 2 :

i) Le fait d'offrir, de remettre, ou d'accepter un enfant, quel que soit le moyen utilisé, aux fins :

a. D'exploiter l'enfant à des fins sexuelles;

b. De transférer les organes de l'enfant à titre onéreux;

c. De soumettre l'enfant au travail forcé;

ii) Le fait d'obtenir indûment, en tant qu'intermédiaire, le consentement à l'adoption d'un enfant, en violation des instruments juridiques internationaux relatifs à l'adoption;

b) Le fait d'offrir, d'obtenir, de procurer ou de fournir un enfant à des fins de prostitution, telle que définie à l'article 2;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

c) Le fait de produire, de distribuer, de diffuser, d'importer, d'exporter, d'offrir, de vendre ou de détenir aux fins susmentionnées des matériels pornographiques mettant en scène des enfants, tels que définis à l'article 2.

2. Sous réserve du droit interne d'un État Partie, les mêmes dispositions valent en cas de tentative de commission de l'un quelconque de ces actes, de complicité dans sa commission ou de participation à celle-ci.

3. Tout État Partie rend ces infractions passibles de peines appropriées tenant compte de leur gravité.

4. Sous réserve des dispositions de son droit interne, tout État Partie prend, s'il y a lieu, les mesures qui s'imposent, afin d'établir la responsabilité des personnes morales pour les infractions visées au paragraphe 1 du présent article. Selon les principes juridiques de l'État Partie, cette responsabilité peut être pénale, civile ou administrative.

5. Les États Parties prennent toutes les mesures juridiques et administratives appropriées pour s'assurer que toutes les personnes intervenant dans l'adoption d'un enfant agissent conformément aux dispositions des instruments juridiques internationaux applicables.

Article 4

1. Tout État Partie prend les mesures nécessaires pour établir sa compétence aux fins de connaître des infractions visées au paragraphe 1 de l'article 3, lorsque ces infractions ont été commises sur son territoire ou à bord de navires ou d'aéronefs immatriculés dans cet État.

2. Tout État Partie peut prendre les mesures nécessaires pour établir sa compétence aux fins de connaître des infractions visées au paragraphe 1 de l'article 3, dans les cas suivants :

a) Lorsque l'auteur présumé de l'infraction est un ressortissant dudit État, ou a sa résidence habituelle sur le territoire de celui-ci;

b) Lorsque la victime est un ressortissant dudit État.

3. Tout État Partie prend également les mesures propres à établir sa compétence aux fins de connaître des infractions susmentionnées lorsque l'auteur présumé de l'infraction est présent sur son territoire et qu'il ne l'extrade pas vers un autre État Partie au motif que l'infraction a été commise par l'un de ses ressortissants.

4. Le présent Protocole n'exclut l'exercice d'aucune compétence pénale en application du droit interne.

Article 5

1. Les infractions visées au paragraphe 1 de l'article 3 sont de plein droit comprises dans tout traité d'extradition en vigueur entre les États Parties et sont comprises dans tout traité d'extradition qui sera conclu ultérieurement entre eux, conformément aux conditions énoncées dans lesdits traités.

2. Si un État Partie qui subordonne l'extradition à l'existence d'un traité est saisi d'une demande d'extradition par un autre État Partie avec lequel il n'est pas lié par un traité d'extradition, il peut considérer le présent Protocole comme constituant la base juridique de l'extradition en ce qui concerne lesdites infractions. L'extradition est subordonnée aux conditions prévues par le droit de l'État requis.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

3. Les États Parties qui ne subordonnent pas l'extradition à l'existence d'un traité reconnaissent lesdites infractions comme cas d'extradition entre eux dans les conditions prévues par le droit de l'État requis.

4. Entre États Parties, lesdites infractions sont considérées aux fins d'extradition comme ayant été commises non seulement au lieu de leur perpétration, mais aussi sur le territoire placé sous la juridiction des États tenus d'établir leur compétence en vertu de l'article 4.

5. Si une demande d'extradition est présentée au motif d'une infraction visée au paragraphe 1 de l'article 3, et si l'État requis n'extrade pas ou ne veut pas extrader, à raison de la nationalité de l'auteur de l'infraction, cet État prend les mesures voulues pour saisir ses autorités compétentes aux fins de poursuites.

Article 6

1. Les États Parties s'accordent l'entraide la plus large possible pour toute enquête, procédure pénale ou procédure d'extradition relative aux infractions visées au paragraphe 1 de l'article 3, y compris pour l'obtention des éléments de preuve dont ils disposent et qui sont nécessaires aux fins de la procédure.

2. Les États Parties s'acquittent de leurs obligations en vertu du paragraphe 1 du présent article en conformité avec tout traité ou accord d'entraide judiciaire qui peut exister entre eux. En l'absence d'un tel traité ou accord, les États Parties s'accordent cette entraide conformément à leur droit interne.

Article 7

Sous réserve des dispositions de leur droit interne, les États Parties :

a) Prennent des mesures appropriées pour permettre la saisie et la confiscation, selon que de besoin :

i) Des biens tels que documents, avoirs et autres moyens matériels utilisés pour commettre les infractions visées dans le présent Protocole ou en faciliter la commission;

ii) Du produit de ces infractions;

b) Donnent effet aux demandes de saisie ou de confiscation des biens ou produits visés à l'alinéa i) du paragraphe a) émanant d'un autre État Partie;

c) Prennent des mesures en vue de fermer provisoirement ou définitivement les locaux utilisés pour commettre lesdites infractions.

Article 8

1. Les États Parties adoptent à tous les stades de la procédure pénale les mesures nécessaires pour protéger les droits et les intérêts des enfants victimes des pratiques proscrites par le présent Protocole, en particulier :

a) En reconnaissant la vulnérabilité des enfants victimes et en adaptant les procédures de manière à tenir compte de leurs besoins particuliers, notamment en tant que témoins;

b) En tenant les enfants victimes informés de leurs droits, de leur rôle ainsi que de la portée, du calendrier et du déroulement de la procédure, et de la décision rendue dans leur affaire;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

c) En permettant que les vues, les besoins ou les préoccupations des enfants victimes soient présentés et examinés au cours de la procédure lorsque leurs intérêts personnels sont en jeu, d'une manière conforme aux règles de procédure du droit interne;

d) En fournissant des services d'appui appropriés aux enfants victimes à tous les stades de la procédure judiciaire;

e) En protégeant, s'il y a lieu, la vie privée et l'identité des enfants victimes et en prenant des mesures conformes au droit interne pour prévenir la diffusion de toute information pouvant conduire à leur identification;

f) En veillant, le cas échéant, à ce que les enfants victimes, ainsi que leur famille et les témoins à charge, soient à l'abri de l'intimidation et des représailles;

g) En évitant tout retard indu dans le prononcé du jugement et l'exécution des ordonnances ou des décisions accordant une indemnisation aux enfants victimes.

2. Les États Parties veillent à ce qu'une incertitude quant à l'âge réel de la victime n'empêche pas l'ouverture d'enquêtes pénales, notamment d'enquêtes visant à déterminer cet âge.

3. Les États Parties veillent à ce que, dans la manière dont le système de justice pénale traite les enfants victimes des infractions décrites dans le présent Protocole, l'intérêt supérieur de l'enfant soit la considération première.

4. Les États Parties prennent des mesures pour dispenser une formation appropriée, en particulier dans les domaines juridique et psychologique, aux personnes qui s'occupent des victimes des infractions visées dans le présent Protocole.

5. S'il y a lieu, les États Parties font le nécessaire pour garantir la sécurité et l'intégrité des personnes et/ou des organismes de prévention et/ou de protection et de réadaptation des victimes de telles infractions.

6. Aucune des dispositions du présent article ne porte atteinte au droit de l'accusé à un procès équitable et impartial ou n'est incompatible avec ce droit.

Article 9

1. Les États Parties adoptent ou renforcent, appliquent et diffusent des lois, mesures administratives, politiques et programmes sociaux pour prévenir les infractions visées dans le présent Protocole. Une attention spéciale est accordée à la protection des enfants particulièrement exposés à de telles pratiques.

2. Par l'information à l'aide de tous les moyens appropriés, l'éducation et la formation, les États Parties sensibilisent le grand public, y compris les enfants, aux mesures propres à prévenir les pratiques proscrites par le présent Protocole et aux effets néfastes de ces dernières. Pour s'acquitter de leurs obligations en vertu du présent article, les États Parties encouragent la participation de la collectivité et, en particulier, des enfants et des enfants victimes, à ces programmes d'information, d'éducation et de formation, y compris au niveau international.

3. Les États Parties prennent toutes les mesures matériellement possibles pour assurer toute l'assistance appropriée aux victimes des infractions visées

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

dans le présent Protocole, notamment leur pleine réinsertion sociale, et leur plein rétablissement physique et psychologique.

4. Les États Parties veillent à ce que tous les enfants victimes des infractions décrites dans le présent Protocole aient accès à des procédures leur permettant, sans discrimination, de réclamer réparation du préjudice subi aux personnes juridiquement responsables.

5. Les États Parties prennent des mesures appropriées pour interdire efficacement la production et la diffusion de matériels qui font la publicité des pratiques proscrites dans le présent Protocole.

Article 10

1. Les États Parties prennent toutes les mesures nécessaires pour renforcer la coopération internationale par des accords multilatéraux, régionaux et bilatéraux ayant pour objet de prévenir, identifier, poursuivre et punir les responsables d'actes liés à la vente d'enfants, à la prostitution des enfants, à la pornographie et au tourisme pédophiles, ainsi que d'enquêter sur de tels actes. Les États Parties favorisent également la coopération et la coordination internationales entre leurs autorités, les organisations non gouvernementales nationales et internationales et les organisations internationales.

2. Les États Parties encouragent la coopération internationale pour aider à la réadaptation physique et psychologique des enfants victimes, à leur réinsertion sociale et à leur rapatriement.

3. Les États Parties s'attachent à renforcer la coopération internationale pour éliminer les principaux facteurs, notamment la pauvreté et le sous-développement, qui rendent les enfants vulnérables à la vente, à la prostitution, à la pornographie et au tourisme pédophiles.

4. Les États Parties qui sont en mesure de le faire fournissent une aide financière, technique ou autre dans le cadre des programmes existants, multilatéraux, régionaux, bilatéraux ou autres.

Article 11

Aucune des dispositions du présent Protocole ne porte atteinte aux dispositions plus propices à la réalisation des droits de l'enfant qui peuvent figurer :

a) Dans la législation d'un État Partie;

b) Dans le droit international en vigueur pour cet État.

Article 12

1. Chaque État Partie présente, dans les deux ans à compter de l'entrée en vigueur du présent Protocole à son égard, un rapport au Comité des droits de l'enfant contenant des renseignements détaillés sur les mesures qu'il a prises pour donner effet aux dispositions du Protocole.

2. Après la présentation de son rapport détaillé, chaque État Partie inclut dans les rapports qu'il présente au Comité des droits de l'enfant, conformément à l'article 44 de la Convention, tous nouveaux renseignements concernant l'application du présent Protocole. Les autres États Parties au Protocole présentent un rapport tous les cinq ans.

3. Le Comité des droits de l'enfant peut demander aux États Parties un complément d'information concernant l'application du présent Protocole.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Article 13

1. Le présent Protocole est ouvert à la signature de tout État qui est Partie à la Convention ou qui l'a signée.

2. Le présent Protocole est soumis à la ratification et est ouvert à l'adhésion de tout État qui est Partie à la Convention ou qui l'a signée. Les instruments de ratification ou d'adhésion seront déposés auprès du Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies.

Article 14

1. Le présent Protocole entrera en vigueur trois mois après la date du dépôt du dixième instrument de ratification ou d'adhésion.

2. Pour chacun des États qui ratifieront le présent Protocole ou y adhéreront après son entrée en vigueur, le Protocole entrera en vigueur un mois après la date du dépôt par cet État de son instrument de ratification ou d'adhésion.

Article 15

1. Tout État Partie peut, à tout moment, dénoncer le présent Protocole par notification écrite adressée au Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies, qui en informe les autres États Parties à la Convention et tous les États qui l'ont signée. La dénonciation prend effet un an après la date à laquelle la notification a été reçue par le Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies.

2. La dénonciation ne dégage pas l'État Partie qui en est l'auteur des obligations que lui impose le Protocole au regard de toute infraction survenue avant la date à laquelle la dénonciation prend effet, pas plus qu'elle n'entrave en aucune manière la poursuite de l'examen de toute question dont le Comité serait déjà saisi avant cette date.

Article 16

1. Tout État Partie peut proposer un amendement et en déposer le texte auprès du Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies. Celui-ci communique alors la proposition d'amendement aux États Parties, en leur demandant de lui faire savoir s'ils sont favorables à la convocation d'une conférence des États Parties en vue de l'examen de la proposition et de sa mise aux voix. Si, dans les quatre mois qui suivent la date de cette communication, un tiers au moins des États Parties se prononcent en faveur de la convocation d'une telle conférence, le Secrétaire général convoque la conférence sous les auspices de l'Organisation des Nations Unies. Tout amendement adopté par la majorité des États Parties présents et votants à la conférence est soumis à l'Assemblée générale pour approbation.

2. Tout amendement adopté conformément aux dispositions du paragraphe 1 du présent article entre en vigueur lorsqu'il a été approuvé par l'Assemblée générale des Nations Unies et accepté par une majorité des deux tiers des États Parties.

3. Lorsqu'un amendement entre en vigueur, il a force obligatoire pour les États Parties qui l'ont accepté, les autres États Parties demeurant liés par les dispositions du présent Protocole et par tous amendements antérieurs acceptés par eux.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Article 17

1. Le présent Protocole, dont les textes anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe font également foi, sera déposé aux archives de l'Organisation des Nations Unies.

2. Le Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies transmettra une copie certifiée conforme du présent Protocole à tous les États Parties à la Convention et à tous les États qui l'ont signée.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5191 du 9 moharrem 1425 (1er mars 2004).

Décret n° 2-04-73 du 12 hija 1424 (3 février 2004) fixant pour l'an 2004, les contingents des Ordres du Wissam Al Arch et Wissam Al Istihkak Al Watani.

LE PREMIER MINISTRE,

Vu le dahir n° 1-00-218 du 2 rabii I 1421 (5 juin 2000) relatif aux Ordres du Royaume, notamment son article 47,

DÉCRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – Les contingents des Ordres du Wissam Al Arch et Wissam Al Istihkak Al Watani pour l'an 2004 sont fixés comme suit en ce qui concerne les divers ministères et la chancellerie :

Wissam Al Arch :

– Classe exceptionnelle : Néant ;

– Première classe : Néant ;

– Deuxième classe : 10 ;

– Troisième classe : 50 ;

– Quatrième classe : 300.

Wissam Al Istihkak Al Watani :

– Classe exceptionnelle : 2000 ;

– Première classe : 3000 ;

– Deuxième classe : 600.

ART. 2. – Le présent décret sera publié au *Bulletin officiel.*

Fait à Rabat, le 12 hija 1424 (3 février 2004).

DRISS JETTOU.

Arrêté du ministre de l'équipement et du transport n° 2103-03 du 3 chaoual 1424 (28 novembre 2003) modifiant et complétant l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 544-00 du 5 chaabane 1421 (2 novembre 2000) fixant les conditions relatives à l'obtention de l'autorisation d'exploitation des services aériens de transport public et de travail aérien.

LE MINISTRE DE L'EQUIPEMENT ET DU TRANSPORT,

Vu le décret n° 2-61-161 du 7 safar 1382 (10 juillet 1962) portant réglementation de l'aéronautique civile tel qu'il a été modifié et complété par le décret n° 2-99-1077 du 29 moharrem 1421 (4 mai 2000), notamment son article 122 ;

Vu l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 544-00 du 5 chaabane 1421 (2 novembre 2000) fixant les conditions relatives à l'obtention de l'autorisation d'exploitation des services aériens de transport public et de travail aérien,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'annexe A à l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 544-00 du 5 chaabane 1421 (2 novembre 2000) fixant les conditions relatives à l'obtention de l'autorisation d'exploitation des services aériens de transport public et de travail aérien est modifiée et complétée conformément à l'annexe au présent arrêté.

ART. 2. – Le directeur de l'aéronautique civile est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 3 chaoual 1424 (28 novembre 2003).

KARIM GHELLAB.

*

* *

Annexe A

« 9 – Sécurité du transport aérien des marchandises dangereuses :

« L'exploitant doit s'assurer que les exigences de l'arrêté du « ministre de l'équipement et du transport n° 780-03 du « 15 avril 2003 fixant les conditions de transport par voie « aérienne de tous articles, notamment les marchandises « dangereuses, susceptibles de mettre en danger la sécurité de « l'aéronef et des personnes à bord, sont respectées par son « personnel concerné.

« 10 – Sûreté :

« 10.1. – Exigences en matière de sûreté :

« L'exploitant doit s'assurer que tous les personnels « concernés connaissent et satisfont aux exigences « pertinentes du programme national de sûreté.

« Des moyens spécialisés pour atténuer et diriger le « souffle doivent être prévus à l'emplacement de moindre « risque pour une bombe.

« Lorsqu'un exploitant accepte le transport d'armes qui « ont été retirées à des passagers, il doit s'assurer qu'il est « prévu à bord de l'avion le moyen de placer ces armes en « un endroit inaccessible à quiconque pendant la durée « du vol.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

« 10.2. – Programmes de formation :

« L'exploitant doit instituer et appliquer un programme « approuvé de formation à la sûreté, garantissant que les « membres d'équipage réagissent de la manière la mieux « appropriée pour réduire le plus possible les « conséquences d'actes d'intervention. Ce programme « doit comprendre, au minimum, les éléments suivants :

« *a)* détermination de la gravité de tout événement ;

« *b)* communication et coordination entre les membres « d'équipage ;

« *c)* réactions appropriées de légitime défense ;

« *d)* utilisation des équipements de protection non létaux « fournis aux membres d'équipage et dont l'emploi est « autorisé par l'Etat de l'exploitant ;

« *e)* compréhension du comportement des terroristes, pour « aider les membres d'équipage à faire face à la façon « d'agir des pirates et aux réactions des passagers ;

« *f)* exercices situationnels réels portant sur diverses « conditions de menace ;

« *g)* procédures à appliquer dans la porte de pilotage pour « protéger l'avion ;

« *h)* opérations de fouille de l'avion et éléments sur les « emplacements de moindre risque pour une bombe.

« 10.3. – Rapports relatifs aux actes illicites :

« Après un acte d'intervention illicite, le pilote « commandant de bord doit présenter sans délai un « rapport sur cet acte à l'autorité locale désignée ainsi « qu'à la direction de l'aéronautique civile.

« 10.4. – Liste de vérification de la procédure de fouille de « l'aéronef :

« L'exploitant doit veiller à ce qu'il y ait à bord une liste « type des opérations à effectuer pour la recherche d'une « bombe en cas de menace de sabotage et par l'inspection « de l'avion à la recherche d'armes, d'explosifs ou « d'autres engins dangereux qui pourraient y être « dissimulés, lorsqu'il y a des raisons fondées de croire « que l'avion fait l'objet d'un acte d'intervention illicite.

« Cette liste doit être fondée sur des éléments indicatifs « concernant la bonne marche à suivre en cas de « découverte d'une bombe ou d'un objet suspect et sur les « renseignements concernant l'emplacement de moindre « risque pour une bombe dans l'avion en question. »

Arrêté du ministre de l'équipement et du transport n° 2104-03 du 3 chaoual 1424 (28 novembre 2003) modifiant et complétant l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 1390-02 du 24 joumada II 1423 (2 septembre 2002) relatif aux conditions techniques d'exploitation des aéronefs.

LE MINISTRE DE L'EQUIPEMENT ET DU TRANSPORT,

Vu le décret n° 2-61-161 du 7 safar 1382 (10 juillet 1962) portant réglementation de l'aéronautique civile, tel qu'il a été modifié et complété par le décret n° 2-99-1077 du 29 moharrem 1421 (4 mai 2000), notamment son article 144 *bis* ;

Vu l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 1390-02 du 24 joumada II 1423 (2 septembre 2002) relatif aux conditions techniques d'exploitation des aéronefs (équipements généraux et spécifiques des aéronefs),

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article 2 de l'arrêté précité n° 1390-02 est modifié et complété comme suit :

« *Article 2.* – Le ministre de l'équipement et du transport « peut, au moyen d'une consigne opérationnelle, soumettre à « certaines conditions, limiter, voire interdire certaines « opérations dans le but d'assurer la sécurité.

« Par ailleurs, et à titre exceptionnel et provisoire, des « dérogations aux dispositions du présent arrêté peuvent être « accordées par le ministre de l'équipement et du transport « lorsqu'il estime que le besoin existe et sous réserve du respect « de toute condition supplémentaire qu'il considère comme « nécessaire pour assurer, dans ce cas particulier, un niveau de « sécurité jugé équivalent. »

ART. 2. – Le paragraphe 5 de l'annexe à l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 1390-02 du 24 joumada II 1423 (2 septembre 2002) fixant les conditions techniques d'exploitation relatives aux équipements généraux et spécifiques d'un aéronef utilisé par un exploitant de services aériens est modifié et complété conformément à l'annexe au présent arrêté.

ART. 3. – Le directeur de l'aéronautique civile est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 3 chaoual 1424 (28 novembre 2003).

KARIM GHELLAB.

*

* *

Annexe

« 5 – Aménagements.

« 5.1. – Tout avion doit être aménagé pour permettre l'évacuation « rapide de tous les occupants toutes les fois qu'un « événement rend dangereuse l'occupation de l'avion au sol. « Tous les aménagements des cabines de passagers, et « notamment la disposition des sièges, le marquage de « l'itinéraire d'évacuation d'urgence à proximité du sol, les « cloisons de séparation des différents compartiments, les « aménagements d'hôtellerie et de service, les dispositifs « d'arrimage des bagages et du fret doivent être approuvés.

« 5.2. – Rideaux et portes intérieurs :

« 5.2.1. – L'exploitant doit s'assurer que :

« 1) Dans tous les avions dont le poste de pilote est doté « d'une porte, cette porte doit être verrouillable, et un « moyen doit être prévu pour permettre à l'équipage de « cabine d'informer discrètement l'équipage de conduite « en cas d'activité suspecte ou d'atteinte à la sûreté dans « la cabine.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

« 2) A compter du 1er janvier 2004, le poste de pilotage de « tous les avions de transport de passagers dont la masse « maximale au décollage certifiée est supérieure à « 45.500 kg ou dont le nombre de sièges passagers est « supérieure à 60 doit être doté d'une porte approuvée « conçue pour résister à la pénétration de projectiles « d'armes légères et d'éclats de grenade ainsi qu'à « l'intrusion par la force de personnes non autorisées. « Cette porte doit pouvoir être verrouillée déverouillé de « l'une ou l'autre des positions de conduite.

« 3) Dans tous les avions dont le poste de pilotage est doté « d'une porte conforme aux dispositions de l'alinéa 2) « ci-dessus :

« *a)* cette porte doit être fermée et verrouillée à partir du « moment où toutes les portes extérieures de l'avion sont « fermées une fois l'embarquement terminé jusqu'au « moment ou l'une quelconque de ces portes est ouverte « pour le débarquement, sauf pour laisser entrer ou sortir « des personnes autorisées ;

« *b)* un moyen doit être prévu pour permettre de voir, de « l'une ou l'autre des positions de conduite, la totalité de « la zone jouxtant la porte, à l'extérieur du poste de « pilotage, d'identifier les personnes demandant d'y « entrer, et de déceler les comportements suspects ou les « menaces potentielles.

« 5.2.2. – L'exploitant doit s'assurer également que les « équipements suivants sont installés :

« 1) Un système pour ouvrir chaque porte séparant un « compartiment passagers d'un autre compartiment doté « d'issues de secours. Ces systèmes d'ouverture doivent « être facilement accessibles ;

« 2) S'il est nécessaire de passer par une porte ou un rideau « séparant la cabine passagers d'autres compartiments « pour atteindre d'un quelconque siège passager toute « issue de secours requise, cette porte ou ce rideau « doivent être équipés d'un système permettant de les « maintenir ouverts ;

« 3) Une étiquette apposée sur chaque porte intérieure ou à « proximité d'un rideau qui constituent un moyen « d'accès à une issue de secours pour passagers, « indiquant que cette porte ou ce rideau doivent être « bloqués en position ouverte lors du décollage et de « l'atterrissage ;

« 4) Et un système à la disposition des membres d'équipage « pour déverrouiller toute porte normalement accessible « aux passagers et pouvant être verrouillée par les « passagers ;

« 5) La disposition des sièges, de leurs accoudoirs et de tous « les autres aménagements doit permettre, à tout « moment, un accès facile aux issues ;

« 6) les aménagements, notamment les tapis de sol, ne « doivent pas obstruer les trappes ou les portes d'accès « aux soutes et aux commandes de secours. »

(La suite sans changement.)

Arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 2163-03 du 20 chaoual 1424 (15 décembre 2003) fixant le cycle de la vérification périodique des instruments de mesure et la marque qui sera apposée sur ces instruments durant les années 2004-2005.

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE ET DES TELECOMMUNICATIONS,

Vu la loi n° 2-79 relative aux unités de mesure promulguée par le dahir n° 1-86-193 du 28 rabii II 1407 (31 décembre 1986), notamment ses articles 18 et 32 ;

Vu le décret n° 2-79-144 du 15 chaabane 1407 (14 avril 1987) relatif au contrôle des instruments de mesure et notamment ses articles 7, 11, 12 et 18,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Le cycle de la vérification périodique des instruments de mesure est fixé à deux ans pour la période 2004-2005. Toutes les préfectures et provinces du Royaume seront couvertes par cette vérification durant cette période.

ART. 2. – La vérification périodique sera constatée, pour les instruments acceptés, par l'apposition de la lettre « N » à la suite des marques de vérification périodique antérieures éventuelles ou des marques de vérification première, conformément aux dispositions des articles 6 et 11 du décret susvisé n° 2-79-144 du 15 chaabane 1407 (14 avril 1987).

ART. 3. – Des programmes détaillés de vérification périodique indiquant les jours et les lieux de vérification seront envoyés à l'avance et en temps utile aux autorités administratives préfectorales ou provinciales et locales concernées.

ART. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 20 chaoual 1424 (15 décembre 2003).

RACHID TALBI EL ALAMI.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques

LE MINISTRE DU TOURISME,

Vu la loi n° 61-00 portant statut des établissements touristiques, promulguée par le dahir n° 1-02-176 du 1er rabii II 1423 (13 juin 2002) ;

Vu le décret n° 2-02-640 du 2 chaabane 1423 (9 octobre 2002) pris pour l'application de la loi susvisée n° 61-00,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Sous réserve des conditions particulières dûment justifiées, visées à l'article 2 ci-dessous, le classement des établissements touristiques s'effectue suivant les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles et d'exploitation annexées au présent arrêté.

ART. 2. – Outre les dérogations particulières relatives aux normes propres à chaque catégorie, les établissements touristiques peuvent bénéficier de dérogations exceptionnelles lorsqu'ils justifient un ou plusieurs des cas suivants :

– avoir des conditions particulières d'exploitation, notamment pour les établissements saisonniers ou situés dans des zones spécifiques ;

– rencontrer des difficultés graves pour se conformer aux normes de classement, surtout lorsqu'il s'agit d'établissements mis en construction avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté ;

– avoir le caractère d'établissements non classés avant la date de publication du présent arrêté au « Bulletin officiel ».

ART. 3. – Le respect des normes et conditions prévues par le présent arrêté ne dispense pas l'établissement des critères et conditions de droit commun en matière notamment d'urbanisme, d'habitat, d'hygiène et de sécurité.

ART. 4. – Le présent arrêté, qui sera publié au *Bulletin officiel*, abroge et remplace l'arrêté du ministre du tourisme n° 899-84 du 22 rabii I 1407 (25 novembre 1986) fixant les normes de classement des établissements touristiques.

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

ADIL DOUIRI.

*

* *

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Annexes

1- Normes d'Accessibilité aux Personnes Handicapées

Au sens du présent arrêté, sont réputées accessibles aux personnes handicapées à mobilité réduite toutes les installations offrant à ces personnes notamment celles circulant en fauteuil roulant, la possibilité d'y pénétrer, d'y circuler et d'en sortir dans des conditions normales et de bénéficier de toutes les prestations offertes au public en vue desquelles ces installations ont été conçues et qui ne sont pas manifestement incompatibles avec la nature même du handicap.

Une partie du parking ou des espaces réservés pour le stationnement des véhicules devant tout établissement touristique doit disposer d'emplacements signalisés, réservés exclusivement aux personnes handicapées à mobilité réduite à raison d'un emplacement par tranche de 50 places.

1-1) Les Circulations :

Les cheminements ou une partie des cheminements usuels que les personnes handicapées doivent pouvoir emprunter, doivent conduire le plus directement possible et sans discontinuité aux espaces ou installations ouvertes au public et doivent avoir une largeur minimale de 1,40 m et de 1,20 m (s'il n'y a pas de mur de part et d'autre) ;

Le sol doit être non meublé, non glissant et sans obstacle à la roue ;

Les pentes ne doivent pas excéder un seuil de tolérance de 5% d'inclinaison par rapport à la surface du palier ;

Les paliers de repos, de longueur minimale de 1,40 m horizontaux, hors débattement des portes, sont nécessaires ;

Si les couloirs et les circulations disposent de ressauts ou de chanfreins, ces derniers doivent être arrondis à une hauteur maximale de 2 cm par rapport au niveau du palier pour les premiers et moins de 4 cm pour les seconds. Les pentes comportant des ressauts successifs dits « dos d'âne » sont interdites.

1-2) Les escaliers :

Les escaliers doivent être utilisables par des personnes à mobilité réduite ayant des difficultés pour se déplacer (sauf s'ils sont doublés par un ascenseur).

Les escaliers de secours et les escaliers principaux doivent obligatoirement être munis de mains courantes (rampes).

La largeur minimale des escaliers doit être de 1,20m s'ils ne comportent aucun mur, de 1,30 m s'ils comportent un mur d'un seul coté et de 1,40 m s'ils sont entre deux murs.

La hauteur maximale des marches est de 16 cm et de largeur minimale de 28 cm.

Les escaliers franchissant un dénivelé de plus de trois marches doivent comporter des mains courantes (rampes) préhensiles de part et d'autre.

1-3) Installations téléphoniques :

Hauteur appareil : 0,80 m X 1,30 m.

1-4) Ascenseurs :

Largeur de la porte : 0,80 m au minimum.
Dimension de la cage ascenseur : 1,30 m X 1,00 m.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

1-5) Les chambres :

Toutes les chambres doivent être aménagées et équipées de manière à permettre aux personnes handicapées une totale liberté de mouvement autour du mobilier ainsi que l'accès aux différents équipements des habitations, d'une largeur minimale de 0,90 m libre de tout obstacle. Une aire de 1,50 m de diamètre est prévu pour permettre la rotation en dehors de l'emplacement du mobilier à l'intérieur de la chambre.

Le nombre de chambres à aménager pour les personnes handicapées est d'une chambre pour 20 chambres et de deux chambres pour 50.

Portes d'accès des chambres : Largeurs autorisées entre 0,80 et 0,90 m

La salle de bain : Elle doit avoir les mêmes caractéristiques que les chambres (aire de rotation de 1,50 m de diamètre entre les équipements).

Hauteur cuvette : entre 0, 46 et 0,50 m

Espace 0,80 X 1,30 m,

Espace entre sanitaires : 0,80 m X 1,30 m

Hauteur douche : 0,80 m X 1,80 m (hors obstacles et débattement de porte), en sus de la zone d'assise et barres d'appuis.

1-6) Divers :

Les poignées de portes, les boutons d'interrupteurs électriques, les robinets et les différents dispositifs de commande et de service mis à la disposition du public doivent être accessibles aux personnes handicapées à une hauteur minimale de 1,30 m et maximale de 1,40 m.

Les divers écrans de lecture ou dispositifs d'information doivent être orientés convenablement pour en avoir une parfaite vision en sachant que la hauteur moyenne des yeux d'une personne en fauteuil roulant se situe entre 1,10 m et 1,25 m.

Remarques

Les normes d'accessibilité aux personnes handicapées sont applicables à l'ensemble des établissements touristiques.

Les normes d'accessibilité aux personnes handicapées ne s'appliquent qu'aux nouvelles réalisations ou aux établissements ayant fait l'objet de travaux soumis à la délivrance d'un permis de construire.

2 - Hôtels classés luxe

A- Conditions Générales :

L'hôtel classé « **Luxe** » est un établissement situé soit dans un quartier de grand standing, soit dans un site de haute valeur touristique. Il est caractérisé par la très haute qualité de ses services et de ses équipements, la pluralité de ses installations, la qualification et la correction de son personnel.

L'hôtel classé dans la catégorie « **Luxe** » doit disposer :

- D'une entrée indépendante, spacieuse, éclairée, distincte de l'entrée de service, abritée des intempéries et dégageant un aspect particulièrement luxueux,
- D'un garage et d'un parking abrité d'une capacité d'un emplacement pour trois chambres et comprenant une aire de stationnement pour autocars et un service pour assurer le transfert des clients.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

L'accès aux restaurants devra s'effectuer aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur du bâtiment, si toutefois la structure de l'hôtel le permet.

Les matériaux de construction, les installations, les équipements et le mobilier doivent dégager un aspect luxueux et être fait à partir de matériaux nobles.

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

B- Vestibules, salon ou hall de réception

Le hall de la réception doit être aménagé et décoré de façon particulièrement luxueuse marqué du cachet traditionnel marocain. Sa surface doit être calculée sur la base de 2m² par chambre et peut, toutefois, être limitée à 250 m² lorsque les conditions techniques l'exigent.

Le hall d'accueil doit comprendre plusieurs salons dont un aménagé selon l'architecture marocaine et doit également avoir :

- Des tables basses et/ou des secrétaires ;
- Un revêtement de sol spécial : Marbre, parquet, moquette ou tapis de haute qualité ;
- Une installation de musique d'ambiance pouvant aussi servir à passer des annonces et des appels.

B-1) La réception doit être aménagée, compartimentée et décorée luxueusement et doit comprendre les services suivants:

- Un comptoir ou un bureau d'accueil ;
- Une conciergerie séparée ayant à disposition : portiers, chasseurs, concierges, garçons de courses, chariots à bagages, voituriers...etc ;
- Un standard téléphonique dans un local indépendant ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant et des appareils téléphoniques portables de type « baladeur » ;
- Un service caisse assurant le change ;
- Une salle privée pour la clientèle résidente,
- Un centre commercial (kiosques, boutiques, salon de coiffure,...etc.),
- Un business center avec secrétariat à la disposition de la clientèle (traduction, connexion à Internet, fax...etc.),
- Des vestiaires près des salles communes et dans les espaces ouverts au public,
- Une bagagerie à proximité du hall d'accueil avec accès aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur. L'acheminement des bagages dans les chambres doit se faire par les escaliers de service.

B-2) Sanitaires dans les espaces communs (réception - restauration - night - club...)

Des toilettes communes séparées pour hommes et femmes doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et un urinoir par fraction de 15 chambres, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

C - Habitabilité

Les couloirs des étages doivent être d'une largeur minimale de 2m, recouverts de moquette ignifugée ou, de tapis de première qualité ignifugés ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage marbre ou mosaïque de luxe...etc.)

Les couloirs et les circulations en dehors des chambres doivent tous être bien éclairés 24 heures sur 24 à la lumière naturelle et/ou artificielle.

Les étages doivent disposer d'offices bien équipés et être desservis par un monte-charges et par un ascenseur de service. Chaque étage doit disposer, également, d'une machine à cirer les chaussures située à proximité des ascenseurs.

Les chambres, suites et appartements doivent être luxueusement équipés (ameublement et équipement), décorés et dotés d'un système d'air conditionné chaud et froid, d'un téléviseur(circuit fermé, canal vidéo...) et d'un mini-bar.

La superficie des chambres doit permettre de se servir de l'ensemble du matériel et de l'ameublement dans des conditions de liberté, de mouvement et de sécurité totale.

La superficie des chambres (sas, penderie et salle de bain non compris) doit être de 14 m² pour les chambres à un lit, 20m² pour les chambres à deux lits joints et pour les chambres à deux lits séparés. Les chambres doivent être équipées d'une literie de grande dimension (King Size).

Pour pallier toutes nuisances sonores, les suites, les appartements et les chambres d'un hôtel classé dans la catégorie «Luxe» situé en milieu urbain doivent être équipés d'un système de double-vitrage au niveau des baies vitrées.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

Toutes les chambres doivent comprendre :

- Une anti-chambre à usage de dressing d'une largeur minimale de 02 m ;
- Une salle de bain complète avec baignoire d'une superficie de 7,50 m², dotée d'un équipement et d'un revêtement de grande qualité.
- Un W-C indépendant.

C –1) Equipement des chambres

L'ameublement doit comprendre :

- Un commutateur tête de lit ;
- Deux tables de chevet;
- Deux lampes de chevet ou deux appliques de qualité ;
- Une coiffeuse secrétaire avec tiroirs et un tabouret ;
- Une écritoire, avec le nécessaire pour écrire ;
- Un siège et un fauteuil par occupant;
- Une table ;
- Un porte bagages ;
- Un système d'occultation opaque intérieur et extérieur, si l'établissement ne dispose pas de volets roulants, persiennes...etc.) ;
- Un appareil téléphonique par chambre avec ligne directe vers l'extérieur ;
- Un coffre fort individuel ;
- Un revêtement en marbre, parquet, moquette ou tapis de qualité supérieure ;
- Un mini-bar réfrigérateur ;
- Mobilier pour terrasse (loggia), à raison d'un siège par occupant.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

C-2) Suites et Appartements :

Quinze pour cent **(15%)** au moins de la capacité totale en chambres de l'établissement doit être aménagée en suites ou appartements et comprendre, outre l'ameublement des chambres :

- Un ou plusieurs salons particuliers d'une superficie minimale de 18m²,
- Un mobilier luxueux,
- Un tapis de qualité supérieure,
- Un équipement offrant des services : téléphone, liaison fax, possibilité de connexion par modem à Internet, chaîne HIFI, vidéo, bibliothèque...etc. et des possibilités pour assurer un secrétariat particulier,
- Un téléviseur supplémentaire,
- Des appareils téléphoniques supplémentaires.

C–3) Les commodités sanitaires :

Les salles de bain des suites, des appartements et des chambres doivent comprendre des sanitaires luxueux (baignoires et receveurs de douche) munis d'un système antidérapant, une poignée de sécurité, rideau douche ou parois mobiles (pare-douche) et un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur éventuellement), un linge de toilette d'une grande qualité, un sèche cheveux et des produits d'accueil de luxe, le nécessaire pour couture, peignoirs, boîte à rebuts...etc.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles

D - Les Restaurants :

L' hôtel classé dans la catégorie « **Luxe** » doit avoir au moins trois restaurants dénotant un aspect de grand luxe. Le mobilier, l'équipement et la décoration doivent être de qualité luxueuse. Le service doit être assuré par un personnel hautement qualifié.

Leurs superficies doivent être calculées sur la base de 1.50 m² par couvert. La totalité des clients résidents doit pouvoir être servie en même temps.

L'une des salles de restauration doit être luxueusement aménagée en restaurant marocain dans un style d'architecture typique et offrir un grand choix de spécialités aussi bien locales, régionales que nationales en sus du restaurant de spécialité internationale.

L'hôtel classé dans la catégorie « Luxe » doit fournir à sa clientèle un service gastronomique (à la carte) de grande qualité.

Les restaurants doivent disposer :

- D'un vestiaire réservé à la clientèle à l'entrée de chaque restaurant,
- D'un nombre suffisant de guéridons et de consoles,
- D'un système de climatisation chaud et froid,
- D'un matériel de fonctionnement de grande qualité, comprenant :

  * Un linge de table de qualité supérieure (molletons, nappes, napperons, serviettes...etc.),
  * Une verrerie en cristal et une argenterie de qualité supérieure,
  * Un service de table en porcelaine d'une qualité supérieure.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

L' hôtel classé « Luxe » doit être également doté :

- D'un snack-bar pour restauration rapide avec office attenant,
- D'un room-service dûment équipé assurant le service dans les chambres 24H/24H,
- D'un salon de thé servant, outre la pâtisserie, des infusions ou boissons non alcoolisées. Ce local doit dégager un aspect convivial et luxueux,
- D'un ou plusieurs piano - bars dénotés d'un aspect luxueux et d'un grand raffinement avec offices dûment équipés,
- D'une cafétéria luxueusement aménagée assurant un service de petit déjeuner de qualité à la clientèle résidente.

E - Les cuisines et leurs dépendances

L'hôtel classé dans la catégorie «Luxe » doit avoir au moins trois cuisines dont l'une est typiquement marocaine. Leur superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter une tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement des cuisines doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E –1) Les locaux :

L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;

Le sol des cuisines doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;

Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon;

Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;

Les cuisines doivent être pourvues d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;

Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E-2) Les équipements :

Les cuisines doivent comprendre :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un passe de service, étuve et tables chaudes;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine .
- Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie), doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène. Il doit être suffisamment aéré.
- Un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire ;
- Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite.
- Une plonge batterie dans un local séparé et dotée des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;
- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.
- **F- <u>Installations de service:</u>**

F -1 <u>Lingerie /buanderie</u>

L'hôtel classé «**luxe** » doit être doté d'une lingerie/buanderie suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle suffisante et/ou mécanique et doit comprendre les installations suivantes : machines à laver, essoreuses, calandreuses, bacs à lessive, séchoirs, chariots à linge en fonction de la capacité du linge traitée par l'établissement, machine à coudre, et doit comprendre également une réserve de linge dotée d'un stock suffisant à raison de 03 jeux par chambre au minimum. En outre la lingerie doit assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle (24H/24H).

F -2 <u>Les locaux du personnel:</u>

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G - Prestations de service - Personnel :
L'hôtel classé « **Luxe** » doit disposer au minimum de 1 employé par chambre.

(55%) du personnel doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel en contact avec la clientèle doit être qualifié et de moralité exemplaire, portant une tenue professionnelle soignée.

G -1 Direction :
Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de Tourisme (Section Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé le poste de directeur dans un établissement 5 étoiles pendant au moins 3 ans, ou avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing,
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et avoir occupé le poste de directeur d'un établissement dans la catégorie 5 étoiles pendant au moins 6 ans, ou justifier d'une expérience de dix années au moins dans un hôtel de même catégorie ou de catégorie 5 étoiles en tant que responsable d'un département

G -2 Réception - Conciergerie :
Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et être constamment en tenue professionnelle impeccable et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et une autre langue étrangère au moins.

G -3 Etages - Chambres :
L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de chaque office.

G -4 Restaurants :
Dans les salles de restaurant le service est assuré par un directeur de restauration assisté de maîtres d'hôtel, sommeliers et d'un personnel qualifié à raison d'un maître d'hôtel pour 60 couverts, un chef de rang et un commis pour 20 couverts.

Le Directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et les barmen doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins, dont l'anglais.

Les restaurants doivent présenter :
- Une première carte rédigée en arabe, en anglais et en français, comportant une variété de plats de cuisine nationale et internationale,
- Une deuxième carte comportant des boissons,
- Un menu du jour permettant le choix entre trois spécialités au moins pour chaque groupe de plats

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

G–5) Animation (*1):

L'hôtel classé «**Luxe**» doit disposer, selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle, d'un équipement complet pour chaque activité d'animation et sportive, notamment une piscine chauffée avec pataugeoire, des terrains de sports et de golf (practice de golf), des jeux de société, parc de jeux ombragé pour enfants, des salles de lecture, salles de bridge, un night-club…etc.

G–6) Service de nuit :

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : Réception, standard, étages et le service technique.

G-7) Service de téléphone :

Le service de téléphone doit être assuré 24H/24H par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise.

H - Divers :

L'hôtel classé « Luxe » doit disposer :

- D'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné. Ce service comprend une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (fichiers médicaux à jour).
- De brochures contenant des informations sur l'établissement, son emplacement et sur sa localité d'implantation et qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception et à distribuer chaque jour aux clients de quotidiens nationaux d'information.
- De chambres courriers spécialement aménagées pour se faire **(*1)** ;
- De tableaux des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres,
- D'un livre de réclamation qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- D'une salle polyvalente disposant d'un équipement complet pour conférences, banquets, séminaires...etc.,
- D'un hammam, d'un sauna et d'un fitness center,
- D'une piscine couverte chauffée pour des besoins thérapeutiques, selon possibilités,
- D'un système de climatisation chaud et froid installé au niveau de tous les locaux communs (restaurants, bar, salons, réception, hall,...) ,
- D'ascenseurs climatisés, sonorisés et dotés d'un appel prioritaire en cas de sinistre,
- D'un maître-nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée de l'hôtel, dans le cas d'un balnéaire,
- D'un service d'entretien, dirigé par un directeur technique, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer également d'un atelier et d'une réserve du matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation),

(*1) Elle peut être limitée pour les hôtels catégorie luxe situés en centre urbain à des activités moins encombrantes sous réserve des conditions liées à l'espace et à la superficie.

(*1) facultatives en cas de problèmes techniques dûment justifiés relatifs à l'espace et à la superficie.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

H-1) Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.
Les halls et les salles de restaurants ou tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau.
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages.
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie ,détecteurs de fumée...etc..

Toutes les installations techniques doivent être conformes aux normes de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

H-2) Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté:

- D'un service hygiène dirigé par un(e)hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial qui constitue un élément de preuve remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux ;

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

3 - Hôtels classés cinq étoiles (5*)

A - Conditions Générales :

L'hôtel classé dans la catégorie **«5 étoiles »** est un établissement caractérisé par le luxe et le confort de l'édifice et des équipements de même que par la qualité de ses services, la qualification et la correction de son personnel.

Il doit disposer :

- D'une entrée indépendante, spacieuse, éclairée, distincte de l'entrée de service, abritée des intempéries et dégageant un aspect particulièrement luxueux.
- D'un garage et d'un parking abrité d'une capacité d'un emplacement pour quatre chambres et comprenant une aire de stationnement pour autocars et un service pour assurer le transfert des clients.

L'accès aux restaurants devra s'effectuer aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur du bâtiment si toutefois la structure de l'hôtel le permet.

Les matériaux de construction, les installations, les équipements et le mobilier doivent dégager un aspect luxueux et être fait à partir de matériaux nobles.

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

B - Vestibules, salons et hall de réception

Le hall de la réception et les salons, dont un doit être conçu selon l'architecture marocaine, doivent être aménagés et décorés luxueusement et disposer de sièges de première qualité (chaises, fauteuils, canapés) dont le nombre est en rapport avec la capacité de l'hôtel. La surface du hall de réception et des salons doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre et peut, toutefois, être limitée à 200 m² lorsque les conditions techniques l'exigent.

Le hall de réception doit également disposer :

- Des tables basses et/ou des secrétaires ;
- D'un revêtement de sol spécial : marbre, parquet, tapis ou moquette de qualité ;
- D'une installation de musique d'ambiance pouvant aussi servir à passer des annonces et des appels.

B- 1) La réception doit être aménagée, compartimentée, décorée luxueusement et doit comprendre les services suivants :

- Un comptoir ou un bureau d'accueil ;
- Une conciergerie séparée ayant à disposition : portiers, chasseurs, concierges, garçons de courses, chariots à bagages, voituriers...etc ;
- Une bagagerie à proximité du hall d'accueil avec accès aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur. Le cheminement des bagages dans les chambres doit se faire par les escaliers ou les ascenseurs de service ;
- Un standard téléphonique dans un local indépendant ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant et des appareils téléphoniques portables (de type «baladeurs ») ;
- Un service caisse assurant le change ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un secrétariat à la disposition de la clientèle (business center) ;
- Un centre commercial (kiosques, boutiques, salon de coiffure,...etc.) ;
- Des vestiaires près des salles communes et dans les espaces ouverts au public.

B- 2) Les sanitaires dans les espaces communs

Des toilettes séparées pour hommes et femmes doivent être prévues dans les espaces communs (réception, restaurants, night - club ...). Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec battante au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateurs).

C –Habitabilité :

Les couloirs des étages doivent être d'une largeur minimale de 2m, recouverts de moquette ignifugée ou de tapis de bonne qualité ignifugés ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage de qualité, travertin ou marbre...etc.).

Les couloirs et les circulations en dehors des chambres doivent être bien éclairés 24H/24H à la lumière naturelle et/ou artificielle.

Les étages doivent disposer d'offices bien équipés et être desservis par un monte-charges et par un ascenseur de service. Chaque étage doit disposer, également, d'une machine à cirer les chaussures située à proximité des cages ascenseurs.

Les chambres, suites et appartements doivent être luxueusement équipés et décorés et dotés d'air conditionné chaud et froid, de télévision (circuit fermé, canal vidéo...etc.) et d'un mini-bar. Leur superficie doit permettre de se servir de l'ensemble du matériel et de l'ameublement dans des conditions de liberté de mouvement et de sécurité.

La superficie des chambres (sas, penderie et salle de bain non compris) doit être de 12 m² minimum pour les chambres individuelles et 16 m² pour les chambres doubles. Les chambres doivent être équipées de lits de grande dimension (King Size).

Pour pallier toutes nuisances sonores, les suites, les appartements et les chambres d'un hôtel classé dans la catégorie «5*» situé en milieu urbain doivent être équipés d'un système de double-vitrage au niveau des baies vitrées.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

Toutes les chambres doivent comprendre :

- Une anti- chambre à usage de dressing d'une largeur minimale de 1,25m,
- Une salle de bain complète d'une superficie de 7,50m², dotée d'un équipement et d'un revêtement de grande qualité ;
- Un W-C indépendant.

C-1) Equipement des chambres :

Toutes les chambres doivent comprendre :

- Literie de très bonne qualité et de dimension très confortable ;
- Un commutateur tête de lit ;
- Deux tables de chevet;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Deux lampes de chevet ou deux appliques de qualité ;
- Une coiffeuse secrétaire avec tiroirs et un tabouret ;
- Une écritoire, avec le nécessaire pour écrire;
- Un siège et un fauteuil par occupant (en fonction de l'occupation de la chambre ;
- Une table ;
- Un porte bagages ;
- Un système d'occultation opaque intérieur et extérieur, si l'établissement ne dispose pas de volets roulants, persiennes...etc.) ;
- Un appareil téléphonique par chambre avec ligne directe vers l'extérieur ;
- Un coffre fort individuel ;
- Un revêtement en marbre, parquet, moquette ou tapis de qualité supérieure ;
- Un mini-bar réfrigérateur ;
- Mobilier pour terrasse (loggia), à raison d'un siège par occupant ;
- Un téléviseur.

C-2) Suites et Appartements :

Dix pour cent (10 %) au moins de la capacité totale en chambres de l'établissement doivent être aménagés en suites ou appartements et comprendre outre l'ameublement :

- Un ou plusieurs salons particuliers d'une superficie minimale de 12 m²,
- Un mobilier luxueux,
- Un appareil téléphonique supplémentaire avec liaison fax et fiche modem pour connexion à Internet,
- Un poste de télévision supplémentaire.

C-3) Commodités sanitaires :

Les salles de bains doivent comprendre un équipement sanitaire luxueux, un linge de toilette de grande qualité, un sèche cheveux, un rideau douche ou parois mobile, un système antidérapant au niveau de la baignoire, une poignée de sécurité, des produits d'accueil de qualité, peignoirs, appareil téléphonique supplémentaire, boîte à rebuts...etc.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D - Les Restaurants :

Un hôtel classé dans la catégorie « **cinq étoiles** » doit avoir deux restaurants haut standing. Le mobilier, l'équipement et la décoration doivent être de grande qualité. Leurs superficies doivent être calculées sur la base de 1,50m² par couvert. 80% des clients résidents doivent pouvoir être servis en même temps. L'une des salles de restauration doit être aménagée dans un style d'architecture marocaine et offrir un grand choix de spécialités nationales en sus du restaurant de spécialités internationales.

Les restaurants doivent disposer :

- D'un nombre suffisant de guéridons et consoles :
- D'un système de climatisation chaud et froid ;
- D'un matériel de fonctionnement de très bonne qualité et comprenant :
    - Un linge de table de bonne qualité (molletons, nappes, napperons, serviettes...etc.) ;
    - Une verrerie en cristal et une argenterie de qualité ;
    - Un service de table en porcelaine d'une haute qualité.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Un hôtel cinq étoiles doit être également doté :

- D'un snack-bar pour restauration rapide avec office attenant ;
- D'un Room-Service dûment équipé assurant le service dans les chambres 24H/24H (chariots, cloches à assiettes, carte des mets...etc.) ;
- D'un ou plusieurs piano-bars dénotant un grand raffinement avec un office dûment équipé ;
- D'une cafétéria bien aménagée assurant un service de petit déjeuner de qualité à la clientèle résidente.

E-) Les cuisines et leurs dépendances

L'établissement doit avoir au moins deux cuisines. Leur superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement des cuisines doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E –1) Les locaux :

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;
- Le sol des cuisines doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon;
- Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;
- Les cuisines doivent être pourvues d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E-2) Les équipements :

Les cuisines doivent comprendre :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un pass de service, étuve et tables chaudes;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire de préparation de cuisine froide ;
- Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie), doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène;
- Un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène. Il doit être suffisamment aéré.
- Un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti – froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite ;
- Une plonge batterie dans un local séparé, doté des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;
- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

F- Installations de service:

F -1 Lingerie /buanderie

Ce service doit être suffisamment équipé, muni d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les installations suivantes : machines à laver, essoreuses, calandreuses, bacs à lessive, séchoirs, chariots à linge en fonction de la capacité de linge traité par l'établissement, machine à coudre, réserve de linge avec stock de linge suffisant à raison de 03 jeux par chambre au minimum.

En outre , la lingerie doit assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle (24H/24H).

F -2 Les locaux du personnel:

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

G - Prestations de service - Personnel :

L'hôtel classé « **cinq étoiles** » doit disposer au minimum de 0,9 employé par chambre. 45% du Personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel en contact avec la clientèle doit être qualifié, de moralité exemplaire et en tenue réglementaire.

G -1) Direction :

Les postulants aux postes de Direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de Tourisme (Section Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé le poste de directeur dans un établissement 4 étoiles pendant une durée de 2 ans, ou avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing,
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et avoir occupé le poste de directeur d'un établissement dans la catégorie 4 étoiles pendant au moins 4 ans, ou justifier d'une expérience de dix années au moins dans un hôtel de même catégorie ou de catégorie 4 étoiles en tant que responsable d'un département.

G -2) Réception - Conciergerie :

Le chef et le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et constamment en bonne tenue professionnelle et parler, outre la langue arabe, les langues française et anglaise et une autre langue étrangère.

G -3) Etages - Chambres :

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre, un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de chaque office.

G- 4) Restaurants :

Dans les salles de restaurant, le service est assuré par un personnel qualifié composé d'un directeur de restauration assisté de maîtres d'hôtel et d'un personnel qualifié à raison d'un maître d'hôtel pour 70 couverts, un chef de rang et un commis pour 30 couverts.

Le directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et les barmen doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins, dont l'anglais.

Les restaurants doivent présenter :

- Une première carte rédigée en arabe, en anglais et en français, comportant une variété de plats de cuisine nationale et internationale,
- Une deuxième carte comportant des boissons,
- Un menu du jour permettant le choix entre trois spécialités au moins pour chaque groupe de plats.

G -5 Animation : **(*1)**

L'hôtel classé « **cinq étoiles** » doit disposer, selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle, d'un équipement complet pour chaque activité d'animation et sportive notamment une piscine chauffée avec pataugeoire, des terrains de sports ou un practice de golf, un parc ombragé avec aire de jeux pour enfants, des jeux de société, des salles de bridge et un night-club...etc.

(*1) Elle peut être limitée pour les hôtels classés dans la catégorie 5* situés en centre urbain à des activités moins encombrantes sous réserve des conditions liées à l'espace et à la superficie

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

G -6 Service de nuit :
Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, standard, étages et service technique.

G -7 Service de téléphone :
Le service de téléphone doit être assuré 24H/24H par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise.

H) Divers :
L'hôtel cinq étoiles doit disposer :

- D'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée, pour dispenser aux clients, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (Fichiers médicaux à jour) ;
- De brochures contenant des informations sur l'établissement et sur sa localité d'implantation qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception ;
- De chambres courriers spécialement aménagées pour se faire (1*) ;
- De tableau des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres ;
- D' un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;
- D'une ou plusieurs salles polyvalentes disposant d'un équipement complet pour conférences, banquets, séminaires...etc. ;
- D'un hammam, d'un sauna et d'un fitness center;
- D'un système de climatisation chaud et froid installé au niveau de tous les locaux communs (restaurants, bar, salons, réception, Hall..) ;
- D'ascenseurs climatisés, sonorisés et dotés d'un appel prioritaire en cas de sinistre ;
- D'un maître-nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée de l'hôtel, dans le cas d'un balnéaire ;
- D'un service d'entretien, dirigé par un directeur technique, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer également d'un atelier, d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation) ;

H-1) Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.
Les halls et les salles de restaurant ou tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau ;

(1*) facultatives en cas de problèmes techniques dûment justifiés relatifs à l'espace et à la superficie.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages.
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc..

Toutes les installations techniques de l'hôtel notamment celles de la climatisation et de la chaufferie doivent être conformes aux normes de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

H-2) Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- D'un service hygiène dirigé par un(e)hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, remis en cas de besoin, aux organismes de contrôle.
- L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

4- Hôtels classés quatre étoiles (4*)

A - Conditions Générales :

L'hôtel classé dans la catégorie «quatre étoiles » est un établissement caractérisé par le grand standing et le confort de ses installations et de ses équipements. Il doit être physiquement autonome par rapport à d'autres bâtiments ou parties de bâtiments et doit disposer :

- D'une entrée indépendante, spacieuse, éclairée, distincte de l'entrée de service, abritée des intempéries et dégageant un aspect de grand standing.
- D'un garage et d'un parking (*1) abrité d'une capacité d'un emplacement pour cinq chambres et comprenant une aire de stationnement pour autocars.

(*1)Sauf dérogation du Ministère du Tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt pour les véhicules et les autocars prévus devant l'hôtel particulièrement pour les établissements situés en zones urbaines.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Les matériaux de construction, les installations, les équipements et le mobilier doivent être de qualité supérieure.
- Pour pallier les nuisances sonores, les suites, les appartements et les chambres de l'hôtel situé en milieu urbain (centre ville) doivent être équipés d'un système de double vitrage au niveau des baies vitrées.

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

B - Vestibules, salons ou hall de réception :

Le hall de la réception et les salons, dont un doit être conçu selon l'architecture marocaine, doivent être aménagés de façon confortable et marqués si possible du cachet traditionnel marocain. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1.50 m² par chambre et peut être limitée à 150 m² lorsque les conditions techniques l'exigent.

Le hall d'accueil doit également avoir :

- Des tables basses et/ou des secrétaires ;
- Un revêtement de sol spécial, un tapis ou une moquette ignifugés et de qualité,

B-1) La réception doit être bien aménagée, compartimentée et bien décorée et doit comprendre les services suivants:

- Un comptoir d'accueil ;
- Un service caisse assurant le change ;
- Une conciergerie séparée ;
- Un local bagagerie avec accès donnant sur l'extérieur ;
- Un standard téléphonique dans un local indépendant,
- Un Kiosque, une boutique ;
- Un salon de coiffure (*2) ;
- Un salon avec télévision et des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant.

B-2) Les sanitaires dans les locaux communs (réception - restaurant - night - club ...)

Des toilettes communes doivent être envisagées dans les espaces communs et près des salles communes avec séparation hommes et femmes. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, balayette et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C - Habitabilité

Les couloirs des étages doivent avoir une largeur de 1.50 m et être recouverts de tapis ou de moquette ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage ou mosaïque de qualité ou travertin ...etc.)

Les étages doivent disposer d'offices bien équipés et être desservis par un monte-charges et par un ascenseur de service.

(*2) Si les conditions techniques le permettent

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Les chambres, suites et appartements doivent être caractérisés par la qualité et le confort des installations et du mobilier. Ils doivent être bien décorés et dotés d'un système d'air conditionné chaud et froid, d'une télévision et d'un mini-bar. Leur superficie doit permettre de se servir de l'ensemble du matériel et de l'ameublement dans des conditions de liberté de mouvement et de sécurité.

La superficie des chambres (sas, penderie et salle de bain non compris) doit être de 11 m² au minimum pour les chambres individuelles et 15 m² pour les chambres doubles. Les chambres doivent être équipées de lits confortables.

Les couloirs et les zones en dehors des chambres doivent être bien éclairés 24H/24H à la lumière naturelle ou artificielle.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

Toutes les chambres doivent comprendre :

- Une anti- chambre à usage de dressing d'une largeur minimale de 1,25m ou à défaut, une penderie ou un meuble de rangement ;
- Une salle de bain complète, d'une superficie de 6m², dotée d'un équipement, d'un linge de toilette, de produits d'accueil et d'un revêtement de bonne qualité ;
- Un cabinet de toilette indépendant et aéré muni d'abattant au niveau de la cuvette et de balayette.

C-1 Equipement des chambres

L'ameublement doit comprendre :

- Literie de très bonne qualité et de dimension (2m x 1,40m) ou bien des lits King Size ;
- Un commutateur tête de lit ;
- Deux tables de chevet ;
- Deux lampes de chevet ou deux appliques de qualité ;
- Une coiffeuse secrétaire avec rangements et tabouret ;
- Une écritoire avec nécessaire pour écriture ;
- Un siège et un fauteuil par occupant ;
- Une table ;
- Un porte bagages ;
- Un poste de télévision ;
- Un appareil téléphonique assurant la liaison avec l'extérieur (réseau) ;
- Une moquette ou tapis de qualité supérieure ;
- Un système d'occultation opaque et un voilage au niveau des baies vitrées, si l'établissement ne dispose pas de volets roulants ou persiennes :
- Un mini-bar ;
- Un mobilier terrasse (loggia) à raison d'un siège par occupant ;
- Une boîte à rebuts.

C-2) Suites et Appartements :

Six pour cent (06 %) au moins de la capacité totale en chambres de l'établissement doivent être aménagés en suites ou appartements et comprendre :

- Un salon particulier d'une superficie minimale de 10m² ;
- Un mobilier de qualité ;
- Un téléviseur et un appareil téléphonique supplémentaires ;
- Un cabinet de toilette supplémentaire.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

C-3) Commodités sanitaires :

Toutes les salles de bains doivent comprendre un équipement sanitaire, un linge de toilette et des produits d'accueil de qualité, notamment : Une baignoire avec rideau douche ou parois mobiles (pare-douche), une poignée de sécurité et un système antidérapant.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D - Le Restaurant

Il doit présenter un aspect de confort sur le plan de l'aménagement et de l'équipement. Sa superficie doit être calculée à raison de 1.50 m² par couvert, 70% des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

Le restaurant doit être doté :

- D'un nombre suffisant de guéridons et consoles ;
- D'un système de climatisation chaud et froid ;
- D'un matériel de fonctionnement de bonne qualité comprenant : Un linge de table (molletons, nappes, napperons, serviettes en tissu....), une verrerie, des couverts et un service de table en porcelaine d'une très bonne qualité.

Les restaurants doivent présenter :

- Une première carte rédigée en arabe, en anglais et en français, comportant une variété de plats de cuisine nationale et internationale ;
- Une deuxième carte comportant des boissons ;
- Un menu du jour permettant le choix entre trois spécialités au moins pour chaque groupe de plats **(1*)** ;

L'établissement doit être doté également :

- D'un snack-bar avec office dûment équipé pour restauration rapide au bord de la piscine ou dans un local à part **(*1)** ;
- D'un Room–Service obligatoire, assurant les différentes prestations à la clientèle avec service rapide 24H/24H ;

D'un piano-bar dénotant un aspect de grand confort et disposant d'un office muni d'eau chaude et de placards pour rangement ;

- D'une cafétéria bien aménagée assurant un service de petit déjeuner de qualité à la clientèle résidente.

E- Cuisine et ses dépendances

La cuisine doit être étudiée et équipée pour assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts du restaurant. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire ;

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

(*1) Facultatif,

(*1) Sauf dérogation du Ministère du Tourisme et en cas de problème d'espace dûment justifié, le snack et la piscine sont facultatifs pour les hôtels situés en zone urbaine.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

E –1) Les locaux :

L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;

Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;

Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon;

Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;

La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;

Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E-2) Les équipements :

La cuisine doit comprendre :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un pass de service, étuve et tables chaudes;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire de préparation de cuisine froide ;
- Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie), doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène;
- Un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène. Il doit être suffisamment aéré ;
- Un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire ;
- Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipés également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti – froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans une même chambre froide mais dans des emplacements distincts,
- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée pour la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;
- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

F- Installations de service:

F –1) Lingerie /buanderie

L'hôtel classé 4 étoiles doit être doté d'une lingerie/buanderie suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les installations suivantes : machines à laver, essoreuses, calandreuses, bacs à lessive, séchoirs, chariots à linge en fonction de la capacité du linge traitée par l'établissement, machine à coudre, Une réserve de linge avec stock de linge suffisant à raison de 03 jeux par chambre au minimum. En outre la lingerie doit assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle (24 H/24H).

F -2 Les locaux du personnel:

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G) - Prestations de service - Personnel :

L'hôtel classé «quatre **étoiles** » doit disposer au minimum de 0.7 employé par chambre.
35% du Personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel en contact direct avec la clientèle doit être qualifié et de moralité exemplaire.

G –1) Direction :

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires:

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de Tourisme (Section Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé le poste de directeur dans un établissement hôtelier 3 étoiles pendant au moins une durée de 2 ans., ou avoir occupé un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing pendant au moins une durée de 5 ans.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et avoir occupé le poste de directeur d'un établissement dans la catégorie 3 étoiles pendant au moins 6 ans, ou justifier d'une expérience de dix années au moins dans un hôtel de même catégorie ou de catégorie 3 étoiles en tant que responsable d'un département.

G –2) Réception - Conciergerie :

Le chef et le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et être constamment en tenue professionnelle impeccable et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et une autre langue étrangère.

G–3) Etages - Chambres :

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre, un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de chaque office.

G–4) Restaurant :

Dans la salle de restauration, le service doit être assuré par un directeur de restauration assisté de maîtres d'hôtel et d'un personnel qualifié à raison d'un maître d'hôtel pour 80 couverts, un chef de rang et un commis pour 40 couverts.

Le directeur de restauration, le maître d'hôtel, les chefs de rang et les barmans doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont l'anglais.

G-5) Animation (1*) :

L'hôtel classé «4 étoiles» doit disposer, selon la région d'implantation et les besoins de la clientèle, d'un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation notamment une piscine avec pataugeoire, des terrains de sports, des jeux de société, une salle de bridge et un night-club .

G –6) Service de nuit :

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, standard, étages et service technique.

G –7) Service de téléphone :

Le service de téléphone doit être assuré en permanence par un personnel parlant, outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise.

H) - Divers :

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres,

- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

- Un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée doit être prévu pour dispenser aux clients en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (Fichiers médicaux à jour)

(1*) situés dans des zones urbaines, ces établissements doivent fournir à leur clientèle des activités tendant à l'animation (night-club, sauna, fitness).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel et plus particulièrement le personnel en contact direct avec la clientèle,

- Un système de climatisation chaud et froid doit être installé au niveau de tous les locaux communs (restaurant, bar, salons, réception, hall...).

- Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, et d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation).

H-1) Sécurité

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et la salle de restaurant et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau ;
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc..);
- Toutes les installations techniques de l'hôtel notamment celles de la climatisation et de la chaufferie doivent être conformes aux normes de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

H-2) Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté:

- D'un service hygiène dirigé par un(e)hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, qui constitue un élément de preuve remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.
- L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

5 - Hôtels classés trois étoiles (3)

A - Conditions Générales :

L'hôtel classé dans la catégorie **«trois étoiles»** est un établissement qui doit être physiquement autonome par rapport à d'autres bâtiments ou partie de bâtiments et doit disposer :

- D'une entrée indépendante, éclairée, distincte de l'entrée de service et abritée des intempéries ;
- D'un parking gardé à proximité de l'hôtel ou d'un garage d'une capacité d'un emplacement pour six chambres et d'une aire de stationnement pour autocars **(*1)** ;
- D'un ascenseur de capacité suffisante, si l'hôtel dispose de plus de trois étages ;

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

Pour pallier les nuisances sonores, les suites, les appartements et les chambres de l'hôtel situé en milieu urbain (centre ville) doivent être équipés d'un système de double vitrage au niveau des baies vitrées.

B - Vestibules, salon et hall de réception :

Le hall et le salon de réception doivent présenter de bonnes conditions de confort, les chaises, fauteuils, tables basses et/ou secrétaires et canapés doivent être de qualité et leur nombre devra être calculé en fonction de la capacité en chambres de l'hôtel.

La superficie du hall de réception et du salon doit être déterminée sur la base de 1m² par chambre et peut être limitée à 80 m² lorsque les conditions techniques ne le permettent pas.

Le hall de réception doit comprendre :

- Un revêtement de sol spécial : carrelage ou mosaïque, tapis ou moquette ;
- Une installation de musique d'ambiance pouvant aussi servir à passer des annonces et des appels.

B-1) La réception doit être bien aménagée, compartimentée et bien décorée et doit comprendre les services suivants :

- Un comptoir d'accueil avec conciergerie ;
- Une bagagerie dans un local isolé ;
- Un coffre fort général ;
- Un standard téléphonique ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées.

B-2) Les sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes communes doivent être envisagées dans les espaces communs et près des salles communes (réception - restaurant - night - club ...) avec séparation hommes et femmes. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide -(robinets mélangeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C - Habitabilité

Les chambres doivent être dotées d'un mobilier de bonne qualité. Leur superficie doit permettre de se servir de l'ensemble du matériel et de l'ameublement dans des conditions de liberté de mouvement et de sécurité.

(*1) Sauf dérogation du Ministère du tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt prévus devant l'entrée de l'hôtel particulièrement pour les hôtels situés en zone urbaine.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

La superficie des chambres (sas, penderie et salle de bains non comprise) doit être de 11 m² pour les chambres à un lit, de 14 m² pour celles à deux lits et de 16 m² pour les chambres à trois lits (25 % de la capacité totale des chambres peut être aménagée en chambres à 3 lits).

Les circulations et les couloirs doivent être couverts de tapis ou de moquette de qualité ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage ou mosaïque)...

Les étages doivent disposer d'offices bien équipés et être desservis par un ascenseur de service. En outre, un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de l'office de chaque étage.

Les matériaux de construction, les installations et équipements et le mobilier doivent être de bonne qualité.
L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

C-1) Equipement des chambres :
Toutes les chambres doivent comprendre :

- Une salle de bain complète d'une superficie de 5 m² avec baignoire munie de rideau douche, bidet et lavabo avec robinet mélangeur, cuvette munie d'abattant, balayette et un linge de toilette suffisant et de bonne qualité ;
- Un système de climatisation central ou individuel chaud et froid doit être prévu, lorsque les conditions climatiques l'exigent.

L'ameublement et l'équipement doivent comprendre :
- Literie de bonne qualité et de dimension confortable (0,90 mX1,90m) ou (2m X 1,80 m)
- Deux tables de chevet,
- Commutateur de tête de lit,
- Deux lampes de chevet ou deux appliques,
- Une coiffeuse secrétaire avec tabouret,
- Une écritoire,
- Un siège par occupant,
- Une penderie, meuble de rangement ou bien un meuble combiné,
- Un porte bagages,
- Un voilage et un système d'occultation opaque au niveau des fenêtres, si l'établissement ne dispose pas de volets roulants ou des persiennes,
- Un appareil téléphonique,
- Des descentes de lits à défaut de tapis ou de moquette,
- Mobilier pour les loggias (terrasse) si l'établissement en dispose,
- Une corbeille à papiers,

C-2) Commodités sanitaires :
Lavabo avec éclairage à néon,
Baignoire avec système antidérapant, une poignée de sécurité, receveur de douche et rideau douche. Un linge de toilette complet avec des patères.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D - Le Restaurant

Un hôtel classé dans la catégorie «trois étoiles » doit avoir un restaurant dûment équipé et doté d'un mobilier de bonne qualité. Sa surface doit être calculée sur la base d'un mètre carré par couvert, 70% au moins des clients doivent pouvoir être servis en même temps (*1).

(*1) Facultatif pour les hôtels situés en zones urbaines.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Le restaurant doit disposer :

- De consoles et de guéridons en nombre suffisant ;
- D'un linge de table de bonne qualité (molletons, nappes, napperons, serviettes en tissu...etc.) ;
- D'une verrerie, d'une vaisselle et de couverts de bonne qualité ;
- D'une carte de menus variés disposant au moins de trois choix pour chaque groupe de plats ;
- D'un système de climatisation chaud et froid ;

Un hôtel « trois étoiles » doit être également doté :

- D'un snack-bar pour restauration rapide **(*2)** ;
- D'une cafétéria ;
- D'un bar bien aménagé attenant à un office dûment équipé, suffisamment aéré et doté d'un mobilier de qualité.

E - Cuisine :

Si l'hôtel dispose d'un restaurant, il doit être doté d'une cuisine. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E –1) Les locaux :

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon;
- Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;
- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte d'extraction doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E-2) Les équipements :

La cuisine doit comprendre :

- Une porte battante à double accès à la cuisine (Si la cuisine est au même niveau que le restaurant) ;
- Une aire de cuisson (fourneaux) avec bain - marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses....
- Un pass de service, tables chaudes ;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;

(*2) Sauf dérogation du Ministère du Tourisme et en cas de problèmes de l'espace dûment justifiés, le snack est facultatif pour les hôtels situés en zone urbaine.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Une aire de préparation pour les fruits et légumes ;
- Des aires distinguées pour la préparation des poissons, viandes avec matériel de fonctionnement ;
- Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation **(*1) ;**
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti - froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans des emplacements distincts ;
- Une plonge batterie dans un local séparé, munie d'équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé d'une hauteur de 2m ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées aliment aires et aux produits d'entretien. En aucun cas les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installé à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche – mains électrique ou d'essuie-mains à usage unique ;

F-) <u>Installations de service:</u>

F–1) <u>Lingerie /buanderie (facultative) :</u>

Si l'établissement classé **«trois étoiles »** dispose d'une lingerie/buanderie, celle-ci doit être suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les équipements suivants : Machine à laver, essoreuse, calandreuse, chariots à linge, réserve de linge séparée de la buanderie.

F-2 <u>Les locaux du personnel:</u>

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mitigeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

(*1) Si la pâtisserie n'est pas sous traitée à l'hôtel

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

G) - Prestations de service - Personnel :

L'hôtel classé «**trois étoiles**» doit disposer au minimum de 0,5 employé par chambre.

20% du Personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

G –1) Direction :

Le postulant au poste de direction doit :

- Etre titulaire d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de directeur dans un établissement hôtelier de standing pendant deux ans au moins, ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier de catégorie inférieure.

G-2 Réception - Conciergerie :

Le chef et le personnel de la réception, le concierge ainsi que le barman doivent être constamment en tenue professionnelle et parler, au moins, deux autres langues étrangères outre la langue arabe.

G–3) Etages - Chambres :

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien, d'une réserve de linges et de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire doit être prévu au niveau des offices pour le personnel de chambre.

G–4) Service de nuit :

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, téléphone, étages et service technique.

G–5) Animation :

L'hôtel classé « **trois étoiles** » doit disposer, selon la région de son implantation, sa situation et les besoins de la clientèle, d'un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation notamment une piscine (*1), des aires de jeux, un night-club,...etc.

Divers :

Un service d'assistance médicale dirigé par un médecin conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée doit être prévu pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une couverture médicale adéquate et permanente (fichiers médicaux à jour),

Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel en contact direct avec la clientèle,

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres,

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

Un système de climatisation chaud et froid doit être prévu au niveau des locaux communs de l'établissement,

Un service d'entretien doit être prévu pour assurer le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve pour le matériel nécessaire : Pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation.

(*1) Si l'établissement dispose d'une piscine, celle ci doit être conforme aux normes d'hygiène et d'entretien. cet espace doit être constamment surveillé par un maître nageur.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

H) Sécurité :

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.
Les halls et la salle de restauration et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un ascenseur ou éventuellement plusieurs ascenseurs insonorisés et dotés d'un appel prioritaire en cas de sinistre ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau ;
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau des locaux communs, des couloirs d'étages et des circulations ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours qui doivent être signalisés ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie signalisés qui doivent être installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés, bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée... ;

Toutes les installations techniques de l'hôtel notamment celles de la climatisation et de la chaufferie doivent être conformes aux normes de sécurité prévues par la réglementation en vigueur.

H-1) Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté:

- D'un service hygiène dirigé par un(e)hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux ;
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin par les organismes de contrôle ;
- L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

6 - Hôtels classés deux étoiles (2*)

A - Conditions Générales :

L'hôtel classé dans la catégorie «deux étoiles» est un établissement qui se caractérise par le confort et la commodité de ses installations et de ses équipements et doit disposer :

- D'un parking gardé à proximité de l'hôtel ou d'un garage d'une capacité d'un emplacement pour 07 chambres ;
- D'une installation de chauffage central et d'eau chaude en permanence ;
- L'entrée des clients doit être spacieuse, bien éclairée et abritée des intempéries ;
- Les couloirs et les circulations en dehors des chambres doivent être bien éclairées à la lumière naturelle ou artificielle et munis d'un revêtement constitué de tapis ou de moquette ou d'un revêtement spécial (carrelage, mosaïque, linoléum ...) assurant ainsi l'insonorisation verticale ;
- La prestation du petit déjeuner est obligatoire dans les hôtels de catégorie deux étoiles situés hors des zones urbaines ;
- Un ou éventuellement plusieurs ascenseurs (plus de 03 étages et grande capacité d'hébergement). Celui-ci doit être doté d'un appel prioritaire en cas de sinistre ;

Toutes les dispositions techniques doivent être prises pour assurer une isolation thermique et phonique au niveau de l'ensemble des locaux et dépendances de l'établissement et notamment au niveau des chambres.

B - Salon et Hall de réception:

Le hall de l'hôtel doit être d'une superficie en rapport avec la capacité de l'hôtel calculée sur la base de 0,50m² par chambre et peut être limité à 40 m², quand les conditions techniques ne le permettent pas et comprendre les services suivants :

- Une réception, une conciergerie,
- Des cabines téléphoniques insonorisées,
- Un salon,

Si l'établissement ne dispose pas d'une cafétéria, une partie du salon peut être aménagée à cet effet et doit être dotée d'une séparation du reste du salon.

B-1) Sanitaires dans les locaux communs

Des toilettes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C- Habitabilité (*1)

La surface habitable des chambres (salle de bain non comprise) doit être au moins égale à 09 m² pour les chambres individuelles et 10 m² pour les chambres doubles, et de 12 m² pour les chambres triples. 30 % de la capacité totale en chambres peut être aménagée en chambres triples.

(*1) Sous réserve du respect de la superficie des chambres, et sauf dérogation du Ministère du Tourisme, l'hôtel classé dans la catégorie deux étoiles (2*) peut comporter à titre exceptionnel des chambres ne répondant pas aux normes de sa catégorie dans une proportion de 10% de la capacité totale de l'établissement à condition que les clients soient mis au courant avant la location des chambres.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

50% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes avec baignoire d'une superficie de 4m² dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur), d'un lavabo avec robinet mélangeur et un d'W-C. Le reste doit être doté d'une salle d'eau d'une superficie de 3,50m² composée d'une douche avec rideau, d'un lavabo et d'un W.C.

Toutes les chambres doivent être dotées d'un système d'occultation opaque et de voilages au niveau des baies vitrées.

Un poste téléphonique par étage, sauf aux étages ou toutes les chambres disposent d'un téléphone.

C-1 Equipement des chambres :

Toutes les chambres doivent être dotées d'un mobilier de bonne qualité et comprendre :

- Une literie de bonne qualité et de dimension confortable (02m x 1,40 m), (l'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite) ;
- Des tables et des lampes de chevet ou des appliques ;
- Un commutateur de tête de lit ;
- Une table avec miroir pouvant servir d'écritoire ou de coiffeuse ;
- Une penderie, une armoire ou un meuble combiné ;
- Un siège par occupant ;
- Une corbeille à papiers;
- Un porte bagages ;
- Des descentes de lit à défaut de moquette ou tapis.

C-2) Equipements des salles de bains :

Toutes les salles de bain doivent comprendre :

- Un miroir et néon au niveau du lavabo ;
- Un système antidérapant pour la baignoire et la douche ;
- Une poignée d'appui prés de la baignoire ;
- Une prise de courant électrique ;
- Une boîte à rebuts
- Un linge de toilette complet muni de patères.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D- Le restaurant ou la cafétéria :

Si l'établissement dispose d'un restaurant, la superficie de celui-ci doit être en rapport avec la capacité de l'hôtel et calculée sur la base de 0,90m² par couvert.

En outre, il doit être doté de : Linge de table de qualité (molletons, nappes, napperons, serviettes en tissu), des couverts et une verrerie de table de qualité.

La cafétéria doit disposer, pour sa part, de tout le matériel nécessaire pour assurer la prestation du petit - déjeuner.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

La cuisine doit être dotée des équipements et ustensiles nécessaires pour assurer un service de qualité et doit être conforme aux principes d'hygiène en vigueur. La conservation des denrées alimentaires doit s'effectuer selon les normes applicables aux établissements de restauration (frigos...etc.). Le personnel de cuisine doit porter la tenue réglementaire.

E) Lingerie /buanderie (facultative)

Si l'établissement classé **«deux étoiles »** dispose d'une lingerie/buanderie, celle-ci doit être suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les équipements suivants : Machine à laver, essoreuse, calandreuse, chariot à linge, séchoir, réserve de linge séparée de la buanderie.

F-) locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G-) Prestations de services /Personnel

L'hôtel classé **« deux étoiles »** doit disposer au minimum de 0,4 employé par chambre.

15% du Personnel doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière, le reste doit justifier d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la réglementation en vigueur.

La direction :

Les postulants au poste de direction doivent :

- Etre titulaires d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de directeur dans un établissement hôtelier pendant deux ans au moins, ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier ;

Le personnel de la réception et, dans le cas ou l'établissement dispose d'un restaurant et d'un bar, le maître d'hôtel et le barman doivent parler outre la langue arabe, la langue française, et une autre langue étrangère.

H- Divers

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres ;

Un coffre fort, pour le dépôt des objets de valeur, est obligatoire au niveau de la réception ;

Une pharmacie de secours est obligatoire ;

L'établissement doit être en mesure de répondre à toute demande de médecin formulée par la clientèle et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente. (Fichiers médicaux à jour) ;

Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel et plus particulièrement le personnel en contact direct avec la clientèle ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement, en permanence, de toutes les installations et de tous les équipements de l'établissement ;

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

I - Sécurité:

Le personnel de l'hôtel doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique, pour la chaufferie détecteurs de fumée...etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Outre les dispositions mentionnées concernant la sécurité, les établissements dont la construction sera entreprise après la publication du présent arrêté, doivent disposer de robinets d'incendie armés (R.I.A) et de bouches d'incendie.

J - Hygiène:

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

7- Hôtels classés une étoile (1*)

A - Conditions Générales :

- L'hôtel classé **«une étoile »** est un établissement caractérisé par la simplicité de ses locaux et de ses équipements, mais qui offre un minimum de confort et de commodités.
- L'hôtel classé dans la catégorie **«une étoile »** doit avoir une entrée indépendante **(*1),** bien aménagée, éclairée et abritée des intempéries.
- L'eau chaude doit être assurée en permanence,
- La prestation du petit déjeuner est obligatoire dans les établissements de cette catégorie situés hors des zones urbaines.

(*1) Entrée indépendante obligatoire au cas où l'exploitation comprendrait également un restaurant ou une cafétéria,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

B- Salon, hall de réception

- Le hall de la réception **(*2)** doit disposer de sièges, canapés, fauteuils en rapport avec la capacité de l'hôtel et comprendre les services suivants :
- Réception/conciergerie,
- Cabines téléphoniques insonorisées,
- Coffre- fort général,
- Une salle de lecture ou un salon de télévision .

B-1) Les sanitaires dans les espaces communs

Des toilettes communes doivent être aménagées dans les espaces communs et près des salles communes avec séparation pour hommes et femmes et comprendre un W.C, un lavabo avec mitigeurs ou robinets alimentés en eau chaude en permanence, Ces locaux doivent être suffisamment aérés et dotés de sèche mains électriques et de distributeurs de savon liquide.

C- Habitabilité (*3)

La surface habitable des chambres (salle de bain, salle d'eau et penderie non comprises) doit être au moins égale à 09 m² pour les chambres individuelles et 10m² pour les chambres doubles, et de 12 m² pour les chambres triples (35% de la capacité totale en chambres peut être aménagée en chambres à trois lits);

50% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes avec baignoires d'une superficie de 3m² dans un espace cloisonné **(*4)**, dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur), d'1 lavabo avec robinet mélangeur et 1 W-C. Le reste doit être doté d'une salle d'eau d'une superficie de 3 m² composée d'une douche avec rideau, d'un lavabo et d'un W.C

Dans le cas où les chambres ne disposent pas de salle de bain ou de douches, il doit être prévu des salles d'eau communes au niveau de chaque étage et comprenant : douche avec receveur, un lavabo et un WC isolé par fraction de 25 chambres (*5).

Toutes les chambres doivent disposer de convecteurs individuels (chauffage) si l'établissement ne dispose pas d'une installation de chauffage central.

Un poste téléphonique par étage, sauf aux étages ou toutes les chambres disposent d'un téléphone.

C-1 Equipement des chambres :

Les chambres doivent être dotées d'un mobilier convenable :

- Literie standard ;
- Tables de chevet, lampes de chevet ou appliques ;
- Commutateur tête de lit ;
- Une table avec miroir pouvant servir également d'écritoire ou de coiffeuse ;
- Un siège par occupant ;
- Une penderie, une armoire ou un meuble combiné ;

(*2) L'absence de réception indépendante pourra être toléré dans cette catégorie,

(*3) Sous réserve du respect de la superficie des chambres, et sauf dérogation du Ministère du Tourisme, l'hôtel classé dans la catégorie une étoile peut comporter à titre exceptionnel des chambres ne répondant pas aux normes de sa catégorie dans une proportion de 10% de la capacité totale de l'établissement à condition que les clients soient mis au courant avant la location des chambres.

(*4) la cloison peut être constituée de matériaux légers et imperméables. Ce local sanitaire doit être pourvu d'une porte pliante ou coulissante.

(*5) Cette norme ne s'applique que pour les établissements en activité avant la promulgation de cet arrêté.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un porte bagages ;
- Descente de lits à défaut de tapis ou de moquette ;
- Rideaux d'occultation opaques si la chambre ne dispose pas de volets roulants, persiennes...etc. et d'un voilage ;
- Boîtes à ré buts.

C-2- Commodités sanitaires :

Les salles de bain doivent comprendre :

- Un miroir et néon au niveau du lavabo ;
- Un système antidérapant pour la baignoire et la douche ;
- Une poignée d'appui prés de la baignoire ;
- Une prise de rasoir étanche ;
- Un linge de toilette complet muni de patères.

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D- Cafétéria :

Une cafétéria aménagée et équipée du matériel nécessaire doit être prévue pour assurer la prestation du petit déjeuner à la demande de la clientèle.

Une cuisine doit être prévue, celle - ci doit être bien aérée et éclairée, dotée d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement et d'exploitation en nombre suffisant en vue d'assurer les conditions minimales d'hygiène et de sécurité alimentaire et de présenter une prestation convenable à la clientèle.

E) Lingerie /buanderie (facultative):

Si l'établissement classé «une étoile» dispose d'une lingerie/buanderie, celle-ci doit être suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les équipements suivants : Machine à laver, essoreuse, calandreuse, chariots à linge, séchoir, réserve de linge séparée de la buanderie.

F- Prestations de services /Personnel :

L'hôtel classé «une étoile » doit disposer d'un minimum de 0,3 employé par chambre.

Dix pour cent (10%) de l'effectif du personnel au moins doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière. Le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet.

L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la réglementation en vigueur.

Le directeur de l'établissement doit être titulaire d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier pendant quatre années au moins.

Le personnel de la réception doit parler outre la langue arabe, la langue française, et une autre langue étrangère.

G) Locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munies d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mitigeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

H - Divers :

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres,

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

Une pharmacie de secours est obligatoire ;

L'établissement doit être en mesure de répondre à toute demande de médecin formulée par un la clientèle et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (Fichiers médicaux à jour)

Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel et plus particulièrement le personnel en contact direct avec la clientèle

Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement, en permanence, de toutes les installations et de tous les équipements de l'établissement.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

I - Sécurité:

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques, notamment les extincteurs à déclenchement automatique, les détecteurs de fumée...etc.. ;

Outre les dispositions mentionnées concernant la sécurité, les établissements dont la construction sera entreprise après la publication du présent arrêté, doivent disposer de robinets d'incendie armés et de bouches d'incendie.

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

J - Hygiène:

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

8 - Motels 1ère catégorie

A - Conditions générales :

Le motel classé en 1ère catégorie est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes:

- Etre situé sur un axe routier, hors des agglomérations ou à leur périphérie,
- Etre constitué d'unités d'hébergements isolées sous forme de pavillons,
- Avoir un accès facile et bien signalé,
- Avoir de l'eau chaude en permanence,
- Le chauffage est obligatoire,
- La climatisation froide est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent,
- La norme d'emploi est de 0.5 employé par chambre ; le directeur et les responsables doivent être issus d'une école de formation hôtelière, ou d'un institut de tourisme.
- Le personnel de la réception doit être qualifié, et en tenue impeccable. Il doit parler, outre la langue arabe, une ou deux langues étrangères au moins,
- L'ascenseur, est obligatoire si l'établissement comporte plus de 3 étages.

B- Installations communes :

Le Parking doit être aménagé à proximité des chambres avec des emplacements délimités, abrité et gardé. Sa capacité doit être égale au nombre total des chambres.

L'entrée des clients dans le bâtiment principal doit être spacieuse, bien éclairée et abritée des intempéries;

Le hall de réception : sa superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre et peut être limitée à 150 m² si les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

- Réception - conciergerie,
- service d'informations,
- caisse,
- cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant,
- dépôt pour bagages,
- kiosque à journaux et à tabac,
- Pharmacie de secours.

Un salon ou plusieurs salons selon la capacité de l'établissement, très confortables, avec un ameublement d'excellente qualité et en parfait état. Leur superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre.

Les couloirs ou passages entre les différents bâtiments et chambres d'une largeur minimale de 1,50 m doivent être dallés, éclairés et abrité des intempéries.

Le restaurant ou le snack - bar doit être fonctionnel et parfaitement adapté à la catégorie de l'établissement. Le service doit être assuré 24 heures sur 24 heures

Sanitaires dans les espaces communs : _Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C- Les chambres :

20 % au maximum des chambres peuvent comporter trois ou quatre lits lorsque la superficie le permet :

- Chambre single : 10 m²
- Chambre double : 14 m²
- Chambre triple : 16 m²
- Chambre quadruple : 18 m²

L'ameublement doit être de bonne qualité et comprendre :

- Un lit de 1,40 m x 2 m ou 2 lits (1 m x 1,90 m) avec tables et lampes de chevet,
- Une coiffeuse,
- Un tapis ou des descentes de lit,
- Un téléphone,
- Une armoire - penderie,
- Un siège par occupant,
- Un écritoire,
- Un porte - bagages,
- Des rideaux d'occultation opaques.

La literie et le linge doivent être de bonne qualité et en bon état.

Toutes les chambres doivent être dotées d'une salle de bain bien aérée d'une superficie minimale de 4m², constituée :

- Lavabo avec éclairage à néon,
- Baignoire avec système antidérapant, une poignée de sécurité, rideau douche. Un linge de toilette complet avec des patères.
- Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

D - Dépendances et service personnel

La cuisine doit être équipée du matériel nécessaire de façon à assurer un service rapide et permanent. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couvert du restaurant.

Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mitigeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

E) Divers

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

L'établissement doit disposer :

- D'une pharmacie de secours;
- De tableaux de prix obligatoirement affichés au niveau de la réception et des chambres,
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs; les couloirs et les circulations des étages,
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs,
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères,
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs à déclenchement automatique, détecteurs de fumée...etc.. Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau,
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service.
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé. Les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.
- D'un réservoir d'eau d'un volume suffisant pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.
- L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

9 – Motels 2ème catégorie

A - Conditions générales :

Le motel classé en 2ème catégorie est un établissement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.
Il doit présenter les caractéristiques suivantes:

- Etre situé sur un axe routier, hors des agglomérations ou à leur périphérie,
- Etre constitué d'unités d'hébergement isolées sous forme de pavillons,
- Avoir un accès facile et bien signalé,
- Avoir de l'eau chaude en permanence,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Avoir le chauffage,
- Avoir la climatisation,
- La norme d'emploi est de 0.3 employé par chambre, le directeur et les responsables doivent être issus d'une école de formation hôtelière ou d'un institut de tourisme.

B- Installations communes :

Le Parking doit être aménagé à proximité des chambres avec des emplacements délimités, abrité et gardé. Sa capacité doit être égale au nombre total des chambres.

L'entrée des clients dans le bâtiment principal doit être spacieuse, bien éclairée et abritée des intempéries;

Le hall de réception : sa superficie doit être calculée sur la base de 1 m² par chambre et peut être limitée à 100 m² si les conditions techniques l'exigent. Il doit comprendre les services suivants :

- Réception - conciergerie,
- cabines téléphoniques insonorisées,
- dépôt pour bagages,
- kiosque à journaux et à tabac,
- Pharmacie de secours.

Les couloirs ou passages entre les différents bâtiments et chambres d'une largeur minimale de 1,30 m doivent être dallés, éclairés et abrité des intempéries.

Le restaurant ou le snack - bar doit être fonctionnel et parfaitement adapté à la catégorie de l'établissement. Le service doit être assuré 24 heures sur 24 heures.

Un salon selon la capacité de l'établissement, confortable, avec un ameublement en parfait état. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1 m² par chambre.

Sanitaires dans les espaces communs

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C- Les chambres :

20 % au maximum des chambres peuvent comporter trois ou quatre lits lorsque la superficie le permet :

- Chambre single : 9 m²
- Chambre double : 13 m²
- Chambre triple : 15 m²
- Chambre quadruple : 16 m²

L'ameublement doit être de bonne qualité et comprendre :

- 1 lit de 1,40 m x 2 m) ou 2 lits (1 m x 1,90 m) avec tables et lampes de chevet,
- 1 coiffeuse,
- 1 tapis ou des descentes de lit
- téléphone,
- 1 armoire - penderie,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- 1 siège par occupant,
- 1 écritoire,
- 1 porte - bagages.
- Des rideaux d'occultation opaques.

La literie et le linge doivent être de bonne qualité et en bon état.

50% des chambres doivent être dotées de salles de bain bien aérées d'une superficie minimale de 3,50m², constituées de :

- Lavabos avec éclairage à néon,
- Baignoires avec système antidérapant, poignées de sécurité, rideaux et linge de toilette complet avec des patères.
- W.C séparés ;
- Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

Le reste doit disposer de salles d'eau dotées de douches, lavabos et de wc.

D - Dépendances et service personnel

La cuisine doit être équipée du matériel nécessaire de façon à assurer un service rapide et permanent. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couvert du restaurant;

Les locaux du personnel Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mitigeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d' essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques

E - Divers

L'établissement doit disposer :

- D'une pharmacie de secours;
- De tableaux de prix obligatoirement affichés au niveau de la réception et des chambres,
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- D'un personnel initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.
- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages,
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères,
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service.
- D'un réservoir d'eau d'un volume suffisant pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé. Les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder à l'entretien des espaces verts.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

10 - Résidences Touristiques «Première Catégorie»

A) Conditions générales :

La résidence touristique classée en «**première catégorie**» est un établissement d'hébergement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Elle doit être physiquement autonome par rapport à d'autres bâtiments ou parties de bâtiments et doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir une situation bien sélectionnée et un aspect particulièrement luxueux,
- L'entrée des clients doit être spacieuse, bien signalée et bien éclairée la nuit et abritée contre les intempéries. Elle doit être distincte de l'entrée de service,
- Avoir de l'eau chaude en permanence,
- Avoir un système de climatisation chaud et froid qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs (restaurants, bar, salons, ...etc.),
- le parking **(*1)** doit être assuré à 70% au moins de la clientèle de l'établissement et doit lui être exclusivement réservé,
- Le garage **(*2)** doit être assuré à 30% au moins de la clientèle de l'établissement.

B –) Salon, Hall de réception :

Le salon doit être très confortable, dénoté d'un aspect luxueux et en parfait état d'entretien. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1,50 m² par chambre et peut être limitée à 100m² si les conditions techniques l'exigent.

Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- Réception, conciergerie (ayant à disposition portier, chasseur, chariots à bagages...etc.),
- Cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant,
- Un service caisse assurant le change,
- Un coffre-fort général, si l'établissement ne dispose pas de coffres-forts individuels dans les chambres,

(*1) Sauf dérogation du Ministère du tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt pour les véhicules et les autocars prévus devant les résidences touristiques, particulièrement pour les établissements situés en zones urbaines.
(*2) Facultatif si les structures de la résidence touristique ne le permettent pas

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un kiosque à journaux et boutique **(*3),**
- Standard téléphonique muni d'un fax.

Le personnel de réception doit être qualifié, en tenue impeccable. Il doit parler outre la langue arabe, 02 langues étrangères dont l'anglais ou l'allemand.

B-1) Sanitaires dans les espaces communs (réception – restaurant)

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C) Habitabilité :

Les couloirs ou passages entre les différents appartements et chambres, doivent avoir une largeur minimale de 1,70 m, recouverts de tapis ou de moquette ou d'un sol à revêtement spécial (carrelage ou mosaïque) et doivent être bien éclairés de la lumière artificielle et/ou naturelle.

Des précautions techniques doivent être prises pour assurer une isolation phonique et thermique et ce, conformément aux règlements régissant la construction.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

C-1) Les appartements doivent avoir une superficie minimale de 40 m² et comprendre les équipements suivants :

La chambre à coucher :

- Deux lits individuels de dimension confortable (1,40 m x 2m chacun) ou un grand lit pour deux personnes de grande dimension (King Size),
- Deux tables de chevet avec luminaires de tête de lit ou à défaut des appliques,
- Deux descentes de lits,
- Une armoire - penderie ou placard,
- Un appareil téléphonique,
- Des rideaux d'occultation opaques et des voiles,
- Une coiffeuse – écritoire avec le nécessaire pour écrire,
- Un téléviseur,
- Un siège par occupant,
- Un porte bagages,
- Une boîte à rebuts,
- Un mobilier pour la terrasse (loggia), si l'établissement en dispose.

Le salon / La salle à manger :

- Un fauteuil par occupant,
- Une table basse,
- Une décoration bien étudiée,
- Un téléviseur et un appareil téléphonique supplémentaires,

(*3) Sous réserve de conditions relatives à l'espace et à la superficie.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un tapis ou moquette de bonne qualité,
- Une grande table couverte par une nappe en tissu de bonne qualité et en bon état de propreté (pour 04 personnes et peut être limitée à 06 personnes),
- Des chaises confortables,
- Un meuble de rangement pouvant servir également de console,
- Tout le mobilier doit être confortable et de 1ère qualité.

La cuisine (Kitchenette)

La cuisine doit être dotée d'un système d'aération naturelle ou artificielle et comprendre :

- Une armoire ou un placard destiné au rangement du matériel de cuisine,
- Une cuisinière électrique à quatre feux, un four à micro ondes, un toasteur et un réfrigérateur, une prise de courant électrique à proximité du plan de travail...etc.
- Les ustensiles nécessaires à la cuisine : couverts, assiettes, plats et verrerie...etc, qui doivent être de bonne qualité et en nombre suffisant et ce, en fonction de l'occupation de l'appartement,
- Des moustiquaires à toutes les ouvertures,
- Des bacs à plonge (éviers avec robinets mitigeurs à commande orientable),
- Des chutes d'ordures à partir de la cuisine vers un collecteur central,
- Une poubelle munie d'un couvercle (récupération quotidienne).

La salle de bain :

Une baignoire munie d'un système antidérapant, poignée de sécurité accrochée à la baignoire ou murale, rideaux douche ou des parois mobiles,

Un lavabo avec mitigeur orientable,

Un W.C. isolé et aéré muni d'abattant pour la cuvette et d'une balayette.

En outre, la salle de bain doit être bien aérée et bien éclairée, pourvue d'un linge de toilette complet en fonction de l'occupation de la chambre comprenant : carré visage, serviette éponge, sortie de bain, produits d'accueil de qualité, prise de courant électrique pour rasoir.

D) Installations de service

Lingerie /buanderie (*1):

La résidence touristique classée «première catégorie» doit être dotée d'une lingerie suffisamment équipée, munie d'un système d'aération naturelle et/ou artificielle et doit comprendre les installations suivantes : Buanderie avec rangement séparée de la lingerie, machines à laver, essoreuse, calandreuse, bacs à lessive, séchoirs, réserve de linge.

En outre, la lingerie doit assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

E) - Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munies d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

(*1) facultatif si ce service est sous traité par l'établissement

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G - Prestations de service - Personnel :

La norme d'emploi est de 0,5 employé par chambre.
45 % du personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.
Le personnel en contact permanent avec la clientèle doit être qualifié, de moralité exemplaire et constamment en tenue soignée.

La Direction :
Les postulants au poste de directeur d'une résidence touristique de première catégorie doivent être :

- Titulaires d'un diplôme délivré par un Institut Supérieur du Tourisme (option : Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant deux ans un poste de responsabilité dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé dans la catégorie 4 ou 3 étoiles.
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de 4 ou 3 étoiles.

Réception - Conciergerie :
Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins(français et anglais, ou français et allemand...etc.)

Etages - Appartements :
L'entretien doit être assuré par une gouvernante qualifiée secondée par des femmes de chambres et/ ou des valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien, de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire doit être prévu au niveau des offices des étages pour le personnel de chambre.

Les espaces communs, les circulations et les appartements doivent être maintenus en parfait état de propreté et d'hygiène.

Loisirs et animation : (*1) :

La résidence touristique 1ère catégorie doit pouvoir offrir :

- Piscine avec pataugeoire pour enfants séparée du bassin principal,
- Jardin avec jeux pour enfants,
- Terrains de sports ,
- Des jeux de société (mis à la disposition de la clientèle gratuitement)

H) Restaurant (facultatif).
Dans le cas de son existence, il devra, ainsi que la cuisine, répondre aux normes de classement des restaurants rangés dans la catégorie deux fourchettes (2F).

En l'absence d'un restaurant, un snack-bar ou une cafétéria doit être prévu.

(*1) Sous réserve des dispositions réglementaires particulièrement celles relatives à l'espace et à la superficie, les résidences touristiques classées « première catégorie », situées en zones urbaines, peuvent fournir à la clientèle résidente des activités tendant à l'animation (night-club, sauna, fitness...etc.) en remplacement aux activités ludiques et récréatives telles que prévues par la réglementation.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

I) Divers :

L'établissement doit être doté :

- D'un service d'entretien pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation ...etc.)
- D'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné. Ce service comprend une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.
- D'un maître - nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée de l'établissement dans le cas d'un balnéaire,
- D'un ou plusieurs ascenseurs, selon la capacité de la résidence si celle-ci dispose de plus de trois étages et qui doivent être dotés d'un système d'appel prioritaire en cas de sinistre.
- De tableaux des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres,
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

J) Sécurité

Le personnel de la résidence touristique doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.
Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau.
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages.
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie détecteurs de fumée...etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

H) Hygiène et environnement :

L'établissement doit être doté :

D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière a être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

11 - Résidences Touristiques Deuxième Catégorie

A - Conditions générales :

La résidence touristique classée «**deuxième catégorie** » est un établissement d'hébergement qui doit être physiquement autonome par rapport à d'autres bâtiments ou parties de bâtiments et caractérisée par le confort de ses équipements et de ses installations. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir une situation bien choisie,
- Avoir un aspect confortable,
- Le chauffage et la climatisation (froid) sont obligatoires si les conditions climatiques l'exigent,
- Un service de blanchisserie doit être assuré **(*1)**,
- L'eau chaude doit être assurée en permanence.
- Le parking **(*2)** doit être assuré à 50 % au moins de la clientèle et doit lui être exclusivement réservé.
- Le garage **(*3)** doit être assuré à 20% au moins de la clientèle.
- L'entrée des clients doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée contre les intempéries et distincte des entrées de service.

B- Hall de réception, salon :

L'aménagement et la décoration doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- Réception, conciergerie ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant,
- Un coffre-fort,
- Une bagagerie,
- Un standard téléphonique doté de fax.

La superficie du hall et du salon doit être déterminée sur la base de 1m² par chambre et peut être limitée à 80 m² lorsque les conditions techniques ne le permettent pas. L'ameublement doit être confortable, de bonne qualité et en parfait état d'entretien.

(*1) Service facultatif si ce dernier est sous traité à l'extérieur.
(*2) Sauf dérogation du Ministère du tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt pour les véhicules et les autocars prévus devant les résidences touristiques particulièrement pour les établissements situés en zones urbaines.
***3) Dérogation par le Ministère du Tourisme sous réserve des conditions relatives à l'espace et à la superficie.**

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

B-1) Les sanitaires dans les espaces communs :

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C- Habitabilité :

Les couloirs entre les différents appartements et chambres doivent avoir une largeur minimale de 1,50 m et doivent être bien éclairés.

Des précautions techniques doivent être prises pour assurer une isolation phonique et thermique et ce, conformément aux règlements régissant la construction.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

C-1) Les Appartements :

La superficie minimale des appartements doit être de 35 m².

Pour pallier toutes nuisances sonores, les appartements de la résidence située en milieu urbain doivent être équipés d'un système de double-vitrage au niveau des baies vitrées.

Chambre à coucher :

L'équipement des chambres à coucher doit comprendre :

- Deux lits individuels de dimension confortable (1,40 m x 2 m) ou un grand lit pour de personnes de grande dimension(king size) ;
- Deux tables de chevet avec luminaires tête de lit ou appliques,
- Des descentes de lits (à défaut de moquette ou tapis),
- Un commutateur tête de lit ;
- Une armoire- penderie, ou meuble de rangement,
- Un appareil téléphonique,
- Un téléviseur ;
- Des rideaux d'occultation opaques et des voilages,
- Une coiffeuse- écritoire avec tabouret,
- Un siège par occupant,
- Un porte bagages.

Salle de bain :

Les salles de bain doivent être dotées :

- D'une baignoire avec un système antidérapant, barre ou poignée de sécurité et rideau douche ou paroi -mobile,
- D'un lavabo avec éclairage néon doté de robinet mélangeur ou mitigeur à commande orientable et un W.C séparé muni d'abattant au niveau de la cuvette et d'une balayette.
- D' un système d'aération naturelle ou mécanique, d'une prise de courant électrique pour rasoir, d'un linge de toilette complet composé de carrés visage, de sorties de bain, de serviettes éponge, de patères ... etc,

Les installations électriques doivent être munies d'un système d'étanchéité afin de protéger toute personne émergée et les prises de courant doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Salon / Salle à manger :

La partie salon doit comprendre :

- Un fauteuil par occupant, ou un canapé ou bien un salon marocain (selon formule) ;
- Une table basse ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Tapis ou moquette.

La partie salle à manger doit comprendre:

- Une grande table avec molleton couverte de nappe et napperons en tissu en bon état de propreté ;
- Une chaise confortable par occupant ;
- Un meuble à tiroirs pouvant servir également de console ;
- Un mobilier confortable et de bonne qualité ;
- Une décoration murale.

La Cuisine :

La cuisine doit être dotée d'un système d'aération naturelle ou artificielle et comprendre :

- Une armoire ou un placard destiné au rangement du matériel de cuisine ;
- Une cuisinière électrique, un four à micro –ondes, un toasteur, un réfrigérateur, une prise de courant électrique à proximité du plan de travail...etc ;
- Les ustensiles nécessaires à la cuisine : Couverts, assiettes et verrerie qui doivent être de bonne qualité et en nombre suffisant, en fonction de l'occupation de l'appartement ;
- Des moustiquaires au niveau de toutes les ouvertures ;
- Des bacs à plonge (éviers avec robinets mitigeurs à commande orientable) ;
- Une poubelle munie d'un couvercle (récupération quotidienne) ;
- Des chutes d'ordures à partir de la cuisine vers un collecteur central.

D) Lingerie / buanderie : La lingerie doit être munie d'un système d'aération naturelle et / ou artificielle et doit comprendre les installations suivantes : Buanderie avec rangement séparée de la lingerie, machines à laver, essoreuse, calandreuse, bacs à lessive, séchoir et réserve de linge. En outre, la lingerie peut assurer un service rapide de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

Le restaurant (facultatif):

Dans le cas où il existe, il doit répondre aux normes de classement requises pour les restaurants de la catégorie **"une fourchette"**.

E) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munies d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G - Prestations de service- personnel :

La norme d'emploi est de 0,4 employé par chambre.

20% du personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat.

L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la réglementation en vigueur

Le personnel en contact permanent avec la clientèle doit être qualifié, de moralité exemplaire et constamment en tenue soignée.

La Direction :

Les postulants au poste de directeur d'une résidence touristique de deuxième catégorie doivent être titulaires:

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de Tourisme (Section Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé le poste de directeur dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé dans la catégorie 3 étoiles pendant au moins 3 ans, ou avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing.
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience de dix années au moins dans un établissement de même standing, en tant que responsable.

Réception - Conciergerie :

Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et être constamment en tenue de travail bien soignée et parler, outre la langue arabe, au moins une langue étrangère (français ou anglais).

Etages - Appartements

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée secondée par des femmes de chambres et/ ou des valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire doit être prévu au niveau de ces offices pour le personnel de chambre.

Les espaces communs, les circulations et les appartements doivent être maintenus en parfait état de propreté et d'hygiène.

Loisirs et animation : (*1)

La résidence touristique (2ème catégorie) doit avoir :

- Une piscine avec pataugeoire pour enfants séparée du bassin principal,
- Un parc pour jeux d'enfants,
- Des terrains de sports,
- Des jeux de société mis à la disposition de la clientèle gratuitement.

(*1) Sous réserve des dispositions réglementaires particulièrement celles relatives à l'espace et à la superficie, les résidences touristiques classées « deuxième catégorie », situées en zones urbaines, peuvent fournir à la clientèle résidente des activités tendant à l'animation (night-club, sauna, fitness...etc.) en remplacement aux activités ludiques et récréatives telles que prévues par la réglementation.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

E) Divers :

L'établissement doit être doté :

- D'un service d'entretien obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier et d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation ...etc.).
- D'une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.
- D'un maître-nageur agréé doit être présent en permanence au niveau de la piscine et de la plage privée dans le cas d'un balnéaire.
- D'un ou plusieurs ascenseurs selon la capacité de la résidence si celle –ci dispose de plus de trois étages et qui doivent être dotés d'un système d'appel prioritaire en cas de sinistre.
- De tableaux de prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres,
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

J) Sécurité

Le personnel de la résidence touristique doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile,
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau.
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages.
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie détecteurs de fumée...etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

H) Hygiène et environnement:

La résidence touristique 2ème catégorie doit être dotée :

- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée et réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière a être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

12 - Résidences Touristiques «Troisième Catégorie»

A/ Conditions générales :

La résidence touristique classée en **«troisième catégorie»** est un établissement d'hébergement caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes:

- Avoir un aspect confortable ;
- Le chauffage est obligatoire si les conditions climatiques l'exigent ;
- L'eau chaude doit être assurée en permanence ;
- Le parking doit être assuré à **20%** au moins de la clientèle et doit lui être exclusivement réservé **(*1)** ;
- Le garage doit être assuré à **10%** au moins de la clientèle**(2*)** ;
- L'entrée des clients doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée contre les intempéries et distincte des entrées de service.

B) Salon, Hall de réception :
La surface du salon doit être calculée sur la base de 1 m² par chambre et peut être limitée à 80 m² lorsque les conditions techniques ne le permettent pas.
L'ameublement doit être confortable et en parfait état d'entretien.
L'aménagement et la décoration doivent être bien étudiés.

Le hall de réception doit comprendre les services suivants:

- Réception, conciergerie (ayant à disposition, concierge, porteur),
- Cabines téléphoniques insonorisées,
- Coffre-fort général mis à la disposition de la clientèle,
- Pharmacie de secours.

B- 1) Les sanitaires dans les locaux communs :
Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinet de toilette avec abattant au niveau des cuvettes, des balayettes et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs),

(*1) Sauf dérogation du Ministère du Tourisme, le parking peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt pour les véhicules et les autocars prévus devant la résidence touristique particulièrement pour les établissements situés en zones urbaines.
(*2) Dérogation sous réserve des conditions relatives à l'espace et à la superficie.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C) Habitabilité

Les couloirs et les circulations doivent avoir une largeur minimale de 1,40 m et être bien éclairés.

Des précautions techniques doivent être prises pour assurer une isolation phonique et thermique et ce, conformément aux règlements régissant la construction.

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

C-1) Les appartements

Les appartements doivent avoir une superficie minimale de 30 m² et comprendre les locaux et équipements suivants :

Chambre à coucher:

- Un lit pour deux personne (1,40 m x 2 m) ou deux lits individuels (1 m x 1,90 m) ;
- Tables chevet avec luminaires ou à défaut des appliques ;
- Descentes de lit (à défaut de moquette ou de tapis) ;
- Armoire - penderie ou un meuble combiné ;
- Rideaux d'occultation opaques et des voilages ;
- Appareil téléphonique .

Salon - salle à manger : ils peuvent être groupés ou séparés.

La partie salon doit comprendre :

-Un fauteuil par occupant (ou divan), ou un salon marocain ;

-Une table basse ;

- Un téléviseur ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Tapis ou moquette.

La partie salle à manger doit comprendre :

- Une chaise par occupant ;
- Une grande table couverte par une nappe en tissu toujours en état de propreté ;

Tout le mobilier doit être confortable et de bonne qualité.

La cuisine (kitchenette) :

Elle doit être dotée d'un système d'aération (naturelle ou artificielle) et comprendre :

- Un garde-manger ou une armoire à étagères ;
- Une cuisinière électrique ;
- Les ustensiles nécessaires pour les repas (couverts, assiettes, verrerie...etc.) en nombre suffisant et en fonction de l'occupation de l'appartement ;
- Un bac à plonge, (évier avec robinet mélangeur ou mitigeur muni d'eau chaude) ;
- Un réfrigérateur de moyenne capacité ;
- Une poubelle munie d'un couvercle (récupération quotidienne) ;
- Des chutes d'ordures à partir de la cuisine vers un collecteur central .

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Salle de bain :

Elle doit être dotée de :

- Baignoire ou douche avec système antidérapant, poignée de sécurité, et rideau douche ;
- lavabo avec robinet mélangeur ou mitigeur ;
- W.C. avec abattant pour cuvette et balayette.

En outre, elle doit être bien aérée, bien éclairée et dotée d'un linge de toilette comprenant sorties de bains, carrés de visage et serviettes éponge en parfait état de propreté.

Le restaurant (*1):

Dans le cas où il existe, il doit répondre aux normes de classement requises pour les restaurants de la catégorie **"une fourchette"**.

D) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

E - Prestations de service- personnel :

La norme d'emploi est de 0,3 employé par chambre.

20% du personnel doivent être issus d'une école hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat.

Le personnel en contact permanent avec la clientèle doit être qualifié, de moralité exemplaire et constamment en tenue soignée.

La Direction :

Les postulants au poste de directeur d'une résidence touristique troisième catégorie doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut Supérieur de Tourisme (option : Gestion Hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant deux ans un poste de responsabilité dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé dans la catégorie 2 étoiles.
- D'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé 2 étoiles.

Réception - Conciergerie :

Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et doivent porter constamment une tenue de travail bien soignée et parler, outre la langue arabe, une langue étrangère au moins (français ou anglais).

Etages - Appartements

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée secondée par des femmes de chambres et/ ou des valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien, de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire doit être prévu au niveau de ces offices pour le personnel de chambre.

(*1) Facultatif sous réserve des conditions relatives à l'espace et à la superficie.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

F) Divers :

L'établissement doit être doté :

d'un service d'entretien pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation ...etc.) ;

d'une pharmacie de secours ;

d' ascenseurs, de capacité suffisante, si la résidence a plus de trois étages et doivent être dotés d'un système d'appel prioritaire en cas de sinistre ;

d'un livre de réclamation doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;

Une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;

L'affichage des prix au niveau de la réception et des chambres ;

G) Sécurité :

Le personnel de la résidence touristique doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinet d'incendie armé (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

13 - Villages de Vacances

«Première Catégorie»

A) Conditions générales :

Le village de vacances **«première catégorie »** est un établissement d'hébergement et de loisirs caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements ainsi que par la variété et la richesse de ses activités d'animation.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir une situation bien choisie et un accès sur la plage avec vue sur la mer dans le cas d'un balnéaire ;
- La climatisation (chaude et froide) est obligatoire au niveau des chambres et des locaux communs ;
- La densité d'édification ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement ;
- 15% de la superficie totale doit être réservée aux zones vertes avec arbres, jardin, parcours piétons...etc.) ;
- L'entrée doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, distincte des entrées de service et abritée contre les intempéries ;
- Le garage doit être prévu pour 20% au moins de la clientèle **(*1) ;**

Le Parking est obligatoire, il doit être abrité avec revêtement en dur d'une capacité égale à 01 emplacement pour deux chambres. Des emplacements additionnels de stationnement doivent être prévus pour les autocars.

B) Salon, Hall de réception :

L'aménagement et la décoration du salon et de la réception doivent dénoter un aspect luxueux ;

La superficie du hall de réception doit être calculée sur la base de 1,20 m² par chambre et limitée à 200 m², si les conditions techniques ne permettent pas une plus grande superficie.

B-1) La réception doit être aménagée, compartimentée et décorée luxueusement et doit comprendre les services suivants:

- Réception ou bureau d'accueil ;
- Conciergerie séparée ayant à disposition : portiers, concierges, chasseurs, voituriers, garçons de courses, chariots à bagages...etc ;
- Service caisse assurant le change ;
- Standard téléphonique dans un local indépendant muni de fax ;
- Cabines téléphoniques insonorisées ;
- Coffre-fort général, si l'établissement ne dispose pas de coffres-forts individuels dans les chambres ;
- Centre commercial **(*2)** avec boutiques, kiosques, salon de coiffure ...etc ;
- Location de voitures, de motos, de V.T.T...etc .

(*1) sauf dérogation du Ministère du Tourisme, le garage peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt complémentaires pour les personnes handicapées.

(*2) si les conditions techniques le permettent

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

B-2) Sanitaires dans les locaux communs (réception - restauration - night - club...)
Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinet de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes et urinoir en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C) Chambres et appartements :
Les chambres et appartements doivent être bien décorés et pourvus d'un système d'air conditionné chaud et froid. **10%** au moins de la capacité totale du village doivent être aménagés en appartements.

C-1) Chambres:

Surface habitable : minimum 20 m² (non inclus les parties: penderie, salle de bain).

Toutes les chambres doivent comprendre :
- Deux lits individuels (1,40 m x 1.90 m) ou un grand lit de dimension confortable (King size) ;
- Deux tables de chevet, deux lampes de chevet ou des appliques avec commutateur tête de lit ;
- Une armoire - penderie ou meuble combiné ;
- Un écritoire, une coiffeuse avec tabouret ;
- Un siège par occupant ;
- Un appareil téléphonique ;
- Un téléviseur ;
- Un mini-bar ;
- Un porte bagages ;
- Des descente de lits (à défaut de moquette ou de tapis) ;
- Une salle de bain complète avec baignoire munie d'un système antidérapant et d'une poignée de sécurité, deux lavabos avec mitigeurs ou robinets mélangeurs et W.C. isolé. Elle doit être bien aérée et bien ventilée.

C -2) Appartements :

L'appartement doit comprendre, en outre, un salon avec :
- Un fauteuil par occupant ;
- Une table basse ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Un téléviseur et un appareil téléphonique supplémentaires ;
- Tapis ou moquette de qualité supérieure.

D) Restaurant (s):
Il doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement. Sa surface doit être calculée sur la base de 1,20 m² par couvert. 100% des clients du village doivent pouvoir être servis en même temps.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Le restaurant (s) doit être doté d'une climatisation chaude et froide et d'un matériel suffisant de fonctionnement et d'exploitation de bonne qualité.
Le restaurant (s) doit répondre aux normes de classement des restaurants classés dans la catégorie deux fourchettes (2F).

Le village de vacances 1ère catégorie doit disposer également :

- D'un ou plusieurs snacks qui doivent être prévus selon la capacité en chambre de l'établissement. Ils doivent être confortables avec un ameublement d'excellente qualité et en parfait état.
- D'un ou plusieurs salons qui doivent être prévus selon la capacité en chambre de l'établissement. Ces salons doivent être confortables avec un ameublement et un équipement bien étudié et en parfait état. 100 % des clients du village doivent pouvoir accédés à ces locaux en même temps.
- Des salons - bars doivent être également prévus et doivent disposer d'un office équipé du matériel nécessaire.

E - Cuisine et dépendances :

Le village de vacances **«première catégorie»** doit disposer d'une cuisine. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E –1) Les locaux :

L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;

Le sol des cuisines doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;

Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon;

Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;

Les cuisines doivent être pourvues d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;

Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E-2) Les équipements :

Les cuisines doivent comprendre :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un pass de service, étuve et tables chaudes;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire de préparation de cuisine froide ;
- Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie), doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène ;
- Un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire ;
- Un local pâtisserie séparé dûment équipé, et doté d'un système de climatisation ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti – froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite ;
- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et des produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;
- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

F <u>Lingerie /buanderie :</u>

Ces locaux doivent être équipés et munis d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique pour assurer un service rapide et convenable et doivent comprendre : lingerie séparée de la buanderie, machines à laver, essoreuse, calandreuse, séchoir, bacs à lessive, machine à coudre, chariots à linge. Un local pour le rangement du linge propre (minimum trois jeux par chambre).

En outre, ce service doit assurer un service de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

<u>G) Animation :</u>

Le village de vacances «première catégorie» doit offrir une gamme très variée d'activités sportives, culturelles et récréatives (diurne ou nocturne) en concordance avec la vocation du village, notamment :

- Conférences et projections de films ;
- Bibliothèque mise à la disposition des clients qui doit disposer de livres et de documents spécialisés en rapport avec les activités récréatives du village ;
- Piscines chauffées en hiver ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Pataugeoire pour enfants ;
- Parcs pour enfants ;
- Terrains de sport : Tennis, volley - ball, basket - ball... ;
- Cours de gymnastique avec équipement nécessaire ;
- Golf, practice de golf ou mini golf ;
- Equitation et randonnées à bicyclette ;
- Pétanque et tirs à l'arc ;
- Activités d'animation nocturne ;
- Salle de théâtre pour manifestations (doit répondre à 85% au moins de la capacité de l'établissement) ;
- Salles de jeux ou des aires séparées (bridge, échecs, billard, tables de ping - pong et de baby-foot, bowling, fléchettes...) ;
- Salle munie d'une sonorisation pour l'animation des soirées et la projection de films ;;;
- Night-club ;
- Atelier d'apprentissage manuel (poterie, tissage, vannerie, cuisine marocaine...etc.) ;
- Tout le matériel nécessaire à la pratique de sports nautiques : planche à voile, surf, catamaran, ski nautique (dans le cas d'un balnéaire).

Les équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et toutes les dispositions doivent être prises pour que ces activités ne gênent en rien la quiétude de la clientèle.

H) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et de balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

I-) Prestations de services

le village de vacances classé «**première catégorie** » doit disposer de 0,8 employé par chambre.

45% du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école hôtelière, ou d'un centre de formation spécialisé, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique complet.

Le personnel chargé de l'animation doit être titulaire de diplômes par des centres de formation d'animateurs.

L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel de réception et les animateurs doivent parler outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Direction

Les postulants aux postes de direction doivent :

- Etre titulaires d'un diplôme délivré par un Institut Supérieur de Tourisme (option : Gestion hôtelière) ou d'un diplôme reconnu équivalent et avoir occupé au moins pendant 3 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de grand standing,
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de grand standing.

Réception – Conciergerie :

Le personnel de la réception et le concierge doivent être qualifiés et constamment en bonne tenue professionnelle et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et une autre langue étrangère.

Etages – Chambres :

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et de chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de ces offices.

Service de nuit :

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : Standard, étages et service technique.

Service de téléphone :

Le service de téléphone doit être assuré avec une permanence de 24H/24H par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française, anglaise ou allemande.

Garderie d'enfants :

Elle doit être aménagée dans un endroit approprié et dirigé par des éducateurs et des moniteurs qualifiés. Ce local doit être bien décoré et disposant de matériel nécessaire avec emplacements pour jeux, jeux éducatifs ...etc.

Toutes les installations éducatives et récréatives destinées aux enfants doivent permettre de se servir de l'ensemble de ces locaux, dans des conditions de sécurité optimum.

Elle doit, également, disposer d'un réfectoire spécialement aménagé servant, particulièrement, des repas principaux. 100% des enfants doivent pouvoir être servis en même temps.

Des sanitaires, en nombre suffisant, communs spécialement aménagés pour les enfants doivent être prévus à proximité du local abritant la garderie.

J-) Divers

- L'établissement doit être doté d'un ascenseur et d'un monte charge, si celui-ci est construit sous forme de bâtiment comportant plus de deux étages.

- Un service d'assistance médicale dirigé par un médecin conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée doit être prévu pour dispenser aux clients, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (suivi et mise à jour des fichiers médicaux du personnel).

- L'établissement doit disposer de brochures contenant des informations sur l'établissement et sur sa localité d'implantation qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception.

- D'un service d'entretien dirigé par un directeur technique pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve pour le matériel nécessaire (Pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- D'un Fitness center avec sauna, massage, musculation ...etc.

- D'un maître-nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée du village (s'il s'agit d'un balnéaire).

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.

- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

K) Sécurité :

Le personnel du village doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.
Les halls et les salles de restaurants ou tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinet d'incendie armé (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L) Hygiène et Environnement :

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté:

- D'un service hygiène dirigé par un(e)hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

14 - Villages de Vacances

«Deuxième Catégorie»

A) Conditions générales :

Le village de vacances **"deuxième catégorie"** est un établissement d'hébergement et de loisirs caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements ainsi que par la variété de ses activités d'animation.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir une situation bien choisie et un accès sur la plage avec vue sur mer, s'il s'agit d'un balnéaire ;
- La climatisation (chaude et froide) est obligatoire ;
- Avoir de l'eau chaude en permanence ;
- La densité d'édification ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement ;
- 15% de la superficie totale du village doit être réservée aux zones vertes avec arbres, parcours piétons...etc. ;
- Le garage **(1*)** doit être assuré pour 20% au moins de la clientèle ;
- Le parking est obligatoire, il doit être abrité d'une capacité égale à 01 emplacement pour 3 chambres. Des emplacements additionnels de stationnement doivent être prévus pour les autocars ;
- L'entrée doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, distincte des entrées de service et abritée contre les intempéries.

B) Hall de réception et d' accueil :

Le hall de réception et d' accueil doit être aménagé et décoré, sa superficie doit être calculée sur la base de 01 m² par chambre et peut être limité à 150 m² si les conditions techniques ne permettent pas une plus grande superficie.

B-1) La réception doit être aménagée, compartimentée et doit comprendre les services suivants:

- Comptoir de réception ;
- Conciergerie séparée ayant à disposition : portiers, chasseurs, concierges, garçons de courses, chariots à bagages...etc ;
- Standard téléphonique dans un local indépendant muni de fax ;
- Caisse ;
- Cabines téléphoniques insonorisées et en nombre suffisant ;
- Coffre-fort général, si l'établissement ne dispose pas de coffres-forts individuels dans les chambres ;
- Possibilités de location de voitures, motos, VTT...etc.

(*1) sauf dérogation du Ministère du Tourisme, le garage peut être, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, substitué par des lieux d'arrêt complémentaires pour les personnes handicapées.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

B-2) Sanitaires communs :
Des toilettes communes doivent être aménagées dans les locaux communs et près des salles communes avec séparation hommes et femmes. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: W.C et urinoirs en nombre suffisant, lavabos munis de robinets mélangeurs avec eau courante chaude et froide, miroirs, sèche mains électriques, boîtes à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et aérations suffisantes (gaines avec ventilateurs) .

C) Chambres et appartements :
Les chambres et appartements doivent être bien décorés et pourvus d'un système de chauffage et d'air conditionné. **05%** au moins de la capacité totale du village doivent être aménagés en appartements.
50% au moins des chambres doivent être pourvues de salles de bain avec baignoires, le reste avec douches.

C-1) Chambres :
Surface habitable : minimum 18 m² (non inclus les parties mansardées : penderie, salle de bain).

Toutes les chambres doivent comprendre :
- Des lits individuels (1,40 m x 1.90 m) ou un grand lit de dimension confortable (King size) ;
- Tables de chevet ;
- Lampes de chevet ou des appliques avec commutateur tête de lit ;
- Armoire - penderie ou meuble combiné ;
- Ecritoire ou coiffeuse avec tabouret ;
- Un siège par occupant ;
- Appareil téléphonique et téléviseur ;
- Mini-bar ;
- Porte bagages ;
- Deux descentes de lits (à défaut de tapis ou de moquette).

Equipements salle de bain :

Un système antidérapant, une poignée de sécurité, deux lavabos avec mitigeurs ou robinets mélangeurs, W.C. isolé.

La salle de bain doit être bien aérée et ventilée.

C-2) Appartements :

L'appartement doit comprendre en outre :
- un salon doté d'un mobilier de qualité supérieure ;
- Un fauteuil par occupant ;
- Une table basse ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Un téléviseur et un appareil de téléphone supplémentaires ;
- Tapis ou moquette de qualité supérieure.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

D) Restaurant (s) :
Le restaurant doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement. Sa superficie doit être calculée sur la base de 1m² par couvert. 80% des clients du village doivent pouvoir être servis en même temps.
Le restaurant doit être doté d'une climatisation chaude et froide et d'un matériel suffisant de fonctionnement et d'exploitation de bonne qualité.

Le village de vacances «deuxième catégorie » doit être également doté :

- D'un ou plusieurs snack-bar selon la capacité en chambre de l'établissement. Ils doivent être confortables avec un ameublement de bonne qualité et en parfait état. Chaque snack - bar doit, également, disposer d'un office équipé du matériel nécessaire.
- D'un ou plusieurs salons selon la capacité en chambre de l'établissement. Ces salons doivent pouvoir recevoir en même temps 100% des clients et être confortables avec un ameublement et un équipement bien étudié et en parfait état.

E - Cuisine et ses dépendances :

Le village de vacances «deuxième catégorie» doit disposer d'une cuisine. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

E 1) Les locaux :

L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;

Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;

Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon;

Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;

La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;

Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E-2) Les équipements :
La cuisine doit comprendre :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un pass de service, étuve et tables chaudes;
- Une hotte d'extraction mécanique et fonctionnelle ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire de préparation pour la cuisine froide ;
- Un local climatisé pour la préparation du poisson (poissonnerie) doté d'un congélateur, d'un réfrigérateur et de matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un local climatisé pour la préparation de la viande, doté d'une chambre froide, d'un frigo de grande capacité, d'un congélateur et du matériel de fonctionnement. Il doit avoir également un lave - mains doté d'un système de commande non -manuel et équipé en produit d'hygiène ;
- Un local ou une aire pour la préparation des légumes avec matériel nécessaire ;
- Un local pâtisserie séparé, aéré et dûment équipé et doté d'un système de climatisation ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant et équipés de thermostats et de voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et de gilet anti-froid . L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite.
- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée d'équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour les légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et des produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;
- Des lave- mains dotés d'un système de commande à pied doivent être installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

F) Lingerie - buanderie :

Ces locaux doivent être équipés et munis d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique pour assurer un service rapide et convenable et doivent comprendre : Lingerie séparée de la buanderie, machines à laver, essoreuse, calandreuse, séchoir, bacs à lessive, machine à coudre , chariots à linge. Un local pour le rangement du linge propre (minimum trois jeux par chambre) doit être prévu.

En outre, ce service doit assurer un service de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

G) Animation :

Le village de vacances «deuxième catégorie» doit offrir une gamme très variée d'activités sportives, culturelles et récréatives (diurne ou nocturne) en concordance avec la vocation du village, notamment :

- Conférences et projections de films ;
- Bibliothèque mise à la disposition des clients qui doit disposer de livres et de documents spécialisés en rapport avec les activités récréatives du village ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Piscines chauffées en hiver ;
- Pataugeoire pour enfants ;
- Parcs pour enfants ;
- Terrains de sport : Tennis, volley - ball, basket - ball... ;
- Cours de gymnastique avec équipement nécessaire ;
- Golf, practice de golf ou mini golf ;
- Equitation et randonnées à bicyclette ;
- Pétanque et tirs à l'arc ;
- Activités d'animation nocturne ;
- Salle de théâtre pour manifestations (doit répondre à 85% au moins de la capacité de l'établissement) ;
- Salles de jeux ou des aires séparés (bridge, échecs, billard, tables de ping - pong et de baby-foot, bowling, fléchettes..... ;
- Salle munie d'une sonorisation pour l'animation des soirées et la projection de films,
- Night-club ;
- Atelier d'apprentissage manuel (poterie, tissage, vannerie, cuisine marocaine...etc.) ;
- Tout le matériel nécessaire à la pratique de sports nautiques : planche à voile, surf, catamaran, ski-nautique... (dans le cas d'un balnéaire).

Tous les équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et toutes les dispositions doivent être prises pour que ces activités ne gênent en rien la quiétude de la clientèle.

H) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation .adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

I-) Prestations de services :

- L'établissement classé village de vacances «**deuxième catégorie**» doit disposer de 0,7 employé par chambre.

- 35 % du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école hôtelière, ou d'un centre de formation spécialisé, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique complet. Le personnel chargé de l'animation doit être titulaire de diplômes délivrés par des centres de formations d'animateurs.

- L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

I-1) Direction :
Les postulants aux postes de direction doivent :

- Etre titulaires d'un diplôme délivré par un Institut Supérieur de Tourisme (option : Gestion hôtelière) ou d'un diplôme reconnu équivalent et avoir occupé au moins pendant 5 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de même standing, ou dans un établissement classé 3 ou 4 étoiles;
- Ou d'un diplôme de technicien hôtelier et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement de même standing ou dans un établissement classé 3 ou 4 étoiles.

I - 2) Réception – Conciergerie - Animation :
Le personnel de la réception, le concierge et les animateurs doivent être qualifiés et constamment en bonne tenue professionnelle et parler, outre la langue arabe, la langue française et une autre langue étrangère.

I-3) Etages - Chambres :
L'entretien des chambres est assuré par une Gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. . Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et des chariots d'étages. En outre un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de ces offices.

I-4) Service de nuit :
Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : Standard, étages et service technique.

I-5) Service de téléphone :
Le service de téléphone doit être assuré avec une permanence de 24H/24H par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise ou française et allemande.

J-) Divers :

- L'établissement doit être doté d'un ascenseur et d'un monte charge, si celui-ci est construit sous forme de bâtiment comportant plus de deux étages.

- Un service d'assistance médicale dirigé par un médecin conventionné et comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée doit être prévu pour dispenser aux clients, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une couverture médicale adéquate et permanente (suivi et mise à jour des fichiers médicaux du personnel).

- L'établissement doit disposer de brochures en plusieurs langues dont l'arabe contenant des informations sur l'établissement et sa localité d'implantation qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception.

- D'un service d'entretien pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve pour le matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation).

- D'un Fitness center avec sauna, massage, musculation ...etc.

- D'un maître-nageur agréé qui doit être présent en permanence au niveau de chaque piscine et au niveau de la plage privée de l'établissement (s'il s'agit d'un balnéaire).

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un livre de réclamation doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

K) Sécurité :

- Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

- Les halls et la salle de restaurant ou tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L) Hygiène et Environnement :

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté:

- D'un service hygiène dirigé par un(e)hygiéniste pour veiller au respect des règles d'hygiène et effectuer toutes sortes de contrôles sanitaires au sein de l'établissement. Ces contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

15- Villages de Vacances

«Troisième Catégorie»

A) Conditions générales :

Le village de vacances **"troisième catégorie"** est un établissement d'hébergement et de loisirs caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements et qui présente les caractéristiques suivantes :

- S'il s'agit d'un établissement balnéaire, il doit avoir un accès à la plage ;
- Avoir une climatisation (chaude et froide) ;
- Avoir de l'eau chaude en permanence dans l'ensemble de l'établissement ;
- La densité d'édification ne doit pas dépasser 50% de la superficie totale de l'établissement ;
- 15% de la superficie totale du village doit être réservée aux zones vertes avec arbres et jardins
- Un parking abrité, d'une capacité égale à un emplacement pour 5 chambres. Des emplacements additionnels de stationnement doivent être prévus pour les autocars ;
- L'entrée doit être spacieuse, bien éclairée, signalée et abritée contre les intempéries.

B- Hall de réception et d'accueil :

L'aménagement du hall de réception, son équipement et sa décoration doivent être bien étudiés. La surface du hall doit être calculée sur la base de 0,40 m² par chambre et peut être limitée à 100 m² si les conditions techniques l'exigent.

Il doit comprendre les services suivants :

- Réception ou bureau d'accueil et conciergerie ;
- Cabines téléphoniques insonorisées ;
- Coffre-fort général ;
- Pharmacie de secours ;
- Kiosque.

B- 1) Sanitaires dans les locaux communs :

Des toilettes communes doivent être aménagées dans les locaux communs et près des salles communes avec séparation hommes et femmes. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: W.C avec abattant et balayette et urinoirs en nombre suffisant, lavabos munis de robinets mélangeurs avec eau courante chaude et froide, miroirs, sèche mains électriques, boîtes à rébus et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aérations suffisantes (gaines avec ventilateurs).

C) Chambres et Appartements :

4% au moins de la capacité totale du village doivent être aménagés en appartements. 30% au moins des chambres doivent disposer d'une salle de bain avec baignoire, le reste avec douches.

C-1 Chambres: la superficie minimale de la chambre est de 17 m² (y compris celles des parties mansardées et de la salle de bain).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Les chambres doivent comprendre :

- Un grand lit de dimension confortable ou 2 lits individuels (1,40 m x 1,90m) ;
- Des tables et lampes de chevet ou appliques ;
- Une armoire - penderie ou un meuble combiné ;
- Un appareil téléphonique ;
- Une coiffeuse - écritoire avec tabouret ;
- Un siège par occupant ;
- Un porte bagages ;
- Un téléviseur ;
- Deux descentes de lits, à défaut de moquette ou tapis.

C- 2) Les appartements doivent comprendre en outre :

- Un fauteuil par occupant ou canapé ;
- Une table basse ;
- Une décoration bien étudiée ;
- Un téléviseur supplémentaire ;
- Une tapis ou une moquette ;
- Un appareil téléphonique supplémentaire.

Toutes les salles de bain doivent être munies d'un système antidérapant et d'une poignée de sécurité, de lavabos avec robinets mitigeurs ou mélangeurs, W.C. isolé. Elles doivent être bien aérées, et bien ventilées.

D) Restaurant :

Un restaurant doit être aménagé et doit être parfaitement adapté à ce genre d'établissement, sa surface doit être calculée sur la base de 0,80 m² par couvert. 80% des clients doivent pouvoir être servis en même temps.

Le restaurant doit être doté d'un système de climatisation chaude et froide et de matériel de fonctionnement et d'exploitation de bonne qualité.

Le village de vacances «troisième catégorie » doit être également doté :

- D'un ou plusieurs salons selon la capacité en chambre de l'établissement. Ces salons doivent être confortables avec un ameublement et un équipement bien étudié et en parfait état. Un salon avec téléviseur doit être mis à la disposition des clients. 60% de la clientèle doit pouvoir accéder en même temps au salon.
- D'un ou plusieurs salons - bar. Chaque salon - bar doit disposer d'un office équipé du matériel nécessaire.

E - Cuisine et ses dépendances :

Le village de vacances «troisième catégorie» doit disposer d'une cuisine. Sa superficie doit être proportionnelle à la capacité en couverts. Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, d'un chef de partie, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La conception et l'agencement de la cuisine doit permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

E –1) Les locaux :

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;

- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;

- Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon;

- Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;

- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;

- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E -2) Les équipements :

La cuisine doit être dotée des équipements suivants :

- Une aire de cuisson avec bain marie, grill, table chauffante, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un passe de service, étuve et tables chaudes;
- Une hotte d'extraction mécanique fonctionnelle;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Des aires de préparation séparées pour le poisson, la viande et la cuisine froide ;
- De chambres froides, de réfrigérateurs et de congélateurs qui doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également de sonnette d'alarme et de gilet anti-froid . En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans une même chambre froide mais dans des emplacements distincts. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite ;
- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée d'équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

F) Lingerie - buanderie :

Ces locaux doivent être équipés et munis d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique pour assurer un service rapide et convenable et doivent comprendre : Lingerie séparée de la buanderie, machines à laver, essoreuse, calandreuse, séchoir, bacs à lessives, machine à coudre, chariots à linge... Un local pour le rangement du linge propre (minimum trois jeux par chambre).

En outre, ce service doit assurer un service de nettoyage à sec et de repassage réservé à la clientèle.

G) Animation :

Le village de vacances «Troisième catégorie» doit offrir un nombre varié d'activités sportives, culturelles et récréatives notamment :

- Conférences et projection de films ;
- Bibliothèque mise à la disposition des clients qui doit disposer de livres et de documents spécialisés en rapport avec les activités récréatives du village ;
- Piscines chauffées en hiver ;
- Pataugeoire pour enfants ;
- Parcs pour enfants ;
- Terrains de sport : Tennis, volley - ball, basket - ball,... ;
- Cours de gymnastique avec équipement nécessaire ;
- Golf, practice de golf ou mini golf ;
- Equitation et randonnées à bicyclette ;
- Pétanque et tirs à l'arc ;
- Activités d'animation nocturne ;
- Salle de théâtre pour manifestations (doit répondre à 85% au moins de la capacité de l'établissement) ;
- Salles de jeux ou des aires séparée (bridge, échecs, billard, tables de ping - pong et de baby-foot, bowling, fléchettes, ... ;
- Salle munie d'une sonorisation pour l'animation des soirées et la projection de films ;
- Night-club ;
- Atelier d'apprentissage manuel (poterie, tissage, vannerie, cuisine marocaine...etc.) ;
- Tout le matériel nécessaire à la pratique des sports nautiques : planche à voile, surf, catamaran, ski-nautique... (dans le cas d'un balnéaire).

Tous ces équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et toutes les dispositions doivent être prises pour que ces activités ne gênent en rien la quiétude de la clientèle.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

H) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

I)Les prestations de service :

L'établissement classé village de vacances «**troisième catégorie**» doit disposer de 0,6 employé par chambre.20 % du personnel doivent être qualifiés et issus d'une école hôtelière, ou d'un centre de formation spécialisé, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage méthodique complet. Le personnel chargé de l'animation doit être titulaire de diplômes délivrés par des centres de formation d'animateurs. L'ensemble doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Direction :

Les postulants aux postes de direction doivent :

- Etre titulaires d'un diplôme délivré par un Institut Supérieur de Tourisme (option : Gestion hôtelière) ou d'un diplôme reconnu équivalent et avoir occupé au moins pendant 5 ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de même standing ;
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience à un poste de responsabilité de 10 années au moins dans un établissement classé 3 ou 4 étoiles.

Réception - Conciergerie - animation:

Le personnel de la réception, le concierge et les animateurs doivent être qualifiés et constamment en bonne tenue professionnelle et parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

Etages - Chambres :

L'entretien des chambres est assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres. Chaque étage doit disposer d'un office muni de placards et de ressers pour le rangement des produits d'entretien et des chariots d'étage. En outre, un bloc sanitaire pour le personnel de chambre doit être prévu au niveau de l'office de chaque étage.

Service de nuit :

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : standard, étages et service technique.

Service de téléphone :

Le service de téléphone doit être assuré avec une permanence de 24H/24H par un personnel parlant outre la langue arabe, au moins les langues française et anglaise ou française et allemande.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

J) Divers :

L'établissement classé village de vacances «troisième catégorie » doit disposer :

- D'une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente (suivi et mise à jour des fichiers médicaux du personnel) ;
- De brochures en plusieurs langues dont l'arabe contenant des informations sur l'établissement et sur sa région d'implantation doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception ;
- D'un système de climatisation chaud et froid qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs (restaurant, Bar, Salons, Réception, Hall...) ;
- D'un service d'entretien pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer d'un atelier, d'une réserve pour le matériel nécessaire (Pièces de rechange, matériel divers de démontage et de réparation) ;
- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres ;
- Un livre de réclamation doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

K) Sécurité :

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.
Les halls, le restaurant et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un groupe électrogène de secours, doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc.. .

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

L) Hygiène et Environnement

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

16 - Auberges «1ère catégorie»

A - Conditions générales :

L'auberge classée «1ère catégorie» est un établissement d'hébergement et de restauration caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- être implantée hors des agglomérations urbaines, dans un cadre naturel ;
- avoir un service de restauration à caractère gastronomique de grande qualité ; correspondant à un restaurant classé dans la catégorie 2 fourchettes ;
- avoir le chauffage et la climatisation ;
- avoir de l'eau chaude en permanence ;
- avoir un nombre de chambres qui ne doit pas être inférieur à 15 ;
- disposer d'un parking abrité, gardé et dont la capacité correspond à celle de l'établissement ;
- avoir une entrée clients qui doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée des intempéries et séparée de l'entrée de service ;
- disposer d'un ascenseur si l'établissement comporte plus de 3 étages ;
- les couloirs et passages entre les différents bâtiments et chambres doivent avoir une largeur minimum de 1.20 m. ;
- offrir des services de distraction, notamment des salles de jeux.

B - Hall de réception :

L'aménagement et la décoration du hall de réception doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- réception ;
- conciergerie ;
- vestiaires pour les clients de passage ;
- cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant ;
- pharmacie de secours.

B-1) Les sanitaires dans les locaux communs:

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, et des urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîte à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

C - restaurant:

Le restaurant doit avoir une superficie de 1.50 m² par couvert, 70% de la clientèle doit pouvoir être servi en même temps.

Le Salon – bar, doté d'un ameublement d'excellente qualité et en parfait état, doit avoir une superficie calculée à raison de 0.80 m² par client .

- **D- Les chambres :**

La superficie de chaque chambre doit être de 12 m² au moins.

L'ameublement doit comprendre :

- un ou deux lits avec tables et lampes de chevet ;
- un siège par occupant ;
- une table ;
- une armoire – penderie ;
- une coiffeuse avec tabouret ;
- deux descentes de lits (à défaut de moquette ou de tapis);
- des rideaux d'occultation opaques ;
- un porte – bagages .

50% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes avec baignoire dotée d'un système anti –dérapant et d'une poignée sécurité et munie d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur), d'un lavabo avec robinet mélangeur et d'un W.C .Le reste doit être doté d'une salle d'eau comprenant une douche avec rideau, un lavabo et un W.C.

E- Personnel

La norme d'emploi est de 0.5 employé par chambre.

Tout le personnel de l'établissement doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler , outre la langue arabe, au moins la langue française.

Les locaux du personnel:

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 10 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F- Animation ;

L'auberge « 1ère catégorie » peut offrir à ses clients une gamme variée d'activités en concordance avec la vocation de l'auberge, notamment :

- équitation et randonnées à bicyclette ;
- terrains de sport ;
- parc de jeux pour les enfants ;
- jeux de société ;
- ping-pong, baby-foot… .

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

G- Divers :

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Des brochures sur l'auberge, en plusieurs langues dont l'arabe, sur son emplacement et sur sa région d'implantation doivent être prévues au niveau de la réception.
- Un réservoir d'eau d'un volume suffisant doit être prévu pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.
- L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

H – Sécurité :

L'auberge « 1ère catégorie » doit être dotée :

- d'une liaison directe avec les services de la protection civile de la ville la plus proche ;;
- d'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée…etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

H – Hygiène et environnement :

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

17 - Auberges «2ème Catégorie»

A- Conditions générales :

L'auberge classée en 2ème catégorie est un établissement d'hébergement et de restauration caractérisé par le confort de ses installations et de ses équipements.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- être implantée dans un site naturel, hors des agglomérations urbaines ;
- avoir un service de restauration à caractère gastronomique de bonne qualité correspondant à un restaurant classé 1 fourchette ;
- être dotée d'un système de chauffage et de climatisation ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- avoir de l'eau chaude en permanence ;
- avoir un nombre de chambres qui ne doit pas être inférieur à 10 ;
- avoir un parking abrité, gardé et dont la capacité correspond à celle de l'établissement ;
- avoir une entrée pour clients qui doit être spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée des intempéries et séparée de l'entrée de service ;
- être dotée d'un ascenseur si l'établissement comporte plus de 3 étages ;
- les couloirs et passages entre les différents bâtiments et chambres doivent avoir une largeur minimum de 1.20 m.

B- Hall de réception :

L'aménagement et la décoration du hall de réception doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services suivants :

- réception ;
- cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant ;
- pharmacie de secours.

B-1) Les sanitaires dans les locaux communs:

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîte à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C - restaurant:

Le restaurant doit avoir une superficie de 1 m² par couvert, 50% de la clientèle doivent pouvoir être servis en même temps.

Le salon - bar : selon la capacité de l'établissement avec un ameublement de bonne qualité et en parfait état. Sa superficie est calculée à raison de 0.50 m² par client.

D- Les chambres :

La superficie de la chambre doit être de 10 m² au moins.

L'ameublement doit comprendre :

- un ou deux lits avec tables et lampes de chevet ;
- un siège par occupant ;
- une table ;
- une armoire – penderie ;
- une coiffeuse dotée de tabouret ;
- deux descentes de lits (à défaut de moquette ou tapis);
- des rideaux d'occultation opaques ;
- un Porte – bagages.

30% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes avec baignoire dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur), d'un lavabo avec robinet mélangeur et d'un W-C. Le reste doit être doté d'une salle d'eau composée d'une douche avec rideau, d'un lavabo et d'un W.C.

E- Personnel :

La norme d'emploi est de 0.4 employé par chambre.

Tout le personnel de l'établissement doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur. Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 10 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F- Animation :

L'auberge « 2ème catégorie » peut offrir à ses clients une gamme variée d'activités en concordance avec la vocation de l'auberge, notamment :

- randonnées à bicyclette ;
- terrains de sport ;
- pétanques;
- jeux de société ;
- ping-Pong, baby-Foot .

G- Divers :

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Des brochures sur l'auberge et sur son lieu d'implantation en plusieurs langues dont l'arabe doivent être prévues au niveau de la réception.
- Un réservoir d'eau d'un volume suffisant doit être prévu pour assurer l'alimentation normale de l'établissement.
- L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

H – Sécurité :

L'auberge « 2ème catégorie » doit être dotée :

- d' une liaison directe avec les services de la protection civile de la ville la plus proche ;
- d'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique, détecteurs de fumée…etc.. .

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

I - Hygiène et environnement :

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit procéder également à l'entretien des espaces verts.

18 - Maisons d'hôtes « Première catégorie »

A) Conditions générales :

La maison d'hôtes classée **«Première catégorie »** est un établissement caractérisé par son architecture marocaine traditionnelle, sa décoration et son ameublement de style typique marocain.

Les prestations et le confort doivent être de qualité. Le service du petit déjeuner est obligatoire.

Les chambres, suites et les locaux communs doivent dénoter un aspect luxueux sur le plan de l'aménagement et de l'équipement.

La maison d'hôtes « première catégorie » doit également présenter les caractéristiques suivantes :

- avoir une situation bien sélectionnée ;
- avoir une entrée accueillante, bien éclairée la nuit et signalée par un panonceau portant le nom et la catégorie de l'établissement ;
- disposer d'un parking gardé jour et nuit **(*1).**

B) Salons, hall de réception :

La réception doit être luxueusement décorée et marquée du cachet traditionnel marocain et comprendre les services suivants :

- bureau ou comptoir d'accueil ;
- conciergerie ayant à sa disposition portier, chasseur ;
- cabines téléphoniques insonorisées ;
- téléphone, fax ;
- salon marocain doté d'un ameublement d'excellente qualité ;
- patio ou cour intérieure ;
- décoration typique marocaine composée de : Pièces d'art, tableaux sur le Maroc, lustres, sculptures de style traditionnel...etc ;
- ameublement typique composé de : Banquettes, sièges, tapis marocains, mobilier en bois sculpté ou peint...etc.

L'établissement doit disposer d'un service de restauration **(*2)** .

(*1) le parking peut être substitué par des lieux d'arrêts à proximité ou aux environs de la maison d'hôtes spécialement réservés pour les clients.

(*2) Si l'établissement dispose de plus de dix (10) chambres.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Les sanitaires dans les locaux communs :

Des toilettes communes séparées pour hommes et femmes doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateurs).

C) Habitabilité :

La maison d'hôtes classée **«première catégorie»** doit disposer d'un minimum de **(05)** chambres et/ou suites et d'un maximum de trente **(30)** chambres et/ou suites.

C - 1) Les chambres:

Les chambres doivent avoir une superficie minimale de 14 m² et être dotées :

- d'un éclairage naturel et artificiel suffisant ;
- de rideaux d'occultation opaques de bonne qualité ;
- d'un système de climatisation chaud et froid ;
- d'une literie de qualité supérieure et de dimension confortable (Grand lit deux personnes King size, ou lits jumeaux de 1,40 m X 2,00 m) ;
- d'un mobilier raffiné, comprenant au minimum :
  - une penderie ou armoire ;
  - deux tables et deux lampes de chevet, un commutateur tête de lit ;
  - tapis ou descentes de lit ;
  - une écritoire avec le nécessaire pour écrire ;
  - une coiffeuse avec tabouret ;
  - un appareil téléphonique ;
  - un fauteuil par personne et une table basse ;
  - un Porte-bagages ;
  - un téléviseur relié par satellite;
  - un mini bar ;
  - un coffre fort individuel .

C - 2) Les Suites :

Les suites doivent avoir une superficie de 25 m² (salle de bain et penderie non-inclues). Elles doivent être luxueusement aménagées, et décorées et comprendre , outre les commodités et l'ameublement requis pour les chambres :

- un salon privé avec un mobilier de grande qualité ;
- un appareil téléphonique supplémentaire ;
- un téléviseur supplémentaire ;
- un tapis de qualité supérieure.

C - 3) Les sanitaires :

Les chambres et/ou les suites doivent être équipées de salles de bain complètes d'une superficie au moins de 08 m² comprenant : baignoire avec système antidérapant, poignée de sécurité, lavabo avec mitigeur, W.C isolé et bidet (facultatif).

La salle de bain doit être luxueuse, dotée d'une aération naturelle ou artificielle par gaine avec ventilateur et dotée :

- d'un revêtement de sol et de mur de haute qualité ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- d'eau chaude en permanence ;
- d'un linge de toilette de qualité supérieure muni de patères ;
- de produits d'accueil de 1ère qualité.

D) Dépendances et installations de service :

D-1) Salon (s) - bar:
La superficie du(de)(s) salon(s) doit être supérieure ou égale à 10% de la surface totale des chambres, et peut être limitée, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, à 40 m². Ce local doit être luxueusement aménagé, particulièrement confortable et en parfait état d'entretien.

D-2) Room- Service :
Un Room - service doit être prévu si l'infrastructure le permet pour assurer le service dans les chambres 24 h/24h (chariots, cloches à assiettes, cartes de mets,...).

D-3) Cafétéria :
Une cafétéria dûment équipée doit être aménagée dans un local indépendant offrant, exclusivement à la carte, le petit déjeuner pour la clientèle. Ce local doit être suffisamment aéré et comprendre :

- un matériel d'exploitation en nombre suffisant (couverts, assiettes en porcelaine, verrerie de haute qualité, ...etc) ;
- un matériel de fonctionnement (machine à café, moulin à café...etc.).

D-4) Patio ou cour intérieure :
Cet espace doit être ombragé et peut être agrémenté, éventuellement, d'une fontaine ou planté d'arbres. Il peut servir également de salon - cour pour servir le petit déjeuner.

D-5) Cuisine :
Si l'établissement assure à la clientèle des prestations complémentaires telles que le déjeuner ou le dîner, une cuisine doit être prévue à cet effet. Celle-ci doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle au nombre de clients traités par l'établissement.
Le personnel de cuisine doit porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La cuisine doit être aménagée et équipée de la manière suivante :

- un sas de séparation doit être prévu entre la cuisine et la salle de restauration de manière que ni les odeurs ni le bruit émanant de la cuisine ne puissent constituer une gêne pour la clientèle ;
- le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- les murs de la cuisine doivent être carrelés à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable ;
- les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte d'extraction doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;
- toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;
- une aire de cuisson constituée de matériel de fonctionnement nécessaire qui doit comprendre au moins quatre feux vifs, des plaques chauffantes et des fourneaux, tables de travail en inox, un passe de service, fours, friteuses.... ;
- une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- une aire pour la préparation du poisson ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- une aire pour la préparation des viandes ;
- un local pâtisserie dûment équipé et aéré ;
- la chambre froide, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. La chambre froide doit être équipée également d'une sonnette d'alarme. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. Un gilet anti - froid est obligatoire ;
- un local ou une aire isolée réservée aux plonges (vaisselle /légumes/fruits). Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;
- des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

E) Les locaux du personnel:

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat,, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des vestiaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche, d'un lavabo et d'un W-C pour 20 personnes), des armoires individuelles et éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ces locaux doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F) Prestations de service - Personnel :

La maison d'hôtes 1ère catégorie doit disposer de (0,9) employé par chambre.

Tout le personnel de l'établissement doit être issu d'une école hôtelière ou d'un centre de formation spécialisé ou bien, justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

F-1) La direction :

Le directeur de l'établissement doit être de bonne moralité, titulaire d'un diplôme en tourisme ou avoir bénéficié d'une formation en hôtellerie ou justifier d'une expérience en matière de gestion d'unités touristiques ;

F-2) Réception - Restaurant:

Le personnel de la réception et celui du restaurant doivent être constamment en tenue traditionnelle marocaine et parler, au moins, outre la langue arabe, deux langues étrangères dont le français.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

F-3) Etages - Chambres :
L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

F-4) Service de nuit :
Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, étages et entretien.

G) lingerie - Buanderie :
La maison d'hôtes classée «première catégorie» doit assurer un service de lingerie - buanderie pour la clientèle résidente (*1). La lingerie doit comprendre : une machine à laver, une essoreuse, une calandreuse, un séchoir. La lingerie doit être séparée de la buanderie et doit disposer d'étagères de rangement et d'un stock de linge à raison de trois jeux par chambre au minimum.

H) Animation :
La maison d'hôtes «Première catégorie» doit proposer à sa clientèle diverses activités selon la région d'implantation :

- ski nautique, canoë, équitation, golf, pêche, chasse , randonnées pédestres ou autres, tennis, V.T.T, proposition de circuits en 4x4 ;
- salles de jeux de société ;
- piscine (si l'infrastructure le permet) ;
- l'établissement doit disposer de documentation sur le Maroc et procéder à l'organisation d'expositions d'œuvres d'art marocain...etc..

I)Divers :

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

D'une salle polyvalente disposant d'un équipement complet pour conférences, banquets, séminaires.... etc., (si l'infrastructure le permet).

D'un système de climatisation chaud et froid installé au niveau de tous les locaux communs (restaurant, Bar, Salons, Réception, Hall,...).

D'un local pour la garderie d'enfants.

Disposer d'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné. Ce service comprend une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.

Disposer de brochures en plusieurs langues dont l'arabe contenant des informations sur l'établissement, son emplacement et sur sa localité d'implantation et qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception.

D'un service d'entretien, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements.
L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

(*1) Prestation facultative, si celle-ci est sous traitée

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

J) Sécurité :

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

L'établissement doit être doté :

- d'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- d'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc.. (Pour les établissements situés hors des médinas, ces moyens doivent être renforcés par des R.I.A et des bouches d'incendie).

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

K) Hygiène et environnement :

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux de la piscine qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- l'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- l'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures (lorsque l'infrastructure le permet) dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée du service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux. A défaut, un espace réservé à cet effet.

La maison d'hôtes est dite «maison de charme» lorsqu'elle dispose, en sus des caractéristiques exigées pour la première catégorie, des critères suivants :

- être située dans un site de haute valeur touristique, distinguée par son architecture traditionnelle marocaine exceptionnelle et par la présence de : grands patios et jardins fleuris et arborés, parcs, piscine, hammam et jacuzzi ;
- avoir une décoration soignée et raffinée par des objets rares et antiques ;
- présenter une gastronomie de luxe marocaine et internationale ;
- être dotée d'un minimum de moyens d'hébergement, sous forme de chambres et de suites, dont le nombre varie de 20 à 40 chambres. Les chambres et les suites doivent avoir respectivement une superficie minimale allant de 20 à 30 m² ;
- être dotée d'un centre de remise en forme (sauna, hammam, jacuzzi, hydrothérapie, massages, soins du corps et du visage...).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

19 - Maisons d'hôtes «deuxième catégorie»

A) Dispositions générales :

La maison d'hôtes classée **«deuxième catégorie »** est un établissement caractérisé par son architecture typiquement marocaine, par sa écoration et son ameublement de style traditionnel marocain.

Les prestations et le confort doivent être de qualité. Le service du petit déjeuner est obligatoire.

La maison d'hôtes «deuxième catégorie » doit:

- Etre facile d'accès ;
- Avoir une entrée bien éclairée la nuit et signalée par un panonceau apparent portant le nom et la catégorie de l'établissement ;
- Disposer d'un parking gardé jour et nuit (à proximité de l'établissement ou plus loin) (*1).

B) Salon, Hall de réception :

B-1) La réception doit être décorée et marquée du cachet traditionnel marocain et doit comprendre les services suivants :

- Bureau ou comptoir d'accueil ;
- Coffre fort général ;
- Conciergerie ;
- Téléphone et fax, cabines téléphoniques insonorisées.

La maison d'hôtes «deuxième catégorie» doit comprendre également :

- Un salon marocain ;
- Un patio ou une cour intérieure ;
- Une décoration typique marocaine composée de : Pièces d'art, tableaux sur le Maroc, lustres, sculptures de style traditionnel...etc ;
- Un ameublement typique composé de : Banquettes, sièges, tapis marocain, mobilier en bois sculpté ou peint..... .

L'établissement doit offrir un service de restauration **(*2)** .

Les sanitaires des locaux communs :

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattante et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateur).

C) L'habitabilité:

La maison d'hôtes classée « **Deuxième catégorie** » doit disposer d'un minimum de cinq (04) chambres et/ou suites et d'un maximum de vingt (20) chambres et /ou suites.

(*1) le parking peut être substitué par des lieux d'arrêts à proximité ou aux environs de la maison d'hôtes spécialement réservés pour les clients.

(*2) Si l'établissement dispose de plus de dix (10) chambres .

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

C - 1) Les chambres:

Les chambres doivent avoir une superficie minimale de 12 m² et dotées:

- D'un éclairage naturel et artificiel suffisant ;
- De rideaux d'occultation opaques ;
- D'un système de climatisation chaud et froid ;
- D'une literie de qualité (grand lit deux personnes : 1,90 m X 2,00 m ou deux Lits individuels : 1,40 X 1,80 m) ;
- D'un mobilier comprenant au minimum :
  - Une penderie ou armoire;
  - deux tables et deux lampes de chevet ;
  - un commutateur tête de lit ;
  - tapis marocain ou descentes de lit ;
  - un fauteuil par occupant et une table basse ;
  - un porte bagages ;
  - une coiffeuse /écritoire ;
  - un appareil téléphonique .

C - 2) Les Suites :

Les suites doivent avoir une superficie de 20 m² (parties mansardées non inclues : salle de bain, penderie). Elles doivent être bien aménagées et décorées et comprendre, outre, les commodités et l'ameublement requis pour les chambres :

- Un salon privé avec mobilier de qualité ;
- une table basse ;
- un mini-bar ;
- un téléviseur.

C-3) Les sanitaires :

Les chambres et/ou les suites doivent être équipées de salles de bain complètes d'une superficie de 03m² au moins comprenant : baignoire avec système antidérapant, poignée de sécurité, lavabos avec robinets mitigeurs, W.C isolé, et bidet (facultatif).

La salle de bain doit disposer également d'une aération naturelle ou artificielle avec gaine munie de ventilateur et dotée :

-D'un revêtement de sol et de mur de qualité ;
-D'eau chaude en permanence ;
-D'un linge de toilette de qualité muni de patères ;
-De produits d'accueil.

D) Dépendances et installations de service :

D-1) Salon (s) - bar:

La superficie du (des) salon (s) doit être supérieure ou égale à 10 % de la superficie totale des chambres. Il doit être bien aménagé, confortable et en parfait état d'entretien.

D-2) Room- Service :

Un Room - service doit être prévu (Si l'infrastructure le permet) pour assurer le service dans les chambres 24 h/24h (chariots, cloches à assiettes, cartes de mets,...).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

D - 3) Cafétéria :

Une cafétéria dûment équipée doit être aménagée, dans un local indépendant, pour la préparation du petit déjeuner. Ce local doit être suffisamment aéré et comprendre :

- Un matériel d'exploitation en nombre suffisant (couverts, assiettes, verrerie...etc.).
- Un matériel de fonctionnement (machine à café, moulin à café...etc.).

D- 4) Patio ou cour intérieure :

Cet espace peut servir, éventuellement, de salon - cour pour le service du petit déjeuner.

D-5) Cuisine :

Si l'établissement assure à la clientèle des prestations complémentaires telles que le déjeuner ou le dîner, une cuisine doit être prévue à cet effet. Celle-ci doit être étudiée et équipée de permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire et d' assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle au nombre de clients traités par l'établissement.

La cuisine doit être agencée et équipée de la manière suivante :

- Un sas de séparation doit être prévu entre la cuisine et la salle de restauration de manière à ce que ni les odeurs ni le bruit émanant de la cuisine ne puisse constituer une gêne pour la clientèle ;
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- La cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable ;
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte d'extraction doivent être régulièrement nettoyées ou changées ;
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;
- Une aire de cuisson constituée du matériel de fonctionnement nécessaire doit comprendre au moins quatre feux vifs, plaques chauffantes et fourneaux, tables de travail en inox, un passe de service, fours, friteuses.... ;
- Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- Une aire pour la préparation du poisson ;
- Une aire pour la préparation des viandes ;
- La chambres froide, le réfrigérateur et le congélateur doivent être équipés de thermostats et voyants lumineux. La chambre froide doit être équipée également d'une sonnette d'alarme. L'utilisation de cageots et d'étagères en bois est strictement interdite. Un gilet anti - froid est obligatoire ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;
- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

E) Les locaux du personnel:

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F) Prestations de service - personnel :

La maison d'hôtes « 2ème catégorie » doit disposer de 0,7 employé par chambre.
Tout le personnel de l'établissement doit être issu d'une école hôtelière ou d'un centre de formation spécialisé ou bien, justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

F-1) La direction :

Le directeur de l'établissement doit être titulaire d'un diplôme en tourisme ou avoir bénéficié d'une formation en hôtellerie ou justifié d'une expérience en matière de gestion d'unités touristiques ;

F-2) Réception - Restaurant:

Le personnel de la réception et celui du restaurant doivent être constamment en tenue traditionnelle et parler, au moins, outre la langue arabe, deux langues étrangères dont le français.

F-3) Etages - Chambres :

L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

F-4) Service de nuit :

Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, étages et entretien.

J) Animation :

La maison d'hôtes « **deuxième catégorie** » doit proposer diverses activités selon la région d'implantation :

- Ski nautique, canoé, équitation, golf, pêche , chasse, randonnées pédestres ou autres, tennis, V.T.T, proposition de circuits 4x4 ...etc ;
- L'établissement doit disposer de documentation sur le Maroc et procéder à l'organisation d'expositions d'œuvres d'art marocain ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Salle de jeux de société ;
- Piscine(si l'infrastructure le permet).

H) Divers :

L'établissement doit disposer :

- D'une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente ;
- De brochures en arabe et en langues étrangères contenant des informations sur l'établissement, son emplacement et sur sa localité d'implantation et qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception ;
- D'un service d'entretien pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements ;
- De tableaux des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres ;
- D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;
- D'un système de climatisation chaud et froid ;

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

I)Sécurité :

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc..). Dans le cas où l'établissement est situé hors médina, ces moyens doivent être renforcés par des R.I.A et des bouches d'incendie) ;

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

J) Hygiène et environnement:

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux de piscine qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux. A défaut, une aire réservée à cet effet.

20 - Pensions «1ère catégorie»

A - Conditions générales :

La pension 1ère catégorie est un établissement d'hébergement caractérisé par le grand confort et la commodité de ses installations et de ses équipements. Elle peut occuper un ou plusieurs étages d'un immeuble.

Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir de l'eau chaude en permanence, et un système de climatisation chaud et froid ;
- La norme d'emploi est de 0, 4 employé par chambre ;
- Avoir un minimum de 15 chambres ;
- L'entrée des clients doit être signalée et bien éclairée la nuit ;
- L'ascenseur est obligatoire si l'établissement est situé au delà du 2ème étage ;
- Un restaurant (facultatif), s'il existe, il doit répondre aux normes requises pour les restaurants classés «deux fourchettes» ;
- Une cafétéria pour servir le petit déjeuner ;
- Les couloirs ou passages entre les chambres doivent avoir une largeur minimale de 1.50 m et doivent être dallés et éclairés.

B - Hall de réception :

L'aménagement et la décoration du hall de réception doivent être bien étudiés, sa superficie doit être proportionnelle à la capacité de l'établissement et peut être limitée à 40 m². A défaut d'un salon indépendant, une partie du hall peut être aménagée en salon.

Il doit comprendre les services suivants :

- Réception ;
- Standard – téléphone ;
- Service clés ;
- Pharmacie de secours.

C - Les chambres :

Les chambres doivent avoir une superficie minimum de 12 m² et comprendre :

- Un grand lit (1.40 m x 2m) ou 2 lits (1m x 1.90 m) (les sommiers à ressorts sont interdits) ;
- Deux tables et lampes de chevet ;
- Un siège par occupant ;
- Une table ;
- Une armoire – penderie ;
- Un porte – bagages.

D- les salles de bain :

50% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes d'une superficie de 3m², dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur) munies de : baignoires, lavabos avec robinets mélangeurs et de W-C. Le reste doit comprendre des salles d'eau d'une superficie de 3m² . Elles doivent être dotées d'une douche avec rideau, d'un lavabo et d'un W.C.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

E- Personnel :

Tout le personnel de l'établissement doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur. Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

F - Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G- Divers :

La cuisine est obligatoire si l'établissement dispose d'un restaurant . Dans ce cas, elle doit répondre aux normes requises pour les cuisines des restaurants classés « 2 Fourchettes ».

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

H-Sécurité :

La pension 1ère catégorie doit être dotée :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs, les circulations ;;
- Des plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- Des escaliers et des issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères doivent être prévus ;
- Des moyens suffisants de lutte contre l'incendie doivent être installés et signalisés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinets d'incendie armés (R.I.A), bouche d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, si l'établissement dispose d'une chaufferie, détecteurs de fumée ...) .

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

21 - Pensions «2ème catégorie»

A - Conditions générales :

La pension 2ème catégorie est un établissement d'hébergement caractérisé par le confort, la commodité de ses installations et de ses équipements. Elle peut occuper un ou plusieurs étages d'un immeuble. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Avoir de l'eau chaude en permanence et un système de climatisation chaud et froid ,
- La norme d'emploi est de 0,3 employé par chambre,
- Avoir un minimum de 10 chambres,
- L'entrée des clients doit être signalée et bien éclairée la nuit,
- L'ascenseur est obligatoire si l'établissement est situé au – delà du 3ème étage,
- Un restaurant (facultatif), s'il existe, il doit répondre aux normes requises pour les restaurants classées «une fourchette»,
- Une cafétéria pour servir le petit-déjeuner,
- Les couloirs ou passages entre les chambres doivent avoir une largeur minimale de 1.20 m, et doivent être dallés et éclairés.

B - Hall de réception :

L'aménagement et la décoration du hall de réception doivent être bien étudiées, sa superficie doit être proportionnelle à la capacité de l'établissement et peut être limitée à 30 m². A défaut d'un salon indépendant, une partie du hall peut être aménagée en salon.

Il doit comprendre les services suivants :

- Réception,
- Standard – téléphone,
- Service clés,
- Pharmacie de secours.

C - Les chambres

Les chambres doivent avoir une superficie minimale de 10 m² et comprendre :

- Un grand lit (1.40 m x 1.90m) ou 2 lits (1m x 1.90 m) (les sommiers à ressorts sont interdits),
- Tables et lampes de chevet ,
- Un siège par occupant,
- Une table,
- Une armoire – penderie,
- Un porte – bagages.

D – Les salles de bains

30% des chambres doivent comprendre des salles de bain complètes d'une superficie de 3m² chacune, dotées d'un système d'aération (fenêtre ou gaine avec ventilateur) munies de : baignoires, de lavabos avec robinets mélangeurs et W-C. Le reste des chambres doivent être dotées de salle d'eau communes d'une superficie de 3m² chacune et comprenant : douches avec rideau, lavabos dotés de robinets mélangeurs et W.C.

E- Personnel

Tout le personnel de l'établissement doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur. Le personnel de la réception doit être qualifié. Il doit parler , outre la langue arabe ,au moins une langue étrangère : le français ou l'anglais.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

F - Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G- Divers

- Une cuisine si l'établissement dispose d'un restaurant –Dans ce cas, la cuisine doit répondre aux normes des cuisines des restaurants classés « 1 Fourchette » ,
- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres,
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

H- Sécurité :

La pension 2éme catégorie doit être dotée :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs, les circulations.
- Des plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs,
- Des escaliers et des issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères doivent être prévus,
- Des moyens suffisants de lutte contre l'incendie doivent être installés et signalisés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (Robinet d'incendie armé (R.I.A), bouche d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée.

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

22 - Camping - Caravaning International

A - Conditions générales :

Le camping - caravaning «International» est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Il peut être situé dans des espaces à prédominance naturelle ou dans un quartier de grand standing.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

La superficie du camping est calculée à raison de 200 emplacements par hectare. Les emplacements doivent être numérotés et délimités. La distance entre les piquets de tentes ou entre les caravanes ne doit pas être inférieure à 2m.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- avoir un accès facile par la route,
- être clôturé, ombragé, abrité et gardé en permanence,
- Etre divisé en secteurs gazonnés,
- avoir de l'eau potable en permanence,
- Lorsque l'établissement est ouvert au public de façon intermittente, le gestionnaire doit, dans le mois précèdent de chaque ouverture, procéder à une purge complète des canalisations et faire effectuer une analyse de vérification de la qualité microbiologique de l'eau par un laboratoire agréé par l'Etat ;
- Les équipements sanitaires doivent être raccordés au réseau public, dans le cas ou le raccordement est impossible, les eaux et matières usées doivent être stockées dans des fosses septiques ;
- Assurer l'éclairage électrique dans toutes les parties communes, les postes de sécurité, les emplacements et les allées réservées aux véhicules,
- Avoir des poubelles munies de sacs en plastiques étanche d'une capacité minimale de 75 litres, placées à une distance de 30 m au maximum les unes des autres et installées à proximité des emplacements des campeurs. Ces poubelles doivent être vidées au moins deux fois par jour et désinfectées régulièrement par un produit désinfectant.

B - Installations communes :

L'entrée doit être bien signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence. L'entrée et sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons.

Le parking doit être gardé, situé prés de l'entrée principale du camping et contenant une aire de lavage pour les voitures,

La réception doit comprendre :

- Un centre d'accueil ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant ;
- Un centre administratif ;
- Un coffre fort général ;
- Un centre commercial (kiosque, magasins d'approvisionnement, boutique d'artisanat, salon de coiffure).

Les allées : situées à l'intérieur du camping sont réservées aux véhicules et doivent être asphaltées et bordées de trottoirs. Le sol doit être stabilisé pour éviter poussière et boue.

Le restaurant : une salle de restaurant ou snack offrant des repas ou des plats de très bonne qualité et des boissons doit être prévu (e) dans un endroit du camping. Le restaurant doit être conforme aux normes de classement requises pour les restaurants de la catégorie (2F).

Salle polyvalente : pouvant servir de salon ou de salle de réunions, séminaires et expositions.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

C - Les équipements sanitaires :

La distance entre le bloc sanitaire et l'emplacement le plus éloigné ne doit pas dépasser 250 m

Le sol des sanitaires doit être carrelé, les murs revêtus de carreaux de faïence ou d'un matériau équivalent ;

Les blocs sanitaires comprenant des toilettes (wc), douches et lavabos dotés de robinets mitigeurs, sèche-mains, distributeurs de savon liquide, séparés pour hommes et femmes à raison d'un bloc sanitaire pour 25 emplacements. Les lavabos et les douches doivent être alimentés en eau chaude. 30% des douches doivent être aménagées en cabines individuelles avec un coin déshabillage séparé ;

30 % des lavabos doivent être individuels ;

Les prises de courant doivent être en nombre suffisant pour rasoirs électriques ou pour autres petits appareils électriques (chauffe - biberon, séchoirs, etc.)

Des bacs à vaisselle (grands éviers) et des bacs à lessive (buanderies) dotés d'eau chaude à raison d'un bac pour 20 emplacements.

D- Animation

L'établissement doit offrir au moins les distractions suivantes :

- Une piscine avec maître nageur,
- Terrains de sports notamment des terrains de volley – ball, basket – ball, pétanque...,
- Des jeux organisés,
- Parcs pour enfants avec accessoires.

E - Services

Une prise d'eau potable pour 30 campeurs,

Une table de repassage avec prises de courant pour 30 campeurs,

Le service de blanchisserie – repassage est assuré par la direction à la demande des campeurs ;

le nettoyage et l'entretien des emplacements doivent être assurés quotidiennement,

L'énergie électrique doit être fournie de façon à assurer une intensité d'éclairage convenable,

F- Hygiène, sécurité et protection de l'environnement :

L'établissement doit être doté d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée ou ventilée Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux,

L'éclairage de secours doit être assuré,

L'établissement doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour la lutte contre l'incendie et se doter en conséquence des équipements nécessaires, notamment des extincteurs en bon état de fonctionnement qui doivent être situés au niveau de la réception et des locaux communs,

L'établissement doit respecter le cadre de verdure et la végétation existante et procéder à leur entretien.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

F- Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche, un lavabo et un W-C pour 20 personnes), des armoires individuelles et éventuellement des lieux pour loger la nuit.

Les sanitaires doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosse à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

G - Prestations de service - Personnel :

Le nombre d'employés du camping, restaurant non compris, est calculé à raison d'un (01) employé pour 20 emplacements, dont (55%) doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

H- La direction

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing,
- Ou d'un diplôme de technicien hôtelier et justifier d'une expérience de dix années au moins dans un camping de même catégorie ou de catégorie inférieure, en tant que responsable d'un département.

Le personnel de la réception et le gardien doivent être qualifiés ; ils doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français.

I- Divers

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception,
- Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Un service infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.

23 - Camping – Caravaning

1ère catégorie

A - Conditions générales :

Le camping - caravaning «1ère catégorie» est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Il est situé soit dans un quartier de standing, soit dans un site naturel de valeur.

La superficie du camping est calculée à raison de 250 emplacements par hectare. Les emplacements doivent être numérotés et délimités. La distance entre les piquets de tentes ou entre les caravanes ne doit pas être inférieure à 2m.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- avoir un accès facile par la route,
- être clôturé et gardé en permanence,
- avoir de l'eau potable en permanence,
- Lorsque l'établissement est ouvert au public de façon intermittente, le gestionnaire doit, dans le mois précèdent de chaque ouverture, procéder à une purge complète des canalisations et faire effectuer une analyse de vérification de la qualité microbiologique de l'eau par un laboratoire agréé par l'Etat ;
- Les équipements sanitaires doivent être raccordés au réseau public, dans le cas où le raccordement est impossible, les eaux et matières usées doivent être stockées dans des fosses septiques ;
- Assurer l'éclairage électrique dans toutes les parties communes, les postes de sécurité et les emplacements des véhicules
- Avoir des poubelles munies de sacs en plastiques étanche d'une capacité minimale de 75 litres, placées à une distance de 30 m au maximum les unes des autres et installées à proximité des emplacements des campeurs. Ces poubelles doivent être vidées au moins deux fois par jour et désinfectées régulièrement par un produit désinfectant.

B - Installations communes :

L'entrée doit être bien signalée, éclairée la nuit et gardée en permanence. L'entrée et sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons.

Le parking doit être gardé, situé prés de l'entrée principale du camping et disposant d'une aire de lavage pour les voitures,

La réception doit comprendre :

- Un centre d'accueil,
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant.
- Un coffre fort général,
- Un centre commercial (kiosque, magasins d'approvisionnement....),

Les allées : situées à l'intérieur du camping sont réservées aux véhicules et doivent être asphaltées et bordées de trottoirs.

Le restaurant : une salle de restaurant ou snack – bar offrant des repas ou des plats de très bonne qualité et des boissons doit être prévu (e) dans un endroit du camping. Ce restaurant doit être conforme aux normes de classement des restaurants de la catégorie (1F).

Salle polyvalente : pouvant servir de salon ou de salle de réunions, séminaires et expositions.

C - Les équipements sanitaires :

- La distance entre le bloc sanitaire et l'emplacement le plus éloigné ne doit pas dépasser 250 m ;
- Les blocs sanitaires, comprenant des toilettes (wc), douches et lavabos, séparés pour hommes et femmes doivent être prévus par fraction d'emplacements à raison d'un bloc sanitaire pour 25 emplacements. Les lavabos et les douches doivent être alimentées en eau chaude.
- 20% des lavabos doivent être individuels ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Des prises de courant en nombre suffisant pour rasoirs électriques et autres petits appareils (chauffe - biberon, séchoirs, etc.) doivent être prévues,
- Des bacs à vaisselle (grands éviers) et des bacs à lessive (buanderies) à raison d'un bac pour 30 emplacements doivent être installés .

D- Animation

Le camping caravaning 1ère catégorie doit offrir au moins les distractions suivantes :

- Une piscine avec maître nageur,
- Des terrains de sports notamment des terrains de volley – ball, basket – ball, pétanque,
- Des parcs pour enfants avec accessoires.

E - Services

Une prise d'eau potable pour 30 campeurs,

Une table de repassage avec prises de courant pour 30 campeurs,

Le service de blanchisserie – repassage est assuré par la direction à la demande des campeurs

Les bacs à lessive (grands éviers) doivent être dotés d'eau chaude,

le nettoyage et l'entretien des emplacements doivent être assurés quotidiennement,

L'énergie électrique doit être fournie de façon à assurer une intensité d'éclairage convenable,

F- Hygiène, sécurité et protection de l'environnement :

L'établissement doit être doté d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé,

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée et réfrigérée, située à proximité de l'entrée du camping. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux,

L'éclairage de sécurité doit être assuré au niveau des parties communes et des allées réservées aux véhicules ;

L'établissement doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour la lutte contre l'incendie et se doter en conséquence des équipements nécessaires, notamment des extincteurs en bon état de fonctionnement qui doivent être situées au niveau de la réception et des locaux communs,

L'établissement doit respecter le cadre de verdure et la végétation existante et procéder à leur entretien et à l'entretien des locaux communs,

F - Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ces locaux doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosse à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

G - Prestations de service - Personnel :

Le nombre d'employés du camping, restaurant non compris, est calculé à raison de (0.8) employé pour 30 emplacements, dont (55%) doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

H- La direction

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut de Tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre Diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing,
- Ou d'un diplôme de technicien en hôtellerie et justifier d'une expérience de dix années au moins dans un établissement de même standing en tant que responsable.

Le personnel de la réception et le gardien doivent être qualifiés ; ils doivent parler, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français.

I- Divers

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception,
- Un livre de réclamation doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.
- Avoir une pharmacie de secours et un service infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser, en cas d'urgence, les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale permanente .

24 - Camping - Caravaning 2ème catégorie

A - Conditions générales :

Le camping - caravaning «2ème catégorie» est un établissement caractérisé par le grand confort de ses installations et de ses équipements. Il doit être situé dans un quartier ou un site reposant.

La superficie du camping est calculée à raison de 300 emplacements par hectare. Les emplacements doivent être numérotés et délimités. La distance entre les piquets de tentes ou entre les caravanes ne doit pas être inférieure à 2m.

Il doit présenter les caractéristiques suivantes :

- avoir un accès facile par la route ;
- être clôturé et gardé pendant la nuit ;
- avoir de l'eau potable en permanence ;
- lorsque l'établissement est ouvert au public de façon intermittente, le gestionnaire doit, dans le mois précèdent de chaque ouverture, procéder à une purge complète des canalisations et faire effectuer une analyse de vérification de la qualité micro biologique de l'eau par un laboratoire agréé par l'Etat ;
- les installations sanitaires doivent être raccordés au réseau public, dans le cas où le raccordement est impossible, les eaux usées et matières usées doivent être stockées dans des fosses septiques ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- assurer l'éclairage électrique dans toutes les parties communes et au niveau des postes de sécurité ;
- avoir des poubelles munies de sacs en plastiques étanche d'une capacité minimale de 75 litres, placées à une distance de 40 m au maximum les unes des autres et installées à proximité des emplacements des campeurs. Ces poubelles doivent être vidées au moins deux fois par jour et désinfectées régulièrement par un produit désinfectant ;
- avoir une pharmacie de secours.

B - Installations communes :

L'entrée doit être bien signalée, éclairée la nuit et gardé en permanence. L'entrée et sortie des véhicules doivent être séparées et distinctes de celles réservées aux piétons.

Le parking doit être gardé et situé prés de l'entrée principale du camping.

C- **La réception doit comprendre :**

- Un centre d'accueil ;
- Des cabines téléphoniques insonorisées en nombre suffisant ;
- Un coffre fort général ;
- Un magasin d'approvisionnement ;
- Un Kiosque.

Les allées : situées à l'intérieur du camping sont réservées aux véhicules et doivent être asphaltées et bordées de trottoirs.

Restaurant:
Une salle de restaurant ou snack – bar offrant des repas ou des plats de très bonne qualité et des boissons doit être prévu (e) dans un endroit du camping. Le restaurant doit répondre aux normes requises pour les restaurants de la catégorie « 1 F ».

D - Les installations sanitaires :

La distance entre le bloc sanitaire et l'emplacement le plus éloigné ne doit pas dépasser 250 m

Les blocs sanitaires, comprenant des toilettes (wc), douches et lavabos, séparés pour hommes et femmes doivent être prévus par fraction d'emplacements à raison d'un bloc sanitaire pour 35 emplacements. Les lavabos et les douches doivent être alimentées en eau chaude.

20% des lavabos doivent être individuels.

Avoir des prises de courant en nombre suffisant pour rasoirs électriques et autres petits appareils (chauffe - biberons, séchoirs, etc.).

Des bacs à vaisselle (grands éviers) et des bacs à lessive (buanderies) doivent être prévus à raison d'un bac pour 30 emplacements.

E- Animation :
L'établissement doit offrir au moins les distractions suivantes :

- Une piscine avec maître nageur ;
- Des terrains de sports notamment des terrains de volley – ball, basket – ball, pétanque ;
- Des parcs pour enfants avec accessoires.

F - Services

Une prise d'eau potable pour 40 campeurs.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Une table de repassage avec prises de courant pour 40 campeurs.

Le service de blanchisserie – repassage est assuré par la direction à la demande des campeurs.

Les bacs à lessive (grands éviers) doivent être dotés d'eau chaude.

Le nettoyage et l'entretien des emplacements doivent être assurés quotidiennement.

L'énergie électrique doit être fournie de façon à assurer une intensité d'éclairage convenable.

G- Hygiène, sécurité et protection de l'environnement :

L'établissement doit être doté d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux des piscines qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé.

L'éclairage de sécurité doit être assuré au niveau des parties communes .

L'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée et réfrigérée, située à proximité de l'entrée du camping. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour la lutte contre l'incendie et se doter en conséquence des équipements nécessaires, notamment des extincteurs en bon état de fonctionnement qui doivent être situés au niveau de la réception et des parties communes.

L'établissement doit respecter le cadre de verdure et la végétation existante et procéder à leur entretien.

H- Les locaux du personnel

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ces locaux doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosse à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

I - Prestations de service - Personnel :

Le nombre d'employés du camping, restaurant non compris, est calculé à raison de (0.5) employé pour 30 emplacements, dont (35%) doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

J- La direction

Les postulants aux postes de direction doivent être titulaires :

- D'un diplôme délivré par un Institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre Diplôme reconnu équivalent, et avoir occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement du même standing ;
- Ou d'un diplôme de technicien hôtelier et justifier d'une expérience de dix années au moins dans un établissement de même standing en tant que responsable.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Le personnel de la réception et le gardien doivent être qualifiés , ils doivent parler outre la langue arabe, la langue française au moins.

K- Divers

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception.

Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

RESTAURANTS

- Peuvent être classés restaurants de tourisme, les établissements de restauration répondant aux normes citées ci – après :

25 - RESTAURANTS CLASSES « 1 FOURCHETTE »

C'est un restaurant – snack ou self service caractérisé par la bonne qualité de ses repas et la simplicité de sa cuisine et qui répond aux normes suivantes :

A - Salle à manger :

Elle doit être bien aérée, éclairée et décorée ;

Elle doit être climatisée ;

La superficie requise ne doit pas être inférieure à 0.80 m² par couvert ;

La distance entre les tables ne doit pas être inférieure à 0.50 m ;

Les tables doivent être molletonnées et revêtues de polyester ou de nappes. Les nappes, napperons et serviettes doivent être en tissu et en parfait état de propreté et changés au départ de chaque client ;

La vaisselle, la verrerie et les couverts doivent être de bonne qualité et en bon état d'entretien et de propreté.

B- Les locaux sanitaires clients:

Des sanitaires pour clients en nombre suffisant qui doit être proportionnel à la capacité de l'établissement séparés pour hommes et femmes, doivent être maintenus en parfait état de propreté et désinfectés régulièrement et doivent comprendre un lavabo muni de distributeur de savon liquide et de sèche mains électriques et un W.C avec abattant et balayette.

C- Cuisine:

La surface de la cuisine ne doit pas être inférieure à :

- 55% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est inférieur ou égal à 30 ;
- 50% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 30 et inférieur ou égal à 50 ;
- 40% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 50.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre le respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire. Tout le personnel doit porter la tenue réglementaire.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

C - 1) Locaux :

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile .

- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche .

- La cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable .

- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage .

- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés .

- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

C - 2) Equipements :

- Une aire de cuisson, table chauffante, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, un pass de service, fours, friteuses.... .

- Une aire pour la préparation de la viande avec matériel nécessaire.

- Une aire pour la préparation de légumes avec matériel nécessaire .

- La chambre froide, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageot en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans une même chambre froide à des emplacements distincts.

- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle doit être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m .

- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail.

- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) .

D- Personnel:

- Le personnel de cuisine doit avoir une qualification professionnelle confirmée par l'expérience, et comprendre un chef de cuisine qualifié assisté du personnel nécessaire.

- Les vestiaires et les blocs sanitaires du personnel doivent être isolés et séparées hommes /femmes. Ces locaux doivent comprendre au moins deux lavabos et 1 W.C avec 1 urinoir par tranche de capacité de 20 employés.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

E- Prestations de service :

Le restaurant classé «1 fourchette» doit :

- Présenter une carte rédigée en langues arabe et française, contenant les différents plats, repas et boissons servis avec la mention de leur prix ;
- Présenter un menu touristique, comprenant au moins un hors-d'œuvre, un plat garni et un dessert ;
- Le menu touristique doit être présenté de façon à permettre au client le choix entre deux ou trois spécialités pour chaque groupe de plats ;

Le mode de service est le service à l'assiette.

F- Hygiène et Sécurité :

L'établissement doit répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et doit être doté :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie dans tous les locaux communs ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée, éventuellement bouche incendie et R.I.A). Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

26 - RESTAURANTS CLASSES «2 FOURCHETTES »

Le restaurant classé « 2F » est un établissement de restauration caractérisé par la bonne qualité de ses repas, de ses services et de son équipement et qui répond aux normes suivantes :

A) Salle à manger :

- Elle doit être dotée d'un système d'aération et de climatisation, d'une décoration bien étudiée et d'un ameublement en bon état..

- La superficie requise ne doit pas être inférieure à 1 m² par couvert .

- La distance entre les tables ne doit pas être inférieure à 0.70 m .

- Le sol doit être revêtu de moquette de bonne qualité ou de tapis .

- Les tables doivent être molletonnées et munies de nappes, napperons et serviettes en tissu, en parfait état de propreté et changés au départ de chaque client .

- Des vestiaires clients doivent être gardés et aménagés dans des endroits facilement accessibles.

Une cabine téléphonique doit être mise à la disposition de la clientèle.

B- Locaux sanitaires clients :

Des sanitaires clients, dont le nombre devra être proportionnel avec la capacité de l'établissement, séparés pour hommes et femmes, doivent être prévus et maintenus en parfait état de propreté et désinfectés régulièrement et doivent comprendre un 1wc séparé et 1 lavabo muni de distributeur de savon liquide et de sèche mains électrique.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

C - Cuisine :

La surface de la cuisine ne doit pas être inférieure à :

- 55% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est inférieur ou égal à 30 ;
- 50% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 30 et inférieur ou égal à 50 ;
- 40% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 50.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent être étudiés afin de permettre le respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire. Tout le personnel doit porter la tenue réglementaire.

C-1) – Locaux :

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile .

- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche .

- cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable .

- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage .

- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés .

- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

C- 2) - Les équipements :

La cuisine doit être dotée des équipements suivants :

- Une aire de cuisson, tables chauffantes, fourneaux, matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, pass de service, fours, friteuses.... ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- Une aire pour la préparation de la viande ;
- Une aire pour la préparation du poisson;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et de gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans la même chambre froide dans des emplacements distincts ;
- Une plonge batterie dans un local séparé, munie des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2 m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans des endroits aérés et accessibles ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées aliment aires et aux produits d'entretien. En aucun cas les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placé à proximité des plans de travail ;
- Des lave- mains qui doivent être dotés d'un système de commande à pied et installé à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle et d'essuie - mains à usage unique ou de sèche –mains électriques.

D – Personnel :

Le personnel de cuisine doit avoir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme, ou confirmée par l'expérience, et comprendre un chef de cuisine qualifié assisté d'un personnel en nombre suffisant (cuisiniers, commis de cuisine, plongeurs) .

Le personnel de la salle à manger doit être proportionnel à la capacité d'accueil du restaurant et comprendre obligatoirement un maître d'hôtel assisté par un chef de rang et un commis par tranche de 30 tables. Toutefois, l'exploitant peut lui-même remplir cette fonction dans la mesure où il justifie de la qualification professionnelle requise.

Le personnel doit être en tenue vestimentaire correcte et parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

Les vestiaires et les blocs sanitaires du personnel doivent être isolés et séparés hommes /femmes. Ces locaux doivent comprendre au moins deux lavabos et 1 W.C avec 1 urinoir par tranche de 20 employés.

E) Prestations de service :

Le restaurant classé «2 fourchettes» doit :

- Présenter une carte rédigée en langues arabe, française et anglaise au moins, avec la mention des prix et comprendre une gamme variée de spécialités culinaires ;
- Présenter au moins deux menus dont la composition doit permettre au client le choix entre deux ou trois spécialités pour chaque groupe de plats ;
- Présenter un menu touristique comprenant au moins un hors – d'œuvre, un plat garni et un dessert ;
- Présenter une carte de boissons .

Les clients doivent avoir la possibilité de demander le changement des plats qui font partie du menu moyennant le paiement de la différence pouvant exister entre le prix du plat changé et celui du plat demandé, pris à la carte.

La vaisselle doit être d'excellente qualité; les couverts et la verrerie de bonne qualité et doivent être disponibles dans une proportion d'une fois et demi la capacité du restaurant. La réserve de nappes, napperons et serviettes doit être de trois fois le nombre de tables.

F- Hygiène et Sécurité.

L'établissement doit répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et doit être doté :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie dans tous les locaux communs ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée et éventuellement R.I.A et bouche d'incendie). Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

27 - RESTAURANTS CLASSES «3 FOURCHETTES»

Les restaurants de tourisme répondant aux normes requises pour les restaurants «2 fourchettes» et à celles énoncées ci - après, sont classés dans la catégorie «3 fourchettes».

A) Salle à manger :

Superficie : 1.20 m² par couvert .

Couverts en métal argenté et verrerie fine .

Vaisselle en porcelaine d'excellente qualité .

Tables roulantes de présentation .

Décoration bien étudiée .

Mode de service : sur guéridon (un guéridon par tranche de 20 couverts).

B) Cuisine :

Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation .

Tables chaudes .

Chambre froide supplémentaire .

Extracteur d'air mécanique.

C) Divers :

Bar isolé.

Installations générales bien entretenues.

Service effectué rapidement.

Personnel de salle qualifié et parlant, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français .

28 -RESTAURANTS CLASSES «LUXE»

Les restaurants de tourisme répondant aux normes requises pour les restaurants classés dans la catégorie «3 fourchettes» et à celles énoncées ci - après sont classés dans la catégorie «luxe».

A) Entrée :

L'entrée des clients doit être séparée de l'entrée du service.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

B) Salle à manger :

Superficie : 1.30m² par couvert.

Couverts en métal argenté, verrerie en cristal.

Vaisselle en porcelaine de qualité supérieure avec monogramme.

Nappes, napperons et serviettes en tissu de haute qualité.

Système de climatisation (chaud et froid).

Présentation d'une grande carte gastronomique et une carte de boissons.

Présentation d'une carte, des spécialités marocaines raffinées.

Chauffe -- assiettes.

Service apéritifs et digestifs.

C) Personnel :

Le Chef de cuisine doit être issu d'une école de formation hôtelière et ayant une expérience professionnelle de cinq années, ou justifiant d'une expérience de dix années à un poste similaire dans un établissement touristique.

Un chef de partie saucier, un chef de partie rôtisseur, un chef de partie pâtissier.

Un maître d'hôtel, deux chefs de rangs et deux commis par tranche de 30 tables.

D) Cuisine :

Armoire frigorifique, sorbetière, grill, bain - marie.

E) Divers :

Un bureau de tabac.

Une cabine téléphonique insonorisée.

Un parking pour 50% de la clientèle.

29 - Relais
Catégorie unique

Le relais est un établissement de taille moyenne situé hors des agglomérations urbaines, sur un itinéraire touristique, offrant des services d'hébergement et de restauration et disposant soit au sein de l'établissement soit à proximité d'une station service et accessoirement d'un petit atelier mécanique pour l'entretien des véhicules.

A - Dispositions générales :

L'établissement doit disposer :

- D'un minimum de 15 chambres **(1*)** ;
- D'un parking ou d'un garage d'une capacité d'un emplacement pour 05 chambres et d'une aire de stationnement pour autocars ;
- De l'eau chaude en permanence ;

(1*) des dérogations pour le nombre minimum de chambres pourront être accordés

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Du service du petit déjeuner qui doit être assuré ;
- D'un ascenseur qui doit être doté d'un appel prioritaire en cas de sinistre, si l'établissement dispose de plus de trois étages.

B - Les Locaux communs :

Le salon et le hall de réception doivent avoir une superficie de plus de 40 m².

Le hall de réception doit comprendre les services suivants:

- Une réception,
- Une conciergerie,
- Des cabines téléphoniques insonorisées.

B-1) Sanitaires dans les locaux communs :

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Un cabinet de toilette avec abattants et balayette au niveau de la cuvette, des urinoirs en nombre suffisant, un lavabo avec eau courante chaude et froide (robinet mélangeur ou mitigeur), et comprenant, sèche mains électrique, boîtes à rebuts, distributeurs de savon liquide, désodorisants et un système d'aération suffisante (gaines avec ventilateurs).

C- Habitabilité :

Le relais doit répondre aux normes de classement requises pour les hôtels «2 étoiles» en ce qui concerne l'aménagement, l'équipement et l'ameublement de la partie hébergement.

D - Le restaurant :

Il doit disposer :

- De consoles et de guéridons,
- D'un linge de table de bonne qualité (molletons, nappes, napperons, serviettes en tissu...etc.) ;
- D'une verrerie et de couverts de bonne qualité ;
- D'une carte de menu varié disposant au moins de trois choix pour chaque groupe de plats, rédigée en plusieurs langues dont l'arabe.

E - La Cuisine :

La cuisine doit être dotée des équipements et ustensiles nécessaires pour assurer un service de qualité et doit être conforme aux principes d'hygiène en vigueur. La conservation des denrées alimentaires doit s'effectuer selon les normes applicables aux établissements de restauration (frigos...etc). Le personnel de cuisine doit porter la tenue réglementaire.

F) Lingerie /buanderie :

Si l'établissement dispose d'un service lingerie- buanderie, celui - ci doit être muni d'un système d'aération naturelle et/ou mécanique et doit comprendre les équipements suivants : Machine à laver, essoreuse, calandreuse, chariots à linge, séchoir, réserve de linge.

G) locaux du personnel:

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

H) Prestations de services /Personnel :

Le relais doit disposer au minimum de 0,5 employé par chambre.

15% du Personnel doivent être qualifiés et issus d'une école de formation hôtelière, le reste doit justifier d'un apprentissage complet.. L'ensemble du personnel doit être affilié à la CNSS conformément à la réglementation en vigueur.

Le directeur de l'établissement doit être soit :

- Titulaire d'un diplôme délivré par une école de formation hôtelière et avoir occupé un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier pendant au moins deux ans ;
- Ou justifier d'une expérience de quatre années au moins à un poste de responsabilité dans un établissement hôtelier.

Le personnel de la réception, du restaurant et éventuellement du bar doivent parler, outre la langue arabe, la langue française, et une autre langue étrangère.

I) - Loisirs et Animation :

Le relais doit disposer, selon la région de son implantation, d'un équipement complet pour chaque activité tendant à l'animation notamment des aires de jeux, une piscine... .

Le relais doit disposer également d'un jardin ou un parc bien entretenu.

I - Divers :

- L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres.

- Le livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception.

- Un coffre fort, pour les objets de valeur, est obligatoire au niveau de la réception.

- Une pharmacie de secours est obligatoire .

- Une tenue vestimentaire soignée doit être prévue pour l'ensemble du personnel et plus particulièrement le personnel en contact direct avec la clientèle.

- Des brochures sur l'établissement et son emplacement doivent être prévues au niveau de la réception.

- Un service d'entretien est obligatoire pour assurer le bon fonctionnement, en permanence, de toutes les installations et de tous les équipements de l'établissement.

J - Sécurité :

Le personnel doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations des étages ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie et détecteurs de fumée...etc.. ;

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

K - Hygiène:

L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

L'établissement doit disposer d'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, ventilée avec porte ajourée, ou à défaut, d'une aire réservée à cet effet. Ce local doit être géré de façon à prévenir toute contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

30 – Gîtes et Refuges 1ère et 2ème catégorie

A- Dispositions communes :

Le gîte est un établissement touristique d'hébergement implanté en milieu rural, de capacité réduite (30 places maximum), situé sur des circuits de randonnées ou à proximité de sites touristiques. Il peut offrir des repas simples ou permettre aux clients de cuisiner leur nourriture.

Il doit remplir les conditions suivantes :

- Le gîte est caractérisé par son style architectural traditionnel local tant au niveau de la répartition des volumes qu'au niveau des matériaux locaux utilisés ;
- Le gîte est aménagé à l'intérieur de la résidence du propriétaire ou construit en annexe de celle-ci ;
- Le propriétaire du gite doit être originaire des lieux ;
- Le propriétaire ou le gérant doit parler outre la langue arabe, une langue étrangère ;
- Le propriétaire ou le gérant doit avoir suivi un stage de formation spécifique à l'accueil et à l' hygiène ;
- Une permanence doit être assurée de jour comme de nuit ;
- Le gîte doit comprendre un hall d'entrée ou un patio pour l'accueil où seront affichés les tarifs homologués des prestations offertes et les cartes topographiques de la région indiquant les différents circuits de randonnées possibles à partir du gîte.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

B- Dispositions particulières

Installations communes	*Catégorie de l'établissement*	
	Gîte 1ère catégorie (confort)	*Gîte 2ème catégorie (ordinaire)*
Parc auto (éventuel)	1 emplacement / 4 personnes	1 emplacement / 8 personnes
Pièce de rangement (fermant à clé)	1 casier/ p de 0.5 m²	0,5 m² / p
Séjour / couchage	**-Coin couchage :** - Sol en ciment ou mosaïque, recouvert de tapis - 3 m²/p, 50% capacité couchage en chambres de 2 ou 4 personnes - support lit en bois, matelas mousse, une couverture, un oreiller avec housse et des draps sacs par personne - Fenêtre avec vitres donnant sur la terrasse - Coin séjour (séparé de la partie hébergement) : coussins, table basse et banquettes - Chauffage si les conditions climatiques l'exigent	**-Coin couchage :** - Sol en terre battue, recouvert de nattes - 2 m²/p - 1 matelas mousse, une couverture et un oreiller avec housse par personne - Fenêtre traditionnelle (grilles ou volets) - **Coin séjour** : coussins, table basse - Chauffage si les conditions climatiques l'exigent
Cuisine familiale	Facultative Si elle existe : - Evier avec eau courante - Réchaud à gaz (04 feux) - Ustensiles et couverts nécessaires en rapport avec la capacité d'accueil du gîte - Système d'aération	- Evier avec eau courante - Réchaud à gaz (3 feux) - Minimum ustensiles et couverts en rapport avec la capacité d'accueil du gîte - système d'aération
Coin cuisine indépendant	Pièce de 6m² minimum séparée et comprenant : - point d'eau ; - potager ; - réchaud à gaz (feu/4p) ; - ustensiles et couverts en rapport avec la capacité d'accueil du gîte ; - système d'aération.	Facultatif

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Installations communes	*Catégorie de l'établissement*	
	Confort (1ère catégorie)	*Base (2ème catégorie)*
Sanitaires	Local indépendant comprenant : - 1 bac robinets (1 rob/4p) - douche (1/8p) ou hammam - 1 réserve d'eau (20L/p/j) avec eau chaude sur demande - Système d'aération	Local indépendant comprenant : - 1 bac robinets (1rob/4p) - 1 douche minimum - Réserve d'eau (10 L/p/j) - Système d'aération
W.C	1 W.C/8p 1 point d'eau système d'aération	Idem
Escalier, couloir	Largeur 1m minimum	Idem
Terrasse (toit de l'étage inférieur)	Terrasse accessible	Non imposée
Eclairage	Eclairage dans tout le gîte	Eclairage dans le séjour/couchage
Incendie	1 extincteur (6kg) par niveau	Idem
Pharmacie	1 boîte complète de médicaments pour premiers soins	Idem
Déchets	1 incinérateur extérieur	Idem
Eaux usées	2 puits perdus avec réseaux différenciés (eaux vannes et eaux usées)	Idem
Dépendances	Abri pour les mulets (1m/4p)* couchage muletiers	Idem

Le gîte est dit «refuge» lorsqu'il est situé en haute montagne ou à proximité d'une station de ski.

Le gîte est dit «ferme d'hôtes» lorsqu'il est situé en dehors des agglomérations en milieu rural et qui dispose entre autres des critères suivants :

- Avoir une grande superficie ou domaine.
- Développer des activités sportives diverses et selon sa localité (Equitation, parachutage parapente, escalade de montagne, tirs à l'arc, practice, randonnées, ...)
- Développer selon sa localité les produits du terroir, l'agriculture biologique...
- Développer l'élevage notamment celui de la volaille ou du bétail (ovins, bovins, caprins ...) ou des chevaux.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

31 - Centres et palais de congrès

Le centre de congrès :

Le centre de congrès est un établissement aménagé principalement pour recevoir et servir des congressistes. Il doit comporter les équipements nécessaires pour offrir toutes les prestations techniques exigées pour l'organisation et le déroulement de conférences et congrès nationaux ou internationaux.

A - Conditions générales :

Le centre de congrès doit être bien éclairé et facilement accessible,
Il doit être doté d'un parking comprenant une aire de stationnement pour autocars et un service pour assurer le transfert des congressistes (shuttle-bus),
Tout l'établissement doit être doté d'un système de climatisation chaud et froid.

Les matériaux de construction, les installations et les équipements doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

B - La réception :

Le centre de congrès doit être doté d'une grande réception compartimentée comprenant :
Service d'accueil, informations, inscriptions... etc .
Un bureau de change .
Des brochures en plusieurs langues dont l'arabe mises à la disposition des congressistes contenant des informations sur le centre, son lieu et sa région d'implantation .
Des vestiaires gardés pour les congressistes .
Plusieurs cabines téléphoniques insonorisées et placées à différents lieux de l'établissement .
Un coffre fort général .
Secrétariat dûment équipé : ordinateurs avec branchement sur Internet, Scanners imprimantes, photocopieuses, fax, téléphones... etc.
Un kiosque à journaux.
Un bureau de tabac.

C - Salles de séminaires :

Le centre de congrès doit être doté :

- D'une grande salle principale pour les sessions plénières, d'une superficie pouvant accueillir au minimum 800 personnes ;
- De plusieurs petites salles de séminaires et de réunions ;
- D'une(s) salle(s) réservée(s) aux journalistes dûment équipée du matériel nécessaire ;

Toutes les salles doivent être dotées de moquette et de siéges de première qualité.

Toutes ces salles doivent être équipées, selon la demande, de matériel audiovisuel notamment :

- Data – Show ;
- Ecran pour projection et rétro – projecteur ;
- Projecteur de diapositives ;
- Système de sonorisation ;
- Micro baladeur pour traduction simultanée ;
- TV et Magnétoscope ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Mur d'image ;
- Tableaux etc... .

Toutefois ce matériel peut éventuellement être sous traité si l'établissement n'en dispose pas.

D - Les sanitaires dans les locaux communs:

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants: Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateur).

E- Restauration :

Le centre de congrès doit être doté :

- D'un restaurant dont les normes doivent répondre au minimum à celle des restaurants de la catégorie «2 fourchettes».
- D'une cafétéria avec un office équipé du matériel nécessaire pour pouvoir offrir un service rapide et de qualité.

F - La cuisine et ses dépendances :

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre le respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire pour assurer un service rapide et de qualité.

Le personnel de cuisine doit être composé d'un chef de cuisine, de cuisiniers, de plongeurs... Ils doivent porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

F –1) Les locaux :

L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile ;

Le sol de la cuisine doit être revêtu d'un carrelage antidérapant étanche ;

Le sol doit avoir une pente de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation grillagé et muni de siphon;

Les murs doivent être de couleur claire et facilement lessivable ;

La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage ;

Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;

Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

E-2) Les équipements :

La cuisine doit comprendre les équipements suivants :

- Une aire de cuisson avec bain-marie, grill, table chauffante, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, fours, friteuses.... ;
- Un pass de service, tables chaudes;
- Une hotte d'extraction mécanique ;
- Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

- Des aires séparées par un mur pour la préparation du poisson, des viandes avec matériel de fonctionnement ;
- La chambres froide, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et de voyants lumineux. La chambre froide doit être équipée également d'une sonnette d'alarme et de gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite.
- Une plonge batterie dans un local séparé, dotée des d'équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit ou sont stockés les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail;
- Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

F- Personnel:

(55%) du personnel doivent être qualifiés et issus d'un établissement de formation hôtelière, le reste doit justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble du personnel doit être immatriculé à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

F- 1 Les locaux du personnel:

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre : un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles.

Ils doivent être équipés de toilettes munis de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F -2 Direction :

Le directeur de l'établissement doit être titulaire d'un diplôme délivré par un Institut supérieur de tourisme (section gestion hôtelière) ou de tout autre Diplôme reconnu équivalent, et avoir

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

occupé au moins pendant cinq ans un poste de responsabilité au niveau d'un établissement de même structure ou dans un établissement touristique.

F -3 Réception/Restauration :

Le personnel de la réception et du restaurant doit être qualifié et issue d'une école de formation hôtelière et être constamment en tenue professionnelle impeccable et parler, outre la langue arabe, les langues française, anglaise et une autre langue étrangère au moins.

G - Divers:

Le centre de congrès doit également comprendre les services suivants :

- Un service d'assistance médicale comprenant une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente ;
- Un service d'entretien, dirigé par un directeur technique, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. Ce service doit disposer également d'un atelier et d'une réserve pour le matériel nécessaire (pièces de rechange, matériel de démontage et de réparation).

H - Sécurité :

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme.

Les halls et les salles de réunions et tout autre local d'une superficie supérieure à 300m² doivent être désenfumés.
Les espaces au niveau des circulations doivent être d'une largeur suffisante pour permettre toute évacuation rapide des personnes en cas de sinistre.

L'établissement doit être doté :

- D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile.
- D'un groupe électrogène de secours d'une capacité d'alimentation électrique d'au moins deux heures, Il doit être doté d'un système de sécurité à déclenchement automatique et d'une bâche d'eau.
- D'un éclairage de sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs,
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans toutes les salles de réunions, au niveau des circulations et des locaux communs.
- D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères.
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, et les services techniques (Robinet d'incendie armé (R.I.A), bouches d'incendie, extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc..

Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

I - Hygiène et Environnement:

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

L'établissement doit veiller à l'entretien des espaces verts et à la gestion de rejet de ses déchets.

Le centre est dit palais de congrès :

- Lorsqu'il répond aux normes requises pour le centre de congrès et qu'il fait partie en même temps d'un établissement touristique de type **Hôtel** catégories luxe, 5 ou 4 étoiles.
- Le palais de congrès doit disposer également d'un centre d'affaire et des aires d'expositions.

32 - Bivouacs

A - Conditions générales :

Le bivouac est un campement installé provisoirement dans une étape de randonnée itinérante en montagne, dans le désert ou dans tout site rural présentant un intérêt touristique et réservé à cet effet.

Le lieu d'implantation du bivouac est situé à l'écart des agglomérations et à distance acceptable de tous les points d'eau, sources, puits et lacs.

B- Choix du site :

Les sites réservés aux bivouacs doivent être identifiés et homologués au préalable par une commission locale compétente .
Le site du bivouac doit être situé en dehors des aires de pâturage et de tout lieu pouvant nuire à la flore et à la faune .
Il doit être en dehors de toute zone présentant un risque potentiel (crues, avalanches, éboulements, falaises, gorges.... etc).

C - Capacité de charge du site :

Le nombre de personnes dans un bivouac, y compris les guides, les muletiers, les chameliers et la main d'œuvre d'assistance ou autres (fonctionnement, encadrement) ne doit pas dépasser 30 en montagne, 80 dans le désert et 100 dans tout site rural.

Certains équipements du bivouac peuvent être transférés par un moyen roulant (camion-cuisine, camion- sanitaire).

Le nombre maximum d'animaux de monture doit être de 12 en montagne, de 20 dans le désert et de 25 dans tout autre site rural.

Une autorisation spéciale sera exigée en cas de dépassement de ces conditions et lors d'événements particuliers.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

D - Profil de l'organisateur :

L'organisateur du bivouac peut être une personne physique ou morale habilitée à exercer cette activité, il peut être :

- Le propriétaire du site du bivouac ou un ayant droit ;
- Une agence de voyages spécialisée en tourisme vert et d'aventure dans le cadre d'une randonnée itinérante ou d'un campement en campagne ;
- Un guide de montagne dans le cadre d'une randonnée itinérante ;
- Tout organisme autorisé pour l'organisation d'un événement particulier.

Le responsable du bivouac doit remplir les conditions suivantes :

- Avoir au minimum le niveau de la 7ème année secondaire et maîtriser au moins une langue étrangère ;
- Avoir effectué un stage de formation spécifique aux connaissances du milieu naturel, à l'accueil, à l'hygiène et au secourisme ;
- Avoir une expérience minimum en hôtellerie (02ans) ;

E) Equipement de base :

Les équipements de base suivants sont obligatoires en fonction du nombre de personnes :

- Tentes de bivouac étanches mono et biplace ;
- Tentes messes ;
- Une tente douche et une tente W.C par tranche de 08 personnes ;
- Une tente cuisine ;
- Tables, tabourets et couverts ;
- Equipements de couchage (matelas mousse, couvertures, oreillers) ;
- Matériel d'éclairage et de stockage d'eau pour les W.C et les douches ;
- Boite à pharmacie de premiers soins ;
- Extincteur homologué par les autorités compétentes ;
- Quantité suffisante de fourrage permettant d'assurer une autonomie pendant toute la randonnée aux animaux de monture.

F) Dispositions spéciales :

Aucun objet ni aucune trace ne doivent être laissés sur place après le passage du bivouac .

Les déchets combustibles doivent être brûlés sur place et les cendres enterrées. Les déchets non combustibles doivent être transportés jusqu'à une décharge publique .

Les puits perdus des eaux usées doivent être désinfectés et remblayés .

Le site du bivouac doit être soigneusement nettoyé et désinfecté.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2238-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du catalogue « Le triangle de l'Andalousie » édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2 ,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du catalogue « Le triangle de l'Andalousie » édité par le ministère de la culture est fixé comme suit :

INTITULÉ	TOMES OU NOMBRES	LE PRIX DE VENTE
Catalogue « Le triangle de l'Andalousie »	1	200 dirhams

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du catalogue visé au tableau ci-dessus à l'occasion des expositions organisées par ce ministère et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du catalogue susvisé en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 30% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture, MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation, FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2239-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du CD « Villes » édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du CD édité par le ministère de la culture est fixé comme suit :

INTITULÉ DE LA PRODUCTION AUDIO	LE NOMBRE DE CD PAR INTITULÉ	LE PRIX DE VENTE
« Villes »	1	100 dirhams

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du CD visé au tableau ci-dessus à l'occasion des expositions organisées par ce ministère et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du CD susvisé en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 30% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture, MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation, FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2240-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du porte folio de Jacques Majorelle « Les Kasbahs de l'Atlas » édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du porte folio « Les Kasbahs de l'Atlas » de Jacques Majorelle édité par le ministère de la culture est fixé comme suit :

– Porte folio mis en coffret ..... 1.000 dirhams ;

– Porte folio mis en pochette en papier ..... 800 dirhams.

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du porte folio susvisé à l'occasion des expositions du Livre organisées au Royaume et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du porte folio visé à l'article premier ci-dessus en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 40% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture, MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation, FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2241-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Livre « Diwan achiir al maghrebi attaklidi » du professeur Abdeljalil Nadhem édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du Livre « Diwan achiir al maghrebi attaklidi » du professeur Abdeljalil Nadhem édité par le ministère de la culture est fixé à 30 dirhams.

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du Livre susvisé à l'occasion des expositions du Livre organisées au Royaume et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du Livre visé à l'article premier ci-dessus en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 40% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture, MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation, FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2242-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Livre « Siaqat thakafia » de Mohamed Berrada édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du Livre « Siaqat thakafia » de Mohamed Berrada édité par le ministère de la culture est fixé à 45 dirhams.

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du Livre susvisé à l'occasion des expositions du Livre organisées au Royaume et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du Livre visé à l'article premier ci-dessus en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 40% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture, MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation, FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2243-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du livre « Fadaàte riwaïa » de Mohamed Berrada édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du Livre « Fadaàte riwaïa » de Mohamed Berrada édité par le ministère de la culture est fixé à 45 dirhams.

ART. 2. – Le ministre de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du Livre susvisé à l'occasion des

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

expositions du Livre organisées au Royaume et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du Livre visé à l'article premier ci-dessus en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 40% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture,
MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation,
FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2244-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Premier Livre « Assifr al mansi » de Latifa Meskini édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du Premier Livre « Assifr al mansi » de Latifa Meskini édité par le ministère de la culture est fixé à 15 dirhams.

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du Livre susvisé à l'occasion des expositions du Livre organisées au Royaume et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du Livre visé à l'article premier ci-dessus en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 40% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture,
MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation,
FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2245-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Premier Livre « Wa li fiha anakib oukhra » de Taha Adnan édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du Premier Livre « Wa li fiha anakib oukhra » de Taha Adnan édité par le ministère de la culture est fixé à 15 dirhams.

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du Livre susvisé à l'occasion des expositions du Livre organisées au Royaume et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du Livre visé à l'article premier ci-dessus en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 40% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture,
MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation,
FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2246-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du premier et du deuxième tomes des œuvres complètes « Addawawine achiïria » de Mehdi Akhrif édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du premier et du deuxième tomes des œuvres complètes « Addawawine achiïria » de Mehdi Akhrif édité par le ministère de la culture est fixé comme suit :

– tome I : 45 dirhams ;

– tome II : 40 dirhams.

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente des tomes susvisés à l'occasion

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

des expositions du Livre organisées au Royaume et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution des tomes visés à l'article premier ci-dessus en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 40% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture,
MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation,
FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2247-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant le prix de vente du Livre « Diwan achiïr al maghrebi arroumansi » du professeur Abdeljalil Nadhem édité par le ministère de la culture.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles, notamment son article 2 ,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du Livre « Diwan achiïr al maghrebi arroumansi » du professeur Abdeljalil Nadhem édité par le ministère de la culture est fixé à 36 dirhams.

ART. 2. – Le ministère de la culture peut procéder à une remise de 50% du prix de vente du Livre susvisé à l'occasion des expositions du Livre organisées au Royaume et de 30% pour toute vente dépassant 100 exemplaires.

ART. 3. – Le ministère de la culture peut charger une société spécialisée pour la distribution du Livre visé à l'article premier ci-dessus en vertu d'un contrat de concession contre une remise de 40% du prix de vente public.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture,
MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation,
FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté conjoint du ministre de la culture et du ministre des finances et de la privatisation n° 2248-03 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) complétant l'arrêté conjoint du ministre des affaires culturelles et du ministre des finances et des investissements extérieurs n° 941-97 du 22 moharrem 1418 (29 mai 1997) fixant les droits d'entrée aux monuments, sites historiques et musées relevant du ministère des affaires culturelles.

LE MINISTRE DE LA CULTURE,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le décret n° 2-84-22 du 7 rabii II 1404 (11 janvier 1984) portant institution de rémunérations de services rendus par le ministère des affaires culturelles ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre des affaires culturelles et du ministre des finances et des investissements extérieurs n° 941-97 du 22 moharrem 1418 (29 mai 1997) fixant les droits d'entrée aux monuments, sites historiques et musées relevant du ministère des affaires culturelles,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté conjoint n° 941-97 du 22 moharrem 1418 (29 mai 1997) susvisé est complété ainsi qu'il suit :

« *Article premier.* – Les droits d'entrée aux monuments, sites « historiques et musées relevant du ministère des affaires culturelles « et cités ci-après sont fixés à dix dirhams (10 DH) pour les adultes « et trois dirhams (3 DH) pour les enfants de moins de 12 ans :

« .....

« *Sidi Kacem* :

« – Le site de Banasa.

« .....»

(La suite sans modification.)

ART. 2. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003).

Le ministre de la culture,
MOHAMED ACHAARI.

Le ministre des finances et de la privatisation,
FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5190 du 5 moharrem 1425 (26 février 2004).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 47-04 du 23 kaada 1424 (16 janvier 2004) complétant l'arrêté n° 2797-95 du 20 joumada II 1416 (14 novembre 1995) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, DE LA FORMATION DES CADRES ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2797-95 du 20 joumada II 1416 (14 novembre 1995) fixant la liste des diplômes reconnus équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale d'architecture, tel qu'il a été complété ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Sur proposition du ministre délégué auprès du Premier ministre chargé de l'habitat et de l'urbanisme ;

Après avis du conseil national de l'Ordre des architectes,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – L'article premier de l'arrêté susvisé n° 2797-95 du 20 joumada II 1416 (14 novembre 1995) est complété comme suit :

« *Article premier.* – La liste des diplômes reconnus « équivalents au diplôme d'architecte de l'Ecole nationale « d'architecture visé à l'article 4 de la loi susvisée n° 016-89, « assortis du baccalauréat de l'enseignement secondaire-série « sciences ou techniques ou d'un diplôme reconnu équivalent, « est fixée ainsi qu'il suit :

« .....

« *France :*

« – .....

« Diplôme d'architecte – D.P.L.G. – Ecole d'architecture de « la ville et des territoires – Marne-La-Vallée.

« *Allemagne :*

« – .....

« Diplôm-ingénieur (F.H.) – Architektur-Technische Fachhochschule « – Berlin – University of applied sciences – Allemagne. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 23 kaada 1424 (16 janvier 2004).

KHALID ALIOUA.

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 153-04 du 28 kaada 1424 (21 janvier 2004) fixant la valeur de reprise des titres de l'emprunt marocain 4,5% de 1952 à capital garanti.

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu le dahir du 29 hija 1371 (20 septembre 1952) autorisant le gouvernement à émettre les emprunts à long terme et notamment son article 4 ;

Vu les articles 4 et 5 de l'arrêté du 26 septembre 1952 fixant les conditions d'émission d'un emprunt 4,5% à capital garanti, réservé aux sociétés d'assurance et de capitalisation ;

Vu les cours pratiqués pour la pièce d'or française de vingt francs sur le marché libre des matières d'or de Paris au cours des cent bourses précédant le 15 décembre 2003,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Entre le 1er janvier et le 30 juin de l'année 2004, la valeur de reprise de l'obligation de l'emprunt 4,5% de 1952 à capital garanti admise en paiement des droits de mutation est fixée à cent soixante-trois mille cent sept dirhams et cinquante centimes (163.107,50 DH).

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 28 kaada 1424 (21 janvier 2004).

FATHALLAH OUALALOU.

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 160-04 du 29 kaada 1424 (22 janvier 2004) modifiant l'arrêté n° 2304-95 du 17 rabii II 1416 (13 septembre 1995) fixant les conditions d'évaluation des valeurs apportées à un organisme de placement collectif en valeurs mobilières ou détenues par lui.

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu l'arrêté n° 2304-95 du 17 rabii II 1416 (13 septembre 1995) fixant les conditions d'évaluation des valeurs apportées à un organisme de placement collectif en valeurs mobilières ou détenues par lui ;

Vu l'avis émis par le conseil déontologique des valeurs mobilières en date du 31 décembre 2003,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Les dispositions de l'article premier de l'arrêté n° 2304-95 du 17 rabii II 1416 (13 septembre 1995) susvisé sont modifiées ainsi qu'il suit :

« *Article premier.* – Les valeurs apportées..... « ..... selon les modalités ci-après :

« I. – Les actions cotées à la Bourse des valeurs sont « évaluées à leur dernier cours coté sur le marché central.

« II. – Les titres de créances émis par les émetteurs publics « ou privés sont évalués sur la base de la courbe des taux de « référence publiée quotidiennement par Bank Al-Maghrib. « Ladite courbe est déterminée à partir des taux de rendement « des dernières transactions sur les bons du Trésor émis par « adjudication effectuées sur les marchés primaire et/ou « secondaire afférents à ces bons, majorés, le cas échéant, d'une « marge tenant compte des caractéristiques intrinsèques de « l'émetteur et de la maturité des titres.

« III. – Les actions et parts d'organismes..... « ..... dernière valeur liquidative connue. »

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 29 kaada 1424 (22 janvier 2004).

FATHALLAH OUALALOU.

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 215-04 du 5 hija 1424 (27 janvier 2004) relatif à l'émission de bons du Trésor à un an.

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu la loi de finances n° 48-03 pour l'année budgétaire 2004, promulguée par le dahir n° 1-03-308 du 7 kaada 1424 (31 décembre 2003), notamment son article 53 ;

Vu le décret n° 2-03-696 du 7 kaada 1424 (31 décembre 2003) portant délégation de pouvoir au ministre des finances et de la privatisation en matière d'emprunts intérieurs,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Sur l'autorisation d'emprunter donnée par l'article 53 de la loi de finances susvisée, une émission de bons du Trésor à un an est ouverte durant l'année budgétaire 2004. Cette émission sera réservée aux banques dans le cadre de la réglementation relative aux emplois obligatoires des banques. Elle sera close sans préavis.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ART. 2. – Ces bons qui seront remboursés au pair à dater du jour de leur échéance produiront des intérêts au taux de 4,25% l'an payable à la souscription. Ainsi le prix d'émission de ces bons est fixé à 95,75% de leur valeur nominale.

ART. 3. – Les souscriptions à ces bons seront reçues par Bank Al-Maghrib et enregistrées dans des comptes ouverts dans ses livres aux noms des souscripteurs. Le montant nominal de chaque souscription devra être un multiple de dix mille dirhams (10.000 DH).

ART. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 5 hija 1424 (27 janvier 2004).

FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5189 du 2 moharrem 1425 (23 février 2004).

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 216-04 du 5 hija 1424 (27 janvier 2004) relatif à l'émission de bons du Trésor à 5 ans concernant les comptes convertibles à terme.

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu la loi de finances n° 48-03 pour l'année budgétaire 2004, promulguée par le dahir n° 1-03-308 du 7 kaada 1424 (31 décembre 2003), notamment son article 53 ;

Vu le décret n° 2-03-696 du 7 kaada 1424 (31 décembre 2003) portant délégation de pouvoir au ministre des finances et de la privatisation en matière d'emprunts intérieurs,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Sur l'autorisation d'emprunter donnée par l'article 53 de la loi de finances susvisée, il sera procédé à une émission permanente de bons à cinq ans durant l'année budgétaire 2004 qui sera réalisée en plusieurs tranches et close sans préavis.

ART. 2. – La souscription à ces bons sera réservée aux personnes physiques et morales résidant habituellement à l'étranger et possédant dans une banque inscrite au Maroc des disponibilités en dirhams non transférables au regard de la réglementation des changes.

ART. 3. – Ces bons d'une valeur nominale de mille dirhams (1.000 DH) seront émis au pair et porteront intérêts au taux de 4,80% l'an. Les intérêts seront payables annuellement, et pour la première fois une année après la date de jouissance.

Les bons sont inscrits en compte sur les registres de la banque visée à l'article 2.

ART. 4. – Les bons sont librement négociables entre non résidents.

ART. 5. – Les souscriptions seront arrêtées à la fin de chaque trimestre pour constituer une tranche de la présente émission. Pour chaque tranche, les bons porteront jouissance du premier jour suivant le trimestre au cours duquel aura lieu la souscription.

ART. 6. – L'amortissement de chaque bon s'effectuera en cinq fractions égales de deux cents dirhams (200,00 DH) chacune. La première fraction sera remboursée à la fin de la première année suivant la date de jouissance.

ART. 7. – Bank Al-Maghrib est chargée du placement et du service financier de cet emprunt.

ART. 8. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 5 hija 1424 (27 janvier 2004).

FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5189 du 2 moharrem 1425 (23 février 2004).

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 217-04 du 5 hija 1424 (27 janvier 2004) relatif à l'émission de bons du Trésor à six mois.

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu la loi de finances n° 48-03 pour l'année budgétaire 2004, promulguée par le dahir n° 1-03-308 du 7 kaada 1424 (31 décembre 2003), notamment son article 53 ;

Vu le décret n° 2-03-696 du 7 kaada 1424 (31 décembre 2003) portant délégation de pouvoir au ministre des finances et de la privatisation en matière d'emprunts intérieurs,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Sur l'autorisation d'emprunter donnée par l'article 53 de la loi de finances susvisée, une émission de bons du Trésor à six mois d'échéance est ouverte durant l'année budgétaire 2004 auprès des personnes physiques.

ART. 2. – Les bons du Trésor sont inscrits en comptes courants ouverts aux noms des souscripteurs dans les livres des caisses des comptables publics et des guichets des établissements bancaires visés à l'article 5.

Le montant nominal de chaque souscription devra être un multiple de mille dirhams (1.000 DH).

ART. 3. – Le taux de rémunération de ces bons sera déterminé pour chaque trimestre sur la base du taux moyen pondéré des bons à 26 semaines souscrits par adjudication au cours du trimestre précédent majoré de 25 points de base. Le taux ainsi déterminé sera arrondi par défaut ou par excès au dixième près.

En l'absence d'émissions par adjudication des bons à 26 semaines pendant un trimestre donné, le taux en vigueur au titre de ce trimestre sera maintenu pour le trimestre suivant.

ART. 4. – Le prix d'émission qui devra être acquitté en un seul versement est égal à la valeur nominale des bons diminuée de 50% des intérêts semestriels.

ART. 5. – Les souscriptions seront reçues aux caisses des comptables publics et aux guichets des établissements ci-après :

A. – Caisses des comptables publics :

– de la Trésorerie principale ;

– des trésoreries provinciales et préfectorales, des recettes des finances et perceptions désignées par le Trésorier général du Royaume.

B. – Guichets :

– de Bank Al-Maghrib ;

– des banques.

Les caisses et guichets susvisés sont habilités à effectuer les remboursements des bons soit par anticipation, soit à l'échéance.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ART. 6. – Les titres seront remboursés à dater du jour de leur échéance. Ils peuvent, toutefois, faire l'objet de remboursement anticipé 3 mois révolus après la date d'émission.

Les valeurs de remboursement des titres sont égales à :

• la valeur nominale du titre majorée de 50% des intérêts semestriels à l'échéance de 6 mois révolus

• la valeur nominale du titre à une échéance se situant entre 3 mois et 6 mois non révolus.

ART. 7. – La centralisation des opérations de placement et de remboursement est assurée par :

A. – La Trésorerie générale du Royaume pour les placements des caisses des comptables publics :

– de la Trésorerie principale ;

– des trésoreries provinciales et préfectorales, des recettes des finances et perceptions désignées par le trésorier général du Royaume.

B. – Bank Al-Maghrib pour les placements des guichets :

– de Bank Al-Maghrib ;

– des banques.

ART. 8. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 5 hija 1424 (27 janvier 2004).

FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5189 du 2 moharrem 1425 (23 février 2004).

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 218-04 du 5 hija 1424 (27 janvier 2004) relatif à l'émission de bons du Trésor par voie d'adjudication.

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu la loi de finances n° 48-03 pour l'année budgétaire 2004, promulguée par le dahir n° 1-03-308 du 7 kaada 1424 (31 décembre 2003), notamment son article 53 ;

Vu le décret n° 2-03-696 du 7 kada 1424 (31 décembre 2003) portant délégation de pouvoir au ministre des finances et de la privatisation en matière d'emprunts intérieurs,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Sur l'autorisation d'emprunter donnée par l'article 53 de la loi de finances susvisée, des émissions de bons du Trésor par voie d'adjudication sont ouvertes durant l'année budgétaire 2004.

ART. 2. – Toute personne physique ou morale, résidente ou non résidente peut soumissionner aux adjudications des bons du Trésor.

ART. 3. – Ces bons d'une valeur nominale unitaire de 100.000 dirhams sont émis :

• pour des échéances très courtes (entre 7 jours et 30 jours) ;

• pour des échéances courtes (13, 26 et 52 semaines) ;

• des échéances moyennes (2 et 5 ans) ;

• et des échéances longues (10, 15 et 20 ans).

ART. 4. – Les bons du Trésor sont émis à taux fixe ou à taux révisable.

ART. 5. – Les bons du Trésor sont négociables de gré à gré.

ART. 6. – Les dates d'émission et les caractéristiques des bons du Trésor sont portées, en temps utile, à la connaissance des investisseurs.

ART. 7. – Les adjudications se déroulent tous les mardi sauf pour les bons à très court terme qui peuvent être émis hors calendrier.

Les soumissions sont reçues par Bank Al-Maghrib qui dresse un tableau anonyme des offres et le transmet à la direction du Trésor et des finances extérieures qui fixe le taux ou le prix limite de l'adjudication.

Seules les soumissions faites à un taux inférieur ou égal au taux limite ou à un prix supérieur ou égal au prix limite sont satisfaites.

Les soumissions retenues sont servies aux taux ou aux prix proposés par les souscripteurs.

Le règlement des bons souscrits s'effectuera le lundi suivant le jour de l'adjudication pour les bons de maturités supérieures ou égales à 13 semaines et le jour suivant le jour de l'adjudication pour les bons à très court terme.

ART. 8. – Les résultats des adjudications sont portés à la connaissance du public.

ART. 9. – Les bons du Trésor sont inscrits en compte courant de titres auprès du Dépositaire central au nom des établissements admis à présenter les soumissions.

ART. 10. – Les bons du Trésor peuvent être émis avec les mêmes caractéristiques de taux et d'échéance que d'autres émissions auxquelles ils sont rattachés. Dans ce cas, l'émission des bons en cause peut être effectuée au pair, au dessus ou au dessous du pair.

Pour le règlement des bons du Trésor rattachés à des émissions antérieures, les adjudicataires acquittent, en plus du prix des bons qui leur sont attribués, le montant des intérêts courus entre la date d'émission ou la date de paiement du coupon précédent et la date du règlement desdits bons.

ART. 11. – Les bons du Trésor sont remboursés au pair à dater du jour de leur échéance. Les intérêts produits par ces bons sont réglés à l'échéance pour les bons d'une durée inférieure ou égale à 52 semaines et annuellement aux dates anniversaires des dates de jouissance pour les bons d'une durée supérieure à 52 semaines. En ce qui concerne les bons du Trésor rattachés à d'autres lignes antérieures ou postérieures, les intérêts sont réglés aux dates anniversaires de la date de jouissance des lignes de rattachement.

ART. 12. – La direction du Trésor et des finances extérieures peut conclure des conventions avec certains établissements financiers portant engagement desdits établissements à concourir à l'animation du marché d'adjudication des bons du Trésor.

En contrepartie de leur engagement, les établissements susvisés sont autorisés à présenter des offres non compétitives (ONC) que le Trésor s'engage à servir à hauteur de 20% des montants adjugés dont 50% au taux ou au prix moyen pondéré et 50% au taux ou au prix limite.

La répartition entre ces établissements des offres retenues à ce titre est effectuée par Bank Al-Maghrib.

ART. 13. – La direction du Trésor et des finances extérieures et Bank Al-Maghrib sont chargées de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 5 hija 1424 (27 janvier 2004).

FATHALLAH OUALALOU.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5189 du 2 moharrem 1425 (23 février 2004).

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 606-03 du 12 hija 1424 (4 février 2004) modifiant et complétant l'arrêté n° 310-98 du 27 chaoual 1418 (25 février 1998) fixant les redevances pour assignation de fréquences radioélectriques.

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE ET DES TÉLÉCOMMUNICATIONS

Vu le dernier alinéa de l'article 9 de la loi n° 24-96 relative à la poste et aux télécommunications, promulguée par le dahir n° 1-97-162 du 2 rabii II 1418 (7 août 1997) ;

Vu le décret n° 2-98-157 du 27 chaoual 1418 (25 février 1998) portant délégation de pouvoir en matière de fixation des redevances pour assignation de fréquences radioélectriques ;

Vu l'arrêté n° 310-98 du 27 chaoual 1418 (25 février 1998) fixant les redevances pour assignation des fréquences radioélectriques ;

Après avis du ministre des finances et de la privatisation,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Les articles premier, 3 et 5 de l'arrêté susvisé n° 310-98 du 27 chaoual 1418 (25 février 1998) sont modifiés et complétés comme suit :

« *Article premier.* – Définitions

« On entend au sens du présent arrêté par :

« .....

« 1.39. – Zone d'encombrement .....

« .....

« 1.40. – Service mobile par satellite :

« Service de radiocommunication :

« – entre des stations terriennes mobiles et une ou plusieurs « stations spatiales, ou entre des stations spatiales utilisées « par ce service ; ou

« – entre des stations terriennes mobiles, par « l'intermédiaire d'une ou plusieurs stations spatiales.

« 1.41. – Zone de couverture :

« La zone géographique couverte par une station de base « et/ou une station fixe. Pour les réseaux composés « exclusivement de stations mobiles, la zone de couverture est « celle où sont exploitées les stations mobiles.

« Le type d'encombrement de la zone de couverture est « déterminé pour chaque station de base et chaque station fixe.

« 1.42. – Système GMPCS :

« Tout système à satellites capable de fournir des services « de télécommunications directement aux utilisateurs finaux à « partir d'une constellation de satellites, quelles que soit l'orbite « de ces satellites et l'étendue de leur couverture.

« 1.43. – Station VSAT .

« Une station terrienne fixe d'émission/réception ou de « réception qui se compose :

« – d'une antenne ;

« – d'une unité ratio externe ;

« – d'une unité radio interne.

« 1.44. – Station HUB :

« Une station terrienne fixe, relevant du réseau du titulaire « d'une licence et ayant une responsabilité directe sur l'usage des « fréquences d'émission au sol et depuis le satellite. Elle est « également responsable du contrôle de l'accès au satellite et de « la signalisation du réseau. »

« *Article 3.* – Le contrôle des stations de « radiocommunications donne lieu au paiement d'une redevance .. « .....

« Les stations de type VSAT, dont les abonnements sont « contractés auprès des exploitants de réseaux publics de « télécommunications par satellite de type VSAT au Maroc, ne « sont pas concernées par le présent article. »

« *Article 5.* – La redevance pour assignation de fréquence « applicable est fixée .....

« .....

« Lorsqu'une station peut fonctionner dans plusieurs « bandes, la redevance applicable est calculée sur la base du « nombre de ces bandes, réduite de 25%.

« Pour le cas des nouvelles licences d'amateurs, une « redevance de 100 dirhams (hors taxe) est due à leur délivrance. »

ART. 2. – L'article 14 de l'arrêté précité n° 310-98 du 27 chaoual 1418 (25 février 1998) est abrogé et remplacé comme suit :

« *Article 14.* – Lorsqu'une autorisation est délivrée en cours « d'année, la redevance pour assignation de fréquences afférente « à la période d'autorisation incluse dans l'année considérée est « calculée par jour d'utilisation, proportionnellement à la « redevance annuelle des tableaux figurant aux annexes 1 à 8 du « présent arrêté.

« Toutefois, et dans le cas des stations VSAT relevant d'un « opérateur titulaire d'une licence au Maroc, les redevances pour « assignation de fréquences sont calculées par mois calendaire, « conformément à la colonne III du tableau figurant à l'annexe 6 « du présent arrêté.

« Pour un réseau temporaire, la redevance pour assignation « de fréquences est perçue par jour d'utilisation, à raison par jour « du (1/300) du montant de la redevance annuelle, conformément « aux tableaux figurant aux annexes 1 à 8 du présent arrêté. »

ART. 3. – Le 2e alinéa de l'article 8 de l'arrêté précité n° 310-98 du 27 chaoual 1418 (25 février 1998) est abrogé.

Les annexes 1, 3, 5, 6 et 7 à l'arrêté précité n° 310-98 sont abrogées est remplacées par les annexes au présent arrêté.

ART. 4. – Le directeur de l'Agence nationale de réglementation des télécommunications est chargé de l'exécution du présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 12 hija 1424 (4 février 2004).

RACHID TALBI EL ALAMI.

*

* *

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ANNEXE 1

REDEVANCE APPLICABLE AUX STATIONS DU SERVICE D'AMATEUR, AUX STATIONS D'AÉRONEF, AUX STATIONS DE NAVIRE, AUX STATIONS EXPERIMENTALES ET AUX STATIONS DE RADIOREPERAGE (EN DIRHAMS HORS TAXE) (ARTICLE 5)

COLONNE I	COLONNE II	COLONNE III	COLONNE IV
	Pour toutes les fréquences prédéterminées d'émission et/ou de réception autorisées	Redevance Mensuelle	Redevance Annuelle
1	Par station du service d'amateur :	10	100
2	Par station d'aéronef ou station de navire : a) dans la bande MF b) dans la bande HF c) dans la bande VHF d) Autres*	 60 60 60 80	 600 600 600 800
3	Station expérimentale	50	500
4	Station du service de radiorepérage	60	600

* : Ne sont pas concernées les stations dont les abonnements sont contractés auprès d'opérateurs titulaires de licences au Maroc.

ANNEXE 3

REDEVANCE APPLICABLE AUX STATIONS DU SERVICE MOBILE TERRESTRE (EN DIRHAMS HORS TAXE) (ARTICLE 6)

COLONNE I	COLONNE II	COLONNE III	COLONNE IV
	Par fréquence assignée et par type de station	Redevance annuelle	Redevance annuelle
1	Station de base : a) Bande de fréquences comprises entre 10 KHz et 30 MHz (canal à 2,8 KHz) b) Bande de fréquences comprises entre 30 et 960 MHz (canal à 25 KHz): 1) Zone d'encombrement intense 2) Zone d'encombrement moyen 3) Zone d'encombrement faible	 350 500 400 250	 3500 5000 4000 2500
2	Station mobile : 1) Zone d'encombrement intense : a) Pour les 25 premières stations b) De la 26ème à la 50ème stations c) De la 51ème à la 100ème stations d) A partir de 101ème stations 2) Zone d'encombrement moyen : a) Pour les 25 premières stations b) De la 26ème à la 50ème stations c) De la 51ème à la 100ème stations d) A partir de la 101ème stations 3) Zone d'encombrement faible : a) Pour les 25 premières stations b) De la 26ème à la 50ème stations c) De la 51ème à la 100ème stations d) A partir de la 101ème stations	 120 100 80 60 100 80 60 40 80 60 40 35	 1200 1000 800 600 1000 800 600 400 800 600 400 350

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ANNEXE 5

REDEVANCE APPLICABLE AUX STATIONS FIXES OPERANT DANS LA BANDE DE FREQUENCES AU DESSUS DE 1 GHZ (EN DIRHAMS HORS TAXE) (ARTICLE 6)

COLONNE I	COLONNE II	COLONNE III	COLONNE IV
	Selon le nombre de voies téléphoniques ou équivalent et par fréquence assignée	Redevance Mensuelle	Redevance Annuelle
	Bande de fréquences comprises entre 1 et 10,7 GHz :		
1	Jusqu'à 30 voies ou 2 MB/s	1000	10.000
2	Jusqu'à 60 voies ou 2x2 MB/s	1200	12.000
3	Jusqu'à 120 voies ou 4x2 MB/s	1400	14.000
4	Jusqu'à 300 voies ou 8x2 MB/s	1600	16.000
5	Jusqu'à 600 voies ou 34 MB/s	1800	18.000
6	Jusqu'à 960 voies ou 2x34 MB/s	2000	20.000
7	Jusqu'à 1200 voies	2200	22.000
8	Au delà de 1201 voies : - pour les 1200 premières voies - par fraction indivisible de 300 voies téléphoniques en sus	 2200 2000	 22.000 2000
Bandes de fréquences comprises entre 10,7 et 19,7 GHz : Les tarifs appliqués aux points 1 à 8 ci-dessus du présent tableau sont réduits de 30%.			
Bandes de fréquences supérieures à 19,7 GHz : Les tarifs appliqués aux points 1 à 8 ci-dessus du présent tableau sont réduits de 50%.			

bomaroc.com

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ANNEXE 6

REDEVANCE APPLICABLE AUX STATIONS DES EXPLOITANTS DE RESEAUX PUBLICS DE TELECOMMUNICATIONS DANS CERTAINES BANDES (EN DIRHAMS HORS TAXE) (ARTICLE 7)

COLONNE I	COLONNE II	COLONNE III	COLONNE IV
		Redevance Mensuelle	Redevance Annuelle
1	Par paire de fréquence (canal à 25 KHz) attribuée Réseaux utilisant des techniques de partage des ressources : 1) Bande VHF : 2) Bande UHF : * [300 – 470] MHz * [806 – 880] MHz	 4000 2000 3000	 40.000 20.000 30.000
2	Par paire de fréquence attribuée Service mobile cellulaire dans les bandes de fréquences : - [450-470] MHz (canal à 25 KHz), - [875-960] MHz et [1700-1900] MHz (canal à 200 KHz)	 4000 20.000	 40.000 200.000
3	Par fréquence (de 25 KHz) attribuée Service de radiomessagerie	 25.000	 250.000
4	Par fréquence attribuée Service mobile terrestre dans la bande de fréquences [1880-1918] MHz	 12.000	 120.000
5	Par paire de fréquence attribuée Service mobile terrestre cellulaire dans d'autres bandes	 25.000	 250.000
6	Par fréquence attribuée Stations pour le raccordement d'abonnés aux réseaux publics de télécommunications (Boucle locale Radio) : - [864,1-868,1] MHz, - Autres bandes	 10.000 15.000	 100.000 150.000
7	Par tranche de stations de type VSAT installées par un exploitant national titulaire d'une licence (hors station HUB) : - Jusqu'à 20 stations : - Jusqu'à 50 stations : - Jusqu'à 100 stations : - Jusqu'à 300 stations : - Jusqu'à 500 stations : - Jusqu'à 1000 stations : - Au delà de 1001 stations, - pour les 1000 premières stations - par tranche indivisible supplémentaire de 100 stations	 2000 4500 8000 20.000 32.000 60.000 60.000 6000	 20.000 45.000 80.000 200.000 320.000 600.000 600.000 60.000
8	Par canal de fréquence équivalent à 25 KHz pour des systèmes GMPCS non géostationnaires fournissant des services de messagerie ou de localisation dans les bandes 148 – 149,9 MHz.	5000	50.000
9	Par canal de fréquence équivalent à 200 KHz pour des systèmes GMPCS non géostationnaires fournissant des services de téléphonie dans les bandes 1610 – 1625,5 MHz	20.000	200.000
10	Par canal de fréquence équivalent à 200 KHz pour des systèmes GMPCS géostationnaires fournissant des services de téléphonie dans les bandes 1626,5 – 1660,5 ou 1525 – 1559 MHz.	20.000	200.000

bomaroc.com

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ANNEXE 7

REDEVANCE APPLICABLE AUX STATIONS TERRIENNES (EN DIRHAMS HORS TAXE) (ARTICLE8)

Capacité de la station	Redevance annuelle
- Station terrienne réservée exclusivement à la réception	5.000
Station terrienne du service fixe par satellite ou du service mobile par satellite destinée à l'émission et à la réception	
- utilisant au maximum une seule voie analogique ou numérique à 9,6KB/s	8.000
- utilisant au maximum une voie analogique ou numérique d'un débit compris entre 9,6 et 19,2KB/s	10.000
- utilisant au maximum une voie analogique ou numérique d'un débit compris entre 19,2 et 28,8KB/s	12.000
- utilisant au maximum une voie analogique ou numérique d'un débit compris entre 28,8 et 64KB/s	15.000
- utilisant au plus douze voies analogiques ou numériques à 2 MB/s	55.000
- utilisant au plus 120 voies analogiques ou numériques d'un débit compris entre 2 et 8MB/s	80.000
- utilisant au plus 480 voies analogiques ou numériques d'un débit compris entre 8 et 34MB/s	125.000
- utilisant plus de 480 voies analogiques ou numériques d'un débit supérieur à 34MB/s	175.000

bomaroc.com

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Arrêté du ministre de l'équipement et du transport n° 252-04 du 13 hija 1424 (4 février 2004) modifiant et complétant l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 1699-99 du 26 ramadan 1420 (4 janvier 2000) relatif aux plaques d'immatriculation des véhicules automobiles.

LE MINISTRE DE L'EQUIPEMENT ET DU TRANSPORT,

Vu le décret n° 2-03-527 du 13 rejeb 1424 (10 septembre 2003) modifiant et complétant le dahir n° 1-59-351 du 1er joumada II 1379 (2 décembre 1959) relatif à la division administrative du Royaume, notamment son article 2 ;

Vu l'arrêté du ministre du transport et de la marine marchande n° 1699-99 du 26 ramadan 1420 (4 janvier 2000) relatif aux plaques d'immatriculation des véhicules automobiles,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Les dispositions de l'article 3 de l'arrêté susvisé n° 1699-99 du 26 ramadan 1420 (4 janvier 2000) sont complétées ainsi qu'il suit :

« *Article 3.* – Le numéro d'immatriculation est composé de « trois parties :

« *Première partie* : Comporte .....
« ..... jointe au présent arrêté.

« Chaque changement dans la division administrative du « Royaume prévoyant la création ou la suppression d'une « préfecture ou d'une province donne lieu automatiquement à :

« L'octroi à la préfecture ou à la province créée d'un « numéro spécifique suivant la chronologie numérique prévue à « l'annexe 1 jointe au présent arrêté ;

« L'arrêt de la série d'immatriculation correspondant au « numéro spécifique attribué à la préfecture ou à la province « supprimée.

« *Deuxième partie* : représente .....
« ..... »

(La suite sans changement.)

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 13 hija 1424 (4 février 2004).

KARIM GHELLAB.

*
* *

Annexe 1

Liste des préfectures et provinces du Royaume

1 – Préfecture de Rabat ;
2 – Préfecture de Salé ;
4 – Préfecture de Skhirat - Temara ;
5 – Province de Khemisset ;
6 – Préfecture d'arrondissements de Casablanca-Anfa ;
7 – Préfecture d'arrondissements d'Aïn-Seba-Hay-Mohammadi ;
8 – Préfecture d'arrondissement de Hay-Hassani ;
9 – Préfecture d'arrondissements de Ben-M'sik ;
10 – Préfecture d'arrondissements de Moulay Rachid ;
11 – Préfecture d'arrondissements d'Al Fida-Mers Sultan ;
13 – Préfecture d'arrondissements de Sidi Bernoussi ;
14 – Préfecture de Mohammadia ;
15 – Préfecture de Fès ;
17 – Province de Moulay Yacoub ;
18 – Province de Sefrou ;
19 – Province de Boulmane ;
20 – Préfecture de Meknès ;
22 – Province d'El-Hajeb ;
23 – Province d'Ifrane ;
24 – Province de khenifra ;
25 – Province d'Errachidia ;
26 – Préfecture de Marrakech ;
29 – Province d'El Haouz ;
30 – Province de Chichaoua ;
31 – Province El-Kelâa-des-Sraghna ;
32 – Province d'Essaouira ;
33 – Préfecture d'Agadir -Ida-ou-Tanane ;
34 – Préfecture d'Inezgane-Aït-Melloul ;
35 – Province de Chtouka-Aït-Baha ;
36 – Province de Taroudant ;
37 – Province de Tiznit ;
38 – Province d'Ouarzazate ;
39 – Province de Zagora ;
40 – Préfecture de Tanger-Assila ;
41 – Province de Fahs-Anjra ;
42 – Province de Larache ;
43 – Province de Chefchaouen ;
44 – Province de Tetouan ;
45 – Province d'Al Hoceima ;
46 – Province de Taza ;
47 – Province de Taounate ;
48 – Préfecture d'Oujada-Angad ;
49 – Province de Berkane ;
50 – Province de Nador ;
51 – Province de Taourirt ;
52 – Province de Jerada ;
53 – Province de Figuig ;
54 – Province de Safi ;
55 – Province d'El Jadida ;
56 – Province de Settat ;
57 – Province de Khouribga ;
58 – Province de Benslimane ;
59 – Province de Kenitra ;
60 – Province de Sidi-Kacem ;
61 – Province de Beni-mellal ;

bomaroc.com

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

62 – Province d'Azilal ;

63 – Province d'Es-Semara ;

64 – Province de Guelmim ;

65 – Province de Tan-Tan ;

66 – Province de Tata ;

67 – Province d'Assa-Zag ;

68 – Province de Laâyoune ;

69 – Province de Boujdour ;

70 – Province d'Oued Ed-Dahab ;

71 – Province d'Aousserd ;

72 – Préfecture d'arrondissement d'Ain-Chok ;

73 – Province de Nouaceur ;

74 – Province de Médiouna.

Arrêté du Premier ministre n° 3-4-04 du 15 hija 1424 (6 février 2004) fixant le nombre et la qualification des appelés au service militaire pour l'an 2005 ainsi que la date d'appel.

LE PREMIER MINISTRE,

Vu le dahir n° 1-02-330 du 2 ramadan 1423 (7 novembre 2002) portant délégation de pouvoir en matière d'administration de la défense nationale ;

Vu le décret n° 2-99-1064 du 13 hija 1420 (20 mars 2000) pris pour l'application de la loi n° 4-99 relative au service militaire, notamment son article 3,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Le contingent des appelés au service militaire pour l'an 2005 est fixé à cinq mille quatre cent vingt (5.420) répartis ainsi qu'il suit :

– 160 officiers ;

– 300 sous-officiers ;

– 4.960 hommes de troupe.

ART. 2. – Le contingent comprendra des jeunes gens âgés de 20 à 40 ans possédant les niveaux d'instruction cités ci-après :

– Licence ou maîtrise pour les officiers ;

– Baccalauréat pour les sous-officiers ;

– Au moins l'équivalent de la fin du 2e cycle de l'enseignement fondamental pour les hommes de troupe.

ART. 3. – La date d'appel du contingent est fixée au 1er décembre 2004.

ART. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 15 hija 1424 (6 février 2004).

DRISS JETTOU.

Arrêté du ministre de l'intérieur n° 334-04 du 2 moharrem 1425 (23 février 2004) fixant les dates de réunions des commissions chargées de l'examen des demandes de certificats attestant la qualité de soutien de famille.

LE MINISTRE DE L'INTERIEUR,

Vu la loi n° 4-99 relative au service militaire promulguée par le dahir n° 1-99-194 du 13 joumada I 1420 (25 août 1999) ;

Vu le décret n° 2-99-1064 du 13 hija 1420 (20 mars 2000) pris pour l'application de la loi susvisée n° 4-99, notamment son article 15,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – La commission prévue à l'article 15 du décret susvisé n° 2-99-1064 du 13 hija 1420 (20 mars 2000) se réunira au siège de chaque préfecture ou province du 15 avril au 15 mai 2004 et exceptionnellement au mois de décembre de la même année.

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 2 moharrem 1425 (23 février 2004).

AL MOSTAFA SAHEL.

Arrêté du ministre de l'intérieur n° 335-04 du 2 moharrem 1425 (23 février 2004) fixant les conditions dans lesquelles seront recensés, au cours de l'année 2005, les assujettis au service militaire.

LE MINISTRE DE L'INTERIEUR,

Vu la loi n° 4-99 relative au service militaire promulguée par le dahir n° 1-99-194 du 13 joumada I 1420 (25 août 1999) ;

Vu le décret n° 2-99-1064 du 13 hija 1420 (20 mars 2000) pris pour l'application de la loi susvisée n° 4-99, notamment son article 4 ;

Vu le dahir n° 1-02-330 du 2 ramadan 1423 (7 novembre 2002) portant délégation de pouvoir en matière d'administration de la défense nationale ;

Après accord du Premier ministre,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Le recensement des assujettis au service militaire concerne toutes les personnes ayant atteint l'âge de 19 ans dans l'année de recrutement et présentant un niveau d'études équivalent au moins à la fin du deuxième cycle de l'enseignement fondamental. Il concerne également toutes les personnes ayant plus de 19 ans et présentant une formation professionnelle ou des certificats de spécialisation répondant aux besoins des Forces armées royales.

ART. 2. – Le recensement donnera lieu à l'établissement pour chaque assujetti, d'une notice individuelle faisant ressortir notamment les renseignements concernant son état civil, son domicile, sa situation familiale et professionnelle et le niveau de son instruction générale.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ART. 3. – Les notices individuelles de recensement des assujettis seront transmises à la direction des affaires juridiques, des études, de la documentation et de la coopération (division du service militaire) au ministère de l'intérieur.

ART. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 2 moharrem 1425 (23 février 2004).

AL MOSTAFA SAHEL.

Vu :

Le Premier ministre,

DRISS JETTOU.

Arrêté du ministre du commerce extérieur n° 281-04 du 17 hija 1424 (9 février 2004) complétant l'arrêté n° 1308-94 du 7 kaada 1414 (19 avril 1994) fixant la liste des marchandises faisant l'objet des mesures de restrictions quantitatives à l'importation et à l'exportation.

LE MINISTRE DU COMMERCE EXTERIEUR,

Vu l'article premier de la loi n° 13-89 relative au commerce extérieur promulguée par le dahir n° 1-91-261 du 13 joumada I 1413 (9 novembre 1992), telle qu'elle a été modifiée et complétée par la loi n° 3-96 ;

Vu le décret n° 2-93-415 du 11 moharrem 1414 (2 juillet 1993) pris pour l'application de la loi n° 13-89 relative au commerce extérieur, tel qu'il a été modifié et complété ;

Vu l'arrêté n° 1308-94 du 7 kaada 1414 (19 avril 1994) fixant la liste des marchandises faisant l'objet des mesures de restrictions quantitatives à l'importation et à l'exportation, tel qu'il a été modifié et complété ;

Après avis du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Les listes des annexes I et II de l'arrêté susvisé n° 1308-94 du 7 chaabane 1414 (19 avril 1994) relatives aux marchandises soumises à licences d'importation et d'exportation sont complétées respectivement par les listes I et II annexées au présent arrêté.

ART. 2. – A titre transitoire, les engagements d'importation domiciliés avant la date de publication du présent arrêté pour couvrir les importations des produits repris sur la liste 1 visée à l'article premier ci-dessus et non exécutés à cette date demeurent applicables dans l'une des conditions suivantes :

– un crédit irrévocable et confirmé a été ouvert ;

– la marchandise a été embarquée directement à destination du Maroc.

ART. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 17 hija 1424 (9 février 2004).

MUSTAPHA MECHAHOURI.

*

* *

Liste I

Liste des marchandises pour lesquelles les licences d'importation sont exigibles

NUMERO DE NOMENCLATURE	DESIGNATION DES PRODUITS
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorofluorométhane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorodifluorométhane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorofluorométhane
Ex 29.03.49.00.10	Tetrachlorofuoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorotrifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	1,1-dichloro-2,2,2-trifluoro éthane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorotetrafluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	1-chloro-1,2,2,2-tetrafluoro éthane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorotrifluroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	1,1-dichloro-1-fluoro éthane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	1-chloro-1,1-difluoro éthane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorcfluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Hexachlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Pentachlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Tertachlorotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichloropentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	1,1-dichloro-2,2,3,3,3-pentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	1,3-dichloro-1,2,2,3,3-pentafluoro propane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorohexafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Pentachlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Tetrachlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorotetraflurorpropane
Ex 29.03.49.00.10	Chloropentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Tetrachlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromofluorométhane
Ex 29.03.49.00.20	Bromodifluorométhane
Ex 29.03.49.00.20	Bromofluorométhane
Ex 29.03.49.00.20	Tetrabromofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromotrifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Bromotetrafluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Bromotrifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Bromodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Bromofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Hexabromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Pentabromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tetrabromotrifluoropropane

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

NUMERO DE NOMENCLATURE	DESIGNATION DES PRODUITS
Ex 29.03.49.00.20	Tribromotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromopentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromohexafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Pentabromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tetrabromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromopentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tetraromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromofluoropropane
Ex 29.03	Bromochlorométhane
Ex 84.24.10	Extincteurs contenant les gaz halons.

*

* *

Liste II

—

Liste des marchandises pour lesquelles les licences d'exportation sont exigibles

NUMERO DE NOMENCLATURE	DESIGNATION DES PRODUITS
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorofluorométhane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorodifluorométhane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorofluorométhane
Ex 29.03.49.00.10	Tetrachlorofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorotrifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	1,1-dichloro-2,2,2-trifluoro éthane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorotetrafluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	1-chloro-1,2,2,2-tetrafluoro éthane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorotrifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	1,1-dichloro-1-fluoro éthane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	1-chloro-1,1-difluoro éthane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.10	Hexachlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Pentachlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Tertachlorotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichloropentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	1,1-dichloro-2,2,3,3,3-pentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	1,3-dichloro-1,2,2,3,3-pentafluoro propane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorohexafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Pentachlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Tetrachlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorotetraflurorpropane
Ex 29.03.49.00.10	Chloropentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Tetrachlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Trichlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Dichlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.10	Chlorofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromofluorométhane
Ex 29.03.49.00.20	Bromodifluorométhane
Ex 29.03.49.00.20	Bromofluorométhane
Ex 29.03.49.00.20	Tetrabromofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromotrifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Bromotetrafluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Bromotrifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Bromodifluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Bromofluoroéthane
Ex 29.03.49.00.20	Hexabromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Pentabromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tetrabromotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromopentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromohexafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Pentabromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tetrabromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromopentafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tetraromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromotetrafluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Tribromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromotrifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Dibromofluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromodifluoropropane
Ex 29.03.49.00.20	Bromofluoropropane
Ex 29.03.	Bromochlorométhane
Ex 84.24.10	Extincteurs contenant les gaz halons.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 378-04 du 3 moharrem 1425 (24 février 2004) modifiant et complétant l'arrêté n° 1556-03 du 2 joumada II 1424 (1er août 2003) relatif à la fixation des prix de vente au public des tabacs manufacturés.

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

Vu la loi n° 06-99 sur la liberté des prix et de la concurrence promulguée par le dahir n° 1-00-225 du 2 rabii I 1421 (5 juin 2000), notamment son article 83 ;

Vu le décret n° 2-00-854 du 28 joumada II 1422 (17 septembre 2001) pris pour l'application de la loi précitée n° 06-99, notamment son article 19 ;

Vu le décret n° 2-76-335 du 20 joumada II 1396 (19 juin 1976) portant délégation de pouvoir au ministre des finances pour la fixation des prix de vente au public des tabacs bruts ou manufacturés ;

Vu le décret n° 2-02-852 du 24 ramadan 1423 (29 novembre 2002) portant délégation d'attributions et de pouvoirs à M. Abderazzak El Mossadeq, ministre délégué auprès du Premier ministre, chargé des affaires économiques, des affaires générales et de la mise à niveau de l'économie ;

Vu l'arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 1556-03 du 2 joumada II 1424 (1er août 2003) relatif à la fixation des prix de vente au public des tabacs manufacturés ;

Après avis de la commission interministérielle des prix,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – A compter du 1er mars 2004, la liste des prix de vente au public des tabacs manufacturés fixés par l'arrêté susvisé n° 1556-03 du 2 joumada II 1424 (1er août 2003) est modifiée et complétée par la liste ci-jointe.

ART. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 3 moharrem 1425 (24 février 2004).

FATHALLAH OUALALOU.

Vu :

Le ministre délégué auprès
du Premier ministre,
chargé des affaires économiques,
des affaires générales
et de la mise à niveau de l'économie,

ABDERAZZAK EL MOSSADEQ.

*

* *

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Les nouvelles gammes de cigares et cigarillos et tabac à introduire sur le marché marocain

Marques	Vitoles	Nature produits	Contenance	PVP en DH (unité: sachet, cigarillo et cigare)
Amsterdamer	-	tabac à fumer	Sachets de 50 grammes	32,00
Fleur de Savane	Mini	Cigarillos	Boîte métallique de 10 tiges	3,00
	Aromatico	Cigarillos	Boîte métallique de 10 tiges	3,50
	Medium	Cigarillos	Paquet de 5 tiges cellophanées	4,50
	Primeros	Cigarillos	Paquet de 10 tiges	2,50
Cohiba	Mini	Cigarillos	Boîte de 10 tiges	7,50
Montecristo	Mini	Cigarillos	Boîte de 10 tiges	6,50
Romeo y Julieta	Mini	Cigarillos	Boîte de 10 tiges	5,50
	7			
Cohiba	Esplendidos	Cigares	Box 25	220,00
	Coronas Especiales	Cigares	Box 25	150,00
	Lanceros	Cigares	Box 25	170,00
	Exquisitos	Cigares	Box 25	87,00
	Panetelas	Cigares	Box 25	71,00
	Robustos	Cigares	Box 25	145,00
	Siglo I	Cigares	Pack 5	67,00
	Siglo II	Cigares	Pack 5	88,00
	Siglo III	Cigares	Pack 5	98,00
	Siglo IV	Cigares	Pack 5	119,00
	Siglo V	Cigares	Pack 5	172,00
Montecristo	Especial No. 1	Cigares	Box 25	98,00
	Especial No. 2	Cigares	Box 25	90,00
	N. 1	Cigares	Box 25	80,00
	N. 2	Cigares	Box 25	96,00
	N. 3	Cigares	Box 25	64,00
	N. 3	Cigares	Pack 5	64,00
	N. 3	Cigares	Pack 3	64,00
	N. 4	Cigares	Box 25	50,00
	N. 4	Cigares	Pack 5	50,00
	N. 4	Cigares	Pack 3	50,00
	N. 5	Cigares	Pack 5	39,00
	Montecristo Tubos	Cigares	Pack 10	82,00
	Petit Tubos	Cigares	Pack 10	58,00
Partagas	Serie D No. 4	Cigares	Box 25	89,00
	8-9-8 Varnished	Cigares	Box 25	95,00
	Super Partagas	Cigares	Box 25	30,00
	Partagas de Luxe AT	Cigares	Box 25	32,00
	Coronas Senior AT	Cigares	Box 25	26,00
	Londres Extra	Cigares	Pack 5	23,00
	Chicos	Cigares	Pack 5	12,00
Romeo y Julieta	Belicosos	Cigares	Box 25	84,00
	Churchills AT	Cigares	Pack 10	125,00
	Romeo No. 1 AT	Cigares	Pack 10	44,00
	Romeo No. 2 AT	Cigares	Pack 10	43,00
	Romeo No. 3 AT	Cigares	Box 25	27,00
	Cedros de Luxe N. 2	Cigares	Box 25	61,00
	Cedros de Luxe N. 3	Cigares	Box 25	44,00
	Coronitas en cedro	Cigares	Box 25	27,00
	Exhibicion No. 3	Cigares	Box 25	75,00
	Exhibicion No. 4	Cigares	Box 25	67,00
Hoyo de Monterrey	Double Coronas	Cigares	Box 25	125,00
	Epicure No. 1	Cigares	Box 25	93,00
	Epicure No. 2	Cigares	Box 25	83,00
	Hoyo Coronas	Cigares	Box 25	60,00
	Le Hoyo Du Prince	Cigares	Pack 5	47,00
H.Upmann	Sir Winston	Cigares	Box 25	124,00
	Upmann No. 2	Cigares	Box 25	83,00
	Magnum 46	Cigares	Box 25	75,00
	Petit Coronas	Cigares	Box 25	43,00
	Epicures	Cigares	Box 25	21,00
Quintero	Brevas	Cigares	Box 25	13,00
	Londres Extra	Cigares	Box 25	17,00
	Panetelas	Cigares	Box 25	10,00
	Puritos	Cigares	Pack 5	8,00
	55			

Gammes cigares et cigarillos à introduire -MF

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

TEXTES PARTICULIERS

Décret n° 2-04-56 du 20 hija 1424 (11 février 2004) autorisant la Caisse de dépôt et de gestion à prendre une participation dans le capital de la société anonyme « ACACIA NET ».

LE PREMIER MINISTRE,

Exposé des motifs :

La Caisse de dépôt et de gestion (CDG), demande l'autorisation pour participer au capital de la société anonyme « ACACIA NET » opérant dans le secteur des nouvelles technologies de l'information et de la communication à hauteur de 50% correspondant à un apport de 7 millions de DH.

Ce projet est bâti autour du concept d'Espace Public Numérique, sous forme d'essaimage de « cyber-bases » à travers l'ensemble du territoire marocain. Il s'agit d'un espace public d'initiation et de sensibilisation à Internet et aux NTIC, destiné à tous les publics dans un cadre collectif ou individuel.

Les objectifs visés sont les suivants :

- contribuer à la réduction de la fracture numérique et réduire les inégalités d'accès aux NTIC ;
- rapprocher le citoyen de sa collectivité et favoriser un échange plus soutenu ;
- contribuer au dynamisme et au développement local en favorisant la création et la diffusion de l'information nationale, régionale et locale.

Vu l'article 8 de la loi n° 39-89 autorisant le transfert d'entreprises publiques au secteur privé promulguée par le dahir n° 1-90-01 du 15 ramadan 1410 (11 avril 1990) telle qu'elle a été modifiée et complétée ;

Sur proposition du ministre des finances et de la privatisation,

DÉCRÈTE :

ARTICLE PREMIER. – La Caisse de dépôt et de gestion est autorisée à prendre une participation de 50% dans le capital de la société anonyme dénommée « ACACIA NET ».

ART. 2. –Le ministre des finances et de la privatisation est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 20 hija 1424 (11 février 2004).

DRISS JETTOU.

Pour contreseing :

Le ministre des finances et de la privatisation,

FATHALLAH OUALALOU.

Arrêté du ministre de l'énergie et des mines n° 2191-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) accordant un permis de recherche des hydrocarbures dit « Tanger - Larache 1 » à l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. »

LE MINISTRE DE L'ENERGIE ET DES MINES,

Vu la loi n° 21-90 relative à la recherche et à l'exploitation des gisements d'hydrocarbures promulguée par le dahir n° 1-91-118 du 27 ramadan 1412 (1er avril 1992), telle qu'elle a été modifiée et complétée par la loi n° 27-99 promulguée par le dahir n° 1-99-340 du 9 kaada 1420 (15 février 2000), notamment ses articles 4, 5, 13, 22, 23, 24, 25, 35 et 38 ;

Vu le décret n° 2-93-786 du 18 joumada I 1414 (3 novembre 1993) pris pour l'application de la loi n° 21-90 susvisée, tel qu'il a été modifié et complété par le décret n° 2-99-210 du 9 hija 1420 (16 mars 2000), notamment ses articles premier, 2, 3, 6, 7, 8 et 9 ;

Vu la demande conjointe du permis de recherche d'hydrocarbures dit « Tanger - Larache 1 » présentée par l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, et la société « Repsol Exploraçion S.A. » ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'énergie et des mines et du ministre des finances et de la privatisation n° 2119-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) approuvant l'accord pétrolier conclu le 29 rejeb 1424 (26 septembre 2003) entre l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, représentant le Royaume du Maroc, et la société « Repsol Exploraçion S.A. », pour la recherche et l'exploitation des hydrocarbures dans la zone d'intérêt dite « Tanger-Larache Offshore », située en offshore atlantique, comprenant trois permis de recheche dénommés « Tanger-Larache 1 », « Tanger-Larache 2 » et « Tanger- Larache 3 »,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Il est accordé conjointement à l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. », le permis de recherche d'hydrocarbures dit « Tanger-Larache 1 ».

ART. 2. – Les limites du permis visé à l'article premier ci-dessus, qui couvre une superficie de 2000 km^2 telles qu'elles figurent sur la carte annexée à l'original du présent arrêté, sont définies par les coordonnés Lambert Nord Maroc suivantes :

Points	*X*	*Y*
1	370 000	466 500
2	370 000	526 300
3	377 270	526 300
4	377 270	533 700
5	383 970	533 700
6	383 970	563 000
7	395 470	563 000
8	395 470	466 094

ART. 3. – Le permis de recherche « Tanger-Larache 1 » est délivré pour une période initiale de trois (3) années à compter du 11 novembre 2003.

ART. 4. – Le présent arrêté sera notifié aux intéressés et publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003).

MOHAMMED BOUTALEB.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Arrêté du ministre de l'énergie et des mines n° 2192-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) accordant un permis de recherche des hydrocarbures dit « Tanger - Larache 2 » à l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. »

LE MINISTRE DE L'ENERGIE ET DES MINES,

Vu la loi n° 21-90 relative à la recherche et à l'exploitation des gisements d'hydrocarbures promulguée par le dahir n° 1-91-118 du 27 ramadan 1412 (1er avril 1992), telle qu'elle a été modifiée et complétée par la loi n° 27-99 promulguée par le dahir n° 1-99-340 du 9 kaada 1420 (15 février 2000), notamment ses articles 4, 5, 13, 22, 23, 24, 25, 35 et 38 ;

Vu le décret n° 2-93-786 du 18 joumada I 1414 (3 novembre 1993) pris pour l'application de la loi n° 21-90 susvisée, tel qu'il a été modifié et complété par le décret n° 2-99-210 du 9 hija 1420 (16 mars 2000), notamment ses articles premier, 2, 3, 6, 7, 8 et 9 ;

Vu la demande conjointe du permis de recherche d'hydrocarbures dit « Tanger - Larache 2 » présentée par l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, et la Société Repsol Exploraçion S.A. ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'énergie et des mines et du ministre des finances et de la privatisation n° 2119-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) approuvant l'accord pétrolier conclu le 29 rejeb 1424 (26 septembre 2003) entre l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, représentant le Royaume du Maroc, et la société « Repsol Exploraçion S.A. », pour la recherche et l'exploitation des hydrocarbures dans la zone d'intérêt dite « Tanger-Larache Offshore », située en offshore atlantique, comprenant trois permis de recheche dénommés « Tanger-Larache 1 », « Tanger-Larache 2 » et « Tanger- Larache 3 »,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Il est accordé conjointement à l'Office national de recherches et d'exploitation pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. », le permis de recherche d'hydrocarbures dit « Tanger-Larache 2 ».

ART. 2. – Les limites du permis visé à l'article premier ci-dessus, qui couvre une superficie de 1985 km^2 telles qu'elles figurent sur la carte annexée à l'original du présent arrêté, sont définies par les coordonnés Lambert Nord Maroc suivantes :

Points	*X*	*Y*
1	395 470	466 094
2	395 470	563 000
3	Intersection/côte	563 000
4	Intersection/côte	553 505
5	430 468	553 505
6	430 468	544 234
7	422 826	544 234
8	422 826	534 998
9	415 219	534 998
10	415 219	509 284
11	404 820	509 284
12	404 820	465 945

ART. 3. – Le permis de recherche « Tanger-Larache 2 » est délivré pour une période initiale de trois (3) années à compter du 11 novembre 2003.

ART. 4. – Le présent arrêté sera notifié aux intéressés et publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003).

MOHAMMED BOUTALEB.

Arrêté du ministre de l'énergie et des mines n° 2193-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) accordant un permis de recherche des hydrocarbures dit « Tanger - Larache 3 » à l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. »

LE MINISTRE DE L'ENERGIE ET DES MINES,

Vu la loi n° 21-90 relative à la recherche et à l'exploitation des gisements d'hydrocarbures promulguée par le dahir n° 1-91-118 du 27 ramadan 1412 (1er avril 1992), telle qu'elle a été modifiée et complétée par la loi n° 27-99 promulguée par le dahir n° 1-99-340 du 9 kaada 1420 (15 février 2000), notamment ses articles 4, 5, 13, 22, 23, 24, 25, 35 et 38 ;

Vu le décret n° 2-93-786 du 18 joumada I 1414 (3 novembre 1993) pris pour l'application de la loi n° 21-90 susvisée, tel qu'il a été modifié et complété par le décret n° 2-99-210 du 9 hija 1420 (16 mars 2000), notamment ses articles premier, 2, 3, 6, 7, 8 et 9 ;

Vu la demande conjointe du permis de recherche d'hydrocarbures dit « Tanger - Larache 3 » présentée par l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, et la société « Repsol Exploraçion S.A. » ;

Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'énergie et des mines et du ministre des finances et de la privatisation n° 2119-03 du 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003) approuvant l'accord pétrolier conclu le 29 rejeb 1424 (26 septembre 2003) entre l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, représentant le Royaume du Maroc, et la société « Repsol Exploraçion S.A. », pour la recherche et l'exploitation des hydrocarbures dans la zone d'intérêt dite « Tanger-Larache Offshore », située en offshore atlantique, comprenant trois permis de recheche dénommés « Tanger-Larache 1 », « Tanger-Larache 2 » et « Tanger- Larache 3 »,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Il est accordé conjointement à l'Office national de recherches et d'exploitation pétrolières et à la société « Repsol Exploraçion S.A. », le permis de recherche d'hydrocarbures dit « Tanger-Larache 3 ».

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ART. 2. – Les limites du permis visé à l'article premier ci-dessus, qui couvre une superficie de 1510 km^2 telles qu'elles figurent sur la carte annexée à l'original du présent arrêté, sont définies par les coordonnés Lambert Nord Maroc suivantes :

Points	*X*	*Y*
1	404 820	465 945
2	404 820	509 284
3	415 219	509 284
4	415 219	534 998
5	422 826	534 998
6	422 826	544 234
7	430 468	544 234
8	430 468	553 505
9	Intersection/côte	553 505
10	Intersection/côte	465 798

ART. 3. – Le permis de recherche « Tanger-Larache 3 » est délivré pour une période initiale de trois (3) années à compter du 11 novembre 2003.

ART. 4. – Le présent arrêté sera notifié aux intéressés et publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 16 ramadan 1424 (11 novembre 2003).

MOHAMMED BOUTALEB.

Arrêté conjoint du ministre des finances et de la privatisation et du ministre des pêches maritimes n° 32-04 du 14 kaada 1424 (7 janvier 2004) fixant les tarifs des services rendus par les établissements de formation, relevant du ministère de la pêche maritime.

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISATION,

LE MINISTRE DE LA PECHE MARITIME,

Vu le décret n° 2-03-704 du 19 chaabane 1424 (16 octobre 2003) instituant une rémunération des services rendus par les établissements de formation, relevant du ministère de la pêche maritime ;

Vu le décret n° 2-02-850 du 24 ramadan 1423 (29 novembre 2002) relatif aux attributions du ministre des pêches maritimes,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Le prix de vente du poisson capturé par les navires écoles est fixé, selon les usages, par la criée ou la vente aux enchères.

ART. 2. – Les tarifs et prix applicables aux services rendus par les établissements de formation relevant du ministère de la pêche maritime sont fixés comme indiqué dans le tableau ci-après :

SERVICES DONNANT LIEU A REMUNERATION	COUT
Location des navires écoles :	
CV ≤ 300	6.000 DH/jour
300 < CV ≤ 500	8.000 DH/jour
500 < CV ≤ 700	12.000 DH/jour
700 < CV ≤ 1.000	16.000 DH/jour
CV > 1000	30.000 DH/jour
Location d'embarcation (zodiaques, barques)	100 DH/heure
Vente des produits usinés fabriqués dans les ateliers	Prix de revient majoré de 20%
Vente de glace moulue fabriquée à bord des navires-écoles	Prix de revient majoré de 20%
Vente des produits des unités d'industries de pêche	Prix de revient majoré de 20%
Conseil, consultation et assistance technique	Coût de revient
Formation continue :	
– cycles de perfectionnement pour l'obtention des certificats de spécialisation	Un forfait de 500 DH/ personne/semaine
– cycles de formation pour l'obtention de certificats de sécurité	Un forfait de 500 DH/ personne/semaine
– cycles de formation sur simulateur (pêche, machine, GMDSS)	Un forfait de 800 DH/ personne/semaine
– cycles de formation pour l'obtention de certificats de plongée sous-marine	Un forfait de 800 DH/ personne/semaine
– conférences ou ateliers	100 DH/personne/jour
Résidence et restauration :	
Résidence	
Hébergement en chambre double dans les locaux des internats	30 DH/jour
Hébergement dans les locaux du Centre des séminaires :	
– Studio	160 DH
– Chambre double	50 DH
– Chambre single	70 DH
Restauration pour les externes	
– Petit déjeuner	10 DH
– Déjeuner ou dîner	40 DH
– Pause café	10 DH/pause/personne
Restauration pour le personnel des établissements de formation maritime	
– Petit déjeuner	4 DH
– Déjeuner ou dîner	10 DH/ticket de repas
– Frais de service	4 DH/repas
Location de locaux	
– Laboratoires du contrôle de qualité	500 DH/jour
– Autres laboratoires	300 DH/jour
– Unités de traitement et de valorisation des produits de la pêche	200 DH/jour/machine
– Salles de conférences	500 DH/jour
– Salles de travail	300 DH/jour
– Equipements audiovisuels	100 DH/jour
– Centres de sécurité	500 DH/jour
– Simulateurs	500 DH/jour
– Bassins de sauvetage	100 DH/personne/jour
– Bassins d'essais des engins de pêche	500 DH/jour
– Ateliers	200 DH/jour

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ART. 3. – La rémunération des services rendus aux organismes, dont l'assistance revêt un caractère particulier en raison notamment de son importance et de sa fréquence, peut être fixée par voie de conventions passées entre les établissements de formation relevant du ministère de la pêche maritime et ces organismes.

ART. 4. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 14 kaada 1424 (7 janvier 2004).

Le ministre des finances et de la privatisation,	*Le ministre de la pêche maritime,*
FATHALLAH OUALALOU.	TAYEB RHAFES.

Arrêté conjoint du ministre de l'énergie et des mines et du ministre des finances et de la privatisation n° 207-04 du 6 hija 1424 (28 janvier 2004) approuvant l'accord pétrolier conclu le 17 chaoual 1424 (12 décembre 2003) entre l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, représentant le Royaume du Maroc, et la société « Maghreb Petroleum Exploration S.A ».

LE MINISTRE DE L'ENERGIE ET DES MINES,

LE MINISTRE DES FINANCES ET DE LA PRIVATISAITON,

Vu la loi n° 21-90 relative à la recherche et à l'exploitation des gisements d'hydrocarbures promulguée par le dahir n° 1-91-118 du 27 ramadan 1412 (1er avril 1992), telle qu'elle a été modifiée et complétée par la loi n° 27-99 promulguée par le dahir n° 1-99-340 du 9 kaada 1420 (15 février 2000), notamment ses articles 4 et 34 ;

Vu le décret n° 2-93-786 du 18 joumada I 1414 (3 novembre 1993) pris pour l'application de la loi n° 21-90 susvisée, tel qu'il a été modifié et complété par le décret n° 2-99-210 du 9 hija 1420 (16 mars 2000), notamment son article 60 ;

Vu l'accord pétrolier conclu le 17 chaoual 1424 (12 décembre 2003) entre l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, représentant le Royaume du Maroc, et la société « Maghreb Petroleum Exploration S.A. » pour la recherche et l'exploitation des hydrocarbures dans la zone d'intérêt dite « Tendrara », comprenant sept permis de recherche dénommés « Tendrara A », « Tendrara B », « Tendrara C », « Tendrara D », « Tendrara E », « Tendrara F » et « Tendrara G »,

ARRÊTENT :

ARTICLE PREMIER. – Est approuvé tel qu'il est annexé à l'original du présent arrêté, l'accord pétrolier, conclu le 17 chaoual 1424 (12 décembre 2003) entre l'Office national de recherches et d'exploitations pétrolières, représentant le Royaume du Maroc et la société « Maghreb Petroleum Exploration S.A. » dans la zone d'intérêt dénommée « Tendrara ».

ART. 2. – Le présent arrêté conjoint sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 6 hija 1424 (28 janvier 2004).

Le ministre de l'énergie et des mines,	*Le ministre des finances et de la privatisation,*
MOHAMMED BOUTALEB.	FATHALLAH OUALALOU.

Arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural n° 194-04 du 7 hija 1424 (29 janvier 2004) portant agrément de la société SOBROMA, pour commercialiser des semences standard de légumes.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU DEVELOPPEMENT RURAL,

Vu le dahir n° 1-69-169 du 10 joumada I 1389 (25 juillet 1969) réglementant la production et la commercialisation de semences et de plants, tel qu'il a été modifié et complété par le dahir portant loi n° 1-76-472 du 5 chaoual 1397 (19 septembre 1977), notamment ses articles premier, 2 et 5 ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 971-75 du 8 chaoual 1397 (22 septembre 1977) portant homologation du règlement technique relatif au contrôle des semences standard de légumes ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 966-93 du 28 chaoual 1413 (20 avril 1993) fixant les conditions d'importation et de commercialisation des semences à cultiver au Maroc, tel qu'il a été modifié,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – La société SOBROMA, sise 202, boulevard Abdelmoumen 20100 Casablanca, est agréée pour commercialiser des semences standard de légumes.

ART. 2. – La durée de validité de cet agrément est de trois ans, à partir de la date de publication du présent arrêté au « Bulletin officiel », il peut être renouvelé pour des durées de 3 ans à condition que la demande de renouvellement soit formulée deux mois avant l'expiration de sa validité.

ART. 3. – Conformément à l'article 2 de l'arrêté susvisé n° 971-75 du 8 chaoual 1397 (22 septembre 1977), la société SOBROMA est tenue de déclarer mensuellement au ministère de l'agriculture et du développement rural (direction de la protection des végétaux, des contrôles techniques et de la répression des fraudes) ses achats et ses ventes desdites semences.

ART. 4. – Le présent agrément peut être retiré en cas d'infraction à la législation et à la réglementation concernant la commercialisation des semences et des plants.

ART. 5. – Est abrogé l'arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts n° 1764-99 du 17 chaabane 1420 (26 novembre 1999) portant agrément de la société SOBROMA pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.

ART. 6. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 7 hija 1424 (29 janvier 2004).

MOHAND LAENSER.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural n° 195-04 du 7 hija 1424 (29 janvier 2004) portant agrément de la société AGRICOPLANT, pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU DEVELOPPEMENT RURAL,

Vu le dahir n° 1-69-169 du 10 joumada I 1389 (25 juillet 1969) réglementant la production et la commercialisation de semences et de plants, tel qu'il a été modifié et complété par le dahir portant loi n° 1-76-472 du 5 chaoual 1397 (19 septembre 1977), notamment ses articles premier, 2 et 5 ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 968-78 du 27 chaoual 1398 (30 septembre 1978) portant homologation du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement, à la conservation et à la certification des plants de pomme de terre ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 966-93 du 28 chaoual 1413 (20 avril 1993) fixant les conditions d'importation et de commercialisation des semences à cultiver au Maroc, tel qu'il a été modifié,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – La société AGRICOPLANT, sise 89, rue de Craonne, Casablanca, est agréée pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.

ART. 2. – La durée de validité de cet agrément est de trois ans, à partir de la date de publication du présent arrêté au « Bulletin officiel », il peut être renouvelé pour des durées de 3 ans à condition que la demande de renouvellement soit formulée deux mois avant l'expiration de sa validité.

ART. 3. – Conformément à l'article 2 de l'arrêté susvisé n° 968-78 du 27 chaoual 1398 (30 septembre 1978), la société AGRICOPLANT est tenue de déclarer mensuellement au ministère de l'agriculture et du développement rural (direction de la protection des végétaux, des contrôles techniques et de la répression des fraudes) ses achats et ses ventes desdits plants.

ART. 4. – Le présent agrément peut être retiré en cas d'infraction à la législation et à la réglementation concernant la commercialisation des semences et des plants.

ART. 5. – Est abrogé l'arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts n° 159-01 du 7 chaoual 1421 (2 janvier 2001) portant agrément de la société AGRICOPLANT pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.

ART. 6. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 7 hija 1424 (29 janvier 2004).

MOHAND LAENSER.

Arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural n° 196-04 du 7 hija 1424 (29 janvier 2004) portant agrément de la société JAKMA, pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU DEVELOPPEMENT RURAL,

Vu le dahir n° 1-69-169 du 10 joumada I 1389 (25 juillet 1969) réglementant la production et la commercialisation de semences et de plants, tel qu'il a été modifié et complété par le dahir portant loi n° 1-76-472 du 5 chaoual 1397 (19 septembre 1977), notamment ses articles premier, 2 et 5 ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 968-78 du 27 chaoual 1398 (30 septembre 1978) portant homologation du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement, à la conservation et à la certification des plants de pomme de terre ;

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 966-93 du 28 chaoual 1413 (20 avril 1993) fixant les conditions d'importation et de commercialisation des semences à cultiver au Maroc, tel qu'il a été modifié,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – La société JAKMA, sise 89, rue Lieutenant Mahroud Mohamed, Casablanca, est agréée pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.

ART. 2. – La durée de validité de cet agrément est de trois ans, à partir de la date de publication du présent arrêté au « Bulletin officiel », il peut être renouvelé pour des durées de 3 ans à condition que la demande de renouvellement soit formulée deux mois avant l'expiration de sa validité.

ART. 3. – Conformément à l'article 2 de l'arrêté susvisé n° 968-78 du 27 chaoual 1398 (30 septembre 1978), la société JAKMA est tenue de déclarer mensuellement au ministère de l'agriculture et du développement rural (direction de la protection des végétaux, des contrôles techniques et de la répression des fraudes) ses achats et ses ventes desdits plants.

ART. 4. – Le présent agrément peut être retiré en cas d'infraction à la législation et à la réglementation concernant la commercialisation des semences et des plants.

ART. 5. – Est abrogé l'arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts n° 359-00 du 24 kaada 1420 (1er mars 2000) portant agrément de la société JAKMA pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.

ART. 6. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 7 hija 1424 (29 janvier 2004).

MOHAND LAENSER.

Décision du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 100-04 du 26 kaada 1424 (19 janvier 2004) relative à la certification du système de gestion de la qualité de la société « Ciments du Maroc ».

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE ET DES TELECOMMUNICATIONS,

Vu le dahir n° 1-70-157 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité, tel qu'il a été modifié par le dahir portant loi n° 1-93-221 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993) ;

Vu le décret n° 2-93-530 du 3 rabii II 1414 (20 septembre 1993) pris pour l'application du dahir n° 1-70-157 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) précité ;

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

Vu l'arrêté du ministre de l'industrie, du commerce, de l'énergie et des mines n° 1559-01 du 27 joumada I 1422 (17 août 2001) portant homologation de normes marocaines ;

Vu la décision du ministre de l'industrie, du commerce, de l'énergie et des mines n° 479-02 du 17 moharrem 1423 (1er avril 2002) relative à la certification du système de gestion de la qualité des sociétés « Ciments du Maroc » et « Air liquide Maroc » ;

Après avis de la commission de certification des industries de la chimie et de la parachimie, issue du comité des systèmes de management,

DECIDE :

ARTICLE PREMIER. – Le système de gestion de la qualité adopté par la société « Ciments du Maroc », pour les activités de développement, de production et de vente des liants hydrauliques, exercées sur les sites suivants :

- Siège de Casablanca : 1, avenue des Pléiades, Casablanca ;
- Usine de Marrakech : km 46, route n° 10, M'zoudia, Marrakech ;
- Usine de Safi : Had Hrara, Safi ;
- Usine d'Agadir : km 7, route d'Essaouira, Agadir, est certifié conforme aux exigences de la norme marocaine NM ISO 9001.

ART. 2. – Est abrogée la décision du ministre de l'industrie, du commerce, de l'énergie et des mines n° 479-02 du 17 moharrem 1423 (1er avril 2002) en ce qui concerne la certification du système de gestion de la qualité pour l'entreprise « Ciments du Maroc ».

ART. 3. – La présente décision sera publiée au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 26 kaada 1424 (19 janvier 2004).

RACHID TALBI EL ALAMI.

Décision du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 102-04 du 26 kaada 1424 (19 janvier 2004) relative à la certification du système de gestion de la qualité de l'établissement « Ateliers Gros Entretiens de l'ONCF - Oujda ».

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE ET DES TELECOMMUNICATIONS,

Vu le dahir n° 1-70-157 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité, tel qu'il a été modifié par le dahir portant loi n° 1-93-221 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993) ;

Vu le décret n° 2-93-530 du 3 rabii II 1414 (20 septembre 1993) pris pour l'application du dahir n° 1-70-157 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) précité ;

Vu l'arrêté du ministre de l'industrie, du commerce, de l'énergie et des mines n° 1559-01 du 27 joumada I 1422 (17 août 2001) portant homologation de normes marocaines ;

Après avis de la commission de certification des industries mécaniques, métallurgiques, électriques et électroniques, issue du comité des systèmes de management,

DÉCIDE :

ARTICLE PREMIER. – Le système de gestion de la qualité adopté par l'établissement « Ateliers Gros Entretiens de l'ONCF - Oujda » pour les activités suivantes :

- Maintenance et réhabilitation des locomotives diesel électrique type GM ;
- Maintenance et réhabilitation du matériel à marchandises fret,

exercées sur le site : gare de l'ONCF, Oujda, est certifié conforme aux exigences de la norme marocaine NM ISO 9001.

ART. 2. – La présente décision sera publiée au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 26 kaada 1424 (19 janvier 2004).

RACHID TALBI EL ALAMI.

Décision du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n° 103-04 du 26 kaada 1424 (19 janvier 2004) relative à la certification du système de gestion de la qualité de la société « Pharmaceutique de répartition ».

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE ET DES TELECOMMUNICATIONS,

Vu le dahir n° 1-70-157 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité, tel qu'il a été modifié par le dahir portant loi n° 1-93-221 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993) ;

Vu le décret n° 2-93-530 du 3 rabii II 1414 (20 septembre 1993) pris pour l'application du dahir n° 1-70-157 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) précité ;

Vu l'arrêté du ministre de l'industrie, du commerce, de l'énergie et des mines n° 1559-01 du 27 joumada I 1422 (17 août 2001) portant homologation de normes marocaines ;

Après avis de la commission de certification des industries de la chimie et de la parachimie, issue du comité des systèmes de management,

DECIDE :

ARTICLE PREMIER. – Le système de gestion de la qualité adopté par la société Pharmaceutique de répartition pour son activité de répartition des produits pharmaceutiques et parapharmaceutiques, et autres services liés à la distribution, exercée sur le site : avenue Mohamed Radi, lot 89, Z.I. Moulay Rachid, Casablanca, est certifié conforme aux exigences de la norme marocaine NM ISO 9001.

ART. 2. – La présente décision sera publiée au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 26 kaada 1424 (19 janvier 2004).

RACHID TALBI EL ALAMI.

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

ORGANISATION ET PERSONNEL DES ADMINISTRATIONS PUBLIQUES

TEXTES PARTICULIERS

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, DE LA FORMATION DES CADRES ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2063-03 du 25 ramadan 1424 (20 novembre 2003) modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 1125-97 du 28 safar 1418 (4 juillet 1997) fixant les modalités d'organisation du concours de recrutement des professeurs-assistants.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, DE LA FORMATION DES CADRES ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 1243-97 du 25 rabii I 1418 (31 juillet 1997) fixant les modalités d'organisation du concours de recrutement des professeurs-assistants des établissements de formation des cadres supérieurs, tel qu'il a été complété,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Les articles premier, 2 et 5 de l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique susvisé n° 1243-97 du 25 rabii I 1418 (31 juillet 1997) sont modifiés et complétés ainsi qu'il suit :

« *Article premier.* – Le concours de recrutement des « professeurs-assistants..... de dépôt « des candidatures.

« Cet arrêté est publié au « Bulletin officiel » ou inséré dans « la presse ou d'avis radiodiffusé deux semaines au moins avant « la date limite de dépôt des candidatures.

« *Article 2.* – Peuvent..... la discipline concernée.

« Toutefois, pour une période transitoire qui prend fin au « 20 février 2005, peuvent se présenter également à ce concours, « en dispense du doctorat prévu au premier alinéa ci-dessus, les « candidats justifiant du doctorat d'Etat ou d'un diplôme reconnu « équivalent.

« *Article 5.* – Le jury du concours de recrutement des « professeurs-assistants est composé de cinq membres titulaires, « tous professeurs de l'enseignement supérieur, appartenant au « domaine des emplois mis en compétition dont deux membres « n'appartiennent pas à l'établissement concerné.

« Est adjoint au jury du concours deux membres suppléants, « dont un n'appartient pas à l'établissement concerné. Les « membres suppléants ne siègent aux travaux du jury qu'en cas « d'empêchement d'un membre titulaire ou s'il apparaît que l'un « de ses membres a fait partie du jury de soutenance ou a été « directeur de thèse de l'un des candidats au concours.

« En l'absence d'un nombre suffisant de professeurs de « l'enseignement supérieur dans l'établissement, appartenant au « domaine des emplois mis en compétition, le chef de « l'établissement peut faire appel à des professeurs habilités « justifiant de l'habilitation universitaire ou du doctorat d'Etat, à « des professeurs de l'enseignement supérieur extérieurs à « l'établissement ou à des enseignants-chercheurs étrangers « justifiant des mêmes titres.

« Les membres du jury.....

« .....»

(Le reste sans changement.)

ART. 2. – Le présent arrêté est publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 25 ramadan 1424 (20 novembre 2003).

KHALID ALIOUA.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5188 du 28 hija 1424 (19 février 2004).

Arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 2064-03 du 25 ramadan 1424 (20 novembre 2003) modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 1243-97 du 25 rabii I 1418 (31 juillet 1997) fixant les modalités d'organisation du concours de recrutement des professeurs-assistants des établissements de formation des cadres supérieurs.

LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, DE LA FORMATION DES CADRES ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE,

Vu l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique n° 1243-97 du 25 rabii I 1418 (31 juillet 1997) fixant les modalités d'organisation du concours de recrutement des professeurs-assistants des établissements de formation des cadres supérieurs, tel qu'il a été complété,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Les articles premier, 2 et 5 de l'arrêté du ministre de l'enseignement supérieur, de la formation des cadres et de la recherche scientifique susvisé n° 1243-97 du 25 rabii I 1418 (31 juillet 1997) sont modifiés et complétés ainsi qu'il suit :

« *Article premier.* – Le concours de recrutement des « professeurs-assistants..... de dépôt « des candidatures.

« Cet arrêté est publié au « Bulletin officiel » ou inséré dans « la presse ou d'avis radiodiffusé deux semaines au moins avant « la date limite de dépôt des candidatures.

« *Article 2.* – Peuvent..... la discipline concernée.

« Toutefois, pour une période transitoire qui prend fin au « 20 février 2005, peuvent se présenter également à ce concours,

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.

« en dispense du doctorat prévu au premier alinéa ci-dessus, les « candidats justifiant du doctorat d'Etat ou d'un diplôme reconnu « équivalent.

« *Article 5.* – Le jury du concours de recrutement des « professeurs-assistants est composé de cinq membres titulaires, « tous professeurs de l'enseignement supérieur, appartenant au « domaine des emplois mis en compétition dont deux membres « n'appartiennent pas à l'établissement concerné.

« Est adjoint au jury du concours deux membres suppléants, « dont un n'appartient pas à l'établissement concerné. Les « membres suppléants ne siègent aux travaux du jury qu'en cas « d'empêchement d'un membre titulaire ou s'il apparaît que l'un « de ses membres a fait partie du jury de soutenance ou a été « directeur de thèse de l'un des candidats au concours.

« En l'absence d'un nombre suffisant de professeurs de « l'enseignement supérieur dans l'établissement, appartenant au « domaine des emplois mis en compétition, le chef de « l'établissement peut faire appel à des professeurs habilités « justifiant de l'habilitation universitaire ou du doctorat d'Etat, à « des professeurs de l'enseignement supérieur extérieurs à « l'établissement ou à des enseignants-chercheurs étrangers « justifiant des mêmes titres.

« Les membres du jury.....

« ..... »

(Le reste sans changement.)

ART. 2. – Le présent arrêté est publié au *Bulletin officiel.*

Rabat, le 25 ramadan 1424 (20 novembre 2003).

KHALID ALIOUA.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5188 du 28 hija 1424 (19 février 2004).

bomaroc.com

Copie téléchargée sur bomaroc.com, non officielle. Seul le Bulletin officiel publié par le SGG (sgg.gov.ma) fait foi.