

Art. 15. — Code du Travail

L'exploitant devra se conformer aux prescriptions édictées au titre du code de travail et les textes subséquents relatifs à l'hygiène, à la sécurité des travailleurs.

Art. 16. — Droits des tiers

Les droits des tiers sont et demeurent expressément réservés.

Art. 17. — Affichage-Information des tiers

— Une copie de l'arrêté d'autorisation est déposée à la mairie de Koumassi et peut y être consultée ;

— Un extrait de cet arrêté, énumérant notamment les prescriptions auxquelles l'établissement est soumis sera affiché à la mairie de Koumassi pendant une durée minimale d'un mois ; le procès-verbal de l'accomplissement de ces formalités est adressé par les soins de M. le Maire.

Le même extrait est affiché en permanence de façon visible dans l'établissement par les soins du bénéficiaire de l'autorisation.

Art. 18. — Taxes de contrôle et d'inspection

Votre établissement sera soumis à la surveillance de l'autorisation administrative (service d'Inspection) et aux redevances semestrielles suivantes, recouvrables pour tout semestre commencé :

— Droit fixe	7.500
— Frais forfaitaires	1.500
— Frais superficiels 75 F × 2 000 mètres carrés	150.000
Total	159.000

Art. 19. — Le directeur de l'Environnement, de la Normalisation et de la Technologie est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré et publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan, le 6 avril 1988.

Bernard EHUI KOUTOUA.

MINISTERE DU TOURISME

ARRETE INTERMINISTERIEL n° 65 MT./INT./MC. du 1^{er} juin 1988 portant réglementation des restaurants dits « Maquis ».

LE MINISTRE DU TOURISME ;

LE MINISTRE DE L'INTERIEUR ;

LE MINISTRE DU COMMERCE,

Vu le décret n° 86-491 du 9 juillet 1986 portant nomination des membres du Gouvernement, modifié par les décrets n° 87-1317 du 11 novembre 1987 et n° 87-1469 du 17 décembre 1987 ;

Vu le décret n° 85-1197 du 9 décembre 1985 modifiant l'article 5 du décret n° 84-121 du 7 mars 1984 fixant les attributions du ministre du Tourisme et portant organisation de son ministère ;

Vu le décret n° 84-595 du 2 mai 1984 fixant les attributions du ministre de l'Intérieur et portant organisation de son ministère ;

Vu le décret n° 84-512 du 11 avril 1984 fixant les attributions du ministre du Commerce et portant organisation de son ministère ;

Vu le décret n° 79-573 du 4 juillet 1979 portant réglementation des restaurants ;

Vu le décret n° 78-633 du 28 juillet 1978 relative à la concurrence, au prix, à la poursuite et à la répression des infractions à la législation économique,

ARRETEMENT :

Article premier. — Les établissements de restauration dits « Maquis » sont des restaurants de spécialités ivoiriennes ou africaines, de structures légères servant des prestations de nourriture et de boissons à consommer sur place moyennant paiement.

Art. 2. — Les restaurants dits « Maquis » sont exploités dans un local couvert ou en plein air sous un appatame.

Toutefois, le maquis exploité en plein air doit être clôturé.

Art. 3. — L'ouverture et l'exploitation des restaurants dits « Maquis » sont soumises à autorisation préalable délivrée par le ministre du Tourisme.

Toutefois, il délègue ses pouvoirs en la matière aux préfets dans les départements.

Art. 4. — L'obtention de l'autorisation visée à l'article précédent est conditionnée par la présentation d'un dossier composé comme suit :

1° Une demande sur papier libre adressée au ministre du Tourisme précisant :

- L'enseigne, l'adresse et la localisation de l'établissement ;
- L'identité et l'adresse du propriétaire du fonds de commerce ;
- L'identité, l'adresse et la qualification professionnelle de l'exploitant en matière de restaurant ;
- La nature juridique de la gérance éventuelle ;
- La description des prestations fournies ;
- L'indication des jours et heures d'ouverture et de fermeture de l'établissement.

2° Copie de la licence d'exploitation du débit de boissons intégré au restaurant, délivrée par le ministre de l'Intérieur ou les préfets ;

3° Un extrait de l'immatriculation au registre du commerce.

4° Un contrat de bail des locaux ou titre de propriété au nom du demandeur.

5° Un certificat de sécurité-incendie délivré par le Service autonome de la Protection civile ;

6° Un certificat de salubrité délivré par l'Institut d'Hygiène ou tout autre service de santé habilité à le faire ;

7° Liste du personnel prévu, sa qualification et sa nationalité ;

8° Les statuts de la société s'il s'agit d'une personne morale.

Art. 5. — L'arrêté portant autorisation d'ouverture doit mentionner :

- La raison sociale ;
- L'enseigne commerciale portant la mention « Maquis » et la localisation de l'établissement ;
- Le nom et l'adresse postale du titulaire de l'autorisation.

Art. 6. — Les prix des menus servis dans les restaurants dits « Maquis » sont placés sous le régime de la liberté surveillée ; à ce titre tout exploitant de restaurant dit « Maquis » devra déposer ses tarifs auprès du ministère du Commerce avant de les appliquer.

Les prix des boissons dites hygiéniques et des vins de consommation courante sont ceux fixés par la réglementation en vigueur. Les prix des boissons autres que celles visées ci-dessus sont placés sous le régime de la liberté totale.

Ces prix devront être portés à la connaissance de la clientèle, soit sur les cartes de menu, soit sur une liste parfaitement visible et lisible du lieu où se tient le public à l'intérieur de l'établissement.

Art. 7 — Les restaurants dits « Maquis » sont classés en trois catégories selon des normes particulières.

Toutefois, ils sont soumis aux normes communes d'exploitation ci-après :

- Salle et cuisine couvertes et bien aérées ;
- Capacité d'accueil d'au moins dix couverts ;
- Respect des normes de sécurité ;
- Entretien des abords extérieurs et des accès immédiats du restaurant ;
- Hygiène et propreté générales de la salle, de la cuisine, du mobilier et du matériel ;
- Poubelles avec couvercles, constamment vidées, nettoyées, désinfectées et isolées ;
- Eau potable ;
- Tenue de travail pour le personnel, propre et en bon état ;
- Respect de la publicité des prix ;
- Utilisation maximum des produits locaux tant dans la préparation des mets que dans le service des boissons ;
- WC bien aéré avec chasse d'eau et porte-papier hygiénique alimenté dont l'accès ne donne pas directement sur la salle de restaurant.

Art. 8. — Tout changement dans les éléments prévus à l'article 4 du présent arrêté doit être notifié au ministère du Tourisme qui procède si nécessaire, à la modification de l'arrêté portant autorisation d'ouverture du restaurant.

Art. 9. — Les restaurants dits « Maquis », en activité à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté devront, dans un délai de trois mois à compter de sa publication, se conformer aux dispositions qu'il édicte.

Art. 10. — Le non respect des dispositions du présent arrêté peut donner lieu à la fermeture administrative provisoire ou définitive du restaurant, sans confusion possible avec les sanctions prévues par la loi n° 78-633 du 23 juillet 1978, relative aux prix, à la concurrence, à la poursuite et à la répression des infractions à la législation économique.

Art. 11. — Le directeur de la Réglementation, de l'Inspection et du Contrôle touristiques au ministère du Tourisme, le directeur de l'Administration territoriale au ministère de l'Intérieur et le directeur de la Distribution et de la Promotion au ministère du Commerce sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan, le 1^{er} juin 1988.

Le ministre du Tourisme,

D. SADIA.

Le ministre du Commerce,

N. KOUANDI ANGBA.

Le ministre de l'Intérieur,

Léon KONAN KOFFI.

MINISTERE DE LA CONSTRUCTION ET DE L'URBANISME

AVIS N° 88-41 MCU.

Une enquête *de commodo et incommodo* d'une durée d'un mois est ouverte à la commune de Yopougon en vue de l'approbation du lotissement de Banco-Nord.

Pendant cette période, un registre sera ouvert dans les bureaux du maire de Yopougon où seul le commissaire-enquêteur aura qualité pour recevoir les oppositions et observations qui pourraient être faites et ce, tous les jours ouvrables aux heures réglementaires.

L'enquête close, le commissaire-enquêteur transmettra le dossier à l'autorité qui l'a nommé avec son avis motivé et ses observations, s'il y a lieu.

L'autorité administrative intéressée de Yopougon fixera les dates d'ouverture et de fermeture de l'enquête et désignera le commissaire-enquêteur.

PARTIE NON OFFICIELLE

SOUS-PREFECTURE D'ADZOPE

AVIS D'ENQUETE DE COMMODO ET INCOMMODO

Le sous-préfet d'Adzopé a l'honneur de porter à la connaissance des populations, notables, chefs de villages et toutes personnes intéressées, qu'une enquête *de commodo et incommodo* d'une durée d'un mois allant du 18 avril au 17 mai 1988 inclus, est ouverte dans les bureaux de la sous-préfecture au sujet d'une demande de permis temporaire d'exploitation de bois d'œuvre et d'ébénisterie dans les villages d'Ananguié, Bouapé et Zonchoua, présentée par Mme Yao Mico Elisabeth, 11 B.P. 2 067 Abidjan 11.

M. Bonifon Asté, adjoint administratif de classe principale 3^e échelon, désigné commissaire-enquêteur, a qualité pour recevoir et enregistrer toutes les observations et oppositions qui pourraient être faites tous les jours ouvrables et aux heures réglementaires.

Le sous-préfet,
DAH bonfils,
attaché administratif principal.

SOUS-PREFECTURE DE DANANE

AVIS D'ENQUETE DE COMMODO ET INCOMMODO

Le sous-préfet de Danané a l'honneur d'informer le public qu'une enquête *de commodo et incommodo* d'une durée d'un mois, du 2 mai au 2 juin 1988 inclus, est ouverte dans les bureaux de la sous-préfecture de Danané au sujet du projet de lotissement du village de Kouyapleu, sous-préfecture de Danané.

M. N'Dri Koffi Firmin, adjoint administratif, en service à la sous-préfecture de Danané, nommé commissaire-enquêteur, a qualité de recevoir et enregistrer les observations et oppositions qui pourraient être faites et ce, tous les jours et heures ouvrables à la sous-préfecture où un registre est ouvert à cet effet.

GNAZALE YOUABALE Michel,
attaché administratif
de classe principale.