

Fait à Paris, le 10 octobre 2000.

Par le Premier ministre :

*La ministre de la culture
et de la communication,
CATHERINE TASCA*

LIONEL JOSPIN

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
LAURENT FABIUS*

ANNEXE

L'article 25 du cahier des missions et des charges de la société Radio France est ainsi modifié :

« La société conçoit et fait diffuser cinq programmes nationaux :

1° Un programme généraliste d'information, de distraction et de culture, diffusé vingt-quatre heures sur vingt-quatre ;

2° Un programme musical présentant les divers genres musicaux, favorisant la création musicale et s'attachant à mettre en valeur les œuvres du patrimoine et la musique vivante ;

3° Un programme présentant les divers aspects et modes d'expression des cultures, mettant en valeur le patrimoine et développant la création radiophonique ;

4° Un programme d'information, de services, de divertissement et de musique constituant notamment le complément des programmes spécifiques des stations locales ;

5° Un programme d'information continue diffusé vingt-quatre heures sur vingt-quatre.

En outre, la société conçoit et fait diffuser :

a) Un programme de musique continue et de services ;

b) Les programmes des stations locales privilégiant la proximité dans leur offre d'information, de services et de divertissements ;

c) Un programme à dominante musicale privilégiant la dimension éducative, sociale et culturelle des divers modes d'expression de la jeunesse et la découverte de nouveaux talents ;

d) Les programmes autres que nationaux satisfaisant une offre spécifique de service public. »

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 28 juillet 2000 définissant les modalités d'application du décret n° 97-1319 du 30 décembre 1997 relatif aux modalités de paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité

NOR : AGRG0001734A

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu les articles L. 654-29 et L. 654-30 du livre VI (nouveau) du code rural ;

Vu le décret n° 97-1319 du 30 décembre 1997 relatif aux modalités de paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité ;

Vu l'arrêté du 18 mars 1994 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Pour l'application du décret du 30 décembre 1997 susvisé, la composition et la qualité du lait livré par chacun des producteurs sont déterminées par le résultat des analyses, notamment chimiques, bactériologiques et biologiques, des échantillons prélevés sur ce lait.

Art. 2. – Le prélèvement des échantillons de lait en vue des analyses visées à l'article 1^{er} du présent arrêté est effectué dans les conditions définies à l'annexe I du présent arrêté.

Art. 3. – Pour chacun des critères, les laits sont classés à partir des résultats d'analyse en différentes catégories dont les seuils sont définis par accords interprofessionnels régionaux établis en respectant les dispositions des articles 1^{er} et 2 du décret du 30 décembre 1997 susvisé.

Ce classement implique des écarts de prix définis par ces mêmes accords.

Art. 4. – La composition et les modalités de fonctionnement de la commission scientifique et technique (CST), instituée par l'article 4 (d) du décret du 30 décembre 1997 susvisé, sont fixées à l'annexe II du présent arrêté.

Art. 5. – Les analyses chimiques ou microbiologiques en vue de la détermination de la qualité ou de la composition du lait de vache sont effectuées selon des méthodes publiées après avis de la commission scientifique et technique, au moyen d'un avis au *Journal officiel* de la République française. Seules les méthodes publiées dans ces avis peuvent être utilisées aux fins de paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité.

Art. 6. – Les appareils utilisés par les laboratoires agréés en vue de la détermination de la composition ou de la qualité des laits sont agréés par la commission scientifique et technique.

Art. 7. – Les laboratoires chargés de contrôler les prélèvements et d'effectuer les analyses en vue du paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité sont agréés dans les conditions définies à l'annexe III du présent arrêté.

Art. 8. – L'arrêté du 16 décembre 1970 fixant les conditions auxquelles est subordonné l'agrément des laboratoires chargés d'effectuer les prélèvements et analyses en vue du paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité et l'arrêté du 5 juillet 1994 relatif à la commission scientifique et technique chargée de contrôler l'application des méthodes d'analyse du lait de vache sont abrogés. L'arrêté du 2 mai 1985 définissant les modalités techniques selon lesquelles sont prélevés et analysés les échantillons des laits livrés par les producteurs aux fins de la détermination de leur composition et de leur qualité est abrogé dans ses dispositions relatives au lait de vache.

Art. 9. – La directrice générale de l'alimentation, le directeur des politiques économique et internationale au ministère de l'agriculture et de la pêche et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie, des finances et de l'industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 28 juillet 2000.

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
JEAN GLAVANY*

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de la concurrence,
de la consommation
et de la répression des fraudes,
J. GALLOT*

ANNEXE I

CHAPITRE I^{er}

Prélèvement des échantillons

1. Fréquence des prélèvements d'échantillons

1.1. Cas des échantillons destinés à la détermination de la composition

Il sera effectué au moins trois prélèvements d'échantillons par mois et par fournisseur, de façon inopinée, à raison d'un au moins par décade.

1.2. Cas des échantillons destinés à la détermination de la qualité

Il sera effectué au moins deux prélèvements d'échantillons par mois et par fournisseur de façon inopinée. Il est recommandé d'augmenter cette fréquence lorsqu'il y a une grande variabilité dans les livraisons des fournisseurs.

Si la livraison de lait n'a pas lieu habituellement pendant tout le mois, il sera fait au moins un prélèvement par semaine de livraison.

2. Modalités de prélèvement des échantillons

De façon générale, les échantillons sont prélevés à la ferme au moment de la collecte par des agents qualifiés formés sous la responsabilité des entreprises laitières et doivent être représentatifs de la totalité du lait livré.

Les prélèvements doivent être réalisés sur des laits stockés durant quarante-huit heures au plus après la traite la plus ancienne et porter sur un nombre pair de traites. Cependant, pour cette disposition, des conditions particulières d'application pourront, cas par cas, être autorisées par décision du directeur des services vétérinaires du département concerné et selon les modalités définies au chapitre II intitulé « Prélèvements sur des laits de soixante-douze heures » de la présente annexe.

Dans le cas où le lait est livré par le producteur à l'usine ou dans un centre de collecte, le prélèvement se fait à l'usine ou au centre de collecte au fur et à mesure de l'apport du lait, sur la totalité du lait livré, sous réserve qu'il en soit convenu entre les parties intéressées.

Lorsque le lait est collecté en bidons, le prélèvement peut être réalisé à l'usine, sous réserve qu'il en soit convenu entre les parties intéressées. L'échantillon de lait prélevé doit être exactement représentatif de la totalité du lait au moment du prélèvement. Dans le cas où le lait est collecté à partir de plusieurs bidons ou tanks, le prélèvement doit être constitué d'un échantillon moyen formé de prélèvements proportionnels au volume de lait contenu dans chacun des bidons ou tanks.

En cas de double ramassage journalier, il convient de prélever au cours du mois au moins trois échantillons de lait de la traite du soir et au moins trois échantillons de lait de la traite du matin.

Dans le cas de collectes effectuées après un nombre impair de traites, il doit être fait en sorte qu'au cours du mois, les prélèvements portent sur la même quantité de traites du soir que de traites du matin.

Dans le cas de double échantillon, le prélèvement destiné à l'appréciation de la qualité doit toujours être effectué avant celui destiné à l'analyse chimique.

3. Matériel et techniques employés pour le prélèvement des échantillons

Tous les prélèvements doivent être réalisés sur du lait non baratté, non acide, non gelé, rendu parfaitement homogène soit mécaniquement à l'aide d'un agitateur, soit à l'aide d'une louche s'il s'agit de volumes faibles (bidons par exemple).

3.1. Préparation du matériel de prélèvement

3.1.1. Après chaque série de prélèvements

Le matériel de prélèvement doit être rincé à l'eau froide pour éliminer les traces de lait du prélèvement précédent, puis brossé dans une solution détergente chaude, rincé à l'eau et égoutté. Si le prélèvement est destiné à la détermination de la qualité, tout le matériel servant aux prélèvements ainsi que les récipients destinés à contenir les échantillons devront être stériles ou aseptiques.

3.1.2. Entre chaque prélèvement

Le matériel est rincé à l'eau et égoutté. Si le prélèvement est destiné à la détermination de la qualité, le matériel de prélèvement (agitateur, louche) est rincé à l'eau et aseptisé par immersion pendant deux minutes dans une solution d'hypochlorite de sodium à 100 mg de chlore par litre (25 ml de solution commerciale d'eau de Javel à 12 degrés chlorométriques dans 10 litres d'eau froide), ou tout autre antiseptique dont l'efficacité est équivalente.

3.2. Prélèvement manuel

3.2.1. Cas du prélèvement dans un ou plusieurs bidons

3.2.1.1. Matériel

Agitateur, en acier inoxydable, constitué par un disque perforé d'un diamètre légèrement inférieur à celui de l'ouverture du bidon. Le disque doit être soudé ou rivé à la tige, laissant une surface nette et sans aspérités.

Louche de prélèvement en acier inoxydable, à calotte hémisphérique, à manche soudé ou mieux encore d'une seule pièce. On pourra utiliser tout autre appareil convenable pour l'agitation et pour le prélèvement.

Récipient de mélange : ce récipient est destiné à la constitution de l'échantillon moyen représentatif de l'ensemble de la fourniture, à partir duquel est effectué le prélèvement.

Flacons pour échantillons en verre ou en matière plastique d'une contenance suffisante et pouvant être bouchés. Il faut au moins 30 ml dans le cas d'un double échantillon ou au moins 50 ml dans le cas d'un échantillon unique destiné à la détermination de la composition et de la qualité.

3.2.1.2. Mode opératoire

Préalable au prélèvement (méthode d'agitation pendant deux minutes au moins) : introduire doucement dans le bidon plein l'agitateur en évitant la projection à l'extérieur d'une partie de la couche supérieure plus riche en matière grasse. L'agitation est obtenue par un déplacement vertical alternatif de l'agitateur, la plaque perforée ne devant jamais émerger. Cette agitation doit être poursuivie pendant au moins deux minutes, à raison d'un mouvement alternatif complet par seconde, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Prélèvement :

a) Cas d'un prélèvement opéré sur le lait contenu dans un seul bidon.

Dès que l'agitation est terminée et sans plus attendre, prélever à l'aide de la louche bien égouttée le volume de lait nécessaire aux analyses. Remplir le flacon aux quatre cinquièmes de son volume et boucher hermétiquement.

b) Cas d'un prélèvement opéré sur le lait contenu dans plusieurs bidons constituant un seul lot.

Prélever dans chacun des bidons composant la fourniture une quantité de lait proportionnelle au volume du lait du bidon et rassembler les différents échantillons dans le récipient de mélange. Après avoir rendu homogène cet échantillon global, prélever un échantillon comme il est indiqué dans le cas d'un prélèvement opéré sur le lait contenu dans un seul bidon.

3.2.2. Cas du prélèvement dans un ou plusieurs tanks

3.2.2.1. Matériel

Récipient de prélèvement : louche en acier inoxydable.

3.2.2.2. Mode opératoire

Préalable au prélèvement : agiter le lait, pendant au moins deux minutes, au moyen de l'agitateur mécanique jusqu'à ce que le lait soit homogène.

Prélèvement :

a) Cas d'un prélèvement opéré sur le lait contenu dans un seul tank : opérer comme au paragraphe 3.2.1.2 (a) ;

b) Cas d'un prélèvement opéré sur le lait contenu dans plusieurs tanks : opérer comme au paragraphe 3.2.1.2 (b).

3.3. Prélèvement avec un système automatique ou semi-automatique (tanks de ferme uniquement)

Préalable au prélèvement : agiter le lait pendant au moins deux minutes. On emploiera des méthodes décrites ci-dessus pour les prélèvements manuels dans les tanks de ferme.

3.3.1. Cas d'un prélèvement opéré sur le lait contenu dans un seul tank

Seuls les systèmes automatiques ou semi-automatiques de prélèvement agréés, après avis de la commission scientifique et technique, peuvent être utilisés dans les conditions prévues par le constructeur. Ces systèmes devront faire l'objet d'une vérification au moins annuelle de leur fonctionnement.

3.3.2. Cas d'un prélèvement opéré sur le lait contenu dans plusieurs tanks

Les conditions d'emploi sont les mêmes que celles indiquées au paragraphe 3.2.1. Toutefois, le principe de la proportionnalité de l'échantillon doit être respecté. En conséquence, la preuve de la proportionnalité du prélèvement doit être faite pour pouvoir utiliser les systèmes automatiques ou semi-automatiques. Sinon, le prélèvement sera effectué comme indiqué au paragraphe 3.2.1.2 (b).

CHAPITRE II

Prélèvement sur des laits de soixante-douze heures

L'autorisation de mettre en œuvre des conditions particulières de prélèvement sur des laits de soixante-douze heures sera accordée,

après avis de la commission scientifique et technique, par le directeur des services vétérinaires au vu d'une étude réalisée par l'entreprise intéressée selon la procédure et les modalités décrites ci-après, et dès lors :

- que la mise en œuvre de la collecte à 6 traites résulte d'une concertation entre les producteurs et l'entreprise ;
- qu'il aura été démontré que le classement des laits des producteurs n'est pas altéré par l'allongement de vingt-quatre heures du délai entre la traite la plus ancienne et le prélèvement.

1. Procédure de dépôt des demandes

L'entreprise intéressée adressera au directeur des services vétérinaires dont relève l'établissement concerné une lettre par laquelle elle fera part de son intention de demander à bénéficier de conditions particulières de prélèvement des échantillons. Afin de permettre au directeur des services vétérinaires de statuer sur la demande présentée, l'entreprise complètera celle-ci par un dossier comportant deux volets :

a) Premier volet : rappel des conditions dans lesquelles a été implantée la collecte à 6 traites et résultats obtenus :

- concertation « entreprise-producteurs » pour la mise en œuvre et le suivi d'une politique de qualité ;
- description des modalités de ramassage du lait ;
- conditions dans lesquelles cette politique a été mise en œuvre : actions d'information, appui technique ;
- résultats enregistrés en matière de qualité du lait départ ferme, de type et de qualité des produits finis.

Sera joint le compte rendu de la réunion de concertation « entreprise-producteurs » au cours de laquelle aura été discutée la mise en œuvre du ramassage dans un délai excédant quarante-huit heures à compter de la traite la plus ancienne. Ce document devra être contresigné par le représentant du groupement des fournisseurs de lait de l'entreprise, lorsqu'il existe.

Dans le cas particulier des coopératives laitières, sera transmis le compte rendu de la réunion de l'instance compétente de la coopérative ayant décidé de la mise en œuvre du ramassage dans un délai excédant quarante-huit heures après la traite la plus ancienne.

b) Deuxième volet : étude des incidences de l'allongement du délai entre la traite la plus ancienne et le prélèvement.

Cette étude aura pour objet de comparer la qualité bactériologique du lait appréciée par le dénombrement de la flore totale, ainsi que les autres critères intervenant dans le paiement à la qualité du lait et susceptibles d'être modifiés par l'allongement de la durée de stockage, selon que le prélèvement aura été réalisé quarante-huit heures ou soixante-douze heures après la traite la plus ancienne. Elle portera sur des tournées représentatives de la collecte de l'établissement concerné par la demande.

Pendant au moins deux mois consécutifs choisis pendant la période chaude seront réalisés, chez tous les producteurs des tournées retenues, six prélèvements mensuels : trois sur des laits stockés pendant quarante-huit heures après la traite la plus ancienne, trois le lendemain, sur ces mêmes laits auxquels se seront ajoutés les laits des deux traites intervenues dans l'intervalle de vingt-quatre heures. Avant chaque prélèvement sera effectué un relevé de la température du lait dans le tank.

Les conclusions de l'étude feront apparaître l'évolution de la charge des laits en germes totaux et du classement mensuel en résultant en fonction du délai entre la traite et le prélèvement.

Les analyses devront être effectuées par un laboratoire interprofessionnel agréé en application des modalités définies à l'annexe II. La commission tripartite, constituée auprès de ce laboratoire, sera associée à l'étude. Cette instance formulera sur les résultats un avis qui sera joint à l'étude.

2. Instruction des demandes

L'autorisation de mettre en œuvre des conditions particulières de prélèvement sera accordée pour une durée d'un an. Puis, elle sera renouvelée pour des périodes de deux ans, après avis de la commission tripartite, par le directeur des services vétérinaires par application d'une procédure simplifiée qui devra présenter la répartition des producteurs, selon le classement utilisé par l'entreprise pour le paiement du lait, pour chaque année de prise d'échantillons 72 heures après la traite la plus ancienne.

CHAPITRE III

Conservation et transport des échantillons

1. Conservation

Les échantillons sont refroidis immédiatement après le prélèvement et jusqu'au moment de l'analyse à une température comprise

entre 0 et +4 °C. Si la température sort de ces limites, les échantillons ne devront pas être analysés ; il est alors nécessaire de refaire un prélèvement. En règle générale, l'analyse doit intervenir au plus tard le lendemain du prélèvement.

Toutefois, l'analyse pourra être effectuée le surlendemain du jour de prélèvement si celui-ci est réalisé le samedi ou veille de jour férié. Dans ce cas, pour l'appréciation de la qualité bactériologique ou, de manière générale, des critères intervenant dans le paiement du lait et susceptibles d'être modifiés par l'allongement du délai entre le prélèvement et l'analyse, les échantillons devront impérativement être conservés dans la glace fondante ou tout système permettant leur maintien à 0 °C et ne risquant pas d'entraîner leur congélation.

Dans le cas de l'utilisation d'un échantillon unique pour la détermination de la qualité et de la composition, l'utilisation d'un conservateur est proscrite.

Si un conservateur est utilisé dans le cas d'un échantillon uniquement destiné à la détermination de la composition, le lait, dès le prélèvement, doit être introduit aux quatre cinquièmes du flacon prévu à cet effet. Ce flacon, préparé par le laboratoire, doit contenir le produit de conservation. Celui-ci peut être utilisé sous forme solide ou en solution. L'utilisation en solution implique :

- soit une évaporation de la phase liquide du conservateur préalablement à l'utilisation du flacon ;
- soit une correction du résultat d'analyse pour tenir compte de l'effet de dilution de l'échantillon introduit par le conservateur en solution. Pour que cette correction puisse s'effectuer, la quantité de conservateur ajoutée doit être exactement mesurée et le volume connu et constant.

Le produit employé est le 2 bromo, 2 nitro, 1,3 propandiol, la concentration finale de ce produit dans le lait doit être égale à 0,02 %. La durée de conservation des échantillons ne doit pas excéder six jours.

2. Transport

Le transport des échantillons est organisé de façon à ce que les délais entre le prélèvement et les analyses prévus au paragraphe susvisé soient respectés.

CHAPITRE IV

Expression des résultats pour la composition du lait

La teneur en matière grasse et en matière azotée retenue pour le paiement du lait en fonction de sa composition, au cours d'une période déterminée, est calculée en se référant aux taux moyens pondérés en fonction des quantités de lait livrées le jour des prélèvements et des résultats obtenus sur les échantillons prélevés pendant la période considérée. Pour chaque résultat d'analyse, on doit retenir la valeur réelle brute déterminée.

En l'absence d'écarts notables entre la moyenne pondérée définie ci-dessus et la moyenne arithmétique simple et par décision interprofessionnelle, on pourra admettre l'utilisation de la moyenne arithmétique simple en remplacement de la moyenne pondérée.

La moyenne arithmétique simple ou pondérée doit être exprimée au dixième de gramme près, les arrondis seront faits selon les règles de l'arrondi comptable.

Exemples : 37,81 et 37,84 seront arrondis à 37,8 ; 37,85 et 37,89 seront arrondis à 37,9.

CHAPITRE V

Modalités de notification des résultats des analyses aux producteurs

Les responsables des laboratoires interprofessionnels doivent veiller à ce que les résultats soient régulièrement communiqués aux producteurs soit directement, soit par l'établissement de collecte. Cette communication prendra la forme au minimum d'un récapitulatif mensuel élaboré par le laboratoire et repris sur le bordereau de règlement des livraisons.

ANNEXE II

COMMISSION SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

1. Composition

La commission scientifique et technique chargée, aux termes de l'article 4, alinéa d, du décret n° 97-1319 du 30 décembre 1997 susvisé, d'émettre un avis préalablement à l'agrément des appareils et des méthodes d'analyse et sur les difficultés qui apparaissent dans l'utilisation de ceux-ci, est composée ainsi qu'il suit :

- le directeur général de l'alimentation, ou son représentant, président ;
- sept fonctionnaires choisis parmi les personnels de l'Institut national de la recherche agronomique, de la direction générale de l'alimentation et de la direction des politiques économique et internationale, de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie, des finances et de l'industrie ;
- huit techniciens professionnels.

2. Qualification de ses membres

Les membres de la commission sont nommés pour quatre ans par arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche. Les techniciens professionnels sont choisis sur une liste d'au moins neuf personnalités présentée par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière. Ils doivent remplir les conditions de technicité définies par une instruction du ministre de l'agriculture et de la pêche (direction générale de l'alimentation).

3. Fonctionnement

La commission peut faire appel, lorsqu'elle le juge nécessaire, à des experts de son choix. Elle rend compte de son activité au ministre de l'agriculture et de la pêche et lui propose les décisions qui lui paraissent opportunes dans le cadre de sa mission. Le secrétariat de la commission est assuré par la direction générale de l'alimentation.

ANNEXE III

CONDITIONS D'AGRÈMENT DES LABORATOIRES CHARGÉS DE CONTRÔLER LES PRÉLÈVEMENTS ET D'EFFECTUER LES ANALYSES

1. Qualification du personnel du laboratoire

La liste des diplômes requis pour être chef du laboratoire et les conditions ainsi que la liste des diplômes requis pour faire partie, au sein de ce laboratoire, du personnel d'encadrement, est fixée par instruction du ministre de l'agriculture et de la pêche. Le personnel doit être en nombre suffisant pour l'accomplissement des tâches auxquelles les laboratoires ont à faire face.

2. Conditions d'installation

Les laboratoires doivent être installés dans des locaux aménagés rationnellement en fonction de la nature des analyses pratiquées. Ils doivent être équipés du matériel nécessaire à l'accomplissement de leur tâche.

3. Conditions de fonctionnement

Les laboratoires doivent disposer d'une organisation, d'un personnel et d'un équipement administratifs correspondant aux tâches auxquelles ils doivent faire face.

Afin de vérifier la maîtrise de leurs analyses, les laboratoires agréés :

- recourent, lorsqu'ils existent, à des échantillons à teneur garantie fournis par un organisme agréé pour ce faire par la CST,
- ont l'obligation de participer aux essais comparatifs entre laboratoires organisés par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL),
- ont l'obligation, en analyse de routine, d'utiliser des appareils agréés dont le fonctionnement sera garanti par le respect de procédures de contrôle élaborées et diffusées par le CNIEL,
- ont l'obligation de mettre en œuvre un système d'assurance de la qualité répondant aux exigences de la norme EN 45.001. La conformité des laboratoires à ces exigences sera évaluée, en application des critères énoncés dans la norme EN 45.002, par un organisme répondant aux exigences de la norme EN 45.003. En outre, les opérations relatives :
 - a) Aux conditions de prélèvement, d'identification, de conservation et d'acheminement des échantillons jusqu'au laboratoire ;
 - b) A la prise en compte effective des résultats d'analyses pour établir le paiement du lait ;
 - c) Au fonctionnement des commissions tripartites de contrôle de chaque laboratoire,
 sont intégrées dans le système général d'assurance de la qualité approuvé par la CST.

4. Modalités d'agrément

Les laboratoires répondant aux caractéristiques susvisées seront agréés par les préfets des départements de leur siège, après consultation de l'organisation interprofessionnelle laitière régionale ou inter-régionale (CRIEL). L'agrément est accordé pour une période d'un an, renouvelable par tacite reconduction. Il peut toutefois être suspendu ou retiré à tout moment par le préfet du département du siège du laboratoire, dans le cas où l'une des conditions auxquelles son octroi est subordonné viendrait à disparaître, ainsi que dans le cas, constaté par la CST, de défaillance de ces laboratoires dans l'exécution des travaux dont ils ont la charge.

MINISTÈRE DE LA RECHERCHE

Arrêté du 6 octobre 2000 portant délégation de signature

NOR : RECD0072562A

Le ministre de la recherche,

Vu le décret n° 47-233 du 23 janvier 1947 modifié autorisant les ministres à déléguer, par arrêté, leur signature ;

Vu le décret du 2 juin 1997 portant nomination du Premier ministre ;

Vu le décret du 4 juin 1997 modifié relatif à la composition du Gouvernement ;

Vu le décret n° 97-1149 du 15 décembre 1997 portant organisation de l'administration centrale du ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie ;

Vu le décret n° 2000-301 du 6 avril 2000 relatif aux attributions du ministre de la recherche ;

Vu le décret du 5 octobre 2000 portant nomination du directeur de la technologie ;

Vu l'arrêté du 15 décembre 1997 modifié portant organisation de l'administration centrale du ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie ;

Vu l'arrêté du 17 décembre 1997 modifié portant organisation des sous-directions de l'administration centrale du ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Délégation est donnée à M. Alain Costes, directeur de la technologie, à l'effet de signer, au nom du ministre de la recherche et dans la limite de ses attributions, tous actes, arrêtés et décisions, à l'exclusion des décrets.

Art. 2. - Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 6 octobre 2000.

ROGER-GÉRARD SCHWARTZENBERG