

Vu le Décret D/2014/021/PRG/SGG du 20 Janvier 2014, portant nomination des Membres du Gouvernement.

ARRETE :

Article 1^{er} : est accordé à **Monsieur Amadou Diallo**, résidant au quartier Sonfonia Gare, Commune de Ratoma, l'autorisation d'ouvrir un Groupe Scolaire Privé, dans le quartier de Missira, Commune Urbaine de Kankan, Région Administrative de Kankan.

Article 2 : L'école est à régime d'externat et dénommée GROUPE SCOLAIRE SACKO ET NOUMANIAN «G2SN».

Article 3 : L'intéressé est tenu au respect des dispositions de l'Ordonnance n°1984/300/PRG/SGG du 27 Octobre 1984, portant Création du Statut de l'Ecole Privée en République de Guinée;

Article 4 : Le présent Arrêté prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 10 Mars 2015
Dr. Ibrahima KOUROUMA

SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT

ARRETE A/2015/680/PRG/SGG/CAB DU 13 MARS 2015, PORTANT NOMINATION AU NIVEAU DE LA DIRECTION DU TRAVAIL GOUVERNEMENTAL.

LE SECRETAIRE GENERAL DU GOUVERNEMENT,

Vu la Constitution;

Vu la Loi L/2001/028/AN du 31 Décembre 2001, portant Statut Général des Fonctionnaires;

Vu le Décret D/2014/019/PRG/SGG du 18 Janvier 2014, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement;

Vu le Décret D/2014/037/PRG/SGG du 18 Février 2014, portant Confirmation du Secrétaire Général du Gouvernement;

Vu le Décret D/2014/110/PRG/SGG du 21 Mai 2014, portant Attributions et Organisation du Secrétariat Général du Gouvernement.

ARRETE :

Article 1^{er} : Sont nommés dans les fonctions ci-après :

- **Chef de la Division Juridique :** Monsieur Sékou Oumar SAMPIL, Juriste, poste vacant;

- **Chef de la Division Ordre de Mission :** Madame Gopou Ottine GUEHARA, Administrateur Civil, précédemment Chef Section Procédure, poste vacant.

Article 2 : Le présent Arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 13 Mars 2015
Sékou Kissy CAMARA

ARRETE A/2015/681/PRG/SGG/CAB DU 13 MARS 2015, PORTANT NOMINATION AU NIVEAU DE LA DIRECTION DU JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE.

LE SECRETAIRE GENERAL DU GOUVERNEMENT,

Vu la Constitution;

Vu la Loi L/2001/028/AN du 31 Décembre 2001, portant Statut Général des Fonctionnaires;

Vu le Décret D/2014/019/PRG/SGG du 18 Janvier 2014, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement;

Vu le Décret D/2014/037/PRG/SGG du 18 Février 2014, portant Confirmation du Secrétaire Général du Gouvernement;

Vu le Décret D/2014/110/PRG/SGG du 21 Mai 2014, portant Attributions et Organisation du Secrétariat Général du Gouvernement.

ARRETE :

Article 1^{er} : Sont nommés dans les fonctions ci-après :

- **Chef de la Division Edition et Impression :** Monsieur Amadou KOUROUMA, Administrateur Civil, Matricule 247705 W, poste vacant;

- **Chef de la Division Publication et Marketing :** **Monsieur Bakary DRAME**, Professeur, Matricule 169912 W, précédemment Chef de la Division des Publications Officielles, poste vacant.

Article 2 : Le présent Arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 13 Mars 2015
Sékou Kissy CAMARA

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE
MINISTERE DU COMMERCE
MINISTERE DE L'INDUSTRIE DES PME ET DE LA
PROMOTION DU SECTEUR PRIVE**

ARRETE CONJOINT AC/2015/793/MA/MC/MI-PME PSP/CAB DU 16 MARS 2015, PORTANT CREATION DE LA CHARTE NATIONALE DE QUALITE DE RIZ LOCAL PAR LES ACTEURS DE LA FILIERE.

LES MINISTRES,

Vu la Constitution;

Vu le Décret D/2014/019/PRG/SGG du 18 Janvier 2014, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement;

Vu le Décret D/2014/020/PRG/SGG du 20 Janvier 2014, portant Structure du Gouvernement;

Vu le Décret D/2014/021/PRG/SGG du 20 Janvier 2014, portant nomination des Membres du Gouvernement tel que modifié à ce jour;

Vu le Décret D/2011/043/PRG/SGG du 25 Février 2011, portant Attributions et Organisation du Ministère de l'Agriculture;

Vu le Décret D/2014/0080/PRG/SGG du 7 avril 2014, portant Attributions et Organisation du Ministère de l'Industrie, des Petites et Moyennes Entreprises et de la Promotion de Secteur Privé;

Vu le Décret D/2014/101PRG/C/G du 06 Mai 2014, portant Attributions et Organisation du Ministère du Commerce;

Vu les nécessités de service.

ARRETEMENT :

CHAPITRE I : CREATION CHARTE QUALITE

Article 1^{er} : Il est créé la Charte Nationale de qualité de riz local étuvé décortiqué (appelé « riz net » en Guinée), sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, du Ministère du Commerce, et du Ministère de l'Industrie-des PME et de la promotion du secteur privé, lesquels assureront la coordination de la production, de la transformation et de la commercialisation.

Article 2 : La charte nationale de qualité du riz net en Guinée est le fruit du travail des acteurs professionnels de la filière, des services techniques, de la recherche agronomique et du projet d'Amélioration des capacités des organisations des filières riz et huile de palme (ACORH) mené par le Gret et la Maison guinéenne de l'entrepreneur (MGE) en collaboration avec le Bureau de Stratégie et Développement (BSD) du Ministère de l'Agriculture depuis plusieurs années, sur la base de rencontres inter-acteurs successives au niveau régional et national.

Le projet ACORH a assuré la rédaction du document de la présente charte et l'organisation de l'atelier national interprofessionnel du 24 et 25 Avril 2013 qui a permis de le valider. Les actions du projet ACORH bénéficient des appuis financiers de l'Agence française de développement (AFD), l'Union européenne (UE), le fond d'investissement pour l'innovation du Gret (Find), le Comité Français de solidarité international (CFSI) et la Fondation de France.

La charte présente des objectifs de qualité et de bonnes pratiques à mettre en œuvre par les acteurs de la filière riz notamment les fédérations de producteurs, des riziers (étuveuses et décortiqueuses) et les unions de commerçants qui signent la charte pour marquer leur engagement à promouvoir la qualité au sein de leurs organisations. Elle est un moyen opérationnel d'augmenter la compétitivité du riz local et sa part de marché face au riz importé tout en améliorant le revenu des acteurs.

Elle est validée par le Ministère de l'Agriculture, le Ministère du Commerce, et le Ministre de l'Industrie- PME et de la Promotion du Secteur Privé (PSP) par un Arrêté interministériel.

CHAPITRE II : OBJECTIF DE LA CHARTE

Article 3 : L'objectif de cette Charte est de présenter sur le marché national une quantité plus importante de riz net local, et de qualité conforme aux attentes des consommateurs guinéens. L'engagement des acteurs à adopter une démarche qualité permet aussi pour la filière locale de cibler des débouchés à plus forte valeur ajoutée (industries, sociétés minières, syndicats et administration...), ces clients bénéficiant ainsi de produits de qualité stable et satisfaisante.

La charte et le guide des bonnes pratiques peuvent servir de base à des cahiers de charges spécifiques comme cela est retenu pour la promotion du riz de mangrove.

CHAPITRE III : DEFINITION DU RIZ ETUVE DE QUALITE

Article 4 : Les critères de qualité et les engagements des différents acteurs retenus dans cette charte sont issus du guide détaillé des bonnes pratiques pour un riz local étuvé de qualité, recensant pour chaque maillon de la filière et pour chaque opération unitaire, les objectifs de qualité, les bonnes pratiques, les indicateurs à atteindre et les moyens de contrôle et de vérification.

Les acteurs, les services de l'Etat et les acteurs de la recherche et du développement rural ont fixé des objectifs de qualité pour le riz paddy et le riz net, en attendant que des normes officielles soient élaborées.

Article 5 : Le paddy de qualité

Le paddy de qualité a, après battage, séchage et vannage, les caractéristiques suivantes :

- des grains bien pleins ;
- une bonne homogénéité (spécifique et variétale, couleur, taille) ;
- un taux d'humidité $\leq 14\%$;
- des grains entiers non brisés ou brisés à un taux ($\leq 3\%$) ;
- une absence de moisissures ;
- une propreté assurée (taux d'impuretés $\leq 5\%$, c'est-à-dire sans corps étrangers (graviers, terre, pailles, fausses balles...).

Article 6 : Le riz net de qualité

Le riz de qualité a, après étuvage et décortilage, les caractéristiques suivantes :

- une bonne homogénéité (spécifique et variétale, couleur, taille) ;
- une couleur blanche, homogène et translucide ;
- Une propreté assurée (taux d'impuretés $\leq 5\%$),
- Faible taux de brisures ;
- un taux d'humidité $\leq 14\%$.

Le respect de ces caractéristiques doit permettre de répondre aux attentes des consommateurs dont les critères de qualité sont effectivement l'homogénéité du riz, la couleur et la forme du grain (conforme à la variété considérée), la propreté, l'intégrité des grains et le caractère bien sec du riz. D'autres critères d'appréciation sont directement liés à de bonnes pratiques d'étuvage :

- Le goût,
- Le bon taux de gonflement à la cuisson ;
- La plus longue conservation du riz après cuisson ;
- La texture après cuisson.

CHAPITRE IV : ENGAGEMENTS DU PRODUCTEUR DE RIZ PADDY

Le riziculteur engagé dans le cadre de la présente charte de qualité du riz étuvé guinéen s'accorde à satisfaire les conditions qui suivent.

Article 7 : Choix du site de production

- Choisir des sols adaptés à la culture du riz (conformément aux recommandations des services techniques, de la recherche agronomique et du guide des bonnes pratiques validé par les acteurs et par l'Etat),
- Préférer les parcelles fertiles et exemptes de ravageurs et de maladies. Pour cela, chercher à connaître la culture précédente et procéder également à l'analyse du sol si cela est possible, afin de déterminer les insuffisances en éléments minéraux nécessaires pour une bonne production.

Article 8 : Choix de la semence

- Utiliser une semence certifiée, bien triée (notamment pas de graines d'adventices, pureté variétale) et exempte de ravageurs et de maladies.

A défaut de semence certifiée, épurer le paddy au champ avant la récolte (sélection massale : élimination des hors types) et choisir la semence dès la récolte (tri des meilleurs épis et stockage séparé dans de bonnes conditions).

- Utiliser des variétés adaptées aux conditions agro écologiques et à la demande des consommateurs (se référer au guide des bonnes pratiques et aux recommandations de la recherche) ;
- Faire un choix variétal en fonction de la saison (hivernage, contre saison) ;
- Procéder à un test de germination avant de semer (le taux de germination doit être $\geq 80\%$).

Article 9 : Conduite de la culture

Bien préparer le terrain avant de semer (se référer aux fiches techniques disponibles selon les différents systèmes de culture en Guinée : mangrove, plaine, bas fonds, coteau. Ces fiches sont annexées au guide des bonnes pratiques) ;

- Respecter le calendrier agricole (opérations culturales) en fonction de la zone de culture et de la variété (Se référer aux fiches techniques disponibles) ;
- Respecter les dates et les densités de semis recommandées (pour une bonne maturité et accumulation des éléments nutritifs) ;
- Procéder à la fumure² à la bonne période et à dose bien indiquée pour faciliter le tallage, la bonne formation des graines et la préservation de l'environnement ;
- Appliquer l'engrais de fond juste après le désherbage afin d'enregistrer de meilleurs effets de ladite fumure ;
- Appliquer l'urée technique à deux stades bien précis : au début du tallage³ (à la fin du désherbage) et à l'initiation paniculaire⁴ ;
- Appliquer de l'engrais après la floraison n'est pas utile ;

1- Pratique utilisée dans l'amélioration génétique des plantes et des animaux. C'est la sélection d'un nombre d'individus, selon la supériorité de leur phénotype ou pour les caractères objets de la sélection par rapport à la moyenne de la population d'origine ;

2- Engrais ou ensemble d'amendements, d'engrais que l'on apporte au sol pour une culture ou un ensemble de cultures.

3- Propriété de nombreuses espèces de graminées qui leur permet de produire de multiples tiges à partir de la plantule initiale assurant ainsi la formation de touffes denses.

4- Durant la phase végétative, initiation de l'inflorescence du riz qui est porté par le dernier entre-noeud du chaume.

- Eviter d'appliquer les engrais au moment de la pluie et qu'ils ne soient emportés par les eaux de ruissellement.

NB : Prioriser une application raisonnée en fonction de la fertilité du sol (se référer aux fiches techniques disponibles ou demander conseil aux techniciens des organisations paysannes ou des services de l'Etat).

Des pratiques/techniques agro-écologiques ou tout du moins des initiatives visant à réduire le recours à la fertilisation minérale sont à privilégier.

- Lutter contre les rongeurs et les oiseaux consiste à, assurer une bonne surveillance, notamment à la floraison et à l'état laiteux contre les oiseaux pour éviter des grains vides noirs (exemple : effet des moineaux qui sucent le lait des panicules, ce qui noircit le riz après récolte).

- Assurer une gestion des mauvaises herbes par des sarclages réguliers afin d'éviter la concurrence des plantes adventices et assurer un contrôle des insectes et maladies en privilégiant la lutte intégrée lorsque cela est possible. Se référer aux fiches techniques disponibles ou demander conseil aux techniciens des Organisations paysannes ou des services de l'Etat).

- Faire une zone de défense après le désherbage, pour éviter la pénétration des ravageurs.

Article 10 : Récolte et pré-séchage

- Récolter le riz à maturité optimale lorsque les % supérieurs de la panicule portent des grains secs et durs), lorsque près de 90 % des grains sont bien pleins.
- Couper les panicules avec soin en évitant l'introduction des graines d'adventices. Ne pas utiliser la faucille si possible (privilégier le petit couteau) ;
- Eviter de récolter sous la pluie ;
- Eviter de récolter le riz dans la boue, pour le cas spécifique du riz de bas fonds et de mangrove,
- Utiliser les gerbes aux grains propres débarrassés de la boue ;

- Eviter de superposer les bottes de riz ;
- Eviter un stockage prolongé des gerbes de riz au champ, au risque de favoriser la fermentation des grains entraînant une mauvaise conservation du riz après cuisson (le pouvoir germinatif est également affecté) ;
- Ne pas mélanger des variétés.

Article 11 : Battage

- Battre le riz sur des bâches ou sur une aire de battage aménagée ;
- S'assurer de la propreté du site de battage,
- Eviter de battre sous la pluie, choisir un riz bien sec avant battage : aux alentours de 14% d'humidité ;
- Effectuer le battage avec soin pour ne pas endommager ou briser les grains (utilisation de bois légers). Le taux de grains brisés ne doit pas excéder 3%.

NB : En cas de quantité importante, envisager le battage à la machine pour gagner du temps.

Article 12 : Séchage

- Sécher le riz paddy dans un endroit aménagé aéré (bâches, nattes ou aire de séchage). A défaut, badigeonner le sol avec de la bouse de vache.

- S'assurer de la propreté du lieu de séchage
- Bien laisser sécher le paddy (ramasser ou couvrir le riz si une pluie survient) : taux d'humidité $\leq$ 14%.

Le temps de séchage est fonction des conditions d'ensoleillement, la durée du séchage varie de 2 à 3 jours s'il y a beaucoup de soleil.

Article 13 : Vannage

Bien vanner le riz afin d'éliminer les grosses impuretés (paille, insectes, débris végétaux) et les petites impuretés (paddy avorté, grains d'adventices, grains immatures).

NB : En cas de grande quantité, envisager l'introduction des trieuses.

Article 14 : Conditionnement et stockage

- Ne pas mélanger du paddy bien séché avec le paddy mal séché dans les sacs, et ne pas mélanger les variétés.
- Mettre le riz dans des sacs spécifiques, propres. Eviter l'utilisation de mêmes emballages durant plusieurs années.
- Bien fermer les sacs par une couture appropriée, et étiqueter (variété, poids, provenance et année),
- Contrôler régulièrement les sacs afin de les préserver de l'humidité, des rongeurs, charançons... (faire un nouveau séchage si nécessaire).
- Assurer de bonnes conditions de transport du riz vers le lieu de stockage.
- Stocker le paddy dans des magasins fermés, aérés, propres et secs (à l'abri de l'humidité, de la pluie).
- Les murs des magasins de stockage doivent être secs et bien bâtis ; les toitures ne doivent pas être trouées, laissant tomber la pluie sur le stock.
- Ne pas stocker à l'air libre et sous le soleil, ou alors couvrir le stock par une bâche et laisser circuler l'air sur les côtés.
- Stocker les sacs de riz sur des palettes (ne pas les déposer à terre sans palettes), disposés en quinconce. Les palettes doivent être isolées des murs en observant des allées de passage.
- Nettoyer régulièrement le lieu de stockage.
- Désinfecter le magasin avant le stockage si l'on prévoit de stocker plus de 3 mois à l'aide d'insecticides appropriés, homologués et certifiés par les services compétents.
- Utiliser des appâts ou des pièges contre les ravageurs.
- Débroussailler les alentours du lieu de stockage afin d'éloigner les ravageurs (rongeurs).

Article 15 : Qualité de son paddy

Elle sera conforme aux critères décrits à l'article 14 de la présente Charte.

CHAPITRE V : ENGAGEMENTS DE L'ETUVEUSE DU RIZ**Article 16 : Approvisionnement en riz paddy**

- Choisir du paddy homogène, propre, bien sec ;
- S'assurer que les sacs ne contiennent pas des variétés mélangées ;
- Respecter les unités de mesure pour garantir une bonne transaction.

Article 17 : Lavage

- Vanner et trier si nécessaire le riz à la réception afin d'enlever les éléments indésirables (boue, pailles, balles vides, cailloux, sable,...).

- Nettoyer aussi le riz paddy par trempage rapide afin que les impuretés restantes (plus légères que le paddy) remontent en surface et soient éliminées.

- Toujours utiliser de l'eau propre et limpide : favoriser l'eau de pluie ou issue des puits, éviter l'eau de marigot.

Article 18 : Trempage/réhydratation du paddy

- Pour le paddy nettoyé par trempage rapide, respecter l'ordre des opérations du chauffage de l'eau et du trempage à proprement dit :

- Chauffer de l'eau de façon à obtenir une eau frémissante, c'est à dire au seuil de l'ébullition (80 à 95°C) : durée de 45 à 50 min selon l'intensité du feu.

- Immerger et laisser le paddy dans l'eau pendant 12 heures. Ce temps est à respecter impérativement.

- Maintenir le paddy toujours immergé (recouvert d'eau), en ajoutant de l'eau au fur et à mesure qu'elle est absorbée par le paddy.

- Pour le paddy sec, le plonger directement dans de l'eau froide puis chauffer jusqu'au seuil ébullition (80 à 85°C environ). La durée du trempage sera ajustée en fonction de l'âge, la variété ou la forme du grain de paddy. Un riz paddy récolté il y a plusieurs mois doit tremper au moins 24 h. Il sera également nécessaire de rajouter de l'eau au fur et à mesure (la réhydratation d'un riz très sec nécessite plus d'eau).

- Utiliser du combustible bien sec pour respecter la durée du temps d'étuvage.

- Toujours utiliser de l'eau propre. Ne pas recycler l'eau pour plusieurs opérations d'étuvage.

- Laisser reposer le paddy (une nuit).

Article 19 : Etuvage du paddy

- Respecter le temps des opérations successives de chauffage et d'étuvage et les quantités à utiliser : chauffage, de l'eau d'étuvage : il faut environ 45 à 50 min pour obtenir une eau frémissante à 90°C. Il faut environ 10 litres d'eau pour 90 à 100 kg de paddy à étuver.

NB: Selon les variétés du riz, respecter les températures d'étuvage : 90°C pour les gros grains et <90°C pour les longs grains.

- Etuvage avec fil amélioré (à la vapeur) : il faut environ 50 min.

- Etuvage avec la méthode traditionnelle (le paddy au contact de l'eau) : les durées varient d'une localité à l'autre (savoirs faire différents) : de 1h30 à 6 heures.

Pour favoriser le gonflement du riz à la cuisson, on doit veiller à ce que le riz soit le moins imbibé d'eau possible. En effet, moins il a absorbé d'eau à l'étuvage, plus il en absorbe pendant la cuisson, favorisant ainsi son gonflement. C'est l'un des avantages de l'utilisation du matériel amélioré.

- Utiliser du combustible bien sec pour respecter la durée du temps d'étuvage ;

- Utiliser de l'eau propre pour toutes les opérations d'étuvage ;

- Bien nettoyer le matériel d'étuvage.

Article 20 : Refroidissement

- Etaler le paddy étuvé sur des bâches propres, dans un endroit aéré et à l'ombre. Cette étape est rapide : moins de 15 min.

Article 21 : Séchage

- Effectuer le séchage dans un endroit aéré et bien propre (natte, bâches ou aire de séchage cimentée), et ensoleillé si possible.

- Etaler les grains en couche mince pour faciliter le séchage et l'aération.

- Remuer périodiquement pour permettre un séchage homogène : remuer régulièrement le riz avec la main (ou de préférence un râteau).

- Selon la méthode d'étuvage, la durée du séchage varie : il est de 2 à 3 h après étuvage amélioré. Il est d'environ 5h après étuvage traditionnel car le grain est plus humide. Les conditions climatiques (ensoleillement) contribuent à accélérer le processus.

- Bien laisser sécher le riz (ramasser ou couvrir le riz si une pluie survient) : taux d'humidité $\leq$ 14%.

- Surveiller le riz des volailles et caprins (pour la propreté du riz).

Article 22 : Stockage et conditionnement

Suite au séchage, l'étuveuse fait en général appel au décortiqueur en prestation de service (voir le Chapitre V sur les engagements du décortiqueur).

Puis elle met le riz en marché à destination du commerçant. L'étuveuse s'engage alors à un bon conditionnement et stockage de son riz net :

- Mettre le riz dans des sacs spécifiques, propres ;
- Bien fermer les sacs par une couture appropriée, et étiqueter (poids, provenance et année),
- Assurer de bonnes conditions de transport du riz vers le lieu de stockage ;
- Contrôler régulièrement les sacs : humidité (faire un nouveau séchage si nécessaire), ravageurs...,
- Stocker le riz dans des magasins fermés, aérés, propres et secs (à l'abri de l'humidité, de la pluie) ;
- Débroussailler les alentours du lieu de stockage afin d'éloigner les rongeurs ;
- Stocker les sacs de riz sur des palettes (ne pas déposer les sacs sur la terre), disposés en quinconce. Les palettes doivent être isolées des murs en observant des allées de passage ;
- Nettoyer régulièrement le lieu de stockage.
- Ne pas utiliser de pesticide pour le riz à consommer : favoriser par exemple l'utilisation de petit piment sec.
- Ne pas mélanger les produits dans le magasin : séparer en lots.
- Ne jamais entreposer des produits phytosanitaires dans le magasin où sont stockés des produits alimentaires.

Article 23 : Qualité de son riz avant et après décortilage

Les étuveuses doivent tout d'abord respecter certaines pratiques en accord avec les décortiqueurs dans le cadre de la prestation. Ainsi, le riz étuvé non décortiqué sera conforme aux critères suivants :

- Homogénéité au moins en terme de forme et si possible variété (pour faciliter le décortilage et obtenir une bonne qualité) ;
- Grain bien propre : impuretés $\leq 5\%$;
- Grain craquant, facile à décortiquer par la suite (taux d'humidité $\leq 14\%$). Puis après le décortilage, le riz net sera finalement conforme aux critères décrits à l'article 6 de la présente Charte.

CHAPITRE VI : ENGAGEMENTS DU DECORTIQUEUR DU RIZ

Article 24 : Sélection du riz à décortiquer

- Vérifier la qualité du riz réceptionné : le riz doit être bien sec, bien étuvé, homogène et propre.

Le séchage est important car un mauvais séchage endommage les machines et augmente la consommation de carburant. Le riz non homogène (taille des grains en particulier) pose problème pour le réglage des lames.

- Respecter les unités de mesure pour garantir une bonne transaction au moment de la prestation (utilisation de bascule ou de peson si possible).

Article 25 : Entretien et réglage de la machine

- Avoir un bon abri pour la machine avec un parterre cimenté ou dallé, un site doit être bien entretenu (jeter les sons de riz régulièrement).

- Réaliser un entretien régulier de la machine : graissage, niveau d'huile/de lubrifiant, refroidissement du moteur, serrage des boulons ;

- Pour contrôler et régler la machine :

- Contrôler l'état du moteur et du mortier avant le décortilage (la propreté du moteur, le niveau d'huile et de carburant). Ne pas faire d'économie de carburant ;
- Bien régler la lame et le tamis suivant la taille des gains de riz ;
- Vérifier les courroies ;
- Vérifier le fonctionnement du ventilateur pour le refroidissement : ne jamais enlever le ventilateur qui permet d'éviter la surchauffe et les pannes de moteur, et a également pour fonction d'éliminer le son du riz et de diminuer le taux d'impuretés.

Article 26 : Décortilage

- Décortiquer séparément les variétés et/ou, au minimum, le type de grains (gros grains, petits grains).
- Respecter un temps minimal d'attente de vérification du bruit du moteur avant de lancer le décortilage.
- Eviter que le moteur ne tourne à vide au risque de conduire à la cassure des dents et des roulements.
- Etre toujours à côté de la machine, et contrôler régulièrement le bruit du moteur (réglages en fonction).
- Utiliser des récipients et bassines propres pour manipuler le riz avant et après décortilage.
- Attendre que le riz soit refroidi pour remplir les sacs.

Article 27 : Stockage et conditionnement

Dans le cas où le décortiqueur met en marché le riz net, il se conforme aux bonnes pratiques de conditionnement et de stockage précisées dans l'article 14 de la charte.

Article 28 : Qualité du riz

Elle sera conforme aux critères décrits à l'article 6 de la présente Charte.

CHAPITRE VII : ENGAGEMENTS DU COMMERÇANT DU RIZ NET

Article 29 : Collecte du riz net et transport

- Choisir du riz « net » homogène, propre, blanchi, sec et un taux de brisures $\leq 5\%$,
- S'assurer que les sacs ne contiennent pas de riz de variétés différentes et de formes très variées ;
- S'assurer de l'origine du riz (poids, provenance et année) : vérifier l'étiquetage des sacs.
- En cas de conditionnement ou de reconditionnement, mettre le riz dans des sacs spécifiques, propres. Bien fermer les sacs par une couture appropriée, et étiqueter (poids, provenance et année). L'utilisation de machine à coudre manuelle pour cela est le moyen le plus adéquat.
- Respecter les unités de mesure pour garantir une bonne transaction ;
- Utiliser des véhicules appropriés au transport de riz, qui préservent la qualité du riz net (propres, pas de mélanges avec d'autres produits qui pourraient contaminer le riz net : huile, gasoil, essence...).

Article 30 : Stockage et conditionnement

Lorsque le commerçant met en marché le riz net, il se conforme aux bonnes pratiques de conditionnement et de stockage précisées dans l'article 14 de la charte.

Article 31 : Vente

- Ne pas mélanger les différentes variétés de riz à la vente, ou tout du moins la taille des grains (pour le cas spécifiques des riz connus pour être des mélanges de variétés : par exemple, le riz de Sinko) ;
- Ne pas appeler le riz par un nom qui n'est le sien pour lui donner de la valeur, ou une provenance qui n'est pas conforme à la réalité et sans avoir les moyens de confirmer ;
- Ne pas mélanger du riz bien séché avec le riz mal séché dans les sacs pour la vente ;
- Respecter la mesure standard pour la vente au gros comme au détail (Kg). Pour cela, standardiser les mesures avec des balances ou des pesons.
- Vendre du riz « net » homogène, propre, blanchi, sec à un taux de brisures $\leq 5\%$.
- Vendre du riz « net » homogène, propre, blanchi, sec et sans brisures.

Article 32 : Qualité de son riz

Elle sera également conforme aux critères décrits à l'article 6 de la présente Charte.

CHAPITRE VIII : MISE EN OEUVRE DE LA CHARTE

Article 33 : Approbation de la charte

Cette charte de qualité a été validée par un atelier national en avril 2013 où étaient représentés les organisations paysannes et les services de l'Etat suivants :

- *Organisations professionnelles :*

- la Fédération des unions de producteurs de riz de Haute Guinée (FUPRORIZ) ;
- la Fédération des producteurs de riz de Guinée Forestière (FeProRi-GF) ;
- la Fédération des organisations paysannes de Basse Guinée (FOPBG) ;
- la Fédération des rizi-pisciculteurs de la Guinée Forestière ;
- la Fédération des rizières de Haute Guinée (Federiz) ;
- la Fédération des rizières de Guinée Forestière (Feri-GF) ;
- les Unions des commerçants de riz net de N'zérékoré, Gouéké, Lola, Sinko, Kankan et Conakry (Boussoura et Tanène) ;
- les Unions des étuveuses de Koba, Douprou, Kamsar et Tougnifly ;
- le Groupement d'intérêt économique (GIE) de Koba.

- *Services de l'Etat*

- le Bureau Stratégie et Développement (BSD) du Ministère de l'Agriculture ;
- le Ministère du Commerce ;
- la Direction nationale de l'Agriculture (DNA) ;
- l'Agence nationale de promotion et de conseil agricole (Anproca) ;
- l'Institut de recherche agronomique de Guinée (IRAG) ;

- le Service national de réglementation et de promotion des organisations non gouvernementales (Serproma) ;
- les Directions régionales de l'Agriculture de la Guinée Forestière, de la Haute Guinée et de Boké.

Les différentes organisations (fédérations ou unions) qui ont validé la charte s'engagent à assurer une promotion de celle-ci auprès de leurs membres, à en documenter son utilisation et à appuyer la mise en application à travers la vulgarisation du guide de bonnes pratiques.

Une version papier de la charte et de son guide des bonnes pratiques associé sera éditée, indiquant les organisations signataires. La Charte prend effet à la date de la signature par les président(e)s des organisations professionnelles signataires.

Article 34 : Validation institutionnelle de la charte

Lors de l'atelier de validation, il a été retenu que la charte qualité soit validée par les Ministères suivants :

-Agriculture

La fédération des riziers de Basse Guinée dont l'AG constitutive s'est tenu en Janvier 2014 s'est associée à cet engagement de promouvoir la qualité.

-Commerce

- Industrie PME et promotion du secteur privé, dont dépend le service de propriété intellectuelle (décret).

Il a été retenu également que le ministère de l'Agriculture, à travers le BSD, initie une démarche de signature d'un Arrêté interministériel qui permettra d'acter la validation de la charte.

Article 35 : Utilisation de la charte

Cette charte de qualité correspond à un engagement volontaire. Elle peut être utilisée comme support à des transactions commerciales entre les acteurs de la filière et lors de contrats d'achat groupé par des privés (sociétés minières, syndicats...) ou un service de l'Etat. Ceci se concrétisera par une référence à la charte dans les contrats d'achat qui préciseront également les modalités de contrôle par l'acheteur et le vendeur et de refus de la marchandise en cas de non respect.

Elle peut être également utilisée pour concevoir des cahiers des charges spécifiques, pour la promotion de l'origine comme cela est envisagé pour le riz de mangrove.

Article 36 : Suivi-évaluation

Les organisations professionnelles qui ont validé la charte s'engagent à mettre en place le dispositif de suivi de l'utilisation de celle-ci.

Une nouvelle rencontre est envisagée dans 12 à 18 mois pour réaliser un bilan et envisager des modifications ou précisions des articles, notamment ceux de ce dernier chapitre.

Article 37 : Le présent Arrêté qui prend effet à compter de la date de sa signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 16 Mars 2015

LA MINISTRE	LE MINISTRE	LE MINISTRE
DE L'AGRICULTURE	DU COMMERCE	DE L'INDUSTRIE-PME-PSP
Mme Jacqueline Marthe	Marc	Mme Fatoumata Binta
SULTAN	YOMBOUNO	DIALLO

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ARRETE A/2015/838/MA/CAB DU 17 MARS 2015, PORTANT RENOUVELLEMENT D'UNE MARQUE CONFORMEMENT A LA NORME INTERNATIONALE DES MESURES PHYTOSANITAIRES N°15.

LE MINISTRE,

Vu la Constitution ;

Vu la Loi L/027/CTNR/ du 06 Août 1992, instituant le Contrôle Phytosanitaire des végétaux et des produits végétaux à l'importation et à l'exportation ;

Vu le Décret D/2011/043/PRG/SGG du 25 Février 2011, portant Attributions et Organisation du Ministère de l'Agriculture ;

Vu le Décret D/2014/019/PRG/SGG du 18 Janvier 2014, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le Décret D/2014/020/PRG/SGG du 20 Janvier 2014, portant Structure du Gouvernement ;

Vu le Décret D/2014/021/PRG/SGG du 20 Janvier 2014, portant nomination des Membres du Gouvernement ;

Vu les textes portant adhésion de la République de Guinée à la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux ;
Vu la demande exprimée par la Société Forêt Forte, conformément à l'article 6 de l'Arrêté A/2006/5029/MAEF /CAB/SGG du 25/08/2006.

ARRETE :

Article 1^{er} : La marque **GN-001-1/TH** est renouvelée et attribuée à la Société Forêt Forte, société de Droit Guinéen pour le marquage de ses bois, emballage en bois, palettes et autres en bois dans le cadre de la mise en application de la norme internationale des mesures phytosanitaires n°15.

Article 2 : La marque ainsi renouvelée est individuelle non négociable non transférable et sera apposée sur tous les bois, les matériaux d'emballage en bois, les palettes et autres exportés par la Société Forêt Forte.

Article 3 : Le droit d'usage de cette marque est accordé uniquement et exclusivement à la Société Forêt Forte et ne peut faire l'objet d'aucune transaction.

Article 4 : Cette marque peut être suspendue ou retirée quand la Société Forêt Forte enfreint aux dispositions législatives et Réglementaires en vigueur en République de Guinée.

Article 5 : Le Directeur National du Service National de la Protection des Végétaux et des Denrées Stockées est chargé de l'application correcte du présent Arrêté.

Article 6 : Le présent Arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 16 Mars 2015

Mme Jacqueline Marthe SULTAN

MINISTERE DE LA FONCTION PUBLIQUE, DE LA REFORME DE L'ETAT ET DE LA MODERNISATION DE L'ADMINISTRATION

ARRETE A/2015/410/MFPREMA/DNGC/CAB DU 04 MARS 2015, PORTANT MISE EN DETACHEMENT D'UN FONCTIONNAIRE.

LE MINISTRE,

Vu la Constitution ;

Vu la Loi L/2001/028/AN du 31 Décembre 2001, portant Statut Général des Fonctionnaires ;

Vu le Décret D/2014/019/PRG/SGG du 18 Janvier 2014, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le Décret D/2014/020/PRG/SGG du 20 Janvier 2014, portant Structure du Gouvernement ;

Vu le Décret D/2014/021/PRG/SGG du 20 Janvier 2014, portant nomination des Membres du Gouvernement ;

Vu le Décret D/2014/72/PRG/SGG du 07 Avril 2014, portant Attributions et Organisation du Ministère de la Fonction Publique, de la Réforme de l'Etat et de la Modernisation de l'Administration ;

Vu le Décret D/2014/108/PRG/SGG du 20 Mai 2014, portant Nomination de Hauts Cadres au Ministère de la Fonction Publique, de la Réforme de l'Etat et de la Modernisation de l'Administration.

ARRETE :

Article 1^{er} : Madame **DIALLO Fatoumata**, Matricule **260844D**, du cadre unique de l'Administration Générale, corps des Rédacteurs d'Administration, H/B, en service au Ministère des Affaires Etrangères et des Guinéens de l'Etranger, est mise en position de détachement auprès de la Mission Permanente de la République de Guinée à Genève.

Article 2 : Durant cette période, le fonctionnaire percevra la rémunération attachée à son emploi de détachement, et le paiement de son salaire dans son service d'origine est suspendu.

Article 3 : Durant la même période, l'intéressée continuera à bénéficier de ses droits à avancement et son poste est déclaré vacant.

Article 4 : Le présent Arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 04 Mars 2015

Sékou KOUROUMA