

Vu le décret du 29 mars 1993 portant nomination du Premier ministre ;

Vu le décret du 30 mars 1993 relatif à la composition du Gouvernement ;

Vu le décret n° 93-780 du 8 avril 1993 relatif aux attributions du ministre de l'économie ;

Vu le décret du 27 avril 1993 modifié portant délégation de signature ;

Vu l'arrêté du 9 juin 1989 relatif à l'organisation des services de la direction générale de l'Institut national de la statistique et des études économiques ;

Vu l'arrêté du 20 avril 1993 portant délégation de signature,

Décrète :

Art. 1^{er}. – L'article 6 du décret du 27 avril 1993 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 6. – En cas d'absence ou d'empêchement de M. Paul Champsaur, directeur général de l'Institut national de la statistique et des études économiques, et de M. Georges Consolo, secrétaire général, délégation est donnée à M. Pierre Soubie, inspecteur général de l'Institut national de la statistique et des études économiques, à l'effet de signer, au nom du ministre de l'économie, dans la limite des attributions de la direction de la diffusion et de l'action régionale, tous devis relatifs à la cession de travaux et de publications de l'Institut national de la statistique et des études économiques, toutes conventions de recettes et mémoires dans la limite de 100 000 F par opération, ainsi que tous bons et lettres de commande. »

Art. 2. – L'article 7 du décret du 27 avril 1993 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 7. – En cas d'absence ou d'empêchement de M. Paul Champsaur, directeur général de l'Institut national de la statistique et des études économiques, de M. Georges Consolo, secrétaire général, et de M. Pierre Soubie, inspecteur général de l'Institut national de la statistique et des études économiques, délégation est donnée :

« 1. A M. Jacques Boudoul, inspecteur général de l'Institut national de la statistique et des études économiques, à effet de signer, au nom du ministre de l'économie, dans la limite de 100 000 F par opération et dans la limite des attributions de l'Observatoire économique de Paris, toutes conventions de recettes, tous devis et mémoires relatifs à la cession de travaux et de publications de l'Institut national de la statistique et des études économiques ;

« 2. A M. Daniel Lerner, administrateur de l'Institut national de la statistique et des études économiques, à effet de signer, au nom du ministre de l'économie, tous devis relatifs à la cession de travaux et de publications de l'Institut national de la statistique et des études économiques, tous bons et lettres de commande, dans la limite des attributions de la direction de la diffusion et de l'action régionale. »

Art. 3. – Le ministre de l'économie est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 3 mai 1994.

ÉDOUARD BALLADUR

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,

EDMOND ALPHANDÉRY

Arrêté du 8 avril 1994 relatif aux méthodes officielles d'analyse des préparations à base de foie gras

NOR: ECOC9400050A

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

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret du 22 janvier 1919 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905, et notamment son article 12 ;

Vu le décret n° 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras ;

Vu l'avis de la commission générale d'unification des méthodes d'analyse,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Les méthodes officielles pour la préparation des échantillons, le plan d'échantillonnage et l'analyse des préparations à base de foie gras sont décrites en annexe du présent arrêté.

Art. 2. – Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général de l'alimentation 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 8 avril 1994.

Le ministre de l'économie,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes :

Le chef de service,

N. RENAUDIN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général de l'alimentation :

Le contrôleur général des services vétérinaires,

G. BEDES

ANNEXE

I. – Méthode de préparation de l'échantillon

Analyse chimique et examen histologique

L'analyse chimique et l'examen histologique des préparations à base de foie gras sont effectués sur un échantillon de 200 grammes minimum, ce qui peut représenter plusieurs unités de vente.

Pour les produits non conditionnés, peser l'échantillon, la gelée, la graisse exsudée et déterminer les pourcentages de gelée d'enrobage et de graisse exsudée.

Pour les produits conditionnés, à l'ouverture du conditionnement d'origine, déterminer la masse nette totale et le pourcentage de graisse exsudée, après avoir éventuellement éliminé la couche protectrice (saindoux ou dérivé, etc.) qui ne doit pas être comprise dans la masse nette annoncée.

Le pourcentage de graisse exsudée, le pourcentage de l'homogénéat et le pourcentage de morceaux doivent se faire sur une unité de vente réservée à ces contrôles.

Il est toléré d'effectuer le prélèvement pour l'examen histologique sur le foie ; l'ensemble foie + graisse exsudée est ensuite rendu homogène en vue de l'analyse chimique et conservé dans un récipient de façon à éviter sa détérioration et tout changement dans sa composition.

II. – Plan d'échantillonnage

Pour le contrôle de la proportion de graisse exsudée dans les foies gras entiers d'oie ou les foies gras entiers de canard.

Pour le contrôle de la proportion totale de graisse exsudée et d'homogénéat dans les foies gras d'oie ou les foies gras de canard.

Pour le contrôle du pourcentage de morceaux dans les blocs de foie gras d'oie ou les blocs de foie gras de canard.

Pour le contrôle de l'HPD ou de l'HPDA dans l'ensemble des préparations à base de foie gras d'oie ou de foie gras de canard.

Compte tenu de l'hétérogénéité des fabrications et du fait qu'il est nécessaire de prévoir une tolérance pour ces critères (proportion de graisse exsudée et d'homogénéat, pourcentage de morceaux, HPD et HPDA), les plans de contrôle retenus sont du type « plans à trois classes ».

Le contrôle porte sur sept unités de vente prélevées au hasard dans le lot de fabrication.

Chaque unité de vente est analysée individuellement.

II. – 1. Foie gras entier d'oie, foie gras entier de canard, foie gras d'oie, foie gras de canard

La proportion de graisse exsudée ou de graisse exsudée et d'homogénéat est le complément à 100 du pourcentage de morceaux de lobes.

Calculer le pourcentage de morceaux de lobes. Le lot est conforme si au plus deux résultats sont compris entre 70 p. 100 et 56 p. 100 et si aucun n'est en dessous de 56 p. 100.

II. – 2. Blocs de foie gras d'oie, blocs de foie gras de canard

Minimum N p. 100 de morceaux (N Valeur supérieure ou égale à 30, N Valeur annoncée sur l'étiquetage si supérieur à 30).

Le lot est conforme si au plus deux résultats d'analyse sont compris entre N p. 100 (30 p. 100) et 0,8 N p. 100 (24 p. 100) et si aucun résultat n'est en dessous de 0,8 N p. 100 (24 p. 100).

II. - 3. HPD ou HPDA (limite maximale M)

Le lot est conforme si au plus deux résultats d'analyse sont compris entre $M \pm 100$ et $M + 2 \pm 100$ et si aucun résultat n'est au dessus de $M + 2 \pm 100$.

Ce plan d'échantillonnage n'exclut pas la possibilité de procéder à des prélèvements de sondage d'une unité de vente afin d'avoir une première idée de la qualité des produits à contrôler.

Les prélèvements d'une unité de vente conviennent pour contrôler l'utilisation des produits non autorisés. Prélever une deuxième unité de vente pour le contrôle de la proportion totale de graisse exsudée et d'homogénéat dans les foies gras ou pour le contrôle du pourcentage de morceaux dans les blocs de foie gras.

III. - Méthode de détermination de la masse nette totale

La masse nette totale est la différence entre la masse brute et la masse de l'emballage. Cette masse nette totale est prise comme référence pour le calcul des pourcentages sur produit fini.

IV. - Méthode de détermination du pourcentage de graisse exsudée dans les foies gras entiers. - Méthode de détermination du pourcentage de graisse exsudée et d'homogénéat dans les foies gras

1. Objet et domaine d'application

Cette méthode a pour objet de déterminer le pourcentage de graisse exsudée dans les foies gras entiers ou le pourcentage de graisse exsudée et d'homogénéat dans les foies gras.

Elle permet de séparer les parties d'une masse supérieure ou égale à 20 grammes qui ont gardé la structure du morceau (morceau de lobe) du reste de la préparation.

2. Appareillage

Matériel courant de laboratoire.

Balance pesant à 0,1 gramme près.

3. Mode opératoire

Les produits sont ramenés à température ambiante entre 20 et 25 °C par entreposage quatre à cinq heures à la température du laboratoire.

Un réchauffage rapide est déconseillé, car il modifie la structure du produit.

Après ouverture et mesure de la masse nette totale pour les produits préemballés, la graisse exsudée est éliminée au couteau ou à la spatule plate. Chaque morceau de lobe est pesé individuellement.

On veillera à bien éliminer l'homogénéat attaché à chaque morceau de lobe sans modifier l'intégrité de celui-ci.

Le pourcentage de morceaux de lobe est calculé par rapport à la masse nette totale.

Le pourcentage de graisse exsudée ou le pourcentage de graisse exsudée et d'homogénéat est le complément à 100 du pourcentage des parties d'une masse supérieure à 20 grammes qui ont gardé la structure du morceau.

V. - Méthode de détermination du pourcentage de morceaux dans les blocs de foie gras

1. Objet et domaine d'application

Cette méthode a pour objet de déterminer le pourcentage de morceaux de foie gras dans les blocs de foies gras. Chaque morceau est séparé manuellement du reste de la préparation.

2. Appareillage

Matériel courant de laboratoire.

Balance pesant à 0,1 g près.

3. Mode opératoire

Les produits sont ramenés à température ambiante entre 20 et 25 °C par entreposage quatre à cinq heures à la température du laboratoire.

Un réchauffage rapide est déconseillé, car il modifie la structure du produit.

Après ouverture et mesure de la masse nette totale pour les produits préemballés, la graisse exsudée est éliminée au couteau ou à la spatule plate. Chaque morceau est pesé individuellement.

On veillera à bien éliminer le foie gras reconstitué attaché à chaque morceau sans modifier l'intégrité de celui-ci.

Faire la somme des masses des morceaux de masse supérieure ou égale à 10 grammes. Le pourcentage de ces morceaux est calculé par rapport à la masse nette totale.

VI. - Méthode de détermination de l'humidité

Méthode Afnor V 04 401. - Viandes et produits à base de viande.

VII. - Méthode de détermination de la teneur en matière grasse libre

Méthode Afnor V 04 403. - Viandes et produits à base de viande.

VIII. - Méthode de détermination de la teneur en L(-)hydroxyproline

Méthode Afnor V 04 415. - Viandes et produits à base de viande.

IX. - Méthode de détermination de la teneur en sucres

Recueil Afnor-CTSCCV, pages 164 à 167 de l'édition de 1987.

X. - Méthode de détermination de la teneur en amidon

Méthode Afnor V 04 414. - Produits à base de viande.

XI. - Méthode de détection par électrophorèse des foies de différentes espèces de volailles dans les foies gras d'oie ou de canard

1. Objet et domaine d'application

Cette méthode a pour objet de déterminer l'origine du foie utilisé pour la fabrication du foie gras d'oie ou de canard dans les produits qui ont subi un traitement thermique permettant l'obtention d'une semi-conserve au sens commercial du terme ou pour les produits ayant subi un chauffage de 103 °C pendant 40 minutes.

Elle permet de mettre en évidence dans l'électrophorégramme une bande spécifique de l'oie, une bande spécifique du canard, deux bandes spécifiques de la poule et de la dinde.

2. Principe

Fractionnement, par électrophorèse en gel de polyacrylamide, des protéines spécifiques des foies d'oie, de canard, de poule et de dinde.

3. Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

- 3.1. Homogénéisateur.
- 3.2. Centrifugeuse 80 000 g réfrigérée.
- 3.3. Cuve à électrophorèse verticale.
- 3.4. Générateur de courant à ampérage constant.

4. Produits chimiques

Tous les réactifs doivent être de qualité analytique. L'eau utilisée doit être de l'eau distillée ou de l'eau de pureté au moins équivalente.

- 4.1. Réactifs d'extraction.
 - 4.1.1. Trishydroxyméthylaminométhane (TRIS).
 - 4.1.2. Sel disodique de l'acide éthylènediaminotétraacétique.
 - 4.1.3. Acide borique.
 - 4.1.4. Urée.
 - 4.1.5. Dithiotréitol.
- 4.2. Réactifs de migration.
 - 4.2.1. Acrylamide.
 - 4.2.2. Bisacrylamide.
 - 4.2.3. Persulfate d'ammonium.
 - 4.2.4. Riboflavine.
 - 4.2.5. TEMED (NNN'-tétraméthylènediamine).
 - 4.2.6. Triton X-100.
 - 4.2.7. Urée.
 - 4.2.8. Hydroxyde de potassium.
 - 4.2.9. Acide acétique.
- 4.3. Réactifs de coloration.
 - 4.3.1. Bleu de Coomassie R 250.
 - 4.3.2. Méthanol technique.
 - 4.3.3. Acide acétique technique.

5. Mode opératoire

5.1. Extraction.

5.1.1. Préparation des solutions d'extraction.

Solution A :

TRIS : 10,8 g ;

EDTA Na₂·2H₂O : 1,0 g ;H₂O : qsp 1 l.

Ajuster le pH à 8,3 avec une solution d'acide borique (1M).

Solution B :

Solution A : 100 ml ;

Urée : qsp 8 M ;

Dithiothréitol : qsp 1 mM.

5.1.2. Protocole.

15 g de foie gras rendu homogène sont mis en suspension dans 50 ml de solution B. L'ensemble est mixé pendant 20 minutes. La suspension est centrifugée à 80 000 g pendant 30 minutes à 4 °C. La phase aqueuse obtenue est filtrée sur membrane de 0,45 µm. Le filtrat est stocké à -18 °C jusqu'à la réalisation de l'électrophorèse.

5.2. Electrophorèse.

5.2.1. Préparation des gels.

Les gels utilisés ont les caractères suivants :

- gel de concentration : pH 5,15, T % = 3,13, C % = 20 ;
- gel de séparation : pH 4,01, T % = 8,00, C % = 6,25.

Ils sont préparés en respectant les données résumées dans le tableau :

GEL DE CONCENTRATION		GEL DE SÉPARATION	
	Proportions		Proportions
KOH 1N 24,0 ml.....	1	48,0 ml.....	1
CH ₃ COOH qsp pH 6,70.....		pH 4,20.....	
Eau qsp 50 ml.....		100 ml.....	
Acrylamide 10,0 g.....	1	60,0 g.....	1
Bisacrylamide 2,5 g.....		4,0 g.....	
Eau qsp 50 ml.....		100 ml.....	
Riboflavine 2 mg.....	4	2 mg.....	4
(NH ₄) ₂ S ₂ O ₈ 60 mg.....		60 mg.....	
Urée 60 g.....		60 g.....	
Eau qsp 100 ml.....	1	100 ml.....	1
Temed 80 µl.....		400 µl.....	
2 % Triton.....		50 ml.....	
X-100 qsp 20 ml.....	1		1
Eau.....			

Les solutions préparées sont coulées dans un moule formé de deux plaques de verre (200 × 160 × 3 mm) séparées par deux espaceurs de 1,5 mm d'épaisseur. Avant la prise du gel de concentration, on introduit un peigne pour former les 15 puits destinés au dépôt des extraits des échantillons.

5.2.2. Migration.

On utilise une migration cationique dans une cuve verticale.

Le tampon de cuve a la composition suivante :

β alanine : 15,6 g ;

Eau : qsp 500 ml.

Le pH est ajusté à 4,5 avec de l'acide acétique. Le tampon est dilué au dixième avant l'emploi. 80 µl des extraits à tester sont déposés au fond des puits. La migration se fait à ampérage constant de 45 mA par gel, pendant 3 heures. Le front est suivi par l'addition de rouge de pyronine dans le compartiment supérieur.

5.2.3. Coloration.

Après migration, le gel de séparation est fixé et coloré par le bleu de Coomassie : Coomassie R 250 0,1 % dans méthanol / acide acétique / eau (20/10/70) pendant 30 minutes, puis décoloré dans une solution de décoloration : méthanol / acide acétique / eau (20/10/70). Les gels sont conservés après dessiccation.

6. Résultats

La lecture s'effectue par examen direct des électrophorégrammes ou à l'aide d'un densitomètre.

XII. - Examen histologique
des préparations à base de foie g.

AVANT-PROPOS

Le protocole opératoire de l'analyse histologique des préparations à base de foies gras est identique à celui de l'analyse histologique des produits à base de viande ; il est décrit avec tous les détails nécessaires dans le code des usages en charcuterie et conserves de viandes. - Méthodes de contrôle.

Seules seront mentionnées ci-après quelques recommandations particulières pour aider à l'interprétation des préparations histologiques des produits à base de foies gras.

1. Objet

L'examen qualitatif permet l'identification des principaux éléments figurés entrant dans la composition des produits.

2. Principe

Prélèvement, fixation, déshydratation, imprégnation et éclaircissement par le toluène, imprégnation par la paraffine, inclusion dans la paraffine et exécution des coupes.

3. Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

Un équipement d'examen microscopique de type microscope avec image de l'objet reproduite à l'infini, avec objectifs planachromat ou planapochromat, avec équipements complémentaires de contraste de phase, polarisation, fluorescence et photomicrographie.

4. Produits chimiques

Tous les réactifs doivent être de qualité analytique. L'eau utilisée doit être de l'eau distillée ou de l'eau de pureté au moins équivalente.

4.1. Solution aqueuse de formol :

- aldéhyde formique à 30 p. 100 en poids : 100 ml ;
- eau distillée : 900 ml.

Neutraliser par quelques gouttes d'une solution de carbonate de sodium ou de potassium.

4.2. Solution aqueuse à 5 p. 100 d'acide trichloracétique pur.

4.3. Alcool.

Au lancement de la chaîne, le premier bain d'alcool est constitué par de l'alcool à 95° et les trois suivants par de l'alcool absolu. Par la suite, le premier bain est éliminé à chaque usage ; le deuxième est utilisé en premier bain et ainsi de suite... le quatrième est de l'alcool absolu renouvelé à chaque montage.

4.4. Toluène et xylène purs.

4.5. Cytoparaffine au point de fusion 56-58 °C pour histologie.

5. Mode opératoire

5.1. Prélèvement.

L'échantillonnage présente quelques variantes en fonction des caractéristiques du produit soumis à l'analyse :

a) Foies gras entiers, foies gras :

Prélever deux fragments de 1 × 1,5 × 0,3-0,5 cm minimum, représentatifs du contenu de la boîte ;

b) Produits reconstitués sans morceaux (bloc de foie gras) :

Prélever deux fragments de 1 × 1,5 × 0,3-0,5 cm minimum, représentatifs du contenu de la boîte ;

c) Produits reconstitués avec morceaux (bloc de foie gras avec morceaux) :

Prélever trois fragments, deux sur le foie gras reconstitué, un sur l'ensemble des morceaux.

5.2. Préparation des échantillons en vue de l'analyse histologique.

5.2.1. Fixation :

La fixation des échantillons par un liquide fixateur n'est pas nécessaire lorsque les manipulations de l'analyse histologique sont mises en route immédiatement après l'exécution des prélèvements ; le traitement de cuisson des produits d'origine assure une fixation satisfaisante des composants.

Si les manipulations de l'analyse histologique doivent être différées, il faut assurer une fixation des échantillons ; le liquide fixateur de type formol neutre à 10 p. 100 est

recommandé car il est compatible avec les diverses techniques de coloration que peuvent choisir les histologistes.

5.2.2. Exécution des coupes.

Les meilleurs résultats sont obtenus avec les coupes à la paraffine de 3-4 µm d'épaisseur ; l'inclusion des échantillons dans les blocs de paraffine permet en outre de conserver ces pièces pour les besoins d'une éventuelle contre-expertise.

5.2.3. Coloration.

Le choix de la méthode de coloration est laissé à l'initiative des laboratoires d'analyse.

La méthode de coloration de Lillie-Pasternak, sur coupes à la paraffine, peut cependant être conseillée en raison de la variété des détails qu'elle permet de révéler et de la finesse des images microscopiques, compatible avec un examen à fort grossissement (× 500). En outre, lors d'examen des coupes colorées en lumière ultra-violette (filtre d'excitation BG 12 ; filtre d'arrêt 47 ou 50), les structures collagènes sont mises en évidence par leur fluorescence verdâtre et les fibres élastiques par une intense fluorescence jaune.

6. Résultats

L'examen microscopique des préparations histologiques de produits à base de foies gras exige :

Une très bonne connaissance de l'histologie normale des divers tissus d'origines animale et végétale, des foies gras aux divers stades de leur évolution, et des images microscopiques de divers additifs non chimiques ;

Une grande expérience des modifications des images résultant des traitements de maturation, de hachage, de cutterage des matières premières et du traitement thermique des produits finis. Cela nécessite en particulier de disposer de fabrications expérimentales et de coupes histologiques de référence en archive.

Les conclusions de l'histologiste traduisent une « certitude » de l'existence des composants qu'il a identifiés.

7. Grille d'interprétation

Examen des morceaux. Examen du foie gras reconstitué.

Analyser les fragments prélevés en 5.1.

1. Présence d'hépatocytes maigres :

Morceaux de foie maigre.....	1 pour 2 cm ²
En petit amas	4 pour 2 cm ²
Isolés	40 pour 1 mm ²
Périvasculaires	4 pour 2 cm ²
Périportaux	2 pour 2 cm ²

2. Présence de déchets conjonctivo-vasculaires

5 pour 2 cm²

3. Autres (muscles, protéines végétales, nombreux amas de granulations protidiques, caillots sanguins, gélatine, etc.). Indiquer leur présence dans le compte rendu.

Le produit est non conforme s'il y a :

Présence d'hépatocytes maigres : 3 résultats ou plus supérieurs aux limites mentionnées à la rubrique analytique 1 (emploi de foies non complètement engraisés ou de foies maigres) ;

Présence de déchets conjonctivo-vasculaires en nombre supérieur à la valeur mentionnée ;

Présence d'éléments étrangers (autres que des foies gras de palmipèdes) ;

Présence importante de tissus lésionnels dans les morceaux de foies gras.

Arrêté du 29 avril 1994 autorisant au titre de l'année 1994 l'ouverture d'un concours pour le recrutement de chefs mécaniciens (spécialité Mécanique) de l'administration des Monnaies et médailles

NOR : ECOP9400139A

Par arrêté du ministre de l'économie et du ministre de la fonction publique en date du 29 avril 1994, est autorisée au titre de l'année 1994 l'ouverture d'un concours interne pour le recrutement de deux chefs mécaniciens (spécialité Mécanique) de l'administration des Monnaies et médailles.

Le concours est ouvert :

- aux adjoints techniques mécaniciens ;
- aux ouvriers professionnels de l'administration des Monnaies et médailles possédant une des qualifications fixées par arrêté du ministre de l'économie (mécanicien ajusteur, mécanicien tourneur ou dessinateur) et comptant au 1^{er} janvier de l'année du concours trois années de services dans les cadres du personnel ouvrier de l'administration des Monnaies et médailles ; cette ancienneté est réduite à deux ans pour les ouvriers qui sont titulaires du brevet d'études professionnelles, du brevet professionnel ou qui ont satisfait aux examens de sortie d'une institution d'enseignement technique du niveau du brevet d'études professionnelles.

La date de clôture des inscriptions est fixée au 24 mai 1994 inclus, terme de rigueur.

Arrêté du 29 avril 1994 autorisant au titre de l'année 1994 l'ouverture d'un concours pour le recrutement d'un chef d'atelier adjoint de l'administration des Monnaies et médailles (femme ou homme)

NOR : ECOP9400140A

Par arrêté du ministre de l'économie et du ministre de la fonction publique en date du 29 avril 1994, est autorisée au titre de l'année 1994 l'ouverture d'un concours interne pour le recrutement d'un chef d'atelier adjoint de l'administration des Monnaies et médailles (femme ou homme).

Le concours est ouvert aux ouvriers de toutes catégories de l'administration des Monnaies et médailles comptant au moins trois ans de services dans cette administration au 1^{er} janvier de l'année du concours.

La date de clôture des inscriptions est fixée au 24 mai 1994 inclus, terme de rigueur.

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE, DES POSTES ET TÉLÉCOMMUNICATIONS ET DU COMMERCE EXTÉRIEUR

Arrêté du 18 avril 1994 autorisant Electricité de France-International à prendre une participation dans le capital de sociétés

NOR : INDG9400516A

Par arrêté du ministre de l'économie et du ministre de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur en date du 18 avril 1994, Electricité de France-International est autorisée à prendre une participation :

- de 10 p. 100 au capital de la société Tejo Energia S.A. pour un montant de 1 milliard d'escudos ;
- de 10 p. 100 au capital de la société Pegop pour 500 000 escudos ;
- de 33,33 p. 100 au capital de la société Carbopego pour 1 667 000 escudos.

Arrêtés du 26 avril 1994 autorisant la chambre de commerce et d'industrie d'Ajaccio et de la Corse-du-Sud à recourir à des emprunts

NOR : INDZ9400515A

Le ministre de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur et le ministre des entreprises et du développement économique, chargé des petites et moyennes entreprises et du commerce et de l'artisanat,

Vu la loi du 9 avril 1898 modifiée sur les chambres de commerce et d'industrie ;

Vu la délibération de la chambre de commerce et d'industrie d'Ajaccio et de la Corse-du-Sud en date du 15 novembre 1993 ;

Vu l'avis du ministre de l'équipement, des transports et du tourisme (direction générale de l'aviation civile) en date du 11 avril 1994 ;