

OFFICE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE  
DES PÊCHES MARITIMES  
3, AVENUE OCTAVE-GREARD — PARIS

# NOTES ET MÉMOIRES

N° 29

## DÉCRET

portant Règlement sur la Salubrité  
des Huitres et autres Coquillages

(Paru au Journal Officiel, le 14 août 1923)



Ed. BLONDEL LA ROUGERY, Éditeur  
7, Rue Saint-Lazare, 7  
PARIS

Août 1923



# AVIS

Les Notes et Mémoires sont en dépôt à la LIBRAIRIE BLONDEL LA ROUGERY, 7, rue Saint-Lazare, Paris.

Les numéros des Notes et Mémoires se vendent séparément aux prix suivants :

- N° 1. *Rapport sur la Sardine*, par L. FACE .....Fr. 1 »  
2. *Le Merlu, résumé pratique de nos connaissances sur ce poisson*, par ED. LE DANOIS .....Fr. 2 »  
3. *Notions pratiques d'hygiène ostréicole*, par G. HINARD .....Fr. 2 »  
4. *Le Conseil international pour l'exploration de la Mer, Congrès de Londres 1920*, par ED. LE DANOIS .....Fr. 2 »  
5. *Recherches sur l'exploitation et l'utilisation industrielle des principales Laminaires de la Côte bretonne*, par P. FREUNDLER et Mlle G. MÉNAGER .....Fr. 2 »  
6. *Quelques observations sur les fonds de pêche du Golfe du Lion*, par G. PRUVOT .....Fr. 2 »  
7. *Résumé de nos principales connaissances pratiques sur les maladies et les ennemis de l'huître*, par ROBERT PH. DOLLFUS (2<sup>e</sup> édition) Fr. 3 »  
8. *Rapport sur la Campagne de pêche de l'Orvet dans les eaux tunisiennes*, par G. PRUVOT .....Epuisé  
9. *Recherches sur le Régime des Eaux Atlantiques au large des Côtes de France et sur la Biologie du Thon blanc ou Germon*, par ED. LE DANOIS (avec six planches) .....Fr. 4 »  
10. *Le Contrôle sanitaire de l'Ostréiculture*, par D<sup>r</sup> BORNE, F. DIÉNERT, et G. HINARD .....Fr. 5 »  
11. *Le Conseil international pour l'exploration de la Mer*, par ED. LE DANOIS .....Fr. 3 »  
12. *La Coopération de la Navigation aérienne aux pêches maritimes* (avec 2 cartes), par H. HELDT .....Fr. 3 »  
13. *Recherches sur la variation de l'Iode chez les principales laminaires de la côte bretonne* par P. FREUNDLER et Y. MÉNAGER.....Fr. 4 »  
14. *Rapport sur le Fonctionnement de l'Office Scientifique et Technique des Pêches pendant l'année 1921*, par L. JOUBIN.....Epuisé  
15. *La Préservation des Filets de Pêche*, par R. FILLON .....Fr. 3 »  
16. *En Norvège. L'Industrie des Pêches*, par A. GRUVEL .....Fr. 25 »  
17. *Nouvelles recherches sur le Régime des Eaux Atlantiques et sur la Biologie des Poissons comestibles*, par ED. LE DANOIS (avec trois cartes) .....Fr. 3 »  
18. *Les Coraux de Mer profonde nuisibles aux chalutiers* (avec une carte et cinq figures), par L. JOUBIN .....Fr. 5 »  
19. *Contribution à l'Etude de la Reproduction des Huîtres. Compte rendu d'expériences faites dans le Morbihan*, par M. LEENHARDT.....Fr. 4 »  
20. *Etude sur l'Esturgeon du Golfe de Gascogne et du Bassin Girondin*, par Louis ROULE .....Fr. 3 »

(Suite page 3.)

OFFICE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE  
DES PÊCHES MARITIMES  
3, AVENUE OCTAVE-GREARD — PARIS

NOTES ET MÉMOIRES  
N° 29

DÉCRET  
portant Règlement sur la Salubrité  
des Huitres et autres Coquillages

(Paru au Journal Officiel, le 14 août 1923)



Ed. BLONDEL LA ROUGERY, Éditeur  
7, Rue Saint-Lazare, 7  
PARIS

Août 1923



# AVIS

---

Les Notes et Mémoires sont en dépôt à la LIBRAIRIE BLONDEL LA ROUGERY, 7, rue Saint-Lazare, Paris.

Les numéros des Notes et Mémoires se vendent séparément aux prix suivants :

N <sup>os</sup> 1.	Rapport sur la Sardine, par L. FAGE .....	Fr. 1 »
2.	Le Merlu, résumé pratique de nos connaissances sur ce poisson, par ED. LE DANOIS .....	Fr. 2 »
3.	Notions pratiques d'hygiène ostréicole, par G. HINARD .....	Fr. 2 »
4.	Le Conseil international pour l'exploration de la Mer, Congrès de Londres 1920, par ED. LE DANOIS .....	Fr. 2 »
5.	Recherches sur l'exploitation et l'utilisation industrielle des principales Laminaires de la Côte bretonne, par P. FREUNDLER et Mlle G. MÉNAGER .....	Fr. 2 »
6.	Quelques observations sur les fonds de pêche du Golfe du Lion, par G. PRUVOT .....	Fr. 2 »
7.	Résumé de nos principales connaissances pratiques sur les maladies et les ennemis de l'huître, par ROBERT PH. DOLLFUS (2 <sup>e</sup> édition) Fr.	3 »
8.	Rapport sur la Campagne de pêche de l'Orvet dans les eaux tunisiennes, par G. PRUVOT .....	Epuisé
9.	Recherches sur le Régime des Eaux Atlantiques au large des Côtes de France et sur la Biologie du Thon blanc ou Germon, par ED. LE DANOIS (avec six planches) .....	Fr. 4 »
10.	Le Contrôle sanitaire de l'Ostréiculture, par D <sup>r</sup> BORNE, F. DIÉNERT, et G. HINARD .....	Fr. 5 »
11.	Le Conseil international pour l'exploration de la Mer, par ED. LE DANOIS .....	Fr. 3 »
12.	La Coopération de la Navigation aérienne aux pêches maritimes (avec 2 cartes), par H. HELDT .....	Fr. 3 »
13.	Recherches sur la variation de l'Iode chez les principales laminaires de la côte bretonne par P. FREUNDLER et Y. MÉNAGER.....	Fr. 4 »
14.	Rapport sur le Fonctionnement de l'Office Scientifique et Technique des Pêches pendant l'année 1921, par L. JOUBIN.....	Epuisé
15.	La Préservation des Filets de Pêche, par R. FILLON .....	Fr. 3 »
16.	En Norvège. L'Industrie des Pêches, par A. GRUVEL .....	Fr. 25 »
17.	Nouvelles recherches sur le Régime des Eaux Atlantiques et sur la Biologie des Poissons comestibles, par ED. LE DANOIS (avec trois cartes) .....	Fr. 3 »
18.	Les Coraux de Mer profonde nuisibles aux chalutiers (avec une carte et cinq figures), par L. JOUBIN .....	Fr. 5 »
19.	Contribution à l'Etude de la Reproduction des Huîtres. Compte rendu d'expériences faites dans le Morbihan, par M. LEENHARDT.....	Fr. 4 »
20.	Etude sur l'Esturgeon du Golfe de Gascogne et du Bassin Girondin, par Louis ROULE .....	Fr. 3 »

(Suite page 3.)

21. <i>Note sur la Croissance du Merlu. Variations ethniques et sexuelles</i> , par GÉRARD BELLOC (avec graphique et figures).....Fr.	4	»
22. <i>Contribution de l'Office Scientifique et Technique des Pêches au VII<sup>e</sup> Congrès national des Pêches et Industries maritimes</i> . Marseille 1922. (Notes de MM. FAGE, FILLON, HELDT, HINARD, JOUBIN, LEENHARDT.) .....	Fr.	4 »
23. <i>Rapport sur le Fonctionnement de l'Office Scientifique et Technique des Pêches pendant l'année 1922</i> , par L. JOUBIN .....	Fr.	5 »
24. <i>Notes sur l'Ostréiculture aux Etats-Unis</i> , par J.-F. AUDOUIN, ingénieur E. C. P. ....	Fr.	6 »
25. <i>Recherches effectuées au cours des Croisières de l'Orvet dans la Méditerranée en 1921-1922</i> , par G. PRUVOT .....	Fr.	5 »
26. <i>Recherches sur la Variation de l'Iode chez les principales laminaires de la Côte bretonne</i> , par P. FREUNDLER, Y. MÉNAGER et Y. LAURENT .....	Fr.	5 »
27. <i>Les Courants de Marée au Bateau-Feu du « Sandettié »</i> , par H. HELDT .....	Fr.	3 »
28. <i>Etude sur la Valeur alimentaire du Poisson de Mer</i> , par G. HINARD .....	Fr.	4 »
29. <i>Décret portant Règlement sur la Salubrité des Huitres et autres Coquillages</i> (31 Juillet 1923) .....	Fr.	3 »

**Pour CONSERVER et CLASSER les Notes et Mémoires.**

**Nouveau Relieur mobile spécial,** Breveté S. G. D. G.

Avec ce nouveau relieur solidement cartonné et à dos souple, les fascicules insérés peuvent s'ouvrir complètement à plat, se feuilleter et se lire aussi facilement qu'un livre, en gardant la faculté d'être mis et retirés à volonté.

Le relieur pour 20 Notes et Mémoires, avec 40 pinces-ressorts **7.50. Franco 8 »**

# AVIS

---

Cartes de pêche éditées par le Service Hydrographique de la Marine et l'Office des Pêches Maritimes :

a) CARTES ÉTABLIES PAR M. ED. LE DANOIS :

1. *Golfe de Gascogne* ..... Fr. 6 »
2. *Entrée Ouest de la Manche* ..... Fr. 6 »
3. *Côtes sud-ouest de l'Irlande et banc de Porcupine* ..... Fr. 6 »
4. *Côtes du Maroc* ..... Fr. 6 »

b) CARTES ÉTABLIES PAR MM. DE VANSSAY ET CHARCOT :

5. *Mer du Nord. Feuille Sud* ..... Fr. 6 »
6. *Mer du Nord. Feuille Nord* ..... Fr. 6 »

Port recommandé : 0 fr. 55 par carte pliée; 1 fr. 75 par carte avec emballage sous tube.

Ces cartes sont de plus mises en vente non pliées :

PARIS : à l'Office des Pêches Maritimes, 3, avenue Octave-Gréard.  
à la librairie Blondel La Rougery, 7, rue Saint-Lazare.

BOULOGNE-SUR-MER : Station Aquicole.

DIEPPE : Syndicat des Armateurs à la Pêche, 2, Arcades de la Bourse.

FECAMP : Syndicat des Armateurs, 67, quai Bérigny.

LA ROCHELLE : Syndicat des Armateurs de Chalutiers à vapeur, 3, rue Chaudrier.

LORIENT : Syndicat des Armateurs, Estacade.

MARSEILLE : Société de Chalutage de la Méditerranée, 35, quai Rive-Neuve.

ARCACHON : Société Générale d'Armement.



## DÉCRET

# portant Règlement sur la Salubrité des Huîtres et autres Coquillages

(Paru au Journal Officiel le 14 Août 1923)

Le Président de la République Française,

Sur les rapports des Ministres de l'Hygiène, de l'Assistance et de la Prévoyance sociales, du Ministre des Travaux Publics, du Ministre de l'Agriculture et du Ministre des Finances ;

Vu le décret-loi du 9 janvier 1852, sur l'exercice de la pêche côtière ;  
le décret du 21 décembre 1915, portant règlement d'administration publique pour l'application de l'article 2 de ce décret-loi, et modifié par le décret du 27 décembre 1922 ; les décrets des 12 janvier 1882, 30 mai 1889 et 13 août 1890, concernant la vente, l'achat, le transport et le colportage des huîtres ;

Vu la loi du 5 avril 1884, sur l'Organisation municipale ;

Vu la loi du 8 avril 1898, sur le Régime des Eaux ;

Vu la loi du 21 juin 1898, sur le Code Rural ;

Vu la loi du 15 février 1902, sur la Protection de la santé publique ;

Vu la loi du 1<sup>er</sup> août 1905, sur la Répression des fraudes ;

Vu l'article 65 de la loi de finances du 27 février 1912 ;

Vu l'article 3 de la loi constitutionnelle du 25 février 1875 ;

Vu la loi du 31 décembre 1918, article 10, portant création de l'Office Scientifique et Technique des Pêches maritimes, et le décret du 12 mars 1919, réglant les conditions du fonctionnement de cet office ;

Le Conseil d'Etat entendu :

Décète :

ARTICLE PREMIER. — Les huîtres plates ou portugaises ne peuvent être livrées à la consommation que conformément aux conditions prescrites par le présent règlement dans l'intérêt de la santé publique.

Le contrôle nécessaire pour assurer l'observation de ces conditions est exercé sur la production, le transport, la vente et l'importation des huîtres suivant les dispositions ci-après déterminées.

## CHAPITRE I. — *Production.*

ART. 2. — Seuls les établissements ostréicoles, reconnus salubres, peuvent expédier ou vendre directement des huîtres pour la consommation.

Il est procédé, conformément à l'article 3 ci-dessous, à la reconnaissance des établissements salubres et à la confection de la liste de ces établissements.

Les établissements non reconnus salubres ne peuvent expédier que pour le reparquage. Il leur est interdit de vendre directement, aux consommateurs, des huîtres, soit pour être consommées sur place, soit pour être emportées.

Les dispositions du présent article s'appliquent tant aux établissements de production, d'élevage, d'engraissement, d'affinage et d'amélioration d'huîtres et aux établissements d'expédition, dépôts et réserves existant sur le littoral, qu'aux exploitations des bancs et gisements naturels situés dans les eaux territoriales.

ART. 3. — Des arrêtés du Ministre, chargé de la Marine marchande, pris sauf recours par la voie contentieuse au conseil d'Etat, établissent, après une enquête, faite par l'Office Scientifique et Technique des Pêches maritimes, et sur les propositions de cet office, la liste des établissements salubres.

Cette liste, mise à la disposition du public par l'Office des Pêches maritimes, doit être constamment tenue à jour. En conséquence, elle peut toujours être l'objet, dans les formes prévues à l'alinéa précédent, de modifications, soit par voie d'addition de nouveaux établissements reconnus salubres, soit par voie de radiation des établissements dont les conditions de salubrité se trouvent modifiées pour quelque raison que ce soit par le fait de l'exploitant ou de tiers, sans que la radiation puisse donner lieu à indemnité à la charge de l'Etat.

Il est procédé, dans les mêmes conditions, à la reconnaissance de la salubrité des bancs et gisements naturels.

ART. 4. — Dans le délai de deux mois à dater de la publication du présent décret, les exploitants d'établissements, livrant leurs produits à la consommation, devront, directement ou par l'intermédiaire des groupements professionnels, faire au Ministre chargé de la Marine marchande, une déclaration en vue de l'inscription de leurs établissements sur la liste des établissements reconnus salubres ; cette déclaration contiendra toutes indications nécessaires pour identifier les établissements.

Désormais, les intéressés qui demanderont à créer ou à exploiter un établissement ostréicole, pour en livrer les produits à la consommation, devront, en même temps, demander l'inscription de l'établissement sur la liste des établissements reconnus salubres ; l'octroi de la concession comportera inscription sur la liste.



ART. 5. — L'Office Scientifique et Technique des Pêches maritimes peut, pour les enquêtes auxquelles il procède, de concert avec les services départementaux d'hygiène, faire appel au concours d'organisations privées offrant toutes garanties techniques et agréées par lui.

Il utilise également le concours des agents de la Marine marchande, des Ponts et Chaussées et des Douanes, désignés annuellement à cet effet par le Ministre dont ils relèvent.

Il supporte les frais de déplacement et indemnités payables aux différents fonctionnaires susvisés, suivant un taux fixé après accord entre l'Office et les Ministres intéressés.

ART. 6. — Par délégation du Ministre chargé de la Marine marchande, l'Office des Pêches délivre un certificat à l'exploitant de tout établissement inscrit sur la liste des établissements reconnus salubres. Ce certificat demeure valable tant qu'il n'a pas été retiré par suite de radiation de l'établissement de ladite liste, ou suspendu par application de l'article 14 ci-dessous. Notification de la radiation ou de la suspension est adressée à l'exploitant.

Il est procédé par l'Office à des inspections périodiques dans le but de rechercher si des modifications sont intervenues dans les conditions de salubrité des établissements inscrits sur la liste des établissements reconnus salubres.

ART. 7. — Les exploitants des établissements sont tenus de laisser procéder aux prélèvements effectués en vue de déterminer la salubrité des eaux et des produits.

ART. 8. — Le Ministre de l'Hygiène, de concert avec le Ministre chargé de la Marine marchande, veille à ce que les mesures nécessaires pour faire cesser les causes d'insalubrité des établissements ostréicoles soient prises, conformément aux lois en vigueur, par les autorités compétentes.

ART. 9. — Indépendamment de la radiation, par application de l'article 3 ci-dessus, d'un établissement de la liste des établissements reconnus salubres, le retrait de l'autorisation ou de la concession, dont l'exploitant est titulaire, peut être prononcé dans les formes prévues par le décret susvisé du 21 décembre 1915.

Ce retrait sera nécessairement prononcé si les exploitants, après mise en demeure, n'exécutent pas les mesures qui leur sont prescrites pour faire cesser les causes d'insalubrité existant de leur fait.

---

## CHAPITRE II. — *Transport.*

ART. 10. — Sur réquisition des agents chargés du contrôle, il doit leur être justifié de la provenance salubre des huîtres, d'une part, au moment du départ des colis des lieux de production, et, d'autre part, lors de la remise, au destinataire, des colis provenant directement des lieux de production.

A cet effet, les exploitants des établissements reconnus salubres déposent, dans chaque colis d'huîtres qu'ils expédient, un duplicata du certificat d'origine salubre prévu à l'article 6 ci-dessus ; en outre, ils annexent aux pièces d'expédition de leurs colis un bordereau mentionnant le nombre des colis et les numéros des duplicata.

Le transporteur, sans avoir à vérifier la présence des duplicata dans les colis, doit refuser toute expédition qui n'est pas accompagnée du bordereau.

ART. 11. — Des duplicata des certificats d'origine salubre sont délivrés, sur leur demande, aux titulaires du certificat de salubrité, par l'Office des Pêches Maritimes ou par des représentants locaux. A cette occasion, l'Office perçoit, par duplicata, une redevance, dont le taux, déterminé dans les formes fixées par l'article 7 alinéa 6, du décret du 12 mars 1919, ne peut dépasser 0 fr. 25.

Les exploitants ont, à toute réquisition, à justifier de l'emploi fait, par eux, des duplicata des certificats.

ART. 12. — Pour l'expédition des huîtres pêchées sur les bancs et gisements naturels, le duplicata, prévu à l'article précédent est remplacé par une attestation certifiant l'origine salubre des produits et délivré par un agent de la surveillance des Pêches ou par toute autre personne désignée, à cet effet, par l'Administration de l'inscription maritime. Le bordereau, joint par l'intéressé aux pièces d'expédition, mentionne l'attestation et le nombre des colis.

A défaut de cette attestation, les huîtres pêchées sur des bancs ou gisements naturels, ne peuvent être expédiées que moyennant les conditions prescrites à l'article 13 ci-dessous.

ART. 13. — Les huîtres, provenant d'établissements ou de bancs ou gisements naturels ne figurant pas sur la liste des établissements ostréicoles reconnus salubres, et destinées au reparquage, ne peuvent être expédiées que par quantité d'au moins 100 kgs. et moyennant autorisation.

A cet effet, toute personne désirant faire une expédition de ce genre, doit remettre au bureau de l'inscription maritime ou au bureau des douanes le plus voisin de sa résidence, une déclaration indiquant :

- 1<sup>o</sup> L'origine des huîtres ;
- 2<sup>o</sup> La quantité expédiée ;
- 3<sup>o</sup> Le mode de transport ;
- 4<sup>o</sup> Le nom du destinataire.

L'expéditeur doit, en outre, déclarer expressément que les huîtres, ainsi expédiées, sont destinées à être reparquées dans un établissement dont l'indication est donnée.

Sur le vu de cette déclaration, il est délivré, par le bureau de l'inscription maritime ou le bureau des douanes le plus voisin de la résidence de l'expéditeur, une autorisation d'expédition reproduisant les indications contenues

dans la déclaration. Ces autorisations d'expédition sont extraites d'un registre à souche et numérotées.

L'expéditeur dépose dans le colis d'huîtres, le volant qui lui est remis et dont il mentionne le numéro sur le bordereau joint aux pièces d'expédition.

Le volant est complété, à l'arrivée, par une déclaration du destinataire, indiquant la date à laquelle il a reçu la marchandise et l'endroit où il la dépose. Remise en est faite ensuite au bureau de l'inscription maritime ou à celui de la douane le plus voisin, qui le fait parvenir au bureau émetteur du titre.

ART. 14. — Les huîtres, qui proviennent d'établissements ou de bancs ou gisements naturels ne figurant pas sur la liste des établissements reconnus salubres et qui sont introduites dans un établissements inscrit sur cette liste, ne peuvent être livrées à la consommation sous le couvert du certificat de salubrité de ce dernier établissement, qu'après déclaration de l'exploitant attestant qu'elles ont séjourné au moins un mois dans l'établissement salubre et qu'elles ont été parquées d'une façon distincte. Cette déclaration est faite au bureau de l'inscription maritime ou de la douane le plus voisin.

Toute infraction à ces prescriptions, comme toute déclaration reconnue fausse, entraîne suspension durant au moins un mois du certificat de salubrité.

---

### CHAPITRE III. — *Vente.*

ART. 15. — Le contrôle de la vente des huîtres, destinées à la consommation, est exercé conformément aux lois et règlements en vigueur et, notamment, à la loi du 5 avril 1884 sur l'organisation municipale, article 97, et à la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 concernant la répression des fraudes.

ART. 16. — Les huîtres avariées ou corrompues, reconnues impropres à la consommation, sont saisies et détruites. Il en est de même des colis d'huîtres laissés en souffrance.

Les huîtres en provenance directe des lieux de production, pour lesquelles il n'est pas produit de duplicata du certificat ou d'attestation d'origine salubre, sont réputées suspectes et, par suite, saisies ou détruites.

ART. 17. — Sont interdites toutes manipulations susceptibles de rendre les huîtres insalubres, et notamment :

1<sup>o</sup> L'arrosage ou le lavage des huîtres en vue du nettoyage des coquilles au moyen d'eau de mer impure, telle que l'eau des ports, ou d'eau douce non potable, telle que l'eau des rivières, canaux, ruisseaux dans lesquels se

déversent des eaux résiduaires ou ménagères, ou d'eau potable additionnée de sel (de cuisine) impur, tel que le sel ayant servi au transport ou à la conservation de poissons ou de toute autre denrée ;

2<sup>o</sup> Le rafraîchissement ou la conservation des huîtres avec de la glace impropre à l'alimentation ;

3<sup>o</sup> L'entreposage des huîtres dans des caisses, sacs ou paniers immergés le long des quais ou sur des emplacements sujets à souillure ;

4<sup>o</sup> L'ouverture des huîtres au moyen d'outils ou d'appareils malpropres ;

5<sup>o</sup> Le lavage des huîtres ouvertes ;

6<sup>o</sup> La conservation dans une eau impure, des huîtres détachées de leur coquille.

En conséquence, doivent être saisies et détruites, comme dangereuses pour la santé publique, les huîtres ayant subi l'une quelconque des manipulations susvisées.

ART. 18. — L'entreposage des huîtres par immersion, en vue d'en améliorer la présentation au consommateur, ou d'en parfaire éventuellement l'épuration, est interdit, dans les établissements de vente en gros ou en détail, à moins d'une autorisation accordée par le Préfet ou le Sous-Préfet après avis favorable du Directeur du bureau d'hygiène, ou à son défaut, de l'Inspecteur départemental d'hygiène.

---

#### CHAPITRE IV. — *Importation.*

ART. 19. — Seules, les huîtres importées, dont l'envoi est accompagné d'un certificat d'origine salubre, délivré par un organisme de l'Etat expéditeur ou reconnu par lui et agréé par le Gouvernement français, peuvent être vendues en vue de leur consommation immédiate.

Les huîtres dont l'envoi n'est pas accompagné dudit certificat ne peuvent être admises en France que pour le repaquage et sous le lien d'un acquit-à-caution.

Elles seront soumises alors, en ce qui concerne leur livraison à la consommation, aux dispositions énoncées dans l'article 14 du présent décret.

---

#### CHAPITRE V. — *Dispositions diverses.*

ART. 20. — Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables aux huîtres de taille non marchande qui restent soumises aux prescriptions spéciales les concernant ; en conséquence, la vente de ces huîtres demeure interdite.

ART. 21. — Les dispositions des articles 8 et 9 du présent décret sont applicables aux établissements ayant fait l'objet de concessions ou d'autorisations pour la production ou le dépôt de coquillages autres que les huîtres.

Sont en outre applicables aux coquillages autres que les huîtres, les dispositions des articles 15, 16, § 1<sup>er</sup>, 17, 18 et 23 du présent décret.

ART. 22. — L'article 4, § 1<sup>er</sup>, du décret du 21 décembre 1915, modifié par le décret du 27 décembre 1922, est modifié comme suit :

« Dans tout département où se trouvent des établissements fixes sur le domaine public ou ses dépendances, il est institué une Commission composée d'un Administrateur de l'inscription maritime, président, désigné par le Directeur de l'inscription maritime; d'un représentant du Service des Ponts et Chaussées désigné par l'Ingénieur en chef de la circonscription; d'un délégué de l'Office Scientifique et Technique des Pêches maritimes, de l'inspecteur départemental d'hygiène ou, à défaut, d'un représentant des services d'hygiène du département, désigné par le Préfet, et de quatre délégués des concessionnaires d'établissements de pêche. »

ART. 23. — Les contraventions au présent décret sont recherchées et constatées par les officiers de police judiciaire, les agents du service de l'inspection des halles et marchés, les agents des douanes et des octrois, les administrateurs de l'inscription maritime et les préposés à l'inscription maritime, les syndicats des gens de mer, les inspecteurs des pêches maritimes, les patrons garde-pêche maritimes, les prud'hommes pêcheurs, les gardes jurés, les gardes maritimes, les gendarmes maritimes, les inspecteurs du Service de la répression des fraudes et les agents agréés et commissionnés à la demande des syndicats professionnels, conformément à l'article 65 de la loi de finances du 27 février 1912.

Les procès-verbaux dressés par ces fonctionnaires et agents, dans la limite de leurs pouvoirs respectifs, sont transmis :

En ce qui concerne les contraventions aux règles relatives à la production, à l'administrateur de l'inscription maritime intéressé ;

En ce qui a trait aux contraventions aux règles de transport, de vente et d'importation, au ministère public, près le tribunal de simple police.

Les infractions au présent décret sont punies des peines de simple police, sans préjudice, le cas échéant, des peines plus graves prévues par les lois en vigueur et, notamment, par la législation sur la répression des fraudes, auquel cas il est procédé conformément aux dispositions de ces lois et des règlements relatifs à leur application.

ART. 24. — Ne seront applicables que dans le délai d'un an, à dater de la publication du présent décret, les mesures prescrites aux articles 2, 6 et 9, 10 à 14 inclus et 19.

ART. 25. — Le Ministre de l'Hygiène, de l'Assistance et de la Prévoyance sociales, le Ministre des Travaux Publics, le Ministre de l'Agriculture et le Ministre des Finances, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel* et inséré au *Bulletin des Lois*.

Fait à Rambouillet le 31 juillet 1923,

A. MILLERAND.

Par le Président de la République

*Le Ministre de l'Hygiène, de l'Assistance  
et de la Prévoyance sociale :*

PAUL STRAUSS.

*Le Ministre des Finances :*

CH. DE LASTEYRIE.

*Le Ministre des Travaux Publics :*

YVES LE TROCQUER.

*Le Ministre de l'Agriculture :*

HENRY CHÉRON.

