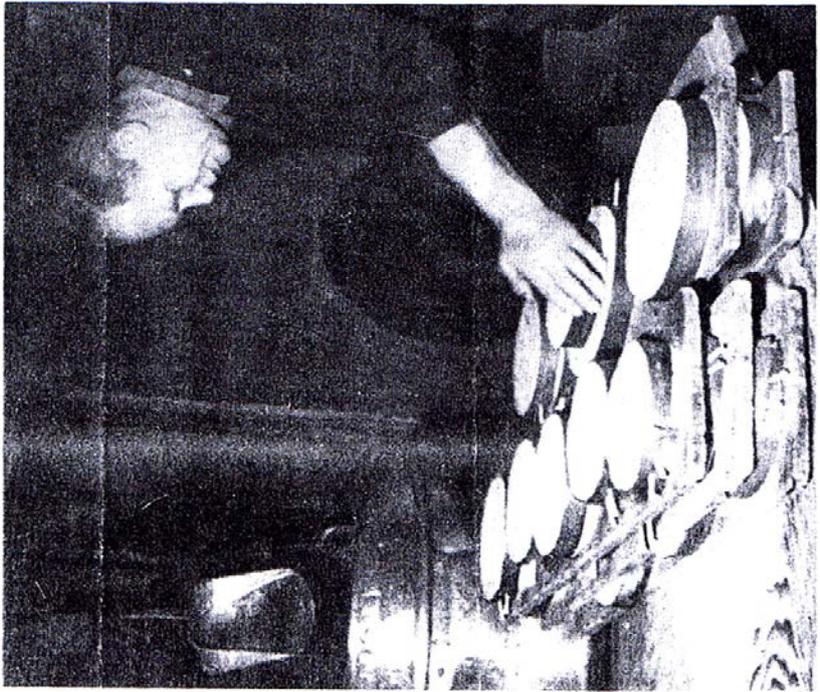


Les fabricants français mécontents de l'annexion suisse

Le vacherin a perdu son Mont-d'Or

PONTARLIER.— Y aura-t-il une guerre du « vacherin Mont-d'Or » ? Personne ne la veut, ni d'un côté ni de l'autre du Jura, mais le « casus belli » est pourtant là. Et la grogne, dans le haut Doubs se fait jour. Tout cela à cause d'un traité tout ce qu'il y a de plus officiel entre la République française et la Confédération suisse, traité signé à Berne le 14 mai 1974 et paru au

Journal officiel le 11 novembre 1975, un jour pourtant synonyme d'armistice et de paix. Ce traité concerne la protection « contre la concurrence déloyale des produits naturels et fabriqués et notamment les indications de provenance y compris les appellations d'origine, ainsi que d'autres dénominations géographiques réservées à certains produits ou marchandises déterminés ».



Né en France au pied du Mont-d'Or, le vacherin français ne devra plus s'appeler « vacherin Mont-d'Or » ainsi l'ont voulu... les Suisses et un traité de 1974

Le but est normal, évident : qu'on ne puisse vendre par exemple en Suisse de la dentelle du Puy ou du château-chalon qui ne viennent pas de ces secteurs d'origine. Deux annexes du traité énumèrent ainsi de longues listes de produits des deux pays qui vont depuis les vins jusqu'aux produits alimentaires, aux produits manufacturés sans oublier, bien sûr, les fromages. Mais si dans l'annexe A concernant les produits ainsi protégés français on trouve le comté ou gruyère d'Annecy, par contre dans l'annexe B pour les fromages suisses avant le « fromage de Fiora », le « Sprinz », ou la « tête de moine », les fabricants du haut Doubs ont été surpris (on le serait à moins) d'y voir figurer « vacherin Mont-d'Or ». Voilà donc cette appellation ou dénomination strictement réservée aux fabricants suisses et interdite aux Français. Avec une légère réserve (article 10 du protocole) :

« L'inscription de la dénomination « vacherin Mont-d'Or » à l'annexe B du traité n'exclut pas l'utilisation en France des dénominations « vacherin » ou « Mont-d'Or » pour des fromages fabriqués en France », merci quand même.

Devant

le fait accompli

Les professionnels du haut Doubs qui depuis se sont groupés en « Association des fabricants de véritable vacherin du haut Doubs » sous la présidence de M. François Petite n'enten-

dent pas perdre ainsi ce qu'ils jugent leur bon droit à défaut de leurs droits. Et ce, d'autant plus, qu'ils ont été mis devant le fait accompli. Personne, avant la signature de ce traité, ne leur a demandé leur avis. Les professionnels n'ont pas été consultés ni même, semble-t-il, aucun organisme ou administration français compétents. Les fabricants suisses invités récemment à venir discuter dans le haut Doubs, affirment qu'il n'y a rien pour rien. Tout juste reconnaissent-ils avoir déposé un dossier de protection mais il y a tant d'années qu'ils l'avaient presque oublié...

Né en France

Dans le haut Doubs en comprend d'autant moins que d'une part, est-il vraiment besoin de le rappeler, le Mont-d'Or profile ses 1.461 mètres sur le territoire français et non chez nos voisins helvétiques et que le vacherin, ce fromage onctueux à pâte molle, si particulier et qui connaît un engouement certain, est né près de Rochejean dans le haut Doubs. Ce n'est pas n'importe qui qui le reconnaît : c'est M. Albert Neuenschwander, ingénieur agronome suisse, directeur de l'école de fromagerie de Moudon, dans le Jura, sur le vacherin du Mont-d'Or.

Lors de la rencontre franco-suisse des fabricants de vacherin, il a même montré depuis le fort Saint-Antoine le lieu exact où a commencé cette fabrication qui répondait à une nécessité dans notre région, la baisse hivernale de production laitière ne permettait plus la fabrication des fromages à pâte dure de gros formats.

« Ainsi l'introduction du vacherin combattit-elle une lacune en rendant possible l'utilisation rationnelle du lait à disposition ». Certes, depuis, le vacherin a connu en Suisse une notoriété qu'il commence seulement à

avoir côté France : outre-Jura ou il y a d'ailleurs dix-sept affineurs professionnels de vacherin, on commercialise plus de mille tonnes. Mais dans le haut Doubs, dans les vingt et une communes où il est fabriqué, le vacherin a triplé en quatre ans pour arriver à un tonnage de 462 tonnes et sa progression ne diminue pas.

Les fabricants affirment alors que l'accord « ne tient aucun compte ni des réalités, ni des droits légitimes des producteurs français ». Ils ont écrit un peu partout pour exprimer leur mécontentement, y compris au ministre, de l'Agriculture pour que soit révisée une clause aussi injustifiée et réparée une injustice aussi flagrante « et que soit rétabli un droit « qui s'appuie sur des réalités historiques géographiques et économiques ».

Pour l'heure, ils n'ont pas obtenu satisfaction, mais ils n'entendent pas abandonner, d'autant que l'article 5 du traité affirme : « Les noms ou représentations graphiques de lieux, édifices, monuments, rivières, montagnes... qui pour une partie importante du public ou des milieux commerciaux intéressés de l'Etat contractant dans lequel la protection est revendiquée, évoquent l'autre Etat... région ou Etat, sur un territoire répertorié comme des indications fausses ou fallacieuses ». Alors faut-il croire que le Mont-d'Or est devenu suisse pour qu'on puisse appliquer sa dénomination à un produit fabriqué outre-Jura ?

D. CHRISTOPHE

NB : On peut encore trouver des vacherins portant le nom « VACHERIN MONT-D'OR », dans le cas en effet où cette dénomination était déjà utilisée par des fabricants français au moment de la signature du traité, les fabricants sont encore en droit de l'utiliser jusqu'en mai 1980.

presse et réclame...

Est républicain, 19 nov. 1978

187 1979

Les fromagers du Doubs n'ont plus le droit de fabriquer du Mont-d'Or coulant

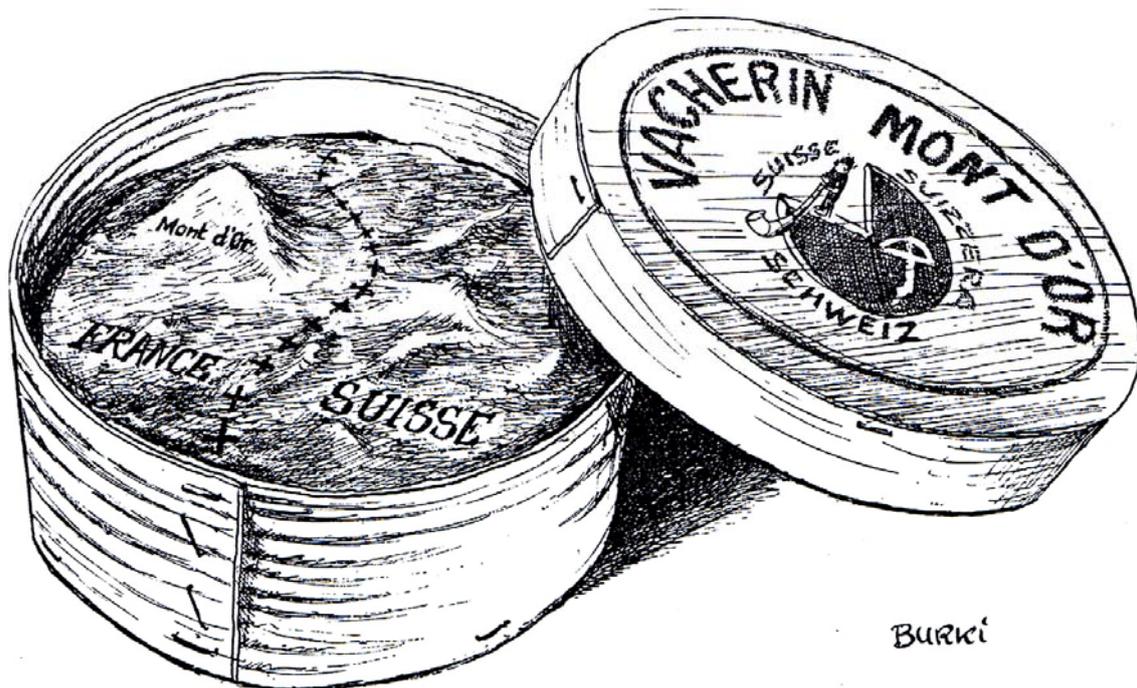
Le vacherin vaudois sacré par un traité international...

Le vacherin Mont-d'Or est une production vaudoise par excellence. Cette affirmation, qui semble couler (le verbe s'impose...) de source, dit-elle vraiment toute la vérité ? Après tout, le lointain inventeur de la délicieuse pâte molle était peut-être bien Français du Doubs, et non pas Combien. Et puis, la montagne qui a donné son nom au fromage a son sommet en terre française. Nos voisins d'outre-Jura, pourtant, n'ont pas le droit de produire du vacherin Mont-d'Or : un traité in-



ternational — mais oui ! — le leur interdit, réservant la dénomination aux fabricants et aux affineurs vaudois, qui écoulent la presque totalité de leurs exportations (un dixième de la production) en France. Cette situation paradoxale ne satisfait guère, on le pense bien, les fromagers du Doubs, qui ont alerté, à Paris, leur ministre de l'Agriculture. Mais que pourront-ils changer ? Ils ont sans doute montré trop d'insouciance quand les Vaudois, patiemment, forgeaient les armes de leur succès commercial.

On a longtemps cru que l'introduction du vacherin à la Vallée était une conséquence de l'effondrement du IIIe Empire devant les troupes prussiennes : un soldat de l'armée du général Bourbaki, repliée en Suisse, s'était établi aux Charbonnières, amenant avec lui le secret de la fabrication de la pâte molle enfermée dans le sapin. Cette thèse a été infirmée par la découverte de mentions du vacherin dans d'anciens livres de comptes, établis par des Combiens dans la première moitié du XIXe siècle. Il est possible, cependant, que la fabrication ait commencé, avant déjà, de l'autre côté du Risoud, chez des fromagers français qui avaient trouvé ce moyen d'utiliser leur lait quand les vaches n'en pro-



BURKI

duisent pas assez pour confectionner de grosses pièces à pâte dure.

Anarchie

Longtemps, le vacherin est demeuré une spécialité locale, peu connue hors de la région frontalière de production. Puis le goût de ce fromage sans pareil s'est répandu, et la fabrication a suivi, descendant vers la plaine vaudoise. Elle était peu organisée : l'automne venu, les affineurs se réunissaient pour décider d'un prix, mais ne s'y tenaient généralement pas... L'anarchie menaçait le marché.

Pour mettre un peu d'ordre dans les fromageries, en 1951, les producteurs de lait, les fabricants et les marchands de vacherins ont signé une convention. Au pays de la libre entreprise, c'est le plus parfait exemple de dirigisme absolu. La convention délimite une aire géographique à l'intérieur de laquelle la production du vacherin est autorisée : Jura vaudois et pied du Jura ; une seule exception : La Côte-aux-Fées, sur territoire neuchâtelois, qui bénéficie d'une situation acquise.

Une commission délivre les autorisations de fabriquer et d'affiner ; elle fixe des normes (qualité, emballage, format) et des dates de fabrication ; elle décide aussi des quantités et des prix, de la fromagerie au consommateur. Ceux qui ne respectent pas ces règles sont mis à l'amende.

Une appellation unique — Mont-d'Or — a été adoptée pour remplacer les anciennes dénominations multiples. Une centrale du vacherin Mont-d'Or, enfin, a été créée à Moudon, pour gouverner le petit royaume du fromage coulant et organiser sa promotion. Mission réussie : il est désormais connu et consommé en Suisse allemande, en France, et dans une moindre mesure, en Belgique et en Allemagne. La production, depuis que la convention a été signée, a bien plus que doublé : elle frôle aujourd'hui le million de kilos.

Exportations

Pendant ce temps, dans le Doubs français, une dizaine de fromagers continuaient à faire du vacherin, de manière artisanale et non planifiée. Ils viennent seulement de s'organiser en un syndicat, mais un peu tard. Car ils ont vu les petites boîtes en lamelles de sapin franchir la frontière helvétique (106 000 kilos la saison dernière) pour alier garnir les tables gourmandes, à Paris surtout, à Marseille un peu. Et puis, ils ont appris que leur gouvernement avait passé un drôle d'accord avec les Suisses. C'est un « traité sur la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et d'autres dénominations géographiques », entré en vigueur en octobre 1975. Berne avait placé le vacherin Mont-d'Or dans la liste des spécialités à protéger. Les négociateurs pa-

risiens n'y ont-ils pas regardé d'assez près ? En tout cas, ils ont signé.

Depuis que le traité a été signé, les gens du Doubs peuvent continuer à fabriquer du vacherin ; ils peuvent aussi produire, bien sûr, d'autres fromages, et leur donner le nom du Mont-d'Or, qui est à eux ; mais ils ne peuvent pas baptiser Mont-d'Or leur vacherin... Or, on l'a compris, toute la promotion du petit fromage s'est faite, côté suisse, sur sa nouvelle appellation : il n'est désormais de bon vacherin que de Mont-d'Or, et le Mont-d'Or c'est le vacherin... vaudois !

Pas ennemis

Est-ce à dire que la guerre est allumée entre fabricants et affineurs suisses et français ? « Pas du tout, répond Albert Neuenschwander, gérant de la Centrale de Moudon. Nous connaissons les producteurs du Doubs, nous les rencontrons. Nous souhai-

tons même qu'ils s'organisent, comme nous l'avons fait, pour éviter que des centres de fabrication ne se créent un peu partout en France. »

M. Neuenschwander fait en outre remarquer que les exportations de Mont-d'Or outre-Jura ne sont pas faciles : au handicap de la cherté du franc suisse s'ajoutent les lourdes charges — 3.50 francs suisses par kilo — dont les douanes françaises frappent le vacherin, alors que les fromages français du même type vendus en Suisse sont grevés d'une taxe de Fr. 1.50 seulement.

Le traité franco-suisse, bien sûr, fait l'affaire des Vaudois. Mais ils estiment, avec de bonnes raisons, qu'ils n'ont pas volé cette situation confortable : après tout, si le vacherin a gagné la renommée qui est la sienne aujourd'hui, c'est à leurs efforts persévérants qu'il le doit.

A. C.

Quand vient la neige

Le vacherin est un fromage d'hiver. C'était vrai, d'abord, parce que sa fabrication et son affinage étaient, pour des raisons pratiques, saisonniers, et que sa conservation, pendant les mois chauds, était impossible. L'apparition et la multiplication des congélateurs et des frigos ont supprimé ce deuxième empêchement. Pourquoi, alors, ne pas faire du vacherin en été ? C'est

que les habitudes de la consommation ont suivi celles de la production.

Un essai de vente estivale avait été tenté en 1964, à l'occasion de l'Exposition nationale. Deux mille kilos avaient été fabriqués pour les quarante-huit restaurants ouverts dans l'enceinte de Vidy. On n'en avait pas vendu un seul gramme !

Implacable vérité : le Vaudois n'ouvre son vacherin que quand vient la neige...

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Décret du 24 mars 1981 relatif à l'appellation d'origine « Mont d'Or »
ou « Vacherin du Haut-Doubs ».

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée et complétée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant règlement d'administration publique pour l'application, en ce qui concerne les fromages, des lois des 1^{er} août 1905 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 fixant la composition et les règles de fonctionnement du comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du comité national des appellations d'origine des fromages,

Décète :

Art. 1^{er}. — L'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants. Selon ces usages, la fabrication du fromage est effectuée pendant la période du 15 août au 31 mars avec du lait produit sur les pâturages situés à une altitude au moins égale à 700 mètres dans l'aire géographique délimitée.

Cette aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes du département du Doubs.

Arrondissement de Pontarlier.

Canton de Levier : les communes de Bians-les-Usiers, Boujailles, Bulle, Chapelle-d'Huin, Courvières, Dompière-les-Tilleuls, Evillers, Frasné, Goux-les-Usiers, Levier, Septfontaines et Sombacour.

✓ Canton de Montbenoit : les communes des Allées, Arc-sous-Cicon, Arçon, Bugny, La Chau, Gilley, Hauterive-la-Fresse, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièvreumont, Montbenoit, Montflovin, Saint-Gorgon, Main et Ville-du-Pont.

✓ Canton de Morteau : toutes les communes.

✓ Canton de Mouthe : toutes les communes.

✓ Canton de Pontarlier : toutes les communes.

Arrondissement de Montbéliard.

✓ Canton de Malche : les communes de Fournet-Blancheroche et Frambouhans.

✓ Canton du Russey : les communes du Barboux, Le Belleu, Le Bizot, Bonnetage, La Boisse, La Chenalotte, Les Fontènettes, Grand-Combe-des-Bols, Le Memont, Narblief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey et Saint-Julien-lès-Russey.

La fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique délimitée.

Art. 2. — Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » est un fromage ayant la forme d'un cylindre plat, fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre à l'état cru, emprésuré, à pâte molle non cuite, légèrement pressée, de consistance crémeuse, légèrement salée, de couleur blanc à ivoire, à croûte lavée puis fleurie, de couleur jaunée à brun clair, pesant soit 500 g à 1 kg, soit 1,8 kg à 3 kg, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

En outre, la production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent répondre aux conditions suivantes :

a) Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de vaches de race Montbéliarde ou de race Pie rouge de l'Est nourries suivant les usages codifiés dans les statuts des fruitières sur les pâturages sis dans l'aire de production définie à l'article 1^{er}, l'alimentation étant exempte de produits d'ensilage ou autres aliments fermentés. Le lait doit quotidiennement être livré à la fromagerie ou collecté par elle ;

b) La coagulation du lait est obtenue uniquement au moyen de présure;

c) La fabrication du « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » ne peut s'exercer que dans un atelier approvisionné exclusivement avec des laits en provenance de l'aire géographique de production délimitée. Cet atelier et ses dépendances, autonomes au sein de l'établissement, ne doivent détenir aucun système ou installation susceptible de chauffer, en un temps très court, le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40 °C. Le lait ne peut être chauffé qu'une seule fois et uniquement au moment de l'emprésurage à une température au plus égale à 40 °C;

d) Après démolage le caillé est cerclé dans une sangle d'écorce d'épicéa;

e) L'affinage du fromage est effectué sur planche d'épicéa dans une cave dont la température ne dépasse pas 15 °C, avec retournements et frottages à l'eau salée;

f) Le fromage est ensuite mis en boîte où il achève son affinage, le diamètre de celle-ci étant légèrement inférieur à celui du fromage. La durée de l'affinage est de trois semaines au minimum à compter du jour de fabrication.

Art. 3. — Les couvercles des boîtes renfermant les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » doivent porter le nom de l'une ou de l'autre appellation d'origine en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers des caractères les plus grands figurant sur les boîtes.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit, à l'exception :

Des marques de commerce ou de fabrique particulières;

Des mentions qui pourraient être autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 4 et sur avis conforme du comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 4. — Les critères qualitatifs applicables au fromage « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur l'aspect de la croûte, la texture de la pâte, le goût et l'arôme. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

L'ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts de la région Franche-Comté ou son représentant;

L'inspecteur divisionnaire de la répression des fraudes de la région Franche-Comté ou son représentant;

Trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs », parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximum de quinze jours à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision ne se sont pas révélés satisfaisants.

Art. 5. — L'organisme interprofessionnel visé à l'article 4 du présent décret adresse chaque année au comité national des appellations d'origine des fromages un rapport d'activité concernant les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs ».

Art. 6. — Les fabricants et les affineurs doivent tenir, jusqu'au stade de la commercialisation, un registre permettant le contrôle de l'origine et de la qualité des fromages, dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 4.

Art. 7. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Toutefois, ce décret ne fait pas obstacle à l'emploi du terme « Mont d'Or » dans la dénomination de vente des fromages locaux fabriqués sur le territoire des communes des cantons de Limoges et de Neuville-sur-Saône, département du Rhône, à condition que ces fromages locaux présentent des caractéristiques différentes de celles des fromages « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » visés par le présent décret.

Art. 8. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 24 mars 1981.

RAYMOND BARRE.

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture,
PIERRE MÉHAIGNERIE.

Retrait de la consommation humaine des produits de la mer et d'eau douce conservés ou préparés à l'aide de substances non autorisées par la réglementation en vigueur.

Le ministre de l'agriculture et le ministre des transports,

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux et des denrées animales ou d'origine animale;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 relatif à l'inspection sanitaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale;

Vu l'arrêté du 20 novembre 1980 relatif au retrait de la consommation des viandes provenant d'animaux ayant reçu des substances à activité antimicrobienne ou antiparasitaire interdites ou administrées sans respect des dispositions en vigueur,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. — Au sens du présent arrêté, les produits de la mer et d'eau douce comprennent tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce ainsi que les grenouilles et les escargots destinés à être livrés au public en vue de la consommation humaine.

Les produits frais sont les produits qui ne sont pas présentés à l'état vivant et qui n'ont subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, à l'exception de l'action du froid au-dessus de leur point de congélation.

Art. 2. — Les produits de la mer et d'eau douce destinés à être livrés au public à l'état frais ne sont pas reconnus propres à la consommation humaine lorsque la glace utilisée pour leur réfrigération a été additionnée de substances à activité antimicrobienne non autorisées par la réglementation en vigueur.

Art. 3. — Les produits de la mer et d'eau douce destinés à être livrés au public à l'état frais, congelé ou surgelé ne sont pas reconnus propres à la consommation humaine lorsqu'ils ont été mis au contact de substances à activité antimicrobienne non autorisées par la réglementation en vigueur, notamment par immersion ou saupoudrage.

Art. 4. — Les poissons, les crustacés et les mollusques marins d'élevage susceptibles d'être livrés au public, ayant reçu des substances à activité antimicrobienne ou antiparasitaire non autorisées ou administrées sans que soient respectées les dispositions en vigueur, qu'ils soient présentés à l'état vivant, frais, congelé ou surgelé, traité ou transformé, ne sont pas reconnus propres à la consommation humaine.

Art. 5. — Sans préjudice de l'application de peines plus élevées s'il échet, notamment en application de la loi du 1^{er} août 1905 modifiée et des décrets pris pour son exécution, les denrées qui ne sont pas reconnues propres à la consommation humaine sont soit dénaturées et détruites, soit refoulées lorsqu'elles sont présentées à l'importation, conformément aux dispositions des décrets du 31 mars 1957 et du 21 juillet 1971 susvisés.

Art. 6. — Le directeur de la qualité au ministère de l'agriculture, le directeur des pêches maritimes au ministère des transports et le directeur de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes 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 9 mars 1981.

Le ministre de l'agriculture,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur de la qualité,
R. MATHIEU.

Le ministre des transports,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur des pêches maritimes,
C. BROSSIER.