

Notice

Charte dégustation

Qui est concerné ?

Tous les producteurs de coquillages marins assurant l'activité de dégustation sur le **Domaine Public Maritime de la Vendée**.

Pourquoi cette charte ?

Depuis 2016, les services de l'Etat constate des **abus** relatifs à cette activité. Il a été demandé au CRC de faire un rappel de la réglementation aux producteurs. Or, sur le Domaine Public, **par défaut, seule la dégustation des produits crus issus de l'exploitation est autorisée**.

Pourquoi signer la charte ?

Pour bénéficier d'un **cadre de tolérance** dans vos activités de dégustation.

CAS 1 : Si vous devenez signataire, le cadre réglementaire qui sera appliqué par les services de l'Etat lors de leurs contrôles sera la charte dégustation du CRC Pays de la Loire en date du 13 mai 2019 (ci-jointe).

CAS 2 : Si vous ne souhaitez pas devenir signataire, le cadre réglementaire qui sera appliqué par les services de l'Etat lors de leurs contrôles sera la réglementation par défaut (cf point précédent).

A retenir !

Rappel de la réglementation

Activité de découverte, de valorisation et de promotion dans le prolongement de l'acte de production en cultures marines, qui elle-même, est réputée agricole.

Les activités de dégustation doivent se dérouler dans des **espaces dédiés** à cet effet, hors des locaux agréés pour l'expédition.

La préparation des coquillages et le stockage du matériel nécessaire à la dégustation doivent s'effectuer **en dehors du local réservé à l'expédition**. En cas d'exiguïté du local, l'ouverture des huîtres crues pourra s'effectuer dans le local d'expédition en dehors des périodes d'activité d'expédition.

Le bénéfice de l'activité de dégustation ne peut excéder **50 % des recettes tirées de l'activité agricole, ni 100 000 €** (pour les produits d'accompagnement et de substitution).

La charte autorise

Que l'activité soit exercée par le conchyliculteur, **son conjoint, ses ascendants et ses descendants ou des employés** de son établissement.

Que la dégustation soit pratiquée par les établissements agréés toute la journée **de 10h00 à 22h00**.

La dégustation des mollusques **crus** ou **cuits**.

Produits d'accompagnement : Pain, beurre, sel, poivre, citron, vinaigre, échalote, sauce à l'échalote, mayonnaise et aïolis, vin bière et boissons sans alcool à consommer sur place.

Produits de substitution : bulots, crevettes, langoustines, terrines ou rillettes de poisson en conserve.

Vos démarches

1. Détenir une carte de producteur.

Celle-ci est délivrée par le CRC Pays de la Loire sur simple demande.

2. Déclarer l'activité de dégustation à la Direction Mer et Littoral de la Vendée (DML 85).

Cette déclaration peut se faire en ligne sur le site :

www.vendee.gouv.fr/demande-d-autorisation-de-cultures-marines-a3137.html

3. Déclarer l'activité de dégustation à la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Vendée (DDPP 85).

Via le formulaire Cerfa N°13984*04.

4. Effectuer une formation hygiène alimentaire.

Formation HACCP (MFR de Challans par exemple).

5. Etre en possession de la «petite licence restaurant».

Pour servir vin, bière et boissons sans alcool à consommer sur place.

6. Déclarer un débit de boisson à consommer sur place auprès de la mairie du lieu d'installation de l'établissement.

Via le formulaire Cerfa N°11542*05.

Carnet d'adresses

Direction Mer et Littoral de la Vendée (DML 85)

.....
Mail :

ddtm-dml-sgdml@vendee.gouv.fr

Adresse :

1 quai Dingler
85 100 Les Sables d'Olonne

Téléphone :

Les Sables d'Olonne :
02.51.20.42.70
Antenne Noirmoutier :
02.51.20.42.35

Direction Départementale de la Protection des Populations de la Vendée (DDPP 85)

.....
Mail :

ddpp@vendee.gouv.fr

Adresse :

185 boulevard du Maréchal
Leclerc BP 90795
85020 La Roche-sur-Yon cedex

Téléphone :

02 51 47 10 00

Maison Familiale et Rurale de Challans MFR Les Plantes

.....
Mail :

mfr.challans@mfr.asso.fr

Adresse :

BP 455 Rue des Plantes
85304 Challans

Téléphone :

02 51 68 21 49