

CHARTRE

RELATIVE A L'ACTIVITE DE DEGUSTATION DES PRODUITS DE L'AQUACULTURE SUR LE DOMAINE PUBLIC MARITIME DU DEPARTEMENT DE LA VENDEE.

La présente charte a pour objet de définir les bases communes et les modalités d'organisation pour l'exercice de l'activité de dégustation des produits de l'aquaculture dans des centres d'expédition agréés sur le Domaine Public Maritime, par les professionnels conchyliculteurs. Il convient de distinguer l'activité de dégustation de celle de restauration, cette dernière étant interdite sur le Domaine Public Maritime et soumise à des contraintes réglementaires sur le Domaine Privé.

ETABLISSEMENT

L'activité de dégustation est une 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, conformément à l'article L311-1 du code rural et de la pêche maritime.

Les dégustations de produits de l'aquaculture selon les modalités définies ci-après, sont réalisées par les conchyliculteurs disposant d'autorisations d'exploitation de cultures marines d'un établissement d'expédition agréé par le Préfet, dans le respect de la réglementation en vigueur.

Seuls sont autorisés à procéder à des dégustations de coquillages les producteurs - expéditeurs qui disposent d'un établissement d'expédition agréé par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) du département du siège social de l'entreprise.

L'exploitant assurant l'activité de dégustation doit détenir une carte de producteur délivrée, pour l'année en cours, par le Comité Régional de la Conchyliculture des Pays de la Loire conformément à la délibération N°15 du 16.04.02 et N°52 du 05.12.12 du Comité National de la Conchyliculture.

Toute activité de dégustation devra faire l'objet d'une demande à la DDTM (Direction Départementale des Territoires et de la Mer) du département du siège social de l'entreprise, conformément à l'article 5 du cahier des charges attaché à l'autorisation d'exploitation de cultures marines du détenteur.

L'activité de dégustation est régie par un régime déclaratif, l'établissement doit être enregistré auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) du département du siège social de l'entreprise (formulaire CERFA 13984*04).

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

Les activités de dégustation ne doivent pas être de nature à modifier les conditions initiales qui ont permis l'attribution de l'agrément de l'établissement. L'accès au public dans l'atelier d'expédition est interdit ainsi que la présence d'animaux.

Les sanitaires utilisés par la clientèle de la dégustation doivent être accessibles sans passage par les locaux agréés.

CONDITIONS DE LA DEGUSTATION

L'aménagement, l'équipement et le fonctionnement des espaces dédiés à la dégustation devront être conformes aux prescriptions du règlement CE n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'ouverture des coquillages, leur préparation, leur cuisson, 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 de dégustation, l'ouverture des coquillages crus pourra s'effectuer dans le local d'expédition en dehors des périodes d'activité d'expédition.

Les espaces (locaux, terrasses, ...) aménagés pour la dégustation conformément à la réglementation en vigueur doivent comprendre :

- Un plan de travail facile à laver et à désinfecter ;
- Si la vaisselle est réutilisable, une plonge (ou lave-vaisselle) équipée d'eau chaude. La plonge, équipée d'une commande non manuelle, peut faire office de lave-mains (obligatoire pour le local de préparation) ;
- Une enceinte réfrigérée, équipée d'un thermomètre de contrôle, pour conserver les denrées périssables (la température maximale de conservation des produits cuits est de +2°C) ;
- Un container poubelle étanche avec couvercle ;
- Une enceinte ou armoire pour le rangement de la vaisselle, des couteaux, des verres à l'abri des contaminations ;
- Les produits d'entretien devront être stockés dans une enceinte ou armoire dédiée.

Les sanitaires doivent être équipés d'un lave-mains pourvu d'un distributeur de savon liquide bactéricide, d'essuie-mains jetables et d'une poubelle.

Les bonnes pratiques d'hygiène suivantes doivent être respectées :

- Propreté des installations et du matériel ;
- Conditions de conservation des denrées : protection des produits, maîtrise des températures de conservation ;
- Hygiène des manipulations : hygiène des mains, ouverture des coquillages au dernier moment, ...
- Contrôles des denrées alimentaires : durée de vie, aspect...
- Stockage et évacuation hygiénique des déchets.

Au moins une personne travaillant au sein de l'établissement agréé doit avoir effectué la formation hygiène alimentaire (HACCP).

L'activité de dégustation est exercée par le conchyliculteur, son conjoint, ses ascendants et ses descendants ou des employés de son établissement.

La dégustation pratiquée par les établissements d'expédition agréés est autorisée toute la journée de 10h00 à 22h00, en dehors de ces horaires la partie dégustation de l'établissement doit être fermée et vide de tous clients.

En application de l'article 75 du Code Général des Impôts (modifié par la LOI n°2017-1837 du 30 décembre 2017 – art. 24), le bénéfice de l'activité de dégustation ne peut excéder 50 % des recettes tirées de l'activité agricole, ni 100 000 euros.

LES PRODUITS

Sont autorisés à la dégustation les mollusques (crus ou cuits) issus des activités de finition, purification et d'expédition agréées.

Les produits suivants peuvent accompagner la dégustation des produits de l'exploitation :

- ✓ Pain, beurre, sel, poivre ;
- ✓ Citron, vinaigre, échalote, sauce à l'échalote, mayonnaise et aïolis ;
- ✓ Vin, bière et boissons sans alcool à consommer sur place selon autorisation délivrée au titre des débits de boissons ou de restaurant.

Les autres produits listés ci-dessous ne peuvent être proposés à titre principal, ils ne viennent qu'en complément pour répondre à la demande de consommateurs accompagnateurs qui ne désireraient pas déguster les produits issus de l'exploitation.

- ✓ Bulots, crevettes et langoustines : ces produits peuvent être achetés cuits auprès d'un établissement agréé ou cuits par une personne travaillant au sein de l'établissement agréé, dans des locaux extérieurs dans des conditions sanitaires adaptés à la cuisson des denrées animales ou d'origine animale. Dans le cas où la cuisson est réalisée sur l'exploitation, une déclaration doit être faite à la DDPF de son département (formulaire CERFA 13984*4).
- ✓ Terrines ou rillettes de poisson en conserve achetées auprès d'un établissement agréé conservées dans des conditions sanitaires adaptées.

AUTORISATION « PETITE LICENCE RESTAURATION »

Pour pouvoir servir des boissons visées ci-dessus, le propriétaire de l'établissement doit être titulaire d'une licence dite « petite licence restaurant » (article L3331-2 du code de la santé publique) uniquement dans le cadre d'une consommation sur place, seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoire de nourriture.

En application de l'article L.3332-3 du code de la santé publique, la demande (formulaire CERFA n°11542*04) doit être faite auprès de la mairie du lieu d'installation de l'établissement agréé, il en est donné immédiatement récépissé.

Toute personne déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » doit suivre une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant ».

INFORMATION AU PUBLIC

Dès que la dégustation commence et pendant toute sa durée, le conchyliculteur doit afficher de façon claire et lisible pour le consommateur, les prix de chaque prestation ou produit à déguster sur place, à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.



CONDITIONS DE SECURITE, D'ACCESSIBILITE ET D'HYGIENE

Les établissements de dégustation recevant du public doivent être en conformité avec les règles de sécurité applicables à ce type d'établissement. Il est de la responsabilité du gérant de l'établissement de permettre l'accès aux piétons et aux personnes handicapées ainsi que de mettre en œuvre toutes les mesures pour que la sécurité des personnes soit correctement assurée, notamment à l'aplomb des quais par des barrières stables et solidaires entre elles.

Le dispositif d'assainissement devra être adapté à la fréquentation de l'établissement et devra être conforme aux prescriptions de l'autorité compétente en la matière.

DISPOSITIONS RÉPRESSIVES

Les activités de dégustation décrites dans la présente charte sont considérées comme étant dans le prolongement de l'acte de production, lui-même encadré par l'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploitation de cultures marines. Les activités prévues dans cette charte relèvent de cette autorisation, dans les conditions mentionnées précédemment. Toute infraction à l'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploitation de cultures marines constitue un délit prévu et réprimé par l'article L.945-4 20° du code rural et de la pêche maritime, nonobstant les sanctions administratives qui pourraient être prises en application de l'article L946-1 4°, la suspension ou le retrait de l'autorisation d'exploiter une concession de cultures marines ou une installation aquacole.

L'autorisation de dégustation pourra notamment être suspendue en cas de non-respect de l'arrêté préfectoral portant autorisation d'exploitation des cultures marines.

Si les conditions d'exploitation de l'atelier d'expédition sont impactées par les activités de dégustation et ne permettent plus d'assurer la maîtrise sanitaire de l'activité d'expédition, l'agrément sanitaire pourra être suspendu par l'autorité compétente.

Fait à L'Aiguillon-sur-Mer,
Le 13 mai 2019
Le Président, Jean-Yves LE GOFF



ANNEXE

REGLEMENTATION APPLICABLE A L'ACTIVITE DE DEGUSTATION DE COQUILLAGES DANS UN CENTRE D'EXPEDITION AGREE.

- ✓ Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L.311-1, L.722-1, R.311-35 à 60, et le livre IX ;
- ✓ Codes des domaines de l'Etat, articles L.28 à L.34, R.53 à R.57 et A 12 à A 39 ;
- ✓ Code général de la propriété des personnes publiques ;
- ✓ Code de l'urbanisme, articles L.421-1 à 3 ;
- ✓ Code de la santé publique ;
- ✓ Code général des impôts ;
- ✓ Code de la consommation ;
- ✓ Code du commerce ;
- ✓ Code pénal ;
- ✓ Décret n°2003-685 du 24 juillet 2003 relatif au caractère agricole des activités d'accueil touristique situées sur l'exploitation agricole ;
- ✓ Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, notamment en son article 3 ;
- ✓ Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- ✓ Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- ✓ Règlement (CE) n°1169/2011 du 25/10/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- ✓ Régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines ;
- ✓ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- ✓ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ Arrêté ministériel du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place ;
- ✓ Arrêté du 8 juin 1967 relatif à la délivrance d'une note dans les hôtels, pensions de familles, maisons meublées et restaurants ;
- ✓ Documents de planification territoriale (Plan Local d'Urbanisme...).

Autres références :

- ✓ Délibération N°15 du 16.04.02 et N°52 du 05.12.12 du Comité National de la Conchyliculture ;
- ✓ Cerfa N°13894*04 déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale ;
- ✓ Cerfa n°11542*04 déclaration d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter ;
- ✓ Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2013-N°0346 du 12 août 2013 relative à la dégustation de coquillages dans les centres conchylicoles agréés.
- ✓ Guide de diversification des activités de pêche et de conchyliculture : <http://halieutique.agrocampus-ouest.fr/pdf/504.pdf>