



PREFET DU MORBIHAN

Direction Départementale
des Territoires et de la Mer
Morbihan

ARRETE

Arrêté pris en l'application de l'article L 311-1 du code rural et de la pêche maritime en matière d'activité de dégustation de coquillages

Le Préfet du Morbihan
Chevalier de l'ordre national du Mérite

Vu le Code du Domaine de l'Etat, articles L.28 à L.34, R.53 à R.57 et A 12 à A 39 ;
Vu le Code de l'Urbanisme, notamment les articles L.146-1 à L146-6 pris en application de la loi dite « Littoral » du 03 janvier 1986 et visant notamment le changement de destination dans la bande des 100 m à proximité immédiate de la mer ;
Vu le Code général de la propriété des personnes publiques ;
Vu le Code de la Consommation ;
Vu le Code du Commerce ;
Vu le Code de la Santé Publique ;
Vu le 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 ;
Vu le Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Vu le 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 ;
Vu le Code Rural et de la Pêche Maritime, notamment les articles L.311-1, L.722-1 et R.311-35 à 60 , L 945-5 ;
Vu le Décret n° 2003-685 du 24 juillet 2003 relatif au caractère agricole des activités d'accueil touristique situées sur l'exploitation agricole ;
Vu le Décret n°2014-1608 du 26 décembre 2014 relatif à la codification de la partie réglementaire du livre IX du code rural et de la pêche maritime ;
Vu l'avis de la Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des aliments de la Direction Générale de l'Alimentation en date du 16 mai 2013 ;
Vu la charte conchylicole du Morbihan signée le 1er Juillet 2011 par le préfet du Morbihan, le président du Conseil Général, le président de l'Association des Maires du Morbihan, le président du Comité Régional de Conchyliculture de Bretagne-Sud ;
Considérant que l'activité conchylicole est réputée agricole au sens du code rural et que par définition, la dégustation de coquillages au sein des établissements se situe dans le prolongement naturel de l'exploitation et constitue l'acte de faire goûter une quantité limitée des produits issus principalement de l'exploitation sur laquelle se déroule cette activité ;
Considérant les recommandations 4, 5 et 6 issues des conclusions des assises de la conchyliculture qui se sont tenues du 22 juin au 11 octobre 2010 sous la présidence du Ministre de de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche ;
Considérant les préconisations de la charte conchylicole du Morbihan signée le 1er Juillet 2011 et qui définissent les limites admissibles pour l'activité de dégustation ;
Considérant les prescriptions du code de l'urbanisme et notamment l'article L 146-4-3 qui précise la nature des constructions et aménagements autorisés dans la bande des 100 m ;
Considérant la nécessité de maîtriser la pratique de la dégustation qui peut donner lieu à de fréquentes dérives et constituer des changements de destination avérés ;
Considérant la nécessité d'harmoniser entre les différents gestionnaires les règles définissant les conditions de la dégustation au sein des établissements agréés d'expédition des produits de la conchyliculture, activités qui sont dans le prolongement de l'acte de production ;
Considérant la nécessité de préciser notamment la nature des produits autorisés, ainsi que les conditions sanitaires et commerciales afin, notamment, d'éviter une concurrence déloyale entre conchyliculteurs et professionnels de la restauration ;
Sur proposition du directeur départemental de la mer et des territoires du Morbihan ;

ARRETE

I. Définition de l'activité de dégustation de produits de cultures marines

Article 1

Le présent arrêté s'applique aux établissements de production/expédition agréés qui réalisent des activités de dégustation de produits de cultures marines sur le Domaine Public Maritime Naturel, sur le Domaine Public Maritime Artificiel, sur le Domaine Public Communal ou sur le Domaine Privé.

L'activité de cultures marines est réputée agricole au sens du code rural et par définition, la dégustation de produits de cultures marines au sein des établissements se situe dans le prolongement naturel de l'acte de production. **La dégustation constitue en ce sens un mode de mise sur le marché des produits issus principalement de l'exploitation sur laquelle se déroule cette activité.**

Article 2

L'activité de dégustation est considérée comme compatible avec les exigences de la loi littoral, et/ou des cahiers de charges des concessions de cultures marines, c'est-à-dire ne constitue pas de changement de destination si :

- cette activité reste complémentaire à l'activité principale de production et ne génère pas plus de 30 % des recettes tirées de l'activité principale et ne dépasse pas 50 000 € ;
- l'activité de dégustation est portée par l'entreprise conchylicole titulaire de l'agrément sanitaire ;
- les aménagements liés à l'activité de dégustation restent réversibles et soumis aux règles d'application du droit des sols et au cahier des charges des concessions de cultures marines.

II. Etablissements autorisés

Article 3

Seuls sont autorisés à procéder à des dégustations de produits de cultures marines les professionnels producteurs/expéditeurs disposant d'un établissement d'expédition agréé par les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) du département du Morbihan. Les activités de dégustation ne doivent pas être de nature à modifier les conditions initiales qui ont permis l'attribution de l'agrément sanitaire de l'établissement.

L'établissement d'expédition agréé s'entend, au regard des dispositions du Règlement Européen 853/2004, d'un établissement terrestre ou flottant, réservé à la réception, à la manipulation, à la finition, au lavage, au calibrage, à la purification (si nécessaire), au conditionnement et à l'expédition des mollusques bivalves vivants.

L'aménagement, le fonctionnement et l'équipement des espaces dédiés à la dégustation ou à la mise sur le marché devront être conformes aux prescriptions du règlement CE 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. (Paquet Hygiène).

III. Produits proposés à la dégustation

Article 4

Les produits proposés à la dégustation sont des produits mentionnés dans le dossier d'agrément sanitaire de l'établissement de production/expédition agréé en tant que produits mis sur le marché par l'exploitation, à l'exclusion de tout autre produit, hormis les produits d'accompagnement autorisés à l'article 5 et les produits de substitution limités conformément à l'article 6 du présent arrêté.

La cuisson permettant de rendre les produits de cultures marines consommables est autorisée. Les produits peuvent être cuits par l'exploitant, dans des locaux distincts des locaux entrant dans le périmètre de l'agrément sanitaire d'expédition, dans des conditions sanitaires suffisamment adaptées à la cuisson de denrées animales ou d'origine animale.

Article 5

Sont autorisés en produits d'accompagnement : pain, beurre, sel, poivre, citron ainsi que sauces à l'échalote, mayonnaises et aiolis pasteurisés.

Pour pouvoir vendre et servir des boissons des groupes I et II, le propriétaire de l'établissement doit être titulaire d'une licence de 2e catégorie, dite "licence de boissons fermentées" (article L. 3331-2 du code de la santé publique) uniquement dans le cadre d'une consommation sur place, seulement à l'occasion des dégustations et comme accessoire de nourriture.

Peuvent être proposées dans ce cadre les boissons des Groupes I et II : boissons sans alcool et boissons fermentées (vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool).

En application de l'article L. 3332-3 du code de la santé publique, la demande de licence doit être faite auprès de la mairie du lieu d'installation de l'établissement agréé, il en est donné immédiatement récépissé.

Cette demande est subordonnée à la délivrance du permis d'exploitation, dans le cadre d'une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la licence de boissons fermentées.

Article 6

A titre exceptionnel, il est autorisé la proposition de produits de substitution pour les personnes ne désirant pas consommer les coquillages présentés à la dégustation sur le site. Il sera toléré au maximum une liste de trois produits dont le choix est laissé à l'initiative de l'exploitant parmi la liste des produits énumérés en annexe I du présent arrêté.

Ces produits devront être mentionnés sur la carte en précisant le caractère de substitution aux produits de l'exploitation pour les personnes ne désirant consommer de coquillages.

Ces derniers devront être servis sans aucune cuisson, réchauffage ou préparation sur le site de l'exploitation.

S'agissant de produits de substitution ne pouvant être proposé à titre principal, il ne sera pas accepté la confection d'assiettes ou de plateaux de fruits de mer rassemblant toute ou partie des produits autorisés.

IV. Procédure de déclaration

Article 7

La Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) du Morbihan devra être saisie d'une déclaration d'activité de dégustation par courrier avec accusé / réception. Cette déclaration décrira a minima la liste des produits proposés à la dégustation, les horaires d'ouverture au public, le nombre de places assises, les locaux et espaces utilisés ainsi que les aménagements mis en œuvre.

La DDTM du Morbihan consultera les services de la DDPP du Morbihan pour avis sur la conformité au regard des agréments sanitaires délivrés pour l'établissement.

Une autorisation sera délivrée par la DDTM/DML au titre de l'occupation du domaine public maritime naturel au regard de l'agrément sanitaire de l'établissement. Cette autorisation sera accordée de manière tacite sans réponse dans un délai d'un mois à compter de la réception de la demande par l'exploitant.

L'activité ne pourra démarrer sans déclaration auprès de la mairie, relative aux autres obligations réglementaires liées à la licence de petite restauration et à la conformité du dispositif d'assainissement.

V. Matérialisation de la dégustation

Article 8

Afin de ne pas induire de risque sanitaire entre l'activité de dégustation et l'activité d'expédition au sein d'un même établissement, les activités liées à la dégustation doivent se dérouler dans des espaces dédiés à cet effet, hors des locaux agréés pour l'expédition.

L'espace dédié à la préparation des produits doit comprendre :

- un plan de travail facile à laver et désinfecter ;
- si de la vaisselle réutilisable est employée, une plonge (ou un lave-vaisselle) équipé d'eau chaude;
- une enceinte réfrigérée, équipée d'un thermomètre de contrôle, pour conserver les denrées périssables ;
- un container poubelle étanche avec couvercle ;

Dans le cadre d'une dégustation en produits crus, les vestiaires et sanitaires de l'établissement d'expédition peuvent être utilisés par la clientèle s'ils sont disposés de telle sorte que celle-ci ne soit pas obligée de traverser les locaux dédiés à l'expédition. Ils doivent être équipés d'un distributeur de savon liquide bactéricide, d'essuie-mains jetables et d'une poubelle. Dans le cadre de dégustation de produits cuits, ces sanitaires doivent être distincts de ceux du personnel.

Article 9

L'exploitant doit afficher de façon permanente, claire et lisible pour le consommateur, les prix de chaque prestation et produits à déguster sur place, à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement. La communication doit être axée exclusivement sur les produits issus de l'exploitation. Toute prestation ou vente d'un montant supérieur ou égal, TVA comprise, à 25 euros doit donner lieu à la délivrance d'une note (pour les prix inférieurs à ce seuil, le client est en droit de réclamer une note) conformément à l'arrêté ministériel 83-50 du 3 octobre 1983. L'exploitant devra produire les éléments de traçabilité ainsi que les factures de tous produits utilisés pour la dégustation (y compris les accessoires tels que verres, serviettes, couverts...).

Article 10

L'accueil du public pour la dégustation est limité à 50 places assises. Il ne sera pas admis de dérogation, même ponctuelle. Les tables et les chaises peuvent être disposées sur les parties privatives ou sur le DPM naturel. Les aménagements pratiqués exclusivement dédiés à l'activité de dégustation devront rester modestes et facilement démontables. Il ne sera admis aucun aménagement difficilement réversible du terrain ou des bâtiments. Aucune autorisation ou déclaration au titre de l'urbanisme pour une modification de terrain ou de bâtiment exclusivement dédié à l'activité de dégustation ne pourra être accordée, hormis ceux destinés à assurer la sécurité du public et des personnels de l'exploitation et la conformité sanitaire.

VI. Accueil du Public

Article 11

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

Article 12

Les établissements de dégustation recevant du public doivent être conformes aux 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 assurer la sécurité des personnes, notamment à l'aplomb des quais et des bassins par des barrières stables et solidaires entre elles.

Article 13

La dégustation pratiquée par les établissements conchylicoles agréés est autorisée toute la journée dès l'ouverture de l'établissement jusqu'à 22h00. Au-delà, à compter de cette heure la partie dégustation de l'établissement doit être fermée et vide de tous clients. Il ne sera autorisé aucune manifestation non liée à l'acte de dégustation. Des dérogations exceptionnelles pourront être accordées lors de certaines fêtes (14 juillet et 15 août) ou lors des fêtes communales.

VII. Les règles relatives à l'activité de dégustation

Article 14

La mise en œuvre de l'activité de dégustation au sein des exploitations de cultures marines doit répondre aux réglementations suivantes :

- Le code rural et de la pêche maritime
- Le code général de la propriété des personnes publiques
- Le code de l'urbanisme
- Le code de la santé publique
- Le code général des impôts
- Le code de la consommation
- Le code du commerce
- Le code pénal
- Les documents de planification territoriale (Plan local d'Urbanisme...)
- Le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines
- La réglementation qui s'applique aux établissements d'expédition agréés

Selon la configuration du site de production, ces réglementations s'appliquent de façon indépendante. Leur non-respect expose l'exploitant à des poursuites, avec possibilité de sanctions civiles, pénales et administratives.

Article 15

Le Directeur Départemental de la Protection des Populations du Morbihan, le Directeur Départemental des Territoires et de la Mer du Morbihan, le Directeur de l'Agence Régionale de la Santé le Directeur Régional des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi et les maires de communes concernées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la Préfecture du Morbihan.

Vannes, le 1^{er} juillet 2015
Le Préfet,
Thomas DEGOS

ANNEXE I

Liste des produits de substitution ne pouvant être proposé à titre principal

(à servir sans aucune cuisson, réchauffage ou préparation sur le site de l'exploitation conformément aux prescriptions de l'article 6 du présent arrêté.)

Crevettes cuites
Bulots cuits
Bigorneaux cuits
Rillettes de crustacés
Rillettes de poissons
Rillettes de jambon
Terrine de poissons
Terrine de crustacés
Surimi
Poissons fumés