



**PRÉFÈTE  
DE LA GIRONDE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Arrêté du 3 septembre 2020**

**portant application de l'article L311-1 du code rural et de la pêche maritime en matière de l'activité de dégustation dans les ateliers agréés d'expédition des produits de l'ostréiculture**

**La Préfète de la Gironde**

**Vu** le Règlement (CE) n° 178/2002 modifié du Parlement européen et du Conseil 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 ;

**Vu** le Règlement (CE) n° 852/2004 modifié du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

**Vu** le Règlement n°853/2004 (CE) modifié du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

**Vu** le Règlement n°1169/2011 INCO modifié du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;

**Vu** le Règlement (UE) n° 1379/2013 modifié du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture,

**Vu** le Code du Domaine de l'État et notamment les articles R.53 à R.57 – A.12 à A.39

**Vu** le Code Rural et de la Pêche Maritime et notamment les articles L.311-1 et R.923-9 et suivants

**Vu** le Code de la Consommation

**Vu** le Code du Commerce

**Vu** le Code de la Santé Publique

**Vu** le Code des Impôts et notamment son article 75

**Vu** le décret du 27 mars 2019 portant nomination de Madame Fabienne Buccio, préfète de la région Nouvelle-Aquitaine, préfète de la zone de défense et de sécurité Sud-Ouest, préfète de la Gironde,

**Vu** l'Arrêté ministériel n° 83-50/A du 3 octobre 1983 relatif à la publicité des prix de tous les services

**Vu** l'Arrêté Ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

**Vu** l'Arrêté modifié du 24 février 2010, fixant le régime d'ouverture et d'exploitation des débits de boissons dans le département de la Gironde ;

**Vu** l'Arrêté préfectoral du 6 février 2014 portant schéma des structures des exploitations des cultures marines pour le département de la Gironde ;

**Vu** l'Arrêté préfectoral du 04 juin 2019 rendant obligatoire les délibérations du comité régional de la conchyliculture Arcachon Aquitaine et notamment l'article 1<sup>er</sup> visant la délibération n°12-2019 fixant l'obligation d'affichage sur les ateliers de dégustation ;

**Vu** les règlements concernant les autorisations d'occupation du domaine public maritime des ports du syndicat mixte des ports du Bassin d'Arcachon et des ports communaux du littoral du Bassin d'Arcachon.

**Considérant** que l'ostréiculture est un élément structurant du Bassin d'Arcachon et participe ainsi à l'identité de ce territoire ;

**Considérant** la nécessité de garantir la vocation du domaine public maritime et de préserver les capacités d'accès à la mer pour les entreprises dont l'activité le nécessite ;

**Considérant** que les dégustations dans les ateliers de production doivent participer à la pérennité de l'activité ostréicole sur le Bassin d'Arcachon et permettre son développement ;

**Considérant** la nécessité d'éviter une concurrence déloyale entre les professionnels, en précisant notamment la nature des produits autorisés, les conditions sanitaires et commerciales et le caractère agricole de l'activité de dégustation ;

**Considérant** les contraintes spécifiques liées à l'activité ostréicole sur le Bassin d'Arcachon, notamment les coûts élevés et les aléas de production (mortalité, déficit de croissance, risque de déficit de captage, risques sanitaires, dégradation du milieu marin) ;

**Considérant** la nécessité d'informer de façon claire les conchyliculteurs des règles à mettre en œuvre sur le domaine public maritime vis-à-vis de l'activité de dégustation ;

**Considérant** que le CRCAA, de par ses missions définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, est chargé de la formation et du conseil de ses adhérents.

**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 l'ostréiculture, activités qui sont dans le prolongement de l'acte de production,

**Considérant** la nécessité de maintenir une cohérence entre les fondements des autorisations d'exploitation de cultures marines, délivrées pour assurer une production primaire, et l'opportunité donnée aux ostréiculteurs de pratiquer une activité de dégustation dans le prolongement de l'activité de production qui de fait doit le rester. Et qu'ainsi, les activités de dégustation ne doivent pas prendre le pas sur les activités de production et que, dès lors, il est légitime de limiter les recettes issues de l'activité annexe,

**Considérant** les réunions de concertation des 20 janvier et 17 février 2020 entre l'ensemble des représentants de l'administration, des professionnels (ostréiculteurs et restaurateurs), des élus locaux et des gestionnaires,

Sur proposition de Madame la Sous-Préfète d'Arcachon,

## **ARRÊTE**

**Article premier** : le présent arrêté s'applique à tous les établissements agréés pour l'expédition de coquillages vivants, qui réaliseraient des activités de dégustation sur le domaine public maritime ou sur les parcelles d'une

autre personne publique. Le gérant de l'établissement doit être titulaire d'AECM (autorisation d'exploitation de culture marine) en mer sur le département de la Gironde et respecter le schéma des structures. Il définit les règles d'organisation de la dégustation de coquillages, au sein des établissements d'expédition agréés.

**Article 2 :** la dégustation de coquillages vivants au sein des établissements conchylicoles agréés est une activité considérée comme le prolongement naturel de l'activité conchylicole et, à ce titre, est autorisée.

**Article 3 :** seuls sont autorisés à procéder à des dégustations de coquillages vivants, les professionnels producteurs-expéditeurs disposant d'un établissement d'expédition agréé par les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Gironde, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006.

Un point unique de dégustation est autorisé par entreprise ostréicole.

**Article 4 :** une demande d'autorisation spécifique d'activité de dégustation doit être faite auprès de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer.

La demande d'autorisation comprend :

- un plan de situation,
- un plan d'organisation des locaux et de la partie recevant les clients,
- l'identification des titres d'AECM sur lesquels la dégustation se déroulera,
- le récépissé du CERFA n° 13984\*03 (après transmission à la DDPP du formulaire dûment complété)
- les mesures prises pour assurer la traçabilité des lots servis dans la dégustation (article 5) et le détail de la comptabilité prévu aux articles 17 et 18,
- s'il s'agit d'un renouvellement, les éléments comptables permettant de s'assurer du respect, pour la période précédente, des articles 17 et 18,
- la licence restreinte petite restauration,
- le permis d'exploitation,
- la formation hygiène et diffusion des Guides des Bonnes Pratiques,
- un rapport démontrant que l'activité de dégustation telle qu'elle est prévue ne gêne pas l'activité de production,
- au besoin, le dossier d'agrément sanitaire et zoosanitaire modifié, si la dégustation n'est pas en continuité immédiate de l'établissement d'expédition agréé par les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Gironde,

Ce dossier fera l'objet d'une consultation de la commission cultures marines (CCM).

A l'issue de l'instruction de cette demande d'autorisation, appréciant en outre le respect du schéma des structures par le demandeur, un arrêté préfectoral précisera les contours de l'autorisation accordée, notamment :

- le contour précis du périmètre sur lequel la dégustation est autorisée
- la durée de l'autorisation (par défaut, et afin de permettre à l'entreprise d'avoir une visibilité, l'autorisation pourra être délivrée pour une durée de 7 ans)

La demande d'autorisation est considérée comme tacitement refusée à l'issue d'un délai de 4 mois suivant sa réception par le service en charge de l'instruction.

**Article 5 :** sont autorisées à la dégustation les huîtres, présentées crues, produites sur l'exploitation ostréicole agréée, et ayant au minimum été mises sur un parc d'élevage girondin de l'exploitation ostréicole depuis au moins 6 semaines.

L'achat d'huîtres porteuses d'un agrément autre que celui de l'exploitant pour la revente est interdit, sauf en cas de fermeture sanitaire des zones conchylicoles du bassin d'Arcachon. Le chiffre d'affaires issu de la vente de ces huîtres entre dans la part issue des produits annexes.

Cette obligation sera démontrée par la tenue d'un registre de traçabilité tenu à jour.

Par ailleurs, la traçabilité des coquillages présentés, de leur origine à la vente, ainsi que des appellations telles que « huîtres de nos parcs, huîtres Arcachon – Cap-Ferret ou huîtres du Banc d'Arguin » doivent être justifiées par l'ostréiculteur à l'occasion de contrôles.

Les archives relatives à la traçabilité des coquillages devront être gardées pendant un minimum de 5 ans.

**Article 6 :** les produits suivants peuvent accompagner la dégustation d'huîtres :

- pain
- beurre
- citron
- eau minérale (plate ou gazeuse) non aromatisée. Aucune autre boisson non alcoolisée ne peut être servie, que ce soit à titre gratuit ou payant.
- Vins. Les vins présentés à la clientèle doivent être du type « vin tranquille ». Les mousseux, crémantés ou champagnes sont interdits. 2 crus pourront être présentés, soit deux crus de vins blancs, soit deux crus de rosé, soit un cru de vin blanc et un cru de rosé. Les autres boissons alcooliques ou alcoolisées sont interdites.
- Pâté, excluant toute préparation à base de foie gras et provenant d'un atelier de charcuterie agréé ou disposant d'une dérogation de l'agrément
- la mayonnaise et l'aïoli stabilisés
- les autres produits :
  - palourdes pêchées sur le bassin d'Arcachon et purifiées dans un atelier de purification agréé
  - crevettes, bulots, bigorneaux. Ces produits doivent être achetés cuits auprès d'établissements agréés, ou être issus de la production de l'ostréiculteur.

Ces autres produits ne peuvent être proposés seuls ou à titre principal. Ils ne viennent qu'en substitution des huîtres pour répondre à la demande des consommateurs qui ne désireraient pas déguster d'huîtres. En conséquence la proposition à la vente d'assiettes ou de plateaux de fruits de mer rassemblant toute ou partie des produits autorisés est interdite.

La vente à emporter des produits annexes n'est pas autorisée.

Seuls les produits listés dans cet article peuvent être sur les tables de la dégustation. Les autres produits, quelle que soit leur provenance ne peuvent pas être consommés dans l'enceinte de la dégustation.

**Article 7 :** les produits d'origine animale sont achetés auprès de distributeurs agréés (établissements détenteurs d'un agrément ou d'une dérogation d'agrément).

**Les denrées doivent être présentées en l'état, les activités de transformation (notamment la cuisson) sont interdites.**

**Article 8 :** les achats doivent donner lieu à la délivrance d'une facture comprenant toutes les mentions prévues à l'article L.441-3 du Code du Commerce. Les factures doivent être conservées 5 ans et présentées à toute réquisition.

Le conchyliculteur devra pouvoir produire les éléments de traçabilité (étiquettes) des produits achetés ainsi que les factures pour tous les produits utilisés pour la dégustation, y compris les accessoires (verres, serviettes, couverts).

**Article 9 :** la dégustation s'effectue dans les conditions suivantes (inclusives) :

- assise ou debout, sans limitation d'équipement,
- elle est interdite dans les locaux inclus dans le champ de l'agrément,
- elle est autorisée sur les terre-pleins en dehors des opérations de manutention,
- elle ne doit pas s'accompagner de toute activité qui ne relève pas du prolongement de l'activité agricole, comme les manifestations de type concert (musique amplifiée et non amplifiée, que ce soit en terrasse ou à l'intérieur de l'établissement). Toute diffusion de fond sonore doit s'accompagner d'une demande d'autorisation auprès de la SACEM.

D'une façon générale, la fonctionnalité de l'exploitation et celle des exploitations voisines ne doivent pas être gênées par l'activité de dégustation.

**Article 10 :** l'aménagement, le fonctionnement et l'équipement du local dédié à la dégustation ou à la vente devront être conformes aux prescriptions du règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires (Paquet Hygiène).

**Article 11 :** l'accès au public dans l'ensemble des locaux de l'établissement agréé est prohibé ainsi que la présence des animaux domestiques.

L'accès à l'espace réservé à la dégustation et aux sanitaires, dédiés à l'accueil du public, ne doit pas avoir pour effet de pénétrer dans la zone de travail (écaillage, préparation des assiettes).

**Article 12 :** les établissements de dégustation recevant du public doivent être conformes avec les règles applicables à ce type d'établissement. Il est de la responsabilité du gérant de l'établissement de mettre en œuvre toutes les mesures pour que la sécurité des personnes soit correctement assurée, notamment à l'aplomb des quais (garde-fou) par des barrières stables et solidaires entre elles.

**Article 13 :** les lieux de dégustation demeurent soumis à l'observation des lois et règlements de police concernant la sécurité et la tranquillité publiques, notamment en matière de nuisance sonore.

**Article 14 :** la dégustation peut être ouverte en continu de 9h30 à 22h00. En dehors de ces horaires, l'établissement devra être fermé et vide de tous clients.

Des dérogations exceptionnelles et individuelles aux heures d'ouverture pourront être accordées, à la demande de chaque entreprise, lors des fêtes nationales (14 juillet – 15 août) ou lors des fêtes votives communales, dont la liste sera précisée par arrêté, au maximum 3 mois après la publication du présent arrêté.

Les exploitants souhaitant bénéficier de cette dérogation devront avoir adressé leur demande en mairie ainsi qu'auprès du gestionnaire, au moins 8 jours à l'avance. Les maires autorisant, à titre dérogatoire, une ouverture plus tardive dans le cadre des cas cités ci-dessus doivent en informer, au minimum 48h avant, le préfet ou le sous-préfet ainsi que les services de police ou de gendarmerie selon les termes de l'article 5 de l'arrêté préfectoral du 24 février 2010.

Lors des journées identifiées, les établissements devront être fermés et vides de tous clients à l'heure limite prévue par le gestionnaire.

**Article 15 :** dès que la vente commence et pendant toute sa durée, l'ostréiculteur doit afficher de façon claire et lisible pour le consommateur, les prix de chaque prestation ou produit à déguster sur place, par écriteau sur un ou plusieurs panneaux récapitulatifs disposés à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.

Il devra en outre afficher le panneau standardisé, créé par le CRCAA et permettant d'identifier les établissements ostréicoles pratiquant la dégustation.

La délivrance d'une note en double exemplaire est obligatoire pour toute prestation d'un prix égal ou supérieur, TVA comprise, à 25 euros.

Pour les prestations d'un prix inférieur à ce seuil, le client est en droit de réclamer une note.

Les conditions de délivrance des notes doivent faire l'objet d'un affichage au lieu de réception de la clientèle.

L'original de la note est remis au client et le double doit être conservé pendant deux ans par l'exploitant.

**Article 16 :** la qualification de prolongation de l'activité agricole ne préjuge pas de l'imputation des bénéfices ni du régime d'affiliation sociale des salariés.

**Article 17 :** les modalités d'imposition fiscale du chiffre d'affaires issu de la vente des produits annexes sont prévues dans l'article 75 du code général des impôts. Il précise les limites à respecter afin que les produits des activités accessoires relevant de la catégorie des bénéfices industriels et commerciaux et de celle des bénéfices non commerciaux réalisés par un exploitant agricole soumis à un régime réel d'imposition puissent être pris en compte pour la détermination du bénéfice agricole.

La comptabilité de la dégustation doit permettre la vérification immédiate de ces éléments.

**Article 18 :** pour que l'activité de dégustation soit possible sur le domaine public maritime et pour permettre de s'assurer que l'activité principale de l'entreprise est l'ostréiculture, le chiffre d'affaires (HT) issu de l'activité de production devra représenter au minimum 51 % de l'ensemble du chiffre d'affaires (HT) de l'entreprise. L'évaluation de ce point se fait sur la base de la moyenne des chiffres d'affaires des trois derniers exercices comptables clos.

Il est précisé que le chiffre d'affaires issu de l'activité de production est le chiffre d'affaires issu de :

- la vente des huîtres, à l'exception de celles porteuses d'un agrément d'un autre établissement (confer article 5)
- la vente des palourdes dans le cas où celles-ci seraient pêchées par l'ostréiculteur

L'ensemble des autres recettes qu'il s'agisse des recettes issues de la vente de produits, de prestations de services ou de quelque nature que ce soit est considéré comme une recette annexe.

La vente des produits annexes prévus à l'article 6 ne peut se faire à perte.

La comptabilité de la dégustation doit permettre la vérification immédiate de ces éléments.

**Article 19 :** pour pouvoir vendre et servir les boissons visées à l'article 6 du présent arrêté, le propriétaire de l'établissement doit être titulaire d'une licence dite « petite licence restaurant » ( Article L.3331-2 : code de la santé publique) qui permet de vendre les boissons visées par le présent arrêté, pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

En application de l'Article L.3332-3 : du code la santé publique, la demande doit être faite auprès de la mairie du lieu d'installation de la dégustation; il en est donné immédiatement récépissé.

**Article 20:** toute infraction au présent arrêté pourra entraîner la suspension ou le retrait de l'AECM et/ou de l'autorisation d'exploiter la dégustation.

Le non-respect du schéma des structures sur l'ensemble des parcs concédés sur le département de la Gironde peut également entraîner la suspension ou le retrait de l'autorisation d'exploiter la dégustation.

**Article 21 :** les services chargés du contrôle du présent arrêté présentent un bilan de leurs constatations. La sous-préfecture de l'arrondissement d'Arcachon est chargée de conduire une évaluation sur le respect des dispositions du présent arrêté. A cette occasion, son contenu et les conditions de son application pourront être adaptés sans toutefois conduire à déroger aux conditions fixées par la loi et les règlements.

**Article 22 :** les dispositions de l'arrêté préfectoral du 11 avril 2011 sont abrogées et remplacées par le présent arrêté qui prend effet à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021.

Les entreprises ayant déjà déclaré leur activité dans le cadre de l'arrêté du 11 avril 2011 devront déposer un dossier de demande d'autorisation au plus tard 2 mois après la prise d'effet du présent arrêté.

**Article 23 :** le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours gracieux ou d'un recours devant le tribunal administratif de Bordeaux, dans un délai de deux mois à compter de sa date de notification ou de sa publication au Recueil des Actes Administratifs des services de l'État en Gironde. Le Tribunal Administratif peut être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site internet « [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr) »

**Article 24 :** le Secrétaire Général de la Préfecture de la Gironde, le Directeur Départemental de la Protection des Populations, le Directeur Départemental des Territoires et de la Mer, le Directeur départemental de la sécurité publique, le Groupement de Gendarmerie, le Directeur de l'Agence Régionale de la Santé, la sous-préfète de l'arrondissement d'Arcachon, le Président du Syndicat Mixte des Ports du Bassin d'Arcachon, les Maires des communes d'Arcachon, La Teste de Buch, Gujan-Mestras, Le Teich, Biganos, Audenge, Lanton, Andernos, Arès, Lège Cap-Ferret, 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 de la Gironde.

Bordeaux, le 03 SEP 2020

La préfète de la région Nouvelle-Aquitaine,



Fabienne RUCCIO