



**PRÉFET
DE L'HÉRAULT**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale des territoires et de la mer
Délégation à la mer et au littoral**

C H A R T E

relative à l'activité de dégustation de coquillages réalisée par les conchyliculteurs du département de l'Hérault dans le prolongement de leur activité de production

I/ Préambule

Contexte

Sur 7500 hectares, le bassin de Thau constitue la principale zone conchylicole de la Méditerranée, avec une production annuelle de plus de 10 000 tonnes de coquillages, soit 90 % de la production méditerranéenne et 10 % de la production nationale. 554 concessionnaires, regroupés dans des exploitations de dimension essentiellement familiale, exploitent 2560 tables, auxquelles s'ajoutent 271 filières en mer. La conchyliculture est ainsi le second pôle économique agricole dans le département de l'Hérault après la viticulture.

Le secteur fait pourtant face à des défis importants. En effet, il reste marqué par une multiplication de crises, environnementales (malaïgue, développement du picoplancton *Picochlorum*) ou sanitaires (microbiologiques, phytoplanctoniques, norovirus, *Herpes virus*).

L'activité de dégustation qui consiste à valoriser les produits de l'exploitation en les proposant à la consommation dans l'établissement de production est une des voies de diversification pour pérenniser l'activité conchylicole.

Cependant, cette activité si elle n'est pas bien encadrée peut conduire à détourner les zones conchylicoles à terre du bassin de Thau de leur destination agricole, à l'encontre de leurs vocations fondamentales de zones de production nécessitant la proximité immédiate avec l'eau. Cette activité doit donc être strictement encadrée pour éviter toute dérive et toute concurrence déloyale avec l'activité de restauration.

Fondement réglementaire de l'activité de dégustation

Le code rural et de la pêche maritime précise dans son article L 311-1 que « sont réputées agricoles toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère

végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation ». À ce titre, l'activité de dégustation des coquillages, consistant à proposer à la clientèle sa propre production dans l'établissement d'exploitation de cultures marines, entre dans ce cadre réglementaire.

Objectifs de la charte

La présente charte a pour objet de partager et valider avec l'ensemble des parties prenantes signataires la même définition de la dégustation, et les mêmes conditions d'encadrement de cette activité pour s'assurer de rester sur une activité agricole exercée dans le prolongement d'une réelle activité de production.

L'activité de dégustation se réalise par ailleurs sur des zones foncières de statuts différents (domaine public maritime, domaine public portuaire ou parcelles privées agricoles liées à la conchyliculture) et la mise en œuvre d'un cadre de gestion harmonisé nécessite la mobilisation de différentes compétences réglementaires, aussi bien au niveau de l'État que des collectivités territoriales.

En fonction des compétences de chacun, la charte a donc également pour objectif de fixer les actions à conduire par chacune des parties pour mettre à jour et harmoniser les réglementations locales existantes ou pour prendre de nouvelles dispositions réglementaires, et définir un programme de contrôle coordonné. La charte en identifiant les compétences de chacun des acteurs et les leviers d'action réglementaires permet de tendre vers des modalités de gestion harmonisées sur la dégustation, et de lutter contre les dérives d'activité.

La charte a également pour objectif de fixer la liste des produits autorisés à la vente, aussi bien des produits issus de l'exploitation que des quelques accompagnements accessoires autorisés, et de définir les conditions d'accueil de la clientèle sur les entreprises de production.

L'objectif de promotion et de communication des établissements respectueux des règles de gestion sera enfin un des engagements de la charte.

Les orientations de la présente charte sont donc présentées comme suit :

- le cadre réglementaire de la dégustation
- mise en œuvre en fonction des compétences réglementaires de chacune des parties
- instruction des demandes pour pratiquer la dégustation
- le partage des informations sur la dégustation
- la politique des contrôles
- la promotion des établissements et du conchylo-tourisme
- les indicateurs de suivi de la charte

Les signataires de la charte sont :

- L'État,
- Les collectivités territoriales :
 - Conseil régional de l'Occitanie
 - Conseil départemental de l'Hérault,
 - les communes de Bouzigues, Loupian, Mèze, Marseillan, Sète, Frontignan et Vendres
 - Sète-Agglomération-Méditerranée
 - Syndicat mixte du bassin de Thau
 - Communauté de communes La Domitienne
- Le comité régional de la conchyliculture de Méditerranée

II/ Le cadre réglementaire de la dégustation

Les parties signataires de la charte s'entendent sur la définition de l'activité de dégustation, les obligations réglementaires liées, les conditions et les limites dans lesquelles elle doit se dérouler.

La définition de l'activité de dégustation

L'activité de dégustation doit s'entendre comme étant une activité de découverte et de valorisation des produits issus de l'exploitation considérée comme le prolongement naturel de l'activité de production conchylicole. Elle a pour support l'établissement d'exploitation de cultures marines à terre appelé mas conchylicole.

La dégustation consiste en l'acte de faire consommer, à titre gratuit ou onéreux des coquillages cuits ou crus préparés à la demande et issus exclusivement de l'exploitation, accompagnés de quelques produits accessoires non issus de l'exploitation et dont la liste est limitativement fixée. Il s'agit donc d'une activité directement liée à l'acte de production qui diffère de la restauration.

Le champ d'application

Les principes et orientations de la charte s'appliquent sur toutes les zones conchylicoles à terre sur les communes de Bouzigues, Loupian, Mèze, Marseillan, Sète, Frontignan et Vendres, à la fois sur le domaine public maritime ou portuaire, et sur les parcelles privées classées comme zones agricoles liées à la conchyliculture dans les PLU.

Les exploitants autorisés

Seuls sont autorisés à pratiquer l'activité de dégustation les exploitants :

- titulaires des autorisations d'exploitation de cultures marines les autorisant à exploiter des concessions de cultures marines situées dans le département de l'Hérault pour l'élevage des coquillages en mer ou en lagune, et/ou adhérents de la coopérative des 5 Ports et tributaires à ce titre de concession d'élevage ;
- en conformité avec les dispositions du schéma des structures du département de l'Hérault, et notamment sur les surfaces minimales de première installation, l'exploitation effective des concessions d'élevage maintenues en bon état et démontrant que les coquillages proposés à la dégustation ont bien été produits par l'exploitant, ou les déclarations annuelles de production.

L'activité de dégustation ne peut être exercée que par le conchyliculteur, son conjoint, ses ascendants et/ou ses descendants ou des employés de son exploitation. Tous les salariés sont affiliés à un régime social prévu par la convention collective nationale de la conchyliculture.

Le responsable de l'exploitation devra en outre détenir :

- la licence restreinte petite restauration et un permis d'exploitation pour vendre de l'alcool pour une consommation sur place, seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la

nourriture,

- une attestation de formation hygiène alimentaire en restauration commerciale ou tout autre diplôme permettant de se dispenser de cette formation.

Les autorisations nécessaires pour les établissements accueillant l'activité de dégustation

Pourront pratiquer l'activité de dégustation les établissements conchylicoles ayant fait l'objet:

- d'une autorisation d'exploitation de cultures marines autorisant expressément l'exercice de la dégustation sur le domaine public maritime ou portuaire, et pour les ports départementaux d'une convention d'occupation temporaire,
- d'un agrément sanitaire pour la purification et l'expédition des coquillages délivré par la direction départementale de la protection des populations de l'Hérault, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006,
- d'une déclaration d'activité faite auprès de la direction départementale de la protection des populations de l'Hérault (Cerfa 13984*05),
- des autorisations d'urbanisme pour les constructions et aménagements,
- d'une conformité avec les règles inhérentes aux établissements recevant du public de 5ème catégorie.

Dans chaque établissement conchylicole à terre proposant l'activité de dégustation, une activité principale de production doit s'y dérouler en lien avec les différentes phases d'élevage des coquillages, et en adéquation avec le volume de coquillages produits sur les concessions d'élevage : travaux de manutention (collage, lavage, détroquage...), utilisation de machines spécialisées, stockage des coquillages, purification, expédition. Le simple stockage de matériel ou la présence de bureau ne sont pas suffisants. Cette activité principale s'examine au cas par cas au regard du plan d'aménagement de l'établissement et du descriptif de la destination des surfaces entre production et dégustation.

L'activité de dégustation pourra s'exercer dans chaque établissement détenu par un exploitant, sous la réserve qu'une activité principale de production s'y déroule et qu'un agrément sanitaire pour la purification et l'expédition des coquillages soit délivré sur cet établissement.

Les produits autorisés

a/ Les produits issus de l'exploitation

Sont autorisés à la dégustation les produits qui proviennent exclusivement de l'exploitation du conchyliculteur, présentés crus ou cuits et préparés sur place, à savoir :

- les huîtres crues ou cuites, toutes les préparations culinaires étant acceptées sous réserve que l'huître reste bien le produit mis en valeur, et que ni viande ni poisson ne soient utilisées dans les préparations,
- les moules crues, ou cuites, toutes les préparations culinaires étant acceptées sous réserve que la moule reste bien le produit mis en valeur, et que ni viande ni poisson ne soient utilisées dans les préparations,

Au titre de la dégustation des coquillages, la cuisson est autorisée sous réserve :

- de préparation dans un emplacement dédié avec un équipement adéquat,
- de mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène notamment dans la préparation, la dégustation, la récupération des déchets de cette activité et leur élimination.

L'achat de coquillages porteurs d'un agrément sanitaire autre que celui de l'exploitant pour la revente en dégustation est interdit, sauf par dérogation des services de l'État en cas de fermeture sanitaire des zones conchylicoles du bassin de Thau, ou d'aléas climatiques ou zoosanitaires exceptionnels, et avec l'obligation d'afficher clairement la provenance des coquillages pour le consommateur.

b/ Les accompagnements autorisés

Les produits accessoires suivants non issus de l'exploitation peuvent accompagner la dégustation de coquillages :

- pain,
- beurre,
- citron et ou vinaigre / échalotes,
- tielles,
- crevettes achetées cuites, et uniquement proposées pour répondre à la demande des consommateurs qui ne désireraient pas déguster de coquillages. Les crevettes ne peuvent donc être proposées seules ou à titre principal mais comme produit de complément aux plateaux de coquillages,
- oursins récoltés par l'exploitant/pêcheur qui détient une licence de pêche ou achetés à un pêcheur détenant une licence de pêche locale (circuit court),
- palourdes crues ou cuites récoltées par l'exploitant/pêcheur qui détient une licence de pêche ou achetés à un pêcheur détenant une licence de pêche locale (circuit court),
- escargots cuits récoltés par l'exploitant/pêcheur qui détient une licence de pêche ou achetés à un pêcheur détenant une licence de pêche locale (circuit court),
- glaces ou sorbets operculés et vendus à l'unité, sans préparation sur place,
- eaux minérales, plates ou gazeuses,
- cafés ou infusions, jus de fruits,
- vins à l'exception du vin de champagne, bières.

Pour des motifs sociaux et environnementaux, les produits locaux produits à moins de 100 kilomètres, et achetés en circuit court, sont à privilégier, tout comme le choix des consommables pour limiter les déchets, et le recours au tri sélectif.

Ces produits accessoires dont la liste est strictement limitative ne peuvent être proposés à titre principal, et doivent obligatoirement venir en accompagnement d'une dégustation de coquillages.

Les cocktails élaborés à partir des boissons autorisées sont interdits.

La vente à emporter des produits accessoires est autorisée qu'à la condition d'être accompagnée d'une vente de coquillages issus de l'exploitation.

Seuls les produits autorisés peuvent être présents au sein de la dégustation. Sous la responsabilité de l'exploitant, les autres produits, quelle que soit leur provenance ne peuvent pas être consommés dans l'enceinte de la dégustation.

La matérialisation de la dégustation

La dégustation s'effectue dans les conditions suivantes :

- assise ou debout
- elle est interdite dans les locaux de purification (à proximité des bassins) et à proximité directe des équipements sanitaires,
- elle est autorisée sur les terre-pleins en dehors des opérations de manutention,
- elle est interdite sur les passerelles.

Aucune nouvelle construction ou installation dédiée exclusivement à l'activité de dégustation ne sera admise et la superficie dédiée à cette activité devra demeurer accessoire. Des aménagements légers et démontables en bois, de type terrasse ou terrasse couverte servant à l'activité de production pourront être utilisés pour accessoirement accueillir la clientèle.

D'une façon générale, la fonctionnalité de l'exploitation et celle des exploitations voisines ne doivent pas être gênées par l'activité de dégustation. En cas de conflits d'espace, la priorité sera toujours faite à l'activité de production. Les aménagements ne devront par ailleurs en aucun cas empêcher le passage des engins de secours ou de travaux entre la berge et les établissements à terre.

Les horaires

La dégustation peut être ouverte en continu de 9h00 à minuit. À compter de minuit, l'établissement devra être fermé et vide de tous clients. Uniquement dans les zones urbaines (classées U dans les PLU), un horaire de fermeture anticipé pourra être défini en accord avec le gestionnaire du port, la commune et les professionnels sans que celui-ci ne puisse excéder 22h00.

Animation musicale

La musique d'ambiance, qui consiste en la diffusion d'un fond sonore, ou les animations musicales, sont strictement interdites, à l'exception de deux jours dans l'année qui seront proposés par la commune de manière collective pour toutes les dégustations, après avis du service gestionnaire du domaine public maritime à recueillir au cours du premier trimestre de chaque année. Lors de ces deux jours les dégustations devront strictement respecter la réglementation en vigueur, et notamment la liste des produits autorisés.

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 lutte contre les bruits de voisinage placés sous la responsabilité de la commune. La musique d'ambiance respectera notamment les dispositions des articles R 1336-4 et suivants du code de la santé publique, portant dispositions applicables aux bruits de voisinage. Elle se définit en référence à la règle d'égale énergie fondée sur un niveau de pression acoustique continu équivalent à une valeur de 80 décibels pondérés A sur 8H.

Information du consommateur

Dès que la vente commence et pendant toute sa durée, l'exploitant doit afficher de façon claire, visible 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 informe également les consommateurs sur la présence éventuelle de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances dans les produits à déguster et/ou les accessoires, tel que prévu aux articles R 412-12 et suivants du code de la consommation, selon la liste reprise à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

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.

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).

Conformément à l'article 58 du règlement (CE) n°1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009, le consommateur dispose des informations relatives à la dénomination commerciale, le nom scientifique, la zone géographique concernée et la méthode de production des produits issus de l'aquaculture mis à la vente. Ainsi, pour les produits issus de la conchyliculture, la mention de l'État membre ou du pays

tiers dans lequel le produit a passé la dernière phase du processus d'élevage ou de culture, d'une durée minimale de 6 mois, devra par obligation de loyauté envers les consommateurs être clairement affiché.

Fiscalité

Conformément aux articles 34 et 35 du code général des impôts, les recettes générées par l'activité dégustation relèvent des bénéfices industriels et commerciaux. Pour les entreprises imposées au régime réel, les bénéfices industriels et commerciaux peuvent être pris en compte pour la détermination du bénéfice agricole, conformément à l'article 75 du code général des impôts, et dans des limites prévues en montant et en pourcentage de recettes. Les entreprises imposées au régime du micro-bénéfice agricole ne peuvent rattacher les bénéfices industriels et commerciaux aux bénéfices agricoles.

Pour s'assurer que l'activité principale de l'entreprise est la conchyliculture, 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 coquillages produits ou pêchés exclusivement par l'exploitant quelques soient les débouchés. L'ensemble des autres recettes qu'il s'agisse des recettes issues de la vente de produits accessoires, de prestations de service ou de quelque nature que ce soit est considéré comme une recette annexe.

La comptabilité de la dégustation ou tout élément comptable doit permettre la vérification immédiate de ces éléments, tout comme la déclaration annuelle obligatoire de production qui détaillera les volumes de coquillages vendus en dégustation.

III/ Mise en œuvre en fonction des compétences réglementaires de chacune des parties

En application du code rural et de la pêche maritime, et plus particulièrement son article R.923-9, le préfet ne peut réglementer que « les activités exercées par un aquaculteur marin, qui sont dans le prolongement des activités de production, dès lors qu'elles sont réalisées sur des parcelles du domaine public de l'État ou d'une autre personne publique ».

La particularité du bassin de Thau réside dans le fait que les établissements conchylicoles à terre où se déroule l'activité de dégustation sont implantés dans une zone agricole à vocation conchylicole exclusive, soit sur le DPM, soit sur des parcelles privées, soit à cheval sur les deux. Ces différents statuts du foncier nécessitent la mise en œuvre de réglementations différentes pour appliquer les orientations de la charte.

Pour autant, au titre de leurs compétences respectives, les parties signataires sont en mesure de faire appliquer les orientations de la charte, et de sanctionner les dérives qu'elles soient constatées sur le DPM ou sur les parcelles privées. Les éléments suivants permettent ainsi d'identifier pour chacune des parties prenantes les leviers d'actions réglementaires, et les poursuites possibles en cas d'infractions. Les parties s'engagent ainsi à prendre les actes réglementaires nécessaires, et à rechercher et constater les infractions au titre de leurs compétences.

Au titre du code rural et de la pêche maritime :

L'État est compétent pour prendre les actes réglementaires suivants :

- révision du schéma des structures départemental pour préciser les grands principes réglementaires de l'activité de dégustation ;
- en déclinaison du schéma des structures, révision de l'arrêté préfectoral encadrant l'activité de dégustation sur le domaine public maritime et sur le domaine public portuaire.

Les agents de la DDTM et de la gendarmerie maritime sont compétents pour relever les infractions relevant d'une dérive d'activité (notamment liste des produits autorisés) sur le domaine public maritime ou portuaire. Les procès-verbaux sont adressés au tribunal de grande instance, ou font l'objet de sanctions administratives prises par le préfet de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (1500€ maximum, doublés en cas de réitération).

En cas d'infraction caractérisée, il pourra être procédé à la suspension ou au retrait de l'autorisation d'exploiter la dégustation.

Au titre du code de l'urbanisme :

La commune est compétente pour élaborer son PLU qui doit être en conformité avec le SCOT. Dans le PLU, le projet d'aménagement et de développement durables (PADD) définit les orientations de l'urbanisme à long terme et sert de socle à la définition du zonage et du règlement d'urbanisme précisant les règles d'occupation des sols.

Pour être en mesure de caractériser et d'objectiver un changement de destination, de l'activité agricole vers une activité commerciale de restauration, il est nécessaire dans le règlement du PLU de clairement définir les règles concernant la destination et la nature des constructions autorisées. Il est donc proposé aux communes de mettre à jour leurs règlements d'urbanisme pour aborder de manière homogène les principes liés à l'activité de dégustation dans le prolongement de l'activité de production. Les communes s'engagent ainsi à mettre à jour leur PLU à l'occasion d'une prochaine évolution de leur document.

Les agents de contrôle des collectivités (communes, SAM), et de la DDTM sont compétents pour relever les infractions constituant un changement de destination, contraire aux dispositions du PLU. Cela revient à constater la modification des bâtiments ou de l'activité conduite de la destination « exploitation agricole et forestière », vers la destination « commerce et activité de service » qui comprend la sous-destination « restauration ». Ce changement de destination va à l'encontre de la vocation des zones conchyliques, et de l'application de la loi Littoral. Les changements de destination des constructions ou installations nécessaires aux activités agricoles ou forestières ou aux cultures marines sont par ailleurs interdits par principe (art. L121-10 du code de l'urbanisme).

Au titre du pouvoir de police générale du maire

Le maire dispose de la capacité juridique à prendre un arrêté municipal reprenant pour les zones conchyliques du territoire communal la quasi totalité des dispositions de l'arrêté préfectoral encadrant l'activité de dégustation.

Les agents de contrôle communaux peuvent relever les infractions relevant de leur compétence.

Au titre de la réglementation sanitaire et du code de la consommation

Les agents de contrôle de l'État, et notamment la DDPP34, sont compétents pour relever les infractions (règles d'hygiène, conditions d'accueil du public en lien avec le plan de maîtrise des risques sanitaires,

information du consommateur) dans les lieux de dégustation, qu'ils soient implantés sur le DPM ou les parcelles privées.

Au titre de la fiscalité

Des contrôles ciblés peuvent être menés par les services de l'État compétents pour vérifier le respect des règles fiscales et notamment que le chiffre d'affaires (HT) issu de l'activité de production représente au minimum 51 % de l'ensemble du chiffre d'affaires (HT) de l'entreprise. Ces contrôles s'opèrent sur l'entreprise conchylicole, sans distinction du statut foncier DPM ou privé.

Au titre du code de la santé publique

En cas de vente d'alcool sans licence, ou en dehors des conditions prévues, une amende est prévue, et la fermeture du débit est prononcée par un jugement. L'établissement peut faire l'objet d'une fermeture administrative dans l'attente du jugement.

La police municipale est compétente pour rechercher et constater les infractions, que les établissements soient sur le DPM ou les parcelles privées.

Au titre du code de la construction et de l'habitation

La police municipale est compétente pour rechercher et constater les infractions, que les établissements soient sur le DPM ou les parcelles privées.

Au titre du règlement particulier de police portuaire

Dans les ports départementaux, les surveillants de port, les agents assermentés du conseil départemental, et les agents de police judiciaire peuvent rechercher et constater les infractions, notamment relevant des règles d'occupation du domaine public et de la conformité de la destination des immeubles et parcelles incluses dans les limites administratives portuaires.

Au titre des organisations professionnelles

Le CRCM s'engage à avoir un rôle de promotion auprès de ses adhérents des orientations de la charte, et assure un relais auprès des exploitants souhaitant pratiquer la dégustation. Un effort de pédagogie sur les obligations réglementaires ainsi qu'un accompagnement pour les formations ou le montage des dossiers d'autorisation sont attendus.

IV/ L'instruction des demandes pour pratiquer la dégustation dans les établissements conchylicoles

Pour réaliser l'activité de dégustation dans le prolongement des activités de production, une demande d'autorisation ou de déclaration doit être déposée auprès de la direction départementale des territoires et de la mer/délégation à la mer et au littoral qui est désigné guichet unique. Les exploitants

pratiquant déjà l'activité de dégustation doivent également faire cette démarche de régularisation avant la fin de l'année 2021.

En fonction du statut du foncier où se déroule l'activité, sera faite soit une demande d'autorisation sur le DPM ou le domaine public portuaire, soit une déclaration d'activité sur les parcelles privées :

- sur le DPM ou le domaine public portuaire : délivrance d'une autorisation d'exploitation de cultures marines pour l'activité de dégustation conformément au code rural et de la pêche maritime. L'instruction réalisée par la DDTM en lien avec les collectivités territoriales concernées vise à s'assurer du respect des réglementations en vigueur encadrant l'activité de dégustation, et du respect des orientations de la charte.

- sur les parcelles privées : sur la base d'une déclaration d'activité, vérification de la même manière du respect des réglementations en vigueur encadrant l'activité de dégustation, et du respect des orientations de la charte. L'instruction est réalisée par la DDTM en lien avec les collectivités territoriales concernées.

Le dossier unique de demande ou de déclaration dont la liste des pièces est présentée en annexe 1 est soumis à une instruction administrative et pour avis aux collectivités territoriales compétentes, puis à l'avis de la commission des cultures marines.

A l'issue de l'instruction, et en cas d'avis favorables, une autorisation d'exploitation de cultures marines est délivrée pour les exploitants sur le DPM ou le domaine public portuaire, et un courrier attestant la conformité à la réglementation est adressé aux exploitants sur parcelles privées.

V/ Le partage des informations sur la dégustation

En lien avec les signataires de la charte, la DDTM est chargée de tenir à jour la liste des établissements proposant la dégustation, et des différentes autorisations obtenues, et de la communiquer aux signataires de la charte.

VI/ Les modalités de contrôles

La DDTM est chargée chaque année de programmer un plan de contrôle spécifique coordonné avec l'ensemble des parties prenantes. Ces contrôles s'effectuent donc indifféremment sur le DPM ou sur les parcelles privées.

Les parties signataires s'engagent à mobiliser leurs moyens de contrôle pour contribuer à ces contrôles coordonnés entre services de l'État et collectivités territoriales. Un agent référent est désigné à cet effet dans chaque service. En cas d'infractions, les procédures contentieuses sont ensuite conduites au regard des compétences de chacune des parties. Au titre du code de l'urbanisme, les communes poursuivent en première intention tous les changements de destination relevés. La DDTM joue un rôle de conseil et d'appui auprès des collectivités, accompagne les instances judiciaires dans la poursuite de ces affaires, et est également compétente pour relever ce type d'infractions.

La DDTM est chargée de dresser un bilan annuel de ces opérations, et d'en faire une restitution auprès des signataires de la charte. Chacune des parties informe donc la DDTM sur le suivi et les résultats des procédures contentieuses lancées.

VII/ Promotion des établissements et du conchyotourisme

Les parties s'engagent à mettre en place un dispositif de promotion et de communication des établissements vertueux respectant les orientations de la présente charte.

Le marketing territorial est à promouvoir pour que les établissements proposant la dégustation

adhèrent à des labels de qualité d'accueil (Tourisme Occitanie Sud de France, Bienvenue à la ferme) et à des labels de territoire comme Vignobles et découvertes. Un accompagnement collectif des professionnels sera nécessaire.

L'activité de conchyliculture qui consiste à faire découvrir plus largement le métier de conchyliculteur, par des visites guidées dans les établissements à terre mais aussi sur les concessions d'élevage, doit être soutenue. Les parties s'engagent donc à améliorer les conditions d'accueil de la clientèle pour accéder aux établissements de dégustation, en lien avec l'aménagement du sentier du littoral ou des voies douces, à accompagner les professionnels dans la valorisation de leur métier, à permettre le développement de l'embarquement de la clientèle depuis des passerelles collectives ou individuelles dans des conditions de sécurité conformes à la réglementation.

VIII/ Indicateurs de suivi

Les indicateurs de suivi permettent de suivre la bonne application des orientations de la charte :

- Modification du schéma des structures du département
- Signature d'un nouvel arrêté préfectoral encadrant l'activité de dégustation
- Mise à jour du SCOT et des PLU des communes
- Signature des arrêtés municipaux sur les horaires et les nuisances sonores
- Nombre d'établissements pratiquant la dégustation, sur le DPM, sur une parcelle privée, ou à cheval sur les 2
- Nombre d'autorisations délivrées par le préfet pour des dégustations sur le DPM ou le domaine public portuaire
- Nombre de déclaration de dégustation sur les parcelles privées en conformité avec la destination agricole inscrite dans le PLU
- Nombre d'établissements contrôlés annuellement, sur le DPM et sur les parcelles privées
- Nombre de contrôles coordonnés réalisés et services impliqués
- Nombre et nature des infractions relevées, procédures contentieuses
- Rédaction et diffusion du bilan annuel des contrôles
- Mise en place du dispositif de promotion et de communication, nombre d'établissements inscrits dans la démarche
- Nombre d'établissements proposant une découverte du métier, en plus de la dégustation, et des visites sur les tables en navire.

Signataires

L'État

Le comité régional de la conchyliculture de Méditerranée

Le conseil régional de l'Occitanie

Le conseil départemental de l'Hérault

Sète Agglopôle Méditerranée

Le syndicat mixte du bassin de Thau

Envoyé en préfecture le 01/04/2021

Reçu en préfecture le 01/04/2021

Affiché le 02/04/2021

The logo for SLOW (Système de Liaison et d'Orientation des Usagers) is displayed in blue, stylized capital letters.

ID : 034-213401508-20210330-DEL21_03_30_03-DE

Commune de Sète
Commune de Frontignan
Commune de Bouzigues
Commune de Loupian
Commune de Mèze
Commune de Marseillan
Commune de Vendres
Communauté de communes La Domitienne

Annexe 1

Le dossier de demande d'activité de dégustation comprendra :

- un plan détaillé des aménagements existants et envisagés, avec le descriptif de la destination des surfaces entre production et dégustation,
- un plan d'organisation des locaux et de la partie recevant les clients pour la dégustation,
- l'identification sur le DPM des titres d'autorisation d'exploitation de cultures marines sur lesquels la dégustation se déroulera,
- récépissé du CERFA n° 13984*05 (après transmission à la DDPP du formulaire dûment complété).
- numéro d'agrément sanitaire de purification/expédition, accompagné d'une description en vue d'actualiser le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement et permettant de garantir que l'activité de dégustation n'aura pas d'impact sur son bon fonctionnement,
- s'il s'agit d'une régularisation, engagement sur l'honneur de respecter les dispositions de l'article 13 de l'arrêté préfectoral
- licence restreinte petite restauration et permis d'exploitation,
- attestation de formation hygiène alimentaire en restauration commerciale ou tout autre diplôme permettant de se dispenser de cette formation,
- un rapport démontrant que l'activité de dégustation telle qu'elle est prévue ne gêne pas l'activité de production,
- nombres de couverts projetés,
- descriptif des possibilités de stationnement pour les clients,
- descriptif des équipements sanitaires à disposition de la clientèle,
- descriptif du dispositif d'assainissement qui doit être adapté à la capacité d'accueil, justificatif de mise en place d'un bac à graisse.