



**PRÉFET
DU MORBIHAN**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale
des territoires et de la mer**

ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 22 AVR. 2024

**Portant application de l'article L. 311-1 du Code rural et de la pêche maritime
en matière d'activité de dégustation complémentaire aux productions conchylicoles**

LE PRÉFET DU MORBIHAN
Chevalier de la Légion d'honneur
Officier de l'ordre national du Mérite

- 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 à 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 modifié du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Vu le Règlement (CE) n° 853/2004 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 de l'urbanisme, notamment les articles L. 121-10, L. 121-16 et L. 121-17 ;
- Vu le Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 311-1, L. 911-1, L. 945-5, R. 923-9, R. 923-11 ;
- Vu le Code de la consommation ;
- Vu le Code du commerce ;
- Vu le Code de la santé publique ;
- Vu le Code général de la propriété des personnes publiques, et notamment son article L. 2122-1 ;
- Vu le Code général des impôts et notamment son article 75 ;
- Vu le décret du 20 juillet 2022 portant nomination de Monsieur Pascal BOLOT, préfet du Morbihan ;
- 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 ministériel du 10 novembre 2016 définissant les destinations et sous-destinations pouvant être réglementées par le règlement national d'urbanisme et les règlements des plans locaux d'urbanisme ou des documents en tenant lieu ;
- Vu l'arrêté du 1^{er} juillet 2015 pris en application de l'article L311-1 du Code Rural et de la Pêche maritime en matière d'activité de dégustation de coquillages par le Préfet du Morbihan ;
- Vu l'arrêté préfectoral du 19 juin 2012 portant schéma des structures des exploitations des cultures marines pour le département du Morbihan ;

Vu l'arrêté préfectoral du 23 avril 2015 réglementant les horaires d'ouverture et de fermeture des débits de boissons pris par le Préfet du Morbihan ;

Considérant que la conchyliculture est un élément structurant du littoral morbihannais et participe ainsi à l'identité de ce territoire ;

Considérant que l'activité conchylicole est une activité agricole au sens de l'article L 311-1 du Code rural ;

Considérant que l'activité de dégustation, lorsqu'elle s'exerce dans le prolongement de l'activité agricole, doit être considérée comme une activité agricole au sens de l'article L 311-1 ;

Considérant la nécessité d'encadrer l'activité de dégustation afin d'informer de façon claire les conchyliculteurs et les consommateurs des règles à mettre en œuvre vis-à-vis de l'activité de dégustation et des conditions dans lesquelles elle peut s'exercer sur le domaine public maritime et dans la bande littorale des 100 mètres, de manière à sécuriser les entreprises s'engageant dans cette activité de dégustation ;

Considérant la nécessité de préserver la zone littorale qui subit une pression importante et des conflits d'usage ;

Considérant qu'en application des articles L 121-16 et L 121-17 du Code de l'urbanisme seules sont autorisées dans la bande des 100 mètres, en dehors des espaces urbanisés, les constructions et installations qui nécessitent la proximité immédiate de l'eau ;

Considérant que l'activité de production conchylicole est une activité économique qui nécessite la proximité immédiate de l'eau, ce qui n'est pas le cas de l'activité de dégustation en elle-même, notamment si elle est conçue et organisée de telle sorte qu'elle devient détachable de l'activité de production conchylicole ;

Considérant l'intérêt d'assurer la promotion et la valorisation de l'activité conchylicole et de ses productions, qui relèvent du patrimoine local ;

Considérant la nécessité de diversifier les modalités de mise sur le marché pour faire face aux aléas de la production conchylicole ;

Considérant la nécessité de lisser l'activité de cultures marines sur l'année de façon à offrir des emplois stables aux salariés ;

Considérant qu'en application de l'article R 923-9-1° et 2° du Code rural l'activité de dégustation exercée dans le prolongement de l'activité agricole sur le domaine public maritime relève du régime de concession des cultures marines ;

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 conchyliculteurs de pratiquer une activité de dégustation dans le prolongement de l'activité de production de manière à garantir la vocation conchylicole du domaine public maritime ;

Considérant que l'activité de dégustation n'a pas vocation à déroger aux autres réglementations applicables aux activités concernées (urbanisme, cultures marines, réglementation du travail, réglementation sanitaire, ordre public, protection du domaine public maritime...);

Considérant que le bénéficiaire d'une autorisation de dégustation n'a pas de droits acquis au maintien ou au renouvellement de cette autorisation ;

Sur proposition de Monsieur le directeur départemental des territoires et de la mer du Morbihan,

ARRÊTE

Titre I : Définition de la dégustation des produits de cultures marines et champ d'application

Article 1 : Définitions

L'activité de cultures marines est une activité agricole au sens de l'article L. 311-1 du Code rural et de la pêche maritime.

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 qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation.

La dégustation au sein des établissements conchylicoles agréés de coquillages issus de leur production est une activité considérée comme le prolongement naturel de l'acte de production conchylicole. Elle constitue un mode de mise sur le marché des produits issus de l'exploitation sur laquelle se déroule cette activité ainsi qu'un mode de valorisation des produits de l'exploitation.

La dégustation de produits conchylicoles consiste en l'acte de faire consommer ces produits crus ou cuits, préparés à la demande et issus exclusivement de la production, éventuellement accompagnés de quelques produits accessoires conditionnés en conserves dont la liste est limitativement fixée à l'article 5.

L'activité de dégustation est une activité directement liée à l'activité de production qui diffère de l'activité de restauration notamment en ce qu'elle n'a pas pour objet de proposer des repas complets.

Article 2 : Champ d'application

Le présent arrêté s'applique à tous les établissements de production / expédition de coquillages agréés (établissements réalisant déjà cette activité et nouveaux demandeurs) qui réalisent des activités de dégustation de coquillages sur le domaine public, sur le domaine privé ou sur une propriété privée.

Titre II : Établissements autorisés

Article 3 : Conditions relatives aux exploitants

Le producteur doit être titulaire, dans le département du Morbihan, d'une ou plusieurs autorisations d'exploitation de cultures marines (AECM) dont sont issus les produits qu'il propose à la dégustation.

L'activité de dégustation ne peut être exercée que par le conchyliculteur, son conjoint, ses ascendants, ses descendants, des employés de son entreprise conchylicole ainsi que par le dirigeant et les salariés de l'entreprise titulaire de l'AECM à laquelle se rattache l'activité de dégustation.

Tous les salariés sont affiliés à un régime social prévu par la convention collective nationale de la conchyliculture.

Seuls sont autorisés à procéder à des dégustations de coquillages, les professionnels producteurs/expéditeurs disposant d'un établissement d'expédition de coquillages agréé par les services de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) du Morbihan, conformément à l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié.

Un point unique de dégustation est autorisé, pour chaque entreprise conchylicole, par site de production.

Les aménagements réalisés dans le cadre de l'activité de dégustation doivent être amovibles, non pérennes et ne pas entraver l'activité de production. En tout état de cause, aucun bâtiment, sur le domaine public maritime ou sur domaine privé dans la bande des 100 mètres, ne peut être exclusivement dédié à l'activité de dégustation.

Titre III : Produits proposés à la dégustation

Article 4 : Produits issus de l'exploitation proposés à titre principal

Sont autorisés à la dégustation les coquillages issus de l'exploitation conchylicole agréée, présentés crus ou cuits conformément à la déclaration de production de l'entreprise.

Ces produits peuvent être accompagnés uniquement de pain, de beurre et d'un assaisonnement ainsi que, éventuellement, d'une part de far ou de kouign-amann de production artisanale locale. Aucun autre produit d'accompagnement (frites et légumes notamment) n'est autorisé.

Par exception, seules les moules produites dans le département et l'exploitation conchylicole qui les proposent à la dégustation peuvent être accompagnées d'une portion de frites et seuls le far ou de kouign-amann de production artisanale peuvent être servis en dessert.

La traçabilité des coquillages proposés à la dégustation, de leur origine à la vente, doit être justifiée par le conchyliculteur à l'occasion des contrôles par les services de l'État.

La consommation d'alcool s'exerce conformément à la licence petite restauration – Licence III, (vente de boissons alcoolisées uniquement en accompagnement d'une dégustation).

Article 5 : Produits de substitution

Des produits de substitution peuvent être proposés aux consommateurs accompagnant des consommateurs de coquillages produits par l'établissement mais ne désirant pas en consommer eux-mêmes.

La liste limitative de ces produits est la suivante :

- coquillages produits ou pêchés en Bretagne Sud et autorisés par le schéma des structures des exploitations de cultures marines du département du Morbihan, et achetés directement auprès d'un producteur,
- crustacés pêchés et débarqués dans un port situé dans le ressort territorial du comité régional de la conchyliculture de Bretagne Sud. Ces produits peuvent être cuits mais pas cuisinés,
- produits régionaux et artisanaux exclusivement, achetés en conserves : rillettes ou terrines de la mer et rillettes ou terrines de la terre (liste limitative).

Ces produits de substitution doivent être présentés comme tels, en précisant leur caractère de substitution aux produits de l'exploitation. Ils ne peuvent être proposés à titre principal. Ils sont servis aux personnes accompagnant des consommateurs de coquillages mais ne désirant pas en consommer eux-mêmes.

Titre IV : Conditions de la dégustation

Article 6 : Accueil du public

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 mettre en œuvre les mesures pour que la sécurité des personnes soit assurée.

Il lui appartient notamment de fixer le nombre maximum de personnes qu'il peut accueillir simultanément dans le cadre de l'activité de dégustation.

Article 7 : Horaires

La dégustation peut être proposée entre 10H00 et 22H00. Aucun client ne doit rester sur place après minuit.

Article 8 : Animations sur le lieu de la dégustation

Toute activité qui ne relève pas du prolongement de l'activité conchylicole, comme les animations musicales de type concert, est interdite.

Toute diffusion de fond sonore est interdite.

Article 9 : Préparation des produits proposés à la dégustation

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'aménagement, le fonctionnement et l'équipement du local utilisé pour la dégustation doivent 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.

La cuisson doit être effectuée à l'eau ou à la vapeur par l'exploitant dans des locaux distincts des locaux entrant dans le périmètre de l'agrément sanitaire d'expédition et dans des conditions sanitaires adaptées à la cuisson de denrées animales ou d'origine animale.

Article 10 : Bilan d'activité

Dans le cadre du suivi de l'activité de dégustation, chaque exploitant transmet à la DDTM un bilan annuel simplifié incluant les éléments comptables suivants :

- les achats opérés à pour l'exercice de l'activité dégustation : équipement, produits de substitution, boissons,
- et les recettes globales de l'activité dégustation (y compris produits de substitution et d'accompagnement).

Titre V: Encadrement de l'activité et fiscalité

Article 11 : Information du consommateur

L'exploitant doit afficher de façon permanente, claire et lisible pour le consommateur, à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement, les prix et l'origine géographique de chaque produit à déguster sur place.

La communication et la publicité doivent exclusivement porter sur les produits issus de l'exploitation et proposés à titre principal.

Article 12 : Information au public du respect des obligations liées à l'activité de dégustation

L'établissement doit afficher à l'extérieur et à l'intérieur du lieu de dégustation le panneau standardisé permettant d'identifier les établissements ostréicoles proposant une activité de dégustation respectant les dispositions du présent arrêté. Ce panneau est délivré par le Comité régional de la conchyliculture de Bretagne Sud sur présentation de l'autorisation d'exercice de la dégustation délivrée par la DDTM.

Article 13 : Fiscalité

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.

Le chiffre d'affaires (HT) issu de l'activité de production doit représenter au minimum 50 % de l'ensemble du chiffre d'affaires (HT) de l'entreprise. L'évaluation de ce point est effectuée sur la base de la moyenne des chiffres d'affaires des trois derniers exercices comptables clos.

La procédure d'enregistrement comptable des produits de la dégustation doit permettre la vérification de ces éléments.

Titre VI: Procédure d'autorisation de l'activité de dégustation

Article 14 : Demande d'autorisation d'activité

14-1- L'enregistrement de la demande

Autorité compétente

Une demande d'autorisation spécifique pour l'activité de dégustation doit être adressée en recommandé ou remise en main propre à la direction départementale des territoires et de la mer du Morbihan.

Complétude du dossier

Le dossier de demande comprend :

- le numéro d'agrément sanitaire de l'exploitant
- le numéro d'identification des parcelles cadastrales privées et/ou des emprises relatives aux AECM sur lesquelles la dégustation se déroule de manière annexe à l'activité principale de production
- un plan d'organisation des locaux identifiant notamment les espaces susceptibles d'accueillir des clients de l'activité dégustation
- la liste de l'ensemble des produits proposés à la dégustation et en substitution
- les horaires d'ouverture au public
- le nombre de personnes pouvant être accueillies simultanément sur le site, le descriptif des équipements sanitaires à disposition de la clientèle et l'attestation de conformité de l'assainissement pour cette activité
- le récépissé délivré par la DDPP du CERFA n°13984*03 (déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale)
- la licence III dite « Petite licence restaurant » et le permis d'exploitation correspondant ou l'engagement de ne pas servir de boissons alcoolisées
- l'attestation de formation hygiène alimentaire

- la déclaration annuelle de production conchylicole de l'entreprise
- pour les dégustations se déroulant sur le domaine public maritime, une demande, le cas échéant, de modification du cahier des charges de l'AECM correspondante.

14-2 Avis sollicités et information de la commission cultures marines

Le dossier de demande d'autorisation est soumis à une instruction administrative par les services de la direction départementale des territoires et de la mer seulement s'il est complet. Tout dossier incomplet est rendu ou retourné au demandeur.

La mairie du lieu où se pratique l'activité de dégustation et les services de la DDPP sont consultés pour avis par la DDTM avec accord tacite à défaut de réponse sous un délai d'un mois.

Les autorisations de dégustation délivrées font l'objet d'une information a posteriori de la commission des cultures marines (CCM).

14-3 Délais d'instruction et décision

L'absence de réponse à la demande d'autorisation dans un délai de 3 mois à compter de l'attestation de complétude du dossier constitue un refus tacite de l'activité de dégustation.

14-4 Durée de validité - caducité de l'autorisation

Les autorisations de dégustation sont accordées pour une durée de 5 ans et reconductibles sur présentation d'un bilan simplifié d'activité.

Toute évolution des conditions d'exercice de l'activité de dégustation doit faire l'objet d'une nouvelle demande.

Titre VII : Dispositions finales

Article 15 : Sanctions

L'activité de dégustation, tant sur le domaine public maritime que sur propriété privée, doit s'exercer conformément aux réglementations en vigueur.

Ainsi, toute infraction au titre du Code rural et de la pêche maritime, du Code de l'urbanisme, du Code de la construction et de l'habitation, du Code de la santé publique, du Code général des impôts, du Code de la consommation ou du Code des transports, sera poursuivie conformément à ces dispositions en vigueur.

Le non respect des conditions d'exercice de la dégustation fixées au présent arrêté entraîne la suspension ou le retrait de l'autorisation de dégustation. La délivrance d'une autorisation de dégustation n'emporte pas de droits acquis au maintien de celle-ci.

Article 16 : Calendrier d'entrée en vigueur et dispositions transitoires

Les demandes d'autorisation sont déposées ou adressées à la DDTM dès la publication du présent arrêté.

Les dispositions du présent arrêté régissant les modalités d'exercice de la dégustation sont opposables à toutes les entreprises pratiquant la dégustation à compter du 1^{er} juillet 2024.

L'arrêté préfectoral du 1^{er} juillet 2015 pris en application de l'article L. 311-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime en matière d'activité de dégustation de coquillages est abrogé à la même date.

Article 17 : Recours

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours gracieux ou d'un recours devant le tribunal administratif de Rennes, dans un délai de deux mois à compter de sa publication au Recueil des Actes Administratifs des services de l'État dans le Morbihan. Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site internet « www.telerecours.fr ».

Article 18 : Exécution et publication de l'arrêté

Le directeur départemental de la protection des populations, le directeur départemental des territoires et de la mer, le directeur de l'agence régionale de la santé, le directeur départemental de l'emploi, du travail et des solidarités 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.

Le préfet,

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'P' followed by a smaller 'B' and a horizontal line, all enclosed within a large, loopy oval shape.

Pascal BOLOT

