

COMITÉ NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Article L.912-6 du Code rural et de la pêche maritime

DÉLIBÉRATION N°158

Portant validation de la Charte Nationale Conchylicole de
Dégustation

Vu l'article L 912-6 et suivants du Code Rural et de la Pêche Maritime ;

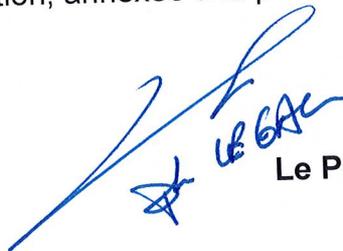
Vu l'article R.912-101 et suivants du Code rural et de la pêche maritime.

Considérant l'ensemble des travaux et discussions portés par le groupe de travail
« Dégustation » du Comité national de la conchyliculture entre 2018 et 2021.

LE CONSEIL DÉCIDE :

Article unique

Le Conseil du Comité national de la conchyliculture valide la Charte Nationale
Conchylicole de Dégustation, annexée à la présente délibération n°158.



Paris, le 24 mai 2021

**Le Président du Comité National de la
Conchyliculture**

Philippe LE GAL

COMITÉ NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Article L.912-6 du Code rural et de la pêche maritime

Charte nationale relative à la dégustation des produits conchylicoles

La charte nationale relative à la dégustation des produits conchylicoles s'applique à tous les conchyliculteurs, que la dégustation soit réalisée sur le domaine public maritime, portuaire ou sur le domaine privé.

La dégustation de produits issus de la conchyliculture consiste en l'acte de faire consommer des produits, cuits ou crus, préparés à la demande. Cette dégustation vise à valoriser et promouvoir les produits issus de l'exploitation du conchyliculteur/conchylicultrice.

Pour rappel : 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. Les activités de cultures marines et d'exploitation de marais salants sont réputées agricoles, nonobstant le statut social dont relèvent ceux qui les pratiquent. Article L.311-1 Code rural et de la pêche maritime

L'activité de dégustation s'effectue dans le prolongement de l'activité principale dans la mesure où elle réunit les critères suivants :

- Valorisation des produits de l'exploitation
- Activité dans le prolongement de l'activité agricole par la vente directe
- Activité ayant pour support l'exploitation conchylicole
- Activité de dégustation est exercée par le titulaire de l'exploitation (personne physique ou morale) de cultures marines, son conjoint, ses ascendants et descendants, ou des employés de son établissement.

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

Les exploitants doivent :

- être détenteurs des autorisations d'exploitation de cultures marines (élevage, prises d'eau et établissement à terre) et des COT/AOT (ports départementaux) ;
- respecter le schéma des structures (bon état des concessions, occupation des concessions production effective etc.) ;
- disposer d'un agrément sanitaire purification/expédition ;
- avoir obtenu les autorisations d'urbanisme pour les constructions et aménagements (permis de construire ou déclaration préalable de travaux) ;

COMITÉ NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE

Article L.912-6 du Code rural et de la pêche maritime

- avoir suivi la formation « hygiène en petite restauration commerciale » ou être détenteur d'un diplôme ou titre selon l'arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale;
- être en conformité avec les règles inhérentes aux établissements recevant du public (ERP) de 5^{ème} catégorie
- procéder à un affichage clair de la provenance des produits non issus de l'exploitation
- respecter les horaires définis dans le cadre des arrêtés préfectoraux et /ou municipaux.

L'activité de dégustation est réalisée à proximité immédiate ou dans l'établissement titulaire de l'agrément sanitaire.

L'activité de dégustation doit être déclarée à la direction départementale de la protection des populations (DDPP).

L'exploitant peut détenir une petite licence restaurant (L3331-2 1° code de la santé) et le permis d'exploitation inhérent.

Les produits issus de l'exploitation sont au cœur de l'activité. Ils doivent être substantiels et majoritaires en termes de chiffres d'affaires (51 % minimum). Sont vendus comme produits de l'exploitation uniquement ceux issus de la propre production de l'exploitation.

La vente de produits non issus de l'exploitation est accessoire en termes de chiffres d'affaires (49 % maximum). Elle permet de proposer une offre plus attractive pour valoriser les produits de l'exploitation. Les produits autorisés en complément de gamme relèvent des arrêtés ou des chartes pris dans les différentes régions de production.

Les exploitations ont la possibilité d'organiser une soirée d'ouverture et une soirée de clôture avec animation musicale. En dehors de cette exception une ambiance musicale, sans animation, est tolérée. Des dérogations complémentaires peuvent être octroyées pour les fêtes nationales ou locales. Les ambiances et animations musicales font l'objet d'une déclaration à la SACEM.