



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DU VAR

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

20 JUIN 2016

ARRÊTÉ du
réglementant l'activité de dégustation des produits des exploitations de cultures marines
du département du Var

Le préfet du Var,
Officier de la Légion d'honneur,

Vu le règlement n° 2065/2001 (CE) de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n°104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

Vu le règlement n°178/2002 (CE) 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 les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement n°852/2004 (CE) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires (paquet Hygiène) ;

Vu le règlement n°853/2004 (CE) 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°1224/2009 (CE) du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche et son règlement d'exécution (UE) n°404/2011 de la commission du 8 avril 2011 ;

Vu le règlement n°1379/2013 (UE) 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 la directive 91/492/CEE modifiée fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le code des domaines de l'État, et notamment ses articles L.28 à L.34, R.53 à R.57 et A.12 à A.39 ;

Vu le code de l'urbanisme, et notamment ses articles L.421-1 à 3, ainsi que ses articles L.425-3 et R.*425-15 ;

Vu le code de la construction publique et de l'habitation ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code du commerce ;

Vu le code général des impôts, et notamment son article 75 ;

Vu le code de la santé publique ;

Vu le code général des collectivités territoriales, et notamment son article L.2212-2 ;

Vu le décret n°60-296 du 28 mars 1960 portant réglementation d'administration publique en ce qui concerne la vente au détail des boissons pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 ;

Vu le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 modifié relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

Vu l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 27 mars 1987 modifié relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place ;

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'arrêté du 12 février 2016 portant schéma des structures des exploitations de cultures marines du Var ;

Vu le règlement sanitaire départemental ;

Considérant la nécessité d'encadrer les conditions de la dégustation au sein des établissements agréés d'expédition des produits de l'exploitation des cultures marines (pisciculture, ostréiculture et mytiliculture), activité accessoire dans le prolongement de l'acte de production et distincte de l'activité de restauration commerciale ;

Considérant la nécessité de préciser la nature des produits autorisés, ainsi que les conditions sanitaires et commerciales auxquelles est soumise l'activité de dégustation.

Considérant la nécessité d'informer le consommateur sur l'origine des produits proposés à la dégustation ;

Sur proposition conjointe du directeur des territoires et de la mer et de la directrice départementale de la protection des populations ;

ARRÊTE :

I – Champ de la dégustation

Article 1 : Champ d'application

Le présent arrêté s'applique à tous les établissements agréés réalisant une activité de dégustation, que leur implantation soit sur le domaine public maritime de l'État, le domaine public portuaire ou le domaine public communal. Il définit les règles d'organisation de la dégustation de coquillages et de poissons au sein des établissements de purification, de transformation et/ou d'expédition agréés.

Article 2 : Définitions

L'activité de cultures marines est une activité agricole au sens de l'article L311-1 du code rural et de la pêche maritime.

La dégustation de produits issus de l'aquaculture sur des établissements agréés consiste en l'acte de faire goûter, à titre gratuit ou onéreux, en quantité limitée, des produits cuits ou crus préparés à la demande et issus exclusivement de l'exploitation. Il s'agit d'une activité accessoire directement liée à l'acte de production, elle diffère donc de la restauration.

On entend par restauration l'offre de repas complets et l'installation d'une structure dédiée, laquelle n'est pas autorisée dans les zones à vocation aquacole et/ou de pêche des plans d'occupation des sols (POS) ou des plans locaux d'urbanisme (PLU). La restauration ne peut pas être considérée comme une activité exercée dans le prolongement de l'acte de production ou ayant pour support l'exploitation de cultures marines.

Article 3 : Établissements autorisés

Seuls sont autorisés à procéder à l'activité de dégustation de produits aquacoles, selon les modalités définies par le présent arrêté, les exploitants disposant :

1. d'une autorisation d'exploitation de cultures marines délivrée par le préfet du Var, prévoyant l'exercice de la dégustation ;
2. d'un agrément de purification et d'expédition délivré par les services de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) conformément à la réglementation en vigueur ;
3. d'une autorisation délivrée par le maire du lieu d'implantation de l'établissement destiné à recevoir du public (ERP), tant pour les travaux que pour leur exploitation.

L'activité de dégustation ne peut être exercée que par le titulaire de l'exploitation des cultures marines, son conjoint (par mariage ou pacte civil de solidarité), ses ascendants, ses descendants ou des employés de son établissement.

En application du règlement CE852/2004 et de l'article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime, l'activité de dégustation doit être déclarée à la DDPP du Var en utilisant l'imprimé Cerfa n°13984*03.

II – Produits autorisés

Article 4 : Produits autorisés

Seuls sont autorisés à la dégustation les produits issus du bassin de production de la baie du Lazaret, tel que définis par le schéma des structures des cultures marines du Var, à savoir :

- huîtres ;
- moules ;
- bar ;
- daurade ;
- maigre ;

élevés dans la baie.

L'exploitant des cultures marines peut uniquement proposer la dégustation des produits issus des concessions en mer dont il, ou la personne morale dont il est gérant, est détenteur.

Article 5 : Accompagnements autorisés

Les produits définis à l'article 4 du présent arrêté, peuvent être accompagnés des produits suivants limitativement énumérés :

- pain ;
- beurre ;
- huile d'olive ;
- citron ;
- vinaigre ;
- échalotes ;
- olives ;
- pommes de terre (conformément à l'article 6) ;
- eau minérale ou eau potable de distribution ;

- vin. Un maximum de deux crus pourront être présentés, soit deux crus de vin rosé, soit un cru de vin blanc et un cru de vin rosé.

Aucune autre boisson, alcoolisée ou non alcoolisée, que l'eau et le vin prévus ci-dessus, ne peut être servie, que ce soit à titre gratuit ou payant.

La vente de bouteilles de vin à emporter ne rentre pas dans le cadre de l'activité de dégustation.

En application de l'article L.3332-1-1 du code de la santé publique, la demande de débits de boissons doit être déposée auprès de la mairie du lieu d'implantation de l'établissement (formulaire Cerfa n°14407*01).

Les produits mis à la dégustation doivent répondre aux exigences et dispositions de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé.

Article 6 : Présentation des produits

Les produits définis à l'article 4 du présent arrêté ne peuvent être présentés que sous les formes suivantes :

- Les huîtres sont présentées crues.
- Les moules sont présentées, au choix :
 - crues ;
 - cuites *à la plancha* ;
 - cuites en *marinière*.
- Les poissons (bar, daurade, maigre) sont présentés :
 - crus ;
 - cuits *à la plancha*.

La cuisson *à la plancha* se définit comme l'opération consistant à faire cuire ou saisir un produit sur une plaque de cuisson lisse chauffée à l'aide de brûleurs à gaz ou électriquement.

La recette des moules dite *marinière* désigne la cuisson des moules dans une cocotte sur feu vif, avec du beurre, des échalotes et du vin blanc qui en constituent le jus de cuisson.

Il est rappelé que la confection d'assiettes ou de plateaux de fruits de mer rassemblant des coquillages autres que les moules et les huîtres est strictement interdite.

La pomme de terre servie en accompagnement ne pourra être proposée que sous les formes suivantes :

- pomme de terre au four. La pomme de terre est cuite avec sa peau, enveloppée dans un carré de papier aluminium ;
- pomme de terre frite.

III – Conditions de la dégustation

Article 7 : Matérialisation de la dégustation

La dégustation s'effectue dans les conditions suivantes :

- assise ou debout, sans limitation d'équipement ;
- elle est interdite dans les locaux de purification (à proximité des bassins) et à proximité directe des équipements sanitaires (toilettes, urinoirs, lavabos) ;

- elle est autorisée sur les terre-pleins lorsque les opérations de manutention sont terminées.

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 8 : Préparation des assiettes

Les assiettes doivent être préparées de façon strictement séparée dans le temps ou dans l'espace des activités de production agréées et d'expédition, en application des règles d'hygiène alimentaire. À défaut, l'agrément sanitaire est susceptible d'être suspendu.

Cette préparation doit être conforme aux règles d'hygiène applicables en atelier agréé (cf. règlement CE n°852/2004). Les murs, sol et plafond doivent être lisses et être constitués de matériaux faciles à laver, à désinfecter et imputrescibles.

Le local de préparation des assiettes comprendra, au minimum :

- Un plan de travail facile à laver et désinfecter ;
- Un lave-mains à commande non manuelle, alimenté en eau chaude et froide, équipé de savon et d'essuie-mains jetables ;
- Une plonge avec eau chaude si de la vaisselle non jetable est utilisée ;
- Une armoire de rangement ;
- Une enceinte frigorifique (beurre...) ;
- Une poubelle avec couvercle pour la récupération des déchets.

Article 9 : Périodes d'autorisation de l'activité

L'activité de dégustation est autorisée du 1^{er} avril au 30 octobre inclus.

Cette activité ne peut s'exercer que :

- du lundi au vendredi, entre 17h et 23h ;
- les samedi, dimanche et jours fériés, entre 11h et 23h.

IV – Accueil du public

Article 10 : Accueil du public

Le lieu de la dégustation devra être strictement circonscrit par rapport à l'activité technique du chantier pour éviter tout risque d'accident. En particulier, l'exploitant s'engage à prendre toute précaution liée à la présence des bassins et de l'eau vis-à-vis des jeunes enfants.

Le lieu de la dégustation est une installation ouverte au public et doit être accessible aux piétons et aux personnes handicapées. En conséquence, l'établissement devra mettre en œuvre toutes les mesures pour que l'accessibilité et la sécurité des personnes soient correctement assurées, notamment à l'aplomb des quais (garde-fou) par des barrières stables et solidaires entre elles. En cas d'accident, la responsabilité de l'exploitant pourra être recherchée.

Les mas conchylicoles et piscicoles destinés à recevoir du public dans le cadre de l'activité de dégustation, devront satisfaire à l'article 67 du règlement sanitaire départemental du Var en matière d'équipements sanitaires (locaux, WC, lavabos, sol,...).

Les cabinets et urinoirs ne devront en aucun cas communiquer directement avec les espaces de dégustation, cuisines ou resserres de comestibles.

Article 11 : Information du consommateur

Avant toute vente, l'exploitant doit afficher les prix des produits proposés, par écriteau ou panneau récapitulatif, de manière visible et lisible à l'extérieur de l'établissement, conformément aux dispositions de l'arrêté du 27 mars 1987 susvisé.

La délivrance d'une note en double exemplaire est obligatoire. L'original de la note est remis au client au moment du paiement. Le double devra être classé par ordre chronologique et conservé pendant 2 ans par le producteur qui sera tenu, durant ce délai, de le présenter à toute réquisition des agents qualifiés.

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, seront portées à la connaissance du consommateur :

- pour les produits issus de la pisciculture, la mention de l'État membre ou du pays tiers dans lequel le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ;
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 six mois.

Conformément à l'article 4 du présent arrêté, seuls les produits issus des concessions de la baie du Lazaret et répondant à ces conditions pourront être présentés à la dégustation.

Article 12 : Traçabilité et contrôle

Les achats des produits d'accompagnement doivent donner lieu à la délivrance d'une facture comprenant toutes les mentions prévues à l'article L.441-3 du code de commerce. Les factures doivent être conservées 5 ans et présentées à toute réquisition.

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

Article 13 : Fiscalité

La prestation de dégustation réalisée par l'établissement aquacole répond à la définition fiscale des activités de tourisme à la ferme. Elle est passible de l'imposition à la TVA au taux applicable aux opérations de restauration.

Le bénéfice procuré par cette activité relève de la catégorie des bénéfices commerciaux. En application des dispositions de l'article 75 du code général des impôts, le produit de cette activité commerciale accessoire, réalisé par l'exploitant soumis au régime réel d'imposition, peut être pris en compte pour la détermination du bénéfice agricole, lorsque ce produit n'excède pas au titre de l'année civile précédente ni 30 % des recettes (TTC et remboursements de frais inclus) tirées de l'activité agricole, ni 50 000 euros.

Article 14 : Dispositions transitoires

Pour l'année 2016, les concessionnaires dont l'autorisation d'exploitation délivrée antérieurement au présent arrêté ne répond pas aux dispositions du point 1) de l'article 3 du présent arrêté, et désirant prétendre à cette activité, devront en faire la demande écrite à la préfecture du Var (DDTM/DML).

Pour les années suivantes, afin de pouvoir pratiquer l'activité de dégustation, ils solliciteront, dans les meilleurs délais, l'avis de la commission des cultures marines en vue d'une modification de leur arrêté d'exploitation et de son cahier des charges.

VII – Dispositions finales

Article 15 : Sanctions

Toute infraction au présent arrêté constitue un délit prévu et réprimé par l'article L.945-4 alinéa 20 du code rural et de la pêche maritime, nonobstant les sanctions administratives qui pourraient être prises en application de l'article L.946-1 alinéa 4 (suspension ou retrait de l'autorisation d'exploiter une concession de cultures marines ou une installation aquacole), et ce sans préjudice des sanctions administratives ou pénales, au titre de manquements définis et réprimés par l'ensemble des codes susvisés.

Article 16 :

La secrétaire générale de la préfecture du Var, le directeur départemental des territoires et de la mer, la directrice départementale de la protection des populations, le directeur de l'agence régionale de santé de la Provence-Alpes-Côte d'Azur, le maire de la commune de la Seyne-sur-Mer et l'autorité portuaire du port de Toulon – La Seyne-sur-Mer, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture du Var.

Toulon, le 20 JUIN 2016

Le préfet,



Florent SOUBELET