



PRÉFET DE LA  
CHARENTE-MARITIME

## CHARTRE

### **Relative à l'activité de dégustation des produits de l'aquaculture sur le domaine public maritime ou portuaire ou privé du département de la Charente Maritime**

La présente charte a pour objet de définir des bases communes et les modalités d'organisation pour l'exercice de l'activité de dégustation des produits de l'aquaculture sur le domaine public maritime ou portuaire ou privé, quel qu'en soit le gestionnaire par les professionnels conchyliculteurs.

L'activité de dégustation est une activité de découverte, de valorisation et de promotion dans le prolongement de l'acte de production en cultures marines qui, elle-même, est réputée agricole, conformément à l'article L311-1 du code rural et de la pêche maritime.

Les dégustations de produits de l'aquaculture selon les modalités définies ci-après, sont réalisées par les conchyliculteurs disposant d'autorisations d'exploitation de cultures marines et d'un établissement d'expédition agréé par le Préfet, dans le respect de la réglementation en vigueur.

La dégustation concerne les produits de l'aquaculture crus et cuits préparés à la demande et venant de l'exploitation du conchyliculteur (cf. liste indicative jointe).

Ils peuvent être accompagnés, à titre accessoire, par :

- ☞ Pain
- ☞ Beurre
- ☞ Citron et/ou vinaigre/ échalotes
- ☞ Produits, ingrédients et préparations de la tradition culinaire locale qui valorisent les produits dégustés
- ☞ Dessert (glaces, galette charentaise...)
- ☞ Vin blanc
- ☞ Boissons selon autorisation délivrée
- ☞ Autres produits de la mer selon liste jointe en annexe.

L'établissement doit être agréé et conforme à la réglementation en vigueur.

Le local de préparation des produits proposés à la dégustation doit être séparé des locaux de travail d'expédition ou d'élevage et suffisamment dimensionné pour l'activité.

Toutefois, un même local peut être utilisé alternativement pour le travail d'expédition et la dégustation.

Les murs, sols et plafonds doivent être lisses et être constitués de matériaux faciles à laver et à désinfecter et imputrescibles

L'équipement du local comprendra au minimum :

1. Un plan de travail facile à laver et désinfecter
2. Un lave-mains à commande non manuelle, alimenté en eau chaude et froide, équipé de savon et d'essuie-mains jetables
3. Une plonge avec eau chaude si de la vaisselle non jetable est utilisée
4. Une armoire de rangement
5. Une enceinte frigorifique
6. Une poubelle avec couvercle pour la récupération des déchets.
7. Les toilettes destinées à la clientèle de la dégustation doivent être accessibles sans passage par les locaux agréés.

La dégustation est autorisée sur les terre-pleins lorsque les opérations de manutention sont terminées ; elle ne doit pas, par ailleurs, nuire à l'activité des exploitations voisines.

En application du règlement CE 852/2004, une déclaration de cette activité complémentaire doit être faite auprès des services de la DDPP.

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 02 ans par le conchyliculteur qui sera tenu, durant ce délai, de le présenter à toute réquisition des agents qualifiés.

Avant toute vente, le conchyliculteur doit afficher les prix des produits proposés par écriteau ou panneau récapitulatif de manière visible et lisible à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

La dégustation s'effectue dans le respect de la réglementation des établissements recevant du public et sous réserve de contraintes réglementaires spécifiques.

Les activités de dégustation ou de vente au détail ne doivent pas être de nature à modifier les conditions initiales qui ont permis l'attribution de l'agrément de l'établissement.

L'activité de dégustation est exercée par le conchyliculteur, son conjoint, ses ascendants et ses descendants ou des employés de son établissement.

En application de l'article L.3332.1.1 du Code de la santé publique, la demande de débit de boisson doit être déposée auprès de la Mairie du lieu d'implantation de l'établissement (demande permis d'exploitation – imprimé Cerfa N° 14407\*01).

**1) Liste indicative des espèces produites au sein d'une exploitation conchylicole de Charente Maritime :**

<b>COQUILLAGES</b>			
<b>Nom commun</b>	<b>Nom scientifique</b>	<b>Mode de présentation</b>	<b>Mode de cuisson</b>
Huître creuse	Crassostrea gigas	Cru / cuit	Salamandre, plancha, barbecue, four...
Huître plate	Ostrea edulis	Cru	
Moule atlantique	Mytilus edulis	cuit	Plancha, cocotte, éclade(*) ...
Palourde	Ruditapes philippinarum	Cru/cuit	Plancha, barbecue, poêle ...
Clams	Mercenaria mercenaria	Cru/cuit	Plancha, barbecue, poêle ...
Coque	Cerastoderma edule	Cru/cuit	Plancha, barbecue, poêle, cocotte ...
Pétoncle	Aequipecten opercularis	cuit	Plancha, barbecue, poêle, cocotte ...
Lavagnon		Cru/cuit	Plancha, barbecue, poêle, cocotte ...
<b>CRUSTACES</b>			
Crevette impériale	Peneaus japonicus	Cuit	Plancha, barbecue, poêle, cocotte ...
Crabe vert	Carcinus maenas	cuit	Plancha, barbecue, poêle, cocotte ...
<b>POISSONS d'ELEVAGE en MARAIS</b>			

(\*) dans les ports départementaux, sous réserve d'une déclaration préalable au Conseil Général 17.

**2) Liste des produits de la mer autorisés à titre accessoire :**

1. Bulots
2. Crevettes
3. Langoustines
4. Bigorneaux
5. Pinces de crabes
6. Tourteaux

La Préfète,

Le Président du Comité Régional  
de la Conchyliculture Poitou-Charentes