

## NOTE à l'attention des Professionnels de la Conchyliculture

### Différence entre l'activité de dégustation de coquillages crus effectuée par un conchyliculteur agréé et une activité de restauration commerciale

#### Éléments communs aux deux activités, pour ce qui concerne le champ de compétence de la DDPP

- TOUTE activité de « dégustation » et de « restauration commerciale » doit être déclarée auprès du préfet (direction départementale en charge de la protection des populations) **avant ouverture** et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité (cerfa 13984\*03)
- Lorsque le professionnel est informé ou constate une non-conformité sanitaire, il est tenu de la déclarer aux services officiels.
- Information du consommateur et délivrance de factures :

Les professionnels sont libres de déterminer leur prix de vente, conformément aux dispositions de l'article L. 410-2 du Code de commerce : « *Sauf dans les cas où la loi en dispose autrement, les prix des biens, produits et services (...) sont librement déterminés par le jeu de la concurrence* ».

L'information sur le prix d'un produit ou d'un service, obligatoire en vertu de l'article L. 113-3 du Code de la consommation, est donc primordiale pour le consommateur qui doit pouvoir choisir en toute connaissance de cause.

Les établissements servant des produits ou des repas doivent donc afficher, les menus ou cartes du jour, de manière visible et lisible de l'extérieur pendant la durée du service (à l'intérieur de ces établissements, des menus ou cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle).

Une note (« addition ») doit être remise avant paiement.

#### Activité de dégustation de coquillages crus, ou de dégustation de produits de l'aquaculture spécifiés dans la charte, effectuée par un conchyliculteur agréé ou un aquaculteur agréé

La dégustation correspond classiquement à la préparation et à la consommation de coquillages crus produits par l'établissement conchylicole agréé. Certains autres produits de l'aquaculture (toujours produits par l'exploitant lui-même) sont également listés dans la charte et peuvent faire l'objet d'une dégustation.

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

- Le local de préparation des coquillages (écaillage) doit être séparé des locaux de travail d'expédition ou d'élevage et suffisamment dimensionné pour l'activité.
- Les murs, sol et plafond doivent être lisses et être constitués de matériaux faciles à laver et à désinfecter et imputrescibles.
- L'équipement du local comprendra, au minimum :
  - Un plan de travail facile à laver et désinfecte
  - 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, vin blanc...*).
  - Une poubelle avec couvercle pour la récupération des déchets.
- Les sanitaires et vestiaires de l'établissement d'expédition peuvent être utilisés par le personnel qui travaille à la dégustation.
- Seuls les sanitaires ayant un accès extérieur pourront être également utilisés par la clientèle.

Ces conditions d'aménagement ne sont valables que pour la **dégustation de coquillages crus ou produits de l'aquaculture, préparés à la demande, et venant de l'exploitation-même du conchyliculteur ou aquaculteur (se référer à la Charte dégustation, signée le 5 février 2015).**

Dans les autres cas, l'activité relève d'un autre statut, généralement celui de restauration commerciale s'il y a consommation sur place.

Il en est de même dès lors qu'il y a préparation culinaire, hormis ce qui est strictement listé dans la charte du 5 février 2015

### **Activité de restauration commerciale effectuée par un conchyliculteur agréé**

- Le raccordement au réseau d'eau public est obligatoire.
- Les locaux de préparation peuvent être attenants mais doivent être entièrement séparés des locaux d'expédition, les deux activités sont indépendantes.
- Ces locaux doivent comprendre :
  - vestiaires pour le personnel,
  - cabinet de toilette,
  - réserve alimentaire,
  - locaux ou emplacements pour la préparation des matières premières (légumes, déboitage, écaillage...),
  - des locaux pour la préparation froide et chaude,
  - un local ou emplacement pour la plonge/vaisselle, un local ou un emplacement poubelle (équipé d'un point d'eau et d'un siphon de sol relié soit au tout à l'égout ou à une fosse étanche)
- Les locaux doivent être adaptés et équipés en fonction des produits travaillés (congelés, frais, poissons, viandes, légumes...).
- Une formation à l'hygiène ainsi que le respect des guides de bonnes pratiques d'hygiène revêtent un caractère obligatoire pour tous les exploitants du secteur alimentaire : pour cette formation il est possible de se rapprocher pour exemples de :
  - la Chambre du Commerce et de l'Industrie de ROCHEFORT SAINTONGE, Corderie Royale, BP 2012917306 ROCHEFORT Cedex, Tél. : 05 46 84 11 80 ou 05 46 99 13 28
  - la Chambre des métiers, 107 avenue Michel Crépeau 17024 LA ROCHELLE Cedex 1, Tél. 05 46 50 03 04 ou 05 46 50 01 05
  - ou de tout autre organisme agréé de son choix.
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « restauration commerciale » peut être commandé :
  - sur le site suivant : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>.
  - auprès de la documentation française- 124 avenue Henri Barbusse - 93308 Aubervilliers cedex - Tél. : 01 40 15 70 00
  - ou auprès du libraire de son choix.

\*\*\*\*\*

Ces éléments ne préjugent pas des obligations liées aux autres réglementations (occupation des sols, fiscalité...) qui s'imposent aux professionnels. Il convient de vous assurer avant tout développement d'une activité, qu'elle est possible. Contactez notamment la DDTM.

Le Directeur Départemental par intérim



Dr Alain MESPLÈDE