

GUIDE DE DIVERSIFICATION TOURISTIQUE A L'ATTENTION DES CONCHYLICULTEURS

Remerciements aux services de l'état et au CRC

Nous tenons à remercier l'ensemble des partenaires impliqués dans cette étude et notamment la Préfecture de Charente-Maritime ainsi que les services de l'état.

Ce guide concerne le périmètre des communes de la CDA et de Charron exclusivement.

Mention juridique à ajouter

Février 2023

Mot d'introduction : CRC – Aunis-Atlantique – CDA

Fanny Marié, Vice-Présidente au Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime

Notre filière devra faire face dans les 10 prochaines années à de nombreux enjeux.

Notre métier se devra d'être attractif pour permettre le renouvellement des professionnels et la reprise de nos cabanes face à une grosse vague de départ en retraite.

Nous devons être résilients et nous adapter aux menaces climatiques tels que le réchauffement, les tempêtes, les canicules, mais aussi les menaces sanitaires dues aux virus, pollutions, ou encore maîtriser la gestion de l'eau douce et enfin des menaces économiques et sociétales dans le contexte actuel que nous subissons.

Des opportunités existent cependant !

Le retour des consommateurs à l'authenticité, les circuits courts, le « bien manger-bien vivre » pour une consommation responsable...

Une évolution du comportement touristique avec une quête de découverte du terroir ou méroir via des expériences immersives, des circuits personnalisables au contact des producteurs, pour exemple les filières en plein essor de l'œnotourisme et l'ostréotourisme.

Tout ceci amène les professionnels de la mer à réfléchir leurs métiers différemment. Ma volonté en tant que vice-présidente du CRC est d'accompagner les professionnels dans leurs démarches avec des outils clairs et accessibles pour faciliter l'accession au développement du métier et leur permettre de construire l'avenir dans le respect des différents cadres. Cette étude aura permis de créer du lien entre les acteurs du tourisme, les services de l'Etat, les professionnels... aura permis d'aborder les aspects réglementaires avec sérénité et de poser les forces et faiblesses de la mise en tourisme des zones conchylicole. Un outil indispensable et important pour poser les bases de collaborations solides qui permettra demain à nos professionnels qui souhaitent ouvrir leurs établissements au public de connaître les différents acteurs locaux à contacter dans leurs démarches et répondre à leurs interrogations tout en les rassurant afin de dynamiser leur engagement.

SOMMAIRE

- Mots d'introduction
- Je veux diversifier mes activités
- Je veux faire visiter mon exploitation
- Je veux faire déguster mes produits
- Je veux faire visiter les parcs en bateau
- Je veux faire visiter les parcs en tracteur
- Je souhaite faire connaître mon activité
- En annexe : rappel des différentes réglementations applicables dans le cadre de la mise en valeur des sites conchylicoles.
- Annuaire des services et personnes ressources

JE VEUX DIVERSIFIER MES ACTIVITÉS

Ce guide a pour vocation d'orienter les professionnels de la conchyliculture qui souhaiteraient diversifier leurs activités auprès de la clientèle touristique.

A titre d'exemples, cette diversification peut prendre la forme de dégustation de produits, de visite d'exploitation, de visites de parcs avec embarquement de passagers à bord des bateaux de production ou de tracteurs... Dans tous les cas, ces différentes formes de diversification sont régies par différentes réglementations, autorisations et démarches à entreprendre.

DÉFINITION

L'activité conchylicole se définit légalement comme 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 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. [...] Les activités agricoles ainsi définies ont un caractère civil [...] »*

La diversification, au sens de diversification d'activités, est très encadrée par la loi. Elle est caractérisée comme « *la pratique d'activités complémentaires à la production, en lien avec le produit, le métier ou la structure d'exploitation.* »

Au cœur d'espaces naturels par définition aquatiques, les sites conchylicoles participent à l'attractivité des territoires et jouent un rôle essentiel dans leur économie et leur identité. La découverte des activités conchylicoles par un public extérieur est très liée à la compréhension des milieux naturels à la fois remarquables et souvent fragiles.

Même si la première activité d'un conchyliculteur est la production de coquillages, il est difficile aujourd'hui pour une exploitation de pas répondre à la forte demande :

- des consommateurs à la recherche de produits locaux en circuit court
- des visiteurs qui souhaitent comprendre et/ou participer de façon active pendant leurs escapades

Par conséquent, le conchyliculteur devient un maillon indispensable de la chaîne de valeur touristique. C'est pourquoi il doit s'inscrire dans les dynamiques locales de développement et maîtriser l'écosystème dans lequel il évolue.

Véritable ambassadeur du territoire, il est en mesure de sensibiliser aux enjeux environnementaux, d'informer sur la biodiversité et d'orienter ses clients sur les offres touristiques complémentaires à la sienne.

A noter que quel que soit le choix de diversification retenu, il conviendra d'entreprendre l'ensemble des démarches listées dans les fiches plusieurs mois avant le lancement de cette nouvelle activité car les délais de traitement et l'accomplissement de ces démarches nécessitent du temps.

JE VEUX FAIRE VISITER MON EXPLOITATION

DESCRIPTION

Profiter d'une période plus creuse, valoriser sa production, partager son métier avec les visiteurs, susciter des vocations, sensibiliser à son environnement sont autant de bonnes raisons pour ouvrir son exploitation à un public extérieur.

La situation des sites conchylicoles sur le littoral, souvent au plus près des flux touristiques, permet de compléter une offre existante ou d'apporter une nouvelle opportunité de découverte du territoire.

Les cabanes font partie intégrante du paysage et du patrimoine. Elles suscitent de nombreuses interrogations pour un public non initié et, en cela, s'inscrivent parfaitement dans une tendance lourde du tourisme d'aujourd'hui : l'expérience à vivre.

Souvent complémentaires de la vente directe, les visites permettent de diversifier ses activités et d'avoir une autre approche de l'accueil du public qui n'est pas exclusivement centré sur une relation commerciale.

Au regard du faible rapport gain/temps passé, les visites de l'exploitation sont davantage un complément de revenu pour des périodes plus creuses ou moins favorables économiquement pour l'activité de production. Elle est à chercher plutôt du côté de l'échange autour de la compréhension des produits, des conditions de travail, de l'importance des milieux naturels, de l'organisation de l'entreprise et de ses différentes activités. En un mot, c'est faire découvrir les coulisses du monde extraordinaire des coquillages.

Cette activité peut être réalisée par l'exploitant ou les personnels de l'exploitation ou, de façon plus rare, dans le cadre de visites guidées proposées par un organisme extérieur (guide- interprète, office de tourisme...).

PRÉ-REQUIS

- Avoir un espace suffisant et organisé pour accueillir du grand public
- Avoir envie d'accueillir : Dans tous les cas, l'ouverture de son chantier à la visite est une opération de séduction. Cela signifie qu'en premier lieu, il faut respecter les standards de l'accueil. Ce n'est pas parce que le métier est rude, opéré dans des conditions souvent difficiles et dans un contexte réglementaire exigeant que la qualité de l'accueil doit être reléguée au second rang.
- Pour des questions d'hygiène, il est indispensable que les visites ne se fassent pas pendant les périodes d'emballage et d'expédition.

DÉMARCHES À ENTREPRENDRE

- Il faut déclarer cette nouvelle activité à la Mairie mais aussi au centre des Impôts.
- S'assurer que le contrat d'assurance de la responsabilité civile couvre la possibilité de recevoir du public et avertir son assureur de l'ouverture au public.
- Informer ses salariés.
- Identifier, avec eux, les espaces à valoriser, les espaces sensibles ou dangereux représentant un risque pour la sécurité des visiteurs et les espaces qui peuvent se visiter sans entraver l'activité professionnelle.
- Déterminer le type de visite, la durée, la période, les jours et horaires concernés, le prix de la visite et les conditions particulières (pas d'animaux par exemple).
- Préparer la visite avec des techniques d'animation et un contenu pour présenter le métier aux visiteurs et définir un parcours de visite logique qui n'est pas un simple cheminement commenté.

Concrètement :

- On aménage à minima le parking. A noter qu'il doit rester perméable et éviter tout ruissèlement vers les bassins ou les réserves d'eau. Il conviendra de vérifier le PLUi dans ce cadre.
- On range tout ce qui "semble" être à l'abandon sans pour autant aseptiser l'outil de travail ou gêner l'exploitation ou les circulations. La priorité reste le bon fonctionnement du chantier.
- On prévoit de quoi s'asseoir et dans la mesure du possible des toilettes accessibles aux personnes à mobilités réduites.
- Pour les cyclotouristes, des zones sécurisées qui permettent de stationner les vélos et/ou les bagages seront appréciés. Si ces espaces sont dédiés à cet usage, il faudra veiller à ce qu'ils soient démontables. La possibilité pour les cyclotouristes de pouvoir remplir les gourdes serait un plus.

RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES ET TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Si l'exploitation est conforme aux règles sanitaires, aucune démarche administrative supplémentaire n'est nécessaire sauf si la visite comprend une partie en intérieur (dans un bâtiment). Dans ce cas, il faut se rapprocher du SDIS 17.
- Visite d'entreprise et personnes à mobilité réduite : Arrêté du 31 mai 1994 fixant les dispositions techniques destinées à rendre accessibles aux personnes handicapées les établissements recevant du public et les installations ouvertes au public lors de leur construction, leur création ou leur modification, pris en application de l'article R. 111-19-1 du code de la construction et de l'habitation.
- Article 75 du Code Général des Impôts : a été instauré afin de faciliter le développement d'activités accessoires destinées à compenser la variabilité des résultats agricoles particulièrement dépendants des aléas climatiques et à procurer des revenus complémentaires.
- Consulter également le PLUI de la Communauté de Communes.

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Il faut de la vie et de l'authenticité. Le grand public attend qu'on lui raconte une histoire vraie. C'est pour ça que la meilleure personne pour assurer les visites est le conchyliculteur lui-même ou un(e) employé(e) très motivé(e)
- Rester spontané : pas de discours théoriques mais des explications concrètes et des réponses au fur et à mesure des questions
- Être disponible, avoir de la pédagogie, de la rigueur
- Soigner l'accompagnement du visiteur de son arrivée à son départ c'est-à-dire du parking à la petite dégustation offerte en fin de visite
- Pour s'alléger la gestion de l'organisation de la visite, il faudrait envisager de monter un partenariat avec l'office de tourisme afin qu'il gère les réservations.

JE VEUX FAIRE DÉGUSTER MES PRODUITS

DESCRIPTION

Les activités de conchyliculture ont forgé l'identité du territoire et constituent de véritables atouts à faire connaître auprès de la clientèle locale et touristique. Depuis une dizaine d'années, les conchyliculteurs ouvrent leur cabane à la dégustation. Outre la diversification et l'apport d'éventuels revenus complémentaires, l'activité de dégustation permet également de se rapprocher de la clientèle, qu'elle soit touristique ou locale, et de faire connaître son métier.

La dégustation s'entend comme la découverte, la valorisation, la promotion des produits conchylicoles dans le prolongement de l'acte de promotion des activités de cultures marines conformément à l'article L311-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM).

PRÉ-REQUIS

Le gérant de l'établissement doit être titulaire d'une Autorisation d'Exploitation de Culture Marine (AECM) et respecter le schéma des structures de cultures marines de Charente- Maritime.

Pour pouvoir bénéficier du statut de « dégustation », l'exploitant (et son exploitation) doit au préalable être agréé : soit en tant qu'expéditeur de coquillages, soit en tant que purificateur.

Le gérant doit préalablement déclarer l'activité de dégustation à l'aide du document cerfa accessible en ligne sur <https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr>

<https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/>

Pour ceux qui ne parviendraient pas à déclarer en ligne, un envoi postal reste possible après téléchargement du formulaire : https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do

La DDPP réceptionnera la déclaration soit automatiquement en ligne, soit y répondra par un accusé de réception si l'envoi a été effectué par voie postale.

S'agissant d'une activité alimentaire soumise seulement à déclaration et non à autorisation, la déclaration prendra effet dès réception.

Les conditions matérielles de l'activité de dégustation qui doivent être compatibles avec la Loi Littoral. Un seul point de dégustation est autorisé par entreprise ostréicole.

A noter qu'une formation HACCP supplémentaire est requise, complémentaire à celle liée à l'activité d'expédition des coquillages. En effet, il faudra aussi être formé aux normes HACCP sur l'hygiène alimentaire (au moins pour une personne travaillant au sein de l'établissement qui correspond aux référentiels de la base de la restauration commerciale).

LES QUESTIONS À SE POSER

Où est-ce que je peux recevoir ma clientèle ?

➤ Dans ma cabane :

Dans les cas où le règlement local d'urbanisme (Plan Local d'Urbanisme) et le Plan de Prévention des Risques Littoraux (PPRL) le permettent, il s'agira de créer un Établissement recevant du public (ERP). Une demande d'autorisation de travaux (AT) doit être déposée en mairie. Cette procédure permet de vérifier que l'aménagement des locaux a bien pris en compte les règles relatives à la sécurité incendie et les règles d'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

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 dès lors que l'activité de dégustation n'apporte aucun risque de contamination des produits élevés, exploités ou travaillés.

Les locaux doivent être conformes aux exigences du *Paquet Hygiène*. Les murs, sols et plafonds doivent être lisses et être constitués de matériaux faciles à laver et à désinfecter et imputrescibles.

La superficie du local doit donc être restreinte et ne pas porter atteinte au littoral et à cet environnement remarquable. La construction ou la transformation en restaurant est donc interdite !

L'équipement du local 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
- Une poubelle avec couvercle pour la récupération des déchets.
- Les toilettes destinées à la clientèle de la dégustation doivent être accessibles sans passage par les locaux agréés.

Extrait de la Charte de dégustation du CRC

➤ En extérieur :

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.

Quels aménagements je peux faire pour recevoir ma clientèle ?

Les conditions matérielles de l'activité de dégustation doivent être compatibles avec la Loi Littoral. Les aménagements (comme l'aménagement des terrasses) liés à l'activité de dégustation doivent être réversibles.

Dans les sites classés au titre du code de l'environnement les aménagements sont soumis à autorisation spéciale. La procédure peut durer plusieurs mois. Il faut donc anticiper les demandes.

L'accueil du public n'est pas limité à l'heure actuelle.

Quels sont les produits que je peux proposer à la vente ?

La dégustation de coquillages est considérée comme le prolongement naturel de l'activité conchylicole. La dégustation doit valoriser les produits de l'aquaculture crus et cuits préparés à la demande et venant de l'exploitation des conchyliculteurs.

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

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

(*) 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. Pincés de crabes
6. Fourreaux

Extrait de la Charte de dégustation des produits de l'aquaculture en Charente-Maritime

Comment ça se passe pour les personnes ne souhaitant pas consommer les coquillages présentés à la dégustation sur site ?

Il ne peut être toléré d'autres produits que ceux de la Charte de dégustation des produits de l'aquaculture en Charente-Maritime, adoptée par l'État et le CRC en 2015. L'établissement ne peut proposer une offre de produits différents, au risque de contrevenir à la réglementation citée ci-dessous et de se placer en position d'infraction.

Les produits suivants peuvent accompagner la dégustation d'huîtres, à titre accessoire :

- Pain
- Beurre
- Citron et/ou vinaigre/ échalotes
- Produits, ingrédients et préparations de la tradition culinaire locale qui valorisent les produits dégustés (crêpinettes, rillons charentais)

- Dessert (glaces, galette charentaise...)
- Vin blanc
- Boissons selon autorisation délivrée
- Autres produits de la mer selon la liste détaillée ci-dessus.

La dégustation doit être adossée à un établissement conchylicole agréé et conforme à la réglementation en vigueur.

Pour la vente de boissons alcoolisées (boissons des groupes I et II à savoir boissons sans alcool et boissons fermentées), le propriétaire de l'établissement doit être titulaire d'une licence dite « Petite licence restaurant » qui permet de vendre, pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

Est-ce que je peux acheter des huîtres à mes collègues si je ne peux pas faire face à la demande de mes visiteurs ?

L'objectif de la dégustation est de proposer ses propres productions aquacoles. Toutefois, en plus de ces productions, et évidemment en cas d'alerte sur une zone ou insuffisance temporaire de production d'un parc, l'exploitant agréé peut, sous sa responsabilité, présenter à la consommation les huîtres d'autres ostréiculteurs. Le consommateur devra en être informé (traçabilité et affichage), la provenance clairement établie. Ces coquillages devront provenir d'une exploitation agréée et porter l'étiquetage sanitaire conforme.

Il est à noter que le chiffre d'affaires issu de la vente de ces huîtres entre dans la part issue des produits annexes.

Est-ce que je suis soumis à des horaires d'ouverture et de fermeture ?

Il n'existe pas de réglementation spécifique sur ce point, sauf si un arrêté communal le spécifie. La dégustation ne doit pas s'accompagner de toute activité qui ne relève pas du prolongement de l'activité agricole, comme les manifestations de type concert, mariages ou les manifestations sportives aquatiques qui pourraient toucher les bassins ou réserves.

Quelles sont mes obligations au niveau des factures ?

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 conchyliculteur.

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

Quelles sont les informations obligatoires que je dois transmettre aux consommateurs ?

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.

Dans le cadre de l'activité de dégustation, à qui je peux faire appel pour m'aider ?

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

Rattachement des activités commerciales ?

La vente des coquillages, y compris dans un cadre touristique, relève de l'imposition des bénéfices agricoles (BA). Si je vends d'autres produits, ils sont considérés comme activités commerciales. Le chiffre d'affaires HT issu de l'activité de production doit représenter au moins 51% de l'ensemble du chiffre d'affaires HT de l'entreprise.

DÉMARCHES À ENTREPRENDRE

Pour la mise en œuvre d'une activité de dégustation, une déclaration préalable doit être faite auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Le gérant doit préalablement déclarer l'activité de dégustation à l'aide du document cerfa accessible en ligne sur <https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr>

<https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/>

Pour ceux qui ne parviendraient pas à déclarer en ligne, un envoi postal reste possible après avoir téléchargé le formulaire https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do

Pièces à joindre :

- L'exploitant doit compléter son plan de maîtrise sanitaire correspondant à son activité agréée, décrivant en tant qu'activité annexe la dégustation et démontrant que l'activité de dégustation telle qu'elle est prévue ne gêne pas l'activité de production

- L'exploitation doit disposer d'une formation HACCP à l'hygiène alimentaire du type des formations en restauration commerciale

➤ Permis d'exploitation : 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).

➤ Des toilettes doivent être dédiés à la clientèle, ils doivent être accessibles depuis l'extérieur, sans passer par les zones de travail.

RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES ET TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Activité de dégustation : le Code Rural et de la Pêche Maritime (CRPM) et notamment les articles L.311-1 et R.923-9 et suivants : disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr>
- Vente des produits annexes : 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.
- Hygiène des denrées alimentaires : Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. (JOUE du 30/04/2004), Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil

- Licence petite restauration : Article L.3332.1.1 du Code de la santé publique
- Organisation communautaire des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture : Règlement (CE) du Parlement européen et du Conseil n° 1379/2013 du 11 décembre 2013
- Information des consommateurs sur les denrées alimentaires : Règlement (CE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 du Parlement européen et du Conseil.
- Le Code du Domaine de l'Etat et notamment les articles R53 à R57-A.12 à A.39
- Le Code de la Consommation
- Le Code du Commerce
- Le Code de la Santé Publique
- Le Code Général des Impôts (et notamment l'article 75)
- L'Arrêté ministériel n° 83-50/A du 3/10/1983 relatif à la publicité des prix de tous les services
- L'Arrêté ministériel AGRG0601032A du 8/06/2006 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
- La Charte 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 de 2015

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Avoir envie de faire découvrir ses produits et aimer le contact
- Savoir s'organiser

EN SAVOIR PLUS

- Sur le Schéma des structures marines sur <https://www.charente-maritime.gouv.fr>
- Sur le Paquet Hygiène : <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>
- Sur les ERP : <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F32351>
- Les règles de sécurité pour les ERP : <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F31684#:~:text=En%20mati%C3%A8re%20de%20s%C3%A9curit%C3%A9%2C%20les,secours%20et%20faciliter%20leur%20intervention>
- Obligation d'accessibilité des ERP aux personnes handicapées : <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F32873>

JE VEUX FAIRE VISITER LES PARCS EN BATEAU

DESCRIPTION

Pour les conchyliculteurs qui utilisent des bateaux pour se rendre sur leurs parcs, les visites de l'exploitation peuvent se faire à bord du bateau de travail. Les visiteurs embarquent alors pour aller découvrir les parcs et le métier de conchyliculteur. C'est l'équipage qui fera office de guide pendant la navigation.

On parle alors de pescatourisme. Ces opérations se déroulent de manière concomitante à l'activité habituelle dans les parcs et lieux de production aquacoles.

PRÉ-REQUIS

- Les passagers disposent à leur usage d'un espace dédié occupant une surface de pont minimale de 0.5 m² par occupant, abrité de la pleine force de la mer et protégé contre les appareils de levage ou de dragage. Cet espace est clairement délimité à bord.
- Chaque passager dispose d'un siège d'au moins 0,45 m de largeur libre d'assise.
- Lorsque la durée d'embarquement des passagers est supérieure à 6 heures, ceux-ci ont accès à une installation sanitaire privée, comportant un WC et un lavabo, située dans un local dédié suffisamment aéré et éclairé. Il n'est pas nécessaire que ce WC soit réservé à l'usage exclusif des passagers.
- Avoir envie d'accueillir : Dans tous les cas, l'ouverture de son chantier à la visite est une opération de séduction. Cela signifie qu'en premier lieu, il faut respecter les standards de l'accueil. Ce n'est pas parce que le métier est rude, opéré dans des conditions souvent difficiles et dans un contexte réglementaire exigeant que la qualité de l'accueil doit être reléguée au second rang.
- Définir des règles à bord pendant l'accueil du public pour éviter que les visiteurs gênent les opérations des professionnels et que le partage de l'espace soit organisé.

DÉMARCHES À ENTREPRENDRE

- Informer ses salariés sur le souhait d'accueillir des passagers à bord.
- Remplir le formulaire de déclaration d'embarquement et le transmettre à la Délégation à la mer et au littoral au sein des Directions Départementales des Territoires de la Mer (DDTM).
- Demander la réalisation d'une visite spéciale au Centre de sécurité des navires, services spécialisés des directions interrégionales de la mer.
- Mettre à jour le Document Unique de Prévention (DUP) en inscrivant cette nouvelle activité. Évaluer les risques en matière de sécurité et de santé au travail et de prendre les dispositions nécessaires.
- Souscrire un contrat d'assurance couvrant la responsabilité civile de l'armateur, du capitaine,

- des membres de l'équipage ainsi que des personnes occasionnellement admises sur le navire.
- Suite à l'accord obtenu d'autorisation d'embarquer des passagers, une annotation au permis de navigation doit préciser le nombre de passagers maximum ainsi que les restrictions éventuelles sur le temps des marées, les périodes en fonction de la saison).
 - Déterminer le type de visite, la durée, la période, les jours et horaires concernés, le prix de la visite et les conditions particulières (pas d'animaux par exemple)
 - Préparer la visite avec des techniques d'animation et un contenu pour présenter le métier aux visiteurs et définir un parcours de visite logique qui n'est pas un simple cheminement commenté
 - Informer les passagers des consignes de sécurité au moment de l'embarquement.
 - Avoir des gilets de sauvetage en nombre suffisant et adaptés à la taille des passagers.
 - Avoir un radeau pouvant contenir l'ensemble des passagers si la taille du bateau est inférieure à 12m, 2 radeaux si elle dépasse les 12 mètres.
 - Pendant toute la durée de l'embarquement, une fiche comportant les informations relatives aux passagers embarqués est conservée à terre de manière à être disponible pour communication aux services responsables de la recherche et du sauvetage en cas d'urgence. Ces renseignements doivent comporter au minimum les caractéristiques suivantes :
 - Nom de famille des personnes à bord,
 - Prénoms ou leurs initiales,
 - Le sexe,
 - Une indication de la catégorie d'âge (adulte, enfant ou nourrisson) à laquelle la personne appartient.

RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES ET TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Loi n° 42-427 du 1er avril 1942 relative aux titres de navigation maritime
- Loi n° 97-1051 du 18 novembre 1997 d'orientation sur la pêche maritime et les cultures marines
- Décret n° 2007-1227 du 21 août 2007 relatif à la prévention des risques professionnels maritimes et au bien-être des gens de mer en mer et dans les ports
- Arrêté du 23 novembre 1987 relatif à la sécurité des navires
- Les contraintes pourront être adaptées aux conditions particulières de navigation.

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Présence d'un ponton pour embarquer
- Bonne hygiène, sécurité et espace suffisants sont indispensables à bord
- Il faut de la vie et de l'authentique. Le grand public attend qu'on lui raconte une histoire vraie. C'est pour ça que la meilleure personne pour assurer les visites est le conchyliculteur lui-

même ou un(e) employé(e) très motivé(e).

- Être disponible, avoir de la pédagogie, de la rigueur
- Informer les passagers de venir avec une tenue adaptée à la météo et des chaussures résistantes à l'eau ou des bottes
- Soigner l'accompagnement du visiteur de son arrivée à son départ c'est-à-dire du parking à la petite dégustation offerte en fin de visite.
- Pour s'alléger la gestion et du temps nécessaires pour organiser les visites embarquées, il faudrait envisager de monter un partenariat avec l'office de tourisme afin qu'il gère les réservations.

JE VEUX FAIRE VISITER LES PARCS EN TRACTEUR

DESCRIPTION

Pour faire visiter les parcs de production, les conchyliculteurs peuvent, à certaines conditions, embarquer des passagers dans leur véhicule de travail (ex : tracteur). Le véhicule permet ainsi d'accéder plus facilement aux lieux de production pour pouvoir expliquer le métier de conchyliculteur.

PRÉ-REQUIS

➤ Avoir envie d'accueillir : Dans tous les cas, l'ouverture de son chantier à la visite est une opération de séduction. Cela signifie qu'en premier lieu, il faut respecter les standards de l'accueil. Ce n'est pas parce que le métier est rude, opéré dans des conditions souvent difficiles et dans un contexte réglementaire exigeant que la qualité de l'accueil doit être reléguée au second rang.

DÉMARCHES À ENTREPRENDRE

1/ Les règles d'urbanisme :

- Demande d'autorisation de circulation : pour circuler sur le Domaine Public Maritime, l'autorisation est à demander à la Préfecture, Bureau de l'Environnement, 2 mois avant l'évènement. Cette demande d'autorisation est à renouveler tous les ans.
- L'autorisation est accordée pour une durée donnée à un véhicule précis : il faut fournir la copie de la carte grise du véhicule. (Article L221-9 du Code de l'Environnement qui définit la dérogation au principe d'interdiction de circulation d'un Véhicule Terrestre à Moteur sur le DPM).
- Pour le stationnement du dit véhicule, il faut obtenir une AOT (Autorisation d'Occupation Temporaire) auprès de la DDTM.

2/ Les règles pour conduire un véhicule transportant des personnes

- S'inscrire sur le registre des transports de marchandises ou de personnes. Cette démarche peut être réalisée en ligne (sauf si l'exploitant agricole a une activité annexe) : <https://www.nouvelle-aquitaine.developpement-durable.gouv.fr/demande-d-inscription-au-registre-des-transports-a11400.html>
- Permis de conduire D requis, si plus de 8 passagers à bord
- Prendre la police d'assurances idoine
- Le véhicule et la remorque dans laquelle prendront place les passagers doivent respecter certaines caractéristiques précisées dans l'arrêté du 25 janvier 2015.
- La carte grise du véhicule indiquera le nombre de passagers à respecter.
- Vous devez transmettre votre demande de réception à l'unité interdépartementale qui est placée sous l'autorité du préfet du lieu de réalisation du projet (à l'attention de la cellule Véhicules) : DREAL NOUVELLE-AQUITAINE

3/ Autres démarches

- Mettre à jour le Document Unique de Prévention (DUP) en inscrivant cette nouvelle activité afin d'évaluer les risques en matière de sécurité et de santé au travail et de prendre les dispositions visant à améliorer le niveau de protection des conchyliculteurs et des personnes embarquées.
- Souscrire un contrat d'assurance couvrant la responsabilité civile de l'ensemble des personnes susceptibles de monter à bord du véhicule.
- Informer les passagers des consignes de sécurité au moment de l'embarquement.
- Informer ses salariés
- Déterminer le type de visite, la durée, la période, les jours et horaires concernés, le prix de la visite et les conditions particulières (pas d'animaux par exemple)
- Préparer la visite avec des techniques d'animation et un contenu pour présenter le métier aux visiteurs et définir un parcours de visite logique qui n'est pas un simple cheminement commenté
- On aménage à minima le parking. A noter qu'il doit rester perméable. Il conviendra de vérifier le PLUi dans ce cadre.
- On range tout ce qui "semble" être à l'abandon sans pour autant aseptiser l'outil de travail ou gêner l'exploitation ou les circulations. La priorité reste le bon fonctionnement du chantier
- On prévoit de quoi s'asseoir et dans la mesure du possible des toilettes accessibles aux personnes à mobilités réduites
- Pour les cyclotouristes, des zones sécurisées qui permettent de stationner les vélos et/ou les bagages seront appréciés. Si ces espaces sont dédiés à cet usage, il faudra veiller à ce qu'ils soient démontables. La possibilité de pouvoir remplir les gourdes serait un plus.

RÈGLEMENTATIONS APPLICABLES ET TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Loi n° 97-1051 du 18 novembre 1997 d'orientation sur la pêche maritime et les cultures marines
- Arrêté du 25/01/2015 définissant les caractéristiques et les conditions d'utilisation des véhicules autres que les autocars et les autobus :
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000030185724/2021-09-28/>
- Code de la route et code des transports sauf terrain privé

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Il faut de la vie et de l'authentique. Le grand public attend qu'on lui raconte une histoire vraie. C'est pour ça que la meilleure personne pour assurer les visites est le conchyliculteur lui-même ou un(e) employé(e) très motivé(e)
- Rester spontané : pas de discours théoriques mais des explications concrètes et des

réponses au fur et à mesure des questions

- Être disponible, avoir de la pédagogie, de la rigueur
- Informer les passagers de venir avec une tenue adaptée à la météo et des chaussures résistantes à l'eau ou des bottes
- Soigner l'accompagnement du visiteur de son arrivée à son départ c'est-à-dire du parking à la petite dégustation offerte en fin de visite.
- Pour s'alléger la gestion et du temps nécessaires pour organiser les visites embarquées, il faudrait envisager de monter un partenariat avec l'office de tourisme afin qu'il gère les réservations.

EN SAVOIR PLUS

Contactez le service réglementation des transports routiers de la DREAL.

JE SOUHAITE FAIRE CONNAÎTRE MON ACTIVITÉ

DESCRIPTION

Quel que soit le ou les choix retenus en matière de diversification touristique (vente directe, visites de l'exploitation, dégustation...), il sera nécessaire de faire connaître son activité aux habitants et aux touristes... Plusieurs démarches peuvent être entreprises en ce sens : améliorer sa visibilité sur internet, se faire connaître de l'office de tourisme, créer des outils de communication, mettre en place de la signalétique...L'objectif de ces démarches est de capter le maximum de clientèle.

PRÉ-REQUIS

- Être conforme à la réglementation en vigueur concernant les activités de diversification touristique/conditions de mise en tourisme des sites conchyliques et l'accueil du public.
- Avoir des photos de qualité pour communiquer sur son activité quel que soit le canal de communication choisi.

DÉMARCHES À ENTREPRENDRE

- Informer la mairie et prendre contact avec un inspecteur des sites de la DREAL
- Présence numérique & visibilité sur internet

L'accessibilité numérique de l'établissement ne doit pas être négligée. Il est vivement recommandé, a minima, d'ouvrir un compte Google My business et de créer une fiche pour le référencement Google Maps de son établissement. La création de son propre site internet pourra aussi être envisagée.

- Démarches de qualité

Afin de valoriser et promouvoir leur offre au sein de réseaux, les dégustations ont la possibilité de s'engager sur le principe du volontariat dans des démarches de qualité. Par exemple, la signature de la charte de dégustation pour vous permettre de rejoindre « La Route des Saveurs Maritimes & Goûts d'Ici » et/ou d'être référencé sur <https://www.degustationhuitresetmoules.com/>

Pour les établissements situés à proximité de la Vélodyssée, le label Accueil Vélo permet d'offrir des conditions d'accueil adaptées et pourrait également améliorer la visibilité de votre établissement. Contacter l'Office de Tourisme et Charentes Tourisme.

- Signaler son établissement : les enseignes

Les dégustations de coquillages peuvent apposer une enseigne pour indiquer leur activité. Constitue une enseigne toute inscription, forme ou image apposée sur un immeuble et relative à une activité qui s'y exerce.

Dans les communes disposant d'un Règlement Local de Publicité (Angoulins, Aytré, La Rochelle, Puilboreau), les enseignes sont soumises à autorisation du Maire. Le Cerfa 14798*01 de Demande

d'autorisation préalable pour l'installation d'un dispositif ou matériel supportant de la publicité, une enseigne doit être déposée en mairie. Le Règlement Local de Publicité peut être plus strict que le Code de l'Environnement.

Dans les communes ne disposant pas de Règlement Local de Publicité, l'autorité compétente est le Préfet. Il convient de vous rapprocher de la DDTM afin de savoir si votre projet est soumis à autorisation préalable notamment les enseignes installées sur un immeuble, via le Cerfa 14798*01, ou non soumis à autorisation.

- Signaler son établissement : les pré-enseignes

Constitue une pré enseigne toute inscription, forme ou image signalant la proximité d'un immeuble où s'exerce une activité déterminée.

Les pré-enseignes ne sont pas autorisées sur le territoire d'étude.

RÈGLEMENTATIONS APPLICABLES ET TEXTES DE RÉFÉRENCES

Règlement Local de Publicité : <https://www.agglo-larochelle.fr/cadre-de-vie/urbanisme-et-habitat?article=le-reglement-local-de-publicite>

Code de l'Environnement : « Partie réglementaire, Livre V : Prévention des pollutions, des risques et des nuisances, Titre VIII : Protection du cadre de vie, Chapitre 1er : Publicité, enseignes et pré-enseignes », disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr>

Charte signalétique du PNR (uniquement pour Charron et Villedoux) : https://pnr.parc-marais-poitevin.fr/wp-content/uploads/2018/04/PNR-MP_Guide-bonnes-pratiques-2018-web.pdf

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Se faire connaître de l'office de tourisme à minima
- Communiquer auprès des commerces et hébergements touristiques voisins, de la presse locale
- Organiser un évènement type "portes ouvertes" pour se faire connaître et rencontrer les partenaires peut favoriser un bouche-à-oreille précieux pour faire connaître son activité

Rappel des différentes réglementations applicables dans le cadre de la mise en valeur des sites conchylicoles.

1. La Loi littoral

La loi n° 86-2 du 3 janvier 1986 relative à l'aménagement, la protection et la mise en valeur du littoral dite « Loi littoral » ¹ vise à la fois :

- à préserver les espaces naturels, les sites et les paysages ;
- à développer les activités économiques liées à la proximité de l'eau ;
- à encadrer la réalisation de projets proportionnés et adaptés aux enjeux économiques et environnementaux.

En l'occurrence, les dispositions de la Loi littoral ² s'appliquent sur toutes les communes ayant une façade littorale³.

Au titre de la Loi littoral, les activités aquacoles sont concernées par l'application des règles suivantes, et développées ci-après :

- la règle d'urbanisation en continuité avec les agglomérations et villages existants (L.121- 8 du Code de l'urbanisme)
- l'extension limitée de l'urbanisation dans les espaces proches du rivage (L.121-13 du Code de l'urbanisme) ;
- l'inconstructibilité en dehors des espaces urbanisés de la bande des 100 mètres (L.121- 16 du Code de l'urbanisme) ;
- la préservation des espaces littoraux remarquables (L.121-23 du Code de l'urbanisme).

La règle d'urbanisation en continuité avec les agglomérations et villages existants

Dans toutes les communes où s'applique la Loi littoral, l'extension de l'urbanisation doit se réaliser en continuité avec les agglomérations et villages existants c'est-à-dire avec les zones déjà urbanisées caractérisées par un nombre et une densité significatifs de constructions.

En revanche, aucune construction ne peut être autorisée, même en continuité avec d'autres, dans les zones d'urbanisation diffuse éloignées de ces agglomérations et villages. Cela signifie que l'implantation de

¹ L. 121-4 et suivants du code de l'urbanisme.

² Pour plus de précisions, La Direction Départementale des Territoires et de La Mer (DDTM) a réalisé en 2016 un guide des bonnes pratiques sur la mise en œuvre des dispositions d'urbanisme particulière au littoral. cf. <https://www.charente-maritime.gouv.fr/content/download/16797/113135/file/160316-Guide-CU-Littoral-Ecran2.pdf>. Attention, ce guide n'est pas à jour des dernières évolutions législatives et réglementaires (Loi ELAN de 2018 notamment).

³ Le périmètre de l'étude englobe donc les communes littorales de la CdA concernées par des zones aquacoles, ainsi que la commune de Charron.

nouvelles constructions dans des secteurs mités est interdite, des constructions éparses ne pouvant servir de point d'accroche à de nouvelles constructions.

Cette règle comporte trois exceptions :

1. Les constructions ou installations nécessaires aux activités agricoles ou forestières incompatibles avec le voisinage des zones habitées peuvent être autorisées avec l'accord de l'autorité administrative compétente de l'Etat, après avis de la commission départementale de la nature, des paysages et des sites et de la commission départementale de la préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers. Ces opérations ne peuvent être autorisées qu'en dehors des espaces proches du rivage, **à l'exception des constructions ou installations nécessaires aux cultures marines.**

L'accord de l'autorité administrative est refusé si les constructions ou installations sont de nature à porter atteinte à l'environnement ou aux paysages. Le changement de destination de ces constructions ou installations est interdit.

2. La réalisation de travaux de mise aux normes des exploitations agricoles, à condition que les effluents d'origine animale ne soient pas accrus.

3. Les ouvrages nécessaires à la production d'électricité à partir de l'énergie mécanique du vent, lorsqu'ils sont incompatibles avec le voisinage des zones habitées.

Dans ce cas, ils peuvent être implantés après délibération favorable de l'organe délibérant de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière de plan local d'urbanisme ou, à défaut, du conseil municipal de la commune concernée par l'ouvrage, et après avis de la commission départementale de la nature, des paysages et des sites.

Ces ouvrages ne peuvent pas être implantés s'ils sont de nature à porter atteinte à l'environnement ou aux sites et paysages remarquables. La dérogation s'applique en dehors des espaces proches du rivage et au-delà d'une bande d'un kilomètre à compter de la limite haute du rivage ou des plus hautes eaux pour les plans d'eau intérieurs désignés à l'article L. 321-2 du Code de l'environnement.

La règle d'urbanisation en continuité avec les agglomérations et les villages existants s'applique cumulativement avec les autres règles de la Loi littoral et notamment la règle d'extension limitée de l'urbanisation dans les espaces proches du rivage, ainsi que la règle d'inconstructibilité en dehors des espaces urbanisés de la bande des 100 mètres.

Les espaces proches du rivage

La jurisprudence a fixé les critères permettant d'apprécier la notion « d'espace proche du rivage » :

- une faible distance par rapport au rivage,
- une covisibilité terre/mer ou mer/terre,
- et une configuration des espaces séparant l'assiette foncière du rivage.

Dans ces espaces, l'extension de l'urbanisation est limitée. Cela correspond à toute forme d'urbanisation (habitat, activité économique, installation de type éolienne, parc de stationnement...) réalisée en dehors d'un espace déjà urbanisé.

Par ailleurs, la notion d'extension de l'urbanisation exclut les opérations de faible dimension, tels des ouvrages techniques...

La réalisation d'une construction nouvelle est en principe constitutive d'une extension de l'urbanisation. En revanche, échappe à cette notion l'extension d'une construction existante.

De la jurisprudence constante, a pu se dégager un faisceau d'indices pour apprécier au cas par cas le caractère « limité » d'une extension de l'urbanisation, à savoir :

- un critère lié à l'implantation, à la situation du projet ;
- un critère lié au volume, à la surface du projet ;
- un critère lié à la densité du projet ;
- un critère lié à la destination du projet ;
- un critère lié à la topographie de l'espace concerné. De façon générale, sont interdites les opérations qui créent une rupture de proportion importante au sein du tissu urbain avoisinant.

En somme, ce n'est qu'en dehors des espaces proches du rivage que le règlement peut autoriser, en discontinuité, les activités agricoles incompatibles avec le voisinage des zones habitées à l'exception **des constructions ou installations nécessaires aux cultures marines**.

La bande littorale des 100 m

En dehors des espaces urbanisés, les constructions ou installations sont interdites sur une bande littorale de 100 mètres à compter de la limite haute du rivage. Les installations saisonnières en bord de mer ne peuvent pas déroger à ce principe d'inconstructibilité, sauf en ce qui concerne les **installations précaires**.

Néanmoins, l'article L. 121-17 du Code de l'urbanisme prévoit que peuvent être réalisées dans la bande des 100 mètres, en dehors des espaces urbanisés, les « constructions ou installations nécessaires à des services publics ou à **des activités économiques exigeant la proximité immédiate de l'eau** ».

D'une part, la notion « d'activité économique exigeant la proximité immédiate de l'eau » inclut uniquement les constructions et installations qui ne peuvent pas être éloignées du rivage : une ferme aquacole, un atelier de mareyage, un établissement conchylicole, des installations destinées aux loisirs nautiques... Il s'agit des constructions et installations qui n'ont plus de raison d'être si elles sont éloignées du rivage.

Ont pu être jugés comme n'entrant pas dans cette catégorie : un parking, une aire de stationnement, un hôtel, un abri à bateaux, un port à sec, un restaurant, des logements...

D'autre part, la notion de « constructions ou installations nécessaires à des services publics » inclut uniquement les services publics **exigeant la proximité immédiate de l'eau** : un poste de secours, des toilettes publiques, des cheminements piétonniers, une base nautique, des travaux portuaires... (Conseil d'Etat, 8 octobre 2008, n°293469).

En outre, la réalisation de ces constructions ou installations par dérogation à la règle d'inconstructibilité est soumise à enquête publique réalisée conformément au chapitre III du titre II du livre I^{er} du Code de

l'environnement.

Les espaces remarquables

La qualification d'espace littoral remarquable exige que deux conditions cumulatives soient satisfaites :

1. l'espace doit constituer :

- soit un site ou un paysage remarquable ou caractéristique du patrimoine naturel et culturel du littoral ;
- soit être nécessaire au maintien des équilibres biologiques ;
- soit présenter un intérêt écologique.

2. l'espace doit être un milieu sensible (marais, dunes...) ou faisant l'objet d'une protection réglementaire (site inscrit, site classé, site Natura 2000...).

Toutefois, certains aménagements légers sont autorisés au sein des espaces littoraux remarquables (décret n° 2019-482 du 21 mai 2019 – article R. 121-5 du Code de l'urbanisme).

« *Peuvent être implantés dans les espaces et milieux mentionnés à l'article L. 121-24, dans les conditions prévues par cet article, les aménagements légers suivants, à condition que leur localisation et leur aspect ne dénaturent pas le caractère des sites, ne compromettent pas leur qualité architecturale et paysagère et ne portent pas atteinte à la préservation des milieux (...).*

1° (...) les cheminements piétonniers et cyclables et les sentes équestres ni cimentés, ni bitumés, les objets mobiliers destinés à l'accueil ou à l'information du public, les postes d'observation de la faune ainsi que les équipements démontables liés à l'hygiène et à la sécurité tels que les sanitaires et les postes de secours (...)

2° Les aires de stationnement (...)

3° La réfection des bâtiments existants et l'extension limitée des bâtiments et installations nécessaires à l'exercice d'activités économiques ; (...)

4° (...) Les aménagements nécessaires à l'exercice des activités agricoles, pastorales et forestières (...) Dans les zones de pêche, de cultures marines ou lacustres, de conchyliculture, de saliculture et d'élevage d'ovins de prés salés, les constructions et aménagements exigeant la proximité immédiate de l'eau liés aux activités traditionnellement implantées dans ces zones (...) 5° *Les aménagements nécessaires à la gestion et à la remise en état d'éléments de patrimoine bâti.*

6° Les équipements d'intérêt général nécessaires à la sécurité des populations et à la préservation des espaces et milieux.

Les aménagements mentionnés aux 1°, 2° et 4° et les réfections et extensions prévues au 3° du présent article doivent être conçus de manière à permettre un retour du site à l'état naturel ».

D'un point de vue général, le caractère **léger** des aménagements s'appréciera notamment au regard de la hauteur, du volume, du rapport hauteur/emprise au sol, de la taille de la construction, notamment au regard des dimensions du site.

En particulier, l'aménagement devra conserver des proportions raisonnables et l'on appréciera son incidence sur l'environnement.

En effet, la localisation comme l'aspect des aménagements ne devront pas dénaturer le caractère des sites, ni compromettre leur qualité architecturale ou paysagère, ni porter atteinte à la préservation des milieux.

S'agissant particulièrement des objets mobiliers, l'instruction du 15 septembre 2005 (Circulaire UHC/PS1 no 2005-57 du 15 septembre 2005) en donne des exemples non exhaustifs, tels que des bancs, des poubelles ou encore des panneaux d'information et de signalisation.

Enfin, s'agissant plus précisément de la réalisation d'aires de stationnement, elles sont autorisées par l'article R. 121-5 2° du Code de l'urbanisme, sous conditions : « *Les aires de stationnement indispensables à la maîtrise de la fréquentation automobile et à la prévention de la dégradation de ces espaces par la résorption du stationnement irrégulier, sans qu'il en résulte un accroissement des capacités effectives de stationnement, à condition que ces aires ne soient ni cimentées ni bitumées et qu'aucune autre implantation ne soit possible.* »

2. Le Domaine Public Maritime (DPM)

Le domaine public maritime (DPM) est constitué par :

1. le rivage de la mer qui s'étend entre les lasses de haute et de basse mer,
2. le sol et le sous-sol de la mer territoriale (jusqu'à 12 milles au large à partir de et la lasse de basse mer),
3. les lasses et relais de la mer, qui sont des terrains que la mer apporte, ou dont elle se retire,
4. les étangs salés en communication naturelle et directe avec la mer même si la salure n'est pas totale ou permanente et peuplés de poissons marins,
5. les terrains privés qui ont été acquis par l'État,
6. une partie artificielle : les ports et les ouvrages et installations relatifs à la sécurité et la facilité de la navigation maritime.

Le DPM naturel est insaisissable, inaliénable et imprescriptible (L. 1311-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques). Ce qui signifie, d'une part que les biens du domaine public (maritime) ne peuvent être cédés, et d'autre part, que l'occupant du DPM ne pourrait se prévaloir d'aucun droit réel ou de propriété.

En outre, le DPM naturel doit être utilisé conformément à son affectation et à l'utilité publique, et répondre à un principe fondamental et ancien, celui de son libre usage par le public pour la pêche, la promenade, les activités balnéaires et nautiques.

Aussi, toute utilisation privative, dépassant le droit d'usage qui appartient à tous ou limitant la libre occupation du DPM est soumise à l'autorisation du propriétaire / gestionnaire du DPM, conformément à l'article L-2122-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques, qui dispose que : « *nul ne peut, sans disposer d'un titre l'y habilitant, occuper une dépendance du domaine public.* ».

En conséquence, **tout projet de construction ou d'installation destiné à être implanté sur ce domaine nécessite au préalable, l'obtention d'une autorisation d'occupation domaniale et donne lieu au paiement d'une redevance au profit du propriétaire / gestionnaire du DPM. Cette autorisation est obligatoire et toujours temporaire, précaire et révocable à tout moment.**

Par ailleurs, le DPM naturel n'ayant pas vocation à recevoir des constructions ou installations permanentes, les dépendances occupées doivent être remises en leur état naturel à l'expiration des autorisations d'occupation domaniales.

Voici des exemples d'occupations privatives devant faire l'objet d'une demande d'autorisation d'occupation temporaire du DPM :

- les mouillages organisés,
- les demandes d'autorisation d'installation **d'équipements légers** de type corps mort ou ponton assujettis à un ancrage sur le DPM, ou bien une cale de mise à l'eau.

Les concessions d'exploitation des cultures marines :

L'activité de cultures marines est soumise à une réglementation stricte. En vertu de l'article R. 923-9 du CRPM, les pisciculteurs, conchyliculteurs et autres exploitants de cultures marines ont l'obligation d'obtenir une concession, leur permettant d'occuper privativement le domaine public maritime afin d'y exercer leurs activités.

La demande de concession pour l'exploitation de cultures marines est à adresser au préfet. Elle est soumise à enquête publique.

Lorsqu'une concession pour l'exploitation de cultures est attribuée, elle est accompagnée d'un cahier des charges qui prévoit notamment :

- la durée de la concession : 35 ans maximum,
- les conditions d'occupation et d'utilisation : aménagements et ouvrages nécessaires, cultures et techniques autorisées,
- la redevance domaniale : elle est en principe payée à l'État en contrepartie de l'occupation du domaine public,
- l'obligation de déclaration annuelle de la production réalisée sur le domaine concédé.

3. Les Plans de Prévention des Risques Littoraux (PPRL)

Toutes les communes littorales de la CdA, ainsi que la commune de Charron située sur le territoire de la Communauté de Communes Aunis Atlantique, disposent d'un PPRL approuvé.

Il s'agit d'une servitude d'utilité publique qui s'impose à tout projet.

Le PPRL délimite des zones et régit la constructibilité possible :

- **Zone rouge Re** : risque érosion avec recul du trait de côte à l'horizon 100 ans. Il n'a pas été identifié de mesures de protections économiques et efficaces pour empêcher le recul identifié. **L'inconstructibilité** est la règle générale.
- **Zone rouge RS1** : zones submersibles d'extrême dangers aggravés par le risque de rupture de l'ouvrage de protection. **L'inconstructibilité** est la règle générale.

Pour les **activités d'aquaculture**, possibilité de construire de nouveaux bâtiments dans la limite de 250 m² d'emprise au sol au total (avec dérogation possible pour les bâtiments existants > 500 m²).

Possibilité de créer une structure permettant de préparer les produits de l'aquaculture pour une **dégustation** d'une emprise au sol maximale de 30 m² sous réserve :

- d'être mise en œuvre sur le lieu de l'activité principale ;
- d'être séparée des locaux d'activité actuels ;
- de ne pas générer d'aménagements permanents (terrasses hors sol non démontables, structures non temporaires servant de tables et d'assises, etc.), à l'exception de la structure permettant la préparation des coquillages ;
- de ne pas créer de parc de stationnement dont le sol est imperméabilisé.

La pose de clôtures et de barrières est autorisée à condition d'être ajourées pour minimiser l'incidence sur l'écoulement des eaux, telles que clôtures à fils, grillages largement ajourés...

- **Zone rouge RS2** : zones submersibles avec un aléa très fort à court terme.

L'inconstructibilité est la règle générale. Règles identiques à la zone RS1.

- **Zone rouge RS3** : zones naturelles submersibles en aléas faible, modéré, et fort (court terme) et en aléas modéré, fort et très fort (long terme). Zones urbanisées en aléa modéré et fort (court terme). **L'inconstructibilité** est la règle générale.

Règles identiques à la zone RS1 sauf que l'emprise au sol des nouvelles constructions d'**aquaculture** est portée à 500 m².

- **Zones orange (OS) et bleue (BS1 et BS2)** : pas de réglementation particulière concernant les **activités d'aquaculture ou nécessitant la proximité de l'eau**. Nécessité de respecter les cotes de référence pour le plancher bas des constructions.

4. Le Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi)

LE PLUI DE LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE LA ROCHELLE

Les activités aquacoles (conchyliculture, ostréiculture, saliniculture...) sont classées au PLUi en zone AO. Cette zone comprend deux secteurs AOr correspondant à des espaces remarquables au sens de la Loi littoral (*cf. point n° 1*) :

- le secteur AOr1 correspond aux espaces déjà bâtis ou pouvant accueillir des nouvelles constructions ou installations nécessaires aux activités aquacoles ;
- le secteur AOr2 correspond aux espaces non bâtis à préserver de tout bâtiment.

Le port de la Pelle à Marsilly est par exemple classé en zone AO, tandis que le port du Loiron à Nieul-sur-Mer / L'Houmeau est classé en AOr1 et AOr2 comme le marais de la pointe du Chay à Angoulins.

En zone AO, sont autorisés :

- les activités de diversification (*cf. point n° 6*) d'une exploitation aquacole existante, sous réserve :
 - qu'il s'agisse d'une activité de **type dégustation** annexe à l'activité principale de l'établissement (pas de restaurant !);
 - que l'emprise bâtie nécessaire à la préparation des coquillages n'excède pas 30 m² par exploitation ;
 - que les **aménagements légers** nécessaires à l'accueil du public tels que les terrasses permettent le retour à l'état antérieur ;
 - que les **aires de stationnement** soient non bituminées, non cimentées.
- les **constructions et installations saisonnières** liées à l'animation culturelle et à la promotion touristique du site, sous réserve :
 - de permettre un retour à l'état antérieur à chaque fin de saison.
- l'aménagement de cheminements piétonniers sous réserve qu'ils soient non bituminés et non cimentés et que le mobilier soit destiné à l'accueil et à l'information du public.

En zone AOr1, sont autorisés les aménagements légers suivants :

- les **constructions et aménagements exigeant la proximité immédiate de l'eau** liés aux activités traditionnellement implantées dans ces zones, à la condition que leur localisation soit rendue indispensable par des nécessités techniques ;
- les activités de **diversification** d'une exploitation aquacole existante, sous réserve :
 - qu'il s'agisse d'une activité de type dégustation annexe à l'activité principale de l'établissement ;
 - que l'emprise bâtie nécessaire à la préparation des coquillages n'excède pas 30 m² par exploitation ;
 - que les aménagements légers nécessaires à l'accueil du public tels que les terrasses permettent le retour à l'état antérieur ;
 - que les aires de stationnement soient non bituminées, non cimentées.
- la réfection des bâtiments existants et l'extension limitée des bâtiments et installations nécessaires à l'exercice d'activités économiques compatibles avec la vocation de la zone.

En zone AOr2, sont autorisés les aménagements légers suivants :

- lorsqu'ils sont nécessaires à la gestion ou à l'ouverture au public de ces espaces ou milieux, les cheminements piétonniers et cyclables et les sentes équestres ni cimentés, ni bitumés, les objets mobiliers destinés à l'accueil ou à l'information du public, les postes d'observation de la faune ;
- les aires de stationnement indispensables à la maîtrise de la fréquentation automobile et à la prévention de la dégradation de ces espaces par la résorption du stationnement irrégulier, sans qu'il en résulte un

accroissement des capacités effectives de stationnement, à condition que ces aires ne soient ni cimentées ni bitumées, qu'aucune autre implantation ne soit possible et qu'elles soient conçues de manière à permettre un retour du site à l'état naturel.

LE PLUI DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES AUNIS ATLANTIQUE

Les activités aquacoles sont classées en zone UXp et UXpp.

Le règlement de la zone précise uniquement qu'en UXp, les constructions nouvelles devront être composées de matériaux naturels (bois...) et pourront être peintes de couleurs vives. L'édification de socles en béton est interdite.

5. Le Code rural et de la pêche maritime (CRPM) et la jurisprudence

L'article L. 311-1 du CRPM prévoit que 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 exercées par un exploitant agricole* ».

De même, sont réputées agricoles « *les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation, sont réputées agricoles* ».

Aussi, les **activités de dégustation** pourront être autorisées sous réserve d'être qualifiées d'agricoles, critère observé si elles sont exercées par un exploitant agricole et si elles s'inscrivent dans le prolongement de l'acte de production que celui-ci réalise.

6. Les activités de diversification – autorisations nécessaires et périmètre de l'activité de dégustation

La diversification des activités aquacoles est autorisée par la Préfecture de Charente Maritime à condition que cela soit une activité accessoire en complément de l'activité principale.

Cela comprend généralement une activité de dégustation des produits de la mer élevés sur place (huîtres, moules, palourdes, crevettes...).

La superficie du local doit donc être restreinte et ne pas porter atteinte au littoral et à cet environnement remarquable. La construction ou la transformation en restaurant est donc interdite !

Pour encadrer ces activités, le Préfet de Charente-Maritime a édité en 2015 une charte « relative à l'activité de dégustation des produits de l'aquaculture sur le domaine public maritime ou portuaire ou privé » .

Ainsi, l'activité de dégustation est présentée comme « *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* ».

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

La dégustation concerne ainsi les produits de l'aquaculture crus et cuits préparés à la demande et venant de l'exploitation du conchyliculteur.

En outre, en application du règlement CE 852/2004, une déclaration préalable de cette activité complémentaire doit être faite auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) avec des règles sanitaires à respecter.

A noter que, contrairement au département de la Gironde, il n'existe pas d'arrêté préfectoral pour encadrer les activités de dégustation dans le département de Charente Maritime.

EN CONCLUSION

A la lecture de ces différents règlements, loi et jurisprudences, la Communauté d'agglomération de La Rochelle attire l'attention sur le nombre très limité d'activités pouvant être autorisées dans ces secteurs et sur le caractère très contraignant des aménagements pouvant y être autorisés. Aucune proposition de mise en valeur ne pourra venir en contradiction avec les dispositions réglementaires sus visées.

Tableau synthétique des activités / constructions qui pourraient être admises ou qui sont interdites dans les zones conchylicoles :

| <u>Pourront être admis :</u> | <u>Sont interdits :</u> |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">● Les activités considérées comme agricoles type dégustation, accessoires à une activité principale de production, et exercées par l'exploitant agricole, dont les produits proviennent ainsi en grande partie directement de l'exploitation sur laquelle se déroule cette activité ;● Les aménagements légers type bancs, panneaux signalétiques, transat, terrasses à condition qu'ils soient démontables ;● Les aménagements piétons ou cyclables ;● Les espaces de stationnements non bituminés, non cimentés ;● Les équipements publics type sanitaires. | <ul style="list-style-type: none">● Les restaurants – transformation de cabanes ostréicoles en restaurants ;● Les hébergements touristiques ;● La transformation de cabanes ostréicoles ou blockhaus pour accueillir des artistes ;● Les marchés ou vente de produits non issus des activités conchylicoles ;● Les aires de jeux pour enfants. |