

GUIDE POUR LES ENTREPRISES AYANT DÉJÀ UNE ACTIVITE DE DEGUSTATION

Ce qui change, ce que je dois faire pour une première demande d'Autorisation.

Suite au nouvel Arrêté Préfectoral encadrant l'activité de dégustation à la cabane en Gironde publié le 03/09/2020



En Gironde, l'activité de dégustation dans les cabanes ostréicoles est encadrée par **arrêté préfectoral départemental**, qui précise un certain nombre de règles dans le but de sécuriser les entreprises. Le **03/09/2020** dernier un **nouvel Arrêté préfectoral** encadrant l'activité de dégustation à la cabane en Gironde a été publié.

L'objectif de ce guide est de mettre en lumière les nouveautés de cet arrêté par rapport à l'ancien texte datant de 2011. L'enjeu est d'en faciliter sa compréhension et de préciser les démarches que devront effectués les ostréiculteurs pour se mettre en conformité.

Ce qui change !

Des nouvelles règles à partir du 1^{er} janvier 2021 :

- Les huîtres proposées à la dégustation doivent avoir passé leurs 6 dernières semaines sur un parc de l'entreprise en Gironde et avoir une traçabilité démontrant cette durée de retrempage (cf article n°5),
- Ouverture autorisée dès 9h30 (cf article n°9),
- Pour les nouvelles ouvertures à partir du 01/01/2021: plus de dérogation possible pour l'écaillage en cas d'exiguïté de l'établissement (cf article n°11),
- Le chiffre d'affaires (HT) issu de l'activité de production (toutes ventes d'huîtres: gros, expéditions, détail, huîtres vendues ouvertes) devra représenter au minimum 51 % de l'ensemble

du chiffre d'affaires (HT) de l'entreprise:
« l'évaluation de ce point se fait sur la base de la moyenne des chiffres d'affaires des trois derniers exercices comptables clos. [...] La comptabilité de la dégustation doit permettre la vérification immédiate de ces éléments. » (cf article n°18).

Des précisions apportées par le nouvel arrêté :

- Pas de vente à emporter des produits annexes
- Pas d'autres produits sur les tables
- La dérogation pour les horaires sur les fêtes votives s'obtient après demande explicite et est à adresser individuellement.

L'autorisation spécifique dégustation

Les entreprises ayant déjà une activité de dégustation doivent déposer une Demande d'Autorisation comme l'indique l'article n°4 dudit arrêté.

Cette autorisation précisera :

- Le contour de la surface sur laquelle la dégustation est autorisée,
- La durée de l'autorisation, comme pour les autres autorisations (AOT, AECM, ...). Une durée est fixée par défaut elle est de 7 ans.

Cette dernière est délivrée à l'issue d'une phase d'instruction par les services de l'Etat comprenant l'avis de la Commission des cultures marines (CCM) et appréciant en outre le respect du Schéma des Structures par le demandeur.

La demande d'autorisation sera à renouveler à l'issue de la durée de validité qui aura été accordée.

Le dossier de Demande d'autorisation pour un premier dépôt comprend :

→ Un plan de situation – *Soit un plan à l'échelle 1/1000 ou 1/2000 avec le nom de la dégustation et le nom du lieu permettant de situer l'emplacement de l'installation (relevé cadastral ou d'une carte ING ou d'une vue aérienne ...)*

→ Un plan d'organisation des locaux et de la partie recevant les clients - *Ce plan d'organisation des locaux et de la partie recevant les clients. Il s'agit d'un schéma à l'échelle faisant apparaître les différentes installation (cuisine, plonge, sanitaire, service...). Le plan figurant avec le titre d'autorisation temporaire peut servir de support.*

→ L'identification des titres d'AECM sur lesquels la dégustation se déroulera – *Soit les titres de l'AECM sur lesquelles la dégustation se déroulera (AOT avec plan, AECM)*

→ Le récépissé du CERFA n° 13984''' - *Ce récépissé sera transmis par la DDPP après réception du formulaire en question dûment complété. Ce formulaire est rempli lors de la déclaration l'activité de dégustation.*

→ Les mesures prises pour assurer la traçabilité des lots servis dans la dégustation (*cf article n°5*).

→ Une attestation garantissant que la comptabilité permette de dissocier la vente des huîtres de celle des produits annexes (*cf articles 17 et 18*).

→ La licence restreinte petite restauration - *Voir Annexe n°1 « Références réglementaires » pour avoir les détails des démarches à réaliser.*

→ Le permis d'exploitation - *Le permis d'exploitation est délivré à l'issue d'une formation spécifique. Cette formation dure 3 jours. Elle reprend la réglementation sur la vente d'alcool. Elle est à renouveler tous les 10 ans. Elle est liée aux personnes et non pas à l'entreprise. Tous les gérants doivent disposer de ce permis et donc passer la formation. (Cf article n°19)*

→ La formation hygiène et diffusion des Guides des Bonnes Pratiques - *Voir Annexe n°1 « Références réglementaires » pour avoir les détails des démarches à réaliser.*

→ Un rapport démontrant que l'activité de dégustation telle qu'elle est prévue ne gêne pas l'activité de production – *Un plans comme celui de l'organisation des locaux mais incluant l'intégralité de l'unité fonctionnelle. Si usage des surfaces varie en fonction des activités saisonnières plusieurs plans peuvent être produit.*

→ Au besoin le dossier d'agrément sanitaire et zoosanitaire modifier si la dégustation n'est pas en continuité immédiate de l'établissement d'expédition agréé par les services de la DDPP (dans le cas d'un vivier de retrempe dans la dégustation).

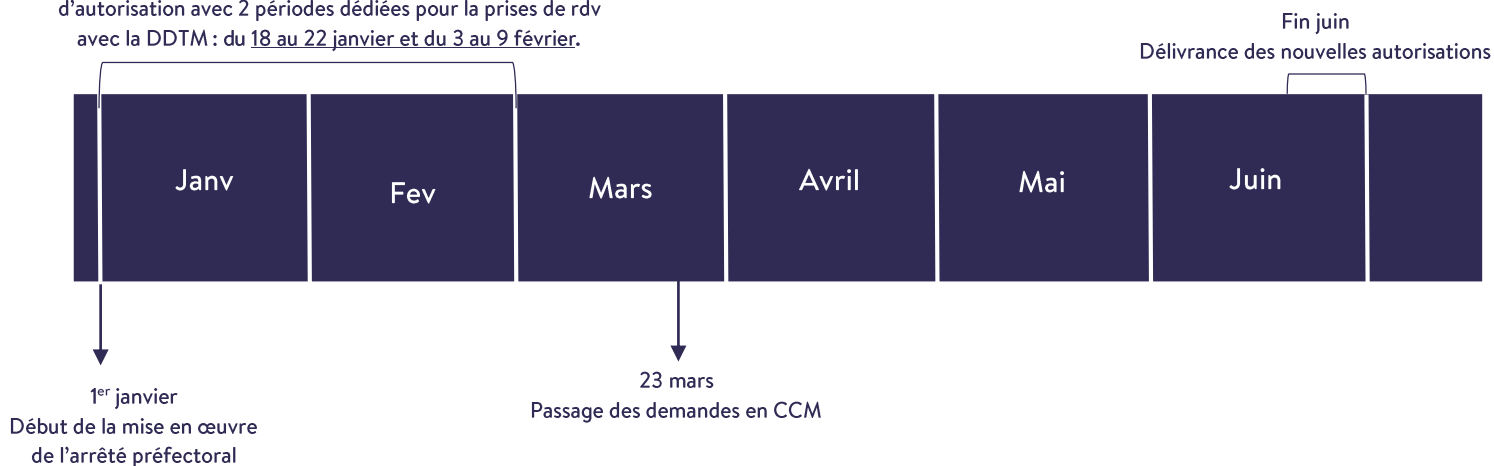
Toutes Demandes d'Autorisation seront à déposer à la DDTM.

Contact : **A COMPLÉTER**

La demande doit être effectuée avant le 28 février 2021 (soit 2 mois après la mise en application de l'arrêté, prévu au 1er janvier 2021).

Planning de mise en conformité des dégustations pour la demande d'autorisation

Ces 2 mois consacrés au dépôt des dossiers de demande d'autorisation avec 2 périodes dédiées pour la prises de rdv avec la DDTM : du 18 au 22 janvier et du 3 au 9 février.



Toutes les dégustations déposant un dossier de demande d'autorisation entre janvier et février 2021 peuvent **continuer leurs activités dans le respect des règles de l'Arrêté de 2011** jusqu'à l'obtention de leur Autorisation.

Le délai de traitement administratif des dossiers ne sera pas un motif de refus tacite.

ANNEXE N°1 - REFERENCES REGLEMENTAIRES

Licence petite restauration

Objet - Cette licence est nécessaire pour avoir le droit de délivrer des boissons alcoolisées. Elle s'obtient en suivant une formation certifiée.

Démarche - A l'issue de la formation vous recevez votre Permis d'exploitation. Vous devez déposer ce permis à la mairie + siret + (à vérifier justificatif de formation) qui vous délivrera une licence.

Cerfa déclaration ouverture débit de boissons N°11542*05

Accompagnements - Le CRCAA organise régulièrement cette formation. Renseignements et inscriptions au 05 57 73 08 43.

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre de la dégustation

Objet - L'établissement doit disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire (manipulation des denrées). Au minimum, une personne doit justifier de cette formation qui est délivrée par un organisme de formation continue.

Accompagnements - Cette formation n'est pas exigible si une personne peut justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans cette activité ou bien s'il a un diplôme professionnel. Le personnel formé peut ensuite faire des formations en interne pour le reste du personnel en particulier lors d'emploi de saisonniers.

Démarche - Attester des années d'expérience, des éventuelles formations réalisées et de la façon dont le professionnel s'assure de l'application des bonnes pratiques du personnel : acquisition du GBPH et formation en interne des saisonniers, réalisation (ou engagement de réalisation) de la formation par un salarié permanent, ...

Le CERFA n° 13984""03 / Version actuelle ° 13984""06

Objet - Il s'agit de la déclaration d'activité concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale non soumise à agrément sanitaire de laquelle relève la dégustation.

Démarche - Ce document doit être transmis à la DDPP au moment de l'ouverture de la dégustation

En pj, un "pas à pas" pour compléter le Cerfa selon deux modalités possibles :

- En ligne par voie électronique :
<https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/spip.php?page=sommaire>
- Version papier par voie postale

Article 75 du Code Général des Impôts

Objet - Le Code Général des Impôts (CGI) régit notamment les aspects fiscaux.

Citation de l'article

Accompagnements - Rapprochez-vous de votre centre de gestion.

ANNEXE N°2 - check list pour la demande d'autorisation spécifique d'activité de dégustation

Cette liste vous permet de vérifier que votre dossier est complet en cochant les cases :

- Un plan de situation
- Un plan d'organisation des locaux et de la partie recevant les clients
- L'identification des titres d'AECM & AOT sur lesquels la dégustation se déroulera
- Le récépissé du CERFA n° 13984""03
- Les mesures prises pour assurer la traçabilité des lots servis dans la dégustation
- Une attestation garantissant que la comptabilité permette de dissocier la vente des huîtres de celle des produits annexes
- La licence restreinte petite restauration
- Le permis d'exploitation
- La formation hygiène et diffusion des Guides des Bonnes Pratiques
- Un plan tel que celui de l'organisation des locaux mais incluant l'intégralité de l'unité fonctionnelle (si l'usage des surfaces varie en fonction des activités saisonnières plusieurs plans peuvent être produit) démontrant que l'activité de dégustation telle qu'elle est prévue ne gêne pas l'activité de production.
- Au besoin, le dossier d'agrément sanitaire et zoosanitaire modifié, si la dégustation n'est pas en continuité immédiate de l'établissement d'expédition agréé par les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Gironde & qu'il y ait effectué un retrempage des huîtres.

ANNEXE 2 : modèle de traçabilité dégustation (6 semaines)

Nom de l'exploitation :

Année :

N° de Lot Quantité du lot	Zone de provenance des lots	Zone parc de stockage des 6 semaines demandées	Date mouvements Lots		Sortie du lot Quantité
			Date d'entrée dans le parc	Date Sortie dans le parc	
A200717 330 huîtres	Morbihan Zone 56.01-1	Courbey	20/07/17	15/08/17	30 kg

Modèle traçabilité actualisé :

Pistes de réflexion concernant ceux qui proposent exclusivement de l'arcachonnaise :

- Comme pour la HAC Tradition® : archiver les déclarations de pose, relève de collecteurs, déclaration de production