



**SYNTHÈSE DES DOCUMENTS REQUIS POUR UNE PREMIERE DEMANDE
D'AUTORISATION A L'ACTIVITÉ DE DÉGUSTATION**
(arrêté préfectoral du 03 septembre 2020)

Le présent document a vocation à préparer l'instruction de votre demande d'autorisation à pratiquer l'activité de dégustation sur le domaine public maritime conformément à l'arrêté préfectoral du 3 septembre 2020 portant application de l'article L311-1 du code rural et de la pêche maritime en matière de dégustation dans les ateliers agréés d'expédition des produits de l'ostréiculture.

Quelques rappels réglementaires :

Cette demande fera l'objet d'une consultation de la commission cultures marines (CCM).

A l'issue de l'instruction de cette demande d'autorisation, appréciant en outre le respect du schéma des structures de la Gironde par le demandeur, un arrêté préfectoral précisera les contours de l'autorisation accordée, notamment :

- le contour précis du périmètre sur lequel la dégustation est autorisée ;
- la durée de l'autorisation (par défaut, et afin de permettre à l'entreprise d'avoir une visibilité, l'autorisation pourra être délivrée pour une durée de 7 ans.

La demande d'autorisation est considérée comme tacitement refusée à l'issue d'un délai de 4 mois suivant sa réception par le service en charge de l'instruction.

Vous êtes invités à prendre contact avec le pôle cultures marines et environnement de la DDTM de la Gironde pour convenir d'un rendez-vous sur la période dédiée soit du 18 au 22 janvier 2021 et du 3 au 9 février 2021.

I. Demandeur

Personne physique **OU** Société (personne morale : SCEA, SARL, EURL, etc.)

NOM, Prénom **OU** Raison sociale et nom de l'entreprise :

N° marin (ENIM) ou MSA **OU** N° SPR (ENIM) :

Adresse personnelle **OU** adresse du siège social de l'entreprise :

Tél. : Portable : (un n° tél. obligatoire) Mail :

Pour les entreprises :

Identité du gérant à contacter (Nom et prénom) :

II. Pièces à fournir

plan de situation : *plan élargi de la zone en entourant l'unité fonctionnelle et l'emplacement prévu à la dégustation (photo aérienne type Google MAPS à l'échelle 1/2000 par exemple)*

plan d'organisation des locaux et de la partie recevant les clients : *plan à l'échelle précisant l'emplacement de la cuisine, de la plonge, des sanitaires et du service à la clientèle (tables, chaises)*

identification des titres d'AECM sur lesquels la dégustation se déroulera (*Voir informations sur les arrêtés d'AECM en votre possession*). *Pour les ports sous gestion SMPBA fournir également AOT et **plan(s)***

N° de concession(s) :

récépissé du CERFA n° 13984*06. *La déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animales est à faire à la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Gironde (DDPP)*

mesures prises pour assurer la traçabilité des lots servis dans la dégustation (article 5)

mesures prises pour assurer le détail de la comptabilité prévu aux articles 17 et 18. *Une attestation du comptable garantissant que la comptabilité permette de dissocier la vente des huîtres de celle des produits annexes, peut suffire. Si vous n'avez pas de comptable, une attestation sur l'honneur précisant la même chose peut également être suffisant.*

s'il s'agit d'un renouvellement, les éléments comptables permettant de s'assurer du respect, pour la période précédente, des articles 17 et 18 (pas nécessaire dans le cadre d'une première demande)

permis d'exploitation. (Nominatif et validité 10 ans, formation de 20h ou de 06h dans le cas d'un renouvellement)

licence restreinte petite restauration (déclaration à déposer à la mairie, cerfa n°11542*05)

formation hygiène (*attestation de stage. Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à cette obligation de formation*) et diffusion des Guides des Bonnes Pratiques (engagement sur l'honneur qu'un guide est détenu, téléchargeable sur le site https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.pdf)

un rapport démontrant que l'activité de dégustation telle qu'elle est prévue ne gêne pas l'activité de production ; Un plan, en lien avec le plan d'organisation des locaux et de la partie recevant les clients en incluant l'intégralité de l'unité fonctionnelle (si l'usage des surfaces varie en fonction des activités saisonnières plusieurs plans peuvent être produits)

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 et qu'il y est effectué un retrempage des huîtres

Fait le à

Signature :