GUIDE PRATIQUE

DU PORTEUR DE PROJET EN CONCHYLICULTURE

LES FONDAMENTAUX : DE L'INSTALLATION AU PILOTAGE D'UNE ENTREPRISE CONCHYLICOLE MÉDITERRANÉENNE

Directeur de publication : Patrice LAFONT – *Président CRCM*
Responsable de rédaction : Alizée BOURGÈS – *Chargée de mission CRCM*
Et Fabrice GRILLON-GABORIT – *Chargé de mission CRCM*
et de l'ensemble des structures partenaires, dont notamment :
Nathalie ASTRUC – *Chambre d'Agriculture de l'Hérault*
Hélène GEIL et Sylvie MIMOSA – *Lycée de la mer Paul Bousquet*
Manon BARRIOS et Enzo BENAVENT – *FDSEA 34*
Camille GROSJEAN – *CEPRALMAR*

Date de parution : octobre 2022. — Mise en page : Fanny LOPEZ

ÉDITO

« La conchyliculture en Méditerranée est hors du commun, c'est avant tout des femmes et des hommes, jeunes et moins jeunes, issus d'une première vocation ou d'une reconversion professionnelle, ostréiculteurs et/ou mytiliculteurs, éleveurs en mer ou en lagune... qui ont succombé à la passion d'élever jour après jour des coquillages par la méthode unique de l'élevage sur corde.

Aujourd'hui, 50 % des 567 chefs d'exploitation ont plus de 50 ans et envisagent donc de cesser leur activité dans les 10 prochaines années. Cette observation démographique offre donc de réelles opportunités de reprises d'exploitation et d'installation.

Avec le développement de la vente directe, l'adaptation au changement climatique, ou encore la volonté accrue de produire des coquillages plus qualitatifs... nos métiers ont évolué.

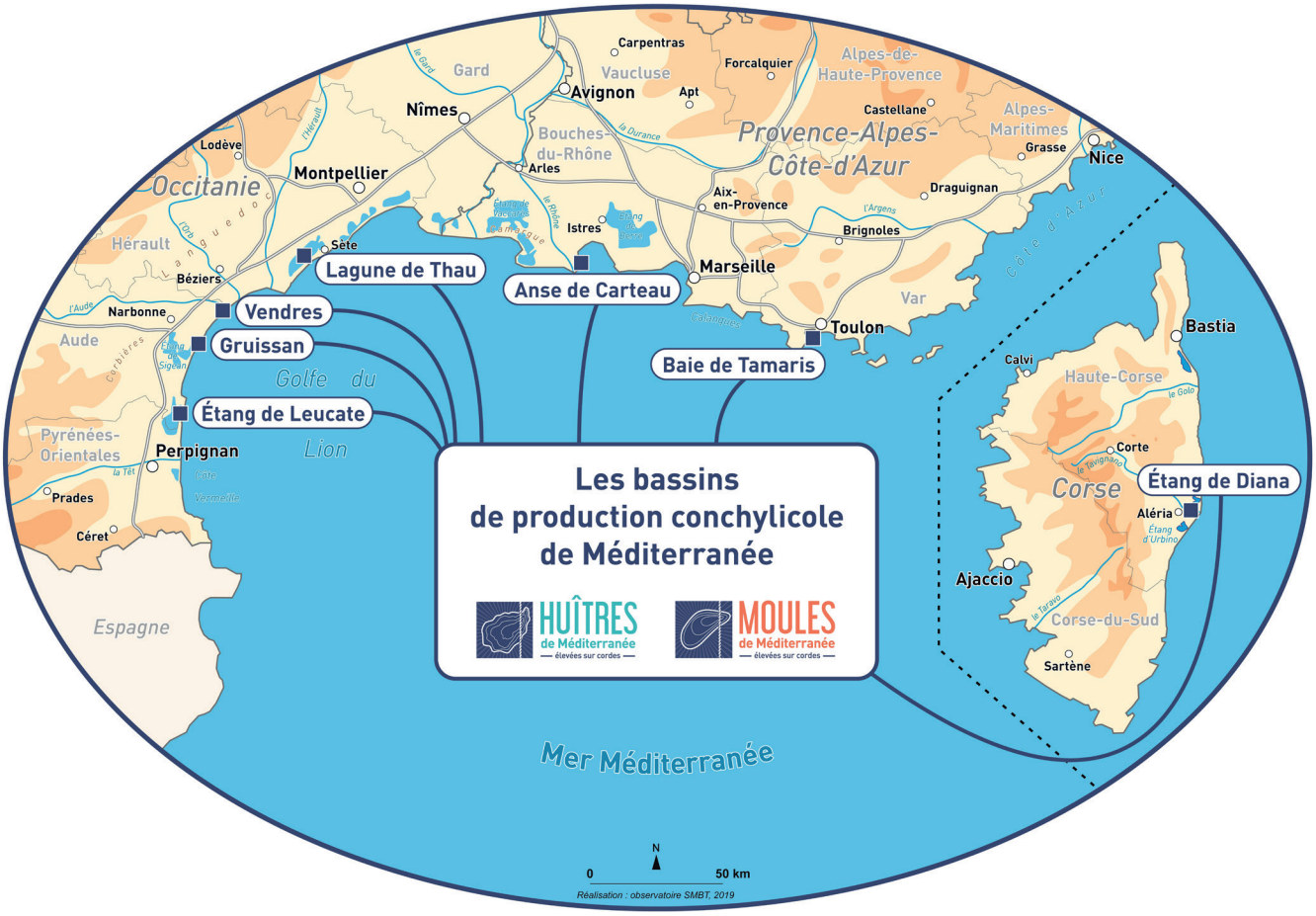
Que vous envisagiez la reprise d'une affaire de famille ou une installation hors cadre familial, un démarage d'activité en conchyliculture n'est pas une démarche anodine. Il est nécessaire de se poser les bonnes questions pour bâtir un projet robuste mais surtout d'être guidé pas à pas pour créér une entreprise qui réponde à vos aspirations tout en étant viable et vivable à long terme.

Ce guide vous donnera toutes les clés pour échafauder un projet solide ! Vous y découvrirez l'ensemble des fondamentaux pour préparer votre installation, démarrer votre projet, puis comment piloter votre entreprise pour démarrer « sur les chapeaux d'huîtres ».

Patrice LAFONT – *Président Comité régional de conchyliculture de Méditerranée*

PRÉSENTATION DU COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE DE MÉDITERRANÉE

Le Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée (CRCM) au regard du Code rural et de la pêche maritime est en charge de représenter l'ensemble des professionnels qui se livrent aux activités de production, de distribution et de transformation des produits de la conchyliculture au sein des 7 bassins de production de Méditerranée.



Il est ainsi composé de membres élus représentant chacune des 12 circonscriptions conchylicoles de la façade : Corse, Toulon, Port Saint Louis du Rhône, Frontignan, Sète, Bouzigues, Loupian, Mèze, Marseillan, Vendres, Gruissan et Leucate. Ces membres sont désignés par les Syndicats conchylicoles locaux, ou élus par l'ensemble des professionnels de la circonscription en l'absence de syndicat.
Les membres du CRCM sont renouvelés tous les 4 ans.

Le Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée œuvre ainsi au quotidien pour :

- Le respect des réglementations environnementales afin de garantir la qualité des eaux
- Le relais du suivi sanitaire des zones de production dans l'optique de garantir une sécurité maximale aux consommateurs
- L'impulsion des travaux de recherches scientifiques et leurs déclinaisons auprès des professionnels
- La valorisation commerciale des produits par la promotion des productions conchylicoles méditerranéennes
- L'accompagnement des entreprises au quotidien de l'installation à la transmission, en passant par l'accompagnement aux montages de dossiers et la réalisation des tâches administratives
- La représentation administrative et politique des conchyliculteurs auprès des élus et administrations de tutelle.

Les équipes administratives du CRCM sont à votre écoute, et peuvent vous accompagner dans vos différents projets d'entreprise :

- Montage de dossiers de financement
- Élaboration de dossiers d'agrément sanitaire
- Informations sur la qualité des milieux de production
- Fourniture d'outils de communication et publicité sur le lieu de vente
- Veille réglementaire
- Transfert de connaissance
- Lien avec les bons interlocuteurs.

...

Contactez
Le Comité Régional de la Conchyliculture de Méditerranée

C R C M

04 67 43 90 53

contact@crcm.fr

Comité Régional de Conchyliculture
de Méditerranée
Quai Baptiste Guitard - 34140 Mèze

www.huitresdemediterranee.fr

« L'installation et la transmission font partie des priorités du Contrat de filière conchylicole 2021-2023 pour pérenniser et sécuriser notre filière à l'échelle méditerranéenne.

Le Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée a créé l'Unité Installation et TRansmission (UITR) pour vous accompagner dans votre projet d'installation.

Cette unité vous accompagnera à chaque étape de votre installation. Elle vous permettra de trouver les réponses à vos questions, et en fonction de vos besoins, de vous orienter vers les interlocuteurs les plus appropriés.

Alors, vous aussi, sortez de votre coquille, et contactez l'UITR sans plus attendre ! »

Cédric LAMOUROUX *Vice-président du Comité régional de la conchyliculture de Méditerranée en charge de l'Installation-Transmission*

L'UITR est à vos côtés pour vous :

- Aider dans votre projet d'installation
- Renseigner sur la procédure d'installation
- Accompagner dans vos démarches nécessaires à l'installation
- Orienter à chaque étape vers le bon interlocuteur.

Contactez
l'Unité Installation et TRansmission

UITR
Unité Installation
et TRansmission

04 67 43 90 53

uitr.crcm@gmail.com

Comité Régional de Conchyliculture
de Méditerranée
Quai Baptiste Guitard - 34140 Mèze

SOMMAIRE

VOLET 1 — PRÉPARER VOTRE INSTALLATION P10 → 45

1 - TRANSFORMER VOTRE IDÉE EN PROJET P10 → 12
1.1 – Avez-vous pensé à tous les aspects ? P10
1.2 – Les prérequis indispensables pour devenir conchyliculteur P11
1.3 – Votre parcours à l'installation P12

2 - CONNAÎTRE LES RÈGLES D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC MARITIME ET D'URBANISME SUR LE LITTORAL P13 → 17
2.1 – Présentation du Domaine Public Maritime P13
2.2 – Règles d'attribution des concessions P13
2.3 – Règles de gestion des concessions P15
2.4 – Respect du schéma des structures P16
2.5 – La loi Littoral P17

3 - MAÎTRISER LES RÈGLES DE NAVIGATION PROFESSIONNELLE P18 → 19
3.1 – Titres de navigation P18
3.2 – Types de permis d'armement P18 →19

4 - SE FORMER P20 → 30
4.1 – Devenir ouvrier conchylicole P21
4.2 – Devenir responsable d'une d'exploitation conchylicole P22 → 26
4.3 – Obtenir des titres attestant d'une qualification professionnelle maritime P27 → 30

5 - RECHERCHER VOTRE ENTREPRISE CONCHYLICOLE P30 → 32
5.1 – Les bâtiments à terre P21
5.2 – Les structures d'élevages en mer ou étang P22 → 26
5.3 – Comment trouver une exploitation conchylicole ? P27 → 30

6 - CHOISIR VOS STATUTS P33 → 44
6.1 – Statuts juridiques et fiscaux de votre entreprise conchylicole P33 → 43
6.2 – Statut social du chef d'exploitation P44

7 - L'APPROCHE ÉCONOMIQUE ET FINANCIÈRE DU PROJET P45
7.1 – Se renseigner sur les aides à l'installation P45
7.2 – Elaborer un prévisionnel P45

VOLET 2 — DÉMARRER VOTRE ACTIVITÉ P46 → 55

8 - DEMANDER VOS AUTORISATIONS D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC MARITIME P46
8.1 – La procédure d'attribution P46

9 - DONNER UNE EXISTENCE ADMINISTRATIVE À VOTRE ENTREPRISE P47
9.1 – Immatriculer votre entreprise puis déclarer votre activité P47
9.2 – Les démarches

10 - METTRE EN SERVICE VOTRE NAVIRE CONCHYLICOLE P48→51
10.1 – Enregistrer votre navire conchylicole P49
10.2 – Obtenir votre permis de navigation P50
10.3 – Demander votre permis d'armement P51

11 - DEMANDER VOTRE AGRÉMENT SANITAIRE P52→55
10.1 – Avez-vous besoin d'un agrément sanitaire ? P52
10.2 – Les démarches et documents requis pour effectuer votre demande d'agrément sanitaire P52 → 53
10.3 – La procédure d'agrément sanitaire P54

VOLET 3 — PILOTER VOTRE ENTREPRISE P56 → 85

12 - NAVIGATION PROFESSIONNELLE P56 → 58
12.1 – Documents obligatoires à bord P56
12.2 – Equipements obligatoires à bord P56 → 58

13 - SÉCURITÉ SANITAIRE ET HYGIÈNE DES COQUILLAGES P59 → 71
13.1 – Dangers et normes de sécurité sanitaire des coquillages P59 → 68
13.2 – Plan de maîtrise sanitaire P68 → 71

14 - COMMERCIALISATION DES COQUILLAGES P72 → 77
14.1 – Circuits de commercialisation et exigences en termes d'agrément nécessaire P72 → 64
14.2 – Normes de commercialisation P75 →76
14.3 – Facturation P77

15 - TRANSFERT DES COQUILLAGES P78 → 79
15.1 – En France P78
15.2 – Dans l'Union Européenne P78
15.3 – Vers des pays tiers P78 → 79

16 - BESOINS EN MAIN D'OEUVRE P80 → 83
16.1 – Membres de la famille P80
16.2 – Embauche de salariés P81 → 82
16.3 – Affiliation des salariés P83

17 - SE TENIR INFORMÉ P84
17.1 – Flash Info P84
17.2 – Tables rondes P84
17.3 – Site internet P84

VOLET 4 — DÉVELOPPER VOTRE ACTIVITÉ P86 → 89

18 - DIVERSIFIER VOS ACTIVITÉS P86→87
18.1 – Dégustation P86
18.2 – Conchytourisme P87

19 - VALORISER VOS PRODUITS P88→89
19.1 – Marque P88
19.2 – Signes de qualité P88 → 89

1 - TRANSFORMER VOTRE IDÉE EN PROJET

1.1 – Avez-vous pensé à tous les aspects ?

S'installer en conchyliculture, que ce soit une reprise ou une création d'entreprise, est une démarche multidimensionnelle qui vous engage personnellement sur le long-terme en tant que porteur de projet (mais aussi votre famille). Avant de vous lancer, assurez-vous donc de vous être posé les bonnes questions.

1.2 – Les prérequis indispensables pour devenir conchyliculteur

Les activités conchylicoles se déroulent sur le domaine public maritime, propriété de l'Etat.
Pour obtenir le droit d'accès aux concessions du domaine public maritime, vous devez réunir différents prérequis :

Pour plus d'informations sur le Domaine Public Maritime, consultez le point 2.

- Avoir au moins 18 ans.
- Être de nationalité française ou ressortissant d'un autre Etat membre de l'Union européenne ou d'un autre Etat appartenant à l'Espace économique européen ou, pour les ressortissants d'autres pays, justifier d'un titre de séjour les autorisant à travailler sur le territoire français pendant une période minimum de cinq ans à compter de la date d'installation.
- Détenir la capacité professionnelle.

Vous n'avez pas la capacité professionnelle ? Pas de panique, pour connaître toutes les formations certifiantes, consultez le point 4.2 .

QU'EST-CE QUE LA CAPACITÉ PROFESSIONNELLE ?

La capacité professionnelle correspond à l'obtention d'un diplôme ou titre ou certificat homologué.

Les personnes nées avant 1990 doivent justifier au minimum de l'un des diplômes ou titres ou certificats suivants :

- BEP Cultures Marines ou Brevet Professionnel Agricole et Maritime.
- CAP Maritime de Conchyliculture + 3 ans d'expérience en cultures marines + Formation Continue en Cultures Marines (FCCM).
- 5 ans d'expérience en navigation à la pêche, en cultures marines ou en activité agricole + FCCM.
- Diplôme ou titre au moins de niveau IV hors filières cultures marines ou aquacoles + FCCM.
- Diplôme ou titre au moins de niveau IV filières cultures marines ou aquacoles.
- Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) « responsable d'exploitation conchylicole et de cultures marines » : formation ouverte aux professionnels pouvant justifier de 3 ans d'expérience en cultures marines.

Les personnes nées à partir de 1990 doivent justifier au minimum de l'un des diplômes ou titres ou certificats suivants :

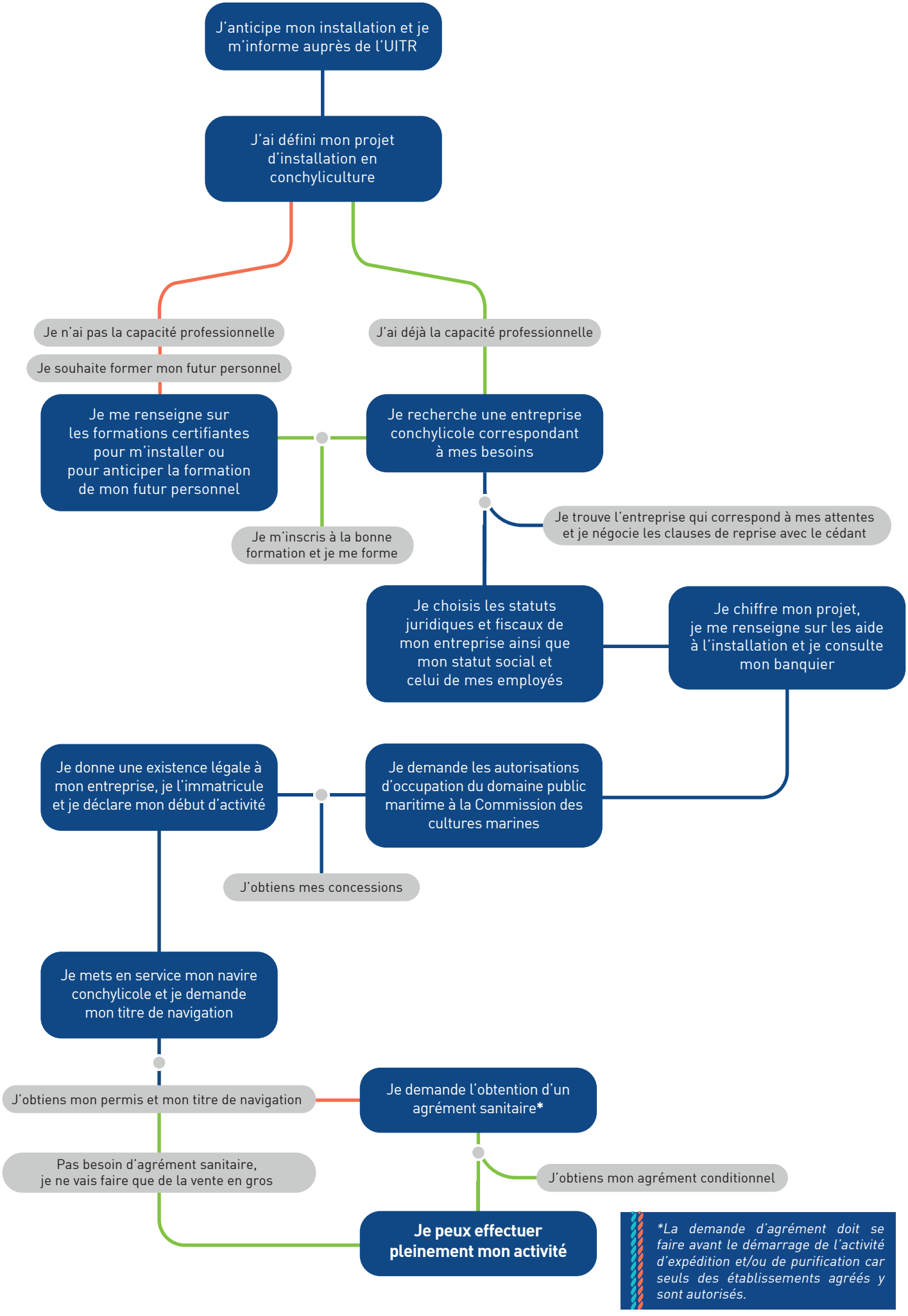
- Diplôme ou titre au moins de niveau IV hors filières cultures marines ou aquacoles + FCCM.
- Diplôme ou titre au moins de niveau IV filières cultures marines ou aquacoles.
- CQP « responsable d'exploitation conchylicole et de cultures marines » : formation ouverte aux professionnels pouvant justifier de 3 ans d'expérience en cultures marines.

Les diplômes ou titres de niveau IV certifiants sont disponibles en Annexe 1.

- Piloter ou faire piloter votre navire par votre associé(e) ou salarié(e).

Pour plus d'informations sur la navigation, consultez les points 4.3.

1.3 – Votre parcours à l'installation



La demande d'agrément doit se faire avant le démarrage de l'activité d'expédition et/ou de purification car seuls des établissements agréés y sont autorisés.

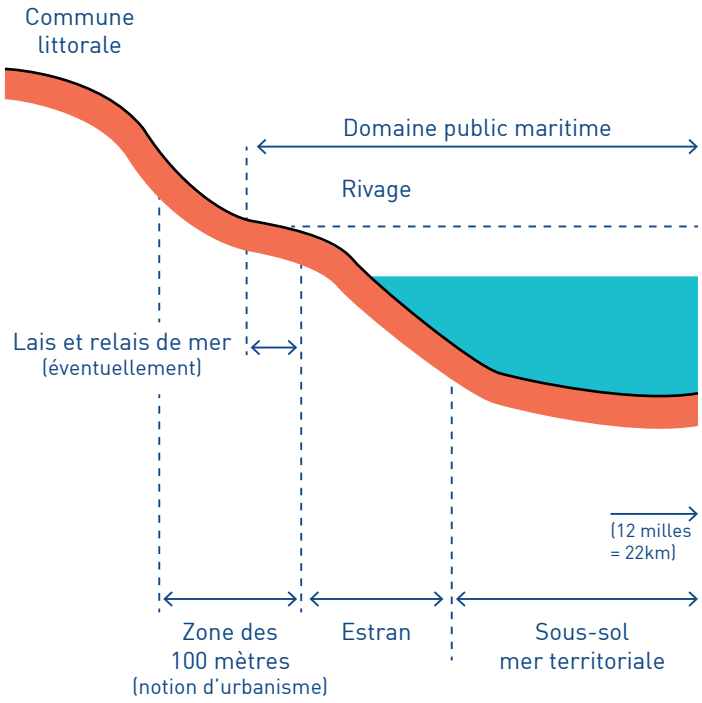
2 - CONNAÎTRE LES RÈGLES D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC MARITIME ET D'URBANISME SUR LE LITTORAL

2.1 – Présentation du Domaine Public Maritime

Le Domaine Public Maritime (DPM) est constitué, pour l'essentiel, des terrains historiquement recouverts par la mer dont elle s'est retirée, ainsi que ceux encore immergés compris entre le rivage de la mer et la limite des eaux territoriales.

Le DPM est la propriété de l'État. Sa gestion peut être déléguée à une personne publique.

Tout projet de construction ou d'installation, destiné à être implanté sur le DPM, nécessite au préalable l'obtention d'une autorisation. L'occupation du DPM ne peut être que temporaire, précaire et révocable. Elle donne lieu au paiement d'une redevance domaniale.



Consistance du domaine public maritime

2.2 – Les règles d'attribution d'une concession sur le DPM

Sur le DPM, toutes activités mentionnées ci-dessous doivent faire l'objet d'une concession :

- Les activités d'exploitation du cycle biologique d'espèces marines, végétales ou animales, comprenant, notamment, le captage, l'élevage, l'affinage, la purification, l'entreposage, le conditionnement, l'expédition ou la première mise en marché des produits.
- Les activités exercées par un aquaculteur marin, qui sont dans le prolongement des activités mentionnées ci-dessus, dès lors qu'elles sont réalisées sur des parcelles du domaine public de l'Etat ou d'une autre personne publique (exemple : dégustation, visite de mas...).
- Les prises d'eau destinées à alimenter en eau de mer les exploitations de cultures marines situées sur une propriété privée.

QUELLE AUTORISATION FAUT-IL DEMANDER POUR OBTENIR L'OCTROI DE CONCESSIONS ?

CONCESSIONS EN MER / ÉTANG

Autorisation d'Exploitation de Cultures Marines (AECM) délivrée par la DDTM-DML du département concerné, après avis de la Commission des Cultures M arines (CCM).

CONCESSIONS À TERRE

AECM délivrée par la DDTM/DML, après avis de la CCM. Attention, si la parcelle se situe dans une zone où la gestion du DPM est déléguée à un gestionnaire, une Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) vous sera également délivrée par le service gestionnaire de la zone (mairie, département...), après avis de la CCM.

Les concessions sont accordées à titre **personnel*** et délivrées par le Préfet de département, sur proposition du directeur de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM), et après avis de la Commission de Culture Marine (CCM), pour une durée maximale de 35 ans.

***Cas particulier :**

- La **co-détention de concessions** est possible entre conjoints, concubins ou partenaires pacsés, ascendants, descendants ainsi qu'avec les conjoints, concubins, partenaires pacsés de ces derniers. Chacun des membres de la co-détention doit justifier de la capacité professionnelle.
- Une **personne morale de droit privé** (société) ne peut demander l'octroi d'une concession que si la majorité de son capital social est détenue par des personnes physiques justifiant de la capacité professionnelle et si au moins la moitié de ses dirigeants remplissent ces mêmes conditions.
- Avec l'autorisation du Préfet, des **concessionnaires peuvent se constituer en société** et confier à cette société, l'exploitation des concessions qu'ils détiennent à titre individuel.
- Il est interdit de louer des concessions du DPM. Néanmoins, dans certain cas, il est possible **de mettre à disposition ses concessions**. Un concessionnaire qui se trouve momentanément dans l'impossibilité d'exploiter les parcelles concédées peut, à titre exceptionnel, être autorisé à les faire exploiter par un tiers dans la mesure où celui-ci justifie de la capacité professionnelle.

QU'EST-CE QUE LA COMMISSION DE CULTURES MARINES (CCM) ?

La CCM est une instance de concertation présidée par le Préfet ou son représentant. Elle est consultée pour tout projet d'extension, de diminution, d'aménagement ou de réaménagement de zones de cultures marines ainsi qu'en cas de projet de schéma des structures des exploitations de cultures marines et les projets de décisions relatifs aux autorisations d'exploitation de cultures marines, de prises d'eau et d'exploitation de viviers flottants.

La CCM se compose de :

- 7 représentants de l'Etat : Directeur départemental des territoires et de la mer, responsable du service chargé des affaires maritimes à la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM), Directeur départemental des finances publiques, Directeur de l'agence régionale de santé, responsable du service chargé de la protection des consommateurs à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), responsable du service chargé des questions de santé animale et d'alimentation à la DDPP, Directeur régional de l'environnement, de l'aménagement et du logement).
- 2 conseillers départementaux.
- 9 représentants de la profession : Président du CRC et 8 chefs d'exploitation désignés par le CRC.

Sont également présents ou représentés : le Préfet maritime, Ifremer, le Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins, une association environnementale agréée, un organisme à caractère professionnel dans le secteur des activités nautiques et les aires marines protégées.

2.3 – Règles de gestion des concessions

COMMENT BÉNÉFICIER DES CONCESSIONS POUR S'INSTALLER ? .

Par transfert de concessions vacantes

La vacance d'une concession de cultures marines fait l'objet d'un affichage en mairie pendant 30 jours. Pendant cette période sont recevables toutes demandes de reprise de la concession vacante. En cas de demande d'indemnité, l'autorisation sera délivrée au nouveau concessionnaire après la production de la preuve de l'acquittement de l'indemnité ou de l'existence d'un contrat de paiement avec l'ancien titulaire.

Par substitution de concessions

Le titulaire d'une concession peut demander la substitution au profit d'une personne physique ou morale. La demande de substitution est accompagnée d'un projet de contrat mentionnant l'indemnité à verser par le nouveau concessionnaire à l'ancien et fait l'objet d'un affichage en mairie.

Par création de concessions

Le demande de création d'une concession est soumise à une enquête administrative et publique.

Cas particulier : par héritage de concessions

La concession peut être transférée, jusqu'à la date d'échéance de celle-ci, au conjoint ou partenaire pacsé ainsi qu'à ses héritiers en ligne directe et à leurs conjoints ou partenaires pacsés. Le nouveau bénéficiaire a 3 ans pour prouver sa capacité professionnelle. Ce délai peut être prolongé d'un an. Pendant cette période, le nouveau bénéficiaire peut demander l'autorisation de faire exploiter la concession par un tiers.
A compter du décès, les héritiers ont un an pour s'entendre sur le choix du bénéficiaire et demander le transfert de la concession au nom de celui-ci.

Pour connaître la procédure d'attribution des concessions, consultez le point 8.1.

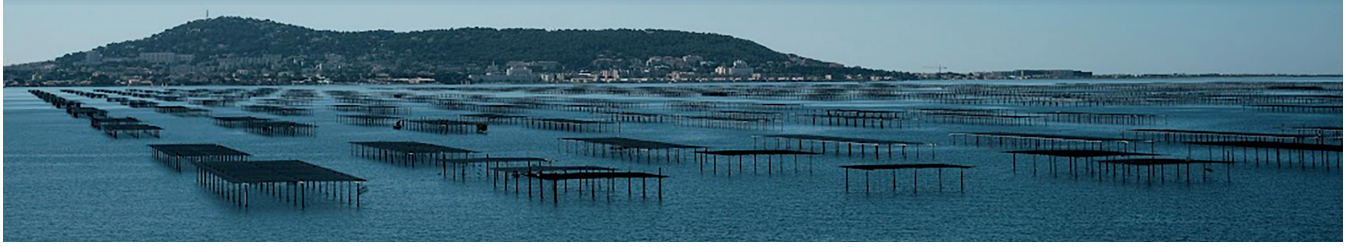
LES CONCESSIONS PEUVENT-ELLES FAIRE L'OBJET D'UNE SUSPENSION OU D'UN RETRAIT ?

Les concessions accordées peuvent être modifiées, suspendues temporairement ou retirées à tout moment par décision motivée du Préfet après avis de la CCM, sans indemnité à la charge de l'État :

- Pour défaut de paiement de la redevance ou des cotisations professionnelles obligatoires régionales et nationales.
- En cas d'infraction à la réglementation générale des cultures marines ou aux clauses du cahier des charges annexé à l'acte de concession, au schéma des structures ou en cas de non-respect des normes sanitaires de commercialisation des produits d'aquaculture.
- En cas d'atteinte portée à la gestion ou la conservation d'une aire marine protégée.
- Si l'entreprise n'exploite pas au moins un tiers des surfaces concédées ou si les concessions sont inexploitées ou insuffisamment exploitées pendant une période de 3 ans.
- Si l'emplacement concédé cesse de répondre aux conditions de salubrité des eaux.
- Si le titulaire n'a pas obtenu l'attestation de réussite au stage de formation en cultures marines, dans les deux ans à compter de la date de la décision d'octroi de la concession.

2.4 – Respect du schéma des structures

Établi par arrêté préfectoral, le schéma des structures des exploitations de cultures marines définit au niveau départemental une politique raisonnée et durable de l'espace affecté aux cultures marines sur le domaine public maritime.
Ce document réglementaire encadre les activités conchylicoles à travers un ensemble de règles techniques (espèces et techniques autorisées, dimensions de référence des exploitations, densités des cultures, entretien des concessions...).
Pour vous installer et demander l'octroi de concessions, vous devez impérativement atteindre les dimensions minimales de première installation.



		Aude	Hérault	Bouches-du-Rhône	Var
Tables	**Dimension de 1ère installation (DIPI)**	5 000m² soit 4 tables	2 500m² soit 2 tables*	750m² soit 1 table	1 250m² soit 1 table
	Dimension minimale de référence (DIMIR)	10 000m² soit 8 tables	Thau : 3 750m² soit 3 tables ou 2 tables en catégorie 3 (très bon rendement) ou 4 tables de catégorie 1 (rendement moyen) Etang d'Ingril : 5 000m²	1 500m² soit 2 tables	2 500 m² soit 2 tables
	Dimension maximale de référence (DIMAR)	28 tables	100 tables	6 tables	24 tables
Filières	**DIPI**	500m soit 2 filières	500m soit 2 filières ou 250m si détention de 2 tables sur Thau	-	-
	DIMIR	750m soit 3 filières	750m soit 3 filières ou 250m si détention de 3 tables sur Thau	-	-
	DIMAR	80 filières	80 filières	-	-

** Cas particulier des adhérents de la coopérative des 5 ports : les tables détenues par un adhérent de la coopérative des 5 ports sont prises en compte dans le calcul de la 1ère installation.*

Pour plus d'informations, consultez le Schéma des Structures de votre département.

Cas particulier : En Haute-Corse, la conchyliculture s'effectue dans un étang privé. Il n'y a donc pas de Schéma des structures.

2.5 – La loi Littoral

La loi Littoral, relative à l'aménagement, la protection et la mise en valeur du littoral, est une loi française qui vise à encadrer l'aménagement de la côte pour la protéger des excès de la spéculation immobilière et permettre le libre accès du public aux sentiers littoraux.

Bande des 100 mètres

L'article L. 121-16 du code de l'urbanisme précise qu'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 ou des plus hautes eaux pour les plans d'eau intérieurs d'une superficie supérieure à 1 000 hectares.

Principe de dérogation

L'article L. 121-17 prévoit cependant un principe de dérogation pour les constructions ou installations nécessaires :

- À des services publics (sanitaires publics, mobiliers accueil du public).
- À des activités économiques exigeant la proximité immédiate de l'eau.

Les installations nécessaires à des activités de conchyliculture constituent des installations exigeant la proximité immédiate de l'eau et peuvent donc, par principe de dérogation, être implantées en dehors des espaces urbanisés de la bande des 100 mètres. Attention, l'activité de dégustation n'existe pas au titre de la Loi Littoral et n'est pas autorisée en tant que telle : elle doit toujours être liée et accessoire à une activité de production.

Pour plus d'informations sur les dégustations, consultez le point 18.1.

Dans la bande des 100 mètres, la réalisation des constructions et installations nécessitant un permis de construire est soumise à enquête publique.

3 - MAÎTRISER LES RÈGLES DE NAVIGATION PROFESSIONNELLE

3.1 – Titres de navigation

Tout navire « battant pavillon français » doit être titulaire d'un titre de navigation. Il existe deux titres de navigation :

- Le permis d'armement : pour les navires professionnels[1]

ou

- La carte de circulation : pour les navires de plaisance utilisés pour un usage personnel, les navires de plaisance de formation[2] et les engins de sport nautique.

Tout navire utilisé pour un usage professionnel à vocation conchylicole doit donc être titulaire **d'un permis d'armement** délivré par l'autorité administrative.

QU'EST-CE QUE L'ARMEMENT D'UN NAVIRE ?

L'armement désigne l'action d'équiper un navire et de le mettre en état de prendre la mer.
« Armer son navire » signifie donc le pourvoir du personnel et du matériel nécessaire à la navigation.

QU'EST-CE QU'UN PERMIS D'ARMEMENT ?

Le permis d'armement est l'acte authentique de constitution de l'armement administratif du navire.
Il atteste de la conformité de la composition de l'équipage et des conditions d'emploi.

3.2 – Types de permis d'armement

Il existe 2 types de permis d'armement :

- Le permis d'armement simplifié

et

- Le permis d'armement Pêche et Cultures marines.

Le choix du permis d'armement est directement lié :

- À la distance de navigation

et

- Au choix du statut social (ENIM ou MSA).

[1] à l'exclusion des navires de plaisance de formation.
[2] Navire de plaisance utilisé dans le cadre des activités d'un centre nautique ou subaquatique ou d'un établissement de formation agréé.

Quel permis d'armement choisir ?

Si la navigation totale (aller/retour) n'excède pas 3 milles marins (environs 5,5km) et que vous n'exploitez pas de filières en mer alors vous pouvez être affilié à la MSA et dans ce cas vous devez obligatoirement demander :

un permis d'armement simplifié

Dans ce cas, le(s) chef(s) d'exploitation ou le(s) salarié(s) conduisant le navire doivent justifier du suivi d'une formation nautique, à savoir soit d'un :

- Permis de conduire des bateaux de plaisance à moteur en eaux maritimes option côtière avec ou sans l'extension hauturière

ou

- Brevet restreint d'aptitude à la conduite de petits navires

ou

- Brevet d'aptitude à la conduite de petits navires

Si la navigation est supérieure à 3 milles marins ou si vous exploitez des filières en mer ou si vous souhaitez être affilié à l'ENIM et/ou si l'équipage est composé d'au moins un marin professionnel à son bord (sous statut ENIM) alors vous devez obligatoirement demander :

un permis d'armement pêche et cultures marines

Pour exercer sur les navires armés aux cultures marines, les marins (sous statut ENIM) doivent **obligatoirement** obtenir des titres attestant d'une **qualification professionnelle maritime**.

Suivant la fonction exercée à bord du navire, le marin doit à minima détenir un des titres suivants :

- **Matelot :** Certificat de marin ouvrier aux cultures marines de niveau 1.
- **Patron :** (responsable de la conduite du navire) : Certificat de patron de navire aux cultures marines de niveau 1.

Attention, tout navire armé aux cultures marines doit avoir en permanence un marin possédant un certificat de patron à son bord !

Pour plus d'informations sur la mise en service d'un navire conchylicole, consultez le point 10 .

4 - SE FORMER

Les métiers de la conchyliculture nécessitent un apprentissage maritime particulier.

Les voies d'accès à la capacité professionnelle sont nombreuses et permettent d'ouvrir le champ des possibles pour tous les profils de candidats désireux d'intégrer cette filière riche et authentique.

D'autres formations permettent de travailler dans les mas conchylicoles pour apprendre ce métier et monter en compétences par l'expérience.

4.1 – Devenir Ouvrier conchylicole

Formation possible	CAP Conchyliculture (CAP Conchy)
Objectifs	Ce CAP prépare au métier d'employé conchylicole. Le titulaire de ce CAP est ainsi amené, sous la responsabilité de l'employeur, à exécuter des tâches liées à la production et à l'expédition de coquillages. Après une expérience professionnelle et une formation complémentaire, il peut assumer des responsabilités plus étendues.
Organisation	**Formation initiale** La scolarité se déroule sur 2 années et comporte 12 semaines de stages obligatoires en entreprise dans le cadre de la préparation du diplôme par la voie initiale (scolaire). Une poursuite d'études est possible en Première Bac Pro Cultures Marines. **Formation par apprentissage** L'apprentissage se déroule sur 2 années et comporte 20 semaines au centre de formation par an et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)
Conditions d'admission	Les candidats doivent fournir un certificat médical d'aptitude à la navigation établi par un Médecin des Gens de Mer. L'âge minimal est de 15 ans. Il n'est pas fixé de limite supérieure. La formation s'adresse aux jeunes issus de classes de collèges.

FORMATION ET NAVIGATION, où en suis-je ?

4.2 – Devenir Responsable d'une exploitation conchylicole

FORMATIONS POSSIBLES PAR LA VOIE DE LA FORMATION INITIALE

Baccalauréat Professionnel Cultures Marines (Bac Pro CM)	
Objectifs et capacités visées	La formation prépare aux fonctions de responsabilité dans les entreprises de cultures marines. Ce diplôme procure la capacité professionnelle, qui permet aux demandeurs d'obtenir des concessions sur le Domaine Public Maritime.
Organisation	**Formation initiale** La scolarité se déroule sur 3 années : seconde - première - terminale et comporte 20 semaines de stage en entreprise. **Formation par apprentissage** L'apprentissage se déroule sur 2 années et comporte 20 semaines en centre de formation par an et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).
Conditions d'admission	Les candidats doivent fournir un certificat médical d'aptitude à la navigation établi par un Médecin des Gens de Mer. Il n'est pas fixé de limite d'âge. La formation est accessible* : • aux élèves issus des classes de 3ème (pour la voie initiale) • aux titulaires du CAP Maritimes : option conchyliculture • à l'issue d'une seconde professionnelle (pour la voie de l'apprentissage) Peuvent également être admis sur décision du recteur et après avis de l'équipe pédagogique : • les élèves titulaires d'un CAP autres que ceux visés ci-dessus • les élèves ayant accompli au moins une scolarité d'une classe de première • les titulaires d'un diplôme ou titre homologué, classé au niveau V
Baccalauréat Professionnel Conduite de Production Aquacole (Bac Pro CPA)	
Objectifs et capacités visées	Le titulaire de ce diplôme travaille dans l'élevage aquacole (coquillages, truites, saumons, algues...). Il peut également avoir une activité liée à la transformation ou à la commercialisation des produits d'élevage. Cette formation permet de s'installer à son compte et d'être responsable d'une exploitation. En effet le diplôme, complété par un plan de professionnalisation personnalisé, permet l'obtention de la capacité professionnelle.
Organisation	**Formation initiale** Diplôme préparé en un cycle de 3 ans constitué de la 2nde pro "productions" et des classes de 1ère et de terminale de la spécialité choisie. Le stage en entreprise représente 14 à 16 semaines, sur les deux dernières années, dont 11 sont prises sur la scolarité. **Formation par apprentissage** Diplôme préparé en un cycle de 3 ans constitué de la 2nde pro "productions" et des classes de 1ère et de terminale de la spécialité choisie. Le stage en entreprise représente 14 à 16 semaines, sur les deux dernières années, dont 11 sont prises sur la scolarité.
Conditions d'admission	**Formation initiale** Même conditions d'accès* que pour le Baccalauréat Professionnel Cultures Marines **Formation par apprentissage** Après une année de seconde professionnelle, ou après l'obtention d'un CAP, il est nécessaire de passer un entretien avec un test de positionnement pour évaluer les besoins en formation. La signature d'un contrat d'apprentissage est évidemment indispensable.

<table>
<tr><th colspan="2">Brevet de Technicien Supérieur Aquaculture
(BTSA)</th></tr>
<tr><td>Objectifs et capacités visées</td><td>La formation apporte les capacités pour assurer la direction, la gestion et l'exploitation des entreprises aquacoles de production comme la salmoniculture, la conchyliculture, la pisciculture d'étang et les productions aquacoles nouvelles comme la pisciculture marine et l'algoculture. Elle développe également les capacités à l'adaptation dans un secteur en pleine évolution.</td></tr>
<tr><td>Organisation</td><td>Formation initiale
La formation s'articule sur deux années dont 12 à 14 semaines de stage individuel en entreprise.
Formation par apprentissage
2 ans en alternance :
• 40% centre de formation (1400 H)
• 60% entreprise (pendant l'année scolaire)

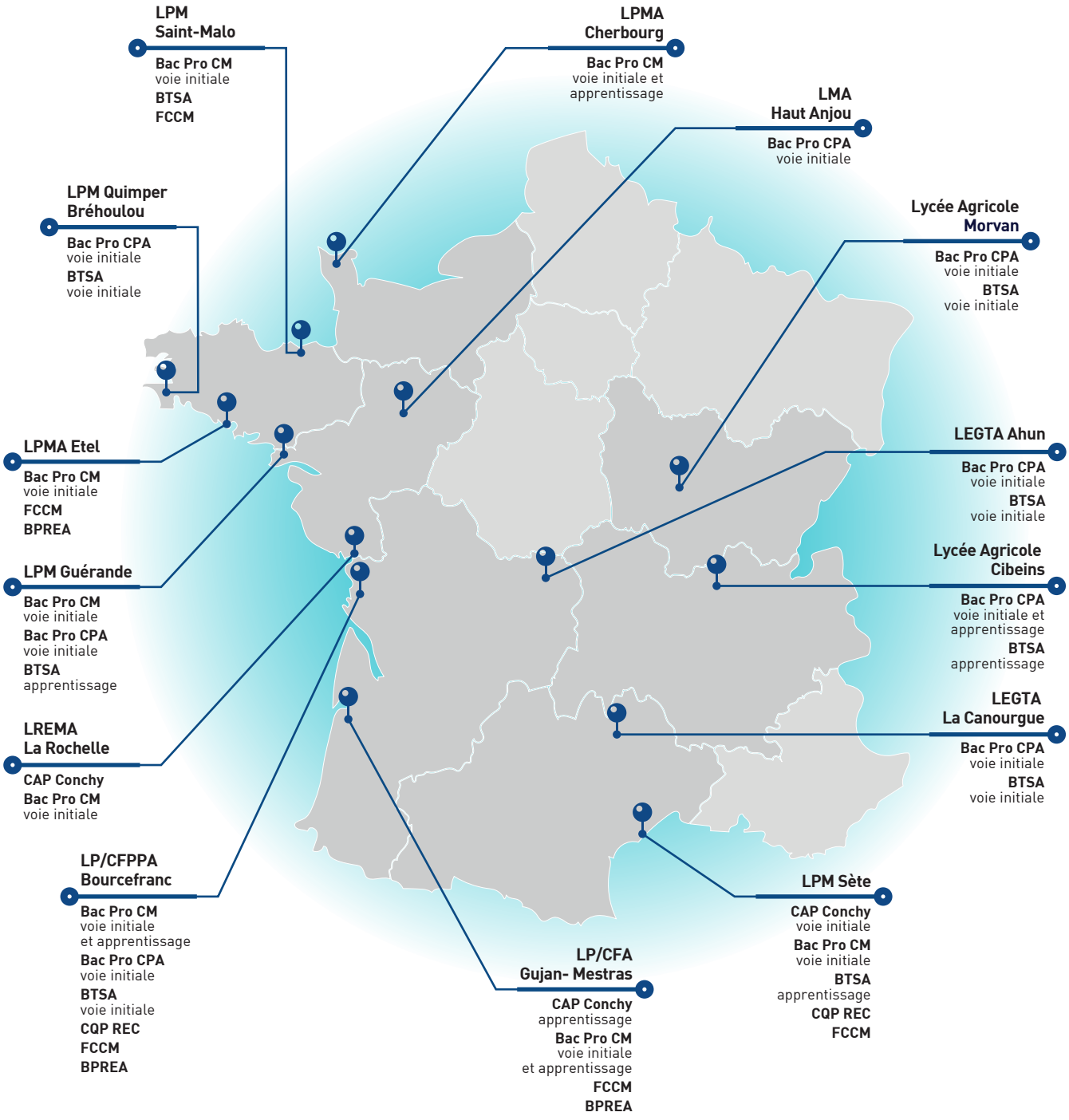
La formation est gratuite. L'apprenti a le statut de salarié et est rémunéré suivant les modalités suivantes :
<table>
<tr><th></th><th>de 18 à 20 ans</th><th>de 21 à 25 ans</th><th>26 ans et plus</th></tr>
<tr><td>1ère année</td><td>43% du SMIC</td><td>53% du SMIC</td><td>100% du SMIC</td></tr>
<tr><td>2ème année</td><td>51% du SMIC</td><td>61% du SMIC</td><td>100% du SMIC</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Conditions d'admission</td><td>Le recrutement est ouvert à tous les titulaires d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel. Les inscriptions peuvent se faire soit sur la plateforme ParcourSup (pour la voie initiale) ou auprès du centre de formation agréé (pour l'apprentissage).</td></tr>
</table>

FORMATIONS POSSIBLES PAR LA VOIE DE LA FORMATION CONTINUE POUR ADULTE

Certificat de Qualification Professionnelle « Responsable d'Exploitation Conchylicole » (CQP REC)	
Objectifs et capacités visées	L'objectif de cette formation est de devenir responsable d'exploitation conchylicole. Le CQP est un titre professionnel permettant à son titulaire de formuler une demande de concessions aux cultures marines, en vue de l'exploitation du domaine public maritime.
Organisation	La formation est prévue sur une durée de 296 heures réparties comme suit : • 154 heures en pôle de formation • 2 heures de préparation individualisée en vue de la soutenance • 140 heures de stage en milieu conchylicole pour consolider le projet et confronter les projections à la réalité professionnelle
Conditions d'admission	• Avoir un projet professionnel nécessitant la formation • Être âgé(e) d'au moins 18 ans • Aucun prérequis scolaire • Pouvoir justifier de 3 années au minimum d'expérience dans le domaine conchylicole exclusivement
Formation Complémentaire Cultures Marines (FCCM)	
Objectifs et capacités visées	L'objectif de cette formation est d'être capable d'assurer la responsabilité d'une petite structure conchylicole ou de cultures marines. Ce stage permet au titulaire de cette formation de formuler une demande de concessions sur le domaine public maritime, en vue de son exploitation.
Organisation	La formation est organisée sur une durée totale de 280h, dont 140 heures de formation en centre et 140 heures de formation en entreprise. La formation en centre, se déroule en présentiel, dans des salles de cours standard pour la partie théorique et dans les parcs, bassins, chantier conchylicole et ferme aquacole du centre pour la partie pratique, TP et démonstrations ...
Conditions d'admission	• Avoir un projet professionnel nécessitant la formation • Être âgé(e) d'au moins 18 ans **Si né(e) avant le 1er janvier 1990, être titulaire :** • Soit d'un CAP de conchyliculteur couplé à 3 ans d'expérience en cultures marines • Soit de 5 ans d'expérience professionnelle en cultures marines, en navigation à la pêche ou en exploitation agricole • pour les titulaires d'un diplôme ou titre, sans rapport avec les cultures marines, l'inscription à la formation sera soumise à autorisation préfectorale Si né(e) après le 1er janvier 1990, être titulaire : • d'un diplôme ou titre de niveau IV, ou plus, sans rapport avec les cultures marines accompagné d'une autorisation préfectorale à poursuivre le stage de formation agrée en cultures marines

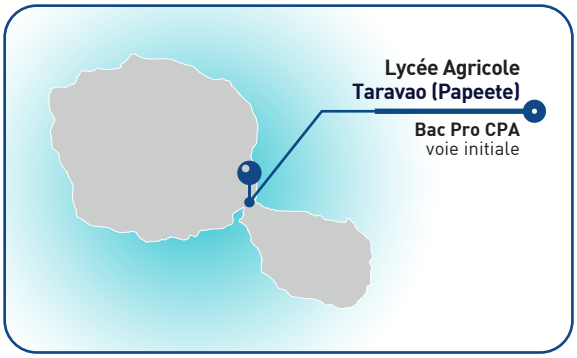
Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Aquacole (BPREA)	
Objectifs et capacités visées	Ce brevet a pour objectif de former les stagiaires aux techniques de l'aquaculture et à la gestion d'une exploitation aquacole (production, pêche professionnelle, tourisme-pêche...). Il vise l'acquisition de la capacité professionnelle permettant l'installation en tant qu'exploitant(e) aquacole et la préparation au poste de responsable de production.
Organisation	Ce diplôme est organisé et délivré en unités capitalisables, spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage. Les unités capitalisables peuvent être obtenues indépendamment. • UC1 : Se situer en tant que professionnel • UC2 : Piloter le système de production • UC3 : Conduire le processus de production dans l'agroécosystème • UC4 : Assurer la gestion technicoéconomique, financière et administrative de l'entreprise • UC5 : Valoriser les produits ou services de l'entreprise La formation totale s'articule en moyenne autour de 875 heures au centre et 325 heures en entreprise.
Conditions d'admission	• Avoir au moins 18 ans • Avoir un diplôme et une année d'activité (tous les domaines confondus) • Si aucun diplôme, justifier d'une année dans le domaine des Cultures Marines ou de trois années hors métier • Avoir un projet d'installation en aquaculture ou être salarié Le recrutement pour cette formation se fait le plus souvent sur dossier à constituer auprès du centre de formation agréé pour la dispenser.
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)	
Objectifs et capacités visées	Permettre à un candidat ayant une expérience à minima de 12 mois d'activité professionnelle dans le domaine du diplôme envisagé, d'y accéder via le dispositif de VAE.
Organisation	Organisation de la démarche de validation : **1 -** Le centre apporte un conseil individualisé au candidat, l'oriente vers la voie à suivre la plus pertinente pour son projet professionnel et l'informe sur la démarche. **2 -** Le candidat construit un dossier de recevabilité pour la DRAAF avec l'accompagnement du centre de formation. **3 -** La DRAAF étudie le dossier du candidat et lui transmet sa décision. **4 -** Si le dossier est accepté, Le candidat est désormais bénéficiaire du centre et est accompagné par un référent pour la l'élaboration de son Dossier de Validation. **5 -** Le bénéficiaire transmet son dossier à la DRAAF. **6 -** Le bénéficiaire est convoqué par la DRAAF pour la présentation de son dossier devant un jury. La DRAAF statuera et transmettra sa décision.
Conditions d'admission	• Justifier de 12 mois d'activité professionnelle dans le domaine du diplôme • Avoir un projet d'installation en aquaculture, ou souhaiter valider un niveau de formation 4

QUELS ORGANISMES DISPENSENT CES FORMATIONS ?



LÉGENDE :

LPM : Lycée Professionnel Maritime
LPMA : Lycée Professionnel Maritime et Aquacole
LP : Lycée Professionnel
CFA : Centre de Formation d'Apprentis
CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Aquacole
LREMA : Lycée Régional d'Enseignement Maritime et Aquacole
LEGTA : Lycée d'Enseignement Général, Technologique et Professionnel Agricole



Zoom sur la VAE : Pour vous engager dans une VAE, vous pouvez contactez un centre de conseil sur la VAE pour avoir un entretien avec un conseiller spécialisé.
Retrouvez la liste des centres de proximité sur : www.vae.gouv.fr

4.3 – Obtenir des titres attestant d'une qualification professionnelle maritime

CERTIFICATS SPÉCIFIQUES À LA CONCHYLICULTURE

Avant toute formation maritime, toute personne n'étant pas encore « gens de mer » ou « marin » (immatriculé MSA et pas encore ENIM) doit obligatoirement obtenir un numéro d'immatriculation provisoire auprès de la DDTM.

Après son obtention, il est indispensable de contacter le Service de Santé des Gens de Mer pour obtenir un rendez-vous avec un médecin des Gens de la Mer pour passer une visite médicale d'aptitude.

La visite médicale est obligatoire et doit être validée pour entrer dans la profession, pour suivre une formation maritime qualifiante, et de manière périodique pour les marins professionnels.

Il existe 4 principaux titres et certificats de formation professionnelle maritime pour exercer des fonctions sur les navires armés en cultures marines. Ces différents titres ont une vocation strictement conchylicole. Les 2 premiers certificats concernent des fonctions de matelot. Les deux suivants concernent des fonctions de patrons.

Attention, « être patron » désigne une fonction liée à la marche du navire et pas du tout celle de chef d'entreprise. Les navires concernés sont des navires armés aux cultures marines d'une longueur inférieure à 24 mètres.

Les 4 formations conduisant aux différents titres sont complémentaires et le stagiaire doit avoir validé le niveau précédent avant de passer au niveau immédiatement supérieur.

Certificat Marin Ouvrier aux Cultures Marines (CMOCM) - niveau 1	
Objectif	Exercer les fonctions de matelot sur des navires armés aux cultures marines. Ce titre ne permet pas à son titulaire d'assurer la conduite de navires.
Organi--sation	Cette formation est composée de différents modules, déroulés sur 23 heures. Elle est axée sur la sécurité et comprend le PSC1 (Premiers secours civiques niveau 1).
Conditions d'admission	• Une lettre de motivation indiquant votre projet professionnel. • Le cerfa n°15580 complété et signé. • Une copie d'une pièce d'identité en cours de validité. • Une copie de l'aptitude médicale valide délivrée par le Service de Santé des Gens de Mer. • Une copie de l'attestation de natation (50m - départ plongé). • Avoir 16 ans au moins le jour du dépôt de sa demande de certification. • Atteindre les normes de compétence minimale en matière de premier secours (Normes pour l'enseignement du médical de niveau 1).
Certificat Marin Ouvrier aux Cultures Marines (CMOCM) - niveau 2	
Objectif	Être en mesure d'exercer au pont, des fonctions d'appui sur des navires armés aux cultures marines. Ce titre permet à son titulaire d'assurer la conduite des navires de charge armés aux cultures marines n'effectuant qu'une navigation diurne en eaux abritées, de longueur < à 24 mètres et de puissance motrice < à 250 kW, la décision d'appareillage restant sous la responsabilité du chef d'exploitation mais toujours en présence à bord du navire d'un marin possédant un certificat de patron.
Organi--sation	Cette formation est composée de différents modules, déroulés sur 28 heures. Elle est axée en plus de la sécurité sur le balisage et les règles de barre ainsi que sur les moteurs et les manœuvres. Ce certificat comprend l'enseignement médical de niveau I.
Conditions d'admission	• Le cerfa n°15580 complété et signé. • Une copie d'une pièce d'identité en cours de validité. • Une copie de l'aptitude médicale valide délivrée par le Service de Santé des Gens de Mer. • Une copie de l'attestation de natation (50m - départ plongé). • Une copie du certificat de marin-ouvrier aux cultures marines niveau 1. • Avoir 16 ans au moins le jour du dépôt de sa demande de certification.

Certificat de Patron aux Cultures Marines (CPNCM) – Niveau 1	
Objectif	Être en mesure d'assurer la conduite d'un navire armé aux cultures marines dans le respect des réglementations existantes. Ce titre permet à son titulaire d'exercer des fonctions de patron à bord des navires armés aux cultures marines de longueur inférieure à 24 mètres pour les navires de charge, ou à 12 mètres pour les dragues conchylicoles.
Organi--sation	Cette formation est nettement plus conséquente. Elle est déroulée sur 107,5 heures et intègre pour l'essentiel de la navigation et des cours de moteurs – hydraulique.
Conditions d'admission	• Le cerfa n°15580 complété et signé. • Une copie d'une pièce d'identité en cours de validité. • Une copie de l'aptitude médicale valide délivrée par le Service de Santé des Gens de Mer. • Une copie de l'attestation de natation (50m - départ plongé). • Une copie du certificat de marin-ouvrier aux cultures marines niveau 2. • Avoir 18 ans au moins le jour du dépôt de sa demande de certificat.
Certificat de patron de navire aux cultures marines (CPNCM) - Niveau 2	
Objectif	Être en mesure d'assurer la conduite d'un navire armés aux cultures marines ainsi que les opérations de pêche en toute sécurité et dans le respect des réglementations existantes. Ce titre permet à son titulaire d'exercer des fonctions au niveau de direction comme patron à bord des navires armés aux cultures marines de longueur inférieure à 24 mètres
Organi--sation	Cette formation, toujours plus étoffée (120 heures), intègre des compléments en navigation dont le radar, le CRO (Certificat Restreint d'Opérateur), premier niveau de formation radio du SMDSM (Système Mondial de Détresse et de Secours en Mer) ainsi que des notions de stabilité.
Conditions d'admission	• Le cerfa n°15580 complété et signé. • Une copie d'une pièce d'identité en cours de validité. • Une copie de l'aptitude médicale valide délivrée par le Service de Santé des Gens de Mer. • Une copie de l'attestation de natation (50m - départ plongé). • Une copie du certificat de patron de navire aux cultures marines de niveau 1. • Avoir 18 ans au moins le jour du dépôt de sa demande de certificat.

AUTRES CERTIFICATS VALABLES NON SPÉCIFIQUES À LA CONCHYLICULTURE

D'autres certificats non spécifiques à la conchyliculture sont valables pour exercer des fonctions de matelot ou patron sur des navires armés aux cultures marines. Si vous possédez déjà ces titres, vous pourrez exercer les fonctions associées à vos titres sans repasser de formations. Néanmoins, si vous ne possédez pas de titre, orientez-vous vers les certificats spécifiques à la conchyliculture qui sont plus adaptés.

Pour exercer des fonctions de matelot à bord des navires armés aux cultures marines :

- Certificat de matelot ;
- Certificat de matelot quart de passerelle ;
- Certificat de marin qualifié pont.

Pour exercer des fonctions de patron à bord des navires armés aux cultures marines :

- Capitaine 200 ;
- Capitaine 200 pêche.

Outre le permis bateau plaisance option « côtière », d'autres formations nautiques permettent également d'obtenir le permis d'armement simplifié, à savoir le :

- Brevet d'Aptitude à la Conduite des Petits Navires (BACPN) ;
- Brevet Restreint d'Aptitude à la Conduite de Petits Navires (BRACPN).

Pour plus de renseignements, contactez les établissements dispensant ces formations.

5 - RECHERCHER UNE ENTREPRISE CONCHYLICOLE

Pour vous installer en tant que conchyliculteur, vous devez impérativement justifier d'un établissement conchylicole à terre avec un accès maritime ainsi que des structures d'élevage en mer et/ou étang pour produire vos coquillages.

Les bâtiments, les structures d'élevage et les équipements que vous recherchez devront être adaptés aux activités que vous souhaitez y développer et à la viabilité de votre projet. Pour cela, il convient d'identifier et dimensionner vos besoins nécessaires à la réalisation de votre projet :

De quelle surface de bâtiment ai-je besoin ?
Quelle surface de tables et/ou filières me faut-il pour produire les tonnages d'huîtres et/ou de moules envisagés ?

Réfléchissez en amont aux choix des techniques utilisées, elles peuvent impacter le tonnage de production.

5.1 – Les bâtiments à terre

Les bâtiments à terre peuvent se situer sur :

- Le Domaine Public Maritime.
Ils devront faire l'objet d'une autorisation d'occupation

et / ou

- Un terrain privé.

Renseignez-vous bien sur la limite entre le privé et le DPM pour éviter toute déconvenue.

Attention, sur un terrain privé, le prix comprend la parcelle terrestre, le bâti et les infrastructures tandis que sur le DPM, le prix fixé correspond uniquement au bâti et aux infrastructures.

5.2 – Les structures d'élevages en mer ou étang

Les structures d'élevage telles que les tables et les filières se situent sur le DPM. Elles doivent faire l'objet d'une concession.

Pour obtenir une concession, vous pouvez soit :

- Faire une demande de concessions auprès de la DDTM/DML de votre département;

Pour plus d'informations sur la procédure d'attribution des concessions, consultez le point 8.1.

- Sur Thau et/ou à Port-Saint-Louis-du-Rhône, accéder aux concessions en adhérant à une coopérative. Sur ces circonscriptions, des coopérations sont concessionnaires, de tout ou partie des structures d'élevage, et les mettent à disposition de leurs adhérents.

En Méditerranée, il existe deux coopératives concessionnaires :

- la Coopérative des 5 ports à Mèze qui détient 661 tables sur l'étang de Thau

et

- la Coopaport à Port-Saint-Louis-du-Rhône, qui détient l'ensemble des 104 tables de l'anse de Carteau.

Pour plus d'informations, contactez directement les coopératives. Retrouvez leurs coordonnées dans l'annuaire page 94.

5.3 – Comment trouver une exploitation conchylicole ?

Comment trouver une exploitation conchylicole ?

ÉTABLISSEMENTS À TERRE ET/OU STRUCTURES D'ÉLEVAGE :

Renseignez-vous auprès de l'Unité Installation et TRansmission du CRCM

UITR
Unité Installation et TRansmission

Consultez le Répertoire Départ Installation de la chambre d'agriculture
www.*repertoireinstallation.com*

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE

STRUCTURES D'ÉLEVAGE :

Renseignez-vous auprès des coopératives

Demandez à la DDTM/ DML de votre département de consulter le cadastre maritime

6 - CHOISIR VOS STATUTS

6.1 – Statuts juridiques et fiscaux de votre entreprise conchylicole

NOTIONS CLÉS

Définition de l'activité agricole

Selon l'article L 311-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime :

Participation à tout ou partie du cycle de production des coquillages : *du captage éventuel à la purification.*

Les coquillages sont le point central de l'activité.

S'interprète comme l'intervention de l'homme dans le cycle biologique.

*« 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 [...] sont réputées agricoles, nonobstant le statut social dont relèvent ceux qui les pratiquent [...]. »*

Comme les actes de transformation, de conditionnement et de vente des produits de l'exploitation quelles que soient les débouchés

Par exemple, un ostréiculteur produisant et vendant sa propre production dans un kiosque en ville est considéré comme faisant une activité agricole. Techniquement la vente peut être perçue comme un acte commercial, mais juridiquement cela reste une activité agricole, étant donné que l'acte de vente intervient dans le prolongement de l'acte de production.

Cela vise notamment les activités de services ayant un lien physique et certain avec l'exploitation.

Par exemple, un conchyliculteur proposant une dégustation des coquillages issus principalement de sa propre production au sein de son mas conchylicole.

Théorie de l'accessoire

Par opposition, les produits commercialisés ne provenant pas de l'exploitation n'entrent pas dans la définition juridique des activités agricoles. Aussi lorsqu'un conchyliculteur achète à un tiers des produits afin de compléter sa gamme, et qu'il n'intervient pas dans leur cycle de production après l'achat de ces derniers, cette activité est alors considérée juridiquement comme commerciale.

Cependant, ce principe peut être nuancé par la théorie de l'accessoire. Quand deux activités sont économiquement liées de telle sorte que l'une peut être regardée comme accessoire par rapport à l'autre, il peut être admis que l'activité accessoire perd son caractère propre pour emprunter celui de l'activité principale (Cass civil, 24-1865 DP 1865 1 72). Cette interprétation se fait en l'absence de texte par la jurisprudence. Pour être applicable, cette théorie dite de l'accessoire, doit reposer sur trois critères cumulatifs :

L'activité agricole doit être prépondérante par rapport à l'activité commerciale. **+** Les deux activités doivent être concomitantes. **+** L'activité accessoire doit être réalisée dans l'intérêt de l'activité principale.

Cette notion d'accessoire est d'autant plus délicate à appréhender pour les exploitants agricoles exerçant en société civile agricole (GAEC, EARL et SCEA). En effet, dans ces structures, seules des activités agricoles peuvent être exercées, étant donné que leur objet social est civil.[3]

Concernant les activités ayant pour support l'exploitation, pour plus d'informations, se reporter au vadémécum dégustation.

ASPECTS FISCAUX & COMPTABLES

Les régimes d'imposition des bénéfices agricoles

Les recettes générées par les produits issus de l'exploitation relèvent des Bénéfices Agricoles (BA). Il existe 3 régimes d'imposition suivant le seuil des recettes de l'exploitation agricole :

- Le régime du « micro-BA » ;
- Le régime réel simplifié ;
- Le régime réel normal.

Les sociétés civiles agricoles (EARL, SCEA ou GAEC) et les entreprises individuelles, peuvent opter pour le régime de l'impôt sur les sociétés.

Selon le chiffre d'affaires (ou sous options*), les exploitants agricoles sont donc soumis au régime fiscal suivant :

Régime d'imposition	Seuils des recettes	Conséquences de l'imposition
Régime micro-BA	Moyenne des recettes inférieures à 85 800 € HT sur 3 années consécutives.	Abattement de 87 %
Régime réel simplifié	Moyenne des recettes annuelles réalisées au cours des 3 derniers exercices comprise entre 85 800 € et 365 000 €.	Les associés acquittent l'impôt selon la quote-part qui leur revient sur le résultat imposable de la société à son propre barème progressif de l'impôt sur le revenu.
Régime réel normal	Moyenne des recettes annuelles réalisées au cours des 3 derniers exercices supérieures à 365 000 €.	
Impôt sur les sociétés		• Si le chiffre d'affaires de l'entreprise est inférieur à 10 millions d'euros : l'IS est 15 % pour la tranche des premiers 38 120 € de bénéfice, et à 25 % au-delà. • À partir de 10 millions d'euros de chiffre d'affaires : le taux d'IS est à 25 %

***Options possibles :** Si vous êtes au micro-BA, vous pouvez choisir d'opter pour le régime réel.*
Si vous êtes au régime réel simplifié, vous pouvez choisir d'opter pour le régime réel normal.

[3] *écarte toute activité commerciale.*

Les déclarations des bénéfices industriels et commerciaux et des bénéfices non commerciaux

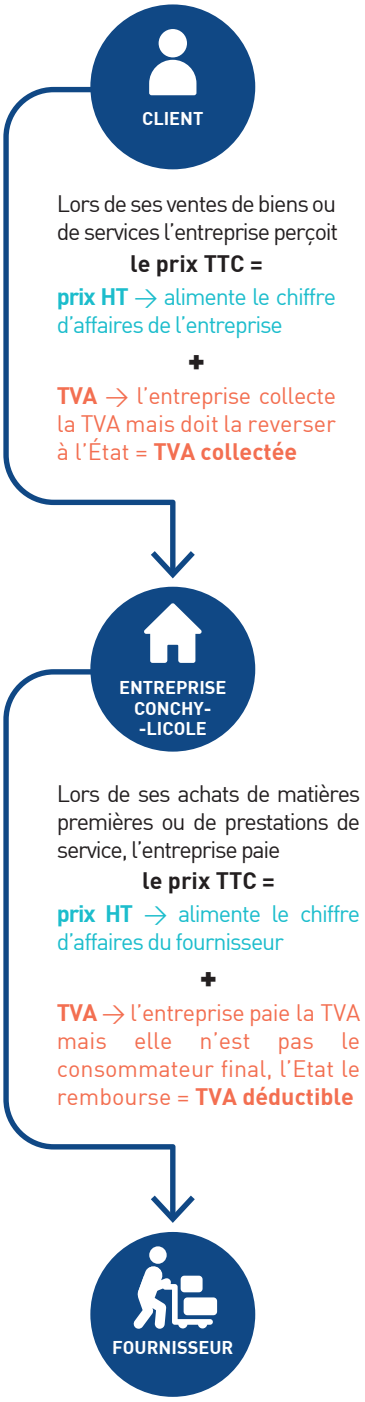
En fonction des produits et services commercialisés par l'entreprise, certaines recettes ne relèvent pas des bénéfices agricoles. Selon les articles 34-35 du Code Général des Impôts, les recettes générées, notamment, par l'achat-revente des produits et les visites d'infrastructures conchylicoles relèvent des Bénéfices Industriel et Commerciaux (BIC). Selon l'article 92 du Code Général des Impôts, les recettes générées par les commissions prélevées sur le dépôt-vente de produits relèvent des Bénéfices Non Commerciaux (BNC).

Les exploitants au régime réel, ont la possibilité de rattacher les BIC et/ou des BNC accessoires à leur BA à condition que le chiffre d'affaires de ces activités représente moins de 50% du chiffre d'affaires issu de l'activité agricole et ne dépasse pas 100 000€ TTC.
Dans les autres cas de figure, les exploitants doivent alors déclarer les recettes BIC et BNC séparément, et en fonction du chiffre d'affaires généré, opter pour le régime fiscal suivant :

	Régime d'imposition	Seuils des recettes	Conséquences de l'imposition
BIC	Régime micro-BIC	Chiffre d'affaires annuel HT < à 176 200 € pour les activités d'achat-revente. Chiffre d'affaires annuel HT < à 72 600 € pour les visites.	Abattement de 71 % du chiffre d'affaires pour les activités d'achat-revente. Abattement de 50 % du chiffre d'affaires pour les visites.
	Régime réel simplifié	Chiffre d'affaires annuel HT compris entre 176 200 € et 818 000 € pour les activités d'achat-revente. Chiffre d'affaires annuel HT compris entre 72 600 € et 247 000 € pour les visites.	Le bénéfice imposable est le bénéfice net.
	Régime réel normal	Chiffre d'affaires annuel HT > à 818 000 € pour les activités d'achat-revente. Chiffre d'affaires annuel HT > à 247 000 € pour les visites.	
BNC	Régime micro-BNC	Chiffre d'affaires annuel HT < à 72 600 € pour les activités de dépôt-vente.	Abattement forfaitaire pour frais professionnels de 34% .

Le paiement de la TVA

La TVA est un impôt indirect payé par le consommateur final. Lorsqu'une entreprise est assujettie et redevable de la TVA, elle a un rôle d'intermédiaire entre le consommateur final et l'État.



Toute entreprise est obligatoirement redevable de la TVA et soumise au régime simplifié agricole si le montant moyen des recettes de son exploitation, calculé sur les deux années civiles consécutives précédentes, dépasse 46 000 €.

***Cas particulier :** pour les GAEC, ce seuil est égal à :

- 92 000 € si 2 associés ;
- 138 000 € si 3, 4 ou 5 associés ;
- 60% de la limite prévue pour les exploitants agricoles multiplié par le nombre d'associé, si 6 associés ou plus.

Si le montant moyen de vos recettes, calculé sur deux années civiles, ne dépasse pas 46 000 € alors votre entreprise n'est pas redevable de la TVA, sauf si vous le souhaitez par option.

Suivant si vous êtes redevable ou non de la TVA, il existe deux régimes de TVA agricole dont le mode de calcul diffère totalement :

- Le Remboursement Forfaitaire (RF) ;
- Le Régime Simplifié de l'Agriculture (RSA).

	Régime du remboursement forfaitaire	Régime simplifié agricole
	Entreprise assujettie et non redevable de la TVA	Entreprise assujettie et redevable de la TVA
S'applique dès lors que	Recettes < 46 000 € (en moyenne sur deux années civiles).	• Recettes > 46 000 € (en moyenne sur deux années consécutives) ; • Sur option même si vos recettes ne dépassent pas 46 000 €.
Ce que cela implique	Vous ne pouvez ni facturer, ni déduire la TVA. Toutefois, vous pouvez récupérer une partie de la TVA ayant grevé vos achats sous forme d'un remboursement forfaitaire. Vous êtes ainsi remboursé d'un pourcentage sur vos recettes encaissées pendant l'année. Ce taux diffère selon la nature des produits : • 5,59 % pour le lait, les animaux de basse-cour, les œufs, les animaux de boucherie et de charcuterie ainsi que les céréales, les graines oléagineuses et les protéagineux ; • 4,43 % pour les autres produits.	Vous pouvez déduire la TVA déductible de la TVA collectée. Si la TVA déductible est > à la TVA collectée, vous dégagez un « crédit de TVA » que l'Administration fiscale peut vous rembourser. Compte tenu des taux de TVA pratiqués sur les produits agricoles, en cas d'investissement, l'assujettissement à la TVA est très souvent préférable. Dans ce cas, le régime simplifié agricole est particulièrement adapté. Vous devez en principe verser des acomptes trimestriels au moins égaux à 20% de la taxe due.
Obligations comptables	Vous devez adresser au service des impôts une déclaration annuelle récapitulant les encaissements de l'année précédente ouvrant droit au remboursement.	Vous êtes tenu de déposer une déclaration annuelle de TVA. Vous pouvez opter pour le dépôt mensuel ou trimestriel de vos déclarations de TVA. Cette option, valable 5 ans, doit être formulée par lettre recommandée auprès du service des impôts.

Les principaux taux de TVA concernant la conchyliculture sont :

Nature du produit ou service facturé	Taux de TVA en %
Coquillages pas de taille à être consommés par l'homme : naissains, juvéniles (huîtres pré-grossies)	10
Travail à façon sur les naissains, juvéniles, demis-élevage	10
Coquillages destinés à être consommés en l'état par l'homme (même s'ils doivent passer par un bassin de purification)	5,5
Travail à façon sur les coquillages pour consommation	5,5
Coquillages vendus en dégustation : ouverture, cuisson, préparation	10
Boissons alcoolisées	20
Visite établissement	10
Autres produits alimentaires	5,5
Commissions sur les ventes dans le cadre de dépôt-vente	20

Les obligations comptables

Concernant la comptabilité, il n'existe pas de texte légal obligeant une entreprise ou une société à recourir aux services d'un expert-comptable externe ou d'un comptable salarié pour tenir sa comptabilité ou établir ses déclarations fiscales.

Cependant, la réglementation fiscale impose aux entreprises ou sociétés qui relèvent d'un régime réel d'imposition de fournir à l'administration des documents comptables et fiscaux normés. De plus, la tenue d'une comptabilité est impérative. En effet, peu importe le type d'exercice d'activité, l'absence de comptabilité peut être sanctionnée d'une amende de 500 000 € et 5 ans d'emprisonnement. Par conséquent, bien que non obligatoire, le recours aux services d'un comptable ou d'un expert-comptable est recommandé.

LES STATUTS JURIDIQUES

Les structures juridiques

ENTREPRISE INDIVIDUELLE

L'exploitant exerce sans partage et pleinement ses responsabilités. Aucune personnalité juridique n'est créée. Par conséquent, l'exploitant est responsable directement sur ses biens propres.

SOCIÉTÉS

Sociétés civiles

La société civile est une société de personnes non commerciale. Il s'agit d'une entreprise à laquelle la loi n'attribue pas un autre statut juridique. Il en existe plusieurs types, dont chacun correspond à un exercice très spécifique.

Sociétés commerciales

Une société est dite commerciale dès lors que l'objet de l'entreprise est de nature commerciale.

ASPECTS JURIDIQUES ET FISCAUX DE MA FUTURE ENTREPRISE, des questions ?

Les sociétés civiles

Régime juridique	Forme	Objet/Activités	Constitution	Capital	Apports
SCEA	Civile	Toute activité civile Gestion d'une ou plusieurs exploitations agricoles	Libre	Libre Fixe ou variable	Numéraire Nature (propriété/jouissance) Pas de Commissaire aux apports Industrie (pas inclus dans capital)
	Régime fiscal : *Imposition des bénéfices* Principe : imposition sur les revenus de chaque associé au titre des bénéfices agricoles Régime du réel obligatoire (sauf pour les sociétés créées avant 97 ne dépassant pas 85 800 € CA HT) Exception : impôt sur les sociétés -> 25% (15% sur une 1ère tranche) sur option				
GAEC	Civile (particulière)	Activité civile agricole Organisation du travail en commun Dans les conditions de celles des exploitations familiales	Soumise à agrément	Minimum de 1 500 € Fixe ou variable	Numéraire (libération d'un quart au moins du numéraire Nature (propriété/jouissance) Pas de Commissaire aux apports) Industrie (pas inclus dans capital)
	Régime fiscal : *Imposition des bénéfices* Principe : imposition sur les revenus de chaque associé au titre des bénéfices agricoles Régime du micro possible (85 800 € CA HT) Régime du réel obligatoire en cas de dépassement des seuils Exception : impôt sur les sociétés -> 25% (15% sur une 1ère tranche) sur option				
EARL	Civile (particulière)	Activité civile agricole	Libre	Minimum de 7 500€ (+ de ½ détenu par des exploitants) Fixe ou variable	Numéraire Nature (propriété/jouissance...)Intervention Commissaire aux apports (sauf si biens < 30.500 € et ces apports < ½ Capital social) Industrie (pas inclus dans capital)
	Régime fiscal : *Imposition des bénéfices* Principe : imposition sur les revenus de chaque associé au titre des bénéfices agricoles Régime du réel obligatoire (sauf pour les sociétés créées avant 97 ne dépassant pas 85 800€ CA TTC) Exception : impôt sur les sociétés -> 25% (15% sur une 1ère tranche) sur option				

	Parts sociales	Associés	Droits et obligations des associés	Gérance
	Non négociables Sans minimum	Minimum de 2 Personnes physiques ou morales Exploitants ou pas	Responsabilité indéfinie et solidaire au prorata des parts Droit d'information et de participation aux décisions (1 part = 1 voix, sauf disposition contraire) Rémunération des associés exploitants fixée par l'assemblée générale ou les statuts Convocations par gérant	Une ou plusieurs personnes associées ou pas (statutaires ou pas) Nomination, révocation en AGO (+ 50 % parts sauf statuts contraires), durée des fonctions fixées dans les statuts (sinon durée de la société) Rémunération libre fixée par les statuts ou par l'assemblée générale
	Non négociables Minimum 7,5 €	Entre 2 et 10 Personnes physiques majeures Exploitants (Possible pour couple seul)	Responsabilité limitée au double du montant des parts (sauf si statuts l'étendent vis-à-vis d'un tiers) Droit d'information et de participation aux décisions (1 homme = une voix)) Rémunération mensuelle obligatoire des associés entre 1 et 6 smic Convocations par gérant	Une ou plusieurs personnes associées ou pas (statutaires ou pas) Nomination, révocation en AGO (50 % parts sauf statuts contraires), durée des fonctions fixées dans les statuts (sinon durée de la société) Rémunération à titre d'associé + rémunération spéciale si elle est prévue par les statuts
	Non négociables Sans minimum	Entre 1 et 10 Personnes physiques Exploitants majoritaires	Droit d'information et de participation aux décisions (1 part = 1 voix, sauf disposition contraire) Rémunération mensuelle maximale des associés exploitants jusqu'à 3 smic et 4 smic pour les gérants Convocations par gérant (sauf EARL unipersonnelle)	Un ou plusieurs associés « exploitants » (statutaires ou pas) Nomination, révocation en AGO (50% parts sauf statuts contraires), durée des fonctions fixées dans les statuts (sinon durée de la société) Rémunération mensuelle fixée par les statuts ne pouvant excéder 4 smic

Les sociétés commerciales

Régime juridique	Forme	Objet/Activités	Constitution	Capital	Apports
SAS	Commer - ciale	Activités commerciales et civiles limitées par les statuts de la société	Libre	Libre	Numéraire Libération de 50% minimum à la constitution Nature (propriété/jouissance...) Intervention Commissaire aux apports (sauf si biens < 30.500€ et ces apports < ½ Capital social) Industrie
	Régime fiscal : *Imposition des bénéfices* Principe : imposition à l'impôt sur les sociétés du bénéfice de la société Impôt sur les sociétés -> 25% (15% sur une 1ère tranche) Exception : Les actionnaires d'une SAS ont la possibilité de décider d'opter temporairement pour le régime des sociétés de personnes, pour une durée de 5 exercices maximum				
SARL	Commer -ciale	Activités commerciales et civiles limitées par les statuts de la société	Libre	Libre	Numéraire Libération de 1/5 minimum à la constitution Nature (propriété jouissance...) Intervention Commissaire aux apports (sauf si biens < 30.500€ et ces apports < ½ Capital social) Industrie
	Régime fiscal : *Imposition des bénéfices* Principe : imposition à l'impôt sur les sociétés du bénéfice de la société Impôt sur les sociétés -> 25% (15% sur une 1ère tranche) Exception : Certaines SARL peuvent opter pour le régime de sociétés de personnes pour une durée de 5 exercices				
SA	Commer -ciale	Activité commerciales et civiles limitées par les statuts de la société	Libre	37 000€	Numéraire Libération de 50% minimum à la constitution Nature (propriété/ jouissance...) Intervention Commissaire aux apports (sauf si biens < 30.500€ et ces apports < ½ Capital social) Industrie
	Régime fiscal : *Imposition des bénéfices* Principe : imposition à l'impôt sur les sociétés du bénéfice de la société Impôt sur les sociétés -> 25% (15% sur une 1ère tranche) Exception : Les actionnaires d'une SA ont la possibilité de décider d'opter temporairement pour le régime des sociétés de personnes, pour une durée de 5 exercices maximum				

	Parts sociales	Associés	Droits et obligations des associés	Gérance
	Négociables	Libre Personnes physiques ou morales	Responsabilité limitée au montant des apports réalisés au capital de la société	Une personne physique ou morale peut accéder à la gérance d'une SAS
	Négociables	Entre 1 et 100 Personnes physiques ou morales	Responsabilité limitée au montant des apports réalisés au capital de la société	Le gérant est obligatoirement une personne physique capable.
	Négociables	2 minimum pour les sociétés non cotées 7 minimum pour les sociétés cotées Personnes physiques ou morales	Responsabilité limitée au montant des apports réalisés au capital de la société	Une personne physique ou morale peut accéder à la gérance d'une SA

6.2 – Statut social du chef d'exploitation

	ENIM Établissement National des Invalides de la Marine	MSA Mutualité Sociale Agricole
Régime	Régime spécial des marins	Régime agricole
Conditions	**Nationalité :** française, européenne ou étrangère sous conditions. **Aptitude physique :** constatée par un médecin des gens de mer, à l'entrée de la profession et annuellement en cours de carrière. **Formation professionnelle :** pour exercer sur des navires armés aux cultures marines, obligation d'avoir un titre attestant d'une qualification professionnelle maritime. **Moralité :** les conditions de moralité ne sont pas remplies lorsque le bulletin n° 2 du casier judiciaire de l'intéressé mentionne une peine criminelle.	Aucune
Navigation	Lorsque vous êtes affilié à l'ENIM, vous devez obligatoirement naviguer sur un navire possédant un permis d'armement êche et cultures marines et détenir des titres de qualification professionnelle maritime.	Les conchyliculteurs non salariés, dont l'activité ne nécessite pas d'embarquer, sont affiliés au régime agricole des non-salariés. Les conchyliculteurs non salariés affiliés à la MSA dont l'activité nécessite d'embarquer ne peuvent demander qu'un permis d'armement simplifié. La navigation ne peut se faire qu'en eaux abritées (pas sur les filières) et est limitée à 3 milles marins (5,5 km) aller/ retour.
Cotisations et contributions sociales	Basées sur un salaire forfaitaire. Le salaire forfaitaire dépend de la catégorie dans laquelle le marin se trouve classé (de 1 à 20). Cette catégorie varie suivant la qualification du marin et des fonctions qu'il occupe à bord du navire.	Basées sur le revenu professionnel. Soit sur la moyenne des trois dernières années, ou sur option, à partir des revenus professionnels de l'année précédente.
Retraite	Plusieurs types de pensions (d'ancienneté, proportionnelle, spéciale) sous une double condition d'âge et de durée de services. Départs anticipés possibles sous certaines conditions.	Pension de vieillesse (composée d'une retraite forfaitaire et proportionnelle) basée sur une double condition d'âge et de durée d'assurance. Départs anticipés possibles sous certaines conditions.
Âge de la retraite	55 ans pour la pension proportionnelle et la pension spéciale. 50 ans à partir de 25 ans de service pour la pension d'ancienneté (ou 52,5 ans à partir de 37,5 ans de cotisation).	Âge légal de départ à la retraite, 62 ans si vous êtes né à partir de 1955.
Retraite complémentaire	Possibilité de cotiser à une caisse ou régime de retraite complémentaire.	Régime complémentaire obligatoire.
Cumul emploi retraite	**Avant l'âge de 55 ans :** Le cumul de votre pension est autorisé seulement pour les activités du secteur privé (sauf activité maritime). **Après l'âge de 55 ans :** Le cumul sera autorisé, sous conditions, suivant votre âge, la nature de votre pension et l'activité occupée.	Possible, une nouvelle activité vous permet de cumuler votre retraite et vos revenus d'activité mais n'engendre pas de nouveaux droits de retraite.

7 - L'APPROCHE ÉCONOMIQUE ET FINANCIÈRE DU PROJET

7.1 – Se renseigner sur les aides à l'installation et au développement d'entreprise

Pour vous renseigner sur les modalités de mise en œuvre des aides publiques dans le cadre du FEAMPA, contactez le CRCM.

D'autres aides à l'installation territoriales existent et vous aident à favoriser la viabilité économique de votre projet.

Initiative thau

ZOOM SUR THAU :

Initiative Thau : accompagne et finance la création, la reprise et le développement des entreprises par l'octroi de prêts d'honneur (à taux 0%).

Territoires d'intervention : *Balaruc-les-bains, Balaruc-le-Vieux, Bouzigues, Frontignan La Peyrade, Gigean, Loupian, Marseillan, Mèze, Mireval, Montbazin, Poussan, Sète, Vic-la-Gardiole, Villeveyrac.*

Pour plus de renseignements :

https://www.initiative-thau.fr | **04 67 46 47 75** | **admin@initiative-thau.fr**

7.2 – Élaborer un prévisionnel

Le prévisionnel financier doit permettre de vérifier la viabilité économique de votre projet et de déterminer son dimensionnement en fonction de vos objectifs de revenus. Il donne de la visibilité pour vous projeter et vous aide à convaincre et rassurer vos financeurs.

Le prévisionnel financier comprend :

- Un plan de financement sur plusieurs années : détermine les besoins nécessaires au démarrage de votre activité (investissements et besoin en fonds de roulement[4]) et identifie les ressources pour financer vos besoins (emprunts, court moyen long terme, subventions, autofinancement).
- Un compte de résultat sur plusieurs années : regroupe sur un an l'ensemble des rentrées et sorties d'argent de l'entreprise. En calculant la différence entre ces deux volumes, on obtient le résultat net de l'entreprise, qui peut être un bénéfice ou une perte. Il permet de déterminer votre revenu disponible prévisionnel.
- Un plan de trésorerie de l'année de démarrage : détermine mensuellement vos recettes et dépenses afin de quantifier vos besoins en trésorerie et les anticiper.
- Un plan de production sur plusieurs années pour identifier : *quels coquillages, sur quelle surface et à quelle fréquence allez-vous devoir produire ?*

Attention, faire un prévisionnel financier nécessite d'avoir de bonnes connaissances en comptabilité et en fiscalité ! l'UITR vous mettra en lien avec le bon interlocuteur.

[4] *Somme d'argent constamment disponible pour couvrir les dépenses courantes d'une entreprise (acquisition du stock de départ, l'achat du petit matériel et des fournitures...)*

8 - DEMANDER VOS AUTORISATIONS D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC MARITIME

8.1 – La procédure d'attribution des concessions

1 : Contactez le service Délégation à la Mer et au Littoral à la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM / DML) de votre département

Ce premier contact permet de présenter votre projet.

Pour une première installation les points suivants seront abordés :

- Diplôme, formation ou expérience professionnelle permettant de vous installer ;
- Régime social envisagé (ENIM / MSA) ;
- Votre projet professionnel et le cas échéant, l'établissement ainsi que les concessions sur lesquels vous souhaitez vous positionner ainsi que l'indemnité fixée.

Lors de ce 1er contact, la DDTM / DML vous précisera la réglementation applicable et les documents à rassembler pour constituer le dossier complet.

2 : La constitution du dossier

Prendre rendez-vous avec la DDTM/DML, en prévoyant la présence du cédant dans le cas d'une reprise, afin de vérifier la complétude du dossier.

Si vous devez suivre la formation complémentaire en cultures marines (280 heures), vous devrez fournir une attestation d'inscription que vous délivrera le lycée de la mer.

Vous vous engagez, au moment de la demande, à suivre cette formation dans les deux ans suivants l'attribution des concessions.

3 : Dépôt du dossier complet à la DDTM / DML

La date limite de dépôt des dossiers est généralement fixée à 8 semaines avant la date de la CCM.

Contactez la DDTM /DML de votre département pour obtenir les dates des CCM.

4 : Enquête / affichage

Avant le passage en CCM les dossiers sont soumis, suivant l'opération, à enquêtes et/ou affichages en mairie pendant un mois.

Etape 5 : Consultation de la Commission des cultures marines

La CCM émet un avis (favorable ou défavorable) sur le projet présenté.

Etape 6 : Décision d'octroi de la concession

La décision d'octroi de la concession est prise par le Préfet, après consultation de l'avis émis par la CCM. En cas de décision favorable d'octroi des concessions, le demandeur est convoqué pour récupérer son autorisation d'exploitation de cultures marines et signer le cahier des charges. Il dispose d'un délai maximum de 2 mois à compter de la date de notification pour venir signer le cahier des charges.

L'acte de concession est complété par un cahier des charges qui :

- Fixe la durée de la concession, les conditions d'occupation et d'utilisation du DPM concédé ;
- Indique le montant de la redevance domaniale annuelle due à l'État et précise les modalités de paiement ;
- Prévoit l'obligation pour le concessionnaire de déclarer annuellement sa production.

9 - DONNER UNE EXISTENCE ADMINISTRATIVE À VOTRE ENTREPRISE

9.1 – Immatriculer votre entreprise puis déclarer votre activité

Lorsque vous débutez votre activité, quel que soit le statut (entreprise individuelle ou société), vous devez immatriculer votre entreprise afin de lui donner une existence légale puis déclarer la date de début de l'activité.

9.2 – Les démarches à faire

Comment immatriculer ou déclarer la création de votre entreprise ?

Toutes les formalités d'entreprise liées à la création, modification ou cessation d'activité doivent être déposées en ligne auprès d'un organisme unique : le guichet unique formalités d'entreprise.

En ligne via le Guichet unique formalités d'entreprise : https://formalites.entreprises.gouv.fr/

Le guichet unique transmet aux organismes compétents : INSEE, organismes sociaux et fiscaux, greffiers des tribunaux de commerce, chambres consulaires ... qui reçoivent et traitent les informations les concernant.

Réception et traitement de votre demande

Si votre dossier est complet, envoi des éléments de votre demande.
Dans le cas contraire, des pièces complémentaires vous seront demandées.

Pour l'immatriculation :

- Enregistrement de votre entreprise au répertoire national des entreprises et des établissements (Sirene), tenu par l'Insee ;
- Délivrance par l'Insee de votre numéro d'identification Siren et de votre code APE ;
- Attribution par le service des impôts des entreprises d'un numéro de TVA ; intracommunautaire, nécessaire pour toutes opérations commerciales au sein de l'Union européenne.

10 - METTRE EN SERVICE VOTRE NAVIRE CONCHYLICOLE

Les procédures de mise en service d'un navire sont différentes suivant s'il s'agit de l'acquisition d'un navire neuf ou d'occasion.

NAVIRE NEUF

Mettre en service un navire neuf = Enregistrer votre navire + Obtenir votre permis de navigation + Demander votre permis d'armement

NAVIRE D'OCCASION

Mettre en service un navire d'occasion = Conclure la vente du navire + Enregistrer votre navire + Demander votre permis d'armement

Attention, avant la mise en chantier (mise en construction) d'un navire neuf ou l'achat d'un navire d'occasion, contactez le Centre de Sécurité des Navires (CSN) compétent dans votre département. Il vous conseillera et vous indiquera si le navire est adapté à votre activité et vos besoins.

Néanmoins, tout navire conchylicole doit obligatoirement posséder :

- Un certificat d'enregistrement

Depuis le 1er janvier 2022, la francisation et l'immatriculation sont nommées ensemble « enregistrement » et donnent lieu à la délivrance d'un certificat nommé certificat d'enregistrement des navires.

- Un permis de navigation

Tout navire professionnel doit être muni d'un permis de navigation.

Le permis de navigation atteste que les vérifications effectuées n'ont pas permis de détecter de défaut apparent de nature à empêcher le navire de prendre la mer pour des motifs de sécurité, d'habitabilité du navire, de prévention des risques professionnels maritimes ou de prévention de la pollution.

Pour certains types de navire, le permis de navigation est délivré sans limitation de durée. Néanmoins, il peut faire l'objet d'une visite ciblée ou inopinée afin de vérifier que le navire satisfait toujours aux conditions de délivrance du permis de navigation et à la réglementation applicable au navire.

- Un permis d'armement

Le permis d'armement est l'acte authentique de constitution de l'armement administratif du navire. Il atteste de la conformité de la composition de l'équipage et des conditions d'emploi.

10.1 – Enregistrer votre navire conchylicole

ENREGISTRER VOTRE NAVIRE D'OCCASION

Pour toute acquisition d'un navire d'occasion, vous devez procéderà son enregistrement auprès de la DDTM/DML.

Cerfa 15801*3

ENREGISTRER VOTRE NAVIRE NEUF

Pour procéder à l'enregistrement d'un navire neuf, vous devez lors de la mise en chantier demander un numéro d'immatriculation provisoire auprès de la DDTM/DML de votre département afin leur base de données. qu'elle vous enregistre dans leur base de données.

Cerfa 15807*03

Ensuite, une fois votre navire terminé, vous devrez l'enregistrer.

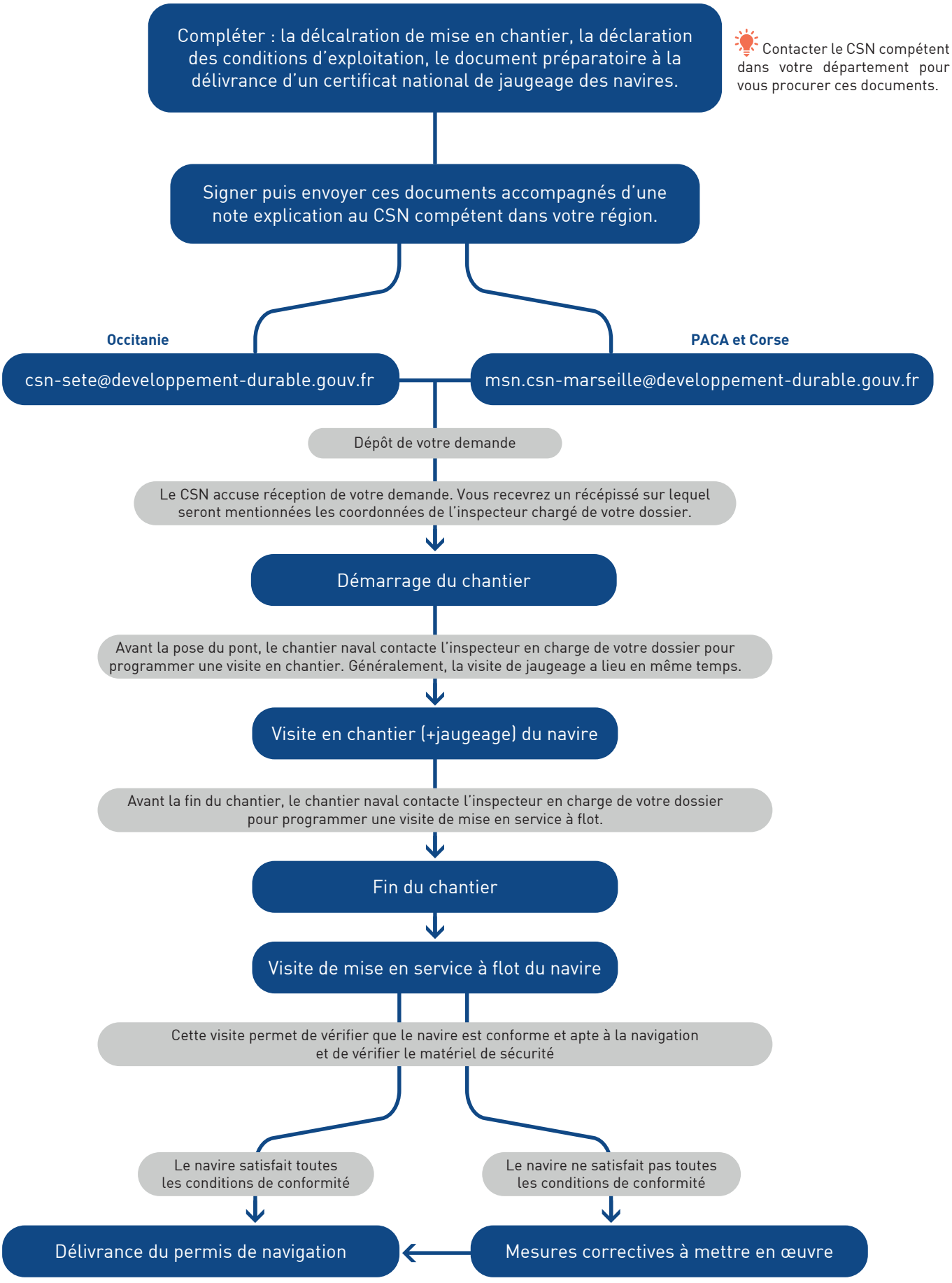
Cerfa 15806*03

Certains chantiers navals[5] vous accompagnent dans ces démarches.

[5] *Établissement de construction, de réparation, de ravitaillement et d'armement des navires*

10.2 – Demander votre permis de navigation

NAVIRE NEUF : DÉMARCHES POUR OBTENIR VOTRE PERMIS DE NAVIGATION



NAVIRE D'OCCASION

Le permis de navigation est propre au navire. De ce fait, vous n'avez pas à demander un nouveau permis de navigation lorsque vous achetez un navire d'occasion.

Attention, si vous effectuez des modifications structurelles ou de motorisation du navire, vous devez impérativement passer une visite de sécurité du navire. Pour cela, contactez le CSN compétent dans votre département.

Vous devez tenir informé la DDTM/DML de votre département de la réalisation de ces modifications.

Cerfa 15801*3

10.3 – Demander votre permis d'armement

PORTAIL DE L'ARMATEUR

Les démarches pour obtenir un permis d'armement se font exclusivement sur le Portail de l'Armateur : https://portail-armateur.din.developpement-durable.gouv.fr/pda-site/accueil/index.html

Les modes d'emplois pour effectuer votre demande de permis d'armement sont disponibles dans l'onglet « Aide ».

Pour l'obtention d'un permis d'armement aux cultures marines, la demande doit comporter :

- Le certificat d'enregistrement ;
- Le permis de navigation ;

Si valide, le permis de navigation apparaît automatiquement !

- Les certificats d'assurance ou de garantie financière obligatoire[6].

Pour l'obtention d'un permis d'armement simplifié, la demande doit comporter :

- Une attestation d'affiliation à la MSA ;
- Le certificat d'enregistrement ;
- Le permis de navigation ;

Si valide, le permis de navigation apparaît automatiquement !

- Les certificats d'assurance ou de garantie financière obligatoire.

Le permis d'armement est délivré pour une durée illimitée. Il perd définitivement sa validité uniquement dans deux cas : en cas de changement d'armateur[7] et en cas de cessation définitive d'exploitation. Aucune décision formelle de l'administration n'est nécessaire.

[6] Engagement de caution délivré par un établissement bancaire ou une compagnie d'assurance
[7] Personne qui exploite et arme (équipe) un navire

11 - DEMANDER VOTRE AGRÉMENT SANITAIRE

11.1 – Avez-vous besoin d'un agrément sanitaire ?

Tous les établissements réalisant la purification ou l'expédition de coquillages sont obligatoirement soumis à l'agrément sanitaire.

Il existe 2 types d'agrément sanitaire :

→ **L'AGRÉMENT DE PURIFICATION :** pour tout établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels des coquillages sont immergés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques afin de les rendre aptes à la consommation humaine.

→ **L'AGRÉMENT D'EXPÉDITION :** pour tout établissement effectuant des opérations de réception, lavage, nettoyage, calibrage, conditionnement et d'emballage de coquillages aptes à la consommation humaine.

Les coquillages ne peuvent être mis sur le marché en vue de leur consommation que par des **établissements agréés !**

Cas particulier : Les pêcheurs professionnels de coquillages souhaitant mettre sur le marché pour consommation leurs coquillages doivent être détenteurs d'un agrément sanitaire navire expéditeur de coquillages.

Ne sont donc pas concernés par l'agrément sanitaire, les établissements effectuant la production primaire c'est-à-dire toutes les opérations effectuées avant l'arrivée des coquillages dans un centre d'expédition. Ces établissements vendent leurs coquillages à d'autres établissements agréés (vente en gros). Ces établissements ne possèdent pas de marque d'identification, ni d'étiquette sanitaire. Ils ne peuvent donc pas mettre sur le marché des coquillages en vue de leur consommation directe.

11.2 – Les démarches et documents requis pour effectuer votre demande d'agrément sanitaire

La demande d'agrément doit se faire avant le démarrage de l'activité d'expédition et/ou de purification de l'établissement.

Il est conseillé d'effectuer la demande au moins 2 mois avant la date du début de l'activité d'expédition et/ou de purification envisagée.

L'obtention d'un agrément sanitaire nécessite obligatoirement l'élaboration d'un dossier d'agrément sanitaire à remettre à la DDPP de votre département.

Un dossier type a été élaboré pour la façade méditerranéenne. Il est valable pour toutes les entreprises soumises à la flexibilité, c'est-à-dire produisant moins de 500 tonnes.

La demande d'agrément sanitaire peut être effectuée soit :

EN LIGNE

La demande en ligne requière d'avoir numérisé le dossier d'agrément sanitaire ainsi que toutes les pièces annexes demandées.

Se rendre sur le site : https://agriculture-portail.6tzen.fr/loc_fr/default/requests/19/?__CSRFT OKEN__=a463c4f1-8245-41c2-8c45-ce335e91bc5b_

↓

Remplir les renseignements demandés

↓

Joindre le dossier d'agrément numérisé + tous les documents annexes demandées puis valider l'envoi.

↓

Un accusé de réception de votre demande vous sera envoyé ultérieurement.

VERSION PAPIER

Compléter le cerfa n°13983*03

↓

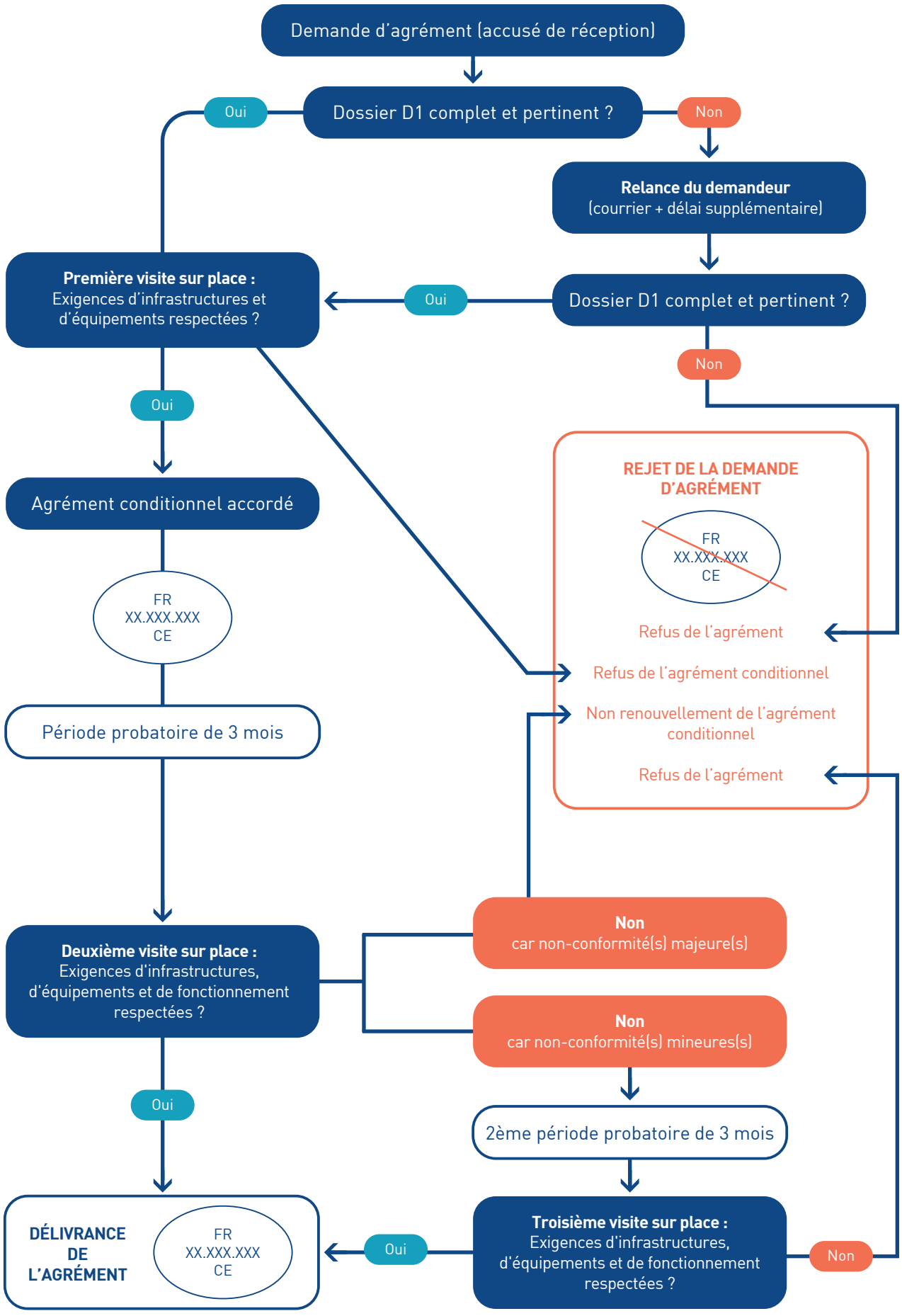
Joindre le dossier + tous les documents annexes.

↓

Faire parvenir le dossier complet à la DDPP de votre département : Soit par :

- courrier postal
- courrier électronique
- dépôt en personne

11.3 – Avez-vous besoin d'un agrément sanitaire ?



MES DÉMARCHES POUR OBTENIR MON DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE, où en suis je ?

12 - NAVIGATION PROFESSIONNELLE

12.1 – Documents obligatoires à bord des navires conchylicoles

Documents obligatoires à bord de tout navire conchylicole :

- Le permis d'armement et l'effectif minimum à bord du navire ;
- Le certificat d'enregistrement ;
- Le permis de navigation ;
- Justificatif d'un contrat de travail ;
- Le Document Unique de Prévention (DUP).

Le DUP est un document obligatoire à bord des navires conchylicoles. Pour élaborer votre DUP, vous pouvez vous rendre sur le site Soyez DUP : https://soyezdup.institutmaritimedeprevention.fr/.

Ce site vous donne accès à des outils en ligne d'aide à la rédaction et à la mise à jour de votre DUP.

Pour les navires armés aux cultures marines :

- Liste d'équipage (ce document est à conserver 5 ans) ; Cerfa 15393*02

- Pour les marins professionnels embarqués sur des navires armés aux cultures marines, les titres de formation professionnelle (version papier ou numérique) ainsi que le certificat d'aptitude à la navigation.

Le cas échéant, pour tout navire :

- Si présence d'un stagiaire à bord, la convention de stage ;
- Si transport de passagers, la déclaration de transport de passagers ;
- Si transport de personnel spécial (mécanicien, scientifique...), la déclaration d'embarquement de personnel spécial.

12.2 – Équipements obligatoires à bord des navires conchylicoles

Les navires sont équipés de matériels nautiques et d'armement en fonction de leur catégorie de navigation.

4ème catégorie : navigation au cours de laquelle le navire ne s'éloigne pas de plus de 5 milles de la terre la plus proche ou de la limite des eaux abritées fixées pour les rades non exposées, par décision du directeur interrégional de la mer ou du directeur de la mer.

5ème catégorie : navigation au cours de laquelle le navire demeure constamment dans les eaux abritées telles que rades non exposées lacs, bassins, étangs d'eaux salées .... , ou dans les limites éventuellement fixées par le directeur interrégional de la mer.

	Catégorie de navigation	
	4ème	5ème
MATERIEL DE NAVIGATION		
Compas magnétique	1	-
Jumelles marines	1	-
Sonde à main (minimum 50m)	1	1
Fusées à parachute approuvées	3	3
Fumigènes flottant approuvés	2	-
Pavillon national	1	1
Pavillons N et C du code international des signaux	1	-
Lampe torche étanche	1	1
Miroir de signalisation (sauf si le navire est équipé d'un radeau de sauvetage)	1	-
Carte marine des parages fréquentés	1 carte	-
Règlement en vigueur pour prévenir les abordages en mer	1	-
Tableau illustré des feux et signaux que doivent porter les navires pour prévenir des abordages en mer	1	-
Exemplaire des signaux de sauvetage	1	-
Tableau illustré des signaux de sauvetage	-	-
Gaffe (sur navire non ponté)	1	1
Aviron (sur navire non ponté)	1	1
Filins nécessaires pour manœuvres courantes et amarrage	1	1
Jeu d'ampoule pour feux de navigation	1	-
Jeu de fusible de rechange pour équipements électriques	1	-
Mouillage (ancre, chaîne, câblot)	1	1
Corne de Brume (ne peut pas être alimentée par une source d'énergie)	1	1
Feux de navigation	1	1
Réflecteur radar (sauf si coque métallique)	1	1

	Catégorie de navigation	
	4ème	5ème
DROME DE SAUVETAGE ET MEDICAL		
Brassière de sauvetage approuvée solas (logo barre à roue) pour le nombre de personne à bord	1 (avec feu lumineux)	1 ou VFI directive 89/686
Bouée couronne de sauvetage avec feux à retournement approuvés solas	1	1
Fusées parachute	3	3
Fumigènes flottants	2	-
Engin de sauvetage (si plus de 1 personne embarquée)	1	1
Dotation médicale*	1	1
EXTINCTEURS		
Extincteur poudre 4 KG ABC	1 si navire < 8 mètres sinon 2	
EQUIPEMENTS RADIOELECTRIQUE		
VHF Fixe	1 portative si navire dépourvue de timonerie	-

**Si navigation à moins d'1 heure d'un abri, la dotation médicale doit comprendre :*

Articles	Quantités
Coussin hémostatique (de type CHUT-Ebonyl)	1
Sutures cutanées adhésives (8 x 75 mm)	2 pochettes de 3
Pansement adhésif stérile (assortiment 3 tailles)	1 boite
Sparadrap	1 boite
Compresses stériles	1 boite de 100
Bande de crêpe type velpeau (400*5 cm)	2
Epingle de sûreté (sachet de 12)	1
Ciseaux pointe mousse	1 paire
Chlorhexidine (en administration locale, solution aqueuse flacon 5 ml 0,05%)	2 à 16 selon le nombre de marins
Trolamine (en administration locale)	1 tube de 93 g
Paracétamol, voie orale, lyophilisat 500 mg	1 boite
Sérum physiologique en dosette	1 boite
Gants d'examen, non stériles	Paires en taille L et M

13 - SÉCURITÉ SANITAIRE DES COQUILLAGES ET HYGIÈNE

13.1 – Dangers et normes de sécurité sanitaire des coquillages

Les coquillages filtreurs se nourrissent par filtration du milieu en ingérant du phytoplancton mais ils concentrent par la même occasion toutes les toxines éventuelles présentes dans le phytoplancton (phycotoxines) ainsi que tous les microorganismes (virus bactéries, parasites), contaminants chimiques et particules présents dans l'eau.

La sécurité sanitaire des coquillages peut donc être affectée par des agents :

BIOLOGIQUES
=
Microbiologiques :
Bactéries, virus, parasites
+
Phycotoxiniques :
Toxines présentes dans le phytoplancton

CHIMIQUES

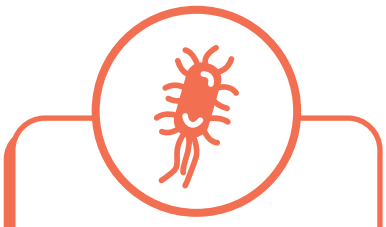
PHYSIQUES

Ces agents potentiellement pathogènes peuvent impacter la santé des consommateurs.

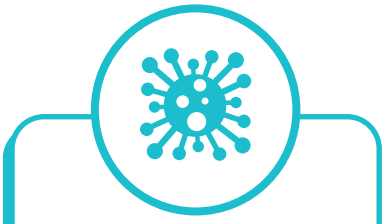
DANGERS BIOLOGIQUES

- **Dangers microbiologiques**

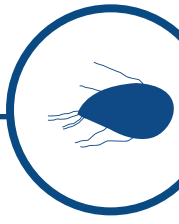
Les micro-organismes tels que les virus, bactéries ou parasites pathogènes susceptibles de contaminer les coquillages sont nombreux.



BACTÉRIES ENTÉRIQUES
Salmonella sp, E. coli producteur de toxines, *Shigella, Campylobacter, Listeria monocytogenes* ...



VIRUS ENTÉRIQUES
Norovirus, virus de l'hépatite A, Rotavirus, Entérovirus, Adénovirus, Astrovirus, Sapovirus ...



PARASITES
Cryptosporidium, Giardia, Toxoplasma gondii

BACTÉRIES MARINES
Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae non 01/ non 0139, *Vibrio vulnificus*

La recherche de tous ces micro-organismes pour une surveillance en routine serait trop complexe et coûteuse. La plupart de ces micro-organismes étant d'origine fécale, la stratégie de gestion des risques microbiologiques des zones de production conchylicole se base donc sur le risque de pollution fécale. Afin d'estimer ce risque, une bactérie a été choisi comme indicateur : *Escherichia coli*.

Le saviez-vous ?

E. coli est une bactérie commune du système digestif des mammifères (dont l'homme) et des oiseaux. Ce n'est donc pas une bactérie naturellement présente dans l'environnement. La retrouver dans un échantillon signifie que ce dernier a été en contact avec des matières fécales.
La grande majorité des *E. coli* sont inoffensives et seules quelques souches d'*E. coli* produisent des toxines.

Critères microbiologiques

Réglementairement, deux critères microbiologiques sont à respecter à savoir : *E. coli* et salmonelles. Pour être en conformité, les seuils à ne pas dépasser sont :

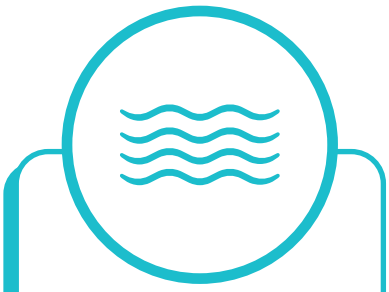
DANS LES COQUILLAGES

E. coli

≤230 *E. coli* dans 100g de Chair et de Liquide Intervalvaire (CLI)

Salmonelles

Absence de salmonelles dans 25g de chair



DANS L'EAU DES BASSINS

E. coli

< 15 *E. coli* dans 100 mL

Salmonelles

Absence de salmonelles dans 5L d'eau

[(CE) n°2073/2005, Annexe I, Chapitre I, points 1.17 et 1.25]

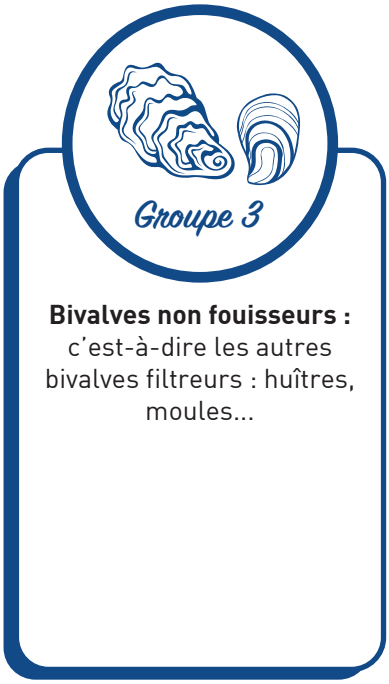
Les établissements conchylicoles sous agrément sanitaire doivent effectuer des analyses (autocontrôles) afin de garantir la conformité réglementaire des coquillages mis sur le marché.

Pour plus d'informations sur les autocontrôles, consultez le recueil « Bonnes pratiques d'hygiène des entreprises conchylicoles méditerranéennes ».

Suivi des zones de production conchylicole

Pour garantir la protection des consommateurs face aux dangers microbiologiques, les zones de production conchylicole font l'objet d'un classement sanitaire.

Les zones de production sont délimitées, identifiées et classées en différentes catégories suivant leur niveau de contamination microbiologiques (indicateur *E. coli*) et le groupe de coquillages concernés.



Classement sanitaire	Seuils réglementaires microbiologiques (en E. coli pour 100g de CLI	Conditions pour la mise en marché des coquillages
A	≤ 230	Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés et mis directement sur le marché pour la consommation humaine directe après passage par un centre d'expédition agréé.
N	≤ 4 600	Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir été traités dans un centre de purification agréé ou après reparcage dans une zone spécifiquement agréée pour cette opération.
C	≤ 46 000	Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après un reparcage de longue durée dans une zone agréée à cet effet ou après traitement thermique dans un établissement agréé.
NC : non classée	-	En l'absence de classement sanitaire, les activités de pêche ou d'élevage n'y sont pas autorisées. Seuls les pectinidés (coquilles Saint-Jacques, pétoncles), les gastéropodes non filtreurs (notamment bulots, ormeaux, patelles) et les échinodermes peuvent y être récoltés, sauf spécifications contraires.
EO : zones à Exploitation Occasionnelle	-	Zones dans lesquelles la récolte et la commercialisation de coquillages sont soumises à autorisation préalable et sous conditions particulières (arrêté préfectoral spécifique lors de l'exploitation).
I : zones Interdites	-	Zones d'activités portuaires et/ou zones polluées (zones autour d'émissaires de rejets ...), dans lesquelles aucune activité de pêche, de production ou de récolte de coquillage ne peut être pratiquée, quel que soit le groupe.

Une surveillance de ces zones est établie grâce au suivi REMI (Réseau de contrôle microbiologique). Ce suivi comprend un dispositif de surveillance régulière et un dispositif d'alerte.

- Dispositif de surveillance régulière (1 fois par mois) : permet de vérifier que le niveau de contamination microbiologique de chaque zone de production reste conforme au classement défini dans les arrêtés préfectoraux et dépistent les épisodes inhabituels de contamination.

- Dispositif d'alerte : est déclenché lorsque les résultats de la surveillance dépassent ou risquent de dépasser les normes définissant les classements sanitaires, ou en cas de risque de contamination (rejet polluant, orage), voire lors d'épidémie constatée ou présumée liée aux coquillages.

Il existe 3 niveaux d'alerte :

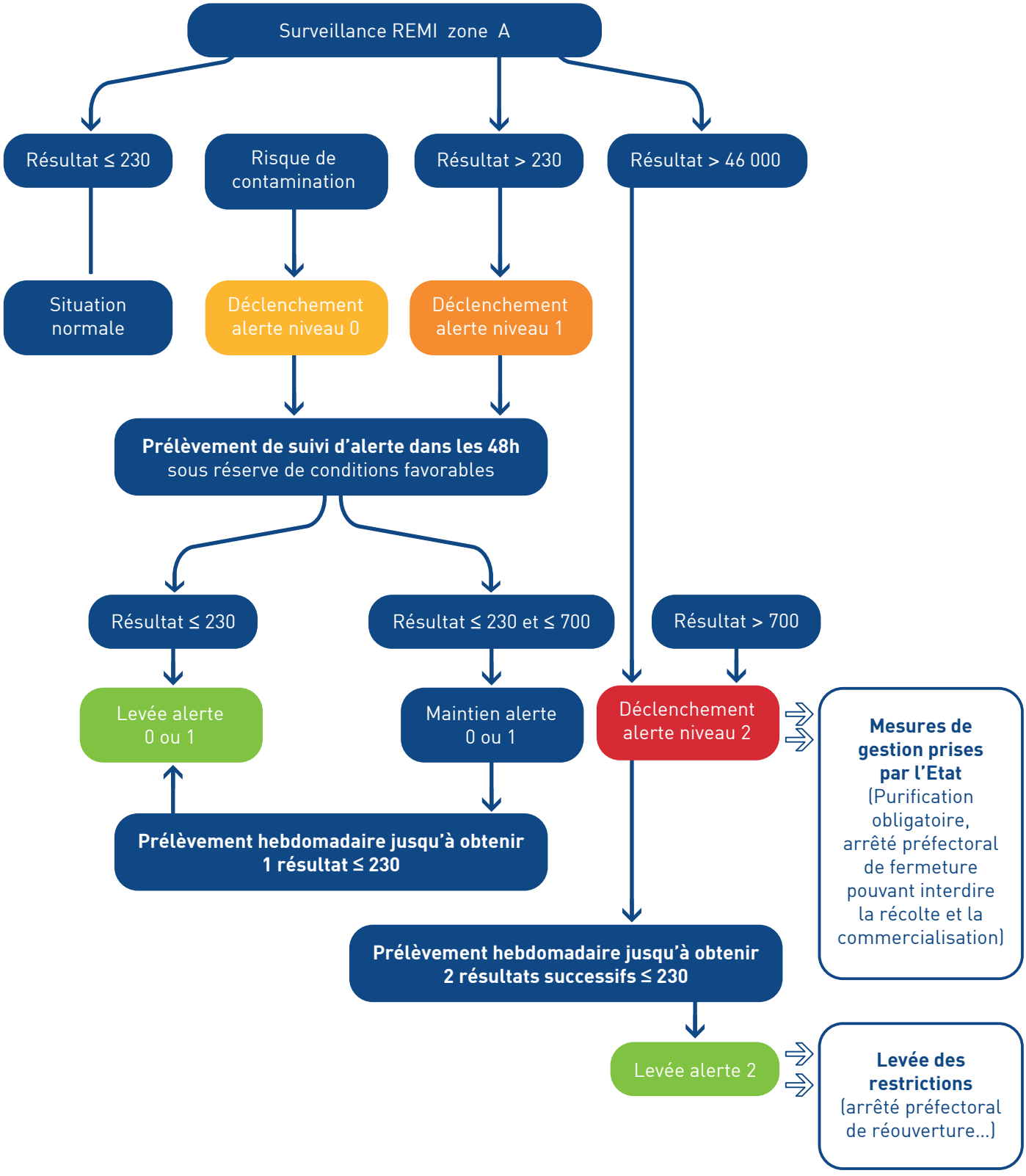
Niveau 0 :	Niveau 1 :	Niveau 2 :
Risque de contamination lié à des phénomènes pluviométriques intenses et importants ou à des pollutions.	Dépassement de seuil observé lors de la surveillance régulière mensuelle sur les prélèvements de coquillages.	Ce niveau entraîne des restrictions dans la commercialisation. Il est décrété à la suite d'une alerte de type 1, lorsque la contamination persévère ou s'aggrave, ou lors d'une forte contamination brusque.

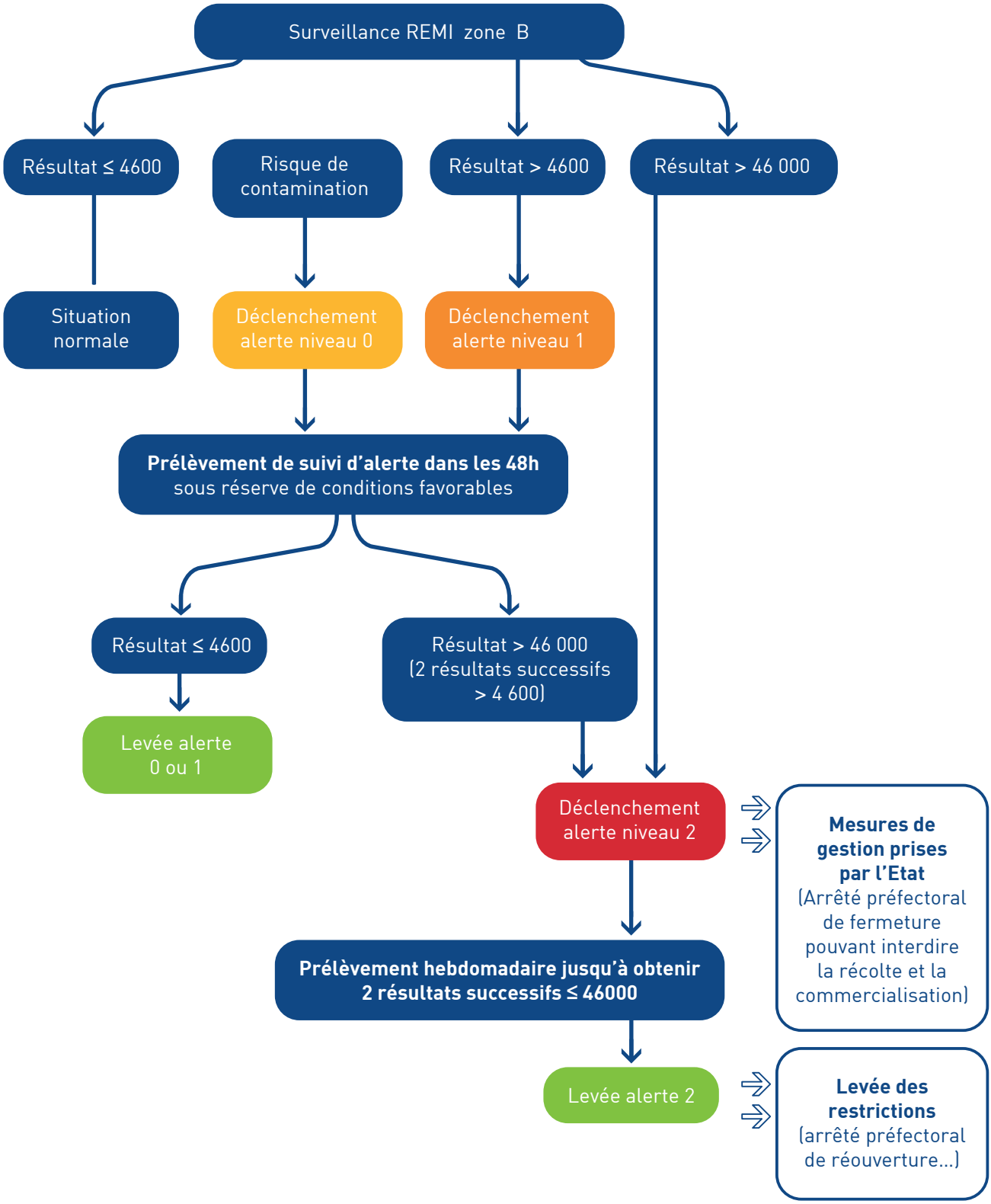
Lorsque les résultats de la surveillance sont défavorables, un déclassement de zone ou une fermeture interdisant la récolte et la mise en marché des coquillages provenant de la zone concernée peut être prononcée par arrêté préfectoral.

Classements sanitaires des zones conchylicoles méditerranéennes

Pour connaître le classement de votre zone de production, consultez l'atlas sanitaire des zones de production et de reparcage des coquillages : http://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/fr/classements-sanitaires.

La majorité des zones de production méditerranéennes sont classées en zone B.


Surveillance REMI zone A
Résultat ≤ 230
Risque de contamination
Résultat > 230
Résultat > 46 000
Situation normale
Déclenchement alerte niveau 0
Déclenchement alerte niveau 1
Prélèvement de suivi d'alerte dans les 48h sous réserve de conditions favorables
Résultat ≤ 230
Résultat ≤ 230 et ≤ 700
Résultat > 700
Levée alerte 0 ou 1
Maintien alerte 0 ou 1
Déclenchement alerte niveau 2
Mesures de gestion prises par l'Etat (Purification obligatoire, arrêté préfectoral de fermeture pouvant interdire la récolte et la commercialisation)
Prélèvement hebdomadaire jusqu'à obtenir 1 résultat ≤ 230
Prélèvement hebdomadaire jusqu'à obtenir 2 résultats successifs ≤ 230
Levée alerte 2
Levée des restrictions (arrêté préfectoral de réouverture...)

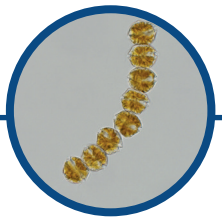

Surveillance REMI zone B
Résultat ≤ 4600
Risque de contamination
Résultat > 4600
Résultat > 46 000
Situation normale
Déclenchement alerte niveau 0
Déclenchement alerte niveau 1
Prélèvement de suivi d'alerte dans les 48h sous réserve de conditions favorables
Résultat ≤ 4600
Résultat > 46 000 (2 résultats successifs > 4 600)
Levée alerte 0 ou 1
Déclenchement alerte niveau 2
Mesures de gestion prises par l'Etat (Arrêté préfectoral de fermeture pouvant interdire la récolte et la commercialisation)
Prélèvement hebdomadaire jusqu'à obtenir 2 résultats successifs ≤ 46000
Levée alerte 2
Levée des restrictions (arrêté préfectoral de réouverture...)

Dangers phycotoxiniques

Les phycotoxines sont des toxines produites par quelques espèces de phytoplanctons. En France, trois espèces phytoplanctoniques sont responsables d'intoxications alimentaires provoquées par la consommation de coquillages :

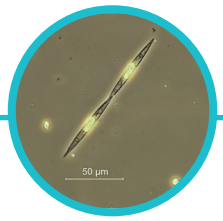
Dinophysis

Produit plusieurs types de toxines lipophiles, incluant les diarrhéiques. Les symptômes provoqués par l'ingestion de ces toxines sont d'ordre digestif de type gastro-intestinaux : diarrhées, nausées, vomissements, douleurs abdominales, frissons...



Alexandrium

Produit des toxines paralysantes. Les symptômes provoqués par l'ingestion de ces toxines sont des fourmillements aux extrémités, des engourdissements autour des lèvres, des vertiges, des nausées, un pouls rapide, une incoordination motrice. En cas de très forte intoxication, une paralysie et des troubles respiratoires peuvent entraîner la mort.



Pseudo-nitzschia

Produit des toxines amnésiantes. Les symptômes provoqués par l'ingestion de ces toxines sont d'ordre digestifs et neurologiques : nausées, vomissements, diarrhées, pertes de mémoire, dommages cérébraux, convulsions, coma et voire la mort.

Les espèces de phytoplanctons toxiques, potentiellement dangereuses pour l'homme sont particulièrement surveillées. En effet, pour effectuer cette surveillance, deux réseaux ont été déployés par l'IFREMER :

rephy

→ Le REPHY, réseau d'observation et de surveillance du phytoplancton et de l'hydrologie dans les eaux littorales, surveille la présence du phytoplancton toxique dans le milieu (1 fois par semaine en période à risque ou tous les 15 jours hors période à risque) ;

→ Le REPHYTOX, réseau de surveillance des phycotoxines dans les organismes marins, recherche dans les coquillages les phycotoxines produites par ce phytoplancton.

SEUILS D'ALERTE

Dinophysis + Phalacroma : dès présence dans l'eau (seuil de détection 100 c/L)

Alexandrium catenella /Tamarense :
5000 c/L
Sauf pour l'étang de Thau : 1000 c/L
Autres espèces d'Alexandrium : 10 000 c/L

Pseudo-nitzschia
Groupe des fines : 300 000 c/L
Autres groupes : 100 000 c/L

DANS L'EAU DES ZONES DE PRODUCTION

Dénombrement des cellules de phytoplancton

Un seuil d'alerte est défini pour chaque groupe d'espèces phytoplanctoniques toxiques. Si un dépassement des seuils d'alerte est constaté alors des analyses pour rechercher la présence des toxines dans les coquillages est effectuée la semaine suivante, si cette recherche n'est pas déjà effective.

SEUILS RÉGLEMENTAIRES

Toxines lipophiles :
Acide okadaïque + Dinophysistoxines
≤ 160 µg/kg
Azaspiracides ≤ 160 µg/kg
Yessotoxines ≤ 3,75 mg/kg

Toxines paralysantes :
Saxitoxine ≤ 800 µg/kg

Toxines amnésiantes :
Acide domoïque et ses dérivés
≤ 20 mg/kg

(Règlement (CE) 853/2004 modifié par le règlement (CE) 2021/1374)

DANS LES COQUILLAGES

Dénombrement des toxines

Lorsque les résultats d'analyse révèlent des quantités de toxines dans les coquillages supérieures au seuil de sécurité sanitaire (déterminé au niveau européen), une fermeture temporaire par arrêté préfectoral est décidée. Cette fermeture interdit la récolte et la commercialisation des coquillages de la zone concernée. La réouverture est conditionnée par l'obtention de deux analyses successives favorables effectuées à 48h d'intervalle minimum.

- **Dangers chimiques**

La contamination chimique des coquillages résulte essentiellement de la contamination de l'eau des zones de production conchylicole mais peut également provenir de l'utilisation d'une eau contaminée, de mauvaises conditions d'hygiène ou de travail dans l'établissement.

Dans l'environnement marin, les niveaux de concentration en contaminants chimiques évoluent peu ou lentement d'une année sur l'autre dans les conditions habituelles. Néanmoins, en cas de pollution du milieu marin, les constituants chimiques sont persistants dans l'environnement et les sédiments peuvent constituer des réservoirs pour ces polluants.

Pour assurer la protection des consommateurs face à ces polluants chimiques, des teneurs maximales ont été définies pour certains agents chimiques et sont contrôlées annuellement dans les coquillages via le réseau ROCCH : Réseau d'Observation de la Contamination CHimique du milieu marin.

SEUILS RÉGLEMENTAIRES

Métaux lourds :
Cadmium ≤ 1 mg/kg poids frais
Plomb ≤ 1,5 mg/kg poids frais
Mercure ≤ 0,5 mg/kg poids frais

HAPs :
Benzo(a)pyrène ≤ 5 µg/kg poids frais
Somme de benzo(a)pyrène, benzo(a) anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène ≤ 30 µg/kg poids frais

(Règlement (CE) n°1881 /2006, modifié par les règlements (CE) n°835/2011 et (CE) n°1259/2011)

DANS LES COQUILLAGES

Seuils réglementaires des contaminants chimiques pour le classement des zones conchylicoles.

La surveillance est assurée par les services de l'État. Les conchyliculteurs n'ont pas à faire analyser leurs coquillages pour contrôler leurs teneurs en agents chimiques.

- **Dangers physiques**

La présence de sédiments (vase, sable) dans les coquillages ou la présence de coquillages cassés ne représentent pas de dangers sanitaires au sens propre. Néanmoins, les sédiments et les coquillages morts peuvent constituer des réservoirs de contaminants microbiologiques ou chimiques.

13.2 – Plan de maîtrise sanitaire

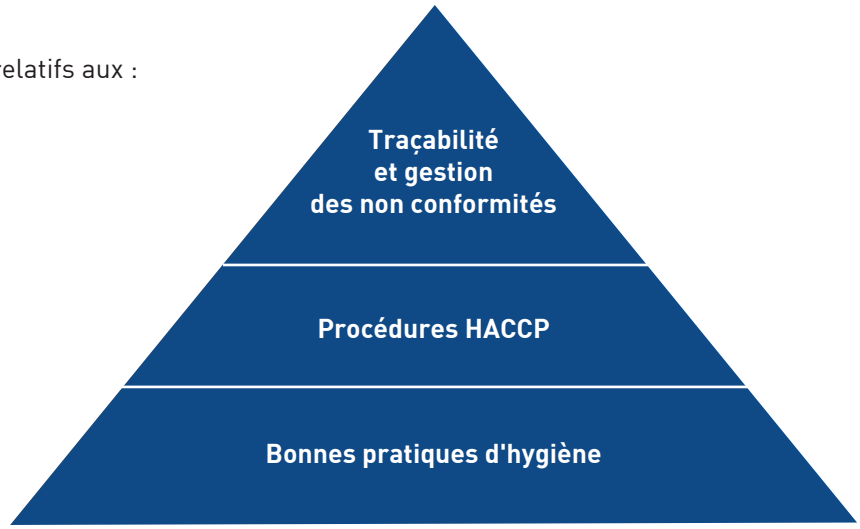
Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est un document décrivant les mesures prises par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques. Il est présenté dans le dossier d'agrément sanitaire. Il démontre la démarche de l'exploitant et le respect des conditions validées.

Le PMS doit vivre au rythme des activités de votre entreprise !

Des enregistrements et l'archivage de documents doivent venir témoigner de sa bonne application.

Le contrôle des établissements par les services compétents porte sur la vérification de sa bonne application.

Le PMS comprends les éléments relatifs aux :



Vous êtes libre des moyens mis en œuvre dans votre établissement pour démontrer le respect des exigences sanitaires mais vous devez respecter et prouver la bonne application de votre PMS **= obligation de résultats !**

- **Bonnes Pratiques d'hygiène**

Pour plus d'informations, consultez le recueil des « Bonnes pratiques d'hygiène des entreprises conchylicoles méditerranéennes » élaboré par le CRCM. Contactez le CRCM pour vous le procurer.

- **Procédures HACCP**

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) est une méthode qui vise à identifier les dangers potentiels menaçants l'hygiène des coquillages. Il s'agit d'une mesure préventive qui permet de mettre sous surveillance les points faibles du mode de production (Critical Control Point).

En d'autres termes, l'HACCP participe à une meilleure maîtrise des dangers en les repérant pour y porter une attention particulière.

L'HACCP repose sur 7 principes :

Une démarche collective a été instauré pour la filière conchylicole méditerranéenne. Pour plus d'informations, contactez le CRCM.

- **Traçabilité et gestion des non-conformités**

Traçabilité

En conchyliculture, la traçabilité peut se définir comme la capacité à retracer à travers toutes les étapes de la production et de la distribution, le cheminement d'un lot de coquillages.

Les conchyliculteurs doivent disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants ou les centres qui leur fournissent des lots de coquillages ainsi que les clients (à l'exception des clients en vente directe) à qui ils fournissent des coquillages.

En cas de non-conformité sur un lot de coquillages, la traçabilité doit permettre à l'exploitant d'identifier rapidement le lot de coquillages

Pour plus d'informations sur la traçabilité, consultez le recueil « Bonnes pratiques d'hygiène des entreprises conchylicoles méditerranéennes ».

Gestion des non-conformités

Dès qu'une non-conformité est constatée dans votre établissement, à la suite d'un autocontrôle, d'un constat visuel ou d'un contrôle officiel, vous devez procéder à son enregistrement. Pour chaque non-conformité observée, peu importe sa nature, vous devez décrire la situation constatée et les actions correctives que vous avez mises en place pour y remédier.

Certaines non-conformités sont plus graves que d'autres, notamment celles impactant la salubrité des coquillages. En effet, les non-conformités sur les coquillages impliquent de réagir vite afin d'éviter leur mise sur le marché et/ou la consommation des coquillages contaminés.

En cas de dépassement d'un critère de sécurité sanitaire sur les coquillages, vous devez :

- **# 1 :** Identifier et quantifier les lots contaminés grâce à votre traçabilité
- **# 2 :** Procéder au retrait et/ou rappel des lots

Qu'est-ce qu'un retrait ou rappel de lots ?

Retrait : Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition d'un produit dangereux ainsi que son offre au consommateur.

Rappel : Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition.

- **# 3 :** Rechercher les causes éventuelles du résultat non conforme
- **# 4 :** Mettre en place des mesures correctives
- **# 5 :** Compléter une fiche de non-conformité et anomalie Cf Annexe 2
- **# 6 :** En cas de non-conformité, avertir la DDPP en complétant puis envoyant la fiche transmission d'informations sanitaires à l'autorité administrative. Les suites seront vues conjointement avec les services de l'État. Cerfa 15989*02
- **# 7 :** En cas de rappel, une déclaration est à effectuer sur le site **rappel.conso.gouv.fr**

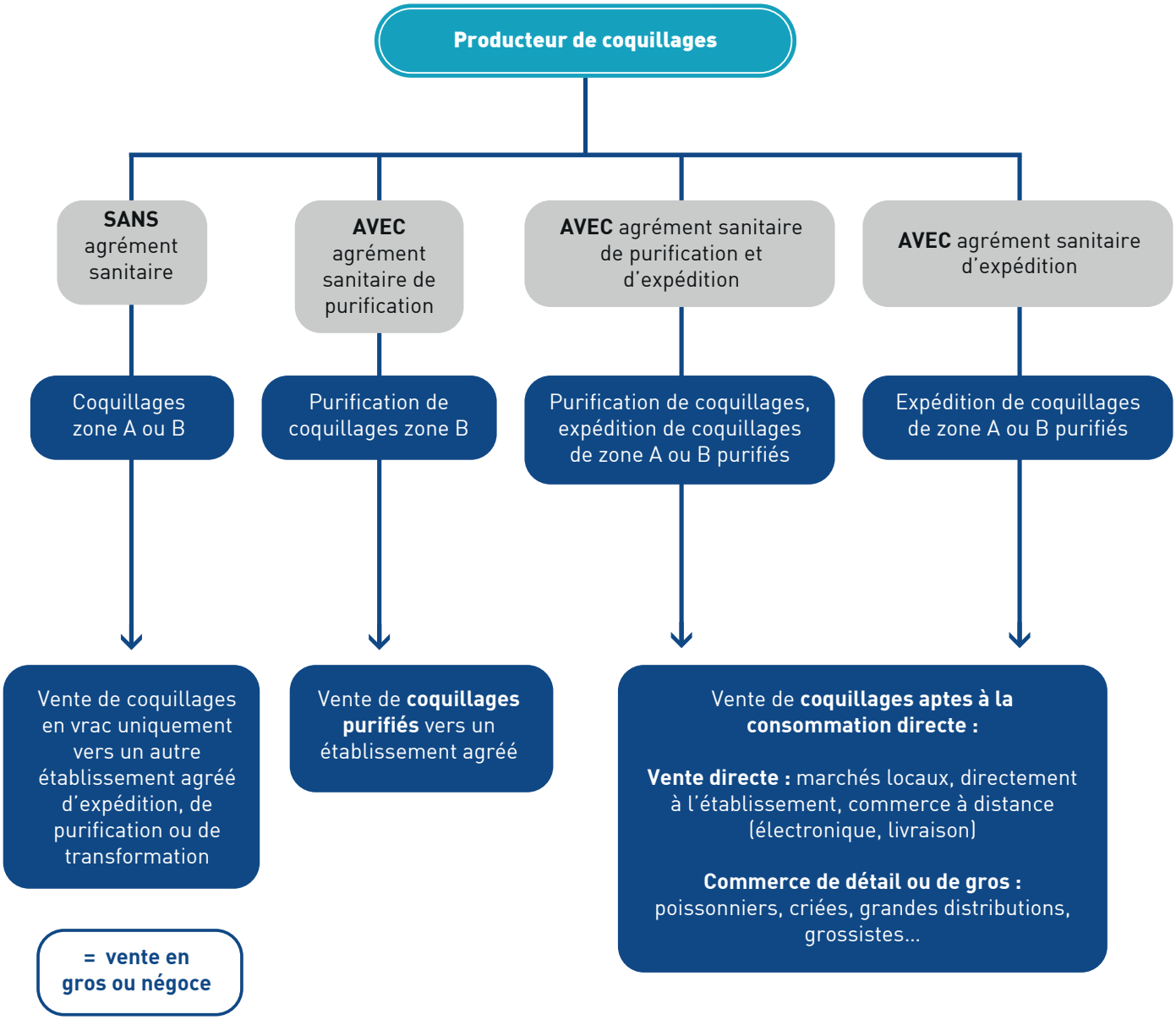
Qu'est-ce que RappelConso ?

RappelConso est le site public d'information des consommateurs sur les rappels de produits, de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux. Il répertorie l'ensemble des rappels de produits finis destinés aux consommateurs.
Depuis le 1er avril 2021, en plus des obligations déjà existantes, la procédure de rappel des produits doit être notifiée aux consommateurs sur le site RappelConso.

Pour plus d'informations sur RappelConso, consultez le recueil « Bonnes pratiques d'hygiène des entreprises conchylicoles méditerranéennes » .

14 - COMMERCIALISATION DES COQUILLAGES

14.1 – Circuits de commercialisation et exigences en termes d'agrément nécessaire

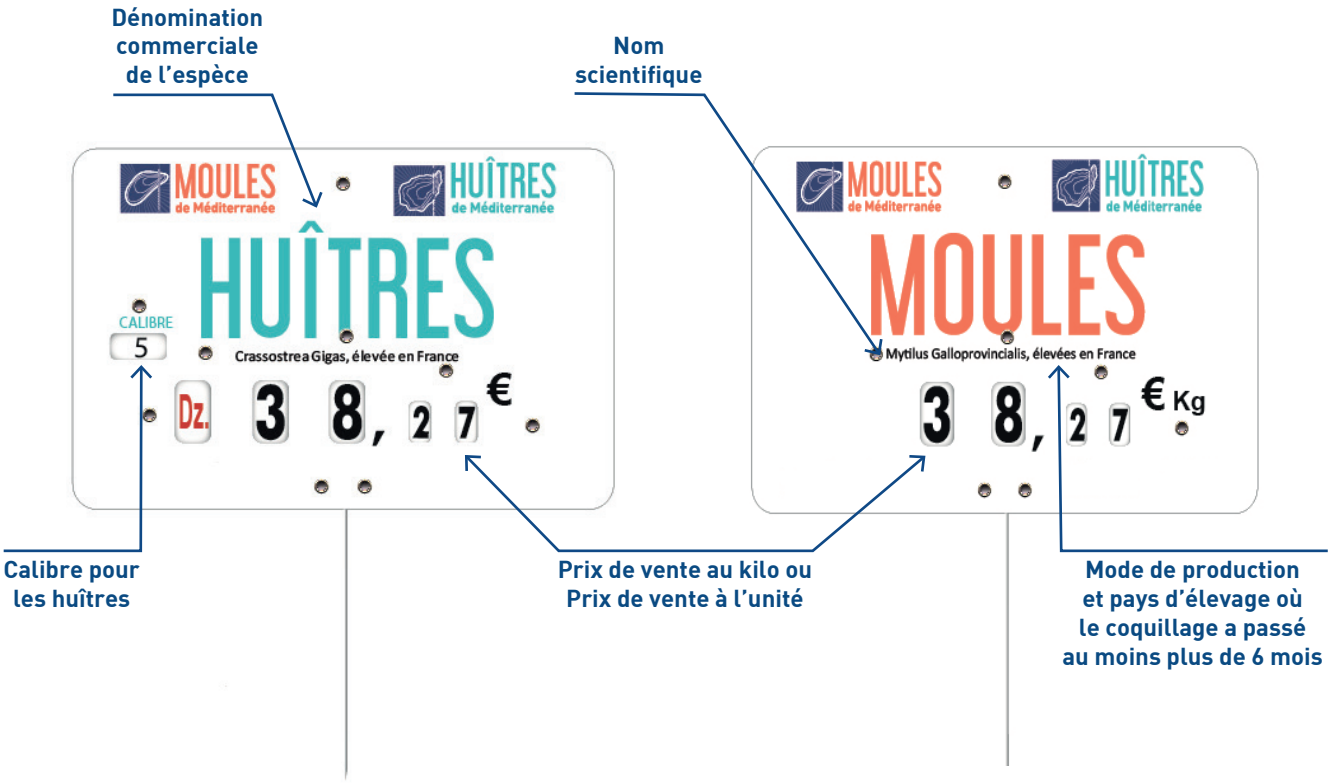


ZOOM SUR LA VENTE DIRECTE

La vente directe est une transaction qui s'opère sans intermédiaire entre le producteur ou transformateur d'un produit et l'acheteur final qui peut être un particulier ou un revendeur. La vente directe, notamment par sur les marchés, est le principal débouché des conchyliculteurs de Méditerranée.

Il est nécessaire d'intégrer quelques points essentiels de la réglementation pour exercer cette activité avec sérénité et garanties renforcées pour le consommateur.

Etiquetage des coquillages à la vente



Emballages des produits

Dans le cadre du Code de l'Environnement, la responsabilité élargie du producteur impose aux conchyliculteurs de gérer la fin de vie des emballages qu'ils mettent sur le marché français afin de commercialiser leurs produits (barquettes, bourriches, sacs plastiques...), et ce, quel que soit son lieu de consommation à l'exception de la vente aux restaurateurs.

En fonction du volume quantitatif des emballages remis à vos clients par an, vous devez payer une éco-contribution à un éco-organisme. Cette contrepartie financière annuelle en fonction du volume d'emballages, servira à financer les opérations de prévention et de gestion des déchets par les collectivités.

En complément, à partir de 2023, tous les emballages devront avoir une signalétique « info tri ».

Instruments de pesage

De manière évidente, la quantité pesée doit être égale à la quantité affichée et visible du consommateur.

Au plus tard un mois après la mise en service d'une balance, vous devez disposer sur son lieu d'utilisation d'un carnet métrologique dans lequel doivent être consignées, par les organismes de vérifications et de réparations, toutes les informations relatives au contrôle et aux réparations de la balance.

La vérification périodique des instruments de pesage doit être effectuée tous les 2 ans pour les instruments de portée maximale inférieure à 30 kg.

A chaque vérification la vignette doit être colée sur la balance :

Caisses enregistreuses

Dans le cadre de la lutte contre la fraude à la TVA, l'article 286 du Code Général des Impôts impose à tous les conchyliculteurs assujettis à la TVA, réelle ou forfaitaire, et qui utilisent une balance, ou un système de caisse, avec fonction de mémorisation pour la vente de leurs produits d'être équipés de logiciels et systèmes de caisse certifiés conformes à la réglementation en termes de sécurisation des données et attesté par le fournisseur.

Les conchyliculteurs non équipés en systèmes de caisses, ne sont pas forcés de s'équiper (cas de caisse autonome sans fonction d'enregistrement). Ils peuvent fonctionner de manière manuscrite en utilisant un livre de caisse et en respectant certaines règles : carnet aux pages numérotées, pas de blanc ou de rature, désignation sommaire des prix et produits vendus jour par jour...

Délivrance de tickets de caisse

Les conchyliculteurs n'ayant pas de système automatisé d'édition des tickets de caisse, sont dans l'obligation de remettre un ticket de caisse au client pour tout achat supérieur à 25 € TTC et de noter sur un « cahier de caisse » l'achat. Pour les achats inférieurs à ce montant, si la délivrance du ticket est facultative, et à la demande du client, l'achat doit être consigné sur le « cahier de caisse ».

Assurance

Il convient d'informer votre assureur de vos différents lieux de vente pour assurer votre matériel et les dommages éventuels causés à des tiers, et de vous vérifier que votre responsabilité civile professionnelle intègre une garantie « intoxication alimentaire ».

Un point annuel avec son assureur est recommandé.

14.2 – Normes de commercialisation

Tous les coquillages vivants destinés à la consommation ne peuvent être mis sur le marché que par un centre d'expédition agréé. Ces centres doivent respecter certaines normes.

Normes de conditionnement, calibrage et colisage des coquillages

Les huîtres doivent être conditionnées par couches successives, valve creuse en dessous, dans un contenant résistant à l'écrasement.

Lorsque vous commercialisez des huîtres, vous devez respecter les conditions définies par les différents accords interprofessionnels.

Huîtres creuses : huîtres appartenant aux espèces *Crassostrea gigas* et *Crassostrea angulata*						
Calibre	n°5	n°4	n°3	n°2	n°1	n°0
Poids minimum (en g)	30	46	66	86	121	<150
Poids maximum (en g)	45	65	85	120	150	
Mentions	petites	moyennes		grosses		très grosses
Indice de remplissage						
Huîtres fines	Taux de chair compris entre 6,5 et 10,5					
Huîtres spéciales	Taux de chair ≥ à 10,5					
Indice de forme						
Huître longue	Huître creuse mal formée, d'épaisseur ou de largeur faible, dontl'indice de forme (longueur+épaisseur*)/largeur* > à 3.					

**Se mesure à hauteur du muscle*

Pour les huîtres vendus conditionnées, *consultez l'accord interprofessionnel sur le colisage des huîtres creuses.*

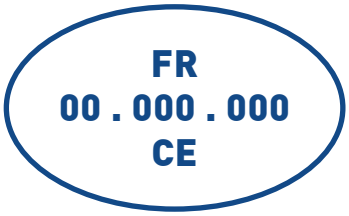
Il n'existe pas de règlement officiel concernant le colisage et le calibrage des moules.

Pour plus d'informations sur le conditionnement et l'emballage, consultez le recueil « Bonnes pratiques d'hygiène des entreprises conchylicoles méditerranéennes ».

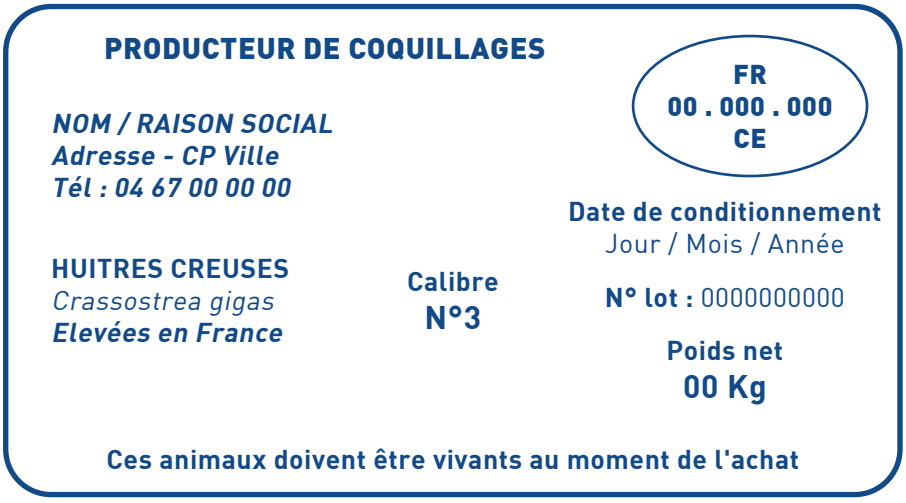
Etiquetage des coquillages

Tous les coquillages sortant d'un centre agréé doivent être muni d'une étiquette sanitaire. Plusieurs mentions obligatoires doivent figurer sur l'étiquette sanitaire :

- Une marque d'identification (estampille sanitaire) devant :
  - Être de forme ovale et inclure l'abréviation CE car l'établissement se situe dans l'Union européenne
  - Contenir la mention FR pour indiquer que l'établissement se situe en France
  - Contenir le numéro d'agrément de l'établissement



- Nom ou raison sociale et adresse du responsable de la commercialisation
- L'espèce de coquillage : nom commun **ET** nom scientifique
- Mode de production « élevé » ou « pêché »
- Pays d'élevage (où le coquillage a passé plus de 6 mois) ou la zone ou sous-zone de capture
- Engin de pêche (sauf pour l'élevage)
- La date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois
- Numéro de lot
- Quantité nette (en g ou kg)
- Le calibre pour les huîtres
- La mention : « Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat »



Exemple d'une étiquette sanitaire

L'étiquette sanitaire doit être résistante à l'eau.
Les mentions obligatoires doivent être facilement visibles, lisibles (taille > 1,2mm) et indélébiles.
L'étiquette sanitaire doit être apposée avant que le produit ne quitte l'établissement et doit l'accompagner en permanence.

Pour plus d'informations sur l'étiquetage, consultez le recueil « Bonnes pratiques d'hygiène des entreprises conchylicoles méditerranéennes ».

14.3 – Facturation

La facture est une note détaillée des prestations ou des marchandises vendues.

Entre professionnels, l'établissement d'une facture est obligatoire pour tout achat de produits ou toute prestation de services réalisés.

Attention, dans la cadre de la facturation entre un professionnel et un particulier, on ne parle pas de facture, mais de note. La délivrance d'une note est obligatoire :

- À la demande du client
- Pour tout achat ou prestation de service ≥ à 25 € TTC

La note contient moins de mentions obligatoires.

Exemple de facture avec les mentions obligatoires

RENSEIGNEMENTS RELATIFS AU VENDEUR

Nom et prénom d'un entrepreneur individuel suivi de la dénomination *Entrepreneur individuel* ou *EI*
ou
Dénomination sociale d'une société suivie du numéro Siren ou Siret
Adresse du siège social (et nom de l'établissement)
Si l'entreprise est une société, mention de la forme juridique et du montant du capital social
N° TVA intracommunautaire (si vous êtes redevable de la TVA et si facture > 150€ HT)

*Pour commerçant : RCS avec ville d'immatriculation

FACTURE

N° de facture

Date de la facture

Echéance

RENSEIGNEMENTS RELATIFS À L'ACHETEUR

Nom ou dénomination sociale de l'entreprise
Adresse du siège social
et
Adresse de facturation si différente de celle du siège social

Date de la prestation de service ou de la vente

Désignation	Quantité	Prix unitaire HT	% remise	Taux de TVA	Prix total HT	Prix total TTC
La cas échéant, n° du bon de commande Dans le cas de la vente de coquillages, indiquer : - Dénomination commerciale de l'espèce - Nom scientifique - Pays d'élevage - Mode de production « pêché(es) » ou « élevé(es) » - N° de lot						
...						

Somme totale hors taxes (en euros, HT)	Indiquer le montant de la somme des lignes de la colonne « Prix total HT »
Montant total TVA (en %)	... %
Somme totale à payer toutes taxes comprises (en euros, TTC)	

MENTIONS CONCERNANT
- Pénalités en cas de retard de paiement
- Conditions d'escompte : remise effectuée en cas de paiement anticipé ou indiquer qu'aucun n'escompte n'est pratiqué en cas de paiement anticipé.
- Indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement en cas de retard de paiement, si l'acheteur est une entreprise

15 - TRANSFERT DES COQUILLAGES

15.1 – En France

En France, tout transfert de coquillages vivants entre établissements, y compris le naissain et les juvéniles, jusqu'au stade de l'expédition doit être accompagné d'un document d'enregistrement.

cerfa 15063*03

Cette règle ne s'applique pas pour les transferts de coquillages postérieurs à l'expédition à partir d'un centre agréé. Dans ce cas, « l'étiquette sanitaire » se substitue au document d'enregistrement.

Pour plus d'informations sur le document d'enregistrement, consultez le recueil « Bonnes pratiques d'hygiène des entreprises conchylicoles méditerranéennes » .

15.2 – Dans l'Union Européenne

Dans l'Union européenne, tout transfert de coquillages vivants entre établissements y compris le naissain et les juvéniles, jusqu'au stade de l'expédition doit également être accompagné d'un document d'enregistrement. Toutefois, la réglementation européenne impose en plus du document d'enregistrement, l'utilisation d'un certificat sanitaire.

cerfa 15063*03

Ce certificat sanitaire est requis pour tout transfert de lots destinés à l'élevage ainsi que pour les lots destinés à la consommation humaine s'ils sont transportés non conditionnés, sans étiquette sanitaire.

Ce certificat sanitaire est délivré par la DDTM de votre département.

La base de données TRACES-NT (TRAde Control and Expert System New Technology) vous permet de gérer vos demandes de certificats via Internet. Une fois votre entreprise enregistrée (lors de la première demande), vous pouvez vous-même renseigner les informations liées au transfert de votre lot : type de coquillages, quantité, destination, date et moyen de transport.
Votre demande sera transmise à la DDTM pour validation. Une fois validée, un certificat papier nécessaire au transport vous est transmis.
Pour vous enregistrer ou vous inscrire : https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/login.

15.3 – Vers des pays tiers

Un transfert de lot de coquillages vers un pays tiers (hors UE) nécessite l'établissement d'un certificat sanitaire d'exportation.

Dans TRACES-NT, un module EXPORT a été créé afin de délivrer des certificats sanitaires d'exportation négociés entre la Commission européenne et l'autorité compétente de certains pays. Vous pouvez consulter la liste des pays concernés ainsi que manuel d'utilisation du module EXPORT de TRACES-NT via le lien :
https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67358/document/TRACES%20NT%20guide_de_connexion-1.pdf?version=1.

Pour les autres pays non concernés par TRACES-NT, un outil d'aide à l'exportation a été créé : Expadon 2. Ce site créé par FranceAgrimer et le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt permet de rechercher en ligne les conditions d'exportation exigées par les pays tiers importateurs. Ce site permet d'accéder aux différents modèles de certificats sanitaires exigés par les pays tiers importateurs et de savoir si ces derniers, imposent des embargos et/ou restrictions sanitaires particulières.

Pour plus de renseignements et pour vous inscrire sur le site Expadon 2, consultez les liens suivants :
https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/International/Solutions-d-accompagnement/Expadon-2

https://www.expadon.fr/

Pour plus d'informations, si votre demande concerne :

- Les coquillages pour consommation, contactez la DDPP de votre département ;
- Les coquillages d'élevage, contactez la DDTM de votre département.

16 - BESOINS EN MAIN D'ŒUVRE

16.1 – Statut des autres membres de la famille

Statut de conjoint collaborateur : A partir du moment où le conjoint travaille régulièrement dans l'entreprise, le choix d'un statut est obligatoire. Sinon, ce travail peut être considéré comme dissimulé et donc passible de sanction.

	ENIM	MSA
Conditions d'attribution	Participer à l'activité de l'entreprise sans être rémunéré, et n'ayant pas la qualité de salarié ou d'associé. Être marié(e), pacsé(e) ou vivre en concubinage avec un chef d'entreprise relevant de l'ENIM.	Travailler régulièrement dans l'entreprise, sans être rémunéré. Être marié(e), pacsé(e) ou vivre en concubinage avec un chef d'entreprise (exerçant à titre individuel ou sous forme sociétaire). Vous pouvez exercez une activité salariée en dehors de l'exploitation et prétendre au statut de conjoint collaborateur : • Si votre acitivité < à un mi-temps, vous serez considéré comme conjoint collaborateur à titre principal ; • Si votre activité > à un mi-temps , vous serez considéré comme conjoint collaborateur à titre secondaire.
Durée de validité du statut	**Le statut de conjoint collaborateur ne peut pas excéder 5 ans !**	
Avantages	Se constituer une retraite, 2 options possibles au choix : • Soit par le biais de cotisations spécifiques, payées par le chef d'entreprise (pension en nom propre) ; • Soit par le partage des droits à pension du chef d'entreprise, sans cotisation supplémentaire (pension partagée). En cas de maternité ou d'adoption, versement d'une allocation pour prendre en charge une partie des frais liés au remplacement du conjoint.	Se constituer une retraite • Soit par le biais de cotisations assurances vieillesse individuelle et agricole (retraite forfaitaire et proportionnelle) et la retraite complémentaire obligatoire, pour le conjoint collaborateur à titre principal ; • Soit par le biais de cotisations assurances vieillesse agricole (retraite proportionnelle) et la retraite complémentaire obligatoire, pour le conjoint collaborateur à titre secondaire.
Couverture maladie : accidents du travail	Le conjoint collaborateur peut : • Conserver sa qualité d'ayant droit à l'ENIM ; • Souscrire à une prévoyance facultative nécessitant le versement d'une cotisation ; • Etre affilié à un autre régime en vertu d'une autre activité professionnelle.	• Le chef d'entreprise est redevable de cotisations et contributions sociales différentes suivant le statut du conjoint. Les cotisations et contributions sociales sont plus élevées pour un conjoint collaborateur à titre principal mais ce dernier bénéficie de plus de droits.
Navigation	**Le conjoint collaborateur ne peut pas embarquer !**	

Le conjoint qui travaille dans l'entreprise peut choisir un autre statut que celui de conjoint collaborateur. Il peut se salarier ou s'associer.

Cas particulier pour les affiliés MSA :

Le statut d'aide familial : il est réservé aux personnes, âgées d'au moins 16 ans, ascendants, descendants, frères, sœurs ou alliés au même degré du chef d'entreprise affilié à la MSA, ou de son conjoint, qui participent à la mise en valeur de l'entrepise sans avoir la qualité de salarié. Ce statut est limité à 5 ans. Au delà de cette durée, si les intéressés poursuivent leur participation aux travaux de l'entreprise, ils doivent opter pour un autre statut. Le chef d'entreprise paie des cotisations pour ses aid es familiaux et doit donc les déclarer. Il ne peut pas y avoir d'aides familiaux dans une société.

À ne pas confondre avec l'entraide familiale. Il s'agit d'une aide reconnue qu'entre parents au 1er degré (ascendant, descendant, frère ou sœur, conjoint). Cette aide doit être occasionnelle (ni durable, ni régulière) et spontanée (absence de subordination, désintéressée et libre) apportée à une personne proche en dehors de toute contrainte ou rémunération.

Pour plus d'informations, contactez la MSA .

16.1 – Statut des autres membres de la famille

CDI : Contrat à Durée Indéterminée

Le CDI est la forme normale et générale de la relation de travail. Par définition, il ne prévoit pas la date à laquelle le contrat prend fin.

- **À temps plein**

Le CDI à temps plein ne fait pas obligatoirement l'objet d'un contrat écrit. Dans ce cas, l'employeur a l'obligation de remettre au salarié un document écrit reprenant les informations contenues dans la déclaration préalable à l'embauche.

- **À temps partiel :** une durée hebdomadaire de 24h minimum est exigée
- **Intermittent :** emploi permanent soumis à des variations saisonnières. Une durée minimum de 300h par an et 1200h maximum est exigée.

Lorsque le contrat est rédigé par écrit, ce dernier doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :

- L'identité des parties : noms, prénoms, adresses ;
- Date du début du contrat ;
- Période d'essai éventuelle ;
- Lieu de travail ;
- Classification professionnelle ;
- Durée du travail ;
- Rémunération ;
- Coordonnées du régime de protection sociale de base ;
- Coordonnées de l'organisme d'assurance de protection sociale complémentaire ;
- Coordonnées de la caisse de retraite complémentaire ;
- Convention collective applicable et éventuels accords territoriaux, professionnels et d'entreprises applicables.

CDD : Contrat à Durée Déterminée

Un contrat à durée déterminée CDD est un contrat de travail par lequel un employeur recrute un salarié pour une durée limitée. Un tel contrat n'est possible que pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire.

Il existe 2 types de CDD :

- **A terme précis :** conclu pour des tâches précises et limitées dans le temps. Une date précise de fin de contrat est indiquée. Le contrat est renouvelable 1 fois à condition de ne pas dépasser une certaine durée.
- **A terme imprécis :** conclu lorsque l'on ne connaît pas précisément la date de fin du contrat (absence du salarié et retour non défini, travaux saisonniers). Une durée minimale doit être fixée et doit être équivalente à la durée présumée du travail.

Attention, le contrat est obligatoirement écrit. Les mêmes mentions que pour les contrats CDI doivent être mentionnées. Cependant pour les CDD, d'autres mentions doivent figurer sur le contrat de travail :

- Le motif de recours ;
- La durée minimale si le terme est imprécis ;
- Le terme du contrat si le terme est précis ;
- Le renouvellement possible du contrat et les limites du nombre de renouvellement.

Attention, si une clause manque ou s'il y a des clauses contraires, le contrat sera automatiquement requalifié en CDI en cas de contentieux.

Les motifs de recours possibles pour embaucher en CDD sont les suivant :

- Remplacement : Remplacement d'un salarié absent temporairement ou dont le contrat est suspendu ;
- Accroissement temporaire d'activité : accroissement ponctuel ou récurrent (fêtes de fin d'année par exemple) ;
- Saisonnier : Le travail saisonnier se caractérise par l'exécution de travaux spécifiques à la profession lors des périodes correspondant notamment aux périodes de consommation collective de la clientèle.

ZOOM SUR LE CONTRAT SAISONNIER

Le contrat saisonnier peut ne pas comporter de date précise d'échéance. Il doit néanmoins préciser qu'il est conclu pour la durée de la saison et mentionner une durée minimale d'emploi. L'employeur doit avertir le salarié de la fin de son contrat 8 jours avant l'achèvement de la saison pour laquelle il a été embauché.

Les travaux saisonniers caractérisés par la Convention collective nationale des cultures marines et de la coopération maritime sont les suivants :

- Travaux liés à la préparation, l'emballage et l'expédition des produits en période d'expéditions ;
- Travaux liés aux périodes d'eaux vives (poches, pieux, activités liées au captage) ;
- Travaux de préparation de captage et d'ensemencement.

L'indemnité de fin de contrat (ou « indemnité de précarité ») versée en principe à la fin du CDD n'est pas due dans le cadre des contrats saisonniers.

16.3 – Affiliation des salariés

	ENIM	MSA
Prérequis	Pour embaucher un salarié MSA ou ENIM, l'employeur doit effectuer une Déclaration Préalable À l'Embauche (DPAE). Cette déclaration doit être effectuée au cours des 8 jours qui précède l'embauche. Permet au salarié de bénéficier rapidement et facilement de ses droits sociaux.	
Navigation	Attention, un marin (sous statut ENIM) ne peut pas embarquer sur un navire sous permis d'armement simplifié (armateur affilié MSA).	Un employé MSA peut embarquer sur un navire armé aux cultures marines (armateur affilié ENIM) mais ne peut pas piloter le navire.
Déclarer et payer les cotisations, contributions de vos salariés	Effectuer la Déclaration Sociale Nominative (DSN). Cette déclaration repose sur la transmission unique, mensuelle et dématérialisée des données individuelles des salariés à partir des données de la paie.	
	DSN obligatoire auprès de l'Ursaaf.	DSN obligatoire auprès de la MSA.
Pour plus d'informations	Basées sur une assiette forfaitaire qui est constituée du salaire forfaitaire journalier correspondant à la catégorie du marin multiplié par le nombre de jours de service accomplis.	Basées sur le salaire brut versé au salarié, qui est défini en fonction de la qualification du salarié et des minima de rémunération prévus par la convention collective.
Navigation	Contactez l'ENIM ou le service social maritime compétent dans votre département.	Contactez la MSA compétente dans votre département.

Pour toute question relative à la protection sociale d'un salarié, non salarié, ayant-droit ou retraité, contactez :

- la MSA pour les affiliés à la MSA ;
- le Service Social Maritime (SSM) pour les affiliés à l'ENIM.

17 - SE TENIR INFORMÉ

17.1 – Le flash info

Une fois par mois, le CRCM publie une newletter pour vous informer des actualités conchylicoles.

Penser à communiquer votre adresse mail au CRCM pour vous y abonner.

17.2 – Tables rondes « Recherche & conchyliculture »

Le CRCM organise, en partenariat avec IFREMER, les Tables rondes "Recherche & Conchyliculture". Elles abordent de nombreux sujets : la santé, l'environnement, les réseaux de surveillance , l'adaptation des pratiques, l'adaptation au changement climatique...

Ces réunions sont un lieu d'échanges entre professionnels et communautés scientifiques. Chaque mois, 3 sujets sont présentés.

Pour recevoir le programme des tables rondes, contactez : tablesrondes.sete@ifremer.fr.

17.3 – Site internet

Le CRCM dispose d'un site internet accessible à l'adresse suivante : https://www.huitresdemediterranee.fr/

Une fois installé, vous pourrez accéder à l'espace dédié aux professionnels en vous rapprochant du CRCM.

17.4 – Syndicats conchylicoles locaux

Dans la plupart des 13 circonscriptions conchylicoles de Méditerranée, il existe des Syndicats conchylicoles locaux pour vous représenter et vous défendre en proximité.

Ces syndicats sont composés de professionnels, et l'adhésion est volontaire.

Contactez le CRCM pour connaitre vos représentants locaux qui pourront être des interlocuteurs privilégiés.

MA STRATÉGIE COMMERCIALE ET MES BESOINS EN MAIN D'ŒUVRE, où en suis-je ?

18 - DIVERSIFICATION DES ACTIVITÉS

La façade méditerranéenne, très convoitée par les touristes, offre une possibilité aux exploitations conchylicoles d'explorer des sources de revenus complémentaires.

18.1 – Dégustation

Dégustation dans les mas conchylicoles

Descriptif :
L'activité de dégustation consiste en l'acte de faire consommer, au sein de l'établissement de production, des produits crus ou cuits issus principalement de l'entreprise conchylicole.

Cette activité est permise dans la mesure où elle s'inscrit dans le prolongement de l'activité de production par la vente directe des produits de l'exploitation. Elle se doit néanmoins de respecter différents pré-requis fondamentaux sur les aspects juridiques, fiscaux, sociaux, sanitaires ou encore réglementaires.

Si le cadre national de cette activité est clair, il convient de prendre connaissance des spécificités départementales précisées dans chaque Arrêté Préfectoral dédié.

Prérequis :

- Valoriser principalement les coquillages issus de l'exploitation
- Activité ayant pour support le mas
- Activité exercée par le conchyliculteur ou ses salariés
- Disposer d'un agrément sanitaire de purificateur/expéditeur et mettre à jour son Plan de Maitrise Sanitaire en intégrant la dégustation
- Les dégustations ouvertes au public sont considérées comme Établissements Recevant du Public et doivent donc être à jour des différentes réglementations inhérentes

→ Retrouvez toutes les règles spécifiques aux dégustations dans le vadémécum réglementaire du Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée, disponible sur demande.

Avantages :

- Valoriser ses produits
- Renforcer le contact avec les consommateurs
- Fidéliser sa clientèle

Points de vigilance :

- Maîtriser toutes les réglementations
- Professionnaliser l'accueil du public et maîtriser les bases de la restauration pour un service fluide

18.2 – Conchytourisme

Visite de l'exploitation conchylicole à terre

Descriptif :
La visite de l'exploitation conchylicole permet de faire découvrir au grand public le métier, le lieu et les conditions de travail des conchyliculteurs.
La visite de l'établissement peut prendre différentes formes : visite guidée, visite sur rendez-vous, visite combinée avec une dégustation, visite combinée avec une sortie sur les tables ou non ...

Attention, pour des questions d'hygiène, ces visites doivent avoir lieu en dehors des périodes d'emballage et d'expédition.

Prérequis :

- Prévoir un accompagnateur (pédagogue et ayant un bon contact avec le public)
- Prévoir un circuit au sein de l'entreprise (veiller au respect des règles d'hygiène)
- L'accueil du public engendre la considération du mas comme Établissement Recevant du Public et donc la conformité aux différentes réglementations inhérentes
- S'assurer que le contrat d'assurance couvre la possibilité de recevoir du public et avertir son assureur de l'ouverture au public
- Communiquer sur cette activité

Avantages :

- Sensibiliser le public à l'activité de conchyliculture
- Développer des échanges entre producteurs et consommateurs
- Faire connaître les produits
- Cette activité peut être effectuée par toute personne ayant un statut dans l'établissement

Points de vigilance :

- Nécessite une personne dédiée à l'accueil des visiteurs
- Acitivité coûteuse en temps

Embarquement de passagers pour visiter les tables conchylicoles

Descriptif :
L'embarquement de passagers sur un navire conchylicole permet de faire découvrir l'activité de production lors de sorties en mer et/ou étang.

Prérequis :
L'embarquement de passagers nécessite au préalable d'effectuer quelques démarches :

- Mettre à jour le Document Unique de Prévention (DUP) en inscrivant cette nouvelle activité
- Souscrire un contrat d'assurance couvrant les personnes occasionnellement embarquées sur le navire pour y exercer une activité d'accompagnement
- Mettre au norme son navire et obtenir une autorisation d'embarquement de passagers
- L'accueil du Public et l'embarquement des passagers depuis les passerelles, engendrent leur considération comme Établissement Recevant du Public et donc la conformité aux différentes réglementations inhérentes
- Remplir le formulaire de déclaration d'embarquement et le transmettre à la DDTM/DML
- Mettre à disposition des passagers des Vêtements à Flottabilité Intégrée (VFI) adaptés aux passagers
- Avoir suivi une formation sur la sécurité des passagers à bord des navires
- Informer les passagers des consignes de sécurité au moment de l'embarquement
- Communiquer sur cette activité

Avantages :

- Communiquer autour du métier de conchyliculteur
- Développer des échanges entre conchyliculteurs et consommateurs
- Faire connaître les produitsent

Points de vigilance :

- Contraintes liées à la règlementation
- A chaque embarquement, le patron doit remplir une déclaration d'embarquement précisant l'identité des passagers
- Augmentation des coûts du contrat d'assurance

19 - VALORISER VOS PRODUITS

19.1 – Marques

Le CRCM a créé deux marques ombrelles pour valoriser la spécificité des coquillages de Méditerranée :

« Huitres de Méditerranée, élevées sur cordes® »

« Moules de Méditerranée, élevées sur cordes® »

Ces marques ont pour objet de rassembler l'ensemble des conchyliculteurs de Méditerranée sous une identité commune en valorisant le métier et ses savoir-faire, le territoire et ses produits, l'environnement et ses spécificités. Elles se positionnent en complémentarité des marques locales produits, marques ombrelles et autres labels de qualité.

Ces deux marques valorisent les coquillages produits dans les 7 zones de production méditerranéenne, que ce soit en mer ou en étang. Elles visent à souligner l'unicité de la façade et la particularité de l'élevage sur corde, ADN commun entre les différentes zones de production.

Elles permettent ainsi de marquer et identifier des huitres ou moules ayant passé au minimum leurs 6 derniers mois d'élevage en Méditerranée française.

L'usage de ces marques est réservé aux personnes physiques et morales exerçant la profession de conchyliculteur en Méditerranée et à jour de leurs Cotisations Professionnelles Obligatoires régionales. Ainsi, tout conchyliculteur adhérent au CRCM peut bénéficier du droit d'utilisation de ces marques à condition de respecter les valeurs de la marque et les conditions d'utilisation décrites dans la charte.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à demander la Charte d'utilisation de ces marques au CRCM.

19.2 – Labels et signes de qualité

Label Agriculture Biologique

La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité et la préservation des ressources naturelles. En faisant le choix de cette certification, vous pourrez vous différencier, toucher de nouveaux marchés et répondre aux attentes d'une clientèle avérée.

Au-delà du type et des modes de production, la certification bio impose au producteur une réflexion sur son système d'exploitation et son impact sur l'environnement.

La production conchylicole biologique est actuellement encadrée par le règlement européen 2018/848, qui précise certaines règles de production :

- Sous nos latitudes, les coquillages doivent être élevés dans des eaux classées sanitairement en A, les critères complémentaires définis dans le nouveau règlement exclus les zones de production classées en B.
- Le naissain d'huître ou la graine de moule doit provenir soit du captage naturel soit d'écloseries certifiées bio. Les coquillages doivent impérativement être diploïdes.
- La production simultanée de produits bio et non bio est autorisée sous réserve que l'élevage et le traitement des produits soient séparés dans le temps ou dans l'espace.

Le conchyliculteur doit engager son entreprise dans une logique de management environnemental et de réduction de ses impacts.

Pour plus d'informations sur ce label, contactez le CRCM.

Autres labels et signes de qualités

En 2022, d'autres démarche de labels et signes de qualité sont en cours de développant dont notamment un Label Rouge et une Indication Géographique Protégée « Huîtres de Thau ».

ANNEXE 1

Listes des diplômes et titres professionnels permettant d'obtenir la capacité professionnelle :

- Baccalauréat professionnel, spécialité cultures marines
- Baccalauréat professionnel, productions aquacoles
- Brevet de technicien agricole, option production, spécialité aquaculture
- Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA), option productions aquacoles
- Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA), option aquaculture
- Brevet professionnel, option responsable d'exploitation aquacole maritime-continentale.
- Diplôme de technicien spécialisé en aquaculture délivré par l'université Montpellier-II
- Diplôme national de technicien spécialisé de la mer, option production marine biologique, délivré par l'Institut national des techniques de la mer de Cherbourg
- Diplôme d'études supérieures des techniques aquacoles (DESTA) délivré par le Conservatoire national des arts et métiers
- Diplôme de chef de projet et d'exploitation en aquaculture (European Master in Aquatic Productions Management), délivré par l'université Montpellier-II
- Diplôme d'ingénieur agronome de l'Ecole nationale supérieure agronomique de Montpellier, spécialisation Halieutique pêche/ aquaculture
- Diplôme d'études supérieures spécialisées exploitation des ressources vivantes côtières de l'université de Caen
- Diplôme d'ingénieur en agronomie spécialisé en halieutique dominante aquaculture du pôle halieutique d'Agrocampus Ouest
- Certificat d'enseignement supérieur agronomique (CESA) spécialité halieutique du pôle halieutique Agrocampus Rennes
- Licence professionnelle en agronomie dans le domaine sciences et technologies spécialité aquaculture de l'université de Savoie
- Master professionnel BGAE (biologie, géoscience, agronomie et environnement) spécialité BAEMT (Bio ressources aquatiques en environnement méditerranéen et tropical) de l'université Montpellier-II
- Licence professionnelle Aquaculture et gestion durable de son environnement de l'université de La Rochelle
- Diplôme d'ingénieur en Agriculture, spécialité Aquaculture, de l'Ecole supérieure d'agriculture de Caen
- Diplôme d'ingénieur agronome de l'Ecole nationale supérieur agronomique de Montpellier, spécialisation « halieutique », Pêche/Aquaculture
- Master 2 Mention Biologie fondamentale et appliquée spécialité « Exploitation ressources vivantes côtières » de l'université de Caen
- Certificat de qualification professionnelle « responsable d'exploitation conchylicole et de cultures marines »

Listes des diplômes, titres ou certificats permettant d'obtenir la capacité professionnelle pour les demandeurs nés avant le 1er janvier 1990.

- Brevet d'études professionnelles maritimes de conchyliculteur
- Brevet d'études professionnelles maritimes de cultures marines
- Brevet professionnel agricole et maritime, option productions aquacoles
- Brevet d'études professionnelles agricoles, option pisciculture
- Brevet d'études professionnelles agricoles, option exploitation, spécialité aquaculture
- Brevet d'études professionnelles agricoles, option productions aquacoles
- Brevet d'études professionnelles agricoles, spécialité travaux aquacoles

ANNEXE 2

FICHE NON-CONFORMITÉS ET ANOMALIES

Fiche à compléter pour l'enregistrement de toutes les non-conformités et anomalies constatées au sein de l'établissement.

Date du constat de la non-conformité :		
Objet de la non-conformité :	☐ Coquillages (produit fini) ☐ Eau de mer ☐ Nettoyage / désinfection ☐ Nuisibles ☐ Maintenance	☐ Locaux ☐ Personnel ☐ Fournisseur ☐ Autres
Description de la non-conformité : **Cause(s) :**		
Salubrité des coquillages impactée :	☐ Oui	☐ Non
Action(s) corrective(s) apportée(s) : **Date de sa mise en œuvre :**		
Vérification de l'efficacité des mesures correctives : Date : Nom et prénom du responsable : Signature :		
Ce document est à conserver pendant 3 ans.		

MES QUESTIONS, MES NOTES :

GLOSSAIRE

AOT : Autorisation d'Occupation Temporaire
AECM : Autorisation d'Exploitation de Cultures Marines
BA : Bénéfice Agricole
BACPN : Brevet d'Aptitude à la Conduite des Petits Navires
BEP : Brevet d'Études Professionnelles
BIC : Bénéfice Industriel et Commercial
BNC : Bénéfice Non Commercial
BRACPN : Brevet Restreint d'Aptitude à la Conduite de Petits Navires
BPREA : Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Aquacole
BTSA : Brevet de Technicien Supérieur Aquaculture
CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
CCM : Commission des Cultures Marines
CDD : Contrat à Durée Déterminée
CDI : Contrat à Durée Indéterminée
CLI : Chair et Liquide Intervalvaire
CM : Cultures Marines
CMOCM : Certificat Marin Ouvrier aux Cultures Marines
CPA : Conduite de Projet Aquacole
CPNCM : Certificat de Patron aux Cultures Marines
CQP REC : Certificat de Qualification Professionnelle Responsable d'Exploitation Conchylicole
CRCM : Comité Régional de la Conchyliculture de Méditerranée
CSN : Centre de Sécurité des Navires
DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations
DDTM : Direction Départementale des Territoires et de la Mer
DDTM /DML : service Délégation à la Mer et au Littoral à la Direction Départementale des Territoires et de la Mer
DIMAR : DImension MAximale de Référence
DIMIR : DImension MInimale de Référence
DIPI : DImension de Première Installation
DPAE : Déclaration Préalable À l'Embauche
DPM : Domaine Public Maritime
DSN : Déclaration Sociale Nominative
DUP : Document Unique de Prévention
EARL : Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée
ENIM : Établissement National des Invalides de la Marine
FCCM : Formation Complémentaire en Cultures Marines
GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
HT : Hors Taxe
IFREMER : Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la MER MSA : Mutualité Sociale Agricole
RF : Remboursement Forfaitaire
RSA : Régime Simplifié de l'Agriculture
SA : Société Anonyme
SARL : Société À Responsabilité Limitée
SAS : Société par Actions Simplifiée
SCEA : Société Civile d'Exploitation Agricole
SSM : Service Social Maritime
TTC : Toutes Taxes Comprises
TVA : Taxe sur la Valeur Ajoutée
UITR : Unité Installation et TRansmission
VAE : Validation par Acquis de l'Expérience

ANNUAIRE

DDTM

Hérault

04 34 46 63 16

ddtm-dml@herault.gouv.fr

Délégation à la mer et au littoral
4, rue Hoche BP 472
34207 Sète Cedex

Bouches-du-Rhône

04 91 28 40 40

ddtm@bouches-du-rhone.gouv.fr / ddtm-navpro@bouches-du-rhone.gouv.fr

Délégation à la mer et au littoral - Bouches-du-Rhône
16 rue Antoine-Zattara
13332 Marseille Cedex 3

Var

04 94 46 83 83

ddtm-dml@var.gouv.fr

Direction départementale des territoires et de la mer du Var
244 avenue de l'Infanterie-de-Marine BP 501
83041 Toulon

Aude

04 68 38 13 82

ddtm-dml@pyrenees-orientales.gouv.fr

Délégation à la Mer et au Littoral des Pyrénées-orientales et de l'Aude
2 rue Jean Richepin
66000 Perpignan

DDPP

Hérault

Adresse physique : DDPP – Unité territoriale de Sète 239 Quai des Moulins 34200 SETE

04 99 74 32 05 / Fax 04 67 48 56 61

ddpp-sv-sete@herault.gouv.fr

DDPP de l'HERAULT
Rue Serge Lifar ZAC ALCO CS 87377

Aude

04 34 42 91 00 / Fax 04 34 42 90 78

ddetspp@aude.gouv.fr

DDETSPP de l'AUDE
Cité administrative - Place Gaston Jourdanne
11807 CARCASSONNE CEDEX 9

ANNUAIRE

Bouches-du-Rhône

Adresse physique : DDPP – Unité territoriale de Sète 239 Quai des Moulins 34200 SETE

04 91 17 95 00 / Fax 04 91 25 96 89

ddpp@bouches-du-rhone.gouv.fr

DDPP des BOUCHES DU RHONE
Siège : Hôtel des Finances du Prado
22 rue Borde, 13285 MARSEILLE CEDEX 08

Var

04 94 18 83 83 / Fax 04 83 24 61 49

ddpp@var.gouv.fr

DDPP du VAR Boulevard du 112ème Régiment d'Infanterie
CS 31209
83070 TOULON Cedex

Haute Corse

04 95 58 50 50

ddetspp@haute-corse.gouv.fr

DDETSPP de HAUTE - CORSE
Adresse postale : Le Forum du Fango - 20288 BASTIA Cedex
Adresse physique : Service Protection économique : Immeuble BELLA VISTA -
Rue PARATOJO CS60011 20288 BASTIA CEDEX

COOPÉRATIVES

Coopérative des 5 ports

04 67 43 83 45

coop5ports@free.fr

Maison de la Mer – Quai Guitard – 34 140 MEZE

Coopaport

04 42 86 17 56

sa.coopaport@sfr.fr

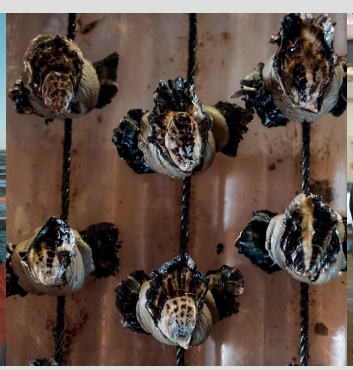
1 Av. Louis Gros, 13230 Port-Saint-Louis-du-Rhône

Recueil réalisé par le

C R C M

dans le cadre du Contrat de filière conchylicole Occitanie.

Financé par

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

FRANCE RELANCE