

**ARRÊTÉ MUNICIPAL****REGLEMENTANT L'ACTIVITE DE DEGUSTATION DE COQUILLAGES A MEZE  
EN APPLICATION DE L'ARTICLE L.311-1 DU CODE RURAL ET DE LA PECHE  
MARITIME****LE MAIRE DE MÈZE**

**Vu** le Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

**Vu** le Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

**Vu** le Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

**Vu** le Règlement (CE) n°1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ;

**Vu** le Règlement (UE) n°1169/2011 INCO du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;

**Vu** le Règlement (UE) n°1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

**Vu** le Code Général de la Propriété des Personnes Publiques ;

**Vu** le Code Rural et de la Pêche Maritime et notamment ses articles L.311-1 et R.923-9 et suivants ;

**Vu** le Code de l'Urbanisme et notamment ses articles R.151-27, R.151-28 et R.151-29 ;

**Vu** le Code de la Construction et de l'Habitation ;

**Vu** le Code des transports ;

**Vu** le Code de la Consommation et notamment ses articles L.111-1, L.121-2 et L.441-1 ;

**Vu** le Code du Commerce ;

**Vu** le Code de la Santé Publique ;

**Vu** le Code des Impôts et notamment son article 75 ;

**Vu** le Code Général des Collectivités Territoriales ;



## Ville de Mèze

N°43

**Vu** l'arrêté ministériel n°83-50/A du 3 octobre 1983 relatif à la publicité des prix de tous les services ;

**Vu** l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

**Vu** l'arrêté ministériel n°0274 du 25 novembre 2016 définissant les destinations et sous-destinations pouvant être réglementées par le règlement national d'urbanisme et les règlements des plans locaux d'urbanisme ou des documents en tenant lieu ;

**Vu** l'arrêté n°2016-I-DEB-I du 21 décembre 2016 portant règlement de police des débits de boissons dans le département de l'Hérault ;

**Vu** l'arrêté DDTM34-2014-06-04069 du 19 juin 2014 portant schéma des structures des autorisations d'exploitations de cultures marines situées dans le département de l'Hérault ;

**Vu** l'arrêté du 24 juillet 1990 autorisant la création du port départemental du Mourre-Blanc ;

**Vu** l'arrêté DDTM34-2021-05-11950 du 20 mai 2021 réglementant l'activité de dégustation de coquillages sur le domaine public maritime ou portuaire du département de l'Hérault en application de l'article L.311-1 du code rural et de la pêche maritime ;

**Vu** l'avis du conseil départemental de l'Hérault ;

**Vu** l'avis de la commission des cultures marines ;

**Considérant** : que la conchyliculture est un élément structurant du Bassin de Thau et participe ainsi à l'identité de ce territoire ;

**Considérant** : la nécessité de garantir la vocation conchylicole du domaine public maritime ;

**Considérant** : que l'activité de dégustation doit s'exercer dans le prolongement de l'activité conchylicole ;

**Considérant** : la nécessité d'éviter une concurrence déloyale entre les professionnels de la conchyliculture et de la restauration, en précisant notamment la nature des produits autorisés, les conditions sanitaires et commerciales de l'activité de dégustation ;

**Considérant** : les crises sanitaires successives et la fragilité des entreprises conchylicoles qui en découle ;

**Considérant** : la nécessité d'informer de façon claire les conchyliculteurs des règles à mettre en œuvre sur le domaine public maritime vis-à-vis de l'activité de dégustation ;

**Considérant** : la nécessité d'harmoniser les règles définissant les conditions de la dégustation au sein des établissements agréés d'expédition des produits de la conchyliculture, activités qui sont dans le prolongement de l'acte de production ;



Ville de Mèze

N°43

**Considérant** : que le comité régional de la conchyliculture de Méditerranée, de par ses missions définies dans le code rural et de la pêche maritime, est chargé de la formation et du conseil de ses adhérents ;

**Considérant** : la nécessité de maintenir une cohérence entre les fondements des autorisations d'exploitation de cultures marines, délivrées pour assurer une production primaire, et l'opportunité donnée aux conchyliculteurs de pratiquer une activité de dégustation dans le prolongement de l'activité de production, il est dès lors légitime de limiter les recettes issues de cette activité annexe pour s'assurer qu'elle ne prenne pas le pas sur les activités de production ;

**Considérant** : les réunions de concertation entre l'ensemble des représentants des services de l'Etat, des professionnels et des collectivités territoriales ;

## ARRÊTE

### I – Définition de la dégustation et champ d'application

#### Article 1 : Définitions

L'activité de cultures marines est une activité agricole au sens de l'article L.311-1 du code rural et de la pêche maritime. Sont réputées agricoles toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle, ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation.

La dégustation de coquillages est une activité de valorisation des produits de l'exploitation considérée comme le prolongement naturel de l'activité de production conchylicole. Elle a pour support l'établissement d'exploitation de cultures marines à terre appelé mas conchylicole.

La dégustation consiste en l'acte de faire consommer, à titre gratuit ou onéreux des coquillages cuits ou crus préparés à la demande et issus exclusivement de l'exploitation, accompagnés de quelques produits accessoires non issus de l'exploitation et dont la liste est limitativement fixée. Il s'agit donc d'une activité directement liée à l'acte de production qui diffère de l'activité de restauration.

#### Article 2 : Champ d'application

Le présent arrêté s'applique à tous les établissements d'exploitation de cultures marines agréés par les services de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) de l'Hérault pour la purification et l'expédition, que leur implantation soit sur le domaine public maritime de l'Etat ou le domaine public portuaire.



### Article 3 : Les exploitants autorisés

Seuls sont autorisés à pratiquer l'activité de dégustation les exploitants :

- titulaires des autorisations d'exploitation de cultures marines les autorisant à exploiter des concessions de cultures marines situées dans le département de l'Hérault ou de l'Aude pour l'élevage des coquillages en mer ou en lagune, et/ou adhérents de la coopérative des 5 Ports et attributaires à ce titre de concession d'élevage ;
- en conformité avec les dispositions du schéma des structures du département de l'Hérault, et notamment sur les surfaces minimales de première installation, l'exploitation effective des concessions d'élevage maintenues en bon état et démontrant que les coquillages proposés à la dégustation ont bien été produits par l'exploitant, ou les déclarations annuelles de production.

L'activité de dégustation ne peut être exercée que par le conchyliculteur, son conjoint, ses ascendants et/ou ses descendants ou des employés de son exploitation. Tous les salariés sont affiliés à un régime social prévu par la convention collective nationale de la conchyliculture.

### Article 4 : Les obligations réglementaires sur les établissements

Les exploitants remplissant les conditions fixées dans l'article 3 pourront pratiquer l'activité de dégustation dans les établissements conchylicoles ayant fait l'objet :

- d'une autorisation d'exploitation de cultures marines autorisant expressément l'exercice de la dégustation sur le domaine public maritime ou portuaire,
- dans les ports d'une autorisation d'occuper le domaine public portuaire (convention d'occupation temporaire/contrat d'amodiation), pour y mener une activité en conformité avec le règlement particulier de police portuaire et le cas échéant le règlement d'exploitation du port,
- d'un agrément sanitaire pour la purification et l'expédition des coquillages délivré par la direction départementale de la protection des populations de l'Hérault, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006,
- d'une déclaration d'activité faite auprès de la direction départementale de la protection des populations de l'Hérault (Cerfa 13984\*05),
- des autorisations d'urbanisme pour les constructions et aménagements,
- d'une conformité avec les règles inhérentes aux établissements recevant du public de 5<sup>ème</sup> catégorie.

Dans chaque établissement conchylicole à terre proposant l'activité de dégustation, une activité principale de production doit s'y dérouler en lien avec les différentes phases d'élevage des coquillages et en adéquation avec le volume de coquillages produits sur les concessions d'élevage. Cette activité principale est constituée par : les travaux de manutention (notamment collage, lavage, détroquage), l'utilisation de machines spécialisées, le stockage des coquillages, la purification ou l'expédition. Le



simple stockage de matériel ou la présence de bureaux ne sont pas suffisants. Cette activité principale s'examine au cas par cas au regard du plan d'aménagement de l'établissement et du descriptif de la destination des surfaces entre production et dégustation.

L'activité de dégustation peut s'exercer dans chaque établissement détenu par un exploitant, sous la réserve qu'une activité principale de production s'y déroule et qu'un agrément sanitaire pour la purification et l'expédition des coquillages soit délivré sur cet établissement. Aucun bâtiment ne peut être exclusivement dédié à l'activité de dégustation.

## **II – La procédure d'autorisation pour pratiquer l'activité de dégustation**

### Article 5 : La demande d'autorisation

Conformément à l'article R923-9 du code rural et de la pêche maritime, une demande d'autorisation d'exploitation de cultures marines pour réaliser l'activité de dégustation dans le prolongement des activités de production doit être faite auprès de la délégation à la mer et au littoral de la direction départementale des territoires et de la mer, avant le début de l'activité et à chaque changement d'exploitant. Les exploitants pratiquant déjà l'activité de dégustation au moment de l'entrée en vigueur du présent arrêté doivent régulariser leur activité avant la fin de l'année 2021 en déposant une demande d'autorisation.

La demande d'autorisation comprend les éléments suivants pour vérifier le respect des conditions réglementaires liées à l'activité :

- un plan détaillé des aménagements existants et envisagés, avec le descriptif de la destination des surfaces entre production et dégustation,
- un plan d'organisation des locaux et de la partie recevant les clients pour la dégustation,
- l'identification des titres d'autorisation d'exploitation de cultures marines sur lesquels la dégustation doit se dérouler,
- récépissé du CERFA n°13984\*05 (après transmission à la DDPP du formulaire dûment complété),
- numéro d'agrément sanitaire de purification/expédition, accompagné d'une description en vue d'actualiser le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement et permettant de garantir que l'activité de dégustation n'aura pas d'impact sur son bon fonctionnement,
- engagement sur l'honneur de respecter les dispositions de l'article 14 du présent arrêté,
- licence restreinte petite restauration et permis d'exploitation,
- attestation de formation hygiène alimentaire en restauration commerciale ou tout autre diplôme reconnu équivalent à cette formation,
- un rapport démontrant que l'activité de dégustation telle qu'elle est prévue ne gêne pas l'activité de production,
- nombre de couverts projetés,
- descriptif des possibilités de stationnement pour les clients,



**Ville de Mèze**

**N°43**

- descriptif des équipements sanitaires à disposition de la clientèle,
- descriptif du dispositif d'assainissement qui doit être adapté à la capacité d'accueil, justificatif de mise en place d'un bac à graisse

Le dossier de demande est soumis à une instruction administrative et pour avis aux collectivités territoriales compétentes, puis à l'avis de la commission des cultures marines.

A l'issue de l'instruction de cette demande d'autorisation, appréciant en outre le respect du schéma des structures par le demandeur, un arrêté préfectoral précise le contour précis du périmètre sur lequel la dégustation est autorisée.

En cas de modification ou suspension, une nouvelle demande d'autorisation doit être transmise.

### **III- Les produits autorisés**

Article 6 : Produits autorisés issus de l'exploitation

Sont autorisés à la dégustation les produits qui proviennent exclusivement de l'exploitation du conchyliculteur, présentés crus ou cuits et préparés sur place, à savoir :

- les huîtres crues ou cuites, toutes les préparations culinaires étant acceptées sous réserve que l'huître reste bien le produit mis en valeur, et que ni viande ni poisson ne soient utilisées dans les préparations,
- les moules crues, ou cuites, toutes les préparations culinaires étant acceptées sous réserve que la moule reste bien le produit mis en valeur, et que ni viande ni poisson ne soient utilisés dans les préparations,

Au titre de la dégustation des coquillages, la cuisson est autorisée sous réserve :

- de préparation dans un emplacement dédié avec un équipement adéquat,
- de mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène notamment dans la préparation, la dégustation, la récupération des déchets de cette activité et leur élimination.

L'achat de coquillages porteurs d'un agrément sanitaire autre que celui de l'exploitant pour la revente en dégustation est interdit, sauf par dérogation en cas de fermeture sanitaire des zones conchyloles du bassin de Thau, ou d'aléas climatiques ou zoosanitaires exceptionnels. Cette dérogation doit être demandée par le comité régional de la conchyliculture de Méditerranée, et faire l'objet d'un accord des services de l'Etat compétents pour une période précise. La provenance des coquillages est alors affichée de façon claire, visible et lisible pour le consommateur.

Cette obligation est démontrée lors des contrôles des services de l'Etat par la tenue à jour d'un registre de traçabilité et s'ajoute aux dispositions de l'article 13 du présent arrêté. Les archives relatives à la traçabilité des coquillages doivent être gardées par l'exploitant pendant un minimum de 3 ans.



**Ville de Mèze**

**N°43**

#### Article 7 : Accompagnements autorisés

Les produits accessoires suivants non issus de l'exploitation peuvent accompagner la dégustation de coquillages :

- pain,
- beurre,
- citron et ou vinaigre / échalotes,
- tielles,
- crevettes achetées cuites, et uniquement proposées pour répondre à la demande des consommateurs qui ne désireraient pas déguster de coquillages. Les crevettes ne peuvent donc pas être proposées seules ou à titre principal, mais seulement comme produit de complément aux plateaux de coquillages,
- oursins récoltés par l'exploitant également pêcheur, ou par un pêcheur, titulaire d'une licence de pêche européenne et le cas échéant d'une licence de pêche pour l'étang de Thau-Ingril délivrée par le comité régional des pêches Occitanie (circuit court),
- palourdes crues ou cuites récoltées par l'exploitant également pêcheur, ou par un pêcheur, titulaire d'une licence de pêche européenne et le cas échéant d'une licence de pêche pour l'étang de Thau-Ingril délivrée par le comité régional des pêches Occitanie (circuit court),
- escargots cuits récoltés par l'exploitant également pêcheur, ou par un pêcheur, titulaire d'une licence de pêche européenne et le cas échéant d'une licence de pêche pour l'étang de Thau-Ingril délivrée par le comité régional des pêches Occitanie (circuit court),
- glaces ou sorbets operculées et vendues à l'unité, sans préparation sur place,
- eaux minérales, plates ou gazeuses,
- cafés ou infusions, jus de fruits,
- vins à l'exception du vin de champagne, bières.

Pour des motifs sociaux et environnementaux, les produits locaux produits à moins de 100 kilomètres, et achetés en circuit court, sont à privilégier.

Ces produits accessoires dont la liste est strictement limitative ne peuvent être proposés à titre principal, et doivent obligatoirement venir en accompagnement d'une dégustation de coquillages.

Les cocktails élaborés à partir des boissons autorisées sont interdits.

La vente à emporter des produits accessoires est autorisée à la condition d'être accompagnée d'une vente à emporter de coquillages issus de l'exploitation.

Seuls les produits listés dans les articles 6 et 7 peuvent être présents au sein de la dégustation. L'exploitant s'assure ainsi que les autres produits quelle que soit leur provenance ne sont pas consommés par ses clients dans l'enceinte de son établissement.



#### IV- Les conditions de la dégustation

Article 8 : Conditions matérielles de la dégustation

La dégustation s'effectue dans les conditions suivantes :

- assise ou debout
- elle est interdite dans les locaux de purification (à proximité des bassins) et à proximité directe des équipements sanitaires,
- elle est autorisée sur les terre-pleins en dehors des opérations de manutention,
- elle est interdite sur les passerelles

Aucune nouvelle construction ou installation dédiée exclusivement à l'activité de dégustation n'est admise et la superficie dédiée à cette activité doit demeurer accessoire. Des aménagements légers et démontables en bois, de type terrasse ou terrasse couverte servant à l'activité de production peuvent être utilisés pour accessoirement accueillir la clientèle.

D'une façon générale, la fonctionnalité de l'exploitation et celle des exploitations voisines ne doivent pas être gênées par l'activité de dégustation. En cas de conflits d'espace, la priorité est toujours faite à l'activité de production. Les aménagements visés à l'alinéa précédent ne doivent par ailleurs en aucun cas empêcher le passage des engins de secours ou de travaux entre la berge et les établissements à terre.

Article 9 : Règles d'hygiène

L'aménagement, le fonctionnement et l'équipement du local dédié à la dégustation ou à la vente doivent être conformes aux prescriptions du règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Paquet Hygiène).

Article 10 : L'accueil du public

L'accès du public aux installations et locaux doit être encadré conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire de manière à garantir, pour toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, aux denrées alimentaires une protection contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de telle manière qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

L'accès à l'espace réservé à la dégustation et aux sanitaires, dédiés à l'accueil du public, ne doit pas être une source de contamination pour la production, ou les denrées exposées dans la zone de travail (écaillage, cuisson, préparation des assiettes).

Les établissements de dégustation recevant du public doivent être conformes avec les règles applicables à ce type d'établissement. Il est de la responsabilité du gérant de l'établissement de mettre en œuvre toutes les mesures pour que la sécurité et l'accessibilité des personnes soient correctement assurées.





## Ville de Mèze

Dans la continuité de l'activité de dégustation, les exploitants peuvent être amenés à embarquer sur un navire leur clientèle pour faire découvrir leur métier et les modalités d'élevage des coquillages. Le transport des passagers doit alors répondre à toute la réglementation en vigueur encadrant cette activité, notamment en termes de sécurité des navires, de titre de navigation, ou de brevets de commandement. Cette prestation peut être réalisée par l'exploitant, ou par un prestataire extérieur uniquement après autorisation formelle de la DDTM, après avis de la commission des cultures marines.

L'embarquement des clients s'effectue de préférence sur des passerelles collectives prévues spécifiquement à cet effet. En cas d'absence de passerelle collective à proximité de l'établissement, l'embarquement peut se faire sur la passerelle concédée à l'exploitant sous réserve qu'elle soit conforme avec les règles inhérentes aux établissements recevant du public pour garantir la sécurité de la clientèle, sans détourner leur vocation liée à la production des coquillages. Ces opérations d'embarquement et de débarquement se font sous l'entière responsabilité de l'exploitant qui s'assure de la sécurité et du respect des règles en vigueur.

### Article 11 : Les horaires

La dégustation peut être ouverte en continu de 9 h 00 à minuit. A compter de minuit, l'établissement doit être fermé et vide de tous clients. Uniquement dans les zones urbaines (classées U dans les PLU), un horaire de fermeture anticipé pourra être défini en accord avec le gestionnaire du port, la commune et les professionnels, sans que celui-ci ne puisse excéder 22 h 00.

### Article 12 : Animation musicale

La musique d'ambiance, qui consiste en la diffusion d'un fonds sonore, ou les animations musicales, sont strictement interdites, à l'exception de deux jours dans l'année qui seront autorisés par la commune de manière collective pour toutes les dégustations de son ressort, après avis de la DDTM et le cas échéant du gestionnaire du port, à recueillir au cours du premier trimestre de chaque année. Lors de ces deux jours les dégustations doivent strictement respecter la réglementation en vigueur, et notamment la liste des produits utilisés.

Les lieux de dégustation demeurent soumis à l'observation des lois et règlements de police concernant la sécurité et la tranquillité publiques, notamment en matière de lutte contre les bruits de voisinage placés sous la responsabilité de la commune. La musique d'ambiance respecte notamment les dispositions des articles R 1336-4 et suivants du code de santé publique, portant dispositions applicables aux bruits de voisinage. Elle se définit en référence à la règle d'égale énergie fondée sur un niveau de pression acoustique continu équivalent à une valeur de 80 décibels pondérés A sur 8H.



## **V- Fiscalité et encadrement de l'activité**

### Article 13 : Information du consommateur

Dès que la vente commence et pendant toute sa durée, l'exploitant doit afficher de façon claire, visible et lisible pour le consommateur, les prix de chaque prestation ou produit à déguster sur place, par écriteau sur un ou plusieurs panneaux récapitulatifs disposés à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.

Il informe également les consommateurs sur la présence éventuelle de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances dans les produits à déguster et/ou les accessoires, tel que prévu aux articles R 412-12 et suivants du code de la consommation, selon la liste reprise à l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

La délivrance d'une note en double exemplaire est obligatoire pour toute prestation d'un prix égal ou supérieur, TVA comprise, à 25 euros. Pour les prestations d'un prix inférieur à ce seuil, le client est en droit de réclamer une note. Les conditions de délivrance des notes doivent faire l'objet d'un affichage au lieu de réception de la clientèle. L'original de la note est remis au client et le double doit être conservé pendant deux ans par l'exploitant.

Si l'obligation de conservation des notes remises au client est de deux ans pour les besoins de protection des consommateurs, il est rappelé l'obligation prévue par l'article L102 B du Livre des Procédures Fiscales de conserver tous les documents comptables et pièces justificatives pendant une durée de six ans.

Le conchyliculteur doit pouvoir produire les éléments de traçabilité (étiquettes) des produits achetés ainsi que les factures pour tous les produits utilisés pour la dégustation, y compris les accessoires (verres, serviettes, couverts).

Conformément à l'article 58 du règlement (CE) n°1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009, le consommateur dispose des informations relatives à la dénomination commerciale, le nom scientifique, la zone géographique concernée et la méthode de production des produits issus de l'aquaculture mis à la vente. Ainsi, pour les produits issus de la conchyliculture, la mention de l'Etat membre ou du pays tiers dans lequel le produit a passé la dernière phase du processus d'élevage ou de culture, d'une durée minimale de six mois, doit par obligation de loyauté envers les consommateurs être clairement affiché.

### Article 14 : Fiscalité

Conformément aux articles 34 et 35 du code général des impôts, les recettes générées par l'activité de dégustation relèvent des bénéfices industriels et commerciaux. Les produits des activités accessoires relevant des bénéfices industriels et commerciaux, réalisés par un exploitant agricole, peuvent être pris en compte pour la détermination du bénéfice agricole, sous réserve du respect des conditions ci-dessous prévues à l'article 75 du code général des impôts :



- l'exploitant agricole doit être soumis à un régime réel d'imposition ;
- la moyenne annuelle des recettes accessoires des trois exercices précédents, n'excède pas 50 % de la moyenne annuelle des recettes tirées de l'activité agricole, ni 100 000 €.

Ainsi, les entreprises imposées au régime de la micro-entreprise ne peuvent pas bénéficier de ce dispositif.

Pour s'assurer que l'activité principale de l'entreprise est la conchyliculture, le chiffre d'affaires hors taxes (HT) issu de l'activité de production doit représenter au minimum 51 % de l'ensemble du chiffre d'affaires (HT) de l'entreprise. L'évaluation de ce point se fait sur la base de la moyenne des chiffres d'affaires des trois derniers exercices comptables clos.

Il est précisé que le chiffre d'affaires issu de l'activité de production est le chiffre d'affaires issu de la vente des coquillages produits ou pêchés exclusivement par l'exploitant quels que soient les débouchés. L'ensemble des autres recettes qu'il s'agisse des recettes issues de la vente de produits accessoires, de prestations de service ou de quelque nature que ce soit est considéré comme une recette annexe.

La vente des produits accessoires prévus à l'article 6 ne peut se faire à perte.

La comptabilité de la dégustation ou tout autre élément comptable doit permettre la vérification immédiate de ces éléments, tout comme la déclaration annuelle obligatoire de production qui détaillera les volumes de coquillages vendus en dégustation.

#### Article 15 : Vente d'alcool

Le propriétaire de l'établissement doit être titulaire d'une licence dite « petite licence restaurant » (article L.3331-2 du code de la santé publique) qui permet de vendre les boissons alcoolisées dans les conditions précisées par l'article 7 du présent arrêté, pour les consommer sur place ou à emporter, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

En application de l'article L.3332-3 du code de la santé publique, la demande doit être faite auprès de la mairie du lieu d'installation de la dégustation ; il en est donné immédiatement récépissé.

### **VI- Dispositions finales**

#### Article 16 : Sanctions

Toute infraction au présent arrêté sera poursuivie, en fonction de la nature de l'infraction, au titre du code rural et de la pêche maritime, de l'urbanisme, du code de la construction et de l'habitation, du code de la santé publique, du code général des impôts, du code de la consommation, du code du commerce ou du code des transports, conformément aux dispositions en vigueur.

En outre, les infractions relevées au titre du code rural et de la pêche maritime peuvent faire l'objet en application de l'article L.946-1 d'une amende administrative, d'une suspension ou d'un retrait



**Ville de Mèze**

N°43

De l'autorisation d'exploitation de cultures marines et/ou de l'autorisation d'exploiter la dégustation.

**Article 17 : Modalités de suivi**

Les services chargés du contrôle du présent arrêté présentent chaque année un bilan de leurs constatations. Ils sont chargés de conduire une évaluation sur le respect des dispositions du présent arrêté. A cette occasion, son contenu et les conditions de son application pourront être adaptés sans toutefois conduire à déroger aux conditions fixées par la loi et les règlements.

**Article 18 : Exécution et publication**

Le Directeur Général des Services et le Maire de Mèze sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié conformément à la réglementation en vigueur.



Mèze, le 29 janvier 2024

**Le Maire**

**Thierry BAËZA**