



**PRÉFET
DE L'HÉRAULT**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DOSSIER DE PRESSE

**Signature de la charte encadrant l'activité de dégustation des coquillages
réalisée par les conchyliculteurs du département**

**Mas de M.Laurent Arcella, Atelier and Co
Port de Loupian- Zone conchylicole Ouest-Loupian
Vendredi 9 juillet 2021 à 15h00**



Crédit CRC Méditerrané

Cabinet du préfet
Service départemental de
la communication interministérielle
Tél. : 04 67 61 61 25
Mél. : pref-communication@herault.gouv.fr
Site : www.herault.gouv.fr
Réseaux sociaux : @prefet34

34 place des Martyrs de la Résistance
34 62 Montpellier CEDEX 2

Contexte

Sur 7500 hectares, le bassin de Thau constitue la principale zone conchylicole de la Méditerranée, avec une production annuelle de plus de 10 000 tonnes de coquillages, soit 90 % de la production méditerranéenne et 10 % de la production nationale. 554 concessionnaires, regroupés dans des exploitations de dimension essentiellement familiale, exploitent 2560 tables, auxquelles s'ajoutent 271 filières en mer. La conchyliculture est ainsi le second pôle économique agricole dans le département de l'Hérault après la viticulture.

Le secteur fait pourtant face à des défis importants. En effet, il reste marqué par une multiplication de crises, environnementales (malaïgue, développement du picoplancton *Picochlorum*) ou sanitaires (microbiologiques, phytoplanctoniques, norovirus, *Herpes virus*).

L'activité de dégustation qui consiste à valoriser les produits de l'exploitation en les proposant à la consommation dans l'établissement de production est une des voies de diversification pour pérenniser l'activité conchylicole. Ce sujet de la dégustation a été inscrit dans le plan régional de relance Occitanie pour la filière conchylicole.

Pendant, cette activité si elle n'est pas bien encadrée peut conduire à détourner les zones conchylicoles à terre du bassin de Thau de leur destination agricole, à l'encontre de leurs vocations fondamentales de zones de production nécessitant la proximité immédiate avec l'eau. Cette activité doit donc être strictement encadrée pour éviter toute dérive et toute concurrence déloyale avec l'activité de restauration.

Les travaux d'élaboration de la charte

La direction départementale des territoires et de la mer a donc mené en lien avec le comité régional de la conchyliculture de Méditerranée (CRCM) et les collectivités territoriales concernées (Conseil régional, Conseil départemental, Sète Agglopolé Méditerranée, Syndicat mixte du bassin de Thau, communes de Sète, Bouzigues, Loupian, Mèze et Marseillan) des travaux visant à revoir l'encadrement réglementaire de l'activité de dégustation des coquillages par les conchyliculteurs, dans le prolongement de leur activité de production tel que prévu par le code rural et de la pêche maritime. Un nouvel arrêté préfectoral réglementant l'activité de dégustation sur le domaine public maritime (DPM) ou portuaire a ainsi été signé le 20 mai 2021, et une charte d'engagement sera signée le 9 juillet 2021 par l'ensemble des parties prenantes.

L'objectif de la charte est d'accompagner la diversification d'activités des professionnels en restant dans l'esprit d'une découverte et d'une valorisation de sa propre production conchylicole, en évitant les dérives d'activités vers de la restauration ou de l'achat-revente de coquillages engendrant des distorsions de concurrence entre conchyliculteurs et restaurateurs. Elle prévoit par ailleurs une labellisation des établissements de dégustation respectueux des règles de gestion, et une valorisation du territoire et de la production par le conchytourisme.

Les 13 points clés de la charte

- pour pratiquer la dégustation il faut être un producteur de coquillages avec des concessions d'élevage et une réelle exploitation : on déguste les produits du producteur.
- pour valoriser les coquillages produits, des préparations culinaires simples, crues ou cuites, peuvent être proposées à la clientèle.
- des produits accessoires dont la liste est limitative permettent de compléter l'offre du producteur en accompagnement d'une vente de coquillages (boissons, vins, tielles, glaces...).
- pour préserver le foncier conchylicole, la dégustation se déroule sur le lieu de production, sans bâtir de constructions ou d'installations dédiées.

- l'établissement doit être conforme à la réglementation sanitaire, la réglementation des établissements recevant du public, et la réglementation sur les débits de boissons.
- l'activité principale de l'entreprise est bien la conchyliculture, et 51 % au minimum du chiffre d'affaires sont donc issus de l'activité de production.
- chaque dégustation doit faire l'objet d'une demande spécifique avant la fin de l'année auprès de la DDTM qui est désignée guichet unique. Le respect des règles est alors vérifiée lors de l'instruction qui associe les partenaires de la charte.
- dans un souci d'harmonisation des règles de gestion entre le domaine public maritime (DPM) et les zones privées, les maires vont prendre des arrêtés municipaux reprenant les termes de l'arrêté préfectoral.
- au titre des différentes réglementations en vigueur, les dérives vers de la restauration peuvent être sanctionnées aussi bien sur le DPM que sur les zones privées classées conchylicoles dans les PLU et le SCOT du Bassin de Thau.
- un programme de contrôle coordonné impliquant les services de l'État et les collectivités territoriales est instauré chaque année.
- un dispositif de promotion et de communication des établissements vertueux est mis en place.
- le conchylo-tourisme qui vise à faire découvrir plus largement le métier de conchyliculteur est à promouvoir, notamment par les visites guidées dans les mas ou en navire sur les tables de production.
- un comité de suivi de la charte est mis en place et se réunira une fois par an.