

La diversification de l'activité : activités en lien avec le grand public



AGLIA
Association du Grand Littoral Atlantique

Lycée Maritime de La Rochelle
22 novembre 2018

Contexte : le module diversification « activités grand public »

Module 1

Présentation de la diversification
« Grand public » :
le pécaturisme

Module 2

Pécaturisme et
développement
local

Module 3

Mise en situation :
synthèse et jeux
de rôles

Éléments de définition

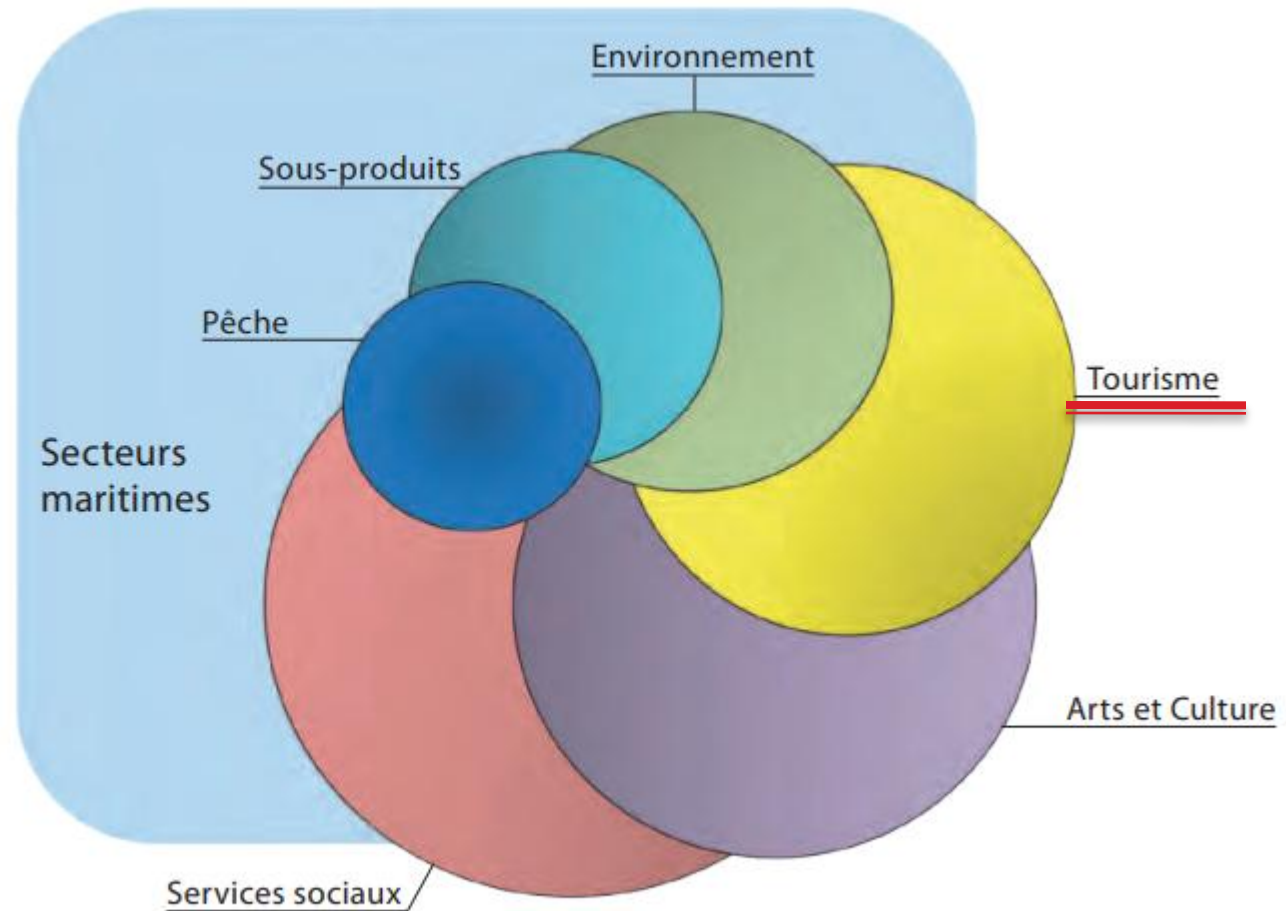


Les activités

Vidéos explicatives

Définitions

La diversification : de multiples activités possibles



Quelles activités en lien avec le public?



PESCATOURISME

Des activités **dans le prolongement** de l'activité de production



VISITES
D'EXPLOITATION

Pour **valoriser** les métiers et les produits



DÉGUSTATIONS

Auprès de **touristes**, de **clients locaux**, de **chalands locaux**

Quelles activités en lien avec le public?



PESCATOURISME

- ✓ **Embarquements** de passagers sur 1 **navire de pêche aquacole**
 - ✓ pour **faire découvrir le métier** et le **milieu**
 - ✓ **pendant l'activité habituelle** du professionnel, sur les **lieux** d'activité
- x ne pas toucher l'engin de pêche ni les produits



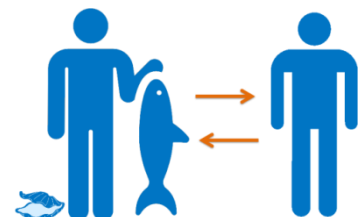
VISITES
D'EXPLOITATION

- ✓ Visites de **chantiers conchylicoles /entreprises**
- ✓ Pour comprendre le **cycle de vie** du produit et le métier



DÉGUSTATIONS

- ✓ **Valoriser** ses produits d'un point de vue **gustatif**
- ✓ Transformation **simple** + **produits locaux** pour accompagnement



VENTE DIRECTE

- ✓ Remise directe aux consommateurs
- ✓ Problématique à part et réglementée

En Europe

Des législations différentes en Europe pour le pescatourisme...

Potentiel reconnu mais
indécision

Embarquer pendant l'activité de pêche : interdit pour le
moment



Bulgarie



Estonie



Lettonie



Roumanie



Lituanie



Finlande



Allemagne



Belgique



Pologne



Irlande



Danemark



Pays-Bas



Des législations différentes en Europe pour le pescatourisme...

Projets
expérimentaux

Lois nationales

Lois régionales



Décisions DIRM + interprétation
réglementation / CSN



Décrets Açores



Décrets régionaux (Catalogne, Iles
Baléares...)



Organisations prud'homales
(sanitaire)

Favorisant des dynamiques +/– fortes



Italie : Pays précurseur, alliant encadrement et facilité pour se diversifier. Travaille à 1 reconnaissance européenne.

- Pêcheurs : regroupement en **prud'homies**.
 - ✓ Pas de limite € → possibilité que cela soit **l'essentiel de leur activité**.
 - ✓ Passager : droit de toucher l'engin de pêche, préparation des produits
 - x **Sécurité : force de vent < 2**
- Conchyliculteurs :
 - x **Activité annexe : < 50% activité principale**
 - ✓ Autorisation **hébergement et restauration**.

Favorisant des dynamiques +/- fortes



Grèce : 60 licences en 2016

- Pêcheurs : autorisation de vendre la pêche du jour aux pescatouristes
- Navire <15 mètres



Espagne : en cours de développement

Des initiatives en Giron, Catalogne, Tarragone, Baléares



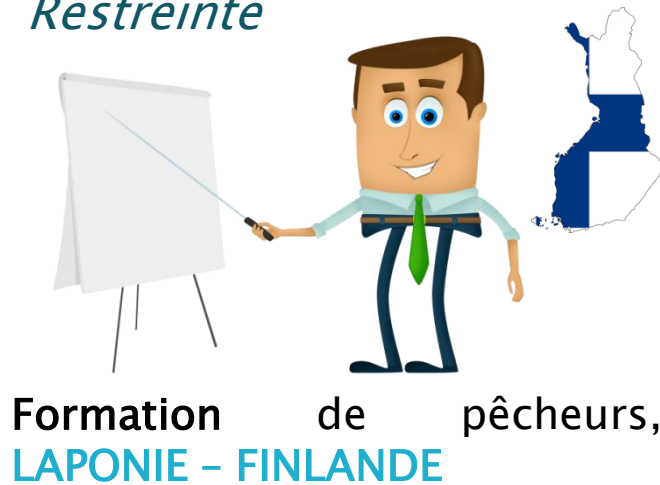
Portugal (Açores)

- 12 passagers max.
- Suivi du nb de passagers à bord et du nb poissons pêchés
- Possibilité de ramener 1 quantité restreinte pour les pescatouristes, pour consommation personnelle

Avec des visions différentes

De la diversification au sens restreint à une diversification plus élargie

Restreinte



Elargie

Zoom sur la France

Des activités annexes sur la façade AGLIA

- En 2016
 - 169 professionnels
 - >80% conchyliculteurs
- Localisation : au Sud
 - Pêcheurs : Nouvelle-Aquitaine
 - Conchylicultures : Arcachon
- Différences de développement
 - Réglementation locale, interprétation réglementation nationale
 - Investissements initiaux +/- conséquents
 - Animation territoriale

Démarches territoriales >Ex.
Arcachon Val de l'Eyre :

- Evènement « lancement de la saison » ou le point de vue des pros
- Reportage ostréiculteurs
- Bilan de saison
- Clip promotionnel v longue v courte

Motivations des professionnels

- Valoriser le métier & les produits*
- Diversifier les revenus* face à la raréfaction de la ressource

*Vidéos du pescatourisme en Méditerranée

Bretagne

20% - 34 pros

Pays de la Loire

6% - 10 pros

Pays Marennes-Oléron

4.5% - 7 pros

Bassin d'Arcachon – Val de l'Eyre

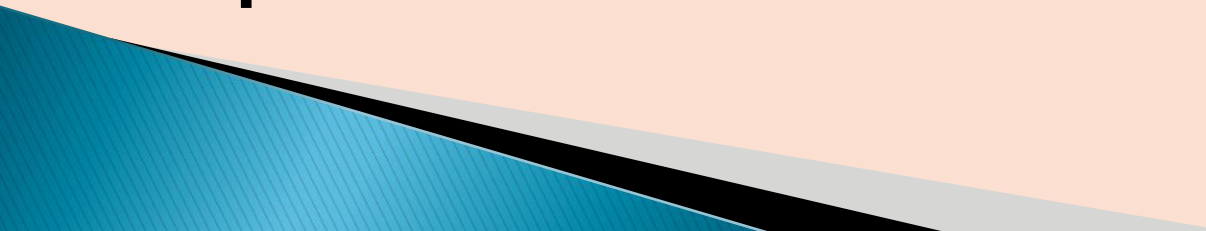
64% - 108 pros

Côte basque/Sud Landes

5,5% - 9 pros



Discussions

- Intérêts de chaque acteur pour la diversification
 - ✓ Quels sont les arguments repris par les pros?
 - ✓ Par les structures touristiques?
 - ✓ Par les animateurs des démarches territoriales?
 - Comment peut-on expliquer que le développement des activités de diversification est facilité lorsque ces acteurs travaillent ensemble ? Percevez-vous leurs complémentarités?
- 

Discussions – immersion

Mettez-vous dans la peau d'un entrepreneur/professionnel de la mer qui cherche à développer une activité de diversification OU dans le rôle d'un accompagnant qui souhaite développer ce type d'activités sur son territoire.

1. Faites 3 groupes de 4.

- Désignez au sein de votre groupe
 - 2 personnes qui joueront des **professionnels de la mer**, avec la même activité principale et 1 projet similaire de diversification.
 - 2 personnes qui les accompagneront dans la démarche de diversification.
- Choisissez parmi les choix suivants

Activités principales	Activités de diversification
Pêcheur au Pays basque ou à Royan Ostréiculteur à Arcachon Pêcheur à Arcachon Ostréiculteur en Pays de la Loire	Pour les pêcheurs : • Pescatourisme • Dégustation des produits de la pêche Pour les ostréiculteurs : • Pescatourisme • Visites d'exploitation et dégustation

Discussions – immersion

2. Travail en commun [45mn]

Si besoin, utilisez le powerpoint n°1 et les parties « Références juridiques » du Powerpoint n°2

RÉFLEXION SUR LES RÔLES [10 MN]

Définissez les activités principales des professionnels de la mer

- Dans quelle filière souhaitez-vous vous lancer? Pourquoi? A quelle catégorie de navigation sera affilié votre navire?

Définissez votre ou vos activités de diversification

- Dans quelle activité de diversification allez-vous vous lancer?
- Quelles sont vos motivations pour vous lancer dans ces activités?

3. Restitution à la classe (10 mn par groupe = 45 mn au total)

4.1 Présentation des professionnels de la mer

- Les professionnels présentent leur activité principale.
- Ils indiquent la ou les activités de diversification qu'ils aimeraient lancer et quelles sont leurs motivations.

Discussions – immersion

2. Travail en commun [45mn]

Si besoin, utilisez le powerpoint n°1 et les parties « Références juridiques » du Powerpoint n°2

RECHERCHES [50 MN]

[Professionnels de la mer] Analysez vos futures activités de diversification

- Quelles questions devez-vous vous poser? Où allez-vous chercher les réponses / chercher de l'aide?
- Connaissez-vous certaines contraintes qui peuvent être bloquantes? Des aides qui peuvent vous aider?
- Comment visualisez-vous le déroulé des activités?
- Selon vous, quelles sont les attentes de la clientèle? Les points importants pour qu'ils soient satisfaits? Leurs questions éventuelles?

[Accompagnants] : former un futur professionnel aux demandes d'agrément et à la communication pour ses activités de diversification

- Quels sont les points importants à lui transmettre :
 - Concernant les démarches d'autorisation?
 - Concernant la communication avec l'extérieur?

[EVALUATION TEST] évaluer la conformité aux normes du professionnel de la mer et de ses outils

- Identifiez quelles règles s'appliquent pour la région et l'activité de diversification choisie.
- Que devez-vous examiner pour évaluer si le professionnel peut exercer l'activité de diversification ou non?

[Alternatives si blocage] si l'activité de diversification choisie est finalement difficile à mettre en œuvre, que conseillerez-vous aux pros comme alternatives?

3. Restitution à la classe (10 mn par groupe = 45 mn au total)

4.2 Echange entre le professionnel de la mer et de l'accompagnant

Les échanges seront par exemple Professionnel (« J'ai vu que... ») > Avis accompagnant

- Que dois-je faire pour me lancer? J'ai plusieurs questions > Conseils
- J'ai identifié quelques acteurs à contacter. Qui d'autres dois-je solliciter? > Conseils
- Quelles sont les aides possibles? A quoi dois-je faire attention? > Conseils
- Je visualise les échanges avec la clientèle et le déroulement de l'activité de cette manière > Conseils

4.3 Evaluation test par l'inspecteur

- Expliquer la réglementation pour son territoire et pour la catégorie de navigation concernée
- Expliquer les points que je vais évaluer.

4.4 Analyse des alternatives

Développer des activités de diversification

»» Quelles sont les règles?
Comment faire?

Historique réglementaire (GT national + territoires)



PESCATOURISME

2006 : Mort de Michelin et du patron pêcheur

Avant 2006
Pratique traditionnelle
sans encadrement
réglementaire spécifique

2006
Interdiction totale

Notes de 2007

2010
Développement
d'expérimentations par
dérogation

2017
Rapport Leroy
Commission nationale

Depuis 2011
Développement de
démarches individuelles
ou territoriales de
pescatourisme

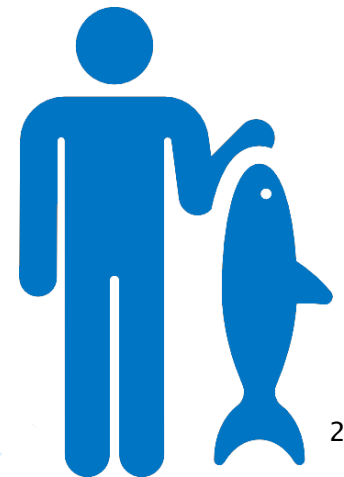
2011 : Div. 230
2012 : Div. 226 & 227



2014 :
Demande d'un
développement
d'une offre
touristique
globale et de
simplifier les
procédures

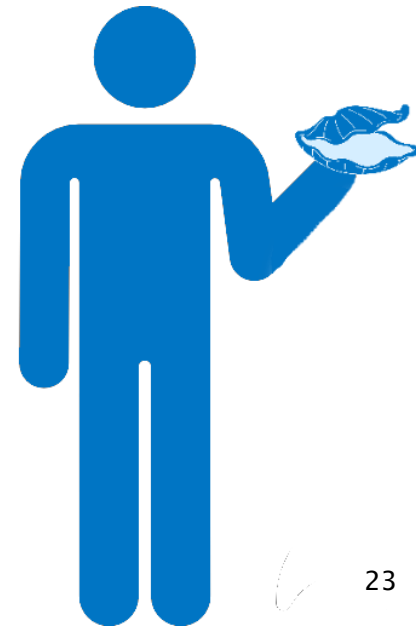
La déclaration fiscale des activités de diversification – Les pêcheurs

- **Déclaration du chiffre d'affaires**
 - Sans n° SIRET : bénéfices industriels et commerciaux sur la [déclaration 2042-C-PRO](#).
- **Seuil de franchise sur TVA pour la diversification**
 - <33 200€ et/ou <50% du CA total de l'entreprise: franchise surTVA ([Art. 293B CGI](#))
 - > 33 200€ € : TVA
 - >100 000€ et/ou >50% recettes de l'entreprise ([art 75 CGI](#)) : changement de statut, d'une activité de diversification à une activité parallèle.
- Si un entrepreneur a un doute...
 - Solliciter la **direction territoriale des impôts** : www.impots.gouv.fr > Contacts > Vos services locaux et renseignez votre code postal.
 - **Procédure de rescrit général** : envoi des documents pour avis.



La déclaration fiscale des activités de diversification – Les ostréiculteurs

- **Statut agricole**
- **Seuil financier/ recettes accessoires :** [art. 75 du code général des impôts \(CGI\)](#)
 - ✓ < 50% des recettes titrées de l'activité agricole
 - ✓ < 100 000€
 - ✓ Ces recettes comprennent le **remboursements de frais** et les **taxes**.
 - ✓ Le professionnel peut pratiquer **plusieurs activités de diversification en-deçà de ce seuil**
- **Exonération de la TVA**





Pescatourisme

Quelles réglementations?

PESCATOURISME



Sécurité

- **Réglementation nationale**
- **Décisions des Directions Interrégionales de la Mer** (Sud Atlantique, Nord Atlantique Manche Ouest)
- **Centre de Sécurité des Navires** : agréments locaux

Dans le prolongement de l'activité de production :

- La **carte de producteur**, valide, suffit.
- Pas de n°SIRET propre à la diversification.



Comment se lancer

Etre aux normes pour la sécurité



1 / Faire sa demande d'autorisation d'embarquer des passagers

- Préciser le nombre
- Demander son examen lors de la prochaine visite de sécurité du navire

Centre de Sécurité
des Navires



2 / Examen du dossier
3 / Visite de contrôle

Navire aux
normes



4 / Modification du permis de navigation avec nombre de passagers autorisés, conditions complémentaires (périodes, zones...).

5 / Faire 1 proposition de décision d'effectif

Direction Mer et
Littoral



6 / Examen du dossier
7 / Modification permis navigation

→ Décision d'effectif inscrite

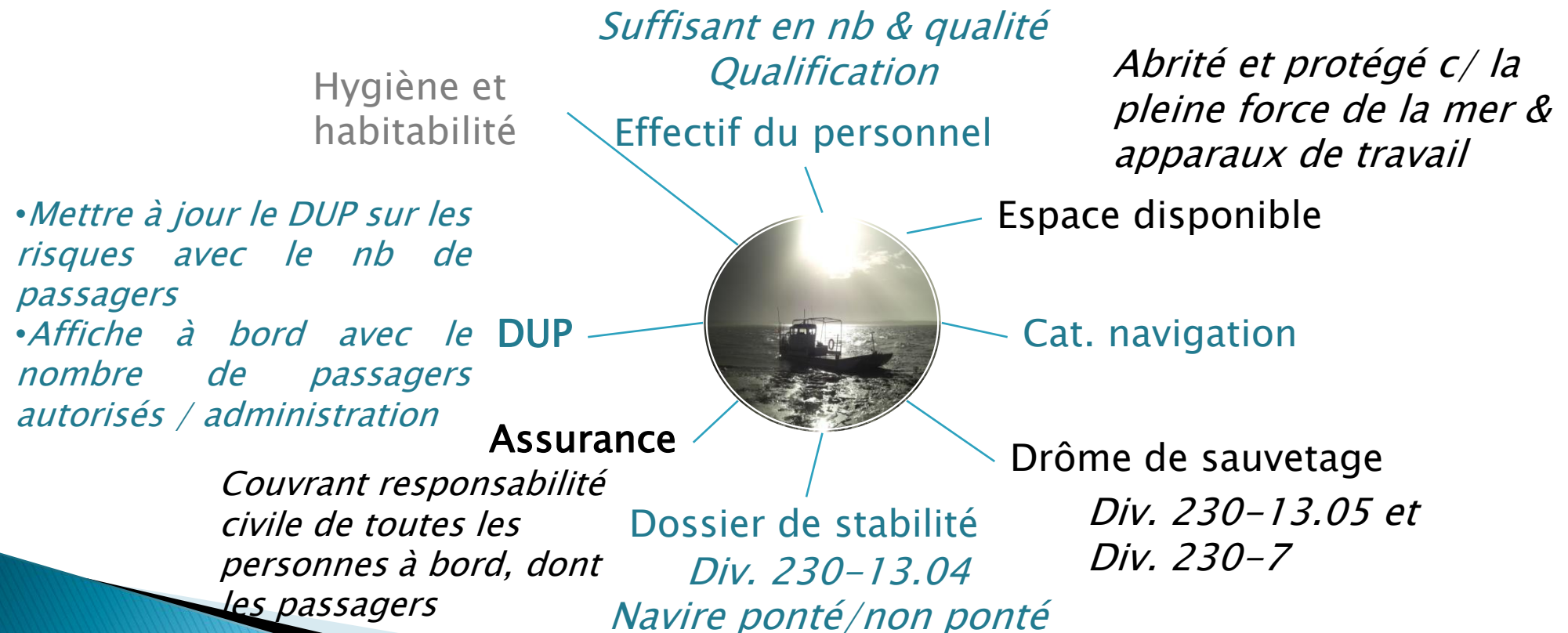
Permis de
navigation

→ Indication nb passagers
pouvant être embarqués



Etre aux normes pour la sécurité

- Demande d'autorisation de transport des passagers à titre occasionnel
- Démarche générique « Sécurité et équipement du navire »
- Responsabilité pénale de l'inspecteur engagée



Etre aux normes pour la sécurité

- Demande d'autorisation de transport des passagers à titre occasionnel
- Démarche générique « Sécurité et équipement du navire »
- Responsabilité pénale de l'inspecteur engagée

WC+ lavabo
> 10h si pas plus de 2
passagers – instruction
n°62/DIRM SA, 12/02/2013
> 6h au-delà
Local – Div. 215 annexé à
l'arrêté du 23/11/1987

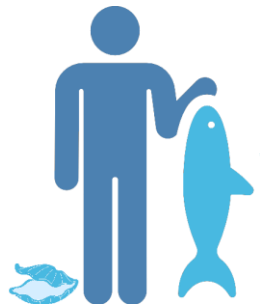


Communication : sécurité



Organismes
de sécurité

- **DML + CSN / Centre Régional Opérationnel de surveillance et sauvetage de l'Atlantique (CROSSA) d'Etel**
- **Formulaire de déclaration d'embarquement / passager** → Photo/Mail + copie à terre
 - Nom de famille, prénom, initiales
 - Sexe, catégorie d'âge (enfant/adulte)



Clients

Avant

A l'embarquement

- **Restrictions à l'embarquement** : motif objectif, au nom de la sécurité, pour **annuler/refuser**
 - Aucune réglementation
 - Dans règlement commercial, doctrine, règlement territorial...
- **Exemples**
 - Taille / VFI (âge minimum),
 - Capacité à mettre une brassière de sécurité, s'adapter en cas de mise à l'eau...
 - Adéquation de la tenue
 - Flottabilité du navire,
 - Conditions météorologiques...
- **D. DIRM SA n°245/2014 du 7/08/2014**
- **Informations aux passagers**
 - Affichage du nb autorisé/ administration
 - Déroulement de la journée,
 - Organisation du navire,
 - Rappel des restrictions
- **Instruction par le capitaine**
 - Maniement des équipements de sauvetage
 - Actions à mener si sinistre.

Communication : valorisation/promotion



Structures
territoriales

- Compétence tourisme
 - Offices de tourisme, CDT
 - Communauté d'agglo, syndicat mixte...

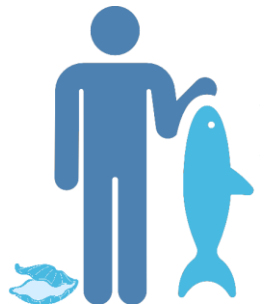
Promotion

Pendant l'activité

- Echanges avec clients et chalands
- Questions
- C'est **quoi** comme poisson ? **Pourquoi** vous pêchez cette espèce ?
- Comment vous **savez** ce que vous allez attraper ? Comment se **prépare-t-il** ?
- Pourquoi vous utilisez cet **engin** plutôt qu'un autre ? Comment faites-vous pour reconnaître vos **engins** en mer ?
- Comment ça se passe **entre les pêcheurs** pour les zones de pêche ?



Clients



Communication : valorisation/promotion



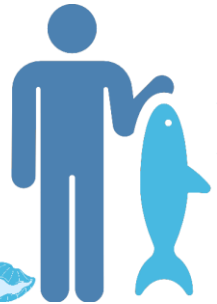
Structures
territoriales

- Compétence tourisme
 - Offices de tourisme, CDT
 - Communauté d'agglo, syndicat mixte...

Promotion

Pendant l'activité

- Echanges avec clients et chaland
- Questions



Clients



- Comment vous en sortez-vous avec les **mortalités** ?
- C'est quoi le **cycle** de ce coquillage ? Il faut combien de temps pour obtenir un coquillage **commercialisable** ?
- Quand sont-ils les **meilleurs** ? pourquoi ?
- Pourquoi on **fait** ça (retourner les poches, récupérer/mettre à l'eau les collecteurs...) ?
- Comment sont **répartis les parcs** entre pros ?

Communication : valorisation/promotion



Structures
territoriales

- Compétence tourisme
 - Offices de tourisme, CDT
 - Communauté d'agglo, syndicat mixte...

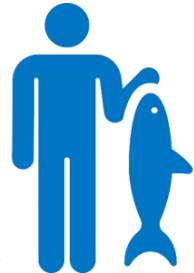
Promotion

Pendant l'activité

- Echanges avec clients et chaland
- Questions



Clients



- Est-ce que ça ne va pas trop **bouger** sur le bateau ?
- On va **où** ? on est où ?
- Pourquoi vous travaillez **ici** ?
- A quoi ça **sert** ça (vire-filet, grue de levage...) ?
- Vous travaillez comme ça **tous les jours** ?
- Où peut-on **acheter vos produits** pour en ramener chez nous ?
- Pourquoi ces **horaires** ?

Synthèse de la réglementation

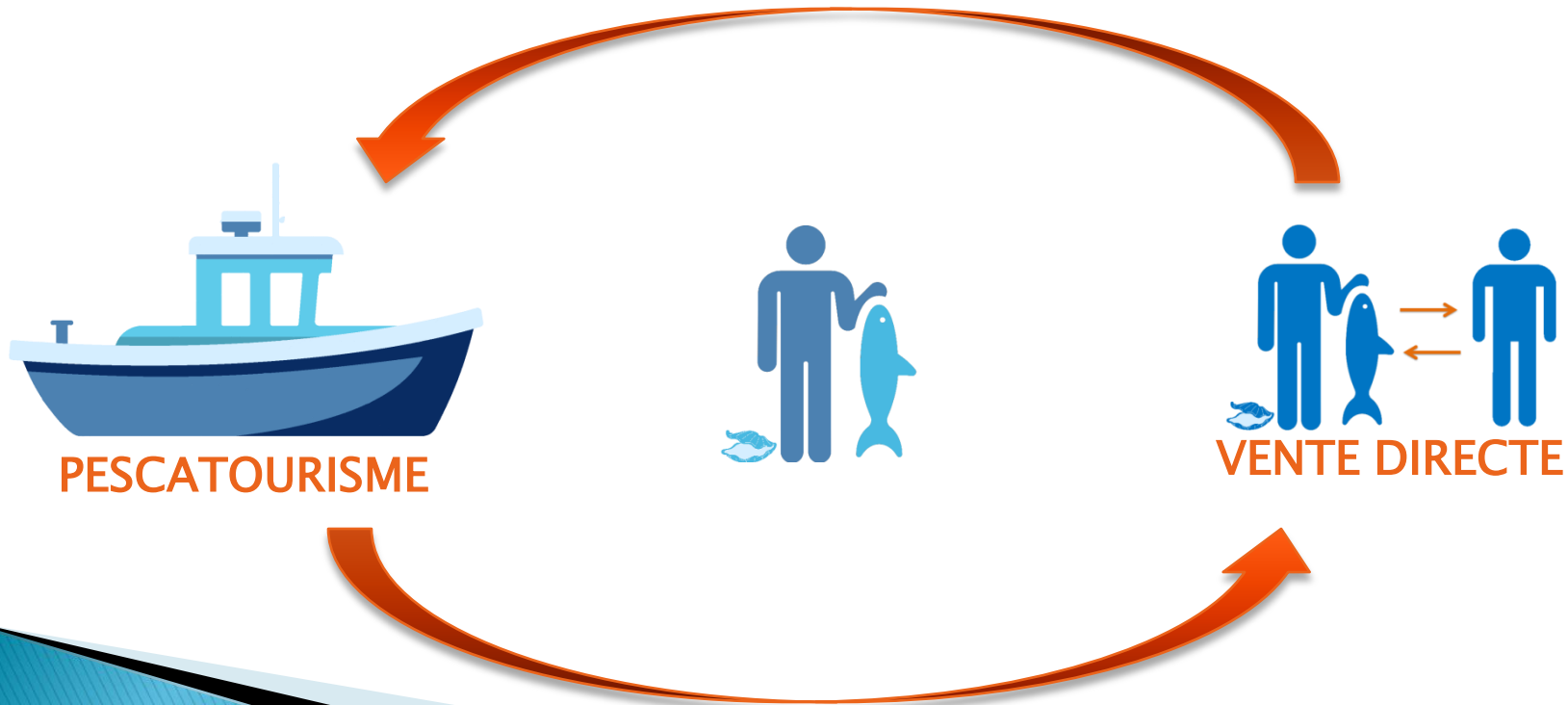
	Sécurité navire	Formation	Déroulement activité	Fiscalité
Réglementation	Divisions 226,227,230			Code général des impôts (Direction de la Législation Fiscale)
	Décisions DIRM SA			
Obligation	Démarche d'agrément	Carte de producteur (vérif. lors de l'agrément)	MAJ documents et procédures à bord (ex. DUP)	Déclaration du CA Franchise sur TVA possible
Audit	CSN local			Service des impôts / proc. Rescrit général
Fiches AGLIA	1, 2	4	3, 5, 6	7

Note : à ce jour, le pescatourisme à terre (visite de parcs ostréicoles ou de claires en tracteur) n'a pas été identifié sur la façade.

Bilans des professionnels

- Bilan des pros : **activité positive pour**
 - **valoriser** le métier et les produits méconnus
 - justifier le **prix** des produits
 - fidéliser ou trouver les **clients**
 - Avoir une petite source de diversification des **revenus**

➡ Effets positifs décuplés si le pro fait de la vente directe





Dégustations

Quelles réglementations?

DÉGUSTATIONS



- = Remise directe de produits aux consommateurs, en tant qu'établissement non agréée.
 - L'absence d'agrément sanitaire permet de différencier la dégustation de la restauration.
 - L'agrément sanitaire est comme un « label » supplémentaire autorisant à une transformation des produits travaillés plus élaborés.
 - Le fait de **transformer simplement** les produits la distingue de la vente directe, où le produit est vendu non transformé.
- **Réglementation européenne :**
 - sanitaire (mêmes lois pour ventes directes & restaurants)
 - accueil du public au nom du **tourisme économique**

Proposition de définition au niveau national :

La dégustation des produits est proposée par un professionnel de la mer **en activité**. Les produits de la mer proposés, **issus de leur pêche ou de leur exploitation**, sont **cuisinés simplement** et peuvent être accompagnés de **produits locaux**.

Quelles réglementations?

DÉGUSTATIONS



Structuration territoriale

- Arrêté préfectoral, charte du Comité Régional de Conchyliculture ou d'une collectivité territoriale...

Aucune structuration territoriale

- Démarche individuelle

Quelles réglementations?

DÉGUSTATIONS



- **Conchyliculture** : structuration territoriale
- **Pêche** : expérimentation à Arcachon

Bretagne Sud :

- 2015 : Arrêté préfectoral CRC/Préfecture

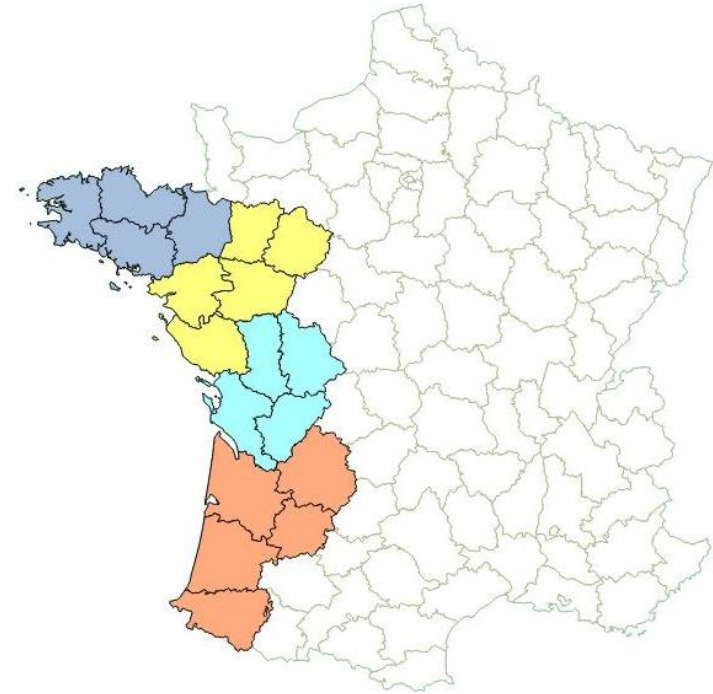
Pays de la Loire: Route de l'huître de l'OP /
Charte

Poitou-Charentes:

- 2015 : Charte co-construite CRC/Préfecture

Arcachon :

- 2011 : Arrêté préfectoral CRC / Préfecture
- 2015 : Charte pour les pêcheurs CDP MEM 33/Préfecture





Comment se lancer

Conchyliculture : la dégustation, une activité répandue

- Facilitée pour la conchyliculture du fait du **statut agricole** (loi sur l'agritourisme) :
 - une activité dans le prolongement de la production.
- Possible sur le **Domaine Public Maritime Naturel/Artificiel/Communal** ou privé, en fonction des territoires et si autorisation.
- De plus en plus, un accompagnement est fait **avant le développement de l'activité**. C'est souvent le cas lorsque le **Comité Régional de Conchyliculture** a établi une charte/un arrêté préfectoral avec l'Etat :
 - Pour éviter que le professionnel ne soit pas aux normes et ait des **problèmes en cas de contrôles**
 - Pour que la démarche corresponde bien à ce qui a été convenu **collectivement** > **crispation avec d'autres conchyliculteurs**
 - Pour éviter des problèmes avec d'autres corps de professions > **conflits avec la restauration/ concurrence déloyale**

Conchyliculture : les **pré-requis** avant de développer la dégustation en tant qu'activité annexe



Producteur



Exploitation

- Doit détenir :
 - Sa carte de producteur
 - 1 autorisation d'**exploitation** de cultures marines
- Activité possible si l'établissement est agréé d'expédition par le Préfet ([règlement européen 853/2004](#))
 - agrément délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations selon [l'arrêté ministériel du 8 juin 2006](#).
 - L'expédition doit être séparé dans l'espace de la dégustation (pour des raisons sanitaires).

Conchyliculture : Démarches avant d'exercer l'activité de dégustation en tant qu'activité annexe



Producteur

- Sanitaire / Formations liées à l'hygiène



Exploitation

- Sanitaire / Mise aux normes du local dédié selon les normes européennes : aménagements et investissements
 - Accompagnement d'un expert pour transposer les normes en aménagements concrets des lieux avant d'investir recommandé
 - Accompagnement facilité s'il y a une animation territoriale du développement de cette activité de diversification
- Sanitaire / Plan de maitrise sanitaire : analyse des risques et maîtrise des points critiques
- Si occupation du Domaine Public Maritime (DPM) : demande d'autorisations
 - Délégation Mer et Littoral (DML), service de la DDTM dans le cadre de la concession
 - Mairie : Occupation DPM et assainissement

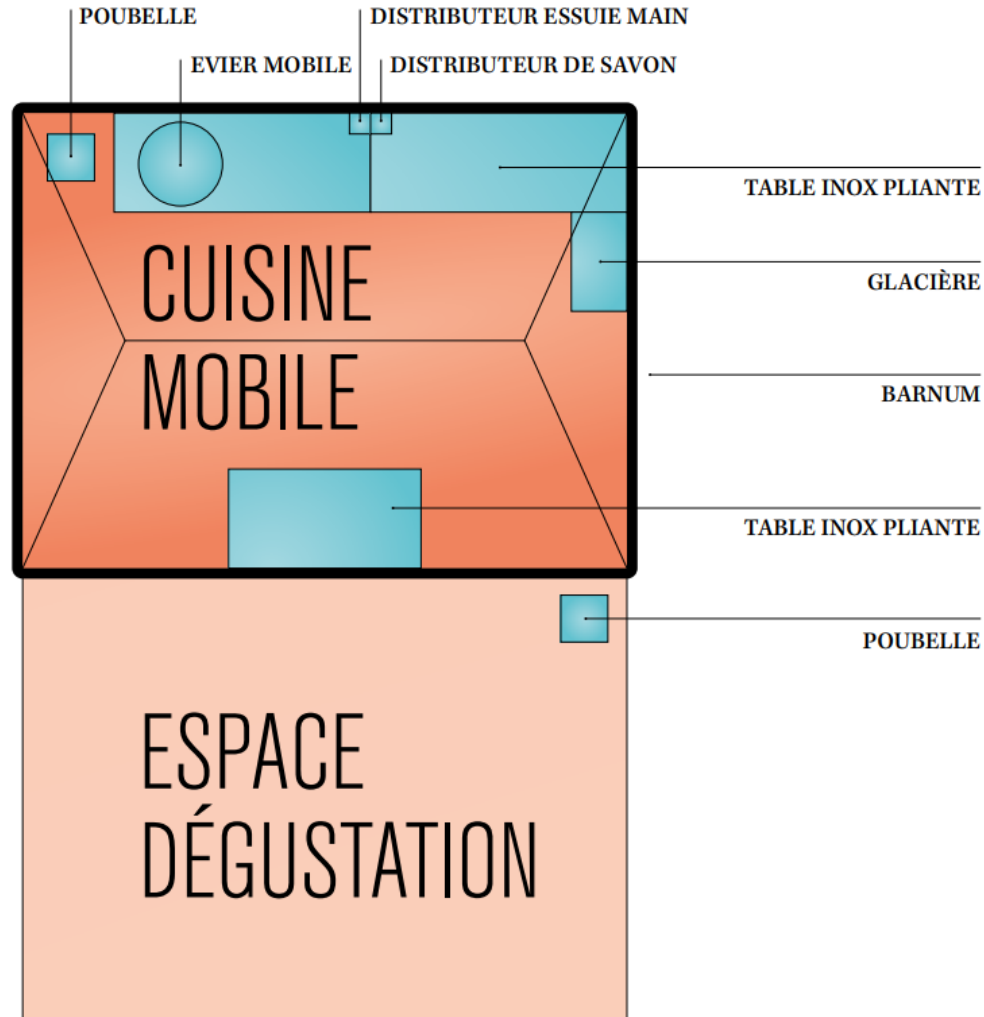


Activité

- Le professionnel doit
 - Auprès de la DDPP ou DDTM (Direction Départementale des Territoires et de la Mer)
 - ✓ faire 1 déclaration préalable de l'activité, précisant s'il y aura cuisson des produits, auprès de la DDPP et/ou de la DDTM.
 - ✓ cerfa 13984*03 : « déclaration de manipulation de denrées animales »
 - S'il existe Adhérer/se conformer au document de structuration territoriale (charte, arrêté...).
 - Auprès Mairie : demande autorisation pour une licence boissons & alcools > consommation pendant la dégustation et non à part !

Les règles sanitaires (rapport Ceres Consultant)

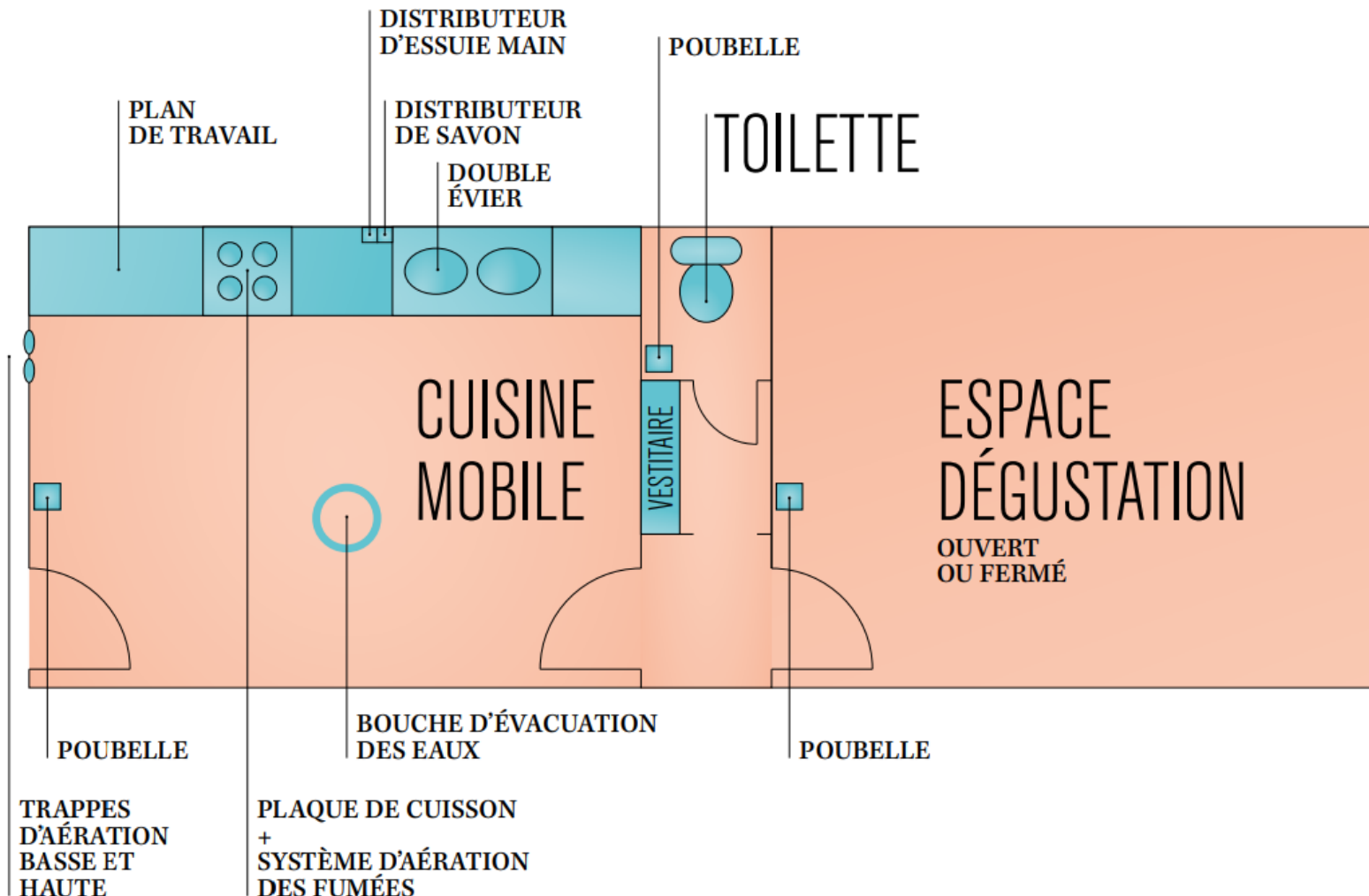
- Système d'assainissement des eaux usées & dégraissoirs ;
- Utilisation de matériaux adaptés
 - plan de travail en inox, carrelage au sol, centrales de lavage



- Avoir un plan HACCP
 - Analyse des risques et maîtrise des points critiques
- Formations obligatoires

Les règles sanitaires (rapport Ceres Consultant)

- Optimisation de l'organisation de l'espace
 - Circuits de cloisonnement : isolation cuisine / terrasse, zones « propres » / « sales »



Conchyliculture : Démarches avant d'exercer l'activité de dégustation en tant qu'activité annexe



Producteur



Exploitation



Activité

- **Etablissement recevant le public/ réglementation européenne**

- Débat actuel : les établissements sont-ils considérés comme « U: établissement sanitaire » ou dans la 5^{ème} catégorie (entre 20 & 100 personnes accueillies)?

- ✓ Dérogation car disproportion / moyens à engager?

- Les interlocuteurs

- ✓ DREAL pour la réglementation locale

- ✓ Saisine de la Commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité

- ✓ Obtention de l'autorisation par la préfecture sous forme d'arrêté

Conchyliculture : Démarches 1 fois l'activité développée



Producteur



Exploitation



Activité

- Fiscalité / Occupation du DPM : Redevances à payer au taux de celui pour les cabanes d'expédition, taux étendu aux zones utilisées pour la dégustation.

Traçabilité des produits et services

- Achat de produits accompagnants le coquillage:
 - **Factures** : obligation de les avoir et de les conserver 5 ans
 - **Pour les produits de dégustation**: produire des éléments de traçabilité des produits (étiquettes), y compris l'origine des coquillages cultivés.
- Fiscalité / activité : limite de CA lié au statut agricole ([cf. diapo 19](#))

Conchyliculture : Contrôles 1 fois l'activité développée

- Il y a des **contrôles** de conformité à la réglementation par l'Etat.

Sanitaire

- Contrôles liés à la dégustation par la **DDPP** (chaîne de production).
- Infractions : amendes ; suspension de l'activité

Concurrence déloyale

- Vérifier que c'est de la diversification et non de la restauration :
Contrôle pour éviter de la restauration déguisée: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)



Activité

Pêche : la dégustation, une activité expérimentale

Différences par rapport à la conchyliculture



En rouge les difficultés que rencontrent les pêcheurs.

- Activité **non reconnue actuellement** comme dans le prolongement de la production
 - Expérimentation possible à Arachon seulement car **collaboration** avec le CDPMEM, l'Etat et les collectivités.
- L'activité est une activité délimitée comme en conchyliculture (transformation simple de leurs propres produits) et une **restriction temporelle**.
 - **période définie.**
- Lancement : **investissements financiers et procédures d'autorisation**
- Bilan : **activité positive pour diversifier le revenu.**

Pêche : la dégustation, une activité expérimentale

Différences par rapport à la conchyliculture



En rouge les difficultés que rencontrent les pêcheurs.

- Activité **non reconnue actuellement** comme dans le prolongement de la production
 - Activité de préparation, de cuisson et de dégustation = Restauration « petite pêche »
 - Qu'est ce que cela implique ?

Procédures
d'autorisation

Déclaration activité en tant que restaurateur: n° SIRET propre
Interlocuteur ressource : CCI

Centre de formalités des entreprises
Dépôt des statuts

INSEE
Enregistrement de la société de restauration
code APE 56 10A

Service des impôts des entreprises
Déclaration de l'activité

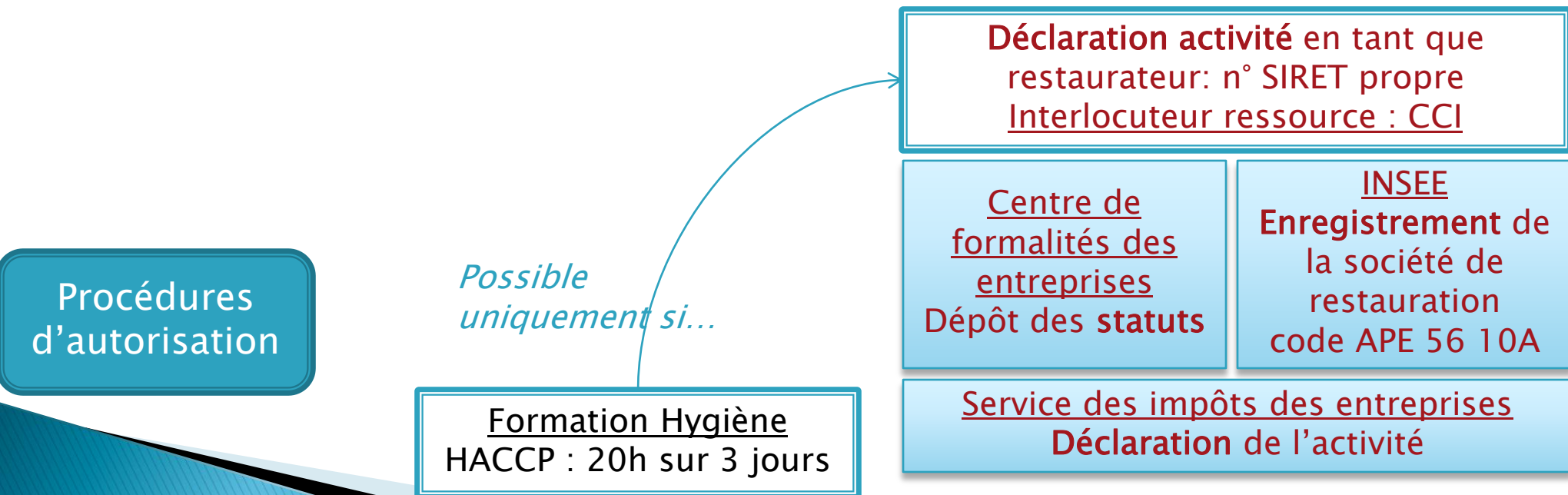
Pêche : la dégustation, une activité expérimentale

Différences par rapport à la conchyliculture



En rouge les difficultés que rencontrent les pêcheurs.

- Activité **non reconnue actuellement** comme dans le prolongement de la production
 - Activité de préparation, de cuisson et de dégustation = Restauration « petite pêche »
 - Qu'est ce que cela implique ?



Pêche : la dégustation, une activité expérimentale

Différences par rapport à la conchyliculture



En rouge les difficultés que rencontrent les pêcheurs.

- Si local sur le **domaine public portuaire** : demande à la **mairie**
 - Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT)
 - ou Convention d'Occupation Temporaire spécifique (COT) sur le domaine
- Autorisation **spécifique supplémentaire** sur le même port, même si déjà accordée pour l'activité de production.
- Risque qu'elle soit retirée si litiges pour défaut de paiement de redevances, ou non-respect des dispositions de la charte.

Procédures d'autorisation

Mairie
Occupation DPP : AOT
License boissons

Formation Hygiène
HACCP : 20h sur 3 jours

Déclaration activité en tant que
restaurateur: n° SIRET propre
Interlocuteur ressource : CCI

*Possible
uniquement si...*

Pêche : la dégustation, une activité expérimentale



En rouge les difficultés que rencontrent les pêcheurs.

Investissements

Espace dédié et
aménagé selon les
normes sanitaires

Traçabilité des
produits

Procédures
d'autorisation

Mairie
Occupation DPP : AOT
License boissons

Interlocuteur ressource : CCI
Déclaration activité en tant que
restaurateur: n° SIRET

Formation Hygiène
HACCP 20h sur 3 jours

*Possible
uniquement si...*

Echanges avec
CDPMEM

Etre à jour sur les cotisations
professionnelles

Envoi annuel docs administratifs
L'extrait Kbis précisant l'activité de
restauration
Copie de sa COT ou AOT.



Visites d'exploitation

Quelles réglementations? VISITES D'EXPLOITATION



Visiter des chantiers conchylicoles et de comprendre le cycle d'une huître, de l'océan jusqu'à nos assiettes.

- **Réglementation européenne** (tourisme économique): sanitaire, accueil du public
- **Flou juridique / normes Etablissement Recevant le Public :** dérogations du fait que ce soit une activité annexe ?
 - Etablissement conforme aux règles sanitaires = aucune démarche administrative supplémentaire
 - Amplitude horaire : hors des périodes d'emballage et d'expédition
 - Contrat d'assurance de la responsabilité civile + avertir son assureur de l'ouverture du public
- **Structures de référence :** Se former à accueillir (CCI), normes sanitaires (DDPP).

Quelles démarches ?

VISITES D'EXPLOITATION



Sanitaire

- Conformité de l'établissement aux **normes sanitaires européennes**
- **CONDITION À REMPLIR / Amplitude horaire :**
Pratique de l'activité hors des périodes d'emballage & d'expédition
- **Encadrement local et contrôles : DDPP**

Occupation du DPM

- Déjà demandée & autorisée pour la concession à la **DML** > validation par le préfet

Sécurité

Etablissement recevant le public

PROCÉDURE D'AUTORISATION

- **DREAL** : réglementation
- Dossier étudié par la **Commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité**
- Autorisation par un arrêté de la **préfecture**
- *Dérogation car disproportion / moyens à engager?*

CONDITIONS À REMPLIR

- Avertir son assureur de l'ouverture au public.
- Modifier si besoin le contrat **d'assurance de la responsabilité civile**, qui doit couvrir dans les risques d'entreprise la possibilité de recevoir du public

FORMATION OPTIONNELLE

- Apprendre à développer une activité de tourisme économique / accueillir du public
- Possible accompagnement par la CCI

Une réglementation différenciée, une variété d'interlocuteurs

- // activités sur **DPM** ou **domaine privé** (dégustation, visite)
- Charte pour label → **accompagnement départemental** / CH. Agriculture (conch)
- Obligations sociales, sanitaire et de sécurité

Réglementation	Structure
Urbanisme / occupation du DPM	DDTM / DML ; Mairie
Etablissement accueillant du public <i>ERP : sécurité, lutte contre les incendie, accessibilité</i> <i>Conch : U « établissement sanitaire », 5^{ème} catégorie entre 20 & 100 personnes accueillies?</i>	DREAL (réglementation) / Commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité (autorisation) / Préfecture (arrêté) CCI pour professionnaliser l'accueil du public Assurance pour couvrir les risques <i>Dérogation car disproportion / moyens à engager?</i>
Respect des normes sanitaires	ARS (milieu QE & produit) / DDPP (chaîne production)
Licences et débit de boissons	Mairie
Déclaration BIC, taxes, Taux TVA	Service des impôts
Concurrence déloyale	DGCCRF
Travail au noir, fraude Emploi / formation	DIRECCTE
Emploi / Formation	DIRM



Pour résumer

Quelles réglementations?



PESCATOURISME

➤ Réglementation spécifique nationale



VISITES
D'EXPLOITATION

➤ Réglementation non spécifique européenne



DÉGUSTATIONS

➤ Réglementation non spécifique européenne

➤ Encadrements territoriaux

Perspectives

- » Rapports européen et français pour une reconnaissance des activités de diversification et faciliter leur développement

Le rapport européen

DÉFINIR LA DIVERSIFICATION

- **Harmoniser la définition** des activités de pêche liées au tourisme tout en distinguant
 - le tourisme de la pêche,
 - les activités maritimes et côtières,
 - la pêche récréative, la pêche en eau douce,
 - les activités liées au patrimoine et à la culture.
- Encourager l'élaboration **d'offres intégrées** pour le tourisme (de type Bienvenue à la Ferme).
- Les activités de diversification doivent être
 - Compatibles à la protection de la **biodiversité**, Natura 2000 et les zones marines protégées
 - Fondées sur les **particularités locales**.

Le rapport européen

PRÉSERVER LES TRADITIONS DE PÊCHE & DIVERSITÉ

- Réaliser une **étude d'incidences adéquate** pour évaluer les **techniques traditionnelles de pêche familiale** plutôt que de les interdire purement et simplement. La pêche familiale traditionnelle favorise l'émergence de nouvelles formes de tourisme de pêche durable à petite échelle et authentiques.
- Préserver la **diversité** de cultures liées à la pêche
 - Respect de la **culture** des communautés de pêches locales
 - Préserver leur **identité**
 - Préserver les **intérêts des petites entreprises locales de pêche artisanale** (conformité pêche récréative).
- Investissements pour
 - promouvoir les **traditions, l'histoire, le patrimoine de pêche** ;
 - en lien avec la **transformation des produits halieutiques locaux** ;

Le rapport européen

INCITER LES PÊCHEURS

- Au développement durable
 - Aider à l'investissement
 - Favoriser des navires aux normes, l'exploitation mixte, efficaces énergétiquement
 - Simplifier les procédures d'autorisation
- 

Le rapport européen

INSTAURER DES DYNAMIQUES TERRITORIALES

- Renforcer les compétences en marketing
- Développer des infrastructures appropriées
- Encourager le tourisme culturel et historique

CAPITALISER LES DYNAMIQUES LOCALES

- Réseau d'échange FARNET
 - Acquérir du savoir sur ses activités (données socio-éco)
- 

Commission nationale : les demandes des pros



- Revoir les **règles de sécurité** entourant l'embarquement de passager : harmonisation fiche de contrôle VS responsabilité pénale inspecteur?
- Assurer la **formation des personnels des CSN** sur cette activité.
- Concourir à l'élaboration de moyens d'identification de cette offre touristique (ex. **label**).
- Sécuriser le **régime fiscal** prévu pour le pescatourisme.
- Etendre la possibilité de pratiquer le **pescatourisme à terre** (visites de parcs et de claires).

Commission nationale : les demandes des pros



VISITES
D'EXPLOITATION

–Clarifier la réglementation.

Commission nationale : les demandes des pros

- Reconnaitre officiellement la dégustation pour la pêche comme dans la continuité de l'activité principale de production.

- Disposer d'un cadre d'exercice légal et réglementaire au niveau national.

 - Cf. Réglementation d'Italie [Loi n°96 du 20 février 2006 complété par la loi n°4 du 9 janvier 2012]

 - Cf. Secteur agricole (ferme auberge)

- Faciliter l'accès au domaine public maritime

 - Procédure pour AOT sur DPM
 - Revoir les règles d'urbanisme



DÉGUSTATIONS

Commission nationale : les demandes des pros



PESCATOURISME



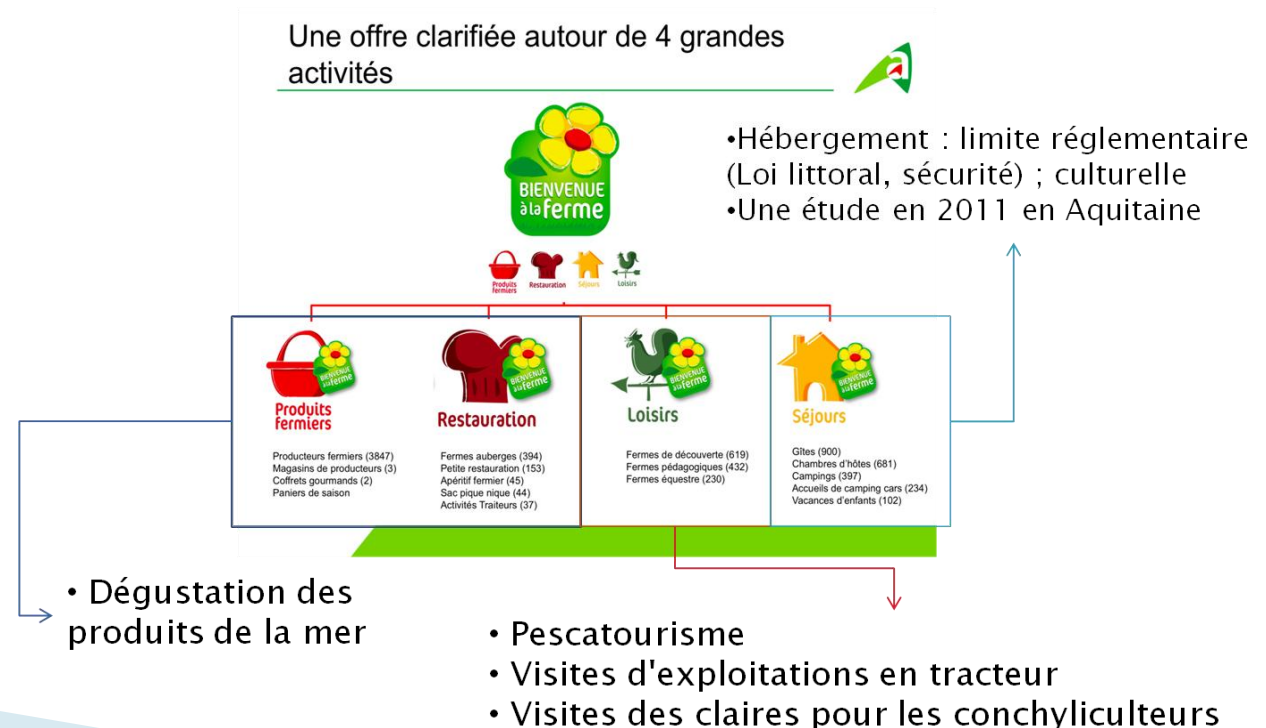
VISITES
D'EXPLOITATION



DÉGUSTATIONS

–Réglementation globale et incitative de type « Bienvenue à la Ferme ».

- Harmonisation des domaines de droit (sécurité/urbanisme/sanitaire/environnement...)
- Aide aux financements
- Procédures administratives facilitées
- Disposer de fiche-conseils pour se lancer



Conclusion sur le travail national de reconnaissance des activités de diversification

- Des premières étapes de franchises en termes de reconnaissance de ces activités
- Une harmonisation nationale nécessaire pour un développement plus large
- Vers des animations territoriales avec différents acteurs ?
- Vidéo complémentaire : événement « lancement de la saison » au bassin d'Arcachon

Retour sur expérience

- Avis sur les activités de diversification : un atout pour les élèves? La présentation leur a-t-elle donné envie?
 - Avis sur l'animation / le travail en groupe
 - Autres idées pour rendre l'intervention plus pratique et vivante
- 