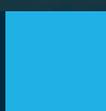
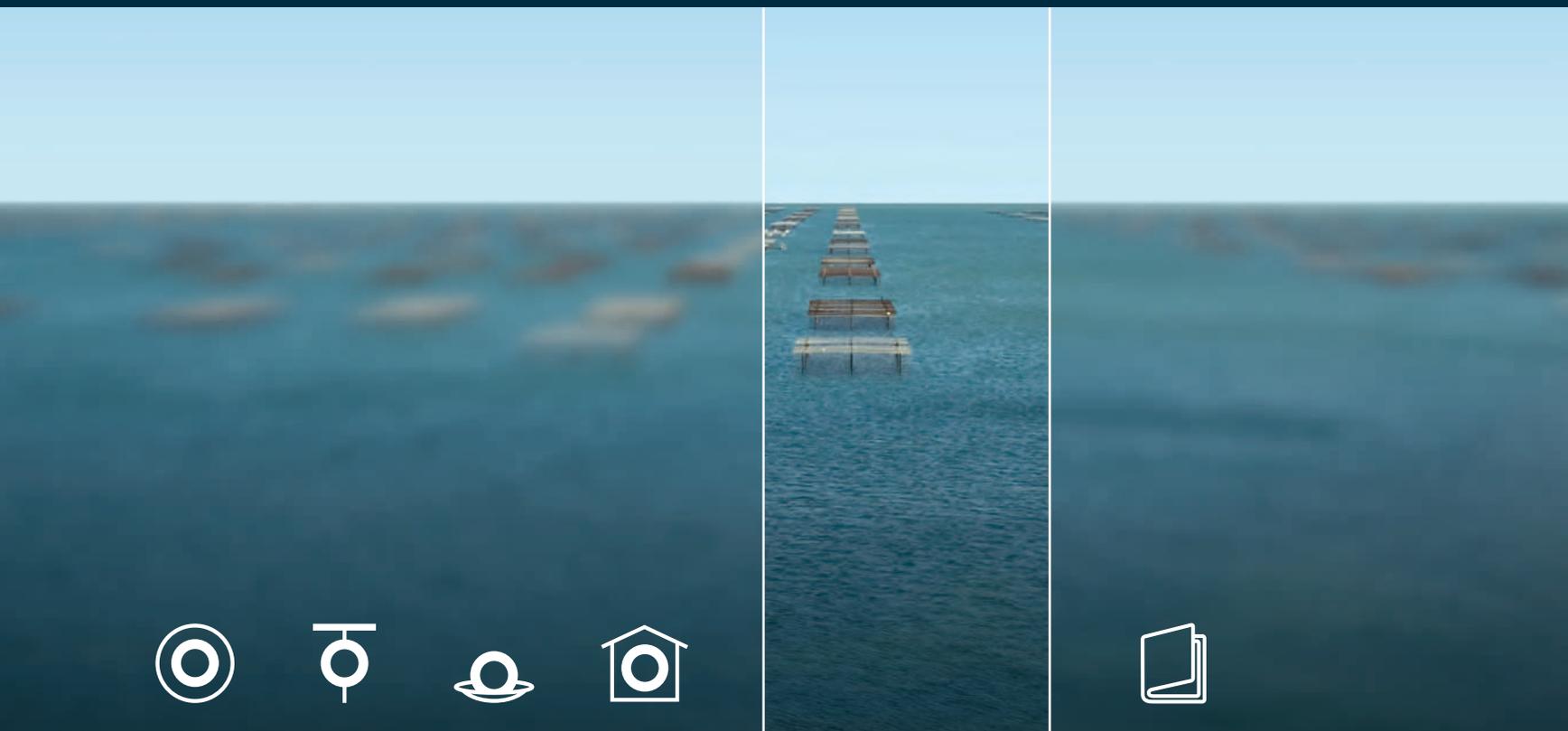


Guide de l'exploitation conchylicole en Languedoc-Roussillon



1. La procédure d'installation

2. Mes besoins pour la production

3. Mes besoins en gestion d'entreprise

4. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

5. Annexes



Ce Guide de l'exploitation conchylicole a été conçu, à partir d'interviews de conchyliculteurs du Languedoc-Roussillon, afin de répondre aux principales préoccupations que les chefs d'exploitation conchylicole rencontrent dans la gestion courante de leur entreprise et dans leurs recherches d'informations pour l'exercice de leur activité.

Ce guide, réalisé à partir d'une large synthèse des connaissances existantes, est volontairement synthétique pour servir d'interface et de relais entre les questions qui sont posées aux chefs d'exploitation, les documents de référence et les contacts qui peuvent y répondre.

Dans cet objectif, ce document a été organisé autour de 4 chapitres qui retracent les étapes clés de la vie d'une entreprise conchylicole. Dans le 5^{ème} chapitre, les coordonnées des principaux partenaires sont indiquées.



En application du code de la propriété intellectuelle :

- Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement ce document, sur quelque support que ce soit (papier, magnétique, informatique ou autre) sans autorisation préalable écrite du **Cépralmar**.
- Ces fiches ne peuvent faire l'objet d'aucune diffusion, ni d'aucun commerce, sans l'autorisation préalable écrite du **Cépralmar**.

1ère édition : mars 2008

Mise à jour et mise en ligne : février 2015

• Coordination - communication - suivi de réalisation :

Cépralmar : Claire Marty et Nabila Mazouni (1ère édition),
Erika Gervasoni et Sophie Douillon (mise à jour) - www.cepralmar.org

• Conception - rédaction - réalisation :

CER France - www.midimed.cerfrance.fr

IDEE - www.ideeaquaculture.com

Mediaqua

• Photos - illustrations :

ADENA, Cépralmar, Département de l'Hérault, IDEE, Ifremer, Mediaqua, Mine de rien,
OP des conchyliculteurs de Thau, Région Languedoc-Roussillon, CRCM, Vaquer André (UM2)

• Graphisme :

Mine de rien - www.minederien.fr

Mode d'emploi

Tout au long de ce guide, des pictogrammes vous aideront à identifier des informations particulières.

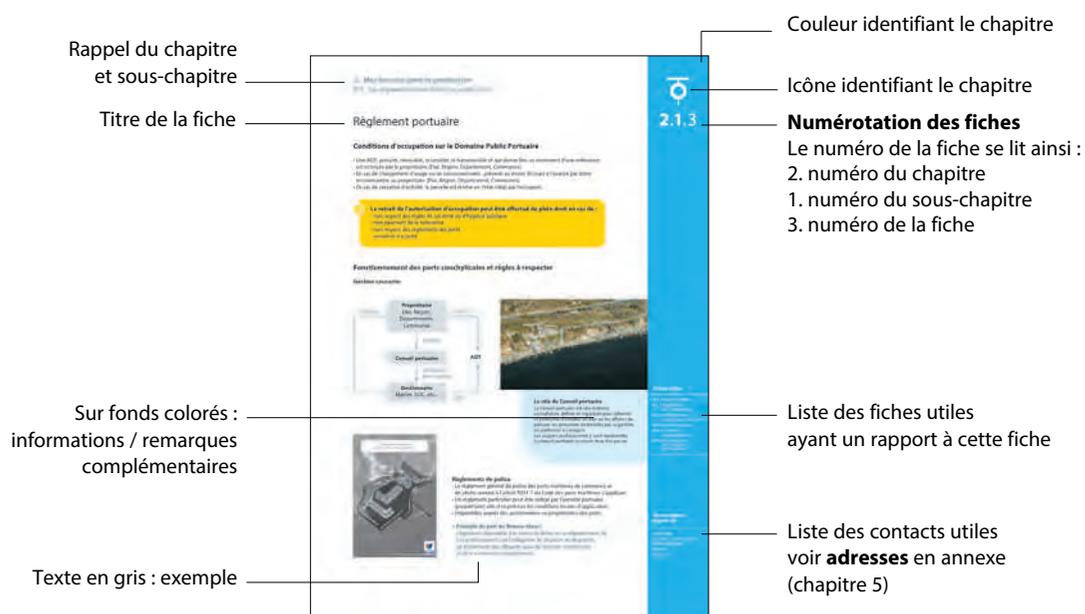
Liste des pictogrammes et signification :



4 chapitres reprenant les étapes clés dans la vie d'une entreprise

Chacune des fiches qui composent ce guide, contient :

- Un renvoi vers d'autres fiches utiles pour compléter les informations ayant trait au sujet traité dans la fiche.
- Une liste des organismes compétents dans le domaine traité dans la fiche (vous retrouverez leurs adresses, en introduction pour les syndicats et regroupements conchylicoles et en annexe pour les autres organismes).



Des liens

Des sites Internet à consulter

Des documents au format PDF à télécharger :

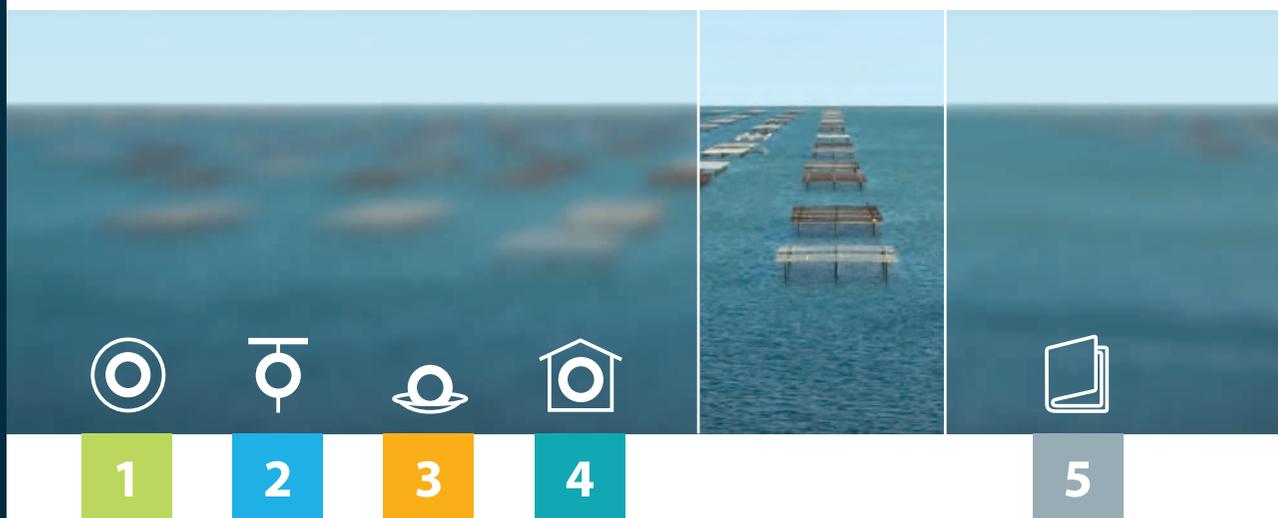
Pour en savoir +

En fin de chaque chapitre, une fiche "**Pour en savoir plus**" vous permettra de trouver les documents ou liens qui vous permettront d'approfondir les informations traitées dans chacune des fiches du chapitre.

Des annexes

En annexe de ce document (chapitre 5), un **glossaire** est proposé pour l'explication des termes et acronymes utilisés, ainsi que les **adresses** des organismes et contacts utiles pour la profession de conchyliculteur en Languedoc-Roussillon.

Sommaire



Editos
Remerciements
Organisation de la conchyliculture
Quelques chiffres

1 La procédure d'installation

La procédure d'installation

2 Mes besoins pour la production

Introduction : Quelques éléments sur l'huître creuse et la moule de Méditerranée

2.1 La réglementation liée à la production

- 2.1.1 Règles pour l'occupation du DPM
- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.1.3 Règlement portuaire
- 2.1.4 Législation sur les rejets dans la lagune
- 2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel
- 2.1.6 Règles liées à l'utilisation des moyens de transport
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.1.8 Attribution de concessions sur le DPM

2.2 Les techniques de production

- 2.2.1 Techniques de prégrossissement
- 2.2.2 Techniques d'élevage des huîtres en Languedoc-Roussillon
- 2.2.3 Techniques d'élevage des moules en Languedoc-Roussillon
- 2.2.4 Lutter contre les prédateurs

2.3 Le naissain

- 2.3.1 Naissain naturel **NOUVEAU**
- 2.3.2 Naissain d'écloserie
- 2.3.3 Précautions à prendre avec le naissain d'huître
- 2.3.4 Triploïdes
- 2.3.5 Mortalités estivales d'huîtres creuses **NOUVEAU**

2.4 Gestion du milieu de production et de l'environnement terrestre

- 2.4.1 Malaïgues
- 2.4.2 Que faire au niveau de son exploitation pour diminuer les risques de malaïgue ?
- 2.4.3 Nettoyage des tables d'élevage, le long des berges et aux abords des mas
- 2.4.4 Déchets solides
- 2.4.5 Systèmes de décantation
- 2.4.6 Déchets issus de l'entretien des bateaux

2.5 Les matériels de production

- 2.5.1 Information sur le matériel et la profession
- 2.5.2 Association pour acheter du matériel en commun

2.6 Diversification des productions

- 2.6.1 Les pectinidés **NOUVEAU**
- 2.6.2 Autres espèces **NOUVEAU**

2.7 Pour en savoir plus

3 Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

Introduction : Le marché

3.1 Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

- 3.1.1 Réglementation pour la mise sur le marché de coquillages d'élevage
- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.1.3 Plan de maîtrise sanitaire
- 3.1.4 Exigences concernant l'établissement et son fonctionnement
- 3.1.5 Exigences en matière de purification
- 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots

3.2 Surveillance du milieu et gestion de la commercialisation

- 3.2.1 Surveillance de la contamination microbiologique
- 3.2.2 Surveillance de la contamination par phytoplancton toxique
- 3.2.3 Protocole de fonctionnement des établissements conchylicoles en période de crise

3.3 Commercialisation

- 3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage
- 3.3.2 Etiquetage et règles de transport
- 3.3.3 Répartition des ventes et circuits de commercialisation
- 3.3.4 Vente directe
- 3.3.5 Achat / Revente de marchandise
- 3.3.6 Dénominations utilisées pour qualifier mon produit
- 3.3.7 Approche commerciale
- 3.3.8 La démarche qualité
- 3.3.9 Promotion de la conchyliculture régionale et de ses productions

3.4 Accueil et dégustation dans les mas **NOUVEAU**

3.5 Pour en savoir plus

4 Mes besoins pour la gestion d'entreprise

Introduction

4.1.1 Organisation de l'entreprise

4.2 Structure juridique de l'entreprise

- 4.2.1 Structure juridique de l'entreprise
- 4.2.2 Association avec d'autres acteurs
- 4.2.3 Taxe sur la Valeur Ajoutée (TVA)
- 4.2.4 Impôt sur les bénéfices

4.3 Statut du chef d'entreprise et de sa famille

- 4.3.1 Statut du chef d'entreprise
- 4.3.2 Statut des autres membres de la famille

4.4 Gestion des employés

- 4.4.1 Embauche d'un salarié
- 4.4.2 Affiliation des salariés
- 4.4.3 Gestion du personnel
- 4.4.4 Formation professionnelle
- 4.4.5 Suis-je obligé de garder les salariés de l'entreprise que je reprends ?
- 4.4.6 Equipement du personnel

4.5 Le financement

- 4.5.1 Les aides à l'installation
- 4.5.2 Les autres types d'aides

4.6 Les assurances et indemnités

- 4.6.1 Assurances : risques et conséquences
- 4.6.2 Assurances : les couvertures existantes

4.7 Comptabilité et gestion d'entreprise

- 4.7.1 Comptabilité : quelles obligations ?
- 4.7.2 Gestion de l'entreprise : la comptabilité
- 4.7.3 Gestion de l'entreprise : le suivi annuel
- 4.7.4 Gestion de l'entreprise : la gestion prévisionnelle

4.8 Pour en savoir plus

5 Annexes

5.1 Glossaire

5.2 Adresses

Guide de l'exploitation conchylicole en Languedoc-Roussillon



La conchyliculture fait partie des activités halieutiques traditionnelles qui ont forgé l'identité du territoire régional. Elle constitue une activité dont l'enjeu économique important se double d'un enjeu de structuration du territoire. Avec ses 470 entreprises et ses 1500 emplois directs, la conchyliculture est la seconde activité agricole régionale après la viticulture. La production régionale représente 90 % de la production méditerranéenne et 10 % de la production nationale. La conchyliculture est une activité sentinelle de l'état de santé des milieux aquatiques, et par conséquent de la bonne intégration des activités humaines à proximité du littoral.

Le Parlement de la Mer lancé par la Région Languedoc-Roussillon en 2013 démontre l'engagement de la Région au côté des activités maritimes. La Région a notamment pour ambition de favoriser le développement durable de l'aquaculture et investit fortement dans le secteur conchylicole comme en témoignent ses interventions en faveur de l'installation et du développement des entreprises. Avec l'appui du Cépralmar, organisme technique associé, elle favorise l'émergence de projets individuels et collectifs des professionnels qui visent à sécuriser, diversifier et valoriser les productions conchylicoles régionales, structurer la filière et renforcer son dynamisme économique pour l'aider à dépasser le contexte de crise traversé depuis plusieurs années notamment lié à la mortalité des huîtres.

Ce guide destiné à renforcer la compétitivité des entreprises a été édité pour la première fois en 2008 et a rencontré un écho favorable auprès des entreprises. Sa mise à jour avec cette présente édition et sa mise en ligne sur le site www.cepralmar.org renforcera sa diffusion et permettra aux entreprises d'exploiter au mieux les potentiels naturels exceptionnels du territoire régional pour le développement d'une aquaculture durable.

Damien ALARY

Président de la Région Languedoc-Roussillon

La conchyliculture a considérablement évolué ces dernières décennies. Les producteurs sont soumis à un grand nombre de contrôles qui attestent de la bonne qualité sanitaire de leurs produits et du faible impact environnemental de leur activité. Ils sont ainsi tenus de respecter un nombre élevé de normes et de maîtriser des compétences de plus en plus variées pour exercer leur métier. Ce guide a ainsi été élaboré pour permettre aux producteurs de rester informés et vigilants sur tous les aspects qui conditionnent leur métier.

Il est le fruit d'une collaboration entre professionnels, scientifiques, collectivités, services de l'Etat, dont les connaissances et l'expérience étaient nécessaires. Cet ouvrage de synthèse doit pouvoir couvrir tous les champs d'interrogation d'un professionnel de la conchyliculture : de la production à la commercialisation des coquillages. Il a pour ambition d'aider le conchyliculteur à créer ou gérer son entreprise en ayant au sein d'un même recueil tous les éléments et contacts indispensables à ses démarches.

Ce guide est évolutif. Pour rester performant, il est régulièrement mis à jour et de nouvelles fiches sont intégrées au fur et à mesure de l'évolution des réglementations et des problématiques de la filière.

Ce travail est unique en France, et je remercie tous ceux qui ont participé à sa réalisation. Je souhaite bien évidemment qu'il apporte une aide quotidienne à nos entreprises régionales, et serais fier qu'il puisse contribuer au développement de l'ensemble de la filière conchylicole nationale bien au-delà des limites du Languedoc-Roussillon.

André LUBRANO
Conseiller Régional,
Président du Cépralmar

Le littoral méditerranéen est le siège d'une activité conchylicole regroupant environ 10% de l'activité nationale. Elle contribue donc à structurer un tissu économique original et dynamique dont 90% se situe en Languedoc-Roussillon.

Développer cette activité, préserver la qualité du milieu maritime dont elle dépend et structurer la profession conchylicole, telles sont les missions du Comité Régional Conchylicole de la Méditerranée (CRCM).

Organisation professionnelle à part entière, les élus du CRCM ont souvent exprimé le besoin de disposer d'informations synthétiques. Ces informations sont souvent dispersées et parfois difficilement accessibles par manque de temps, de moyens ou de formation pour les interpréter.

C'est donc dans l'objectif d'apporter une facilité d'accès à l'information que le CRCM s'est associée à tous les partenaires qui ont participé à la rédaction de ce guide.

Ce guide doit devenir un outil de gestion au quotidien tant pour les entreprises conchylicoles familiales, que pour les plus importantes, mais il doit aussi être un outil d'aide à l'installation et au développement des exploitations pour les jeunes conchyliculteurs entrant dans la profession.

Nous espérons qu'il alimentera la réflexion pour que chacun d'entre nous contribue à la bonne gestion de ce patrimoine maritime qui nous est transmis depuis plusieurs générations.

Philippe ORTIN

Président du Comité Régional Conchylicole
de la Méditerranée



Remerciements

La réalisation de ce guide n'aurait pas été possible sans le soutien financier de l'Union Européenne (fonds IFOP) et de la Région Languedoc-Roussillon. L'implication de la profession conchylicole dans son ensemble, qui a accepté de prendre sur son temps de travail pour répondre à toutes nos questions, a été essentielle pour la bonne réalisation de ce document.

Les orientations données par le Comité de Pilotage et l'implication des représentants des organismes le composant ont été déterminantes dans l'aboutissement de ce guide :

Anne-Elisabeth AGRECH (DDSV 11), Jean BARRET (Ifremer), Annie CASTALDO (CIVAM), Valérie DEROLEZ (Ifremer), Aude DUTAY (CIVAM), Ange GRAS (Syndicat conchylicole Leucate), Claude GRIMAULT (DDAM), Patrice LAFONT (CIVAM), Claire MARTY (Cépralmar), Nabila MAZOUNI (Cépralmar), Agnès MECHIN (OP de Thau), Philippe ORTIN (SRCM), Adeline PERIGNON (SRCM), Christian QUIDET (Région L-R), Denis REGLER (SRCM), Marie ROMANI (Pôle Relais Lagunes méditerranéennes), Alain SACAZE (OP de Thau), Philippe SALVAGNAC (DDSV 34), Jean-Jacques THIBAUT (Syndicat LAPROMER), Emeric THIEBAULT (SMBT), Michel TUDESQ (Lycée de la Mer), Jean-Luc VASLIN (DIDAM), Eric VIDAL (Département 34).

Sans les groupes thématiques qui ont réorienté et évalué la compilation synthétique des informations intéressant la conchyliculture, ces fiches n'auraient pu atteindre leur objectif opérationnel :

• Gestion du milieu de production

Jean BARRET (Ifremer), Fabrice JEAN (conchyliculteur), Jean-Pierre LECOEUR (DRE), Adeline PERIGNON (SRCM), Marie ROMANI (Pôle Relais Lagunes méditerranéennes), Annie ROUQUETTE (CIVAM), Eric VIDAL (Département 34).

• Réglementation liée à la production

Patrick BOUCHET (conchyliculteur), Yvan CAUSSEL (conchyliculteur), Adeline PERIGNON (SRCM), Jean-Luc VASLIN (DIDAM), Eric VIDAL (Département 34).

• Techniques de Production

Jean BARRET (Ifremer), Nicolas CHABERT (conchyliculteur), Christine HENRY (CIVAM), Adeline PERIGNON (SRCM).

• Paquet Hygiène

Agnès MECHIN (OP de Thau), Adeline PERIGNON (SRCM), Philippe SALVAGNAC (DDSV), Jean-Jacques THIBAUT (Syndicat LAPROMER), Jean-Luc VASLIN (DIDAM).

• Stratégie de commercialisation

Josian ALEXANDRE (conchyliculteur), Annie CASTALDO (CIVAM), Agnès MECHIN (OP de Thau), Adeline PERIGNON (SRCM), Jean-Jacques THIBAUT (LAPROMER).

• Gestion d'entreprise et financement

Patrick ARNAUD (conchyliculteur), Claude GRIMAULT (DDAM), Patrice LAFONT (CIVAM), Adeline PERIGNON (SRCM), Christian QUIDET (Région LR), Michel TUDESQ (Lycée de la Mer).

• Réglementation et fiscalité

Alain FERRERES (Services fiscaux), Patrice LAFONT (CIVAM), Adeline PERIGNON (SRCM), Philippe POULENAS (ENIM), Michel TUDESQ (Lycée de la Mer).

Merci aux personnes ayant contribué à la mise à jour du guide en 2014 :

Laurent ARCELLA (conchyliculteur), Antoine BAEHR (Ifremer), Cyrielle BRAULT (MAREDOC), Annie CASTALDO (conchylicultrice), Aurélie CHALMIN (Qualité Hérault), Sébastien CHANTEREAU (CNC), Jean-Louis CHARRIAUX (Lycée de la Mer), Hervé GARCIA (MSA), Claude GRIMAULT (DDTM34-DML), Simon JULIEN (Huîtres Bouzigues.com), Franck LAGARDE (Ifremer), Morgane LE BRIS (COVED), Laura LECOLLE (CPIE Bassin de Thau), Jennifer LETELLIER (ENIM-DDTM34-DML), Benoît MARQUIER (CER France Méditerranée), Philippe MARTINEZ (CSN Sète), Philippe ORTIN (SRCM), Cyril PASCUAL (DDPP34), Clément PEREZ (DDPP34), Adeline PERIGNON (SRCM), Christian QUIDET (Région LR), Emmanuelle ROQUE D'ORBCASTEL (Ifremer), Jean-Philippe ROUDAUT (CER France Méditerranée), Mathilde ROUSSELET (Ifremer), Marie-José ROUX (ENIM-DDTM34-DML), Patrick SERRANO (DDTM34), Jean-Jacques THIBAUT (MEDITHAU), Emilie VARRAUD (CPIE Bassin de Thau), Karine WAWRYNOW (Thau Agglo).

Organisation de la conchyliculture



Comité National de la Conchyliculture - CNC

122 rue de Javel - 75015 Paris - Tél. : 01 42 97 48 44 - Fax : 01 42 86 08 24

Mail : cnc@cnc-france.com - Site : www.cnc-france.com

- > Adhésion obligatoire
- > Représentation nationale



Comité Régional Conchylicole de Méditerranée - CRCM

Quai Baptiste Guitard - Maison de la mer - 34140 Mèze - Tél. : 04 67 43 90 53 - Fax : 04 67 43 59 50

Mail : s.r.c.mediterranee@free.fr - Site : www.srcm.fr - Blog : www.srcm.fr/blog/

- > Adhésion obligatoire
- > Interlocuteur unique autorisé des Pouvoirs Publics pour la Méditerranée

Au niveau du Languedoc-Roussillon, plusieurs organismes à adhésion volontaire existent, avec chacun ses spécificités :

Coopérative des 5 ports

Quai Baptiste Guitard - Maison de la mer - 34140 Mèze - Tél. : 04 67 43 83 45 - Mail : coop5ports@free.fr

- > Concessionnaire sur la lagune de Thau
- > Facilite l'accès aux tables conchylicoles pour les installations

Syndicats Conchylicoles de Bouzigues, Leucate, Loupian, Marseillan, Mèze et Sète

- > Rôle d'intermédiaire entre les producteurs et le CRCM

ASA de des Cultures Marines en Mer Ouverte

Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze Tél. : 04 67 43 90 53 - Mail : s.r.c.mediterranee@free.fr

- > Filières en mer

ASA de Vendres

Coopérative Conchylicole de Vendres - Pointe de Chichoulet - 34410 Vendres - Tél. : 04 67 37 53 22 - Fax : 04 67 37 55 43

- > Filières en mer

ASA de Gruissan

La base conchylicole de Gruissan - 6 et 7 avenue de la Clape - 11430 Gruissan - Tél. : 04 68 49 23 24

- > Filières en mer

SCIC Les Mazets

Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze - Tél. : 04 67 43 83 45

- > Gestion des ports

Coopératives des carburants

Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze - Tél/Fax : 04 67 43 24 67

- > Distribution du carburant

A.S.L. de Frontignan - A.S.L. du Mourre Blanc - A.S.L. de Leucate - A.S.L. de Loupian

- > Aménagement de mas conchylicoles

Quelques chiffres

- **Production mondiale** année 2010 (FAO 2012)

Coquillages : 14,2 millions de tonnes (14,4 milliards de \$)

Huîtres : *Crassostrea gigas* : 3,8 millions de tonnes - Asie (96%), Europe (3%), Amérique (< 1%)

Moules : 2 millions de tonnes

- **Production française totale de coquillages** (FranceAgriMer, 2013)

210 000 tonnes (pêche et conchyliculture)

soit environ 50% de la consommation

- **Production conchylicole française** 2012 (Agreste, 2014)

160 000 tonnes de coquillages, dont :

80 000 tonnes d'huîtres (n° 1 européen)

77 000 tonnes de moules (n° 2 européen)

- **Chiffre d'affaires annuel** : 876 millions d'euros

- **2 900 entreprises conchylicoles** (Agreste, 2014)

La production annuelle régionale (2014, Agreste, DDTM34)

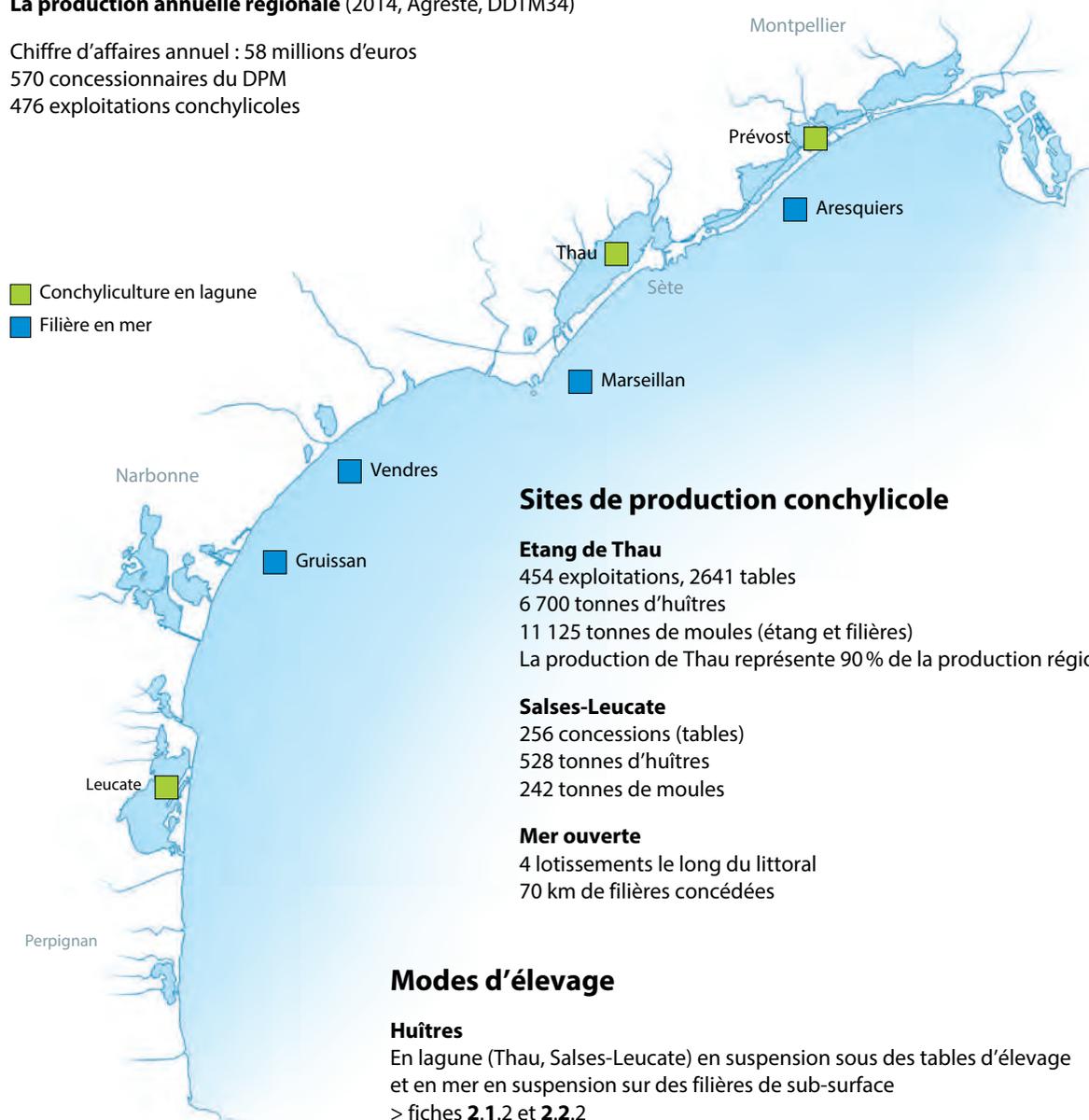
Chiffre d'affaires annuel : 58 millions d'euros

570 concessionnaires du DPM

476 exploitations conchylicoles

■ Conchyliculture en lagune

■ Filière en mer



Modes d'élevage

Huîtres

En lagune (Thau, Salses-Leucate) en suspension sous des tables d'élevage
et en mer en suspension sur des filières de sub-surface

> fiches 2.1.2 et 2.2.2

Moules

En lagune en suspension sous des tables

En mer sur des filières de sub-surface

> fiches 2.1.2 et 2.2.3

La procédure
d'installation

1





1

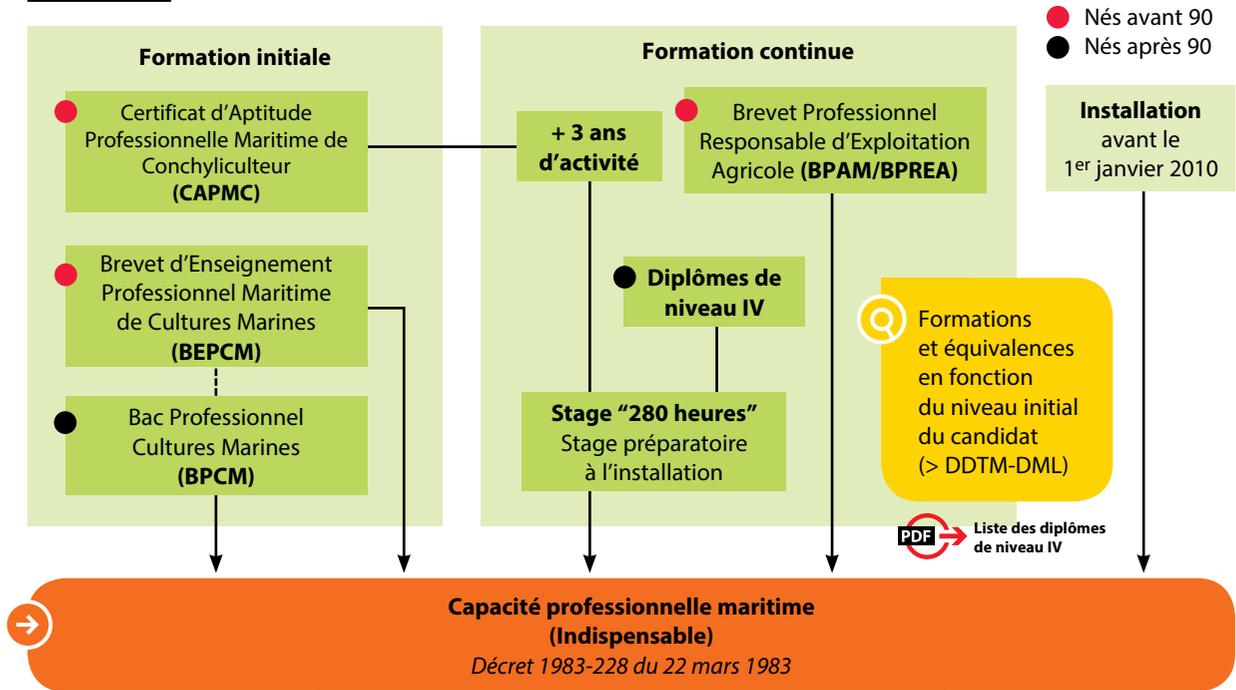
1. La procédure d'installation

La personne physique qui demande l'octroi d'une concession doit être de nationalité française ou ressortissante d'un autre État membre de l'Union européenne ou d'un autre État partie 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.

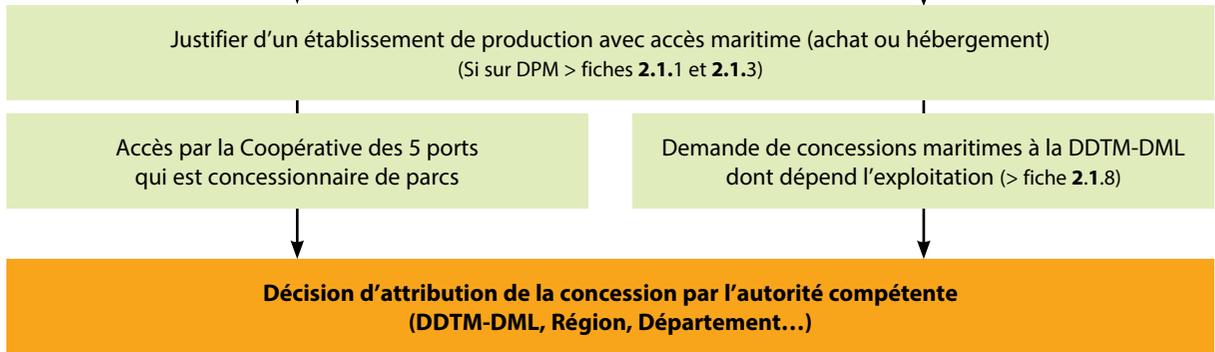
Statut

- > Choisir le statut juridique de l'entreprise (> fiche 4.2.1)
- > Choisir le statut social du chef d'entreprise ENIM ou MSA (> fiche 4.3.1)

Parcours



Demande



Aides

Il est alors possible d'obtenir des aides (en fonction des cursus, des projets, du lieu, etc.) (> fiches 4.5.1 et 4.5.2)

Je peux me renseigner au sujet de :

Statut social
 (pour être assuré en cas d'accident du travail) Centre de Formalité des Entreprises (à consulter au moment de la création de l'entreprise) voir chambres départementales d'Agriculture
 > ENIM
 > MSA
 > DDTM-DML

Aides
 > Région Languedoc-Roussillon
 > Départements
Jeunes Agriculteurs
 > Chambre d'Agriculture
 > ADASEA
Installation
 > Site régional : www.jalr.fr
Formations
 > Lycée de la Mer
 > DDTM-DML

Pour le bateau :
 • passer le **CPNCM de niveau 1** si vous optez pour le statut ENIM,
 • ou demander un **Permis de circulation** si vous optez pour le statut MSA.

Droit de pompage, vous devez disposer d'une concession pour le pompage de l'eau de mer (> DDTM-DML).

- Fiches utiles**
- 2.1.1 Règles du DPM
 - 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
 - 2.1.3 Règlement portuaire
 - 2.1.6 Règles liées à l'utilisation des moyens de transport
 - 2.1.8 Attribution des concessions sur le DPM
 - 4.2.1 Statut juridique de l'entreprise
 - 4.3.1 Statut de chef d'entreprise
 - 4.4.4 Formation professionnelle
 - 4.5.1 Aides à l'installation
 - 4.5.2 Les autres types d'aides

Mes besoins pour la
production

2



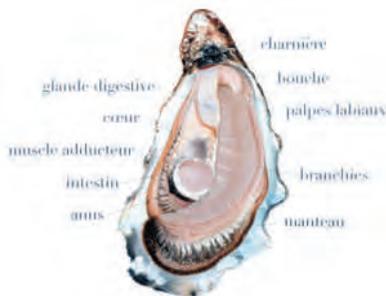
2. Mes besoins pour la production

Quelques éléments sur l'huître creuse et la moule de Méditerranée

Les coquillages vivants

Ces coquillages sont des mollusques bivalves filtreurs : ils se nourrissent de particules en suspension dans l'eau de mer, filtrées avec leurs branchies.

© Ifremer/J. Jousson 2007

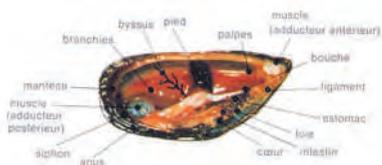


Huître creuse *Crassostrea gigas*

- Capacité moyenne de filtration : environ 10 litres par heure.
- Elles peuvent atteindre plus de 25 cm. La température létale est de 30°C.
- La maturation a lieu au printemps, si la température de l'eau est supérieure à 10°C.
- La ponte a lieu en été et jusqu'au début d'automne, si la température de l'eau est supérieure à 20°C.
- La fécondation a lieu dans l'eau. De l'œuf au captage il faut 2 à 3 semaines.

La maturation est la formation des produits sexuels (appelés laitance).

La ponte correspond à l'expulsion de laitance dans le milieu.



Moule méditerranéenne *Mytilus galloprovincialis*

- Capacité moyenne de filtration : environ 4 litres par heure.
- Elles peuvent atteindre jusqu'à 10 cm. La température létale est de 28°C.
- La maturation a lieu à l'automne, la ponte en fin d'hiver et au début du printemps.
- La fécondation a lieu dans l'eau. De l'œuf au captage il faut 2 à 3 semaines.

Classement des zones de production

(Règlements CE 854/2004 et CE 853/2004)

Les zones de production sont soumises à autorisation par la DDTM-DML.

Les animaux sont classés en trois groupes distincts au regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la purification (Arrêté du 21 mai 1999). Groupe 1 : gastéropodes (escargots), échinodermes (oursins) et tuniciers (violets) ; Groupe 2 : bivalves fouisseurs dont l'habitat permanent est constitué par les sédiments (palourdes, tellines, clovisses, couteaux) ; Groupe 3 : bivalves filtreurs, non fouisseurs (huîtres, moules, amandes, pétoncles).

L'estimation de la qualité microbiologique de la zone pour chaque groupe d'animaux utilise les données acquises en surveillance régulière (réseau Ifremer REMI > fiche 3.2.1) sur des périodes de 3 années consécutives. L'interprétation se fait ensuite par rapport aux critères microbiologiques définis réglementairement comme suit :

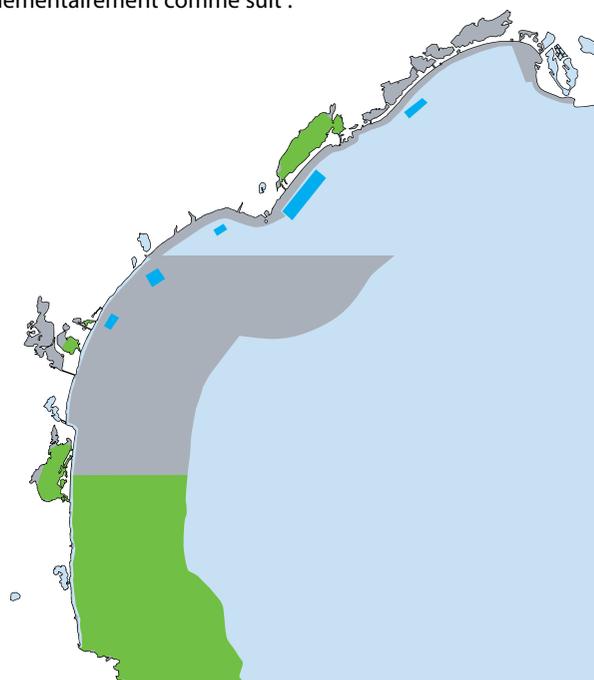
Classement	Conditions du classement E.c - <i>E.coli</i> pour 100g de chair et de liquide intervalvaire	Elevage et pêche
A	90% des résultats inférieurs à 230 E.c et 100% inférieurs à 1000 E.c.	Autorisés (consommation directe)
B	Au moins 90% des résultats inférieurs à 4 600 E.c Aucun résultat supérieur à 46 000 E.c	Autorisés (purification ou reparcage longue durée)
C	100% des résultats inférieurs à 46 000 E.c	Autorisés* (reparcage longue durée)
Zone non classée		Interdits ❌
Pour toutes les zones	Teneur en éléments chimiques (métaux lourds, dioxines et furannes, PCB, HAP) inférieure aux teneurs maximales (Règlement CE 1881/2006)	

* Les coquillages provenant de zones C ne peuvent être destinés qu'à un traitement thermique, ou à un reparcage de longue durée, inexistant en France.

Attention : la carte reproduite ici présente les principales zones et leur classement sanitaire pour les coquillages du groupe 3. Pour obtenir plus de détails sur la délimitation des zones et leur classement, se renseigner auprès de la DDTM-DML ou de l'Ifremer.

Classement des zones conchylicoles :

www.zones-conchylicoles.eaufrance.fr/zconchy/frontend_dev.php/classement_sanitaire/



D'après le portail national d'accès au classement des zones conchylicoles.

2. Mes besoins pour la production

2.1. La réglementation liée à la production



2.1.1

Règles pour l'occupation du DPM

DPM : Domaine Public Maritime

Principalement constitué du rivage, du sol et du sous-sol de la mer jusqu'à la limite des eaux territoriales

Il est insaisissable

- pas de saisie immobilière,
- en cas de faillite, les créanciers ne pourront pas récupérer leurs créances sur le domaine ou sur les éléments qui s'y trouvent.

Il est imprescriptible

- toute infraction est jugeable sans limite de temps,
- habitation dans les mas interdite et possibilité d'expulsion par l'Etat à perpétuité,
- l'occupation et l'utilisation prolongée ne confère aucun droit réel ou droit de propriété.

Il est inaliénable

- interdiction de le céder ou le transmettre,
- revente de mas conchylicoles et transfert en héritage interdits.

Co-détention de concession :

possible avec ses ascendants, descendants et les conjoints des uns et des autres ayant la **capacité professionnelle**.

Mise à disposition de concession :

- Il est **interdit de louer** une concession du DPM.
- Il est possible de mettre ses concessions à **disposition** d'une société conchylicole pour l'exploitation dès lors que l'on est actionnaire de la société et que la majorité des actionnaires de cette société et son dirigeant ont la **capacité professionnelle**.



Autorisation pour s'installer sur le DPM naturel

(Article R152-1 du Code du domaine de l'Etat)

AOT (Autorisation d'Occupation Temporaire) ou COT (Convention d'Occupation Temporaire)

- conforme au PLU et au SCOT ainsi qu'à l'affectation du domaine :
- délivrée par la DDTM, le Département ou la Commune : doit être conforme aux documents d'urbanisme et à l'affectation du domaine.
 - titre écrit, personnel, temporaire, précaire et révocable, ni cessible, ni transmissible et donne lieu au versement d'une redevance domaniale.
 - conformément à la législation, la parcelle du domaine public donnée en occupation doit être remise en l'état initial par l'occupant à son départ sauf autorisation expresse et écrite de la collectivité au terme de l'occupation (terme réel ou départ anticipé).

AE (Autorisation d'Exploitation de cultures marines)

- délivrée par la DDTM-DML, après avis de la commission des cultures marines.
- obligations et devoirs : ils sont mentionnés dans le cahier des charges que doit signer le conchyliculteur lors du retrait de son autorisation à la DDTM-DML (voir arrêté d'exploitation donné avec le titre de concession).

L'Arrêté délivré par l'Etat fait office d'AOT et AE.

Diversification des activités : tout conchyliculteur titulaire d'autorisation d'exploitation de cultures marines et d'un établissement de culture agréé pourra être autorisé à pratiquer une activité de dégustation sur le DPM.

> fiche 3.4



A qui s'adresser :

Gestion Etat

DDTM-DML
Tél. : 04 34 46 63 16
Formulaires en ligne :
www.herault.gouv.fr

Gestion Région

Gestion des ports régionaux
Tél. : 04 67 46 34 04

Gestion Département

Direction du développement littoral et maritime - Service ports et filières maritimes
Tél. : 04 67 67 65 88

> fiche 2.1.3

Fiches utiles

1 Procédure d'installation

2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures

2.1.3 Règlement portuaire

2.1.7 Application des règlements

2.1.8 Attribution des concessions sur le DPM

3.4 Dégustation et accueil dans les mas

4.2.1 Structure juridique de l'entreprise

4.2.2 Association avec d'autres acteurs

Se renseigner auprès de

DDTM-DML
Départements
Région LR



2.1.2

2. Mes besoins pour la production

2.1. La réglementation liée à la production

Règles liées à l'exploitation des structures

C'est le **document d'application** du décret 83-228 du 22 mars 1983 fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines sur le DPM qui prévoit la définition d'un schéma des structures par département et type d'activité (*arrêté préfectoral n° DDTM34 - 2014 - 06 - 04069 du 19 juin 2014 pour l'Hérault*).

Le schéma des structures a pour objectif de **définir la politique d'aménagement des exploitations** de cultures marines afin de garantir la viabilité économique des entreprises en tenant compte des aspects environnementaux, sanitaires et d'usage. C'est un **outil de planification** permettant de :

- Favoriser l'installation de jeunes exploitants ;
- Assurer le maintien d'entreprises économiquement viables ;
- Permettre la création ou la reprise d'exploitations ayant une unité fonctionnelle ;
- Favoriser l'agrandissement des exploitations n'atteignant pas la dimension minimale de référence ;
- Favoriser le réaménagement de zones de cultures marines et l'installation de jeunes exploitants.

Le schéma des structures : exemple de l'Hérault



Généralités

- **Le schéma des structures régit les modes d'exploitation des concessions :**

Dimension de première installation (DIPI)	Dimension minimale de référence (DIMIR)	Dimension maximale de référence (DIMAR)
25 ares soit 2 tables	37,5 ares soit 3 tables ou 2 tables de catégorie 3 ou 4 tables de catégorie 1	40 fois la dimension de première installation soit 80 tables.

- **Déclaration de production annuelle et obligatoire** pour une année civile.
- **Déclaration obligatoire de mortalité (anormale ou inexpliquée)** adressée à la DDTM 34 - DML dans les plus brefs délais.
- **Concessionnaire** : doit disposer d'un établissement de production.
- **Mas situés sur le DPM** : usage conchylicole et possibilité d'attribution à un pêcheur sous certaines conditions.

Tables

- **Identification** : numérotation fixe, claire et visible, orientée vers la terre, portée au coin le plus nord-est de la concession.
- **Structures de 33 rails supportant** :
 - soit 52 perches maximum de 12 mètres maximum disposées sur la largeur de la table conchylicole constituant 20 carrés d'exploitation,
 - soit 12 perches maximum de 52 mètres disposées sur la longueur de la table conchylicole.
- **Classées par catégories (1, 2 et 3) qui déterminent les redevances domaniales.**
- **Usage** :
 - Captage de naissain et prégrossissement d'huîtres et de moules, élevage traditionnel d'huîtres et de moules sur cordes et élevage par exondation d'huîtres sur cordes.
 - 1200 cordes maximum par table pour l'élevage et le prégrossissement des huîtres (sauf prégrossissement en lanternes : 800 cordes maximum) et 1000 cordes maximum par table pour l'élevage des moules.

Réserves de coquillages

- Rattachées à un établissement de production (entreposage de proximité)
- Situées le plus en terre
- Plus petites que les tables d'élevage
- Entreposage des coquillages en attente de purification avant leur commercialisation
- Coquillages stockés dans des poches d'environ 50 kg

Environnement

- **Disposer d'un décanteur** régulièrement entretenu pour traiter ses eaux de rejet (> fiche 2.1.4).
- **Zones "pare-feu"** : définies par le schéma pour éviter la propagation des malaïgues de bordure dans les élevages.
- **Respecter les densités d'élevage.**



Attention

Toute infraction au schéma des structures pourra entraîner une suspension, une modification, ou un retrait de la concession d'exploitation de cultures marines délivrée (article 13 du schéma des structures de l'Hérault).
Est puni de 22 500 € d'amende le fait d'exploiter un établissement de cultures marines en infraction à la réglementation générale des cultures marines, aux prescriptions des schémas des structures des exploitations de cultures marines (*article L945-4 du Code rural et de la pêche*).

Fiches utiles

1 Procédure d'installation

- 2.1.1 Règles du DPM
- 2.1.4 Législation sur les rejets
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.1.8 Attribution de concessions sur le DPM
- 2.4.5 Systèmes de décantation

3.4 Dégustation et accueil dans les mas

Se renseigner auprès de

CRCM
DDTM-DML
DREAL

Règlement portuaire

Conditions d'occupation sur le Domaine Public Portuaire

- Une AOT, précaire, révocable, ni cessible, ni transmissible et qui donne lieu au versement d'une redevance est octroyée par le propriétaire (Etat, Région, Département, Communes).
- En cas de changement d'usage ou de concessionnaire : prévenir au moins 30 jours à l'avance par lettre recommandée au propriétaire (Etat, Région, Département, Communes).
- En cas de cessation d'activité, la parcelle est remise en l'état initial par l'occupant.

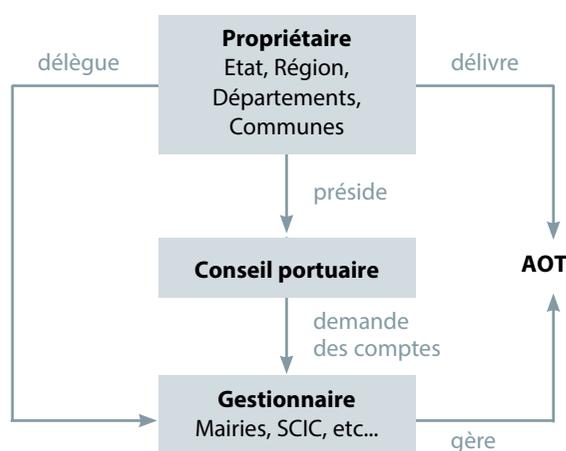


Le retrait de l'autorisation d'occupation peut être effectué de plein droit en cas de :

- non respect des règles de salubrité ou d'hygiène publique
- non paiement de la redevance
- non respect des règlements des ports
- cessation d'activité

Fonctionnement des ports conchylicoles et règles à respecter

Gestion courante



Fiches utiles

- 2.1.1 Règles du DPM
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.1.8 Attribution de concessions sur le DPM
- 2.4.4 Déchets solides
- 2.4.5 Systèmes de décantation
- 2.4.6 Déchets issus de l'entretien des bateaux

Le rôle du Conseil portuaire

Le Conseil portuaire est une instance consultative, définie et organisée pour informer et permettre d'émettre un avis sur les affaires du port par les personnes intéressées par sa gestion, en particulier les usagers. Les usagers professionnels y sont représentés. Le conseil portuaire se réunit deux fois par an.



Règlements de police

- Le règlement général de police des ports maritimes de commerce et de pêche annexé à l'article R351-1 du Code des ports maritimes s'applique.
- Un règlement particulier peut être rédigé par l'autorité portuaire (propriétaire) afin d'en préciser les conditions locales d'application.
- Disponibles auprès des gestionnaires ou propriétaires des ports.

> Exemple du port du Mourre-blanc :

(règlement disponible à la mairie de Mèze ou au département 34)
Les professionnels ont l'obligation de disposer de dispositifs de traitements des effluents issus de l'activité conchylicole et de les entretenir régulièrement.

Se renseigner auprès de

DDTM-DML
Département 34 : Service Gestion des ports
Mairies
Région LR



2.1.4

2. Mes besoins pour la production

2.1. La réglementation liée à la production

Législation sur les rejets dans la lagune

Qui est concerné ?

Toutes les entreprises dont les activités engendrent des rejets d'effluents dans des eaux saumâtres et salées.

Pourquoi ?

L'activité conchylicole (production, purification, expédition) génère des rejets chargés en matières en suspension (MES), nutriments et matière organique.

Les rejets d'eaux non traitées dans le milieu naturel **peuvent dégrader la qualité de l'eau et du milieu** et entraîner une restriction de l'usage de pompage d'eau de mer pour des établissements conchylicoles voisins ou de tout autre usage de la ressource en eau.

Dans les **ports**, les rejets ont un impact d'autant plus marqué compte tenu d'une eutrophisation accentuée qui entraîne un **comblement des bassins** plus rapide et donc une augmentation de la fréquence des dragages.

Mise en conformité des rejets issus de l'activité de purification et d'expédition des coquillages

(Articles R214-1 à 6 du Code de l'environnement)

La qualité des rejets d'un établissement est évaluée à partir des résultats d'analyses du flux brut journalier rejeté par l'établissement en période de pointe.

Si ces résultats dépassent les seuils fixés (arrêté du 9 août 2006), l'établissement est soumis à :

Déclaration
notamment si flux brut > 9kg/j de MES

ou

Autorisation
notamment si flux brut > 90kg/j de MES

- L'autorisation ou la déclaration peut être cédée à une autre personne.
- Faire une déclaration de changement au préfet dans les 3 mois qui suivent la prise en charge de l'installation.
- Tout incident ou accident doit être déclaré au préfet.



Il est possible de mettre en place une procédure conjointe pour un ensemble d'établissements du même type : un unique dossier avec une seule enquête publique si un mandataire porte le dossier.

Que faire ?

- **En dessous des seuils** de flux brut, il n'y a rien à faire.
- Si l'entreprise est **déjà en place et en dessus des seuils**, il faut faire soit une "**déclaration d'existence**" soit une **demande de régularisation (Déclaration ou Autorisation)** en fonction de l'année de création de l'activité et des seuils de flux brut.



Voir article L.214-6 du Code de l'environnement.
Contacter la Division Police des Eaux Littorales de la DREAL

- Si **création d'entreprise**, il faut faire une demande de **Déclaration** ou d'**Autorisation**. L'exploitant doit produire le dossier, avant la mise en service de l'activité.



Dépôt des dossiers
Guichet Unique de la MISE à la DREAL.

Fiches utiles

- 2.1.3 Règlement portuaire
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.4.1 Malaïgues
- 2.4.5 Systèmes de décantation

Se renseigner auprès de

DDTM-DML
DREAL



2. Mes besoins pour la production

2.1. La réglementation liée à la production

Règles liées à l'utilisation du matériel

Depuis la loi du 31 décembre 1991 tout employeur doit :

- évaluer les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs,
- assurer la santé et la sécurité des travailleurs de l'établissement,
- mettre en œuvre des mesures de prévention,
- informer et former ses salariés sur ces risques.

Le Document Unique

Le **Document Unique** (DOCU) (article R230-1 du Code du travail) doit :

- comporter un inventaire des risques par unité de travail,
- présenter les mesures mises en œuvre pour prévenir ces risques,
- être mis à jour au minimum annuellement.



La réalisation de DOCU s'impose pour toutes les activités dans lesquelles des travailleurs sont impliqués (terre, mer, bureau). Il doit être affiché sur le lieu de travail.

FICHE D'ÉVALUATION DES RISQUES

Lieux de travail : **SUR LES ROUTES ET LES MARCHES**
 Tâches : Transport routier, chargement / déchargement de la marchandise, Livraison de la marchandise, manutention, démarchage commercial, tenue du marché
 Evaluation réalisée avec : (nom, prénom) : _____ Date : _____

RISQUES	NOTATION DU RISQUE		DECISIONS DEJA PRISES	ACTIONS DE PREVENTION A ENVISAGER	DELAI
	GRAVITE Fatale = 5, corporelle = 4, légers = 3	EXPOSITION Occasionnelle = 1, régulière = 2, travaux fréquents = 3			
Risques routiers (transport/déchargement)					
Chute d'objets					
Manutention manuelle (chargement/déchargement)					
Manutention mécanique					
Agresion verbale ou physique (démarchage/marché)					
Autres risques (à préciser) :					
TOTAL =					

> Modèle disponible au CRCM



Le fait de ne pas transcrire ou de ne pas mettre à jour les résultats de l'évaluation des risques est puni de 1 500 € d'amende (3 000 € en cas de récidive).

Matériel et sécurité : les règles à respecter

Lorsque je fais entrer un matériel sur mon entreprise, je dois :

- m'assurer qu'il est conforme et le maintenir en conformité,
- lister et évaluer les risques liés à l'utilisation de ce matériel et mettre à jour mon document unique,
- définir des méthodes de travail (en m'appuyant sur la notice technique) et y former les salariés,
- fournir à mes salariés les équipements de protection individuels appropriés,
- réaliser les éventuels contrôles périodiques.

Assurances



Il est obligatoire d'assurer ses locaux, véhicules et embarcations d'exploitation.
> fiche 4.6.2

Fiches utiles

- 2.5.1 Informations sur le matériel
- 4.4.6 Equipement du personnel
- 4.6.2 Assurances, les couvertures existantes

Se renseigner auprès de

CRCM



2.1.6

2. Mes besoins pour la production

2.1. La réglementation liée à la production

Règles liées à l'utilisation des moyens de transport

Les embarcations conchycolles

Etapes	Organismes	Commentaires
1 Déclaration de construction	Centre de Sécurité des Navires (CSN)	A contacter avant le démarrage des travaux pour permettre son exploitation. Un dossier de renseignements accompagné de plans doit être transmis au CSN pour étude.
2 Jaugeage du bateau	CSN (jusqu'à 15m)	Permet de déterminer la jauge du navire à partir de ses caractéristiques géométriques et délivre le certificat de jaugeage.
3 La francisation	Douanes	Les douanes délivrent l'acte de francisation.
4 Immatriculation du bateau	DDTM-DML	Permet l'obtention du numéro d'immatriculation et l'inscription au fichier des navires.
5 Visite de mise en service	CSN	Permet de déterminer le chargement maximum du bateau, de fixer les conditions d'exploitation et de vérifier la conformité à la réglementation technique en vigueur (matériel de sécurité...). Délivrance du premier permis de navigation.
6 Permis de navigation	CSN	Il est donné à l'issue de la visite pour une période allant de 0 à 5 ans pour les navires de moins de 12 mètres. Il est d'un an maximum pour les navires de plus de 12 mètres. Attention : toute modification du navire (ex. : rajout d'un tapis hydraulique, remotorisation) doit faire l'objet d'une déclaration au CSN et être validée par un nouveau permis de navigation.
7 Titre de navigation	DDTM-DML (délivre le titre) CSN (consulté pour avis technique)	- Rôle d'équipage (ENIM) : armement, déclaration d'embarquement. - Permis de circulation (MSA). - Décision d'effectif.
8 Visite de sécurité périodique	CSN	Contactez le CSN 1 mois avant l'échéance du permis. A l'issue de cette visite, un nouveau permis est attribué (ou non) pour une période donnée.

→ Il est obligatoire d'être embarqué (ENIM) ou déclaré (MSA) sur le navire pour aller sur l'eau.

Modalités d'armement des navires pratiquant la conchyliculture (ENIM) :

Deux genres de navigation : Cultures Marines (CM) et Cultures Marines Petite pêche (CMP) créés en 2007 pour remplacer progressivement le genre de navigation "CPP" (conchyliculture-petite pêche). Pour l'option CMP, il y a obligation d'obtenir une autorisation préalable de pêche (PME = permis de mise en exploitation) à demander à la DDTM-DML.

Les véhicules de transport

(Arrêté du 21 décembre 2009 et Règlement CE 853/2004)

Equipement du véhicule

Véhicules pourvus de dispositifs efficaces contre la poussière ou les souillures, ainsi que contre les dégâts occasionnés aux coquilles par les vibrations, l'abrasion et l'écrasement.

Revêtements intérieurs

Résistants à la corrosion, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer, laver et désinfecter, dépourvus d'aspérités.

Entreposage des colis

Les colis contenant les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être transportés à même le sol du véhicule ou du conteneur qui doit être pourvu de caillebotis ou d'un autre dispositif évitant ce contact.

Température

Les moyens de transports doivent être pourvus de dispositifs efficaces assurant la protection des coquillages contre les températures extrêmes, chaudes ou froides. Ils sont fermés et maintiennent les produits à une température **n'ayant pas d'effet nocif sur leur température et leur vitalité** (températures recommandées : 8°C < T° < 12°C).

S'il est utilisé de la glace pour le transport des coquillages vivants, celle-ci doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre. Toute aspersion des coquillages durant le transport ou au déchargement est interdite.

→ Il est obligatoire d'assurer ses véhicules et embarcations d'exploitation. > fiche 4.6.2

Documents obligatoires > fiche 3.3.2

Fiches utiles

2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel

2.1.7 Application des règlements

3.3.2 Etiquetage et règles de transport

4.6.2 Assurances, les couvertures existantes

Se renseigner auprès de

CSN
DDPP
DDTM-DML

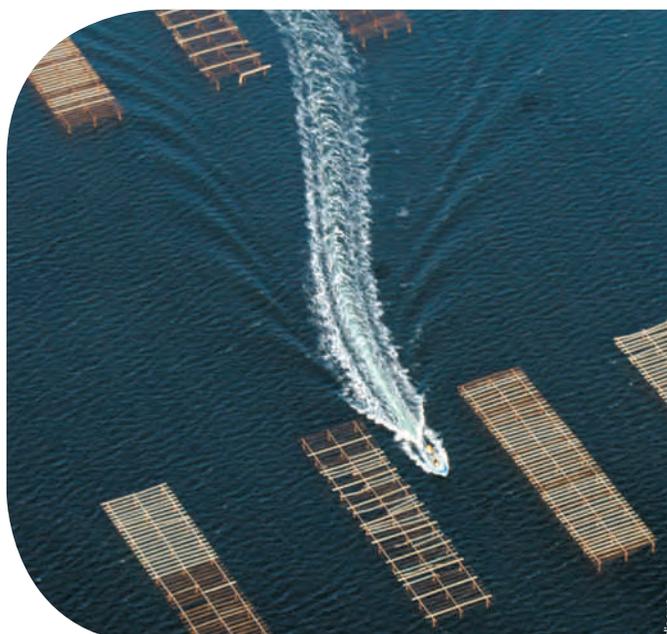
Application des règlements

Les contrôles

Qui Contrôle ?	Objets du contrôle										
	Schéma des structures Concessions	Mas	Employés	Circulation des bateaux	Déchets	Pollutions	Décanteurs	Gestion des alertes sanitaires	Démarche qualité	Commercialisation	Agrément Expéditeur Purificateur
DDTM-DML											
DDPP											
ARS											
DREAL											
Douane											
Inspection du Travail maritime et terrestre											
Gendarmerie Nationale											
Gendarmerie maritime											
Gendarmerie départementale											
Autorités portuaires											
Gestionnaires des ports											
Police municipale											
Services fiscaux municipaux											
Organismes certificateurs											
MSA											
COVED											

Les taxes

Cotisations professionnelles (CPO)	CNC et CRCM
Déchets	COVED
Redevance domaniale	Trésor public
ASA - Concessions en mer	Trésor public



Fiches utiles

- 2.1.1 Règles du DPM
- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.1.3 Règlement portuaire
- 2.1.4 Législation sur les rejets
- 2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel
- 2.1.6 Règles liées à l'utilisation des moyens de transport

5.2 Adresses

Se renseigner auprès de

Organismes concernés



2.1.8

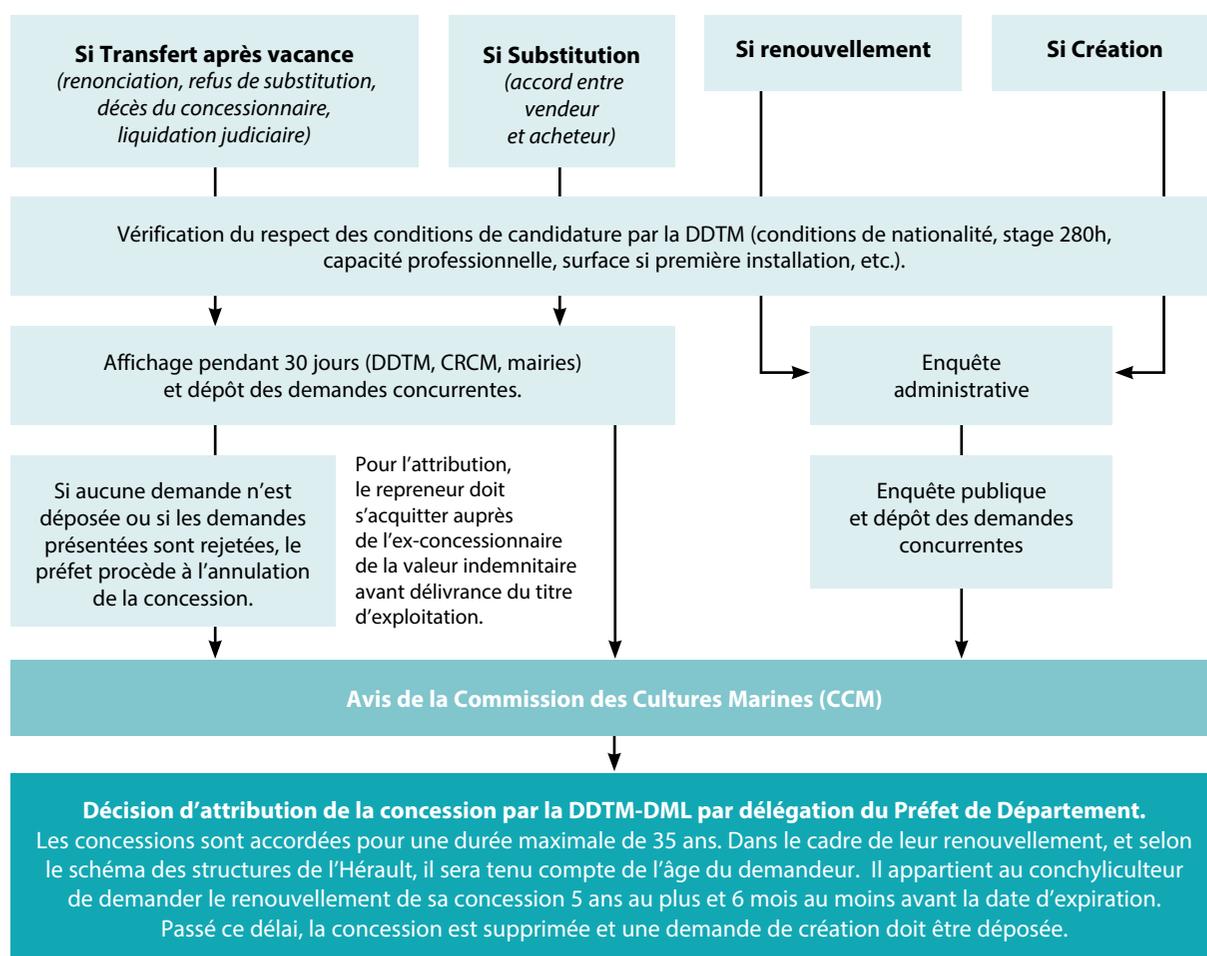
2. Mes besoins pour la production

2.1. La réglementation liée à la production

Attribution de concessions sur le DPM

DPM géré par l'Etat

→ **La demande de concession est déposée à la Délégation Mer et Littoral (DML) de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) dont dépend l'exploitation.** Si le conchyliculteur n'a pas encore réalisé le stage de formation de 280 h, il peut déposer une demande, à condition de s'engager, par une attestation dûment signée, à effectuer le stage dans les deux ans qui suivent la date d'entrée en vigueur de l'arrêté portant autorisation d'exploitation de cultures marines.



Il faut être concessionnaire depuis 10 ans pour pouvoir substituer une concession sauf en cas de transmission de la totalité de l'entreprise ou transmission permettant l'installation d'une personne physique.
Cette durée peut être modulée suivant différents critères et preuves apportées par le demandeur.

Filières en mer
Le schéma des structures de l'Hérault indique que la DIPI (dimension de première installation) est fixée à 500 m, soit 2 filières. Cette longueur est ramenée à 250 m si le conchyliculteur possède déjà 2 tables en lagune.

- Fiches utiles**
- 1 Procédure d'installation
 - 2.1.1 Règles du DPM
 - 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
 - 2.1.3 Règlement portuaire
 - 2.1.7 Application des règlements
 - 3.4 Dégustation et accueil dans les mas

Se renseigner auprès de

- Coopérative des 5 ports
- CRCM
- DDTM-DML



DPM géré par des collectivités ou coopératives

- **Coopérative des 5 ports** : concessionnaire du DPM pour l'accès aux tables conchylicoles dans le cas d'une installation.
- Pour les **ports conchylicoles** transférés aux collectivités (Région, Département ...) s'adresser à la collectivité concernée (> fiche 2.1.3).

📌 **L'attribution de concessions sur le DPM en Méditerranée entraîne d'office l'adhésion au CRCM et au CNC.**

Techniques de prégrossissement

Le prégrossissement est possible sur/dans 4 supports différents :

- les collecteurs (coquilles, tubes et coupelles),
- les Pearlnets,
- les lanternes,
- les casiers australiens.

Le schéma des structures fixe pour le prégrossissement, des densités d'élevage à respecter suivant les supports utilisés afin d'assurer la meilleure croissance des coquillages. Pour la lagune de Thau ces densités sont les suivantes :

	Nombre maximum de cordes par table	Nombre maximum de supports par corde	Nombre maximum d'individus par support	Nombre maximum d'individus par table
Pearlnets	1200	8 Pearlnets	312	3 000 000
Lanternes	800	10 plateaux	375	3 000 000
Casiers australiens	1200	3 casiers	833	3 000 000
Autres supports	1200	2 tiges de coupelles, 2 tubes		Selon captage naturel

Pour le prégrossissement en mer, le nombre maximum de cordes par filière est de 250 quel que soit le support utilisé. Le support d'élevage aura une longueur utile de production de 10 mètres maximum.

Prégrossissement sur collecteurs

Naissains : issus du captage dans le milieu naturel (Méditerranée ou Atlantique). Les supports de captage peuvent être des coquilles, des tubes ou des coupelles.

Coquilles : des coquilles (huîtres ou St Jacques) sont placées dans les torons d'une corde espacées de 15 à 20 cm à l'âge de 6 mois (en janvier). Le naissain se développe sur ces collecteurs en formant des amas d'huîtres collées les unes contre les autres qu'on appelle les huîtres "en pigne" ou "en bouquet".

Tubes et coupelles : en matière plastique, ces supports ont une surface striée permettant le captage du naissain. Une fois capté et prégrossi, il va ensuite être détaché pour la mise en élevage sur cordes (huîtres collées), en lanternes ou en paniers australiens.

Prégrossissement en une à une (Pearlnets, lanternes et casiers australiens)

Naissains : grattis naturel ou naissain d'écloserie.

Période et durée de prégrossissement

Selon la date de mise à l'eau ainsi que la taille du naissain de départ, la durée de prégrossissement sera plus ou moins longue : de 2 mois en été à 5 mois en hiver.

Pose des supports

- Le nombre de cordes par perche/table et de supports par corde sont fixés par le schéma des structures.
- Pour les lanternes, lester le dernier support avec un poids.
- Eloigner les supports des rails pour éviter l'usure.
- Au-delà de 2 mètres de profondeur, la pousse du naissain semble moins importante. La taille finale est variable selon les conditions climatiques.
- Nettoyer régulièrement le dessous des tables (Pearlnets et lanternes tombés à fond).



Entretien : exondation et séchage en lagune

- Vérifier régulièrement l'absence de développement de bio-salissures sur les supports (ex. : toutes les semaines en été). Il faut que les supports (pearlnets, lanternes et casiers) soient propres pour laisser passer un flux alimentaire.
- Attention au vent de terre qui sèche plus rapidement.
- Ne pas laisser hors de l'eau plus de quelques heures (surtout par fortes chaleurs et en fonction de la taille du naissain).
- En été, les sécher la nuit car il fait trop chaud en journée.
- Remuer régulièrement les supports pour que les huîtres ne poussent pas collées les unes aux autres, particulièrement en début de grossissement et pour les petites tailles (de T2 à T6).

Fiches utiles

- 2.2.2 Méthodes d'élevage des huîtres en LR
- 2.3.1 Naissain naturel
- 2.3.2 Naissain d'écloserie
- 2.3.3 Précautions à prendre avec le naissain d'huître

Se renseigner auprès de

Cépralmar
CRCM



2.2.2

2. Mes besoins pour la production

2.2. Les techniques de production

Techniques d'élevage des huîtres en Languedoc-Roussillon

L'élevage des huîtres en Languedoc-Roussillon est soumis au schéma des structures qui règlemente la production pour chaque zone de production et type d'élevage.

Les huîtres sont élevées en suspension :

- Sous des structures d'élevage (tables conchylicoles) en milieu lagunaire,
- Ou sous des filières de sub-surface en mer ouverte.



Méthodes d'élevage des huîtres creuses en lagune

* % d'utilisation (Source : Monographie, la conchyliculture en Méditerranée, 2011)

	Huîtres en pigne (ou huîtres de "coquille")	Huîtres collées sur cordes	Huîtres en casiers ou lanternes
Utilisation	Méthode peu utilisée mais notamment utile en cas de difficulté d'approvisionnement en naissain 4 %*	Méthode d'élevage traditionnelle 94 %*	Méthode d'élevage la plus récente 9 %*
Méthode d'élevage	Les huîtres sont achetées fixées naturellement sur les coquilles d'huîtres. Ces collecteurs sont disposés, tous les 15 à 20 cm, dans les torons d'une corde qui sera suspendue sous les tables pour une période de 15 à 20 mois. Le pochonnage En fin de cycle, une fois les huîtres détachées, lavées et calibrées, les huîtres peuvent être remises à l'eau dans des pochons à faible densité afin de permettre une éventuelle cicatrisation de leur coquille suite aux opérations de nettoyage. Cette technique permet d'améliorer la qualité.	Les huîtres sont collées à la taille minimale de T15, tous les 8 à 10 cm, par 3 ou 4 avec du ciment sur les cordes, puis suspendues sous les tables.	Les huîtres sont placées dans des casiers ou paniers (structures rigides en plastique) ou des lanternes (structures souples). Cette technique peut être utilisée en pré-grossissement, pour le cycle complet ou seulement pour la finition des huîtres.
Exondation	Autorisée par le schéma des structures quel qu'en soit le support : cette pratique permet, grâce à divers moyens (perches tournantes, relevage manuel, automatique) de sortir les huîtres de l'eau à différentes fréquences (mensuelle, bimensuelle, hebdomadaire) pendant une durée donnée. L'exondation peut être réalisée sur l'ensemble du cycle d'élevage ou en fin de cycle (finition) et permettrait d'améliorer la qualité des huîtres (coquille, nacre, chair) et de diminuer la production de déchets.		
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> • Peu de travail • Faible coût 	<ul style="list-style-type: none"> • Production rapide (10 à 12 mois) • Croissance optimale et qualité importante de l'huître 	<ul style="list-style-type: none"> • Moins de main-d'œuvre à terre • Réduction des déchets conchylicoles • Réduction de la prédation
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> • Besoin en main-d'œuvre important (détachage) • Durée d'élevage plus longue, • Grande hétérogénéité (densité, croissance, forme) • Qualité hétérogène et variable 	<ul style="list-style-type: none"> • Besoin en main-d'œuvre important pour le collage et le détachage 	<ul style="list-style-type: none"> • Fort investissement de départ • Plus de manipulation sur les tables • Colmatage (exonder régulièrement)



Préférer 1000 cordes par table maximum pour les huîtres (Source : Etude Ifremer 2002), de 5 mètres de long maximum et à 1 mètre du fond maximum.
Éviter les stockages massifs en lagune pendant les périodes à fort risque de mortalité (été).

Méthode d'élevage des huîtres creuses en mer

Cette méthode d'élevage est pratiquée par peu de producteurs (1 % de la production régionale d'huîtres) mais permet l'obtention d'une **huître de qualité**. L'inconvénient est la forte variabilité de leur remplissage. Ce sont des huîtres collées sur corde après la période de captage des moules, de calibre plus important qu'en lagune pour éviter la prédation par les daurades et pour une meilleure tenue sur les cordes.

Fiches utiles

1 Procédure d'installation

2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures

2.2.1 Techniques de pré-grossissement

2.2.4 Lutte contre les prédateurs

2.3.1 Naissain naturel

2.3.2 Naissain d'écloserie

3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage

Se renseigner auprès de

ASA des cultures marines en mer ouverte
Cépralmar
CRCM
Ifremer

Techniques d'élevage des moules en Languedoc-Roussillon



Une seule technique d'élevage des moules est pratiquée en Languedoc-Roussillon : l'élevage en suspension. Seul le support d'élevage et le milieu diffèrent :

- soit l'élevage sous tables conchylicoles en lagunes,
- soit l'élevage sur filières de sub-surface en pleine mer.

Le schéma des structures préconise pour l'élevage en lagune 1000 cordes par table et 20 cordes par perche et pour l'élevage en pleine mer, 500 cordes par filière.

Origines des naissains

- à partir du captage naturel sur les filières en mer et de la récolte de graines fixées sur les rochers ou les structures fixes (période de captage : d'avril à juin).
- Achat de graine en provenance d'Italie, de Grèce ou d'Espagne.

La prédation des daurades sur la graine de moule a contribué à diminuer l'approvisionnement en naissain ces dernières années et l'importation de graine fournit une part croissante de l'élevage de moules.

Lorsqu'elle est de la taille de l'ongle, la moule est appelée "pezzouline" ou "graine" (1 à 2 cm).

L'élevage

En lagune

Mise en corde de la graine	<ul style="list-style-type: none"> • Pêchée en mer ou dans les lagunes régionales (> fiche 2.3.1 pour la réglementation de cette pêche). • Objectif : regrappage des graines autour d'un support <ul style="list-style-type: none"> - elles sont d'abord glissées à l'intérieur d'un filet de coton biodégradable sur lequel elles pourront se fixer grâce à leur byssus. - ce filet biodégradable est lui-même habillé d'un filet tubulaire en plastique long à mailles carrées ou losangiques (appelé corde, marseillaise ou boudin). 	
Immersion (10 à 12 mois)	jour 1	• Immersion des cordes.
	+ quelques jours	• Formation de grappes autour du filet. • Augmentation rapide de volume.
	+ 6 mois	• Dédoublage des cordes (une à deux fois) (répartir le contenu d'1 seule corde en 3 ou 4 cordes). • Lavage et dégrappage. • Tri mécanique en 2 ou 3 tailles avant la remise en corde.
	+ 3-4 mois	• Taille commerciale.
Période de récolte	Juillet à novembre en général (période de remplissage optimal).	

Le choix des tables d'élevage et l'emplacement dans la table a son importance pour l'élevage des moules. L'élevage en bordure de table ou zones au large permet une meilleure pousse.

En mer

L'élevage sur filière en mer représente 8% de la production régionale de moules. Cette technique d'élevage est en très forte régression depuis une quinzaine d'années du fait de la prédation importante exercée par les daurades sédentarisées dans les filières qui agissent alors comme des récifs artificiels de sub-surfaces. Des méthodes de protection par filets tubulaires existent, cependant ils auraient tendance à ralentir la pousse du fait du colmatage des filets par les biosalissures.



© Mathieu FOLLOUJIE / ADENA

Fiches utiles

1 Procédure d'installation

2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures

2.1.7 Application des règlements

2.2.4 Lutte contre les prédateurs

2.3.1 Naissain naturel

2.3.2 Naissain d'écloserie

Se renseigner auprès de

ASA des cultures marines en mer ouverte
Cépralmar
CRCM



2.2.4

2. Mes besoins pour la production 2.2. Les techniques de production

Lutter contre les prédateurs

En Méditerranée, les prédateurs peuvent entraîner une mortalité des coquillages et les nuisibles peuvent diminuer la qualité des produits.



Huître atteinte par Cliona

Pour les huîtres



Détection

Exemples de protection

<p>Daurade royale</p>	<p>Où ? En lagune et en mer.</p> <p>Cible ? Juvéniles juste collés et huîtres commercialisables.</p> <p>Comment ? Grâce à sa mâchoire puissante et à ses dents, elle broie les coquilles pour manger la chair.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En lagune, coller tôt dans la saison (janvier, février) avant la rentrée des daurades dans les lagunes. • Changer de mode d'élevage (casier, lanterne).
<p>Des filets de protection pourront être disposés tout autour de la structure d'élevage entourant une table à la fois et placés à 3 mètres maximum des rails. Ils seront maintenus soit par des perches reliant les filets à la table, soit par des corps morts et par des bouées de surface. Ces filets et perches devront être signalés pour ne pas entraver la navigation. Par ailleurs, les filets devront être nettoyés de façon à éviter toute accumulation de matières organiques afin de préserver la qualité de l'eau sensible à l'eutrophisation en période estivale.</p> <p>Un filet non nettoyé s'affaisse et n'est plus efficace contre les daurades.</p> <p>Des méthodes de lutte sont en cours d'étude et en train d'être testées par les professionnels (répulsifs/acoustiques, systèmes de protection physique des concessions par des filets-barrage performants, courants électriques de faible intensité...).</p>		
<p>Cliona éponge lithophage perforante</p>	<p>Où ? En lagune.</p> <p>Cible ? Les huîtres commercialisables.</p> <p>Comment ? Elle forme des galeries dans la coquille et des ronds jaunes apparaissent à la surface. La coquille devient friable et l'huître est difficilement commercialisable.</p>	<p>• Pas de traitement</p> 
<p>Polydora ver marin (il existe plusieurs espèces)</p>	<p>Où ? Partout.</p> <p>Cible ? Les huîtres commercialisables.</p> <p>Comment ? Creuse des galeries dans les coquilles et crée des poches de vase qu'il est préférable de ne pas percer lorsque l'on ouvre les huîtres.</p>	<p>• Pas de traitement</p> 



Impact sur l'élevage



- Fiches utiles**
- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
 - 2.4.3 Nettoyage des tables et berges

La technique d'exondation permettrait de renforcer les coquilles des huîtres et ainsi de les rendre plus résistantes face à certains prédateurs. Cependant, le fait d'exonder rend la coquille des huîtres plus propre et donc plus sensible au captage des balanes.

Pour les moules

Détection

Exemples de protection

<p>Daurade royale</p>	<p>Où ? En lagune et en mer.</p> <p>Cible ? Les moules de toutes tailles.</p> <p>Comment ? Elle broie les coquilles grâce à sa mâchoire puissante et à ses dents.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Installer des filets de protection, type chaussette, pour protéger chaque corde d'élevage. Ils induisent une petite perte de croissance mais font preuve d'une grande efficacité. • Protéger aussi les capteurs par des filets pour éviter la prédation sur la graine. • Mettre des filets de protection autour des tables.
------------------------------	--	--

Se renseigner auprès de

ASA des cultures marines en mer ouverte
CRCM
Ifremer Sète

2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain



2.3.1

Naissain naturel (1/2)

La réussite d'un captage de naissain naturel dépend :

- des conditions de maturation et de ponte des adultes,
- des conditions de milieu pour le développement larvaire.

Le naissain naturel	Huître creuse	Moule de Méditerranée
Mode de collecte	- sur collecteurs (coquilles d'huîtres, coquilles Saint-Jacques, tubes plastiques, tuiles, coupelles...)	- sur des collecteurs (cordes végétales) disposés en mer en avril - mai. - en l'arrachant des substrats durs (rochers) sur lesquels il est fixé.
Période	- de juin à octobre	- fin d'hiver et printemps
Avantages	- abondant les bonnes années - prix - croissance "pas trop rapide"	- spécifique de la Méditerranée - adapté au milieu d'élevage - abondant
Inconvénients	- captage aléatoire - âge difficile à estimer Attention "boudeuses" : des 30 mois qui peuvent être vendues comme du 18 mois	- prédation par les daurades
Type de vente et Origine	- sur le collecteur - en une à une (grattis, 18 mois, ...). L'ostréiculture de Méditerranée est fortement dépendante de la fourniture de naissains venant de l'Atlantique (Arcachon et Marennes-Oléron).	La prédation par les daurades a limité de façon notable la collecte naturelle de la graine sur les côtes du Languedoc-Roussillon. Des compléments sont alors importés d'autres pays méditerranéens. Interdiction de ramassage dans les avant-ports.



- **La pêche du naissain (moules et huîtres) en zone portuaire (classée D) doit être autorisée par le préfet** sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer. Pour le département de l'Hérault, le préfet autorise la collecte de naissain de moules dans les zones portuaires classées D définies par l'arrêté préfectoral en vigueur, du 1^{er} octobre au 30 avril. La taille maximale autorisée est de 1 cm. Une autorisation est délivrée aux professionnels (conchyliculteurs et patrons- pêcheurs) sous certaines conditions (visite médicale à jour, visite de sécurité du navire à jour, etc.). Les demandes doivent être déposées du 1^{er} août au 15 septembre : se renseigner auprès de la DDTM-DML.
- **La pêche du naissain (moules et huîtres) sur les bandes littorales classées D.** Pour le département de l'Hérault, cette pêche est autorisée de juin à fin septembre dans les zones définies par l'arrêté en vigueur. La taille maximale du naissain est fixée à 1 cm pour les moules et 1,5 cm pour les huîtres.
- **Concernant la pêche des juvéniles (huîtres et moules) en mer ou en lagune (hors zone D), une autorisation annuelle est à demander à la DDTM-DML** (tout le long de l'année, pas de période définie). Taille maximale de pêche des juvéniles : 2,5 cm pour la moule et 4 cm pour l'huître.



Captage des huîtres creuses à Thau :

Les projets comme PRONAMED ou VELYGER permettent de mieux connaître les phénomènes de reproduction et de captage de l'huître creuse. Des systèmes de surveillance accessibles aux professionnels permettent un accès aux données recueillies afin de réaliser le captage dans les meilleures conditions possibles. (> fiche 2.3.1-2/2)

Où se renseigner ?

Dans le cadre du projet VELYGER (www.ifremer.fr/velyger), des suivis larvaires sont mis en place afin d'observer la présence de larves en période estivale dans la lagune de Thau. Afin de connaître précisément les dates les plus propices pour la mise à l'eau des capteurs, connectez-vous au blog du CRCM (www.srcm.fr/blog/). (> fiche 5.2)

Fiches utiles

- 2. Introduction
- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.2.1 Techniques de prégrossissement
- 2.3.2 Naissain d'écloserie
- 2.3.3 Précautions à prendre avec le naissain d'huître
- 2.4.6 Déchets issus de l'entretien des bateaux

5.2 Adresses

Se renseigner auprès de

CRCM
DDTM-DML

Au niveau national, **61%** des entreprises conchylocoles captent leur propre naissain dans le milieu naturel. En termes de volume, le captage est réalisé pour moitié de manière contrôlé en écloseries et pour moitié de manière naturelle en mer (Agreste, 2014).



2.3.1

2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain

Naissain naturel (2/2)

Le captage naturel d'huîtres creuses en Méditerranée

Les ostréiculteurs de Méditerranée sont fortement dépendants de la côte Atlantique pour l'approvisionnement en naissains tant en provenance d'écloseries que du milieu naturel. Le captage naturel de naissain par les producteurs est une solution complémentaire leur permettant de baisser notamment leurs coûts d'approvisionnement et de bénéficier de juvéniles plus résistants car captés dans le milieu naturel.

Collecteurs utilisés : coupelles ou coquilles d'huîtres (percées et mises en cordées ou placées dans des pochons).

Mise à l'eau des collecteurs : généralement de fin juin à début juillet.

Le CRCM et l'Ifremer suivent la maturation des géniteurs et l'abondance des larves dans le milieu à partir du mois d'avril (www.ifremer.fr/velyger ou www.srcm.fr/blog/). En fonction des observations, les producteurs sont prévenus par le CRCM de la date de mise à l'eau optimale des collecteurs. Pour que le captage soit efficace, il faut que les collecteurs aient été auparavant "marinisés" quelques semaines puis séchés : leur propreté (absence de biosalissures) évite la compétition de l'espace sur les collecteurs et conditionne ainsi l'efficacité du captage. Les collecteurs peuvent être placés à l'horizontal en fagot de 5 à 6 capteurs.

Exondation des collecteurs : une fois par semaine pendant 2h environ.

L'exondation permet de limiter la fixation d'autres organismes (algues, ascidies...) qui entreraient en compétition pour l'espace avec les huîtres ou même "étoufferaient" les larves fixées.



© E. Gervasoni

Coupelle non exondée



© E. Gervasoni

Coupelle exondée (avec captage)

Profondeur des collecteurs : environ 1 à 1,50 mètre.

Le captage serait plus important en haut de la colonne d'eau.

Temps d'immersion des collecteurs : de juin à septembre pour le captage.

Il est nécessaire suite au captage de laisser les collecteurs quelques mois supplémentaires dans l'eau afin de permettre aux huîtres survivantes de bien se fixer. La récolte n'en sera que plus belle puisque les huîtres seront plus résistantes face au stress que constitue le détroquage. La lagune de Thau est caractérisée par un nombre important de pontes tout au long de l'été et souvent asynchrones. Les collecteurs doivent donc être propres pendant plusieurs mois afin de capter toutes les émissions de larves.

Détroquage du naissain : à partir du mois de novembre jusqu'au début de l'année suivante.

Le CRCM s'est équipé d'un détroc-coupelles dans chaque port (Bouzigues/Loupian, Mèze et Marseillan) à disposition des producteurs.



"Ostréiculteurs Traditionnels, Les huîtres nées en mer"

est une marque collective déposée par une association de producteurs d'huîtres des 7 bassins ostréicoles français. Cette marque certifie que les huîtres proviennent uniquement d'une reproduction non dirigée dans le milieu naturel. (> fiche 3.3.6)

Pour en savoir plus : www.ostréiculteurtraditionnel.fr

Fiches utiles

- 2. Introduction
- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.2.1 Techniques de prégrossissement
- 2.4.6 Déchets issus de l'entretien des bateaux

5.2 Adresses

Se renseigner auprès de

Cépralmar
CRCM
Ifremer LERLR

2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain



2.3.2

Naissain d'écloserie

Moule

En France, il n'y a pas de production de naissains de moules en écloserie.

Huître creuse

Mode de production

- Type de production : en "une à une" (le naissain libre est non fixé à un support et ne nécessite pas de détachement)
- Taille : de T2 à T20 ou plus



Le chiffre représente la taille du tamis (en mm) sur lequel est retenu le naissain. C'est donc la largeur minimale des animaux (grille ronde) ou l'épaisseur minimale (grille à barreaux).

- Produit : huîtres diploïdes ou triploïdes

Période de production des écloseries : avril à septembre mais approvisionnement possible toute l'année en fonction de la taille demandée

Avantages

- Age connu
- Animaux sélectionnés et calibrés
- Animaux en "une à une" et choix de la taille
- Période de production allongée

Inconvénients

- Nécessite des structures spécifiques pour assurer le prégrossissement si le naissain est inférieur à T15
- Prix

Qualification des produits

La variabilité de croissance et les tamisages successifs permettent de séparer les naissains :

- **Tête de lot :** ceux qui grandissent le plus vite.
- **Milieu de lot :** ceux qui sont un peu moins performants.
- **Queue de lot :** ceux qui sont les plus petits.

Diploïde : organisme ayant 2 jeux de chromosomes (2n).

Triploïde : organisme ayant 3 jeux de chromosomes (3n) et donc stériles. **C'est cette caractéristique qui en fait l'intérêt puisqu'elle permet d'avoir des animaux sans laitance pendant l'été, avec une pousse plus rapide en général.**



Comment obtient-on des triploïdes ? (> fiche 2.3.4)

20 à 30% de la production d'huîtres creuses en France dépend aujourd'hui de la production de naissain en écloserie.
(Source : Ifremer 2011)



Fiches utiles

- 2. Introduction
- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.2.1 Techniques de prégrossissement
- 2.3.1 Naissain naturel
- 2.3.3 Précautions à prendre avec le naissain d'huître
- 2.3.4 Triploïdes

Se renseigner auprès de

CNC
CRCM
Ifremer



2.3.3

2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain

Précautions à prendre avec le naissain d'huître

Dans les conditions naturelles normales, les huîtres sont capables de supporter des variations importantes mais lentes du milieu (température, salinité).

Par contre elles sont sensibles aux variations brutales de température et de salinité.

Préparer le transfert

- Se renseigner au préalable sur la salinité de la lagune et du lieu de production des naissains. Si les écarts sont importants, suite à une pluie violente par exemple, il est conseillé de retarder la livraison et la mise à l'eau pour éviter un choc salin.
- Adapter lentement les naissains à leur nouvelle salinité et à leur nouvelle température.
- Limiter les transferts en périodes sensibles de mortalités.

Durant le transport

Le naissain est fragile du fait de sa petite taille. Plus il est petit, plus il est fragile.

Il est stressé durant le transport.

Il peut supporter, dans de bonnes conditions de stockage et de transport, de rester 3 jours hors de l'eau.

Transporté en camion réfrigéré, il arrive à une température souvent relativement basse, voir même partiellement congelé (le signaler immédiatement à l'écloserie).



Plusieurs types de container de transport sont utilisés (se renseigner) :

- caisse polystyrène qui assure une bonne inertie thermique,
- caisse plastique qui a peu d'inertie thermique,
- sac pour les plus gros naissains sans aucune protection.

Comment les traiter ?

- Les laisser lentement retrouver une température ambiante en ouvrant les caisses à l'ombre avant de les mettre à l'eau. Eviter de les plonger directement dans l'eau des bassins ou de la lagune (sauf pour l'eau acclimatée).
- Dans tous les cas ne pas les mettre au soleil et ne pas les conserver au mas plus de quelques heures pour éviter les surchauffes et la dessiccation qui entraîneraient des mortalités importantes.
- En attendant le collage, les mettre à l'eau en lagune ou en bassin de stockage.

Fiches utiles

- 2. Introduction
- 2.2.1 Techniques de prégrossissement
- 2.3.1 Naissain naturel
- 2.3.2 Naissain d'écloserie

Se renseigner auprès de

CRCM
Ecloseries



2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain



2.3.4

Triploïdes

Il existe plusieurs méthodes pour améliorer les espèces en élevage.

Les triploïdes ne sont pas des OGM mais des OVM (Organismes Vivants Modifiés).

	Sélection (Sélection massale)	Triploïdes ou OVM (polypléidisation)	OGM (transgénèse)
Définition	Croisements entre familles d'une même espèce présentant des caractéristiques intéressantes.	Augmentation du nombre de jeux de chromosomes transmis par les parents à leurs descendants.	Introduction de gènes nouveaux en provenance d'une autre espèce dans les chromosomes.
Méthodes	Fécondation naturelle ou artificielle.	Dans le cas des huîtres : croisement entre une femelle diploïde (2n) et un mâle tétraploïde (4n). On obtient les huîtres tétraploïdes par une méthode spécifique (par exemple, choc de température ou de pression).	Génie génétique.
Exemples	Tous les végétaux et animaux issus de l'agriculture.	Les huîtres. Certains légumes et fruits : clémentine, banane...	Maïs, soja, diverses céréales...
Objectifs	- Accroître la production - Augmenter la qualité (couleur, forme, goût...).	- Stérilité (pas de pépin, de laitance). - Croissance plus rapide. - Protéger les populations sauvages.	- Résistance aux maladies. - Résistance chimique. - Production de molécules.
Dans la nature	La sélection naturelle n'aboutit pas aux mêmes individus.	Les polypléïdes existent à l'état naturel.	Les OGM n'existent pas à l'état naturel.

Pourquoi des huîtres triploïdes ?

Pour obtenir des animaux stériles (donc sans laitance en période estivale) et performants. (Source Ifremer)

Comparaison des croissances entre huîtres diploïdes (2n) et triploïdes (3n)



La lignée de reproducteurs tétraploïdes (4n) est maintenue en milieu confiné afin d'éviter sa dissémination. Ce principe de précaution est complété par une biovigilance dans le milieu naturel.

L'huître naturelle (diploïde, 2n = 20 chromosomes) consacre environ 2/3 de son énergie à la reproduction en utilisant ses réserves en sucre (glycogène et glucose).

Par la triploïdisation (3n), on réoriente cette énergie vers d'autres fonctions comme la croissance.

> Le CREA, à Marennes Oléron, a réalisé une étude en 1999 afin d'observer notamment la différence de croissance entre les huîtres triploïdes et diploïdes. Cette étude montre que les poids des diploïdes et triploïdes sont statistiquement différents (84g pour les 3n et de 58g en fin de cycle pour les 2n).

> A Thau, les élevages de triploïdes ont permis d'obtenir une huître commercialisable en moins de 9 mois.

Le brevet américain Rutgers tombe dans le domaine public en 2015. Il couvre la production de 3n en général et la production de 4n par la méthode indirecte (production de 4n à partir de 3n fertiles auxquels on applique un choc chimique). Cette dernière méthode, bien que remplacée en France par la méthode directe développée par l'Ifremer, sera donc accessible aux entreprises privées. Des normes sont en cours d'élaboration pour l'agrément des éclosiers français à produire des tétraploïdes (non impact sur le milieu, obligation de résultats, etc.).

Fiches utiles

2.3.2 Naissain d'écloserie

Se renseigner auprès de

CNC
CREAA
Ifremer



2.3.5

2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain

Mortalités estivales d'huîtres creuses

Depuis 2008, la profession conchylicole française est touchée par d'importantes mortalités d'huîtres creuses (naissains et huître marchandes).

Chaque année les mortalités sont constatées en Méditerranée, au printemps sur le naissain lorsque la température de l'eau dépasse 16°C et à l'automne sur les huîtres marchandes.

Deux types de pathogènes sont impliqués dans ces mortalités :

- un virus de type herpès (OsHv-1) ;
- des bactéries appartenant à la famille des *Vibrio* (*Vibrio splendidus*, *Vibrio aesturianus*)

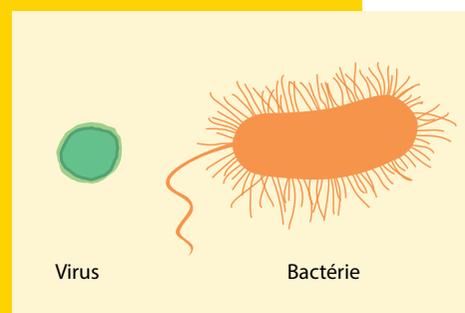


Quelle est la différence entre un virus et une bactérie ?

Virus et bactéries sont des micro-organismes invisibles à l'œil nu capables de provoquer des maladies infectieuses. La grande différence entre ces deux types d'organisme est leur mode de reproduction : le virus prolifère uniquement en infestant une cellule (il fusionne son matériel génétique avec celui de la cellule hôte) tandis que la bactérie est capable de se reproduire de manière autonome par division cellulaire.

Par ailleurs, les bactéries ont une taille de 1 à 10 microns alors que les virus mesurent au maximum 0,25 microns.

Contrairement aux bactéries, les virus ne peuvent pas être traités par antibiotiques. La vaccination est, quant à elle, une des solutions préventives contre les infections virales.



Recommandations zootechniques

- Différer l'ensemencement du naissain hors de la période à risque ;
- Vérifier le statut sanitaire du naissain mis à l'eau : ne pas mettre à l'eau d'individus contaminés ;
- Limiter les biomasses d'élevage ;
- Limiter les manipulations sur les huîtres marchandes ;
- Entretien des concessions ostréicoles (nettoyage des pieux...).

Repamo

Le **REseau de PAthologie des Mollusques** de l'Ifremer est un réseau de surveillance de l'état de santé des mollusques, élevés ou sauvages, sur le territoire français métropolitain. Il a été créé en 1992 suite à des crises dues à des maladies qui ont décimées les populations d'huîtres creuses et portugaises françaises.

Les objectifs du REPAMO sont de :

- Surveiller l'état de santé des mollusques du littoral français et d'en dresser une image de référence,
- Prévenir l'introduction et la propagation d'organismes pathogènes,
- Surveiller l'évolution de ceux déjà présents sur le territoire national.

Pour en savoir plus : www.ifremer.fr/repamo

Suivi sentinelle

Depuis 2011, le Cépralmar réalise, en partenariat avec les autres centres techniques du littoral français (SMIDAP, SMEL, CREEA), un suivi de la dynamique des agents infectieux impliqués dans les mortalités d'huîtres (Herpès virus, *Vibrio aesturianus*, *Vibrio splendidus*) sur les lagunes de Thau et Leucate.

Un même lot de naissains d'huîtres est mis à l'eau au mois de mars sur l'ensemble des bassins de production. Tous les mois le taux de mortalité cumulée est évalué et des prélèvements sont réalisés afin de déterminer les niveaux de charges bactérienne et virale des huîtres.

Les résultats sont consultables tous les mois sur le site du Cépralmar.

Déclaration des mortalités

En cas de **mortalités anormales ou inexpliquées**, il est **obligatoire** d'effectuer une déclaration adressée à la DDTM 34 - DML dans les plus brefs délais.

Fiches utiles

- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.2.2 Techniques d'élevage des huîtres
- 2.3.2 Naissain d'écloserie
- 2.6.1 Les pectinidés
- 2.6.2 Autres espèces

Se renseigner auprès de

Cépralmar
CRCM
DDTM
Ifremer
LDV34

2. Mes besoins pour la production

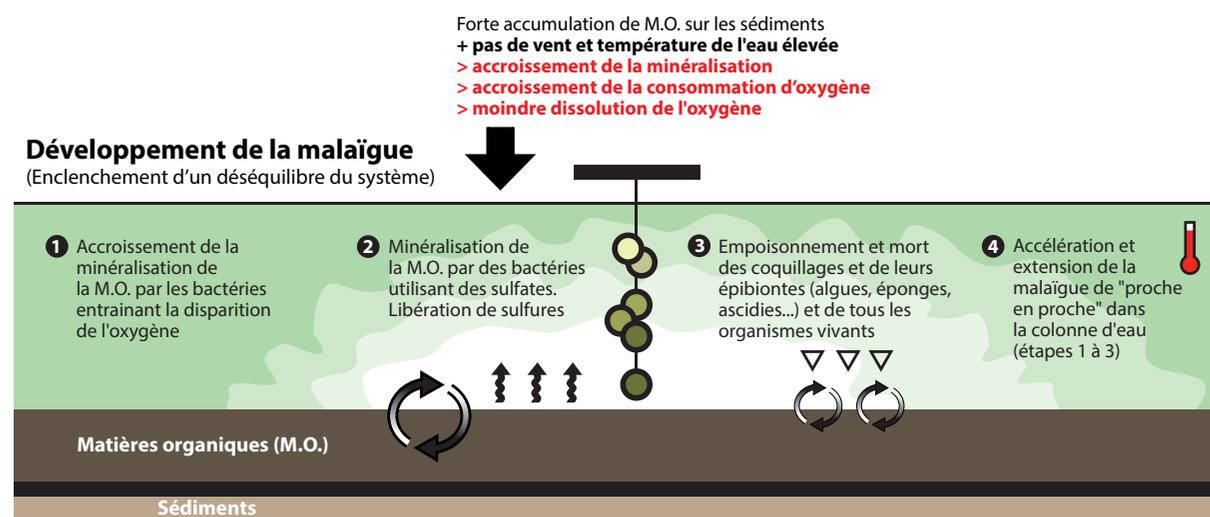
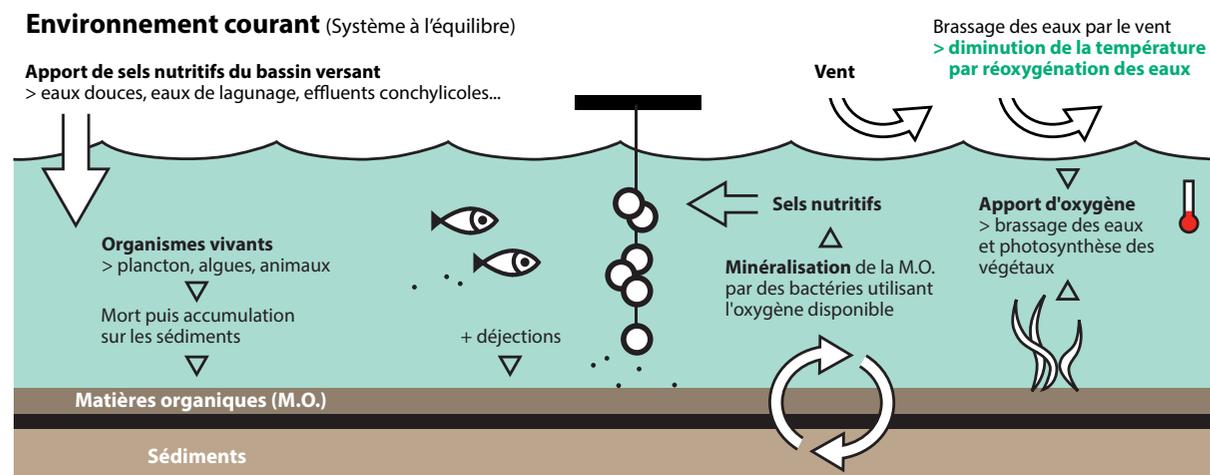
2.4. Gestion du milieu de production et de l'environnement terrestre



2.4.1

Malaïgues

C'est un phénomène naturel, estival, qui se déclenche en période de fortes chaleurs persistantes et en l'absence de vent. Il est principalement dû à l'accélération de la décomposition de la matière organique (minéralisation) par des bactéries grandes consommatrices d'oxygène (aérobies) dans des eaux chaudes déjà appauvries en oxygène. Lorsqu'il n'y a plus d'oxygène dans l'eau, d'autres types de bactéries (anaérobies) entrent en jeu. La décomposition de la matière organique produit alors de l'hydrogène sulfuré (odeur d'œuf pourri) qui est toxique. Cette décomposition s'effectue essentiellement à la surface du sédiment, au fond ou en bordure des plans d'eau, puis gagne la colonne d'eau (eau blanche ou rose) où elle peut s'accélérer provoquant la mortalité des organismes vivants.



Quelques exemples de gestion du milieu pour la prévention :

- Maîtrise des apports en sels nutritifs venant du bassin versant.
- Création de zones pare feu contre les malaïgues de bordure.
- Maintien des bordures en pente douce pour faciliter l'échouage des algues et leur dégradation rapide à l'air.
- Nettoyage des bordures et ramassage des algues.
- Traitement des rejets des entreprises (décantation et filtration).

Il existe deux grands types de malaïgue :

- **de bordure** : qui part des bords de la lagune et se propage vers le large,
- **de fond** : qui se déclenche en eau profonde dans les secteurs conchylicoles.

Suivi préventif des malaïgues

Quand ? en période estivale

Comment ? surveillance des niveaux d'oxygène dans le milieu

Pourquoi ? informer sur les risques de déclenchement et de propagation d'une malaïgue

Pilotage du suivi : SMBT, Ifremer, CRCM, Collectivités locales

Pour en savoir plus : bulletin hebdomadaire d'Ifremer, SMBT.

Fiches utiles

- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.1.4 Législation sur les rejets dans la lagune
- 2.4.2 Rejet des coquilles dans les lagunes
- 2.4.3 Nettoyage des tables et berges
- 2.4.4 Déchets solides
- 2.4.5 Systèmes de décantation

- 4.6.2 Assurances : les couvertures existantes

Se renseigner auprès de

Cépralmar
CRCM
Département 34
Ifremer Sète
SMBT



2.4.2

2. Mes besoins pour la production

2.4. Gestion du milieu de production et de l'environnement terrestre

Que faire au niveau de son exploitation pour diminuer les risques de malaïgue ?



Au niveau de l'exploitation, quelques pratiques responsables peuvent être mises en œuvre :

- Nettoyage des bordures et ramassage des algues.
- Nettoyage sous les tables conchylicoles.
- Respects des densités d'élevage.
- Utilisation de pallox sous les machines, entretien et amélioration des décanteurs.
- Eviter les fuites d'huile et de gasoil dans la lagune.
- Vider les tables de coquillages morts.
- Ne rien laisser tomber sous les tables (vieilles cordes, filets de protection contre les daurades, coquillages morts ou vivants, pochons...).
- Ramassage des déchets conchylicoles : ne pas rejeter ses déchets dans la lagune.

Fiches utiles

- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.4.1 Malaïgues
- 2.4.3 Nettoyage des tables d'élevage et le long des berges
- 2.4.4 Déchets solides



L'immersion de déchets ou d'autres matières est interdite en lagune et en mer

(Code de l'environnement, article L218-43). (> fiche 2.7)



Quel est l'impact du rejet des déchets conchylicoles (coquilles, épibiontes) dans les lagunes ?

Si les déchets du détroquage sont rejetés dans la lagune, cela augmente les surfaces de fixation pour d'autres organismes (algues, coquillages, ascidies, certains vers, etc).

Ces organismes, en mourant lors des fortes chaleurs estivales, **augmentent le risque de développement des malaïgues.**

Mettre en place la gestion de ses déchets est non seulement obligatoire, mais limite aussi :

- le développement des malaïgues,
- le comblement des lagunes et des ports.

Dans les ports, une mauvaise gestion des rejets entraîne une augmentation de la fréquence de dragage (à la charge des professionnels).

Des tests réalisés sur 4 petites entreprises sur Thau montrent qu'en moyenne, **35% des déchets coquilliers retournent dans le bassin.** Cela peut représenter des vitesses de comblement importantes : 8 à 10 cm/an dans un port. (Source : CG34)



A. Gambier

Se renseigner auprès de

COVED
SMBT

2. Mes besoins pour la production

2.4. Gestion du milieu de production et de l'environnement terrestre



2.4.3

Nettoyage des tables d'élevage, le long des berges et aux abords des mas

→ Les professionnels doivent assurer l'entretien des concessions.

Le schéma des structures stipule que toute infraction au schéma des structures pourra entraîner **une suspension, une modification ou un retrait** de la concession d'exploitation de cultures marines délivrée.

Est puni de 22 500 € d'amende le fait d'exploiter un établissement de cultures marines en infraction à la réglementation générale des cultures marines, aux prescriptions des schémas des structures des exploitations de cultures marines (*article L945-4 alinéa 20 du Code rural et de la pêche maritime*).

Tout concessionnaire a pour obligations

- De maintenir les abords des établissements propres et de les laisser libre de toute occupation. Tout dépôt sans lien avec l'activité conchylicole est interdit.
- D'aménager son site d'exploitation de façon à valoriser l'aspect esthétique de son établissement à terre.

Autour du mas

- Stocker le matériel dans les zones prévues (ranger le matériel accroît sa longévité).
- Favoriser l'intégration paysagère du mas.
- Entretien des berges et les garder en pente douce permet l'échouage des algues et limite les risques de malaïgues de bordure.
- Gérer de manière efficace les déchets afin que les containers ne débordent pas.

Q L'aspect extérieur des mas conchylicoles a une grande importance vis-à-vis de l'image perçue par la clientèle et d'autant plus depuis le développement des dégustations proposées par certains producteurs.

X Interdiction de jeter les coquillages sur la berge et dans la lagune.



Sur les tables

- Entretien des tables.
- Les débarrasser des perches cassées.

Sous les tables

- La présence de matières organiques à fond, sous les tables conchylicoles, est 5 fois plus élevée qu'en dehors des tables. Afin de limiter le risque de malaïgue, un hersage régulier en hiver permettrait de limiter l'envasement et le stockage de matières organiques dans le sédiment. À noter que plus la profondeur est élevée, plus la matière organique aura du mal à se minéraliser.
- Ramasser les huîtres et les filets tombés à fond pour éviter le développement des épibiontes, limiter le risque de malaïgue et limiter le développement des compétiteurs.

Q • Une déclaration auprès de la DDTM est nécessaire pour ramasser les huîtres sous les tables en plongée avec bouteille car la législation française interdit tout ramassage d'animaux vivants de cette façon.
• Une qualification "plongeur hyperbare classe 1 mention B" est nécessaire pour être couvert par les assurances lorsque l'on plonge dans le cadre du travail.

Fiches utiles

- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.4.1 Malaïgues
- 2.4.2 Que faire au niveau de son exploitation pour diminuer les risques de malaïgue ?

Se renseigner auprès de

CRCM
DDTM-DML
Lycée de la Mer (Sète)



2.4.4

2. Mes besoins pour la production

2.4. Gestion du milieu de production et de l'environnement terrestre

Déchets solides

1 tonne de produits finis (huître) = 350 kg de déchets coquilliers (Source : CG34)

Le schéma des structures stipule que l'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception, l'aménagement et l'exploitation de ses installations pour assurer une bonne gestion des déchets de son entreprise et en limiter la production.



→ **Obligation de prévoir un processus d'évacuation des déchets répondant à des normes environnementales suffisantes.**

✗ **Interdiction de brûler tous déchets conchylicoles ou autres détritiques sur l'ensemble de la zone conchylicole et de rejeter des déchets ou autres matières dans les lagunes et en mer.**

Collecte et tri des déchets : ce qui est organisé

Des systèmes collectifs d'élimination des déchets sont mis en place sur la plupart des zones conchylicoles.

• Lagune de Salses Leucate

Ramassage des bennes étanches tous les 2 jours par le SIVOM Leucate Sigean. La gestion du ramassage est faite par la profession (contact : Syndicat local).

• Lagune de Thau - Frontignan

Type de déchets	Stockage	Collecte
Déchets conchylicoles et boues de décantation (déchets coquilliers, algues, épibiontes)	Pallox bleus 600 l	4 jours par semaine COVED
Déchets de production (D.I.B.) (gants, torons, cordages, marseillaises, films plastiques, sac de moules, etc)	Poubelles bleues 240 l	1 jour par semaine COVED
Huiles moteurs, bouteilles, restes de repas, déchets ménagers, etc	Déchetteries et déchetteries portuaires Circuit normal d'évacuation des déchets ménagers	
Déchets encombrants	Mettre en décharge	

Fiches utiles

- 2.1.4 Législation sur les rejets dans la lagune
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.4.1 Malaïgues
- 2.4.2 Que faire au niveau de son exploitation pour diminuer les risques de malaïgue ?



Les déchets conchylicoles peuvent être valorisés en amendement pour le sol et servent également à fabriquer du remblai pour les chemins. Il est important de respecter les consignes de tri et de ne pas souiller le pallox avec des déchets de production (D.I.B.).

Sur Thau, la COVED répond à vos questions sur le service de collecte (numéro vert 0 800 004 009 et 06 65 10 45 88).

La facturation de la COVED est fonction du nombre de tables et de la catégorie de ces tables (catégories 1, 2 ou 3) ou fonction du nombre de filières. Elle s'applique sous forme de forfait. Concernant les négociants qui ne possèdent pas de tables, ils sont facturés en fonction de leur chiffre d'affaires.

Les plastiques

La combustion des plastiques entraîne :

✗ **Interdiction de brûler les plastiques.**

Aspect, odeur	Vapeurs noires acides, piquantes
Rejets dans l'atmosphère	Dioxines, chlore, vapeurs d'acide chlorhydrique, cyanure d'hydrogène (mortel en faible quantité)
Conséquences sur l'environnement	Pluies acides, effet de serre, destruction de la couche d'ozone

🔍 **Utiliser la poubelle bleue pour les plastiques car ils sont recyclés.**
En cas de grosses quantités, des bennes peuvent être louées à des réseaux privés de collecte et de traitement.

Se renseigner auprès de

- ADEME
- COVED
- CRCM
- Déchetterie et centre de tri > voir mairies
- SMBT
- Syndicat Conchylicole de Leucate

2. Mes besoins pour la production

2.4. Gestion du milieu de production et de l'environnement terrestre



2.4.5

Systèmes de décantation



Obligation de traiter les eaux de lavage.

Les déchets et les effluents liés aux activités conchylicoles contribuent :
• à l'eutrophisation du milieu,
• au comblement des bassins portuaires (augmentation de la fréquence des dragages) et de la lagune.

Obligation pour chaque mas d'être équipé d'un décanteur qui recevra toutes les eaux de lavage.



Première étape : la filtration des déchets

Le dégrilleur est le plus souvent utilisé, il retient les éléments grossiers.
> Ex : Pallox ou casiers placés sous les machines.

Seconde étape : le rôle des décanteurs

- Ils cassent le courant d'entraînement des Matières En Suspension (MES).
- Ils permettent aux MES de sédimenter.
- Ils devront garantir par leur conception technique une décantation efficace.

Types de décanteurs

Il existe plusieurs systèmes selon la taille des entreprises :

- Système canal pour les petites et moyennes entreprises.
- Système pallox pour les grosses entreprises.

Mécanisation de décanteur avec surverse

Ajouter des casiers ajourés standard ou un pallox, selon le type de décanteur, améliore de façon importante l'efficacité de décantation et permet de faciliter le nettoyage.

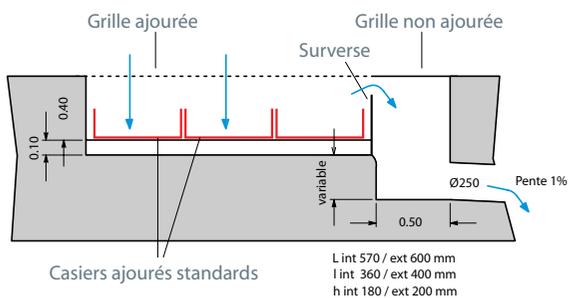
L'amélioration des méthodes de décantation est inscrite au contrat qualité de la lagune de Thau et au contrat Région/Département de l'Hérault.



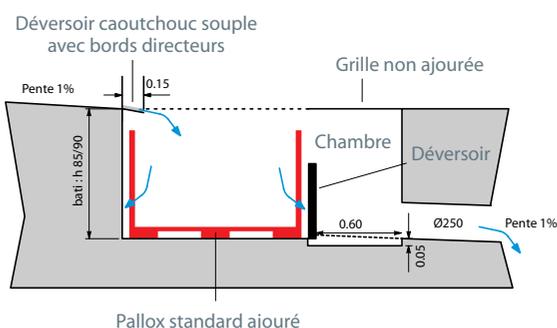
Afin d'améliorer la rétention des déchets, il est recommandé de créer autour du dispositif de filtration (pallox ou panier sous machine), un système de "batardeau amovible" qui pourra retenir une quantité plus importante d'éléments grossiers, réduire la vitesse des flux et augmenter l'efficacité du décanteur en aval.

> Exemples pour faciliter la mécanisation du nettoyage (coupe en longueur)
(Source : Département 34) :

• Système type canal avec ajout de casiers (entreprise sans moyen de levage)



• Système Type Pallox (entreprise avec moyen de levage)



- Le Département de l'Hérault a réalisé en 2004/2005 une étude de caractérisation des décanteurs avec des propositions.
- Des plans de conception et des dimensionnements (ainsi que l'étude) sont disponibles au service gestion des ports du Département 34.
- Diagnostic environnemental des ports réalisé par le Département de l'Hérault en 2010.



Fiches utiles

- 2.1.3 Règlement portuaire
- 2.1.4 Législation sur les rejets dans la lagune
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.4.1 Malaïgues
- 2.4.2 Que faire au niveau de son exploitation pour diminuer les risques de malaïgue ?
- 2.4.4 Déchets solides



Entretien : Les vider et nettoyer régulièrement.
Pour la collecte des boues de décantation (> fiche 2.4.4).

Suivi : Le schéma des structures prévoit un suivi de l'état des décanteurs et des rejets. En cas de non respect de la comptabilité des rejets avec le milieu, des sanctions sont prévues.

Se renseigner auprès de

Département 34 : Service Gestion des ports
Région LR



2.4.6

2. Mes besoins pour la production

2.4. Gestion du milieu de production et de l'environnement terrestre

Déchets issus de l'entretien des bateaux

Peintures anti-salissures dites "anti-fouling"



Elles sont dangereuses :

- pour tous les organismes qui doivent se fixer sur un support pour vivre,
- pour les coquillages selon les quantités utilisées.



Que faire ?

- Ne pas caréner son bateau en dehors des zones prévues à cet effet.
- Sortir régulièrement le bateau de l'eau afin d'éviter le développement des salissures et l'utilisation de peinture anti-salissure.
- Équiper le bateau de revêtements "anti-adhérent" à base de silicone ou de revêtements "anti-bactériens".
- Utiliser des produits écologiques, des systèmes d'ondes acoustiques, des bâches pare-fouling...

A travers le Règlement (UE) 528/2012, **les molécules chimiques sont soumises à contrôle** (évaluation de l'écotoxicité). Actuellement, seulement 13 molécules entrant dans la composition des peintures anti-fouling sont encore autorisées mais leur avenir est incertain compte tenu de leur **nocivité pour l'environnement**.

Ci-contre, l'incidence sur les coquilles d'huîtres des peintures à base de sels organiques d'étain (TBT), interdites depuis 2003. Ces peintures ont également causé de nombreuses problématiques de captage, malformations, etc.



© Ifremer / O. Barbaroux

Fiches utiles

- 2.1.7 Application des règlements
- 2.4.1 Malaigues

Huiles (vidange, graissage)



Elles polluent 10 fois leur volume d'eau :

- Elles forment un film en surface qui empêche les échanges de gaz (oxygénation) entre l'air et l'eau.
- Elles provoquent des malformations chez les poissons en empêchant l'apparition de la vessie natatoire.

Que faire ?

- Utiliser les aires de carénage.
- Récupérer les huiles et les déposer à la déchetterie.
- Faire entretenir par un professionnel.

Où déposer ces produits ?

- Les ports de Bouzigues, Mèze, Marseillan sont équipés :
 - de déchetteries aménagées pour la récupération des déchets,
 - d'aires de carénage avec traitement des eaux de lavage.
- Sinon amener ces produits aux déchetteries : voir Mairies.



Tout concessionnaire a interdiction :

- d'utiliser des produits dont les caractéristiques chimiques pourraient présenter un risque de pollution ou une modification préjudiciable à la qualité de l'eau.
- d'effectuer des déversements liquides, quels qu'ils soient, susceptibles de nuire à la qualité du milieu.
- d'ajouter aux peintures anti-fouling des produits pesticides.

Se renseigner auprès de

ADEME
CRCM
Département 34
Ifremer
Mairies
Pôle relais lagunes
Région LR

2. Mes besoins pour la production

2.5. Les matériels de production



2.5.1

Information sur le matériel et la profession

Principaux salons :

- Salon national du matériel conchylicole, aquacole, pêche, énergies renouvelables et loisirs de mer
La Tremblade - Charente-Maritime.
Tél. : 05 46 47 22 56
www.la-tremblade.fr
- Salon national de la conchyliculture et des cultures marines
Vannes - Morbihan
www.salon-ostreiculture.com
- Salon ProMer
Saint-Malo - Ille-et-Vilaine
<http://conchypeche.com>
- Salon européen SeaFood
Belgique - Bruxelles
www.seafoodexpo.com
- Salon international de l'Agriculture (SIA) - Porte de Versailles, Paris (75)
www.salon-agriculture.com



SIA, stand Sud de France, 2013

Journaux professionnels :

- Cultures Marines, le magazine des conchyliculteurs - mensuel
- Conch' Magazine - bimensuel
- PdM, Produits de la Mer - bimestriel
- Le Marin - hebdomadaire

Site internet et blogs :

- Aqualog International Technologie
www.aqualog-international.com
- aquaculture-aquablog.blogspot.com



Fiches utiles

2.5.2 Association pour acheter en commun

4.4.6 Equipement du personnel

4.5.1 Les aides à l'installation

4.5.2 Les autres types d'aides

4.6.1 Assurances : risques et conséquences



2.5.2

2. Mes besoins pour la production

2.5. Les matériels de production

Association pour acheter du matériel en commun

Pour l'utilisation des matériels, l'exploitant a le choix entre :

- se les procurer seul : à charge d'en assurer seul l'investissement et l'entretien,
- faire appel à des entreprises de travaux qui assurent un travail à un prix déterminé,
- **s'intégrer dans une démarche collective.**

Achat en indivision ou copropriété

Ce mode de mise en commun de matériel reste intéressant pour son extrême simplicité (pas de statuts...) mais il suppose une bonne entente entre les membres.

Il est conseillé que soit établi un acte prévoyant un certain nombre de règles notamment pour les achats de matériel, de carburant, la répartition des frais, un tour de rôle pour l'utilisation, le sort du matériel à la fin de l'indivision...

Le matériel sera alors acheté par :

- un des futurs copropriétaires qui sera remboursé par les autres,
- l'ensemble d'entre eux.

Achat dans le cadre d'un syndicat agricole

Il est possible pour les syndicats (notamment si les statuts les y autorisent) d'acheter les objets nécessaires à l'exercice de leur profession (machines, outils et instruments), pour les louer, prêter ou répartir entre leurs membres.

CUMA (Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole)

Les CUMA bénéficient de certains avantages et ont pour but de mettre à disposition des agriculteurs (dont l'exploitation est trop restreinte pour en supporter le coût) des équipements modernes au prix d'investissement proportionnel à l'utilisation qu'en fait chacun d'eux.

CUMA

Objet :

- Achat et utilisation en commun de moyens susceptibles de faciliter ou de valoriser la production agricole des exploitants.
- Mise à disposition des sociétaires de matériels, équipements, installations diverses, de bâtiments, de personnel, de services.

Principes :

- Adhésion libre assortie d'un engagement d'utilisation.
- Exclusivisme : services réservés aux sociétaires.
- Prise de décision : 1 homme = 1 voix.

Nombre d'associés :

- 4 exploitations au moins pour la constitution.
- Maximum limité par la capacité de travail de la CUMA.

Responsabilité :

- La responsabilité financière est répartie entre tous les sociétaires.
- L'Assemblée Générale a le pouvoir de décision.



Fiches utiles

2.5.1 Information sur le matériel

4.2.2 Association avec d'autres acteurs

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
Comptables
Conseillers juridiques
Fédération régionale des CUMA



Aides spécifiques pour les CUMA

- Prêts MTS spéciaux pour CUMA (taux de 0,89% en zone de plaine).
- Se renseigner sur les possibilités d'aides voir de majoration pour les projets collectifs auprès de la Région et du FEAMP.

Les pectinidés

La diversification des productions représente une opportunité pour les conchyliculteurs leur permettant notamment de sécuriser leur revenu face aux aléas des productions ostréicole et mytilicole (mortalités, prédatations...). Il existe de nombreuses espèces pouvant être élevées et valorisées en Méditerranée, aussi bien en mer qu'en lagunes.

La coquille St Jacques (*Pecten jacobeus*) Coquille St Jacques

• Biologie

Il existe 2 espèces en France : *Pecten maximus* (espèce d'atlantique exploitée par la pêche) et *Pecten jacobeus* (espèce méditerranéenne peu abondante et très peu exploitée). La coquille est un animal filtreur qui mène une vie libre (ne produit pas de byssus) et enfouie sur des fonds meubles situés entre 5 et 40 mètres de profondeur.

Nourriture : phytoplancton, détritus, bactéries.

Conditions optimales : faible densité, température comprise entre 7 et 20° c, salinité de l'ordre de 30-35 ‰.

Maturité sexuelle : sa première maturité sexuelle apparaît vers 2-3 ans. La ponte intervient en une ou plusieurs fois lorsque la température de l'eau s'élève brutalement de 5° c au delà de 15° c.

• Marché

Taille minimale de mise en marché : **10 cm**.

Importation : 110 000 tonnes/an de pectinidés (produits congelés et/ou cuisinés compris).

Production nationale : pêche en Atlantique uniquement. L'espèce méditerranéenne n'est pêchée que de manière accessoire par des chalutiers du Languedoc-Roussillon (environ 500 kg/an).



En France, les coquilles Saint-Jacques sont vendues **entière fraiches** à un prix moyen de 5,9€/kg sur les marchés, 6,2€/kg en poissonnerie et 4,6€/kg en GMS, ou **décortiquées fraiches** (la noix ne représente environ que 10% du poids vif) à un prix moyen de 20,7€/kg.

Avantages : espèce autochtone, adaptation à l'élevage sur filières, opportunité de marché lors de la fermeture de la pêche.

Inconvénients : pas d'éclosion de *P. jacobeus* (essais en cours en Languedoc-Roussillon), captage naturel possible mais ne permet sans doute pas un apport suffisant et régulier.

Le pétoncle noir (*Chlamys varia*) Pétoncle

• Biologie

Le pétoncle vit fixé (byssus) mais cela ne l'empêche pas pour autant de changer de support au cours de sa vie.

Il supporte mal l'émersion de plus d'une heure, baille rapidement et perd son eau intervalvaire. Il a une durée de vie brève, de l'ordre de 3 à 5 ans.

Reproduction : il réalise plusieurs pontes par an, généralement entre juin octobre. Les larves ont une vie pélagique de 2 à 3 semaines, à l'issue de laquelle elles cherchent un support pour se métamorphoser. Les pontes interviennent de mai à septembre lorsque la température de l'eau s'élève rapidement de 5° c au-delà d'un seuil de 15° c.

Conditions optimales : températures comprises entre 7 et 20° c et salinité de l'ordre de 30-35 ‰.

• Marché

Taille minimale de mise en marché : **4 cm**.

En vente directe : **14-16€/kg**. Vente aux poissonniers-restaurateurs : **10€/kg**.

• Itinéraire technique

L'approvisionnement en juvéniles peut se faire soit en éclosion, soit par le biais du captage sur coupelles placées entre 0 et 12 m de profondeur (captage 10 fois supérieur en mer qu'en lagune). A partir de la mise à l'eau des collecteurs, on estime à 16 mois la durée nécessaire à l'obtention de pétoncles de taille commercialisable.

Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Itinéraire																								

Captage des moules

Captage des moules

Avantages : espèce autochtone, adaptation à l'élevage sur filières, production de naissain maîtrisée, captage naturel important, marché existant.
Inconvénients : animal fragile qui supporte mal toute émersion de plus d'1h, pas d'éclosion en France (mais une en Espagne).



Fiches utiles

- Procédure d'installation
 - Règles liées à l'exploitation des structures
 - Application des règlements
 - Techniques de prégrossissement
 - Lutte contre les prédateurs

Se renseigner auprès de

Cépralmar
CRCM
Creufop



2.6.2

2. Mes besoins pour la production 2.6. Diversification des productions

Autres espèces

	Avantages	Inconvénients	Environnement	Marché	Elevage
Huître plate <i>Ostrea edulis</i>	<ul style="list-style-type: none"> Espèce autochtone Adaptation à l'élevage sur filières Marché de niche 	<ul style="list-style-type: none"> Parasitoses Problèmes de transferts d'un bassin à l'autre Captage naturel (approvisionnement insuffisant et irrégulier) 	<ul style="list-style-type: none"> Température : 14 à 20° c Salinité : 27 à 42 ‰ Sensible aux brusques variations des conditions du milieu 	<ul style="list-style-type: none"> Consommation en France : 2000 t (1/3 importé) En gros : 4 à 7 €/kg Expédition : 8 à 12 €/kg 	<ul style="list-style-type: none"> Reproduction entre juin et octobre Captage naturel Durée d'élevage : 10 mois
Palourde européenne <i>Ruditapes decussatus</i>	<ul style="list-style-type: none"> Espèce autochtone Potentialité de récoltes de juvéniles Cycle de reproduction maîtrisé en éclosérie Forte valeur ajoutée Adaptation à l'élevage sur filières pour le prégrossissement 	<ul style="list-style-type: none"> Au-delà de 12 mm, il est préférable d'élever les palourdes au sol Croissance plus faible que la palourde japonaise Difficultés de maîtrise de l'élevage Surveillance des zones ensemencées (braconnage) 	<ul style="list-style-type: none"> Température : 19° c Salinité : 20 à 40 ‰ Résistante aux facteurs physico-chimiques extrêmes du milieu Fonds sableux 	<ul style="list-style-type: none"> La palourde européenne est pêchée sur les côtes de Méditerranée mais pas élevée. En France, seule la palourde japonaise est élevée 6 à 10 €/kg 	<ul style="list-style-type: none"> Reproduction en période estivale Captage naturel ou éclosérie Durée d'élevage : 2 à 3 ans
Ormeau <i>Haliotis tuberculata</i>	<ul style="list-style-type: none"> Espèce autochtone Cycle de reproduction maîtrisé en éclosérie Adaptation à l'élevage sur filières Produit haut de gamme prisé 	<ul style="list-style-type: none"> Animal brouteur : nécessité de l'alimenter avec des algues Cycle d'élevage lent Animal fragile 	<ul style="list-style-type: none"> Température : 5 à 24° c Salinité : > 30 ‰ Nourriture : micro et macroalgues 	<ul style="list-style-type: none"> Pêchés et élevés en Bretagne-Normandie 20 et 90 €/kg Valorisation de la coquille possible 	<ul style="list-style-type: none"> Reproduction de juin à septembre Éclosérie Durée d'élevage : 2 à 5 ans
Biju <i>Microcosmus sabatieri</i>	<ul style="list-style-type: none"> Espèce autochtone Espèce ancrée dans les habitudes de consommation locale 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune donnée sur l'obtention de juvéniles, la croissance, la survie, l'adaptation à l'élevage sur filière Marché restreint - Etude de marché à prévoir 	<ul style="list-style-type: none"> Température : fragilisé si > 30° c Salinité : préfère les eaux marines de salinité assez élevée et peu turbides 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune production n'existe à ce jour en France. 10 à 14 €/kg Marché local 	<ul style="list-style-type: none"> Reproduction de mars à avril

(Source : Cépralmar, 2009)

Fiches utiles

1. Procédure d'installation

- 2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures
- 2.1.7 Application des règlements
- 2.2.1 Techniques de prégrossissement
- 2.2.4 Lutte contre les prédateurs

Se renseigner auprès de

Cépralmar
CRCM
Creufop

La culture de macroalgues alimentaires est en plein essor à l'échelle mondiale : sources de protéines et vitamines, les macroalgues ont l'avantage de ne pas entrer en compétition pour l'espace avec les cultures vivrières. Elles jouent par ailleurs un rôle dans le fonctionnement des écosystèmes aquatiques dans lesquels elles sont cultivées : habitat (poissons, crabes, oursins), absorption du CO₂ et fabrication d'O₂, épuration du milieu en azote et phosphore. **Leur culture ne demande pas d'intrants et ne nécessite pas de lourdes installations.** Les macroalgues sont de plus en plus **associées à l'élevage de coquillages ou poissons** dans le cadre d'aquaculture intégrée. Le Languedoc-Roussillon possède des atouts indéniables pour développer la culture de macroalgues : présence d'algues indigènes d'intérêt commercial, lagunes riches en nutriments, fort ensoleillement, réseau de compétences scientifiques et techniques pouvant accompagner l'émergence de cette nouvelle filière.



Pour plus de renseignements :

Erika Gervasoni - Cépralmar
Tél. 04 67 99 99 90 - gervasoni@cepralmar.org
Rapports téléchargeables sur www.cepralmar.org

Pour en savoir plus

2. Introduction

Présentation de l'huître creuse et de la moule de Méditerranée

- Brochure CNC "A la découverte des coquillages" : www.cnc-france.com
- Huîtres : www.cnc-france.com/La-presentation-des-huitres.aspx
- Moules : www.cnc-france.com/La-presentation-des-moules.aspx
- Fiches de l'Ifremer huîtres creuses et moules <http://aquaculture.ifremer.fr/les-Filieres/Filiere-Mollusques/Decouverte-mollusques>

Classements des zones de production

- Réseau de contrôle microbiologique REMI : wz.ifremer.fr/mediterranee/environnement-et-ressources/Languedoc-Roussillon/Surveillance/Controle-microbiologique
- Règlement CE 854/2004 du 29 avril 2004 : eur-lex.europa.eu
- Règlement CE 1881/2006 du 19 décembre 2006 : eur-lex.europa.eu
- Arrêté du 21 mai 1999 : www.legifrance.gouv.fr

2.1 La réglementation liée à la production

2.1.1 Règles du DPM

- Code général de la propriété des personnes publiques (CGPPP) : www.legifrance.gouv.fr
- Code du domaine de l'état, article R 152-1 : www.legifrance.gouv.fr
- Décret n° 2004-309 du 29 mars 2004 relatif à la procédure de délimitation du rivage de la mer, des lais et relais de la mer et des limites transversales de la mer à l'embouchure des fleuves et rivières : www.legifrance.gouv.fr
- Décret - loi du 9 janvier 1852 modifié sur l'exercice de la pêche maritime.
- Décret 83-228 du 22 mars 1983 modifié fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines.
- Décret n° 2004-308 du 29 mars 2004 relatif aux concessions d'utilisation du domaine public maritime en dehors des ports.
- Décret n° 2003-172 du 25 février 2003 relatif aux peines d'amende applicables aux infractions de grande voirie commises sur le domaine public maritime en dehors des ports.
- www.developpement-durable.gouv.fr/-Domaine-public-maritime-naturel-.html

2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures

- Arrêté n° 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. (PDF > fiche 2.1.2)

2.1.3 Règlement portuaire

- Code des ports maritimes : www.legifrance.gouv.fr
- Décret n° 2009-877 du 17 juillet 2009 portant règlement général de police des ports maritimes de commerce et de pêche : www.legifrance.gouv.fr
- Règlement particulier de police des ports
- Plans des concessions dans les ports départementaux sont consultables au Conseil Général
- Site internet du département de l'Hérault, espace maritime www.herault.fr/economie-entreprises/maritime

2.1.4 Législation sur les rejets dans la lagune

- Code de l'environnement fixant les seuils pour déterminer les régimes de déclaration ou d'autorisation pour les rejets
- Code de l'environnement, article L218-43 interdisant tout rejet de sous-produits conchylicoles en mer et en lagune
- Arrêté du 27 juillet 2006 fixant les prescriptions générales applicables aux rejets soumis à déclaration
- Arrêté du 9 août 2006, relatif aux niveaux à prendre en compte lors de l'analyse de rejets.

2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel

- Code du travail
- Document Unique de référence rédigé par la CRCM (PDF > fiche 2.1.5)

2.1.6 Règles liées à l'utilisation des moyens de transport

- Liste des matériels de sécurité à demander à la CSN

2.2 Les techniques de production

2.2.1 Techniques de prégrossissement

- Monographie de la conchyliculture en Languedoc-Roussillon : <http://archimer.ifremer.fr/doc/00124/23509/>

2.2.2 Techniques d'élevage des huîtres en Languedoc-Roussillon

- Monographie de la conchyliculture en Languedoc-Roussillon : <http://archimer.ifremer.fr/doc/00124/23509/>
- Barnabé G., 1986. Aquaculture. Technique et Documentation (Lavoisier)
- Fiche du CNC www.cnc-france.com/Mediterranee.aspx
- Fiche du CRCM www.srcm.fr/ostreiculture.html

2.2.3 Techniques d'élevage des moules en Languedoc-Roussillon

- Monographie de la conchyliculture en Languedoc-Roussillon : <http://archimer.ifremer.fr/doc/00124/23509/>
- Barnabé G., 1986. Aquaculture. Technique et Documentation (Lavoisier)
- Fiche du CNC www.cnc-france.com/Mediterranee.aspx
- Fiche du CRCM www.srcm.fr/mytiliculture.html

2. Mes besoins pour la production

2.7. Pour en savoir plus

2.2.4 Lutter contre les prédateurs

- Fiche Cépralmar - Ifremer sur la lutte contre les bigorneaux perceurs
- Etude pour la lutte active et passive contre la prédation exercée par les daurades sur les filières en mer ouverte
- Arrêté n° 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. (PDF > fiche 2.2.4)
- Projet PREDADOR (préservation des élevages contre la daurade).

2.3 Le naissain

2.3.1 Naissain naturel

- Rapport PRONAMED www.cepralmar.org/documents/captage-naturel-de-naissain-en-mediterranee/2010_rapport1_PRONAMED.pdf
- Fiche synthèse PRONAMED www.cepralmar.org/documents/captage-naturel-de-naissains-d-huitres-creuses-en-mediterranee-projet-pronamed-2/fiche_synthese_PRONAMED.pdf
- Réseau VELYGER de l'Ifremer www.ifremer.fr/velyger
- Données VELYGER pour l'étang de Thau www.ifremer.fr/velyger/Acces-aux-Donnees/Etang-de-Thau
- Association "Ostréiculteur traditionnel" www.ostréiculteurtraditionnel.fr/

2.3.2 Naissain d'écloserie

- Station expérimentale d'Argenton : www.ifremer.fr/argenton
- Laboratoire de génétique et pathologie des mollusques marins de l'Ifremer : www.ifremer.fr/sg2m/
- Fiche information "Les éclosiers : cas de l'huître creuse" : <http://aquaculture.ifremer.fr>
- Ecloserie de bivalves : un manuel pratique (FAO, 2006) <http://www.fao.org/3/a-y5720f/y5720f00.htm#>

2.3.4 Triploïdes

- <http://www7.inra.fr/internet/Directions/DIC/ACTUALITES/DOSSIERS/OGM/OGM.htm>
- Fiche information "Les huîtres triploïdes" : <http://aquaculture.ifremer.fr>
- Fiches techniques du CREEA : "l'élevage des huîtres des quatre saisons" : http://creaa.pagesperso-orange.fr/doc/14_rapport_triploide.pdf
- "L'utilisation de naissain d'écloserie, en particulier triploïde, en ostréiculture" : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_ostreiculture.pdf

2.4 Gestion du milieu de production et de l'environnement terrestre

2.4.1 Malaïgues

- www.cepralmar.org
- Les malaïgues de l'étang de Thau, Ifremer, tome 1 (<http://archimer.ifremer.fr/doc/00038/14951/12277.pdf>) et 2 (<http://archimer.ifremer.fr/doc/00038/14953/12309.pdf>)
- Réseau de suivi lagunaire (RSL) sur le niveau trophique des lagunes du Languedoc-Roussillon : <http://rsl.cepralmar.com/>

2.4.2 Que faire au niveau de son exploitation pour diminuer les risques de malaïgue ?

- Recueil des bonnes pratiques environnementales en conchyliculture du Pôle Relais Lagunes : www.pole-lagunes.org/ftp/recueil%20conch%20et%20env.pdf
- Ordonnance n° 2005-805 du 18 juillet 2005 portant simplification, harmonisation et adaptation des polices de l'eau et des milieux aquatiques, de la pêche et de l'immersion des déchets (chapitre 2)

2.4.3 Nettoyage des tables d'élevage et le long des berges de la lagune

- Arrêté n° 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. (PDF > fiche 2.4.3)
- Fiche sur la lutte contre les bigorneaux perceurs (CRCM, Ifremer, Cépralmar)
- Plaquette "Environnement et conchyliculture" du Pôle Relais Lagunes : www.pole-lagunes.org/ftp/CONCHY3%2019-01.pdf
- Recueil des bonnes pratiques environnementales en conchyliculture du Pôle Relais Lagunes : www.pole-lagunes.org/ftp/recueil%20conch%20et%20env.pdf

2.4.4 Déchets solides

- Délégation de service public pour la collecte et le traitement des déchets conchyliques : <http://www.smbt.fr>
- Plaquette "Comment bien trier nos déchets de production"

2.4.5 Systèmes de décantation

- Optimisation de la décantation des effluents conchyliques dans l'étang de Thau. Département de l'Hérault - 2005
- Plans de décanteur du Département de l'Hérault
- Recueil des bonnes pratiques environnementales en conchyliculture du Pôle Relais Lagunes : www.pole-lagunes.org/ftp/recueil%20conch%20et%20env.pdf
- Diagnostic environnemental des ports - Conseil général de l'Hérault (PDF > fiche 2.4.5)
- Traitement des boues et décantation : Mémento technique de l'eau - Tomes 1 et 2 (Degrémont SA)

2. Mes besoins pour la production

2.7. Pour en savoir plus

2.4.6 Déchets issus de l'entretien des bateaux

- Action Ports propres de La Région Languedoc-Roussillon :
www.lfremer.fr/docelec/doc/1980/publication-1905.pdf
- Recueil des bonnes pratiques environnementales en conchyliculture du Pôle Relais Lagunes :
www.pole-lagunes.org/ftp/recueil%20conch%20et%20env.pdf

2.5 Les matériels de production

2.5.1 Information sur le matériel et la profession

- Aqualog International Technologie, bureau d'étude et conseil en aquaculture, librairie et catalogue sur Internet
Tél. 04 94 10 26 26 - www.aqualog-international.com - aqualog@aqualog.fr

2.5.2 Association pour acheter du matériel en commun

- Fédération Régionale des CUMA du Languedoc-Roussillon - Tél. 04 67 06 23 80 - www.languedoc-roussillon.cuma.fr/

Mes besoins pour
l'expédition et
la commercialisation

3





Le marché

Au niveau national (Chiffres 2013, Source : FranceAgriMer 2014)

Les huîtres

- **93 %** du marché est approvisionné par la production nationale.
Plus de 50 % des ventes sont réalisées en décembre (Via Aqua, 2011).
- Environ 4 % de la production est exportée, principalement vers l'Italie.

Les moules

- **67 %** du marché est approvisionné par la production nationale.
- Les importations viennent :
 - pour la moule méditerranéenne (*M. galloprovincialis*) : principalement d'Espagne, puis d'Italie et de Grèce,
 - pour la moule commune (*M. edulis*) : majoritairement des Pays-Bas et, loin derrière, du Royaume-Uni et d'Irlande.
- Moins de 6 % de la production est exportée, principalement vers l'Espagne.

Les produits mis en marché par les entreprises régionales (Monographie, 2011 / Agreste 2014)

- **98 % des huîtres** mises en marché par les entreprises régionales sont produites dans la région.
- **78 % des moules** vendues à la consommation proviennent de l'achat par quelques grosses entreprises conchylicoles, de moules adultes sans marquage sanitaire. Elles proviennent de fournisseurs du Languedoc-Roussillon, d'autres régions françaises et surtout d'autres pays (Espagne et Italie).
- **2/3 de la production nationale de moules de Méditerranée** sont assurés par les entreprises régionales.

Les moules représentent 67 % de la totalité des volumes de coquillages commercialisés par les entreprises de la région alors que la production locale est aujourd'hui principalement consacrée aux huîtres.

73 % des entreprises régionales produisent des huîtres et des moules, 23 % exclusivement des huîtres creuses et 4 % exclusivement des moules.

La mise en marché est destinée essentiellement au marché national : seulement 4 % des moules et 1 % des huîtres sont exportés.

Entreprises expéditrices en Languedoc-Roussillon

(détenant un agrément d'expédition) :
(Chiffres 2014 - Source : agriculture.gouv.fr)

- 68 %** des entreprises de Thau
- 90 %** des entreprises de Leucate



3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.1. Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire



3.1.1

Réglementation pour la mise sur le marché de coquillages d'élevage

→ Tout établissement qui souhaite vendre des coquillages vivants sur les marchés ou à des revendeurs (poissonneries, restaurants, centrales d'achat, GMS, magasins...) doit bénéficier d'un agrément sanitaire d'expédition matérialisé par un numéro qui doit être indiqué sur les étiquettes sanitaires des produits (> fiche 3.3.2).

Les différents cas de mise en marché de coquillages vivants qui peuvent se présenter :

Provenance	Destinations
Centres de purification (zone de qualité B)	• Centres d'expédition agréés
Centres d'expédition (zone de qualité A ou B purifié)	• Commerce de détail pour la remise directe au consommateur • Un autre centre d'expédition • Grossistes, poissonneries, GMS, etc. • Établissement de cuisson

L'expédition concerne l'ensemble des procédures de mise en marché de produits conditionnés à partir d'un établissement agréé (centre d'expédition).

“Le paquet hygiène” est une politique unique en matière d'hygiène de l'alimentation humaine et animale qui **englobe l'ensemble de la filière agroalimentaire** depuis la production primaire, animale et végétale, jusqu'au consommateur. Cette réglementation européenne fixe les **objectifs à atteindre en termes de résultats** par les professionnels en leur laissant une certaine latitude sur les moyens qu'ils emploient. (> fiche 3.5)

La responsabilité de l'entreprise est au cœur du dispositif.

Pour être mis sur le marché, les coquillages **doivent respecter les normes sanitaires** en matière de : fraîcheur, viabilité, microbiologie, toxines marines, chimie. (> fiche 3.1.2)

L'exploitant agréé :

- Est responsable de la qualité sanitaire et de la traçabilité des denrées qu'il met sur le marché.
- Doit prouver l'efficacité opérationnelle de son plan de maîtrise sanitaire.
- Met en place concrètement les procédures de retrait du marché et de rappel de lot.
- A pour obligation d'informer la DDPP des résultats d'autocontrôles non conformes.

Procédure pour l'obtention de l'agrément sanitaire

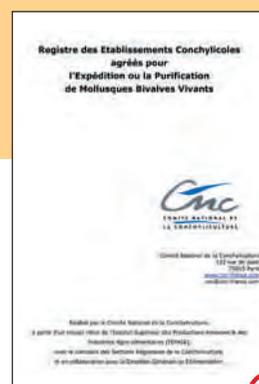
(Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale).

La demande d'agrément est adressée par l'exploitant à la DDTM-DML à l'aide du formulaire CERFA n° 13985 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant la présentation de l'exploitation, la description de ses activités et le plan de maîtrise des risques zoonosaires. Le dossier d'agrément doit être déposé en 2 exemplaires : un à la DML qui sera restitué au producteur (et qui devra être conservé et disponible au mas) et un à la DDPP qui sera conservé.

La demande sera examinée par la DDTM-DML et la DDPP et une réponse sera donnée dans les délais administratifs.

Pour les établissements conchylicoles terrestres, il existe un dossier d'agrément type (Registre des établissements conchylicoles agréés pour l'Expédition ou la Purification des Mollusques Bivalves Vivants) : consulter le CRCM qui peut aussi aider au montage des dossiers.



→ **Au mas, tenir à la disposition des autorités :**

- La présentation de l'établissement et des activités
- Le dossier d'agrément
- Les enregistrements correspondant à l'activité (traçabilité, autocontrôles et les autres enregistrements éventuels)
- Les registres de purification et les documents d'enregistrement

Fiches utiles

- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.3.2 Etiquetage et règles de transport
- 3.4 Accueil et dégustation dans les mas
- 3.5 Pour en savoir plus

Se renseigner auprès de

CNC
CRCM
DDPP
DDTM-DML





3.1.2

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.1. Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Exigences sanitaires

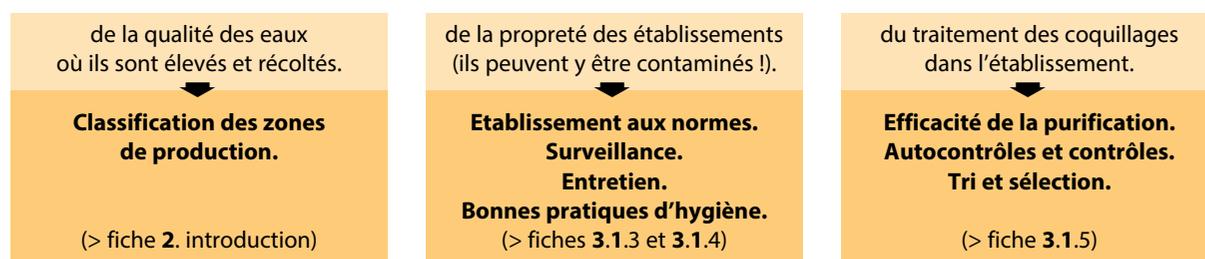
Les huîtres et les moules sont des filtreurs, qui accumulent ce qui est dans le milieu.

Ils sont souvent consommés vivants et **peuvent présenter des dangers pour le consommateur** (salmonelles, virus, phycotoxines, ...) entraînant des :

- gastroentérites, hépatites, ...
- intoxications (amnésiante, paralysante).

Une mauvaise image entraîne une perte de confiance du consommateur et a des **répercussions directes pour la profession (pertes économiques)**.

La qualité sanitaire des coquillages dépend :



Elle est assurée par de bonnes pratiques de maîtrise des dangers.

Possibilités de commercialisation des coquillages en expédition selon le classement sanitaire de la zone de production

Zones d'origine des coquillages	Expédition
A	Autorisée - consommation directe
B	Autorisée - purification obligatoire
C	Interdite *
Zone non classée	Interdite

* Les coquillages provenant de zones C ne peuvent être destinés qu'à un traitement thermique, ou à un reparcage de longue durée, inexistant en France.

(Règlement CE 854/2004 du 29/04/04)

Les critères et normes sanitaires obligatoires pour la mise sur le marché

(Règlements CE 853/2004 et 2073/2005 et Arrêté du 2 juillet 1996)

- **Caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur et à la vitalité.**
- **Absence de souillures sur la coquille, réponse à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.**
- **Critères microbiologiques et biotoxines marines**, les normes à respecter :

<i>E. coli</i>	Résultats inférieurs à 230 <i>E.c</i> et moins de 300 coliformes fécaux par 100 g de chair et liquide intervalvaire
Salmonelle	Absence dans 25 g de chair
Toxines amnésiantes (ASP)	Moins de 20 mg d'acide domoïque par kg de chair (ou 20 µg par g de chair)
Toxines paralysantes (PSP)	Moins de 800 µg équivalent saxitoxine par kg de chair (ou 80 µg par 100 g de chair)
Toxines lipophiles (DSP) acide okadaïque, dinophysistoxines, pectenotoxines (ensemble), azaspiracides	Moins de 160 µg équivalent acide okadaïque par kg de chair chair (ou 16 µg par 100 g de chair)
Yessotoxines (YTX)	1 mg d'équivalent-yessotoxines par kg de chair
Azaspiracides (AZA)	160 µg d'équivalent-azaspiracides par kg de chair

La contrainte induite par les critères sanitaires de mise sur le marché assure la protection de la santé du consommateur (> fiche 3.1.5).

Fiches utiles

2 Introduction

3.1.3 Plan de maîtrise sanitaire

3.1.4 Exigences concernant l'établissement et son fonctionnement

3.1.5 Exigences en matière de purification

3.2.1 Surveillance des crises microbiologiques

3.2.2 Surveillance de la contamination par phytoplancton toxique

3.2.3 Protocole

Se renseigner auprès de

CRCM
DDPP
DDTM-DML
Ifremer

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.1. Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire



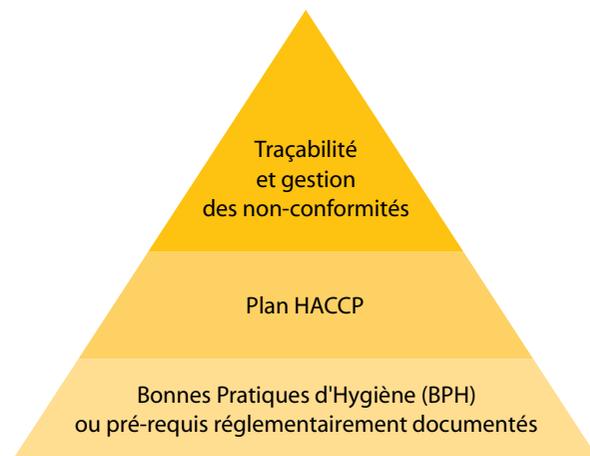
3.1.3

Plan de maîtrise sanitaire

Un plan de maîtrise sanitaire doit être mis en place dans l'établissement.

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place de ces mesures et les preuves de leur application.

Ces éléments sont de 3 types :



La méthode HACCP*

C'est une méthode qui permet d'évaluer et hiérarchiser les risques sanitaires tout au long du processus de production et d'expédition des coquillages. Elle aboutit à la mise en place de mesures évitant l'apparition de ces risques. Elle prévoit aussi des mesures à prendre au cas où un danger apparaît.

Cette méthode est codifiée au niveau mondial. Elle doit être appliquée dans toutes les entreprises agro-alimentaires. Sa rédaction peut être allégée dans chaque entreprise si l'interprofession rédige le "Guide des bonnes pratiques d'hygiène".

Les bonnes pratiques d'hygiène

La mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène est simple : il s'agit d'une question de bon sens. Elles touchent toute la chaîne de production et d'expédition des coquillages, depuis les infrastructures et les équipements, le traitement des déchets, jusqu'au personnel et sa formation. Leur mise en œuvre implique de les connaître, mais aussi d'appliquer et de vérifier quelques procédures relatives au nettoyage, à la désinfection, à l'entretien, à la lutte contre les nuisibles et à l'utilisation de l'eau.

* Hazard Analysis Critical Control Point.



© MediQua

Outil de référence

Un document réalisé par la FAO intitulé "**Purification des coquillages bivalves : aspects fondamentaux et pratiques**" est disponible et constitue une base intéressante pour mettre en place les mesures de maîtrise adaptées pour atteindre les objectifs réglementaires.



Fiches utiles

- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.1.4 Exigences concernant l'établissement
- 3.1.5 Exigences en matière de purification
- 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et rappel de lots
- 3.3.2 Etiquetage et règles de transport
- 3.4 Accueil et dégustation dans les mas

4.4.6 Equipement du personnel

Se renseigner auprès de

CNC
CRCM
DDPP



3.1.4

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.1. Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Exigences concernant l'établissement et son fonctionnement

Locaux et installation

La marche en avant

- Progression, dans l'espace ou dans le temps, sans croisement ni retour en arrière des produits au cours des opérations successives (permet d'éviter les phénomènes de contaminations croisées).

Séparation des flux

- Séparation physique des activités.
- Circuit pour le personnel.
- Circuit pour les déchets.

Conception

- Locaux bien agencés, propres et faciles à nettoyer.
- Sols en dur et en pente pour l'écoulement des eaux afin d'empêcher l'accumulation de saleté, de réduire au maximum la formation d'eau de condensation, l'apparition de moisissure et l'écaillage des peintures.
- Murs lisses et lavables.
- Toilettes, lave-mains équipé et vestiaires pour le personnel.
- Plafonds et murs conçus de manière à éviter l'introduction d'oiseaux et de nuisibles.

Réseaux et évacuation des effluents et des déchets

- Réseau public : raccordement à l'eau potable, raccordement pour les eaux usées ou fosse étanche.
- Effluents conchylicoles : séparation des matières solides et liquides (décanteurs), déchets évacués dans la journée.

Equipement et maintenance

Bassins et réservoirs d'eau

- Fonds et parois lisses, durs, faciles à nettoyer et imperméables.
- Construits de manière à pouvoir vidanger totalement l'eau.
- Toute arrivée d'eau doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

Matériels

- Matériels conçus de façon à en permettre le nettoyage et éventuellement la désinfection aisée, efficace et complète.
- Dans la mesure du possible, inspection visuelle.
- Matériels installés de façon aisément accessible.

Précautions

- Plan de maintenance préventive pour chacun des équipements et matériels en fonction de leur fragilité et de leur rôle dans la maîtrise des risques sanitaires.

Entretien

Nettoyage et désinfection

- Équipements et matériels régulièrement nettoyés (conformément au plan de nettoyage) avec des produits appropriés.

Surveillance

- Description des opérations d'entretien dans les documents appropriés (méthodes, périodicité, qui les réalise).
- Examen visuel, contrôles microbiologiques.
- Des enregistrements (fiches) facilitent le suivi des opérations.
- Surveillance visuelle régulière.

Maîtrise des nuisibles

- Assurer une bonne prévention et faciliter la maîtrise des nuisibles. Un plan de prévention doit être formalisé et appliqué avec des contrôles dans et autour de l'établissement.
En cas d'infection, il est conseillé de se rapprocher des services d'hygiène ou des services techniques de la commune.

Personnels

Le personnel peut être une source de contamination (état de santé, non-respect des règles d'hygiène).

Hygiène

- Utiliser des tenues appropriées.

Formation : le personnel a un rôle essentiel dans la salubrité des coquillages mis sur le marché (tri, etc.)

- Il est formé à l'hygiène et aux conséquences sanitaires de ses comportements (tenue appropriée et propre, gants, lavage des mains, comportement).
- Sa formation est régulièrement actualisée.



L'entretien des équipements de traitement de l'eau est particulièrement important.

Fiches utiles

- 2.2.4 Législation sur les rejets dans la lagune
- 2.4.4 Déchets solides
- 2.4.5 Systèmes de décantation

- 3.1.1 Réglementation pour la mise en marché
- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.1.3 Plan de maîtrise sanitaire
- 3.1.5 Exigences en matière de purification
- 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots
- 3.4 Accueil et dégustation dans les mas

- 4.4.6 Equipement du personnel

Se renseigner auprès de

CRCM
DDPP

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.1. Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire



3.1.5

Exigences en matière de purification

Ce que peut contenir l'eau est la cause principale de contamination des coquillages : il faut donc s'assurer non seulement de la qualité sanitaire des coquillages mais aussi de l'eau que l'on utilise.

Il est important de maîtriser la qualité sanitaire de l'eau :

- **en utilisant de l'eau de mer propre ou rendue propre** lors des opérations directement liées aux coquillages (pompage, lavage, stockage des coquillages),
- **et par la gestion des eaux résiduaires** (évacuation des bassins et des eaux de lavage, ...).

Principales étapes

Avant le début de la purification, les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase et des détritux par lavage à l'eau propre.

1- S'alimenter en eau propre ou rendue propre.

Le traitement de l'eau

3 systèmes de désinfection de l'eau sont couramment proposés : **UV, Ozone et Chlore**. Pour les systèmes UV, il est important de contrôler l'efficacité de la lampe UV (propreté et durée de vie de la lampe) et la turbidité de l'eau (efficacité du filtre à sable et nettoyage régulier).

La décontamination (production de microbulles en grande quantité) : **l'aération forcée** agit mécaniquement par l'adhérence des bactéries sur les microbulles et par l'élimination des mousses par **surverse** (Skim, Venturi, soufflante,...) : sa capacité de traitement de l'eau est moindre en comparaison des systèmes de désinfection. Au vu de ces limites, il est important de bien gérer le moment du pompage (par rapport aux rejets des décanteurs voisins, pollutions accidentelles, fortes précipitations...).

2- Appliquer une durée de purification des coquillages adaptée et continue.

L'importance du niveau initial de la contamination bactériologique du coquillage est à prendre en compte. Pendant cette purification, la désinfection de l'eau doit continuer d'être assurée. (> fiche 3.1.2).

3- Vérifier la qualité bactériologique (autocontrôles) de l'eau et des coquillages.



Les autocontrôles réalisés par un laboratoire sont obligatoires (un minimum de 12 autocontrôles par an est conseillé).

Quelques conseils

- Analyses de l'eau des bassins : au moment de l'immersion des coquillages pour s'assurer que l'eau est propre (ou a bien été rendue propre grâce au système de traitement).
- Sur les coquillages, faire des autocontrôles : **avant purification** pour évaluer le taux de contamination et donc le temps de purification nécessaire, et **après purification** pour tester l'efficacité du système de purification.

Faire les autocontrôles à des fréquences appropriées en fonction de la météorologie, de l'approvisionnement en coquillages, etc. Il est conseillé de choisir des conditions "défavorables" pour effectuer ses autocontrôles (après de fortes pluies par exemple) de façon à vérifier le fonctionnement optimal de son système. Faire des autocontrôles quand tous les paramètres sont favorables n'a que peu d'intérêt ...

Les limites

- **Les systèmes actuels de purification ne permettent pas la décontamination** des coquillages contaminés par les **virus, éléments chimiques et phycotoxines**.
- **Le classement sanitaire des zones de production ne peut pas garantir** que les produits en élevage possèdent systématiquement, 365 jours par an, **le niveau correspondant à ce classement**.



Eau propre ou rendue propre (normes)

La norme pour une eau de mer propre se réfère aux niveaux de contaminations microbiologiques, de substances nocives et de plancton marin toxique, dont l'absence de salmonelle dans 5 litres d'eau et moins de 15 *E. coli* dans 100 ml d'eau.

E. coli est un indicateur de la présence d'autres contaminants microbiologiques (bactéries pathogènes, virus) (> fiche 3.2.1).



Dimensionnement des systèmes de traitement de l'eau

L'efficacité du système dépend du dimensionnement des différents équipements : débit de pompe d'alimentation et de recirculation, débit du filtre à sable et puissance de la lampe par rapport au débit d'eau. Dans tous les cas suivre les recommandations du fournisseur. (Contact : DDPP)

Fiches utiles

- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.2.1 Surveillance de la contamination microbiologique

Se renseigner auprès de

CRCM
DDPP
Fournisseurs de systèmes de traitement de l'eau
Ifremer



3.1.6

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.1. Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots

La **traçabilité** permet de retracer à travers toutes les étapes de la production et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire. Le cheminement des coquillages doit ainsi être identifié en amont et aval du mas ainsi que dans les bassins de purification.



Un lot est un ensemble de coquillages "réputés identiques"

Il faut être capable d'indiquer :

D'où vient-il ? Où va-t-il ? Quel process a-t'il suivi ?



Mettre en place une procédure d'identification des lots

(numérotation pour retrouver facilement les clients livrés à partir de ce lot).

Constitution et identification des lots

Chaque établissement définit la nature de ses lots et son système de numérotation en fonction de sa manière de travailler (> Cépralmar, classeurs "Finition et traçabilité des coquillages").



Classeur 1 :
Classeur documentaire de l'établissement



Classeur 2 :
Registres de l'établissement

> Exemples de lots

- lots de réception : 1 lot = 1 document d'enregistrement,
- lots de mise en bassin : 1 bassin = 1 groupe de coquillages venant de la même zone de production,
- lots de purification (ayant suivi le même cycle de purification),
- lots d'expédition : pour chaque type de coquillage expédié et chaque journée d'expédition.

Documents d'enregistrements et mentions associés à la traçabilité

(Arrêté du 6 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants)

Tout transfert de coquillages vivants (naissain et juvéniles compris) jusqu'au stade de l'expédition doit être accompagné d'un [document d'enregistrement \(Cerfa n° 15063\)](#).

Le destinataire de chaque lot atteste de la réception, transmet une copie à l'émetteur et conserve l'original. Chaque partie conserve son exemplaire pendant 12 mois.

Etapes	Documents de traçabilité obligatoires	Autres mentions
Réception dans l'établissement	Document d'enregistrement Enregistrement de la réception	Prélèvements pour analyse Observations éventuelles, etc.
Mise en bassin de purification	Registre de la mise en bassin	Prélèvements pour analyse Observations éventuelles, etc.
Expédition	Document d'enregistrement Etiquette sanitaire Facture ou bordereau de livraison	Prélèvements pour analyse Observations éventuelles, etc.
Point de vente	Etiquette sanitaire	Les coquillages sont présentés dans leur conditionnement d'origine.



Les fiches de réception, de purification et d'expédition peuvent être faites sur le même document.



La procédure de retrait et de rappel de lot

Grâce aux mesures d'identification et de traçabilité des lots, il est possible de retirer du marché ou de rappeler un lot de coquillages non conformes, notamment **en cas de non-conformité avec les normes sanitaires**.

Dans ce dernier cas, **il faut informer les services officiels de contrôle compétents**. (> fiche 2.1.7)

Si ce défaut peut concerner un fournisseur ou d'autres expéditeurs, il faut les en informer.

Le retrait de produits : mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur. Les quantités retirées par espèces de coquillages et l'étendue géographique de la commercialisation doivent être fournies aux autorités de contrôle.

Le rappel de produits : mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

Fiches utiles

2.1.7 Application des règlements

3.2.1 Surveillance de la contamination microbiologique

3.2.2 Surveillance de la contamination par phytoplancton toxique

3.2.3 Protocole

Se renseigner auprès de

CRCM
DDPP



Surveillance de la contamination microbiologique

Origines des contaminations microbiennes

- Humaines (STEP, réseau unitaire).
- Animales (élevages, sauvages).

La surveillance en Languedoc-Roussillon

- **Qui ?** Suivi Ifremer REMI (Réseau de surveillance microbiologique).
- **Comment ?** Analyses microbiologiques.
- **Quand ?** Fréquence de base : 1 fois par mois.
L'évaluation de la qualité des zones est revue chaque année.
- **Où ?** Sur chaque zone de production. Réseau de points de prélèvement pérennes représentatifs des zones classées.
- **Validation ?** La totalité des résultats pris sur une période de 3 ans consécutifs assure la conformité du milieu par rapport au classement sanitaire.

Autres réseaux : ROCCH, REPHY, DCE, RINBIO.



Evolution de la survie bactérienne
Plus les eaux sont froides et chargées, plus il faut de temps pour que les coquillages se purifient.

> **Exemple (Ifremer) :**
18°C : disparition des salmonelles en 48h et en eaux claires,
5°C : salmonelles toujours présentes après 1 semaine.

Pourquoi ?

- Estimer la qualité microbiologique des zones de production conchylicole sur la base des niveaux de contamination des coquillages (= **protéger le consommateur**).
- Suivre l'évolution de ces niveaux de contamination (= **suivre les zones de production conchylicole**).
- Détecter et suivre les épisodes inhabituels de contamination ou de risque de contamination (= **aider les professionnels dans la gestion de la qualité sanitaire de leurs productions**).

Niveau d'alerte

Si les résultats risquent de dépasser ou dépassent les normes définissant les classes de qualité (> fiche 2), ou en cas de risque de contamination ou d'épidémie constatée.



Purification et zones sanitaires

- Objectif : obtenir des produits conformes à la norme (moins de 230 *E. coli* /100g de chair et liquide intervalvaire).
- **La purification des coquillages est obligatoire en zone sanitaire B**
- Si *E. coli* dans le milieu naturel dépasse 4600 *E. coli* / 100 g de chair et liquide intervalvaire la purification et la commercialisation sont interdites. (> fiche 3.2.3).



Quelles analyses ?

1. Dénombrement dans les coquillages vivants des *Escherichia coli* (*E. coli*), bactéries communes du système digestif, recherchées comme **indicateur de contamination fécale**. Elles signalent la présence probable d'autres bactéries ou de virus dangereux pour l'homme.

2. Cependant des coquillages répondant aux normes de salubrité ont été impliqués dans des Toxi-Infections Alimentaires Collectives liées aux coquillages (**TIACs**), montrant que cette bactérie indicatrice (*E. coli*) peut disparaître plus rapidement qu'un germe pathogène (virus par exemple).



Les **TIACs** correspondent à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Les principaux risques sont liés à la présence :

- de **bactéries** (essentiellement du genre *Vibrio*)
- et des **virus entériques** (essentiellement les norovirus* et les virus de l'hépatite A et E).

* **Les norovirus** sont un groupe de virus qui provoquent la gastro-entérite. En période de risque (entre les mois de décembre et d'avril), les coquillages des prélèvements REMI sont conservés pour qu'en cas de déclaration de TIAC liée à la consommation de coquillages de la zone, ces échantillons fassent l'objet d'analyses complémentaires. Certains signaux (fortes pluies, dysfonctionnement des systèmes d'assainissement, etc.) permettent de suspecter ou d'anticiper une contamination du milieu par les norovirus et entraînent une mise en alerte en période à risque (> fiche 3.2.3)

Fiches utiles

2 Introduction

- 3.1.1 Réglementation pour la mise en marché
- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.1.3 Les bonnes pratiques d'hygiène
- 3.1.5 Exigences en matière de purification
- 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots
- 3.2.3 Protocole
- 3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage

Se renseigner auprès de

DDPP
DDTM-DML
DPMA
Ifremer Sète



3.2.2

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.2. Surveillance du milieu et gestion de la commercialisation

Surveillance de la contamination par phytoplancton toxique

Origine de la contamination phycotoxique

Les phytoplanctons toxiques sont naturellement présents dans le milieu naturel et se développent lorsque les conditions de milieu leurs sont favorables.

Normes sanitaires

pour la mise en marché des coquillages > fiche 3.1.2.

La surveillance en Languedoc-Roussillon

- **Qui ?** Suivi Ifremer REPHY (Réseau d'observation du phytoplancton et des phycotoxines).
- **Comment ?** Analyses de l'eau (comptage de cellules) complétées par des analyses sur les coquillages.
- **Quand ?** Hebdomadaire ou toutes les deux semaines, selon les périodes et les zones à risques.
- **Où ?** 22 points de surveillance.

Pourquoi ?

- Pour protéger le consommateur.
- Pour suivre les zones de production conchylicole.
- Pour aider les professionnels de la conchyliculture dans la gestion de la qualité sanitaire de leurs productions.
- Pour l'acquisition de données à aspect environnemental.

Historique de la surveillance : REPHY

Le REPHY a été créé par l'Ifremer en 1984, suite à l'observation de nombreuses intoxications de type diarrhéique chez les consommateurs de coquillages en 1983 et 1984, sur les côtes bretonnes.

Ces intoxications avaient pour origine le développement dans le milieu littoral de *Dinophysis*, phytoplancton ayant la propriété de produire des toxines diarrhéiques.

Niveau d'alerte

Le seuil d'alerte fixé (nombre de cellules comptées dans le milieu) est variable selon le groupe d'espèces phytoplanctoniques toxiques et la zone.

Le dépassement de ce seuil déclenche la recherche des toxines concernées dans les coquillages, si cette recherche n'est pas déjà effective (comme c'est le cas en période à risque pour les toxines lipophiles).

Quelles analyses sur les coquillages ?

(Méthodes d'analyse officielles prévues par le Règlement CE 2074/2005)

En France, la surveillance est obligatoire pour 4 familles de toxines (Palitoxines seulement pour le littoral méditerranéen).

Nom toxine	Produite par	Détection
Toxines amnésiantes (ASP)	<i>Pseudo-Nitzschia</i>	Analyse en chromatographie liquide haute performance couplée à une détection par UV (CLHP/UV)
Toxines paralysantes (PSP)	<i>Alexandrium</i>	Méthode biologique (test souris)
Toxines lipophiles (DSP) acide okadaïque, dinophy-sistoxines, pectenotoxines (ensemble), azaspiracides	<i>Dinophysis</i>	Chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse (CL-SM/SM) et bioessais sur souris
Palitoxines (pour la Méditerranée)	<i>Ostreopsis</i>	Observations dans la colonne d'eau - en été, surveillance des toxines sur les mollusques bivalves - en hiver, surveillance des toxines sur les oursins

Fiches utiles

- 3.1.1 Réglementation pour la mise en marché
- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.1.3 Les bonnes pratiques d'hygiène
- 3.1.5 Exigences en matière de purification
- 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots
- 3.2.3 Protocole
- 3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage

Se renseigner auprès de

DDPP
DDTM-DML
DPMA
Ifremer Sète

En Languedoc-Roussillon :

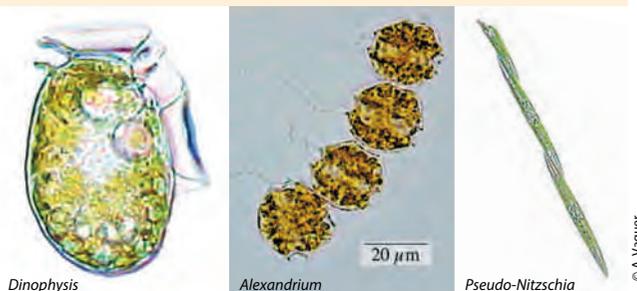
- *Dinophysis* touche particulièrement l'étang de Salses-Leucate et les filières de moules en mer ouverte.
- *Pseudo-Nitzschia* apparaît régulièrement sur les côtes languedociennes.



La purification n'a aucune efficacité sur les toxines phytoplanctoniques.

Qui décide des restrictions de commercialisation ?

Le préfet ou, par délégation, la DDTM après avis, pour l'étang de Thau, du pôle de compétence "salubrité des coquillages" (Sous préfet en charge du littoral, Secrétaire Général adjoint de la préfecture, ARS LR, DDPP, DREAL, MISE, CIRE, ONEMA).





Protocole de fonctionnement des établissements conchylicoles en période de crise (1/2)

L'objet du protocole, signé le 18 novembre 2014 par la préfecture et le CRCM, est de permettre de continuer à vendre des coquillages en période de contamination du milieu, sous la responsabilité de l'exploitant.

Son principe repose sur la mise à l'abri de lots de coquillages clairement identifiés (traçabilité renforcée) en bassins avant la contamination du milieu.

Avant l'alerte officielle, qui se traduit par des restrictions de commercialisation, un avertissement précoce peut être lancé par le CRCM en fonction des éléments mis à disposition par la plate-forme OMEGA Thau. A la suite de cet avertissement et dans le but de **poursuivre la commercialisation**, les coquillages sont stockés et purifiés en étant protégés des contaminations et les contrôles internes sont renforcés.

Une déclaration préalable de stock mis à l'abri doit être faite à la DDPP. Le cheminement des coquillages doit ainsi être identifié en amont et en aval du mas, ainsi que dans les bassins de purification.

Quelles sont les contaminations concernées par le protocole ?



- Les contaminations **bactériologiques** (> fiche 3.2.1)
- Les contaminations **phyco-toxiniques** (> fiche 3.2.2)
- Les contaminations en **norovirus** (> fiche 3.2.1)

Lorsque le protocole est appliqué, la sécurité sanitaire est maintenue



L'exploitant doit **en permanence** tenir à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire et transmettre à la DDPP les principales modifications qu'il a mises en place **y compris celles décrivant les conditions exceptionnelles de stockage** notamment les mesures prises pour augmenter le volume de coquillages traités (ex : bassins supplémentaires ne figurant pas au dossier d'agrément purification et mesures pour leur alimentation en eau de mer propre).

L'anticipation du risque de contamination

Selon les informations réceptionnées (environnementales, sanitaires et météorologiques), le CRCM informe les professionnels des mesures à mettre en œuvre via l'envoi de mails et de SMS. Ainsi, **l'exploitant doit fournir au CRCM ses coordonnées** (téléphone, mail) **et les mettre à jour**, afin qu'il puisse être averti en urgence des dispositions à prendre en cas de pré-alerte et alerte.

Que faire en cas de pré-alerte ?

Pour les 3 types de contamination (bactériologique, phyco-toxinique et norovirus), le producteur, suite à la pré-alerte communiquée par le CRCM, devra mettre en œuvre des mesures concernant :

- **La gestion des produits** : mise en stockage protégé*, enregistrer et mettre à disposition les documents de traçabilité,
- **La gestion de l'eau** : pompage dans la zone pendant la phase de pré-alerte,
- **La réalisation d'autocontrôles** : vérifications du bon fonctionnement des installations de purification et de la conformité sanitaire des produits pour leur commercialisation.



* Qu'est ce qu'un stock de coquillages protégés ?

Sont considérés comme protégés les coquillages :

- Transférés en mer et/ou dans une zone ouverte, préalablement à l'épisode de contamination en s'appuyant sur le document d'enregistrement.
- Stockés dans des bassins avant l'interdiction de commercialisation.
- Stockés à sec dans l'établissement.
- Provenant du négoce de coquillages issus d'autres zones de production.



OMEGA Thau est une plateforme d'information qui permet notamment de prévenir les professionnels via le CRCM, en cas de risque fort de pollution. Grâce à un réseau de capteurs et un suivi en temps réel des informations relatives aux prévisions météo et des indicateurs de risques sanitaire et environnemental, cet outil permet de prévoir les pics de pollution plusieurs jours à l'avance et donc d'anticiper les crises pour mieux les gérer.

Fiches utiles

- 3.1.4 Exigences concernant l'établissement
- 3.1.5 Exigences en matière de purification
- 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots
- 3.2.1 Surveillance de la contamination microbiologique
- 3.2.2 Surveillance de la contamination par phytoplancton toxique

Se renseigner auprès de

CRCM
DDPP
DDTM-DML
DGAL



3.2.3

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.2. Surveillance du milieu et gestion de la commercialisation

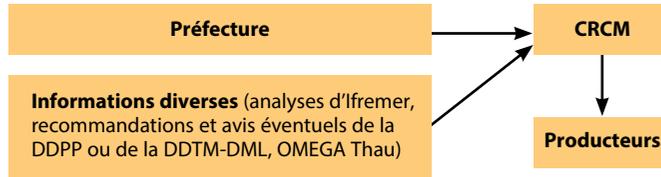
Protocole de fonctionnement des établissements conchylicoles en période de crise (2/2)

Alerte

Raison : La contamination de la zone de production est confirmée, arrêté préfectoral restreignant les ventes aux stocks protégés.

Objectif : Utilisation du stock protégé.

Comment suis-je informé ?



Q Le retour des coquillages au mas doit être déclaré via un document d'enregistrement spécial visé par la DDTM-DML.

Que dois-je faire ?

Lorsqu'il y a fermeture d'une zone par arrêté préfectoral, l'exploitant qui souhaite continuer de commercialiser ses produits doit :

1. Faire analyser ses coquillages et l'eau de ses bassins (> fiches 3.1.2 et 3.1.5) :

La vente des produits ne peut se faire qu'après connaissance des résultats d'autocontrôles qui doivent être **inférieurs à 230 E. coli/100g** de chair et liquide intervalvaire, conjugués à une **absence de Salmonella** pour les contaminations bactériologiques, et qui, pour les contaminations par les phytoplanctons toxiques et norovirus, valident la conformité sanitaire des coquillages.

2. Ne commercialiser que les coquillages mis à l'abri durant l'avertissement précoce

Seuls les coquillages mis à l'abri avant la date de contamination pourront être commercialisés soit : la veille de la date de l'évènement contaminant, déterminé par l'Ifremer (ex. : fortes pluies), soit la veille de la date du prélèvement ayant donné un résultat d'analyse défavorable.

3- Adapter le fonctionnement de ses bassins :

	Contamination bactériologique (> 3.2.1)	Contamination phyco-toxinique (> 3.2.1)	Contamination en norovirus
Gestion de l'eau	Les bassins devront fonctionner en circuit fermé . Les bassins ne pourront être alimentés que par une eau : <ul style="list-style-type: none"> • pompée en période d'avertissement précoce (avec traçabilité - enregistrement de la date de pompage), • provenant d'une zone non contaminée et transportée par camion citerne avec preuve de transport, • provenant d'un forage autorisé (il est conseillé de vérifier la qualité de l'eau par des analyses si le forage se situe à proximité de la zone fermée), • de mer reconstituée. 		
Exceptions	Les bassins pourront être alimentés en eau provenant du milieu naturel que si l'établissement fonctionne avec un système de désinfection de l'eau (UV, Ozone, Chlore) dans la limite de la capacité de fonctionnement des systèmes de désinfection et après vérification du bon fonctionnement des équipements. Sont exclus de ce dispositif les simples systèmes d'aération.	L'eau peut continuer à être pompée dans le milieu à condition de prouver à chaque pompage, l'absence de cellules algales pour une contamination en <i>Alexandrium</i> et en <i>Pseudo-nitzschia</i> et l'absence de toxines lipophiles dans les coquillages pour une contamination en <i>Dinophysis</i> .	

→ Retrait/Rappel : les coquillages prélevés dans le milieu puis commercialisés depuis le jour de la contamination devront être retirés. Des mesures de rappel s'imposeront selon l'importance de la contamination, l'arrêté préfectoral de fermeture précisera ces dispositions. (> fiche 3.1.6)

- Fiches utiles**
- 3.1.2 Exigences sanitaires
 - 3.1.5 Exigences en matière de purification
 - 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots
 - 3.2.1 Surveillance de la contamination microbiologique
 - 3.2.2 Surveillance de la contamination par phytoplancton toxique

Se renseigner auprès de

- CRCM
- DDPP
- DDTM-DML



La commercialisation des coquillages d'élevage

Le calibrage, le colisage et l'étiquetage font l'objet d'accords interprofessionnels et nationaux précis pour les huîtres.

Pour les moules, il n'existe pas de règlement officiel concernant le colisage et le calibrage, seules les pratiques de marchés définissent des spécifications en fonction du nombre de pièces au kg et de l'indice de remplissage.

Pour la vente des huîtres, les normes de dénomination et classification à respecter

Huîtres creuses (<i>Crassostrea gigas</i> ou "huîtres japonaises") (accord interprofessionnel du 28 juin 2011, CNC)						
Calibre	5	4	3	2	1	0
Poids mini (g)	30	46	66	86	121	+ de 150
Poids maxi (g)	45	65	85	120	150	
Indice de remplissage	Taux de chair entre 6,5 et 10,5 exclu Spéciale supérieur ou égal à 10,5					
Indice de forme	Huître longue mal formée, épaisseur et largeur faible par rapport à la longueur. Indice de forme supérieur à 3					



Méthodes de contrôles de ces normes et indices :

Calibre	<p>Contrôle des calibres - vérifications sur des colis non ouverts au préalable et prélevés au hasard sur la totalité des huîtres de ces colis :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vérifier la masse moyenne des huîtres • les tolérances pour les huîtres hors calibre sont les suivantes : 80 % doivent être dans la fourchette de 5 g au delà des limites des intervalles. Au maximum 10 % dans les catégories supérieures et 10 % dans les catégories inférieures. Au maximum 5 % d'huîtres longues.
Remplissage	<p>Calcul de l'indice de remplissage (IR)</p> <ul style="list-style-type: none"> • peser 20 huîtres entières de même calibre, noter le poids en g (m0) • pour ces 20 huîtres, peser la chair (égouttée pendant 5 mn sur papier absorbant) et noter le poids en g (m1) $IR = \frac{m1 \times 100}{m0}$
Forme	<p>Calcul de l'indice de Forme (IF) (Mesurer l'épaisseur et la largeur au niveau du muscle)</p> $IF = \frac{(Longueur + Epaisseur)}{Largeur}$

Si les huîtres sont vendues emballées fermées (cagette, bourriche, colis, etc.)

se reporter aux règles de colisage définies par l'accord interprofessionnel du CNC :
issu de la délibération n°37 du Conseil du CNC du 6 décembre 2011.



NB : toutes ces règles de colisage et calibrage ne s'appliquent pas aux huîtres longues et aux calibres 0.



Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.

Les colis unitaires de mollusques bivalves vivants remis directement au consommateur doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d'expédition jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final. (Règlement CE 853/2004)

Fiches utiles

- 3.1. Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- 3.3.3 Circuits de commercialisation
- 3.3.4 Vente directe
- 3.3.8 La démarche qualité
- 3.4 Accueil et dégustation dans les mas

Se renseigner auprès de

CNC
CRCM
DGCCRF



3.3.2

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.3. Commercialisation

Etiquetage et règles de transport

Règles générales

Les prix des coquillages disponibles à la vente doivent être **visibles et lisibles, exprimés en euros/kg et TTC**. Il est interdit de lier la vente d'un produit à l'achat simultané, soit d'autres produits, soit d'une quantité imposée.

La vente en mélange est autorisée :

- **Mélange d'espèces** : la liste des mentions obligatoires doit être indiquée pour chaque espèce (par exemple pour les plateaux de coquillages). Il est possible de regrouper des informations communes (par exemple : "huîtres et moules élevées en France").
- **Mélange dans un même lot de produits de même espèce mais de mode de production différent** (par exemple : "...pêchés à ... et ... élevés en France").
- **Mélange dans un même lot de produits de même espèce mais provenant de zone de capture ou de pays d'élevage différent.**

Tailles minimales : pas de taille minimale pour les coquillages d'élevage.

Etiquetage sanitaire des colis

L'étiquetage sanitaire doit accompagner le produit en permanence

The diagram shows a sanitary label for shellfish with the following components and callouts:

- Coordonnées**: Points to the producer's name, address, and phone number.
- Nom du coquillage**: Points to the species name (e.g., HUITRES CREUSES).
- Nom scientifique**: Points to the scientific name (e.g., CRASSOSTREA GIGAS).
- La mention d'origine doit être indiquée sur l'étiquette sanitaire, sur le document d'accompagnement (facture ou bon de livraison) ou sur l'étal en cas de vente directe.**: Points to the origin information (e.g., ÉLEVÉES EN FRANCE).
- Pays expéditeur et n° agrément du centre d'expédition**: Points to the CE mark and registration number.
- Date de conditionnement**: Points to the date of conditioning (Jour.Mois.Année).
- Mention "Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat" ou à défaut date de durabilité**: Points to the bottom warning text.

Etiquetage commercial

■ Obligatoire □ Facultatif

	Vente au détail	Vente de colis en l'état
Origine des coquillages <i>Règlement CE 2065-2001</i>	Mention "élevées en" + nom du pays d'origine ou "pêchées en" + lieu de pêche (Méditerranée par exemple) visible par le consommateur sur le lieu de vente	Lieu d'élevage plus précis > ex. étang de Thau, Leucate... (pouvoir le prouver)
Prix, calibre, remplissage Accords interprofessionnels CNC 2011	<ul style="list-style-type: none"> • Calibre (défini par norme interprofessionnelle : 1, 2, 3, 4 ou 5) • Prix au kg (si la vente est effectuée au poids) ou à la douzaine • "Fine" (mention obligatoire "taux de chair compris entre 6,5 et 10,5 exclu") • "Spéciale" (mention obligatoire "taux de chair supérieur ou égal à 10,5") 	<ul style="list-style-type: none"> • Poids net du colis et nombre d'huîtres minimum garanti • Sur les lieux de vente (vente à emporter) : étiquette indiquant le prix de vente au kg. • Prix à la douzaine

(pour les informations complémentaires sur la vente directe sur étal > fiche 3.3.4).

Transport : les documents obligatoires

	Coquillages en vrac	Coquillages emballés
Entre établissements non agréés	Document d'enregistrement	Interdit ❌
Vers un établissement d'expédition	Document d'enregistrement attestant leur purification (si coquillages purifiés) (papier comprenant le numéro d'agrément du purificateur et la mention "coquillages purifiés")	Étiquette sanitaire
Pour la vente directe	Interdit ❌	Étiquette sanitaire

- Fiches utiles**
- 2.1.6 Règles liées à l'utilisation des moyens de transport
 - 2.1.7 Application des règlements
 - 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots
 - 3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage
 - 3.3.4 Vente directe

Se renseigner auprès de

- CNC
- CRCM
- DDPP
- DGCCRF



Répartition des ventes et circuits de commercialisation

Au niveau national

Vente d'huîtres et de moules pour la consommation par circuit de distribution en 2012

	Huîtres <i>gigas</i>	Moules <i>edulis</i>	Moules <i>galloprovincialis</i>
Vente directe	32%	4%	14%
Grossistes, revendeurs, mareyeurs	20%	50%	31%
Poissonniers, restaurateurs, écaillers	11%	11%	22%
GMS	24%	26%	24%
Ventes à l'exportation	6%	1%	6%
Autres circuits	7%	8%	3%

(Source : Agreste 2014)



Produits transformés

Sur les 82 nouveautés et innovations en 2014 en matière de produits de la mer, les coquillages représentent 7% soit 6 nouveaux produits (Seafood mag).



Fiches utiles

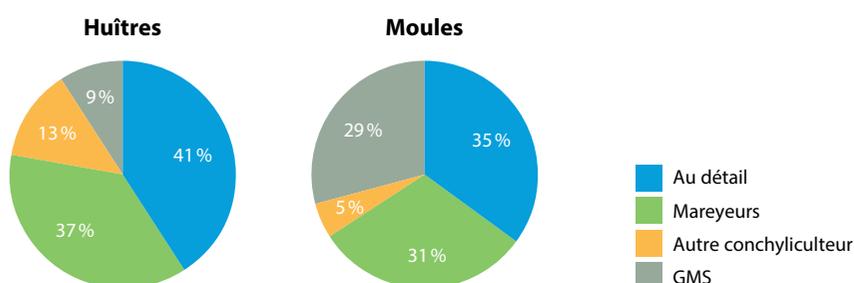
- 3 Introduction
- 3.1.1 Réglementation pour la mise sur le marché des coquillages d'élevage
- 3.3.4 Vente directe

Au niveau régional

Coquillages de Thau

(Bilan de la production conchylicole 2013, DDTM34)

Vente d'huîtres et de moules pour la consommation par circuit de distribution en 2013 :



Coquillages de Leucate

La commercialisation des produits à destination du consommateur s'effectue pour la quasi-totalité en vente directe sur le mas et auprès des commerçants (restaurateurs, poissonniers) et des GMS locales.

Se renseigner auprès de

Agreste
 CNC
 CRCM
 DDTM-DML
 FranceAgriMer



3.3.4

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.3. Commercialisation

Vente directe

Vente directe : vente du producteur-expéditeur agréé, directement au consommateur final.

Le statut : producteur-vendeur

Obligation	Carte professionnelle de producteur-expéditeur de produits conchylicoles : certificat délivré sur demande par le CRCM
Origine des produits vendus	<ul style="list-style-type: none"> • Sa propre production • Achat/revente de produits non issus de son exploitation (> fiche 3.3.5)
Personnel autorisé à vendre	Producteur et membre de sa famille, personnel de l'exploitation conchylicole
Point de vente	Installation sommaire et aménagements "simples" dans le respect de la réglementation sanitaire
Autorisations administratives selon le lieu de vente	<ul style="list-style-type: none"> • Marchés municipaux et voirie > mairie • Bordure de route (hors commune) > DDTM • Terrains privés > autorisation mairie facultative mais recommandée

Règles sanitaires

(Règlement CE 852/2004 et 853/2004 et Code rural)

Coquillages

Conditionnements	<ul style="list-style-type: none"> • Caisses en bois (usage unique) et mannes plastique (multi-usages)
Marquage sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetage au mas de tous les colis jusqu'à la vente • Etiquettes sanitaires indéchirables, indélébiles • Informations étiquettes (> fiche 3.3.2 "étiquetage sanitaire")
Réimmersion des invendus (après déconditionnement)	<ul style="list-style-type: none"> • Autorisé pour la vente directe (uniquement réservé aux producteurs)
Interdit	Présentation à la vente hors du conditionnement d'origine

Points de vente

Meubles de vente	<ul style="list-style-type: none"> • Toujours propres • Revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles, faciles à nettoyer et à désinfecter • Marché en plein air : équipement de protection des coquillages, protections latérales en cas de vent
Hygiène du personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Lavage des mains • Récupération des eaux usées
Température	<ul style="list-style-type: none"> • Doit permettre la viabilité des coquillages
Interdit sur les points de vente directe	<ul style="list-style-type: none"> • Entreposage au sol • Animaux familiers

Les véhicules de transport

(> fiche 2.1.6 et fiche 3.3.2 pour les documents obligatoires).

Initié par le CPIE Bassin de Thau, le projet **Paniers de Thau**, (initialement Panier Poissons Coquillages) permet de mettre en relation directe le consommateur avec le producteur à travers la distribution hebdomadaire de produits locaux issus, entre autres, de la conchyliculture et de la pêche "petits métiers". Les consommateurs commandent directement sur le site internet, sans engagement d'achat, des produits auprès des producteurs du territoire. D'autres circuits permettent la vente directe du producteur au consommateur (AMAP, boutique de producteurs...). Pour en savoir plus : www.paniersdethau.fr
 Contact : Esther Emmanuelli - e.emmanuelli@cpiebassindethau.fr - 04 67 24 07 55



Fiches utiles

2.1.6 Règles liées à l'utilisation des moyens de transport

3.1 Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage

3.3.2 Etiquetage et règles de transport

3.3.5 Achat/revente de marchandise

3.4 Accueil et dégustation dans les mas

4.7.1 Comptabilité : quelles obligations ?

Se renseigner auprès de

CPIE Bassin de Thau
CRCM
DDPP
DDTM-DML
DGCCRF
Mairies



Achat / Revente de marchandise

Les incidences fiscales

Tout exploitant peut vendre sa propre production dans le cadre de son bénéfice agricole, c'est-à-dire déclaré fiscalement dans le cadre du réel ou du forfait (> fiche 4.2.4).

Dans le cas où le producteur vend de la marchandise qu'il n'a pas produite (achat pour revente), il réalise une activité commerciale. Rien ne s'y oppose (attention toutefois aux règles commerciales : douanes, répression des fraudes...), mais il faut tenir compte des incidences fiscales : **le revenu de cette activité se déclare fiscalement dans les BIC** (Bénéfices Industriels et Commerciaux).

Il existe toutefois une exception importante à cette règle : si vous êtes au "réel" (producteur, avec un revenu réel déclaré dans les bénéfices agricoles), **vous avez la possibilité de déclarer cet achat-revente dans votre revenu agricole, si cette activité est considérée comme accessoire à l'activité agricole** (article 75 du Code général des impôts).

Pour être accessoire, il faut donc :

- Etre exploitant individuel ou en société civile agricole.
- Etre imposé au réel.
- Au titre de l'année civile précédant la date d'ouverture de l'exercice, les activités accessoires n'excèdent ni 30% des recettes agricoles, ni 50 000 € TTC.
- Ne pas être en GAEC, car ce dernier ne doit être qu'agricole.

De façon simplifiée, il y a 3 régimes pour les BIC suivant le montant du chiffre d'affaires annuel HT :

Montant du chiffre d'affaires annuel HT	Régime d'imposition de droit	Option possible seulement si le producteur est au BA Réel
< 32 900 € pour les prestations de services < 82 200 € pour les activités de ventes*	Régime Micro BIC pas de TVA collectée ni de TVA récupérée	Rattachement au bénéfice agricole réel possible si le CA de ces activités est inférieur à 50 000 € et 30% du CA agricole TTC.
32 900 € > CA < 236 000 € pour les prestations de services 82 200 € > CA < 783 000 € pour les activités de ventes*	Régime simplifié d'imposition (RSI)	
> 236 000 € pour les prestations de services > 783 000 € pour les activités de ventes*	Régime normal d'imposition (RN)	-

* Ventes de marchandises, d'objets, fournitures de denrées à emporter ou à consommer sur place, fourniture de logement (hors location de locaux meublés).

Remarque : la tenue d'une comptabilité est obligatoire dans le cas des régimes simplifié et normal d'imposition, dans le cas du régime "micro-BIC" la tenue d'une comptabilité n'est pas obligatoire.

Remarque :

Le choix du régime (micro ou réel) doit s'opérer en fonction du revenu dégagé : si le revenu est inférieur (de façon significative) à 29% du CA, il peut être intéressant d'opter au réel. C'est notamment le cas des investisseurs, qui ont de la TVA à récupérer et qui peuvent avoir un revenu faible les premières années.



En résumé, si vous êtes :

- **au forfait** : déclaration des achats / reventes dans les BIC
- **au réel** :
 - si les revenus tirés des activités accessoires représentent moins de 30% du CA total, un CA total qui ne dépasse pas 50 000 € et si vous n'êtes pas en GAEC, vous pouvez les déclarer dans votre revenu agricole
 - sinon, vous devez les déclarer dans les BIC.

La TVA

- Si vous êtes au réel assujetti à la TVA, vous serez également assujetti à la TVA pour les opérations dites accessoires (négoce).
- Si vous déclarez vos revenus en micro BIC, vous êtes en franchise de TVA (indiquer sur la facture : "TVA non applicable, article 293 B du CGI").
- Pour le BIC réel, vous êtes assujetti à la TVA.

Fiches utiles

3.3.4 Vente directe

4.2.1 Structure juridique de l'entreprise

4.2.3 TVA

4.2.4 Impôt sur les bénéfices

4.7.1 Comptabilité : quelles obligations ?

Se renseigner auprès de

Comptable
Conseiller juridique
DGI : Direction des services fiscaux de votre département



3.3.6

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.3. Commercialisation

Dénominations utilisées pour qualifier mon produit

Les dénominations sont souvent issues de pratiques locales. Elles sont autorisées dès lors qu'il ne s'agit pas de signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) pouvant faire l'objet, au titre de signes officiels, d'une demande d'enregistrement auprès de l'INAO (> fiche 3.3.8).

> Quelques dénominations couramment utilisées se rapportant au type de produit

Huîtres creuses (*Crassostrea gigas* ou "huîtres japonaises") : huîtres détachées, huîtres collées, huîtres de mer

Moules (*Mytilus galloprovincialis* ou "moule bleue", "moule de Méditerranée") : moules de cordes, moules de roches, moules de pleine mer

Au delà des dénominations existent des marques collectives (démarches d'identification faites par un groupement de producteurs) ainsi que des marques commerciales privées (portées par un ou plusieurs producteurs).

> Exemples de marques collectives

Huîtres et Moules de Bouzigues

Huîtres Cap Leucate

Moules de pleine mer

Ostréiculteurs traditionnels (> fiche 2.3.1)

> Marque commerciale

C'est une démarche d'entreprise.

Il en existe de nombreuses en Languedoc-Roussillon



L'utilisation de ces marques (déposées par le CRCM et le Syndicat de Leucate) est accessible à tout producteur de la zone concernée sous réserve du respect des cahiers des charges associés.



[Cahiers des charges des marques collectives \(huîtres de Bouzigues, Moules de Pleine Mer, etc.\)](#)



La marque Sud de France

La Région Languedoc-Roussillon a conçu une marque ombrelle pour ses vins et ses produits agro-alimentaires : **Sud de France**.

Pourquoi adhérer à cette marque ?

- Une image régionale positionnante, exclusive et légitime pour votre entreprise.
- La mutualisation de marchés, produits, moyens, talents et compétences.
- "Sud de France Développement", un outil logistique et une équipe dédiée à l'accompagnement de votre entreprise sur son marché.
- Une façon de faire rayonner votre entreprise au plan local national et international.
- Un partage d'expériences par la mise en réseau des entreprises d'un même univers ou d'univers complémentaires.
- Une économie d'échelle et de moyens liés au principe mutualiste et au soutien de la région Languedoc-Roussillon.

Pour quels produits ?

- L'aire de production (purification et conditionnement compris) et toute la durée d'élevage doivent être situées dans la région Languedoc-Roussillon.
- Pour les huîtres et les moules, des exigences en termes de calibre et de taux de chair sont à respecter.
- Les produits doivent être sous SIQO (label rouge, IGP, AOP, etc.) ou, à défaut, respecter d'autres critères (autres labels, vente en circuits courts, démarches de développement durable, etc).

Comment adhérer ?

Pour obtenir l'autorisation d'apposer la marque "Sud de France" sur leurs produits (étiquettes, emballages, brochure...), les entreprises doivent individuellement en faire la demande sur www.sud-de-france.com/adhesion-marque-sud-de-france/.

Cahier des charge Sud de France "Produits de la mer - huîtres et moules" :

www.sud-de-france.com/wp-content/uploads/2014/09/cdc-moules-huitres.pdf



Qualité Hérault est un label qui identifie les professionnels qui respectent une charte de qualité. Les producteurs adhérant à "Qualité Hérault" s'engagent notamment à être des relais d'information sur les centres d'intérêts et les événements locaux, proposer un cadre de vente et/ou de consommation de qualité, réserver à leur clientèle un accueil de qualité, respecter l'environnement, etc.

Pour en savoir plus : <http://qualite-herault.fr>

Fiches utiles

3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage

3.3.8 Démarche qualité

3.4 Accueil et dégustation dans les mas

Se renseigner auprès de

CNC
CRCM
INAO
Région LR



Approche commerciale

Un constat : des marchés exigeants

- des comportements alimentaires en évolution,
- des consommateurs exigeants,
- une réglementation de plus en plus contraignante,
- un développement de filière qui passe par une approche GMS, RHD, grossistes.

La tendance : des entreprises conchyliques en évolution rapide

- amélioration des modes d'organisation interne,
- mise en place de moyens de gestion plus rigoureux,
- engagement dans des démarches de recherche de la qualité,
- amélioration du positionnement sur les marchés nationaux.

Les questions à se poser pour faire avancer son entreprise

	Type d'actions	Objectifs	Moyens
Quels sont mes marchés ?	Evaluation et étude des marchés visés	Localisation et caractéristique de la clientèle prospectée. Déterminer les menaces et opportunités .	<ul style="list-style-type: none"> • Revues professionnelles • Concertation avec des groupes de producteurs et des organisations professionnelles • Enquêtes et entretiens
	Chaque type de client recherche un produit différent, et sera sensible à un lieu d'achat et à un type de communication. Le seuil d'acceptation du prix n'est d'ailleurs pas le même selon les points de ventes.		
Quels sont mes atouts et mes savoir-faire ?	Analyse de l'entreprise	L'entreprise : forces et faiblesses commerciales. Positionnement qualitatif et quantitatif des produits mis en vente Nature de la concurrence	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter l'organisation de l'entreprise aux marchés visés • Répondre précisément aux contraintes commerciales
Quels sont mes objectifs ?	Analyser ses objectifs professionnels et personnels	Déterminer son niveau d'engagement personnel, ses objectifs propres, etc.	<i>"On ne fait bien que ce qu'on aime faire"</i>
Comment mieux valoriser mes produits ?	Positionnement du produit (Mix marketing)	Définir et cibler son (ou ses) produit(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Répondre aux attentes clients • Adapter une politique de prix appropriée • Mise en valeur des produits proposés
Comment mieux vendre ?	Action commerciale	Développement des ventes	<ul style="list-style-type: none"> • Contact direct (mailing, téléphone...) • Promotion : publicité, image • Relations publiques (salons, actions collectives, presse...) • Présentation du produit • Démarches qualité
Comment m'évaluer ?	Contrôles internes Contrôles externes (entreprises les plus importantes)	Vérification de l'adéquation objectifs/ réalités terrains	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des comptes (comptabilité analytique pour les entreprises importantes, contrôle de gestion) • Analyse des méthodes

Fiches utiles

- 4.7.2 Gestion de l'entreprise : la comptabilité
- 4.7.3 Gestion de l'entreprise : le suivi annuel
- 4.7.4 Gestion de l'entreprise : la gestion prévisionnelle

Se renseigner auprès de

CRCM

Le positionnement produit (appelé mix marketing ou 4P) :

- **Produit** : Caractéristiques techniques du produit, en quoi convient-il au client ?
- **Prix** : Le prix est souvent le critère le plus important dans la perception du client, surtout pour les non connaisseurs pour qui, en général, un produit cher est a priori jugé meilleur qu'un produit meilleur marché...
- **Place** : Où mieux vendre ? Un acheteur sur un marché ne cherche pas la même chose que celui qui se rend en supermarché.
- **Promotion** : Communication/publicité : présentation du produit, mise en valeur...



3.3.8

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.3. Commercialisation

La démarche qualité (1/2)

Éléments généraux et communs aux démarches qualité

Fonctionner en démarche qualité, c'est s'engager à respecter un certain nombre de pratiques inscrites dans un cahier des charges et être en mesure de prouver qu'on les respecte. Le cahier des charges peut porter sur la qualité du produit, du service, sur le respect de l'environnement, ou sur des aspects sociaux.

Les points clés d'une démarche qualité :

- Respect de la réglementation comme préalable indispensable (schéma des structures, règles sanitaires...).
- Un cahier des charges adapté à sa stratégie de commercialisation, à la demande du client.
- Faire des contrôles internes et se soumettre à un contrôle externe.
- Engagement volontaire.

Comment cela se traduit-il dans l'entreprise ?

- Amélioration de la gestion et de la compétitivité (gestion des stocks...).
- Différenciation par rapport à la concurrence.
- Valorisation de l'entreprise ou du produit.
- Nécessite un travail administratif supplémentaire.
- Travail supplémentaire pour la mise en place.
- Un suivi demandant rigueur et transparence.

Si la démarche qualité concerne plus particulièrement le produit, l'entreprise pourra la valoriser auprès de ses clients grâce à différents outils : signes officiels de qualité, certification de conformité produit ou encore par une marque (individuelle ou collective).

Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

Pour prétendre à un signe officiel de qualité, il faut que le cahier des charges respecte certaines obligations propres à chaque signe de qualité. Celui-ci est agréé par les pouvoirs publics (au niveau français et/ou européen). Un organisme certificateur indépendant contrôle le respect du cahier des charges par les différents opérateurs de la filière.

Avantages : démarche collective, forte notoriété des signes officiels et reconnaissance facilitée de la part des clients.

Inconvénients : coûteux, longue mise en place, parcours administratif complexe.

SIQO Français		
	Label Rouge	Le produit est de qualité organoleptique supérieure par rapport au standard. > Ex : huîtres fines de claires vertes et huîtres spéciales pousse en claire (Marennes-Oléron)
	AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)	Le produit est issu d'un savoir-faire traditionnel et lié à un terroir précis qui lui a donné notoriété et reconnaissance. > Ex : Moules de la baie du Mont Saint-Michel
SIQO Européens		
	AOP (Appellation d'Origine Protégée)	Equivalent européen de l'AOC. L'AOP protège le nom d'un produit dans toute l'Union Européenne. > Ex : Moules de la baie du Mont Saint-Michel
	IGP (Indication Géographique Protégée)	Il garantit un lien géographique entre un produit et une région, au stade de la production, de la transformation ou de l'élaboration. > Ex : Huîtres Marennes-Oléron
	STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)	Le produit est issu d'un mode de production traditionnel, ou de matières premières traditionnelles. > Ex : Moules de bouchot
	AB (Agriculture Biologique)	Le produit bénéficie d'une qualité liée au respect de l'environnement et au respect de normes élevées de bien-être animal. > Ex : Moules ou huîtres bio

Certification de conformité produit pour une reconnaissance auprès des acheteurs

	CCP (Certification de Conformité Produit)	Le produit présente des caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges. Ces caractéristiques peuvent porter sur la production, la transformation ou le conditionnement. > Ex : CCP huîtres creuses (bassin de Thau), CCP Moules de bouchot, ...
---	--	--

Fiches utiles

2.1.7 Application des règlements

3.3.6 Dénominations utilisées pour qualifier mon produit

3.3.7 Approche commerciale

Se renseigner auprès de

CRCM
INAO
ISO

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.3. Commercialisation



3.3.8

La démarche qualité (2/2)

Marque

On peut tout simplement déposer une marque pour identifier sa démarche qualité (celle-ci devra aussi être associée à un cahier des charges et à des contrôles).

Avantages : moins coûteux, liberté sur le contenu du cahier des charges, moins contraignant en gestion administrative.

Inconvénients : peu de notoriété ou besoin de moyens importants pour la communication.



La marque collective "Huîtres et moules de Bouzigues" ne constitue pas un signe officiel de qualité. Elle a par contre servi à initier en 1997 la démarche qualité portant sur le signe d'identification AOC "Huîtres et moules de Bouzigues". Cette démarche, malgré un travail important, a été stoppée en 2004.



Les démarches ISO

sont aussi des démarches qualité, qui portent sur l'efficacité des processus mis en place dans une entreprise (environnement- ISO14001, assurance qualité organisation, management de l'entreprise, satisfaction clients-ISO9001...). Elles sont normalisées au niveau international.

Comment déposer une marque ?

Un dossier sous forme papier ou électronique doit être déposé auprès de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle).

Combien ça coûte ?

Le coût du dépôt dépend du nombre de "classes" pour lesquelles on souhaite déposer la marque.

Une classe correspond à une catégorie de produits ou de services et est définie par une classification internationale (ex. : les mollusques appartiennent à la classe 31).

Dans tous les cas, le dépôt d'un dossier auprès de l'INPI coûte 225 € dans le cas d'un dépôt papier et 200 € dans le cas d'un dépôt électronique pour une seule classe et 40 € par classe supplémentaire.



Plus de renseignements sur :

www.inpi.fr

Fiches utiles

2.1.7 Application des règlements

3.3.6 Dénominations utilisées pour qualifier mon produit

3.3.7 Approche commerciale

Se renseigner auprès de

CRCM
INAO
INPI
ISO



3.3.9

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.3. Commercialisation

Promotion de la conchyliculture régionale et de ses productions

Les valeurs

Les valeurs de la profession

- Métier traditionnel souvent artisanal.
- Passionné.
- En contact avec la nature.

Les valeurs de l'élevage régional

- Un produit naturel reconnu comme charnu et goûteux.
- Un milieu naturel assurant une croissance rapide.
- Un milieu sous haute surveillance.
- Une garantie sanitaire.
- Des techniques d'élevage spécifiques (suspension sur les tables conchyloles en lagunes et sur filières de sub-surface en mer).

Les qualités nutritionnelles

Les huîtres et les moules sont constituées de protéines (pour le renouvellement des tissus), de sucres (dont des sucres lents pour l'énergie de l'effort), de lipides (dont des Oméga 3 faibles en stérols totaux donc en Cholestérol) et d'énergie d'une valeur calorique faible. Les huîtres sont également riches en divers nutriments dont les bienfaits sont reconnus (vitamines A, B, C et D et oligoéléments).

Les outils de communication

Affiches, prospectus et autres supports de communication

Le CNC à l'échelle nationale et le CRCM à l'échelle de la Méditerranée mettent à la disposition des producteurs des affiches et prospectus à apposer et distribuer sur les différents lieux de vente (mas, marchés, lieux de dégustation, etc). D'autres supports de communications sont disponibles auprès du CRCM.

Livre jeunesse

Ce livre a vu le jour grâce au concours de Sud de France (Conseil Régional Languedoc-Roussillon) et du CRCM. Le livre "Marin et le secret de l'huître de Bouzigues" (Edition : EspritMedia) est un outil adapté aux enfants (à partir de 3 ans) qui permet de leur faire découvrir le monde de l'ostréiculture de manière ludique. (Disponible au CRCM)

Application mobile "Pays de Thau"

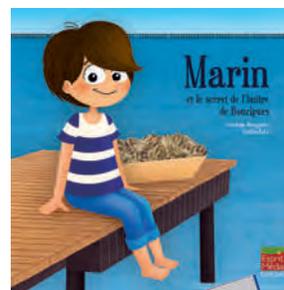
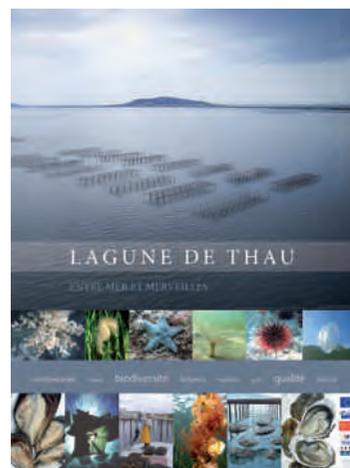
Thau Agglo, la communauté d'agglomération du Bassin de Thau, a développé en 2014 cette application mobile gratuite qui propose aux utilisateurs une carte interactive leur permettant de se géolocaliser et de trouver les contacts des différents producteurs d'huîtres et de vins, les possibilités de dégustation et de balades et les événements à venir. Pour en savoir plus : www.paysdethau.fr ou www.thau-agglo.fr

La malle pédagogique "pêche et conchyliculture"

Le CPIE Bassin de Thau a réalisé un outil à l'attention des producteurs accueillant ou souhaitant accueillir du public au sein de leur mas. Cet outil, baptisé "Malle pédagogique : pêche et conchyliculture", contient 8 supports différents (cartes, jeux, affiches, etc.), conçus de manière à être utilisés au mas ou à l'extérieur et permettant de faire découvrir les "petits métiers" de la lagune de Thau au grand public. Pour en savoir plus : l.lecolle@cpiebassindehau.fr

Salons et foires

De nombreux salons et foires (agriculture et aquaculture) existent et permettent de mettre en valeur les productions conchyloles régionales et d'améliorer leur visibilité. (> fiche 2.5.1).



CPIE Bassin de Thau

Fiches utiles

3.3.6 Dénominations utilisées pour qualifier mon produit

3.3.8 Démarche qualité

Se renseigner auprès de

CNC
CPIE Bassin de Thau
CRCM
Thau Agglo

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.4. Accueil et dégustation dans les mas



3.4

Accueil et dégustation dans les mas



Le Mas de Cati, Méze



Tout conchyliculteur titulaire d'une autorisation d'exploitation de cultures marines et d'un établissement d'expédition agréé est autorisé à pratiquer une activité de dégustation selon les modalités prévues par l'arrêté préfectoral réglementant l'activité de dégustation de coquillages sur le domaine public maritime ou portuaire concerné.

Produits autorisés

Les produits autorisés doivent être présentés **crus** et **provenir exclusivement de l'exploitation** du conchyliculteur. Ces produits sont : les huîtres, les moules, les oursins* et les palourdes*.

* Si l'exploitant détient un permis de pêche professionnel.



L'achat de palourdes est interdit pour la revente.

Les coquillages peuvent être accompagnés de pain, de beurre, de citron et/ou de vinaigre-échalotes, d'eau minérale et de vins provenant du Languedoc-Roussillon.

La brasucade et les huîtres gratinées sont autorisées sous réserve du respect des bonnes pratiques d'hygiène ainsi que la présence d'un emplacement dédié et pourvu d'un équipement adéquat.

Règles à respecter

La préparation des coquillages (ouverture et préparation des assiettes) doit être réalisée dans le respect des dispositions réglementaires dans un local adapté et séparé de l'atelier.



Cette activité de dégustation doit être déclarée aux services vétérinaires (DDPP).

Si débit de boisson il y a, une demande d'autorisation doit être adressée auprès de la mairie du lieu d'implantation de l'établissement.

Les prix doivent être affichés de manière visible.

Le conchyliculteur est tenu de délivrer 2 notes au moment du paiement : une pour le client et une seconde pour lui-même. Les doubles doivent être conservés pendant une durée de 2 ans minimum et classés chronologiquement.



Attention ! Toute infraction à l'arrêté préfectoral réglementant l'activité de dégustation de coquillages, constitue un délit réprimé par une amende de 22 500 € (Code rural et de la pêche maritime, article L945-4).

Accueil au mas

Les mas conchylicoles font partie des ERP (établissements recevant du public) de 5^{ème} catégorie. Ainsi, pour recevoir du public, ils doivent respecter les normes incendies et environnementales en vigueur et devront fournir tout ou partie de leur site accessible aux personnes ayant un handicap de quelque nature qu'il soit.

Des plaquettes répertoriant les producteurs proposant la dégustation sur leur mas, (étangs de Thau et Leucate) seront disponibles courant 2015.

Fiches utiles

- 3.1.4 Exigences concernant l'établissement
- 3.1.5 Exigences en matière de purification
- 3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et rappel de lots
- 3.3.4 Vente directe
- 3.3.9 Promotion de la conchyliculture régionale et de ses productions

Se renseigner auprès de

CG34
CPIE Bassin de Thau
CRCM
DDPP
DDTM-DML



Pour en savoir plus

3. Introduction

- CNC : www.cnc-france.com
- France Agrimer : www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture
- Via Aqua : www.via-aqua.fr
- Monographie : la conchyliculture en Méditerranée www.cepralmar.org/documents/monographie-de-la-conchyliculture-en-languedoc-roussillon/2011_Monographie%20conchyliculture.pdf
- FAO : www.fao.org/fishery/statistics/fr
- Agreste : Languedoc-Roussillon, Zoom sur la conchyliculture www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_conchy2014_cle02eb3a.pdf
- Liste des établissements agréés, section VII Etablissement de production de coquillages <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce>

3.1 Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

3.1.1 Réglementation pour la mise sur le marché de coquillages d'élevage

- Dossier d'agrément type CNC (PDF > fiche 3.1.1)
- Formulaire Cerfa n° 13985 https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13985.do
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000023138831
- Le paquet hygiène : la réglementation <http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation>
- Code rural et de la pêche

3.1.2 Exigences sanitaires

- Classeur "Finition et traçabilité des coquillages" - Cépralmar et Région Languedoc-Roussillon (PDF > fiche 3.1.6)

3.1.3 Plan de maîtrise sanitaire

- FAO, "Historique et bases du système Haccp" <http://www.fao.org/docrep/005/w8088f/w8088f23.htm>
- Le paquet hygiène : la réglementation <http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation>
- La surveillance sanitaire des coquillages vivants mis sur le marché en France : <https://pro.anses.fr/bulletin-epidemiologique/Documents/BEP-mg-BE45-art6.pdf>
- FAO, Codex alimentarius : code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche www.fao.org/docrep/016/i2382f/i2382f.pdf

3.1.4 Exigences concernant l'établissement et son fonctionnement

- Classeur "Finition et traçabilité des coquillages" - Cépralmar et Région Languedoc-Roussillon (PDF > fiche 3.1.6)

3.1.5 Exigences en matière de purification

- Classeur "Finition et traçabilité des coquillages" - Cépralmar et Région Languedoc-Roussillon (PDF > fiche 3.1.6)
- FAO, Purification des coquillages bivalves : aspects fondamentaux et pratiques, 2010 www.fao.org/docrep/013/i0201f/i0201f.pdf
- Traitement des boues et décantation: Mémento technique de l'eau - Tomes 1 et 2 (Degremont SA)

3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots

- Classeur "Finition et traçabilité des coquillages" - Cépralmar et Région Languedoc-Roussillon (PDF > fiche 3.1.6)

3.2 Surveillance du milieu et gestion de la commercialisation

3.2.1 Surveillance de la contamination microbiologique

- Fiche 32 du classeur "Finition et traçabilité des coquillages" (PDF > fiche 3.1.6)
- Le Saux J.-C. et Pommepuy M., 2003 - La purification des coquillages
- Ifremer, Réseau national de contrôle microbiologique des zones de production conchylicoles (REMI) www.ifremer.fr/mediterranee/environnement-et-ressources/Languedoc-Roussillon/Surveillance/Contrôle-microbiologique
- Arrêté de la DDTM34 portant création d'un pôle de compétence sur la salubrité des coquillages dans le département de l'Hérault www.herault.gouv.fr/content/download/1465/8694/file/2decembre2011.pdf

3.2.2 Surveillance de la contamination par phytoplancton toxique

- Ifremer, Réseau de surveillance phytoplanctonique (REPHY) www.ifremer.fr/mediterranee/environnement-et-ressources/Languedoc-Roussillon/Surveillance/Phytoplancton

3.2.3 Protocole de fonctionnement en période de crise

- Préfecture de l'Hérault : "Protocole de fonctionnement des établissements conchylicoles en période de crise pour la vente de coquillages mis en stockage protégé ou issus de zones non-concernées" (PDF > fiche 3.2.3)

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.5. Pour en savoir plus



3.5

3.3 Commercialisation

3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage

- DGCCRF- Etiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture
www.economie.gouv.fr/dgccrf/consommation/ Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce
- Accord interprofessionnel sur la dénomination et la classification des huitres creuses, CNC
www.cnc-france.com/accords-interprofessionnels.aspx
- Accord interprofessionnel sur le colisage des huitres creuses, CNC
www.cnc-france.com/accords-interprofessionnels.aspx

3.3.2 Etiquetage et règles de transport

- Règlementation sur l'étiquetage des produits de la mer et d'eau douce, DGCCRF
www.economie.gouv.fr/dgccrf/consommation/ Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce
- Accords interprofessionnels du CNC : www.cnc-france.com/accords-interprofessionnels.aspx

3.3.3 Répartition des ventes et circuits de commercialisation

- Agreste : Languedoc-Roussillon, Zoom sur la conchyliculture
www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_conchy2014_cle02eb3a.pdf
- DDTM34, Bilan de la production conchylicole 2013 pour le département de l'Hérault : www.herault.gouv.fr
- Seafood mag, PdM : <http://pdm-seafoodmag.com/>

3.3.4 Vente directe

- CPIE Bassin de Thau : www.cpiebassindethau.fr
- Paniers de Thau, panier poissons coquillages : www.paniersdethau.fr/panier-poissons-coquillages.html

3.3.5 Achat/Revente de marchandise

- Code général des impôts, "II - Les bénéficiaires industriels et commerciaux" et "IV - Bénéficiaires de l'exploitation agricole", articles 34 à 90 : www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006069577&dateTexte=20080501

3.3.6 Dénominations utilisées pour qualifier mon produit

- Sud de France : www.sud-de-france.com
- Sud de France, Cahier des charges produits de la mer huîtres et moules www.sud-de-france.com/wp-content/uploads/2014/09/cdc-moules-huitres.pdf
- CRCM, Cahier des charges "Huîtres et moules de Bouzigues" (PDF > fiche 3.3.6)
- Qualité Hérault : <http://qualite-herault.fr/>

3.3.8 La démarche qualité

- INAO : www.inao.gouv.fr/
- AgenceBio : www.agencebio.org/
- Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt : <http://agriculture.gouv.fr/>
- INPI : www.inpi.fr/fr/accueil.html

3.3.9 Promotion de la conchyliculture régionale et de ses productions

- CPIE Bassin de Thau : www.cpiebassindethau.fr
- Thau Agglo : www.paysdethau.fr/
- EspritMédia : <http://esprit-media.leblog.overblog.com/>

3.4 Accueil et dégustation dans les mas

- DDTM-DML, Arrêté réglementant l'activité de dégustation de coquillages sur le domaine public maritime ou portuaire du Bassin de Thau.
- Préfet de l'Aude, Arrêté (n° 2015028-0040) réglementant l'activité de dégustation de coquillages sur le domaine public maritime du Grau de Leucate.

Le paquet hygiène et ses textes principaux concernant les coquillages vivants

Règlement CE n°178/2002 - *Principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire.*
Règlement CE n° 852/2004 dit H1 - *Règles générales d'hygiène des denrées alimentaires.*
Règlement CE n° 853/2004 annexe 3, section 7, dit H2 - *Règles spécifiques aux produits d'origine animale dont coquillages vivants.*
Règlement CE n° 2073/2005 - *Critères microbiologiques.*
Règlement CE n° 2074/2005 et CE n° 1244/2007 - *Méthodes d'analyses sur les biotoxines.*
Règlement CE n° 2076/2005 - *Disposition d'applications transitoires des règlements.*
Règlement CE n° 854/2004 - *Zones classées et surveillance, accompagné d'une redéfinition de la tolérance (Règlement 1666/2006).*

L'ensemble de ces textes est disponible via le lien suivant : <http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation>



4



Mes besoins pour
la gestion d'entreprise



4

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

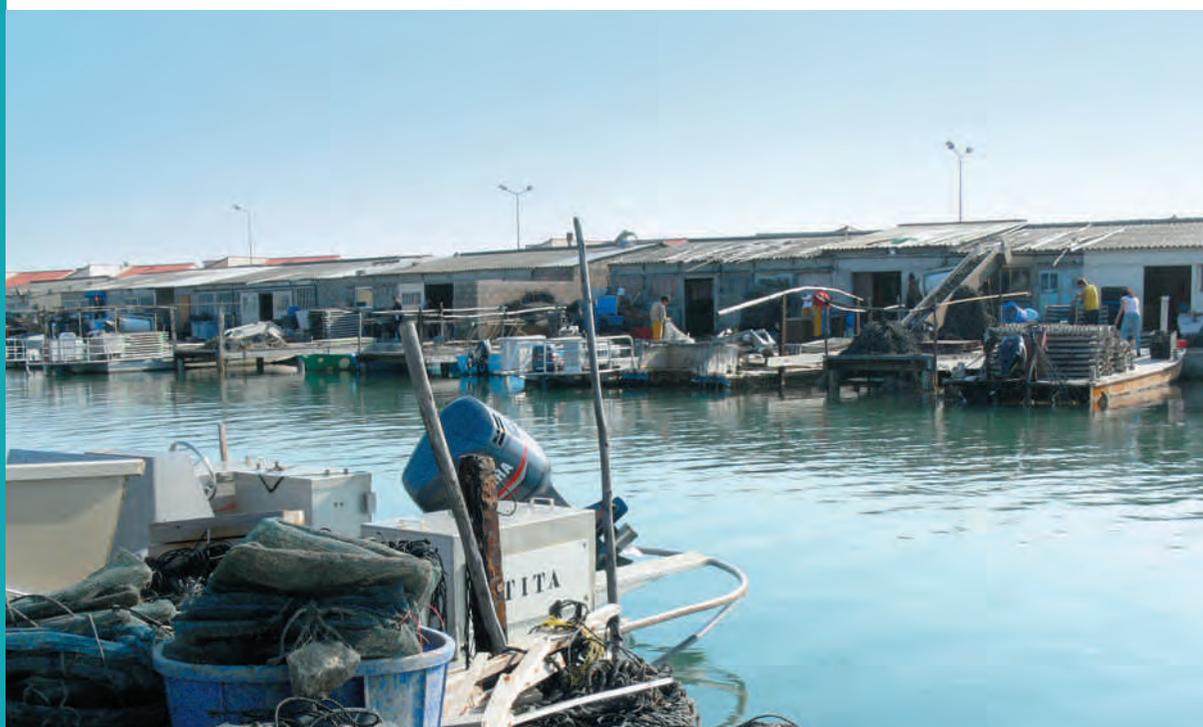
Introduction

Au niveau national (Chiffres 2012, Agreste 2014)

- 2 900 entreprises
dont 2 300 entreprises avec un agrément sanitaire d'expédition
et 1 300 agréées centres de purification (Chiffres 2014, agriculture.gouv.fr).
- 18 000 personnes employées soit 8 600 équivalents temps plein (ETP).

Au niveau régional (Chiffres 2012, Agreste Languedoc-Roussillon 2014)

- 570 concessionnaires (2014, base de données DDTM34-DML),
476 entreprises - 85 % d'entreprises individuelles.
- 4,42 tables en moyenne par entreprise (sur Thau),
1 463 personnes employées représentant 943 équivalents temps plein (ETP).



4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.1. Organisation de l'entreprise



4.1.1

Organisation de l'entreprise

L'organisation permet de coordonner et de stabiliser le travail d'une équipe.

Elle nécessite une structuration des moyens dont dispose l'entreprise pour pouvoir parvenir à son objectif. Il n'y a pas de règles précises d'organisation.

La méthode la plus couramment utilisée est la méthode dite des 5S.
Cette technique de management japonaise repose sur 5 principes.

	Objectif	Moyen	Action
Débarrasser (Seiri)	Trier et garder le strict nécessaire sur un poste de travail.	Estimer pour chaque outil ou document son utilité et sa fréquence d'utilisation.	Etre efficace. Certaines choses devront rester sur le poste de travail, d'autres seront stockées à proximité et d'autres seront supprimées.
Ranger (Seiton)	S'assurer de la disponibilité permanente de ce qui est nécessaire et de son accessibilité.	Disposition fonctionnelle, s'astreindre à remettre en place : <i>"une place pour chaque chose et chaque chose à sa place"</i> .	L'exemple type est le tableau avec les ombres correspondant aux emplacements de chaque outil. Mais cela peut être aussi des marquages au sol pour localiser les postes de travail, une poubelle, un container, ...
Nettoyer (Seiso)	Simplification du nettoyage lorsque le poste est dégagé et ordonné.	Un poste de travail "propre", outre son impact sur l'hygiène des aliments, permet : <ul style="list-style-type: none">• de détecter plus facilement les problèmes sur une machine.• d'organiser une maintenance préventive.	Agir avant l'indisponibilité totale d'une machine impliquant : <ul style="list-style-type: none">• des surcoûts (retard dans la production, personnel présent dans l'entreprise mais ne pouvant plus travailler, ...)• une insatisfaction du client (délais, ...). (> fiches 3.1.3 et 3.1.4).
Maintenir la propreté (Seiketsu)	Fixer des règles.	A travers des consignes, des modes opératoires, de la formation, ...	Maintenir : <ul style="list-style-type: none">• l'ordre,• la propreté• les décisions prises à l'issue des 3 premières étapes de l'analyse.
Rigueur (Shitsuke)	Assurer la pérennité du système 5S.	Vérifier que les règles fixées sont correctement appliquées et acceptées par le personnel.	La démarche, à l'image de l'entreprise, n'est pas figée. Elle doit avant tout s'inscrire dans une boucle de progrès.

Fiches utiles

2.5.1 Informations sur le matériel

3.1.3 Plan de maîtrise sanitaire

3.1.4 Exigences concernant l'établissement et son fonctionnement

4.4.6 Equipement du personnel

Cette méthode simple et transposable permet d'agir :

- sur la productivité de l'entreprise,
- sur la sécurité des travailleurs, à travers l'amélioration des conditions de travail.

Cela est d'autant plus utile quand l'entreprise s'agrandit.





4.2.1

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.2. Structure juridique de l'entreprise

Structure juridique de l'entreprise

L'exploitant peut choisir entre deux statuts pour son entreprise : exploitation individuelle ou société.

Exploitation individuelle

L'activité est exercée par un exploitant seul ou avec les membres de sa famille. Ces derniers peuvent avoir le statut de co-exploitant, conjoint collaborateur, aide familial, associé d'exploitation ou bien salarié. Statut (> fiches 4.3.1 et 4.3.2).

- Les biens personnels de l'exploitant et ses biens professionnels ne sont pas distincts.
- L'exploitant est responsable des dettes de son entreprise sur l'ensemble de son patrimoine.
- Les formalités et les frais de création d'une telle structure sont réduits au minimum.



Exploitation en société

On distingue les sociétés civiles agricoles et les sociétés commerciales. Le choix du type de société doit être fait en fonction d'objectifs économiques, fiscaux et sociaux. Dans tous les cas, l'objet mentionné dans les statuts doit être la **production de coquillages vivants**.

Exemples :	Sociétés civiles agricoles			Société commerciale
	SCEA Société Civile d'Exploitation Agricole	GAEC Groupement Agricole d'Exploitation en Commun	EARL Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée	SARL Société À Responsabilité Limitée
Capital	Pas de minimum	1 500 € minimum	7 500 € minimum	Librement fixé
Associés	Minimum 2. Personnes physiques ou morales. Associés exploitants ou non.	Entre 2 et 10. Personnes physiques majeures. Exploitants.	Entre 1 et 10. Personnes physiques majeures. Exploitants majoritaires.	Entre 2 et 100. Personnes physiques ou morales.
Imposition	Réel	Forfait ou réel	Réel	Réel

Avantages

- Facilite l'association de différentes générations (parents - enfants).
- Permet l'amélioration des conditions d'exploitation : regroupement de moyens, partage du temps de travail.
- Distingue le patrimoine privé du patrimoine professionnel (selon la formule sociétaire, possibilité de bénéficier d'une responsabilité limitée).
- Assure la pérennité de la structure par une transmission plus progressive des éléments de l'exploitation.
- Des membres non exploitants d'une famille ou des tiers peuvent entrer dans certains types de sociétés.
- Avantages économiques : rémunérer le foncier en propriété, rémunérer le compte associé (les sommes réinjectées sur l'exploitation) et intéresser aux résultats des apporteurs en capitaux non exploitants.
- Permet d'effectuer de l'achat/revente (sauf pour les GAEC).

Inconvénients

- La société est une personne morale, sa constitution est plus complexe et présente un coût.
- Différentes règles juridiques sont à respecter : un règlement intérieur, des statuts, la tenue de réunions entre les associés et selon le cas, obligation de dépôt des comptes.



Si une société est détentrice d'autorisation d'exploitation de cultures marines (c'est-à-dire si elle a des tables ou des filières à son nom), la majorité du capital doit être détenue par des personnes détenant la capacité professionnelle.

Fiches utiles

2.5.2 Association pour acheter du matériel en commun

3.3.5 Achat / Revente de marchandise

4.2.2 Association avec d'autres acteurs

4.3.1 Statut du chef d'entreprise

4.3.2 Statut des autres membres de la famille

4.4.1 Embauche d'un salarié

4.7.1 Comptabilité : quelles obligations ?

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
Comptable
Conseiller juridique
Nautil Mer et Gestion
Notaire

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.2. Structure juridique de l'entreprise



4.2.2

Association avec d'autres acteurs

Il est possible de s'associer avec un autre partenaire dans le cadre d'une société :

- association avec un autre producteur pour augmenter son volume : **société de production** (> fiche 4.2.1),
- achat de matériel avec d'autres associés : **CUMA** (> fiche 2.5.2),
- se regrouper pour embaucher un salarié (> fiche 4.4.1) : **groupement d'employeur**,
- s'associer avec un partenaire pour enrichir sa gamme de produit : **société commerciale** (> fiche 4.2.1),
- etc ...



Il y a un moyen pour des exploitants de travailler en commun, sans passer par des montages juridiques complexes, c'est l'entraide (cf articles L325 du Code rural et de la pêche).

L'entraide

L'**entraide** se définit comme un **contrat d'échanges** entre agriculteurs, de services en travail et en moyens d'exploitation, lesquels supposent une **réciprocité**. L'entraide est un contrat à titre **gratuit**, même lorsque le bénéficiaire rembourse au prestataire tout ou partie des frais engagés par ce dernier. Elle peut être occasionnelle, temporaire ou intervenir d'une manière régulière.

Réciprocité

La réciprocité n'entraîne pas obligatoirement l'équivalence en valeur : si les échanges ne peuvent être réciproques (l'un aide plus que l'autre, ou du matériel plus coûteux est échangé), une compensation financière est possible. Elle doit cependant être "raisonnable" (pour ne pas être assimilée à de la prestation de service).

Régime de l'entraide

Lorsqu'elle est pratiquée dans une exploitation soumise au régime d'autorisation des exploitations de cultures marines, l'entraide doit donner lieu à l'établissement d'un **contrat écrit**. Les prestations d'entraides sont exemptes de tout impôt (TVA, taxe professionnelle) et de toutes cotisations sociales, si l'entraide n'a fait l'objet d'aucune rémunération (sauf le remboursement des dépenses pour l'utilisation de matériel : carburant, main-d'œuvre salariée ...).

Assurance

L'exploitant qui réalise l'entraide chez un voisin est couvert par sa propre assurance.

Fiches utiles

2.5.2 Association pour acheter du matériel en commun

4.2.1 Structure juridique de l'entreprise

4.4.1 Embauche d'un salarié

4.6.2 Assurances les couvertures existantes

Se renseigner auprès de

AREFA
CER France Méditerranée
Comptable
Conseiller juridique
DDTM
Fédération des groupements d'employeur
Nautil Mer et Gestion



4.2.3

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.2. Structure juridique de l'entreprise

Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)

La TVA est un impôt général sur la consommation qui frappe l'ensemble des biens et des services.

Il existe deux régimes spécifiques en agriculture :

- **Remboursement forfaitaire.**
- **Assujettissement à la TVA** selon le Régime Simplifié Agricole (RSA).

Un exploitant est obligatoirement soumis à la TVA, selon le RSA, s'il remplit l'une des conditions suivantes :

- Moyenne du CA annuel sur 2 années consécutives supérieure à 46 000 € (pour les GAEC, la moyenne des recettes est fixée à 60 % de 46 000 multipliée par le nombre d'associés).
- Activité assimilée à celle d'un commerçant ou d'un industriel (ventes de produits obtenus avec des procédés industriels, ventes selon des méthodes commerciales) (> fiche 3.3.5).

Sinon, il est de droit au remboursement forfaitaire.

Il peut également opter volontairement pour être assujetti.

Remboursement forfaitaire

Caractéristiques

- Pas de déduction de la TVA payée ou reçue.
- Remboursement d'un forfait proportionnel au chiffre d'affaires = ventes de l'année x 4,43 %.

Obligations fiscales

Demande à établir avant le 31 décembre de l'année suivante auprès de la DGI au vu des attestations d'achats établies par les clients (imprimé n°3520 disponible auprès de votre service des impôts ou sur www.impots.gouv.fr).

Assujettissement à TVA obligatoire ou sur option

Comment faire pour s'assujettir à la TVA ?

- **A l'installation** : dans le mois qui suit le début d'activité au Centre de Formalités des Entreprises (CFE).
- **Après** : déclaration au centre des impôts avant le 31 janvier (pour prendre effet au 1^{er} janvier).

Durée

- **Assujettissement obligatoire** : si la moyenne des recettes des deux dernières années est supérieure à 46 000 €.
- **Assujettissement par option** : option faite pour 3 ans renouvelable par tacite reconduction pour des périodes de 5 ans.

Obligations fiscales

- **Régime commun** : acomptes trimestriels (au plus tard le 5 des mois de mai, août, novembre et février) et régularisation annuelle (5 mai).
- **Régime optionnel (options valables pour 5 ans)** : options permettant de déposer des déclarations trimestrielles ou mensuelles indiquant le montant total des opérations réalisées et le détail des opérations taxables et d'acquitter la TVA correspondante. Ces options dispensent du dépôt d'une déclaration annuelle.
- **Taux TVA** : les coquillages sont, selon les cas, soumis aux différents taux réduits de la taxe sur la valeur ajoutée de 10 % (coquillages ouverts et naissains) ou de 5,5 % (coquillages).

Obligations comptables

- Tenir une comptabilité TVA, enregistrant achats et encaissements.
- Obligation d'établir des factures et de les conserver au minimum 5 ans (10 ans pour les investissements).



Intérêt de l'assujettissement

La TVA est un impôt neutre pour un professionnel assujetti. En effet, vous reversez la TVA encaissée (sur vos ventes) et on vous rembourse la TVA payée (sur vos achats). **Il faut toutefois apprendre à raisonner HT** (c'est-à-dire que sur une vente d'huîtres, il faut enlever 5,5 % que vous rembourserez à l'état), **et gérer les avances ou sommes à rembourser.**

Il est généralement souhaitable d'être assujetti quand vous investissez, car vous récupérerez de la TVA, souvent à 20 %.



Le dépôt des formulaires de TVA, le paiement des droits correspondants, y compris les acomptes et la transmission des demandes de remboursement peuvent être effectués par voie électronique (obligatoire pour certaines entreprises et prochainement généralisée à l'ensemble des entreprises). (> impots.gouv.fr)

Fiches utiles

3.3.5 Achat / Revente de marchandise

Se renseigner auprès de

Centre des Impôts
CER France Méditerranée
Comptable
Conseiller juridique
Nautil Mer et Gestion

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.2. Structure juridique de l'entreprise



4.2.4

Impôt sur les bénéfices

Type d'imposition

- **Forfait agricole** : c'est un système forfaitaire car il ne correspond pas à un revenu réel mais à un revenu théorique déterminé en fonction des éléments de production. En conchyliculture, le forfait est notamment calculé en fonction du nombre de tables de l'exploitant.
- **Réel** : dans ce cas, le bénéfice imposé est celui réellement dégagé par l'entreprise (il peut y avoir un bénéfice ou un déficit).

Exploitant individuel

Moyenne des recettes (TTC) sur 2 années consécutives	Régime droit commun	Option possible
moins de 76 300 €	Forfait	Réel (normal ou simplifié)
Entre 76 300 € et 350 000 €	Réel simplifié	Réel normal
Plus de 350 000 €	Réel normal	



La notion importante à retenir est qu'en dessous de 76 300 € l'exploitant est au forfait, au-dessus il est au réel. Il y a en fait peu de différences entre le réel simplifié et le réel normal, qui nécessitent tous les deux une comptabilité complète (il y a des différences au niveau de l'évaluation des stocks, de la possibilité ou non de réaliser des provisions... différences en général mineures).

Un exploitant au forfait n'a, en principe, pas d'obligations comptables (> fiche 4.7.1).

Exploitant au sein d'une société

- **Seules les sociétés créées avant 1997 ont le même choix que les exploitants individuels.**
- **Toutes les sociétés créées après 1997 sont au régime réel,** à l'exception du GAEC, qui peut se voir appliquer le forfait à condition de respecter des seuils de CA déterminés en fonction du nombre d'associés :

GAEC	Moyenne des recettes * inférieure ou égale à 230 000 €				Moyenne des recettes * supérieure à 230 000 €
	2	3	4	5	plus de 5
Nombre d'associés					
Seuil de CA (en €)	152 600	228 900	230 000	230 000	76 300 x 0,6 x nombre d'associés

* sur deux années consécutives

Le nombre d'associés correspond au nombre d'associés dont l'âge n'excède pas, au premier jour de l'exercice, celui auquel leur est ouvert le droit à une pension de retraite.



Pour le calcul de l'impôt sur le revenu, le montant des bénéfices agricoles réalisés par des exploitants soumis à un régime réel d'imposition et non adhérents d'un centre de gestion agréé est multiplié par 1,25.

Si j'ai le choix : forfait ou réel ?

Le réel peut être un régime intéressant. En effet, si l'entreprise est déficitaire, ou qu'elle a des revenus en dents de scie, ou qu'elle a beaucoup investi, le résultat comptable réel peut être inférieur au forfait. Dans ce cas, il est plus intéressant d'être au réel. L'intérêt au réel est également la mise en place d'une comptabilité analytique qui permet à l'entreprise d'avoir une meilleure connaissance des dépenses qu'elle engage et de produire de l'information pertinente (> fiche 4.7.2). Dans tous les cas, une simulation s'impose.

Impôt sur les sociétés (IS)

Les sociétés commerciales (SARL par exemple) sont imposées à l'IS. Dans ce cas, c'est la société qui est imposée. Une EARL a également la possibilité d'être à l'IS. Le choix est à établir au cas par cas (un calcul précis s'impose avec votre comptable ou conseiller).

Fiches utiles

3.3.5 Achat / Revente de marchandise

4.2.1 Structure juridique de l'entreprise

4.7.1 Comptabilité : quelles obligations

4.7.2 Gestion de l'entreprise : la comptabilité

Se renseigner auprès de

Centre des impôts
CER France Méditerranée
Comptable
Conseiller financier
Nautil Mer et Gestion



4.3.1

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise 4.3. Statut du chef d'entreprise et de sa famille

Statut de chef d'entreprise

Un conchyliculteur est affilié en tant qu'exploitant et peut dépendre de la MSA ou de l'ENIM.

Comment savoir ?

	ENIM	MSA
Conditions	<ul style="list-style-type: none"> • Nationalité : française, européenne ou étrangère (sous conditions*) • Aptitude médicale diagnostiquée par les médecins des gens de mer • Moralité : bulletin de casier judiciaire n°3 • Age : 18 ans minimum sinon autorisation parentale • Engagement (contrat de travail maritime) : droit du travail maritime • Capacité Professionnelle Maritime 	S'il manque une de ces conditions, on dépend de la MSA.
Cotisation	Fonction d'un salaire forfaitaire et non pas du revenu réel.	Fonction du revenu professionnel (si déficit : assiette minimale).
Conduite de bateau	CPNCM (Certificat de Patron de Navire aux Cultures Marines) de niveau 1. Diplôme validé au terme d'une formation de 106 h après avoir obtenu les niveaux 1 et 2 du certificat de marin-ouvrier aux cultures marines. Les formations donnant des équivalences sont le BEPM de Cultures Marines et le CACMNC.	Permis de circulation limité à 3 milles (seul, ce document peut suffire pour exploiter des tables). (voir DDTM)
Retraite - cumul avec activité	<p>Avant 55 ans, cumul possible avec un emploi privé ou public n'entraînant pas affiliation à l'ENIM.</p> <p>Après 55 ans, cumul d'une pension de l'assurance vieillesse des marins avec un nouvel emploi autorisé (sous conditions).</p>	Possibilité de bénéficier du cumul emploi-retraite sous certaines conditions. Si les conditions ne sont pas remplies, l'exploitant doit cesser toute activité non-salariée agricole pour continuer à bénéficier de sa retraite. Il existe des dérogations comme la possibilité de donner un "coup de main" dans la limite de 10 à 15 heures par semaine (sans rémunération ni cotisations).

*Possession d'un titre de séjour permettant de travailler



Tout navire professionnel (affilié ENIM ou MSA) doit détenir 1 permis de navigation (obtenu suite à une visite de sécurité). Voir les DDTM-DML (> fiche 2.1.6).

Fiches utiles

1 Procédure d'installation

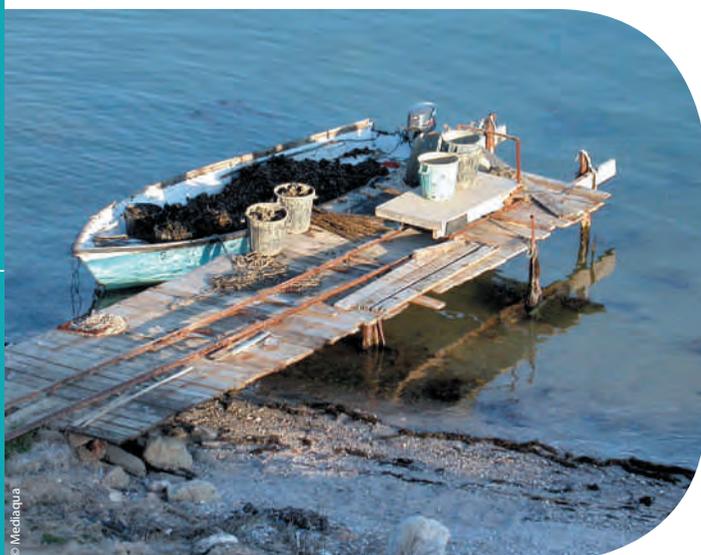
2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures

2.1.6 Règles liées à l'utilisation des moyens de transport

4.3.2 Statut des autres membres de la famille

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
DDTM
DPMA
ENIM
MSA
Nautil Mer et Gestion



Calcul des cotisations sociales ENIM
sur une base forfaitaire en fonction de :

- **La jauge (tonneaux) et la longueur des navires :**
 - Navires de + de 10 tonneaux sans dépasser 30.
 - Navires ne dépassant pas 10 tonneaux ou 12 mètres.
- **La catégorie à laquelle appartient le "marin"** (20 en tout)
Sachant que la catégorie évolue selon :
 - la fonction occupée à bord,
 - les diplômes professionnels,
 - le temps de navigation.



Statut des autres membres de la famille

La loi du 2 août 2005 stipule que tout(e) conjoint(e) participant régulièrement aux travaux d'une entreprise de moins de 20 salariés doit dorénavant posséder un statut.

Chacun peut choisir entre :

- conjoint(e) collaborateur(trice),
- conjoint(e) salarié(e),
- conjoint(e) associé(e).

Les droits et obligations du conjoint résultent du statut choisi.

Le statut de conjoint collaborateur

	ENIM	MSA
Conditions	Le conjoint doit participer à l'activité de l'entreprise sans pour autant relever d'un régime de retraite obligatoire pour cette participation.	Le statut est possible pour le conjoint du chef d'exploitation individuel et pour le conjoint d'un associé exploitant sous forme sociétaire. Les conditions requises sont : <ul style="list-style-type: none"> • Participer aux travaux effectivement et habituellement, sans être rémunéré • Ne pas être salarié ni associé de la structure L'option doit être faite le 1 ^{er} juillet pour effet au 1 ^{er} janvier de la même année (rétroactif).
Attention !	Le terme de conjoint s'applique aux époux et pacsés. Le conjoint collaborateur ne peut être embarqué sur un navire.	Contrairement à l'ENIM, il est aussi ouvert aux concubins en plus des époux et des pacsés. Le conjoint collaborateur ne peut être embarqué sur un navire.
Droits	Une retraite personnelle , avec 2 options au choix en fonction des possibilités financières des entreprises (l'option 1 implique des cotisations spécifiques et l'option 2 en est dispensée car elle prévoit un partage des droits du chef d'entreprise). Une allocation en cas de maternité ou d'adoption , pour la prise en charge partielle des frais de remplacement.	<ul style="list-style-type: none"> • Une retraite forfaitaire • Une retraite complémentaire obligatoire (66 points/an) • Une retraite proportionnelle (16 points/an) • Attribution gratuite de points • Droit au salaire différé • Pension d'invalidité en cas d'inaptitude ou invalidité d'au moins 2/3.
Autre	Le conjoint collaborateur conserve sa qualité d'ayant droit du marin pour tous les autres éléments de sa couverture sociale. La demande d'option doit être déposée par le chef d'entreprise auprès de la DDTM dont il dépend. Elle est prise en compte le premier jour du mois suivant sa réception.	L'exploitant est redevable des cotisations pour son conjoint collaborateur.
Pour en savoir plus	Plaquette ENIM : www.enim.eu/employeur/devenir-conjoint-collaborateur	http://agriculture.gouv.fr/le-statut-de-collaborateur-d

Le statut des membres de la famille

Aide familial : ce sont les ascendants ou descendants, frères, sœurs ou allié au même degré du chef d'exploitation ou de son conjoint, âgé d'au moins 16 ans qui vivent sur l'exploitation et participent à sa mise en valeur sans avoir la qualité de salarié. Ce statut est limité à 5 ans. Attention, un neveu ou un cousin ne peut être déclaré comme aide familial. Un aide familial ne peut pas avoir la qualité de salarié ou d'associé de l'exploitant. Il ne peut pas y avoir d'aides familiaux dans une société. Le chef d'exploitation paie les cotisations pour ses aides familiaux qu'il doit donc déclarer.

L'aide familial bénéficie de la retraite forfaitaire, de la retraite proportionnelle (16 points/an) et de la retraite complémentaire obligatoire (66 points annuels).

Associé d'exploitation : c'est le descendant, le frère, la sœur ou l'allié au même degré du chef d'exploitation ou de son conjoint, âgé de 18 à 35 ans, et participant à la mise en valeur de l'exploitation contre un intéressement aux résultats. Il faut alors signer un contrat particulier.

Fiches utiles

4.3.1 Statut du chef d'entreprise

Se renseigner auprès de

AREFA
CER France Méditerranée
DDTM
ENIM
MSA
Nautil Mer et Gestion



4.4.1

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés

Embauche d'un salarié

Quelles sont les règles applicables et les démarches à réaliser ?

Avant toute embauche, il conviendra de définir les besoins de l'entreprise pour définir le contrat de travail le plus adapté.

→ Pour tout salarié il faut établir un contrat de travail écrit (> fiche 4.4.3).

	ENIM	MSA
Réglementation	<ul style="list-style-type: none"> • Code du travail maritime. • Code du travail, avec des adaptations (ex : prise en compte des contraintes de navigation pour la durée du travail). • Conventions et accords collectifs pour les marins. 	<ul style="list-style-type: none"> • Code du travail. • Convention collective de la conchyliculture du 19 octobre 2000 et ses avenants. www.cnc-france.com/iso_album/maj__2014_convention_collective_nationale_de_la_conchyliculture.pdf
Démarche	<p>Renseigner :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le rôle d'équipage pour les salariés, • un registre d'entrée et de sortie du personnel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration préalable à l'embauche (DPAE) au plus tôt 8 jours avant l'embauche ou au plus tard par internet dans les instants qui précèdent l'embauche. Permet, en une seule fois, de réaliser plusieurs formalités (immatriculation au régime de protection sociale agricole, déclaration préalable à l'embauche (DPE), déclaration au service de santé au travail, etc.). • Renseigner le registre du personnel.
Formalités	<ul style="list-style-type: none"> • Embarquement déclaré à la DDTM. • Etablir les bulletins de salaires. • Régler les charges afférentes aux salaires auprès des différentes caisses. • Souscrire aux assurances. • Faire les formalités administratives liées à la clôture de contrat d'embauche (certificat de travail, solde de tout compte). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir un registre des horaires. • Chaque mois faire les bulletins de paie. • Chaque trimestre (ou mois si entreprise de plus de 10 salariés) faire les déclarations de salaire aux caisses de MSA et de retraite. Idem pour la médecine du travail et la formation professionnelle. • Chaque année, envoyer une déclaration annuelle des données sociales (DADSU) au centre des impôts. • Tenir un document unique (> fiche 2.1.5).

Fiches utiles

2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel

4.4.2 Affiliation des salariés

4.4.3 Gestion du personnel

4.4.5 Suis-je obligé de garder les salariés de l'entreprise que je reprends ?

4.6 Assurances et indemnités

Se renseigner auprès de

AREFA
 CER France Méditerranée
 CMAF
 CNLRE
 DIRECCTE
 DDTM
 ENIM
 Fédération des groupements d'employeur
 MSA
 Nautil Mer et Gestion
 Pôle Emploi



Plaquettes d'information de l'ENIM :

- Actions et prestations sociales
- M'informer sur ma retraite
- Je suis victime d'un accident causé par un tiers
- Je demande une aide pour mes dépenses de santé
- Mes essentiels santé
- Je suis en arrêt de travail



• Concernant les pavillons français, il est impératif d'employer au service d'un navire, un équipage professionnel et de déclarer les salariés auprès des services de la DML. Les marins sont déclarés de manière automatique et informatisée par le CCMA à la CMAF.

• Pour les exploitants affiliés à la MSA, net-entreprises.fr est un service proposé aux entreprises et à leurs mandataires par l'ensemble des organismes de protection sociale pour effectuer et régler, par internet, de manière sécurisée, simple et gratuite, leurs déclarations sociales.



Affiliation des salariés

A quelle caisse ?

	ENIM	MSA
Régime	Régime spécial géré par l'ENIM, au sens de l'article L 711.1 du Code de la sécurité sociale.	Régime agricole.
Recouvrement	L'ENIM appelle les cotisations salariales et patronales auprès des armements.	La MSA appelle les cotisations patronales et salariales (maladie, vieillesse, accident du travail, allocations familiales, formations professionnelles, assurance chômage, garantie des salaires) auprès de l'employeur.
Contribution	<ul style="list-style-type: none"> • Assiette Calculée à partir du salaire forfaitaire journalier, attaché aux catégories, multiplié par le nombre de jours de service accomplis (congés inclus). • Taux (réglementaire) <ul style="list-style-type: none"> - Pour les armateurs, les taux varient suivant les catégories de navires, définies en fonction des caractéristiques techniques, des modalités d'exploitation et de l'activité de ces navires. - Pour les marins, le taux de cotisation s'élève à 12,10% du salaire forfaitaire catégoriel (1,25% pour la CGP et 10,85% pour la CRM). 	<ul style="list-style-type: none"> • Cotisations Appelées sur le salaire brut versé au salarié ; ce salaire étant défini en fonction de la qualification du salarié et des minima de rémunération prévus par la convention collective. • Taux Elles représentent environ 23% de charges salariales et 42% de charges patronales (sous certaines conditions, on peut déduire des allègements de charges patronales, (allègements "Fillon"). Exemple : pour un salaire au SMIC, réduction de près de 360 € par mois).
Prévoyance Prestation Pension	<p>Les salaires forfaitaires servent également d'assiette au calcul des prestations servies par l'ENIM. En l'occurrence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les prestations en espèces et en nature (indemnités journalières), • les pensions (d'invalidité, ou de vieillesse). <p>Remarque : les prestations en nature et en espèce ne peuvent être servies au marin qu'à condition qu'il ait cotisé 50 jours dans le trimestre ou 200 jours dans l'année.</p>	<p>Couverture santé et prévoyance est obligatoire pour les salariés non cadre.</p> <p>Pour la retraite complémentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non cadres : affiliation obligatoire des salariés relevant de la MSA à la caisse de retraite ARRCO. • Cadre : affiliation à la caisse de retraite AGIRC ou ARRCO.

Fiches utiles

- 4.4.1 Embauche d'un salarié
- 4.4.3 Gestion du personnel
- 4.4.4 Formation professionnelle
- 4.4.5 Suis-je obligé de garder les salariés de l'entreprise que je reprends ?



Se renseigner auprès de

- AGIDC
- ARRCO
- CER France Méditerranée
- CPCEA
- DDTM
- ENIM
- Humanis
- MSA
- Nautil Mer et Gestion



4.4.3

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés

Gestion du personnel

Obligations légales et documents nécessaires

	ENIM	MSA
Le contrat	<p>Le contrat d'engagement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Signé par le marin qui en reçoit un exemplaire avant l'embarquement. • Adressé par l'armateur à l'inspecteur du travail maritime pour enregistrement. • Il doit indiquer si l'engagement est conclu pour une durée déterminée, pour une durée indéterminée. • Il mentionne l'adresse et le numéro d'appel de l'inspection du travail maritime. • Les clauses et stipulations sont annexées au rôle d'équipage qui mentionne le lieu et la date d'embarquement. • L'engagement maritime est mentionné sur un livret, délivré gratuitement au marin par le service "gens de mer" de l'ENIM. Le livret ne doit contenir aucune appréciation des services rendus. <p>En cas de contentieux, le litige est traité par le Tribunal d'Instance après conciliation auprès du délégué à la mer et au littoral.</p>	<p>Une lettre d'engagement ou un contrat de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contresigné pour approbation par le salarié. • Portant référence à la convention et précisant : l'emploi, la classification et les éléments du salaire afférents à la qualification professionnelle de l'intéressé, la durée de la période d'essai ainsi que le nom de la caisse où sont versées les cotisations de retraite complémentaire. • Le contrat de travail peut être à durée indéterminée ou déterminée, dans ce dernier cas, l'employeur doit préciser le motif de recours au CDD, ceux-ci étant limitativement énumérés par la loi. <p>En cas de contentieux avec son salarié, c'est le conseil des prud'hommes qui est compétent, section agricole.</p>
Rémunération	<p>Salaire fixe au taux horaire (SMIC minimum). La loi de mensualisation lui permet de percevoir tous les mois le même salaire quel que soit le nombre d'heures réelles faites (moyenne sur l'année).</p>	
Congés payés	Congés payés à la charge de l'armateur, calculés à raison de 3 jours par mois de service.	L'ouvrier conchylicole bénéficie de 5 semaines de congés par an. Les congés doivent être pris dans l'année de référence.

Fiches utiles

3.1.4 Exigences concernant l'établissement et son fonctionnement

4.4.1 Embauche d'un salarié

4.4.2 Affiliation des salariés

4.4.4 Formation professionnelle

4.4.5 Suis-je obligé de garder les salariés de l'entreprise que je reprends ?

4.4.6 Equipement du personnel

4.6.1 Assurances : risques et conséquences



La MSA a mis en place le Titre Emploi Simplifié Agricole (TESA) qui permet de recruter des travailleurs saisonniers ou dans le cadre d'un accroissement temporaire d'activité. Il permet aussi de remplacer un salarié absent, le chef ou le collaborateur d'exploitation/d'entreprise, un aide familial ou un associé d'exploitation. Pour en savoir plus : www.msa.fr

La valeur du SMIC horaire est réévaluée chaque année.

Pour 2014, le SMIC horaire brut s'élève à 9,53 €.

Se renseigner sur le site de l'INSEE (www.insee.fr), du Ministère du travail, des relations sociales et de la solidarité (travail-emploi.gouv.fr)...



Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
DIRECCTE
DDTM
ENIM
INSEE
MSA
Nautil Mer et Gestion

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés



4.4.4

Formation professionnelle

Les conchyliculteurs et leurs salariés ont la possibilité de se faire financer pour :

- des formations ponctuelles non diplômantes (comptabilité, commercialisation, techniques de production ...),
- des formations plus "lourdes" diplômantes (chauffeur, cariste, ...),
- des réorientations professionnelles.

Pour les chefs d'entreprise

Chaque conchyliculteur (chef d'entreprise et travailleur indépendant) cotise à un fonds de formation.

Statut	ENIM	MSA
Organisme collecteur	Caisse Maritime d'Allocations Familiales	Mutualité Sociale Agricole
Fonds de formation	SPP-PCM (Section Professionnelle Paritaire Pêche et Cultures Marines)	
Démarche obligatoire	Formalité Automatique	

Remarque :

Si régime fiscal du réel, il y a la possibilité d'avoir un crédit d'impôt pour la formation (loi du 2 août 2005) :

- plafonné à 40 heures de formation par année,
- égal au produit du nombre annuel d'heures de formation par le taux horaire du SMIC en vigueur au 31 décembre de l'année au titre de laquelle est calculé le crédit d'impôt.

> **Exemple** : Pour des cours d'anglais sur la base de 1h30 par semaine pendant 6 mois (soit 39 heures par an), vous bénéficierez d'un crédit d'impôt de $39 \times 9,53$ euros (SMIC brut horaire pour 2014) = 371,67 euros.

Pour les salariés

Section Professionnelle Paritaire Pêche et Cultures Marines (SPP-PCM)

- collecte les contributions des entreprises pour leurs salariés (contributions basées sur les salaires),
- juge si une formation peut être ou non financée.

• CPF (Compte professionnel de Formation)

- Attaché à la personne et non pas au contrat de travail, il suit l'individu tout au long de sa vie en lui permettant d'acquérir des heures de formation financées, sans limite de temps, quels que soient les changements de statut professionnel.

- Les heures du CPF s'acquiescent selon un rythme de 8 ans : 24 h/an pendant 5 ans puis 12h/an pendant 3 ans (dans la limite de 150 h).

• Le Congé Individuel de Formation (CIF)

Le CIF est un dispositif qui permet à un salarié de démarrer une formation parfois "lourde" tout en conservant le contrat de travail.

Il permet au salarié de réaliser au moins l'un des objectifs suivants :

- accéder à un niveau supérieur de qualification,
- changer d'activité ou de profession,
- perfectionner des connaissances dans le domaine culturel ou social,
- se préparer à l'exercice de responsabilités associatives bénévoles,
- préparer un examen.

La formation demandée n'a pas besoin d'être en rapport avec l'activité du salarié ou celle de l'entreprise.



Pour réaliser ce CIF, le FONGECIF peut :

- vous aider dans la construction de votre projet,
- vous informer sur la réglementation,
- assurer le financement total ou partiel du projet.

Pour en savoir plus : www.fongecif-lr.fr

La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

La VAE est un droit individuel qui permet d'obtenir tout ou partie d'une certification reconnue (diplôme) en faisant valider son expérience. Elle permet aussi d'accéder à un cursus de formation sans justifier du niveau d'études ou des diplômes et titres normalement requis.

Dans la plupart des cas, une aide au financement peut être obtenue par la SPP-PCM.

Pour en savoir plus : www.vae.gouv.fr

Coûts de formation pouvant être pris en charge :

- Frais pédagogiques (coûts d'inscription).
- Frais de transports.
- Frais d'hébergements.
- Dans certains cas, frais de remplacement pour le chef d'exploitation, rémunération pour le salarié.

Renseignez vous également sur les aides régionales à la Formation professionnelle des actifs (salariés et chef d'entreprise) : voir Lycée de la Mer et Région Languedoc-Roussillon.

Fiches utiles

4.2.4 Impôts sur les bénéfices

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
DDTM
ENIM
FONGECIF
Lycée de la Mer
MSA
Nautil Mer et Gestion
Pôle emploi
Région LR
SPP-PCM



4.4.5

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés

Suis-je obligé de garder les salariés de l'entreprise que je reprends ?



Que vous soyez à la MSA ou à l'ENIM, quand vous rachetez ou reprenez une entreprise, vous devez conserver les salariés (article L1224 du Code du travail).

La stabilité de l'emploi que veulent assurer les réglementations internes et communautaires se traduit concrètement par la permanence, d'un employeur à l'autre, des contrats de travail des salariés concernés par l'opération juridique en cause.

Il faut garder le salarié

La cessation de l'entreprise, sauf cas de force majeure, ne libère pas l'armateur ou l'employeur de l'obligation de respecter le délai-congé et de verser, s'il y a lieu, l'indemnité prévue.

S'il survient une modification dans la situation juridique de l'armateur ou l'employeur, notamment par succession, vente, fusion, transformation du fonds, mise en société, tous les contrats de travail en cours au jour de la modification subsistent entre le nouvel employeur et le personnel de l'entreprise.

Les contrats de travail sont transférés de plein droit

Le maintien des contrats de travail entraîne la transmission au nouvel employeur des droits et obligations découlant du contrat initial. Cette transmission présente un caractère automatique.

La simple suspension du contrat ou le détachement dans une autre entreprise ne fait pas obstacle au transfert du contrat de travail.

Aucune formalité n'est prescrite (sauf information du comité d'entreprise pour ceux qui en ont un).

Les conditions liées au changement d'employeur s'imposent aussi bien aux employeurs successifs qu'aux salariés

Pas de demande de l'accord préalable du salarié par exemple.

Ces principes ne s'opposent pas à ce que le nouvel employeur mette fin, après le transfert, aux contrats de travail des salariés transférés dans les conditions de droit commun.

Pour le salarié, le contrat de travail se poursuit dans les mêmes conditions, sans possibilité de s'y opposer.

Fiches utiles

- 4.4.1 Embauche d'un salarié
- 4.4.2 Affiliation des salariés
- 4.4.3 Gestion du personnel
- 4.4.6 Equipement du personnel

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
DIRECCTE
ENIM
MSA
Nautil Mer et Gestion



4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés



4.4.6

Equipement du personnel

Le chef d'établissement est tenu de mettre en place les équipements visant à la protection du personnel. La mise en place d'un **Equipement de Protection Individuel (EPI)** ne doit s'imposer qu'une fois que les principes généraux de prévention (éviter les risques, combattre les risques à la source, remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou moins dangereux, ...) ont été respectés.

Toujours prendre des mesures de protection collectives en leur donnant la priorité sur des mesures de protections individuelles.

> **Exemples** : Contre le risque de chute dans un établissement conchylicole, préférer l'installation d'un sol antidérapant au port de bottes antidérapantes.

Néanmoins dans certaines situations, on peut difficilement mettre en place des mesures de protection collectives et on devra alors mettre en place un EPI : port de gants lors du conditionnement des huîtres dans les bourriches afin de prévenir les risques de coupures, par exemple.

Le choix des EPI

Il devra être adapté au risque à prévenir, ainsi qu'aux conditions et caractéristiques particulières du travail.

Il ne doit pas être gênant ou provoquer des risques supplémentaires.

Il doit avoir un marquage de conformité (logo CE) et de préférence avoir été soumis à un contrôle de fabrication.

Le choix des EPI doit s'intégrer dans l'analyse des risques lors de la rédaction et la mise à jour du "document unique d'évaluation des risques professionnels" de l'établissement (> fiche 2.1.5).

La fourniture et l'entretien des EPI

Les EPI et les vêtements de travail doivent être **fournis gratuitement** par le chef d'établissement qui assure leur bon fonctionnement et leur état hygiénique satisfaisant par les entretiens, réparations et remplacement nécessaires.

Le port et l'utilisation des EPI

Le chef d'établissement doit informer les travailleurs qui utilisent des EPI :

- des risques contre lesquels l'équipement de protection individuelle les protège,
- des conditions d'utilisation dudit équipement notamment les usages auxquels il est réservé,
- des instructions ou consignes concernant les équipements de protection individuelle et de leur condition de mise à disposition.

Les EPI sont réservés à un usage personnel dans le cadre des activités professionnelles de leur attributaire. Toutefois, si la nature de l'équipement ainsi que les circonstances exigent l'utilisation successive de cet EPI par plusieurs personnes, les mesures appropriées doivent être prises pour qu'une telle utilisation ne pose aucun problème de santé ou d'hygiène aux différents utilisateurs.

Les **VFI (vêtement de travail à flottabilité intégrée)** est un équipement de protection individuelle destiné à prévenir le risque de noyade en cas de chute à la mer. Pour tous les gens de mer, le port du VFI est **obligatoire en cas d'exposition au risque de chute à la mer** (absence de visibilité, météo défavorable) et en toute circonstance le justifiant, dont le capitaine est le seul juge.



Fiches utiles

2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel

4.6.1 Assurances : risques et conséquences

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
CRCM
DIRECCTE
Nautil Mer et Gestion



4.5.1

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.5. Le financement

Les aides à l'installation (1/2)

**Au jour de la mise en ligne de ce guide
les modalités de mise en œuvre des aides publiques dans le cadre du FEAMP
sont en cours d'élaboration et ne sont donc pas connues**

Fiches utiles

1 Procédure d'installation

4.7.1 Comptabilité :
quelles obligations ?

Se renseigner auprès de

ADASEA
CER France Méditerranée
Lycée de la mer
Nautil Mer et Gestion
Point info installation



Les aides à l'installation (2/2)

Au jour de la mise en ligne de ce guide
les modalités de mise en œuvre des aides publiques dans le cadre du FEAMP
sont en cours d'élaboration et ne sont donc pas connues

**Se renseigner
auprès de**

Cépralmar
Région LR

Autres aides :
ADIE
AIRDIE
CER France Méditerranée
DIRECCTE
Nautil Mer et Gestion



4.5.2

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.5. Le financement

Les autres types d'aides

**Au jour de la mise en ligne de ce guide
les modalités de mise en œuvre des aides publiques dans le cadre du FEAMP
sont en cours d'élaboration et ne sont donc pas connues**

Fiches utiles

2.5.2 Association pour
acheter du matériel
en commun

4.5.1 Les aides à l'installation

Se renseigner auprès de

Assurances
Banques
BPI France
CER France Méditerranée
Département 11
Département 34
DDTM
Nautil Mer et Gestion
Pôle emploi
Région LR
Transferts LR

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.6. Les assurances et indemnités



4.6.1

Assurances : risques et conséquences

Il existe **trois grandes catégories de risques** qui peuvent toucher les exploitations conchylicoles :

- les risques liés au **milieu de production**,
- les risques liés à l'**entreprise**,
- les risques liés à la **commercialisation** et à la **distribution**.

Les risques et leurs conséquences, de la production à la consommation

	Les risques	Les conséquences
Milieu de production	<ul style="list-style-type: none">• Risques sanitaires (biologiques, microbiologiques, physiques, chimiques)• Risques climatiques (inondations, tempêtes)• Risques de pollutions (rejets agricoles)• Absence de captage	<ul style="list-style-type: none">• Baisse de revenus• Baisse de chiffre d'affaires• Report d'investissement• Endettement• Diminution, insuffisance de trésorerie• Modification des prix• Ajustement des moyens humains• Perte de marché• Liquidation des stocks
Entreprise	<ul style="list-style-type: none">• Accès à la ressource (productivité des tables, indépendance des producteurs)• Gestion des salariés• Risques financiers• Risques pour les matériels et bâtiments (incendie, perte, vol, dysfonctionnement)	
Commercialisation Distribution	<ul style="list-style-type: none">• Risques médiatiques• Défaillance client• Risque de marché• Responsabilité sanitaire• Qualité des produits	

Les systèmes d'intervention possible

- Intervention de la profession.
- Assurances privées.
- Intervention des collectivités territoriales.
- Intervention étatique (catastrophes naturelles, calamités agricoles, mesures fiscales, sociales, réglementaires).
- Intervention européenne (FEAMP, règles de *minimis*...).
- Intervention internationale (FIPOL).

(> fiche 4.6.2)



Fiches utiles

2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel

4.6.2 Assurances, les couvertures existantes

Se renseigner auprès de

Assurances
Banques
CER France Méditerranée
Départements
DDTM
Nautil Mer et Gestion
Région LR



4.6.2

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.6. Les assurances et indemnités

Assurances : les couvertures existantes

Risques	Dispositifs existants	Éléments déclencheurs	Modalités d'application
Risques liés au milieu de production			
Risques sanitaires Biologiques Microbiologiques Physiques Chimiques	Règles des <i>Minimis</i> .		Limite de plafond : 200 000 € par entreprise sur 3 exercices.
	FEAMP	Suspension de la récolte due à la prolifération de plancton > 4 mois consécutifs ou Préjudice subi représentant plus de 25 % du CA annuel.	L'octroi d'indemnités est limité à 12 mois sur la période 2015-2020.
	Assurance aquacole et salicole.	Interdictions administratives de ventes des coquillages dues à <i>Alexandrium</i> , <i>Pseudo-Nitzschia</i> , <i>Dinophysis</i> au-delà de 15 jours.	Franchise de 5 % du capital assuré. Prise en charge des intérêts de découvert ou d'emprunts dus à un décalage de trésorerie résultant d'une interdiction garantie.
Risques climatiques Sécheresse Inondation	FNGCA ou Régime Catastrophe Naturelle. FEAMP	Reconnaissance d'une calamité agricole ou catastrophe naturelle.	Indemnisation faible du FNGCA. Longueurs des délais d'indemnisation. Aléas exceptionnels.
Risques climatiques Tempêtes Gel Grêle	FNGCA ou Régime Catastrophe Naturelle + garantie dommage aux biens.	Reconnaissance d'une calamité agricole ou catastrophe naturelle.	Garantie facultative pour grêle et gel. Montants plafonnés.
Risques de pollutions Marée noire Rejets agricoles Etc...	Assureur du navire responsable de la pollution + FIPOL.	Pollution par hydrocarbure.	Montants plafonnés Longueur des délais d'indemnisation. Ne couvre que les pollutions par hydrocarbure.
	Assurance risque pollution du littoral.	Pollution déclenchée par collision, naufrage, échouement ou abordage de navires identifiés.	
Risques liés à l'entreprise			
Risque de gestion des ressources humaines	Assurance revenu.	Chute du revenu professionnel annuel net imposable consécutive à une invalidité (économique ou physique) liée à une maladie et/ou un accident.	Cotisation en fonction de l'étendue de la couverture souhaitée (montant de la rente, délai de carence, risque couvert, type de rente). Les primes payées sont déductibles fiscalement.
Risque incendie, vol, perte ou dysfonctionnement de l'équipement, bâtiment et navires	Assurance dommage / biens. Assurance pertes d'exploitation.	Nécessaire pour bénéficier d'une indemnité de calamité agricole.	
Risques liés à la commercialisation et à la distribution			
Risque de défaillance des clients	Assurance revenu.	Impayés.	Coût élevé de l'assurance.
Risque en responsabilité (intoxication consommateur)	Assurance responsabilité civile.		

Source : AGLIA 2006 - Laboratoire d'économie de Nantes.

Responsabilité établie Responsabilité établie ou non établie

Assurances privées :

- Assurances crédit d'un coût élevé.
- Assurance multirisque comprenant une garantie report de vente.
- Il n'existe pas d'assurance couvrant les mortalités de cheptel ni d'assurance risques climatiques.

Fiches utiles

4.6.1 Assurances, risques et conséquences

Se renseigner auprès de

AGLIA
CER France Méditerranée
DDTM

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.7. Comptabilité et gestion d'entreprise



4.7.1

Comptabilité : quelles obligations ?

Les producteurs, qu'ils soient au forfait ou au réel, doivent souscrire chaque année auprès du service des impôts, une déclaration d'ensemble détaillée de leurs revenus n° 2042 (CERFA n° 10330) accessible en ligne sur le site www.impots.gouv.fr à la rubrique "recherche de formulaire".

Dans le cadre aidé Jeune Agriculteur, la tenue d'une comptabilité de gestion pendant 5 ans est obligatoire (au forfait comme au réel) après la date d'installation retenue au certificat de conformité. Il s'agit d'une comptabilité complète, mais qui n'a pas d'implication fiscale. (> fiche 4.5.1)

Exploitations au "forfait"

Les exploitants placés sous le régime du forfait sont tenus d'effectuer :

- **la déclaration des caractéristiques physiques de leur exploitation** avant le 1^{er} avril de chaque année, sur des imprimés fournis par l'administration. Cette déclaration permet de fournir les éléments nécessaires au calcul du bénéfice forfaitaire.
- **la déclaration d'ensemble de leurs revenus** : les producteurs, qui ne disposent pas de revenus d'autres catégories les rendant imposables, sont autorisés à déposer leur déclaration de revenu global dans le délai d'un mois après la publication des bénéfices agricoles forfaitaires sur BOFIP-Impôts. Les producteurs qui disposent de revenus autres qu'agricoles les rendant imposables doivent produire leur déclaration disponible en ligne sur le site www.impots.gouv.fr.

Il existe peu d'obligations comptables administratives pour les exploitants au forfait. Toutefois, il peut y avoir d'autres facteurs qui entraînent la tenue d'une comptabilité :

- **Obligations juridiques** : quelques cas de sociétés (GAEC et EARL d'avant 1997) sont au forfait mais ont des obligations juridiques (Assemblée Générale) qui nécessitent une comptabilité.
- **Obligations tiers** : certains partenaires (banquiers ou financiers généralement) peuvent vous demander une comptabilité, afin d'estimer votre solvabilité financière (pour réaliser un emprunt par exemple).



Attention : Si votre CA annuel est supérieur à 46 000 € TTC sur 2 années consécutives, vous devez tenir à minima une comptabilité TVA. Ce type de suivi est en fait un suivi recettes-dépenses afin de calculer vos régularisations TVA.

Exploitations au "réel"



La comptabilité est **obligatoire** car elle servira de base au calcul du revenu imposable.

Ces exploitations doivent tenir et présenter aux agents de l'administration les documents comptables et pièces annexes de nature à justifier l'exactitude des résultats qu'ils déclarent.

Ces documents comprennent :

- un livre journal (détail des opérations effectuées par l'exploitant),
- un livre d'inventaire sur lequel figurent les bilans,
- les factures et autres pièces justificatives relatives aux recettes, aux dépenses et aux stocks.

Les documents comptables et les pièces justificatives sont utilisés par l'administration fiscale et la MSA pour le calcul des impôts et cotisations sociales. Pour les affiliés ENIM, les cotisations sociales seront calculées en fonction d'un forfait.



Attention : Une comptabilité visée par un centre de gestion agréé évite une majoration de 25 % de l'impôt sur les revenus. Les documents comptables et les pièces justificatives doivent être conservés pendant 6 ans.



Remarque : Pour la vente directe, la tenue d'un journal de caisse est obligatoire (recettes - dépenses).



Fiches utiles

1 Procédure d'installation

4.2.4 Impôt sur les bénéfices

4.5.1 Les aides à l'installation

4.5.2 Les autres aides

4.7.2 Gestion de l'entreprise : la comptabilité

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
Nautil Mer et Gestion



4.7.2

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.7. Comptabilité et gestion d'entreprise

Gestion de l'entreprise : la comptabilité (1/2)

C'est le "thermomètre" de l'entreprise

La comptabilité permet de fournir des tableaux chiffrés réalisés avec une méthode établie et contrôlée, grâce auxquels on va pouvoir analyser ce qui s'est passé.)

La comptabilité analytique pour le calcul des marges

- **Mesurer la rentabilité de chaque activité** de l'entreprise (et se comparer à d'autres entreprises) : Affecter par activité les produits et charges, afin d'en calculer la **marge brute ou nette = produits - charges**

> **Exemple** (chiffres fournis à titre d'illustration) :

(en €)	Détail	Gros
Vente huîtres	12 000	15 000
Achat naissains	4 000	2 000
Divers fournitures	1 500	1 000
Main-d'œuvre	1 000	2 000
Carburant	500	800
Entretien	2 000	2 000
Frais commerciaux		3 000
Amortissements	700	900
Divers	300	200
Total charges :	10 000	11 900
Marge nette activité	2 000	3 100

- Un producteur qui a une activité huître et moule, pourra évaluer s'il a intérêt à développer une production ou l'autre.
- Ce sera également le cas d'un producteur qui a une vente d'huîtres au détail et une vente en gros : l'analyse par activité commerciale peut lui permettre d'orienter sa commercialisation.



Charges de l'activité

- Les **charges dites variables** dépendent directement de la production (exemple, l'achat de naissains : si la production s'arrête, cette dépense n'est plus réalisée).
- Les **charges dites fixes ou de structure**, ne sont pas directement liées à la production (exemple : les cotisations sociales, les assurances, l'amortissement du matériel et bâtiments, frais financiers, main-d'œuvre...).

- **Calculer le prix de revient** (ou coût de production) des coquillages.

Ce prix de revient est le point mort, prix minimum où il faut vendre les coquillages avant de commencer à gagner de l'argent.



Coût de production du kg de coquillages
(ensemble des charges de production, y compris la main-d'œuvre)
= charges (€) divisées par le volume des ventes (kg)

> **Exemple :**

Pour 10 000 € de charges et avec un volume de vente de 7 tonnes, le coût de production est de 1,43 €/kg.

Le compte de résultat pour estimer la rentabilité de l'activité

C'est la "richesse" dégagée par l'entreprise : son revenu.

Cela permet aussi de comparer l'évolution des charges et produits dans le temps (le compte de résultat reprend le détail annuel des charges et produits sur l'exercice comptable) et de comparer les principaux postes de charge avec d'autres producteurs (consommation de carburant, coûts des naissains...).

Les critères les plus généralement utilisés sont :

- L'**Excédent Brut d'Exploitation** (EBE) (revenu avant amortissements et frais financiers) : pour mesurer la performance économique de l'entreprise sans intervention du type de structure engagée. Il est ainsi possible de comparer les résultats de 2 exploitations, une qui a beaucoup investi avec emprunt (un jeune par exemple) avec une autre qui a un outil de travail plus ancien. Leur EBE peut être comparable si leurs performances le sont.
- Le **résultat net** : c'est le revenu fiscal, base de l'imposition "au réel".

Fiches utiles

4.7.1 Comptabilité : quelles obligations ?

4.7.3 Gestion de l'entreprise : le suivi annuel

4.7.4 Gestion de l'entreprise : la gestion prévisionnelle

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée Comptable
Lycée de la Mer
Nautil Mer et Gestion

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.7. Comptabilité et gestion d'entreprise



4.7.2

Gestion de l'entreprise : la comptabilité (2/2)

Le bilan pour la situation financière de l'entreprise

L'entreprise peut dégager du revenu, mais sans forcément être "riche".

Le bilan = photographie de l'entreprise à un moment précis.

Le bilan reprend :

- **Les biens que possède l'entreprise (l'actif)** : biens immobilisés (bateau, bâtiments, équipements...), les stocks (sur filière ou au mas), et l'argent que l'on nous doit (les créances) ou disponible à la banque.
- **Le financement de ces biens (le passif)** : on y retrouve les capitaux appartenants au producteur (capitaux propres) et ceux qui appartiennent à des tiers (emprunts et dettes).

Le bilan montre donc :

- **Le volume des capitaux engagés (l'actif)** : niveau des investissements ; montant et évolution des stocks ; volume d'argent chez les clients (créances)...
- **Le niveau global de l'endettement (taux d'endettement)** : L'entreprise est-elle très endettée ? S'agit-il de dettes à long ou à court terme ? ...
- **Le niveau de la trésorerie (solvabilité)** : L'entreprise peut-elle faire face à ses dettes à court terme ? Les stocks sont-ils bien financés ? ...

Là aussi, une analyse dynamique sous forme d'évolution dans le temps est très utile, afin de voir l'évolution du "patrimoine d'entreprise".



Attention, une analyse financière doit toujours être relativisée en fonction de la date où elle est faite. Pour une production à rythme annuel, le bilan avant "récolte" est très différent de celui réalisé une fois la production vendue et encaissée.

Le tableau de financement pour calculer les équilibres financiers

Une entreprise peut dégager du revenu, mais ce revenu est-il suffisant pour couvrir les besoins financiers de l'entreprise et des producteurs (prélèvements, remboursement des emprunts, autofinancement des investissements...)?

La réponse à cette question se retrouvera dans l'analyse du tableau de financement, où l'on peut comparer les ressources de l'entreprise avec l'emploi de cet argent.

> Exemple (en €)	Ressources	Emplois
Fonctionnement annuel		
EBE	30 000	
Prélèvements privés		10 000
Remboursements des emprunts à Long Terme		12 000
Frais financiers Court Terme		1 000
Solde = Capacité d'autofinancement :	7 000	
Investissements		
Investissements		20 000
Revente d'immobilisations (reprises)	3 000	
Emprunts réalisés	12 000	
Subventions d'équipements	2 000	
Autofinancement sur investissements :		3 000
Variation du fonds de roulement :	+ 4000	

Grâce à cette analyse, on évalue l'équilibre annuel de la trésorerie :

- L'EBE dégagé est-il suffisant pour couvrir les prélèvements et les remboursements des emprunts ?
- Les investissements sont-ils bien financés ?
- Globalement sur l'année, l'entreprise a-t-elle mis "de l'argent de côté" (variation du fonds de roulement) ?

Fiches utiles

- 4.7.1 Comptabilité : quelles obligations ?
- 4.7.3 Gestion de l'entreprise : le suivi annuel
- 4.7.4 Gestion de l'entreprise : la gestion prévisionnelle

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
Comptable
Lycée de la Mer
Nautil Mer et Gestion



4.7.3

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.7. Comptabilité et gestion d'entreprise

Gestion de l'entreprise : le suivi annuel

Si la comptabilité permet une analyse précise d'un exercice, sa disponibilité est forcément tardive, et ne permet pas d'intervenir "pendant qu'il est encore temps". Il est donc indispensable de mettre en place un outil de suivi, qui va s'enrichir au fur et à mesure de l'avancée de l'exercice. Nous appellerons cette démarche **le contrôle de gestion**.

1^{ère} étape : Quels critères suivre ?

Utiliser des critères :

- **Faciles à calculer** : votre organisation administrative doit permettre de les sortir rapidement.
- **Pertinents au niveau de l'analyse** : le critère suivi doit être "parlant" et utile.
- **Influçable par une action de votre part** : vous pouvez suivre les cours des coquillages en gros ; c'est une information capitale, mais sur laquelle vous ne pouvez pas agir ! Par contre, vous pouvez constater une baisse du prix moyen de vos produits, ce qui peut vous entraîner à ajuster votre production : changement des politiques de prix, recherche de nouveaux marchés ; conditionnements différents...

> Exemple de critères :

Chiffre d'affaires (CA) mensuel / CA par client / CA par produit / Nombre de nouveaux clients
Prix moyen par circuit de vente / Marge commerciale (revente - achat) / Tonnage vendu par mois / Etc...

Il faut se limiter à quelques critères les plus pertinents afin d'avoir un retour rapide de l'information.

2^{ème} étape : Se fixer des objectifs

Se fixer un objectif pour chaque critère, un objectif doit être quantifié, vérifiable avec un terme connu.

Il peut y avoir des objectifs :

- quantitatifs (CA, production ...),
- ou plus qualitatifs (nombre de nouveaux clients ; nombre de contacts téléphoniques ...).

> Exemple d'objectifs :

CA/mois de 3 000 € HT / Prix moyen minimum : 1,5 €/kg / CA mensuel par marché de 500 €
CA mensuel par commercial de 5 000 € / Etc...

3^{ème} étape : Extraire les critères régulièrement

Sur la période souhaitée (semaine, mois, trimestre ...), calculer les critères et les comparer aux objectifs fixés. Cela vous permettra de suivre précisément votre activité et de voir si vous tenez vos objectifs.

> **Exemple de tableau de suivi** (chiffres donnés à titre d'illustration) :

Critères	Trimestre	1 ^{er}	2 ^{ème}	3 ^{ème}	4 ^{ème}	Total année
CA grossiste (€)	Réalisé	5 000	1 000	7 000	6 500	19 500
	Objectif	5 000	5 000	5 000	5 000	20 000
	Ecart	0	- 4 000	2 000	1 500	-500
CA détail (€)	Réalisé	1 800	2 500	3 200	4 200	11 700
	Objectif	2 000	2 200	2 400	2 600	9 200
	Ecart	- 200	300	800	1 000	2 500
Prix moyen (€)	Réalisé	1,6	1,8	1,95	2,2	
	Objectif	2	2	2	2	
	Ecart	- 0,4	- 0,2	- 0,05	0,2	
Quantité vendue (Tonnes)	Réalisé	4,3	1,9	5,2	4,9	16,3
	Objectif	3,5	3,6	3,7	3,8	14,6
	Ecart	0,8	-1,7	1,5	1,1	1,7

Ce tableau suivi par trimestre montre que les objectifs de vente au détail sont atteints et dépassés, sauf dans la phase de démarrage (1^{er} trimestre). Par contre, le second trimestre est très en dessous des objectifs fixés, au niveau ventes grossistes et quantités vendues. Les prix moyens sont également inférieurs aux prévisions sauf en fin de campagne grâce au développement des ventes détail.

4^{ème} étape : Mettre en place les actions correctives

Dans l'hypothèse où vous ne pouvez suivre vos objectifs, il faut **intervenir le plus rapidement possible** afin de mettre en place des actions qui viseront à améliorer vos résultats.

Fiches utiles

4.7.2 Gestion de l'entreprise : la comptabilité

4.7.4 Gestion de l'entreprise : la gestion prévisionnelle

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
Comptable
Lycée de la Mer
Nautil Mer et Gestion

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.7. Comptabilité et gestion d'entreprise



4.7.4

Gestion de l'entreprise : la gestion prévisionnelle (1/2)

L'analyse de la comptabilité (> fiche 4.7.2) et le suivi du contrôle de gestion (> fiche 4.7.3) fournissent des informations capitales sur la compréhension des résultats techniques et comptables de l'entreprise. Toutefois, ils ne permettent pas d'**anticiper la trésorerie** pour les mois à venir ou de simuler différentes hypothèses d'évolution.

Pour cela, un outil : le budget de trésorerie !

Gestion prévisionnelle de trésorerie : le budget de trésorerie

En le regardant de près, la prévision des flux de trésorerie pour les mois à venir est un élément facile à obtenir et assez précis, au moins au niveau des dépenses (emprunts, investissements, frais fixes ...). La prévision est peut-être plus aléatoire au niveau des recettes (évolution des prix, des quantités et qualités vendues, fermeture des étangs ...), mais il est toutefois possible de se baser sur quelques hypothèses qui peuvent être réajustées au fur et à mesure.

Construction du budget de trésorerie

Durée : c'est généralement une prévision sur 1 an, avec une base mensuelle.

Point de départ de la prévision : c'est le solde de trésorerie début de mois (tous comptes bancaires confondus au 1^{er} jour de la prévision).

Puis, tous les mois : calcul des recettes et dépenses

- Détail des dépenses d'exploitations en TTC (achat des naissains, carburant, main-d'œuvre, achat de fournitures, ...).
- Détail des investissements (TTC).
- Emprunts : remboursement des anciens et réalisation des nouveaux.
- Prélèvements privés.
- Détail des recettes (TTC).
- Régularisations TVA.

Calcul de l'évolution mensuelle de la trésorerie sur un an : en ayant ce solde départ, et les évolutions dans le mois des recettes et dépenses, on obtient le solde de fin de mois, qu'on reporte au début du mois suivant, puis on recommence la prévision sur l'année.

Réévaluation : au cours de la prévision, rien n'empêche de réévaluer les recettes et dépenses afin de coller le plus possible à la réalité.

> **Exemple de budget de trésorerie** (chiffres donnés à titre d'illustration) :

	Septembre	Octobre	Novembre	etc...
A : Solde départ de trésorerie	- 1 200	- 4 300	2 700	...
<i>Dépenses courantes</i>				
Naissains				...
Carburant	500		1 000	...
Entretien matériel	1 000			...
Energie, téléphone	500	500	500	...
Main-d'œuvre	2 000	2 000	2 000	...
Assurances		600		...
Charges sociales			2 100	...
Autres dépenses	2 000	2 000	2 000	...
Total dépenses courantes (€ TTC)	6 000	5 100	7 600	...
<i>Investissements</i>			10 000	...
Réalisation d'emprunts nouveaux			- 8 000	...
Prélèvements privés	800	800	800	...
Remboursement d'emprunts		2 100	300	...
B : Total dépenses (TTC) (-)	6 800	8 000	10 700	...
<i>Recettes courantes</i>				
Vente huîtres au détail	3 000	3 000	3 000	...
Vente huîtres en gros		10 000	2 000	...
Vente moules	500	1 000	500	...
Assurances		1 000		...
Autres	200		100	...
C : Total recettes (€ TTC) (+)	3 700	15 000	5 600	...
D : Régul. TVA			- 300	...
Solde mensuel de trésorerie (C - B + D)	- 3 100	7 000	- 5 400	...
Solde cumulé fin de mois (A - B + C + D)	- 4 300	2 700	- 2 700	...

Ce tableau montre l'évolution de la trésorerie mois par mois. Il permet d'anticiper les mois où nous serons dans "le rouge", avec possibilité de gérer la trésorerie en conséquence (décalage fournisseur, réalisation d'ouverture de crédit ou d'un prêt CT ...).

C'est un outil aujourd'hui indispensable et demandé systématiquement par les organismes bancaires.

Fiches utiles

4.7.2 Gestion de l'entreprise : la comptabilité

4.7.3 Gestion de l'entreprise : le suivi annuel

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
Comptable
Lycée de la Mer
Nautil Mer et Gestion



4.7.4

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.7. Comptabilité et gestion d'entreprise

Gestion de l'entreprise : la gestion prévisionnelle (2/2)

Budget prévisionnel

L'objectif d'un budget prévisionnel est différent du budget de trésorerie. Si ce dernier permet d'anticiper de façon précise les mouvements de trésorerie pour les mois à venir, il ne permet pas de mesurer l'impact de changement de production ou choix stratégiques différents.

Pour cela, un **compte de résultat prévisionnel** qui tiendra compte d'hypothèses de production, de prix, de charges... peut être réalisé sur plusieurs exercices (5 ans par exemple).

L'objectif n'est pas de connaître le revenu dans 3 ans : il y a en effet beaucoup trop d'incertitudes pour cela. L'objectif est de comparer différentes possibilités en fonction d'un scénario de base afin de mesurer l'impact d'un choix stratégique.

Par exemple :

- Si le prix baisse de 10 % : suis-je encore positif ?
 - Si le prix du carburant augmente de 20 %, quel impact sur ma trésorerie ?
 - Dois-je réaliser mon emprunt sur 5 ans ou 10 ans ?
- etc...

> **Exemple simplifié de compte de résultat prévisionnel** (chiffres donnés à titre d'illustration) :

		2007	2008	2009	2010	2011
Ventes huîtres au détail	Quantités	3 000	4 000	5 000	6 000	6 000
	Prix moyen	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50
	Produit total	10 500	14 000	17 500	21 000	21 000
Ventes huîtres en gros	Quantités	6 000	8 000	10 000	12 000	14 000
	Prix moyen	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80
	Produit total	10 800	14 400	18 000	21 600	25 200
Ventes moules	Quantités					
	Prix moyen					
	Produit total	500	500	1 000	1 000	1 000
Autres produits d'exploitations		500	500	500	500	500
Total produit		22 300	29 400	37 000	44 100	47 700
Naissains		5 000	5 500	6 000	6 500	7 000
Carburant		2 000	2 200	2 420	2 662	2 928
Entretien matériel			1 000	1 000	2 000	2 000
Energie, téléphone		1 500	1 500	1 500	2 000	2 000
Main-d'œuvre				5 000	5 000	5 000
Autres charges		4 000	4 400	4 840	5 324	5 856
Charges sociales		1 200	1 200	1 500	1 500	2 000
Frais financiers		1 000	1 000	1 500	1 500	2 000
Amortissements		4 000	4 000	7 000	7 000	10 000
Total charges		18 700	20 800	30 760	33 486	38 785
Revenu		3 600	8 600	6 240	10 614	8 915

Analyse de la trésorerie

EBE (revenu avant amort. et frais financiers)	8 600	13 600	14 740	19 114	20 915
- prélèvements	7 000	9 000	9 000	12 000	12 000
- annuités d'emprunts	2 000	5 000	5 000	7 000	7 000
= capacité d'autofinancement	- 400	- 400	740	114	1 915
- investissements			10 000		
+ réalisation des emprunts			8 000		
+ subvention d'équipement			1 000		
= valorisation du fonds de roulement	- 400	- 400	- 260	114	1 915

Fiches utiles

4.7.2 Gestion de l'entreprise : la comptabilité

4.7.3 Gestion de l'entreprise : le suivi annuel

Se renseigner auprès de

CER France Méditerranée
Comptable
Lycée de la Mer
Nautil Mer et Gestion



Pour en savoir plus

4. Introduction

- Agreste : Languedoc-Roussillon, Zoom sur la conchyliculture
www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_conchy2014_cle02eb3a.pdf
- Liste des établissements agréés : Section VII : Mollusques bivalves vivants
<http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce>

4.2 Structure juridique de l'entreprise

4.2.1 Structure juridique de l'entreprise

- Structures et statuts des exploitations agricoles : <http://agriculture.gouv.fr/structures-statuts>

4.2.2 Association avec d'autres acteurs

- Articles L325 du Code rural et de la pêche maritime
www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367

4.2.3 Taxe sur la Valeur Ajoutée (TVA)

- www.impots.gouv.fr : imprimé n°3520 aussi disponible auprès de votre service des impôts
- Code général des impôts : www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006069577

4.4 Gestion des employés

4.4.1 Embauche d'un salarié

- www.legifrance.gouv.fr/
- Code du travail : www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006072050
- Code du travail maritime (loi du 13 décembre 1926)
www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006072051
- Convention collective de la conchyliculture du 19 octobre 2000 et ses avenants
www.cnc-france.com/iso_album/maj__2014_convention_collective_nationale_de_la_conchyliculture.pdf
- CNC, le social : www.cnc-france.com/Le-social.aspx

4.4.2 Affiliation des salariés

- MSA : Le calcul et le montant de la retraite des salariés agricoles
www.msa.fr/lfr/retraite/calcul-retraite-salaries-agricoles
- Droit du travail maritime : www.developpement-durable.gouv.fr/-Droit-du-travail-maritime,1506-.html

4.4.3 Gestion du personnel

- INEE, Salaire minimum interprofessionnel de croissance (SMIC)
www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?ref_id=natnon04145
- Convention collective nationale de la conchyliculture du 19 octobre 2000
www.cnc-france.com/iso_album/maj__2014_convention_collective_nationale_de_la_conchyliculture.pdf

4.4.4 Formation professionnelle

- Article L6312 du Code du travail
- Crédit d'impôt pour formation des dirigeants : Code général des impôts, article 244 quater M
www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006069577
- Droit individuel à la formation : Code du travail, article L6323
www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006072050
- www.spppcm.fr/

4.4.5 Suis-je obligé de garder les salariés de l'entreprise que je reprends ?

- Transfert du contrat de travail, Code du travail, article 1224-1
www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006072050

4.4.6 Equipement du personnel

- Utilisation des équipements de travail et des moyens de protection, Code du travail, articles R4321 à R4324
www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006072050
- Institut Maritime de Prévention (IMP) : www.imp-orient.com
- Revue "Cultures Prévention"
 - La prévention des accidents aux mains
www.imp-orient.com/wp/wp-content/uploads/2014/05/CulturePrevention_11_WEB.pdf
 - Les VFI : Vêtements de travail à flottabilité intégrée
www.imp-orient.com/wp/wp-content/uploads/2013/04/CulturePrevention_9_WEB.pdf



4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.8. Pour en savoir plus

4.5 Le financement

4.5.2. Aides à l'innovation technologique

- Transferts LR, Agence régionale de l'innovation du Région Languedoc-Roussillon : www.transferts-lr.org
- DRAEL : www.info-entrepriseslr.fr et www.cr-languedocroussillon.fr

4.6 Les assurances et indemnités

- Le Bihan V, Pardo S., Perraudeau Y., 2006. La gestion globale des risques en conchyliculture. Rapport AGLIA (05 46 82 60 60) - Laboratoire d'Economie de Nantes (02 40 14 17 37)
- www.aglia.org/

Annexes

5



28

SECTION RÉGIONALE
CONCHYLICULTURE
- quai Baptiste Guitard
- fax



5.1

5. Annexes

Glossaire

- A**
- AB : Agriculture Biologique
 - ACCRE : Aide aux Chômeurs Créateurs ou Repreneurs d'une Entreprise
 - ADASEA : Association Départementale pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles
 - ADIE : Association pour le Droit à l'Initiative Economique
 - AE : Autorisation d'Exploitation de cultures marines
 - AEPM : Association Européenne des Producteurs de Mollusques
 - AFT : Aide à la Faisabilité Technologique
 - AGIRC : Association Générale des Institutions de Retraite des Cadres
 - AGLIA : Association du Grand Littoral Atlantique
 - ANC : Apports Nutritionnels Conseillés
 - Anoxie : Absence d'oxygène
 - ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
 - AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
 - AOP : Appellation d'Origine Protégée
 - AOT : Autorisation d'Occupation Temporaire
 - APCE : Agence Pour la Création d'Entreprises
 - ARDAM : Association de Ressources et de Développement des Activités et Métiers de l'environnement
 - ARCE : Aide à la Reprise ou à la Création d'Entreprises
 - AREFA : Association Régionale Emploi Formation en Agriculture
 - ARRCO : Association pour le Régime de Retraite Complémentaire des salariés
 - ARS : Agence Régionale de Santé
 - ASA : Association Syndicale Autorisée
 - ASL : Association Syndicale Libre
 - ASP : Amnesic Shellfish Poison
 - AZA : Azaspiracides
- B**
- BEPCM : Brevet d'Enseignement Professionnel maritime de Cultures Marines
 - BIC : Bénéfices Industriels et Commerciaux
 - Biovigilance : État d'alerte sur ce qui concerne la préservation des êtres vivants
 - BPAM : Brevet Professionnel Agricole et Maritime
 - BPCM : Baccalauréat Professionnel Cultures Marines
 - BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - BPREA : Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole
 - BRGM : Bureau de Recherches Géologiques et Minières
 - Byssus : filaments sécrétés par les moules pour se fixer sur leur support
- C**
- CA : Chiffre d'Affaires
 - CACMNC : Certificat d'Aptitude à la Conduite des Moteurs des Navires Conchylicoles
 - Cahier des charges : Document définissant le cadre d'une action ou démarche. Il fixe les objectifs à atteindre et les modalités d'exécution
 - CAPE : Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise
 - CAPMC : Certificat d'Aptitude Professionnelle Maritime de Conchyliculteur
 - Cavité palléale : Espace délimité par le manteau du coquillage
 - CCM : Commission des Cultures Marines
 - CCMA : Centre des Cotisations des Marins et des Armateurs
 - CCNBT : Communauté de Communes du Nord du Bassin de Thau
 - CCP : Certification de Conformité Produit
 - CDD : Contrat à Durée Déterminée
 - CDI : Contrat à Durée Indéterminée
 - CDOA : Commission Départementale d'Orientation de l'Agriculture
 - CEPRALMAR : Centre d'Etudes et de Promotion des Activités Lagunaires et Maritimes en Languedoc-Roussillon
 - CERFA : Centre d'Enregistrement et de Révision des Formulaires Administratifs
 - CFE : Centre de Formalités des Entreprises
 - CG34 : Conseil Général de l'Hérault
 - CGI : Code Général des Impôts
 - CGP : Caisse Générale de Prévoyance
 - CIF : Congé Individuel de Formation
 - CIRAD : Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement
 - CIRE : Cellules Interrégionales d'Epidémiologie
 - CIVAM : Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
 - CLHP/UV : Chromatographie Liquide Haute Performance couplée à une détection par UV
 - CL-SM : Chromatographie Liquide couplée à la Spectrométrie de Masse
 - CMAF : Caisse Maritime d'Allocations Familiales
 - CMP : Cultures Marines Petite pêche
 - CNC : Comité National de la Conchyliculture
 - CNLRE : Centre National de Liquidation des Rôles d'Equipage
 - CNRS : Centre National de Recherche Scientifique
 - CO2 : Dioxyde de carbone
 - CPCEA : Caisse de Prévoyance des Cadres Exploitants Agricoles
 - CPF : Compte Professionnel de Formation
 - CPIE : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement
 - CPNCM : Certificat de Patron de Navire aux Cultures Marines
 - CPO : Cotisation Professionnelle Obligatoire
 - CPP : Conchyliculture Petite Pêche
 - CRCM : Comité Régional Conchylicole de Méditerranée
 - CREAA : Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole
 - Crépidule : Gastéropode filtreur compétiteur des coquillages pour la nourriture
 - CREUFOP : Centre Régional Universitaire de Formation Permanente
 - CRGE : Centre de Ressources des Groupements d'Employeurs
 - CRM : Caisse de Retraite des Marins
 - CSG : Contribution Sociale Généralisée
 - CSN : Centre de Sécurité des Navires
 - CT : Court Terme
 - CUMA : Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole



- D**
- DADS-U : Déclaration Automatisée des Données Sociales Unifiée
 - DDCSPP : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations
 - DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations
 - DDTM : Direction Départementale des Territoires et de la Mer
 - DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
 - DGI : Direction Générale des Impôts
 - DIB : Déchets Industriels Banals
 - DIMAR : Dimension Maximale de Référence
 - DIMIR : Dimension Minimale de Référence
 - DPI : Dimension de Première Installation
 - DIRECCTE : Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi
 - DJA : Dotation Jeunes Agriculteurs
 - DML : Délégation à la Mer et au Littoral
 - DOCU : Document unique
 - DPAE : Déclaration Préalable A l'Embauche
 - DPM : Domaine Public Maritime
 - DPMA : Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture
 - DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement
 - DRFIP : Direction Régionale des Finances Publiques
 - DSP : Diarrheic Shellfish Poisoning
- E**
- EARL : Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée
 - Eau de mer propre : eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires
 - EBE : Excédent Brut d'Exploitation
 - E.coli ou E.c : *Escherichia coli*, entérobactérie indicatrice de pollution microbiologique d'origine humaine
 - ENIM : Etablissement National des Invalides de la Marine
 - EPI : Equipement de Protection Individuel
 - Epibionte : Etre vivant (animal ou végétal) fixé sur un support ou un autre être vivant
 - ERP : Etablissement Recevant du Public
 - EURL : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée
 - EUROSTAT : Office statistique des Communautés européennes
- F**
- FAO : Food and Agriculture Organization (Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
 - FDSEA : Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitations Agricoles
 - FEAMP : Fond Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche
 - FGIF : Fonds de Garantie à l'Initiative des Femmes
 - FIPOL : Fonds internationaux d'indemnisation pour les dommages dus à la pollution par les hydrocarbures
 - FNGCA : Fond National de Garantie des Calamités Agricoles
 - FONGECIF : Fonds de Gestion du Congé Individuel de Formation
- G**
- GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
 - GMS : Grande et Moyenne Surface
- H**
- H₂S : Hydrogène sulfuré - odeur d'œuf pourri, déchet de la minéralisation bactérienne sans oxygène
 - HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point - méthode qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité sanitaire des aliments
 - HT : Hors Taxes
- I**
- IF : Indice de Forme (ou taux de chair ou indice de condition)
 - IFREMER : Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer
 - IGP : Indication Géographique Protégée
 - INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité
 - INPI : Institut National de la Propriété Intellectuelle
 - INSEE : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
 - IR : Indice de Remplissage
 - IRD : Institut de Recherche pour le Développement
 - IRSTEA : Institut National de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture
 - IS : Impôt sur les Sociétés
 - ISO : Organisation Internationale de Normalisation
- L**
- Laitance : produits sexuels
 - Lithophage : Qui se développe en dégradant le calcaire de la coquille
- M**
- Maturation : Évolution de la laitance jusqu'à son éjection dans les eaux
 - MES : Matières En Suspension (particules supérieures à 0,45 µm (millième de mm) en suspension dans l'eau)
 - Microbes : Organismes de taille microscopique tel que bactéries, virus, phytoplancton toxique
 - MISE : Mission Inter-Service de l'Eau
 - MO : Matière organique composée d'organismes morts décomposés ou en cours de décomposition (plancton, organismes benthiques, algues, biodépôts, déchets conchyliques, etc.) + déjections et humus
 - MSA : Mutualité Sociale Agricole
 - MTS : (Prêts à) Moyen Termes Spéciaux
- N**
- NACRE : Nouvel Accompagnement pour la Création ou la Reprise d'Entreprises
 - Naissain : Très jeunes coquillages (huîtres et moules) résultant de la fixation des larves de ces espèces sur un support solide
 - NCco : Zone non constructible à l'exception des entreprises conchyliques



5.1

5. Annexes

5.1. Glossaire

- O** OGM : Organisme Génétiquement Modifié
ONEMA : Office National de l'Eau et des Milieux Aquatiques
OP : Organisation de Producteurs
OVM : Organisme Vivant Modifié
- P** PDE : Plan de Développement de l'Exploitation
PIDIL : Programme pour l'Installation des jeunes en agriculture et le Développement des Initiatives Locales
PLU : Plan Local d'Urbanisme
PME : Permis de Mise en Exploitation
PPP : Plan de Professionnalisation Personnalisé
Prégrossissement : Transformation du naissain en une à une en prêt à coller
Production primaire : Dans ce contexte, coquillages à l'entrée dans un centre de purification
PRONAMED : Production de Naissain d'huître en Méditerranée
PSP : Paralytic Shellfish Poison
PTR : Prestation Technologique Réseau
PTZI : Prêt à Taux Zéro pour l'Innovation
- R** REMI : Réseau de surveillance Microbiologique
REPHY : Réseau de surveillance Phytoplanctonique (les planctons toxiques)
RHD : Restauration Hors Domicile
RINBIO : Réseau Intégrateurs Biologiques - surveillance des contaminants
RN : Régime Normal d'imposition
ROCCH : Réseau d'Observation de la Contamination Chimique du littoral
RSA : Régime Simplifié Agricole
RSI : Régime Simplifié d'Imposition
RSL : Réseau de Suivi Lagunaire (qualité trophique du milieu)
- S** SA : Société Anonyme
SARL : Société A Responsabilité Limitée
SAS : Société Anonyme Simplifiée
SCEA : Société Civile d'Exploitation Agricole
SCIC : Société Coopérative d'Intérêt Collectif
SCOT : Schéma de Cohérence Territoriale
SIEL : Syndicat Intercommunal des Etangs Littoraux
SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
SIVOM : Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple
SMBT : Syndicat Mixte du Bassin de Thau
SMIC : Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance
SMVM : Schéma de Mise en Valeur de la Mer
SNCE : Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés
SPPPCM : Section Professionnelle Paritaire Pêche et Cultures Marines
STEP : Station d'Épuration des eaux usées
STG : Spécialité Traditionnelle Garantie
SYMBO : Syndicat Mixte du Bassin de l'Or
- T** TBT : Tributylétain, sels organiques d'étain ayant servi de biocide dans les peintures antisalissures jusqu'à son interdiction
Température létale : Température critique qui entraîne la mort
TIACs : Toxi-Infections Alimentaires Collectives
Transferts LR : organisme ayant pour mission d'accompagner le développement économique régional en favorisant l'innovation et le transfert de technologie
TTC : Toutes Taxes Comprises
TVA : Taxe sur la Valeur Ajoutée
- U** UTA : Unité de Travail Annuel
UV : Ultra Violet
- V** VAE : Validation des Acquis de l'Expérience
VELYGER : obserVEr, anaLYser et GERer la variabilité de la reproduction et du recrutement de l'huître creuse, *Crassostrea gigas*, sur les Côtes Françaises
VFI : Vêtement à Flottabilité Intégrée
- Y** YTX : Yessotoxines



Adresses

- A** **ADASEA Aude (AUDASEA)** - ZA de Sautès à Trèbes - 11878 Carcassonne CEDEX 9 - Tél. 04 68 11 79 74 - Fax 04 68 47 42 24
Site : www.adasea.net - Email : a011@cnasea.f
- ADASEA Hérault** - Domaine de Maurin - CS 41013 - 34973 Lattes CEDEX - Tél. 04 67 69 06 78 - Fax 04 67 07 96 39
Site : www.adasea.net - Email : a034@adasea.net
- ADASEA Pyrénées Orientales** - Maison de l'Agriculture - 19 avenue Grande Bretagne - 66025 Perpignan - Tél. 04 68 35 85 97 - Fax 04 68 34 65 44
Site : www.adasea.net - Email : a066@adasea.net
- ADIE Languedoc-Roussillon** - 11 rue du Faubourg du courreau - 34000 Montpellier - Tél. 09 69 32 81 10 - Fax 04 67 22 18 15
Site : www.adie.org - Email : airdie@wanadoo.fr
- Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse (siège)** - 2-4 allée de Lodz - 69363 Lyon CEDEX 07 - Tél. 04 72 71 26 00 - Fax 04 72 71 26 01
Site : www.eaurmc.fr
- Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse (Délégation régionale de Montpellier)** - Immeuble le Mondial - 219 rue le Titien - CS59549 34961 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 26 22 32 00 - Fax 04 26 22 32 01 - Email : contact.mtp@eaurmc.fr
- AGLIA** - 2 quai aux Vivres - BP20285 - 17312 Rochefort CEDEX - Tél. 05 46 82 60 60 - Site : www.aglia.org
- AIRDIE Aude** - 87 rue de Verdun - 11000 Carcassonne - Tél. 04 68 47 40 55 - Site : www.airdie.org - Email : contact11@airdie.org
- AIRDIE Hérault** - Immeuble le Phenix - Bât.9 - 1350 avenue Albert Einstein - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 15 00 10 - Site : www.airdie.org
Email : contact34@airdie.org
- AIRDIE Pyrénées Orientales** - 18 allée des Camélias - 66000 Perpignan - Tél. 04 68 51 99 68 - Fax 04 68 51 99 67 - Site : www.airdie.org
Email : contact66@airdie.org
- APCE** - 14 rue Delambre - 75682 Paris CEDEX 14 - Tél. 01 42 18 58 58 - Fax 01 42 18 58 00 - Site : www.apce.com - Email : info@apce.com
- ARDAM** - Parc Technologique et Environnemental - Route des Salins - 34140 Mèze - Tél. 04 67 51 00 53 - Fax 04 67 89 47 60
Site : www.ardam.fr - Email : contact@ardam.fr
- AREFA Antenne Hérault** - Domaine de Baysan le Haut - 34500 Béziers - Tél. 04 67 49 11 13 - Fax 04 67 49 36 51 - Site : <http://www.aneфа.org>
Email : adefa-herault@aneфа.org
- AREFA LR** - ZAE de l'Europe - 34290 Montblanc - Tél. 04 67 49 15 31 - Fax 04 67 49 36 51 - Site : languedoc-roussillon.aneфа.org
Email : arefa-lr@aneфа.org
- ASA des Cultures Marines en Mer Ouverte** - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze - Tél. 04 67 43 90 53 - Email : s.r.c.mediterranee@free.fr
- ASA de Gruissan** - La base conchylicole de Gruissan - 6 et 7 avenue de la Clape - 11430 Gruissan - Tél. 04 68 49 23 24
- ASA de Vendres** - Coopérative Conchylicole de Vendres - Pointe de Chichoulet - 34350 Vendres - Tél. 04 67 37 12 38 - Fax 04 67 37 55 43
- B** **BPIFrance** - Arche Jacques Cœur - 222 place Ernest Granier - 34967 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 67 69 76 00 - Fax 01 41 79 92 32
Site : www.bpifrance.fr
- BRGM Direction régionale Languedoc-Roussillon** - 39 rue de Pinville - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 15 79 80 - Fax 04 67 64 58 51
Site : www.brgm.fr
- C** **CCNBT** - Complexe Oikos - CD 5 E - BP 5 - 34560 Villeveyrac - Tél. 04 67 78 55 96 - Fax 04 67 78 81 99 - Site : www.ccnbt.fr
Email : communication@ccnbt.fr
- Cépralmar** - Stratégie Concept, Bât. 1 - 1300 avenue Albert Einstein - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 99 99 90 - Fax 04 67 92 83 04
Site : www.cepralmar.org - Email : contact@cepralmar.org
- CER France Méditerranée** - Domaine de Maurin - CS 41013 - 34973 Lattes CEDEX
Tél. 04 67 27 19 70 - Fax 04 67 69 91 94 - Site : www.midimed.cerfrance.fr - Email : maurin@midimed.cerfrance.fr
- Chambre d'Agriculture** - (Centre de Formalité des Entreprises et Maison des agriculteurs) - Mas de Saporta bât. A - CS 10010 - 34875 Lattes CEDEX
Tél. 04 67 20 88 00 - Fax 04 67 20 88 95 - Site : www.herault.chambagri.fr
- Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales du Roussillon** - 19 avenue de Grande-Bretagne - 66025 Perpignan - Tél. 04 68 35 74 00
Fax 04 68 34 65 44 - Site : www.pyrenees-orientales.chambagri.fr
- CIRAD** - Avenue Agropolis - 34398 Montpellier CEDEX 5 - Tél. 04 67 61 58 00 - Fax 04 67 61 49 42 - Site : www.cirad.fr - Email : drlr@cirad.fr
- CMAF** - 14 bis rue Villeneuve - BP 80518 - 17022 La Rochelle CEDEX 1 - Tél. 08 10 25 17 20 - Fax 05 46 41 07 69 - Site : www.cmaf.urssaf.fr
- CNC** - 122 rue de Javel - 75015 Paris - Tél. 01 42 97 48 44 - Fax 01 42 86 08 24 - Site : www.cnc-france.com - Email : cnc@cnc-france.com
- CNRS (Délégation Languedoc-Roussillon)** - 1919 route de Mende - 34293 Montpellier CEDEX 5 - Tél. 04 67 61 34 34 - Site : www.cnrs.fr
- Communauté d'Agglomération Le grand Narbonne** - 12 boulevard Frédéric Mistral - 11100 Narbonne - Tél. 04 68 58 14 58 - Fax 04 68 58 14 59
Site : www.legrandnarbonne.com
- Communauté d'Agglomération de Montpellier** - 50 place Zeus - CS39556 - 34961 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 67 13 60 00 - Fax 04 67 13 61 01
Site : www.montpellier-agglo.com
- Communauté d'Agglomération Perpignan Méditerranée** - 11 boulevard Saint-Assicle - BP20641 - 66006 Perpignan CEDEX - Tél. 04 68 08 60 00
Fax 04 68 08 60 01 - Site : www.perpignanmediterranee.com
- Conseil Général de l'Aude** - Allée Raymond Courrière - 11855 Carcassonne CEDEX 9 - Tél. 04 68 11 68 11 - Fax 04 68 11 68 95 - Site : www.aude.fr
- Conseil Général de l'Hérault** - Hôtel du Département - 1000 rue d'Alco - 34087 Montpellier CEDEX 4
Tél. 04 67 67 67 67 - Fax 04 67 67 68 98 - Service Gestion des ports - Tél. 04 67 67 65 88 - Site : www.herault.fr/le-conseil-general
- Conseil Général des Pyrénées Orientales** - Commission eau, assainissement - Hôtel du Département - 24, quai Sadi Carnot - BP 906 66009 Perpignan CEDEX - Tél. 04 68 85 85 85 - Site : www.cg66.fr
- Conservatoire du Littoral** - 165 rue Paul Rimbaud - 34184 Montpellier CEDEX 4 - Tél. 04 99 23 29 00 - Fax 04 99 23 29 09
Site : www.conservatoire-du-littoral.fr
- Coopératives des carburants** - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze - Tél. 04 67 43 24 67
- Coopérative des 5 ports** - Maison de la mer - Quai Guitard - 34140 Mèze - Tél. 04 67 43 83 45
- COVED** - Usine de Mourre Blanc - Tél. 0 800 004 009 - 06 65 10 45 88
- CPCEA** - 21 rue de la Bienfaisance 75382 Paris CEDEX 08 - Tél. 01 45 26 09 50 - Fax 01 71 21 00 01 - Site : www.groupeagrica.com
- CPIE Bassin de Thau** - Parc Technologique et Environnemental - Route des Salins - 34140 Mèze - Tél. 04 67 24 07 55 ou 06 95 53 78 81 -
Site : www.cpiebassindethau.fr - Email : e.varraud@cpiebassindethau.fr
- CRCM** - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze - Tél. 04 67 43 90 53 - Fax 04 67 43 59 50 - Site : www.srcm.fr
Email : s.r.c.mediterranee@free.fr
- CREAA** - Prise de terdoux - 17480 Le Château D'Oléron - Tél. 05 46 47 51 93 - Fax 05 46 47 53 15 - Répondeur 05 46 47 71 21
Site : www.creaa.fr - Email : creaa@wanadoo.fr
- CREUFOP** - LR/UM2 - 99 avenue d'Occitanie - 34096 Montpellier CEDEX 05 - Site : www.creufop.univ-montp2.fr - Email : creufoplr@um2.fr
- CRGE** - Centre de Ressources des Groupements d'Employeurs Languedoc-Roussillon - ZAE Via Europa - Bât. Activ Eco - Rue de Stockholm 34350 Vendres - Tél. 04 67 09 04 53 - Fax 04 67 09 04 73 - Site : www.crgelr.com - Email : contact@crgelr.com
- CSN Sète** - 12 quai François Maillol - BP472- 34207 Sète - Tél. 04 99 02 16 06 Site : www.developpement-durable.gouv.fr
Email : csn-sete@developpement-durable.gouv.fr



5.2

5. Annexes 5.2. Adresses

- D** **DDCS du Gard** - 1120 Route de Saint Gilles - BP39081 - 30972 Nîmes CEDEX 9 - Tél. 04 30 08 61 20 - Fax 04 30 08 61 21
DDCS de l'Hérault - ZAC du mas d'Alco - Rue Serge-Lifar - CS 97 378 - 34184 Montpellier - Tél. 04 67 41 72 00 - Fax 04 67 41 72 90
DDCSPP de l'Aude - Cité administrative - Place Gaston Jourdanne - 11807 Carcassonne CEDEX 9 - Tél. 04 34 42 91 00 - Fax 04 34 42 90 78
Email : ddcsp@aude.gouv.fr
DDPP de l'Hérault - ZAC ALCO - Rue Serge Lifar - CS 87377 - 34000 Montpellier CEDEX - Tél. 04 99 74 31 50 - Fax 04 99 74 31 60
Email : ddpp@herault.gouv.fr
DDPP34, Antenne de Sète - 239 quai des Moulins - 34200 Sète - Tél. 04 99 74 32 07 - Fax 04 67 48 56 61
DDPP des Pyrénées Orientales - Immeuble Espadon Voilier - 1 boulevard Kennedy - BP 30988 - 66020 Perpignan CEDEX - Tél. 04 68 66 27 00
Fax 04 68 66 27 10 - Email : ddpp@pyrenees-orientales.gouv.fr
DDTM Aude - 105 boulevard Barbès - 11838 Carcassonne CEDEX 9 - Tél. 04 68 10 31 00 - Fax 04 68 71 24 46
DDTM Hérault (siège) - Bâtiment Ozone - 181 Place Ernest Granier - CS 60556 - 34064 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 34 46 60 00 - Fax 04 34 46 61 00
DDTM34-DML - Direction Départementale des Territoires et de la Mer de l'Hérault - Délégation à la Mer et au Littoral - 4, rue Hoche - BP472
34207 Sète CEDEX - Tél. 04 34 46 63 16 - Fax 04 34 46 63 16 - Email : ddtm-dml@herault.gouv.fr
DDTM Pyrénées Orientales - 2, rue Jean Richepin - BP 50909 - 66020 Perpignan CEDEX - Tél. 04 68 38 12 34 - Fax 04 68 38 11 29
Email : ddtm@pyrenees-orientales.gouv.fr
DGCCRF - Site : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>
DIRECCTE Unité territoriale de l'Aude - Chemin de Maquens - ZI la Bouriette - BP 1006 - 11850 Carcassonne CEDEX 9 - Tél. 04 68 77 40 44
Fax 04 68 77 79 50 - Site : www.languedoc-roussillon.direccte.gouv.fr - Email : lrouss-ut11.direction@direccte.gouv.fr
DIRECCTE Unité territoriale de l'Hérault - 615 boulevard d'Antigone - CS 19002- 34064 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 67 22 88 88
Fax 04 67 22 88 99 - Site : www.languedoc-roussillon.direccte.gouv.fr - Email : lrouss-ut34.direction@direccte.gouv.fr
DIRECCTE Unité territoriale des Pyrénées-Orientales - 76 Boulevard Aristide Briand - 66026 Perpignan CEDEX - Tél. 04 11 64 39 00
Fax 04 11 64 39 01 - Site : <http://www.languedoc-roussillon.direccte.gouv.fr> - Email : lrouss-ut66.direction@direccte.gouv.fr
DGI - Direction Générale des Impôts - Centre des Impôts de Sète - 274 avenue Maréchal Juin - BP 371 - 34207 Sète CEDEX - Tél. 04 67 46 38 00
Site : www.impots.gouv.fr - Email : sip.sete@dgfip.finances.gouv.fr
DGI - Direction Générale des Impôts - Direction des services Fiscaux de l'Hérault - Centre administratif Chaptal - Place Jean Antoine de Chaptal
34000 Montpellier - Tél. 04 67 22 61 00
DREAL Languedoc-Roussillon - 520 Allée Henri II de Montmorency - 34064 Montpellier - Tél. 04 34 46 64 00
Site : www.languedoc-roussillon.developpement-durable.gouv.fr - Email : contact-dreal-langrou@developpement-durable.gouv.fr
DRFIP - Direction régionale des finances publiques - 334 Allée Henri II de Montmorency - 34954 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 67 15 75 15
Fax 04 67 15 75 00 - Email : drfip34@dgfip.finances.gouv.fr
- E** **ENIM CCMA (Centre des Cotisations des Marins et Armateurs)** - Arsenal de la Marine - Quai Solidor - BP 125 - 35407 Saint-Malo
Tél. 02 99 82 98 00 - Fax 02 99 82 98 01 - Site : www.enim.eu - Email : ccma.sdpo@enim.eu
ENIM CPA (Centre des Pensions et des Archives) - 1 bis rue Pierre Loti - 22505 Paimpol CEDEX - Tél. 02 96 55 32 32 - Fax 02 96 20 44 81
Site : www.enim.eu - Email : cpa.sdpo@enim.eu
ENIM CPM1 (Centre des Prestations Maladie) - Arsenal de la Marine - Quai Solidor - BP 125 - 35407 Saint-Malo - Tél. 08 11 70 17 03
Fax 02 99 82 98 83 - Site : www.enim.eu - Email : cpm1.sdpo@enim.eu
ENIM Hérault et Gard (DDTM-DML) - 4 rue Hoche - BP472 - 34207 Sète CEDEX - Tél. 04 34 46 63 23 - Fax 04 34 46 63 18
Email : ddtm-enim@herault.gouv.fr
- F** **Fédération des Syndicats d'Exploitants FDSEA 34** - Maison des Agriculteurs Bât.A - Mas de Saporta - CS 40013 - 34875 Lattes CEDEX
Tél. 04 67 92 23 54 - Fax 04 67 92 76 94 - Site : www.fdsea34.fr - Email : fdsea34@saporta.net
Fédération Régionale CUMA LR - Mas de Saporta - CS 80026 - 34970 Lattes - Tél. 04 67 06 23 80 - Fax 04 67 06 23 81
Site : www.languedoc-roussillon.cuma.fr - Email : cuma.herault@free.fr
FONGECIF - Parc d'activités la Peyrière - 10 rue Robert Schuman - 34430 Saint Jean de Vedas - Tél. 08 00 00 74 74 - Fax 04 67 69 20 18
Site : www.fongecif-lr.fr - Email : contacts@fongecif-lr.fr
FranceAgriMer - Service régional du Languedoc-Roussillon - 22 rue de Claret - 34070 Montpellier - Tél. 04 67 07 81 00 - Fax 03 4 67 42 68 55
Site : www.franceagrimer.fr
FRCIVAM Languedoc-Roussillon - Tél. 04 67 06 23 40 - Site : www.civam-lr.fr - Email : frcivamlr@wanadoo.fr
- H** **HUMANIS** - 348 Rue Puech Villa - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 61 53 53 - Site : www.humanis.com
- I** **IFREMER Station d'Arcachon** - 1 quai du Commandant Silhouette - 33120 Arcachon - Tél. 05 57 72 29 80 - Fax 05 57 72 29 99
Site : www.ifremer.fr/laboratoire_arcachon
IFREMER Station de La Tremblade - Avenue de Mus de Loup, Ronce les Bains - 17390 La Tremblade - Tél. 05 46 76 26 10 - Fax 05 46 76 26 11
Site : www.ifremer.fr/latremblade
IFREMER Station de Sète - BP 171 - Avenue Jean Monnet - CS 30171 - 34203 Sète CEDEX - Tél. 04 99 57 32 00 - Fax 04 99 57 32 94
Site : www.ifremer.fr/mediterranee
INAO - 12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois CEDEX - Tél. 01 73 30 38 00 - Site : www.inao.gouv.fr
Email : info@inao.gouv.fr
INAO Languedoc-Roussillon - La Jasse de Maurin - 34970 Lattes - Tél. 04 67 27 11 85 - Fax 04 67 47 33 93
IRD (Centre France Sud) - 911 Avenue Agropolis - BP 64501 - 34394 Montpellier CEDEX 5 - Tél. 04 67 41 61 00 - Fax 04 67 41 63 30
Site : www.france-sud.ird.fr - Email : montpellier@ird.fr
IRSTEA Centre de Montpellier - 361 rue JF Breton - BP 5095 - 34196 Montpellier CEDEX 5 - Tél. 04 67 04 63 00 - Fax 04 67 16 64 40
Site : www.irstea.fr
ISO - 1 chemin de la Voie-Creuse - Case postale 56 - CH-1211 Genève 20, Suisse - Tél. +41 22 749 01 11 - Fax +41 22 733 34 30
Site : www.iso.org/iso/fr/home.htm - Email : central@iso.org
- L** **Lycée de la Mer Paul Bousquet** - Rue des Cormorans - Le Barrou - BP 476 - 34207 Sète CEDEX - Tél. 04 67 51 63 63 - Fax 04 67 51 63 64
Site : <http://www.lyceedelamer.fr> - Email : contact@lyceedelamer.fr

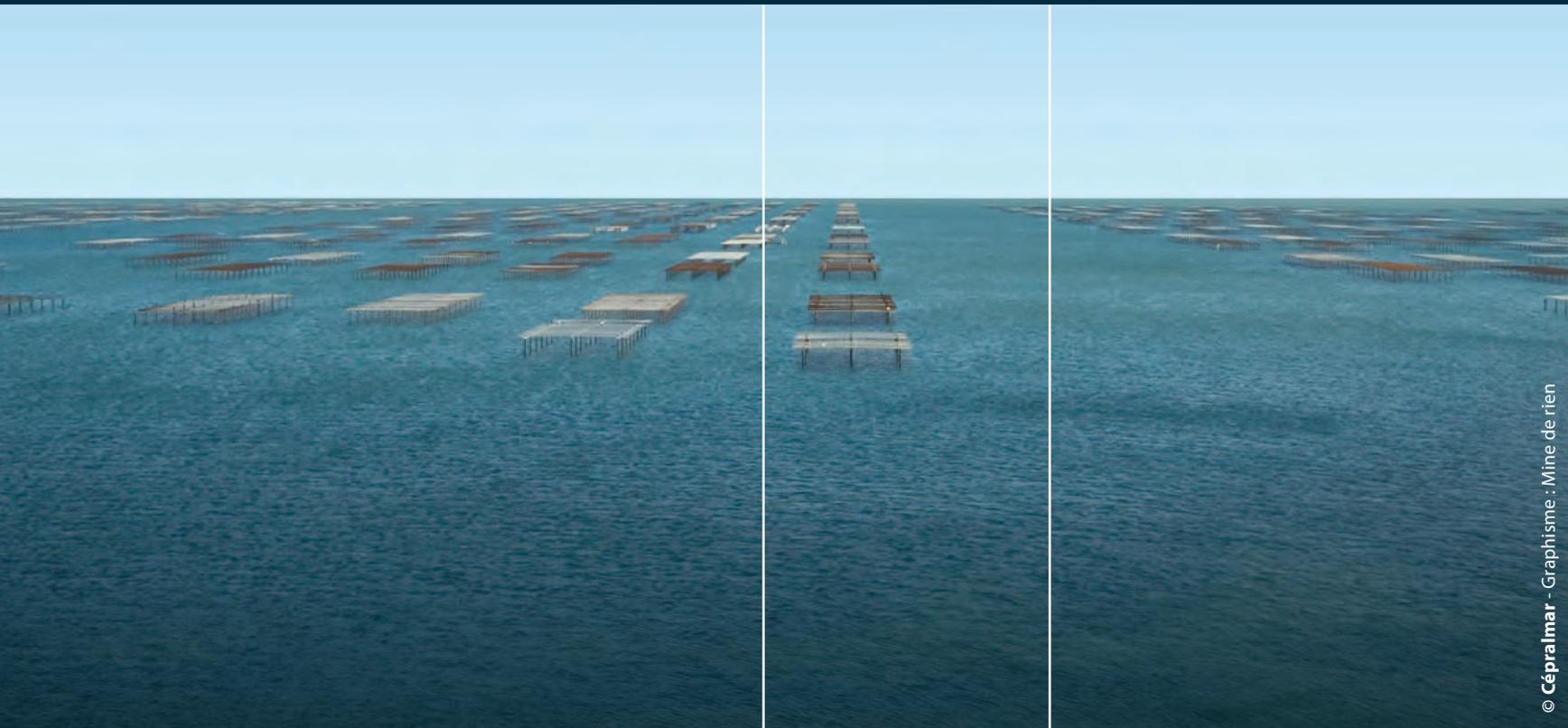
5. Annexes

5.2. Adresses



5.2

- M** **Mairie de Bouzigues** - 1 rue du Port - 34140 Bouzigues - Tél. 04 67 78 30 12 - Fax 04 67 78 32 10
Site : www.bouzigues.fr - Email : info@bouzigues.fr
- Mairie de Frontignan** - Hôtel de Ville - 34113 Frontignan - Tél. 04 67 18 50 00 - Fax 04 67 18 51 08
Site : www.ville-frontignan.fr - Email : bureauaccueil@ville-frontignan.fr
- Mairie de Gruissan** - Hôtel de Ville - Boulevard Victor Hugo - 11430 Gruissan - Tél. 04 68 75 21 21 - Fax 04 68 75 21 39
Site : www.ville-gruissan.fr - Email : contact@ville-gruissan.fr
- Mairie de Marseille** - 1 rue Général de Gaulle - 34340 Marseillan - Tél. 04 67 77 97 10 - Fax 04 67 77 60 26
Site : www.ville-marseillan.fr - Email : info@marseillan.com
- Mairie de Mèze** - Hôtel de ville - Place Aristide Briand - 34140 Mèze - Tél. 04 67 18 30 30 - Fax 04 67 43 51 66 - Site : www.ville-meze.fr
Email : secretariat.dgs@ville-meze.fr
- Mairie de Leucate** - 34 rue du Docteur Sidras - 11370 Leucate - Tél. 04 68 40 51 00 - Fax 04 68 40 01 09
- Mairie de Sète** - Hôtel de Ville - BP 373 - 34200 Sète CEDEX - Tél. 04 99 04 70 00 - Fax 04 67 74 98 44 - Site : www.sete.fr
- Mairie de Vendres** - 1 place du Quatorze Juillet - BP 10 - 34350 Vendres - Tél. 04 67 32 60 50 - Fax 04 67 32 60 45
Site : www.vendres.com - Email : info@vendres.com
- MISE de l'Aude** - DDTM - 105 boulevard Barbès - 11838 Carcassonne CEDEX 9 - Tél. 04 68 10 31 74 - Fax 04 68 71 24 46
Site : www.aude.gouv.fr - Email : info@vendres.com
- MISE des Pyrénées-Orientales** - DDTM - 2 rue Jean Richepin - BP 50 909 - 66020 Perpignan CEDEX - Tél. 04 68 51 95 54
Site : www.pyrenees-orientales.gouv.fr
- MISE Hérault** - DDTM - Maison de l'Agriculture - Place Chaptal - 34261 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 67 34 28 50 - Fax 04 67 34 28 53
Email : direction.ddaf34@agriculture.gouv.fr
- MSA 11** - 6 rue du palais - 11011 Carcassonne CEDEX 9 - Tél. 04 68 55 11 66 - Fax 04 68 47 84 82 - Site : www.msagrandsud.fr
- MSA 34** - Place Chaptal - CS 59501 - 34262 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 67 34 80 00 - Fax 04 67 34 84 00 - Site : www.msalanguedoc.fr
- MSA 66** - 23 rue Broussais - BP 89924 - 66017 Perpignan CEDEX 9 - Tél. 04 68 55 11 66 - Fax 04 68 82 66 66 - Site : www.msagrandsud.fr
- P** **Point Info installation** - Mas de Saporta - CS 60015 - Maison des agriculteurs bât. A - 34973 Lattes CEDEX - Tél. 04 67 92 18 11 - Fax 04 67 58 12 28
Site : www.pointinfo34.com - Email : info-installation34@saporta.net
- Pôle relais lagunes méditerranéennes** - Parc club du Millénaire - Bât. 31 - 1025 avenue Henri Becquerel - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 02 21 28
Fax 04 67 58 42 19 - Site : www.pole-lagunes.org - Email : pole.lagunes.lr@cenlr.org
- Préfecture de l'Hérault** - 34 place des Martyrs de la Résistance - 34062 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 67 61 61 61 - Fax 04 67 02 25 79
Site : www.herault.gouv.fr
- Préfecture des Pyrénées-Orientales** - 24 quai Sadi Carnot - 66951 Perpignan CEDEX - Tél. 04 68 51 66 66 - Site : www.pyrenees-orientales.gouv.fr
- R** **Région Languedoc-Roussillon** - Hôtel de Région - 201 avenue de Pompignane - 34064 Montpellier CEDEX - Tél. 04 67 22 80 00 - Fax 04 67 22 81 92
Site : www.laregion.fr
- S** **SCIC Les Mazets** - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze - Tél. 04 67 43 83 45
- Service des impôts des particuliers du centre des finances publiques de Sète** - 274 avenue Maréchal-Juin - BP 371 - 34207 Sète CEDEX
Tél. 04 67 46 38 00 - Site : www.impots.gouv.fr - Email : sip.sete@dgfip.finances.gouv.fr
- SIEL** - Salines de Villeneuve - Chemin des salins - 34750 Villeneuve-Les-Maguelone - Tél. 04 67 13 88 57 - Fax 04 67 13 88 68
Site : www.siel-lagune.org - Email : siel@siel-lagune.org
- SMBT** - 328 quai des Moulins - 34200 Sète - Tél. 04 67 74 61 60 - Fax 04 67 49 90 87 - Site : www.smbt.fr - Email : contact@smbt.fr
- SPP Pêche et Cultures Marines (AGEFOS PME)** - 7 rue Félix Le Dantec - CS 83039 - 29334 Quimper CEDEX - Tél. 02 98 97 26 52 - Fax 02 98 10 25 75
Site : www.spppcm.fr - Email : gcostiou@agefos-pme.com
- SYMBO** - 130 chemin des merles - 34400 Lunel - Tél. 04 67 22 00 20 - Fax 04 67 22 22 74 - Site : www.etang-de-l-or.com - Email : secretariat@symbo.fr
- Syndicat d'études pour la coordination des objectifs de sauvegarde de l'étang de Canet St Nazaire** - 19 espace Méditerranée - BP 641
66006 Perpignan CEDEX - Tél. 04 68 51 64 00 - Fax 04 68 51 76 40 - Email : environnement@tet-mediterranee.com
- Syndicat Mixte RIVAGE** - Mairie de Leucate - 34 rue Docteur Sidras - 11370 Leucate - Tél. 04 68 40 59 17 - Fax 04 68 40 59 12
Site : rivage-salses-leucate.fr - Email : rivage@mairie-leucate.fr
- Syndicat Mixte de Gestion du PNR de la Narbonnaise** - Domaine de Montplaisir - 11000 Narbonne - Tél. 04 68 65 14 40 - Fax 04 68 32 77 72
Site : www.parc-naturel-narbonnaise.fr - Email : info@parc-naturel-narbonnaise.fr
- Syndicat Mixte du delta de l'Aude** - 3 rue de Jonquières - 11000 Narbonne - Tél. 04 68 65 14 40 - Fax 04 68 32 77 72
Site : www.smbva.fr - Email : smda11@orange.fr
- T** **Thau Agglo** - 4 avenue d'Aigues - BP600 - 34110 Frontignan CEDEX - Tél. 04 67 46 47 48 - Fax 04 67 46 47 47
Site : www.thau-agglo.fr - Email : webredac@thau-agglo.fr
- Transfert LR** - L'Acropole - 954 avenue Jean Mermoz - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 85 69 60 - Fax 04 67 85 69 69
Site : www.transferts-lr.org - Email : agroalimentaire@transferts-lr.org
- U** **Université Montpellier I** - 5 boulevard Henri IV - CS 19044 - 34967 Montpellier CEDEX 2 - Tél. 04 67 41 74 00 - Site : www.univ-montp1.fr
- Université Montpellier II** - Place Eugène Bataillon - CC 93 - 34095 Montpellier CEDEX 5 - Tél. 04 67 14 30 30 - Fax 04 67 14 30 31
Site : www.univ-montp2.fr
- Université Paul Valéry - Montpellier III** - Route de Mende - 34199 Montpellier CEDEX 5 - Tél. 04 67 14 20 00 - Site : www.univ-montp3.fr
- Université de Perpignan** - Faculté des Sciences - 52 avenue Paul Alduy - 66860 Perpignan CEDEX 9 - Tél. 04 68 66 20 00 - Fax 04 68 66 20 19
Site : www.univ-perp.fr



© Cépralmar - Graphisme : Mine de rien

Cépralmar

Stratégie Concept - Bât. 1 - 1300 Av. Albert Einstein - 34000 Montpellier
Tél. : 04 67 99 99 90 - Fax : 04 67 92 83 04
E-mail : contact@cepralmar.org - Site : www.cepralmar.org

Réalisé par le Cépralmar, avec le concours financier
de la Région Languedoc-Roussillon et de l'Europe.