



Appel à Projets 2021

Aide à l'équipement des structures conchyliques pour l'accueil du public

Destination Bretagne Sud – Golfe du Morbihan

Porté par les intercommunalités de la destination



Avec le soutien de la Région Bretagne



En partenariat avec le Comité Régional de la Conchyliculture – Bretagne Sud



DISPOSITIF D'AIDE

À l'équipement des structures conchylicoles pour l'accueil du public

DESTINATION BRETAGNE SUD – GOLFE DU MORBIHAN

Année 2021

➤ CONTEXTE

La Région Bretagne organise le développement touristique de son territoire autour de 10 Destinations Touristiques qui sont des ensembles géographiques correspondant aux univers de découverte des visiteurs eux-mêmes. Ce sont des territoires de projets dans lesquels l'identité et les valeurs sont utilisées pour élaborer une offre durable différente et innovante.

Les destinations touristiques constituent un cadre pragmatique en matière d'organisation et de développement de l'économie touristique bretonne. Elles visent, dans une approche partenariale (publique et privée), à optimiser l'action touristique de chaque destination, permettant de définir les conditions d'une offre plus lisible et attractive sur le territoire.



Ainsi, les intercommunalités Auray Quiberon Terre Atlantique, Belle-Île-en-Mer, Golfe du Morbihan - Vannes Agglomération, Lorient Agglomération, Communauté de communes Blavet Bellevue Océan, Arc Sud Bretagne et Questembert Communauté forment la Destination « Bretagne Sud - Golfe du Morbihan » pour porter des projets partagés sur les thématiques touristiques.

Lors de l'élaboration du plan d'action de la Destination Bretagne Sud Golfe du Morbihan, les activités liées à l'eau, au contact d'une clientèle touristique, sont ressorties comme un axe prioritaire de développement pour la destination et ont été identifiées pour en faire un fer de lance de l'attractivité touristique du territoire.

Pour cela, plusieurs groupes de travail et d'émergence ont été menés avec les acteurs et partenaires des filières liées à l'eau (structures nautiques, pêche de loisir et conchyliculture). Plusieurs axes sont identifiés, dont :

- Soutenir les structures à l'acquisition d'équipements, de matériels et d'aménagements améliorant le confort et l'accueil des clientèles (habitants et touristes).
- Soutenir les formations spécifiques adaptées au milieu et faciliter leur accès aux professionnels.

Avec le soutien de la région Bretagne et en partenariat avec le Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud (CRC), ces deux axes se traduisent en 2021 par un dispositif d'aide à l'équipement des structures conchylicoles pour l'accueil du public, dont la clientèle touristique du territoire d'une part, et associé à un dispositif de formation continue des professionnels, de la filière, implantés sur le territoire, d'autre part.

Pour construire ces actions, une étude « terrain » préalable de la définition des besoins en formation et en équipement a été réalisée auprès des professionnels de la filière conchylicole, par l'AFPA Auray sur le dernier trimestre 2020.

Cette étude a permis :

- De collecter les informations terrains à partir d'entretiens (retour d'expérience, attentes et besoins) des professionnels concernés sur le territoire, ayant une ou plusieurs activités au contact du public,
- De proposer un programme de formation continue et adapté pour les professionnels,
- De contribuer à construire un dispositif de soutien à l'investissement sous la forme d'un appel à projet.

C'est pour répondre aux besoins et aux problématiques identifiés que les sept intercommunalités de la destination Bretagne Sud – Golfe du Morbihan, cofinancée par la Région Bretagne, mettent en place en 2021 ces deux dispositifs, un coup de pouce, visant à accompagner les structures de la filière.

Les conditions d'accueil et de découverte sur le territoire au sein des structures conchylicoles peuvent être améliorées, dans le respect de la réglementation. Ces dispositifs visent ainsi à accompagner les conchyliculteurs dans l'amélioration des conditions d'accueil des visiteurs au sein de leurs chantiers, et ainsi faire vivre une expérience immersive et authentique aux clientèles :

« Embarquer à bord d'un bateau en compagnie de l'ostréiculteur pour aller à la découverte des parcs »,

« Découvrir le chantier et les activités quotidiennes à travers une visite guidée »,

« Profiter d'une dégustation dans un environnement naturel et authentique »

L'ambition et les objectifs de cette opération sont de :

- Valoriser les métiers, les savoir-faire, les activités et les milieux naturels à travers des projets touristiques structurant pour le territoire.
- Faire découvrir une activité phare et un produit emblématique du territoire,
- Favoriser les rencontres entre les clientèles touristiques, les habitants du territoire et les professionnels passionnés de leur métier,
- Conforter des activités annexes à la production et au contact d'une clientèle touristique,

Ce dispositif s'inscrit en complémentarité du futur centre d'interprétation de l'ostréiculture localisé sur la commune du Tour du Parc : OSTREAPOLIS.

BÉNÉFICIAIRES

- **Exploitations Conchylicoles** implantées sur le territoire de la Destination Bretagne Sud – Golfe du Morbihan, sous statut privé ;
- **Proposant un projet touristique** visant à investir dans des équipements, des aménagements leur permettant de diversifier / pérenniser leur activité (dégustations, visites de chantiers, vente directe sur place, et autres prestations pédagogiques) auprès du public, d'améliorer l'accueil et l'expérience-client des habitants et touristes sur place.
- **S'inscrivant dans une démarche d'amélioration des services** : le versement de la subvention est conditionné par la participation à deux modules du programme de formation proposé par l'AFPA Auray en avril / Mai 2021 (1 module obligatoire et à minima un module au choix selon les besoins des structures, programme complet en Annexe 1) :
 - Pour diversifier ses activités : la réglementation et les règles de sécurité à respecter (*Module Obligatoire dans le cadre du présent dispositif d'aide*)
 - Accueil du public : hygiène et sécurité alimentaires adaptées (*Module au choix*)
 - Comment communiquer efficacement sur les réseaux sociaux ? (*Module au choix*)
 - Optimiser ses lieux de vente et espaces d'accueil du public (*Module au choix*)
- **Dans le respect de la réglementation** en vigueur : par arrêté du 1^{er} juillet 2015 (voir annexe 2), le préfet du Morbihan a réglementé la dégustation de coquillages proposée par les producteurs. Cet arrêté définit :
 - L'activité de dégustation de produits de culture marine,
 - Les établissements autorisés,
 - Les produits autorisés à la dégustation
 - La procédure de déclaration
 - La matérialisation de la dégustation
 - L'accueil du public
 - Les règles relatives à l'activité de dégustation

Il précise également que les aménagements liés à l'activité de dégustation doivent rester réversibles et sont soumis aux règles d'application du droit des sols et au cahier des charges des concessions de cultures marines.

Il est également à rappeler que les constructions nécessaires aux activités agricoles marines (conchyliculture) peuvent être autorisées au bord de l'eau, du fait que cette localisation est rendue indispensable par des nécessités techniques liées à la production (article R121-5 code de l'urbanisme).

Les changements de destination de ces bâtiments agricoles, notamment la transformation en restaurant ou gîte, sont interdits (article L121-10 du code de l'urbanisme).

PRESENTATION DE L'APPEL À PROJET

➤ OBJECTIFS

- Soutenir les investissements des professionnels accueillant du public et proposant des dégustations, visites de chantiers, vente directe sur place et autres prestations pédagogiques auprès d'une clientèle touristique/ locale.
- Améliorer l'accueil et l'expérience-client des habitants et des clientèles touristiques sur place.

➤ DEPENSES ELIGIBLES (Exemples d'actions)

- Tous les projets d'investissements permettant de favoriser la découverte de l'activité : barge électrique, mise en place de parcours de visite, ...
- Actions d'amélioration des aménagements extérieurs, démontables ou amovibles (espace de vie extérieur et convivial, mobilier, stationnement vélo, aménagement paysager, ...)
- Actions d'aménagements intérieurs et de modernisation des espaces d'accueil accessibles au public (accueil, mobilier, ...)
- Amélioration de signalétique (enseigne, fléchage mobile, totems...) dans le respect de la réglementation nationale et de la charte signalétique du Parc Naturel Régional pour les chantiers situés dans le golfe du Morbihan

➤ DEPENSES INELIGIBLES

- Travaux de construction
- Investissements de matériel lié à la production
- Dépenses de communication (site internet, publications, flyers, supports papier, parution, brochures, supports numériques ...)

➤ MODALITES DE L'AIDE

L'aide financière se décline sous la forme d'une subvention selon les modalités suivantes :

- Taux d'intervention à hauteur de 50 % du montant de la dépense éligible ;
- Pour un investissement minimal de 4 000 € ;
- Montant de la subvention plafonnée à 10 000 € par structure.

➤ MODALITES DE VERSEMENT DE L'AIDE

- Versement d'une avance à la signature de la convention financière avec la région Bretagne
- Versement du solde sur présentation d'un état récapitulatif des dépenses acquittées attestant de la réalisation de l'opération et d'un bilan de l'opération établi au vu des objectifs détaillés dans le cadre de la présente aide.
- **Aucune dépense ne peut être engagée avant acceptation du projet par la région Bretagne.**

LES ETAPES DE MA DEMANDE D'AIDE

1. **Dépôt de la présentation de votre projet (pages 6, 7 et 8 de ce document) et du plan de financement (Annexe 3) avant le Vendredi 30 Avril 2021 :**
 - Par mail à : *Erwan LE DIAGON*
Chargé de missions Tourisme Nautique
Destination Bretagne Sud Golfe du Morbihan
Tél : 09 71 74 00 27 / 06 31 39 70 79
erwan.lediaigon@auray-quiberon.fr
 - Ou par courrier à : *Destination Bretagne Sud – Golfe du Morbihan*
Auray Quiberon Terre Atlantique
Service Tourisme et Nautisme
40, rue du Danemark, Porte Océane
CS 70447 - 56404 AURAY Cedex
2. **Sélection des projets déposés par un comité de sélection** composé de techniciens issus du tourisme, de l'Etat et de la région Bretagne.
 Les projets déposés seront analysés et sélectionnés, sur la base des éléments transmis et selon :
 - La pertinence relative aux objectifs de l'appel à projet
 - La prise en compte de la réglementation, de l'impact environnemental et de la dimension de développement durable des projets détaillés.
3. **Validation des projets retenus** par le Comité de Pilotage de la Destination Bretagne Sud - Golfe du Morbihan.
4. **Le dépôt de la demande d'aide des projets retenus sera à réaliser en ligne** depuis le [Portail des Aides de la Région Bretagne](#) (Dispositif Tourisme – Les 10 destinations touristiques de Bretagne – [Volet 3](#)). La liste des pièces qui seront à fournir à ce stade sont consultables en annexe 4.
La date de complétude, délivrée par la Région Bretagne, marque le début de la prise en compte des dépenses éligibles pour le calcul de l'aide.
5. **Validation des projets en commission permanente du Conseil régional de Bretagne** (date à déterminer en 2021)

PRESENTATION DE VOTRE PROJET

Au titre de l'aide à l'équipement des structures
conchylicoles pour l'accueil du public

DESTINATION BRETAGNE SUD – GOLFE DU MORBIHAN

Année 2021

Coordonnées du bénéficiaire

Raison sociale :

Adresse du siège social :

Adresse administrative :

Téléphone :

Courriel :

Site internet :

N° SIRET (immatriculation obligatoire) :

Personne à contacter (pour un éventuel complément d'information)

M / Mme Nom : Prénom :

Qualité :

Courriel :

Téléphone : Portable :

PRÉSENTATION DE L'ACTION

Intitulé de l'action :
.....

Description du projet de développement touristique (types de dépenses envisagées) :
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Quels sont les objectifs de l'action ?

- 1.
- 2.
- 3.

Quel est le public ciblé ?

.....
.....

Combien de personnes en seront bénéficiaires ?

.....
.....

Quel est le lieu (ou les lieux) de réalisation de l'action ?

.....
.....

Quelle est la date de mise en œuvre prévue ?

.....

Quelles sont les actions de communication envisagées pour valoriser l'action ?

.....
.....
.....
.....

Quels sont les résultats attendus de l'action ?

.....
.....
.....

Dans quelle mesure l'action s'inscrit-elle dans une démarche de partenariat avec des acteurs du tourisme (hébergeurs, structures de loisirs, agences réceptives, offices de tourisme, Ostreapolis ...) ?

.....
.....
.....

Dans quelle mesure l'action s'inscrit dans une démarche de développement durable (Fournisseurs locaux, matériaux, actions de sensibilisation du public ...) ?

.....
.....
.....

Y-a-t-il d'autres informations complémentaires à préciser pour ce projet ?

.....
.....
.....

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné(e)

Agissant en qualité de :

Dénomination de la structure :

- Certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements figurant dans ce dossier
- Certifie être en conformité avec les autorisations réglementaires nécessaires à la réalisation du projet (autorisations administratives)
- S'engage à participer à deux modules du programme de formation proposé en annexe 1 en 2021 (dont un obligatoire)

Date

Signature et cachet de la structure

*Les informations recueillies vous concernant font l'objet d'un traitement informatique, auquel vous consentez, destiné à la gestion des dispositifs d'aide adoptés par la région Bretagne.
Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978, modifiée, et au «règlement général sur la protection des données» (RGPD) vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification aux informations qui vous concernent. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant, sauf si ce droit a été écarté par une disposition législative.*

ANNEXE 1 : Programme de Formation (Page 1)



FORMATIONS STRUCTURES CONCHYLICOLES

Habitants et touristes :
les clés pour diversifier votre activité

Règlementation
Hygiène et sécurité alimentaire
Espaces d'accueil
Communication digitale

6
1/2
journées
d'ateliers !

Un programme de formations sur-mesure

Par le centre de formation professionnel AFPA Auray

Les retours sont unanimes : la conchyliculture fait partie intégrante de l'identité du territoire en Bretagne Sud et suscite un fort engouement auprès du public. Dans un contexte sanitaire ou phytosanitaire compliqué, habitants et touristes peuvent constituer **une opportunité intéressante de développement de votre CA.**

Comment ? Diversifiez votre activité dans le respect des réglementations, mettez en place de la dégustation, maîtrisez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ayez les notions essentielles d'une communication numérique réussie, offrez une expérience client de qualité, améliorez et optimisez vos espaces d'accueil, valorisez vos savoir-faire et votre métier auprès d'un nouveau public... Faites votre choix parmi les 6 ateliers proposés !

L'objectif ? vous apporter de nouvelles compétences spécifiques à l'accueil du public, habitants et touristes.

Pensé en 4 thématiques, il est possible d'assister à une ou plusieurs de ces demi-journées de formation. Ce programme sur-mesure, autant opérationnel que stratégique, a été imaginé à partir des suggestions obtenues lors de l'étude des besoins en formation, réalisée à l'automne 2020 auprès de 22 structures conchylicoles du Morbihan.

Des formations ouvertes à l'ensemble des structures conchylicoles situées sur les intercommunalités Auray Quiberon Terre Atlantique, Belle Île en Mer, Golfe du Morbihan Vannes Agglomération, Lorient Agglomération, Blavet Bellevue Océan, Arc Sud Bretagne et Questembert Communauté.

Cette opération vous est proposée conjointement par les intercommunalités Auray Quiberon Terre Atlantique, Belle Île en Mer, Golfe du Morbihan Vannes Agglomération, Lorient Agglomération, Arc Sud Bretagne, Blavet Bellevue Océan et Questembert Communauté,

en partenariat avec le Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud.

Une opération possible grâce au soutien de la Région Bretagne.



THÉMATIQUE : RÉGLEMENTATION

Diversifier ses activités : la réglementation et les règles de sécurité à respecter

- > **Comprenez les rôles** de chaque institution
- > **Appréhendez les enjeux** et les principaux contenus de la réglementation
- > **Identifiez les intervenants** adéquats selon vos problématiques et vos demandes

et ainsi diversifiez votre activité en respectant la réglementation en vigueur dans le Morbihan et les règles d'un accueil client sécurisé sur votre exploitation.

9h-12h30 • le 3 mai 2021 • Lieu : Afpa (Brec'h)

THÉMATIQUE : ESPACES D'ACCUEIL

Optimisez vos espaces d'accueil pour augmenter vos ventes et fidéliser votre clientèle

- > **Optimisez votre espace dégustation** et gagnez en efficacité
- > **Mettez vos produits en valeur** et maîtrisez le parcours client (PLV...)
- > **Créez une ambiance** propice à la vente

9h-12h30 • le 23 avril 2021 • Lieu : Afpa (Brec'h)

THÉMATIQUE : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Dégustation conchylicole* : maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Module 1

- > **Appréhendez** les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour les dégustations

Module 2

- > **Paillez aux risques** alimentaires
- > **Sécurisez** vos lieux de stockage

et proposez des dégustations sur votre lieu de production en respectant toutes les normes en vigueur.

Module 1 : 9h-12h30 • le 5 mai 2021
Module 2 : 9h-12h30 • le 6 mai 2021
Lieu : Afpa (Brec'h)

* Il est rappelé que l'activité de dégustation sur les chantiers ostréicoles est encadrée par un arrêté préfectoral du 1^{er} juillet 2015 et que celle-ci ne doit s'apparenter en aucun cas à de la restauration.

THÉMATIQUE : COMMUNICATION DIGITALE

Communiquez efficacement sur les réseaux sociaux

Comment optimiser mes ventes avec les réseaux sociaux ? Comment cibler les bons réseaux sociaux ? Vers qui, quoi, quand, comment publier ?

Module 1

- > **Identifiez** les principaux réseaux sociaux et **ciblez** ceux utiles à votre communication
- > **Adoptez** la bonne stratégie de communication

Module 2

- > **Créez des publications** efficaces et modernes pour toucher votre clientèle

Module 1 : 9h-12h30 • le 19 avril 2021
Module 2 : 9h-12h30 • le 20 avril 2021
Lieu : Afpa (Brec'h)

Formations gratuites, entièrement financées par la Région Bretagne et les intercommunalités.

> **Inscriptions :**
[Cliquez ici](#)

Informations complémentaires

Erwan Le Diagon
Chargé de mission Tourisme Nautique
Destination Bretagne Sud - Golfe du Morbihan
erwan.lediagon@auray-quiberon.fr | 06 31 39 70 79



ANNEXE 2 : Arrêté de la préfecture du Morbihan



Direction Départementale des
Territoires et de la Mer
Morbihan

ARRETE

Arrêté pris en l'application de l'article L 311-1 du code rural et de la pêche maritime en matière d'activité de dégustation de coquillages

Le Préfet du Morbihan
Chevalier de l'ordre national du Mérite

Vu le Code du Domaine de l'Etat, articles L.28 à L.34, R.53 à R.57 et A 12 à A 39 ;
Vu le Code de l'Urbanisme, notamment les articles L.146-1 à L.146-6 pris en application de la loi dite « Littoral » du 03 janvier 1986 et visant notamment le changement de destination dans la bande des 100 m à proximité immédiate de la mer ;
Vu le Code général de la propriété des personnes publiques ; Vu le Code de la Consommation ;
Vu le Code du Commerce ;
Vu le Code de la Santé Publique ;
Vu le règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, notamment en son article 3 ;
Vu le Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Vu le Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
Vu le Code Rural et de la Pêche Maritime, notamment les articles L.311-1, L.722-1 et R.311-35 à 60 , L 945-5 ;
Vu le Décret n° 2003-685 du 24 juillet 2003 relatif au caractère agricole des activités d'accueil touristique situées sur l'exploitation agricole ; Vu le Décret n°2014-1608 du 26 décembre 2014 relatif à la codification de la partie réglementaire du livre IX du code rural et de la pêche maritime ;
Vu l'avis de la Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des aliments de la Direction Générale de l'Alimentation en date du 16 mai 2013 ;
Vu la charte conchylicole du Morbihan signée le 1er Juillet 2011 par le préfet du Morbihan, le président du Conseil Général, le président de l'Association des Maires du Morbihan, le président du Comité Régional de Conchyliculture de Bretagne-Sud ;
Considérant que l'activité conchylicole est réputée agricole au sens du code rural et que par définition, la dégustation de coquillages au sein des établissements se situe dans le prolongement naturel de l'exploitation et constitue l'acte de faire goûter une quantité limitée des produits issus principalement de l'exploitation sur laquelle se déroule cette activité ;
Considérant les recommandations 4, 5 et 6 issues des conclusions des assises de la conchyliculture qui se sont tenues du 22 juin au 11 octobre 2010 sous la présidence du Ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche ;
Considérant les préconisations de la charte conchylicole du Morbihan signée le 1er Juillet 2011 et qui définissent les limites admissibles pour l'activité de dégustation ;
Considérant les prescriptions du code de l'urbanisme et notamment l'article L 146-4-3 qui précise la nature des constructions et aménagements autorisés dans la bande des 100 m ;
Considérant la nécessité de maîtriser la pratique de la dégustation qui peut donner lieu à de fréquentes dérives et constituer des changements de destination avérés ;
Considérant la nécessité d'harmoniser entre les différents gestionnaires les règles définissant les conditions de la dégustation au sein des établissements agréés d'expédition des produits de la conchyliculture, activités qui sont dans le prolongement de l'acte de production ; Considérant la nécessité de préciser notamment la nature des produits autorisés, ainsi que les conditions sanitaires et commerciales afin, notamment, d'éviter une concurrence déloyale entre conchyliculteurs et professionnels de la restauration ;
Sur proposition du directeur départemental de la mer et des territoires du Morbihan ;

ARRETE

I. Définition de l'activité de dégustation de produits de cultures marines

Article 1

Le présent arrêté s'applique aux établissements de production/expédition agréés qui réalisent des activités de dégustation de produits de cultures marines sur le Domaine Public Maritime Naturel, sur le Domaine Public Maritime Artificiel, sur le Domaine Public Communal ou sur le Domaine Privé.

L'activité de cultures marines est réputée agricole au sens du code rural et par définition, la dégustation de produits de cultures marines au sein des établissements se situe dans le prolongement naturel de l'acte de production.

La dégustation constitue en ce sens un mode de mise sur le marché des produits issus principalement de l'exploitation sur laquelle se déroule cette activité.

ANNEXE 2 : Arrêté de la préfecture du Morbihan

Article 2

L'activité de dégustation est considérée comme compatible avec les exigences de la loi littoral, et/ou des cahiers de charges des concessions de cultures marines, c'est-à-dire ne constitue pas de changement de destination si :

- cette activité reste complémentaire à l'activité principale de production et ne génère pas plus de 30 % des recettes tirées de l'activité principale et ne dépasse pas 50 000 € ;
- l'activité de dégustation est portée par l'entreprise conchylicole titulaire de l'agrément sanitaire ;
- les aménagements liés à l'activité de dégustation restent réversibles et soumis aux règles d'application du droit des sols et au cahier des charges des concessions de cultures marines

II. Etablissements autorisés

Article 3

Seuls sont autorisés à procéder à des dégustations de produits de cultures marines les professionnels producteurs/expéditeurs disposant d'un établissement d'expédition agréé par les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) du département du Morbihan. Les activités de dégustation ne doivent pas être de nature à modifier les conditions initiales qui ont permis l'attribution de l'agrément sanitaire de l'établissement.

L'établissement d'expédition agréé s'entend, au regard des dispositions du Règlement Européen 853/2004, d'un établissement terrestre ou flottant, réservé à la réception, à la manipulation, à la finition, au lavage, au calibrage, à la purification (si nécessaire), au conditionnement et à l'expédition des mollusques bivalves vivants.

L'aménagement, le fonctionnement et l'équipement des espaces dédiés à la dégustation ou à la mise sur le marché devront être conformes aux prescriptions du règlement CE 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. (Paquet Hygiène).

III. Produits proposés à la dégustation

Article 4

Les produits proposés à la dégustation sont des produits mentionnés dans le dossier d'agrément sanitaire de l'établissement de production/expédition agréé en tant que produits mis sur le marché par l'exploitation, à l'exclusion de tout autre produit, hormis les produits d'accompagnement autorisés à l'article 5 et les produits de substitution limités conformément à l'article 6 du présent arrêté.

La cuisson permettant de rendre les produits de cultures marines consommables est autorisée. Les produits peuvent être cuits par l'exploitant, dans des locaux distincts des locaux entrant dans le périmètre de l'agrément sanitaire d'expédition, dans des conditions sanitaires suffisamment adaptées à la cuisson de denrées animales ou d'origine animale.

Article 5

Sont autorisés en produits d'accompagnement : pain, beurre, sel, poivre, citron ainsi que sauces à l'échalote, mayonnaises et aïolis pasteurisés.

Pour pouvoir vendre et servir des boissons des groupes I et II, le propriétaire de l'établissement doit être titulaire d'une licence de 2e catégorie, dite "licence de boissons fermentées" (article L. 3331-2 du code de la santé publique) uniquement dans le cadre d'une consommation sur place, seulement à l'occasion des dégustations et comme accessoire de nourriture.

Peuvent être proposées dans ce cadre les boissons des Groupes I et II : boissons sans alcool et boissons fermentées (vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool).

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

Cette demande est subordonnée à la délivrance du permis d'exploitation, dans le cadre d'une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la licence de boissons fermentées.

Article 6

A titre exceptionnel, il est autorisé la proposition de produits de substitution pour les personnes ne désirant pas consommer les coquillages présentés à la dégustation sur le site. Il sera toléré au maximum une liste de trois produits dont le choix est laissé à l'initiative de l'exploitant parmi la liste des produits énumérés en annexe I du présent arrêté.

Ces produits devront être mentionnés sur la carte en précisant le caractère de substitution aux produits de l'exploitation pour les personnes ne désirant consommer de coquillages.

Ces derniers devront être servis sans aucune cuisson, réchauffage ou préparation sur le site de l'exploitation.

S'agissant de produits de substitution ne pouvant être proposé à titre principal, il ne sera pas accepté la confection d'assiettes ou de plateaux de fruits de mer rassemblant toute ou partie des produits autorisés.

IV. Procédure de déclaration

Article 7

La Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) du Morbihan devra être saisie d'une déclaration d'activité de dégustation par courrier avec accusé / réception. Cette déclaration décrira a minima la liste des produits proposés à la dégustation, les horaires d'ouverture au public, le nombre de places assises, les locaux et espaces utilisés ainsi que les aménagements mis en œuvre.

La DDTM du Morbihan consultera les services de la DDPP du Morbihan pour avis sur la conformité au regard des agréments sanitaires délivrés pour l'établissement.

Une autorisation sera délivrée par la DDTM/DML au titre de l'occupation du domaine public maritime naturel au regard de l'agrément sanitaire de l'établissement. Cette autorisation sera accordée de manière tacite sans réponse dans un délai d'un mois à compter de la réception de la demande par l'exploitant.

L'activité ne pourra démarrer sans déclaration auprès de la mairie, relative aux autres obligations réglementaires liées à la licence de petite restauration et à la conformité du dispositif d'assainissement.

ANNEXE 2 : Arrêté de la préfecture du Morbihan

V. Matérialisation de la dégustation

Article 8

Afin de ne pas induire de risque sanitaire entre l'activité de dégustation et l'activité d'expédition au sein d'un même établissement, les activités liées à la dégustation doivent se dérouler dans des espaces dédiés à cet effet, hors des locaux agréés pour l'expédition.

L'espace dédié à la préparation des produits doit comprendre :

- un plan de travail facile à laver et désinfecter ;
- si de la vaisselle réutilisable est employée, une plonge (ou un lave-vaisselle) équipé d'eau chaude;
- une enceinte réfrigérée, équipée d'un thermomètre de contrôle, pour conserver les denrées périssables ;
- un container poubelle étanche avec couvercle ;

Dans le cadre d'une dégustation en produits crus, les vestiaires et sanitaires de l'établissement d'expédition peuvent être utilisés par la clientèle s'ils sont disposés de telle sorte que celle-ci ne soit pas obligée de traverser les locaux dédiés à l'expédition. Ils doivent être équipés d'un distributeur de savon liquide bactéricide, d'essuie-mains jetables et d'une poubelle. Dans le cadre de dégustation de produits cuits, ces sanitaires doivent être distincts de ceux du personnel.

Article 9

L'exploitant doit afficher de façon permanente, claire et lisible pour le consommateur, les prix de chaque prestation et produits à déguster sur place, à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement. La communication doit être axée exclusivement sur les produits issus de l'exploitation. Toute prestation ou vente d'un montant supérieur ou égal, TVA comprise, à 25 euros doit donner lieu à la délivrance d'une note (pour les prix inférieurs à ce seuil, le client est en droit de réclamer une note) conformément à l'arrêté ministériel 83-50 du 3 octobre 1983.

L'exploitant devra produire les éléments de traçabilité ainsi que les factures de tous produits utilisés pour la dégustation (y compris les accessoires tels que verres, serviettes, couverts...).

Article 10

L'accueil du public pour la dégustation est limité à 50 places assises. Il ne sera pas admis de dérogation, même ponctuelle. Les tables et les chaises peuvent être disposées sur les parties privatives ou sur le DPM naturel.

Les aménagements pratiqués exclusivement dédiés à l'activité de dégustation devront rester modestes et facilement démontables. Il ne sera admis aucun aménagement difficilement réversible du terrain ou des bâtiments.

Aucune autorisation ou déclaration au titre de l'urbanisme pour une modification de terrain ou de bâtiment exclusivement dédié à l'activité de dégustation ne pourra être accordée, hormis ceux destinés à assurer la sécurité du public et des personnels de l'exploitation et la conformité sanitaire.

VI. Accueil du Public

Article 11

Le dispositif d'assainissement devra être adapté à la fréquentation de l'établissement de dégustation recevant du public et devra être conforme aux prescriptions de l'autorité compétente en la matière.

Article 12

Les établissements de dégustation recevant du public doivent être conformes aux règles de sécurité applicables à ce type d'établissement. Il est de la responsabilité du gérant de l'établissement de permettre l'accès aux piétons et aux personnes handicapées ainsi que de mettre en œuvre toutes les mesures pour assurer la sécurité des personnes, notamment à l'aplomb des quais et des bassins par des barrières stables et solidaires entre elles.

Article 13

La dégustation pratiquée par les établissements conchylicoles agréés est autorisée toute la journée dès l'ouverture de l'établissement jusqu'à 22h00. Au-delà, à compter de cette heure la partie dégustation de l'établissement doit être fermée et vide de tous clients. Il ne sera autorisé aucune manifestation non liée à l'acte de dégustation. Des dérogations exceptionnelles pourront être accordées lors de certaines fêtes (14 juillet et 15 août) ou lors des fêtes communales.

VII. Les règles relatives à l'activité de dégustation

Article 14

La mise en œuvre de l'activité de dégustation au sein des exploitations de cultures marines doit répondre aux réglementations suivantes :

- Le code rural et de la pêche maritime
- Le code général de la propriété des personnes publiques
- Le code de l'urbanisme
- Le code de la santé publique
- Le code général des impôts
- Le code de la consommation
- Le code du commerce
- Le code pénal
- Les documents de planification territoriale (Plan local d'Urbanisme...)
- Le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines
- La réglementation qui s'applique aux établissements d'expédition agréés

ANNEXE 2 : Arrêté de la préfecture du Morbihan

Selon la configuration du site de production, ces réglementations s'appliquent de façon indépendante. Leur non-respect expose l'exploitant à des poursuites, avec possibilité de sanctions civiles, pénales et administratives.

Article 15

Le Directeur Départemental de la Protection des Populations du Morbihan, le Directeur Départemental des Territoires et de la Mer du Morbihan, le Directeur de l'Agence Régionale de la Santé le Directeur Régional des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi et les maires de communes concernées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la Préfecture du Morbihan.

Vannes, le 1^{er} juillet 2015 Le Préfet, Thomas DEGOS

ANNEXE I

Liste des produits de substitution ne pouvant être proposé à titre principal

(à servir sans aucune cuisson, réchauffage ou préparation sur le site de l'exploitation conformément aux prescriptions de l'article 6 du présent arrêté.)

Crevettes cuites
Bulots cuits
Bigorneaux cuits
Rillettes de crustacés
Rillettes de poissons
Rillettes de jambon Terrine de poissons
Terrine de crustacés
Surimi
Poissons fumés

ANNEXE 3 : Plan de Financement

Document type à reproduire sur papier à en-tête de la structure porteuse du projet

Logo

Nom représentant / Nom de la structure

Adresse complète

N° téléphone / E-mail

Les 10 Destinations touristiques de Bretagne - Plan de financement

Nom du maître d'ouvrage :

Intitulé complet de l'opération :
.....

- Le plan de financement est présenté : EN INVESTISSEMENT - Volet 3
- Le plan de financement est présenté **en HT** (Le maître d'ouvrage récupère la TVA)
- Le plan de financement est présenté **en TTC** (Le maître d'ouvrage ne récupère pas la TVA)

Plan de financement prévisionnel équilibré (rubriques à compléter) :

DEPENSES	MONTANT	RESSOURCES	MONTANT
<i>Intitulé des postes</i>		<i>Fonds privés (précisez-en l'origine)</i>	
	€	Autofinancement	€
	€	Emprunt	€
	€		€
	€		€
	€		€
	€		€
	€	Total des fonds privés	€
	€	<i>Fonds publics (précisez-en l'origine)</i>	
	€	Subvention Région Bretagne	€
	€		€
	€		€
	€		€
	€	Total des fonds publics	€
TOTAL DÉPENSES*	€	TOTAL RESSOURCES	€

**L'éligibilité des différents postes de dépenses sera analysée lors de l'instruction de votre demande.*

Date :

Prénom, Nom du représentant de la structure maître d'ouvrage :

Signature (avec cachet de la structure)

ANNEXE 4 : Liste des pièces à fournir pour les projets retenus (Page 1)



DIRECTION DU TOURISME ET DU PATRIMOINE
SERVICE DU TOURISME

LES 10 DESTINATIONS TOURISTIQUES DE BRETAGNE - VOLET 3 - DÉPLOIEMENT DES ACTIONS PARTAGÉES DE LA STRATÉGIE INTÉGRÉE - ACTIONS D'INVESTISSEMENT ET ÉTUDES PRÉALABLES

Liste des pièces à déposer sur la plateforme des aides du Conseil régional de Bretagne lors de votre demande.

*Vous pouvez seulement déposer des documents avec les extensions suivantes :
.pdf, .doc, .docx, .xls, .xlsx, .png, .jpg, .gif, .odt, .ods, .zip*

1/ Pièces administratives relatives au maître d'ouvrage

Le maître d'ouvrage est une Association :

- ✓ Procès-verbal du conseil d'administration de l'association maître d'ouvrage sollicitant une subvention auprès du Conseil régional. *Cette pièce pourra être déposée sur la plateforme au plus tard dans un délai de 45 jours à compter de la date de dépôt de votre demande. Au-delà, votre demande ne sera plus valide.*
- ✓ Statuts de l'association. *Document à jour à la date de dépôt de la présente demande.*
- ✓ Avis de situation au Répertoire SIRENE de l'INSEE. *Document à jour à la date du dépôt de la demande de subvention.*
- ✓ RIB.

Le maître d'ouvrage est une Entreprise :

- ✓ Statuts de l'entreprise. *Document à jour à la date de dépôt de la présente demande.*
- ✓ Extrait Kbis délivré par le Greffe du Tribunal de Commerce. *Document à jour à la date du dépôt de la demande de subvention.*
- ✓ RIB.

Le maître d'ouvrage est un Autre Etablissement Public :

- ✓ Délibération du conseil d'administration de l'établissement public maître d'ouvrage sollicitant une subvention auprès du Conseil régional. *Cette pièce pourra être déposée sur la plateforme au plus tard dans un délai de 45 jours à compter de la date de dépôt de votre demande. Au-delà, votre demande ne sera plus valide.*
- ✓ RIB.

Le maître d'ouvrage est une Collectivité :

- ✓ Délibération de la collectivité maître d'ouvrage sollicitant une subvention auprès du Conseil régional. *Cette pièce pourra être déposée sur la plateforme au plus tard dans un délai de 45 jours à compter de la date de dépôt de votre demande. Au-delà, votre demande ne sera plus valide.*
- ✓ RIB.

.../...

RÉGION BRETAGNE | RANNVRO BREIZH
283 avenue du Général Patton – CS 21101 – 35711 Rennes cedex 7 | 283 bal ar Jeneral Patton – CS 21101 – 35711 Roazhon cedex 7
Tél. : 02 99 27 10 10 | www.bretagne.bzh | Pgz : 02 99 27 10 10 | www.breizh.bzh
twitter.com/regionbretagne | facebook.com/regionbretagne.bzh
Adresser toute correspondance sous forme impersonnelle à Monsieur le Président du Conseil régional de Bretagne.
SIRET : 933 500 016 00040 - TVA intracommunautaire : FR30 933 500 016

ANNEXE 4 : Liste des pièces à fournir pour les projets retenus (Page 2)

2/ Pièces techniques selon le type de projet

Etudes préalables aux investissements :

- Délibération ou attestation de validation du comité de pilotage de la Destination touristique de la demande d'aide régionale.
- Cahier des charges de l'étude préalable aux travaux d'investissement.
- Résultat de la consultation. *Accompagné d'un argumentaire motivé du maître d'ouvrage.*
- Devis du cabinet retenu. *Devis détaillé, à fournir dès qu'il est disponible.*
- Plan de financement. *Modèle à télécharger.*
- Autre pièce. *Joindre toute autre pièce que vous jugerez utile de porter à notre connaissance.*

Investissements :

- Délibération ou attestation de validation du comité de pilotage de la Destination touristique de la demande d'aide régionale.
- Présentation du projet. *Note présentant les objectifs, le contexte, les travaux et toute autre information permettant la bonne compréhension du projet.*
- Plan des futurs aménagements.
- Attestation sur l'honneur relative aux autorisations réglementaires. *Attestation sur l'honneur, datée et signée, de conformité du maître d'ouvrage avec les autorisations réglementaires nécessaires au projet (autorisations administratives, avis de la commission de sécurité et d'accessibilité sur les travaux projetés).*
- Estimatif détaillé des dépenses prévisionnelles ou état récapitulatif des devis.
- Devis. *Devis détaillés, à fournir dès qu'ils sont disponibles.*
- Plan de financement. *Modèle à télécharger.*
- Autre pièce. *Joindre toute autre pièce que vous jugerez utile de porter à notre connaissance.*