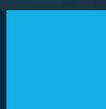
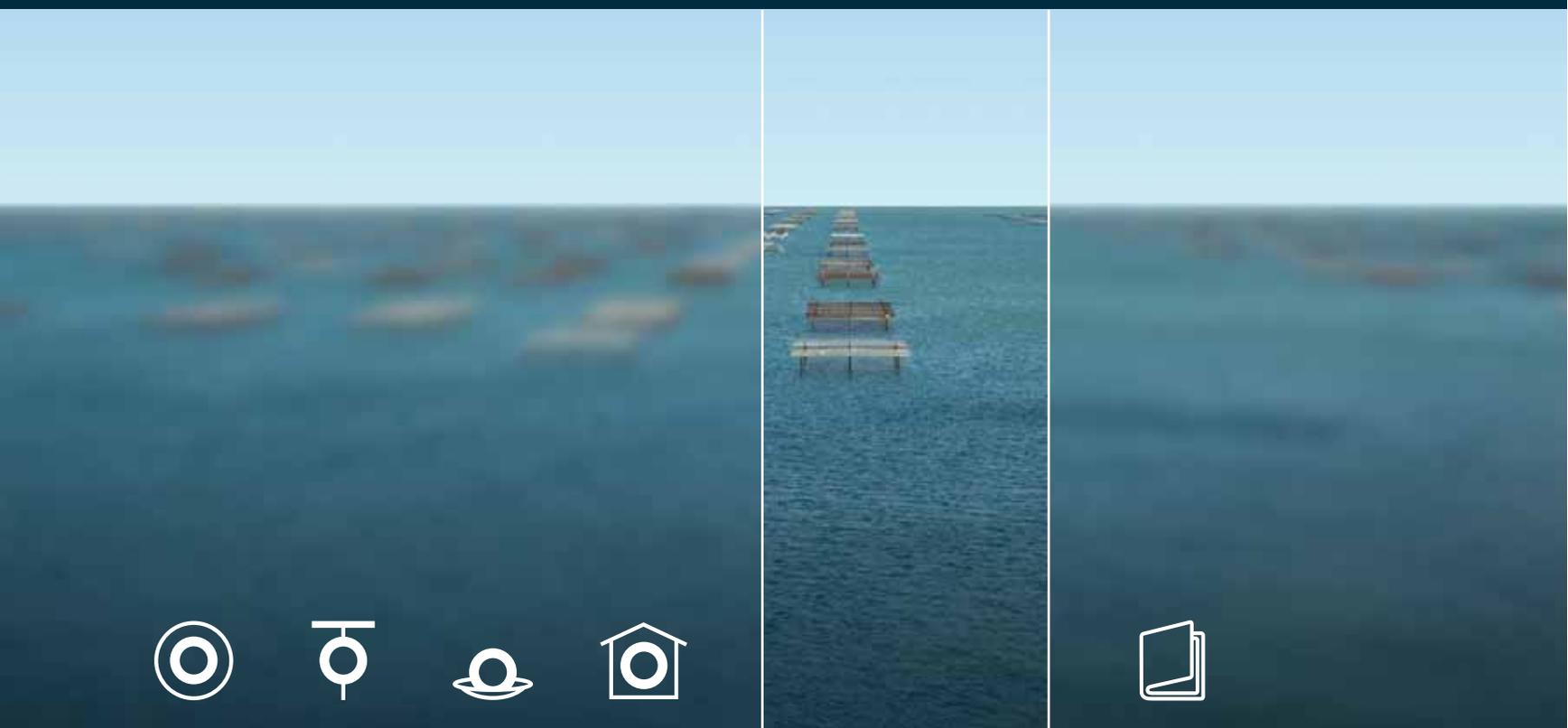


Guide de l'exploitation conchylicole en Languedoc-Roussillon



1. La procédure d'installation

2. Mes besoins pour l'installation

3. Mes besoins pour la production

4. 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.

© Cépralmar

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**.

Edition : Mars 2008

• Coordination - communication - suivi de réalisation :

Cépralmar (Claire Marty et Nabila Mazouni) - www.cepralmar.org

• Conception - rédaction - réalisation :

CER France - www.midimed.cerfrance.fr

IDEE - www.ideeaquaculture.com

Mediaqua - www.mediaqua.fr

• Photos - illustrations :

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

• Graphisme :

Mine de rien - www.minederien.fr

• Impression :

Pure Impression - www.pure-impression.fr

Ce guide est réalisé à partir de papier blanchi sans chlore issu de forêts gérées durablement et imprimé avec des encres végétales.

Guide de l'exploitation conchylicole en Languedoc-Roussillon



La région Languedoc-Roussillon est riche de culture et de savoir-faire auxquels participent notamment les activités halieutiques traditionnelles qui ont forgé son identité et sont pour elle de véritables atouts.

La conchyliculture constitue une activité dont l'enjeu économique important se double d'un enjeu de structuration du territoire. Par sa dépendance au milieu naturel, elle constitue une activité sentinelle de l'état de santé de notre littoral et par conséquent de la bonne intégration des activités urbaines à proximité des milieux humides sensibles.

La Région Languedoc-Roussillon entend favoriser les projets contribuant au développement économique, durable et responsable, de son territoire. A ce titre, elle est fortement investie dans le secteur conchylicole comme en témoignent ses interventions en faveur de l'installation et du développement des entreprises, de la modernisation des infrastructures portuaires conchylicoles, de la structuration de la filière et du développement des marchés. Avec l'aide du Cépralmar, organisme technique associé, la Région entend également accompagner et faciliter le parcours des entrepreneurs qui s'investissent dans la filière de la production de coquillages.

Je suis persuadé que ce guide trouvera écho auprès des entreprises régionales et contribuera à en renforcer la compétitivité pour exploiter au mieux le potentiel de notre exceptionnel bassin de production.

Georges FRÊCHE

Président de la Région Languedoc-Roussillon

Guide de l'exploitation conchylicole en Languedoc-Roussillon

Le métier de conchyliculteur a considérablement évolué au cours de ces dernières décennies et il s'est fortement professionnalisé. Aujourd'hui, un établissement conchylicole est une entreprise agroalimentaire soumise à tous les contrôles (administratifs, sanitaires, environnementaux...) nécessaires pour attester de la bonne qualité sanitaire des produits mais aussi du plus faible impact environnemental.

Les professionnels sont donc tenus de respecter un nombre élevé de normes et maîtriser des compétences de plus en plus variées pour exercer leur activité de producteurs de coquillages. C'est pour leur permettre de rester informés et vigilants sur tous les aspects qui conditionnent leur métier que ce guide a été élaboré.

Il a nécessité la collaboration de tous ceux, professionnels, scientifiques, collectivités, services de l'État, dont les connaissances et l'expérience étaient nécessaires à la réalisation de cet ouvrage de synthèse qui doit pouvoir couvrir tous les champs d'interrogations d'un professionnel de la conchyliculture. Le Guide de l'exploitation conchylicole en Languedoc-Roussillon a l'ambition d'aider le conchyliculteur à créer son entreprise ou à la gérer en ayant au sein d'un même recueil, conçu évolutif, tous les éléments ou les contacts indispensables à ses démarches, dans une volonté de développement durable et de respect de la réglementation. Ce travail est unique en France et je remercie chaleureusement tous ceux qui ont contribué à sa réalisation. Je souhaite bien évidemment qu'il apporte une aide quotidienne à nos entreprises régionales mais je serais également fier qu'il puisse contribuer au développement de l'ensemble de la filière conchylicole nationale bien au delà des limites du Languedoc-Roussillon.

Jean-Baptiste GIORDANO

Président du Cépralmar
Vice-président de la Région Languedoc-Roussillon
en charge du secteur pêche professionnelle, mer, ports
et étangs littoraux.

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 de la Section Régionale Conchylicole de la Méditerranée (SRCM).

Organisation professionnelle à part entière, les élus de la SRCM 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 la SRCM 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 de la Section Régionale Conchylicole
de la Méditerranée



Mode d'emploi

Ce guide a été volontairement réalisé sous forme de classeur pour en faciliter l'utilisation et la mise à jour. Tout au long de ce guide, des pictogrammes vous aideront à identifier des informations particulières.

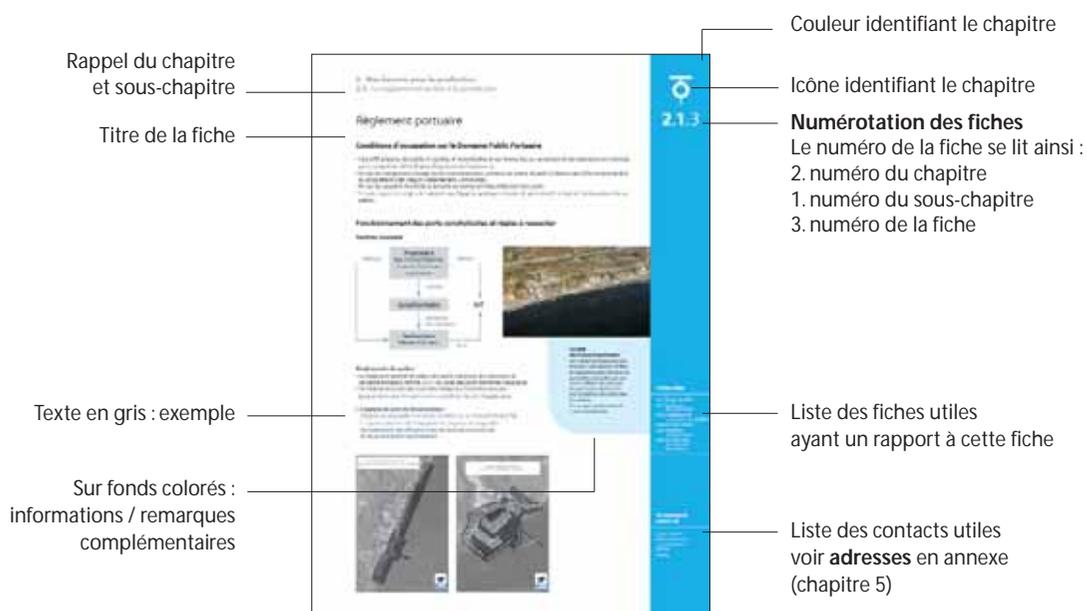
Liste des pictogrammes et signification :



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).



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.

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 GRIMAUULT (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 GRIMAUULT (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).



Organisation de la conchyliculture



Comité National de la Conchyliculture - CNC

122 rue de Javel - 75015 Paris - Tél. : 01 42 97 48 44
Mail : communication@cnc-france.com - Site : <http://www.cnc-france.com>

- > Adhésion obligatoire
- > Représentation nationale



Section Régionale Conchylicole Méditerranée - SRCM

Quai Baptiste Guitard - 34140 Mèze - Tél. : 04 67 43 90 53
Mail : s.r.c.mediterranee@free.fr - Site : <http://www.srcm.fr>

- > 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

Maison de la Mer - Quai B. Guitard - 34140 Mèze
> Concessionnaire sur la lagune de Thau
> Facilite l'accès aux tables conchylicoles pour les installations

OP Conchyliculteurs du bassin de Thau

Maison de la Mer - Quai B. Guitard - 34140 Mèze
Tél. : 04 67 18 99 85 - Mail : op.2.thau@9business.fr - <http://www.pionniers.info>
> Organise la mise en marché
> Améliore les conditions de vente et la reconnaissance du produit

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

ASA de des Cultures Marines en Mer Ouverte - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze
> Filières en mer

ASA de Vendres - Coopérative Conchylicole de Vendres - Pointe de Chichoulet - 34410 Vendres
> Filières en mer

ASA de Gruissan - La base conchylicole de Gruissan - 6 et 7 avenue de la Clape - 11430 Gruissan
> Filières en mer

CIVAM du Bassin de Thau - Maison des Agriculteurs B - Mas de Saporta - CS 50023 - 34875 Lattes Cedex - Tél. : 04 67 92 42 23
> Valorisation du travail

SCIC Les Mazets - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze
> Gestion des ports

Syndicat LAPROMER - BP 105 - 34140 Mèze
> Mise en marché

Coopératives des carburants - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze
> Distribution du carburant

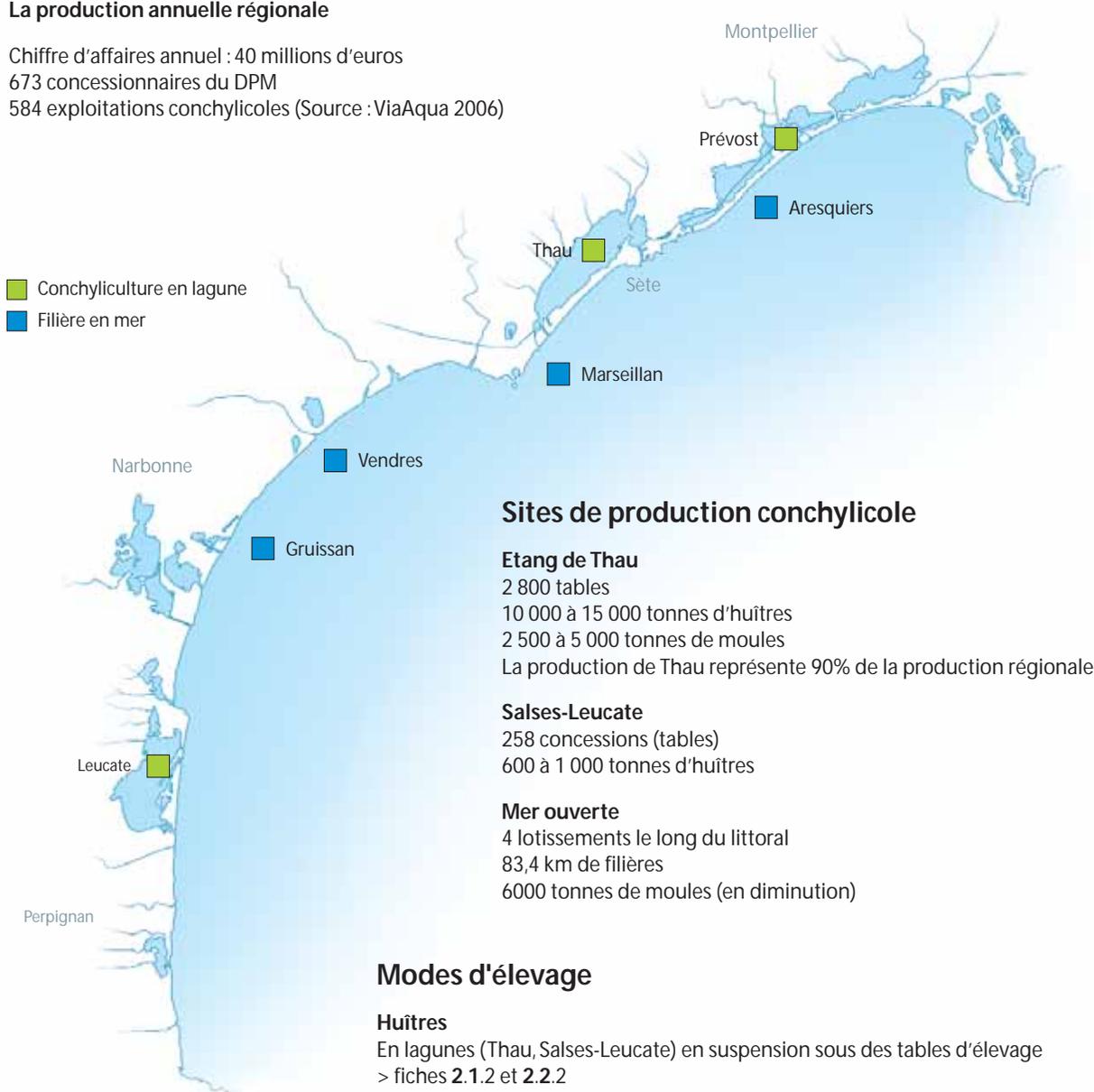
A.S.L. de Frontignan - A.S.L. du Mourre Blanc - A.S.L. de Leucate - A.S.L. de Loupian
> Aménagement de mas conchylicoles

Quelques chiffres

- **Production mondiale** année 2005 (Source : FAO 2007)
Coquillages : 13,5 millions de tonnes (11,4 milliards de \$)
Huîtres *Crassostrea gigas* : 4,5 millions de tonnes - Asie (96%), Europe (3%), Amérique (<1%)
Moules : 1,8 millions de tonnes
- **Production française totale de coquillages** (pêche et conchyliculture) :
245 000 tonnes
soit 50 % de la consommation (Source : OFIMER - SNCE, 2007)
- **Production conchylicole française** 2006 (Source : CNC 2007) :
200 000 tonnes de coquillages, dont :
130 000 tonnes d'huîtres (n°1 européen)
65 000 tonnes de moules (n°3 européen)
- **Chiffre d'affaires annuel** : 650 millions d'euros
- **5451 concessionnaires du DPM**

La production annuelle régionale

Chiffre d'affaires annuel : 40 millions d'euros
673 concessionnaires du DPM
584 exploitations conchylicoles (Source : ViaAqua 2006)



Sites de production conchylicole

Etang de Thau

2 800 tables
10 000 à 15 000 tonnes d'huîtres
2 500 à 5 000 tonnes de moules
La production de Thau représente 90% de la production régionale

Salses-Leucate

258 concessions (tables)
600 à 1 000 tonnes d'huîtres

Mer ouverte

4 lotissements le long du littoral
83,4 km de filières
6000 tonnes de moules (en diminution)

Modes d'élevage

Huîtres

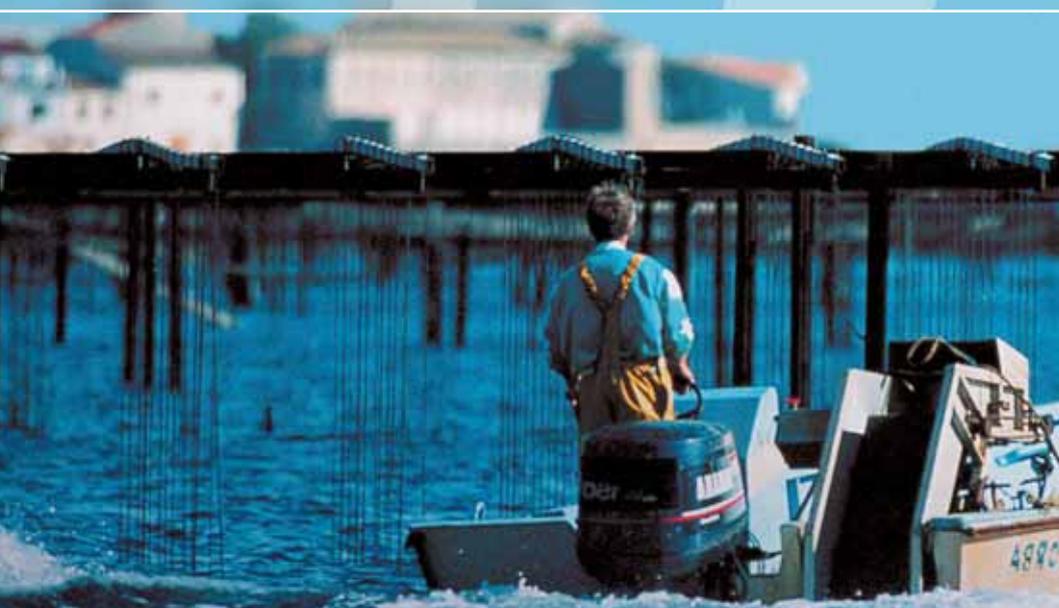
En lagunes (Thau, Salses-Leucate) en suspension sous des tables d'élevage
> fiches 2.1.2 et 2.2.2

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





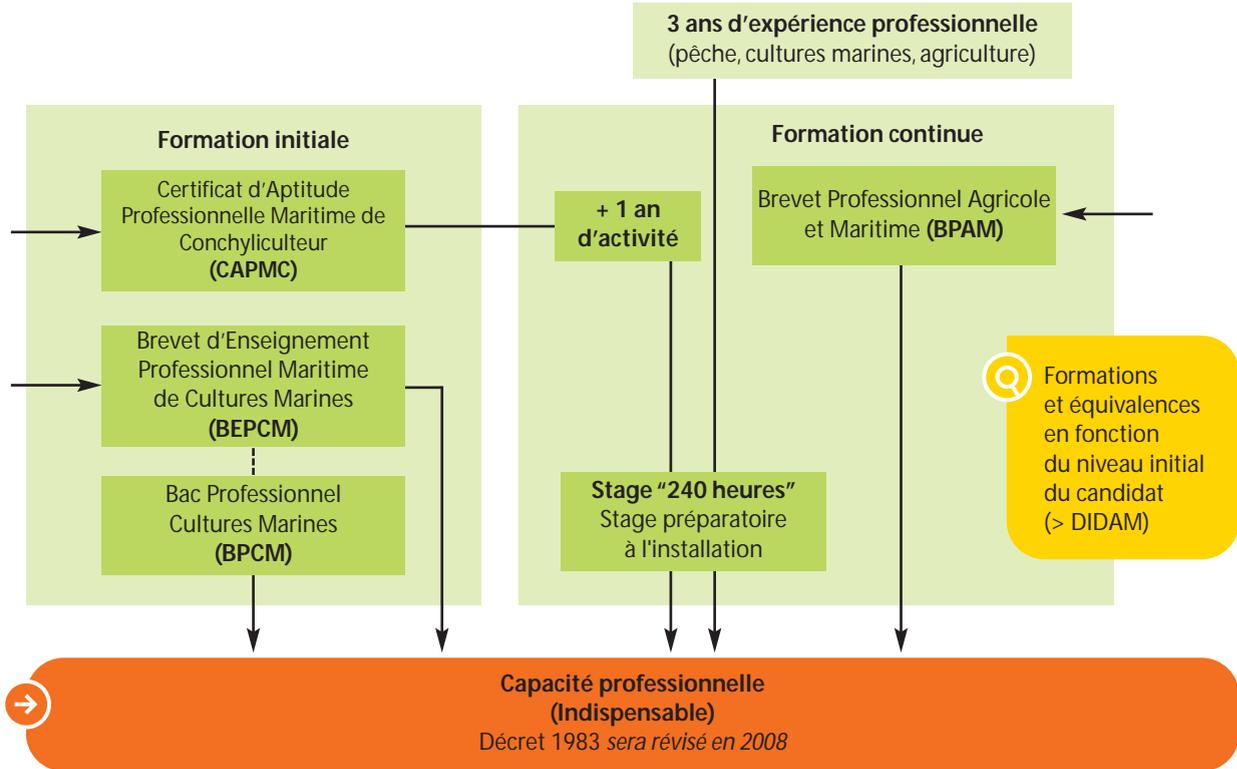
1. La procédure d'installation

L'installation en conchyliculture est ouverte aux personnes de nationalité française et aux membres de l'UE.

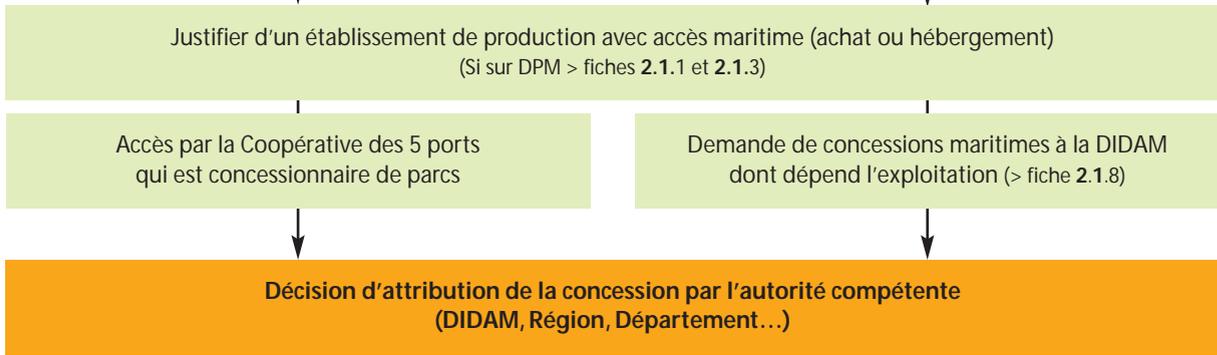
Statut

- > 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)

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

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
 > DIDAM

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

Pour le bateau :
 • passer le **CACMNC** 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 (> DIDAM).

Mes besoins pour la production

2



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 Méthodes d'élevage des huîtres en Languedoc-Roussillon
- 2.2.3 Méthodes d'élevage des moules en Languedoc-Roussillon
- 2.2.4 Lutter contre les prédateurs et nuisibles

2.3 Le naissain

- 2.3.1 Naissain naturel
- 2.3.2 Naissain d'écloserie
- 2.3.3 Précautions à prendre avec le naissain d'huître
- 2.3.4 Triploïdes

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 et le long des berges
- 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
- 2.5.2 Association pour acheter du matériel en commun

2.6 Pour en savoir plus

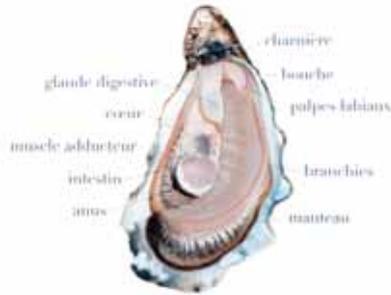
2. Mes besoins pour la production

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

Les coquillages vivants

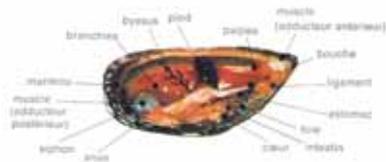
Ces coquillages sont des mollusques bivalves filtreurs : ils se nourrissent de particules en suspension dans l'eau de mer, filtrées avec leurs branchies.

Huître creuse *Crassostrea gigas*



- Capacité moyenne de filtration : jusqu'à 5 litres par heure pour une huître de 55 g.
- 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.

Moule méditerranéenne *Mytilus galloprovincialis*



- Capacité moyenne de filtration : jusqu'à 15 litres par heure pour une moule de 25 g.
- 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.

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

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

Classement des zones de production

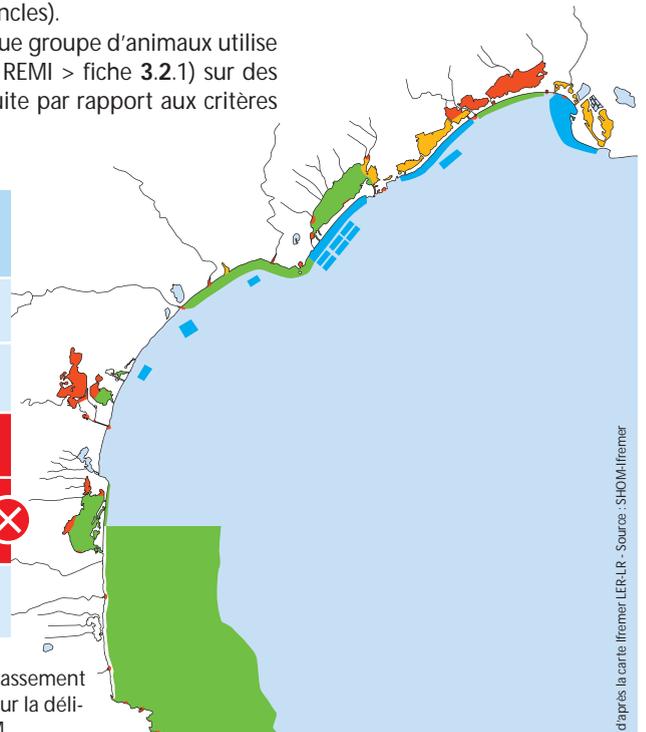
(Règlements CE 854/2004 29/04/04 et CE 1666/2006 du 06/11/06)

Les zones de production sont soumises à autorisation par les Affaires Maritimes (DIDAM).

Les animaux sont classés en trois groupes distincts au regard de leur physiologie et notamment de leur aptitude à la purification. 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	100% des résultats inférieurs à 230 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)
C	100 % des résultats inférieurs à 46 000 E.c	Interdits (sauf dérogation préfectorale)
D	Non A, non B, non C	Interdits
	Zone non classée	Interdits
Pour toutes les zones		Teneur en métaux lourds inférieure aux teneurs maximales (RCE 1881/2006 du 19/12/06)



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 DIDAM.

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.

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)

conforme au PLU et au SMVM ainsi qu'à l'affectation du domaine :

- délivrée par la DDE, 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 les Affaires Maritimes pour les 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 DIDAM (voir arrêté d'exploitation donné avec le titre de concession).

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



A qui s'adresser :

Gestion Etat

Plans d'eau, bordures de lagune sols et sous-sols sous-marins
DIDAM Service Cultures Marines
Tél. 04 67 46 33 03 ou 33 15
(Standard : 04 67 46 33 00)

Gestion Région

Gestion des ports régionaux
Direction de l'Economie Rurale et Touristique. Tél. 04 67 22 80 00

Gestion Département

Gestion des ports départementaux
Département 34 - Service Gestion des port - 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

4.2.1 Structure juridique de l'entreprise

4.2.2 Association avec d'autres acteurs

Se renseigner auprès de

Départements
DDE
DIDAM
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 modifié fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines sur le DPM qui prévoit la définition locale d'un schéma des structures. Dans le bassin de Thau, ce schéma des structures est complété par un recueil des doctrines.

Objectifs : mettre en place les règles d'une exploitation durable du milieu naturel (niveaux d'exploitation, règles de bonnes pratiques de production, etc.).

Contrôle : > fiche 2.1.7

Le schéma des structures : exemple de Thau

Généralités

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

Surface minimale d'installation	Surface minimale d'exploitation	Surface maximale de référence
25 ares soit 2 tables	3 tables ou 2 tables de catégorie 3 ou 4 tables de catégorie 1	20 fois la surface minimale d'exploitation

- **Déclaration de production** : semestrielle (DRAM)
- **Concessionnaire** : doit disposer d'un établissement de production.
- **Mas conchylicoles situés sur le DPM** : réservés à un usage conchylicole exclusif.

Tables

- **Identification** : écrire le n° de table sur un support orienté vers la terre, au coin le plus Nord Est de la concession
- **Structure** : 33 rails supportant 50 perches découpées en 20 carrés de base
- **Classées par catégories et par catégories de redevances domaniales** (7 valeurs indemnitaires estimées par la Commission Technique d'Evaluation)
- **Usage** :
 - prégrossissement et élevages : huitres et moules sur cordes en eaux profondes
 - 1200 cordes maximum par table
 - période d'élevage : **6 mois minimum**

Réserves

- Attachées à un établissement de production
- Situées le plus en terre
- Plus petites que les tables d'élevage
- Période d'entreposage des coquillages : **1 mois maximum**

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.
- **Domaine privé en Zone NCco** : réservés à un usage exclusif conchylicole (SMVM).
- **Respecter les densités d'élevage.**



Attention

La non application des règles fixées par le schéma des structures peut entraîner le retrait de la concession après avis de la commission des cultures marines. (article 15 du décret de 1983)

Missions de la Commission des contrôles :

- contrôler l'application du schéma des structures,
- signaler les infractions à la CCM et à la DIDAM,
- s'impliquer afin que les mesures de remise en état soient prises et que les sanctions prévues soient appliquées.



© Medisquab

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

Se renseigner auprès de

DIDAM
DRAM
SRCM

2. Mes besoins pour la production

2.1. La réglementation liée à la production



2.1.3

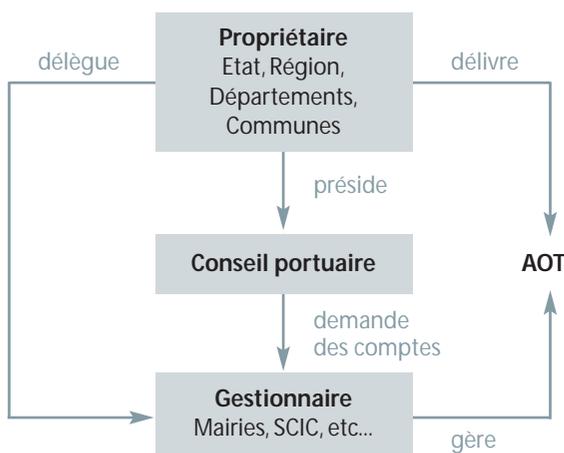
Règlement portuaire

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 non respect des règles de salubrité ou d'hygiène publique entraîne de plein droit le retrait de l'autorisation d'occupation.

Fonctionnement des ports conchylicoles et règles à respecter

Gestion courante



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.

Règlements de police

- Le règlement général de police des ports maritimes de commerce et de pêche annexé à l'article 351-1 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.

> 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.



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

Se renseigner auprès de

Département 34 : Service Gestion des ports
DIDAM
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 de purification et d'expédition des coquillages génère des rejets potentiellement 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.

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

(articles 214-1 à 6 du code de l'Environnement)

La qualité des rejets d'un établissement est évaluée à partir des résultats d'analyses du flux 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 un délai de 3 mois.
- 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 ?

- Si **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 les Services de Police des eaux de la DRE - Cellule de Qualité des eaux.

- 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 DDAF.

Fiches utiles

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

Se renseigner auprès de

DDAF
DRE : Service Espaces Littoraux, Cellule Qualité des Eaux Littorales

2. Mes besoins pour la production

2.1. La réglementation liée à la production



2.1.5

Règles liées à l'utilisation du matériel

Depuis la loi du 31 décembre 1991 tout employeur doit :

- assurer la santé et la sécurité des travailleurs de l'établissement,
- mettre en œuvre des mesures de prévention,
- évaluer les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs.

Le Document Unique

Le **Document Unique** (DOCU) (Décret du 5 novembre 2001) 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, démarrage commercial, tenue du marché
 Evaluation réalisée avec (nom, prénom) : _____ Date : _____

RISQUES	NOTATION DU RISQUE		DECISIONS DEJA PRISES	ACTIONS DE PREVENTION A ENVISAGER	DELAI
	GRAVITE Faible = 2, importante = 4, importante = 6	EXPOSITION Occasionnelle = 1, régulière = 2, très fréquente = 3			
Risques routiers (transport/déplacement)					
	TOTAL =				
Chute d'objets					
	TOTAL =				
Manutention manuelle (chargement/déchargement)					
	TOTAL =				
Manutention mécanique					
	TOTAL =				
Agression verbale ou physique (démarchage/marché)					
	TOTAL =				
Autres risques (à préciser) :					
	TOTAL =				

> Modèle disponible à la SRCM

Fiches utiles

2.5.1 Informations sur le matériel

4.4.6 Equipement du personnel

4.6.2 Assurances, les couvertures existantes

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

Se renseigner auprès de

SRCM



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 conchylicoles

Etapes	Organismes	Commentaires
1 Déclaration de construction	Centre de Sécurité des Navires (CSN)	A contacter avant le démarrage des travaux pour permettre son exploitation.
2 Jaugeage du bateau	Douanes	Permet de déterminer le tonnage du navire à partir de ses caractéristiques géométriques et délivre l'acte de francisation.
3 Immatriculation du bateau	Service de navigation professionnelle	Permet l'obtention du numéro d'immatriculation.
4 Visite de sécurité de mise en service	CSN	Permet notamment, à travers l'essai de stabilité, de déterminer le chargement maximum du bateau, fixe les conditions d'utilisation et vérifie la présence du matériel de sécurité.
5 Permis de navigation	CSN	Il est donné à l'issue de la visite pour une période allant de 0 à 4 ans. 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) à posteriori doit être validée par un nouveau permis de navigation.
6 Titre de navigation	DIDAM	- Rôle d'équipage (ENIM) : armement, déclaration d'embarquement. - Permis de circulation (MSA).
7 Visite de sécurité périodique	CSN	Le contacter 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.

Fiches utiles

2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel

2.1.7 Application des règlements

3.3.2 Étiquetage et règles de transport

4.6.2 Assurances, les couvertures existantes

Changements à l'ENIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2007, tout nouvel exploitant ne peut armer son navire qu'en **Culture Marine (CM)** ou en **Culture Marine Petite Pêche (CMPP)** ou **CMPP**. Pour cette dernière option (CMPP), il y a obligation d'obtenir une autorisation préalable de pêche (PME = Permis de Mise en Exploitation) à demander à la DIDAM. Donc tous les navires anciennement armés CPP (Conchyliculture Petite Pêche) doivent opter entre CM et CMPP.

Ils ont 5 ans pour le faire (date butoir 2012).



Les véhicules de transport

Arrêté ministériel (modifié) du 20 juillet 1998

Equipements du véhicule

- pour la protection des coquillages (contre les températures extrêmes, poussières, souillures, vibrations, abrasion, écrasement)

Revêtements intérieurs

- résistants à la corrosion, imperméables, imputrescibles, lisses, faciles à nettoyer

Entreposage des colis

- sur caillebotis (ou équivalent)

Température

- véhicules et containers isolés permettant la viabilité des coquillages



Documents obligatoires
> fiche 3.3.2

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

Se renseigner auprès de

CSN
DDSV
DIDAM

Application des règlements

Les contrôles

Qui Contrôle ?	Objets du contrôle										
	Schéma des structures Concessions	Mias	Employés	Circulation des bateaux	Déchets	Pollutions	Décanteurs	Gestion des alertes sanitaires	Démarche qualité	Commercialisation	Agrément Expéditeur Purificateur
Direction Départementale des Affaires Maritimes											
Services Vétérinaires											
DDASS											
Direction Régionale de l'Eau											
Douane											
Répression des fraudes											
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 SRC
Déchets	COVED
Taxe 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



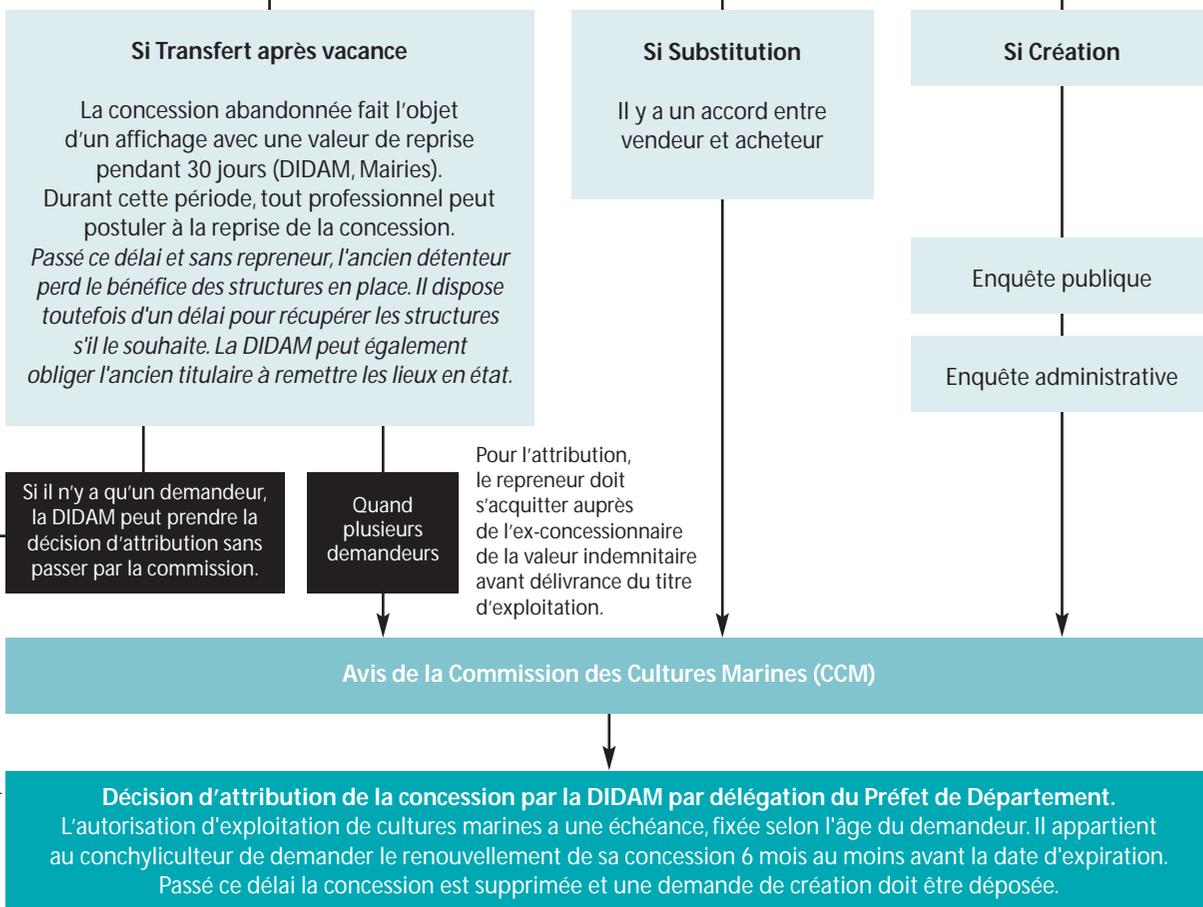
2.1.8

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 concessions est déposée à la **Direction Inter Départementale des Affaires Maritimes (DIDAM)** dont dépend l'exploitation. Lors du dépôt d'une demande, la préinscription au stage des 240 heures doit être fournie (si le 240h est demandé). Suite à l'arrêté d'autorisation d'exploitation de cultures marines, le conchyliculteur a 2 ans pour passer le stage sous peine de retrait.



Il faut être concessionnaire depuis 10 ans pour pouvoir transmettre une concession sauf :

- En cas de cessation d'activité totale.
- Ce délai est ramené à 5 ans lorsque le titulaire a obtenu la concession à la suite d'un transfert effectué par son conjoint, par un ascendant ou par un ascendant de son conjoint et qu'il peut apporter la preuve qu'il a participé, pendant 10 ans au moins à la date du dépôt de la demande de substitution, à la mise en valeur de la concession.

Filières en mer
Le recueil des doctrines indique qu'un conchyliculteur peut ne détenir qu'une filière de 250 m s'il possède déjà 2 tables sur l'étang. Sans table, le conchyliculteur doit s'installer avec au minimum 2 filières de 250 m.

- 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

- Se renseigner auprès de**
- Coopérative des 5 ports
 - DIDAM
 - SRCM



DPM géré par des collectivités ou coopératives

- **Coopérative des 5 ports** : concessionnaire du DPM pour l'accès aux tables conchylocoles dans le cas d'une installation.
- Pour les **ports conchylocoles** 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 à la SRCM et au CNC.

Techniques de prégrossissement

Prégrossissement sur collecteurs

Coquilles : Placées dans les torons de la corde à l'âge de 6 mois (en janvier), elles se développeront en donnant des pignes ou "closques".

Tubes : Enfilés en chapelet le long des cordes.

Prégrossissement en pearl nets

Choix du naissain

• Origine : grattis naturel ou naissain d'écloserie.

Période et durée de prégrossissement

> Exemple : mise en pearl nets de T8 de mi-juillet à mi-septembre pour obtenir du T15 prêt à coller.

(Source : OP des conchyliculteurs de Thau, "Prégrossir des huîtres en pearl net", 2003)

Mise en pearl nets	Fin du prégrossissement à T15
juillet	fin août
août	octobre
septembre-octobre	février-mars-avril



Remplissage des pearl nets

- La taille de maille est fonction de la taille du naissain.
- 250 à 300 huîtres T6 ou T8 par pearl net à disposer à plat et bien réparties sur le fond du pearl net.

Pose des pearl nets

- 4 à 6 pearl nets par corde sur 2 mètres maximum.
 - 10 cordes par perche.
 - Lester le dernier pearl net avec un poids.
 - Eloigner les pearl nets 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 de l'année.

Entretien : exondation et séchage

- Vérifier régulièrement l'absence de développement de salissure sur les pearl nets (ex : toutes les semaines en été). Il faut que les pearl nets soient propres pour que les huîtres poussent.
- Attention au vent de terre qui sèche plus rapidement.
- Ne pas les laisser hors de l'eau plus que quelques heures.
- En été : les sécher la nuit car il fait trop chaud la journée.
- Remuer les pearl nets pour que les huîtres ne poussent pas collées les unes aux autres, particulièrement au début du prégrossissement.

Autres structures de prégrossissement

- Lanterne chinoise.
- Casiers de différentes formes.
- Plateaux rigides.



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

OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



2.2.2

2. Mes besoins pour la production

2.2. Les techniques de production

Méthodes d'élevage des huîtres en Languedoc-Roussillon

L'élevage en Languedoc-Roussillon

Les coquillages sont élevés en suspension :

- sous des tables d'élevage en milieu lagunaire,
- ou sous des filières de sub-surface en mer ouverte.



Méthodes d'élevage des huîtres creuses

	En pigne (huîtres de "coquille")	Huîtres collées	En casier suspendu
Utilisation	En diminution	La majorité	Nouveau Encore peu de recul sur les résultats
Principe	Les huîtres sont achetées fixées naturellement sur les coquilles d'huîtres. Ces collecteurs sont disposés, tous les 10 cm, dans les torons des fils qui seront suspendus sous les tables pour une période de 15 à 20 mois.	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.	De nouveaux casiers sont testés pour élever les huîtres en une à une, sans les coller.
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> • Peu de travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Production en 10 à 12 mois d'une huître de haut de gamme 	<ul style="list-style-type: none"> • Moins de main-d'œuvre à terre • Réduction notable des déchets conchyliques
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> • Gros investissement en main-d'œuvre au détachement • Durée d'élevage plus longue • Plus grande hétérogénéité (âge, densité, origine, forme) • Qualité moindre 	<ul style="list-style-type: none"> • Gros investissement en main-d'œuvre au collage 	<ul style="list-style-type: none"> • Fort investissement (perches tournantes, casiers) • Plus de manipulation sur les tables



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.

Eviter les stockages massifs en lagune pendant les périodes de forte mortalité (été).

Elevage en mer

Peu de pousse, mais une qualité de chair exceptionnelle !

Ce sont généralement des huîtres de tombée (calibre 5).

Elles sont collées sur cordes et mises en mer sur les filières à partir de juillet, après la période de fixation des moules. Elles sont récoltées de Noël à avril, avant le captage des moules.

Fiches utiles

1 Procédure d'installation

2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures

2.2.1 Techniques de prégrossissement

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
Ifremer
SRCM

Méthodes d'élevage des moules en Languedoc-Roussillon



2 méthodes de culture sont pratiquées en Méditerranée :

- La culture sur filières de sub-surface en mer.
- L'élevage sous tables en lagune.

Les naissains

- Origine : 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.

L'élevage

En lagune

Mise en corde des graines	<ul style="list-style-type: none"> • Pêchées 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 glissées à l'intérieur d'un filet tubulaire en plastique long de 5m, à mailles carrées ou losangiques (appelé corde, marseillaise ou boudin) - un deuxième filet en coton, biodégradable, est placé à l'intérieur du boudin pour que les graines se fixent en grappes sur le filet grâce à leur byssus. 	
Immersion (8 à 10 mois)	jour 1	• Immersion des cordes.
	+ quelques jours	• Formation de grappes autour du filet. • Augmentation rapide de volume.
	+ 6 mois	• Dédoublage des cordes (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	D'avril à octobre (période de remplissage optimal).	

La prédation des dorades 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).

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

En filières en mer

En très forte régression depuis une dizaine d'années du fait de la prédation importante exercée par des daurades sédentarisées dans les filières qui agissent alors comme des récifs artificiels de sub-surfaces.

Des méthodes de protection par filets tubulaires permettent cependant de relancer lentement la production.



© Mathieu FOULQUIE / ADENA

Se renseigner auprès de

ASA des cultures marines en mer ouverte
Cépralmar
SRCM



2.2.4

2. Mes besoins pour la production

2.2. Les techniques de production

Lutter contre les prédateurs et nuisibles

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



Pour les huîtres



	Détection	Exemples de protection
Dorade 	Où ? En lagune et en mer Cible ? Les jeunes naissains et juvéniles juste collés Comment ? Grâce à sa mâchoire puissante et à ses dents, elle broie les coquilles pour les manger.	<ul style="list-style-type: none"> - En lagune, coller tôt dans la saison (janvier, février) avant la rentrée des dorades dans les lagunes. - Installer des filets de protection autour des tables. Attention ils se chargent rapidement de salissures. Les remonter régulièrement pour les sécher. La pose des filets ne doit pas entraver la navigation entre les tables et dans les couloirs de navigation. - Mettre les cordes en paquet durant le début de la croissance pour protéger celles de l'intérieur. - Changer de mode d'élevage (casier, lanterne).
Bigorneau perceur 	Où ? En lagune Cible ? Les jeunes huîtres Comment ? Il fore un trou dans la coquille des coquillages, puis les mange.	<ul style="list-style-type: none"> - Eviter que les cordes ne touchent le fond de la lagune ou les pieux des tables, - Ne pas le rejeter à l'eau mais le ramasser pour le ramener au mas et le détruire - Mettre des pièges pour le pêcher et détruire les œufs lorsqu'on en rencontre
Cliona éponge lithophage perforante	Où ? En lagune Cible ? Les huîtres commercialisables 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de traitement 
Polydora ver marin (il existe plusieurs espèces)	Où ? Partout Cible ? Les huîtres commercialisables Comment ? Creuse des galeries dans les coquilles et crée des poches de vase qu'il ne faut pas percer lorsque l'on ouvre les huîtres (mauvaise odeur).	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de traitement 

Impact sur l'élevage



Pour les moules

	Détection	Exemples de protection
Dorade	Où ? En lagune et en mer Cible ? Les moules de toutes tailles. Comment ? Elle broie les coquilles grâce à sa mâchoire puissante et à ses dents.	<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.

Fiches utiles

2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures

2.4.3 Nettoyage des tables et berges

Se renseigner auprès de

ASA des cultures marines en mer ouverte
Ifremer Sète

Naissain naturel

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	Huitre creuse	Moule de Méditerranée
Mode de collecte	- sur collecteur (coquilles d'huîtres, coquilles Saint-Jacques, tubes plastiques, tuiles, etc.)	- 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 mi septembre	- 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 (voir encadré) - nombre aléatoire par capteur - âge difficile à estimer Attention "boudeuses" : des 30 mois qui peuvent être vendues comme du 18 mois	- prédation par les dorades
Type de vente et Origine	- sur le collecteur - en une à une (le grattis) - directement pour le coller (18 mois). L'ostréiculture de Méditerranée est dépendante de la fourniture de naissains venant de l'Atlantique (Arcachon et Marennes-Oléron).	La prédation par les dorades 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 (moule et huître) en zone portuaire (classée D) doit être autorisée par le Préfet** (art R231-45 du code rural). La période de pêche dans les ports s'étend du 1^{er} octobre au 30 avril. Les autorisations sont à demander à la DIDAM avant le 20 septembre. Taille maximale de pêche du naissain : 1 cm pour la moule, 1,5 cm pour l'huître. Des conditions particulières sont demandées (visite médicale à jour, visite sécurité du navire à jour...) : se renseigner à la DIDAM

• **Concernant la pêche des juvéniles (huître et moule) en mer ou en lagune (hors zone D), une autorisation annuelle est à demander à la DIDAM** (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 en Atlantique :

La date des premières pontes : l'eau doit être au minimum à 20°C. Cependant la réussite de ce captage n'est pas constante. Il a chuté dans les années 80 du fait de la présence de peintures antisalissures au tributyl-étain (TBT) (> fiche 2.4.6).

Il est depuis quelques années devenu très aléatoire. Il a été très faible en 2007.

Où se renseigner ?

Dans le cadre de conventions avec les SRC, l'Ifremer pour Arcachon et le CREA pour Marennes-Oléron suivent l'évolution des larves dans l'eau et conseillent les ostréiculteurs pour le captage. (> fiche 5.2)



70 à 80 % de la production d'huîtres creuses en France dépend du captage de naissain dans le milieu naturel. (Source CNC - 2006)

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

DIDAM
OP des conchyliculteurs de Thau
Pour Arcachon :
Ifremer - 05 57 72 29 80
Pour Marennes-Oléron :
CREA répondeur
05 46 47 71 21
SRCM



2.3.2

2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain

Naissain d'écloserie

Moule

Il n'y a pas de production de naissains de moules en écloserie.

Huître creuse

Mode de production

- Type production : "une à une" (le naissain libre est non fixé à un support et ne nécessite pas de détachage)
- 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 : avril à septembre

Avantages

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

Inconvénients

- Production encore limitée en quantité
- 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.
- **Corps de lot** : ceux qui sont un peu moins performants.
- **Queue de lot** : ceux qui sont les plus petits (ils sont généralement éliminés).

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)

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
IFREMER
SRCM



20 à 30% de la production d'huîtres creuses en France dépend aujourd'hui de la production de naissain en écloserie.
(Source : CNC 2006)



2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain



2.3.3

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.

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. En aucun cas les plonger directement dans l'eau des bassins ou de la lagune.
- 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 dans l'étang 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

CIVAM
OP des Conchyliculteurs
de Thau
SRCM



2.3.4

2. Mes besoins pour la production

2.3. Le naissain

Triploïdes

Il existe plusieurs méthodes pour améliorer les espèces en élevage.

Les triploïdes ne sont pas des OGM.

	Sélection (Sélection massale)	Triploïdes (polyploïdisation)	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. La plupart des 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 polyploïdes existent à l'état naturel.	Les OGM n'existent pas à l'état naturel.

Pourquoi des huîtres triploïdes ?

Pour obtenir des animaux stériles et performants. (Source Ifremer)

Comparaison des croissances entre huîtres diploïde (2n) et triploïde (3n)

	Secteur	Croissance
2n		100 %
3n	Port en Bessin	120 %
	Marennes Oléron	130 %
	Arcachon	135 %
	Thau	138 %

L'huître courante (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 CREAA, à Marennes-Oléron, a obtenu des huîtres triploïdes présentant en moyenne, à l'âge de deux ans, un poids de 15 % supérieur à celui du témoin diploïde et de 41 % à l'âge de trois ans (études de 1995 à 1997).

On peut raccourcir le cycle d'élevage de 6 à 24 mois par rapport au cycle de référence selon la période de mise en élevage et la méthode d'élevage.

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



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.

Fiches utiles

2.3.2 Naissain d'écloserie

Se renseigner auprès de

CNC
CREAA
Ifremer

2. Mes besoins pour la production

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

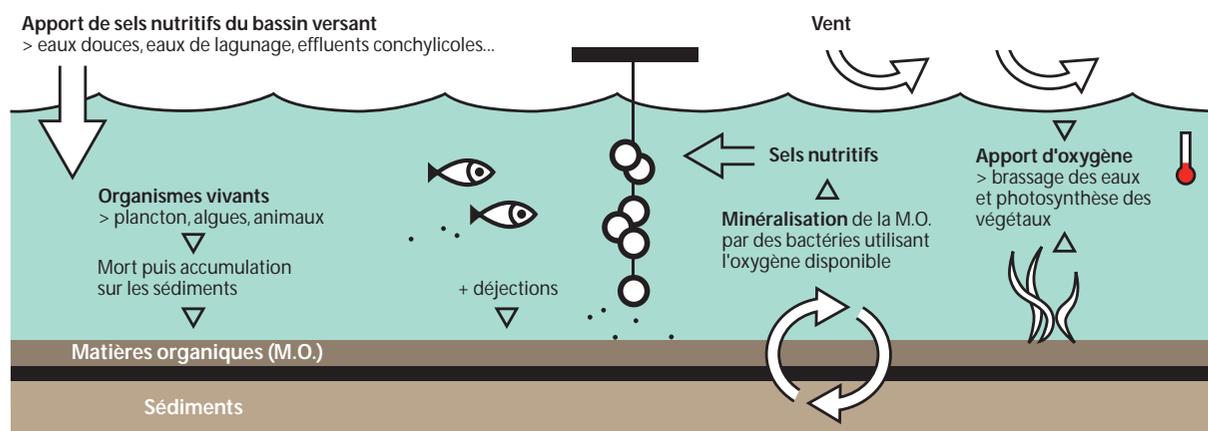


2.4.1

Malaigues

C'est un phénomène naturel, surtout 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'accroître provoquant la mortalité des organismes vivants.

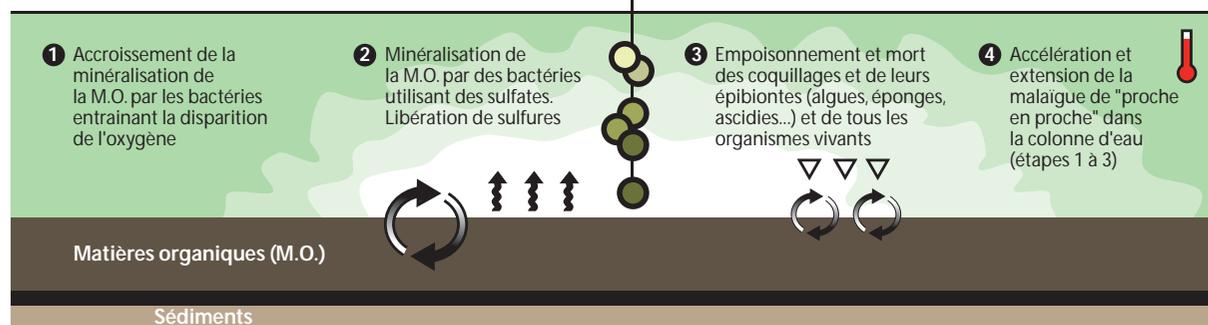
Environnement courant (Système à l'équilibre)



Forte accumulation de M.O. sur les sédiments
+ pas de vent et température de l'eau élevée
> **accroissement de la minéralisation**
> **accroissement de la respiration**
> **moindre dissolution de l'oxygène**

Brassage des eaux par le vent
> **diminution de la température**
par réoxygénation des eaux

Développement de la malaïgue (Enclenchement d'un déséquilibre du système)



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.

Il existe deux grands types de malaïgue :

- **de bordure** : qui part des bords de l'étang 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, SRCM, Collectivités locales

Pour en savoir plus : bulletin hebdomadaire d'Ifremer.

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
Département 34
Ifremer Sète
SMBT
SRCM



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 et de décanteurs.
- Eviter les fuites d'huile et de gasoil dans l'étang.
- Vider les tables de coquillages morts.
- Ne rien laisser tomber sous les tables (vieilles cordes, filets de protection contre les dorades, 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



Les rejets sont interdits dans les lagunes, de même qu'en mer. (> fiche 2.6)



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.



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 et le long des berges

→ Les professionnels doivent assurer l'entretien des concessions.

Article 8 de l'arrêté n° 98-865 :

"Les concessionnaires sont tenus de veiller à la propreté du sol autour de leurs installations en enlevant les coquillages, les prédateurs, les crépidules ainsi que tous les éléments qui, en s'accumulant entre les installations ou à proximité, peuvent gêner la bonne exploitation des concessions".

Autour du mas

- Ranger le matériel accroît sa longévité.
- Nettoyer les abords est une carte de visite pour ses clients.
- Entretien des berges et les garder en pente douce permet l'échouage des algues et limite les risques de malaïgues de bordure.

✗ Interdiction de jeter les coquillages sur la berge.



Sur les tables

- Entretien sa table.
- La débarrasser des perches cassées.

Sous les tables

- Afin de réduire le risque de malaïgue, il faut limiter l'envasement et le stockage de matière organique dans le sédiment par un hersage régulier en hiver.
- Ramasser les huîtres et les filets tombés pour éviter le développement des épibiontes, limite le risque de malaïgue.
- Limiter le développement des prédateurs et compétiteurs (bigorneaux perceurs, etc.).

- Une déclaration auprès des Affaires Maritimes 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 "scaphandrier" est nécessaire pour être couvert par les assurances lorsque l'on plonge dans le cadre du travail.



> Dans le cas de Thau, la Commission de Contrôle Professionnelle, mise en place début 2008 et composée de la SRCM, des syndicats professionnels et de la Coopérative des 5 ports, aura pour mission de contrôler l'application des règles du Schéma des Structures (> fiche 2.1.2).

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

DIDAM
SRCM



2.4.4

2. Mes besoins pour la production

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

Déchets solides



**Interdiction de brûler les déchets aux abords des mas.
Interdiction de rejeter les déchets dans les lagunes et en mer.**



Obligation de mettre en place une gestion de l'élimination de ses déchets.



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 de 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	



Les déchets conchylicoles peuvent être valorisés en amendement pour sol. 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 67 39 95 46).

Les plastiques



Interdiction de brûler les plastiques.

La combustion des plastiques entraîne :

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.

Fiches utiles

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

Se renseigner auprès de

- ADEME
- COVED
- Déchetterie et centre de tri > voir mairies
- SMBT
- SRCM
- 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.



© Département 34



© Département 34

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.

Types de décanteurs

Il existe plusieurs systèmes selon la taille des entreprises :

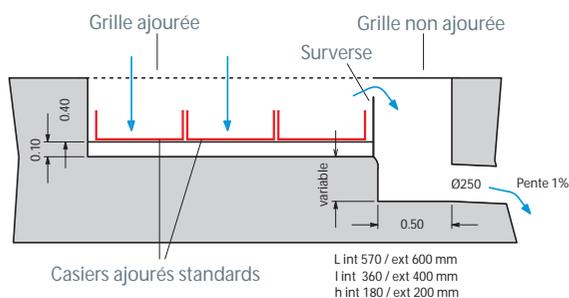
- Système canal pour les petites et moyennes entreprises.
- Système pallox pour les grosses entreprises.

Mécanisation de décanteur avec surverse

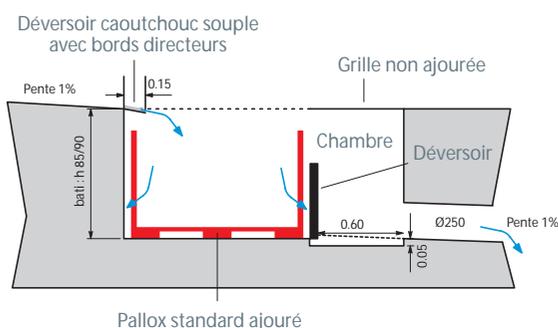
Ajouter des casiers ajourés standard ou un pallox, selon le type de décanteur, améliore de façon importante l'efficacité de décantation et permet de faciliter le nettoyage.

> 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)



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

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 Malaigues
- 2.4.2 Que faire au niveau de son exploitation pour diminuer les risques de malaigue ?
- 2.4.4 Déchets solides

Financement

Des aides peuvent être attribuées aux professionnels pour s'équiper en décanteurs par le Département 34 et la Région LR, sous conditions :

- Aménagements correctement dimensionnés et respect d'un cahier des charges type.
- Engagement d'un entretien régulier effectué par les professionnels.

Se renseigner auprès de

Département 34 : Service Gestion des ports
Région LR



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



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 ?

- Eviter de caréner son bateau en dehors de zones prévues à cet effet.
- Sortir régulièrement le bateau de l'eau permet d'éviter le développement des salissures sans utiliser de peinture anti-salissure.
- Il existe des revêtements "anti-adhérent" à base de silicone ou des revêtements "anti-bactériens"

Pollution et conséquences de l'utilisation des peintures à base de sels organiques d'étain (TBT)

interdites sur les bateaux de moins de 25 mètres depuis 1982 puis sur tous les navires depuis le 1^{er} juillet 2003, à l'exception de la Marine Nationale.

Ces peintures ont été à l'origine de la crise la plus grave que l'ostréiculture ait connue à Arcachon : disparition du captage, malformation des coquilles des huîtres.

Dans les lagunes méditerranéennes ce polluant, a provoqué des malformations (poches gélatineuses) de la coquille des huîtres. Leur présence est aussi responsable de la perturbation de la reproduction des escargots (murex).



© 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.



Interdiction de jeter les pots de peinture et d'huile en dehors des zones prévues à cet effet.

Se renseigner auprès de

ADEME
Département 34
Ifremer
Mairies
Pôle relais lagunes
Région LR
SRCM

2. Mes besoins pour la production

2.5. Les matériels de production



2.5.1

Information sur le matériel

Principaux salons :

- Salon du matériel conchylicole La Tremblade
Tél. 05 46 47 22 57
- Salon du matériel conchylicole de Méditerranée Bouzigues
Contact SRCM : 04 67 43 90 53
- Salon ostréicole Vannes - Coopérative maritime d'Auray
Tél. 02 97 24 48 42
- Conchy pêche européen - en Normandie
web : <http://www.conchypeche.ouvaton.org>
- European Seafood Exposition et Seafood Processing, Bruxelles
web : <http://www.euroseafood.com>



Journaux professionnels :

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

Catalogue :

- Aqualog International Technologie



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 en Commun)

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

Comptables
Conseillers juridiques
Fédération régionale des CUMA

Pour en savoir plus

2. Introduction

- Site du CNC : www.cnc-france.com
huîtres - <http://www.cnc-france.com/index.php?rub=1&page=41&type=theme&id=39>
moules - <http://www.cnc-france.com/index.php?rub=1&page=42&type=theme&id=40>
- <http://www.lfremer.fr/aquaculture/fr/fiches/index.htm#>
- http://www.languedoc-roussillon.ecologie.gouv.fr/loadPge.php?file=eau/fogem/bilan_2000_2005/bilan.file
- Dossier de presse de la SRC Méditerranée

2.1 La réglementation liée à la production

2.1.1 Règles du DPM

- 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° 2004-309 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.
- 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.
- Code de la propriété des personnes publiques
- <http://www.mer.equipement.gouv.fr>

2.1.2 Règles liées à l'exploitation des structures

- Arrêté n° 2004-01-1492 portant schéma des structures des exploitations de cultures marines de la lagune de Thau
- Recueil des doctrines de la Commission des Cultures Marines

2.1.3 Règlement portuaire

- Ports départementaux, bilan et perspectives 2004-2008. Département de l'Hérault, septembre 2004
- Code des ports maritimes
- Règlement général de police des ports
- Règlement particulier de police du port du Mourre-Blanc. Département de l'Hérault - 1996
- Plans des concessions sont consultables au Département
- <http://www.cg34.fr/territoire/equipements/ports/ports.html>

2.1.4 Législation sur les rejets dans la lagune

- Décret 93-743 du 29 mars 93 dit décret "nomenclature loi sur l'eau" modifié par le décret n° 2006-881 du 17 juillet 2006 (J.O. n° 164 du 18 juillet 2006) fixe les seuils déterminant le régime de procédure
- Ordonnance 2005-805 du 18 juillet 2005 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. Ces nouveaux seuils (2 fois plus faibles) sont applicables à compter du 1^{er} octobre 2006
- http://www.ecologie.gouv.fr/article.php3?id_article=6304
- <http://www.ide-environnement.com/reglementation-environnementale/reglementation-environnementale-2006-08.php>

2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel

- Code du travail
- Voir document unique de référence rédigé par la SRCM

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

- Fiche Prégrossir des huîtres en pearl net, OP des conchyliculteurs de Thau, août 2003

2.2.2 Méthodes d'élevage des huîtres en Languedoc-Roussillon

- Elzière-Papayanni P., 1993. Coquillages. Informations techniques des Services Vétérinaires Français
- Barnabé G., 1986. Aquaculture. Technique et Documentation (Lavoisier)

2.2.3 Méthodes d'élevage des moules en Languedoc-Roussillon

- Elzière-Papayanni P., 1993. Coquillages. Informations techniques des Services Vétérinaires Français
- Barnabé G., 1986. Aquaculture. Technique et Documentation (Lavoisier)
- Etude pour la lutte active et passive contre la prédation exercée par les daurades sur les filières en mer ouverte

2.2.4 Lutter contre les prédateurs et nuisibles

- 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

2. Mes besoins pour la production

2.6. Pour en savoir plus

2.3 Le naissain

2.3.1 Naissain naturel

- Fiche explicative de l'OP des conchyliculteurs du Bassin de Thau

2.3.2 Naissain d'écloserie

- Station expérimentale d'Argenton : <http://www.lfremer.fr/argenton/>
- <http://www.lfremer.fr/aquaculture/fr/fiches/index.htm#>
- Ecloserie de bivalves : un manuel pratique. FAO Document technique sur les pêches. No. 471. Rome, FAO. 2006
- <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/y5720f/y5720f00.pdf>

2.3.4 Triploïdes

- <http://www.inra.fr/internet/Directions/DIC/ACTUALITES/DOSSIERS/OGM/OGM.htm>
- http://www.lfremer.fr/aquaculture/fr/fiches/FA_huitres_triploides.pdf
- http://perso.orange.fr/creaa/doc/14_rapport_triploide.pdf

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

2.4.1 Malaïgues

- <http://www.cepralmar.org>
- http://www.lfremer.fr/delst/etudes_recherches/processusmalaigue.htm
- Réseau 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 : <http://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

- Schéma des structures
- Fiche sur la lutte contre les bigorneaux perceurs (SRCM, Ifremer, Cépralmar)
- Plaquette "Environnement et conchyliculture" du Pôle Relais Lagunes : <http://www.pole-lagunes.org/ftp/CONCHY3%2019-01.pdf>
- Recueil des bonnes pratiques environnementales en conchyliculture du Pôle Relais Lagunes : <http://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 conchylicoles : <http://www.smbt.fr>
- Plaquette "Comment bien trier nos déchets de production"

2.4.5 Systèmes de décantation

- Optimisation de la décantation des effluents conchylicoles 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 : <http://www.pole-lagunes.org/ftp/recueil%20conch%20et%20env.pdf>

2.4.6 Déchets issus de l'entretien des bateaux

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

2.5 Les matériels de production

2.5.1 Information sur le matériel

- Aqualog International Technologie, Librairie et catalogue sur Internet
Tél. 04 94 10 26 26 - www.aqualog-international.com

2.5.2 Association pour acheter du matériel en commun

- Fédération Départementale des CUMA

Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3



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 Pour en savoir plus



Le marché

Au niveau national (Chiffres 2004 - Source : Via Aqua 2006)

Les huîtres

- **98%** du marché est approvisionné par la production nationale.
Plus de 50% des ventes sont réalisées en décembre.
- Moins de 5% de la production est exporté, principalement vers l'Italie.

Les moules

- Seul **53%** du marché est approvisionné par la production nationale.
- Les importations viennent principalement de deux groupes de pays selon les espèces :
 - pour la moule méditerranéenne (*M. galloprovincialis*) : principalement d'Espagne, puis de Grèce et d'Italie (80% de ces importations sont réalisées par des entreprises de l'Hérault),
 - pour la moule "d'Atlantique" (*M. edulis*) : majoritairement des Pays-Bas et, loin derrière, d'Irlande et du Royaume-Uni.
- Moins de 6% de la production est exporté, principalement vers l'Espagne et l'Italie.

Les produits mis en marché par les entreprises régionales (Chiffres 2004 - Source : Via Aqua 2006)

- **98% des huîtres** mises en marché par les entreprises régionales sont produites dans la région.
- Seulement **42% des moules** mises en marché par les entreprises régionales proviennent de la production régionale. Les importations de moules se font principalement en provenance d'Espagne, puis de Grèce et d'Italie. Les moules représentent 62% 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.

La mise en marché est destinée essentiellement au marché national : seulement 5% des moules et 7% des huîtres sont exportés.

Entreprises expéditrices en Languedoc-Roussillon

(détenant un agrément d'expédition) :
(Chiffres 2004 - Source : Via Aqua 2006)

- 70 % des entreprises de Thau
- 50 % 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 qui doit être indiqué sur les étiquettes d'expédition (> 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 A ou B)	• Centres d'expédition agréés
Centres d'expédition (zone de qualité A)	• Commerce de détail pour la remise directe au consommateur • Un autre centre d'expédition • Grossistes, poissonneries, GMS, etc.

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

Les éléments du **Paquet Hygiène** forment la nouvelle réglementation. (> fiche 3.4)

On retrouve la majorité des exigences actuelles, mais la nouvelle réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires a opéré un changement d'esprit : 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.
- Notifie et enregistre son établissement auprès des autorités compétentes et coopère avec elles.
- 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 DDSV des résultats d'autocontrôles non conformes.

Procédure pour l'obtention de l'agrément

Se conformer aux modalités d'application de la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8072 du 20 mars 2007 (voir liste des pièces à fournir établie par la DDSV de Sète).

- Demande à adresser à la DIDAM qui doit produire un accusé de réception.
- Demande examinée par la DIDAM et la DDSV et réponse dans les 2 mois.

Pour les établissements conchylicoles terrestres, le CNC a préparé un dossier d'agrément type (Registre des établissements conchylicoles agréés pour l'Expédition ou la Purification des Mollusques Bivalves Vivants) : consulter la SRCM et l'OP qui peut aussi vous aider au montage de vos dossiers.



→ Au mas, tenir à la disposition des autorités :
• La présentation de l'établissement et des activités
• Dossier d'agrément
• Les enregistrements correspondant à l'activité (traçabilité, autocontrôles et les autres enregistrements).

Fiches utiles

- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.3.2 Etiquetage et règles de transport
- 3.4 Pour en savoir plus

Se renseigner auprès de

CNC
DIDAM
DDSV
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



3.1.2

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

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

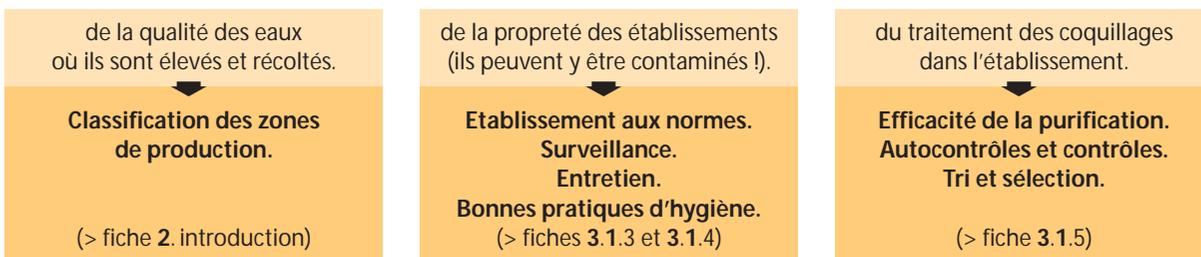
Exigences sanitaires

Les huîtres et les moules sont des filtres, 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 - sauf dérogation préfectorale
D	Interdite
Zone non classée	Interdite

(Règlement CE 853/2004 du 29/04/04)

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

(Règlements CE 853/2004 et 2073/2005)

- **Fraîcheur et viabilité des coquillages**
- **Critères microbiologiques et toxines marines**, les normes à respecter :

<i>E. coli</i>	Moins de 230 <i>E.c</i> 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)

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

DDSV
DIDAM
SRCM

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

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



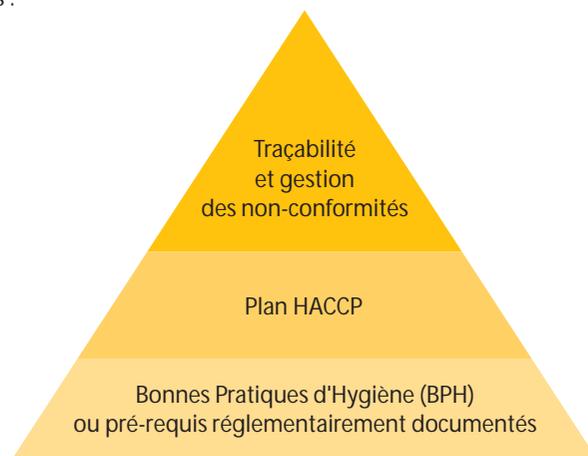
3.1.3

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 agroalimentaires.

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.



© Medifutura

Outil de référence

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la purification et l'expédition des mollusques bivalves vivants.

- Il est rédigé par les professionnels (CNC) pour les professionnels.
- Il aide les professionnels à 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

4.4.6 Equipement du personnel

Se renseigner auprès de

CNC
DDSV
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



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.

Séparation des flux

- Séparation physique des activités.
- Circuit pour les personnels.
- Circuit pour les déchets.

Conception

- Locaux bien agencés 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.

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

- Fonds et parois lisses, durs et faciles à nettoyer.
- Canalisations appropriées aux périodes de pointe de purification et de lavage.
- Pas de stagnation des eaux.

Matériels

- Matériels conçus et réalisés 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 d'éradication doit être formalisé et régulier avec des contrôles dans et autour de l'établissement. 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

- Surveillance de l'hygiène du personnel (visite médicale annuelle obligatoire).

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

- 4.4.6 Equipement du personnel

Se renseigner auprès de

DDSV
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM

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 du coquillage : 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

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

Traitement de l'eau

2 systèmes de traitement de l'eau sont proposés actuellement :

- **La désinfection (UV, OZONE)** - 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).
- **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.

L'importance du niveau initial de la contamination bactériologique du coquillage est à prendre en compte (> fiche 3.1.2).

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



Les autocontrôles sont obligatoires.

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.

Les limites

- **Les systèmes actuels de purification ne permettent pas la décontamination** des coquillages contaminés par les **virus, métaux lourds, 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.

C'est une 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 : DDSV)



Fiches utiles

- 3.1.2 Exigences sanitaires
- 3.2.1 Surveillance de la contamination microbiologique

Se renseigner auprès de

DDSV
Fournisseurs de systèmes de traitement de l'eau
Ifremer
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



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 ? Que lui est-il arrivé ?

↓

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, classeur "Finition et traçabilité des coquillages").

> Exemples de lots

- lots de réception : 1 lot = 1 bon de transport,
- lots de mise en bassin : 1 bassin = 1 groupe de coquillages venant de la même zone de production,
- lots 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

Etapes	Documents de traçabilité obligatoires	Autres mentions
Réception dans l'établissement	Bon de transport Enregistrement de la réception	Prélèvements pour analyse Observations éventuelles, etc.
Mise en bassin de purification	Enregistrement de la mise en bassin	Prélèvements pour analyse Observations éventuelles, etc.
Expédition	Facture ou bordereau de livraison Etiquette sanitaire Enregistrement de l'expédition	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.

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

DDSV
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



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 ?** 1 à 2 fois par mois.
- **Où ?** Sur chaque zone de production.
- **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 (ex RNO), REPHY, RSL, 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 ?

- Pour protéger le consommateur.
- Pour suivre les zones de production conchylicoles.
- Pour aider les professionnels de la conchyliculture 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 est interdite. (> fiche 3.2.3).



Quelles analyses ?

1. Les bactéries *Escherichia coli* (*E. coli*) sont dénombrées et servent d'**indicateur de la pollution bactérienne**. Elles signalent la présence probable d'autres bactéries ou de virus dangereux pour la santé humaine.

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



En matière de **TIACs**, les principaux risques sont liés à la présence :

- de **bactéries** (essentiellement des salmonelles)
- et des **virus entériques** (essentiellement les norovirus et le virus de l'hépatite A).

Qui décide des restrictions de commercialisation ?

Le **préfet** ou, par délégation, le **DDAM** après avis, pour l'étang de Thau, du pôle de compétence "salubrité des coquillages" (DDASS, DDSV, DDAF, IFREMER, DGCCRF).

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

DDAM
DDSV
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.

La surveillance en Languedoc-Roussillon

- **Qui ?** Suivi Ifremer REPHY (Réseau de Surveillance phytoplanctonique).
- **Comment ?** Analyses de l'eau (comptage de cellules) complétées par des analyses sur les coquillages.
- **Quand ?** Hebdomadaire si alerte.
- **Où ?** 17 points de surveillance en mer et lagunes.

Pourquoi ?

- Pour protéger le consommateur.
- Pour suivre les zones de production conchylicoles.
- Pour aider les professionnels de la conchyliculture dans la gestion de la qualité sanitaire de leurs productions.

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.

Quelles analyses sur les coquillages ?

En France, la surveillance est obligatoire pour 3 familles de toxines.

Nom toxine	Produite par	Détection
Toxines amnésiantes (ASP)	<i>Pseudo-Nitzschia</i>	Analyse en chromatographie liquide haute performance couplée à une détection par UV
Toxines paralysantes (PSP)	<i>Alexandrium</i>	Méthode biologique (test souris)
Toxines lipophiles (DSP) acide okadaïque, dinophysistoxines, pectenotoxines (ensemble), azaspiracides	<i>Dinophysis</i>	Méthode biologique (test souris)

Normes sanitaires pour la mise en marché des coquillages > fiche 3.1.2.

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.

En Languedoc-Roussillon :

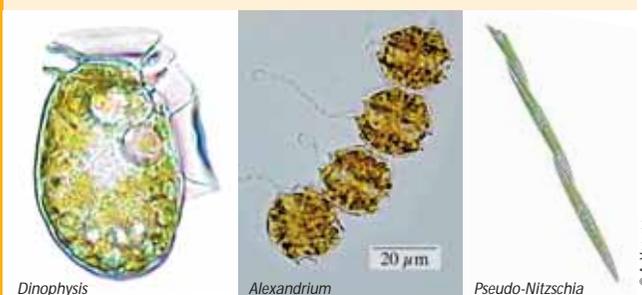
- *Dinophysis* touche particulièrement l'étang de Salses-Leucate et les filières en mer ouverte.
- Depuis 1998, l'étang de Thau est régulièrement confrontée à la prolifération d'*Alexandrium*.
- *Pseudo-Nitzschia* apparaît régulièrement sur les côtes languedociennes.

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

Qui décide des restrictions de commercialisation ?
Le préfet ou, par délégation, le DDAM après avis, pour l'étang de Thau, du pôle de compétence "salubrité des coquillages" (DDASS, DDSV, DDAF, IFREMER, DGCCRF).

- 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**
- DDAM
 - DDSV
 - DPMA
 - Ifremer Sète





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

L'objet du protocole, signé le 21 mars 2006 par la Préfecture et la SRCM, 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.

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

Quels risques sont concernés par le protocole ?

- les risques microbiologiques (> fiche 3.2.1)
- les risques phycotoxiques (> fiche 3.2.2)

Lorsque le protocole est appliqué, la sécurité sanitaire est maintenue

→ Il faut effectuer une déclaration obligatoire à la DDSV, assortie d'une traçabilité rigoureuse et d'autocontrôles renforcés. Les autorités compétentes renforcent les contrôles en matière d'anticipation des risques, de traçabilité et d'autocontrôles.

Ce qui se passait avant le protocole en cas de situation sanitaire défavorable :

- suspension totale de la commercialisation des coquillages
- des livraisons irrégulières fort peu appréciées des consommateurs et des centrales d'achat
- une image du produit régulièrement entachée.

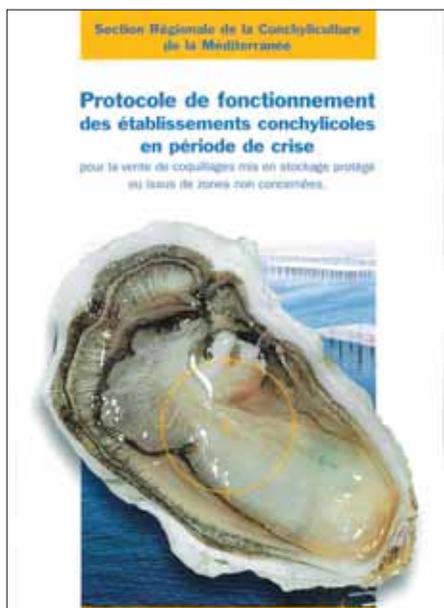
L'anticipation du risque de contamination lors de :

- menaces de pluies abondantes (risque microbiologique),
 - prolifération d'algues toxiques comme *Alexandrium* ou *Dinophysis*,
- permet de constituer des stocks de coquillages mis à l'abri qui seront commercialisés dans le cadre du protocole.



Réseau d'Information :

Un système d'avertissement précoce des professionnels géré par la SRCM et l'OP (fax, SMS, etc.) permet la mise en application du protocole.
Répondeur : 04 67 43 27 96



Pour être commercialisés dans le cadre du protocole :

- Les coquillages doivent avoir été stockés dans les bassins de purification, transférés en mer avec l'autorisation de la DDAM ou stockés à sec avant l'épisode de contamination prévisible.
- Les coquillages doivent être conservés dans une eau propre ou rendue propre (analyse à l'appui ou eau reconstituée) (> fiche 3.1.5).

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

DDSV
DIDAM
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



3.2.3

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.2. Surveillance du milieu et gestion de la commercialisation

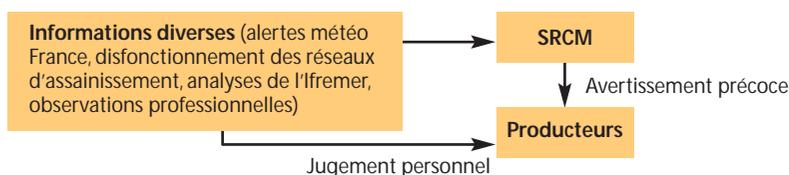
Protocole de fonctionnement des établissements conchylicoles en période de crise (2/2)

Avertissement précoce

Raison : La contamination de la zone de production est prévisible.

Objectif : Mettre à l'abri les produits en vue d'une éventuelle alerte.

Comment suis-je informé ?



Quelles sont les déclarations à faire ?
 Déclarer les stocks en élevage ou mis à l'abri sur les filières en mer à la DIDAM.

Que dois-je faire ?

1- Constituer un stock protégé :

- stockage en bassin
- stockage à sec
- transfert sur mes concessions en mer (il faut un bon de transport spécial à transmettre à la DIDAM).

2- Adapter le fonctionnement de mes bassins :

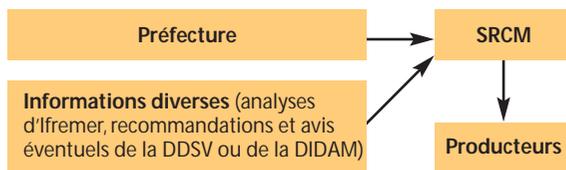
	Contamination microbologique (> 3.2.1)	Contamination phytoplanktonique (> 3.2.2)
Système d'oxygénation forcée (bulleurs)	Fermeture des vannes et fonctionnement en circuit isolé	
Système de désinfection de l'eau par UV	Pas de restriction si la lampe UV fonctionne	Fermeture des vannes et fonctionnement en circuit isolé
Forage	Demande d'autorisation préfectorale d'utilisation de l'eau	

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 ?



Quelles sont les déclarations à faire ?

- Déclaration d'intention à adresser à la DDSV avant la commercialisation du stock protégé.
- Pour le retour des coquillages de la mer au mas : bon de transport spécial visé par la DIDAM.

Que dois-je faire ?

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

	Contamination microbologique (> 3.2.1)	Contamination phytoplanktonique (> 3.2.2)
Coquillages	<i>E. coli</i> + Salmonelles	Recherche de toxicité
Eau	Uniquement pour les bassins à oxygénation forcée : <i>E. coli</i> + Salmonelles	Comptage des cellules de phytoplankton toxique

2- Ne commercialiser que les coquillages mis à l'abri durant l'avertissement précoce (après résultats des autocontrôles)

3- Adapter le fonctionnement de mes bassins :

	Contamination microbologique (> 3.2.1)	Contamination phytoplanktonique (> 3.2.2)
Système d'oxygénation forcée (bulleurs)	Fonctionnement en circuit isolé (eau pompée en période d'avertissement précoce)	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionnement en circuit isolé (eau pompée en période d'avertissement précoce) • Utilisation d'eau de mer reconstituée • Utilisation d'eau de mer d'autres origines ou prise d'eau située dans une zone sans risques de contamination.
Système de désinfection de l'eau par UV	Pas de restriction si la lampe UV fonctionne	
Forage	Demande d'autorisation préfectorale d'utilisation de l'eau	

- 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 microbologique
 - 3.2.2 Surveillance de la contamination par phytoplankton toxique

Se renseigner auprès de

- DDSV
- DIDAM
- OP des conchyliculteurs de Thau
- SRCM



La commercialisation des coquillages d'élevage

Le calibrage, le colisage et l'étiquetage font l'objet de réglementations interprofessionnelles et nationales précises pour les huîtres (voir accord interprofessionnel à la SRCM ou sur le site internet du CNC). Il n'existe pas de règlement officiel concernant le colisage et le calibrage des moules, 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") (normes interprofessionnelles mises en place par le CNC en mai 2000)						
Calibre	5	4	3	2	1	0
Poids mini (g)	30	46	66	86	111	+ de 150
Poids maxi (g)	45	65	85	110	150	
Indice de remplissage	Taux de chair entre 6,5 et 10,5					
Fine	supérieur ou égal à 10,5					
Spéciale						
Indice de forme	Huître creuse mal formée, épaisseur et largeur faible par rapport à la longueur. Indice de forme supérieur à 3					
Huître longue						



Méthodes de contrôles de ces normes et indices :

Calibre	Contrôle des calibres - vérifications sur des colis non ouverts au préalable et prélevés au hasard sur la totalité des huîtres de ces colis : <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	Calcul de l'indice de remplissage (IR) <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 sur plan incliné ou séchée 5 mn sur papier absorbant, noter le poids en g (m1) $IR = \frac{m1 \times 100}{m0}$
Forme	Calcul de l'indice de Forme (IF) (Mesurer l'épaisseur et la largeur au niveau du muscle) $IF = \frac{(Longueur + Epaisseur)}{Largeur}$

Si les huîtres sont vendues emballées fermées (cagette, bourriche, colis, etc.) se reporter aux règles de colisage

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

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

Se renseigner auprès de

CNC
 DGCCRF
 OP des conchyliculteurs de Thau
 SRCM



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 fields and callouts:

- Coordonnées**: Points to the producer's name, address, and phone number.
- Nom du coquillage**: Points to the product 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.
- Pays expéditeur et n° agrément du centre d'expédition**: Points to the country code (FR) and registration number (00.000.000).
- Date de conditionnement**: Points to the date field (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 Règlement (CE) n°2065-2001	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 Accord interprofessionnel CNC 2007, accord sur le colisage 2007	<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 	←
	<ul style="list-style-type: none"> • "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	Bon de transport	Interdit ❌
Vers un établissement d'expédition	Bon de transport et étiquettes attestant leur purification (si coquillages purifiés) (papier comprenant le numéro d'agrément du purificateur et la mention "coquillages purifiés")	Etiquette sanitaire
Pour la vente directe	Interdit ❌	Etiquette 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
- DDSV
- DGCCRF
- OP des conchyliculteurs de Thau
- SRCM



Répartition des ventes et circuits de commercialisation

Au niveau national

Répartition des ventes (produits frais) à destination du consommateur (expédition)

	Huîtres	Moules
GMS	32 %	34 %
Vente directe	30 %	4 %
Poissonniers et marchés	23 %	17 %
Restauration	15 %	45 %

(Source : OFIMER - Chiffres 2003)



Produits transformés

Sur les 154 nouveautés 2006 en matière de produits de la mer transformés, les coquillages représentent 5 % soit 8 nouveaux produits (suivi OFIMER).

Au niveau régional

(Source : Via Aqua 2006)

Coquillages de Thau

Les huîtres de Thau

- 7 à 10 % de la production seraient vendus en vrac hors bassin.
- Les ventes en GMS, en restauration et commerce traditionnel représentent 75 % des volumes à l'expédition. Ces ventes sont effectuées par des entreprises de taille importante, peu nombreuses mais bien structurées. Les 25 % restants sont commercialisés en vente directe. La majorité (2/3) des entreprises réalise de 45 à 65 % de leur chiffre d'affaires en vente directe. Ce sont de très petites entreprises.

Moules mises en marché par les entreprises de Thau

- Il existe peu de données sur la commercialisation des moules produites localement.
- Pour les moules communautaires, la vente se fait principalement en GMS avec un marché orienté de plus en plus vers les produits débyssés en barquette. Le reste de la commercialisation est plutôt réalisée en restauration et aux grossistes.

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 et des GMS locales.

Fiches utiles

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

Se renseigner auprès de

CNC
 OFIMER
 OP des conchyliculteurs de Thau
 SRCM



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.



> Brochure éditée par l'OP de Thau

Le statut : producteur-vendeur

Obligation	Carte professionnelle de producteur-expéditeur de produits conchylicoles : certificat délivré sur demande par la SRCM
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) > DDE • Terrains privés > autorisation Mairie facultative mais recommandée

Règles sanitaires

Coquillages

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

Conditionnements	<ul style="list-style-type: none"> • Caisses en bois : usage unique • 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
Interdit	Présentation à la vente hors du conditionnement d'origine

Points de vente

Arrêté ministériel du 09 mai 1995 et Règlement CE 852/2004

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).

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

4.7.1 Comptabilité : quelles obligations ?

Se renseigner auprès de

DDE
DGCCRF
DIDAM
Direction des Services Vétérinaires
Mairies
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



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.
- Avoir un chiffre d'affaires (CA) TTC de l'activité accessoire inférieur à 30 % du CA total et un CA total qui ne dépasse pas 50 000 € TTC.
- Ne pas être en GAEC, car ce dernier ne doit être qu'agricole.

De façon simplifiée, il y a 2 régimes pour les BIC :

- Le **micro BIC** (micro entreprise) : si le CA ne dépasse pas 76 300 €. Dans ce cas, l'activité est en franchise de TVA, et l'administration retiendra un revenu égal à 29 % du CA (exemple : vous déclarez 10 000 € de CA, vous serez taxé sur 2 900 € qui se rajouteront à vos autres revenus). Pas de comptabilité obligatoire.
- Le **régime BIC réel** : obligatoire si vous dépassez 76 300 € de CA (sur option en dessous). Vous devez dans ce cas tenir une comptabilité, et serez taxé sur le revenu "réel".



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 achats / reventes sont accessoires (moins de 30 % du CA total et 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.



Attention

Les opérations de négoce ne concernent que les coquillages dont la durée du stockage est inférieure à 2 mois.
Au-delà il s'agit de transformation biologique.

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 l'origine et de la qualité 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

Huitres creuses (*Crassostrea gigas* ou "huitres japonaises") : huitres détroquées, huitres collées, huitres 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

Huitres de Bouzigues
Moules de Bouzigues
Huitres Cap Leucate
Moules de pleine mer

> Marque commerciale

C'est une démarche d'entreprise.
Il en existe de nombreuses en Languedoc-Roussillon



L'utilisation de ces marques (déposées par la SRCM et le Syndicat de Leucate) est accessible à tout producteur de la zone concernée.

La marque

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

Pourquoi adhérer à cette marque ?

- Pour que les produits régionaux soient reconnus comme provenant des terroirs du Languedoc-Roussillon avec les notions immédiates de Soleil, Méditerranée, bien-être et santé,
- Pour bénéficier d'une publicité collective mise en œuvre par la Région Languedoc-Roussillon avec des moyens d'envergure, indépendamment de la taille des entreprises, sur le territoire régional, national et à l'international,
- Pour accéder directement aux opérations promotionnelles menées par les partenaires de la Région avec la grande distribution et à l'export,
- Pour disposer d'une véritable promotion mettant en valeur la qualité des produits et affirmant leur notoriété.

Pour quels produits ?

- Le produit (ou la gamme de produits) présenté doit se différencier du produit standard.
- Une qualité produit doit être assurée.
- Le lien entre le produit et le territoire doit apparaître clairement.
- L'entreprise doit être engagée dans une démarche d'amélioration de son activité sur les aspects commercial, social et environnemental.

Comment s'inscrire ?

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 <http://www.suddefrance.net>. Les entreprises candidates s'engageront à respecter une charte qui précise les valeurs de "Sud de France". Elles signeront ensuite un contrat de licence qui définit leurs droits et obligations attachés à l'utilisation de la marque.



Fiches utiles

- 3.3.1 La commercialisation des coquillages d'élevage
- 3.3.8 Démarche qualité

Se renseigner auprès de

CNC
INAO
Région LR :
Direction de l'Economie
Rurale Littorale et Touristique
SRCM



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.

Comment conforter ses ventes ?

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.

	Type d'actions	Objectifs	Moyens
Les 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
Le savoir-faire et les atouts de l'entreprise	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
L'entreprise et son dirigeant	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>
Valorisation du produit	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
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
Evaluation	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

OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM

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)

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 du travail administratif.
- 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).

Signes officiels de la qualité et de l'origine

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 : notoriété des signes officiels et reconnaissance facilitée de la part des clients.

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

	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
	IGP (Indication Géographique Protégée)	Cela 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

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. > Ex : CCP huîtres creuses (bassin de Thau), CCP Moules de bouchot, CCP fines de claires et spéciales de claires (Marennes-Oléron)
---	--	---

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

INAO
ISO
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



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 : pas de notoriété.



La marque collective "Huitres 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 "Huitres 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.

Localement, il existe une démarche qualité collective

L'OP des Conchyliculteurs de Thau a mis en place depuis 2006 une démarche qualité. Le cahier des charges reprend les obligations réglementaires et les pratiques couramment utilisées par les professionnels afin de permettre à chaque entreprise adhérente de garantir que ses livraisons seront constamment conformes à ce qui a été commandé et d'en fournir les preuves.

Les acheteurs sont ainsi assurés de la fiabilité de leur fournisseur.

Cette démarche qualité constitue la première étape d'un projet à plus long terme, qui doit évoluer vers la reconnaissance de la qualité du produit.

Les entreprises bénéficient d'un accompagnement individuel par les techniciennes de l'OP dans la mise en place de cette démarche et son suivi.

Pour s'engager dans cette démarche, il faut adhérer à l'OP (<http://www.pionniers.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

INAO
ISO
OP des conchyliculteurs de Thau
SRCM



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 surveillance.
- Une garantie sanitaire.
- Une technique d'élevage spécifique.



Les qualités nutritionnelles

Composition générale des coquillages (pour 100 g de chair)	environ 12 huîtres	environ 20 moules
Protéines pour le renouvellement des tissus (peaux, muscles, organes)	8,9 g	20,2 g
Sucres dont sucres lents (glycogène) pour l'énergie de l'effort	4,7 g	3,1 g
Graisses (lipides) dont acides gras essentiels insaturés (Oméga 3) faible en stérols totaux donc en cholestérol	1,6 g	2,8 g
Energie (Kcal) faible	68,8	118,4

Les huîtres sont riches en divers nutriments dont les bienfaits sont reconnus (liste non exhaustive) :

Vitamine A	Elle participe à la lutte contre les infections, rôle dans la vision et le dessèchement de la peau.
Vitamines B (il existe plusieurs sortes)	Elles participent au bon fonctionnement du système nerveux et du cerveau (favorisent une bonne mémoire), sont également reconnues pour redonner l'appétit ou lutter contre certains troubles digestifs.
Vitamine C	Elle permet de lutter contre la fatigue.
Vitamine D	Elle participe à la formation osseuse.
Oligoéléments	Agit sur le ralentissement du vieillissement (cuivre), la formation osseuse (phosphore), la lutte contre stress (magnésium), l'hypertension (sodium, potassium), la lutte contre la fatigue et la dépression (iode), la stimulation des défenses immunitaires (zinc)...

Fiches utiles

- 3.3.6 Dénominations utilisées pour qualifier mon produit
- 3.3.8 Démarche qualité

Se renseigner auprès de

CNC
OP des conchyliculteurs
de Thau
SRCM

Des outils de **PLV** (Publicité sur le lieu de vente) : affiches, sacs bretelles, tabliers, t-shirts, brochures, couteaux... sont disponibles auprès de la SRCM.





Pour en savoir plus

3. Introduction

- CNC : <http://www.cnc-france.com>
- OFIMER : <http://www.ofimer.fr>
- Les chiffres clés de la filière pêche et aquaculture en France. Edition 2007 - OFIMER
- Analyse stratégique de la filière huîtres et moules en LR. Stratégie et plan d'action pour l'OP des conchyliculteurs de Thau. Via Aqua. Avril 2006.

3.1 Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

- CNC, Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la purification et l'expédition des mollusques bivalves vivants

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

- L'officiel de la conchyliculture n°69. Décembre 2005 - Janvier 2006

3.1.2 Exigences sanitaires

- Classeur "Finition et traçabilité des coquillages" - Cépralmar et Région Languedoc-Roussillon

3.1.3 Les bonnes pratiques

- Le paquet hygiène : <http://www.cnc-france.com/index.php?rub=2&page=13>
- Documents à télécharger sur la purification des coquillages :
http://www.ifremer.fr/envlit/pdf/documentspdf/SIA_Purification%20coquillages.pdf
<http://www.haccp.fr/>
<http://haccp.9online.fr>

3.1.4 Exigences concernant l'établissement et son fonctionnement

- Classeur "Finition et traçabilité des coquillages" - Cépralmar et Région Languedoc-Roussillon
1. Présentation de la structure - 2. Personnels - 3. Certificats médicaux d'aptitude - 4. Entretien et nettoyage

3.1.5 Exigences en matière de purification

- Classeur "Finition et traçabilité des coquillages" - Cépralmar et Région Languedoc-Roussillon
5. Surveillance et purification
- Ifremer - fiche pratique : http://www.ifremer.fr/envlit/pdf/documentspdf/SIA_Purification%20coquillages.pdf

3.1.6 Exigences en matière de traçabilité et de rappel de lots

- Classeur "Finition et traçabilité des coquillages" - Cépralmar et Région Languedoc-Roussillon
5. Surveillance et purification

3.2 Maintien de la commercialisation en période de crise

3.2.1 Surveillance des crises microbiologiques ?

- CNC, Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la purification et l'expédition des mollusques bivalves vivants
- Fiche 32 du classeur "Finition et traçabilité des coquillages"
- Le Saux J.-C. et Pommepuy M., 2003 - La purification des coquillages
http://www.ifremer.fr/envlit/pdf/documentspdf/SIA_Purification%20coquillages.pdf
- <http://www.ifremer.fr/microbio/>

3.2.2 Crises de phytoplancton toxique ?

- http://wwwz.ifremer.fr/institut/actualites/communiqués/2006/zoom_sur_surveillance_et_recherche_des_reseaux_pour_preserver_l_environnement_et_les_ressources_du_littoral
- <http://www.liste-hygiene.org/psp.htm>

3.2.3 Protocole

- "Protocole de fonctionnement des établissements conchylicoles en période de crise-SRCM" (doc A3 distribué chez les producteurs : résumé du livret "Protocole de fonctionnement des établissements conchylicoles en période de crise-SRCM")
- http://www.herault.pref.gouv.fr/actualites/Thau/protocole_etablissements_210306.pdf

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).*



3.4

3. Mes besoins pour l'expédition et la commercialisation

3.4. Pour en savoir plus

3.3 Marketing et stratégie de commercialisation

3.3.1 Législation sur la commercialisation des coquillages

- CNC – Accord interprofessionnel – Colisage des huîtres creuses
<http://www.cnc-france.com/index.php?rub=2&page=13&type=theme&id=10>
- DGCCRF- Etiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture
http://www.minefi.gouv.fr/recherche/lance_recherche.php?mot=denomination+coquillage&search_go=ok

3.3.3 Circuits de commercialisation

- Analyse stratégique de la filière huîtres et moules en L-R. Stratégie et plan d'action pour l'OP des conchyliculteurs de Thau. Via Aqua. Avril 2006.

3.3.4 Vente directe

- Brochure "Aide mémoire réglementaire pour la vente directe", OP des conchyliculteurs de Thau - Mars 2005

3.3.5 Achat de marchandise pour revente : comment le traiter fiscalement ?

- Brochure "Aide mémoire réglementaire pour la vente directe", OP des conchyliculteurs de Thau - Mars 2005

3.3.6 Dénominations utilisées pour qualifier son produit

- Brochure "Aide mémoire réglementaire pour la vente directe", OP des conchyliculteurs de Thau - Mars 2005

3.3.7 Démarche marketing : comment la rendre efficace ?

- Brochure "Aide mémoire réglementaire pour la vente directe", OP des conchyliculteurs de Thau - Mars 2005

4



Mes besoins pour la gestion d'entreprise

- 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 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



4

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

Introduction

Au niveau national (Source : CNC 2006)

- 3 750 entreprises
dont 2 776 entreprises avec un agrément sanitaire d'expédition
et 1 200 agréées centres de purification,
- 20 000 personnes employées soit 10 000 équivalents temps plein.

Au niveau régional (Sources : DIDAM 2006 - Via-Aqua 2006)

- 673 concessionnaires
584 entreprises - 90 % d'entreprises individuelles
- Sur Thau :
4,7 tables en moyenne par entreprise
2 079 emplois directs



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 (<i>Seiri</i>)	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 (<i>Seiton</i>)	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 (<i>Seiso</i>)	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 (<i>Seiketsu</i>)	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 (<i>Shitsuke</i>)	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. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.2. Structure juridique de l'entreprise



4.2.1

Structure juridique de l'entreprise

Exploitation individuelle

L'activité est exercée par un exploitant seul ou avec les membres de sa famille.
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.



Exploitation en société

dont l'objet mentionné dans les statuts doit être la **production de coquillages vivants**.

Société civile agricole

GAEC - Groupement Agricole d'Exploitations en Commun
EARL - Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée
SCEA - Société Civile d'Exploitation Agricole
GIE - Groupe d'Intérêt Economique
...

Société commerciale

EURL - Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée
SARL - Société à Responsabilité Limitée
SAS - Société Anonyme Simplifiée
SA - Société Anonyme
...



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.

Le choix du type de société doit être fait en fonction d'objectifs économiques, fiscaux, sociaux ...

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),
 - intéresser aux résultats des apporteurs en capitaux non exploitants.

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,
 - selon le cas, obligation de dépôt des comptes.

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

Comptable
Conseiller juridique
Notaire



4.2.2

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.2. Structure juridique de l'entreprise

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 article L 3255-11 s. du code rural).

L'entraide

L'**entraide** se définit comme un **contrat d'échanges** de services à titre gratuit, entre exploitants. Elle est réalisée entre "agriculteurs" par des échanges de services en travail et en moyens d'exploitation, lesquels supposent une **réciprocité**. Ces échanges de services sont généralement **gratuits**.

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

L'entraide peut faire l'objet d'un accord verbal mais un accord écrit évite bien souvent des contestations. 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

ADEFA
Comptable
Conseiller juridique
DDAM
Fédération des groupements d'employeur

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.2. Structure juridique de l'entreprise



4.2.3

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.**

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

- Moyenne du CA annuel sur 2 années consécutives supérieure à 46 000 € (en GAEC : 46 000 € x nombre d'associés jusqu'à 5).
- 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 3,05 %.

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 au plus tard le 5 mai (pour prendre effet au 1^{er} janvier).

Durée

- **Assujettissement obligatoire** : si la moyenne des recettes des deux dernières années est supérieure à 46 000 euros.
- **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 (irrévocable)** : option pour le dépôt de déclarations et régularisations trimestrielles.

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 récupérez de la TVA, souvent à 19,6 %.

Fiches utiles

3.3.5 Achat / Revente de marchandise

Se renseigner auprès de

Centre des Impôts
Comptable
Conseiller juridique



4.2.4

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.2. Structure juridique de l'entreprise

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.
- **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

Moyennes 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.**

A 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	2	3	4	5	plus de 5
Seuil de CA (en €)	152 600	228 900	230 000	230 000	76 300 x 0,6 x nombre d'associés



Pour le calcul de l'impôt sur le revenu des années 2006 et suivantes, 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 ?

Contrairement à de nombreuses idées reçues, le réel peut être un régime intéressant. En effet, si l'entreprise est déficitaire, ou qu'elle a des revenus en dent 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 ! 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
Comptable
Conseiller financier



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 ou européenne • 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	CACMNC (certificat d'aptitude à la conduite des moteurs de navire conchylicole). Diplôme validé au terme d'un an de navigation effective. Autre diplôme permettant de patronner : capitaine 200.	Permis de circulation limité à 3 milles (seul ce document peut suffire pour exploiter des tables). (voir DIDAM)
Retraite - cumul avec activité	Les retraités ENIM peuvent continuer à exercer sur leurs concessions avec 270 jours d'activités en bénéficiant d'une exonération partielle de charges (sous conditions d'âge et de caractéristiques du navire).	Le concessionnaire ou l'exploitant doit cesser toute activité professionnelle pour bénéficier du versement de sa retraite ; possibilité de donner un coup de main dans la limite de 10 à 15 heures par semaine (sans rémunération ni cotisations).

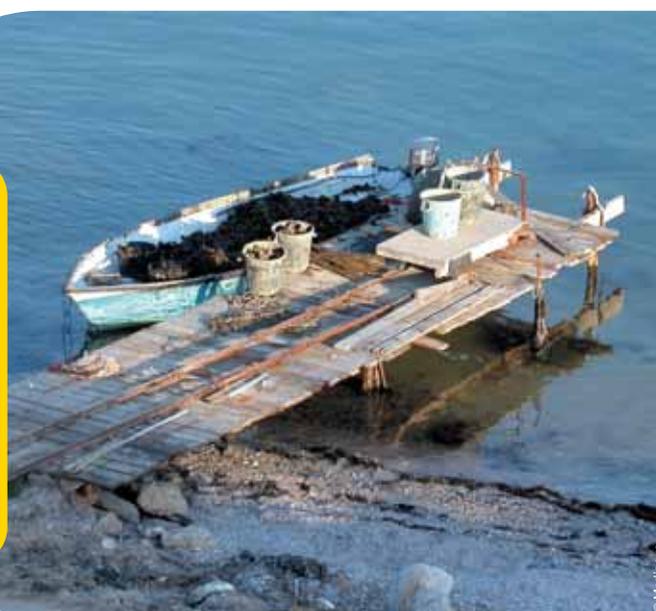
Calcul des cotisations sociales ENIM sur une base forfaitaire en fonction de :

- **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.

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

Ⓚ **Changement à l'ENIM**
Depuis le 1^{er} janvier 2007 tout nouveau exploitant ne peut armer son navire qu'en **Culture Marine** (CM) ou en **Culture Marine Petite Pêche** (CMPP ou CMP). Pour cette dernière option (CMPP) il y a obligation d'obtenir une autorisation préalable de pêche (PME=Permis de Mise en Exploitation) à demander aux affaires maritimes et à la DPMA. Donc tous les navires anciennement armés CPP (Conchyliculture Petite Pêche) doivent opter entre CM et CMPP (et donc PME).

Ils ont 5 ans pour le faire (date butoir 2012).



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

DIDAM
DPMA
ENIM
MSA



4.3.2

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

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).



Attention !

Toute entreprise (à l'ENIM) n'ayant pas appliqué ce décret au 1^{er} juillet 2007 sera en infraction pénale.

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 • 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, au sens légal, s'applique aux seuls époux et non aux concubins et pacsés. Le conjoint collaborateur ne peut être embarqué sur un navire.	Contrairement à l'ENIM, il est aussi ouvert aux concubins et aux pacsés en plus des époux. 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 (3 000 € /an en 2007 pour une carrière complète) • 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 DIDAM 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.

Le statut des membres de la famille

Aide familial : ce sont les ascendants ou descendants, frères, sœurs ou l'allié au même degré du chef d'exploitation ou de son conjoint, âgé de plus de 16 ans, participant à la mise en valeur de l'exploitation. Attention, un neveu ou un cousin ne peuvent être déclarés 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.

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

ADEFA
CIVAM
DIDAM
ENIM
MSA

Embauche d'un salarié

Quelles sont les règles applicables et les démarches à réaliser ?

Même si les formalités administratives ont été simplifiées, l'employeur doit encore effectuer un certain nombre de démarches lorsqu'il embauche.

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 (loi du 13 décembre 1926). • Code du travail directement, avec des adaptations. <p>Ainsi, en matière de durée du travail, les marins relèvent d'une réglementation spécifique, tenant compte des contraintes de la navigation (décrets du 6 septembre 1983).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
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 unique d'embauche (DUE), à faire avant le dernier jour ouvrable précédant l'arrivée dans l'entreprise. • Visite médicale d'embauche (si inapte, rompre le contrat de travail en respectant un formalisme). • Renseigner le registre du personnel. Ce registre est tenu à la disposition de l'Inspecteur du travail.
Formalités	<ul style="list-style-type: none"> • Embarquement déclaré à la DIDAM. • Etablir les bulletins de salaires. • Régler les charges afférentes aux salaires auprès des différentes caisses (ENIM, ASSEDIC le cas échéant, CMAF...). • Souscrire aux assurances. • Faire les formalités administratives liées à la clôture de contrat d'embauche (certificat de travail, solde de tout compte, inscription BCMOM). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir un registre des horaires. • Chaque mois faire les bulletins de paie (conserver un double pendant 5 ans). • Chaque trimestre (ou mois si entreprise de plus de 10 salariés) faire les déclarations de salaire aux caisses de MSA et de retraite qui appelleront ensuite les cotisations sociales patronales et salariales. Idem pour la médecine du travail et la formation professionnelle. • Chaque année, envoyer une déclaration annuelle des données sociales (DADS) au centre des impôts. • Tenir un document unique (registre des risques professionnels) (> fiche 2.1.5).



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 des Affaires Maritimes, les marins sont déclarés de manière automatique et informatisée par le CNLRE à la CMAF.



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

ADEFA
ANPE
ASSEDIC
BCMOM
CMAF
CNLRE
DDTEFP
DIDAM
ENIM
Fédération des groupements d'employeur
MSA



4.4.2

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés

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 contributions salariales et patronales auprès des armements.	La MSA appelle les cotisations patronales et salariales (maladie, vieillesse, accident du travail, allocations familiales, formations professionnelles, ASSEDIC) 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>Régime de prévoyance est obligatoire pour les salariés non cadre. L'institution gérant cette prévoyance est la CAPAVES Prévoyance.</p> <p>Pour la retraite complémentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non cadres : affiliation obligatoire des salariés relevant de la MSA à l'institution désignée par la convention collective de retraite des salariés de l'agriculture du 24-3-71 en fonction de la situation géographique de l'entreprise. • Cadre : affiliation à la CPCEA pour les cadres.

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

CAPAVES Prévoyance
CPCEA
DIDAM
ENIM
MSA





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, c'est le Directeur Départemental des Affaires Maritimes qui est compétent. Si le litige n'est pas réglé, le dossier est traité par le tribunal d'instance.</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	<p>Congés payés à la charge de l'armateur, calculés à raison de 3 jours par mois de service.</p>	<p>L'ouvrier conchylicole bénéficie de 2,5 jours ouvrables par mois dans la limite de 30 jours par an. Les congés doivent être pris dans l'année de référence.</p>

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 valeur du SMIC horaire est réévaluée chaque année.

Depuis le 1^{er} juillet 2007, elle est de 8,44 €.

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



Se renseigner auprès de

DDTEFP
DIDAM
ENIM
INSEE
MSA



4.4.4

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés

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	FAFPCM (Fonds d'Assurance Formation 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 $39 \times 8,44$ euros (SMIC horaire depuis le 1^{er} juillet 2007) = 329,16 euros.

Pour les salariés

Le Fonds d'Assurance Formation Pêche et Cultures Marines (FAFPCM)

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

• Le Droit Individuel à la Formation (DIF)

Un crédit de 20 heures de formation par an, cumulé sur 6 ans, soit 120 heures au total (cas général pour un CDI temps plein). L'employeur doit informer chaque année ses salariés du crédit d'heures capitalisé.

Utilisation à l'initiative du salarié avec accord de l'employeur sur le choix de l'action. L'employeur peut refuser deux fois ; dans ce cas, le salarié peut déposer sa demande auprès du FONGECIF (si acceptation, l'employeur doit lui verser l'allocation de formation correspondant aux droits acquis par le salarié).

• 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 a été créé afin de :

- se reconvertir pour changer d'activité,
- acquérir une nouvelle qualification,
- perfectionner et élargir des compétences,
- valider un acquis professionnel,
- favoriser la prévention et l'adaptation à un nouveau poste de travail.



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.

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.

Le coût (500 € pour les frais d'accompagnements) peut être pris en charge par le FAFPCM (voir les Affaires Maritimes).

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

ANPE
DIDAM
ENIM
FAFPCM
FONGECIF
Lycée de la Mer
MSA
Région LR

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés



4.4.5

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.

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

DDTEFP
ENIM
MSA



4.4.6

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.4. Gestion des employés

Équipement 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 **Équipement 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.

Fiches utiles

2.1.5 Règles liées à l'utilisation du matériel

4.6.1 Assurances : risques et conséquences

Se renseigner auprès de

DDTEFP
SRCM

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.5. Le financement



4.5.1

Les aides à l'installation (1/2)

Plusieurs sources de financement peuvent être mobilisées pour l'installation, auprès de l'Etat et des collectivités.

Aides d'Etat à l'installation des jeunes

• **La DJA (Dotation Jeune Agriculture)** : le montant de cette subvention est fixé en CDOA (Commission Départementale d'Orientation de l'Agriculture) sur la base d'un projet décrit dans une étude prévisionnelle. En moyenne, subvention de 12 650 € (juillet 2007- zone de plaine).

• **Les prêts MTS installation**

Ces prêts MTS (Moyen Terme Spéciaux) servent à financer les dépenses afférentes à la première installation et affectées aux activités agricoles. En zone de plaine, ces prêts sont accessibles pendant une durée de 5 ans avec un maximum cumulé de 110 000 € par bénéficiaire, une durée de 12 ans et un taux de 2,5%. Ils peuvent bénéficier d'un différé d'amortissement d'une durée maximale de 3 ans.

Remarque : **d'autres prêts MTS peuvent être consentis aux GAEC** dans les 3 années suivant leur inscription au registre du commerce et des sociétés.

• **Les aides dans le cadre du PIDIL** (Programme pour l'Installation des jeunes en agriculture et de Développement des Initiatives Locales) :

- aux jeunes agriculteurs qui s'installent hors du cadre familial ou qui reprennent une petite structure familiale
- aux agriculteurs cédant leur activité et aux propriétaires bailleurs pour les encourager à céder leurs terres et bâtiments à de jeunes agriculteurs.

Il y a 10 mesures possibles : soutien technico-économique, aide à l'investissement, aide à la transmission.

Conditions d'éligibilité	<ul style="list-style-type: none">• Nationalité : française ou ressortissant de l'Union européenne.• Age : entre 18 ans et moins de 40 ans à la date d'installation.• Stage 40 heures : destiné à préparer son installation, avant l'octroi des aides.• Capacité professionnelle : à justifier à la date de son installation.
Engagements du jeune agriculteur	<ul style="list-style-type: none">• Exercer à titre principal en qualité de chef d'exploitation (ENIM ou MSA), dans un délai d'un an, ou de trois ans au maximum dans le cas où le cycle d'élevage nécessite un tel délai.• L'exploitation doit constituer une unité économique indépendante. Elle doit être gérée distinctement de toute autre et doit détenir ses propres moyens de production.• Tenir une comptabilité de gestion (> fiche 4.7.1).



Installation sociétaire

La société doit être détenue à plus de 50 % du capital social par des exploitants à titre principal travaillant dans la société.

Le candidat doit acquérir la qualité d'associé exploitant au sein de la société, et reprendre ou acquérir au moins 10 % du capital social lors de l'installation.

Capacité professionnelle (> fiche 1)



Fiches utiles

1 Procédure d'installation

4.7.1 Comptabilité :
quelles obligations ?

Se renseigner auprès de

ADASEA
CER France
Lycée de la mer
Point info installation



4.5.1

4. Mes besoins pour la gestion d'entreprise

4.5. Le financement

Les aides à l'installation (2/2)

Aide régionale à l'installation des jeunes

Le PACTE aquaculture - Programme d'Appui à la Création et à la Transmission des Exploitations Aquacoles
Mis en œuvre par la Région Languedoc-Roussillon

Conditions	<ul style="list-style-type: none">• Etre âgé de moins de 40 ans, titulaire de la capacité professionnelle agricole et respecter un certain nombre de conditions (revenu, statut ...).• Présenter un projet d'installation viable.• S'engager dans un suivi technico-économique pendant 3 ans.
Etapes	<p>1 - Contacter le Cépralmar ou le Réseau Régional Installation Agricole pour réaliser un diagnostic individuel.</p> <p>2 - Sur la base de ce diagnostic qui précise les besoins du projet, déposer un dossier de demande d'aide au titre du PACTE. Le dossier décrit notamment le projet d'installation et de développement de l'entreprise sur une durée de 3 ans.</p> <p>L'aide régionale au titre du PACTE peut porter sur des investissements matériels. Dans ce cas l'aide régionale permet de bénéficier d'une aide complémentaire du FEP (Fonds Européens pour la Pêche) géré par la DRAM (déposer un dossier à la DRAM). L'aide régionale accordée dans le cadre du PACTE est majorée (par rapport à celle accordée pour le développement d'une entreprise hors projet d'installation) et peut porter sur des investissements spécifiques aux projets d'installation. Toute aide accordée par la Région au titre du PACTE s'accompagne d'un suivi technico-économique sur 3 ans réalisé par le Cépralmar.</p> <p>Si le demandeur y est éligible, il pourra également demander les aides complémentaires suivantes (en demandant la mise en place d'un Contrat Global d'Installation) :</p> <ul style="list-style-type: none">- aide à la réalisation d'un audit de commercialisation,- aide au fonds de roulement (5000 €),- aide au remplacement sur l'exploitation (dans le but de réaliser des formations),- aide au stage de 6 mois afin d'acquérir la capacité professionnelle.



Autres aides à l'installation

Aides spécifiques aux créateurs d'entreprises demandeurs d'emploi

Différents dispositifs existent afin de faciliter l'installation et la création d'entreprises par les demandeurs d'emploi :

- **ACCRES** (Aide aux chômeurs créateurs ou repreneurs d'une entreprise) : exonération des charges sociales pendant 1 an.
- **EDEN** (Encouragement au développement d'entreprises nouvelles) : avance remboursable (prêt sans intérêt).
- **Chéquiers-conseil** : permettent de financer la consultation de conseillers spécialisés (comptable, juriste...) lors de l'élaboration du projet et lors du démarrage de l'activité.
- **Prêt de véhicule et de matériel de vente sur les marchés (BME)** : bourse de matériel aux entreprises).

Aides à la réalisation d'emprunt

Pour les personnes disposant de peu de ressources ou ne disposant pas de garanties leur permettant de réaliser des emprunts auprès des établissements bancaires, il existe des organismes de micro-crédit ou de garantie bancaire qui proposent :

- Des **prêts solidaires** : crédits très favorables assortis d'une logistique de soutien, pouvant être destinés à des personnes exclues des concours bancaires.
- Des **prêts d'honneur** : crédits à moyen terme sans garantie exigée à taux d'intérêt généralement nul.
- Des **fonds de garanties d'emprunts bancaires** : garanties facilitant l'accès aux prêts bancaires pour des personnes défavorisées (exemple : dispositif Garantie France Active de l'AIRDIE).

Se renseigner
auprès de

PACTE :
Cépralmar
DRAM
Région LR :
Direction de l'Economie
Rurale Littorale et Touristique

Autres aides :
AIRDIE
ADIE
DDTEFP
APCB



Les autres types d'aides

Aides des collectivités aux investissements

Pour les personnes s'installant et pour les entreprises déjà en activité.

Les aides des collectivités permettent de mobiliser un **co-financement européen** via le **Fonds Européen pour la Pêche** (FEP, mis en place pour la période 2007-2013).

- **La Région Languedoc-Roussillon soutient les projets individuels ou collectifs** du fait de sa compétence en matière de développement économique du territoire et **notamment les projets stratégiques des exploitations et entreprises conchyliques** :

Conditions	Présenter un projet d'entreprise à 3 ans, créateur de valeur ajoutée, d'emplois, ou confortant le positionnement stratégique et la compétitivité de l'entreprise et reposant notamment sur une stratégie commerciale pertinente (adaptation de l'offre à la demande). <ul style="list-style-type: none">• IDEA Aquaculture (Intervention régionale pour le Développement Économique des Exploitations Agricoles halieutiques et entreprises forestières) pour les exploitations de production aquacole. IDEA intervient en subvention (majoration possible via le PACTE).• ASTREA (Accompagnement des Stratégies des Entreprises des Agrofilières) pour les entreprises qui commercialisent ou transforment des coquillages. ASTREA intervient en subvention et/ou avance remboursable.
Dépenses éligibles	<ul style="list-style-type: none">• Le recours à des prestations extérieures (aide au conseil stratégique, ...).• Le renforcement des équipes dirigeantes (aide au recrutement de cadres dirigeants).• Des besoins spécifiques liés au projet (ex : augmentation du Besoin en Fonds de Roulement, ...).• Des investissements matériels.

- **Les Départements de l'Hérault et de l'Aude soutiennent les projets d'intérêt collectif.**

Aides à l'innovation technologique

Il existe des aides mobilisables pour les entreprises dans l'objectif de développer de nouvelles techniques ou de nouveaux produits, de nouveaux procédés.

Parmi les aides* les plus facilement mobilisables par les entreprises de la conchyliculture :

- **Prestation Technologique Réseau (PTR)** : subvention destinée aux entreprises peu familiarisées à l'innovation, versée directement au prestataire pour pré-études technologiques, essais, modélisations, caractérisation de produits, études de l'état de l'art ou de marché, la recherche de partenaires technologiques, le dépôt du premier brevet français, etc...
- **Aide à la Faisabilité Technologique (AFT) **** : subvention couvrant des coûts internes et externes visant à valider la faisabilité technique ou technologique d'un projet.
- **Aide à l'Innovation** : avance remboursable à taux zéro permettant de financer un projet de Recherche et Développement stratégique pour l'entreprise.
- **Aide au recrutement de cadres** ayant une mission de création ou de développement d'un service Recherche et Développement au sein de l'entreprise.

* Aides financées par le Fonds Régional Innovation abondé par la Région L-R et Oseo Innovation.

** Aide financée exclusivement par la Région L-R

Autres types d'aides

- Crédits d'impôt et mesures fiscales spécifiques.
- Aides à l'emploi pour l'embauche de salariés.
- Aides d'organismes privés (banques, assurances...).



Attention à bien anticiper la demande.
Les aides ne peuvent être sollicitées que pour des investissements n'ayant pas encore été réalisés.

Fiches utiles

2.5.2 Association pour acheter du matériel en commun

4.5.1 Les aides à l'installation

Se renseigner auprès de

ANPE
Assurances
Banques
CER France
Département 11
Département 34
DIDAM
Oseo
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• Risques climatiques• Risque de pollutions	<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• Gestion des salariés• Risques financiers• Risques pour les matériels et bâtiments	
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 (FEP, 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
Départements
DDAF
DIDAM
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 : 30 000 €.
	FEP - article 31.	Suspension de la récolte pendant 4 mois ou Préjudice subi représentant plus de 35 % du CA annuel.	L'octroi d'indemnités est limité à 12 mois sur la période 2007-2013.
	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.	Reconnaissance d'une calamité agricole ou catastrophe naturelle.	Indemnisation faible du FNGCA (12 %). 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
DIDAM



Comptabilité : quelles obligations ?

Les conchyliculteurs dépendent fiscalement des bénéfices agricoles sauf pour les sociétés commerciales.

Exploitations au "forfait"

• **Dans le cadre aidé Jeune Agriculteur** (> fiche 4.5.1)

Tenir une comptabilité de gestion **pendant 5 ans** après la date de réalisation du dernier prêt bonifié.
Il s'agit d'une comptabilité complète, mais qui n'a pas d'implication fiscale.

• **Dans les autres cas**

Peu d'obligations comptables administratives.

Toutefois, il peut y avoir d'autres facteurs qui entraînent la tenue d'une comptabilité :

- **Obligations juridiques** : quelques cas de sociétés (GAEC, 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.

Présenter annuellement à l'administration fiscale une "liasse fiscale", qui reprend principalement :

- un bilan,
- un compte de résultat, avec le détail du calcul du revenu fiscal.

Ce revenu sera utilisé 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.



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 - AGERA 34



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, etc ...).

- **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 etc ...).

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
Comptable
Lycée de la Mer



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 coté" (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
Comptable
Lycée de la Mer



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.
- **Influçnable 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
Comptable
Lycée de la Mer

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 (voir fiche 4.7.2) et le suivi du contrôle de gestion (voir 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.

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 huitres au détail	3 000	3 000	3 000	...
Vente huitres 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 très apprécié des banquiers !

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
Comptable
Lycée de la Mer



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
Comptable
Lycée de la Mer



Pour en savoir plus

4.2 Structure juridique de l'entreprise

4.2.2 Association avec d'autres acteurs

- Article L 3255-11 s. du code rural

4.2.3 TVA

- <http://www.impots.gouv.fr> : imprimé n°3520 aussi disponible auprès de votre service des impôts

4.4 Gestion des employés

4.4.1 Embauche d'un salarié

- <http://www.legifrance.gouv.fr/>
- Code du travail
- Code de travail maritime (loi du 13 décembre 1926)
- Convention collective de la conchyliculture du 19 octobre 2000 et ses avenants

4.4.2 Affiliation des salariés

- <http://www.mer.equipement.gouv.fr/enim/index.html>
- <http://www.capavesprevoyance.asso.fr/>

4.4.3 Gestion du personnel

- Convention Collective Nationale de la Conchyliculture du 19 octobre 2000 (IDCC 7019)

4.4.4 Formation professionnelle

- Article L 953.1 du code du travail
- Loi du 2 août 2005 sur les crédits d'impôt pour la formation
- La loi du 4 mai 2004 sur le Droit Individuel à la Formation
- <http://www.fafpcm.com>

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

- Article 102-8 du code du travail maritime pour l'ENIM
- Article L 122-12 du code du travail pour la MSA

4.4.6 Equipement du personnel

- Code du Travail Partie Législative : Article L230-2
- Code du Travail Partie Réglementaire : Article R233-1, R233-1-3, R233-42, R233-43
- Institut Maritime de Prévention (IMP) : <http://www.imp-lorient.com>

4.5 Le financement

4.5.2. Aides à l'innovation technologique

- La Région Languedoc-Roussillon - Direction du Développement des Entreprises - Service Innovation et Intelligence Economique ou Transferts LR : www.transferts-lr.org
- Site internet : <http://www.info-entrepriseslr.fr> et <http://www.cr-languedocroussillon.fr> puis rubrique Entreprendre

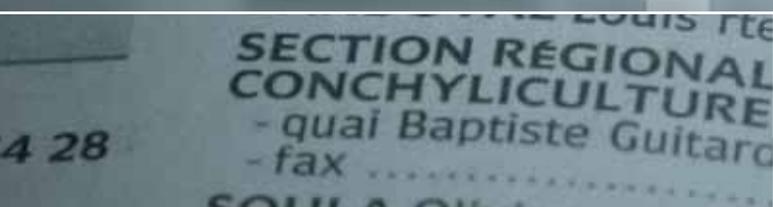
4.6 Les assurances et indemnités

- 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)
- <http://www.aglia.org/>



Annexes

5



- 5.1 Glossaire
- 5.2 Adresses



Glossaire

- A**
- ADA : Association de Développement de l'Aquaculture
 - ADASEA : Association Départementale pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles
 - ADEFA : Association Départementale Emploi Formation en Agriculture
 - ADIE : Association pour le Droit à l'Initiative Economique
 - AEPM : Association européenne des producteurs de mollusques
 - AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
 - AGLIA : Association du Grand Littoral Atlantique
 - ANC : Apports Nutritionnels Conseillés
 - Anoxie : Absence d'oxygène
 - ANPE : Agence Nationale Pour l'Emploi
 - AOT : Autorisation d'Occupation Temporaire
 - APBT : Association Pour le Bassin de Thau
 - APCE : Agence Pour la Création d'Entreprises
 - ARDAM : Association de Recherche et de Développement des Activités et Métiers de l'environnement
 - ASA : Association Syndicale Autorisée
 - ASL : Association Syndicale Libre
 - ASSEDIC : Association pour l'Emploi Dans l'Industrie et le Commerce
- B**
- BCMOM : Bureau Central de la Main-d'œuvre Maritime
 - BIC : Bénéfices industriels et commerciaux
 - Biovigilance : État d'alerte sur ce qui concerne la préservation des êtres vivants
 - BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - BRGM : Bureau de Recherches Géologiques et Minières
 - Byssus : filaments sécrétés par les moules pour se fixer sur leur support
- C**
- CA : Chiffre d'affaires
 - CABT : Communauté d'Agglomération du Bassin de Thau
 - 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
 - Cavité palléale : Espace délimité par le manteau du coquillage
 - CCM : Commission des Cultures Marines
 - CCNBT : Communauté de Communes du Nord du Bassin de Thau
 - CDOA : Commission Départementale d'Orientation de l'Agriculture
 - CG34 : Conseil Général de l'Hérault
 - CGI : Code Général des Impôts
 - CGP : Caisse Générale de Prévoyance
 - CIRAD : Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement
 - CIVAM : Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
 - CMAF : Caisse Maritime d'Allocations Familiales
 - 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
 - CPO : Cotisation Professionnelle Obligatoire
 - 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
 - CRM : Caisse de Retraite des Marins
 - CSG : Contribution Sociale Généralisée
 - CSN : Centre de Sécurité des Navires
- D**
- DDAF : Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt
 - DDAM : Direction Départementale des Affaires Maritimes
 - DDASS : Direction Départementale des Actions Sanitaires et Sociales
 - DDE : Direction Départementale de l'Equipement
 - DDTEFP : Directions Départementales et Régionale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
 - DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
 - DGI : Direction Générale des Impôts
 - DIB : Déchets Industriels Banals
 - DIREN : Direction Régionale de l'Environnement
 - DIDAM : Direction Interdépartementale des Affaires Maritimes
 - DJA : Dotation Jeunes Agriculteurs
 - DOCU : Document unique
 - DPM : Domaine Public Maritime
 - DPMA : Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture
 - DRAM : Direction Régionale des Affaires Maritimes
 - DRIRE : Direction Régionale de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement
 - DDSV : Direction des Services Vétérinaires
- E**
- E.coli : *Escherichia coli*, entérobactérie indicatrice de pollution microbiologique d'origine humaine
 - 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
 - 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
 - EURL : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée
 - EUROSTAT : Office statistique des Communautés européennes



5.1

5. Annexes

5.1. Glossaire

- F** FAFPCM : Fonds d'Assurance Formation Pêche et Culture Marines
FAO : Food and Agriculture Organisation (Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FEP : Fonds Européen pour la Pêche
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
- I** IF : Indice de Forme (ou taux de chair ou indice de condition)
IFREMER : Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la mer
INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité
IR : Indice de Remplissage
IRD : Institut de Recherche pour le Développement
ISO : Organisation Internationale de Normalisation
- L** Laitance : produits sexuels
LAPROMER : Languedoc Produits de la mer
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 conchylicoles, etc) + déjections et humus
MSA : Mutualité Sociale Agricole
MTS : (Prêts à) Moyen Termes Spéciaux
- N** 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 conchylicoles
- O** OFIMER : Office National Interprofessionnel des Produits de la Mer et de l'Aquaculture
OGM : Organisme Génétiquement Modifié
OP : Organisation de Producteurs
Oseo : Organisme de financement et d'accompagnement des PME
- P** PIDIL : Programme pour l'Installation des jeunes en agriculture et le Développement des Initiatives Locales
PLU : Plan Local d'Urbanisme
PLV : Publicité sur le Lieu de Vente
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
- 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
RNO : Réseau National d'Observation (surveillance des polluants) appelé ROCCH : Réseau d'Observation de la Contamination Chimique du milieu marin
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
SIEL : Syndicat Intercommunal des Etangs Littoraux
SMBT : Syndicat Mixte du Bassin de Thau
SMGEO : Syndicat Mixte de Gestion de l'Etang de l'Or
SMVM : Schéma de Mise en Valeur de la Mer
SNCE : Syndicat National du Commerce Extérieur des produits congelés et surgelés
SRCM : Section Régionale Conchylicole de Méditerranée
- 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** UV : Ultra Violet



Adresses

- A**
- ADASEA** - Domaine de Maurin - CS 41013 - 34973 Lattes Cedex - Tél. 04 67 69 06 78 - Fax 04 67 07 96 39
ADASEA Aude - ZA de Sautés à Trèbes - 11878 Carcassonne Cedex 9 - Tél. 04 68 11 79 74 - Fax 04 68 47 42 24
ADASEA Hérault - Domaine de Maurin - CS 41013 - 34973 Lattes Cedex - Tél. 04 67 69 06 78 - Fax 04 67 07 96 39,
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
ADEFA - Domaine de Bayssan - 34 500 Béziers - Tél. 04 67 49 11 13 - <http://www.aneфа.org>
ADIE - Contact Languedoc-Roussillon - <http://www.adie.org/>
Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse - 24, allée de Lodz - 69363 Lyon Cedex - Tél. 04 72 71 26 00 - Fax 04 72 71 26 01
56, impasse Archimède - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 99 48 28 - Fax 04 67 99 34 24
AGLIA - Quai aux Vivres - 17314 Rochefort Cedex - Tél. 05 46 82 60 60 - <http://www.aglia.org>
AIRDIE Aude - 87 rue de Verdun - 11000 Carcassonne - Tél. 04 68 47 40 55
AIRDIE Hérault - 1 rue Cité Benoit - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 15 00 10
APBT - Route Départementale 613 - 34140 Bouzigues
APCE - 14 rue Delambre - 75682 Paris Cedex 14 - Tél. 01 42 18 58 58 - Fax 01 42 18 58 00 - <http://www.apce.com/>
ARDAM - Parc Technologique & Environnemental - Route des Salins - 34140 Mèze
Tél. 04 67 51 00 53 - Fax 04 67 89 47 60 - <http://www.ardam.fr>
ASA des Cultures Marines en Mer Ouverte - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze
ASA de Vendres - Coopérative Conchylicole de Vendres - Pointe de Chichoulet - 34350 Vendres
ASA de Gruissan - La base conchylicole de Gruissan - 6 et 7 avenue de la Clape - 11430 Gruissan
Association Patrimoine et Nature - Ecomusée - Chemin des sablières - 34350 Vendres
ASTREA et IDEA aquaculture - Région Languedoc-Roussillon - Direction de l'Economie Rurale, Littorale et Touristique
201 avenue de la Pompignane - 34064 Montpellier Cedex 2
- B**
- BRGM/SGR Languedoc-Roussillon** - Mas Jausserand - 1039 rue de Pinville - 34000 Montpellier
Tél. 04 67 15 79 80 - Fax 04 67 64 58 51
- C**
- CABT** - 60 grand rue Mario Roustan - 34200 Sète - Tél. 04 67 74 05 09
CAPAVES Prévoyance - 12 avenue du 8 mai 1945, 95842 Sarcelles Cedex - Tél. 01 39 33 27 20 - www.capavesprevoyances.asso.fr
CCNBT - Complexe Oikos - CD 5 E - BP 5 - 34560 Villeveyrac - Tél. 04 67 78 55 96 - Fax 04 67 78 81 99
Cemagref - 361 rue JF Breton - BP 5095 - 34196 Montpellier Cedex 5 - Tél. 04 67 04 63 00 - Fax 04 67 16 64 40
Cépralmar - Stratégie Concept, Bât. 1 - 1300 avenue Albert Einstein - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 99 99 90 - www.cepralmar.org
CER France - AGERA 34 - Domaine de Maurin - CS 41013 - 34973 Lattes Cedex
Tél. 04 67 27 19 70 - Fax 04 67 69 91 94 - www.midimed.cerfrance.fr
Chambre d'Agriculture - Centre de Formalité des Entreprises - Mas de Saporta A - CS 10010 - 34875 Lattes Cedex - Tél. 04 67 20 88 20
Chambre d'Agriculture - Maison des Agriculteurs - Mas de Saporta A - CS 10010 - 34875 Lattes Cedex - Tél. 04 67 20 88 00
Chambre d'Agriculture du Roussillon - 19 avenue de Grande-Bretagne - 66025 Perpignan - Tél. 04 68 35 74 00 - Fax 04 68 34 65 44
CIRAD - Avenue Agropolis - 34398 Montpellier Cedex 5 - Tél. 04 67 61 58 00 - Fax 04 67 61 59 86
CIVAM du Bassin de Thau - Mas de Saporta - CS 50023 - 34875 Lattes Cedex - Tél. 04 67 92 42 23
CMAF - 4 bis rue Villeneuve - BP 518 - 17022 La Rochelle Cedex 1 - Tél. 08 20 25 17 20 - Fax 05 46 41 02 01
CNC - 122 rue de Javel - 75015 Paris - Tél. 01 42 97 48 44 - Fax 01 42 86 08 24 - www.cnc-france.com
CNLR de l'ENIM - Arsenal de la Marine - Quai Solidor - BP 125 - 35407 Saint-Malo - Tél. 02 99 82 98 00
CNRS - 1919 Route de Mende - 34093 Montpellier Cedex 6 - Tél. 04 67 61 34 34
Communauté d'Agglomération de la Narbonnaise - 12 bd Frédéric Mistral - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 58 14 58 - Fax 04 68 58 14 59
Communauté d'Agglomération de Montpellier - 50 place Zeus - BP 9531 - 34045 Montpellier Cedex 1
Tél. 04 67 13 60 00 - Fax 04 67 13 61 01
Communauté d'Agglomération Têt Méditerranée - 19 Espace Méditerranée - BP 641 - 66006 Perpignan
Tél. 04 68 51 64 00 - Fax 04 68 51 64 19
Conseil Général de l'Aude - Allée Raymond Courrière - 11855 Carcassonne Cedex 9 - Tél. 04 68 11 68 11
Conseil Général de l'Hérault - Hôtel du Département - 1000 rue d'Alco - 34087 Montpellier Cedex 2
Tél. 04 67 67 67 67 - Fax : 04 67 67 68 98 - Service Gestion des ports - Tél. 04 67 67 65 88
Conseil Général des Pyrénées Orientales - Service de l'Eau - Hôtel du Département - BP 906 - 66020 Perpignan - Tél. 04 68 85 85 85
Conservatoire du Littoral - 135 rue Paul Rimbaud - BP 6035 - 34030 Montpellier
Coopératives des carburants - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze
Coopérative des 5 ports - Maison de la mer - Quai Guitard - 34140 Mèze
COVED - Usine de Mourre Blanc - Tél. 08 00 00 40 09 - 06 67 39 95 46
CPCEA - 20 Rue De Clichy, 75441 Paris Cedex 09 - Tél. 01 45 26 09 50 www.groupeagric.com
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
CREUFOP - LR/UM2, 99 avenue d'Occitanie - 34096 Montpellier Cedex 05
CSN - 16 rue Hoche - 34200 Sète - Tél. 04 67 46 68 40 - Fax 04 67 46 33 23 - www.mer.gouv.fr
- D**
- DDAF** - Place Chaptal - 34261 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 34 28 50 - Fax 04 67 34 29 00
DDAM - Station des affaires maritimes Gruissan - Tél. 04 68 49 01 37
DDAM - Station des affaires maritimes Port-la-Nouvelle - Tél. 04 68 48 00 26
DDAM - Station des affaires maritimes Sète - 16 rue Hoche - BP 472 - 34207 Sète Cedex - Tél. 04 67 46 33 00
DDASS - 85 avenue d'Assas - 34967 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 14 19 41 - Fax : 04 67 14 19 36
DDE - 520 allée Henri II de Montmorency - 34064 Montpellier Cedex 2
Tél. 04 67 20 50 00 - Fax 04 67 15 68 00 - www.herault.equipement.gouv.fr
DDSV 34 - Maison de l'Agriculture - Place Chaptal - CS69506 - 34960 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 34 29 71 - Fax 04 67 34 29 90
DDSV 34 - Antenne de Sète - 239 quai des moulins - 34200 Sète - Tél. 04 67 48 61 72 - Fax 04 67 48 56 61
DDSV 11 - 144 rue Trivalle - 11000 Carcassonne - Tél. 04 68 11 16 40
DDTEFP de l'Aude - Rue Jean Méliés - BP 1006 - 11850 Carcassonne Cedex 9 - Tél. 04 68 77 40 44 - Fax 04 68 72 57 78
DDTEFP de l'Hérault - 615 boulevard d'Antigone - 34064 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 22 88 88 - Fax. 04 67 22 88 99
DDTEFP des Pyrénées-Orientales - 76 bd Aristide Briand - 66026 Perpignan Cedex - Tél. 04 68 66 25 00 - Fax 04 68 67 28 82
DGCCRF - www.finances.gouv.fr/DGCCRF/
DGCCRF de l'Hérault - 45 place Ernest Granier - B.P 60 - 34935 Montpellier Cedex 9 - Tél. 04 99 52 74 00
DGI - Direction Générale des Impôts - Centre des Impôts de Sète - Tél. 04 67 46 38 68
DGI - Direction Générale des Impôts - Direction des services Fiscaux de l'Hérault - Tél. 04 67 22 61 00
DIDAM - Aude-Pyrénées Orientales - 1 rue des Paquebots - 66660 Port Vendres - Tél. 04 68 98 34 80
DIDAM - Hérault-Gard - 16 rue Hoche - BP 472 - 34207 Sète Cedex - Tél. 04 67 46 33 00
Direction régionale du Travail, de l'Emploi et de la Formation professionnelle du Languedoc-Roussillon
Les Echelles de la Ville - Antigone - 3 place Paul Bec - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 15 77 77 - Fax 04 67 22 05 79



5.2

5. Annexes 5.2. Adresses

DIREN - CS79034 - 58 avenue Marie de Montpellier - 34965 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 15 41 41 - Fax 04 67 15 41 15

DIREN Languedoc-Roussillon - 420, allée Henri II de Montmorency - 34965 Montpellier Cedex 2

Tél. 04 67 15 41 41 - www.environnement.gouv.fr/Languedoc-Roussillon

DRAM - 16 rue Hoche - BP 472 - 34207 Sète Cedex - Tél. 04 67 46 33 00 (Service des cultures marines : 04 67 46 33 03)

DRE - Service Espaces Littoraux - Cellule Qualité des Eaux Littorales - 7 rue Richer de Belleval - 34000 Montpellier

DRIRE - Les échelles de la ville - 3 place Paul Bec - 34000 Montpellier Cedex - Tél. 04 67 69 70 00 - Fax 04 67 69 70 01

E **ENIM - DDAM** - Hérault - Tél. 04 67 46 33 10 - Aude et Pyrénées Orientales - Tél. 04 68 98 34 80

F **FAFPCM** - Criée - BP 127 - 29181 Concarneau Cedex - Tél. 02 98 97 26 52 - Fax 02 98 50 89 58 - www.fafpcm.fr

Fédération des groupements d'employeur - Domaine de Bayssan - 34500 Béziers - Tél. 04 67 49 15 87

Fédération des Syndicats d'Exploitants - Tél. 04 67 92 23 54 (de 13h30 à 14h30)

Fédération Régionale CUMA LR - Mas de Saporta - CS 80026 - 34875 Lattes Cedex - Tél. 04 67 06 23 80 - <http://www.languedoc-roussillon.cuma.fr>

FONGECIF - Parc d'activités la Peyrière - 10 rue Robert Schuman - 34430 Saint-Jean de Vedas

Tél. 04 67 07 04 55 - Fax 04 67 69 20 18 - www.fongecif.com

I **IFREMER Station d'Arcachon** - Quai du Commandant Silhouette - 33120 Arcachon - Tél. 05 57 72 29 80

IFREMER Station de La Tremblade - av Mus de Loup, Ronce - 17390 La Tremblade - Tél. 05 46 76 26 10

IFREMER Station de Sète - BP 171 - Avenue Jean Monnet - 34203 Sète Cedex - Tél. 04 99 57 32 00 - <http://www.ifremer.fr/lerlr/>

INAO - 51 rue d'Anjou - 75008 Paris - Tel. 01 53 89 80 00 - Fax 01 53 89 80 60 - <http://www.inao.gouv.fr/>

IRD - Centre de Montpellier - BP 64501 - 34394 Montpellier Cedex 5 - Tél. 04 67 63 69 60 - Fax 04 67 63 87 78

IRDIE Pyrénées-Orientales - 18 allée des Camélias - 66000 Perpignan - Tél. 04 68 51 99 68

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 - <http://www.iso.org/iso/fr/home.htm>

L **Lycée de la Mer Paul Bousquet** - Rue des Cormorans - Le Barrou - BP 476 - 34207 Sète Cedex - <http://www.lyceedelamer.fr>

M **Mairie de Bouzigues** - 33 rue République - 34140 Bouzigues - Tél. 04 67 46 62 90 - Fax 04 67 78 32 10

Mairie de Frontignan - Place Hôtel de Ville - 34110 Frontignan - Tél. 04 67 18 50 00 - Fax 04 67 18 51 08

Mairie de Gruissan - Rue Jules Ferry - 11430 Gruissan - Tél. 04 68 75 21 21

Mairie de Marseillan - Rue Général de Gaulle - 34340 Marseillan - Tél. 04 67 77 97 10

Mairie de Mèze - Place Aristide Briand - 34140 Meze - Tél. 04 67 18 30 30 - Fax 04 67 43 51 66

Mairie de Port Leucate - Allée Mouret - 11370 Port Leucate - Tél. 04 68 40 92 07 - Fax 04 68 40 01 09

Mairie de Sète - 20 bis rue Paul Valéry - 34200 Sète - Tél. 04 67 46 21 21

Mairie de Vendres - 1 place du Quatorze Juillet - 34350 Vendres - Tél. 04 67 32 60 50 - Fax 04 67 32 60 45

MISE de l'Aude - DDAF - 3 rue Trivalle - BP 28 - 11890 Carcassonne Cedex 9 - Tél. 04 66 71 76 00

MISE des Pyrénées-Orientales - DDAF - 19 avenue de Grande Bretagne - 66025 Perpignan - Tél. 04 68 51 95 00

MISE Hérault - DDAF Maison de l'Agriculture - Place Chaptal - 34261 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 34 28 50

Mission Interministérielle d'Aménagement du Littoral du Languedoc-Roussillon - 19 rue de l'Ecole de Droit - 34000 Montpellier

MSA 11 - 6 rue du palais - 11011 Carcassonne Cedex 9 - Tél. 04 68 55 11 66 - Fax 04 68 47 84 82

MSA 34 - Place Chaptal - CS 59501 - 34262 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 34 80 00 - Fax 04 67 34 84 00 - 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

O **OFIMER - Office National Interprofessionnel des Produits de la Mer et de l'Aquaculture** - TSA 50005

93555 Montreuil sous Bois Cedex - Tél. 01 73 30 37 00 - Fax 01 73 30 37 37 - <http://www.ofimer.fr>

OP des conchyliculteurs de Thau - Maison de la mer - Quai Guitard - 34140 Mèze - Tél. 04 67 18 99 85 - Fax 04 67 46 01 31 - www.pionniers.info

Oseo - Immeuble Le Capoulié - 6 rue Maguelone - CS 89015 - 34967 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 06 17 70

Délégation Roussillon - 19 espace Méditerranée - 66000 Perpignan - Tél. 04 68 35 74 44

http://www.oseo.fr/notre_mission/nos_equipes_en_region/languedoc_roussillon

P **Point Info installation** - Mas de Saporta - Maison des agriculteurs - 34973 Lattes - Tél. 04 67 92 18 11

Pôle relais lagunes méditerranéennes - 474 allée Henri II de Montmorency - 34090 Montpellier - Tél. 04 67 58 43 34

Préfecture de l'Hérault - 34 pl. des Martyrs de la Résistance - 34062 Montpellier Cedex 2 - Tél. 04 67 61 61 61 - Fax 04 67 02 25 79

Préfecture des Pyrénées-Orientales - 24 quai Sadi Carnot - 66000 Perpignan - Tél. 04 68 51 66 66

R **Région Languedoc-Roussillon** - Direction de l'Economie Rurale, Littorale et Touristique - Service Gestion de l'Espace Rural et Littoral

Hôtel de Région - 201 avenue de Pompignane - 34064 Montpellier Cedex - Tél. 04 67 22 80 00 - Fax 04 67 22 81 92

RIVAGE - Mairie de Leucate - 34 rue Docteur Sidras - 11370 Leucate

S **SCIC Les Mazets** - Maison de la Mer - Quai Guitard - 34140 Mèze

SIEL - BP 308 - 34113 Frontignan La Peyrade

SMBT - Route de Sète - Immeuble le Président - 34540 Balaruc-Les-Bains - Tél. 04 67 74 61 60 - Fax 04 67 74 61 90

SMGEO - 1000 rue d'Alco - 34087 Montpellier Cedex 4

SNCE - 1 rue de Liège - 75009 Paris - Tél. 01 44 63 57 60 - Fax 01 45 26 06 75 - <http://www.snce.org>

SRCM - Maison de la mer - Quai Bastide Guitard - 34140 Mèze - Tél. 04 67 43 90 53 - Fax 04 67 43 59 50 - www.srcm.fr

Syndicat d'études pour la coordination des objectifs de sauvegarde de l'étang de Canet St Nazaire

9 espace Méditerranée - 66000 Perpignan

Syndicat LAPROMER - BP 105 - 34140 Mèze

Syndicat Mixte de Gestion du PNR de la Narbonnaise - Domaine de Montplaisir - 11000 Narbonne

Syndicat Mixte de la Basse Vallée de l'Aude - Route de Vendres - 34500 Béziers

T **Transfert LR** - L'Acropole - 954 avenue Jean Mermoz - 34000 Montpellier - Tél. 04 67 85 69 60 - Fax 04 67 85 69 69 - www.transferts-lr.org

Trésorerie de Sète - 207 quai d'Orient - 34200 Sète - Tél. 04 67 51 65 45 - Fax 04 67 46 04 91

U **Université Montpellier I** - 5 boulevard Henri IV - CS 19044 - 34967 Montpellier Cedex 2

Université Montpellier II - Master en écosystèmes lagunaires - Module production et reproduction en aquaculture - UMR CNRS-UMI 5119

Ecosystèmes Lagunaires - Université Montpellier II - Place Eugène Bataillon - CC 93 - 34095 Montpellier Cedex 5

Université Montpellier III - Route de Mende - 34199 Montpellier Cedex 4

Université de Perpignan - Faculté des Sciences - 52 avenue Paul Alduy - 66860 Perpignan Cedex