

Développement d'une activité d'affinage d'huîtres : Contexte réglementaire

Cette note vise à présenter les principaux textes qui régissent l'activité ostréicole d'affinage pour garantir les bonnes pratiques, les règles de concurrence et de mise en marché des produits.

I. Obligation d'avoir une concession pour l'exploitation des cultures marines :

Cette obligation s'ajoute à l'autorisation d'occupation qui doit être délivrée par le propriétaire du marais.

Article R923-9 du CRPM

Doivent faire l'objet d'une concession, sur le domaine public maritime ainsi que dans la partie des fleuves, rivières, étangs et canaux où les eaux sont salées :

- 1° Les activités d'exploitation du cycle biologique d'espèces marines, végétales ou animales, comprenant, notamment, le captage, l'élevage, l'affinage, la purification, l'entreposage, le conditionnement, l'expédition ou la première mise en marché des produits ;
- 2° Les activités exercées par un aquaculteur marin, qui sont dans le prolongement des activités mentionnées au 1°, dès lors qu'elles sont réalisées sur des parcelles du domaine public de l'Etat ou d'une autre personne publique ;
- 3° Les prises d'eau destinées à alimenter en eau de mer les exploitations de cultures marines situées sur une propriété privée.

Tous les exploitants souhaitant pratiquer une activité d'affinage doivent disposer d'une concession pour la ou les prises d'eau et éventuellement d'une pour les parcelles du domaine public de l'Etat ou d'une autre personne publique.

Les demandes de concession sont à faire auprès de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer.

Pour la Gironde : DDTM SML - Unité gestion de l'espace littoral et maritime DDTM33/DML. 5, quai du Capitaine Allègre 33311 Arcachon Cedex

Les conditions de concessions sont exposées dans les articles du CRPM R923-14 à 22 du CRPM.

La capacité professionnelle :

La personne physique qui demande l'octroi d'une concession doit justifier de sa capacité professionnelle par la possession d'un diplôme ou titre homologué. (**Art. R923-15**)
Avec un cas particulier pour une autorisation de prise d'eau de mer destinée à alimenter des exploitations de cultures marines situées sur une propriété privée. (**Art. R923-45**)

Le CRCAA recommande cependant aux gestionnaires de marais privé de s'assurer de la capacité professionnelle des candidats avant l'attribution d'une AOT, ou conseille les candidats propriétaires de marais à l'obtention de cette capacité.



II. Conditions d'exploitation

II.1. Les accords interprofessionnels

Tout exploitant doit respecter les accords interprofessionnels rendus obligatoires par arrêtés ministériels :

- **Accord interprofessionnel sur la dénomination et la classification des huîtres creuses – Délibération CNC n°86**

Cet accord précise notamment la définition de l'affinage, les durées et densités minimales, les règles d'étiquetage, de traçabilité des lots et de contrôle.

Il rend également obligatoire l'agrément des sites d'affinage par la commission dédiée dont le secrétariat est assuré par le comité régional compétent.

Pour la Gironde : Commission d'agrément des sites d'affinage - CRCAA – 15 Rue de la Barbotière à Gujan-Mestras. 0557730843

- **Accord interprofessionnel sur le colisage des huîtres creuses - Délibération CNC n°70**

II.2. L'arrêté de classement de la zone de production

L'arrêté préfectoral du 4 juillet 2014 classe la zone du Médoc en état de salubrité B pour les huîtres

Cet arrêté a été modifié le 23 novembre 2016. Il permet désormais d'étendre la durée d'affinage à 6 mois et réaliser du pré grossissement d'huîtres sur une période de 5 mois maximum comme le précise les conditions ci-dessous :

ARTICLE 1^{er} :

L'arrêté préfectoral n° 294 du 30 mai 2008 est complété comme suit, concernant les dispositions particulières aux marais de la pointe du Médoc :

Les zones de production des marais de la pointe du Médoc font l'objet d'un classement sanitaire pour les groupes 2 (bivalves fouisseurs) et 3 (bivalves non fouisseurs).

Pour les coquillages du groupe 3, seul l'affinage des huîtres creuses (*Crassostrea gigas*) en marais provenant d'un autre secteur de production de qualité sanitaire A ou B est autorisé.

Le classement est mis en œuvre pour le pré-grossissement et l'affinage des huîtres creuses.

On entend par affinage une période de finition d'une huître adulte de durée limitée lui permettant d'acquérir des qualités organoleptiques particulières.

La durée de séjour des lots d'huîtres creuses destinés au pré-grossissement est fixée à cinq mois, elle est suivie dans le temps d'une période de six mois, avant un retour pour une période d'affinage de six mois maximum dans les marais du Médoc.

Les zones de production des marais de la pointe du Médoc sont classées du point de vue de la salubrité comme indiqué ci-dessous (les points sont indiqués en projection du réseau géodésique français RGF 93).

III. Conditions de mise en marché.

Pré-grossissement et vente en gros :

Dans ce cas, l'exploitant n'a pas besoin d'agrément sanitaire.
Un document d'enregistrement (cerfa 15063*03) doit obligatoirement accompagner le lot transféré. Ce document d'enregistrement doit être gardé à l'établissement durant un an.

Affinage et vente en gros :

Dans ce cas, l'affineur n'a pas besoin d'agrément sanitaire. Il ne peut cependant vendre qu'à des centres purificateurs, les huîtres affinées en Médoc étant classées en zone B.
Un document d'enregistrement (cerfa 15063*03) doit obligatoirement accompagner le lot transféré. Ce document d'enregistrement doit être gardé à l'établissement durant un an.

Affinage et vente à consommation humaine :

L'affineur a besoin d'un agrément sanitaire de purification et d'expédition, les marais de la pointe du Médoc étant classés en B. L'affineur doit avoir un établissement agréé (un local de production, un local d'emballage propre, facilement nettoyable, un lavabo alimenté en eau potable pour le lavage des mains, des bassins de purification alimentés en eau de mer propre, équipés avec un système de traitement de l'eau).

L'affineur doit justifier son plan de maîtrise sanitaire auprès de la DDPP et doit valider ses procédures de purification avec des autocontrôles avant et après purification, à raison d'une analyse avant et après purification/ 2 mois de fonction de la période de purification. Cette fréquence peut varier et doit être adaptée à l'activité du professionnel.

Les huîtres purifiées destinées à la consommation humaine, doivent ensuite être conditionnées et emballées dans des colis fermés avant qu'elles ne quittent le centre d'expédition. Une étiquette sanitaire doit obligatoirement accompagner chaque lot mis sur le marché.

Si le colis unitaire est fractionné (remise directe au marché), l'étiquette sanitaire doit être gardée 60 jours (*cf. Règlements européens 852/2004 Hygiène des denrées alimentaires et 853/2004 Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*).

Modèle d'étiquette sanitaire avec les mentions obligatoires :

FR	Nom ou raison sociale de l'établissement Et adresse
33 001 001	
CE	Espèce (nom commercial) et nom scientifique Méthode de production et pays d'élevage:
<ul style="list-style-type: none"> - Quantité et calibre - Date de conditionnement : (peut faire office de n°lot) - La mention « Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat » 	



Affinage et prestation de service de purification/ emballage :

Si l'affineur n'a pas encore son numéro d'agrément sanitaire de purification/expédition, il peut demander à un exploitant ayant l'agrément de purifier et emballer ses coquillages. Un document d'enregistrement devra accompagner le lot transféré de l'affineur vers le purificateur. L'étiquette sanitaire du purificateur devra être apposée sur le lot ainsi emballé. Le colis devra rester fermé jusqu'à présentation au consommateur. Si le colis unitaire est fractionné (remise directe au marché), l'étiquette sanitaire doit être gardée 60 jours.

Chaque producteur adhère de fait au CRC et peut être accompagné :

- Le GDSO (Groupement de Défense Sanitaire Ostréicole du CRCAA) peut venir en appui technique afin d'aider l'exploitant dans sa démarche d'obtention d'agrément sanitaire. Le GDSO réalise également les prélèvements d'autocontrôles.
- Pour les questions de formations, d'installation ou d'aides financières, Madame Florence VIVIER peut apporter toute son expertise.
- Un partenariat avec le CREAA, permet également de répondre à toute question technique sur la mise en œuvre de l'affinage.