



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## PRÉFET DES CÔTES-D'ARMOR

Direction départementale  
des territoires et de la mer

Délégation à la mer et au littoral

### ARRÊTÉ

Portant règlement d'exploitation inter-halles à marée des Côtes-d'Armor

Le Préfet des Côtes-d'Armor

- VU le code rural et de la pêche maritime, et notamment son article L.932-5 ;
- VU le décret n°2013-1073 du 27 novembre 2013 relatif au débarquement, au transbordement et à la première mise sur le marché dans les halles à marée des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine ;
- VU l'arrêté ministériel du 13 décembre 2013 fixant les dispositions communes aux règlements d'exploitation des halles à marée ;
- VU le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 modifié, relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et l'action des services de l'Etat dans les régions et départements ;
- VU le décret du 3 novembre 2016 portant nomination de Monsieur Yves LE BRETON, Préfet des Côtes-d'Armor ;
- VU les contrats de délégation de service public passés entre le département des Côtes-d'Armor et la Chambre de commerce et d'industrie des Côtes-d'Armor pour l'exploitation des 14 ports départementaux de pêche, de commerce et de réparation navale ; du port de plaisance de SAINT-CAST-LE-GUILDON et du port de plaisance du Légué ;
- VU l'avis du conseil consultatif en date du 8 juin 2018 ;
- Sur proposition de la Chambre de commerce et d'industrie des Côtes-d'Armor ;

### ARRÊTÉ

#### ARTICLE 1<sup>er</sup> :

Le règlement d'exploitation inter-halles à marée des Côtes-d'Armor joint au présent arrêté est approuvé. Il comporte le règlement d'exploitation et deux annexes : le règlement intérieur général et le règlement intérieur particulier des enregistrements et ventes.

.../...

ARTICLE 2 :

L'arrêté préfectoral du 7 mai 2007 portant règlement d'exploitation des halles à marée des Côtes-d'Armor est abrogé.

ARTICLE 3 :

La secrétaire générale de la préfecture des Côtes-d'Armor, les sous-préfètes de DINAN et LANNION, le directeur départemental de la protection des populations, le directeur départemental des territoires et de la mer, le président du Conseil départemental des Côtes-d'Armor et le président de la Chambre de commerce et d'industrie des Côtes-d'Armor sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté.

Fait à Saint-Brieuc, le

17 JUIL. 2010



**Yves LE BRETON**

**Annexe I - à l'arrêté préfectoral portant réglementation d'exploitation inter-halles à marée  
des Côtes-d'Armor en date du**      **17 JUIL. 2010**

**Règlement d'exploitation inter-halles à marées des Côtes-d'Armor**

**Article 1 - Objet du règlement d'exploitation**

Le présent règlement d'exploitation fixe les dispositions pour les halles à marées des Côtes-d'Armor permettant d'assurer la mise en œuvre des réglementations européennes et nationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments et à la politique commune de la pêche.

Il fixe les conditions dans lesquelles la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) des Côtes-d'Armor est autorisée, en tant qu'organisme gestionnaire, à organiser et à gérer la première mise en marché des produits de la pêche maritime dans les ports de pêche des Côtes-d'Armor.

Le terme « produits de la pêche maritime » désigne tous les produits de la pêche, frais ou réfrigérés, quelle que soit leur nature, leur présentation ou leur conditionnement, introduits dans la zone portuaire par voie de mer ou par voie de terre et n'ayant pas fait l'objet d'une première mise en marché.

Dans les ports de pêche, les transactions ont lieu dans les halles à marée ou les locaux ou emplacements réservés à cet usage par l'organisme gestionnaire.

Les halles à marée ont pour objet de centraliser et de constater le débarquement de ces produits, de faciliter, d'enregistrer et d'assurer la publicité des transactions, en garantissant leur sincérité, de telle sorte que les intérêts des vendeurs et des acheteurs soient sauvegardés et de garantir les conditions permettant d'assurer la salubrité, la bonne conservation et la traçabilité des produits.

Le présent règlement fixe les règles d'organisation du débarquement et des différentes opérations nécessaires à la première mise en marché des produits de la pêche maritime, notamment le tri par espèce, calibre, présentation et fraîcheur, le conditionnement, la pesée, la vente, l'enlèvement après la vente, la comptabilisation des transactions et leur paiement.

L'organisme gestionnaire peut mettre à la disposition des usagers du matériel ou des installations pour l'exécution de ces opérations ou les exécuter lui-même en totalité ou en partie pour leur compte.

Le service rendu par l'organisme gestionnaire est rémunéré par des taxes d'usage et des redevances d'outillage fixées selon les règles en vigueur.

**Article 2 - Règlement d'exploitation et règlements intérieurs**

Le présent règlement d'exploitation est complété :

- par un règlement intérieur général
- par un règlement intérieur particulier des enregistrements et des ventes de coquille Saint-Jacques

### **Article 3 - Conditions de fonctionnement des halles à marée des Côtes-d'Armor – Conseil consultatif d'exploitation**

Le fonctionnement des halles à marée des Côtes-d'Armor est assuré par l'organisme gestionnaire qui en assume la responsabilité sous le contrôle des autorités et services compétents.

L'organisme gestionnaire est assisté pour l'étude des questions intéressant directement l'exploitation des halles à marée par un conseil consultatif d'exploitation.

Le conseil consultatif d'exploitation exerce ses compétences pour l'ensemble des ports de pêche concernés par le présent règlement.

#### **3-1 - Rôle du Conseil consultatif**

Le Conseil consultatif est obligatoirement consulté lors de l'élaboration et de la modification du règlement d'exploitation et des règlements intérieurs des halles à marée.

Il est saisi, aux fins de conciliation, des litiges survenus entre usagers ou entre l'organisme gestionnaire et les usagers à l'occasion des transactions.

Il peut également être consulté sur toute question relative au fonctionnement et à l'exploitation des halles à marée.

Il peut lui-même se saisir d'une question de sa compétence sur proposition de son Président ou d'un tiers au moins de ses membres et adresser à l'organisme gestionnaire des avis ou suggestions qu'il lui paraît opportun de formuler.

Il se réunit au moins une fois par an.

#### **3-2 - Durée du mandat des membres**

Le Conseil consultatif est nommé par le Président du Conseil départemental pour une durée de trois ans.

Lorsqu'un membre décède, démissionne ou perd la qualité en raison de laquelle il était désigné, il est remplacé pour la durée du mandat restant à courir par un membre désigné dans les mêmes conditions.

#### **3-3 - Composition du Conseil consultatif**

Le Conseil consultatif se compose de membres nommés et de membres de droit :

*A – Membres nommés par le Président du Conseil Départemental*

- un représentant du Conseil Départemental des Côtes-d'Armor ;
- trois membres n'appartenant pas aux professions de la pêche nommés sur proposition de la Chambre de Commerce et d'Industrie des Côtes d'Armor ;
- un représentant de chacune des communes suivantes : SAINT-QUAY-PORTRIEUX et ERQUY nommés sur proposition de ces collectivités ;

- neuf représentants des vendeurs nommés après avis du Préfet sur proposition des organisations de producteurs reconnues ou, à défaut, du Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins ;
- neuf représentants des acheteurs nommés après avis du Préfet sur propositions des organisations professionnelles intéressées ou à défaut du Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins.

Seuls les membres désignés ci-dessus ont voix délibérative.

Dès son installation, sous la présidence du doyen d'âge des membres titulaires présents, le Conseil consultatif d'exploitation choisit parmi ses membres un Président et deux Vice-présidents.

L'un des deux Vice-présidents est obligatoirement choisi dans la catégorie qui n'assure pas la présidence.

#### *B – Membres de droit*

En outre, sont membres de droit du Conseil consultatif d'exploitation :

- le Directeur départemental des territoires et de la mer ou son représentant ;
- le Directeur départemental de la protection des populations ou son représentant.

#### **3-4 - Constitution d'un bureau**

Le Conseil consultatif peut constituer en son sein un bureau qui, par délégation, assiste l'organisme gestionnaire dans toutes les questions concernant l'exploitation des halles à marée.

Le bureau est composé :

- d'un membre n'appartenant pas aux professions de la pêche désigné parmi les trois membres indiqués à l'article 3-3-A ;
- de quatre représentants de neuf vendeurs et de quatre représentants des neuf acheteurs choisis par le Conseil consultatif parmi ses membres. Ces huit représentants comprennent obligatoirement, le Président et les deux Vice-présidents du Conseil Consultatif siégeant dans les catégories auxquelles ils appartiennent.

Les membres de droit du Conseil sont également membres de droit du bureau.

Le bureau est présidé par le Président du Conseil Consultatif d'exploitation.

#### **3-5 - Fonctionnement**

Le Conseil consultatif d'exploitation se réunit sur convocation de son Président, qui fixe l'ordre du jour des réunions sur proposition de l'organisme gestionnaire.

Le Conseil consultatif ou son bureau peut faire appel, à titre consultatif, à toute personne qualifiée pour les questions concernant le fonctionnement des halles à marée.

Le secrétariat du Conseil consultatif d'exploitation est assuré par l'organisme gestionnaire.

Le Préfet et le Président du Conseil départemental, le Président de la Chambre de commerce et d'industrie, le Directeur des halles à marée, le Directeur départemental des territoires et de la mer et le Directeur de la protection des populations sont obligatoirement informés à l'avance de la date des réunions et des assemblées générales et peuvent y assister ou s'y faire représenter.

Le Conseil consultatif ne peut valablement délibérer que si le nombre des membres ayant voix délibérative, présents ou représentés, dépasse la moitié du nombre des membres en exercice. Un membre absent ne peut se faire représenter que par son suppléant ou en cas d'absence ou d'empêchement de celui-ci, par un autre membre titulaire ou suppléant, en vertu d'un mandat écrit valable pour une réunion donnée.

Il est possible à un même suppléant de représenter plusieurs personnes.

Le délai de convocation est d'au moins quinze jours calendaires. A défaut de quorum, une nouvelle réunion est convoquée avec un délai minimum de cinq jours ; aucun quorum n'est exigé lors de cette réunion. Les délibérations sont prises à la majorité des membres présents ou représentés.

---

#### **Article 4 - Rôle et obligations de l'organisme gestionnaire**

Les avis et suggestions du Conseil consultatif sont adressés à l'organisme gestionnaire auquel appartient le pouvoir de décision.

Toute décision de l'organisme gestionnaire est transmise au préfet qui peut en suspendre l'exécution dans un délai de trente jours à compter de la date de réception de cette décision en Préfecture.

De même, le Président du Conseil départemental, lorsqu'il conteste une décision de l'organisme gestionnaire peut saisir le Préfet pour en suspendre l'exécution dans les conditions prévues ci-dessus.

L'organisme gestionnaire doit assurer l'enregistrement statistique des apports et des transactions réalisées dans le cadre des halles à marée et fournir ces statistiques aux autorités compétentes.

Les services de la Chambre de commerce et d'industrie agissant en tant qu'organisme gestionnaire des halles à marée doivent faciliter l'action des services de contrôle et assurer le libre accès à ces services et aux organisations de producteurs reconnues pour ce qui concerne la mise en marché et l'écoulement de la production de leurs adhérents et la mise en œuvre des mécanismes d'intervention communautaires.

#### **Article 5 - Personnel affecté aux halles à marée**

L'exploitation des halles à marée est assurée par des agents désignés à cet effet par l'organisme gestionnaire.

Les agents des halles à marée doivent, dans le cadre de leurs fonctions, veiller à l'application du présent règlement et des règlements intérieurs.

Ils respectent et font respecter les normes sanitaires en vigueur. Ils font appliquer le règlement sur les quais, terre-pleins et halles à marée. Les agents du concessionnaire sont tenus à une discrétion totale.

## **Article 6 - Organisation générale de la mise en marché – Principes généraux**

Les produits de la pêche présents dans les halles à marée peuvent être soit vendus directement, par contrat, à l'amiable, ou aux enchères publiques, soit être pesés et enregistrés.

La totalité des produits présents dans les halles à marée doit être enregistrée.

L'organisme gestionnaire fixe, après avis du Conseil consultatif, la liste des produits entrant dans ce cadre en précisant pour chacun d'eux et éventuellement selon les ports, le ou les modes de vente possibles.

Dans tous les cas, les principes généraux suivant s'appliquent :

### **6-1 Pour toutes les ventes et les enregistrements en halle à marée**

Les vendeurs et les producteurs ne doivent présenter à la vente ou à la pesée que des produits conformes aux tailles minimales et aux normes de commercialisation suivant la réglementation en vigueur. L'organisme gestionnaire est également responsable du respect de ces réglementations.

L'organisation des halles à marée doit permettre le contrôle sanitaire effectif de l'ensemble des produits qu'elle traite (pesée, enregistrement, vente).

Tous les produits sont pesés par des agents de la halle à marée.

Le règlement intérieur peut fixer des freintes pour les produits qui le justifient en respectant la réglementation en vigueur.

Aucune réclamation sur le poids n'est admise après l'enlèvement de la marchandise. Il en est de même sur le classement des produits (E, A, B).

### **6-2 Pour toutes les ventes**

Toutes les transactions effectuées dans le cadre des halles à marée sont enregistrées par l'organisme gestionnaire qui en assure la publicité dans les conditions fixées par le règlement intérieur pour garantir la meilleure transparence possible du marché.

L'organisme gestionnaire n'est à aucun moment propriétaire de la marchandise. Celle-ci reste la propriété du vendeur jusqu'à la vente et devient celle de l'acheteur ensuite.

En cas de perte de produit si la responsabilité du gestionnaire est engagée la réclamation ne peut porter que sur le coût de la marchandise tel qu'il a été évalué en criée.

Le règlement intérieur fixe les règles d'usage des locaux et de matériel des halles à marée et les règles d'hygiène notamment la maîtrise du froid, le nettoyage et désinfection, la gestion des déchets et les règles d'hygiène à respecter par les usagers, les acheteurs, les vendeurs et le personnel de la halle à marée.

Les bacs dits de criée sont destinés exclusivement à toute manutention des produits vendus dans les halles à marée. Tout autre usage, notamment pour l'entreposage ou l'expédition, est interdit.

Tout bac détenu par un acheteur au-delà de sept (7) jours ouvrés entraîne une facturation prévue dans les tarifs d'outillage de la Concession.

Pour les vendeurs, un inventaire annuel est réalisé. En cas de perte d'emballage une facture est établie au tarif précisé dans le tarif d'outillage de la concession.

L'organisme gestionnaire effectue pour le compte des vendeurs, la facturation et l'encaissement des transactions auprès des acheteurs.

Il retient aux vendeurs et ajoute aux acheteurs les différents droits de port et redevances dues pour l'usage des halles à marée et des services annexes. Il est en de même des taxes fiscales et parafiscales imposées par la réglementation.

Les transactions sont facturées par semaine le jeudi et payables le mercredi suivant par les acheteurs à l'organisme gestionnaire et le jeudi suivant par l'organisme gestionnaire aux vendeurs.

---

Le montant de la caution que les acheteurs doivent déposer auprès de l'organisme gestionnaire pour garantir le paiement de leurs achats et des taxes et redevances annexes doit être égal à deux semaines d'achat.

Pour les acheteurs qui adhèrent à un organisme ayant pour objet de globaliser les cautions de ses adhérents entre plusieurs halles à marée, le paiement des achats, taxes et prestations annexes est garantie par l'intermédiaire de cet organisme, lequel délivre les agréments financiers à ses adhérents.

Si cet organisme effectue en outre le paiement à l'organisme gestionnaire des sommes dues par ses adhérents, une convention règle les relations financières entre les deux organismes.

En cas de non-paiement des achats ou des taxes et redevances dans le délai ci-dessus, ou de dépassement de la caution, l'organisme gestionnaire peut suspendre l'agrément d'un acheteur jusqu'à la régularisation de sa situation, sans consultation préalable du Conseil consultatif d'exploitation. Il en est de même pour les acheteurs agréés par l'organisme de caution.

### **6-3- Pour les ventes aux enchères publiques**

Le règlement intérieur fixe pour chaque produit ou groupe de produit les ports de débarquements et de vente, ainsi que les jours et heures de ventes.

Il précise également pour chaque produit ou groupe de produits, les modalités d'exécution des différentes opérations de mise en marché, notamment les annonces, le débarquement, le transport, le conditionnement, le tri, la pesée, l'entreposage, la vente et l'enlèvement après la vente.

La vente se déroule par lot. Chaque lot comprend des produits de même espèce, calibre, présentation, fraîcheur (ECPF).

Le poids minimum des lots est de 100 kg chaque fois que les quantités le permettent.

Peuvent se porter acquéreur les acheteurs agréés dans les conditions prévues à l'article 7 ci-après, leur conjoint dans le cas des entreprises individuelles et leurs représentants salariés.



#### **6-4 Pour les ventes de gré à gré**

A l'exception de la vente elle-même, toutes les opérations de mise en marché des produits faisant l'objet de ventes de gré à gré doivent se dérouler dans les mêmes conditions que pour les produits vendus aux enchères, notamment en matière d'agrément des vendeurs et des acheteurs, d'annonce, de pesée, d'enregistrement, de publicité des apports et des prix, de cautionnement, de facturation, de paiement et de taxes.

#### **6-5 Pour les ventes différées**

Les produits n'ayant pas de preneur à l'issue de la vente peuvent faire l'objet d'une vente de gré à gré dite « vente différée ». En cas d'impossibilité de réaliser une transaction le produit est déclaré invendu.

#### **6-6 Intervention des Organisations de Producteurs**

Les organisations de producteurs (OP) sont habilitées à intervenir au nom de leurs adhérents dans le cadre des attributions confiées à ces organisations par la réglementation communautaire ou nationale.

Des conventions sont établies entre le gestionnaire et les organisations de producteurs dont les membres vendent sous la criée.

Ces conventions régissent :

- Le mandat que ces OP confèrent à la criée pour le prélèvement des cotisations appliquées sur les ventes sous criée de leurs membres ;
- Le mandat que ces OP confèrent à la criée pour l'application des sanctions financières qu'elles prononcent à l'encontre de leurs membres ;
- La gestion des ordres d'achat : les OP ont la possibilité de mettre en place des ordres d'achat quel que soit la référence du produit pour leurs adhérents. Le cas échéant, cela confère à l'OP un statut d'acheteur sous criée ;
- Le principe du déclenchement / stockage et une procédure formalisée pour les lots dont la référence « espèce » fait l'objet d'un prix de déclenchement et d'une aide communautaire pour le stockage avec un débouché à la transformation.

#### **6-7 Enregistrement**

Les producteurs réalisant la première vente de produits hors des halles à marée des Côtes-d'Armor peuvent bénéficier d'une pesée et d'un enregistrement par la criée.

Cette opération est soumise à la « redevance de passage dans les halles à marée » en application des tarifs et droits de port et d'outillage des ports de pêche des Côtes-d'Armor.

Si, en vertu de réglementations de pêche sur certaines pêcheries, l'enregistrement et la pesée en halles à marée sont rendus obligatoires, les modalités d'enregistrement et de pesée en halles à marée sont précisées par des règlements intérieurs spécifiques.

Les dispositions pour la coquille Saint-Jacques sont fixées par le règlement intérieur particulier, en annexe du présent règlement d'exploitation.

### **Article 7 - Agrément des usagers**

L'autorisation de vendre ou d'acheter dans les halles à marée est subordonnée à l'agrément préalable de l'organisme gestionnaire.

Pour être agréés, les candidats doivent déclarer avoir eu connaissance du règlement d'exploitation et du règlement intérieur et s'engager à s'y conformer.

Les acheteurs doivent en outre s'engager conformément à l'article 6-1 à déposer une caution bancaire ou à adhérer à l'organisme cautionnaire.

Ils doivent justifier de leur inscription au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers dans le domaine alimentaire ou dans un secteur lié à la transformation des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine, ou dans un registre équivalent à l'étranger en fournissant l'extrait K Bis.

Ils doivent déclarer leur numéro de TVA ou leur numéro d'identification fiscal.

Toute modification des éléments de déclaration doit être portée à la connaissance de l'organisme gestionnaire de la halle à marée. A défaut, ou lorsque les éléments déclarés sont erronés, l'acheteur concerné est retiré de la liste des acheteurs.

### **Article 8 - Mesure de police**

L'accès des halles à marée et autres lieux de transaction est réservé aux usagers, vendeurs et acheteurs, aux agents des halles à marée ainsi qu'aux agents des différents services publics concernés.

Des avis rappelant cette réservation sont affichés aux entrées de ces enceintes réservées.

L'organisme gestionnaire peut autoriser exceptionnellement des personnes étrangères aux activités de la pêche ou de la mise en marché à pénétrer dans les enceintes réservées, notamment à l'occasion de visites, à la condition toutefois que ces personnes acceptent de la faire à leurs risques et périls et ne gênent pas les usagers dans leur travail, et respectent les conditions d'accès fixées dans le règlement intérieur .

Le fait de pénétrer dans les enceintes réservées implique pour quiconque la connaissance du présent règlement et du règlement intérieur annexé ainsi que l'engagement de s'y conformer.

Un exemplaire du présent règlement et des règlements intérieurs seront déposés dans chaque enceinte réservée pour en donner connaissance à tous ceux qui en feront la demande. Une copie du présent article sera affichée à l'entrée de chaque enceinte réservée.

En cas d'infraction grave ou répétée au présent règlement, l'organisme gestionnaire pourra prononcer après avis du conseil consultatif, l'interdiction temporaire ou définitive d'accès à l'intérieur des enceintes réservées, sans préjudice des poursuites de droit.

## **Article 9 - Registre des réclamations**

Un registre des réclamations sera tenu dans chaque enceinte réservée par les services de l'organisme gestionnaire. Ce registre sera présenté aux usagers qui en feront la demande pour y inscrire les réclamations qu'ils auraient à formuler. Ce registre sera tenu à la disposition du préfet, du Conseil départemental et du Conseil consultatif.

## **Article 10 - Sanctions**

Les infractions au présent règlement d'exploitation seront constatées par tous les agents ayant qualité pour verbaliser et poursuivies conformément aux textes en vigueur.

Les manquements aux dispositions des articles du présent règlement d'exploitation et à ses règlements intérieurs (général et particulier) peuvent donner lieu en cas d'infractions graves ou réitérées, au retrait de l'acheteur de la liste des acheteurs déclarés.

Les intéressés sont avisés au préalable des manquements relevés à leur encontre, des dispositions qu'ils ont enfreintes et des sanctions qu'ils encourent. L'organisme gestionnaire de la halle à marée leur fait connaître le délai dont ils disposent pour faire valoir leurs observations écrites et, le cas échéant, les modalités, s'ils en font la demande, selon lesquelles ils peuvent être entendus.

Il les informe de leur droit à être assisté du conseil de leur choix.

La contestation de la sanction ne peut être portée devant la juridiction compétente qu'après une tentative de règlement amiable avec l'organisme gestionnaire de la halle à marée dans le mois qui suit sa notification.

L'usager peut, dans le même délai, saisir le Conseil consultatif d'exploitation aux fins de conciliation du litige.

## **Article 11 – Droits réservés**

Les droits à dommages intérêts de la Chambre de commerce et d'industrie ainsi que des droits des tiers sont expressément réservés.

# **ANNEXE I - Règlement intérieur général des halles à marée des Côtes-d'Armor**

## **Article 1 - Champ d'application**

Le présent règlement s'applique de plein droit à l'ensemble des usagers.

Il fixe les règles d'accès à la concession, de l'organisation du débarquement et des différentes opérations nécessaires à la première mise en marché des produits de la mer. Notamment le tri, le conditionnement, la pesée, la vente, l'enlèvement après la vente, la comptabilité des transactions et leur paiement.

Il explicite également les principes généraux à respecter en matière d'hygiène et de sécurité.

## **Article 2 - Description des usagers**

### **2.1 Vendeurs et acheteurs :**

Toutes personnes remplissant les conditions d'agrément stipulées dans l'article 7 du règlement d'exploitation.

### **2.2 Employés de marée :**

Personne affectée à l'enlèvement des produits sous la halle pour le compte des acheteurs.

### **2.3 Personnel affecté à la halle à marée :**

L'exploitation de la halle à marée est assurée par des agents désignés à cet effet par l'organisme gestionnaire. Ils peuvent être en CDI, CDD ou Intérimaire.

### **2.4 Services de l'État**

Les services de contrôle de l'État ont accès aux locaux pour l'exercice de leurs missions.

## **Article 3 - Conditions d'accès à l'enceinte portuaire**

L'ensemble du site est sous surveillance vidéo qui fait l'objet d'un arrêté préfectoral d'autorisation d'exploitation.

L'article 28 du règlement de police portuaire dispose que « *Toute personne circulant dans le port le fait sous son entière responsabilité et à ses risques et périls. L'accès aux zones de manœuvre derrière la criée et sur la partie bord à quai, devant la criée, est interdit à toute personne étrangère à l'exploitation du port de pêche. Compte tenu des dangers existants, toute circulation piétonne est strictement interdite sur les talus en enrochements.* »

L'accès aux halles à marée et autres lieux de transactions est réservé aux usagers ainsi qu'aux agents des différents services publics d'état concernés, et ce, dans le respect du plan de circulation.

Seuls les véhicules utilitaires des usagers sont admis à pénétrer dans les enceintes réservées aux jours et heures d'activité. La vitesse maximum autorisée pour les véhicules à l'intérieur des enceintes réservées est fixée par le règlement de police du port.

Les usagers, vendeurs et acheteurs agréés et leurs employés ainsi que toute personne autorisée à pénétrer dans les enceintes réservées doivent se conformer aux ordres des agents de l'organisme gestionnaire, et des agents chargés de la police du port.

Toute personne ou tout véhicule non autorisé par l'organisme gestionnaire, ayant pénétré dans les enceintes réservées, ainsi que les usagers ou leurs employés qui troubleraient le bon ordre dans ces enceintes, seront expulsés, au besoin par les agents de la force publique, sans préjudice des poursuites de droit.

### **3.1 Véhicule des usagers :**

L'accès et le stationnement des véhicules dans l'enceinte portuaire se font sous l'entière responsabilité des conducteurs et sont réservés aux usagers munis d'un badge délivré par l'exploitant. Les véhicules transportant les produits achetés, sont stationnés en marche arrière, par rapport au quai de chargement à SAINT-QUAY-PORTRIEUX et à l'arrière du bâtiment à ERQUY.

Les autres véhicules doivent stationner sur les places de parking disposées autour des halles à marée.

### 3.2 Visites de la halle à marée :

Article 8 du règlement d'exploitation.

Elles sont effectuées dans un cadre pédagogique sur demande auprès du responsable d'exploitation. Il devra lui être précisé le nombre de personnes prévues, l'heure d'arrivée ainsi que le nombre d'encadrant.

Pour le respect des règles d'hygiène, le port d'une tenue réglementaire est obligatoire (charlotte, protège-chaussures et blouses jetables).

Par mesure de sécurité, les encadrants devront obligatoirement porter un vêtement haute-visibilité.

### Article 4 - Agrément des usagers

Voir article 7 du règlement exploitation.

### Article 5 - Fonctionnement

Pour le bon fonctionnement de la halle à marée, le gestionnaire a pour tâche de réguler les débarquements, les apports, les pesées et les ventes.

#### 5.1 Horaires d'ouverture :

- Accueil halle à marée de SAINT-QUAY-PORTRIEUX : de 5 h 00 à 12 h 00 et de 15 h 00 à 16 h 00
- Accueil halle à marée d'ERQUY : de 5 h 00 à 12 h 00 et de 15 h 00 à 17 h 00
- Centre administratif : de 8 h 30 à 12 h 30 et 14 h 00 à 17 h 30
  - La halle à marée :

Les débarquements sont assurés 7 jours sur 7. Les ventes se déroulent du lundi au vendredi. Les heures de vente sont stipulées la veille avant midi sur le site web (<http://portsdepeche.cotesdarmor.cci.fr>) et sur les répondeurs des criées. Les criées sont ouvertes aux acheteurs une heure avant la vente. Les ventes de poisson débutent entre 5 h 00 et 7 h 00 en fonction du tonnage.

Les ventes de coquille-Saint-Jacques débutent entre 14h30 et 20h00 en fonction des horaires de pêche. Les modalités sont prévues par le règlement intérieur particulier pour la coquille Saint-Jacques.

Le week-end, une permanence est assurée le samedi de 6 h 30 à 8 h 30 à SAINT-QUAY-PORTRIEUX et de 10 h 00 à 11 h 00 à ERQUY.

#### 5.2 Le débarquement :

Le débarquement consiste à transborder les produits d'un navire depuis un port de débarquement vers le port de vente pour y être stockés ou vendus.

Les produits vendus à la halle à marée peuvent provenir des ports de débarquements costarmoricains ou en bases avancées hors département.

Les ports de débarquement sont fixés par la réglementation applicable.

Les ports de vente sont : SAINT-QUAY-PORTRIEUX et ERQUY.

#### La pêche côtière :

Les pêcheurs peuvent débarquer et stocker leurs produits 24/24 heures et 7/7 jours dans les chambres froides dites « pêcheurs ».

La porte d'accès extérieure à ces chambres froides est située à ERQUY et SAINT-QUAY-PORTRIEUX immédiatement aux abords des terre-pleins en haut des cales « pêche ».

La température de service de ces chambres est comprise entre 0 et 2°C.

Dans l'attente de leur prise en charge par les services des criées, les produits entreposés par les producteurs en dehors des horaires d'ouverture doivent être glacés.

Il est interdit d'y entreposer tout produit non conforme à la réglementation ou non destiné à être vendu en criée.

#### La pêche au large :

Peuvent débarquer 24/24 heures et 7/7 jours en faisant la demande à la criée 48 heures à l'avance.

Tous les produits débarqués par les navires hauturiers sont livrés glacés.

#### Cas n°1 : Le produit est débarqué dans un port autre que le port de vente :

Les produits débarqués sont chargés et glacés dans un camion frigorifique, dont la température de service est maintenue entre 0 et 2°C, afin d'être rapatriés vers le port de vente. Au déchargement du camion, les produits peuvent être orientés vers la chambre froide (*température de service comprise entre 0 et 2°C*) pour y être stockés avec réglage si nécessaire ou vers la zone de tri pour y être triés et pesés avant la vente.

#### Cas n°2 : le navire débarque dans le port de vente :

Au débarquement, les produits peuvent être orientés vers la chambre froide (*température de service comprise entre 0 et 2°C*) pour y être stockés avec réglage si nécessaire ou vers la zone de tri pour y être triés et pesés avant la vente.

#### 5.3 Transports entre les ports de débarquement et les ports de vente :

Ceux-ci sont assurés par la CCI avec ses propres véhicules. Les produits sont pris en charge sur le port de débarquement par des agents de la criée.

#### 5.4 Modalités d'inscription à la vente pour les navires de la pêche au large :

##### ▪ Jour probable de vente des navires de pêche au large :

Tous les vendredis les plans des débarquements pour le samedi, dimanche et le lundi sont faxés par les armateurs aux halles à marée. Ces prévisions sont affichées à l'accueil des criées.

Pour les autres jours, le plan de débarquement arrive l'avant-veille de chaque jour de vente.

▪ Demande d'inscription à la vente des navires de pêche au large :

Les navires communiquent aux services des criées, la veille de leur vente, avant 7 h 00, le détail de leurs apports par espèce. Si la vente a lieu le lundi, la transmission doit être faite le vendredi avant 12 h 00.

5.5 Les prévisions d'apports :

▪ Les vendeurs :

Les prévisions d'apports doivent être annoncées obligatoirement par les hauturiers la veille de la vente par les moyens habituels de communication. Cependant, pour les navires désirant faire des annonces anticipées, ils peuvent contacter le responsable d'exploitation qui se chargera d'inscrire ces apports sur le site web dédié (<http://portsdepeche.cotesdarmor.cci.fr>).

▪ Les acheteurs :

Les prévisions d'apports sont disponibles et consultables la veille des ventes sur le site Web des criées (<http://portsdepeche.cotesdarmor.cci.fr>). Pour les prévisions d'apports du lundi, celles-ci sont disponibles le dimanche à partir de 11 h 00.

5.6 Le tri et la pesée :

Le tri et la pesée sont effectués par du personnel CCI ou intérimaire. Le tri s'effectue de façon manuelle.

L'allotissement est réalisé par espèce, calibre, présentation, fraîcheur (ECPF). Ce classement est effectué en conformité avec le référentiel VISIOMER.

Tout produit non conforme à la réglementation en matière d'espèce autorisée, de taille marchande ou sanitaire est écarté de la séquence de tri.

Les produits non-conformes sont dénaturés et stockés en chambre froide (*température de service comprise entre 0 et 7°C*) en vue de leur enlèvement par le prestataire habilité pour le traitement des déchets.

Tous les produits destinés à la vente, sont pesés, qu'ils soient vendus aux enchères ou par contrat de gré à gré. La pesée est effectuée par lot. L'opérateur de pesée délivre pour chaque lot un ticket de pesée portant les informations suivantes :

- Le numéro sanitaire de la halle à marée ;
- Le numéro d'identification de chaque lot ;
- Le numéro d'identifiant unique de traçabilité de chaque lot ;
- Le numéro d'alibi de la balance ;
- Le numéro d'identification externe du navire de pêche ;
- Le nom du navire de pêche ;
- Le code Alpha 3 (FAO) de l'espèce ;
- La quantité exprimée en Kilo (Kg) ;
- Le calibre ;
- La présentation ;
- La fraîcheur ;
- Le lieu de la vente ;
- La date de la vente ;
- La date et l'heure de la pesée ;

- La dénomination commerciale ;
- Le nom scientifique ;
- La zone géographique de capture ;
- La catégorie de l'engin de pêche ;
- Le nom de l'organisation de producteur ;
- Le type et le nombre de contenant.

Toutes ces informations sont aussi accessibles via un « QR code » imprimé sur le ticket.

### 5.7 La vente :

Les hauturiers sont systématiquement vendus à 6 heures. Si la vente débute avant 6 h 00, celle-ci commence avec les produits des côtiers. Cependant, en l'absence de ces derniers, la vente commence par le bac à bac des hauturiers jusqu'à 6 heures.

A SAINT-QUAY-PORTRIEUX, les côtiers sont vendus le jour même s'ils débarquent avant 7 h 00. Ils sont vendus dans l'ordre de leur arrivée. Néanmoins, si les volumes s'avèrent être trop importants, les produits seront vendus le lendemain en tête de vente.

A ERQUY, les côtiers sont vendus le lendemain de leur débarquement.

La vente des lots s'effectue aux enchères descendantes. L'opérateur de vente fixe le prix de départ de l'enchère. A la décrémentation, le premier acheteur qui émet un ordre d'achat remporte le lot.

A l'adjudication, un ticket de vente est édité. Il permet l'identification de chaque lot et comporte toutes les mentions de traçabilité.

Les lots pour lesquels aucun acheteur ne s'est manifesté sont déclarés « invendus ». Les lots concernés restent alors la propriété du producteur. Si celui-ci ne souhaite pas récupérer la marchandise invendue, ces produits sont dénaturés et stockés en chambre froide (*température de service comprise entre 0 et 7°C*) en vue de leur enlèvement par le prestataire habilité pour le traitement des déchets.

Les lots adjugés à une organisation de producteurs (OP), dans le cadre d'un ordre d'achat, peuvent faire l'objet d'une destruction. Cette destination doit être validée en rapport avec les services de l'OP concernée. Dans ce cas, ces produits sont dénaturés et stockés en chambre froide (*température de service comprise entre 0 et 7°C*) en vue de leur enlèvement par le prestataire habilité pour le traitement des déchets.

#### ▪ Le système de vente :

Le système de vente offre deux possibilités aux acheteurs : l'achat en salle et l'achat à distance (via internet).

L'interconnexion des criées d'ERQUY et de SAINT-QUAY-PORTRIEUX permet aux acheteurs en salle et à distance de passer des ordres d'achat simultanément sur les deux sites.

Les lignes d'achat à distance sont mises à disposition des acheteurs sur demande écrite auprès du Centre d'administratif des criées. Elles sont octroyées sous réserve de disponibilités et facturées conformément aux « tarifs et droits de port et d'outillage des ports de pêche des Côtes-d'Armor » en vigueur.



- La livraison :

La livraison des produits achetés est assurée par les agents de la CCI. Elle consiste à regrouper les achats d'un même acheteur et d'en effectuer la livraison jusqu'à son véhicule ou jusqu'à son magasin de marée, si celui-ci est sur la concession portuaire.

Après la vente, les produits achetés à distance sont stockés et glacés dans l'attente de leur enlèvement par un transporteur.

Conformément à la réglementation en vigueur, tous les produits doivent être glacés avant leur enlèvement.

Dans ce cadre et sur demande des acheteurs, les produits peuvent être glacés par les services de la criée (se référer aux « tarifs et droits de port et d'outillage des ports de pêche des Côtes-d'Armor »).

- La comptabilité des transactions et leur paiement :

Voir article 6 du règlement d'exploitation.

## **Article 6 - Demande de poste d'amarrage dans le port de pêche**

### **6.1 Désignation des postes à quai :**

Pour les navires hauturiers désirant débarquer dans les ports de SAINT-QUAY-PORTRIEUX ou d'ERQUY pour y vendre leurs produits, la demande devra être formulée la veille avant 12 h 00 par eux-mêmes ou par l'intermédiaire des responsables des armements en précisant le tonnage probable. Voir règlement particulier de police portuaire.

Les navires désirant stationner mais ne débarquant pas doivent en demander l'autorisation auprès de la police portuaire, en accord avec le gestionnaire.

Voir règlement particulier de police portuaire.

Dans tous les cas, le stationnement à quai ne doit pas excéder 72 heures.

Les quais devant les halles à marée sont exclusivement réservés au débarquement des produits et en aucun cas aux travaux d'entretien des navires et du matériel.

Ces travaux peuvent être réalisés sur les aires de réparation du Légué, de PAIMPOL ou dans tout autre port possédant les équipements nécessaires.

### **6.2 Les pontons :**

Voir règlement particulier de police portuaire.

Les armements ou leurs gérants sont responsables de toute dégradation commise à leurs emplacements. A l'arrivée d'un nouveau navire, un contrat encadrant ces responsabilités est obligatoirement visé par l'armateur et un représentant de la CCI.

## **Article 7 - Règles d'usage des locaux et du matériel de la halle à marée**

Les poissons, crustacés et coquillages manipulés dans la halle à marée sont des produits hautement périssables que nous cherchons à valoriser en conservant leur fraîcheur et en respectant des règles sanitaires simples.

Les usagers doivent respecter les règles de sécurité alimentaire et les règles d'hygiène s'y afférant. Les mesures d'hygiène générales doivent être mises en pratique à toutes les étapes des différentes activités, du débarquement à l'enlèvement des produits vendus. Elles s'imposent à tous les intervenants : producteurs, acheteurs et agents des halles à marée.

#### 7.1 Les locaux et matériels :

Les halles à marée mettent des locaux et des équipements (chambres froides, sanitaires, salle des ventes, etc.) à disposition des usagers.

Il est interdit de porter atteinte au bon état des installations. Tout incident ou dégradation doit être signalé aux agents des halles à marée afin de procéder à la remise en état dans les meilleurs délais.

Des équipements visant à effectuer un tri sélectif des déchets sont mis à la disposition des usagers. Pour tout déchet déposé dans les bennes, autres que ceux liés à l'activité de la pêche, et en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité, une redevance exceptionnelle au titre d'une participation au traitement des déchets sera appliquée au contrevenant.

#### 7.2 Le personnel :

Les agents des halles à marée intervenant sont suivis sur le plan médical, selon la législation en vigueur.

La plus grande propreté corporelle et vestimentaire est exigée pour le personnel et les usagers.

Le personnel de la criée doit obligatoirement porter la tenue de travail qui se compose comme suit :

- Combinaison de travail
- Blouson froid,
- Casquette,
- Bottes ou chaussures de sécurité.

L'accès aux halles, pour le personnel, se fait obligatoirement par le passage du lave-botte. Ce passage est situé à l'entrée du vestiaire humide à ERQUY et à l'entrée de la halle à marée dans le sas poste d'hygiène à SAINT-QUAY-PORTRIEUX.

Il est impératif que les mains soient lavées aussi souvent que nécessaire. En particulier à chaque reprise de travail et au sortir des toilettes.

La tenue de travail n'est pas portée en dehors des établissements.

L'ensemble du personnel d'exploitation des halles à marée est formé aux règles de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il veille à leur mise en application et à leur respect par les usagers.

#### 7.3 Le comportement sous les halles à marée :

Il est strictement interdit :

- De fumer, manger et boire sous les halles à marée ;
- De cracher ;
- D'entreposer les déchets en dehors des contenants appropriés ;
- De monter sur les bacs de produits qui sont exposés à la vente ;
- De manipuler les produits qui sont exposés à la vente, pour les usagers autres que les employés de la criée ou les services habilités de contrôle ;

- De manipuler les bacs, sous la halle à marée, lors du regroupement des lots après la vente pour toute personne étrangère au service ;
- De partager, de conditionner ou de vendre des lots après leur première mise en marché à l'intérieur des enceintes réservées en dehors des ateliers de mareyage prévus à cet usage ;
- D'entreposer et de doucher les coquillages dans le local vivier ;
- De laver les produits de la pêche ;
- De jeter sur le sol des déchets de produits de la pêche ou de quelque produit que ce soit à l'intérieur des enceintes réservées.

Le port d'une tenue propre, d'une casquette et de bottes est obligatoire pour l'ensemble des usagers.

#### 7.4 L'entreposage des produits

Il incombe aux agents des halles de préserver la qualité des produits entreposés et de veiller à maintenir leur qualité initiale pendant toute la durée de leur séjour sous la halle.

Les produits entreposés sont maintenus en chambre froide jusqu'à leur présentation à la vente. Durant cette période, les produits sont glacés de manière à éviter toute dégradation.

#### 7.5 Le nettoyage et la désinfection des locaux et équipements :

Les locaux et équipements font l'objet d'un plan de nettoyage et de désinfection. A ce titre, les opérations de nettoyage sont programmées et réalisées par les agents des halles.

Le nettoyage/désinfection est contrôlé périodiquement par un laboratoire agréé.

Il est impératif que les usagers, par leur comportement, respectent ces opérations et contribuent à maintenir le niveau de propreté exigée, notamment en matière de déchets, résidus et règles élémentaires d'hygiène dans les sanitaires.

#### 7.6 La lutte contre les nuisibles :

Un plan de dératisation est mis en place sous la responsabilité des halles à marée pour les locaux et leurs abords.

Le maintien de la propreté et l'entreposage des déchets en conteneurs spécifiques incombent à tous les usagers afin de ne pas attirer les rongeurs et les insectes.

L'accès est interdit aux animaux domestiques.

#### 7.7 La distribution de glace :

La glace peut-être une source de contamination microbienne ou chimique pour les produits, suite à de mauvaises conditions de manipulation et de stockage. Il est strictement interdit de ramasser la glace pouvant être restée sur le sol au niveau du distributeur.

### **Article 8 - Règles de sécurité**

Le port est un lieu dangereux où se déroulent de nombreuses activités.

Le port de bottes ou de chaussures de sécurité est obligatoire pour les employés des halles et fortement recommandé pour les autres usagers.

Les halles à marée disposent du matériel suivant pour faciliter la manutention dans l'enceinte portuaire :

- Chariots élévateurs ;
- Grue ;
- Monte-charges (à SAINT-QUAY-PORTRIEUX).

Il est formellement interdit à toute personne non autorisée et non habilitée d'utiliser ce matériel et d'intervenir dans les armoires électriques.

A SAINT-QUAY-PORTRIEUX, les pontons peuvent engendrer des risques de chute dans le bassin et de plain-pied. Ils doivent restés propres et dégagés. Il est interdit d'y stocker du matériel.

~~De par la présence de quai, le risque de chute de hauteur est omniprésent. Il faut rester vigilant en permanence.~~

Le débarquement ou l'embarquement des produits de la pêche et du matériel est une activité dangereuse il est obligatoire de respecter une zone de sécurité et donc de se trouver sous la charge ou à proximité au cours de la manœuvre.

Toute anomalie doit être obligatoirement signalée auprès du responsable d'exploitation.

La Chambre de commerce et d'industrie décline toute responsabilité en cas de non-respect des bases élémentaires de sécurité et d'utilisation non autorisée.

### **Article 9 – Dispositions finales**

Le présent règlement intérieur est annexé au règlement d'exploitation inter-halles à marée des Côtes-d'Armor. Il annule et remplace le règlement intérieur de la Chambre de commerce et d'industrie des Côtes-d'Armor en date du XXX.

## **ANNEXE II – Règlement intérieur particulier des enregistrements et ventes de coquilles saint-jacques**

### **Article 1 - Application**

Le présent règlement s'applique aux enregistrements et ventes de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc et accessoirement aux autres ventes spécifiques de coquilles Saint-Jacques dans les criées des Côtes d'Armor.

### **Article 2 – Ports de débarquement et ports de vente**

Le débarquement et la pesée ont lieu dans les ports autorisés par les réglementations de la pêche à la coquille Saint-Jacques.

La vente a lieu à Saint-Quay-Portrieux et Erquy.

Le transport entre le port de débarquement et le port de vente est à la charge de la criée.

### **Article 3 – Jours et heures de vente**

Pour la coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, la vente a lieu les jours de pêche autorisée, sauf si arrivée tardive (voir article 6 dernier alinéa).

L'heure de vente est fixée en fonction de l'heure de pêche. Elle a lieu au maximum quatre heures après l'heure officielle de fin de pêche et au plus tôt à 14 h 30. Elle est identique pour les deux criées.

Les jours et heures de vente sont portés à la connaissance des usagers par affichage dans les criées.

### **Article 4 - Conditionnement**

Les coquilles Saint-Jacques sont conditionnées par les producteurs en colis fermés (sacs ou bacs fermés) d'un maximum de 25 kg. En cas de non-respect de ce poids il sera appliqué une pénalité de 2 % sur la valeur du lot.

### **Article 5 – Manutention avant la pesée**

Le débarquement et la mise sur palette sont à la charge des producteurs.

L'acheminement des palettes sous criée, la pesée et la mise en ligne sont à la charge de la criée.

Conformément à la réglementation en vigueur, les opérations de manutention ne doivent pas affecter la viabilité et la propreté des coquillages.

### **Article 6 - Pesée**

Les coquilles Saint-Jacques sont pesées sur palette conditionnées en colis fermés (sacs ou bacs fermés). Il est appliqué une tare de 6 % pour la perte d'eau.

En application de la réglementation de la pêche à la coquille Saint-Jacques en Baie de SAINT-BRIEUC, la godaille, limitée à 50 kg par navire et par jour de pêche, doit être pesée en criée et être accompagnée du justificatif établi par la criée. Cette pesée est assurée en exonération de taxes.

Tous les lots doivent être débarqués et pesés avant l'heure de la vente fixée à l'article 3.

Néanmoins, les lots débarqués au-delà d'une heure après la vente doivent être vendus le lendemain.

#### **Article 7 – Présentation à la vente**

Les coquilles Saint-Jacques sont présentées à la vente par lot distingué par OP.

Les producteurs peuvent fractionner leur pêche en deux lots, à la condition que chaque lot ne soit pas inférieur à 100 kg, sauf pour motif de qualité marchande (voir article 14).

#### **Article 8 – Déroulement de la vente**

Les lots sont vendus dans l'ordre des pesées au débarquement (ordre d'arrivée des navires).

Les adjudications ne peuvent être fractionnées.

Les lots qui seraient invendus sont représentés à la vente 15 minutes après la fin de vente, ou au maximum 1 heure.

Pour les non-adhérents à une OP, en cas de non adjudication, les lots sont repris par les pêcheurs.

#### **Article 9 – Enregistrement**

En application des réglementations de la pêche à la coquille Saint-Jacques, toutes les captures doivent obligatoirement être pesées et enregistrées en criée.

Les lots pesés, dont le producteur souhaite disposer pour effectuer la première vente hors des halles à marée des Côtes d'Armor, sont soumis à la redevance de passage dans les halles à marée, en application de l'article des tarifs des droits de port et d'outillage des ports de pêche des Côtes- d'Armor relatif « à la redevance de passage dans les halles à marée ».

Les producteurs disposant de leur pêche pour effectuer eux même la première vente peuvent s'acquitter de la totalité de la redevance d'équipement des ports de pêche auprès des services des criées des Côtes-d'Armor. Dans ce cas, l'assiette de la taxation est calculée sur la base du prix moyen de l'ensemble des ventes du jour des deux criées sur la référence et le gisement considérés. Conformément au code des transports, les producteurs ne souhaitant pas opter pour cette possibilité sont tenus d'effectuer les déclarations et le versement de la REPP sur leurs ventes hors criées directement auprès des services des douanes.

#### **Article 10 – Traçabilité et agrément sanitaire**

Quel que soit le mode de vente, chaque producteur est tenu d'apposer sur tous les colis fermés débarqués une étiquette sanitaire pour les navires agréés ou une étiquette reprenant les informations obligatoires de traçabilité pour les navires non agréés.

Pour les navires non agréés, les services de la criée doivent apposer une marque sanitaire sur chaque colis fermé vendu en halle à marée.

En cas d'absence de ces étiquettes de traçabilité, la criée sollicite le producteur afin qu'il se mette en conformité avec cette disposition. L'enregistrement ou la vente d'un lot concerné est alors différé jusqu'à ce que les étiquettes de traçabilité soient effectivement présentes sur chaque colis fermé.

La criée transmet un bon de remis à l'acheteur comportant les obligations en matière de traçabilité.

Un producteur peut disposer de sa propre pêche et effectuer la première vente hors des halles à marée des Côtes-d'Armor à condition que son navire soit détenteur d'un agrément d'expéditeur de coquillages ou que la destination de cette production soit un centre d'expédition de coquillages.

### **Article 11 – Paiement des producteurs**

Sauf dispositions contraires demandées par une OP pour ses adhérents, les producteurs sont payés au prix de l'enchère pour leur lot.

Les jours pour lesquels il existe des ventes de gré à gré à destination de la transformation, les producteurs adhérents à une OP sont payés au prix moyen par gisement de l'ensemble des ventes des deux criées.

Les non-adhérents sont payés au prix de l'enchère pour leur lot.

### **Article 12 – Manutention après la vente**

L'identification de l'acheteur et la livraison des lots à l'intérieur des limites du port sont à la charge de la criée.

Le chargement dans les véhicules est à la charge des acheteurs.

### **Article 13 – Contrôles et réclamations**

L'organisme gestionnaire est responsable du respect des réglementations relatives aux tailles minimales de capture, aux normes de commercialisation et à la salubrité, dans la limite de sa délégation. A ce titre, les services des criées sont habilités à refuser toute marchandise non conforme.

Toutes les réclamations doivent être présentées avant l'enlèvement.

En cas de réclamation sur la taille, et s'il est effectivement constaté la présence de petites coquilles dans le lot, l'acheteur a la faculté de refuser la totalité du lot à l'enlèvement sous criée.

### **Article 14 – Qualité marchande**

Les coquilles Saint-Jacques sont classées en deux catégories de qualité marchande : propres et parasitées.

Une coquille Saint-Jacques est dite propre si ses valves sont dépourvues de tout corps étranger. Dans le cas contraire, elle est dite parasitée.

Les producteurs sont tenus de déclarer la qualité de leur lot au moment de la pesée.

Ils peuvent, pour motif de qualité, fractionner leur pêche sans tenir compte de la limite de 100 kg prévue à l'article 7.

Les lots parasités sont vendus après les lots propres. Leur valeur n'est pas comptabilisée dans le calcul du prix mutualisé servant de base au paiement des pêcheurs.

La criée contrôle avant la vente la qualité apparente des lots. Un lot déclaré propre qui s'avère être parasité est déclassé d'office.

En cas de réclamation, le litige est soumis à la Commission arbitrale, composée d'un responsable de la criée, d'un acheteur et d'un producteur non concernés par le litige et présents sur le site. Après avis de cette commission, le responsable de la criée décide de la suite à donner au litige.

Les lots sales, présentant des souillures, ne peuvent être vendus en l'état, conformément à la réglementation européenne en vigueur.

### **Article 15 – Dispositions finales**

Le présent règlement intérieur particulier est annexé au règlement d'exploitation inter-halles à marée des Côtes-d'Armor. Il annule et remplace le règlement intérieur des ventes de Coquilles-Saint-Jacques de la Chambre de commerce et d'industrie des Côtes-d'Armor en date du 30 septembre 2016.

---