

# Règlement d'exploitation

## Halle à marée de La Rochelle



**Version Juin 2023**

Validée en Préfecture de Charente-Maritime

*Vu la directive 2006/123/CE du parlement européen et du conseil,*

*Vu le règlement CE N° 1224/2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune des pêches*

*Vu le Code rural et de la pêche maritime, et notamment les articles D932-8 et suivants*

*Vu le décret 2013-1073 du 27 novembre 2013 relatif au débarquement, au transbordement et 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 du 13 décembre 2013 fixant les dispositions communes au règlement d'exploitation des halles à marée*

*Vu l'arrêté du 18 mars 2015 relatif aux obligations déclaratives en matière de pêche maritime*

*Vu le règlement CE N° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale*

*Vu le règlement 1379/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) no 1184/2006 et (CE) no 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) no 104/2000 du Conseil*

*Vu le règlement CE N° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*

*Vu la Directive 2000/59/CE du Parlement Européen et du Conseil du 27 Novembre 2000 sur les installations de réception portuaires des déchets d'exploitation des navires et les résidus de cargaison*

*Vu le Règlement de particulier de police du Port de pêche de La Rochelle - Chef de Baie du 21/12/2012*

*Vu l'arrêté du 31 mars 2009 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.*

*Vu l'arrêté 17/2018 de la préfecture de la Charente-Maritime portant création du Syndicat Mixte Port Chef de baie à La Rochelle du 07/12/2018*

*Vu l'avis du Conseil Portuaire du 29/11/2022*

# Chapitre 1 – Dispositions générales

## Article 1 – Objet du Règlement

---

Le présent Règlement d'exploitation précise l'ensemble des conditions d'utilisation de la halle à marée de La Rochelle ainsi que les droits et devoirs s'appliquant à chaque utilisateur dans le respect de l'ensemble des textes en vigueur

## Article 2 – Compétence portuaire

---

Le plan joint en annexe 1 au présent règlement définit les limites administratives du domaine portuaire sur lequel s'exerce l'autorité portuaire, assurée par le Syndicat Mixte du port de pêche de La Rochelle - Chef de Baie. La compétence de celui-ci s'exerce sur l'intégralité du domaine portuaire : bâti, non bâti, plan d'eau, ouvrages et installations portuaires.

Définitions :

Autorité portuaire : Syndicat Mixte du Port Chef de Baie à La Rochelle

Organisme gestionnaire : Syndicat Mixte du Port Chef de Baie à La Rochelle

Domaine portuaire : intégralité de l'espace délimité par les limites administratives

## Article 3 – Dispositions générales

---

La halle à marée est affectée à la première mise en vente, autre que de détail, des produits frais, réfrigérés, congelés ou surgelés de la pêche maritime et de l'aquaculture dans le respect des textes en vigueur.

Dans le Port de pêche de La Rochelle Chef de Baie, les navires de pêche, Français ou étrangers ont obligation de débarquer leurs produits frais, réfrigérés, congelés ou surgelés aux emplacements désignés par l'Autorité portuaire.

Les emplacements définis par l'arrêté en vigueur sont :

- Epis de déchargement
- Epis de stationnement
- Cale en pente
- Pontons flottants

Le producteur ne vendant pas en criée de La Rochelle devra communiquer aux services du port tout document obligatoire avant le départ de la marchandise du port conformément aux obligations réglementaires et devra acquitter la totalité (part acheteur et vendeur) de la redevance d'équipement des ports de pêche

Les décisions prises dans le cadre de leurs attributions par les organisations de producteurs, reconnues par le Règlement 1379/2013 portant organisation commune des marchés dans les secteurs des produits de la pêche et de l'aquaculture, doivent être appliquées par les services de l'organisme gestionnaire, pour les opérations qui s'y effectuent dans le cadre du présent Règlement.

## Article 4 – Missions de la Halle à Marée

---

Les services de l'organisme gestionnaire assurent notamment :

- L'enregistrement des annonces d'apports déclarées par les producteurs ou par les organisations de producteurs et procèdent à leur diffusion auprès du réseau des premiers acheteurs par tous moyens à sa disposition
- La collecte et le rapatriement des apports sur demande des producteurs en prestation de services
- La mise à disposition d'engins de débarquement et manutention aux personnes habilitées
- La mise à disposition de moyens de pesée agréés avec un enregistrement contradictoire
- En liaison avec les services de l'Etat compétents, l'enregistrement des captures débarquées dans les limites portuaires
- Selon les demandes des producteurs, une prestation de tri est proposée sous la responsabilité du producteur ou de son représentant.
- La pesée et la préparation en lots des produits destinés à la vente aux enchères
- La garantie des conditions permettant d'assurer la salubrité et la traçabilité des produits notamment en matière de tri et de pesée, ainsi que l'observation des obligations professionnelles résultant de décisions des organisations de producteurs ou de leurs associations
- L'agrément des acheteurs sous créée par l'organisme gestionnaire
- L'enregistrement des déclarations des acheteurs et la tenue de la liste des acheteurs déclarés et sa publicité
- L'organisation de la vente aux enchères publiques des produits de la pêche et d'aquaculture frais ou réfrigérés
- L'enregistrement et la transmission des informations relatives aux produits proposés à la vente
- L'enregistrement des transactions réalisées quel que soit le mode de vente
- L'établissement des relevés de vente et d'achat post vente, ainsi que la préparation des éléments destinés à la liquidation financière des opérations de vente en criée
- La perception des taxes, droits et redevances appliqués sur les produits débarqués sur le domaine portuaire et/ou vendus aux enchères pour le compte de l'organisme gestionnaire
- La perception à la source de taxes, cotisations, forfaits pour le compte d'organismes professionnels
- La communication, sur demande écrite, aux autorités compétentes ou aux acteurs économiques de tous renseignements statistiques concernant les apports et les transactions les concernant
- Les services de l'organisme gestionnaire facilitent l'action des services chargés des contrôles quels qu'ils soient, ainsi que celle des organisations de producteurs reconnues, pour ce qui concerne la mise en marché et l'écoulement de la production de leurs adhérents.

# Article 5 – Conseil Consultatif de la halle à marée

---

## 1. Généralités

L'Organisme Gestionnaire est assisté, pour l'étude des questions intéressant directement l'exploitation du domaine portuaire, par un Conseil Consultatif d'Exploitation.

Les membres du Conseil Consultatif d'Exploitation sont nommés par l'Autorité Portuaire pour une durée de trois (3) ans.

Des membres suppléants peuvent être désignés dans les mêmes conditions que les membres titulaires.

La liste des membres est fixée par un arrêté du Président du Conseil Départemental.

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

Les avis et suggestions du Conseil Consultatif d'Exploitation de la Halle à Marée sont adressés au Président du Syndicat Mixte auquel appartient le pouvoir de décision lors de Conseils Syndicaux et le cas échéant par des délibérations prises en séance. Toutes modifications relatives au Règlement d'exploitation suivront la procédure formalisée de validation.

Lorsqu'une décision de cet organisme est contestée par le Directeur Départemental de la Protection des populations ou son représentant, celui-ci peut interjeter appel avec pouvoir suspensif auprès du Préfet. Toutefois, si dans un délai de 30 jours suivant la date de la décision, le Préfet ne l'a pas infirmé, l'effet suspensif tombe de plein droit et la décision devient exécutoire.

Lorsque le Directeur Départemental des Territoires et de la Mer et, ou le Directeur Départemental de la Protection des populations estiment qu'une décision de l'Organisme Gestionnaire est préjudiciable au bon fonctionnement des circuits de commercialisation des produits de la pêche, le Directeur Départemental des Territoires et de la Mer ou son représentant, est tenu, à sa demande, d'interjeter appel dans les conditions prévues ci-dessus.

## 2. Prérogatives du conseil consultatif d'exploitation

Le Conseil Consultatif est obligatoirement consulté lors de l'élaboration et de la modification du Règlement d'Exploitation du domaine portuaire, sur le retrait d'agrément financier des acheteurs, les sanctions prononcées à des usagers.

Le Conseil Consultatif se réunit au moins une fois par an.

Un bilan annuel de fonctionnement de la Halle à Marée est présenté aux membres du Conseil Consultatif une fois par an.

Il peut être consulté sur toutes questions relatives au fonctionnement et à l'exploitation du domaine portuaire.

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

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 qui lui paraîtrait opportun de formuler.

### 3. Composition du Conseil Consultatif

- Un représentant de l'autorité chargée de la gestion du domaine public portuaire,
- De un à deux membres n'appartenant pas aux professions de la pêche, nommés sur proposition de l'Organisme Gestionnaire,
- Un représentant de la Commune de La Rochelle,
- Un représentant de la Communauté d'Agglomération de La Rochelle,
- Quatre représentants des vendeurs nommés après avis du Directeur Départemental des Territoires et de la Mer sur proposition de l'Organisation de producteurs reconnue dans le port,
- Quatre représentants des acheteurs nommés après avis du Directeur Départemental des Territoires et de la Mer, sur proposition de l'Union du Mareyage Charentais et consultation des acheteurs indépendants

Acheteurs et vendeurs doivent être majoritaires au sein du Conseil Consultatif

Seuls les membres ci-avant désignés ont une voix délibérative

### 4. Membres de droit

En outre, sont membres de droit du Conseil Consultatif d'Exploitation, et ne possèdent qu'une voix consultative:

- ◆ Le Directeur Général des Services du Département de la Charente Maritime, ou son représentant,
- ◆ Le Directeur Départemental des Territoires et de la Mer et du Littoral, ou son représentant,
- ◆ Le Directeur Départemental de la Protection des Populations, ou son représentant,
- ◆ Le Directeur de l'Organisme Gestionnaire.

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.

Le président est obligatoirement choisi parmi les représentants des vendeurs ou des acheteurs.

L'un des deux vice-présidents est obligatoirement choisi dans celle de ces deux catégories qui n'assure pas la présidence.

Le Conseil Consultatif se réunit sur convocation :

- De son Président ou en cas d'empêchement d'un vice-président
- Ou bien de l'organisme gestionnaire après avoir informé le Président du Conseil Consultatif
- Ou à la demande d'un tiers au moins de ses membres

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 la réunion donnée.

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 décisions sont prises à la majorité des membres présents ou représentés.

Le Conseil peut, à l'invitation de son Président, entendre toutes personnes qualifiées concernant le fonctionnement du domaine portuaire

Le secrétariat du Conseil Consultatif est assuré par l'organisme gestionnaire.

## 5. Dispositions diverses

Le Conseil peut constituer en son sein un Bureau, qui dans cette hypothèse est composé de la manière suivante :

Avec voix délibératives :

- Du Président du Conseil Consultatif d'Exploitation qui assure, de droit, la présidence du bureau
- Des deux vice-Présidents du Conseil Consultatif
- De deux représentants des acheteurs désignés en leur sein par les membres du Conseil représentant cette catégorie
- De deux représentants des vendeurs désignés en leur sein par les membres du Conseil représentant cette catégorie

Avec voix consultatives :

- Des membres de droit du Conseil Consultatif
- Le directeur de l'organisme Gestionnaire

Le Bureau a pour mission d'assister :

- Le Président et les vice-Présidents du Conseil pour la préparation des séances du Conseil
- Le Concessionnaire et l'Autorité portuaire, par délégation du Conseil Consultatif dans toutes les questions concernant le fonctionnement courant de la Halle à Marée.

Le bureau du Conseil Consultatif se réunit, sur convocation de son Président ou en cas d'absence ou d'empêchement, d'un vice-Président, ou du Concessionnaire ou de l'Autorité Portuaire, après en avoir informé le Président du Conseil Consultatif, ou à la demande de la moitié, au moins, de ses membres ayant voix délibérative.

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 trois jours ; aucun quorum n'est exigé lors de cette réunion.

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 la réunion donnée.

Le bureau peut, à l'invitation de son Président, entendre toutes personnes qualifiées concernant le fonctionnement du domaine portuaire

Les avis sont émis à la majorité des membres présents ou représentés.

## Article 6 – Personnel de la halle à marée

---

Le Directeur du Syndicat Mixte tient, de l'Organisme Gestionnaire, ses attributions. Il est assermenté en justice et habilité à établir des constats d'infraction.

Les employés du Syndicat Mixte, qui sont appelés à remplir un rôle d'encadrement, de maîtrise ou à exercer des fonctions d'agents de vente, sont assermentés en justice. Ils sont nommés par l'Organisme Gestionnaire sur proposition du Président ou du Directeur de la Halle à Marée.

L'ensemble du personnel doit veiller à l'application du présent Règlement et exercer un contrôle permanent afin de maintenir l'ordre sur l'ensemble du domaine portuaire

Il ne peut effectuer d'achat, ni pour son compte, ni pour le compte d'autrui, et ne peut accepter de gratifications soit en espèces, soit en nature.

En cas d'inobservation de l'alinéa précédent, l'Organisme gestionnaire se réserve le droit de révoquer et de poursuivre le personnel concerné ainsi que le donateur.

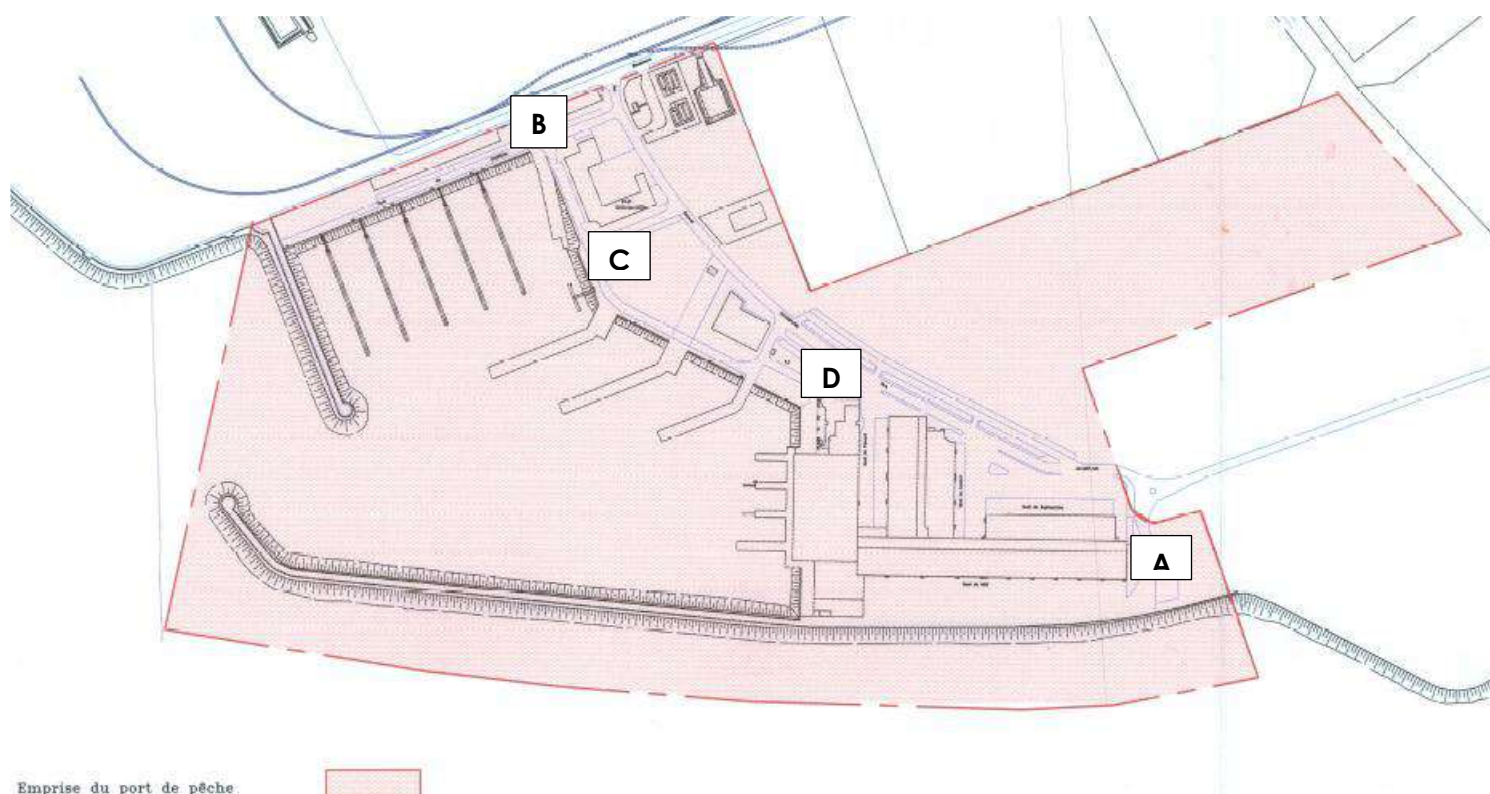
Les agents du Syndicat Mixte sont tenus à une totale discrétion.

L'organisme gestionnaire dispose d'un agent assermenté en Douanes afin de recouvrer les redevances d'équipements sur les produits n'étant pas vendus aux enchères par l'intermédiaire de la halle à marée mais débarqués dans sur le domaine portuaire.

# Chapitre 2 – Dispositions générales de fonctionnement de la halle à marée

## Article 7 – Périmètre géographique de l'activité du Syndicat Mixte

---



## Article 8 – Accès au périmètre du Syndicat Mixte

---

L'accès se fait librement par la rue Samuel Champlain. Des parkings de stationnement bordent les principales zones de travail que sont : les chais d'armement, les bureaux administratifs, les commerces, la zone du terre-plein central, les ateliers professionnels, le restaurant et la zone de débarquement.

Les limites administratives de l'autorité portuaire sont indiquées sur l'annexe 1

De manière générale, l'accès aux pontons flottants, aux quais de stationnement, aux quais de déchargement, aux couloirs intérieurs du bâtiment de la halle à marée ne sont autorisés en libre accès qu'aux usagers de la plateforme portuaire détenteurs d'un badge d'accès et définis par :

- Les vendeurs et acheteurs agréés ainsi qu'à leur personnel,
- Les agents des services publics intéressés, aux personnels des Organisations de Producteurs,
- Le personnel du gestionnaire,

Les autres catégories doivent solliciter l'autorisation d'accès par les interphones existants aux points d'accès, notamment :

- Les entreprises et organismes extérieurs intervenant pour leur propre compte à la demande des usagers ou du syndicat mixte dans le but d'intervenir sur le matériel, les produits et/ou les installations du bâtiment et des navires.

Par ailleurs, un contrôle d'accès sous forme d'un barriérage à lever automatique a été mis en place sur certaines zones de travail afin d'assurer la sécurité corporelle des personnes en activité, la sécurité des biens matériels des usagers de l'autorité portuaire et éviter les dépôts de déchets non autorisés. Ce contrôle d'accès est accompagné d'un système de vidéo protection.

### Détails des zones sous contrôle d'accès

<i>Zone de travail</i>	<i>Périmètre de la zone</i>	<i>Horaires d'ouverture des barrières</i>	<i>Type d'accès en dehors des heures d'ouverture</i>
<i>A : Digue Sud</i>	Depuis le bout du bâtiment W de la halle à marée jusqu' à la zone Z	Du lundi au samedi de 2h à 14h	Badge d'accès individuel  Borne de communication au standard
<i>B : Côtier</i>	Après la cale de mise à l'eau du bassin de stationnement des courreauteurs	Fermeture constante	Badge d'accès individuel  Borne de communication au standard
<i>C : Terre-plein central</i>	Zone de travail des chaluts au cœur du port délimitée par des glissières de protection	Fermeture constante	Badge d'accès individuel  Borne de communication au standard
<i>D : Accès créée</i>	Après l'entrée du parking du restaurant	Fermeture constante	Badge d'accès individuel  Borne de communication au standard

Les badges sont délivrés à la demande pour un montant fixé dans la grille tarifaire du Syndicat Mixte par badge et sont attribués de manière individuelle aux salariés de l'entreprise en faisant la demande.

En cas de perte ou de détérioration, le badge peut être changé pour un montant fixé dans la grille tarifaire du Syndicat Mixte.

Enfin, toute entreprise intervenant pour le compte des professionnels usagers de la plateforme portuaire doit au préalable avoir pris connaissance du Règlement de sécurité.

## Article 9 - Personnes admises sous la halle à marée

---

La halle à marée s'entend de l'ensemble des bâtiments utilisés pour le traitement et la commercialisation du poisson et des produits de la mer (quais de débarquement, halle de tri, chambres froides, salle de vente, circulations communes, locaux des mareyeurs et transporteurs). L'accès à la halle à marée est exclusivement réservé aux personnes suivantes :

- Vendeurs et acheteurs agréés, ainsi qu'à leurs personnels ;
- Personnel du gestionnaire ;
- A titre exceptionnel et sur autorisation préalable du directeur aux personnes invitées par des acheteurs ou des vendeurs ;
- Agents des services publics intéressés, représentants des O.P.

Il sera demandé à toute personne étrangère à l'achat ou à la vente de poisson ayant pénétré sans autorisation à l'intérieur de la halle à marée de quitter les lieux. Elle pourra être tenue responsable de tout problème corporel ou matériel occasionné de son fait.

Le Directeur du Syndicat Mixte peut accorder des dérogations. Le bénéficiaire demeure cependant seul responsable des dommages qu'il peut subir ou occasionner.

## Article 10 – Jours et heures d'ouverture

---

La halle à marée est ouverte, tous les jours de la semaine aux heures fixées par le gestionnaire en fonction de l'activité.

Toutefois, les quais de déchargement ainsi que la partie de la halle utilisée pour l'accueil des navires et des transporteurs sont accessibles 24h/24 et 365 jours par an avec un accueil permanent.

## Article 11 – Abords de la halle à marée

---

Des containers situés en début des quais de stationnement et des pontons flottants sont mis à disposition des usagers pour recevoir leurs déchets professionnels. Les affectations spécifiques (DIB, ferrailles, huiles, cartons, bois...) sont indiquées par panneau et permettent de réaliser un tri sélectif.

Tout stockage de matériel sur la zone portuaire doit faire l'objet d'une identification ainsi que d'une autorisation délivrée par l'autorité portuaire ou par le Directeur du Syndicat Mixte ou son représentant.

## Article 12 – Services proposés et obligations du Syndicat Mixte

---

Les services du Syndicat Mixte assurent notamment :

- L'enregistrement des annonces d'apports déclarés par les producteurs ou par les organisations de producteurs et procèdent à leur diffusion auprès du réseau des premiers acheteurs par tous moyens à sa disposition
- La collecte et le rapatriement des apports sur demande des producteurs
- La mise à disposition d'engins de débarquement et manutention aux personnes habilitées
- La mise à disposition de moyens de pesée avec un enregistrement contradictoire
- En liaison avec les services de l'Etat compétents, l'enregistrement des captures débarquées dans la concession
- Selon les demandes des producteurs, une prestation de tri est proposée sous la responsabilité du producteur ou de son représentant.
- La pesée et la préparation en lots des produits destinés à la vente aux enchères
- La garantie des conditions permettant d'assurer la salubrité et la traçabilité des produits notamment en matière de tri et de pesée, ainsi que l'observation des obligations professionnelles résultant de décisions des organisations de producteurs ou de leurs associations
- L'agrément des acheteurs sous créée par l'organisme gestionnaire
- L'enregistrement des déclarations des acheteurs et la tenue de la liste des acheteurs déclarés et sa publicité
- L'organisation de la vente aux enchères publiques des produits de la pêche et d'aquaculture frais ou réfrigérés afin de lui conserver son caractère de marché de gros
- L'enregistrement et la transmission des informations relatives aux produits proposés à la vente
- L'enregistrement des transactions réalisées quel que soit le mode de vente
- L'établissement des relevés de vente et d'achats post vente, ainsi que la préparation des éléments destinés à la liquidation financière des opérations de criée
- La perception des taxes, droits et redevances appliqués sur les produits débarqués sur le domaine portuaire et ou vendus aux enchères pour le compte de l'organisme gestionnaire
- La perception à la source de taxes, cotisations, forfaits pour le compte d'organismes professionnels
- La communication, sur demande écrite, aux autorités compétentes ou aux acteurs économiques de tous renseignements statistiques concernant les apports et les transactions les concernant
- Les services du Syndicat Mixte facilitent l'action des services chargés des contrôles quels qu'ils soient, ainsi que celle des organisations de producteurs reconnues, pour ce qui concerne la mise en marché et l'écoulement de la production de leurs adhérents
- L'accueil des navires de pêche pour vendre ou non leur production aux enchères de la halle à marée ;

- La fourniture, sur simple demande, aux autorités compétentes de tous les renseignements statistiques concernant les apports et les transactions
- L'enlèvement des lots en vue de leur livraison à la gare routière pour les acheteurs non locataires, moyennant paiement d'une prestation
- Le suivi de l'offre de location des ateliers professionnels installés sous la halle à marée
- La gestion des déchets produits par les activités de la filière locale des produits de la mer moyennant paiement d'une redevance

## Article 13 – Police de l'établissement

---

Il est expressément défendu de dégrader les locaux de la halle à marée, de s'y présenter en état d'ivresse, d'y entraver de quelque manière que ce soit l'activité en cours.

Il est interdit de boire de l'alcool, de fumer, de vapoter dans la totalité des locaux et peut donner lieu à verbalisation

La consommation de boisson non alcoolisée et la restauration simple est uniquement autorisée devant la machine à café en respectant les lieux

Les vendeurs, acheteurs ou leurs employés qui troubleront le bon ordre par des propos grossiers ou injurieux, par des querelles ou des rixes seront expulsés de la halle à marée par le Directeur du Syndicat Mixte et pourront faire l'objet de poursuites.

En cas d'infractions graves répétées au présent Règlement, ou en cas de manœuvres frauduleuses tendant à déprécier ou à exagérer la valeur du poisson ou à entraver la vente, l'interdiction temporaire ou définitive d'accès pourra être prononcée par le gestionnaire après avis du Conseil Consultatif. La décision sera exécutoire immédiatement après l'avis favorable rendu.

Généralités : dans l'enceinte des installations portuaires sont applicables:

- ◆ le Règlement Général de Police du Code des Ports Maritimes,
- ◆ le Règlement Particulier de Police du Port de Pêche de La Rochelle approuvé par Arrêté Préfectoral du 23 septembre 1994, et notamment:
  - \* l'article 27, relatif à la conservation du Domaine Public,
  - \* l'article 28, relatif à l'accès des personnes sur le port,
  - \* l'article 29, relatif à la circulation et au stationnement des véhicules,
  - \* l'article 30, relatif aux dépôts des marchandises.

Il est interdit à toute personne de pénétrer dans la Halle à Marée, étant précisé que cette interdiction ne s'applique pas:

- ◆ aux personnes ayant reçu une autorisation spécialement délivrée à cet effet par l'Organisme Gestionnaire ou son représentant,
- ◆ aux employés, relevant de l'Organisme Gestionnaire et des Organismes Professionnels reconnus, dans l'exercice de leurs fonctions,
- ◆ aux usagers des installations portuaires dans l'exercice de leur métier, ainsi qu'à leurs employés dans l'exercice de leurs fonctions,

- ◆ aux représentants des services de l'Etat dans l'exercice de leurs fonctions,

sous réserve que chacun se conforme aux normes de sécurité et aux normes sanitaires et autres, attachées à la zone dans laquelle il pénètre et au respect des conditions sanitaires définies dans l'annexe 3.

Quelles qu'elles soient, les voies communes de circulation ne doivent être encombrées par aucun stockage, ni aucun stationnement, de quelque nature qu'il soit.

Il est interdit à quiconque de sortir du domaine portuaire, du matériel, quel qu'il soit, appartenant à l'Organisme Gestionnaire sans autorisation écrite.

Seuls les chariots automoteurs **électriques**, équipés de pneumatiques non marquants, n'excédant pas une vitesse de 16 km/h sont autorisés à circuler à l'intérieur des parties bâties. L'utilisation des chariots élévateurs du gestionnaire en extérieur est conditionnée par l'établissement par l'agent de permanence à l'accueil du port d'un bon de prise en charge dûment signé par le demandeur qui reconnaît disposer de toutes les autorisations de conduite de ce type d'engin et remet une copie de ses habilitations. L'utilisation de l'engin est sous son entière responsabilité.

Les dépôts d'ordures ou de dérivés, dans l'enceinte des installations portuaires, sont strictement interdits, sauf dans les lieux réservés à cet effet pour les seuls locataires.

Les locataires doivent utiliser les contenants de collecte de déchets non organiques situés dans les couloirs de circulation.

Ils doivent respecter les différents contenants permettant de réaliser un tri sélectif des déchets.

Les clients des mareyeurs ne doivent en aucun cas déposer leurs déchets et dérivés dans et à l'extérieur des installations portuaires, sauf un engagement écrit avec l'organisme gestionnaire fixant les conditions de prise en charge et les conditions financières.

L'évacuation des déchets s'effectue comme suit:

- ◆ déchets organiques: Conformément à la législation en vigueur, chaque locataire devra collecter ses déchets dans son atelier à l'aide de récipients spéciaux, puis les amener au local déchets au jour et heure prévus en accord avec la profession. Le locataire pourra procéder au nettoyage de son conteneur dans le local déchet
- ◆ déchets non organiques: L'Organisme Gestionnaire assurera dès que nécessaire le ramassage et le nettoyage des contenants.

L'Organisme Gestionnaire veillera à l'exécution des clauses du présent Règlement, et ses représentants auront à cet effet libre accès aux locaux mis à la disposition des usagers.

Toute personne convaincue de coalition ou de manœuvre frauduleuse tendant à déprécier ou à exagérer la valeur des produits, ainsi que toute personnes cherchant à entraver le bon ordre ou le bon déroulement du traitement et de la vente des produits serait immédiatement expulsée et traduite devant les tribunaux compétents.

## Article 14 – Règlement de Police du Port de pêche de La Rochelle – Chef de Baie

---

Le Règlement particulier de police du Port de pêche de La Rochelle-Chef de Baie est annexé au présent Règlement d'exploitation.

L'application du présent Règlement de police du Port est contrôlée par l'Autorité portuaire du Port de pêche de La Rochelle.

Les voies ouvertes aux circulations autres que la rue Samuel Champlain à l'intérieur de la concession et du Port de Pêche sont affectées uniquement à la circulation des engins propriété du Syndicat Mixte ou des usagers pour une utilisation à titre professionnel ainsi que ceux des entreprises intervenant, à la demande du Syndicat Mixte ou des usagers, pour l'exécution des missions qui leur ont été confiées.

L'utilisation de chariots automoteurs autres que ceux du Syndicat Mixte sur l'ensemble de la concession est subordonnée à ce que le Chariot soit conforme à la Règlementation en vigueur et son utilisateur dispose des habilitations nécessaires ainsi que les autorisations de conduites adaptées. Le conducteur devra à tout moment pouvoir présenter ses habilitations et autorisation sur demande du Surveillant du port et/ou de la Direction du Port.

Aucun engin de grutage ou camion ne peut accéder aux quais sans l'autorisation préalable du Surveillant du port et/ou du Directeur du port.

Les véhicules frigorifiques des occupants du port sont autorisés à stationner sur les terre-pleins en respectant les emplacements de stationnement devant leurs ateliers.

Les poissonniers détaillants devront limiter leur stationnement au temps de chargement des achats effectués. S'ils devaient stationner en dehors de ces périodes, ils devront solliciter l'accord du Syndicat Mixte afin d'établir une convention qui fixera les emplacements et les conditions.

L'organisme gestionnaire dispose d'un agent formé au titre de surveillant de port qui s'assure du respect du règlement de police et est habilité à établir les constats d'infraction. Il assure en outre du respect de l'utilisation du plan d'eau et des ouvrages

## Article 15 – Affichage

---

Le présent Règlement d'Exploitation sera affiché dans le hall d'entrée du port ainsi que sur le panneau d'information situé à l'intersection des couloirs de circulation des ateliers de mareyage.

Un exemplaire sera remis à tout nouveau locataire ou acheteur sous criée mais sera également remis ou adressé par mail contre décharge à chaque structure professionnelle et chaque usager.

## Article 16 – Plan de nettoyage

---

La Halle à Marée dispose d'un agrément sanitaire délivré par la direction départementale de la protection de la population pour assurer sa mission de première mise en marché des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Cet agrément comporte un plan de maîtrise sanitaire et un plan de gestion des déchets.

Le gestionnaire est responsable de la bonne mise en œuvre de ces plans.

Les obligations de ces plans pour les usagers de la halle à marée sont repris dans le Règlement intérieur.

Tout stockage de matériel sur le territoire de la concession pêche doit faire l'objet d'une identification ainsi que d'une autorisation délivrée par le Surveillant du Port et/ou le Directeur du port ou son représentant.

# Chapitre 3 - Les dispositions applicables à la vente

## Article 17– Déclarations des apports

---

Les navires hauturiers, doivent s'inscrire dès que possible et a minima 24h avant le jour de vente choisi.

Les navires de pêche désirant vendre leur production aux enchères de la halle à marée sont tenus de s'y déclarer, de communiquer la quantité et la composition de leur pêche et le jour de vente choisi dès lors qu'ils réalisent des marées de plus de 24h.

Pour les navires réalisant des marées à la journée, l'inscription se réalise dès la pesée de leur production dans les locaux de la halle à marée. L'ordre de vente de ces navires est l'ordre dans lequel les opérations de pesée se déroulent et lors du retour de pêche de la journée et en aucune manière avec des apports issus de la veille.

Dans le cas des navires pratiquant des marées supérieures à 24h, les annonces peuvent être faites :

- Par téléphone à la halle à marée soit en contactant le standard pendant les heures d'ouverture de celui-ci (05.46.00.39.10) soit auprès du service exploitation (05.46.00.39.16)
- Par fax au 05.46.00.39.17
- Par mail : [syndicat-mixte@larochelle-peche.port.fr](mailto:syndicat-mixte@larochelle-peche.port.fr)

Ces annonces permettent au responsable d'exploitation de la halle à marée de prévoir les moyens humains et matériels à mettre en œuvre pour l'accueil et la vente des produits de pêche.

L'ordre de vente aux enchères sera l'ordre d'inscription du navire dès lors que celui-ci aura vendu au minimum trois fois consécutives à la halle à marée. Dans le cas contraire, le navire sera vendu en dernier.

## Article 18 – Organisation du débarquement

---

Le débarquement est autorisé, dans les limites de l'agglomération de La Rochelle, au port de pêche de Chef de Baie:

- Épis de déchargement,
- Épis de stationnement,
- Cale en pente,
- Pontons flottants,
- Quai de déchargement inter port (situé vers la digue Sud)

## 1. Production débarquée par voie de mer

Les navires pourront se stationner aux points de débarquement autorisés pour mener leurs opérations de déchargement. Toutefois, le stationnement est interdit, sauf pour les opérations d'avitaillement, au niveau de la zone de distribution de la tour à glace extérieure et devant les postes de distribution de carburant.

Ils pourront sous leur responsabilité utiliser les équipements de levage et/ou de manutention sous réserve de disposer des habilitations et/ou autorisations délivrées par des organismes certifiés. Les documents devront être fournis au préalable au service d'exploitation de la halle à marée. Les produits devront être acheminés sous la responsabilité du propriétaire jusqu'à la halle à marée.

Une fois débarquées, les caisses sont disposées sur des palettes avec des transpalettes ou des chariots élévateurs mis à disposition des producteurs. Elles ne sont en aucun cas trainées sur le sol.

Lors du débarquement de coquillages vivants (conformément à l'arrêté ministériel du 6/11/2013 relatif au classement, à la surveillance et à la gestion sanitaire des zones de production et des zones de reparcage de coquillages vivants), chaque lot devra être accompagné des documents réglementaires (bon de transport et/ou document d'enregistrement des coquillages cerfa 15063).

## 2. Production déchargée par voie de terre

Les camions transportant la marchandise que des producteurs leur auraient confiée pourront se stationner sur le quai inter port disposant de tous les équipements nécessaires pour le déchargement. Des transpalettes peuvent être loués par les transporteurs pour décharger la marchandise. Le service de déchargement pourra être assuré en chariot élévateur par le personnel de la halle à marée ou le personnel désigné par l'Organisme gestionnaire moyennant le paiement d'un service de déchargement et dans le respect d'une demande préalable avec un délai de prévenance de 48h

L'utilisateur des équipements de manutention soumis à autorisation et/ou habilitation doit fournir avant son usage les documents justifiant son habilitation.

## Article 19 – Opération de tri, de conditionnement, de calibrage

---

Les producteurs pourront choisir soit de réaliser eux-mêmes le tri et le conditionnement de leur production soit de solliciter les services de la halle à marée moyennant paiement d'une redevance différente.

Conformément à ses obligations, la Halle à Marée met à disposition des producteurs, des équipements de tri et de pesage et en assure l'entretien.

Le tri du poisson est réalisé par le producteur ou le personnel de la halle à marée conformément aux réglementations européennes et nationales, dans la mesure où les espèces disposent de normes de calibrage. Dans le cas où ces normes seraient absentes, les coutumes locales restent d'usage.

Au même titre que les producteurs et conformément à l'article D932-8 du code rural et de la pêche maritime et à l'article 22 du présent règlement, la halle à marée garantit le respect des règles relatives aux captures et aux normes communes de commercialisation fixées par les règlements (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 et (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009, notamment en matière de tri et de pesée

Le tri pourra s'effectuer à partir de la calibreuse automatique laissée à disposition des producteurs pour un usage en libre-service.

Les produits de pêche et d'aquaculture sont amenés, soit sur la zone de travail pour triage avant stockage en chambre froide en vue de leur vente, soit directement en chambre froide dans l'attente d'être dirigés vers la zone de travail pour triage ou d'être vendus directement en l'état après contrôle.

Le poids des lots est déterminé par pesée du ou des bac(s). Ce poids unitaire de chaque lot ne peut dépasser 25 kg exception faite des lots se composant d'une pièce unique ou des conditionnements en palette qui peuvent excéder ce poids

Les poissons n'ayant pas la taille minimale de commercialisation et/ou de capture sont retirés de la vente, identifiés et isolés pour destruction en donnant lieu à l'établissement d'un bon en double exemplaire de destruction dont l'un sera remis au producteur.

Pour les coquillages vivants, (pétoncle noir, pétoncle blanc, buccin, coquille St Jacques, huitres plates....), une étiquette comprenant la marque d'identification pour se conformer à la section VII du règlement CE n° 853/2004 est insérée dans les conditionnements après vérification des points de contrôle définis dans le plan de maîtrise sanitaire (classement de zones, arrêté préfectoral de fermeture de zones).

L'opération de tri-conditionnement et calibrage est effectuée, sur les matériels installés dans la halle à marée, par les producteurs, ou sur la demande de ces derniers par le personnel de la halle à marée, cette prestation donnant alors lieu à une taxe prélevée lors des ventes aux enchères sur le chiffre d'affaire réalisé.

Les services de la Halle à marée veillent à assurer la bonne conservation des produits débarqués et organisent à cet effet, les différentes prestations rendues aux usagers en fonction de critère dès lors qu'ils assurent le tri et la manutention des produits.

Pour les producteurs ne faisant pas appel aux services de la Halle à Marée pour le tri et la manutention, il leur appartient de d'assurer le traitement adapté des produits dès que possible pour conserver la qualité d'origine.

Dans tous les cas le producteur est, conformément aux dispositions en vigueur, propriétaire de ses apports jusqu'à leur adjudication lors de la vente aux enchères. Il est responsable du tri, du calibrage et la qualification de sa production.

## Article 20 – Opération de pesée et stockage en chambre froide

---

La Halle à marée sera la seule habilitée à réaliser la pesée afin de garantir la transparence des opérations commerciales.

Lors de la pesée, les lots sont enregistrés sur le système informatique permettant d'une part la gestion des stocks entrés et également l'alimentation du site internet de prévisions des apports de la criée de La Rochelle ([www.larochellepeche.eu](http://www.larochellepeche.eu)). Une étiquette d'enregistrement est éditée pour chaque bac constituant le lot et placée dans les bacs après glaçage.

A la fin de la pesée, un bordereau de dépôt est imprimé et remis au producteur.

Le producteur s'il n'a pas sollicité la prestation de tri-conditionnement devra assurer lui-même le glaçage et le stockage dans la chambre froide. Une fois pesés, les produits ne pourront plus être repris par le producteur.

Conformément à ses obligations, la Halle à Marée met à disposition des producteurs, des instruments de tri et de pesage et en assure l'entretien et la certification.

Le traitement des produits de pêche et d'aquaculture doit se dérouler de manière à en permettre la vente dans l'ordre d'inscription des navires à la vente tel que défini dans l'article 17.

Les produits de pêche et d'aquaculture mis à terre, conditionnés dans les contenants ou sur les équipements fournis par l'Organisme Gestionnaire, ne pourront plus après pesé, être repris par l'armement ou son représentant

La halle à marée dispose de deux chambres froides (froid positif) placées chacune sous vidéosurveillance permettant d'accueillir à tout moment les produits de la pêche des navires souhaitant vendre à la criée de La Rochelle.

Le poisson stocké dans les chambres froides reste sous l'entière responsabilité de son propriétaire. La responsabilité de la halle à marée ne pourra être recherchée qu'en cas avéré de dysfonctionnement de la chambre froide.

Le poids net du lot affiché sur le ticket d'enregistrement s'obtient par soustraction, pour un bac complet de poisson NON GLACE, d'une tare (réputée comprendre poids du bac et la freinte)

Ces dispositions ne s'appliquent pas à certains produits dont la liste est fixée par le conseil consultatif dont notamment la seiche en noir, les coquilles Saint Jacques, les pétoncles...

<b>ESPECE</b>	<b>TAUX DE LA FREINTE</b>	Pour tenir compte des déperditions d'eau dans les produits entre leur pesée et leur mise en vente, une freinte peut être appliquée sur certains produits :
<b>SEICHE</b>	6%	
<b>COQUILLAGE</b>	0%	La modification de ces freintes relatives fait l'objet de décision du Conseil Consultatif
<b>POISSON</b>	2 %	

Un pont bascule pour la pesée des gros lots ou espèce importante est disponible sous la halle à marée

Toute modification de la tare des bacs par une personne non habilitée est formellement interdite et passible de poursuite judiciaire.

Tous les systèmes de pesées font l'objet, sous responsabilité de l'organisme gestionnaire, d'un contrôle métrologique annuel effectué par un organisme agréé

## **Article 21 – Informations relatives au lot mis en vente**

Lors de la pesée, des tickets d'enregistrement sont édités portant les informations caractérisant le lot qui sera vendu. Un ticket d'enregistrement est placé dans chaque contenant et un bordereau de pesée est remis au producteur pour garder une trace de ce qui a été stocké dans la chambre froide pour la prochaine vente aux enchères.

Dans le cadre de ses obligations déclaratives en matière de pêche maritime, le producteur transmet au responsable du Syndicat Mixte les éléments suivants :

- Le numéro d'identification externe du navire de pêche
- Le nom du navire de pêche
- Le nom du capitaine ou si différents, du vendeur
- Date de la première capture de la marée
- Date de la dernière capture de la marée
- Engin de pêche
- Zone géographique concernée
- Date de débarquement
- Lieu de débarquement
- Le code alpha 3 de la FAO de chaque espèce
- Quantité
- Méthode de production
- Produit congelé ou non

Le ticket d'enregistrement comprend les informations suivantes :

- Le numéro d'identification externe du navire de pêche
- le nom du vendeur
- La date
- Port de débarquement
- L'espèce codée selon le référentiel France Agrimer en vigueur (code FAO)
- La dénomination commerciale
- Le nom scientifique
- Produits décongelé le cas échéant
- Le code calibre
- Le code présentation (codification du règlement contrôle)
- Le code fraîcheur (E, A ou B)
- Le poids unitaire du lot, le cas échéant le nombre d'individu
- Le nombre et le type d'emballage
- La zone et sous-zone de pêche ou d'élevage
- La méthode de production (pêché ou élevé)
- L'engin de pêche
- La date début pêche
- La date fin de pêche
- Le numéro de lot de pesée
- Le code de la vente

- La date de la vente
- Le signe officiel de qualité le cas échéant

Sur le ticket figure un code barre reprenant la totalité des informations.

La constitution du lot de vente se réalise lors de l'enregistrement par les agents de vente du catalogue de vente

Lors de sa réalisation est attribué un numéro de traçabilité unique pour chaque lot constitué se composant de la manière suivante :

VJJMMAANNNNN où :

- V : code vente
- JJ : jour de vente
- MM : mois de vente
- AA : année de vente
- NNNNN : numéro de lot du jour
- 

## Article 22 – Responsabilités

---

Dans la mesure où le producteur choisit de ne pas faire appel aux services du Syndicat Mixte pour réaliser le tri de sa production, il reste le seul responsable des opérations de tri et de qualifications des produits. Il doit veiller au respect des règles d'homogénéité des lots en espèce, en taille et en qualité en application des dispositions réglementaires en vigueur.

Le producteur est également responsable du respect des réglementations en vigueur en ce qui concerne les autorisations de captures et les zones de pêche des produits mis en vente.

Il est tenu de fournir aux agents du Syndicat Mixte les informations obligatoires relatifs aux produits mis en vente conformément au Règlement Contrôle (date, zones de pêche, engins, document de transport.....) afin que ces informations soient intégrées au système de traçabilité.

En cas de non-conformité évidente (poisson interdit à la vente, hors taille...) le personnel du Syndicat Mixte assurant la pesée et la vente aux enchères a la responsabilité de retirer ces produits de la vente, et de procéder à leur destruction (par dénaturation) le plus rapidement possible. En cas de stockage temporaire dans les chambres froides de la halle à marée, (afin de faire constater les anomalies au propriétaire des produits, par exemple) ces produits doivent être parfaitement identifiés.

Dès lors que le personnel du Syndicat Mixte est en charge d'assurer le tri des produits de la pêche pour le compte d'un navire, il se doit de respecter la réglementation en vigueur liée aux règles d'homogénéité des lots en espèce, en taille et en qualité ainsi que celles liées aux règles de première mise en marché des produits de la mer.

## Article 23 - Contrôle des produits mis en vente

---

Le personnel du Syndicat Mixte effectue un contrôle visuel des produits mis en vente afin de vérifier toute non-conformité évidente (poisson interdit à la vente, hors taille, parasité) et est responsable des opérations de vente.

En cas de non-conformité évidente (poisson interdit à la vente, hors taille...) le personnel du Syndicat Mixte a la responsabilité de retirer ces produits de la vente, et de procéder à leur destruction (par dénaturation) le plus rapidement possible. Dans ce cas un bordereau en double exemplaire de destruction est établi. Un exemplaire est remis au producteur.

En cas de stockage temporaire dans les chambres froides de la halle à marée, (afin de faire constater les anomalies au propriétaire des produits, par exemple) ces produits doivent être parfaitement identifiés comme non commercialisables.

En cas de constat d'infestation parasitaire selon la procédure validée avec les services habilitées, une information est transmise à l'ensemble des acheteurs sur le catalogue de vente afin qu'ils puissent prendre toutes les mesures correctives nécessaires avant la vente au consommateur final. Une information est également communiquée aux producteurs des contaminations constatées.

Les services du Syndicat Mixte facilitent l'action et assurent le libre accès à la halle à marée aux représentants :

- des services chargés des contrôles, notamment contrôles sanitaires et qualitatifs, et contrôles des ventes des produits de la pêche,
- des organisations de producteurs reconnues, pour tout ce qui concerne la mise en marché et l'écoulement de la production de leurs adhérents ainsi que la mise en œuvre des mécanismes d'intervention.

## Article 24 – Organisation des ventes aux enchères

---

La vente des apports de pêche maritime et d'aquaculture, après tri, pesage et stockage par lot homogène, a lieu tous les jours d'ouverture de la Halle à marée, soit les jours ouvrables sauf les jours fériés, sans obligation toutefois que la totalité des apports soit vendue le jour même.

La mise à prix se fait par l'agent chargé des ventes, en tenant compte de la tendance des cours et prix moyen du jour sur une même espèce-taille-présentation-qualité. Mais également des indications du vendeur ne désirant pas que ses produits soient adjugés en dessous du seuil défini par lui, que le vendeur soit ou non adhérent à l'organisation de producteurs.

L'identification des lots adjugés s'effectue par un employé de l'Organisme Gestionnaire par le dépôt d'une étiquette d'adjudication.

La vente s'effectue à l'aide d'un équipement informatisé. Il est possible d'acheter soit dans la salle prévue à cet effet, soit à distance.

Dans le cas d'achat à distance, il appartient à l'acheteur de souscrire auprès du prestataire informatique un abonnement lui permettant d'accéder au site de vente. Le Syndicat Mixte ne pourra être tenu responsable de tout dysfonctionnement des conditions d'achats à distance qui relève des équipements utilisés et/ou des lignes de connexion.

A partir de leur poste d'achat local ou à distance, les acheteurs pourront consulter et/ou éditer le catalogue de vente disponible à partir du site Web après attribution par l'organisme gestionnaire d'un Login et d'un Mot de Passe.

**Les acheteurs disposent gratuitement d'un catalogue par bateau, tout catalogue supplémentaire étant facturé.**

Le système informatique de vente pourra évoluer vers une interconnexion avec d'autres marchés et éventuellement s'intégrer à un réseau télématique.

A l'issue de la vente, tous intervenants mareyeurs et producteurs pourront consulter, selon les autorisations accordées par l'organisme gestionnaire, le résultat de leurs achats ou de leurs ventes et les éditer à partir du site Web.

## **1. Présentation des produits à la vente**

Les produits seront exposés à la vente dans les chambres froides, par lot homogène autant que faire se peut, dans des contenants ou sur des équipements, conformes aux normes, fournis par l'Organisme Gestionnaire. Toutefois, le vendeur peut présenter ses produits à la vente dans ses propres contenants ou équipements sous réserve de la conformité de ceux-ci aux diverses normes et de l'agrément de l'Organisme Gestionnaire.

Ces contenants et équipements ne peuvent en aucun cas être utilisés par les usagers pour leurs besoins propres, y compris dans l'enceinte des installations portuaires.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux emballages perdus, fournis et facturés aux usagers par l'Organisme Gestionnaire.

Le poids minimum d'un lot présenté à la vente est défini sur proposition du Conseil Consultatif, en tenant compte du type de pêche, étant précisé que ce poids est fixé de telle sorte qu'il conserve un caractère de marché de gros et permet que la commercialisation soit assurée avec la rapidité exigée pour la bonne conservation des produits.

Le poids net des contenants, ainsi que la freinte éventuellement applicable pour tenir compte de la déperdition en eau des produits, lors de leur stockage avant-vente, sont fixés par l'Organisme Gestionnaire en accord avec les services de la direction départementale de la protection des populations, espèce par espèce, après avis du Conseil Consultatif.

Il est précisé que seuls les produits conformes aux tailles minimales, aux normes de commercialisation et aux normes sanitaires seront présentés à la vente. Les produits non conformes seront dénaturés, sur place, par l'Organisme Gestionnaire.

En matière d'appellation des produits de la mer mis en vente, seules sont utilisées les appellations officielles en français.

## **2. Les différents modes de ventes**

La vente de la totalité des produits de pêche et d'aquaculture débarqués ou acheminés par tout moyen approprié, en vue de leur vente, doit être réalisée, après contrôle du poids par le Syndicat Mixte, soit aux enchères publiques, soit par ventes directes ou en contrat de gré à gré définies ci-après.

### **2.1. Ventes aux enchères publiques :**

Elles s'effectuent dans les conditions prévues par le décret du 28 juin 1958 et ses textes d'application relatifs à la pratique des enchères dans les lieux affectés à l'expédition ou à la vente en gros des denrées et produits provenant de l'agriculture et de la pêche.

Les règles de prise en charges des produits sont décrites à l'article 21 du présent règlement.

**Préalablement à la vente et conformément à ses obligations en matière de traçabilité et de publicité, des ventes l'organisme gestionnaire enregistre sous forme électronique les informations ci-dessous :**

- Le numéro de lot de pesée
- Le numéro d'identification externe du navire de pêche
- le nom du navire de pêche
- Le nom du fournisseur
- L'adresse du fournisseur
- Le code Fao de l'espèce
- La dénomination commerciale
- Le nom scientifique
- Produits décongelé le cas échéant
- Le code calibre
- Le code présentation (codification du règlement contrôle)
- Le code fraîcheur (E, A ou B)
- Le poids unitaire du lot, le cas échéant le nombre d'individu
- Le nombre et le type d'emballage
- La zone et sous-zone de pêche ou d'élevage
- La méthode de production (pêché ou élevé)
- L'engin de pêche
- La date début pêche
- La date fin de pêche
- Le code de la vente
- La date de la vente
- Le signe officiel de qualité le cas échéant

**Lors de la vente sont affichées sur l'écran de vente à minima les informations suivantes :**

- Le numéro d'identification du lot
- Le nom du navire de pêche
- Le poids du lot
- Le nombre de caisses
- Le nom de l'espèce
- Le nom scientifique
- Le calibre
- La présentation
- La fraîcheur

- La zone géographique de capture
- La catégorie de l'engin de pêche

**Après à la vente et conformément à ses obligations en matière de traçabilité et d'information au consommateur, l'organisme gestionnaire, mets à disposition de l'acheteur via le site internet ([www.larochellepeche.eu](http://www.larochellepeche.eu)), les informations ci-dessous :**

- Le numéro d'agrément sanitaire du Syndicat Mixte
- Le numéro de lot de pesée
- Le numéro d'identification externe du navire de pêche
- le nom du navire de pêche
- Le nom du fournisseur
- L'adresse du fournisseur
- Le code Fao de l'espèce
- La dénomination commerciale
- Le nom scientifique
- Produits décongelé le cas échéant
- Le code calibre
- Le code présentation (codification du règlement contrôle)
- Le code fraîcheur (E, A ou B)
- Le poids unitaire du lot, le cas échéant le nombre d'individu
- Le nombre et le type d'emballage
- La zone et sous-zone de pêche ou d'élevage
- La méthode de production (pêché ou élevé)
- L'engin de pêche
- La date début pêche
- La date fin de pêche
- Le code de la vente
- La date de la vente
- Le signe officiel de qualité le cas échéant
- Le prix au kilo

**Conformément à ses obligations en matière d'établissement et transmissions des notes de vents, l'organisme gestionnaire enregistre sous forme électronique les informations ci-dessous, qu'elle transmet par voie électronique (RIC4) quotidiennement à France Agrimer.**

- Le numéro d'agrément sanitaire du Syndicat Mixte
- Le numéro de lot de pesée
- Le numéro d'identification externe du navire de pêche
- le nom du navire de pêche

- Le nom du fournisseur
- Nom de l'acheteur
- N° TVA de l'acheteur
- N° Siret de l'acheteur
- Le code Fao de l'espèce
- La dénomination commerciale
- Le nom scientifique
- Produits décongelé le cas échéant
- Le code calibre
- Le code présentation (codification du règlement contrôle)
- Le code fraîcheur (E, A ou B)
- Le poids unitaire du lot, le cas échéant le nombre d'individu
- Le nombre et le type d'emballage
- La zone et sous-zone de pêche ou d'élevage
- La méthode de production (pêché ou élevé)
- L'engin de pêche
- La date début pêche
- La date fin de pêche
- Le code de la vente
- La date de la vente
- Le prix
- Le numéro de référence du relevé de vente le cas échéant
- Le contrat de vente le cas échéant
- La référence du document de transport, le cas échéant
- La référence de la déclaration de prise en charge, le cas échéant

A l'issue de chaque opération de vente, un ticket d'adjudication est imprimé reprenant la totalité des informations nécessaire à la traçabilité au travers d'un QR code. Autant d'étiquettes que de caisse composant le lot sont édités et déposés dans chaque caisse.

## 2.2. Ventes directes ou de gré à gré:

Les transactions directes entre acheteurs et vendeurs et les marchés de gré à gré sont autorisés et s'effectuent, sous réserve que dans chaque cas:

A) Une déclaration soit faite, au Service du Syndicat Mixte, pour chaque navire et pour chaque espèce faisant l'objet de transactions directes:

- ◆ Des tonnages de cette espèce rapportés par le navire,
- ◆ Des transactions directes effectuées avec indication des données complètes concernant l'acheteur, l'espèce, le tonnage, la taille, la qualité et le prix au kilogramme. Sont toutefois dispensées de la communication des données relatives à l'acheteur et au prix, les transactions effectuées dans le cadre de contrats à prix déterminé. Dans ce cas, chaque livraison effectuée doit faire référence au dit contrat, dont un exemplaire devra être communiqué au Directeur de la Halle à Marée avant la première livraison afférente au contrat.

Les acheteurs ont l'obligation, conformément à l'arrêté du 02 novembre 2005 relatif aux notes de ventes de transmettre à la halle à marée la plus proche du lieu ou du port de débarquement, la note de vente.

La halle à marée l'enregistre dans le réseau inter criées à destination de France AGRIMER et la transmet au Directeur Départemental des Affaires Maritimes.

La note de vente doit respecter une présentation et avoir tous les champs renseignés. Le modèle de note de vente figure en annexe 5 à l'arrêté.

B) Des dispositions matérielles permettant de distinguer clairement les lots ayant fait l'objet d'une transaction directe de ceux mis en vente aux enchères publiques.

C) Paiement soit fait, à l'Organisme Gestionnaire et ou aux organismes reconnus, des taxes et redevances auxquelles acheteurs et vendeurs sont soumis de manière obligatoire, et du paiement, à l'Organisme Gestionnaire, des taxes, redevances obligatoires et prestations de services auxquelles acheteurs et vendeurs décident de faire appel dans le cadre de leurs transactions ou marché.

### 3. La publicité des apports et des cours

Un site Web sera accessible à toutes personnes ayant reçu de la part de l'organisme gestionnaire un login et un code d'accès permettant de consulter les prévisions de débarquement ainsi que les produits enregistrés et stockés dans la chambre froide qui seront présentés à la prochaine vente.

Les services du Syndicat Mixte doivent prendre toutes les dispositions utiles pour favoriser la transparence des transactions et assurer la publicité des apports et des cours.

### 4. L'ordre de vente

Le début et la reprise de la vente sont annoncés par un signal sonore ou autre, visant à prévenir les usagers. Le début de la vente est fixé, le lundi et le lendemain de jour férié à 4h15 et les autres jours à 4h45. Les produits sont vendus selon un ordre défini ci-après et acté par le Conseil Consultatif :

*Produits vivants, Céphalopodes, Pêche côtière (du jour) jusqu'à 6h, Pêche hauturière en totalité puis éventuellement reprise pêche côtière non vendu avant 6h*

Les enchères de la halle à marée sont menées sans arrêt depuis le premier lot jusqu'au dernier.

## 5. L'enregistrement

Les services du Syndicat Mixte enregistrent les informations relatives aux transactions quel que soit le mode de vente.

Ils communiquent, dans les meilleurs délais, aux autorités compétentes, aux organisations de producteurs reconnues, les renseignements statistiques dont ils disposent concernant les produits et les transactions.

Ils prennent toutes dispositions utiles pour favoriser la transparence du marché, notamment pour assurer la publicité journalière des apports et des cours, au plan local et au plan national et si possible international, auprès des acteurs économiques.

## 6. Les modalités d'achat

Seuls les acheteurs en possession d'une autorisation et agrément délivrée par l'Organisme Gestionnaire sont habilités à participer à la vente aux enchères. Les acheteurs sont ceux ayant satisfait aux conditions édictées à l'article 32 du présent Règlement.

Les acheteurs pourront faire le choix du mode d'achat :

- En salle de vente à l'aide d'un bouton pour les opérations d'achats ponctuelles ou depuis un ordinateur portable mis à disposition pour les opérations d'achats régulières. L'ordinateur portable est mis à disposition de l'acheteur et est sous sa responsabilité pendant toute la durée de son utilisation. Il ne peut pas être emporté après la vente et reste en place dans la salle de vente. L'installation de logiciel autre que ceux nécessaires au bon déroulement de la vente informatisée est formellement interdite.
- Par connexion à distance au travers du réseau internet. Pour cela, l'acheteur doit se rapprocher du prestataire informatique en charge de la mise en place des enchères à la halle à marée de La Rochelle.

Dans toute l'étendue de la Halle à Marée, l'Organisme Gestionnaire a seul le droit de procéder à la vente aux enchères publiques des produits de pêche et d'aquaculture. Toutefois, en cas d'impossibilité d'intervention de l'Organisme Gestionnaire, l'Organisation de Producteurs, les vendeurs ou leurs représentants, pourront enregistrer les offres présentées successivement par les acheteurs jusqu'à la désignation de celui qui a offert le dernier prix, ceci dans le but de sauvegarder la marchandise, essentiellement périssable.

## Article 25 – Intervention des organisations de producteurs

---

Les Organisations de Producteurs sont habilitées à intervenir au nom de leurs adhérents, dans le cadre des attributions confiées à ces organisations par la réglementation Européenne ou nationale.

Afin de permettre aux organisations de producteurs la mise en œuvre du Règlement (UE) n° 1379/2013 du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur de la pêche, modifiant les Règlements (CE) n° 1184/2006 et (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le Règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil, des conventions sont

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

Ces conventions fixent les devoirs et obligations de chaque partie, en particulier :

- ☞ en conférant aux OP un statut d'acheteur sous criée ;
- ☞ en communiquant à la criée leurs ordres d'achat ;
- ☞ en mandatant la criée pour appliquer les sanctions financières prononcées par les OP à l'encontre de leurs membres conformément à leurs décisions internes ;
- ☞ en identifiant les achats réalisés par les OP par différents comptes
- ✓ « OP achats » pour les lots dont l'OP s'est portée acquéreur sur la base de ses ordres d'achats et destinés à être valorisés.
- ✓ « OP achats-interventions » pour les lots dont l'OP s'est portée acquéreur sur la base de ses ordres d'achats et destinés à ne pas être valorisés.
- ✓ « OP stockage » pour les lots faisant l'objet d'un prix de déclenchement et d'une aide Européenne pour le stockage ayant un débouché à la transformation.

L'Organisation de Producteurs est chargée réglementairement de l'évacuation des produits dont elle est responsable.

Par convention, elle peut confier l'exécution de cette tâche au personnel du Syndicat Mixte.

## Article 26 – Traçabilité des lots mis en vente et transmission des informations

---

Une fois la vente traitée, le Syndicat Mixte transmet aux administrations concernées les fichiers permettant d'assurer la traçabilité de tous les lots vendus et/ou enregistrés:

- ☞ A France Agrimer via le Réseau Inter Criée (RIC)

Afin de permettre aux acheteurs de respecter leurs obligations en termes de traçabilité, le Syndicat Mixte leur communique en temps réel toutes les informations dont ils ont besoin :

- ☞ A l'aide d'un code barre imprimé sur le ticket de vente,
- ☞ A l'aide d'un fichier téléchargeable et mis à jour au fil de la vente et accessible depuis leur compte sur le site Internet du Syndicat Mixte ([www.larochellepeche.eu](http://www.larochellepeche.eu)). L'acheteur est tenu responsable de l'usage de ces données en dehors de son environnement personnel et professionnel,
- ☞ Toutes ces informations sont enregistrées sur le serveur du système de vente et **conservées 10 ans** dans les bases de données du Syndicat Mixte.

Le Syndicat Mixte tient ces informations à la disposition des autorités administratives qui lui en font la demande.

Le Syndicat Mixte peut communiquer des informations statistiques aux tiers en respectant le principe de confidentialité des données. Aucune donnée confidentielle ne pourra être communiquée à des tiers sans l'autorisation écrite des usagers concernés.

## Article 27 – L'enlèvement des lots

---

Sauf pour des raisons de salubrité, les lots ou fractions de lots ayant fait l'objet de saisies ou de prélèvements par les autorités ou organismes agissant dans le cadre de leurs attributions, ne peuvent être livrés ou enlevés sans autorisation du Directeur du Syndicat Mixte.

Tous autres lots ou fractions de lots qui entraîneraient l'insalubrité des locaux ou des équipements pourront être enlevés par les agents du Syndicat Mixte pour faire cesser la cause d'insalubrité.

Les acheteurs sont propriétaires du lot dès l'acte d'achat prononcé. Ils assurent, dans les meilleurs délais, l'enlèvement des lots acquis, mis à leur disposition dans des contenants fournis par l'Organisme Gestionnaire et des emballages perdus également fournis par l'Organisme Gestionnaire et facturés aux usagers. L'acquéreur est seul responsable de ses lots situés dans les chambres froides.

Toutes personnes en possession d'un lot dont il n'est pas l'acquéreur peut faire l'objet de poursuite.

Les acheteurs non locataires intervenants par internet organisent la livraison de leurs achats :

- Soit directement en venant les récupérer après la vente, dans ce cas le personnel du Syndicat Mixte sera chargé de leur stockage en chambre froide moyennant le paiement d'une prestation
- Soit par l'intermédiaire d'un acheteur local qui sera le seul responsable du respect des conditions sanitaires des lots achetés et de la distribution à l'acheteur initial.
- Soit par le Syndicat Mixte dans le cadre d'une prestation de service comprenant le filmage, le glaçage, la palettisation et la mise à disposition du transporteur retenu par l'acheteur. L'acheteur étant le seul responsable des relations avec le transporteur.

## Article 28 – Les réclamations

---

Les réclamations ayant lieu pendant la vente sont réglées aussitôt par les agents de ventes et pourront donner lieu à la revente immédiate du lot concerné si l'erreur est due à une qualification du produit ou du poids.

Après adjudication d'un lot lors d'une mise aux enchères, aucune contestation ne sera admise par l'Organisme Gestionnaire, sauf si cette contestation:

- ◆ intervient avant l'enlèvement ou au moment de la livraison du lot concerné et au plus tard avant 11h00 pour les acheteurs locataires et 16h00 pour les autres intervenants utilisant les transporteurs, et porte sur une question où la responsabilité de l'Organisme Gestionnaire est engagée,
- ◆ intervient avant l'enlèvement ou au moment de la livraison du lot concerné et au plus tard avant 11h00 pour les acheteurs locataires et 16h00 pour les autres intervenants utilisant les transporteurs, et résulte de la non-conformité du lot concerné, quel que soit le critère mis en cause, du fait bien caractérisé du vendeur.

Dans les deux cas la réclamation devra être confortée par l'envoi d'un mail à l'adresse [syndicat-mixte@larochelle-peche.port.fr](mailto:syndicat-mixte@larochelle-peche.port.fr) avec le descriptif de la réclamation, les photos éventuelles.

En cas d'acceptation de la réclamation, l'acheteur devra renvoyer l'intégralité du lot en ayant pris la précaution de bien glacer le lot.

## Article 29 – Les conditions particulières de vente par internet

---

Pour pouvoir accéder à la vente par internet, l'acheteur doit :

1. Etre agréé par l'organisme gestionnaire
2. Respecter le Règlement d'exploitation de la halle à marée
3. S'assurer de disposer d'une liaison internet de qualité (type ADSL haut débit, fibre optique)
4. Accepter les présentes conditions du Règlement d'exploitation
5. Contracter le service de vente à distance auprès du fournisseur de la criée, la société Agisoft Engineering, par contact téléphonique au 02.96.29.79.08
6. Prendre toutes les dispositions pour assurer l'enlèvement des lots achetés dès la fin de la vente soit par ses propres moyens soit en utilisant le service de préparation aux expéditions proposé par l'Organisme Gestionnaire
7. Dans le cas d'une préparation des achats par le service de préparation aux expéditions de l'Organisme Gestionnaire, indiquer le transporteur par lequel la marchandise sera prise en charge
8. organiser le retour des bacs de la criée à chaque participation aux ventes ou dans un délai le plus court possible

Les acheteurs utilisant la vente par internet se connectent aux heures de vente de la halle à marée

Des réclamations pourront être opérées selon les conditions précisées dans l'article 28

Le coût des prestations de préparation aux expéditions est prévu dans la grille tarifaire en vigueur

Après vérification des conditions d'adhésion, et validation des cautionnements un login et un mot de passe leur seront communiqués pour participer aux ventes par internet

## Article 30 – La propriété du produit

---

Le vendeur est propriétaire de sa marchandise jusqu'à la vente. Une fois vendue, elle devient la propriété de l'acheteur qui en assume la responsabilité.

A aucun moment, l'organisme gestionnaire n'est propriétaire du produit.

# Chapitre 4 – Les dispositions applicables pour les vendeurs

## Article 31 – Agrément des vendeurs

---

Tous producteurs ou apporteurs peuvent demander la vente de leurs produits aux enchères ou dans le cadre de contrat ou de vente de gré à gré, sous réserve pour les producteurs de fournir l'acte de francisation de leur navire et pour les apporteurs les références d'inscription soit au registre du commerce ou du répertoire des métiers dans le domaine alimentaire ou dans le secteur lié à la transformation des produits de la pêche maritime, ou dans un registre équivalent à l'étranger.

# Chapitre 5 – Les dispositions applicables pour les acheteurs

## Article 32 – Agrément des acheteurs

---

L'agrément des acheteurs de l'Union Européenne et la possibilité d'accéder à la vente aux enchères relèvent de l'unique responsabilité de l'Organisme Gestionnaire conformément aux textes en vigueur et est de fait dès la fourniture des éléments ci-dessous.

La participation d'un acheteur aux ventes est soumise à son enregistrement par l'Organisme gestionnaire. Pour pouvoir être enregistré, un acheteur doit conformément aux dispositions en vigueur et notamment l'arrêté du 13 décembre 2013:

- en faire la demande par écrit à l'organisme gestionnaire,
- justifier de son 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, ou dans un registre équivalent à l'étranger,
- fournir à l'organisme gestionnaire les informations relatives au dépôt d'un cautionnement correspondant à la couverture financière nécessaire à la garantie des achats auxquels l'acheteur procède ou envisage de procéder ainsi que la couverture des taxes et prestations relevant des opérations de criée,
- Le montant de la caution est fixé exclusivement par l'Organisme Gestionnaire en fonction des prévisions de volume d'achats,

### 1. Cautionnement et suivi des Règlements

Le montant de la caution déterminé par l'Organisme Gestionnaire destiné à couvrir les achats et les prestations réalisés par les acheteurs de l'Union Européenne sera mis à disposition de l'association d'acheteurs ou de producteurs avec laquelle l'organisme gestionnaire aura signé une convention.

#### 1.1. Gestion des flux financiers par une association d'acheteurs ou de producteurs :

Les acheteurs utilisant les services d'une association ou toutes autres structures d'acheteurs et/ou de producteurs, ils devront justifier leur qualité de membre de cette association ou toutes autres structures qui doivent avoir signées une convention avec l'Organisme Gestionnaire. Cette convention précisera les relations et conditions de fonctionnement entre les différentes parties.

L'association communiquera tous les mois la liste des noms des acheteurs autorisés à intervenir en criée.

L'association ou toutes autres structures d'acheteurs ou de producteurs assurera la liquidation des transactions selon les conditions prévues par le Règlement d'exploitation de la Halle à marée moyennant le paiement par l'organisme gestionnaire à ladite association d'une contribution fixée dans la convention.

L'association ou toutes autres structures d'acheteurs ou de producteurs assurera pour ses membres le suivi des encours et du maintien à 80% de la caution. Elle informera quotidiennement l'Organisme Gestionnaire de toutes coupures aux enchères d'un de ses membres ayant atteint ou dépassé le pourcentage convenu d'encours.

Cette structure est mandatée par ses adhérents pour garantir et payer au nom et pour le compte de ces derniers :

- Les ventes nettes dues aux producteurs ayant vendu sous criée
- Tous les paiements qu'il s'agisse de producteurs ou apporteurs se font par virements bancaires de compte à compte (dans les délais fixés par le Règlement d'exploitation de la Halle à Marée)
- Toutes les taxes, liées aux ventes et aux achats sont également réglées par virements bancaires, de compte à compte, selon les conditions prévues dans les conventions qui auront été signées
- L'ensemble des paiements des acheteurs est effectué par prélèvement bancaire au profit de leur association.

Par ailleurs afin de couvrir toutes prestations servies par le Syndicat Mixte, toute personne sollicitant une prestation devra déposer une caution de 5 000€.

## 2. Retrait de l'agrément d'acheteur

Le retrait de l'agrément financier de l'Association d'acheteurs et/ou de producteurs ou du dépassement du solde de la caution détenue par l'Organisme Gestionnaire entraîne la suspension immédiate de l'acheteur par le Directeur du Syndicat Mixte. Après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception et à défaut de régularisation de sa situation par l'acheteur le retrait de l'agrément sera prononcé par l'Organisme Gestionnaire.

## Article 33 – Règlement des transactions

---

L'Organisme Gestionnaire a signé avec l'Association locale appelée l'ACAAPP une convention de délégation de gestion des flux financiers.

L'association d'acheteur, chargée des opérations financières et d'encaissement résultant des transactions, sera responsable du reversement des droits et taxes qui seront perçus sur les vendeurs et les acheteurs au profit du Syndicat Mixte. Elle assurera le suivi et la gestion des cautions des acheteurs.

Elle communiquera au Syndicat Mixte les interdictions d'achats dans les délais les plus rapides afin de permettre au Syndicat Mixte de mettre en place la procédure nécessaire.

Les conventions biparties entre l'association et l'organisme gestionnaire fixeront la modalité de gestion des flux financiers ainsi que les modalités de reversement des taxes prestations et cotisations.

L'acheteur adhère à cette association, le règlement financier des transactions est assuré par l'ACAAPP ou tout autre délégataire selon des modalités fixé ci –dessous par le règlement d'exploitation

Les transactions supportent les taxes et redevances en vigueur dans le port et dont le montant est fixé au barème portuaire.

Le barème des taxes d'usage fixes, les taxes des transactions ainsi que les tarifs des différentes prestations fournies aux usagers sont susceptibles de modification sous réserve du respect des procédures dont ils relèvent.

Les taxes, redevances, prestations et leurs montants sont fixés par le Syndicat Mixte, après avis du conseil consultatif de la halle à marée, du conseil portuaire et accord de l'autorité portuaire.

Les transactions peuvent être assujetties à des taxes pour des organismes tiers qui seront prélevées au quotidien et reversées aux organismes concernés selon termes prévus dans la convention.

Toutes demandes de prélèvement pour des organismes tiers par l'Organisme Gestionnaire devront faire l'objet d'une demande écrite et pourront donner lieu à la facturation de frais de fonctionnement

Le Règlement des transactions réalisées par les vendeurs, minoré des taxes et prestations s'effectue comme suit :

Ventes du Mardi + Mercredi + Jeudi            réglées le Vendredi

Ventes du Vendredi + Samedi + Lundi        réglées le Mardi

Le Règlement des transactions réalisées par les acheteurs, augmentés des taxes et prestations s'effectue par prélèvement automatique à j+8

## Article 34 – Taxes et redevances liées à l'utilisation de la halle à marée

---

Les conditions générales d'application des tarifs, les redevances, taxes, et frais divers se rapportant aux transactions ainsi que les tarifs des différentes prestations fournies aux usagers forment l'annexe 2 du présent Règlement.

Les redevances, taxes et frais divers se rapportant aux transactions ainsi que les tarifs des différentes prestations fournies aux usagers sont affichés par l'Organisme Gestionnaire.

Les redevances, taxes, frais et tarifs sont susceptibles de modification sous réserve du respect des procédures dont ils relèvent.

Dans l'hypothèse où les produits mis en vente font l'objet d'une reprise par le vendeur durant la vente, il doit s'acquitter des taxes et redevances définies dans l'annexe 2 du Règlement d'Exploitation, comme acheteur et vendeur.

# Chapitre 6 – La gestion des bacs de criée

## Article 35 – Organisation générale et fonctionnement

---

Les produits de la pêche sont présentés lors des ventes aux enchères dans des contenants appartenant à l'Organisme Gestionnaire.

### **Pour les producteurs :**

Une convention pour les producteurs locaux est établie prévoyant le nombre de bacs nécessaires à l'exploitation du bateau. Ce dernier dépose un chèque de caution correspondant au nombre de bacs par le prix unitaire en contre partie de la remise des bacs.

A chaque dépôt de bacs en criée, le même nombre de bacs est redonné aux producteurs afin de maintenir son stock.

Lors du débarquement, le gardien du Syndicat Mixte assurant également la pesée des lots, inscrit le nombre de contenants déposés par le producteur, et le nombre repris afin d'assurer la traçabilité.

Le contrôle du stock sera réalisé régulièrement afin de s'assurer du nombre de bacs. Tout bac manquant donnera lieu à une facturation.

Tout bac pris en dehors du stock sera facturé sur la base d'une consigne au tarif en vigueur et sera déduit sur le relevé de vente du bateau

### **Pour les acheteurs :**

A l'issue des ventes, tous bacs pris par les acheteurs sont consignés sur la base d'un prix unitaire de bac figurant sur les tarifs du port.

La consigne est facturée au jour le jour sur le relevé d'achats de l'acheteur.

Les acheteurs, lors du retour des bacs, doivent les déposer auprès de l'agent du port au local lavage qui établira un bon de retour qui sera cosigné.

Les bacs retournés seront déconsignés sur le premier relevé d'achat de l'acheteur, suivant la restitution.

La gestion des bacs des acheteurs s'établit sur l'année civile. Les acheteurs doivent avoir procédé à la restitution de l'ensemble de leurs bacs au plus tard avant la fin de la première semaine de l'année N+1. Au-delà aucune déconsigne ne sera prise en compte.

Les déconsignes au terme de l'année n'ayant pu être remboursées feront l'objet d'un Règlement par mandat administratif sur facture.

# Chapitre 7 – L'utilisation de la plateforme multiservices par les usagers

## Article 36– La location des ateliers professionnels

---

Les autorisations d'occupation des locaux situés dans l'enceinte des installations portuaires pour la pêche relevant du Domaine Public Maritime sont accordées, par l'Organisme Gestionnaire, dans les conditions fixées par une convention passée avec l'utilisateur et dans le respect du cahier des charges remis par l'Organisme Gestionnaire.

Les candidats à l'attribution d'un local devront formuler par écrit leur demande, en précisant les objectifs de leur implantation.

La durée normale des autorisations d'occupation est fixée à une période de vingt ans, sous réserve que la durée de la concession dont bénéficie l'Organisme Gestionnaire concernant les installations portuaires pour la pêche, soit au moins égale à cette période.

En cas contraire, la durée de l'autorisation d'occupation est limitée à la durée restante de la concession.

Il est précisé que l'arrêt d'autorisation d'exploitation du Syndicat Mixte concernant les installations portuaires pour la pêche, pour quelque cause que ce soit, rend caduque les autorisations d'occupation accordées aux usagers, quel que soit le nombre d'années restant à courir.

L'Organisme Gestionnaire procède à l'inscription des demandes d'occupation des locaux sur un registre réservé à cet effet.

Les principaux éléments servant de base à l'attribution des locaux sont:

- ◆ l'ancienneté des demandes,
- ◆ l'implication sur le port et les achats en criée de La Rochelle,
- ◆ les références des demandeurs au plan de leurs activités portuaires et éventuellement de leurs autres activités.

L'attributaire d'un local dont l'autorisation d'occupation arrive à terme peut solliciter le renouvellement de celle-ci.

Dans ce cas, l'attributaire est prioritaire par rapport aux autres demandeurs pour le local concerné.

Les autorisations d'occupation ne sont pas transférables de droit. L'Organisme Gestionnaire reste seul habilité à accorder des autorisations d'occupation des locaux dans les conditions décrites ci-dessus.

Après signature d'une autorisation d'occupation dont il s'engage à respecter les clauses et dépôt d'une caution correspondant à trois mois de loyer, l'attributaire prend possession des locaux mis à sa disposition dans l'état où ils se trouvent après l'établissement d'un état des lieux.

Les aménagements du local, souhaités par l'attributaire, doivent, quels qu'ils soient, avoir reçu l'agrément de l'Organisme Gestionnaire par écrit, préalablement à leur réalisation, et doivent être effectués dans les Règles de l'Art. S'agissant d'aménagements liés à l'attribution d'un agrément

sanitaire, ils doivent également avoir reçu, au préalable, l'avis favorable de la Direction Départementale de la protection des populations.

Ces aménagements doivent également être conformes aux règles régissant la profession de l'attributaire, ainsi qu'aux normes auquel le local concerné doit répondre, notamment au plan de la sécurité, en particulier de la sécurité électrique.

Les attributaires reçoivent le descriptif technique du local ou des locaux qui leur sont attribués, et s'engagent à en tenir compte afin d'éviter toute dégradation.

L'inobservation des prescriptions ci-dessus expose l'attributaire à procéder à ses frais à toutes les réparations nécessaires à la remise en état du local.

La sous location est totalement interdite.

Par application des dispositions en vigueur, une partie des locaux mis à la disposition des usagers, notamment ateliers de mareyage et locaux de la gare routière, sont considérés comme "locaux mouillés" et leurs occupants sont dans l'obligation de soumettre leurs installations et équipements électriques à un contrôle exécuté par un organisme agréé, dont la périodicité est celle définie par la législation en vigueur. Une copie du rapport, ainsi que le certificat de contrôle et de conformité délivré par l'organisme agréé devront être fournis annuellement à l'Organisme Gestionnaire.

Le locataire devra souscrire une assurance dont il adressera une copie de l'attestation à l'Organisme Gestionnaire annuellement.

L'attributaire est tenu, dans les locaux occupés, de procéder aux réparations d'entretien, telles qu'elles sont définies dans l'article 606 du Code Civil, faute de quoi, l'Organisme Gestionnaire peut y pourvoir aux frais de l'attributaire, notamment lorsque la sécurité des usagers est menacée.

L'attributaire est également tenu de maintenir le local et ses abords en bon état de propreté.

Le retrait de l'autorisation d'occupation d'un local est prononcé d'office dans les cas suivants:

- ◆ sous-location totale ou partielle du local, même à titre gratuit,
- ◆ mise en liquidation judiciaire de l'attributaire,
- ◆ exploitation du local non conforme aux règles régissant la profession de l'attributaire,
- ◆ exploitation du local pour l'exercice d'activités autres que celles pour lequel le local concerné a été conçu,
- ◆ sous exploitation notoire du local,
- ◆ non-paiement des sommes dues,
- ◆ inexécution de l'une ou de plusieurs des clauses de l'autorisation d'occupation, sans préjudice de l'action judiciaire que l'Organisme Gestionnaire ou l'Etat pourrait entreprendre à l'encontre de l'attributaire.

Le retrait de l'autorisation d'occupation d'un local peut également être prononcé lorsqu'un motif d'intérêt public l'exige.

Dans tous les cas, le retrait de l'autorisation d'occupation d'un local est signifié à l'attributaire ou à l'administrateur judiciaire en charge du dossier de l'attributaire en cas de liquidation judiciaire, sous réserve d'un préavis de deux mois, par l'Organisme Gestionnaire, par courrier expédié en recommandé avec accusé de réception, étant précisé que le préavis court à compter de la date de première présentation du courrier.

L'attributaire est tenu d'évacuer les lieux et de les remettre à ses frais en leur état primitif, dans les délais impartis, faute de quoi, il y est pourvu par l'Organisme Gestionnaire aux frais de l'intéressé.

Tout locataire souhaitant mettre en place un système de vidéo surveillance devra avant toute réalisation obtenir l'accord de l'Organisme Gestionnaire en lui adressant une demande écrite précisant

les caractéristiques techniques de l'installation, le type de câbles utilisés et en joignant le plan de l'installation ainsi que l'autorisation délivrée par la Commission Départementale de la Préfecture.

Les locataires ne doivent en aucun cas, sauf accord express de l'Organisme Gestionnaire du fait d'apports de produits nécessitant le stockage de cuves encombrantes, utiliser les couloirs de circulation à des fins de conditionnement, d' emballage, de palettisation, d'entreposage de produits, conditionnement, emballage, consommable...

## Article 37 – La gestion des déchets

---

### 1. Les déchets des entreprises locataires

Les entreprises locataires de la Halle à marée, dans le cadre d'une convention, se voient fournir en location mensuel un conteneur pour les déchets organiques. L'entreprise doit acheminer son conteneur, tous les jours du lundi au vendredi pendant les heures de présence du personnel du port, au local déchet. La prise en charge du conteneur donnera lieu à l'établissement d'un bon co-signé de vidage. Le locataire pourra dans le local déchet procéder au nettoyage –désinfection de son conteneur. Les prestations fournies par l'organisme gestionnaire et les frais d'évacuation seront facturés aux locataires

Pour les déchets non-organiques, les locataires disposent dans les couloirs de différents contenants permettant de faire un tri sélectif de leurs déchets et de recherche de voies de valorisation. Les contenants sont régulièrement pris en charge et vidés par les agents du port.

L'utilisation des conteneurs de toutes sortes des parties communes est exclusivement réservée aux locataires du port.

### 2. La gestion de la déchèterie

Pour le port de service, une déchetterie permet de trier et d'éliminer les débris et déchets provenant des producteurs.

Des bennes de pré-tri sont à disposition en tête d'épis et font l'objet d'un ramassage régulier par les agents du Syndicat Mixte pour une mise en déchèterie.

Des équipements de collecte des huiles usagées sont disponibles ainsi que des modules de récupération des bidons usagés.

Une benne de collecte du bois est disponible en déchèterie.

Une benne de collecte du fer est disponible en déchèterie.

Toute personne prise à réaliser des dépôts sauvages ou des déchets n'ayant aucun rapport avec l'activité maritime pourra faire l'objet de poursuites et se verra facturer les coûts relatifs à leur élimination.

## Article 38 – L'utilisation des outils collectifs

---

### 1. Les viviers

Un ensemble de viviers est proposé en prestations de services aux professionnels destinés à recevoir des poissons, des crustacés ou coquillages

Les viviers sont destinés à entreposer des produits qui doivent être vendus en criée par les producteurs. Les produits vendus en criée font l'objet d'un conditionnement soit par le producteur sous contrôle d'un agent du port soit par le personnel du port avec dépôt de la marque d'identification portant l'agrément FR17.300.054 CE

Dans le cas d'un usage pour une vente directe, l'usage du vivier est soumis à une sur facturation telle que définie dans la grille tarifaire et ne pourra se faire que selon les disponibilités. Le producteur devra pour se faire disposer d'un agrément expédition qu'il devra fournir au Syndicat Mixte

L'usage est principalement destiné aux producteurs qui y entreposent leurs produits vivants et qui règlent le débit d'air nécessaire à leurs produits. Le vivier reste tout le temps qui précède la présentation des produits à la vente sous la responsabilité du producteur.

Les locataires peuvent, sous réserve de disponibilités, louer un vivier pour y entreposer des produits qui auront fait l'objet d'achats en criée de La Rochelle et seront sous la responsabilité du locataire

## 2. La purification

Un outil de purification est proposé en prestations de services aux mytiliculteurs.

Cet outil agréé par les Services vétérinaires fait l'objet de conditions particulières d'utilisation.

Le professionnel qui souhaite en bénéficier doit en formuler la demande auprès du service administratif du port afin d'organiser l'accueil, le suivi, la traçabilité et les analyses associées.

Un cahier des charges précis lui sera remis.

Lors de tous dépôts, le producteur devra communiquer au moment du dépôt son document d'enregistrement.

## 3. La machine à glace

Deux machines à glace sont disponibles sur le port de pêche.

Une tour à glace intérieure à destination de toutes personnes mareyeurs ou détaillants.

Une tour à glace extérieure principalement destinée aux producteurs mais également aux autres usagers.

Les deux équipements fonctionnent sur le même principe d'un badge délivré par l'Organisme Gestionnaire.

La tour à glace intérieure permet de délivrer des doses de 50 kg de glace par passage du badge devant le lecteur.

La tour à glace extérieure permet après passage du badge de choisir la quantité souhaitée.

Le tarif et les conditions de paiement appliqués dépendent de la nature de l'opérateur (producteur, mareyeur, détaillant, poissonnier, particulier) et est inscrit au tarif du port

## Article 39 – Le port de service

---

### 1. Organisation du débarquement

Le débarquement est autorisé, dans les limites de l'agglomération de La Rochelle, au port de pêche de Chef de Baie:

Épis de déchargement,

Épis de stationnement,

Cale en pente,

Pontons flottants.

Les navires pourront stationner aux points de débarquement autorisés. Les navires pourront sous leur responsabilité utiliser les équipements de levage et/ou de manutention sous réserve de disposer des habilitations et/ou autorisations délivrées par des organismes certifiés, documents qui devront être fournis au préalable au service de la halle à marée.

Le navire devra, avant l'acheminement du produit vers un autre port, fournir le bon de transport et une copie du log book.

Les navires débarquant et ne vendant pas en criée de La Rochelle se verront appliquer le Règlement CE 224/2009, pour les autres, ils devront le cas échéant justifier d'une dérogation à la pesée.

Pour les navires vendant en Espagne et en dehors de tout accord Franco-Espagnol, le producteur devra, à défaut de pesée la totalité de sa production, réaliser au minimum un plan de pesée par sondage prévu localement et validé par les Affaires Maritimes.

Il devra communiquer à l'issue de la vente, au service de la halle à marée, une copie de son bordereau de vente afin de permettre l'établissement du décompte de la redevance d'équipement due.

Toutes utilisations de matériels portuaires sont soumises à la fourniture par les professionnels des autorisations et/ou habilitations imposées par la réglementation en vigueur.

Les producteurs devront pour l'évacuation de leurs dérivés utiliser les bennes situées en tête d'épis. Les producteurs générant des déchets se verront appliquer un tarif d'élimination de déchets et de nettoyage de quai conformément au tarif en vigueur.

Les producteurs supporteront les frais liés à l'utilisation de l'outillage public et/ou tout engins de manutention

## Article 40 – Conditions générales d'application des tarifs

---

### 1. Publicité des tarifs

Les tarifs en vigueur seront portés à la connaissance du public au moyen d'affichage.

L'Organisme Gestionnaire sera responsable de la conservation de cet affichage et le remplacera toutes les fois que cela sera nécessaire.

## 2. Perception des taxes et redevances

La perception des taxes et redevances devra être faite d'une manière égale pour tous, sans aucune faveur, selon le principe de l'égalité de traitement entre les usagers.

## 3. Registre des réclamations

Il sera tenu dans les bureaux de l'Organisme Gestionnaire un registre destiné à recevoir les réclamations, soit à l'encontre de l'Organisme Gestionnaire, soit à l'encontre de ses agents, soit à l'encontre de l'outil mis à la disposition des usagers. Les moyens mis en œuvre pour pallier ces réclamations y seront également notés.

## 4. Conditions de Règlement

### 4.1. Transactions

Le paiement des taxes et redevances afférentes aux transactions en criée s'effectue:

- ◆ par prélèvement sur le montant des transactions,

### 4.2. Prestations diverses et outillage

Le paiement des prestations diverses et d'outillage s'effectue sur facture. Les factures sont émises dans la première décade suivant le mois. Le délai de paiement est de 30 jours fin de mois date de facture. Passé ce délai, les sommes dues pourront porter intérêt au taux d'escompte de la Banque de France, majoré d'un point.

### 4.3. Loyers et charges connexes

Le règlement du loyer est payable d'avance mensuellement. Les factures de loyers sont émises la dernière semaine du mois en cours et doivent être acquittées dans la première semaine du mois suivant.

Les loyers de la gare routière et des bureaux sont payables d'avance trimestriellement. Les factures sont émises la dernière semaine du trimestre en cours et sont payables la première décade du trimestre suivant.

Le paiement des charges connexes est payable mensuellement ou trimestriellement et à terme échu. Les factures sont émises dans la première décade suivant le mois ou le trimestre et sont payables dans un délai de 30 jours date de facture.

Dans tous les cas passé le délai de paiement, les sommes dues pourront porter intérêt au taux d'escompte de la Banque de France, majoré d'un point.

## 5. Suspension des prestations

Tout non-paiement des sommes dues sur les transactions, des factures de prestations diverses et d'outillage et des factures de loyers et charges connexes, pour quelque cause que ce soit, entraînera ipso facto la signification de la suspension des dites prestations, sans préjudice des actions nécessaires pour recouvrer les sommes dues.

# Chapitre 8 – Divers et exécution

## Article 41 – Modifications

---

Le présent Règlement annule et remplace le Règlement et les prescriptions précédemment arrêtés.

Il peut être modifié par voie d'avenant après consultation du conseil consultatif de la halle à marée en présentiel ou par consultation écrite

## Article 42 – Sanctions

---

Si des comportements ou des pratiques d'usagers ne respectent pas la réglementation en vigueur sur le domaine portuaire, des sanctions peuvent être prononcées à leur égard.

Ces sanctions devront être proportionnées aux faits qui leur sont reprochés et mises en œuvre graduellement.

Les intéressés sont avisés au préalable des faits relevés à leur encontre, des dispositions qu'ils ont enfreintes, et des sanctions qu'ils encourent.

Ils sont informés du délai dont ils disposent éventuellement pour faire valoir leurs observations écrites et, le cas échéant, les modalités selon lesquelles ils peuvent être entendus.

Les dispositions de l'article 24 du décret n° 2013-1073 du 27 novembre 2013 s'appliquent à ces mesures.

La graduation des mesures se fera comme suit :

- ☞ courrier simple d'avertissement,
- ☞ courrier recommandé avec mise en demeure en cas de récidive ou de poursuite des pratiques incriminées,
- ☞ mise en application de la sanction pour une période limitée,
- ☞ mise en application d'une sanction définitive.

## Article 43 – Exécution

---

Le présent Règlement est fait en application du Décret 2013-1073 du 27 novembre 2013 relatif au débarquement, au transbordement et à la première mise en marché des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine ainsi que de l'Arrêté du 13 décembre 2013 fixant les dispositions communes au Règlement d'exploitation des halles à marée.

Le présent Règlement annule et remplace le Règlement et les prescriptions précédemment arrêtés.

Il est proposé par l'Organisme Gestionnaire à l'approbation de la Préfecture de Charente Maritime, après avoir recueilli l'avis des représentants professionnels, du Conseil Consultatif, de l'autorité portuaire, du Directeur Départemental des Territoires et de la Mer, du Directeur Départemental de la protection des populations.

# Les annexes



**Règlement d'exploitation - Version Juin 2023**

Validée en Préfecture de Charente-Maritime

# Annexe 1

## Limites administratives



**Règlement d'exploitation - Version Juin 2023**

Validée en Préfecture de Charente-Maritime

# Annexe 2

## Services et prestations

### Tarifs 2023



**Règlement d'exploitation - Version Juin 2023**

Validée en Préfecture de Charente-Maritime

<b>HALLE A MAREE</b>	<b>3</b>
<b><u>PRESTATIONS INDUSTRIELLES</u></b>	<b>51</b>
<b><u>LOCATION DE MATERIELS</u></b>	<b>51</b>
<b><u>SERVICES AUX PROFESSIONNELS</u></b>	<b>52</b>
<u>Aux bateaux</u>	52
<u>Aux acheteurs</u>	52
<b><u>REDEVANCES</u></b>	<b>53</b>
<u>Aux bateaux</u>	53
<u>Aux acheteurs</u>	53
<b>PORT DE SERVICES</b>	<b>7</b>
<b><u>PRESTATIONS INDUSTRIELLES</u></b>	<b>55</b>
<b><u>LOCATION DE MATERIELS</u></b>	<b>55</b>
<b><u>REDEVANCES</u></b>	<b>56</b>
<b><u>ESCALES EXTERIEURES</u></b>	<b>56</b>
<b>STATIONNEMENT</b>	<b>10</b>
<b>LOCATIF</b>	<b>12</b>
<b><u>SURFACES LOCATIVES SOUS CONVENTION LOCATIVE</u></b>	<b>60</b>
<b><u>SURFACES LOCATIVES SOUS AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE</u></b>	<b>61</b>
<b><u>SERVICES AUX LOCATAIRES</u></b>	<b>61</b>
<b>AUTRES SERVICES</b>	<b>15</b>
<b><u>DIVERSES PRESTATIONS</u></b>	<b>63</b>
<b><u>ANIMATIONS GRAND PUBLIC</u></b>	<b>63</b>



# Halle à marée

*Services, prestations et redevances*

## Prestations industrielles

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
Vente de glace paillette	Usagers de la halle à marée <b>Volume acheté &lt; 10 t par mois</b>	€/tonne	<b>66.03 €</b>
	Usagers de la halle à marée <b>Volume acheté entre 10t et 100 t par mois</b>	€/tonne	<b>54.50 €</b>
	Usagers de la halle à marée <b>Volume acheté &gt; 100 t par mois</b>	€/tonne	<b>49.05 €</b>
	Professionnels extérieurs	€/tonne	<b>92.10 €</b>
	Carte de glace	€/carte	<b>21.80 €</b>
Badge barrière (contrôle d'accès)	1 <sup>er</sup> badge d'accès (uniquement locataires du site)	A l'unité	<b>Gratuit</b>
	Edition supplémentaire ou usager non locataire	A l'unité	<b>21.80 €</b>
Electricité	A l'unité	€/kWh	<b>0.50 €</b>
	Au forfait	€	<b>16.80 €</b>
Eau douce	A l'unité	€/m <sup>3</sup>	<b>3.70 €</b>
	Au forfait	€	<b>18.55 €</b>
Rouleau film plastique	Rouleau de 15 kg	€/rouleau	<b>58.95 €</b>

## Location de matériel

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
Vivier	Usagers de la halle à marée	€/vivier/jour	<b>3.54 €</b>
	Surtaxe vivier pour utilisation prolongée par usager extérieur	€/vivier	<b>44.17 €</b>
Grue côtière	Manutention par agent du port	€/h	<b>34.90 €</b>
Chariots élévateurs avec chauffeur	Locataires du port	€/h	<b>69.80 €</b>
	Professionnels extérieurs	€/h	<b>80.61 €</b>
Chariots élévateurs sans chauffeur (présentation du CACES obligatoire)	Locataires du port	€/h	<b>34.90 €</b>
	Professionnels extérieurs	€/h	<b>40.31 €</b>
Treuil à funes		€/h	<b>33.40 €</b>
Caisses	A la caisse	€/caisse/jour	<b>0.57 €</b>

### Aux bateaux

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
Déchargement	Par le personnel du port	€/h/agent	<b>34.90 €</b>
Tri et manutention	Par le personnel du port	€/h/agent	<b>23.85 €</b>
	Accord conventionné	€/kg	<b>0.10 €</b>
Lavage bacs		€/bac	<b>0.17 €</b>

### Aux acheteurs

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
Préparation expédition	Ramassage des lots en criée (forfait 15 min par palette)	€/h	<b>23.85 €</b>
	Préparation des palettes (glace, film et dépôt au transporteur)	€/palette	<b>8.83 €</b>
Lavage bacs		€/bac	<b>0.17 €</b>
Téléphone salle de vente		€/mois	<b>10.75 €</b>

## Aux bateaux

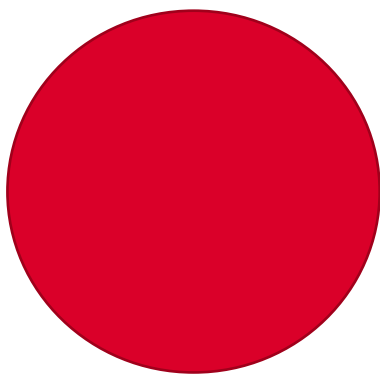
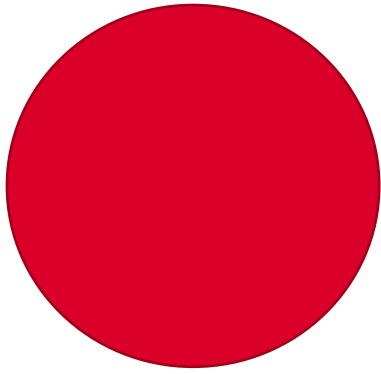
Désignation	Conditions d'application		Tarif
Redevance Equipement des Ports de Pêche (R.E.P.P)	% CA sur vente brute		1.50 %
Redevance d'Exploitation			1.60 %
Redevance tri et manutention		Côtiers	1.60 %
		Hauturiers	2.23 %

## Aux acheteurs

Désignation	Conditions d'application		Tarif
Redevance Equipement des Ports de Pêche (R.E.P.P)	% CA sur achat brut		1.50 %
Redevance d'Exploitation			1.10 %
Redevance tri et manutention		Côtiers	0.40 %
		Hauturiers	1.40 %
Redevance caisse			0.40 %
Redevance acheteurs non locataires			1.70 %

## Taxes

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
Taxe dépôt sauvages	Taxe applicable à tout contrevenant déposant sans autorisation ses déchets sur le site portuaire	forfait	250 €



# Port de services

*Services, prestations et redevances*

## Prestations industrielles

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
<b>Vente de glace paillette</b>	Navires de pêche	€/tonne	<b>66.03 €</b>
	Carte de glace	€/carte	<b>21.80 €</b>
<b>Rouleau film plastique</b>	Rouleau de 15 kg	€/rouleau	<b>58.95 €</b>
<b>Eau et électricité</b>	Forfait pastille	€/pastille	<b>11.10 €</b>
	A l'unité (eau ou électricité)	€/unité	<b>0.90 €</b>
<b>Electricité</b>	A l'unité	€/kWh	<b>0.50 €</b>
	Au forfait		<b>16.80 €</b>
<b>Eau douce</b>	A l'unité	€/m <sup>3</sup>	<b>3.70 €</b>
	Au forfait		<b>18.55 €</b>

## Location de matériel

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
<b>Vivier</b>	Usagers de la halle à marée	€/vivier/jour	<b>3.54 €</b>
	Surtaxe vivier pour utilisation prolongée par usager extérieur	€/vivier	<b>44.17 €</b>
<b>Grue côtière</b>	Manutention par agent	€/h	<b>34.90 €</b>
<b>Chariots élévateurs avec chauffeur</b>	Locataires du port	€/h	<b>69.80 €</b>
	Professionnels extérieurs	€/h	<b>80.61 €</b>
<b>Chariots élévateurs sans chauffeur (présentation du CACES obligatoire)</b>	Locataires du port	€/h	<b>34.90 €</b>
	Professionnels extérieurs	€/h	<b>40.31 €</b>
<b>Treuil à funes</b>		€/h	<b>30.61 €</b>
<b>Caisses</b>	A la caisse	€/caisse/jour	<b>0.57 €</b>
<b>Transpalette</b>	Applicable à tous les usagers du port	€/h	<b>17.45 €</b>

## Redevances

Désignation	Conditions d'application		Tarif
Redevance Equipement des Ports de Pêche (R.E.P.P)	% CA sur vente brute		1.50 %
Redevance base avancée	% CA sur vente brute		1.50 %

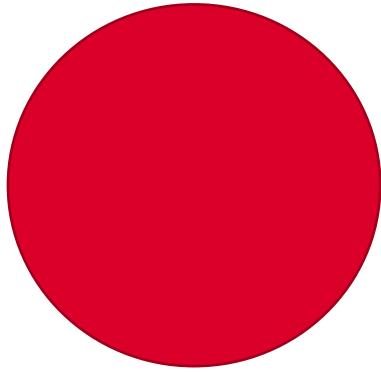
## Taxes

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
Taxe dépôt sauvages	Taxe applicable à tout contrevenant déposant sans autorisation ses déchets sur le site portuaire	forfait	250 €

## Escales extérieures

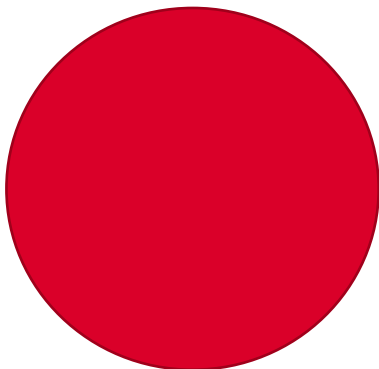
Désignation	Conditions d'application		Tarif
Frais d'escales extérieur	Conventionné	€/escale	1 209.48 €
	Jour supplémentaire	€/jour	93.92 €
Eau	Tarif Ville La Rochelle	€/m <sup>3</sup>	3.16 €* 3.16 €
	Heure agent (tarif Ville La Rochelle)		

\*Les prix apparaissant dans des cases sur fond jaune sont susceptibles d'évoluer en cours d'année.

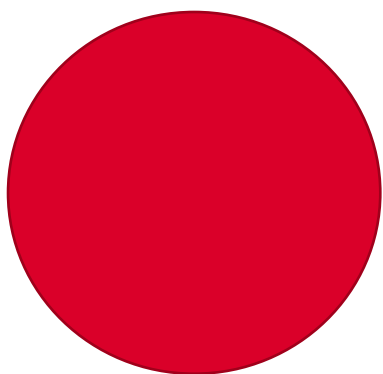
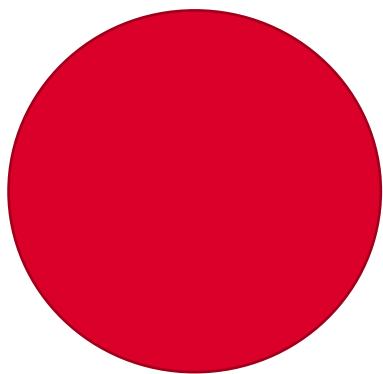


# Stationnement

*Tarifs portuaires*



Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
<b>Droit de stationnement</b>	Pêche/conchyliculture	Mètre linéaire/jour	<b>2.46€</b>
	Pêche/conchyliculture : activité touristique	Forfait/an	<b>2 703.45 €</b>
	Bateaux conchylicoles	Forfait/an	<b>1 841.73 €</b>
		Forfait/mois	<b>184.17 €</b>
	Bateaux de services (siège social sur le site portuaire de La Rochelle)	Mètre linéaire/an	<b>135.08 €</b>
	Bateaux de services (occasionnels)	Mètre linéaire/jour	<b>2.46 €</b>
	Bateaux croisière et plaisance (occasionnels)	Mètre linéaire/jour	<b>3.07 €</b>
	Bateaux de plaisance	Mètre linéaire/an	<b>184.17 €</b>
	Bateaux de croisière	Mètre linéaire/an, jusqu'à 15 passagers	<b>61.39 €</b>
		Mètre linéaire/an, plus de 15 passagers	<b>122.78 €</b>
Ponton course au large	Mètre linéaire/jour	<b>4.90 €</b>	
<b>Electricité</b>	Tous navires - à l'unité	€/kWh	<b>0.50 €</b>
<b>Eau douce</b>	Tous navires - à l'unité	€/m <sup>3</sup>	<b>3.70 €</b>



# Locatif

*Tarifs des surfaces locatives*

## Surfaces locatives sous convention locative

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
<b>Location de surfaces sur la plateforme multiservices</b>	Ateliers de mareyage nus	m <sup>2</sup> /an	<b>49.40 €</b>
	Ateliers gare routière	Nb portes/an	<b>11 051.80 €</b>
	Locaux administratifs	m <sup>2</sup> /an	<b>56.30 €</b>
	Local commercial dans l'enceinte de la criée	m <sup>2</sup> /an	<b>56.40 €</b>
<b>Location de chais d'armement</b>	Chai nu de 50 m <sup>2</sup>	€/mois	<b>282.30 €</b>
<b>Salles de réunion</b>	Salle de la criée (surface 150 m <sup>2</sup> )	A la journée	<b>55.10 €</b>
	Salle de visioconférence	A la journée	<b>283.40 €</b>
	Caution		
<b>Téléphonie</b>	Téléphone interne	€/mois	<b>10.75 €</b>
	Téléphone salle de vente	€/mois	<b>10.75 €</b>
<b>Distribution de froid</b>	Climatisation d'ateliers de 90 m <sup>2</sup> , 160 m <sup>2</sup> et 180 m <sup>2</sup>	€/an	<b>2 087.10 €</b>
	Climatisation d'ateliers de 270 m <sup>2</sup> et 360 m <sup>2</sup>	€/an	<b>4 173.90 €</b>
	Climatisation d'ateliers de 540 m <sup>2</sup>	€/an	<b>6 260.90 €</b>
	Climatisation d'ateliers de 720 m <sup>2</sup>	€/an	<b>8 347.70 €</b>
	Climatisation d'ateliers de 1 080 m <sup>2</sup>	€/an	<b>12 521.60 €</b>
	KWh supplémentaire	€/KWh	<b>0.15 €</b>
<b>Entretien/Assainissement</b>	<i>Prestations sur communs</i>	€/an	<b>3 416.20 €</b>
<b>Distribution d'eau</b>	Eau saumâtre	€/m <sup>3</sup>	<b>1.14 €</b>
	Eau douce	€/m <sup>3</sup>	<b>1.81 €</b>
<b>Gestion des déchets des entreprises locataires</b>	<i>Manutention bennes déchets</i>	€/tonne	<b>14.58 €</b>
	<i>Traitement des déchets organiques</i>	€/tonne	<b>-10.00 €</b>
	<i>Traitement des autres déchets</i>	€/tonne	<b>61.43 €</b>
	Location container	A l'unité	<b>6.23 €</b>

# Surfaces locatives sous Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT)

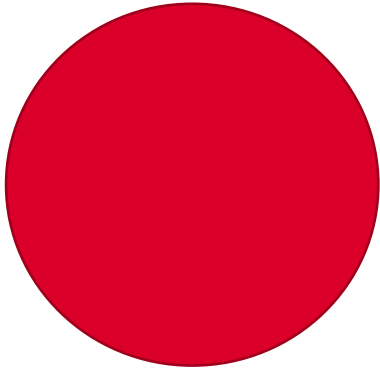
Nature du terrain	Terrain non bâti	Terrain bâti	Travaux complémentaires
<b>Bâtiment d'assistance à la pêche</b>	5.63 €/m <sup>2</sup> /an	11.26 €/m <sup>2</sup> /an	Selon nature des travaux
<b>Terre-plein</b>	3.15 €/m <sup>2</sup> /an	-	-
<b>Autres bâtiments</b>	4.61 €/m <sup>2</sup> /an	30.85 €/m <sup>2</sup> /an	-
<b>Chai</b>	-	33.78 €/m <sup>2</sup> /an	-

## Services aux locataires

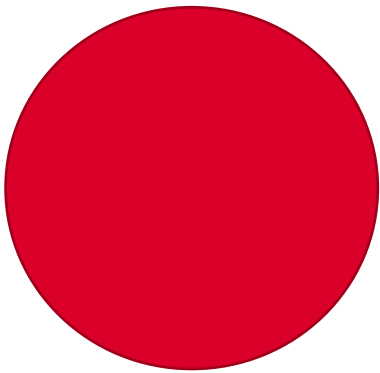
Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
<b>Travaux de réparation</b>	Travaux de maintenance réalisés par les agents du Port (en dehors du contrat de location)	€/heure	<b>34.90 €</b>

## Taxes

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
<b>Taxe dépôt sauvages</b>	Taxe applicable à tout contrevenant déposant sans autorisation ses déchets sur le site portuaire	forfait	<b>250 €</b>



# Autres services



## Diverses prestations

Désignation	Conditions d'application	Unité	Tarif en euros (€) HT
<b>Travaux de réparation</b>	Travaux de maintenance et réparation	€/heure	<b>34.90 €</b>
<b>Interventions diverses à l'attention des usagers</b>	Prestations de services - Manutention	€/heure	<b>23.85 €</b>
	Prestations de services - Animations	€/heure	<b>34.90 €</b>

## Animations grand public

Désignation	Conditions d'application	Unité	P.U HT
<b>Visite de la criée</b>			
<b>A l'heure de la vente</b>	<b>Visite des installations de la criée</b> réalisée à partir de 4h45, sur une durée de 1h30 - Groupe compris entre 4 et 24 personnes - Accessible PMR.	Par personne	<b>6.90 €</b>
	<b>Visite des installations de la criée avec petit déjeuner</b> réalisée à partir de 4h45, sur une durée de 1h30 - Groupe compris entre 4 et 24 personnes - Accessible PMR. <i>La gratuité est accordée pour les établissements scolaires, les centres de loisirs, les établissements spécialisés (EHPAD, hôpitaux...) et les enfants de moins de 12 ans.</i>	Par personne	<b>10.50 €</b>
<b>En journée</b>	<b>Visite des installations de la criée</b> réalisée entre 8h-12h, sur une durée de 1h30 - Groupe compris entre 4 et 50 personnes - Accessible PMR.	Par personne	<b>4.10 €</b>
	<b>Visite des installations de la criée avec petit déjeuner</b> réalisée entre 8h-12h, sur une durée de 1h30 - Groupe compris entre 4 et 50 personnes - Accessible PMR.	Par personne	<b>10.50 €</b>
<b>En soirée</b>	<b>Visite des installations de la criée</b> réalisée à partir de 18h, sur une durée de 1h30 - Groupe compris entre 10 et 50 personnes - Accessible PMR.	Par personne	<b>4.10 €</b>
	<b>Visite des installations de la criée avec apéritif sans alcool</b> réalisée à partir de 18h, sur une durée de 1h30 - Groupe compris entre 10 et 50 personnes - Accessible PMR.	Par personne	<b>7.80 €</b>

## Sur les quais

<b>Balade sur les quais</b>	<b>Visite des installations portuaires pour adultes</b> depuis la salle de pesée jusqu'aux chais d'armement avec prestation dégustation moules/huîtres et 1 boisson, réalisée à 17h sur une durée de 1h30 - Groupe compris entre 4 et 15 personnes - Accessible PMR.	Par personne	<b>7.80 €</b>
	<b>Visite des installations portuaires pour enfant entre 4 et 12 ans</b> depuis la salle de pesée jusqu'aux chais d'armement avec prestation dégustation moules/huîtres et 1 boisson, réalisée à 17h sur une durée de 1h30 - Groupe compris entre 4 et 15 personnes - Accessible PMR. <i>La gratuité est accordée pour les enfants de moins de 3 ans. Cette visite n'est pas accessible aux groupes scolaires, centres de loisirs et établissements spécialisés.</i>	Par personne	<b>4.10 €</b>

## Comme un mareyeur

<b>Atelier de découpe de poissons</b>	Atelier réalisé dans les locaux du Lycée Maritime au sein de la criée - Groupe de 12 personnes max - Non accessible PMR - Durée 2h30.	Par personne	<b>20.50 €</b>
---------------------------------------	---	--------------	----------------

# Annexe 3

## Règles d'hygiène applicable dans les installations de Port Chef de Baie à La Rochelle



Règlement d'exploitation - Version Juin 2023

Validée en Préfecture de Charente-Maritime

Dans le respect de la réglementation européenne et nationale en vigueur, le port de pêche de La Rochelle applique les règles d'hygiène imposées par :

- **Le RÈGLEMENT (CE) NO 853/2004** DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (*Respect des conditions prévues à l'Annexe II - Section VII Mollusques bivalves et Section VII Produit de la pêche*)
- **Le RÈGLEMENT (CE) No 852/2004** DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Afin de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, le port de pêche applique les procédures fondées sur les principes HACCP, et favorise la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène.

#### **REGLES GENERALES D'HYGIENE A APPLIQUER DANS LES BATIMENTS DU PORT DE PECHE :**

- Interdiction de fumer et de vapoter dans les locaux
- Les animaux ne sont pas autorisés
- Les déchets sont entreposés dans les bennes et conteneurs dédiés et sont réservés aux locataires du port.
- Interdiction à tout véhicule non destiné à l'exploitation, de pénétrer dans les locaux
- Interdiction de tout stockage dans les couloirs annexes aux couloirs principaux
- Interdiction de tout stockage devant les organes de sécurité du site
- 

#### **EXIGENCES A RESPECTER PENDANT ET APRES LE DEBARQUEMENT :**

- Aucun produit frais de la pêche ne sera entreposé à même le sol
- *« Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante. »*
- Les normes sanitaires applicables aux produits de la pêche doivent être respectées :

**Critères organoleptiques :** *« Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur. »*

**Présence de parasites :** *« Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites »*

#### **LA CHAMBRE FROIDE**

- Pas de stockage de produits non étiquetés (logique de traçabilité)
- Tenue vestimentaire : les usagers qui pénètrent dans la Chambre Froide doivent être équipés d'une tenue sanitaire ou à minima d'une tenue de travail propre, de chaussures fermées ou bottes propres, les cheveux doivent être recouverts
- Il convient de maintenir les portes des chambres froides fermées pour éviter les hausses de température et maintenir la chaîne du froid
- Il est interdit de boire, manger et fumer

Accès restreint à la chambre froide :

- Aux horaires de ventes et de ramassage, les acheteurs et leurs salariés ainsi que les transporteurs sont autorisés à pénétrer dans la chambre froide.
- L'accès n'est autorisé qu'aux patrons de pêche et membres d'équipage sous réserve du respect des règles d'hygiène

#### **LE LOCAL VIVIERS :**

- Le local est maintenu fermé en permanence, son utilisation est réglementée par le personnel du Syndicat Mixte
- Respect du registre des entrées et sorties : Chaque entrée et sortie de produits doivent être enregistrées par le personnel du syndicat mixte sur une fiche dédiée
- Pour les lots mis en viviers destinés à être mis en vente :

**Traçabilité des lots de coquillages:** Les produits entreposés dans les viviers doivent être étiquetés (étiquette de salubrité) et accompagnés du document d'enregistrement de transfert de lot de coquillages vivants (CERFA 15063\*03).

**Respect des critères de vitalité :** Le personnel du Syndicat Mixte se réserve le droit de refuser l'entreposage de lots de coquillages s'il provient d'une zone de récolte non autorisée ou ne remplit pas les conditions réglementaires pour être mis à la vente. Egalement les lots de coquillages peuvent être refusés s'ils ne répondent pas à des critères de fraîcheur et de viabilité.

#### **QUAI DE STATIONNEMENT :**

- L'accès aux véhicules autres que professionnels est interdit
- L'ensemble des déchets générés seront triés et déposés en tête d'épis dans les bennes dédiées (DIB, cartons, déchets métalliques). Les déchets d'huile seront déposés dans un local réservé.
- Les producteurs favoriseront l'usage des palettes plastiques pour faire transiter les marchandises
- 

#### **COOPERATION LORS DES CONTROLES SANITAIRES :**

*«Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément au Règlement (CE) n o 854/2004, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche »*

# Annexe 4

## Règlement d'utilisation de la galerie technique de la halle à marée



Règlement d'exploitation - Version Juin 2023

Validée en Préfecture de Charente-Maritime

# SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 – OBJET DU REGLEMENT</b>	<b>69</b>
<b>ARTICLE 2 – CIRCULATION</b>	<b>69</b>
<b>ARTICLE 3 – INSTALLATION D'EQUIPEMENTS</b>	<b>69</b>
<b>ARTICLE 4 – TRAVAUX DANS LES COMBLES</b>	<b>70</b>
<b>ARTICLE 5 – NETTOYAGE DE LA GALERIE ET DES COMBLES</b>	<b>70</b>

## Article 1 – Objet du règlement

---

Le présent règlement précise l'ensemble des conditions d'utilisation et d'occupation de la galerie technique de la halle à marée de La Rochelle et des combles situés au-dessus des cases des locataires ainsi que les droits et devoirs s'appliquant à chaque utilisateur ainsi qu'aux entreprises mandatées par ces derniers et à leur sous-traitants.

Le règlement concerne la galerie technique située au-dessus de la grande (bâtiments W et V) et de la petite rue (bâtiment U) ainsi que les combles de l'ensemble des bâtiments.

## Article 2 – Circulation

---

Les accès aux galeries techniques se font :

- Depuis l'extérieur par les descenderies situées à l'extrémité des bâtiments U et V,
- Depuis l'intérieur par l'accès situé dans la grande rue à proximité de la salle de vente.

En dehors des horaires d'ouverture standard, l'accès se fait sur demande auprès du gardien.

Les portes d'accès et celles au niveau des cloisons coupe-feu dans les galeries doivent impérativement rester fermées en toute circonstance. Le blocage des portes par une calée est interdit.

## Article 3 – Installation d'équipements

---

L'installation d'équipements par le locataire dans la zone au-dessus de son local (combles) ou dans la galerie technique doit faire l'objet d'une demande écrite préalable (courrier ou mail) auprès du service technique du Syndicat Mixte du Port de Chef de Baie afin d'obtenir son accord, un plan détaillé de l'installation prévue (travaux, équipements) devra être fourni, le Syndicat Mixte pourra demander des pièces complémentaires. Aucune installation (travaux, équipements) ne pourra être réalisée sans avoir été dûment et préalablement autorisée par le Syndicat Mixte. L'accord ou le refus du Syndicat Mixte sera transmis par écrit (courrier ou mail) au locataire. En aucun cas la demande préalable ne pourra être assimilée à un accord.

Pour les installations réalisées sans autorisation, le Syndicat Mixte demandera la dépose des équipements et/ou la remise en état des locaux. Pour les installations en cours de réalisation, le Syndicat Mixte demandera l'arrêt des travaux. Ces demandes d'arrêt, de dépose, de remise en état se feront aux frais des locataires concernés. En cas d'inaction des locataires le Syndicat Mixte procédera à ces actions à leurs frais et risques après mise en demeure.

Les équipements installés devront respecter l'ensemble des règlements en vigueur et les règles de l'art, notamment :

- Les équipements produisant de l'air chaud (groupes de froid, climatiseurs, etc.) doivent être cloisonnés pour permettre l'extraction de cet air chaud de l'intérieur des locaux vers l'extérieur du bâtiment. Toutes les dispositions doivent être prises pour éviter une diffusion au sein de la galerie ou des combles.

- Les équipements de toute nature doivent obligatoirement être posés sur des supports en matériau ininflammable de classe M0. Les empilements de palettes en bois ou autre matériaux inflammables sont strictement interdits ;

- Les équipements produisant de l'eau résiduelle (notamment par condensation) doivent être munis d'un dispositif de récupération de ces eaux et d'évacuation vers l'atelier du locataire pour éviter la présence d'eau au sol.

- les tuyaux frigorifiques doivent être isolés pour éviter la condensation et la production d'eaux résiduelles.

## Article 4 – Travaux dans les combles

---

Comme pour la galerie technique, tous les travaux dans les combles doivent faire l'objet d'une demande écrite (courrier ou mail) auprès du service technique du Syndicat Mixte du Port de Chef de Baie afin d'obtenir son accord préalable.

L'accès aux combles s'effectue par des trappes de visite qui, en dehors des périodes d'interventions du locataire ou d'une entreprise intervenant pour son compte, doivent impérativement être fermées.

La circulation dans les combles se faisant sur le plafond suspendu des ateliers, constitués de panneaux sandwich isolant, il est interdit de dépasser le poids de 140 kg par panneau. Ce poids maximum comprend les personnes, les matériels, l'outillage. En cas de dépassement de cette limite, le poids total doit être réparti sur plusieurs panneaux.

En cas d'installation d'équipements nécessitant le percement total ou partiel d'un panneau, le locataire devra veiller à respecter les règlements en vigueur notamment l'APSAD D14-A.

Dans le cas de la suppression d'un équipement, les trous existant devront impérativement être rebouchés.

## Article 5 – Nettoyage de la galerie et des combles

---

A la fin de toute intervention du locataire ou d'une entreprise intervenante pour le compte d'un locataire, un nettoyage de la zone du chantier ainsi que des circulations doivent être faits en galerie technique comme dans les combles.

En cas de constat par le Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle de déchets laissés en place, le Port se réserve le droit de facturer les prestations de nettoyage au locataire concerné.

## Article 5 – Responsabilité

---

Les locataires restent seuls responsables des travaux réalisés par leurs fournisseurs ou sous-traitants.

Le locataire devra disposer des assurances nécessaires destinées à couvrir toutes dégradations ou sinistres éventuels.

Le Syndicat Mixte ne saurait être tenu responsable.

# Annexe 5

## Note de vente



**Règlement d'exploitation - Version Juin 2023**

Validée en Préfecture de Charente-Maritime



# Annexe 6

## Plan de réception des déchets d'exploitation et des résidus de cargaison des navires – V2023



**Règlement d'exploitation - Version Juin 2023**

Validée en Préfecture de Charente-Maritime

# SOMMAIRE

## I – Cadre réglementaire

### I - 1 – Ports concernés

### I - 2 – Navires concernés

## II – Présentation du port de LA ROCHELLE Chef de Baie

## III – Application de la directive au port de LA ROCHELLE Chef de Baie

## IV – Evaluation des besoins en installations de réception portuaires

## V – Description du type et de la capacité des installations portuaires de réception

### V-1 – Installations existantes

### V-2 – Améliorations à apporter

## VI – Description des procédures de réception des déchets

## VII – Description du système de tarification

## VIII – Procédures à suivre pour signaler les insuffisances

## IX – Procédures de consultation permanente

## X – Mise en œuvre et suivi du plan

## XI – Information des usagers

## I - CADRE REGLEMENTAIRE

Le présent plan est établi en application de la directive 2000/59/CE du Parlement Européen et du Conseil du 27 novembre 2000 sur les installations de réception portuaires des déchets d'exploitation des navires et des résidus de cargaison (Directive MARPOL), dans le cadre général de la convention internationale de 1973 pour la prévention de la pollution par les navires, MARPOL 73/78.

Cette directive a été transposée en droit français, pour les ports relevant de l'Etat, par le décret 2003-920 du 22 septembre 2003.

Le décret 2005-255 du 14 mars 2005 a étendu aux ports décentralisés l'obligation d'établir des plans de réception des déchets d'exploitation et des résidus de cargaison.

L'arrêté du 5 juillet 2004 précise les renseignements à notifier au port par les capitaines de navires.

L'arrêté du 21 juillet 2004 « relatif aux plans de réception et de traitement des déchets d'exploitation et des résidus de cargaison dans les ports maritimes » précise le contenu du plan et l'information à donner aux usagers.

Les dispositions définies par les textes ci-dessus ont été insérées dans le Code des Ports Maritimes.

### I – 1 – CHAMP D'APPLICATION

L'objectif de ces textes est d'améliorer la qualité du milieu marin en limitant les quantités de rejets en mer de déchets d'exploitation des navires et résidus de cargaison.

Le présent document a donc pour vocation de présenter ce qui doit être mis en œuvre sur la concession pêche du port de La Rochelle en matière de réception et traitement des déchets d'exploitation des navires.

Ce plan est établi de manière provisoire et sera au cours de l'année 2007 sujet à modification selon l'implication du nouveau concédant qui devra mettre en œuvre un plan dans les autres ports de pêche du département

### I – 2 - PORTS CONCERNES

La directive 2000/59/CE dispose dans son article 3 que tous les ports où des navires, y compris les navires de pêche et de plaisance, font habituellement escale sont concernés.

### I – 3 - NAVIRES CONCERNES

Article 3 de la directive 2000/59/CE : tous les navires, y compris les navires de pêche et de plaisance, quel que soit leur pavillon, exception faite des navires de guerre ou navires appartenant à un Etat.

## II - PRESENTATION DU PORT DE LA ROCHELLE CHEF DE BAIE

Les quais sont affectés au débarquement du poisson, au stationnement et à la réparation des navires de pêche, de bâtiments appartenant à l'ETAT (vedettes des Douanes, des Affaires Maritimes...).

L'activité pêche est sous l'autorité du Syndicat Mixte Port Chef de Baie appelé Organisme gestionnaire

### III - APPLICATION DE LA DIRECTIVE ET DES TEXTES QUI EN DECOULENT AU PORT DE LA ROCHELLE CHEF DE BAIE

Le code des ports maritimes, art – L.343.1, définit :

■ Les déchets d'exploitation par : tous les déchets, y compris les eaux usées, et les résidus autres que les résidus de cargaison qui sont produits durant l'exploitation d'un navire et qui relèvent des annexes I, IV et V de la convention internationale de 1973 pour la prévention de la pollution par les navires, modifiée par le protocole du 17 février 1978 (MARPOL 73/78), ainsi que les déchets liés à la cargaison tels que définis par l'Organisation maritime internationale pour la mise en oeuvre de l'annexe V de cette convention,

■ Les résidus de cargaison : les restes de cargaison à bord relevant des annexes I et II de la même convention qui demeurent dans les cales ou dans les citernes à cargaison après la fin des opérations de déchargement et de nettoyage, y compris les excédents et quantités déversés lors du chargement ou du déchargement.

Il offre la possibilité aux officiers de port, officiers de port adjoints et aux surveillants de port d'interdire la sortie du navire qui n'aurait pas déposé ses déchets d'exploitation et résidus de cargaison dans une installation de réception adéquate et subordonner leur autorisation à l'exécution de cette prescription.

Le port de La Rochelle Chef de Baie dont les activités sont exclusivement de pêche, n'est pas concerné par les résidus de cargaison relevant des annexes I et II de la convention.

Il est, par contre, concerné par les déchets d'exploitation des navires. Les annexes I, IV et V de la convention MARPOL concernent : les hydrocarbures, les eaux usées et les ordures.

Les capitaines de navires faisant escale dans le port de La Rochelle Chef de Baie sont tenus avant de quitter celui-ci de déposer les déchets d'exploitation et les résidus de cargaisons de leur navire dans les installations de réception portuaire.

### IV – EVALUATION DES BESOINS EN INSTALLATIONS DE RECEPTION PORTUAIRES

Aux termes de la directive et des textes pris pour son application, les déchets d'exploitation sont « tous les déchets, y compris les eaux résiduaires, et résidus autres que les résidus de cargaison, qui sont produits durant l'exploitation d'un navire et qui relèvent des annexes I, IV et V de la convention MARPOL et les déchets liés à la cargaison tels que définis par l'Organisation maritime internationale pour la mise en oeuvre de l'annexe V de cette convention ».

- annexe I : hydrocarbures ;
- annexe IV : eaux usées ;
- annexe V : ordures.

Pour le port de LA ROCHELLE chef de baie (activité pêche), ils sont les suivants :

CATEGORIE	NATURE
Déchets ménagers et assimilés	- Déchets alimentaires - Plastiques, verre, carton, papier, polystyrène
Déchets industriels banals	- Bois, ferraille, plastique, caoutchouc - Matériels de pêche, cordages, câbles - déchets de poissons et de crustacés
Déchets industriels spéciaux	- Chiffons gras, filtres usagés, emballages souillés, pots, bidons, fûts d'huile ou de peinture vides, batteries, piles, aérosols... - Matériel de sécurité périmé (fusées, fumigènes...) - Huile de vidange - Eaux de fond de cale machine

## V – DESCRIPTION DU TYPE ET DE LA CAPACITE DES INSTALLATIONS PORTUAIRES DE RECEPTION

### V-1 – INSTALLATIONS

#### PORT DE PECHE

- **Quai des courreaux :** 2 containers pour la collecte des métaux, DIS  
1 Benne pour la DIB  
en tête de chaque ponton un container de déchets ménagers
- **Quai des Chaluts :** 1 container de collecte des déchets ménagers
- **Encrache des épis de stationnement :**  
Ponton 5 : 3 containers permettant la collecte DIB, métaux, déchets ménagers  
Pontons 6 & 7 : 2 containers pour la collecte DIB et déchets ménagers
- **Terre plein à chalut :** 3 bennes pour collecte DIB, Déchets ménagers, DIS

- **Treuil à Fune :** Cuve de collecte des huiles usagées  
Containers pour bidons.
  
- **Parking Restaurant :** Colonne à verre
  
- **Epis déchargement :** Epis 4 (face bureau gardien) : 3 containers pour les DIB,  
DIS, Déchets ménagers  
Epis 3 : 1 container de déchets ménagers  
Epis 1 : 1 container de déchets ménagers

### V-2 – AMELIORATIONS A APPORTER

Un groupe de travail composé des représentants des différentes familles professionnelles (Producteurs, Mareyeurs, Services, Conchyliculteurs) a été mis en place à l'initiative du Syndicat Mixte pour élaborer un plan de gestion global des déchets de tous les usagers.

L'idée de ce groupe de travail étant d'examiner toutes solutions visant à empêcher les dépôts sauvages, de responsabiliser les clients des usagers, de contrôler les accès, de rechercher les valorisations des différents déchets afin d'en réduire le coût de traitement.

## VI – DESCRIPTION DES PROCEDURES DE RECEPTION DES DECHETS D'EXPLOITATION

### **L'ORGANISME GESTIONNAIRE**

La collecte et le traitement des déchets sont organisés, les entreprises chargées de l'enlèvement et du traitement sont identifiées.

L'Organisme gestionnaire du port procède au ramassage et à l'enlèvement des déchets de toutes sortes induits par l'activité pêche.

Le tri des déchets collectés par le concessionnaire sur la zone portuaire est effectué dans les bennes adaptées

Les bacs collecteurs pleins mis à disposition des navires sont vidés quotidiennement dans les bennes.

Les filets et ordures diverses récupérées en mer et débarqués par les chalutiers au quai de la criée sont enlevés quotidiennement et déposés dans les bennes.

Le Syndicat Mixte procède à la collecte des D.I.B et D.I.S. Les déchets ainsi collectés sont stockés dans les bennes puis évacués par les prestataires de services sur demande du port.

Les distributeurs d'huile procèdent à l'enlèvement des fûts et bidons d'huile usagée.

La récupération du matériel pyrotechnique de sécurité est assurée par le fournisseur au moment du renouvellement.

Le tableau ci-dessous indique, pour chaque type de déchet, l'intervenant qui le récupère, le lieu du port où il est stocké et l'intervenant chargé de son évacuation vers le recyclage ou la destruction.

Types de déchets	récupération	stockage	Evacuation
Déchets ménagers et assimilés	Synd. Mixte	Bennes ou containers	Rouvreau
Déchets industriels banals <ul style="list-style-type: none"> <li>- bois, plastique</li> <li>- ferraille, câbles</li> <li>- filets, chaluts, caoutchouc</li> <li>- déchets de poisson et de crustacés</li> </ul>	Synd. Mixte Synd. Mixte Synd. Mixte	Bennes ou containers Bennes ou containers Bennes ou containers  Local déchet créée	Rouvreau Rouvreau Rouvreau  Rouvreau
Déchets industriels spéciaux <ul style="list-style-type: none"> <li>- filtres à huiles, chiffons gras, emballages souillés</li> <li>- huile usagée,</li> <li>- fûts et bidons d'huile</li> <li>- pots de peintures,</li> <li>- batteries, piles, aérosols...</li> <li>- matériel pyrotechnique de sécurité</li> </ul>	Synd. Mixte  Distributeurs Synd. Mixte Entreprises Synd. Mixte Fournisseurs	Bennes ou containers  Distributeurs Bennes ou containers  Containers Bennes ou containers Interdit bennes et containers	Rouvreau  Rouvreau/ Chimirec Rouvreau  Rouvreau
Eaux usées Eaux de fond de cale machine	Entreprises spécialisées	Hors port	Disposition prévue à la charge de l'armateur dans le règlement de police

\* la liste des prestataires peut être modifiée à la suite des procédures de mise en concurrence

## VII – DESCRIPTION DU SYSTEME DE TARIFICATION

Un tarif à l'étude sera mis en place

## VIII – PROCEDURES A SUIVRE POUR SIGNALER LES INSUFFISANCES

Les observations concernant les insuffisances constatées dans les installations de réception portuaires ou dans l'application des procédures seront enregistrées par l'officier en charge de la police du Port. Une concertation avec l'Organisme gestionnaire sera mise en place de façon à améliorer la situation si nécessaire.

## IX – PROCEDURES DE CONSULTATION PERMANENTE

La consultation entre les utilisateurs du port, les contractants du secteur des déchets et les autres parties intéressées sera organisée par l'Organisme gestionnaire selon une procédure à définir.

## X – MISE EN ŒUVRE ET SUIVI DU PLAN

L'organisme gestionnaire, est chargé de la mise en œuvre du plan. Il transmet toutes informations et rapports nécessaires à l'autorité portuaire pour mise en demeure des concessionnaires en cas de constat de carences.

Tout capitaine de navire ou usager doit aviser l'Organisme gestionnaire en cas de défectuosité ou insuffisance des installations de réception portuaires.

Le présent plan fera l'objet d'un réexamen par l'autorité portuaire tous les trois ans ainsi qu'après toute modification significative de l'exploitation portuaire.

Le code des ports maritimes dispose que :

### Art L343-1

Les capitaines de navire faisant escale dans un port maritime sont tenus, avant de quitter le port, de déposer les déchets d'exploitation et résidus de cargaison de leur navire dans les installations de réception flottantes, fixes ou mobiles existantes.

Les officiers de port, officiers de port adjoints ou surveillants de port agissant au nom de l'autorité investie du pouvoir de police portuaire peuvent interdire la sortie du navire qui n'aurait pas déposé ses déchets d'exploitation et résidus de cargaison dans une installation de réception adéquate, et subordonner leur autorisation à l'exécution de cette prescription.

Toutefois, s'il s'avère que le navire dispose d'une capacité de stockage spécialisée suffisante pour tous les déchets d'exploitation qui ont été et seront accumulés pendant le trajet prévu jusqu'au port de dépôt, il peut être autorisé à prendre la mer.

Les officiers de port, officiers de port adjoints, surveillants de port ou auxiliaires de surveillance peuvent faire procéder au contrôle des conditions de stockage à bord par l'autorité maritime compétente, lorsqu'ils constatent ou sont informés de l'inobservation par un capitaine de navire de ses obligations en matière de dépôt des déchets d'exploitation et résidus de cargaison. Les frais d'immobilisation du navire résultant de ce contrôle sont à la charge de l'armateur, du propriétaire ou de l'exploitant.

Le présent article s'applique à tous les navires, y compris les navires armés à la pêche ou à la plaisance, quel que soit leur pavillon, faisant escale ou opérant dans le port, à l'exception des navires de guerre ainsi que des autres navires appartenant ou exploités par la puissance publique tant que celle-ci les utilise exclusivement pour ses propres besoins.

Les autorités portuaires s'assurent que des installations de réception adéquates sont disponibles pour répondre aux besoins des navires utilisant habituellement le port...

### Art L343-3

Les prestataires qui assurent ou participent à la réception ou au dépôt des déchets d'exploitation et des résidus de cargaison des navires doivent fournir à l'autorité portuaire ainsi que, sur sa demande, au représentant de l'Etat dans le département les éléments techniques et financiers permettant de connaître la nature et les conditions d'exécution de leur activité.

Ces prestataires doivent justifier auprès de l'autorité portuaire des agréments ou des autorisations nécessaires à l'exercice de leur activité.

Ils doivent également respecter les obligations définies par les règlements portuaires et les plans de collecte et de traitement des déchets particuliers au port.

## XI - INFORMATION DES USAGERS

Le présent plan est tenu à la disposition des usagers au secrétariat de l'Organisme gestionnaire.

Un plan de la localisation des installations de réception est tenu à jour par l'Organisme gestionnaire.

Une fiche décrivant les installations de réception ainsi que les procédures est remise aux navires faisant escale au port.

# Annexe 7

## Règlement particulier de police du Port de pêche de La Rochelle – Chef de Baie



Règlement d'exploitation - Version Juin 2023

Validée en Préfecture de Charente-Maritime

## **Art. 1. Champ d'application**

Les dispositions du présent règlement s'appliquent dans les limites administratives du port de pêche de Chef de Baie telles que définies par l'Arrêté préfectoral du 14/11/2006, conformément au plan annexé.

Ce règlement complète le Règlement Général de Police des Ports Maritimes de Commerce et de Pêche, annexé à l'article R 351.1 du Code des Ports Maritimes en tenant compte de l'organisation, de l'aménagement et de la nature des trafics du port de pêche de Chef de Baie.

## **Art. 2. Définitions**

Pour l'application du présent règlement, on entend par :

- **Règlement Général de Police (RGP)** : le Règlement Général de Police des ports maritimes, de commerce et de pêche annexé à l'article R 351-1 du Code des Ports Maritimes ;
- **Autorité portuaire (AP) et Autorité Investie du Pouvoir de Police Portuaire (AIPPP)** : le Président du Syndicat Mixte du Port Chef de Baie à La Rochelle, qui a commissionné le surveillant de port pour veiller au respect du présent règlement et le faire appliquer ; par commodité, seul le terme **AP** sera utilisé dans la suite du texte ;
- **Surveillant de port** : Agent de l'AP en charge de la police du plan d'eau (organisation des entrées, sorties et mouvements de navires), du recueil, de la transmission et de la diffusion de l'information nautique, de la police de l'exploitation du port (attribution des postes à quai, modalités d'occupation des terre-pleins, etc...) et de la police de conservation du Domaine Public Portuaire ;
- **Directeur du port** : le responsable de l'autorité portuaire par délégation du Président du Syndicat Mixte
- **navire** : tout moyen de transport flottant, employé normalement à la navigation maritime et soumis de ce fait aux règlements de cette navigation ;
- **bateau** : tout moyen de transport flottant, qui n'est pas employé normalement à la navigation maritime. Cette dénomination comprend en particulier les moyens de transport flottants employés pour la navigation intérieure ;
- **engins flottants** : toutes autres unités flottantes, notamment les unités non immatriculées.
- **embarcations, bâtiments** : navires, bateaux, engins flottants.

Les engins de servitude flottants employés dans les ports sont considérés comme des navires ou des bateaux suivant leur affectation particulière.

- **marchandises dangereuses** : les marchandises dangereuses ou polluantes telles que définies dans le Règlement général de transport et manutention des marchandises dangereuses dans les ports maritimes (RPM), mentionné à l'article L.302-1 du CPM.

## **Art. 3. - Demande d'attribution des postes à quai - Autorisation d'entrée**

Le port de pêche de Chef de Baie est ouvert, sans autorisation quotidienne préalable, aux navires de pêche et aux embarcations conchylicoles dont la liste est proposée et tenue à jour par le Directeur du port et validée par le surveillant de port. Les navires et embarcations ainsi listés sont appelés « usagers habituels ».

Pour tous les autres navires, l'entrée est soumise au respect des dispositions de l'article 4 de ce règlement et à accord préalable du surveillant de port et/ou du Directeur qui en fixe les modalités.

Sauf autorisation exceptionnelle obtenue auprès du surveillant du port et /ou du Directeur, les navires de plaisance, armés ou non au commerce, ne peuvent accoster au port de pêche.

Les embarcations de servitude peuvent être acceptées dans les conditions fixées par le surveillant de port et ou le Directeur du Port.

Les vedettes à passagers peuvent accoster au quai d'avitaillement pour la durée de l'opération en se conformant aux ordres du surveillant de port et ou du Directeur

L'accès du port de pêche est interdit à toute embarcation:

- transportant des marchandises dangereuses.
- ayant, à bord ou à la remorque, un objet suspect ou qui pourrait compromettre la sécurité du port ou des usagers, Les capitaines de ces navires doivent respecter l'arrêté N°2002/23 du 15 mai 2002 précisant la conduite à tenir en cas de repêchage de mines ou d'engins dangereux (mouillage des engins à 1.3 mille dans le sud-est de la bouée cardinale roche du sud).

Le surveillant de port et ou le Directeur peuvent interdire l'accès du port aux bâtiments dont l'entrée serait susceptible de compromettre la sécurité, la conservation ou la bonne exploitation des ouvrages portuaires et outillages, ainsi que ceux dont les caractéristiques ne sont pas compatibles avec la capacité du port ou avec les nécessités de l'entretien du port.

#### **Article 4 - Déclaration préalable d'entrée**

Les bâtiments, autres que les usagers habituels du port de Chef de Baie, sont tenus de formuler au syndicat mixte, au moins 48H avant l'arrivée prévue, une demande préalable d'entrée par téléphone (05-46-00-39-10 ou 05-46-00-39-29 les weekend), ou courrier électronique ([syndicat-mixte@larochelle-peche.port.fr](mailto:syndicat-mixte@larochelle-peche.port.fr)).

Ils communiquent également, dans les cas et conditions réglementairement prévues, les informations sur les déchets d'exploitation et les résidus de cargaison, mentionnées à l'article R. 325-3 du Code des Ports Maritimes et conformément au Plan de réception et de traitement des déchets du port de Chef de Baie.

#### **Article 5 - Déclaration à la sortie des navires et bateaux**

Les bâtiments visés à l'article 4 doivent, avant d'appareiller, communiquer au surveillant de port et ou directeur du port les éléments suivants :

- l'identification (nom, indicatif radio, numéro OMI ou MMSI) du navire ou bateau ;
- la date et l'heure souhaitées de l'appareillage;
- le tirant d'eau maximum ;
- le nombre total de personnes à bord ;
- le port de destination et la date et l'heure probables d'arrivée ;
- s'il y a lieu, la déclaration prévue par le Règlement général pour le transport et la manutention des marchandises dangereuses dans les ports maritimes (RPM

#### **Article 6 – Caractéristiques, affectation et attribution des postes à quai**

Les postes à quais sont situés sur des pontons flottants, quais fixes et épis béton répertoriés et numérotés sur le plan annexé au présent règlement.

Les pontons flottants sont exclusivement réservés aux bateaux habituels de pêche côtières, conchylicoles et services

Il est interdit d'entreposer sur les pontons flottants au-delà de 2 cuves de matériels par navires. Tout stockage au-delà fera l'objet après une notification au propriétaire et à un enlèvement par les services du port au frais du propriétaire

Les pêcheurs côtiers doivent pour stocker leur matériel utiliser les pontons perpendiculaires aux pontons flottants

Tout entreposage de produits dangereux, huiles, batteries est formellement interdit sur tous les pontons quels qu'ils soient

Tout aménagements sur le bassin sans autorisations de l'autorité portuaire est formellement interdit et sera après mise en demeure au propriétaire retiré par les services du port au frais du propriétaire

Les autres bateaux sont placés en fonction de leur type, longueur, tirant d'eau, nature de leur chargement et des nécessités d'exploitation sur les pontons de stationnement ou épis de déchargement. D'une façon générale, l'ordre de mise à quai correspond à l'ordre d'arrivée au musoir de la digue sud du port de pêche.

Le surveillant de port ou le Directeur du Port peut fixer, à titre permanent ou temporaire, des modalités particulières d'utilisation des postes à quai et des règles de priorité d'accostage.

Le stationnement de navires autres professionnels sauf accord express de l'autorité portuaire est formellement interdit.

Un ponton 9 est équipé sur partie gauche d'un ponton flottant exclusivement réservé à la SNSM et sur sa partie droite d'un ponton flottant exclusivement réservé à la course au large.

Le tableau suivant présente les caractéristiques, affectations et modalités d'attribution de ces quais :

Quais	Caractéristiques	Affectation	Attribution
<u>Pontons flottants de stationnement</u>			
N°17	Embarcations < 60 T (conchyliculteurs)	Réservé aux conchyliculteurs	Postes à quai attribués Postes à quai attribués Postes à quai attribués
N°14 à 16 N°13	Embarcations < 60 T  Embarcations < 100 T	réservés aux pêcheurs côtiers idem	
<u>Ponton flottant carburant</u>			
n°12	équipé de 2 installations de carburant	réservé aux embarcations d'un poids inférieur à 60 tonnes	banalité
<u>Quais fixes de stationnement</u>			
n°11	L= 90 m, équipé de deux installations de livraison de carburant, équipé d'un retour pour l'accostage « cul à quai » pour les travaux sur les funes et filets	doit rester disponible pour cette activité	Non attribué (banalité)
n°10	mêmes caractéristiques que le n°11 sans installation à carburant		Attribué sauf poste cul à quai
n°9	même caractéristiques que le n°11, équipé d'une installation de livraison de glace, sans retour pour l'accostage « cul à quai ».	La partie droite est réservée sur le ponton flottant à la course au large et la partie gauche à la SNSM	Attribué sauf poste glace
<u>Quais fixes de déchargement</u>			
N°7 et 8 (Nord)	L = 27 m	tout type d'embarcation assurant le déchargement	L'ordre d'accostage à ces quatre quais est défini par le surveillant de port.
N°3 à 6	L = 27 m	utilisable par tous les navires et embarcations	
N° 1 et 2	L = 42 m	- priorité aux navires ou embarcations conteneurisés et aux navires et embarcations dont la méthode de déchargement nécessite l'usage de conteneurs ;	

## **Article 7 - Navires militaires français et étrangers**

Les articles 3, 4, 5 et 10 du présent règlement ne sont pas applicables aux navires militaires français et étrangers. Toutefois le représentant local de la marine nationale informe l'AP de l'entrée et de la sortie des navires militaires français et étrangers, afin que celle-ci puisse réguler l'entrée et la sortie des navires, bateaux et engins flottants en fonction des besoins des navires militaires.

Les dérogations aux autres dispositions dont peuvent bénéficier les navires militaires français et étrangers sont accordées d'un commun accord par le représentant local de la marine nationale et, selon leur objet, par l'AP.

## **Article 8 - Dispositions communes à tous les navires, bateaux ou engins flottants concernant leurs mouvements dans le port**

### 8-1 Mouvement des navires

Le mouvement des navires, bateaux ou engins flottants s'effectue sous l'autorité du surveillant de port. Il autorise l'accès au port et règle l'ordre d'entrée et de sortie des navires, bateaux et engins flottants à l'intérieur du port. Le refus d'obtempérer est réprimé conformément aux dispositions de l'article L.334-1 du CPM.

Les capitaines, patrons, pilotes et remorqueurs de tous les navires, bateaux ou engins flottants se conforment aux ordres qui leur sont donnés par le surveillant de port. Les mouvements des navires s'effectuent conformément aux usages en matière de navigation et aux ordres reçus, sous la responsabilité de leur capitaine ou patron, qui reste maître de la manœuvre et doit prendre les mesures nécessaires pour prévenir les accidents.

Lorsqu'il entre dans le port et lorsqu'il sort, tout navire arbore outre les pavillons de signalisation réglementaire, le pavillon de sa nationalité.

Les mouvements des navires, bateaux ou engins flottants dans le port et le chenal d'accès doivent s'effectuer à une vitesse qui ne soit pas préjudiciable aux autres usagers, aux chantiers de travaux maritimes et de sauvetage, aux passages d'eau, aux quais et appontements et aux

L'AP peut imposer aux capitaines l'assistance de services de remorquage et de lamanage.

### 8-2 Communications

Tout navire ou embarcation pourvu de moyens de communications radioélectriques VHF devra exercer une veille constante sur les fréquences 156.8 mHz (canal 16) et 156.6 mHz (canal 12).

### 8-3 Signalisation portuaire

Il n'existe pas de signaux spécifiques pour l'entrée au port de pêche.

### 8-4 Signalisation des bâtiments

Les bâtiments doivent montrer les marques et feux prévus par le règlement international de 1972 pour prévenir les abordages en mer.

### 8-5 Limitation de vitesse

La vitesse est limitée à 5 nœuds dans les limites du port (voir plan annexé au présent règlement).

## **Article 9 - Stationnement des navires, bateaux ou engins flottants en dehors des emplacements prévus au 6. mouillage et relevage des ancres**

Il est interdit à tout navire, bateau ou engin flottant, à l'intérieur du port et dans la zone maritime de régulation, de stationner hors des emplacements qui lui ont été attribués et de faire obstacle à la libre navigation.

Sauf autorisation expresse ou nécessité absolue, le mouillage des ancres est formellement interdit dans le chenal d'accès et dans l'ensemble du bassin.

Les capitaines et patrons qui, par suite d'une nécessité absolue, ont dû mouiller leurs ancres dans le chenal d'accès ou dans le bassin doivent en assurer la signalisation, en aviser immédiatement le surveillant du port et faire procéder à leur relevage aussitôt que possible.

Toute perte d'une ancre, d'une chaîne ou de tout autre matériel de mouillage à l'intérieur du port pendant les opérations de mouillage et de relevage doit être déclarée sans délai au surveillant du port. Le relevage du matériel ainsi perdu est entrepris aussitôt sous la responsabilité et aux frais du navire, bateau ou engin flottant.

Dans tous les cas particuliers évoqués ci-dessus, le capitaine du navire est tenu de respecter les consignes de sécurité qui lui seront données par le surveillant du port.

## **Article 10 - Placement à quai et amarrage**

Les bâtiments et embarcations de pêche et conchylicoles ne peuvent s'amarrer et stationner qu'aux ouvrages et emplacements affectés à chacune de ces catégories de bâtiments et de navigation selon l'article 6.

Le surveillant de port fait placer dans le port les autres navires, bateaux et engins flottants aux postes à quai prévus. Ceux-ci sont amarrés sous la responsabilité de leur capitaine ou patron, conformément aux usages maritimes et aux prescriptions qui leur sont signifiés.

Ne peuvent être utilisés pour l'amarrage que les organes d'amarrage spécialement établis à cet effet sur les ouvrages.

Il est défendu à tout capitaine ou patron d'un navire, bateau ou engin flottant, de s'amarrer sur toute autre installation.

Les moyens d'amarrage doivent être en bon état et adaptés aux caractéristiques du navire.

En cas de nécessité, tout capitaine, patron ou gardien doit renforcer les amarres et prendre toutes les précautions qui lui sont prescrites sur ordre du surveillant de port. Il ne peut s'opposer à l'amarrage à couple d'un autre navire, ordonné par le surveillant de port, lorsque les nécessités de l'exploitation l'exigent.

Il est défendu à toute personne étrangère à l'équipage d'un bâtiment, y compris aux agents du concessionnaire, de manœuvrer les amarres d'un bâtiment sans en avoir reçu l'ordre ou l'autorisation du surveillant de port.

### **Article 11 - Déplacements sur ordre**

L'AP peut à tout instant, s'il devient indispensable pour l'exploitation ou l'exécution des travaux du port de déplacer un navire, bateau ou engin flottant, décider le déplacement des navires, bateaux et engins flottants.

Si le navire, bateau ou engin flottant est sans équipage ou avec un équipage réduit ne pouvant assurer seul la manœuvre, l'AP ordonne au navire, bateau ou engin flottant de commander les remorqueurs et le personnel nécessaire. Si cette mise en demeure est restée sans effet, l'AP commande les remorqueurs et le personnel nécessaires. Dans tous les cas, le remorquage est effectué aux frais du navire, bateau ou engin flottant.

Le surveillant de port fait procéder au mouvement du navire, bateau ou engin flottant.

### **Article 12 - Personnel à maintenir à bord**

Les « usagers habituels » du port sont autorisés à séjourner dans le port sans gardien à bord, à condition que soit déposée, au préalable et à la capitainerie, une déclaration mentionnant le nom, le domicile et le numéro de téléphone d'une personne capable d'intervenir rapidement en cas de besoin, et contresignée par celle-ci.

Les capitaines et propriétaires de ces bâtiments restent responsables de tout accident qui aurait pu être évité ou dont les conséquences auraient pu être réduites du fait de la présence d'un gardien à bord.

Les autres bâtiments, amarrés dans le port et armés doivent avoir à bord le personnel nécessaire pour effectuer toutes les manœuvres qui peuvent s'imposer et pour faciliter les mouvements des autres navires, bateaux et engins flottants ; s'il est désarmé, il doit comporter au moins un gardien à bord.

Il ne peut être dérogé aux dispositions de l'alinéa précédent que sur autorisation de l'autorité portuaire et à condition que les dispositions applicables en matière de sûreté et de marchandises dangereuses le permettent. La dispense est subordonnée à la remise préalable à la Capitainerie d'une déclaration identique à celle des usagers habituels précisée au premier alinéa.

### **Article 13 - Chargement et déchargement**

Les marchandises sont manutentionnées uniquement sur les emplacements définis par l'article 6 du présent règlement particulier.

Le navire ou l'embarcation doit libérer le poste à quai dès que les opérations de chargement ou de déchargement sont terminées, et au plus tard à l'expiration du délai fixé pour celles-ci par le surveillant de port.

Les outillages et matériels professionnels peuvent être chargés et déchargés, de préférence sur la cale, ou sur les pontons flottants, mais ne doivent pas y séjourner au-delà d'un délai fixé d'un commun accord avec le surveillant de port et dans des conditions fixées par celui-ci.

La livraison de carburant aux bateaux de pêche s'effectue aux postes d'avitaillement prévus à cet effet. En aucun cas, la livraison directe par camion-citerne n'est autorisée.

Toute distribution de carburant doit être effectuée par le prestataire retenu dans le cadre de la DSP délivrée par le Syndicat Mixte du Port Chef de Baie à La Rochelle.

### **Article 14 - Dépôt et enlèvement des marchandises**

Il est interdit de faire tout dépôt sur la cale d'accès au plan d'eau et sur les parties de quais et terre-pleins du port réservés à la circulation.

En dehors des espaces attribués aux usagers, les dépôts sur les terre-pleins et pontons des engins de pêche tels que funes, chaluts, matériels d'avitaillement et d'armements, etc. sont interdits sauf accord du surveillant du port qui déterminera le lieu et la durée des dépôts. Passé le délai imparti, les engins pourront être enlevés aux frais et risques du propriétaire.

Si les nécessités de l'exploitation le justifient, le surveillant de port peut prescrire l'enlèvement ou le déplacement des marchandises avant l'expiration du délai mentionné à l'alinéa précédent ou l'autoriser après.

### **Article 15 - Conservation du domaine public**

Conformément aux dispositions de l'article L. 332-2 du code des ports maritimes, il est notamment défendu :

1°) de porter atteinte au plan d'eau et à la conservation de ses profondeurs :

- en rejetant des eaux contenant des hydrocarbures, des matières dangereuses, sédiments ou autres matières organiques ou non, pouvant porter atteinte à l'environnement ;
- en jetant ou en laissant tomber des terres, des décombres, des déchets ou des matières quelconques dans les eaux du port et de ses dépendances ;
- en chargeant, déchargeant ou transbordant des matières pulvérulentes ou friables, sans avoir placé entre le bateau et le quai ou en cas de transbordement, entre deux navires, bateaux ou engins flottants, un réceptacle bien conditionné et solidement amarré ou fixé, sauf dispense accordée par l'autorité portuaire.

Tout déversement, rejet, chute et généralement tout apport de matériau ou salissure quelle qu'en soit l'origine doit être immédiatement déclarée aux services du port.

Le responsable des rejets ou déversements, et notamment le capitaine ou le patron du navire, bateau ou engin flottant, est tenu à la remise en état du domaine public, notamment par le nettoyage du plan d'eau et des ouvrages souillés par ces déversements, et le cas échéant, le rétablissement de la profondeur des bassins.

2°) de porter atteinte au bon état du domaine :

- en faisant circuler ou stationner des véhicules sur les couronnements des quais et plus généralement sur tous les ouvrages non prévus pour cet usage ;
- en lançant à terre toute marchandise depuis le bord d'un navire ;
- en embarquant ou débarquant des marchandises susceptibles de dégrader les ouvrages portuaires, en particulier le couronnement des quais ou le revêtement des terre-pleins, les rails, les ouvrages souterrains, sans avoir au préalable protégé ces ouvrages.

Nota :

- les ouvrages portuaires comprennent notamment, outre les ouvrages d'infrastructures, les appontements flottants et toutes leurs parties constitutives, ainsi que tous les matériels et outillages implantés sur le port ;
- la notion de marchandises comprend également les matériels professionnels chargés ou déchargés à bord des navires et embarcations par les usagers.

### **Article 16 - Gestion des déchets**

Les usagers doivent se conformer au plan de traitement des déchets spécifique au port de Chef de Baie et mettre en œuvre le tri sélectif des déchets.

Les huiles usées doivent être déposées dans les récupérateurs placés à cet effet sur le port. Les bidons vides doivent être repris par leur propriétaire.

Les déchets solides et ordures provenant des navires ou embarcations doivent être déposés dans les réceptacles prévus à cet effet sur les quais ou dans les réceptacles spécifiques mis en place suite à la déclaration préalable prévue l'article 4 du présent règlement.

Il est interdit à toute personne étrangère au port de déposer des déchets dans ces conteneurs sous peine de poursuites.

Des équipements sont prévus en tête de pontons pour recevoir les différentes natures de déchets

Une déchetterie est à disposition pour déposer les déchets qui ne pourraient pas être déposés en tête d'épis.

Tous déchets trouvés en dehors des réceptacles prévus feront l'objet d'une identification des personnes et donnera lieu à la facturation de frais de nettoyage

L'utilisation des contenants à déchets est exclusivement réservé aux professionnels du port et seulement pour leur matériel d'exploitation. Tous dérivés autres que professionnels seront facturés aux propriétaires après identification

### **Article 17 - Rejet d'eaux de ballast**

Les opérations de déballastage des navires, bateaux ou engins flottants dans les eaux du port s'effectuent sous le contrôle de l'autorité portuaire, qui s'assure auprès du navire, bateau ou engin flottant que les eaux de ballast ne sont pas de nature à porter atteinte à la qualité des eaux du port.

En cas de doute, l'autorité portuaire peut interdire ou interrompre les opérations de déballastage. Elle peut également demander une vérification par un expert, aux frais du navire.

### **Article 18 - Ramonage et incinération des déchets**

Le ramonage des chaudières, conduits de fumée ou de gaz et l'émission de fumées denses et nauséabondes sont interdits dans le port et ses accès, sauf autorisation expresse de l'autorité portuaire.

### **Article 19 - Nettoyage des quais et terre-pleins**

A la fin de chaque opération de travail, débarquement de produits de la mer, etc..., le capitaine du navire est tenu de nettoyer la surface du quai ou ponton devant le navire sur la largeur et la longueur de la surface occupée, augmentée de toute part de 2 mètres.

Après chaque opération de travail sur les funes, filets et plus généralement tout le matériel professionnel sur les terre-pleins, le capitaine du navire procède au nettoyage de la zone.

A défaut, après constat par le surveillant de port, il sera procéder au nettoyage de la zone aux frais du propriétaire.

#### **Article 20 - Restrictions concernant l'usage du feu et de la lumière**

L'usage du feu et de la lumière sur les quais, les terre-pleins et à bord des navires, bateaux et engins flottants séjournant dans le port est subordonné au respect des instructions de l'autorité portuaire.

#### **Article 21 - Interdiction de fumer**

Il est interdit de fumer dans les cales d'un navire, bateau ou engin flottant, dès son entrée dans le port. Il est également interdit de fumer sur le pont du navire, bateau ou engin flottant lorsque les panneaux de cale ou les réservoirs d'hydrocarbures sont ouverts ou lorsque des marchandises susceptibles de brûler ou d'exploser y sont déposées.

Il est notamment interdit de fumer dans les zones d'avitaillement en carburant.

#### **Article 22 - Consignes de lutte contre les sinistres**

Dès l'accostage du navire, bateau ou engin flottant autres que les usagers habituels, le surveillant du port remet au capitaine du navire, bateau ou engin flottant les consignes concernant la conduite à tenir en cas de sinistre (voir l'implantation du matériel de lutte contre les incendies sur le plan annexé au présent règlement).

Les plans détaillés du bateau et le plan de chargement doivent se trouver à bord afin d'être mis rapidement à la disposition des responsables des services de secours.

Les accès aux bouches, avertisseurs et matériel incendie doivent toujours rester libres.

Lorsqu'un sinistre se déclare à bord du navire, bateau ou engin flottant, toute personne qui le découvre doit immédiatement donner l'alerte, notamment en avertissant la capitainerie du port.

Le capitaine ou patron prend les premières mesures en utilisant les moyens de secours dont il dispose à bord. En cas de sinistre à bord d'un navire, bateau ou engin flottant, sur les quais du port ou au voisinage de ces quais,

les capitaines ou patrons des navires, bateaux ou engins flottants réunissent leurs équipages et se tiennent prêts à prendre toutes mesures prescrites.

### **Article 23 - Construction, réparation, entretien et démolition des navires, bateaux et engins flottants, essais des machines**

Le surveillant de port s'assure que les opérations de construction, de réparation, d'entretien et de démolition, ne portent pas atteinte à la sécurité dans le port. A cette fin, il peut demander toutes justifications aux entreprises y procédant.

Le carénage des navires est rigoureusement interdit en tout point du port.

Lorsqu'il y a lieu de faire des travaux sur un navire, bateau ou engin flottant stationnant en dehors des postes affectés à la construction et à la réparation navale, l'autorité portuaire doit en être informée afin qu'elle en fixe l'heure et les conditions.

Lorsque les navires, bateaux ou engins flottants stationnent à leur poste, les essais de l'appareil propulsif ne peuvent être effectués qu'avec l'autorisation du surveillant de port qui en fixe, dans chaque cas, les conditions d'exécution.

La réparation des funes ne peut se réaliser qu'à partir du poste à funes et en aucune manière sur toutes autres parties du port sous peine de sanctions

### **Article 24 - Mise à l'eau des navires, bateaux ou engins flottants**

Sauf pour les usagers habituels, la mise à l'eau d'un navire, bateau ou engin flottant doit faire l'objet d'une déclaration au moins trois jours à l'avance à la capitainerie et ne peut avoir lieu sans l'autorisation du surveillant de port.

La mise à l'eau d'un navire, bateau ou engin flottant qui n'ont aucun lien avec l'activité du port de pêche est interdite sauf autorisation particulière du surveillant du port.

La cale est limitée à une charge statique de 2T/m<sup>2</sup>.

### **Article 25 - Pêche, ramassage d'animaux marins, baignade.**

Il est interdit, sauf autorisation exceptionnelle accordée par l'autorité portuaire :

- de rechercher et de ramasser des végétaux, des coquillages et autres animaux marins sur les ouvrages du port ;
- de se baigner ou de pratiquer des sports nautiques et la plongée sous-marine de loisir dans les limites administratives du port.
- de pêcher à la ligne ainsi qu'avec tout type d'engin de pêche, dans les limites administratives du port telles que précisées sur le plan annexé au présent règlement.

### **Article 26 - Manifestations et compétitions nautiques ou autres.**

Toute compétition ou manifestation devant se dérouler à l'intérieur des limites administratives du port ou interférant avec celles-ci doit, sous peine d'interdiction faire l'objet, au moins deux mois à l'avance, d'une demande écrite formulée par les organisateurs :

- auprès de l'Autorité Portuaire pour l'utilisation du plan d'eau, des ouvrages d'accostage (appontements flottants, fixes, cale de mise à l'eau), des digues et des quais ; l'AP consultera alors le Directeur du Port pour recueillir son avis ;

- auprès du Directeur du Port pour l'utilisation des terre-pleins, celui-ci consultera l'AP pour avis ;

Cette demande devra mentionner :

- La date, la nature et le programme de la manifestation et le ou les parcours prévus (points fixés pour l'itinéraire et horaire approximatif).
- La qualité du responsable de l'organisation de la manifestation – Nom, Prénom, adresse, organisme auquel il appartient.
- Les dispositions prévues pour la sécurité.
- L'engagement non seulement de renoncer inconditionnellement et sans limite à tout recours contre l'autorité portuaire chargée de la police dans le port, mais aussi de couvrir l'Autorité portuaire, inconditionnellement et sans limite, de tout recours des tiers.
- Elle devra être accompagnée d'une attestation indiquant que les organisateurs ont déjà souscrit ou vont souscrire une police d'assurance couvrant les risques pouvant être entraînés par la manifestation ou la compétition.

L'autorité portuaire pourra, chaque fois qu'elle le juge nécessaire, accompagner son autorisation d'instructions à l'attention des organisateurs et des usagers du port, qui seront appliquées le temps que durera la manifestation ou la compétition, considérées comme partie intégrante du présent règlement. La manifestation ne devra pas gêner l'exploitation quotidienne du port.

#### **Article 27 - Circulation et stationnement des véhicules.**

Dans les limites administratives du port, la circulation et le stationnement des véhicules (tous véhicules y compris les deux-roues motorisés et non motorisés), sont soumis aux dispositions du code de la route et du plan spécifique de circulation dans les limites administratives du port, adopté par l'AP après avis du Conseil Portuaire et annexé au présent règlement.

Les véhicules ne sont pas autorisés à stationner bord à quai sur le quai des coureulleurs. Cette zone étant réservée au stockage du matériel de pêche des professionnels.

Le stationnement en bordure du terre-plein à chalut et la rue Samuel Champlain est interdit.

La vitesse des véhicules est limitée à 30km/h.

Dans les zones de manutention, les engins qui effectuent des travaux de manutention sont prioritaires.

Lors de l'utilisation d'engins de manutention, le conducteur devra disposer des autorisations en vigueur et devra être en capacité de les produire au surveillant de port lors de tous contrôles. L'absence d'autorisation pourra donner lieu à verbalisation

La pratique du camping, du caravaning et du commerce ambulancier est interdite dans les limites administratives du port.

**Article 28 - Circulation des personnes et des animaux.** L'accès aux pontons flottants est interdit aux non-usagers. Les chiens doivent être tenus en laisse.

#### **Article 29 - Rangement des appareils de manutention**

Les matériels mobiles de manutention sont rangés de manière à ne pas gêner la circulation et les manœuvres sur les quais, terre-pleins et plans d'eau.

En cas d'impossibilité impérative de se conformer aux dispositions du précédent alinéa, notamment pour effectuer des opérations de réparation ou de maintenance, la capitainerie en est informée. Leur positionnement doit alors faire l'objet d'une signalisation appropriée.

### **Article 30 - Exécution des travaux et d'ouvrages**

L'exécution de travaux et d'ouvrages de toute nature sur les quais et terre-pleins est subordonnée à une autorisation de l'autorité portuaire.

Les usagers ne peuvent en aucun cas modifier les ouvrages portuaires mis à leur disposition.

### **Article 31 - Répression de la méconnaissance des dispositions du présent règlement**

Dans tous les cas où les dispositions législatives et réglementaires du code des ports maritimes ne fixent pas le montant de la sanction, la méconnaissance des dispositions du présent règlement général de police constitue une contravention de grande voirie punie d'un montant au plus égal à celui prévu pour les contraventions de cinquième classe.

### **Article 32 - Modifications du présent règlement**

L'autorité portuaire peut à tout moment modifier le présent règlement et ses annexes. Toute modification sera présentée pour avis au Conseil Portuaire.

Le règlement et ses modifications seront publiés par arrêté de l'Autorité Portuaire et affichés dans les locaux du port

Le 13/06/2023

Le Président du Syndicat Mixte  
« Port chef de baie à La Rochelle »