

**ARRÊTÉ n°64-2025-12-15-00009
portant règlement d'exploitation de la halle à marée de Saint-Jean-de-Luz/Ciboure**

**Le préfet des Pyrénées-Atlantiques
Chevalier de l'ordre national du Mérite**

VU le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles D932-11, D932-12 ;

VU l'arrêté ministériel du 13 décembre 2013 fixant les dispositions communes aux règlements d'exploitation des halles à marée ;

VU le décret n°2004-374 du 29 avril 2004 modifié relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et les départements ;

VU le décret n°2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles ;

VU le décret du 6 novembre 2024 portant nomination de M. Jean-Marie GIRIER préfet des Pyrénées-Atlantiques ;

VU l'arrêté n°D3MN51d2e-2011 du 26 juillet 2011 modifié, portant règlement particulier de police et d'exploitation du port départemental de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure ;

VU le contrat de concession de service public du 21 décembre 2022, pour la gestion et l'exploitation du port départemental de Saint-Jean-de-Luz – Ciboure entre le département et la Société Publique Locale (SPL) ;

VU l'avis favorable du conseil consultatif de la halle à marée du port de pêche de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure en date du 01 juillet 2025 ;

VU la demande de la Société Publique Locale (SPL) en date du 02 octobre 2025 ;

VU l'avis du directeur départemental de la protection des populations des Pyrénées-Atlantiques en date du 06 octobre 2025 ;

SUR proposition du directeur départemental des territoires et de la mer des Pyrénées-Atlantiques ;

ARRÊTE

Article premier :

Le règlement local d'exploitation de la halle à marée du port de Saint-Jean-de-Luz / Ciboure annexé au présent arrêté est rendu obligatoire.

Article 2 :

L'arrêté du Préfet des Pyrénées-Atlantiques du 20 décembre 2007 portant règlement d'exploitation de la halle à marée du port de Saint-Jean-de-Luz / Ciboure est abrogé.

Article 3 :

Le préfet des Pyrénées-Atlantiques, le sous-préfet de Bayonne, le directeur départemental de la protection des populations des Pyrénées-Atlantiques, le directeur départemental des territoires et de la mer des Pyrénées-Atlantiques, le président du département des Pyrénées-Atlantiques, la directrice générale de la Société Publique Locale, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté.

Article 4 :

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours administratif devant l'autorité compétente ou d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Pau, dans un délai de deux mois à compter de la date de parution au RAA. Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique «Télérecours citoyens» accessible sur le site internet www.telerecours.fr.

Pau, le 15 DEC. 2025
Le Préfet



Jean-Marie GIRIER



REGLEMENT LOCAL D'EXPLOITATION DE LA HALLE À MARÉE DU PORT DE SAINT-JEAN-DE-LUZ - CIBOURE

SOMMAIRE

Table des matières

REGLEMENT LOCAL D'EXPLOITATION DE LA HALLE À MARÉE DU PORT DE SAINT-JEAN-DE-LUZ - CIBOURE	2
I- Généralités	7
A) Définitions.....	7
B) Textes de référence :.....	8
Article 1 : Objet.....	9
Article 2 : Organisme gestionnaire	9
Article 3 : Le règlement intérieur.....	10
II- L'accès aux installations de la Halle à marée.....	10
Article 4 : Périmètre géographique de l'activité de la Halle à marée et l'accès à ses installations	10
Article 4.1 : Périmètre géographique de l'activité de la Halle à marée	10
Article 4.2 : Accès aux installations de la Halle à marée	10
Article 4.3 : Accès aux bureaux administratifs du Gestionnaire	10
Article 5 : Jours et heures d'ouverture	10
Article 6 : Agrément sanitaire.....	11
III- Acheminements des produits.....	11
Article 7 : Acheminement par voie de mer ou par voie terrestre	11
Article 8 : Mise à disposition des Matériel et engins de manutention	11
Article 8.1 : Désignation des matériels et engins de manutention	11
Article 8.1.1 : Les grues de débarquement	11
Article 8.1.2 : Les engins de manutention	11
Article 8.2 : Conditions d'utilisation des matériels et engins de manutention.....	11
IV- Les règles de prise en charge des produits de la halle à marée.....	12
Article 9 : Les produits de la pêche maritime et estuarienne destinés à la consommation humaine directe	12
Article 9.1 : Prise en charge des produits en vue d'une vente au détail	12
Article 9.2 : Prise en charge des produits en vue d'une vente aux enchères ou de gré à gré avec participation de la Halle à marée	12
Article 9.3 : Non-conformité	123
Article 10 : Les produits de la pêche maritime destinés à des fins autres que la consommation humaine directe.....	13
Article 11 : Moyens mis à disposition par la Halle à marée	14
Article 11.1 : Pendant les heures d'ouverture de la Halle à marée	124

Article 11.2 : Hors des heures d'ouverture de la Halle à marée	124
Article 12 : L'enregistrement des informations relatives aux produits pris en charge par la Halle à marée avant la vente	14
Article 12.1 : Déclaration du Producteur.....	124
Article 12.2 : Données enregistrées par la Halle à marée	124
Article 12.3 : Informations fournies par la Halle à marée aux acheteurs.....	124
V- L'organisation et le déroulement de la première mise sur le marché	16
Article 13 : Les modalités de la vente aux enchères.....	126
Article 13.1 : Conditions de présentation des produits de la vente sous la Halle à marée.....	126
Article 13.2 : Poids minimum des lots	126
Article 13.3 : Horaires de la vente	127
Article 13.4 : Déroulement de la vente	127
Article 13.5 : Ordre de vente des produits	127
Article 13.6 : La vente à distance	128
Article 13.7 : Réclamations	128
Article 13.8 : Maîtrise du risque parasitaire	129
Article 14 : Les modalités de la vente de gré à gré enregistrée par l'intermédiaire de la Halle à marée avec utilisation de son personnel	129
Article 15 : Les modalités de la vente de gré à gré enregistrée par l'intermédiaire de la Halle à marée sans utilisation de son personnel.....	129
Article 16 : Les modalités de la vente au détail	120
Article 17 : La mise en œuvre des mécanismes d'intervention communautaires	120
Article 18 : L'enregistrement des informations relatives aux produits pris en charge par la Halle à marée après la vente.....	20
Article 18.1 : Informations fournies aux Acheteurs	120
Article 18.2 : Informations fournies à France Agrimer	120
VI- Paiement des produits.....	21
Article 19 : Les modalités d'enregistrement des acheteurs qui participent aux ventes.....	21
Article 20 : Le cautionnement.....	22
Article 21 : Les conditions de paiement des produits	22
Article 22 : Modalités simplifiées de déclaration pour les Producteurs.....	23
VII- Enlèvement des produits.....	23
Article 23 : Les conditions d'enlèvement et de prise en charge des produits après la vente	23
VIII- Le Conseil Consultatif de la Halle à marée	24
Article 24 : Mission du Conseil consultatif de la Halle à marée	234
Article 25 : Composition du Conseil consultatif de la Halle à marée.....	234

Article 25.1 : Membres nommés par le Département des Pyrénées-Atlantiques.....	234
Article 25.2 : Membres de droit	234
Article 25.3 : Fonctionnement.....	235
Article 26 : Sanctions.....	25
Article 26.1 : Nature et gradation des sanctions	25
Article 26.2 : Procédure.....	25
Article 26.3 : Recours	25
Article 26.4 : Prescription	256
Article 27 : Réclamations	26
Article 28 : Différends.....	26
IX- Dispositions diverses.....	26
Article 29 : Les obligations et responsabilités du Gestionnaire de la Halle à marée, des Producteurs et des Acheteurs.....	26
Article 30 : Surveillance du site de la Halle à Marée	26
Article 31 : Publication.....	26
Article 32 : Entrée en vigueur	27
Annexe 1 : Le Règlement intérieur	28
Règlement intérieur de la Halle à marée du port de Saint-Jean-de-Luz – Ciboure.....	28
SOMMAIRE	29
Définitions :	30
Textes de référence :	31
1. Objet et champ d'application	32
2. Conditions d'accès et de circulation sous la Halle à marée.....	32
2.1 Conditions d'accès	32
2.2 Conditions de circulation	32
3- Mesures de prévention pour la maîtrise des risques sanitaires.....	32
3.1 Maîtrise de la chaîne du froid.....	33
3.2 Respect du plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des équipements.....	33
3.3 Lutte contre les nuisibles	34
3.4 Gestion des déchets et des produits de la pêche maritime invendus ou non conformes....	34
4- Fourniture des fluides nécessaires au respect des règles	34
5- Gestion des bacs et conteneurs.....	34
6- Gestion des palettes	35

7- Règles d'hygiène.....	35
8- Respect des règles de sécurité.....	36
9- Règles d'usage des locaux.....	36
10- Règles d'usage du matériel de la Halle à marée.....	36
11- Modalités d'application	37
Annexe 2 : Périmètre géographique de l'activité de la Halle à marée	38
Annexe 3 : Le contrat de mandat	39
Annexe 4 : Modèle de garantie bancaire à première demande.....	39
12- Sanctions	37

I- Généralités

A) Définitions

Acheteur : Opérateur autorisé à acheter après déclaration auprès de la Halle à marée conformément à l'article D932-9 du Code rural et de la pêche maritime

Concédant : Département des Pyrénées-Atlantiques

Gestionnaire : La Société publique locale d'exploitation du port départemental de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure en qualité de concessionnaire du port par délégation de service public du Département des Pyrénées-Atlantiques, autorité concédante.

Halle à marée (dite « Criée ») : le lieu spécifiquement affecté à la première mise sur le marché des produits de la pêche maritime (poissons, crustacés et mollusques) en vue de leur vente en gros, sur le port de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure

Lot : Quantité de produits de la pêche d'une espèce donnée faisant l'objet de la même présentation et provenant de la même zone géographique, du même mode de pêche et du même navire de pêche, même fraîcheur et calibre.

Mise sur le marché : correspond à la première mise à disposition d'un produit de la pêche maritime ou de l'aquaculture marine sur le marché de l'Union.

Note de vente : obligation déclarative des opérateurs assurant la première mise sur le marché des produits de la pêche par voie électronique.

Opérateur : Personne physique ou morale gérant ou détenant une entreprise exerçant une activité liée à n'importe quelle étape de la chaîne de production, transformation, commercialisation, distribution et vente au détail des produits de la pêche maritime.

Pas : modalité de descente ou remontée du prix de vente qui peut varier en fonction des types de vente (divers ou thon/poisson bleu)

Producteur : Personne physique ou morale utilisant un moyen de production pour obtenir des produits de la pêche maritime en vue de leur première mise sur le marché.

Produits de la pêche maritime: Les produits de la pêche maritime d'origine animale, vivants, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés.

Salle des ventes : Le lieu de transaction des ventes des produits de la pêche maritime

Usager : Tout producteur ou opérateur y compris leurs salariés et mandataires utilisant les services de la Halle à marée dans le cadre de son activité professionnelle.

Vente aux enchères : confrontation par voie informatisée ou à la voix de l'offre et de la demande par le biais d'une enchère publique.

Vente de gré à gré avec intervention des services de la halle à marée : Vente par un Producteur de toute ou partie de la production de ses navires à un acheteur inscrit au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers, avec utilisation des services de la Halle à marée.

Vente de gré à gré enregistrée par l'intermédiaire de la Halle à marée : Vente réalisée sur une espèce, à un prix et une quantité convenue entre un Acheteur et un Producteur, sans prise en charge par les services de la Halle à marée, sauf l'enregistrement.

Vente au détail : Les ventes par un Producteur, à des fins de consommation privée, de produits n'excédant pas trente kilogrammes de poids brut par acheteur et par jour. Ce poids va être ramené à 10 kg d'ici 2026.

B) Textes de référence :

- ❖ Règlement (UE) 2023/2842 du Parlement européen et du Conseil du 22 novembre 2023 modifiant le règlement (CE) 1224/2009 du Conseil et modifiant les règlements (CE) 1967/2006 et (CE) 1005/2008 du Conseil et les règlements (UE) 2016/1139, (UE) 2017/2403 et (UE) 2019/473 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le contrôle des pêches ;
- ❖ Règlement d'exécution (UE) 404/2011 de la Commission du 8 avril 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) 1224/2009 du Conseil instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ;
- ❖ Règlement (UE) 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 ;
- ❖ Règlement (UE) 2015/812 du Parlement européen et du Conseil du 20 mai 2015 modifiant les règlements du Conseil (CE) 850/98, (CE) 2187/2005, (CE) 1967/2006, (CE) 1098/2007, (CE) 254/2002, (CE) 2347/2002 et (CE) 1224/2009 ainsi que les règlements du Parlement européen et du Conseil (UE) 1379/2013 et (UE) 1380/2013 en ce qui concerne l'obligation de débarquement, et abrogeant le règlement (CE) 1434/98 du Conseil ;
- ❖ Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- ❖ Règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- ❖ Règlement (CE) 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,
- ❖ Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses livres II et IX et ses articles L932-5, D932-1 et D932-5 et suivants
- ❖ Décret n°58-560 du 28 juin 1958 autorisant 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
- ❖ Décret n° 2014 – 1608 du 26 décembre 2014, Section II - Article D932 – 8 à 19, relatif à la première mise sur le marché dans les halles à marée, des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine,
- ❖ Arrêté du 13 décembre 2013 fixant les dispositions communes aux règlements d'exploitation des halles à marée
- ❖ Arrêté du 18 mars 2015 relatif aux obligations déclaratives en matière de pêche maritime modifié
- ❖ Arrêté n°23 du 13 août 2001 fixant les lieux de débarquement des produits de la pêche du Département des Pyrénées-Atlantiques en vue de la première mise en vente sur le marché

Article 1 : Objet

Le présent règlement vient compléter les règlements général et particulier de police et d'exploitation du port de pêche de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure. Il a pour objet de déterminer les conditions dans lesquelles la Halle à marée facilite, centralise et constate le débarquement et la vente des produits de la pêche, assure l'enregistrement et la publicité des transactions, la communication pour le compte des organismes et des producteurs des données statistiques, et des mécanismes d'intervention des organisateurs de producteurs.

A cette fin, la halle à marée :

- 1- Met à disposition les moyens humains et matériels pour organiser le débarquement, le stockage et la vente des produits débarqués à quai ou rapatriés par camion, et l'enlèvement de ceux-ci après la vente
- 2- Garantit les conditions permettant d'assurer la salubrité et la traçabilité des produits ainsi que l'observation des obligations professionnelles résultant de décisions des organisations de producteurs ou de leurs associations
- 3- Organise les ventes dont elle garantit la sincérité et la publicité de telle sorte que les intérêts des vendeurs et des acheteurs soient sauvegardés. La Halle à marée garantit la transparence et la loyauté des transactions en communiquant ou en mettant à disposition des acheteurs enregistrés, les informations connues relatives à la composition des lots, avant leur mise sur le marché
- 4- Assure l'enregistrement des informations relatives aux produits pris en charge par la halle à marée et proposés à la vente
- 5- Assure l'enregistrement et la transmission des informations concernant les transactions aux autorités compétentes, aux Organisations de Producteurs et aux acteurs économiques concernés habilités par les vendeurs et les acheteurs. Des données agrégées pourront être diffusées sans qu'il ne soit possible d'identifier une transaction
- 6- Enregistre la déclaration des acheteurs et tient une liste de ceux-ci, régulièrement mise à jour, dont elle assure la publicité par voie d'affichage ou tout autre support approprié
 - Prélève des taxes sur les produits mis en vente pour le compte de tiers sur le fondement, soit de la loi (REPP) soit de conventions (OP, CIDPMEM, syndicats, coopératives, ...)
- 7- Fournit de la glace aux Usagers afin de respecter les règles en vigueur pour la conservation de produits alimentaires,
- 8- Met à disposition des locaux à usage privatif ou collectif par le biais d'autorisations ou de conventions d'occupation du domaine public
- 9- Enregistre les données des ventes directes et de gré à gré effectuées sur le port

L'ensemble de ces prestations font l'objet d'une tarification prévue aux tarifs de l'outillage public du port et aux tarifs commerciaux de la halle à marée. Ceux-ci sont portés à connaissance des usagers par affichage et publication sur le site internet de la halle à marée creee64.com et du port www.port-saintjeandeluz-ciboure.com

Article 2 : Organisme gestionnaire

La Société publique locale d'exploitation du port départemental de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure (SPL) est gestionnaire des installations du port de pêche de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure pour le compte du Département des Pyrénées-Atlantiques dont elle est le concessionnaire. Dans ce cadre, elle exploite la Halle à marée qui constitue un service public avec aussi un caractère industriel et commercial. La finalité du service est d'organiser la première mise sur le marché des produits de la pêche maritime conformément à l'article ci-dessus et dans le cadre du contrat de concession du 21 décembre 2022 et des lois et règlements applicables. La SPL

perçoit les taxes et cotisations assises sur les transactions ; elle est rémunérée pour chacune de ces missions de service public et pour ses prestations de services à caractère commercial.

Article 3 : Le règlement intérieur

Le règlement intérieur inclut la description du fonctionnement de la Halle à marée, les modalités d'utilisation des parties communes, les règles d'hygiène à respecter par les usagers, vendeurs, acheteurs ainsi que par le personnel de la Halle à marée.

Le règlement intérieur est annexé au présent règlement local d'exploitation. (Cf. Annexe 1)

II- L'accès aux installations de la Halle à marée

Article 4 : Périmètre géographique de l'activité de la Halle à marée et l'accès à ses installations

Article 4.1 : Périmètre géographique de l'activité de la Halle à marée

Le périmètre d'activité de la Halle à marée figure sur le plan annexé au présent règlement. (Cf. Annexe 2)

Article 4.2 : Accès aux installations de la Halle à marée

Les conditions d'accès au périmètre d'activité de la Halle à marée est précisé dans le règlement particulier de police du port et dans le règlement d'exploitation du port en vigueur.

L'accès à la Halle à marée est exclusivement réservé aux personnes suivantes :

- Producteurs et Acheteurs enregistrés, ainsi qu'à leurs personnels et mandataires. La liste mise à jour des personnes concernées devra être fournie au gestionnaire
- Personnel du Gestionnaire
- Représentants des organisations de producteurs et d'acheteurs
- Aux agents des services publics intéressés
- À titre exceptionnel et sur autorisation préalable du responsable d'exploitation aux personnes invitées par des acheteurs ou des vendeurs
- Visiteurs autorisés et encadrés
- Services de l'État chargés des contrôles
- Personnel des sous-traitants et des prestataires de services

Le Gestionnaire et son personnel pourront demander à toute personne étrangère à l'achat ou à la vente de produits de la pêche maritime ayant pénétré sans autorisation à l'intérieur de la Halle à marée de quitter les lieux. Elle sera rendue responsable de tout problème corporel ou matériel occasionné de son fait. Toute personne ne figurant pas dans la liste ci-dessus ne peut pénétrer dans la Halle à marée sans autorisation préalable du Gestionnaire.

Le Gestionnaire peut accorder des dérogations, notamment pour les personnes intervenant à la demande du Producteur ou de l'acheteur. Le bénéficiaire demeure cependant seul responsable des dommages qu'il peut subir ou occasionner.

Les conditions d'accès figurent dans le règlement intérieur susvisé.

Article 4.3 : Accès aux bureaux administratifs du Gestionnaire

Les bureaux administratifs de la Halle à marée sont accessibles aux Usagers et également à toute personne intéressée qui a obtenu l'autorisation.

Article 5 : Jours et heures d'ouverture

Les bureaux de la Halle à marée sont ouverts, du lundi au jeudi de 8h00 à 16h30 et le vendredi de 8h00 à 12h.

Les horaires d'ouvertures de la halle à marée pour la débarque et la vente sont déterminés en fonction des périodes de pêche. Ils sont portés à la connaissance des usagers par voie électronique et/ou affichage sur site. La criée est fermée les 1^{er} mai, 25 décembre et 1^{er} janvier.

Seuls les Producteurs ont accès à une installation de stockage et pesée de la Halle à marée en continu.

Article 6 : Agrément sanitaire

En application de la réglementation, la Halle à marée dispose d'un agrément sanitaire délivré par l'autorité administrative compétente pour assurer sa mission de première mise sur le marché des produits de la pêche maritime et estuarienne.

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

Le Gestionnaire de la Halle à marée 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 reprises dans le règlement intérieur.

III- Acheminements des produits

Article 7 : Acheminement par voie de mer ou par voie terrestre

L'acheminement des produits pour la vente en Halle à marée se fait par bateau ou par camion, dans des conditionnements appropriés.

Le Gestionnaire peut assurer, à la demande des producteurs qui bénéficient d'une dérogation à la pesée au débarquement et après transport, un ramassage des produits par ses propres moyens dans la limite du temps de conduite autorisé.

Le producteur qui souhaite bénéficier d'un rapatriement par camion devra fournir une copie de la dérogation au gestionnaire et le tenir informé de tout retrait ou modification du document. La halle à marée ne pourra pas être tenue responsable en cas de retrait ou modification de la dérogation dont le producteur ne l'aurait pas averti.

Article 8 : Mise à disposition des matériels et engins de manutention

La Halle à marée met à la disposition des Producteurs des grues de quai et des engins de manutention électriques.

Article 8.1 : Désignation des matériels et engins de manutention

Article 8.1.1 : Les grues de débarquement

L'utilisation des grues est réservée aux opérations de débarquement de produits de la pêche maritime, du petit matériel des navires et au chargement des contenants. Elle est en libre-service pour les producteurs.

Les grues de débarquement font l'objet de contrôles techniques réguliers en conformité avec la réglementation en vigueur.

Article 8.1.2 : Les engins de manutention

L'utilisation des matériels et engins de manutention, est autorisée, après une demande préalable auprès du Gestionnaire (Bureau de la Halle à marée).

Les équipements et matériels de manutention font l'objet de contrôles technique réguliers en conformité avec la réglementation en vigueur.

Article 8.2 : Conditions d'utilisation des matériels et engins de manutention

Les Usagers ou leurs personnels doivent disposer de l'aptitude médicale et de la capacité de conduite en sécurité nécessaire à l'utilisation de ces équipements, ainsi que d'une autorisation de conduite conformément à l'arrêté du 2 décembre 1998 relatif à la formation à la conduite des

équipements de travail mobiles automoteurs et des équipements de levage de charge ou de personnes.

Il appartient aux Usagers de les utiliser au moyen de personnel professionnel qualifié, de respecter les consignes d'utilisation affichées et plus généralement de respecter toutes les mesures de sécurité applicables. Il est interdit d'apporter des modifications aux appareils et à leurs accessoires.

L'Usager est responsable des équipements mis à sa disposition à compter de leur prise en charge jusqu'à leur restitution auprès du Gestionnaire.

En cas d'utilisation anormale des moyens mis à disposition ou d'inobservation des règles de sécurité, l'Usager sera tenu responsable des dommages corporels, matériels et immatériels consécutifs ou non, causés aux tiers, et imputables notamment à lui-même ou aux personnes dont il est civilement responsable.

IV- Les règles de prise en charge des produits de la halle à marée

Article 9 : Les produits de la pêche maritime et estuarienne destinés à la consommation humaine directe

Tous les produits de la pêche maritime et estuarienne doivent être pesés au débarquement, soit pour la vente aux enchères, soit en gré à gré, sauf dérogation accordée par les services compétents de l'Etat. Le producteur est seul responsable de l'obtention de cette dérogation et du respect de ses prescriptions. A aucun moment le gestionnaire pourra être rendu responsable d'un défaut d'autorisation ou de respect de l'autorisation.

Toutefois, lorsque des navires rapatrient du poisson par camion, ils mettent de côté des caisses au profit des marins du bord ou de leur famille. Il s'agit de la godaille qui doit être pesée en en gré à gré sans vente. Elle est seulement stockée sous froid avant d'être récupérée par un membre de la famille. La caisse de godaille doit être identifiée avec le nom du navire et les nom et prénom de la personne destinataire. La godaille ne sera remise par le personnel de la criée qu'à la personne identifiée sur les caisses réservées. Cette personne devra contacter le personnel via le numéro de permanence et ne pas entrer dans les locaux de la criée. A aucun moment, la halle à marée n'est responsable de ce poisson et n'en assure la garde.

Article 9.1 : Prise en charge des produits en vue d'une vente au détail

Tous les produits destinés à la vente au détail débarqués dans le périmètre d'activité de la Halle à marée, doivent être pesés par le Producteur en utilisant l'application de pesée mise à disposition sur les bascules (icône SDC) de façon à permettre la facturation de la pesée et de la prestation de débarquement vente extérieure ou de la vente quand faite sous l'espace de vente directe géré par la criée.

Ces produits peuvent ensuite être vendus sur le port dans l'espace de vente directe géré par la Halle à marée, ou à l'extérieur de l'enceinte portuaire. Ces produits ne doivent à aucun moment être transformés (éviscérés, découpés, écaillés, ...) dans l'enceinte portuaire, ni mis dans des contenants autres que les caisses criée.

9.2 : Prise en charge des produits en vue d'une vente aux enchères ou de gré à gré avec participation de la Halle à marée

Tous les produits de la pêche maritime et estuarienne sont, au plus tard, avant la première mise sur le marché, triés, pesés, mis en lots commerciaux pour la vente et étiquetés, conformément aux articles R932-4 à 7 du Code rural et de la pêche maritime.

Le Producteur est responsable de la conformité des produits de la pêche qu'il introduit sous la Halle à marée (espèce, taille, qualité, poids, présentation). Il s'assure que ceux-ci sont

entreposés dans les installations de la Halle à marée, conformément à la réglementation sanitaire en vigueur ainsi qu'aux dispositions du plan de maîtrise sanitaire du dossier d'agrément de la Halle à marée. Il communique au Gestionnaire toutes les informations réglementaires nécessaires à l'organisation de la première mise en marché de sa production.

Le producteur effectue toujours lui-même ou une personne mandatée par lui, le tri du poisson. Toutefois, lorsque les services de la halle à marée rapatrient par camion du poisson, le producteur peut demander de procéder au tri moyennant une prestation prévue dans les tarifs de la halle à marée. Dans ce cas, c'est le gestionnaire qui est responsable de la conformité du tri des produits qu'il a ainsi pris en charge.

Le déglaçage (sauf quand fait à bord du bateau ou quand gré à gré), la pesée, la mise en lots commerciaux ainsi que l'étiquetage des produits de la pêche sont toujours effectués par la halle à marée. La prise en charge des produits par la Halle à marée intervient après les opérations de tri effectuées par le producteur ou ses représentants ou dès le tri quand le gestionnaire assure cette prestation et validation de ces opérations par le gestionnaire.

9.3 : Non-conformité

En cas de non-conformité observée (poisson interdit à la vente, hors taille minimale, infesté, ...) et/ou d'erreurs concernant la présentation, le calibre ou la catégorie de fraîcheur, le personnel de la Halle à marée assurant la prise en charge a la possibilité de retirer ou reclasser ces produits de la vente.

Ce retrait ou reclassement sera fait, dans la mesure du possible, en présence d'un représentant de l'OP ou d'un Producteur afin d'éviter tout litige.

Le Gestionnaire fera procéder à la destruction (par dénaturation) le plus rapidement possible des produits qui ne peuvent pas être commercialisés. En cas de stockage temporaire dans les chambres froides de la Halle à marée, ces produits doivent être parfaitement identifiés comme non commercialisables à l'aide d'un panneau « poissons hors normes - Dénaturés - Ne pas commercialiser ».

Article 10 : Les produits de la pêche maritime destinés à des fins autres que la consommation humaine directe

Toutes les captures des espèces faisant l'objet de limites de capture sont ramenées et conservées à bord des navires de pêche, puis enregistrées, débarquées, et imputées sur les quotas.

Pour les espèces soumises à l'obligation de débarquement, l'utilisation des captures d'espèces dont la taille est inférieure à la taille minimale de référence de conservation est limitée à des fins autres que la consommation humaine directe, y compris les farines de poissons, l'huile de poisson, les aliments pour animaux, les additifs alimentaires, les produits pharmaceutiques et les cosmétiques.

Ces produits devront être identifiés par le Producteur à l'aide d'un panneau « Poisson interdit à la vente et à la consommation humaine ». Une zone de stockage dédiée est matérialisée au sol au sein de la Halle à marée.

En cas de saisie de produits destinés à la destruction par les services compétents de l'Etat, ils seront stockés dans un conteneur avant dénaturation. Les services du gestionnaire apposeront dessus un panneau « poisson saisi non commercialisable à des fins de consommation humaine »

Article 11 : Moyens mis à disposition par la Halle à marée

Pour réaliser, tout ou partie, des opérations de tri, de pesée, de mise en lots commerciaux et d'étiquetage des produits de la pêche, la Halle à marée loue ou met à disposition du Producteur

ou de son prestataire, des équipements et installations conformes à la réglementation en vigueur.

Tous les systèmes de pesée font l'objet, sous la responsabilité du Gestionnaire de la Halle à marée, d'un contrôle métrologique annuel effectué par un organisme agréé.

Les moyens de stockage sont mis à disposition comme suit :

Article 11.1 : Pendant les heures d'ouverture de la Halle à marée

Le gestionnaire met à disposition des Producteurs une ou des chambres froides pour le stockage des produits de la pêche maritime ou estuarienne, conformes à la réglementation ainsi que de la glace.

Un ensemble de viviers, permettant le maintien en vie des produits de la pêche maritime (crustacés uniquement), est installé sous la Halle à marée et est mis à la disposition des professionnels.

Il s'agit d'une installation autorisant le stockage temporaire par le Producteur de ses propres prises dans des bassins ou par un Acheteur en attendant de venir récupérer son produit. Un bassin peut accueillir la production de plusieurs navires dans des casiers différents et numérotés en fonction des espèces et des navires.. Chaque pêcheur inscrit le nom de son bateau et le numéro de casier sur le tableau accroché à la porte d'entrée du local viviers conformément au plan de maîtrise sanitaire du dossier d'agrément de la Halle à marée. Le Gestionnaire inscrit le nom de l'acheteur sur le même tableau. Le produit de la pêche maritime stocké dans un vivier reste sous l'entière responsabilité de son propriétaire. L'Usager est responsable des produits déposés dans les viviers jusqu'à la vente pour le Producteur et à partir de l'achat pour l'Acheteur. Le Gestionnaire ne pourra en aucun cas être responsable des dommages subis durant la période de mise à disposition, sauf si dû à un défaut de l'installation elle-même ou une faute de ses préposés.

Le Gestionnaire est responsable de l'entretien des viviers (approvisionnement en eau, température de l'eau, nettoyage, ...)

Article 11.2 : Hors des heures d'ouverture de la Halle à marée

Pendant les heures de fermeture de la halle à marée, celle-ci met à disposition des Producteurs une installation de stockage et de pesée conforme aux réglementations sanitaires en vigueur, avant la prise en charge du produit par le Gestionnaire.

Le produit de la pêche maritime stocké dans cette chambre froide reste sous l'entière responsabilité de son propriétaire. La responsabilité du Gestionnaire ne pourra être recherchée qu'en cas avéré de dysfonctionnement de la chambre froide. Le Producteur ou son prestataire, assure le glaçage des produits de sa pêche, dès que possible après le débarquement afin que ceux-ci soient entreposés à une température approchant celle de la glace fondante. Le gestionnaire met à disposition des bailles de glace dans le local.

Article 12 : L'enregistrement des informations relatives aux produits pris en charge par la Halle à marée avant la vente

Article 12.1 : Déclaration du Producteur

Les navires souhaitant vendre le produit de leur pêche à la Halle à marée sont tenus de s'y déclarer et de communiquer l'importance et la composition de leur pêche dans les meilleurs délais, le jour de vente à la Halle à marée, ainsi que l'ensemble des obligations déclaratives mentionnées ci-dessous.

Dans le cadre de ses obligations déclaratives en matière de pêche maritime, le Producteur transmet au responsable de la Halle à marée :

- Numéro d'identification externe du navire de pêche
- Nom du navire de pêche
- Nom du capitaine si différent, du vendeur
- Date de première capture de la marée
- Date de la dernière capture de la marée
- Numéro de la marée
- Engin de pêche
- Zone géographique concernée
- Date de débarquement
- Lieu de débarquement
- Code alpha 3 de la FAO de chaque espèce
- Quantité
- Méthode de production
- Caractère décongelé du produit le cas échéant

Article 12.2 : Données enregistrées par la Halle à marée

Préalablement aux ventes auxquelles elle procède et afin d'assurer la traçabilité des produits, la Halle à marée enregistre numériquement les informations suivantes (listes sujettes à modifications) :

- Le numéro d'identification du lot
- Le numéro d'identification externe du navire de pêche
- Le nom du navire de pêche
- La date du débarquement au port y compris pour les bases avancées
- La date du déchargement du camion quand base avancée
- Le nom et l'adresse du fournisseur
- Le code alpha 3 de la FAO de chaque espèce
- La date de la première capture de la marée
- La date de la dernière capture de la marée
- Le numéro de la marée
- Les quantités de chaque espèce en kilogrammes exprimées en poids net ou, le cas échéant, le nombre d'individus
- Le calibre
- La présentation
- La fraîcheur
- Le caractère décongelé du produit le cas échéant
- La dénomination commerciale
- Le nom scientifique
- La zone géographique de capture
- La catégorie de l'engin de pêche
- Un signe officiel de qualité, le cas échéant

Article 12.3 : Informations fournies par la Halle à marée aux acheteurs

Avant la vente, sont, à *minima*, portées à la connaissance des acheteurs par le biais d'un catalogue de vente :

- Le numéro d'identification du lot
- Le nom du navire de pêche
- Le numéro de la marée
- Les quantités de chaque espèce en kilogrammes exprimées en masse nette ou, le cas échéant, le nombre d'individus
- Le calibre
- La présentation
- La fraîcheur
- La dénomination commerciale

- Le nom scientifique
- La zone géographique de capture
- La catégorie de l'engin de pêche
- Un signe officiel de qualité, le cas échéant

V- L'organisation et le déroulement de la première mise sur le marché

La prise en charge des produits par la Halle à marée intervient dès lors que celle-ci valide et enregistre les données relatives à un lot constitué et qu'elle communique aux acheteurs dans le cadre de ses obligations en matière de publicité des ventes.

La vente des produits de la pêche maritime et estuarienne peut se faire aux enchères publiques, par des contrats de vente de gré à gré avec ou sans intervention de la Halle à marée ou faire l'objet d'une vente au détail.

Article 13 : Les modalités de la vente aux enchères

La vente aux enchères publiques résulte de la confrontation par voie informatisée de l'offre et de la demande par le biais d'une enchère faite par des Acheteurs.

Article 13.1 : Conditions de présentation des produits de la vente sous la halle à marée

Les bacs des produits sont exposés pour la vente dans les salles dédiées de la Halle à marée selon l'ordre de vente par espèces, taille, qualité et présentation. Cette présentation est effectuée par le personnel de la Halle à marée. Il assure également l'enregistrement des données par navire selon les critères E.P.T.Q.P. (Espèce – Poids – Taille – Qualité – Présentation). Préalablement à la vente, un catalogue produits récapitulant l'ensemble des espèces avec le poids total qui sera mis en vente est publié sur le site de vente. Le catalogue de vente détaillant les lots est transmis par mail et mis à disposition en salle environ une heure avant le début de la vente..

Les produits de la pêche maritime sont vendus dans des bacs de formats-types mis à la disposition des intéressés par la Halle à marée.

Les lots sont exposés et rangés dans l'ordre de vente en fonction de l'ordre de passage du navire aux enchères ou de l'ordre de ventes par espèces le cas échéant.

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

Article 13.2 : Poids minimum des lots

Pour pouvoir être mis en vente, la Halle à marée constitue des lots de poissons.

Chaque lot doit être homogène quant à l'espèce représentée, son calibre, sa présentation et sa fraîcheur.

En cas de lot non homogène, il sera classé dans la catégorie de calibrage la plus basse qui y est représentée.

La taille des lots varie selon les débarquements et les marchés, de moins d'un kilo dans une seule caisse (spécimen unique d'une espèce et d'une taille ou diverses espèces à faible valeur ajoutée) à des conteneurs ou palettes allant jusqu'à 500 KGS pour des espèces de masse (anchois, sardines, thons ...).

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 le Gestionnaire en accord avec les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), espèce par espèce, après avis du conseil consultatif de la Halle à marée.

Le poids net du lot s'obtient par soustraction, pour un bac complet de poisson NON GLACÉ,

d'une tare correspondant au poids du bac et d'une freinte fixée au moment de la pesée par le personnel de la criée. La tare des bacs est fixée à :

- Bac de 15 litres : Allibert bleu vert 2.5 kg/ bac
- Bac de 15 litres : Allibert bleu 2 kg / bac
- Bac de 15 litres : Tepsa 2.5 kg / bac
- Bac de 10 litres : Tepsa 1.2 kg / bac
- Bac dits espagnols 2,2 kg/bac
- Conteneur : Allibert 27 kg / conteneur

Article 13.3 : Horaires de la vente

La vente aux enchères publiques débute à 5h. Il n'y a pas de ventes les samedis, dimanches et jours fériés. En cas de fort tonnage, la vente peut être avancée, ou au contraire reculée en cas de faible tonnage, sur décision du responsable de la Halle à marée. L'heure de vente est annoncée via le répondeur et sur le site criée64.

L'heure de pesée maximale au port pour vente le jour même est fixée à 4h. Les producteurs devront prévoir de rentrer au port et d'avoir débarqué leur production au moins deux heures avant pour permettre la pesée de tous les bateaux. La marchandise qui n'aura pas pu être pesée pour 4h, sera vendue le lendemain sans qu'aucune réclamation puisse être faite auprès du gestionnaire de ce fait, sauf faute de ses préposés.

Article 13.4 : Déroulement de la vente

Le commencement de la vente est annoncé par un signal sonore dans la Halle à marée et un affichage sur l'écran pour les achats à distance. Les ordinateurs des acheteurs doivent être allumés et testés par chaque usager au moins un quart d'heure avant le début de la vente pour éviter les retards.

Elle s'effectue au moyen d'un système automatisé et informatisé d'enchères. Les actes d'achat sont réalisés dans un amphithéâtre à l'aide d'un bouton électronique connecté à un ordinateur ou par Internet pour les acheteurs connectés au système d'achat à distance.

L'enchère est descendante et montante sur un nombre de 20 pas (paramètres définis en amont de la vente, valeur paramétrable définie par le crieur). Si plusieurs acheteurs se manifestent sur la même enchère lors de cette période, l'enchère remonte et le dernier acheteur restant appuyé sur le bouton de son émetteur ou sur la touche du clavier du poste d'achat à distance remporte le lot.

Passé cette période de 20 pas, l'enchère est descendante et le premier acheteur qui appuie remporte l'enchère.

Article 13.5 : Ordre de vente des produits

La vente s'effectue par espèce et/ou par navire, de la façon suivante :

1. les crustacés vivants
2. les ligneurs, palangriers, fileyeurs (dont bolincheurs) et chalutiers pour une marée d'une journée maximum qui pèsent à la criée, par ordre d'arrivée
3. Les thons rouges de ligne
4. les fileyeurs (dont bolincheurs), et chalutiers de plus d'une journée de marée, ou d'une journée mais n'ayant pas pesé à la criée, par tirage au sort dans les catégories suivantes :
 - a. 25 ou plus de jours de vente au port l'année précédente
 - b. Moins de 25 jours de vente au port l'année précédente
5. les thonidés (thons rouge de chalut, germon, patudo, bonite) et les espadons par ordre d'arrivée quand débarqués au port et par ordre d'annonce de vente à la criée quand rapatriement par camion avec priorité aux navires ayant vendu au moins 6 fois

dans la saison précédente

Les navires qui ne communiquent pas à la criée la date de début et de fin de marée avec le numéro de marée seront déclassés dans la catégorie 4.b.

Les produits qui, lors de la première séquence de vente, n'auront pu trouver preneur au prix d'ordre d'achat fixé par les organisations de producteur ou au prix de reprise fixé par le producteur ou son représentant, sont négociés entre le responsable de la halle à marée et un acheteur avec l'autorisation du Producteur ou repris par l'organisation de producteurs.

Article 13.6 : La vente à distance

Les acheteurs ont la possibilité de participer aux enchères via une application informatique.

L'acheteur doit :

- Être enregistré comme Acheteur par la Halle à marée
- S'inscrire auprès du prestataire informatique (AGISOFT) et conclure avec lui un contrat d'accès au système de vente
- Accepter les présentes conditions du règlement local d'exploitation de la Halle à marée

L'inscription permet d'accéder aux données de vente et à l'achat à distance. L'acheteur qui n'achète pas pendant 3 semaines voit son accès aux données de vente suspendu. Il peut demander la réactivation de son droit d'accès et dispose alors d'une semaine pour acheter, sinon son droit sera de nouveau suspendu voire supprimé.

L'acheteur participe aux enchères face à son ordinateur, en se connectant aux heures de vente de la Halle à marée, où s'affichent les mêmes renseignements que ceux diffusés sur les écrans de la salle de ventes. Le système informatique de vente du Gestionnaire synchronise en temps réel les actes d'achat des acheteurs sous la Halle à marée et des acheteurs distants, et garantit une impartialité totale.

L'ordre d'achat est réalisé par une pression sur une touche du clavier.

Une société ayant plusieurs acheteurs à distance peut demander plusieurs accès au prestataire.

Article 13.7 : Réclamations

Les réclamations ayant lieu pendant la vente sont réglées aussitôt par le crieur. Elles peuvent donner lieu à remise en vente du lot lorsqu'il s'agit d'une erreur de qualification. La demande doit être instantanée et ne pas être faite au-delà du temps nécessaire à la vente des deux lots suivants en présentiel ou des dix lots suivants à distance. En cas de rachat du même lot ou d'un lot identique en taille à un prix inférieur par un même acheteur, le lot sera ramené au prix initial.

Toute autre réclamation peut être formulée par l'Acheteur, auprès du service de la Halle à marée de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure, avant 12 heures pour les acheteurs en présentiel ou livrés avant 12h, et dès réception du lot au-delà.

Pour lancer la procédure de contrôle, l'Acheteur doit impérativement prévenir par téléphone le service de la Halle à marée. En plus de l'appel, il est indispensable de faire parvenir par courriel ou télécopie, la demande de réclamation accompagnée d'une photo de l'objet de la réclamation.

Les lots faisant l'objet d'une réclamation seront examinés à la condition d'être glacés, identifiables par le numéro de lot et non travaillés. La présentation par l'Acheteur du ticket de vente du lot concerné sera exigée.

Les réclamations seront analysées par le Responsable de la Halle à marée (ou une personne habilitée le représentant).

Le lot réclamé ne pourra être réexpédié à la Halle à marée qu'après avoir obtenu l'accord express et écrit du Responsable de la Halle à marée ou de la personne habilitée à le représenter.

Article 13.8 : Maîtrise du risque parasitaire

Des contrôles visuels, destinés à détecter la présence de parasites manifestement visibles, s'imposent pour tous les produits de la pêche maritime et à chaque opérateur de la filière, depuis le Producteur jusqu'à l'établissement délivrant le produit final au consommateur.

Sans préjudice des informations fournies par les Producteurs sur des lots qu'ils auraient trouvés particulièrement parasités, à la réception des lots, la Halle à marée vérifiera par un contrôle visuel, que l'éviscération des produits et l'enlèvement des grappes et amas de parasites de la cavité abdominale ont été correctement effectués.

En cas de constats de non-conformité des lots (mal éviscérés et/ou visiblement parasités), la Halle à marée prendra des mesures adaptées à la situation rencontrée, notamment :

- 1) Elle adressera un courrier ou mail d'avertissement aux Producteurs concernés, en leur rappelant les prescriptions réglementaires qu'ils doivent respecter, et qu'ils apportent plus de rigueur dans l'élimination des parasites visibles de la cavité abdominale.
- 2) Elle déclassera les produits dans une catégorie de fraîcheur inférieure.
- 3) Elle informera les acheteurs sur la mauvaise qualité sanitaire de ces lots parasités (étiquette, information sur le bordereau d'achat, etc.)

La Halle à marée refusera de mettre en vente les lots insuffisamment éviscérés et massivement parasités ou demandera leur mise en conformité préalable.

Article 14 : Les modalités de la vente de gré à gré enregistrée par l'intermédiaire de la Halle à marée et avec utilisation du personnel de la halle à marée

La vente de gré à gré enregistrée par l'intermédiaire de la Halle à marée, est une vente par un Producteur de tout ou partie de la production de ses navires à un ou plusieurs Acheteurs inscrits au registre du commerce et des sociétés et auprès de la Halle à marée, avec l'utilisation des services de la Halle à marée. Les produits de la pêche maritime sont enregistrés par la Halle à marée, et vendus à un opérateur sans être proposés aux enchères.

La Halle à marée peut intervenir en tant que mandataire du Producteur ou de l'Acheteur des produits de la pêche maritime (Cf. Annexe 3). La Halle à marée enregistre la note de vente dans le réseau inter-criée à destination de France Agrimer.

Article 15 : Les modalités de la vente de gré à gré enregistrée par l'intermédiaire de la Halle à marée sans utilisation du personnel de la halle à marée

Dans le cas de la vente de gré à gré sans intermédiaire de la Halle à marée, le Producteur vend directement ses produits à un opérateur de la filière des produits de la mer. C'est une vente conclue à l'avance sur une espèce, un prix et une quantité, sans intervention du personnel de la Halle à marée, avec ou sans utilisation des équipements de la Halle à marée.

Toute vente de gré à gré réalisée sans utilisation des équipements de la Halle à marée, doit faire l'objet d'une déclaration, après chaque vente, et dans le respect des dispositions en vigueur, au service de la Halle à marée, des informations complètes concernant, l'espèce, le tonnage, la taille, la qualité et le prix au kilogramme. Sont toutefois dispensées de la communication les données relatives au prix, pour les transactions effectuées dans le cadre d'un contrat à prix déterminé. Ces ventes n'emportent aucune responsabilité du Gestionnaire en matière de réglementation sanitaire ou de contrôle des pêches.

Toute transaction de gré à gré réalisée dans la zone de compétence de la Halle à marée est soumise au paiement de la redevance d'équipement des ports de pêche (REPP), à la taxe de vente de gré à gré et aux prestations éventuelles de la Halle à marée dont les ventes auraient bénéficié. Aucune vente de gré à gré ne peut se faire avec les contenants de la Halle à marée

sauf accord du Gestionnaire.

Tout produit de la pêche maritime une fois introduit sous la Halle ne peut plus être retiré qu'après avoir été enregistré, sauf dans le cas où le produit serait reconnu de qualité non loyale et non-marchande.

Article 16 : Les modalités de la vente au détail

Toute transaction portant sur le produit de la pêche maritime ayant pour objet la vente au détail entre un Producteur et un consommateur à des fins de consommation personnelle, n'est autorisée, dans l'enceinte portuaire, que dans l'espace de vente directe géré par la halle à marée et aux conditions des tarifs de l'outillage public.

Article 17 : La mise en œuvre des mécanismes d'intervention communautaires

Les mécanismes d'intervention de l'Union européenne sont mis en œuvre dans le cadre d'une convention liant le Gestionnaire avec des Organisations de Producteurs (OP), notamment Pêcheurs d'Aquitaine.

Ces conventions précisent les conditions d'exécution d'un schéma d'ordres d'achats, la mise en œuvre des mécanismes d'intervention communautaires ainsi que les conditions d'application des sanctions pécuniaires appliquées par l'Organisation de Producteur à ses adhérents et les modalités de leur notification au gestionnaire.

La mise en œuvre de mécanismes d'intervention communautaires ne concerne pas les non-adhérents à une Organisation de Producteurs.

Article 18 : L'enregistrement des informations relatives aux produits pris en charge par la Halle à marée après la vente

Article 18.1 : Informations fournies aux Acheteurs

Après la vente, sont mises à la disposition de l'acheteur les informations suivantes :

- Le numéro d'agrément sanitaire de la halle à marée
- Le numéro d'identification du lot
- Le numéro d'identification externe du navire
- Le nom du navire
- Le numéro de la marée
- Le nom et l'adresse du fournisseur
- Le code alpha 3 de la FAO de l'espèce
- La date de la première capture de la marée
- La date de la dernière capture de la marée
- Les quantités de chaque espèce en kilogrammes exprimées en poids net ou, le cas échéant, le nombre d'individus
- Le calibre
- La fraîcheur
- Le caractère décongelé du produit le cas échéant
- La dénomination commerciale
- Le nom scientifique
- La zone géographique de capture
- La catégorie de l'engin de pêche
- Le prix

Ces données sont communiquées via un bordereau téléchargeable sur son espace membre du site Internet de la Halle à marée.

Article 18.2 : Informations fournies à France Agrimer

Après la vente, sont mises à la disposition de France Agrimer les informations suivantes :

- Le numéro d'identification du lot

- Le numéro d'identification externe du navire
- Le nom du navire de pêche
- Le numéro de la marée
- Le port de débarquement
- La date du débarquement
- Le nom du fournisseur
- Le nom de l'acheteur
- Le numéro de TVA de l'acheteur
- Le numéro de SIRET de l'acheteur
- Le code alpha 3 de la FAO de l'espèce
- Les quantités de chaque espèce en kilogrammes exprimées en masse nette ou, le cas échéant le nombre d'individus
- Le calibre
- La présentation
- La fraîcheur
- La destination des produits retirés, le cas échéant
- Le lieu de vente
- La date de vente
- Le numéro de référence de la facture
- La date de la facture
- Le cas échéant : le contrat de vente, la référence de la déclaration de prise en charge, et la référence du document de transport
- Le caractère décongelé le cas échéant
- La dénomination commerciale
- Le nom scientifique
- La zone géographique de capture
- La catégorie de l'engin de pêche
- Le prix

VI- Paiement des produits

Article 19 : Les modalités d'enregistrement des acheteurs qui participent aux ventes

Les acheteurs qui participent aux ventes se déclarent auprès du Gestionnaire de la Halle à marée. Ces déclarations comportent :

- 1) La fourniture d'un extrait de KBIS datant de moins de trois mois ou, pour les étrangers, un document équivalent
- 2) Leur numéro de TVA ou leur numéro d'identification fiscal ;
- 3) Les informations relatives au dépôt d'un cautionnement correspondant à la couverture financière nécessaire à la garantie des achats auxquels les acheteurs procèdent ou envisagent de procéder.
- 4) L'acceptation et la signature du présent règlement dont une copie leur est remise et l'engagement de s'y conformer.

Toute demande d'inscription sera soumise au préalable, pour avis consultatif, auprès des membres professionnels du conseil consultatif de la halle à marée.

Toute modification des éléments de la déclaration doit être portée à la connaissance du Gestionnaire de la Halle à marée. À défaut ou lorsque les éléments déclarés sont erronés, l'acheteur concerné peut être radié de la liste des acheteurs autorisés à intervenir sous la Halle à marée.

Une liste des acheteurs déclarés est tenue à jour par le Gestionnaire. Celle-ci, ainsi que les

motifs d'éventuelles radiations sont portés à la connaissance du Conseil Consultatif de la Halle à marée.

Article 20 : Le cautionnement

La Halle à marée garantissant la bonne fin des opérations d'achat et de vente des produits, il est institué un cautionnement destiné à garantir aux Producteurs le paiement des produits vendus, aux organismes professionnels le paiement des sommes qui leur reviennent et à la Halle à marée le paiement de ses redevances.

Pour constituer valablement son cautionnement, tout acheteur doit :

- ou bien verser par virement ou par chèque entre les mains de l'organisme gestionnaire de la halle à marée, le montant de son dépôt de garantie,
- ou bien remettre au représentant de l'organisme gestionnaire un document de cautionnement conforme au modèle tel que défini à l'**Annexe 4** du présent règlement d'exploitation.

Au cas où un prélèvement viendrait à être fait sur son dépôt de garantie ou au cas où le document de cautionnement cesserait d'être valable, l'acheteur ne serait plus en mesure d'acheter en criée avant d'avoir reconstitué son dépôt de garantie ou renouvelé le document de cautionnement entre les mains du représentant de l'organisme gestionnaire de la halle à marée.

Les actes constituant caution seront formulés sur papier à en-tête de la banque.

En cas de non règlement au terme prévu des sommes dues, de cessation de paiement, de mise en liquidation judiciaire ou de déclaration de faillite, tout prélèvement nécessaire pour couvrir le montant des sommes dues sera pris immédiatement par l'organisme gestionnaire de la halle à marée sur le dépôt en espèces ou le cautionnement, pour ce qui serait nécessaire afin de couvrir les sommes dues.

Le montant du cautionnement est fixé, pour l'acheteur considéré, à la valeur de ses achats autorisés incrémentée de l'ensemble des taxes, frais et autres redevances liés à la portion imputable à ses achats. Il est calculé sur un minimum de deux semaines et un maximum de trois semaines si paiement par LCR (lettre de change relevé). Dans tous les cas, le cautionnement ne pourra pas être inférieur à 10 000 €.

La consommation réelle de la caution sera visible sur le site acheteur. Quand le montant -10% sera atteint, les achats seront immédiatement bloqués. Il sera possible d'augmenter le montant de la caution par virement immédiat ou paiement par carte bleue.

Les cautionnés seront tenus d'avertir le gestionnaire de la halle à marée de toute modification de la caution la rendant partiellement ou totalement invalide.

Article 21 : Les conditions de paiement des produits

Le vendeur aura communication, le jour même, du montant des transactions de la vente de ses produits présentés à l'enchère publique.

Pour l'ensemble des vendeurs, le règlement de la vente sera réalisé par le gestionnaire de la halle à marée. Celui-ci prélèvera les différentes taxes de fonctionnement liées aux outillages et les versera aux organismes concernés.

- Il sera déduit du prix du poisson la redevance d'équipement et les taxes de gestion de la criée à la charge du vendeur, et les taxes réglementaires en usage se rapportant aux transactions auxquelles il a participé ainsi que les prélèvements autorisés auprès de la criée pour le compte d'organismes tiers prévus par des conventions
- Il sera ajouté au prix du poisson la redevance d'équipement et les taxes de gestion de la criée à la charge de l'acheteur, et les taxes réglementaires en usage se rapportant aux

transactions auxquelles il a participé ainsi que les prélèvements autorisés auprès de la criée pour le compte d'organismes tiers prévus par des conventions .

L'acheteur aura la possibilité, suivant la demande qu'il aura présentée et l'accord qui lui sera donné, de payer immédiatement à la caisse le montant de ses achats, en espèces (dans la limite du montant maximum légal) ou par chèque de banque, avant leur enlèvement.

L'acheteur couvert par une caution reçoit un relevé de facture hebdomadaire de ses achats (du jeudi au mercredi) qu'il doit payer à réception. Quand l'Acheteur paye par LCR, le prélèvement est effectué sous 15 jours.

En cas de non-paiement dans ces délais, l'acheteur concerné ne sera plus admis aux enchères et son cautionnement sera absorbé pour le montant de la somme due.

Article 22 : Modalités simplifiées de déclaration pour les Producteurs

Les Organisations de Producteurs et le Gestionnaire de la Halle à marée ont établi des conventions relatives à la mise en place d'un schéma d'ordres d'achats permettant au Producteur, le cas échéant, la reprise de sa propre production.

Afin de permettre la reprise de sa propre production, le Producteur non adhérent à une organisation justifie de son inscription au registre du commerce et des sociétés, il communique ses ordres d'achats au Gestionnaire dans les mêmes conditions que celles établies entre les Organisations de Producteurs et le gestionnaire.

VII- Enlèvement des produits

Article 23 : Les conditions d'enlèvement et de prise en charge des produits après la vente

Afin de prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités, les installations et les matériels du Gestionnaire et des Usagers présents sur les mêmes lieux, l'Acheteur devra prévenir le Gestionnaire avant toute activité d'enlèvement des produits de la pêche maritime par son matériel sur le périmètre géographique de l'activité de la Halle à marée.

L'enlèvement des produits vendus aux enchères ou dans le cadre d'une vente de gré à gré enregistrée ne peut s'effectuer qu'après l'apposition de l'étiquette de vente.

Quel que soit le type de vente (sur place ou à distance), l'Acheteur est propriétaire du produit dès l'acte d'achat.

Quand l'Acheteur est sur place, il devient responsable du produit dès qu'il le prend en charge, soit dans la halle à marée par ses propres moyens, soit à son camion. Dans ce cas, l'Acheteur est responsable du glaçage des lots après la vente. Le Gestionnaire met à disposition de ce dernier des conteneurs de glace ou propose une prestation de glaçage. En cas d'absence de glaçage par l'acheteur, la responsabilité de la halle à marée ne pourra aucunement être recherchée.

Quand l'Acheteur est à distance, la Halle à marée procède au glaçage et filmage des produits en attendant de les remettre à un Transporteur désigné par l'Acheteur. Dans ce cas, la Halle à marée est responsable du glaçage et de la conservation des produits jusqu'à la mise à disposition auprès du Transporteur.

Le risque de perte ou d'endommagement des produits est transféré à l'Acheteur lorsque celui-ci ou son prestataire prend physiquement possession des lots.

Dans l'attente de leur enlèvement les lots sont conservés dans des chambres froides dédiées.

Toute personne en possession d'un lot dont il n'est pas l'acquéreur peut faire l'objet de

poursuites.

VIII- Le Conseil Consultatif de la Halle à marée

Pour l'étude des questions intéressant l'exploitation de la Halle à marée, le Gestionnaire est assisté par un Conseil Consultatif d'exploitation.

Article 24 : Missions du Conseil consultatif de la Halle à marée

Le Conseil Consultatif d'exploitation est obligatoirement consulté lors de l'élaboration et de la modification du présent règlement. Il peut être consulté sur toutes questions relatives au fonctionnement et à l'exploitation de la Halle à marée, à l'exception de celles relatives à la déclaration des acheteurs.

Il peut être saisi, aux fins de conciliation, des litiges survenus entre les usagers et les services du Gestionnaire de la Halle à marée.

Il peut se saisir d'une question de sa compétence sur proposition de son Président ou d'un tiers au moins de ses membres et adresser au gestionnaire de la Halle à marée des avis et suggestions qui lui sont apparus opportuns de formuler.

Chaque année, le Gestionnaire établit un bilan annuel de l'activité de la Halle à marée dans lequel il donne toutes les informations statistiques sur les tonnages, les prix, les espèces, la structuration des achats, le suivi des indicateurs de qualité et toute information utile à la connaissance du fonctionnement de la Halle à marée. Il soumet ce rapport au conseil consultatif de la Halle à marée.

Article 25 : Composition du Conseil consultatif de la Halle à marée

Article 25.1 Membres nommés par le Département des Pyrénées-Atlantiques

Les membres du Conseil Consultatif sont nommés pour trois ans par le Département des Pyrénées-Atlantiques. Ils ont voix délibérative. Des suppléants peuvent être désignés dans les mêmes conditions que les titulaires.

Ce conseil comprend :

- 1- Un représentant du Conseil départemental
- 2- Un représentant du Gestionnaire
- 3- Un représentant désigné par le Gestionnaire, parmi des personnes n'appartenant pas aux professions de la pêche ;
- 4- Un représentant désigné par chaque commune sur laquelle s'étend le port ;
- 5- Trois représentants des vendeurs, nommés après avis du préfet, sur proposition des organisations de producteurs.
- 6- Trois représentants des acheteurs, nommés, après avis du préfet, sur proposition des organisations professionnelles

Le nombre total des représentants des acheteurs doit être égal à celui des représentants des vendeurs. Acheteurs et vendeurs doivent être majoritaires au sein du conseil.

La perte de qualité, au titre de laquelle un membre est désigné, entraîne son remplacement dans les deux mois. Le remplaçant est nommé pour la durée du mandat restant à courir.

Article 25.2 : Membres de droit

Sont membres de droit du Conseil Consultatif d'exploitation, sans voix délibérative :

- 7- Le directeur départemental des territoires et de la mer ou son représentant
- 8- Le directeur départemental des services de l'État chargés de la protection des Populations ou son représentant
- 9- Le directeur ou le responsable de la halle à marée.

Le Conseil peut désigner un bureau, présidé par le Président du conseil. Il assiste par délégation le gestionnaire dans le fonctionnement courant de la Halle à marée. Les membres de droit du Conseil sont également membres de droit du bureau.

Article 25.3 : Fonctionnement

Le Conseil Consultatif d'exploitation choisit parmi ses membres ayant voix délibérative un Président et deux Vice-Présidents. Le Président est obligatoirement choisi parmi les représentants des Producteurs ou des Acheteurs. L'un des deux Vice-Présidents est choisi dans celle de ces deux catégories qui n'assure pas la Présidence.

Le Président assure la police des débats, il convoque le Conseil sur l'ordre du jour qu'il détermine sur proposition du responsable d'exploitation. Chaque membre peut proposer une question à mettre à l'ordre du jour en ouverture de séance avec l'accord des deux tiers des membres détenant une voix délibérative.

Ce Conseil Consultatif d'exploitation se réunit au moins une fois par an.

Article 26 : Sanctions

En application de l'article D932-14 du Code rural et de la pêche maritime, le Gestionnaire de la Halle à marée peut prononcer des sanctions à l'encontre des Usagers de la Halle à marée si des comportements ou des pratiques d'usagers ne respectent pas la réglementation en vigueur dans la Halle à marée et singulièrement le présent règlement.

Article 26.1 : Nature et gradation des sanctions

En cas de non-respect de la réglementation en vigueur dans la Halle à marée, les sanctions applicables sont les suivantes dans l'ordre croissant de leur sévérité :

- Avertissement ;
- Amende forfaitaire de 500 € ;
- Amende forfaitaire de 1 500 € ;
- Interdiction d'accès à la halle à marée et/ou blocage de l'accès au site d'achat à distance. Ces interdictions peuvent être temporaires ou définitives.

Article 26.2 : Procédure

Le Gestionnaire notifie par tout moyen écrit à la personne physique ou au représentant de la personne morale présumée auteur de l'infraction les faits relevés à son encontre. Les intéressés disposent de huit jours francs pour faire connaître leurs observations écrites et/ou demander à être entendus par le Responsable de la Halle à marée, assistés de toute personne de leur choix.

En revanche, tous propos insultants ou discriminatoires ou de violence physique, envers un salarié ou entre usagers, le ou les usager(s) incriminé(s) fera(ont) l'objet d'une interdiction immédiate d'accès à la halle à marée, a minima, jusqu'à la décision de sanction proposée après avis des membres professionnels du conseil consultatif de la halle à marée par la direction de la halle à marée.

Une fois la sanction prononcée, les intéressés peuvent saisir le conseil consultatif d'exploitation aux fins de conciliation du litige. La saisine du Conseil consultatif d'exploitation n'est pas suspensive de la sanction.

Si un membre du personnel de la halle à marée est incriminé, il fera l'objet de sanctions internes au gestionnaire.

Les sanctions prévues au présent règlement ne font pas obstacles à celles que les services de l'Etat (DML, DDPP, ...) sont habilités à prendre pour assurer le respect de la réglementation en vigueur, y compris le présent règlement.

Article 26.3 : Recours

Les intéressés disposent d'un mois pour former un recours gracieux auprès du Gestionnaire. Ce délai court après notification de la décision du Responsable de la Halle à marée ou, en cas de saisine du Conseil consultatif d'exploitation, après la notification de la décision dudit conseil.

Le Gestionnaire statue sur le recours gracieux dans le délai d'un mois, à défaut de décision dans ce délai, le recours gracieux est présumé rejeté.

Le rejet explicite ou tacite du recours gracieux peut être contesté devant le Tribunal administratif de PAU dans le délai d'un mois.

Les recours ne sont pas suspensifs de la sanction.

Article 26.4 : Prescription

Les infractions se prescrivent dans le délai d'un an courant à partir de leur commission.

Article 27 : Réclamations

Un registre des réclamations est à la disposition des Usagers au Bureau de la Halle à marée. Les réclamations peuvent également être faites par mail ou courrier. Ceci permet un suivi des réclamations et réponses apportées.

Article 28 : Différends

Les différends entre les Usagers et le Gestionnaire peuvent être réglés par la conciliation prévue à l'article 26.2.

IX- Dispositions diverses

Article 29 : Les obligations et responsabilités du Gestionnaire de la Halle à marée, des Producteurs et des Acheteurs

Les produits débarqués et mis à la vente sont la propriété exclusive du Producteur jusqu'à la conclusion de la vente. La vente met le produit en possession de l'Acheteur. Seul le Producteur est juridiquement responsable des produits qu'il expose à la vente et en assume la responsabilité quant à la dénomination, la provenance, la taille, la date de pêche, etc. et toute autre caractéristique exigée par les lois et règlements en vigueur. Intermédiaire de l'opération de vente, la Halle à marée n'entre jamais en possession des produits et ne saurait être recherchée en responsabilité de ce fait.

À l'égard des Producteurs et des Opérateurs, la Halle à marée n'est responsable que de son fait au titre des prestations, y compris les tâches ou contrôles opérés sur le poisson, qu'elle a rendues à l'utilisateur. Dans tous les cas, sa responsabilité est limitée à la valeur vénale du produit à l'instant de la perte ou de l'avarie, ladite valeur étant établie au prix moyen du produit constaté lors de la dernière vente.

À l'égard des tiers, la Halle à marée n'est responsable que de son fait et se réserve le droit de rechercher la responsabilité des Producteurs en cas d'erreur ou de tromperie sur la dénomination, la provenance, la taille, la date de pêche, etc. et toute autre caractéristique exigée par les lois et règlements en vigueur.

Article 30 : Surveillance du site de la halle à marée

Les quais, terre-pleins et l'intérieur du bâtiment de la halle à marée sont sous vidéosurveillance. Les données sont stockées 15 jours et peuvent être mises à disposition des forces de l'ordre dans le cas d'une enquête.

Article 31 : Publication

Le présent règlement est publié sur le site internet du Gestionnaire et affiché dans les bureaux

de la Halle à marée. Il en sera donné connaissance à tous ceux qui en feront la demande.

Le fait de pénétrer dans la Halle à marée implique pour tous les intéressés la connaissance du présent règlement et l'engagement de s'y conformer.

Article 32 : Entrée en vigueur

Le présent règlement entrera en vigueur au jour de sa publication, il est dépourvu d'effet rétroactif.

Fait à PAU, le **5 DEC. 2025**
Le Préfet des Pyrénées-Atlantiques



Jean-Marie GIRIÈK

Annexe 1 : Le Règlement intérieur



Règlement intérieur de la Halle à marée du port de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure

SOMMAIRE

Définitions :	32
Textes de référence :	33
1. Objet et champ d'application	34
2. Conditions d'accès et de circulation sous la Halle à marée	34
2.1 Conditions d'accès	34
2.2 Conditions de circulation	34
3- Mesures de prévention pour la maîtrise des risques sanitaires	34
3.1 Maîtrise de la chaîne du froid	35
3.2 Respect du plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des équipements	36
3.3 Lutte contre les nuisibles	36
3.4 Gestion des déchets	36
4- Fourniture des fluides nécessaires au respect des règles d'hygiène	37
5- Gestion des bacs	37
6- Règles d'hygiène	37
7- Respect des règles de sécurité	38
8- Règles d'usage des locaux	38
9- Règles d'usage du matériel de la Halle à marée	38
10- Modalités d'application	39

Définitions :

Pour application du présent règlement, sont considérés comme :

Acheteur : Opérateur autorisé à acheter après déclaration auprès de la Halle à marée conformément à l'article D932-9 du Code rural et de la pêche maritime

Concédant : Département des Pyrénées-Atlantiques

Gestionnaire : La Société publique locale d'exploitation du port départemental de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure en qualité de concessionnaire du port par délégation de service public du Département des Pyrénées-Atlantiques, autorité concédante.

Halle à marée (dite « Criée ») : le lieu spécifiquement affecté à la première mise sur le marché des produits de la pêche maritime (poissons, crustacés et mollusques) en vue de leur vente en gros, sur le port de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure

Lot : Quantité de produits de la pêche d'une espèce donnée faisant l'objet de la même présentation et provenant de la même zone géographique, du même mode de pêche et du même navire de pêche, même fraîcheur et calibre.

Mise sur le marché : correspond à la première mise à disposition d'un produit de la pêche maritime ou de l'aquaculture marine sur le marché de l'Union.

Note de vente : obligation déclarative des opérateurs assurant la première mise sur le marché des produits de la pêche par voie électronique.

Opérateur : Personne physique ou morale gérant ou détenant une entreprise exerçant une activité liée à n'importe quelle étape de la chaîne de production, transformation, commercialisation, distribution et vente au détail des produits de la pêche maritime

Pas : modalité de descente ou remontée du prix de vente qui peut varier en fonction des types de vente (divers ou thon/poisson bleu)

Producteur : Personne physique ou morale utilisant un moyen de production pour obtenir des produits de la pêche maritime en vue de leur première mise sur le marché.

Produits de la pêche maritime : Les produits de la pêche maritime d'origine animale, vivants, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés.

Salle des ventes : Le lieu de transaction des ventes des produits de la pêche maritime

Usager : Tout producteur ou opérateur y compris leurs salariés et mandataires utilisant les services de la Halle à marée dans le cadre de son activité professionnelle.

Vente aux enchères : confrontation par voie informatisée ou à la voix de l'offre et de la demande par le biais d'une enchère publique.

Vente de gré à gré enregistrée par l'intermédiaire de la Halle à marée : Vente par un Producteur de toute ou partie de la production de ses navires à un acheteur inscrit au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers, avec utilisation des services de la Halle à marée.

Vente de gré à gré : Vente réalisée sur une espèce, à un prix et une quantité convenue entre un Acheteur et un Producteur, sans prise en charge par les services de la Halle à marée, sauf l'enregistrement.

Vente au détail : Les ventes par un Producteur, à des fins de consommation privée, de produits n'excédant pas trente kilogrammes de poids brut par acheteur et par jour. Ce poids va être ramené à 10 kg d'ici 2026.

Textes de référence :

Règlement (UE) n°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 ;

- Règlement (UE) n°1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime de l'Union de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ;
- Règlement (UE) 2015/812 du Parlement européen et du Conseil du 20 mai 2015 modifiant les règlements du Conseil (CE) no 850/98, (CE) no 2187/2005, (CE) no 1967/2006, (CE) no 1098/2007, (CE) no 254/2002, (CE) no 2347/2002 et (CE) no 1224/2009 ainsi que les règlements du Parlement européen et du Conseil (UE) no 1379/2013 et (UE) no 1380/2013 en ce qui concerne l'obligation de débarquement, et abrogeant le règlement (CE) no 1434/98 du Conseil.
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Code rural et de la pêche maritime, notamment les dispositions du Livre IX relatif à la pêche maritime et à l'aquaculture marine
- Code du travail
- Décret n°2013-1073 du 27 novembre 2013 relatif au débarquement, au transbordement et à la première mise sur le marché dans les halles à marée des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine
- Décret du 15 novembre 2006 fixant les conditions d'interdiction de fumer
- L'ordonnance n°2016-623 du 19 mai 2016 portant transposition de la directive 2014/40/UE sur la fabrication, la présentation, et la vente des produits du tabac et des produits connexes
- Arrêté du 8 juin 2006 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

1. Objet et champ d'application

La SPL d'exploitation du port départemental de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure est gestionnaire des installations du port de pêche de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure pour le compte du Département des Pyrénées-Atlantiques dont elle est le concessionnaire. Dans ce cadre, elle exploite la Halle à marée qui constitue un service public avec aussi un caractère industriel et commercial. La finalité du service est d'organiser la première mise sur le marché des produits de la pêche maritime conformément à l'article ci-dessus et dans le cadre du contrat de concession du 21 décembre 2022 et des lois et règlements applicables.

Ce règlement est pris en application de l'article D 932-12 du Code rural et de la pêche maritime et de l'arrêté du 8 juin 2006 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.

Ce règlement fixe les principes généraux à respecter en matière d'hygiène et de sécurité.

Le présent règlement s'applique de plein droit aux personnels du Gestionnaire ainsi qu'à l'ensemble des Usagers de la Halle à marée et des personnels des entreprises intervenant dans l'enceinte de l'établissement, aux agents des services publics intéressés et à toute personne accédant aux installations de la Halle à marée, sans restriction et sans réserve.

Les Responsables des entités ou organisations désignées ci-dessus sont tenus d'adopter et de faire respecter par leurs personnels les mesures décrites dans le présent règlement intérieur.

Le présent règlement intérieur est valable pour l'ensemble des locaux de la Halle à marée. Le fait de pénétrer dans la Halle à marée implique pour tous les intéressés la connaissance du présent règlement et l'engagement de s'y conformer.

Des dispositions spéciales peuvent être prévues, en complément du présent règlement, en raison des nécessités de service. Elles font l'objet de notes de service établies par le Gestionnaire.

Un exemplaire du présent Règlement intérieur est remis à chaque Usager.

2. Conditions d'accès et de circulation sous la Halle à marée

2.1 Conditions d'accès

Les interdictions d'accès à la Halle à marée sont rappelées par des panneaux d'affichage.

Il est formellement interdit de pénétrer dans l'enceinte de la Halle à marée, bâtiment et quai de débarque des navires, avec un animal.

2.2 Conditions de circulation

La circulation et le stationnement des véhicules autres que les chariots élévateurs utilisés pour la manutention des produits de la pêche maritime et l'avitaillement des bateaux en bacs de bord et vivres, sont interdits dans le bâtiment et sous l'auvent de la Halle à marée.

3. Mesures de prévention pour la maîtrise des risques sanitaires

Conformément à la réglementation sanitaire en vigueur, Le Gestionnaire applique des procédures d'hygiène fondées sur le principe en vigueur de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. contenu dans le dossier d'agrément sanitaire de la Halle à marée en vigueur.

Le Gestionnaire rappelle aux Usagers que le contenu du dossier d'agrément leur est aussi applicable .

3.1 Maîtrise de la chaîne du froid

Les consignes relatives au respect de la chaîne du froid sont mentionnées au dossier d'agrément sanitaire de la Halle à marée.

Des consignes de températures sont définies pour chaque local réfrigéré (halle de tri, chambres froides). Le maintien de ces températures implique le respect de règles telles que : maintien des portes de chambres froides fermées, limitation du nombre de portes ouvertes sur l'extérieur de la halle sauf obligation liée à l'exploitation, notamment aux opérations de débarquement.

Après le débarquement :

Les lots de produits de la pêche maritime en attente de tri ou de mise en ligne doivent être placés à l'intérieur des locaux immédiatement après leur débarquement. Ils ne peuvent en aucun cas demeurer sur les quais ou terre-pleins au-delà de leur prise en charge par le personnel du Gestionnaire. La responsabilité de ce point incombe au Producteur. D'une manière générale, le respect des températures à cœur des produits autres que vivants acheminés en vue de leur première vente sous la Halle à marée incombe au Producteur jusqu'à leur prise en charge en chambre froide par la criée.

Les produits de la pêche maritime sont entreposés en chambre froide à une température comprise entre 0 et 2°C jusqu'à la vente.

Pour les poissons de bolinche, les opérations de déglacage et de tri se déroulent sous l'auvent à la sortie de la cale, dans un délai maximal de 2 heures hors glace. Les produits sont au plus tôt stockés en chambre froide.

Le tri de tous les autres produits se fait dans une salle réfrigérée. Les produits sont ensuite conservés et exposés dans des salles réfrigérées, à une température comprise entre 0 et + 2°C.

Le Gestionnaire met à disposition des Usagers de la glace en quantité et qualité suffisantes.

Après la vente :

Le produit de la pêche maritime non-vivant, quelle que soit l'espèce, doit obligatoirement être glacé avant son départ de la Halle à marée.

Les opérations, d'enlèvement, de transport et de livraison des marchandises, étant du ressort des Acheteurs, il appartient à l'Acheteur de s'organiser pour préserver la chaîne du froid dès la mise à disposition des lots achetés et notamment son glaçage.

En cas de non-enlèvement immédiat des lots achetés, il appartiendra à l'Acheteur d'informer les services du Gestionnaire qui procéderont à sa charge, à un glaçage des produits et à son stockage en chambre froide.

Les Usagers qui utilisent les halls d'expédition réfrigérés de la Halle à marée pour stocker les marchandises conditionnées en attente d'enlèvement, doivent s'organiser avec les entreprises de transport pour assurer un enlèvement dans des délais qui permettent un respect de la chaîne du froid.

3.2 Respect du plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des équipements

Après chaque vente, les locaux et les équipements de la Halle à marée ainsi que les bacs utilisés sont nettoyés et désinfectés, selon le plan de maîtrise des risques sanitaires en vigueur, par le personnel du Gestionnaire.

Les Usagers de la Halle à marée ne doivent pas entraver le déroulement de ces opérations.

Il est impératif que les Usagers par leur comportement respectent les opérations de nettoyage et de désinfection de la Halle à marée, et contribuent à maintenir le niveau de propreté exigé, notamment en matière de déchets, résidus et règles élémentaires d'hygiène.

La convention d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public octroyée à des usagers sous la criée, précisera la responsabilité des opérations de nettoyage et de désinfection des locaux mis à leur disposition (sols, murs, plafonds, chambre froide).

Les abords extérieurs de la Halle à marée (quai de débarquement, aires de circulation, parkings) doivent être maintenus propres.

3.3 Lutte contre les nuisibles

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

3.4 Gestion des déchets et des produits de la pêche maritime invendus ou non conformes

Les installations sont organisées pour favoriser une bonne élimination des déchets au cours des diverses manipulations, sans contaminer les produits mis en vente sous la Halle à marée. Les déchets sont évacués des locaux, au minimum, à l'issue de chaque opération de vente.

Les équipements, matériels et ustensiles servant aux matières non comestibles ou aux déchets sont identifiables et ne sont pas utilisés pour les produits comestibles.

Les conteneurs de produits de la pêche maritime invendus ou non conformes sont stockés dans un local réfrigéré, dans un espace matérialisé au sol et évacués journalièrement par une entreprise spécialisée. Ces produits doivent porter la mention « produits non destinés à la consommation humaine ».

Ce stockage ne doit pas compromettre la propreté générale du site. La récupération de ces produits est strictement interdite.

La convention d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public octroyée à des usagers sous la criée, précisera la responsabilité des opérations de collecte et traitement de ces produits.

4. Fourniture des fluides nécessaires au respect des règles d'hygiène

Le Gestionnaire donne accès au circuit de distribution d'eau potable, d'eau de mer pour les viviers, ainsi qu'à la fourniture d'énergie électrique, selon les conditions du règlement d'exploitation du port en vigueur.

Le Gestionnaire ne peut être tenu responsable pour les dommages subis par les Usagers, en cas d'interruption du service de distribution de l'eau douce, de l'eau de mer et du service de fourniture d'énergie électrique.

5. Gestion des bacs et conteneurs

Le Gestionnaire met à la disposition des Usagers des conteneurs et des bacs de différentes tailles. Les bacs et conteneurs sont des outils de travail, propriété inaliénable du Gestionnaire, et sont réservés aux Usagers qui vendent sous la Halle à marée. Ils servent exclusivement au

débarquement, à la présentation à la vente sous la Halle à marée des produits de la pêche maritime et à la livraison. Toute autre utilisation est passible de poursuites pénales.

L'utilisation des bacs ou conteneurs pour la vente de gré à gré est interdite, sauf pour le gré à gré utilisant les services du personnel de la criée .

Les bacs et conteneurs doivent être rendus à la Halle à marée rincés. Ils sont néanmoins nettoyés et désinfectés par un passage en laveuse.

Les bacs remis aux Producteurs doivent être maintenus propres en attente de leur utilisation.

Les bacs et conteneurs font l'objet d'une consigne facturée en cas de non-retour.

Les Producteurs peuvent se fournir en bacs en libre-service à la machine de distribution de bacs grâce à un code.

6. Gestion des palettes

Le Gestionnaire met à la disposition des Usagers des palettes plastiques de différentes tailles, lors des débarquement. Les palettes sont des outils de travail, propriété inaliénable du Gestionnaire, et sont réservés aux Usagers qui vendent sous la Halle à marée. Ils servent exclusivement au débarquement, à la présentation à la vente sous la Halle à marée des produits de la pêche maritime et à la livraison.

Toute autre utilisation est passible de poursuites pénales.

7. Règles d'hygiène

Les Usagers de la Halle à marée ou toute personne ayant accès à la Halle à marée (bâtiment et quais) doivent respecter les règles d'hygiène suivantes :

- **Interdiction de marcher sur les bacs** dans les lieux d'exposition et de stockage des produits de la pêche maritime
- **Défense d'éviscérer et de découper du poisson sous la criée, le quai et les terre-pleins inclus dans le périmètre d'activité de la criée**
- **Consommation de repas et de boissons** : Il est interdit de manger et de consommer des boissons alcoolisées ou non dans les locaux de stockage, de manipulation et d'exposition des produits. La consommation de denrées et de boissons non alcoolisées est autorisée dans les locaux prévus à cet effet : salle de pauses, salle de vente/réfectoires.
- **Interdiction de fumer et de vapoter** : Conformément à la réglementation en vigueur, l'interdiction de fumer et de vapoter concerne tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail. Sous la Halle à marée, cette interdiction s'applique dans tous les locaux (halle, salle de vente, bureaux, couloirs, salle de pause du personnel, ...). En cas d'infraction à la réglementation, des amendes sont prévues par la loi.
- **Défense d'uriner et de cracher**
- **Défense d'entrer avec un animal**

Les tenues des Usagers doivent être correctes et appropriées à une présence dans des locaux sous froid. Les règles élémentaires d'hygiène et de santé (propreté corporelle et des vêtements, comportement, visite médicale ...) doivent être respectées.

L'accès des Acheteurs est limité aux salles d'exposition des produits et de vente. Il leur est interdit de manipuler les produits, de retirer la glace sur les bacs et de poser les pieds sur les bacs.

Le personnel du Gestionnaire doit respecter les règles élémentaires d'hygiène, d'ordre et de propreté, dans l'ensemble des locaux et lieux de travail, et tout particulièrement dans les vestiaires

et les locaux sanitaires. Le personnel doit appliquer les conditions d'hygiène décrites dans le plan de maîtrise sanitaire et se conformer au règlement intérieur du personnel.

8. Respect des règles de sécurité

Chaque Usager doit avoir pris connaissance des consignes de sécurité qui sont affichées à l'entrée de la Halle à marée, au-même titre que le personnel du Gestionnaire, et avoir conscience de la gravité des conséquences possibles de leur non-respect.

Ainsi, la manipulation de charges lourdes et l'utilisation de moyens de levage et de transport mécaniques à moteur présentent des risques importants pour les pieds et impose le port de chaussures ou bottes de sécurité.

De même, la configuration complexe des locaux ne permet pas d'optimiser la gestion des flux entre piétons et engins de manutentions. C'est pourquoi il est requis que chaque personne se rende bien visible en portant une chasuble de visibilité rétroréfléchissante pour accéder aux frigos.

Le Gestionnaire décline toute responsabilité en cas de non-respect par l'Usager des règles de sécurité.

9. Règles d'usage des locaux

Le Gestionnaire met des locaux (chambre froide, salles de ventes, sanitaires, etc.) à disposition des Usagers.

Les locaux de la Halle à marée sont exclusivement affectés aux opérations de prise en charge des produits de la pêche maritime, en vue de leur vente.

Il est interdit de dégrader les murs de la Halle à marée. Tout incident ou dégradation doit être signalé au Gestionnaire afin de procéder à la remise en état dans les meilleurs délais.

L'entretien et la réparation des engins de pêche sont interdits sous la Halle à marée, y compris l'auvent.

10. Règles d'usage du matériel de la Halle à marée

Les matériels du Gestionnaire strictement indispensables aux opérations de déchargement, de tri, de pesée, d'allotissement et de livraisons pourront être maintenus sous la Halle à marée pour les besoins des Opérateurs. Ces matériels sont mis à disposition des Usagers ou de leurs personnels soit sur simple demande écrite ou orale auprès du Gestionnaire, soit après la signature d'une convention de mise à disposition du matériel portuaire. Ils devront être stockés dans les locaux prévus à cet effet.

Il appartient aux Usagers de les utiliser au moyen de personnel qualifié ou habilité, de respecter les consignes d'utilisation affichées et plus généralement de respecter toutes les mesures de sécurité applicables. Il est formellement interdit à toute personne non désignée et non habilitée d'utiliser le matériel.

Toute utilisation du matériel mis à disposition par le Gestionnaire qui ne correspond pas aux besoins de l'activité est interdite. Il est interdit d'utiliser le matériel à d'autres fins et notamment des fins personnelles. Le matériel doit être utilisé conformément à sa destination et aux conditions d'utilisation définie par le règlement d'exploitation du port.

Les Usagers sont responsables de l'utilisation des équipements qui leur sont confiés. Toute dégradation liée à une mauvaise utilisation leur sera facturée.

En cas d'utilisation anormale des moyens mis à disposition ou d'inobservation des règles de sécurité, le Gestionnaire décline toute responsabilité.

11. Modalités d'application

Le Gestionnaire confie la responsabilité de l'application du présent règlement, au Responsable de la Halle à marée. Ce dernier est habilité à prendre toutes les dispositions en cas de non-respect du règlement, notamment sur la présentation des produits de la pêche maritime à la vente, le déroulement des opérations de vente, la présentation et l'enlèvement des produits de la pêche maritime, le règlement des litiges, l'utilisation non-conforme des outils mis à disposition par le Gestionnaire et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Toute modification de ce présent règlement sera soumise au conseil consultatif de la Halle à marée.

12. Sanctions

Leur nature et leurs modalités d'application sont définies dans l'article 26 du règlement d'exploitation.

Annexe 2 : Périmètre géographique de l'activité de la Halle à marée

- Limite d'exploitation de la halle à marée
- Limites du port



Annexe 3 : Le contrat de mandat

Contrat de mandat

ENTRE

dont le siège social est situé à l'adresse suivante :

Ci-après désigné « le mandant »

ET

....., Fonction

Pour l'organisme gestionnaire de la Halle à marée de, adresse :

Ci-après désigné « le mandataire »

Les parties entendent formuler par le présent mandat de contrat leur entente et affirment avoir toutes les deux les capacités et qualités d'exercer tous les droits requis pour l'exécution et la conclusion de ce contrat.

Par conséquent, il a été convenu et arrêté ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DU MANDAT

Par le présent contrat le mandant donne mandat au mandataire qui l'accepte afin d'exercer la mission suivante : « mise en place d'un dispositif de vente de gré à gré par l'intermédiaire du mandataire qui garantit la sincérité et la publicité de la vente de telle sorte que les intérêts des vendeurs et des acheteurs soient sauvegardés ».

Espèces :

Quantités :

Calibres :

Présentations :

Fourchettes de prix :

Modalités de livraison :

Modalités de paiement : (Cf article 18 du Règlement d'exploitation)

Le mandataire ne peut représenter le mandant que dans la stricte limite du cadre des missions fixées ci-dessus.

ARTICLE 2 : DUREE DU MANDAT

Le mandat est conclu pour la durée suivante..... À compter de la date de signature du présent contrat. Le présent contrat ne pourra être prolongé à son terme que par accord express des parties, qui devront s'accorder sur la durée du renouvellement.

ARTICLE 3 : OBLIGATION DES PARTIES

1.1 LE MANDATAIRE

Le mandataire est tenu envers le mandant de la bonne exécution de la mission confiée et le cas échéant, d'une obligation d'information et de conseil.

Le mandataire s'engage par ailleurs à tenir le mandant informé de l'ensemble des démarches, actes, événements ou difficultés relatifs à l'exécution de ses missions. Il s'engage également à informer le mandant de toutes situations le justifiant, ou à la demande de celui-ci, de l'état de l'exécution de sa mission confiée.

En cas de mauvaise exécution de sa mission confiée, le mandataire engage sa responsabilité contractuelle envers le mandant.

1.2 LE MANDANT

Le mandant de son côté, est tenu envers le mandataire, des obligations prévues par le Règlement d'Exploitation de la Halle à marée de Saint-Jean-de-Luz – Ciboure ainsi qu'à un devoir de coopération.

Le mandant est par ailleurs, tenu d'exécuter les engagements contractés par le mandataire conformément au pouvoir qui lui a été donné. Toutefois en cas de dépassement de pouvoirs, le mandant n'est pas, sauf ratification de sa part, tenu vis-à-vis des tiers pour ce qui a été fait au-delà ou en dehors des termes du présent contrat.

ARTICLE 4 : RESILIATION

Les présentes seront résiliées de plein droit, immédiatement, en cas de disparition, transformation ou fusion de la société mandante ou en cas de disparition, transformation ou perte de capacité du mandataire.

Les présentes pourront par ailleurs être résiliées, par l'une ou l'autre des parties, à tout moment, sans préavis, par courrier recommandé avec accusé de réception, ou e-mail. La résiliation ne pourra donner lieu à aucune indemnisation.

ARTICLE 5 : REMUNERATION- FRAIS

Le mandant s'oblige par les présentes à rémunérer le mandataire désigné en contrepartie de la bonne exécution des présentes, selon les modalités précisées dans le Règlement d'Exploitation de la Halle à marée de Saint-Jean-de-Luz - Ciboure, et conformément au barème d'outillage en vigueur.

Dans le cas où le mandataire aura agi en dehors du strict cadre de ses missions, il ne pourra prétendre au remboursement des sommes engagées ou perdues à l'occasion de l'exécution des présentes.

ARTICLE 6 : TRANSMISSION- SUBSTITUTION

Le mandataire a la faculté de transmettre le présent mandat à toute personne physique ou morale présentant suffisamment de garanties professionnelles et morales, sous réserve de l'accord du mandant. Le mandataire doit informer et présenter les candidats à la transmission du mandat au mandant par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 7 : REGLEMENT DES DIFFERENDS

En cas de différends controversés ou réclamation découlant du présent mandat ou en relation avec celui-ci, les Parties conviennent de tenter, avant toute saisine d'une juridiction judiciaire, de trouver une issue amiable à ces différends, controverse ou réclamation, en déployant tout effort raisonnable.

A ce titre, toute partie souhaitant enclencher la procédure de règlement des différends à l'amiable devra envoyer une notification à l'autre partie, qui devra mentionner la nature du différend et inclure tout document s'y rapportant.

Si le différend n'a pas été réglé dans un délai de trente jours, les parties conviennent de soumettre ce différend aux juridictions compétentes.

Fait à

Le

En exemplaires Dont un original remis à chacune des parties

Annexe 4 : Modèle de garantie bancaire à première demande

GARANTIE BANCAIRE A PREMIERE DEMANDE

Nous soussignés, **Nom de l'établissement bancaire**, Société au capital dedont le siège social est **adresse complète** représenté par**Nom et Qualité**..... ayant tous pouvoirs à cet effet.

D'ordre et pour le compte des Etablissements**Nom du cautionné, adresse complète, N° immatriculation au registre du commerce et de sociétés.**

Déclarons ,

1/ Nous engager inconditionnellement et solidairement, nonobstant toutes contestations ou oppositions de la part de quiconque, à payer à vue et à première demande de la SPL d'Exploitation du Port Départemental de St Jean de Luz/Ciboure, sous un délai de 72 heures en date de valeur et pour le compte de.....**Nom du cautionné**....., toutes les sommes dues par**Nom du cautionné**..... à la SPL d'Exploitation du Port Départemental de St Jean de Luz/Ciboure

Des achats effectués par**Nom du cautionné**.....sous la criée du port de pêche et de commerce de St Jean de Luz-Ciboure ou il est agréé.

De toutes les taxes liées aux achats de poisson et produits de la pêche dues sur le port de pêche et de commerce de St Jean de Luz-Ciboure, y compris les taxes liées à l'outillage telles que définies par les **TARIFS DE L'OUTILLAGE PUBLIC EN VIGUEUR**.

2/ Garantir que ces paiements interviendront sans qu'il soit besoin pour la SPL d'Exploitation du Port Départemental de St Jean de Luz/Ciboure d'introduire auprès d'une instance juridique quelconque une quelconque procédure ou d'effectuer une mise en demeure.

3/ Mettre en jeu la présente garantie et verser les sommes dues sans qu'il soit possible d'en différer le paiement sur présentation par la SPL d'Exploitation du Port Départemental de St Jean de Luz/Ciboure d'une demande de paiement par lettre recommandée avec avis de réception à l'adresse suivante..... **adresse de la banque**.....

4/ Que le montant maximal de notre engagement est limité à la somme de€ (inscrire en chiffres et en lettres).

5/ Que cette garantie est consentie à.....**Nom du cautionné**..... au bénéfice la SPL d'Exploitation du Port Départemental de St Jean de Luz/Ciboure pour une durée indéterminée.....(en lettre).

Fait à le

Mention manuscrite obligatoire avant signature :

« *BON POUR GARANTIE INCONDITIONNELLE ET SOLIDAIRE A HAUTEUR DE* »