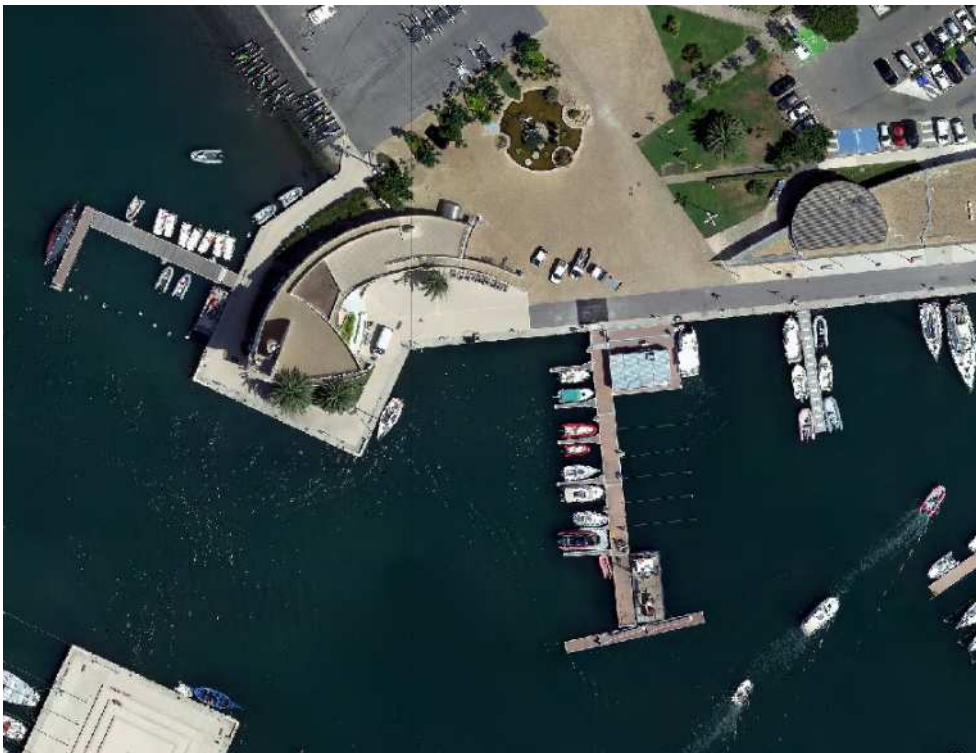




CONCOURS ETUDIANTS 2018



**Création d'un point de vente directe
des produits de la pêche à Port Camargue**





Article 1. Organisation

L'ordre des architectes de la région Occitanie organise cette année un concours réservé aux étudiants des ENSA (Ecole nationale d'Architecture) de Montpellier et de Toulouse.

Article 2. Objectif

Ce concours a pour objectif de promouvoir le travail et la créativité des étudiants des Ecoles Nationales Supérieures d'Architecture de Montpellier et de Toulouse.

Article 3. Participation

Tous les étudiants des Ecoles Nationales Supérieures d'Architecture de Montpellier et Toulouse inscrits en 2018 sont invités à participer.

Les étudiants doivent répondre seuls au vu de la modestie de la surface à traiter.

Article 4. Inscription - rendu

Les rendus seront à remettre avant le 31 mai 2018 minuit, en format numérique uniquement : fichiers PDF, clef USB ou wetransfer.

Soit par voie électronique à l'adresse suivante : oa.occitanie@architectes.org

Soit par courrier ou remise en mains propres, aux adresses suivantes :

Siège

L'ilôt 45

45 Rue Jacques Gamelin

31100 Toulouse

05 34 31 26 66

Pôle

Les Échelles de la ville, 4ème étage

Place Paul Bec

34000 Montpellier

04 67 22 47 13

Aux heures d'ouverture de nos locaux.

Le rendu se fera sur 2 formats A1 maximum et il devra comporter les éléments suivants :

-Panneau 01-

Un plan de masse

Un plan des niveaux

Une coupe en longitudinale

Une coupe en transversale

Les élévations de toute les façades

-Panneau 02 -

Une insertion dans le site

Des vues perspectives libres

Les échelles sont libres ainsi que la composition des rendus.



Seul le nom de l'étudiant est obligatoire avec le logo de son école, le logo de l'ordre et le logo de port camargue.

Le soin apporté au choix et à l'organisation de l'ensemble des éléments par chacun des candidats permettra d'offrir aux membres du jury une présentation de qualité.

Les éléments fournis seront libres de tout droit.

Article 5. Composition du jury

Le rôle du jury est, d'une part de sélectionner parmi tous les projets en compétition, ceux qui feront l'objet de l'élaboration d'une exposition et d'une publication, et d'autre part d'attribuer les prix. Les panneaux A1 remis par chacun des participants au format numérique lors de leur dépôt de candidature servira à nourrir cette exposition.

L'exposition sera présentée à l'Ecole d'Architecture de Montpellier et à l'Ecole d'Architecture de Toulouse (dates arrêtées ultérieurement).

Article 6. Sélection des projets

Les critères retenus par le jury pour le choix du (ou des) lauréat(s) seront cohérents avec l'objectif énoncé dans l'article 2.

Les décisions du jury sont souveraines.

L'ensemble des projets pourra faire l'objet d'une exposition et d'une publication.

Le jury peut attribuer une ou plusieurs mentions spéciales sans avoir à justifier son choix.

Article 7. Prix

L'équipe lauréate recevra 1 000 euros.

Deux prix spéciaux de 500 euros chacun seront attribués.

Article 8. Proclamation des résultats

La proclamation des résultats se déroulera le 15 juin 2018.

Article 9. Engagement des participants

Le rendu implique l'acceptation, par l'ensemble des participants, de l'utilisation de tous les documents écrits, graphiques et numériques à des fins d'information, et de publication (exposition et catalogue).

Le fait de participer implique l'acceptation pleine et entière du règlement.

Article 10. Modifications

En cas de nécessité, l'organisateur se donne le droit de modifier le règlement. Les participants seront prévenus en temps utiles des éventuelles modifications. L'organisateur peut également annuler le présent concours, notamment en cas de



nombre insuffisant de réponses.

Pour tout renseignement concernant les modalités de participation contacter le Conseil régional de l'Ordre des Architectes Occitanie par mail :

oa.occitanie@architectes.org

Article 11. Objet du concours – programme

Le sujet est un projet de lieu de vente directe des produits de la mer.

Il se situe sur le quai à coté de la capitainerie de Port Camargue sur le territoire de la commune du Grau du Roi dans le département du Gard.

Le principe du projet

La vente directe des produits de la pêche sur le quai est autorisée. Il s'agit d'un privilège de vente permettant au pêcheur professionnel d'écouler une partie de sa pêche sans obligation de passage par un point de vente officiel comme une criée ou une poissonnerie. D'une activité très artisanale, la vente au bord du quai s'est professionnalisée en raison des évolutions logiques liées aux normes d'hygiène et à la protection des consommateurs.

Par exemple sur le port de Grandcamp-les-Bains en Normandie, la mairie a créé en 1990, des halles pour que les pêcheurs puissent vendre leur production en toute sécurité en étant abrités. Des cabanes de ventes sont en place à Port Leucate et à Gruissan dans l'Aude, des étals couverts à Cap Breton dans les Landes ou au Cap d'Agde dans l'Hérault.



Les petites halles à poisson de Grandcamp-Maisy



Cabane de vente de poissons à Port Leucate



Etals de ventes sur le quai à Cap Breton



Etal de vente sur le quai au Cap d'Agde



Les pêcheurs qui assurent la vente directe de leurs produits, sont tenus de débarquer leur pêche dans un point de débarquement agréé par les services de l'Etat dans des conditions qui sont contrôlées pour :

- Garantir la qualité sanitaire des produits débarqués,
- Améliorer la connaissance statistique des quantités débarquées.
- Rationaliser les conditions de débarquement.

La possibilité de vente directe sur le quai ne s'applique :

- Qu'aux bateaux de moins de 12 mètres,
- Uniquement par le pêcheur ou son conjoint,
- En respectant les normes sanitaires et commerciales en vigueur.

Ils ont les mêmes contraintes d'affichage que les poissonniers :

- Le prix,
- Le nom commercial du produit de la mer,
- Le nom scientifique (depuis janvier 2012),
- Ainsi que la zone de pêche.

Les indéniables avantages d'acheter ses poissons, coquillages et crustacés sur le quai sont la fraîcheur du produit associé à une tarification avantageuse et la possibilité d'être en contact direct avec le pêcheur qui peut ainsi diversifier ses débouchés et ses modes de commercialisation. Les consommateurs découvrent les poissons de saison, parfois totalement inconnus.

Le contexte du projet

Le Comité Local des Pêches du Grau du Roi s'est rapproché de la Régie autonome qui gère le port de plaisance de Port Camargue, afin de créer à côté de la Capitainerie, un point de vente directe des produits de la pêche.

Ce point de vente serait temporaire et partagerait entre les pêcheurs adhérents au projet, sur la base :

- D'une implantation proche du quai d'Escale,
- D'une utilisation simultanée de l'équipement par trois pêcheurs au maximum,
- D'une rotation des pêcheurs, afin d'ouvrir le point de vente 3 à 4 jours par semaine

Soit un maximum de 9 à 12 pêcheurs participants au projet.



L'exploitation de ce point de vente devra faire l'objet d'une convention de mise à disposition de l'équipement avec les pêcheurs adhérents et le comité local des pêche.

Les locaux, équipements et matériels doivent être conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées. Des moyens, en particulier frigorifiques, doivent permettre une parfaite conservation des produits périssables. L'opérateur doit mettre en œuvre les « bonnes pratiques d'hygiène » (nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles, formation, auto-contrôles, santé du personnel, auto-contrôles, chaîne du froid...), et doit établir et appliquer des procédures lui permettant de garantir la qualité hygiénique des produits (analyse des dangers, analyse des risques et maîtrise des points critiques fondées sur des procédures reposant sur les principes de l'HACCP).

L'intérêt pour la Régie serait de créer une nouvelle animation sur le port, de construire un équipement pouvant bénéficier de 80 % de subvention dans le cadre du fond européen FEAMP et des aides à la pêche de la Région Occitanie.

Cet équipement pourra également servir aux autres animations qui nécessitent des préparations culinaires comme la Fête de Port Camargue et les repas organisés par les associations nautiques.

Le coût du projet est évalué à 70 000 € HT, , car l'objectif est de réaliser un équipement de qualité qui s'intègre parfaitement sur le parvis de la Capitainerie et les bâtiments existants autour, Club House, Capitainerie, Yacht Club et Ecole de mer.

Le programme technique

Les caractéristiques du point de vente seraient :

- Une implantation sur le parvis de la Capitainerie, à côté du Club House (voir photos ci-après),
- Une surface au sol de 30 à 40 m²,
- Une construction non fermée et largement couverte servant d'abri pour la pluie et le soleil, intégrant des protections contre les vents de secteurs Nord à Ouest,
- Sous la construction, trois banques de vente carrelées ou en inox de 2 m² (2 x 1 m), des frigos et éventuellement une petite machine à glace,
- Dans la continuité des banques de vente mais séparé, un plan de travail de 4 m² avec évier (eau froide uniquement) pouvant recevoir un dispositif de cuisson à gaz (préparation de paellas ou autres plats cuisinés),
- Un raccordement aux réseaux électriques, d'eau potable et d'eau usée, présents sur place.

Un soin tout particulier devra être apporté à la conformité de la construction (salubrité, accessibilité...) et à son intégration architecturale dans le site. En effet, ce projet s'inscrit dans le site remarquable du parvis de la Capitainerie en cours de



réaménagement. Plusieurs bâtiments autour ont été réalisés soit par Jean Balladur, soit sous son contrôle et certains sont classés au Patrimoine architectural du XXème siècle (Capitainerie, résidence l'Escale port).

