

Les activités de diversification par le biais du tourisme pour les filières pêche et conchyliculture

Rappel des réglementations

Toutes ces activités ne sont pas reconnues de la même manière.

Le pescatourisme

Le pescatourisme consiste en des opérations d'embarquement de passagers, effectuées à bord d'un navire de pêche ou aquacole, dans le but de faire découvrir le métier de pêcheur ou de conchyliculteur et le milieu marin. Ces opérations se déroulent de manière concomitante à l'activité habituelle de pêche ou d'aquaculture.

Cette activité est reconnue au niveau national. Il y a plusieurs textes :

- La réglementation nationale sur la sécurité: les Divisions 226, 227, 230.
- Les décisions de la DIRM Sud-Atlantique :
 - o n°62/DIRM SA, 12/02/2013 relative au transport de passagers sur les navires de pêche et les navires aquacoles (pescatourisme et transport occasionnel de passagers)
 - o n°245/2014 du 7 août 2014 concernant les conditions d'accueil des passagers sur les navires ostréicoles dans le cadre du pescatourisme.

Précision : à ce jour, le pescatourisme à terre (la visite de parcs ostréicoles ou de claires) n'est pas identifié comme développé sur la façade.

La dégustation des produits ostréicoles ou de pêche

La dégustation des produits est proposée par un professionnel de la mer en activité. Les produits de la mer proposés, issus de leur pêche ou de leur exploitation, sont cuisinés simplement et peuvent être accompagnés de produits locaux.

L'activité de dégustation est considérée comme de la remise directe de produits aux consommateurs, en tant qu'établissement non agréé. L'absence d'agrément sanitaire permet de différencier la dégustation de la restauration.

- Règlements du Parlement européen et du Conseil Européen du 29 avril 2004 sur les aspects sanitaires
 - o n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (focus : annexe 2, chapitre 3)
 - o n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Structurations territoriales : chartes ou arrêtés préfectoraux à Arcachon, en Charente-Maritime et en Bretagne Sud pour l'ostréiculture, une charte d'expérimentation à Arcachon (CDPMEM 33).

La visite d'exploitation

La visite d'exploitations permet de visiter des chantiers conchylicoles et de comprendre le cycle d'une huître, de l'océan jusqu'à nos assiettes.

Les visites d'entreprises sont liées au tourisme économique. De manière générale, c'est donc la réglementation européenne qui s'applique pour les aspects sanitaire et l'accueil du public. Cependant, la visite d'exploitation étant une activité annexe, l'application dans les faits de ces réglementations pose question.

Le recensement

Les activités suivantes ont été considérées pour le recensement : le Pescatourisme, la dégustation, les visites d'exploitation.

Toutes ces activités ne sont pas reconnues de la même manière :

- **Pescatourisme** : réglementation nationale, spécifique à l'activité
- **Dégustation** : réglementation européenne pour les aspects sanitaires, non spécifique à l'activité, expérimentation / développement au niveau des territoires
- **Visites d'exploitation** : réglementation européenne pour les aspects sanitaire et l'accueil du public, non spécifique à l'activité (tourisme économique).

En 2017, **169 professionnels de la mer** proposaient une activité de diversification. **86%** d'entre eux étaient des **conchyliculteurs**. C'est **Arcachon** qui regroupe le plus de professionnels pratiquant une activité de diversification (64% soit 108 professionnels). La démarche axe 4 du FEP (maintenant DLAL) et les partenariats avec les collectivités territoriales et les structures touristiques ont permis l'émergence du label « Embarquez ! ». Voici d'autres constats :

- 41% et 36% des **pêcheurs** venaient respectivement du Sud-Landes-Côte Basque et d'Arcachon. 69% et 19% des **conchyliculteurs** venaient respectivement d'Arcachon et de Bretagne.
- Selon les régions, ce ne sont pas les mêmes activités de diversification qui sont pratiquées (Tableau 1).

Tableau 1: Analyse par zone des professionnels et des activités de diversification

Zone	% pêcheur	% conchyliculteur	Activité pratiquée principalement	Pratique par % de professionnels de cette zone
Côte basque	100%	0%	Pescatourisme	100%
Arcachon	7.5%	92.5%	Dégustation	78%
Charente-Maritime	0%	100%	Dégustation	86%
Pays de la Loire	0%	100%	Combiné visite et dégustation	100%
Bretagne	15%	85%	Combiné visite et dégustation	65%

Le développement de ces activités est varié selon les régions en raison :

- ▷ **De la réglementation** : la réglementation locale peut être plus restrictive que la réglementation nationale, l'interprétation de la réglementation nationale peut varier en

fonction des territoires, certaines des activités de diversification ne sont pas reconnues nationalement ou encadrées localement,

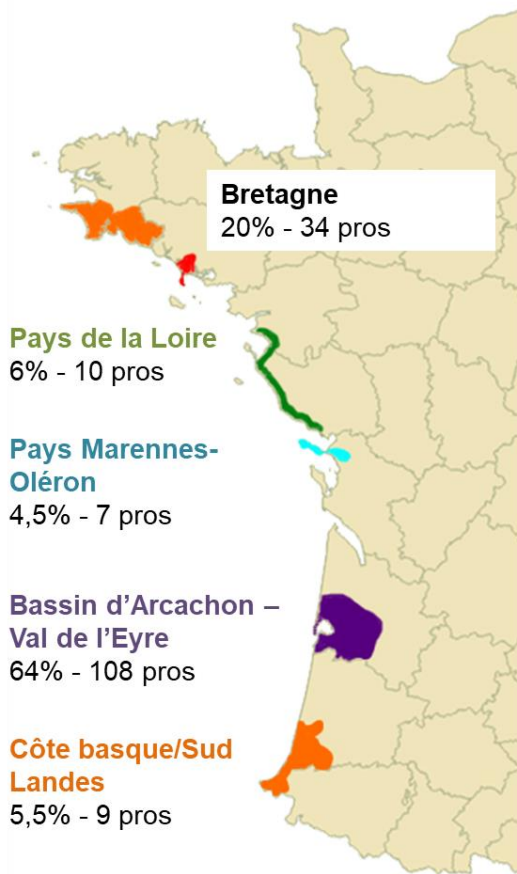
- ▷ **Les investissements initiaux sont conséquents,**
- ▷ Les territoires où il y a eu le plus de professionnels pratiquant une activité de diversification sont ceux qui ont bénéficié d'une animation type **axe 4 du FEP (maintenant DLAL)**. En plus d'une aide à l'investissement, l'animation a permis de mettre en place un réseau d'acteurs pour promouvoir l'identité d'un territoire.

Les différences entre les régions de la façade

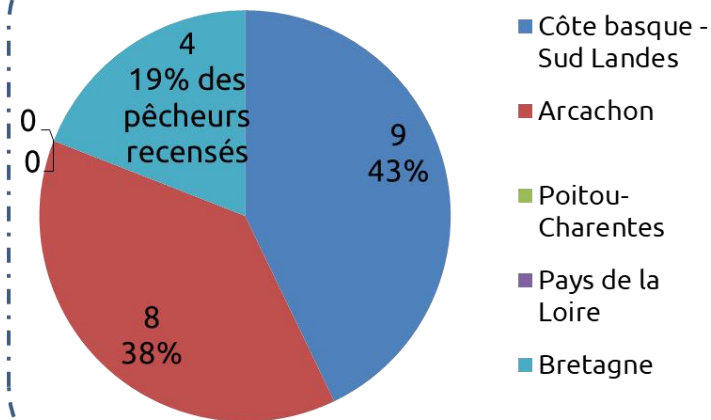
Le développement de ces activités est varié selon les régions en raison :

- **De la réglementation** : la réglementation locale peut être plus restrictive que la réglementation nationale, l'interprétation de la réglementation nationale peut varier en fonction des territoires, certaines des activités de diversification ne sont pas reconnues nationalement ou encadrées localement,
- **Les investissements initiaux sont conséquents.**
- Les territoires où il y a eu le plus de professionnels pratiquant une activité de diversification sont ceux qui ont bénéficié d'une **animation type axe 4 du FEP**. En plus d'une aide à l'investissement, l'animation a permis de mettre en place un réseau d'acteurs pour promouvoir l'identité d'un territoire.

Répartition des 169 professionnels de la mer pratiquant une activité de diversification



Répartition des 21 pêcheurs



Répartition des 143 conchyliculteurs

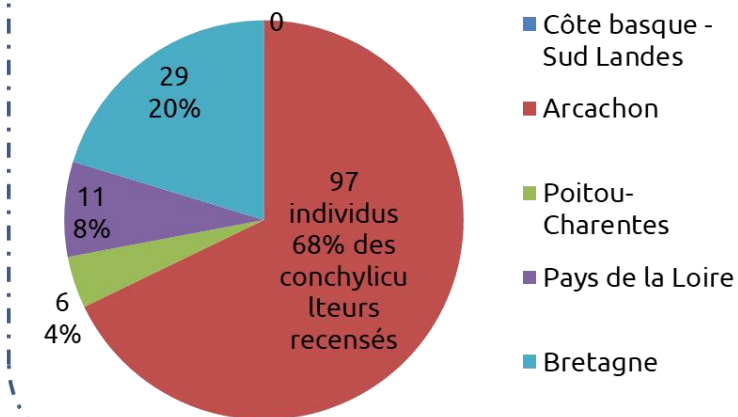


Figure 1 : Répartition des 169 professionnels pratiquant une activité de diversification

Les perspectives réglementaires

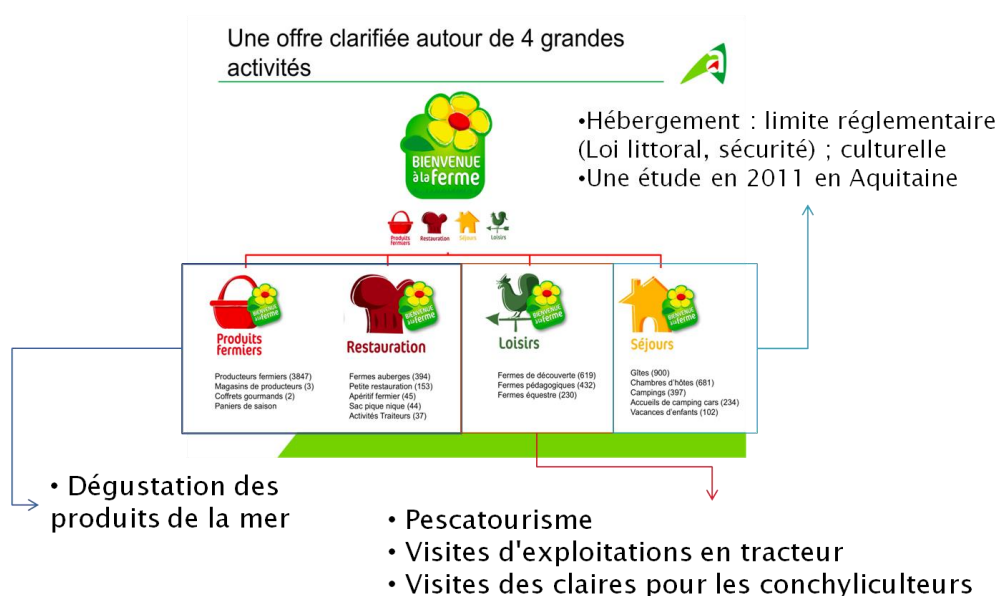
Dans le cadre de la réflexion avec le groupe de travail national, certains points sont ressortis quant à l'évolution du cadre réglementaire des activités de diversification par le biais du tourisme.

- Pour le pescatourisme :
 - o Revoir les règles de sécurité entourant l'embarquement de passager.
 - o Assurer la formation des personnels des centres de sécurité des navires sur cette activité.
 - o Concourir à l'élaboration d'un label ou d'autres moyens d'identification de cette offre touristique.
 - o Sécuriser le régime fiscal prévu pour le pescatourisme.
 - o Etendre la possibilité de pratiquer le pescatourisme à terre (visites de parcs et de claires).

- Pour la dégustation des produits de la pêche : avoir une **reconnaissance officielle** de l'activité de dégustation des produits de la pêche en tant **qu'activité dans la continuité de l'activité principale de production** et disposer d'un cadre d'exercice légal et réglementaire au niveau national.
 - o Faciliter l'accès au domaine public maritime pour réaliser cette activité de dégustation des produits en proposant un cadre permettant de délivrer des AOT sur le DPM, revoir les règles d'urbanisme.
 - o Fixer un **cadre tant administratif que fiscal/social** de l'activité en s'inspirant de ce qui existe par ailleurs : en Italie [Loi n°96 du 20 février 2006 complété par la loi n°4 du 9 janvier 2012] et pour le secteur agricole (ferme auberge...), afin que cette activité puisse se dérouler dans le prolongement de l'activité principale de pêche ou d'aquaculture.

- La clarification de la réglementation qui s'applique aux visites d'exploitation en tant qu'activité annexe.

- L'émergence d'une réglementation globale, comme pour l'agriculture. Les professionnels de la mer pourraient proposer alors une offre globale, de type « Bienvenue à la Ferme » :



- Aider au **financement** de ces nouvelles activités en identifiant les actions éligibles et les mesures correspondantes des fonds européens (FEAMP...) ou privés.
- Faciliter les **procédures administratives** (plan de maîtrise sanitaire, formation à l'hygiène, installation de WC...)
- Elaborer des **fiches-conseils** ou des guides concernant les procédures administratives à suivre et les bonnes pratiques (guide de la diversification, plan de maîtrise sanitaire, à qui s'adresser ?...).

Historique - Evolution de la réglementation

La participation aux réunions du groupe de travail national a permis de travailler avec les instances nationales à l'homogénéisation des réglementations nationales sur la dégustation et l'hébergement et de participer aux réflexions sur le développement d'une offre touristique globale.

Seule la reconnaissance de l'activité de dégustation des produits de pêche et d'une offre touristique globale proposée par les professionnels de la mer seront détaillés ici pour deux raisons :

- le pescatourisme a bénéficié d'une reconnaissance réglementaire
- il n'y a pas encore un cadre réglementaire national à la dégustation des produits de pêche et à l'offre touristique globale.

2014 – Bilan pescatourisme et réflexion sur la dégustation des produits de pêche

Deux groupes de travail ont eu lieu en 2014, un le 30 janvier et le deuxième le 09 octobre 2014.

La **réunion du 30 janvier 2014** s'est tenue au CNPME. Il a été question de la nouvelle organisation de ce groupe de travail (organisé et animé désormais par le CNPME et non plus par l'Aglia). La DPMA a également présenté les dernières avancées sur la mise en œuvre du FEAMP et la place des activités de diversification. Certaines évolutions réglementaires pourront être envisagées, notamment la possibilité de faire du pescatourisme sur des chalutiers de -12m et sur des dragueurs manœuvrant à la main, à condition de fournir des éléments à la DAM.

Concernant les réflexions sur le développement d'une offre touristique globale (de type « Bienvenue à la ferme »), le groupe de travail du 30 janvier 2015 a défini trois axes principaux de travail :

- Accompagner le développement du pescatourisme en œuvrant dans la mesure du possible pour lever les obstacles réglementaires freinant son développement en réalisant un bilan annuel de la fréquentation.
- Œuvrer à une démarche qualité du pescatourisme en mettant à disposition des outils comme une charte nationale, et ainsi de maintenir des principes de développement commun en se servant de relais régionaux.
- Accompagner les autres activités et initiatives de diversification par le tourisme dans le prolongement du pescatourisme.

Durant le second semestre 2014, des échanges ont eu lieu avec le CNPME et l'association MARCO POLO en vue du groupe de travail national organisé le **09 octobre concernant la dégustation des produits des pêcheurs professionnels**. Ce groupe de travail a permis de discuter des modalités de reconnaissance au niveau national de l'activité de dégustation des produits de pêche en tant qu'activité complémentaire à celle de la pêche, et des conditions de son exercice en termes de réglementation sanitaire, d'occupation du domaine public maritime. Suite à ces premiers échanges, les CRPMEs, les Axes 4 du FEP, et Haliotika ont été sollicités afin de formaliser les attentes de chacun. Les questions ont été communiquées au CNPME qui a fait le lien avec les services de l'Etat pour un retour.

2015 – La dégustation des produits de pêche

Deux réunions ont eu lieu en 2015, un le 6 mai et le deuxième le 09 juin 2015.

Le groupe de travail national a travaillé sur le [bilan des saisons](#) et sur la reconnaissance de la dégustation des produits de pêche.

Deux études locales ont été réalisées en 2015 : l'étude du Conseil Général de Gironde sur les possibilités de dégustation des produits de la pêche sur le DPM et l'étude portée par MPEA ([rapport disponible sur demande auprès de l'Aqlia](#)) concernant les conditions de développement de l'activité en France.

Dans cette dernière étude, plusieurs cas-types ont été étudiés :

- soit, en prolongement de l'activité de pescatourisme, limitée à 12 convives (capacité d'accueil maximum pour l'activité de pescatourisme en PACA), sur le bateau ou au domicile du pêcheur,
- soit en dehors de l'activité de pescatourisme, au moyen d'une cuisine mobile installée sur le DPM ou dans un local privé équipé, sur la base d'une capacité d'accueil pouvant aller jusqu'à 52 personnes.

Les coûts d'installation ont été étudiés. Cette étude de rentabilité a été réalisée avec le concours du lycée hôtelier de Toulon. Les seuils de rentabilité varient énormément en fonction du nombre de convives et de la fréquence de l'activité. La dernière hypothèse où l'activité est exercée dans un local privé démontre un risque de dérive non négligeable vers la restauration qui ne constitue plus un simple prolongement de l'activité de pêche.

Au niveau national, le CNPMM a porté une contribution à la proposition de loi Leroy, en cours de rédaction, relative de la Croissance bleue. Sous réserve que cette contribution soit intégrée à la proposition de loi et qu'elle soit votée en l'état, le gouvernement sera tenu de réaliser un rapport sur les **conditions de la diversification d'activité par le tourisme** (pescatourisme et dégustation des produits de la pêche). Ce rapport permettrait d'identifier les obstacles à lever pour son développement et de clarifier de quelle manière faire reconnaître l'activité.

Ce groupe de travail a également travaillé à définir les objectifs, les limites et conditions d'exercice de la dégustation des produits de pêche :

- L'activité ne peut être exercée que par un **marin pêcheur professionnel en activité** (il conviendra de définir cette notion plus précisément : exercice par le pêcheur et ses proches, détenteur d'un PME pour son navire, armé en rôle d'équipage, effectuant des déclarations de captures...) ou un **éleveur marin** en activité.
- Les produits de la mer proposés à la dégustation (poissons, coquillages...) doivent être **issus exclusivement de la pêche réalisée par le marin pêcheur professionnel**, dans le respect de la réglementation applicable (licence, quotas, déclaration de capture...) ou **issus de l'exploitation de l'éleveur marin**. La dégustation de produits issus d'autres producteurs n'est donc pas permise. Dès lors, les capacités d'accueil s'en trouvent ainsi limitées.
- Cette activité doit demeurer **accessoire** et complémentaire à l'activité principale de pêche ou d'élevage selon un cadre juridique et fiscal sécurisé.
- L'activité consiste en la transformation simple de produits en vue de leur dégustation, impliquant leur préparation et leur cuisson, accompagnés de produits locaux exclusivement ou dans une proportion fixée, listés exhaustivement.
- Les autres conditions (nombre et nature des préparations culinaires, lieu d'exercice, nombre ou non de couverts maximum, nombre de services maximum, faculté d'exercer l'activité collectivement, fixation de période autorisée, possibilité de recruter du personnel...) restent à définir.

2016 – La loi Leroy et le rapport sur la diversification

Le CNPMM a travaillé sur la proposition de loi Leroy. Un amendement a été rajouté. Voici l'article de la version finale de la loi.

A ce sujet, le groupe de travail national sur le pescatourisme et les activités de diversification sollicitera une audition dans le cadre de ce rapport auprès du Ministre, lorsque la proposition de loi sera définitivement adoptée.

L'article 16 prévoit que « *Le Gouvernement remet au Parlement, dans un délai de six mois à compter de la promulgation de la présente loi, un rapport portant sur les possibilités et les conditions, pour les pêcheurs et les aquaculteurs, d'une diversification de leur activité par le tourisme, notamment le pescatourisme et la commercialisation directe des produits de la pêche, transformés ou non.* ».

Dans le cadre de la loi Leroy, une **commission** a été désignée par le Ministère de l'Environnement et du Développement Durable pour remettre un rapport sur les activités de diversification au Parlement. Le **groupe de travail national** a échangé à trois reprises pour préparer cet audit.

Une rencontre a été organisée par le **CNPMEM** en octobre 2016 pour présenter les enjeux nationaux. L'Agria y était présente. Un **rapport** sur les enjeux nationaux ainsi qu'une **liste** de tous les acteurs à contacter sur la façade atlantique leur ont été remis. Il est disponible sur demande auprès d'Elodie Etchegaray. La délégation ministérielle a également rencontré le **CNC** la même semaine.

2017 – Suites du rapport de la Loi Leroy

Dans un second temps, la délégation ministérielle s'est rendue sur le **terrain** pour rencontrer les pêcheurs et les conchyliculteurs. Elle s'est rendue au Pays basque et à Capbreton (en sollicitant le DLAL 64-40), à Arcachon (via le DLAL BARVAL), en Charente-Maritime (via l'Agria), et en Méditerranée. Un compte-rendu leur a été remis pour la Charente-Maritime. Il est disponible à la demande auprès d'Elodie Etchegaray.

Exemple de rencontre en Charente-Maritime

La délégation ministérielle était représentée par Dominique Stevens. Il a rencontré les pêcheurs puis les conchyliculteurs et a pu visiter des navires et un lieu de dégustation. Les points abordés ont été :

- **L'historique** des activités de diversification et la **vision** des professionnels de la diversification par ces activités (des activités annexes qui aident à la pérennisation de la filière, la valorisation des produits et des savoir-faire, le contact humain).
- Les **bloquages** actuels : interprétation de la réglementation allant au-delà des préconisations nationales, procédures administratives lourdes et floues, absence de référents de l'Etat pour certaines activités. Les visites de parcs et de claires en véhicules et la dégustation sont notamment concernées par ces deux derniers points.
- Les **circuits courts** ont notamment été abordés. Ils sont peu développés en Charente-Maritime pour la pêche car la collaboration avec les autres métiers & installations (criées) fonctionnent très bien.
- Pour la conchyliculture, la **monoculture** est aussi perçue comme un frein à la diversification.

Les professionnels de la mer proposent :

- De **faciliter les procédures** pour pouvoir exercer ces activités et **aider à l'investissement** dans certains cas (FEAMP)
- De **développer une offre touristique globale** avec la possibilité pour un professionnel de proposer plusieurs activités au grand public. Cette dernière proposition implique de définir ce que sont les activités de diversification et de les reconnaître légalement, de faciliter l'accès au Domaine Public Maritime, et de simplifier le mille-feuille réglementaire.

Le **rapport** a été remis le 9 mars au secrétariat d'État. Il a été diffusé dans différents ministères avant d'être remis au Parlement (80 pages). En parallèle, le **Parlement Européen** a réalisé un rapport sur la diversification (30 pages).

En septembre 2017, l'Agria en reçu ces rapports et en a fait un **résumé** (8 pages). Ces documents sont disponibles à la demande auprès d'Elodie Etchegaray. Les retours reçus ont été transférés au groupe de travail national.

Une **réunion avec le groupe de travail national** a eu lieu le 04 octobre 2017 pour débriefer sur le contenu du rapport, ses préconisations. Il a été convenu de solliciter les acteurs locaux pour recenser les actions de diversification qui n'avaient pu aboutir ou difficilement car le contexte réglementaire était flou. Un **tableau** à compléter à été envoyé aux acteurs locaux.