

Note d'information

Date d'émission : 09/12/2016

Les activités annexes liés au tourisme des professionnels de la mer

Etat des lieux à l'échelle de la façade atlantique

Figure 1 : Localisation des activités

Dans le cadre du projet PESCATLANTIQUE 2, un recensement a été réalisé. Ce recensement se base sur une recherche bibliographique, par internet, et en contactant les acteurs du terrain.

Les activités suivantes ont été considérées pour le recensement : le pescatourisme, la dégustation, les visites d'exploitation (Figure 1).

En 2015, **158 professionnels de la mer** proposaient une activité de diversification. **84%** d'entre eux étaient des **conchyliculteurs**.

En **Charente-Maritime**, les trois professionnels sont des ostréiculteurs proposant du pescatourisme (1 professionnel) et de la dégustation (2 – chiffre non actualisé).

La réglementation des activités annexes

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.

Activités de diversification des conchyliculteurs et des pêcheurs – Zones principales



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.

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.

Les perspectives

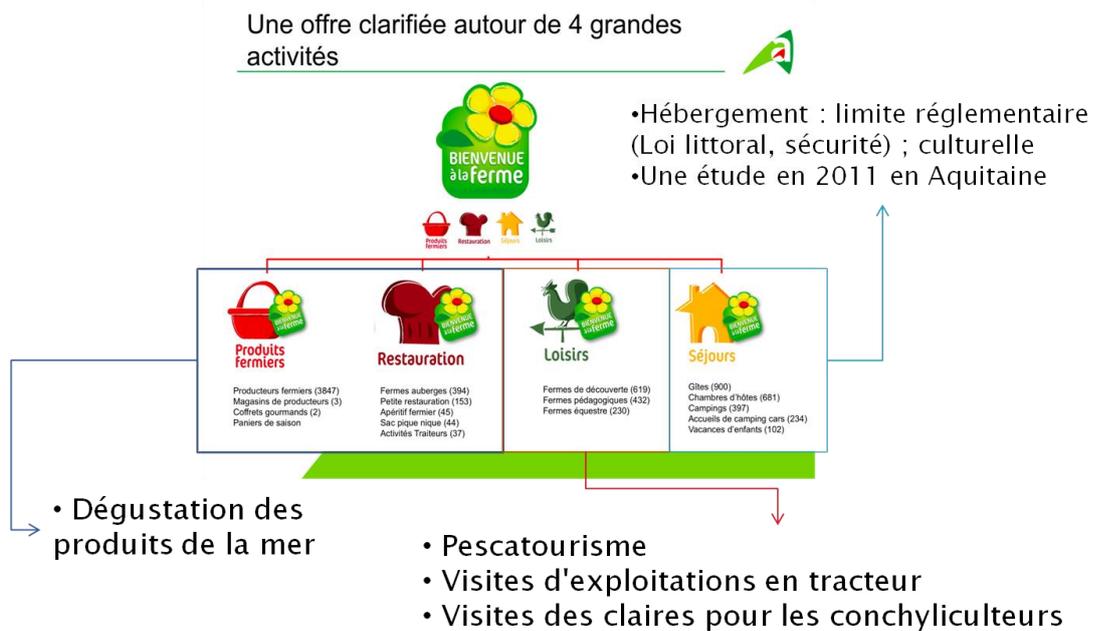
— Pour le pécaturisme :

- 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 pécaturisme.
- o Etendre la possibilité de pratiquer le pécaturisme 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.

- 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 ?...).