

LE PESCATOURISME

**L'ITTITOURISME,
UNE ACTIVITÉ EN PROLONGEMENT
DU PESCATOURISME**
RAPPORT D'ÉTUDE





LE PESCATOURISME

**L'ITTITOURISME,
UNE ACTIVITÉ EN PROLONGEMENT
DU PESCATOURISME**
RAPPORT D'ÉTUDE

2 | INTRODUCTION

8 | ITTITOURISME :
DÉFINITION DE L'ACTIVITÉ

9 | **1.1 ÉLÉMENTS DE JUSTIFICATION**

11 | **1.2 DÉFINITION DE L'ACTIVITÉ**

12 | **1.3 PRODUITS UTILISÉS**

13 | **1.4 CAPACITÉS D'ACCUEIL**

14 | **1.5 LIEUX D'EXERCICE**

16 | ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

17 | **2.1 RÉGLEMENTATION SANITAIRE**

19 | **2.2 ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES**

23 | **2.3 COÛTS DES ÉQUIPEMENTS**

26 | LA RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE

27 | **3.1 CHOIX DES HYPOTHÈSES**

30 | **3.2 MARGES BRUTES**

33 | **3.3 MARGES BÉNÉFICIAIRES (HORS IMPÔTS)
EN PROLONGEMENT DU PESCATOURISME**

36 | **3.4 MARGE BÉNÉFICIAIRE (HORS IMPÔTS)
HORS PESCATOURISME**

41 | **3.5 FISCALITÉ**

44 | CONCLUSIONS ET PRÉCONISATIONS

INTRODUCTION

Le terme « ittitourisme » a été emprunté à l'Italie où cette activité est considérée depuis 2006 avec le pescatourisme comme le corollaire de l'agritourisme pour le secteur de la pêche professionnelle et des élevages marins. Si l'ittitourisme est clairement défini en Italie, il n'est en France qu'au stade d'intention de projets, à l'instar des cas étudiés suite à la mise en place du pescatourisme auprès des professionnels des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur, Corse et du bassin d'Arcachon¹.

En Italie, la loi n°96 du 20 février 2006, qui définit le champ de l'agritourisme, a retenu au titre de l'article 12 l'ittitourisme comme une activité similaire pour le secteur de la pêche professionnelle et de l'aquaculture. Cette loi a été approuvée par le parlement italien en prolongement des orientations de modernisation du secteur agricole relatif au décret législatif du 18 mai 2001, selon l'article 7 du chapitre 2 de la loi n°57 du 5 mars 2001 énonçant les dispositions en matière d'ouverture et de régulation des marchés.

Le développement de l'agritourisme s'est fait en France beaucoup plus tôt qu'en Italie, et ce dès les années 1980, à une époque où les questions de diversification de la pêche n'étaient pas encore d'actualité. Aucun cadre n'a alors été autorisé à la pêche professionnelle et aux élevages marins.

A partir des années 2010, le développement du pescatourisme en France a très vite fait émerger une demande, de la part des touristes embarqués, de dégustation des poissons pris au piège dans les filets de pêche au cours de la sortie en mer.

En 2012, au même moment où l'arrêté du 13 mars 2012 était publié donnant un cadre légal au pescatourisme, nous conduisons une étude de faisabilité centrée sur ces nouvelles possibilités de diversification² mais uniquement en prolongement du pescatourisme. Le service juridique de la Direction Générale

¹ Ces trois territoires ont été tous pionniers dans la mise en œuvre du pescatourisme et ont fortement contribué à la réforme de la réglementation.

² Voir le rapport de faisabilité rédigé par l'association MPEA : *Le pescatourisme. Les points de dégustation des produits de la pêche professionnelle*, avril 2013.

de l'Alimentation (DGAL) avait été saisi pour connaître la qualité de cette activité en tant qu'entreprise alimentaire relevant du champ de la restauration, ou en tant qu'« activité domestique privée »³.

Le 16 mai 2013, la DGAL nous signifiait par courrier que « *les activités de dégustation/consommation liées au pescatourisme sont proches de celles de tout restaurateur et au plan sanitaire sont régies exactement par les mêmes textes que ceux qui encadrent la restauration commerciale* ».

Dès lors et étant donné que les activités de dégustation ne pouvaient pas être effectuées simplement en prolongement du pescatourisme⁴, l'utilisation du terme Ittitourisme se justifiait. Il ne s'adresse plus uniquement aux pêcheurs qui exercent le pescatourisme mais à tous les professionnels de la pêche et des élevages marins.

Dès la fin de la mise en œuvre du projet pescatourisme, l'ittitourisme a suscité un fort intérêt de la part des professionnels de la pêche et des élevages marins. Depuis 2012, les collectivités locales, région, département, ville, communauté d'agglomération, soutiennent des démarches dans ce sens principalement en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA), en Corse et dans le bassin d'Arcachon. En 2014, la fondation Nina Carasso a également apporté son soutien.

Pourtant, cette pratique reste au stade de potentialité. Sur la base de plus de deux ans d'études conduites auprès des professionnels de la région PACA, mais aussi de Corse, ce rapport vise à définir tous les contenus possibles de l'ittitourisme pour qu'enfin la dégustation des produits de la mer soit possible en France, comme cela est le cas en Italie et comme cela est permis aux agriculteurs à travers l'agritourisme. Pour cela, il fournira une définition précise de cette activité exprimant les objectifs des professionnels de la pêche professionnelle et des élevages marins. A partir de ces éléments, il précisera les règlements en matière alimentaire et d'hygiène à respecter pour indiquer les équipements nécessaires à la pratique de l'ittitourisme. Enfin, il s'attachera à vérifier la plus value économique que pourrait générer l'ittitourisme. En conclusion, nous serons en mesure d'énoncer des propositions, nécessaires à son implantation et à son développement dans les territoires.

³ Op. cit., page 35 à 37.

⁴ Op. cit., page 45.

PREMIÈRE PARTIE

ITTITOURISME : DÉFINITION DE L'ACTIVITÉ

La réponse du 16 mai 2013 du Service des Affaires Juridique (SAJ) de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) a été sans équivoque. Toutes les activités de dégustation/consommation des produits de la pêche et des élevages marins, qu'elles soient pratiquées ou non en prolongement du pescatourisme, doivent se référer aux règles sanitaires encadrant la restauration commerciale. Toutefois, les professionnels ne souhaitent pas exercer des activités de restauration, même si d'un point de vue sanitaire il s'agit de la même chose. Pour autant, aucune définition précise de cette activité n'avait été donnée. Nous avons fait qu'exprimer les intentions des pêcheurs exerçant le pescatourisme qui souhaitent offrir un service supplémentaire à leurs passagers en leur faisant déguster et découvrir les produits de leur pêche. L'intérêt des pêcheurs pratiquant ou non le pescatourisme, mais également les éleveurs marins, pour l'ittitourisme nécessite d'en préciser les intentions.

1.1 ÉLÉMENTS DE JUSTIFICATION

Pour la pêche professionnelle, la justification d'une activité telle que l'ittitourisme repose sur le souhait de revaloriser certaines espèces marines qui ont été délaissées au fil du temps par les consommateurs⁵. Un exemple italien illustre bien cette posture : une coopérative de pêcheurs Ligurie propose,

⁵ Voir le rapport de faisabilité rédigé par l'association MPEA : *Le pescatourisme. Les points de dégustation des produits de la pêche professionnelle*, avril 2013, page 8.

grâce à l'ittitourisme, des variétés de poissons à très faible valeur marchande (moins de 20 centimes le kilo au marché de gros) sous forme de recette traditionnelle à très forte valeur ajoutée (40€ le kilo servi en assiette)⁶.

Pour les élevages marins, il s'agit avant tout de valoriser la production locale souvent peu connue du grand public ou décriée à tort. À ce titre, deux exemples peuvent être cités :

- › La production des moules de Carteau, situé à Port St. Louis du Rhône, représente en volume la seconde production de moules de Méditerranée française (environ 6000 tonnes par an). Pourtant, elle apparaît comme relativement « anonyme » face aux productions plus connues du Languedoc Roussillon, des coquillages de Bouzigues, ou encore d'Espagne ;
- › Les productions aquacoles suscitent de nombreuses polémiques, parfois à tort. Souvent comparées aux productions industrielles des pays émergents (en particulier de la Chine ou de l'Inde) ou d'Europe du Nord (Norvège), elles sont pourtant localement sans commune mesure avec les petites productions de la région PACA. Nombreuses d'entre elles sont labélisées (Ferme aquacole de l'île du Frioul à Marseille), ou en cours de labélisation (producteur de la baie du Lazaret à La Seyne-sur-mer dans le Var).

Pour la pêche professionnelle artisanale, un autre argument peut être énoncé : quel sera l'avenir de cette profession en Méditerranée dans 30 ans ? La moyenne d'âge est déjà très élevée, supérieure à 45 ans. Dans certains ports, elle peut dépasser les 50 ans. Peu de jeunes s'engagent dans le métier, le jugeant trop difficile et peu rentable. Au terme de cette échéance, la pêche pourra-t-elle encore être pratiquée comme une simple activité « primaire » reposant sur l'extraction de la ressource halieutique ? Le métier consistera-t-il toujours dans le calage et relevage des engins de pêche de tout temps et en toute saison ? Ou faudra-t-il lui accorder un cadre plus large au sein duquel les activités de diversification seront permises ? La gestion de la ressource halieutique peut-elle reposer sur une simple logique quantitative basée sur le simple raisonnement économique d'une croissance toujours plus grande des captures ou doit-elle reposer sur une exploita-

⁶ Voir le rapport méthodologique produit par MPEA : le projet pécaturisme 83. *Le pécaturisme et le développement local maritime durable*, avril 2012, p10-11;

tion plus qualitative grâce à des activités secondaires et complémentaires à forte valeur ajoutée ?

Nous n'avons pas pour prétention de répondre directement à cela, mais simplement d'ouvrir de nouvelles voix possibles, comme nous l'avons fait pour le pécaturisme.

Les témoignages des professionnels nous renforcent dans la conviction d'une recherche nécessaire d'autres pistes de diversification. Nombre d'entre eux revendiquent le droit à valoriser leurs produits, grâce à la dégustation, au même titre que leurs confrères italiens ou que les agriculteurs français. Depuis 2009, les demandes croissantes de dégustation des prises de pêche de la part des touristes ayant pratiqué le pécaturisme le justifient d'autant plus.

Les territoires maritimes de Port St. Louis du Rhône, Ensues-la-Redonne, Marseille, La Seyne sur Mer, St. Raphaël, Ajaccio, Bonifacio, Solenzara, Ghisonaccia sont des lieux où les professionnels à la fois de la pêche et des élevages marins sont porteurs de projet concrets. Bien d'autres pourraient suivre si un cadre spécifique pour la pratique de l'ittitourisme était accordé à la pêche et aux élevages marins.

1.2 DÉFINITION DE L'ACTIVITÉ

En l'absence d'un cadre spécifique existant, il convient de procéder par étape, comme nous l'avons fait pour le pécaturisme, en commençant par donner une définition de l'ittitourisme correspondant aux objectifs des professionnels. Les éléments qui sont présentés ci-dessous sont tirés des bilans des réunions et des échanges avec les professionnels lors des projets de préfiguration de l'ittitourisme que nous avons conduit en PACA et en Corse en partenariat avec les comités régionaux et départementaux des pêches maritimes et des élevages marins⁷ où directement pour leur compte dans le cas de la Corse⁸.

Les objectifs des professionnels par rapport à cette activité sont les suivants :

- › Valoriser les produits de la pêche et des élevages marins ;

⁷ CRPME PACA et CDPME du Var.

⁸ CRPME Corse, projet Pécaturisimu.

- › Percevoir un complément de revenus renforçant leur chiffre d'affaire ;
- › Faire connaître les caractéristiques socioculturelles locales de leurs métiers au grand public.

La diversification reste le maître mot. Il ne s'agit en aucune mesure de reconversion. Le tourisme est une activité économique clef en région PACA et Corse. Elle englobe différents services comme, en autres, l'hébergement, la restauration et les activités de loisir. Pour la pêche et les élevages marins, elle n'est qu'un moyen ou un vecteur permettant d'atteindre les objectifs que nous venons de citer. Comme pour le pécaturisme, dans l'ittitourisme, le mot tourisme se trouve en seconde position.

Les pêcheurs et les éleveurs marins ne souhaitent pas faire de la restauration. Ils n'en ont ni le temps, ni la compétence. Leur souhait est de proposer des choses simples basées sur leurs propres connaissances : la préparation de leur production à travers des préparations traditionnelles locales qu'ils ont héritées de leurs parents ou qu'ils ont apprises auprès de leurs pairs.

Aussi, la définition de l'ittitourisme relative à ces conditions est la suivante :

*L'ittitourisme est une activité de diversification de la pêche professionnelle et des cultures marines qui consiste dans la transformation **simple** des prises de pêches et des produits des élevages marins. (**grillade, cuisson à l'eau**) à **partir de préparation et recettes traditionnelles locales à consommer sur place (remise directe)**. Cette activité se situe **dans le prolongement et en complément de l'activité principale, en tant qu'activité accessoire.***

Pour qu'elle prenne toute sa dimension, cette définition doit être complétée des conditions dans lesquelles elle peut s'exercer pleinement⁹.

1.3 PRODUITS UTILISÉS

En tant qu'activité « accessoire » se situant dans le « prolongement et en complément de l'activité principale », la matière première utilisée (poissons, crustacés, coquillages de pêche ou d'élevage) **doit provenir exclusivement de la**

⁹ Voir le rapport de faisabilité rédigé par l'association MPEA : *Le pécaturisme. Les points de dégustation des produits de la pêche professionnelle*, avril 2013, p17 à 21.

propre production ou prélèvement des professionnels. Elles seules peuvent être « transformées ». Les captures et les productions d'élevages utilisées doivent être identifiées. Il n'est pas exclu que plusieurs professionnels puissent se réunir pour proposer ensemble l'activité d'ittitourisme, sous une même entité sociale, mais là-aussi, seule la production commune doit être utilisée.

Les transformations en « recettes traditionnelles locales » sous « forme simple » induit **une liste précise d'aliments complémentaires qui peuvent être utilisés**¹⁰ : **légumes, condiments, fruits, riz, pâtes industrielles et vin.**

Dans la mesure du possible, les productions locales, départementales, seront systématiquement privilégiées étant donné l'ancrage territorial de cette activité. Les produits carnés et laitiers ne se justifient pas au regard de la volonté de valorisation des productions des professionnels par le biais d'une transformation simple.

1.4 CAPACITÉS D'ACCUEIL

La capacité d'accueil doit être proportionnelle au niveau de production et à la taille des entreprises. **L'ittitourisme peut se pratiquer en prolongement du pécaturisme ou indépendamment.**

Dans le premier cas, la capacité d'accueil maximale peut être corrélée à la capacité maximale d'embarquement de passagers à bord d'un navire, c'est à dire 12 personnes. La moyenne d'embarquement du pécaturisme est proche de 4 personnes. Rares sont les navires qui ont la pleine capacité. Le seuil de 12 personnes permettrait d'accueillir les conjoints ou les amis des personnes embarquées. La plupart de patrons pêcheurs pratiquent le pécaturisme seuls à bord de leur embarcation sans autre membre d'équipage. Néanmoins, ils sont souvent aidés à quai par leur femme, parfois en tant que conjoint collaborateur. **Dans le second cas, la capacité d'accueil reste à fixer par les professionnels, pêcheurs ou éleveurs marins, en fonction de la taille de leur entreprise : quantité de la production, nombre d'employés de l'entreprise pouvant être mis à disposition et espace disponible au sein de l'exploitation.**

¹⁰ Op. cit

1.5 LIEUX D'EXERCICE

Les lieux d'exercice sont de quatre types¹¹ :

- › **À quai, à bord des navires aménagés en conséquence ;**
- › **Dans l'habitat privé des patrons pêcheurs ;**
- › **Sur le Domaine Maritime Public (DMP) (port d'attache ou site de production), à partir d'une cuisine mobile ;**
- › **Sur le Domaine Maritime Public (port d'attache ou site de production) dans un local spécifiquement aménagé.**

Nous n'avons pas mentionné l'utilisation de l'habitat privé du patron pêcheur dans un souci de simplification. Toutefois, cette possibilité est reconnue en Italie comme conforme aux exigences des règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires qui s'appliquent à tous les Etats de la Communauté européenne. L'utilisation d'une cuisine privée est accordée dans le cadre des chambres d'hôtes ou gîtes ruraux. C'est certes un service qui est conditionné à l'hébergement, en tant que service complémentaire, mais qui respecte les règles d'hygiène et les règles sanitaires.

Pourquoi ne serait-il pas possible d'accorder à des professionnels en prolongement du pécaturisme l'utilisation de leur habitat privé pour proposer des dégustations des produits du jour ? En effet, nombre de professionnels disposent de propriétés en bord de mer situées à proximité du port d'attache de leur embarcation. L'aménagement du navire peut être une autre solution mais cela peut induire des transformations assez importantes des navires.

L'exercice de l'ittitourisme à partir des ports de pêche ou sur les sites de production aquacole et conchylicole peut se faire à partir d'un local spécialement conçu ou à partir d'une cuisine mobile facile à monter et à démonter dans un lieu opportun. Toutefois, cela ne pourra se faire sans autorisations préalables¹². Une Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) ou d'une Convention d'Occupation Temporaire (COT) seront nécessaires. C'est également pour cette raison que l'ittitourisme doit être reconnu comme une activité « dans le prolongement et en complément de l'activité principale, en tant qu'activité accessoire ». Il est peu probable que les gestionnaires du DMP

¹¹ Op. cit.

¹² Op. cit., page 21 à 25.

autorisent sans objection l'exercice d'une activité, reconnue actuellement comme une activité alimentaire et non comme une pratique en prolongement de la pêche et des élevages marins.

Il existe toutefois quelques exceptions. Dans certaines régions, comme en Aquitaine dans le bassin d'Arcachon, ou dans les étangs du Languedoc Roussillon des autorisations, soumises à condition selon des arrêtés préfectoraux, ont d'ores et déjà été accordées aux conchyliculteurs. Toutefois, ces autorisations n'ont pas été étendues à la pêche. Le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins (CDPMEM) de Gironde, après l'adoption d'une charte en 2011, n'a pas réussi à obtenir d'autorisation pour ses professionnels. Il convient maintenant de préciser, principalement au regard de la réglementation alimentaire, les textes auxquels l'ittitourisme, tel que décrit, pourrait se référer pour fonctionner. Cela permettra notamment de déterminer les équipements matériels nécessaires à son exercice.

DEUXIÈME PARTIE

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

2.1 RÉGLEMENTATION SANITAIRE

La réponse du SAJ de la DGAL a été précise. La notion d'activité domestique privée a été rejetée et l'ittitourisme a été interprété selon les règlements en vigueur en tant qu'activité de restauration commerciale en remise directe. Les points clés peuvent s'illustrer selon la fiche synthétique des conditions réglementaires pour l'exercice des activités de l'ittitourisme que nous avons réalisé pour expliquer la réponse du SAJ de la DGAL aux professionnels de la pêche.

FICHE SYNTHÉTIQUE DES CONDITIONS RÉGLEMENTAIRES POUR L'EXERCICE DES ACTIVITÉS DE L'ITTITOURISME

Les activités de l'ittitourisme (dégustation des produits) doivent répondre aux exigences des règlements suivants :

Règlement 178/2004 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.

Conformément au champ d'application (Chapitre 1, article 3) pour le secteur des : « Entreprises du secteur alimentaire » liées « aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires » pour une activité de remise directe au consommateur quelque soit la forme de la denrée (transformée ou non) ; qui relève de la « Production primaire » : production, élevage ou culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également le domaine de la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

Et en complément le **Règlement 852/2004 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires** selon :

Annexe I : fixe les règles de la production primaire comprenant les activités connexes que sont exclusivement l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement à bord des navires.

Annexe II : fixe des règles relatives à la préparation, distribution et plus généralement toute activité qui se place au-delà de la production primaire dans la chaîne alimentaire ;

Qui posent les exigences sur : L'agencement, matériaux, dimension, propreté, entretien des locaux et équipement / Les équipements d'hygiène adaptés (WC – lavabos) / La gestion adaptée des déchets / La ventilation et l'éclairage adaptés / L'application d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) qui implique les procédures HACCP / Formation adaptée du personnel, son hygiène et son état de santé / La maîtrise de la qualité de l'eau / La mise en œuvre d'auto-contrôles adaptés permettant de s'assurer de l'efficacité du PMS.

Mais aussi quelques règles complémentaires relatives au **Règlement 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 :**

Annexe III : section VIII pour les produits de la pêche : quelques clauses complémentaires qui s'appliquent aux manipulations et au glaçage (chap. III A, C et D) et à la qualité sanitaire des poissons et produits (chapitre V : obligation de fraîcheur, absence d'histamine, azote basique volatile, parasites visibles, infection manifeste...).

Annexe III section VII pour les coquillages vivants : obligation de passage par un centre de purification-expédition agréée même pour la vente directe.

En dehors du cadre de la **remise directe au consommateur**, la totalité de l'annexe III section VII doit s'appliquer. Dans tous les cas, les activités de dégustation/consommation ne doivent pas interférer avec les activités du centre agréé. Toute activité doit être préalablement déclarée auprès de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).

L'annexe 2 du règlement 852/2004 est essentielle. Elle précise les exigences en termes d'équipements et de matériels nécessaires à l'exercice de l'ittitourisme. Un Plan de Maîtrise Sanitaire est exigé. Ce document décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer la maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire pour sa production face aux différents risques biologiques, physiques et chimiques. Il est constitué de différentes parties précisant les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), l'*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) ainsi que la traçabilité des produits alimentaires utilisés. Nombre de PMS d'établissements alimentaires ont été rédigés en se référant à un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)¹³ qui a été publié dans le *Journal Officiel de la République Française* (JORD). Parfois, la seule référence à l'un d'eux peut suffire. C'est le cas pour nombre d'établissements dits de « petite restauration ». Un PMS sera obligatoire pour la pratique de l'ittitourisme. La rédaction de ce document a été discutée lors des réunions du Groupe de Travail National du Pescatourisme. Les services compétents du Comité National des Pêches et des Elevages Marins (CNPMM) sont disposés à le rédiger.

2.2 ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

Afin de limiter les coûts d'investissement, nous avons retenu l'hypothèse de l'utilisation de couverts jetables. Cette hypothèse est compatible avec le principe de l'ittitourisme qui ne consiste pas dans un service de restauration mais de dégustation des produits de la pêche et des élevages marins. De cette manière, un espace de « *plonge-batterie* »¹⁴ n'est pas nécessaire.

À partir de cette hypothèse et des lieux d'exercice possibles, une liste des équipements a été dressée selon que l'ittitourisme est effectué en prolongement du pescatourisme ou indépendamment. Du premier au second cas, la capacité d'accueil varie de 12 à 52 personnes. Ce seuil maximum a été retenu étant donné la taille moyenne des entreprises de pêche et des élevages marins. Il est le plus adapté à la capacité en personnel qui pourrait être mis à disposition de l'ittitourisme.

¹³ <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-hygiene>

¹⁴ Espace dédié à la vaisselle et au rangement des couverts distinct de l'espace de préparation.

Ces dispositions ont été présentées sous forme de fiches et soumises aux services de la DDPP du Var pour avis. Elles ont été jugées conformes. Nous en retraçons ci-dessous les principaux éléments.

À bord d'un navire de pêche, en prolongement du pécaturisme, les équipements et leurs dispositions doivent être les suivants :

- › Un coin cuisine disposé **dans un endroit couvert du navire, distinct des zones de travail du navire (stockage des engins de pêche) et de l'équipage**, doté de :
 - un plan de travail,
 - un évier lave-main et un bac de plonge,
 - un distributeur de savon,
 - un distributeur d'essuie-main,
 - un réfrigérateur pour contenir les légumes,
 - une plaque de cuisson disposant d'un système d'aération,
 - une poubelle pour contenir les déchets.
- › Les revêtements devront être lisses, de couleurs claires, lavables et impu-trescibles sur le sol, les cloisons et le plafond.
- › **Un espace réservé aux passagers, pour déguster les préparations proposées**, équipé de tables et de sièges fixes correspondants au nombre de passagers à bord du navire. Ces derniers peuvent être amovibles.
- › **Une réserve d'eau potable en quantité adéquate aux opérations de nettoyage des mains, des ustensiles et des surfaces de travail.**
- › **Des toilettes** suffisantes pour le nombre de passagers embarqués.
- › **Un vestiaire** afin de permettre et d'assurer un niveau d'hygiène personnel adéquat pour la préparation des poissons pêchés (la cabine de pilotage pouvant faire office de vestiaire).

Cependant, les services de la DDPP ont précisé que l'aménagement de ces équipements sera dépendant de l'avis des centres de sécurité des navires (CSN). Il est fort probable que seuls des navires d'une certaine taille pourront satisfaire à ces exigences. Toutefois, l'exercice de l'ittitourisme pourrait se faire à quai, le navire amarré à l'anneau de son port d'attache. Des toilettes sont souvent présentes à proximité.

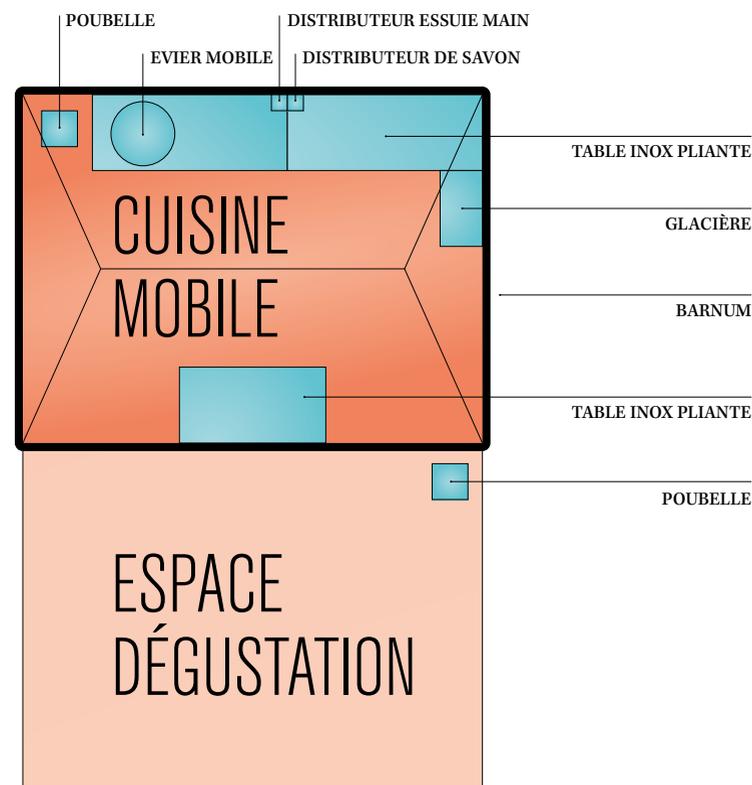
Les éléments nécessaires pour constituer une cuisine mobile et un local sont

les mêmes que l'activité soit proposée en prolongement ou non du pécaturisme. Seule la taille de l'espace dédié au service diffère.

Pour une cuisine mobile, les équipements minimums sont les suivants :

- › Un barnum 3m x 3m avec côtés couverts ;
- › Un plan de travail constitué de deux tables pliables en inox ;
- › Un évier amovible en inox ;
- › Un distributeur de savon ;
- › Un distributeur d'essuie-main ;
- › Une plaque de cuisson ;
- › Une glacière ;
- › Deux poubelles pour contenir les déchets.

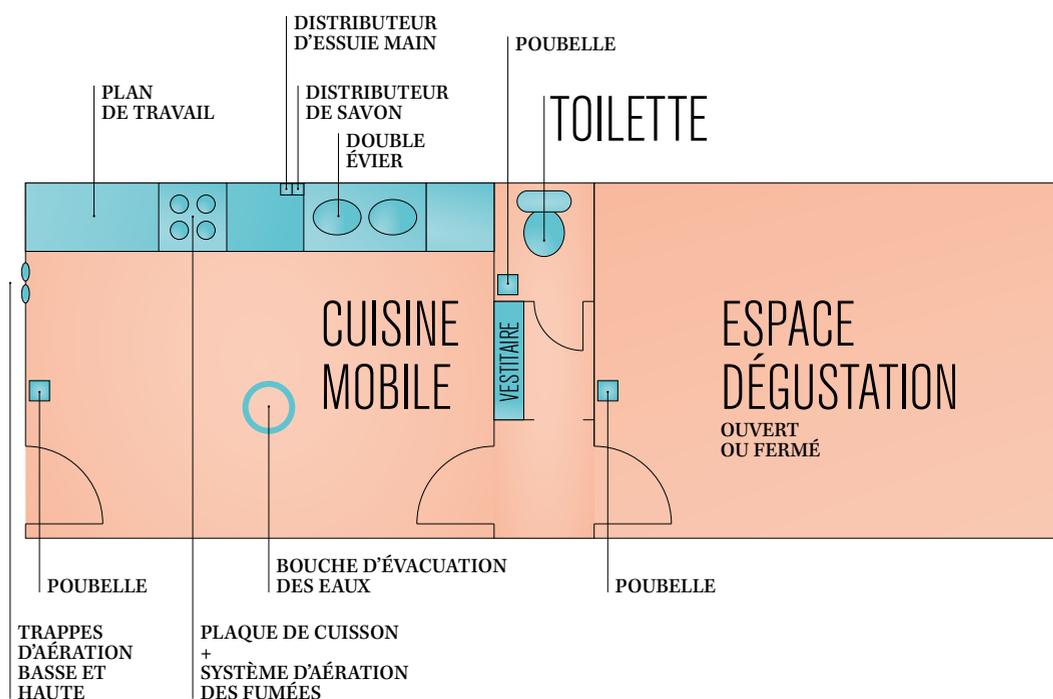
Un espace réservé aux clients, équipé de tables et de chaises (pliantes), doit être aménagé à proximité de la cuisine mobile afin de servir les plats proposés. Le barnum n'est pas obligatoire à condition que la cuisine mobile soit installée dans un endroit couvert et abrité.



Pour un local, les dispositions sont les suivantes :

- › **Un espace « cuisine »**, doté de :
 - Un plan de travail,
 - Un évier simple ou double,
 - Un distributeur de savon,
 - Un distributeur d'essuie-main,
 - Un réfrigérateur pour contenir les légumes,
 - Une plaque de cuisson disposant d'un système d'aération,
 - De poubelles pour contenir les déchets.
- › **Un espace réservé aux services**, distinct de l'espace cuisine. Ce dernier peut être ouvert ou fermé.
- › afin de permettre et d'assurer un niveau d'hygiène personnel adéquat pour la préparation des poissons pêchés.

L'agencement du local doit respecter les principes du schéma suivant :



2.3 COÛTS DES EQUIPEMENTS

Le coût d'une cuisine mobile a été estimé entre 2500 et 3500€¹⁵. La différence provient du matériel nécessaire selon le nombre de personnes (chaises, tables, poubelles).

COÛT D'UNE CUISINE MOBILE POUR 12 PERSONNES (POUR UNE ACTIVITÉ EN PROLONGEMENT DU PESCATOURISME)

	Prix unitaire TTC	Quantité	Total
Table inox	320	2	640
Evier mobile inox	500	1	500
Rechaud en fonte à gaz professionnel	280	1	280
Barnum 3x3 côté couvert	250	2	500
Chaises pliantes	15	12	180
Tables pliantes 2P	20	6	120
Essuis main (support sur pied)	40	1	40
Support sac poubelle sur pied	10	3	30
Glassière	40	1	40
Batterie de cuisine	150	1	150
Petit matériel d'hygiène divers	20	1	20
Total général			2500

¹⁵ Prix moyens constatés auprès de différents fournisseurs.

COÛT D'UNE CUISINE MOBILE POUR 52 PERSONNES (HORS PRATIQUE DU PESCATOURISME).

	Prix unitaire TTC	Quantité	Total
Table inox	320	2	640
Evier mobile inox	500	1	500
Rechaud en fonte à gaz professionnel	280	1	280
Barnum 3x3 côté couvert	250	2	500
Chaises pliantes	15	52	780
Tables pliantes 2P	20	26	520
Essuis main (support sur pied)	40	1	40
Support sac poubelle sur pied	10	3	30
Glassière	40	1	40
Batterie de cuisine	150	1	150
Petit matériel d'hygiène divers	20	1	20
		Total général	3500

Pour un local, nous avons retenu que les coûts d'aménagement pour une surface moyenne de 12 m². Nous n'avons pas pris en compte les coûts de construction. Dans les ports, des locaux, parfois mis à disposition des pêcheurs, sont présents. Sur les sites de production à terre, les aquaculteurs et les conchyliculteurs disposent de locaux qui peuvent être aménagés ou d'espaces extérieurs pouvant recevoir une cuisine mobile.

Le coût d'aménagement d'un local, déjà doté d'un point d'eau potable et d'un raccordement au tout à l'égout, selon les équipements et le schéma exposé est estimé à environ 15 000 € pour des activités en prolongement du pescatourisme et à environ 20 000 €¹⁶ pour les autres cas. La différence du coût s'explique par les charges supplémentaires de l'aménagement d'un espace de dégustation supérieur en superficie et en matériel (tables et chaises).

La précision de ces investissements est nécessaire pour répondre à une question essentielle : quelle est la rentabilité économique de l'ittitourisme pour des acteurs dont ce n'est pas l'activité principale ? Est-il justifié économiquement de revendiquer ce cadre pour une activité qui ne se réalise pas en concomitance avec l'activité principale ? Contrairement au pescatourisme, les professionnels doivent dédier spécifiquement une partie de leur temps à la réalisation de l'activité.

¹⁶ Devis établi auprès d'artisan professionnel.

TROISIÈME PARTIE

RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE

Notre but, n'est pas de réaliser une véritable étude économique mais seulement de fournir quelques données, adaptées à notre cadre, permettant d'indiquer la marge brute et la marge bénéficiaire que pourrait générer la pratique de l'ittitourisme en prolongement du pescatourisme et indépendamment.

Nous avons établi nos calculs¹⁷, selon différentes hypothèses¹⁸, élaborés sur la base de la définition énoncée en première partie : transformation sous forme simple (grillade, cuisson à l'eau), liste des produits complémentaires, lieux d'activité et capacité d'accueil.

3.1 CHOIX DES HYPOTHÈSES

1/ Première hypothèse, **un choix de 5 plats « simples »** :

- Poisson (variété peu prisée à 10€ le kilo) grillé entier accompagné de légumes ou de riz ou de pâtes (2€ le kilo)¹⁹,
- Darne de poisson (variété peu prisée à 10€ le kilo) selon les mêmes accompagnements,

¹⁷ Ces calculs ont été modélisés dans un fichier Excel afin d'être personnalisables pour chaque professionnel.

¹⁸ Ce travail a été réalisé avec la participation de Ghislane Jully, enseignante au Lycée Hôtelier de Toulon, partenaire de MPEA pour la réalisation d'animations gastronomiques des produits de la pêche peu prisés, lors de la fête de la gastronomie en 2011 et lors du Salon International de l'Agriculture 2012 (stand de la région PACA).

¹⁹ Prix moyen constaté.

- Soupe de poisson,
- Moules (2€ le kilo), frites,
- Pâtes aux moules.

2/ Deuxième hypothèse, trois lieux de préparation²⁰ n'occasionnant **pas de charge de loyer** :

- Dans l'habitat privé du pêcheur,
- A partir d'une cuisine mobile,
- A partir d'un local spécialement aménagé.

3/ Troisième hypothèse, deux capacités d'accueil pour **un service unique** :

- 12 personnes pour les activités réalisées en prolongement du pescatourisme,
- 52 personnes pour les activités réalisées indépendamment du pescatourisme.

4/ Quatrième hypothèse, **deux types de prix vente** :

- 20€ l'assiette, verre de vin compris (5€ le litre) pour les plats à base de poisson,
- 15€ l'assiette, verre de vin compris (5€ le litre) pour les plats à base de moules.
- Ces prix correspondent à un prix moyen constaté dans les restaurants de bord de mer comprenant un plat et un verre de vin.

5/ Cinquième hypothèse, la fréquence de l'activité :

- **20 fois par an, en prolongement du pescatourisme,**
- **100 fois par an pour tous les autres cas.**

Ces indicateurs ont une certaine incidence sur le mode de calcul. Plus la fréquence est haute, plus les coûts indirects baissent. Aussi, il convient d'être prudent et de retenir une fréquence plutôt basse, tout en étant justifiée. Une bonne saison de pescatourisme équivaut à 60 passagers embarqués, généralement 2 passagers par sortie, dont le plus gros contingent durant les mois d'été. Nous retenons l'hypothèse qu'un tiers d'entre eux seraient intéressés pour déguster les produits de la pêche, soit une activité réalisée 20 fois par an. Dans les autres cas, la saison de l'ittitourisme, qui ne sera pas dépendante

²⁰ L'utilisation d'un navire de pêche n'a pas été retenue car il est difficile de chiffrer les coûts indirects nécessaires à l'installation d'une cuisine, même simple.

de la force du vent et de l'état de la mer²¹, peut s'étaler de la mi-avril à la mi-octobre, durant les plus beaux jours de l'année. Cette période comprend 25 semaines. La fréquence de 100 correspond à un exercice de 2 fois par semaine en moyenne étant donné que l'ittitourisme est « accessoire » et qu'il est exercé uniquement par le personnel des entreprises de pêche et d'élevages marins.

6/ Sixième et dernière hypothèse, la question fiscale :

- L'activité d'ittitourisme, comme pour le pescatourisme, n'induit **pas de changement du régime fiscal des professionnels.**

²¹ Les conditions météo pour pratiquer le pescatourisme ont été fixées en Méditerranée Française par la DIRM à un vent de force 3 et d'un état de la mer de belle à peu agitée pour la plupart des navires. Voir PV-CRS-281 REG 05 en date du 28 mars 2013.

3.2 MARGES BRUTES

Selon les hypothèses retenues le coût des matières premières ²² et la marge brute ²³ par plats sont les suivants :

POISSON ENTIER GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Poisson (peu prisé)	kg	10	450 g	4,50 €	73 %
Légumes	kg	2	200 g	0,40 €	7 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	20 %
Coût matière 1 ^{ère}				6,15 €	31 %
Marge brute				13,85 €	69 %
Prix de vente				20,00 €	100 %

POISSON ENTIER GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE RIZ

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Poisson (peu prisé)	kg	10	450 g	4,50 €	76,1 %
Riz	kg	2	80 g	0,16 €	2,7 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	21,2 %
Coût matière 1 ^{ère}				5,91 €	30 %
Marge brute				14,09 €	70 %
Prix de vente				20,00 €	100 %

POISSON ENTIER GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE PÂTES

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Poisson (peu prisé)	kg	10	450 g	4,50 €	75,6 %
Pâtes	kg	2	200 g	0,20 €	3,4 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	21 %
Coût matière 1 ^{ère}				5,95 €	30 %
Marge brute				14,05 €	70 %
Prix de vente				20,00 €	100 %

SOUPE DE POISSON

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Poisson	kg	10	250 g	2,50 €	64,1 %
Légumes	kg	3	50 g	0,15 €	3,8 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	32,1 %
Coût matière 1 ^{ère}				3,90 €	20 %
Marge brute				16,10 €	80 %
Prix de vente				20,00 €	100 %

DARNE DE POISSON ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Poisson (peu prisé)	kg	10	200 g	2,00 €	54,8 %
Légumes	kg	2	200 g	0,40 €	11 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	34,2 %
Coût matière 1 ^{ère}				3,65 €	18 %
Marge brute				16,35 €	82 %
Prix de vente				20,00 €	100 %

POISSON ENTIER GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE RIZ

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Poisson (peu prisé)	kg	10	200 g	2,00 €	58,7 %
Riz	kg	2	80 g	0,16 €	4,7 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	36,7 %
Coût matière 1 ^{ère}				3,41 €	17 %
Marge brute				16,59 €	83 %
Prix de vente				20,00 €	100 %

POISSON ENTIER GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE PÂTES

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Poisson (peu prisé)	kg	10	200 g	2,00 €	58,0 %
Pâtes	kg	2	100 g	0,20 €	5,8 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	36,2 %
Coût matière 1 ^{ère}				3,45 €	17 %
Marge brute				16,55 €	83 %
Prix de vente				20,00 €	100 %

²² Les portions ont été volontairement retenues comme plutôt généreuses afin de correspondre à l'esprit d'un accueil chez des professionnels de la mer.

²³ La marge brute = prix de vente - prix des matières premières achetées.

MOULES FRITES

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Moules	kg	2	500 g	1,00 €	38 %
Légumes	kg	2	200 g	0,40 €	15 %
Huile	l	2	8 cl*	0,02 €	0 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	47 %
Coût matière 1 ^{ère}				2,67 €	18 %
Marge brute				12,33 €	82 %
Prix de vente				15,00 €	100 %

PATES AUX MOULES

Ingredients	Unité	Prix/U	Quantité	Prix	Total
Moules	kg	2	500 g	1,00 €	38,5 %
Pâtes	kg	2	100 g	0,20 €	7,7 %
Légumes	kg	3	50 g	0,15 €	5,8 %
Vin	l	5	25 cl	1,25 €	48,1 %
Coût matière 1 ^{ère}				2,60 €	17 %
Marge brute				12,40 €	83 %
Prix de vente				15,00 €	100 %

Dans tous les cas de figure, la marge brute est égale ou supérieure à 70%. Ce seuil représente, dans la restauration, le niveau à partir duquel un plat ou une activité peuvent être jugés « rentables ».

* 1 volume de patate = 2 à 3 volume d'huile. L'huile doit être changé environ toutes les 8 fritures.

3.3 MARGES BÉNÉFICIAIRE (HORS IMPÔTS) EN PROLONGEMENT DU PESCATOURISME

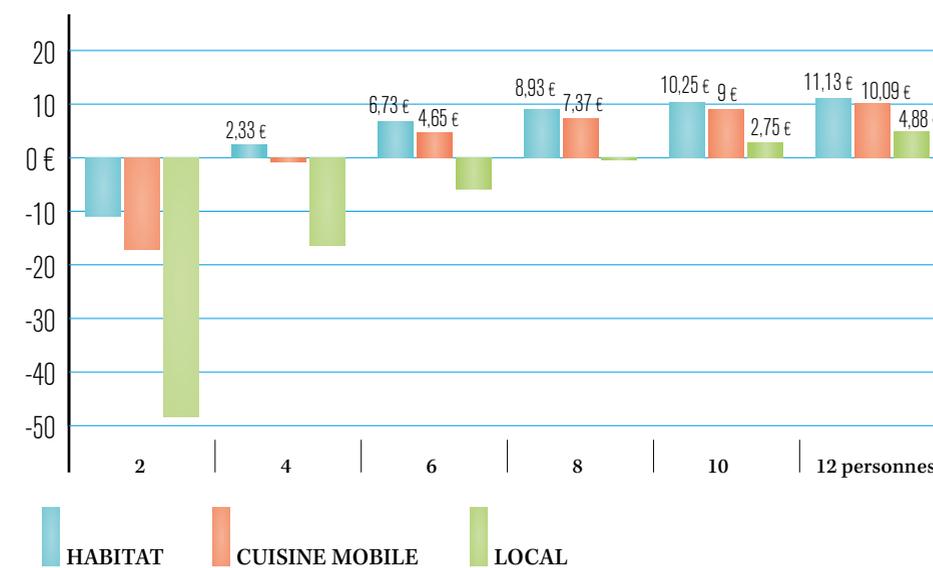
Pour calculer cette marge, les coûts suivants ont été intégrés :

- › **consommables** (couverts jetables et produits d'entretien nécessaires à l'exercice de l'activité selon la fréquence et la capacité d'accueil maximum),
- › **L'amortissement des équipements sur 10 ans** (selon le coût d'une cuisine mobile et de l'équipement du local énoncé précédemment),
- › **L'emploi de main d'œuvre**. En prolongement du pescatourisme, 4 heures de main d'œuvre au taux du SMIC chargé (taxe salariale et patronale) ont été retenus et 8 heures au même taux dans les autres cas.

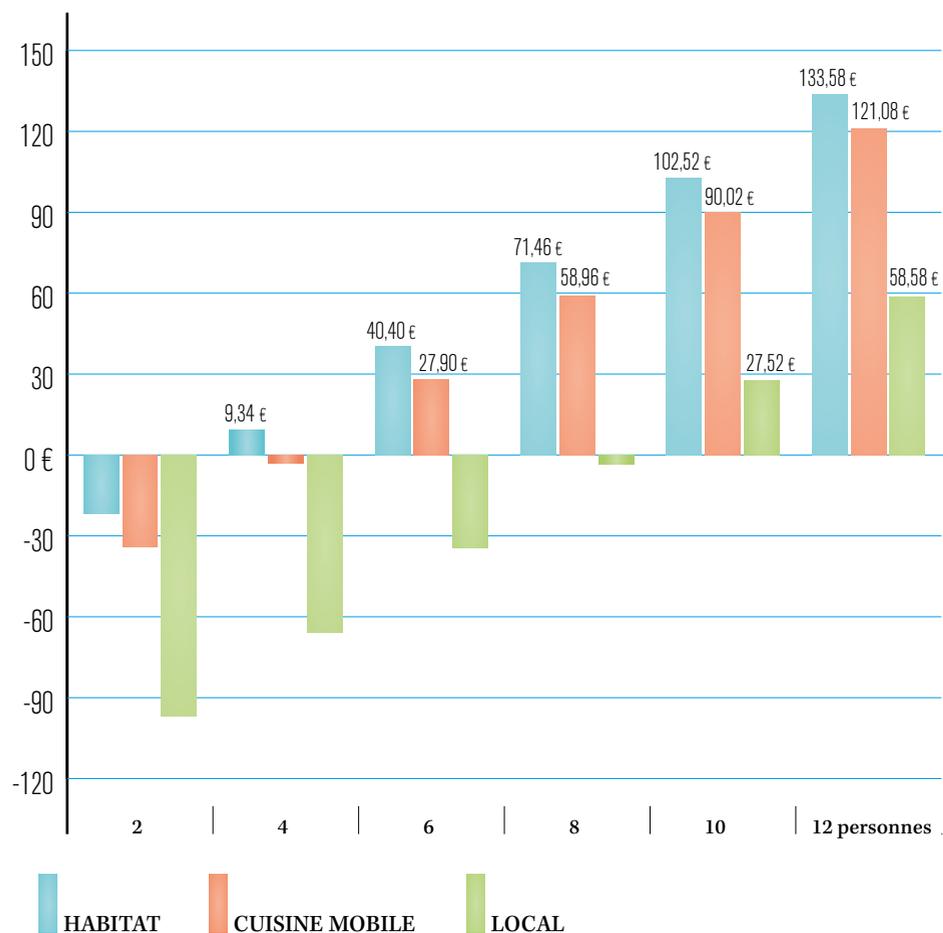
Une **marge bénéficiaire moyenne (hors impôts) de l'assiette** (tous plats confondus) ainsi que la **marge moyenne (hors impôts) par service** selon le nombre de personnes et le lieu d'exercice ont ensuite été calculés, en prolongement du pescatourisme, et indépendamment, pour la pêche et les élevages marins et la mytiliculture.

- › **Graphiques des marges bénéficiaires (hors impôts) moyenne en prolongement du pescatourisme :**

MARGES BÉNÉFICIAIRES MOYENNES EN € DE L'ASSIETTE
SELON LA CAPACITÉ DE SERVICE ET LES LIEUX D'EXERCICE



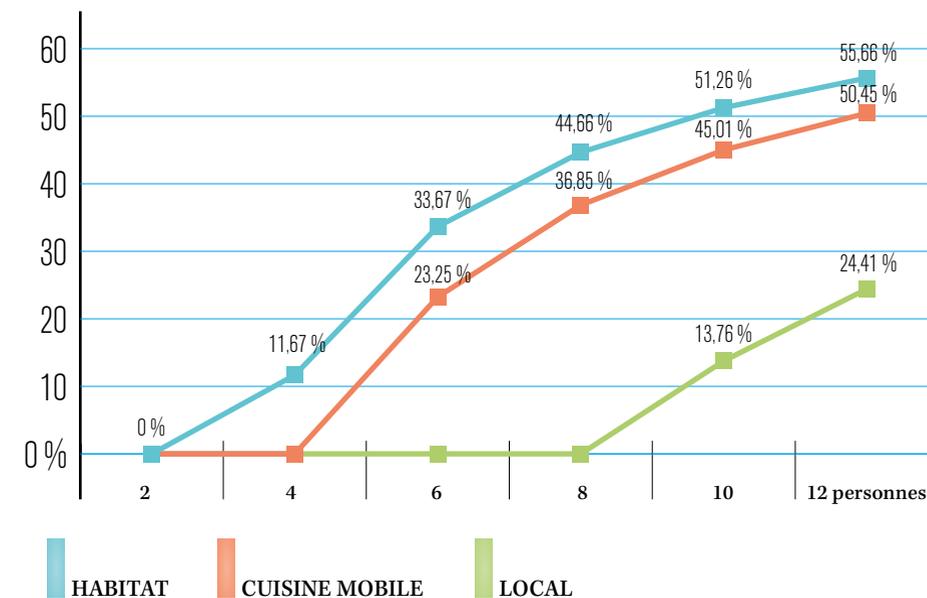
MARGES BÉNÉFICIAIRES MOYENNES EN € PAR SERVICE SELON LA CAPACITÉ ET LES LIEUX D'EXERCICE



L'activité dégage un bénéfice à partir d'un service pour 4 personnes, mais uniquement lorsqu'il se fait au sein de l'habitat privé. Il représente le cas de figure à partir duquel la marge est la plus importante. Pour un service de 12 personnes, la marge bénéficiaire de l'assiette représente 55,6% du prix de vente.

À partir d'une cuisine mobile, l'activité n'est bénéficiaire qu'à partir d'un service pour 6 personnes. Pour un local, il faut atteindre le seuil minimum de 10 personnes. Dans ce cas, le taux de marge bénéficiaire ne représente que 13,7% du prix de vente contre 45% avec une cuisine mobile et 51,2% au sein de l'habitat privé.

TAUX DE MARGE BÉNÉFICIAIRE PAR RAPPORT AU PRIX DE VENTE SELON LA CAPACITÉ DE SERVICE ET LIEUX D'EXERCICE



L'investissement dans l'équipement d'un local ne semble donc pas justifié, ou du moins inapproprié aux faibles volumes de personnes reçues ainsi qu'à la faible fréquence de l'activité durant l'année. L'habitat privé et la cuisine mobile sont les deux seuls lieux à partir desquels l'activité peut s'exercer.

En prolongement du pécaturisme, la pratique de l'ittitourisme peut représenter un complément de revenu intéressant. Si nous nous en tenons à l'hypothèse d'une fréquence de 20 fois par an, le chiffre d'affaire maximum pouvant être réalisé est de 4800 €²⁴ pour un bénéfice hors impôts de 2671,6 €²⁵ dans le cas de l'utilisation de l'habitat privé et de 2421,6 €²⁶ à partir d'une cuisine mobile. Ce chiffre d'affaire peut représenter entre 16% et 5% du chiffre d'affaire

²⁴ 12 personnes à 20€ l'assiette 20 fois par an.

²⁵ Voir Graphique en prolongement du Pécaturisme : Marges bénéficiaires moyennes en € par service selon la capacité et les lieux d'exercice : 133,58 x 20 = 2671,6

²⁶ Idem : 121,08x20=2421,6

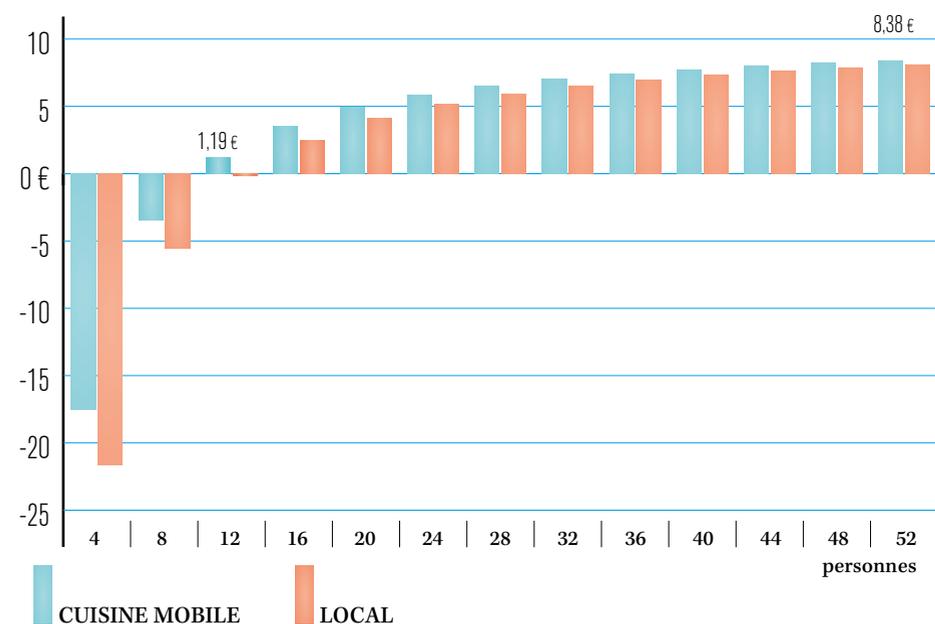
annuel moyen d'un patron pêcheur (de 30 000 et 70 000 €²⁷ selon la taille du navire et de l'équipage). Associé au chiffre d'affaire du pécaturisme, la part des revenus complémentaires pourrait atteindre entre 25% et 10%²⁸.

3.4 MARGES BÉNÉFICIAIRES (HORS IMPÔTS) HORS PÉCATOURISME

Les marges bénéficiaires ont été calculées en excluant l'utilisation de l'habitat privé inadapté aux capacités d'accueil pouvant atteindre 52 personnes. Elles ont été établies pour des professionnels de la pêche et de l'aquaculture et d'autre part pour des producteurs de moules (mytiliculture).

Graphiques des marges bénéficiaires (hors impôts) pour des professionnels de la pêche et de l'aquaculture

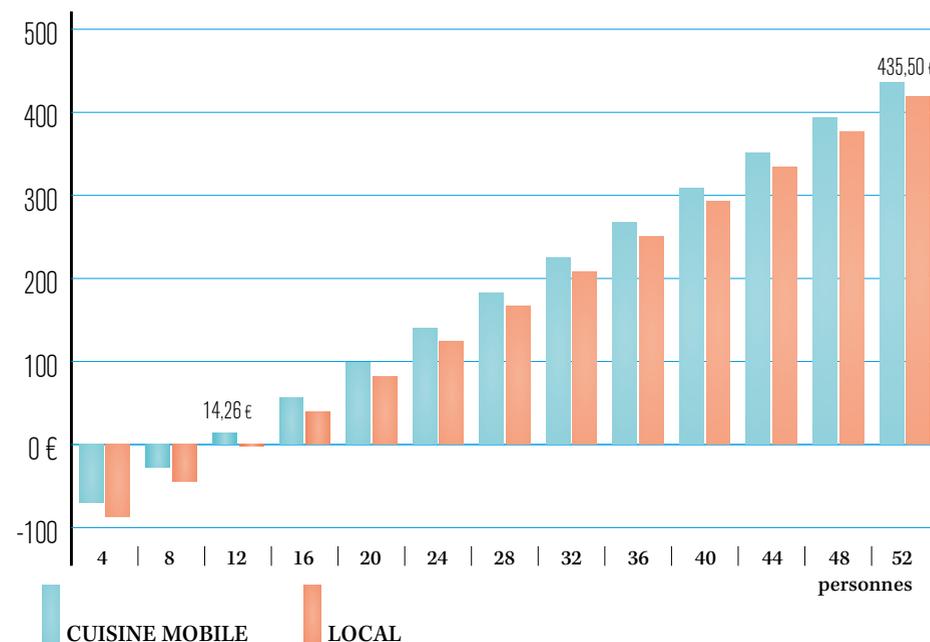
MARGES BÉNÉFICIAIRES MOYENNES EN € DE L'ASSIETTE SELON LA CAPACITÉ DE SERVICE ET LES LIEUX D'EXERCICE



²⁷ Voir le rapport méthodologique produit par MPEA : Le projet pécaturisme 83. Le pécaturisme et le développement local maritime durable, MPEA, avril 2012, p 29.

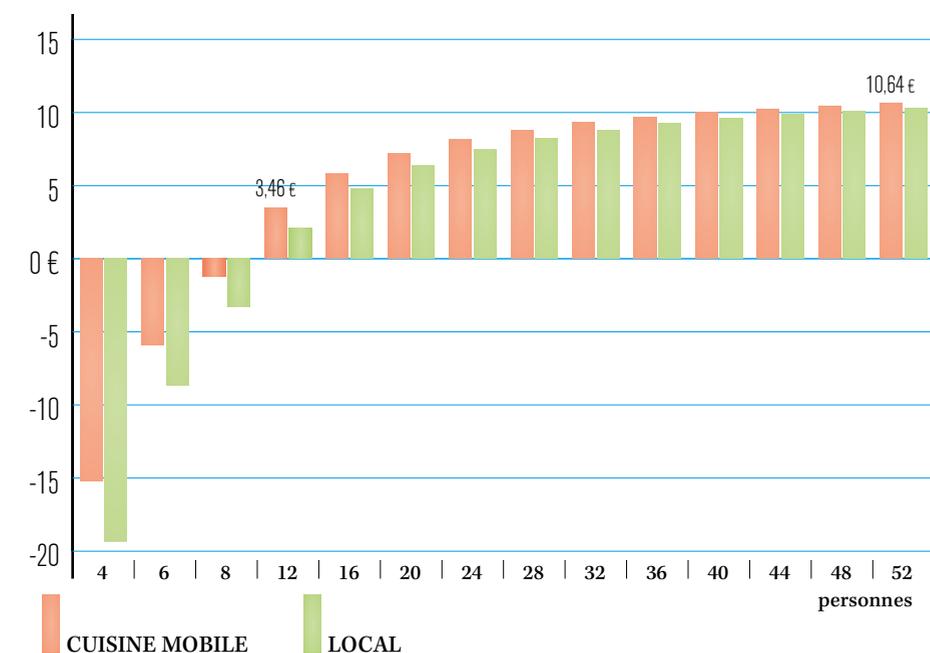
²⁸ Ces calculs ont été établis sur la base d'une saison de pécaturisme de 60 passagers à 60€ par personne soit pour un total de 3600€ de chiffre d'affaire.

MARGES BÉNÉFICIAIRES MOYENNES EN € PAR SERVICE SELON LA CAPACITÉ ET LES LIEUX D'EXERCICE

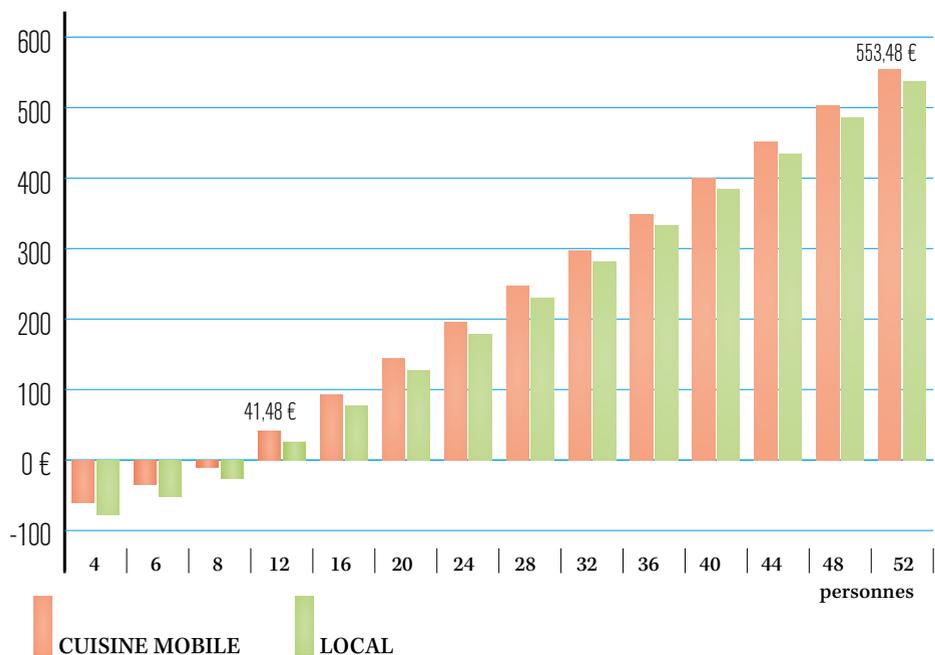


Graphiques des marges bénéficiaires (hors impôts) dans le cadre de la mytiliculture

MARGES BÉNÉFICIAIRES MOYENNES EN € DE L'ASSIETTE SELON LA CAPACITÉ DE SERVICE ET LES LIEUX D'EXERCICE



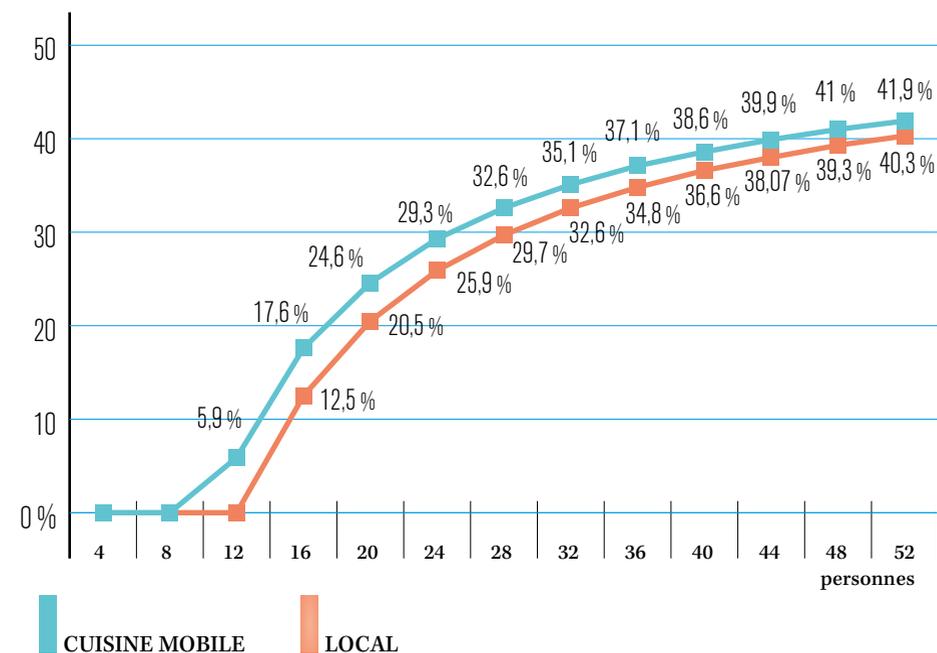
MARGES BÉNÉFICIAIRES MOYENNES EN € PAR SERVICE SELON LA CAPACITÉ ET LES LIEUX D'EXERCICE



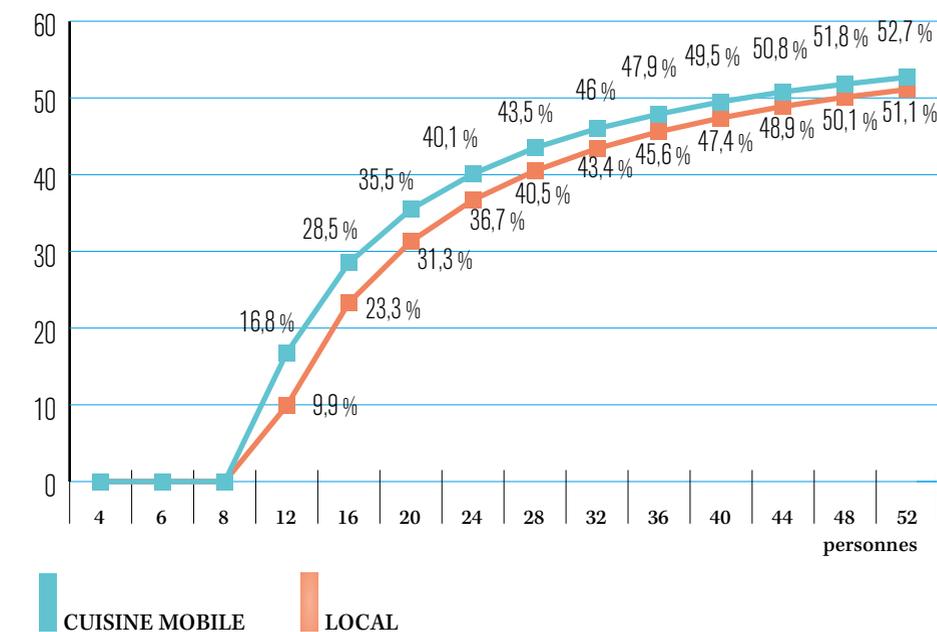
Pour la pêche et l'aquaculture, la marge bénéficiaire apparaît à partir de 12 personnes pour une cuisine mobile et à partir de 16 personnes pour un local. Dans le cas de la mytiliculture, le seuil se situe à partir de 10 personnes pour une cuisine mobile et 12 personnes pour un local.

Le taux de marge bénéficiaire varie de 5,9% (12 personnes) à 41,9% (52 personnes) pour la pêche et les élevages et de 7,4% (12 personnes) à 52,7% (52 personnes) pour la mytiliculture.

TAUX DE MARGE BÉNÉFICIAIRE (HORS IMPÔTS) PAR RAPPORT AU PRIX DE VENTE SELON LA CAPACITÉ DE SERVICE ET LIEUX D'EXERCICE POUR LA PÊCHE ET LES ÉLEVAGES MARINS



TAUX DE MARGE BÉNÉFICIAIRE (HORS IMPÔTS) PAR RAPPORT AU PRIX DE VENTE SELON LA CAPACITÉ DE SERVICE ET LIEUX D'EXERCICE POUR LA MYTILICULTURE



Les données de ces graphiques indiquent que l'utilisation de la cuisine mobile est la solution la plus rentable. Toutefois, le choix de doter d'une cuisine mobile ou d'un local dépendra des dispositions qu'offrira le lieu à partir duquel l'ittitourisme sera possible.

Un local offre plus de possibilités pour réaliser des transformations des produits qu'une cuisine mobile. Un plus grand nombre de variétés de poissons peut y être travaillé afin d'en augmenter la valeur ajoutée. Sous conditions d'équipements complémentaires, des produits en conserve pourraient être produits pour être ensuite proposés en service, comme dans l'exemple des « Zeri sotto olio » réalisés par la coopérative « Il Gagolo » en région Ligure en Italie ²⁹.

Hors pescatourisme, l'ittitourisme laisse présager des marges économiques extrêmement intéressantes. Dans l'hypothèse d'une fréquence de 100 fois par an, à partir d'une cuisine mobile, pour un taux de remplissage à 100%, le chiffre d'affaire représenterait 104 000€ ³⁰ pour un bénéfice hors impôts de 43 550€ ³¹ pour un éleveur marin (hors mylticulture). Dans ce cas de figure, uniquement les professionnels aquacoles et conchylicoles pourraient respecter le caractère accessoire et secondaire de l'ittitourisme. Leur chiffre d'affaire annuel moyen étant bien plus élevés que celui des pêcheurs ³².

Pour des patrons pêcheurs, l'ittitourisme dépasserait rapidement les revenus issus de la pêche. Un patron pêcheur réalisant un chiffre d'affaire moyen annuel de 30 000€ par an ne pourrait pas respecter notre hypothèse de fréquence de 100 fois par an. Le chiffre d'affaire issu de l'ittitourisme devra être de 15 000€ (maximum 50% du chiffre d'affaire issu de la pêche) soit 750 clients à 20€ l'assiette. Etant donné que le seuil de rentabilité se situe à partir de 12 personnes, l'activité ne pourra être exercée plus de 62 fois par an ($62 \times 12 = 744$). Les professionnels devront privilégier une fréquence plus réduite avec des taux de remplissage maximum (supérieure à 12 personnes) pour maximiser la marge bénéficiaire.

²⁹ Voir le rapport méthodologique produit par MPEA : *Le projet pecatourisme 83. Lancement et mise en place d'un projet multi-partenarial innovant sur la pêche artisanale varoise*, MPEA, juillet 2011, p.11.

³⁰ 52 personnes à 20€ l'assiette 100 fois par an, soit $52 \times 20 \times 100 = 104\,000$.

³¹ Voir *Graphique des marges bénéficiaires pour les professionnels de la pêche et de l'aquaculture : Marges bénéficiaires moyennes en € par service selon la capacité et les lieux d'exercice* : $435,50 \times 100 = 43\,550$ €.

³² Dans le bassin d'Arcachon, la fourchette des chiffres d'affaires annuel moyen varie de 45 000 € à 330 000 €.

Les patrons pêcheurs contrairement aux éleveurs marins sont dépendants de la pêche du jour. Ils sont également limités par un chiffre d'affaire de moindre ampleur. Il ne peuvent pas, sans dépasser la barre des 50% complémentaires, pratiquer l'ittitourisme autant de fois qu'ils le souhaitent. **Aussi, ils auront tout intérêt à développer des stratégies communes en se regroupant, par exemple au sein d'une prud'homie de pêche, afin de disposer de stocks de poisson plus élevés, et afin de mutualiser leurs coûts pour réaliser des marges plus conséquentes.**

3.5 FISCALITÉ

Le calcul des marges a été effectué selon l'hypothèse que la pratique de l'ittitourisme ne donne pas lieu à un changement du régime fiscal des professionnels. La pêche professionnelle n'est pas assujettie à la TVA. Pour les éleveurs marins, conchyliculteur, leur régime fiscal dépend du niveau de leur chiffre d'affaire. Des clauses sont déjà prévues pour des activités commerciales accessoires à l'activité principale.

La question fiscale avait été abordée pour le pescatourisme en 2010 ³³ dans le cadre des réunions du Groupe National de Travail du Pescatourisme (GNTP) pour le secteur de la pêche. La Direction de la Législation Fiscale (DLF) avait été saisie pour connaître les conditions fiscales du pescatourisme et la question relative aux activités de restauration à terre avait également été posée.

La réponse de la DLF, communiqué le 27 avril 2010, a été confirmée le 9 octobre 2014 lors d'une réunion du GNTP :

Selon l'article 261, 2-4° du Code Général des Impôts (CGI), « *la vente par les pêcheurs et armateurs de la pêche, à l'exception des pêcheurs en eau douce, des produits de leur pêche (poissons, crustacés, coquillages frais ou conservés à l'état frais par un procédé frigorifique) est exonéré de TVA.* »

« *Un pêcheur qui réalise deux activités (tourisme en mer et restauration à terre) pourra bénéficier de la franchise TVA pour ses activités accessoires :*

³³ Voir le rapport méthodologique produit par MPEA : *Le projet pecatourisme 83. Le pescatourisme et le développement local maritime durable*, MPEA, avril 2012, p 21.

- › Si son chiffre d'affaire réalisé au titre de l'année civile précédente, toutes activités commerciales accessoires à la pêche confondues, n'excède par le seuil de 80 300 € ;
- › Et si son chiffre d'affaire réalisé aux seules prestations de service de tourisme en mer n'excède par le seuil de 32 100€ (article 292 B du CGI). »

Concernant la Contribution Territoriale des Entreprises (CTE) dont les entreprises de pêche sont exonérées, les conclusions applicables pour le pescatourisme peuvent être reprises.

La CTE comprend 2 volets :

- › Un volet Cotisation Foncière des Entreprises (CFE), qui s'appuie sur les bases foncières de l'entreprise, et qui ne concernerait pas l'entreprise de pêche (sauf si l'entreprise possède un local),
- › Un volet Cotisation sur la Valeur Ajoutée des Entreprises (CVAE) qui s'appuie sur la Valeur Ajoutée dégagée par l'entreprise, avec un dégrèvement total si le chiffre d'affaire de l'entreprise est inférieur à 500 000 €.

Dans ces conditions, il semble peu probable que l'entreprise de pêche ait à craindre une imposition nouvelle liée à l'exercice de l'ittitourisme.

CONCLUSION ET PRECONISATIONS

L'écriture de ce rapport repose sur plus de trois années de travail, conduites auprès des professionnels de la pêche et des élevages marins. **Ce rapport fait suite à la mise en œuvre réussie du pescatourisme où, pour la façade méditerranéenne, le département du Var en région Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Corse ont été des territoires d'expérimentation.** L'association MPEA a été chargée dans ces deux territoires de son développement. Elle a également collaboré au démarrage de l'expérimentation du pescatourisme dans le bassin d'Arcachon.

Dès les premiers embarquements de passagers à bord des navires, la frustration, à la fois pour les touristes et les professionnels, a été grande de ne pouvoir goûter les produits de la pêche du jour. En région PACA, la volonté de pratiquer l'ittitourisme a très vite été partagée par les aquaculteurs et les producteurs de coquillage. L'ittitourisme, dont le succès en Italie est reconnu, est très vite apparu comme une évidence, voire même une nécessité. **D'ailleurs, l'utilisation de cette terminologie, traduction littérale du terme utilisé en Italie, n'a pour objectif que de rappeler qu'il s'agit d'une activité de dégustation des produits de la mer autorisée en Italie et non en France.**

La pêche professionnelle et les élevages marins ne peuvent plus être pratiqués comme par le passé. La profession est vieillissante et la ressource halieutique est devenue fragile, surtout en Méditerranée. Les captures de poissons se sont concentrées sur les variétés les plus prisées des consommateurs au détriment d'autres communément consommées par le passé et encore savourées sur la rive Sud de la Méditerranée. D'autres modes de gestion doivent être trouvés,

plus qualitatifs et moins extensifs, permettant aux patrons pêcheurs de perpétuer leur tradition et leur culture.

Les civilisations du bassin méditerranéen, berceau de l'humanité, se sont construites à travers la mer, au sein desquelles l'activité de pêche avait une place capitale. Tous les ports de Méditerranée étaient avant tout des ports de pêche. Ce n'est que bien plus tard qu'ils ont commencé à se transformer, sous la pression de l'urbanisation, en ports de commerce, de transport ou de plaisance. **La réussite du pescatourisme a permis d'ouvrir la voix de la diversification. Par l'accueil de passagers à bord des navires, il a permis de redorer l'image de la pêche artisanale sur son territoire. Il est devenu en quelque sorte une « vitrine » des métiers de la pêche professionnelle. Cependant, il reste encore nécessaire de rendre visible les produits de la pêche et des élevages marins.**

Pour autant, le maître-mot doit rester la diversification et non pas l'ouverture d'une porte à d'éventuelles reconversions professionnelles. **La restauration, comme le tourisme pour le pescatourisme, doit rester un vecteur, visant à apporter une plus value aux activités professionnelles de la mer, et non une finalité. Un cadre d'exercice plus large doit leur être accordé.**

Malgré les perspectives et le potentiel que pourrait apporter l'ittitourisme, son exercice n'est toujours pas autorisé en France. Lorsqu'un professionnel souhaite pratiquer des dégustations de ses produits, il a le choix entre trois possibilités, aucune ne correspondant à son statut : agritourisme, table d'hôte uniquement sous la condition d'une chambre d'hôte ou activité commerciale de restauration. L'administration Française n'accorde toujours pas, comme cela est le cas en Italie grâce à loi n°96 du 20 février 2006, de spécificités à la pêche et aux élevages marins pour l'exercice de l'ittitourisme.

Aujourd'hui, un cap doit être définitivement franchi, l'ittitourisme doit devenir une réalité. Tous les contours en ont à cette fin été étudiés. Pour cela, trois conditions apparaissent absolument nécessaires à son développement, au niveau national comme au niveau local.

4.1 PRECONISATIONS

1. Une reconnaissance officielle de la part de l'Etat de l'activité d'ittitourisme.

Sans cette étape, l'ittitourisme ne pourra jamais se développer en France. Il s'agit d'un préalable indispensable. Il est nécessaire que les services de l'Etat accordent, aux professionnels de la pêche et des élevages marins, un statut particulier leur donnant la possibilité de faire déguster leurs propres produits comme elle l'a accordé à l'agriculture dans les années 1980. L'ittitourisme doit être considéré de la manière dont nous l'avons énoncé en première partie de ce rapport : comme une *activité dans le prolongement et en complément de l'activité principale des professionnels, en tant qu'activité accessoire. Uniquement les produits de la pêche et des élevages marins des professionnels peuvent être utilisés.*

Il peut s'exercer en prolongement ou non du pescatourisme. En prolongement du pescatourisme, l'utilisation de l'habitat privé des professionnels doit être autorisé. C'est dans ce lieu que la pratique de l'ittitourisme est la plus rentable. L'habitat privé des pêcheurs, souvent situé en bord de mer, à proximité de leur navire, dispose déjà d'une cuisine. Aucun investissement conséquent n'est nécessaire. Le volume d'accueil est faible et lié à la capacité d'embarquement de passagers des navires. Dans ce cas, la dégustation des produits de la pêche doit être considérée comme un service supplémentaire à l'embarquement de passagers.

2. La nécessité d'un cadre précis d'application et d'exercice de l'ittitourisme

L'ittitourisme doit rester un service supplémentaire pour le pêcheur qui continue son activité principale. Aussi, il est nécessaire d'encadrer son champ d'application.

En effet, les risques de dérive ne peuvent être négligés. La pratique de l'ittitourisme ne peut pas se faire n'importe où, dans n'importe quel contexte. Il doit être géré par les organisations professionnelles de la pêche et des élevages marins, à l'instar du pescatourisme en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Depuis 2014, le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages marins

(CRPMEM) PACA a créé en son sein une commission pescatourisme chargée de délivrer des autorisations pour cette pratique. Un cahier des charges précis doit être respecté. En cas de non respect, l'autorisation délivrée ne peut pas être renouvelée. Cette commission est composée de patrons pêcheurs pratiquant le pescatourisme, d'un représentant des affaires maritimes, d'un représentant de la Région PACA et d'un membre de MPEA.

Le même principe doit être repris pour l'ittitourisme. Les éléments décrits en première partie de ce rapport sont autant d'éléments pouvant servir à la constitution d'une charte de l'ittitourisme. Les autorisations pour cette pratique doivent être gérées de la même manière que le pescatourisme au sein de commissions des CRPMEM associant des représentants des Directions Départementales des Territoires de la Mer (DDTM), de la Direction Interméditerranéenne de la Mer (DIRM) et des Directions Départementales de la Protection des Populations (DDPP).

3. Une activité liée au territoire

Les professionnels de la mer exercent leur métier à partir du domaine maritime public. Leurs locaux, sites d'exploitation, se situent sur le Domaine Maritime Public (DMP). Ils devront donc disposer d'une Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) pour installer une cuisine mobile ou équiper un local.

La pêche professionnelle et les élevages marins sont en soi liés à leur espace. Les pratiques des métiers ont été forgées au fil du temps selon les spécificités de leur territoire. D'un port à un autre, les métiers de la pêche ne sont pas pratiqués de la même manière. D'une baie à une autre, les produits de la mer n'ont pas les mêmes goûts. Il s'agit de véritable identité locale qui exerce ces dernières années une attractivité de plus en plus forte pour le public. Pourtant, les produits de la mer sont encore trop peu considérés comme des produits de terroir contrairement aux productions agricoles ou artisanales.

Aussi, pour que l'ittitourisme se développe, dans les lieux les plus opportuns, que tout son potentiel soit pleinement exploité, sans dérives, il convient de mettre en place de véritables stratégies de développement dans les espaces portuaires et sur le littoral marin. Les gestionnaires en charge du domaine maritime public, des ports doivent y être directement associés, notamment pour délivrer les autorisations nécessaires, mais également les professionnels

du Tourisme, particulièrement les Agences Départementales du Tourisme (ADT). Ces démarches se renforceraient grâce aux fondations qui s'engagent de plus en plus dans le soutien des démarches de pêche durable. L'engagement de la fondation Nina Carasso n'est certainement qu'un début.

Ces trois préconisations nous semblent indispensables au développement de l'ittitourisme : une reconnaissance de son statut par l'Etat, un encadrement local délivrant des autorisations et un développement autour de projet de développement local visant à renforcer la structuration de cette activité. L'ittitourisme et le pescatourisme ont été bâtis comme des outils à la fois au service des professionnels de la mer mais aussi des territoires.

La diversification vise à améliorer les conditions des professionnels sans avoir à renoncer à leur activité principale, mais également à leur redonner leur véritable place dans un espace qui se réduit de plus en plus pour eux face aux pressions extérieures de l'urbanisation et de l'utilisation de plus en plus grande de l'espace maritime.

Nombre de projets innovants pourraient être conduits. Notamment pour appuyer les projets collectifs que nous citons dans l'analyse des données économiques de la deuxième partie de ce rapport. De nombreux locaux mis à disposition des pêcheurs ne sont plus utilisés du fait de la diminution de nombre de navires. Ils pourraient être réaffectés à des activités, toujours liées à la pêche, mais destinées à valoriser les métiers, les produits et leurs territoires. Les parcs naturels, particulièrement les parcs marins nationaux, imposent des zones d'interdiction de pêche. Les pêcheurs y sont donc contraints. L'ittitourisme et le pescatourisme pourraient y être développés plus particulièrement qu'ailleurs. L'utilisation de lieux adéquats pour proposer des dégustations des produits de la mer pourrait être délivrée. Les pêcheurs pourraient ainsi retrouver des marges commerciales, en pratiquant ces activités tout en diminuant leur effort de pêche. Les parcs naturels marins pourraient se servir de ces pratiques comme des produits d'appel écotouristiques.

TABLE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS

ADT : Agence de Développement Touristique
AGLIA : Association du Grand littoral Atlantique
AOT : Autorisation d'Occupation Temporaire
BMPE : Bureau des Produits de la Mer et d'Eau douce
BPH : Bonne Pratique d'Hygiène
CDPMEM : Comité Départemental des Pêches Maritimes et Elevages Marins
CCE : Commission Européenne
CFE : Cotisation Foncière des Entreprises
CGI : Code Général des Impôts
CLPMEM : Comité local des Pêches Maritimes et Elevages Marins
CNPMEM : Comité National des Pêches Maritimes et Elevages Marins
COT : Convention d'Occupation Temporaire
CRC : Comité Régional de la conchyliculture
CRPMEM : Comité Régional des Pêches Maritimes et Elevages Marins
CRT : Comité Régional du Tourisme
CTE : Contribution Territoriale des Entreprises
CVAE : Cotisation sur la Valeur Ajoutée des Entreprises
DDAM : Direction Départementale des Affaires Maritimes
DDCCRF : Direction Départementale de la concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes
DDTM : Direction Départementale des Territoires et de la Mer
DGAL : Direction Générale de l'Alimentation
DGCCRF : Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes
DGS : Direction Générale de la Santé
DLF : Direction de la Législation Fiscale
DIRM MED : Direction Interrégionale de la Mer Méditerranée

DPM : Domaine Public Maritime
DPMA : Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture
DRAM : Direction Régionale des Affaires Maritimes
DUP : Document Unique de Prévention
FEAMP : Fonds Européens des Affaires Maritimes et de la Pêche
FEP : Fonds Européens pour la Pêche
GBPH : Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène
GNTF : Groupe National de Travail du Pescaturisme
HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point.
INPI : Institut National de la Propriété Intellectuelle
JORF : Journal Officiel de la République Française
LEGACOOP : Fédération italienne des coopératives
LEGAPESCA : Association nationale des coopératives de pêche et activités assimilées
MPEA : Marco Polo Echanger Autrement
OIT : Offices Intercommunaux de Tourisme
PACA : Provence-Alpes-côte d'Azur
PCP : Politique Commune de la Pêche
PMS : Plan de Maitrise Sanitaire
RAT : Relais Agriculture et Tourisme
SAJ : Service des Affaires Juridiques
SIA : Salon International de l'Agriculture
SCIC : Société Coopérative d'Intérêt Collectif
TPM : Toulon Provence Méditerranée
TVA : Taxe sur la Valeur Ajoutée
UE : Union Européenne
VFI : Vêtement à Flottabilité Intégrée

Tous nos remerciements aux institutions qui ont soutenu le projet :

*Direction des Affaires Maritimes, Paris ;
Direction Générale de l'Alimentation, Paris ;
Direction Départementale de la Protection des Populations du Var ;
Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Provence Alpes Côte d'Azur ;
Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Corse ;
Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins du Var ;
Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Gironde ;
Le Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur ;
Le Conseil Général des Bouches du Rhône ;
La ville de Marseille ;
La Fondation Nina Carasso ;
Le lycée Hôtelier de Toulon ;
La LEGAPESCA Sardaigne ;
La LEGAPESCA Liguria.*

Réalisation

*Marco Polo Échanger Autrement
4 place Raphaël 13016 Marseille*

Rédaction

Rémi Bellia & Maya Collombon

Création graphique

Emmanuel Guillemart, www.lamanufabrique.com

Imprimeur

*Imprimerie CCI
9 avenue Paul Héroult, ZI de la Delorme
13342 Marseille cedex 15*

Parution

Mars 2015, 500 exemplaires.

L'ITTITOURISME

Après le pescatourisme, ce terme a été encore une fois emprunté à l'Italie précurseur en la matière. En France, la possibilité de faire déguster les produits de la pêche s'est très vite élargie aux élevages marins en même temps que les dernières modalités de mise en place du Pescatourisme se terminaient en Région PACA et Corse.

Cet ouvrage, issu d'un travail initié en 2009, s'attache à définir les derniers éléments pour établir un argumentaire nécessaire pour que la pêche professionnelle et les élevages marins disposent du cadre de diversification similaire à celui qui a été accordé à l'agriculture française à travers l'agritourisme, il y a plus plusieurs dizaines d'années.

L'usage du terme Ittitourisme n'a été choisi que pour rappeler que cette activité existe en Italie depuis 2006 dans le respect des règlements communautaires de l'alimentation, et de l'hygiène des denrées alimentaires. Il doit être considéré comme une branche du Pescatourisme, terme de référence, qui doit représenter toutes les possibilités pour la pêche professionnelle et les élevages marins en matière de diversification par le biais du tourisme, de la restauration et de l'hébergement.

MARCO POLO ÉCHANGER AUTREMENT

Marco Polo Échanger Autrement est une association marseillaise créée en 2005 à l'initiative des membres provençaux organisateurs du premier Forum International du Tourisme Solidaire et du développement durable qui s'est tenu à Marseille en 2003. Réunion de compétences pluridisciplinaires d'experts et de professionnels du développement durable, du tourisme et de la communication, MPEA s'appuie sur un large réseau international d'entreprises, d'associations et d'organisations non gouvernementales.

De la préservation du milieu marin, à la valorisation des territoires urbains, à l'appui technique de projets de développement à l'étranger, MPEA apporte des solutions pertinentes et innovantes, se servant de l'activité touristique comme outil de développement local.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



CONSEIL
GENERAL
BOUCHES-DU-RHÔNE

cg13.fr



Fondation
daniel & nina carasso
1900 - 1901 et à l'initiative de France

MarcoPolo
ÉCHANGER AUTREMENT

4 place Raphel 13016 Marseille
contact@marcopolo.asso.fr | 06 62 42 28 86



COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES
ET DES ÉLEVAGES MARINS DE PACA



PROFESSORAT UNIVERSITAIRE ET DES RECHERCHES EN LA MER