

(*)Pescatourisme, c'est quoi ?

Cette initiative, appelée **PESCATOURISME**, s'inscrit dans le cadre du programme européen FEP AXE 4 Bassin d'Arcachon - Val de l'Eyre.

L'idée ? Proposer au public un tourisme authentique, différent, une plongée au coeur du métier de pêcheur ou d'ostréiculteur, sur le Bassin d'Arcachon.

Pescatourisme, avec qui ?

- le **Comité Local des Pêches Maritimes et des Élevages Marins d'Arcachon**
- la **Section Régionale Conchylicole Arcachon Aquitaine**,
- le **Pays Bassin d'Arcachon / Val de l'Eyre** (Cobas, Coban, Communauté de Communes du Val de l'Eyre),
- le **Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon**, en collaboration avec les Offices de Tourisme, le Conseil Régional d'Aquitaine, les services des Affaires Maritimes et l'AGLIA.

Plus d'informations :

Les sorties s'effectuent suivant les horaires des marées.
Prévoyez en moyenne 6 heures pour l'ostréiculture
et 4 heures pour la pêche.

Tarifs :

- 60 € / personne pour vivre une marée ostréicole (dégustation comprise)
- 50 € / personne pour participer à une marée de pêche

A savoir :

- **Réservation obligatoire 48 heures à l'avance** auprès du professionnel.
- **Paiement à la réservation.**
- **Enfant à partir de 12 ans accompagné d'un adulte.**
- La marée n'attend pas : la **ponctualité est essentielle.**
- L'ensemble des règles à observer peut vous être communiqué par les offices de tourisme ou les professionnels.
- En cas de mauvaise météo ou de panne du navire, le professionnel se réserve le droit d'annuler l'embarquement à la dernière minute.

Seuls quelques professionnels sont habilités à vous accueillir ; leurs coordonnées sont disponibles dans les Offices de Tourisme du Bassin d'Arcachon.



Envie d'un *tourisme différent et authentique...*

Embarquez

avec **les ostréiculteurs et les pêcheurs** du Bassin d'Arcachon...

Participez à une aventure Humaine ...





Territoire unique, culture authentique

Le Bassin d'Arcachon révèle ses secrets à ceux qui prennent le temps de l'approcher, de le connaître, de l'aimer. L'opération Pescatourisme (*) vous propose de larguer les amarres et tenter l'aventure intime au coeur d'un territoire unique, avec ceux qui le connaissent le mieux.

Un métier à vivre, une passion à partager

A la fois métiers de tradition et professions modernes, la culture de l'huître et la pêche en mer font partie de la vie locale du Bassin d'Arcachon depuis des siècles. Nous vous proposons de passer dans l'autre dimension – loin de la carte postale ! – pour vivre intensément ces deux activités...

L'ostréiculture et la pêche sur le Bassin d'Arcachon, c'est :

- **350 entreprises ostréicoles**
- 26 ports ostréicoles répartis sur le pourtour du Bassin
- 780 ha de parcs ostréicoles
- Production de 8 000 à 10 000 tonnes d'huîtres
- Spécialité : production de naissains d'huîtres naturels
- **Pêche côtière** : 11 fileyeurs, 7 chalutiers, 8 vedettes
- Petite pêche intra-Bassin : 85 navires dans les différents ports
- Criée d'Arcachon : 1 807 tonnes vendues pour 12 millions d'euros
- Spécialité : pêche fraîche artisanale
- Produits phares : soles, seiche, anguille.

Avec les pêcheurs, à la découverte des trésors du Bassin...

■ Le patron pêcheur vous accueille 3 heures avant la marée haute. Vous assistez à la préparation du matériel de pêche (filets, casiers...). Puis, vous quittez le port dans le calme du Bassin ou la houle océane, direction : le lieu de pêche favori du professionnel !

■ La relevée des filets ou des casiers calés la veille vous révèle les richesses du Bassin. Les pêcheurs vous sensibilisent à la bonne manipulation du poisson pêché pour en conserver toute la saveur et vous font découvrir les principales techniques du métier.

■ Enfin, les caisses remplies de seiches, de soles, d'anguilles, de bars, de dorades... vous rentrez au port. Là, alors que vous observez le débarquement de la pêche, le patron vous livre son dernier secret : une recette de cuisine typique du Bassin !



Sur le parc, dans les bottes d'un ostréiculteur...

■ L'ostréiculteur vous accueille 3 heures avant la marée basse. Vous assistez au chargement du chaland avant de quitter le port. Après une navigation tranquille dans les chenaux jusqu'aux parcs, vous contemplez le lent retrait de la marée. Le sable est sec ? Le travail sur parc peut commencer...

■ Vous êtes initié au savoir-faire d'une profession séculaire qui a su façonner un produit de qualité. Suivant les jours, vous assistez à la pose des collecteurs de naissain, au retournement ou dédoublage des poches d'huîtres, au nettoyage des parcs et à la récolte des huîtres marchandes.

■ La marée remet le navire à flot. Il est temps de regagner la cabane ostréicole pour décharger les huîtres, les trier... et les déguster !



Quelques petits conseils avant d'embarquer !

Une belle aventure, ça se prépare ! Au coeur d'une campagne de pêche ou sur le parc d'un ostréiculteur, nous vous conseillons de prévoir une tenue adaptée, de la crème solaire, un chapeau, d'emporter le minimum d'objets et d'observer les recommandations du professionnel.

