



Les territoires littoraux
s'engagent

**POUR UN DÉVELOPPEMENT
DURABLE DE LA PÊCHE
ET L'AQUACULTURE**

Chers acteurs du DLAL FEAMP,

Initié à titre expérimental dans le cadre de la précédente programmation du Fonds Européen pour la Pêche (FEP), le dispositif de « développement local mené par les acteurs locaux » (DLAL) avait permis de sélectionner 11 groupes répartis sur l'ensemble du territoire métropolitain pour la période 2007-2013. En devenant responsables de cette mesure sur la programmation actuelle du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP), les Régions ont souhaité amplifier cette dynamique : 23 GALPA ont été sélectionnés pour la programmation 2014-2020. Au total, 22 millions d'euros de FEAMP sont dédiés au DLAL au niveau national.

Pour chaque territoire, une concertation constructive et partenariale a eu lieu pour élaborer une stratégie de développement. Cette concertation est une particularité du DLAL que chacun fait vivre au sein de son comité de sélection. Lieu d'une gouvernance élargie regroupant l'ensemble des acteurs maritimes d'un territoire.

Actif depuis l'été dernier, le réseau national du DLAL FEAMP, porté par les Régions, est conçu pour faciliter les relations entre acteurs, accompagner les territoires dans la mise en œuvre de leur stratégie et faire connaître les actions développées par l'ensemble des acteurs. C'est pourquoi, cette 1^{ère} rencontre nationale est un temps d'échanges pour favoriser l'interconnaissance entre les acteurs et vous donner envie de développer de nouveaux projets sur vos territoires.

Nous avons le plaisir d'être accueillis par le GALPA Marennes Oléron, que nous remercions, pour entendre et comprendre leurs dynamiques territoriales en cours autour des activités de la pêche et de l'aquaculture.

Au niveau national, après bientôt deux ans de mise en œuvre, plus de 200 projets ont été sélectionnés par les acteurs locaux au sein de leur comité. Malgré les difficultés rencontrées (temps de sélection, délais de paiement, ...), le DLAL permet d'accompagner des projets innovants. Ces projets valorisent les métiers de la pêche et de l'aquaculture et *in fine* favorisent l'emploi sur les territoires maritimes. Vous trouverez dans ce magazine une sélection de projets des 23 GALPA montrant la diversité des thèmes embrassés par le DLAL.

Nous vous remercions de votre participation et nous vous souhaitons des échanges fructueux et enrichissants lors de cette rencontre.

Le réseau national du DLAL FEAMP





Une ambition commune : **LA DYNAMISATION DES FILIÈRES PÊCHE ET AQUACULTURE EN FRANCE**

► Un programme national

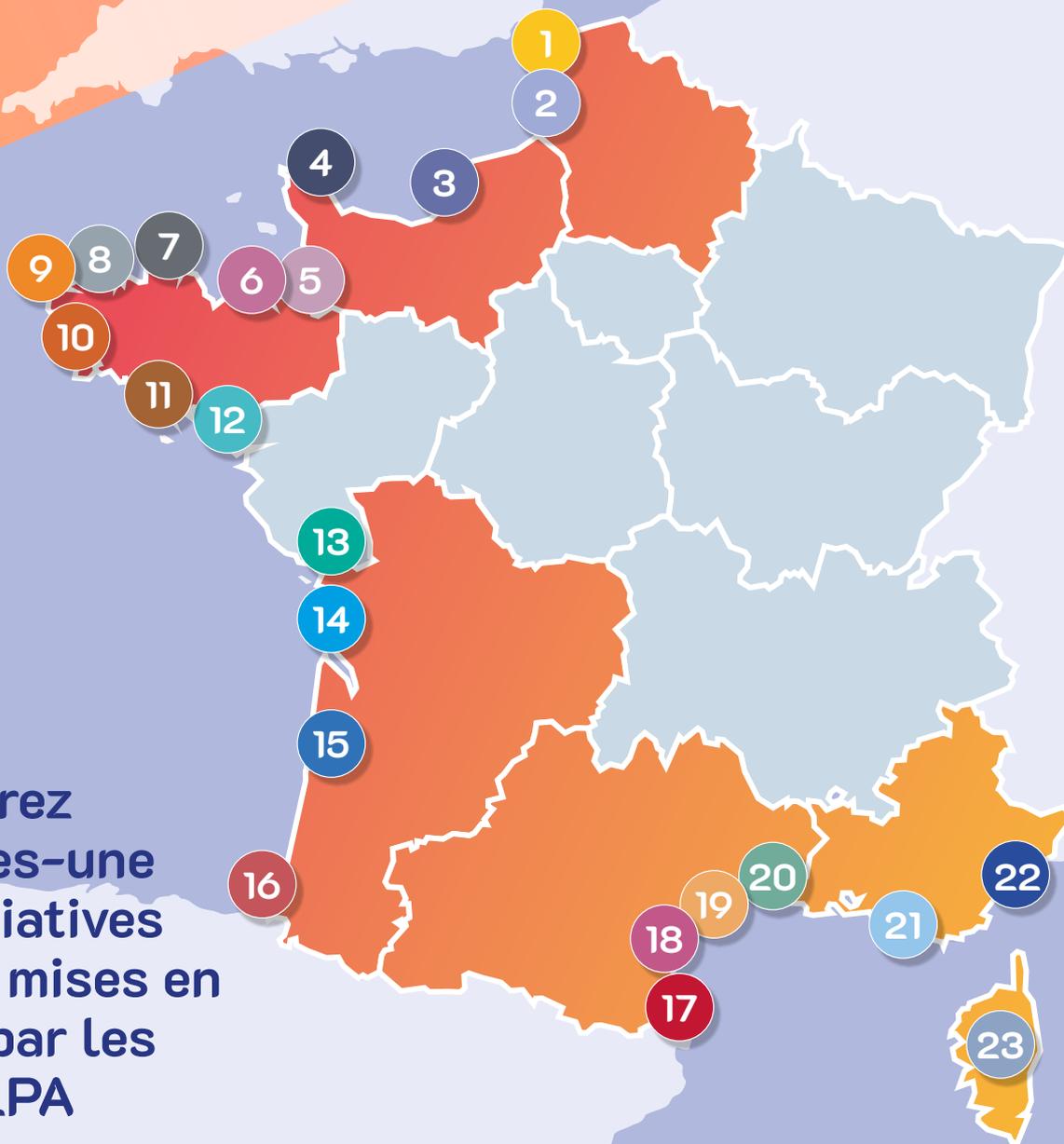
Depuis 2014, le Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP) s'appuie sur le développement local pour promouvoir le développement durable des communautés de pêcheurs.

Le Développement Local par les Acteurs Locaux (DLAL) est un outil spécifique pour mobiliser des Groupes d'Action Locale Pêche Aquaculture (GALPA) sur les atouts propres à chaque zone de pêche et d'aquaculture.

En France, 23 territoires se sont constitués en GALPA pour favoriser le développement durable de ces zones littorales.

Cette brochure présente une sélection des projets mis en œuvre par ces acteurs du DLAL. À chacun d'y puiser les informations utiles et les exemples inspirants pour développer de nouvelles approches innovantes en faveur des filières maritimes et aquacoles.

Découvrez quelques-une des initiatives locales mises en œuvre par les 23 GALPA



1 Littoral Opale 05	9 Pays de Brest 14	17 Pyrénées Méditerranée 24
2 3 Estuaires 06	10 Pays de Cornouaille 16	18 Étangs - Mer - Aude 25
3 Fécamp Caux Littoral 07	11 Pays de Lorient	19 Lagune de Thau et sa bande côtière 26
4 Ouest Normandie 08	12 Pays d'Auray Pays de Vannes 17	20 Vidourle Camargue 27
5 Côte d'émeraude - Rance Baie du Mont-Saint-Michel 10	13 La Rochelle - Ré - Charron 19	21 Des îles aux Calanques 28
6 Pays de Saint Briec 11	14 Marennes Oléron 20	22 Estérel Côte d'Azur 30
7 Trégor-Goëlo, Guingamp 12	15 Bassin d'Arcachon Val de l'Eyre 22	23 Corse 31
8 Pays de Morlaix 13	16 Côte Basque - Sud Landes 23	



DES HOMMES ET LA MER

Marin pêcheur est un métier d'avenir riche d'une grande diversité, le métier est en pleine révolution.

Véritable acteur de son environnement : mieux gérer la ressource, mieux protéger son milieu, continuer de nourrir les hommes et les femmes, tels sont les défis du métier de marin pêcheur ; il sera, demain, ingénieur des mers.

Réaliser des films (dont certains en 3D) présentant des portraits de marins à travers lesquels il sera possible de découvrir des fonctions, un rôle et donc un métier.

Ces films seront diffusés au grand public sur tous types de médias nationaux et locaux, sur le territoire au centre national de la mer Nausicaa.

Les acteurs locaux de l'emploi et de la formation seront formés à l'utilisation des outils en 3D qu'ils utiliseront lors de manifestations, salons emploi et formation.



+ de 10
emplois créés



LE PLAN DE FINANCEMENT

299 900 €

Coût total de l'opération

Autofinancement : **209 930 €**

DLAL FEAMP : **44 985 €**

Région Hauts de France : **44 985 €**



BOULOGNE SUR MER, LA MER EN DIRECT

Plan de communication

Création d'une stratégie globale d'animation, de promotion et de communication de l'ensemble de la filière produits de la mer avec et pour les professionnels.

Les exigences du consommateur, l'évolution très rapide des marchés, de la concurrence, des techniques, des produits et services obligent les entreprises à un effort permanent pour s'adapter, anticiper, faire des choix.

Fort de ces constats, Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale met au point une stratégie globale d'animation, de promotion et de communication de l'ensemble de la filière produits de la mer de Boulogne-sur-Mer, AVEC et POUR les professionnels : « Boulogne-sur-mer, la mer en direct ».

Contactez Florence Sergent, chargée de mission

Tél. : 03 21 99 44 50 / Email : f.sergent@boulogne-developpement.com

Site internet : www.galpa-littoralopale.com



300 000

tonnes de produits de la mer transitent par Boulogne-sur-Mer



LE PLAN DE FINANCEMENT

107 000 €

Coût total de l'opération

Autofinancement : **21 400 €**

DLAL FEAMP : **42 800 €**

Région Hauts de France : **42 800 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

3 ESTUAIRES

LE RÔLE DES FILANDRES DANS LES TROIS ESTUAIRES PICARDS PROJETS FILS & FIAC

Évaluer les stocks des principales espèces halieutiques à l'échelle des trois estuaires picards

Acquisition de connaissances scientifiques sur le fonctionnement écosystémique des estuaires picards pour la gestion des ressources halieutiques et le maintien de la pêche côtière.

Les estuaires sont des zones de nurserie très importantes pour les poissons plats (plie, sole) et la crevette grise. La pêche côtière cible des espèces de forte valeur marchande et à caractère saisonnier. Cette pêche polyvalente et durable est très dépendante des fluctuations des ressources halieutiques.

Ces 2 études scientifiques consistent à mieux appréhender le rôle des filandres en baie de Somme (projet FILS) et en baies d'Authie et de Canche (projet FIAC). Les filandres sont des chenaux qui permettent la circulation périodique de la mer dans les prés salés. Ce sont de véritables interfaces slikke (vasière)/shorre (zone herbacée) servant de zones de nurseries, de nursery, de refuge ou de frayères pour un certain nombre d'espèces d'intérêt halieutique.

On constate de grandes évolutions en termes de surface sans pouvoir quantifier à l'heure actuelle les répercussions que cela peut avoir sur les stocks de poissons et de crevettes. Ce travail permettra d'actualiser les données de 1998-2000 pour améliorer la gestion durable des ressources halieutiques.

Contactez Céline ROLET - Groupe d'Etude des Milieux Estuariens et Littoraux (GEMEL)
Email : celine.rolet@gemel.org / Site internet : www.gemel.org



© GEMEL



© GEMEL



2

projets scientifiques
en partenariat avec les
pêcheurs



**LE PLAN DE
FINANCEMENT**

PROJET FILS

40 814.22 €

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **16 325.69 €**

Région Hauts de France : **16 325.69 €**

PROJET FIAC

37 320.28 €

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **14 928.11 €**

Région Hauts de France : **14 928.11 €**

BÂTIMENT POUR LA TRANSFORMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Soutenir les filières locales de commercialisation des produits de la pêche en Picardie maritime

Favoriser la valorisation, l'identification et la traçabilité des produits issus de la pêche du territoire.

Suite aux demandes d'acteurs économiques locaux pour développer une activité économique riche en valeurs ajoutées, la Communauté d'Agglomération de la Baie de Somme (CABS) a étudié la faisabilité de créer un bâtiment-relais destiné à offrir un lieu adapté aux artisans locaux pour transformer et conditionner sur place les produits alimentaires de la baie de Somme. Ce bâtiment est implanté dans la zone d'activités de St-Valéry-sur-Somme et vise majoritairement à conditionner les produits de la mer locaux.

Contactez **Christelle LOQUET**

Email : christelle.loquet@ca-baiedesomme.fr

Site internet : www.baiedesommeagglo.fr



© ADDAM



3

emplois créés et
5 emplois maintenus



LE PLAN DE FINANCEMENT

595 578.18 €

Coût total de l'opération

Coût éligible : **309 819.77 €**

DLAL FEAMP : **77 454.94 €**

Région Hauts de France : **77 454.94 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

**FÉCAMP CAUX
LITTORAL AGGLO**



© SEPOA

LA CONSERVERIE ARTISANALE

L'apprentissage d'un métier complémentaire au sein de notre salaison maritime traditionnelle

L'entreprise SEPOA spécialisée dans le salage et fumage des produits de la mer souhaite développer un nouveau produit, la rilette de poissons fumés avec « marquants ».

L'entreprise SEPOA est spécialisée dans le « fumé maison » autour principalement du hareng, de la morue, du saumon. La contrainte du froid devenant un frein au développement des produits de poissons fumés, l'entreprise a fait le choix de se diriger vers des emballages de type « conserve ». L'entreprise souhaite acquérir de nouvelles compétences et développer des rillettes à base de poissons fumés avec « marquants » qui pourront être vendues dans leur magasin-usine « Le Bouquet Normand ».



4

recettes de rillettes à base de poissons fumés avec « marquants » vont être créées



LE PLAN DE FINANCEMENT

25 977 € HT

Coût total de l'opération

Autofinancement : **12 988 €**

DLAL FEAMP : **6 464 €**

Région Normandie : **6 464 €**

RÉGATE DES CHEFS : « DES SAVEURS ET DES VOILES »

Le concours proposé par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Seine-Maritime a eu pour défi de réaliser une recette dont l'ingrédient principal est la roussette.

Le concours qui s'est déroulé le 5 décembre 2018 au casino de Fécamp a eu pour objectif de mettre en avant le savoir-faire des entreprises locales et la qualité des produits. Les participants ont eu pour défi de réaliser une recette d'un produit embarqué ou d'un plat à déguster en déclinaison « terre et mer, à la fécampoise » dont l'ingrédient principal est la roussette. La création devait se faire autour des thèmes « image littorale, voile patrimoine et dégustation ».

Contactez Amandine BIZARD, Animatrice du programme

Tél. : 02 35 10 48 48 / Email : amandine.bizard@agglo-fecampcauxlittoral.fr

Site internet : www.agglo-fecampcauxlittoral.fr



© Paris Normandie



12

binômes composés d'une part de chefs professionnels et d'apprentis et d'autre part de chefs amateurs.



LE PLAN DE FINANCEMENT

32 459 € TTC

Coût total de l'opération

Autofinancement : **6 491 €**

DLAL FEAMP : **12 983 €**

Région Normandie : **12 983 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture
OUEST NORMANDIE



© Lucie Paghent

TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER « LES SAVEURS GRANVILLAISES »

Porteur de projet : **SAS Les Saveurs Granvillaises**

Ce projet, répondant au besoin d'augmenter la valeur ajoutée des produits de la mer du territoire, favorise le lien Terre / Mer par l'association des produits de la Terre.

M.PROVOST, président des Saveurs Granvillaises, est un artisan charcutier qui a voulu se diversifier dans les produits de la mer. Il s'agit de l'aménagement d'un laboratoire de transformation des produits en majorité de la mer en conserves, à Bréhal. Les produits tels que soupes, rillettes de maquereaux y seront confectionnés. Ce laboratoire dispose de 3 agréments sanitaires : poissons, légumes et viandes. M.PROVOST ouvre son laboratoire au travail à façon afin que d'autres producteurs puissent transformer leurs produits.



1

société créée avec 1 emploi



LE PLAN DE FINANCEMENT

168 994.06 € HT

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **42 248.51 €**

Région Normandie : **42 248.51 €**

Autofinancement : **84 497.03 €**

VAL'OSTREA : VALORISATION DES CO-PRODUITS COQUILLIERS DE LA PÊCHE ET DE LA CONCHYLICULTURE

Porteur de projet : SASU Val'Ostrea

L'étude a pour objectif de valider ou d'invalider la mise en place d'une entreprise permettant de répondre aux besoins du territoire en revalorisation des coproduits.

Le projet s'inscrit dans un ensemble de problématiques : les voies de valorisation à plus haute valeur ajoutée, la structuration de la filière. Pour structurer la filière, il y a besoin de la mise en place d'une structure d'interface entre les matières à traiter et à valoriser, et les marchés demandeurs de coquilles propres avec des granulométries précises répondant à des cahiers des charges stricts. Des premiers échanges avec la profession ont montré un réel intérêt.

Dans ce contexte, Val'Ostrea a mené une réflexion stratégique pour définir les meilleurs axes de développements et marchés envisageables pour les coproduits coquilliers issus de la conchyliculture et de la pêche, en particulier les coquilles d'huîtres et coquilles Saint-Jacques. Cette étude a été l'occasion d'une première mise en réseau des différents acteurs industriels, professionnels de la conchyliculture, mareyeurs.

Le résultat de l'étude est favorable, le porteur de projet travaille à la création de la structure.

Contactez **PAGHENT Lucie**
Tél. : 07 86 15 64 04 / Email : lp@hisseo-la-normandie.fr
Site internet : www.hisseo-la-normandie.fr



© Ingrid GODARD



© Ingrid GODARD



11 000
tonnes de coquilles
à valoriser



**LE PLAN DE
FINANCEMENT**

16 500 €

Coût total de l'opération

6 600 €

DLAL FEAMP

6 600 €

Région Normandie

3 300 €

Autofinancement



© Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Nord

ETUDE DE RÉAMÉNAGEMENT DU MARCHÉ AUX HUÎTRES DE CANCALE

Améliorer les conditions d'accueil et de travail autour du marché

Situé au bout du port de Cancale, le marché aux huîtres connaît une fréquentation importante. Au vu de la configuration des lieux, le marché fait l'objet d'un projet de réaménagement.

Piloté par l'association « Le Marché aux huîtres de Cancale », le projet doit permettre au marché, de gagner en visibilité, en rayonnement et en sécurité.

Confiée à un bureau d'étude spécialisé, l'étude vise à déterminer les aménagements du port qui permettront aux ostréiculteurs de mettre en valeur leurs produits et aux visiteurs d'être mieux accueillis et mieux informés.

Plusieurs objectifs opérationnels ont d'ores et déjà pu être identifiés :

- › Rehausser le marché afin de concilier accessibilité, approvisionnement des produits et sécurité des professionnels et des usagers (marée, circulation des engins ostréicoles).
- › Créer une esplanade de dégustation des produits et de présentation de l'ostréiculture et de son histoire, afin de permettre au grand public de mieux connaître les coquillages d'élevages locaux (huîtres creuses, huîtres plates et moules de bouchot).
- › Limiter l'impact paysager de la consommation de produits coquilliers par l'installation de sites enterrés de collecte des déchets.

Contactez Cécile Devins, chargée de mission
Tél. : 07 70 05 18 67 / Email : feamp.cerbm@pays-stmalo.fr



8

entreprises ostréicoles sont regroupées dans l'association « Le Marché aux huîtres de Cancale »



LE PLAN DE FINANCEMENT

47 328 €

Coût total de l'opération

18 931 €

DLAL FEAMP

18 931 €

Région Bretagne

9 465 €

Autofinancement



© Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Nord



© Comité Régional de la Conchyliculture Bretagne Nord



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

PAYS DE SAINT-BRIEUC

DIVERSIFICATION TOURISTIQUE DES ACTIVITÉS MYTILICOLES

SARL Le Panier Iodé : découverte du métier de mytiliculteur auprès du grand public, individuels et groupes

Pescatourisme : sortie sur l'estran au cœur des bouchots avec une plateforme mobile aménagée.

Dégustation : salle couverte pour l'accueil du public et la dégustation de moules et de produits de la mer.

Objectifs :

- › Transmettre au public des connaissances sur la Baie de Saint-Brieuc, sur la mytiliculture, son histoire
- › Faire connaître, de manière expérientielle, un savoir-faire, le travail avec les marées, les techniques d'élevage sur bouchots
- › Finir la visite des zones de production par une dégustation de moules

Résultats attendus :

- › Améliorer la connaissance de la réalité des métiers
- › Favoriser le contact avec le public
- › Créer un lien entre le métier de mytiliculteurs et la vente des moules en magasin
- › Dynamiser la filière dans la Baie de Saint-Brieuc, à travers un lieu, qui offrirait un service, du plaisir, de la pédagogie

Caractéristiques innovantes :

- › Développement d'une offre touristique nouvelle, qui n'existe pas à l'heure actuelle.
- › Continuité du service (du bouchot à l'assiette), qui le différencie de ce qui est aujourd'hui proposé dans le secteur de la mytiliculture associé au tourisme
- › Limiter l'impact paysager de la consommation de produits coquilliers par l'installation de sites enterrés de collecte des déchets.

Contactez Le Panier Iodé

Tél. : 02 96 32 74 99 / Email : contact@lepanieriode.com



1

ETP créé



**LE PLAN DE
FINANCEMENT**

85 700 €

Coût total de l'opération

34 280 €

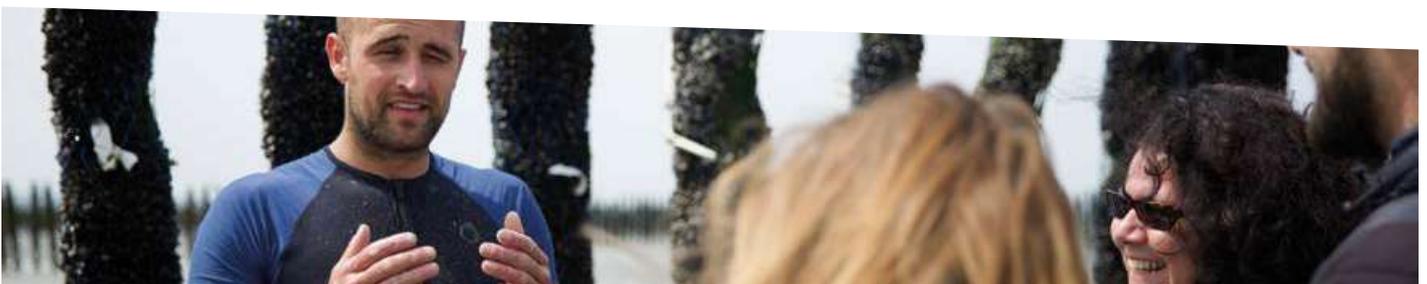
DLAL FEAMP

34 280 €

Région Bretagne

17 140 €

Autofinancement



© Le Panier iodé

PROJET DE RECHERCHE AUTOUR DE LA COQUILLE SAINT JACQUES (JACADIT)

Valorisation et recherche de molécules antibactériennes

Un projet de développement durable visant à valoriser les co-produits de la pêche, dynamiser les biotechnologies marines et répondre aux besoins écoresponsables des industries locales.

Le projet s'inscrit dans le contexte suivant : les biofilms bactériens sont sources de contaminations dans les industries agroalimentaires.

Ainsi, le projet poursuit deux objectifs :

- › recherche d'agents anti-biofilm d'origine marine
- › valorisation de la barbe de coquille Saint-Jacques

Contactez Christine Pissavin, Responsable recherche Génie biologique
Tél. : 02 96 60 96 36 / Email : christine.pissavin@univ-rennes1.fr



© JOB-Nicolas



1

post-doctorant



LE PLAN DE FINANCEMENT

165 500 € TTC

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **66 200 €**

Saint-Brieuc Armor Agglo : **33 100 €**

Région Bretagne : **41 200 €**

Autofinancement : **33 100 €**

Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

TRÉGOR-GOËLO GUINGAMP

VERS UNE PÊCHE ET UNE AQUACULTURE CONCERTÉES

Le phoque, ce nouveau concurrent des fileyeurs à lottes et à gros crustacés

Améliorer la connaissance et la gestion des milieux marins.

Le partenariat entre un organisme scientifique et gestionnaire de la réserve naturelle (LPO) et une structure professionnelle (CDPMEM 22) a permis de mettre en place une étude sur la caractérisation de la **déprédation par le phoque gris** en Bretagne Nord.

L'objectif de cette étude est d'élaborer des **mesures de gestion innovantes et participatives** (professionnels, scientifiques, gestionnaires, etc.) adaptées pour diminuer la déprédation tout en permettant la protection des phoques.

Contactez Christelle Bacor, cheffe de projet « programmes européens »
Tél. : 02 96 05 80 08 / Email : Christelle.bacor@lannion-tregor.com



2 800

heures de moyens humains
(CDPMEM22)



LE PLAN DE FINANCEMENT

26 138.84 € HT

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **10 455.53 €**

Région Bretagne : **7 843.181 €**

Lannion Trégor : **2 612.35 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

PAYS DE MORLAIX

ÉTUDE DES POINTS DE DÉBARQUEMENT OSTRÉICOLES EN BAIE DE MORLAIX

Améliorer les conditions de travail par l'organisation des sites

La conchyliculture en baie de Morlaix s'exerce principalement par voie maritime. Cela nécessite des points de débarquement adaptés à l'accueil des entreprises, dans le respect des autres usages.

La baie de Morlaix est riche de ses points de débarquement, souvent collectifs et fréquemment utilisés par d'autres activités. Cette situation, conjuguée au rythme de l'activité imposé par le marnage en Manche, occasionne une dégradation des conditions de travail des conchyliculteurs.

Ce projet porté par le CRC Bretagne-Nord vise à étudier les caractéristiques et la fréquentation des différents points de débarquement, et à identifier les solutions permettant d'y améliorer les conditions de travail sur ces espaces partagés par de nombreux acteurs.

Un Comité de Pilotage, associant la profession et les acteurs publics, mais également les usagers des sites, garantit la dimension partenariale de la réflexion et la concertation pour l'émergence de propositions partagées.

L'échelle et la portée de cette étude lui permettent ainsi de contribuer de manière innovante à l'amélioration de l'ancrage de l'activité conchylicole dans son territoire et répondent à l'objectif du GALPA de conforter ses atouts pour le développement harmonieux des activités.

Contactez Pierre LEGENDRE

Tél. : 02 98 15 29 86 / Email : pierre.legendre@agglo.morlaix.fr

Site internet : www.paysdemorlaix.com



67

entreprises utilisatrices



LE PLAN DE FINANCEMENT

49 536 €

Coût total de l'opération

19 814.40 €

DLAL FEAMP

19 814.40 €

Région Bretagne

9 907.20 €

CRC Bretagne-Nord



© Hervé Ronné / Morlaix Communauté



© Hervé Ronné / Morlaix Communauté



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

PAYS DE BREST



© Dorian Le Moal

FIL&FAB VALORISATION DES FILETS DE PÊCHE USAGÉS

De la collecte portuaire à la régénération en produits finis et semi-finis

Les designers de Fil & Fab ont décidé d'agir pour proposer des solutions concrètes en développant la première filière française de recyclage de filets de pêche usagés.

Investissement dans une ligne de production industrielle nécessaire à la transformation des filets de pêche usagés en une nouvelle ressource.

Résultats attendus :

- › Développer un savoir-faire industriel pour la fabrication de plaques composées à 100 % de filets de pêche recyclés
- › Créer des produits destinés au marché de la décoration dans le respect des valeurs du design éthique et durable
- › Innover dans le domaine de la plasturgie BtoB, en tant que revendeur d'une matière rare
- › Acquérir les machines nécessaires à la ligne de production

Contactez **Théo DESPREZ**

Email : contact@fil-&-fab.fr / Site internet : www.fil-et-fab.fr



1

entreprise créée
et 3 ETP créés

+ de 100

tonnes de filets de pêche
recyclés et vendus dès
la 3^e année, soit 1/4 du
gisement régional



**LE PLAN DE
FINANCEMENT**

175 350 €

Coût total de l'opération

70 140 €

DLAL FEAMP

70 140 €

Région Bretagne

35 070 €

Autofinancement



© Fil & Fab



© Fil & Fab



© Sarah Chajari

UNITÉ DE TRAITEMENT DE L'EAU DE MER POUR LA PURIFICATION COLLECTIVE DES COQUILLAGES EN RADE DE BREST

Permettre aux producteurs et expéditeurs de coquillages de poursuivre leur purification pendant les fermetures planctoniques et bactériologiques

Les blooms planctoniques, de plus en plus fréquents en Rade de Brest, et les contaminations bactériologiques inopinées bloquent les entreprises pendant plusieurs semaines.

Installation d'un système de traitement permettant aux professionnels d'assurer la continuité de leurs activités :

- › L'eau non conforme pompée en mer alimentera une réserve tampon
- › Elle sera traitée pour la rendre conforme à son usage pour la purification des coquillages
- › L'eau traitée sera analysée dans un laboratoire officiel pour apporter la preuve de l'absence de contaminant
- › L'eau purifiée sera ensuite envoyée vers les différents bassins de purification des coquillages
- › L'ensemble sera mis sous abri
- › Les membres du GIE pourront alors redémarrer leurs activités de purification avec des coquillages de zones ouvertes
- › Des moyens techniques seront mis en place pour permettre la manipulation aisée des coquillages

Ce projet est porté par le GIE (Groupement d'Intérêt Economique) de la Rade de Brest, composé de conchyliculteurs expéditeurs de coquillages.

Contactez **Thierry LARNICOL, Conchyliculteur - membre du GIE Rade de Brest**
Email : thierry.larnicol@keraliou.fr



39

ETP maintenus 1 ETP créé pour la maintenance des équipements



LE PLAN DE FINANCEMENT

214 410 €

Coût total de l'opération

75 000 €

DLAL FEAMP

75 000 €

Région Bretagne

64 410 €

Autofinancement



© Sarah Chajari



© Sarah Chajari

UN ATELIER PÉDAGOGIQUE ET UNE CUISINE AU SEIN D'HALIOTIKA

Mise en avant des produits locaux de la pêche et éducation à la mer et au littoral

Ce projet vise à aménager un espace d'animation pédagogique dans les locaux d'Haliotika pour éduquer, sensibiliser et valoriser les produits issus de la pêche auprès de tous.

Ce nouvel espace (200m²) situé en continuité des locaux actuels sera dédié à la découverte, à la dégustation et à l'apprentissage de la cuisine des produits de la mer. Un espace d'animation pédagogique doté d'outils spécifiques sera également conçu.

Ce projet vise à :

- › valoriser la gastronomie cornouaillaise à destination des touristes et des habitants pour en faire des ambassadeurs des produits de la pêche ;
- › renforcer le rôle pédagogique d'Haliotika en développant l'accueil de scolaires et de formations professionnelles ;
- › mettre à disposition cet espace aux différents acteurs de la filière du territoire.



© EBeartier



53 000
visiteurs en 2017



LE PLAN DE FINANCEMENT

173 213 €

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **69 285 €**

Région Bretagne : **69 285 €**

Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

PAYS D'AURAY - PAYS DE VANNES



INTÉGRATION PAYSAGÈRE ET ARCHITECTURALE

Co-construire une méthode pour accompagner les professionnels

Le maintien du foncier conchylicole devient un enjeu de plus en plus prégnant, dans un contexte où les paysages et l'environnement doivent également être préservés.

En partenariat avec l'ensemble des acteurs concernés, dont la DDTM 56 et le CRC Bretagne-Sud, le Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan propose de concevoir un guide méthodologique pour accompagner les professionnels dans leurs projets d'aménagement pour une bonne intégration architecturale et paysagère de leurs établissements. Il s'agira d'un mode d'emploi de la conduite du projet construit avec les professionnels et n'apportera pas de solution clé en main. Un accompagnement qualitatif pourra être proposé pour une meilleure appropriation.



200
établissements
conchylicoles sur le golfe
du Morbihan



LE PLAN DE FINANCEMENT

61 800 €

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **24 720 €**

Région Bretagne : **24 720 €**

Autofinancement : **12 360 €**



© Jean Piel / CDPMEM56

DU JAPON À QUIBERON : LA CRIÉE DÉVELOPPE LE POISSON VIVANT !

Valorisation des produits de la pêche durable du Sud Morbihan

La criée de Quiberon commercialise depuis 2015 du poisson vivant, à destination des restaurants étoilés et des chefs japonais. Des aménagements sont nécessaires pour soutenir ce développement.

Depuis quelques années, accompagnés par la criée, les bateaux équipés pour pêcher ce poisson, qui doit être sans défaut, se multiplient. Quatre pêcheurs Quiberonnais pratiquent eux-mêmes l'ikejime à bord, une technique japonaise, qui consiste à tuer sur le coup le poisson avec un poinçon, réduisant ainsi sa souffrance et augmentant la qualité de la chair à la dégustation. Une méthode que la criée aimerait développer, ainsi que la valorisation des coquillages comme les palourdes du Golfe. Pour répondre au succès constant et permettre le développement de ces nouveaux marchés qualitatifs, la criée de Quiberon prévoit de renforcer les viviers existants par des équipements de différentes tailles, profondeurs, et formes, adaptées aux espèces pêchées. Un atelier collectif de découpe ikejime devrait également voir le jour dans le même local. Le projet répond à de nombreux objectifs : valorisation des produits et du territoire, formation et installation de jeunes pêcheurs, développement de pratiques de pêche vertueuses...

Contactez Marion MAZODIER, chargée de mission
Tél. : 02 22 76 03 59 / Email : marion.mazodier@pays-auray.fr



7,4
tonnes de poisson vivant
vendues en 2018

8
pêcheurs convertis à
cette technique en 2018



**LE PLAN DE
FINANCEMENT**

121 600 €
Coût total de l'opération

48 640 €
DLAL FEAMP

48 640 €
Région Bretagne

24 320 €
Autofinancement





Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

LA ROCHELLE RÉ CHARRON



© CdA La Rochelle

RAYONNEMENT ET POIDS ÉCONOMIQUE DE LA PLATEFORME PORTUAIRE DE CHEF DE BAIE

Valoriser les activités économiques de la pêche, de la conchyliculture, du mareyage et du transport présentes sur le port.

Cette étude a permis d'actualiser les informations sur les emplois générés, le niveau de rayonnement de l'activité existante, l'état de santé des entreprises locataires et les partenariats envisageables.

Le projet comportait deux phases distinctes :

- › la réalisation d'une étude économique menée par un prestataire indépendant et dans laquelle étaient prévus 40 entretiens avec les entrepreneurs locataires et usagers de la plateforme
- › la création d'outils de communication à l'attention de publics différents et sur des supports divers pour promouvoir la place de la plateforme portuaire sur l'Agglomération rochelaise

Le projet permettra aux entreprises implantées de mettre en avant leur positionnement et leur force économique au niveau local et national, de faire valoir l'importance de la filière pêche rochelaise auprès des habitants de l'Agglomération et de devenir un outil d'appui à la décision pour la mise en œuvre des stratégies de développement futures.

Contactez **Mylène Mazzocco**, Animation de la stratégie pêche et cultures marines
Tel : 05.46.30.35.10 / Email : mylene.mazzocco@agglo-larochelle.fr
Site internet : www.agglo-larochelle.fr/les-cooperations/peche-et-cultures-marines



508

emplois directs sur le port

123 M€

de chiffre d'affaires



LE PLAN DE FINANCEMENT

18 953 € HT

Coût total de l'opération

7 581.20 €

DLAL FEAMP

7 581.20 €

Région Nouvelle Aquitaine

3 790.60 €

Autofinancement



© CdA La Rochelle



© CdA La Rochelle

OUTILS DE COMMUNICATION DÉVELOPPÉS

Des supports de communication communs aux filières pêche et cultures marines

Nouvellement installé sur le territoire La Rochelle Ré Charron, le GALPA doit se faire connaître auprès des acteurs locaux et du grand public en valorisant les métiers qui font battre le cœur de l'économie.

Les documents se déclinent de la façon suivante :

- › Brochure descriptive du dispositif DLAL-FEAMP animé par le GALPA
- › Calendriers présentant les métiers et les espèces locales de saison. L'édition 2018 présentait des portraits d'hommes, celle de 2019 des femmes. L'édition 2020 pourra mettre en avant les projets financés dans le cadre du GALPA
- › Exposition itinérante sur les métiers : reprenant les clichés des calendriers, déclinée sous forme de roll-up et de déliants
- › Fiches espèces locales présentant les périodes de consommation et des idées recettes



© CdA La Rochelle



500

calendriers distribués
chaque année



**LE PLAN DE
FINANCEMENT**

11 994 € TTC

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **5 997 €**

Région Nouvelle Aquitaine : **5 997 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture
MARENNES-OLÉRON



SUIVIS DE LA QUALITÉ DES EAUX CONCHYLICOLES

Installation de sondes multi-paramètres pour la surveillance de la qualité de l'eau

Les conchyliculteurs soucieux de la qualité environnementale de leurs élevages souhaitent surveiller différents paramètres physico-chimiques de l'eau.

L'objectif est d'assurer un suivi continu des principaux paramètres de la qualité conchylicole des zones de production pendant deux ans. Il s'agit plus particulièrement de mesurer sur deux sites distincts : salinité, concentration en Oxygène dissous (O2), température, pression (ou profondeur), turbidité, pH, Chlorophylle A. Les deux sites suivis dans le pertuis d'Antioche seront situés au plus près des zones de production conchylicoles et respectivement de l'embouchure de la Seudre et de la Charente.



2

sondes multi paramètres



**LE PLAN DE
FINANCEMENT**

136 215 €

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **54 486 €**

Région Nouvelle Aquitaine : **34 486 €**

Parc Naturel Marin Estuaire de la Gironde et Mer des Pertuis : **2 612.35 €**

Autofinancement : **27 243 €**



© Yves ronzier - Patrimoine Maritime Marennes Oléron

PROGRAMME VALPENA

Évaluation des activités de pêche

Ce projet, développé dans un contexte de partage croissant de l'espace maritime permet l'acquisition de données de spatialisation de l'activité de pêche.

Le projet concerne la 1^{ère} phase de lancement du programme d'une durée de 18 mois. La mise en œuvre en Charente Maritime a débuté en septembre 2016 et s'envisage sur du moyen/long terme, tant que des besoins en termes de données d'activités seront ressentis.

Les étapes suivantes ont été mises en œuvre suite au recrutement d'une chargée de mission :

- › Une phase de préparation et de recueil d'informations sur les flottilles
- › Une phase de communication à destination des pêcheurs professionnels et des partenaires pour présenter la démarche et le déroulement du projet
- › Une phase d'enquêtes individuelles auprès de l'ensemble des navires immatriculés en Poitou-Charentes
- › Une phase d'analyse et de traitement des données sur le logiciel VALPEMAP®
- › Une phase de restitution individuelle puis collective auprès des pêcheurs professionnels afin de valider les données

Grâce à l'acquisition de ces données, il est ensuite possible de calculer des indicateurs de fréquence, de densité, d'intensité ou de dépendance, déclinables en fonction des différents métiers de pêche ou des saisons, etc. Plus le nombre de pêcheurs enquêtés est élevé, plus il est représentatif des activités réelles de la flotte, il est donc primordial d'impliquer au maximum l'ensemble des pêcheurs professionnels.

Contactez Mossot Gabrielle, Chargée de mission
Tél. : 05 46 75 23 89 / Email : g.mossot@marennes-oleron.com
Site internet : www.marennes-oleron.com



70 %
de professionnels enquêtés

1

création d'emploi :
1 ETP pérennisé



LE PLAN DE FINANCEMENT

40 878 €

Coût total de l'opération

16 351 €

DLAL FEAMP

16 351 €

Région Nouvelle Aquitaine

8 175 €

Autofinancement





Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

BASSIN D'ARCACHON-VAL DE L'EYRE



© A.Delamare

DÉVELOPPEMENT DU POISSON LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

Accompagnement des collectivités pour favoriser le poisson local dans les menus

Depuis 2011, le Pays BARVAL travaille avec les collectivités pour favoriser les produits bio et locaux, dont les produits de la mer, dans les menus de la restauration collective.

En 2011, un état des lieux local a montré que sur les 60 tonnes de poisson consommées chaque année en restauration collective sur le territoire, aucune quantité n'était locale. Ainsi, depuis 2016, dans le cadre du programme DLAL, l'accompagnement a été centré sur le poisson local et les huîtres du bassin. Les cuisines centrales et les sociétés de restauration ont participé à des ateliers sur l'offre locale, les pratiques culinaires et la sensibilisation des convives. Un réseau d'acteurs locaux s'est ainsi créé permettant de mettre en relation directe l'offre et la demande.

Contactez Aline DELAMARE, Animatrice du GALPA»

Tél. : 05 57 73 08 49 / 06 87 75 87 95 / Email : fepbassindarcachon@valdeleyre.fr

Site internet : dlalfeamp-paysbarval.fr / Facebook : @dlalfeampaysbarval



+ de 4

espèces de poisson local servies en 2017



LE PLAN DE FINANCEMENT

29 487 € TTC

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **11 795 €**

Région Nouvelle Aquitaine : **11 795 €**

Autofinancement : **5 897 €**

LES HUÎTRES ARCACHON-CAP FERRET®



La démarche qualité de la filière ostréicole du Bassin d'Arcachon

L'ostréiculture du Bassin d'Arcachon est une filière dynamique. Les professionnels sont soucieux de la qualité de leurs produits et veulent continuer à faire connaître leur métier et leurs valeurs.

La filière ostréicole arcachonnaise a voulu donner du sens au logo Les Huîtres Arcachon-CapFerret®, existant depuis 2000, en créant une marque collective dédiée entièrement aux produits. L'objectif de cette marque est de donner plus de visibilité à la filière arcachonnaise, de lui permettre de se démarquer, de lui donner du sens et davantage de crédibilité et de générer la confiance des consommateurs. Lancée en 2018, cette marque se décline en 2 gammes : Tradition® et Sélection®, répondant à des cahiers des charges.

Contactez Agatha DUQUEYROIX, chargée de communication

Tél. : 05 57 73 08 48 / Email : communication@huitres-arcachon-capferret.fr

Site internet : huitres-arcachon-capferret.fr

Facebook : @Les Huîtres Arcachon - Cap Ferret



21

habitations réalisées en 1 an



LE PLAN DE FINANCEMENT

111 022 € HT

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **44 409 €**

Région Nouvelle Aquitaine : **44 409 €**

Autofinancement : **22 204 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

CÔTE BASQUE - SUD LANDES

AU FIL DE LA MER

Recherche et expérimentation de revalorisation locale des nappes de filets usagés.

Ce projet complète le projet de création d'un atelier expérimental de démontage des filets. Il vise à valoriser la nappe usagée de filets, autrefois considérée comme un déchet, en une nouvelle matière première utilisable pour la fabrication de produits plastiques locaux.

Il s'agit d'une étude de faisabilité avec pour principaux objectifs :

- › **Le tri des filets après leur démontage, la qualification de leur composition chimique et l'évaluation des volumes disponibles** par type de filets. La caractérisation de la composition chimique sera réalisée au sein du laboratoire IPREM de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour (UPPA).
- › **L'expérimentation de procédés de valorisation** des filets usagés par broyage, extrusion et transformation en granulés de plastique.
- › **La production de fiches techniques** permettant de caractériser la composition chimique et les propriétés thermo-mécaniques des granulés.
- › **L'identification de marchés potentiels et des industriels** intéressés par l'achat de granulats issus du recyclage des filets dans le cadre d'une économie circulaire et dans le respect du développement durable.
- › **L'évaluation des modalités de fonctionnement et d'investissement** du montage d'une ligne de recyclage des filets usagés sur le quartier maritime de Bayonne.

Contact

SAS NOOSTRIM, Hélioparc, 2 avenue Angot 64053 Pau Cedex

Tél. : 05 40 03 90 68 / Email : contact@noostrim.fr

Site internet : www.nostrim.fr



1

création d'entreprise

3

maintiens d'emploi
et 1 création d'emploi



**LE PLAN DE
FINANCEMENT**

91 399.90 €

Coût total de l'opération

36 559.96 €

DLAL FEAMP

36 559.96 €

Région Nouvelle Aquitaine

18 279.98 €

NOOSTRIM



© CIDPMEM 64-40



© CIDPMEM 64-40

ÉTUDE DU POIDS SOCIO-ÉCONOMIQUE LOCAL DE LA FILIÈRE PÊCHE

Valorisation de la filière pêche basco-landaise

Pour la mise à la disposition des décideurs professionnels de la filière de données et indicateurs actualisés pour la valoriser, la soutenir et la défendre.

Le projet repose sur :

- › L'élaboration d'indicateurs pertinents, pour estimer le poids socio-économique de la filière
- › L'élaboration de « fiches-métiers », mises à la disposition des porteurs de projet de création / reprise d'entreprise de pêche
- › Une meilleure caractérisation des apports commercialisés hors criée sur le territoire
- › L'amélioration de la collecte et de l'analyse des données sur les entreprises de l'aval et de l'amont de la filière

Contact : CIDPMEM 64-40, 12 quai Pascal Elissalt, 64 500 Ciboure
Tél. : 05 59 47 25 21 / Email : contact@cidpmem6440.fr



© CIDPMEM 64-40



6

partenaires fortement impliqués : organisations professionnelles de la pêche, chambres consulaires, organismes scientifiques et de formation supérieure



LE PLAN DE FINANCEMENT

43 011.16 €

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **17 204.46 €**

Région Nouvelle Aquitaine : **17 204.46 €**

CIDPMEM 64-40 : **8602.24 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE



© A. Miller & R. Neveu

ÉQUIPEMENT DES QUAIS POUR LA VENTE DIRECTE

Vente directe à quai pour les petits métiers du port de Saint-Cyprien

Avec la fermeture de la criée de Port-Vendres en 2014, la vente directe à quai représente aujourd'hui pour les professionnels, le principal débouché commercial de leurs productions

Le quai de pêche du port de Saint-Cyprien n'avait jamais fait l'objet d'aménagements et d'équipements permettant la vente directe des produits de la pêche locale. Ainsi, chaque petit métier a été doté d'un point de vente équipé d'un étal en inox avec un abri store et alimenté en eau et en électricité, afin de répondre aux exigences en matière d'hygiène et de mise en valeur de leurs productions auprès des différentes clientèles de proximité.

Contactez **Géraldine Caprani** ou **Cédric Borg**
Tél. : 04 68 87 43 24 / Email : gcaprani@payspyreneesmediterranee.org
cedric.borg@payspyreneesmediterranee.org
Site internet : www.payspyreneesmediterranee.org/outils-financiers/ GALPA FEAMP



12

professionnels « petits métiers » ont bénéficié des équipements



LE PLAN DE FINANCEMENT

82 906 € HT

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **33 161 €**

Région Occitanie : **16 581 €**

Autofinancement : **33 164 €**



© ML ISLER

AMÉNAGEMENT DE CENTRES DE COLLECTE POUR LES DÉCHETS CONCHYLICOLES

Valorisation des déchets coquillés de la base conchylicole de Leucate

Ce projet vise à transformer les points de collecte des déchets de la base conchylicole de Leucate dans l'objectif de valoriser tous les déchets qui peuvent l'être.

Le projet consiste à réorganiser sur chaque rive (berges Nord et Sud) le point de collecte des déchets issus de la production conchylicole. Il vise à permettre une collecte séparative des déchets en fonction de leur nature et de la valorisation possible à l'aide de plusieurs bennes. Les déchets coquillés séparés des autres déchets peuvent ainsi être valorisés. Ils sont utilisés par exemple pour le paillage d'espaces verts et pour l'entretien de chemins en rebouchant des nids-de-poule.



560 m²
de déchets coquillés
sont valorisés par an



LE PLAN DE FINANCEMENT

67 510 € HT

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **27 004 €**

Région Occitanie : **13 502 €**

Département de l'Aude : **13 502 €**

Autofinancement : **13 502 €**

AMÉLIORATION DES FLUX AUX ÉTANGS GRISSANAIS

L'ASA du Canal de Raonel réalise un diagnostic d'amélioration des flux d'eau douce

Diagnostic visant à identifier et réduire les apports d'eau douce aux étangs Grissanais en période estivale et à améliorer la gestion de ses flux en saison hivernale.

Sur l'étang de Campagnol, un déséquilibre d'apports d'eau douce menace l'exploitation d'espèces pour les activités de pêche qui s'y pratiquent en particulier la pêche de l'anguille.

Un diagnostic du réseau de l'ASA du Raonel préalable à des travaux vise à améliorer la gestion des flux d'eau douce aux étangs. Il porte sur le recensement des ouvrages et canaux pouvant induire des flux d'eau douce non souhaités en été et des ouvrages pouvant aider à améliorer ces apports en hiver.

Contactez **Isabelle FABAS** ou **Marie-Laure ISLER** (en remplacement d'Isabelle FABAS jusqu'à mi-août 2019), Chargée de mission DLAL FEAMP

Tél. : 07 77 25 14 97 / Email : I.FABAS@legrandnarbonne.com ou M.ISLER@legrandnarbonne.com

legrandnarbonne.com

Site internet : <http://entreprendre.legrandnarbonne.com/1462-actions-en-faveur-de-la-peche-et-aquaculture.html>



© Office de Tourisme de Grissan

Étude réalisée sur 1500 ha



LE PLAN DE FINANCEMENT

14 244 € HT

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **5 697.60 €**

Région Occitanie : **2 848.80 €**

Département de l'Aude : **2 848.80 €**

Autofinancement : **2 848.80 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

LAGUNE DE THAU ET SA BANDE CÔTIÈRE



SAS TERRE ET MER

Création d'une entreprise d'insertion associant à parité la criée d'Agde et Croix Rouge Insertion, pour transformer les poissons méditerranéens actuellement mal valorisés

En 2018, a été créée une société en action simplifiée (SAS) baptisée Terre et Mer. Cette entreprise d'insertion associe à parité Croix rouge insertion-Capdife et la Criée d'Agde.

Elle a pour vocation d'une part de valoriser des poissons actuellement mal connus des consommateurs, en proposant des produits prêts-à-consommer et prêts-à-cuire, d'autre part, de permettre à des personnes en situation d'exclusion un retour à l'emploi de droit commun en favorisant leur employabilité. Le projet comprend un troisième volet, celui d'associer produits de la mer et maraîchage biologique par le biais d'une marque commerciale commune.

En termes de production, l'ambition est d'atteindre dès 2021 le volume de 60 tonnes de matières premières issues de la mer transformées en une offre innovante de produits de la mer prêts à cuire (filet, entier éviscéré étêté), prêts à consommer (tartare, carpaccio avec marinade).

Partenaires impliqués : Criée d'Agde, Croix Rouge France et Croix rouge Insertion Capdife, Région Occitanie, Conseil Départemental de l'Hérault, Communauté d'Agglomération Hérault Méditerranée.

Contactez Béatrice Pary

Tél. : 04 99 04 72 02 / Email : b.pary@smbt.fr

Site internet : www.dlalbassindethau.fr



7

emplois seront créés dès 2019
dont 5 personnes en insertion



LE PLAN DE FINANCEMENT

53 668.94 € TTC

Coût total de l'opération

21 467.57 €

DLAL FEAMP

10 733.77 €

Région Occitanie

10 733.77 €

Département de l'Hérault
Communauté d'Agglomération Hérault Méditerranée

10 733.77 €

Autofinancement





COOPÉRATION FRANCO-ITALIENNE : MIEUX GÉRER ET VALORISER LES RESSOURCES HALIEUTIQUES LOCALES

La conciliation entre innover, entreprendre et minimiser la prise de risque des acteurs locaux

Partager résultats, expériences et réflexions : appréhension collective des acteurs locaux des options concrètes pour des problématiques communes de nos territoires respectifs

3 axes de travail communs définis :

1. Captures et débarquements : pratiques et mesures de gestion

- a. Analyse comparée de l'offre en produits méditerranéens, des marchés et des stratégies technico-commerciales
- b. Focus sur la Noisette de mer – Échange de connaissances sur la biologie de l'espèce et les mesures de gestion de chaque port. Etat des lieux sur les perspectives de progression en matière de gestion de la ressource

2. Commercialisation et valorisation des produits locaux

- a. Approche comparée sur la création locale de valeur ajoutée (conditionnement, transformation...) et sur la consommation locale
- b. Analyse comparée des modes de consommation et dégagement de stratégies de renforcement commercial

3. Elaboration d'un guide de gestion et de valorisation locale de la ressource halieutique méditerranéenne pour favoriser l'émergence d'opérations concrètes à l'issue du projet de coopération



LE PLAN DE FINANCEMENT

21 434.74 € TTC

Coût total de l'opération

10 717.37 €

DLAL FEAMP

1 430.42 €

Région Occitanie

5 000 €

Département du Gard

4 286.94 €

Autofinancement

Contactez Marie GALAND (Fr) / Chiara OCCHI (It)

Tél. : 04 34 14 80 01

Email : m.galand@petr-vidourlecamargue.fr / chiara.occhi@deltaduemila.net

LES FEMMES PORTENT LA MOITIÉ DU CIEL

Le rôle des femmes dans les métiers de la pêche

Un temps d'immersion et de prises de vues au travers de rencontres et d'enquêtes

1. Volonté d'affirmer l'identité du port de pêche de la commune
2. Reportage ethno-photographique partie intégrante du projet d'aménagement et de sensibilisation plus global de la « Cité des pêcheurs »
3. Valoriser le lien du territoire à la filière pêche graulenne par des expositions successives, l'édition d'un livre et des ateliers de médiation auprès des scolaires
4. Élément de vulgarisation de la complexité de la filière pêche et de communication sur la parité au sein du monde de la pêche

Contactez Sylvie GOUSSOPOULOS

Tél. : 06 62 66 87 14 / Email : sylgoussopoulos@gmail.com



LE PLAN DE FINANCEMENT

18 065.43 €

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **7 226.17 €**

Région Occitanie : **7 226.17 €**

Autofinancement : **3 613.09 €**



Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

DES ILES AUX CALANQUES

FORMATION À LA VENTE DIRECTE DES PRODUITS HALIEUTIQUES

Améliorer les conditions de vente et la sécurité alimentaire

La vente des produits halieutiques sur notre territoire s'effectue principalement en remise directe au consommateur. Il paraît donc essentiel d'assurer la sécurité alimentaire des produits mis sur le marché

Le pêcheur s'il veut travailler le produit de sa pêche à terre au-delà des opérations connexes, c'est-à-dire l'écailler, le vider, le trancher, faire des filets, doit se déclarer comme vendeur assimilé à un commerce de détail auprès des services vétérinaires de la DDPP. En complément de cette déclaration il est demandé de respecter les normes d'hygiène et sanitaire. C'est pourquoi ce projet vise à proposer aux pêcheurs professionnels une formation HACCP.

Contactez Mer Conseils, Isabelle Letellier

Tél. : 06 80 06 56 30 / Email : i.letellier@merconseils.fr

Partenaire : CDPMEM des Alpes-Maritimes, Céline Casamata

Tél. : 06 52 96 28 25 / Email : Contact@cdpmem06.org



55 %

de la commercialisation des produits halieutiques s'effectue en remise directe



LE PLAN DE FINANCEMENT

82 906 € HT

Coût total de l'opération

DLAL FEAMP : **33 161 €**

Région PACA : **16 581 €**

Autofinancement : **33 164 €**



ÉTUDES PROSPECTIVES POUR LA CRÉATION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION

Développement de nouvelles perspectives commerciales

Étudier les perspectives de viabilité économique de la création d'un atelier de transformation sur le territoire du GALICA.

Face au constat d'une baisse de la consommation de produits de la mer frais et entiers, les professionnels du secteur s'interrogent sur les meilleurs outils à mettre en œuvre pour répondre à cette évolution de la consommation.

Le premier objectif du projet est de démontrer la viabilité économique de la création d'un outil de transformation et de conditionnement sur le territoire du GALICA en ciblant au mieux les attentes des consommateurs et les circuits de distribution pertinents. Le projet devra étudier la spécificité des espèces pêchées sur le territoire, le coût de la transformation, du transport. Le second objectif est de fédérer le plus grand nombre de professionnels autour de ce projet. La vitalité d'un réseau de professionnels étant la condition sine qua none de la viabilité économique du projet.

L'opération consiste donc en une double étude de marché, l'une visant à identifier les produits conditionnés et transformés qui seraient attractifs en satisfaisant les attentes des consommateurs. La seconde s'attachera à définir les moyens optimaux pour la création d'un laboratoire de transformation/conditionnement, sur la base d'un modèle de gestion collective de la ressource pêchée.

Contactez **SARL LUBRANO, Damien T. Avallone**
Tél. : 07 50 12 22 36 / Email : damienavallone@gmail.com



0
atelier de transformation
coopératif sur le territoire

0
halle à marée sur le
territoire



LE PLAN DE FINANCEMENT

134 673.67 €

Coût total de l'opération

53 869.46 €

DLAL FEAMP

53 869.46 €

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

26 934.74 €

Autofinancement SARL LUBRANO





Groupe d'Action Locale Pêche Aquaculture

ESTÉREL CÔTE D'AZUR



CAMPAGNE DE SENSIBILISATION « ICI COMMENCE LA MER »

Réduction des macro-déchets en mer et préservation des fonds marins grâce à un comportement citoyen à terre.

Dans le cadre de la lutte active engagée contre l'incivisme, la Mairie de Cannes et l'Agglomération Cannes Lérins lancent une campagne de communication et de sensibilisation du public.

Le projet consiste en la réalisation, la pose et l'inauguration de plaques d'égoûts 'ici commence la mer'.

Cet affichage a pour objectif de rappeler le cheminement des déchets de la terre à la mer afin que chacun prenne conscience de l'impact qu'il peut avoir sur son environnement immédiat.

Contactez Sandrine BARJAVEL, Pôle Cycles de l'eau
Tél. : 04 93 90 54 51 / Email : sandrine.barjavel@cannespaysdelérins.fr
Site internet : www.paysdelérins.fr



Sensibiliser le public au transfert de pollution entre la Terre et la Mer



LE PLAN DE FINANCEMENT

49 370.40 € HT

Coût total de l'opération

10 971.20 €

DLAL FEAMP

10 971.20 €

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

27 428 €

Autofinancement



© CRPMEM de Corse

CONCOURS DE CUISINE

Mise en valeur de produits issus de la pêche

Valoriser des espèces moins prisées au moyen d'un concours réunissant pêcheurs et cuisiniers.

L'objectif de ce concours est de faire connaître des espèces moins connues lors d'un événement mettant en valeur ces poissons grâce à des recettes.

Ce projet permettrait de mobiliser les acteurs locaux et de sensibiliser les chefs cuisiniers et restaurateurs à la transformation de certaines espèces, ce qui soulagerait certains stocks fortement sollicités (comme la langouste rouge, le Denti, le Chapon...).

Un des autres objectifs de ce projet est de démontrer au grand public qu'il est possible de cuisiner simplement certaines espèces moins connues.

L'équipe gagnante du concours pourra par la suite former les apprentis cuisiniers dans les lycées hôteliers partenaires en Corse.

Contactez **Davia AUDON-PLASENZOTTI, Chargée de mission**
Tél. : 04 95 32 59 22 / Email : dp.crpmem.corse@orange.fr
Site internet : www.galpadecorse.com



LE PLAN DE FINANCEMENT

50 000 € HT

Coût total de l'opération

20 000 €

DLAL FEAMP

20 000 €

Collectivité de Corse

10 000 €

CRPMEM de Corse



© CRPMEM de Corse



© CRPMEM de Corse