

Compte-rendu atelier “Pêche, pisciculture et aquaculture” - Réseau normand des PAT – 29/04/2025

Introduction/Chiffres-clés - (Diapos 12 à 17)

Remarques :

1 emploi en mer = 3 emplois à terre

Le chiffre présenté pour l’algoculture prend sûrement en compte production de la spiruline.

PAT de Granville Terre et Mer - (Diapos 4 à 11)

Intercommunalité de 32 communes, 2ème mandat de la collectivité

Territoire très dynamique en lien avec le tourisme et de nombreuses résidences secondaires. 1er territoire en installation agricole dans la Manche, essentiellement des petites installations avec vente directe, facilitées par l’attrait touristique.

Elaboration du PAT au début du 1er mandat, l’objectif principal était de mettre en lien les producteurs et les consommateurs. Ateliers réalisés en 2021 pour définir le plan d’actions, 7 objectifs recensés, présentés ici par ordre de priorité.

L’action la plus demandée a été l’accompagnement de la restauration collective. Ce qui a été réalisé :

- Formation pour toutes les cantines (produits locaux, découpe du poisson, réglementations),
- Annuaire des producteurs (40 recensés)
- Catalogue de la saisonnalité des produits

Les actions en lien avec le sujet de l’atelier en faveur des producteurs et des filières marines sont au démarrage au sein du PAT :

- Le COPIL a ciblé tout type de restauration collective sur le territoire, pas que scolaire. Des freins comme à l’hôpital avec la nécessité de garantie d’un produit sans arête et portionné. La base nautique de Granville a intégré les ateliers et est partie prenante de la démarche (a travaillé sur les volets gaspillage alimentaire, reconception de menu, ...)
- Evénement annuel, “Toute la Mer sur un Plateau”, le premier week-end d’octobre, qui rassemble aussi les structures professionnelles pour parler des produits et du métier
- Projet autour des déchets des coquilles avec différentes valorisation (dont l’amendement agricole)

Constats et difficultés :

- Potentiel sur le territoire mais peu d’interconnaissances avec les acteurs de la filière
- Image PAT peut-être plus agricole que pêche
- Ce qui bloque pour la valorisation des produits en restauration collective : les portions à respecter, le “sans arêtes”, et le manque de connaissances des produits

Suite du PAT : inscrire la démarche dans la durée, plan d'actions sur 10 ans en cours d'élaboration cadré par la signature d'une charte de partenariat (document cadre de la démarche qui pourra être signé par tous, à venir en juin 2025)

3 enjeux majeurs définis par COPIL pour le PAT de niveau 2, qui seront retravaillés avec les acteurs du territoire au cours d'ateliers thématiques :

- Installation transmission
- Ressource en eau
- Santé et accessibilité alimentaire

Echanges :

- Valorisation déchets coquille : tous les GALPA sont contactés à ce sujet avec une problématique commune à toute la filière. Des pistes de projets à l'échelle nationale se construisent pour la cosmétique notamment (entreprise en construction à Bayeux) et pour la filière bâtiment (pavé filtrant). Le SMEL (Synergie Mer et Littoral) accompagne là-dessus également au niveau normand.

D'autres régions sont plus avancées : Bretagne (a organisé la valorisation depuis longtemps, en lien avec la cosmétique) et la côte atlantique (comité régional de la conchyliculture s'est associé, permet de pallier une des principales difficultés de cette valorisation qui est logistique : la collecte des coquilles). Ce qui coûte cher, c'est le coquillage, en raison du poids, des nécessités de stockage (froid) et d'hygiénisation (logistique et main d'œuvre).

Normandie Fraîcheur Mer (NFM) - Elsa LEDRU - (Diapos 18 à 39)

Normandie = 2ème région de pêche maritime de France avec une grande diversité de production (mais pas les espèces les plus consommées)

NFM est une association de loi 1901, créé en 1998 par le comité régional des pêches maritime pour défendre les intérêts de la 1ère espèce pêchée en Normandie, la coquille Saint-Jacques, en réaction à des actions de l'OMC en 1996 qui voulait la rassembler avec les autres coquillages.

Sa mission principale : valoriser, et défendre les produits de la mer, intègre maintenant l'aspect métiers également. Via sa mission de valorisation, elle gère également les labels qualité.

Autres structures professionnelles de la filière à connaître :

- **Comité régional des pêches et élevage** maritimes (incarne le volet politique) : à Cherbourg historiquement, en cours de délocalisation à Port-en-Bessin (Cf. [Vidéo de présentation du CRPME](#)). Il est le passage obligatoire pour les pêcheurs pour leur licence (600 navires en Normandie), gère également le droit de pêche, les quotas au niveau régional et la défense de l'intérêt des pêcheurs auprès des acteurs publics et autres structures
- **Organisation de producteurs** : leur objectif est la défense de l'intérêt économique des filières. Il en existe 2 qui ont des activités en Normandie : FROM Nord (Fonds Régional d'Organisation du Marché du poisson) situé à Boulogne-sur-mer (gestion seinomarine - Dieppe/Tréport) et OPN (Organisation des Pêcheurs Normands) située à Port-en-Bessin pour le reste du littoral normand.

Présentation du fonctionnement de la pêche (diapo 22), les pêcheurs livrent leurs captures dans un point de débarque, qui sont acheminées ensuite dans les criées qui assurent l'approvisionnement quotidien à la suite de la filière. Pour en savoir plus sur les différentes techniques de pêche, NFM a réalisé des fiches techniques avec des vidéos à ce sujet, disponibles [ici](#).

En Normandie, la production est très diversifiée, 2/3 des coquillages de la pêche française vient de la Normandie (70% production coquille Saint-Jacques est normande) (voir diapo de 23 à 25).

Présentation du contexte de la filière pour différents produits :

- Pour la **coquille Saint-Jacques** : le stock de coquilles a augmenté en 20 ans (volumes multipliés par 10), notamment grâce à la mise en place par les pêcheurs eux-mêmes de règles strictes pour être sûr de maintenir les stocks (40 000T produites aujourd'hui). A noter, pour avoir le label rouge, le passage par la criée est obligatoire (suivi des quantités pêchées)
- **Bulot** : la pêche a été régulée après un phénomène de surpêche, mais les efforts réalisés sont aujourd'hui insuffisants en raison de l'impact du réchauffement climatique sur ces mollusques. Au niveau de la profession, le comité régional des pêches accompagne les pêcheurs concernés à s'organiser (piste de diversification notamment)
- **Autres coquillages** : pour les moules de pêche, essentiellement des moules d'élevage sur le marché, une zone est ouverte l'été mais est anecdotique par rapport aux stocks vendus
- **Céphalopodes** : essentiellement, il s'agit de calamars et de seiches, pêchés mais peu transformés sur le territoire, au printemps, plutôt envoyés vers l'Espagne ou l'Italie pour la transformation
- **Crustacés** : l'araignée est une préoccupation du moment, le volume existant est important dans les eaux normandes, produit plus compliqué à cuisiner mais avec un fort potentiel de commercialisation (chair tendre). Autre crustacé en Normandie, le homard bleu ou européen, qui est une espèce fortement impactée par le changement climatique

A noter, les principales conséquences du réchauffement climatique sont des saisons moins marquées avec des espèces qui apparaissent plus tôt dans l'année et un réchauffement des eaux qui impactent fortement certaines espèces.

Présentation des poissons bons plans normands (diapo 25) : dorade, merlan et tacaud (intéressant pour les cantines : est beaucoup pêché, a une chair blanche, passe-partout pour les enfants), grondins, limande qui est l'équivalent bon plan de la sole, raie et petits requins (intéressant pour la restauration collective également : pas d'arête, disponible toute l'année). La plie et le carrelet sont devenus très chers.

Communication autour de ces poissons par NFM : événements, auprès des poissonniers, fiche recette, réseaux sociaux, formation pour les acteurs de la restauration collective...

Les principaux enjeux de la filière :

- Renouvellement des navires : comme en agriculture, navires de plus en plus perfectionnés et parc existant vieillissant (mais pas d'accompagnement financier à ce jour)
- Attractivité du métier : dispositif [Trouve ton flot](#) (via financement interGALPAs) (aussi sur [Instagram](#))
- Valorisation : événements, exemple celui de la "Grande débarque", sortir de l'image de produit de fête pour la coquille Saint-Jacques, démocratiser sa consommation sur l'année + gestion des labels (voir diapo 35, et en cours : IGP hareng de Fécamp, pour relocaliser la pêche du hareng en Normandie et label MSC pour la coquille Saint-Jacques)
- Sujet complexe sur l'accès aux zones de pêche (partage des eaux)

L'homologue de NFM sur l'élevage des coquillages : [Comité régional conchyliculture Normandie-Mer du Nord](#)

Echanges/questions :

- Comment se fait le choix de l'organisation des producteurs ? en fonction de la localisation des pêcheurs/producteurs

- Question sur le choix de faire reconnaître la coquille Saint-Jacques avec d'autres labels pour intégrer des critères environnementaux notamment et ouvrir d'autres opportunités de marché ? Travail en cours pour l'obtention d'un label MSC voire IGP pour la coquille Saint-Jacques, car il n'y a pas de critère durable/environnement dans le cahier des charges du label Rouge contrairement au MSC (plus connu que celui de la pêche durable au niveau national et international), permet d'ouvrir des nouveaux marchés, ...
- Le lien avec le CRC, pour des actions collectives à destination de la restauration collective ? L'entrée est le produit donc les actions menées sont différentes. Il y a un travail en commun porte sur les grands événements nationaux (SIA, Sirha ...). NFM travaille également avec Pavillon France à l'échelle nationale, notamment pour les GMS, et en Normandie avec AREA Normandie
- Impact des importations par rapport à pêche locale ? Important, la consommation de saumon a un peu baissé, un peu concurrencée par la truite via sa filière pisciculture, qui se développe un peu en Normandie (contact à ce sujet : Marc Roze, animateur@pisciculteurs-normandie.fr). Travail au sein de la filière aussi avec l'aval aujourd'hui pour proposer des produits prêts à consommer
- Par rapport aux débouchés - est-ce que la restauration collective peut être débouché intéressant ?
 - Retour d'expérience avec le Cotentin et Manche Marée, qui a souhaité s'engager sur ce sujet, souvent volonté d'une personne (cahier des charges mis en place pour valoriser les pêcheurs et les autres acteurs de la filière)
- Précisions demandées sur le critère "approvisionnement direct" EGALIM (voir diapo 17) : 2 intermédiaires sont possibles si le mareyeur fait la vente. Ce nombre d'intermédiaire peut être bloquant car la logistique est un point important de la filière (et qui ajoute un intermédiaire supplémentaire).
- Moule : AB ? => Au PAT de Dinan (Bretagne), initiatives d'insérer des moules en restauration collective

Pour suivre les actualités de NFM : ne pas hésiter à aller sur [leurs réseaux sociaux](#)

Partage d'expérience : le Fish truck - Jean-François Perrin, CCI Ouest Normandie (en extérieur, avec le fish truck)



Dans ses missions :

- Contact avec les entreprises tout le long de la chaîne
- Peut aussi intervenir sur des formations auprès des cuisiniers de restauration collective, notamment pour apprendre à valoriser les poissons locaux. Intervient également dans des formations auprès des “futurs” chefs cuisiniers.

Le Fish truck “Poissons pépites de Normandie”

Véhicule imaginé pour assurer la promotion des poissons locaux auprès de tout public, financement inter-GALPA (voir page 6 du CR pour plus d'explications). Il peut se déplacer dans toute la région, nécessite seulement 2 prises électriques pour le fonctionnement. 12 dates sont prévues par an, pour le moment réalisées plutôt sur les collectivités avec côte maritime car en marge d'événements locaux, mais l'idée pour les prochaines années est d'aller plus dans les terres, pour faire découvrir plus largement les produits.

4 espèces locales ont été retenues pour le projet et sont valorisées au sein du camion : la raie, le congre, le tacaud, et la rousette avec des jeux pour faire deviner et connaître ces espèces.

Travail sur des produits froids le matin et chauds l'après-midi. D'abord une dégustation puis des explications sur les produits et une démonstration de préparation. Les participants peuvent monter à l'intérieur du fish truck (une personne à la fois).



Collaboration avec NFM en 2024 pour le [“Fish & Chef Normandy Tour”](#)

Projet né à l'occasion de 80ème anniversaire du D-day (les épaves sont devenues des lieux de nurserie de ces espèces), financé par plusieurs GALPA (environ 40 000€ pour 10 dates), fiches recette créées pour l'occasion en hommage aux pays alliés (voir QR code).

Nouveau projet “L'étal se cuisine”

Projet de remorque-étale pour pouvoir travailler comme avec le Fish truck mais avec les enfants (hauteur plus adaptée). Les enfants peuvent repartir avec un cadeau (type magnet) et la recette qu'ils ont apprise pendant l'atelier avec comme objectif de toucher également les parents. En parallèle, collaboration avec les chefs de cantine pour travailler le même jour les produits présentés et goûtés par les enfants pendant l'atelier (ex. moins de réticence face au poisson).

Projet pour l'instant porté par le GALPA du Havre en Baie mais qui pourra normalement être répliqué sur les autres territoires.

Avantage de ce format : la remorque est aussi mobilisable en intérieur (ce qui n'est pas le cas du Fish truck qui est donc plus météo-sensible)

Autres projets :

- Projet d'itinéraire gourmand : en construction autour de plusieurs types de producteurs (de la filière pêche et aquaculture, mais aussi agricole) avec un système type “album Panini” et une application pour suivre l'itinéraire. Projet en collaboration avec les 5 GALPA
- Projet avec Granville Terre et Mer sur un concours type “Top chef” avec les cuisiniers centraux
- Idée aussi d'aller travailler directement avec les apprentis dans les centres de formation

Ressource complémentaire :

GALPA de Havres en Baie - Gisèle LE PAGE (Diapos 40 à 60)

Présentation des GALPA et fonctionnement

FEAMPA : équivalent du FEADER pour la pêche/aquaculture, et ensuite chaque territoire avec façade maritime se structure pour avoir un GALPA (équivalent du LEADER) (voir carte diapo 44). Le champ d'action des GALPA est toute l'économie bleue, donc l'activité touristique également.

Dans les objectifs du GALPA (cf. diapo 47), “les acteurs de l'économie bleue” fait référence à ceux qui ont voulu s'engager. Le collège privé est plus important que le public pour qu'ils soient bien

représentés et partie prenante des décisions qui leur sont pour la plupart destinés. Pour les professionnels, cela rassemble les pêcheurs professionnels aussi, les mareyeurs...

A partir de la diapo 48, il s'agit d'une présentation des structures et chiffres est propre au GALPA "de Havres en Baie" (DHEB), même si on retrouve le même type d'acteurs dans les collèges et d'actions dans les GALPA. L'action 3 est en lien avec la diversification nécessaire pour certains pêcheurs, notamment pour faire face à la crise du producteurs bulot évoquée plus tôt...

Les projets sont présentés en comités de sélection (CoSel), il y en a général 3 à 4 par an (valable pour les autres également).

Financement et dépôt projets

Enveloppe régionale de 5 millions d'euros, financement à part égale entre les fonds européens et la Région Normandie, réparties entre les différentes actions. Programmation jusqu'en 2027.

Précision sur les taux d'intervention : pour les acteurs privés, les cas particuliers concernent les projets en lien avec un caractère innovant (difficile à définir). Les animatrices de GALPA font de l'accompagnement des porteurs de projet à chaque étape, pas à pas, également pour préparer la présentation au comité de sélection

Projet peut démarrer dès le dépôt sur plateforme projet, car en amont du comité de sélection la Région est consultée pour donner un avis de recevabilité sur le projet.

Précision sur la notation des projets : s'il est ajourné, le porteur a le droit de se représenter une fois encore.

Exemples de projets accompagnés par le GALPA HDEB:

- Adaptation d'un bateau d'un pêcheur de homards, pour accueillir des touristes et faire découvrir le métier et connaissances naturalistes
- ISTHME : capitaliser les données sanitaires et zoosanitaires pour évaluer l'état de la ressource. Exemple projet InterGALPA => augmentation du plafond pour avoir un projet plus ambitieux (3 GALPA)
- SPL : pas possible d'ouvrir la halle A marée aux touristes, donc création d'un parcours de visite avec des tablettes à disposition à l'office du tourisme (visites virtuelles, témoignage, ...)
- Atelier Sea Frais : fumeur de saumon voulait travailler un autre produit, est parti sur la coquille Saint-Jacques, a été accompagné pour la création d'une machine d'emballage, nécessaire pour mettre en valeur un produit haut de gamme
- CC GTM : vérification périodique des eaux littorales (mi-juin à mi-sept) pour anticiper la fermeture des plages, prélèvements réguliers mais délai de 2 jours pour récupérer les données, malles achetées via le GALPA pour réaliser des analyses en direct, test l'année dernière de double contrôle pour vérifier la fiabilité

Echanges/questions :

- Quel lien avec les PAT de leur territoire ? Relais au département en plus d'EPCI si structure porteuse pour voir quelle action peut être portée / participation à des ateliers PAT : sur l'aspect logistique ou sur la pêche

Actions inspirantes d'autres territoires

PAT porteur/territoire concerné	Autres acteurs impliqués	Actions menées	Sources/ressources
PAT du Pays de Sarrebourg Contact : Lise Bertolero l.bertolero@pays-sarrebourg.fr	France relance (lauréat de l'AAP Plan de relance) ECOZEPT (étude de marché poissons d'étang) Cerfrance Occitanie (étude faisabilité technique, économique et juridique pour la création d'un outil collectif) Domaine départemental de Lindre, Pisciculture Schambion, Lucas Perche	Vers un pôle agroalimentaire piscicole : Identification des enjeux - Étangs = réservoirs de biodiversité - Manque de valorisation (mauvaise image de ces poissons, absence d'outils de transformation) Pôle composé d'une cuisine centrale, un atelier de filetage pour la pisciculture, légumerie, conserverie, logistique, stockage, mutualisation des "fonctions supports"	Présentation webinaire France PAT (Diapo 6 à 10)
PAT de Dinan Agglomération & PAT de la CC Côte d'Emeraude Contacts : Julie BEAUCE j.beauce@dinan-agglomeration.fr Quentin LE LOARER q.leloarer@cote-emeraude.fr	Europe et Région (financement, projet DLAL FEAMPA)	De la Mer à l'Assiette ; identification des professionnels et partenaires des filières halieutiques du territoire ; organisation de rencontres filières (pêche, algues, conchyliculture) ; organisation de formations pour les cuisiniers ; réalisation d'un guide et d'une vidéo de sensibilisation ; organisation de repas "moules frites " en RC pour favoriser la découverte des moules.	Livret de la Mer à l'assiette Vidéo présentation
PAT du Pays de Lorient Contact : Pascal TOCQUER ptocquer@agglo-lorient.fr	Espace des sciences – Maison de la Mer de Lorient	AAP PAT : éducation alimentaire, déploiement des maisons de l'alimentation dans les quartiers en partenariats avec les centres sociaux --> sur le poisson, animations proposées par la Maison de la Mer	Présentations animation
PAT du Syndicat Mixte du Bassin de Thau	Financement projet DLAL FEAMPA	Projet RESCOLOCO : relocalisation de l'approvisionnement de la restauration collective. 4 premières communes du territoire seront accompagnées en 2025 pour un travail transversal pour favoriser les produits locaux dans les assiettes des cantines, et en particulier le poisson de Méditerranée. Elus, gestionnaires, cuisiniers, enfants et animateurs suivront des ateliers permettant de donner une meilleure place et apprécier les produits et poissons locaux en restauration scolaire. 4 autres communes suivront également ce programme en 2026,	Présentation projet rescocolo Présentation du PAT de la Terre à la Mer

+ PAT de la CA Rochefort Océan (17) : <https://www.agglo-rochefortocean.fr/projet-alimentaire-territorial-rochefort-marennnes-pat> --> filière pêche/aquaculture/conchyliculture très intégrée dans toutes les actions (visites de ferme, guide des producteurs, renouvellement des générations, producteurs partenaires du groupement d'achat pour la restoco)

Retours sur la journée et ressources complémentaires

Autres besoins :

- Panel des formations proposées par NFM pour resto co' : collège/lycée. Pour les autres publics, peut-être autres financements disponibles (GALPA)

Ressources complémentaires :

Lien d'inscription à la newsletter du réseau : [ici](#)

Visite virtuelle de la criée de Granville et des ports de la Manche : [à explorer ici](#)

Plan aquaculture national : [à retrouver ici](#)

Fiche filière pêche aquaculture France Agrimer : [à retrouver ici](#)

Chiffres et bilan France Agrimer pêche et aquaculture : [à consulter ici](#)

Reportage Arte [“Manche, les nouveaux artisans de la pêche”](#) (pêche artisanale en Normandie)

Carte des pisciculteurs en Normandie : [à découvrir ici](#) (exemple d'actions : Aquaculture près de Livarot : fournit truites en filet pour collège à proximité)

Cartographie des principaux acteurs de la filière : [à découvrir ici](#)

