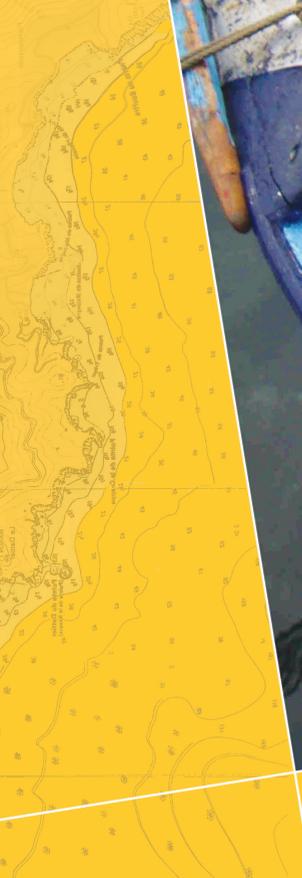


LA PÊCHE & LES ELEVAGES MARINS



Cap sur ...



La pêche...

Une activité ancestrale qui remonte à la préhistoire comme en témoignent les restes d'arêtes trouvés dans les campements en bord de mer.

Une activité pour laquelle l'Homme a développé toute son ingéniosité pour être toujours plus performant dans la sélectivité de la capture des espèces.

Une activité qui l'a même conduit à mettre au point l'élevage de certaines d'entre elles pour répondre aux besoins croissants des populations.

Tout au long du «Cap sur la pêche et les élevages marins», la pêche sera abordée du point de vue du professionnel comme de l'amateur, embarqué ou du bord de mer.

Et pour chacun des thèmes abordés, des recettes de grands chefs cuisiniers régionaux vous seront proposées.



Flashez les QR-codes au fil des pages pour découvrir des recettes ou visitez le site du réseau mer :

www.reseaumer.org

Sommaire



LA PÊCHE PROFESSIONNELLE ARTISANALE Page 3



LES ÉLEVAGES MARINS Page 10



LE PLATEAU DE FRUITS DE MER Page 12



LA PÊCHE DE LOISIR Page 14



LA CHASSE SOUS-MARINE Page 16



MÉMO DU PÊCHEUR RESPONSABLE Page 18



DE LA PÊCHE À L'ASSIETTE Page 20



PÊCHE, CULTURE ET PATRIMOINE Page 24



FORMATIONS, GLOSSAIRE, CONTACTS Page 26

Pour les astérisques (*) présents dans le texte, se reporter au glossaire

La pêche méditerranéenne est une pêche artisanale qui se pratique jusqu'à 22,2 km (12 milles des côtes, mais essentiellement en deçà de 5,6 km (3 milles) avec des bateaux et des engins diversifiés. Cette activité ancestrale a une forte valeur patrimoniale et culturelle. La population locale y est très attachée.

LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES



Robe prud'homale

Depuis 1452, il existe en Méditerranée française une organisation professionnelle unique : la prud'homie des patrons pêcheurs qui assure la gestion durable d'un territoire de pêche.

On compte six prud'homies dans les Alpes-Maritimes, huit dans le Var, quatre dans les Bouches-du-Rhône et quatre en Corse.

Le Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins

(CNPMEM) regroupe les professionnels engagés dans la production des produits marins. Il s'appuie sur des comités régionaux (CRPMEM) et départementaux (CDPMEM) pour interagir avec l'Europe, l'Etat et accompagner l'application des règlements en dialoguant avec le terrain de manière collégiale.

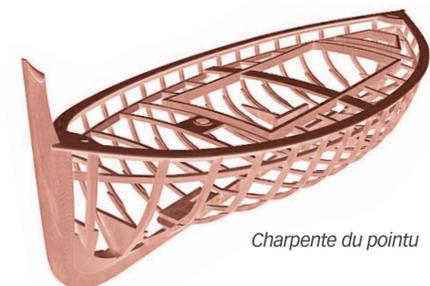
UN BATEAU TYPIQUE

Le pointu est une des barques de pêche méditerranéenne traditionnelle dans les Alpes-Maritimes, le Var et en Corse. On parle de barquette à Marseille.

La forme pointue de la coque n'a pas changé depuis deux millénaires. Elle viendrait du fait qu'autrefois les pointus étaient tirés sur les plages et remis à l'eau quotidiennement. La forme pointue était donc la mieux adaptée pour cette manipulation.

C'est à partir du gabarit Saint-Joseph que le charpentier construit le pointu.

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, 42 % des barques sont encore en bois ; 33 % en Corse. Aujourd'hui, certains pêcheurs font le choix d'avoir des carènes performantes pour économiser du carburant, améliorer le passage à la vague et s'équipent de matériel de pointe. On dit que « le pêcheur regarde la lune et son sondeur ».



Charpente du pointu





LES TECHNIQUES DE PÊCHE

Les techniques et engins de pêche sont nombreux : palangre, filet maillant, trémail, nasse... Leurs utilisations dépendent de l'espèce recherchée, du milieu, de la saison, voire du bateau utilisé. Ils sont choisis alternativement par un même pêcheur qui s'adapte à la disponibilité de la ressource et à la réglementation.

La pêche au chalut est soumise à un plan de gestion strict en Méditerranée française : en Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2015, neuf navires étaient autorisés à pratiquer le chalut, sept en Corse.

MÉTIER : PÊCHEUR

En Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse, on compte un peu plus de 1000 marins et près de 800 navires dont 95 % mesurent moins de 12 mètres. L'accès au métier nécessite un investissement initial important (bateau, matériel, et une qualification diplômante).

Confrontés à la rigueur de la réglementation, à la violence des éléments, la passion est nécessaire pour pratiquer ce métier difficile. Les jeunes de moins de 35 ans sont assez peu représentés : seulement 12 % du total des pêcheurs. Ils choisissent le plus souvent ce métier par passion, car malgré sa dureté, tous évoquent le sentiment de liberté qu'il procure. Il n'y a plus que 30 % de reprise familiale en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les femmes de pêcheurs sont très actives et importantes dans la profession. Souvent, chargées de la vente des produits de la mer pêchés par leur mari,

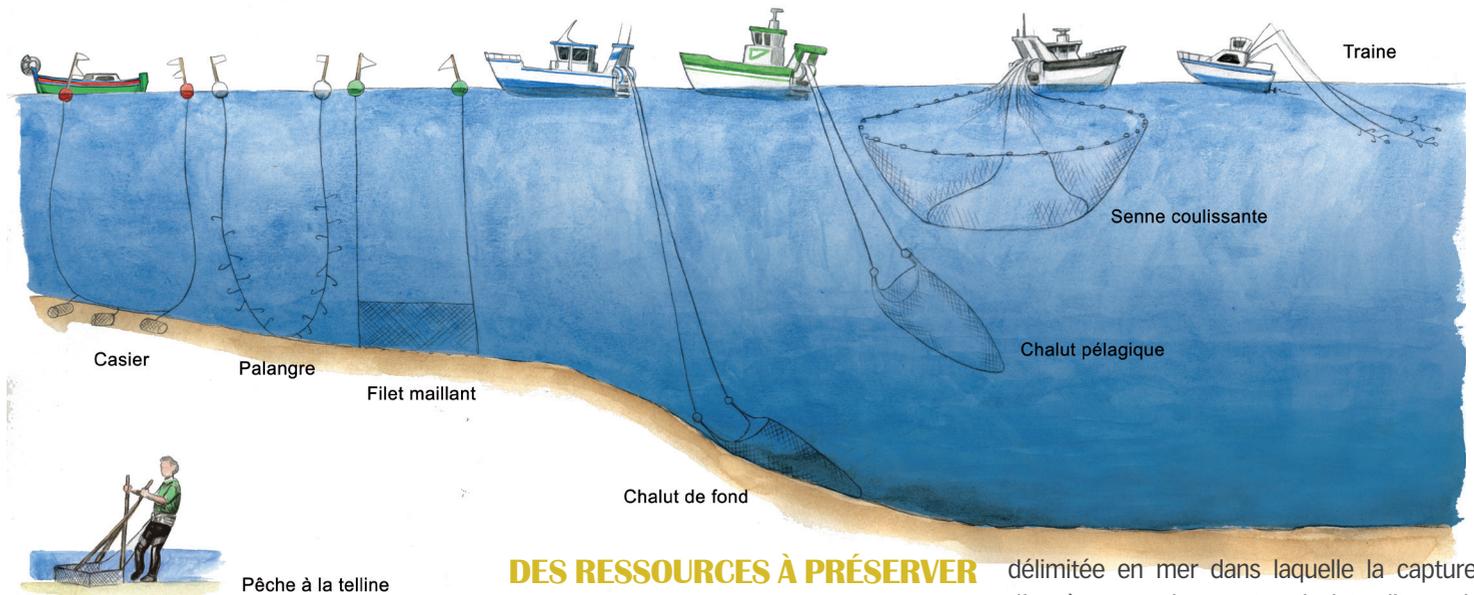
de la comptabilité, elles se regroupent maintenant en associations de femmes de pêcheurs et écrivent livres, recettes, tiennent des blogs, etc.

Il a fallu attendre 1997 pour que le statut de conjoint collaborateur soit créé.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Afin d'équilibrer l'état de la ressource avec l'effort de pêche, des Totaux Admissibles de Capture (TAC) sont fixés. En Méditerranée, le thon rouge est concerné. Depuis 2006, des quotas sont établis chaque année par la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA). Depuis 2017, la pêche de l'espadon est aussi soumise à des quotas. De bonnes initiatives, à condition que le droit de pêche soit équitablement attribué !



Pêche à la telline

DES RESSOURCES À PRÉSERVER

Les pressions exercées sur la ressource (pollution, artificialisation du littoral, pêche, changement climatique) pèsent sur l'écosystème marin. Avec une demande croissante des produits de la mer, une gestion durable de l'activité de pêche s'impose pour préserver la ressource.

Aujourd'hui, les autorités, en concertation avec les pêcheurs professionnels, imposent des tailles minimales de capture et réglementent les périodes de pêche en tenant compte des périodes de reproduction. Les engins de pêche sont aussi contrôlés et certaines zones sont strictement interdites à toute forme de pêche. Consultez les cartes du SHOM*, Navicarte, LITTO3D, etc.

DES INITIATIVES CONCRÈTES

De plus en plus conscients de la nécessité de préserver durablement la ressource, les pêcheurs, leurs prud'homies et les collectivités territoriales sont à l'origine de la création de réserves de pêche. Il s'agit d'une zone

délimitée en mer dans laquelle la capture d'espèces marines est soit interdite, soit limitée dans le temps ou réservée à certains engins de pêche. Cette réglementation est valable pour la durée de la validité de la zone. Il en existe huit en Corse et neuf en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Au Parc national de Port-Cros, l'engagement des pêcheurs professionnels, depuis deux décennies, dans l'Aire Marine Protégée est un élément clé du succès de la gestion de la pêche artisanale. L'objectif est de permettre le repeuplement des fonds marins pour une meilleure exploitation des ressources vivantes. Ces zones font souvent l'objet d'études menées par des scientifiques.



Cale de filet



UN ATOUT ÉCONOMIQUE

La pêche professionnelle est créatrice d'emplois. On estime qu'un emploi en mer crée trois à quatre emplois à terre. Par ailleurs, dans un contexte voué au tourisme, les pêcheurs contribuent à l'attractivité du territoire grâce à leur activité conjuguant fraîcheur du produit et éco-responsabilité.

Les pointus ou barquettes avec leurs jolies couleurs bien entretenues donnent une atmosphère toute particulière aux ports que les touristes ne manquent pas de photographier. Un vrai potentiel économique pour le littoral, toute l'année !

PÊCHEUR, UN MÉTIER À FAIRE DÉCOUVRIR...

... Et qui garantit des revenus complémentaires. Avec le pescatourisme qui consiste à embarquer des touristes à bord



RECETTE

Rouleaux de sévreaux

PROPOSÉE PAR
Cucina Di a Pesca

Association Femmes de pêcheurs Corse

www.reseaumer.org - «recettes»

des navires de pêche, on peut découvrir le métier de pêcheur, la pêche professionnelle, les différentes variétés de poissons et le littoral.

Arrivée d'Italie en France, cette activité a nécessité une réglementation pour la sécurité des navires.

Découvrez les lieux de pescatourisme en Provence-Alpes-Côte d'Azur et en Corse :
www.crpmem-paca.fr
www.crpmem.corsica

Nouvelle initiative sur le territoire : la dégustation des produits de la pêche notamment pour valoriser les espèces peu prisées.



DES PÊCHES ARTISANALES TRÈS LOCALES

La poutargue de Martigues et la boutargue de Bastia

La poutargue ou boutargue est une spécialité culinaire de plusieurs pays méditerranéens, à déguster en apéritif, en oeufs brouillés, rapée sur des spaghettis, etc.

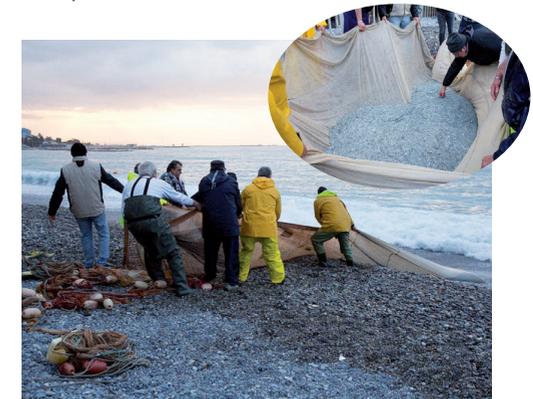
Au pays du soleil levant, les japonais en sont très friands et l'appellent *karasumi*.

Il s'agit d'une poche d'œufs de mulet (muge) salée et séchée encore appelée Caviar de Méditerranée devenu la fierté de Martigues depuis le XVII^{ème} siècle.

Cette pêche traditionnelle est pratiquée à Martigues et à Port de Bouc à l'aide d'un calen (filet disposé au fond) et près des étangs corses, à la battuda (filet haut qui barre les petites criques), ou à l'aide des bordigues (installations fixes démontées en février pour permettre aux poissons de la mer d'entrer dans l'étang, puis remises en place en juin).

La pêche à la poutine

Pratiquée en ramenant une senne (sorte de filet) depuis la plage, il s'agit d'une pêche aux petits poissons bleus nommés aussi «poutine». Cette pêche ancestrale, très réglementée en volume et dans le temps, se pratique encore sur une toute petite surface de notre côte méditerranéenne dans les Alpes-Maritimes, entre Menton et Antibes. Elle devrait disparaître avec les pêcheurs détenteurs des dernières Autorisations Européennes de Pêche (AEP).



5 ANS POUR SE REPRODUIRE...

La langouste rouge, *Palinurus elephas* est un crustacé qui autrefois, fin du XIX^e siècle, était présent dans tous les types de milieu, depuis la surface jusqu'à 150 m de profondeur.

Vers cinq ans, elle atteint la maturité sexuelle. En Méditerranée, il faut cinq à six mois pour que la langouste ait sa forme définitive. Elle ne mesure alors que 25 mm ! Un individu de 15 ans pèse autour de 2 kg. D'après la littérature, des individus de 8 kg ont été pêchés, ce qui laisse présumer d'une longévité d'environ 130 ans !

HAUTE VALEUR AJOUTÉE

La pêche de la langouste a une grande importance économique en Méditerranée. Dans les années 50, cette pêche était considérée comme étant la plus rémunératrice, ce qui a entraîné une surexploitation. En Corse, un plan de gestion durable de la ressource de la langouste rouge a préconisé, un mois par an, le retour de la pêche à la nasse plus sélective que la pêche au filet.



Nasse à langouste, appelée «jambin»

La nasse, le panier ou le casier constituent des pièges destinés à être immergés pour capturer des animaux.

Traditionnellement, ils sont faits en osier, en bambou, en myrte ou composés d'un filet de pêche et d'une armature en forme d'entonnoir.

De 2011 à 2013, la collectivité territoriale de Corse a incité l'utilisation des nasses et a subventionné leur achat.



www.reseaumer.org - «recettes»



RECETTE

La langouste à la Corse

PROPOSÉE PAR
Patrick Filmont



LE SAVIEZ-VOUS ?

La taille minimale de pêche (en mesurant le céphalothorax) est de 90 mm. Dans le cadre de l'autogestion, les pêcheurs professionnels s'interdisent de prélever la langouste durant sa période de reproduction, lorsqu'elle est grainée (présence d'oeufs sur l'abdomen).



LA PÊCHE DU CORAIL ROUGE



Le corail rouge, *Corallium rubrum* fascine depuis plus de 2000 ans avant notre ère. Dans le commerce antique, il était échangé contre de l'ambre de la mer du Nord.

Cette espèce typiquement méditerranéenne, protégée par les conventions de Berne, de Barcelone et la directive Habitats, se rencontre depuis quelques dizaines de mètres jusqu'à 700 m de profondeur. Elle aime l'ombre et croît très lentement : 1,8 mm/an pour les branches et 0,15 mm/an à sa base. Ainsi, une colonie de 20 à 30 cm peut être âgée de plus d'un siècle !

Son squelette rouge coloré par des substances type carotène, formé de calcite, serait dix fois plus résistant que le béton. Ses caractéristiques font qu'il est très prisé. Si l'espèce ne semble pas en danger, sa haute valeur économique a provoqué sa surexploitation dans les zones peu profondes.

Autrefois sa pêche se pratiquait à l'aide d'arts traînants appelés croix de Saint-André qui provoquaient de grands dégâts sur le fond. Actuellement, elle se fait de façon beaucoup plus sélective, en plongée jusqu'à 130 m de profondeur, avec le prélèvement des grosses branches (supérieures à 7 mm de diamètre à la base du pied) afin d'assurer une meilleure gestion des stocks. Les corailleurs doivent avoir une Autorisation Régionale de Pêche (ARP) et en plus en Corse, une licence annuelle. Le nombre d'autorisations est aujourd'hui de neuf en Corse et de 24 en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

A ce jour, cette espèce est surtout utilisée en joaillerie, mais également en médecine, notamment pour des traitements homéopathiques. Par ailleurs, la disparition du corail dans les zones peu profondes a encouragé des recherches de coralliculture.



Pisciculture marine - Site Acquadea Corse

L'élevage marin, aussi appelé aquaculture marine est représenté sur le territoire français par deux activités dominantes :

- la pisciculture marine qui consiste à élever des poissons. Elle démarre en France au début des années 80.
- la conchyliculture qui consiste à élever des coquillages tels que les huîtres (ostréiculture) et les moules (mytiliculture). Cette activité représente 95 % des emplois aquacoles en France.

PIONNIÈRE EN LA MATIÈRE... POUR L'ÉLEVAGE EN MER OUVERTE

Les régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse ont vu s'installer sur leur littoral les premières fermes aquacoles marines. Dans les enclos d'élevage en milieu naturel, les principales espèces élevées sont le loup, la daurade royale et le maigre, très appréciées des consommateurs. A noter que la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, avec 20 % de la production nationale, est la première région en terme de pisciculture marine côtière. Une production destinée essentiellement à la grande distribution et exportée, principalement chez nos voisins italiens et suisses.



RECETTE
Fleurs de courgettes farcies au maigre
PROPOSÉE PAR
Bernard Leclerc
Restaurant Bleu lavande

www.reseamer.org - «recettes»

DES ÉLEVAGES EN MER... MAIS PAS UNIQUEMENT !

C'est dans les années 60 que la conchyliculture a pris place dans les étangs de Diana et d'Urbino sur la façade Est de la Corse. Trois espèces représentent l'essentiel de la production (l'huître creuse, l'huître plate et la moule) destinée essentiellement au marché local.



Conchyliculture

QUELLE RÉGLEMENTATION ?

L'exploitant aquacole obtient une Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) délivrée pour 20-30 ans sous réserve d'une qualification professionnelle. Chaque année, il paie une cotisation aux autorités compétentes pour utiliser une partie du territoire marin. Il est soumis à de nombreuses contraintes réglementaires. Par ailleurs, les exploitants doivent faire effectuer un contrôle annuel par le Service Aquacole Vétérinaire d'Urgence (SAVU) pour garantir la santé du poisson et le protocole d'élevage.

LA PISCICULTURE MARINE : UNE RÉELLE CONCURRENCE POUR LA PÊCHE PRO ?

Certainement pas... En Provence-Alpes-Côte d'Azur et en Corse, la pêche artisanale et l'aquaculture se complètent pour satisfaire l'ensemble des clients et offrir des produits régionaux de qualité. Sur le territoire national, le poisson d'élevage ne représente que 14 % de la consommation.



Elevage de maigres - Cannes Aquafrais

UN EFFET ATTRACTIF POUR LA FAUNE SAUVAGE

Les fermes aquacoles ont été longtemps décriées : production de poissons carnivores impliquant la pêche de poissons sauvages pour les nourrir, augmentation de matière organique dans le milieu... Pourtant en région méditerranéenne française, les exploitants aquacoles ont dès le départ fait le choix de travailler selon des méthodes raisonnées : pas d'OGM - Organisme Génétiquement Modifié - (ni dans les géniteurs, ni dans les poissons élevés, ni dans les aliments) ; alimentation d'origines végétale (à plus de 50 %) et marine, distribuée de manière calculée et choisie pour qu'elle soit assimilée le mieux possible par le poisson.

Quel que soit le mode d'élevage, il est évident que les fermes ont un effet attractif sur les populations sauvages que les pêcheurs professionnels et amateurs ont bien repéré !



DES LABELS POUR LES POISSONS ?

Oui... Au début des années 2000, les producteurs régionaux (Marseille et Cannes) ont été les premiers à obtenir une certification bio accompagnée de labels de qualité afin de garantir au consommateur une qualité supérieure. Côté Corse, le label Rouge est obtenu depuis 2011. Les espèces concernées sont le loup, la daurade ou encore le maigre. En 2016, l'écloserie elle-même a été certifiée. Ces gages de qualité permettent aux pisciculteurs locaux de se démarquer de la concurrence étrangère qui tend à inonder le marché de poissons de qualité industrielle. Cette aquaculture responsable concilie le respect de l'environnement, le bien-être animal et la santé du consommateur.



LA PÊCHE AUX OURSINS

Traditionnellement, les oursins étaient pêchés depuis un bateau à l'aide d'une grappette à dents, sorte de harpon à plusieurs branches pointues. De nos jours, la pêche aux oursins se pratique principalement en apnée, sauf à Marseille et Martigues où la pêche en bouteille est autorisée pour les professionnels déttenant une licence délivrée par le CRPMEM* et la Direction Interrégionale de la Mer. Dans l'oursin, les parties consommées sont les gonades, c'est à dire les organes sexuels mâles et femelles : cinq grandes langues jaunes à rouge-orangé tapissant l'intérieur et appelées communément « corail ». Autorisée de novembre ou décembre jusqu'au mois d'avril selon les départements, la récolte des oursins est limitée pour les pêcheurs amateurs à trois ou quatre douzaines par personne et 10 douzaines par embarcation et par jour quel que soit le nombre de personnes. Des spécificités locales peuvent exister et la réglementation est disponible sur le site de la DIRM*. Les pêcheurs professionnels respectent les mêmes dates de prélèvement. Attention à sa taille ! Pour le capturer, l'oursin doit mesurer 5 cm de diamètre minimum sans les piquants.

RECONNAÎTRE LES OURSINS

Tous les oursins ne sont pas consommables. L'oursin noir (*Arbacia lixula*) surnommé à tort « oursin mâle » n'est pas comestible. L'autre, appelé par opposition « femelle » (*Paracentrotus lividus*), généralement violet, marron, verdâtre mais jamais noir est, quant à lui, très prisé. Autre caractéristique pour les distinguer : seul l'oursin comestible peut se couvrir d'algues, de plantes ou autres objets insolites, etc.



LE VIOLET

Le violet, *Microcosmus spp.* encore appelé figue de mer, se fixe aux roches, pierres ou coquilles.

Il est pêché par les professionnels en plongée (à la main) ou en bateau (drague). Sa chair jaune vif et son goût iodé bien caractéristique en font un fruit de mer très recherché en Méditerranée.

Il se consomme toute l'année, mais il est conseillé de ne pas le prélever durant sa période de reproduction : avril-mai. En Corse, depuis une anomalie thermique, il a quasiment disparu des petits fonds.

LA TELLINE, PÊCHE A PIED

La pêche à la telline, *Donax trunculus* se pratique à pied et uniquement en Camargue. Un permis de pêche à pied professionnelle et une licence délivrée par le CRPMEM* sont obligatoires.

Dans les fonds sableux peu profonds de la zone littorale, le pêcheur immergé parfois jusqu'à la taille, tire à reculons un tellinier qui fouille le sable : les coquillages (2,5 cm de taille minimale et 1,5 kg/jour maximum pour le pêcheur amateur) sont récupérés dans un filet et triés.



LA MOULE : ENTRE LAGUNE ET PLEINE MER

Depuis la fin du XIX^{ème} siècle, la mytiliculture est présente dans le paysage méditerranéen français et représente 12 % de la production nationale (moules du Lazaret dans le Var, moules de Carteau dans les Bouches-du-Rhône, moules de Diana en Corse...). En Méditerranée, deux types de production existent : une production lagunaire (Étang de Diana en Corse) où le naissain est immergé durant 13 mois avant d'être commercialisé et une production en pleine mer où la durée d'élevage est de 6 mois environ.



www.reseaumer.org - «recettes»



RECETTE

Soufflés
d'oursins

PROPOSÉE PAR

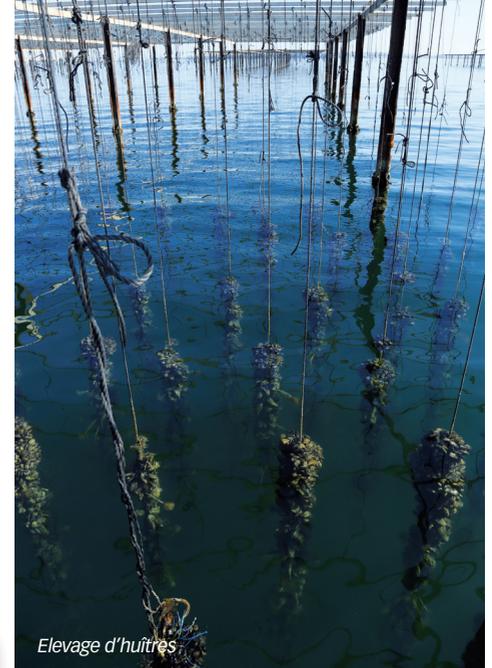
Michel Deviller

Restaurant L'âne rouge

DES ÉLEVAGES DE COQUILLAGES BIEN SUIVIS

En 1984, suite à plusieurs intoxications chez les consommateurs de coquillages, l'IFREMER* met en place en France, un Réseau de surveillance du PHYtoplancton et des phycotoxines (toxines produites par le phytoplancton) : le REPHY. Il s'agit de contrôler régulièrement dans l'eau et dans les coquillages, la quantité d'espèces planctoniques pouvant produire des toxines dangereuses pour l'Homme.

En 1989, le Réseau de contrôle Microbiologique des zones de production de coquillages (REMI) est créé. Il contrôle les bactéries indicatrices d'une contamination fécale dans les zones de production de coquillages.



Elevage d'huîtres

HUÎTRES CORSES, CAMARGUAISES ET VAROISES

Des huîtres médaillées

Plus ancienne exploitation conchylicole corse, la « Nustrale* di Diana » a été à de multiples reprises primée au Concours Général Agricole de Paris. Dernièrement, l'huître de Tamaris, dans le Var a aussi été primée !

La petite dernière, l'huître de Camargue

Depuis 2015, les ostréiculteurs se sont regroupés en coopérative afin de la produire. Avant de se retrouver dans l'assiette, les huîtres, collées sur les cordes, sont pendues jusqu'à une profondeur de 6 m. Les creuses sont immergées sept à huit mois alors que les plates, douze à quinze mois.



Très attractive, la pêche de loisir compte un nombre important de pratiquants, ce qui rend difficile l'estimation des prélèvements effectués. A l'heure actuelle, c'est une activité partiellement encadrée sauf dans les Parcs Nationaux où une réglementation existe. Le produit de cette pêche est destiné à la consommation exclusive du pêcheur et de sa famille. Il ne peut être vendu sous quelque forme que ce soit. La pêche de loisir regroupe plusieurs techniques.



Surf casting depuis une digue

depuis son embarcation un leurre ou un vif derrière le bateau en mouvement. Les leurres dépendent du type de capture recherchée.

La pêche à la palangrotte, traditionnelle en Provence, se pratique avec ou sans canne. Elle vise en priorité les poissons de soupe du littoral : girelles, rouquiers, serrans, rascasses, etc. La ligne, terminée par un plomb, est roulée sur une plaque de liège et comporte en général trois petits hameçons montés en potence.

La pêche au jig ou jigging connaît en France un engouement exceptionnel. Elle se pratique sur des fonds allant jusqu'à 200 mètres et vise particulièrement les sérioles, liches, dentis, sabres, etc. Les jig classiques ressemblent à de grosses cuillères de forme effilée.

LES TECHNIQUES DE PÊCHE : DU BORD DE MER...

La pêche au bord de mer se pratique depuis la plage en surf casting*, sur les côtes rocheuses et les digues. Elle est strictement interdite dans les ports.

Quel que soit le lieu d'où l'on pêche, cette activité récréative doit respecter la réglementation en vigueur (taille des poissons, queue coupée, etc.) et l'environnement. Les amendes pour non-respect de la réglementation sont très élevées.

... À LA PÊCHE EMBARQUÉE

Pour pratiquer la pêche de loisir depuis votre bateau, vous devez évidemment posséder un titre de navigation. Les outils peuvent être variés : lignes grées avec un maximum de 12 hameçons, 2 palangres munies chacune de 30 hameçons au maximum, 2 casiers, 1 foëne, 1 épuisette ou «salabre», 1 grappette à dents, 3 moulinets électriques. Vous pourrez alors pratiquer la pêche à la traîne qui consiste à laisser traîner



LE « NO KILL * »

Cette pratique de pêche en vogue a pour but de capturer un poisson, puis de le relâcher dans les meilleures conditions pour qu'il puisse continuer sa vie, se reproduire et pourquoi pas, livrer de nouveaux combats avec le pêcheur. Mais, entre le stress, la blessure de l'hameçon, la manipulation, la sortie de l'eau, la mort de l'animal est souvent inéluctable. L'impact de cette activité même si mal connu, est toutefois considéré comme important.



UN LOISIR RÉGLEMENTÉ

Comme pour la pêche professionnelle, il existe une réglementation de la pêche de loisir. En cas de non-respect des règles relatives à la taille et au poids des poissons, d'utilisation d'engin, appareil, moyen de détection non autorisés ou d'utilisation d'un bateau qui ne correspond pas à celui figurant sur le titre de navigation, vous pouvez vous voir infliger une amende pouvant atteindre 22 500 €.

Afin de lutter contre le braconnage, les pêcheurs plaisanciers doivent depuis l'arrêté du 17 mai 2011, couper une partie de la nageoire caudale de certaines espèces de poisson sous peine de se voir condamner à une amende pouvant atteindre 22 500 €. Ceci est aussi vrai pour les langoustes et les homards.



Surf casting depuis la plage



RECETTE

La soupe de poissons

PROPOSÉE PAR
Cucina Di a Pesca

Association Femmes de pêcheurs Corse



Par ailleurs, l'exercice de la pêche de loisir du thon rouge est soumis à la détention d'une autorisation de pêche à obtenir auprès de la DIRM* (se référer à l'arrêté en vigueur). Depuis juillet 2010, la charte du pêcheur écoresponsable existe (www.ffessm.fr).



LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans les Aires Marines Protégées (Parcs Nationaux, Parcs marins, etc.), des arrêtés préfectoraux complémentaires sont adoptés afin de préciser et/ou modifier la réglementation applicable à certains espaces ou espèces protégés. Par exemple, depuis le 6 septembre 2016, la pêche de loisir est encadrée plus strictement dans la partie adjacente du Parc national de Port-Cros. Se renseigner auprès des autorités compétentes.



Le loup, une belle prise pour le chasseur sous-marin

Coup de projecteur sur une pêche sportive, une affaire de passion.

DE NOMBREUSES TECHNIQUES

La chasse sous-marine en France se pratique uniquement en apnée, selon quatre techniques :

- **l'indienne** : le chasseur progresse en toute discrétion, au fond ou même en surface, dans le but de surprendre un poisson au détour d'une roche.



L'agachon

- **la pêche « à trou »** : le chasseur débusque les poissons qui ont pour habitude de trouver refuge sous les pierres, dans les failles ou dans les cavités.

- **la coulée** : le chasseur surprend sa proie en descendant directement sur elle. Il faut pour cela faire le moins

de bruit possible depuis l'immersion jusqu'au déclenchement du tir.

- **l'agachon** : le chasseur caché au fond traque les poissons de pleine eau.

UNE ACTIVITÉ RÉGLEMENTÉE

La pêche sous-marine est une activité réglementée pour préserver les stocks. Il faut avoir 16 ans pour utiliser un harpon, signaler sa présence par une bouée en surface et avoir une assurance couvrant sa responsabilité civile. Il est interdit de pêcher la nuit, dans les zones réglementées, dans les ports, avec une lampe et de prélever les espèces protégées.

Dès le rivage rejoint et comme tous les autres pêcheurs, le chasseur sous-marin marque les espèces les plus prisées (loup, daurade, denti, certains crustacés, etc.) en coupant la partie inférieure de la nageoire caudale car il est interdit de vendre le produit de sa chasse.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La chasse sous-marine n'est pas sans danger : noyade, syncope, percussion avec un bateau, etc.

Il est recommandé de pratiquer ce sport en équipe de deux.



RECETTE

Loup grillé au fenouil

PROPOSÉE PAR
La cuisine cannoise
Jean-Marc Geffrier



www.reseautourisme.org - «recettes»

ZOOM SUR LES MORATOIRES

Sur l'ensemble de la façade méditerranéenne française, la pêche de loisir et la chasse sous-marine des mérus bruns, mérus gris, mérus royaux, badèches et cerniers sont strictement interdites jusqu'en décembre 2023. Mais ces espèces peuvent être pêchées par les professionnels à l'aide d'engins comme les filets et être vendues.

La capture du corb, poisson particulièrement vulnérable, est également interdite à la pêche de loisir et à la chasse sous-marine, jusqu'en décembre 2018.

POULPE SOUS SURVEILLANCE

Peu farouche, le céphalopode de plus en plus rare dans les eaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur fera l'objet d'un arrêté préfectoral de région visant à interdire son prélèvement manuel du 1^{er} juin au 30 septembre (période sensible pour l'animal car en pleine période de reproduction).



C'est déjà le cas dans l'ensemble des aires maritimes des Parcs nationaux de Port Cros et des Calanques.

UNE PRATIQUE PLUS VERTUEUSE

Les pêcheurs sous-marins s'imposent des tailles de captures plus élevées que la réglementation. Ils veillent ainsi à ne pêcher que des individus en âge de s'être déjà reproduits. Les trois fédérations de pêche sous-marine (la FCSMP*, puis la FNPSA* et la FFESSM*) promeuvent ce type de pratique responsable et diffusent leur charte de bonne pratique.

Les organisateurs de concours d'épreuves sportives ont fait évoluer les règlements afin de privilégier des pêches qualitatives et de ne plus récompenser la capture d'un grand nombre d'individus de la même espèce.



LE SAVIEZ-VOUS ?

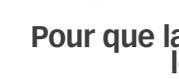
Lorsque la pêche au mérou était encore autorisée, le chasseur sous marin convoitait les gros individus. Or cette espèce, comme beaucoup de poissons change de sexe. Le mérou, lorsqu'il mesure 40-50 cm (à l'âge de 4-5 ans) est femelle. Il devient mâle lorsqu'il mesure 60-70 cm (vers 10-14 ans). Chasser les plus gros mérus, c'est donc réduire le nombre de mâles. Véritable problème pour une reproduction efficace et donc une bonne santé de l'écosystème !



TAILLES MINIMALES ET SAISONALITÉ DES ORGANISMES

MARINS - PÊCHE DE LOISIR EN MÉDITERRANÉE

Taille (cm)	Espèce	Taille minimale de capture	Saison de reproduction Pêche à éviter
35-40	 Chapon  <i>Scorpaena scrofa</i>	 30 cm	mai à août
30-40	 Chinchard (Severeau) <i>Trachurus spp.</i>	15 cm	juin-juillet
150-200	 Congre  <i>Conger conger</i>	60 cm	juillet à septembre
50-70	 Denti <i>Dentex dentex</i>	-	avril à juin
30-45	 Daurade grise <i>Spondyliosoma cantharus</i>	23 cm	février à mai
50-60	 Daurade rose <i>Pagellus bogaraveo</i>	33 cm	mai à août
50-60	 Daurade royale  23 cm	23 cm	octobre à décembre
250-350	 Espadon <i>Xiphias gladius</i>	NO KILL	juin à août
70-90	 Loup  30 cm	30 cm	janvier à avril
35-40	 Maquereau commun  18 cm	18 cm	décembre à mi-mai
30-40	 Marbré <i>Lithognathus mormyrus</i>	20 cm	juin-juillet
40-50	 Mostelle <i>Phycis phycis</i>	30 cm	fin mars à mai
40-60	 Mulet <i>Chelon labrosus</i>	-	février à mai
25-30	 Pageot acarné <i>Pagellus acarne</i>	17 cm	juin à septembre
30-40	 Pageot rouge <i>Pagellus erythrinus</i>	15 cm	janvier à mai
50-70	 Pagre commun  18 cm	18 cm	juillet à octobre

Taille (cm)	Espèce	Taille minimale de capture	Saison de reproduction Pêche à éviter
18-23	 Rouget barbet <i>Mullus barbatus</i>	15 cm	mai à septembre
150-210	 Sabre <i>Lepidopus caudatus</i>	-	mars-avril
40-50	 Saint-Pierre <i>Zeus faber</i>	-	juin à août
20-30	 Sar commun  23 cm	23 cm	avril à juin
30-40	 Sar à museau pointu <i>Diplodus puntazzo</i>	18 cm	octobre-novembre
20-30	 Sar à tête noire <i>Diplodus vulgaris</i>	18 cm	octobre à décembre
35-40	 Sole  24 cm	24 cm	décembre à mars
15-18	 Sparillon <i>Diplodus annularis</i>	12 cm	avril à septembre
200-250	 Thon rouge  115 cm ou 30 kg	115 cm ou 30 kg	Pêche réglementée soumise à autorisation Obtention d'une bague de marquage obligatoire
	 Homard  30 cm LT	30 cm LT	Pêche interdite en Corse Relâcher les espèces grainées (oeufs sur l'abdomen)
	 Langouste  9 cm LC	9 cm LC	Pêche interdite en Corse Relâcher les espèces grainées (oeufs sur l'abdomen)
	 Oursin  5 cm hors piquants	5 cm hors piquants	Pêche réglementée Autorisée en PACA du 1 ^{er} novembre au 15 avril. En Corse, de décembre à avril

CRUSTACÉS / ECHINODERMES

Pour que la ressource reste abondante, laissons aux espèces le temps de grandir et de se reproduire !

Contactez l'antenne locale de la DIRM Méditerranée afin d'obtenir la liste exhaustive des tailles de capture (contact page 27)

-  Espèces soumises à quotas
 - Thon rouge : 1 thon par pêcheur et par jour - Bague de marquage délivrée par l'antenne locale de la DIRM
 - Oursin : 4 douzaines par pêcheur avec un maximum de 10 douzaines par navire (au-delà de 2 personnes à bord) - AP n°1112 du 27/10/08

-  Marquage obligatoire LC Longueur céphalothoracique
-  Espèce à manipuler avec précaution LT Longueur totale

Certaines espèces sont interdites à la pêche de loisir comme les Mérous (mérou royal, mérou brun, mérou gris, cernier, badèche) et le Corb.



Malgré une qualité de produits de plus en plus reconnue, le consommateur français a tendance à se tourner vers le surgelé et les produits d'importation (saumon, cabillaud, etc.). Découvrons les produits locaux, les espèces méconnues et leurs qualités.

ACHETONS LOCAL, DE SAISON

Pour déguster un poisson de qualité à un coût raisonnable, privilégions les poissons de saison et locaux. Acheter en «circuit court» permet un lien privilégié entre le producteur et le consommateur, garantit l'origine locale du produit et par là même, sa fraîcheur. Il existe plus de 67 étals de pêcheurs sur les quais en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le système des AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), courant pour les produits de la terre, commence à voir le jour pour les produits de la mer. Il s'agit d'acheter son poisson par un système d'abonnement, directement aux pêcheurs, constitués en réseau, lesquels pratiquent une pêche responsable et artisanale. D'autres initiatives existent, comme les Identifications Géographiques Protégées (IGP).



L'appellation «qualité garantie mer de Lérins» sur le littoral cannois permet au consommateur d'identifier les produits de la pêche locale sur les marchés locaux et chez certains restaurateurs.

LABELS... QUÉSACO ?

Un label est une étiquette ou une marque permettant au consommateur de lui garantir la qualité, l'origine et les conditions de production du produit. Pour être crédible, ce label doit être décerné par un organisme indépendant.



Le label AB (Agriculture Biologique), réservé aux poissons d'élevage, assure notamment que le poisson est nourri à base de produits de la mer et de compléments d'origine biologique et que la densité d'élevage est plus faible.

Seuls les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « bio » dans leur dénomination de vente.



Pour le poisson sauvage, le label MSC (Marine Stewardship Council) est une certification qui valorise les pêcheries qui pratiquent une pêche durable et une traçabilité des produits (bonne gestion des stocks de poissons, protection des écosystèmes, etc.). Développée en Atlantique et dans le monde, il y a actuellement une pêcherie certifiée en Méditerranée.



Le label Rouge est une certification française, fondée sur la qualité, la saveur et l'origine du produit. Le produit labellisé présente un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur les étiquettes, les zones de pêche sont indiquées. Pour la Méditerranée, les mentions sont 37.1 (occidentale), 37.2 (centrale) et 37.3 (orientale).



DES ESPÈCES MÉCONNUES DANS NOS ASSIETTES

La saupe est un poisson dont le corps allongé de couleur gris-verdâtre est traversé de 10-12 lignes longitudinales jaune vif. C'est le principal poisson herbivore de Méditerranée. Avant de la consommer, il est important de la vider de ses viscères immédiatement après sa pêche.

dents en forme de crocs. Depuis la fin des années 70, alors que sa présence était auparavant très épisodique dans le nord de la Méditerranée, le barracuda *Sphyrna viridensis* a largement colonisé nos côtes. C'est vraisemblablement l'effet du réchauffement climatique qui fait qu'il est observé de plus en plus fréquemment. Cette abondance nouvelle inquiète à tort certains pêcheurs professionnels qui craignent la voracité de l'animal vis à vis des espèces locales. Mais sa chair est bonne et appréciée du consommateur.



RECETTE

Saupe à la tomate

PROPOSÉE PAR
Cucina Di a Pesca

Association Femmes de pêcheurs Corse

Encore appelé brochet de mer, le barracuda est un poisson à la forme allongée, avec une mâchoire inférieure de grande taille et des



Le barracuda



DES SOURCES DE BIENFAITS POUR TOUS...

Les produits de la pêche possèdent de bonnes qualités nutritionnelles, en termes par exemple d'apport en minéraux (phosphore, iode, etc.), de vitamines (A,D,E) et d'acides gras essentiels comme les Omega 3 (pour les poissons gras).

Cependant, la qualité des produits de la mer, comme tout produit alimentaire, dépend de la qualité de l'environnement dans lequel ils évoluent.

L'ANSES* préconise la consommation de produits de la mer avec une moyenne de deux fois par semaine (dont une de poisson gras, riche en Omega 3). Pour les personnes sensibles comme les femmes enceintes et les jeunes enfants,



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Oméga 3 sont des constituants des membranes cellulaires du cerveau, de la rétine et du système nerveux. Un déficit favoriserait la survenue de maladies neurodégénératives (comme la maladie d'Alzheimer), de dépression, de dégénérescence maculaire liée à l'âge, etc.

la consommation doit être occasionnelle et il faut éviter les poissons et coquillages crus.

Il est important enfin de diversifier la consommation de produits de la mer.

Pour plus d'informations : www.anses.fr

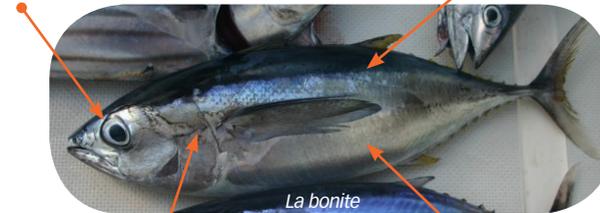


BIEN CHOISIR SON POISSON

Un poisson de qualité est avant tout un poisson frais, acheté chez votre poissonnier ou directement auprès du pêcheur professionnel sur les quais. Préférez un poisson entier plutôt que des filets et demandez au poissonnier de les lever si besoin. Quelques indices « fraîcheur » :

Des yeux bombés et brillants.
Fuyez les pupilles opaques !

Une chair ferme (tenu par la tête, le poisson a une certaine rigidité)



Des ouïes rouge vif.
Plus la couleur s'assombrit, plus la date de pêche est ancienne.

Une odeur de mer et d'algues.
Une mauvaise odeur d'ammoniaque est mauvais signe...

DES POISSONS À CONSOMMER EN FONCTION DES SAISONS

En achetant les poissons en dehors des périodes de reproduction, les stocks peuvent se renouveler ! Quelques exemples d'achat :

 En hiver : marbré, sar commun, maquereau, Saint-Pierre, etc.

 Au printemps : daurade royale, marbré, pageot acarné, sar à tête noire, sole, etc.

 En été : daurade grise, daurade royale, maquereau, pageot rose, sar à tête noire, sar à museau pointu, sar commun, sole, etc.

 En automne : daurade grise, daurade rose, loup, maquereau, marbré, Saint-Pierre, sar commun, sole etc.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour mettre à l'honneur le poisson local, des restaurants de Théoule-sur-Mer proposent chaque année la Kermesse aux Poissons. D'autres manifestations existent. Renseignez-vous.



UN POISSON BIEN CONSERVÉ

Tout comme d'autres aliments, le poisson requiert une fraîcheur irréprochable.

Attention à veiller au mode de conservation : utilisez un sac isotherme lors du transport jusqu'au domicile, videz le poisson immédiatement (ou demandez à votre poissonnier de le faire), conservez-le dans la partie la plus froide du réfrigérateur, au maximum 48h.

Vous aimez le poisson cru ou peu cuit, en ceviche, en sushis ou en tartare ? Il est recommandé de congeler le poisson à -20 °C pendant 24 heures auparavant afin de le consommer en toute sécurité. En effet, la chair de certains poissons peut contenir des parasites qui ne résistent pas au froid.



Depuis toujours, l'Homme a rendu hommage au monde de la mer et au métier de la pêche.

Fêtes, peintures, sculptures, chapelles, sont là pour en attester.

TENTURES, CHAPELLES ET ÉGLISES...

Les tentures de la Prud'homie

A la Ciotat, la maison située au n°8 de la rue Adolphe Abeille fut achetée par les patrons pêcheurs en 1747. Dans une longue pièce rectangulaire, ils installèrent leur tribunal, avec statue en bois de Saint Pierre (patron des pêcheurs) et sur les murs, une ancienne toile peinte retraçant la vie de leur Saint.



La chapelle Cocteau

La chapelle de Villefranche-sur-Mer, dédiée à Saint Pierre, est aujourd'hui la propriété de la prud'homie des pêcheurs de Villefranche, Beaulieu-sur-Mer et Saint-Jean-Cap-Ferrat. Jean Cocteau la décora en 1956 en redonnant un aspect religieux et artistique à ce tribunal de pêche. Une belle chapelle à visiter !

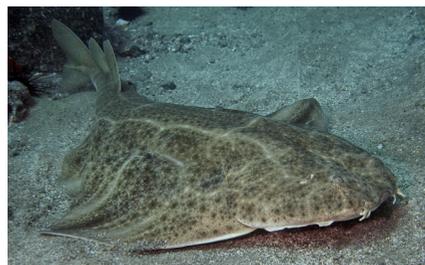
Notre Dame de la Garde

La basilique de Marseille surnommée « la Bonne Mère » est depuis le Moyen Âge considérée comme la gardienne des marins et des pêcheurs. Pour remercier la Vierge de les avoir sauvés d'un naufrage ou d'une tempête, ils lui adressèrent de nombreux témoignages de reconnaissance sous forme d'ex-voto.

DES LIEUX SOUS INFLUENCE

Dans les Alpes-Maritimes, une baie des Anges

Elle s'étend de Nice à Antibes. Selon la tradition, ce sont des pêcheurs qui ont donné son nom à cette baie car ils ramenaient dans leurs filets une espèce de requin inoffensif vivant sur les fonds marins, dont les ailerons perpendiculaires ressemblent à des ailes. Ce requin est identifié comme l'ange de mer ocellé.



Dans le Var, les Bouches-du-Rhône, des madragues

Madrague de Giens, de Gignac : des lieux dénommés ainsi parce qu'autrefois, on y pêchait le thon à l'aide d'un filet fixe appelé madrague. Les poissons en particulier les thons rouges, migrant régulièrement le long de certaines côtes, se prenaient au piège.



RECETTE

Filets de St-Pierre en papillote

PROPOSÉE PAR

La cuisine cannoise
Jean-Marc Geffrier

LES EX-VOTO

Les ex-voto (en latin : vœu fait) trouvent leur origine dans les pratiques des religions païennes qui depuis l'Antiquité ont cherché de l'aide et la protection auprès de leurs divinités. Longtemps considérés comme appartenant à un « art naïf » sans grand intérêt, il fallut attendre les années 1980 pour comprendre que ces objets sont de véritables sources d'informations concernant les pratiques religieuses, les activités quotidiennes. Beaucoup d'ex-voto sont des tableaux représentant des scènes de drame, des sculptures, des maquettes. De nombreuses chapelles d'ex-voto parsèment le littoral (Saintes-Marie de la mer, Martigues, Marseille, Laghet, la Garoupe, Notre Dame de Lavasina, etc.).

DES FÊTES EN MÉMOIRE DES SAINTS PÊCHEURS

En Corse, la légende dit que dans la nuit du 2 au 3 mai 1428, les pêcheurs d'anchois ramenèrent dans leurs filets un crucifix en bois noir scintillant à la surface des eaux : le Christ noir. Depuis, tous les 3 ans à cette date, a lieu une cérémonie religieuse au vieux port de Bastia, à laquelle participent, pêcheurs, fidèles et confréries invités à déposer fleurs et couronnes sur l'eau devant la citadelle. Plus tard, le 2 juin, en l'église d'Ajaccio, les marins corses fêtent chaque année leur



La fête de la Saint Pierre

patron : Saint Erasme. Le prêtre bénit les barques et jette une couronne de fleurs à la mer tandis que la population est invitée à suivre la procession.

Le 29 juin, jour de la Saint Pierre, a lieu une fête traditionnelle provençale qui honore le Saint Patron des pêcheurs. Elle permet de maintenir les traditions locales rattachées au métier et de mettre en valeur les coutumes ancestrales des gens de Mer avec leur Saint Patron. Tout un programme finissant même parfois par l'embarquement d'une barque !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Savez-vous d'où vient le nom du Saint-Pierre, poisson à la chair très appréciée ? Une légende voudrait que la tache noire sur chaque flanc du poisson soit l'empreinte des doigts de Saint Pierre qui, sur ordre du Christ, l'aurait attrapé afin de retirer de sa gueule une pièce d'or.

Devenir pêcheur professionnel

BTS Maritime : Pêche et gestion de l'environnement marin.

Devenir marin pêcheur au pont

- CAP (maritime), dispensé dans l'un des 12 lycées professionnels maritimes et aquacoles (LPMA).

- Bac Pro spécialité « conduite et gestion des entreprises maritimes » option pêche + temps de navigation au pont permettant l'obtention du brevet de capitaine 200 pêche ou de patron de pêche.

Devenir marin pêcheur à la machine

Bac Pro Electromécanicien marine

Devenir aquaculteur

- CAP conchyliculture,
- Bac pro cultures marines,
- Bac pro productions aquacoles,
- Bac techno STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant),
- BTS aquaculture.

A signaler : le BPAM (brevet professionnel agricole maritime) productions aquacoles. Niveau CAP. 18 ans minimum et 1 an d'expérience.

Devenir moniteur guide de pêche

BPJEPS pêche de loisirs

En savoir +

- <http://www.comite-peches.fr/les-pecheurs/formation/>
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>
- www.formation-maritime.fr
- www.educagri.fr

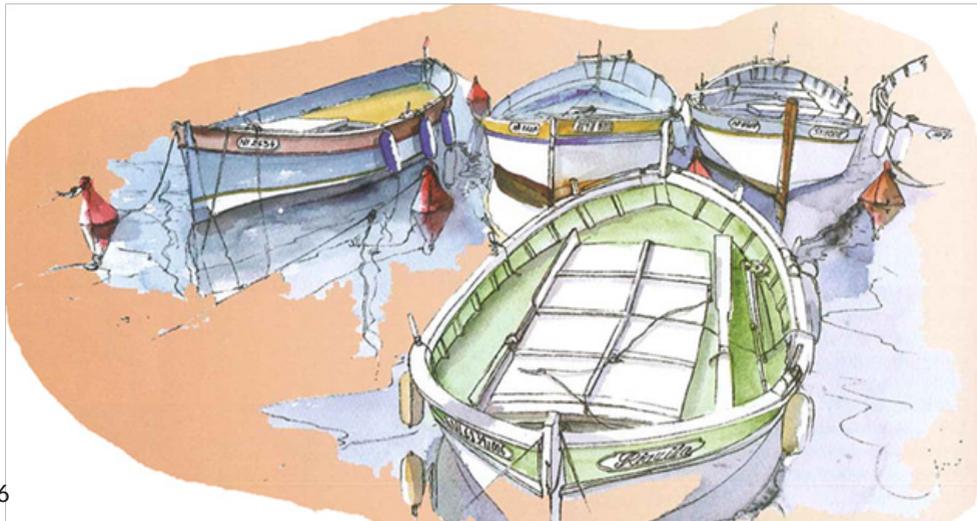


LE SAVIEZ-VOUS ?

En tant que pêcheur, il est possible d'observer parfois des évènements inattendus qui suscitent l'intérêt. Des observatoires citoyens permettent de partager vos observations sur les espèces, les pollutions ou les pratiques maritimes.

Dans le Parc national de Port-Cros, un Observatoire de la biodiversité et des usages marins est un dispositif de recueil d'observations.

www.portcrosparcnational.fr



AB : Agriculture Biologique

AEP : Autorisation Européenne de Pêche

AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'environnement et du travail

AOT : Autorisation d'Occupation Temporaire

ARP : Autorisation Régionale de Pêche

CDPMEM : Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins

CICTA : Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique

CNPMEM : Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins

CRPMEM : Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins

DIRM : Direction Interrégionale de la Mer

DML : Délégation à la Mer et au Littoral

FFPM : Fédération Française des Pêcheurs en Mer

FNPSA : Fédération Nautique de Pêche Sportive en Apnée
FFESSM : Fédération Française d'Études et de Sports Sous-Marins

FCSMP : Fédération de Chasse Sous-Marine Passion
IFREMER : Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer

IGP : Indication Géographique Protégée

MSC : Marine Stewardship Council

No kill : pratique de pêche avec remise à l'eau des prises
Nustrale : en langue corse « du pays, de chez nous »

REMI : REseau Microbiologique

REPHY : REseau PHYtoplanktonique

SAVU : Service Aquacole Vétérinaire d'Urgence

SHOM : Service Hydrographique et Océanographique de la Marine

Surf casting : technique de « pêche à la ligne dans la vague » pratiquée depuis les rochers, les plages, ou les digues

TAC : Totaux Admissibles de Capture



La Direction Interrégionale de la Mer (DIRM)

A l'échelle de la façade méditerranéenne française, elle est en charge de la conduite des politiques de l'État en matière de développement durable de la mer, de gestion des ressources et de régulation des activités maritimes. Sous l'autorité des préfets des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse, elle encadre les activités de pêche tout en coordonnant les actions de police des pêches des autres services de l'État. Elle contribue enfin à la mise en œuvre des aides publiques d'accompagnement des secteurs de la pêche et des cultures marines.

www.dirm.mediterranee.developpement-durable.gouv.fr
Tél. : 04 86 94 67 27

Les Directions Départementales des Territoires et de la Mer (DDTM) et leur Délégation à la Mer et au Littoral (DML)

Elles interviennent sur la mer et le littoral à plusieurs titres (sécurité et sûreté maritime, littorale et portuaire, gestion du Domaine Public Maritime (DPM), développement durable des activités en mer, gestion des ressources). Elles assurent le contrôle sanitaire et technique des produits de la mer, la réglementation de la pêche à pied. Elles participent au contrôle des pêches, à la mise en œuvre du plan interrégional de contrôle et à l'élaboration de la réglementation locale des pêches.

Agence Française pour la Biodiversité
www.afbiodiversite.fr

Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins (CNPMEM)
www.comite-peches.fr

Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Corse (CRPMEM)
www.crpmem.corsica

Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Provence- Alpes-Côte d'Azur (CRPMEM)
www.crpmem.paca.fr

Les syndicats d'aquaculteurs

Syndicat Français de l'Aquaculture Marine et Nouvelle (SFAM) : 05 56 68 94 95
Syndicat des aquaculteurs corses :
www.mare-stagni-corsi.com

Fédérations de chasse sous-marine

FNPSA : <http://fnpsa.net>
FCSMP : www.fcsmpassion.com

Fédération Française d'études et de sports sous-marins

FFESSM : <http://ffessm.fr>

Fédération Nationale des Pêcheurs Plaisanciers et Sportifs de France

FFNPPSF : www.ffnppsf.fr

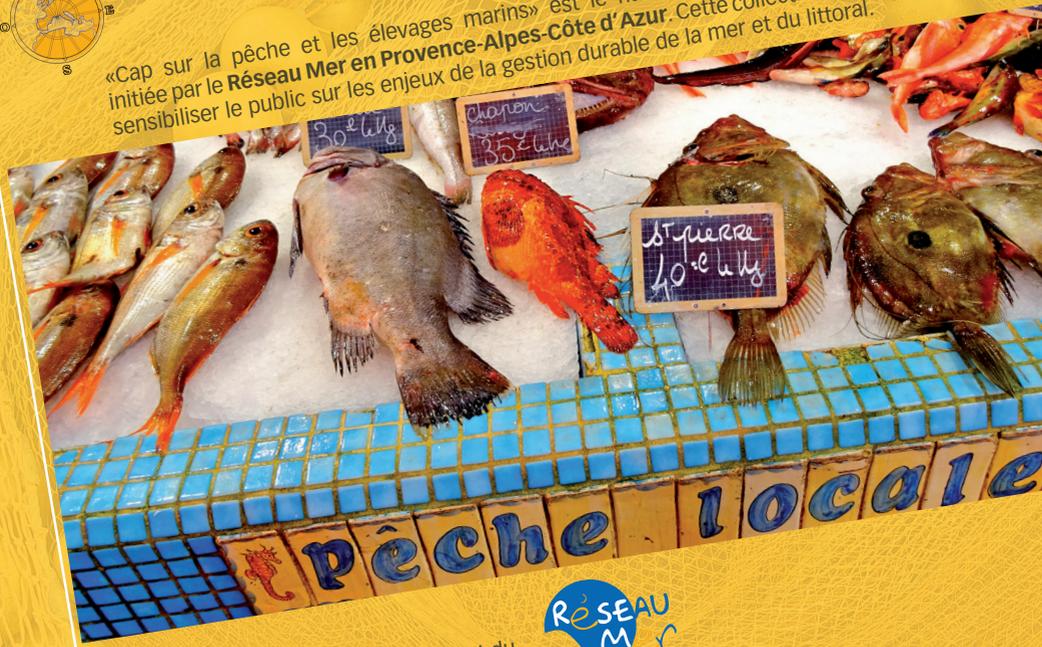
Fédération Française des Pêcheurs en Mer PACA
FFPM PACA : www.comiteffpmpaca.com

Fédération Française des Pêches Sportives
FFPS : www.ffps-peches.fr

Cap sur ...



«Cap sur la pêche et les élevages marins» est le huitième ouvrage de la collection initiée par le Réseau Mer en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Cette collection est destinée à sensibiliser le public sur les enjeux de la gestion durable de la mer et du littoral.



pêche locale

Un livret du



Ce document a été conçu et réalisé par :



Nous tenons à remercier les membres du Réseau Mer et tout particulièrement : Franck Alary, Aurélie Aradan, Charles-François Boudouresque, Eric Charbonnel, Sylvie Charvoz, Jean-Louis Conil, Mathilde Cordonne, Constantin Dallot, Coralie Duchaud, Michel Eyraud, Denis Genovèse, Marion Georges, Patrick Filmont, Stéphanie Joubert, Manuela Machado, Marc-Antoine Michel, Christian Molinero, Richard Poste, Valérie Raimondino, Joseph Salvini et nos autres conseillers et relecteurs pour leurs avis et contributions.

Concepteurs : Françoise Loquès (Conseil Scientifique des Iles de Lérins), Céline Brossard, Morgan Cazenave, Mathilde Lordonné (Centre de Découverte du Monde Marin), Estelle Bellanger (Méditerranée 2000)

Illustrations : Cyril Girard (p.5,15), Sylvie T (p.26)

Graphisme : Estelle Bellanger (Méditerranée 2000)

Photo de couverture : Eric Charbonnel (p.7), CDMM (p. 8,12)

Crédits photos : Aquanautes (p.24), Cannes Aquaculture (p.11), Eric Charbonnel (p.7), CDMM (p. 8,12), Constantin Dallot (p.16), DR Corse (p.10), Jérémie Durero (p.16), Denis Genovèse (p.7), Françoise Loquès (p. 5, 15, 20, 22), David Luquet (p.12, 17, 21, 25), Méditerranée 2000 (p.14, 21, 23, 25), Maria Nieves-Castejon (p.13), Office de l'Environnement Corse (p. 3, 6, 8, 9), Valérie Raimondino (p.13)

Recettes proposées par : Cucina di a Pesca, Michel Deviller, Patrick Filmont, Jean-Marc Geffrier, Bernard Leclerc

Imprimé sur papier certifié 60 % recyclé, 40 % FSC - Edition 2017



Pour en savoir plus : www.reseauumer.org
Rejoignez-nous sur Facebook : www.facebook.com/reseauumerpaca

Partenaires principaux

