

Comment développer les filières liées à l'exploitation des ressources biologiques marines ?

A V I S



19 Octobre 2022

Rapporteur
Vincent RIGAUD
Conseiller

Assisté d'Éric VARIN

Cet avis a été adopté par 103 voix pour (et 12 contre : CGT – FSU et Solidaires)

dans le cadre d'une auto-saisine

Etude conduite par la commission Agriculture – Forêt – Mer - Pêche & Littoral

Sommaire

1. PREAMBULE : LA FRANCE SECOND TERRITOIRE MARITIME MONDIAL, LA REGION PLUS GRAND LINEAIRE FRANÇAIS DE COTE EN MEDITERRANEE.....	5
2. UN POTENTIEL REGIONAL SOUS-ESTIME DE VALORISATION DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE ARTISANALES.....	7
<i>Introduction</i>	7
2. 1. LA PECHE MARITIME REGIONALE EN MUTATION	8
2. 2. L'AQUACULTURE MARINE REGIONALE DOIT TROUVER SA PLACE.....	10
2. 3. LE SCHEMA REGIONAL DE DEVELOPPEMENT DE L'AQUACULTURE MARINE (SRDAM)	13
2. 4. LE BILAN DES ENGAGEMENTS RECENTS DE LA REGION AUPRES DES PROFESSIONNELS	14
2. 5. QUELQUES PISTES POTENTIELLES D'AVENIR DU SECTEUR MARIN (ALGOCULTURE, AQUACULTURE MULTI TROPHIQUE INTEGREE, ...)	15
3. PRECONISATIONS DU CESER POUR LE DEVELOPPEMENT DES FILIERES LIEES A L'EXPLOITATION DES RESSOURCES BIOLOGIQUES MARINES EN REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR :.....	17
3. 1. LA FORMATION DES JEUNES ET DES PROFESSIONNELS :	17
3. 2. LES FILIERES PROFESSIONNELLES, LA PROTECTION DES METIERS	18
3. 3. L'ACCOMPAGNEMENT A L'INSTALLATION :	18
3. 4. LE FONCIER ET LES INSTALLATIONS A TERRE :	19
3. 5. L'ACCUEIL DANS LES PORTS :	19
3. 6. LES INSTANCES DE CONCERTATION :	20
3. 7. LES CIRCUITS COURTS :	20
3. 8. L'ACCEPTATION SOCIETALE :	21
3. 9. LA SIMPLIFICATION ADMINISTRATIVE :	21
3. 10. LABELISATION DES PRODUITS REGIONAUX DE LA MER, PROMOTION ET COMMUNICATION :	21
3. 11. L'EVOLUTION DES FLOTTILLES, DECARBONATIONS DES FILIERES, RECYCLAGE DES EQUIPEMENTS DE PECHE ET D'AQUACULTURE :.....	22
3. 12. LES SOURCES DE FINANCEMENT	22
3. 13. L'INNOVATION, LA RECHERCHE ET LE DEVELOPPEMENT.....	23
CONCLUSION	24
REMERCIEMENTS	27
EXPLICATIONS DE VOTE	29

1. Préambule : La France second territoire maritime mondial, la Région plus grand linéaire français de côte en Méditerranée

1. 1. Un domaine maritime exceptionnel

La France possède le 2^{ème} plus grand domaine maritime en termes de Zones Economiques Exclusives, derrière les Etats Unis, avec environ 11,691 millions de km², dont 97% se trouve en outre-mer. La Polynésie et les archipels du Pacifique représente la plus grande surface de ZEE avec 4,8 millions de km², 1,7 millions de km² au large des terres australes et antarctiques, 1, 364 Millions de km² autour de la nouvelle Calédonie, les Départements d'Outre-Mer, Antilles, Guyane Réunion et Mayotte pour 0,661 millions de km² cumulés.

La ZEE de la France métropolitaine couvre une surface de 371 096 km².

En Méditerranée, mer fermée et contraintes par des voisinages forts, un mode spécifique de calcul a été appliqué et la ZEE est limitée à 86 212km².

Le développement général des activités d'exploitation des ressources biologiques marines sur notre littoral est rendu complexe en raison, de l'étroitesse d'un plateau continental propice, de la forte urbanisation de nos côtes, de la cohabitation avec les activités dominantes du tourisme, du nautisme et des activités portuaires et des contraintes environnementales, foncières et économiques associées.

1. 2. Situation mondiale de la consommation de poissons :

Selon le dernier rapport de la FAO sur la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, la consommation mondiale de poisson devrait passer de 179 millions de tonnes en 2018 à 204 millions de tonnes en 2030. Elle pourrait atteindre 21,5 Kg par personne d'ici à 2030, ramené à l'évolution de la population qui devrait atteindre les 8,5 milliards d'individu.

Compte tenu de la stagnation de la quantité de poissons capturés dans la nature (35% des populations de poissons pêchés étant surexploitées), la production aquacole devrait porter l'essentiel de l'augmentation des ressources disponibles ; la Chine devrait rester de très loin le premier producteur mondial de poissons et devrait continuer à représenter à elle seule plus de la moitié de la production mondiale de poissons d'élevage avec 60,4 des 108,5 millions de tonnes de poissons d'élevage sur la planète.

En 10 ans la valeur des ressources aquacoles marines exploitées a doublé, et les aquacultures marines et continentales¹ ont dépassé en tonnage les valeurs de la pêche.

¹ Pour l'ensemble des ressources piscicoles, conchylicoles, ostréicoles, ...

1. 3. La consommation et la production de poissons, en France :

Sur les 35 Kg de poissons consommés par an par les Français, 24 kg sont importés soit plus de 68%. Par ailleurs, 80% des poissons sont pêchés de manière non durable, au chalut, dans des stocks déjà surpêchés, environ 31 millions de tonnes par an (UFC Que Choisir septembre 2020).

La France a produit environ 5 000 tonnes de poissons d'élevages marins en 2019 (comparé aux 39 500 tonnes de truites d'eau douce). 7 espèces de poissons sont concernés, 2 123 tonnes de bars, 2 081 tonnes de daurades, 65 tonnes de turbots, 390 tonnes de maigres, 300 tonnes de saumons, 253 tonnes de soles, et 425 tonnes de chairs d'esturgeon. La production de caviar est de l'ordre de 43,5 tonnes, plaçant la France parmi les principaux producteurs au monde avec l'Italie, derrière la Chine (chiffres du Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture = CIPA / <https://www.poisson-aquaculture.fr/le-cipa/>).

En 2019, la France a produit 116 millions d'alevins et de poissons marins pré-grossis, destinés, pour 90%, à l'exportation. Le secteur est très concentré : 8 entreprises réalisent 80% des ventes. Les principales espèces élevées sont : le bar (2 360 tonnes), la dorade royale (1 640 tonnes), ainsi que des poissons marins divers (le turbot, le saumon et la truite de mer, le maigre) à hauteur de 1 200 tonnes.

1. 4. La consommation et la production d'algues en France :

La France importe 90% des algues qu'elle consomme. Les Japonais consomment 7 à 9 kg d'algues fraîches par personne et par an, ce qui représente la quantité de salade consommée, en France, par personne et par an. La France est, derrière la Norvège, le 2ème producteur d'algue en Europe. L'Europe contribue à hauteur de 1% à la production mondiale.

1. 5. La consommation et la production de fruits de mer en France (coquillages, crustacés, céphalopodes, ...) :

La consommation par habitants de fruits de mer varie entre 9,6 et 11,7 kg de poids vif par an. En 2015, la consommation des fruits de mer par habitant représentait 31% des produits aquatiques, dont 1/3 pêchés et 2/3 provenant d'élevages (données FranceAgriMer 2020).

En 2017, selon FranceAgriMer, la France a importé deux fois plus de fruits de mer qu'elle n'en a produits tout en exportant 16% de l'ensemble de ce qu'elle produit et importe. Les plus grosses importations concernent les crevettes et gambas (46% des importations), les moules, les coquilles Saint-Jacques et les céphalopodes. Les plus grosses productions sont les huîtres, les moules et les coquilles Saint-Jacques.

Les huîtres proviennent à 100% d'élevages, les moules à hauteur de 98%, les crevettes et gambas à hauteur de 70% et les coquilles Saint-Jacques compte pour 30%.

Cependant il est très difficile d'avoir des données facilement exploitables en l'absence de déclarations régulières de récolte et ce, malgré les déclarations dans les halles à marées ; un certain nombre de ventes se font en direct des producteurs qui ne sont soumis qu'à une déclaration annuelle, sur enquête.

Pour fermer ce préambule, cette auto-saisine se concentre sur le potentiel de développement de l'aquaculture en région pour répondre aux besoins alimentaires et de nutrition-santé, en complément d'une activité de pêche qu'il convient d'accompagner et de moderniser pour répondre aux enjeux environnementaux, de préservation des écosystèmes et de la ressource.

2. Un potentiel régional sous-estimé de valorisation de la pêche et de l'aquaculture artisanales

Introduction

Avec près de 1000 km de côte (suivant les modes d'évaluation), La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur est la première région productrice de poissons marins et accueille une flottille de petits bateaux de pêche traditionnelle adaptée aux territoires côtiers. Malgré ses possibilités et son ouverture sur la mer, la région n'est pas reconnue comme une région de pêche et de production de poissons marins et autres produits de la mer (coquillages, crustacés, algues, ...).

Alors que l'Assemblée générale des Nations Unies a décrété l'année 2022 Année internationale de la pêche et de l'aquaculture artisanales (AIPAA 2022), avec la FAO comme chef de file chargée de célébrer l'année en collaboration avec d'autres organisations et organismes compétents du système des Nations Unies, le CESER s'est penché sur les conditions de développement des filières liées à l'exploitation des ressources biologiques marines en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le territoire maritime est un domaine complexe géré principalement par les services de l'Etat et sur lequel les droits et devoirs sont partagés afin de garantir la ressource halieutique (réserves et parcs marins, contrôle des pêches, ...) tout en permettant d'assurer les différents usages de la mer (croisiéristes, plaisanciers, cargos, pêche, aquaculture, tourisme littoral, plongées, ...).

La protection des ressources naturelles exploitées passe bien évidemment par celle du milieu, par la qualité des masses d'eau et des biotopes concernés.

Au-delà des actions déjà mises en œuvre dans le cadre des parcs marins, des réserves, des aires marines protégées et des contrats de baies existants, dont le développement va se poursuivre avec la création des Zones de Protection Renforcées (ZPR), il est important de préserver la qualité des milieux, dans une approche écosystémique avec un équilibre compatible avec les activités économiques.

La concertation dans ce domaine est essentielle et la création, par la Région, du futur Parlement de la mer y contribuera.

Au-delà des réglementations associées il convient de rappeler que la mise en œuvre de leurs respects en mer repose essentiellement sur les services de l'Etat (agents de l'OFB, gendarmerie maritime...) dont les moyens et les capacités d'intervention restent modestes devant l'immensité du territoire maritime.

La région Provence Alpes Côte d'Azur présente cependant des atouts dans les domaines de la pêche côtière professionnelle et récréative et dans le domaine de l'aquaculture. L'accueil et le développement d'activités productrices de ressources durables telles que la pêche et l'aquaculture est une vocation affirmée du territoire méditerranéen dans les documents de planification et juridiquement opposable (DSF). Les outils d'accompagnement comme les

schémas des structures des exploitations des cultures marines (SSECM) et les schémas régionaux de développement de l'aquaculture marine (SRDAM en cours de révision) alimentent les volontés politiques d'aménagement et de gestion du littoral dans ces domaines, en particulier en définissant des sites propices aux activités.

L'objectif attendu de ces démarches est de permettre un développement de filières en particulier en identifiant les zones propices au développement, sur la base d'un consensus minimum entre l'ensemble des acteurs concernés.

Le CESER s'est intéressé aux métiers de la pêche et de l'aquaculture marine de la région.

La pêche essentiellement traditionnelle et artisanale, est composée essentiellement de petits bateaux. Elle est confrontée à des questions de modernisation et de professionnalisation du métier de pêcheur, de reprises d'activité, et de reconnaissance.

La pêche et l'aquaculture marine font face aux conflits d'usages, notamment avec les activités de plaisance et à la pression foncière sur le littoral et aux contraintes d'accès à la mer.

Le CESER a auditionné différents intervenants (services de l'Etat et de la Région, organismes professionnelles, professionnels de la pêche, de l'aquaculture de l'algoculture, instituts scientifiques et techniques) pour mieux appréhender les atouts, les potentialités et les freins aux développements, afin de proposer des pistes d'action dans ces secteurs qui participent à l'économie et à la production alimentaire régionale.

2. 1. La pêche maritime régionale en mutation

2.1.1. La pêche artisanale professionnelle sur le littoral marin de Provence-Alpes-Côte d'Azur

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, la pêche artisanale « côtière » fait partie du patrimoine vivant historique et culturel et constitue un des éléments d'attractivité touristique et gastronomique, au travers de l'activité et de la vente « directe » à quai.

La pêche maritime se pratique essentiellement sur le plateau continental, particulièrement réduit dans notre région. La diversité des espèces conduit les pêcheurs à utiliser des techniques de pêche différentes et saisonnières.

La chaîne de production et de commercialisation, essentiellement en vente directe, confère aux produits pêchés une qualité exceptionnelle. Les circuits de commercialisation ont dû s'adapter après la fermeture de la dernière halle à marée régionale, en 2010. La plus proche créée se situe au Grau du Roi, la coopérative maritime « la graulenne », à 150 km de Marseille.

Les produits pêchés sont conservés au frais sur le bateau et mis en vente aux particuliers à l'arrivée des bateaux à quai, dans les poissonneries, sur les marchés ou encore chez les restaurateurs, à proximité du port de débarquement. Les sorties en mer ne dépassent pas les 24 heures et sont, le plus souvent, d'une demi-journée.

En 2016, 932 marins travaillaient sur les 593 navires de pêche de la région munis d'un permis de mise en exploitation, sans compter les navires de pêche spécialisés dans la pêche de corail rouge, les navires mixtes de conchyliculture et petite pêche (25), et des navires de culture marine (28).

On estime en moyenne qu'un emploi en mer crée 3 à 4 emplois à terre.

La flottille de pêche régionale est composée à 95% de petits bateaux de pêche de moins de 12 mètres de long avec un à trois marins-pêcheurs à bord. Il ne reste que 6 chalutiers en région.

Il existe aussi une pêche à pied professionnelle qui recensait, en 2018, 165 pêcheurs. Cette activité se pratique dans les Bouches-du-Rhône, dans des zones bénéficiant d'un bon classement sanitaire, pour la pêche de la telline (plages de Beauduc) et de la palourde (étang de Berre).

Cette pêche professionnelle cohabite avec la pêche de loisir, intense dans la région en raison de la forte fréquentation touristique. Enfin l'activité est parfois impactée par quelques actions de braconnage.

Pour répondre à un besoin d'identification des produits locaux, la région et l'état en concertation avec le CRPMEM (Comité régional des Pêches maritimes et des élevages marins Provence Alpes côte d'Azur), ont déjà mis en place un certificat garantissant la provenance et le respect des exigences environnementales de respect des ressources, pour l'aquaculture et la pêche.

2. 1. 2. Evolution du métier de pêcheur vers une plus grande professionnalisation dans un contexte règlementaire contraint

La pêche « artisanale traditionnelle » évolue et se « professionnalise ». Pour pouvoir s'installer et prendre le commandement d'un petit bateau de pêche, un pêcheur doit passer, au minimum, un Certificat d'Aptitude au Commandement à la Petite Pêche (CACPP) assorti d'une période d'embarquement de 3 mois sur un navire de pêche ; avec la difficulté de trouver un patron-pêcheur qui accepte de prendre un novice à son bord pour ce premier embarquement.

Un permis de mise en exploitation (PME) des navires de pêche professionnelle est exigé pour tout navire de pêche professionnelle maritime avant la déclaration de nouvelles capacités de pêche dans le fichier de la flotte de pêche communautaire (L.921-7 du code rural et de la pêche).

L'acquisition d'un bateau de pêche est soumise à réglementation que ce soit par la reprise d'un bateau existant ou par l'acquisition d'un bateau neuf. La délivrance du permis de mise en exploitation d'un bateau neuf peut prendre de 1 à 3 ans. La sécurité à bord est une nécessité qui impose, en plus du certificat de formation de base à la sécurité (CFBS) que doit passer le marin-pêcheur, des équipements complémentaires de sécurité.

Par ailleurs, le pêcheur, en tant que chef d'entreprise, doit être formé au droit de la pêche, au droit social pour la gestion des employés, et doit savoir gérer financièrement son entreprise.

Pour toute sortie en mer, il doit renseigner les déclarations de captures de pêche, de débarquement, de transport et de vente, sans compter les documents spécifiques des espèces sous quotas, des prélèvements soumis à autorisation dans des zones protégées ...

Les points de débarquement des pêches, que ce soit sur des ports ou sur des lieux spécifiques, doivent, aujourd'hui être agréés par l'Etat qui délivre des arrêtés de débarquement. En cas de débarquement des pêches sur des lieux traditionnellement utilisés mais non agréés, l'Etat peut verbaliser les marins-pêcheurs, ce qui pénalise, par exemple, la pêche côtière de Camargue. Cette exigence n'est pas généralisée sur l'ensemble du territoire côtier métropolitain.

L'installation d'un marin pêcheur nécessite l'acquisition d'un bateau, d'un permis de mise en exploitation, de l'ensemble des équipements à bord et à terre, d'un anneau à quai (point d'amarrage), et de bâtiments à terre pour stocker le matériel et conditionner la pêche, avec les problématiques de concurrences et de coactivités sur les ports et à terre.

Le financement propre à l'investissement n'est pas toujours bien identifié et souvent peu adapté aux besoins réels des demandeurs. Il existe peu d'aides pour la reprise d'activités et il est plus facile d'avoir une aide pour acheter un bateau neuf qu'un bateau d'occasion ayant déjà son Permis de Mise en Exploitation (PME).

Le métier de marin pêcheur est un métier règlementé avec des formations et des qualifications obligatoires, à renouveler périodiquement. Il s'agit d'un métier intéressant et rémunérateur qui est cependant insuffisamment connu pour attirer des jeunes.

La simplification des circuits administratifs de gestion, de déclaration et d'aides aux activités (par exemple dans l'usage des crédits FEAMPA) et l'évolution vers des guichets uniques ou unifiés sont souhaités par les professionnels.

En parallèle de la pêche professionnelle, la pêche dite de loisir, reste peu encadrée et est difficile à surveiller. Elle vient en concurrence, et peut, potentiellement dépasser la quantité de poissons prélevés par les pêcheurs professionnels. Une meilleure évaluation de son impact reste à considérer via des outils de déclaration, d'auto déclaration et de contrôle. Le braconnage, les pêches illégales dans les réserves marines, ou encore dans les élevages marins sont également à considérer sous l'angle de leurs détections et de la lutte contre ces « prédatations ».

2. 2. L'aquaculture marine régionale doit trouver sa place

L'aquaculture marine régionale comprend des sites de production conchylicoles peu connus et quelques fermes aquacoles d'élevage de poissons marins en pleine mer qui mériteraient d'être mieux valorisées.

2. 2. 1. La conchyliculture régionale

La région Provence Alpes-Côte d'Azur a deux sites de production conchylicoles en activité : la baie de Carteau dans les Bouches du Rhône (moules et huîtres) et la baie de Toulon (Lazaret et Balaguier) dans le Var (moules et affinage d'huîtres). Ces sites, exploités par une quarantaine de professionnels, produisent approximativement 3 000 à 4 000 tonnes de moules par an (17% des entreprises nationales sont en Méditerranée très majoritairement en Occitanie). La production d'huîtres ne représente qu'un peu plus de 1 000 tonnes par an.

Les naissains d'huîtres sont produits dans les 8 éclosiers présentes sur la façade atlantique. Le captage naturel reste confidentiel. Seul un professionnel capte des « graines » de moules au large de Sète. Les Huîtres et moules captées sont plus résistantes et mieux adaptées aux conditions écosystémiques. Il existe un projet pour calibrer et dimensionner une éclosier – nurserie en Méditerranée afin de maîtriser la génétique des produits de Méditerranée.

Contrairement à l'Occitanie où les coquillages sont produits en lagunes, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur ils sont élevés en pleine mer et donc moins sujets au réchauffement et à l'acidification de l'eau. Pour reproduire les effets des marées les coquillages sont fixés sur des cordes relevées régulièrement.

Au large de Tamaris-sur-Mer, un conchyliculteur a remporté au concours général agricole de Paris, en 2017 et 2018 la médaille d'argent pour ses « huîtres plates », et en 2019, la médaille d'or pour ses huîtres « spéciales ».

Cependant, les sites concernés, sont sensibles aux conditions environnementales (sites urbanisés, faibles circulations d'eau) et l'image auprès des consommateurs et les volumes de

production vis-à-vis des marchés ne sont pas toujours au niveau d'autres « merroirs » en Atlantique ou en Occitanie (Thau). Les actions mises en œuvre sur la promotion des métiers et des produits de la conchyliculture par le Comité régional conchylicole de Méditerranée (CRCM), et les conclusions des projets et expérimentation du contrat de filière pourront être utilement exploitées et déployées en PACA.

2. 2. 2. La pisciculture marine en pleine mer

La région présente une dizaine de sites de production piscicole en activité, concernant essentiellement le loup et la daurade. Ces sites sont concentrés sur six secteurs géographiques : l'île du Frioul dans les Bouches du Rhône, la baie du Lazaret dans le Var, Théoule-sur-Mer, Cannes, Cap d'Antibes et Cagnes-sur-Mer dans les Alpes Maritimes. Ils représentent environ 150 emplois et une production annuelle de 1 500 tonnes de loups et daurades, qui fait de PACA la première région française pour la pisciculture marine de pleine mer.

2.2.2.1 Des alevins à engraisser

L'aquaculture marine en région est composée essentiellement de fermes spécialisées dans le grossissement des poissons marins. Les alevins, achetés à des producteurs spécialisés (non présents en région Sud, comme le groupe Aqualande présent en Occitanie et le groupe Gloria Maris sur Gravelines) ne pèsent que quelques grammes à leur arrivée dans les fermes d'élevage, mais le poids optimum serait de 15 grammes afin de les « vacciner » avant la livraison sur site. Il faudra de 24 à 30 mois de nourrissage pour avoir des « loups », des daurades et des « maigres » dits « portions » de 400 grammes, minimum. Il s'agit de poissons carnivores et leur alimentation doit être en rapport avec leur régime alimentaire.

Depuis 3 ans, les éleveurs de poissons bio sont obligés d'acheter des alevins produits et ayant le label « bio ». Jusqu'à présent, les alevins issus d'élevages classiques étaient acceptés. L'impact de l'inflation sur les produits Bio n'est pas encore perceptible mais reste un point d'attention.

2. 2. 2. 2 L'évolution des aliments pour poissons d'élevage

Les poissons marins demandent une alimentation journalière pour avoir un taux de grossissement régulier. L'alimentation est essentiellement composée de farine et d'huile de poissons. Cependant l'augmentation des fermes aquacoles, notamment en Chine, pour faire face à la demande des consommateurs et « préserver » les ressources de poissons sauvages, a eu pour conséquence une demande exponentielle d'aliments ; sachant qu'il faut de 1 à 3 kg de poissons pour produire 1 kg de poisson d'élevage. Mais il faut 5 kg de poissons pour produire 1 kg de farine de poisson et 20 kg de poissons pour avoir 1 Kg d'huile de poisson.

La fabrication de farine de poisson constitua à l'origine un moyen de tirer parti des surplus de la pêche pour la consommation humaine. Son intérêt s'affirma et une pêche spécialisée dans ce but fut créée et prit le nom de pêche minotière. Par ailleurs, un tiers de la farine de poisson produite est fourni par le traitement des rejets ou de l'industrie de transformation.

Plus de la moitié des farines et huiles de poissons viennent des pêcheries industrielles du Chili et du Pérou qui prélèvent de grandes quantités de petits poissons pélagiques (Réf : <https://guidedesespeces.org/fr/nourrir-les-poissons-d-elevage>)

La dépendance aux ressources importées et les coûts de l'alimentation dans les process aquacoles sont donc dimensionnants.

Pour pallier la diminution d'aliments d'origine marine, les producteurs d'aliments se sont tournés vers les farines végétales, notamment les farines de soja mais les résultats, en matière de grossissement, ne sont pas les mêmes qu'avec des farines animales. Des expériences avec des farines d'insectes donnent des résultats encourageants ; d'autres projets sont en cours avec des aliments intégrant des microalgues, elles-mêmes potentiellement produites sur la base la matière organique et du CO2 produit par les élevages aquacoles.

2. 2. 2. 3 Les installations nécessaires au métier d'aquaculteurs marins

L'élevage de poissons marins nécessite des installations à terre et en mer pour stocker le matériel d'entretien des enclos, le matériel de pêche, les équipements de plongée pour la surveillance des filets et des poissons, les aliments et produits sanitaires, de traitement, éventuellement un bureau et un lieu de gardiennage des structures, ... il faut aussi un lieu de débarquement, de traitement et de conditionnement des pêches. Ces lieux de productions doivent être sécurisés (vis-à-vis du public et du braconnage) et pour la plupart des installations au-delà d'un tonnage de production les installations en mer et à terre peuvent être soumises au règlement ICPE (Installation Classée pour le Protection de l'Environnement) avec en particulier des exigences sur le traitement des intrants et des extrants.

L'accès à l'énergie à terre et en mer, aux réseaux de captage et de distribution d'eau douce ou d'eau de mer, aux réseaux de communication numérique, sont également à prendre en compte dans les conditions d'exploitation.

Pour débarquer leurs productions, les pisciculteurs doivent avoir accès à des infrastructures à terre et une structure pour les accueillir et les stocker, les préparer, et les vendre. Au-delà de la production brute de poisson, des compétences et des formations et habilitations complémentaires sont nécessaire pour vendre des filets ou des produits transformés (par exemple formation de poissonnier et en HACCP (mesures sanitaires à mettre en œuvre pour toute production alimentaire)).

Qu'il s'agisse de pisciculture en mer ou de conchyliculture, les conditions essentielles de production sont une eau de bonne qualité préservée de pollutions, une courantologie permettant un brassage minimum de l'eau, des zones abritées des vents et de la mer pour la sécurité des installations et des exploitants. L'impact des co-activités autour des exploitations (chenaux de navigation, activités de plaisance, ...) contraint également les zones de vocations susceptibles d'accueillir ces activités.

L'ensemble de ces conditions et contraintes sont analysées au cas par cas avec les DDTM et DREAL. Toutefois, le document stratégique de façade porte dans ses actions l'ambition de les anticiper et les fluidifier, en accord avec la stratégie nationale de développement de l'aquaculture et ses déclinaisons dans les politiques régionales. La politique maritime intégrée de la Commission Européenne et la Stratégie nationale pour la mer et le littoral (<http://www.dirm.mediterranee.developpement-durable.gouv.fr/conseil-maritime-de-facade-de-mediterranee-r125.html>) soutiennent également ces ambitions.

2. 3. Le Schéma Régional de Développement de l'Aquaculture Marine (SRDAM)

La mise en place des schémas régionaux de développement de l'aquaculture marine (SRDAM) s'effectue en application de l'article L 923-1-1 du code rural et de la pêche maritime, introduit par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010. Cet article prévoit que doivent être recensés, dans chaque région du littoral métropolitain, les sites existants et les sites propices au développement de l'aquaculture marine (conchyliculture, pisciculture marine et autres cultures marines).

Les Services de l'Etat ont validé fin 2015 le schéma régional de développement de l'aquaculture marine Provence Alpes Côte d'Azur. L'objectif attendu de la démarche est de permettre un développement de filières aujourd'hui freinées dans leur développement et en situation de difficultés économiques. Ce développement doit s'appuyer sur l'identification de zones propices, fondées sur un consensus minimum entre l'ensemble des acteurs concernés.

Ces schémas, une fois approuvés par arrêté du préfet de région, doivent être pris en compte lors de l'instruction des actes de gestion relatifs aux autorisations d'exploitation de cultures marines par les Directions Départementales des Territoires et de la Mer (DDTM). Les zones propices identifiées dans les SRDAM seront intégrées à la carte des vocations du Document Stratégique de Façade (DSF), outil de planification opposable à l'ensemble des documents d'aménagement littoraux (SRADDET, SCOT, SMVM, PLUi).

Le SRDAM précise en particulier le répertoire des sites propices au développement de l'aquaculture marine en région sur la base d'une analyse croisée par enjeux :

- D'exploitation
- De conflit d'usage
- De protection des milieux naturels

En application de la loi précitée, l'élaboration des SRDAM repose sur une concertation avec les représentants élus des collectivités territoriales, des représentants des établissements publics et des professionnels concernés, ainsi que des personnalités qualifiées choisies en raison de leurs compétences en matière de protection de l'environnement et d'usage et de mise en valeur de la mer et du littoral.

Une fois adopté par arrêté du préfet de région, le schéma est pris en compte lors de l'instruction des autorisations d'utilisation du domaine public maritime. L'ensemble des procédures (étude d'impact et évaluation d'incidence Natura 2000 en particulier) prévues dans le cadre de l'autorisation d'exploitation de cultures marines ou dans le cadre du régime des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE pisciculture), reste cependant nécessaire avant la mise en place de toute nouvelle installation.

Le schéma a vocation à être actualisé tous les 5 ans et à être pris en compte lors de l'élaboration du Document Stratégique de Façade. La Direction interrégionale de la mer Méditerranée (DIRM) a en charge, sous l'autorité de chaque préfet de région littorale, l'élaboration des trois schémas régionaux concernant la Méditerranée.

Cette construction, menée en étroite collaboration avec les Directions départementales des territoires et de la mer (DDTM) du littoral, bénéficie d'un appui scientifique et technique de structures comme l'Ifremer et du Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement (CEREMA))

Une mise à jour du SDRAM est en cours et tirera les conclusions de la première planification.

2. 4. Le bilan des engagements récents de la Région auprès des professionnels

La Région accompagne déjà le développement des secteurs de la pêche, de l'aquaculture et de la transformation des produits de la mer.

Cet accompagnement s'illustre en particulier par les exemples d'actions récentes suivants :

- Mise en place un certificat d'activité en lien avec le Plan Climat régional avec le CRPME.
- Mise en œuvre du Fond Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP), avec dans le PO 2014/2020, la gestion de 6 mesures régionalisées pour un montant de 6.6M€, particulièrement bien consommés *in fine* notamment dans les domaines suivants :
 - Investissements productifs en aquaculture,
 - Transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture,
 - Restructuration des zones de production conchylicoles,
 - Développement d'équipements portuaires,
 - Aide à la création d'entreprises pour les jeunes pêcheurs,
 - Accompagnement de stratégies de développement local en lien avec la pêche et l'aquaculture dont création d'une première Organisation de Producteurs au Frioul).
- Et en effet levier, adoption d'un régime cadre exempté de notification pour les aides aux entreprises actives dans la production, la transformation et la commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture (N°SA.43721), permettant de disposer d'un cadre légal d'intervention parallèlement à la mise en œuvre du PO FEAMP sur la base de trois familles d'aides (Taux d'intervention de la région 25% des dépenses éligibles) :
 - Développement durable de la pêche
 - Développement durable de l'aquaculture
 - Commercialisation et transformation

Plus largement, la Région est également engagée au travers de son plan Mer et Littoral et dans le cadre du Conseil Maritime de Façade dans des programmations actives avec une projection à 2030, les volets identité maritime affirmée, attractivités des métiers et optimisation des sources de financement étant particulièrement important pour les secteurs de la pêche et de l'aquaculture.

2. 5. Quelques pistes potentielles d'avenir du secteur marin (algoculture, Aquaculture Multi Trophique Intégrée, ...)

Le littoral marin de Provence-Alpes-Côte d'Azur est actuellement peu utilisé pour accueillir et développer des structures aquacoles. Toutefois, le SDRAM identifie des zones potentielles et des opportunités, porteuses d'avenir, en lien avec une évolution des consommateurs vers les produits de qualité et les circuits courts.

Ces zones, essentiellement côtières, pourraient accueillir des producteurs de poissons marins et de coquillages mais aussi des algues et des systèmes complexes associant plusieurs espèces marines complémentaires. Des espaces au large pourraient être porteurs de projets d'élevages.

2. 5. 1. La production d'algues

Les algues se distinguent en deux grandes catégories, les macro-algues (phytobenthos), fixées sur un support, et les microalgues (Phytoplancton), flottant en pleine eau, qui se différencient par leur taille et leur structure moléculaire. Il existe plus de 25 000 espèces d'algues connues sur la planète. Les macro-algues sont classées selon leur couleur, verte, rouge ou brune. Les algues brunes sont le plus cultivées devant les rouges.

2. 5. 1. 1. Les macro-algues

Si les algues sont très consommées et produites en grandes quantités dans les pays asiatiques, leur consommation en France est balbutiante (2^{ème} producteur européen, loin derrière la Norvège). L'Europe contribue à hauteur de 1% au marché mondial des algues.

En France la production d'algues est assurée par la récolte d'algues sauvages sur l'estran, majoritairement en Atlantique. Le Centre d'Etude et de Valorisation des Algues (CEVA), a mis au point des techniques de culture et de sélection d'espèces de macro-algues adaptées aux conditions climatiques des eaux françaises, mais ces filières ne se sont pas développées en Méditerranée.

L'algoculture en pleine mer est un concept nouveau qui se heurte également à la difficulté à trouver des espaces adaptés.

Certains pays méditerranéens comme la Grèce, le Maroc ou la Tunisie, ont des projets d'aquaculture associant l'algoculture, sur la base d'espèces adaptées aux conditions climatiques et d'environnement en Méditerranée, argumentant également des capacités de phyto-épuration des algues, mais aucun projet n'est actuellement en cours en région.

Au-delà de la difficulté à trouver des sites en mer ou à terre et des espèces adaptées, la consommation encore trop « confidentielle » n'est pas propice à un développement à grande échelle.

2. 5. 1. 2. Les microalgues

Les microalgues sont des organismes microscopiques présents dans tous les écosystèmes aquatiques. Avec le réchauffement climatique des microalgues toxiques peuvent se retrouver dans le milieu naturel en grande quantité avec des effets potentiellement graves sur l'environnement, voire sur la santé humaine. Leur surveillance constitue en soi un enjeu.

En algoculture leur grande diversité et leurs richesses moléculaires en font des produits appréciés pour la cosmétique, en nutraceutique (aliment-santé), pour l'alimentation humaine ou animale, en chimie verte et bleue, ...

Les microalgues exploitables peuvent répondre aux besoins pour l'alimentation animale, en remplacement ou complément des farines et huiles de poissons. Des essais concluants sur des crevettes et des saumons donne de bons résultats en termes de grossissement et de qualité de la chair.

Si la consommation d'animaux marins continue à progresser, en 2050, il manquera 2,5 millions de tonnes de protéines pour les produire, et qui pourront être produites par des levures pour 700 000 tonnes, par les insectes pour 400 ou 500 000 tonnes et par des microalgues.

Il existe des projets pilotes en région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui pourraient se développer à condition de trouver des sites appropriés, de créer des structures de transformation et des filières de commercialisation.

2. 5. 2. L'aquaculture multi trophique intégrée (AMTI)

Le principe de l'aquaculture multi trophique intégrée a été présenté par l'Institut Océanique Paul Ricard (IOPR) installé sur l'île des Embiez, dans le Var. Les systèmes aquacoles intégrés multi-trophiques sont des modes d'élevage dans lesquels les déchets inorganiques et organiques du compartiment piscicole sont assimilés par des espèces autotrophes (phytoplancton, macro-algues) et hétérotrophes (bivalves) élevés en coculture.

Ces systèmes sont conçus afin d'optimiser les flux de nutriments et d'énergie dans la boucle de production, de diminuer les rejets d'élevage et leur impact et de générer des services écosystémiques. Ces systèmes permettent de densifier et de diversifier les productions, de mieux contrôler la qualité de l'eau et des nutriments, d'éviter les pollutions marines d'augmenter *de facto* l'acceptabilité des exploitations et d'optimiser la valeur commerciale de la production.

Cette densification est cohérente avec la nécessaire optimisation de l'espace occupée par les sites de production, contraintes majeures en région.

Un site de production en plein air, sur l'île de Ré a fait l'objet d'une présentation illustrant le concept en intégrant également un modèle vertueux de circuit court de commercialisation. Il s'agit de l'application du principe d'aquaculture multi trophique par reconversion de bassins ostréicoles.

Dans les différents bassins sont produits des crevettes, des macro-algues (ulves) et des bivalves (palourdes). Les plantes marines qui poussent sur le bord des marais sont aussi exploités comme la salicorne ou le poivre des marais. Ce petit site de production géré par une personne seule commercialisant ses produits en circuits courts est un système économique viable.

Ce principe d'AMTI est encore peu développé, mais il a un certain avenir sous des formats divers, artisanaux ou plus industriels. Ce secteur en émergence requiert l'association des scientifiques et des entrepreneurs pour accumuler des connaissances et procéder à des transferts de compétences.

Au-delà des expérimentations, avec l'évolution du climat, le potentiel du territoire Camarguais sur des zones non exploitées, ou la conversion d'exploitations existantes pourraient potentiellement être des cibles de développement.

2. 5. 3. L'aquaculture au large- Prospective

L'acceptabilité, les conflits d'usages, la rareté du foncier à terre et en mer, ont conduit les chercheurs et quelques entrepreneurs à proposer dans le passé des projets de fermes aquacoles au large sur des barges, dans des navires ou dans des cages. En raison des difficultés opérationnelles liées aux conditions de mer et au modèle économique contraint par les coûts logistiques, ces expérimentations n'ont pas abouti ou perduré.

Quelques schémas prospectifs ont cependant été récemment étudiés pour combiner aquaculture et activités énergétiques sur les champs éoliens en mer, dans un modèle où l'aquaculteur utilise les infrastructures industrielles existantes pour son activité. Les modèles économiques ne sont pas encore démontrés et matures, mais dans le contexte régional du développement des champs « Eolien Offshore Flottant » un tel scénario pourrait se poser à nouveau.

3. Préconisations du CESER pour le développement des filières liées à l'exploitation des ressources biologiques marines en région Provence-Alpes-Côte d'Azur :

Les différentes auditions ont permis de mettre en évidence des pistes d'amélioration pour faciliter le développement des filières liées à l'exploitation des ressources biologiques marines. Si la recherche de financement est importante, ce n'est pas le seul levier à activer pour mener à bien et réussir les projets d'installation dans un contexte de préservation de la biodiversité et de l'environnement.

A l'issue de ces auditions nos constats et nos propositions concernent un large spectre d'actions ; formation, accompagnement à l'installation, développement et organisation en filière, mise en œuvre d'instance de concertation, accueil dans les ports, simplifications administratives, accès aux fonciers/zones à terre et en mer, communication sur les produits, développement des circuits courts, décarbonation et acceptabilité des activités et in fine soutiens à ces actions.

3. 1. La formation des jeunes et des professionnels :

Malgré les potentiels en ressources et en opportunités de marchés, les métiers de la mer, de la pêche et de l'aquaculture sont mal connus des jeunes et du grand public.

Au-delà de l'importance des formations existantes, essentielles et indispensables pour s'installer comme patrons-pêcheurs, ou pour créer sa propre entreprise d'aquaculture, il est important de sensibiliser les jeunes en amont aux métiers de la mer dans les écoles, collèges, lycées, associations, forums des métiers, via des interventions ou des kits pédagogiques adaptés ; par exemple le Brevet Initiation Mer (BIM) des collèges, qui valide et sanctionne une formation générale d'initiation aux activités professionnelles et à la culture scientifique et technique dans le domaine de la mer. Ce brevet pourrait être proposé dans d'autres filières de formation, à destination des jeunes.

Nous suggérons concrètement ;

- La création de modules de formations/sensibilisations dans les collèges et les lycées pour inciter les jeunes à se former aux métiers de la mer (pêche, aquaculture, ...),
- Le développement d'offres de formations initiales et continues, organisées en région, répondant aux besoins des professionnels,
- L'étude de la faisabilité de création d'une filière régionale de formation en « mariculture » (BEP, CAP, BTS, Ingénieurs) à destination des futurs professionnels de la mer (pêcheur, aquaculteur, algoculteurs, ...) sur le modèle des formations des différents métiers liés à l'agriculture ;
- Une étude de faisabilité de la création d'une filière régionale de formation aux métiers de la Mer s'appuyant sur la structure d'un lycée agricole de proximité, comme le lycée agricole de Hyères, ou du centre régional de formation aux métiers de la mer de la Seyne sur Mer (Campus des métiers de la Mer), ouvert aux jeunes et aux professionnels afin d'assurer les formations obligatoires, complémentaires des Lycées existants de Sète ou Bastia en Méditerranée ;
- Le soutien au développement des contrats en alternance permettant d'accueillir des apprentis à bord des navires de pêche ;

L'organisation des filières de formation dépend essentiellement de l'organisation interne consolidée des filières professionnelles.

3. 2. Les filières professionnelles, la protection des métiers

Les professionnels groupés dans des structures représentatives peuvent profitablement exprimer leurs besoins auprès des différents services de l'Etat et des collectivités territoriales.

Il conviendrait de renforcer leur accompagnement :

- En soutenant le développement de filières professionnelles (CRPMEM, Prudhommes, organisations de producteurs ...) de pêcheurs et d'aquaculteurs ou en déclinant sur le territoire les structures qui existent déjà (Comité Régional de la Conchyliculture de Méditerranée, contrat de filière conchylicole) ;
- En protégeant leurs activités face aux pressions multiples (pêche de loisir, braconnage, surpêche, crises environnementales), en renforçant la traçabilité des produits licites et en renforçant la promotion de l'image des produits ;
- En encadrant la pêche de loisir en mer, hors fédération de pêche, par la délivrance d'un permis de pêche marine comme il existe un permis de pêche en eau douce, et en organiser le suivi.

3. 3. L'accompagnement à l'installation :

La création d'une activité dans le domaine maritime, très règlementée et soumise aux règles de l'Etat, requiert des compétences que n'ont pas nécessairement les nouveaux porteurs de projets. Pour leur permettre de mener à terme leur projet ils ont besoin d'être soutenus, pour cela, il faudrait :

- S'appuyer sur les structures existantes (CRCM et CRPMEM), ou à créer, pour accompagner les projets, intégrant l'aide au montage administratif et financier ;
- Mettre en place un point d'information sur la reprise ou l'installation d'activités marines au sein des organismes, syndicats ou comités professionnels.

3. 4. Le foncier et les installations à terre :

Les activités de pêche ou d'aquaculture nécessitent des accès au littoral et des équipements et structures productives et logistiques à terre pour débarquer leurs pêches ou leurs récoltes, préparer les produits, les conditionner, les stocker et gérer les équipements de productions, les aliments, les produits de traitements ...

Nous relevons des besoins consistant à :

- Prévoir la réservation de zones à terre pour ces activités dans les projets d'urbanisme des villes côtières en cohérence avec le Schéma Régional de Développement de l'Aquaculture Marine (SDRAM) de la Direction Interrégionale de la Mer Méditerranée (DIRM) qui identifie des zones potentielles d'installation, au large de ces communes ;
- Inciter les communes à réserver du foncier à terre dans leurs documents d'urbanisme (PLU, SCoT, ...) pour le développement des activités marines identifiées dans le SDRAM de la DIRM, dans le cadre d'une planification renouvelée, au travers du Schéma Régional d'Aménagement et de Développement Durable des Territoires (SRADDET), s'appuyant sur des projets stratégiques d'aménagement du territoire et d'alimentation durable liée aux productions aquacoles ;
- Aider à l'acquisition de foncier à terre et aux aménagements nécessaires à la pratique de ces activités (pour la pêche et l'aquaculture) au sein des zones portuaires ou sur le littoral communal ;
- Aider à la viabilisation des terrains concernés (réseaux électriques, numériques, d'eau potable et d'assainissement), sur le principe des zones d'activités économiques.

3. 5. L'accueil dans les ports :

Les activités de pêche et aquacoles nécessitent des accès à terre, dans les zones portuaires. Pour les activités de pêche, un emplacement ou un anneau est essentiel pour amarrer le bateau, déposer et réparer les outils de pêche (et de production).

Face à la pression du nautisme et du yachting les places dans les ports sont de plus en plus difficiles à trouver pour les pêcheurs et aquaculteurs, suivant des conditions administratives et économiques compatibles avec l'activité professionnelle.

Il est recommandé de :

- Créer ou sanctuariser, dans les ports adaptés à ces activités, des zones réservées aux pêcheurs et aux aquaculteurs ;
- D'y associer en lien avec les circuits courts, des espaces de valorisation et de vente des produits ;

- De valoriser l'image de ces activités dans la vie portuaire, vis-à-vis des visiteurs et des autres usagers.

3. 6. Les instances de concertation :

Le conseil maritime de façade, présidé par l'Etat, a pour objet de porter les politiques nationales déclinées régionalement et de les diffuser auprès des divers partenaires. Il œuvre en concertation avec les acteurs locaux mais son fonctionnement global n'est pas toujours à la maille de la concertation territoriale, sur des sujets pratiques et pragmatiques plus locaux.

Il apparaît, au cours des auditions, que le renforcement de la concertation, au niveau régional, via une instance regroupant les divers usagers de la mer permettrait de renforcer le développement de ces activités.

La composition même de cette ou de ces instances de concertation est importante car elle définit le degré d'écoute et la place de chacun des représentants sur des bases complémentaires pragmatiques permettant de renforcer les échanges entre les acteurs et parties prenantes territoriaux et régionaux.

Le projet de Parlement de la mer, créé et piloté par la Région, dans son organisation en commission peut contribuer à la structuration de cette concertation.

3. 7. Les circuits courts :

Comme cela a été présenté précédemment, en l'absence de criée, la pêche est significativement vendue en circuits courts, à quai aux consommateurs, aux restaurateurs, aux rayons marée des petites, moyennes et grandes surfaces, sur contrats, pour les aquaculteurs. Cependant des améliorations pourraient être envisagées pour faciliter l'écoulement de la pêche et participer au développement de ces activités.

- Aider au développement de ventes directes sur les sites d'exploitation, sur le principe des ventes directes à la ferme ;
- Aider ou faciliter la création de lieux de dégustations sur les fermes aquacoles sur le principe des lieux de dégustation des fruits de mer en Occitanie ;
- Faciliter l'organisation professionnelle des poissonniers et écaillers en filière afin d'améliorer la professionnalisation et la diffusion des produits régionaux ;
- Inciter les professionnels de la restauration à faire la promotion des produits régionaux, par des campagnes d'information, de dégustation et de conseils culinaires ;
- Inciter des chefs cuisiniers à diffuser, sous forme moderne comme les « tutos », des recettes de produits de la mer plus ou moins connus comme le muge, pour donner l'envie de préparer des plats de poissons ou de coquillages produits et pêchés localement.

3. 8. L'acceptation sociétale :

Les activités de Pêche et d'aquaculture marine occupent des espaces à terre et en mer qui nécessitent une attention particulière. Elles peuvent aussi générer des conflits d'usages, voire des nuisances pour certaines activités aquatiques et nautiques en périodes estivales (baignade, plongée sous-marine, jet ski...).

Pour une meilleure acceptabilité des activités, il conviendrait de :

- Communiquer et informer positivement, notamment le grand public sur la complémentarité des usages ;
- Organiser localement les usages, pour mieux gérer les cohabitations en particulier en périodes estivales ;
- Renforcer les synergies entre les divers usages comme le développement du « Pesca tourisme », sur la base du modèle « gagnant-gagnant » ;
- Intégrer dans le Schéma Régional d'Aménagement et de Développement Durable des Territoires (SRADDET) les activités aquacoles qui participent à l'alimentation de la population et qui constituent un véritable potentiel de ressources alimentaires pour les années à venir.

3. 9. La simplification administrative :

Qu'il s'agisse des démarches d'installation ou de reprise d'activités de pêche ou d'aquaculture, de déclaration de production ou de pêche, les démarches, les demandes de financement et les multiples documents administratifs sont complexes.

Il est proposé :

- De simplifier les multiples déclarations et de faciliter l'instruction des demandes d'autorisation et d'aides, ... ;
- D'optimiser via un guichet unique de déclaration des pêches sauvages et d'élevage, potentiellement en utilisant des ressources du FEAMPA en région ;

3. 10. Labélisation des produits régionaux de la mer, promotion et communication :

La production régionale, notamment l'aquaculture, doit faire face à une concurrence parfois déloyale même au sein de la communauté européenne. Certains produits mal connus n'ont pas les débouchés auxquels ils pourraient prétendre, comme le maigre. Il apparaît important, pour mieux vendre les produits locaux, de leur donner la valeur qu'ils méritent et de le faire savoir.

- Créer des indicateurs, des signes de qualité pour valoriser les produits de la mer issus de la pêche sauvage, des élevages ou des cultures marines (label bio, certification, marque régionale) ;

- Créer une « route de la mer » sur le principe de la « route des vins », pour faire découvrir les produits de la mer issus de notre région ;
- Faire des campagnes publicitaires pour faire connaître les produits du terroir marin (« merroir ») régional ;
- Mettre en valeur le patrimoine culinaire régional des produits de la mer comme atout touristique (bouillabaisse, tellines, oursins, ...) ;
- Faire des spots publicitaires avec des chefs de cuisine locaux pour montrer comment préparer les produits de la mer issus de pêches locales, notamment ceux qui sont peu connus ou appréciés par les consommateurs afin de diversifier l'acte d'achat.

3. 11. L'évolution des flottilles, décarbonations des filières, recyclage des équipements de pêche et d'aquaculture :

La pêche et l'aquaculture doivent s'inscrire dans un cycle plus vertueux, respectueux de la biodiversité et de l'environnement. Il convient d'aider les professionnels à passer aux énergies décarbonées, à produire ou pêcher différemment pour préserver la biodiversité et participer à la reconquête des espaces marins, et à recycler leurs équipements de pêche. La crise actuelle sur les coûts de l'énergie impacte évidemment ces activités au même titre que les activités agricoles, le poids de l'énergie dans le modèle économique d'un navire ou d'une installation aquacole étant très significatif.

- Participer à la « décarbonation » des bateaux de pêche par l'adaptation des moteurs aux énergies décarbonées (bateaux « verts », électriques, hybrides, à hydrogène, au GNV, ...) ;
- Mettre en œuvre et développer l'Aquaculture Multi-Trophique Intégrée (AMTI) pour une production multi-espèces (poissons, crustacés, oursins, coquillages, algues, ...) qui peut être recrée à terre, en bassins ;
- Assurer un suivi des outils de pêches, collecte et recyclage des filets de pêche, des bouées, des caisses en polystyrène, etc.
- Dans le court terme et dans le contexte actuel, accompagner si possible en relai ou complément de l'état et des aides européennes potentielles ces transformations en biseau tout en supportant les filières face aux surcoûts énergétiques

3. 12. Les sources de financement

La complexité de l'accès aux financements publics peut être un frein pour les plus petites structures, et pour les projets de création, en particulier dans le cadre de la mise en œuvre du FEAMPA.

Les régimes d'aides, les modalités de financement posent également des problématiques spécifiques de trésorerie. Au-delà des soutiens financiers publics Européens, Nationaux et Régionaux, il convient d'assister et d'inciter les porteurs de projets via des assistances aux montages de projets en développant :

- Un guichet unique présentant les différentes possibilités de financement, subvention, prêts bonifiés, fonds, ... ;
- La mise en place d'une assistance à l'accès aux financements publics nationaux, régionaux et européens en simplifiant les documents de réponse aux appels à projets, en réduisant les délais de paiements pesant sur les trésoreries.

3. 13. L'innovation, la recherche et le développement

Les produits de la mer sont une ressource précieuse pour alimenter la population mondiale. Puiser indéfiniment dans ces ressources naturelles n'est pas une solution suffisante à long terme. L'élevage ou la culture de ces produits, en mer ou à terre, est techniquement maîtrisée pour certaines filières et dans certaines conditions d'exploitation (bivalves comme les huîtres ou les moules, poissons comme le loup, la daurade, le saumon, crustacés comme la crevette, macroalgues, ...).

Le développement de l'aquaculture marine se heurte cependant à des enjeux, d'espaces dédiés disponibles et de modèles économiques de production et de distribution intégrant en particulier les coûts du foncier à terre et en mer, de la main d'œuvre, de l'alimentation et de l'énergie.

Concernant l'alimentation, la pisciculture marine repose encore sur le paradoxe qui consiste à utiliser des farines de poissons issues des pêcheries minotières (non régionales) ou de ressources intensives aquacoles non durables importées d'Asie. Ce poste étant économiquement important dans la chaîne de valeur, des expérimentations innovantes sont en cours pour substituer ces farines de poissons par des farines d'insectes, des microalgues et d'autres sources de protéines (crustacés).

Concernant le foncier, les exploitations en mer, souvent proches des côtes et soumises à des conflits d'usage, pourraient être complétées par des exploitations innovantes à terre ou en haute mer. A titre d'exemple, des scénarii de co-activités d'aquaculture, en lien avec les futures infrastructures des champs éoliens flottants, ou dans le cadre d'exploitations innovantes à terre optimisant l'espace par de la verticalisation des infrastructures, l'optimisation de leurs consommations énergétiques (recours aux énergies renouvelables vent, soleil, hydrogène vert, thalasso thermie...) et par la densification d'élevages multi spécifiques résilients et optimisés.

En résumés les axes d'expérimentation et d'innovation non exhaustifs ressortant de nos auditions dans le domaine du développement de l'aquaculture pourraient être de :

- Poursuivre la recherche et le développement d'aliments protéinés alternatifs à destination des élevages d'animaux marins (larves d'insectes, microalgues, ...) ;
- Rechercher de nouvelles espèces exploitables compatibles avec les évolutions, les contraintes et les atouts milieux/climat/activités de la région (coquillages, crustacés, poissons, algues...),
- Poursuivre l'acquisition de connaissance pour l'évaluation des ressources halieutiques exploitées, dans le domaine de la pêche, en lien avec l'Occitanie et avec l'Etat,
- Etudier la faisabilité du développement de sites expérimentaux préindustriels pour la production de microalgues ou d'aquaculture multi trophique intégrée (AMTI) En cohérence avec le SRDRAM ;

- Compléter l'étude précédente par une étude de la faisabilité de nouvelles opportunités de co-activités et d'installations plus au large en lien avec le développement des champs éoliens Offshore ;
- Développer de nouveaux produits et coproduits, au-delà de l'alimentation humaine, dans les domaines des biotechs, de la santé, des cosmétiques et potentiellement de l'énergie ;
- Innover dans le domaine de l'environnement sur la base de solutions observées dans le milieu naturel (par exemple piégeage du CO2 industriel par des micro-algues) ;
- Développer la recherche, dans le domaine des sciences Humaines et Sociales, sur l'évolution des filières et des métiers, en lien avec le changement global et les contraintes réglementaires, et avec les potentialités liées aux co-activités entre les secteurs de la pêche de l'aquaculture, du tourisme et de l'industrie.

Ces quelques projets d'innovation peuvent se développer avec les laboratoires publics, nombreux en région et des acteurs privés proches de ces marchés. Le Pôle de compétitivité Mer Méditerranée est un atout de la région pour stimuler et accompagner de tels projets.

Enfin la région via le FEAMPA avec ses nouvelles mesures régionalisées a des atouts pour la mise en œuvre de ces ambitions.

Conclusion

En s'intéressant aux métiers de la pêche et de l'aquaculture, la commission a découvert un milieu professionnel mal connu et passionnant qui mérite d'être mieux identifié et mieux valorisé afin de susciter des vocations et l'installation de jeunes entrepreneurs passionnés.

Les métiers évoluent et se professionnalisent ce qui requiert d'importants besoins de formations initiales et continues, si possible sur le territoire, en s'appuyant sur les compétences du campus des métiers de la mer. Le regroupement des formations initiales et continues sur un site unique participerait à une meilleure visibilité des métiers de la mer au niveau régional. La structuration et l'organisation des filières professionnelles permettraient une plus grande implication des professionnels en matière d'offre de formation, de faire savoir et d'information auprès du grand public, notamment des jeunes.

Avec son littoral côtier, la sensibilisation, en amont, des jeunes aux milieux marins est importante afin de les attirer vers les métiers de la mer, notamment les métiers de patron-pêcheur ou d'aquaculteur, tout en renforçant une communication attractive vers ces secteurs.

Les auditions ont montré que dans tous les cas quelles que soient la taille des structures, ce milieu était propice au développement par la création ou à la reprise d'entreprises.

A l'heure de la mondialisation des échanges commerciaux et d'une croissance importante de la demande en particulier dans les domaines de l'aquaculture, il est important de se différencier par des signes et labels de qualités, moyens de valorisation des produits locaux et de nos merroirs.

La mise en avant de ces activités est un enjeu d'image pour la région, en cohérence avec les objectifs d'exemplarité en termes d'aménagement et de développement durable, d'innovation et de tourisme.

L'encouragement des synergies avec les autres activités marines est souhaitable, tant à des fins de développement de la communication et de l'acceptabilité des activités, qu'en compléments potentiels dans les modèles économiques des entrepreneurs, avec cependant quelques complexités administratives pour les porteurs de projets (co-activités touristiques, portuaires et potentiellement industrielles, par exemple en prospective avec les Energies Marines Renouvelables, ou avec l'usage de futures zones inondées).

L'encouragement au renforcement des démarches collectives et d'organisation des filières est particulièrement important dans un domaine où les complexités administratives et opérationnelles sont fortes par rapport à la taille des entreprises ou des projets.

La région Provence-Alpes-Côte d'azur n'offre pas les mêmes littoraux que d'autres régions littorales françaises mais a un potentiel de développement possible pour de nouvelles activités en pisciculture marine, conchyliculture, algoculture (macro ou microalgues) et aussi sur le principe de l'aquaculture multi trophique intégrée, en cohérence avec des modèles de production durables et avec les contraintes foncières et de zonage en mer.

La pêche côtière mérite également un soutien régional, via la labélisation des productions, les aides aux installations et au renouvellement des outils de production et au travers des soutiens directs et indirects dans le développement des circuits courts.

Enfin, toutes les actions en faveur de la qualité du milieu marin, de la préservation et de la restauration de la biodiversité des écosystèmes côtiers auront bien évidemment un impact direct sur les activités de pêches et d'aquaculture.

La Région a toujours considéré la mer comme étant un secteur d'activité à part entière (un 7ème département !) et les actions menées depuis des années doivent être poursuivies et développées pour accompagner la professionnalisation et le développement des métiers de la pêche et de l'aquaculture marine.

La mise en place à venir d'un nouveau Parlement de la mer, initié et géré par la Région, les plans d'actions du Comité Maritime de Façade, la structuration des filières, les opportunités de financements Européens, illustrent l'importance des enjeux et du collectif pour faire avancer les divers équipages concernés.

Au-delà de ces instances les soutiens techniques, administratifs et financiers de la Région et de l'Europe, dans des logiques de projets via le FEAMPA auprès des filières et des porteurs de projets sont essentiels. Ils doivent se développer dans une approche entrepreneuriale forte, sur la base de compétences à renforcer et à développer dans une approche de développement durable affirmée sur la base de produits de qualité et en favorisant les circuits courts.

Remerciements

Le Rapporteur tient à exprimer ses remerciements à tous les partenaires ou organismes qui ont accepté de répondre aux questions du CESER, et qui par leur contribution, ont éclairé notre réflexion.

Béatrice ALIPHAT, Vice-présidente de la Commission Croissance verte, transition énergétique et déchets du Conseil régional

Nicolas ANDRAU, patron-pêcheur dans les Bouches-du-Rhône
Luc BRUN, Pêcheur professionnel sur les Saintes Maries de la Mer,

Céline CASAMATA, Chargée de mission au Comité départemental des Pêches maritimes et Elevages marins (CDPMEM) des Alpes maritimes, (GALPA).

Thomas MIARD, Dirigeant et producteur de la « Ferme des 4 marais »,

Rémy MICHEL, Responsable du Pôle Aquaculture & Sourcing et **Tristan LE GOFF**, Ingénieur de projet au CEVA (Centre d'Etude et de Valorisation des Algues)

Olivier OTTO et Fanny STABHOLZ, Gérant des fermes aquacoles « Cachalot » à la Seyne sur Mer et « Provence Aquaculture » au Frioul à Marseille

Stéphane PERON, Directeur interrégional adjoint de la mer Méditerranée (DIRM)

Patricia RICARD, Présidente de l'Institut océanographique de Paul RICARD.

Gérard ROMITI et Jean-Luc HALL, respectivement Président et Directeur général du Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins (CNPMM)

Christophe VASSEUR de la Société INALVE, Start up sur Nice, productrice en microalgues pour l'alimentation animale

Explications de vote

2^{ème} Collège

Robert CUZZOLIN

3^{ème} et 4^{ème} Collèges

Michel VINCENT

Intervention de Robert CUZZOLIN au nom des Groupes CGT, FSU et Solidaires (2^{ème} Collège)

Les groupes CGT, FSU et Solidaires auraient pu voter cet avis s'il n'avait pas oublié des acteurs importants dans l'activité des filières concernées : les salariés.

Nous regrettons en effet l'absence de toute référence aux salariés dans un avis qui est uniquement tourné vers les patrons pêcheurs ou les responsables d'entreprises aquacoles et ne formule des propositions qu'en faveur des entreprises ou des chefs d'entreprises. Propositions que nous pouvons partager par ailleurs.

En PACA, ce sont pourtant plusieurs centaines de salariés qui sont employés sur les navires de pêche et dans les quelques entreprises d'aquaculture que compte notre région. Il eut été opportun de ne pas les oublier dans un avis qui se veut en soutien des filières.

Car, comment développer ces dernières sans se préoccuper de ceux qui y travaillent, y apportent leur savoir-faire tout en subissant des conditions de travail difficiles pour des salaires souvent aléatoires et une précarité importante (seulement 55% des salariés de la pêche et de l'aquaculture sont en CDI).

Pour cette raison, les groupes CGT, FSU et Solidaires s'abstiendront sur cet avis.

Intervention de Michel VINCENT au nom des 3^{ème} et 4^{ème} Collèges

Nos collègues saluent la qualité du travail (quasi pédagogique) de la commission « agriculture...pêche et littoral » dans son rapport.

Les collègues 3 et 4 du CESER partagent le constat très détaillé qui fait objet de la première partie du rapport, particulièrement sur l'image, la connaissance et l'attractivité (à améliorer) des métiers de la mer dans notre région.

Nos collègues approuvent donc les préconisations proposées pour faire que les jeunes soient dans l'avenir attirés vers un secteur professionnel dont le potentiel de développement paraît certain. Nous insistons notamment sur la formation qui pourrait être assurée dans un établissement scolaire, en quelque sorte spécialisé ou dédié (à étudier avec l'éducation nationale).

Par ailleurs, le renouvellement, la modernisation, l'acquisition des navires devraient être facilités, en tant qu'outils de travail, comme leur place (ancrage priorisé, notamment) dans les ports. Le Conseil régional pourrait travailler sur la réservation de certains espaces côtiers, réservés à des activités de pêche professionnelle et d'aquaculture qui, dans notre Région ont un fort potentiel de développement.

Nos collègues insistent sur l'importance de la concertation et, dans cet esprit, approuvent pleinement l'idée du « Parlement de la mer



27, Place Jules Guesde - CS 80255 - 13235 Marseille Cedex 02
Téléphone : 04 91 57 53 00

e.mail : ceser@maregionsud.fr
Site web: www.ceserpaca.fr
Site Newsletter : ceser@regionpaca.com