

**AGROCAMPUS
OUEST**

- CFR ANGERS
 CFR RENNES



**AGENCE FRANÇAISE
POUR LA BIODIVERSITÉ**

ÉTABLISSEMENT PUBLIC DE L'ÉTAT

Année universitaire : 2016-2017

Spécialité :

Sciences Halieutiques et Aquacoles

Spécialisation (et option éventuelle) :

Gestion des pêches et des écosystèmes continentaux et côtiers

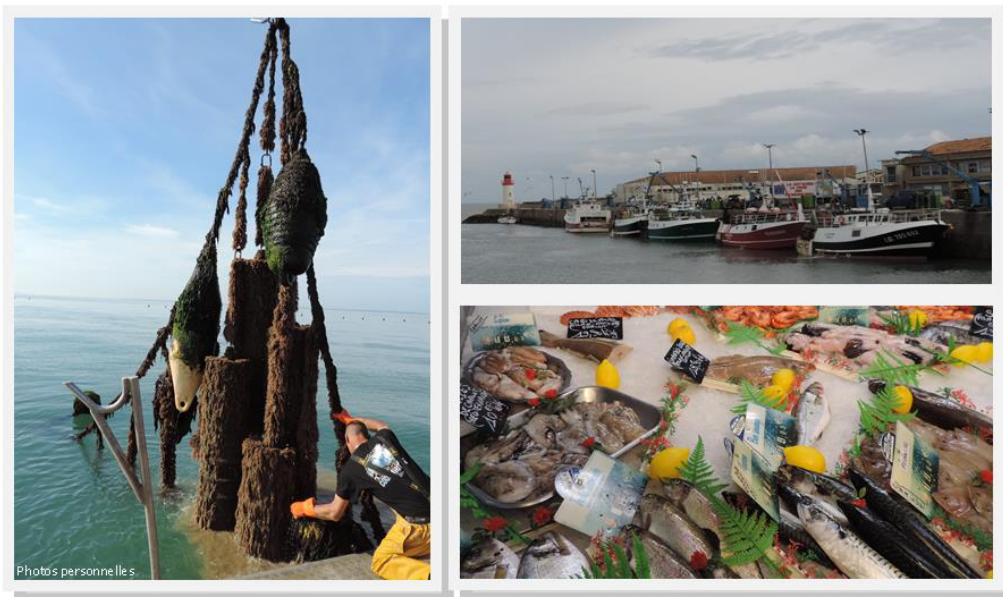
Mémoire de Fin d'Etudes

d'ingénieur de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage

de Master de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage

Etats des lieux et potentialités de déploiement d'une démarche de valorisation des produits de la mer dans les Parcs nationaux et les Parcs naturels marins

Par : Claire MAUDET



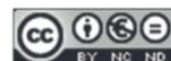
Soutenu à Rennes le 13 septembre 2017

Devant le jury composé de :

- Jean-Eudes BEURET, Département EGS, Agrocampus Ouest Rennes
- Sterenn LUCAS, UMR SMART, Agrocampus Ouest Rennes
- Ronan PASCO, PNR du Golfe du Morbihan

Maître de stage : Marie THOMAS, AFB, Montpellier

Ce document est soumis aux conditions d'utilisation
«Paternité-Pas d'Utilisation Commerciale-Pas de Modification 4.0 France»
Disponible en ligne <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.fr>



Confidentialité

Non Oui | si oui : | 1 an 5 ans 10 ans

Pendant toute la durée de confidentialité, aucune diffusion du mémoire n'est possible ⁽¹⁾.

Date et signature du maître de stage ⁽²⁾ : 17/08/17



A la fin de la période de confidentialité, sa diffusion est soumise aux règles ci-dessous (droits d'auteur et autorisation de diffusion par l'enseignant à renseigner).

Droits d'auteur

L'auteur ⁽³⁾ Nom Prénom MAUDET Claire

autorise la diffusion de son travail (immédiatement ou à la fin de la période de confidentialité)

Oui Non

Si oui, il autorise

- la diffusion papier du mémoire uniquement(4)
- la diffusion papier du mémoire et la diffusion électronique du résumé
- la diffusion papier et électronique du mémoire (joindre dans ce cas la fiche de conformité du mémoire numérique et le contrat de diffusion)

(Facultatif) accepte de placer son mémoire sous licence Creative commons CC-BY-NC-Nd (voir Guide du mémoire Chap 1.4 page 6)

Date et signature de l'auteur : 18/08/17



Autorisation de diffusion par le responsable de spécialisation ou son représentant

L'enseignant juge le mémoire de qualité suffisante pour être diffusé (immédiatement ou à la fin de la période de confidentialité)

Oui Non

Si non, seul le titre du mémoire apparaîtra dans les bases de données.

Si oui, il autorise

- la diffusion papier du mémoire uniquement(4)
- la diffusion papier du mémoire et la diffusion électronique du résumé
- la diffusion papier et électronique du mémoire

Date et signature de l'enseignant :

(1) L'administration, les enseignants et les différents services de documentation d'AGROCAMPUS OUEST s'engagent à respecter cette confidentialité.

(2) Signature et cachet de l'organisme

(3) Auteur = étudiant qui réalise son mémoire de fin d'études

(4) La référence bibliographique (= Nom de l'auteur, titre du mémoire, année de soutenance, diplôme, spécialité et spécialisation/Option) sera signalée dans les bases de données documentaires sans le résumé

Remerciements

J'exprime un grand merci à Marie, qui a suivi avec attention mon stage et qui m'a apporté aide et soutien tout en restant disponible. Tu m'as prouvé que la gentillesse et la patience sont des qualités qui rendent tout travail plus facile à réaliser.

Merci également à Stéphanie Tachaires pour son appui, ses remarques et son attention au cours de ces six mois de stage. Malgré ton emploi du temps chargé, tu as toujours réussi à trouver de la place pour répondre à mes questions et je t'en suis reconnaissante.

A toute l'équipe de l'AFB du site de La Valette à Montpellier, j'exprime un grand merci pour l'accueil fait au cours du stage et pour les promenades le long du Lez chaque midi.

Mes pensées vont également et tout naturellement vers les équipes des différents parcs et notamment les chargés de mission en charge des activités de pêche et d'aquaculture qui m'ont accordé tant de disponibilité sur le terrain et par téléphone afin de répondre à mes questions et de me donner les clés de compréhension des activités sur leur territoire.

De même, je remercie chaleureusement tous les acteurs rencontrés et interrogés pour le temps qu'ils ont accordés pour me répondre ainsi que leur intérêt pour le sujet de l'étude.

Enfin, je tiens également à remercier chaudement les halieutes de l'Hérault et le groupe de l'ambiance pour avoir fait de ces 6 mois de stage ce qu'ils ont été.

Table des matières

Remerciements	
Liste des figures.....	
Liste des tableaux.....	
Liste des annexes.....	
Liste des abréviations.....	
Introduction.....	1
I. Les parcs nationaux et les parcs naturels marins, lieux d'activités de productions marines à valoriser ?	3
I.1. Présentation des outils parcs nationaux et parcs naturels marins.....	3
I.1.1. Les parcs nationaux, des territoires d'exception	3
I.1.2. Les parcs naturels marins, des systèmes de gestion innovants de milieux marins remarquables.....	4
I.2. Méthode mise en œuvre	5
I.3. Les activités de pêche et d'aquaculture sur ces différents territoires	7
II. La valorisation des produits de la mer dans les parcs : un enjeu de ces territoires ?.....	11
II.1. La prise en compte de la valorisation des produits de la mer au sein des parcs : analyse des plans de gestion et chartes déjà élaborés.....	11
II.2. Attentes de valorisation des produits de la mer et des pratiques exprimés par les équipes des parcs : résultats.	13
II.2.1. Une volonté de développer une activité aquacole durable dans les parcs où elle est présente.....	13
II.2.2. Participer au maintien et au développement de la pêche locale dans un cadre de gestion durable de la ressource	14
II.3. Attentes de valorisation des produits de la mer et des pratiques exprimés par les acteurs des parcs : résultats.	14
Préambule.....	15
II.3.1. Une forte attente exprimée au sein de la filière aquacole.....	15
II.3.2. Des pêcheurs souhaitant valoriser leur filière.....	16
II.4. Des pratiques et des produits potentiellement valorisables sur les territoires des parcs, analyse et discussions.....	19
III. Une diversité d'outils au service de la valorisation des produits de la mer.....	21
III.1. Définition des différents types de valorisation existants pour les produits de la mer	21
III.2 Analyse des critères de quelques démarches existantes pour les produits de la mer	25
III.3. Focus sur un outil de valorisation existant dans les parcs nationaux : la marque Esprit parc national.....	29

IV. Une démarche de valorisation mise en place en réponse aux attentes exprimées au sein des parcs : caractéristiques et modalités de mise en œuvre	30
IV.1. Les marques collectives, des démarches applicables au sein des parcs.....	31
IV.2. Modalités d'application de cette démarche au sein des parcs.....	32
Conclusion	35
Bibliographie.....	37

Liste des figures

Figure 1 : Cartes localisant les différents parcs nationaux français

Figure 2 : Cartes localisant les différents parcs naturels marins français

Figure 3 : Etapes de la méthode mise en œuvre

Figure 4 : Nombre de bénéficiaires de la marque EPN au sein des parcs nationaux

Figure 5 : Exemples de critères pouvant être pris en compte dans le cadre d'une marque commerciale mise en place pour valoriser les produits de la mer issus des territoires des parcs

Liste des tableaux

[Tableau n° 1](#) : Caractéristiques principales des activités de pêche et d'aquaculture au sein des différents parcs nationaux et des parcs naturels marin

[Tableau n°2](#) : Identification et synthèse de la prise en compte de la valorisation des activités de pêche et d'aquaculture

[Tableau n°3](#) : Caractéristiques des différentes démarches de valorisation existantes pour les produits de la mer en France

[Tableau n°4](#) : Critères pris en compte dans certaines démarches de valorisation des produits de la mer existantes en France.

Liste des annexes

Annexe I : Caractéristiques générales des Parcs nationaux

Annexe II : Caractéristiques générales des Parcs naturels marins

Annexe III : Fiche synthèse des activités de pêche et d'aquaculture dans le PNM I

Annexe IV : Fiche synthèse des activités de pêche et d'aquaculture dans le PNM May

Annexe V : Tableau récapitulatif des acteurs interrogés

Annexe VI : Guide d'entretien Comité régional de conchyliculture de Poitou-Charentes

Annexe VII : Guide d'entretien du CRPMEM Guadeloupe

Annexe VIII : Etat des lieux des démarches identifiées

Annexe IX : Retranscription des caractéristiques de l'activité aquacole exprimées comme intéressantes à valoriser par les équipes des parcs

Annexe X : Retranscription des caractéristiques de l'activité de pêche exprimées comme intéressantes à valoriser par les équipes des parcs

Annexe XI : Retranscription des attentes en termes de valorisation de la filière aquacole exprimées par les acteurs des parcs

Annexe XII : Retranscription des attentes en termes de valorisation de la filière pêche exprimées par les acteurs des parcs

Annexe XIII : Lexique des critères présents dans les tableaux n°4 et dans les annexes IX, X, XI et XII

Liste des abréviations

AAMP : Agence des Aires Marines Protégées

AB : Agriculture Biologique

AFB : Agence Française pour la Biodiversité

AOP : Appellation d'Origine Protégée

ATEN : Atelier Technique des Espaces Naturels

CCP : Certification Conformité Produit

EPN : Esprit parc national

IGP : Indication Géographique Protégée

LR : Label Rouge

MSC : Marine Stewardship Council

ODG : Organisme de Gestion

ONEMA : Office National de l'Eau et des Milieux Aquatiques

PN : Parc National

PN Cal : Parc national des Calanques

PNF : Parc Nationaux de France

PN G : Parc national de Guadeloupe

PNM : Parc Naturel Marin

PNM BA : Parc naturel marin du Bassin d'Arcachon

PNM CCA : Parc naturel marin du Cap Corse et de l'Agriate

PNM EGMP : Parc naturel marin de l'Estuaire de la Gironde et de la mer des Pertuis

PNM EPMO : Parc naturel marin des estuaires picards et de la mer d'Opale

PNM GdL : Parc naturel marin du Golfe du Lion

PNM Glo : Parc naturel marin des Glorieuses

PNM I : Parc naturel marin d'Iroise

PNM Mart : Parc naturel marin de Martinique

PNM May : Parc naturel marin de Mayotte

PN PC : Parc national de Port-Cros

RUC : Règlement d'Usage Catégoriel

RUG : Règlement d'Usage Générique

RUP : Règlement d'Usage Particulier

SIQO : Signe d'Identification de la qualité et de l'origine

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie

Introduction

La production halieutique française est riche d'une diversité spécifique proposée à la commercialisation. Cette multiplicité des produits peut être expliquée par l'importante variété d'organismes présents dans les océans mais également par la diversité des pratiques de pêche et d'aquaculture. Cependant, l'impact des pratiques de production des produits de la mer sur le milieu et les ressources est variable (Drogou et al., 2008). Selon une étude menée pour le Marine Stewardship Council (MSC), le consommateur français de produits de la mer est sensible aux problématiques liées à la durabilité de l'exploitation des océans et il prend conscience de sa contribution dans la préservation de ceux-ci (GlobeScan, 2016). Afin de guider le consommateur vers des produits se démarquant des autres sur différentes thématiques (qualité, respect de l'environnement, bonnes pratiques, etc.), des labels de certification et des marques commerciales ont été créés.

Ces questions d'exploitation durable des ressources halieutiques et de préservation des milieux marins font partie des préoccupations des Parcs nationaux et des Parcs naturels marins. En effet, la préservation des ressources naturelles en général et du patrimoine naturel ainsi que le développement durable du territoire sont des enjeux que les parcs nationaux mettent déjà en avant à travers une marque collective, Esprit parc national (EPN). Lancée en 2015 par Parcs nationaux de France et les 10 parcs nationaux, celle-ci met en valeur des produits et services proposés par les acteurs des territoires qui concordent avec les valeurs des Parcs nationaux : engagement des acteurs locaux pour la biodiversité, produits authentiques et traditionnels, produits respectueux de la nature, du patrimoine, des acteurs locaux et des populations, etc. Toutefois, cette marque collective ne concerne pas actuellement les produits de la mer, c'est-à-dire, les produits alimentaires issus des activités de pêche et d'aquaculture.

La stratégie de développement 2017-2020 de la marque EPN est un document qui présente les objectifs stratégiques de cette marque à l'horizon 2020 et les types d'action à mener pour les atteindre. Lors de l'élaboration de cette stratégie, trois grands axes ont été mis en évidence : le développement de l'offre et donc de la gamme des produits et services marqués, le développement de la communication et la garantie de la promesse commerciale de la marque. Dans le cadre du premier axe, la question d'élargir la marque à de nouvelles activités et à de nouveaux produits tels que les produits cosmétiques artisanaux, le whale-watching ou les produits de la mer a été soulevée.

En parallèle, ce sujet de la valorisation des produits de la mer est évoqué au sein de plusieurs parcs naturels marins. En effet, dans le cadre de réflexions sur la mise en place d'une marque dans les parcs naturels marins, le cas des produits issus des activités de pêche et d'aquaculture a été abordé. Plusieurs plans de gestion des parcs abordent effectivement ce thème. Avec la création de l'Agence française pour la biodiversité (AFB) et le rapprochement de Parcs nationaux de France et des parcs naturels marins (PNM), l'idée de mutualiser les réflexions a émergé et la présente étude a été lancée à l'échelle nationale afin d'évaluer l'intérêt, la faisabilité et la pertinence de valoriser les produits de la mer et/ou pratiques de pêche et d'aquaculture dans les PNM et parcs nationaux (PN) ayant un territoire marin.

En effet, l'AFB, établissement public dépendant du ministère de la transition écologique et solidaire créé au 1^{er} janvier 2017, regroupe les anciens établissements publics français suivants : Parcs nationaux de France (PNF), l'Agence des aires marines protégées (AAMP), l'Office national de

l'eau et des milieux aquatiques (ONEMA) et l'Atelier technique des espaces naturels (ATEN). Cette nouvelle agence a pour mission d'accroître la connaissance sur la biodiversité terrestre, aquatique mais aussi marine, et de contribuer à la protection et à la gestion de cette biodiversité, en reprenant les missions des anciens organismes.

Ainsi, dans le cadre de cette réflexion commune, la mise en place d'une telle démarche de valorisation requiert l'avis et les attentes des acteurs des territoires. Cette étude aura alors pour vocation d'identifier et de caractériser les demandes en termes de valorisation des produits de la mer et des pratiques de pêche et d'aquaculture de la part des professionnels mais aussi des équipes des parcs. De plus, l'analyse du ou des outils possibles à mettre en place pour y répondre au mieux sera réalisée. A travers ces demandes et attentes, les modalités de mise en œuvre d'une démarche de valorisation seront alors étudiées : quelle forme cette valorisation peut-elle prendre ? Quelles thématiques pourraient être prises en compte dans cette démarche, en adéquation avec les valeurs des parcs ? La marque collective des parcs nationaux est-elle une bonne solution ?

L'étude présente dans un premier temps les caractéristiques des différents parcs nationaux et parcs naturels marins ainsi que les activités de pêche et d'aquaculture associées. Par la suite, l'enjeu de la valorisation des produits de la mer dans les différents parcs est évalué en considérant tout d'abord la prise en compte de cette thématique au sein des parcs puis en analysant les attentes et besoins des acteurs de la pêche et de l'aquaculture en termes de valorisation. Enfin, les différents outils en place servant à mettre en avant les produits et pratiques sont présentés avant l'analyse des correspondances potentielles entre ces outils et les attentes de valorisation sur les territoires.

I. Les parcs nationaux et les parcs naturels marins, lieux d'activités de productions marines à valoriser ?

I.1. Présentation des outils parcs nationaux et parcs naturels marins

I.1.1. Les parcs nationaux, des territoires d'exception

Les parcs nationaux sont créés par la Loi du 22 juillet 1960, dotant la France de grands outils de protection de la nature. Sept premiers parcs sont alors créés entre 1963 et 1989 : La Vanoise, Port-Cros, les Pyrénées, les Cévennes, les Écrins, le Mercantour et la Guadeloupe (caractéristiques des parcs nationaux en **annexe I**). En 2006, une loi modernise ces outils parcs nationaux existants et conduit à la création de trois autres parcs : La Réunion, le Parc Amazonien de la Guyane et les Calanques ; ainsi qu'à l'émergence du projet de parc national des forêts de Champagne et Bourgogne. Les parcs nationaux de France sont reconnus aux niveaux national et international comme des territoires d'exception. Ils présentent une combinaison d'espaces terrestres et maritimes remarquables ainsi qu'un mode de gouvernance et de gestion leur permettant d'en préserver les richesses.

Les territoires des parcs nationaux sont organisés en plusieurs zones, chacune ayant des fonctions différentes. Le cœur de parc, soumis à une réglementation particulière est une zone où la protection de la biodiversité est primordiale. A l'intérieur de ce cœur de parc, des réserves intégrales peuvent exister, espaces à but scientifiques où la présence humaine est réduite au maximum. L'aire d'adhésion, territoire entourant le cœur de parc est un territoire de développement durable basé sur la préservation et la valorisation du patrimoine naturel, culturel et paysager. L'aire d'adhésion est un territoire qui résulte de la libre adhésion des communes à la charte, dans le cadre du périmètre optimal établi par le décret de création du parc (territoires en continuité écologique ou géographique avec le cœur). (PNF, 2008)

La charte du parc est un projet concerté du territoire. Elle présente les objectifs de protection du patrimoine du cœur de parc, ainsi que les orientations de gestion du territoire pour sa préservation, son développement durable et sa valorisation, que ce soit en cœur mais aussi au sein de l'aire d'adhésion. Elle est rédigée et proposée à signature des communes ayant un territoire en cœur. La charte est valide pendant 15 ans.

Certaines communes ont décidé de ne pas signer la charte pour leurs territoires hors cœur, elles sont classées en aire potentielle d'adhésion. Celles-ci peuvent signer la charte avec l'accord du parc national, tous les trois ans, à compter de son approbation ou de sa révision (art L331-2 du code de l'Environnement).

Trois parcs nationaux comprennent également des espaces maritimes constituant un cœur marin et une aire maritime adjacente considérée comme une aire marine protégée. Il s'agit de Port-Cros (PN PC), premier parc européen avec un domaine maritime, de la Guadeloupe (PN G) et des Calanques (PN Cal).

Les parcs nationaux sont des établissements publics indépendants, gérés par plusieurs entités : l'établissement public du Parc, les instances délibératives et les instances consultatives. Les dix

établissements publics sont alors rattachés à l'AFB et suivis par la direction parcs naturels marins, parcs nationaux et territoires.

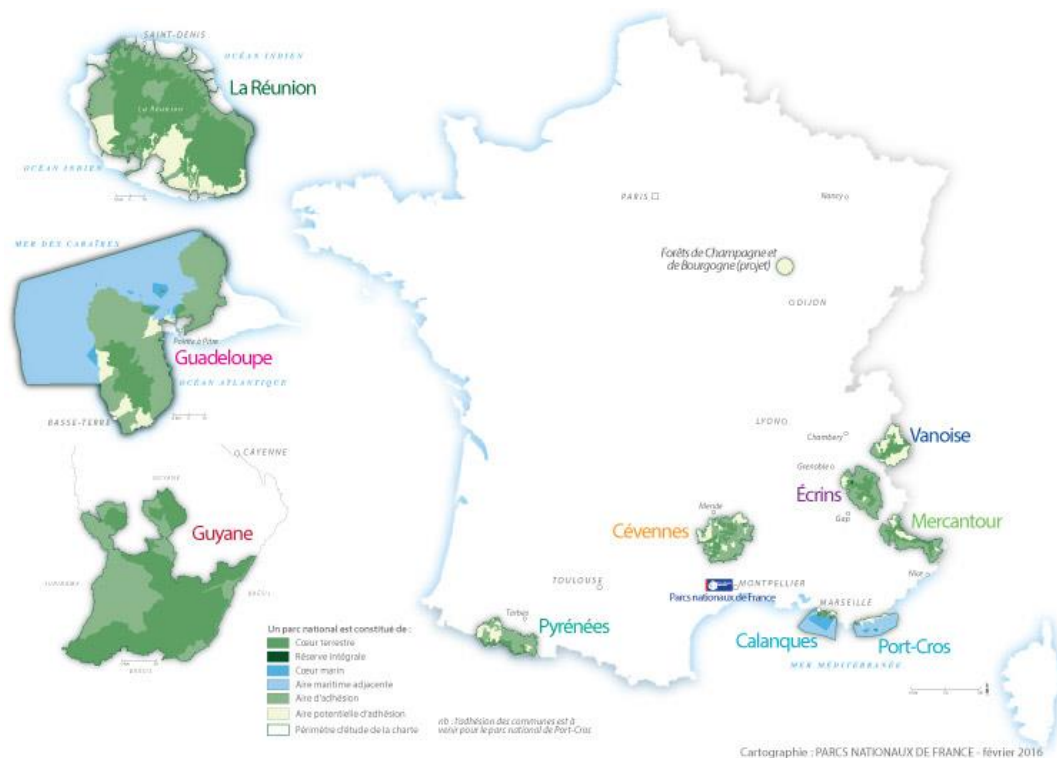


Figure 1 : Cartes localisant les différents parcs nationaux français (Source : PNF)

I.1.2. Les parcs naturels marins, des systèmes de gestion innovants de milieux marins remarquables

Avec la loi du 14 avril 2006, la France s'est également dotée d'outils de gestion et de protection du milieu marin : les parcs naturels marins. Le premier parc, créé en 2007, est celui d'Iroise (PNM I), au large de la Bretagne. Depuis 2007, huit autres parcs ont vu le jour : Mayotte (PNM May), le Golfe du Lion (PNM GdL), les Glorieuses (PNM Glo), les Estuaires picards et la mer d'Opale (PNM EP MO), le Bassin d'Arcachon (PNM BA), l'Estuaire de la Gironde et la mer des Pertuis (PNM EGMP), le Cap Corse et l'Agriate (PNM CCA) et enfin la Martinique (PNM Mart) en mars dernier. Les caractéristiques de chacun de ces territoires marins sont également présentées en **annexe II**.

Ces parcs, exclusivement marins, ont pour objectifs de mieux connaître le milieu marin et de le protéger, tout en développant de façon durable et raisonnée les activités humaines qui y sont présentes.

Ils sont mis en place par signature d'un décret suite aux résultats des missions d'étude. Celles-ci sont des instances de concertation avec tous les acteurs concernés par la mise en place du parc et permettent la définition du périmètre du parc, les orientations de gestion ainsi que la composition du conseil de gestion. Une fois le décret de création du parc signé, le plan de gestion est rédigé par l'équipe du parc en concertation avec les acteurs. Ce document est valable pour 15 ans et présente les enjeux du territoire, les objectifs et les finalités de gestion. Les parcs naturels marins n'ont pas de pouvoir réglementaire. Cependant, ils peuvent émettre des avis sur différents sujets et proposer la mise en place de réglementation spécifique aux autorités compétentes.

Les neuf parcs naturels marins font partie intégrante de l'Agence des aires marines protégées qui a intégré l'AFB. Celle-ci leur fournit alors les budgets et moyens humains pour atteindre les objectifs fixés sur le territoire.

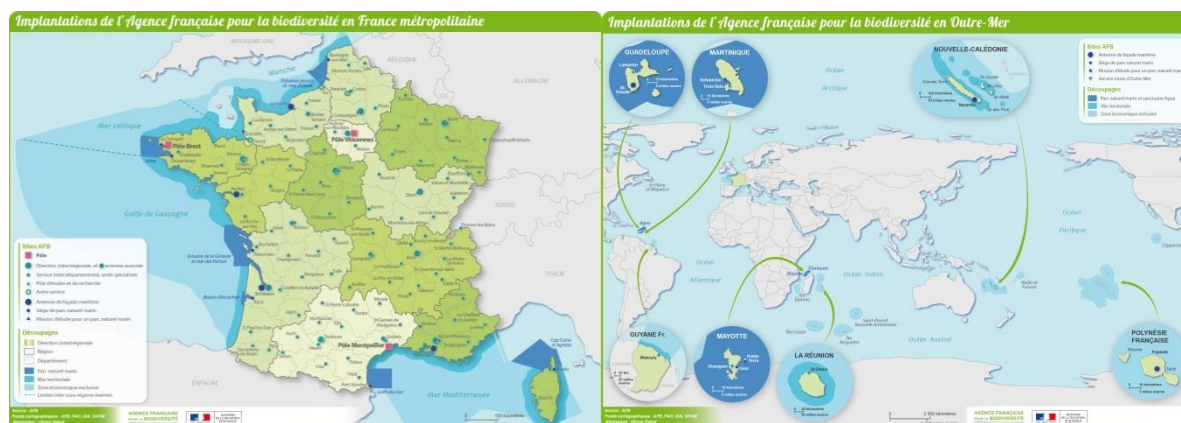


Figure 2 : Cartes localisant les différents parcs naturels marins français (Source : AFB)

1.2. Méthode mise en œuvre

La méthode imaginée pour répondre aux problématiques identifiées en introduction se découpe en 5 étapes.

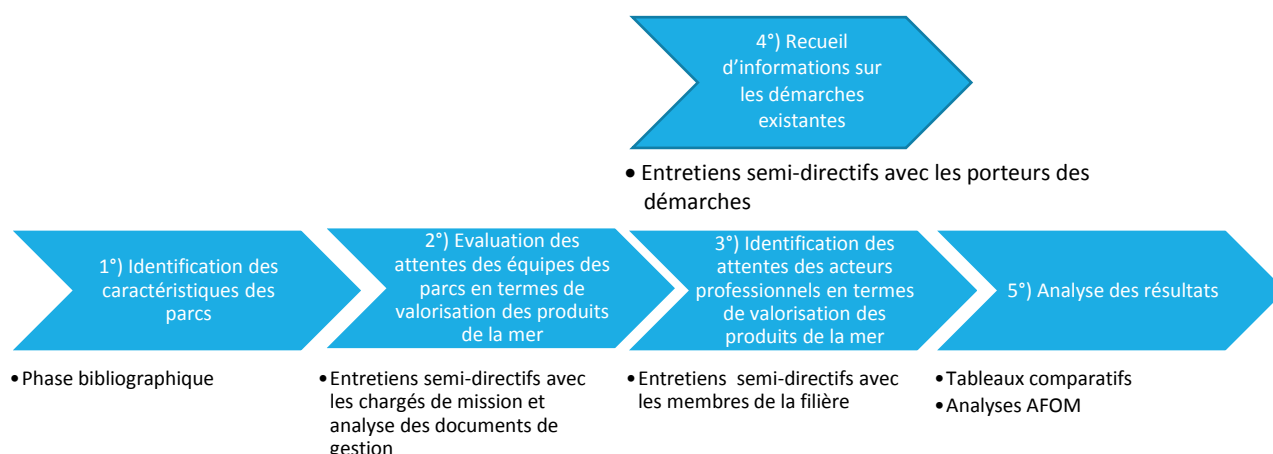


Figure 3 : Étapes de la méthode mise en œuvre (Composition personnelle)

➤ 1°) Identification des caractéristiques des territoires à travers une phase bibliographique

La première phase, axée sur la bibliographie, a permis d'appréhender le contexte de la pêche et de l'aquaculture dans les différents parcs : habitats marins naturels présents et ressources, type de pêche, nombre de bateaux, nombres de marins, produits débarqués, entreprises d'aquaculture présentes, interactions entre les pratiques et le milieu, démarches de valorisation existantes... Cette phase a conduit à la rédaction de fiches synthèse répertoriant les caractéristiques de la production marine dans chaque parc ainsi qu'à l'identification d'acteurs clé à rencontrer sur le territoire. Certaines fiches synthèse sont présentées en annexe (**Annexes III et IV**).

➤ 2°) Une évaluation des attentes des équipes des parcs en termes de valorisation des produits de la mer à travers des entretiens et une analyse des documents de gestion

Lors de la seconde phase, les chargés de mission « pêche et aquaculture » des différents parcs ont été contactés. Au cours d'entretiens semi-directifs avec eux, les fiches synthèses rédigées ont été validées dans un premier temps. Le contexte local et l'implantation du parc sur le terrain ont également été abordés (âge du parc et lien avec les acteurs) et ont permis d'appréhender la "légitimité" de celui-ci à traiter des questions de valorisation sur son territoire. Ainsi, en fonction du contexte des filières sur le parc, la liste des acteurs identifiés à contacter a été ajustée avec le chargé de mission qui connaît son territoire. Celui-ci était donc au courant des personnes interrogées sur le territoire. De plus, l'échantillonnage des acteurs a été ciblé en fonction de l'intérêt que porte le parc pour les pratiques et produits de ces acteurs. Cet échantillonnage était alors qualitativement représentatif des acteurs de la pêche et de l'aquaculture dont l'activité présente un intérêt pour le parc et qui sont potentiellement demandeurs de valorisation de leurs produits ou pratiques. Il est totalement assumé dans l'étude en visant plutôt à analyser des démarches de valorisation sur lesquelles les PNM et les professionnels peuvent se retrouver. De plus, au cours de ces entretiens, une première prospection des démarches de valorisation existantes sur le territoire est réalisée. Les attentes de valorisation de la part des équipes des parcs sont également évoquées ainsi que des premiers éléments au sujet de celles mises en place par les professionnels dans le cas où les chargés de mission des parcs possédaient des informations.

Les données issues des entretiens avec les chargés de mission sont complétées par une analyse de la prise en compte de la valorisation des produits de la mer au sein des plans de gestion et chartes des parcs lorsque ceux-ci sont disponibles.

➤ 3°) La rencontre avec les acteurs essentielle pour identifier les attentes en termes de valorisation des produits de la mer

Dans un troisième temps, des entretiens semi-directifs ont été réalisés avec les acteurs. Ils se sont faits au maximum en physique (en fonction de la distance d'éloignement, du temps sur le terrain et de la disponibilité des acteurs) ou par téléphone. Les acteurs identifiés pour ces entretiens variaient en fonction des territoires, mais dans tous les cas, les représentants des professionnels de la pêche et de l'aquaculture, si elle était identifiée sur le territoire, étaient ciblés en priorité (comités régionaux et/ou départementaux, les OP présentes, les prud'homies en Méditerranée). Selon le contexte, le temps sur le terrain et les possibilités de rencontre, des entretiens ont également été menés avec les producteurs directement. Les criées et ports de pêche ont aussi été ciblés lorsqu'ils sont présents sur le territoire. Sur les territoires d'outre-mer, les services de l'Etat locaux ont été contactés afin d'obtenir plus d'informations sur les filières. En revanche, dans le Parc naturel marin du Bassin d'Arcachon, la filière conchylicole n'a pas été contactée du fait des démarches en cours d'élaboration et du caractère sensible de la question dans le contexte local. De plus, après un contact avec le directeur du PNM de Martinique, il a été conclu que l'étude était encore un peu prématurée sur ce territoire mais qu'elle serait intéressante à poursuivre par la suite en Martinique (le PNM venant d'être créé). Enfin, des porteurs de démarches de valorisation (si différents des acteurs précédents) et si possible quelques acteurs de la filière de commercialisation ont également été contactés. Le nombre d'acteurs interrogés dépend du territoire considéré et du temps accordé, 71 entretiens ont été menés au total (liste des acteurs interrogés en **annexe V**).

Un guide d'entretien a été préparé pour chaque type d'acteurs (comités, pêcheurs, ostréiculteurs, poissonnerie, directeur de criée...), mais celui-ci a été ajusté à la situation locale et aux démarches de valorisation déjà identifiées lors de la phase de bibliographie et qu'il a semblé intéressant

d'approfondir. Au cours des entretiens, les démarches de valorisation mises en place étaient abordées et détaillées avant de prospecter les attentes des professionnels en termes de valorisation de leurs produits et de leur activité en général puis d'explorer les modalités de travail potentiel avec les parcs sur ces thématiques. Au sein des parcs des Estuaires picards et de la mer d'Opale, les entretiens menés avec la chargée de mission ont conduit à limiter les interviews des acteurs à l'état des lieux des démarches de valorisation existantes du fait du contexte local de la filière pêche. En effet, les filières de commercialisation et de valorisation des produits de la pêche étant déjà très structurées dans les Hauts-de-France, les acteurs de la filière pêche n'ont exprimé aucun désir de partenariat avec le parc sur la thématique de la valorisation lors des discussions pour l'élaboration du plan de gestion. Quelques exemples de guides d'entretiens sont présentés en annexe (**Annexes VI et VII**).

➤ 4°) Des entretiens avec des porteurs de démarches de valorisation à portée nationale ou internationale

En parallèle, des entretiens ont également été réalisés avec des porteurs de démarches de valorisation à une échelle plus large. Des porteurs de signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), de marques simples ou collectives, des démarches de certification ont été contactés (liste en **annexe V**) afin de connaître le contexte de création de la démarche, de comprendre le choix des critères pris en compte dans le cahier des charges et connaître les types d'entreprises bénéficiaires.

➤ 5°) Organisation, analyse et restitution des résultats

Enfin, l'ultime étape méthodologique consistait en l'analyse des résultats. Les entretiens n'ont pas été retranscrits de façon intégrale mais les informations recueillies ont été analysées de façon qualitative et synthétisées à l'aide de tableaux. Une restitution des attentes des acteurs par territoire a été produite, l'idée étant d'identifier des similitudes entre les parcs, que ce soit sur les ressources exploitées, le type de pêche, les pratiques, le lien patrimonial de la pêche ou de l'aquaculture avec le territoire ou autre... Cette analyse a alors permis d'identifier les enjeux de la valorisation des produits de la mer ou de pratiques sur les territoires. A l'aide d'une analyse des différentes démarches existantes grâce à la méthode AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces), les modalités possibles de réponse à ces enjeux de valorisation sont étudiées.

De plus, des préconisations sont apportées sur les potentialités de valorisation des produits de la mer au sein des parcs.

1.3. Les activités de pêche et d'aquaculture sur ces différents territoires

Les neuf parcs naturels marins et les trois parcs nationaux avec un domaine maritime sont répartis sur les différentes façades maritimes françaises : Manche, Atlantique, Méditerranée et Outre-Mer (Océan Indien et Océan Atlantique). Ainsi, les activités de pêche et d'aquaculture ne présentent pas les mêmes caractéristiques, ni les mêmes enjeux sur tous ces territoires. Les milieux naturels et habitats étant différents, les espèces pêchées ou produites le sont également, de même que les techniques de pêche utilisées. La structuration de la filière diffère aussi selon les territoires avec des niveaux de développement et d'accès aux infrastructures variables. En effet, les infrastructures portuaires et équipements pour les activités sont plus ou moins présents sur les territoires. Les caractéristiques de ceux-ci sont présentées au sein du *tableau n°1* suivant. Ce tableau reprend les informations tirées des fiches synthèse élaborées et permet une lecture rapide de celles-ci.

Tableau n° 1 : Caractéristiques principales des activités de pêche et d'aquaculture au sein des différents parcs nationaux et des parcs naturels marins (Composition personnelle)

Parcs	Milieux caractéristiques principaux liés aux activités	Espèces d'intérêt halieutique	Type de pêche (avec engins principaux)	Produits principaux débarqués (en tonnage avec valeur associée)	Nombre de bateaux qui pêchent potentiellement dans les eaux du parc	Nombre de pêcheurs professionnels	Dynamique de la filière pêche	Entreprises d'aquaculture (nombre d'entreprises et type de production)	Infrastructures locales pour les activités	Filières de commercialisation locale	Quelques enjeux environnementaux sur le territoire
PN PC	- Petits fonds rocheux - Herbiers de positionies - Milieux coralligènes - Grands canyons et leurs aplombs	Poissons de roche, Poissons démersaux, Grand pélagiques migrants, Crustacés, Céphalopodes	Petite pêche polyvalente et côtière Engins actifs et passifs : filets, casiers, engins à hameçons, gangui. Pêche sous-marine	Espadon (18 T pour 191 k€) Rouget de roche (9 T pour 71 k€) Rascasse (8 T pour 62 k€) Dorade rose (10 T pour 36 k€) Dorade royale (4 T pour 30 k€) Langouste rouge (1 T pour 25 k€) (IFREMER, 2017e)	Environ 60 bateaux en 2014 (Mission charte, services et secteurs pnpc, 2016)	Environ 80 professionnels en 2014 (Mission charte, services et secteurs pnpc, 2016)	Petite pêche artisanale en fort déclin	Pas d'activité aquacole sur le territoire	Ports de pêche : Carqueiranne, Le Lavandou, Calvaire sur Mer, Les Salins	Pas de criée de présente, vente directe principalement	Sanctuaire Pelagos
PN G	- Herbiers dans la baie du Grand-Cul-de-Sac-Marin - Récifs coralliens - Domaine pélagique	Poissons coralliens, Poissons Pélagiques, Mollusques (coquillages et céphalopodes), crustacés (langouste rouge et crabe de mangrove)	Petite pêche côtière artisanale Une pêche au large également Divers engins utilisés : casiers, lignes traînantes, filets (maillant fixes ou encerclant, trémails), lignes à main, palangres de fond, sennes	Coryphènes (611 T) Lutianidés Vivano (443 T) Perroquets (242 T) Langoustes diverses (176 T) (GUYADER & al., 2016)	Environ 240 bateaux en 2014 (GUYADER & al., 2016)	Environ 500 pêcheurs en 2012 (Parc national de Guadeloupe, 2012)	Pêcheurs âgés : diminution du nombre de bateaux entre 1998 et 2014 (GUYADER & al., 2016)	Aquaculture en déclin sur l'île (problème de la Chlordécone) - 2 ou 3 fermes restantes - Production d'Ouassous, de tilapia et d'Ombrines ocellés.	- Pas de halle à marée, quelques ports de pêche - Retards en termes d'équipements portuaires, hygiène et traçabilité des produits non garanties	Vente directe prédominante, un peu de mareyage, de transformation et de vente aux GMS.	- Projet de réintroduction du lamantin - Présence de mammifères marins - Présences d'espèces marines protégées (tortues)
PN Cal	- Herbiers de positionies - Tombants rocheux - Têtes de canyons et leurs aplombs	Poissons de roche, Poissons démersaux, Grand pélagiques migrants, Crustacés, Céphalopodes	Petite pêche côtière artisanale Principalement des fileyeurs polyvalents Pêche au scaphandre autonome. Engins utilisés : filets, palangres de fond ou dérivantes, lignes, casiers, chaluts de fond ou pélagiques, senne pélagique, gangui	Anchois (617 T pour 568 k€) Merlu européen (65 T pour 417k€) Dorade royale (55 T pour 309k€) Sardine commune (160 T pour 230k€) (IFREMER, 2017c)	Environ 190 bateaux en 2012 (Durand et al., 2012)	Environ 240 marins en 2015 (IFREMER, 2017b)	Nombre de bateaux stable depuis 2005, hausse du nombre de gros bateaux (25m et +) (IFREMER, 2017b)	Une pisciculture localisée sur l'île du Frioul	Port de Saumaty-Marseille avec infrastructures de stockage Ports de Cassis et de La Ciotat Pas de halle à marée	Vente directe et en gré à gré aux mareyeurs, restaurateurs et GMS Certains pêcheurs ont leur propre poissonnerie	Présence de mammifères marins, de tortues marines et d'oiseaux
PNM I	Substrat rocheux et sédiments subtidiaux principalement Herbiers de zostères aussi	Poissons démersaux et de fond (Baudroies, Bar commun, Lieu Jaune, Soles communes), poissons pélagiques (sardines, maquereaux), Coquillages (Ormeaux, Tellines), grands crustacés (Langoustes rouges, Homards, Araignées de mer), Algues	Petite pêche artisanale plutôt côtière, unités de taille moyenne inférieure à 12m Quelques hauturiers De la pêche à pied importante aussi Divers engins utilisés : Filets, Lignes, Palangres, Casiers, Bolinche, Chaluts de fond, Scoubidou à algues, Chalut, pélagique, Dragues	Algues (27 000 T pour 1100 k€) Petits pélagiques (7800 T pour 6500 k€) Poissons démersaux (2000 T pour 10 000 k€) Crustacés (500T pour 1800 k€) (Gamp, 2014 a & b)	Un peu plus de 190 unités en 2014 (Gamp, 2014 a & b)	Un peu plus de 520 pêcheurs professionnels en 2014 (Gamp, 2014 a & b)	Diminution du nombre de bateaux (près de 350 en 2005 selon Le Richesses de l'Iroise) et du nombre de marins (900 en 2005 selon le même document) (Pierrefeu, 2005)	8 entreprises présentes : algues sur filières (2 entreprises), conchyliculture (5 entreprises dont 3 réellement actives) et production de corail (1 entreprise)	6 ports principaux dont deux sont équipés de criées : Brest et Douarnez. Autres ports : Aber-Ildut, Le Conquet, Camaret, et Audierne	Deux criées, vente en gré à gré pour crustacés et algues, vente directe pour entreprises ostréicoles	Captures accidentelles de mammifères marins (phoques, marsouins) et d'oiseaux (fous de Bassan, cormorans), bancs de maërl
PNM M & Glo	Archipels sablo-coralliciens Milieu pélagique Mangrove sur Mayotte	Poissons de lagon Espèces de grands pélagiques migrants (thons, espadons, carangues, dorades coryphènes) Poulpes Coquillages	Petite pêche côtière en pirogue Barques motorisées Plus gros palangriers Thoniers senneurs Pêche à pied (activité non professionnalisée localement) Quelques engins : Lignes, Palangrottes, Filets, Sennes tournantes, Palangre	Bonite rayée (480T) Thon jaune (290T) Maquereau indien (190T) (Parc naturel marin de Mayotte, 2014) 5000T de thonidés issus de la pêche industrielle (Parc naturel marin des glorieuses, 2015)	Environ 1300 en 2009, dont 230 d'immatriculées et reconnues 22 thoniers senneurs (Guezet et al., 2009)	380 marins inscrits à la DMSOI en 2017, mais estimation de 3500 pêcheurs en 2009 (Guezet et al., 2009)	Nombre de bateaux et de marins stagné (Guezet et al., 2009)	Un perliculteur Pisciculture décimée Saliculture	Pas de halle à marée, équipements portuaires insuffisants	Vente directe sur les plages et au bord des routes, marchés, magasins et un peu en coopérative	Réduction de la pêche dans le lagon Présence de mammifères marins (cétacés et dugongs) et de tortues

PNM GdL	Fonds meubles sableux et vaseux ponctués de rochers Fonds rocheux Canyons à upwellings	Petits poissons pélagiques Grands pélagiques migrateurs Poissons de fond et de roche Poissons démersaux Céphalopodes	Pêche artisanale dite aux petits métiers. Pêche côtière polyvalente : filets, palangres, pots à poulpes, casiers. Un chalutier basé à Port-Vendres. Quelques lamparos Une pêche en apnée	Dorade royale (149 T pour 894 k€) Pieuvre (146T pour 732k€) Merlu européen (113 T pour 704 k€) Anguille d'Europe (87 T pour 468 k€) Calmars côtiers (31 T pour 391 k€) Rouget de roche (77 T pour 380 k€) (IFREMER, 2017d)	Environ 120 navires en 2015 (Gamp, 2015 a & b)	En 2015, environ 115 emplois directs (Gamp, 2015 a & b)	Diminution du nombre de bateaux (surtout chalutiers et lamparos).	Pas d'activité aquacole sur le territoire	Plusieurs ports de pêche : Port-Vendres, Collioure, Argelès-sur-Mer, Saint-Cyprien, Le Barcarès et Leucate. Pas de criée sur le périmètre du parc mais à Port-la-Nouvelle ou à Llançà (celle de Port-Vendres a fermé)	Vente directe pour les petits métiers, aux restaurants aussi. Quelques poissonneries familiales Une collecte du poisson bleu pour l'acheminer vers la criée de Port-la-Nouvelle	Réserve de Cerbère-Banyuls, Présence d'une nurserie de merlus,
PNM EP MO	Bancs de sables Baies estuariennes Large estran rocheux et sableux Fonds rocheux aussi	Poissons benthiques Poissons démersaux Poissons pélagiques Crustacés Coquillages Céphalopodes	Petite pêche et pêche côtière Débarquements de hauturiers dans les ports du parc Pêche à pied Divers métiers et engins : filets, chaluts de fond, dragues, chaluts pélagiques casiers, tamis	En 2013, Seiches (173 T) Sole commune (133 T) Plie d'Europe (62 T) Crevettes (50 T) Sardine commune (21 T) (Gamp, 2015 e & f)	140 bateaux environ en 2015 (Gamp, 2015 e & f)	800 marins 400 pêcheurs à pieds professionnels. (Entretien CRPMEM, Mission d'étude pour un parc naturel marin à l'ouvert des estuaires de la Somme, de l'Authie et de la Canche, [sans date])	Tendance à avoir un nombre de bateaux en diminution	15 entreprises de mytiliculture en 2015	5 ports principaux de pêche : Boulogne-sur-Mer (Plus gros port de pêche français en tonnage), Le Crotoy, St Valéry-sur-Somme, Le Hourdel et Le Trépor	Criée de Boulogne-sur-Mer Aubettes pour vente directe	Présence de mammifères marins
PNM BA	Lagune sableuse Côte sableuse avec herbiers	Coquillages, poissons amphihalins, Céphalopodes, Poissons benthiques, Poissons démersaux	Pêche intra-bassin : petite pêche polyvalente à marées journalières, Engins : filets, casiers, verveux, tamis, palangres, dragues, Pêche océane : plus gros bateaux qui peuvent partir sur plusieurs jours, Engins : chaluts de fond et pélagique, filets, casiers Pêche à pied importante	Palourdes (340 T) Moules (300 T) Dorade royale (93 T) Seiches (68 T) Bars (82 T) Calmars, Encornets (31T) Seiches (27 T) Céteaux (24 T) Sole commune (19 T) (Gamp, 2015 c & d)	Environ 100 bateaux en 2013 (Gamp, 2015 c & d)	Environ 270 marins d'enregistrés en 2013 (Gamp, 2015 c & d)	Stabilité du nombre de bateaux (IFREMER, 2017a)	Filière ostréicole importante, en 2011, 315 entreprises	Criée d'Arcachon, plusieurs ports de pêche plus ou moins accessibles dans le bassin	Criée d'Arcachon, vente directe et présence d'AMAP	Présence de mammifères marins, de tortues marines et d'oiseaux Présence d'espèces amphihalines Qualité de l'eau
PNM EGMP	Fonds sableux et vaseux, Quelques fonds rocheux, Estuaires, Estran large	Poissons de fond, Espèces amphihalines, Coquillages, Poissons démersaux, Petits pélagiques	Pêche fluviale, pêche estuarienne, pêche côtière et pêche au large. Pêche à pied Engins utilisés : filets, chaluts de fond, tamis, palangres de fond, pièges et casiers, drague, sennes, palangres dérivantes, lignes, chalut pélagique	Seiches (1030 T) Sole commune (680 T) Bars (590 T) Céteaux (440 T) Merlu européen (420 T) Calmars, Encornets (380 T) Maigre commun (380 T) Maquereau commun (200 T) (Gamp, 2016 a & b)	Environ 330 bateaux en 2014 (Gamp, 2016 a & b)	Environ 900 marins embarqués en 2014 (Source : fiche SIH du PNM), 55 pêcheurs à pied en Charente (Source : entretien CDPMEM 17)	Nombre de bateaux stable en Charente	Plus d'un millier d'entreprises d'ostréiculture, environ 70 entreprises de mytiliculture	Plusieurs ports de pêche avec criée : La Rochelle, La Cotinière, Royan (Les Sables d'Olonne sont à proximité)	Criées, vente directe et vente en gré à gré	Présence de tortues marines, de mammifères marins, d'oiseaux, de sélaciens, Herbiers de zostères
PNM CCA	Herbiers de posidonies Canal sablo-vaseux Concrétions biologiques et des grottes 4 canyons Domaine pélagique	Poisson démersaux, Grands pélagiques migrateurs, Crustacés,	Petite pêche côtière : filets, palangres calées et dérivantes, nasses et casiers, sennes pélagiques Une pêche en plongée	Espadon (42 T pour 454k€) Langoustine (9 T pour 210k€) Denté commun (5 T pour 102 k€) Langouste rouge (2 T pour 83 k€) (IFREMER, 2017b)	40 bateaux en 2013 (GAMP, 2015 g & h)	Environ 60 pêcheurs (GAMP, 2015 g & h)	Légère augmentation du nombre de bateaux dans le QM de Bastia (IFREMER, 2017b)	Pas d'activité aquacole sur le territoire	Pas de halle à marée, plusieurs ports de pêche : Saint-Florent, Centuri, île-Rousse, ...	Vente directe en frais, vente aux restaurateurs, quelques poissonneries locales, un peu de maroyage	Sanctuaire Pelagos, Oiseaux marins, banc de coralligène
PNM Martinique	Milieu pélagique, Mangrove, Herbiers, Récifs coralliens,	Grands migrateurs pélagiques, Poissons coralliens, Coquillages, Céphalopodes, Échinodermes	Petite pêche côtière artisanale, Pêche au large sur DCP Engins principaux : Nasses, filets maillant de fond, lignes, sennes, palangres	Albacore (170 T pour 1500 k€) Poissons marins (divers) (114 T pour 1150k€) Coryphènes (73 T pour 680k€) Marlin bleu (70 T pour 657k€) Thonidés (45 T pour 412k€) Demi-becs (40 T pour 200k€) Langouste blanche (30 T pour 670k€) (SIH, 2017)	1020 navires en 2016 (SIH, 2017)	Environ 1100 marins en 2016 (SIH, 2017)	Diminution depuis l'année dernière du nombre de bateaux : pêcheurs vieillissants, raréfaction de la ressource, impact de la Chlordécone (SIH, 2017)	13 fermes piscicoles en 2016	49 points de débarquement	Circuits courts, vente directe principalement	Récif corallien avec espèces endémiques

➤ La filière aquacole, une activité diversifiée selon les territoires

La filière aquacole n'est pas toujours présente dans les parcs. Elle se retrouve sur le territoire de six parcs : le PNM I, le PNM EPMO, le PNM BA, le PNM EGMP, le PN G et le PN Cal. Sur le territoire de Mayotte, la filière piscicole était présente mais après la liquidation de l'écloserie présente sur l'île, les fermes ont fermé une à une. Les géniteurs sont maintenus sur l'île, dans l'espoir de relancer la filière. Sur les territoires où l'activité aquacole s'est développée, diverses espèces sont élevées en fonction de la capacité d'accueil et des spécificités des territoires : ostréiculture sur la façade atlantique, pisciculture en Méditerranée et en Outre-Mer, mytiliculture en Atlantique et sur le littoral de la Manche, algoculture en Atlantique, ... De plus, dans certains parcs, cette activité est un pilier de l'économie, comme sur le PNM du Bassin d'Arcachon ou celui de l'Estuaire de la Gironde et mer des Pertuis. En effet, ces parcs présentent une filière ostréicole très importante, filière que l'on retrouve aussi en Iroise mais qui ne compte que quelques entreprises. De plus, la filière piscicole est bien développée en Martinique mais celle-ci ne compte que quelques fermes dans les autres parcs (une ferme dans le PN des Calanques et 2-3 dans le PN de Guadeloupe).

➤ Une activité de pêche variée mais principalement côtière

L'activité de pêche présente dans les parcs est également très diversifiée, mais la petite pêche côtière se retrouve sur tous les territoires des parcs. Cette pêche est caractérisée par des bateaux de moins de 12m, s'éloignant peu des côtes. De même, même si les engins de pêche utilisés diffèrent en fonction de la zone exploitée, de la saison des espèces ciblées, certains, comme les filets (trémail ou maillant, calés ou dérivants), sont utilisés dans tous les parcs. Les lignes et casiers sont également des engins qui sont manipulés sur une majorité des territoires. Le nombre de bateaux varie selon les territoires, mais la taille de ces territoires étant de même variable (de plus de 68 000 km² pour le PNM de Mayotte à près de 430km² pour le PNM du BA), ce nombre permet d'avoir un ordre d'idée de la concentration de bateaux et donc de l'importance de la filière sur le territoire. Cependant, un ratio nombre de bateaux/superficie du parc ne semble pas pertinent, l'activité de pêche étant présente de façon hétérogène sur certains territoires.

Une diversité de types d'organismes est capturée : poissons de tous types, céphalopodes, coquillages, crustacés, échinodermes et algues sont pêchés. Ceci est lié à la diversité des habitats présents au sein des parcs. Certaines espèces se retrouvent dans les captures des bateaux de plusieurs parcs. Nous pouvons citer le bar (*Dicentrarchus labrax*) ou la sole commune (*Solea solea*) présents dans les parcs de Manche et Atlantique mais aussi dans ceux de la Méditerranée ; ou la langouste rouge (*Palinyurus elephas*), pêchée en Iroise et en Méditerranée. De plus, il existe des espèces locales, pêchées uniquement dans un parc et qui en sont des espèces emblématiques : c'est le cas de l'ormeau (*Halio-tis tuberculata*) exploité en Iroise par exemple.

Une activité de pêche à pied professionnelle est également présente sur certains territoires. Elle se pratique principalement au sein des parcs présentant un large estran : Estuaires picards et mer d'Opale, Iroise, Estuaire de la Gironde et mer des Pertuis, Bassin d'Arcachon et Mayotte. Cette pêche produit principalement des coquillages (bivalves, lambis, cônes, etc.) mais également des céphalopodes (poulpes sur Mayotte) et des algues (ramassage d'algues de rive en Iroise).

De plus, il semble important de spécifier que la filière pêche et notamment la filière de commercialisation n'est pas structurée de la même façon dans tous les parcs. En effet, l'absence de halle à marée dans les parcs méditerranéens et ultra-marins explique l'importance de la vente directe. Dans

les parcs ultra-marins, la filière est en structuration et en phase de professionnalisation, ses enjeux sont alors totalement différents de ceux des filières des parcs métropolitains.

Cette pluralité des activités et des pratiques de pêche au sein des parcs en fait la richesse. Elle met également en avant une certaine identité des territoires. Cela encourage à une prise en compte des spécificités locales dans le cadre de cette réflexion sur la valorisation des produits de la mer dans les parcs.

II. La valorisation des produits de la mer dans les parcs : un enjeu de ces territoires ?

II.1. La prise en compte de la valorisation des produits de la mer au sein des parcs : analyse des plans de gestion et chartes déjà élaborés.

La valorisation des produits de la mer est prise en compte de façon différente sur les territoires. A travers l'étude et l'analyse des chartes des parcs nationaux, des plans de gestion validés des parcs naturels marins (Iroise, Mayotte, Golfe du Lion, Glorieuses et Estuaires picards et mer d'Opale) et des livrets des Propositions des autres PNM, la considération de la valorisation des produits de la mer et des pratiques a été condensée dans le **tableau n°2** ci-dessous. Les **objectifs** (identifiés pour les cœurs des parcs nationaux) et les **orientations** (décidées pour les aires d'adhésion et aires maritimes adjacentes des PN ainsi que pour les territoires des PNM) reprennent les grands axes de gestion que se donnent les parcs sur leurs territoires. Les **mesures** au sein des chartes et les **finalités** dans les plans de gestion des PNM sont les buts à atteindre afin de répondre aux objectifs définis, les **déclinaisons de mesure** des chartes et les **sous-finalités** et **principes d'action** des plans de gestion reprennent les actions à mettre en œuvre afin d'atteindre ces buts.

Tableau n°2 : Identification et synthèse de la prise en compte de la valorisation des activités de pêche et d'aquaculture (Composition personnelle)

	Objectifs et orientations de gestion	Mesures et finalités	Déclinaisons de mesure	Sous-finalités	Principes d'action
Valorisation de l'activité pêche ou d'aquaculture, communication sur la filière et le métier	PN G PNM EPMO PNM BA PNM EGMP	PNM GdL PNM EPMO	PN G PN PC	PNM I PNM EPMO	PNM I PNM May PNM GdL PNM EPMO
Valorisation des bonnes pratiques	PN G PNM EPMO		PN PC		PNM I PNM May PNM GdL PNM EPMO PNM BA PNM EGMP PNM CCA

Valorisation des produits issus de ces activités		PN PC		PNM I PNM May PNM GdL	PNM I PNM May PNM GdL PNM EPMO PNM EGMP PNM Mart
Valorisation du caractère patrimonial de l'activité	PN Cal PNM EPMO PNM BA		PN PC	PNM BA	PNM EPMO PNM BA
Incitation à l'évolution des pratiques		PN PC PN Cal	PN Cal	PNM May PNM GdL PNM BA	PNM I PNM May PNM EPMO PNM BA PNM Mart
Mise en réseau des acteurs	PN PC PN G	PNM I	PN G	PNM I	PNM GdL PNM EPMO PNM BA
Labellisation ou mise en place d'un label/d'une marque parc					PNM I PNM May PNM Glo PNM EPMO
Déploiement de la marque EPN (ou ex-marque de confiance des parcs nationaux)		PN PC	PN PC PN Cal PN G		

Ainsi, à travers ce **tableau n°2**, il apparaît que la valorisation des activités professionnelles est une considération importante des parcs. Elle passe soit par la mise en avant de la filière et de l'activité, soit par celle des bonnes pratiques ou par la valorisation des produits qui sont issus de ces activités.

➤ La pêche et l'aquaculture, des activités à valoriser aux yeux des parcs

Le plus souvent, la promotion et la valorisation des activités et des filières apparaissent comme un objectif de gestion dans les parcs. Les valorisations des produits et des bonnes pratiques sont, quant à elles, considérées comme des outils pour atteindre ces objectifs. Il est à noter que cette mise en valeur des bonnes pratiques est prise en compte en temps qu'objectif de gestion dans deux parcs : la Guadeloupe et les Estuaires picards et la mer d'Opale. De plus, dans certains parcs, la mise en valeur des activités passe également par la valorisation du caractère patrimonial de celles-ci.

➤ Une évocation de création de « marque parc » dans certains documents de gestion

Au sein de plusieurs documents de gestion des parcs, la labellisation, soit des produits soit de pratiques est évoquée, avec dans certains cas, la mention de création d'un « label parc » ou d'une « marque parc ». Dans les trois parcs nationaux, la mention de la valorisation des produits du territoire via la marque Parc est évoquée, spécifiquement pour l'activité de pêche au sein des Calanques.

➤ La valorisation, un outil pour la réalisation d'autres objectifs

De plus, cette valorisation est souvent associée à une incitation des professionnels à aller vers une amélioration des pratiques en faveur de l'environnement. Elle participe aussi à la mise en réseau des acteurs du territoire et à la création de liens entre eux qui est considérée comme un objectif de gestion dans certains parcs. Enfin cette promotion des produits de la mer et des pratiques au sein des parcs se fait en association avec une communication auprès du public sur les bonnes pratiques environnementales en pêche et en aquaculture. Cette communication est identifiée au sein de plusieurs parcs comme étant un outil important à la mise en œuvre des objectifs tels que « l'encouragement à une exploitation durable des ressources » (Orientation 2.2.2 de la charte du PN G) ou « le soutien du développement durable des activités économiques maritimes telles que la pêche professionnelle [...] » (objectif 6 du plan de gestion du PNM du GdL).

Ainsi, la valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture et des pratiques au sein des parcs est, dans la plupart du temps, un moyen de répondre aux grands objectifs de gestion du parc. Dans plusieurs documents, la mention de certification ou de marque est clairement identifiée.

II.2. Attentes de valorisation des produits de la mer et des pratiques exprimés par les équipes des parcs : résultats.

Dans la présente partie, les attentes de valorisation des activités de pêche et d'aquaculture exprimées par les équipes des parcs lors des entretiens ont été retranscrites. Selon les spécificités des territoires et des activités présentes, celles-ci énoncent des idées de valorisation différentes.

Afin de retranscrire les attentes exprimées, il semble pertinent de distinguer les activités d'aquaculture et de pêche. En effet, ces deux activités, toutes deux ayant pour vocation l'approvisionnement en produits de la mer, ne mettent pas en œuvre les mêmes pratiques et n'ont pas les mêmes enjeux de filière. La pêche est une activité de capture d'animaux sauvages dans le milieu naturel alors que l'aquaculture produit des organismes élevés, nécessitant la manutention de l'homme pour que le produit ait les caractéristiques voulues (taille de l'organisme, qualité du produit...).

II.2.1. Une volonté de développer une activité aquacole durable dans les parcs où elle est présente

A travers les entretiens réalisés avec les chargés de mission des parcs, il apparaît que la filière aquacole, lorsqu'elle est présente sur le territoire, intéresse les équipes des parcs. Plusieurs caractéristiques des activités semblent importantes à mettre en avant. Le détail des résultats est présenté en **annexe IX**.

Tout d'abord, **l'aspect local** de la production semble être un critère important pour les équipes des parcs. En effet, celles-ci expriment une envie de mettre en avant la production des entreprises ayant **une activité sur leur territoire**, mais aussi la valorisation d'élevages **d'espèces indigènes**. Au niveau de certaines filières, l'envie de valoriser des produits réalisant **leur cycle de production complet sur le territoire** est également exprimée (c'est le cas pour l'ostréiculture par exemple).

De plus, certains chargés de mission évoquent la mise en avant d'une aquaculture **respectueuse de l'environnement**. En effet, les équipes expriment un intérêt envers les professionnels qui travaillent à réduire leur impact sur le milieu.

De plus, les parcs **souhaitent nouer des liens forts** avec les entreprises d'aquaculture et valoriser ces partenariats. Dans la mesure où certains parcs servent de « laboratoires », de lieux de test d'activités et d'innovation, ceux-ci souhaiteraient accompagner la **diversification** des acteurs et la mise en œuvre de **techniques innovantes** (élevage de nouvelles espèces comme l'ormeau en Iroise). Cela permettrait également de renforcer et de mettre en avant ces liens entre le parc et les acteurs de l'aquaculture du territoire.

II.2.2. Participer au maintien et au développement de la pêche locale dans un cadre de gestion durable de la ressource

Le même travail de retranscription des attentes des équipes des parcs en termes de valorisation des activités et des produits a été réalisé pour la filière pêche sur leur territoire. Le détail des résultats est présenté en **annexe X**.

Selon les chargés de mission, les **techniques de pêche** et surtout **les pratiques respectueuses de l'environnement** présentent un intérêt à être valorisées. Les aspects techniques de ces bonnes pratiques ont, en revanche, plus été creusés avec les acteurs professionnels. Lorsque les produits issus de ces techniques de pêche et les espèces sont évoqués directement, certains chargés de mission évoquent une **valorisation des espèces peu connues ou boudées des consommateurs** (cétéau ou maigre par exemple).

De plus, comme pour la filière aquacole, **l'aspect local** de l'activité est important à mettre en avant, et notamment pour la pêche artisanale. La forme et les conditions d'application de ce critère ne sont pas partagées unanimement par tous, elles seront discutées en dernière partie. Outre l'enjeu de pérennisation des activités sur certains territoires, **l'image patrimoniale** associée à cette activité semble être un critère de valorisation qui intéresse les équipes des parcs. **La production et les espèces locales** sont également énoncées, tout comme **la polyvalence des navires** qui est abordée de façon unanime au sein des parcs de Méditerranée.

Les équipes des parcs ont aussi envie de **nouer des liens forts** avec la filière pêche et de valoriser ces liens à travers des actions, tous comme avec l'aquaculture.

Enfin, au sein des parcs où une activité de pêche illégale et du braconnage sont présents, la volonté d'assurer la **traçabilité** des produits et de la mettre en avant est prononcée (PN PC, PN Cal, PNM May principalement).

II.3. Attentes de valorisation des produits de la mer et des pratiques exprimés par les acteurs des parcs : résultats.

Lors des entretiens menés avec les acteurs, différentes attentes en termes de valorisation des produits ou des pratiques ont été abordées. Elles varient, là encore, en fonction des activités et des territoires. De plus, plusieurs démarches de valorisation (marques simples, marque collectives, labels

de certification, chartes de bonnes pratiques) existent déjà localement, venant répondre à certaines de ces envies.

Ainsi, afin de les retranscrire, la distinction entre activité de pêche et activité d'aquaculture a également été appliquée, pour les mêmes raisons qu'énoncées au paragraphe précédent.

Préambule

Au cours des recherches bibliographiques et des entretiens, plusieurs démarches déjà existantes sur les territoires ont été évoquées. Certaines seront détaillées et analysées au sein de la troisième partie de cette étude mais la liste des démarches identifiées est présentée en **annexe VIII**. Celles-ci ne sont pas toutes mises en œuvre sur les territoires des parcs.

Tout d'abord, il est à noter que les attentes des professionnels en termes de valorisation des produits de la mer ont été abordées, dans un premier temps, de manière large (sans tenir compte des partenariats nécessaires). Pour la plupart des acteurs interrogés, l'association entre la valorisation des produits de la mer et les parcs ne venait pas tout de suite à l'esprit, notamment sur les territoires des parcs au sein desquels aucune démarche n'a été mise en place par ces derniers (c'est-à-dire les autres parcs que le PNMI et les PN). Cela peut certainement s'expliquer par la jeunesse de ces établissements et la méconnaissance de l'ensemble des rôles de ces derniers par les acteurs. Cependant, lors des entretiens, les interrogés semblaient intéressés et des premières réflexions ont été menées sur les différents territoires.

II.3.1. Une forte attente exprimée au sein de la filière aquacole

Les caractéristiques que les professionnels souhaitent valoriser au sein de leur activité ont été retranscrites à partir de l'analyse des entretiens et des démarches de valorisation déjà mises en place. En effet, l'instauration d'un Label Rouge sur un territoire, par exemple, met en avant la volonté des acteurs de valoriser la qualité du produit. L'entrée « type de production » a également été choisie afin de distinguer les enjeux et envies de valorisation des différentes filières aquacoles. L'analyse suivante a été réalisée à l'aide d'un tableau de synthèse reprenant la retranscription des attentes exprimées par les acteurs des parcs pour ces filières. Ce tableau est présent en **annexe XI**.

D'après la retranscription des entretiens, il apparaît que certains critères sont souvent évoqués par les acteurs ou mis en avant à travers les démarches de valorisation existantes : **la qualité du produit** et **l'ancrage territorial** en sont de bons exemples. L'ancrage territorial est considéré comme étant l'insertion de la filière ou de l'entreprise sur son territoire. Ceux-ci sont plus ou moins couverts par les marques et labels existants. En conchyliculture, par exemple, l'existence de labels rouges témoigne d'une envie de distinguer la qualité du produit certifié par rapport au tout venant.

De même, certaines pratiques telles que la mytiliculture sur bouchot ou l'élevage d'huîtres en claires sont mises en avant par des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) telles que la spécialité traditionnelle garantie (STG) ou le label rouge (LR).

- L'importance de la géographie pour les aquaculteurs

L'ancrage territorial et **l'aspect local** (production locale) de la production semblent être des caractéristiques importantes à mettre en avant pour les professionnels. En effet, plusieurs marques

avec des termes de localités géographiques voient le jour sur les territoires (Moule des deux caps, Huîtres Charente-Maritime). Une Indication Géographique Protégée (IGP) a même été mise en place pour les huîtres de Marennes-Oléron, mettant en évidence l'importance de l'aspect territorial de ces productions. En effet, la production dépend du territoire, les milieux ayant des caractéristiques différentes et donnant leurs spécificités aux produits. La notion de terroir appliqué à la mer peut alors être associée.

- Une prise en compte de l'environnement non négligeable

Les critères environnementaux n'ont pas été évoqués de la même façon selon les filières. La valorisation des efforts en termes de **réduction des impacts** sur le milieu intéresse les **piscicultures** interrogées ainsi que certains acteurs de la **filière ostréicole**. La notion de valorisation des **services écosystémiques** apportées par les activités a également été évoquée. En effet, au sein des piscicultures, les exploitants ont pu observer que les résidus et rejets attiraient de nombreuses espèces de poissons, dont certaines sont protégées ; les cages leur offrant un abri et faisant office de réserve biologique à petite échelle. De plus, plusieurs espèces d'oiseaux sont attirées par le cheptel et s'en nourrissent. La ferme participe alors à un certain maintien de la préservation de la biodiversité alentour. La volonté de mettre en avant leur **choix d'espèces locales** est également énoncé par les professionnels des piscicultures principalement. En effet, dans ce contexte, les risques d'installation d'espèces envahissantes suite à une échappée accidentelle des piscicultures sont réduits.

Certains acteurs, présentent également une **éthique environnementale** qu'ils souhaiteraient valoriser à travers leur activité. En effet, ils évoquent une sensibilité à la protection de leur environnement et une envie de travailler dans des conditions respectueuses de celui-ci. Cependant, selon eux, les démarches existantes pour les piscicultures (label AB, LR) ne semblent pas être adaptées à leurs élevages. Une association avec les parcs pour valoriser leurs produits et leur activité avec un fort enracinement au territoire leur semble être une meilleure alternative.

Enfin, l'envie de valorisation de la prise en compte du **bien-être animal** a été énoncée au sein des piscicultures interrogées. Ce bien-être animal apparaît au sein du cahier des charges du label AB à travers les critères de densités de biomasse, de précautions de manipulation et de mise à mort des animaux.

- Une envie de communication sur leurs activités

Ainsi, les acteurs des filières aquacoles présentent des désirs de mise en avant de leur activité à travers leurs produits, leurs pratiques mais aussi leur implantation sur le territoire et leurs actions en faveur de l'environnement. **L'image de la filière** auprès du public reste un élément important que ceux-ci voudraient maintenir ou améliorer. Certains souhaits exprimés sont déjà couverts par des démarches mises en place. Cependant, celles-ci ne conviennent pas toujours totalement aux acteurs (c'est le cas du label AB pour la pisciculture, par exemple) ou la couverture géographique de la démarche ne les inclut pas (Huîtres des Pays de la Loire qui ne sont couvertes par aucune démarche de qualité). De plus, il est à noter qu'une **forte attente** en termes de valorisation de l'activité a été évoquée par les acteurs **des filières aquacoles des parcs ultra-marins**.

II.3.2. Des pêcheurs souhaitant valoriser leur filière

La retranscription des attentes de valorisation des activités de pêche au sein des parcs nationaux et des parcs naturels marins reprend la même forme que celle des activités aquacoles. L'analyse

a été menée à l'aide d'une entrée par engin, utilisée afin de retranscrire les envies de valorisation des professionnels de la pêche de façon la plus synthétique possible mais tout en gardant une précision relative. Tous les engins existants ne sont pas repris au sein de cette analyse, seuls ceux évoqués par les acteurs ont été retranscrits, une analyse plus exhaustive des engins non étudiés pourra compléter la présente étude. La retranscription complète des envies exprimées est présentée en **annexe XII**.

Les attentes exprimées touchent plusieurs critères différents sur les thèmes de la **qualité** du produit, de la **considération environnementale** des professionnels, de l'**ancrage territorial** de l'activité et de l'**aspect local** de la production. De plus, l'**image de la filière** par la mise en avant de l'activité et la communication sur le travail de marin pêcheur est un enjeu important qui ressort dans une majorité des parcs et pour la quasi-totalité de la filière. En effet, les professionnels ont le désir de **communiquer** sur leur travail, de montrer au consommateur comment le produit est pêché et donc de valoriser leur activité en général, afin, dans certains cas de pérenniser leur activité.

➤ Le produit au cœur de certaines démarches

La valorisation du produit directement est évoquée lors des entretiens et au sein des démarches de valorisation étudiées, à travers des critères de mise en avant de la **qualité** des produits pêchés principalement. Cette qualité dépend de l'engin de pêche et est souvent prise en compte au sein des marques et labels pour les produits de la mer, mais cette valorisation s'applique sur le produit (marque bar de ligne par exemple). En effet, la qualité de celui-ci, sa fraîcheur notamment, est le premier critère d'achat des consommateurs (Baranger et al., 2010). Cette valorisation de la bonne qualité du produit récompense le travail bien fait des professionnels et apporte de la crédibilité à la démarche tout en responsabilisant le professionnel. Ainsi, les pêcheurs souhaitent mettre en avant ce travail bien fait et la fraîcheur de leur production, qui est un critère majoritaire pour la pêche côtière. De plus, les professionnels expriment le désir de mettre en avant **des espèces moins connues** des consommateurs telles que le maigre (*Argyrosomus regius*) ou le céteau (*Dicologlossa cuneata*). Ce point peut se rapprocher d'un critère environnemental dans le sens où la valorisation d'espèces moins connues permet une réduction de la pression de pêche sur les espèces les plus demandées et donc exploitées.

➤ Des techniques de pêche diverses, plus ou moins mises en avant

La **technique et les pratiques** sont aussi des caractéristiques prises en compte dans la valorisation de l'activité de pêche. En effet, elles apparaissent au sein de critères de certaines démarches déjà existantes. La ligne et les nombreuses démarches la mettant en valeur en sont un bon exemple. Plusieurs marques la concernant existent déjà dans les parcs (Thon rouge de ligne, pêche artisanale, Bar de ligne de la pointe de Bretagne, Poisson de ligne Saveur de l'île d'Oléron), mais cette démarche est également présente sur d'autres territoires (Normandie Fraîcheur Mer, Merlu de ligne de St Jean de Luz), mettant en évidence l'intérêt qu'elle présente pour les filières. Cette envie de valorisation des pratiques de pêche apparaît de façon plus globale à travers l'envie de valoriser la filière et l'activité de pêche en général, comme évoqué précédemment. Cependant, certaines démarches ne concernent qu'une espèce comme le Thon rouge ou le bar et certains engins ne présentent aucune démarche mettant en avant la pratique de celui-ci (chaluts, dragues, plongée, pêche à pied). De plus, il est à noter que les professionnels cherchent à valoriser la **polyvalence** des navires lorsqu'elle existe.

C'est le cas en Méditerranée où les acteurs désirent mettre en avant la pluralité des métiers et des pratiques qu'ils exercent : travail du filet, du casier, des pots à poulpes, de la ligne.

➤ Une recherche de mise en lumière de l'ancrage territorial de cette activité

L'aspect local de la production, évoqué lors de plusieurs entretiens et se retrouvant dans plusieurs démarches (marques portuaires et marques territoriales par exemple) semble aussi être un critère important. Ces démarches avec des critères géographiques sont plus ou moins présentes sur les différents territoires. La pérennisation voire le développement de la pêche locale est alors visé. Ainsi, il apparaît que lorsque ces démarches n'existent pas, l'envie d'en mettre en place est exprimée (c'est le cas dans le PNM du Bassin d'Arcachon par exemple). L'attachement que les professionnels de la pêche ont vis à vis de leur port d'attache mais également la prise en compte et l'adaptation de ces professionnels aux envies des consommateurs d'acheter des produits locaux et de participer à l'économie locale (GlobeScan Incorporated, 2016) sont alors évoqués. De plus, les professionnels revendiquent leur **spécificité** dans la pratique de la pêche, ceux-ci ayant des enjeux différents selon les territoires et, de fait, ne souhaitant pas être uniformisés.

Certains acteurs trouveraient pertinent de valoriser l'ancrage territorial à travers **la valorisation des activités adjacentes** à la pratique de la pêche comme le pescatourisme, les tables d'hôte ou les séjours associés à cette activité.

➤ Une prise de conscience environnementale de plus en plus prégnante

Les critères environnementaux sont également énoncés par les acteurs lors des entretiens et retrouvés dans les cahiers des charges des marques et labels existants. Cette prise en compte de l'aspect environnemental passe notamment par la considération de **l'état du stock exploité**, de la **gestion de la ressource**, de la prise en compte de **la saisonnalité des espèces**, mais aussi de **la gestion des impacts de l'activité sur le milieu** (impacts physiques, amélioration de la sélectivité, gestion de la consommation d'énergie, gestion des prises accidentelles d'espèces sensibles, gestion et signalement des déchets sont des exemples cités lors des entretiens). Cependant, là encore, la plupart de ces prises en compte environnementales le sont pour quelques espèces et quelques engins identifiés (certifications MSC, marque Thon rouge de ligne - pêche artisanale). Certaines démarches se veulent universelles, telles que Mister Goodfish ou le label Pêche durable en cours de déploiement par France AgriMer, afin de valoriser tous les engins respectant leurs critères environnementaux.

➤ Des critères qui ne peuvent s'appliquer à tous les territoires

Il semblerait que les critères exprimés soient différents selon la structuration et les enjeux de la filière sur le territoire. Par exemple, au sein des parcs de Mayotte et des Glorieuses, les attentes de valorisation se focalisent sur la **traçabilité des produits** et sur **l'aspect local** de ceux-ci. Cela peut s'expliquer par le fait que la filière pêche n'étant pas encore bien structurée sur l'île, les représentants professionnels cherchent à valoriser les produits issus des pêcheries légales et donc à inciter les pêcheurs qui ne le sont pas à se mettre aux normes. Il apparaît alors que peu voire aucune démarche de valorisation pour les produits de la pêche de type label ou marque n'existe au sein des parcs ultra-marins.

Remarquons également que le critère de la traçabilité est pris en compte dans des démarches qui concernent des espèces médiatiquement sensibles telles que le thon rouge en Méditerranée.

➤ La pêche à pied, une activité de pêche à considérer

Présente sur la moitié des parcs, cette activité de pêche assez individualiste présente des enjeux de valorisation assez divers selon les espèces considérées et les territoires sur lesquels elle est pratiquée. En effet, les rares démarches de valorisation de la pêche à pied existantes reprennent des critères de **qualité** du produit. Lors des entretiens, certains enjeux de valorisation autour de la gestion de la ressource ou de la mise en avant d'espèces moins connues du public sont apparus.

II.4. Des pratiques et des produits potentiellement valorisables sur les territoires des parcs, analyse et discussions

Après avoir analysé la prise en compte de la valorisation dans les plans de gestion et chartes puis les attentes des parcs en matière de valorisation, et celles des professionnels, il apparaît que des rapprochements peuvent être identifiés.

➤ Une aquaculture demandeuse de valorisation dans certaines filières

- Une forte envie de valorisation de la production piscicole au sein des parcs ressort des entretiens. Les fermes piscicoles sont peu nombreuses au sein des parcs (les résultats présentés ici reprennent les fermes présentes au sein de la Guadeloupe et des Calanques bien qu'une filière piscicole non interrogée soit présente en Martinique), cependant une **envie de valoriser leur production en mettant en avant leurs pratiques et surtout leur éthique environnementale à travers l'outil « parc » les intéresse fortement**. De plus, ces fermes élèvent des espèces indigènes, choix qui les rapproche des valeurs des parcs sur les aspects d'insertion territoriale et de préservation de la faune locale.
- Les filières conchylicoles ont déjà mis en place de nombreuses démarches de valorisation de la qualité des produits, des techniques de production ou de l'ancrage territorial des entreprises révélant des envies de valorisation de ces caractéristiques. Les aspects environnementaux, ne sont pas pris en compte au sein de ces démarches alors qu'ils intéressent les acteurs ainsi que les parcs (projets de coupelles de collecteurs de naissains en matières biodégradables ou réduction du transport entre les sites de production par exemple). Ce type de projet concorde avec les valeurs des parcs et met en avant les considérations de la filière pour l'environnement, celle-ci cherchant aussi à communiquer sur les bénéfices écosystémiques de l'activité.
- De plus, des activités aquacoles innovantes ou insolites apparaissent au sein des parcs, de temps en temps accompagnées dans leur développement par ceux-ci (ferme de corail, ferme d'ormeaux en phase expérimentale cofinancée par le PNM I, algues sur filières). Les parcs semblent intéressés pour mettre en valeur ces activités novatrices.

➤ La valorisation des activités de pêche professionnelle, un enjeu fort de communication

- Tout d'abord, **les professionnels souhaitent valoriser la qualité de leurs produits**. Cette mise en avant de la qualité permet de valoriser la prise en compte de l'hygiène et de la fraîcheur du produit. Bien que ce critère soit peu évoqué au sein des parcs, il reste un élément essentiel à considérer pour la mise en place de toute démarche de valorisation. En effet, si le produit ne présente pas une bonne qualité, toute la démarche est décrédibilisée aux yeux du consommateur.

- Au niveau des techniques de pêche, celles-ci sont valorisées de façon hétérogène. Certains engins sont plus couverts que d'autres en termes de démarches de valorisation de type label ou marque. Cependant, les engins moins bien couverts comme les arts trainants ou les filets, s'ils sont mis en œuvre dans le respect de bonnes pratiques environnementales (mise en place de systèmes de sélectivité des captures, pratique des arts trainants sur des substrats meubles à forte résilience) ou sociales, comme énoncé par certains membres des parcs et comme évoqué dans certains documents de gestion des parcs, pourraient faire l'objet de démarches de valorisation de leurs efforts.
- Le volet environnemental qui ressort au sein des entretiens, du côté des acteurs professionnels mais aussi et surtout des parcs, concerne non seulement la réduction de l'impact de l'activité sur le milieu (impact physique des engins de pêche, gestion des déchets, réduction de la consommation énergétique par exemples) mais également la prise en compte de l'état de la ressource (état du stock, considération de la gestion de la ressource, prise en compte de la saisonnalité de l'espèce, etc.).
- Lorsque les produits et les espèces sont évoqués, la valorisation des espèces locales moins connues du public telles que le mullet, le céteau, le maigre ou le tacaud par exemples, sont cités. La valorisation de telles espèces permettrait, en plus de réduire l'effort de pêche sur d'autres espèces plus communes pour les consommateurs, de leur faire découvrir de nouvelles espèces.
- Enfin, toutes ces attentes en termes de valorisation des produits ou des pratiques répondent à **l'envie générale et partagée de façon unanime de valoriser la filière pêche locale, voir la pêche artisanale locale**. Ce désir met en évidence l'envie de maintenir l'activité de pêche professionnelle au sein des parcs, de renforcer l'ancrage territorial de celle-ci, dans un cadre d'exploitation durable de la ressource.

➤ Quelques sujets de divergence identifiés entre les professionnels et les équipes des parcs

- Au cours des entretiens menés, il semble que les attentes exprimées diffèrent légèrement sur les caractéristiques des produits à valoriser, que ce soit pour les produits de la pêche ou ceux de l'aquaculture. En effet, les professionnels évoquent en premier lieu une valorisation de la qualité intrinsèque du produit, à travers une mise en avant de la fraîcheur ou du bel aspect du produit. Ces caractéristiques intrinsèques des produits sont importantes pour les équipes des parcs, cependant, il semblerait que les caractéristiques extrinsèques soient tout aussi cruciales : processus de production respectueux du milieu, des ressources et des Hommes. Ces dernières sont également considérées lors des entretiens avec les professionnels, les niveaux d'exigences peuvent différer cependant sur certains territoires et pour certaines activités.
- De plus, l'échelle associée à l'ancrage territorial et à la notion de local est différente selon les types d'interlocuteurs. En effet, les territoires couverts par les parcs sont parfois différents des territoires gérés par les représentants des professionnels. Ainsi, une divergence sur l'échelle des critères géographiques apparaît sur certains territoires.

Malgré quelques premiers écarts identifiés entre les attentes évoquées par les différents acteurs, plusieurs souhaits de valorisation des produits de la mer et de pratiques ont été identifiés lors des entretiens avec les parcs et avec les acteurs professionnels, que ce soit dans le secteur de l'aquaculture ou le secteur de la pêche.

III. Une diversité d'outils au service de la valorisation des produits de la mer

Comme dans toute activité agricole et même commerciale, la distinction des produits par rapport au reste du marché par le biais de démarches de valorisation se pratique largement dans les différentes filières. Les produits de la mer sont également sujets à ce type de mise en valeur, comme exposé dans la partie II. Dans cette partie, les différences entre les types d'outils au service de la valorisation seront explicitées et quelques démarches déjà existantes seront analysées avant d'évoquer la marque des parcs nationaux, Esprit parc national.

III.1. Définition des différents types de valorisation existants pour les produits de la mer

Afin de valoriser les produits, différents types de démarches existent. Les principales caractéristiques des démarches appliquées aux produits de la mer sont répertoriées dans le **tableau n°3** ci-dessous.

Les marques, les marques collectives simples, les labels d'écocertification appelés aussi marques collectives de certification regroupant les SIQO, la certification de conformité produits (CCP) et les autres labels (publics ou privés) peuvent être distinguées. Les chartes imaginées par les acteurs viennent compléter cette liste.

Tableau n°3 : Caractéristiques des différentes démarches de valorisation existantes pour les produits de la mer en France (Composition personnelle)

	Porteur, propriétaire de la démarche	Caractéristiques mises en avant	Structures éligibles	Démarche	Particularités	Exemples
Marque	Entreprise productrice du produit	Caractéristiques du produit (caractéristiques environnementales, géographiques, caractéristique du produit, ...). Un cahier des charges peut être établi dans les cas de licences au sein des firmes.	Entreprise productrice du produit	Individuelle		Petit Navire, Conserverie la belle-iloise
Marque simple collective	Personne morale ni fabricant, ni importateur, ni vendeur	Idem sauf normes de qualité, critères environnementaux, géographique, de pratiques possibles	Producteurs (navires de pêche, armements, entreprises aquacoles, ...), professionnels de la filière	Collective		Golion, Huîtres Charente-Maritime, Savoir-Faire La Rochelle, Sud de France, Esprit parc national

Marque collective de certification (label)	Organismes fédérateurs (collectivités, syndicats, associations, organisations de producteurs, etc.), mais PAS d'entreprise	Idem avec normes de qualité	Producteurs (navires de pêche, armements, entreprises aquacoles, ...), professionnels de la filière	Individuelle ou collective	Nécessité de faire appel à un organisme certificateur tiers pour valider l'attribution de la certification	MSC, Pêche durable, Pêcheur responsable, Produit certifié	
SIQO (= marques collectives de certification particulières)	STG (Spécialité traditionnelle garantie)	Organismes de gestion	Qualité liée à la tradition de la pratique	Producteurs	Collective	Signe européen	STG moules de bouchots
	IGP (Indication géographique protégée)	Organismes de gestion	Qualité liée à l'origine géographique	Producteurs	Collective	Signe européen	IGP Huître Marennes-Oléron
	AOP (Appellation d'origine protégée)	Organismes de gestion	Qualité liée aux savoir-faire dans la région, + notion de terroir	Producteurs	Collective	Signe européen	AOP Moule de bouchot de la baie du Mont Saint Michel
	LR (Label rouge)	Organismes de gestion	Qualité supérieure du produit	Producteurs	Collective	Signe français	LR moules de filières, LR Pousse en claires, LR Coquille Saint-Jacques entières et fraîches
	AB (Label Agriculture biologique)	Organismes de gestion	Qualité environnementale	Producteurs	Individuelle	Signe français	Bar d'élevage, moules d'élevage
CCP	Organisme certificateur	Contenu du cahier des charges (critères de production, de conditionnement, d'origine géographique, etc.)	Producteurs	Individuelle	Signe français	Moules de bouchot, MEDI THAU	
Charte	Organismes de gestion, collectivités, groupements d'acteurs, entreprises, etc.	Contenu de la charte défini (caractéristiques environnementales, géographiques, caractéristique du produit, ...)	Producteurs, professionnels de la filière	Individuelle		Charte Pêcheurs partenaires du parc marin d'Iroise, Charte de partenariat de la pêche professionnelle dans les eaux du PN de PC	

A travers ce tableau, il apparaît que les produits de la mer sont valorisés à l'aide de différentes démarches. Chacune a ses spécificités et met en valeur différentes caractéristiques du produit : sa qualité, son mode de production, son ancrage territorial, son respect de l'environnement, etc. La liste complète des démarches de valorisation des produits de la mer identifiées sur le territoire français est présente en **annexe VIII**.

- La marque privée valorise le produit et l'entreprise. Libre à cette dernière de valoriser certains critères de son produit à travers son image de marque.
- La marque collective simple valorise des produits et des services qui ont les mêmes caractéristiques, définies au sein du règlement d'usage de la marque. La marque collective simple est apposée sur les produits et services des entreprises bénéficiaires, mais elle n'appartient pas aux bénéficiaires. Ceux-ci payent une redevance afin de profiter de la communication.
- La marque collective de certification ou label de certification atteste que le produit correspond à un cahier des charges défini par le porteur de démarche. Cette certification est mise en œuvre par un organisme certificateur qui réalise les audits et délivre l'autorisation d'utiliser les logos. Les entreprises demandeuses de la certification financent l'organisme certificateur pour la réalisation des audits.
- Les signes d'identification de la qualité et de l'origine regroupent plusieurs types de démarche. Ces signes sont officiels et sont portés par des organismes de gestion (ODG). Ils peuvent être de portée française ou européenne. Des organismes indépendants procèdent à la réalisation des audits et de la certification. Cette dernière concerne des aspects de qualité pure, de qualité environnementale mais aussi de qualité liée au territoire ou aux savoir-faire et techniques de production.
- La CCP est une marque de certification officielle certifiant les produits de l'agriculture et de l'agroalimentaire comme étant conformes à un cahier des charges.
- La charte est un document qui lie plusieurs types d'acteurs. Elle peut considérer tout type de sujets autres que la valorisation des produits. A travers la charte, les parties peuvent s'engager à respecter les règles énoncées en échange d'une communication sur leur activité par exemple. C'est le cas de certaines chartes mises en place pour les produits de la mer et les activités de pêche.

Afin d'identifier les avantages et inconvénients de chacun des types de démarches dans le cadre d'une application pour les produits de la mer, une analyse AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces) est réalisée sur chacune de ces catégories.

➤ Marque :

	Positif	Négatif
Caractéristique interne	<u>Atouts :</u> - Distinction des produits par le consommateur - Possibilité de mettre en avant les caractéristiques du produit souhaitées - Faible coût (humain et financier) de mise en place de la démarche	<u>Faiblesses :</u> - Le travail de communication doit être fait par le porteur de la marque - Démarche individuelle - Elle est elle-même son propre crédit (Boude et al., 2005)
Caractéristique externe	<u>Opportunités :</u> - Identification du produit et de l'entreprise sur les marchés - Contrat de conformité sous-entendue (attente de la part des consommateurs) (Boude et al., 2005) - Notoriété nationale ou internationale possible avec des moyens de communication suffisants	<u>Menaces :</u> - Pas de contrôle externe, méfiance possible des consommateurs

➤ Marque collective simple :

	Positif	Négatif
Caractéristique interne	<u>Atouts :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Distinction des produits par le consommateur - Possibilité de mettre en avant les caractéristiques des produits souhaitées - Peut concerner différents types de produits et services - Possibilité d'un déploiement multi-territorial - Faible coût de la démarche pour l'entreprise - Peut être le point de départ vers un SIQO 	<u>Faiblesses :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Elle est elle-même son propre crédit (Boude et al., 2005)
Caractéristique externe	<u>Opportunités :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Crée un lien économique et social entre les bénéficiaires - Notoriété nationale ou internationale - Démarche qui était la plus utilisée par la filière pêche (Boude et al., 2005) 	<u>Menaces :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Pas de contrôle externe de réalisé, méfiance possible des consommateurs

➤ Marques collectives de certification (dont SIQO et CCP) :

	Positif	Négatif
Caractéristique interne	<u>Atouts :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Distinction des produits sur les marchés - Certification des caractéristiques du produit - Contrôles réalisés par une structure tierce 	<u>Faiblesses :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Coût important pour l'entreprise certifiée - Démarche pas forcément adaptée à toutes les activités de pêche (pêche polyvalente par exemple), notamment pour les SIQO (Boude et al., 2005) - Dossiers de certification souvent lourds à mettre en œuvre
Caractéristique externe	<u>Opportunités :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Accès à de nouveaux marchés (Hadjimichael, Hegland, 2015) - La demande pour des produits certifiés augmente (Hadjimichael et al., 2015 ; Barranger et al. 2010) - Notoriété nationale ou internationale - Crée un lien économique et social entre les bénéficiaires 	<u>Menaces :</u> <ul style="list-style-type: none"> - De nombreux labels (publics et privés) déjà présents sur le marché, confusion et surinformation du consommateur

➤ Charte :

	Positif	Négatif
Caractéristique interne	<u>Atouts :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Engagement « gratuit », pas de redevance ni de cotisation, certaines mesures peuvent même être indemnisées pour le producteur - Mise en valeur du professionnel et de son outil de production 	<u>Faiblesses :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Pas de communication possible sur le produit directement
Caractéristique externe	<u>Opportunités :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Crée un lien social entre les bénéficiaires 	<u>Menaces :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Pas de contrôle externe de réalisé, méfiance possible des consommateurs

Cette analyse AFOM des différentes démarches pouvant être mises en œuvre pour les produits de la mer et les pratiques de production permet de mettre en évidence que, bien que les critères choisis puissent être multiples et décidés par les professionnels, certaines démarches sont plus facilement applicables que d'autres.

En effet, il semblerait que la filière pêche ne soit pas facilement adaptable aux SIQO. Selon Boude et al (2005), la certification de la « constance » des caractéristiques des produits issus de la pêche n'est pas aisée du fait de l'inconstance du milieu marin (les SIQO garantissant la qualité du produit associée à l'environnement et à une pratique). La filière aquacole, avec un peu plus de maîtrise sur le cycle de production est plus aisément sujette à la mise en place de SIQO.

La marque collective de certification présente l'avantage majeur d'assurer au consommateur que le produit respecte le cahier des charges. Cependant, le principal frein à la mise en place de cette certification est le coût engendré pour l'entreprise certifiée, coût difficilement supportable par une grande partie de la petite pêche côtière présente dans les parcs.

Les marques collectives simples sont plus faciles à mettre en œuvre pour les activités de pêche (pas d'organisme de certification, coûts moins élevés pour l'entreprise). En revanche, la certification n'est pas assurée ce qui implique une irréprochabilité des bénéficiaires afin de faire perdurer la marque.

La charte présente l'avantage d'être gratuite à l'adhésion, cependant, a contrario des labels et des marques, aucun logo ne peut être apposé sur le produit si celui-ci n'est pas soumis à une marque (articles L711, L.712 et L713 du code de la propriété intellectuelle). La communication se fait alors autour du producteur ce qui ne pose pas de problème pour la vente directe mais qui perd son intérêt lors du passage en criée ou de la vente contractuelle.

III.2 Analyse des critères de quelques démarches existantes pour les produits de la mer

Dans la partie suivante, quelques démarches existantes ont été sélectionnées et leur cahier des charges a été analysé afin d'identifier les critères importants pour les filières. Cette analyse permet également de creuser les thématiques couvertes par les démarches existantes afin d'identifier les champs « oubliés » sur lesquels une démarche portée par les parcs qui répondrait aux attentes exprimées par les acteurs pourrait se positionner en complément.

Les démarches ont été sélectionnées afin de couvrir un panel diversifié (un ou plusieurs exemples de chaque type de démarche), concernant la pêche ou l'aquaculture, à partir du tableau présenté en **annexe VIII**.

Les critères et thèmes de critères présents au sein des démarches sont présentés tout d'abord dans le **tableau n°4** ci-dessous.

➤ La qualité, critère essentiel des démarches de valorisation

Tout d'abord, le critère de la **qualité** ressort de façon importante au sein des démarches étudiées. Ce critère est, comme dit précédemment essentiel à la crédibilité et la « survie » de la démarche. La qualité est assurée à travers des critères de temps de pêche maximum qui garantissent la fraîcheur du produit (sorties de moins de 24h pour la marque Thon rouge de ligne – pêche artisanale, par exemple), des critères de respect du bien-être animal (techniques d'abattage rapides et sans stress) ou encore des critères caractérisant les produits comme des taux de remplissage importants pour les moules labellisées LR moules ou la STG moules de bouchot.

➤ Une conscience environnementale valorisée à travers certaines démarches

La prise en compte des critères environnementaux est différente selon les démarches. Ceux-ci sont présents au sein de certaines marques collectives simples (Thon rouge de ligne, Sud de France), des deux marques de certification étudiées (hors SIQO), de la charte présentée et du label AB pour l'aquaculture. Cependant, ces critères ne concernent pas forcément les mêmes thématiques. **L'état des stocks** exploités par la pêche est considéré au sein des deux labels de certification par exemple, ou la présence de système de gestion de la pêcherie. Les **bonnes pratiques environnementales** (gestion des déchets, bonne gestion des prises accidentelles par exemple) sont également valorisées au sein de la certification Pêche durable, mais aussi de certaines marques collectives simples ou de la charte du PNM Iroise. Ces critères environnementaux, plutôt présents dans les démarches concernant la pêche, sont moins identifiés au sein des cahiers des charges des démarches valorisant l'aquaculture, voir absent des démarches étudiées ciblant l'ostréiculture. Le label AB existe cependant pour cette filière également, mais il n'était déployé que par deux ou trois entreprises en 2011.

➤ La situation géographique est très valorisée pour la filière pêche

Certaines démarches, même associées à la pêche, ne prennent aucunement en compte les critères environnementaux mais axent plus leurs critères sur les **situations géographiques**. C'est le cas de la marque Filière Opale, par exemple, qui valorise le poisson de qualité débarqué par les pêcheurs côtiers de Boulogne-sur-Mer, de Dunkerque et de Dieppe. Quelques autres marques mettant en valeur les caractéristiques géographiques de la pêche ont été imaginées. La charte étudiée prend en compte la dimension géographique en ne concernant que les navires de pêche travaillant au moins 70 % de leur temps dans le périmètre du parc. Pour l'aquaculture, cet aspect géographique est uniquement considéré au sein de critères de l'IGP. De plus, associé à la localisation de l'activité, cette démarche met en avant l'aspect patrimonial de la technique de culture. Ce thème de la localisation de l'activité n'est pas du tout mis en avant au sein des labels de certification étudiée.

➤ Une prise en compte des aspects sociaux de l'activité

La **thématique sociale** est également prise en compte au sein de certains types de démarches comme l'attestent les critères des labels Pêche durable ou MSC. Cette thématique concerne notamment les conditions de vie et d'hygiène de l'équipage à bord du navire ainsi que leur rémunération.

➤ Importance de la traçabilité pour la valorisation des produits de la mer

De plus, il apparaît que la **traçabilité** est un critère important pour la filière pêche, considéré dans plusieurs démarches. Ce critère permet, non seulement d'identifier le produit valorisé par rapport au tout venant, mais également d'assurer des informations telles que la zone de pêche et l'engin de capture ou d'identifier le bateau directement, ce qui intéresse beaucoup le consommateur à la recherche d'un rapprochement avec le producteur.

La couverture des thématiques des démarches est très variable : certaines marques ou labels prennent en compte plusieurs thématiques comme le label Pêche durable alors que d'autres, comme les SIQO, sont plus axés sur une thématique en particulier (ici, la qualité du produit) ou ne se positionne que sur un critère. En effet, il apparaît que certains de ces thèmes sont peu couverts par les démarches déjà mises en place. Le critère de la saisonnalité des produits de pêche n'est, par exemple, pas pris en compte au sein des cahiers des charges des démarches étudiées. Il est en revanche considéré dans la démarche Mister Goodfish.

Tableau n°4 : Critères pris en compte dans certaines démarches de valorisation des produits de la mer existantes en France. Critère vert : Critère obligatoire ; Critère orange : Critère facultatif (Lexique des critères en annexe XIII) (Composition personnelle)

Démarche analysée	Nombre d'espèces concernées	Qualité du produit	Durée des marées courte (moins de 24h)	Durée d'élevage minimum	Stock en bon état	Bonne gestion de la ressource	Traçabilité du produit	Saisonnalité du produit	Choix d'espèces locales	Origine du naissain (aquaculture)	Production locale	Ancrage territorial	Spécificité de techniques de pêche ou de production	Bien-être animal	Participation aux campagnes scientifiques	Limite des impacts directs de l'activité sur le milieu	Bonne gestion des déchets, signalement des engins perdus	Amélioration de la sélectivité des engins	Réduction de la consommation énergétique	Bonne gestion des captures accidentelles	Critères sociaux	Parcs sur lesquels la démarche est présente
LR Moules (Cdc)	1 (<i>Mytilus edulis</i>)	X		X (de 12 à 18mois)			X		X	X (naissain naturel)			X			X (cordes de captages biodégradables)						PNM EGMP
AB cadre général et zoom sur la pisciculture marine (Cdc)	6 (bar – <i>Dicentrarchus labrax</i> , daurade – <i>Sparus aurata</i> , maigre - <i>Argyrosomus regius</i> , turbot - <i>Scophthalmus maximus</i> , cabillaud – <i>Gadus morhua</i>)	X (faibles teneurs en métaux lourds et dioxines)					X			X			X (densité, utilisation des produits sanitaires,	X (prévention des maladies, maintien de l'espace vital des animaux, manipulations de façon à réduire le stress des animaux, mise à mort rapide)		X (Recherche constante des solutions préservant au mieux l'environnement)						PN Cal
STG moules de bouchot (Cdc)	2 (<i>Mytilus edulis</i> et <i>Mytilus galloprovincialis</i>)	X (coquille résistante, muscle adducteur fort, taux de remplissage de chair élevé, pas de corps étrangers)		X (de 6 à 24 mois)						X (lieux de captage naturel reconnus ou pêche de nouveau-lain si pénurie de larves)			Élevage sur bouchots (nombre défini)			X (cordes de captages biodégradables, pas d'utilisation d'intrants)						PNM EGMP, PNM EPMO
IGP Huîtres Marennes Oléron (Cdc)	2 (<i>Crassostrea gigas</i> ou <i>Ostrea edulis</i>)	X (qualité de la coquille : régularité, forme, absence de parasites et qualité de chair : indice de remplissage, goût, couleur)		X (14 j mini d'affinage du 01/04 au 31/10 et 28j mini du 1/11 au 31/03 ; 4mois mini pour la pousse en claire)			X (mise en place de lots, de systèmes de repérage)		X		X (seul l'affinage local est certifié)	X (aire géographique déterminée, activité historique locale)	X (Élevage ou affinage en claires)									PNM EGPM
Charte Pêcheurs partenaires du PNM I (Cdc)	Toute espèce pêchée										X (Tx de dépendance au parc)				X (embarquement d'observateurs, marquage de homards, observation interactions pêche pro-espèces protégées, équipement de balises de géolocalisation)	X (lutttes antipollution hydrocarbure)	X (ramassage des déchets)			X (signalisation des captures accidentelles)		PNM I

Tableau n°4 : Critères pris en compte dans certaines démarches de valorisation des produits de la mer existantes en France. Critère vert : Critère obligatoire ; Critère orange : Critère facultatif (Lexique des critères en annexe XIII) (Composition personnelle)

Démarche analysée	Nombre d'espèces concernées	Qualité du produit	Durée des marées courte (moins de 24h)	Durée d'élevage minimum	Stock en bon état	Bonne gestion de la ressource	Traçabilité du produit	Saisonnalité du produit	Choix d'espèces locales	Origine du naissain (aquaculture)	Production locale	Ancrage territorial	Spécificité de techniques de pêche ou de production	Bien-être animal	Participation aux campagnes scientifiques	Limite des impacts directs de l'activité sur le milieu	Bonne gestion des déchets, signalement des engins perdus	Amélioration de la sélectivité des engins	Réduction de la consommation énergétique	Bonne gestion des captures accidentelles	Critères sociaux	Parcs sur lesquels la démarche est présente	
Thon rouge de ligne (Cdc)	1 (<i>Thunnus thynnus</i>)	X (pratiques de gaffage, de mise à mort, de découpage, poisson à saigner, glaçage)	X			X (quota)	X (poisson bagué individuellement, journal de bord)		X				X (ligne ou palangre, bateaux de moins de 25m en atlant et moins de 18m en Médit)	X (Mise à mort rapide, réduction des blessures)	X		X				X (carnet d'observation, bonnes pratiques de remise à l'eau)	PNM GdL, PN Cal, PN PC, PNM CCA	
Filière Opale	Au moins 24	X (produits de qualité Extra)	X				X				X (Boulogne, Dunkerque)	X (Petite pêche côtière)	X (fileyeurs et caseyeurs, chalutiers, ligneurs)									PNM EP MO	
Huître Charente-Maritime	<i>Crassostrea gigas</i> principalement										X												
Sud de France (Cdc)	Toute espèce pêchée	X (A ou E lors de la première mise en marché, présence de SIQO)			X (pêcherie certifiée MSC, pêche durable, FOS)	X (pêcherie certifiée MSC, pêche durable, FOS)	X (pêcherie certifiée MSC, pêche durable, FOS)		X		X (Zones de pêche locales, Marque Pavillon France, circuits courts,	X (Entreprise, débarquement, conditionnement locaux)		X (utilisation de techniques sans impact sur le milieu)		X	X (pêcherie certifiée MSC, pêche durable, FOS)	X (pêcherie certifiée MSC, pêche durable, FOS + critère spécifique)		X (pêcherie certifiée MSC, pêche durable, FOS + critère spécifique)	X (pêcherie certifiée MSC, pêche durable, FOS)	X (pêcherie certifiée MSC, pêche durable, FOS)	PNM GdL
MSC (Cdc)	Toute espèce pêchée				X (Pp 1 : pas de surexploitation du stock ou système de gestion pour atteindre un niveau d'exploitation optimal)	X (pp 3 existence d'un système de gestion du stock)							X (stratégies de capture)			X (pp2 : impact réduit sur l'écosystème : maintien de la structure, de la productivité, de la biodiversité et des fonctions de l'écosystème)					X (Le client ou groupe client ne doit pas inclure une entité poursuivie avec succès pour violation des lois sur le travail forcé au cours des deux années écoulées.	PNM EP MO, PNM I	
Pêche durable (Cdc)	Toute espèce pêchée	X (Thématique qualité : la fraîcheur et la qualité des produits sont garanties)			X (PR1 : le taux d'exploitation du stock ciblé doit correspondre au RMD)	X (PR2 : existence d'un cadre de gestion international)	X (pp 12 : la traçabilité est garantie)									X (PR 5 : Stratégie pour obtenir le BEE marin, Thématique écosystème, pp4 : l'unité certifiée a un impact faible ou nul sur l'habitat)	X (PR 6 : la perte d'engin est signalée aux autorités, pp6 : la pollution est évitée)		X (pp5 : utilisation de l'énergie fossile de manière limitée)	X (pp3 : pas d'impact sur les espèces protégées ou menacées à travers les captures accidentelles)	X (PR 4 : Etat membre de l'OIT, Thématique sociale)		

La couverture des thématiques des démarches est très variable : certaines marques ou labels prennent en compte plusieurs thématiques comme le label Pêche durable alors que d'autres, comme les SIQO, sont plus axés sur une thématique en particulier (ici, la qualité du produit) ou ne se positionne que sur un critère. En effet, il apparaît que certains de ces thèmes sont peu couverts par les démarches déjà mises en place. Le critère de la saisonnalité des produits de pêche n'est, par exemple, pas pris en compte au sein des cahiers des charges des démarches étudiées. Il est en revanche considéré dans la démarche Mister Goodfish.

Ainsi, certaines thématiques sont identifiées comme étant peu ou pas couvertes par les démarches mises en place (l'environnement au sein de l'aquaculture ou les aspects territoriaux en pisciculture par exemple). Plusieurs démarches peuvent se superposer au sein des entreprises (un poisson pêché peut être labellisé MSC et marqué Filière Opale par exemple), ainsi, des compléments peuvent être apportés afin de couvrir les attentes exprimées par les professionnels.

III.3. Focus sur un outil de valorisation existant dans les parcs nationaux : la marque Esprit parc national

La marque Esprit parc national, lancée en 2015, est une marque collective simple, propriété de l'AFB. Déployée dans neuf des dix parcs nationaux (voir [figure 4](#)), cette marque pluri-territoriale valorise les produits et services des acteurs économiques présents dans les parcs nationaux et qui se retrouvent dans les valeurs portées par ces établissements : préservation d'une nature exceptionnelle et de la biodiversité, harmonie entre les activités humaines et le milieu naturel et exemplarité de la gestion partagée et respectueuse du milieu et des usages.

Les valeurs de la marque (engagement, authenticité, respect, partage, vitalité) sont retranscrites au sein du règlement d'usage générique de la marque (RUG), document qui présente le cadre d'utilisation de celle-ci. Ce RUG est décliné actuellement en 14 règlements d'usage catégoriels (RUC) et un règlement d'usage particulier (RUP) pour différentes catégories de produits et de services : artisanat, viande, miel, hébergement, séjour, vin, etc...

L'élaboration et la mise en œuvre de la stratégie, l'administration de la marque (rédaction du RUG et des RUC, défense de la marque, suivi des contrats de partenariat...) et la construction des outils de communication sont menées de manière collective, par l'AFB et le réseau des parcs nationaux. Les audits sont réalisés par le parc concerné. Il est à noter cependant que cette tâche est, dans certains parcs, confiée à un prestataire de service.

EPN permet une mise en avant des produits et services proposés par des professionnels attachés à leur territoire. Ces derniers peuvent ainsi valoriser leur travail, leurs connaissances de ces espaces, et présenter leur éthique environnementale. La marque apporte également une communication sur la filière et participe à la pérennisation des savoir-faire locaux.

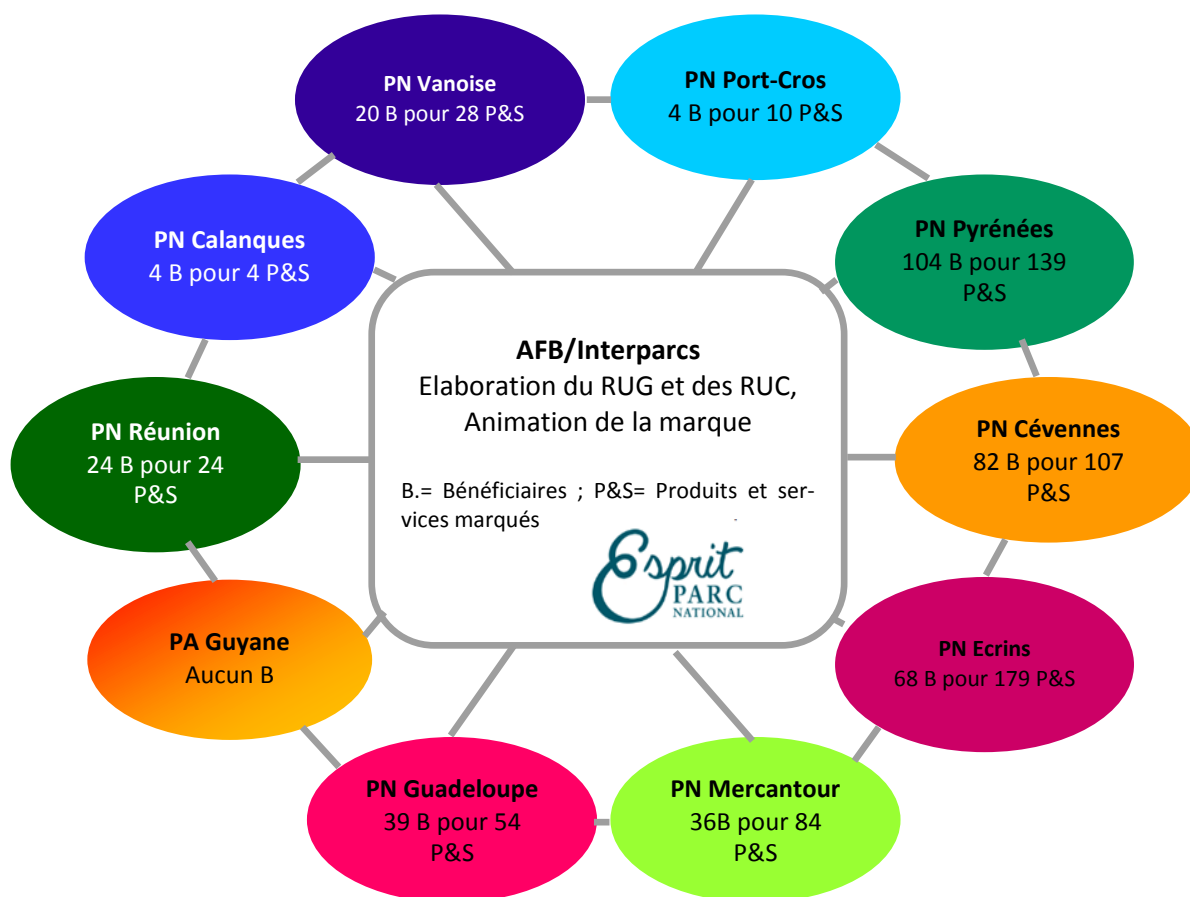


Figure 4 : Nombre de bénéficiaires de la marque EPN au sein des parcs nationaux (Composition personnelle)

La marque promeut également l’ancrage territorial en mettant en réseau les bénéficiaires et permet ainsi un partage des connaissances en intra-parc mais également en inter-parcs, créant ainsi une dynamique collective au sein des filières mais aussi entre les filières. Cette dynamique est observée dans tous les parcs et prend la forme de partenariats entre les acteurs : dans le PN des Écrins, un hébergement marqué EPN propose des produits marqués (miel pour le petit-déjeuner par exemple), un camping marqué s’est associé avec des prestataires de sorties accompagnées marqués et ils orientent chacun leurs clients vers l’autre. Les exemples s’accumulent avec le nombre de bénéficiaires qui augmente et l’animation de la marque qui reste essentielle à son développement.

IV. Une démarche de valorisation mise en place en réponse aux attentes exprimées au sein des parcs : caractéristiques et modalités de mise en œuvre

Après l’analyse des attentes exprimées par les acteurs (équipes des parcs, professionnels et institutions) en termes de valorisation des produits de la mer et des pratiques de production et l’étude des différentes démarches existantes, des propositions de démarches pouvant répondre à ces besoins sera présentée dans cette partie. Les modalités de mise en œuvre de ces démarches seront également évoquées.

IV.1. Les marques collectives, des démarches applicables au sein des parcs

- La marque simple et la charte, des démarches moins adaptées aux envies exprimées

La marque simple est une démarche individuelle pour une entreprise, elle n'est donc pas adaptée au développement des territoires et aux volontés des parcs qui cherchent à valoriser plusieurs entreprises qui respecteraient le cahier des charges.

Au sujet de la charte, la gratuité de la démarche présente un avantage face aux autres démarches. De plus, la modularité des critères de la démarche fait que celle-ci peut être facilement mise en œuvre et permet d'intégrer une démarche de progrès en modifiant les mesures. Cependant, afin que la valorisation soit efficace auprès du consommateur, il faut qu'elle apparaisse sur le produit, ce que ne permet pas cette démarche. Elle pourrait être efficace pour les parcs présentant une vente directe des produits, avec un affichage de l'adhésion à la charte sur l'étal ou le bateau.

- La marque collective de certification, une démarche efficace

La certification, que ce soit de la qualité à travers un SIQO ou d'autres critères, présente l'avantage d'assurer au consommateur la validation des critères par un organisme tiers. Cependant, le coût engendré par cette certification n'est pas forcément supportable par toutes les entreprises de pêche et d'aquaculture présentes au sein des parcs. La petite pêche côtière locale que les parcs désirent maintenir et qui exprime clairement un besoin de valorisation de son activité est notamment concernée.

D'autre part, la certification de la qualité à travers des SIQO entre autres semble difficilement applicable aux activités de pêche sauf exceptions (Boude et al., 2005). Ce type de certification s'adapte plus facilement à l'aquaculture.

- Une flexibilité permise par la marque collective simple

La marque collective simple est une démarche de valorisation applicable sur plusieurs territoires, tout comme la certification, mais celle-ci présente l'avantage d'être moins lourde à mettre en œuvre par les professionnels. En plus de permettre la mise en réseau des acteurs, qui semble essentielle et à construire au sein de la filière pêche sur certains territoires (Méditerranée par exemple), la marque collective simple permet également la création d'un lien fort entre les bénéficiaires et les parcs qui souhaitent se rapprocher des professionnels locaux. Toutefois, la gestion de la marque (réalisation des audits, contrôles intermédiaires...) revient à la structure porteuse. Il faut ainsi qu'il y ait un minimum de moyens pour gérer cette démarche (humains ou financiers si la gestion est déléguée à un prestataire).

Tout comme pour le label de certification, la marque collective simple reste modulable dans le choix des critères à valider et permet aussi de valoriser, à travers des critères pertinents, les bonnes pratiques, que ce soit pour la pêche ou l'aquaculture. Il est ainsi possible de valoriser des produits qui respectent les valeurs des parcs.

Ainsi, plusieurs démarches de valorisation pourraient être mises en œuvre pour les produits de la mer au sein des parcs nationaux et des parcs naturels marins. Cependant, malgré les avantages des unes et des autres, il semblerait que la *marque collective simple* ou *la certification* soient les plus facilement applicables par le biais des parcs. La première présente un avantage pour les professionnels (contraintes et coûts moins importants) et la seconde est plus légère en temps humain, à mettre en œuvre par les parcs qui délèguent alors la réalisation des audits à l'organisme de certification.

Au sein des parcs nationaux, des petits producteurs (maraîchers, apiculteurs...) se sont appropriés la marque EPN qui reflète leurs valeurs sans engendrer de coûts trop importants. Ainsi, cette marque pourrait convenir aux produits de la mer issus de la pêche locale et de l'aquaculture. Au sein des parcs naturels marins, la mise en place d'une marque collective simple pourrait convenir également dans le sens où les activités concernent des entreprises de pêche et d'aquaculture de taille réduite. De plus, la marque collective est un bon vecteur de développement local et territorial sur les territoires des parcs. Elle permet également une proximité forte entre les parcs et les acteurs, ce que permet également la certification, mais dans une moindre mesure.

La valorisation des produits de la mer au sein des parcs apporterait bien plus qu'un bénéfice économique direct aux professionnels. En effet, la démarche collective mise en place pourrait également être un outil de lutte contre les activités de pêche illégale au sein des parcs. Prenons l'exemple de professionnels de la restauration (marqués ou non) proposant des produits marqués sur leurs cartes. Non seulement ces restaurateurs sont assurés de l'origine et des caractéristiques de leurs produits, mais la concurrence des produits issus de la pêche illégale est également réduite pour les producteurs (pêcheurs et aquaculteurs) qui vendent alors mieux leur production.

De plus cet exemple met bien en avant la création d'un réseau entre les acteurs que nous avons évoquée auparavant. Ce réseau contribue au développement territorial des parcs et au maintien des filières économiques un peu plus fragiles (petite pêche côtière méditerranéenne par exemple) comme désiré par les gestionnaires des parcs.

IV.2. Modalités d'application de cette démarche au sein des parcs.

- Quelques idées de critères pour la mise en place d'une telle démarche

La *figure 5* suivante présente quelques idées de critères qui pourraient correspondre à la mise en place d'une démarche de valorisation des produits de la mer dans le cadre des parcs nationaux et des parcs naturels marins. La taille des bulles correspond à la facilité potentielle de mise en œuvre du critère, facilité qui peut varier selon les territoires, les activités étant très diversifiées (une grande bulle contient un critère facilement applicable, une bulle plus petite contient un critère plus exigeant et donc plus difficilement applicable).

Le choix des critères et de leur précision dépendra de l'exigence que les parcs souhaitent attribuer à la démarche. De plus, ce choix dépendra également de la portée de la marque. En effet, une démarche s'appliquant de façon identique sur tous les territoires ne pourra contenir des critères aussi précis qu'une démarche appliquée au sein d'un seul territoire. Par exemple, le critère de la gestion

des déchets pourrait très facilement s'appliquer uniformément sur tous les territoires, alors qu'un critère sur le glaçage des produits sera plus difficilement applicable sur des territoires où l'accès à la glace est limité (sur Mayotte par exemple).



Figure 5 : Exemples de critères pouvant être pris en compte dans le cadre d'une marque commerciale mise en place pour valoriser les produits de la mer issus des parcs (Composition personnelle)

- D'autres aspects à ne pas négliger dans les réflexions
 - L'importance du périmètre du territoire

Tout d'abord, le périmètre du parc est très important à prendre en compte. En effet, pourquoi valoriser un produit de qualité ou une bonne pratique dans le périmètre du parc et ne pas le faire pour des professionnels qui réalisent ces efforts à la limite du parc ? Ainsi des décisions concernant les professionnels et produits éligibles seront à prendre en fonction des volontés et des enjeux des parcs. En effet, quels types de produits pourront être marqués ? Ceux qui ont été pêchés dans le

parc ? Ceux qui ont été pêchés par les bateaux immatriculés dans les ports du parc, sans prise en compte de la zone de pêche ? Ceux débarqués dans les ports du parc ? Ces questions induisent d'autres interrogations sur les modalités de contrôle à mettre en place. En effet, dans le premier cas, comment être certains que le produit est issu des eaux du parc, la géolocalisation des bateaux n'étant pas encore très répandue sur les flottilles de petits bateaux côtiers. La question est de moindre importance au sein des parcs recouvrant entièrement la zone économique exclusive locale comme c'est le cas à Mayotte ou en Martinique : un produit pêché dans les eaux de Mayotte est pêché dans le parc, ce qui n'est pas le cas en Corse ou en Guadeloupe par exemple. Ces interrogations se posent principalement pour la capture des espèces mobiles (poissons migrateurs et poissons pélagiques principalement). Pour les espèces sessiles ou sédentaires ou même la pêche à pied, le contrôle semble plus aisément réalisable.

Afin de répondre à ces problématiques, le PNM Iroise considère la dépendance au territoire du parc au sein de sa charte. Un temps minimum passé à travailler dans le parc est nécessaire pour pouvoir signer ladite charte. Ce critère permet de valoriser l'activité de pêche dans le parc, valorisation inscrite dans le plan de gestion.

- La couverture des territoires par les démarches de valorisation pourrait être utile

Il est à noter que la couverture des parcs en termes de démarches de valorisation déjà existantes sur les parcs est très hétérogène. Certains territoires présentent de nombreuses démarches en local (PNM EGMP, PNM I notamment) alors que d'autres sont dénués de ce type de valorisation (en outre-mer principalement). La valorisation des produits de la mer au sein des parcs ne devra alors en aucun cas se substituer aux démarches existantes mais plutôt venir en complément. La qualité ou la traçabilité, critères essentiels aux yeux des consommateurs, sont déjà certifiés au sein de démarches locales ou nationales (label Pêche durable par exemple) sur lesquelles la création d'une marque associée aux parcs pourrait s'appuyer. Cette complémentarité pourrait prendre la forme de prérequis (à titre d'exemples, pour être bénéficiaire de la marque, le professionnel doit être certifié Pêche durable ou vérifier les critères de qualité de la marque Filière Opale) ou de levier de validité d'un critère (si le produit est certifié Label rouge, les critères d'une hypothétique catégorie de critères concernant la qualité du produit sont alors validés).

La difficulté persiste dans l'hétérogénéité de la couverture des territoires des parcs avec ce type de démarches. En effet, dans le cas où une marque est déployée pour les produits de la mer ou les pratiques de production en lien avec les parcs, la complémentarité de celle-ci avec les démarches déjà en place sur le territoire va varier selon les territoires. Par exemple, si « l'ancrage territorial » est un critère de la démarche créée, au sein du PNM EGMP, il pourra s'appuyer sur les multiples marques collectives mises en place au niveau des ports de pêche alors qu'au niveau du PNM GdL, ce critère devra être créé.

- Une valorisation des produits bruts uniquement ?

Par la suite, la pertinence de valoriser des produits issus d'un parc naturel marin ou d'un parc national peut poser question également. En effet, la valorisation des produits issus du parc n'entraînerait-elle pas une augmentation de l'effort de pêche dans le périmètre du parc ? Cela ne semble pas souhaitable au sein de ces territoires qui ont pour objectifs la protection du milieu également. La valorisation de la qualité plutôt que de la quantité peut être la solution de favoriser un développement économique local sans pour autant prélever plus de biomasse sauvage. Cependant,

sur certains territoires (Mayotte, la Martinique, la Guadeloupe et la Corse notamment), la hausse des prix des produits bruts (Boude et al., 2005) n'est pas envisageable, la population locale dépendant de ces produits et n'ayant pas forcément des revenus suffisants pour payer plus cher leur matière première. Ainsi, la valorisation des activités annexes telles que le pécaturisme ou des tables d'hôtes tenues par les pêcheurs pourraient être une alternative. En effet, l'objectif serait de mieux vendre les produits de la pêche notamment, sans pour autant en pêcher plus. Les activités de transformation des produits seraient également une manière d'apporter des bénéfices économiques aux producteurs. Ceux-ci sont tout à fait éligibles à une démarche de valorisation telle que la certification (Label rouge par exemple) ou la marque collective simple. Ainsi, une valorisation des activités adjacentes ou des produits transformés pourrait venir en complément ou à la place d'un marquage des produits bruts selon les territoires et les envies des acteurs. Elle permettrait alors de faire concorder les envies des producteurs d'augmenter leurs revenus et celles des consommateurs de ne pas payer trop cher leurs produits.

De plus, la valorisation des « bonnes pratiques » uniquement est possible, évitant ainsi la valorisation directe des produits et les effets négatifs qui peuvent s'y associer. Celle-ci peut alors prendre la forme d'une marque collective mais également d'une charte, avec les avantages et les inconvénients présentés précédemment.

- L'uniformité des cahiers des charges ?

Enfin, la question du déploiement d'un cahier des charges identique dans tous les parcs se pose également. En effet, face aux revendications des professionnels de certains territoires de maintenir la spécificité de leur activité, le déploiement parc par parc avec un cahier des charges spécifique pour chacune des activités peut être à envisager, permettant une adaptation plus fine des critères au territoire. Dans ce cas, le caractère « collectif » de la démarche sera alors réduit et la communication nationale sera alors moins aisée à mettre en place. La décision de lancer une marque collective au sein des parcs naturels marins, ainsi que le choix des modalités d'application de celle-ci, restent politiques et devront être pris par l'ensemble des gestionnaires des parcs en collaboration avec les professionnels. La précision des critères à mettre en œuvre dépendra de ce choix.

Conclusion

A travers cette étude, il a été identifié que certains producteurs professionnels étaient intéressés par la mise en place d'une démarche de valorisation en lien avec les parcs, notamment dans la filière piscicole ou par certains pêcheurs aux petits métiers en Méditerranée. Les marques collectives simple et de certification pourraient être de bonnes solutions pour valoriser non seulement les produits issus de ces exploitations, mais également les techniques de production utilisées, ainsi que les bonnes pratiques environnementales et le lien entre le producteur et son territoire. Au sein des parcs nationaux, la marque EPN semblerait convenir : la création d'un RUC ou plusieurs liés aux produits de la mer suffirait (la séparation en un RUC aquaculture et un RUC produits de la pêche semblent la plus judicieuse à instaurer). Dans le cas des parcs naturels marins, une démarche semblable à cette marque Esprit parc national est envisageable. Cependant, le choix entre la certification et la marque collective simple reste à faire au sein de ces derniers, ainsi que les modalités de déploiement d'une telle démarche. Toute la réflexion de mise en place de la démarche sera également à mettre

en œuvre en amont : identification des valeurs des parcs, identification des valeurs de la marque à mettre en avant, cadre juridique à fixer. Aussi, cette démarche de valorisation des produits de la mer et des activités de pêche et d'aquaculture au sein des PNM s'inscrirait dans un contexte plus global de valorisation des activités partageant les valeurs des parcs identifiées. La mise en place de ces démarches sera à faire en concertation avec les acteurs des parcs et malgré certaines attentes communes, pourra soulever des débats dans le choix des modalités de déploiement de la marque.

Cette marque des parcs pour les produits de la mer répondrait à la demande des consommateurs d'avoir un label ou une marque garantissant le respect de l'environnement au sein des activités de pêche (Mesnildrey et al., 2009) et d'aquaculture. Cependant, des labels traitant la thématique de l'environnement existent déjà (label Pêche Durable de France Agrimer ou label MSC par exemple). Ainsi de telles démarches suffisent-elles aux parcs ou semble-t-il nécessaire d'aller plus loin ? En effet, une superposition et une accumulation de labels et de marques sur les marchés conduit à une surinformation pour le consommateur risquant de l'égarer plutôt que de le guider vers les produits les plus respectueux (Dufeu et al., 2014). Ainsi, une étude auprès des consommateurs serait judicieuse à mettre en place afin d'évaluer leur intérêt pour une telle marque.

Limites du travail à prendre en compte

Quelques limites peuvent être avancées au sujet de cette étude. Tout d'abord, celle-ci reste une prospection des attentes des professionnels qui peut servir de base à des réflexions plus avancées. Ainsi, l'étude ne reste qu'une analyse qualitative qui pourrait être complétée. En effet, le choix de la mise en place d'une telle démarche et des critères doit se faire en collaboration avec les professionnels sous peine de voir la démarche non acceptée et donc non utilisée par ceux-ci.

De plus, il est nécessaire de préciser de nouveau que, malgré les nombreux entretiens réalisés, l'exhaustivité des engins de pêche et des filières aquacoles n'a pu être couverte. Ainsi, il pourrait être intéressant de sonder les attentes exprimées pour des engins et des filières aquacoles qui n'ont pas été évoqués lors des entretiens. Ce manque de données est principalement lié à la multi-territorialité de l'étude associée au calendrier et à la durée du stage. Un biais des attentes exprimées lors des entretiens peut-être aussi mise en évidence. En effet, lors des entretiens avec les équipes des parcs, les attentes exprimées peuvent être issues des discussions de travail antérieures avec les professionnels. De même, lors des entretiens avec les professionnels, la présence des chargés de mission lors des entretiens pouvait orienter leur réponse vers des attentes qu'ils n'avaient pas identifiées auparavant.

Enfin, la filière de production des produits de la mer a été principalement ciblée au cours de cette étude. En s'appuyant sur les études déjà menées sur le sujet, il semblerait intéressant de sonder également les professionnels des filières de commercialisation et de transformation en plus des consommateurs afin d'identifier un intérêt ou non à la mise en place d'une telle démarche.

Toutefois, avec un complément d'étude et une construction en concertation avec les professionnels de la pêche et de l'aquaculture, la mise en place d'une marque collective venant valoriser les bonnes pratiques environnementales au sein des parcs serait un pas de plus vers l'exploitation durable des ressources marines.

Bibliographie

AGENCE DES AIRES MARINES PROTÉGÉES, [sans date]. *Propositions pour un parc naturel marin sur l'estuaire de la Gironde et les Pertuis charentais*. Rochefort : Agence des Aires Marines Protégées. Richesses Gironde - Pertuis.

AGENCE DES AIRES MARINES PROTÉGÉES et OFFICE DE L'ENVIRONNEMENT DE LA CORSE, 2016. *Propositions pour un parc naturel marin autour du cap Corse et de l'Agriate*. S.I. : Agence des Aires Marines Protégées.

ANON., 2010. Les bolincheurs bretons décrochent la certification MSC — Marine Stewardship Council. In : [en ligne]. 8 mai 2010. [Consulté le 7 avril 2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.msc.org/salle-de-presse/communiques/les-bolincheurs-bretons-decrochent-la-certification-msc>.

BARANGER, Laurent, LESAGE, Claire-Marine, OLLIVIER, Pierrick et SALLADARRE, Frédéric, 2010. *Quel potentiel commercial pour des produits de la pêche écolabellisés ? Attentes et comportement des consommateurs*. Rochefort. AGLIA.

BAUCHET, Rébecca, 2015. *Suivi des activités halieutiques dans le Parc naturel marin de Mayotte - L'exemple de la pêche professionnelle palangrière et de la pêche traditionnelle au poulpe*. Mémoire de fin d'étude. S.I. Agence des aires marines protégées.

BOUDE, Jean-Pierre, ERWAN, Charles et GOUIN, Stéphane, 2005. Signe de qualité et valorisation. In : *Label qualité et écolabels dans la pêche artisanale. Enjeux économiques pour le pêcheur. Externalité sur l'exploitation de la ressource. Programme Valpêche. Rapport final*. S.I. : GdR AMURE. Les publications AMURE, R-03-2005. p. 3-34. ISBN 1951-6428.

CANOVA RAMET, Catherine, DUVAL, Pierrick, VIERA, Line, FAUVEAU, Guillaume, GRUSELLE, Marie-Christine, GOUIN, Aurélie, HARLAY, Xavier, JANNIC, Nicolas, MEIRLAND, Antoine et SARGIAN, Peggy, 2015. *Plan de gestion du Parc naturel marin des estuaires picards et de la mer d'Opale*. 12 octobre 2015. S.I. : Agence des Aires Marines Protégées.

CODE DE LA PROPRIETE INTELLECTUELLE. *LOI n° 92-597 du 1er juillet 1992 relative au code de la propriété intellectuelle (partie Législative), Version consolidée au 29 août 2017*. Journal Officiel, n°0153 du 3 juillet 1992, p. 8801

DROGOU, Mickael, LAURANS, Martial et FRITSCH, Manon, 2008. *Analyse de l'impact des engins de pêche sur les habitats et espèces listées dans les directives « habitats » et « oiseaux » (NATURA 2000) - Réponse à la saisine DPMA n°2008-1014*. S.I.

DUFEU, Ivan, FERRANDI, Jean-Marc, GABRIEL, Patrick, LE GALL-ELY, Marine, 2014. *Multi-labellisation socio-environnementale et consentement à payer du consommateur*. Vol. 29(3), p.34-55. DOI: 10.1177/0767370114527667

DURAND, Benjamin, CLERICI, Samuel, TALIN, Francis, ACCORNERO-PICHON, Alessandra, CLEMENT, Anne-Laure, LE MIREPECHEUX, Lidwine, DRUNAT, Emilie, AZIBI, Ludovic, BERNARD, Véronique, DELACHAUME, Laurence, MOUILLE, Vanina et VASQUEZ, Cynthia, 2012. *Charte du Parc National des Calanques - Volume 1*. Avril 2012. S.I. : Parc National des Calanques.

FRANCEAGRIMER, 2017. *Données de vente déclarées en halles à marées en 2016*. Montreuil. Données et Bilans Pêche.

GAMP, Elodie, 2012. *Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existantes (SIPA-SIH) - Secteurs statistiques concernés par la zone FR9100005-Estuaire picards et mer d'Opale Parc Naturel Marin - Navires non géolocalisés*. 2012. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GAMP, Elodie, 2013. *Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existantes (SIPA-SIH) - Secteurs statistiques concernés par la zone FR9100003-Golfe du Lion Parc Naturel Marin - Navires non géolocalisés*. 2013. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GAMP, Elodie, 2014a. *Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existantes (SIPA-SIH) - Secteurs statistiques concernés par la zone FR9100001-Iroise Parc Naturel Marin - Navires géolocalisés*. 2014. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GAMP, Elodie, 2014b. *Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existantes (SIPA-SIH) - Secteurs statistiques concernés par la zone FR9100001-Iroise Parc Naturel Marin - Navires non géolocalisés*. 2014. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GAMP, Elodie, 2016a. *Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existante (SIPA-SIH) - Zone Etude 8-Cap Corse - Navires géolocalisés*. Juin 2016. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GAMP, Elodie, 2016b. *Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existante (SIPA-SIH) - Zone Etude 8-Cap Corse - Navires non géolocalisés*. Juin 2016. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GAMP, Elodie, 2016c. *Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existantes (SIPA-SIH) - Zone Panache de la Gironde, Estuaire de la Gironde et Pertuis Charentais - Navires géolocalisés*. Juin 2016. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GAMP, Elodie, 2016d. *Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existantes (SIPA-SIH) - Zone Panache de la Gironde, Estuaire de la Gironde et Pertuis Charentais - Navires non géolocalisés*. Juin 2016. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GIGOU, Alexandra, DINHUT, Annie, ARNAUD, Jean-Pierre, ABOUTOIH, Laoumi, GUEZEL, Rebecca, SAINDOU, Karani, SALAÛN, Pascale et YBRAHIM, Boinali, 2009. *Un patrimoine naturel d'exception*. Mamoudzou : Agence des Aires Marines Protégées. Richesses de Mayotte - Parc naturel marin de Mayotte.

LOBESCAN INCORPORATED, 2016. *Les Français prêts à changer leurs habitudes de consommation pour préserver les océans - Etude mondiale sur la consommation de produits de la mer*. Rapport France. S.I.

GUEZEL, Rebecca, QUARTARARO, Annie, ABOUTOIH, Laoumi, SAINDOU, Karani, SALAÛN, Pascale, YBRAHIM, Boinali et ARNAUD, Jean-Pierre, 2009. *Les hommes et l'océan*. Mamoudzou : Agence des Aires Marines Protégées. Richesses de Mayotte - Parc naturel marin de Mayotte.

GUYADER, O., REYNAL, L., LESPAGNOL, P., LE MEUR, C., DEMANECHÉ, S., LE BLOND, S., JEAN-CHARLES, C., ERIALC, C., RULLE, L., BOURGEOIS, P., CORNOU, A.S., LEBLOND, E., MERRIEN, C., LE RU, L., BLANCHARD, F., DAURES, F. et BERTHOU, P., 2016. *Synthèse des pêcheries de Guadeloupe 2014*. S.I. IFREMER - SIH.

HADJIMICHAEL, Maria et HEGLAND, Troels J., 2016. Really sustainable? Inherent risks of eco-labeling in fisheries. In: *Fisheries Research*. Février 2016. Vol. 174, p. 129-135. DOI 10.1016/j.fishres.2015.09.012.

HERFAUT, Johanna et SAINDOU, Karani, 2011. Quel avenir pour la pêche à Mayotte ? In : Journées du Parc. S.I. : Parc Naturel Marin de Mayotte. 22/06 2011. p. 46.

IFREMER, 2017a. *Activité des navires de pêche 2015 du quartier maritime de Marseille*. S.I. IFREMER.

IFREMER, 2017b. *Activité des navires de pêche 2015 du quartier maritime de Toulon*. S.I. IFREMER.

IFREMER, 2017c. *Activité des navires de pêche 2015 - quartier maritime - Arcachon*. S.I.

IFREMER, 2017d. *Activité des navires de pêche 2015 - quartier maritime - Bastia*. S.I.

IFREMER, 2017e. *Activité des navires de pêche 2015 - quartier maritime - Port-Vendres*. S.I.

IFREMER, 2017f. *Situation de la pêche en Martinique en 2016*. S.I. IFREMER. OBSDEB.

LEONARDI, Sophie, BEGOT, Éric, LE GRAND, Christelle, PITEL-ROUDAUT, Mathilde, LAURANS, Martial, DAURES, Fabienne, BERTHOU, Patrick, ALBAN, Frédérique, FRANGOUES, Katia, LEBLOND, Emilie et DEMANECHÉ, Sébastien, 2010. *Etude sur l'état des lieux de la pêche professionnelle dans le Parc naturel marin d'Iroise - Les activités de pêche professionnelle (Lot1)*. S.I. IFREMER.

MALGRANGE, Bastien, 2009. *Identification, analyse et mise en valeur des initiatives de gestion, de préservation et de valorisation des ressources mises en œuvre par les pêcheurs en Bretagne - Version non définitive*. S.I. Collectif Pêche et Développement.

MESNILDREY Lucile, HADOUNI Laila, QUINTON Claire, FOURNIS Marion, LESUEUR Marie, GOUIN Stéphane, 2009. *Analyse des attentes des consommateurs de produits de la mer frais*. Rapport d'étude. Phase 1 du programme Cogépêche. Les publications du Pôle Halieutique. AGROCAMPUS OUEST n°1.

MISSION CHARTE, SERVICES ET SECTEURS PNPC, 2016. *Charte du parc national de Port-Cros*. Janvier 2016. S.I. : Parc national de Port-Cros.

MISSION D'ÉTUDE POUR UN PARC NATUREL MARIN À L'OUVERT DES ESTUAIRES DE LA SOMME, DE L'AUTHIE ET DE LA CANCHE, [sans date]. *Richesses naturelles La mer et les hommes*. Boulogne-sur-Mer : Agence des Aires Marines Protégées. Richesses des estuaires picards et de la mer d'Opale.

MISSION D'ÉTUDE POUR UN PARC NATUREL MARIN EN MARTINIQUE, 2016. *Propositions pour un parc naturel marin en Martinique*. S.I. : Agence des aires marines protégées.

PARC NATIONAL DE LA GUADELOUPE, 2012. *Projet de charte de territoire du parc national de la Guadeloupe - Diagnostic, caractère et enjeux du territoire*. Juin 2012. S.I. : s.n.

PARC NATUREL MARIN DE MAYOTTE, 2014. *Plan de gestion du Parc naturel marin de Mayotte*. Mai 2014. S.I. : Agence des Aires Marines Protégées.

PARC NATUREL MARIN DES GLORIEUSES, 2015. *Plan de gestion du Parc naturel marin des Glorieuses - Finalités de gestion et carte des vocations*. Novembre 2015. S.l. : Agence des Aires Marines Protégées.

PARC NATUREL MARIN D'IROISE, 2010a. *Plan de gestion - Finalités de gestion et carte des vocations*. 29 septembre 2010. S.l. : s.n.

PARC NATUREL MARIN D'IROISE, 2010b. *Plan de gestion - Etat initial*. 29 septembre 2010. S.l. : s.n.

PARC NATUREL MARIN D'IROISE, 2014. *La mer nourricière : Ressources et pêches professionnelles en Iroise*. Le Conquet.

PARC NATUREL MARIN DU BASSIN D'ARCACHON, 2012. *Plan de gestion du Parc naturel marin du Bassin d'Arcachon 2017-2032*. 19 mai 2012. S.l. : s.n.

PARC NATUREL MARIN DU GOLFE DU LION, 2014. *Plan de gestion du Parc naturel marin du golfe du Lion*. 10 octobre 2014. S.l. : Agence des aires marines protégées.

PIERREFEU, Sandrine, 2005. *Activités humaines en Iroise*. Quimper ; Brest : Préfecture du Finistère ; Préfecture maritime de l'Atlantique. Richesses de l'Iroise - Missions pour un Parc Marin. ISBN 978-2-9525594-1-6.

RIMAUD, Thomas et LETELLIER, Isabelle, 2012. *Valorisation d'espèces emblématiques du Parc Naturel Marin d'Iroise*. S.l. NORMAPECHE BRETAGNE.

VIA AQUA, 2012. *Parc Naturel Marin d'Iroise - Pêche côtière professionnelle - Etude de marché en vue de la valorisation de quatre espèces emblématiques*. S.l.

Annexe I : Caractéristiques générales des Parcs nationaux (Composition personnelle)

Parcs	Date de création	Situation	Nombre de communes	Superficie cœur terrestre	Superficie cœur marin	Superficie aire maritime adjacente	Îles présentes
PN de la Vanoise	6 juillet 1963	Région Auvergne – Rhône-Alpes, Département de la Savoie	29 communes dont 20 ont une partie du territoire en cœur de parc, 2 ont adhéré à la charte	53 300 ha			
PN de Port-Cros	14 décembre 1963	Région PACA, département du Var	11 communes	1 671 ha	2 950 ha (29,5 km ²)	123 000 ha (1 230 km ²)	Port-Cros, Porquerolles, île du Levant, île de Bagaud (réserve intégrale), îlot de la Gabinière (réserve intégrale)
PN des Pyrénées	23 mars 1967	Région Occitanie et Nouvelle Aquitaine, départements des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées Atlantiques	85 c. dont 14 ont une partie de leur territoire en cdp et 65 ont adhéré à la charte	45 700 ha			
PN des Cévennes	2 septembre 1970	Région Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes, départements de l'Ardèche, du Gard et de la Lozère	127 c. dont 50 ont une partie de leur territoire en cdp et 110 ont adhéré à la charte	93 500 ha			
PN des Écrins	27 mars 1973	Région PACA et Auvergne-Rhône-Alpes, départements des Hautes-Alpes et de l'Isère	53 c. ont adhéré à la charte, 22 ont une partie de leur territoire en cdp.	92 000 ha			
PN du Mercantour	18 août 1979	Région PACA, département des Alpes-de-Haute-Provence et des Alpes-Maritimes	22 c. ont adhéré à la charte	68 000 ha			
PN Guadeloupe	20 février 1989	Département de la Guadeloupe	21 c. font parties du parc dont 15 ont une partie de leur territoire en cdp et 16 ont adhéré	18 800 ha	3 300 ha (33 km ²)	130 800 ha (1 308 km ²)	Îlet de Pigeon, îlet à Fajou, îlets de Caré-gane, La Biche, îlet à Kahouanne, îlet à Chris-

			à la charte				tophe, Tête à l'Anglais
Parc Amazonien de Guyane	27 février 2007	Département de la Guyane	5 c. qui ont chacune une partie de leur territoire en cdp, les 4 c. en zone d'adhésion ont toutes adhéré à la charte	2 000 000 ha			
PN de la Réunion	5 mars 2007	Département de la Réunion	24 c. font partie du parc dont 23 ont une partie de leur territoire en cdp et dont 17 ont adhéré à la charte	105 447 ha			
PN des Calanques	18 avril 2012	Région PACA, département des Bouches-du-Rhône	3 c. ont une partie de leur territoire en cdp. 3 c. sont dans l'aire d'adhésion	8 500 ha	43 500 ha (435 km ²)	97 700 ha (977 km ²)	Archipel du Frioul, Archipel de Riou, île de Planier

c. : Communes

cdp. : Cœur de parc

Annexe II : Caractéristiques générales des Parcs naturels marins (Composition personnelle)

Parcs	Date de création	Situation	Superficie	Îles présentes
PNM d'Iroise	28 septembre 2007	Pointe du Finistère	3 500 km ² (350 000 ha)	Ouessant, Archipel de Molène, Archipel de Sein
PNM de Mayotte	18 janvier 2010	Ensemble de la ZEE de Mayotte	68 381 km ² (6 838 100 ha)	Archipel de Mayotte
PNM du Golfe du Lion	21 septembre 2010	Large des départements des Pyrénées-Orientales et de l'Aude	4 019 km ² (401 900 ha)	/
PNM des Glorieuses	17 août 2012	Ensemble de la ZEE de l'archipel des Glorieuses dans le canal du Mozambique	43 000 km ² (4 300 000 ha)	Archipel des Glorieuses
PNM des Estuaires picards et de la mer d'Opale	11 décembre 2012	Au large des départements de la Seine-Maritime, de la Somme et du Nord-Pas-de-Calais	2 300 km ² (130 000 ha)	/
PNM du Bassin d'Arcachon	5 juin 2014	Bassin et son ouvert	435 km ² (43 500 ha)	Banc d'Arguin, île aux oiseaux
PNM de l'Estuaire de la Gironde et de la mer des Pertuis	4 avril 2015	Côtes des départements de la Vendée, de la Charente-Maritime et de la Gironde	6 500 km ² (650 000 ha)	Île de Ré, île d'Oléron
PNM du Cap Corse et de l'Agriate	15 juillet 2016	Nord de la Corse	6 830 km ² (683 000 ha)	Corse
PNM de la Martinique	5 mai 2017	Ensemble de la ZEE de la Martinique	47 340 km ² (4 734 000 ha)	Martinique

Annexe III : Fiche synthèse des activités de pêche et d'aquaculture dans le PNM Iroise

Milieus caractéristiques principaux et ressources

Le milieu marin du Parc naturel marin d'Iroise présente une large diversité d'habitats, ce qui fait une partie de sa richesse.

Le principal habitat caractéristique de la zone se trouve sur les substrats rocheux. Des champs de fucales, champs de laminaires et roches intertidales et subtidales apportent abri et nourriture à de multiples organismes, dont certains sont essentiels pour la pêche locale (poissons démersaux, grands crustacés, mollusques, requins, etc.). Des substrats sédimentaires assurent également ce genre de fonction de nurserie mais pour d'autres espèces (poissons plats, mollusques bivalves, crustacés...).

Des habitats remarquables et fragiles sont aussi présents sur la zone. C'est le cas des herbiers de zostères marines qui parsèment certains fonds sablo-vaseux de 3-4m de profondeur. Cette plante marine forme des tapis qui offrent également nourriture et abri à de nombreuses espèces de poissons, crustacés et invertébrés, adultes et juvéniles. On retrouve également des bancs de maerl et des bancs d'hermelles, structures fragiles et protégées, abritant des écosystèmes spécifiques et assurant aussi des fonctions de nurserie pour les juvéniles de nombres d'espèces. Ainsi, ces habitats remarquables sont également un habitat essentiel pour de nombreuses espèces d'intérêt halieutique.

D'après les études menées par le parc, il semblerait que certains stocks soient emblématiques du parc. Certaines espèces sont inféodées au territoire comme l'ormeau, la telline, la langouste rouge, les laminaires (*L. digitata* et *L. hyperborea*) ou les diverses espèces d'algues fixées. D'autres espèces présentes une distribution plus large comme le bar commun, la baudroie, la sardine commune ou le Saint-Pierre parmi d'autres.

Enfin, le parc est également caractérisé par la présence des îles de l'Archipel de Molène, d'Ouessant et de Sein, refuge pour de nombreuses espèces d'oiseaux et de quelques mammifères marins. (Parc naturel marin d'Iroise, 2010b)

Type de pêche

La pêche caractéristique opérant dans le parc correspond à une petite pêche artisanale plutôt côtière avec des unités de taille moyenne inférieure à 12m. Quelques hauturiers de 16 à 25m opéraient également au large de la pointe bretonne (MALGRANGE, 2009), leur nombre est devenu bien plus anecdotique aujourd'hui. Une très grande diversité de métiers est représentée sur le territoire : fileyeurs, ligneurs palangriers, caseyeurs, goémoniers, bolincheurs, chalutiers, dragueurs et ces navires sont polyvalents pour la plupart. Une activité de pêche en plongée existe aussi, réalisée par quatre plongeurs en 2014, ainsi qu'une activité de pêche à pied sur l'estran breton.

Liste des métiers pratiqués (d'après les Bilans des activités de pêche professionnelle embarquée du PNM I (GAMP 2014 a&b))

Filet à poissons (78 unités)	Pêche de rivage (7 unités)
Ligne à main à poissons (53 unités)	Chalut de fond à céphalopodes (6 unités)
Palangre à poissons (41 unités)	Casier à seiches, poulpes (4 unités)
Casier à gros crustacés (30 unités)	Chalut de fond à langoustines (3 unités)
Senne pélagique à poissons (22 unités)	Drague à algues (3 unités)
Chalut de fond à poissons (19 unités)	Drague à bivalves (hors coquille Saint-Jacques) (3 unités)
Scoubidou à algues (11 unités)	Pêche sous-marine (2 unités)
Chalut pélagique à poissons (8 unités)	Chalut pélagique à thons (2 unités)
Filet à crustacés (8 unités)	Casier à divers poissons (2 unités)
Drague à coquille Saint-Jacques (8 unités)	

Métiers de l'appât (2 unités)
Casier à crevettes (2 unités)
Casier à anguilles (1 unité)
Ligne à main à céphalopodes (1 unité)

Casier à buccins (1 unité)
Casier à divers poissons (1 unité)
Filet à céphalopodes (1 unité)

Nombre de bateaux

En 2014, selon les fiches synthèses de la pêche dans le PNMI, le nombre de navires était d'un peu plus de 190 unités. (GAMP, 2014a&b) Ce nombre varie selon les sources (environ 170 en 2013 selon le guide La mer nourricière : Ressources et pêches professionnelles en Iroise édité par le Parc) mais il reste bien inférieur au nombre de navires qui exerçaient dans les eaux du parc en 2005 (près de 350 selon le référentiel des Richesses de l'Iroise).

Nombre de pêcheurs professionnels

900 personnes en moyenne travaillaient à bord des navires actifs en Iroise en 2005. En 2014, ce nombre de marins actifs n'est plus que de 526 professionnels. La plupart des professionnels (335) travaillent sur des unités plus de 12m. (Gamp, 2014a&b)

De plus, une quarantaine de pêcheurs à pied professionnels travaille sur les gisements de coquillages (tellines notamment) du parc. Une dizaine de récoltants d'algues réguliers travaille sur l'estran. A ce nombre s'ajoute près de deux cents récoltants occasionnels employés par les entreprises de transformation. (Parc naturel marin d'Iroise, 2010b)

Entreprises d'aquaculture

La filière aquacole du PNM I est en cours de développement. Les 8 entreprises présentes sont des entreprises productrices d'algues sur filière (Algue et Mer sur Ouessant et une nouvelle entreprise sur Keme-nès), des entreprises conchylicoles (écloserie d'huîtres Cap au Large, entreprise mytilicole et Les Coquillages de l'île de Sein produisent huîtres et moules ; cependant, deux structures sont enregistrées en temps qu'entreprises mais leur production est arrêtée depuis plusieurs années : les huîtres de Rostellec et l'Armement Noroi) et une entreprise de production de corail (La Ferme de corail à Camaret).

Produits bruts principaux

La diversité des techniques de pêche dans le parc entraîne une diversité des espèces débarquées : poissons nobles tels que la lotte, le bar, le lieu jaune, le st pierre, et multiples gadidés, du poisson bleu (sardines, anchois, chinchards), des crustacés (homards, langoustes rouges, tourteaux), des coquillages (CSJ, Ormeaux, tellines, moules et huitres), ainsi que des céphalopodes et des algues.

La première production de la zone, en tonnage, est l'algue (laminaires digitées et laminaires hyperborées pour plus de 28 000 T). Cependant, elle ne représente que 5,6% de la valeur de la production de la zone, les débarquements de poissons (pélagiques et démersaux) représentant 81% de la valeur produite (Gamp, 2014a&b).

Contribution de la production dans le Parc à celle de la façade MdNord Manche -ATL	Dépendance au Parc (% volume de production)				Nombre d'espèces
	>80%	50% - 80%	1% - 50%	0%	
Espèce inféodée / Gisement	<u>Telline</u> <u>Laminaire hyperborée</u> <u>Amande de mer</u>	<u>Laminaire digitée</u> <u>Ormeau</u>	<u>Coquille Saint-Jacques</u>	Praire	7
>20%	<u>Dorade rose</u> <u>Langoustie rouge</u>				2
10% - 20%	Tourteau Mulet		Sardine Congre		4
5% - 10%	Barbue	<u>Bar</u> <u>Raie douce</u> Vieille c.	<u>Lieu jaune</u> Chinchard à queue jaune		6
< 5%	<u>Requin renard</u> Araignée de mer Briset Lieu noir	<u>Sole c.</u> <u>Raie bouclée</u> <u>Raie chardon</u> <u>Squalo chagrin d'Atl.</u> <u>Homard</u>	<u>Rouget barbet</u> <u>Baudroies</u> <u>Emissoles</u> <u>Peau-bleue</u> <u>Requin Hâ</u> <u>Requin taupe</u> <u>Raie fleurie</u> <u>Raie circulaire</u> <u>Saint Pierre</u> Petite roussette Chinchard c. Maquereau c. Turbot Merlu Lingue franche Seiche Cabillaud Grondin rouge Calmars	Langoustine	29
Nombre d'espèces	12	10	24	2	48

Les espèces en gras soulignées répondent au pointeur de sélection par le Parc pour son plan de gestion à ce jour.

Figure 5 : « Regroupement des espèces en fonction de leur dépendance au Parc de la contribution de leur production dans le Parc à celle de la façade Mer du Nord – Manche – Atlantique. », tirée de Leonardi et al., 2010

Interaction pêche/environnement

Les impacts classiques des engins de pêche recensés sont ceux présentés au sein de l'étude analyse de l'impact des engins de pêche sur les habitats et espèces listés dans les directives « habitats » et « oiseaux » (natura 2000). (Drogou et al., 2012) : captures accidentelles d'espèces non désirées (palangres et sélaciens ou tortues, filets et tortues ou mammifères marins, filets et oiseaux), rejets, interaction physique avec le substrat (impact des casiers sur la biocénose fixée, croche des filets sur le substrat).

De plus, l'utilisation importante des filets de fond conduit à une perte conséquente de ces engins en mer et donc à des phénomènes de pêche fantôme assez néfastes pour la faune marine. (Drogou et al., 2012)

Mode de première commercialisation principale

Deux halles à marée sont présentes sur le territoire du PNMI : celle de Brest et celle de Douarnenez.

Une des spécificités de la zone est l'importance de la vente en gré à gré également. En effet, les crustacés sont souvent vendus directement aux mareyeurs, de même pour les laminaires qui sont vendues directement aux usines de transformation.

Les quelques entreprises ostréicoles présentes sur le territoire arpentent également les marchés locaux et font de la vente directe.

Dans cette région, la pêche est une activité très importante pour le tissu social et économique (1 emploi en mer entraîne 3-4 emplois à terre).

Filières de transformation sur le territoire

Les communes adhérentes au parc comptent de nombreuses usines de mareyage et des conserveries sur leur territoire. De plus, la présence d'entreprise de transformation des algues est à noter sur les communes littorales du Parc.

Démarches de valorisation des Produits de la mer existantes

La pêche est une activité importante et structurante sur ce territoire breton. C'est pourquoi, de nombreuses démarches ont vu le jour localement.

Une démarche de valorisation, portée par l'association des ligneurs de la pointe de Bretagne, a été mise en place sous la forme d'une marque collective identifiant les produits (bars et lieux jaunes) issus de la pêche à la ligne dans le raz de Sein. Les poissons sont « pinsés » et la plus-value générée sur ces produits n'est vraiment pas négligeable.

Une autre démarche, portée par le PNMI, existe sur le territoire. Celle-ci concerne les Ormeaux de Moène, pêché en plongée par quelques professionnels. La ressource est bien gérée et les professionnels ne disposent que d'un nombre limité de bagues identificatrices du produit.

Dans la continuité de cette démarche de valorisation de l'Ormeau, des études ont été menées par la NORMAPECHE et VIA AQUA sous commande du Parc sur une valorisation de la lotte, du lieu jaune, du homard et de la langouste rouge pêchés dans le parc. (Rimaud & al., 2012 ; VIA AQUA, 2012)

De plus, la pêcherie bretonne des bolincheurs à sardines possède une labélisation MSC depuis 2010. (Anonyme, 2010)

Les algues de rive, récoltées à la main par des pêcheurs peuvent également être valorisée par la certification bio, portée par Initiative Bretagne, label qui certifie la bonne qualité de l'eau et une exploitation respectueuse de la ressource. (Parc naturel marin d'Iroise, 2014)

Enfin, l'importance de la pêche sur le territoire et le dynamisme qu'elle entraîne a conduit à la création de marques collectives : Bretagne Qualité Mer et Poissons en Bretagne portée par Normapêche. Cependant, malgré des critères de valorisation axés sur la qualité, il semblerait que la première ait cessé de fonctionner. La seconde, Poissons en Bretagne met plus en valeur l'origine géographique du débarquement des produits.

Bibliographie

ANON., 2010. Les bolincheurs bretons décrochent la certification MSC — Marine Stewardship Council. In : [en ligne]. 8 mai 2010. [Consulté le 7 avril 2017]. Disponible à l'adresse : <https://www.msc.org/salle-de-presse/communiqués/les-bolincheurs-bretons-decrochent-la-certification-msc>.

DROGOU, Mickael, LAURANS, Martial et FRITSCH, Manon, 2008. *Analyse de l'impact des engins de pêche sur les habitats et espèces listées dans les directives « habitats » et « oiseaux » (NATURA 2000) - Réponse à la saisine DPMA n°2008-1014*. S.I.

GAMP, Elodie, 2014a. Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existantes (SIPA-SIH) - Secteurs statistiques concernés par la zone FR9100001-Iroise Parc Naturel Marin - Navires géolocalisés. 2012. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

GAMP, Elodie, 2014b. Bilan des activités de pêche professionnelle embarquée - Document de travail sur la base de données existantes (SIPA-SIH) - Secteurs statistiques concernés par la zone FR9100001-Iroise Parc Naturel Marin - Navires non géolocalisés. 2012. S.I. : Convention DPMA-AAMP-Ifremer.

LEONARDI, Sophie, BEGOT, Éric, LE GRAND, Christelle, PITEL-ROUDAUT, Mathilde, LAURANS, Martial, DAURES, Fabienne, BERTHOU, Patrick, ALBAN, Frédérique, FRANGOUEDES, Katia, LEBLOND, Emilie et DEMANECHÉ, Sébastien, 2010. *Etude sur l'état des lieux de la pêche professionnelle dans le Parc naturel marin d'Iroise - Les activités de pêche professionnelle (Lot1)*. S.I. IFREMER.

MALGRANGE, Bastien, 2009. *Identification, analyse et mise en valeur des initiatives de gestion, de préservation et de valorisation des ressources mises en œuvre par les pêcheurs en Bretagne - Version non définitive*. S.I. Collectif Pêche et Développement.

PARC NATUREL MARIN D'IROISE, 2010. *Plan de gestion - Etat initial*. 29 septembre 2010. S.I. : s.n.

PARC NATUREL MARIN D'IROISE, 2014. *La mer nourricière : Ressources et pêches professionnelles en Iroise*. Le Conquet.

PIERREFEU, Sandrine, 2005. *Activités humaines en Iroise*. Quimper ; Brest : Préfecture du Finistère ; Préfecture maritime de l'Atlantique. Richesses de l'Iroise - Missions pour un Parc Marin. ISBN 978-2-9525594-1-6.

RIMAUD, Thomas et LETELLIER, Isabelle, 2012. *Valorisation d'espèces emblématiques du Parc Naturel Marin d'Iroise*. S.I. NORMAPECHE BRETAGNE.

VIA AQUA, 2012. *Parc Naturel Marin d'Iroise - Pêche côtière professionnelle - Etude de marché en vue de la valorisation de quatre espèces emblématiques*. S.I.

Annexe IV : Fiche synthèse des activités de pêche et d'aquaculture dans le PNM Mayotte

Milieux caractéristiques principaux et ressources

Le milieu marin de Mayotte est caractérisé par un récif corallien complexe et exceptionnel divisé en trois parties. Tout d'abord, le récif barrière entoure presque totalement l'île et le lagon. Dans ce lagon, des récifs internes sont présents, formant à certains endroits une double barrière. Enfin, les récifs frangeants occupent également presque toute la côte de l'île mahoraise. Ces récifs abritent des écosystèmes riches composés de poissons (760 espèces différentes identifiées), crustacés, échinodermes et mollusques.

Un milieu de mangrove est également bien présent sur Mayotte, dans les fonds de baie notamment, recouvrant 30% du littoral. Ce milieu est essentiel pour le développement de certaines espèces aquatiques (requins, poissons, crustacés) dont les juvéniles trouvent refuge et nourriture entre les racines des palétuviers. Des herbiers de phanérogames, présents sur certaines parties de la barrière externe, jouent le même rôle. De plus, ils apportent de la nourriture à plusieurs espèces herbivores (tortues marines, dugongs, oursins...).

L'extérieur du lagon est constitué d'eaux riches en poissons pélagiques migrateurs qui se regroupent dans ce secteur. Des bancs de récifs coralliens sont également présents à cheval sur les PNM de Mayotte et des Glorieuses : le banc de la Zélée et celui du Geyser. Ces écosystèmes riches, auparavant vierges, sont aujourd'hui des zones de pêche pour les mahorais qui sont sortis du lagon. (Gigou & al., 2009).

Type de pêche

La pêche mahoraise est très diversifiée.

La petite pêche côtière artisanale en pirogue non motorisées est la plus représentée. Cette flottille de bateaux de taille inférieure à 10m exploite les récifs mahorais (3/4 des sorties de pêche embarquée (BAUCHET, 2015)) les plus proches à l'aide de palangrottes (71% de l'effort de pêche en 2005), de lignes à main, voire de filets (9% de l'effort). Les plus grosses barques, motorisées, ont accès aux récifs plus éloignés et peuvent pêcher à la traîne (17% de l'effort de pêche) en plus. Cette pêche est plurispécifique.

De plus gros palangriers exploitent aussi les eaux de Mayotte, mais leur activité est faible (40 jours de sortie par an en moyenne).

Les thoniers senneurs, mesurant de 60 à 90m, travaillent au large. Ils sont présents de mars à juin dans les eaux mahoraises mais ne débarquent pas sur l'île par manque d'infrastructures. Ces navires n'ont pas le droit de pêcher dans la bande des 24 miles autour de Mayotte. Ils battent pavillons français, seychellois ou espagnol. (Parc naturel marin de Mayotte, 2014)

La taille des embarcations détermine le type de pêche et les zones accessibles par les marins.

Une activité de pêche à pied existe aussi. Cependant, cette activité n'est pas encore professionnalisée officiellement. Elle comprend les ramassages de coquillages, de corail (activité traditionnelle mais illégale) et la pêche au djarifa, sorte de draps plongés dans l'eau pour capturer les poissons en sortie de mangrove et le long des dépressions de récifs. Cette pêche traditionnelle, sociale et culturelle est réservée aux femmes. La pêche au poulpe est également importante. A caractère vivrier ou commercial, cette pêche n'est, là aussi, pas encore professionnalisée. (Bauchet, 2015)

La pêche embarquée, réservée aux hommes se fait principalement autour de DCP. De plus, cette petite pêche artisanale côtière sur pirogue est surtout une activité vivrière. La filière professionnelle se structure autour de la CAPAM (Chambre d'Agriculture, de la Pêche et de l'Aquaculture de Mayotte), de la COPEMAY (Coopérative des pêcheurs de Mayotte) et des COVIPEM (Comités villageois de pêcheurs mahorais). (Guezet et al., 2009)

20 points de débarquements sont autorisés sur le pourtour de l'île.

Liste des métiers pratiqués (d'après les données SIH 2012 du PNM May (Bauchet, 2015))

Palangrotte (62%)
Ligne à traîne (30%)
Filet (6%)

Senne tournante (1%)
Palangre (1%)

Nombre de bateaux

Selon un état des lieux de la pêche dans le parc, on dénombrerait environ 1300 embarcations en 2003. Cependant cette donnée est peu fiable car les embarcations ne sont pas reconnues par l'administration, considérées comme non sécurisées. Les grandes pirogues ont été remplacées dans les 80's par des « barques Yam' » (environ 140 d'immatriculées et homologuées pour la pêche professionnelle), barques en polyester motorisées, mais interdites à l'importation depuis 2004. Sur le terrain, il semblerait qu'en plus de ces 140 barques enregistrées comme navires de pêche professionnelle, plus de 350 barques immatriculées en tant que plaisanciers ou non immatriculés du tout aient une activité de pêche commerciale. Les barques aux normes apparaissent à la fin des années 2000 grâce aux subventions des collectivités qui incitent les pêcheurs à mettre aux normes leurs embarcations. Les palangriers apparaissent alors dans la flottille mahoraise (5 unités de 9 à 12m environ). (Bauchet, 2015)

En plus de ces embarcations, 22 thoniers senneurs dont 10 seychellois et espagnols pêchent dans la zone lorsque les poissons sont présents. Cependant, ils n'accostent jamais à Mayotte. (Guezel & al., 2009)

Nombre de pêcheurs professionnels

Les estimations sont peu fiables. La distinction entre la pêche professionnelle et la pêche de loisir est difficile à établir sur Mayotte. Cependant, selon la DMSOI, 380 marins étaient déclarés en 2017 aux services. Cependant, il semblerait que plus de 4000 pêcheurs arpentent les eaux et les littoraux de Mayotte (Bauchet, 2015)

Entreprises d'aquaculture

La perliculture mahoraise exploite la moule pingouin. Elle est représentée par un exploitant au sein d'une très petite entreprise mono-personnelle. (Entretien P. Giannasi, 2017)

De plus, une activité de pisciculture marine était également présente sur l'île, élevant des ombrines tropicales, des dorades gueule pavée et des cobias. La filière reposait sur l'écloserie de l'association Aquamay qui fournissait les différentes fermes en juvéniles. La production a culminé à 210T/an en 2003, cependant, avec le changement de l'attribution des subventions (arrêt des financements locaux et retard du FEAMP), l'écloserie a liquidé son activité, entraînant dans sa chute les quelques exploitations locales. Les géniteurs sont encore maintenus à l'écloserie avec espoir que celle-ci soit reprise et relancée un jour. (Entretiens P. Giannasi, E. Cros et D. Marot)

De la récolte de sel est également présente sur l'île, dans le cadre de l'écomusée de Brandélé. Cette récolte est réalisée par une quinzaine de femmes. (Guezel & al., 2009)

Interaction activité/environnement

Les impacts classiques des engins de pêche recensés sont ceux présentés au sein de l'étude analyse de l'impact des engins de pêche sur les habitats et espèces listés dans les directives « habitats » et « oiseaux » (natura 2000). (Drogou et al., 2012) : captures accidentelles d'espèces non désirées (palangres et sélaciens ou tortues, filets et tortues ou mammifères marins, filets et oiseaux), rejets, interaction physique avec le substrat (impact des nasses sur le corail, croche des filets sur le corail).

La pêche à pied entraîne également un impact sur la ressource mais aussi sur le milieu. En effet, des pratiques comme la casse du corail pour la pêche au poulpe sont observées. (BAUCHET, 2015)

De plus, la concentration de l'effort de pêche sur le lagon entraîne une surexploitation de celui-ci. Ainsi, la pêche sur les bancs de pélagiques est encouragée, dans des conditions de sécurité respectées.

Produits bruts principaux

Les pêcheurs actifs sur les récifs du lagon capturent des poissons de récif tels que les vivaneaux, capitaines, loches...

La pêche à la traine à l'extérieur du lagon cible les espèces pélagiques (thons, espadons, carangues...). Les palangriers ciblent également ce genre d'espèces. Les thoniers senneurs suivent la migration des thons et ne sont actifs dans les eaux de Mayotte que quelques mois de l'année.

Des coquillages et mollusques (poules), sont également capturés par les pêcheurs à pied.

Mode de première commercialisation principale

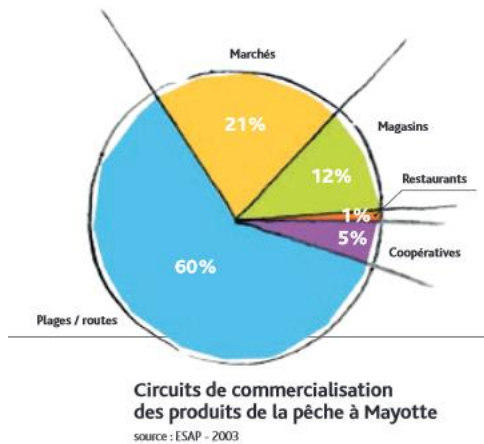


Figure 6 : Circuits de commercialisation des produits de la pêche à Mayotte, graphique extrait du livre *Des Hommes et l'Océan*, 2009

Le principal mode de commercialisation de la pêche mahoraise reste la vente directe en bord de plage ou de route, dans des conditions d'hygiène non respectées. De plus, une importante importation de poisson en filet congelé en provenance de Madagascar ou d'Inde (plus d'importation que de pêche) permet de pallier la forte demande en poisson sur l'île, les pêcheurs n'ont pas de problèmes d'écoulement des produits, tout ce qui est pêché est vendu directement. (Entretien P. Giannasi)

Filières de transformation sur le territoire

Sur Mayotte, peu d'entreprises de transformation sont présentes. Un atelier de fumage ouvre actuellement ses portes et une poissonnerie locale fait du filetage. Ceci peut s'expliquer par le fait que le consommateur mahorais consomme son poisson entier ou en cubes. (Entretien P. Giannasi)

Démarches de valorisation des Produits de la mer existantes

Aucune démarche de valorisation ne semble être mise en place pour le moment sur l'île.

Cependant, une demande pour la mise en place de structures de transformation est exprimée par les acteurs.

Bibliographie

- BAUCHET, Rébecca, 2015. *Suivi des activités halieutiques dans le Parc naturel marin de Mayotte - L'exemple de la pêche professionnelle palangrière et de la pêche traditionnelle au poulpe*. Mémoire de fin d'étude. S.I. Agence des aires marines protégées.
- DROGOU, Mickael, LAURANS, Martial et FRITSCH, Manon, 2008. *Analyse de l'impact des engins de pêche sur les habitats et espèces listées dans les directives « habitats » et « oiseaux » (NATURA 2000) - Réponse à la saisine DPMA n°2008-1014*. S.I.
- GIGOU, Alexandra, DINHUT, Annie, ARNAUD, Jean-Pierre, ABOUTOIH, Laoumi, GUEZEL, Rebecca, SAINDOU, Karani, SALAÛN, Pascale et YBRAHIM, Boinali, 2009. *Un patrimoine naturel d'exception*. Mamoudzou : Agence des Aires Marines Protégées. Richesses de Mayotte - Parc naturel marin de Mayotte.
- GUEZEL, Rebecca, QUARTARARO, Annie, ABOUTOIH, Laoumi, SAINDOU, Karani, SALAÛN, Pascale, YBRAHIM, Boinali et ARNAUD, Jean-Pierre, 2009. *Les hommes et l'océan*. Mamoudzou : Agence des Aires Marines Protégées. Richesses de Mayotte - Parc naturel marin de Mayotte.
- HERFAUT, Johanna et SAINDOU, Karani, 2011. *Quel avenir pour la pêche à Mayotte ?* In : Journées du Parc. S.I. : Parc Naturel Marin de Mayotte. 22/06 2011. p. 46.
- PARC NATUREL MARIN DE MAYOTTE, 2014. *Plan de gestion du Parc naturel marin de Mayotte*. Mai 2014. S.I. : Agence des Aires Marines Protégées.

Annexe V : Tableau récapitulatif des acteurs interrogés (Composition personnelle)

	Membres du parc	CRPMEM ou CDPMEM	Prud'homme	OP	Créées-Ports-coopératives	Pêcheurs	Aquaculteurs	CRC	conchyliculteurs	ODG/Autres porteurs de démarches	Poissonneries	Services de l'Etat	Total
PN PC	CM pêche + Cheffe de service Économie de proximité Innovation transition énergétique	X	1 ^{er} prud'homme des Salins										3
PN G	Chef de pôle milieux marins + Chargé Marque EPN	Secrétaire général du CRPMEM					Ferme Océane et Sypagua					Direction de la Mer	5
PN Cal	Directeur adjoint du PN + CM pêche + Chargé de développement marque	X	1 ^{er} prud'homme de La Ciotat				Provence Aquaculture			Chargé de projet Pêches Maritimes et FEAMP à la Région PACA	2 poissonneries à Cassis et 2 à La Ciotat		10
PNM I	CM pêche professionnelle + CM qualité de l'eau et aquaculture	Chargé des relations PNMI (contrats de dev. durable, programme d'embarquement...)		Les pêcheurs de Bretagne		1 caseyeur	La ferme de Corail		Les coquillages de l'île de Sein	Via Aqua			8
PNM May & Glo	CM pêche et aquaculture	X			Directeur de la COPEMAY	Chargé environnement de la SAPMER	Vice Psd et représentant des aquaculteurs de la CAPAM					Administrateur des affaires maritimes de la DMSOI	5

PNM GdL	CM pêche professionnelle et récréative	Président du CIDPMEM 11-66	1 ^{er} prud'homme du Barcarès 1 ^{er} prud'homme de St Cyprien 1 ^{er} prud'homme de Leucate	Directrice Op du Sud		4 petites métiers + femmes de pêcheurs				Syndicat des petits métiers de l'Occitanie, marque Gollion	Poissonnerie de la côte catalane		13
PNM EP-MO	CM pêche	Chargé de mission environnement du CRPMEM		Chargés de mission pêche et chargé des démarches de valorisation du FROM NORD				Chargée de mission du CRC pour les Hauts-de-France		Chargée de projet Mister Goodfish			5
PNM EGMP	CM pêche et conchyliculture	Directrice du CDPMEM 17 + Président du CDPMEM 17		FROM Sud-Ouest + OP La Cotinière	Syndicat mixte Port de Pêche de Chef-de-Baie La Rochelle + Directeur du port et de la criée de La Cotinière			Directrice du CRC 85 + Directeur CRC 17	Ostréiculteur à l'Aiguillon /Mer				10
PNM BA	CM DD des usages	Directrice du CDPMEM 33		OP Pêcheurs d'Aquitaine	Directeur de la criée d'Arcachon								4
PNM CCA	Directeur	Directrice du CRPMEM											2
PNM Mart	Directeur (contact)												1

- Délégué de Filière Pêche et Aquaculture de France Agrimer, porteur du label Pêche durable
- MSC, directeur du programme France
- Directeur scientifique Association Bloom

- Chargée de projet VALPEM, porteur de la marque Thon rouge de ligne, pêche artisanale
- Chargée de mission Antenne Méditerranée de l'AFB
- Entretien réalisé en présentiel / Entretien réalisé par téléphone**
- X : Acteurs qu'il aurait été intéressant de contacter

Annexe VI : Guide d'entretien Comité régional de conchyliculture de Poitou-Charentes

- ⇒ Relations de partenariat entre les pros et les parcs (place accordée aux pros dans la gouvernance du parc) ?
 - Quelle est la place de la filière sur le territoire ? Comment évolue-t-elle ?
 - Est-ce que la mise en place du parc a changé vos habitudes de travail ?
 - Avez-vous des attentes particulières vis-à-vis du parc ? En général ? Au sujet de la valorisation ?

- ⇒ Pouvez-vous me parler des démarches de valorisation des produits et des pratiques sur le territoire ? STG Moules de Bouchot, LR huitres fines de claires, Marque Marennes Oléron Produits Saveurs par exemple
 - Pour quelles pratiques et quels produits ?
 - Quelles en sont les spécificités qui sont valorisées ?
 - Quelle valorisation est apportée ?
 - Quel cahier des charges porte cette valorisation ?
 - Combien de bénéficiaires ?
 - Les bénéficiaires en sont-ils satisfaits ?

- ⇒ Description des pratiques et de la filière sur le territoire
 - Voyez-vous une pratique ou un produit qu'il serait intéressant de valoriser dans une démarche de lien avec le territoire, de qualité ou de respect de l'environnement ?
 - Pour quelle(s) pratique(s) ? Et pourquoi ?
 - Quel(s) domaine(s) de la durabilité concerne(nt)-t-elle(s) ? Cette pratique apporte-t-elle un bénéfice pour le produit qui en est issu ?
 - Pour quel produit ? Et pourquoi ?
 - Quelles seraient les caractéristiques de ces produits (meilleure qualité, plus-value sociale, environnementale, ... ? Laquelle (lesquelles) les professionnels voudraient-il mettre en avant et valoriser ? Et pourquoi ?
 - Avez-vous une idée du nombre de professionnels qui pourraient être concernés ?

Annexe VII : Guide d'entretien CRPMEM Guadeloupe

- ⇒ Lien des pros avec le territoire et avec le parc
 - Quelle est la place de la filière sur le territoire ?
 - Est-ce que la mise en place du parc a changé vos habitudes de travail ?
 - Avez-vous des attentes particulières vis-à-vis du parc ?
 - Existe-t-il des actions engagées entre les filières pros et le parc (pas forcément que sur la valorisation) ?

- ⇒ Existe-t-il des démarches de valorisation des produits et des pratiques sur le territoire ?
 - Pour quelles pratiques et quels produits ?
 - Quelles en sont les spécificités qui sont valorisées ?
 - Quelle valorisation est apportée ?
 - Quel cahier des charges porte cette valorisation ?
 - Les bénéficiaires en sont-ils satisfaits ?

- ⇒ Existe-t-il un besoin, une demande de valorisation d'une pratique et/ou d'un produit de pêche de la part des professionnels, au cours des discussions ? Ou alors voyez-vous une pratique ou un produit qu'il serait intéressant de valoriser dans une démarche de lien avec le territoire, de qualité et de respect de l'environnement ?
 - Si oui, pour quel(s) métiers(s) ? Et pourquoi ?
 - Pour quelle(s) pratique(s) ?
 - Quel(s) domaine(s) de la durabilité concerne(nt)-t-elle(s) ? Cette pratique apporte-t-elle un bénéfice pour le produit qui en est issu ?
 - Pour quel produit ?
 - Quelles seraient les caractéristiques de ces produits (meilleure qualité, plus-value sociale, environnementale, ... ? Laquelle (lesquelles) les professionnels voudraient-il mettre en avant et valoriser ? Et pourquoi ?
 - Combien de professionnels seraient concernés ?

- ⇒ Connaissez-vous la marque EPN ?
 - Pensez-vous qu'elle aurait serait pertinente sur le volet pêche ?
 - Si oui, pour quel type de pêche ?
 - Pour quel type de produits ?
 - Pour quels critères ?

Autres :

Possibilité d'avoir des contacts de pêcheurs ?

Actions mises en place localement pour soutenir la pêche ? Priorités sur lesquelles ils travaillent.

Annexe VIII : Etat des lieux des démarches identifiées (Composition personnelle)

Le tableau ci-dessous liste les différentes démarches de valorisation des produits de la mer identifiées sur le territoire français. Cette liste se veut la plus exhaustive possible, cependant certaines démarches non évoquées au sein de la bibliographie ou lors des entretiens ont pu être omises.

Nom de la démarche	Porteur de la démarche	Type de démarche	Zone d'application	Entreprises éligibles	Parcs dans lesquels la marque est déployée
Mister Goodfish	Réseau Océan Mondial	Marque simple	International	Restaurants (collectifs ou non), grossistes	PNM EPMO
Bassin d'Arcachon	Pole marque du Syndicat intercommunal du Bassin d'Arcachon	Marque collective simple	Bassin d'Arcachon	Acteurs économiques dont le siège est situé sur le BA	PNM BA
Bretagne Qualité Mer	Normapêche Bretagne devenu Breizh Filière Mer (n'existe plus)	Marque collective simple	Bretagne		PNM I
Filière Opale	OP FROM Nord	Marque collective simple	Ports de Boulogne/mer et Dieppe		PNM EPMO
Golion	Syndicat des petits métiers du Languedoc-Roussillon	Marque collective simple	Golfe du Lion	Membre du syndicat des petits métiers du Languedoc-Roussillon	PNM GdL
Huître Charente Maritime	Groupement qualité Huîtres Marennes Oléron	Marque collective simple	Charente-Maritime	Siège social en CM	PNM EGMP
Marennes d'Oléron	Groupement qualité Huîtres Marennes Oléron	Marque collective simple	Bassins de Marennes et Oléron		PNM EGMP
Merlu de ligne St Jean de Luz	OP Pêcheurs d'Aquitaine	Marque collective simple	Ports de pêche du Pays Basque	Petits ligneurs (8 à 12m) basques	
Moule La Charron	CRC 17	Marque collective simple	Baie de l'Aiguillon	Mytiliculteurs sur bouchots	PNM EGMP
Pavillon France	France Filière Pêche	Marque collective simple	France	Entreprises de tous les maillons de la filière pêche française	
Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne	Association des ligneurs de la pointe de Bretagne	Marque collective simple		Ligneurs de la pointe de Bretagne	PNM I
Poisson de ligne Normandie	Normandie Fraicheur Mer	Marque collective simple	Cotentin Est	Petits ligneurs de l'Association des Ligneurs de Normandie	
Poisson de Ligne Saveur de l'Île d'Oléron (gamme de Produit Saveur Marennes Oléron)	OP La Cotinière	Marque collective simple	Port de La Cotinière		PNM EGMP
Produits Saveur Marennes Oléron	Port de pêche de La Cotinière	Marque collective simple	Port de La Cotinière		PNM EGMP
Réflexion Marque collective au sein de la région PACA (Les soleils de Provence)	Région PACA	Marque collective simple	Région PACA	Pêcheurs pros	PN Cal

Réflexion Marque collective au sein du GALPA	GALPA (CRPMEP PACA, PN PC et PN Cal)	Marque collective simple	Région PACA	Pêcheurs pros	PN Cal
Savoir Faire La Rochelle	Syndicat mixte du port de pêche de Chef-de-Baie-La Rochelle	Marque collective simple	Port de La Rochelle	Bateaux adhérents aux OP et débarquant dans le port de La Rochelle	PNM EGMP
Signé Poitou Charente	AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine)	Marque collective simple	Poitou-Charentes	Ligneurs charentais qui mesurent moins de 12 mètres et sortent en mer moins d'une journée. Débarquement dans les HâM charentaises	PNM EGMP
Sud de France	Région Occitanie	Marque collective simple	Région Occitanie	Toute entreprise, structure ayant son siège en Occitanie	PNM GdL
Thon rouge de ligne pêche artisanale	VALPEM 34	Marque collective simple	Méditerranée et Atlantique	Ligneurs de moins de 18 m (Medit) ou 25 m (Atlan)	PNM GdL, PNM CCA, PN Cal, PN PC
ASC (Aquaculture Stewardship Council)	ASC	Marque collective de certification	International		
Friend of the sea		Marque collective de certification	International		
MSC (Marine Stewardship Council)	MSC	Marque collective de certification	International		PNM I (MSC sardine de bolinche de Bretagne sud), PNM EPMO (MSC soles de MEMdN)
Pêche Durable	France Agrimer	Marque collective de certification	International	Navires et flottilles	
Pêcheur responsable	France Agrimer	Marque collective de certification		Navires et flottilles	
Saveur en'Or	Association Saveur en'Or	Marque collective de certification	Haut de France	Toute entreprise de production agricole ou de transformation de la région	PNM EPMO
STG Moules de Bouchot	Groupement des mytiliculteurs sur Bouchots	STG	France		PNM EPMO, PNM EGMP
IGP Anchois de Collioure	Association de promotion et de défense de l'anchois de Collioure	IGP	Collioure pour la transformation, Golfe du Lion et de Gascogne, Bretagne pour la pêche		PNM GdL
IGP Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor	Organisation de Producteur COBRENORD	IGP	Baie de Saint-Brieuc		
IGP Huître Marennes Oléron	Groupement qualité Huîtres Marennes Oléron	IGP	Bassins de Marennes et Oléron		PNM EGMP

AOP Moule de bouchot de la baie du Mont Saint Michel	AOP	Baie du Mont St Michel	Mytiliculteurs de la baie	
Filets de hareng fumé doux	Label rouge	International		
LR Bar	Label rouge	International		
LR Bar d'aquaculture marine	Label rouge	International		
LR Conserve de thon	Label rouge	International		
LR Conserves de sardines pêchées à la bolinche	Association Poissons Bleus de Bretagne	Label rouge	International	PNM I
LR Conserves de thon Germon	Label rouge	International		
LR Coquille Saint-Jacques entière et fraîche	Label rouge	International		
LR Crevette d'élevage Penaeus monodon présentée entière crue surgelée ou entière crue surgelée "corps décortiqué" ou entière cuite réfrigérée	Label rouge	International		
LR Daurade d'aquaculture marine	Label rouge	International		
LR Filets de maquereaux marinés au Muscadet AOC et aux aromates	Label rouge	International		
LR Huîtres fines de claires vertes	Groupement qualité Huîtres Marennes Oléron	Label rouge	Bassins de Marennes et Oléron	PNM EGMP
LR Huîtres pousse en claire	Groupement qualité Huîtres Marennes Oléron	Label rouge	Bassins de Marennes et Oléron	PNM EGMP
LR Maigre d'aquaculture marine	Label rouge	International		
LR Moule	Association Breizh Filière Mer	Label rouge		PNM EGMP
LR Moules de filières élevées en pleine mer	Association des producteurs de moules de filières Label Rouge des pertuis (APROFIL)	Label rouge	International	PNM EGMP
LR Noix de coquilles Saint-Jacques surgelées (Pecten maximus)	Label rouge	International		
LR Noix de Saint-Jacques	Label rouge	International		
LR Noix surgelées de pectinidés Placopecten magellanicus	Label rouge	International		
LR Rillettes de saumon	Label rouge			

LR Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne		Label rouge	International		
LR Sardines et filets de sardines pêchées à la bolinche	Association Poissons Bleus de Bretagne	Label rouge	International		
LR Saumon		Label rouge	International		
LR Saumon Atlantique		Label rouge	International		
LR Saumon Atlantique d'élevage frais		Label rouge	International		
Lr Saumon Atlantique d'élevage fumé		Label rouge	International		
LR Saumon farci, farce aux petits légumes		Label rouge	International		
LR Saumon fumé		Label rouge	International		
LR Sel marin de l'Atlantique		Label rouge	International		
LR Soupe de poisson - Petite pêche de moins de 24 heures		Label rouge	International		PNM GdL
LR Soupe de poissons		Label rouge	International		
LR soupe rouge de la mer		Label rouge	International		PNM GdL
LR Truite arc en ciel élevée en eau douce		Label rouge	International		
LR Truite de source		Label rouge	International		
LR Truite fumée		Label rouge	International		
LR Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine		Label rouge	International		
Labellisation bars, Daurades, Maigres communs, turbots, gadidés AB		Label AB	UE	Fermes piscicoles	PN Cal
Labellisation crevettes pénelides AB		Label AB	UE	Entreprises productrices	PNM EGMP
Charte de partenariat de la pêche professionnelle dans les eaux du parc national de Port-Cros	PN PC	Charte	Eaux de Port-Cros	Tout pêcheur professionnel travaillant dans les eaux de Port-Cros	PN PC
Charte pêcheurs partenaires du Parc marin d'Iroise	PNM I	Charte	PNM I	Pêcheurs professionnels volontaires travaillant + % du temps dans le PNM I	PNMI
Charte qualité aquaculture de nos régions	CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture)	Charte			
Charte qualité Normandie Fraîcheur Mer	Normandie Fraîcheur Mer	Charte	Basse-Normandie	Pêcheurs professionnels de Normandie	

Annexe IX : Retranscription des caractéristiques de l'activité aquacole exprimées comme intéressantes à valoriser par les équipes des parcs (lexique des critères en annexe XIII) (Composition personnelle)

	Lien avec les professionnels	Qualité du produit	Techniques de production	Réduction des impacts sur le milieu	Éthique environnementale	Services écosystémiques de l'activité	Choix d'espèces indigènes	Ancrage territorial	Production locale	Cycle de production entier sur le territoire	Bien-être animal	Image de la filière aquacole	Réduction des dépenses énergétiques	Diversification, innovation
PN PC	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
PN G				X				X	X					
PN Cal	X													
PNM I	X	X	X				X		X (Produit en Bretagne)	X				X
PNM May & Glo	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
PNM GdL	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
PNM EP-MO														
PNM BA			X				X		X (Huître BA - Cap Ferret)	X				
PNM EGMP									X (IGP Huître MO)					X
PNM CCA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

/ : Filière absente sur le périmètre du parc, X : caractéristique non couverte par une démarche, X : caractéristique partiellement couverte par une démarche, X : caractéristique couverte par une démarche

Annexe X : Retranscription des caractéristiques de l'activité de pêche exprimées comme intéressantes à valoriser par les équipes des parcs (lexique des critères en annexe XIII) (Composition personnelle)

Parcs	Lien et action avec les professionnels	Qualité du produit	Stock en bon état	Gestion de la ressource	Traçabilité du produit	Saisonnalité du produit	Valorisation d'espèces indigènes	Production artisanale locale	Ancrage territorial	Engin de pêche utilisé	Polyvalence de l'activité	Espèces peu connues du consommateur	Image de la filière pêche et du métier	Activités adjacentes à l'activité de pêche	Bien-être animal	Éthique environnementale	Participation aux campagnes scientifiques	Limite des impacts sur le milieu	Bonne gestion des déchets, signalement des engins perdus	Amélioration de la sélectivité des engins	Réduction de la consommation énergétique	Bonne gestion des captures accidentelles
PN PC	X*			X*	X			X	X		X											
PN G	X				X																	
PN Cal	X	X			X			X	X	X	X		X									
PNM I	X**				X**		X**	X**	X**	X**			X**									
PNM May & Glo				X	X		X	X	X	X												
PNM GdL								X	X	X	X											
PNM EPMO										X												
PNM BA								X	X	X		X	X									
PNM EGMP								X				X										
PNM CCA	X	X (ikejime)			X					X	X		X									

X : caractéristique non couverte par une démarche du parc, **X** : caractéristique partiellement couverte par une démarche du parc, **X** : caractéristique couverte par une démarche du parc

* (Charte de partenariat de la pêche professionnelle dans les eaux du PN PC)

** (Charte pêcheur partenaire)

Annexe XI : Retranscription des attentes en termes de valorisation de la filière aquacole exprimées par les acteurs des parcs (lexique des critères en annexe XIII) (Composition personnelle)

	Parcs	Qualité du produit	Techniques de production	Réduction des impacts sur le milieu	Éthique environnementale	Services écosystémiques de l'activité	Choix d'espèces indigènes	Ancrage territorial	Production locale	Cycle de production entier sur le territoire	Bien-être animal	Image de la filière aquacole	Réduction des dépenses énergétiques	Diversification, innovation
Pisciculture	PN Cal	X (Label AB)		X (Label AB)	X			X (Marque Loup des Calanques, Loup du Frioul)	X (Marque Loup des Calanques, Loup du Frioul)		X (Label AB)	X		
	PN G			X	X	X	X		X (Vente directe sur la ferme et table d'hôte)		X	X		
Ostréiculture	PNM BA (Pas d'acteur rencontré)							X (Marque Huître Arcachon Cap Ferret et Marque Bassin d'Arcachon)						
	PNM EGMP	X (LR Huîtres pousse en claire, LR Huître Fines de Claires vertes, Marque MO)	X (LR Huîtres pousse en claire, LR Huître Fines de Claires verte, IGP Marennes Oléron)	X	X	X	X (IGP Marennes Oléron)	X (Marque Marennes Oléron, IGP Marennes-Oléron, Marque Huître Charente Maritime)	X (Marque Marennes Oléron)			X (Marques MO et HCM)		
	PNM I							X (Les coquillages de l'île de Sein)	X (Vente directe)					
Mytiliculture	PNM EGMP	X (LR moules de filière)	X (STG moules de bouchot)					X (Marque La Charon)						
	PNM EP-MO	X (LR moules de filière)	X (STG moules de bouchot)					X (Marques individuelles Moule de bouchot du Mont St Frieux, Moule des deux caps)	X (Marque Saveur en'Or)					
Pénéiculture	PNM EGMP			X (Label AB)							X (Label AB)			
Corail	PNM I								X				X	
Algoculture	PNM I													

X : Caractéristique non couverte par une démarche, **X** : Caractéristique partiellement couverte par une démarche, **X** : Caractéristique couverte par une démarche

Case blanche : Attente exprimée à travers les dire d'acteurs ; Case grisée : Attente exprimée à travers une démarche existante

Annexe XII : Retranscription des attentes en termes de valorisation de la filière pêche exprimées par les acteurs des parcs (lexique des critères en annexe XIII) (Composition personnelle)

Parcs	Qualité du produit	Stock en bon état	Gestion de la ressource	Traçabilité du produit	Saisonnalité du produit	Valorisation d'espèces indigènes	Production locale	Ancrage territorial	Engin de pêche utilisé	Valorisation d'espèces peu connues du consommateur	Image de la filière pêche et du métier	Activités adjacentes à l'activité de pêche	Bien-être animal	Éthique environnementale	Participation aux campagnes scientifiques	Limite des impacts sur le milieu	Bonne gestion des déchets, signalement des engins perdus	Amélioration de la sélectivité des engins	Réduction de la consommation énergétique	Bonne gestion des captures accidentelles
PNM I	X (Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne)		X (Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne)			X (Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne)	X (Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne)	X (Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne)	X (Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne)		X (Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)	X (Poisson de ligne de la Pointe de Bretagne)	X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)			
PNM May & Glo				X			X			X										
PNM GdL	X (Golion, Thon rouge de ligne, pêche artisanale)		X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale, Golion)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)		X (Golion, Sud de France)	X (Golion, Sud de France)	X (Golion, Sud de France)	X (Golion, Thon rouge de ligne, pêche artisanale)		X (Golion, Thon rouge de ligne, pêche artisanale)		X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)	X (Golion, Thon rouge de ligne, pêche artisanale)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)			X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)
PNM EPMO	X (Marque filière opale)	X (MisterGood Fish)			X (MisterGood Fish)			X (Marque filière opale)			X (Marque filière opale)									
Ligne et palangre						X (Signé Poitou Charentes, Poisson de ligne Saveur de l'île d'Oléron, SF La Rochelle)	X (SF La Rochelle, Poisson de ligne Saveur de l'île d'Oléron)	X (Signé Poitou Charentes, Poisson de ligne Saveur de l'île d'Oléron, SF La Rochelle)	X (Signé Poitou Charentes)											
PNM CCA	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale, poisson ikejime, bagues de marquage du CRPMEM)	X (Etude MSC Denti)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale, Etude MSC Denti)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)			X (bagues de marquage du CRPMEM)		X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)		X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)		X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale, poisson ikejime)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale, Etude MSC Denti)	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)			X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)
PN PC	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)					X	X	X	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)		X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)								X	

Parcs	Qualité du produit	Stock en bon état	Gestion de la ressource	Traçabilité du produit	Saisonnalité du produit	Valorisation d'espèces indigènes	Production locale	Ancrage territorial	Engin de pêche utilisé	Valorisation d'espèces peu connues du consommateur	Image de la filière pêche et du métier	Activités adjacentes à l'activité de pêche	Bien-être animal	Éthique environnementale	Participation aux campagnes scientifiques	Limite des impacts sur le milieu	Bonne gestion des déchets, signalement des engins perdus	Amélioration de la sélectivité des engins	Réduction de la consommation énergétique	Bonne gestion des captures accidentelles
PN G						X	X				X	X								
PN Cal	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)						X	X	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)	X	X (Thon rouge de ligne, pêche artisanale)									
PNM I	X										X				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)					
PNM EPMO	X (Marque filière opale)	X (MisterGood Fish)			X (MisterGood Fish)			X (Marque filière opale)			X (Marque filière opale)									
PNM BA						X				X										
PNM EGMP	X (SF La Rochelle)					X (SF La Rochelle)	X (SF La Rochelle)	X (SF La Rochelle)		X	X								X	
PN Cal							X	X		X	X									
PNM EPMO	X (Marque filière opale)	X (MSC Hareng, MisterGood Fish)	X (MSC Hareng)		X (MisterGood Fish)			X (Marque filière opale)			X (Marque filière opale)					X (MSC Hareng)				
PNM EGMP	X (SF La Rochelle)					X (SF La Rochelle)	X (SF La Rochelle)	X (SF La Rochelle)			X								X	
PN Cal							X	X		X	X									
PNM GdL							X (Sud de France)	X (Sud de France)										X		
PN Cal							X	X			X									
PNM I	X	X (MSC sardines)	X (MSC sardines)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I, MSC sardine de Bolinche)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)	X (MSC sardines)		X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)		
PNM May & Glo				X																
PNM GdL	X (Golion)		X (Golion)				X (Golion, Sud de France)	X (Golion, Sud de France)	X (Golion)		X (Golion)			X (Golion)				X		

Parcs	Qualité du produit	Stock en bon état	Gestion de la ressource	Traçabilité du produit	Saisonnalité du produit	Valorisation d'espèces indigènes	Production locale	Ancrage territorial	Engin de pêche utilisé	Valorisation d'espèces peu connues du consommateur	Image de la filière pêche et du métier	Activités adjacentes à l'activité de pêche	Bien-être animal	Éthique environnementale	Participation aux campagnes scientifiques	Limite des impacts sur le milieu	Bonne gestion des déchets, signalement des engins perdus	Amélioration de la sélectivité des engins	Réduction de la consommation énergétique	Bonne gestion des captures accidentelles
PNM EPMO	X (Marque filière opale)	X (MSC Sole, Mister-Good fish)	X (MSC Sole)		X (Mister-Good Fish)			X (Marque filière opale)			X (Marque filière opale, MSC Sole)					X (MSC Sole)				
PNM BA	X									X	X									
PNM EGMP	X (SF La Rochelle)					X (SF La Rochelle)	X (SF La Rochelle)	X (SF La Rochelle)		X	X								X	
PNM CCA	X (bagues de marquage du CRPMEM)					X (bagues de marquage du CRPMEM)														
PN PC	X					X	X	X	X		X									X
PN G						X	X				X	X								
PN Cal							X	X		X	X									
PNM I	X						X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)	
PNM I	X						X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)	
PNM GdL	X (Golion)		X (Golion)				X (Golion, Sud de France)	X (Golion, Sud de France)	X (Golion)		X (Golion)			X (Golion)					X	
PNM EPMO	X (Marque filière opale)	X (MisterGood Fish)			X (Mister-Good Fish)			X (Marque filière opale)			X (Marque filière opale)									
PNM CCA	X (bagues de marquage du CRPMEM)					X (bagues de marquage du CRPMEM)														
PN G						X	X				X	X								
PN Cal							X	X		X	X									
PNM I	X																			
Drague	X (Marque filière opale)							X (Marque filière opale)			X (Marque filière opale)									

	Parcs	Qualité du produit	Stock en bon état	Gestion de la ressource	Traçabilité du produit	Saisonnalité du produit	Valorisation d'espèces indigènes	Production locale	Ancrage territorial	Engin de pêche utilisé	Valorisation d'espèces peu connues du consommateur	Image de la filière pêche et du métier	Activités adjacentes à l'activité de pêche	Bien-être animal	Éthique environnementale	Participation aux campagnes scientifiques	Limite des impacts sur le milieu	Bonne gestion des déchets, signalement des engins perdus	Amélioration de la sélectivité des engins	Réduction de la consommation énergétique	Bonne gestion des captures accidentelles		
Pot à poulpe	PNM GdL							X (Sud de France)	X (Sud de France)													X	
	PN Cal							X	X		X	X											
Plongée	PNM I											X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)				X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)						X (Charte Pêcheurs partenaires du PNM I)	
	PNM CCA	X (bagues de marquage du CRPMEM)					X (bagues de marquage du CRPMEM)																
	PN Cal							X	X		X	X											
Pêche à pied	PNM I	X (Label AB algues)		X																			
	PNM May & Glo				X																		
	PNM EGMP										X												

X : Caractéristique non couverte par une démarche, **X** : Caractéristique partiellement couverte par une démarche, **X** : Caractéristique couverte par une démarche

Case blanche : Attente exprimée à travers les dire d'acteurs ; **Case grisée** : Attente exprimée à travers une démarche existante

Annexe XIII : Lexique des critères présents dans les tableaux n°4 et dans les annexes IX, X, XI et XII

Qualité du produit : Fraîcheur du produit, respect de l'hygiène

Durée des marées courte : temps maximum entre la capture du produit et sa première commercialisation

Durée d'élevage minimum : permet d'assurer une certaine croissance du produit

Stock en bon état : stock au Rendement Maximum durable (RMD)

Gestion de la ressource : des mesures de gestion de la ressource sont mises en place

Traçabilité du produit : le navire ayant pêché le produit est identifié, ainsi que la technique de pêche

Saisonnalité du produit : respect du cycle biologique et notamment de reproduction des espèces capturées

Choix d'espèces indigènes : espèces locales pour la pêche locale et pour l'aquaculture

Origine du naissain : naissain naturel ou issu d'écloserie.

Production locale : pêcheurs locaux (la décision du périmètre du local est encore à définir : pêcheurs travaillant dans le parc ? Pêcheur issu du parc ? Pêcheur débarquant dans le parc ?)

Ancrage territorial : Patrimonialité de l'activité de pêche et importance sur le territoire

Activités adjacentes à l'activité de pêche : activités telles que le pécaturisme ou la restauration associée à la pêche

Spécificité de technique de pêche ou de production : particularité de la technique de pêche ou d'aquaculture (bouchots, utilisation de claires, engin de pêche spécifique)

Bien-être animal : réduction du stress de l'animal lors des manipulations ou de la mise à mort

Participation aux campagnes scientifiques : embarquements d'observateurs, participation aux suivis sanitaires

Limite des impacts sur le milieu : bonnes pratiques de pêche réduisant les impacts sur le l'écosystème (peut notamment regrouper les critères concernant les déchets, le choix de l'engin de pêche, la gestion des captures accidentelles ou la sélectivité des engins).



Bonne gestion des déchets : retour des déchets du bateau au port, collecte ou signalement des déchets trouvés en mer, tri des déchets à terre

Amélioration de la sélectivité des engins de pêche : utilisation d'engins sélectifs ou d'innovation pour améliorer la sélectivité de ceux-ci

Réduction de la consommation énergétique : bon entretien de la mécanique, zones de pêche proches du port d'attache, innovations pour réduire la consommation d'énergies fossiles

Bonne gestion des captures accidentelles : suivi de guides sur la gestion des captures accidentelles (consignes de manipulation, signalement, remise à l'eau)

Critères sociaux : critères sur les conditions de vie à bord des navires de pêche, salaire des marins et des salariés, couverture sociale

 	<p>Diplôme : Ingénieur de l'institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaire, horticole et du paysage</p> <p>Spécialité : Sciences halieutiques et aquacoles</p> <p>Spécialisation / option : Gestion des pêches et des écosystèmes côtiers et continentaux</p> <p>Enseignant référent : Jean-Eudes BEURET</p>
<p><u>Auteure</u> : Claire MAUDET</p>	<p><u>Organisme d'accueil</u> : Agence française pour la biodiversité</p>
<p><u>Date de naissance</u> : 04/07/1994</p>	
<p>Nb pages : 40 Annexe(s) : 13 (25p.)</p>	<p><u>Adresse</u> : Site de Montpellier Château de La Valette, 1037 Rue Jean-François Breton, 34090 Montpellier</p>
<p><u>Année de soutenance</u> : 2017</p>	<p><u>Maître de stage</u> : Marie THOMAS</p>
<p><u>Titre français</u> : Etat des lieux et potentialités de valorisation des produits de la mer dans les Parcs nationaux et les Parcs naturels marins</p>	
<p><u>Titre anglais</u>: Inventory and possibilities of sea products promotion in French National parks and French marine natural parks.</p>	
<p><u>Résumé</u> :</p> <p>La valorisation des produits de la mer issus de la pêche et de l'aquaculture est un enjeu identifié au sein des parcs nationaux avec un domaine marin et des parcs naturels marins. En effet, les parcs désirent mettre en avant les bonnes pratiques de pêche et d'aquaculture et valoriser les activités des professionnels des parcs qui respectent leurs valeurs. En parallèle, certains professionnels expriment un intérêt à valoriser leur activité à travers les parcs, notamment au sein de la filière piscicole et de certaines communautés de pêcheurs. Ainsi, en analysant différentes démarches de valorisation existantes pour les produits de la mer, le type de démarche qui pourrait s'adapter au mieux pour répondre aux envies des acteurs ainsi que les critères qu'il paraît essentiel de prendre en compte sont identifiés. La marque collective simple et la marque collective de certification semblent correspondre aux attentes des acteurs. D'autant plus qu'au sein des parcs nationaux, la marque collective <i>Esprit parc national</i> vient déjà valoriser des produits agricoles et des services touristiques respectant les valeurs des parcs, démarche à laquelle les produits de la mer pourraient s'ajouter. Dans les parcs naturels marins, la décision de créer une démarche de valorisation reste à prendre, le choix des modalités de mise en œuvre de celle-ci est également à faire.</p>	
<p><u>Abstract</u>:</p> <p>The promotion of fishery and aquaculture products was related as an issue in the French National parks with a marine area and the French marine natural parks. Indeed, parks members want to promote good fishery and breeding practices as well as the activities of the professionals whom respect the parks values. At the same time, some professionals show an interest to work with the parks to enhance their activity, especially in fish farms and in some fishermen communities. Thus, an analysis of different promotion marks for sea food has been made to identify the essential requirements to make a global plan for the best interest of those different actors. The collective mark and the certification label could match with the stakeholders' expectations. Moreover, within the national parks, the collective mark <i>Esprit parc national</i> promotes agricultural products and tourism services which respect the parks values. Adding seas food products to that mark could be a good plan. However, in the marine natural parks, the decision to create such a mark is still to take and the choice of how to do it is still to make.</p>	
<p><u>Mots-clés</u> : Produit de la mer, valorisation, marque, Parc national, Parcs naturels marins</p>	
<p><u>Key Words</u>: Sea products, promotion, label, French national parks, Marine natural parks</p>	