

Valorisation de la pêche durable du Sud Morbihan - phase 2 : fonctionnement

Pays d'Auray

Fonds sollicités :

Europe - FEAMP - DLAL

Axes :

"Travailler en Pays d'Auray" : structurer les filières locales pour favoriser des emplois pérennes sur le territoire

Fiche Action :

Europe : Valoriser les produits, savoir-faire et patrimoines du territoire

Fonctionnement / Investissement :

Fonctionnement

IDENTIFICATION DU PORTEUR DE PROJET

Nom porteur : Criée de Quiberon

N° SIRET : 21560186500011

Forme juridique : Commune

Nombre d'habitants : 5175

Nombre de salariés ou d'agents (ETP) : 129.00

Montant du budget Annuel en k€ : 17000.00

Representant de la structure demandeuse : Bernard HILLIET, Maire

Representant technique du projet : Alexandre Lebrun, Directeur de la Criée de Quiberon,
crieequiberon@ville-quiberon.fr

Adresse postale : Quai de port maria 56170 QUIBERON

Adresse électronique : crieequiberon@ville-quiberon.fr

Tel : 0297502651

CHARACTERISTIQUES DU PROJET

1 - Eléments de contexte

La pêcherie du Sud du Morbihan et de ses îles est composée d'une centaine de petites unités de pêche artisanale

(moins de 12 mètres) ainsi que d'une centaine de pêcheurs à pied professionnels. Bien qu'encore très présentes et constitutives de l'identité du territoire, des menaces pèsent sur ces pêcheries : raréfaction de la ressource, augmentation des coûts énergétiques etc...

Conscients de ces menaces, la criée de Quiberon et les pêcheurs ont initiés des nouvelles techniques de pêche innovantes moins impactantes pour l'environnement et la ressource et à forte valeur ajoutée permettant d'assurer la pérennité du secteur. Une phase test a été menée par la criée de Quiberon depuis 2 ans afin de vérifier la faisabilité économique et technique de ces nouvelles pratiques.

Les actions initiées en phase test sont très concluantes.

- Poissons vendus vivants (maintenus en viviers avec eau purifiée) jusqu'à la vente.

Une dizaine de navires pratiquent désormais cette pêche à Quiberon. La criée a développé des marchés spécifiques haut de gamme sur ces produits.

-Poissons ikejimés :

Technique séculaire japonaise permettant de diminuer la souffrance animale et de limiter la propagation des bactéries améliorant ainsi la conservation et les qualités organoleptiques du produit. Trois navires se sont engagés dans cette démarche. Au regard des débouchés prometteurs (prix de vente en hausse), d'autres navires seraient intéressés.

-Palourdes de pêche à pied marquées Parc Naturel Régional.

Pêche durable par excellence : pêche non mécanisée et sélective, taille de capture supérieure à la taille légale, environnement préservé et provenance certifiée. La criée de Quiberon disposant des agréments purification a commencé à proposer ces produits qui ont fait l'unanimité auprès des acheteurs.

- Crustacés de casiers. La pêche des crustacés au casier est pratiquée dans le Morbihan Sud notamment au niveau des îles. Les produits issus de cette pêcherie ne sont pour le moment pas assez valorisés.

Bien qu'innovantes et au regard des ventes prometteuses, ces nouvelles productions, initiées par la Crie de Quiberon, ont besoin aujourd'hui d'un accompagnement pour assurer leur développement et leur diffusion dans la pêcherie : installations de nouveaux équipements, proposition de nouveaux services, recherche de nouveaux marchés et gestion des installations. Cela permettra à plus de pêcheurs de développer ces techniques et à les réaliser dans des conditions optimales.

2 - Objectifs du projet / Améliorations attendues

L'objectif principal du projet est d'assurer la pérennité de la pêcherie par une valorisation d'une pêche moins impactante sur la ressource et à forte valeur ajoutée telles que : le poisson vivant, le poisson ikéjilé, la palourde de pêche à pied, etc. Pour ce faire le projet se divise en deux phases qui correspondent aux deux sous objectifs suivants :

- accompagner, développer et conforter les nouvelles techniques de pêche par la création d'installations techniques adaptées (phase 1). La criée dispose d'ores et déjà d'équipements. Toutefois ceux ci ne sont pas assez ajustés pour permettre à de nouveaux pêcheurs d'accéder à ces pratiques. Par ailleurs le développement de nouvelles méthodes telles que le poisson ikéjilé nécessite la création et l'aménagement d'un espace dédié à l'abatage à terre pour les mareyeurs et les pêcheurs.

- développer et conforter de nouveaux marchés (phase 2). Ces nouvelles productions correspondent à des marchés de niche à forte valeur ajoutée. La réussite du projet et sa diffusion auprès de nouveaux pêcheurs est conditionnée à la recherche de nouveaux marchés. Un poste sera créé pour assurer la commercialisation et la gestion au quotidien des installations.

La phase 2 a pour objectifs :

- de conforter et de développer de nouveaux marchés sur les produits développés par la criée de Quiberon depuis peu.
- d'assurer la gestion au quotidien des équipements, des produits, des pêcheurs et des acheteurs de ces nouvelles productions.

3 - Présentation resumée du projet

La Criée de Quiberon a pour objet la commercialisation des produits de la mer. La pêcherie de sud Morbihan dont dépend la Criée de Quiberon se caractérise par des petites unités de pêche artisanale (98% de navires < 12m). Face à une concurrence accrue et conscient de la nécessité de mieux gérer la ressource pour assurer leur pérennité, les pêcheurs accompagnés par la Criée, le PNR et le CDPMEM 56 ont initié des techniques de pêche innovantes, respectueuses de l'environnement et à fort potentiel de valeur ajoutée : poissons vivants, poissons ikéjimis, palourde de pêche à pied marqués Parc naturel régional, crustacés de casier, etc. Aussi l'objectif du projet est d'accompagner et de développer ces nouvelles productions en leur offrant des installations techniques adaptées et en recherchant et confortant les marchés par le biais de la création d'un poste dédié à la gestion et à la commercialisation sur 3 ans.

Le présent dossier correspond à la deuxième phase du projet. La criée de Quiberon souhaite disposer d'un temps plein pour trouver de nouveaux acheteurs, étudier l'opportunité de labelliser certaines des productions, réaliser l'inventaire, le suivi des viviers, le suivi des cautions, le respect des délais entre la pêche, la vente et le transport, le respect du plan de maîtrise sanitaire, faire l'interface entre professionnels de la pêche et mareyeurs.

Ce poste sera dans un premier temps proposé en CDD de 3 ans. Au terme de ces trois années ce poste devra être rentabilisé par les frais de services associés

4 - Localisation

Localisation géographique :

Étel, Hoedic, Île-d'Houat, Quiberon, Saint-Pierre-Quiberon, La Trinité-sur-Mer, Bangor, Locmaria, Le Palais, Sauzon

C.C. Auray Quiberon Terre Atlantique, C.C. de Belle Ile en mer

Secteur concerné par le projet (rayonnement)

Communal, Intercommunal, Pays, Départemental, Régional, Européen, Interpays

Quartier prioritaire de la politique de la ville

Le projet est localisé dans un quartier prioritaire de la politique de la ville : Non

Le projet impacte un quartier prioritaire de la politique de la ville : Non

5 - Résultat attendu

L'objectif est de doubler les capacités de vente actuelle de ces produits (poissons vivants, poissons ikejimis, etc.) atteintes lors de la phase test à savoir 5 tonnes d'ici 3 ans.

L'indicateur principal est le volume des ventes réalisées (6 à 10 Tonnes), le nombre de pêcheurs convertis à ces nouvelles techniques (15) et le nombre de nouveaux acheteurs (10).

6 - Calendrier Prévisionnel

| Echéance | Date | Commentaire |
|-------------------------|-------------|--------------------|
| Date de début du projet | 01/01/2018 | |
| Date de fin de projet | 31/12/2021 | |

PRESENTATION FINANCIERE

Les dépenses prévisionnelles doivent être du même montant que les recettes prévisionnelles

Seules les dépenses qui ne font l'objet ni d'une récupération de TVA ni d'un assujettissement à la TVA peuvent être présentées en TTC.

Récupération de la TVA :

Assujettissement à la TVA :

| Dépenses Réelles | | |
|---|-------------------|---------------|
| Description des postes de dépenses | Montant (EUR TTC) | % |
| Charges de personnel | 108 000.00 | 86.96 |
| Frais de fonctionnement (15 % du coût salarial) | 16 200.00 | 13.04 |
| Total | 124 200.00 | 100.00 |

| Recettes | | |
|--------------------------------------|-------------------|---------------|
| Financeurs (co financeurs envisagés) | Montant (EUR TTC) | % |
| Autofinancement public | 24 840.00 | 20.00 |
| Région | 49 680.00 | 40.00 |
| Europe - FEAMP - DLAL | 49 680.00 | 40.00 |
| Total | 124 200.00 | 100.00 |

Décision / Avis du Comité Unique de Programmation (CUP)
