Pêche et aquaculture

La richesse des productions maritimes est l’un des fondements de l’identité normande. Un capital naturel et culturel que la Région entretient en consacrant 10 millions d’euros de son budget à sa politique en faveur de la pêche et de l’aquaculture.

Objectifs :

- sauvegarder et pérenniser le patrimoine de pêche actuel
- aider des jeunes pêcheurs à s'installer
- développer les entreprises en les soutenant la sécurité et l’ergonomie à bord
- valoriser les produits débarqués
- moderniser les ports, les halles à marée et les sites de débarquement
- innover
- développer les métiers
- accompagner les pratiques de la pêche et l’aquaculture de demain

Soutien aux acteurs des filières pêche aquaculture

La Région favorise la promotion et la valorisation des produits avec notamment la mise en place des circuits courts. La labellisation des pêcheries (coquille Saint-Jacques, bulot, bar de ligne…) ou la mise en place de l’IGP Huître de Normandie,

sont des actions concrètes de la collectivité aux côtés des professionnels. La Région accompagne également l'émergence de nouvelles filières innovantes et de nouveaux projets dans ce domaine.

La Région soutient la démarche consistant à promouvoir et valoriser les poissons dits « oubliés » des consommateurs et des restaurateurs. Ces poissons, la roussette, la raie, le tacaud, le congre etc. ont un prix d'achat faible par rapport aux autres espèces ; ils sont inféodés aux côtes normandes et le stock n'est pas surexploité. La Région encourage toutes les démarches visant à mieux faire connaître ces poissons, à les valoriser auprès des consommateurs mais aussi à inciter les pêcheurs et transformateurs à se diversifier en ne ciblant pas uniquement les espèces habituelles (80 espèces de poissons présentes sur les côtes normandes).

Elle encourage les partenariats entre professionnels, chercheurs et centres de formation (ex : suivi et gestion des pêcheries, gestion des stocks, culture de nouvelles espèces aquacoles, valorisation des déchets…).

Livre Blanc de la Normandie concernant la réforme de la Politique Commune des Pêches

La Politique Commune des Pêche (PCP), instaurée en 1983 et révisée tous les dix ans, encadre les activités de pêche et d'aquaculture dans l'Union européenne.

La **reconnaissance du modèle artisanal, la régionalisation de la gouvernance et le soutien à l'innovation** sont les piliers d'une politique de la mer moderne et équilibrée.

La Normandie est en effet caractérisée par une **pêche artisanale littorale**, essentielle à l'économie locale et à la souveraineté alimentaire. Elle est cependant menacée par la concurrence des navires industriels.

Dans le cadre de la nouvelle révision engagée par la Commission européenne, les principaux axes soutenus par la Région sont notamment :

- le renouvellement de la flottille de pêche pour une filière plus sécurisée et décarbonée
- le maintien de l'activité de pêche dans l'espace maritime et la gestion régionalisée et durable de la ressource

- le développement d’une aquaculture durable l’amélioration des conditions de commercialisation des produits de la mer…

Par ailleurs, elle souhaite qu’un fonds européen dédié à la pêche, à l’aquaculture et au mareyage soit maintenu dans la prochaine programmation.

Fonds Européen pour les Affaires Maritimes la Pêche et l’Aquaculture (FEAMPA)

Le FEAMPA est l’outil de mise en œuvre de la Politique Commune des Pêches et de la Politique Marine Intégrée de l’Union Européenne. Le FEAMPA 2021-2027 succède au FEAMP 2014-2021. Ce fonds permet de soutenir significativement le développement de la pêche et de l’aquaculture en Normandie.

Dans le cadre du FEAMPA 2021-2027, la Normandie bénéficie d’une enveloppe régionalisée de 26 millions d'euros. Les crédits bénéficient à hauteur de 25 % au secteur de la pêche (6,6 millions €), 35 % à l’aquaculture (9 millions €), 21 % pour la transformation/commercialisation (5,5 millions €), 3% pour la lutte contre les déchets (700 000 €), 10 % pour le développement local mené par les acteurs locaux (2,7 millions €), et 8% de manière transversale en faveur de l’innovation (2,2 millions €).

En Normandie, la première écloserie de homards en Europe

L’entreprise, King Lobsters Normandie réalise, à la ferme aquacole de Bréville sur Mer (50), l’ensemble du cycle d’élevage, de l’écloserie à la commercialisation. Cette technique est utilisée pour optimiser le taux de survie des alevins en proie aux prédateurs dans le milieu naturel. Celle-ci devrait permettrait d’atteindre un taux de survie de 30 %, alors qu’il n’est que de 2 sur 10 000 dans le milieu naturel. La ferme de homards à Bréville est composée d’un bâtiment de 900 m² comprenant une nurserie dans un container et de bassin d’élevage.

Il existe d’autres écloseries de homards de par le monde. Cependant, les juvéniles produits sont relâchés dans le milieu naturel à des fins de repeuplement ou de sea ranching (pacage marin).

La Région Normandie a soutenu King Lobster Normandie pour la réalisation de son écloserie à hauteur de près de 468 000 € dont un peu plus de de 328 000 € de FEAMP.

Le Brexit et ses conséquences

Avec le Deal approuvé le 24 décembre 2020 et les différentes négociations entre l'UE et le Royaume-Uni en 2021, une grande majorité des navires normands ont obtenu leur Licence de pêche. Malgré tout, certains navires restent sans Licence. Plusieurs conséquences en Normandie dont certaines sont déjà perceptibles :

- Le report de l'effort de pêche de certains navires dans des eaux déjà travaillées par d'autres professionnels. Ce report peut avoir des répercussions importantes sur la ressource halieutique et benthique.
- La perte d'accès à des zones de pêche britanniques diminuera l'apport en tonnage sous les criées normandes ce qui fragilisera l'outil portuaire ainsi que tout l'aval de la filière.
- La mise en place du nouveau Plan de Sortie de Flotte (PSF) pour les navires qui ont perdu l'accès à des zones de pêche accentuera la diminution d'apport sous les criées et fragilisera l'économie de la pêche face pourtant, à un besoin alimentaire croissant.

Malgré l'obtention pour la majorité des navires normands d'une Licence pour aller pêcher dans les eaux du Royaume-Uni et des îles Anglo-normandes, les questions concernant les modalités de pêche de ces Licences restent néanmoins des points de vigilance à l'avenir.

La conchyliculture

Avec une production de plus de 25 000 tonnes d'huîtres et 16 000 tonnes de moules de bouchot, la Normandie est une terre conchylicole. Elle comporte 5 terroirs d'excellence : Ouest Cotentin, Saint Vaast la Hougue, la Baie des Veys, la Côte de Nacre et Veules-les-Roses.

Traditionnellement élevées dans des poches fixées sur des tables, l'ostréiculture connaît aujourd'hui de nombreuses innovations permettant d'améliorer la qualité des huîtres et d'améliorer les conditions de travail. Les entreprises innovent en s'équipant de paniers suspendus ou de cage tout en mécanisant leurs outils de production.
L'IGP Huîtres de Normandie est une reconnaissance de tout ce travail et permet de garantir la qualité et de reconnaître un savoir-faire, en lien avec la région où la production a lieu.
Suite au travail initié depuis plusieurs années par les producteurs d'huîtres normands avec le soutien de la Région, le dossier est passé en commission nationale de l'INAO en début d'année et doit désormais franchir l'ultime étape de la validation par la commission européenne.

Vitrine de l'excellence normande, les professionnels sont accompagnés par la Région dans leurs dynamiques d'innovation et de la recherche de la qualité.

Des avancées majeures pour soutenir les ostréiculteurs du Calvados

Après une fin d'année 2023 difficile marquée par des fermetures de zones de production ostréicole, la Région Normandie et l'État intensifient leur soutien à la filière. En 2024, aucune fermeture liée à une contamination n'a été enregistrée, grâce à des actions concrètes : amélioration de l'assainissement, suivi renforcé de la qualité de l'eau et développement de la purification des huîtres.

Avec les observatoires NOROSCOPE et OXYVIR, une **meilleure détection et gestion des risques sanitaires** a pu être réalisée. Par ailleurs, l'étude DEPURE+ a permis de **recenser des capacités et besoins en moyens de purification**.

Par ailleurs, la Région, via les FEAMPA (Fonds Européen pour les Affaires Maritimes la Pêche et l'Aquaculture), permet aux entreprises ostréicoles de **s'équiper de bassins de purification**, obligatoires pour éliminer les bactéries lorsque la qualité de l'eau de mer est qualifiée en B,

De son côté, l'État a créé des Zones à Enjeu Sanitaire, imposant la mise en conformité de l'assainissement non collectif.

Ces efforts conjoints visent à sécuriser durablement la production conchylicole normande.

La superficie des parcs ostréicoles normands est aujourd'hui d'environ 1 100 hectares dont 250 dans le Calvados.

Les aquacultures émergentes

Le monde de l’aquaculture connaît actuellement l’arrivée de nouvelles pratiques de production et d’espèces afin de répondre aux demandes des consommateurs en terme environnemental, local et de qualité.

Porteur d’innovation, les aquacultures émergentes associent la production de nouvelles espèces et des techniques innovantes. On compte ainsi sur le territoire des fermes de production ranicoles (grenouilles), micro-algues (spiruline) etc. Ces modes de production, en circuit fermé ou quasi fermé permettent de répondre aux enjeux de consommation d’eau et d’impact sur le milieu. La production en aquaponie s’inscrit pleinement dans ce concept.

Le développement des aquacultures émergentes est une opportunité pour la Région Normandie car elle permet de répondre aux préoccupations environnementales et est porteuse d’innovation. Elle souhaite ainsi accompagner ces acteurs de l’innovation aquacole.

La Région Normandie accompagne également la structuration des aquacultures émergentes en les fédérant au sein d’une association.

La pisciculture et les nouveaux marchés

La France est aujourd’hui le deuxième producteur européen de truites élevées en eau douce, avec près de 37 000 tonnes produites par an. La région Normandie compte à elle seule plus de 100 entreprises piscicoles qui produisent essentiellement de la truite arc-en-ciel, mais aussi du saumon.

La demande en truites n’a jamais été aussi forte et trouve de nouveaux débouchés. Le développement de la truite fumée est un axe de développement des entreprises

qui nécessitent des aménagements et des équipements. La Région Normandie accompagne les entreprises de ce secteur afin d'améliorer la qualité de la production pour répondre à ces nouveaux marchés.

Par ailleurs, la Région Normandie accompagne le syndicat des pisciculteurs normands afin de renforcer la filière et son dynamisme.

Chiffres-clés

- **1ère** région conchylicole : **1ère** région productrice d'huîtres, **2ème** région productrice de moules, palourdes et coques.
- **2ème** région de pêche maritime : 628 bateaux et 2 208 marins, **7 000 emplois induits**, **1/5ème** des captures de pêche française, 61 000 tonnes de produits débarqués représentant une valeur de 140 à 150 millions d'€.
- **1ère** région pour les coquillages : 15 000 tonnes de coquilles Saint-Jacques, 8 000 tonnes de bulots, 4 100 tonnes de moules de pêche…
- Importante région de pêche à pied professionnelle (plus de 400 pêcheurs).
- **1ère** région de production de saumons d'élevage, de méduses, d'hippocampes.
- La Normandie est la région française **la plus diversifiée en aquaculture**.

Au total, la pêche et l'aquaculture représentent plus de **24 000 emplois directs et indirects**.