



fishing tourism
for blue economy



Étude comparative sur le Pescatourisme



FUNDAMAR
Fundación para la Pesca y el Marisqueo



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Informations du document

Date de Finalisation	15/09/2020
Niveau de dissemination	Public
Projet	FIT4BLUE: Fishing Tourism for Blue Economy
Production Intellectuelle	3: Open access web platform & Benchmarking study
Responsable de l'IO	Cooperativa M.A.R.E.
Activités	IO3/A0: Définition commune IO3/A1&A4: Comités / Think tanks des parties prenantes IO3/A2: Guidelines IO3/A3: Étude de fond IO3/A6: Rapport global - Benchmarking IO3/A5: Bonnes pratiques
Élaboré par	Cooperativa M.A.R.E. Petra Patrimonia Corsica (PPC) Fundación para la Pesca y el Marisqueo (FUNDAMAR) SGS Tecnos IDEC Haliéus



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License ([CC BY-SA 4.0](#))

Index

Introduction	5
Chapitre 1: Définition de ce qu'est le pescatourisme dans le cadre du projet FIT4BLUE	7
Qu'est-ce que le pescatourisme	7
Pourquoi le pescatourisme	7
Les activités de pescatourisme	7
Chapitre 2: Qui peut pratiquer le pescatourisme et quels sont les groupes cibles	9
Chapitre 3: Réglementations sur le pescatourisme dans chaque pays	12
Références normatives	12
La réglementation en matière de sécurité dans chaque pays	12
La Réglementation en matière d'hygiène dans chaque pays	13
Italie	15
France	15
Espagne	15
Grèce	15
Chapitre 4: Obstacles organisationnels ,législatifs et administratifs	16
Chapitre 5: Patrimoine culturel de la pêche et de l'aquaculture	17
Chapitre 6: Absence de programmes de formation officiels, besoins en compétences et lacunes des groupes cibles en matière de formation	18
Absence de programmes de formation officiels	18
Besoins en compétences et lacunes des groupes cibles en matière de formation	18
Chapitre 7: Exemples de bonnes pratiques	21
Italie	21
Bonne pratique n. 1: Pescatourisme en Ligurie	22
Bonne pratique n. 2: Pescatourisme de Paolo Fanciulli	27
Bonne pratique n. 3: Région des Pouilles	28
Bonnes pratiques : Coopérative de Pêche Casa del Pescatore Cesenatico	29
Bonne pratique n. 5: Le pescatourisme de "Nonno Remo"	31
Bonne pratique n. 6: Pescatourisme "Asia" et Itti-tourisme "Al Fritulin"	32
Espagne	33
Bonne pratique n. 1: Vigo Pesqueiro	33
Bonne pratique n. 2: Amarturmar	33
Bonne pratique n. 3: Amarcarril	35
Bonne pratique n. 4: Foredunes, Formation sur le patrimoine côtier	36
Bonne pratique n. 5: Turismo marinero Costa del Sol	37
Bonne pratique n. 6: Trip & Feel et Pescaturismo Mallorca	37
France	39
Bonne pratique n. 1: Pescatourisme en France, la découverte d'activités de pêche professionnelles	39
Bonne pratique n. 2: Pescatourisme à Carry le Rouet	40

Bonne pratique n. 3: Pescatourisme en Corse	41
Grèce	42
Bonne pratique n. 1: Michalis fishing tourism in Kefalonia	42
Bonne pratique n. 2: Aqua action, Mesolonghi-Aetoliko lagoon	43
Bonne pratique n. 3: Armenistis Fishing Trips	45
Bonne pratique n. 4: Giorgaros Fishing Tours	46
Bonne pratique n. 5: Fishing Trips “Sargos”	47
Conclusions	48
Annexe 1: Pescatourisme en Italie	50
Annexe 2: Pescatourisme en France	60
Annexe 3: Pescatourisme en Espagne	62
Annexe 4: Pescatourisme en Grèce	64
Bibliographie	66
Europe/ International	66
Italie	66
France	66
Espagne	66
Grèce	66

Introduction

L'Étude Comparative sur le Pescatourisme a été élaborée dans le cadre de la Production Intellectuelle n. 3 du projet FIT4BLUE. FIT4BLUE – Fishing Tourism for Blue Economy est un projet financé par le programme ERASMUS+ visant à encourager l'entrepreneuriat dans le domaine de la pêche et de l'aquaculture ainsi que d'améliorer la participation des jeunes dans l'Économie Bleue. Le projet repose sur un partenariat composé de Petra Patrimonia Corsica (France), Fundación para la Pesca y el Marisqueo and SGS Tecnos (Espagne), Cooperativa M.A.R.E. et Haliéus (Italie) et IDEC (Grèce).

L'Étude Comparative sur le Pescatourisme cherche à évaluer l'état de l'art sur la diversification des activités de pêche dans 4 pays Européens (France, Espagne, Italie et Grèce), ses contraintes et blocages et ses manques en matière de formation.

L'Étude Comparative élaborera un cadre de référence des compétences et aptitudes pour mieux guider le développement de programmes de formation FIT4BLUE adressés aux formateurs/mentors (Production Intellectuelle n. 1) et aux pêcheurs/éleveurs et les jeunes travailleurs (Production Intellectuelle n. 2).

Au niveau méthodologique, pour mettre en oeuvre l'Étude Comparative sur le Pescatourisme, un modèle intégré a été utilisé. Tout d'abord, une définition commune de ce que le "pescatourisme" signifie dans le cadre du projet FIT4BLUE a été apportée pour harmoniser la compréhension commune des différentes pratiques actives dans tous les pays impliqués. Deuxièmement, une sélection de thématiques et de sujets à inclure dans l'Étude Comparative a été effectuée. Troisièmement, une analyse de recherche documentaire et de terrain a été réalisée par les partenaires. Quatrièmement, des comités/think tanks de parties prenantes ont été créés dans chaque pays impliquant les coopératives de pêche, les décideurs politiques, les centres de formation privés dans les domaines maritime et du tourisme, etc. Ces comités/think tanks ont été activement impliqués par les partenaires principalement à travers des réunions en ligne et des appels téléphoniques (à cause du COVID-19) et leurs résultats collectés dans 4 Études de fonds/ Rapports nationaux élaborés par chaque partenaire. Un questionnaire commun - défini précédemment par le partenariat du projet - a été utilisé pour collecter les informations et les données de manière uniforme. Enfin, sous la coordination du responsable de l'IO, tous les partenaires ont contribué à élaborer l'Étude Comparative sur le Pescatourisme et pour la traduction en Français, Italien, Espagnol et Grec.

Pour faciliter la lecture, nous avons inclus dans ce document seulement un point de vue général sur le pescatourisme, en essayant de souligner les éléments communs et les principales différences dans le secteur des 4 pays ciblés (France, Espagne, Italie et Grèce). Dans le même intervalle, des informations beaucoup plus détaillées spécifiques à chaque pays ont été incluses dans ce document, chacune consacrée à un Pays. Ces documents ont une structure similaire au rapport actuel pour aider le lecteur dans une recherche

d'informations plus détaillées, mais aussi pour permettre à ces documents d'être lus comme des Rapports Nationaux à part entière.

Chapitre 1: Définition de ce qu'est le pescatourisme dans le cadre du projet FIT4BLUE

Qu'est-ce que le pescatourisme

Dans le cadre du projet FIT4BLUE, nous incluons dans le “pescatourisme” toutes les activités visant à partager la valeur de la connaissance, du patrimoine culturel et des produits liés aux emplois et aux traditions de la pêche professionnelle et de l'aquaculture, ainsi qu'à valoriser les sites sur lesquels ces activités se déroulent.

Pourquoi le pescatourisme

Le pescatourisme est né de l'activité de diversification lié au secteur de la pêche et de l'aquaculture avec différents objectifs :

1. Donner aux pêcheurs et aquaculteurs la possibilité de percevoir un revenu différent de celui de la vente de produits pêchés ou élevés;
2. Réduire l'impact de la pêche professionnelle sur les stocks halieutiques en encourageant de nouvelles activités qui assurent une réduction de l'effort de pêche et garantissent, pour le futur, à la fois la conservation des ressources marines et le gagne-pain des pêcheurs;
3. Transmettre au public (citoyens/touristes) de nouvelles compétences et connaissances qui garantissent un renouvellement correct des écosystèmes marins, une meilleure connaissance de l'état des ressources marines, la valorisation des aspects socioculturels et économiques du secteur de la pêche et la transmission des connaissances et des traditions qui s'y rattachent.

Les activités de pescatourisme

Le pescatourisme inclut, cependant, un ensemble d'activités récréationnelles, éducatives, culturelles, gastronomiques et d'accueil qui poursuivent les objectifs listés ci dessus.

Ces activités peuvent inclure, par exemple, l'organisation d'excursions le long des côtes, des lagons, des ports et des structures à terre, visant à l'observation des activités professionnelles de pêche et d'aquaculture, des méthodes de manipulation, de conditionnement, de commercialisation et de dégustation du produit, des zones portuaires et du patrimoine culturel auxquels ils sont rattachés.

Le pescatourisme est réalisé par des entreprises de pêche professionnelle et de l'aquaculture à travers différentes méthodes :

1. (activités à bord des navires) Embarquer des personnes , qui ne font pas partie de l'équipage, sur les bateaux des professionnels, selon la disponibilité de l'entreprise. L'embarquement peut inclure ou non des démonstrations de pêche/élevages marins, ainsi que la consommation de produits locaux de la pêche et des élevages marins. L'embarquement peut aussi viser à réaliser des activités récréatives ou informatives, des activités de pêche de loisirs ou des activités de baignades en mer ou dans les zones de concession utilisées pour les élevages marins.
2. (activités à terre) Utilisation du domicile des pêcheurs/éleveurs ou utiliser des structures de base selon la disponibilité des entreprises ou des coopératives (en incluant les bateaux) , pour des activités d'hospitalité avec des produits locaux frais.
3. (activités culturelles-didactiques) Participation des pêcheurs et des éleveurs marins à des activités récréatives, éducatives et culturelles, menées sur le port, dans les écoles ou à la plage. Ces activités doivent être axées sur l'observation du milieu marin et sur les traditions de pêche : lieux de pêche et des élevages marins (marché aux poissons, criée, chantier naval, etc...) ; outils, techniques, coutumes et recettes traditionnelles.

Chapitre 2: Qui peut pratiquer le pescatourisme et quels sont les groupes cibles

Comme mentionné dans la définition du Chapitre 1, dans le cadre du projet FIT4BLUE le terme "pescatourisme" est utilisé dans un sens large : les activités "à bord" et à "terre" sont incluses ainsi que les activités impliquant des pêcheurs artisanaux ou des aquaculteurs en tant qu'acteurs principaux.

Pour commencer, nous pouvons dire que le pescatourisme, pratiqué à bord ou à terre, est une activité qui peut être réalisée seulement par des entrepreneurs issus des secteurs de la pêche et de l'aquaculture.

C'est une activité qui vient des pêcheurs eux-mêmes, qui ont réfléchi à la manière d'utiliser leurs connaissances et traditions dans un environnement naturel exceptionnel tel que la mer, pour faire du tourisme.

Les exigences principales pour débiter une activité de pescatourisme "à bord" dans les 4 pays impliqués dans le projet FIT4BLUE (France, Espagne, Italie et Grèce) sont:

- être un entrepreneur dans les secteurs de la pêche / de l'aquaculture
- posséder une licence de pêche ou d'aquaculture
- posséder un navire de pêche / d'aquaculture
- avoir une assurance
- obtenir une autorisation pour le pescatourisme (qui normalement précise les équipements de pêche autorisés à bord lors de la pratique du pescatourisme)

L'obtention de l'autorisation pour le pescatourisme est normalement assujéti à la vérification des conditions de sécurité du navire.

En Italie, l'autorisation est délivrée par les autorités portuaires (en l'occurrence la "Capitaneria di Porto") en suivant des tests de stabilité réalisés par un organisme certificateur (tel que RINA ou BureauVeritas). En Espagne, le navire de pêche doit obligatoirement obtenir un "rapport favorable" de l'Administration Nationale au regard des conditions de sécurité maritime, de navigation, de vie humaine en mer et de prévention de la pollution, alors qu'il n'existe pas d'exigence spécifique pour autoriser les touristes à bord pour les activités touristiques dans les sites d'aquaculture.

En Italie, la législation a clairement établi que le pescatourisme peut aussi être réalisé directement par des coopératives de pêche qui possèdent leurs propres navires consacrés à cette activité ou par les aquaculteurs possédant un bateau enregistré en catégorie V¹. Dans ce dernier cas, l'aquaculteur peut réaliser des activités de pescatourisme aussi dans la zone concédée pour l'aquaculture. Dans les deux cas, une autorisation

¹ Navires réservés à servir d'installations pour la pêche ou l'aquaculture

spécifique pour le pescatourisme , valable un an ,est nécessaire.

En Espagne, le navire de pêche doit obtenir un "rapport favorable" de l'administration nationale concernant les conditions de sécurité maritime, de navigation, de vie en mer et de prévention de la pollution, alors qu'il n'y a pas de nécessité spécifique d'autorisation pour les touristes à bord pour les activités touristiques dans les sites d'élevages et d'aquaculture.

En France, les propriétaires de navires professionnels de pêche ou d'aquaculture doivent, en premier lieu, être titulaires d'une autorisation sur leur permis de navigation délivré par la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM).

En Grèce, les pêcheurs doivent demander une licence spécifique (Licence spéciale de tourisme de pêche) auprès du Service régional de la pêche auprès duquel le pêcheur professionnel a été enregistré.

En ce qui concerne le pescatourisme "à terre" il existe quelques différences entre les 4 pays en question . Aussi pour des activités à terre, l'Italie a tracé le chemin en introduisant le concept d'"Itti-tourism"² qui peut n'être réalisé que par des pêcheurs professionnels et des éleveurs marins et aquaculteurs .

En Grèce, les activités de tourisme à terre pratiquées par les pêcheurs et les aquaculteurs sont permises mais elles ne sont pas beaucoup développées, car les pêcheurs pratique le pescatourisme à bord et , à l'exception de certains cas , préfèrent utiliser des tavernes ou des agences de tourisme pour le reste des dispositions des activités "à terre" .

En Espagne , les activités "à terre " ne sont pas réglementées dans le cadre du secteur de la pêche mais dans le cadre du secteur du tourisme , mais elles sont souvent soumises à la réglementation régionale.

En France, seuls les producteurs de mollusques et de crustacés dans certaines régions (Aquitaine, Bretagne, Normandie et Occitanie) peuvent proposer des dégustations de leurs produits (moules , huîtres) servis uniquement crus , avec parfois la possibilité d'ajouter des produits complémentaires selon les dispositions de décrets préfectoraux .

L'activité de pescatourisme est ouverte à toutes les personnes souhaitant vivre la vie des pêcheurs : touristes locaux , touristes internationaux , jeunes , séniors , familles , couples³. Une excursion de pescatourisme peut être réalisée seul ou en petits groupes⁴.

² Les activités liées à la pêche réalisées "à terre" par les pêcheurs en se servant des locaux qu'ils possèdent.

³ L'âge minimum pour embarquer est de 14 ans en Italie , en Espagne , et en Grèce et de 12 ans en France .

⁴ Dans tous les pays impliqués , le nombre de passagers autorisé à bord est proportionnel à la taille du bateau , jusqu'à un maximum de 12 personnes .

Dans tous les pays concernés , le nombre de passagers à bord des bateaux varie selon les caractéristiques des navires et ne peut jamais excéder 12 personnes . Le nombre exact de personnes maximum à bord est défini par la licence de pescatourisme (normalement délivrée par l'autorité portuaire) en se basant sur les vérifications de stabilité ou des critères standards tels que la taille du navire , avec quelques paramètres différents selon les Pays .

Les mineurs de moins de 14 ans (12 pour la France) doivent être accompagnés et sous la responsabilité de la personne accompagnante .

Pour toutes les autres activités qui ne se déroulent pas “ à bord “ (circuits guidés , hospitalité , gastronomie , etc.) il n'existe pas de restrictions particulières au regard de la réglementation du pescatorisme , ni sur le nombre de personne ni sur l'âge .

Chapitre 3: Réglementations sur le pescatourisme dans chaque pays

Références normatives

Tout d'abord, nous devons noter qu'il n'existe pas de cadre juridique Européen commun sur le pescatourisme . Cependant , en 2017 , une Résolution du Parlement Européen⁵ a approuvé le Rapport sur le rôle du tourisme lié à la pêche en matière de diversification de la pêche⁶ en apportant quelques indications générales sur le sujet . Cela a représenté un acte très important , pour une directive Européenne souhaitée sur ce sujet , en reconnaissant le *“potentiel inexploité du tourisme lié à la pêche , qui peut apporter des bénéfices important aux communautés des zones côtières en diversifiant les sources locales de revenus ; estimant à cet égard que le pescatourisme en mer et à terre peut fournir des revenus supplémentaires aux communautés de pêcheurs”*.

Concernant le cadre législatif national actuel , il faut noter qu'une législation spécifique existe dans les quatres pays impliqués dans le projet FIT4BLUE (France, Espagne, Italie et Grèce). Celle italienne date de 1999 , suivi par ceux des autres pays (France 2011-2012, Grèce 2012-2013, Espagne 2014)⁷. Probablement la législation Italienne , qui est la plus ancienne et actualisée de nombreuses fois , est la plus précise et détaillée et elle prend en compte les activités “ à terre “ . Les autres pays , en particulier la France et l'Espagne , ont des réglementations jeunes qui ne permettent pas aux pêcheurs/producteurs de réaliser beaucoup d'activités (restauration à bord et pescatourisme “ à terre “).

Ce manque d'uniformité entre les pays ne garantit pas les mêmes opportunités pour les pêcheurs issus des pays voisins , allant même jusqu'au paradoxe que les bateaux français de Corse ne peuvent pas avoir les mêmes activités que ceux de Sardaigne . Une réglementation Européenne commune serait , cependant , souhaitable .

Il est important de souligner que les législations nationales de l'Italie et de l'Espagne sont complétées par des législations et réglementations Régionales. Cela n'est pas le cas pour la France et la Grèce .

La réglementation en matière de sécurité dans chaque pays

Pour emmener des touristes sur un bateau de pêche, le pêcheur doit respecter rigoureusement les règles de sécurité. Les réglementations en matière de sécurité sont similaires dans les 4 pays analysés. Chaque bateau doit obtenir un certificat de stabilité pour le nombre maximal de personnes autorisé à bord. Les équipements

⁵ Rapport sur le rôle du tourisme lié à la pêche en matière de diversification de la pêche (2016/2035(INI)), disponible [ici](#)

⁶ Le rôle du tourisme lié à la pêche en matière de diversification de la pêche, Résolution du Parlement Européen , 4 Juillet 2017, disponible [ici](#)

⁷ Des références normatives au niveau national peuvent être trouvées

de protection individuels pour chaque passager (gilets et bouées de sauvetage) et les équipements de protection collective (canots) doivent être présent à bord.

Concernant les gilets de sauvetage , en France et en Espagne , une fois sur le pont , les touristes doivent porter un équipement auto gonflant ou un gilet de sauvetage , autre qu'une simple gilets de sauvetage, qui , sans empêcher leurs mouvements , leur permettra de flotter si ils tombent à l'eau. Ce n'est pas obligatoire ni en Italie et ni en Grèce .

Dans les 4 pays, une trousse de premiers secours en matériau rigide, adaptée à l'eau ,facilement transportable et flottable, contenant le matériel médical doit être présente à bord .

De la même ,les équipements de lutte contre les incendies et les postes radio VHF doivent être présents à bord et être révisés périodiquement.

Lors de l'embarquement, les instructions fournies par le capitaine et l'équipage doivent être strictement suivies par les touristes. Chacun doit agir de manière responsable et veiller à sa propre sécurité et à celle des autres. Chaque passager doit occuper une place sur le bateau et ne doit pas se déplacer sans avoir reçu des instructions spécifiques du capitaine.

En cas de danger , tous les passagers doivent rester calme et suivre les ordres du capitaine.

La Réglementation en matière d'hygiène dans chaque pays

Concernant la réglementation en matière d'hygiène, il faut souligner que dans deux Pays (Espagne et France) les pêcheurs/producteurs ne peuvent pas proposer de nourriture à bord aux touristes ainsi ils ne sont pas concernés par les règles d'hygiène à suivre "à bord" pour le pescatourisme.

En Italie et en Grèce, d'un autre côté , les mesures d'hygiène doivent être appliquées à bord en cas de consommation de produits pour les passagers cuisinés à bord ou préparés à l'avance .

Les mesures d'hygiène sont un ensemble de règles qui définissent les exigences dans les lieux où la nourriture est cuisinée et servie , les caractéristiques de l'équipement et les exigences spécifiques pour les différents produits d'origine animale, notamment les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.

Cet ensemble attribue la responsabilité de l'hygiène des produits alimentaires directement aux différents opérateurs de la chaîne alimentaire par le biais d'un système d'autorégulation, utilisant la méthode HACCP (Analyse du danger et Points critique).

En ce qui concerne le pescatourisme "à terre", la France a récemment débuté des activités de restauration liés à la conchyliculture et , dans ce cas , la réglementation à suivre est la HACCP .

D'un autre côté ,en Espagne, quelques activités " à terre " liées à la pêche existent, mais ces activités doivent être enregistrées au registre des activités touristiques de la région et suivre les règlements du tourisme .

De manière plus générale , au regard des activités "à terre" , les règles HACCP sont à suivre dans les 4 pays analysés .

Tableau résumé des réglementations sur le pescatourisme dans les 4 pays impliqués dans le projet FIT4BLUE (France, Espagne , Italie et Grèce)

	France	Italie	Espagne	Grèce
Législation nationale	OUI	OUI	OUI	OUI
Première législation nationale publiée	2011-2012	1999	2014	2012-2013
Législations régionales	NON	OUI	OUI	OUI
Pescatourisme “à bord” autorisé	OUI	OUI	OUI	OUI
Restauration à bord autorisée	NON	OUI	NON	OUI
Pescatourisme “à terre” autorisé	Pas pour la pêche, selon les conditions locales	OUI	NON	OUI. mais pas réglementé
Réglementation en matière d'hygiène	règles HACCP à suivre à terre	règles HACCP à suivre à bord et à terre	règles HACCP à suivre à terre	règles HACCP à suivre à terre et à bord
Réglementation en matière de sécurité	Chaque bateau doit obtenir un certificat de stabilité pour le maximum de personne autorisé à bord . Equipements de protection individuelle pour chaque passager (gilet et bouée de sauvetage) et équipement de protection collective (canots) sont obligatoires à bord..			
Limite le volume maximum de revenus que chaque pêcheur peut tirer du pescatourisme	50% du chiffre d'affaire en dessous du seuil de 36 100€	Pas de limite: jusqu'à 100% du revenu total	Pas réglementés dans toutes les régions	Pas réglementés

Références normatives dans les 4 pays impliqués dans le projet FIT4BLUE

Italie

- [Ministerial decree 293/1999](#)
- [Law 96/2006](#)
- [Abruzzo \(Regional Law 23/2012\)](#)
- [Basilicata \(Regional Law 17/2005\)](#)
- [Calabria \(Regional Law 15/2009\)](#)
- [Lazio \(Regional Law 4/ 2008\)](#)
- [Marche \(Regional Law 33/2019\)](#)
- [Friuli Venezia Giulia \(Regional Law 25/1996\)](#)
- [Campania \(Regional Law 284/2008\)](#)
- [Tuscany \(Regional Law 56/2009\)](#)
- [Veneto \(Regional Law 28/2012\)](#)
- [Emilia Romagna \(Regional Law 22/2014\)](#)
- [Apulia \(Regional Law 13/2015\)](#)
- [Sardinia \(Regional Law 11/2005\)](#)
- [Sicily \(“Regional” Law 9/2019\)](#)

France

- [Ministerial Decree, May 9th 2011](#)
- [Ministerial Decree, March 13th 2012](#)

Espagne

- [Law 3/2001, of March 26, on State Maritime Fishing](#)
- [Royal Decree 239/2019](#)
- [Royal Decree 418/2015](#)

Grèce

- [Law 4070/2012](#)
- [Law 4179/2013](#)
- [Joint Ministerial Decision 414/2354/2015](#)

Chapitre 4: Obstacles organisationnels, législatifs et administratifs

Bien que le pescatourisme est de nos jours une réalité parmi les pêcheurs/producteurs et présent dans les quatre pays concernés , dans aucun d'eux , cette activité n'a encore exprimé son plein potentiel et , très souvent , elle est perçue par les professionnels comme une activité difficile à mettre en oeuvre pour plusieurs raisons.

Au vue des informations collectées dans les 4 pays , des difficultés et des limites similaires ont émergé à propos du pescatourisme . Tout d'abord , la bureaucratie qui effraie le pêcheur et tue toute idée dès son départ . Souvent les obligations juridiques , dans plusieurs cas ,forcent le pêcheur à dépenser beaucoup d'argent pour que son bateau soit adapté et réglementaire i rendent l'activité non rentable (ex: le nombre limité de personnes à bord).

Les problèmes organisationnels sont liés aux difficultés d'organiser une excursion en mer , de gérer et collecter les demandes des touristes , de gérer les personnes à bord , de maintenir une certaine propreté du bateau , de gérer la sécurité et coordonner et organiser des visites à terre (marché aux poissons , musée ,port de pêche). Ces activités prennent du temps eet un pêcheur ne peut les supporter seul . Il est par conséquent fondamental d'un côté de créer des structures qui soutiennent les pêcheurs dans le lancement et la gestion de l'activités , une tâche qui peut être réalisée par les organisations ou les coopératives elles mêmes et , d'un autre côté , il est également essentiel que les pêcheurs/producteurs acquièrent des compétences managériales nécessaires pour gérer l'ensemble d'une série de problèmes qui va au-delà de ceux strictement liés aux opérations de pêche .

Les générations les plus anciennes ne sont souvent pas prêtes pour ce changement , c'est pour cette raison que le renouvellement générationnel est fondamental, mais il n'est pas assuré actuellement dans le monde de la pêche . A contrario , c'est plus fréquent dans le secteur de l'aquaculture.

Un autre écart important dans les 4 pays est le manque de données statistiques concernant le pescatourisme . En effet, il n'existe pas d'informations précises sur le nombre d'entreprises pratiquant le pescatourisme , sur leurs revenus , sur leurs méthodes organisationnelles , etc. Les seules informations de ce type viennent d'anciens projets Européens.

La connaissance des données statistiques sur la réalité du pescatourisme d'un pays ou d'une région pourrait fournir aux pêcheurs / producteurs des informations importantes sur comment débiter et gérer l'activité , sur la concurrence , sur les idées de diversification et les exemples de bonnes pratiques .

Ainsi pour l'Italie et la Grèce, ces problèmes ont aggravé ceux relatifs à l'administration de la repas cuisinés à bord, qui lient le pêcheur à une série de règles d'hygiène alimentaire (HACCP) qui sont souvent difficiles à appliquer sur un bateau de pêche .

Chapitre 5: Patrimoine culturel de la pêche et de l'aquaculture

Les activités de pêche traditionnelle font parties du patrimoine culturel Européen et contribuent à l'identité des communautés côtières, la gastronomie , les traditions , l'histoire locale et les paysages : cet aspect peut et doit être valorisé au contact des touristes .

Le terme “ patrimoine culturel” fait aussi référence à la relation ancienne et profonde qui existe entre l'homme et l'environnement , les pêcheurs en sont les témoins vivants . Dans ce contexte également, le pescatourisme peut s'avérer, d'une part, un laboratoire important lié à la formation et à l'information en termes de durabilité et, d'autre part, une valorisation nécessaire du pêcheur en tant que "gardien de la mer.

Les activités de tourisme liées à la pêche peuvent aider à améliorer la visibilité des pêcheurs / producteurs et encourager l'appréciation et la compréhension de leur activité complexe .

Dans tous les pays impliqués dans le projet , les traditions liées au monde de la pêche et des élevages marins, de l'aquaculture sont considérées comme un patrimoine important à transmettre et préserver. Artisanats , outils , techniques , histoires et légendes , traditions , recettes , personnages et lieux font partis du patrimoine culturel qui peut attirer de nombreux touristes et peut être parfaitement expliqué et transmis par les pêcheurs eux-mêmes .

C'est pourquoi, les pêcheurs et les producteurs doivent développer des compétences en communication et doivent être capable d'accueillir le public en étant clair et concis en respectant le calendrier programmé .

En termes pratiques , nous pouvons déjà identifier de nombreuses initiatives capables de valoriser au niveau économique le patrimoine culturel . Tout d'abord , dans de nombreuses villes côtières méditerranéennes, il existe des Musées consacrés au patrimoine culturel maritime et la valorisation de l'environnements marins . Il pourrait être utile de voir comment accroître le niveau d'implication directe des pêcheurs dans ces musées . D'un autre côté, certaines agences touristiques privées incluent déjà des activités portuaires et de pêche dans certains circuits caractéristiques, démontrant qu'elles peuvent être appréciées par les touristes quand elles sont couplés avec des histoires , en partageant des traditions et en montrant des produits . Certaines activités de pescatourisme “ à terre” ont déjà débutées en intégrant de tels circuits dans leur offre .

Chapitre 6: Absence de programmes de formation officiels, besoins en compétences et lacunes des groupes cibles en matière de formation

Absence de programmes de formation officiels

Pour débiter une activité de pécaturisme , les pêcheurs / aquaculteurs doivent posséder des compétences spécifiques qui ne sont pas encore présentes dans les programmes de formation à la fois au niveau Européen et national .

Le projet a étudié , à travers une série d'entretiens avec les acteurs du secteur maritime et les connaissances des partenaires eux-mêmes , quelles sont les principales compétences et les principaux contenus à inclure dans un programme de formation ciblant les pêcheurs/ producteurs qui souhaitent démarrer des activités de pécaturisme.

Avec les informations collectés , le projet FIT4BLUE a pour but de créer deux programmes de formation ,un adressé aux mentors/formateurs pour les diriger sur les contenus à traiter lors d'une formation ciblant de nouveaux entrepreneurs dans le secteur du pécaturisme et un adressé aux pêcheurs / aquaculteurs afin de les former à démarrer des activités de pécaturisme.

Cela servira à combler le manque que le partenariat du projet à souligner au niveau Européen (absence de programme de formation Européen sur le pécaturisme) et au niveau national dans les 4 pays impliqués dans le projet . En fait , dans 3 pays (Espagne , France et Grèce) il existe aucun programme de formation spécifique ou officiel pour les pêcheurs / producteurs sur le pécaturisme. Il existe seulement en Italie un programme de formation spécifique sur le pécaturisme mais organisé au niveau régional (dans la région Vénétie)⁸.

En Espagne, on retrouve des entités privées qui proposent quelques notions de pécaturisme, de sécurité à bord et de planification de visites et d'itinéraires . Dans d'autres pays, il existe des programmes de formation dérivés des projets européens qui se sont concrétisés en manuels de bonnes pratiques ou cursus de formation . Dans les 4 pays, il n'existe pas de programmes de formation adressées aux formateurs .

Besoins en compétences et lacunes des groupes cibles en matière de formation

Comme mentionné auparavant , le projet FIT4BLUE a collecté , en interviewant certains acteurs , les compétences les plus importantes nécessaires pour un pêcheur / producteur afin de démarrer une activité de pécaturisme . Parmi les compétences les plus importantes qui ont émergées des entretiens dans les 4 pays est la communication orale qui est essentielle pour le contact avec les touristes. Plusieurs pêcheurs / producteurs ne sont pas à l'aise pour parler en public et dans certains pays utilisent toujours un dialecte. Rendre un pêcheur/agriculteur capable de raconter peut certainement rendre l'expérience plus accessible

⁸ Il s'agit d'une formation obligatoire pour le pécaturisme "à bord" et "à terre"

aussi pour les touristes nationaux et internationaux.

C'est pourquoi , les compétences de base en Anglais peuvent être aussi développées , pour la gestion des touristes étrangers qui, dans le cas contraire, risquent de ne pas s'impliquer ou d'apprécier cette activité .

Les compétences du Net sont aussi très importantes. Internet et les médias sociaux (Facebook, Twitter, etc.) sont les canaux les plus utilisés actuellement pour promouvoir une entreprise de pescatourisme . Pas tous les pêcheurs / producteurs disposent des compétences nécessaires pour utiliser les réseaux sociaux ou des sites Web via un PC ou un smartphone et il existe un manque qui peut nuire la visibilité de l'activité .

Les compétences entrepreneuriales et en marketing constituent aussi d'autres compétences importantes , à la fois pour gérer l'entreprise et aussi créer des contacts et des accords avec des tours opérateurs , des hôtels, des offices du tourisme et des associations de promotion du tourisme . En ce sens, il sera important de développer les compétences utiles pour ce type de négociation, des notions liées à savoir comment entamer des relations de collaboration avec des structures dédiées à la gestion de groupes de touristes.

Les compétences en marketing sont très importantes aussi parce que les pêcheurs / producteurs doivent être capables de vendre leurs produits aux touristes , que ce soit une excursion en mer le long des côtes , un produit à déguster ou que ce soit une activité culturelle à terre (circuits port / marché aux poissons) .

La connaissance du secteur du tourisme est cependant très importante afin de connaître quels groupes cibles contacter et quels canaux utiliser.

En ce qui concerne le patrimoine culturel et naturel du territoire, la formation de base sera importante pour permettre au pêcheur/éleveur de raconter à la fois l'histoire du territoire et du port de pêche et les caractéristiques naturelles de la côte.

Une autre compétence importante est la connaissance de la réglementation en matière de sécurité, fondamentale pour le pêcheur qui souhaite débiter ce type d'activité et préserver la sécurité de ses invités .

Dans des pays où il existe la possibilité d'administrer de la nourriture à bord (seulement en Italie et en Grèce) ou à terre (Italie,Grèce et dans certains cas en Espagne et en France), la connaissance des règles d'hygiène doit être obligatoire (réglementation HACCP). Des compétences culinaires et de service à table seront aussi très importantes .

Principales compétences qui sont apparues lors des entretiens avec les parties prenantes

Compétences et besoins	France	Italie	Espagne	Grèce
Compétences en communication	X	X	X	X
Compétences TI (réseaux sociaux, sites web)	X	X	X	X
Compétences en gestion financière et administrative	X	X	X	X
Formation de base sur le patrimoine culturel et naturel du territoire	X	X	X	X
Compétences minimales en Anglais	X	X	X	X
Compétences entrepreneuriales	X	X	X	X
Connaissance de base du secteur du tourisme et comment il est réglementé et organisé	X	X	X	
Connaissance des réglementations et des règles de sécurité	X	X		
Compétences gastronomiques		X		X
normes HACCP		X		X

Chapitre 7: Exemples de bonnes pratiques

Bien que le pescatourisme en soit encore à ses débuts, avec diverses difficultés économiques et réglementaires, les exemples vertueux de bonnes pratiques ne manquent pas dans tous les pays. Ces exemples concernent non seulement des entreprises individuelles, mais aussi des coopératives et des associations qui jouent un rôle fondamental en tant que soutien logistique et organisationnel.

En Italie ,cinq exemples ont été identifiés , différents par leurs localisations et leurs fonctionnements . Tous ont la valorisation gastronomique du produit au centre de leur proposition, qui s'avère être l'attraction touristique la plus simple et la plus efficace. Une proposition touristique qui est ensuite enrichie avec tous les actifs matériels et immatériels liés à la pêche , l'aquaculture et la mer.

En Espagne , la plupart des activités de pescatourisme les plus connues se concentrent dans la zone Méditerranéenne et en Galice . Nous avons choisi quelques exemples des différents types d'activité à la fois “ à bord “ et “ à terre “ et un exemple d'une entreprise qui est responsable dans la promotion des initiatives privées qui n'ont pas les moyens de gérer les réservations et la promotion directe.

En France, les bonnes pratiques du pescatourisme en Méditerranée sont difficiles à identifier. Cela ne signifie pas qu'elles n'existent pas . Les pêcheurs situés dans les petits ports de la Côte d'Azur et en Corse ne communiquent pas ou peu sur les réseaux sociaux à cause d'un manque de connaissances mais aussi principalement parce que ce n'est pas leur culture. C'est pourquoi les organisations professionnelles gèrent , selon leurs compétences , la communication concernant le pescatourisme à partir de leur propre site internet. En effet , les comités régionaux des pêches maritimes de Provence Alpes Côte d'Azur et de Corse ont opté pour le même logo disponible en langue régionale pour identifier le pescatourisme dans tous les supports de communication et les ports. Toutefois, on peut noter quelques exceptions comme dans le département des Bouches du Rhône.

En Grèce, il existe seulement 150 pêcheurs ayant une Licence de Pescatourisme . Les îles grecques telles que Crète, Santorini et Corfu ont les meilleures exemples de pescatourisme. En Attique, la région qui compte presque la moitié de la population grecque, il y a moins de 10 pêcheurs avec une licence de pescatourisme . L'exemple du pescatourisme du lac de Messolonghi est significatif.

Italie

Malgré de nombreuses difficultés , en Italie , les initiatives entrepreneuriales ne manquent pas, et peuvent être prises comme modèle tant pour la mise en œuvre de nouveaux modèles d'intégration des revenus que

pour la formation. Seules quelques-unes de ces bonnes pratiques sont présentées ci-dessous, concernant les différents cadres régionaux.

Bonne pratique n. 1: Pescatourisme en Ligurie

A l'instar de vingt ans de pescatourisme en Sardaigne, la Ligurie s'est distinguée au niveau national, grâce à un important effort de diversification des activités disponibles au cours des cinq dernières années. Cela a été possible grâce à l'important travail des coopératives de pêcheurs, des associations de commerçants de pêche en synergie avec les bureaux de la Région Ligurie pour soutenir la volonté des pêcheurs de diversifier leur activité de pêche, par la création de règlements régionaux facilitateurs, la participation conjointe à des projets européens financés et la création d'activités de formation visant à créer des compétences entrepreneuriales en développement. Les conditions météorologiques maritimes incertaines qui caractérisent la région notamment en été ,ont poussé les pêcheurs à développer le pescatourisme en utilisant un bateau amarré à quai qui propose des repas à base de poissons frais locaux . Les entreprises qui se sont distinguées sont La Coopérative des Pêcheurs de Boccadasse (Ge), avec la création de Ge8317 ittitourism , où les touristes peuvent prendre l'apéritif sur la plage, la Coopérative mare di Albenga propose un service de cuisine didactique à bord et de petites croisières , La Coopérative de Varazze Crazy Fish (Sv), La Coopérative Bistromare avec des apéritifs sur la plage et des vins issus de la vigne "héroïque" traitée par le pêcheur lui-même et située sur une falaise en terrasse de Ligurie. Le pescatourisme de Castel Dragone, historique dans la région ,dont le propriétaire a transformé son bateau à senne coulissante en restaurant flottant et la coopérative Alalunga pesca de Savona, composée de très jeunes pêcheurs qui, tout au long de l'année, proposent des sacs en aluminium de poisson frit sur le quai le soir.

Coopérative de pêcheurs de Boccadasse (Ge), avec la création de l'ittitourisme Ge8317



Coopérative Mare di Albenga -Liguria



Coopérative "Pesce Pazzo" de Varazze- Liguria



Castel Dragone - Camogli (Ge) - Liguria





Pêche Alalunga de la Coopérative de Savona

Bonne pratique n. 2: Pescaturisme de Paolo Fanciulli

Quand nous parlons de pescaturisme en Toscane, nous pensons immédiatement à Paolo Fanciulli qui avec son bateau "Sirena" accompagne les touristes afin de découvrir la magnifique côte du Parc Maremma . Un innovateur pour les autres pêcheurs locaux , au fil des ans, il a expérimenté avec succès un pescaturisme à terre basé sur des produits biologiques et a apporté une contribution importante au maintien de la biodiversité marine du parc avec la création de la "maison du poisson", un musée submergé composé de statues en marbre de Toscane qui servent de barrières artificielles de repeuplement pour les espèces de poissons locaux.



Paolo il Pescatore
Il Parco della Maremma dal Mare

Vivi l'emozione del mare con Paolo il Pescatore, pioniere della pesca sostenibile e del pescaturismo: escursioni della costa, illustrazione dell'ambiente marino, pranzi o cene con il pesce appena pescato e molto altro...

Prenota al 3332846199 (Deutsch 3357069603)
www.paoloilpescatore.it

ANGELO PESCATURISMO

I FRATELLI ARGENTO VI ASPETTANO
AL PORTICCILO DI TORRE CANNE (BR)

PER INFO E PRENOTAZIONI:
☎ 340 2715898 - 338 8501821
✉ angelopescaurismo@gmail.com

HAPPY HOUR PESCA PROFESSIONALE EVENTI

Site Web: <https://paoloilpescatore.it/pescaturismo.php>

Bonne pratique n. 3: Région des Pouilles

La région des Pouilles , malgré sa réputation comme région très touristique , se caractérise par la présence de peu d'activités de pescaturisme qui au fur et à mesure des années ont été renforcées et restent dans la région. La cause se situe dans une marine principalement constituée de systèmes de chalutage de fond, avec des bateaux qui ne sont pas adaptés à l'accueil de touristes, mais qui sont en fait très actifs dans la vente au détail. Comme bonnes pratiques nous pouvons signaler les petites réalités de la pêche centrées dans la province de Brindisi comme le pescaturismo Francesco, le pescaturismo Angelo, My Way tandis que dans la région de Porto Cesareo il y a le pescaturismo Lo Sparviere avec son grand bateau de pêche à la palangre qui s'est également distingué en transformant son bateau en un lieu didactique pour les groupes scolaires.



Pescaturismo Francesco



Bonnes pratiques : Coopérative de Pêche Casa del Pescatore Cesenatico

En Emilia-Romagna, il existe un exemple certainement avant gardiste , la “Cooperative Casa del pescatore” de Cesenatico (FC). Une coopérative officiellement fondée en 1945 , mais qui trouve ses racines dans une série d’actions de coopération déjà mises en oeuvres par un groupe de pêcheurs dans les décennies précédentes . De nos jours , malgré les difficultés de la pêche au chalut, mais grâce à l’important secteur de la mytiliculture , la coopérative est l’une des plus importantes et dynamiques des entreprises de production Italiennes. Au fil des ans, outre ces qualités entrepreneuriales incontestables, elle a également consolidé une nouvelle activité culturelle de premier plan, liée au développement du patrimoine matériel et immatériel de la coopérative elle-même et de ses membres.

La coopérative possède une relation particulière avec le Musée Maritime de Cesenatico, l'excellence du musée au niveau européen, et a promu et créé de véritables archives historiques, rassemblant du matériel photographique et cinématographique, ainsi que des témoignages oraux et écrits enregistrés. Un livre a récemment été publié “Il mare non è un campo di grano. Interviste ai pescatori di Cesenatico” (La mer n'est pas un champ de blé. Interviews de pêcheurs de Cesenatico) par Davide Gnola, auto produit par la coopérative elle-même.

Aussi, la Coopérative et ses membres réalisent à la fois un pescaturisme à bord et à terre depuis vingt ans . En particulier, ces activités sont gérées par la coopérative de pêcheurs en collaboration avec une coopérative experte dans le domaine de la valorisation du territoire, du patrimoine culturel et de l'environnement et dans l'organisation d'excursions. Cette coopérative externe sert d'intermédiaire entre les pêcheurs et les citoyens ou les étudiants.

Toujours dans le cadre de la valorisation du produit et du port de pêche, deux événements très importants peuvent être considérés non seulement comme de simples fêtes gastronomiques du pays mais aussi comme de véritables moments de valorisation et de dissémination liés à la fois aux produits de la pêche et des fruits de mer et à la culture de la pêche et de l'aquaculture.

“Azzurro come il pesce” aurait fêté ses vingt ans cette année ,début Mai.

“Il pesce fa festa” est l'événement automnal qui attire des milliers de personnes pendant quatre jours , pas seulement avec ses stands gastronomiques mais aussi grâce aux réunions populaires avec les pêcheurs ,producteurs de moules ,chercheurs ,historiens et tous ceux qui, à différents titres , gravitent autour du monde de la pêche et des cultures marines de Cesenatico.

Site Web 1: <http://www.casapescatore.it/Pescaturismo/>

Site Web 2: https://www.cesenatico.it/scheda_articolo.asp?id=320

Site web 3: https://www.cesenatico.it/scheda_evento.asp?id=22

Proposta
1

Un giorno da pescatore!

- MATTINO** ore 9,30 - 12,00 circa
- Ritrovo presso il Mercato Ittico di Cesenatico e imbarco a bordo del peschereccio
 - Illustrazione dei sistemi di pesca in uso nella marineria di Cesenatico a cura del comandante dell'imbarcazione
 - Visita ai vivai di mare per l'allevamento dei mitili (cozze): lavorazione, selezione e raccolta del prodotto per la commercializzazione
 - Dimostrazione di pesca con l'ausilio di attrezzi da posta (cogulli, tramagli e cestelli per lumachini)
 - Incontro al largo con pescherecci che effettuano la pesca a strascico e volante intenti a salpare le reti al termine della "calata" di pesca (*)
 - Rientro in porto

* E' possibile solo dal lunedì al venerdì esclusi i periodi di fermo pesca

- POMERIGGIO** ore 14,00 - 15,30 circa
- Ingresso in Sala Asta del Mercato Ittico per assistere alle contrattazioni dei prodotti ittici

Quota di partecipazione individuale: € 50,00



Proposta
2

Cesenatico e i suoi segreti

- MATTINO** ore 9,30 - 12,00 circa
- Ritrovo coi pescatori presso il Mercato Ittico di Cesenatico
 - Sala lavorazione e allestimenti reti da pesca: incontro con i vecchi pescatori che esercitano l'attività di riparazione e allestimento delle reti da pesca e illustrazione dei sistemi di pesca in uso nella Marineria di Cesenatico
 - Magazzino approvvigionamenti reti, cordami, materiali e attrezzature di pesca
 - Cantieri navali, scalo di alaggio e varo natanti, Porte Vinciane
 - Centro di ricerche Marine, battello oceanografico Daphne
 - Fabbrica del ghiaccio
 - Vecchio borgo dei pescatori lungo l'asta di Ponente del porto
 - Visita al museo della Marineria: sezione galleggiante e sezione terra
 - Passeggiata lungo Corso Garibaldi e visita a Pescheria e Conserve

POMERIGGIO ore 14,00 - 15,30 circa

- Rientro in porto dei pescherecci
- Ingresso in Sala Asta del Mercato Ittico per assistere alle contrattazioni dei prodotti ittici

Quota di partecipazione individuale: € 10,00
Minimo 12 partecipanti

Pescaturismo per le scuole è
"La compagnia del pesce azzurro"
www.giratantide.net/lacompaniadelpesceazzurro

Tutti a tavola

Esclusivamente per chi partecipa alle proposte 1 e/o 2 è possibile assaggiare al punto "degustazione" della Cooperativa Casa del Pescatore, un pranzo cucinato dai pescatori di Cesenatico, con pesce rigorosamente fresco di stagione, pescato dalle imbarcazioni della marineria.

Il pranzo:

un antipasto - cozze e vongole
un primo piatto - spaghetti con le vongole o passatelli con brodo di pesce
un secondo - grigliata o pesce fritto
accompagnati da acqua e vino in abbondanza

Proposta 2+pranzo di pesce	€ 38,00
Proposta 1+pranzo di pesce	€ 70,00
Proposta 1+2+pranzo di pesce	€ 79,00

Le quote sono valide per minimo 6 partecipanti
Periodi di effettuazione da maggio a ottobre
Le prenotazioni devono essere effettuate con almeno una settimana di anticipo dalla data di partenza.

SOGGIORNI DI pesca turismo

Proposte per **weekend** fra le vele multicolori di Cesenatico alla scoperta del mare e delle sue tradizioni, alla ricerca delle radici più autentiche della Romagna
a partire da € 170,00

Bonne pratique n. 5: Le pescaturisme de “Nonno Remo”

Nous pouvons aussi trouver un exemple de bonnes pratiques à Pescara (Région des Abruzzes): Le bateau de pêche aux palourdes “Nonno Remo” organise des voyages d’une journée entière incluant des repas à bord , des excursions de pêche ou de courtes sorties incluant un apéritif en pleine mer face au soleil couchant . Le bateau de pêche collabore aussi avec des centres de recherche et les autorités sanitaires en embarquant des techniciens pour des activités d’échantillonnage en mer .



The graphic is a dark blue banner with white text and images. On the left, there is a circular logo with a fish and the text 'Pescaturismo'. Below it, the text reads 'PescaraTurismo Pesca turismo a bordo della Nonno Remo I' and 'Claudio Lattanzio 333 832 1822'. The center features three stacked images: a fishing boat on the water, a group of people on a boat, and a woman eating. On the right, the text says '“Un modo nuovo, appassionante e divertente di vivere il mare”' and 'www.nonnoremo.it /pescaturismo' with social media icons for Facebook and Instagram.

Site web 1: <https://www.facebook.com/pescaturismo/>

Site web 2: <https://www.pescaturismo.it/wordpress/>

Bonne pratique n. 6: Pescaturisme “Asia” et Itti-tourisme “Al Fritulin”

Dans la région de la Vénétie dans le delta du Po il y a un autre exemple de pescaturisme : Dans la lagune de Scardovari, il y a le "Pescaturismo Asia" qui dispose d'un bateau qui emmène les touristes faire des excursions dans la lagune de Scardovari pour voir la pêche aux palourdes et d'autres types de pêche et pour profiter de la nature du delta du Pô : "Visitez les lagunes du Parc régional de Vénétie du delta du Pô sur les bateaux typiques et en compagnie des pêcheurs locaux".

La même entreprise possède aussi un itti-tourisme “Al Fritulin” qui propose aux clients uniquement des produits locaux ,produits ou pêchés : “La cuisine typique de poissons au km 0 , directement du pêcheur vers votre table”



Asia
PESCA-TURISMO

ESCURSIONI GUIDATE
NEL PARCO REGIONALE VENETO
DEL DELTA DEL PO

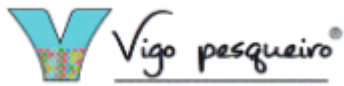
REGIONE DEL VENETO
PARCO REGIONALE DELTA DEL PO
New Tourism
tripadvisor

CELL: 348 2848885
WWW.PESCATURISMODELTAPO.COM

Site: <https://www.facebook.com/PescaturismoDeltaPo/>

Espagne

Bonne pratique n. 1: Vigo Pesqueiro



C'est un produit de dissémination du patrimoine de la pêche créé par FUNDAMAR Foundation en 2016. Vigo pesqueiro est un programme qui vise à réaliser des activités touristiques qui combinent le tourisme maritime et le tourisme industriel et qui, à travers différents itinéraires, permettent de visiter toutes les ressources qui, directement ou indirectement, sont liées au secteur de la pêche (port, bateaux de pêche, centres de recherche, musées, circuits pédestres et maritimes...). Les itinéraires sont conçus en fonction du public : adulte, enfant, en risque d'exclusion, nationalité, besoins spécifiques.

Site web: www.vigopesqueiro.com

Bonne pratique n. 2: Amarturmar



L'Association culturelle des Mulleres e Homes do Mar de Cesantes (Amarturmar) est une entité fondée par six partenaires du secteur de la pêche et des crustacés qui vise à promouvoir un type de tourisme durable dans la région de Cesantes et Redondela.

Ils proposent différents types de parcours:

- Circuit des fruits de mer à pied et à flot
- Circuit Choco et xeito
- Circuit du Port

Site Web : <https://www.turismomarinero.org/>

Bonne pratique n. 3: Amarcarril



L'association conchylicole Carril (AMARCARRIL) lance différents parcours pour promouvoir l'activité conchylicole, son environnement en aménageant avec la dégustation de produits (gastronomie). Elle réalise également des parcours inclusifs pour les personnes handicapées.

Site Web : <https://amarcarril.wordpress.com/>

Bonne pratique n. 4: Foredues, Formation sur le patrimoine côtier



Le centre propose de connaître les traditions , les activités commerciales et de pêche qui font partie de leur patrimoine côtier ainsi que sa relation avec l'environnement afin que les gens commencent à valoriser et protéger l'environnement . Cette philosophie s'applique à la fois aux plus petits lorsqu'ils viennent avec leur école, aux adolescents, aux adultes et aux "plus jeunes".

Les activités qui peuvent être réalisées dans leurs installations sont : a) Safe fishing; b) Photographie et observation des oiseaux ; c) Activités liées à la nature pour l'environnement; d) Ateliers scolaires

Les ateliers et les activités qui sont réalisés pour les Centres Scolaires sont guidés afin que les étudiants apprennent de la pêche et du Patrimoine côtier en jouant , en faisant de l'artisanat ,en expérimentant.

Site web : www.formacionforedues.es

Bonne pratique n. 5: Turismo marinero Costa del Sol



Les principaux objectifs sont:

- Valoriser et améliorer le secteur de la pêche artisanale
- Proposer un supplément de revenu aux pêcheurs et à leurs familles
- Aider à intégrer les femmes dans le secteur de la pêche artisanale
- Pour diffuser la culture et la cuisine des fruits de mer
- Proposer un nouveau produit touristique durable et alternatif pour les villes côtières, en offrant des expériences uniques au contact de ses habitants, de sa culture et de ses traditions.

Activités:

- La route de la gastronomie marine pour déguster un authentique repas de fruits de mer : Ils sont amenés dans les lieux où se déroule l'activité de pêche, comme la vente aux enchères de poisson vivant à Lonja (l'après-midi), le déchargement du poisson, pour visiter l'environnement spectaculaire
- Découvrir l'histoire de la pêche et des pêcheurs
- Excursion en mer pour observer le travail des bateaux de pêche
- Pêche sportive ,incluant : Instructeur professionnel, boissons et repas à bord.

Site Web : www.turismomarinero.com

Bonne pratique n. 6: Pescaturismo Spain



La plate-forme Web Pescaturismo Spain vise à promouvoir toutes les expériences de tourisme de pêche dans toute l'Espagne. Pescaturismo Spain est une plate-forme Web qui, en collaboration avec les guildes de pêcheurs, des associations et d'autres initiatives de tourisme de pêche et de tourisme de pêche dans différents ports de Majorque, Minorque, Galice, Valence, Catalogne.

Ce portail permet aux professionnels du secteur de proposer toutes sortes d'excursions et d'activités de tourisme marin, de tourisme de pêche et d'excursions en bateaux de pêche traditionnels.

Site Web: <https://www.pescaturismospain.com/>

France

Bonne pratique n. 1: Pescatourisme en France, la découverte d'activités de pêche professionnelles

Les organisations de pêche professionnelle en PACA et en Corse centralisent les informations régionales sur le pescatourisme pour le compte de leurs membres. Vous pouvez trouver sur leur site web les coordonnées des professionnels qui pratiquent cette activité . Il est important de noter que ces deux territoires ont opté pour le même logo .



Site web: https://www.crpmem.corsica/Le-Pescaturisimu_a281.html

Site web: <https://www.crpmem-paca.fr/index.php/peche-maritime/pescatourisme>

Bonne pratique n. 2: Pescatourisme à Carry le Rouet

Au départ de Carry le Rouet, M Serge Piro vous accueille à bord sur son bateau pour vous faire connaître son savoir faire . A partir de 7h00 , dès les premières lueurs du jour , vous quitterez les amarres pour découvrir la côte bleue.

De l'île du Planier aux Bouches du Rhône, vous participerez à la pêche du thon bleu ou du maquereau: vous apprendrez les techniques de la canne et du broumé/brouillard, puis vous vivrez le frisson de soulever des lignes face à un adversaire puissant



UNE SORTIE EN MER, A LA DECOUVERTE DE LA PECHE ARTISANALE
 Au départ de Carry le Rouet, les professionnels de la mer vous accueillent à bord de leur navire pour vous dévoiler leur savoir faire.

Accueil Vivez une expérience inoubliable! Le pescatourisme Serge PIRO Le port de Carry le Rouet

Actualités

LE PESCATOURISME



Le pescatourisme est une activité touristique novatrice au service du développement durable local maritime sur le littoral PACA, elle permet aux pêcheurs d'accueillir des touristes (ou des locaux...) sur leur navire, pour partager leur quotidien, la passion de leur métier le temps d'une sortie en mer.

Le pescatourisme est une diversification, au sens d'une d'activité complémentaire au métier de pêcheur.

Les pêcheurs peuvent le pratiquer pour apporter un revenu complémentaire à leur activité de capture, mais aussi pour valoriser le produit, ou leur métier.

Les poissons pêchés sont ramenés au port, puis contrôlés pour être vendus soit à des restaurants, soit à des particuliers.

Site Web : <http://pecheaugros-carry.fr/index.php/serge-piro/>

Bonne pratique n. 3: Pescatourisme en Corse

Dans le cadre du projet TOURISMED (cofinancé par le Programme INTERREG Med), quatre pêcheurs ont commencé à pratiquer le pescatourisme en Corse . Actuellement à Ajaccio, Propriano, Bonifacio et Solenzara les touristes peuvent expérimenter sur une journée ce qu'est la vie de pêcheurs .



Site Web : <https://fishingtourism.net>

Grèce

Bonne pratique n. 1: Michalis fishing tourism in Kefalonia



Le capitaine Michalis Messoloras, son père le capitaine Gerasimos et sa femme proposent une expérience particulière aux visiteurs du paisible village de Svoronata, dans le sud ouest de l'île de Céphalonie: l'opportunité de passer un jour avec leur famille et avec ceux qu'ils aiment sur un bateau en bois traditionnel grec et pêcher de façons traditionnelles.

La famille Messoloras a été la première famille qui a pratiqué le pécaturisme en Céphalonie. Ils proposent 4 types d'excursion:

- SUIVRE LE BATEAU DE MICHAEL , représente l'excursion type de pécaturisme. Les visiteurs suivent de près le processus de ramassage des filets et ont la possibilité d'aider dans la mesure où ils sont autorisés pour leur propre sécurité et de poser toutes les questions qu'ils souhaitent. Les méthodes de pêche traditionnelles utilisées pour permettre aux visiteurs de voir des homards, des crabes , des crevettes, des rascasses, des bars, des daurades et bien d'autres encore. Ensuite, le déjeuner est préparé devant les visiteurs, tandis que le personnel prépare le "bourgeto", un plat traditionnel de Céphalonie à base de divers poissons.
- DES SORTIES DE PÊCHE AU COUCHER DU SOLEIL
- SORTIES SPÉCIALES, dans lesquelles les participants peuvent pêcher l'espadon.
- SORTIES AUTOMNALES

Site web: <https://michalisfishingtourism.com/>

Bonne pratique n. 2: Aqua action, Mesolonghi-Aetoliko lagoon



L'entreprise "Aqua Action" a été créée en 2005 à Mesolonghi-Aetoliko et pendant de nombreuses années a travaillé côte à côte avec ses pêcheurs pour la protection et la promotion de la zone.

La création de l'entreprise s'appuie sur la prise de conscience que le tourisme alternatif peut soutenir les revenus de la communauté locale et en même temps convaincre de la valeur de la protection de l'environnement elle-même.

En coopération avec les pêcheurs avec qui elle coopère, ils mettent en oeuvre des programmes de pécaturisme de quatre jours :

- PRÉSENTATION DE LA RÉGION ET DES PÊCHEURS : Le programme implique un court circuit dans la région, avec un focus sur l'histoire de Missolonghi et le fonctionnement du lagon.
- LA RICHESSE NATURELLE, L'HISTOIRE ET LA MYTHOLOGIE DANS LA RÉGION DU LAGON: Le programme se concentre sur la mythologie de la région, les oiseaux, la production de sel dans le lagon et inclut un parcours dans la magnifique forêt de Fraxos.
- RENCONTRER LES POISSONS DE LA LAGUNE ET LA CULTURE DE LA ZONE AUTOUR DE LA PÊCHE : Le programme se concentre sur le cycle de vie du poisson et sur la façon dont il est capturé par les artisans locaux.
- VIVRE AVEC LES PÊCHEURS: Le programme se concentre sur la vie des pêcheurs, la pêche et les techniques de pêche traditionnelles. Les visiteurs ont non seulement reçu des informations générales sur la lagune et les particularités de la région, mais ils peuvent également séjourner dans la zone des pêcheurs avec le développement de diverses activités telles que la pêche individuelle pour les touristes qui le souhaitent.
- Observez les activités de pêche démonstratives des pêcheurs avec la participation volontaire des randonneurs.
- Déjeuner en mer avec des repas préparés à base de fruits de mer selon les recettes locales par les pêcheurs et avec des poissons pêchés lors des activités.

A la fin de chaque circuit, les visiteurs reçoivent un dossier incluant des documents d'information :

- Triptyque par région
- Guide des produits de la pêche dans la région
- Cd-rom pour connaître la région , la pêche et les produits de la pêche
- Guide du formulaire sur le poisson (fraîcheur, caractéristiques saisonnières, etc.)
- Jarre commémorative contenant du sel naturel non raffiné (la fameuse "afrina" de Salinas)

Site web : <http://www.aquaaction.gr/>

Bonne pratique n. 3: Armenistis Fishing Trips



Giannis Athinaios est le seul pêcheur de Nea Makri, Attica, disposant d'une Licence de Pescatourisme. Son navire , Armenistis, peut accueillir 8 personnes et tout l'équipement nécessaire mais aussi des techniques plus spécialisées telles que le slow pitch, inchiku, tenya etc.

Le Capitaine organise des excursions de pêche dans la région du Sud d'Evia afin que les visiteurs puissent découvrir les techniques modernes et traditionnelles de la pêche professionnelle .

L'Armenistis est un trehantiri en bois traditionnel de 11 mètres avec un moteur PERKINS de 135 chevaux et des caractéristiques électroniques modernes et un équipement de pêche qui correspond à tous les besoins des passagers .

Les sorties de pêche se font sur rendez-vous entre le capitaine et les parties intéressées. Aussi ,il existe différentes options aux heures de départ et de retour , mais aussi dans le contenu de pêche ce qui peut inclure pêcher avec des filets ,des palangres ,des paniers... Le déroulé du programme est : 3 heures de démonstration des techniques de pêche et des procédures, 2-3 heures de pêche pour les visiteurs, déjeuner ou dîner selon l'horaire avec des plats froids à base de coquillages et de poulpe et le retour au port.

Site web: www.armenistis-fishingtrips.gr

Bonne pratique n. 4: Giorgaros Fishing Tours



Giorgaros est le navire de Anthi Arvaniti, capitaine et responsable de l'expérience de pêche chez Santorini puisqu'il appartient à une famille qui possède une longue tradition de pêche sur l'île . "Santorini Fishing Tours by Giorgaros", organise tous les détails concernant les lieux ,les horaires ,l'équipement et tout ce qui est nécessaire pour les visiteurs pour apprécier l'activité de pescatourisme chez Santorini !

Les personnes de chez Santorini Fishing Tours proposent un éventail de programmes sur le pescatourisme :

- Pêche au coucher du soleil
- Pêche en eaux profondes
- Pêche du thon et de la crevette
- Pêche de nuit
- Pêche et Croisière (au célèbre volcan de Santorini ou sur les îles à proximité)
- Pêcher & Cuisiner

Site Web: <http://www.santorini-fishing-tours.com/>

Bonne pratique n. 5: Fishing Trips “Sargos”

FISHING TRIPS "SARGOS"

Enjoy your fish cooked in local taverns or on boat by our crew!

FISHING TRIPS
FROM KISSAMOS PORT TO

- GRAMVOUSA
- BALOS
- RAVDOUCHA
- NOPIGIA
- AG. SOZON
- MIRTILOS GULF

FISHING BY:

- Net
- Fishing line, pole and traps
- Longline

with fishing boat "SARGOS"

graphica

Le bateau de FISHING TRIP "SARGOS" est idéalement situé à Kissamos ,Chania ,Port grec à Kissamos à seulement 3.3km du centre. Le propriétaire du navire est le capitaine Giorgos Kastrinakis.

Fishing trip “Sargos” propose des sorties dans diverses zones et sur des plages privées , dans lesquelles les visiteurs peuvent observer ou participer à la pêche au filet , la pêche à la ligne , pièges et palangre.

Site Web: <https://www.facebook.com/SargosTaxiBoat/>

Conclusions

Le pescatourisme offre la possibilité aux entrepreneurs de réaliser des activités artisanales et professionnelles de pêche et d'aquaculture , seuls ou associés en coopératives , pour embarquer sur leurs bateaux des personnes autres que l'équipage ,pour réaliser des activités à but touristique / récréative . Autrement dit , les pêcheurs et les aquaculteurs peuvent aussi faire des activités "à terre" qui ,dans tous les cas ,sont liées au secteur maritime.

Avec le pescatourisme , les pêcheurs et les aquaculteurs deviennent les protagonistes d'un tourisme particulièrement durable et responsable . En fait , il peut soutenir l'entrepreneuriat local en sauvegardant et disséminant les utilisations et les traditions des communautés de la pêche et de l'aquaculture . Il peut aussi répandre les principes de la durabilité environnementale et économique , les traditions des métiers et les aspects de la vie quotidienne les concernant.

On peut répéter le fait que le pescatourisme répond au principe de la durabilité économique ,sociale et environnementale,nécessaire pour une gestion intégrée des activités maritimes et dans les lagons puisqu'il représente un source supplémentaire de revenu mais dans le même temps produit des effets tels que :

- la réduction de l'impact sur les ressources halieutiques ;
- la dissémination des connaissances portant sur la mer , les environnements côtiers et des lagons, les espèces de poissons , les outils et techniques de pêche /aquaculture , les traditions, les recettes et la valorisation des lieux liés à la pêche/aquaculture;
- la sensibilisation de l'opinion publique sur les problèmes auxquels les pêcheurs et les producteurs de poissons sont confrontés jour après .

Le document présent a pour but d'analyser comment cette activité a été développé dans les 4 pays impliqués dans le projet FIT4BLUE . Pour ce faire , en premier lieu, les connaissances des partenaires du projet qui travaillent sur le terrain dans le secteur de la pêche depuis des années ont été utilisées ; en second lieu, des entretiens ont été réalisés avec des experts du secteur qui ont été invités à donner un avis général sur la situation de la pêche et de l'aquaculture et à évaluer à la fois la qualité et la quantité de la situation réelle du pescatourisme dans leur pays.

Les les informations recueillies ont permis de dresser un état des lieux du pescatourisme dans les pays concernés, montrant clairement que le pescatourisme est un excellent outil de développement durable entre les mains du secteur de la pêche, mais que les questions essentielles pour son développement futur sont encore nombreuses.

Les principales questions essentielles qui ont émergé de l'étude peuvent être résumées comme suit :

1. absence d'uniformité dans la législation entre les pays et pratiquement absent au niveau Européen;
2. des divergences très importantes entre les pays impliqués dans les activités autorisées pour les activités de pescatourisme;
3. uniformité entre les pays impliqués concernant le manque de compétences formelles chez les pêcheurs/aquaculteurs;
4. uniformité dans les pays concernés concernant les difficultés administratives , organisationnelles et juridiques ;
5. manque de données statistiques officielles portant sur le pescatourisme;
6. manque de programmes de formation officiels portant sur le pescatourisme dans presque tous les pays ,notamment pour les formateurs.

De plus, le pescatourisme se caractérise par des actions difficiles d'adaptation et de diversification de traditions anciennes et consolidées, qui doivent faire face à un changement générationnel rare.

Au contraire, il existe une grande richesse de compétences non-formelles et informelles parmi les pêcheurs/aquaculteurs de tous les pays , qui doivent être absolument préservées.

Pour toutes ces raisons , la création d'un programme de formation commun ,de portée Européenne ,qui a pour but de contenir tous les cas et particularités des 4 pays analysés et qui, dans le même temps, progresse selon un fil conducteur d'actions communes afin de valoriser la diversification du secteur de la pêche et de l'aquaculture qui est , actuellement , fondamentale. Qui plus est , à cause des manques de compétences formelles qui ont émergé chez les partenaires et qui sont pratiquement les mêmes , comme par exemple les difficultés administratives-juridiques et organisationnelles .

De la même manière , les compétences non-formelles et informelles que ,au fil des années d'activité ,tous les pêcheurs et aquaculteurs acquièrent , doivent être améliorées et soulignées . Cela doit être valorisé , à travers une participation active des pêcheurs et des aquaculteurs ,dans la mise en oeuvre de programmes de formation.

Les programmes de formation qui seront mis en oeuvre dans le cadre du projet seront au nombre de deux , le premier adressé aux formateurs , le second pour les producteurs de poissons/aquaculteurs . Les données recueillies dans l'étude comparative permettront ,d'un côté ,de créer un programme de formation qui s'adresse aux formateurs sur les thèmes importants , les questions soulevées et les compétences identifiées ,et d'un autre côté , élaborer un second programme qui met en oeuvre les idées du premier , en les concrétisant en contenus disponibles pour les pêcheurs/aquaculteurs .

Annexe 1: Pescatourisme en Italie

La législation nationale italienne définit le pescatourisme comme “l’ensemble d’activités entreprises par le propriétaire - individu , entreprise ou coopérative - d’un navire de pêche côtier qui embarque des personnes ,autres que l’équipage , afin de réaliser des activités touristiques-récréatives”.

En Italie, le pescatourisme peut être pratiqué par

- des propriétaires de navires qui possèdent une licence de pêche
- les coopératives et les entreprises de production qui possèdent une licence d’aquaculture
- une coopérative de pêcheurs ayant un bateau privé dédié exclusivement au pescatourisme

Dans tous les cas ,une autorisation spécifique pour le pescatourisme ayant une validité d’un an est exigée .

En ce qui concerne le pescatourisme “à bord” , afin d’obtenir l’autorisation ,les pêcheurs ou les producteurs doivent avoir une licence de pêche valide ,un navire de pêche enregistré à la capitainerie et une autorisation pour naviguer dans des zones côtières ou de pêche de faible distance (domaines maritimes protégés).

Selon la législation italienne , les personnes sont autorisées à participer à une activité de pescatourisme “à bord ” dans la limite de 12 personnes (touristes,citoyens,étudiants,etc).

Le nombre spécifique est indiqué dans l’autorisation et dépend des caractéristiques du navire , en particulier au regard de sa stabilité .

Les personnes de tous âges , notamment les enfants ,peuvent être acceptées à bord . Ces derniers , s'ils sont âgés de moins de 14 ans ,doivent être accompagnés par un adulte qui en aura la pleine responsabilité .

En Italie le pescatourisme “ à terre “ est aussi souvent pratiqué et connu en tant que "itti-tourisme".

Une activité d’ itti-tourisme est définie comme une activité d’accueil, récréative, éducative, culturelle et de services , ayant pour but l’utilisation correcte des écosystèmes aquatiques et des ressources halieutiques ainsi que la valorisation des aspects socio-culturels des entreprises de pêche , réalisée par des entrepreneurs , des individus ou des associés , à travers l’utilisation de leurs propres installations ou structures selon les disponibilités de l’entrepreneur en personne”.

Bien sûr , le pescatourisme "à terre " ne nécessite pas de bateau , mais même dans ce cas l’activité doit être réalisée par des entrepreneurs appartenant aux secteurs de la pêche et de l’aquaculture .

Dans le pescatourisme “à terre” il n’existe pas de limite maximale du nombre de personnes qui peuvent participer aux activités , eu égard d’autres restrictions liées au service de restauration et d’accueil.

Les principaux types de pécaturisme en Italie

A bord

- a. Producteur de moules qui reçoit des touristes sur son bateau et qui les amène aux installations de mytiliculture afin de pêcher/observer/déguster le produit ;
- b. Les bateaux de pêche aux palourdes qui prennent des personnes à bord pour nager, manger et se détendre;
- c. les petits navires de pêche (<15 meters) contiennent à bord des personnes pour observer les activités de pêche et déguster le poisson cuisiné à bord ;
- d. les chalutiers peuvent réaliser des activités de pécaturisme sans les outils de chalutage à bord (utiliser uniquement des petits filets statiques)

D'abord à bord (visiter) et ensuite à terre (manger)

- a. Un bateau de soutien qui amène les touristes pour observer les activités de pêche/d'aquaculture et ensuite les ramener à terre pour manger la pêche du jour ou des produits locaux (Goro/Tyrrhenian Sea).

A terre

- a. Les chalutiers organisent des déjeuners/dîners avec leur "prise du jour" à terre dans des structures qui leur appartiennent ou qui appartiennent à la coopérative de pêcheurs
- b. Des visites guidées du port de pêche et des structures de la vente de poissons peuvent prévoir ou non un service de restauration à la fin de la visite

Législation de référence

En Italie, le pécaturisme "à bord" est réglementé au niveau national par le [décret ministériel n. 293/1999](#). Ce décret régit le pécaturisme dans des termes généraux , précisant qui sont les individus qui peuvent pratiquer cette activité , quelles sont les caractéristiques des bateaux ,quelles sont les limites dans lesquelles cette activité peut être réalisée et aussi préciser les normes d'hygiène et HACCP .

En plus de cette réglementation nationale ,le pécaturisme à bord en Italie est aussi réglementé au niveau régional⁹.

Le pécaturisme "à terre" est réglementé par la [Loi n. 96/2006](#).

Aussi dans ce cas ,chaque région italienne possède sa propre législation qui détermine les limites et les obligations .

Sécurité à bord

En ce qui concerne la "sécurité à bord", en plus de l'inspection pour déterminer le nombre maximum de passagers ,chaque bateau doit être équipé d'un nombre d'équipements de sécurité égal au nombre maximum

⁹ [Abruzzo \(Regional Law 23/2012\)](#); [Basilicata \(Regional Law 17/2005\)](#); [Calabria \(Regional Law 15/2009\)](#); [Lazio \(Regional Law 4/ 2008\)](#); [Marche \(Regional Law 33/2019\)](#); [Friuli Venezia Giulia \(Regional Law 25/1996\)](#); [Campania \(Regional Law 284/2008\)](#); [Tuscany \(Regional Law 56/2009\)](#); [Veneto \(Regional Law 28/2012\)](#); [Emilia Romagna \(Regional Law 22/2014\)](#); [Apulia \(Regional Law 13/2015\)](#); [Sardinia \(Regional Law 11/2005\)](#); [Sicily \("Regional" Law 9/2019\)](#)

de personnes qui peut être embarqué. Le nombre et la présence de ces équipements dépend aussi de la longueur du bateau.

Ces équipements de sécurité sont :

A. Moyens de sauvetage

- Canot (seulement pour les bateaux dont les limites de navigation à partir de la côte sont respectivement de 20 et 6 milles)
- Ceinture de sauvetage (pour tous types de bateaux - un équipé de lumière pour chaque personne à bord)
- Bouées de sauvetage avec une corde de flottaison de 30 mètres de long (pour tous types de bateaux)
- Bouées de sauvetage équipées de lumière et de fumigène (uniquement pour les bateaux avec une longueur totale n'excédant pas 10 m)

B. Signaux de détresse

- Fusées à parachute de lumière rouge (elles ne sont pas nécessaires pour les bateaux des fermes mytilicoles)
- Signaux lumineux rouges (ils ne sont pas nécessaires pour les bateaux des fermes mytilicoles)

C. Matériel sanitaire

- Malette de premiers secours en matériau rigide , résistante à l'eau, facilement transportable et flottante, contenant le matériel sanitaire spécifique déterminés par les tableaux A et D joints au Décret du 1er Octobre 2015

D. Équipements anti incendie

- Extincteurs à incendie portables (mousse, poudre, CO2)

E. Installations radioélectriques

- poste radio VHF

F. Autres signaux

- Code International des Signaux (ICS)

Règles d'hygiène

Pour avoir la possibilité de proposer de la nourriture aux invités à bord , en Italie les règles d'hygiène s'appliquent au pécaturisme ,que ce soit à bord ou à terre.

Les règles d'hygiène sont un ensemble de règles qui définissent les exigences nécessaires pour les lieux où de la nourriture est cuisinée et servie , les caractéristiques des équipements et les exigences spécifiques pour les différents produits d'origine animale, notamment pour les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.

Nous reportons ci dessous les exigences minimales communes à tous les types de pécaturisme .

Stockage de la nourriture et matériels d'emballage :

- des réfrigérateurs ou des freezers pour le stockage de la nourriture avec des thermomètres pour pouvoir contrôler la température ;
- Dispositifs lavables et désinfectables pour la conservation des matières premières et des matériaux d'emballage;
- Eau chaude et froide potable;
- Des réservoirs d'eau potables dans un matériau adapté pour la nourriture;
- Fenêtres et ouvertures vers l'extérieur équipées de filets anti-mouches facilement amovibles;
- Structures et équipement qui garantissent la protection contre la contamination chimique ,physique et biologique;
- Dispositifs de protection de la nourriture par affichage ;
- Présence de toilettes ne communiquant pas directement avec les installations où la nourriture est préparée : une salle de bain équipée d'un lavabo contenant des produits et des savons pour se laver les mains et un système de ventilation naturelle ou forcée . Les toilettes des passagers doivent être différentes de celles de l'équipage;
- Système de nettoyage de la nourriture et système de nettoyage de l'équipement (eau froide et chaude potable);
- Élimination des déchets solides et liquides.

Selon les dispositions régionales en matière de sécurité alimentaire ,il existe “quatre cas opérationnels” pendant le pescatourisme à bord:

- Cuisiner des poissons attrapés durant la pêche et préparés dans les temps
- Préparation et administration à bord de plats transformés contenant des produits de la pêche frais capturés au cours de l'activité de pêche ou obtenus à partir de matières premières stockées à bord également en réfrigération
- Administration à bord , sans transformation , de plats préparés à terre stockés dans une pièce adaptée ou dans un service de restauration à bord
- L'administration de nourriture pré emballée ou prête à manger, ce type de nourriture doit aussi être conservé dans une zone réfrigérée

En même temps , lors d'une activité de pescatourisme à terre , il existe “quatre cas opérationnels”:

- Préparation et administration de plats élaborés contenant aussi des produits frais issus de la pêche du pêcheur,(jusqu'à 10 places):cuisine domestique
- Préparation et administration de plats préparés contenant aussi des produits attrapés par le pêcheur (plus de 10 places) :cuisine professionnelle
- Transformation des produits de la pêche pour la dégustation, l'administration, la commercialisation à la ferme directement au consommateur final : cuisine professionnelle
- Transformation des produits de la pêche pour la vente au détail locale : laboratoire

Contraintes organisationnelles, législatives et administratives

Malgré la diversité des activités possibles à bord et à terre, le pescatourisme n'est pas encore aussi bien implanté en Italie.

Une des raisons est que le bénéfice annuel de la pêche conventionnelle reste supérieur à celui du pescatourisme.

Les autres raisons sont:

- Mauvaise connaissance par les pêcheurs des possibilités offertes par le pescatourisme
- Conviction qu'il s'agit d'une activité non rentable
- Faible propension au changement en raison de l'âge avancé des pêcheurs
- Difficulté à respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- Difficultés bureaucratiques au démarrage de l'activité
- Des coûts élevés pour les familles à revenus modestes
- Les dimensions des bateaux qui ne permettent pas l'embarquement d'un nombre suffisant de personnes pour avoir un profit effectif
- Présence de nombreuses activités touristiques compétitives sur le territoire et le long du littoral

Données statistiques

Dès les premiers jours où la réglementation du pescatourisme est entrée en vigueur, les régions du nord de l'Italie ont fait état du plus haut niveau d'adhésion et de propension à la diversification. En effet, dans le Tab. 1 est indiqué le nombre d'autorisations accordées au cours des 12 dernières années depuis la promulgation des lois nationales sur le pescatourisme.

Tab.1

Région Italienne	Nombre d'autorisations accordées par la capitainerie de 2000 à 2012
Ligurie	290
Emilie Romagna	229
Sardaigne	218
Calabre	203
Campania	200
Sicile	136
Lazio	79
Friuli Venezia Giulia	64
Venetie	46
Abruzzes	42
Toscane	37
Pouilles	34

Il est clair que ce type d'activités est plus présent dans le nord de l'Italie que dans le sud.

La principale différence constatée est que le nombre de jours possibles de "pescatourisme" est inférieur à celui des jours de "pêche traditionnelle" (Tab. 2). La cause en est l'incertitude des conditions météorologiques qui sont différentes dans le nord et le sud de l'Italie. En fait, dans les régions italiennes où le nombre de jours annuels pour le pescatourisme est faible (par exemple, la mer Ligurienne à la frontière de la Ligurie et de la Toscane), les principales "activités de diversification" sont la vente au détail de poisson directement aux touristes et aux citoyens ou la vente de poisson local par le biais du pescatourisme à terre.

Tab.2

LES JOURNÉES ANNUELLES D'ACTIVITÉS DES PÊCHEURS		
MER ITALIENNE	Jours de pescatourisme	Jours de pêche traditionnelle
Mer Ligurienne	19	202
Mer de Sardaigne	46	173
Mer Tyrrhénienne	41	200
Mer Ionienne	40	183
Mer Adriatique	34	203

Dans quelques parties de l'Italie, le pescatourisme n'est pas économiquement avantageux pour les pêcheurs car tant la demande économique envers le touriste que les jours consacrés à cette activité sont faibles.

En fait, le pescatourisme s'avère être un instrument économique saisonnier avantageux pour compléter le revenu annuel de la pêche traditionnelle

(Tab.3).

Tab.3

REVENUS DES ACTIVITÉS DES PÊCHEURS EN EURO		
MER ITALIENNE	QUOTIDIEN	ANNUEL
Pescatourisme	437	15344
Pêche traditionnelle	192	36750

Le type de bateau ne permet pas d'accueillir un nombre économiquement rentable de personnes, lorsqu'il s'agit de petits bateaux (11 mètres en moyenne) ou de bateaux de pêche équipés de chalut de fond. Il n'y a pas de différence entre les bateaux utilisés pour le pescatourisme et la pêche traditionnelle. Par conséquent, les navires de pêche qui pêchent en mer Ionienne constituent la flotte dont la longueur moyenne est la plus importante (14 mètres). Dans la mer Ligure les unités de pêche ont une longueur moyenne de 11 mètres alors que dans la Mer Tyrrhénienne, la Mer Adriatique et la mer de Sardaigne les unités de pêche ont une longueur moyenne de 10 mètres en général. En fait, les bateaux de pêche opérant en mer de Ligurie peuvent accueillir à bord en moyenne 7 touristes par excursion, sans compter l'équipage. Pour un bateau opérant en mer de Sardaigne, la capacité maximale est de 10 touristes à bord, tandis que pour les unités de pêche de la

mer Tyrrhénienne, de la mer Adriatique et de la mer Ionienne, la capacité maximale est de 9 personnes à bord (Tab. 4).

Tab.4

CAPACITÉ MAXIMALE DES TOURISTES À BORD		
Mer italienne	NOMBRE DE TOURISTES À BORD	LONGUEUR MOYENNE DE NAVIRES DU PESCATOURISME EN MÈTRES
Mer Ligurienne	7	11
Mer de Sardaigne	9	10
Mer Tyrrhénienne	10	10
Mer Ionienne	9	14
Mer Adriatique	9	10

En 2017, en Ligurie, le nombre d'autorisations accordées par la capitainerie était de 59 unités alors qu'en Pouilles, il n'était que de 3 unités. Aujourd'hui, dans le cadre des programmes de formation Interreg Méditerranée - Tourisme (2018), le nombre de titulaires de licences dans les Pouilles est passé à 15 unités, tandis qu'en Ligurie, le pescatourisme n'a pas connu de forte croissance. Cependant, environ 52 % des activités de pescatourisme à bord dans cette région ont été converties en pescatourisme à terre.

Programme de formation et manque de compétences

Programme de formation

En Italie seulement la Région Vénétie dispose d'un programme de formation obligatoire déjà identifié . D'autres manuels ont été créés dans le cadre de quelques projets Européens.

Manque de compétences

Les compétences nécessaires à former qui ressortent du contexte italien sont énumérées ci-dessous:

- Des compétences en communication et la capacité à présenter, dans une relation verbale dirigée vers les clients, leurs connaissances professionnelles et culturelles, au sens large, liées à l'histoire, aux techniques de pêche, à l'environnement, à la gastronomie, etc;

- Des compétences minimales en Anglais Minimum , afin de pouvoir établir un lien direct avec les invités étrangers, nonobstant la nécessité d'un traducteur pour toutes les activités qui ont lieu avec des groupes étrangers et qui sont principalement liées à des aspects culturels;
- Des compétences TI pour promouvoir l'entreprise directement ou indirectement à travers des agences spécialisées sur le web et les réseaux sociaux TI;
- Des compétences en gastronomie, issues des connaissances gastronomiques traditionnelles, au sens le plus large, à la sensibilisation aux lois et mesures hygiénico-sanitaires.
- Les pêcheurs et les agriculteurs devraient avoir la force et les compétences entrepreneuriales nécessaires pour créer un lien et des accords avec les voyagistes pour se faire connaître. En ce sens, il sera important de développer les compétences utiles à ce type de négociation, en donnant au pêcheur des notions relatives à la compréhension de l'état de l'offre touristique dans la zone, des notions relatives à savoir comment entamer des relations de collaboration avec des structures dédiées à la gestion de groupes de touristes et relatives à la façon de jongler au milieu d'un monde déjà riche en activités récréatives.
- Le système HACCP et les certifications pour l'administration de nourriture
- Les connaissances des réglementations et des règles de sécurité
- Compétences en gestion financière
- Compétences entrepreneuriales

Patrimoine culturel

La tradition maritime est reconnue en Italie comme un patrimoine culturel qui doit être préservé et transmis autant que possible.

Il s'agit d'artisanat, d'outils, de techniques, d'histoires et de légendes, de traditions, de recettes, de personnages et de lieux qui ont caractérisé le monde de la pêche/aquaculture et qui constituent un patrimoine important pouvant attirer les touristes et les curieux.

Le fait qu'en Italie, cet aspect est très apprécié est démontré par la présence sur le territoire de nombreux musées de la mer qui visent à mettre en valeur ces aspects culturels liés à la mer et aux activités qui s'y rapportent. Parmi les musées les plus connus, nous avons ceux de Gênes, Naples, Palerme et Cesenatico.

Les pêcheurs et les aquaculteurs devraient être impliqués dans les activités de valorisation du patrimoine culturel des secteurs de la pêche et de l'aquaculture, car ils peuvent garantir une contribution précieuse en racontant l'histoire de la flotte de pêche, l'évolution des techniques de pêche et d'aquaculture, en décrivant les lieux de travail et de vente sur le port, et aussi en suggérant comment acheter (reconnaître le poisson local et frais), nettoyer ou cuire les poissons et les mollusques.

Conclusions

Le pescatourisme "à bord" en Italie est bien réglementé et un large éventail d'activités est autorisé, ce qui donnerait aux pêcheurs/agriculteurs la possibilité d'exploiter tout le potentiel de cette activité, en atteignant un bon niveau de profit. Toutefois, le pescatourisme n'a pas encore fait son apparition sur le territoire, sauf dans de rares cas. Cela peut être attribué à différents facteurs, notamment la difficulté de démarrer l'activité (bureaucratie), le manque de propension au renouvellement (âge moyen très élevé des pêcheurs), la difficulté de pratiquer à la fois des activités traditionnelles (pêche/aquaculture) et le pescatourisme en même temps, la faiblesse des revenus par rapport au faible nombre de passagers autorisés, le manque de compétences et de connaissances des personnes impliquées dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture et la difficulté de respecter les réglementations en matière de sécurité et d'hygiène.

Le pescatourisme "à terre", avec l'ajout d'excursions le long de la côte en bateau sans restauration à bord, ont au contraire des contraintes plus faciles à respecter et permettent la restauration "à terre" à un plus grand nombre de personnes avec de meilleurs profits.

Cette image nous pousse à dire que, du moins en Italie, le démarrage réussi d'une activité de pescatourisme est étroitement lié à l'abandon presque total de l'activité de pêche, au moins pendant la période estivale. En outre, nous pouvons dire que, pour des raisons pratiques et de simplement de respect de la réglementation, la forme qui facilite le plus le démarrage des activités de diversification est celle du pescatourisme "à terre".

De plus, il est nécessaire de prendre en compte l'importance du renouvellement et du rajeunissement des travailleurs des secteurs de la pêche et de l'aquaculture et que ces travailleurs soient formés sur les compétences fondamentales identifiées au cours de cette étude. Dans cette perspective, l'élaboration des programmes de formation envisagés par le projet sera fondamentale.

Annexe 2: Pescatourisme en France

Le pescatourisme en France n'est pas vraiment exploité par les pêcheurs et les conchyliculteurs en tant qu'activité de diversification économique intelligente et durable, car principalement seulement les pêcheurs professionnels et artisanaux et les conchyliculteurs sont autorisés à le pratiquer ainsi qu'au fait que l'expérience touristique se limite à la simple observation des activités des pêcheurs et des conchyliculteurs. En fait, en France les touristes ne sont pas autorisés à pêcher ou nager ainsi que de manger à bord.

Un autre aspect limitatif important est joué par le fait que le pescatourisme n'est autorisé que dans un rayon de 6 milles nautiques.

Comme cela se produit dans d'autres pays, la sécurité des touristes en France est un aspect clé pour réaliser une activité de pescatourisme. En fait, les navires de pescatourisme doivent répondre à des exigences spécifiques en matière de sécurité, telles que:

- une zone dédiée à l'accueil des passagers, en dehors des zones de travail des pêcheurs, contenant des bancs fixés
- des barrières de sécurité sur les côtés des bateaux dans les zones passagers
- gilets de sauvetage et un canot de sauvetage (gonflable).

Ensuite, il est important de souligner ici quelques règles générales applicables aux navires de pescatourisme en France qui pourraient être utiles aux pêcheurs et aux conchyliculteurs désireux de se lancer dans une activité de pescatourisme:

- l'état général du navire et le nombre de membres d'équipage à bord constituent un aspect essentiel
- généralement, tous les deux mètres linéaires, 1 touriste est autorisé à être à bord
- les enfants de moins de 12 ans ne sont pas autorisés à être seuls à bord. Ils doivent être accompagnés par un adulte

Afin de répondre aux exigences de sécurité, avant chaque embarquement, le pêcheur joue un rôle central en expliquant aux touristes:

- Comment porter des gilets de sauvetage et des dispositifs de flottaison intégrés
- Quels sont les comportements à suivre lors de l'expérience globale, notamment ceux en cas d'urgence, tel que comment couper les propulseurs du moteur, comment envoyer une alerte de détresse en utilisant la radio, comment utiliser une ceinture de sauvetage

Au contraire d'autres pays , tels que l'Italie , toutes activités à terre impliquant des touristes doivent être réalisées par un pêcheur ou un conchyliculteur français. En fait , l'itti-tourisme n'est pas autorisé¹⁰.

En ce qui concerne la législation, le pescatourisme n'a été autorisé en France qu'en 2011, d'abord pour les navires d'aquaculture, et en 2012 pour les navires de pêche. Des règles spécifiques pourraient également être appliquées au niveau régional, conformément aux ordonnances des Directions maritimes interrégionales (DIRM) ou de la Commission régionale de sécurité.

Quant à l'état des lieux du pescatourisme en France, les territoires pilotes sont la Corse, le bassin d'Arcachon et la région PACA qui sont historiquement à l'origine du pescatourisme en France. En Aquitaine, le pescatourisme est promu par le Pays du Val de l'Eyre à travers la marque "Embarquez".

Dans toute la France, une trentaine de pêcheurs artisanaux et de conchyliculteurs sont autorisés à pratiquer le pescatourisme : dix en Corse ; neuf en région PACA (3 dans le département des Bouches du Rhône et 6 dans le Var) ; et le reste dans le bassin d'Arcachon et en Aquitaine.

De notre point de vue, l'un des plus grands défis auxquels sont confrontés les pêcheurs français est qu'il existe une organisation au niveau régional ou national assurant la commercialisation et la promotion des activités de pescatourisme. Les pêcheurs français sont seuls pour mener leurs propres activités de promotion. Cependant, ces dernières années, dans la vallée du Valinco en Corse, grâce à deux projets européens¹¹, les acteurs au niveau local et régional ont commencé à adopter une approche holistique et à intégrer la promotion du pescatourisme dans l'activité générale de marketing territorial pour attirer les touristes intéressés par le tourisme durable.

So, to conclude, in France rules about fishing tourism are very limited and are focussed on safety requirements. It is important that the principle of economic diversification is recognised as a key aspect for fishers and shellfish farmers, also because the average age of French fishers is very high (in Corsica is over 50 years old).

¹⁰ Cependant, il existe des exceptions régionales seulement pour les conchyliculteurs et éleveurs de poissons et de fruits de mer. Dans les régions de la côte atlantique et en Occitanie, les conchyliculteurs sont autorisés à proposer une dégustation de leur produit. Cette activité peut être réalisée avec des produits crus, dans le port et après une autorisation spécifique délivrée par un arrêté préfectoral. Dans le Var, les conchyliculteurs sont également autorisés à proposer des dégustations de leurs produits aux touristes, mais seuls les produits grillés avec des pommes de terre bouillies peuvent être dégustés . Dans le Var également, une autorisation est nécessaire par arrêté préfectoral.

¹¹ Le premier projet mis en oeuvre dans le golfe du Valinco fut [TOURISMED](#), un projet co-financé par le Programme MED en ayant pour objectif de réaliser un Business Model Méditerranéen pour le pescatourisme. Le second projet , toujours en cours, est [ENSAMBLE](#). Il est co-financé par le Programme EASME. ENSAMBLE vise à engager et sensibiliser les parties prenantes locales et territoriales sur l'importance du pescatourisme.

Annexe 3: Pescatourisme en Espagne

Selon la législation espagnole, le pescatourisme est défini comme toutes les activités touristiques liées au secteur de la pêche et de l'aquaculture et il peut se faire "à bord" ou "à terre":

- Pescatourisme ou tourisme maritime : il s'agit d'une activité visant à valoriser et à diffuser les activités et les produits du milieu marin, ainsi que les traditions, le patrimoine et la culture de la mer. Ces activités sont généralement menées à terre.
- Tourisme de l'Aquaculture: c'est une activité orientée vers la valorisation de l'activité aquacole et de ses produits. Ces activités peuvent être menées à terre ou à bord.
- Pescatourisme (pescatourisme à bord): type d'activité de pescatourisme réalisé à bord sur des navires de pêche par des pêcheurs professionnels et artisanaux . Comme en France , les touristes en Espagne ne sont autorisés ni à nager ni à manger à bord .

Réglementation en Espagne

Au niveau national , la [Loi 33/2014](#), modifiant la [Loi 3/2001, du 26 Mars, sur l'État de la Pêche Maritime](#), introduit et définit pour la première fois les activités de pescatourisme . L'activité à bord est réglementé par le [Décret royal 239/2019](#).

Pour pratiquer le pescatourisme "à bord", un navire de pêche doit obtenir un permis attestant que toutes les conditions relatives à la sécurité des passagers et à la prévention de la pollution sont respectées. Le bateau doit également disposer de l'assurance responsabilité civile en vigueur.

Voici un résumé des aspects les plus importants à respecter en Espagne:

- Le bateau doit être accessible aux touristes, notamment aux personnes handicapées
- Les navires doivent disposer d'installations de sauvetage et de sécurité suffisantes pour toutes les personnes qui montent à bord
- Le navire doit être équipé d'un canot de sauvetage
- Un nombre minimum de deux membres de l'équipage doit être présent à bord
- Les navires doivent être équipés d'instructions claires en cas d'urgence et des informations utiles doivent être fournies aux touristes.

En Espagne, les touristes qui pratiquent le pescatourisme peuvent acheter ou manger les produits de la pêche capturés pendant le voyage.

Quant aux activités de pécaturisme et d'aquaculture à terre, il n'y a pas tant de restrictions, mais ces activités doivent être enregistrées dans le registre des activités touristiques de la région et doivent être mises en place conformément à la réglementation touristique.

En Espagne, les touristes sont regroupés en fonction de l'activité de pécaturisme qu'ils souhaitent exercer:

- Le pécaturisme et le tourisme aquacole à terre sont accessibles à tous. Des exigences spécifiques concernant l'âge minimum des participants, le nombre maximum de participants, etc. sont établies en fonction de la typologie de l'activité à réaliser.
- Le Pécaturisme (pécaturisme à bord). Le nombre de participants est fixé en fonction de la longueur du bateau et les personnes de moins de 18 ans ne sont pas autorisées à participer à une excursion de pécaturisme sans une autorisation écrite signée par les parents ou accompagnée par eux.

Annexe 4: Pescatourisme en Grèce

En Grèce, l'activité de pescatourisme inclut :

- la démonstration des techniques de pêche et des méthodes d'élevage et de culture des organismes aquatiques
- la participation active des touristes à l'utilisation des outils et des méthodes de pêche
- toutes les activités liées aux services d'accueil et de restauration dans les zones de pêche côtières, riveraines et lacustres
- la fourniture d'informations, le suivi ou la participation à des activités, actions ou actions pouvant être développées dans le but de divertir et d'acquérir les connaissances et l'expérience du visiteur-touriste par son contact avec la pêche et la pêche aux éponges et l'environnement naturel, social et culturel
- l'organisation de séminaires d'éducation et de formation pour améliorer les connaissances des touristes en matière de pêche et d'aquaculture durables.

Tout en faisant l'expérience du pescatourisme à bord, les touristes peuvent participer activement à la pêche ainsi que manger les produits pêchés (cette possibilité peut également être exploitée à terre).

En Grèce, le pescatourisme peut être mis en œuvre par des navires de pêche remplissant les conditions suivantes:

- avoir une longueur totale de 15 mètres
- être muni d'un permis de pêche professionnel
- être muni d'un certificat de navigabilité (certificat de sûreté, protocole d'inspection générale, licence de navire, le cas échéant)
- respecter toutes les règles applicables en matière de sécurité maritime, de personnel, d'hygiène et d'aptitude du navire de pêche à embarquer des passagers.

Les pêcheurs doivent demander une licence spécifique (Licence Spéciale pour le Pescatourisme) au Service de Pêche Régional dans lequel le pêcheur est enregistré . De nombreuses pièces justificatives sont nécessaires , telles que :

- une déclaration attestant que le navire dispose d'équipements capable d'accueillir les touristes à bord
- photocopie de la licence de pêche du navire en vigueur
- photocopie du certificat de l'assurance pour la responsabilité civile

Le nombre maximum de touristes à bord ne peut pas excéder 12 personnes et les mineurs de 14 ans doivent

être accompagné par un adulte¹².

En Grèce, les touristes peuvent également bénéficier de services d'hébergement et de restauration dans les zones de pêche côtières, riveraines et lacustres (itti-tourisme).

En Grèce, il existe des différences entre les activités à terre et à bord.

Ainsi pour le cadre juridique du pescatourisme, il existe en Grèce trois sources principales:

- [Loi 4070/2012](#): Le but des dispositions des Articles 174 à 186 de la Loi 4070/2012 est de développer, organiser et superviser les activités et l'esprit d'entreprise à petite échelle dans le domaine du pescatourisme. La loi contient la première définition du pescatourisme en Grèce ainsi que les territoires et les périodes de l'année autorisés à pratiquer le pescatourisme.
- [Loi 4179/2013](#): Modification de la précédente loi de 2012.
- [Décision Ministérielle commune 414/2354/2015](#): Cette décision définit les conditions, termes et procédure pour réaliser une activité de pescatourisme par les pêcheurs professionnels¹³

Comme pour la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène, en Grèce, les navires de pescatourisme doivent être équipés

- Trousse de secours contenant des médicaments, matériel médical et pharmaceutique¹⁴
- équipement de sauvetage
- équipement de lutte contre l'incendie
- feux de navigation.

¹² Les règles générales des ports définissent le nombre maximum de personnes à bord, en fonction de la longueur du navire. 12 personnes sont autorisées à bord des navires de 7 à 10 mètres ; 10 personnes pour les navires de 6 mètres ; 6 pour ceux de 4 mètres et 4 pour les navires de 3 mètres.

¹³ D'autres lois doivent être mentionnées car elles incluent des exigences en matière de pescatourisme : la loi 4492/2017 (récemment modifiée par la loi 4673/2020) qui fait référence au pescatourisme dans les eaux intérieures et la loi 4582/2018 (tourisme thématique) qui adapte la définition du pescatourisme au tourisme de plein air et donne également des détails sur la gestion - exploitation et localisation des ports touristiques.

¹⁴ Les quantités de médicaments et de matériel médical sont déterminées en fonction de la durée du voyage. Les médicaments et le matériel médical sont consignés sur une fiche spécifique.

Bibliographie

Europe/ International

- [AA.VV., 2014. Fisheries and Tourism Creating benefits for the community. Farnet Guide 9. European Union](#)
- [AA.VV., 2017. Recreational Fisheries. FAO Technical Guidelines for Responsible Fisheries n. 13](#)
- [Piasecki, Wojciech & Glabinski, Zbigniew & Francour, Patrice & Koper, Paweł & Saba, Gianna & Molina, Agustin & Ünal, Vahdet & Karachle, Paraskevi \(Voula\) & Lepetit, Audrey & Tservenis, Raphael & Kızılkaya, Zafer & Stergiou, Konstantinos & García, Molina & Nauk, Wydział & Ziemi., \(2016\). Pescatourism—A European review and perspective. Acta Ichthyologica Et Piscatoria. 46. 325-350. 10.3750/AIP2016.46.4.06](#)

Italie

- [AA. VV., 2013. Pescaturismo Ittiturismo Manuale di Buone Prassi Operative. Regione Sardegna](#)

France

- Bellia R., Collombon M. 2011. Le Projet Pescatourisme 83; Lancement et mise en place d'un projet multi-partenarial innovant sur la pêche artisanale varoise; Rapport méthodologique. Marco Polo Échanger Autrement, Marseille, France.
- Bellia R., Collombon M. 2012. Le Projet Pescatourisme 83; Le pescatourisme et le développement local maritime durable. Marco Polo Échanger Autrement, Marseille, France.

Espagne

- [AA.VV. 2013 Plan estratégico de diversificación pesquera y acuícola \(DIVERPES\)](#)
- [AA.VV. 2016 Actualización del Plan estratégico DIVERPES](#)
- [AA.VV. 2013 Diagnóstico estratégico de la Pesca-turismo en España](#)
- [Database of the Observatory of Fisheries and Aquaculture Diversification](#)
- [Database of the General Register of the fishing fleet](#)

Grèce

- [General Directorate of Fisheries](#)
- [Fisheries Research Institute \(FRI\)](#)

