



Compte-rendu Commission mer et littoral

8 mars 2023 – 9h30
A la Mairie de Plouarzel

Etaient présents avec voix délibérative :

Membres du collège public :

1. **KERHASCOET Annie**, Communauté de communes Pleyben-Châteaulin-Porzay
2. **LINCOLN Andrew**, Communauté de communes du Pays des Abers
3. **MILIN Jean-Luc**, Pays d'Iroise Communauté
4. **POUVREAU Stéphane**, IFREMER
5. **RAPIN Raphaël**, Communauté Lesneven Côte des légendes
6. **SAUBOUA Paul**, Office français de la biodiversité
7. **SIBILLOTE Myriam**, Parc Naturel Marin d'Iroise
8. **TALARMIN André**, Pôle métropolitain du Pays de Brest

Excusés : PAULET Yves-Marie (Université de Bretagne Occidentale), CAP Dominique (Brest métropole), GUILLOREE Alexandra (Communauté d'agglomération du Pays de Landerneau-Daoulas), PRIGENT Pascal, CARO Amélie (Parc Naturel Régional d'Armorique)

Membres du collège privé :

1. **ABJEAN Mewen**, Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins du Finistère
2. **BEAUDOUARD Arnaud**, Association Don Bosco
3. **CLUGERY Arnaud**, Association Eau et Rivières
4. **JOURDEN Guy**, Conseil de développement de la métropole et du Pays de Brest
5. **LARNICOL Thierry**, Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord
6. **LARS Marc**, Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins du Finistère
7. **LEGRIS Adrien**, Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord
8. **QUEMENEUR Erwan**, Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins du Finistère
9. **WALLAERT Jean-Baptiste**, Chambre syndicale des algues et des végétaux marins

Excusés : SALAUN Benoît (Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord), BRETON Florian (Écloserie du Tinduff), JONAS Sébastien (Syndicat des Récoltants d'algues de rives de Bretagne), BOISSAYE Cédric (La Touline), LE BOT Tangi (ADESS Pays de Brest)

Etaient présents avec voix consultative :

- **JESTIN Mélanie**, Crédit agricole
- **PELTIER Caroline**, Cluster algues

Equipe technique : Charlotte DESSANDIER (Région Bretagne), Claire LASPOUGEAS (Parc Naturel Marin d'Iroise), LAURANS Martiel (IFREMER), CANN Thierry, GALLIOU Quentin & DEMANGEON Luce (Pôle métropolitain du Pays de Brest)

Vérification du quorum

La Commission mer et littoral (CML) du Pays de Brest est composée de 27 membres (13 représentants publics et 14 représentants privés).

Le quorum est atteint : 17 membres sur 27 sont présents.

Validation du compte rendu de la dernière CML

Les membres de la CML adoptent à l'unanimité le compte-rendu (et les décisions afférentes) de la Commission mer et littoral qui s'est tenue le 15 décembre 2022 à Logonna-Daoulas.

Ordre du jour

1. Liste nominative des membres de la CML
2. Charte de bonne conduite
3. Point sur les prises de contacts entre le GALPA et les porteurs de projets
4. Audition du porteur de projet : l'association Aux Goûts du Jour
5. Retour sur le projet de coopération « Reconquête du stock de langoustes rouges » avec les pêcheurs australiens
6. Points d'amélioration pour la prochaine CML

1. Liste nominative de la Commission mer et littoral

La composition nominative de la CML est détaillée en [Annexe 1](#).

2. Charte pour une CML efficace

1. Commandements du GALPA

AVANT la CML

- Planifier la date de CML 1 mois avant la rencontre
- Limiter la réunion à 3h max (ex. : 9h30 – 12h30) avec pause de 15 min
- Envoyer les documents relatifs à la réunion au plus tard 1 semaine avant la CML

PENDANT la CML

- Commencer et terminer à l'heure
- Respecter la durée de la réunion et des auditions
- Rédiger le compte-rendu en direct (si c'est possible)
- Partager des moments conviviaux : accueil café, cocktail, brises glaces...

APRES la CML

- Prendre un temps d'évaluation
- Envoyer le compte-rendu maximum 1 mois après la réunion

2. Commandements des membres de la CML

AVANT la CML

- Répondre au mail d'invitation
- Lire les documents envoyés

PENDANT la CML

- Participer aux réunions avec assiduité, sauf indisponibilité – Courrier envoyé au bout de 3 invitations à la CML sans réponse
- Respecter les porteurs de projets auditionnés dans un souci de conseils et d'amélioration de l'action proposée
- Oublier ses intérêts personnels et s'engager à poursuivre le seul intérêt général
- Partager la parole (= ne pas la monopoliser), dans le respect des autres membres
- Résumer ses interventions

APRES la CML

- Exprimer son avis sur la réunion – Dégager un point d'amélioration

⇒ Les membres de la CML valident à l'unanimité cette charte pour la bonne marche de CML.

3. Point sur les prises de contacts des porteurs de projets pour une subvention DLAL FEAMPA

2022-23 : 11 projets soumis au GALPA

| Date contact | Structure | Descriptif du projet | Suites à donner |
|-------------------|---------------------------|--|--|
| RDV 03/03/2022 | Aux Goûts du jour | - Maison de l'alimentation itinérante des produits de la mer - Jeu interactif autour des produits de la mer en Pays de Brest | - Eligible au DLAL - Proposition d'envoi d'une fiche projet - 06/12/22 : réception 1 ^{ère} version de fiche |
| RDV 03/05/2022 | Association Maewan | 1- Découverte de la mer à travers le voilier Maewan (programmes éducatifs, jeux pédagogiques, actions sur sites) avec établissements scolaires et centres nautiques 2- Actions en faveur de l'insertion professionnelle des jeunes en décrochage scolaire. Séjour de rupture de 3 semaines. Aide à la construction du projet professionnel (tous types de métiers) 3- Echelle régionale : utilisation du voilier comme outils pédagogiques au développement durable | - Projet 1 : Dépôt possible d'une demande DLAL FEAMPA suivant les critères de la FA 3 - Projet 2 : voir avec le futur programme LEADER - Projet 3 : renvoi vers Yannick Pont (Région) Envoi mail 14/11/22 : suite réception 1 ^{ère} version de fiche projet : nécessité de renforcer l'ancrage local du projet en associant des acteurs du Pays de Brest et en resserrant les actions sur des problématiques locales |
| Tel 13/06/2022 | Sailing Hirondelle | - Association : sensibilisation à la protection de l'océan grâce au témoignage et à la mise en récit - Création d'une exposition itinérante autour du changement climatique sur le littoral atlantique français. Rencontre | - Envoi contacts de : Campus mondial de la mer et Parc Naturel Marin d'Iroise PB / Financements DLAL : - PB d'échelle, peu d'ancrage local |

| | | | |
|-------------------|--|--|---|
| | | des habitants et experts lors de chaque escale avec interview sur les relations à l'océan. | - L'exposition est déjà créée et peu d'acteurs du Pays de Brest associés. Prise de contact arrive tard. |
| Tel 20/06/2022 | Collège des Iles du Ponant - Antenne Ouessant | Projet de coopération dans le cadre d'une Aire marine éducative entre Ouessant et Tahiti depuis 2021. AME tournée vers la biodiversité - Randonnée palmée - partage d'expérience | - Rdv le 11/07/2022 avec Rémi Le Manchec (professeur au collège d'Ouessant), le PNMI et le PNRA sur la faisabilité du projet de coopération compte-tenu des contraintes du DLAL et des critères de la FA3 - Retour mail le 14/07/22 d'Isabelle Le Cerf (enseignante à Tahiti) : contact privilégié de Rémi. Retourne prochainement en France donc pas dispo pour se lancer sur ce projet. |
| RDV 22/06/2023 | Fil&Fab | Dépenses d'investissements à venir : machine de tri optique et aménagement du local de Plougonvelin | - Le DLAL a déjà financé 2 machines pour Fil&Fab - Pistes de coopération à creuser pour l'avenir - 24/11/22 : suite échanges avec services Région ; envoi mail au porteur pour les orienter vers les aides éco de la Région : plus adaptées dans le cadre d'un développement industriel à l'échelle régionale |
| Tel 06/07/2022 | G4DEC | Réemploi des poches à huitres sous forme de protection pour les jeunes pousses d'arbres et supports de communication | Le CRCBN est dans la boucle. Prise de contact en cours avec les ostréiculteurs du territoire. => Prendre contact avec Virginie L'haridon dès démarrage du programme DLAL |
| Tel 16/09/2022 | ARVAG (SCIC) | Transport multimodal (voile et vélo-cargo) de marchandise entre Brest et Bordeaux | Envoi mail le 26/09/22 au porteur : - PB de périmètre très large entre Brest et Bordeaux - Activités ciblées (tous types de commerces) : le secteur maritime n'est donc pas la cible directe. A voir avec le LEADER pour des actions en local. - Proposition rdv : pour cibler partenaires locaux et actions en lien avec le projet + ancrées sur le Pays de Brest. Rdv le 11/10/22 : - Besoin de structurer le projet : pas de modèle éco, ni de structure juridique, pas de priorisation - Envoi par mail le 11/10 des contacts de Bretagne compétitivité et Tag 29 |
| Tel 28/11/2022 | Mairie de Guissény | Observatoire de pêche à pied récréative Nord Bretagne (Rade de Brest jusque Erquy) auparavant financé par l'OFB. | Problèmes / DLAL : - Innovation : + valeur / l'existant ? - Approche loisirs et pas intégration des pros - PB échelle (dépasse le Pays de Brest) : Nord Bretagne |
| Tel 19/12/2022 | CRCBN | Organisation d'une journée nationale sur la thématique de l'huitre plate. Objectif : créer des synergies et de nouveaux partenariats sur des projets | Problèmes / DLAL - Ancrage local du projet : - Les cibles ne sont pas les acteurs locaux mais les acteurs nationaux |

| | | | |
|-------------------------|----------------------------|---|---|
| | | futurs. Événement organisé en Pays de Brest, en raison de son dynamisme sur le sujet. | - Le périmètre du projet dépasse donc largement l'échelle du Pays de Brest Renvoi vers les mesures sectorielles FEAMPA |
| Mail reçu le 27/01/2023 | Théâtre du Gaucher | Financement de la tournée du spectacle "Gardiens de phare" sur le littoral breton - Histoire de 2 gardiens sur le phare de la Vieille (près de la pointe du Raz). Théâtre à huis-clos créé à Pont-de-Croix. | - Non éligible au DLAL FEAMPA (ni LEADER) compte-tenu du périmètre (régional) et des thématiques culture-tourisme non ciblées dans nos stratégies. - Réponse mail le 30/01/23 : renvoi vers la Région Bretagne : Direction de la culture et des pratiques culturelles - Service arts et développement territorial - Pauline Simon |
| Mail reçu le 16/02/2023 | Greg Belko Conseils | Graphiste proposant ses compétences en communication sur le thème maritime : Magazine, événementiels, web... Nous développons des supports de ce type sur le secteur de la mer des pertuis et des estuaires charentais... | - Pas de projet à proposer mais des compétences - Réponse mail 07/03/2023 : proposition de relayer son contact aux acteurs et porteurs qui pourraient être intéressés |

4. Audition de l'association Aux Goûts du Jour pour le projet « Encourager la consommation des produits locaux de la mer en Pays de Brest »

Tableau récapitulatif des décisions de la CML du 8 mars 2023

| Nom du projet | Maître d'ouvrage | Fiche action | Subvention FEAMPA proposée en CML | Décision de la CML |
|---|-------------------------------|--------------|-----------------------------------|--------------------|
| Encourager la consommation des produits locaux de la mer en Pays de Brest | Association Aux Goûts du Jour | FA2 | 74 147 € | Favorable |

La fiche projet rédigée à l'issue de la CML, avec avis et remarques, est annexée à ce présent document (cf. [Annexe 2](#)). Le dossier de demande de subventions devra être conforme au contenu de la fiche projet.

5. Retour sur le projet de coopération avec les australiens sur la reconquête du stock de langoustes rouges



Projet auditionné en CML le 26 novembre 2019 pour un coût total de 68 280 € (34 140 € FAMP / 34 140 € Région).

Maître d'ouvrage : Comité des pêches maritimes et des élevages marins du Finistère (CDPMEM29).

Objectifs du projet de coopération :

- Echanger sur les mesures de gestions des stocks de langouste (Ouest Australie et Tasmanie).
- Comprendre comment sont mis en place les quotas par navire suite au suivi des recrutements.
- Echanger sur les techniques de pêches.
- Comprendre et connaitre les modes de commercialisation.

Le voyage s'est déroulé du 23 octobre au 4 novembre 2022 : 5 jours à Fremantle et 3 jours en Tasmanie

La délégation :

- 6 pêcheurs de Langoustes finistériens de tous âges (de 25 ans à 54 ans).
- Des matelots, des patrons et des patrons armateurs (dont les 4 premiers producteurs français).

Les sources d'inspiration et pistes de collaboration pour l'avenir :

- **Une coopération institutionnalisée avec le monde scientifique :** l'existence d'un comité de pilotage de recherche impliquant les secteurs pêche dans le choix des priorités de recherche apparaît comme une garantie de bonne gouvernance et de collaboration entre partenaires.
- **Effet du climat sur le cycle larvaire :** la fertilité précoce des femelles est un phénomène observé chez *P. cygnae* et *P. elephas*. Il se pourrait que cela soit le résultat de modifications environnementales (température de l'eau). Une comparaison croisée de ces observations, mais également au niveau français, la mise en rapport de données climatiques avec les données de population de *P. elephas* semble être une piste de recherche prioritaire afin d'éclaircir les dynamiques observées.
- **Techniques de pêche au casier :** la présentation des différents outils de pêche, de leur impact environnemental et de leur maniabilité a été appréciée et a généré des idées de transition notamment auprès des plus jeunes pêcheurs. La communication de notre visite et cet aspect en particulier a suscité un intérêt de la part des pêcheurs de Cornouaille britannique (Nathan de Rozarieux et Chris Ranford – ex GALPA Cornwall) qui ont exprimé leur souhait de suivre ce projet de coopération et d'échanger avec le CDPMEM29.

- **Des pêcheries extrêmement intégrées** : les démarches coopératives liant pêcheurs et mareyeurs sont un gage de stabilité et de profitabilité – la dimension familiale et générationnelle est très présente, et se retrouve parfois au centre d’opérations industrielles de très large ampleur (e.g. GFC Brolos), sans pour autant viser à des monopoles économiques. Une coexistence d’acteurs de différentes dimension est permise et acceptée comme gage de stabilité de l’ensemble du système.

Exemples de coopération à venir :

- **Octobre 2023 - WRLS 2023** : la tenue du **World Rock Lobster Symposium** étant fixée à octobre 2023, les partenaires australiens ont d’ores et déjà conviés les pêcheurs finistériens à y participer afin d’y présenter plus formellement les résultats et perspectives du secteur. Un travail avec IFREMER devra être entamé afin d’explorer les éventuels travaux à mener et résultats à obtenir à court terme dans cet objectif.
- **Octobre 2026- WRLS 2026** : un objectif ambitieux sera de proposer la Ville de Brest comme hôte de la prochaine édition du WRLS. En effet, le comité organisateur (DPIRD + WRLC) souhaite sa tenue en Europe. Les Baléares seraient envisagées mais sans candidature officielle.

6. 2 points d’amélioration pour les prochaines CML

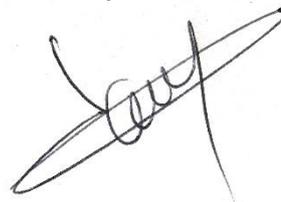
- Chaque membre de la CML se présente (nom – structure) lors de sa prise de parole en CML.
- Les échanges entre les membres sur le projet auditionné (lorsque le porteur est sorti de la salle) pourront se tenir entre le vote des critères de sélection et le vote sur la sélection du projet.
- Les membres valident que les boitiers de vote numérique (utilisés pour les critères de sélection) soient nominatifs (structure) afin de faciliter l’analyse technique (par le GALPA) des votes.

Co-Présidents de la Commission mer et littoral du Pays de Brest

André TALARMIN



Thierry LARNICOL



ANNEXE 1 – Composition nominative de la Commission mer et littoral

| Nom Prénom | Intervenant au comité de programmation en qualité de... | Titulaire ou suppléant | Autres implications professionnelles, électives ou associatives |
|----------------------------|---|------------------------|--|
| i. COLLEGE PUBLIC | | | |
| TALARMIN André | 1er Vice-Président du Pôle métropolitain du Pays de Brest (PMPB) | Titulaire | Président Pays d'Iroise Communauté, Vice-Président PNMI et Maire Plouarzel |
| CAP Dominique | Vice-Président de Brest métropole | Titulaire | Maire de Plougastel-Daoulas Vice-Président du PMPB |
| MILIN Jean-Luc | Vice-Président du Pays d'Iroise Communauté | Titulaire | Maire du Conquet |
| CHEVALIER Christine | Vice-Présidente de la CC¹ du Pays des Abers | Titulaire | Elue à Landéda |
| RAPIN Raphaël | Vice-Président de la Communauté Lesneven Côte des Légendes | Titulaire | Maire de Guissény |
| GUILLORE Alexandra | Vice-Présidente de la CC du Pays de Landerneau Daoulas | Titulaire | Elue régionale et à la Ville de Landerneau |
| PRIGENT Pascal | Vice-Président de la CC Presqu'île de Crozon Aulne maritime | Titulaire | Maire de Pont de Buis les Quimerch |
| KERHASCOET Annie | Représentante de la CC Pleyben Châteaulin Porzay | Titulaire | Maire de Saint-Nic |
| CARO Amélie | Présidente du PNRA² | Titulaire | Maire de Pleyben, Vice-Présidente de la CC Pleyben Châteaulin Porzay et Conseillère départementale |
| SIBILLOTE Myriam | Directrice du PNMI³ | Titulaire | |
| PAULET Yves-Marie | Vice-Président mer à l'Université de Bretagne Occidentale | Titulaire | |
| POUVREAU Stéphane | Chercheur à IFREMER | Titulaire | |
| PIBOT Alain | Coordinateur à l'Office français de la biodiversité | Titulaire | |
| <i>LECLERC Patrick</i> | <i>Vice-Président du Pôle métropolitain du Pays de Brest</i> | <i>Suppléant</i> | <i>Président de la CC du Pays de Landerneau Daoulas et Maire de Landerneau</i> |
| <i>GOURTAY Michel</i> | <i>Vice-Président de Brest métropole</i> | <i>Suppléant</i> | <i>Président du Technopôle Brest-Iroise</i> |
| <i>BRIANT Jean-Noël</i> | <i>Vice-Président CC du Pays d'Iroise Communauté</i> | <i>Suppléant</i> | <i>Maire de Lanildut</i> |
| <i>LINCOLN Andrew</i> | <i>Vice-Présidente CC du Pays des Abers</i> | <i>Suppléante</i> | <i>Elu à Plouguerneau</i> |
| <i>GOULAOUIC Pascal</i> | <i>Vice-Président de la Communauté Lesneven Côte des Légendes</i> | <i>Suppléant</i> | <i>Maire de Plounéour-Brignogan-Plages Conseiller départemental</i> |
| <i>GOALEC Bernard</i> | <i>Représentant de la CC du Pays de Landerneau Daoulas</i> | <i>Suppléant</i> | <i>Maire de Plouedern</i> |
| <i>KERNEÏS Mickaël</i> | <i>Vice-Président de la CC Presqu'île de Crozon Aulne Maritime</i> | <i>Suppléant</i> | <i>Maire de Rosnoën</i> |
| <i>BLAIZE Joël</i> | <i>Vice-Président de la CC Pleyben Châteaulin Porzay</i> | <i>Suppléant</i> | <i>Maire de Plomodiern</i> |
| <i>GUIVARCH François</i> | <i>Elu au PNRA</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>LASPOUGEAS Claire</i> | <i>Chargée de mission pêche professionnelle du PNMI</i> | <i>Suppléante</i> | |
| <i>FABIOUX Caroline</i> | <i>Professeur en biologie marine à l'UBO</i> | <i>Suppléante</i> | |

¹ CC : Communauté de communes

² PNRA : Parc Naturel Régional d'Armorique

³ PNMI : Parc Naturel Marin d'Iroise

| <i>LAURANS Martial</i> | <i>Chercheur à IFREMER</i> | <i>Suppléant</i> | |
|-------------------------------|---|-------------------|--|
| <i>SAUBOUA Paul</i> | <i>Responsable à l'Office français de la biodiversité</i> | <i>Suppléant</i> | |
| COLLEGE PRIVÉ | | | |
| LARNICOL Thierry | Conchyliculteur - Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord | Titulaire | Gérant des Viviers de Keraliou |
| LE GRIS Adrien | Conchyliculteur - Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord | Titulaire | Gérant des Huîtres Legris |
| CORNEE Sylvain | Président du Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord | Titulaire | |
| PERROT Philippe | Pêcheur - Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins | Titulaire | |
| LARS Marc | Pêcheur - Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins | Titulaire | |
| QUEMENEUR Erwan | Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins | Titulaire | |
| BRETON Florian | Directeur de l'Ecloserie du Tinduff | Titulaire | Elu à Plouarzel |
| JONAS Sébastien | Représentant du Syndicat des Récoltants d'Algues de Rives de Bretagne | Titulaire | Gérant ALGOCEA |
| MADEC Alain | Représentant de la Chambre syndicale des algues et des végétaux marins | Titulaire | Président de Ter'Mer |
| BOISSAYE Cédric | Président de La Toulaine | Titulaire | |
| JOURDEN Guy | Président du Conseil de développement de la métropole et du Pays de Brest | Titulaire | |
| PIRIOU Jean-Yves | Vice-Président de l'Association Eau et Rivières de Bretagne | Titulaire | |
| BEAUDOUARD Alban | Directeur Pôle Environnement – Don Bosco | Titulaire | |
| LE BOT Tangi | ADESS Pays de Brest | Titulaire | Coordinateur projet SKRAVIK |
| <i>DIVERRES Michel</i> | <i>Conchyliculteur - Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>HUCHETTE Sylvain</i> | <i>Aquaculteur - Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>SALAUN Benoît</i> | <i>Directeur du Comité régional de la conchyliculture Bretagne Nord</i> | <i>Suppléante</i> | |
| <i>ABJEAN Mewen</i> | <i>Chargé de mission - Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>LE GUENNEC Solenn</i> | <i>Directrice du Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>BAUDOUIN Marc</i> | <i>Pêcheur - Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>CARVAL Pierre-Yves</i> | <i>Technicien aquacole - Ecloserie du Tinduff</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>BERTHOU André</i> | <i>Président du Syndicat des Récoltants d'Algues de Rives de Bretagne</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>WALLAERT Jean-Baptiste</i> | <i>Président de la Chambre syndicale des algues et des végétaux marins</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>LE PAGE Anne</i> | <i>Directrice de La Toulaine</i> | <i>Suppléante</i> | |
| <i>SUBKOVA Marketa</i> | <i>Conseil de développement de la métropole et du Pays de Brest</i> | <i>Suppléante</i> | Coordinatrice de la Maison de l'alimentation durable |

| | | | |
|-----------------------|---|------------------|--|
| <i>CLUGERY Arnaud</i> | <i>Directeur opérationnel d'Eau et Rivières de Bretagne</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>BENARD Julien</i> | <i>Responsable nautisme – Don Bosco</i> | <i>Suppléant</i> | |
| <i>BLONDY Myriam</i> | <i>Coordinatrice de l'ADESS Pays de Brest</i> | <i>Suppléant</i> | |

| Membres avec voix délibératives pour les fonds européens | Privé | Public | TOTAL |
|--|-----------|-----------|-----------|
| <i>Titulaires</i> | 14 | 13 | 27 |
| <i>Suppléants</i> | 14 | 13 | 27 |
| TOTAL | 28 | 26 | 54 |

| membres invités à voix consultative / non délibérante | |
|---|---|
| <i>Région Bretagne</i> | <i>KUCHEL Emilie - Elue régionale référente</i> |
| <i>DDTM29</i> | <i>Marie RAOULT</i> |
| <i>Crédit agricole</i> | <i>Mélanie JESTIN</i> |
| <i>Crédit maritime</i> | <i>Patrick CORNEC</i> |
| <i>Crédit mutuel de Bretagne</i> | <i>Stéphane VRIGNAUD</i> |
| <i>La Nef</i> | <i>Gwen SEILLER</i> |
| <i>Bretagne compétitivité</i> | <i>Pauline BERNIERE</i> |
| <i>Technopôle Brest Iroise</i> | <i>Jérémie BAZIN</i> |
| <i>Syndicat de bassin versant de l'Elorn</i> | <i>Gwenola LE MEN</i> |
| <i>EPAGA Aulne</i> | <i>Xavier BADE</i> |
| <i>Syndicat de bassin du bas-Léon</i> | <i>Mélanie BARIC</i> |
| <i>Pôle mer Bretagne Atlantique</i> | <i>Philippe MONBET</i> |
| <i>Cluster algues</i> | <i>PLETIER Caroline</i> |

Encourager la consommation des produits locaux de la mer en Pays de Brest

| | |
|---|---|
| Fiche-action concernée Mesure « Mise en œuvre des stratégies DLAL FEAMPA » | <input type="checkbox"/> 1– Pratiques durables & Qualité du milieu marin <input checked="" type="checkbox"/> 2- Circuits courts & Economie circulaire <input type="checkbox"/> 3- Culture maritime & Métiers de la mer |
|---|---|

Identification du porteur de projet

Dénomination sociale du porteur : Aux Goûts Du Jour

Forme juridique : association

N° SIRET : 488 997 735 00052

Coordonnées :

Adresse : Siège social : 1 allée Mgr Jean René Calloc'h 29000 QUIMPER

Téléphone : 02 90 41 77 84

Email : contact@agdj.fr

Représentant légal de la structure demandeuse :

Nom : BARBY

Prénom : Géraldine

Fonction : Présidente

Représentant technique du projet :

Nom : VERRIEST

Prénom : Emmeline

Fonction : Directrice

Tél : 06 87 40 62 63

Email : emmeline.verriest@gmail.com

Description du projet

1- Calendrier prévisionnel :

Date de début de l'opération : 03/05/2022

Date de fin de l'opération : 02/05/2025

2- Localisation du projet : Pays de Brest

3- Nature de l'opération :

Investissement⁴

Fonctionnement⁵

Investissement et fonctionnement

⁴ **Investissement :** Achat de matériels, construction ou aménagement de bâtiments, travaux d'infrastructures et de réhabilitation, ameublement, mobiliers, matériel audiovisuel, d'exposition/affichage, signalétique, développement de sites internet/logiciels...

⁵ **Fonctionnement :** Salaires, prestations, études, dépenses d'entretien et de réparation, charges de structure...

4- Contexte de l'opération

Le Pays de Brest est riche d'une activité professionnelle maritime dense et diverse :

- La pêche professionnelle pratique des techniques diversifiées tournées vers la petite pêche et la pêche côtière et la saisonnalité des métiers (drague l'hiver et goémon ou filet l'été). Elle se distingue également par ses produits à forte valeur ajoutée : coquillages et crustacés (coquilles St Jacques, langoustes, homards...) et ses poissons de ligne (lieu jaune...) et au filet (lotte...).
- L'activité conchylicole du Pays de Brest valorisent des cultures marines uniques et se concentre sur les territoires des Abers et de la Rade de Brest. La production est majoritairement tournée vers l'ostréiculture (filière de poids dans les Abers et la Rade reste l'un des deux derniers bassins de captage d'huître plate en France). L'unique élevage de moule en poche et d'ormeaux de Bretagne Nord se situe également dans les Abers.
- Toute la chaîne de valeur de la filière algues est représentée en Pays de Brest : l'amont avec une ressource abondante et variée (l'archipel de Molène est le champ d'algues le plus diversifié d'Europe et le plus grand des côtes françaises) et l'aval avec des activités de transformation en développement (cosmétique, agroalimentaire, santé...).

Pourtant, ces spécificités et richesses ne sont, aujourd'hui, pas encore suffisamment (re)connues par les habitants du Pays de Brest ce qui se traduit par une faible consommation des produits de la mer locaux.

Ce manque de valorisation en local reste lié à une méconnaissance des métiers, des produits (espèces locales), des lieux d'achat (la vente directe est peu pratiquée sur le territoire, alors que la majorité de la production conchylicole est vendue localement) et des méthodes de consommation de ces produits (cuisson, transformation, conservation...).

Par ailleurs, 4 territoires du Pays de Brest ont mis en place des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) : la commune de Plouguerneau, le Parc Naturel Régional d'Armorique, la communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime et Brest Métropole. A travers ces PAT, de nombreuses actions de valorisation des produits de la terre auprès des habitants sont proposées mais il est rare que des actions de sensibilisation prennent place autour des produits de la mer.

Afin d'augmenter la consommation de produits de la mer locaux sur le territoire du Pays de Brest, l'association Aux Goûts Du Jour propose la mise en place d'un **programme ambitieux de sensibilisation du public sur le terrain** (scolaires, jeunes, adultes, grand public) à l'aide d'outils pédagogiques ludiques et variés.

5- Présentation résumée du projet

Lors de l'élaboration ce projet, prévu sur 3 ans, nous associerons les professionnels de la pêche et de l'aquaculture afin de cibler les acteurs à mobiliser et les espèces locales à valoriser associées à des pratiques durables (le Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne-Nord, le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins du Finistère, la Chambre syndicale des algues...) **et les partenaires publics du territoire** (le Parc naturel marin d'Iroise, le Parc Naturel Régional d'Armorique, les communautés de communes et les communes du territoire...).

Nous organiserons sur l'ensemble du territoire du Pays de Brest diverses actions de découverte, valorisation et dégustation des produits de la mer en ciblant notamment, pour les poissons, les espèces les « moins nobles » :

- Ateliers de sensibilisation auprès des scolaires, des jeunes et des adultes : quiz, jeux, cuisine, dégustation, présentation des métiers, interviews croisées avec les professionnels, visites...

- Evènements à destination du grand public : visites, rencontres avec les professionnels, stands de démonstration culinaire, stands de dégustation...

En complément de ces actions sur le terrain, **la consommation de produits de la mer locaux sera également encouragée via le site internet de l'association Aux Goûts Du Jour et surtout via les réseaux sociaux** à travers la valorisation :

- de professionnels (interviews directes et interviews croisées avec les élèves des écoles),
 - de recettes de cuisine (collecte et transmission en lien notamment avec les cuisiniers locaux),
 - de l'histoire patrimoniale et culinaire du Pays de Brest sur la thématique des produits de la mer.
- Les actions auront lieu tout au long du projet et seront réparties sur l'ensemble du territoire du Pays de Brest.

2 temps forts de 3 semaines prendront également place au cours du projet grâce à la présence d'un outil pédagogique innovant : **la Maison de l'Alimentation Itinérante**, une tiny house de 13 m² qui permettra, sur 2 territoires, de :

- offrir une visibilité au projet,
 - créer de nouveaux temps de rencontres entre les professionnels et le public,
 - animer des ateliers de sensibilisation par Aux Goûts Du Jour et les partenaires du projet (Parc Marin d'Iroise, Comité des pêches...),
 - recenser avec les habitants les freins et les leviers pour consommer des produits de la mer locaux sur leur territoire,
 - encourager les écoles locales à confectionner des repas autour de la thématique.
- ⇒ Le premier temps fort aura lieu sur le Pays des Abers au mois de mars 2023, le second sur le Pays d'Iroise fin 2023 ou début 2024.

Ce projet vise également à développer mais surtout à **adapter (pour les produits de la mer) des outils pédagogiques existants ayant déjà fait leur preuve comme supports de sensibilisation aux produits locaux**. Ce travail sera mené en interne par l'équipe d'Aux Goûts du jour :

- Jeu d'énigmes géant couplé à une application mobile : Enquête & Recette, composé d'un jeu de 7 familles et de différents quiz sur l'application,
- Jeu de l'oie géant autour de la thématique de la biodiversité alimentaire et de l'histoire des produits de la mer,
- Autres outils pédagogiques en direction des scolaires : quiz, recettes, jeux
- Méthodologie d'atelier cuisine en direction des adultes

Ces actions auront pour objectifs de :

- Créer du lien entre les professionnels, qui cultivent et pêchent les produits de la mer, et les consommateurs,
- Faire découvrir les métiers associés,
- Valoriser les espèces locales et celles moins nobles auprès des consommateurs,
- Collecter et transmettre des recettes de cuisine autour des produits de la mer,
- Donner envie aux habitants du Pays de Brest de manger des produits de la mer locaux,
- Impulser une dynamique sur le Pays de Brest et donner des pistes d'actions aux collectivités pour intégrer ces notions de consommation de produits de la mer locaux de façon pérenne dans leurs politiques locales (notamment au sein des Projets Alimentaires Territoriaux existants et en devenir).

Aux Goûts Du Jour mobilisera 4 salariés tout au long du projet :

- Directrice (coordination du projet, adaptation des outils pédagogiques et communication) : 0,22 ETP
- Directrice adjointe (coordination du projet et animations) : 0,27 ETP
- Responsable du développement des activités (coordination du projet et animations) : 0,35 ETP
- Responsable de projet (animations) : 0,57 ETP

Résultats attendus

1- Un accès public aux résultats est-il prévu ? Si oui, de quelle manière ?

Les actions seront valorisées dans les médias ainsi que sur les réseaux sociaux.

2- Publics cibles & liens directs ou indirects avec les filières pêche & aquaculture :

Le public cible est la population du Pays de Brest, et en particulier :

- les scolaires (écoles primaires),
- les jeunes (étudiants et demandeurs d'emplois suivis par les Missions locales)
- les adultes (notamment urbains car souvent moins habitués à consommer des produits de la mer).

Comme précisé précédemment, les acteurs des filières pêche et aquaculture seront associés au projet à travers : les organisations professionnelles (Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne-Nord, Comité départemental des pêches du Finistère, la Chambre syndicale des algues...), les acteurs relais (Parc naturel marin d'Iroise, Parc naturel régional d'Armorique, Maison de l'algue à Lanildut, Eco-musée de Plouguerneau, Océanopolis...) ou encore des entreprises phares du territoire comme France Haliotis à Plouguerneau.

3- Indicateurs de résultat :

- Emplois créés et/ou maintenus : 0,57 ETP créé (1 personne embauchée pour l'animation des ateliers) et 0,84 ETP maintenu (3 personnes)
- 270 actions contribuant au bon état écologique, notamment à la restauration et la conservation de la nature, à la protection des écosystèmes, à la biodiversité et à la santé et au bien-être des poissons
- 250 entités bénéficiant d'activités de promotion et d'information

Vous avez également la possibilité de renseigner des indicateurs spécifiques à votre projet

Quantitatifs :

- 98 ateliers à destination des jeunes et des adultes
- 28 stands à destination du grand public
- 140 ateliers à destination des élèves des écoles primaires
- 980 jeunes et adultes sensibilisés
- 2800 personnes tout public sensibilisées
- 3500 enfants sensibilisés
- 20 professionnels impliqués
- 20 structures partenaires
- 300 publications sur les réseaux sociaux d'Aux Goûts Du Jour (Instagram, Facebook, LinkedIn)
- 40 recettes de cuisine publiées sur le site Internet d'Aux Goûts Du Jour
- 10 interviews de professionnels publiées sur le site Internet d'Aux Goûts Du Jour

Qualitatifs :

Chaque participant aux actions (hors actions grand public) sera amené à compléter un questionnaire de satisfaction. Il permettra de mesurer :

- La satisfaction globale quant à l'intervention réalisée ;
- La satisfaction concernant l'organisation de l'intervention ;
- La satisfaction sur la qualité des messages transmis ;
- La satisfaction quant à la facilité de compréhension des messages transmis ;
- La motivation des personnes à faire évoluer leurs comportements alimentaires après l'intervention ;
- L'acquisition de nouvelles compétences

Un autre questionnaire sera complété par les structures ayant accueilli des interventions. Il permettra de mesurer :

- Le souhait de la structure de prolonger les actions engagées et le plan d'actions envisagé ;
- La satisfaction globale quant à l'intervention réalisée ;
- La satisfaction concernant l'organisation de l'intervention ;
- La satisfaction sur la qualité des messages transmis ;
- La satisfaction quant à la facilité de compréhension des messages transmis.

⇒ **Un bilan synthétisant les résultats des questionnaires sera fourni à l'issue du projet** afin de dresser les freins et les leviers à la consommation locale de nos produits de la mer et d'évaluer l'impact du projet sur les publics visés.

Critères de sélection

Les membres du Comité de sélection jugeront le projet au regard de 5 cibles (cf. définition en Annexe).

Vous devez ainsi apporter des éléments permettant de justifier que :

1-Votre projet est innovant & expérimental

Ce projet propose de développer pour la première fois un programme ambitieux, à l'échelle du Pays de Brest, de sensibilisation sur le terrain à destination de la population afin d'encourager la consommation de produits de la mer locaux.

Des animations inédites seront menées via des outils coconstruits avec les acteurs de terrain.

2- Votre projet présente une dimension collective et inclusive

De nombreux partenaires publics et privés seront associés à la démarche comme le Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne-Nord, le Comité départemental des pêches du Finistère, le Parc naturel marin d'Iroise, le Parc Naturel Régional d'Armorique, la Chambre syndicale des algues, le Cluster algues, les communautés de communes et les communes du territoire, le collectif des chefs cuisiniers du Pays de Brest Taste Ouest ...

Les actions seront en accès libre et gratuites pour tous les publics.

De nombreuses structures locales seront partenaires des actions développées sur le terrain (cf. liste développée ci-dessus).

La co-construction du programme d'actions créera une dimension collective au projet et permettra de favoriser des rencontres interprofessionnelles mais aussi entre les professionnels et les consommateurs.

3- Votre projet est ancré sur le territoire

Le projet se déroulera sur l'ensemble du Pays de Brest. Il associera les acteurs locaux et les habitants, et permettra de mettre en lumière les actions existantes sur chaque collectivité du territoire et peut-être de faire émerger de futurs projets.

4- Votre projet participe à la transition environnementale

Le projet permettra de valoriser des espèces exclusivement locales élevées/pêchées/transformées par les professionnels du Pays de Brest dans le respect de la saisonnalité et de la qualité du milieu marin. L'ambition sera également de valoriser des espèces « moins nobles » et de faire comprendre au public l'importance de la préservation des ressources.

Les ateliers participatifs, ludiques et pédagogiques permettront une prise de conscience du public et participeront à un changement vers des pratiques plus vertueuses en matière de consommation des produits de la mer : achats de produits locaux et issus des circuits courts.

5- Votre projet démontre un degré suffisant de faisabilité économique et de pérennité financière

Le financement DLAL FEAMPA permettra de co-financer le déploiement du programme de sensibilisation.

L'enjeu est d'impulser une dynamique locale dans les différents territoires afin que les professionnels, les habitants et les collectivités à travers leurs politiques publiques notamment les PAT, s'emparent du sujet, pérennisent les actions et en initient de nouvelles.

Plan de financement

Dépenses présentées TTC HT

Les montants présentés doivent s'équilibrer en recettes et en dépenses.

| Dépenses prévisionnelles | |
|--|-----------------|
| Nature des dépenses | Montants |
| Frais salariaux (1,41 ETP – 4 salariés) pendant 3 ans | 156 015 € |
| Création graphique des supports de communication | 1 450€ |
| Impression des cartes de l'outil pédagogique Enquête & Recette | 4 500€ |
| Frais annexes (15% du total des salaires) | 23 402€ |
| TOTAL des dépenses prévisionnelles | 185 367€ |

| Recettes prévisionnelles | |
|---|-----------------|
| Nature des recettes | Montants |
| <i>DLAL FEAMPA (40% max)</i> | 74 147€ |
| <i>Région Bretagne (40% max)</i> | 74 147€ |
| <i>Autofinancement (20% minimum)</i> | 37 073€ |
| TOTAL des recettes prévisionnelles | 185 367€ |

AVIS DE LA COMMISSION MER ET LITTORAL

Date de la CML : 8 mars 2023

Avis d'opportunité rendu : Favorable à l'unanimité sur le montant de la subvention européenne FEAMPA de 74 147 €.

Représentant.e.s de la structure auditioné.e.s : Sabrina DELLA ROMA et Maud GEORGELIN.

Note obtenue par critères de sélection : 16 votants et 1 abstention

- Innovation & Expérimentation : 2.2/3
- Dimension collective & inclusive : 2.7/3
- Ancrage locale du projet : 2.7/3
- Transition environnementale : 2.2/3
- Modèle économique & Pérennisation de l'action : 2.5/3
- 11 coups de cœur
⇒ **Moyenne : 10/15**

Conflits d'intérêts : néant

Synthèse des échanges avec les membres de la CML :

- **Difficulté de toucher le grand public : comment aborder un public diversifié ?**
Réponse du porteur : l'association Aux Goûts du Jour (AGDJ) prendra appui sur les partenaires locaux (MPT, missions locales, mobilisation de chefs locaux...) pour cibler un large public. Les membres de la CML pourront également faire appel à AGDJ dans le cadre de leurs rencontres.
- **Projet contribuant à la transmission du savoir** : car il existe une méconnaissance des produits par le grand public (ex. : praires, pétoncles noirs...).
- **Saut générationnel, perte de la culture de la mer** : travail important à mener auprès des jeunes (collaboration d'AGDJ avec la restauration collective pour faire découvrir les produits de la mer auprès des scolaires).
- **Nécessité de cibler les espèces locales**, notamment les espèces méconnues, pour lesquelles il n'y a pas de problème de stock (+ tenir compte de l'évolution suivant les saisons) **et accessibles** (car idées reçues sur les prix). AGDJ prendra appui sur les organisations professionnelles (Comité des pêches, CRCBN...) pour cibler les espèces à promouvoir.
- **Valorisation des milieux dans lesquels vivent les espèces** via les techniques de pêche, découverte de l'environnement des espèces.
- **Comment cuisiner les espèces locales ?** L'équipe d'AGDJ valorisera des techniques simples et accessibles à toutes et tous.
- **Pérennité du projet** : partenariat envisagé avec les EPCI sur les PAT (Plans alimentaires territoriaux) pour reprendre les actions menées par AGDJ dans leurs politiques publiques.
- **Avis du Crédit agricole** (banque de l'association AGDJ) : le porteur est solide en termes d'avance de trésorerie.

Conseils des membres de la CML au porteur de projet :

- **Nécessité de cibler les espèces locales et accessibles**, notamment les espèces méconnues.
- **Valorisation des espèces par des gens du cru** : professionnels, habitants...
- **S'adresser à toutes les communes du Pays de Brest** pour connaître les fêtes locales littorales et y participer - si pertinent.
- **Se mettre en relation avec la MAB** (Maison de la Bio) pour toucher une diversité de public.
- **Sur le volet « Valorisation des milieux des espèces »** : prendre contact avec l'Office français de la Biodiversité, le Parc Naturel Marin d'Iroise et Ifremer pour les associer à la démarche.
- **Faire le lien entre l'amont (production) et l'aval (transformation)**, notamment pour la filière algues. Prendre contact avec la Chambre syndicale des algues et de végétaux marins.
- **Un point à mi-parcours du projet** sera à effectuer auprès de la CML pour rendre compte de l'avancée du projet et des acteurs partenaires de la démarche.