



Parc national
des Calanques

Pêcheurs aux petits métiers



UN LIVRET POUR DÉCOUVRIR,
S'ENGAGER ET SOUTENIR



Là où se tissent
les liens !

Edito



La **préservation de la biodiversité marine** est au cœur des préoccupations nationales et internationales et la création d'Aires Marines Protégées (AMP) sur le territoire français en est l'une des traductions.

Créé le 18 avril 2012, le **Parc national des Calanques** a pour mission d'assurer la **protection des patrimoines naturels et culturels, d'accueillir du public et d'appuyer le développement durable**.

Situé aux portes de Marseille et au cœur de la métropole Aix-Marseille Provence (1,8 millions d'habitants), c'est le tout premier parc national périurbain en Europe. À la fois terrestre et marin, il s'étend en mer sur 93 % de son territoire et inclut des écosystèmes côtiers et des canyons profonds parmi les plus riches de Méditerranée occidentale. Ses eaux côtières ont toujours été très prisées par les activités de pêche professionnelle et, plus récemment, la pêche de loisir s'y est aussi considérablement développée. **Ces deux activités font aujourd'hui partie des traditions et de l'identité sociale du territoire.**



Sur cet espace protégé, la pêche reste une activité autorisée dans le cœur marin, excepté dans les Zones de Non Prélèvement (ZNP). Ces ZNP ont un double objectif : **préserver la biodiversité au sens large et restaurer le peuplement halieutique**.

Le Parc national des Calanques doit répondre à un véritable défi : concilier la préservation des patrimoines, tout en maintenant les activités économiques qui s'y épanouissent. Sa vocation est donc d'être un territoire de référence à l'échelle de la Méditerranée, en cohérence avec les objectifs de préservation de cet espace naturel protégé et du maintien des ressources halieutiques.

À moyen et à plus long terme, la réussite de ce projet collectif passe par une mobilisation citoyenne forte et **un engagement de chacun, au quotidien**.

Gaëlle Berthaud
Directrice du Parc national des Calanques

Ce livret de découverte et d'engagement citoyen vous propose des clés pour comprendre ce qu'est la pêche durable et soutenir ceux qui la font vivre au quotidien sur notre territoire.



SOMMAIRE

Pêcheurs et artisans /4

Un impact limité sur le milieu /6

Hommes et femmes de pêche /8

Trois portraits, trois histoires /10

Consommer local et responsable /12

Cuisiner durable /14

Le Parc national des Calanques /16

Préserver la ressource /18

Carte du Parc /20

Partager l'espace /22

Partager la ressource /24

Usager du Parc, que puis-je faire /26



Pêcheurs et artisans

On les voit souvent en mer, jamais très loin de la côte, qui posent ou relèvent leurs filets. Ils amarrent leurs bateaux sur les quais de Marseille, Cassis ou La Ciotat, le temps de vendre leur pêche. Autour d'eux, les connaisseurs et les gens de passage se pressent. Sur leurs étals, la diversité des espèces marines de Méditerranée s'expose. Et la tradition se poursuit : celle d'une pêche artisanale, typiquement locale, qui contribue à l'identité forte du territoire.



Pour une pêche locale...

Au moment où chacun prend conscience de l'impact de nos activités sur la planète et où le changement climatique promet de bouleverser durablement nos modes de vie, la pêche artisanale répond à des problématiques de premier plan. Pratiquée de manière durable, elle permet de consommer en circuit court des produits locaux dont l'origine est maîtrisée et dont l'impact sur les milieux naturels est limité. Elle permet aussi de maintenir des techniques et un savoir-faire anciens qui se sont transmis à travers les générations.

... et durable

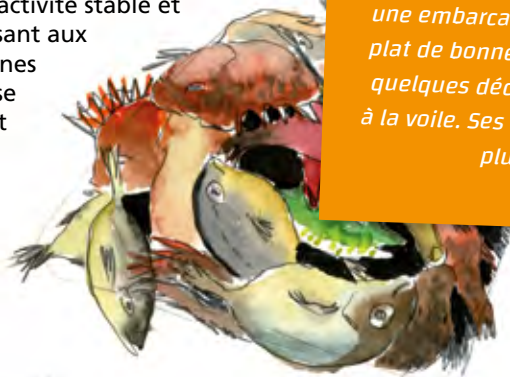
La pêche est parfois perçue comme une activité destructrice, incompatible avec la protection de l'environnement. Car à force d'être prélevés, les stocks de poissons s'épuisent et certaines espèces comme le thon rouge se seraient effondrées si elles n'avaient pas fait l'objet de mesures de gestion. Pourtant, bien pratiquée, la pêche veille à préserver les ressources marines pour maintenir un niveau d'activité stable et durable, laissant aux espèces marines le temps de se reproduire et de grandir.



David, ←

La Ciotat

Si certains ont opté pour des bateaux plus puissants et confortables, il fait partie des quelques pêcheurs qui utilisent encore une barquette : une embarcation traditionnelle à fond plat de bonne tenue à la mer qui, il y a quelques décennies, naviguait encore à la voile. Ses conditions de travail sont plutôt sportives !



Un impact limité sur le milieu


Parce que leur zone d'activité est souvent la même, les artisans pêcheurs mesurent au quotidien leur impact sur la ressource. Moins gourmandes en énergie, plus douces pour l'environnement, leurs méthodes sont très différentes de celle de la pêche industrielle et ils veillent mieux que les autres à pratiquer une pêche durable.

Des méthodes plus douces

Les pêcheurs aux petits métiers s'éloignent peu de la côte. Leurs bateaux sont en général de longueur limitée et de faible puissance et leurs sorties ne durent bien souvent que quelques heures par jour. Plutôt sélectifs, leurs filets fixes limitent les captures inutiles et épargnent les habitats marins en évitant la destruction de la faune et de la flore fixées qui servent d'abri et de garde-manger à de très nombreuses espèces.

Des prélèvements multi-espèces

Si la pêche industrielle et la pêche hauturière se concentrent volontiers sur quelques espèces, la pêche artisanale, elle, est polyvalente. Poissons, mollusques, crustacés... ses cibles sont plus nombreuses et varient au rythme des saisons et des cycles naturels de la faune. Chaque jour, les pêcheurs capturent plusieurs espèces à la fois et ils changent régulièrement de filets pour s'adapter à un environnement qu'ils ont appris à connaître. Ils évitent ainsi de concentrer la pression sur une seule population marine.



Longueur
des bateaux :
-12 m

Temps moyen
de sortie en mer :
 $\frac{1}{2}$ journée

Distance maximale
de la côte :
5,5 km



Les prud'homies

Depuis la fin du Moyen-Âge, les pêcheurs méditerranéens organisent leur activité de manière collective grâce aux prud'homies. Elles servent à répartir équitablement les lieux de pêche, déterminer l'importance des engins, rendre justice en cas de conflit entre pêcheurs et organiser une solidarité entre eux. Avec elles, les ressources peuvent être pensées comme un bien commun qui se préserve et se partage. Elles sont une clé de la pêche durable. Si certaines tendent aujourd'hui à disparaître, d'autres restent en revanche un outil de gestion locale très efficace et une vraie clé de la pêche durable.

33 prud'homies
en Méditerranée

3 prud'homies
dans les Calanques

1 Comité Régional des
Pêches à Marseille

Des stocks sous surveillance

Jusqu'au XIX^e siècle, la mer était une ressource alimentaire de premier ordre. Mais les grands aménagements urbains, la pollution et l'industrialisation de la pêche ont fait chuter les stocks de poissons. Aujourd'hui encore, la raréfaction de la ressource fragilise la petite pêche côtière.



Rouget de vase :
en bon état



Anchois, sardine, espadon, thon rouge : en voie de reconstitution



Baudroie, germon :
surpêchés et dégradés



Merlu, anguille :
effondrés



Poulpe, maquereau, dorade royale : pas évalués

Hommes et femmes de pêche

Gérard

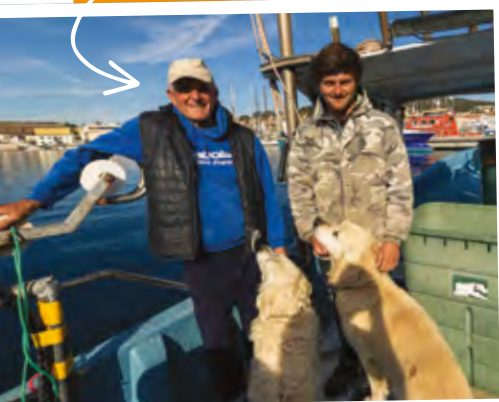
La Ciotat

Si la plupart des pêcheurs optent pour les filets ou la palangre, d'autres se sont spécialisés dans la pêche en plongée pour récolter des oursins ou du corail. Gérard, lui, pratique surtout la capture de poissons vivants, qu'il destine notamment aux grands aquariums. Il a transmis sa passion à son fils et son petit-fils, qui prennent aujourd'hui la relève.

Patrimoine historique et culturel, la pêche aux petits métiers est une activité emblématique et haute en couleurs : un pilier de la culture méditerranéenne. Durant des siècles, elle a joué un rôle économique essentiel. Elle est aujourd'hui une filière qui a besoin d'être soutenue.

Un savoir-faire ancestral

Ici, on vit de la mer depuis l'Antiquité et l'art de la pêche remonte à la Pré-histoire, comme en témoignent l'art et les outils retrouvés par les archéologues. Palangres, nasses ou filets... les techniques utilisées se sont affinées au cours du temps et les pêcheurs ont appris à les adapter suivant les espèces qu'ils visent, l'amplitude des températures, les zones de convergence des courants et les remontées d'eau et la topographie sous-marine.



Du producteur au consommateur

Chaque fois que la météo le permet, les pêcheurs quittent le port au petit matin pour caler ou relever leurs filets. Après plusieurs heures passées en mer, ils reviennent à quai pour vendre leurs prises en direct sur le quai et entretenir leurs filets. Leur marché est majoritairement local : particuliers, restaurateurs ou poissonniers... leurs poissons ne vont jamais bien loin !

Une activité familiale

Si certaines femmes – certes peu nombreuses – sont aujourd’hui patron-pêcheur et mènent leur barque en toute indépendance, historiquement, c’est surtout à quai qu’on a pu les rencontrer. Car la petite pêche côtière est la plupart du temps une affaire de famille. Les compagnes et les mères se chargent ainsi souvent de la vente à quai. Et font bien plus que ça : elles orientent la pêche en fonction des ventes, contactent les habitués pour leur proposer les plus belles captures, conseillent les clients de passage et se chargent du travail administratif.



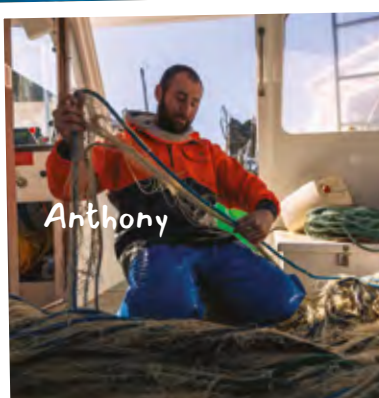
Laura,

Marseille

Avant de rencontrer Cédric, pêcheur à la palangre, Laura était dans l'évènementiel. Elle a tout quitté pour travailler avec lui. Très investie dans la préservation et la défense de la pêche artisanale, elle assure la vente au quotidien et partage volontiers son art de cuisiner le poisson.



Trois portraits, trois histoires



Anthony

Anthony, Marseille

Quatre générations de pêcheurs artisans le précèdent. Il n'avait pas du tout prévu de poursuivre cette tradition, mais quand un accident a contraint son père à cesser soudainement son activité, il s'est finalement décidé à reprendre le flambeau. Il a choisi de naviguer à bord d'un bateau plus moderne que les barquettes provençales et, dans la pure tradition locale, pratique l'art de la diversité. S'appuyant sur le savoir-faire familial et sa parfaite connaissance du territoire, il change de filets et de sites de pêche au rythme des saisons et des cycles naturels des poissons. Comme elle le faisait déjà pour son mari, c'est sa mère qui se charge de vendre les prises du jour sur le quai du Vieux port.



David, Jean-Philippe, Sébastien, Ashraff... d'autres portraits sont à retrouver sur le site Bouillabaisse-turfu.fr et sur "la carte" du site [Pleine mer](http://Pleine-mer.fr)





Fabien

Fabien, La Ciotat

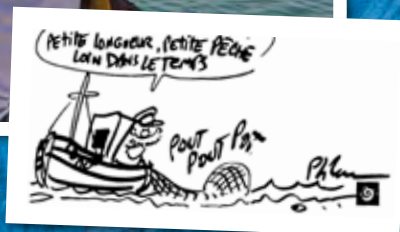
Les pêcheurs aux petits métiers sont de moins en moins nombreux et les jeunes qui décident de se lancer sont plutôt rares. Fabien est l'une de ces exceptions. Il a investi dans un bateau puissant et confortable et fait le choix de la qualité plutôt que de la quantité. Il pratique l'ikejime, un art japonais qui consiste à sectionner la zone du cerveau qui commande le système nerveux pour empêcher l'animal de souffrir, puis à le plonger dans l'eau glacée pour la saignée. Cette pratique, qui prend du temps mais conserve les qualités gustatives du poisson, est notamment très appréciée des grands chefs cuisiniers de la région.

Djamal, Cassis

Il pêche au filet, à la palangre et à la nasse à bord d'un petit pointu de 7 mètres. Aujourd'hui 1^{er} Prud'Homme de Cassis, il a tout appris par lui-même. Il a vu le nombre de pêcheurs de sa ville se réduire considérablement. Il encourage et accompagne donc les jeunes qui souhaitent s'installer et travaille à préserver la ressource. Tous l'ont constaté, les poissons sont moins nombreux qu'avant. Face à cette situation, certains choisissent d'allonger leur filet pour compenser la perte. Lui et les membres de sa Prud'homie font l'inverse : ils en réduisent la longueur pour laisser le temps aux ressources de se reconstituer et pouvoir ainsi pêcher plus loin dans le temps.



Djamal



Consommer local et responsable

Nous le savons tous désormais : les réserves de poissons ne vont pas bien et les ressources peinent à se renouveler. Pour éviter de participer à l'effondrement mondial, faites le choix des pêcheurs aux petits métiers de la région et soutenez-les en consommant toute la diversité des poissons du jour qu'ils ont à vous proposer.

Vous avez dit durable ?

Les mentions pêche « durable » ou « responsable » sont partout dans les rayons des supermarchés. Mais que valent-elles vraiment ? Pour être sûr de ne pas soutenir des pêcheries destructrices qui contribuent à la surpêche mondiale... mieux vaut opter pour le circuit court. Il limite les transports et les pollutions inutiles. Sur-tout, il soutient des filières vertueuses qui tentent de maîtriser leur impact sur le territoire qu'elles fréquentent : des filières proches de chez vous dont vous pouvez vérifier les pratiques.

Sur les quais

Vous les verrez arriver à bord de leur bateau et décharger sur leurs étals les prises qu'ils ont faites au petit matin. Observer leur balai quotidien vous permettra de vite connaître les spécialités de chacun. Mais ne vous fiez pas uniquement à la présence de leur bateau : certains stationnent dans un port à proximité et c'est en camionnette qu'ils arrivent. Surtout, discutez avec eux pour comprendre leurs habitudes et leurs pratiques et repérer ceux qui correspondent le mieux à vos attentes.

Les sites internet de associations Pleine mer et Bouillabaisse Turfu peuvent aussi vous aider : entre portraits et recettes de pêcheurs, ils offrent d'excellents repères.





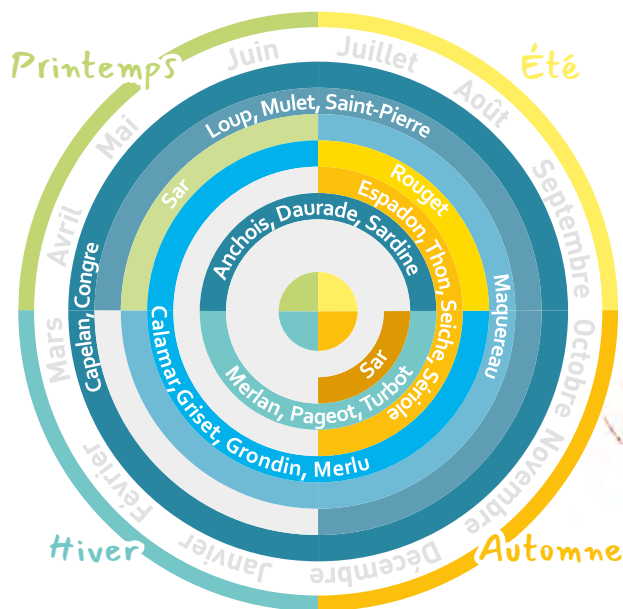
→ Marlène

La Ciotat

Elle ne pêche pas : elle vend. Quand Daniel, David ou Gérard – les trois pêcheurs auxquels elle s'est associée – rentrent de leur sortie en mer, son étal est déjà installé sur les quais de la Ciotat. Durant toute la matinée, elle conseille ses clients et contacte les plus fidèles par téléphone pour leur proposer les belles prises du jour. Jamais avare d'idées de recettes, elle guide les acheteurs dans leurs choix, mais elle oriente aussi ses trois associés dans leur pêche du lendemain, pour coller au mieux à ce que les gens attendent.

Varier ses choix

Il n'y a pas que la crevette, le cabillaud et le saumon ! Pour varier les poissons que vous consommez, laissez-vous guider : en suivant les conseils des pêcheurs et de leurs vendeurs, vous découvrirez des espèces moins connues, mieux adaptées à la saison et très certainement moins chères. Vous ne savez pas comment les cuisiner ? Ils vous expliqueront volontiers de quelle manière vous pouvez les accommoder.



Calendrier des poissons de Saison*

Ce calendrier des saisons des espèces méditerranéennes vous aidera à repérer les périodes de consommation et éviter les périodes de reproduction.



Cuisiner durable



On l'a tous compris pour les légumes : manger local et de saison, c'est important ! Pour le poisson, c'est exactement la même chose. Aller sur les quais de Marseille, Cassis ou la Ciotat, c'est comme se rendre sur un marché paysan : la garantie de consommer plus durable. Encore faut-il choisir le bon poisson...

Oser la nouveauté

Les ressources marines s'appauvrissent et ce sont les espèces commerciales qui souffrent le plus. Changer nos habitudes de consommation permet de leur offrir un peu de répit. Comme il existe des légumes oubliés, il existe aussi des espèces délaissées.

Chinchards, rascasses, saupes... plus communes sous l'eau que les autres, et tout aussi savoureuses, ces espèces longtemps éparignées par la pêche constituent des ressources très intéressantes à exploiter. En faisant le bon choix, on peut ainsi protéger la biodiversité et aider les stocks de poissons à se refaire une santé.



Se laisser guider

Diversifier sa consommation grâce à des espèces moins connues, savoir les découper et les cuisiner, ça s'apprend ! Avec l'association Bouillabaisse Turfu, créée en 2019 par le chef Christian Qui, vous pouvez participer à des visites du Vieux-Port pour apprendre à acheter votre poisson. Tartare de saupe, maquereau Billard en tataki, sar en salade italienne ou soupe de roche aux restes d'oursins... des recettes simples et inspirantes sont également proposées sur leur site pour permettre à chacun de s'approprier la cuisine marine durable.

Un chef engagé

Christian Qui aime prendre le temps. Celui de l'échange avec les pêcheurs, pour comprendre d'où viennent les poissons qu'il cuisine et comment ils ont été pêchés. Et celui de l'invention, pour imaginer comment il peut s'adapter à ce qu'il vient de trouver. Ardent défenseur d'une pêche artisanale durable, il met à l'honneur les poissons disparus ou mal-aimés qui figurent rarement à la carte des restaurants.

Ses journées, c'est au Vieux-Port qu'il les commence : pour lui, ce marché aux poissons doit être réhabilité. Négligé par les habitants de la ville et trop souvent considéré comme un lieu de promenade réservé aux touristes, il pense au contraire qu'il doit être un lieu d'échange et de transmission de savoir-faire, où chacun peut être acteur de ses choix.



Le Chef
Christian Qui

La saupe, vous connaissez ?

Délaissé par les consommateurs, ce brouteur d'algues et d'herbes marines se reconnaît à sa petite bouche et à ses rayures dorées. Sa chair grasse est très goûteuse. Il s'achète frais, pêché du jour et doit être vidé rapidement. Grillé ou en tartare... on peut l'agrémenter de cébettes, d'huile d'olive et d'aïoli.



À découvrir ici :



Le saviez-vous ?

C'est par soucis de ne pas perdre les poissons abimés que la bouillabaisse est née. Emblématique de Marseille, cette soupe était à l'origine un bouillon fait à partir d'invendus et d'eau de mer, dans lequel les pêcheurs trempaient leur pain.





Le Parc national des Calanques

Créé en 2012,
le Parc national des Calanques
est le seul parc européen à
la fois terrestre, marin et
métropolitain.

La mer et les îles représentent
90 % de son territoire :
elles abritent des paysages
remarquables, des habitats
naturels d'exception – comme
les herbiers de Posidonie ou
les tombants coralligènes
– et une biodiversité
particulièrement riche.

➤ Les 4 grands défis du Parc :

1. Considérer les espaces marins et terrestres comme un seul territoire interdépendant.
2. Permettre la bonne coexistence de la métropole et de cet espace naturel exceptionnel.
3. Inscrire les usages dans le développement durable.
4. Faire perdurer dans le temps un territoire de qualité.

[Charte du Parc national des Calanques]

Entre nature et culture

Si la vocation du Parc est de protéger le patrimoine naturel exceptionnel du territoire, avec ses écosystèmes et les espèces qu'il abrite, il se doit de préserver le patrimoine culturel qui fait son identité. L'un de ses objectifs est donc d'assurer une gestion durable de la pêche artisanale, pour qu'elle conserve son dynamisme et dure dans le temps, grâce à des réserves de poissons solides et abondantes, et qu'elle maîtrise au mieux les pressions exercées sur l'environnement.

Gérer les conflits d'usage

Chasse sous-marine, plongée, pêche, activités nautiques... l'identité culturelle du territoire passe aussi par les loisirs. Très nombreuses, ces pratiques ne cessent de se développer et occupent une place de plus en plus importante dans les espaces protégés. Pour en assurer une gestion durable, le Parc national des Calanques poursuit là aussi deux objectifs : maintenir ces activités... tout en limitant leur impact sur l'environnement. Et pour que les loisirs des uns ne viennent pas mettre pas en péril le travail ou la bonne santé des autres, il doit aussi veiller à une bonne cohabitation entre tous.

Le Parc national des Calanques, c'est :

- **43 500 ha** de cœur marin
- **7 ZNP** (4 632 ha, 10,6 % du cœur)
- **60** espèces patrimoniales
- **14** habitats d'intérêt communautaire proches de la côte
- **400** récifs artificiels dans la rade Sud
- **60 à 80** navires de pêche
- **2 à 3 millions** de visiteurs par an
- **200 000** plongées par an
- **1 250** manifestations nautiques par an
- **+ d'1 million** de baigneurs par an



Préserver la ressource

Le Parc national des Calanques et les pêcheurs poursuivent le même objectif : préserver les populations de poissons et leur laisser le temps de grandir et de se reproduire.



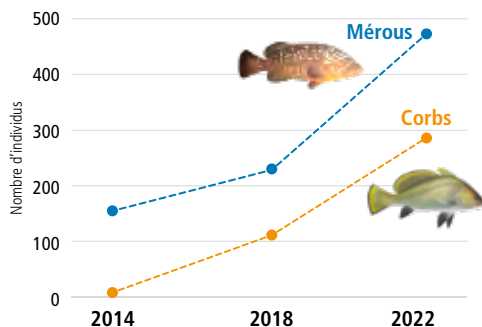
Restaurer les populations de poissons

Des récifs artificiels ont été immergés avant la création du Parc national dans la rade Sud de Marseille pour recréer des habitats disparus. Dès sa création en 2012, sept Zones de Non-Prélèvement ont été mises en place dans le cœur marin pour redonner sa place à la biodiversité, tout en restaurant les réserves de pêche.

Les Zones de Non Prélèvement demandent un effort aux pêcheurs, car elles les privent de secteurs qu'ils avaient l'habitude de fréquenter.

Mais elles présentent aussi de vrais bénéfices. La diversité des espèces et les quantités de poissons y augmentent de manière considérable et la récupération des milieux y est

très rapide. La biomasse de poissons a augmenté d'un facteur 3 à 4 en une dizaine d'années. Plus riches, les écosystèmes deviennent plus résistants, ce qui est aujourd'hui très important dans le contexte du changement climatique.



Comptages réalisés sur 25 sites d'étude, GEM 2022



Dans les ZNP, chasse et pêche sont strictement interdites

- Les poissons y vivent plus vieux et se reproduisent plus abondamment.
- Leurs larves et leurs jeunes se dispersent au gré des courants à l'extérieur des réserves, elles attirent d'autres poissons qui viennent s'en nourrir et s'installent.
- Une fois les capacités d'accueil dépassées, les poissons en sur-nombre quittent la zone pour coloniser d'autres lieux.

Recréer des habitats

Pour compenser la destruction des milieux naturels dans la rade de Marseille, 400 structures de roche et de béton ont été immergées par la ville de Marseille à partir des années 2000 entre le Frioul et la Corniche : c'est la plus grande zone de récifs artificiels d'Europe. Devenues nurseries, elles attirent les espèces cibles de la pêche – comme le sar, la mostelle ou le chapon – et produiraient jusqu'à 5 000 kg de poissons par an. La pêche y est interdite, mais les eaux en bordure de périphérie sont poissonneuses.

POUR TOUT SAVOIR SUR LES
RÉCIFS ARTIFICIELS, C'EST ICI !



A la peine

La Méditerranée est l'un des 10 « hotspots » de biodiversité de la planète. Elle abrite à elle seule 10 % des espèces répertoriées mondialement, alors qu'elle ne représente qu'1 % de la surface des océans. Mais ses réserves de pêche sont mal en point : en 2021, 11 % de ses stocks étaient considérés en bon état, contre 89 % surexploités ou en voie de reconstitution.

90% de la surface marine
du cœur du Parc national
des Calanques est ouverte à la pêche.

Depuis la création du Parc national en 2012

- 4 suivis par pêches scientifiques et comptage en plongée, tous les 3 ans,
- La biomasse de poissons a augmenté d'un facteur 3 à 4 dans les ZNP en une dizaine d'années. En dehors des ZNP la biomasse est restée stable,
- Le nombre de mérus et de corbs, a fortement augmenté, en particulier en ZNP
- L'écart important de biomasse avec l'extérieur des ZNP est une preuve de "l'effet réserve" et donc de l'efficacité de la gestion.
- Il a été démontré que la zone de Marseille et du Parc national des Calanques constitue une zone déterminante pour la reproduction de la daurade à l'échelle du Golfe du Lion.

Marseille

Ratonneau

Pomègues

Ferme aquacole

Récifs Prado

ZNP

Maire

Jarre

Plane

Riou

ZNP

Périmètres du Parc national des Calanques

- Cœur terrestre
- Aire d'adhésion
- Cœur marin
- Aire maritime adjacente

Pêche professionnelle et pêche de loisirs interdites

- Zone de Non Prélèvement (ZNP) et bouée de balisage
- Zones portuaires et Zone de Mouillage et d'Équipement Léger (ZMEL)
- Zones interdites aux engins à moteur (ZIEM), zones de baignade, chenaux
- Zone d'interdiction de pêche due à la présence d'engins explosifs immergés
- Récifs Prado (mouillage, plongée et pêches interdits)
- Zone d'interdiction de la récolte d'oursins
- Zones de protection archéologique : Grotte Cosquer (mouillage et plongée scaphandre ou en apnée interdits) et Triangle Cousteau (plongée et pêches interdits)
- Réserve des enfants - Calanque du Mugel

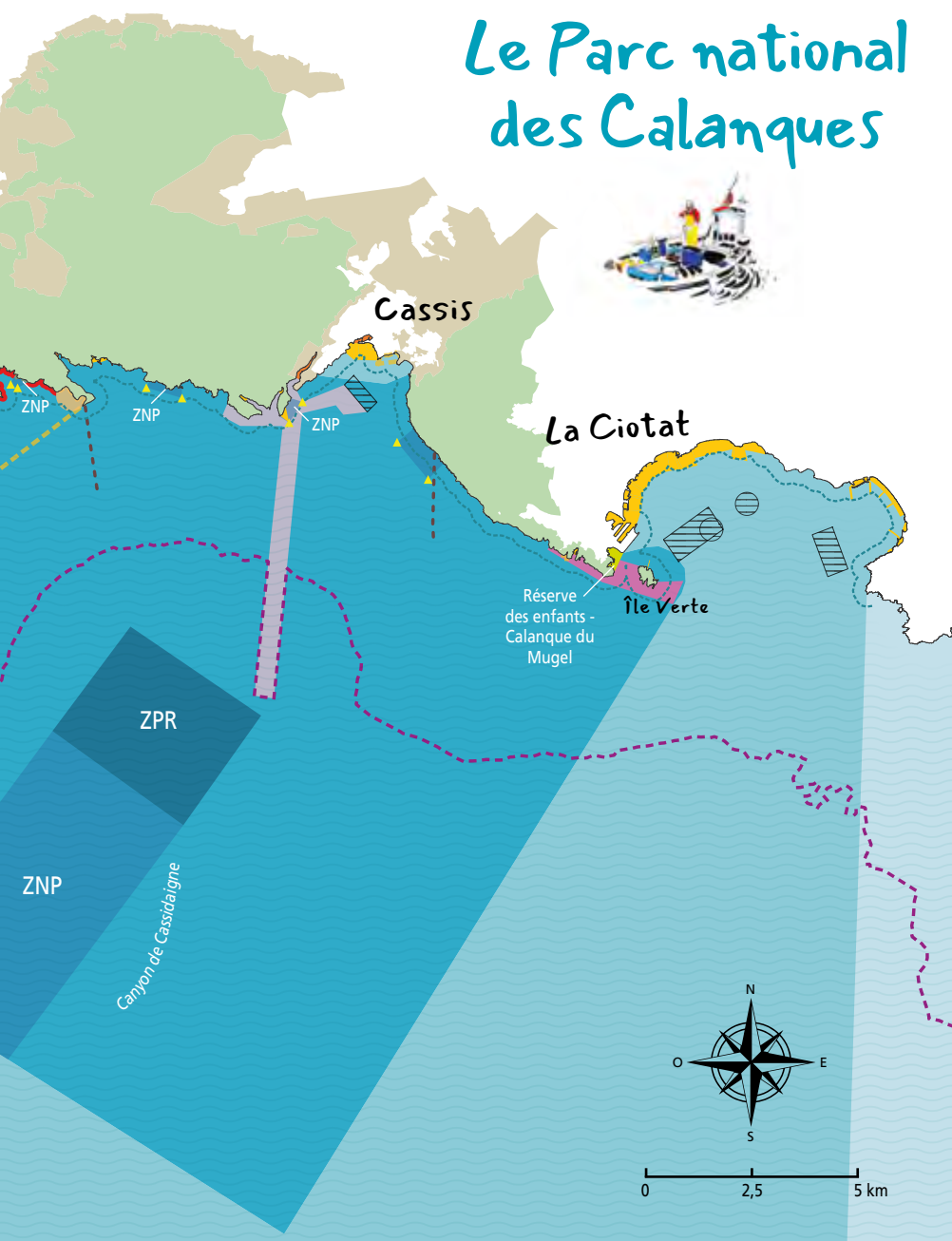
Pêche professionnelle interdite

- Zone de pêche du corail rouge interdite
- Zone de dragage interdit
- Limite au large de la zone interdite au chalutage

Pêche de loisirs interdite

- Zone de Protection Renforcée (ZPR)
- Zone de pêche sous-marine à la côte interdite (du 1^{er} novembre au 31 mars, sauf les samedis et dimanches)
- Pêche sous-marine interdite (Anse de Pomègues et Anse des Cuivres)
- Zone de mouillage obligatoire pour les navires de plus de 45 m et sur coffre si disponible
- Trait de côte
- Limite 300 m (< 5 nd)
- Limite des prud'homies

Le Parc national des Calanques





Partager l'espace

Si elle est un espace de loisir pour beaucoup, la mer doit aussi rester un espace de travail pour les pêcheurs aux petits métiers. Pêcheurs amateurs, plaisanciers, plongeurs, kayakistes... il revient à tous de partager ce bien commun dans le respect de chacun et de protéger ceux qui en ont le plus besoin.



Pour une cohabitation en mer réussie

Les drapeaux de couleur qui flottent à la surface de l'eau signalent la présence d'un engin de pêche (filet, nasse ou palangre). Pour éviter de l'endommager, il faut contourner la zone, en prenant soin de ne jamais passer entre deux signaux peu espacés, ni entre un signal et le bateau d'un pêcheur occupé à caler ou relever ses engins de pêche.

Parce qu'elle les déstabilise dangereusement quand ils calent ou relèvent leurs filets, la vitesse est l'ennemie des pêcheurs. Quand un bateau de pêche à l'arrêt est en vue, on ralentit vraiment (comme on le fait dans une zone à 30 en ville) et et on garde la distance : 150 mètres minimum !

← Guillaume

Cassis

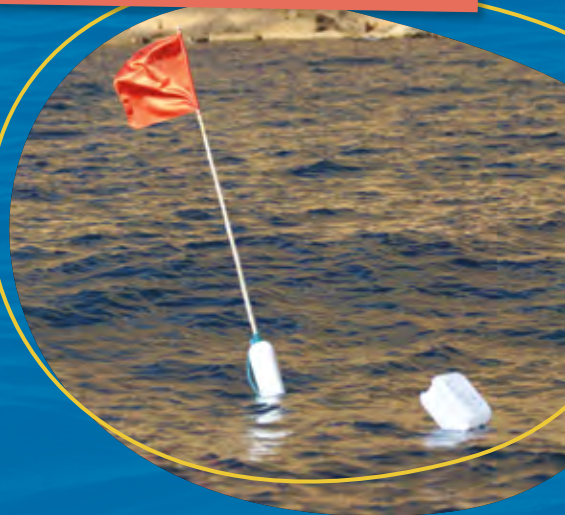
Guillaume a délaissé sa vie d'artiste et le milieu du spectacle pour devenir pêcheur. Il se voit comme un agriculteur de la mer : à la manière d'un cultivateur qui gère les caprices de la météo et les exigences de ses cultures, il jongle avec les aléas du milieu marin, comptant sur son expérience et son instinct pour profiter au mieux de ce que la mer veut bien lui offrir. Quand vous repérez la présence d'un filet, pensez à lui et imaginez que vous avez sous les yeux le vaste champ d'une femme ou d'un homme qui travaille avec la mer !



Le saviez-vous ?

→ Pour le pêcheur, un bateau qui passe entre ses signaux, c'est potentiellement un filet détruit, des poissons prélevés en pure perte, des journées de travail qui partent en fumée et des coûts financiers très lourds à supporter.

→ Si, au moment de la relever, votre ancre se retrouve prise dans un filet, attachez votre bout d'amarrage à une bouée et laissez-le sur place. Le pêcheur se chargera de le remonter et il vous suffira de contacter la prud'homie de Marseille, Cassis ou La Ciotat pour le récupérer.



POUR TOUT CONNAÎTRE
DE LA RÉGLEMENTATION
EN MER, C'EST ICI !



Partager la ressource

Autre activité emblématique du territoire, la pêche de loisir s'est beaucoup développée dans l'espace du Parc national des Calanques. Elle partage les mêmes espèces, les mêmes sites et les mêmes saisons que la pêche professionnelle et doit, elle aussi, être gérée de manière durable.

Pour assurer une gestion responsable et un juste partage de la ressource, de nouvelles réglementations viennent d'être mises en place.

Encadrer la pêche de loisir et sportive

Les captures réalisées par les pêcheurs amateurs sont strictement réservées à la consommation personnelle et familiale.

Une taille minimale et des quotas qui varient suivant l'espèce, le lieu et la saison ont été fixés en accord avec les fédérations de pêche. Et pour empêcher la revente illicite et éviter toute concurrence avec la pêche professionnelle, chaque poisson prélevé en cœur de Parc doit être marqué en sectionnant la partie basse de la queue. En cas de non-respect de la règle, c'est 1 500 euros d'amende.

Dans le cœur et l'aire marine adjacente, la déclaration de l'activité de pêche et de toutes les captures est obligatoire (Application CatchMachine).

Le saviez-vous ?



En cœur de Parc

- C'est maximum :

7 kg	20 kg
/personne/jour	/bateau/jour

- Pêche du poulpe interdite du 1^{er} juin au 30 septembre



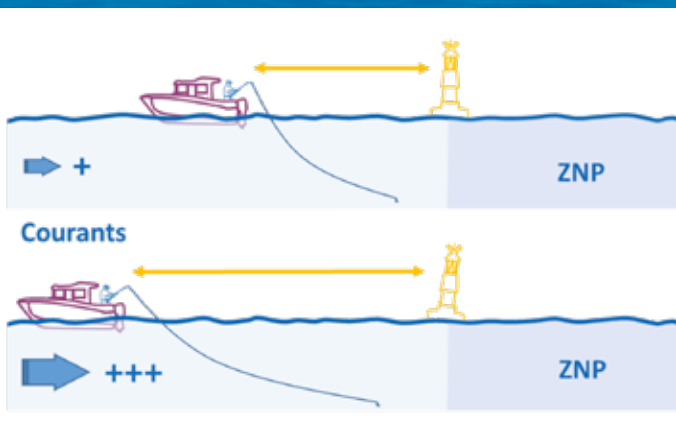
Dans tout le Parc

- Pêche interdite : mérou, corb, grande nacre, grande cigale.
- Pêche aux oursins limitée à 2 douzaines par personne/jour et 5 douzaines par bateau/jour, interdite du 1^{er} mars au 14 décembre.



POUR SE RENSEIGNER SUR LES TAILLES MINIMALES DE CAPTURE, LES QUOTAS ET LES SAISONS, C'EST ICI !





Les ZNP, c'est pour tout le monde

Si le potentiel des zones de non prélèvement peut faire espérer de « bonnes prises » à certains, mieux vaut garder ses distances ! Car ce n'est pas la position de l'embarcation qui compte, mais bien celle de l'engin de pêche : si l'hameçon ou le filet se trouvent en zone protégée, vous êtes en infraction. Or, dans la région, les courants sont forts et changent souvent de sens. Pour éviter de se laisser surprendre et être sûr de pêcher en toute tranquillité, le plus prudent est de se maintenir à bonne distance. Surtout si on n'est pas très expérimenté...

Gare aux hameçons perdus !

Pris dans les filets, ils blessent profondément les pêcheurs et peuvent entraîner plusieurs jours d'arrêt.



Usager du Parc, que puis-je faire ?

Les plongeurs et les chasseurs sous-marins n'aiment pas toujours croiser des filets ou des palangres sur leur chemin : elles sont comme des barrières qui limitent l'horizon et des ennemis qui prélèvent les poissons. Ces engins de pêche méritent pourtant le respect !



Beaucoup de pêcheurs ont pratiqué la pêche sous-marine avec passion avant de devenir des artisans de la mer. C'est le cas de Gérard, aujourd'hui 1^{er} Prud'Homme de La Ciotat !

La pêche sous-marine

Comme la pêche de loisir, la pêche sous-marine est réglementée afin d'éviter de trop fortes pressions sur le milieu. Taille des prises, marquage, interdiction de prélèvement d'espèces sensibles ou pêche saisonnière... la pratique est encadrée. Pour éviter le braconnage, il est par ailleurs strictement interdit de s'approcher à moins de 150 mètres d'un filet de pêche.

La plongée

Venus pour les observer vivre et évoluer dans leur habitat naturel, certains plongeurs supportent mal de voir les poissons se faire capturer. Drapeau de signalement ou bouées coupées... les actes de malveillance sont donc monnaie courante. Or la pêche artisanale est une activité emblématique et patrimoniale du territoire, une pratique plus respectueuse que les autres. Ces nuisances sont très contreproductives. Elles créent des filets perdus qui continuent de pêcher pendant de longs mois : une perte pour le pêcheur... et pour la nature elle-même.



Le saviez-vous ?

➔ **En cœur de Parc, la pêche sous-marine c'est maximum :**

- 12 prises/personne/jour

➔ **Pêche interdite :**

- crustacés grainés (crabes, araignées, langoustes...),
- raies,
- requins.



➔ **Pêche saisonnière :**

- poulpe (interdite du 1^{er} juin au 30 septembre).

Les filets fantômes

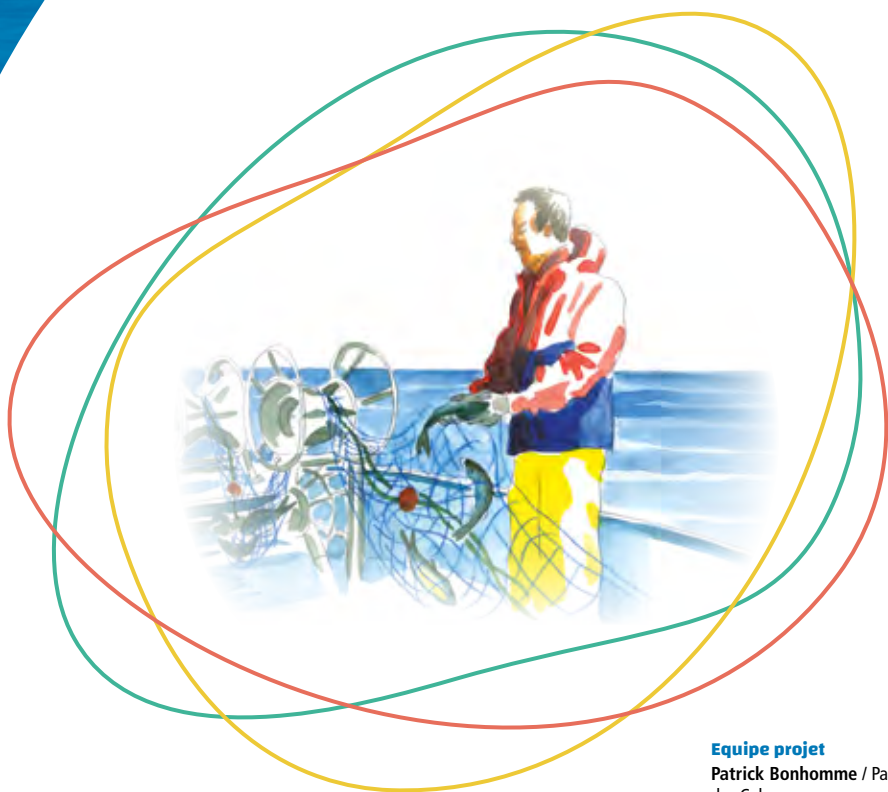
Les filets perdus ou déchirés qui traînent sur le fond sont surnommés les filets fantômes : à la manière de spectres qui hantent la mer, ils continuent de tuer des poissons... Il faut savoir que les pêcheurs n'abandonnent jamais un filet volontairement.

Si vous en apercevez un, ne tentez pas de le manipuler : signalez sa présence au programme GhostMed qui se chargera de l'éliminer en toute sécurité. Rendez-vous là



POUR TOUT SAVOIR SUR LE MARQUAGE ET LES QUOTAS DE LA CHASSE, C'EST ICI !





Etablissement public
du Parc national des Calanques
141, avenue du Prado - Bât A
13008 Marseille

www.calanques-parcnational.fr

Equipe projet

Patrick Bonhomme / Parc national
des Calanques

Catherine Piante / WWF France

Textes

Emmanuelle Ousset / Sto Gram

Patrick Bonhomme / PnCal

Photographies

Maxime Béranger

Patrick Bonhomme / PnCal

Aquarelles

Chimène Voronkoff

Mise en page

Sambou-Dubois

Impression

Caractère Imprimerie

Ce livret a été
réalisé avec le
soutien financier
du WWF France

