

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TOUT
commence
en FINISTÈRE

FINISTÈRE 360°

Communiqué de presse, 13 juin 2019

Finistère : vers une pêche responsable

Véritable pilier de l'économie départementale, la pêche est un secteur qui emploie et qui fait partie de l'ADN du Finistère, premier département français pour la pêche fraîche. Pour faire face aux enjeux environnementaux, de plus en plus de marins pêcheurs s'interrogent aujourd'hui sur la pêche durable et responsable. Comment s'y prendre ? Quelles actions entreprendre ? L'ensemble des acteurs du département se sont penchés sur la question et de nombreux projets ont ainsi vu le jour. Entre musées éducatifs, entreprises éco-responsables ou personnalités emblématiques du département, le Finistère s'implique au quotidien pour éduquer sur les bonnes pratiques de la pêche.

Le secteur de la pêche en quelques chiffres :

50% des pêcheurs bretons sont finistériens

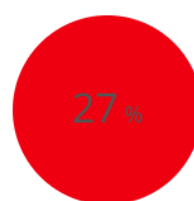
Concarneau 1er port thonier de France



navires



marins



des apports de la pêche
française proviennent du
Finistère.

Pour sauvegarder les espèces des milieux aquatiques, on pratique le « No Kill » en baie de Morlaix !

Le « No Kill » voit le jour au début du XX^{ème} siècle. Cela consiste alors à remettre les poissons jugés trop petits à l'eau pour ne pas bloquer la reproduction de l'espèce. Au fil des ans, la définition du « No Kill » évolue et désormais, de nombreux pêcheurs relâchent volontairement leurs prises qu'elles aient ou non atteint la taille réglementaire.



Philippe Dolivet incarne bien cette définition. Capitaine Guide certifié IGFA, c'est un spécialiste européen de la pêche du bar à la mouche. Contrairement à la pêche au ver monté sur hameçon, la pêche à la mouche permet de relâcher les poissons sans mettre en danger leur survie. Sur son bateau « spécial mouche », faites la découverte des territoires préservés de la baie de Morlaix et de la rade de Brest, l'eldorado européen pour la pêche à la mouche du bar.

Multi-casquettes, Philippe Dolivet se diversifie et a créé une marque de cannes à pêche, les **Cannes Custom by Brittany Fly Fishing**. 15 modèles 4 brins à la fabrication soignée composent sa nouvelle gamme. Ces cannes, résultats d'un véritable travail d'artisan sont entièrement « made in Europe » et c'est notamment grâce à des prototypes, de nombreux tests et des essais variés, que ce capitaine a finement sélectionné les meilleurs composants pour en faire des produits haut de gamme à la disposition des aficionados de ce sport.

Autre accessoire indispensable de la pêche, le leurre ! Matthieu Guennal, avec ses créations **FIIISH** révolutionne donc le milieu puisque ses leurres sont d'une troublante ressemblance avec de véritables poissons. Et pour permettre une continuité écologique, FIIISH prône la remise à l'eau et la pêche de manière responsable.

Depuis plus de 25 ans, **l'association des ligneurs de la Pointe de Bretagne** défend les intérêts d'une halieutique responsable. Selon cette même démarche de qualité et de développement durable, 3 amis ont eu l'idée de fonder la **société des ligneurs de l'île Vierge**. Leur but ? Ne pêcher qu'à la ligne lieu jaune et bar et qu'aux casiers le homard breton.

" 100% des poissons capturés sont recyclés (pratique du catch and release ou no-kill) et je n'utilise que des hameçons sans ardillon. Les truites comme les bars ne sont pas blessés et rapidement libérés ce qui minimise le stress. Ils peuvent ainsi poursuivre leur cycle biologique, assurer la pérennité de leur espèce (reproduction), grossir et faire, pour certains d'entre-eux, le bonheur d'une autre capture mémorable pour d'autres pêcheurs à la mouche passionnés. Il s'agit à mon sens du seul mode de gestion durable de ces espèces vulnérables et menacées par les multiples agressions que subissent leurs habitats. La pêche à la mouche est la seule méthode de pêche récréative qui permet de gérer la ressource sur le long terme". Philippe Dolivet

Un élevage d'ormeaux respectueux de la biodiversité

Sylvain Huchette, entrepreneur passionné installé à Plouguerneau a créé [France Haliotis](#) il y a douze ans. Depuis, la société a prospéré et est devenue le plus grand élevage d'ormeaux d'Europe. Élevés en pleine mer et nourris exclusivement aux algues fraîches, les ormeaux, certifiés agriculture biologique, sont des produits d'une qualité remarquable.

Immersion dans le milieu de la pêche

Le « Carré des mousses », le nouvel espace du [Musée de la pêche de Concarneau](#) a ouvert ses portes après une année de travaux. Il a pour objectif de faire découvrir la vie d'un port de pêche actuel et les responsabilités liées à la filière. Véritable immersion au cœur du milieu pêcheur, cette salle dispose de 7 modules interactifs pour plonger les familles dans un univers qui leur est complètement étranger. Le monde de la pêche ainsi que les pratiques employées sont expliqués en détail aux visiteurs. D'ateliers en ateliers, ils partent à la découverte des systèmes de navigation, récoltent des informations sur les filets, les espèces de poisson, les époques les plus propices en respect avec l'environnement et le cycle de reproduction des espèces.



"Depuis mai 2019, le Musée de la Pêche à Concarneau accueille dans sa nouvelle salle de découverte un ensemble de dispositifs interactifs et ludiques pour sensibiliser les visiteurs aux questions de préservation des ressources halieutiques ».

Estelle Guille des Buttes-Fresneau, Conservatrice en chef du Musée de Pont-Aven et du Musée de la Pêche de Concarneau



Rendez-vous à 5h30 pour le retour de pêche au Guilvinec, premier port de débarquement de la pêche artisanale en France. A la criée, les caisses bicolores voyagent de mains en mains avec en leur sein langoustines et autres poissons prêts à être vendus.

Au-delà de l'aspect technique et pratique que l'on observe, et pour en savoir plus, **Haliotika** propose des visites guidées de la criée côtière. 5^{ème} structure culturelle et touristique du Finistère, Haliotika, la cité de la pêche, permet de suivre le poisson de la mer à l'assiette.

Pour recréer du lien entre consommateurs et pêcheurs, **Poiscaille** a imaginé un casier de la mer pour favoriser le circuit court et fournir des produits frais selon un abonnement flexible. Chaque casier représente l'équivalent d'un repas pour 2-3 personnes. Le concept est en adéquation avec la protection de l'environnement puisque les quantités pêchées sont réduites et les prises des espèces sont équilibrées, la pêche est donc responsable et durable.

Les criées : l'Info en +

56 hauturiers

41 côtiers

119 petites pêches

906 marins

Près de 37 000 tonnes de poissons ont été vendues à la criée en 2018 dans le Finistère
400 tonnes de lottes vendues en Finistère – poisson le plus vendu

" La criée a comptabilisé 19 388 tonnes en 2016, pour 76 millions de valeurs. En tonnage, c'est la 3^{ème} meilleure année depuis 1960, et en valeur la première. Le Guilvinec, c'est un vrai challenge car c'est la place forte aujourd'hui et du mareyage et de la pêche hauturière ».

Grégory Pennarun, Directeur de la criée du Guilvinec

"On veut provoquer une véritable expérience à nos visiteurs. Qu'ils aient le sentiment d'embarquer, de faire partie de l'équipage !"

Anne Latimier, Directrice d'Haliotika



Pour permettre une pêche sélective, **ISI FISH** met au point des outils de géolocalisation. Leader des bouées instrumentées pour la pêche thonière, la société a été créée en 2007 par Gildas Bodilis, ingénieur halieutique. Après plus d'une décennie en tant que responsable R&D il est aujourd'hui un expert dédié pour la définition des outils d'aide à la décision pour les navires.

Crédits photos : Philippe Dolivet - Musée de la pêche Concameau – Haliotika – CRT Bretagne



VOS CONTACTS PRESSE

JEAN-LUC JOURDAIN

Relations presse et prescripteurs

- jeanluc.jourdain@finistere360.com
- 02 98 76 24 42 / 06 73 86 35 40

LAETITIA FOUREUR

Attachée de presse – Agence RevolutionR

- lfoureur@revolutionr.com
- 01 47 10 08 41 / 06 49 28 70 23

FINISTÈRE
Tourisme, Nautisme
& Territoires **360°**

www.finistere360.com