

# Les produits de la pêche et de la pisciculture en France

PRODUITS

TECHNIQUES

ENJEUX



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



# BIENVENUE DANS LE MONDE DE LA PÊCHE ET DE LA PISCICULTURE

En France et dans le monde entier, la consommation de poisson et de produits aquatiques est en augmentation constante.

Qu'ils soient pêchés, élevés ou transformés, la variété de ces produits (plus de 150 espèces différentes !) répond aux attentes d'un nombre toujours croissant de consommateurs séduits par la richesse et la diversité de leurs saveurs tout au long de l'année.

Près de 460 000 tonnes de poissons sont pêchés et débarqués chaque année dans les ports français, pour un chiffre d'affaires supérieur à un milliard d'euros, ce qui fait de l'Hexagone le quatrième producteur européen de produits de la pêche. La France, avec son outremer, est aussi le deuxième pays au monde en termes d'espace maritime.

Pêcheurs mais aussi pisciculteurs, employés des halles à marée, mareyeurs, transformateurs, grossistes, distributeurs et poissonniers développent au fil des saisons tout leur savoir-faire pour offrir aux consommateurs des produits de qualité conformes à leurs attentes.

Animée par le souci permanent d'être en phase avec les défis économiques, environnementaux et nutritionnels actuels, la filière maritime et piscicole française, en lien avec les chercheurs et les instances communautaires et nationales, se mobilise au quotidien pour concilier une demande croissante et l'amélioration des techniques de production, dans le respect d'une production durable.

Ce dossier de presse a pour ambition de présenter les réalités et les atouts du poisson et des produits issus de sa transformation, mais aussi de mieux faire connaître les activités des filières maritimes et piscicoles en France, ainsi que la façon dont elles relèvent le défi du XXI<sup>e</sup> siècle.



Hervé Jeantet  
Président du Conseil  
spécialisé pêche  
et aquaculture



Dominique Defrance  
Délégué filière  
FranceAgriMer



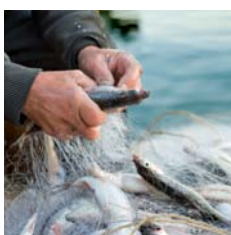
# SOMMAIRE

## 04/ Le poisson comme on l'aime



- 4 / La richesse des produits de la pêche
- 5 / Il n'y a que des bonnes raisons de manger du poisson
- 6 / À chaque produit sa saison
- 8 / Bien consommer et bien choisir ses produits
- 9 / Labellisation : une garantie de fraîcheur et de qualité
- 10 / Manger du poisson ne coûte pas forcément plus cher
- 11 / Une consommation en croissance constante

## 13/ À la découverte de la filière pêche et pisciculture



- 13 / Le poisson dans tous ses états
- 14 / La pisciculture, le complément naturel de la pêche
- 16 / De la mer à l'assiette
- 17 / La pêche, un métier de tradition
- 18 / Les autres métiers qui composent la filière pêche et pisciculture
- 20 / L'activité économique de la filière pêche et pisciculture en France

## 22/ Une filière moderne et responsable



- 22 / Une attention croissante portée à la gestion des ressources halieutiques
- 23 / Un engagement en lien avec les chercheurs et les pouvoirs publics
- 24 / Le défi de la pêche durable
- 25 / La réglementation européenne : un atout pour la filière et pour les consommateurs

## 27/ Glossaire

## 28/ Les clés de la filière

# LE POISSON COMME ON L'AIME

## La richesse des produits de la pêche

Anchois, bar, coquille Saint-Jacques, daurade, hareng, langoustine, lieu jaune, lieu noir, limande, lotte, maquereau, merlan, merlu, morue, rouget, sardine, sole et tourteau figurent parmi les espèces les plus représentées des pêches maritimes françaises.

Incontournables sur les étals des poissonniers, le saumon (principalement issu de l'élevage en Europe du Nord), et la truite (élevée dans les régions françaises) complètent cette offre variée.

Outre-mer ou dans des océans plus lointains, la flottille française pêche également des crevettes tropicales et du thon blanc. Transformé en conserves dans les ports de débarquement ou dans les conserveries en France, le thon compte parmi les espèces les plus consommées des Français.

Ces poissons vedettes ne doivent cependant pas faire oublier la multitude d'espèces existantes, que les différentes périodes d'abondance, combinées à la variété des présentations commerciales, permettent au consommateur de déguster tout au long de l'année.



## Il n'y a que des bonnes raisons de manger du poisson

Source de protéines, d'acides gras essentiels (Oméga 3), de minéraux, comme le phosphore, d'oligo-éléments, comme le fer, l'iode, le zinc, le fluor ou le sélénium et de vitamines A, D et certaines du groupe B, les nombreuses qualités nutritionnelles du poisson ne sont plus à prouver.

D'ailleurs, le Plan national nutrition et santé (PNNS) et l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) recommandent de manger du poisson au moins deux fois par semaine<sup>1</sup>.



© istock / Cagri Özgür

### Poisson maigre ou poisson gras ?

Les poissons maigres comme le colin (ou lieu noir), le merlan, le cabillaud, la sole ou la lotte, contiennent souvent moins de 1 % de lipides.

Plus riches en calories, avec des taux de graisse supérieurs à 5 %, les poissons gras (sardine, maquereau, hareng, saumon...) fournissent aussi d'excellents acides gras essentiels polyinsaturés, dont les Oméga 3.

Pour une alimentation équilibrée, il est recommandé d'alterner la consommation de poissons maigres et de poissons gras.

<sup>1</sup> Voir le dossier de l'Anses « Manger du poisson, pourquoi ? Comment ? » sur [www.anses.fr](http://www.anses.fr)

Afin de lutter contre le surpoids et l'obésité, des organismes et initiatives tels que le Plan national nutrition et santé (PNNS) lancé en 2001, ont pour mission d'informer et d'agir pour favoriser une bonne nutrition, enjeu majeur de santé publique en France.

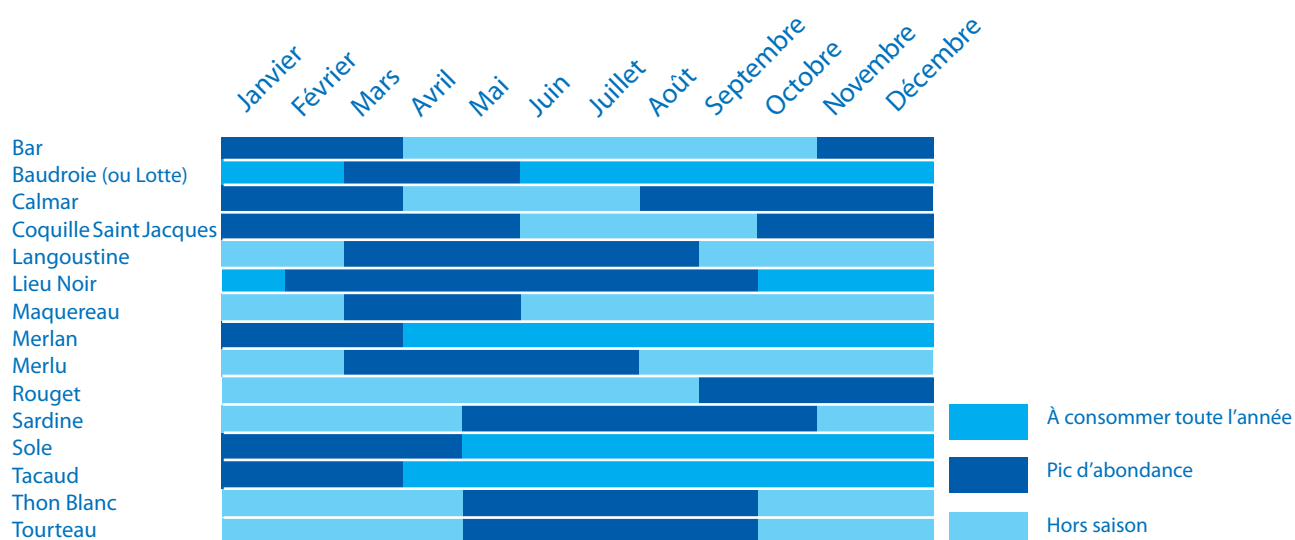
### Pour en savoir plus sur les avantages nutritionnels du poisson :

- [www.nutraqua.com](http://www.nutraqua.com) : ce site présente la composition nutritionnelle d'une cinquantaine d'espèces de produits aquatiques. Il permet de rechercher des informations par espèce ou par nutriment.
- [www.anses.fr](http://www.anses.fr) : le site de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation offre de nombreuses informations aux consommateurs et leur fait profiter de l'expertise scientifique de l'agence.

## À chaque produit sa saison

À l'instar des produits de l'agriculture, les produits de la pêche suivent généralement une saisonnalité. Consommer du poisson frais de saison favorise une pêche durable tout en garantissant une qualité irréprochable et un prix juste.

Les professionnels de la transformation de poissons (surgélation, conserves, produits traiteurs...) adaptent leurs approvisionnements selon la saisonnalité des espèces qu'ils travaillent. Ils permettent ainsi aux ménages de consommer du poisson hiver comme été.



Consommer un produit de saison permet de préserver la biodiversité et offre la garantie de varier les espèces et les plaisirs. En dehors des espèces les plus courantes, plus de 150 autres espèces sont débarquées dans les ports français. Tacaud, chinchard, griset (ou daurade grise), mullet ou grondin (gris ou rouge), etc., généralement méconnus des consommateurs, font néanmoins partie du patrimoine gastronomique français.

## La filière s'organise

Pour permettre aux consommateurs de mieux se repérer parmi toutes les mentions existantes, la filière pêche s'organise.

Une association à caractère interprofessionnel, France Filière Pêche, a été créée en 2011. Elle réunit tous les maillons de la filière pêche maritime, depuis les producteurs jusqu'aux distributeurs. Elle a pour but de soutenir et promouvoir les pratiques durables et responsables des opérateurs de la filière et de favoriser la commercialisation des produits de la pêche française.

Afin de valoriser leurs caractéristiques auprès du consommateur, une marque collective nationale sera lancée courant 2012.





## Bien consommer et bien choisir ses produits

**P**our les professionnels de la pêche, proposer des produits frais et de qualité est une exigence. La bonne conservation (entre 0 et 4 °C) des produits de la pêche fait l'objet d'une attention de tous les instants, à tous les niveaux de la chaîne, y compris, bien sûr, dans les établissements de transformation.

Brillant, la chair ferme, l'œil vif et bombé et les ouïes rouges ou rosées : un poisson frais, ça ne trompe pas ! Les professionnels de la filière utilisent des critères bien codifiés pour qualifier la fraîcheur. Un délai rapide de distribution et de consommation, généralement de 48 à 72 heures entre le débarquement et la mise à l'étal, est garant de cette fraîcheur. Mais plus encore que le délai de commercialisation, la continuité de la chaîne du froid et le respect des bonnes pratiques professionnelles permettent des durées de conservation supérieures et une qualité optimale du produit.

En ce qui concerne la préparation, il existe de nombreuses façons de varier les plaisirs : au four, à la vapeur, pochés, meunière, au grill, à la matelote, en friture ou encore au micro-onde ! Le poisson s'accommode aussi bien de recettes simples que de celles, plus élaborées, des grandes occasions.



© Shutterstock / Nikolay Stefanov Dimitrov

### Quelques conseils pour mieux consommer

- Acheter des produits de saison
- Varier le choix des espèces
- Demander conseil à son poissonnier
- Varier les modes de préparation
- Lire attentivement l'étiquetage
- Hors saison, privilégier les conserves

## Labellisation : une garantie de fraîcheur et de qualité

La traçabilité est obligatoire à toutes les étapes de la filière : elle permet entre autres d'assurer la transmission d'informations sur les produits de la pêche, dont certaines sont obligatoires pour l'affichage sur les étals ou l'étiquetage. Rigoureusement contrôlé, ce dispositif garantit aux consommateurs la connaissance des principales caractéristiques et de la provenance de ces produits.

Chaque étiquette doit ainsi indiquer :

- la dénomination commerciale du produit : le nom « commun » du produit (exemple : bar, sole, sardine...);
- le mode de production (pêché ou élevé);
- la zone maritime de pêche (Méditerranée, Baltique, Atlantique nord-est, etc.) ou le pays d'élevage pour la pisciculture.



CCSTI/Maison de la Mer

Dans le souci d'offrir des produits mieux identifiés, ou présentant des caractéristiques certifiées, les professionnels de la filière ont développé, en direct ou avec l'appui des pouvoirs publics, des labellisations complémentaires : label rouge, bio, indications géographiques protégées, ainsi que divers écolabels privés, comme le Marine stewardship council (MSC).

Chaque acteur de la filière s'emploie ainsi à valoriser au mieux ses produits et ses pratiques. Dans cet esprit, la filière aquacole a créé la charte qualité Aquaculture de nos régions. Contrôlée par un organisme indépendant, elle garantit une alimentation saine des poissons, une traçabilité exemplaire et une fraîcheur optimale.

Pour le secteur de la pêche, on peut citer les marques collectives Filière Opale, Fraîcheur du littoral de Haute-Normandie ou encore Golfe du Lion producteur.

Les professionnels ont également développé des labels rouges par filière : bar et turbot d'aquaculture, truite, conserves de sardines de Bretagne ou coquille Saint-Jacques entière ou en noix, saumon frais ou fumé. Ce label garantit une qualité supérieure du produit, résultant notamment de conditions particulières de production ou de fabrication, en conformité avec un cahier des charges rigoureux<sup>2</sup>.

Certaines productions de saumon frais ou fumé bénéficient également de certifications label rouge.

Par ailleurs, des entreprises piscicoles élevant des truites, des bars ou des daurades se sont engagées dans la filière biologique.

Qualité et traçabilité constituent de véritables atouts pour la filière des produits aquatiques. Aussi l'ensemble des professionnels observe des règles strictes, respectant un niveau d'exigences parmi les plus hauts d'Europe. La filière souhaite en effet se positionner comme un acteur d'excellence, garant des bonnes pratiques pour ses produits.

<sup>2</sup> Pour en savoir plus sur le Label Rouge, voir art. L.641-1 du Code rural

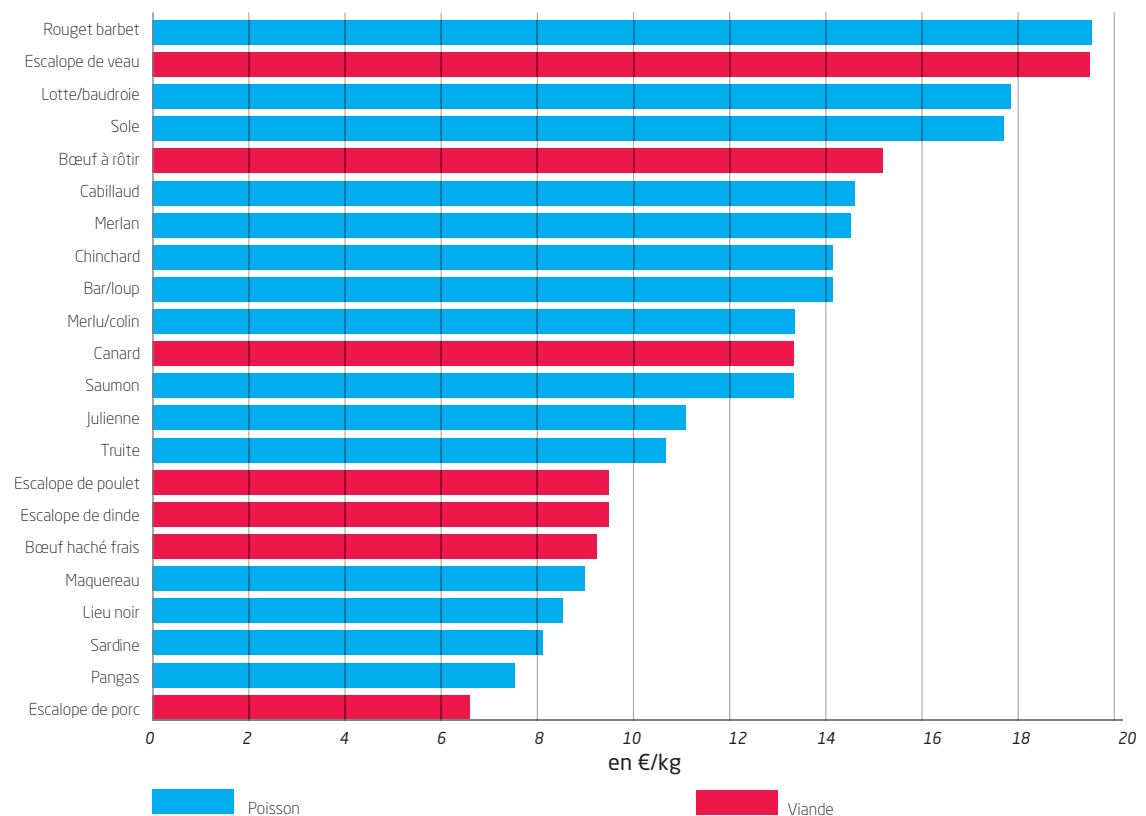
## Manger du poisson ne coûte pas forcément plus cher

Qui a dit que le poisson coûtait toujours plus cher que la viande ? Disponible à tous les prix, le poisson est accessible pour toutes les bourses et demeure très compétitif, par comparaison avec le prix de la viande, pour des occasions de consommation équivalentes<sup>3</sup>.

De manière générale, les prix des produits alimentaires sont en hausse. Les protéines animales, viande ou poisson, n'échappent pas à cette tendance mondiale.

Parfois élevés, pour certaines espèces, les prix du poisson résultent de la complexité des moyens mis en œuvre pour permettre aux consommateurs de bénéficier de produits frais et de qualité irréprochable.

Prix moyen des découpes fraîches de viandes et de poissons (moyenne 2008/10)



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Pour être certain de déguster des produits de qualité au prix le plus juste, le poissonnier reste le meilleur allié des consommateurs : au-delà des mentions d'étiquetage obligatoire, il est là pour les informer sur la provenance des produits de la pêche, leur saisonnalité, leur mode de préparation ou pour leur suggérer des espèces moins connues, mais tout aussi savoureuses.

<sup>3</sup> Synthèse FranceAgriMer 2012-Poisson ou viande, est-ce seulement une question de prix ?

## Une consommation en croissance constante

En France, la consommation moyenne de produits issus de la pêche et de la pisciculture atteint 35,2 kg par habitant et par an<sup>4</sup>. Ce chiffre, qui ne cesse de croître depuis 10 ans, place la France sur la troisième marche du podium européen des consommateurs de produits aquatiques.

Selon une étude FranceAgriMer, 62 % des consommateurs français disent manger du poisson une à deux fois par semaine<sup>5</sup>.

Saumon, cabillaud, lieu noir et crevettes cuites forment le peloton de tête des produits aquatiques frais les plus prisés par les Français. Au rayon des produits élaborés, les Français sont friands de conserves de sardines, maquereaux et thon au naturel ou à l'huile, de saumon fumé, de surimi, de surgelés et de toute une gamme de produits traiteurs. 95 % des ménages achètent des conserves de poisson au moins une fois dans l'année.

La variété des espèces et des produits permet de profiter des saveurs du poisson toute l'année, en toute occasion.



© istock / Eric Renard

<sup>4</sup> Rapport FranceAgriMer 2011-Les filières pêche et aquaculture en France

<sup>5</sup> Etude réalisée par MICA Research pour FranceAgriMer en 2011

FranceAgriMer anime des ateliers dédiés  
aux enfants au Salon international  
de l'agriculture et à Kidexpo



# À LA DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE PÊCHE ET PISCICULTURE

## Le poisson dans tous ses états

Lorsque l'on évoque les produits de la pêche, on pense de prime abord aux étals achalandés en poissons frais, coquillages et crustacés. Pourtant les produits de la mer se consomment sous de multiples formes et sont présents dans de nombreux autres produits.

La pêche congelée représente ainsi plus d'un quart de la production française. Une fois pêché, le poisson est directement congelé à bord des navires afin de garantir une fraîcheur et une conservation optimale.

La filière fournit également une grande variété de produits élaborés, pratiques, originaux et appréciés des consommateurs. Outre les conserves, on trouve ainsi le saumon ou la truite fumés, les filets d'anchois, le surimi, les marinades, les rillettes, terrines et mousses de poissons ou crustacés, les œufs de poisson, le tarama, les produits traiteurs, plats préparés ou encore les soupes de poisson.

En France, plus de 300 entreprises de toutes tailles s'emploient à transformer les produits de la pêche pour proposer une gamme très large de saveurs, dans le respect de règles d'hygiène strictes. La fabrication de surimi, le fumage du saumon ou la salaison du hareng sont des exemples de ce savoir-faire : la France est le 2<sup>e</sup> producteur européen de saumon et de truite fumés (et le 1<sup>er</sup> consommateur européen) et le 1<sup>er</sup> producteur et consommateur de bâtonnets de surimi.

En 2009, le marché de la transformation représentait un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros, réalisé principalement grâce aux produits phares que sont les conserves de poissons, le saumon et la truite fumés, ainsi que le surimi.

## Tout savoir sur le surimi

« Surimi » signifie « poisson haché » en japonais. Ayant conquis l'Occident à partir de 1985, ce produit est apparu au Japon au XVII<sup>e</sup> siècle. Il s'agissait alors d'une technique de conservation de la chair de poisson par lavage.

Aujourd'hui, les Français consomment plus de 60 000 tonnes de surimi par an. 88 % de ce volume est de fabrication française.

Préparé principalement à partir de filets de poisson à chair blanche vivant dans les mers froides, le surimi est issu d'une chaîne de production qui respecte les ressources, les quotas et les réglementations en vigueur. Afin de garantir la fraîcheur du produit, les poissons pêchés sont souvent transformés en « surimi base » directement à bord des bateaux.



© Shutterstock / margouillat photo

## La pisciculture, le complément naturel de la pêche

Face à la demande toujours croissante de produits de la mer, l'activité pêche est complétée par l'aquaculture, technique d'élevage des êtres vivants aquatiques : des poissons aux coquillages et crustacés, en passant par les algues. Dans le cas de l'élevage de poissons, en eau douce ou en eau de mer, on parle de pisciculture. Avec ses nombreux cours d'eau et ses 5 500 km de littoral, la France présente de nombreux atouts pour l'élevage de poissons.

La pêche et la pisciculture sont deux activités complémentaires qui permettent de répondre aux besoins des consommateurs. L'aquaculture représente aujourd'hui 50 % des produits aquatiques consommés dans le monde<sup>6</sup>. Elle participe à la sauvegarde de certaines espèces et contribue également au repeuplement des rivières.

### Une technique qui respecte le cycle de vie naturel du poisson...

L'élevage du poisson s'appuie sur la maîtrise de son cycle de vie naturel :

- naissance en écloserie : les alevins viennent au monde dans des éclosiers et sont issus d'un véritable savoir-faire en termes de reproduction, de fécondation et d'élevage de plancton dans le cas des espèces marines. Ils sont élevés en nurserie jusqu'à 3 mois ;
- croissance en bassin : à 3 mois, le jeune alevin est transféré dans différents bassins. Selon les espèces, il grandit ensuite jusqu'à l'âge adulte pendant 12 à 30 mois ;
- livraison : devenu adulte, le poisson est pêché à la commande. Il peut aussi être transformé en filets, naturels ou fumés (pour la truite), ou en pavés. Son calibrage est constant et son prix régulier.



### ... et garantit sa traçabilité

Grâce à un registre renseigné à chaque étape de croissance et contrôlé par les services vétérinaires, les poissons d'élevage sont identifiés, suivis et contrôlés, de leur naissance jusqu'à l'étal.

La pisciculture française a pris le parti de s'orienter vers l'élevage d'espèces nobles (truite, saumon, daurade, bar, turbot, esturgeon...) dont la pêche ne peut satisfaire la demande croissante.

L'alimentation fournie à ces poissons contient 30 à 40 % de produits de poissons non destinés à la consommation humaine. Le reste est composé de produits végétaux, vitamines et minéraux.

La fabrication des aliments pour poissons est inscrite dans un cadre réglementaire européen et français particulièrement exigeant, l'un des plus sûrs au monde. Elle fait l'objet de nombreuses avancées pour préserver les ressources.

<sup>6</sup> Source : FAO



## Le pisciculteur, spécialiste des poissons et de la qualité de l'eau

Le pisciculteur maîtrise le cycle de vie du poisson et met tout en œuvre pour lui offrir les meilleures conditions de vie, pour garantir ses qualités et bienfaits nutritionnels au consommateur. Le pisciculteur nourrit, pêche à la demande, abat, transforme, conditionne et expédie ses commandes. Par ailleurs, il assure une surveillance quasi-permanente des bassins et mesure l'état de l'écosystème aquatique, veillant à ce que le poisson dispose constamment d'une eau de bonne qualité. Sentinelle de la qualité de l'eau, le pisciculteur maîtrise les aspects scientifiques et techniques inhérents à sa profession.

### La pisciculture en chiffres

- La France possède environ 600 sites de production piscicole, principalement situés en Aquitaine, en Bretagne, dans le Nord-Pas de Calais et en Picardie
- Avec 34 000 tonnes produites par an, la France est le 3<sup>e</sup> producteur européen de truites d'eau douce (dont 95 % sont des truites arc-en-ciel)
- La France élève 7 000 tonnes de poissons marins (bar, daurade royale, maigre, turbot, saumon et sole) et 7 000 tonnes de poissons d'étang (carpe)
- La France est, avec l'Italie, en tête de la production mondiale de caviar d'esturgeon (20 tonnes/an sur une production mondiale de 140 tonnes)
- La filière aquacole représente 2 500 emplois directs, 10 000 emplois indirects et un chiffre d'affaires d'environ 260 millions d'euros

## Une démarche durable

La pisciculture représente un complément stable et durable à l'apport d'une pêche responsable.

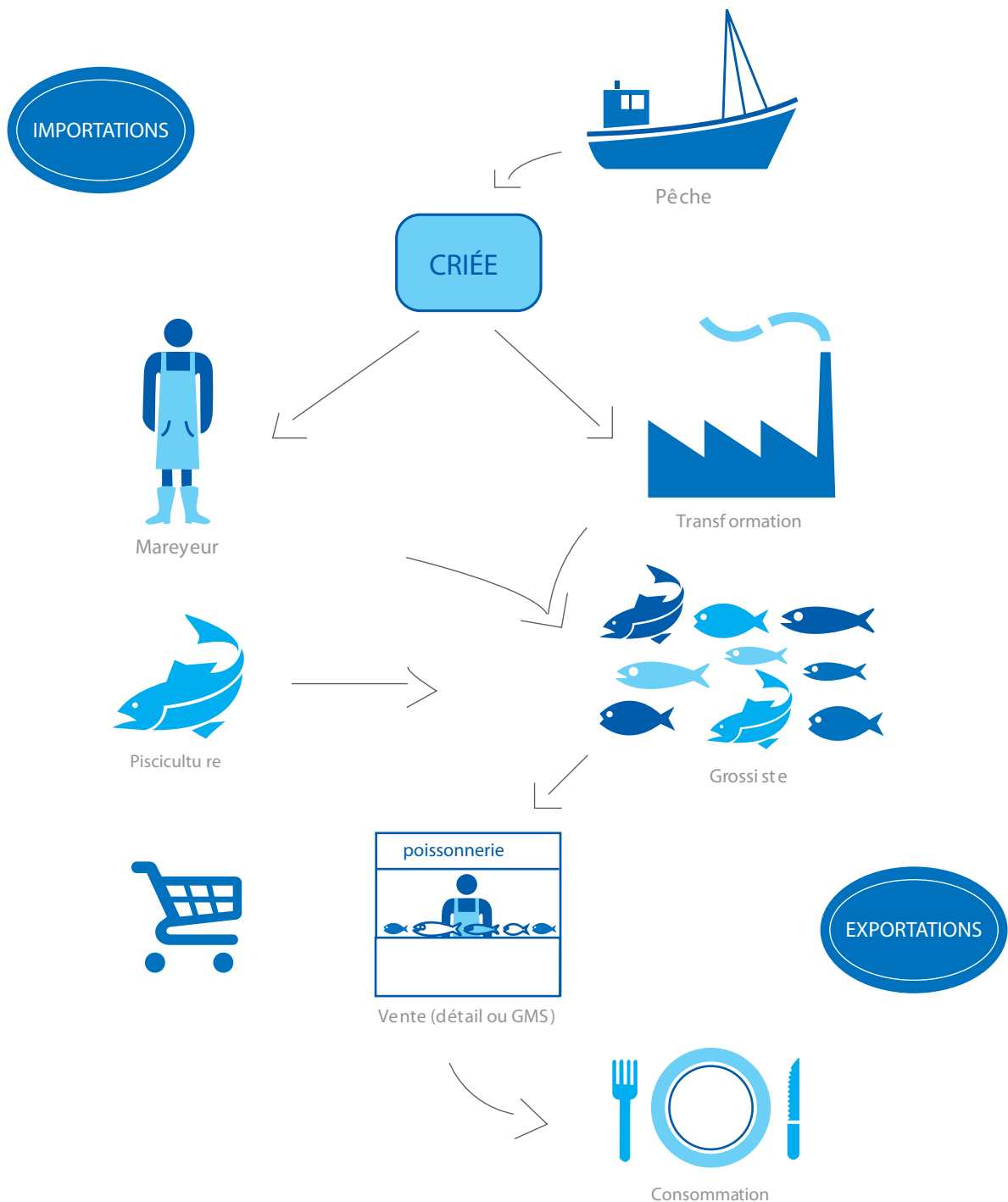
Afin de proposer au consommateur des poissons de qualité dans le respect de l'environnement, des espèces et de l'homme, les pisciculteurs français se sont inscrits, dès 2001, dans une démarche de développement durable reposant sur :

- le bien-être du poisson ;
- la protection sanitaire du milieu ;
- la protection des ressources en eau ;
- une alimentation performante et réglementée.

À l'heure actuelle, pour produire 1 kg de truite, on utilise 2,4 kg de sous-produits de poissons, contre 5 à 10 kg de poissons-proies consommés par les poissons carnassiers dans leur milieu naturel.

La recherche et les nouvelles technologies permettent aujourd'hui de faire évoluer l'alimentation des poissons d'élevage vers une utilisation accrue des matières premières végétales, tout en maintenant les qualités nutritionnelles et organoleptiques des poissons. Grâce à ces avancées, l'objectif de 1 kg de truite produit pour 1 kg de sous-produits de poisson sauvage consommé devrait être atteint en 2020, faisant ainsi de l'aquaculture durable une réalité.

## De la mer à l'assiette



**E**n général, le délai entre le débarquement de la pêche et la livraison du produit chez le poissonnier ne dépasse pas 48 h.

Ce laps de temps est suffisant pour vendre le poisson en halle à marée, le conditionner, le préparer (filetage par exemple), le transporter et le commercialiser.

À chaque étape, les pêcheurs, les halles à marées, les mareyeurs, les transporteurs, les distributeurs et les poissonniers s'attachent à garantir la fraîcheur et la qualité du poisson.

Chaque maillon est soumis à une réglementation précise dont le suivi est vérifié par de nombreux contrôles.

## La pêche, un métier de tradition

Le poisson sauvage est pêché selon différentes techniques en fonction de son espèce ou de sa zone de vie (éloignement des côtes, profondeur...).

Les principales techniques de pêche employées au large des côtes sont :

- le filet ;
- la ligne ;
- le chalut ;
- le casier ;
- la senne tournante.

La flottille hauturière française opérant dans l'Atlantique nord-est est principalement composée de chalutiers, qui fournissent 70 % de la criée. Le chalut est un filet trainé par un ou deux chalutiers, soit au fond, pour capturer des espèces telles que le merlan ou le merlu, soit en pleine mer, entre deux eaux, pour capturer principalement des poissons bleus tels que la sardine, le maquereau ou certaines espèces de thon. La flottille thonnière tropicale est essentiellement composée de thoniers senneurs congélateurs. La France est, en outre, le seul pays européen à disposer sous son pavillon d'un bateau usine fabricant du surimi à bord : le Joseph Roty, basé à Saint Malo.

## Le progrès au service d'une pêche responsable

Veiller à une pêche responsable est une préoccupation constante des professionnels. Ces derniers s'appuient sur les progrès techniques pour limiter au maximum les captures accessoires et les rejets, garantir le respect des tailles minimales de capture, la préservation des fonds marins et maîtriser la consommation de carburant. Par exemple, les engins de pêche sont équipés de répulsifs acoustiques pour éloigner les cétacés ; les formes et dimensions des mailles des filets ont également été optimisées pour réduire les captures accessoires, permettant aux poissons trop petits de s'échapper par des ouvertures prévues à cet effet. Les pêcheurs s'attachent sans cesse à améliorer le ciblage de leurs prises.

Par ailleurs, on distingue la pêche côtière, qui se pratique sur des navires de moins de 16 mètres effectuant des marées de moins de 4 jours, et la pêche hauturière, pratiquée sur des navires de 16 à plus de 70 mètres, restant parfois en mer plusieurs jours, voire plusieurs semaines pour les navires congelant à bord.

## Le métier de pêcheur, entre tradition et technologie

Outre le respect de règles européennes, nationales et professionnelles, les pêcheurs doivent également rester au fait des évolutions technologiques de leur métier : liaisons satellites, systèmes de détection et de navigation, nouvelles technologies en matière de sonars ou de sondeurs...

Les pêcheurs intègrent au quotidien le respect de l'environnement dans la pratique de leur métier<sup>7</sup>, œuvrant pour offrir des produits de qualité, participer au développement économique de leur filière et valoriser l'image de leur profession.

<sup>7</sup> Aujourd'hui, l'image des pêcheurs évolue positivement, comme en témoigne le sondage IPSOS sur l'image des pêches françaises réalisé par le Comité national des pêches et des élevages marins (CNPPEM) 2011 : 89 % des Français affirment avoir une bonne opinion des pêcheurs français et 72 % du secteur de la pêche. Sondage disponible sur <http://www.comite-peches.fr/>

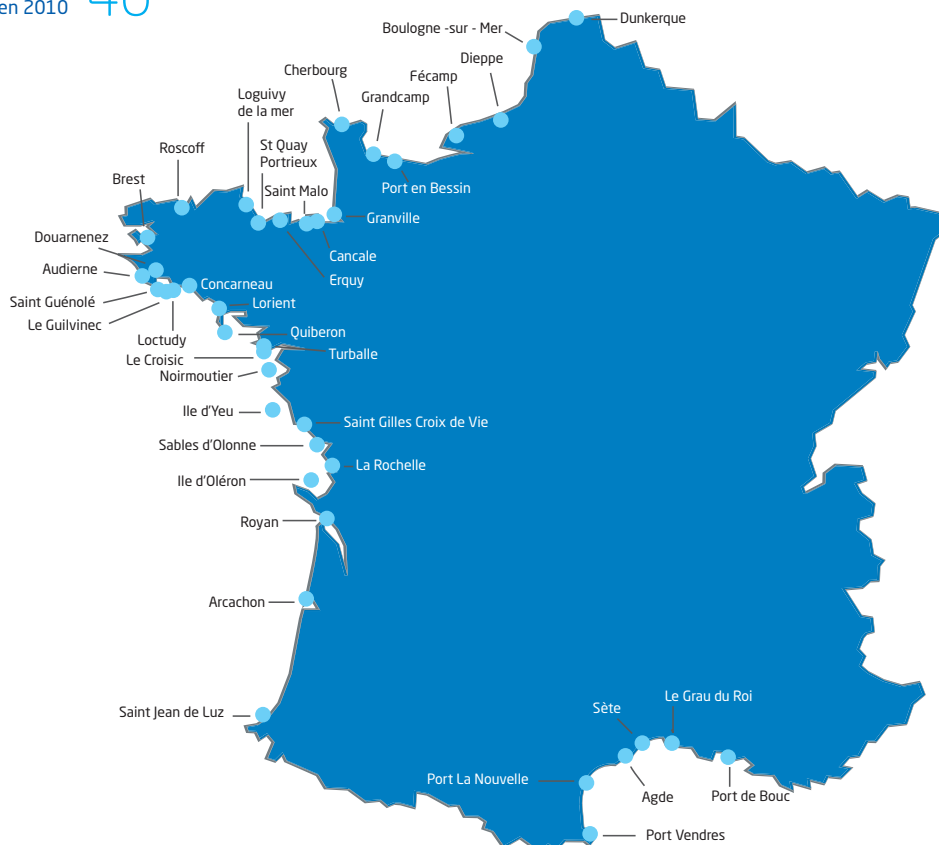
# Les autres métiers qui composent la filière pêche et pisciculture

## La vente en halle à marée (ou criée)

Une fois débarqué et après avoir fait l'objet d'un classement qualitatif, le poisson frais est généralement vendu en halles à marées, ou criée. 2/3 des volumes débarqués dans les ports français sont vendus en halle à marée. Le poisson peut également être vendu directement aux grossistes, aux conserveries et autres établissements de transformation, aux poissonniers, aux restaurateurs et même aux particuliers, dans le respect des conditions sanitaires.

Les professionnels des halles à marée ont un rôle central dans le marché des produits de la pêche. Ils assurent la réception et le glaçage des produits, le tri, l'allotissement, le contrôle sanitaire et réglementaire, puis tout le processus de vente, de l'estimation des lots à la mise à disposition des produits vendus.

Nombre de halles à marée en 2010 **40**



Les principales régions de pêche et leurs halles à marée

## Le mareyeur

Le mareyeur est un maillon central du processus. Il assure le premier achat des produits de la pêche maritime destinés à la consommation humaine en vue de leur commercialisation. Les produits sont alors triés, préparés, conditionnés et étiquetés afin d'être expédiés vers les grossistes, les distributeurs et les poissonniers. Il est le garant de la qualité et de la fraîcheur des produits de la pêche.

## Le grossiste

Présents dans la France entière, les grossistes centralisent les différents produits provenant de la pêche côtière ou de l'importation. Ils s'approvisionnent en grande quantité afin de pouvoir répondre aux besoins spécifiques de leurs clients : poissonneries, collectivités, restaurants...

Il existe également des distributeurs dédiés aux grandes et moyennes surfaces, qui fournissent leurs propres enseignes.

## Le poissonnier

En magasin de détail, dans les rayons des grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés, le poisson poursuit sa route jusqu'à l'étal du poissonnier.

Véritable spécialiste des produits de la pêche, le poissonnier achète, prépare et conseille. Il connaît la saisonnalité et l'origine des poissons, coquillages et crustacés variés qu'il propose. Il assure leur conservation en prenant soin des opérations de conditionnement et de stockage, garantissant ainsi la qualité et la fraîcheur des produits qu'il propose aux consommateurs.

Il sait écailler, vider ou lever des filets en un tour de main avec précision pour révéler le meilleur du poisson. Il fournit aussi des conseils (choix d'espèces, modes de préparation) à ses clients, auxquels il peut également proposer de beaux plateaux de fruits de mer.

Il complète parfois son métier par une activité de traiteur en réalisant plats préparés et terrines. Les poissonniers-traiteurs développent et imaginent sans cesse de nouvelles recettes.



© Shutterstock / Yuri Arcurs

## Le fabricant de produits élaborés

Il peut être conserveur, fumeur, fabricant de surimi, etc. Il travaille à partir de produits frais, en respectant bien la chaîne du froid, pour élaborer de nombreuses recettes aux conditionnements variés.

# L'activité économique de la filière pêche et pisciculture en France

La filière pêche regroupe l'ensemble des métiers, de la pêche à la vente, en passant par la transformation. Elle propose des produits de qualité, diversifiés et à forte valeur marchande. Acteur économique dynamique, elle génère de nombreux emplois aussi bien en mer qu'à terre. Elle sait faire preuve d'une grande adaptabilité et prend à cœur les enjeux environnementaux et réglementaires du secteur.

## La filière en chiffres

- 1,64 milliard d'euros de chiffre d'affaires pour la filière pêche et aquaculture en 2010
- 658 millions d'euros pour la 1<sup>ère</sup> vente en halle à marée en 2011
- La restauration s'est approvisionnée à hauteur de 1,6 million d'euros en produits de la mer (2009)
- 463 000 tonnes de production halieutique et 50 000 tonnes de production piscicole
- 20 000 marins pêcheurs et 4 800 navires
- 40 halles à marée en métropole
- Près de 600 sites piscicoles
- Plus de 300 entreprises de mareyage
- Plus de 300 entreprises de transformation, pour un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros en 2009
- 2 900 poissonneries (indépendants et rayons poissonnerie des grandes et moyennes surfaces)

La France est aujourd'hui le 4<sup>e</sup> producteur européen de produits de la pêche, derrière l'Espagne, le Danemark et le Royaume-Uni.

Pourtant, la production française de produits aquatiques (pêche et élevage) ne couvre qu'un tiers des besoins intérieurs, en augmentation constante. Le marché doit être considéré d'un point de vue international, à travers ses échanges et ses flux commerciaux.

En 2010, la France a ainsi importé 1,1 million de tonnes de produits aquatiques, principalement en provenance de Norvège (saumon, cabillaud), du Royaume-Uni (saumon, filets de poissons blancs) ou d'Espagne (merlu...).

Les importations réalisées par la France sont notamment destinées à la transformation. Ainsi, en 2010, 26 entreprises françaises de fumaison ont produit près de 30 700 tonnes de saumon fumé issu de l'importation.

La France est également un pays exportateur (295 000 tonnes en 2010), principalement à destination d'autres pays de l'Union européenne comme l'Italie, l'Espagne ou la Belgique. Elle exporte principalement des soles, des sardines, des anchois et du saumon fumé.



# UNE FILIÈRE MODERNE ET RESPONSABLE

La filière s'inscrit comme un acteur dynamique de la protection des ressources. Depuis plusieurs années, l'ensemble des acteurs de la filière est investi dans une démarche en faveur d'une pêche et d'une pisciculture durables. Tous ont pris conscience de l'impact de cette activité sur l'environnement et les ressources et se sont engagés à évoluer dans leur métier, tout en continuant à proposer des produits durables et de qualité.

## Une attention croissante portée à la gestion des ressources halieutiques

La FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) surveille l'état des ressources halieutiques au niveau mondial. La baisse régulière des stocks de poisson, enregistrée depuis les années 70 en raison d'une demande croissante, se stabilise depuis une vingtaine d'années. Aujourd'hui, la FAO estime que plus de 68 % des stocks halieutiques au niveau mondial sont exploités de manière équilibrée, ou sous-exploités.

Il existe des disparités d'exploitation selon les zones et les espèces. Certaines espèces, comme l'anchois, se renouvellent plus vite que d'autres. Des mesures spécifiques sont adoptées pour les stocks encore surexploités (plan de reconstitution, plan de gestion). En ce qui concerne les espèces en danger, la pêche peut être arrêtée ou fortement limitée, via des mesures d'urgence.

### La pêche de l'Empereur, l'exemple de mesures strictes

L'Empereur, une espèce vivant en eaux profondes, d'une espérance de vie supérieure à 100 ans, a été fortement exploité dans les années 90, notamment dans l'Atlantique. Cette espèce a un développement et un renouvellement très lents, ce qui a conduit à une réduction rapide de la taille de ses stocks. Devant cette situation, en 2010, la Commission européenne a totalement gelé la pêche de l'Empereur.



© Shutterstock / Dekananyas

<sup>9</sup> L'IFREMER, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, conçoit et met en œuvre des outils d'observation, d'expérimentation et de surveillance afin de contribuer à la connaissance des océans et de leurs ressources, à la surveillance du milieu marin et du littoral et au développement durable des activités maritimes.



## Un engagement en lien avec les chercheurs et les pouvoirs publics

La recherche scientifique constitue l'un des meilleurs alliés de la pêche durable. Les chercheurs imaginent sans cesse de nouvelles techniques de capture et de meilleurs modes de valorisation de l'ensemble des produits de pêche. De plus, ils évaluent de manière précise les stocks disponibles en fonction de chaque espèce et de chaque zone géographique, ce qui est un pré-requis nécessaire pour pouvoir agir<sup>9</sup>.

Grâce à ces informations, les pouvoirs publics mettent en place des mesures visant à mieux adapter l'effort de pêche aux ressources disponibles, en instaurant des quotas européens de pêche pour les espèces potentiellement en danger. Ces quotas concernent plus de la moitié des volumes capturés par la pêche française métropolitaine.

Les obligations de contrôle imposées aux pêcheurs européens et à la filière sont très exigeantes : report quotidien sur un cahier de bord de toutes les quantités capturées classées par espèces, volume, engin et lieu de captures vérifié par une balise satellitaire sur le navire ; remise aux services concernés de ce document par transmission électronique quotidienne pour les navires de plus de 9 mètres ; traçabilité des produits aquatiques dans la filière commerciale.

Les infractions relevées en mer et à terre par la direction des Affaires maritimes, la Marine nationale, le service des Douanes, le service de la Répression des fraudes et du contrôle de la qualité et les services vétérinaires sont passibles de sanctions et amendes administratives ou pénales qui peuvent être lourdes.

### Les principales mesures en place

- Maillages minimaux pour les filets
- Limite des captures accessoires (quotas)
- Tailles minimales de capture
- Fermeture de certaines zones de pêche
- Diminution du nombre de jours de pêche autorisés
- Interdiction de capture de certaines espèces

L'Europe, qui représente à ce jour 6 % de la pêche mondiale, est un exemple vertueux de pêche contrôlée. Elle se positionne comme un acteur responsable, qui définit les meilleures pratiques du secteur.

Au sein des instances internationales, elle promeut le contrôle renforcé des pêches, la certification de légalité des captures pour les produits importés, sans compter les mesures commerciales ciblées susceptibles d'être prises contre certains États qui ne respecteraient pas les règles de gestion internationalement reconnues par grandes zones maritimes.

## Le défi de la pêche durable

Avec une activité dépendant directement de la bonne santé des écosystèmes marins, la filière pêche française, qui cherche à répondre aux besoins croissants des consommateurs, s'emploie à limiter son impact environnemental et affiche la volonté de mettre en place une démarche durable, responsable et de qualité.

L'ensemble des professionnels, les pouvoirs publics et les chercheurs collaborent pour mettre ces objectifs en œuvre, tout en assurant la viabilité socio-économique de l'activité pêche et pisciculture.

Pour relever le défi d'une pêche durable sur les plans environnemental, économique et social, la filière pêche et pisciculture française se donne pour objectif l'adoption de pratiques respectueuses des ressources et la valorisation de l'image de ses produits et de ses métiers. Elle a aussi le souci de préserver les conditions de travail et d'accès à l'emploi. En France, il existe ainsi un salaire minimum garanti pour les pêcheurs, aussi bien pour la pêche industrielle, que pour la pêche artisanale (depuis 2008).



© istock / Jean Gill

### Un écolabel pour les produits de la pêche maritime

Conformément à la loi issue du Grenelle de la mer, la France met également en place un écolabel public innovant. Ce label sera délivré à des pêcheries dont un audit externe démontrera qu'elles répondent aux trois objectifs de préservation de la ressource et de l'environnement, de qualité du produit mis à la consommation et de mieux-disant social pour tous les emplois de la filière.

## La réglementation européenne : un atout pour la filière et pour les consommateurs

Depuis 1983, la Politique commune de la pêche (PCP) encadre les activités pêche et pisciculture au niveau européen. Elle met en œuvre des mesures destinées à garantir une exploitation durable et viable du secteur.

La PCP couvre principalement<sup>10</sup> :

- des règles de pêche visant une gestion durable des ressources : limitation des capacités de pêche et de sa durée, définition de zones géographiques de capture ;
- la surveillance de la pêche illégale et l'interdiction de l'importation de ses produits dans l'Union européenne (UE) ;
- l'encadrement de la flotte européenne, afin de veiller à la limitation de la capacité de capture ;
- des contrôles destinés à garantir le respect de ces règles ;
- la négociation auprès des organisations internationales de pêche ou des pays tiers, au nom des pays de l'UE ;
- l'organisation des marchés et l'obtention de prix équitables pour les producteurs.

La pisciculture est également encadrée par les directives européennes relatives à l'eau et la santé animale.

Réformée en 2002 pour renforcer le caractère durable de la gestion des ressources halieutiques, la PCP est à nouveau en discussion à Bruxelles, avec pour objectif le renforcement de l'aide aux producteurs, l'amélioration des pratiques et l'abandon progressif des aides aux produits. L'Europe souhaite ainsi s'orienter vers une politique de soutien des initiatives durables. Les États membres devront mettre en place, dès 2014, des plans stratégiques nationaux pour garantir un meilleur approvisionnement en produits locaux, offrant aux consommateurs des produits frais, de qualité et respectant des critères de durabilité. Ce défi attend l'ensemble de la filière pêche et pisciculture française.

Plus largement, l'Union européenne, qui ne représente que 6 % de la pêche mondiale (et 2 % pour l'aquaculture), est l'un des principaux espaces de consommation des produits aquatiques à forte valeur ajoutée. À ce titre, elle peut exercer une influence sur la gouvernance mondiale du secteur de la pêche.



<sup>10</sup> Pour plus d'informations sur la PCP et sa réforme, voir le site de la Commission européenne : [http://ec.europa.eu/fisheries/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/index_fr.htm)



# GLOSSAIRE

- **Capture accessoire (ou prise accessoire)** : capture accidentelle d'espèces non ciblées ou ne satisfaisant pas à certains critères (taille, quotas) : mammifères marins, oiseaux, tortues et autres espèces marines. Pour lutter contre ce phénomène, les chalutiers sont équipés de répulsifs sonores et les filets de mailles qui aident certaines espèces à s'échapper.
- **FranceAgriMer** : établissement national des produits de l'agriculture et de la mer ayant pour mission de favoriser la concertation au sein des filières de l'agriculture et de la pêche, d'assurer la connaissance et l'organisation des marchés, ainsi que de gérer des aides publiques nationales et communautaires.
- **Halieutique** : halieutique vient du mot grec « halieutikos », qui signifie « de pêche, ou de pêcheur ». L'halieutique est aujourd'hui la science de l'exploitation des ressources vivantes aquatiques, animales ou végétales. Plus généralement, on emploie le terme halieutique pour désigner les éléments liés à la pêche en mer.
- **Hauturier** : relatif à la haute-mer. La pêche hauturière est la pêche en haute-mer, elle se pratique principalement sur des chalutiers de plus de 16 mètres.
- **OCM** : l'Organisation commune des marchés agricoles désigne le cadre juridique mis en place au niveau européen pour certains secteurs agricoles, dans le cadre de la politique agricole commune. Cela concerne notamment les interventions publiques sur les marchés, les régimes de quotas et d'aides, les normes de commercialisation et de production ainsi que les échanges avec les pays tiers.
- **PCP** : la Politique commune de la pêche, depuis sa réforme en 2002, a pour objet principal d'assurer une exploitation durable des ressources de pêche et de garantir des revenus et des emplois stables aux pêcheurs. Elle repose sur une organisation commune des marchés (OCM) depuis octobre 1970. Elle est actuellement en cours de réforme.
- **Pêcherie** : zone géographique dans laquelle une activité de pêche est exercée.
- **Rejets** : fait de rejeter à la mer le poisson dont on ne veut pas. On rejette principalement ces poissons pour des raisons de trop petite taille, de quotas ou dans le cas d'espèces non consommées. Peu de poissons survivent lorsqu'ils sont rejetés en mer.
- **Senne** : technique de pêche consistant à capturer les poissons à la surface en pleine eau en les encerclant à l'aide d'un filet circulaire.
- **TAC** : totaux admissibles de captures.

# LES CLÉS DE LA FILIÈRE

**Une variété de produits et de saveurs** : plus de 150 espèces sont débarquées chaque jour dans les ports français. Les différents modes de conservation et de transformation offrent la possibilité de les déguster tout au long de l'année

**Un savoir-faire dans la transformation** : salaison, fumage, surimi, conserves...  
3,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour ce secteur en 2009

**Un engagement** pour faire de la pêche durable une réalité, sous l'égide d'une réglementation européenne qui fixe des pratiques à respecter

**Une évolution constante** des techniques et des engins pour un meilleur ciblage de la pêche

**Une filière dynamique** : 1,64 milliard d'euros de chiffre d'affaires pour la filière pêche et aquaculture en 2010

**Le développement d'une pisciculture raisonnée**, qui s'inscrit dans une démarche durable et vise 1kg de truite produit pour 1kg d'alimentation à base de poisson

**La création d'un écolabel** public innovant permettant de valoriser les produits de la pêche durable française

# SOURCES ET DOCUMENTATION

**FranceAgriMer** : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)

**FAO** : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture : [www.fao.org](http://www.fao.org)

**Ifremer** : Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer : [www.ifremer.fr](http://www.ifremer.fr)

## POUR EN SAVOIR PLUS

Sites internet des associations et fédérations professionnelles :

**Adepale** : Association des entreprises de produits alimentaires élaborés  
[www.ade-pale.org](http://www.ade-pale.org)

**Adisur** : Association pour le développement des industries du surimi  
[www.lovesurimi.com](http://www.lovesurimi.com)

**ADRHM** : Association des directeurs et responsables des halles à marée  
[www.criees-france.com](http://www.criees-france.com)

**Cipa** : Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture  
[www.aquaculturedenosregions.com](http://www.aquaculturedenosregions.com)

**CNPMEM** : Comité national des pêches maritimes et des élevages marins  
[www.comite-peches.fr](http://www.comite-peches.fr)

**FCD** : Fédération des entreprises du commerce et de la distribution  
[www.fcd.asso.fr](http://www.fcd.asso.fr)

**FFMIN** : Fédération française des marchés d'intérêt national  
[www.ffmin.com](http://www.ffmin.com)

**FFP** : France Filière Pêche  
[www.francefilierepeche.fr](http://www.francefilierepeche.fr)

**UMF** : Union du mareyage français  
[www.mareyeurs.org](http://www.mareyeurs.org)

**UNPF** : Union nationale de la poissonnerie française  
[www.uniondelapoissonnerie.org](http://www.uniondelapoissonnerie.org)

**UPPIA** : Union pour la promotion des industries conserve appertisée  
[www.laconserve.com](http://www.laconserve.com)



## Contacts presse

Fleishman-Hillard pour FranceAgriMer

Constance Lozet  
constance.lozet@fleishman.com  
01.47.42.92.78

FranceAgriMer

Laurence Gibert-Mesnil  
Virginie Nicolet  
contact.presse@franceagrimer.fr

Photos : Les Aldudes/CPA - D3 Studio - Istock - Istock / Ragip Candan / Elena Gaak / Ivan Bastien



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER