

PÊCHE ET AQUACULTURE

Fiche filière

À retenir

676 000 tonnes produites en France en 2021
Déficit du commerce extérieur de 5,6 milliards d'€ (2022)
4^e consommateur européen avec 31,8 kg/an/hab

ORGANISATION

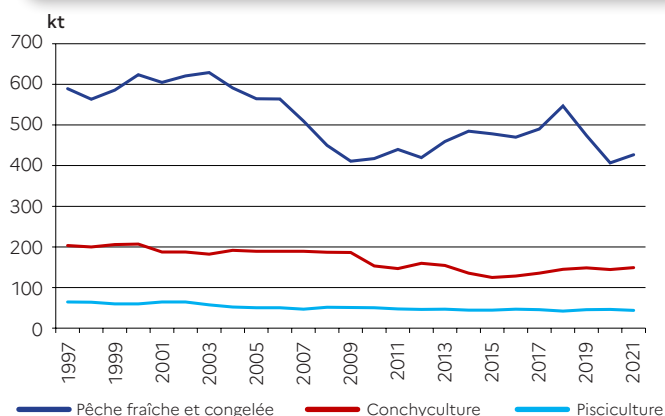
- La pêche française se caractérise avant tout par sa diversité due à son nombre important de façades (mer du Nord, Manche, Océan atlantique nord, Mer Méditerranée, Caraïbes, Littoral guyanais, Océan Indien) et de pêcheries. En 2022, la France métropolitaine comptait environ 4 250 navires, dont 3 400 de moins de 12 mètres et 200 de plus de 24 mètres ; auxquels s'ajoutent environ 2 000 navires dans les régions ultrapériphériques.
- Les ventes se font pour la plus grande partie dans les 34 halles à marée métropolitaines (60 % en volume et 79 % en valeur) et sont réparties entre les quelques 280 entreprises de mareyage et les 200 entreprises de transformation.
- L'aquaculture regroupe à la fois des entreprises de pisciculture (371 en eau douce hors étangs, 182 en étangs et 29 marines), de conchyliculture et d'élevages de crustacés (1 692 entreprises) et d'algoculture (203 entreprises) fédérées respectivement par le Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture (CIPA) et le comité national de la conchyliculture (CNC).

Sources : Fichier de flotte Ifremer 2022, Enquête SSP 2021, FranceAgriMer/VISIOMer 2022

PRODUCTION

- En 2022, 516 000 tonnes ont été pêchées par les navires français, un chiffre en hausse par rapport à la moyenne sur 3 ans. 12 espèces représentent 60 % du volume total vendu en criée française (coquille Saint-Jacques, sardine, merlu, baudroie, seiche, maquereau, calmar, merlan, buccin (bulot), thon germon, congre et églefin). Les bateaux français ont également un important quota de thons qui sont pêchés et débarqués dans l'océan indien.
- Les récoltes d'algues brunes représentent également une importante part des débarquements français, bien qu'elles ne soient pas destinées à l'alimentation humaine.
- En 2021, l'aquaculture française a produit 193 600 tonnes, pour des valeurs totales de ventes finales qui s'élèvent à 810 millions d'euros. La production est principalement axée sur les huîtres (80 900 tonnes), les moules (66 000 tonnes) et les truites (34 700 tonnes).
- La France se place ainsi au 3^e rang des pays de l'Union européenne producteurs de produits de l'aquaculture et au 2^e rang en ce qui concerne les produits de la pêche.

Production française (en milliers de tonnes)



Sources : Enquête SSP 2021, DGAMPA 2022

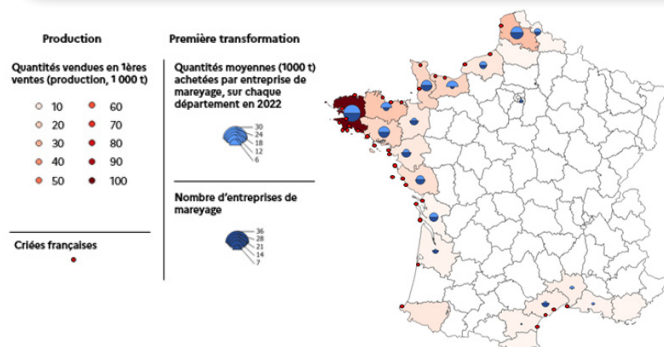
MAREYAGE

- Les entreprises de mareyage sont les premiers intermédiaires de la pêche française et des importations de poissons. Elles sont majoritairement situées au niveau des zones de production, c'est-à-dire le plus souvent sur les façades où les bateaux français et étrangers débarquent les captures. Dans leur définition traditionnelle, elles réceptionnent, trient et filètent les poissons, avant d'expédier les lots aux transformateurs.

COMMERCIALISATION

- En France, plus de la moitié des produits aquatiques est vendue par la grande distribution (53 % pour les produits frais hors produits traiteur en 2019). Les produits surgelés sont quant à eux distribués à 36 % pour la restauration (collective et commerciale). Les produits frais sont commercialisés à 53 % par la grande distribution, 12 % par les poissonneries et marchés et 33 % par la restauration, plutôt commerciale (2019).
- Focus : en 2016, on dénombrait 3 800 poissonneries, dont plus d'1/3 non sédentaires, correspondant à 7 500 points de vente essentiellement distribués sur le littoral.

Localisation de l'activité de mareyage en France hexagonale



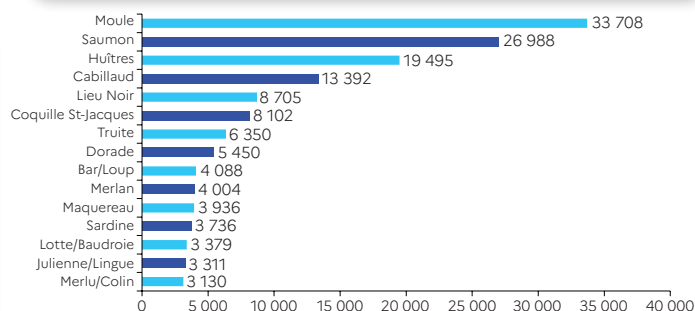
Source : FranceAgriMer, 2022 d'après FranceAgriMer/VISIOMer, liste d'entreprises élaborée par FranceAgriMer et l'UMF (Union du Mareyage français)



CONSOMMATION

- Les Français sont les 4^e plus gros consommateurs européens de produits aquatiques avec 31,8 kg éq. poids vif par habitant et par an (contre 24 kg pour l'UE).
- Les produits aquatiques comptent parmi les denrées alimentaires ayant le plus subi l'inflation de 2022. L'indice des prix à la consommation (IPC) a augmenté de 11,3 points entre 2021 et 2022 en France métropolitaine selon l'Insee. En 2022, les ménages ont ainsi consommé 14 % de produits frais de moins qu'en 2021. Les produits traiteur se sont maintenus.
- Deux espèces, le saumon et le cabillaud, représentent toujours les 2/3 des volumes de poissons frais consommés. Les ménages les plus consommateurs sont plutôt séniors et aisés.
- En 2021, 7 personnes sur 10 déclaraient manger du poisson au moins une fois par semaine (contre 9 pour la viande.)

Volumes achetés par les ménages en frais en 2022



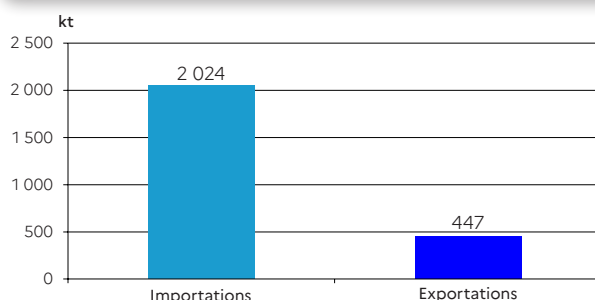
Source : Eumofa, Kantar WorldPanel, Baromètre d'image 2021 FranceAgriMer



ÉCHANGES

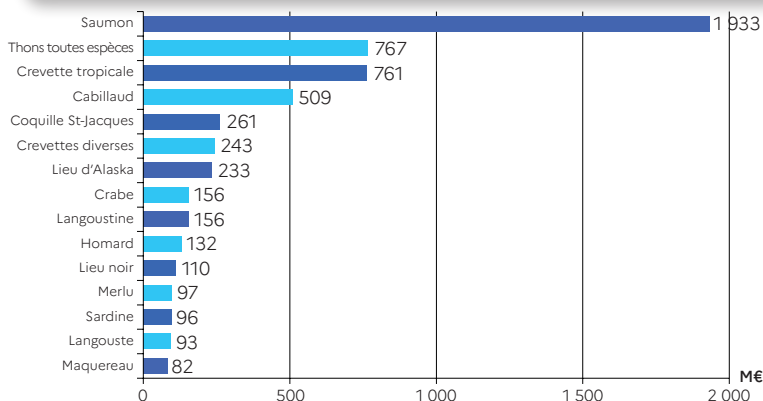
- La balance commerciale des produits aquatiques est largement déficitaire : - 5,5 milliards d'€ en 2022 correspondant à 2,0 Mt équivalent poids vif importés et 0,4 Mt exportés.
- La première espèce importée est le saumon, qui provient principalement de Norvège ; viennent ensuite la crevette, le cabillaud et le thon.
- Les exportations sont constituées majoritairement de saumon (notamment fumé) et d'huître. L'Espagne et l'Italie sont les principaux clients de la France.

Volumes des échanges en poids vif en 2022



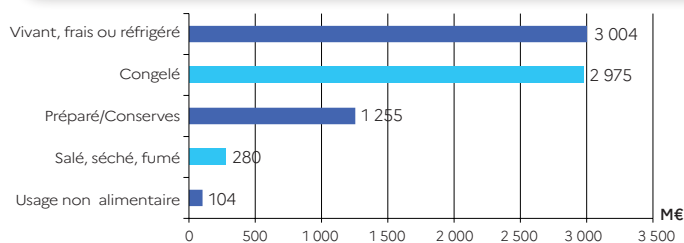
Source : Douanes françaises 2022, Eumofa 2022

Valeur des importations par espèce en 2022



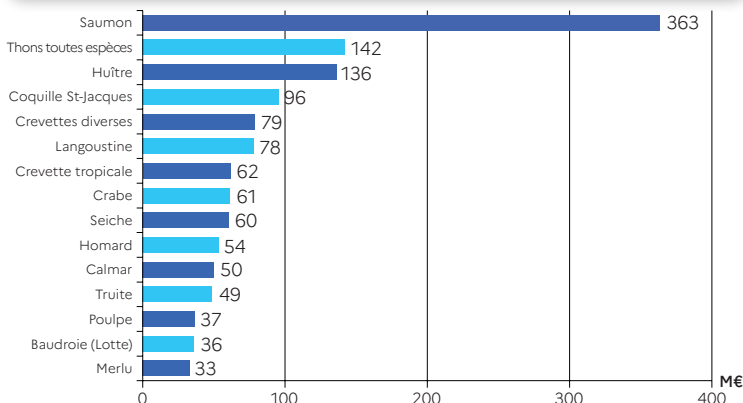
Source : Douanes françaises 2022, Eumofa 2022

Importations par présentation en valeur en 2022



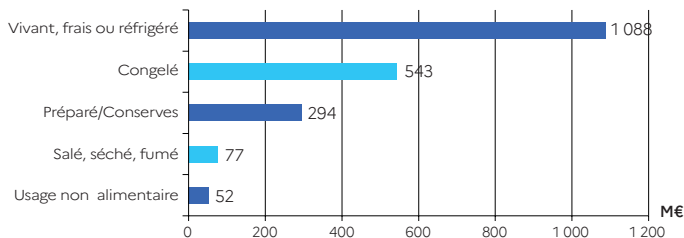
Source : Douanes françaises 2022, Eumofa 2022

Valeur des exportations par espèce en 2022



Source : Douanes françaises 2022, Eumofa 2022

Exportation par présentation en valeur en 2022



Source : Douanes françaises 2022, Eumofa 2022