



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

**Conseil spécialisé « pêche et aquaculture » de FranceAgriMer du 23 novembre 2018 : actualités nationales et européennes, partage de résultats d'études sur les achats de produits aquatiques de la restauration et les politiques d'approvisionnement des transformateurs, actions de FranceAgriMer au profit de la filière des produits de la pêche et de l'aquaculture et de ses entreprises.**

Le conseil spécialisé de FranceAgriMer pour les produits de la mer, de l'aquaculture et de la pêche professionnelle en eau douce s'est réuni le 23 novembre 2018, sous la présidence d'Hervé Jeantet.

### Actualités nationales et européennes

Parmi une actualité riche pour la filière, les membres du conseil spécialisé ont échangé autour des enjeux du Brexit, en prenant connaissance du récent projet d'accord de retrait, qui permettra en cas d'adoption le maintien de l'application des règles européennes pendant la période de transition. Cette proposition est à même d'offrir aux opérateurs économiques des deux côtés de la Manche un cadre d'action clair et opérationnel, notamment pour le maintien d'échanges commerciaux intenses de produits aquatiques.

Les membres du conseil spécialisé ont également partagé leur perception de la proposition de la Commission européenne concernant les possibilités de pêche pour 2019, intégrant notamment la mise en œuvre de l'obligation de débarquement. Les évolutions proposées de totaux admissibles de captures (TAC), passant de TAC de débarquements à des TAC de captures, peuvent ainsi être une opportunité pour augmenter les volumes disponibles pour l'aval de la filière, issus de la pêche française.

### Conjoncture et présentation de résultats d'études

La situation des marchés des produits aquatiques a été présentée. À l'échelle mondiale, le contexte demeure tendu sur plusieurs produits, en raison de variations marquées des niveaux de production ou du contexte macroéconomique ou géopolitique (tensions commerciales entre les États-Unis et la Chine, évolutions des taux de change, ...). Le lieu d'Alaska, le cabillaud ou les crevettes tropicales voient leurs prix augmenter. Le saumon demeure également à des niveaux de prix élevés. Bar et daurade de Méditerranée (Grèce et Turquie) bénéficient d'une bonne disponibilité.

Au niveau français, les ventes en criées montrent une baisse en volume et en valeur, confirmée sur les derniers mois par rapport à l'année 2017, par exemple pour la baudroie, le merlu ou la langoustine. À l'inverse les volumes de sardine rebondissent, surtout en fin de campagne. Côté échanges internationaux, à noter un fléchissement des volumes des importations alors que les exportations continuent de progresser.

Le conseil a pris connaissance des conclusions d'une étude sur les achats de produits aquatiques des opérateurs en restauration hors foyer (RHF) en France en 2017. Réalisée par le cabinet Gira foodservice pour le compte de FranceAgriMer, cette étude vise à quantifier les achats de produits aquatiques, en volume et en valeur, par espèces et mode de transformation, tant pour la restauration commerciale que pour la restauration collective. Il en ressort que 215 600 tonnes de produits aquatiques ont été achetées par la RHF en 2017 via les circuits de distribution structurés, pour un montant total de 1,94 milliards d'euros. Alors que le nombre de repas servis en restauration commerciale et collective est sensiblement égal, la première représente 75 % de la valeur des achats de produits aquatiques. La restauration collective privilégie toujours les produits surgelés et des produits plus transformés. Les espèces ou produits préférés peuvent différer entre ces deux modes de restauration : saumon, daurade, coquillages et crevettes en restauration commerciale, colin d'Alaska, lieu noir ou poisson

enrobé en restauration collective. Certains produits, pourtant plébiscités par les consommateurs dans leurs achats à domicile, sont bien moins consommés en restauration (conserves, truite fumée, surimi, ...). La valorisation des produits français et de leurs caractéristiques différenciantes (durabilité, proximité) semble encore insuffisamment mise en avant auprès de la restauration, tant commerciale que collective. Pour cette dernière, la loi du 30 octobre 2018, issue des travaux des États généraux de l'alimentation, exige que les repas servis comprennent 50 % de produits certifiés, notamment par l'utilisation de l'écolabel « Pêche Durable », géré par FranceAgriMer, et conçu par la filière pêche française, une opportunité pour offrir des produits de qualité aux convives.

Les membres du conseil ont également partagé les résultats d'une étude sur la politique d'approvisionnement en produits aquatiques des transformateurs et conserveurs. Réalisé par le cabinet AND International pour le compte de FranceAgriMer, ce travail a permis d'éclairer les professionnels du secteur sur l'évolution des pratiques d'approvisionnement des transformateurs et des conserveurs français au cours des dernières années et d'y préciser la place de l'offre française dans leurs commandes, puis d'établir des scénarios possibles d'avenir à 15-20 ans, sur lesquels asseoir une stratégie partagée :

- un scénario tendanciel qui voit la pêche et l'aquaculture françaises se désintéresser de la transformation en privilégiant le seul marché du frais ;
- un scénario volontariste où la transformation est perçue comme à même de créer de la valeur ajoutée pour les produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- deux scénarios de rupture, qui explorent des phénomènes qui pourraient prendre de l'ampleur dans les années à venir : d'une part une certaine défiance des consommateurs pour les produits transformés, appelant à renforcer la réassurance, d'autre part l'intégration verticale de la filière permettant un pilotage de l'approvisionnement et une cohérence stratégique de l'amont à l'aval.

### **Situation économique des entreprises de pêche**

À la suite d'une présentation de l'Université de Nantes, le conseil spécialisé a également débattu autour des données d'analyse économique de la situation des flottilles de pêche, produites par la Commission européenne sur la base des enquêtes annuelles réalisées dans les États membres et synthétisées par les économistes du comité scientifique, technique et économique des pêches (CSTEP). Les derniers éléments, rendus récemment disponibles, portent sur l'année 2016 et confirment l'amélioration de la situation économique de l'ensemble des flottilles françaises. Néanmoins, la consommation de carburant continue de peser lourd dans les charges des armements et la hausse continue des prix du carburant sur 2018 aura dégradé les performances des entreprises, confirmant la nécessité d'accélérer la transition énergétique du secteur.

### **Soutien de FranceAgriMer à la filière pêche et aquaculture : programmation d'études et de mesures d'accompagnement**

Les membres du conseil ont échangé autour des enjeux d'avenir sur lesquels FranceAgriMer pourra apporter des éclairages et analyses via son programme annuel d'études. Plusieurs thématiques seront traitées dans les prochains mois : bioressources marines et valorisation des coproduits, innovations en aquaculture, actions pour la petite pêche côtière, exploration et mise en avant des qualités nutritionnelles des produits aquatiques, ...

Enfin, au titre de ses actions de soutien de la filière, FranceAgriMer animera de nouveau l'Espace France pour la 27<sup>e</sup> édition du Seafood Expo Global, qui se tiendra à Bruxelles du 7 au 9 mai 2019, et y accueillera les entreprises de tous les maillons de la filière. Le dossier d'inscription a été récemment mis en ligne sur le site internet de FranceAgriMer et est à retourner au plus tard le 18 décembre prochain : [http://www.franceagrimer.fr/Stockage-Actualites/peche-et-aquaculture/La-27e-edition-du-Seafood-Expo-Global-se-tiendra-du-7-au-9-mai-2019-a-Bruxelles/\(filiere\)/884/\(nodeActu\)/890](http://www.franceagrimer.fr/Stockage-Actualites/peche-et-aquaculture/La-27e-edition-du-Seafood-Expo-Global-se-tiendra-du-7-au-9-mai-2019-a-Bruxelles/(filiere)/884/(nodeActu)/890)