

PÊCHE ET AQUACULTURE

Fiche filière

À retenir
698 000 tonnes produites (2016)
Déficit du commerce extérieur de 4,4 milliards d'€ (2018)
4^e consommateur européen avec 33,6 kg / an / hab (2018)

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 2017, la France métropolitaine comptait environ 4 400 navires, dont 3 500 de moins de 12 mètres et moins de 200 de plus de 24 mètres, auxquels s'ajoutent 3 400 navires dans les régions ultrapériphériques.
- Les ventes se font pour la plus grande part dans les 37 halles à marée métropolitaines (autour de 80 %) et sont réparties entre les quelque 280 entreprises de mareyage et 350 de transformation.
- L'aquaculture regroupe à la fois des entreprises de pisciculture (360 en eau douce et 35 de pisciculture marine) et de conchyliculture (2 400 entreprises) fédérées respectivement par le Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture et le comité national de la conchyliculture.

PRODUCTION

- En 2016, 465 000 tonnes ont été pêchées en France, dont 78 % en pêche fraîche et 22 % en pêche congelée. 10 espèces représentent 60 % du volume total (thon, coquille Saint-Jacques, sardine, merlu, baudroie, maquereau, merlan, lieu noir, cabillaud et merlan bleu).
- En 2016, l'aquaculture française a produit 233 000 tonnes (soit 825 millions d'euros), dont principalement 119 000 tonnes d'huîtres, 55 000 tonnes de moules, et 28 000 tonnes de salmonidés.
- La France se place ainsi au 4^e rang des producteurs européens.

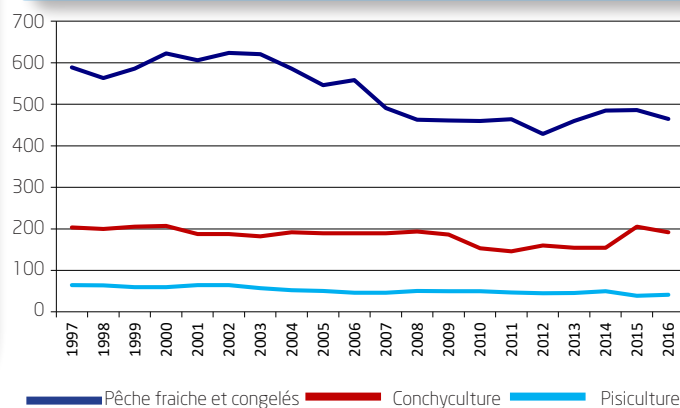
TRANSFORMATION

- En 2015, 278 entreprises de mareyage regroupaient un effectif de près de 6 000 salariés pour un CA de 2 400 millions d'euros. Les mareyeurs regroupent, allotissent et filètent le poisson.
- En 2017, il y avait 199 entreprises de transformation, pour un CA de 5 M€. Les activités principales de ces transformateurs sont tout d'abord le fumage/salage/saurisserie, ainsi que la charcuterie-traiteur de la mer, puis viennent la conserverie/soupe, la 1^{ère} transformation, la fabrication de plats cuisinés.

COMMERCIALISATION

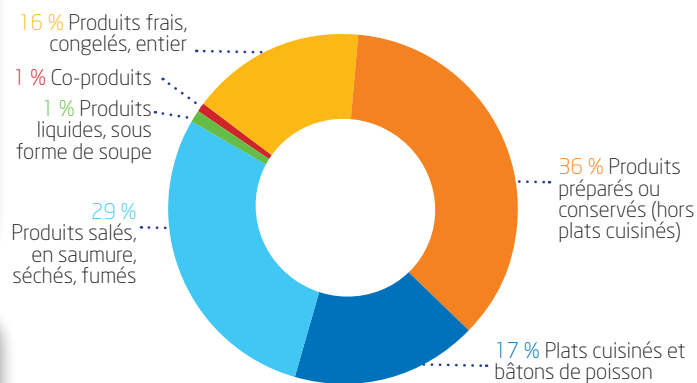
- La grande majorité des produits aquatiques est distribuée par la grande distribution (jusqu'à 76 % pour les produits frais). Les produits surgelés sont quant eux distribués à 30 % pour la restauration (collective et commerciale). Les produits frais sont partagés pour 3/4 par la grande distribution, 5 % par les poissonneries et marchés et 1/5^e pour la restauration, plutôt commerciale.
- 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.

Production française (en milliers de tonnes)



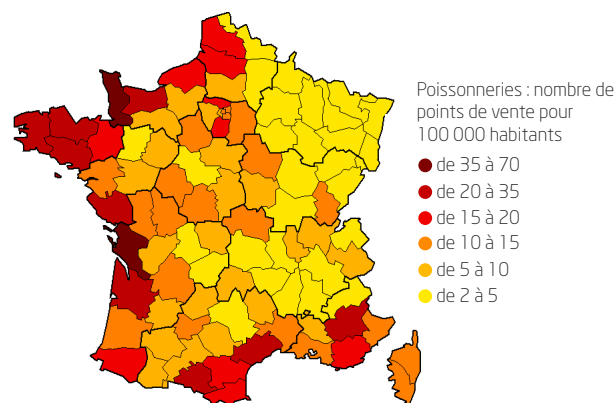
Source : MAA / DPMA

Chiffre d'affaires par type de produits finis



Source : FranceAgriMer, d'après Oceanic Développement

Répartition de la densité des points de vente

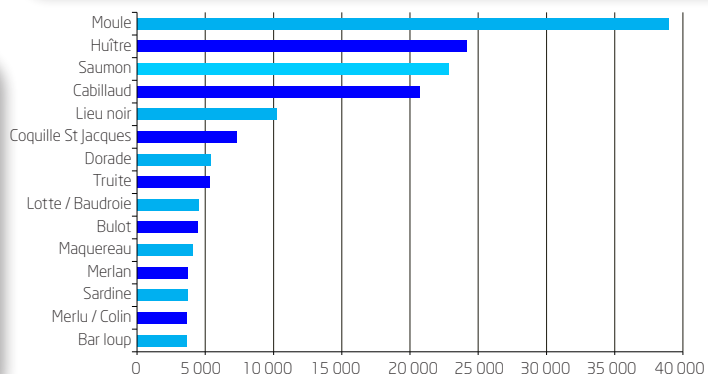


Source : FranceAgriMer

CONSOMMATION

- Les Français sont les 4^e plus gros consommateurs européens de produits aquatiques avec 33,6 kg éq. poids vif par habitant et par an (25,5 kg pour l'UE 28). La consommation des ménages régresse cependant de 1,3 % par an en moyenne entre 2013 et 2018.
- Deux espèces, le saumon et le cabillaud, représentent les 2/3 des volumes de poissons frais consommés. Les ménages les plus consommateurs sont plutôt seniors et aisés.
- 7 personnes sur 10 déclarent manger du poisson au moins une fois par semaine (contre 9 pour la viande).

Volume des achats en frais en 2018 (en tonnes)

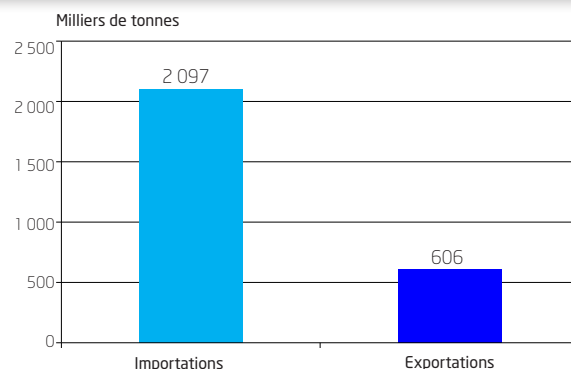


Source : FranceAgriMer, d'après Kantar WorldPanel

ÉCHANGES

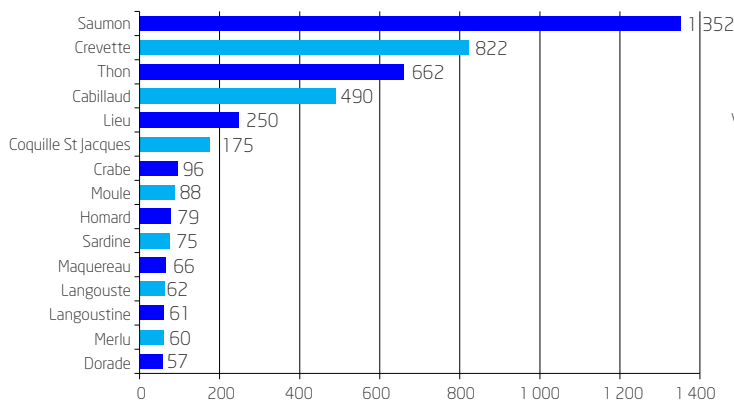
- La balance commerciale des produits aquatiques est largement déficitaire : - 4,4 milliards d'€ en 2018 correspondant à 2,1 mt équivalent poids vif importés et 0,6 mt exportés.
- La principale espèce importée est le saumon, en provenance de Norvège principalement. Viennent ensuite la crevette, le thon et le cabillaud.
- Les exportations sont majoritairement du saumon (notamment fumé) et du thon (en conserves). L'Espagne et l'Italie sont nos principaux clients.

Échanges extérieurs de la France (en poids vif) en 2018



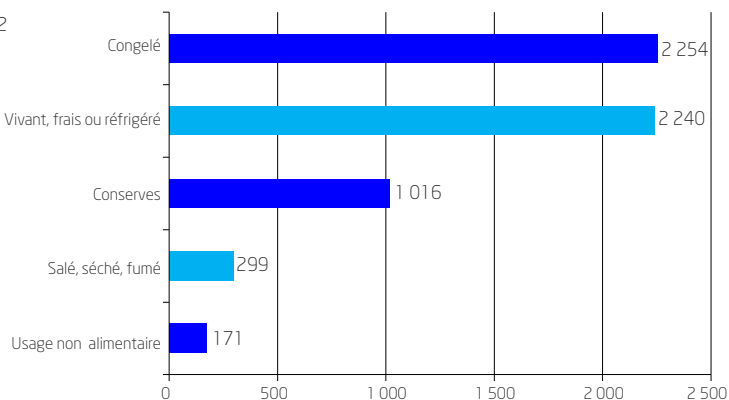
Source : Douane française

Valeur des importations par espèces (en millions d'€) en 2018



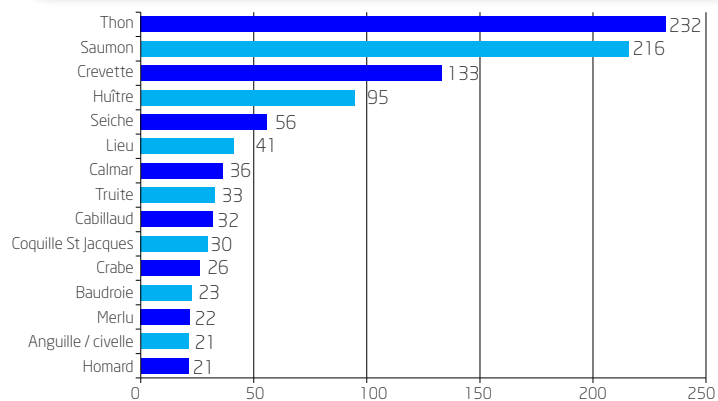
Source : Douane française

Valeur des importations par catégorie (en millions d'€) en 2018



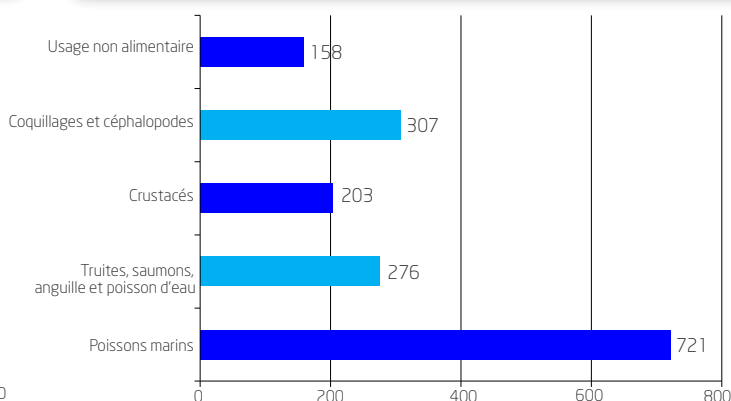
Source : Douane française

Valeur des exportations par espèces (en millions d'€) en 2018



Source : Douane française

Valeur des exportations par catégorie (en millions d'€) en 2018



Source : Douane française