

## PÊCHE ET AQUACULTURE

Fiche filière

### À retenir

**749 000 tonnes produites**  
**Déficit du commerce extérieur de 4,3 milliards d'€**  
**4<sup>e</sup> consommateur européen avec 33,3 kg / an / hab**

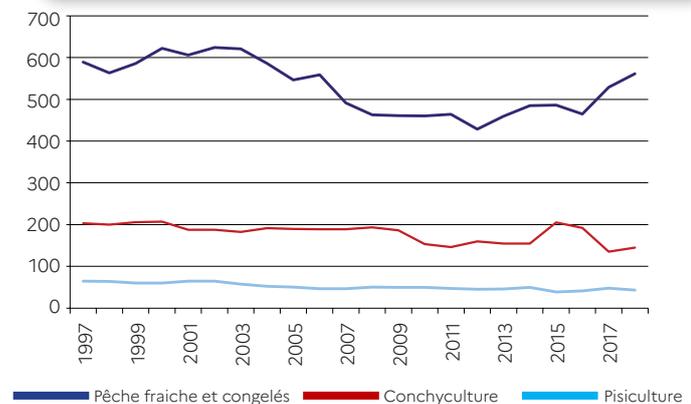
### ORGANISATION

- 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 2020, la France métropolitaine comptait environ 4 300 navires, dont 3 500 de moins de 12 mètres et près 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 200 de transformation.
- L'aquaculture regroupe à la fois des entreprises de pisciculture (380 en eau douce et 29 de pisciculture marine) et de conchyliculture (2 300 entreprises) fédérées respectivement par le Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture (CIPA) et le comité national de la conchyliculture (CNC).

### PRODUCTION

- En 2018, 561 000 tonnes ont été pêchées en France. 10 espèces représentent 60 % du volume total (thon listao et albacore, algues brunes, coquille Saint-Jacques, sardine, merlu, baudroie, maquereau, hareng et merlan bleu).
- En 2019, l'aquaculture française a produit 194 000 tonnes (soit 779 millions d'euros), dont principalement 86 000 tonnes d'huîtres, 60 000 tonnes de moules, et près de 36 000 tonnes de salmonidés.
- La France se place ainsi au 4<sup>e</sup> rang des producteurs européens.

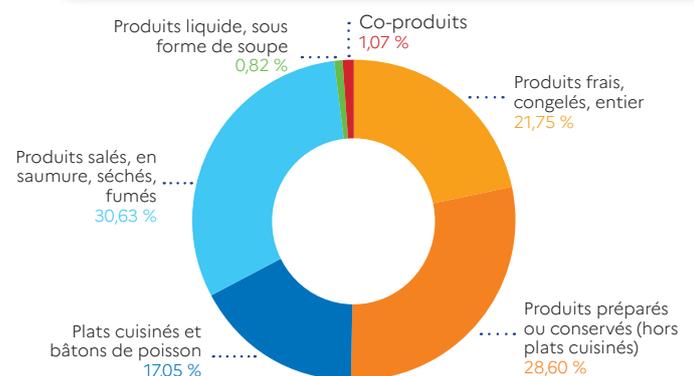
### Production française (en milliers de tonnes)



### 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 2018, il y avait 217 entreprises de transformation, pour un CA de 4,4 M€. Les activités principales de ces transformateurs sont tout d'abord les produits salés, séchés, fumés ainsi que les produits préparés ou conservés, puis viennent les produits frais, congelés, entiers, avant les plats cuisinés et bâtons de poissons.

### Chiffre d'affaires par type de produits finis



Source : FranceAgriMer, d'après Oceanic Développement



## 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 ¾ par la grande distribution, 5 % par les poissonneries et marchés et 1/5<sup>e</sup> 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.



## CONSUMMATION

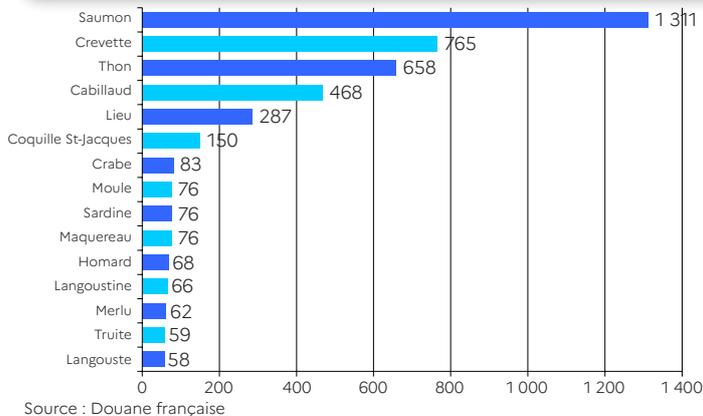
- Les Français sont les 4<sup>e</sup> plus gros consommateurs européens de produits aquatiques avec 33,3 kg ég. poids vif par habitant et par an (23,9 kg pour l'UE 28). La consommation des ménages progresse en valeur de 2 % par an en moyenne entre 2015 et 2020.
- Deux espèces, le saumon et le cabillaud, représentent les 2/3 des volumes de poissons frais consommés. Les ménages les plus consommateurs sont plutôt séniers et aisés.
- 7 personnes sur 10 déclarent manger du poisson au moins une fois par semaine (contre 9 pour la viande.)



## ÉCHANGES

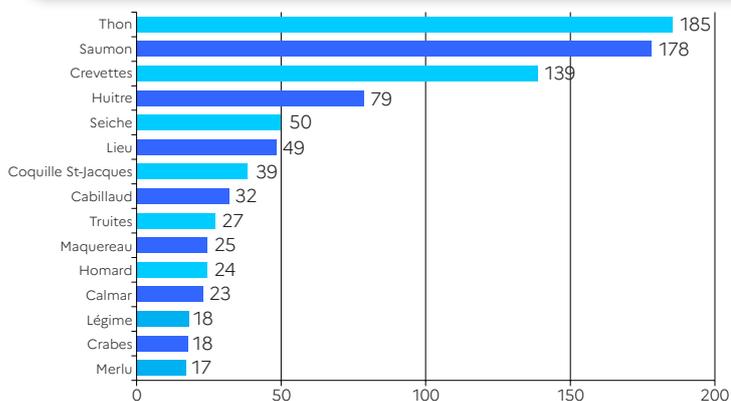
- La balance commerciale des produits aquatiques est largement déficitaire : - 4,3 milliards d'€ en 2020 correspondant à 2,1 mt équivalent poids vif importés et 0,6 mt exportés.
- La principale espèce importée est le saumon, en provenance de Norvège principalement. Viennent ensuite la crevette, le thon et le cabillaud.
- Les exportations sont majoritairement du thon (en conserves) et du saumon (notamment fumé). L'Espagne et l'Italie sont nos principaux clients.

### Valeur des importations par espèces (en millions d'€) en 2020



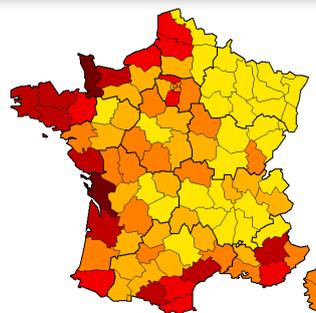
Source : Douane française

### Valeur des exportations par espèces (en millions d'€) en 2020



Source : Douane française

## Répartition de la densité des points de vente

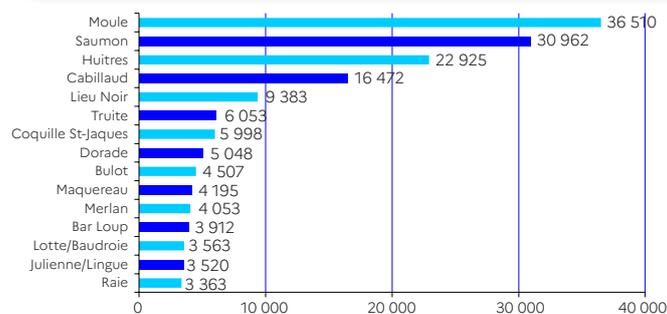


Poissonneries : nombre de points de vente pour 100 000 habitants

- de 35 à 70
- de 20 à 35
- de 15 à 20
- de 10 à 15
- de 5 à 10
- de 2 à 5

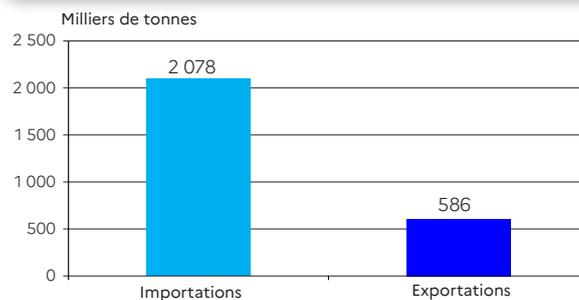
Source : FranceAgriMer

## Achats en frais en 2020 (en tonnes)



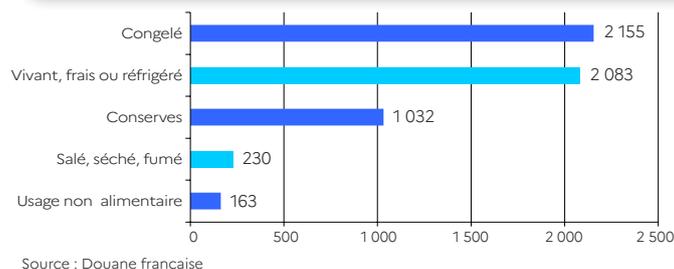
Source : FranceAgriMer, d'après Kantar WorldPanel

## Échanges extérieurs de la France (en poids vif) en 2020



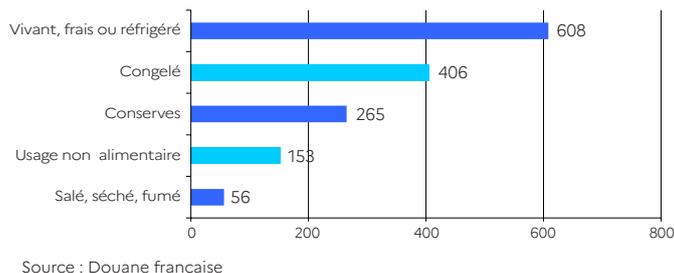
Source : Douane française

## Valeur des importations par catégorie (en millions d'€) en 2020



Source : Douane française

## Valeur des exportations par catégorie (en millions d'€) en 2020



Source : Douane française