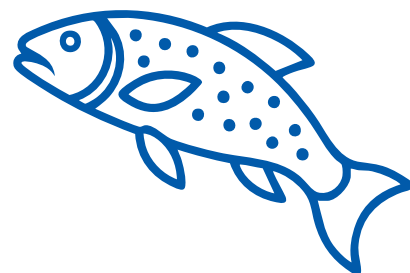


Pêche et aquaculture

**LES
ÉTUDES**



Filière et marché
de la truite en
France hexagonale

Synthèse



Synthèse d'étude

Filière et marché de la truite en France hexagonale

Sommaire

1. Contexte.....	2
1.1. Objectifs et méthodologie.....	2
1.2. Description de la filière de production française de la truite arc-en-ciel ..	2
1.3. Structure de la filière de la TAEC en France	7
1.4. Enjeux de la filière	8
2. Données économiques, prix et marges aux différents stades de la filière.....	8
2.1. Sources de données statistiques sur le secteur de la TAEC	8
2.2. Une image des flux de la production à la consommation : diagrammes de Sankey.....	13
2.3. Coefficients techniques de transformation.....	18
2.4. Prix au différents stades de la filière	19
2.5. Coûts de production	21
3. Les limites de l'étude	23
ANNEXES	24

1. Contexte

1.1. Objectifs et méthodologie

Cette synthèse se base sur les résultats d'une étude réalisée par les cabinets Ivamer et Haliocéan pour le compte de FranceAgriMer. Elle a pour objectif de dresser un panorama complet de la filière française de la truite arc-en-ciel en France, en analysant son organisation, ses segments, ainsi que les données de prix et de marges disponibles à chaque étape. Ce travail s'inscrit dans les travaux de l'Observatoire de la formation des prix et des marges (OFPM), piloté par FranceAgriMer, et qui vise à éclairer les acteurs économiques et publics sur la répartition de la valeur dans les filières alimentaires. La truite arc-en-ciel a été retenue comme nouveau produit d'analyse, en raison de son importance économique et de sa forte consommation en France. L'Observatoire prévoit de focaliser son travail sur la truite portion fraîche, au moins dans un premier temps. Ce travail nécessite une vision précise et actualisée de la filière, utile à la modélisation économique.

L'étude, structurée en trois phases (cadrage, collecte/analyse et livrables), s'appuie sur des données existantes et des entretiens professionnels (Figure 1). Les bases de données construites permettent d'estimer volumes, coûts, prix et marges.

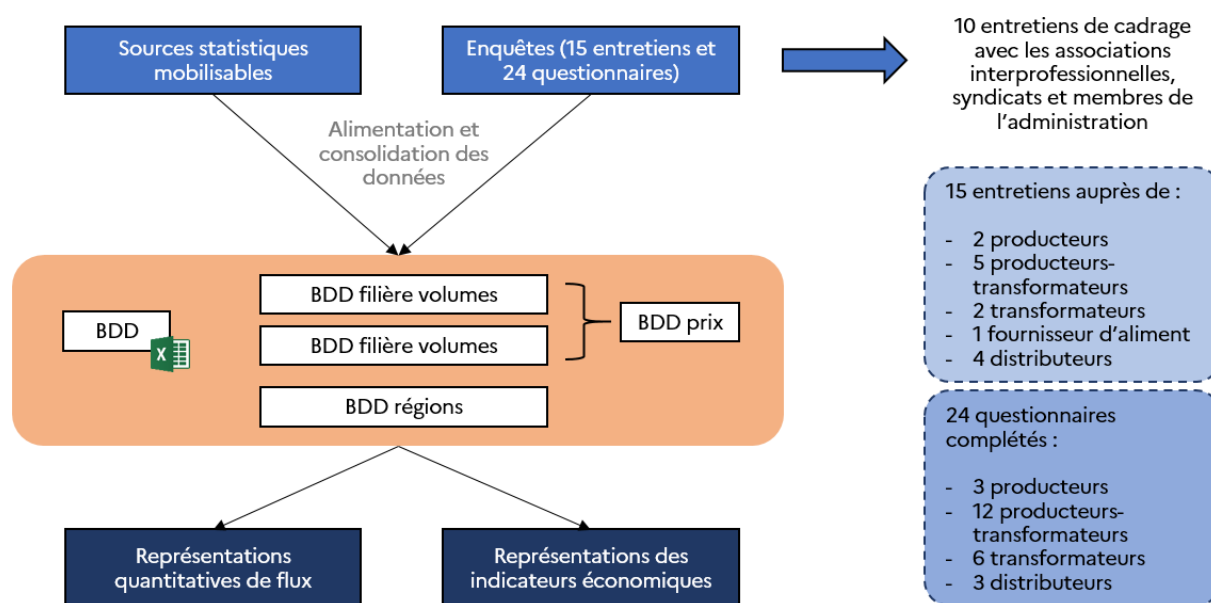


Figure 1 : Structuration des données

1.2. Description de la filière de production française de la truite arc-en-ciel

En 2023, la production mondiale de truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) a été estimée à environ 1 105 245 tonnes, dont près de 75 % provenaient d'élevages en eau douce continentale. Sur la même année, la France occupe la 10^{ème} place mondiale des plus grands pays producteurs de truite arc-en-ciel, derrière notamment la Turquie (premier avec 221 046 tonnes), l'Iran (215 000 tonnes), la Russie (130 332 tonnes), la Norvège (90 022 tonnes), le Chili (44 288 tonnes), mais également la Chine, le Pérou, l'Italie et la Colombie. Au sein de l'Union Européenne, la France alterne entre la première et la deuxième place du classement des plus gros pays producteurs, l'Italie étant également un pays de forte production (Figure 2).

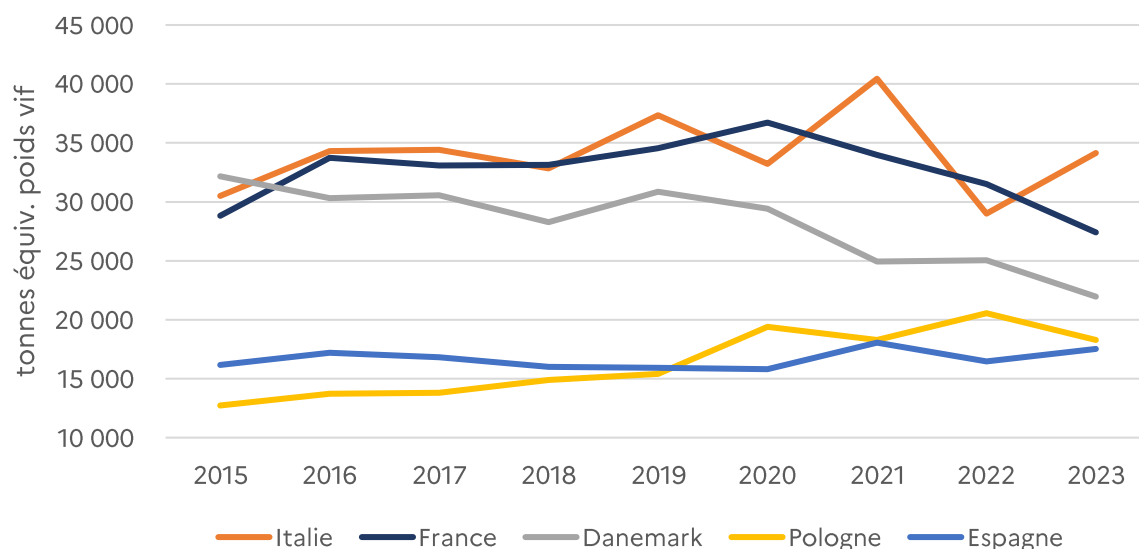


Figure 2 : Production aquacole de truite arc-en-ciel dans l'Union Européenne par les principaux pays concernés (tonnes équivalent poids vif)

L'espèce est particulièrement importante dans la production piscicole française. Avec une production de 28 611 tonnes en 2023, elle représente 76 % du volume total de poissons d'aquaculture et 97 % du volume de salmonidés (Agreste, 2025). Ce volume constitue environ 17 % de la production de l'Union Européenne.

En 2023, la filière française de la trutticulture se compose de 315 entreprises (Agreste, 2025), qui gèrent environ 600 piscicultures actives (CIPA). Toutes espèces confondues, la pisciculture en eau douce, hors étang, génère 1761 emplois directs (Agreste, 2025).

Trois grands bassins assurent près de 75 % de la production : la Nouvelle Aquitaine, les Hauts de France et la Bretagne. Il existe d'importantes spécialisations régionales (Figure 3) :

- La Bretagne est un bassin de production et de transformation (filetage, fumaison).
- La Nouvelle-Aquitaine est le principal bassin de production trutticole français. La filière y est aussi intégrée vers l'aval, avec des unités de filetage et fumaison.
- Les Hauts-de-France et la Normandie ont une forte spécialisation dans les truites vivantes et le repeuplement.
- Le Massif central et les Pyrénées réalisent une forte part de transformation (filetage, fumaison).

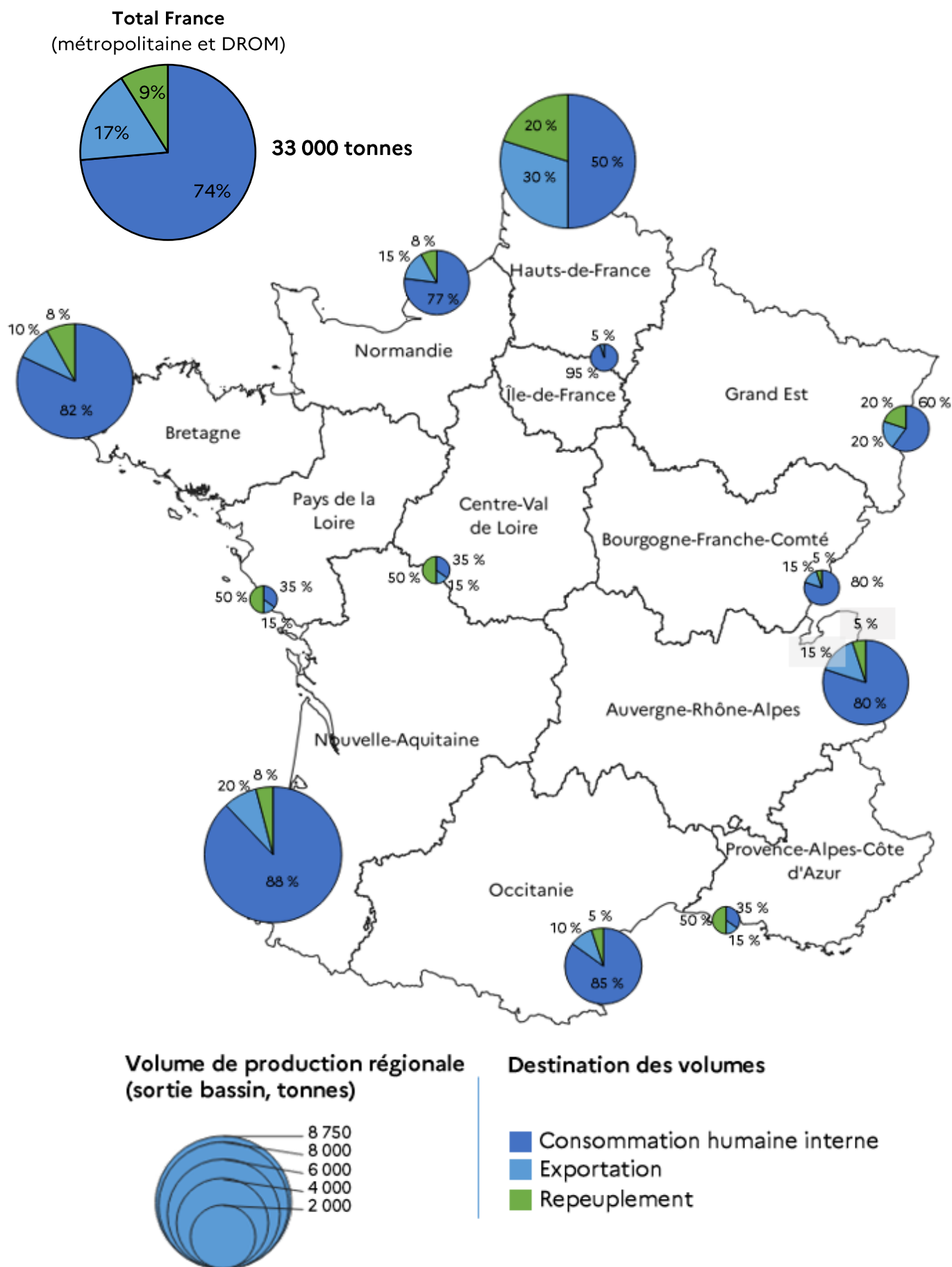


Figure 3 : Répartition de la production moyenne annuelle (tonnes) de truites et autres salmonidés à destination de la consommation française, de l'export et du repeuplement, par région, sur la moyenne 2019-2023

Méthode de calcul, figure 3 :

Calcul des volumes totaux par région sur la base des données de l'enquête Aquaculture réalisée par le SSP, moyennées sur la période 2019 - 2023. Lorsque les données sont agrégées, une désagrégation est effectuée en utilisant une clé de répartition sur la base de l'année 2019, puis validée en entretiens.

Les clés de répartition des volumes vers les canaux : consommation, export, repeuplement et piscicultures sont réalisées sur la base des entretiens et questionnaires et consolidées en comité technique

La filière française est particulièrement centrée sur la production de très grandes truites (+ de 2 kg), qui représentent 40 % des volumes commercialisables en sortie de bassin en 2023, et les truites portions (- de 500 g), qui en constituent 37 % (données calculées sur la base des résultats de l'enquête aquaculture publiée sur Agreste, 2025). Le reste des volumes se compose de truite à petit filet (500 g à 1 kg) et de grande truite (+ de 2 kg) (Figure 4). À noter que ces catégorisations peuvent différer selon l'organisme de publication des données. Le FEAP (Fédération Européenne des Producteurs Aquacoles) qualifie de « truite portion » toutes les truites dont les volumes sont inférieurs à 1,2 kg.

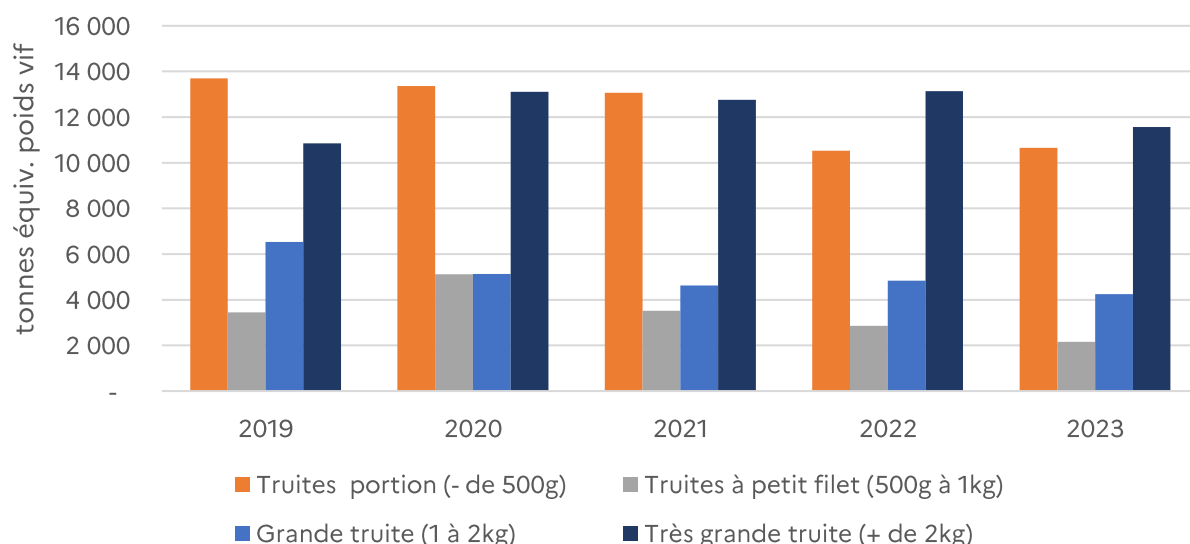


Figure 4 : Évolution des volumes de truite arc-en-ciel commercialisables*, selon le calibre

*Volumes en sortie de bassin, dirigés vers l'export, le repeuplement ou la consommation humaine française, à l'exclusion des truites vendues entre pisciculteurs

Source : SSP, Enquête Aquaculture

La production française est majoritairement destinée à la consommation humaine, qui représente plus de 70 % des volumes commercialisables (Figure 3). Les volumes restants sont dirigés vers l'exportation (près de 20 %), et de façon plus anecdotique vers le repeuplement (10 %).

La répartition des volumes à destination de la consommation humaine selon le calibre est présentée en figure 5. La très grande truite française est surreprésentée dans les ventes à la distribution, l'essentiel du volume produit est consommé ou transformé sur le territoire français, frais ou fumé. Les volumes de truite portion s'érodent au contraire entre la sortie du bassin et la distribution.

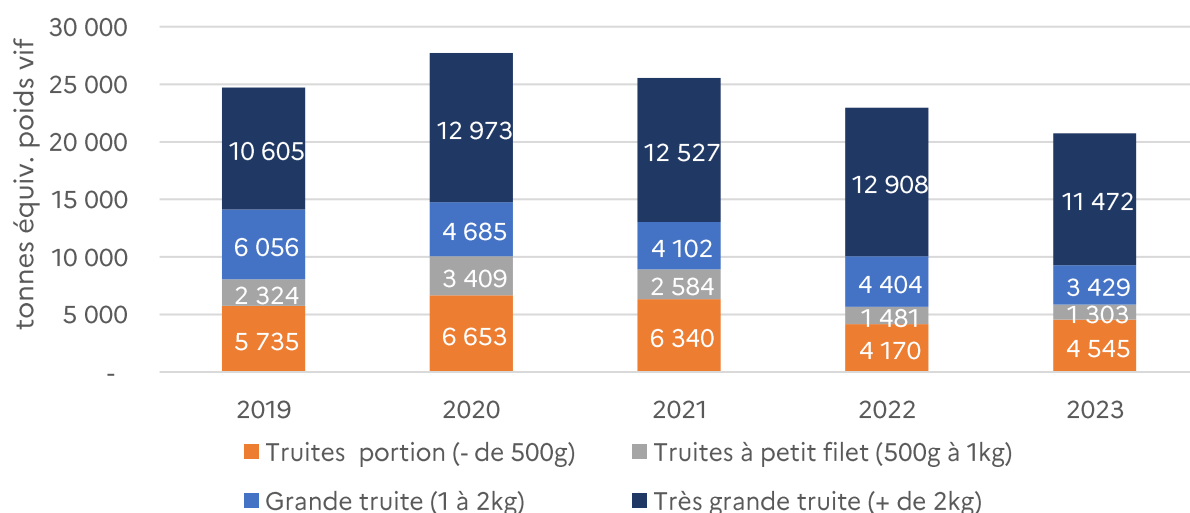


Figure 4 : Évolution des volumes de truite arc-en-ciel destinés à la consommation humaine*, selon le calibre

**Volumes en sortie de bassin, dirigés la consommation humaine*

Source : SSP, Enquête Aquaculture

Focus truite portion

Sur la truite portion en effet, les débouchés de la commercialisation en sortie de bassin sont multiples : 43 % de la production est destinée à la consommation humaine, mais une part importante est également dirigée vers l'exportation (35 %) et vers le repeuplement (33 %). Les ventes intermédiaires entre pisciculteurs sont également importantes sur ce produit : sur les 10 650 tonnes de truite portion commercialisées en 2023, 20 % ont fait l'objet d'une vente entre pisciculteurs. La production de truite portion chute au fil des années, face au marché de moins en moins demandeur (Figure 5, voir aussi partie 2.2.).

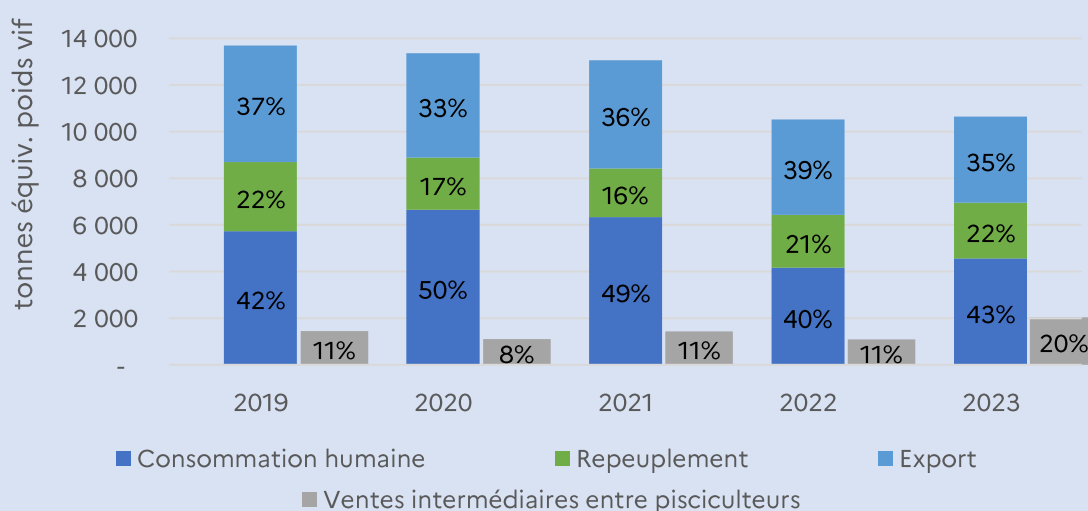


Figure 5 : Évolution des volumes de truite arc-en-ciel **portion** commercialisables, selon la destination*

**Volumes en sortie de bassin, les pourcentages sont calculés sur le volume du total commercialisable.*

1.3. Structure de la filière de la TAEC en France

La filière est majoritairement composée de PME et d'exploitations familiales. On note l'existence de regroupements importants de producteurs sous forme de coopératives qui se sont dotées d'outils communs de transformation (abattage, filetage, fumage), dessinant ainsi une forte intégration aval. La chaîne de valeur se décompose en quatre maillons (Figure 6) :

1. **Écloseries et alevinage**
2. **Élevage** (prégrossissement et grossissement)
3. **Transformation** (abattage, éviscération, filetage, fumaison)
4. **Distribution / commercialisation** (GMS, poissonneries, restauration, circuits courts)

Outre le secteur de production, la filière française possède un important secteur de transformation, qui assure l'abattage, l'éviscération, la découpe, la fumaison et autres transformations. Ce secteur est largement intégré par les acteurs de la production, qui sont nombreux à procéder eux-mêmes à la transformation (en particulier l'abattage-éviscération), soit dans des ateliers artisanaux individuels, soit dans des ateliers industriels appartenant à des groupements. Les débouchés sont multiples et incluent la consommation humaine, le repeuplement et la pêche de loisir, l'exportation. Les produits sont diversifiés, commercialisés en pavés frais ou en tranches fumées, avec une croissance notable pour ces derniers.

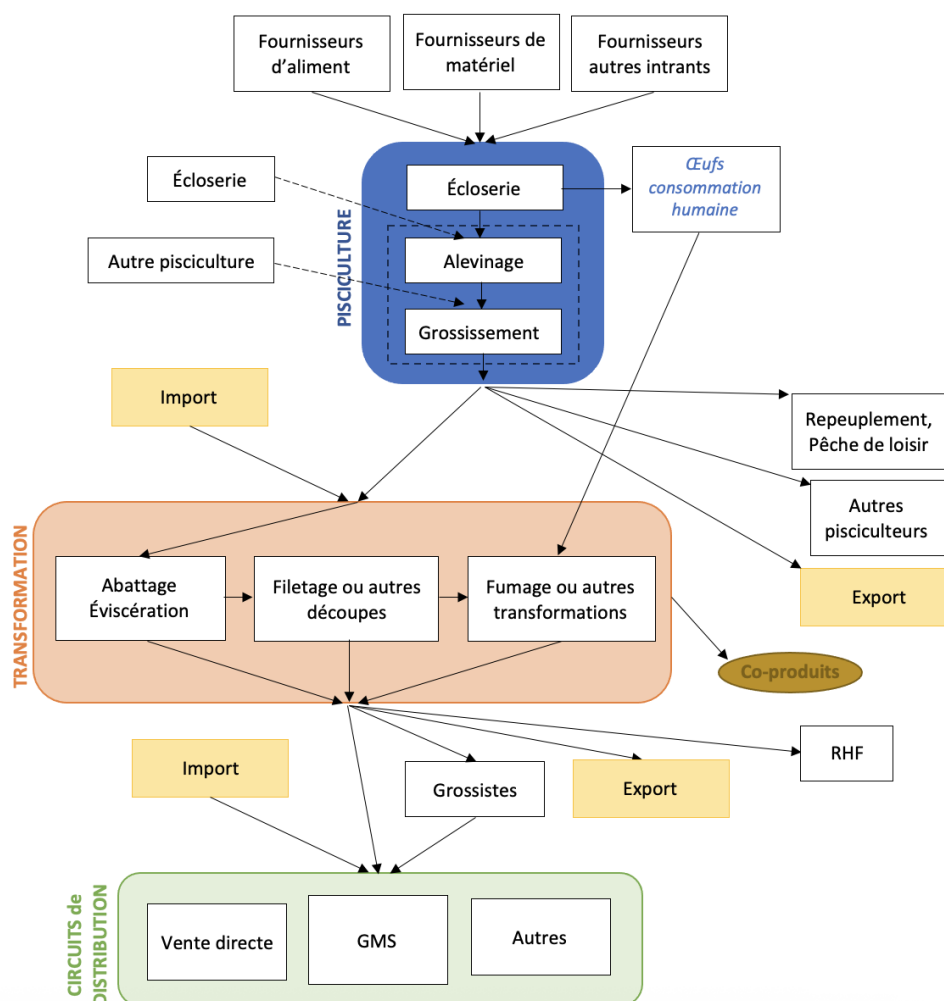


Figure 6 : Schéma de filière de la truite arc-en-ciel en France hexagonale.

1.4. Enjeux de la filière

Au cours des dix dernières années, la filière truite en France a connu de profondes transformations liées à la production, aux pratiques d'innovation, à l'évolution de la consommation et aux contraintes environnementales. La truite fumée s'est notamment imposée comme un produit de qualité capable de rivaliser avec le saumon, renforçant l'intérêt économique et stratégique de la filière.

Les préoccupations actuelles de la filière française s'organisent autour de trois grands enjeux :

- les questions d'ordre zootechnique (reproduction, génétique, alimentation, santé sanitaire),
- les enjeux réglementaires et administratifs, qui complexifient la gestion et la création de nouvelles piscicultures,
- les enjeux environnementaux, fortement amplifiés par le dérèglement climatique.

La maîtrise de la reproduction constitue un enjeu central, nécessitant R&D, infrastructures et coordination renforcée entre acteurs. L'alimentation et la santé des poissons sont également des facteurs stratégiques influençant directement la productivité, la qualité des produits et la confiance des consommateurs. La sélection génétique, quant à elle, offre des perspectives en termes de croissance, de robustesse et de qualité des poissons, contribuant à optimiser les performances de la filière.

Sur le plan administratif, les pisciculteurs doivent également gérer une complexité croissante des démarches administratives, notamment pour l'obtention d'autorisations d'exploiter ou de moderniser les installations. Ces contraintes peuvent ralentir les projets et peser sur la compétitivité de la filière.

Enfin, l'évolution climatique apparaît comme l'un des enjeux majeurs pour les années à venir. Les variations de température, la disponibilité et la qualité de l'eau, ou encore la fréquence accrue d'événements extrêmes (inondations, sécheresses) menacent directement les conditions de production. Pour y répondre, la filière devra non seulement poursuivre les investissements classiques dans les fermes et les outils de transformation, mais aussi engager des investissements dans des technologies innovantes : systèmes de gestion de l'eau plus performants, dispositifs de résilience climatique, modernisation des infrastructures, solutions numériques, etc. Plus globalement, ces défis imposent une stratégie d'investissement renforcée et une meilleure coordination des acteurs pour soutenir la résilience, la modernisation et le développement durable de la filière truite en France.

2. Données économiques, prix et marges aux différents stades de la filière

2.1. Sources de données statistiques sur le secteur de la TAEC

L'ensemble des sources de données économiques existantes sur la truite arc-en-ciel est présenté dans les tableaux 1 et 2.

Tableau 1 : Détail des sources de données statistiques existantes sur la TAEC, à l'échelle de l'Union Européenne

Maillon	Source	Accessibilité	Disponibilité de la donnée	Données	Commentaire/Limite
Production	Données issues des obligations déclaratives des états membres (Data Collection Framework)	Eurostat, également repris sur Eumofa	A-1 Depuis 1984	Volumes annuels (epv) et valeurs (€) de production de TAEC Volumes annuels (epv) et valeurs (€) de production d'œufs de TAEC à destination de la consommation humaine Volumes annuels (nombre) de production des écloseries et nurseries au stade œuf de TAEC Volumes annuels (nombre) de production des écloseries et nurseries au stade juvénile de TAEC	
Production	Fédération Européenne des Producteurs Aquacoles (FEAP)	Site internet de la FEAP	A-2 Publication d'un rapport contenant les 5 dernières années	Volumes annuels (epv) de production de TAEC, déclarés par les associations nationales membres	Classes de calibres très larges (ex truite portion : calibre <1,2 kg dans FEAP VS < 500g dans SSP)
Production	STECF : Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries	Site internet du STECF	A-2/A-3 Depuis 2010 avec changements de périmètres	Détail des coûts de production des ateliers de piscicultures de truite (€)	
Commerce extérieur (Importations/Exportations)	Douanes des différents pays	Eurostat, également repris sur Eumofa	M-2 Depuis 1988	Importations-exportations en volume (poids net) et valeur (€), pour la TAEC fraîche et congelée, vivante, fumée, en pièce ou en filet. Codes douaniers associés : 03 01 91 90, 03 02 11 20, 03 03 14 20, 03 04 42 10, 03 04 82 10, 03 05 43 00	

epv : équivalent poids vif, A = Année. M = Mois. (A-1 : données disponibles un an plus tard)

Tableau 2 : Détail des sources de données statistiques existantes sur la TAEC sur la filière française

Maillon	Source	Accessibilité	Méthodologie de collecte	Disponibilité de la donnée	Données	Commentaire/ Limite
Production	SSP : Enquête annuelle aquaculture	Agreste	Enquête exhaustive auprès des producteurs aquacoles	A-2 Depuis 1997, depuis 2003 pour la salmoniculture continentale.	Volumes annuels (epv) et prix de la TAEC en sortie de bassin (détail par calibre, et par destination des produits)	Enquête réalisée sur un recensement d'entreprises qui a lieu tous les 10 ans (2007 et 2019 pour les piscicultures)
Production	CIPA (Comité Inter-professionnel des Poissons d'Aquaculture)	Chiffres-clés disponibles sur le site internet du comité Données détaillées confidentielles	Calcul des volumes et valeurs sur la base des achats d'aliments par les entreprises piscicoles	A-1	Volumes annuels (poids net) et valeurs de production totale (€) de la TAEC	Quelques variations par rapport aux données de l'enquête du SSP, constatées notamment sur les volumes
Production et transformation intégrées	SSP : Enquête annuelle aquaculture	Agreste	Enquête auprès des producteurs qui possèdent un atelier de transformation	A-2	Volumes annuels (epv) et prix de la TAEC abattue et éviscérée, en sortie de l'atelier de transformation	Enquête uniquement auprès des producteurs-transformateurs Toutes destinations confondues
Transformation uniquement	SSP : enquête annuelle de production commercialisée (EAPC)	Agreste	Enquête sur un échantillon d'entreprises représentatives de l'activité (niveau 5 de la NAF)	A-2 Depuis 2019 pour la truite fumée	Volumes annuels (poids net) et valeurs (€) de truite fumée en sortie d'industries agroalimentaires françaises (10.20.24.70)	Uniquement la truite fumée

Transformation uniquement	Enquête FranceAgriMer	Publications ponctuelles (présente étude, Observatoire de la Formation des Prix et des Marges)	Enquête auprès des transformateurs non producteurs	A-1 Depuis 2022	Volumes annuels (poids net) et prix de la TAEC portion éviscérée sortie ateliers de transformation par destination (GMS, grossistes,...)	Uniquement sur la truite portion
Transformation uniquement	ETF (Syndicat du Traiteur Frais) : enquête économique annuelle STF	Sur demande	Enquête auprès des entreprises fabricant du saumon et de la truite fumés en France dont celles membres de l'ETF (20 à 25 entreprises répondantes en moyenne)	A-1 Depuis 2017	Volumes de matières premières utilisés Volume de ventes en sortie d'usine	Saumon et truites fumés
Grossistes	RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés) hébergé par FranceAgriMer	Site internet du Réseau des Nouvelles des Marchés	Relevés de prix au Min de RUNGIS par les enquêteurs FranceAgriMer	S-1 Depuis 1995	Prix pratiqués par les grossistes pour la TAEC, fraîche, entière ou filetée, d'origine française	Pas de données de volumes de vente

Distribution	Worldpanel by Numerator, achats des ménages	FranceAgriMer Site VISIONet : <i>Tableau de bord de consommation</i> Site institutionnel : « <i>Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture</i> » Ou appel à données FranceAgriMer	Déclarations d'un panel de consommateurs. 20 000 ménages pour les produits gencodés, 12 000 pour les PFT (produits frais traditionnels). Taux de couverture : 80 % pour l'ensemble des produits aquatiques	M-2 Tableau de bord A-1 bilan annuel Depuis 2005	Volumes (poids net) et valeurs (€) de truite fraîche ou fumée, entière ou filetée. En GMS et en commerces de bouche (poissonneries sédentaires et sur marché)	Pas de mention d'origine Pas de mention de technique de production
Distribution	RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés) hébergé par FranceAgriMer	Site internet du Réseau des Nouvelles des Marchés	Relevés de prix réalisés en GMS par des enquêteurs FranceAgriMer	S-1 Depuis 1995	Prix moyen de vente de TAEC en GMS, fraîche ou fumée, entière ou filetée, avec mention de l'origine	Pas de données de volumes de vente Uniquement en GMS
Importation/ Exportation	Douane française	Eurostat (poids net) Eumofa ou « <i>Bilan du commerce extérieur des produits aquatiques</i> », FranceAgriMer (poids net et conversion équivalents poids vif)	Marchandise enregistrée à l'entrée du territoire. Conversion en poids vif possible grâce aux coefficients établis par Eumofa	M-2 Eurostat A-1 bilan FAM Depuis 1988	Importations- exportations en volume (poids net et epv) et valeur (€), pour la TAEC fraîche et congelée, vivante, fumée, en pièce ou en filet.	Pas de mention de technique de production (pêche, aquaculture)

epv : équivalent poids vif, A = Année. M = Mois. S = Semaine. (A-1 : données disponibles un an plus tard)

SSP : Service de la Statistique Publique (Ministère de l'Agriculture), RNM : Réseau des Nouvelles du Marché (FranceAgriMer)

2.2. Une image des flux de la production à la consommation : diagrammes de Sankey

La France consomme entre 30 000 et 40 000 tonnes de truite par an en moyenne, soit environ 500 grammes par habitant (34 330 tonnes en 2023, source FranceAgriMer). Ce chiffre correspond aux quantités totales consommées à l'intérieur du pays, quels que soient les circuits de commercialisation et la présentation (en frais, fumé ou autre). Parmi les salmonidés, le saumon reste la première espèce consommée en France, à hauteur de 3,0 kilogrammes par habitant en 2023. Néanmoins, l'intérêt des consommateurs pour la truite progresse en 2024. La bonne disponibilité de ce poisson, ainsi que son positionnement prix attractif (qu'elle soit vendue en frais, pavé ou fumé) constituent un atout dans un contexte de baisse du pouvoir d'achat qui se poursuit depuis 2022.

Focus importations :

En 2023, 46 % des volumes consommés sont issus de l'importation, mais ce ratio a triplé depuis 2015, et poursuit son augmentation entre 2022 et 2023 (Figure 7). Une part de cette augmentation est artificielle : certaines entreprises françaises ont racheté et exploitent des piscicultures localisées en Espagne. La dépendance à l'étranger est toutefois réelle : la France a également recours à des importations de produits frais en

provenance du Royaume-Uni, de Norvège et du Danemark, et ces quantités tendent à augmenter. De plus, les flux de produits déjà fumés voient leurs volumes se développer, en provenance de Pologne et de Turquie.

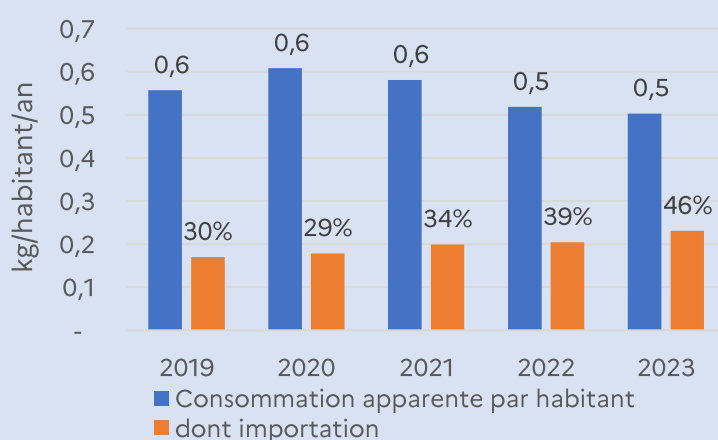


Figure 7 : Évolution de la consommation apparente de truite en kg par habitant et par an, et de la part représentée par l'importation (équivalent poids vif)

Source : Douane française, INSEE

Les diagrammes de Sankey de l'année 2023 sont présentés dans les figures 8 à 10. Ceux de l'année 2019 sont placés en annexe. Ces diagrammes permettent une vision détaillée de la chaîne de valeur de la truite, depuis l'amont jusqu'à l'aval de la filière et ses différents débouchés commerciaux.

Lecture des diagrammes de Sankey :

Les diagrammes de Sankey permettent de représenter les flux de matière entre des étapes de production, de transformation et de distribution. Ils se présentent sous la forme d'une alternance entre des « étapes process » et des « étapes produit ». Des coefficients de transformation (rendements présentés en tableau 3) ou de répartition sont appliqués entre les données de chacun des maillons. Les flux prennent la forme d'une flèche dont la largeur est proportionnelle à leur valeur, indiquée au-dessus.

Limites des diagrammes de l'étude :

- Sur les maillons grossistes

Aucune donnée quantitative sur les volumes n'ayant pu être obtenue sur le maillon grossiste, ce maillon n'apparaît pas sur les diagrammes : ni entre les maillons de production et la distribution, ni entre les maillons de transformation et la distribution. Il existe pourtant : selon les résultats de l'enquête réalisée par le groupement auprès de 15 producteurs-transformateurs et 6 transformateurs, 33 % des acteurs de la transformation réalisent des ventes auprès de grossistes. Le flux principal semble toutefois être dirigé vers la distribution, sans intermédiaire : 67 % des répondants déclarent réaliser une partie de leurs ventes en GMS. 48 % des transformateurs ont déclaré que plus de 50 % de leur volume transitaient par ce circuit (dont 9 % qui ne vendent qu'en GMS).

- Sur le maillon distribution

Il est à noter que les données au stade distribution n'incluent que les achats des ménages pour leur consommation à domicile. Les dernières données FranceAgriMer permettant d'évaluer les achats de la restauration hors foyer (2023-2024) ont été publiées après la réalisation de la présente étude.

Focus marché de la truite portion

Données Worldpanel by Numerator*

À l'inverse des achats de truite fumée et de pavé de truite fraîche, la truite portion connaît un développement limité depuis 2019 (Tableau 3). Les nouvelles tendances de consommation de produits aquatiques donnent l'avantage aux produits qui demandent peu de temps de préparation. Si la truite portion représente toujours, en 2024, 18 % des quantités de truite achetées par les ménages (en poids net), elle perd 5 points par rapport à 2021. En comparaison, la truite en pavé a gagné 3 points de pourcentage sur la même période, et 2 pour la truite fumée.

Tableau 3 : Part de chaque produit dans le volume total de truite acheté par les ménages pour leur consommation à domicile (poids net)

Produit	Quantités/Quantités totales (%)					
	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Truite entière (portion)	23%	23%	20%	21%	20%	18%
Truite découpée fraîche (pavé)	23%	25%	26%	26%	25%	26%
Truite fumée	53%	52%	54%	53%	54%	55%

Source : Worldpanel by Numerator pour FranceAgriMer

* La ligne « truite entière » qui fait partie du périmètre des données Worldpanel est majoritairement constituée de truite portion, selon les discussions d'experts ayant eu lieu en groupe de travail OFPM

Flux en volume, année 2023

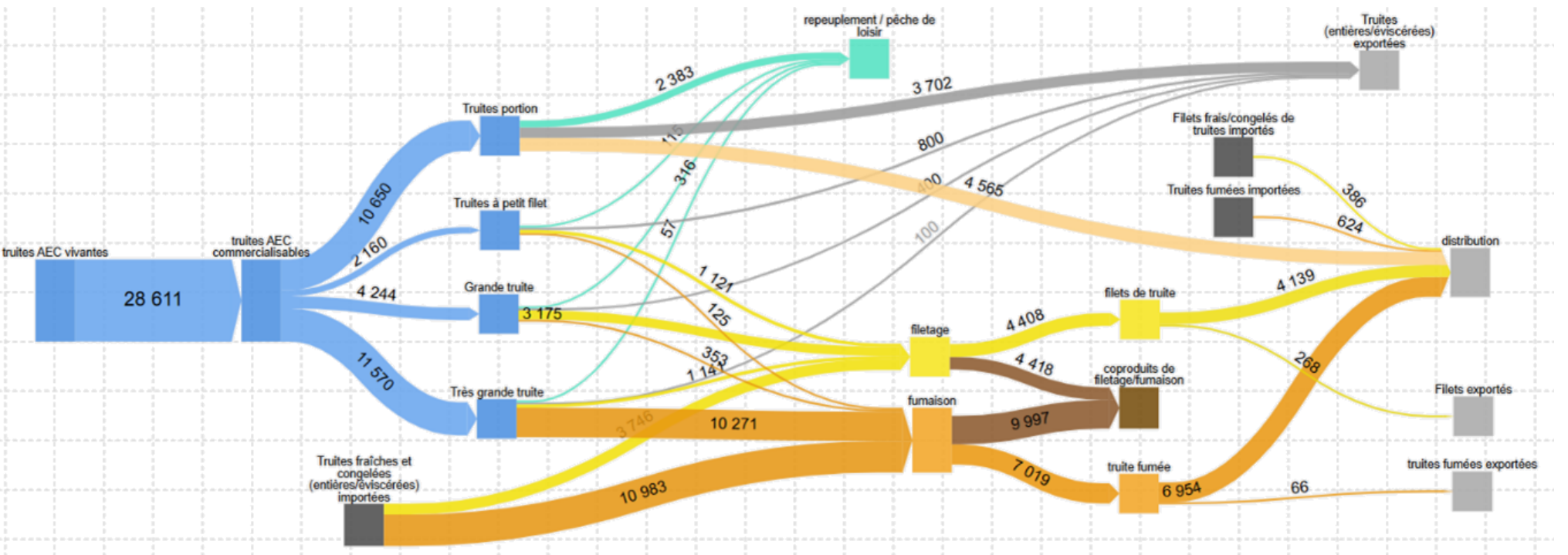


Figure 8 : Diagramme de Sankey des flux de volumes de truites arc-en-ciel en tonnes pour l'année 2023 : amont de la filière (tonnes)
Données issues de l'enquête aquaculture réalisée par le SSP, des données de la douane française ainsi que des chiffres Worldpanel by Numerator (ex-Kantar)

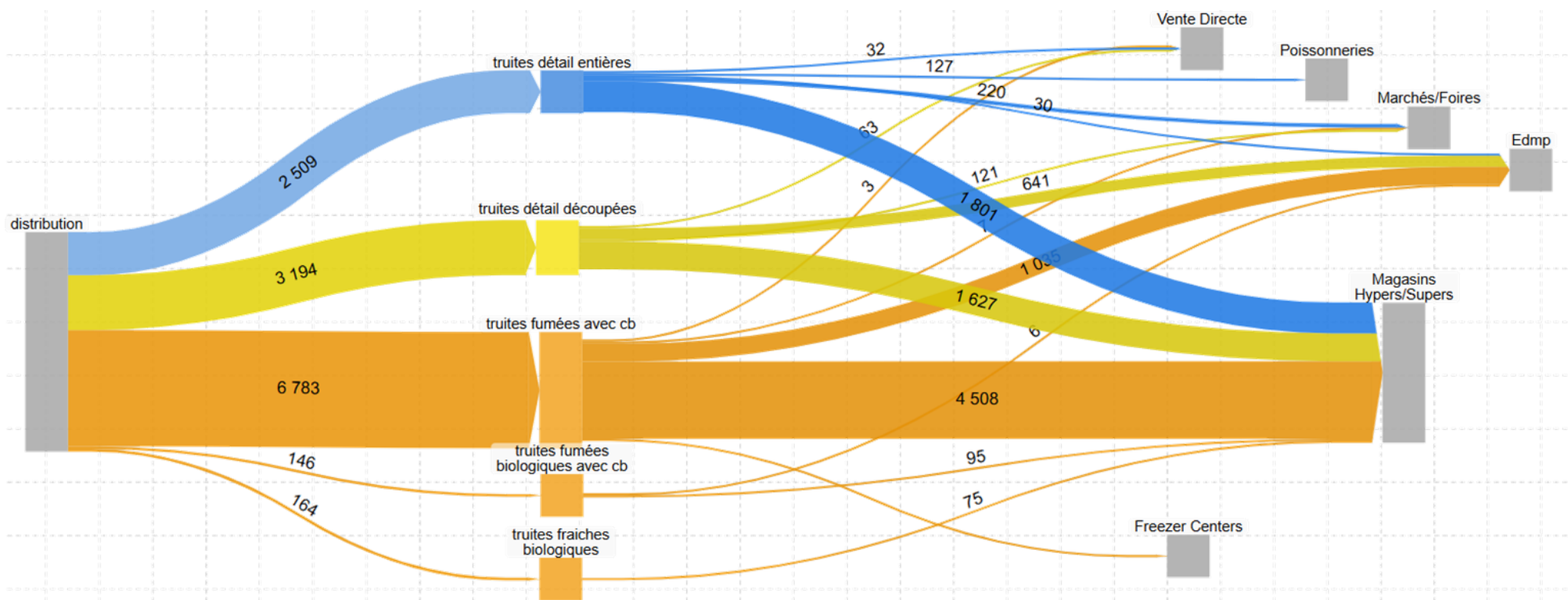


Figure 9 : Diagramme de Sankey des flux de volumes de truites arc-en-ciel en tonnes pour l'année 2023 : aval de la filière (tonnes)

Cb : Code Barre (produit gencodé), EDMP : Enseigne Dominante Marque Propre

Points de vigilance :

- le maillon grossiste ne figure pas faute de données disponibles sur les flux traités,
- les données de consommation se limitent aux achats des ménages pour la consommation à domicile, faute de données actualisées pour la consommation hors domicile

Sources : Données issues de l'enquête aquaculture réalisée par le SSP, de la douane française et de Worldpanel by Numerator (ex-Kantar)

Flux en valeur, année 2023

Les flux amont ne sont pas présentés en valeur, faute :

- de coefficients de répartition de la valeur entre les différents calibres (truites portion, petit filet, grande truite, très grande truite)
- de données sur la création de valeur en sortie des différentes opérations de transformation (éviscération, filetage, fumaison,...) permettant de passer d'un maillon à un autre.

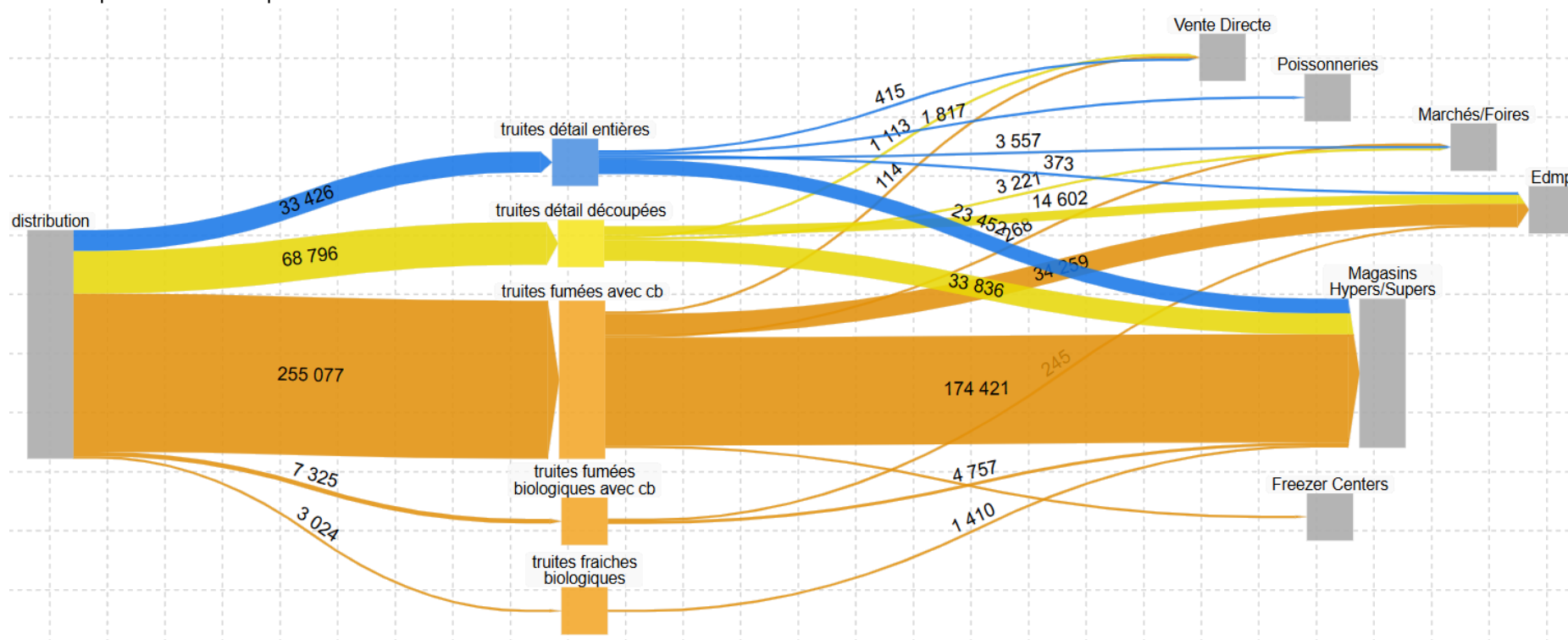


Figure 10 : Diagramme de Sankey des flux de valeurs de truites arc-en-ciel en k€ pour l'année 2023 : aval de la filière

Cb : Code Barre (produit gencodé), EDMP : Enseigne Dominante Marque Propre

Points de vigilance :

- le maillon grossiste ne figure pas faute de données disponibles sur les flux traités,
- les données de consommation se limitent aux achats des ménages pour la consommation à domicile, faute de données actualisées pour la consommation hors domicile

Sources : Données issues de l'enquête aquaculture réalisée par le SSP, de la douane française et de Worldpanel by Numerator (ex-Kantar)

2.3. Coefficients techniques de transformation

Les différentes opérations de transformation sont associées à des rendements divers de matière, qui ont un impact plus ou moins important sur le prix de revient du produit. Les diagrammes de Sankey présentés en partie 2.2 utilisent des coefficients de rendement en sortie de chaque étape de transformation.

Le groupement a enquêté 21 producteurs-transformateurs et transformateurs, sur leurs coefficients de rendement (Tableau 4). Certains résultats font état d'une grande disparité entre acteurs sur les valeurs de coefficients. Ces disparités sont en partie liées :

- au calibre : le rendement d'éviscération augmente avec le calibre. Celui de la truite portion, par exemple, est normalement plus faible que celui des truites de plus grand calibre, pour les mêmes procédés d'éviscération,
- au type de filetage/parage de la truite : un filet « standard » correspond à un filet entier, qui conserve la forme naturelle du poisson. Un filet « extra » désigne un filet de truite qui a subi un parage très soigné et précis, visant à enlever toutes les parties non désirées (peau résiduelle, arêtes, tissus adipeux ou lésions) pour obtenir une chair nette et propre, pour des ventes plus premium,
- à la sélection génétique du poisson : certains programmes de sélection permettent d'améliorer le rendement au filetage,
- aux pratiques individuelles des entreprises en termes de process.

Tableau 4 : Coefficients techniques de rendement de la transformation, à dire d'experts*

			Rendement moyen en % de poids vif
Rendement d'éviscération		Sans précision de calibre	87,0
		Truite portion	87,0
Rendement de filetage	Filet standard	Sans précision de calibre	52,2
		Petit filet	50,0
		Grande truite	55,0
		Très grande truite	59,0
	Filet extra	Sans précision de calibre, hors portion	49,3
Rendement de portionnage, pavé		Sans précision de calibre, hors portion	45,4
Rendement de fumaison		Grande ou très grande truite ?	32,0
Coefficients de perte viscères + tête		Sans précision de calibre	10,5
Coefficient peau		Sans précision de calibre	8,0

*Coefficients établis sur la base des réponses aux enquêtes de 15 producteurs-transformateurs et 6 transformateurs, puis validés lors des comités techniques et des comités de pilotage de l'étude.

2.4. Prix aux différents stades de la filière

L'étude fournit quelques éléments de prix de la truite arc-en-ciel aux différents stades de la filière (Tableau 5).

Comme précisé en partie 2.2., les données au stade distribution ne reflètent que les achats des ménages pour leur consommation à domicile.

Tableau 5 : Prix moyen de la TAEC au sortir de différents maillons de la filière, sur la période 2019-2023

Produit	Maillon de provenance	Maillon de destination	Prix moyen 2019-2023 (€/kg)	Source
TAEC vivante tous calibres	Production	Consommation humaine (transformation/commercialisation)	4,1	Enquête Aquaculture, SSP, Agreste
TAEC vivante tous calibres	Production	Repeuplement/pêche de loisir	5,1	
TAEC vivante tous calibres	Production	Autre pisciculteur	3,9	
TAEC vivante tous calibres	Production	Export	3,1	
TAEC portion abattue éviscérée ¹	Atelier d'abattage/éviscération (lié à un atelier de production)	Consommation humaine (commercialisation)	6,5	
Truite entière/éviscérée, fraîche ou congelée, petit filet, grande ou très grande ²	Importée	Filetage ou fumaison	5,2	Douane française
Truite en filets, fraîche ou congelée, petit filet, grande ou très grande ³	Importée	Distribution	9,0	
Truite en filets, fumée, petit filet, grande ou très grande ³	Importée	Distribution	15,9	
Truite entière, majoritairement portion ⁴	Distribution	Consommateur (consommation à domicile)	12,2	Worldpanel by Numerator (ex : Kantar)
Truite découpée, majoritairement petit filet, grande ou très grande truite ³	Distribution	Consommateur (consommation à domicile)	19,3	

dont biologique⁵	Distribution	Consommateur (consommation à domicile)	18,7	
Truite fumée, majoritairement petit filet, grande ou très grande truite³	Distribution	Consommateur (consommation à domicile)	33,3	
dont biologique⁵	Distribution	Consommateur (consommation à domicile)	43,4	

¹ Depuis 2020, l'Enquête annuelle Aquaculture interroge les entreprises de production possédant un atelier d'abattage-éviscération de truite portion, sur les volumes et prix de la TAEC portion en sortie d'atelier. Cette donnée n'est pas représentative des prix nationaux, car l'essentiel des volumes produits en France est abattu/éviscéré par des entreprises spécialisées dans la transformation (non rattachées à un atelier de production), non interrogées dans l'Enquête Aquaculture.

Voir <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2604/detail/>

² A dire d'experts, la France n'importe pas de truite portion

³ Les filets, frais ou fumés, sont très rares sur les truites portions, à dire d'experts

⁴ Les truites entières vendues en grande distribution sont majoritairement des truites portion, à dire d'experts

⁵ Les truites biologiques, fraîches ou fumées, représentent un très faible pourcentage des ventes

2.5. Coûts de production

Les acteurs de la filière supportent des coûts de production et une structure des charges qui diffèrent selon le maillon. La Commission Européenne publie chaque année les coûts de production de la trutticulture, avec un délai de 2 ans par rapport à l'année en cours (STECF¹). Ces données sont produites sur la base des obligations déclaratives des entreprises de production. Les données de l'année 2022 sont présentées en figure 11. Le groupement a également enquêté un échantillon d'acteurs de la production et de la transformation (4 éleveurs, 15 éleveurs-transformateurs, 6 transformateurs), dans le but d'obtenir une vision des différences de leurs structures de charges. Les résultats sont présentés en figure 12.

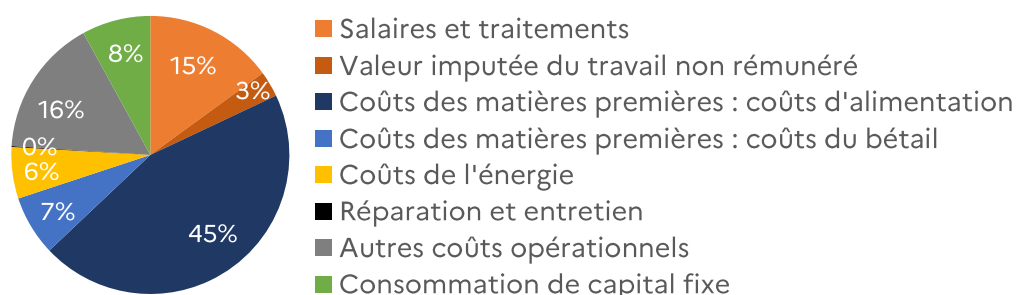


Figure 11 : Coûts de production de la trutticulture en France en 2022 (% total des charges)

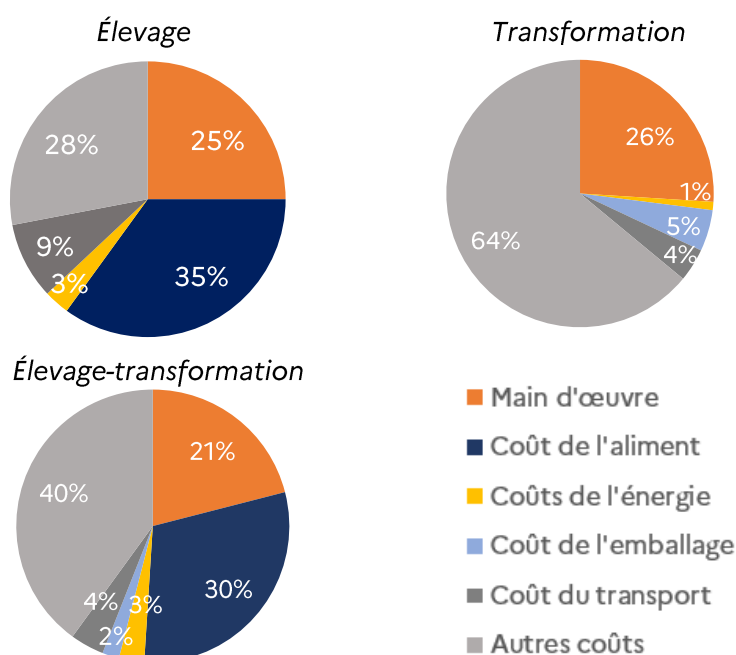


Figure 12 : Coûts de production des entreprises de trutticulture, des entreprises de trutticulture qui possèdent également un atelier de transformation et des entreprises de transformation en France (part du total des charges en %), enquête 2025

Données issues des enquêtes réalisées par le groupement (4 éleveurs, 15 éleveurs-transformateurs, 6 transformateurs)

¹ European Commission, Joint Research Centre, Scientific Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) – The 2024 Aquaculture Economic Report (STECF-24-14), Nielsen, R., Llorente, I., Virtanen, J., and Guillen, J. editor(s), Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2025, <https://data.europa.eu/doi/10.2760/5049952, JRC140767>.

Le principal poste de charge supporté par la trutticulture est l'aliment. Selon le rapport STEFC, ce coût représente 45 % des charges totales du maillon (Figure 11). Les salaires et coûts opérationnels sont les seconds postes de charges, représentant chacun environ 15 % du total. Les coûts du bétail et de l'énergie sont proportionnellement plus faibles (6 à 7 %).

Les données issues des enquêtes mènent à des résultats légèrement différents sur le maillon élevage : les coûts liés à l'aliment sont plus faibles (35 %), mais représentent toujours le poste de charge principal. En comparaison, les trutticultures qui possèdent également un atelier de transformation ont des coûts liés à l'aliment un peu plus faibles (30 %), mais un ensemble d'autres coûts opérationnels proportionnellement plus élevés (2 % pour l'emballage, 40 % « d'autres coûts »). Chez les transformateurs exclusifs, le coût de l'emballage est porté à 5 %, et la part des « autres coûts » explose : elle constitue 64 % des charges. Bien que les enquêtes n'aient pas permis d'entrer dans le détail de ces autres coûts, ils sont majoritairement constitués de l'achat de la matière première (poisson en sortie de bassin). Il est à noter que les coûts liés au transport pèsent davantage en production (9 %) que dans les autres maillons (4 %).

Les enquêtes auprès des mêmes acteurs ont également permis d'estimer des niveaux de marge brute, sur le maillon de la transformation et de la distribution. Les marges sont bien sûr dépendantes de la qualité du produit et du type de parage. En moyenne cependant, il ressort des enquêtes que la marge brute du maillon transformation est d'environ 20 %, tandis que les marges commerciales dans la distribution varient entre 25 et 35 % pour les produits frais et entre 25 et 30 % pour les produits fumés.

Ces chiffres soulignent la forte dépendance de la filière à l'alimentation et aux matières premières, ainsi que l'importance des coûts de main-d'œuvre.

3. Les limites de l'étude

Limite	Observations
Accès à un nombre limité d'opérateurs	Sur les 113 acteurs contactés par le groupement (différentes régions de France, représentatifs des différents maillons de la filière), 41 acteurs ont répondu aux entretiens ou complété les questionnaires, avec une sur-représentation des éleveurs-transformateurs. Tous les acteurs n'ont pas répondu à l'ensemble des questions, ce qui limite la portée de certains résultats chiffrés (coefficients techniques, marges, ...)
Variabilité des coefficients techniques	Les coefficients techniques sont très variables d'un opérateur à un autre (voir partie 2.3.) La faiblesse de l'échantillon enquêté ne permet pas une étude fine de ces coefficients et de leur variabilité
Limites des données statistiques	Bien que des statistiques existent sur certains maillons (production, import/export, consommation), ces données présentent souvent des limites. Au stade production par exemple, le secret statistique oblige l'agrégation des données pour certaines régions dans les résultats de l'enquête aquaculture. Les données de production par destination ne sont pas déclinées à l'échelle des régions, de même que les données de commerce extérieur. La destination des volumes produits vers les ateliers de transformation ne fait pas l'objet d'un suivi statistique. Pour répondre à cette dernière problématique, FranceAgriMer a initié en 2025 une enquête annuelle auprès des ateliers industriels de transformation, dont les résultats sont pour l'instant exclusivement utilisés pour les travaux de l'Observatoire de la Formation des Prix et des Marges.
Difficultés de caractérisation des flux de sous-produits et co-produits	La prise en compte des sous-produits et des co-produits est un sujet complexe, et doit faire l'objet d'une étude dédiée, pour l'instant inexistante.
Difficultés d'accès aux données des entreprises	Il ressort de cette étude une difficulté à cerner l'économie des entreprises en l'absence de données détaillées disponibles.

ANNEXES

Flux en volume, année 2019

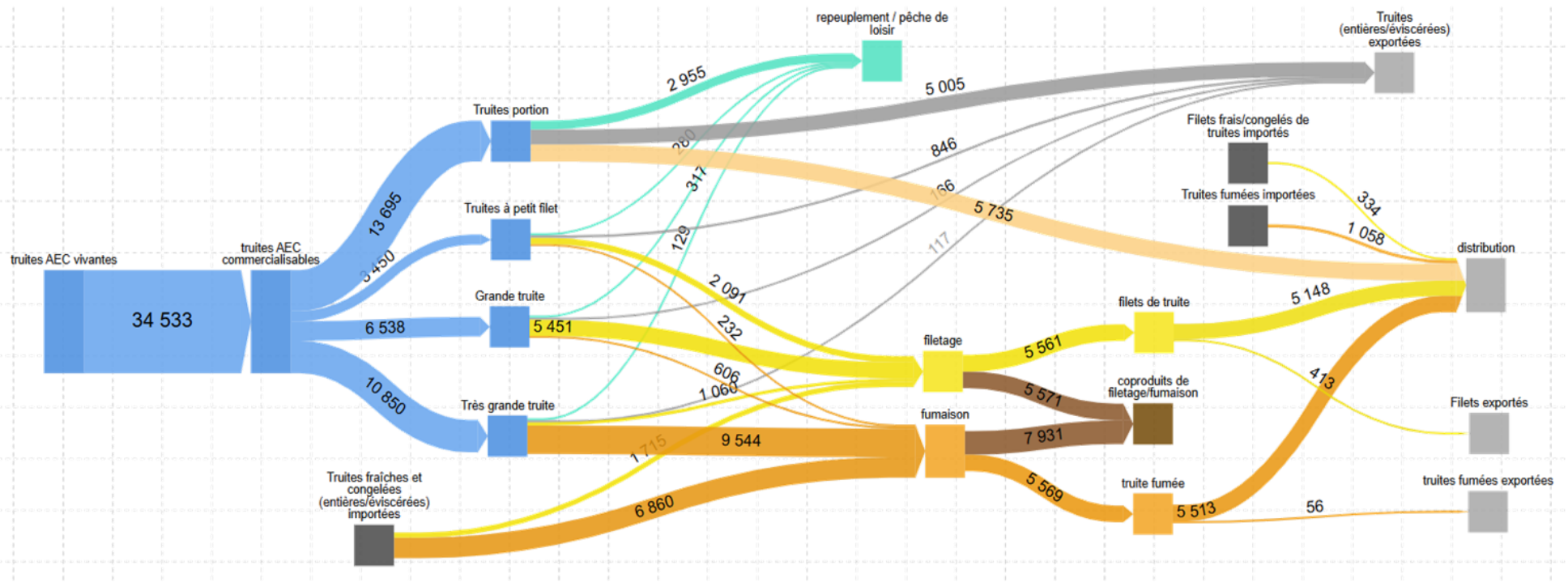


Figure 13 : Diagramme de Sankey des flux de volumes de truites arc-en-ciel en tonnes pour l'année 2019 : amont de la filière (tonnes)

Données issues de l'enquête aquaculture réalisée par le SSP, des données de la douane française ainsi que des chiffres Worldpanel by Numerator (ex-Kantar). Les données de la restauration hors foyer ne sont pas présentées.

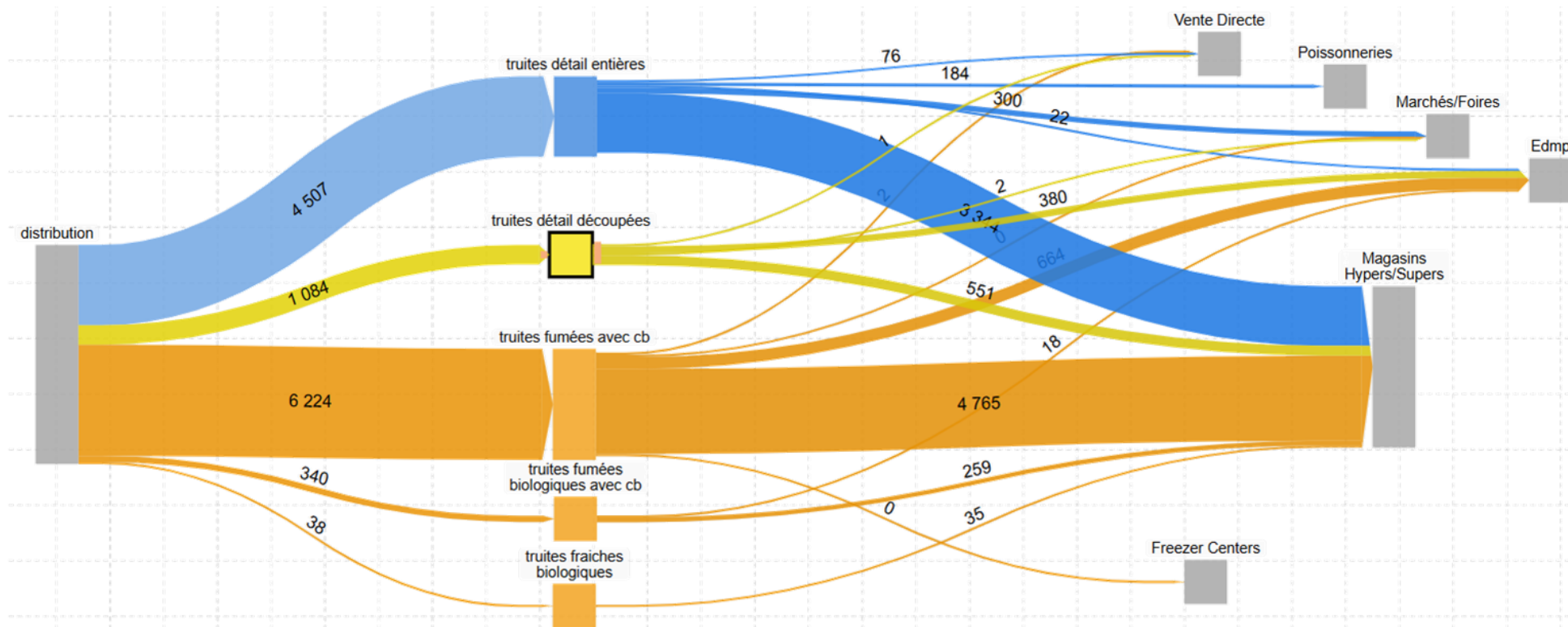


Figure 14 : Diagramme de Sankey des flux de volumes de truites arc-en-ciel en tonnes pour l'année 2019 : aval de la filière (tonnes)

Cb : Code Barre (produit gencodé), EDMP : Enseigne Dominante Marque Propre

Points de vigilance :

- le maillon grossiste ne figure pas faute de données disponibles sur les flux traités,
- les données de consommation se limitent aux achats des ménages pour la consommation à domicile, faute de données actualisées pour la consommation hors domicile

Sources : Données issues de l'enquête aquaculture réalisée par le SSP, de la douane française et de Worldpanel by Numerator (ex-Kantar)

Flux en valeur, année 2019

Les flux amont ne sont pas présentés en valeur, faute :

- de coefficients de répartition de la valeur entre les différents calibres (truites portion, petit filet, grande truite, très grande truite)
- de données sur la création de valeur en sortie des différentes opérations de transformation (éviscération, filetage, fumaison,...) permettant de passer d'un maillon à un autre

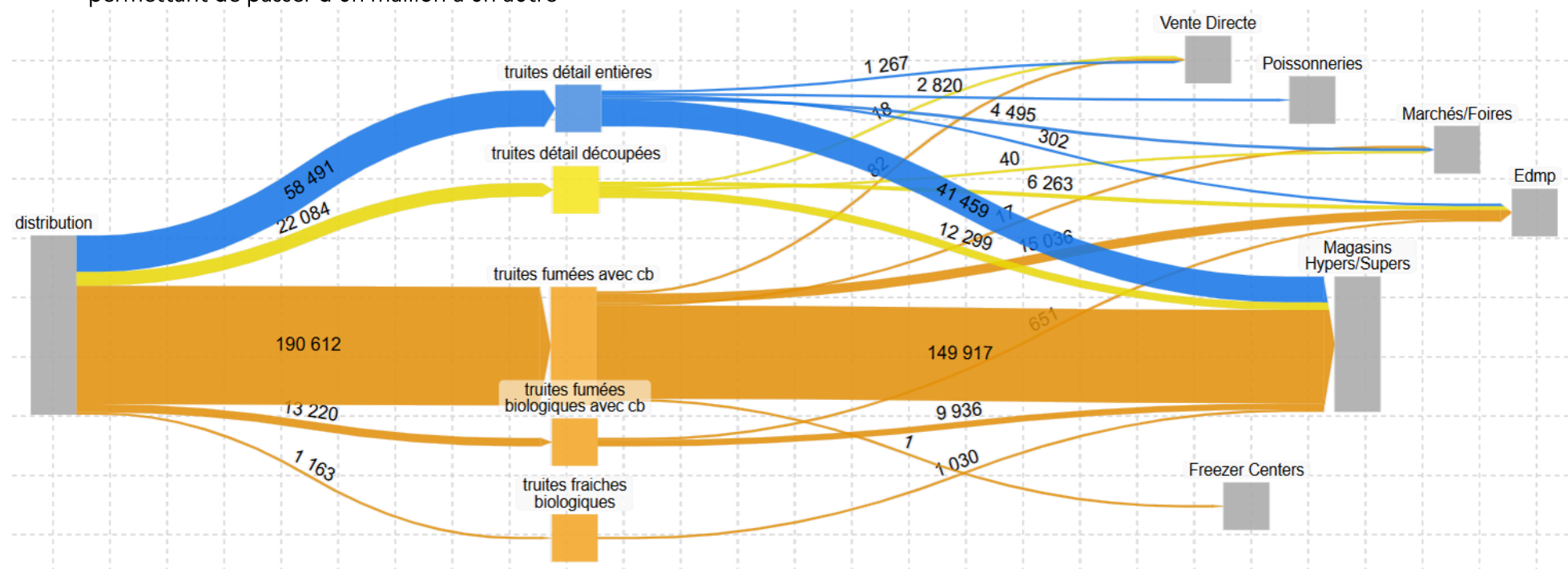


Figure 15 : Diagramme de Sankey des flux de valeurs de truites arc-en-ciel en k€ pour l'année 2019 : aval de la filière

Cb : Code Barre (produit gencodé), EDMP : Enseigne Dominante Marque Propre

Points de vigilance :

- le maillon grossiste ne figure pas faute de données disponibles sur les flux traités,
- les données de consommation se limitent aux achats des ménages pour la consommation à domicile, faute de données actualisées pour la consommation hors domicile

Sources : Données issues de l'enquête aquaculture réalisée par le SSP, de la douane française et de Worldpanel by Numerator (ex-Kantar)

LES ÉTUDES

Filière et marché de la truite en France hexagonale - Synthèse
édition juillet 2026


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

Directeur de la publication : Martin Gutton
Rédaction : direction Marchés, études et prospective
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ www.franceagrimer.fr

 FranceAgriMer
 FranceAgriMer FR