

Programme P6 AESYPECHE "Approche écosystémique de l'halieutique"
Projet Système d'Informations Halieutiques SIH

Benoit Caillart, Marie Planchot, Sophie Leonardi

Mars 2010

Ifremer

Etude sur l'état des lieux de la pêche professionnelle dans le Parc naturel marin d'Iroise

Etude de la filière aval (Lot 3)



Ifremer



Etude sur l'état des lieux de la pêche professionnelle dans le Parc naturel marin d'Iroise

Etude de la filière aval (Lot 3)

1. Introduction	8
2. Méthodologie.....	9
2.1. LES BASES DE DONNEES.....	9
2.2. LES INTERVIEWS AUPRES DES ACTEURS DE LA FILIERE.....	9
3. Les stratégies de commercialisation	11
3.1. VENTE SOUS HALLE A MAREE	11
3.2. MARCHÉ DE GRE A GRE	12
3.3. VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR	13
4. Les points de débarquement	15
5. Les signes distinctifs de valorisation	17
5.1. DEMARCHES PRIVEE	17
5.1.1. <i>Le bar de ligne</i>	17
5.1.2. <i>Label MSC</i>	17
5.1.3. <i>Bretagne Qualité Mer (BQM)</i>	18
5.2. DEMARCHES PUBLIQUES INCLUANT LES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE.....	20
5.2.1. <i>Label rouge</i>	20
5.2.2. <i>Appellation « Agriculture Biologique » (AO)</i>	21
6. Les ventes sous halle à marée.....	23
6.1. BREST.....	25
6.2. DOUARNENEZ.....	27
6.3. PLOUHINEC-PORT D'AUDIERNE.....	29
6.4. LE GUILVINEC	31
6.5. SAINT-GUENOLE.....	32
7. Détail des circuits de commercialisation pour les principales espèces	35
7.1. LES POISSONS	35
7.1.1. <i>Bar commun</i>	35
7.1.2. <i>Baudroie d'Europe</i>	36
7.1.3. <i>Congre commun</i>	37
7.1.4. <i>Lieu jaune</i>	38
7.1.5. <i>Saint-Pierre</i>	38
7.1.6. <i>Sardine commune</i>	39
7.1.7. <i>Diverses espèces de poissons</i>	41
7.2. LES CRUSTACES	43
7.2.1. <i>Tourteau</i>	44
7.2.2. <i>Araignée de mer</i>	45
7.2.3. <i>Homard européen</i>	46
7.2.4. <i>Langouste rouge</i>	47
7.2.5. <i>Pouce-pied</i>	47
7.3. LES COQUILLAGES	48

7.3.1. <i>Les coquillages capturés par des navires professionnels</i>	48
7.3.2. <i>Les coquillages récoltés à pied</i>	49
7.4. LES CEPHALOPODES.....	49
8. Les algues marines	51
8.1. LAMINAIRES DIGITATA ET HYPERBOREA	51
8.2. ALGUES DE RIVE.....	52
9. L'adhésion aux organisations de producteurs.	55
10. Synthèse et conclusions	58
11. Bibliographie	59
12. Annexes	63

ACRONYMES

ABAPP	Association des Acheteurs des Produits de la Pêche
AO	Agriculture Biologique
BQM	Bretagne Qualité Mer
CCI	Chambre de Commerce et d'Industrie
DPMA	Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces
IFREMER	Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer
MIN	Marché d'Intérêt National
OP	Organisations de Producteurs
PNMI	Parc Naturel Marin d'Iroise
SIH	Système d'Informations Halieutiques
UE	Union Européenne

1. Introduction

L'étude sur la filière aval de produits de la pêche issus de l'aire du Parc Marin d'Iroise s'inscrit sous le Lot 3 de l'étude, en complément de l'étude des activités de pêche (Lot 1) et de la réglementation applicable (Lot 3). Suivant le cahier des charges de l'étude, l'étude a cherché à caractériser les éléments suivants pour l'année de référence 2008 :

- Inventaire des points de débarquements de produits de la pêche
- Quantités et valeurs mises en vente sous les halles à marée
- Bassins de consommation
- Existence d'actions de valorisation identifiées
- Répartition des navires adhérents à des Organisations de Producteurs

2. Méthodologie

Les informations présentées sur la filière aval s'appuient sur des données quantitatives issues des diverses bases de données disponibles sur cette thématique. Ces données ont été étayées et précisées par des enquêtes directes auprès de divers acteurs identifiés comme partie prenante de la filière afin de dresser un état des lieux le plus complet possible d'une filière qui se révèle extrêmement diversifiée. Lorsque le contact direct n'était pas possible du fait des contraintes professionnelles de chacun, le contact a été alors effectué par courrier électronique ou téléphone.

2.1. Les bases de données

Les données provenant de l'Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA ont permis d'identifier les espèces capturées dans le périmètre du PNMI, et ainsi les préciser par groupe (poisson, céphalopode, crustacés et coquillage et algues marines). L'étude de la filière aval s'est concentrée sur les espèces les plus importantes.

La base de données fournie par l'Ifremer-Système d'Informations Halieutiques et de la DPMA, précise uniquement les captures d'une pêche professionnelle embarquée. Les coquillages, les algues de rives et les pousses-pieds récoltés par des pêcheurs professionnels à pied n'y figurent pas. Ainsi, nous avons fait appel à d'autres sources de données permettant d'évaluer leurs captures au niveau du périmètre du PNMI.

Concernant les algues marines, les données proviennent principalement de la Chambre Syndicale des Algues et Végétaux Marins (CSAVM) qui regroupe les industriels du secteur. Elles ont permis d'identifier les quantités d'algues au niveau régional ainsi que les informations sur leurs utilisations.

Les données provenant de FranceAgriMer (base de données de commercialisation sous criée) ont permis d'identifier les espèces commercialisées sous les halles à marée commercialisant des produits issus du PNMI. Les données de FranceAgriMer ne permettent pas d'identifier les quantités pêchées dans la zone PNMI mais concernent la commercialisation des produits débarqués par les flottes de pêche bretonnes, qu'elles aient été pêchées dans l'aire du PNMI ou en dehors de celui-ci. Le critère permettant de retenir chaque halle à marée concernée pour chaque espèce est un tonnage annuel au moins supérieur à 1% du total pêché dans l'aire du PNMI.

2.2. Les interviews auprès des acteurs de la filière

Les interviews ont concerné plusieurs types de structures (voir Annexe). Un questionnaire type a été préparé comme guide de discussion lors de ces interviews mais il s'est révélé difficile à suivre compte tenu de la diversité des groupes

d'espèces concernés (poissons, coquillages, céphalopodes et algues) et de l'hétérogénéité des acteurs. Les entretiens ont alors été adaptés à chaque acteur.

Les principaux acteurs rencontrés lors de cette étude ont été :

- Représentants professionnels : Organisations de Producteurs (OP), Comités Locaux des Pêches et des Élevages Marins riverains du PNMI et la Fédération des Comités Locaux des pêches du Finistère, syndicats professionnels ;
- Responsables de halles à marée riveraines du PNMI (Brest, Audierne, Douarnenez) et en dehors (Guilvinec et Saint-Guénolé Penmarch) ;
- Primo-acheteurs au niveau des halles à marée (l'identification de ces acheteurs a été possible grâce à la liste des acheteurs agréés fournis par certaines halles à marée et suite aux diverses interviews).
- Primo-acheteurs au niveau du marché de gré à gré selon les groupes d'espèces

De manière générale, l'accueil par les parties prenantes a été favorable. Cependant, les acheteurs de produits de la pêche, qui sont souvent les premiers intermédiaires d'un circuit de vente plus complexe, considèrent que leurs portefeuilles clients sont des informations sensibles qu'ils ne souhaitent pas divulguer. Il en est de même pour les prix d'achat et de revente qui relèvent du secret professionnel. Ainsi, les informations recueillies à l'occasion des interviews ont été le plus souvent de nature qualitative. Par ailleurs, les acheteurs diversifient les sources d'approvisionnement, et ce d'autant plus que les débarquements en France ont tendance à baisser et que les criées s'ouvrent de plus en plus à la vente à distance. Il leur est le plus souvent impossible de distinguer de la masse des produits achetés ceux qui proviennent strictement de l'aire du PNMI de ceux qui proviennent d'autres zones de pêche.

3. Les stratégies de commercialisation

On peut séparer les stratégies de vente des producteurs en deux grands ensembles : les ventes sous les halles à marées et les ventes en gré à gré. La vente directe du producteur au consommateur est un troisième type de stratégie de vente, mais relativement marginal.

3.1. Vente sous halle à marée

Comme le montre la figure suivante, il existe 8 halles à marée¹ dans le Finistère, dont trois sont riveraines de l'aire du PNMI (Brest, Douarnenez et Audierne). Contrairement au Finistère Sud où les criées sont regroupées sur un linéaire de côte relativement restreint, les criées du Finistère Nord sont plus espacées

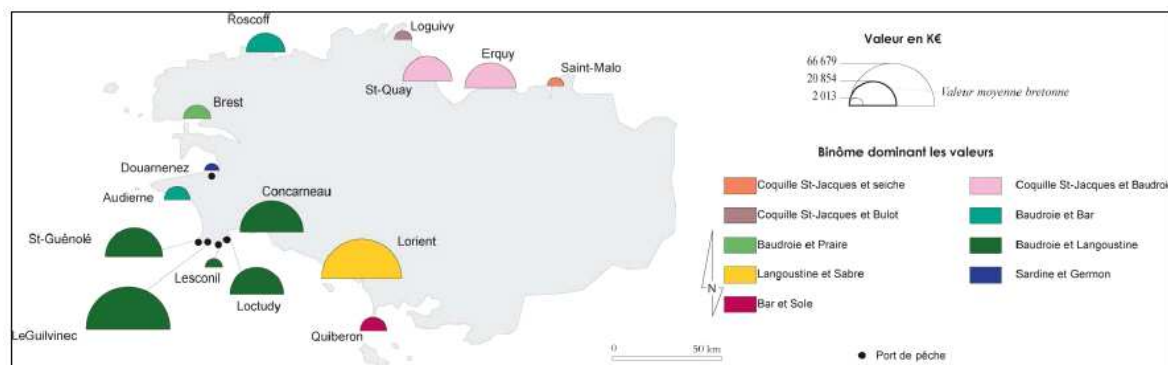


Figure 1: Carte indiquant les halles à marée de la région Bretagne et principaux indicateurs relatifs à l'année 2005. Source : Conseil Régional de Bretagne.

L'analyse de la production des navires exploitant l'aire du PNMI en 2008 indique que les produits de la pêche peuvent être vendus sous les criées riveraines du PNMI, avec quelques quantités également vendues sous les criées du Guilvinec et de Saint Guénolé. Aucune vente n'a été identifiée sous les criées situées au nord de Brest (Roscoff, Côtes d'Armor), ni sous les autres criées du Finistère Sud et du Morbihan.

Les tableaux suivant présentent les résultats globaux des criées riveraines de l'aire du PNMI (Audierne, Brest et Douarnenez), ceux des criées fréquentées accessoirement par des navires fréquentant le PNMI (Le Guilvinec et Saint Guénolé), et à des fins de comparaison les résultats cumulés des criées finistériennes. Globalement, les criées riveraines de l'aire du PNMI représentent entre 9 et 15% des tonnages vendus sous les criées finistériennes avec une contribution qui ne cesse d'augmenter sur la période 2003 (9%) / 2009 (15%). La contribution en valeur est plus faible, entre 7 et 11% en raison d'un prix moyen

¹ La criée de Lesconil indiquée sur la carte est désormais fermée, réduisant le nombre de criées finistériennes de 9 à 8.

global inférieur à celui de l'ensemble des criées finistériennes (2,28 €/kg en 2008 contre 3,24 €/kg). Les criées de Brest (5,03 €/kg en 2008) et d'Audierne (6,73 €/kg en 2008 également) ont des prix moyens supérieurs à la moyenne bretonne, mais le prix moyen de la criée de Douarnenez (0,44 €/kg en 2008) tire la moyenne des prix des criées riveraines du PNMI vers le bas.

Tableau 1 : Résultats globaux des halles à marées concernées par la pêche dans l'aire du PNMI et comparaison avec l'ensemble finistérien. Source : FranceAgriMer

Poids en tonnes	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
AUDIERNE	888	904	977	870	914	938	842
BREST	1 225	1 231	1 473	1 260	1 437	1 500	1 386
DOUARNENEZ	3 801	3 624	3 512	4 193	3 561	4 516	5 165
Sous-total PNMI	5 914	5 758	5 962	6 324	5 912	6 954	7 392
LE GUILVINEC	19 141	19 635	18 475	18 234	16 821	15 835	14 103
SAINT GUENOLE	13 092	11 573	11 576	10 496	10 281	10 665	11 659
Toutes criées Finistère	65 125	62 214	58 887	55 653	54 312	52 685	50 129
Valeur en K€	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
AUDIERNE	5 052	5 117	5 754	5 596	5 998	6 310	5 038
BREST	5 720	5 831	7 075	6 967	7 485	7 549	6 643
DOUARNENEZ	2 173	2 419	2 013	2 130	1 704	1 984	4 277
Sous-total PNMI	12 945	13 367	14 842	14 693	15 187	15 842	15 958
LE GUILVINEC	65 463	67 972	65 915	72 292	68 639	63 486	53 254
SAINT GUENOLE	33 590	31 925	29 521	29 047	25 964	23 878	22 361
Toutes criées Finistère	198 546	196 295	191 834	196 200	187 476	170 523	148 192

Les producteurs qui vendent sous criées ont l'avantage de pouvoir bénéficier d'une logistique pour la prise en charge de leurs produits (manutention, respect de la chaîne du froid) et de bénéficier de prix moyens logiquement tirés vers le haut du fait de la concurrence entre les acheteurs. La principale contrainte est qu'il faut pouvoir acheminer les produits vers la halle à marée, ce qui peut poser des problèmes logistiques aux producteurs dont les ports d'exploitation sont éloignés des criées et ceci en l'absence de circuits de collecte organisés. La vente sous criée présente également l'avantage d'être totalement transparente en termes statistiques.

3.2. Marché de gré à gré

Certains producteurs d'espèces pêchées dans l'aire du PNMI vendent directement les produits à des mareyeurs sans mise aux enchères. Ce type de marché concerne essentiellement des débarquements de quantités modestes dans des ports qui sont éloignés des halles à marées et sans possibilité d'acheminement vers celles-ci, ou des pêches d'espèces dont le circuit de vente traditionnel ne passe pas par les halles à marée. D'après les interviews menés au cours de cette étude, les ventes de gré à gré concernent surtout les crustacés (crabes en particulier), les coquillages et les algues marines.

D'après les intervenants rencontrés, les prix de vente des espèces sur le marché de gré à gré sont basés sur la référence des prix sous criée. Le producteur touche ainsi

une rémunération en principe légèrement supérieure car les prix payés sont nets des taxes criées qu'il aurait dû acquitter. Pour certaines espèces passant peu sous criée, les prix sont des prix de campagne préalablement fixés entre l'acheteur et le producteur. Cela concerne notamment les algues marines (le prix d'achat des laminaires est fixé en début de campagne) ou les crustacés (tourteaux notamment).

Ce type de transaction est cependant exigeant pour l'acheteur car d'une part, il doit être disponible pour récupérer les apports au moment où le navire rentre de marée (sauf quand il existe des capacités de stockage en froid comme au Conquet), et il doit acheter au producteur toute la production proposée même s'il ne cherche que certaines espèces. Le respect des règles sanitaires fait également peser des contraintes lourdes en matière de logistique de transport (utilisation de véhicules réfrigérés aux normes). Un autre inconvénient majeur est le manque de transparence des transactions qui échappent au suivi statistique, bien qu'il existe une obligation réglementaire². De fait, il n'a pas été possible de trouver de statistiques détaillées sur les ventes de produits de la pêche en dehors des halles à marée, sauf pour des filières très spécifiques (algues marines, petits pélagiques vendus à Douarnenez).

3.3. Vente directe au consommateur

La vente en direct est souvent évoquée comme un circuit « court », faisant référence à l'absence de maillon entre producteur et consommateur final.

La vente en direct peut permettre notamment :

- d'élargir la connaissance des espèces côtières par un ensemble plus large de consommateurs, notamment locaux,
- permet à certains métiers n'ayant plus aucune structure de vente à proximité ou une halle à marée trop spécialisée sur une espèce, de trouver des débouchés.

Par contre, ce type de vente restent d'un coût de mise en place qui peut être élevé (coût de la mise en ligne régulière dans le cas de la vente par internet³ ainsi qu'au niveau de la communication) mais aussi une prise de risque du fait qu'un des membres de la famille ayant soit un statut de conjointe collaboratrice ou de salariée doit dédier son activité professionnelle à l'entreprise de pêche, avec une prise de risque élevée si les 2 au sein du couple ont un revenu lié à la même entreprise de pêche. S'ajoute à cette contrainte des coûts additionnels liés au respect des normes sanitaires (maintien de la chaîne du froid).

La vente directe a été le motif de conflits entre certains producteurs et détaillants qui revendiquaient une exclusivité sur leurs propres zones. Un arrêté adopté le 18

² un arrêté paru le 2 novembre 2005 (NOR AGRM0502427A) précise que les acheteurs de produits de la pêche hors-criée doivent envoyer les déclarations d'achat à la criée la plus proche, qui l'enregistre et la transmet ensuite à la DDAM

³ voir par exemple <http://www.poissons-du-jour.com/contact.php>

décembre 2009 (JORF du 29 décembre 2009, NOR: AGRG0927648A) réglemente désormais ce type de vente en limitant notamment les quantités qui peuvent être vendues (100 kg par débarquement) et le rayon géographique où il est possible de vendre (moins de 50 km du point de débarquement). Le texte impose également des obligations en matière sanitaire.

En dépit des efforts qui ont été réalisés, il n'a pas été possible de trouver de données quantitatives qui permettraient d'identifier les volumes transitant par les différents circuits de vente. Les services des Affaires Maritimes qui ont la responsabilité de la collecte de cette information au niveau national ne disposent pas de données fiables sur les circuits de vente dès lors qu'ils sont hors criées.

4. Les points de débarquement

En l'absence de données détaillées sur les ventes hors-criées et devant l'impossibilité d'obtenir des acheteurs des données quantitatives précises sur les origines géographiques de leurs apports, les points de débarquement des produits de la pêche ont été approchés à partir des ports d'exploitation des navires qui fréquentent le PNMI (variable disponible dans la base de données du SIH). Il s'agit du meilleur proxy possible, sachant que la variable peut ne pas être à jour pour tous les navires, et que certains navires changent saisonnièrement de port d'exploitation afin de débarquer les captures au plus près des zones de pêche. C'est notamment le cas de la flotte concarnoise de bolincheurs qui débarque une partie de ses captures à Douarnenez quand elle travaille dans l'aire du PNMI.

Le tableau suivant indique que pour la pêche embarquée, près des 2/3 des tonnages pêchés dans le Parc Marin et près de 70% de la valeur sont capturés par des navires de pêche dont le port d'exploitation est riverain du PNMI. Le principal port est celui de Douarnenez avec 49% des prises mais 16% de la valeur des captures (prévalence de la sardine) suivi de celui du Conquet avec 17% du total des captures dans l'aire du Parc et 35% de la valeur (prévalence d'espèces fines type baudroie). Les captures des navires dont le port d'exploitation sont différents sont individuellement relativement modestes.

Tableau 2 : Captures réalisées par les navires de pêche dans l'aire du PNMI suivant leurs ports d'exploitation (données 2008). Source SIH

Port d'exploitation	Quantités (t)	Valeur (K€)	Port riverain PNMI	Criée
Dinard	13	25		
Brignogan-Plage	2	18		
Korejou / Saint-Michel	1	4		
Plouguerneau				
Landéda (le vill)	0	1		
Portsall	11	40		
Argenton (Porspoder)	4	21		
Lanildut	31	169	x	
Porscave (Lampaul-Plouarzel)	3	23	x	
Lampaul-Plouarzel (Pospaul)	4	17	x	
Molène (Ile-Molène)	79	440	x	
Ouessant	7	100	x	
Le Conquet	1 112	4 047	x	
Brest	176	969	x	x
Le Tinduff (Plougastel-Daoulas)	13	94	(x)	
Pors Beach (Logonna-Daoulas)	0	2	(x)	
Camaret (Camaret-sur-Mer)	68	223	x	
Morgat (Crozon)	7	38	x	
Douarnenez	4 722	2 541	x	x
Audierne	281	2 883	(x)	x
Saint-Guérolé (Penmarch)	2 162	2 241		
Guilvinec	220	1 107		
Loctudy	0	0		
Concarneau	86	158		
Lorient	562	797		

(x) : bien qu'administrativement en dehors des limites du PNMI, ces ports sont inclus car les navires de pêche qui y sont rattachés pêchent essentiellement dans cette aire

Si l'on prend en compte la récolte des laminaires, le port de Lanildut deviendrait le principal port de l'aire du PNMI en tonnage avec des débarquements variant entre 35 000 et 40 000 tonnes suivant les années. Les captures de la pêche à pied de coquillages ne sont pas nécessairement livrées dans des ports.

5. Les signes distinctifs de valorisation

Nous présenterons ici les signes distinctifs de valorisation identifiés au cours des enquêtes de terrain pour les espèces capturées ou récoltées dans le périmètre du PNMI, en essayant de préciser de quel type de démarche il s'agit ainsi que les avantages visés.

5.1. Démarches privée

5.1.1. Le bar de ligne

L'appellation bar de ligne a été lancée par l'association des ligneurs de la pointe de Bretagne, association créée sous l'impulsion du CLPME d'Audierne. Les principaux requis de cette démarche sont :

- Sortir à la journée sur un bateau de moins de 12 mètres, le plus souvent seul sur son bateau
- Le pêcher à l'unité au moyen de lignes et de palangres exclusivement
- Le traiter avec le plus grand soin et respecter un cahier des charges rigoureux (maintien de la fraîcheur, intégrité du poisson, condition de stockage à bord, glaçage)
- Identifier chaque poisson par une estampille et garantir ainsi une traçabilité unique
- Acheminer le poisson via un réseau spécialisé et garantir une fraîcheur optimale

Cette démarche permet de mettre sur le marché des bars portant une étiquette (un pin's) spécifique qui permet d'identifier de manière précise le navire à l'origine de la capture, ainsi que diverses informations relatives à sa zone de pêche, et donc une traçabilité complète du produit. Ce type de signe de valorisation s'inscrit dans une démarche BtoC (*business to consumer*) dans la mesure où elle cherche à distinguer le produit jusqu'au étals des détaillants.

5.1.2. Label MSC

La principale démarche privée d'intérêt pour les producteurs bretons est la certification *Marine Stewardship Council* (MSC). Lancée en 1997 par des groupes agroalimentaires nord-européens en association avec le WWF, le label MSC est devenu indépendant en 1999. En résumé, le label MSC permet de certifier des pêcheries (groupe d'espèces et de flottilles les exploitant) qui répondent à une série de critères visant à s'assurer que:

Le fonctionnement de la pêcherie doit être tel qu'il ne conduise ni à la surpêche ni à l'épuisement des stocks ;

Les pratiques de pêche doivent respecter la structure interne, la productivité, la fonctionnalité et la diversité biologique de l'écosystème ;

La pêche relève d'un mode de gestion efficace qui respecte les normes et la législation locales, nationales et internationales ;

Après des débuts qui ont concerné surtout les pêcheries d'Europe du Nord, le label MSC s'étend progressivement vers les pêcheries d'Europe du Sud. Un temps considéré comme d'un intérêt potentiel pour le bar de ligne, le label MSC est considéré par les opérateurs de la pêche à la sardine à la bolinche comme une solution d'écotaxation possible et crédible. La pêcherie serait actuellement en cours d'évaluation pour obtenir sa labellisation.

Si la pêcherie de sardine à la bolinche passe le niveau de certification pêche durable, l'étape suivante sera de certifier la chaîne de distribution (*Chain of Custody*). Ce second niveau de certification dans le processus MSC vise à garantir que les poissons proposés aux consommateurs avec le label MSC proviennent bien du stock certifié, et non d'autres stocks de la même espèce. Ce niveau de certification vérifie la traçabilité des produits tout au long de la chaîne.

L'objectif de cette démarche entreprise par les métiers de la bolinche est de pouvoir distinguer les produits au niveau du détail (démarche BtoC). L'objectif associé est de pouvoir démontrer et asseoir la durabilité de l'exploitation vis-à-vis des pouvoirs publics et de la société civile.

5.1.3. Bretagne Qualité Mer (BQM)

L'association Normapêche Bretagne est porteuse du projet BQM. L'idée de cette marque privée et commerciale est que « toute technique de pêche est capable de travailler un bon produit ». Normapêche Bretagne contrôle et identifie la production commercialisée sous l'appellation BQM.

En effet, certains produits de la mer vendus sous halle à marée peuvent être classés en A, B⁴, E (distinction faite au niveau de chaque criée). La pêche côtière peut être classée en catégorie E (excellent, la meilleure) automatiquement si elle provient de ce type de pêche, l'idée serait alors de pouvoir le déclasser en A ou B, si une certaine qualité n'est pas respectée. De même, certains produits issus d'une pêche hauturière sont classés automatiquement en A, ce qui est un réel handicap au niveau de la vente pour ces métiers, car ce fonctionnement ne permet pas de juger de la qualité extra pour ces produits. Ainsi la fourchette du A ne permet pas de distinguer entre A⁺ et A⁻ (l'écart du jugement sur cette qualité est fort comparativement à la qualité E). C'est pourquoi, la fraîcheur et la présentation sont sélectionnées suivant une grille d'évaluation spécifique à chaque produit ou famille de produits (E/A+). La distinction classique en A, B et E, selon

⁴ La « qualité » B n'est plus compensée par les OP (règlement UE)

Normapêche était déloyale pour certaines pêcheries travaillant correctement certaines espèces.

Au départ (années 1994-2000), les GMS (Auchan, Carrefour, Système U) ont été les premiers intéressés par le projet, car ce type de marque correspondait à la rédaction de cahiers des charges internes avec en plus une référence des opérateurs. Les acteurs sont clairement définis au niveau de la mise en place du BQM :

- § des criées sont adhérentes en BQM (seule Brest au niveau des 5 criées retenues est adhérente BQM) permettant ainsi à tous les producteurs vendant sous ces criées identifiées de passer leurs production s'ils le font savoir en BQM⁵ (une charte qualité permet de définir la formalisation de l'engagement entre la criée et les pêcheurs adhérents pour l'identification individuelle avant la première mise en vente.)
- § des mareyeurs⁶ identifiés BQM. Les critères de sélection sont notamment au niveau :
 - de la réception de l'atelier
 - du respect de l'entreposage, du travail des produits et du conditionnement,
- § producteurs n'ayant pas accès à une criée identifiée BQM, mais dont leurs espèces capturées disposent d'une grille d'évaluation BQM,
- § certains producteurs clairement identifiés individuellement à respecter des principes de pêche, de conservation et respectant une grille d'évaluation spécifique (fraîcheur et présentation) liée à un produit commercialisable

Tous les poissons côtiers peuvent être potentiellement mis sous BQM. Il s'agit d'une démarche BtoB (*business to business*) car elle s'adresse plutôt aux transactions entre acheteurs.

D'après l'association Normapêche, les ventes totales sous les criées BQM ont atteint 382 tonnes en 2008, dont 35% de coquilles saint jacques, 9% de lieux jaunes et 5% de bars. Dans les poissons autres, on trouve des quantités importantes de baudroies.

⁵ Les producteurs signent alors un engagement bien définis (notamment au niveau d'une grille de qualité de fraîcheur déterminée selon chaque espèce) permettant alors le marquage de leurs produits en BQM

⁶ Afin d'être adhérents mareyeurs BQM, il s'agit pour chaque mareyeurs d'acheter 1% de ses volumes totaux en BQM.

Tableau 3: Ventes totales sous les criées BQM en 2008 (tonnes). Source: Normapêche

Espèce	Quantité (tonnes)
CSJ	135
Lieu jaune	35
Bar	29
Sole	20
Rouget barbet	10
Cabillaud	6
St Pierre	4
Barbue	4
Homard	4
Turbot	3
Langoustine vivante	1
Autres	132
Total	382

5.2. Démarches publiques incluant les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine

5.2.1. Label rouge

Le Label Rouge est un signe officiel réglementé qui atteste un niveau de qualité supérieure. L'Etat français, par le biais de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), attribue le label à un organisme appelé organisme de défense et de gestion (ODG) représentant toute une filière collective. A toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit Label Rouge doit répondre à des exigences définies dans un cahier des charges homologué par l'INAO. Le respect des cahiers des charges par les opérateurs est contrôlé régulièrement tout au long de la production par des organismes certificateurs indépendants et impartiaux. Des tests organoleptiques sont réalisés régulièrement pour démontrer la qualité gustative du produit Label. Cette qualité doit être toujours supérieure à celle des produits courants de même nature.

La principale espèce locale concernée par le label rouge est la sardine pêchée à la bolinche. Porté par l'Association Poissons Bleus de Bretagne (PBB), association créée en 2003 par les conserveries Chancerelle, Capitaine Cook et des organisations de producteurs, la fabrication du produit répond à un cahier des charges réglementaire précis⁷ audité régulièrement par des sociétés de certification. D'après les informations obtenues, le volume de sardines produites sous ce label est réduit. Cette certification s'inscrit plutôt dans une stratégie de produit d'appel qui permet de distinguer une référence dans les rayons des GMS.

⁷ Arrêté du 31 juillet 2008 portant homologation d'un cahier des charges de label rouge LA n° 01-03 « Conserves de sardines pêchées à la bolinche » et LA n° 02-06 « Sardines et filets de sardines pêchées à la bolinche ».

Normapêche Bretagne fait office de contrôleur et d'identificateur de la sardine sous label rouge.

5.2.2. Appellation « Agriculture Biologique » (AO)

Le cahier des charges de récolte des algues dites biologiques a été défini suite à l'adoption d'un règlement européen d'application spécifique le 5 août 2009⁸. Il rend ainsi désormais possible la labellisation des algues sous l'appellation "Agriculture Biologique". Certains acheteurs et producteurs d'algues ont déclaré un intérêt à développer cette filière, leur permettant alors de se positionner sur des marchés de niche.

⁸ Règlement (CE) N°710/2009 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne la production biologique d'animaux d'aquaculture et d'algues marines.

6. Les ventes sous halle à marée

Les données de débarquements (en tonnes) sous les 5 halles à marée sous lesquelles des produits issus de l'aire du PNMI sont présentées ci-dessous en distinguant les criées riveraines de l'aire du PNMI des criées hors de la zone d'étude mais fréquentée par certains navires de pêche exploitant l'aire du PNMI. Les espèces retenues dans cette sélection sont celles qui représentent au moins 1% de l'ensemble des captures dans l'aire du PNMI. On rappellera à toutes fins utiles que les quantités présentées ne sont pas restreintes aux prises dans l'aire du PNMI, mais représentent l'ensemble des débarquements captés par ces criées, quelque soit la zone de pêche.

Tableau 4 : Liste des poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes débarqués par halles à marée en 2008 (en tonnes) et représentant plus de 1% des captures dans l'aire du PNMI. Source : FranceAgrimer

	Criées riveraines du PNMI				Criées secondaires	
	BREST	DOUARNENEZ	AUDIERNE	Sous-total	SAINT-GUENOLE	LE GUILVINEC
POISSON						
BAR	42	2	148	191	63	136
BARBUE	19		7	26	20	23
CHINCHARD Q. JAUNE		7		7	145	
CHINCHARD COMMUN	1	23	2	25	245	18
CONGRE	2		112	114	337	212
DIVERS RAIES	6			6	66	47
DORADE GRISE	8	22	16	46	47	26
EGLEFIN	1			1	246	1 170
EMISSOLES	14		13	27	105	442
GRONDIN ROUGE	2		3	5	21	79
LIEU JAUNE	62		174	236	120	429
LINGUE FRANCHE	12		12	23	106	288
MAQUEREAU COMMUN	2	6	3	11	117	47
MORUE COMMUNE	6		6	12	256	307
MULETS	6	62	6	74	44	57
PETITE ROUSSETTE	14		8	23	318	571
RAIE FLEURIE	8		4	12	123	1 502
ROUGETS BARBETS	19		14	33	36	145
SAINT PIERRE	4		5	9	65	372
SARDINE		4 375		4 375	5 315	
SOLE	7		18	25	73	90
SOLE-POLE				0	10	
SOLE-PERDRIX			2	2	2	1
TACAUD COMMUN	2		19	21	59	103
VIEILLE COMMUNE	7		21	28	9	7
CEPHALOPODES						
CALMARS					24	157
SEICHE	1			1	18	154
SEICHES	83			83	74	953
CRUSTACES						
ARAIGNEE DE MER	66		49	115	28	20
HOMARD EUROPEEN	13		2	15	1	6
LANGOUSTE ROUGE	5		3	8		1
TOURTEAU	89		5	94	8	83
COQUILLAGE						
AMANDE DE MER						
COQUILLE ST JACQUES	190		1	191	3	1
ORMEAU	2			2		
PETONCLE BIGARRE	13			13		
VANNEAU	4			4		

Il existe une grande diversité d'acheteurs sous les halles à marée (poissonniers, mareyeurs, grossistes, etc...). Certaines halles à marée drainent pratiquement que des grossistes et un marché de gros (Douarnenez pour la sardine), d'autres ayant une grande diversité d'espèces débarquées au niveau d'une seule vente (Brest, Audierne et le Guilvinec pour la vente du soir), cherchent à diversifier le nombre d'acheteurs potentiels (viviers, poissonniers, petits mareyeurs, restaurateurs, etc...).

Les ventes des halles à marée étudiées dans ce rapport (Brest, Douarnenez, Audierne, Guilvinec et Saint Guénolé-Penmarc'h), sont informatisées et ouvertes à la vente à distance par internet. Le passage à une vente à distance aurait permis d'attirer davantage d'acheteurs de tous types (grossistes, détaillants, etc...), avec comme objectif de dynamiser les ventes et obtenir de meilleurs prix pour les producteurs. Les criées ont en parallèle débuté une activité de service qui consiste à alloter et expédier aux acheteurs les quantités achetées à distance.

Certaines poissonneries éloignées géographiquement du littoral, et qui jusqu'alors achetaient à des viviers ou petits mareyeurs, ont intégré les achats sous criées à leurs stratégies d'approvisionnement. Cette démarche a été possible par les ventes à distance sous halles à marée. La conséquence directe, a été un report des viviers et petites sociétés de mareyage (anciennement acheteurs pour ces mêmes poissonneries) à rechercher une clientèle de plus en plus éloignés des zones maritimes ou n'ayant pas réellement d'intérêt à intégrer ces achats en direct quand le coût logistique était considéré comme trop élevé.

6.1. Brest

La Halle à marée de Brest est passée sous vente informatisée fin 2009. La Halle à marée de Brest se caractérise par l'hétérogénéité des débarquements directs d'une pêche côtière ainsi que par un service de ramassage pour des ports situés à proximité, n'ayant pas accès directement aux structures de la halle basée à Brest. Un ramassage direct au niveau du Conquet et de l'Aber Wrac'h se pratique toute la semaine (le samedi et dimanche également mais sans vente le week-end). Au niveau du Conquet, 2 grues sont mises à dispositions par la CCI pour le débarquement du navire vers les camions. Sur l'île de Molène, le ramassage de la production issue de la pêche locale est effectué par la compagnie maritime Pen Ar Bed. Aucun ramassage direct n'est effectué au niveau des ports secondaires au Nord du Conquet (Abers Ildut, Benoit et Wrac'h, Lampaul-Plouarzel, Plouguerneau, Kerlouan) car le faible nombre de pêcheurs par port ne permettrait pas de rentabiliser un tel ramassage. Les systèmes de vente de gré à gré dans ces ports sont les plus importants mais ils ne concernent que des quantités modestes.

Tableau 5 : Synthèse de la halle à marée de Brest

HALLE A MAREE DE BREST	
LISTE DES NAVIRES POTENTIELS POUR CETTE HALLE A MAREE	
<p>Nombre de navires ayant comme port d'exploitation Brest (sur les 195 navires retenus dans l'analyse) en 2008</p> <p>Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA</p>	18 navires et 1 à Camaret
<p>Nombre de navires ayant Brest comme port d'exploitation mais n'appartenant pas à ce port</p> <p>Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA</p>	76 navires (dont 24 au Conquet, 12 à Lanildut, 5 à Molène,...)
DONNEES DIVERSES	
<p>Part des principales espèces vendues⁹</p> <p>en quantité¹⁰ (lissage des 5 dernières années, de 2003 à 2008)</p> <p>Source : FranceAgriMer</p>	<p>Baudroie : 37 %</p> <p>Praire : 10%</p> <p>Coquille Saint-Jacques : 10%</p> <p>Tourteau : 7%</p> <p>Araignée de mer : 5%</p> <p>Raie douce : 5%</p>
<p>Part des principales espèces vendues¹¹ en valeur (lissage des 5 dernières années, de 2003 à 2008)</p> <p>Source : FranceAgriMer</p>	<p>Baudroie : 39%</p> <p>Praire : 10%</p> <p>Coquille Saint-Jacques : 7%</p> <p>Turbot : 5%</p> <p>Langouste rouge : 5%</p> <p>Bar : 5%</p>
Logique de ramassage	2 poids lourds et 1 véhicule léger

⁹ Les espèces retenues ici ont un poids strictement supérieur à 5% dans l'année

¹⁰ Ces données ne représentent pas seules les quantités débarquées dans le périmètre du PNMI mais bien les quantités débarquées totales capturées dans toutes zones géographiques

¹¹ Les espèces retenues ici ont une valeur supérieure à 5% dans l'année

6.2. Douarnenez

La Halle à marée de Douarnenez fonctionne en vente à distance, comme l'ensemble des halles à marée gérées par la CCI de Quimper. La criée de Douarnenez reste une halle à marée très spécialisée, la sardine représente pratiquement la totalité des débarquements sous criée. Cette espèce est capturée par les bolincheurs notamment dans les carrés statistiques 25^E41 et 25^E51 de l'aire du Parc National Marin d'Iroise, à proximité de Molène. Les navires qui vendent les petits pélagiques sous la criée de Douarnenez ne sont pas tous immatriculés dans le quartier, mais incluent des navires des quartiers de Concarneau et du Guilvinec.

Tableau 6 : Synthèse de la halle à marée de Douarnenez

HALLE A MAREE DE DOUARNENEZ	
LISTE DES NAVIRES POTENTIELS POUR CETTE HALLE A MAREE	
Nombre de navires ayant comme port d'exploitation Douarnenez (sur les 195 navires retenus dans l'analyse) en 2008 Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA	18 navires
Nombre de navires ayant Douarnenez comme port d'exploitation mais n'appartenant pas à ce port Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA	7 navires
DONNEES DIVERSES	
Part des principales espèces vendues ¹² en quantité ¹³ (lissage des 5 dernières années, de 2003 à 2008) Source : FranceAgriMer	Sardine (97%)
Part des principales espèces vendues ¹⁴ en valeur (lissage des 5 dernières années, de 2003 à 2008) Source : FranceAgriMer	Sardine (75%) Germon (7%)
Logique de ramassage	Aucune

La halle à marée de Douarnenez a du faire face à des problèmes pour traiter les débarquements de sardines trop importants. En effet, la logistique dont dispose la criée n'est pas suffisante pour traiter ces volumes ou, lorsque certains grossistes habitués à acheter en gré à gré, doivent faire face au même moment à d'autres apports massifs. Dans ces situations, les organisations de producteurs déclenchent le régime d'intervention des reports qui permet d'indemniser le stockage des produits en congélation en attendant de trouver les débouchés.

¹² Les espèces retenues ici ont un poids strictement supérieur à 5% dans l'année

¹³ Ces données ne représentent pas seules les quantités débarquées dans le périmètre du PNMI mais bien les quantités débarquées totales capturées dans toutes zones géographiques

¹⁴ Les espèces retenues ici ont une valeur supérieure à 5% dans l'année

6.3. Plouhinec-Port d'Audierne

La halle à marée de Plouhinec-Port d'Audierne reste principalement axée sur une petite pêche côtière. Les principales espèces débarquées sont la lotte, le lieu jaune, le bar, le congre...issue d'une flottille de pêche côtière. De plus, géographiquement, les ventes de la halle à marée de Douarnenez étant orientées et spécialisées historiquement vers la pêche à la sardine, la criée de Plouhinec-Port d'Audierne est devenue une criée pour les débarquements de petits côtiers de Douarnenez. Ces côtiers immatriculés à Douarnenez, livrent leur production sous la criée d'Audierne en regroupant l'offre pour transporter la marchandise par voie routière.

Selon le responsable de la criée, 76% de la vente de la criée de Plouhinec se ferait via la vente à distance, un des gros acheteurs sous cette criée reste le vivier local.

Tableau 7 : Synthèse de la halle à marée de Plouhinec – Port d’Audierne

HALLE A MAREE DE PLOUHINEC – PORT D’AUDIERNE	
LISTE DES NAVIRES POTENTIELS POUR CETTE HALLE A MAREE	
<p>Nombre de navires immatriculés AD et ayant comme port d’exploitation AD (sur les 195 navires retenus dans l’analyse) en 2008</p> <p>Sources : Ifremer-Système d’Informations Halieutiques, DPMA</p>	27 navires
<p>Nombre de navires non immatriculés à AD mais ayant AD comme port d’exploitation (sur les 195 navires retenus dans l’analyse) en 2008</p> <p>Sources : Ifremer-Système d’Informations Halieutiques, DPMA</p>	2 navires, mais plus si on considère certains navires de Douarnenez
DONNEES DIVERSES	
<p>Part des principales espèces vendues¹⁵ en quantité¹⁶ (lissage des 5 dernières années, de 2003 à 2008)</p> <p>Source : FranceAgriMer</p>	<p>Baudroie : 22%</p> <p>Lieu jaune : 21%</p> <p>Bar : 14%</p> <p>Congre : 9%</p> <p>Araignée de Mer : 8%</p>
<p>Part des principales espèces vendues¹⁷ en valeur (lissage des 5 dernières années, de 2003 à 2008)</p> <p>Source : FranceAgriMer</p>	<p>Bar : 33%</p> <p>Baudroie : 19%</p> <p>Lieu jaune : 15%</p> <p>Dorade rose : 5%</p>
Logique de ramassage	Aucune

¹⁵ Les espèces retenues ici ont un poids strictement supérieur à 5% dans l’année

¹⁶ Ces données ne représentent pas seules les quantités débarquées dans le périmètre du PNMI mais bien les quantités débarquées totales capturées dans toutes zones géographiques

¹⁷ Les espèces retenues ici ont une valeur supérieure à 5% dans l’année

6.4. Le Guilvinec

La halle à marée du Guilvinec est hors des limites administratives terrestre du PNMI mais il s'y vend des produits dont la capture est effectuée dans la zone de pêche du PNMI soit par les navires immatriculés au quartier du Guilvinec soit par des navires immatriculés dans des quartiers différents, mais susceptibles de débarquer sous cette halle à marée. Les principales espèces vendues sous la criée du Guilvinec, étaient principalement la baudroie (28% du tonnage total débarqué et 37% en valeur, sur les années 2003-2008) et la raie fleurie (9% et 4% en valeur), (Source FranceAgriMer). La langoustine étant la deuxième espèce en valeur après la baudroie, représentant 4% des tonnages totaux de la halle à marée du Guilvinec mais 10% en valeur (lissage sur les 5 années retenues).

Au niveau de la criée du Guilvinec, deux ventes bien distinctes sont réalisées, distinction faite en amont (fonction du duo espèce-métier) :

le matin vers 6h00, qui concentre essentiellement le débarquement de poissons hauturiers, acheteurs présents ayant alors la possibilité de traiter ou commercialiser de forts tonnages. Cette vente concerne une pêche mixte ou du large. Pourtant, le bar de ligne est vendu le matin car plusieurs mareyeurs sont concernés également par cette vente.

le soir, qui concerne d'abord la pêche côtière qui part 2 à 3 jours en mer, pour terminer ensuite par la vente de la petite pêche côtière journalière. Les acheteurs présents sont alors principalement des poissonniers ou petits mareyeurs. Les lots sont dits relativement « petits », car les débarquements par navire sont faibles par rapport à la vente du matin.

La criée de Lesconil est désormais fermée, mais les patrons pêcheurs basés dans ce port livrent directement au niveau de la criée du Guilvinec. Aucune logistique de ramassage de leurs débarquements n'est effectuée par la criée du Guilvinec.

Tableau 8 : Liste des navires potentiels pour la halle à marée du Guilvinec

<p>Nombre de navires ayant comme port d'exploitation Le Guilvinec (sur les 195 navires retenus dans l'analyse) en 2008</p> <p>Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA</p>	<p>36 navires</p>
<p>Nombre de navires ayant le Guilvinec comme port d'exploitation mais n'appartenant pas à ce port</p> <p>Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA</p>	<p>Aucun navire retenu dans notre analyse n'a choisi le Guilvinec comme port d'exploitation si le navire n'appartient pas directement à ce quartier</p>

6.5. Saint-Guérolé

Comme la criée du Guilvinec, la criée de Saint Guérolé est en dehors des limites du PNMI. D'après les données du SIH, il s'y vend des captures réalisées dans l'aire du PNMI, de la sardine en particulier.

La part de la sardine représentait en 2008, 64% du tonnage total débarqué sous la criée de Saint-Guérolé mais 16% de la valeur. Par contre, la baudroie représente 26% des ventes totales mais 8% du tonnage débarqué.

2 ventes informatisées et à distance, sont effectuées au niveau de la criée de Saint Guérolé :

- § vente de la pêche issue de la pêche hauturière vers 6h00-7h00 du matin,
- § une vente l'après-midi, vente issue de captures de la pêche côtière, drainant essentiellement des expéditeurs (mareyeurs et grossistes) ainsi que des poissonniers

Tableau 9 : Liste des navires potentiels pour la halle à marée de Saint-Guérolé

<p>Nombre de navires ayant comme port d'exploitation Saint-Guérolé (sur les 195 navires retenus dans l'analyse) en 2008</p> <p>Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA</p>	22 navires
<p>Nombre de navires ayant Saint-Guérolé comme port d'exploitation mais n'appartenant pas à ce port</p> <p>Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA</p>	2 navires

7. Détail des circuits de commercialisation pour les principales espèces

7.1. Les poissons

7.1.1. Bar commun

Les ligneurs, producteurs de bar de ligne arrêtent volontairement leur pêche du 1er février au 15 mars (période de reproduction). La vente commerciale du bar et bar de ligne est très distincte. Le bar n'ayant pas de signe distinctif reste moins valorisé que le bar de ligne (qui est principalement commercialisé en frais et entier). D'après les acheteurs rencontrés, les bars de grandes tailles sont plutôt vendus sur le marché espagnol ou sur le marché français méditerranéen. Il existe également un marché régional et national car la notoriété de l'espèce auprès des consommateurs est élevée. Le principal débouché à l'export des produits locaux de petite taille est le marché italien, avec quelques exportations également vers l'Allemagne, la Suisse et depuis peu les pays de l'Est. Au niveau du bar capturé en Bretagne, certains atouts sont souvent évoqués :

- § une distinction est clairement faite entre le bar sauvage et bar d'élevage par les consommateurs finaux,
- § et ce poisson véhicule l'image de la Bretagne

Concernant, plus particulièrement le bar de ligne :

- § l'image du bar de ligne capturé de façon responsable a bien fonctionné auprès des consommateurs

BAR COMMUN	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), en 2008, Source : FranceAgriMer	
Audierne (148 tonnes), Guilvinec (136 tonnes), Saint-Guérolé (62 tonnes), Brest (42 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 9 € à 15,40 € selon les criées retenues (les maximums sont à Audierne où le bar de ligne prévaut)
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Typologie du Consommateur final	Haut de gamme (mais difficulté de

(Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	distinguer le bar de ligne, du bar non capturé par les ligneurs ainsi que le bar issu de l'aquaculture.
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	Grande taille/ Méditerranée France et Espagne Petite taille/Allemagne, Italie, Suisse et Pays de l'Est

7.1.2. Baudroie d'Europe

Suivant les résultats des entretiens, la baudroie ou lotte est une espèce qui est principalement dirigée vers les marchés export du Sud de l'Europe (Espagne, Italie). La distinction au niveau de la qualité de la lotte est plus forte pour les acheteurs espagnols que pour le marché français. La lotte issue des petits côtières est commercialisée à 80% vers l'Italie et l'Espagne, avec des mareyeurs italiens qui sont directement implantés dans la Région. La vente de la lotte, principalement destinée au marché espagnol, est dirigée vers les Mercas espagnoles, positionnée dans plusieurs grandes agglomérations espagnoles. Le marché de la lotte s'avère souvent difficile en début d'année. Son prix fluctue beaucoup en fonction de la demande. La vente de la lotte reste saisonnière :

- en avril à août : CA important pour certains mareyeurs
- août à novembre : creux au niveau de l'activité
- novembre à mi-décembre : demande plus forte mais avec un souci au niveau des débarquements des côtières qui peuvent fluctuer avec les diverses tempêtes

L'année dernière les ventes de lotte en Espagne n'ont pas été réellement affectées par la crise économique, par contre dès cette année la crise se fait plus ressentir sur les ventes à destination de ce pays. A l'inverse, le marché français de la lotte, qui a été directement touché dès la première année de la crise, semble repartir.

En ce qui concerne la commercialisation, seules la queue et les joues de lotte sont vendues au consommateur final, la tête apparaît rarement même dans les ventes sous poissonnerie locale. Il existe un marché secondaire pour le foie que les marins pêcheurs séparent eux-mêmes du poisson entier, et cela pour tout circuit de commercialisation.

BAUDROIE	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), en 2008, Source : FranceAgriMer	
Guilvinec (4 702 tonnes), Saint-Guérolé (689 tonnes), Brest (535 tonnes), Audierne (185 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008	Prix moyens variant de 5,10 € à 5,70 €

Source : FranceAgriMer	selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Typologie du Consommateur final (Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	Ouest, Sud-Ouest, Sud-Est, export Aisée à Moyen Supérieur
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	Ouest France Petite taille/Espagne et Italie

7.1.3. Congre commun

Bien qu'il s'agisse de la même espèce, le marché fait la différence entre le congre de pigmentation claire (congre gris pêché profond) et le congre de pigmentation foncée (congre noir). Le congre gris intéresse tout particulièrement le marché Espagnol. Le congre noir, à l'inverse, est beaucoup utilisé pour la fabrication de soupes de poissons consommées principalement en Méditerranée.

CONGRE	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), Source : FranceAgriMer	
Saint-Guénolé (337 tonnes), Le Guilvinec (211 tonnes), Audierne (112 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 1,20 € à 1,50 € selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Détails sur le marché national et européen de ce produit Bassin géographique/Typologie des acheteurs/Consommateur final Source : FranceAgriMer	Méditerranée France/Transformateurs pour la soupe Espagne/Grossiste
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	
Typologie du Consommateur national (Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	Non déterminé (consommation du consommateur final du poisson entier trop minime)

7.1.4. Lieu jaune

Le lieu jaune est une espèce prisée des consommateurs bretons. L'essentiel des produits pêchés dans l'aire du PNMI est ainsi destinée à un marché local / régional, avec relativement peu d'exportations. L'espèce lieu jaune bénéficie en effet d'une forte notoriété régionale. Un marché très secondaire de vente de graines de lieux jaunes existe.

LIEU JAUNE	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), en 2008, Source : FranceAgriMer	
Guilvinec (429 tonnes), Audierne (174 tonnes), Saint-Guérolé (120 tonnes), Brest (62 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 4,30 € à 4,90 € selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Typologie du Consommateur final (Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	FranceAgriMer ne précise pas le consommateur final du lieu jaune car la difficulté réside dans la distinction entre le lieu jaune de ligne, du lieu jaune non capturé par les ligneurs
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	lieu jaune de ligne reste un marché de haut de gamme et de connaisseurs

7.1.5. Saint-Pierre

SAINT-PIERRE	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), Source : FranceAgriMer	
Le Guilvinec (372 tonnes), Saint-Guérolé (65 tonnes), Audierne (5 tonnes), Brest (4 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 11,50 à 16,50 € selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Détails sur le marché national et	France/ Restaurant haut de gamme

européen de ce produit Bassin géographique/Typologie des acheteurs/Consommateur final Source : FranceAgriMer	Pays de l'Est/ Restaurants haut de gamme
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	Non disponible
Typologie du Consommateur national (Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	Non disponible

7.1.6. Sardine commune

La sardine est la première espèce pêchée dans l'aire du PNMI en tonnage. Ses captures sont issues de la pêche à la senne tournante (la bolinche).

L'activité de bolinche se déroule tous les mois de l'année à l'intérieur du PNMI, avec un pic durant la saison estivale. En 2009, la sardine est apparue plus tôt dans les zones de pêche (vers avril) jusqu'à mi-octobre. La pêche à la sardine s'exerce la nuit (les sorties ayant lieu vers 17h-18h), pour vendre sous les criées ou en gré à gré le matin.

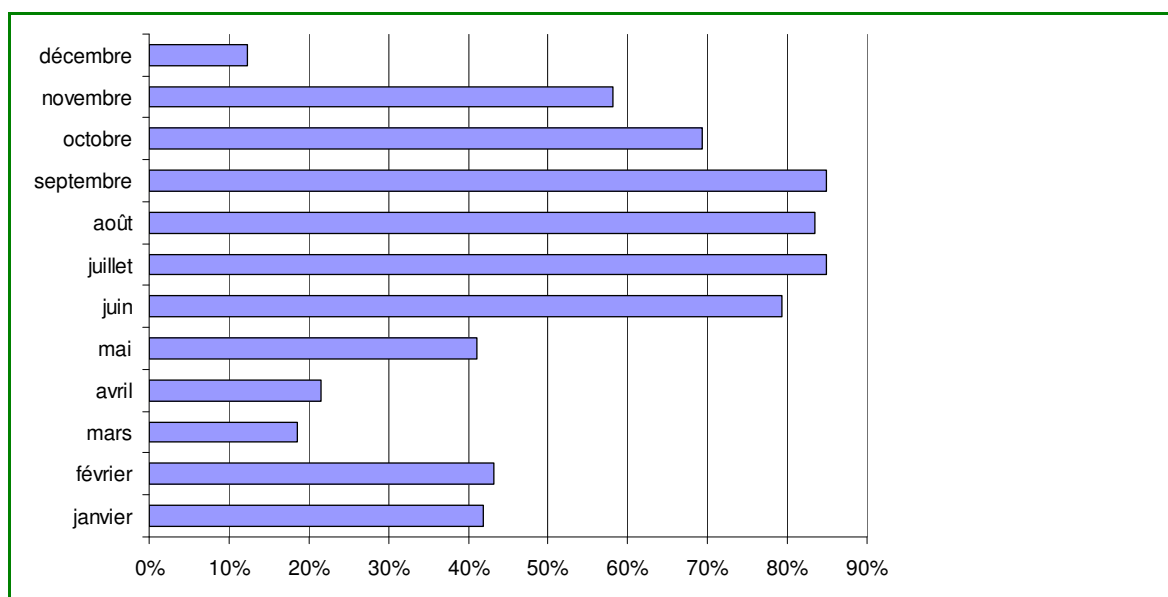


Figure 2 : Saisonnalité de la sardine capturée dans le PNMI (données mensuelles exprimées en % par rapport au tonnage total toutes espèces de poissons confondues), en 2008. Sources : Ifremer-Système d'Informations Halieutiques, DPMA

D'après les intervenants du secteur, environ 50% des tonnages de sardine mis à terre sont commercialisés après passage sous halles à marée sur le marché du frais. Bien qu'une consommation sous forme entière existe durant les mois d'été, la principale forme de commercialisation de la sardine est désormais sous forme de filets, avec deux gros faiseurs à l'origine de la majorité des achats (Halios et Furic) plus d'autres opérateurs aux volumes d'achat plus limités en comparaison. La disparition de l'arrête et la tête au niveau du produit permet d'enlever l'odeur désagréable de la sardine lors de la cuisson. Cette mise en filet a permis un élargissement des consommateurs notamment ceux habitant dans un milieu urbain et/ou en appartement. Il s'agit d'un produit qui n'est pas exporté (sous sa forme fraîche) et qui a un marché d'étendue nationale.

Le second marché est celui de la sardine congelée. L'offre en produits congelés provient des achats spécifiques de l'entreprise Makfroid installée à Douarnenez, mais aussi des produits issus des interventions des organisations de producteurs. En effet, le marché du frais ne peut absorber les pics de production (notamment en dehors de la saison estivale). Les OP utilisent alors la possibilité de report offerte par la réglementation européenne (indemnisation des surcoûts liés au stockage) afin de commercialiser le produit sur d'autres marchés. Le marché de la sardine entière congelé est celui des conserveries locales (constitution de stocks tampons en dehors de la saison de production), mais aussi celui des conserveries du sud de l'Europe (Portugal, Espagne, Italie). Les opérateurs néerlandais ont également quelques filières spécifiques comme celui du Sud-Est Asiatique qui utilise la sardine européenne pour la consommation et pour l'utilisation sous forme d'appât pour les pêcheries thonières palangrières. L'usine participe également à l'approvisionnement des fermes d'engraissement de thons rouges en Méditerranée.

Le troisième débouché est celui de la conserverie locale. Quand la sardine est d'un moule satisfaisant (la petite, 22 individus au kilo) et qu'elle a le taux de graisse requis (au moins 7%), c'est-à-dire à partir de la mi-mai jusqu'au mois de décembre, les conserveries achètent, au travers de négociant, les sardines fraîches qui vont être utilisées en matières premières pour les produits de haut de gamme. D'après les données du syndicat professionnel, les 9 conserveries françaises concernées (dont la plupart sont implantées dans le Finistère, ont transformé 12 564 tonnes de sardines en 2008, chiffre en baisse de 6 % par rapport à 2007. Ces quantités se répartissent entre 5 678 tonnes de sardines fraîches et 6 886 tonnes de sardines congelées. Avec 8 167 T, l'approvisionnement français représente 65 % des fournitures aux conserveries. Les achats dans les ports de l'Atlantique progressent significativement alors que ceux en Méditerranée se réduisent. L'effondrement de la pêche méditerranéenne en 2008 confirmé en 2009 explique cette tendance, et il faudra attendre les prochaines années pour savoir s'il s'agit d'un changement structurel dans la stratégie d'approvisionnement des usiniers.

Tableau 10 : Origine des sardines mises en oeuvre dans les conserveries françaises. Source : ADEPALE

(en tonnes)	2004	2005	2006	2007	2008
France-Atlantique	4 792	4 211	3 507	5 488	7 293
France Méditerranée	2 521	4 756	3 305	3 532	874
Italie/Espagne/Portugal	4 610	2 538	1 782	1 485	2 636
Maroc & autres	3 170	3 432	3 654	2 886	1 761
Total	15 093	14 937	12 248	13 391	12 564

SARDINE	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), en 2008, Source : FranceAgriMer	
Saint-Guérolé (5 315 tonnes), Douarnenez (4 375 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix de 0,40 € selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Typologie du Consommateur final (Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	Ouest, Sud-Est, Sud-Ouest (la classe de revenu ne semble pas une variable déterminante dans l'achat de sardine fraîche)
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	Frais : National Congelé : National / export sud Europe / Sud Est asiatique

7.1.7. Diverses espèces de poissons

Chinchard à queue jaune et commun

Le chinchard capturé notamment par les bolincheurs est très peu valorisé en France. Deux espèces se distinguent dans la famille des chinchards, le chinchard commun (*Trachurus trachurus*) et le chinchard à queue jaune (*Trachurus mediterraneus*). Ce dernier est principalement vendu sur le marché ibérique, friand de cette espèce, et d'ailleurs très bien valorisé à l'inverse du chinchard commun (utilisé principalement pour le marché de l'appât). Le prix en 2009 à la criée de Saint Guérolé (premier port breton au niveau des débarquements en chinchard à queue jaune) était de 5 € à 5,10 € (source : FranceAgrimer) pour le chinchard à queue jaune contre 0,20 € à 0,40 € selon les criées pour le chinchard commun. Quelques restaurateurs très spécialisés en France, dont les sushi bar,

travaillent le chinchard à queue jaune, mais, en France, cette espèce reste très peu valorisée.

Émissole : Selon les criées, les émissoles sont vendues entre 1,10 et 1,40 €, l'émissole est vendue sous l'appellation « saumonette », et essentiellement sur le marché Italien. Les collectivités, qui étaient le principal débouché jusque dans les années 90, n'achètent plus ce produit car sa transformation engendrerait des coûts de main d'œuvre trop élevés du fait de la préparation nécessaire (pelage).

Grondin rouge : le grondin rouge est vendu entre 3,40 € (à Audierne) et 0,95 € (à Brest) selon les criées.

Barbue : Selon les criées, barbue est vendu entre 11 € et 12 €.

Lingue franche : (prix entre 2,40 et 3,10 € selon les halles à marée)

Morue commune (cabillaud) : (prix entre 4,90 et 6,10 € selon les halles à marée)

Mulet d'Europe : Les bolincheurs, lorsque le temps est mauvais, peuvent se reporter sur le mulet. Les mulets restent des captures saisonnières. Le mulet est vendu entre 1,20 et 2,70 € selon les criées, il reste très peu consommé par le consommateur final dans l'Ouest mais certains transformateurs locaux l'utilisent pour la fabrication de soupe. Le marché méditerranéen français est constitué un autre débouché pour cette espèce.

Petite Roussette : (prix entre 0,30 et 0,60 €, prix légèrement inférieurs que l'émissole) vendues sous l'appellation « saumonette », et prend essentiellement la direction du marché italien. Les collectivités ne sont plus acheteurs de ce type d'espèce pour la même raison que l'émissole.

Raies diverses et raie fleurie¹⁸ : la distinction au niveau de la commercialisation entre les différentes raies capturées dans le périmètre du PNMI et commercialisée, ont une identification bien distincte au niveau de la vente (source FranceAgriMer), et non au niveau de l'Ifremer et DPMA, qui englobe

¹⁸ A niveau de l'appellation « raies diverses », peut être intégrée la raie douce, la raie bouclée et la raie lisse (la raie lisse n'étant pas capturée dans le périmètre du PNMI). La raie brunette (Raja undulata) est désormais interdite de pêche.

sous le terme « raies diverses », la raie douce, la raie bouclée et la raie lisse (non capturée au niveau du PNMI) :

- § raie fleurie : prix variant de 1,90 à 2,20 € selon les criées
- § raie douce : prix variant de 3,60 à 4,60 € selon les criées
- § raie bouclée : prix variant de 3,50 à 2,50 € selon les criées

D'après les professionnels rencontrés, le marché de la raie est assez large. Le principal bassin de consommation est le Grand Ouest, avec le marché parisien qui absorbe également des quantités importantes. La raie est peu exportée. La raie se vend par le circuit traditionnel des détaillants et par les GMS. Les raies peuvent être mises en marché sous les poissonneries soit sous la forme entière soit sous la forme « aile de raie ».

Rouget barbet de roche : les prix de vente du rouget barbet de roche sous halle à marée sont très hétérogènes variant alors de 9 € à Saint Guénolé-Penmarc'h, 11€ à Brest et 13€ pour Audierne). Les gros calibres sont principalement destinés vers les poissonneries et le détail, les petits calibres plus vers la restauration.

Sole commune :

Le prix de la sole commune a varié en 2008, de 13,10 à 14,60 € selon les criées.

Il existe 2 sous-marchés :

- § petit calibre destiné à un marché de l'Ouest,
- § grand calibre destiné à la restauration haute gamme en France, Italie et Espagne.

Turbot : le turbot est vendu entre 18 et 20 € selon les criées retenues. Les grosses pièces sont destinées principalement aux restaurateurs, alors que les petits calibres, restent plus destinés à la vente en direct ou poissonnerie. Au niveau de l'export, certains pays de l'Est peuvent être concernés par cette espèce.

7.2. Les crustacés

Les crustacés capturés dans l'aire du PNMI comprennent principalement l'araignée de mer, le tourteau et le homard européen. Les crustacés sont vendus vivants pour l'essentiel des tonnages. On peut le trouver sous forme de pince pour le tourteau.

Les crustacés, conservés dans des viviers, et donc achetés vivants. Ils peuvent être :

- § soit vendus au niveau de certaines poissonneries et GMS installées dans de grandes villes de Province ou de l'Ouest disposant d'une clientèle ayant des habitudes de consommer des crustacés en vivier (habitudes liées soit à une proximité des zones de pêche, soit à une connaissance très forte d'une région le pratiquant,...),
- § soit achetés à proximité des zones de pêche les capturant (consommation des crustacés vivants liée à des habitudes alimentaires). Mais, même les poissonneries des régions à proximité de ces zones de pêche ne sont pas toutes équipées de viviers, dépendant du portefeuille¹⁹ client prêt à acheter ce type de produit ou/et de la mise en place d'un équipement en vivier que le poissonnier jugera intéressant à installer dans sa poissonnerie.

Au niveau de la typologie du Consommateur final des crustacés (Source : FranceAgriMer), aucun détail n'a pu être clairement mis en évidence, faute de données, seul un zoom au niveau du consommateur final pour le tourteau a pu clairement être fait.

7.2.1. Tourteau

La principale filière de commercialisation du tourteau breton est la GMS. Un des gros bassins de consommations du tourteau était l'Italie et l'Espagne mais plusieurs événements ont ralenti les flux exports vers ces régions (la concurrence irlandaise et écossaise, la crainte de présence de métaux lourds), ayant comme conséquence directe la chute du prix de vente du tourteau sur ces marchés.

Les viviers restent positionnés sur la vente de crabes entiers. Lorsque les viviers commercialisent du tourteau vivant, ils seraient destinés au marché parisien et grandes villes de Province.

Si certaines pinces se sont détachées du corps dans les viviers, alors la vente des pinces peut emprunter un circuit de commercialisation souvent local (plus élevé lors de période estivale), et le corps du tourteau est vendu auprès des caseyeurs de bulots en Normandie (0,30 €/kg).

TOURTEAU
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), en 2008, Source : FranceAgriMer
Brest (89 tonnes), Le Guilvinec (83 tonnes), Saint-Guérolé (7 tonnes), Audierne (5 tonnes)

¹⁹ On entend ici par « portefeuille client », la typologie du consommateur liée à ses habitudes de consommation (consommation liée à son lieu d'habitation actuel, le salaire du foyer, la personnalité de la personne responsable des achats,...)

Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 1,80 à 2,30 € selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Typologie du Consommateur national (Région/classe de revenu) Source : FranceAgriMer	Ouest/ toutes classes confondues
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude et commercialisé entier Source : données enquêtes liées à l'étude	GMS locales et régionales Quelques acheteurs pour le Portugal et l'Espagne
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude et commercialisé vivant Source : données enquêtes liées à l'étude	Poissonneries à proximité des zones de pêche Poissonnerie haut de gamme (marché parisien et grandes villes de Province)

7.2.2. Araignée de mer

L'araignée est un produit fragile peu résistant au transport (à l'inverse du tourteau). Les camions transportant ce produit doivent être équipés de viviers et d'un système d'oxygénation, permettant de maintenir le produit en vie. La seconde difficulté pour la commercialisation de ce produit est la saisonnalité de ses débarquements et donc une irrégularité des ventes, posant des obstacles pour certains maillons de la filière (ceux notamment ayant besoin d'une stabilité dans les apports comme les GMS). L'araignée est relativement peu connue hors de l'Ouest de la France. Elle reste donc consommée localement (selon un opérateur, le rayon de commercialisation serait de moins de 100 km) et quelques exports minoritaires vers le marché international existeraient.

ARAIGNEE DE MER	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), Source : FranceAgriMer	
Brest (66 tonnes), Audierne (49 tonnes), Saint-Guérolé (28 tonnes), Le Guilvinec (20 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 1,60 à 2,00 € selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de	

la taille et signe distinctif de valorisation)	
Détails sur le marché national et européen de ce produit Bassin géographique/Typologie des acheteurs/Consommateur final Source : FranceAgriMer	Espèce au marché essentiellement régional Non disponible
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	Non disponible
Typologie du Consommateur national (Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	Non disponible

7.2.3. Homard européen

Le homard est un produit haut de gamme qui bénéficie d'une notoriété élevée auprès des consommateurs français. Le marché de cette espèce est national, avec un positionnement sur la restauration haut de gamme et des marchés qui ciblent les consommateurs à haut revenus.

HOMARD EUROPEEN	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), Source : FranceAgriMer	
Brest (13 tonnes), Le Guilvinec (6 tonnes), Audierne (2 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 13,70 à 16,70 € selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Détails sur le marché national et européen de ce produit Bassin géographique/Typologie des acheteurs/Consommateur final Source : FranceAgriMer	Non disponible
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	Non disponible
Typologie du Consommateur national	Non disponible

(Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	
---	--

7.2.4. Langouste rouge

La langouste est évidemment destinée à un marché haut de gamme et de niches géographique telles que la Russie pour l'export, ou encore la Côte d'Azur ou la Corse pour le marché national (la langouste bretonne se substitue alors à l'offre locale)

LANGOUSTE ROUGE	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), Source : FranceAgriMer	
Brest (5 tonnes), Audierne (2 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 36,00 à 40,00 € selon les criées retenues
Commercialisation de cette espèce (distinction si information disponible en fonction de la taille et signe distinctif de valorisation)	
Détails sur le marché national et européen de ce produit Bassin géographique/Typologie des acheteurs/Consommateur final Source : FranceAgriMer	Marché haut de gamme national et international
Détails sur le marché pour cette espèce capturée dans la zone d'étude Source : données enquêtes liées à l'étude	Non disponible
Typologie du Consommateur national (Région/Classe de revenu) Source : FranceAgriMer	Non disponible

7.2.5. Pouce-pied

Les pouces-pieds sont principalement capturés dans le secteur de Douarnenez et Nord Finistère. Les pouces-pieds sont cueillis à main à l'aide d'un ciseau à bois ou burin par 1 seul pêcheur professionnel suivant les données du SIH. Les quantités concernées restent minimales. Le principal marché de consommation de cette espèce est l'Espagne où elle se vend au détail entre 20 et 25 € / kg.

7.3. Les coquillages

La praire et l'huître plate sauvage sont principalement capturées par des dragueurs au niveau de la rade de Brest, hors du périmètre du PNMI. Ainsi, nous n'en tiendrons pas compte dans cette étude.

7.3.1. Les coquillages capturés par des navires professionnels

Amande de mer (commune)

L'Amande mer se pêche principalement en baie de Douarnenez et Nord Iroise (gisement classés). L'amande mer reste très peu valorisée sur le marché national, et aucun débouché commercial n'a réellement été trouvé. Des essais sont actuellement réalisés pour tenter de trouver des débouchés alternatifs à cette espèce, comme l'alimentation animale ou les engrais organiques. Brest est l'unique halle à marée identifiée à le mettre en vente sous criée (source : FranceAgriMer).

Ormeau

Suivant les données du SIH, l'ormeau se pêche par un seul plongeur professionnel au niveau du gisement classé de Molène, de septembre à avril. Fin 2008, la charte BQM « Ormeaux de Molène », mis en place par Normapêche s'est mise en place. Signalant dans cette charte que lors de la vente, l'animal doit être vivant et intègre (non ébréché et non blessé). Au niveau de la vente sous criée, Brest reste la seule criée à le commercialiser. L'ormeau, reste un coquillage de haut de gamme quasi-inconnu hors de Bretagne et d'Asie, où il est très prisé pour la finesse de sa chair.

Vendu entre 22 et 28 € le kilo sous les principales criées bretonnes, il est consommé en Bretagne (poissonneries locales s'approvisionnant au niveau des criées bretonnes), et se mange souvent cru et émincé au Japon où il se nomme "abalone" (le prix peut d'ailleurs être très élevé).

Coquille Saint-Jacques

Le gisement de la baie de Douarnenez a été fermé, et la rade de Brest, principale zone de drague pour cette espèce est exclu du périmètre de notre zone d'étude. Par contre, une pêche embarquée en Baie de Camaret est permise. Brest, serait alors la principale halle à marée concernée comme vente sous criée de la Coquille Saint-Jacques capturée dans la zone du PNMI, tout en considérant qu'il n'existe pas de vente de Coquille Saint-Jacques capturée dans cette zone et vendue sous d'autres halles à marée.

Buccin Au niveau de la vente, Brest est identifiée comme seule criée à le commercialiser (source : FranceAgriMer).

Vanneau (pétoncle blanc) : ce coquillage est principalement dragué au niveau des gisements classés Sud Iroise et de Douarnenez. Au niveau de la vente sous criée, Brest reste la seule halle à marée à le commercialiser.

Pétoncle noir : ce coquillage est dragué dans la même zone de pêche que le vanneau. Le pétoncle noir n'est pas identifié dans la base de données FranceAgrimer en tant qu'espèce vendue sous les 5 criées retenues.

Vénus : capturé dans le gisement classé Nord Iroise

Vernis : capturé dans le gisement classé Nord Iroise. Le vernis est identifié au niveau de la base de données FranceAgrimer en tant qu'espèce vendue sous criée, mais aucune quantité n'est vendue sous les 5 halles à marée.

7.3.2. Les coquillages récoltés à pied

La telline (*Donax*) et la palourde sont les principales espèces récoltées par les pêcheurs à pied opérant dans l'aire du PNMI.

Telline

La telline est récoltée par des pêcheurs à pied professionnels au niveau du gisement classé de Douarnenez-Camaret. Le gisement des Blancs Sablons²⁰ a été fermé depuis le 11 septembre 2008. La telline ne passe pas sous les criées et fait l'objet d'un marché exclusivement de gré à gré.

Le marché de la telline est un marché qui est centré sur le sud de l'Europe. Les acheteurs de tellines sont soit des sociétés de mareyage qui envoient directement le produit vers le marché final, soit des viviers qui stockent le coquillage vivant avant expédition. Pour les zones classées en catégorie B de qualité des eaux, la décantation pendant 24 heures en vivier est une obligation réglementaire. Suivant les indications reçues, l'Espagne est la principale destination de la telline bretonne où elle se vend au détail à plus de 15 € par kg. Les autres marchés importants car tout aussi rémunérateurs sont les marchés italiens et celui du bassin méditerranéen français où cette espèce est également récoltée mais en quantité insuffisante pour les besoins locaux.

La palourde

La palourde est une espèce qui bénéficie d'une notoriété importante et qui se situe sur un marché haut de gamme. Les palourdes récoltées par les pêcheurs à pied dans l'aire du PNMI suivent le même marché que la telline, c'est-à-dire un marché centré sur le sud de l'Europe. Le prix au détail de cette espèce dépasse les 20 € par kg.

7.4. Les céphalopodes

Au niveau national, les céphalopodes sont soit consommés en frais soit en surgelé. D'où une impossibilité de distinguer les 2 circuits de commercialisation qui diffèrent totalement au niveau du consommateur final entre ces 2 circuits de

²⁰ Kerninon, 2008 : Inventaire et réglementation des principaux gisements exploités au sein du périmètre du Parc naturel marin d'Iroise. Mémoire UBO

commercialisation. FranceAgriMer précise la typologie du consommateur final au niveau des céphalopodes frais, consommateurs qui sont principalement issus des régions Sud Ouest et Sud-Est, et des classes moyennes inférieures à aisée.

Les captures de seiches sont saisonnières, et destinées à un marché de transformation, découpe et surgélation pour l'export et marché national. Les achats en seiche et calmars sont relativement concentrés entre 2 acheteurs finistériens et costarmoricains qui pratiquent le pelage et la découpe avant surgélation.

SEICHE	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), en 2008, Source : FranceAgriMer	
Le Guilvinec (953 tonnes et 154 tonnes ²¹), Saint Guénolé (74 et 18 tonnes), Brest (83 tonnes et 1 tonne)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 1,20 € à 1,80 € selon les criées retenues

Calmar

Les achats en encornet sont concentrés par les 2 mêmes acheteurs concernés par les seiches.

CALMAR	
Halles à marée retenues et concernées par cette espèce (par ordre décroissant des volumes en tonnes), en 2008, Source : FranceAgriMer	
Guilvinec (222 tonnes), Saint-Guénolé (30 tonnes)	
Prix moyen dans les criées en 2008 Source : FranceAgriMer	Prix moyens variant de 4,80 € à 6,40 € selon les criées retenues

²¹ distinction au niveau de la vente de FranceAgrimer, à partir de 2008, entre vente seiche et vente seiches avec un « s », d'où la présence de 2 tonnages pour cette espèce

8. Les algues marines

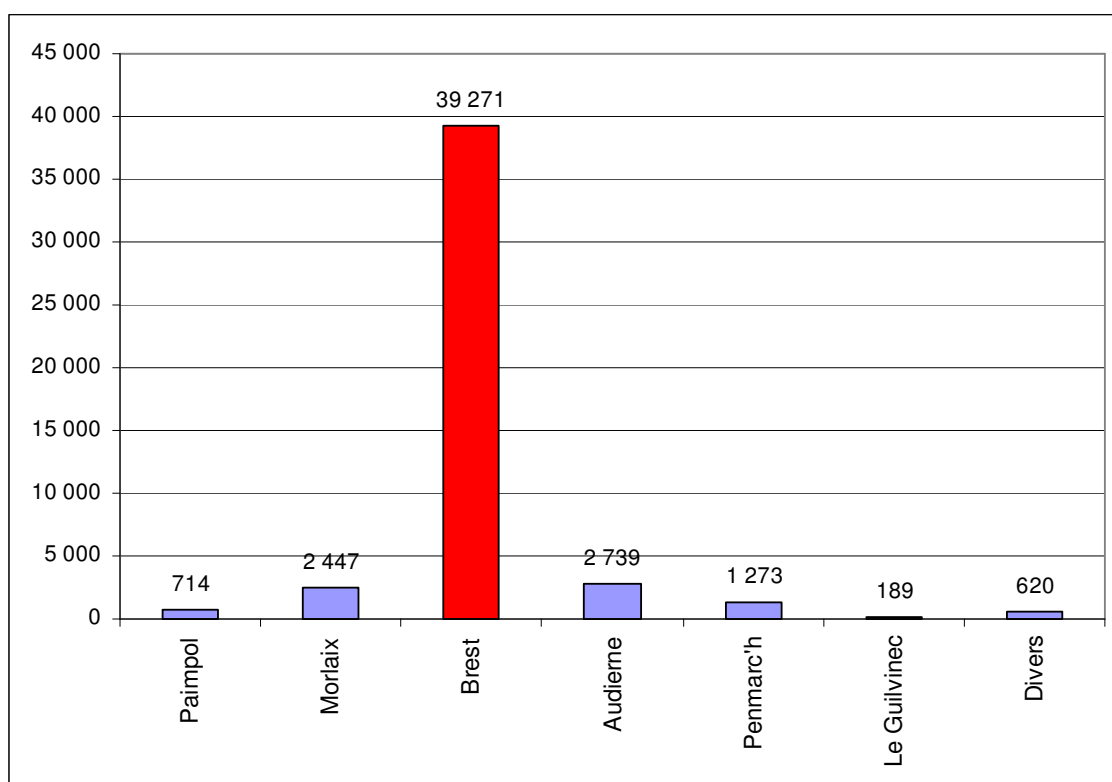
La Chambre Syndicale des Algues et Végétaux Marins (CSAVM) estime le chiffre d'affaires de la récolte en laminaires en France (amont de la filière algue), entre 1.7 M€ et 2.7 M€. Selon une étude de la CCI (Juillet 2008), 67 établissements fabriquent ou commercialisent des produits à partir d'algues et de végétaux marins pour un chiffre d'affaires global évalué à 424 millions € en 2007 (intégrant d'autres produits que ceux fabriqués à partir des algues).

8.1. Laminaires *digitata* et *hyperborea*

Les principales laminaires²² récoltées par cette pêche professionnelle sont :

Laminaire digitata (ou encore nommé tali) : sert à produire des alginates, utilisés principalement comme épaississant et stabilisant dans l'alimentaire, la fabrication du papier, les cosmétiques, le textile... En 2008, le quartier de Brest (dont un des ports-phare reste Lanidult, ...), représentait 83% du total des algues achetées par les entreprises de transformation.

Figure 3 : Poids (en tonnes) de *Laminaria digitata* achetés par les par les primo-acheteurs adhérents de la Chambre Syndicale des Algues et Végétaux Marins (par quartiers maritimes). Source : Chambre Syndicale des Algues et Végétaux Marins



²² Nous n'étudions pas ici les *Laminaria saccharina* représentant moins de 0.02% de la production en laminaria.

Laminaire hyperborea (ou encore nommé *tali penn*) sert à produire des gélifiants. Sa production en tonnage reste beaucoup plus minime que celle de la laminaire *digitata*. Sa production en 2008, s'élevait à 11 227 tonnes (tonnage acheté par les entreprises de transformation adhérentes à la CSAVM), dont 95% provenait des goémoniers du quartier de Brest.

Deux entreprises dépendantes de groupes multinationaux implantées dans le Finistère achètent 98 à 99% des laminaires récoltés. Ces entreprises peuvent compléter leurs apports par de l'algue importée comme la *lessonia*, algue récoltée au Chili. Les alginates extraits sont utilisés par les industries comme l'alimentation humaine, cosmétique, nutrition, thalassothérapie, et la pharmacie. Le marché du produit transformé est pour moitié sur le marché national et pour une autre moitié sur le marché international (Europe et pays tiers).

8.2. Algues de rive

Les algues de rive sont récoltées à la main (par des récoltants professionnels et occasionnels) et utilisées par tout type de transformateurs que ce soit pour la cosmétique, l'alimentaire, l'agriculture, la pharmacie. Selon une récente étude de la CSAVM, cette récolte concernerait 20 récoltants professionnels pour un CA de 300 000 €. Cette récolte, au niveau du quartier de Brest, reste principalement exercée au nord de Brest. L'utilisation des algues de rive demeure pour des marchés de niche. La liste des entreprises de la CSAVM présentée sur le site chambre-syndicale-algues.org permet d'avoir une idée de la diversité des primo-acheteurs des algues de rive.

Concernant ces algues (les chiffres produits ici, sont issus de la Chambre Syndicale des Algues et Végétaux Marins) :

la *Palmaria palmata*, algue de rive rouge (308 tonnes récoltées en 2008, dont 91% sur le quartier de Brest), est transformée localement et consommée par la filière diététique ou la restauration haute de gamme.

Ascophyllum nosodum (2 890 tonnes totales récoltées, le quartier de Paimpol est le principal récoltant soit 63%, puis le quartier de Brest arrive en deuxième position avec 35% du total récolté). Cette algue brune est utilisée comme engrais dans l'agriculture ou encore comme décoration pour les plateaux de fruits de mer. Cette espèce d'algue présente également des concentrations intéressantes en alginates et pourrait constituer un substitut à l'utilisation des laminaires. Pour l'instant, les essais de mécanisation de la récolte à des fins industrielles n'ont pas abouti.

Fucus serratus, a la même utilisation que l'*Ascophyllum nosodum* avec une récolte en tonnage plus faible (581 tonnes en 2008).

Himanthalia elongata est utilisé en agro-alimentaire, et notamment pour la fabrication de produits alimentaires haut de gamme (récolte de 285 tonnes, dont 68% sur Brest)

Pioka (*Chondrus*) est utilisé pour en extraire un principe actif (les carraghénanes), utilisé comme matière première dans l'industrie laitière (très bon gélifiant dans le lait). Le *Chondrus* récolté à la main est acheté par des courtiers aux récoltants, pour ensuite être acheminé vers une usine de transformation localisée dans le département de la Manche. Les carraghénanes extraits sont utilisés par les groupes industriels laitiers.

9. L'adhésion aux organisations de producteurs.

Trois grandes organisations de producteurs régionales concentrent les adhésions des navires de pêche travaillant dans l'aire du PNMI :

- § Pêcheurs de Manche-Atlantique, OP issue de la fusion entre le FROM Bretagne et PROMA. Le siège de cette OP est à Quimper.
- § L'Organisation des Pêcheries de l'Ouest Bretagne (OPOB) dont le siège est au Guilvinec.
- § La Coopérative Bretagne Nord (COBRENORD) dont le siège est à Saint Quay Portrieux. Cette OP est spécialisée sur les marchés des coquillages pêchés dans les Côtes d'Armor.

L'adhésion des producteurs à un OP est facultative. Afin d'identifier les navires pêchant dans l'aire du Parc Marin et adhérent à un OP, chacune de ces trois OP a été consultée de manière à identifier dans la liste des 195 navires de pêche ceux qui sont adhérents.

Au total, le pointage révèle que 129 navires sur les 195 identifiés (66%) sont adhérents à une OP. Comme le montre le tableau suivant, les adhérents à l'OPOB sont les plus nombreux (51% de la flotte de pêche exploitant le PNMI mais 78% des navires adhérents à une OP), loin devant PMA (13% de la flotte et 19% des adhérents OP). Les adhérents à COBRENORD représentent un nombre marginal de navires, ce qui s'explique par la forte spécialisation locale et thématique de cette OP (quartiers de Saint Briec et coquillages).

Tableau 11: Nombre de navires exploitant l'aire du PNMI suivant l'adhésion à un OP. Source : OPs

	Nombre	% total
PMA	25	13%
OPOB	100	51%
COBRENORD	4	2%
Non adhérents	66	34%
Total	195	100%

Le tableau suivant donne la situation des adhésions par quartier d'immatriculation.

Tableau 12 : Nombre d'adhésions par quartier d'immatriculation. Source : OPs

Quartier	Non adhérents	COBRENORD	OPOB	PMA	Total
CH	1				1
SM				1	1
SB		2		5	7
MX	1		1		2
BR	28	1	39		68
CM	8		5		13
DZ	11		8		19
AD	4		25		29
GV	2	1	21	10	34
CC			1	7	8
LO				2	2
Non identifié	11				11
Total	66	4	100	25	195

L'OPOB regroupe des navires issus de tous les quartiers est fortement représentée sur les quartiers de Brest (39 unités) et d'Audierne (25) en restant importante pour les autres quartiers. En revanche, les adhérents de PMA sont plutôt des navires immatriculés dans les quartiers de Bretagne Sud (Guilvinec et Concarneau pour 17 navires sur les 25). Les non adhérents à une OP se retrouve surtout sur les quartiers de Brest / Camaret et Douarnenez. L'identification des navires concernés indique qu'il s'agit en grande majorité de navires côtiers pratiquant les métiers de l'hameçon, du filet ou du casier. Les récoltants exclusifs d'algues ne sont pas adhérents à une OP.

Suivant les indications données par les représentants des OP, les niveaux d'adhésion ont considérablement augmenté ces dernières années, surtout pour la flotte de Bretagne Nord qui était traditionnellement peu représentée. Cette augmentation des adhésions est liée principalement aux nouvelles orientations réglementaires qui confortent les droits des OP dans la gestion des quotas²³. L'adhésion à un OP est ainsi devenue un moyen d'obtenir des possibilités de pêche notamment sur les espèces concernées par la gestion par quota (lotte en

²³ Arrêté du 26 décembre 2006 établissant les modalités de répartition et de gestion collective des possibilités de pêche (quotas de capture et quotas d'effort de pêche) des navires français immatriculés dans la Communauté européenne.

particulier). L'adhésion à une OP est également ressentie par les producteurs isolés des grands ports de pêche du Département comme une manière de se rattacher à la profession et de se fédérer. La possibilité de pouvoir bénéficier de prix de retraits en cas de mévente des produits apparaît secondaire dans la motivation des producteurs. Les produits de la pêche côtière n'ont en général pas de problèmes de marché et se vendent au dessus des prix plancher. A titre d'illustration, les retraits du marché enregistrés sous la criée de Brest en 2008 n'ont concerné que 2% des quantités débarquées, et 1% sous la criée d'Audierne.

10. Synthèse et conclusions

Les captures de la pêche embarquée dans l'aire du PNMI intègrent des espèces dont les marchés sont sensiblement différents. Les espèces à haute valeur commerciale comme le bar, la baudroie ou le Saint Pierre ont des bassins de consommation qui débordent du cadre régional, avec des flux soutenus vers les marchés rémunérateurs du Sud de l'Europe (Espagne, Italie, côté française méditerranéenne). C'est ce même type de marché qui est le débouché de la majorité des coquillages récoltés par la pêche à pied. La sardine, qui est la principale espèce pêchée en tonnage dans l'aire du Parc, suit une filière plutôt de type industrielle avec un marché du frais après transformation (filetage) et un marché de la transformation en conserves. La sardine permet de soutenir une industrie agroalimentaire régionale, même si les entreprises disposent d'alternatives pour leurs sources d'approvisionnement. La récolte des algues soutient également une industrie régionale d'extraction des molécules à des fins cosmétiques, alimentaires ou industrielles.

Il n'a pas été possible de séparer les flux suivant qu'ils passent sous criée ou hors criée en raison de déficiences du système de suivi statistique. Cependant, d'après les opérateurs, les flux hors criée de la pêche côtière tendent à diminuer du fait de la diminution des flottes basées dans les ports périphériques, les surcoûts engendrés par ce type de vente, et la possibilité nouvelle d'élargir les achats sous criée grâce aux systèmes d'enchères via internet. Certaines filières continueront d'utiliser les systèmes de vente hors criée comme la filière du tourteau importante pour les GMS, une partie de la filière sardine ou la filière algue.

Afin de faire face à la concurrence et de chercher à distinguer leurs produits, certains producteurs et acheteurs se sont lancés dans des démarches visant à bien identifier leurs produits. La démarche la plus ancienne est la démarche bar de ligne promue par les opérateurs du Cap Sizun, mais d'autres initiatives se multiplient devant la montée en puissance de la demande du marché pour des produits de la pêche soutenables. Ainsi, le segment de la pêche de la sardine à la bolinche se lance actuellement dans l'écolabélisation MSC de ses produits, ce qui serait une première pour les pêches bretonnes. De la même manière, les industriels de la filière des algues considèrent l'opportunité de démarquer certains de leurs produits sous une appellation liée à l'agriculture biologique. Devant la pression du marché, il est probable que les opérateurs vont rechercher les solutions possibles pour valoriser leurs productions par différentes actions de valorisation. L'origine parc national marin d'Iroise pourrait éventuellement être envisagée comme piste de réflexion intéressante du fait du cadre de gestion applicable et à la notoriété du la pointe de Bretagne auprès des consommateurs.

11. Bibliographie

Relation de pouvoir et de régulations extra-locales dans l'adaptation des systèmes agro-alimentaires au contexte de mondialisation, une étude de cas France/Espagne, Juan R Gallego-Bono, Annie Lamanthe, Revue d'Études en Agriculture et environnement, 90 (2), 185-213.

Commercialiser les produits locaux, les circuits courts et longs, Innovation en milieu rural, cahier de l'innovation n°7, Observatoire Européen Leader, Juillet 2000.

Diagnostic des filières courtes de commercialisation de la viande sur le Parc Naturel Régional de Millevaches, PNR de Millevaches en Limousin, Novembre 2008.

La contribution des organisations de producteurs au renforcement de l'amont de la filière pêche, établi par Gérard Graverio, Dominique Defrance, Alain Moulinier, Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation, et des espaces ruraux, Février 2009, CGAAER n°1777.

Étude des attentes des consommateurs de produits de la mer frais et de leurs comportements selon les circuits de commercialisation, Septembre 2009, Agrocampus Ouest, Normapêche Bretagne, Pesca Cornouaille.

Étude de faisabilité de la mise en place d'un ecolabel dans la filière des produits de la pêche maritime, Rapport final au 08/02/08, OFIMER, Projet cofinancé par l'Union Européenne, Fonds européen pour la pêche.

FranceAgriMer, les chiffres clés de la filière pêche et aquaculture en France, Édition 2009

Guide des espèces à l'usage des professionnels, Seafood choices, Alliance produits de la mer, Première édition, Avril 2008.

FranceAgriMer, « Commerce extérieur des produits de la pêche et de l'aquaculture », Bilan annuel 2008.

Rapport préliminaire d'Évaluation selon les principes et critères du MSC pour une pêche durable, Pêcherie de sardine à la bolinche de Bretagne Sud, Bénéficiaire « Association des bolincheurs de Bretagne », Organisme certificateur : Bureau Veritas Certification, 30 novembre 2009.

Programme d'animation et d'encadrement auprès de la flottille goémonière, Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Bretagne, Novembre 2001.

European Seafood Exposition, Espace France, 28-30 Avril 2009, Bruxelles, FranceAgriMer.

Site Internet référencé :

Association des ligneurs de Bretagne : <http://www.pointe-de-bretagne.fr/index.php>

Chambre Syndicale des algues et Végétaux marins : <http://www.chambre-syndicale-algues.org>

INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) : <http://www.inao.gouv.fr>

Textes réglementaires Produits de la pêche : <http://www.aqmc.fr/peche.php>

Legifrance : <http://www.legifrance.gouv.fr>

FranceAgriMer : <http://www.ofimer.fr>

ABAPP : <http://www.abapp.com>

Union du Mareyage Français : <http://www.mareyeurs.org>

Rungis : <http://www.rungisinternational.com/>

Site internet de marque privée :

Bretagne Qualité Mer : <http://www.bretagne-qualite-mer.com>

Les ligneurs du Phare de l'Ile Vierge : <http://lesligneursdelilevierge.com>

Poisson du jour : <http://www.poissons-du-jour.com/contact.php>

12. Annexes

ANNEXE : Liste des personnes rencontrées

Nom de la structure	Personne rencontrée	Responsabilité de la personne dans la structure
ABAPP	Mr Evain	Directeur
AQUACOLE D'OUESSANT	Gilbert Le Gall (contact téléphonique)	Directeur
BQM	Isabelle LETELLIER	Directrice générale
BREIZ IZEL MARÉE	Mr Auffret	Responsable
BREST MARÉE	Mr Cadalen	
CARGILL	Laurent Caesemaecker (contact téléphonique)	Responsable de Lannilis
CLPM du Nord Finistère	Mr Carval (contact téléphonique)	Secrétaire Général
COBRENORD	Mr Venzat	Directeur
CSAVM	Mme Bodeau	Secrétaire Générale
DANISCO Landerneau S.A.	Eric Marec	Responsable site
DE KERALIOU	thierry	Responsable
Fédération des Comités Locaux	Thierry Guigue (contact téléphonique)	Secrétaire Général
FROM Bretagne (PMA)	Mr Pichon	Directeur
Halles à marée de Brest	Mr Ronan Le Floc'h	Responsable
Halles à marée de Douarnenez	Mr José Salaun	Responsable
Halles à marée de Plouhinec-Port d'Audierne	Mr Jean-Yves Clauquin	Responsable
Halles à marée de St Guénolé-Penmarc'h	Mme Peigné	Responsable
Halles à marée du Guilvinec	Mr Berrou	Responsable
LIGNEURS DU PHARE DE L'ILE VIERGE	Armelle	commerciale
OPOB	Mr Gueguen	Directeur
POISSON DU JOUR	Mr Le Bris	producteur
VIVIERS BRETONS	Mr Julien Coz	Responsable
VIVIERS D'AUDIERNE	Mr Sergent	Acheteur-commercial