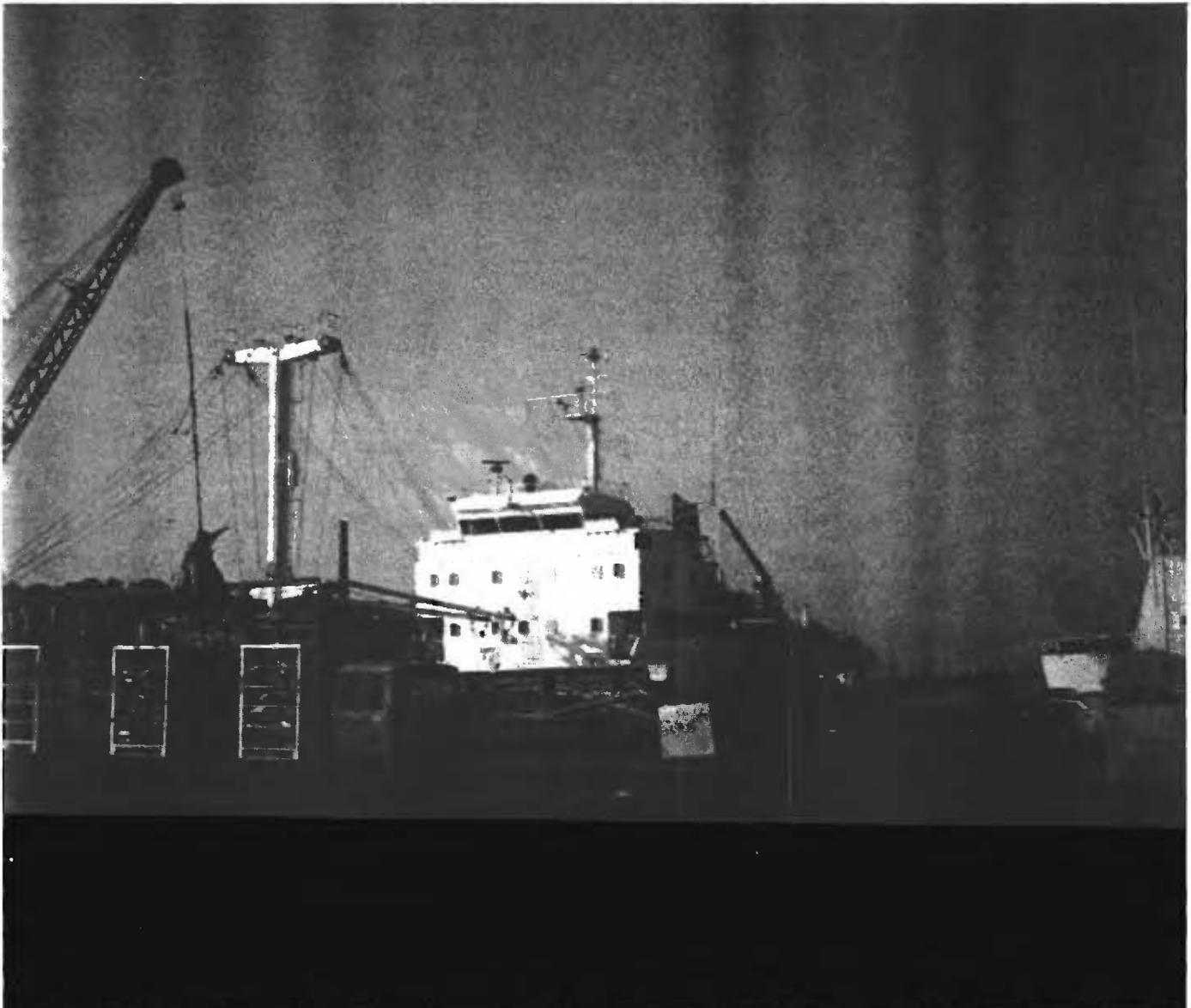


# Transformation des produits de la mer :

Si l'essentiel de la production française est commercialisé en frais, le secteur de l'industrie de transformation des produits de la mer est appelé à se développer compte tenu d'un changement de comportement du consommateur et d'une demande accrue sur le marché national et international.



*Bateau congélateur débarquant du thon tropical à Concarneau (photo O. Barbaroux).*

## un secteur sensible

Dans un article précédent (consommation des produits de la mer -Equinoxe n° 1), nous avons fait apparaître que la France est l'un des premiers pays consommateurs de produits de la mer avec 7 kg par habitant. Toutefois, la consommation tendait à stagner. Parallèlement, on notait une nette progression du surgelé.

Cependant le surgelé ne représentant qu'un des secteurs d'activité de l'industrie de transformation de produits de la mer, il est intéressant de faire le point sur l'ensemble de ce vaste secteur promis à certains bouleversements et qui recouvre, à partir de produits de la mer, des activités aussi diverses que la conserve et la cosmétologie.

Chaînon-clé dans la filière d'exploitation des produits de la mer, l'industrie de transformation des produits de la mer par sa capacité à innover et à s'adapter aux marchés national et international est en mesure d'assurer des débouchés aux secteurs situés en amont et en aval.

## Les marchés des produits de la mer

L'industrie de transformation des produits de la mer est avant tout dépendante de la matière première qui est nécessaire à son fonctionnement.

Sur le plan mondial, entre 1960 et 1980, les techniques de pêche, la performance des flottilles, ont entraîné une augmentation globale des cap-

teurs, d'où une augmentation de l'offre destinée à la consommation humaine.

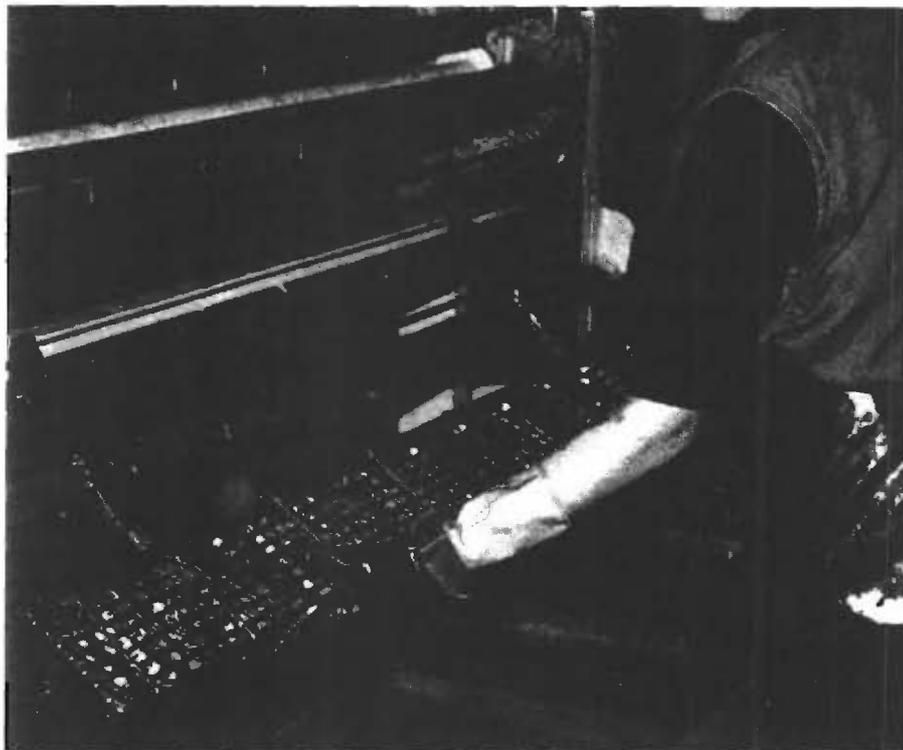
Toutefois, ce qui est intéressant c'est d'analyser comment a évolué la part des différents produits. On constate que la part des produits frais ou réfrigérés est passée de 50 % de l'offre à la consommation humaine en 1960 à 29 % en 1980, que le salage-fumage séchage a également diminué, passant de 24 % à 20 %, tandis que la conserve progressait de 14 à 20 % et surtout le surgelé qui a fait un bond de 12 % en 1960 à 31 % en 1980. Cette analyse serait incomplète si l'on n'indiquait pas qu'au cours de ces vingt années, la part des captures destinée à la consommation humaine était passée de 80 % de l'offre en 1960 à 70 % en 1980 et que la part des captures non destinée à la consommation humaine a connu une progression de près de 150 %.

A noter également que depuis l'adoption du nouveau droit de la mer, l'accès à la ressource a été modifié et par conséquent la compétition internationale aux stades du négoce et des marchés s'est considérablement avivée. Cela s'est traduit dans les faits par la multiplication des accords bilatéraux et multilatéraux liant accès à la ressource et accès aux marchés, par l'apparition de nouveaux pays exportateurs, et aussi par la mise en place par certains pays de politiques plus ou moins protectionnistes.

A tous ces facteurs propres à la pêche, il faut ajouter, des facteurs purement

*Ci-contre : mise en boîte des sardines (photo O. Barbaroux).*

*Ci-dessous : grillage des sardines dans une conserverie (photo O. Barbaroux).*



économiques tels que la parité des monnaies, les taux d'intérêts, le coût des transports et en particulier la fluctuation du cours du dollar US.

Ainsi le commerce international profite-t-il surtout aux pays riches. On remarque qu'à eux seuls les dix premiers pays exportateurs représentent 50 % des exportations mondiales.

## Commerce extérieur dans les produits de la mer en France : déficit

La France est le 15<sup>e</sup> exportateur mondial mais aussi le 3<sup>e</sup> importateur.

La France importe en valeur plus qu'elle ne produit. Dans le détail, cette situation déficitaire s'établit comme suit en prenant comme référence la période 1974-1983 :





### Importations 1974-1983

	Evolution	1974	1983
Poissons frais	↘	61,4 %	46,9 %
Amphibiotiques	→	10,9 %	12,8 %
Crustacés	↗	19,3 %	28,4 %
Coquillages + mollusques	↗	5,9 %	9,8 %

### Exportations 1974-1983

	Evolution	1974	1983
Poissons frais	↗	55,2 %	61,6 %
Amphibiotiques	↘	14,4 %	8,2 %
Crustacés	↗	11,2 %	16,5 %
Coquillages + mollusques	↘	14,6 %	10,8 %

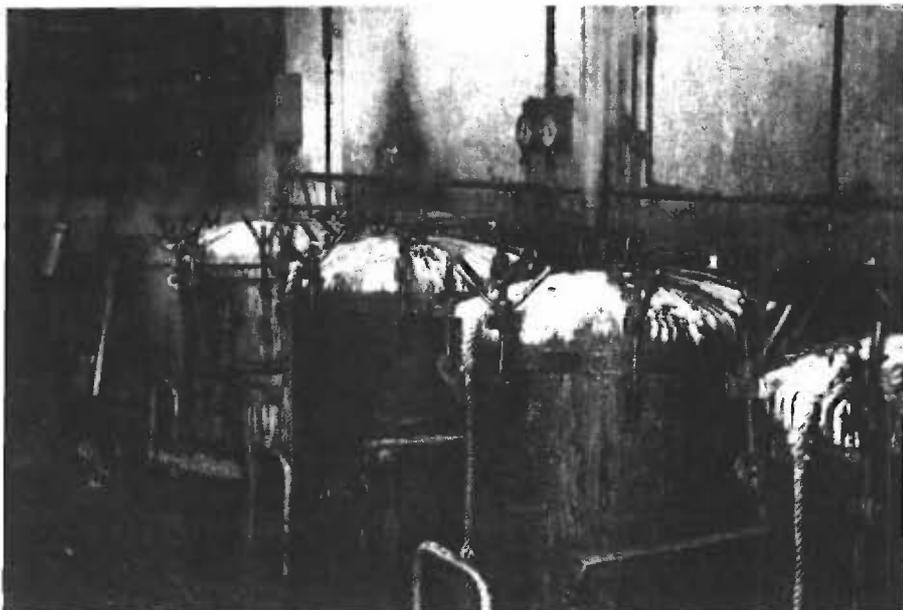
**En résumé : cinq types de produits représentent 75 % du déficit.**

- les poissons en conserve
- les filets congelés
- les crustacés congelés et frais
- les saumons
- les crustacés en conserve.

**l'exportation les meilleurs résultats sont obtenus par :**

- les poissons de mer (120.000 t en équivalent frais),
- les poissons congelés entiers,
- les algues, espèces en très nette progression

C'est dire combien l'existence même de l'industrie française de transformation des produits de la mer est liée à sa capacité d'approvisionnement sur les marchés extérieurs, compte tenu du



*Ci-dessus : stérilisation des boîtes de sardines en autoclaves (photo O. Barbaroux).*

*Ci-contre : préparation du thon avant la mise en boîte (photo O. Barbaroux).*



fait que l'essentiel de la production française est commercialisée en frais, trouvant sous cette forme et actuellement les meilleures conditions de valorisation. Dès lors on comprend mieux que certains stocks parfois abondants tels que le chinchard ou la sardine soient peu pêchés parce que moins bien rémunérés sur le marché national. Sur le plan national, la consommation des produits de la mer devrait croître d'environ 1,4 % jusqu'en 1990. Les perspectives générales qui peuvent être établies, correspondent à un ralentissement de la croissance de la consommation des produits de la mer sur des marchés très concurrentiels.

## Transformation des produits de la mer : au-delà de l'alimentation humaine

Ces produits sont peu connus, pourtant ils représentent un chiffre d'affaires important, et la recherche est très active en ce domaine.

### • Les farines et les huiles :

Les farines à base de produits de la mer représentent environ 10 % des échanges mondiaux en valeur et cette activité qui semblait s'essouffler parce-que vivement concurrencée par les tourteaux de soja, connaît un nouvel essor notamment dû à la hausse du dollar. Près de 25 millions de tonnes de poissons sont transformés en farines et huiles. La France produit annuellement 85.000 tonnes de farines et huiles, lesquelles ne suffisent pas à ses besoins, son déficit étant de l'ordre de 91.400 tonnes pour les farines et de 3.700 tonnes pour les huiles. Là encore le déficit pourrait être réduit si

les transformateurs pouvaient s'approvisionner en "faux-poissons" lesquels sont rejetés en mer et constituent près de 411 % des captures françaises soit 5.500 t. Encore faut-il que l'opération soit rentable pour les pêcheurs et les transformateurs.

Un marché en pleine expansion est celui des aliments pour animaux de compagnie, quand on sait que la France est en Europe le pays qui en compte le plus. Les chiffres sont éloquentes, le chiffre d'affaires de ce secteur industriel est passé de 226 MF en 1970 à 1825 MF en 1979 pour dépasser les 3 milliards de francs en 1981.

### Les algues

La France est bien placée sur ce secteur puisqu'elle exporte pour 92,907 MF d'algues et en importe pour 63,222 MF. Les utilisations principales sont les engrais et les aliments pour animaux, la fabrication de phycolloïdes à destination de l'industrie agro-alimentaire. Actuellement des recherches sont entreprises pour mettre au point des techniques de production de produits énergétiques par synthèse ou méthanisation.

### Les molécules à haute valeur

En pharmacologie, les résultats n'ont pas encore été concluants, les investissements à faire sont très importants et les délais pour la commercialisation sont particulièrement longs. Seules de très grandes firmes ont les moyens de se lancer sur de telles voies de recherche. Actuellement les recherches portent plus sur des spécialités lucratives telle que la mise au point de substan-

ces amaigrissantes, que sur des substances à effet thérapeutique.

## Conserves et semi-conserves

La conserverie représente :

0,61 % du chiffre d'affaires hors taxe des IAA (Industries Agro-Alimentaires)

1,59 % de la masse salariale des IAA

0,47 % des investissements des IAA.

De 1978 à 1983, le nombre des usines est passé de 44 à 32, le nombre d'entreprises de 63 à 44.

En 1983, 7 entreprises réalisent 74 % du chiffre d'affaires du secteur, 12 entreprises réalisent 86 % du chiffre d'affaires du secteur.

Il se crée de nombreuses entreprises de petites tailles, de type familial, spé-



cialisée dans des fabrications non traditionnelles (soupes, préparations diverses...) dont la durée de vie est brève (3 à 7 ans), et qui représentent 2 % du chiffre d'affaires du secteur. La localisation de l'industrie est ainsi caractérisée :

Façade Atlantique : 84 % de la production.

Bretagne : 62 % de la production

Nord : 11 % de la production

Méditerranée : 4 % de la production.

2/3 des conserves sont fabriquées par des entreprises dont l'activité principale concerne le poisson. Le reste est le fait de conserveries de légumes et d'industries des condiments.

L'intégration armement-industrie est spécifique de la filière du thon, avec des tentatives actuelles d'intégration (exemple de DAVIGEL). L'intégration-aval reste marginale : seule la Société Générale des Coopératives de Con-

sommation dispose de ses propres usines. Mais de nombreuses conserveries travaillent sous marque des distributeurs.

La concurrence des grands groupes a conduit les entreprises de plus petite taille à se spécialiser sur des créneaux particuliers : produits de conserve de luxe, coquille St Jacques, mollusques.

Enfin, les produits traités ont évolué vers une plus grande spécialisation.

	1977	1975
Nombre de conserveries	43	43
ont traité :		
- de la sardine	36	25
- des maquereaux	32	24
- du thon	36	25
- divers	5	9

La tendance est au renforcement des structures commerciales. Plus les entreprises sont grandes, plus elles travaillent avec la distribution intégrée; plus elles sont petites, plus elles s'adressent aux grossistes indépendants.

La conserve emploie un peu plus de 5000 personnes sur les 8300 salariés de l'industrie de transformation des produits de la mer.

En dix ans, le secteur de la conserve a perdu 5731 salariés, soit plus de la moitié de son effectif, par suite de la mécanisation, de la diminution du nombre d'entreprises, de la stagnation de la production, de la concurrence étrangère.

Depuis 1980, l'industrie de la conserve de produits de la mer semble entrée dans une phase de modernisation : le taux d'investissement est passé de 1 % en 1975 à 2,1 % en

1980 à 3,27 % en 1983. Progrès des investissements lié à l'automatisation des usines.

On note cependant :

- une stagnation de la production depuis 1970 (96000 tonnes de poids 1/2 brut) malgré l'augmentation constante du chiffre d'affaires (stabilité en francs constants)

- une stabilité des exportations en volume depuis 1960

- une diminution des emplois et de la part des rémunérations dans le chiffre d'affaires.

Par produits :

- le thon est assuré d'un bon avenir, dans le cadre d'une filière intégrée verticalement, dominée par de grands groupes;

- le marché du maquereau est stable mais soutenu. Le dépendance est totale vis à vis de l'étranger pour les approvisionnements;

- la sardine est en déclin, en dépit, semble-t-il, des stocks potentiels.

### Semi-conserve anchois

	1972	1977	1982
Chiffre d'affaires (HT) (MF 1983)	229,21	182,80	130,06
Production totale (t 1/2 brut)	6 191	4 846	2 337

Modification des préparations : diminution des préparations à l'huile, augmentation des préparations au vinaigre et en sauce.

L'approvisionnement ne pose pas de problème et les produits sont sans concurrent de substitution sur le marché. Le marché, stable et soutenu, est de plus en plus occupé par les produits importés.

90 % de la production est assurée par quatre entreprises qui entretiennent des liens étroits avec le Maroc où elles ont déplacé des investissements.

La maturation de l'anchois, phénomène nécessaire, dure 6 à 8 mois et entraîne des problèmes de trésorerie. Son raccourcissement est un axe de recherche déjà exploré, à reprendre. Aucune opération, sauf le pelage, n'est mécanisée. Des gains de productivité sont donc possibles et permettraient de réduire un peu l'écart dû aux faibles coûts de la main d'oeuvre au Maroc.

### Salaison-fumaison

Avec le déclin des pêches de hareng et le développement des techniques de conservation par le froid, l'industrie de salaison du poisson a connu une régression spectaculaire : 11700 t en 1972, 250 t en 1983. Par contre les produits fumés sont en expansion, et parmi eux le saumon importé essentiellement d'Amérique du Nord et de Norvège.

En 1982, 22300 t de saumon frais ou transformé ont été importés dont 14000 t d'Amérique du Nord et 2500 t de Norvège, pour un total de 782 MF représentant 15,9 % du déficit du commerce extérieur des produits de pêche. Le développement des produits fumés s'est accompagné d'une diminution de la part relative de Boulogne au profit du Sud-Bretagne.

Le taux de couverture des importations par les exportations est de 45,5 % (1978 : 29,97 %; 1979 : 33,66 %; 1980 : 39,48 %; 1981 : 47,25 %).

Les habitudes de consommation sont régionalement spécifiques, sauf en région parisienne. Le Nord consomme surtout du hareng saur, l'Ouest du hareng et de la morue, l'Est du hareng et "autres", le Sud de la morue.

### Surgélation et congélation

Les produits surgelés sont ceux destinés à la consommation directe. Produits de qualité, nécessitant des températures de -30 à -50°C pendant 15 à 60 minutes pour porter la matière première à -18°C à coeur; les produits seront maintenus à cette température tout au long de la chaîne du froid.

Les produits congelés sont ceux portés à -18°C et ne répondant pas aux critères de la surgélation.

Les progrès accomplis dans les techniques et l'évolution de la réglementation ont atténué sensiblement la différence entre les deux types de produits, différence dont on ne tient pas compte à l'étranger.

### Des technologies d'avenir?

- irradiation pour la "tenue" et la conservation des produits;

- les pulpes de poisson, obtenues par séparation des arêtes, qui entrent dans les charcuteries;

- l'hydrolyse enzymatique qui permet la fabrication des concentrés et devrait connaître d'autres applications (cf. algues);

- la texturation des chairs de poisson et sans doute l'innovation la plus prometteuse, et la plus susceptible à terme de jouer un rôle décisif dans la diminution des importations de matière première par valorisation d'espèces jusqu'ici peu exploitées (cf. C-28), telles que chinchard, sardine, tacaud...

- les emballages, avec utilisation croissante du verre et des emballages souples stérilisables.

En règle générale, la forte concurrence dans la branche génère de nouveaux produits plus que de nouvelles technologies.

Il existe un très grand nombre de produits regroupables en quatre grandes catégories pour ce qui concerne les produits de la mer :

- poissons entiers ou étêtés-vidés

- filets de poisson

- filets panés

- préparations élaborées

### Perspective pour le secteur transformation des produits de la mer

**La consommation.** Ne risque pas d'augmenter plus vite que la population; toutefois certains signes permettent de penser que ce sont les surgelés et les préparations élaborées prêts à l'emploi qui devraient connaître l'expansion la plus sensible.

**Les importations.** Leurs rythmes devraient décroître, mais elles demeureront à un niveau encore très élevé du fait qu'elles constituent la principale source d'approvisionnement pour les industries de transformation, la stabilité des débarquements aidant et aussi que le marché français accorde la priorité aux produits de la mer frais.

**Les exportations.** Elles sont susceptibles de s'accroître si :

- des stocks peu ou pas exploités suscitent l'intérêt des pêcheries sous réserve de compétitivité,

- on réexporte des produits finis obtenus à partir de matières premières importées.

- si l'on se penche sur des marchés laissés à l'abandon tels que le salé, séché... en particulier en faisant un effort de mécanisation de la production.

Il existe également un certain nombre de directions à exploiter qui permettraient de conforter l'expansion des industries de transformation à savoir : la mise en application de techniques de texturation de chair de poisson, des investissements pour la recherche et l'extraction de molécules à haute valeur susceptibles de déboucher dans la pharmacie, la cosmétologie, l'agro-alimentaire et les bio-technologies.

Le devenir de l'industrie de transformation ne peut se concevoir sans l'intégrer dans un ensemble plus vaste comprenant tous les secteurs économiques des pêches maritimes.

Dans un prochain numéro, un article sera consacré à la valorisation des produits de la mer dont bien des aspects apporteront un éclairage complémentaire à cette réflexion sur l'industrie de transformation.

Jean-Claude Piquion

avec la collaboration du département « Stratégies de Développement et d'Aménagement Centre de Nantes/IFREMER