

Données économiques sur la conchyliculture française

Martine ANTONA *

RÉSUMÉ : La production de coquillages en France provient à 15 % de la pêche sur gisements naturels et à 85 % d'élevage. La décennie 1980 à 1990 est marquée par un léger déclin puis une reprise des débarquements de la pêche de coquillages à partir de 1985, une croissance de la production d'huîtres d'élevage et un fort recul de la production de moules au début des années 80 suivi par une reprise due à l'expansion de l'activité en mer ouverte.

Le marché des coquillages en France représente 300 000 tonnes, réparties principalement entre l'huître (40 %), la moule (30 %) et la coquille Saint-Jacques (15 %). Le recours aux importations pour l'approvisionnement du marché intérieur est important pour les moules et les coquillages de pêche (coquilles Saint-Jacques). En revanche, les flux de commerce extérieur sont très faibles pour l'huître : la France constitue le seul marché important de l'huître en Europe.

Pêche et élevage des coquillages constituent une part importante de l'activité du secteur des pêches maritimes françaises : en 1990, avec 240 000 tonnes et 2 390 MF, les coquillages représentaient 31 % de la production et 28 % de la valeur au débarquement (fig. 1 et 2).

La pêche de coquillages s'élève à environ 38 000 tonnes et 300 MF en 1990 alors que l'élevage atteint 205 000 tonnes et 2 000 MF. Les trois principales espèces pêchées, en termes de valeur, sont la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*), la praire (*Venus verrucosa*) et la palourde (*Ruditapes decussatus*).

Les coquillages dans la production des pêches maritimes (en tonnages)



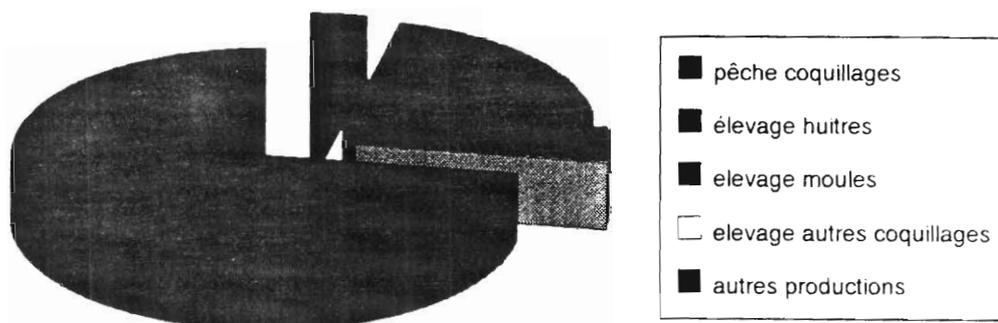
Production totale des pêches maritimes 1990
805 426 tonnes

Source : Données du Rapport sur la production de l'industrie des pêches maritimes. CCPM, 1990.

Figure 1 : Les coquillages dans la production des pêches maritimes (en tonnages).

* Service d'économie maritime, IFREMER, 155, rue J.-J. Rousseau, 92038 Issy les Moulineaux Cedex.

Les coquillages dans la production des pêches maritimes (en valeur)



Valeur totale de la production des pêches maritimes 1990
8 625 millions de francs

Source: données du rapport sur la production de l'industrie des pêches maritimes, 1990

Figure 2 : Les coquillages dans la production des pêches maritimes (en valeur).

L'élevage de coquillages concerne majoritairement l'huître avec deux productions différenciées, l'huître creuse (*Crassostrea gigas*) dominante, et l'huître plate (*Ostrea edulis*). La mytiliculture, élevage de la moule (*Mytilus edulis* et *Mytilus galloprovincialis*) arrive en second plan en termes de production, de chiffre d'affaires et de nombre d'entreprises.

1. Importance économique des produits de la pêche

1.1. LA PRODUCTION

Les débarquements de coquillages de pêche sont en forte progression depuis 1985 après un recul au début des années 80. Plusieurs facteurs sont à l'origine de ces évolutions : la forte variabilité des gisements naturels, l'impact de facteurs environnementaux encore mal appréhendés, les réglementations de l'exploitation des bancs et les substitutions entre activités pour des unités de pêche non spécialisées.

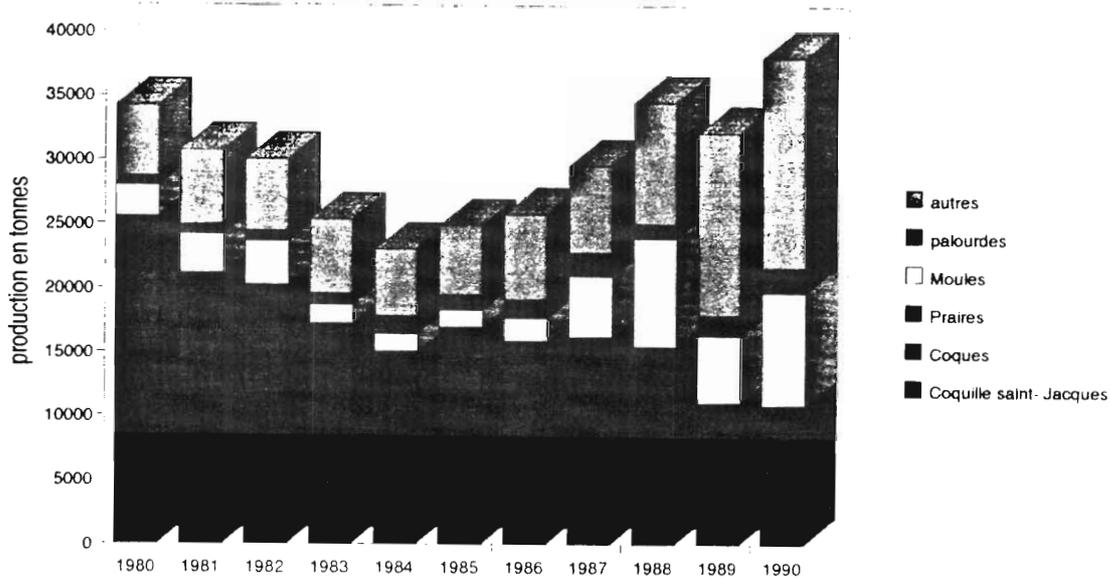
Les principales espèces exploitées sont la coquille Saint-Jacques et la coque (autour de 5 000 tonnes en 1990), la praire et la palourde (moins de 2 000 tonnes) et la moule de pêche. Selon les années, la production de moules de pêche, très irrégulière (8 000 tonnes en 1990 contre 5 000 en 1989) représente 5 % à 15 % de la production totale de moules.

Les débarquements de coquilles Saint-Jacques régressent fortement depuis 1980 mais, en valeur, cette espèce domine largement les autres avec des débarquements annuels se situant autour de 130 millions de francs sur la période 1980 à 1990 (fig. 3 et 4).

1.2. LE SECTEUR DE PRODUCTION

La pêche de coquillages est localisée surtout sur le littoral de la Manche et dans la partie nord du littoral de l'Atlantique. Les unités de pêche de coquillages sont des navires de pêche côtière équipés de dragues. La pêche de coquillages est pour eux une activité saisonnière pratiquée en hiver dans des zones relativement abritées. Il existe également une activité de pêche à pied, mal saisie statistiquement,

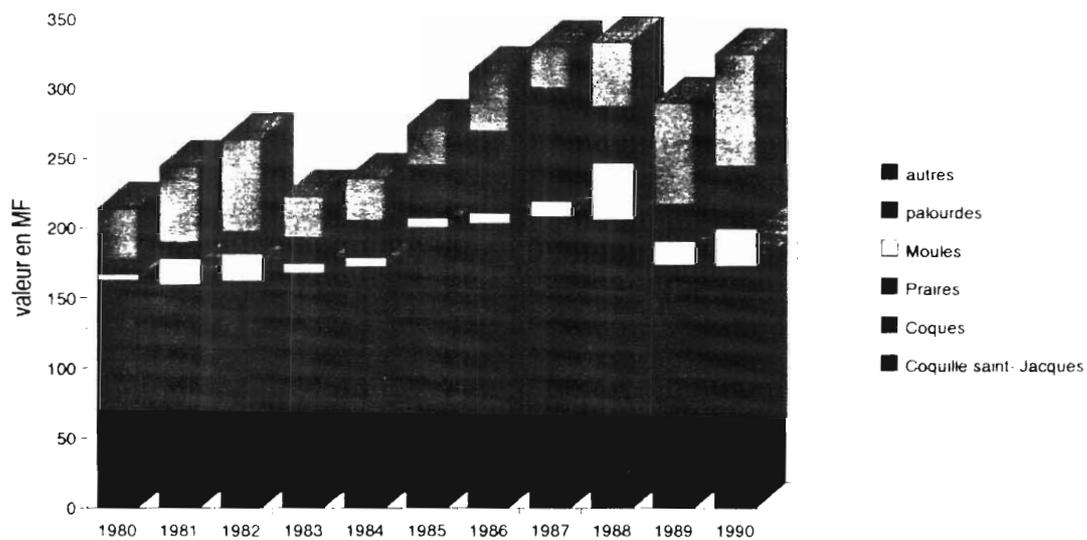
Les débarquements de la pêche de coquillages en France



Source: données du rapport sur la production de l'industrie des pêches maritimes. CC PM 1990.

Figure 3 : Les débarquements de la pêche de coquillages en France.

Valeur des débarquements de la pêche de coquillages en France



Source: données, Rapport sur la production de l'industrie des pêches maritimes en France, 1980 à 1990.

Figure 4 : Valeur des débarquements de la pêche de coquillages en France.

mais qui semble peu concerner les principales espèces exploitées, excepté le développement de la pêche à pied sur les bancs de palourdes japonaises (*Ruditapes philippinarum*) qui se sont développés

naturellement à partir des essais d'élevage de cette espèce.

La pêche de la coquille Saint-Jacques, sur le littoral de la Manche et du nord de l'Atlantique, et celle de moules dans le Coten-

tin sont réglementées avec l'attribution de licences, la fixation de quotas globaux, la définition précise des caractéristiques des engins de pêche.

En Méditerranée, la pêche des coquillages est pratiquée par des bateaux de pêche artisanale ou « petits métiers » sur des zones diversifiées (mer ou étang) et pour des espèces variées : la palourde et l'huître plate sont les espèces dominantes, moule, clovisse, escargot, telline les espèces secondaires. La pêche de la palourde s'effectue en plongée (apnée), celle de l'huître plate requiert des dragues strictement réglementées.

Le prix de la coquille Saint-Jacques au débarquement se situe en 1990 à environ 25 F/kg après une longue période de stabilité autour de 15 F/kg du début des années 70 à 1985 (prix évalués en francs constants 1990). La coquille Saint-Jacques, du fait d'une production limitée, s'est positionnée sur le seul marché du frais où les prix sont plus élevés (Paquotte *et al.*, 1992). Dans les années 70, la pêche approvisionnait aussi le secteur de la transformation (Antona *et al.*, 1991).

2. Importance économique de la production d'élevage

2.1. UN DÉVELOPPEMENT HEURTÉ

L'élevage des coquillages est marqué par une succession d'essors (années 50, 70 et depuis 1985) et de crises avec le développement d'épizooties et de parasitoses. En 1967-1970, une épizootie décime l'huître creuse portugaise (*Crassostrea angulata*). L'importation de l'huître creuse japonaise (*Crassostrea gigas*) permet de relancer le secteur d'élevage français avec des à-coups en 1980, 1982 et 1984. A la suite de deux parasitoses, *Marteilia* en 1975 et *Bonamia*

en 1980, une grande partie des stocks d'huître plate (*Ostrea edulis*) ont été atteints. L'élevage de la moule n'a pas subi de chocs de même ampleur mais l'apparition du parasite *Mytilicola* sur des zones de production importantes dans les années 80 et le développement endémique du dinophysis, dinoflagellé toxique, ont entraîné une phase de recul de l'activité et d'attentisme de la part des entreprises débutant en mer ouverte. Mais à partir de 1987, on notait une reprise avec le développement des techniques en mer ouverte (fig. 5).

En 1989, le secteur des cultures marines en France produisait quatre espèces principales, l'huître creuse, l'huître plate, la moule et la palourde, avec environ 190 000 tonnes de production et plus de 1 500 MF de chiffre d'affaires. En 1990, ce sont 208 000 tonnes de production et 2 062 MF de chiffre d'affaires (1).

En 1989, 25 000 ha étaient concédés par l'administration et répartis entre environ 60 000 concessions du Domaine Public Maritime pour moins de 6 000 entreprises représentant 14 000 emplois dont 8 000 à temps plein (2). La répartition par espèces en élevage des surfaces concédées et du nombre de concessions est présentée dans les figures 6 et 7.

Les exploitations de cultures marines sont en majorité familiales. Il s'agit d'entreprises de production (éleveurs) ou intégrant les activités de commercialisation (producteurs-expéditeurs). A la différence des unités de pêche de coquillages, souvent non spécialisées, les entreprises d'élevage sont soit consacrées uniquement à l'huître (80 %) ou à la moule (10 %), soit mixtes (10 %) (Bailly *et al.*, 1990).

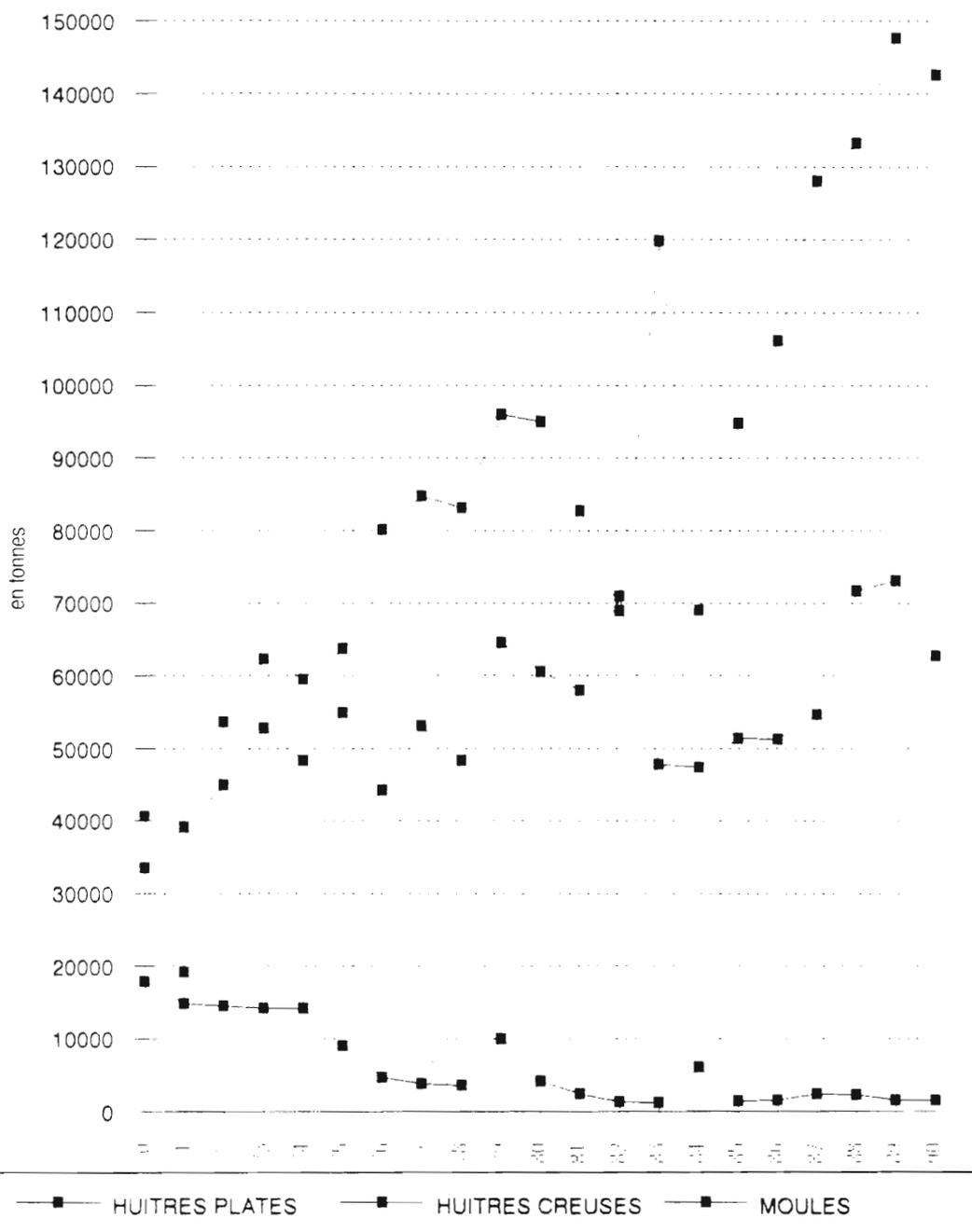
2.2. L'HUÎTRE

La France est le principal pays producteur et consommateur d'huîtres en Europe. La

(1) Cette évolution est due en partie à une amélioration du suivi statistique de l'activité par le C.C.P.M.

(2) Le nombre d'entreprises et d'emplois est une estimation du service d'économie maritime de l'IFREMER à partir d'enquêtes de terrain et d'un traitement du fichier des concessions et des concessionnaires des Affaires maritimes.

**Production de la conchyliculture par espèce en France
(hors pêche)**



Source: Affaires Maritimes

Figure 5 : Production de la conchyliculture par espèce en France (hors pêche)

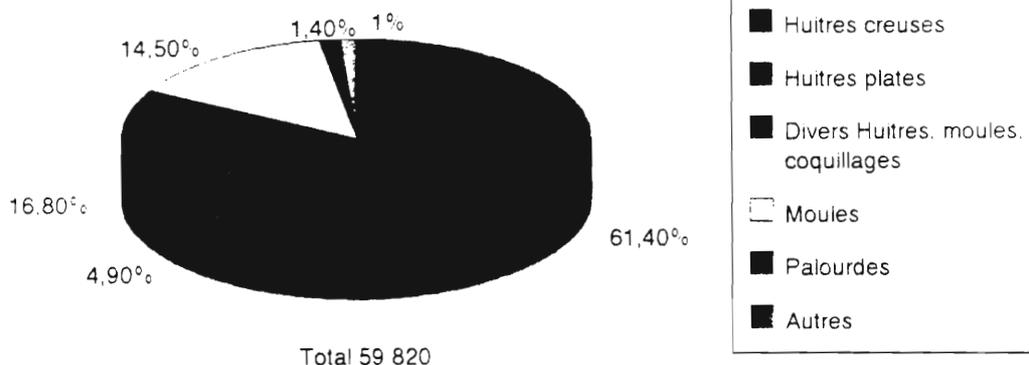
Surfaces concédées aux cultures marines en France (1988)



Source: Affaires Maritimes

Figure 6 : Surfaces concédées aux cultures marines en France (1988).

Nombre de concessions de cultures marines en France (1988)



Source: Affaires Maritimes

Figure 7 : Nombre de concessions de cultures marines en France (1988).

production d'huîtres creuses (*Crassostrea gigas*) provient d'élevage uniquement. Elle est passée d'environ 120 000 tonnes au début des années 80 à 140 000 tonnes en 1990, soit une croissance de 20 % sur la période. La production d'huîtres plates (*Ostrea edulis*), d'environ 1 600 tonnes, provient surtout d'élevage même si on recense une production de pêche localisée en Méditerranée.

Les zones de production sont figurées sur la carte n° 1 : l'importance de Marennes-

Oléron est tempérée par le développement de bassins de production plus récents, comme ceux de Bourgneuf et de Bretagne-Nord (cf. photographies 1 et 2).

Le rôle du bassin de Marennes-Oléron est central : une partie importante de la production d'huîtres d'autres bassins (Bretagne, Normandie) est commercialisée via des entreprises de Marennes, après un affinage sur place (en claires). Ce site comme de nombreux autres connaît des difficultés liées à une gestion insuffisante du bassin.

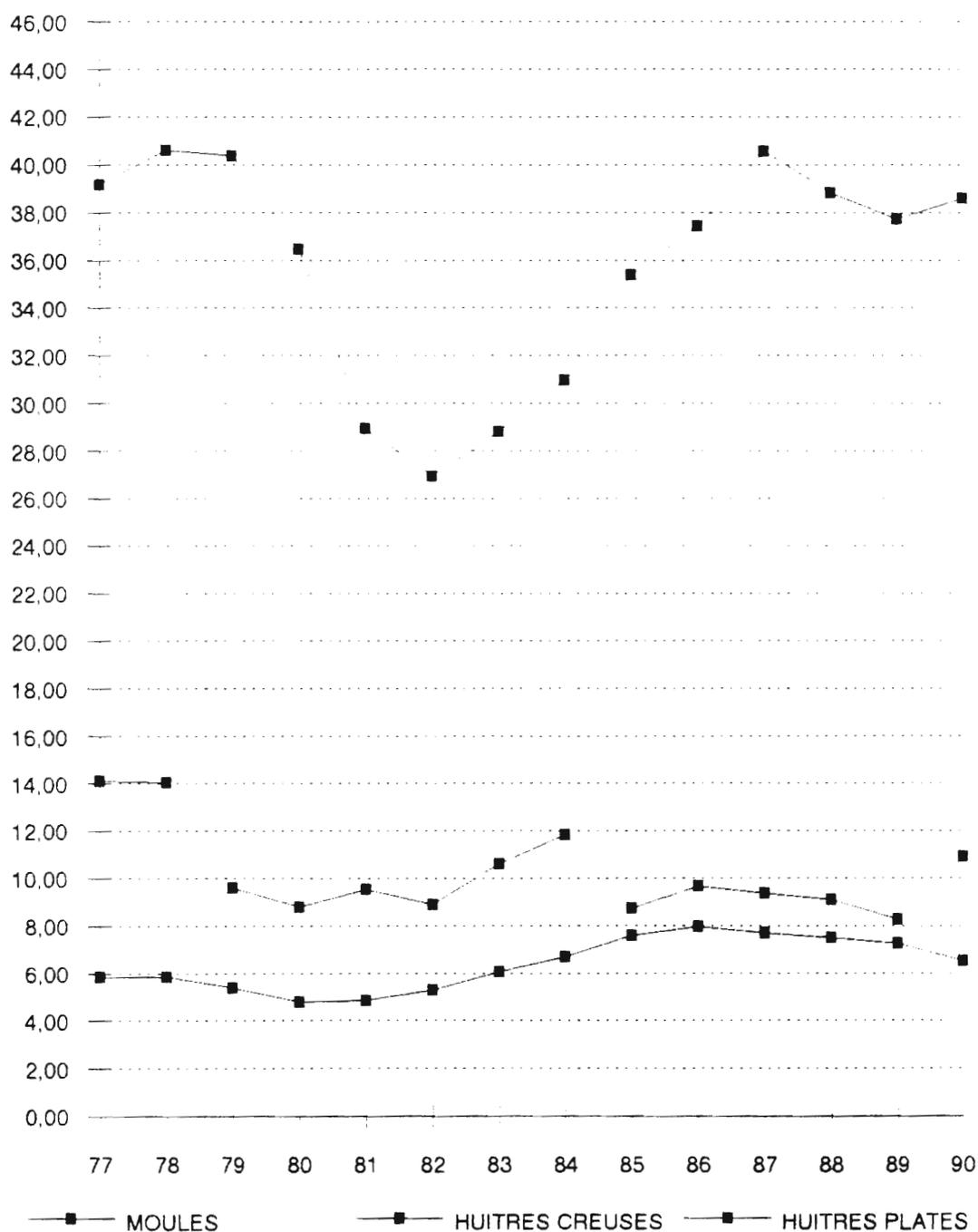


1. Parcs à huîtres Cancale (Photo Ph. Paquette, Ifremer)



2. Parcs à huîtres Atlantique (Photo Ph. Paquette, Ifremer)

**Prix à la production des coquillages d'élevage en France
(en francs constants 1990)**



Source: rapport sur la production de l'industrie des pêches maritimes, 1978 à 1990.

Figure 8 : Prix à la production des coquillages d'élevage en France (F. constants 1990).

L'importance de la biomasse en élevage se traduit par un ralentissement de la croissance des coquillages donc une augmentation du coût de production !

En revanche, le prix de vente au départ de l'exploitation, évalué en francs constants 1990, n'a pas retrouvé son niveau de la fin des années 70 (fig. 8).

En ostréiculture, les structures de production restent petites et d'une taille sensiblement inférieure à celle des entreprises mytilicoles. Les innovations technologiques dans le secteur concernent les structures et les techniques de production : les structures, avec dans les années 70 l'introduction de la culture en surélevé qui a permis l'exploitation de nouvelles zones de production en Bretagne et en Normandie (cf. photographie 3) ; les techniques de production, avec dans les années 80 et 90 le télécaptage du naissain qui permet d'obtenir une qualité plus homogène. Mais la mécanisation reste limitée aux opérations après récolte c'est-à-dire au tri et à la manipulation des coquillages pour l'expédition.

On note enfin une diminution rapide du nombre d'exploitations du fait de l'absence de succession.

2.3. LA MOULE

La moule *Mytilus edulis* est cultivée sur l'ensemble du littoral de l'Atlantique et de la Manche, la moule *Mytilus galloprovincialis* étant surtout présente en Méditerranée.

La production française de moules, estimée à environ 60 000 tonnes en 1990, est soumise à des fluctuations interannuelles (fig. 5). Son évolution marquée par le démarrage d'un site de production (Normandie) dans les années 80, l'infestation du parasite *Mytilicola* en 1983, le développement des élevages en mer ouverte en Méditerranée depuis 1987 et le déficit chronique de naissain (phénomène nouveau pour la mytiliculture française) depuis 3 ans (Bailly *et al.*, 1991).

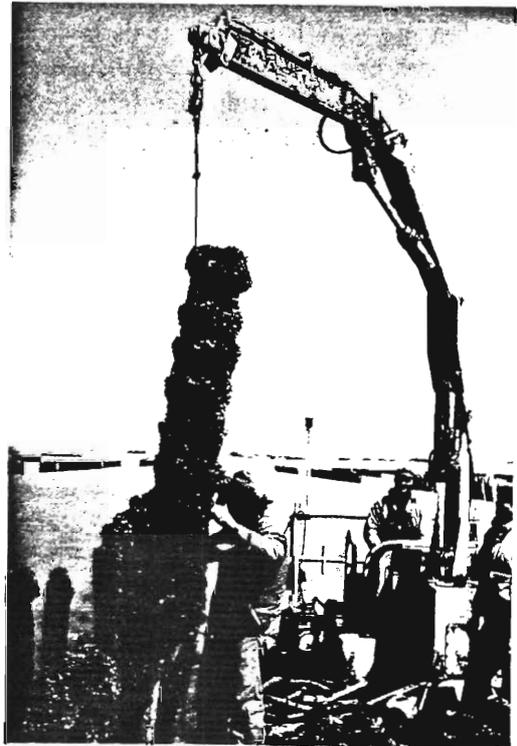


3. Les structures de productions en ostréiculture : pochons à huîtres (Photo Ph. Paquotte, Ifremer)

Les régions de production sont présentées par la carte n° 1. En dépit du développement de la production en Méditerranée, la baie du Mont Saint-Michel et la zone de Charron sur la côte atlantique restent les deux pôles majeurs de la production de moules.

Les exploitations mytilicoles se caractérisent par une augmentation de leur dimension qui accroît les besoins d'investissement liés à la taille. En particulier, le développement des élevages de moules en mer ouverte (en Méditerranée et sur l'Atlantique) demande des investissements très importants réalisés par des entreprises de plus grosse taille. A la différence de l'ostréculture, ce secteur est caractérisé par d'importantes évolutions des moyens de production (bateaux amphibies en baie du Mont Saint-Michel, barges de mytiliculture en mer) et par la mécanisation des opérations de récolte (cf. photographies 4 et 5).

Face à cette évolution, la stabilité du prix de la moule au départ de l'exploitation,



4. La mécanisation en mytiliculture : les bateaux spécialisés sur l'Atlantique (Photo Ph. Paquette, Ifremer)



5. La mécanisation en mytiliculture : les bateaux spécialisés pour l'exploitation des filières en Méditerranée (Photo Ph. Paquette, Ifremer)

autour de 7 F/Kg évalué en francs constants 1990, rend problématique la rentabilité du secteur sur certains sites.

2.4. LES AUTRES COQUILLAGES D'ÉLEVAGE

2,2 % des surfaces concédées du Domaine Public Maritime sont consacrées à la coquille Saint-Jacques et 1,8 % à la palourde.

Après un développement de la production de 1975 à 1988 sur les côtes de l'Atlantique et de Bretagne, l'élevage de la palourde japonaise (*Ruditapes philippinarum*) a subi un important recul en raison de la maladie dite « des anneaux bruns » et de la prolifération de bancs naturels de cette espèce. Il tend à devenir complémentaire de l'ostréiculture pour la majorité des exploitations, avec des tentatives de mise en valeur de sites non infestés. En 1990, la production de palourdes d'élevage était de 500 tonnes et concernait moins de 200 entreprises dont 35 s'y consacraient principalement (Bailly *et al.*, 1990).

Le secteur d'élevage de la coquille Saint-Jacques en est au stade de l'expérimenta-

tion biologique et technique. D'abord orientée vers l'exploitation de pêcheries aménagées en Bretagne, l'expérimentation concerne actuellement les techniques de semis de juvéniles d'écloserie et recapture d'animaux commercialisables.

Ces deux activités sont soumises à d'importantes contraintes de sites et de marchés, notamment la faiblesse des structures de mise en marché et le prix des produits d'importation concurrents.

3. Echanges commerciaux (Import-export)

3.1. LE CAS DE L'HUÎTRE

La France est un pays exportateur d'huîtres pour des volumes inférieurs à 5 000 tonnes par an (fig. 9). Les principaux pays destinataires sont des pays européens, l'Italie, la Belgique et la Suisse. Le fort différentiel observé entre les prix à l'importation (supérieurs à 30 F par kg en 1989) et les prix à l'exportation (environ 14,0 F par kg) s'explique par la nature des produits échangés : huîtres creuses

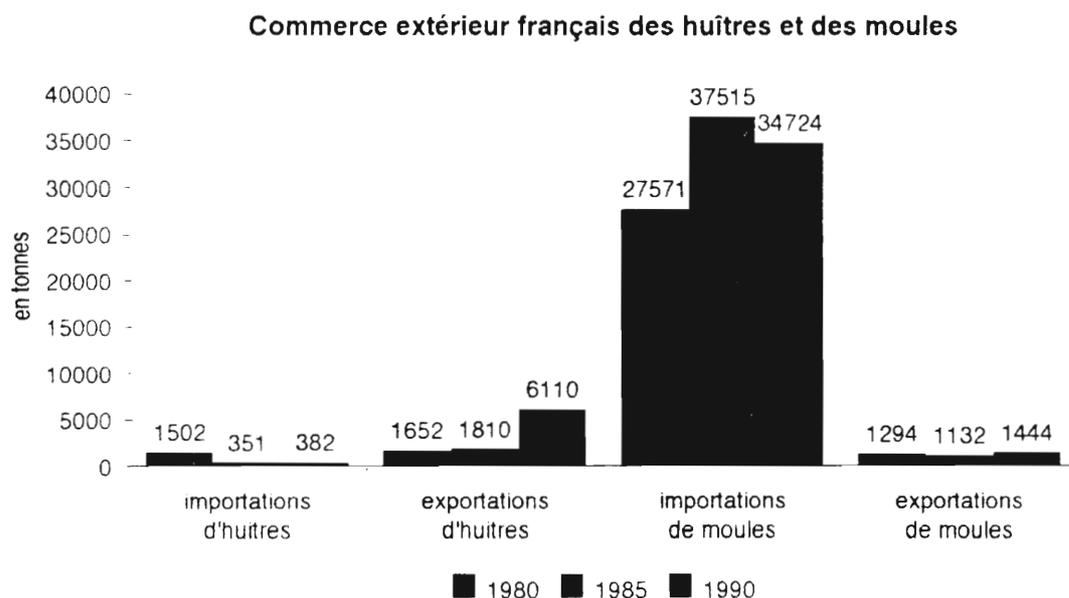


Figure 9 : Commerce extérieur français des huîtres et des moules.

exportées et huîtres plates importées (Bailly *et al.*, 1991).

Les importations représentent moins de 150 tonnes (sur la période 1980-90). Il n'existe pas de concurrence entre la production nationale et les importations.

Les perspectives concernant les marchés à l'exportation sont mitigées, mais plus pour des raisons techniques qu'en raison de la faiblesse de la demande. L'Italie, principale destinataire des exportations françaises a une réglementation sanitaire qui fournit un agrément à quelques zones d'origine pour la France, impose l'épuration et limite donc les flux commerciaux. L'huître de France n'a pas de débouchés dans les pays où ce coquillage est consommé sans coquille (Royaume-Uni).

3.2. LE CAS DE LA MOULE

Les importations fournissent 30 à 45 % du volume du marché français évalué à environ 90 000 tonnes sur la période 1980 à 1990 (fig. 10). Deux pays fournissent la quasi-totalité des importations françaises, les Pays-Bas et l'Espagne.

Les produits importés sont des moules transformées (chair congelée et conserves) et des produits frais :

- dont le niveau de prix est inférieur à celui de la production nationale et qui sont destinés principalement à la consommation en frais mais très peu à la transformation,
- qui complètent de manière quantitative et saisonnière la production nationale, globalement insuffisante (Bailly *et al.*, 1991).

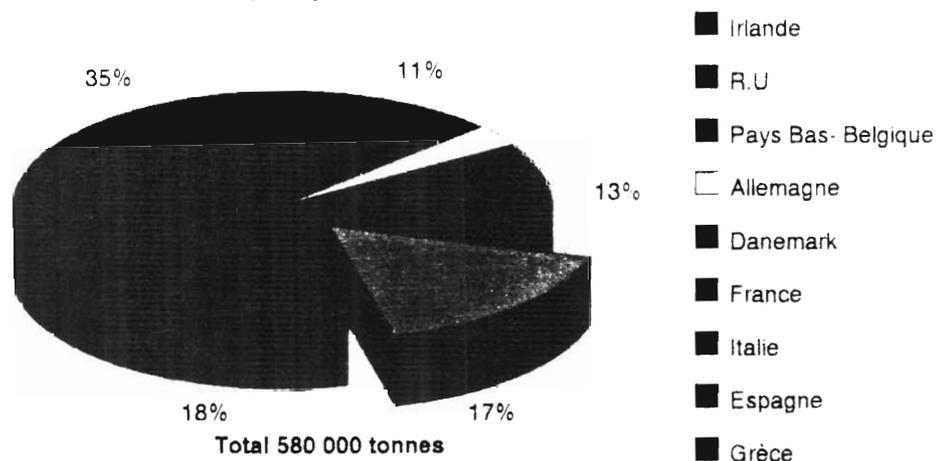
La concurrence entre production nationale et produit d'importation est encore caractérisée par une complémentarité saison/produit. Mais l'apparition de phénomène de substitution de la part du consommateur contribue à renforcer cette concurrence.

Les exportations sont faibles, inférieures à 1 500 tonnes.

3.3. LES AUTRES COQUILLAGES

La coquille Saint-Jacques est un produit dont les flux mondiaux d'échanges sont très importants. La France est un des principaux marchés après les USA et le Japon. Les importations sont constituées de coquilles décortiquées fraîches ou décongelées, pour respectivement 15 000 tonnes et 45 000 tonnes en équivalent coquilles entières. Une partie importante

Les principaux marchés de la moule en Europe (1990)



Source: d'après statistiques EUROSTATS

Figure 10 : Principaux marchés de la moule en Europe.

de ces importations sous forme décortiquée congelée ou fraîche, est réexportée à destination de l'Espagne et de l'Italie (20 000 tonnes en équivalent coquille entière) (Paquotte *et al.*, 1992).

Les importations de palourdes sont stables autour de 250 tonnes annuelles. Il s'agit de palourdes de pêche aux prix fortement concurrentiels pour la production française. Les exportations de palourdes de pêche et d'élevage s'élèvent à 1 700 tonnes environ et sont destinées principalement aux marchés italien et espagnol (Bailly *et al.*, 1991).

4. Consommation et développement

De 1980 à 1989, la consommation de produits de la mer en France est passée d'environ 1 million de tonnes à 1,2 million de tonnes (+ 13 %). Sur la même période, une croissance de la consommation en valeur (évaluée en francs constants) de + 27,5 % rend compte d'une forte élévation du prix des produits de la mer. Le niveau de consommation annuel de produits de la mer par tête est évalué à 22 kg, ce qui place la France dans les pays à forte consommation.

La consommation de coquillages sous forme fraîche représente 12 % de la consommation totale de produits de la mer en valeur (données FIOM 1988) et sa part est en augmentation. Les statistiques disponibles ne permettent pas d'évaluer la part des coquillages transformés (surgelés, en conserves ou inclus dans des plats préparés) (3). Le marché des coquillages en France présente deux caractéristiques principales : il s'agit d'un marché de produits frais non décoquillés avec de fortes variations saisonnières.

Dans la consommation des coquillages (autour de 300 000 tonnes), l'huître avec

130 tonnes occupe le premier rang en volume et en valeur devant la moule (90 à 100 000 tonnes) et la coquille Saint-Jacques (45 000 tonnes). La France constitue le premier marché de l'huître en Europe et l'un des principaux pour la moule (carte 1).

La consommation de coquillages frais s'effectue principalement au domicile avec 79 % de la consommation en valeur en 1990, contre 21 % pour la consommation hors domicile, c'est-à-dire en restauration et restauration collective (données FIOM). Elle présente les mêmes caractéristiques que la consommation globale des produits de la mer. Pour la consommation de coquillages et crustacés congelés, la répartition est de 66 %-34 %.

4.1. HUÎTRES

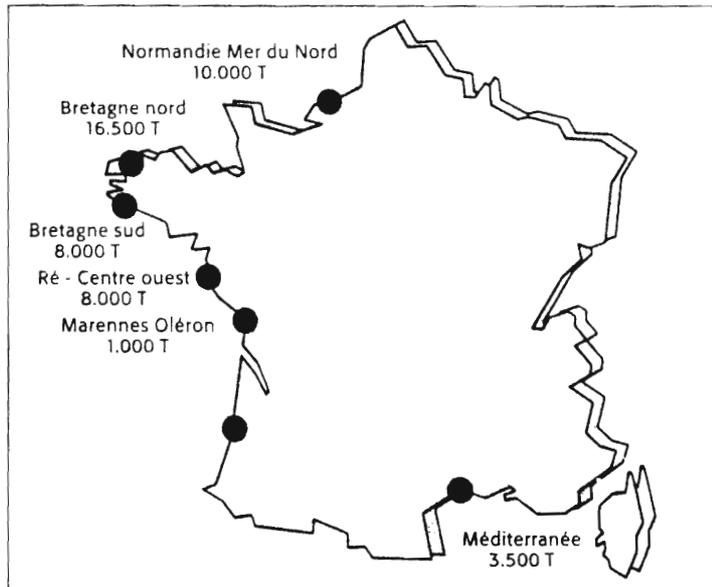
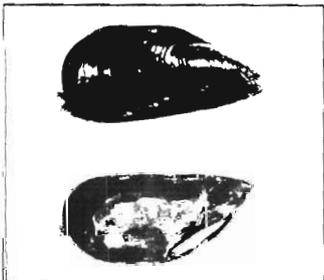
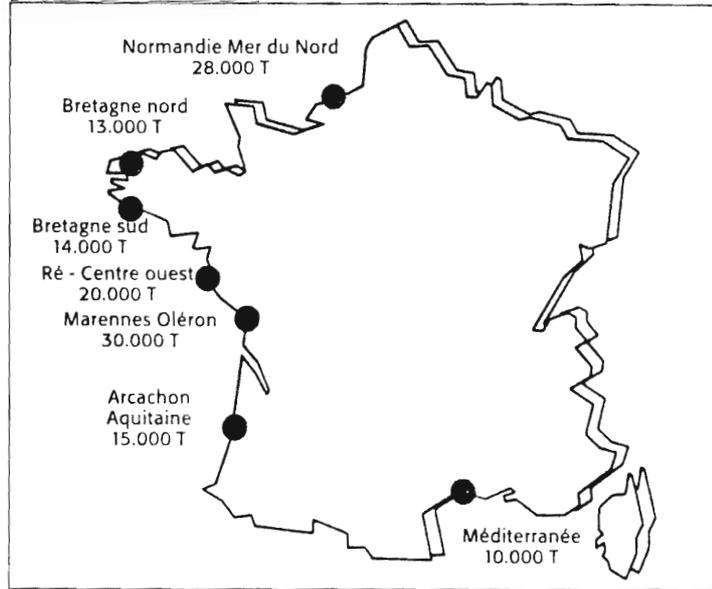
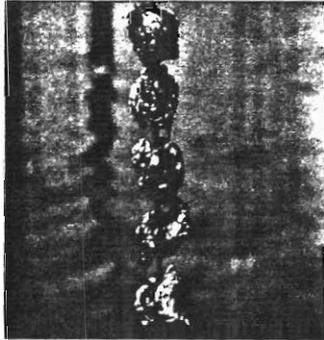
Le marché français absorbe 95 % de la production nationale sur le créneau du produit frais non décoquillé. La consommation est très fortement saisonnière : selon les panels de consommation FIOM-SECODIP, la production commercialisée durant le seul mois de décembre atteint plus de 50 % de la valeur annuelle pour l'ensemble des coquillages et notamment pour les huîtres.

Ce phénomène tend cependant à se réduire et est inégal selon l'origine des produits et les lieux d'achats. Une étude de marché réalisée en 1991 souligne les problèmes de qualité de certaines gammes d'huîtres en raison de la concentration de la commercialisation sur une période réduite en fin d'années (FIOM, 1991).

Deux types de produits sont consommés :

- des huîtres plates dont la part de marché (9 % du total consommé en 1989 selon les panels FIOM-SECODIP) est en régression,

(3) Globalement, la part de l'ensemble des produits de la mer transformés (hors plats cuisinés) est de 40 % (données 1988).



Carte 1 : Les régions de production ostréicoles et mytilicoles.

- des huîtres creuses pour la majeure partie de la consommation.

Les huîtres de taille moyenne (calibre 3 et 4) représentent 66 % de la consommation des ménages, alors qu'on note une régression de la consommation de grosses huîtres à 15 % et des petites à 10 %.

Les principales régions de consommation de l'huître sont :

- l'Ouest (Normandie, Bretagne, et Nord du littoral atlantique) avec plus de 35 % de la consommation nationale d'huîtres pour la période 1987 à 1989,
- le Sud-Ouest (littoral sud de l'Atlantique) qui devient en 3 ans la seconde région consommatrice avec une progression de 13 à 18 %,
- la région parisienne, en régression avec 16 % en 1989.

La concurrence entre produits des principaux bassins de production est importante, l'huître commercialisée à partir de Marennes-Oléron bénéficiant d'une image et d'un niveau de prix supérieur à celui des autres provenances (dénominations « fine de claire » et « spéciale de claire »). Il faut signaler à cet égard que, pour de nombreux sites de production, les huîtres n'ont qu'un marché local ou régional sur lequel la concurrence est réduite (huîtres de Méditerranée ou d'Arcachon par exemple).

Selon l'étude de marché citée, l'huître est devenue au cours de la dernière décennie « un produit banalisé » soumis en parallèle à « la multiplication des appellations sans signification précise et pas nécessairement significatives de qualité ». Les perspectives du marché de l'huître seraient donc liées à une véritable politique de marketing du produit et de stimulation de la demande : suivi de la qualité, normalisation du produit, de l'emballage et des appellations, soutien des prix par le biais d'O.P., politique de communication « adaptée »...

4.2. MOULES

Le marché français de la moule est également un marché du produit frais non

décoquillé. La consommation de produits transformés (conserves, chair congelée) reste encore marginale. Le marché français est fortement déficitaire car la consommation de moules à l'état frais correspond au double du volume de la production nationale.

La saisonnalité de la consommation de moules est moins prononcée que dans le cas de l'huître.

La répartition de la consommation de moules selon les principales régions est très proche de celle observée pour l'huître. La région Ouest domine (autour de 25 % de la consommation nationale), la région parisienne régresse de 15 à 13 % de la consommation entre 1987 et 1989. En revanche, on note deux différences majeures : la Méditerranée est seconde en importance (autour de 18 % de la consommation totale sur la période) et la région Nord apparaît avec environ 10 à 12 %.

On constate selon les panels de consommation FIOM-SECODIP, une différenciation des produits :

- la moule dite « de bouchot » (*Mytilus edulis* surtout), d'un petit calibre est consommée sur le littoral atlantique et à Paris où elle représente plus de 60 % de la consommation,
- la moule de Méditerranée (*Mytilus galloprovincialis*), d'une taille plus importante et d'un prix de vente inférieur, est consommée sur le littoral méditerranéen (plus de 60 % de la consommation de cette région) et dans la région Rhône-Alpes où elle est soumise pour certains débouchés (grande distribution) à une concurrence de la moule d'importation espagnole,
- la moule d'importation en provenance de Hollande représente plus de 50 % de la consommation en régions Nord et Est et moins de 30 % en région parisienne. Elle occupe un segment de consommation de moules « peu chères ».

L'insuffisance globale de la production, l'étalement dans le temps de la commer-

cialisation des différents bassins — compte tenu des caractéristiques biologiques et techniques de la production — et la différenciation des produits au niveau de la consommation expliquent l'absence de concurrence sévère entre bassins.

Néanmoins, les tendances montrent, comme dans le cas de l'huître, une demande soutenue en parallèle avec un déclin des prix. Dans le cas spécifique de la moule, le circuit d'importation est favorisé par l'importance de la grande distribution et l'inorganisation des circuits de commercialisation nationaux qui affaiblissent l'atout qualité dont bénéficie la production nationale auprès des consommateurs.

4.3. LES AUTRES COQUILLAGES

Le marché de la coquille Saint-Jacques est en volume, le troisième marché de coquillages en France où ce produit est considéré comme « haut de gamme ». Estimé à environ 45 000 tonnes (en équivalent coquille entière), le marché couvre une large gamme de produits en frais, en congelé, transformés ou substitués (autres pectinidés ou surimi). La coquille fraîche entière issue de la pêche française représente 1/7^e du marché national. Seule la coquille importée décortiquée fraîche des pays du Nord de l'Europe (Ecosse, Royaume-Uni, Norvège, Islande) entre en concurrence avec la coquille fraîche entière. En revanche, il n'existe pas de concurrence entre produits frais et congelés, les marchés restant encore très indépendants (Paquotte *et al.*, 1992).

4.4. EN CONCLUSION

L'huître occupe le 4^e rang en valeur dans la consommation apparente de produits de la mer en France, la moule le 9^e, la coquille Saint-Jacques le 11^e. Le recours aux importations pour l'approvisionnement du marché intérieur est important pour les moules et les coquillages de pêche (coquilles Saint-Jacques). En

revanche, les flux de commerce extérieur sont très faibles pour l'huître : la France constitue le seul marché important de l'huître en Europe.

La répartition de la consommation de coquillages par régions françaises montre de fortes disparités. L'arc littoral (Manche, Atlantique et Méditerranée) présente une consommation supérieure à la moyenne nationale ; un groupe de régions intérieures éloignées des sites de production (Nord, Est et Centre) se situent en deçà ; enfin, la région parisienne dans la moyenne nationale de consommation.

Pour des produits consommés principalement frais et vivants, ceci traduit l'importance de la consommation locale et la faiblesse de leur diffusion dans près de la moitié du territoire. Le développement des réseaux de distribution, la diffusion des modèles de consommation et la croissance de la consommation de produits frais « haut de gamme », qui sont trois tendances importantes du marché des produits de la mer en France, ouvrent des perspectives favorables pour les coquillages (Meuriot, 1985 ; Pitiot et Antona, 1991). La définition de normes de qualité (via la labellisation) et la gestion de la production (via les O.P.) vont dans le sens d'un ajustement de l'offre aux marchés, mais l'évaluation de l'impact de ces actions, récentes et encore limitées, reste à faire.

Notons enfin les perspectives contrastées du secteur productif avec des opportunités de diversification en mer ouverte pour la mytiliculture et la fragilité d'une ostréiculture dominée par une seule espèce.

Bibliographie

- ANTONA M., BAILLY D., CATANZANO J., PAQUOTTE P., PITIOT H., COCHARD J., DAO J.C., FLEURY P.G., 1991. — Rapport du groupe de travail. In « Éléments de réflexion pour l'évaluation économique de la filière d'élevage de la coquille Saint-Jacques ». Dao J.C., Fleury P.G. et Paquotte P. (Eds Sci). Rapp.

- Interne IFREMER/DRV/RA 92-001, 59 p. + annexes.
- BAILLY D., ANTONA M., 1991. — Analyse économique de la production et de la commercialisation des moules et des huîtres en France. Contrat CEE FAR 2-456 « Analyse économique des coûts et des prix en conchyliculture en Europe », Rapport par pays n° 9, 88 p.
- BAILLY D., ANTONA M., PAQUOTTE P., 1990. — Evaluation of the effectiveness of the aquaculture support policies of the commission with special reference to regulation 4028/86. Contrat EAFE/CEE DG XIV — *Country report*, n° 3, France (version française), 265 p.
- FIOM, 1991. — *Le marché français de l'ostréiculture*, publication FIOM, 39 p.
- MEURIOT E., 1985. — Tendances à long terme de la consommation des produits de la mer en France in « Valorisation des produits de la mer ». Rapport interne IFREMER/SDA : 79-90.
- PAQUOTTE P., DAO J.C., FLEURY P.G., 1992. — Eléments de réflexion pour l'évaluation économique de la filière d'élevage de la coquille Saint-Jacques. *Equinoxe*, 37 : 1-18.
- PITTIOT H., ANTONA M., 1991. — Evolution of the consumption of sea-products in France, a stable market outgoing many transformations, communication au Colloque de la Société Franco-Japonaise d'Océanographie, Nantes, juillet 1991. *Oceanis*, vol. 18 (4) : 419-426.

Pour en savoir plus

Revue *Equinoxe*.