

ANALYSE

ÉCONO

MIQUE

MANCHE - MER DU NORD

ET

SOCIALE

ANALYSE ÉCONOMIQUE ET SOCIALE DE L'UTILISATION DE NOS EAUX MARINES ET DU COÛT DE LA DÉGRADATION DU MILIEU MARIN

MANCHE - MER DU NORD

JUIN 2012

UTILISATION DES EAUX MARINES

Activités industrielles

Commercialisation et transformation des produits de
la mer

Rémi Mongruel,
Sophie Girard
(Ifremer, Brest),
Isabelle Le Moing
(FranceAgriMer, Montreuil-sous-Bois).



1. GÉNÉRALITÉS SUR L'ACTIVITÉ

Les activités de commercialisation et de transformation des produits de la mer issus des eaux des sous-régions marines de la France métropolitaine constituent un secteur difficile à appréhender en raison de la complexité de l'organisation de la partie aval de la filière des produits de la mer et de la multiplicité de ses sources d'approvisionnement. Les circuits de commercialisation des produits de la mer comprennent les échelons et ramifications suivants :

- ventes directes (peu importantes) aux consommateurs, aux mareyeurs, aux transformateurs, aux restaurateurs et à l'exportation, par les entreprises de pêche et d'aquaculture opérant en France ;
- ventes en halles à marée, où les produits français comme étrangers (en faible quantité) sont débarqués et où s'approvisionnent les entreprises de mareyage et de commerce de gros ;
- activités d'achats de matière première, dont une grande partie est importée, de transformation et de conditionnement réalisées par les entreprises de mareyage et de transformation ;
- ventes des produits finis aux opérateurs des circuits de distribution (poissonneries et centrales d'achat des GMS¹) par les entreprises de mareyage, de commerce de gros et de transformation.

Cette synthèse dresse tout d'abord un bilan d'approvisionnement du marché français des produits de la mer. Il se concentre ensuite sur les secteurs du mareyage et de la transformation, dont il présente la structure au niveau national et dans la sous-région marine, l'encadrement réglementaire et la dépendance à la qualité du milieu marin et de ses ressources.

1.1. BILAN D'APPROVISIONNEMENT DE LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER

Le bilan global d'approvisionnement de la filière des produits de la mer le plus récent peut être établi à partir des données réelles de l'année 2008 et des données estimées 2009 pour ce qui concerne la production nationale, et des données 2009 pour ce qui concerne le commerce extérieur.

En 2008, la production du secteur de la pêche et de l'aquaculture en France se situait autour de 700 000 tonnes et représentait une valeur de 1,7 milliard d'euros. La pêche fraîche y contribuait pour 301 300 tonnes, la pêche congelée pour 161 800 tonnes, la conchyliculture pour 193 650 tonnes et la pisciculture pour 50 420 tonnes [1]. Si l'on s'en tient aux activités réalisées exclusivement dans les eaux des sous-régions marines métropolitaines² (mers celtiques exclues), ce bilan de production doit être revu à la baisse en retranchant d'abord la production des départements d'outre-mer, qui représentait un volume de 24 000 tonnes et une valeur de 160 millions d'euros en 2008, puis le segment du thon congelé, dominé par les captures de thon tropical des senneurs opérant en eaux lointaines, qui représentait 101 000 tonnes et une valeur de 159 millions d'euros en 2008, et enfin l'aquaculture d'eau douce qui représentait 42 000 tonnes et 130 millions d'euros en 2009.

Au cours des 5 dernières années, les quantités produites par la pêche fraîche et la pêche congelée ont eu tendance à baisser, tandis que celles produites par la conchyliculture et la pisciculture sont restées stables. Cette dernière observation est à nuancer compte tenu des mortalités anormales d'huîtres creuses, constatées depuis 2008, et dont les effets se font sentir depuis 2009, avec un volume de ventes estimé à 97 720 tonnes, contre 112 000 tonnes en moyenne les années précédentes. Les principales espèces vendues (si l'on exclut le thon tropical) sont, en volume, l'huître, la moule, la truite (espèce d'eau douce), la sardine, la coquille Saint-Jacques, le hareng et la baudroie, et en valeur l'huître, la baudroie, la moule, la truite, la sole, le bar et le merlu. Sur la base d'une estimation de la production 2009 qui s'établirait à 673 000 tonnes, le bilan d'approvisionnement de la filière des produits de la mer révèle une consommation apparente de 2,2 millions de tonnes en équivalent poids vif, représentant une valeur de 4,7 milliards d'euros. Le solde du commerce extérieur est très largement

1 Grandes et moyennes surfaces.

2 L'approche retenue pour traiter de l'utilisation des ressources marines *via* la commercialisation et la transformation des produits de la mer se fonde sur l'analyse de l'activité des entreprises de ce secteur. Les données disponibles ne permettent pas de reconstituer les flux d'approvisionnement des entreprises : il est donc impossible d'identifier les produits originaires de telle ou telle sous-région marine parmi les produits utilisés par les entreprises du secteur (de la même façon, il est impossible de connaître avec certitude et précision la destination finale de tous les produits de la pêche et de l'aquaculture issus de chaque sous-région marine). Par conséquent, l'affectation de l'activité d'une entreprise à une sous-région marine ne dépend pas de ses sources d'approvisionnement mais de la localisation de l'entreprise. Il n'y a pas d'entreprise de commercialisation et de transformation des produits de la mer dans la sous-région marine « mers celtiques » du littoral français, d'où l'absence de cette sous-région marine dans le bilan établi.

déficitaire : les exportations dépassent à peine les 400 000 tonnes (dont un quart correspondent aux exportations de thon tropical congelé vers les pays transformateurs) tandis que les importations s'élèvent à 1,94 million de tonnes. Le déficit de la balance commerciale des produits de la mer s'élève à 2,9 milliards d'euros. Les principales espèces importées sont le saumon, la crevette et le thon (sous forme de conserves).

1.2. SECTEUR DU MAREYAGE

Les produits de la mer issus de la pêche fraîche sont commercialisés pour environ deux tiers dans les halles à marée (ou « criées »). En 2009, 200 445 tonnes de produits frais ont été mises en vente dans les 41 criées métropolitaines, sur lesquelles 13 660 tonnes (soit 6,8 %) ont fait l'objet d'une mesure de retrait. Les principales espèces commercialisées en criées en 2010 sont, en volume, la sardine, la coquille Saint-Jacques, la baudroie, le merlan, la seiche et le maquereau, et en valeur la sole, la baudroie, le bar, la langoustine, la coquille Saint-Jacques, et la seiche.

Les entreprises de mareyage constituent l'essentiel des acheteurs en criées. Elles réalisent des opérations de « première transformation » – nettoyage, vidage, étêtage, filetage, conditionnement et emballage – et approvisionnent les commerces de gros, les commerces de détail (poissonneries, restaurants) et la grande distribution. Certaines entreprises de mareyage cumulent une activité de négociant – grossiste – et de détaillant – poissonnier. Le secteur voit ses effectifs diminuer constamment depuis 20 ans : il comptait 680 entreprises en 1989, contre seulement 305 en 2009.

	CLASSE 1 1 À 2 SALARIÉS	CLASSE 2 3 À 5 SALARIÉS	CLASSE 3 6 À 9 SALARIÉS	CLASSE 4 10 À 19 SALARIÉS	CLASSE 5 20 À 49 SALARIÉS	CLASSE 6 50 ET PLUS	TOTAL/ MOYENNE
NOMBRE D'ENTREPRISES	28	47	74	65	68	12	294
EMPLOI TOTAL	38	171	504	763	1 938	1 176	4 590
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL	19 405	62 851	177 268	231 583	816 793	409 039	1 716 938
CA / ENTREPRISE	693	1 337	2 396	3 563	12 012	34 087	5 840
VALEUR AJOUTÉE TOTALE	3 242	8 744	22 836	34 040	104 349	63 838	237 048
VA / ENTREPRISE	116	186	309	524	1 535	5 320	806

Tableau 1 : Structure et niveau d'activité du secteur du mareyage en 2009 (CA et VA en milliers d'euros) (Sources : élaboration propre d'après Organisation professionnelle, fichier INSEE, liste des Agréments Sanitaires de la DGAL et Données Comptables ALTARES).

Les données comptables disponibles pour les années 2008 et 2009 couvrent 294 entreprises, soit la quasi-totalité du secteur du mareyage (Tableau 1). Ces données indiquent que le secteur emploie environ 4 600 salariés, qu'il réalise un chiffre d'affaires total de plus de 1,7 milliard d'euros et génère une valeur ajoutée de l'ordre de 240 millions d'euros. Si l'on se réfère aux caractéristiques de l'entreprise médiane pour chacun des critères, il ressort que l'entreprise-type du secteur du mareyage emploie 9 salariés, réalise un chiffre d'affaires de 2,7 millions d'euros et génère une valeur ajoutée de 377 000 euros. La répartition des entreprises par sous-région marine est la suivante : la Manche-mer du Nord regroupe 122 entreprises qui réalisent 44 % du chiffre d'affaires du secteur, l'Atlantique représente 132 entreprises et 37 % du CA et la Méditerranée 31 entreprises et 9 % du CA ; 9 entreprises ne sont pas localisées sur le littoral.

1.3. SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

L'industrie de transformation des produits de la mer regroupe les entreprises dont l'activité principale consiste à élaborer des biens de consommation destinés à l'alimentation humaine à partir de poissons, mollusques, crustacés et céphalopodes et en utilisant des procédés tels que le fumage, la mise en conserve ou la préparation de produits traiteurs ou de plats cuisinés. D'après les enquêtes annuelles d'entreprises du Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF),

le chiffre d'affaires de ce secteur s'élevait à 2,3 milliards d'euros en 2007, ce qui représentait 2,3 % de celui de l'ensemble des industries agro-alimentaires [2]. Cependant, les enquêtes du SSP ne couvrent que partiellement les entreprises du secteur de la transformation des produits de la mer, pour des raisons de seuil de taille et de chiffre d'affaires d'une part, et de nomenclature d'activités d'autre part – la nomenclature de 2008 incorpore la fabrication de plats préparés à base de poisson dans une rubrique générale « fabrication de plats préparés », code NAF 10.85Z.

FranceAgriMer, dans le cadre du programme européen (Règlement CE n° 199/2008 du Conseil du 25 février 2008 concernant l'établissement d'un cadre communautaire pour la collecte, la gestion et l'utilisation de données dans le secteur de la pêche), procède à une collecte annuelle de données comptables et financières auprès des entreprises de transformation des produits de la mer en France et dans les départements d'outre-mer. Toutes les entreprises (petites ou non) exerçant une activité principale de transformation de produits de la mer (code NAF 10.20Z) ont été enquêtées. De même, les entreprises appartenant à d'autres codes NAF (10.85Z, 46.39a...) ont été retenues lorsque leurs chiffres d'affaires issus de la transformation des produits de la mer étaient supérieurs à 50 % de leur chiffre d'affaires total. Les résultats de cette enquête pour l'année 2009 (Tableau 2) montrent que l'industrie de transformation des produits de la mer compte 311 entreprises, emploie 15 590 salariés, réalise un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros et génère une valeur ajoutée de l'ordre de 800 millions d'euros. Les principales activités sont l'activité de charcuterie-traiteur de la mer, les conserves, les préparations à base de poisson et le saumon fumé. Les données Prodcum (Tableau 3) confirment cette hiérarchie des activités.

	NOMBRE D'ENTREPRISES	EMPLOI TOTAL	CHIFFRE D'AFFAIRES	VALEUR AJOUTÉE
CHARCUTERIE-TRAITEUR DE LA MER	29	2 605	713 685	189 482
CONSERVES	37	2 493	702 702	163 721
PRÉPARATIONS À BASE DE POISSON	71	2 386	674 995	128 341
SAUMON FUMÉ	49	3 994	610 437	158 412
PLATS CUISINÉS	38	2 533	432 190	96 662
CREVETTE	12	592	329 044	32 605
SALAGE-SAURISSERIE	15	689	109 420	23 374
AUTRES	54	201	42 436	12 635
SOUPES	6	97	11 142	3 301
TOTAL INDUSTRIE DE TRANSFORMATION	311	15 590	3 626 051	808 533

Tableau 2 : Structure et niveau d'activité 2009 de l'industrie de transformation des produits de la mer (CA et VA en milliers d'euros)
(Sources : Enquête FranceAgriMer).

	QUANTITÉ EN TONNES		VALEUR EN MILLIONS D'EUROS	
	2008	2009	2008	2009
POISSONS FRAIS, RÉFRIGÉRÉS OU CONGELÉS	127 167	129 362	665	678
DONT FILETS DE POISSONS	106 413	110 338	609	618
POISSONS FUMÉS, SÉCHÉS OU SALÉS	45 913	50 799	645	648
DONT SAUMON FUMÉ	30 618	32 598	535	514
PRÉPARATIONS ET CONSERVES DE POISSON	119 541	124 393	650	646
DONT CONSERVES DE THON, SARDINES ET MAQUEREAUX	63 703	58 753	333	314
DONT BÂTONS DE POISSON	37 394	39 366	173	164
CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES	53 813	54 297	358	348
PLATS PRÉPARÉS (À BASE DE POISSONS, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES)	128 181	119 679	720	620
TOTAL PRODUCTION DE PRODUITS DE LA MER TRANSFORMÉS	474 615	478 530	3 039	2 940

Tableau 3 : Production de l'industrie de transformation des produits de la mer par type de produits, 2008-2009 (Sources : données PRODCOM, d'après Agreste, ADEPALE, Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs - FICT).

2. ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE DANS LA SOUS-RÉGION MARINE

2.1. SECTEUR DU MAREYAGE

Compte tenu de la part qu'elles représentent dans l'ensemble du secteur (41 % des effectifs d'entreprises et 44 % du chiffre d'affaires), les entreprises de mareyage de la sous-région marine Manche-mer du Nord apparaissent avec une plus grande fréquence dans les classes 4 et 5, dont elles représentent respectivement 49 et 54 % des effectifs. Inversement, la proportion d'entreprises appartenant à la classe 1 se situe au-dessous de la moyenne nationale de cette classe. La concentration du secteur semble donc plus avancée que dans l'ensemble du pays (Tableau 4).

	CLASSE 1 1 À 2 SALARIÉS	CLASSE 2 3 À 5 SALARIÉS	CLASSE 3 6 À 9 SALARIÉS	CLASSE 4 10 À 19 SALARIÉS	CLASSE 5 20 À 49 SALARIÉS	CLASSE 6 50 ET PLUS	TOTAL/MOYENNE
NOMBRE D'ENTREPRISES	9	21	20	31	36	5	122
EMPLOI TOTAL	10	77	132	381	1 066	424	2 090
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL	4 981	26 750	39 668	112 025	445 194	132 619	761 236
CA / ENTREPRISE	553	1 274	1 983	3 614	12 366	26 524	6 240
VALEUR AJOUTÉE TOTALE	1 023	4 359	6 091	15 830	60 035	23 738	111 077
VA / ENTREPRISE	114	208	305	511	1 668	4 748	910

Tableau 4 : Secteur du mareyage de la sous-région marine Manche-mer du Nord, en 2009 (CA et VA en milliers d'euros)
(Sources : d'après Organisation professionnelle, fichier INSEE, Agréments Sanitaires de la DGAL et Données Comptables ALTARES).

2.2. SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

Avec 27 % des entreprises et 32 % du chiffre d'affaires du secteur (31 % des entreprises et les 17 % du CA du secteur qu'elles réalisent ne pouvant être affectées à une sous-région marine), la sous-région marine Manche-mer du Nord est la deuxième après le golfe de Gascogne. Le CA moyen par entreprise s'élève à 14,2 millions d'euros et dépasse la moyenne nationale (11,7 millions d'euros), mais est inférieur à celui observé dans la sous-région golfe de Gascogne. La sous-région marine est spécialisée dans les activités de saurisserie et de fabrication de saumon fumé : elle concentre 39 % des entreprises et 51 % du CA de ce segment (Tableau 5). Dans la sous-région marine Manche-mer du Nord, le chiffre d'affaires moyen par entreprise est plus élevé dans l'activité « charcutier-traiteur de la mer » que dans les autres activités.

	AUTRES	CHARCUTERIE- TRAITEUR DE LA MER	CONSERVES	CREVETTES	PLATS CUISINÉS ET SOUPES	PRÉPARATION	SAURISSERIE- SAUMON FUMÉ	TOTAL
NOMBRE D'ENTREPRISES	10	6	3	SECRET STAT.	10	28	25	83
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL	14 913	298 650	55 668	SECRET STAT.	122 457	315 626	365 801	1 177 902
CA MOYEN PAR ENTREPRISE	1 491	49 775	18 556	SECRET STAT.	12 246	11 272	14 632	14 192

Tableau 5 : Industrie de transformation des produits de la mer de la sous-région marine Manche-mer du Nord en 2009, en milliers d'euros (Sources : Enquête FranceAgriMer. Note méthodologique : pour ne pas être soumis au secret statistique, un segment d'activité doit comporter au moins 3 entreprises dont aucune ne réalise plus de 80 % du CA du segment).

3. POLITIQUE ET RÉGLEMENTATION S'APPLIQUANT À L'ACTIVITÉ

La réglementation relative à la commercialisation et à la transformation des produits de la mer est entièrement issue du droit communautaire. Elle concerne d'une part l'organisation du marché des produits de la mer et d'autre part la qualité sanitaire des produits. La qualité sanitaire des produits est garantie par l'obtention d'un agrément sanitaire pour la manipulation des produits de la mer par toutes les entreprises du secteur du mareyage et de la transformation (Règlement n° 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale modifié à plusieurs reprises, notamment par le règlement (CE) n° 558/2010). L'organisation commune des marchés des produits de la mer dans l'Union européenne a été créée en 1970 ; sa dernière refonte complète date du 1^{er} janvier 2001 (entrée en vigueur du Règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999). Elle fixe des règles et prévoit des instruments de régulation dans les quatre grands domaines suivants : les normes de commercialisation relatives à l'étiquetage des produits et à l'information du consommateur, qui imposent de faire mention de la dénomination commerciale de l'espèce, de la méthode de production, c'est-à-dire pêche en eau douce, en mer ou élevage, et de la zone de capture ; les statuts et les compétences des organisations de producteurs ; les mécanismes financiers de soutien de la production et des prix ; les conditions des échanges commerciaux avec les pays tiers.

Les organisations de producteurs (OP) sont créées librement par des pêcheurs ou des aquaculteurs afin de mettre en œuvre des mesures visant à : privilégier la planification de la production et son adaptation à la demande, notamment *via* la mise en œuvre de plans de capture ; promouvoir la concentration de l'offre ; stabiliser les prix ; encourager les méthodes de capture qui favorisent une pêche durable. Afin d'atteindre ces objectifs, chaque OP établit et transmet aux autorités compétentes de l'État un programme opérationnel de campagne de pêche incluant : la stratégie de commercialisation pour adapter le volume et la qualité de l'offre aux exigences du marché ; un plan de capture ou un plan de production suivant les espèces ; des mesures préventives d'adaptation de l'offre pour les espèces qui sont difficilement commercialisables ; les sanctions applicables aux adhérents qui contreviennent aux décisions prises.

Les mécanismes de stabilisation des prix à la première vente visent à soutenir les revenus des pêcheurs en cas de déséquilibre entre offre et demande ; ils consistent en des aides au retrait – les produits sont alors destinés à d'autres fins que l'alimentation humaine – ou au report de vente, qui s'appliquent lorsque les cours d'un produit tombent au-dessous du « prix de retrait ». Le « prix de retrait » ne doit jamais dépasser 90 % du « prix d'orientation », lui-même fixé d'après la moyenne des prix observés lors des trois campagnes précédentes.

Le régime tarifaire à l'entrée du marché européen est caractérisé de façon générale par des droits de douane faibles voire nuls pour la matière première et des droits plus élevés pour les produits transformés. Ainsi, pour assurer les besoins d'approvisionnement de l'industrie communautaire de transformation, les droits de douane pour certains produits – lieu de l'Alaska, cabillaud, hoki, surimi, etc. – sont totalement ou partiellement suspendus pour une durée indéterminée. Mais les barrières non tarifaires, liées aux normes sanitaires et environnementales ou aux éco-labels, se multiplient. La stabilité du marché communautaire malgré son degré élevé d'ouverture est garantie par trois instruments : les prix de référence – afin d'éviter des perturbations du marché dues à des offres en provenance des pays tiers faites à des prix anormalement bas, l'importation de certains produits n'est possible que moyennant le respect d'un prix de référence fixé annuellement par la Commission –, les mesures de sauvegarde, appliquées en cas de graves perturbations et d'effondrement des prix, jusqu'au retour normal de la situation, et les mesures d'urgence, appliquées lorsque, pour un ou plusieurs produits, il est constaté sur le marché communautaire des hausses de prix et des difficultés d'approvisionnement.

4. INTERACTIONS DE L'ACTIVITÉ AVEC LE MILIEU

La dépendance de l'activité de mareyage envers la disponibilité en ressources halieutiques des eaux sous juridiction française est assez élevée car ces entreprises s'approvisionnent encore significativement auprès des producteurs nationaux. Cette dépendance est beaucoup plus limitée pour l'industrie de transformation des produits de la mer qui recourt désormais majoritairement – et même exclusivement pour certaines spécialités telles que le saumon fumé ou les préparations à base de filets de poissons blancs – aux importations pour s'approvisionner en matière première.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

[1] FranceAgriMer, 2011. Les filières pêche et aquaculture en France : chiffres clés édition 2011. Les cahiers de FranceAgriMer, 36 pages.

[2] Kalaydjian R. (resp.), 2010. Données économiques maritimes françaises 2009. Éditions Quae, Versailles, 141 pages.

Règlement (CE) N° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.