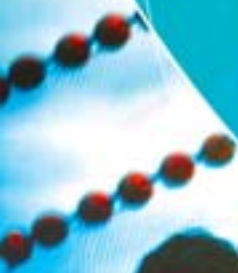


Pêches maritimes aquaculture *en France*



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ALIMENTATION
DE LA PÊCHE
ET DES AFFAIRES RURALES



Sommaire

1 La pêche maritime

- Les caractéristiques de la pêche française 4
- La filière des produits de la mer 6
- La pêche professionnelle en eau douce 7

2 L'aquaculture

- La conchyliculture 9
- La pisciculture 10

3 L'environnement administratif et professionnel

- L'organisation administrative 12
- L'organisation professionnelle 14
- Chiffres clés 15

1

La Pêche maritime

Les caractéristiques de la pêche française

La pêche française se caractérise par la diversité de ses captures, de ses flottilles et de ses techniques.

Les captures

La flotte française effectue les deux tiers de ses captures dans les eaux atlantiques communautaires (Mer Celtique, Ouest Ecosse, Manche, Mer du Nord, Golfe de Gascogne).

Quantitativement, les principales espèces pêchées dans ces eaux sont le hareng, le lieu noir,

le maquereau, la sardine et le chinchard.

7% des captures sont réalisées en Méditerranée, les principales espèces étant la sardine, l'anchois et le thon rouge.

La flotte française opère aussi dans les eaux des DOM et des TOM : pêche de la crevette en Guyane, pêche du thon et de l'espadon au large de la Réunion et de la légine et de la langouste dans les eaux des Terres australes et antarctiques françaises (TAAF).

Elle est également présente dans de nombreuses autres régions du globe. Dans le cadre des accords de pêche conclus par l'Union européenne, elle pratique

notamment la pêche du cabillaud dans les eaux norvégiennes, la pêche des lingues et du lieu noir au large des îles Féroé, et la pêche du thon tropical au large de l'Afrique et dans l'Océan Indien.

Au total, en 2001, plus de 630 000 tonnes (poids vif) de poissons, crustacés, mollusques et algues ont été pêchées par les navires français. La Bretagne représente la plus importante région productrice de France métropolitaine avec plus de 45% des captures devant la Normandie (21%) et le Nord / Pas-de-Calais (11%).

La flotte et l'emploi

En décembre 2001, la flotte métropolitaine des navires de pêche comptait plus de 5 600 navires en activité et celle des départements d'outre-mer environ 2 300. La flottille de pêche a été fortement réduite depuis 1988, suite aux effets des différents Programmes d'Orientation Pluriannuels (POP), des plans de sortie de flotte successifs et du strict contingentement des permis de mise en exploitation (PME).

Depuis 1990, le nombre de marins pêcheurs a également baissé de façon significative. En incluant le secteur « culture marine - petite pêche », on compte 28 900 emplois de marins embarqués en 2001 dans les pêches maritimes françaises, dont 23 200 pour une durée de plus de trois mois.

A des fins de comparaison, on peut distinguer :

- **la grande pêche** qui concerne les navires de plus de 1 000 TJB et les navires de plus de 150 TJB qui s'absentent pour des sorties de plus de 20 jours du port d'exploitation et de ravitaillement ;

- **la pêche au large** qui concerne les navires dont les sorties sont d'une durée supérieure à 4 jours ;
- **la pêche côtière** qui s'applique pour les sorties dont la durée est supérieure à 24 heures mais inférieure à 4 jours ;
- **la petite pêche** qui s'entend pour les sorties dont la durée est inférieure à 24 heures.

Le secteur de la petite pêche est traditionnellement dominant : il regroupe 81% des navires métropolitains et 94% des navires des DOM. Cette flottille contribue à l'aménagement du territoire et à la vie du tissu économique littoral dans la mesure où elle permet le maintien de l'activité et fixe la population sur cette partie importante et fragile du territoire.

Les techniques de pêche

Ligne, senne, chalut, casier... Les techniques de pêche utilisées par les marins pêcheurs sont multiples. Elles dépendent à la fois de la zone de pêche et de l'espèce recherchée. Chaque navire est donc adapté à son propre « métier ».

Les filets:

Le chalut est l'engin de pêche le plus employé dans nos eaux ; 70% des navires l'utilisent. C'est un filet en forme d'entonnoir terminé par une poche.

Les chaluts de fond sont utilisés pour capturer les espèces vivant sur le fond ou à proximité (merlan, merlu, langoustine...), tandis que les chaluts pélagiques sont adaptés pour la pêche en pleine eau (anchois, sardine...). La senne coulissante est un filet tournant servant à capturer les espèces dites pélagiques (thon, anchois...) qui vivent dans les eaux superficielles ou entre deux eaux.

Les filets droits sont constitués de nappes rectangulaires tendues vers le haut par une corde munie de flotteurs et vers le bas par une corde lestée. Ils servent à pêcher diverses espèces comme la sole, le cabillaud, le merlu, la lingue, la baudroie, etc.

La ligne : C'est la technique de pêche la plus simple et la plus ancienne. Elle consiste à capturer le poisson avec un hameçon garni d'un appât ou d'un leurre. La ligne peut être manipulée à la main ou traînée derrière le navire. Les palangres sont des lignes de pleine eau garnies d'hameçons sur toute leur longueur.

Le casier : Pour pêcher tourteaux, homards, étrilles, crevettes et langoustes, on utilise des nasses ou casiers. De formes très variées et constitués d'un treillis végétal, métallique ou plastique, ils sont munis d'entrées coniques par lesquelles le crustacé pénètre dans la nasse.

La drague : C'est un engin métallique traîné sur le fond pour capturer les coquillages (coquilles Saint-Jacques, pétoncles).

La filière des produits de la mer

Les ventes

En 2001, les ventes des pêches maritimes françaises atteignent un chiffre d'affaires de 1,2 milliard d'euros et un tonnage équivalent poids vif de 633 000 tonnes de poissons, crustacés, mollusques et algues.

Pour les navires de France métropolitaine, ces ventes se répartissent en :

- 296 000 tonnes de poissons frais,

pour une valeur de 664 millions d'euros ;

- 107 000 tonnes de crustacés, coquillages, céphalopodes et algues, pour une valeur de 245 millions d'euros ;
- 203 000 tonnes de poissons congelés ou transformés, pour une valeur de 160 millions d'euros.

En valeur, les principales espèces vendues sont le thon, la sole, la baudroie, la langoustine, la coquille Saint-Jacques et le merlu.

Le commerce extérieur

La France, comme ses partenaires européens, souffre d'un déséquilibre structurel

puisque la production nationale ne couvre qu'une partie de la demande intérieure.

En 2001, le commerce extérieur des produits de la pêche et de l'aquaculture accuse un déficit de plus de 2,2 milliards d'euros.

Les importations françaises s'élèvent à 3,4 milliards d'euros. Nos principaux fournisseurs sont le Royaume-Uni, la Norvège et l'Espagne ; les principales espèces importées sont la crevette, le saumon, le thon et la morue.

Les exportations françaises sont de 1,1 milliard d'euros.

Nos principaux clients sont l'Espagne et l'Italie ; les principales espèces exportées sont le thon et la crevette.

Le mareyage

8 000 personnes travaillent dans le secteur du mareyage.

On compte 390 entreprises qui réalisent un chiffre d'affaires de 1,5 milliard d'euros.

Chaînon indispensable de la filière, les mareyeurs achètent à la criée le poisson qui, après avoir été nettoyé, trié, étêté, fileté... est conditionné et emballé pour partir sur les étals des poissonneries, des grandes surfaces ou dans les cuisines des restaurants.

Ces entreprises demeurent de petite taille puisque 97% des entreprises emploient moins de 50 personnes. Elles sont également concentrées sur le plan géographique : 41% de ces sociétés sont situées en région Bretagne et 25% dans le Nord-Pas-de-Calais.

Après la mise aux normes sanitaires des entreprises, les projets de ces dernières se sont orientés vers la modernisation afin de mieux s'adapter aux demandes de la grande distribution et de mieux se positionner sur un marché mondial très concurrentiel.

Cette restructuration s'est produite dans les mêmes proportions dans chaque région. Afin d'accompagner cette modernisation, des associations de mareyeurs se sont constituées, ou sont en cours de constitution, dans plusieurs régions françaises avec, comme but, la constitution de fonds de caution mutuelle. L'objectif de ceux-ci est double : faciliter les achats par un même mareyeur dans plusieurs ports et permettre le rapprochement des délais de paiement du mareyeur à l'organisme gérant les transactions financières sous criées avec ceux que les clients du mareyeur (grande distribution en particulier) lui imposent, tout en préservant un paiement rapide aux navires.

La transformation

136 entreprises de transformation de plus de 20 salariés employaient en 2001

12 800 personnes et représentaient un chiffre d'affaires de 2,8 milliards d'euros, soit 2,3% du chiffre d'affaires des industries agroalimentaires.

Les produits de la mer transformés regroupent :

- **les produits de la mer surgelés** (plats préparés, coquillages et crustacés, poissons panés...)
- **les produits de la mer appertisés** (conserves de thons, maquereaux, sardines) et semi-conserves d'anchois,
- **les produits traiteur** (surimi, rillettes, tarama),
- **les poissons fumés** (saumon, morue, hareng saur, haddock), séchés ou salés

Le rayon traiteur enregistre le plus fort taux de croissance de l'industrie alimentaire et de nombreuses entreprises, élaborant des produits nouveaux, se créent et se développent rapidement depuis quelques années.

La pêche professionnelle en eau douce

C'est une activité très ancienne qui constituait traditionnellement avec la chasse une source importante de protéines.

Au début du XX^{ème} siècle, on dénombrait plusieurs milliers de pêcheurs, aujourd'hui ils sont moins de 800.

Le volume de poissons capturés avoisine les 2 000 tonnes. Les principales espèces recherchées sont l'anguille, la lamproie, l'aloise, le sandre, le brochet.

La civelle, alevin de l'anguille, représente à elle seule 41% du chiffre d'affaires du secteur.

La production se concentre dans certaines zones :

Les estuaires de la Loire, de la Gironde et de l'Adour regroupent près de 60% des pêcheurs professionnels continentaux.

Près de 10% exercent leur activité dans les lacs alpins (Annecy, Le Bourget et surtout Léman) et recherchent plus particulièrement l'omble chevalier et le corégone (Féra ou Lavaret).

Les débouchés sont multiples : ils varient en fonction des espèces et de la stratégie mise en œuvre par les pêcheurs.

Le mareyage représente plus de 40% de ces débouchés suivis par la vente directe aux particuliers (27%) et la restauration (20%).

2



Sous le terme « aquaculture » sont regroupées, d'une part, la conchyliculture (ostréiculture et mytiliculture), et d'autre part, les piscicultures continentale et marine.

L'aquaculture

La conchyliculture

La France est le premier pays conchylicole en Europe. Activité traditionnelle, la conchyliculture concerne la culture des coquillages : huître creuse, huître plate, moule, et, dans une moindre mesure, palourde. Elle s'exerce essentiellement sur des parcelles concédées par l'Etat sur le domaine public maritime.

La production

La production en 2001 était estimée à près de 180 000 tonnes dont 108 000 tonnes d'huîtres creuses et plates et 70 000 tonnes de moules.

On dénombre actuellement 52 600 concessions sur le domaine public maritime, représentant 18 100 hectares et 1 700 km de lignes de bouchots. Les entreprises exploitent également 2 400 hectares sur domaine privé.

On compte environ 3 700 entreprises qui ont une activité de production et souvent de

commercialisation dont 78% sont des entreprises individuelles.

Plus de 21 500 personnes dont 7 000 à temps plein travaillent sur les exploitations conchylicoles. Les principales régions productrices sont le Poitou-Charentes (44% des ventes à la consommation d'huîtres et 13% de celles de moules) et la Bretagne (21% d'huîtres et 35% de moules).

Le commerce extérieur

La France exporte plus d'huîtres qu'elle n'en importe (6 100 tonnes contre 3 100 tonnes en 2001) ce qui dégage un solde positif de 12 millions d'euros. En revanche, les importations de moules (58 500 tonnes en 2001) dépassent très largement les exportations (6 200 tonnes) faisant apparaître un déficit commercial de 62 millions d'euros.

Les techniques d'élevage

La méthode d'élevage varie selon les régions, les traditions et le profil de l'estran (portion de côte

découverte par les marées). Bien que toutes les huîtres creuses soient de la même espèce, d'origine japonaise, leur goût diffère selon le mode d'élevage, la technique et le terroir de finition.

Sur l'estran, l'élevage se pratique à plat ou en surélevé dans des poches posées sur des tables. Dans les parcs en eau profonde, les huîtres sont suspendues à des cordes amarrées à des systèmes flottants (longues lignes) ou fixes (tables de l'étang de Thau).

L'élevage dure trois ou quatre années. Il peut s'achever par l'affinage qui se pratique en bassins peu profonds appelés « claires » ou dans les estuaires riches en phytoplancton. L'affinage conduit à une amélioration de la qualité de la chair et du goût de l'huître.

L'essentiel de la production française de moules est constitué par la moule de bouchot c'est-à-dire élevée sur des pieux en bois (Normandie, Bretagne, Vendée).

Il existe également une technique de culture sur filières en pleine mer (Bretagne-Sud, Méditerranée).

La pisciculture

La pisciculture française regroupe la salmoniculture continentale (essentiellement l'élevage de la truite arc-en-ciel), la pisciculture d'étangs et la pisciculture marine ainsi que l'élevage de crustacés. Elle se caractérise par sa diversité et par l'importance de son niveau de production.

La production totale de ces secteurs d'activité, en 2001, était de l'ordre de 61 000 tonnes (hors alevins et œufs) pour un chiffre d'affaires de 153 millions d'euros. Il est à noter que la France est le troisième producteur mondial de truite après le Chili et la Norvège.

La pisciculture continentale

En 2001, les ventes de la pisciculture continentale française, élevage de crustacés d'eau douce inclus, s'élèvent à plus de 55 000 tonnes et 120 millions d'euros.

La salmoniculture en est l'activité principale.

La salmoniculture

La première production salmonicole continentale est la truite arc-en-ciel avec 42 000 tonnes en 2001. La seconde espèce produite est la truite fario (1 800 tonnes).

Le recensement de 1998 comptabilisait 635 entreprises employant 1 580 personnes installées sur 818 sites de production.

Ces entreprises sont de toutes tailles mais le secteur est très concentré :

- Les grandes entreprises (réalisant plus de 500 tonnes de production), sont peu nombreuses (3% des effectifs), mais elles représentent 40% de la production nationale.
- Les entreprises moyennes (de 100 à 500 tonnes), constituent 13% des effectifs et représentent également 40% de la production nationale.
- Les petites entreprises (de moins de 100 tonnes), sont les plus nombreuses (84% du total).

Elles sont disséminées sur l'ensemble du territoire national et ne représentent que 20% de la production totale.

Les régions principales d'élevage sont l'Aquitaine et la Bretagne. Les poissons de grande taille (jusqu'à 3-4 Kg) se prêtant bien à la transformation en filets (frais ou fumés) et en darnes, constituent actuellement la majeure partie de la production et leurs ventes sont en progression.

Les œufs de truites constituent un autre débouché pour la filière. Cette production est en forte progression.

En 2001, la balance du commerce extérieur français de la truite est positive (+5,5 millions d'euros). Les exportations de truites se sont élevées à 6 000 tonnes (dont 36% en Belgique et 28% en Allemagne) et les importations à 4 000 tonnes (dont 34% d'Espagne et 23% d'Italie).

En ce qui concerne le saumon, principalement issu de l'élevage, les importations se sont élevées à 118 000 tonnes en 2001 (dont 36% en provenance de Norvège et 27% du Royaume-Uni).

La pisciculture d'étangs

Sur environ 300 000 hectares de plans d'eau, lacs, étangs existants en France, 112 000 hectares sont exploités, dont 44 000 hectares pour des usages touristiques et de loisirs (pêche à la ligne) et 68 000 hectares à des fins piscicoles.

La production nationale des étangs piscicoles est d'environ 11 000 tonnes de poissons dont 50% de carpes et 25% de gardons. Le chiffre d'affaires global des ventes des étangs est d'environ 20 millions d'euros.

A la différence de la salmoniculture, cette production est conduite dans le cadre de la pluriactivité par environ 6 000 exploitants aux statuts sociaux très divers. Seuls 75 professionnels exercent cette activité à titre principal. Les principales régions françaises d'étangs sont la Sologne, les Dombes, le Forez, la Lorraine et la Brenne.

Parmi les nouvelles espèces dont l'élevage est susceptible d'être développé, on trouve le silure (400 tonnes par an) et la perche.

Il s'agit de poissons présents dans nos eaux continentales dont l'élevage peut être conduit soit en bassins soit en étangs.

La pisciculture marine

Apparue au début des années 1970, la pisciculture marine regroupe aujourd'hui une cinquantaine d'entreprises, exploitant 60 unités de production. Le secteur est très concentré.

Les exploitations sont généralement spécialisées soit dans la production d'alevins, soit dans le grossissement des poissons.

La production, élevage de crustacés marins compris, est de 5 700 tonnes en 2001. Les ventes de bar s'élèvent à 2 700 tonnes, la dorade royale à 1 600 tonnes et le turbot à 700 tonnes. Le chiffre d'affaires approche les 35 millions d'euros.

Le bar et la dorade s'élèvent en bassins côtiers sur la Mer du Nord ou sur la façade atlantique, ainsi que dans des cages flottantes situées en pleine mer, en Méditerranée. Le turbot est exclusivement produit en bassins.

La production d'alevins des entreprises françaises s'élèvent à 50 millions d'unités dont 60% partent à l'exportation. Le chiffre d'affaires total est de 15 millions d'euros.

En 2001, la France a importé 3 900 tonnes de dorade (dont 55% de Grèce, 16% d'Espagne et 11% de Mauritanie) et 2 100 tonnes de bar (dont 81% de Grèce).

La consommation

- **Le niveau de consommation en France en poissons et crustacés est d'environ 28 kg par an et par personne. En valeur, la consommation des ménages français est estimée à 8,7 milliards d'euros pour 2001, soit 7% de la consommation alimentaire.**

3

L'environnement administratif et professionnel

L'organisation administrative

Sous l'autorité du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, la direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (D.P.M.A.) est en charge de l'animation économique, de la réglementation, du suivi des secteurs d'activité des pêches maritimes et de l'aquaculture (marine et d'eau douce) et de la transformation des produits de la mer.

Chargée de déterminer les orientations générales de la politique des pêches maritimes et de l'aquaculture tant au niveau national qu'europpéen, dans le cadre de la politique commune de la pêche, ou international, la DPMA met en œuvre la réglementation des activités et les actions de soutien au secteur.

Afin de mener à bien cette politique, la direction s'appuie sur les services déconcentrés de l'agriculture et de la forêt et sur ceux des affaires maritimes (directions régionales, départementales, et CROSS, centres régionaux opérationnels de surveillance et de sauvetage).

Elle exerce la tutelle de l'organisation interprofessionnelle des pêches maritimes (comités national, régionaux et locaux des pêches maritimes et des élevages marins), de l'organisation interprofessionnelle de la conchyliculture (comité national et sections régionales de la conchyliculture), des organismes de coopération maritime et du crédit maritime mutuel, de l'office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture (OFIMER) et de l'institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER).

Les services des affaires maritimes

Les services des affaires maritimes sont organisés au plan régional et départemental.

Leur responsabilité s'étend :

- au suivi, à la réglementation et au développement économique des activités de pêche et de cultures marines ;
- à l'administration et à la gestion des navires de pêche, de commerce, de plaisance et de la navigation maritime, et à celle des marins professionnels embarqués sur ces navires.
- Ils ont également un rôle de surveillance et de sauvetage en mer.

Placés sous l'autorité du préfet de département, ils interviennent également pour le compte du préfet maritime qu'ils représentent dans leur circonscription et qui est chargé de la police et de la coordination de l'action de l'Etat en mer.

Les services de l'agriculture et de la forêt

Les directions régionales et départementales de l'agriculture et de la forêt sont les interlocuteurs directs des pisciculteurs continentaux et des pêcheurs professionnels en eau douce. Elles assurent le suivi socio-économique de la profession. La réglementation environnementale est mise en œuvre au niveau départemental par la direction départementale de l'agriculture et de la forêt et la réglementation sanitaire par la direction départementale des services vétérinaires.

L'office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture

L'OFIMER est un office d'intervention dans le secteur des produits de la mer et de l'aquaculture. A ce titre, il a pour mission le renforcement de l'efficacité économique de la filière, l'amélioration de la connaissance et du fonctionnement du marché et l'application des mesures communautaires.

Son rôle est d'inciter et d'accompagner les démarches des professionnels dans le sens d'une valorisation de la production française. Outre la production et la première vente, les actions de l'OFIMER concernent la transformation, le transport et la distribution, intégrant ainsi l'ensemble des opérateurs de la filière des produits de la pêche et de l'aquaculture.

L'institut français de recherche pour l'exploitation de la mer

Etablissement public à caractère industriel et commercial, l'IFREMER est placé sous la tutelle conjointe des ministères chargés de la recherche, de la pêche, des transports et de l'environnement.

Il représente un instrument essentiel pour la conception et l'application de la politique des pêches maritimes et de l'aquaculture, le secteur couvrant 40% de l'activité de l'Institut.

Institut de recherche finalisée, ses travaux s'inscrivent dans la perspective d'une gestion rationnelle des ressources halieutiques et de l'environnement marin.

Il est également en charge de missions de service public telles que le soutien technique à l'administration, la fourniture d'avis ou encore la participation à des actions de surveillance de la qualité du milieu.

L'organisation professionnelle

Le secteur des pêches maritimes

En France, le secteur des pêches maritimes recouvre une grande diversité d'activités :

- différence dans les types d'armements : industriels et artisans ;
- variété des métiers pratiqués : chalut, filet, palangre, casier... ;
- pluralité des modes de traitement du produit par les acheteurs et transformateurs.

Toutes ces activités sont représentées dans une organisation interprofessionnelle qui est née de la crise économique des années 30 et a été structurée par une ordonnance du 14 août 1945.

Elle est organisée par une loi du 2 mai 1991 en trois niveaux : national, régional et local.

Producteurs (armateurs et équipages), commerçants (mareyeurs et poissonniers), transformateurs (entreprises de conserve, congélation, salage, saurissage) sont tous représentés par l'intermédiaire des familles professionnelles (organisations syndicales, coopération maritime, organisations de producteurs).

Les services de l'Etat assurent un contrôle de légalité des décisions et un contrôle financier de ces institutions.

L'organisation interprofessionnelle est composée d'un comité national des pêches maritimes et des élevages marins, de 13 comités régionaux et de 39 comités locaux répartis sur l'ensemble du littoral français.

Le secteur conchylicole

Instaurée en 1945 et réformée par la loi du 2 mai 1991, l'organisation regroupe l'ensemble des professionnels de la filière au sein du comité national et des sections régionales de la conchyliculture auxquelles l'adhésion est obligatoire.

Elle assure la représentation et la promotion des intérêts des activités de cultures marines. Pour ce faire, elle prend, au niveau central et régional, des délibérations relatives à la gestion et la préservation de la ressource conchylicole, à la rationalisation de son exploitation, à la promotion de ses produits, à la formation professionnelle, ainsi qu'à son propre fonctionnement.

L'organisme central est le comité national de la conchyliculture. 7 sections régionales de la conchyliculture sont instituées au niveau de chaque bassin conchylicole : Normandie-Mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Arcachon-Aquitaine, Méditerranée.

Le secteur aquacole

- Le comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture (CIPA) a été officiellement créé et

reconnu par les pouvoirs publics en juillet 1998. Il regroupe un collège des producteurs, un collège des fabricants d'aliments pour poissons et un collège des transformateurs.

- La pisciculture d'étangs est représentée au sein de l'union nationale des syndicats et associations des aquaculteurs en étangs et bassins (UNSAAEB).
- La pêche professionnelle en eau douce est représentée par la coordination nationale des pêcheurs professionnels en eau douce (CNAPPED).

Les organisations de producteurs

Les organisations de producteurs (OP) sont constituées à l'initiative des professionnels du secteur de la pêche et de l'aquaculture dans le but de prendre des mesures propres à assurer l'exercice rationnel de la pêche et l'amélioration des conditions de vente de leur production, conformément à la réglementation communautaire. Elles ont un rôle important à jouer dans la gestion de la ressource et dans la régulation du marché.

A cette fin, elles disposent de différents outils dont, notamment pour le secteur de la pêche, le prix de retrait, prix minimum en dessous duquel le producteur ne peut plus vendre son produit. Elles peuvent également mettre en place des plans de captures et prévoir les apports afin de mieux adapter l'offre à la demande. Il existe dans le secteur de la pêche maritime 25 OP réparties au sein de deux fédérations nationales ; 8 OP sont par ailleurs reconnues dans le secteur conchylicole et une dans le secteur piscicole.

Chiffres clés

Chiffres clés

Emploi :

- 28 900 marins pêcheurs
- 21 700 conchyliculteurs
- 2 170 pisciculteurs
- 60 000 emplois dans le mareyage, la transformation, le transport et la distribution.

Entreprises :

- 5 686 navires de pêche actifs en métropole et 2 298 dans les DOM
- 390 entreprises de mareyage pour 1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires
- 136 entreprises de transformation de plus de 20 salariés pour 2,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- 52 600 concessions sur le domaine public maritime correspondant à 18 100 hectares
- 2 400 ha exploités sur domaine privé
- 1 700 km de lignes de bouchots

Ventes :

- 633 000 tonnes de ventes des pêches maritimes françaises pour 1,2 milliard d'euros de chiffre d'affaires
- 61 000 tonnes de ventes de la pisciculture pour 153 millions d'euros de chiffre d'affaires
- 180 000 tonnes d'huîtres creuses et plates
- 70 000 tonnes de moules

Consommation des ménages :

- 28 kg par an et par habitant
- 8,7 milliards d'euros



Ministère de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche
et des affaires rurales

**Direction des pêches maritimes
et de l'aquaculture**

3, place de Fontenoy
75007 PARIS 07 SP
Tél. : 33 (0)1 49 55 82 15
Fax : 33 (0)1 49 55 82 00
E-mail : dpma@agriculture.gouv.fr
www.agriculture.gouv.fr