

Observatoire

A
G
L
I
A



Observatoire des pêches
et des cultures marines
du Golfe de Gascogne

Suivi socio-économique des filières pêches maritimes et aquaculture dans les régions de l'Agria (2002-2013)

Laurent BARANGER
Jean-François BIGOT
Véronique LE BIHAN
Claire-Marine LESAGE
(SAS CAPACITES, filiale de l'Université de Nantes)



Juin 2015



OBSERVATOIRE DES PÊCHES ET DES CULTURES MARINES DU GOLFE DE GASCOGNE

SUIVI SOCIO-ECONOMIQUE DES FILIERES PECHES MARITIMES ET AQUACULTURE

*dans les régions de l'Agria
(2003-2013)*

Laurent BARANGER
Véronique LE BIHAN
Claire-Marine LESAGE
Pierrick OLLIVIER
Arnaud SOUFFEZ

(Cellule M.E.R., CAPACITES SAS, filiale de l'Université de Nantes)



Observatoire des Pêches et des Cultures Marines du golfe de Gascogne

Editeur :

AGLIA

Forum des Marais Atlantiques

Quai aux Vivres

17303 ROCHEFORT

Tél. 05 46 82 60 60 - Fax 05 46 88 45 78

Directeur de la Publication : M. Mathieu Bergé, Président de l'Agria

Impression en France par :

Dépôt légal : Décembre 2014

TABLE DES MATIERES

<u>PREAMBULE</u>	<u>2</u>
<u>ORGANISATION DU RAPPORT</u>	<u>6</u>
<u>LES PÊCHES MARITIMES</u>	<u>8</u>
A. LE CONTEXTE DES PÊCHES MARITIMES.....	9
1. ... DANS LE MONDE.....	9
2. ... EN EUROPE	11
3. ... EN FRANCE	12
4. ... SUR LA FAÇADE AGLIA	14
B. LES PRINCIPALES ESPECES DE LA FACADE AGLIA.....	18
1. LA SOLE	18
2. LE BAR COMMUN.....	21
3. LE MERLU	24
4. LA SEICHE	27
5. LA BAUDROIE	30
6. LE CALMAR	33
7. LA LANGOUSTINE	36
<u>L'AQUACULTURE.....</u>	<u>39</u>
A. LES HUITRES.....	40
B. LES MOULES.....	46
C. LES COQUES ET LES PALOURDES.....	51
D. LES POISSONS D'ELEVAGE MARINS	53
<u>TABLE DES MATIERES.....</u>	<u>55</u>

PREAMBULE

Les activités de pêche et d'aquaculture représentent un enjeu particulier pour l'économie et l'environnement en Europe et en France. La France, grâce à l'étendue et à la dispersion de ses territoires ultramarins, détient une zone économique exclusive de 11 millions de km² qui la place comme 2nd domaine maritime mondial après les États-Unis. Au 4^{ème} rang de l'Union Européenne avec environ 10% des captures, la filière pêche française a généré 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires en 2012 et représente 93 000 emplois directs, indirects et induits. La France représente 16 % de la production aquacole de l'Union européenne et occupe le 2nd rang derrière l'Espagne.

La pêche et l'aquaculture, même si elles peuvent paraître marginales quant à leur contribution dans le PIB ou dans l'emploi total de la France, sont des activités structurantes pour les économies littorales. Elles constituent un enjeu majeur pour la France et un formidable potentiel de développement économique et social.

CHIFFRES CLES DE LA PECHE MARITIME ET DE L'AQUACULTURE EN FRANCE

- La zone économique exclusive (ZEE) française s'étend sur 11 millions de km².
 - La France est le 2nd domaine maritime mondial après les Etats Unis.
- La pêche française occupe le 4^{ème} rang communautaire avec 10 % des captures en volume (poissons, crustacés, mollusques et algues).
 - Volume des captures en 2012 = 468 000 tonnes
 - Chiffre d'affaires généré en 2012 > 1 milliard d'€
 - 7 129 navires actifs dont 4 510 en métropole
 - La France emploie 21 018 marins pêcheurs dont 18 122 en métropole, soit près de 14 380 ETP.
- La France est le second producteur aquacole de l'Union Européenne :
 - Production de l'aquaculture française marine en 2012 = 205 210 tonnes ;
 - Chiffre d'affaires du secteur aquacole = 695 millions d'€, dont 523 millions d'€ pour la conchyliculture et 172 millions d'€ pour la pisciculture ;
 - 3°360 entreprises dont 2 938 en conchyliculture
 - ~19 580 emplois dans le secteur aquacole dont 17 715 en conchyliculture (8°574 ETP).
- La consommation moyenne en France est de 34,4 kg de produits aquatiques par habitant en 2013 (estimation FranceAgrimer)

La pêche et l'aquaculture sont encadrées par la Politique Commune des Pêches (PCP) dont s'est dotée la Commission Européenne à partir de 1983 et qui fait l'objet d'une réforme tous les 10 ans. Ce qui n'était au départ qu'un ensemble de dispositifs destinés à préserver les modèles de pêche traditionnelle est désormais devenu un cadre juridique et scientifique complexe qui vise à garantir la durabilité de la pêche et de l'aquaculture sur les plans environnemental, économique et social et à offrir aux citoyens de l'UE une source de produits alimentaires sains. La PCP affiche comme objectifs la dynamisation du secteur de la pêche et l'assurance d'un niveau de vie équitable aux pêcheurs, notamment par la protection de ressources naturelles certes renouvelables mais limitées. La politique actuelle prévoit de fixer entre 2015 et 2020 des limites de captures durables, qui permettent de maintenir les stocks de poissons à long terme.

La réforme modifie également le mode de gestion de la PCP en donnant aux pays de l'UE un plus grand contrôle au niveau national et régional.

La PCP comporte quatre grands domaines d'action :

- Gestion des pêches
- Politique internationale
- Marchés et politique commerciale
- Financement de la politique
 - ✓ FEP 2007-2013
 - ✓ FEAMP 2014-2020

La PCP prévoit également des règles sur l'aquaculture et la participation des parties prenantes.

La répartition du FEAMP (fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche) entre les différents pays a été publiée par la Commission européenne le 13 juin 2014. La France a obtenu 588 millions d'euros contre 216 millions de 2007 à 2013. Après négociations, L'État et les régions sont parvenus à un accord le 28 octobre 2014 pour répartir le Feamp. 180 millions d'euros reviendront aux Régions. L'État prévoit 154 millions d'euros pour le financement des mesures dont il conserve le pilotage (aides à l'innovation, soutien aux organisations de producteurs, mesures assurantielles...). Le solde, soit près de 250 millions, se répartit entre 35 millions d'euros pour l'assistance technique et 219 pour 5 enveloppes délimitées par l'Europe comprenant les mesures régaliennes (collecte des données et contrôle) ainsi que la politique maritime intégrée, l'aide au stockage et la compensation des surcoûts des Régions ultra-périphériques.

La prochaine étape est l'adoption par la Commission européenne du programme opérationnel national reprenant les mesures prioritaires d'actions. Le Feamp ne devrait donc pas être activé avant le second semestre de l'année 2015.

Les activités pêche et aquaculture, face à ce contexte réglementaire complexe et qui dépasse le seul cadre de la PCP, sont confrontées à de nombreux défis : durabilité des ressources et des écosystèmes, compétition pour l'espace et la ressource, respect de l'environnement, santé des élevages aquacoles, qualité et sécurité des produits, alimentation des populations, rentabilité des entreprises, diversification des activités, valorisation et marchés, renouvellement des générations, aménagement du territoire et développement social.

De nombreux projets témoignent de la volonté de l'ensemble des acteurs de relever ces défis et de prouver que leurs activités s'inscrivent dans une durabilité au sens économique, social et environnemental.

Pourtant, malgré une baisse des cours du gazole et le constat partagé par l'ensemble de la communauté scientifique d'une amélioration des stocks exploités, la situation financière des flottilles reste précaire. Le nombre d'unités de pêche continue de s'éroder d'année en année, les navires sont vieillissants et la question de leur renouvellement ainsi que du renouvellement des générations de marins est de plus en plus préoccupante. Le prix moyen annuel en halle à marée affiche une certaine stabilité, mais cache une grande variabilité au jour le jour.

On assiste parallèlement à une modification de la structure de la demande, avec des importations qui pèsent lourd dans la consommation apparente de certaines espèces. Les ménages français s'approvisionnent majoritairement en GMS et privilégient des espèces dont les volumes sont largement couverts par les importations (cabillaud, saumon, thon, pétoncles, crevettes). Ils sont moins de 20 % à appréhender la saisonnalité des produits aquatiques. Le déficit commercial français atteint un record en 2013 avec près de 5 millions d'euros d'importations de produits aquatiques et 1,4 millions d'euros d'exportations. Afin de guider les consommateurs vers les produits de la pêche français, l'année 2013 a vu se déployer une campagne de promotion sous la marque Pavillon France, avec comme principal objectif affiché, celui de tirer les prix vers le

haut. Si la marque semble s'être rapidement fait connaître, les retombées en termes de gain de parts de marché ou de valorisation du prix sont encore difficiles à évaluer.

En aquaculture, plusieurs faits marquants caractérisent l'année 2012. Les quantités ostréicoles vendues continuent de diminuer en raison des mortalités de naissain qui persistent depuis 2008. Pour y faire face, les entreprises ostréicoles ont mis en œuvre diverses mesures de gestion. L'une d'entre elles a été l'accroissement de l'effort de captage et les achats en éclosérie afin de maintenir le niveau de production. La réduction de l'offre modifie la structure du marché. Les prix de vente à l'élevage et des huîtres marchandes continuent de progresser en 2012 entre les ostréiculteurs et sur les différents marchés (vente directe, GMS, exportation). Cette augmentation des prix de vente a permis aux entreprises d'augmenter leur chiffre d'affaires. Néanmoins, le poids des achats d'animaux dans le total des charges a progressé et plus particulièrement dans les nombreuses entreprises ne disposant pas de concessions de captage. La gestion de trésorerie est devenu un élément de gestion crucial au sein des entreprises. Autre fait marquant de l'année 2012, des mortalités parfois importantes d'huîtres de taille marchande ont été enregistrées par les professionnels de l'ensemble des bassins français. Des mortalités avaient déjà été subies en 2011 mais à un niveau plus faible. Des conditions climatiques défavorables et la présence du *Vibrio aesturianus* expliqueraient ce phénomène. Cette situation provoque des pertes de revenus directes qui impactent fortement le résultat des entreprises. Dans le secteur piscicole, les fermes doivent faire face à l'envolée du prix des aliments alors que la concurrence étrangère par les prix est toujours aussi forte. Compte tenu de fermetures de sites ces dernières années, les volumes de production sont déclinants.

ORGANISATION DU RAPPORT

Dans ce contexte, le rapport de suivi socio-économique des filières Pêches Maritimes et Aquaculture se propose de donner une vue d'ensemble de la santé économique de ces activités, à travers des indicateurs et des analyses synthétiques sur un historique de plus de 10 ans. Ce travail vise à établir une analyse amont-aval des filières. Il constitue par ailleurs une base d'information centrale permettant d'éclairer les acteurs économiques sur leurs activités et les décideurs politiques sur les enjeux et opportunités de leurs territoires.

Ce rapport participe à la compréhension des relations entre acteurs de la filière des produits de la mer, à travers notamment une logique d'observation des prix pour chaque stade de commercialisation. Le travail est présenté en trois parties :

1/ Le contexte de la pêche maritime et de l'aquaculture dans une logique de marché mondialisé : la déclinaison géographique s'opère au niveau mondial, européen, national et zoome sur la façade Aglia.

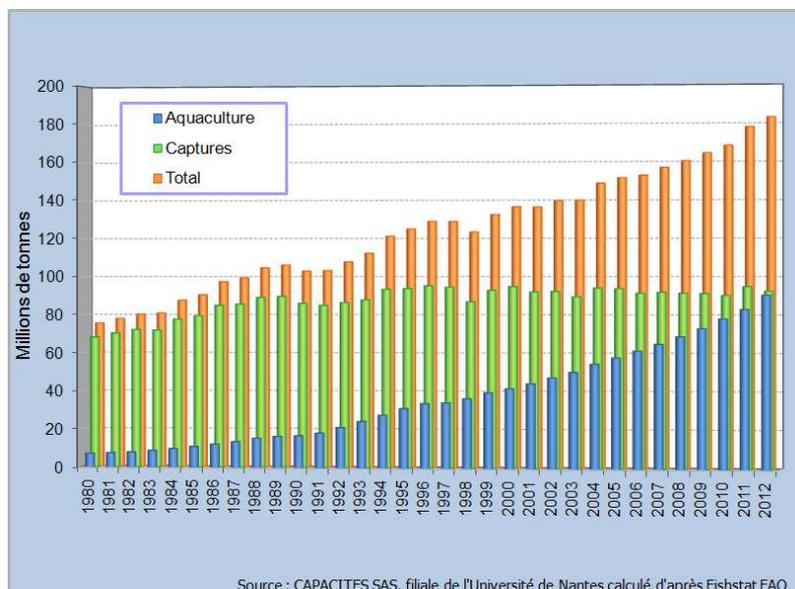
2/ Les fiches espèces de la pêche maritime : l'analyse initiale concerne la première vente en volume et en valeur par halle à marée et par espèce, elle met en évidence les effets quantités et les effets prix. Le rapport traite ensuite de la seconde vente, des échanges commerciaux et du positionnement concurrentiel par espèce. Ces éléments permettent d'appréhender les risques et les opportunités pour les acteurs de la façade AGLIA, notamment en cas de modification de la structure de l'offre ou de la demande. Enfin, l'analyse se penche sur les circuits finaux de distribution et de consommation.

3/ Les fiches espèces de l'aquaculture : elles se déclinent selon le même principe que la pêche maritime. L'objectif est de clarifier la complexité de la filière de commercialisation. Ces fiches décrivent la structure de l'offre et de la demande, facilitent la compréhension de l'évolution de la filière et analysent les niveaux de prix moyens observés. Elles permettent d'appréhender le contexte concurrentiel et ses évolutions récentes.

LES PÊCHES MARITIMES

A. LE CONTEXTE DES PÊCHES MARITIMES...

1.... DANS LE MONDE



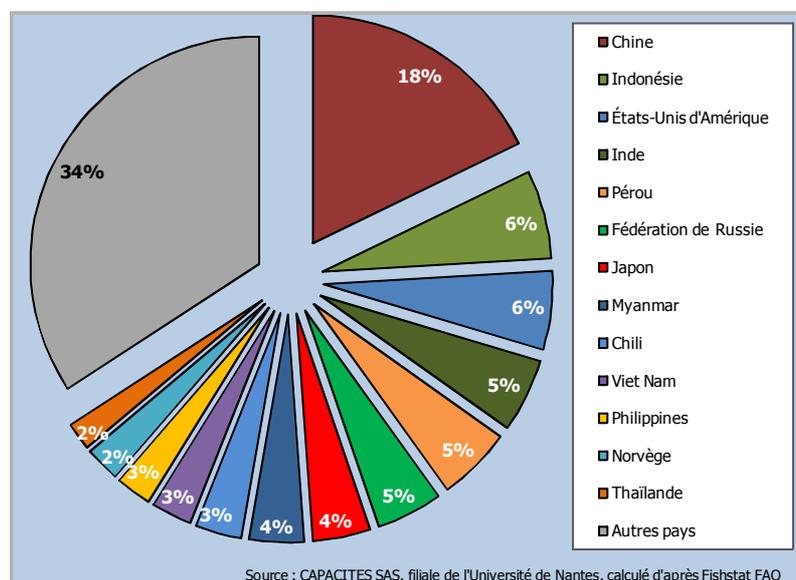
Production mondiale

La production de produits aquatiques continue sa progression pour atteindre près de 183 millions de tonnes en 2012.

Les captures, après une année à la hausse, marquent le pas en 2012 (-3 % / 2011) mais restent néanmoins à un niveau de 92,5 millions de tonnes. L'aquaculture continue de progresser et atteint le seuil des 90 millions de tonnes (+8,9 % / 2011). Elle représente 49,4 % de la production mondiale en 2012.

Croissance annuelle mondiale entre 1980 et 2012 :

- Total : +2,8 % ;
- Capture : +0,9 % ;
- Aquaculture : +8,3 %.

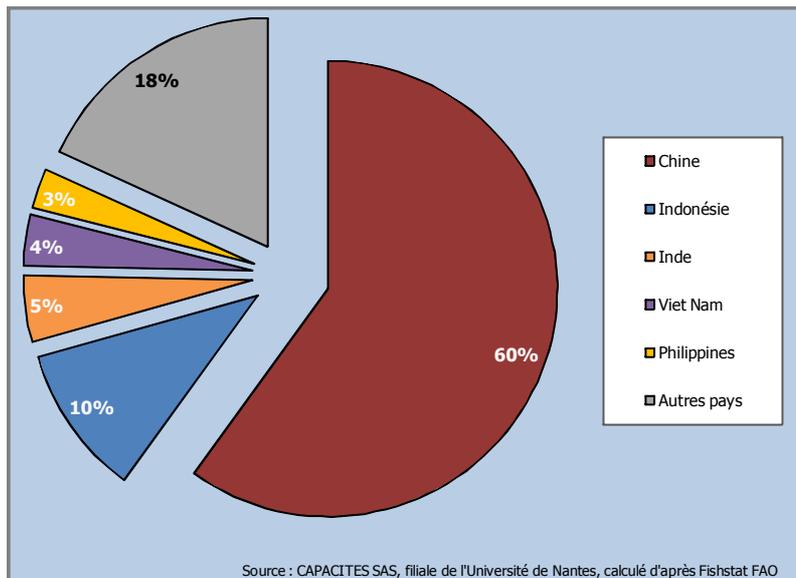


Répartition des volumes de captures par pays

L'Asie atteint un niveau historique en 2012 avec des captures de plus de 50 millions de tonnes, qui représentent 55 % des captures mondiales en volume, soit 3 points de plus qu'en 2011.

Le Pérou, après une année exceptionnelle, enregistre une chute de près de la moitié de ses captures d'anchois et repasse au 5^{ème} rang mondial. Le Chili perd également 25 % des volumes d'anchois capturés entre 2011 et 2012.

Les captures de l'Union Européenne (28 pays) représentent une part mondiale de 5 %. La France rétrograde du 33 au 35^{ème} rang mondial du fait d'une baisse de -6 % de ses captures.



Répartition des volumes de l'aquaculture par pays

L'Asie, avec 91 % des volumes en 2012, prédomine largement dans l'aquaculture mondiale. Elle gagne près de 1 point entre 2011 et 2012, soit 6,9 millions de tonnes produites en plus (l'équivalent de 8 % de la production mondiale). La Chine couvre à elle seule 60 % des volumes mondiaux.

Le continent européen et le continent américain pèsent respectivement 3,2 % et 3,5 %.

L'Union Européenne (28 pays) représente à peine 1,4 % au niveau mondial. La France, au second rang de l'UE27 après l'Espagne, se situe au 23^{ème} rang mondial.

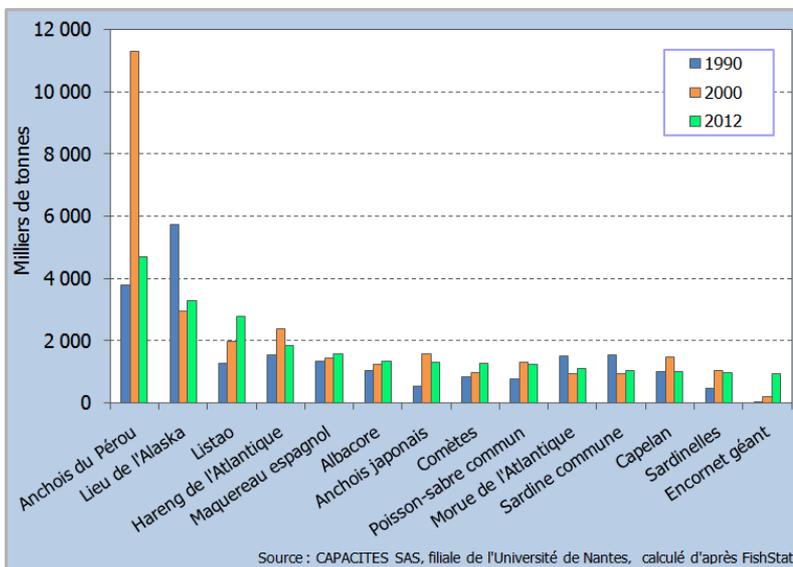
Captures mondiales par espèce

Les 10 premières espèces mondiales = 22 % des captures en 2012.

L'anchois du Pérou est l'espèce la plus pêchée (5 % des captures mondiales en volume). Après une année 2011 exceptionnelle qui a vu la production mondiale multipliée par 2, les captures retombent en 2012 à un niveau de 4,7 millions de tonnes.

Depuis les années 2000, plusieurs espèces enregistrent des évolutions à la hausse, telles que le Lieu d'Alaska (+12 %), le Listao (+41 %), le Maquereau espagnol (+11 %), les Comètes (+32 %) ou encore la Morue de l'Atlantique (+19 %). Progression marquée des captures d'encornet géant (+353 %) essentiellement pêché par le Pérou, la Chine et le Chili.

A contrario le hareng de l'Atlantique enregistre une baisse importante des captures (-17 %).



2.... EN EUROPE

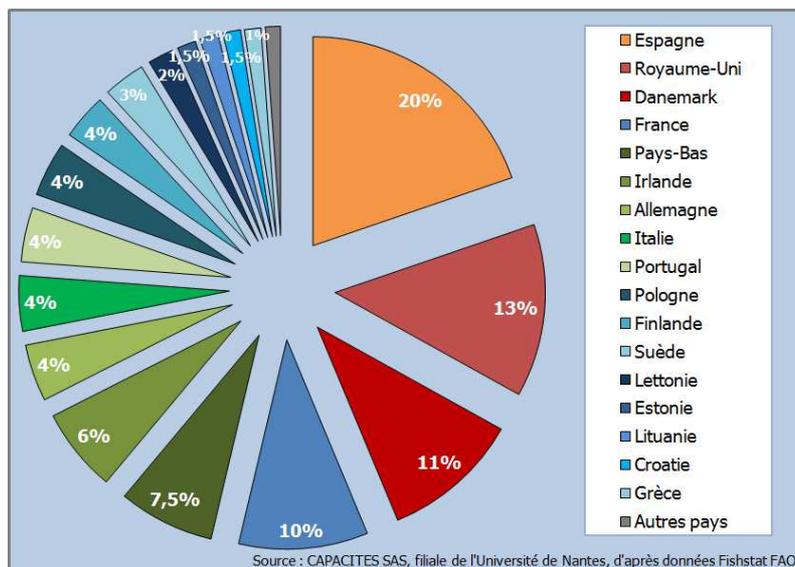


Captures et échanges commerciaux communautaires (28 pays)

Depuis 10 ans, nous assistons à une chute de la production halieutique UE28, liée essentiellement à la baisse importante des captures (-31 % des volumes depuis 2000). La production aquacole reste stable, comprise entre 1,2 et 1,4 million de tonnes.

Les échanges intra et extra communautaires, après un repli des importations en 2008/2009 et un repli des exportations en 2009, sont repartis à la hausse depuis 2010 pour atteindre des niveaux historiquement hauts en 2011 et 2012 (+48 % pour les importations et +57 % pour les exportations / 2002).

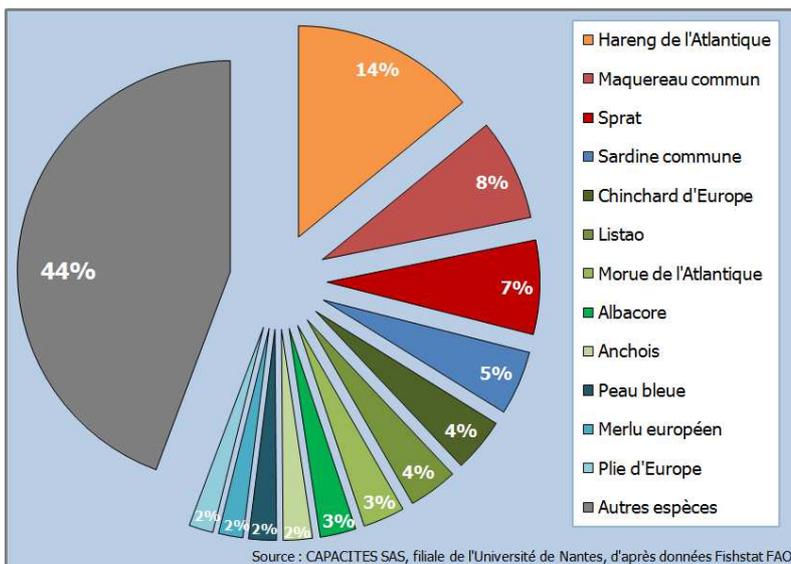
La balance commerciale de l'UE27 pour les produits halieutiques est largement déficitaire (12 milliards d'euros / croissance annuelle du déficit 2002-2012 = 3 %).



Volumes des captures communautaires par pays en 2012

70 % des captures du l'UE 28 sont réalisés en Atlantique Nord. Les volumes capturés chutent de -9 % en 2012 et passent pour la première fois en-dessous de la barre des 5 millions de tonnes (-31 % / 2000).

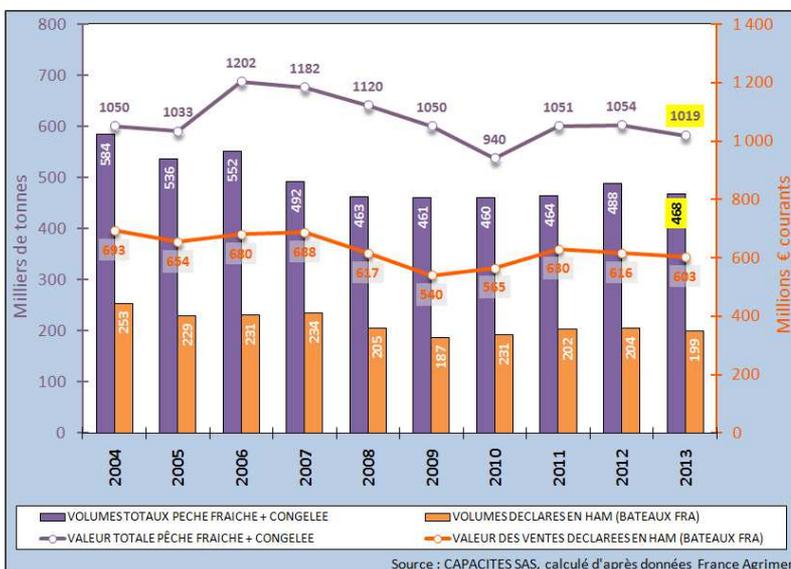
Les 4 premiers pays producteurs pèsent plus de 50 % des volumes capturés. L'Espagne, malgré une baisse de ses captures de 7 % entre 2011 et 2012, reste le premier pays producteur de l'UE28. Le Royaume-Uni prend le second rang devant le Danemark qui perd-30 % de ses captures en volumes entre 2011 et 2012, essentiellement sur le lançon. La France se maintient au 4^{ème} rang.



Volumes des captures communautaires par espèce en 2012

La première espèce capturée à l'échelle de l'Union Européenne (28 pays) est le hareng de l'Atlantique, qui conforte sa position de 1^{ère} espèce en volume avec +30 % en volume entre 2011 et 2012. Le sprat voit ses volumes de captures continuer leur chute (-17 %/2011 et -52 %/2005), il perd son 2nd rang communautaire, passant en 3^{ème} position après le maquereau. A noter également une baisse importante pour la sardine (-26 %/2011). En revanche, les captures de morue de l'Atlantique, de thon albacore, de requin peau bleue, de merlu ou encore de plie, enregistrent de belles progressions depuis plusieurs années.

3.... EN FRANCE



Production française*

Depuis 2008-2009, la production des pêches maritimes françaises (pêche fraîche+congelée) s'est stabilisée autour de 460-470 milliers de tonnes dont 44 % sont débarquées en halles à marée (HAM). En 2013, la production nationale totale est estimée à 1,02 milliard d'euros dont 59 % passent sous HAM. Le taux de croissance annuel moyen des débarquements hors et sous HAM entre 2004 et 2013 est déficitaire en volume (-2,3 % au total, -3 % sous HAM). En valeur, il est déficitaire sous HAM (-1,54 %), mais à peu près stable au total (-0,33 %). Depuis 2009 on mesure un taux positif pour les débarquements sous HAM (+1,8 % en volume et +2,8 % en valeur).

* **En jaune** : valeurs estimées

Production* française par criée en 2013

Classement selon le CA 2013				
Rang	Données 2013 / HAM	Volume (T)	Valeur (K€)	Evo. valeur 13/12
	TOTAL Métropole	205 513	618 082	-3%
	<i>dont BATEAUX ETRANGERS</i>	<i>7 086</i>	<i>18 216</i>	-24%
1	LE GUILVINEC	17 880	65 225	2%
2	LORIENT	19 582	59 267	-2%
3	BOULOGNE/MER	25 409	49 400	-24%
4	LES SABLES D'OLONNE	7 066	36 520	5%
5	ERQUY	12 053	32 905	3%
6	OLERON	5 103	26 132	-2%
7	SAINT GUENOLE	11 056	23 872	-4%
8	ROSCOFF	6 584	23 535	-6%
9	SAINT QUAY PORTRIEUX	10 152	23 333	-6%
10	CONCARNEAU	5 666	22 373	-6%
11	SAINT JEAN DE LUZ	7 144	21 773	21%
12	LA TURBALLE	7 046	20 807	-2%
13	PORT EN BESSIN	7 329	18 396	-4%
14	GRANVILLE	10 669	17 938	-3%
15	CHERBOURG	5 531	14 228	-3%
16	ARCACHON	2 052	13 151	-19%
17	LE GRAU DU ROI	3 206	13 118	6%
18	NOIRMOUTIER	1 868	12 271	0%
19	LE CROISIC	1 478	10 358	3%
20	LA ROCHELLE	2 410	10 045	5%
21	LOCTUDY	2 839	9 926	-3%
22	SETE	2 646	9 261	-10%
23	DIEPPE	2 874	7 643	-7%
24	BREST	1 522	7 323	-9%
25	ROYAN	838	7 069	0%
26	SAINT GILLES CROIX DE VIE	3 732	6 836	-17%
27	FECAAMP	2 895	6 770	10%
28	DUNKERQUE	1 368	6 624	9%
29	AUDIERNE	970	6 248	6%
30	ILE D'YEU	904	5 995	-6%
31	DOUARNENEZ	6 309	5 256	8%
32	GRANDCAMP	2 352	4 963	6%
33	AGDE	1 466	4 756	2%
34	QUIBERON	993	4 581	-1%
35	PORT LA NOUVELLE	1 391	4 256	11%
36	SAINT MALO	1 444	3 422	-1%
37	PORT DE BOUC	1 014	1 419	85%
38	CANCALE	333	775	-33%
39	PORT VENDRES	340	311	-71%
40	LOGUIVY	-	-	

Criées de l'AGLIA (3 régions)

Source : CAPACITES SAS, d'après données RIC

Production* française par espèce en 2013

Classement selon le CA 2013					
Rang	Données - criées	Volume (milliers T)	Valeur (M€)	Prix moyen	Evo du PM 2013/2012
	TOTAL métropole	205 513	618 082	3,01	0%
	<i>dont BATEAUX ETRANGERS</i>	<i>7 086</i>	<i>18 216</i>	<i>2,57</i>	
1	SOLE	6,6	69,4	10,47	-9%
2	BAUDROIES	13,2	69,3	5,26	2%
3	BAR	4,3	44,8	10,30	4%
4	COQUILLE ST JACQUES	15,1	37,2	2,46	4%
5	MERLU	11,9	31,0	2,61	-2%
6	LANGOUSTINE	2,7	29,7	11,04	0%
7	CALMARS	4,0	26,5	6,61	22%
8	SEICHES	8,7	24,5	2,83	-1%
9	MERLAN	9,0	15,7	1,74	8%
10	SAINT PIERRE	1,5	14,8	10,16	-7%
11	SARDINE	18,3	13,9	0,76	-6%
12	MORUE	4,2	13,3	3,14	0%
13	EGLEFIN	7,4	12,8	1,74	36%
14	LIEU JAUNE	3,0	12,4	4,17	-2%
15	RAIES	4,8	11,9	2,48	10%
16	ROUGETS BARBETS	1,2	10,7	8,83	16%
17	MAQUEREAU	6,8	9,6	1,41	10%
18	LIEU NOIR	6,6	8,7	1,32	-13%
19	BUCCIN	5,1	8,3	1,62	-7%
20	LINGUE FRANCHE	3,5	8,2	2,33	2%

Source : CAPACITES SAS, d'après données RIC

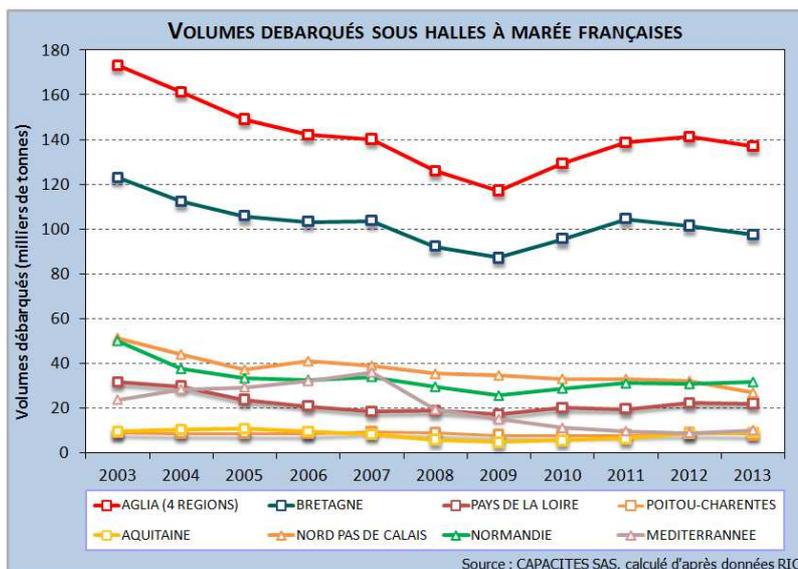
En 2013, 205 milliers de tonnes (-3 % / 2012) ont été débarquées en HAM par les navires français et étrangers, générant un chiffre d'affaires de 618 millions d'euros (-3,5 % / 2012). Entre 2012 et 2013, le prix moyen des débarquements sous HAM est resté stable à 3,01 €/kg.

Boulogne sur Mer voit ses volumes chuter de -18 % et sa valeur de -24 %. Première place de marché jusqu'en 2011, elle a perdu son leadership au profit de deux HAM bretonnes : le Guilvinec devient la première place en valeur devant Lorient. A toutes les deux, elles pèsent 20 % des débarquements sous HAM en valeur. La situation s'améliore pour certaines halles à marée de Méditerranée qui enregistrent une hausse des débarquements en volume et en valeur, notamment sur le poulpe, le merlu ou encore l'anchois (Le Grau du Roi, Agde, Port la Nouvelle, Port de Bouc). Sète enregistre une chute en valeur, liée d'une part à la chute du prix moyen pour le poulpe, mais également à une baisse de volumes de dorade royale, anchois et calmars.

Les 10 premières espèces débarquées en valeur concentrent 39 % des volumes et 59 % du chiffre d'affaires. La sole, dont le prix moyen a chuté de -9 % entre 2012 et 2013, passe au second rang.

* Débarquements des navires français et étrangers sous halles à marée françaises

4.... SUR LA FAÇADE AGLIA

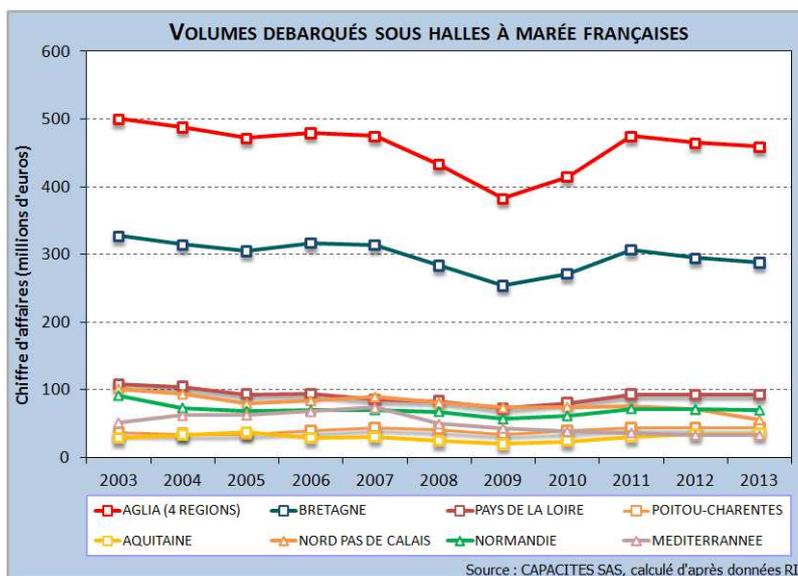


* Débarquements des navires français et étrangers sous halles à marée françaises

Production* en volume pour l'AgLIA (4 régions)

En 2013, 137 024 tonnes ont été débarquées sur la façade Aglia (Aquitaine, Poitou-Charentes, Pays de la Loire, Bretagne) soit 67 % des volumes débarqués sous HAM françaises. Ce volume est en baisse de -3 % après plusieurs années de hausse. La Bretagne à elle seule pèse 47 % des volumes nationaux sous HAM et 71 % pour la façade Aglia.

La région Aquitaine a presque doublé les volumes débarqués entre 2009 et 2013 (évolutions importantes sur le merlu et l'anchois sur Saint-Jean de Luz).



* Débarquements des navires français et étrangers sous halles à marée françaises

Production* en valeur pour l'AgLIA (4 régions)

La façade Aglia représente 74 % de la valeur débarquée sous les HAM françaises (459 millions d'€ en 2013). La Bretagne concentre à elle seule 47 % de cette valeur.

Le chiffre d'affaires des HAM de la façade AGLIA enregistre un repli de -1,3 % par rapport à l'année 2012, lié à une baisse des volumes.

Production* par espèce en 2013 pour les 3 régions sud de l'AGLIA

RANG 2013	ESPECES DEBARQUEE SOUS HAM	FACADE AGLIA 3 REGIONS 2013				BILAN NATIONAL 2013			
		VALEUR		PRIX MOYEN		VALEUR K€	PART AGLIA / France	EVO Part AGLIA / France	
		K€	EVO / 2012	€ / KG	EVO / 2012				
1	SOLE	38 819	-3%	11,14	-8%	69 448	56%	1%	→
2	BAR	22 252	11%	9,98	4%	44 753	50%	3%	↗
3	MERLU	15 030	49%	2,65	-2%	30 978	49%	9%	↗
4	SEICHES	11 875	-17%	3,40	12%	24 531	48%	7%	↗
5	BAUDROIES	8 489	9%	5,51	3%	69 301	12%	1%	→
6	CALMARS	7 586	-45%	6,83	59%	26 493	29%	-13%	↘
7	LANGOUSTINE	6 078	-5%	11,29	2%	29 680	20%	-1%	→
8	MAIGRE	5 685	19%	5,67	0%	5 706	100%	0%	→
9	ROUGETS BARBETS	4 738	-2%	9,40	31%	10 739	44%	10%	↗
10	GERMON	3 610	19%	2,30	-4%	6 877	52%	-1%	→

Source : CAPACITES SAS, d'après les données RIC

* Débarquements des navires français et étrangers sous halles à marée françaises

Les 5 premières espèces représentent près de 56 % de la valeur débarquée sur la façade sud de l'Agria (Aquitaine, Poitou-Charentes, Pays de la Loire), les 10 premières atteignant plus de 73 %.

La sole, malgré une baisse de -3 % en valeur, se maintient au premier rang en 2013 et représente 23 % de la valeur débarquée sous les HAM de l'Agria. Le bar au second rang pèse 13% de la valeur.

Le merlu enregistre une forte hausse des débarquements (+49 %) qui le propulse du 5^{ème} au 3^{ème} rang

Les débarquements de céphalopodes, seiches et calmars, connaissent des baisses importantes en 2013, respectivement -26 % en volume pour les seiches et -65 % pour les calmars. La hausse du prix moyen n'a permis de compenser qu'en partie les volumes perdus.

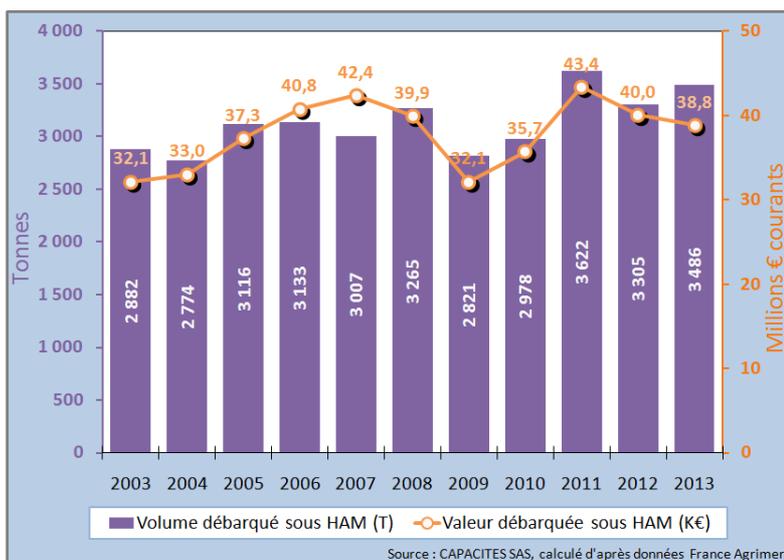
La part en valeur des 3 régions de l'Agria (Aquitaine, Poitou-Charentes, Pays de la Loire) au niveau national progresse de plus d'1 point, passant de 26,6 % en 2012 à 27,7 % en 2013.

Dans le cadre de l'Observatoire des pêches et des cultures marines du golfe de Gascogne, l'AGLIA réalise le suivi de ces deux secteurs économiques. La présente étude socio-économique des pêches et des cultures marines dans les régions Aquitaine, Poitou-Charentes et Pays de la Loire permet de retracer les grandes tendances observées durant ces dix dernières années.

Les pages qui suivent présentent une analyse des espèces stratégiques des 3 régions sud de l'Aglia sous forme de fiches « espèce » reprenant l'ensemble des informations partant de la production jusqu'à la distribution finale des produits.

B. LES PRINCIPALES ESPECES DE LA FACADE AGLIA

1. LA SOLE

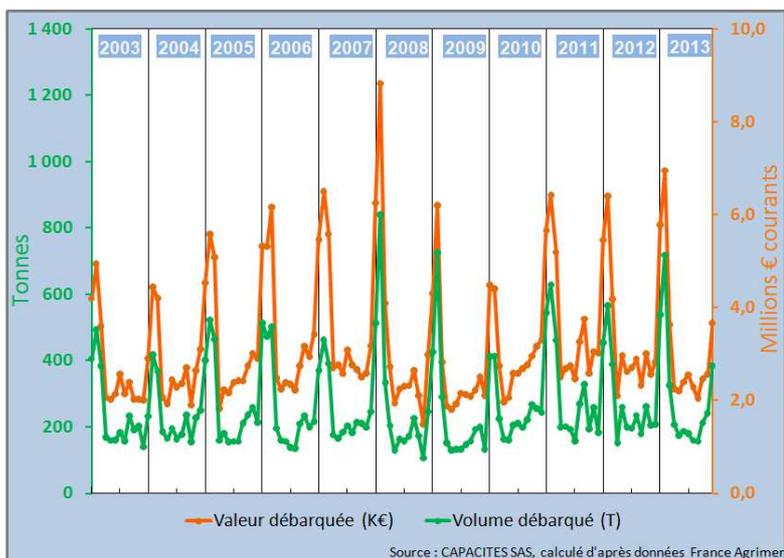


Débarquements annuels sur la façade Aglia (3 régions)

L'Agilia (3 régions) concentre 53 % des volumes et 56 % de la valeur de sole débarquée dans les HAM françaises en 2013, parts qui restent stables entre 2012 et 2013.

En 2013, les débarquements de sole dans les HAM Agilia ont enregistré une hausse de +5 % en volumes et une baisse de -3 % en valeur.

De 2012 à 2013, le prix moyen a enregistré une baisse de -8 %, atteignant 11,14 €/kg en 2013.

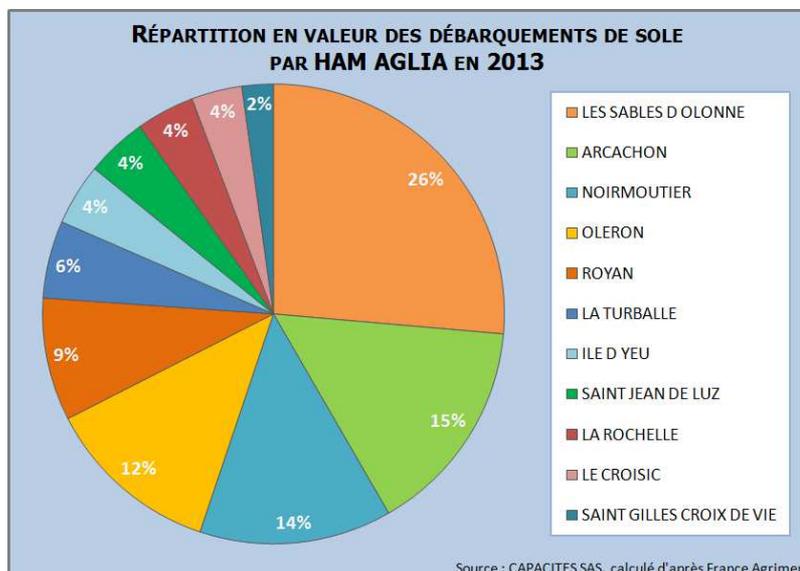


Débarquements mensuels sur la façade Aglia (3 régions)

La saison de production de sole se concentre sur le premier trimestre entre janvier et mars. Sur cette période, les volumes débarqués dans les HAM de l'Agilia en 2013 sont supérieurs à ceux de 2012 (+12 % en volume et +2 % en valeur).

Au premier trimestre 2013, 45 % des volumes annuels de sole ont été débarqués, représentant 42 % de la valeur.

Le prix moyen est plus élevé durant la période estivale, enregistrant des pics à plus de 14 €/kg en juillet et août. Février et décembre 2013 ont cependant été des mois présentant un prix moyen inférieur à 10 €/kg.

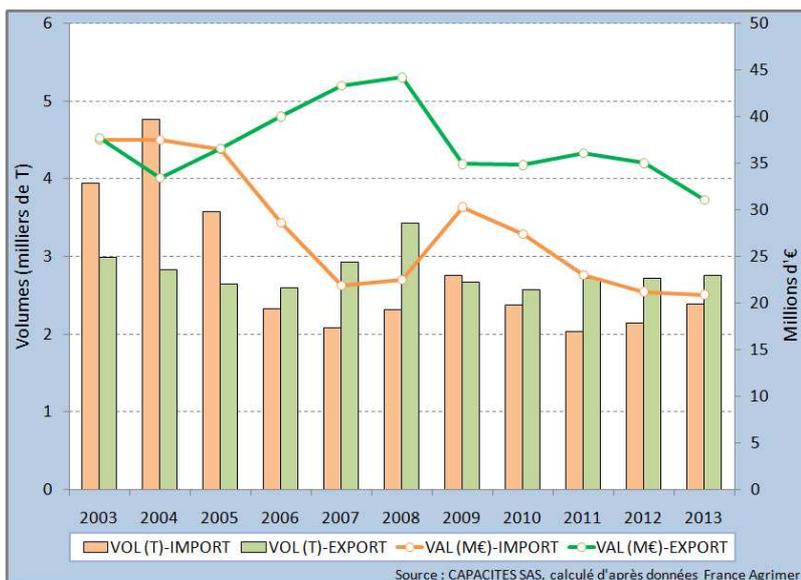


Répartition de la valeur débarquée dans les HAM de l'Agilia en 2013

Les 3 premières HAM couvrent plus de la moitié de la valeur de sole débarquée sur la façade Aglia en 2013.

Les Sables, 1ère place de débarquement de la sole, pèsent 26 % de la valeur. En seconde place se trouve Arcachon (15 %), puis Noirmoutier (13%).

La Rochelle voit ses volumes de sole augmenter de 46% entre 2012 et 2013 (+23 % en valeur), tandis qu'Arcachon, 2^{ème} du classement, présente des volumes débarqués en baisse de -12 % (-19 % en valeur).

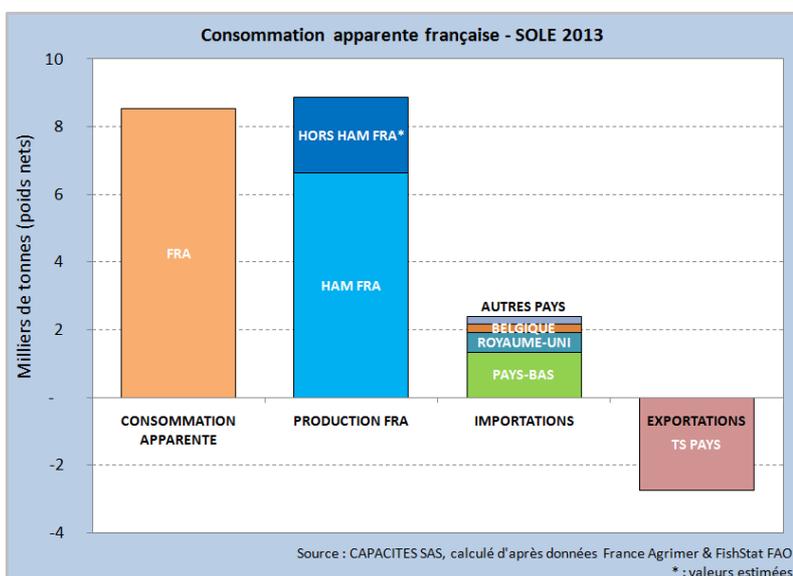


Echanges internationaux de la France

Le solde commercial se maintient à un niveau excédentaire en 2013. Les exportations représentent 2 750 T en volume et 31 millions d'euros en valeur, les importations 2 390 T en volume et 21 millions d'euros en valeur.

Les soles sont majoritairement échangées fraîches (99 % des volumes exportés et 87 % des volumes importés).

Le prix moyen de la sole exportée est supérieur de 29 % à celui de la sole importée.

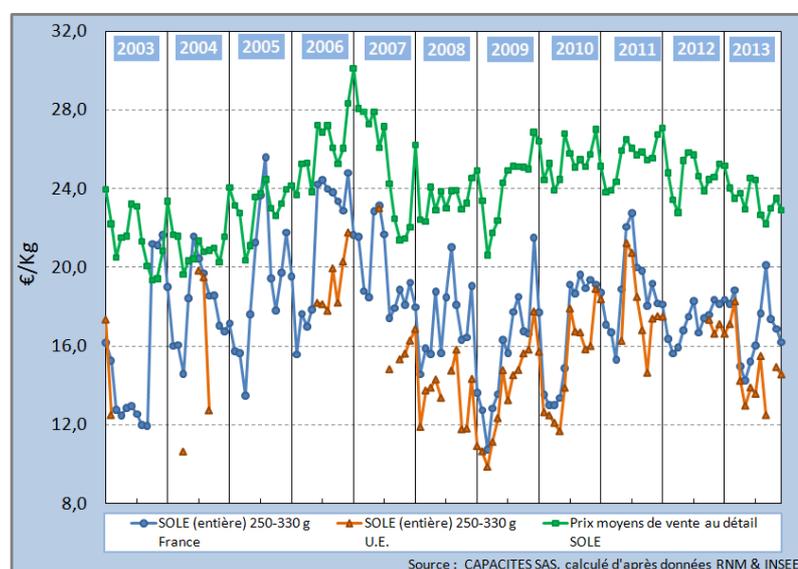


Les produits concurrentiels de la sole française en 2013

La consommation apparente de sole correspond à un volume de 8 500 T et représente 96 % des volumes de production nationale.

2 390 T sont importées, en provenance des Pays-Bas (56 % des volumes importés), du Royaume-Uni (24 % des volumes importés) et de la Belgique (11 % des volumes importés).

2 750 T sont exportées, l'Espagne et l'Italie sont les principaux marchés destinataires, représentant respectivement 39 % et 38 % des volumes exportés.

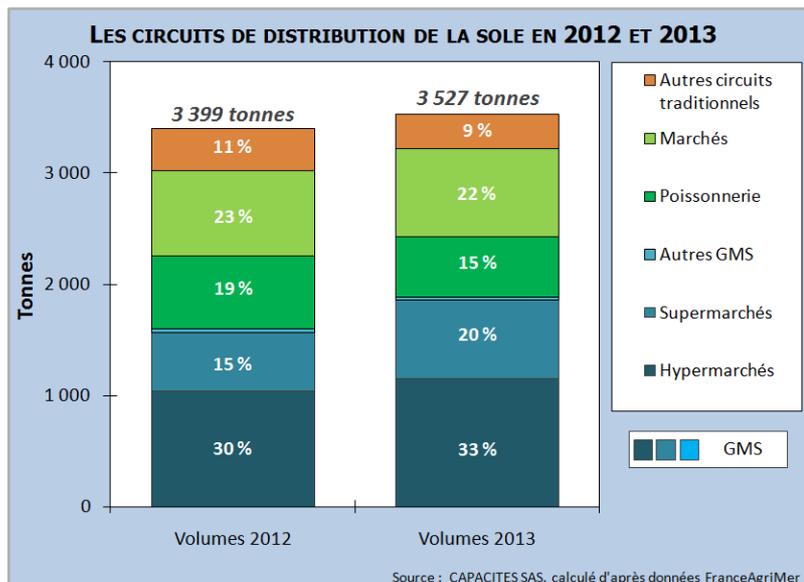


Mise en marché au MIN de Rungis

Les prix de la sole commercialisée à Rungis, origines France et UE, suivent la tendance baissière observée en 2013. Ils atteignent généralement leur niveau le plus bas au cours du 2^{ème} trimestre. A noter en 2013 un pic baissier au 3^{ème} trimestre pour la sole d'origine UE. Les écarts entre prix min et max sur l'année atteignent presque les 6 €/kg en 2013.

A calibres équivalents, la sole française se situe à un niveau de prix supérieur à la sole importée, l'écart s'accroissant à l'automne.

Le prix de vente au détail est plus stable durant l'année mais enregistre un pic en janvier et en juin 2013. L'écart entre les prix min et max sur l'année est inférieur à 3 €/kg.



Distribution et consommation à domicile des ménages en France

La consommation de sole des ménages français a augmenté de 3,8 % en 2013.

Les ventes en GMS ont gagné 6 points entre 2012 et 2013, au détriment des circuits traditionnels qui sont passés de 53 % des volumes de sole commercialisés en 2012 à 47 % en 2013.

Moins d'1 ménage sur 10 achète de la sole fraîche ou réfrigérée (taux de pénétration 9,3 %), ce qui représente 82 % des volumes consommés. Pour la sole congelée le taux de pénétration est inférieur à 4 %.

A la distribution, le prix moyen de la sole varie entre 16,4 €/kg en GMS et 18,7 €/kg sur les marchés. Le prix moyen de la sole congelée est inférieur à 11 €/kg.

Critère de définition observé	Volume 2012 (Tonnes)	Volume 2013 (Tonnes)	Evolution 12/13
Tranche d'âge			
Moins de 35 ans	120	106	-12%
35 à 49 ans	402	475	18%
50 à 64 ans	860	752	-13%
65 ans et plus	2 017	2 194	9%
Profession et Catégorie Socio-professionnelle			
Aisée	1 091	1 039	-5%
Moyenne supérieure	1 270	1 224	-4%
Moyenne inférieure	800	1 102	38%
Modeste	238	163	-32%

Profils de consommateurs

La catégorie des consommateurs les plus âgés (65 ans et plus), traditionnels consommateurs de sole, représentent les 2/3 des volumes de sole consommés par les ménages français. La part qu'ils représentent a augmenté de 9 % entre 2012 et 2013.

Le niveau de consommation de la classe moyenne inférieure affiche une belle progression de +38 % entre 2012 et 2013. Les consommateurs les plus modestes diminuent dans le même temps de -32 % leurs achats de sole.

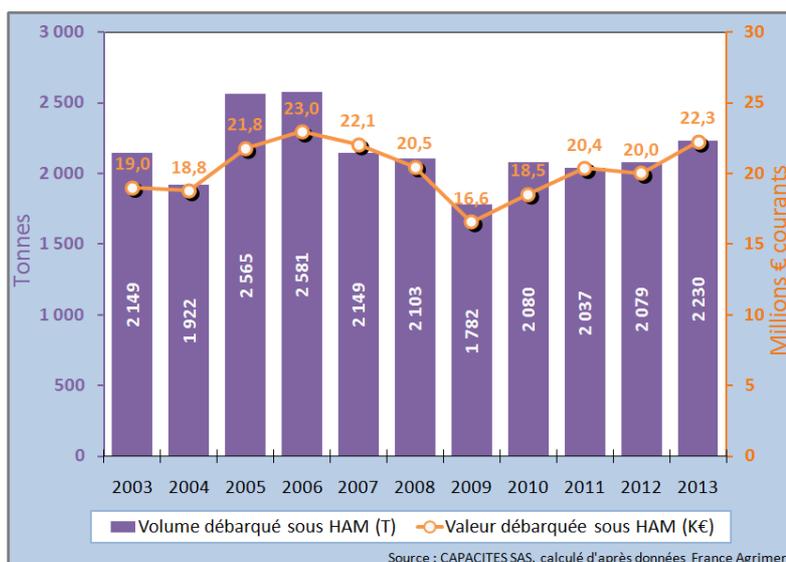
Tendances récentes 2013-2014 :

Le quota national de sole pêché en 2014 a été fixé à 6 732 tonnes par les Règlements (UE) du Conseil, soit 12 % de moins qu'en 2013.

Le quota de sole pêché sur la zone du golfe de Gascogne a été fixé à 3 483 tonnes en 2014, soit 7 % de moins qu'en 2013.

Pour l'année 2013, la sole a vu son marché progresser aussi bien en volume qu'en valeur, du fait d'un prix moyen en baisse. En 2014, les prix de la sole reculent de -6 % malgré des volumes débarqués stables.

2. LE BAR COMMUN

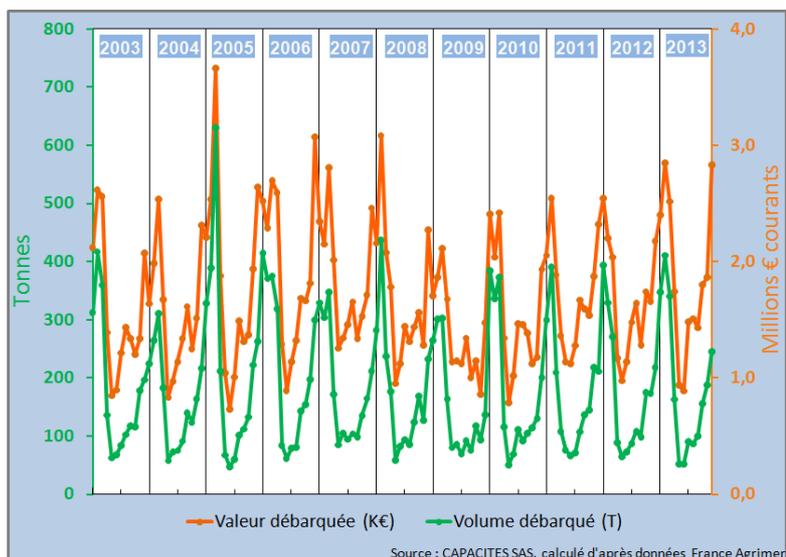


Débarquements annuels sur la façade Aglia (3 régions)

En 2013, l'Agilia (3 régions) concentre 50 % en volume et en valeur (+3 points / 2012) du bar débarqué sous les HAM françaises.

Les volumes de bar débarqués dans les HAM Agilia progressent de 7 % de 2012 à 2013. Parallèlement, la hausse du prix moyen de 9,6 à 10 €/kg induit une augmentation de 11 % en valeur.

En 2013, le bar de ligne représente sur l'ensemble des débarquements de bar de la façade Aglia, 5,4 % en volume et 8,7 % en valeur, pourcentages stables par rapport à 2012.

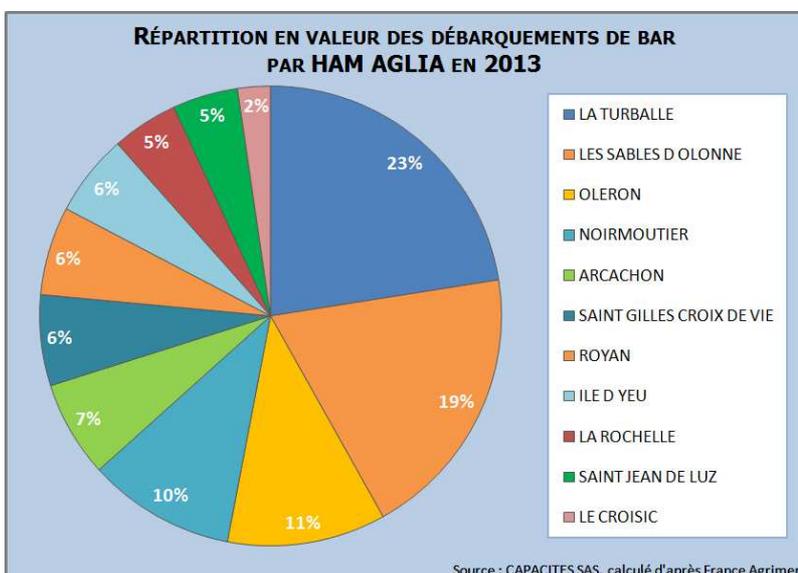


Débarquements mensuels sur la façade Aglia (3 régions)

La saison haute de production du bar s'étend de novembre à mars.

49 % des volumes annuels de bar ont été débarqués durant le premier trimestre 2013, représentant 35 % de la valeur.

Le niveau de prix mensuel est corrélé aux apports (prix moyens les plus bas observés au 1^{er} trimestre) mais aussi à la demande (maintien des prix moyens en décembre malgré l'augmentation des apports). Le prix du bar est 2 fois plus élevé durant la saison estivale (16 €/kg en moyenne sur le 3^{ème} trimestre).

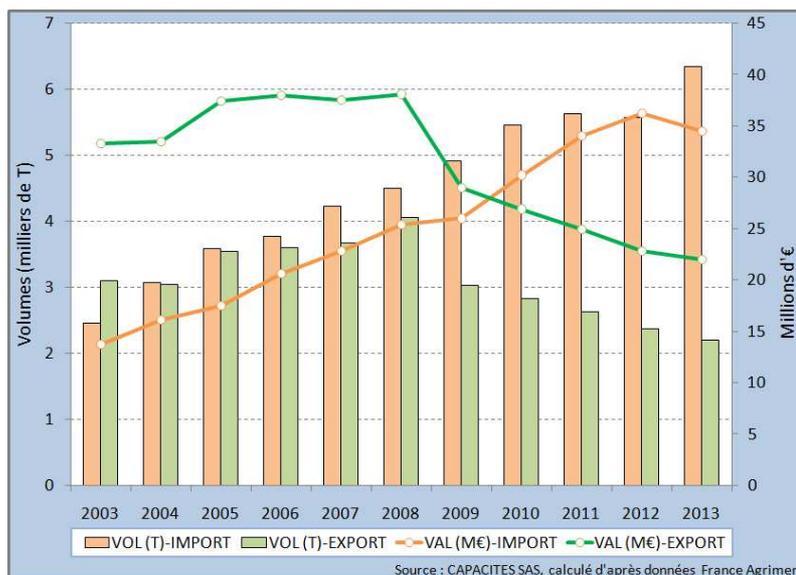


Répartition de la valeur débarquée dans les HAM de l'Agilia en 2013

Les 3 premières HAM couvrent 53 % de la valeur du bar débarqué sur la façade Aglia en 2013.

La Turballe, près de 23 % en valeur, conforte son 1^{er} rang en 2013 (+35 % de volumes / 2012). En 2nde place se trouve la HAM des Sables d'Olonne qui gagne 1,3 points en valeur malgré une baisse de -13 % des volumes débarqués. Puis Oléron qui se maintient au 3^{ème} rang grâce à une hausse de +23 % des apports de bar en volume (+29 % en valeur).

Noirmoutier passe de la 6^{ème} à la 4^{ème} place avec +31 % en valeur, passant devant Arcachon et Saint-Gilles Croix de Vie.

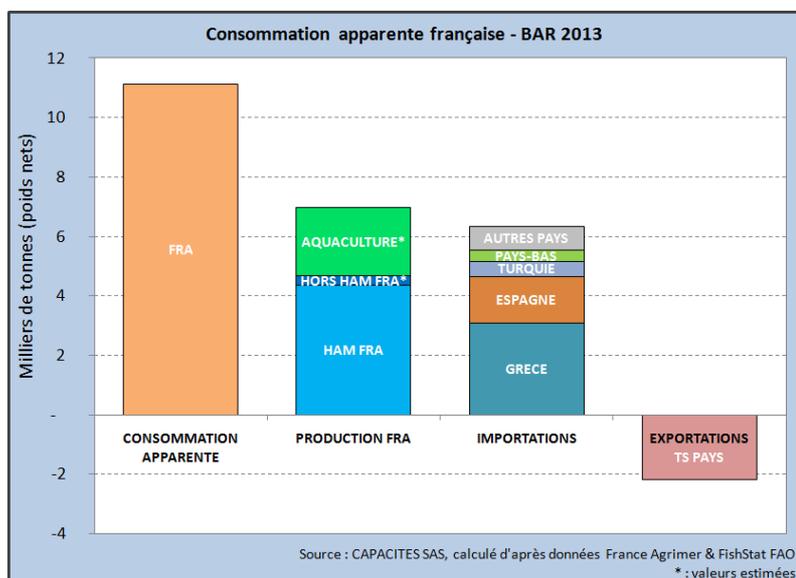


Echanges internationaux de la France

Après une année 2012 en baisse, les volumes importés sont repartis à la hausse en 2013, pour atteindre 6 344 T. Leur valeur est cependant en baisse de -5 % et atteint 34,5 millions d'euros.

Les volumes exportés ont continué leur chute (-7 %) entre 2012 et 2013 (-12 % par an depuis 2008).

Les échanges commerciaux sont essentiellement composés de bar frais (97 % des volumes exportés, 99 % des importations).

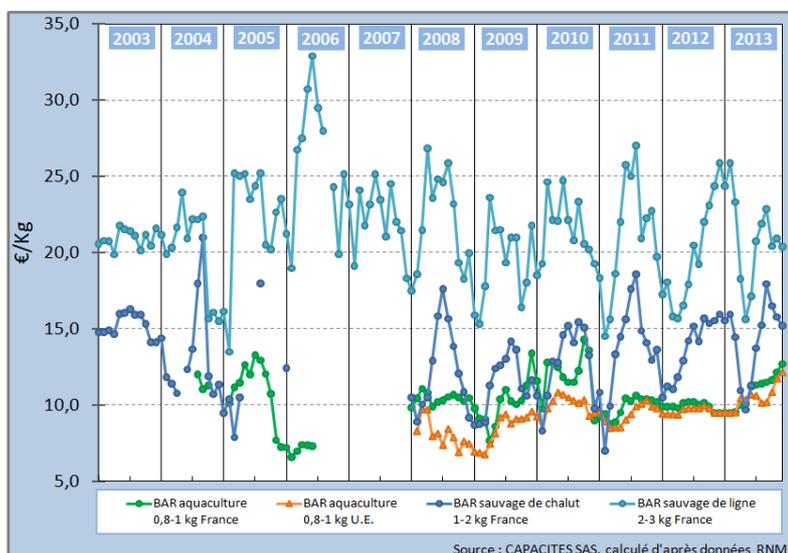


Produits concurrentiels du bar français en 2013

En 2013, la consommation apparente de bar représente 1,6 fois les volumes de bar produits par la France (pêche et aquaculture). Elle est couverte à 54 % par des produits d'élevage.

Le prix du bar importé en frais ou réfrigéré, principalement d'élevage, est inférieur de près de 5 €/kg au prix du bar exporté (5,43 €/kg pour le bar importé contre 10,07 €/kg pour les exportations). A noter que la production française débarquée en halles à marée se situe à 10 €/kg en 2013.

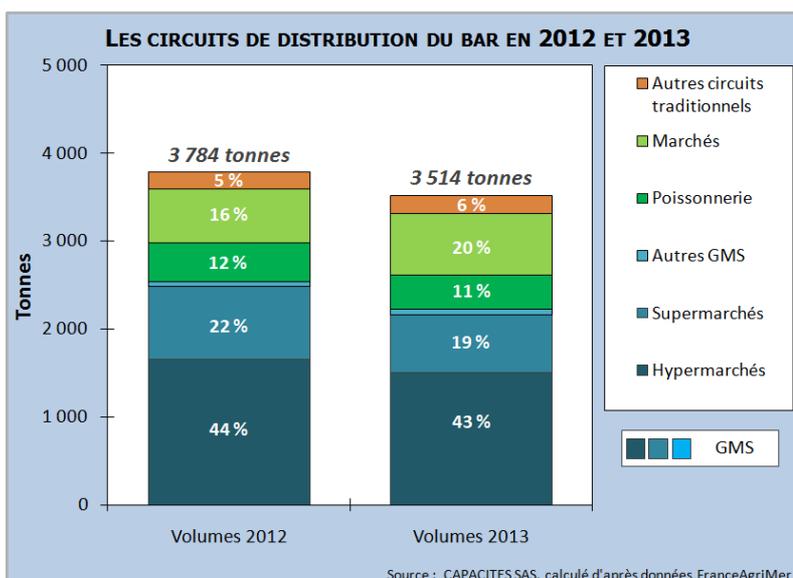
- Origine du bar importé par la France : Grèce 49% / Espagne 25%
- Marchés destinataires à l'export : Italie 37 % / Royaume-Uni 14 % / Belgique 10,3 % / Allemagne 10 %



Mise en marché au MIN de Rungis

Alors que l'écart entre le prix moyen du bar d'aquaculture français et celui d'importation s'était presque réduit à zéro, il s'est à nouveau creusé en faveur du premier à partir du 2^{ème} semestre 2013.

Concernant le bar sauvage débarqué en France, les niveaux de prix ont atteint leurs niveaux le plus bas au 2^{ème} trimestre 2013. Le bar de ligne reste de 1,2 à 1,6 fois plus cher que le bar de chalut.



Consommation et distribution à domicile des ménages en France

Pour la 3ème année consécutive, la consommation des ménages à domicile de bar frais a diminué (-7 % entre 2012 et 2013, -36 % depuis 2010).

Les ventes en GMS ont régressé de -4 points entre 2012 et 2013, au bénéfice des circuits traditionnels qui représentent 37 % des volumes de bar frais achetés par les ménages en 2013.

Un ménage sur 10 achète du bar frais (taux de pénétration 10,4 %).

A la distribution, le prix moyen du bar varie entre 13,2 €/kg en GMS et 16,8 €/kg sur les marchés.

Critère de définition observé	Volume 2012 (Tonnes)	Volume 2013 (Tonnes)	Evolution 12/13
Tranche d'âge			
Moins de 35 ans	257	218	-15%
35 à 49 ans	702	728	4%
50 à 64 ans	1 262	1 107	-12%
65 ans et plus	1 563	1 461	-7%
Profession et Catégorie Socio-professionnelle			
Aisée	988	1 116	13%
Moyenne supérieure	1 369	1 175	-14%
Moyenne inférieure	1 154	894	-23%
Modeste	273	330	21%

Profils de consommateurs

Les ménages de 50 ans et plus représentent 73 % des volumes de bar consommés à domicile (-2 points/2012).

La catégorie socioprofessionnelle aisée affiche une progression des volumes consommés de +13 %.

En parallèle, les catégories moyennes (supérieure et inférieure) qui représentent près des 2/3 des volumes consommés, ont fortement réduit leur consommation de bar frais (- 8 points/2012).

Tendances récentes 2013-2014 :

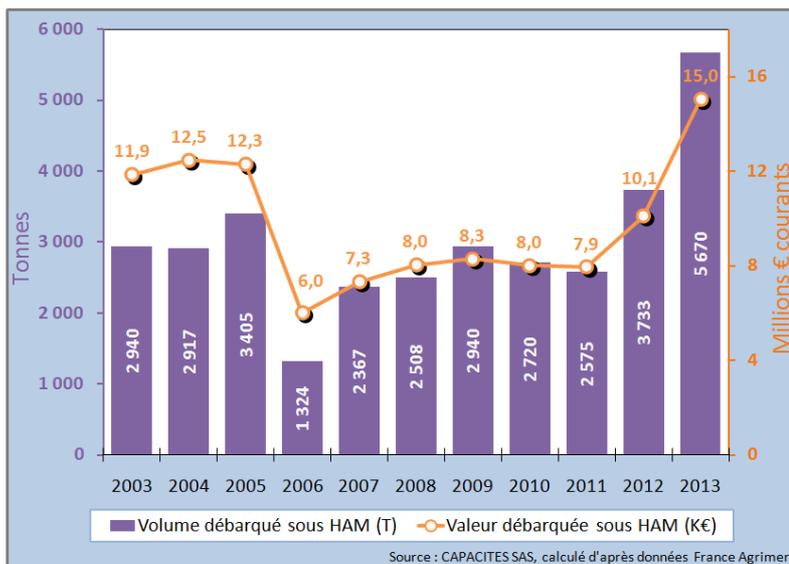
Même s'il n'existe pas de quotas de débarquement, le bar bénéficie depuis 2011 d'un plan de gestion et notamment des mesures de régulation des captures. Une régulation des captures qui concerne les professionnels mais cible aussi la pêche récréative.

Le 20 octobre 2014, la commission bar du CNPMM a opté pour une augmentation de la taille minimale de capture du bar à 40 cm, pour tous les métiers pêchant le bar, et pour l'ensemble des zones concernées par cette espèce (Mer du Nord, Manche, Mer Celtique et Golfe de Gascogne). Des mesures de gestion complémentaires ont également été proposées, pour l'ensemble de ces zones :

- ✓ L'arrêt biologique d'un mois à prendre entre le 1er janvier et le 31 mars.
- ✓ Des limitations de capture par navire.
- ✓ Des seuils de prises accessoires de bar par marée pour les pêcheries.
- ✓ La commission Bar souhaite également qu'un système d'AEP (Autorisation Européenne de Pêche) par zone soit mis en place dans le cadre d'un plan de gestion de l'espèce à long terme.

L'année 2014 enregistre une chute des volumes débarqués (-16 %) liée aux épisodes de tempêtes du début d'année. Le prix du bar s'est envolé depuis le début 2014 (+15 %).

3. LE MERLU

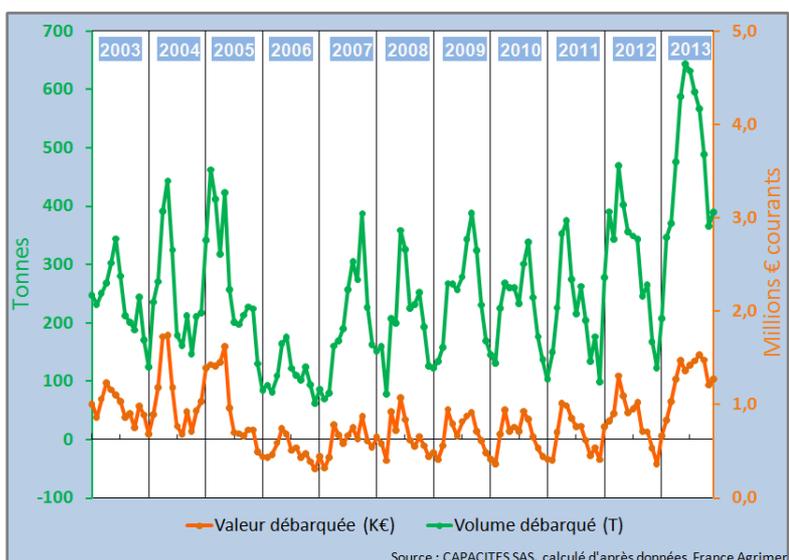


Débarquements annuels sur la façade Aglia (3 régions)

L'Agilia concentre 46 % en volume et 47 % en valeur du merlu débarqué sous les HAM françaises, valeurs en hausse de +7 points par rapport à 2012.

La production de merlu sur la façade Agilia progresse de 52 % en volume et de 49 % en valeur entre 2012 et 2013.

Cette augmentation de la production en volume s'accompagne d'une baisse du prix moyen de -2 %, passant de 2,71 à 2,65 €/kg.

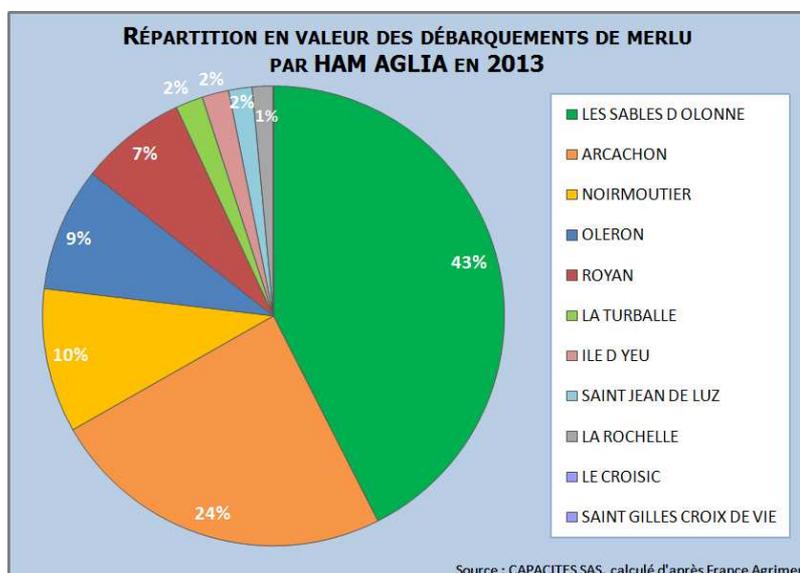


Débarquements mensuels sur la façade Aglia (3 régions)

En 2013, la saison haute de production du merlu n'a démarré qu'au mois d'avril et s'est étendue jusqu'en octobre. Le premier semestre 2013 totalise ainsi 46 % des apports de l'année en volume (60 % en 2012) et 44 % en valeur (57 % en 2012).

Le gain en volume entre le 1^{er} semestre 2013 et le 1^{er} semestre 2012 est de 17 %, en valeur il atteint 14 %.

Pendant la pleine saison de production d'avril à octobre, les prix mensuels observés sont plus bas que ceux de 2012. En janvier ainsi que d'octobre à décembre ils sont supérieurs à ceux de 2012 et dépassent les 3 €/kg.



Répartition des débarquements de la façade Aglia en 2013

Les 2 premières HAM couvrent 67 % de la valeur de merlu débarqué sur la façade Aglia en 2013.

Saint-Jean de Luz, 43 % en valeur, avec une hausse des volumes de +124 % en 2013, prend le 1^{er} rang au détriment des Sables (24 % en valeur), dont les volumes ont pourtant enregistré une hausse de +12 % entre 2012 et 2013.

Les prix moyens sont relativement comparables entre les HAM des 3 régions. Les HAM d'Arcachon, Oléron et Saint Gilles ont connu une baisse de -20 % et plus par rapport à 2012, pour un prix moyen inférieur à 3 €/kg.

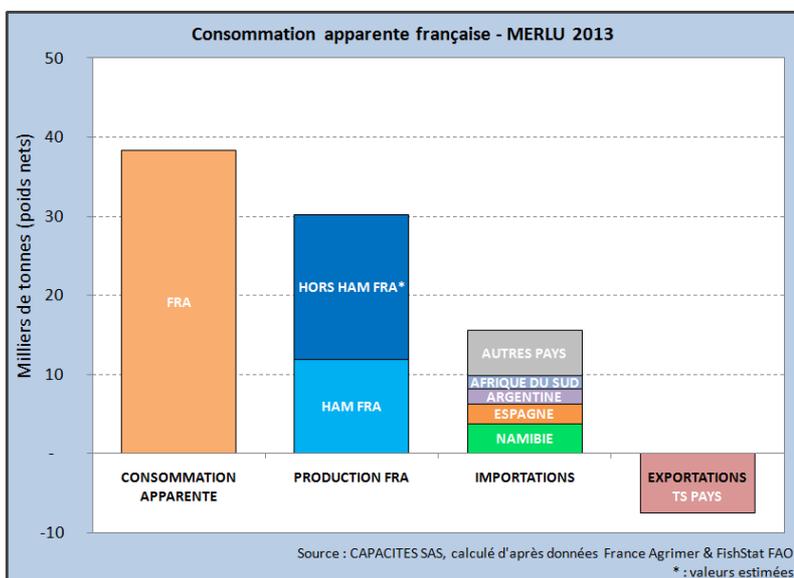


Echanges internationaux de la France

Malgré une hausse de 16 % des exportations de merlu en 2013, la balance commerciale reste largement déficitaire. Avec 15 558 T importées en 2013, la France importe 2,1 fois plus de merlus qu'elle n'en exporte.

Les merlus sont majoritairement importés sous forme de filets congelés (62 % des volumes en 2013).

Les exportations de merlus sont, quant à elles, essentiellement composées de merlu frais (88 % des volumes).

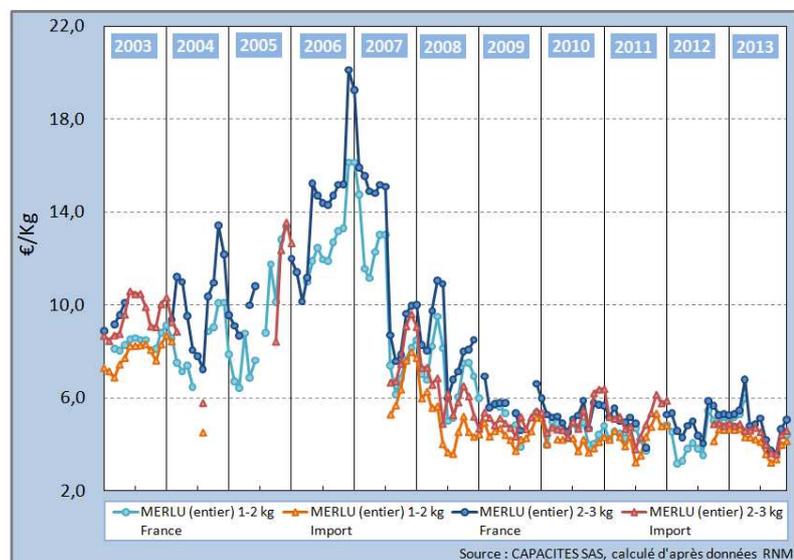


Produits concurrentiels du merlu français en 2013

La consommation apparente française de merlu est 1,3 fois supérieure en volume à la production nationale, dont 39 % sont commercialisés sous halles à marée.

Les produits importés proviennent principalement de Namibie (95 % importés en filets congelés, espèce Merlu du Cap), d'Espagne (83 % en frais ou réfrigéré, espèce Merlu commun), d'Argentine (86 % en filets congelés – Merlu du Cap) et d'Afrique du Sud (84 % en filets congelés – Merlu argentin).

Les exportations sont essentiellement destinées à l'Espagne (84 % des volumes exportés en 2013) en frais ou réfrigéré.

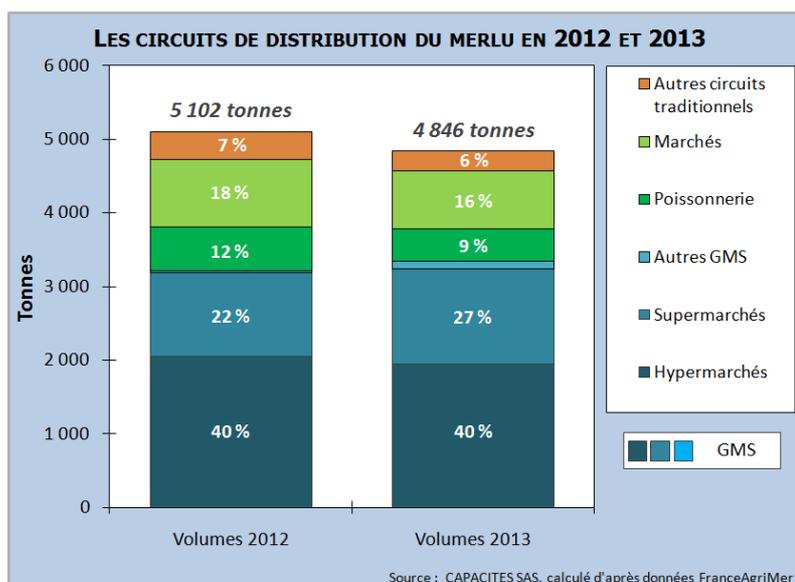


Mise en marché au MIN de Rungis

Contrairement à 2012, le marché de Rungis a été approvisionné en merlu d'importation tout au long de l'année 2013.

Depuis 2009, les prix moyens restent toujours faibles, n'apportant pas de signes de reprise des marchés. Pour 2013, les prix observés sur la période d'août à octobre ont été particulièrement bas.

Les prix moyens du merlu d'importation sont légèrement inférieurs au prix du merlu d'origine française, avec des écarts plus marqués sur mars et avril.



Distribution et consommation à domicile des ménages en France

La consommation de merlu frais a diminué de -5 % en 2013. Parallèlement, le prix moyen a augmenté de 3,2 %.

Moins d'1 ménage sur 10 achète du merlu et le taux de pénétration reste stable entre 2012 et 2013. Les ménages consommateurs de merlu en achètent moins en 2013.

Les GMS commercialisent près des 2/3 du merlu commercialisé en frais.

A la distribution, le prix moyen du merlu varie entre 8,8 €/kg en GMS et 12 €/kg sur les marchés.

Critère de définition observé	Volume 2012 (Tonnes)	Volume 2013 (Tonnes)	Evolution 12/13
Tranche d'âge			
Moins de 35 ans	138	98	-29%
35 à 49 ans	444	542	22%
50 à 64 ans	1 844	1 819	-1%
65 ans et plus	2 676	2 388	-11%
Profession et Catégorie Socio-professionnelle			
Aisée	1 005	1 027	2%
Moyenne supérieure	1 660	1 481	-11%
Moyenne inférieure	1 940	1 836	-5%
Modeste	496	503	1%

Profils de consommateurs

94 % du volume de merlu consommé par les ménages français provient des ménages de 50 ans et plus. La classe moyenne (inférieure et supérieure) représente 66 % de la consommation de merlu.

Les foyers modestes ont fortement diminué leur consommation en 2013 (-67 %). C'est le cas également des consommateurs de 50 à 64 ans (-59 %).

Seuls les foyers de 35 à 49 ans (+7 %) et la classe aisée (+3 %) ont légèrement augmenté leur consommation en 2013.

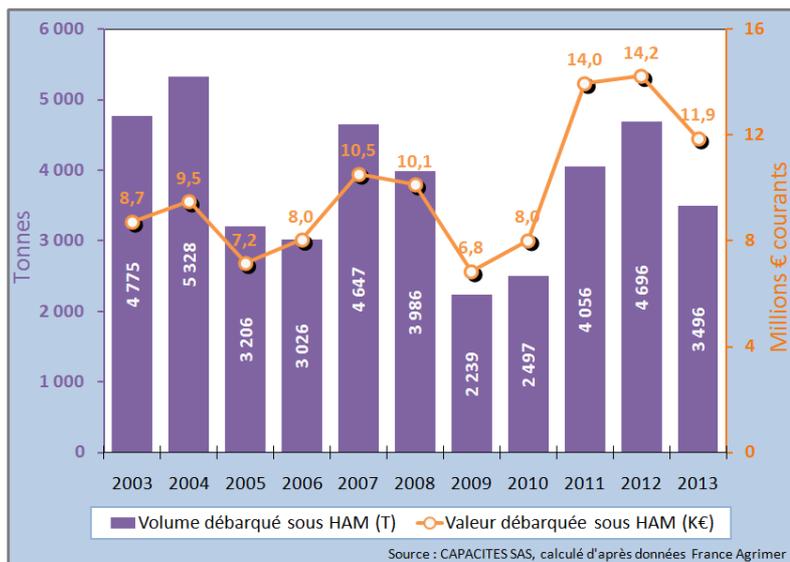
Tendances récentes 2013-2014 :

2014 enregistre une hausse de +40 % des quotas totaux de l'UE, qui passent de 69 249 tonnes en 2013 à 98 112 tonnes.

La France a obtenu 43 411 tonnes sur le merlu (soit +4 %/2013), dont 21 151 tonnes sur la zone pour la zone CIEM VIII a, b, d, e.

L'année 2014 enregistre une hausse importante des volumes débarqués (+44 %). Malgré cette hausse, le prix de vente se maintient à un niveau de 2,48 euros/kg (-2 %/2013) soit une hausse en valeur de +46 % qui témoigne d'une demande soutenue,

4. LA SEICHE

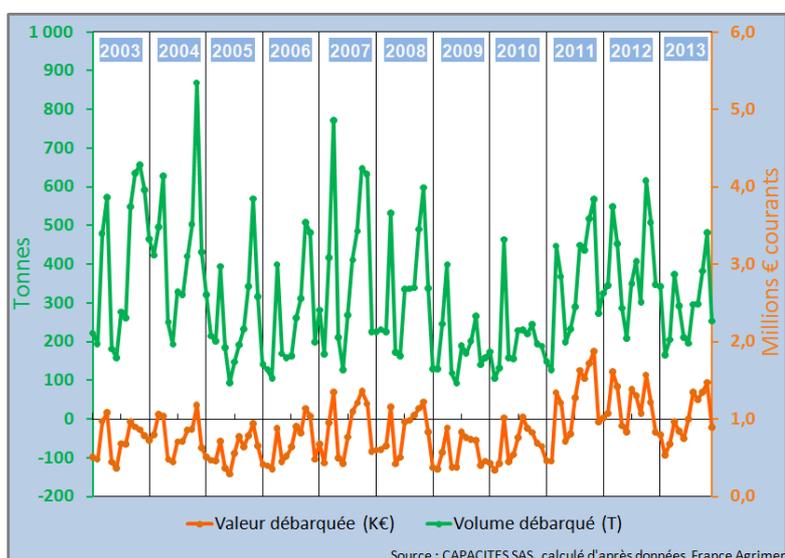


Débarquements annuels sur la façade Aglia (3 régions)

En 2013, l'Aglia concentre 41 % en volume (+1 pt/2012) et 49 % en valeur (+7 pts/2012) de la seiche débarquée sous les HAM françaises.

De 2009 à 2012, la production de seiche dans les 3 régions de l'Aglia a connu une période de croissance importante (taux annuel de croissance de 28 % par an). Mais en 2013 le niveau de volume a chuté de -26 % et la valeur de -17 % par rapport à 2012.

Le prix moyen de la seiche sous les HAM Aglia a enregistré une hausse de 12 % en 2013, passant de 3 à 3,4 €/kg.

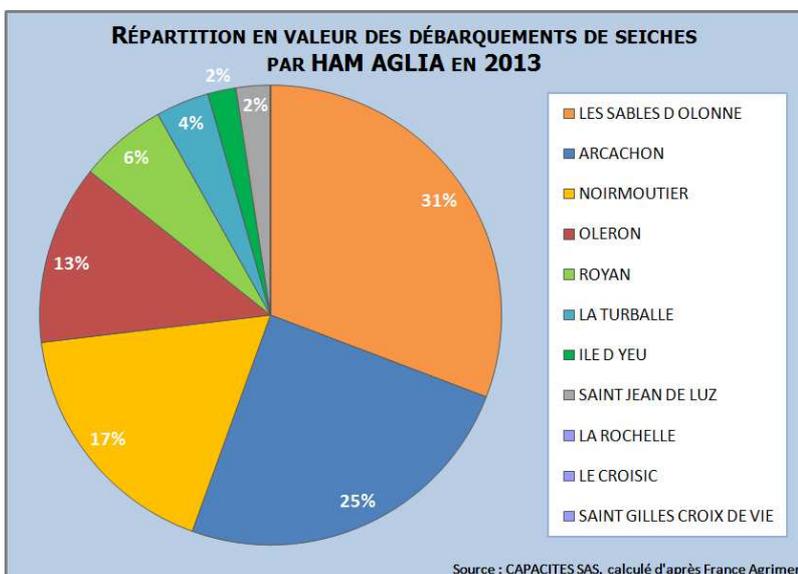


Débarquements mensuels sur la façade Aglia

Le pic de production de la seiche sur février-mars est moins prononcé en 2013 qu'en 2012. La perte en volume entre les 1^{ers} trimestres 2012 et 2013 est de -41 %, elle atteint -46 % en valeur.

Au 1^{er} trimestre 2013, 20 % des volumes de seiche ont été débarqués (-6 % / 2012) représentant 17 % de la valeur (-9 % / 2012).

Les prix mensuels observés sont en moyenne plus hauts qu'en 2012, surtout au second semestre où, sauf pour le mois de novembre, ils dépassent toujours les 3,5 €/kg.

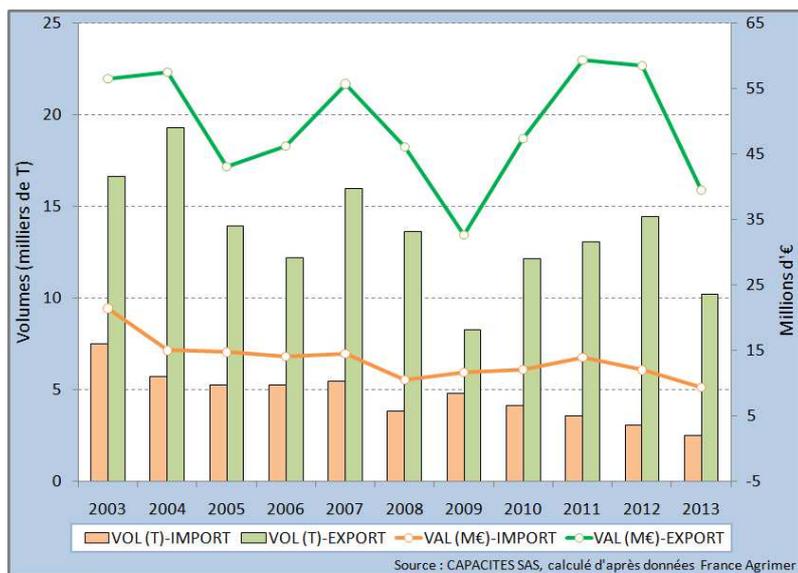


Répartition des débarquements de la façade Aglia en 2013

Les 3 premières HAM couvrent 73 % de la valeur de seiche débarquée sur la façade Aglia en 2013.

Les Sables, 31 % en valeur, occupent le 1^{er} rang depuis 2011 devant La Turballe et Oléron.

Toutes les HAM Aglia enregistrent une baisse des volumes débarqués entre 2012 et 2013 (volumes divisés par 3 à Royan et par 2 à Arcachon, Noirmoutier, l'île d'Yeu et Saint-Gilles). Si les prix se sont effondrés en 2012 (-12 % en moyenne sur la façade Aglia) du fait notamment d'une augmentation des volumes débarqués, on observe une croissance générale en 2013 (+12 % en moyenne).

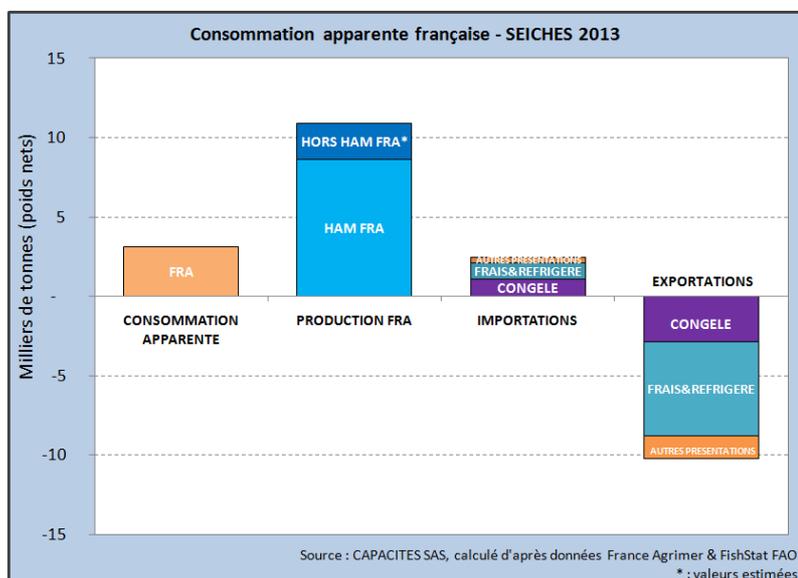


Echanges internationaux de la France

Malgré une baisse de -29 % des exportations de seiche en 2013, la balance commerciale reste largement excédentaire. Avec 10 210 tonnes exportées en 2013, la France exporte 4 fois plus de seiches qu'elle n'importe.

La valeur des importations (toutes présentations confondues), enregistre une baisse de -23 % par rapport à 2012 et -33 % par rapport à 2011, passant sous la barre des 10 millions d'euros.

La valeur des exportations enregistre également une chute importante de -32 % entre 2012 et 2013.



Produits concurrentiels de la seiche française en 2013

La production nationale, dont 80 % sont débarqués en halles à marée, est 3,5 fois supérieure en volume à la consommation apparente française de seiche.

La seiche est importée soit congelée (45 % des volumes en 2013), provenant principalement du Sénégal, soit fraîche ou réfrigérée (40 % des volumes en 2013), produits en provenance d'Espagne et des Pays-Bas.

Les exportations de seiche, destinées pour 52 % à l'Italie et 39 % à l'Espagne, sont majoritairement composées de seiche fraîche ou réfrigérée (58 % des volumes). La seiche congelée représente 28 % des volumes exportés.



Mise en marché au MIN de Rungis

L'évolution des prix moyens du blanc de seiche d'origine France et Import montre une certaine stabilité depuis fin 2012. Par rapport à 2012, les moyennes de prix de la seiche origine France et EU ont enregistré une hausse. Le prix le plus bas se situe en fin de période estivale (saisonnalité de la demande).

Si les courbes de prix France et Import ne suivent pas exactement la même évolution pour l'année 2013, on observe que le prix de la seiche d'origine UE est toujours supérieur à celui de la seiche française avec un écart moyen de +8 %. En parallèle, la seiche congelée d'importation (non représentée sur le graphique) se maintient à un prix stable de 9 €/kg.

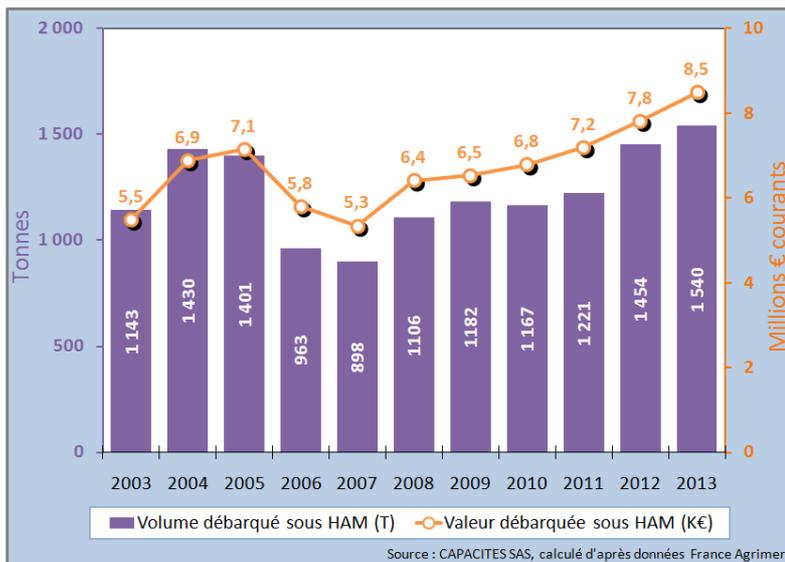
Tendances récentes 2013-2014 :

La seiche est une espèce ciblée par les pêcheurs professionnels mais également par les pêcheurs de loisir. La saison de pêche 2014 a été nettement moins bonne qu'en 2013, avec des niveaux de volumes débarqués inférieurs à -43 % par rapport à 2013. La hausse sensible du prix moyen (+40 %) ne suffit pas à combler le manque à gagner.

Note : les bases de données utilisées concernant la consommation de céphalopodes ne permettent pas de distinguer les espèces calmars et encornets, seiches et poulpes.

Elles sont synthétisées dans la suite du document, après la fiche espèce du CALMAR.

5. LA BAUDROIE

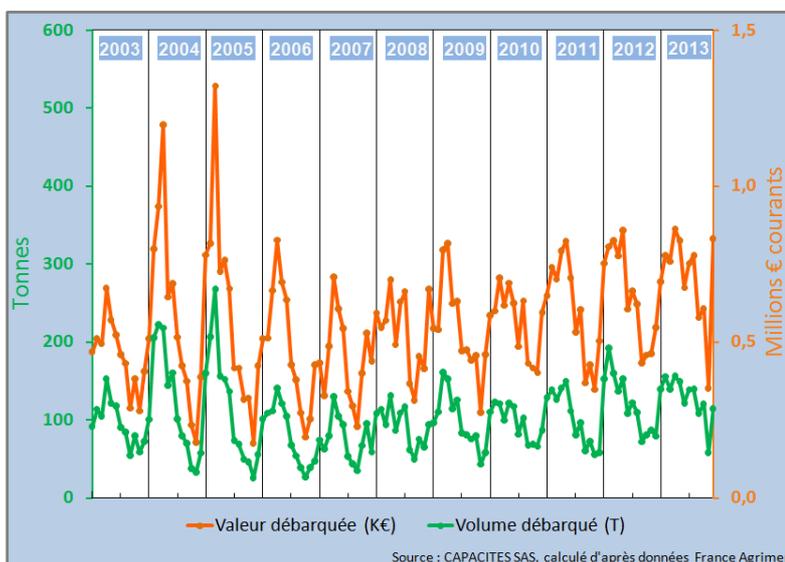


Débarquements annuels sur la façade Aglia (3 régions)

En 2013, les HAM de l'Agilia (3 régions) concentrent 12 % du volume et de la valeur de la baudroie débarquée sous les HAM françaises, soit 1 point de plus qu'en 2012.

Depuis 2007, la production des 3 régions ne cesse de progresser. Entre 2012 et 2013, la hausse des débarquements est de +6 % en volume et +9 % en valeur.

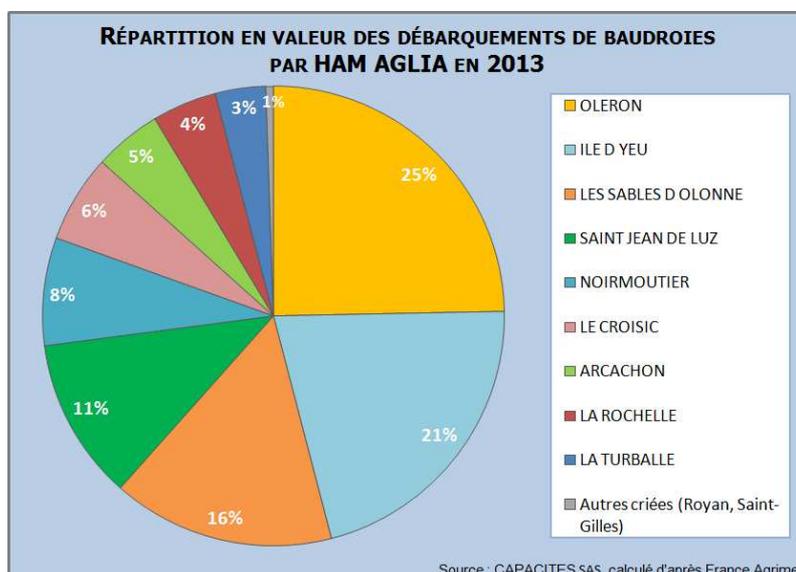
Le prix moyen est à nouveau en hausse pour s'établir autour de 5,51 €/kg, soit 5 % de plus que les prix moyens observés en 2013 au niveau national.



Débarquements mensuels sur la façade Aglia (3 régions)

Comme les années précédentes, la principale saison de production s'est concentrée sur le 1^{er} semestre 2013 (56 % en volume et en valeur). Cependant, cette année, on peut noter une apparence plus importante de la baudroie jusqu'en octobre. Au 2nd semestre 2013 la production est supérieure de 20 % à celle du 2nd semestre 2012, aussi bien en volume qu'en valeur.

Les prix mensuels plus faibles durant l'été 2013 qu'en 2012 (-11 % en août et septembre) ont été nettement supérieurs en début et fin d'année (+19 % en février et +14 % en novembre).

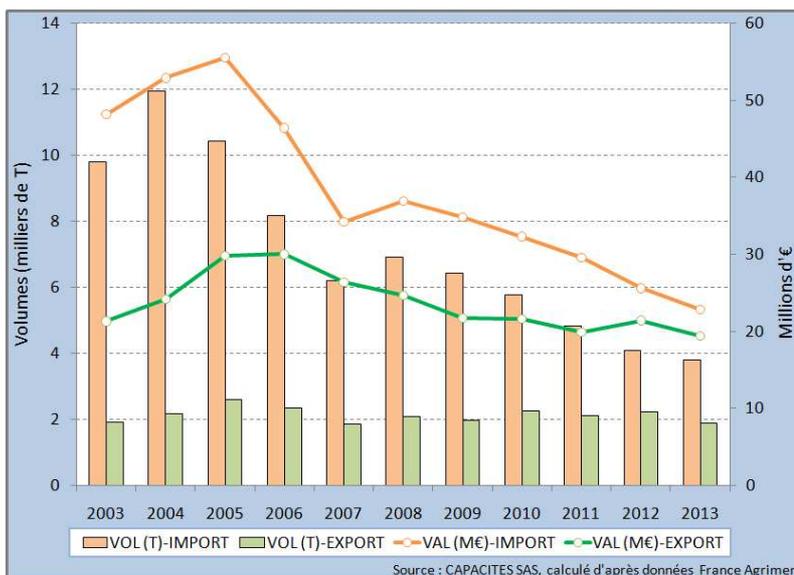


Répartition des débarquements de la façade Aglia en 2013

Les 3 principales HAM restent Oléron, l'île d'Yeu et Les Sables d'Olonne. Elles représentent 62 % de la valeur débarquée en baudroie dans les 3 régions de la façade Aglia en 2013.

Si La Turballe et Le Croisic ont connu une chute sensible des volumes débarqués par rapport à 2012 (respectivement -35 % et -18 %), d'autres HAM enregistrent en revanche une hausse sensible des ventes de baudroie, en particulier les ports à dominante fileyeurs, comme Saint-Jean-de-Luz, Noirmoutier, Arcachon ou Royan.

Les prix moyens, hormis pour Noirmoutier (-1 %), ont augmenté entre 2012 et 2013 dans toutes les HAM des 3 régions.

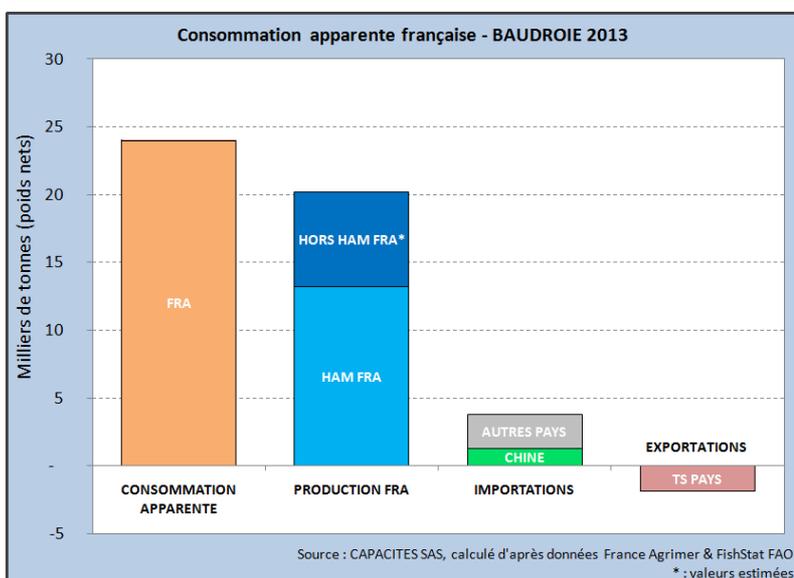


Echanges internationaux de la France

Pour la boudroie, le solde commercial est toujours déficitaire en volume, même s'il a tendance à se réduire depuis 2005. En 2013, les importations comme les exportations ont chuté.

En 2013, les exportations étaient essentiellement composées de boudroies en queue réfrigérée (80 % des volumes) et dans une moindre mesure en queue congelée (15 %).

La boudroie importée en 2013 était surtout en queue réfrigérée (43 % des volumes) et en queue congelée (38 %).

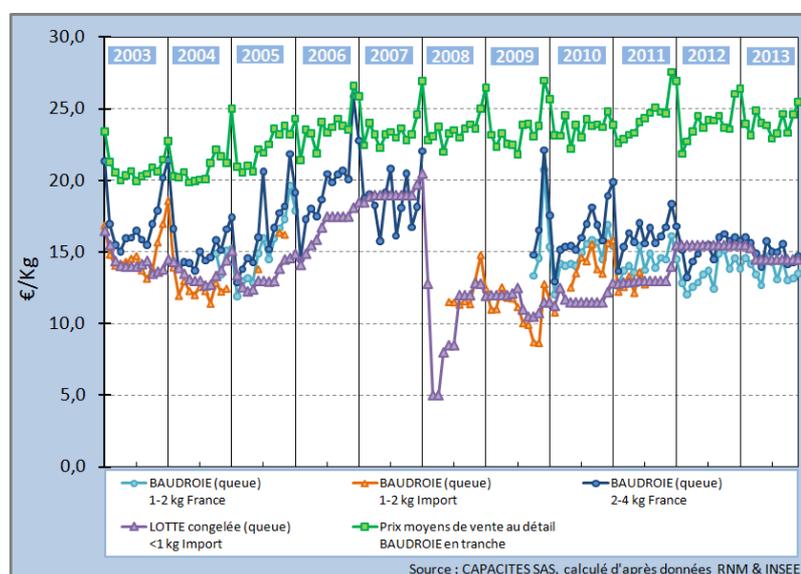


Les produits concurrentiels de la boudroie française en 2013

La production nationale, dont les 2/3 sont débarqués en HAM, représente 85 % de la consommation apparente française de boudroie.

La Chine représente l'origine principale de la boudroie (*lotte chinoise*) importée (33 % en volume), avec des produits majoritairement congelés. Les Etats-Unis représentent 13 % des volumes de boudroie importés par la France, sous forme de queue et de chair en congelé. Le Royaume-Uni, l'Irlande et la Belgique sont également 3 fournisseurs européens de boudroie réfrigérée.

La France exporte essentiellement vers l'Espagne (18 % des volumes exportés), l'Italie (16 %), l'Allemagne (9 %) et dans une moindre mesure la Belgique (4 %).

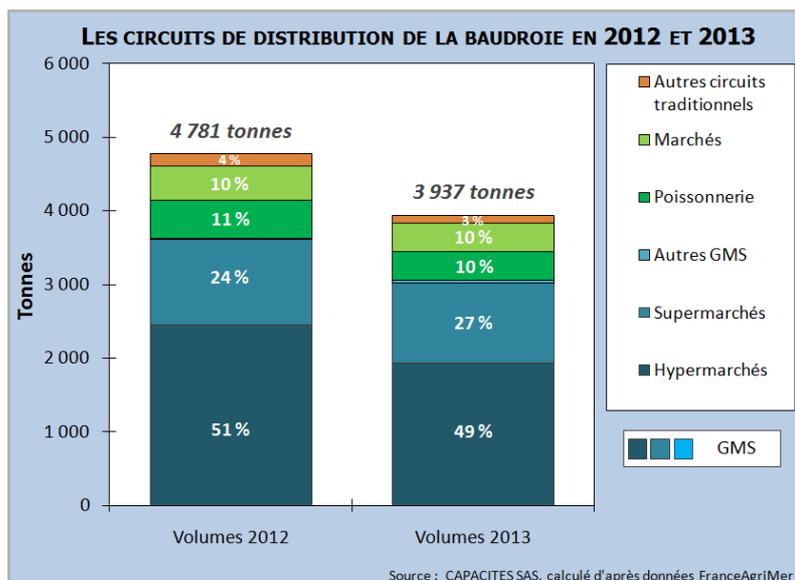


Mise en marché au MIN de Rungis

A l'image de 2012, aucune boudroie d'importation n'a approvisionné le marché de la marée fraîche sur Rungis en 2013.

Seule de la lotte congelée a été enregistrée, à un prix de 15,3 €/kg sur le 1^{er} trimestre puis 14,5 €/kg sur le reste de l'année, prix plus faibles qu'en 2012.

Le prix de vente au détail de la boudroie fraîche en tranche est entre 50% et 70% plus cher que celui de la queue de boudroie origine France commercialisée sur le marché de Rungis. Cet écart s'est encore légèrement creusé en 2013.



Distribution et consommation à domicile des ménages en France

En 2013, la consommation à domicile des ménages français en baudroie fraîche a fortement chuté (-18%) pour atteindre des niveaux historiquement bas.

L'ensemble des circuits de distribution ont été affectés par cette baisse de la consommation des ménages. Les poissonneries et les autres circuits traditionnels sont les plus touchés avec une perte respective de -25% et -43% des volumes écoulés.

A la distribution, le prix moyen de la baudroie varie entre 15,9 €/kg en GMS et 23,3 €/kg sur les marchés traditionnels.

Critère de définition observé	Volume 2012 (Tonnes)	Volume 2013 (Tonnes)	Evolution 12/13
Tranche d'âge			
Moins de 35 ans	219	172	-22%
35 à 49 ans	838	625	-25%
50 à 64 ans	1 562	1 328	-15%
65 ans et plus	2 162	1 812	-16%
Profession et Catégorie Socio-professionnelle			
Aisée	1 227	1 173	-4%
Moyenne supérieure	1 535	1 386	-10%
Moyenne inférieure	1 714	1 210	-29%
Modeste	305	168	-45%

Profils de consommateurs

Les plus de 50 ans représentent aujourd'hui 80 % des consommateurs de baudroie fraîche à domicile. Ce sont les moins de 50 ans qui ont le plus revu leurs achats à la baisse.

Parmi les catégories socioprofessionnelles, ce sont les foyers modestes et dans la moyenne inférieure qui se sont le plus détournés de ce produit avec respectivement -45 % et -29 % d'achats en moins.

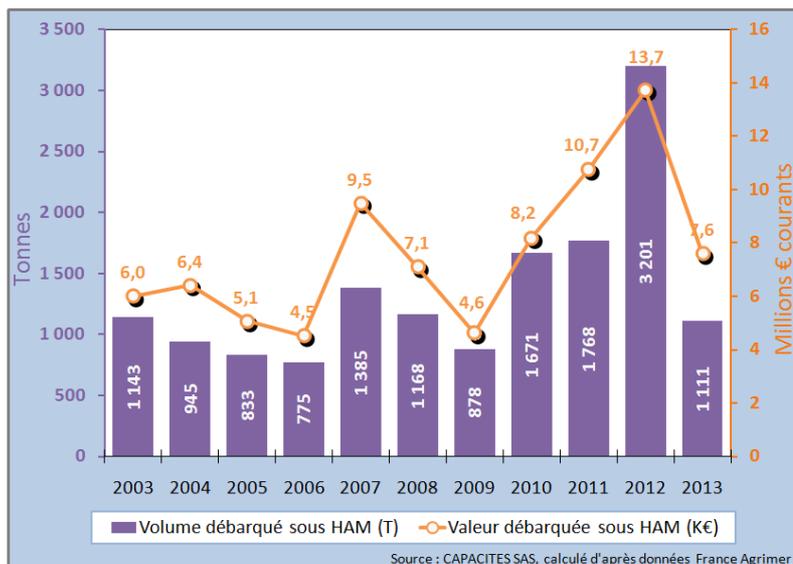
Tendances récentes 2013-2014 :

Pour 2014, l'UE a délivré 57 390 tonnes de TAC, soit au total 8 % de plus qu'en 2013. La France a obtenu 29 507 tonnes, avec une hausse significative en zones VII et VIII (+15 %) et une baisse pour les autres stocks. L'arrêté du 15 avril 2014 portant répartition de certains quotas de pêche accordés à la France pour l'année 2014 a attribué 8 351 tonnes pour la zone CIEM VIII a, b, d, e (7 397 tonnes, arrêté du 25 juin 2013).

Pour 2015, la Commission envisage de revenir à des niveaux inférieurs de TAC de baudroie dans la zone CIEM VIII a,b,d,e.

Les quantités débarquées en 2014 diminuent légèrement par rapport à 2013 (-2 %/2013). Le prix de vente en criée affiche une stabilité entre 2013 et 2014, à un niveau de 5,6 euros/kg.

6. LE CALMAR

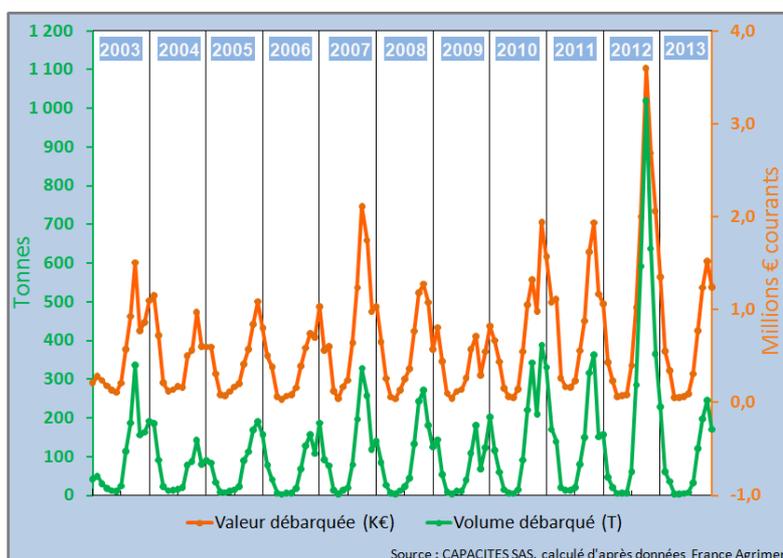


Débarquements annuels sur la façade Aglia (3 régions)

En 2013, l'Agilia concentre 28 % en volume (-25 pts / 2012) et 29 % en valeur (-13 pts / 2012) du calmar débarqué sous les HAM françaises.

Les débarquements de calmar dans les HAM Agilia, après une année 2012 exceptionnelle, enregistrent une chute à 1 111 tonnes en 2013.

Malgré une hausse du prix moyen qui atteinte 6,8 €/kg soit plus de 2,5 €/kg de hausse par rapport à 2012, la valeur des débarquements ne dépassent pas les 8 millions d'euros soit une chute de -45 % par rapport à 2012.

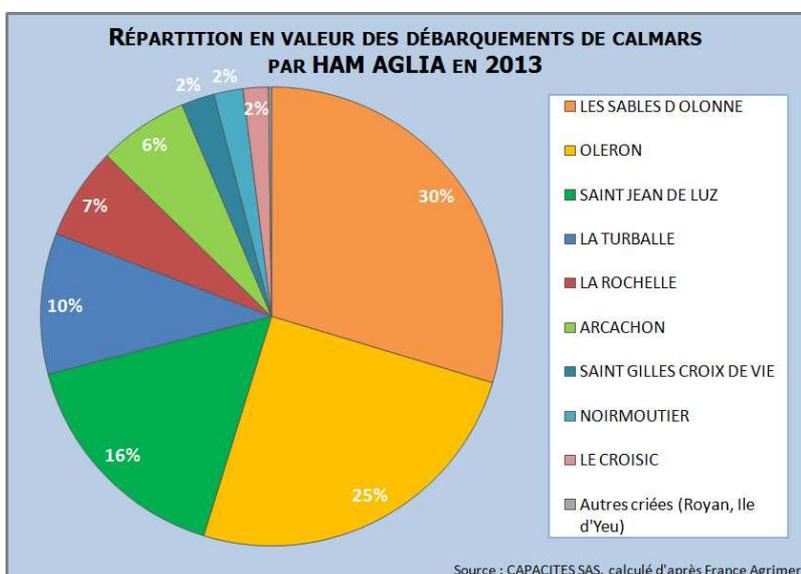


Débarquements mensuels sur la façade Aglia (3 régions)

La saison haute de production du calmar s'étend de septembre à janvier.

Après une année 2012 exceptionnelle, l'année 2013 est marquée une chute très importante de la production sur le 2nd semestre (-61 % / 2nd semestre 2012 et -44 % / 2nd semestre 2011).

En pleine saison de production, les prix mensuels observés sont en moyenne plus hauts de +60 % par rapport à ceux de 2012, avec des différences allant de 1,7 €/kg en décembre à près de 6 €/kg au mois d'août.

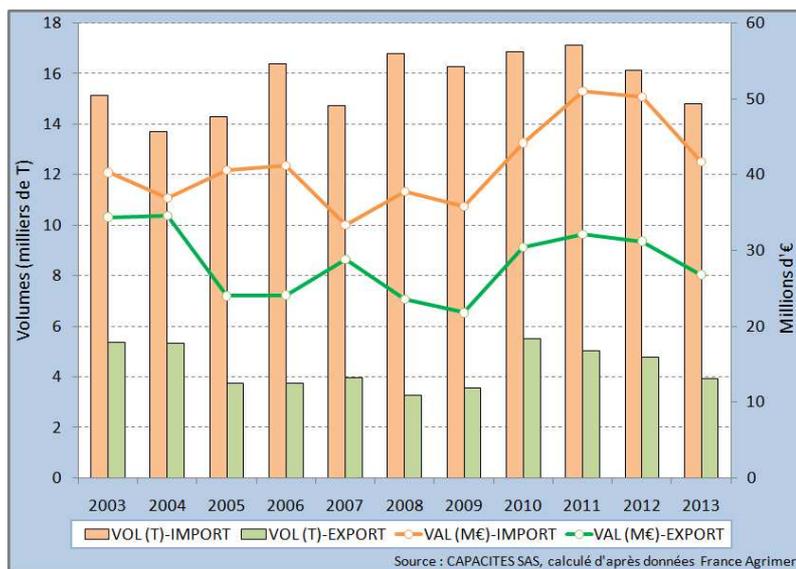


Répartition des débarquements de la façade Aglia en 2013

Après une année exceptionnelle sur l'ensemble des HAM AGLIA en 2012, les débarquements connaissent de fortes baisses en 2013 et plongent à des niveaux inférieurs à ceux de 2011.

Les Sables, 30 % en valeur, reprennent le 1^{er} rang en 2013 avec 492 T débarquées. Oléron, 25 % en valeur, enregistre une chute très importante des volumes qui passent de 740 T en 2012 à 284 T en 2013 soit -62 %.

Saint-Jean de Luz reprend le 3^{ème} rang devant La Turballe. Son prix moyen reste le plus élevé de la façade à 7,15 €/kg du fait de la proximité du marché espagnol.



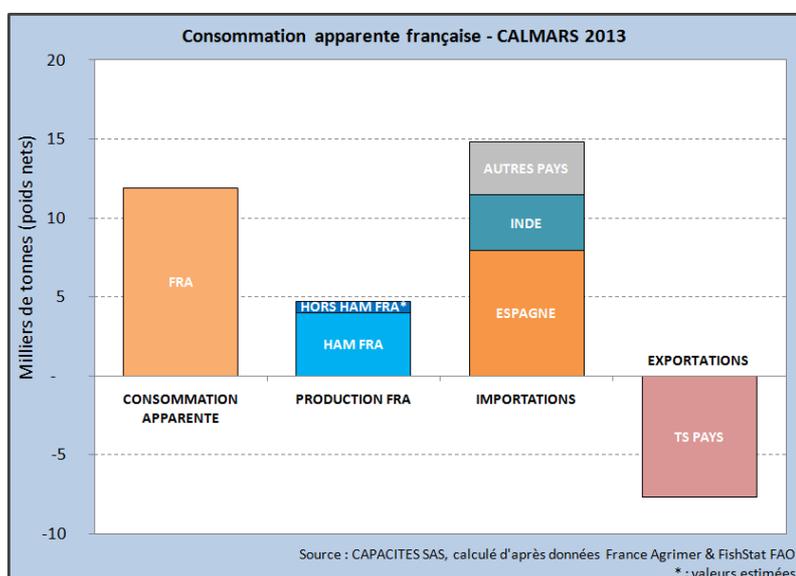
Echanges internationaux de la France

La balance commerciale reste largement déficitaire en 2013 avec 14 822 tonnes importées (-8 % / 2012) et 3 942 tonnes exportées (-17 % / 2012).

La France importe près de 4 fois plus de calmars qu'elle n'en exporte.

La valeur des importations représente près de 42 millions d'euros et enregistre une baisse de -17 % par rapport à 2012.

La valeur des exportations enregistre également une chute importante de -14 % entre 2012 et 2013.

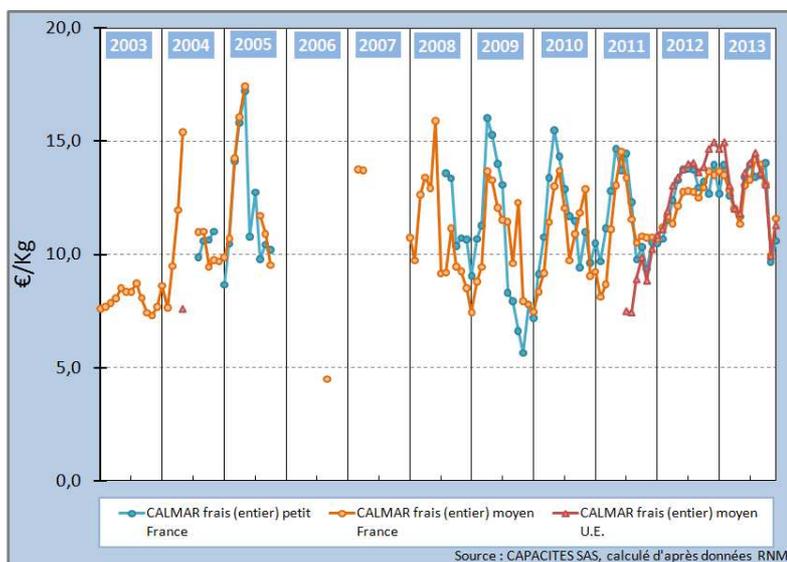


Produits concurrentiels du calmar français en 2013

La production nationale, dont 85 % est débarqués en HAM, représente 40 % de la consommation apparente française de calmars.

Afin de couvrir sa consommation apparente, la France importe principalement des calmars en provenance d'Espagne (53 % des volumes importés, la moitié en congelé) et d'Inde (24 % des volumes, essentiellement en congelé)

L'Italie et l'Espagne sont les 2 principaux marchés à l'export, essentiellement sur un produit frais et réfrigéré : l'Italie représente 31 % des volumes de calmars exportés et l'Espagne 28 %.



Mise en marché au MIN de Rungis

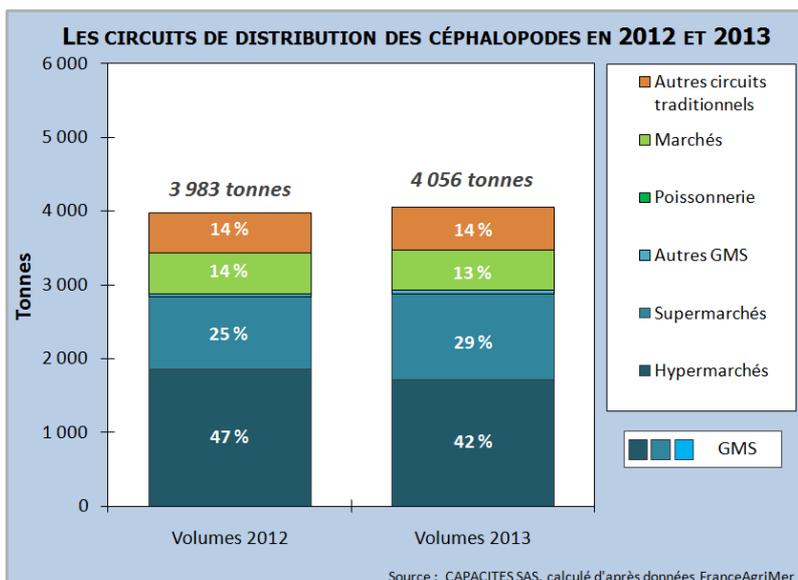
A partir de 2012 le calmar d'importation (taille moyenne) voit son prix dépasser celui du calmar français, tendance qui s'accroît sur la fin de l'année.

En 2013 la tendance se confirme sur le mois de janvier avec également une différence de prix importante en août et décembre 2013. Mais les prix entre le calmar d'importation et le calmar français commercialisés sur le MIN de Rungis restent comparables le reste de l'année.

Tendances récentes 2013-2014 :

Comme pour la seiche, la saison de pêche 2014 pour le calmar a été moins bonne qu'en 2013, avec une chute importante des débarquements (-37 %/2013). La hausse du prix moyen (+23 %) n'a pas permis de combler le manque à gager sur cette espèce.

Note : les informations présentées ci-après (titres surlignés en rouge) concernent les céphalopodes toutes espèces confondues.



Distribution et consommation à domicile des ménages en France

Les volumes de céphalopodes frais (seiches, calmars et poulpes) consommés par les ménages français atteignent 4 056 tonnes en 2013 et sont équivalents à ceux de 2012 (légère hausse de moins de 2 %).

Le calmar représente les 2/3 des volumes consommés, la seiche 15% et le poulpe 10%.

Les GMS distribuent 72 % des volumes.

Au détail, le prix moyen des céphalopodes varie entre 7,7 €/kg en GMS et 14,6 €/kg en poissonnerie, mais ces écarts de prix sont également le reflet d'espèces et de produits différents selon le circuit de distribution considéré.

Critère de définition observé	Volume 2012 (Tonnes)	Volume 2013 (Tonnes)	Evolution 12/13
Tranche d'âge			
Moins de 35 ans	282	280	-1%
35 à 49 ans	960	956	0%
50 à 64 ans	1 458	1 287	-12%
65 ans et plus	1 283	1 533	20%
Profession et Catégorie Socio-professionnelle			
Aisée	814	795	-2%
Moyenne supérieure	1 254	1 107	-12%
Moyenne inférieure	1 404	1 671	19%
Modeste	511	483	-5%

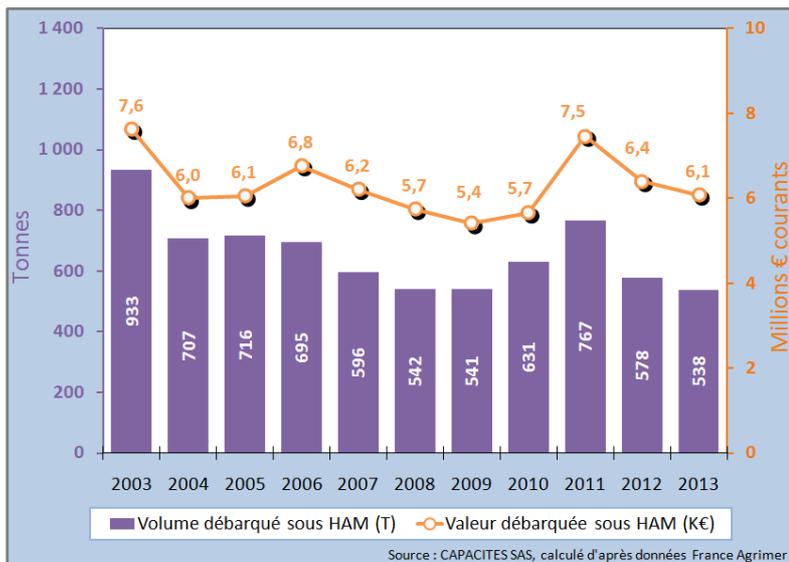
Profils de consommateurs

Les céphalopodes frais sont consommés par moins d'un ménage sur 10. Après plusieurs années de baisse depuis 2009, la légère amélioration observée entre 2012 et 2013 est encourageante et peut s'expliquer par une stabilité des prix.

Les ménages de 50 ans et plus représentent 70 % des consommateurs de céphalopodes. La classe moyenne représente 68 % des achats en volume.

En 2013, ce sont les catégories de consommateurs âgés de plus de 65 ans et appartenant à la classe moyenne inférieure dont les volumes consommés à domicile ont le plus évolué à la hausse.

7. LA LANGOUSTINE

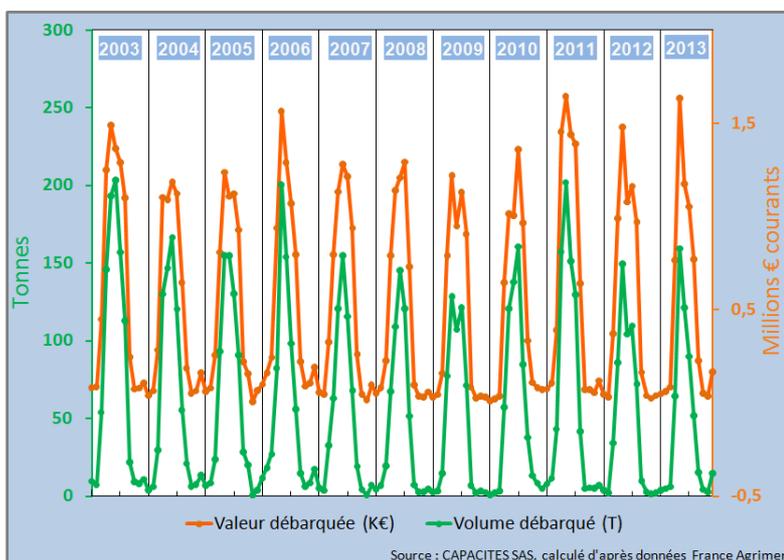


Débarquements annuels sur la façade Aglia (3 régions)

Les HAM des 3 régions de l'Aglia commercialisent 20 % des volumes et de la valeur des débarquements de langoustine sous HAM françaises.

En 2013, les apports en langoustine des HAM de la façade Aglia connaissent pour la deuxième année consécutive une baisse en volume (-7 % / 2012 et -30 % / 2011), ainsi qu'en valeur (-5 % / 2012 et -20 % / 2011). Le prix moyen est passé de 9,7 à 11,3 €/kg entre 2011 et 2013.

Les captures de juin-juillet n'ont pas permis de rattraper les volumes perdus en début de saison.

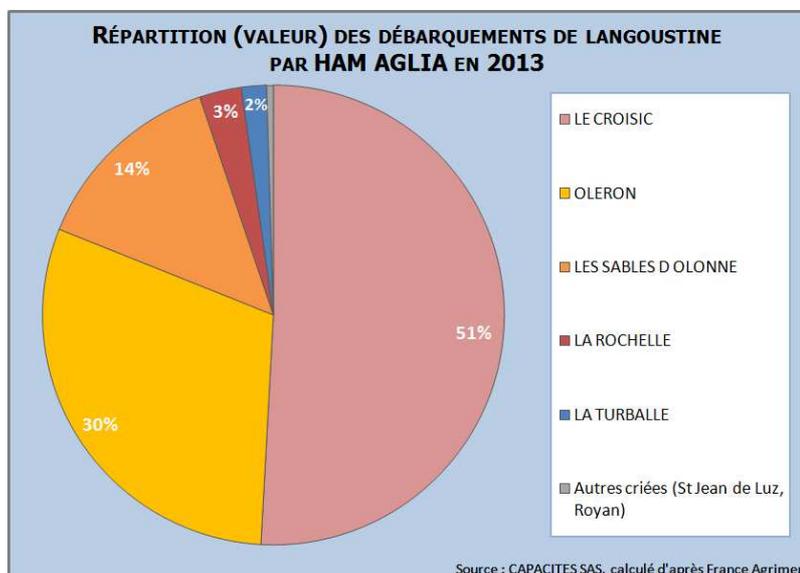


Débarquements mensuels sur la façade Aglia (3 régions)

La production de langoustine se concentre sur la période avril-août, qui représente 90 % des apports en volume et 89 % en valeur.

Sur cette période, la production 2013 enregistre une baisse de -7 % en volume par rapport à 2012 (-29 % / 2011) et de -5 % en valeur (-18 % / 2011).

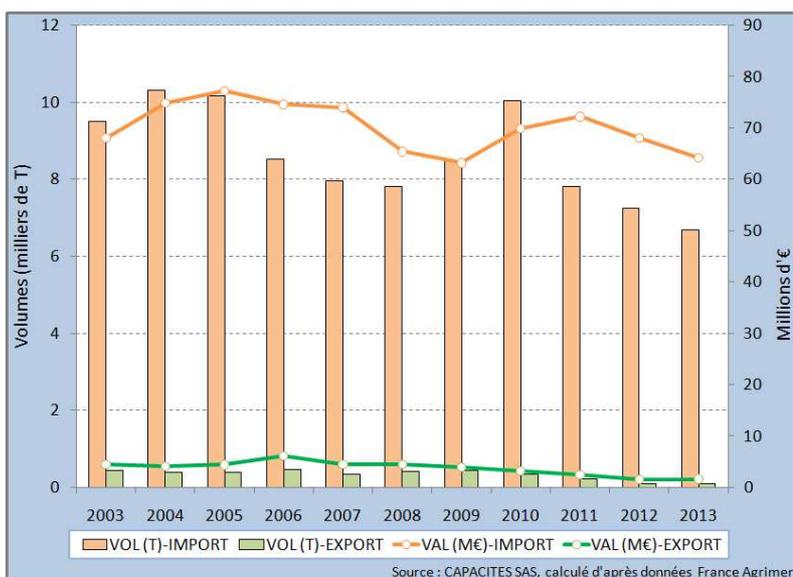
Les prix mensuels observés sont équivalents à ceux de 2012, et en moyenne supérieurs de 17 % à ceux de 2011, sauf en juillet-août malgré des volumes en baisse par rapport aux étés précédents.



Répartition des débarquements de la façade Aglia en 2013

Les débarquements de langoustine concernent 5 HAM du sud de la façade Aglia. Le Croisic, 1^{ère} HAM en valeur (51 %), voit ses volumes évoluer de +6 % avec une évolution en valeur de +5 %. Cette hausse s'explique par une nouvelle organisation des ventes suite à la création d'une Société d'Economie Mixte regroupant le Croisic et la Turballe. Le Croisic, spécialisé notamment sur la langoustine, récupère les volumes de la Turballe, où les volumes sont passés de près de 24 000 T en 2012 à 9 300 T en 2013.

Oléron, au 2nd rang en valeur (31 %), enregistre une baisse de -20% des volumes de langoustine en 2013 (-37 % / 2011) et -15 % en valeur (-26 % / 2011).



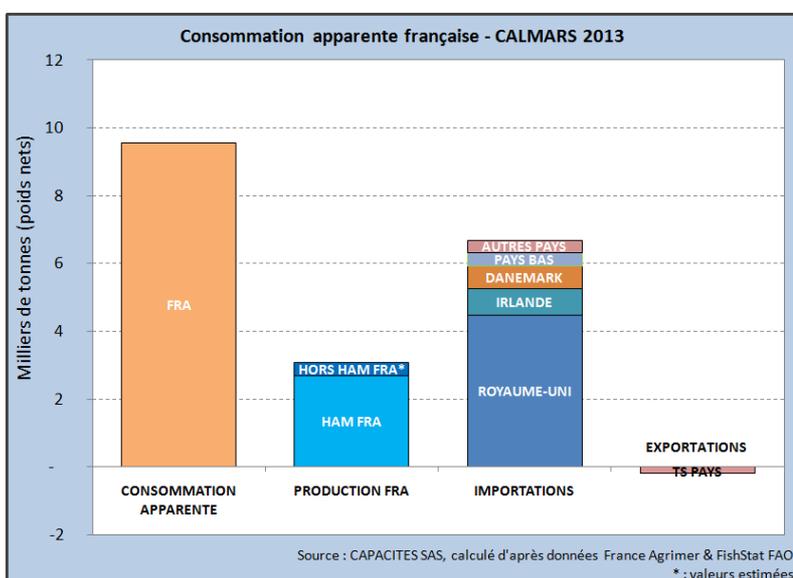
Echanges internationaux de la France

La balance commerciale de la langoustine est très déficitaire :

- Valeur des importations = x40 la valeur exportée
- Volume des importations = x65 le volume exporté

La langoustine fraîche constitue 60 % des volumes exportés et 61 % des volumes importés.

Le prix de la langoustine exportée (16 €/kg) est 1,7 fois supérieur à celui de la langoustine importée.



Produits concurrentiels de la langoustine française en 2013

En 2013, la consommation apparente française représente 9 555 T couvertes pour près de 30 % par la production nationale.

Les importations depuis le Royaume-Uni représentent 67 % des volumes importés, pour un prix sensiblement inférieur à celui observé dans les HAM françaises (10,3 €/kg pour la langoustine importée réfrigérée origine Royaume-Uni contre 11€/kg en HAM françaises).

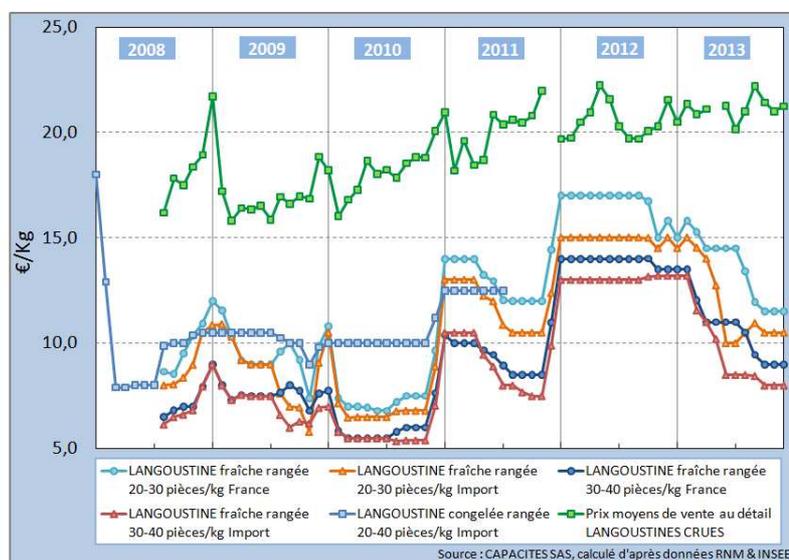
La langoustine réfrigérée représente 61 % des volumes importés, les écarts de prix entre production nationale débarquée en HAM (langoustine vivante pour 68 % des volumes) et prix à l'importation s'expliquent en grande partie par des présentations différentes.

Mise en marché au MIN de Rungis

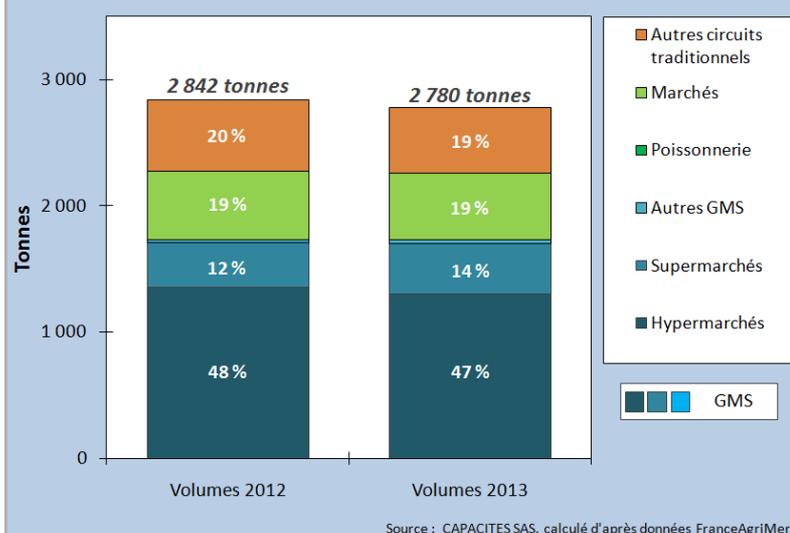
En 2013, la langoustine française calibre 20/30 pièces par kg s'est vendue jusqu'à 4,5 €/kg plus cher que la langoustine d'importation de même calibre. Les écarts les plus importants sont observés sur les mois de juin et juillet du fait d'une baisse du prix de la langoustine d'importation à un niveau de 10 €/kg contre 14,5 €/kg pour la langoustine française.

Les tendances sont les mêmes pour la langoustine plus petite.

L'année 2013 est marquée par des niveaux de prix en baisse par rapport à 2012 et tout au long de l'année 2013. L'absence de hausse des prix sur la période de fin d'année traduit une demande faible sur la période des fêtes.



LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION DE LA LANGOUSTINE EN 2012 ET 2013



Distribution et consommation des ménages en France

2013 est la 4^{ème} année consécutive de baisse de la consommation de langoustine fraîche par les ménages (-40 % / 2009). A noter que 500 T supplémentaires sont également achetées en surgelé.

Les parts de marché des différents circuits de distribution restent stables entre 2012 et 2013, la GMS représentant près des 2/3 des volumes achetés par les ménages.

Le taux de pénétration reste également stable entre 2012 et 2013 (5,7 %).

A la distribution, le prix moyen de la langoustine varie entre 15,2 €/kg en GMS et 17,5 €/kg pour les autres circuits, prix en hausse par rapport à 2012.

Critère de définition observé	Volume 2012 (Tonnes)	Volume 2013 (Tonnes)	Evolution 12/13
Tranche d'âge			
Moins de 35 ans	113	101	-10%
35 à 49 ans	336	324	-4%
50 à 64 ans	1 098	895	-18%
65 ans et plus	1 295	1 460	13%
Profession et Catégorie Socio-professionnelle			
Aïsee	605	648	7%
Moyenne supérieure	880	877	0%
Moyenne inférieure	1 213	1 076	-11%
Modeste	145	180	24%

Profils de consommateurs

Les ménages de 65 ans et plus représentent 53 % des volumes consommés (+6 points/2012). Ce sont les seuls dont la consommation de langoustine fraîche a augmenté entre 2012 et 2013.

Les catégories socioprofessionnelles moyennes sont les principaux acheteurs de langoustine fraîche (70 % des volumes consommés). Ils ont moins consommé en 2013 (-4 points/2012), contrairement aux catégories aisée et modeste, ces dernières restant minoritaires dans la consommation de langoustine (6 % des volumes consommés).

Actualités autour de la langoustine en 2013-2014 :

En 2013, les TAC de l'UE se sont élevés à 67 524 tonnes.

Le Royaume-Uni détient 58 % de quotas de pêche de la langoustine, la France 14 %. Le quota accordé à la France pour l'année 2014 s'élève à 3 665 tonnes pour la zone CIEM VIII a, b, d, e (baisse de -13 % / 2012).

Les volumes de langoustine capturés en 2013 sont restés à un niveau très bas, équivalents à ceux de 2012 (baisse de -30 % / 2011). Le chiffre d'affaires des chalutiers langoustiniers a chuté de -22 % depuis 2011.

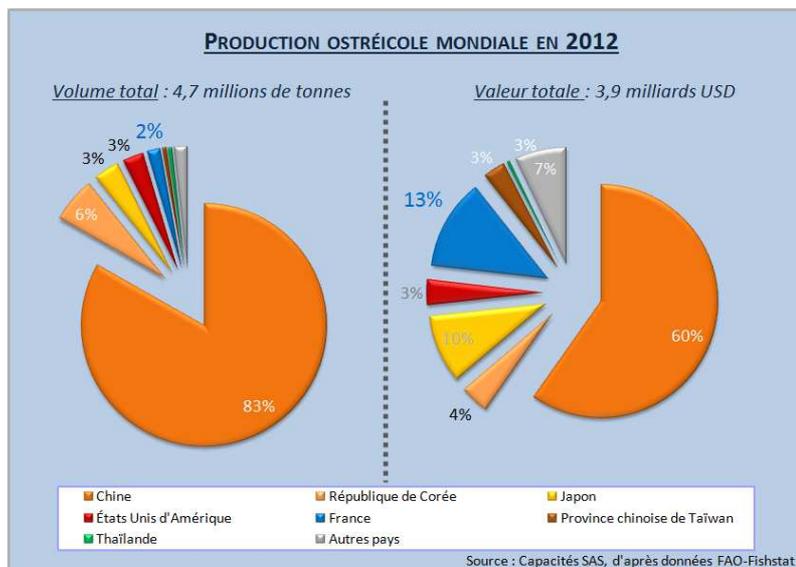
L'année 2014 enregistre une hausse de +10% des quantités débarquées, avec un maintien du prix moyen à 11,05 euros/kg.

A noter la publication par l'AGLIA d'une étude de marché langoustine réalisée dans le cadre du projet UEGC Grande Vasière (rapport final du projet disponible sur le site AGLIA :

http://www.aglia.org/sites/aglia.org/files/docs/Rapportfinal_CGV_internetsmall.pdf

L'AQUACULTURE

A. LES HUITRES



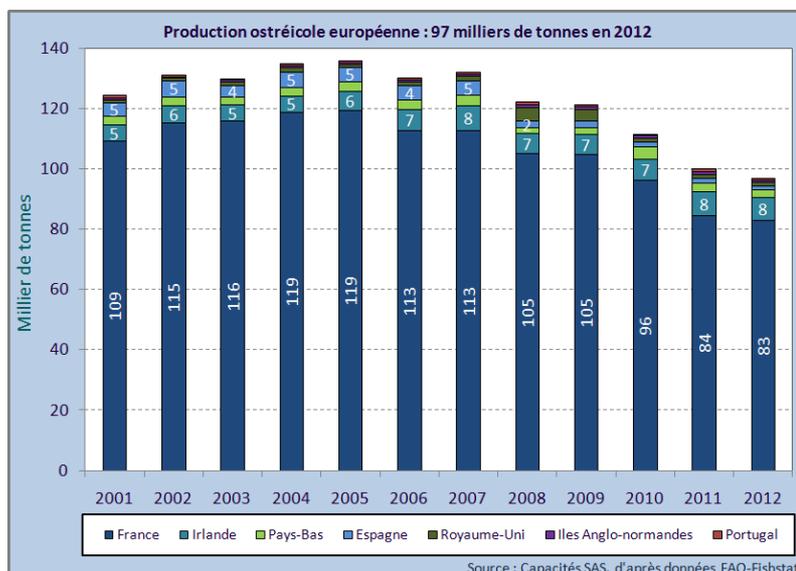
Production mondiale

La culture des huîtres poursuit son développement mondial en grande partie grâce à la Chine :

- Production multipliée par 4 en volume et en valeur en 30 ans ;
- Taux de croissance annuel moyen de 2,6 % en volume entre 2000 et 2012

En 2012, la Chine concentre 83 % des volumes et 60 % de la valeur.

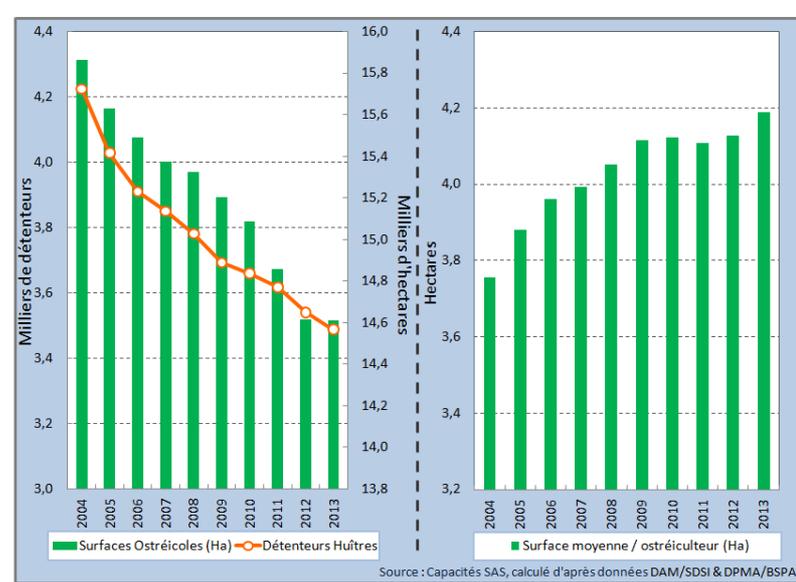
La France occupe le 5^{ème} rang mondial en volume et le 2nd rang en valeur. Elle représente 12,6 % de la production mondiale d'huîtres en valeur (-10,5 % / 2011).



Production européenne

L'Europe concentre 2 % des volumes et 14,4 % de la valeur de la production mondiale ostréicole. Comme en 2011, les volumes restent inférieurs au seuil de 100 milliers de tonnes.

La France, 1^{er} producteur en Europe (85 % des volumes), est particulièrement touchée par les mortalités. Sa production, proche des 120 milliers de t. en 2004 et 2005, se situe en 2012 à 83 000 t. (soit -30 %). La hausse du prix moyen a entraîné une progression de 45 % de la valeur entre 2005 et 2012. La production irlandaise continue de progresser pour atteindre 47 800 t. en 2012 (soit des volumes multipliés par 2.8 depuis 2004).



Facteurs de production en France de 2005 à 2013

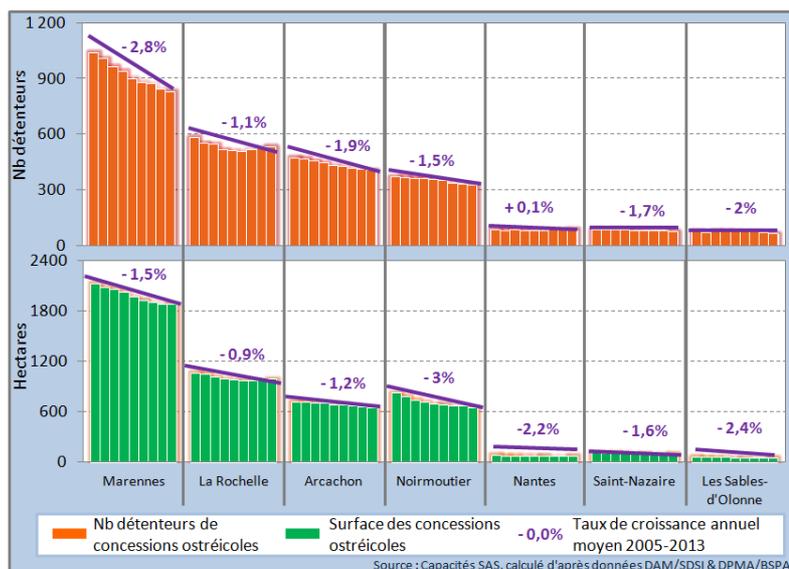
En 2013, sur le domaine public maritime, la France compte 35 469 concessions ostréicoles (38 872 en 2005) détenues par 3 488 ostréiculteurs (4 028 en 2005) et réparties sur 14 610 hectares (15 629 en 2005). Traduisant une diminution plus importante du nombre de détenteurs que celle des surfaces accordées, la surface moyenne par détenteur progresse : de 3,88 ha en 2005, elle est passée à 4,19 ha en 2013.

En 2012, 2 172 entreprises conchylicoles vendant à la consommation sont recensées (-21%/2001). 17 175 actifs conchylicoles correspondant à 8 574 équivalents temps pleins travaillent dans ces entreprises (-18% / 2001).

Facteurs de production dans l'Agria de 2005 à 2013

Les 4 régions de l'Agria concentrent 64 % des concessions ostréicoles françaises (AGLIA : 22 589 concessions en 2013) et 30 % des surfaces réservées à l'élevage d'huîtres sur le domaine public maritimes (AGLIA : 4°401 ha en 2013). Ces deux facteurs de production enregistrent des diminutions plus ou moins marquées selon les quartiers de l'Agria.

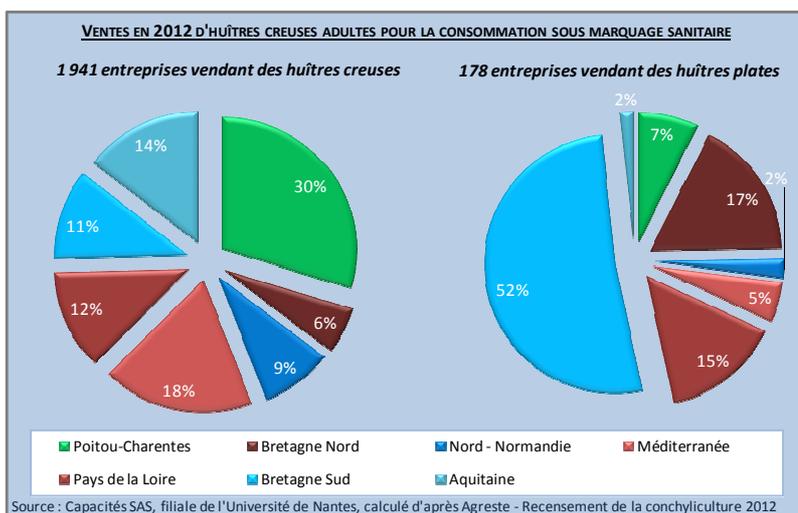
Marennes-Oléron, premier bassin en termes de surfaces accordées (43 % de la surface totale - 1 882 hectares du DPM auquel il faut ajouter 2 000 Ha sur le domaine privé) et en nombre de détenteurs (828 en 2013), accuse la plus forte diminution en nombre de détenteurs (-211) entre 2005 et 2013.



Entreprises ostréicoles par région

En 2012, la vente d'huîtres creuses est réalisée par 1 941 entreprises. La région Poitou-Charentes se distingue toujours par sa première place en termes d'effectifs (30% des entreprises nationales) mais également en termes de volumes vendus. 47% des ventes d'huîtres creuses à destination de la consommation finale proviennent de cette région.

La vente d'huîtres plates est assurée par 178 entreprises dont la moitié d'entre elles ont leur siège d'exploitation en Bretagne sud. En revanche, 3/4 des ventes sont réalisées par des entreprises de Bretagne nord.

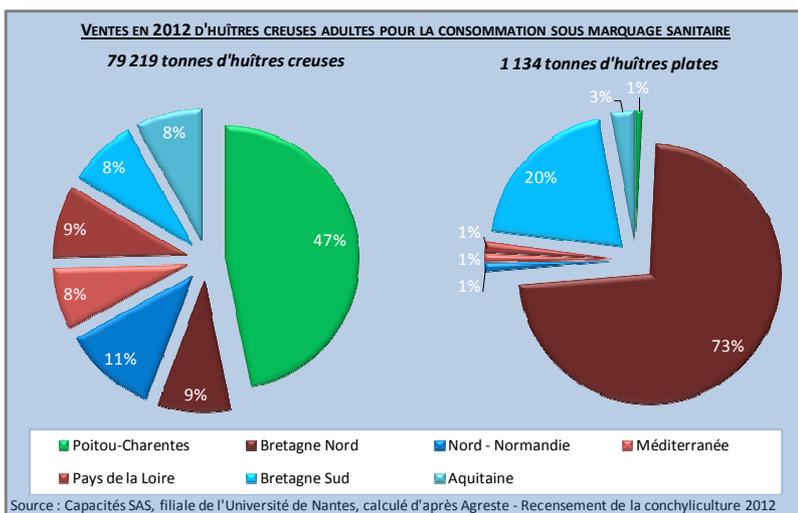


Echanges internationaux de la France

Les exportations enregistrent une nette reprise en 2013 (+7,8 % en volume / +17,5 % en valeur). La valeur exportée atteint 61 millions d'euros. Le prix moyen atteint 7,6 €/kg soit 62 centimes de plus par kg qu'en 2012. Depuis 2009 le prix moyen des exportations a été multiplié par 1,9.

La balance commerciale française demeure bénéficiaire (valeur exportée = 2,3 x la valeur importée). L'Irlande est le 1^{er} pays fournisseur de la France (77 % des volumes importés en 2013), l'Italie son principal client (41 % des volumes exportés).

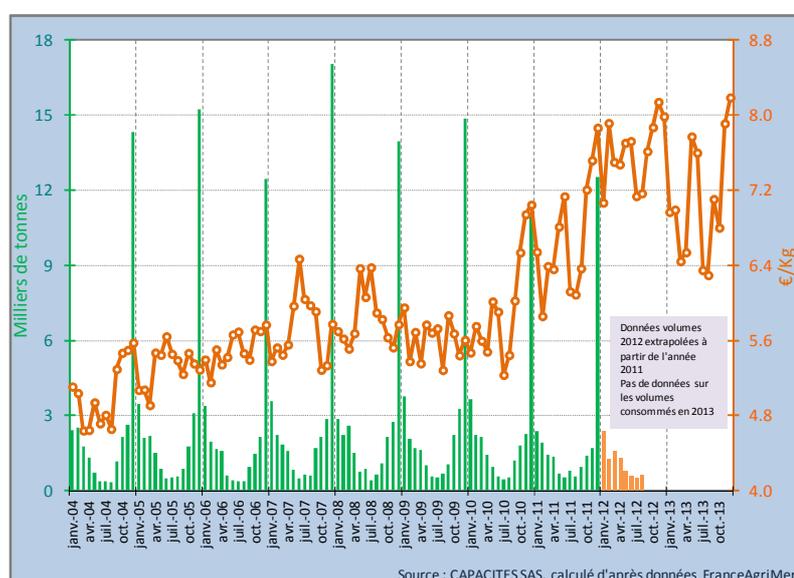




Commercialisation ostréicole par région en 2012

La région Poitou-Charentes conforte sa place de leader de par les volumes d'huîtres creuses qu'elle vend à destination de la consommation finale. Ainsi près de la moitié des quantités vendues proviennent de cette région. Ce phénomène souligne le travail d'affinage spécifique à la Charente-Maritime et dans une moindre mesure, aux Pays de la Loire.

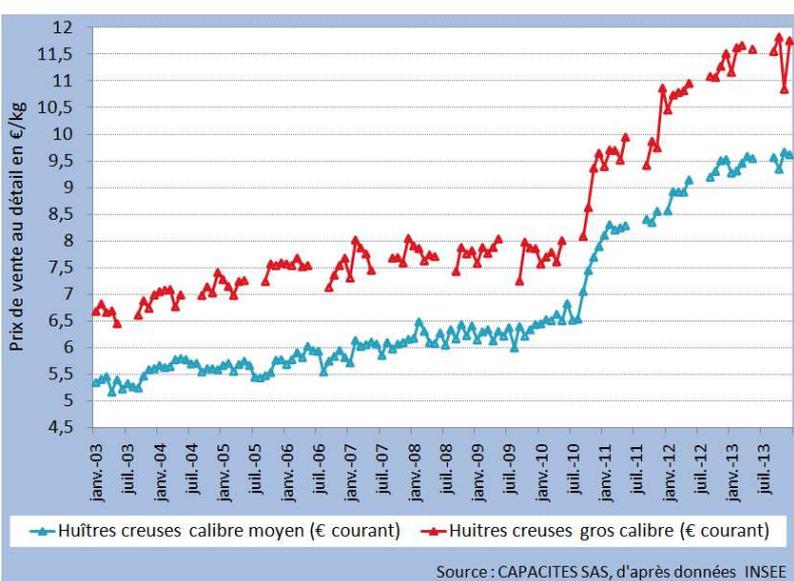
Trois quarts des ventes d'huîtres plates en volume sont réalisées par des entreprises de Bretagne nord.



Consommation des ménages français

Le prix moyen annuel des huîtres à la consommation a enregistré une baisse de -2,7 % entre 2012 et 2013, passant de 7,8 à 7,6 €/kg. La chute a été plus marquée sur les mois de février à avril et de juillet à octobre. Ces mois correspondent aux périodes creuses de commercialisation en termes de volumes vendus.

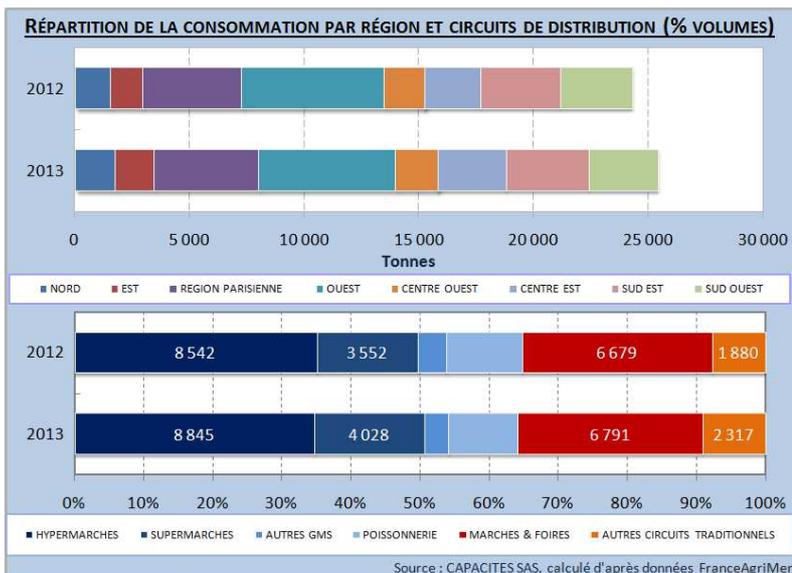
Avec 25 428 tonnes consommées, les ménages français ont augmenté leurs achats de +4,6 % en volume en 2013 soit une augmentation en valeur de +1,8 %/2012.



Indices des prix à la consommation

En 2013, les prix des huîtres creuses calibres moyens et gros se maintiennent à des niveaux historiquement hauts. Ils sont plus du double des prix observés en 2000 (en euros courants).

- L'huître creuse calibre moyen s'est vendue à plus de 9 €/kg toute l'année ;
- L'huître creuse gros calibre s'est vendue à plus de 11 €/kg toute l'année.

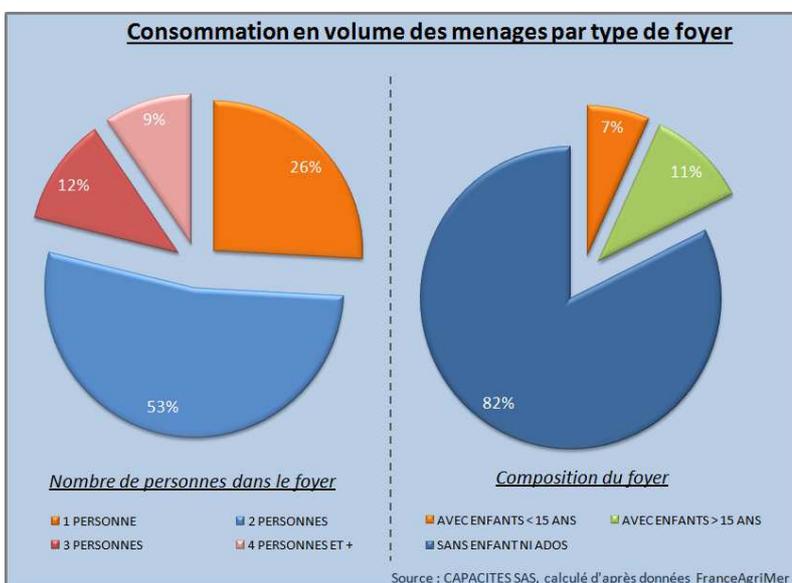


Distribution et consommation en France

La région parisienne représente 18 % des volumes consommés en 2013 (stable/2012). Les régions de production ostréicole, l'Ouest (24 %), le Sud-est (14 %) et le Sud-ouest (12 %) sont les principales consommatrices d'huîtres.

Hormis dans l'Ouest et le Sud-ouest, la consommation a progressé dans toutes les autres régions, et particulièrement dans l'Est et le Centre-est (+21 %/2012).

Les GMS sont les premiers distributeurs d'huîtres (54 % des volumes, +2 pts/2012), les marchés arrivant en 2^{ème} position (27% des volumes).



Profils de consommateurs

Au fil du temps, le profil des consommateurs d'huîtres ne se modifie pas.

Les ménages consommateurs d'huîtres sont majoritairement composés de 2 personnes (53 % des volumes consommés).

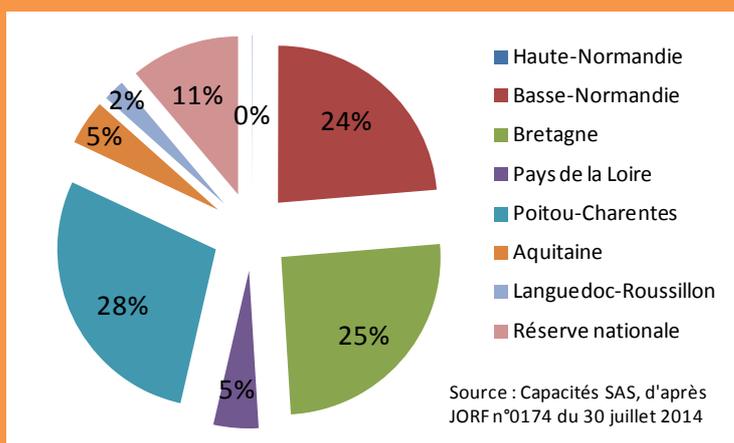
Ce sont pour la plupart des couples d'âge moyen et séniors, appartenant aux catégories aisée et moyenne.

Ils sont sans enfant ni adolescent à charge (82 % des volumes consommés).

TENDANCES RECENTES 2013-2014 EN FRANCE ET DANS LES REGIONS DE L'AGLIA

ACTUALITE FRANÇAISE

Pour la 6^{ème} année consécutive, la survenue du phénomène des surmortalités ostréicoles a conduit l'Etat français à reconduire le dispositif d'accompagnement des exploitations ostréicoles impactées en 2013. Une enveloppe de 4,5 millions d'euros de prise en charge d'intérêts sur les échéances des prêts professionnels à court, moyen et long terme, hors prêt fonciers, d'une durée supérieure ou égale à 3 mois. Le dispositif d'exonération des redevances domaniales est également reconduit.



Répartition de l'enveloppe du fonds d'allègements des charges (FAC) selon les besoins exprimés par les DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt)

L'aide accordée est plafonnée à

- 20 % de l'échéance annuelle 2013 (intérêts et capital) des prêts professionnels, hors assurances.
- 30% pour les jeunes ostréiculteurs¹ et les récents investisseurs² (RI),
- dans tous les cas, au montant des intérêts de l'année 2013.

Les aides versées dans le cadre de ce FAC ne sont pas soumises à l'application de la réglementation de l'Union européenne relative au « *de minimis* » (source : France AgriMer INTV-GECRI-2014-49 du 17 juillet 2014).

A ces mortalités de juvéniles, s'ajoute depuis 2012 et surtout depuis 2013, un phénomène de mortalités d'huîtres creuses adultes imputées à la présence du *Vibrio aestuarianus* et associé à un climat particulier (printemps pluvieux, début d'été chaud provoquant d'importantes dessalures et de fortes variations de température). Toutes les régions françaises ont été touchées mais les taux de mortalités sont extrêmement variables d'une région à l'autre et au sein même des bassins.

~ ~ ~ ~ ~

SAISON OSTREICOLE 2013 ET TENDANCES 2014 DANS LES REGIONS DE L'AGLIA

■ **Pays de la Loire** : Observé entre le mois d'août et mi-octobre, le captage de 2013 a été tardif en baie de Bourgneuf. Les quantités sur les colleteurs sont quasi-nulles. Le Smidap dénombre ainsi des densités moyennes de 1,4 +/- 0,7 naissains par coupelle et de 34 +/- 13 naissains par tube. Par comparaison à 2012, les phénomènes de mortalités ont été plus tardifs et se sont caractérisés par un décalage dans le temps d'un mois. Les taux de mortalité constatés cette année sont apparus en moyenne supérieurs de 5 à 10% à ceux de 2012,

¹ Est considéré comme « jeune ostréiculteur » l'exploitant installé, avec ou sans aide, depuis moins de cinq ans à la date de parution de la décision mettant en place le dispositif et qui avait moins de 40 ans au moment de son installation (en pratique, installé depuis juin 2009).

² Est considéré comme « récent investisseur » l'exploitant qui a été bénéficiaire d'aides publiques à l'investissement depuis moins de trois ans et/ou qui a contracté un prêt professionnel à long et/ou moyen et/ou court termes d'une durée supérieure ou égale à 3 mois depuis moins de trois ans à la date de parution de la décision.

indépendamment de l'origine et ploïdie des lots d'huîtres considérés (source : Smidap1 (2013)). Pour la seconde année consécutive, des mortalités d'huîtres marchandes importantes ont été enregistrés par certains professionnels. Si une moyenne de 30 % de mortalité est indiquée par les professionnels, les situations selon les concessions et les entreprises sont très hétérogènes.

D'un point de vue global, les ostréiculteurs des Pays de la Loire sont satisfaits de la saison commerciale 2013. Les prix ont été maintenus au même niveau que ceux de 2012. Une demande supérieure à l'offre, une clientèle fidélisée et les aides d'Etat permettent aux entreprises de maintenir voire consolider leur résultat.

▪ **Poitou-Charentes** : Si le recrutement d'huîtres a été important en 2012, l'année 2013 se caractérise par de faibles quantités d'huîtres captées. Le CREAA précise qu'il représente un tiers de la moyenne sur les 9 dernières années pour les tubes et les coupelles, et seulement 15% de la moyenne sur 6 ans pour les plénos². Le suivi des mortalités d'huîtres marchandes par le CREAA³ montre que ces mortalités se sont fortement aggravées avec une moyenne de 65 % de survie soit des niveaux de mortalité 2,7 fois plus importants que la moyenne des mortalités enregistrées sur 1994-2012. Tous les parcs charentais ont subi cette mortalité mais à des niveaux divers (47% de mortalité sur Lamouroux, autour de 30 % pour les lots de la Casse et de la Coupe à Colleau). En termes de croissance, l'année 2013 a été exceptionnelle pour l'ensemble des cohortes élevées dans les parcs.

Les conséquences des mortalités d'huîtres marchandes pour la mise en marché des fêtes de fin d'année 2013 sont non négligeables pour certaines entreprises (de 30 à 50% de pertes de chiffres d'affaires pour certaines d'entre elles). D'un point de vue global, les quantités vendues par les ostréiculteurs charentais lors des fêtes de fin d'année sont jugées inférieures à celles de 2012. La qualité des huîtres marchandes a été très bonne. Les prix ont enregistré une légère baisse sur le marché de gros ou sont restés stables en vente directe. L'inquiétude demeure vive quant à la disponibilité des stocks d'huîtres pour la saison à venir.

▪ **Arcachon** : L'année 2013 se caractérise par un excellent captage variant du secteur Ouest (177 naissains par coupelle) au secteur Est (429 naissains par coupelle). Ces résultats sont les meilleurs depuis l'année 2008 (notamment dans le secteur Est) et les valeurs obtenues sur tuile placent l'année 2013 parmi les cinq meilleures années depuis le début des suivis du réseau Velyger en 1985 (source : Ifremer⁴). A l'inverse des deux autres régions de l'Agria, la croissance des huîtres est en retrait en 2012 comparativement à 2011. Le déficit en eau douce est à l'origine de ce phénomène. Le bassin d'Arcachon a également subi des mortalités d'huîtres marchandes imputables aux conditions climatiques et à la présence du *Vibrio aesturianus*. Si une moyenne de 44% est indiquée pour le bassin, le taux de mortalité est très hétérogène selon les zones d'élevage et les professionnels.

Compte tenu d'une demande très soutenue, les ventes de naissain ont été dynamiques avec des prix à la hausse (10 € le mille en T6, 12 €/mille pour le T8 et 14€/mille pour le T10). Concernant les huîtres marchandes, si la demande a été très soutenue sur l'ensemble des circuits de distribution, les volumes disponibles n'ont pas permis de satisfaire tous les clients. Les prix de vente se sont maintenus voire ont augmenté pour certains professionnels.

Si les mortalités de naissain perdurent en 2014 sur les trois régions de l'Agria, les taux de survie demeurent hétérogènes selon les bassins et les ploïdies des huîtres. Les stocks d'huîtres marchandes de calibre n°2 et n°1 semblent être plus conséquents en raison d'une croissance importante. Si la demande se porte plutôt sur le calibre n°3, les professionnels espèrent néanmoins bien valoriser les gros numéros.

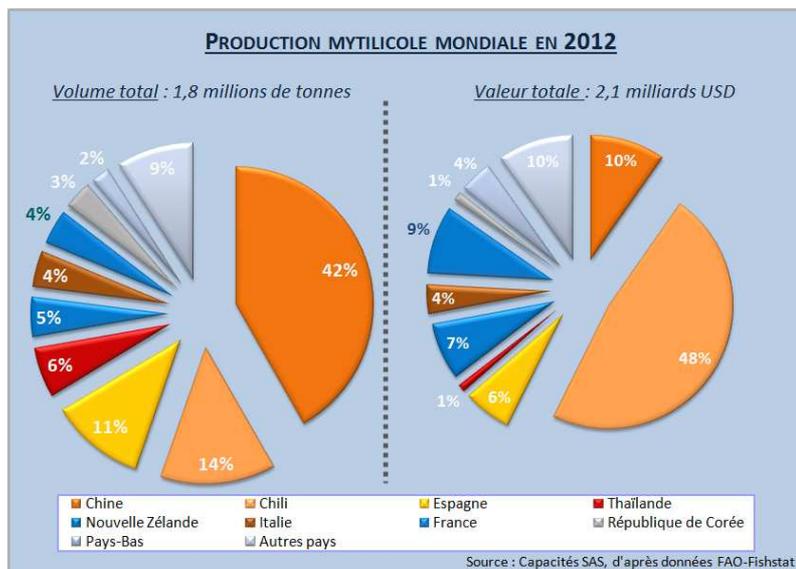
¹ Syndicat Mixte Aquaculture et Pêche des Pays de la Loire (2013) Suivi de la mortalité de naissains d'huître creuse - Bulletin final 2013.

² CREAA (2013) Evaluation précoce du captage de l'huître creuse en Charente-Maritime en 2013.

³ CREAA (2014) Observatoire ostréicole du Littoral Charentais - Bulletin saisonniers 2013-3.

⁴ Ifremer (2013) Réseau Velyger. <http://wwwz.ifremer.fr/velyger/Acces-aux-Donnees/Bassin-d-Arcachon/Captage>.

B. LES MOULES



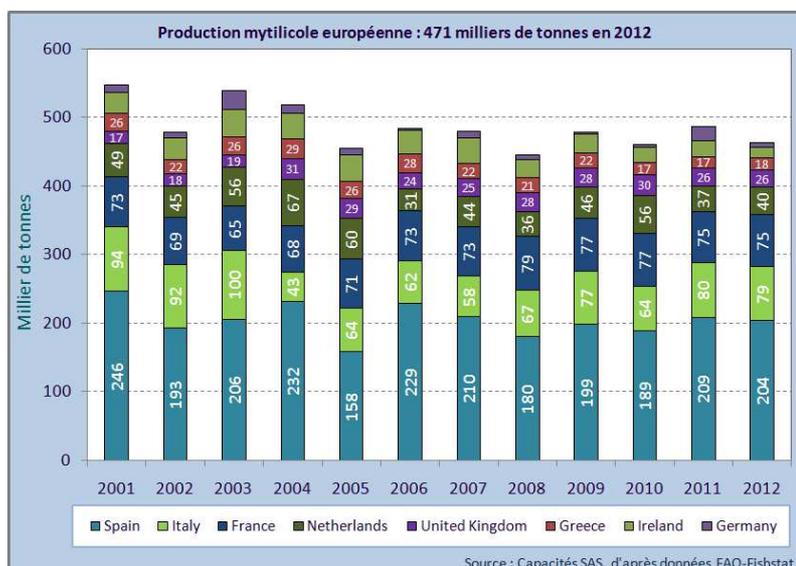
Production mondiale

Depuis 20 ans, la mytiliculture s'est fortement développée notamment en Chine et au Chili :

- Volumes multipliés par 1,4 entre 2000 et 2012 avec un taux de croissance annuel moyen (TCAM) de 2,8 % ;
- Valeur multipliée par 3,5 entre 2000 et 2012 avec un TCAM de 11 %.

La Chine est le 1^{er} producteur mondial de moules en volume (42 %), mais c'est le Chili qui est le 1^{er} producteur en valeur (48 %).

La France occupe le 7^{ème} rang mondial en volume (4 %) et le 3^{ème} rang en valeur derrière le Chili et la Chine (9 % de la valeur mondiale).

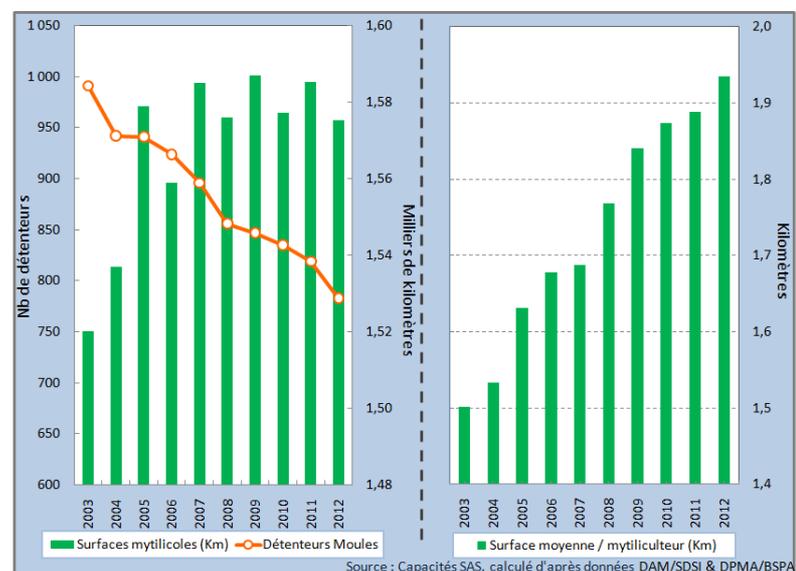


Production européenne

En 2012, malgré une baisse de -5 % des tonnages de moules produits, l'Europe se maintient à un niveau de 26 % de la production mondiale, soit 17 points de moins qu'en 2000.

L'Espagne et l'Italie contribuent principalement à cette évolution. Des problèmes climatiques, sanitaires ou réglementaires sont à l'origine des pertes de moules marchandes ou de déficit de naissain de ces pays.

En valeur, la France occupe le 1^{er} rang communautaire (32 % du total Europe) notamment grâce à une meilleure valorisation de ses moules de bouchots.

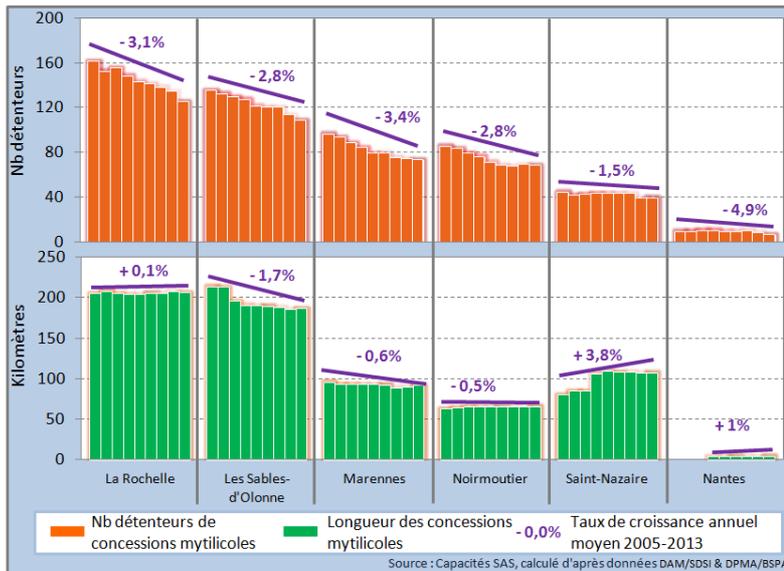


Facteurs de production en France de 2005 à 2013

En 2013 la France compte 7 816 concessions mytilicoles (-5,6 %/2000).

La mytiliculture occupe 1 575 km du Domaine Public Maritime, longueur relativement stable. Cette longueur se répartit entre 783 détenteurs (-4,4 %/2012 et -36 %/2000).

La diminution du nombre de détenteurs induit une augmentation de la longueur moyenne par détenteur : 1,30 Km en 2000 à 2,01 km en 2013 (+55 %/2000).



Facteurs de production dans l'Agria de 2005 à 2013

Les 4 régions de l'Agria concentrent 662 kilomètres de concessions mytilicoles soit 42 % des longueurs totales accordées en France.

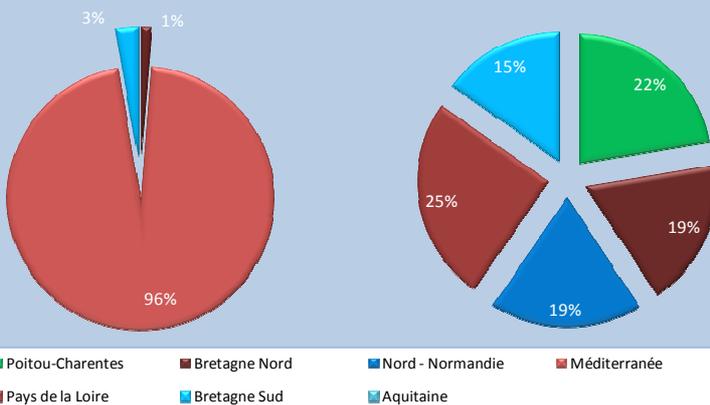
La Rochelle et les Sables, les 2 premiers quartiers en termes de longueurs de concessions mytilicoles, enregistrent des pertes respectives de 9 et 5 entreprises concessionnaires entre 2012 et 2013, Les Sables comptent 5 concessionnaires en moins.

Saint-Nazaire est le quartier mytilicole dont la surface des concessions par détenteur est la plus importante (2,75 km par détenteur en 2013).

Entreprises mytilicoles par région

VENTES EN 2012 DE MOULES SOUS MARQUAGE SANITAIRE POUR LA CONSOMMATION

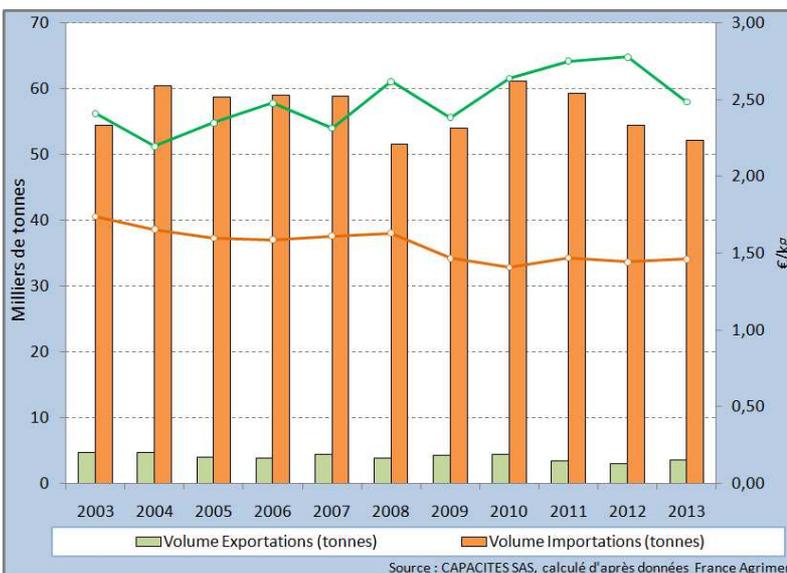
335 entreprises vendant des moules galloprovincialis 544 entreprises vendant des moules edulis



En 2012, la vente de moules *galloprovincialis* est réalisée par 335 entreprises. La région méditerranéenne est de loin le premier bassin d'implantation de ces entreprises (96%).

Concernant les moules *edulis*, ce sont un peu plus de 540 entreprises qui la commercialisent. Un quart des moules vendues sont issues d'entreprises implantées en Bretagne sud. Les régions Poitou-Charentes, Bretagne nord et Nord Normandie comptabilise quant à elles, une centaine d'entreprises.

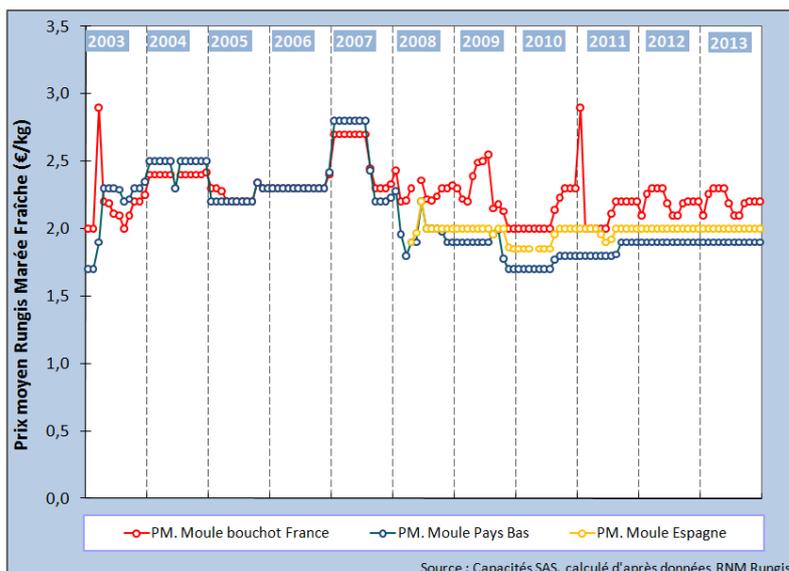
Echanges internationaux de la France



La balance commerciale française reste largement déficitaire en 2013. Les exportations de moules ne représentent respectivement que 7 % et 11 % des volumes et valeurs importés, le prix moyen à l'exportation étant presque 2 fois plus élevé.

La France s'approvisionne en moule aux Pays Bas (25 % des volumes importés tous produits confondus) et en Espagne (23 %).

L'Espagne reste le principal marché destinataire de la France (53 % des volumes exportés en moule fraîche et réfrigérée essentiellement).



Cours sur le MIN de Rungis

Deux caractéristiques peuvent être notées concernant les prix moyens des moules commercialisées sous le MIN de Rungis :

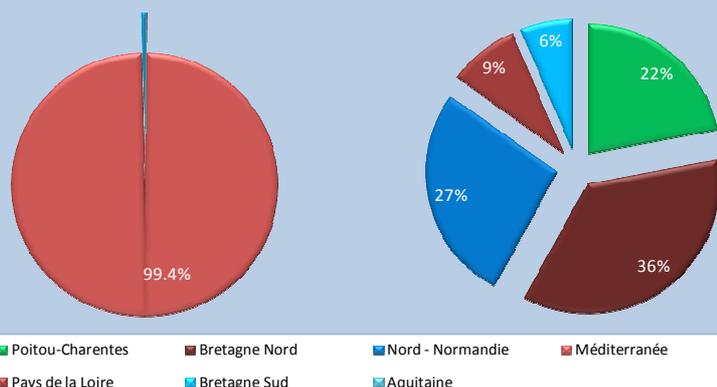
- Une variabilité du prix des moules de bouchots françaises reflétant la saisonnalité de la production alors que les prix des moules d'importation sont stables au cours de l'année ;
- Une meilleure valorisation des moules françaises (entre 2,1 et 2,3€/kg en 2013) comparativement aux moules espagnoles (2€/kg) et néerlandaises (1,9€/kg).

L'année 2013 est comparable à l'année 2012.

VENTES EN 2012 DE MOULES SOUS MARQUAGE SANITAIRE POUR LA CONSOMMATION

17 358 tonnes de moules galloprovincialis

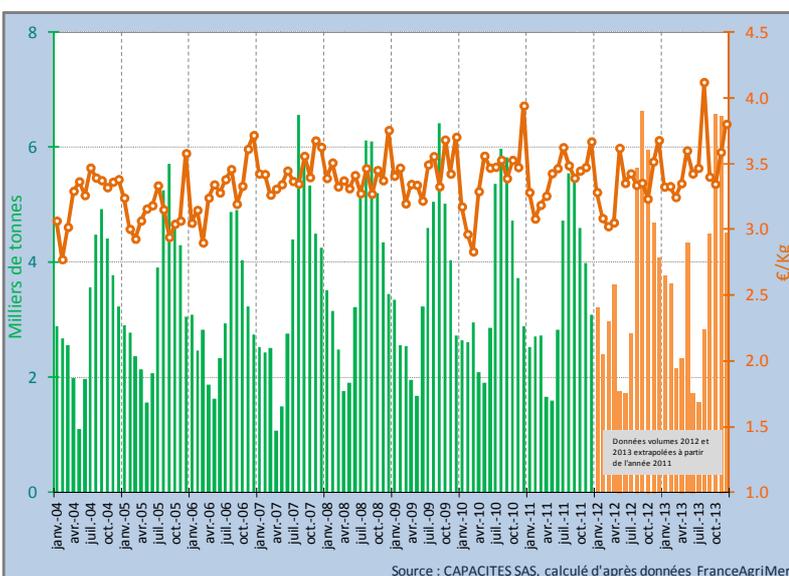
77 139 tonnes de moules edulis



Commercialisation par région en France en 2013

La répartition des ventes de moules par région selon les espèces reflète les zones de production. Ainsi, quasiment la totalité des 17 350 tonnes de moules *galloprovincialis* sont vendues en méditerranée. Les entreprises de Bretagne sud et nord en commercialisent respectivement 70 et 20 tonnes.

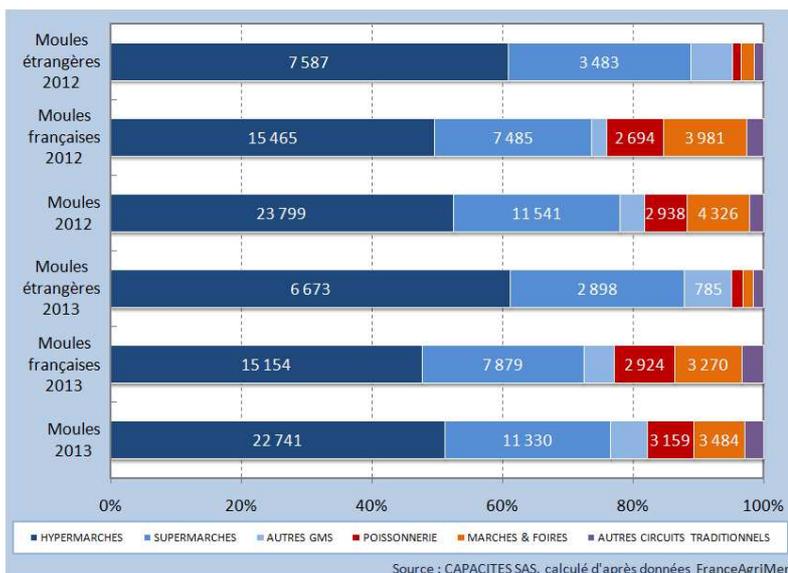
Avec plus de 21 000 t. de moules *edulis* vendues, la Bretagne nord occupe le premier rang en termes de commercialisation devant la Normandie (~16 000t.) et Poitou-Charentes (13 000 t.).



Consommation des ménages français

En 2013, les ménages français ont consommé 44 450 milliers de tonnes de moules (-2 %/2012) pour un prix moyen en progression (3,5 €/kg, +6%/2012). Au global, les dépenses des ménages se sont élevées à 158 millions d'euros (+4 %/2012)

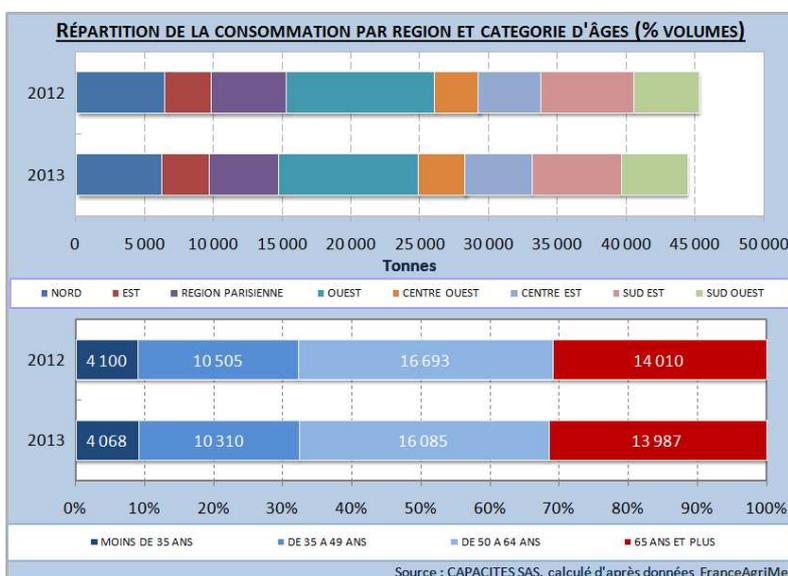
La consommation de moules est très saisonnière : Près de 60 % des achats sont réalisés entre août et décembre. Le mois de mai concentre également une forte demande. Le prix moyen le plus élevé s'est observé au mois d'août 2013.



Distribution et type de consommation des ménages français

En 2013, les moules françaises représentent 72 % des volumes de moules consommés par les ménages français (+3 pts/2012). Les volumes de moules d'importation consommés ont enregistré un repli de -12 %.

Les parts de marché des circuits de distribution restent stables entre 2012 et 2013. Les GMS restent les principaux points de distribution de moules (82 %), mais dans des proportions différentes pour les moules françaises (77 %) et d'importation (95 %).

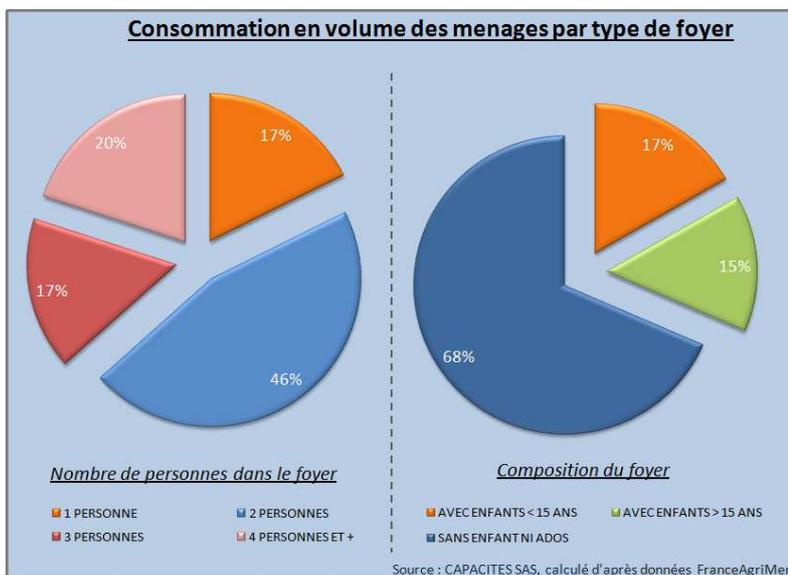


Distribution et consommation en France

Les principaux consommateurs de moules sont situés dans l'Ouest (23 % des volumes consommés), le Sud-est (15 %) et le Nord (14 %).

Comme pour les ménages consommateurs d'huîtres, ce sont pour la plupart des couples d'âge moyen et seniors, (68 0% des volumes consommés).

La répartition de la consommation par région et par catégorie d'âge est restée stable entre 2012 et 2013



Profils des consommateurs

A l'instar des consommateurs d'huîtres, le profil des consommateurs de moules est invariant au cours de ces dernières décennies.

Les principaux consommateurs sont des ménages composés de 2 personnes.

Pour plupart il s'agit de couples d'âge moyen et seniors, sans enfant ni adolescent à charge.

Ils appartiennent, pour 73 % des volumes consommés, à la classe moyenne.

SAISON MYTILICOLE 2013 ET TENDANCES 2014 DANS LES REGIONS DE L'AGLIA

▪ **Dans le Pertuis Breton, baie d'Yves et à Marennes-Oléron**, après une saison 2012 jugée satisfaisante, la saison 2013 est jugée globalement bonne. Les conditions climatiques du printemps ont légèrement décalé les ventes de moules de filières. Celles-ci ont démarré mi-mai au lieu de début mai en 2012. Sur pieux, les rendements ont été très bons avec une belle qualité des moules. Les taux de remplissage se sont situés entre 28 et 32%. Les quantités vendues auraient pu être très importantes si le surcaptage de moules n'avait pas été à l'origine du dégrappage des moules adultes. Au final, les volumes correspondent à une année moyenne (environ 10 000 tonnes) et la saison commerciale s'est terminée courant novembre.

La pression des clients et plus particulièrement des GMS a contraint les professionnels à diminuer leur prix en début de saison. La fourchette des prix s'est étalée entre 1.35 à 1.50 €/kg au lieu de 1,4 et 1,5€/kg en 2012. Si globalement le chiffre d'affaires s'est maintenu par rapport à 2012, l'augmentation des coûts de production a provoqué une contraction des marges.

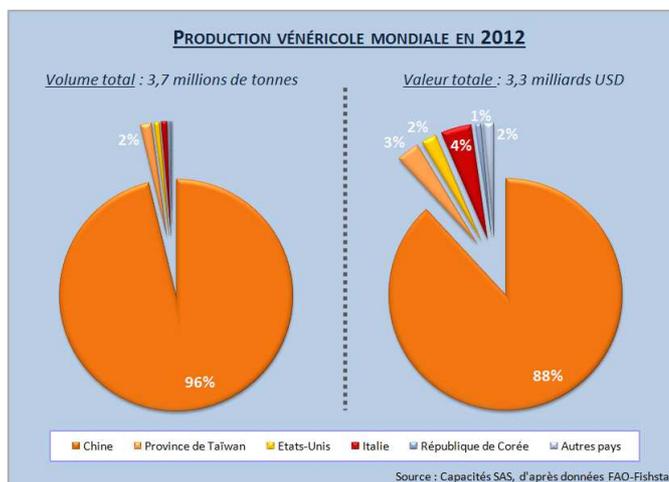
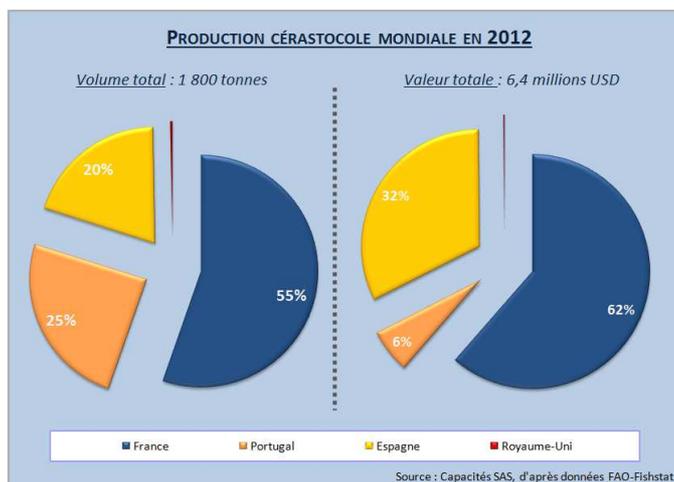
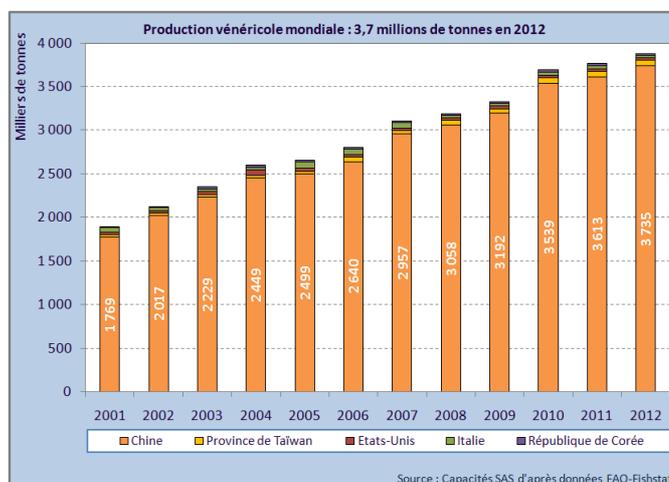
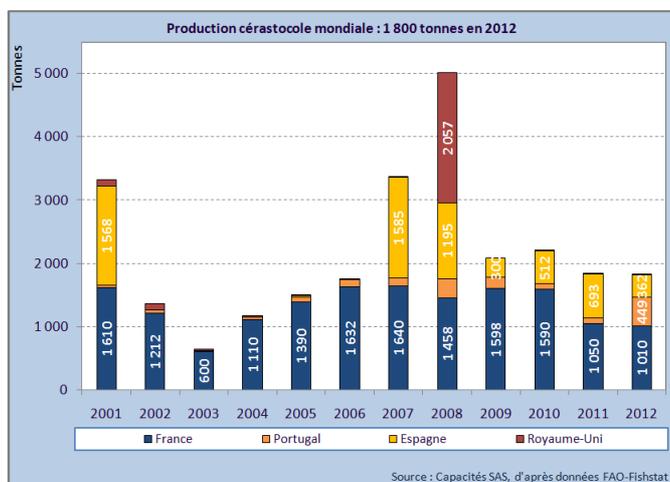
▪ **En baie de Bourgneuf**, les mauvaises conditions météorologiques caractérisent le début d'année 2013. Celles-ci ont entraîné un retard dans la croissance des moules. Le début de commercialisation a donc été tardif : fin juin pour les producteurs de moules de filières de la Plaine sur mer, mi-juin pour les producteurs de moules de bouchots. A l'instar des années précédentes, la présence des prédateurs (bigorneaux perceurs, étoiles de mer) a été à l'origine de pertes, que ce soit à la Plaine-sur-Mer ou au nord du Pertuis Breton.

Globalement, la saison 2013 est jugée bonne en termes de qualité des coquillages. Le taux de remplissage des moules s'est fixé entre 29 et 30%. Au niveau de la commercialisation, la demande a été soutenue. Néanmoins, à l'instar des Charentais, les professionnels vendant en vrac aux grossistes n'ont pas réussi à faire accepter une augmentation des prix. Pour ceux travaillant en vente directe ou avec des GMS indépendantes, les cours se sont globalement maintenus. Le résultat économique 2013 montre une stagnation voire une légère baisse comparativement à 2012.

L'année 2014 se caractérise par des mortalités de moules exceptionnelles dans le Pertuis Breton. Les moules de filières ont été touchées jusqu'à 100% alors que celles des bouchots l'ont été 50 et 80%. Le tonnage perdu est estimé à 12 000 tonnes pour un préjudice financier de 20 millions d'euros. Plusieurs facteurs semblent être à l'origine de ces mortalités : tempête, quantité importante de *Vibrio* du groupe *splendidus*, une salinité basse, des turbidités importantes. Ces agents infectieux et éléments physico-chimiques se sont produits pendant une période de fragilité physiologique des moules (maturation et pontes des moules). Les professionnels espèrent pouvoir bénéficier d'aides en provenance des collectivités territoriales (avances remboursables) et de l'Etat (calamités agricoles).

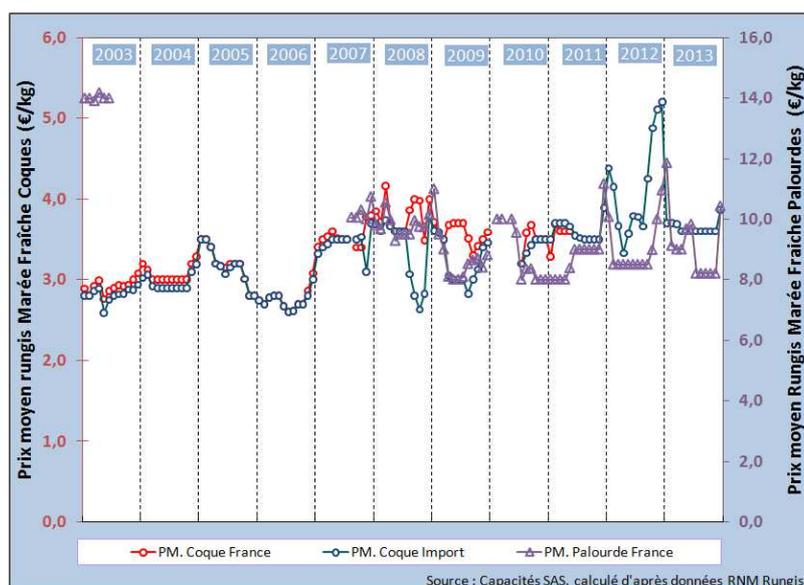
C. LES COQUES ET LES PALOURDES

Production mondiale



En 2012, la production mondiale de coques (*Cardiidae*) atteint 1 827 tonnes et reste stable par rapport à 2011. La France se maintient au premier rang et produit 55 % des volumes, le Portugal voit ses volumes multipliés par 5 et passe au second rang devant l'Espagne dont les volumes de production sont divisés par 2.

La vénériculture produit 3,7 millions de tonnes de palourdes (*Veneridae*) en 2012 (+3,4 %/2012). La Chine concentre 96 % des volumes et 88 % de la valeur mondiale. L'Italie, avec 31 600 tonnes produites et 159 millions USD en 2012, reste le premier producteur européen. Elle se maintient au 4^{ème} rang mondial en volume (1 % des volumes mondiaux) et au 2nd rang en valeur (4 % de la valeur mondiale). La France arrive en 9^{ème} position avec 720 tonnes produites en 2012 pour 6,6 millions USD.



Cours sur le MIN de Rungis des coques et palourdes

A partir du mois de juin 2011, l'absence de cotation pour les coques françaises sur le MIN de Rungis, ne permet pas d'apprécier l'évolution des prix ni de les comparer avec le prix des coques étrangères. Pour ces dernières, les prix sont restés stables autour de 3,6 €/kg avec une hausse à 3,9 €/kg au mois de décembre.

Les cours des palourdes françaises ont affichés de bonnes moyennes sur le début d'année avant de plonger à un prix stable de 8,2 €/kg de juillet à novembre.

SAISON CERASTOCOLE 2013 ET TENDANCES 2014 DANS LES REGIONS DE L'AGLIA

- Le Traict du Croisic est le premier centre d'élevage de coques en France. Si l'année 2012 se caractérise par un déficit en naissain, la belle croissance a permis d'obtenir une récolte de coques avec un taux de chair important. Au final, les volumes produits dans le bassin sont proches des 2°000 tonnes. La crise économique ne permet pas aux professionnels de pratiquer une augmentation des prix. Ces derniers se maintiennent au même niveau qu'en 2012, autour 2,3€/kg.
- L'année 2013 se caractérise par des pics de pollution importante avec des niveaux de taux d'escherichia coli très importants en janvier (57°000 E. coli¹) puis fin juillet (entre 3°900 et 12°000 E. coli selon les zones). Ces pollutions bactériennes se sont traduites par des interdictions de commercialisation d'une durée de 15 jours. Plusieurs origines sont suspectées : débordements de stations d'épuration suite à des fortes pluies, pollution agricole, assainissements de résidences non conformes, rejets au sein des ports. Ces pollutions récurrentes sont source d'inquiétude chez les professionnels car elles créent de l'incertitude quant aux conséquences administratives (déclassement sanitaire de la zone d'élevage, interdiction de vendre en vivant), économiques et financières futures. La confiance établie avec les clients limite néanmoins les impacts commerciaux.
- Dans ce contexte, la situation économique des entreprises demeure saine.
- L'année 2014 se caractérise par un recrutement de naissain en Vilaine et un captage naturel dans les parcs très importants. La forte croissance automnale a permis de compenser le déficit de naissain de coque de 2013.

SAISON VENERICOLE 2013 ET TENDANCE 2014 DANS LES REGIONS DE L'AGLIA

- L'année 2013 se caractérise par des fortes mortalités de palourdes d'élevage au stade juvénile dans le Traict du Croisic. Le niveau de mortalité se situerait autour de 80 %. La présence du protozoaire parasite *Perkinsus olseni* et de la bactérie *Vibrio splendidus* ont été détectées dans les animaux. Compte tenu du caractère multifactoriel de la mortalité (pluviométrie importante, chute de la salinité, excès de densité), la reconnaissance des mortalités de palourdes au titre des calamités agricoles a été rejetée.
- Avec des très faibles tonnages, la commercialisation en décembre a été catastrophique. La forte concurrence étrangère (Portugal) n'a pas permis aux professionnels d'augmenter les prix. A l'expédition, les prix se sont établis à 4€/kg pour les petites palourdes, à 5,2 €/kg pour les moyennes et à 6,5 €/kg pour les grosses.
- L'année 2014 se caractérise à nouveau par des mortalités autour de 50 à 60%.

¹ nombre d'Escherichia coli pour 100g de chair et de liquide intervalvaire de coquillages (CLI) - Source : Règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

D. LES POISSONS D'ELEVAGE MARINS

En 2012, 27 entreprises de pisciculture marine sont comptabilisées en France soit 2 entreprises de moins qu'en 2011. Cette filière produit 5 056 tonnes de poissons (bar, daurade royale, maigre, turbot, sole, saumon) pour un chiffre d'affaires de 36.6 millions d'euros (respectivement -17,5% et -8%/2011). Elle génère 488 emplois équivalents temps pleins (ET, -2%/2011) dont la grande majorité en emplois permanents. Les emplois saisonniers représentent 6% des ETP.

La pisciculture marine française est basée essentiellement sur la production de bar et de daurade royale. La production de turbot est en revanche en déclin (900 tonnes au début des années 2000, 250 en 2012). Au niveau du grossissement du turbot, la concurrence espagnole a fait fortement chuter les prix affectant l'ensemble de la filière turbot alors que la tempête Xynthia en 2010 a entraîné la disparition d'un site de production. Ces événements ont conduit certaines entreprises à se tourner vers la sole.

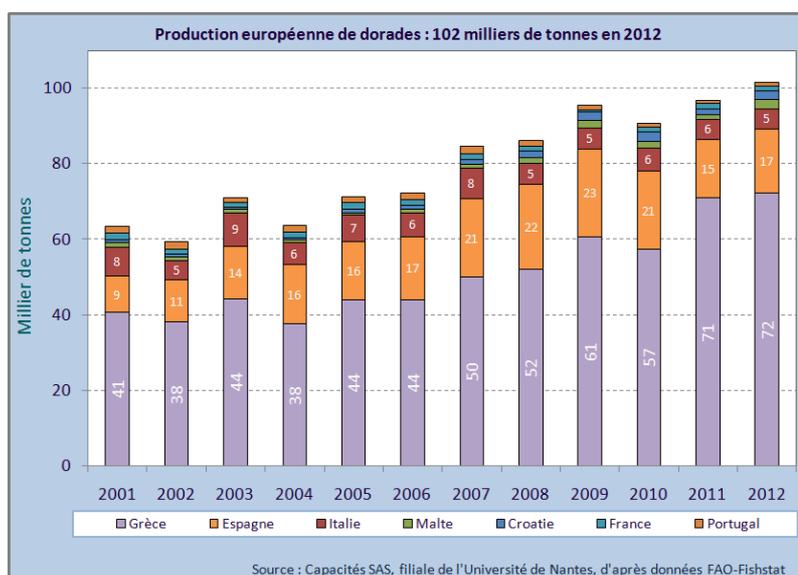


Production européenne de bar

En 2012, l'Europe a produit près de 70 000 tonnes de bar d'aquaculture, soit une baisse de -6 % / 2011. La production européenne représente 25 % des volumes mondiaux (-3 points /2011) et 45 % en valeur (-7 points / 2011).

La production européenne de bar d'aquaculture (essentiellement *Dicentrarchus labrax*) est dominée par la Grèce (61 % des volumes) qui occupe le second rang mondial en valeur (24 % de la valeur mondiale) derrière la Turquie. L'Espagne se situe au 4^{ème} rang mondial en valeur derrière la Chine.

La France occupe la 5^{ème} place européenne en volume (3,3 % du volume européen avec 2 300 tonnes produites en 2012) et la 4^{ème} place en valeur (3,7 % de la production européenne).



Production européenne de dorade

La production européenne de daurade (essentiellement *Sparus aurata*) atteint 102 400 tonnes en 2012 (+5 % / 2011).

Cette production représente 46 % des volumes mondiaux et 41 % en valeur.

71 % des volumes européens sont produits par la Grèce qui est également le premier producteur mondial de dorade (toutes espèces « SEABREAM ») devant le Japon.

L'Espagne occupe le 2nd rang européen (17 % en volume).

La France passe au 6^{ème} rang européen en volume et en valeur (1,3 % du volume européen avec 1 300 tonnes produites en 2012 / 1,4 % en valeur).

TABLE DES MATIERES

PREAMBULE	2
ORGANISATION DU RAPPORT	6
LES PÊCHES MARITIMES	8
A. LE CONTEXTE DES PÊCHES MARITIMES	9
1. ... DANS LE MONDE	9
2. ... EN EUROPE.....	11
3. ... EN FRANCE	12
4. ... SUR LA FAÇADE AGLIA	14
B. LES PRINCIPALES ESPECES DE LA FACADE AGLIA	18
1. LA SOLE	18
2. LE BAR COMMUN	21
3. LE MERLU.....	24
4. LA SEICHE.....	27
5. LA BAUDROIE.....	30
6. LE CALMAR.....	33
7. LA LANGOUSTINE	36
L'AQUACULTURE	39
A. LES HUITRES	40
B. LES MOULES	46
C. LES COQUES ET LES PALOURDES	51
D. LES POISSONS D'ELEVAGE MARINS	53
TABLE DES MATIERES	55

A
G
L
I
A



Aglia

Association du Grand Littoral Atlantique
Quai aux vivres - BP20285
17312 ROCHEFORT
Tél : +33 (0)5 46 82 60 60
Mobile : + 33 (0)6 64 87 17 17
Fax : +33 (0)5 46 88 45 78
www.aglia.fr

Capacités

1, quai de Tourville
BP 13522
44035 NANTES

En partenariat
avec le CGPA



L'Aglia, quatre Régions pour promouvoir la pêche et l'aquaculture