

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

Thème : 5 – Consommation et marchés

Sous-thème : 5 – 1 Économie de la production

Notice n° : 2011-5774

Les filières pêche et aquaculture en France

Les cahiers de FranceAgriMer/Collection Chiffres clés, 2011, 36 p. - ISSN 2112-1850



<http://www.franceagrimer.fr/Projet-02/08publications/mer/052011/peche-2011-fr.pdf>

● Résumé

L'édition d'avril 2011 de ce recueil des chiffres clés de la filière des produits de la mer en France prend en considération des données de 2008 à 2010 suivant les indicateurs.

Le document est divisé en 4 parties :

- **la production** : les ventes totales (quantité, valeur, principales espèces), les déclarations en halle à marée (par région, par espèce, par type de bateaux), la flotte de pêche (par taille, par genre de navigation), les entreprises aquacoles, les emplois...

707 170 t de produits de la mer ont été vendus en France en 2008 (même chiffre que dans l'édition précédente, pas de données 2009).

En 2010, Boulogne-sur-Mer reste le 1er port français avec 28 626 t de ventes déclarées en halle à marée (-7 % / 2009), suivi de Lorient (15 824 t soit + 9 %) et du Guilvinec (15 762 t, + 13,5 %).

Les principales espèces vendues en quantité étaient la sardine, la coquille Saint-Jacques et la baudroie (lotte).

7 305 navires de pêche ont été recensés et 5 013 entreprises d'aquaculture.

- **les entreprises** : mareyage et transformation par chiffre d'affaires et région...

En 2009, il y avait 305 entreprises de mareyage et 311 entreprises de transformation en France.

- **les échanges commerciaux** : importations et exportations par groupe d'espèces et par zone géographique...

- **la consommation** : bilan d'approvisionnement et d'achats des ménages et de la restauration, répartition des achats suivant les circuits de distribution...

La consommation moyenne annuelle d'un français en 2009-2010 était de 35,2 kg de produits de la mer. Les principales espèces consommées étaient par ordre décroissant : les moules, les huîtres, le saumon, le cabillaud, les coquilles Saint-Jacques, le lieu noir...