

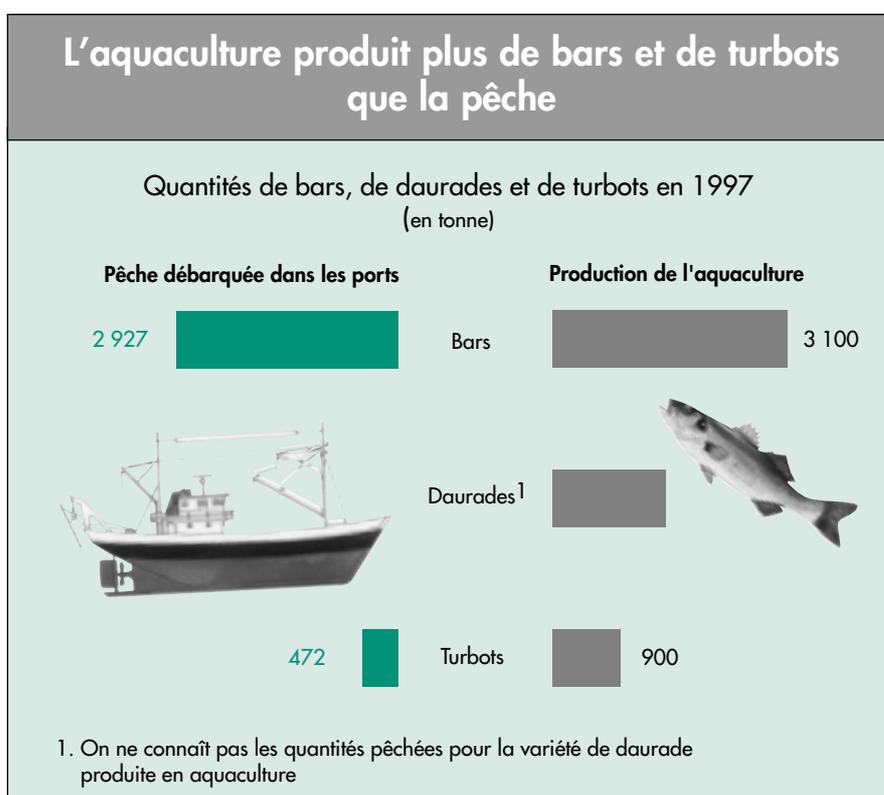
5500 tonnes de bars, daurades et turbots pour la pisciculture marine 1997

Le bar : un pilier de l'élevage marin



élevage de bars, daurades et turbots a produit 5500 tonnes en 1997 soit plus que les quantités de ces poissons débarquées par la pêche française. La pisciculture marine est exercée par 46 entreprises qui font 307 millions de chiffre d'affaires. Elles exportent près de la moitié de leur production et emploient toutes des salariés permanents.

■ Les amateurs de bars, de daurades et de turbots devront s'y habituer. Leurs poissons favoris sont de plus en plus souvent issus de la pisciculture marine. En 1997, selon le premier recensement de la pisciculture marine effectué par le Scees, la production française de bars, de daurades et de turbots a atteint 5 500 tonnes de poissons adultes et 31 millions d'alevins, pour un chiffre d'affaires total de 307 millions de francs. Le bar, la daurade et le turbot sont avec quelques salmonidés les seuls poissons que l'on sache aujourd'hui, en France, produire en eau de mer. Des tentatives sont actuellement menées sur le lieu, l'ombrine, le maigre, ou le mérrou cernier, mais elles n'en sont qu'au stade de l'expérimentation ou de la recherche. L'élevage des bars, des daurades et des turbots est récent en France, mais il s'y est développé plus précocement que dans les autres



Sources : Agreste - Recensement de la pisciculture marine 1997 et Ofimer

Des élevages créés majoritairement de 1985 à 1989

Date de création des entreprises en activité en 1997



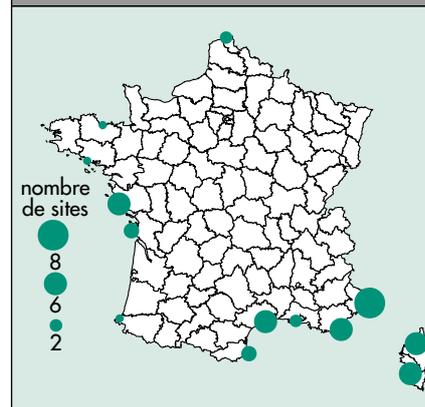
Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine 1997

pays européens. Les trois premières fermes marines françaises ont débuté leur production au début des années 1970. L'essor de la pisciculture marine date des années 1985 à 1989 pendant lesquelles vingt-quatre des quarante-six entreprises en activité en 1997 se sont installées. Les créations d'entreprises se sont depuis nettement ralenties en raison des difficultés d'accès à de nouveaux sites. La production de bars, de daurades et de turbots est implantée dans huit régions côtières, en mer du Nord, sur l'Atlantique et en Méditerranée. Plus de la moitié de la production provient du Nord - Pas-de-Calais et de la région

Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les entreprises de pisciculture marine sont, le plus souvent, de petite taille. Sur 46 entreprises, 41 ne possèdent qu'un seul établissement. Mais le secteur compte néanmoins quelques grosses entreprises puisque les huit plus grosses cumulent les trois quarts des ventes. Une entreprise sur deux est une société commerciale. Les entreprises de pisciculture marine exportent en moyenne la moitié de leur production. Ainsi, 42 % des poissons adultes partent à l'étranger, principalement à destination de l'Italie. Cette proportion atteint 59 % pour les alevins, qui sont le plus souvent expédiés dans des pays méditerranéens. Cette forte activité exportatrice des éclosiers est liée à l'avance technologique dont dispose cette activité en France.

La main-d'œuvre totale de la pisciculture marine représente l'équivalent de 512 personnes travaillant à

52 unités de production de la mer du Nord à la Méditerranée



Sources : Agreste - Recensement de la pisciculture marine 1997

des salariés permanents. L'encadrement est masculin à 91 % pour les dirigeants d'entreprise et à 96 % pour les chefs d'unité de production. Ils sont jeunes, 45 ans en moyenne pour les chefs d'entreprise et 40 ans pour les chefs d'unité, notamment parce que la moitié des entreprises créées

La production des bars en 1997 est plus importante que les quantités débarquées dans les ports français

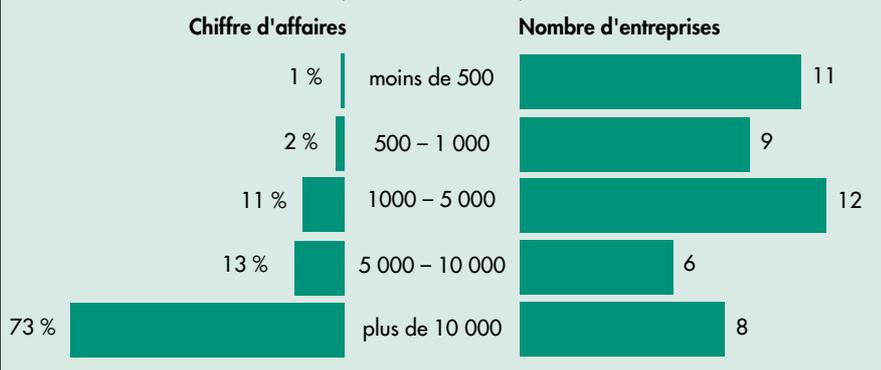
plein temps pendant une année, soit en moyenne 11 personnes par entreprise. Plus de 80 % de cette main-d'œuvre est concentrée dans 13 entreprises. Contrairement à la salmoniculture, toutes les entreprises emploient

avant 1990 ont changé de dirigeants entre 1990 et 1998. Cet encadrement a une bonne formation générale avec à 91 % un niveau d'étude secondaire long ou supérieur. Les formations initiales aquacoles ou agricoles sont peu courantes et ne concernent respectivement que 20 % et 17 % des dirigeants d'entreprise. Mais la formation aquacole des chefs d'unité se développe depuis quelques années puisque plus d'un chef d'unité sur deux, embauché depuis 1991, en a bénéficié. On recense également 27 plongeurs professionnels en aquaculture. Cette spécialisation est en effet nécessaire pour le contrôle des équipements en mer.

La production piscicole la plus importante est celle de bar, encore appelé loup en Méditerranée, qui s'élève à 3 100 tonnes, soit davantage que les

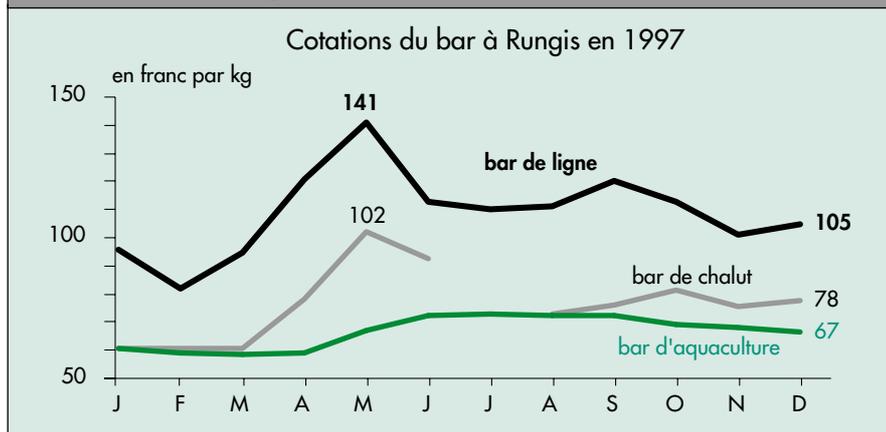
Trois quarts du chiffre d'affaires pour huit entreprises

Répartition des entreprises selon leur chiffre d'affaires (en millier de francs)



Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine 1997

Les prix des produits de l'aquaculture sont attrayants pour le consommateur



Source : Service des nouvelles des marchés

pages. Plus de la moitié des entreprises disposent, pour leurs bassins, d'une installation de recyclage de l'eau. Elle leur permet de se prémunir contre les accidents climatiques et de contrôler la qualité de leurs eaux.

La maîtrise de l'alimentation des poissons permet aux éleveurs de baisser leurs coûts mais aussi de réduire leurs rejets. Cette maîtrise passe notamment par l'emploi d'aliments extrudés qui permet, en 1997, de n'utiliser que 1,9 kilogramme d'aliment pour produire un kilogramme de poisson. Ces aliments extrudés représentent 70 % de 10 200 tonnes consommées en 1997 par la pisciculture marine. En phase larvaire, cette alimentation prend la forme de 10 tonnes d'*artemia*, des proies vivantes distribuées

2927 tonnes débarquées par les pêcheurs français en 1997. L'élevage des bars connaît un développement rapide. Le stock de poissons a ainsi augmenté de 27 % entre le début et la fin de l'année 1997. Mais pour que la croissance de la production française puisse se poursuivre durablement, elle ne devra pas se heurter à une trop forte concurrence des pays méditerranéens. En 1997, on dénombre 44 établissements qui élèvent du bar dont 37 produisent des poissons adultes. Le bar adulte se commercialise à 95 % sous la forme de poissons entiers. Deux poissons abattus sur trois pèsent de 200 à 500 grammes. Le bar d'élevage français se vend bien à l'étranger puisque sur dix tonnes de poissons adultes abattus entiers, quatre partent à l'exportation.

La production de daurades adultes dépasse les 1 500 tonnes en 1997. La moitié provient de Méditerranée. La daurade se commercialise exclusivement abattue et à 90 % sous forme entière. Près de six daurades sur dix se consomment entre 200 et 500 grammes. Six unités de production produisent du turbot pour une production de plus de 900 tonnes, soit deux fois les quantités débarquées dans les ports français. Les élevages sont tous situés sur l'océan Atlantique car le turbot est un poisson d'eau froide qui ne supporte pas des températures supérieures à 22 degrés. Les

turbots entiers représentent 66 % des quantités vendues. Ils pèsent le plus souvent entre un et deux kilogrammes mais sont aussi vendus sous forme de turbotin de 500 grammes à un kilogramme. Comme le bar, le turbot s'exporte bien puisque 43 % des turbots entiers partent à l'étranger.

La maîtrise des rejets des élevages passe par la maîtrise de l'alimentation des poissons

La production de bars, de daurades et de turbots provient à 47 % d'élevages utilisant des bassins de grossissement et à 53 % d'unités de production munies de cages. Les bassins des 46 entreprises de pisciculture marine occupent une dizaine d'hectares et les cages moins de 5 hectares. Les bassins de grossissement nécessitent de gros débits. Ils se trouvent à 46 % en mer, à 15 % sur un chenal relié à la mer, et à 15 % en étang. Les autres modes d'alimentation sont pour l'essentiel les forages et les pom-

après éclosion aux poissons. Le contrôle de l'alimentation passe aussi par une meilleure connaissance des stocks de poissons. Les éleveurs peuvent alors adapter les quantités d'aliments aux besoins des poissons et par conséquent diminuer pertes et rejets.

Plus de 85 % des entreprises abattent leur poisson dans un de leurs ateliers pour un tonnage de 4235 tonnes. Elles privilégient, pour ce faire, le choc thermique. Ce procédé consiste à

Les plus faibles densités de poissons dans les élevages de daurades

en kilogramme par m³

Poids des poissons présents	Bars	Daurades	Turbots
moins de 50 grammes	17	15	14
de 50 à 200 grammes	24	20	26
de 200 à 600 grammes	31	26	39
600 grammes et plus	36	27	54

Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine 1997

plonger le poisson dans une eau très froide. Il permet d'éviter les souffrances de l'animal et contribue aussi à la qualité des produits. Les bars, les daurades et les turbots étant vendus le plus souvent entiers, seules 500 tonnes subissent une transformation qui peut être une éviscération, une découpe ou une congélation.

L'amélioration de la production passe par des investissements humains et en matériels. Neuf unités sur dix ont un suivi sanitaire et sept sur dix un suivi régulier par un vétérinaire ou un technicien. La maîtrise de l'oxygène est un paramètre important pour les performances des élevages. Sur l'ensemble des unités de production, trois sur quatre utilisent un oxymètre – un appareil qui mesure la concentration de l'oxygène dissous dans l'eau – et 29 % s'en servent en continu. La moitié des unités utilisent de l'oxygène pur. Un sur trois utilise un matériel de dégazage qui permet d'évacuer l'azote et parfois le gaz carbonique présents en trop grandes proportions dans l'eau. Pour une sécurité accrue, trois unités sur quatre possèdent un groupe électrogène et 52 % sont équipées de contrôles avec alarme sur le circuit d'eau pour prévenir tout incident. Six

La pisciculture marine : chiffres clés en 1997

46 entreprises :

- 5 ne produisent que des alevins
- 6 produisent des alevins et des poissons adultes
- 35 produisent exclusivement des poissons adultes.

52 unités de production

- 41 appartiennent à des entreprises ayant une seule unité
- 8 appartiennent à des entreprises ayant 2 unités
- 3 appartiennent à des entreprises ayant 3 unités.

Main-d'œuvre

- L'équivalent de 512 personnes travaillant à temps plein pendant un an dont
426 personnes salariées
17 non salariées
69 en main-d'œuvre saisonnière
- soit 11 personnes par entreprise.

Ventes des entreprises

- 4395 tonnes de bars, de daurades et de turbots adultes
- 31 millions d'alevins de bars, de daurades et de turbots
- 71,2 millions d'œufs de bars, de daurades et de turbots pour la reproduction.

Chiffre d'affaires

- 307 millions de francs pour les bars, les daurades et les turbots dont 46 % à l'exportation.

unités sur dix ont des chambres froides pour la commercialisation des poissons et 17 % en ont une pour l'équarrissage. Quarante-six pour cent des unités disposent de nourrisseurs programmés, 35 % de matériel de comptage des poissons et 17 % de matériel de pesée automatique des animaux. Vingt-huit entreprises, qui ont des cages en milieu naturel, possèdent 70 bateaux. Onze entreprises ont même des bateaux équipés d'un mât de charge pour faciliter la manutention des cages, ainsi que le chargement et le déchargement des marchandises. Pour le serrage du poisson,

le système le plus usité (52 % des unités de production) est le relevage des filets. Pratiquement toutes les unités utilisent des épuisettes en nylon pour attraper les poissons dans les enceintes d'élevage. Pour se protéger contre les pertes et prélèvements causés par les oiseaux piscivores, 85 % des unités possèdent un système de protection.

Marie-Jeanne Soler

Scees - Bureau des statistiques
animales

Méthodologie

■ Le recensement de la pisciculture marine en 1997 est le premier effectué sur ce secteur. Il a été effectué, à la demande de la Fédération française d'aquaculture, par le Service central des enquêtes et études statistiques en collaboration avec l'Institut français de la recherche et de la mer (Ifremer). La collecte a eu lieu de novembre à décembre 1998 par visite d'enquêteurs auprès des sièges des entreprises et des unités de production.

■ L'enquête porte sur les entreprises qui ont produit en 1997 des bars, des daurades ou des turbots. Ses objectifs sont d'estimer leur production, et de recueillir des données structurelles, économiques et techniques sur la pisciculture marine.

Pour en savoir plus

- « 3600 exploitations de cultures marines », Agreste-Primeur, n° 49, janvier 1999
- « 47000 tonnes de salmonidés », Agreste-Primeur, n° 54, mars 1999

Directeur de la publication : J. REY

Rédacteur en chef : L. BISAULT

Composition : Scees (B. POULLETTE)

Impression : Imprimerie Médous - Toulouse

Dépôt légal : À parution

ISSN : 0246-1803

© Agreste 1999



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

DIRECTION DES AFFAIRES FINANCIÈRES ET ÉCONOMIQUES
SERVICE CENTRAL DES ENQUÊTES ET ÉTUDES STATISTIQUES

251, rue de Vaugirard - 75732 PARIS Cedex 15
Tél. : 01 49 55 85 85