

(première partie)

Une filière dynamique : l'esturgeon

Une filière de petite taille mais dynamique est conduite par seize entreprises. La production de caviar français d'aquaculture est localisée sur des sites proches de la Gironde et de la Dordogne, zone de la création de la filière. Le caviar représente 81 % du chiffre d'affaires global du secteur. Les volumes de caviar produits ont atteint ceux des importations. Le marché intérieur est le premier débouché de la production d'alevins, d'adultes et de caviar.

Une vingtaine de tonnes de caviar issu des élevages

Les entreprises françaises ont vendu 21 tonnes de caviar en 2007 sur une production mondiale de 140 tonnes. Cette production s'est développée récemment : à l'origine, les pisciculteurs élevaient l'esturgeon pour commercialiser sa chair. C'est en raison des méventes du poisson que les élevages se sont retrouvés à la tête de populations de plus de 5 ans, en âge de produire du caviar. Les éleveurs ont alors pris conscience du potentiel commercial que pouvaient revêtir les œufs d'esturgeon. C'est ainsi que les premiers grains de caviar ont été produits au milieu des années quatre-vingt-dix. Cette production se caractérise par un cycle d'élevage long. Le caviar provient de femelles matures, qui sont en âge de produire du caviar à partir de sept ans. Obtenir les fameux grains noirs nécessite donc d'importants investissements de départ et une technicité importante. À partir de la troisième année, les femelles, ne pré-

sentant aucun signe sexuel qui les différencie des mâles, doivent d'abord être séparées de ceux-ci par échographie. Elles sont ensuite élevées ensemble et à nouveau échographiées à l'âge de sept ans pour établir un diagnostic de la maturité des gonades. Les animaux intéressants sont mis de côté et subiront une biopsie. Par ce prélèvement, on évalue la qualité du caviar (texture, couleur, goût...). Si cette analyse se révèle concluante, les femelles sont abattues et l'on recueille les précieux œufs. Le prix du caviar se justifie par la longue durée d'élevage et par le fait qu'une femelle ne produira du caviar qu'une seule fois dans sa vie.

Les pisciculteurs ont vendu environ 231 000 alevins d'esturgeon (de 0 à 50 grammes) en 2007, principalement pour l'élevage et dans une moindre mesure pour des aquariums, des expositions ou des laboratoires. Environ 136 000 pré-grossis (de 50 à 300 grammes) ont été vendus, en grande partie pour l'élevage. Le marché de la chair englobe mâles et femelles. Mais les individus de sexe différent

ne sont pas commercialisés au même stade du cycle de production. Au cours des deux premières années d'élevage, les esturgeons sont triés régulièrement pour constituer des lots de taille homogène. Lorsqu'ils atteignent leur troisième année, ils pèsent autour de 2,5 kilogrammes. Les animaux passent alors une échographie pour déterminer leur sexe. Les femelles sont conservées pour le caviar qu'elles produiront une fois mures. Les mâles sont écartés de l'élevage et abattus afin de valoriser leur chair sous différentes formes (filets, plats cuisinés...) à travers différents débouchés (grossistes, restauration...). Les femelles sont généralement élevées entre sept et onze ans le temps d'obtenir du caviar. Une fois les œufs recueillis, leur chair est également vendue afin de valoriser au mieux un poisson dont le cycle de développement est si long.

En 2007, les 320 tonnes d'esturgeons adultes (d'un poids dépassant 300 grammes) vendues par les entreprises françaises se répartissent en 120 tonnes de poissons commercialisés en vif et 200 tonnes de poissons abattus. La transformation se fait peu sur le site de production. Seules trois entreprises possèdent

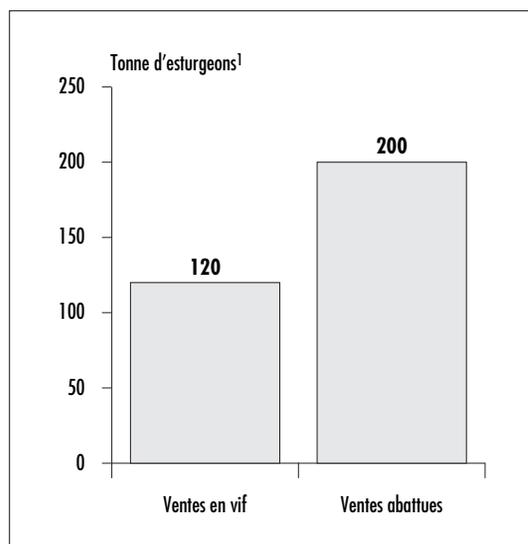
un atelier d'abattage agréé au titre de la réglementation européenne. Sur 200 tonnes d'esturgeons adultes, 30 % sont vendus éviscérés et 51 % sous forme découpée.

La filière pratique tout le cycle de l'élevage et regroupe seize entreprises

En 2007, seize entreprises élèvent des esturgeons en France. Les sites rattachés à ces entreprises sont au total de 21. Deux types de statuts juridiques dominent parmi les entreprises : six d'entre elles sont des sociétés civiles et quatre sont établies à leur propre compte. Seules 4 entreprises d'Aquitaine et de Poitou-Charentes, situées dans le fief ancestral de l'esturgeon, proche de la Gironde et de la Dordogne, ont produit du caviar en 2007.

Les entreprises piscicoles se répartissent sur une grande partie du territoire. L'esturgeon étant capable de supporter des températures plus élevées que la truite, il peut être élevé dans davantage de zones. Huit entreprises sont localisées sur la façade atlantique (Aquitaine devant Poitou-Charentes), trois en Méditerranée et cinq situées plus à l'intérieur des terres (dont la Lorraine). La plupart des entreprises qui produisent du caviar et de l'esturgeon sont implantées depuis une vingtaine d'années. Sur 16 structures piscicoles, 9 ont été créées avant 1990. Les créations sont quasi inexistantes depuis une quinzaine d'années.

Graphique 1
Deux esturgeons adultes sur trois sont vendus abattus
Répartition des ventes d'esturgeons adultes en 2007



1. Esturgeons adultes (d'un poids supérieur à 300 grammes).

Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine, 2007

Une classe dirigeante dynamique

En 2007, la plupart des dirigeants d'entreprises ont plus de 40 ans puisque sept d'entre eux ont entre 40 et 49 ans, six ont plus de 50 ans. Seuls trois dirigeants ont moins de 40 ans. Des chefs d'entreprises ont pris leurs fonctions relativement jeunes puisque cinq dirigeants ont commencé à gérer leurs entreprises respectives avant trente ans et six entre trente et quarante. D'une manière générale, la pisciculture est leur activité principale. Parmi les seize chefs d'entreprise, dix sont pisciculteurs de profession et six sont salariés aquacoles. Le niveau de formation est plus élevé dans cette filière qu'en salmoniculture : neuf dirigeants ont suivi des études supérieures. Ils sont en revanche peu issus de formation spécialisée dans ce domaine. Seuls

quatre d'entre eux ont une formation générale agricole et cinq une formation générale aquacole. Il y a très peu de chefs de site non entrepreneurs ; les seize entreprises regroupent vingt et un sites et parmi elles douze ne possèdent qu'un seul site.

Les quatre cinquièmes des permanents sont à temps complet

La filière de production française de l'esturgeon emploie 108 personnes travaillant de manière permanente, plus la main-d'œuvre saisonnière, soit 108 unités de travail annuel ou UTA (main-d'œuvre de secrétariat, de comptabilité et de démarchage pour la commercialisation comprise) sur l'ensemble du territoire. Parmi les emplois directement liés à l'élevage (79 UTA piscicoles¹), les salariés sont les plus nombreux : 63 UTA salariés, 3 non salariés et 13 saisonniers. Le temps complet concerne 78 % de l'ensemble de la main-d'œuvre permanente liée à l'élevage piscicole. Les employés effectuent un grand nombre de tâches, dont les opérations de conditionnement du caviar souvent menées juste après la récolte des œufs afin de garantir une qualité maximale au produit.

1. Le recensement définit la main-d'œuvre piscicole de la façon suivante : les emplois piscicoles sont « une partie des travaux comptabilisés dans toutes les activités liées à l'élevage. Elle comprend les emplois contribuant à la production de produits piscicoles : les travaux d'élevage, de surveillance, de maintenance courante. Elle comprend également les activités d'abattage, de transformation et de commercialisation » lorsque l'unité de transformation est dans l'entreprise. (Source : guide de l'enquêteur du recensement de la pisciculture marine 2007).

Le caviar représente 81 % du chiffre d'affaires lié à l'esturgeon

Le chiffre d'affaires généré par l'ensemble des ventes (caviar et chair) de la filière s'établit à 14,4 millions d'euros en 2007. Le prix de vente final du caviar explique ce chiffre d'affaires important malgré la petite taille de la filière. Le

caviar représente 81 % du chiffre d'affaires national. Les quatre entreprises qui en ont vendu concentrent donc l'essentiel des ventes en valeur. Le marché de la chair absorbe 14 % des ventes tandis que l'écloserie et le pré-grossissement ne réalisent que 5 % du chiffre global.

Les quatre entreprises qui ont produit du caviar en 2007 passent par plusieurs circuits de commercialisation pour vendre leurs stocks. Mais l'essentiel du chiffre d'affaires est réalisé avec les grossistes qui absorbent 71 % des ventes. Viennent ensuite les GMS et les particuliers avec 12 %, puis les restaurateurs/traiteurs et les épicerie fines avec respectivement 9 % et 8 % du chiffre généré par les ventes de caviar.

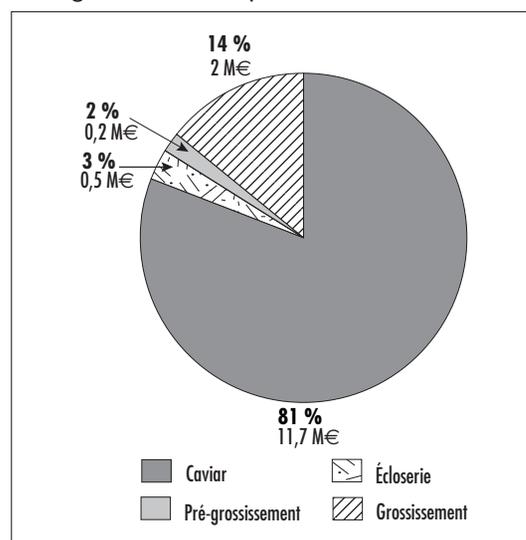
Les circuits de commercialisation du caviar ont des demandes très différentes. Un grossiste n'aura pas les mêmes attentes qu'un restaurant étoilé. Les entreprises offrent donc plusieurs gammes de produits à leurs clients. Les boîtes de conditionnement du caviar ont différents calibres allant de 50 grammes à plus de un kilogramme. En tout, ce sont 167 000 boîtes de caviar qui ont été commercialisées en 2007. Près de la moitié n'excède pas les cinquante grammes. Les boîtes dont le poids

Tableau 1
L'équivalent de 79 emplois à temps plein affectés à l'élevage des esturgeons
Bilan de la main-d'œuvre¹ de la filière esturgeons

	Emploi total	Emploi piscicole
Salariés	90	63
Non salariés	5	3
Saisonniers	13	13
Ensemble	108	79

1. Emploi mesuré en UTA unités de travail annuel.
Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine, 2007

Graphique 2
Filière esturgeon : 81 % du chiffre d'affaires avec le caviar
Répartition du chiffre d'affaires de la filière esturgeon selon les produits

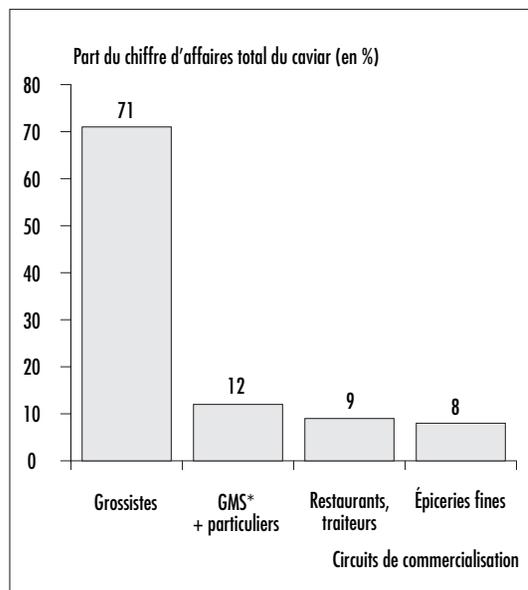


Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine, 2007

Graphique 3

Les élevages vendent 71 % du caviar à des grossistes

Les circuits de commercialisation du caviar en 2007



* GMS : grandes et moyennes surfaces regroupées avec particuliers pour cause de secret.

Sources : Agreste - Recensement de la pisciculture marine, 2007

s'établit entre 50 et 200 grammes représentent 44 % des boîtes commercialisées. Les grosses boîtes ne sont vendues qu'en très petites quantités. Les boîtes de 500 g ou plus, qui représentent 6 % du nombre de boîtes vendues, pour un peu moins de 50 % de la production de caviar, ont vocation à être reconditionnées.

Le marché intérieur est le principal débouché

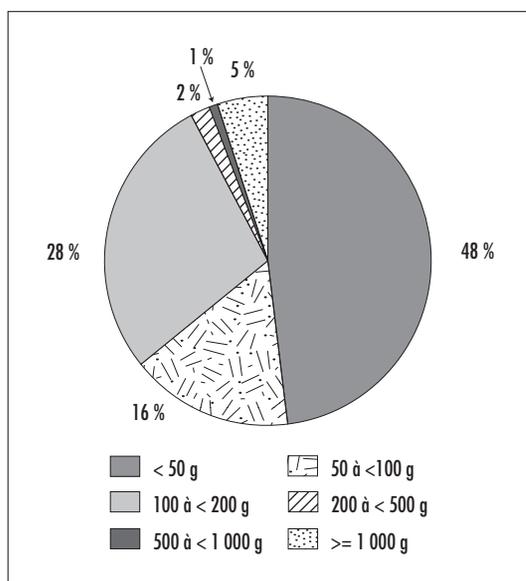
Le marché intérieur est le principal débouché pour tous les produits issus de la production d'esturgeon. Près de 60 % du chiffre d'affaires, généré par les ventes d'alevins et de pré-grossis, est réalisé via des ventes à des entreprises françaises de grossissement. Ces dernières élèvent les femelles pour commercialiser du caviar. Plus d'un quart est réalisé dans des pays producteurs hors Union européenne et 16 % avec des pays européens.

Les ventes de poissons adultes (vivants comme abattus) sont réalisées à près de 70 % sur le marché français. 30 % du chiffre d'affaires provient de l'export vers les pays européens.

Graphique 4

Près de la moitié des boîtes¹ contiennent moins de 50 grammes de caviar

Répartition du nombre de boîtes de caviar vendues selon leur taille



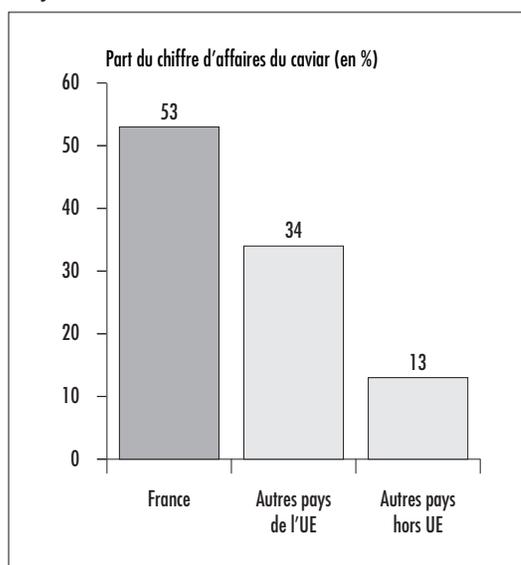
1. Sorties des piscicultures.

Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine, 2007

Graphique 5

La moitié de la production de caviar est destinée au marché intérieur

Pays de destination des ventes de caviar



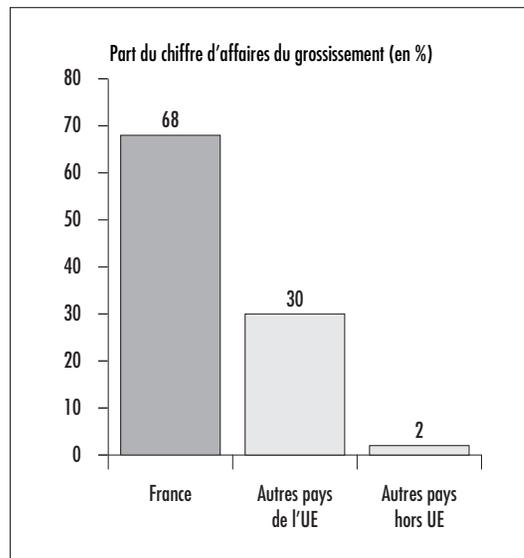
Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine, 2007

Enfin, sur les 11,7 millions d'euros de ventes réalisées en 2007 grâce au caviar, plus de 50 % du chiffre d'affaires se fait en France et un tiers est réalisé avec d'autres pays de l'Union européenne. Les quantités de caviar produites en France sont aujourd'hui à la hauteur des importations (21 tonnes - Source : Douanes françaises).

Graphique 6

Plus des deux tiers des esturgeons adultes sont vendus en France

Pays de destination des ventes d'esturgeons adultes



Source : Agreste - Recensement de la pisciculture marine, 2007

Introduction de l'élevage de l'esturgeon en France

*Les esturgeons sont répartis dans la partie tempérée de l'hémisphère nord. En Europe, une espèce, protégée depuis 1982, l'esturgeon européen, (*Acipenser sturio*) a eu une aire de répartition étendue, mais elle est désormais restreinte au seul territoire français et principalement l'estuaire de la Gironde.*

Un programme de recherche destiné à enrayer cette dégradation a été engagé au milieu des années soixante-dix. Il consistait en deux volets principaux : le suivi des captures en milieu naturel de l'esturgeon européen, et la mise au point de techniques de reproduction et d'élevage destinées à établir les conditions d'un repeuplement pour soutenir cette population menacée. Depuis 2007, quelque 120 000 alevins ont été réintroduits dans les eaux de la Garonne et de la Dordogne grâce à la réussite des reproductions en captivité.

*Une autre espèce a été importée en France par les instituts de recherche pour servir alors de modèle biologique, l'esturgeon sibérien (*Acipenser baeri*). Cette espèce accomplit la totalité de son cycle en eau douce et a une durée de croissance pour atteindre l'âge*

*adulte (5 à 7 ans) moindre que le *Sturio* et devient moins grosse (environ 1 m).*

*La réussite de la reproduction de l'*Acipenser baeri* et la mise au point des techniques d'élevage ont permis le démarrage dans les années quatre-vingt-dix de la filière de production privée d'esturgeon puis de caviar. Bénéficiant de l'image historique de caviar de Gironde, et répondant à une volonté régionale, les premiers élevages se sont installés dans des sites proches de la Gironde et de la Dordogne. Supportant des températures plus élevées que la truite, l'esturgeon peut être élevé dans des sites de salmoniculture situés en zone de plaine. Depuis le démarrage, d'autres sites se sont constitués et l'élevage d'esturgeon s'est disséminé progressivement dans plusieurs régions de France. Du fait de l'attrait pour cette espèce mais de la durée longue de sa croissance, des animaux ont été placés dans des étangs pour la pêche sportive de loisirs. Pour l'avenir, d'autres espèces, pouvant être élevées en pisciculture intéressent les éleveurs pour diversifier leur production : l'*Acipenser transmontanus* (esturgeon blanc, de l'ouest du continent américain), l'*Acipenser gueldenstaedii* (esturgeon russe)...*