

## La salmoniculture française en 1997

# 47 000 tonnes de salmonidés

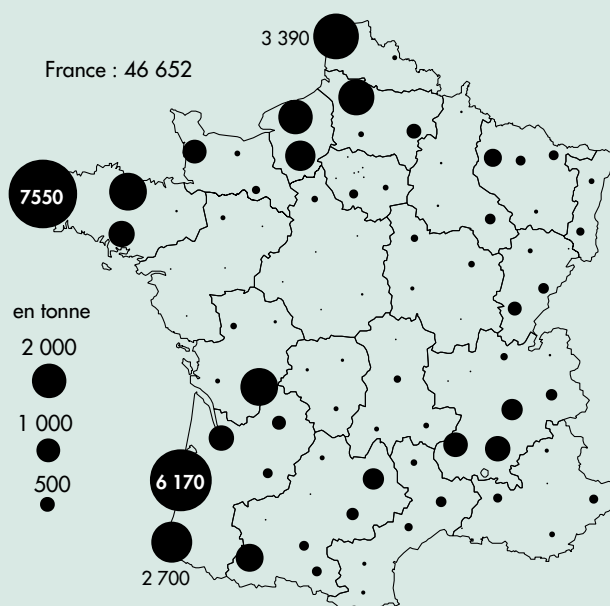


Le secteur salmonicole s'est concentré depuis 1991. Il produit en 1997 47 000 tonnes de poissons, soit 16 % de plus qu'en 1991, avec un plus petit nombre d'entreprises. Ces firmes pratiquent de plus en plus l'abattage et la découpe qui apportent une valeur ajoutée à l'élevage.

■ La production française commercialisée de salmonidés adultes<sup>1</sup> s'élève à 46 700 tonnes en 1997, soit 16 % de plus qu'en 1991. Ils constituent les quatre cinquièmes de la production de poissons d'eau douce et d'eau salée, évaluée à 60 000 tonnes. Ces poissons sont pour l'essentiel des truites. Cette production de truites suffit pour alimenter le marché français. Mais celui des saumons demeure quasi exclusivement alimenté par les importations qui s'élèvent en 1997, pour les seuls saumons atlantique, à 83 800 tonnes contre 3 300 tonnes pour les exportations. Avec 44 300 tonnes produites en 1997, la truite arc-en-ciel est la principale espèce élevée par les salmoniculteurs. Ce poisson représente 95 % de leur production contre 93 % en 1991. Il devance de loin la truite fario qui ne pèse que 4 % de la production. Parmi les salmonidés, autres que la truite, on trouve le saumon atlantique, plus

### Près de la moitié de la production dans quatre départements

Production de salmonidés adultes en 1997



1. Poissons de plus de 170 grammes.

adapté aux eaux froides, qui ne constitue que 0,2 % de la production française, ainsi que l'omble de fontaine et l'omble chevalier. En plus des truites et des saumons, une cinquantaine d'entreprises de salmoniculture produisent également d'autres espèces à commencer par du gardon, de l'esturgeon et de la carpe. Mais cette diversification récente se limite à de petits volumes : 1 400 tonnes en 1997.

En six ans, le secteur salmonicole s'est concentré. Le nombre total d'entreprises a diminué de 12 %. Cette baisse est commune à presque toutes les régions. Elle atteint 16 % en Haute-Normandie et en Aquitaine, et 22 % en Bretagne. Seules les entreprises picardes, dont le nombre s'accroît de 7 % entre 1991 et 1997, y échappent. Les 635 entreprises de salmoniculture exploitent en 1997 près de 820 sites soit 100 de moins qu'en 1991. Elles ne possèdent le plus sou-

Un quart des sites en Bretagne et en Aquitaine		
	Nombre de sites	Production (en tonne)
Bretagne	107	11 107
Aquitaine	103	10 681
Rhône-Alpes	85	3 539
Midi-Pyrénées	80	3 042
Haute-Normandie	45	3 537
Basse-Normandie	40	1 303
Picardie	38	2 691
Lorraine	36	1 129
Poitou-Charentes	24	2 518
Nord - Pas-de-Calais	12	3 451
Autres régions	248	3 654
<b>Total France</b>	<b>818</b>	<b>46 652</b>

Agreste - Enquête salmoniculture 1998

élevages ait complètement changé. L'évolution des techniques d'alimentation a permis le développement des entreprises dans les zones de montagne, les Pyrénées, le Massif central, les Alpes ou les Vosges. Près de la moitié de la production française de salmonidés provient de cinq départements, le Finistère, les Landes, le Pas-de-Calais, les Pyrénées-Atlantiques et les Côtes-d'Armor. La production de nombreux départe-

les petites et les grandes entreprises commerciales, c'est-à-dire celles qui n'ont pas de statut domanial ou fédéral et qui ne sont pas une association agréée de pêche, n'adoptent pas les mêmes modes de commercialisation. Les petites s'appuient beaucoup sur le développement des activités de pêche de loisir pour maintenir ou améliorer leur chiffre d'affaires. L'ensemble des entreprises, qui produisent moins de 50 tonnes, font ainsi un tiers de leurs ventes sur les parcours de pêche. Elles font aussi 19 % de leur chiffre d'affaires à destination des sociétés de pêche et 15 % dans les ventes au détail. Les entreprises produisant plus de 50 tonnes font au contraire 55 % de leurs ventes avec les grossistes, les coopératives ou les industries de la transformation, et 18 % avec les grandes surfaces.

### La truite arc-en-ciel représente 95 % de la production salmonicole en 1997

vent, qu'un établissement. Mais certaines entreprises possèdent néanmoins des sites importants hors de leur région. La concentration du secteur se traduit aussi par une croissance d'un tiers de la production moyenne des entreprises qui se chiffre désormais à 74 tonnes. Mais elle est beaucoup plus élevée pour 9 % des entreprises qui produisent les deux tiers des salmonidés.

Les entreprises salmonicoles sont en grande partie implantées dans des départements maritimes, car elles utilisaient jusque dans les années soixante les déchets des conserveries de poissons pour nourrir leurs élevages. Elles s'y sont depuis développées bien que l'alimentation des

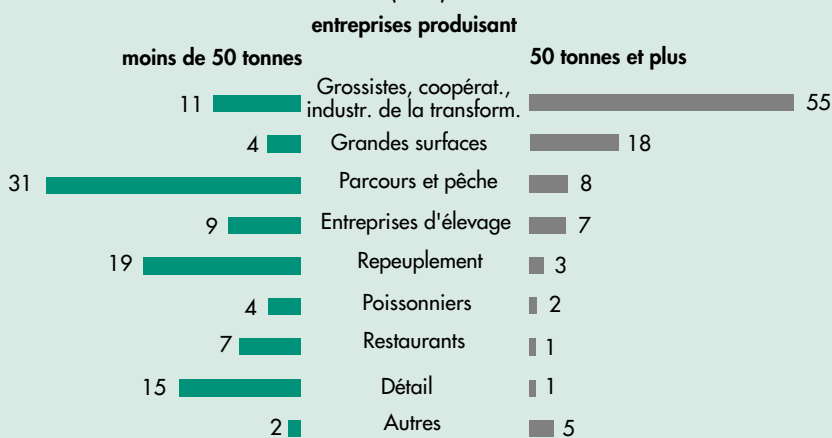
ments est par contre très faible. Ainsi, si l'on dénombre des sites dans 86 départements, les cinquante plus petites productions départementales ne représentent que 3 % de la production nationale.

Le chiffre d'affaires des entreprises salmonicoles a régressé depuis 1991 malgré la progression des volumes produits. Il atteint 878 millions de francs en 1997 contre 900 millions en 1991. Ce recul des ventes provient d'une baisse des cours, qui grèvent la rentabilité des entreprises en dépit de gains de productivité. En 1997, les ventes des autres poissons que les salmonidés ne représentent pas 2 % du chiffre d'affaires des entreprises salmonicoles. Dans la salmoniculture,

Les entreprises commerciales de salmoniculture développent leur activité de transformation. Les ventes de poissons « portion » reculent et ne représentent plus que 16 % des tonnages commercialisés en 1997 contre 65 % en 1991. Quarante-deux pour cent de ces entreprises pratiquent au moins l'abattage et certaines éventuellement la découpe de leurs poissons. Les quantités transformées représentent désormais 35 % de la production contre 25 % en 1991. Les tonnages traités après abattage ont été multipliés par quatre en six années. Ce

## Les grosses entreprises privilégient les grossistes et industriels pour leur commercialisation

### Répartition du chiffre d'affaires par circuit de commercialisation (en %)



Agreste - Enquête salmoniculture 1998

développement des activités de transformation permet, notamment, à la filière de promouvoir les filets de truites. Fumés ou non, ils sont des concurrents directs du saumon. Malgré la baisse continue de leurs cours, ces présentations sont plus rémunératrices que les poissons entiers ou éviscérés.

Les 635 entreprises salmonicoles ont employé tout au long de l'année 1997 près de 2000 personnes salariées ou non salariées, auxquelles se rajoutent les travailleurs saisonniers. Cette main-d'œuvre représente l'équivalent de 1580 personnes à plein temps

pendant une année, soit 250 personnes de moins qu'en 1991. Entre ces deux années, le nombre de personnes par entreprise, deux et demie en moyenne, est resté stable. Les hommes occu-

ces dernières années puisque 40 % ont pris la direction de leur entreprise depuis 1990. Mais la pérennité des firmes n'est pas pour autant assurée, puisque seuls 38 % des dirigeants de plus de 50 ans exploitant pour leur propre compte déclarent avoir un successeur. Ils étaient 50 % en 1991. Les dirigeants des entreprises commerciales ont une bonne formation générale. Près de 80 % ont un niveau d'étude secondaire ou supérieur. La formation initiale agricole est peu courante et ne concerne qu'un chef d'entreprise sur cinq. La formation aquacole est plus rare encore et n'a été suivie que par 12 % des dirigeants.

On relève des écarts importants dans les densités de poissons en élevages. La densité moyenne dans les entreprises commerciales atteint 19 kilo-

## Les entreprises salmonicoles ont employé près de 2000 personnes en 1997

pent 91 % des postes de dirigeants et 93 % des chefs de site. Les dirigeants d'entreprise ont en moyenne 48 ans. Les chefs de site sont plus jeunes : 62 % ont moins de 50 ans et leur âge moyen est de 46 ans. Le renouvellement des dirigeants a été important

grammes par m<sup>3</sup> pour les truites arc-en-ciel de moins de 50 grammes, 24 kilogrammes pour celles de 50 à 100 grammes et 30 kilogrammes pour les truites de plus de 100 grammes. Huit sites sur dix appartenant à des entreprises commerciales ont un suivi

## Méthodologie

■ L'enquête sur la salmoniculture 1998 a été réalisée par le Service central des enquêtes et études statistiques avec la collaboration du Centre national du machinisme agricole du génie rural, et des Eaux et Forêts. Cette enquête a été demandée par le bureau de l'Aquaculture et de Pêche continentale de la direction de l'Espace rural et de la Forêt et de la Fédération française d'aquaculture.

■ La collecte a eu lieu en mai et juin 1998 par visite d'enquêteurs auprès des dirigeants au siège des entreprises salmonicoles et des chefs de site sur les lieux de production en eau douce et en mer. Le

champ de l'enquête est constitué des entreprises ayant produit en 1997 au moins deux tonnes de salmonidés, c'est-à-dire de poissons carnassiers au corps fusiforme pourvus d'une nageoire adipeuse, 20000 alevins ou 20000 juvéniles. Les entreprises possédant une éclosérie ayant traité au moins 20000 œufs ont aussi été interrogées. Il inclut les entreprises domaniales, fédérales et les associations de pêche et de protection du milieu aquatique.

■ L'enquête recense les différents sites de production des entreprises, qui sont définis comme des unités géographiques

indépendantes. Cependant, 64 sites géographiques n'ont pu être différenciés et ont dû être regroupés.

■ Les objectifs de l'enquête sont d'estimer la production française de salmonidés en 1997, de recueillir des données structurelles, économiques et techniques sur la salmoniculture et de mesurer les évolutions du secteur depuis l'enquête précédente de 1992. L'enquête de 1998 étudie pour la première fois la diversification des espèces et la notion de bien-être du poisson.

## Pour en savoir plus

■ « 40 000 tonnes de salmonidés », *Agreste-Données*, n° 42, janvier 1993.

■ « La salmoniculture française », numéro spécial de *La pisciculture française*, n° 119, 1<sup>er</sup> trimestre 1995.

sanitaire et six sur dix ont un suivi régulier par un vétérinaire ou un technicien. Les bassins de grossissement nécessitant de gros débits, trois sur quatre sont alimentés par une dérivation pratiquée sur rivière. Un quart des bassins utilisent l'eau d'une source, 4 % celle d'un forage, 3 % l'eau d'un lac et 1 % l'eau de mer. Les écloseries, qui se contentent de faibles débits, ont besoin d'une eau exempte de toute pollution. La moitié utilise de l'eau de source dont la température moyenne oscille entre 7 et 11° et 40 % l'eau dérivée d'une rivière.

Les entreprises ont amélioré leur équipement depuis 1991 pour mieux maîtriser leur production. Près de deux sites sur trois possèdent des matériels d'aération et d'oxygénation de l'eau qui permettent d'améliorer le bien-être du poisson. Les tubes en U et les plateformes d'oxygénation, utilisant de l'oxygène pur se sont particulièrement développés. Quatre sites sur dix utilisent un oxymètre. Pour une plus grande sécurité de la production, 44 % des sites sont équipés d'un groupe électrogène et autant possèdent des contrôles avec alarme sur le circuit d'eau pour prévenir tout incident. Les équipements progressent aussi pour la manutention des poissons : 29 % des établissements ont

## La salmoniculture : chiffres clés en 1997

<b>635 entreprises :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 504 à caractère commercial</li><li>● 131 à statut domanial fédéral ou en association agréée de pêche et de protection du milieu aquatique</li><li>● 409 entreprises possèdent une écloserie et font de la production,</li><li>● 41 ont une écloserie seule,</li><li>● 144 font exclusivement de la production.</li></ul>
<b>818 sites de production :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 521 appartiennent à des entreprises ayant un seul site,</li><li>● 253 sites appartiennent à des entreprises ayant 2 à 4 sites</li><li>● 44 sites appartiennent à des entreprises ayant 5 sites et plus.</li></ul>
<b>Main-d'œuvre</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'équivalent de 1 581 personnes travaillant à temps plein pendant un an dont<ul style="list-style-type: none"><li>950 personnes salariées</li><li>517 non salariées</li><li>114 en main-d'œuvre saisonnière</li></ul></li><li>● soit 2,5 personnes par entreprise.</li></ul>
<b>Ventes des entreprises</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 47 163 tonnes de salmonidés adultes dont 95 % de truites arc-en-ciel,</li><li>● 1 470 tonnes d'alevins et juvéniles de salmonidés,</li><li>● 300,7 millions d'œufs de salmonidés pour la reproduction,</li><li>● 1 421 tonnes d'alevins, de juvéniles et d'adultes de poissons autres que les salmonidés.</li></ul>
<b>Chiffre d'affaires</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 878 millions de francs pour les salmonidés dans les entreprises à caractère commercial,</li><li>● 14,7 millions de francs pour les poissons autres que les salmonidés.</li></ul>

des élevateurs, des pompes ou des vis à poissons. Près d'une entreprise sur deux désinfecte sur une station les véhicules qui pénètrent dans leur pisciculture. Pour se prémunir contre les prélèvements et pertes causés par les oiseaux piscivores, 46 % des sites sont équipés d'un système de protection.

L'élevage salmonicole a consommé 55 400 tonnes d'aliments en 1997 dont plus de 90 % en aliment extrudé. L'emploi de cette nouvelle génération de granulés s'est fortement développé depuis six ans. En 1991, deux tiers des aliments étaient des aliments pressés. Grâce à cette évolution technique, on n'utilise plus que 1,3 kilogramme d'aliments contre 1,5 en 1991 pour produire chaque kilogramme de

poisson. Et cela a réduit d'autant les pollutions provenant de l'excès d'aliments et des rejets des poissons. De plus, certains élevages se sont dotés d'équipements qui permettent une meilleure connaissance des stocks de poissons. Ainsi on trouve un matériel de comptage des poissons dans 10 % des sites et de pesée automatique dans 12 % des établissements. Le pisciculteur peut ainsi déterminer au mieux les besoins en nourriture de son élevage. Enfin, une gestion informatique de l'alimentation par « nourrisseurs programmés » est mise en place dans 15 % des élevages.

Marie-Jeanne Soler  
Scees - Bureau des statistiques  
animales

