

La richesse des produits de la mer navigue du littoral jusque dans les terres

Insee Flash Pays de la Loire • n° 147 • Novembre 2024

La filière des produits de la mer regroupe l'aquaculture et la pêche en mer, ainsi que la vente et la transformation de poissons, de coquillages et de crustacés. Elle crée de la richesse et de l'emploi sur le littoral et dans les terres des Pays de la Loire. Ainsi, la richesse dégagée par les établissements de la filière représente 189 millions d'euros en 2021. Parmi les 1 430 établissements de la filière, la moitié ont une activité de pêche en mer. La vente en gros se structure avec cinq halles à marée et autour de Nantes.

Grâce à un littoral rocheux et sableux, les Pays de la Loire ont accès à des ressources en poissons, crustacés et coquillages. Ces produits vont de la mer à l'assiette, soit via des poissonneries, soit sous la forme de produits traiteurs ou de conserves. Ils sont également destinés à la vente de gros et à la transformation industrielle.

La région génère 11 % de la **richesse dégagée** par la filière des produits de la mer de la façade Atlantique et de la Manche. De plus, elle se démarque par sa spécialisation en pêche de produits nobles, crustacés et conchyliculture.

L'enjeu pour la filière régionale est double : d'une part, entretenir le savoir-faire local en développant la valorisation de ces ressources, d'autre part préserver ces dernières pour les rendre durables. En effet, la pêche et l'aquaculture en mer, directement impactées par le dérèglement climatique, font l'objet d'interdictions temporaires de pêche et sont soumises à des quotas.

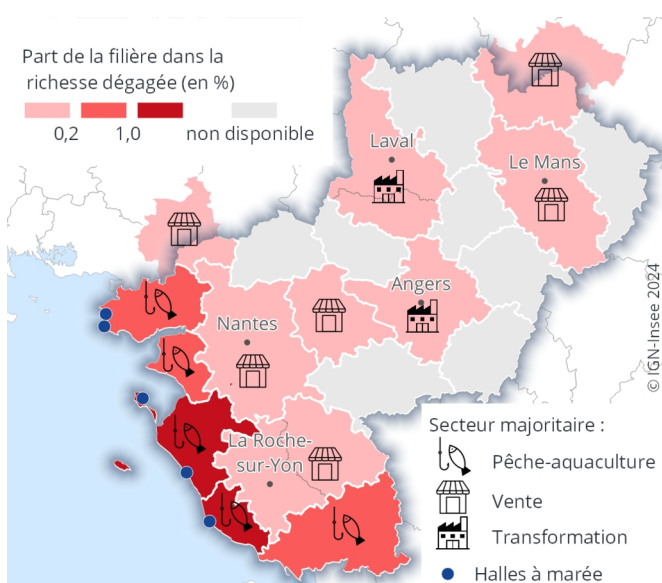
La mer produit aussi de la richesse dans les terres

Les établissements de la filière dégagent 189 millions d'euros en 2021, soit 0,2 % de la richesse dégagée de la région, autant que l'élevage bovin non laitier. Les activités de la mer sont surtout présentes le long du littoral, en particulier dans les zones d'emploi de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et des Sables-d'Olonne. De la richesse est également produite dans les terres, dans une moindre mesure ► **figure 1**. Globalement dans la région, 62 % de la richesse de la filière est produite en Vendée et 32 % en Loire-Atlantique. La filière se construit autour de la production, de la transformation et du commerce. D'abord, certains pêchent ou élèvent : pêche en mer et aquaculture sont les premières étapes du cycle de production de la filière. La pêche en mer est l'activité la plus créatrice de richesse (38 % de la richesse dégagée). Elle inclut les prises de poissons ou de crustacés, ainsi que la pêche à pied professionnelle, de palourdes et de coques principalement. L'aquaculture en mer pèse 13 % de la richesse dégagée. Elle recouvre l'élevage d'huîtres, de coques, de moules et d'alevins.

Maillon essentiel pour la filière, le commerce de gros représente 14 % de la richesse dégagée. Les mareyeurs, les grossistes et les

préparateurs de portions pour les restaurateurs y sont à l'œuvre. La vente des produits de la mer est aussi une affaire de commerce de détail. Les poissonneries et les vendeurs de coquillages aux particuliers, hors marchés alimentaires, produisent 11 % de la richesse dégagée. Enfin, la transformation participe pour 24 % : poissons, crustacés et mollusques sont transformés sous la forme de conserves, de plats préparés ou de produits congelés. Les produits travaillés sont soit locaux, soit importés (comme le saumon). Ils incluent des espèces d'eau salée ou d'eau douce (comme la truite).

► 1. Part de la richesse dégagée par zone d'emploi en 2021



Note : Le secteur majoritaire correspond aux activités de la filière les plus créatrices de richesse dans la zone. Certaines zones d'emploi sont non disponibles, en raison du secret statistique. Des zones d'emploi proches sont regroupées afin d'avoir des effectifs suffisants.

Champ : Établissements actifs de la filière des produits de la mer, implantés dans les zones d'emploi des Pays de la Loire en 2021.

Source : Insee, fichier localisé des rémunérations et de l'emploi salarié (Flores), système d'immatriculation au répertoire des unités statistiques (Sirus), base non salariés (BNS), fichier approuvé des résultats d'Ésane (Fare) localisé, 2021.

La filière embarque 1 430 établissements

En 2022, la filière des produits de la mer regroupe 1 430 établissements dans les Pays de la Loire, dont 62 % sont non employeurs. Les indépendants représentent de fait une part conséquente de l'emploi de la filière. Néanmoins, ils ne sont pas analysés dans cette étude en l'absence de données suffisantes. Les établissements employeurs sont de petite taille : 44 % des salariés de la filière travaillent dans un établissement de moins de 10 salariés, contre 20 % des salariés dans la région. Aucun établissement de 250 salariés ou plus n'est présent dans la région. Au total, 2 600 salariés travaillent pour la filière, soit 0,2 % des effectifs de la région. Ils sont âgés de 38 ans en moyenne. Entre 2017 et 2022, dans la région, quand le nombre de salariés de la filière passe de 3 000 à 2 600, le nombre d'établissements (employeurs ou non) reste stable. Dans la pêche en particulier, les effectifs salariés diminuent : la flotte se restructure autour de bateaux plus petits, embarquant moins de marins-pêcheurs, tandis que le nombre de navires inscrits reste stable. En revanche, les effectifs salariés progressent dans l'aquaculture.

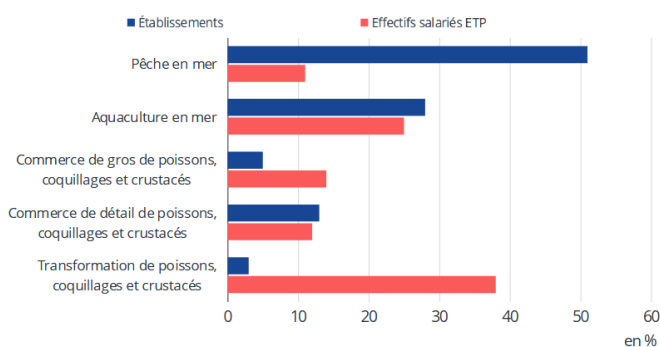
Un établissement sur deux fait de la pêche en mer

La pêche en mer rassemble la moitié des établissements de la filière, mais seulement 11 % des salariés en 2022 ► **figure 2**. Ce sont très majoritairement de petits établissements. Un bateau de pêche, par exemple, comprend le chef d'entreprise, armateur et patron-pêcheur, et ses quelques salariés. Certains pêchent la civelle en hiver ► **encadré**.

Dans la pêche en mer, 180 pêcheurs à pied professionnels détiennent des licences régionales. Ils capturent majoritairement des palourdes en Vendée et, dans une moindre mesure, des coques en Loire-Atlantique.

L'aquaculture en mer est concentrée dans la baie de Bourgneuf et dans la presqu'île guérandaise, où sont récoltées 13 500 tonnes de coquillages en 2022. La Vendée élève principalement des huîtres, tandis que la Loire-Atlantique plutôt des moules. L'aquaculture représente 28 % des établissements de la filière, et un quart des salariés. Parmi eux, 14 % sont saisonniers.

► 2. Établissements et salariés de la filière en 2022



Champ : Salariés travaillant dans la filière des produits de la mer dans les Pays de la Loire, en équivalent temps plein (ETP) ; établissements employeurs et non employeurs.

Source : Insee, Flores 2022 ; Sirius 2022.

► Pour en savoir plus

- « **Synthèse socioéconomique de la façade maritime Nord Atlantique-Manche Ouest 2023** », Direction interrégionale de la mer Nord Atlantique-Manche Ouest, juillet 2024.
- Fraboul S. et al.**, « **Économie maritime : 31 200 emplois sur le littoral et le long de l'estuaire de la Loire** », Insee Analyses Pays de la Loire n° 46, juin 2017.

Vendre en gros à l'arrivée des bateaux et autour de Nantes

Le commerce de gros s'organise autour de cinq **halles à marée** et également en dehors. Par exemple, le marché d'intérêt national (MiN Nantes métropole) attire des grossistes dans l'agglomération nantaise. La vente en gros concerne 6 % des établissements de la filière et 15 % des salariés. En 2023, grâce à la vente de produits nobles, les halles à marée ligériennes contribuent pour 14 % de la valeur des produits vendus sur la façade Atlantique et Manche, et pour 10 % du tonnage. Le prix moyen est de 5,9 € le kilo dans la région, contre 3,9 € sur l'ensemble de la façade. En effet, la plupart des halles à marée sont spécialisées dans des produits à forte valeur ajoutée : d'une part, les poissons nobles comme le bar, la sole et les céphalopodes pour les Sables-d'Olonne, Noirmoutier et la Turballe ; d'autre part, les crustacés vivants au Croisic. La halle de Saint-Gilles-Croix-de-Vie vend au contraire de la sardine, pour moitié en conserve, moins valorisée mais plus proche des conserveries ou traiteurs vendéens.

Le commerce de détail spécialisé (13 % des établissements de la filière) longe toute la côte mais est aussi présent dans les grandes villes. Ses salariés représentent 12 % de la filière. Ils sont pour trois quarts vendeurs en alimentation, plus jeunes que la moyenne des salariés de la filière (36 ans) et plus souvent à temps partiel (18 %). De plus, 11 % sont saisonniers.

La transformation des produits de la mer est une activité qui ne réunit que 3 % des établissements de la filière mais 38 % des effectifs salariés. 27 % sont intérimaires venant compléter les effectifs salariés.

Le recours à l'intérim dans cette activité est supérieur à celui de l'ensemble de l'industrie agroalimentaire (13%). ●

Perrine Bauer (Insee)

► Encadré – La civelle, ce cher poisson ligérien

La civelle est l'alevin de l'anguille d'Europe lorsqu'elle pénètre dans les fleuves. L'estuaire de la Loire, fleuve sans barrages, est particulièrement propice à la réintroduction de ce poisson menacé. La civelle possède une très forte valeur ajoutée. Sa pêche est réservée aux professionnels de la pêche et encadrée par un règlement européen. Ainsi, en 2024, 54 % du quota national de civelles sont affectées au bassin de la Loire, des côtières vendéennes et de la Sèvre niortaise. Sur ce bassin, 146 navires détiennent des licences de pêche à la civelle. De plus, la région héberge cinq centres de stockage qui contribuent au repeuplement de l'espèce en France et en Europe.

► Sources

Le **fichier localisé des rémunérations et de l'emploi salarié** (Flores) décrit les établissements employeurs de la filière.

Le **système d'immatriculation au répertoire des unités statistiques** (Sirius) recense l'ensemble des établissements de la filière, qu'ils soient employeurs ou non.

Le **fichier approché des résultats d'Ésane** (Fare) fournit les données comptables des entreprises.

La **base tous salariés** (BTS) permet de connaître le profil des salariés à leur lieu de travail. Les effectifs salariés sont exprimés en équivalent temps plein (ETP).

► Définitions

La **richesse dégagée** d'un établissement est la valeur ajoutée de l'entreprise ventilée au prorata de sa masse salariale, ou, à défaut, de ses revenus d'activité. Elle permet d'évaluer le poids local de l'activité économique. La valeur ajoutée hors taxes correspond à ce qui est vraiment créé par l'entreprise. Elle est égale à la valeur de la production diminuée de la valeur des consommations intermédiaires.

La **halle à marée**, ou criée, est le lieu où les produits de la pêche débarqués sont triés, contrôlés, pesés, étiquetés et conservés en attendant leur première vente.

