

# La filière des produits de la mer de la Seine-Maritime

*Mai 2016*





## Sommaire

Introduction.....	4
1. La pêche maritime, un secteur essentiel pour l'activité et l'identité de la Seine-Maritime .....	5
1.1. Une flotte de navires spécialisée sur la pêche artisanale .....	6
1.1.1. Une diminution de la flottille depuis 2003.....	6
1.1.2. Des navires surtout immatriculés à Dieppe / Le Tréport .....	8
1.1.3. Une pêche principalement côtière.....	10
1.1.4. Des navires polyvalents .....	11
1.2. Les emplois de la pêche.....	12
1.2.1. Une diminution du nombre de marins.....	12
1.2.2. Les questions de l'attractivité des métiers et de la formation.....	14
2. Une progression des volumes de pêche depuis 2011 .....	16
2.1. Une production qui diffère selon les quartiers .....	17
2.1.1. La production des navires immatriculés à Dieppe / Le Tréport .....	18
2.1.2. La production des navires immatriculés à Fécamp .....	20
2.1.3. La production des navires immatriculés au Havre .....	21
3. L'impact de la réglementation et les objectifs de la gestion des pêches.....	22
3.1. La Politique Commune de la Pêche .....	22
3.1.1. Les principaux objectifs de la PCP .....	22
3.1.2. Les totaux admissibles de captures (TAC) et les quotas.....	25
3.2. Le rôle des acteurs.....	27
3.2.1. Le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins.....	27
3.2.2. Les organisations de producteurs .....	28
4. Une croissance des volumes vendus en criée .....	29
4.1. La criée de Dieppe .....	31
4.2. La criée de Fécamp.....	32
4.3. Une forte spécialisation sur la coquille Saint-Jacques et la sole .....	33
5. Le mareyage et la transformation des produits halieutiques .....	35
5.1. Une activité de mareyage qui évolue.....	35
5.2. Des établissements de transformation peu reliés à la production locale.....	37
6. La commercialisation des produits de la mer .....	39
6.1. Trois principaux modes de distribution.....	39
6.1.1. La vente directe auprès des consommateurs .....	39
6.1.2. Les grandes et moyennes surfaces.....	39
6.1.3. Les commerces de détail spécialisés.....	40
6.2. Le suivi, la traçabilité et la labellisation des produits halieutiques.....	41
7. Analyse AFOM et pistes d'actions .....	43
7.1. Analyse AFOM .....	43
7.2. Pistes d'action .....	44

## Introduction

Le département de la Seine-Maritime est un territoire tourné vers la mer, dont l'activité de pêche maritime constitue un élément identitaire, mais surtout une activité économique essentielle pour tout le territoire, et en particulier le littoral. Le département compte en effet cinq ports de pêche, dont ceux de Fécamp et de Dieppe, qui sont équipés d'une criée pour la commercialisation des produits débarqués.

Essentiellement artisanale, la pêche s'appuie sur 130 navires et plus de 600 marins pêcheurs, qui doivent s'adapter aux réglementations et à l'état de la ressource. La pêche locale est spécialisée dans la coquille Saint-Jacques, espèce qui contribue à la renommée du territoire. Les productions sont néanmoins diversifiées, une diversification permise par la polyvalence des navires et des marins.

Si l'activité de pêche en elle-même constitue déjà un volume d'emplois non négligeable, la présence sur le territoire de l'ensemble des composantes de la filière (mareyeurs, transformateurs, grossistes, commercialisateurs) fait de ce secteur une activité structurante à forte valeur économique.

Cette étude s'attache à mesurer l'importance de la filière des produits de la mer en Seine-Maritime, à décrire et analyser son fonctionnement, pour une meilleure compréhension des dynamiques à l'œuvre, du rôle et des missions des différents acteurs concernés, des évolutions, ainsi que des enjeux inhérents à l'activité.

*Précision de lecture : il convient d'analyser avec prudence les données quantitatives mentionnées dans ce document, provenant parfois de sources différentes.*

## **1. La pêche maritime, un secteur essentiel pour l'activité et l'identité de la Seine-Maritime**

La France ne représente que 0,5 % des captures mondiales de produits halieutiques en 2013, et elle se situe au 4<sup>ème</sup> rang des pêches maritimes dans l'Union Européenne (derrière le Danemark, l'Espagne et le Royaume-Uni), avec 9 % des captures communautaires<sup>1</sup>. Le territoire métropolitain compte 63 ports de pêche, plus de 4 500 navires, 13 600 marins, 38 halles à marée et plus de 600 entreprises de mareyage et de transformation. Les activités de pêche et d'aquaculture génèrent à elles seules plus 60 000 emplois directs. Dans la mesure où un emploi en mer génère environ 3 emplois à terre (vente en gros, transformation, transport, commercialisation...), la filière des produits maritimes représente un pan essentiel de l'économie française.

La Normandie réunifiée est la 3<sup>ème</sup> région française en nombre de marins derrière la Bretagne et Aquitaine – Poitou-Charentes, mais la 2<sup>ème</sup> région après la Bretagne en termes de tonnage commercialisé par l'intermédiaire des halles à marée (ou criées).

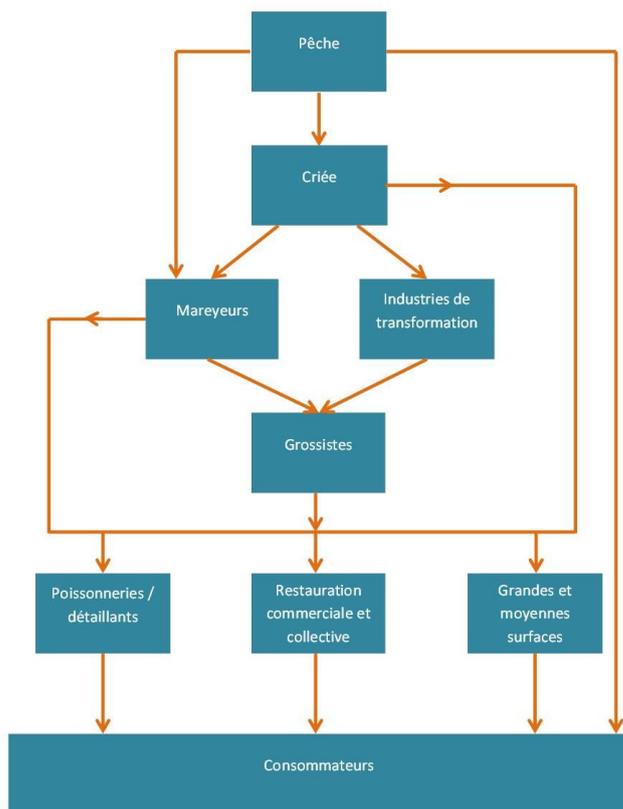
La pêche en Haute-Normandie est une pêche tournée vers la pêche côtière, elle se différencie de la pêche de Basse-Normandie (une petite pêche pratiquée par des navires de plus petite taille et moins puissants). Le rayon d'action des navires artisanaux de Seine-Maritime s'étend de la Manche Ouest à la mer du nord pour la pêche artisanale. L'ensemble des composantes de la filière est représenté sur le territoire, de la pêche à la transformation et de la transformation à la commercialisation. Une partie des productions est commercialisée en criée, mais la vente peut aussi se faire directement aux mareyeurs, aux commercialisateurs, voire directement aux consommateurs.

---

<sup>1</sup> Hors UE, la Norvège et l'Islande sont les premiers producteurs européens, représentant respectivement 2,2 % et 1,5 % des captures mondiales en 2013.

### Du navire au consommateur

Représentation schématique de la filière des produits de la mer



Seine-Maritime Expansion

### ENJEUX

#### La conciliation des usages des activités maritimes et littorales

Les territoires littoraux sont soumis à une multitude d'activités aussi bien en mer qu'à terre (pêche, tourisme, nautisme, énergies éoliennes offshore...). Celles-ci doivent être régulées afin de limiter les conflits d'usage et concilier les intérêts tant économiques, touristiques qu'environnementaux.

## 1.1. Une flotte de navires spécialisée sur la pêche artisanale

### 1.1.1. Une diminution de la flottille depuis 2003

En 2015, la Seine-Maritime compte 127 navires de pêche, contre 129 l'année précédente<sup>2</sup>. Sur ces 127 navires, les deux tiers mesurent moins de 12 m et 47 entre 12 m et 25 m. Compte tenu de la taille des navires et des espèces pêchées, la pêche pratiquée est une pêche artisanale. Pour autant, deux navires industriels d'environ 70 m sont immatriculés sur le territoire.

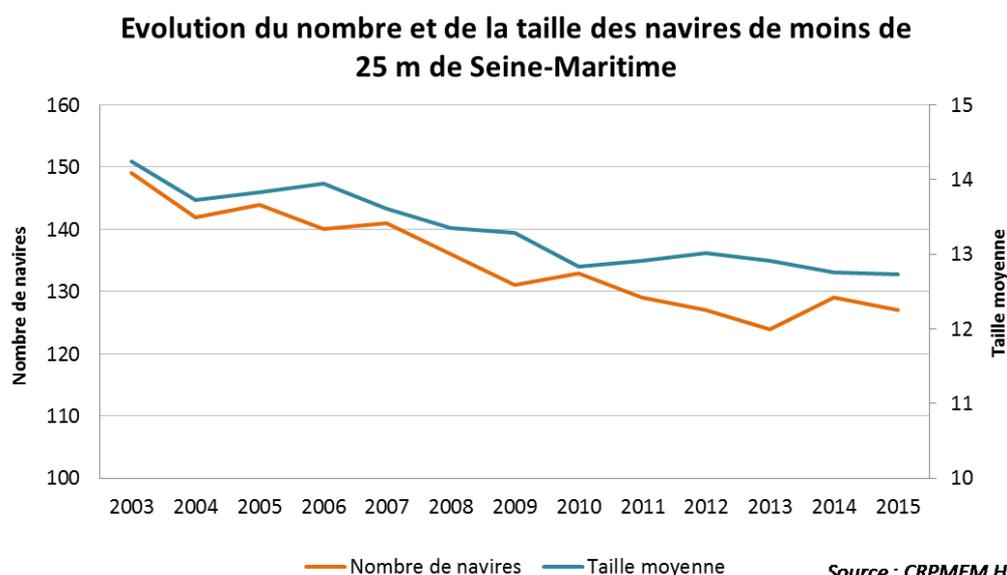
#### Caractéristiques des navires de moins de 25 m de Seine-Maritime en 2015 par catégorie de longueur

	Nombre de navires	Puissance moyenne (kW)	Age moyen	Effectif moyen
moins de 12 m	80	146	25	3
plus de 12 m	47	287	30	5
dont 12-15 m	23	209	25	4
dont 15-20 m	33	285	33	5
dont 20-25 m	6	432	24	7
<b>Total</b>	<b>127</b>	<b>200</b>	<b>27</b>	<b>4</b>

Source : CRPMEM HN

<sup>2</sup> Navires de pêche artisanale (de moins de 25 mètres). Source : Comité Régional des Pêches et des Élevages Marins de Haute-Normandie (CRPMEM HN).

Depuis 2003, le nombre de navires de Seine-Maritime a diminué de -15 %, passant de 149 à 127. Cette diminution est essentiellement due à la baisse du nombre de navires supérieurs à 12 m car dans le même temps, la taille moyenne des navires est passée de plus de 14 m à un peu moins de 13 m. La baisse du nombre de navires est à mettre en relation avec l'augmentation de l'efficacité de la pêche (de l'ordre de 1 % à 2 % par an), permise par l'amélioration des techniques de pêche à l'aide d'outils technologiques, mais elle est aussi liée aux plans de sortie de flotte et à la diminution de l'effort de pêche ainsi qu'à la mise en place du plan cabillaud<sup>3</sup>. À noter que la dynamique s'inverse et que le nombre de navires augmente en 2016, avec un navire neuf arrivé au Havre en décembre 2015 et trois autres projets en cours.

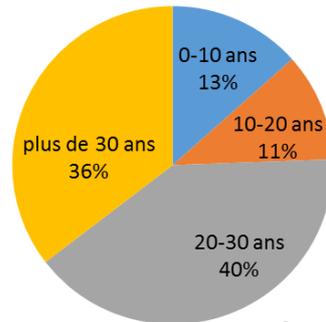


La flotte de pêche de Seine-Maritime est par ailleurs une flotte qui vieillit, avec un âge moyen des navires qui est passé de 20 à 27 ans entre 2003 et 2015. En 2015, seulement 13 % des navires ont moins de 10 ans, quand 76 % d'entre eux ont plus de 20 ans. En moyenne, les navires immatriculés à Fécamp et au Havre sont légèrement plus jeunes que ceux de Dieppe / Le Tréport. Le renouvellement de la flottille est donc relativement faible, une situation qui peut notamment s'expliquer par le prix d'achat très élevé des navires (de 1 à plusieurs millions d'euros) et les difficultés des marins-pêcheurs pour accéder à l'emprunt. De plus, les aides publiques directes pour la construction de navires sont interdites, et une autre difficulté réside dans le fait qu'un navire neuf ne disposerait pas de droits de pêche. Une modernisation de la flottille permettrait pourtant d'améliorer la sécurité, le confort à bord, mais aussi les outils de pêche, dans un souci d'intégration des impératifs d'une pêche durable et responsable.

<sup>3</sup> Le plan cabillaud régit les pêches réalisées au chalut de fond, à perche, au filet, au trémail, à la senne et à la palangre dans l'ensemble de la Manche Est. Tout navire souhaitant pêcher en Manche Est avec un de ces engins doit disposer d'une Autorisation Européenne de Pêche dite AEP.

Règlement (UE) n°237/2010 de la Commission du 22 mars 2010 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n°1342/2008 du Conseil établissant un plan à long terme pour les stocks de cabillaud et les pêcheries exploitant ces stocks.

### Répartition des navires de moins de 25 m de Seine-Maritime par tranches d'âge en 2015



Source : CRPMEM HN

#### 1.1.2. Des navires surtout immatriculés à Dieppe / Le Tréport

Il existe 3 quartiers maritimes<sup>4</sup> en Seine-Maritime, le quartier de Dieppe qui s'étend de Saint-Aubin-sur-Mer au Tréport, le quartier de Fécamp qui couvre le territoire de Fécamp à Veules-les-Roses, et le quartier du Havre (Le Havre et Antifer).

Parmi les 127 navires de moins de 25 m recensés en 2015, 81 sont immatriculés à Dieppe, 23 à Fécamp et 23 au Havre. Si le nombre de navires immatriculés au Havre est relativement stable, il tend à diminuer à Fécamp (30 navires en 2012) quand il augmente légèrement à Dieppe (75 navires en 2012), le principal port de pêche du département. Cela peut s'expliquer par le fait que navires localisés au Tréport et qui étaient immatriculés à Boulogne-sur-Mer se sont immatriculés à Dieppe.

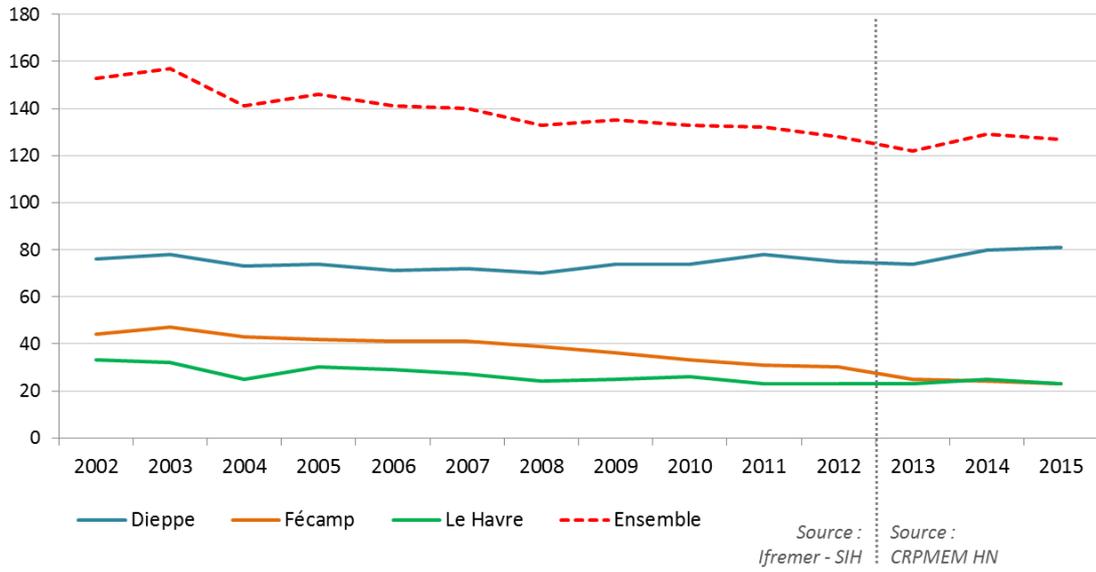
C'est en effet dans le quartier de Dieppe / Le Tréport que sont immatriculés les deux tiers des navires du département, dont les navires les plus grands. Sur les 81 navires immatriculés à Dieppe / Le Tréport, 44 mesurent moins de 12 m et 37 plus de 12 m. En effet, Fécamp et Le Havre comptent au total 9 navires de plus de 15 m, contre 30 pour Dieppe / Le Tréport.

Le chiffre d'affaires varie en fonction de la taille des navires. Ainsi, en 2014, le chiffre d'affaires moyen pour l'ensemble de la flottille s'élève à 335 781 €. Ce chiffre d'affaires est en moyenne de 210 906 € pour les navires de moins de 12 m et de 386 423 € pour les navires mesurant entre 12 et 20 m. Concernant les navires de plus de 20 m, leur chiffre d'affaires s'élève à 1 221 942 €<sup>5</sup>.

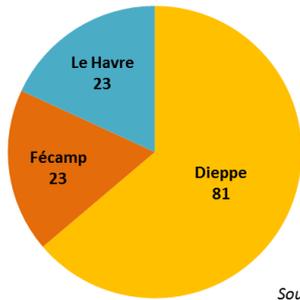
<sup>4</sup> En France, le nom de quartier maritime était donné jusqu'au 31 décembre 2009 aux services déconcentrés de l'État placés sous l'autorité du ministre chargé de la mer. Les quartiers maritimes n'existent plus. Une nouvelle organisation des services chargés de la mer et du littoral est mise en place le 1<sup>er</sup> janvier 2010. Un des rôles des quartiers maritimes était l'immatriculation des navires. Aujourd'hui, si elle a restructuré ses services, l'administration n'a pas pour autant modifié les zones de numérotation, mais elle parle à présent de quartiers d'immatriculation, lesquels gardent le tracé des anciens quartiers maritimes.

<sup>5</sup> Source : CRPMEM HN

### Evolution du nombre de navires de pêche par quartier d'immatriculation entre 2002 et 2015



### Répartition des navires de moins de 25 m par quartier d'immatriculation en 2015



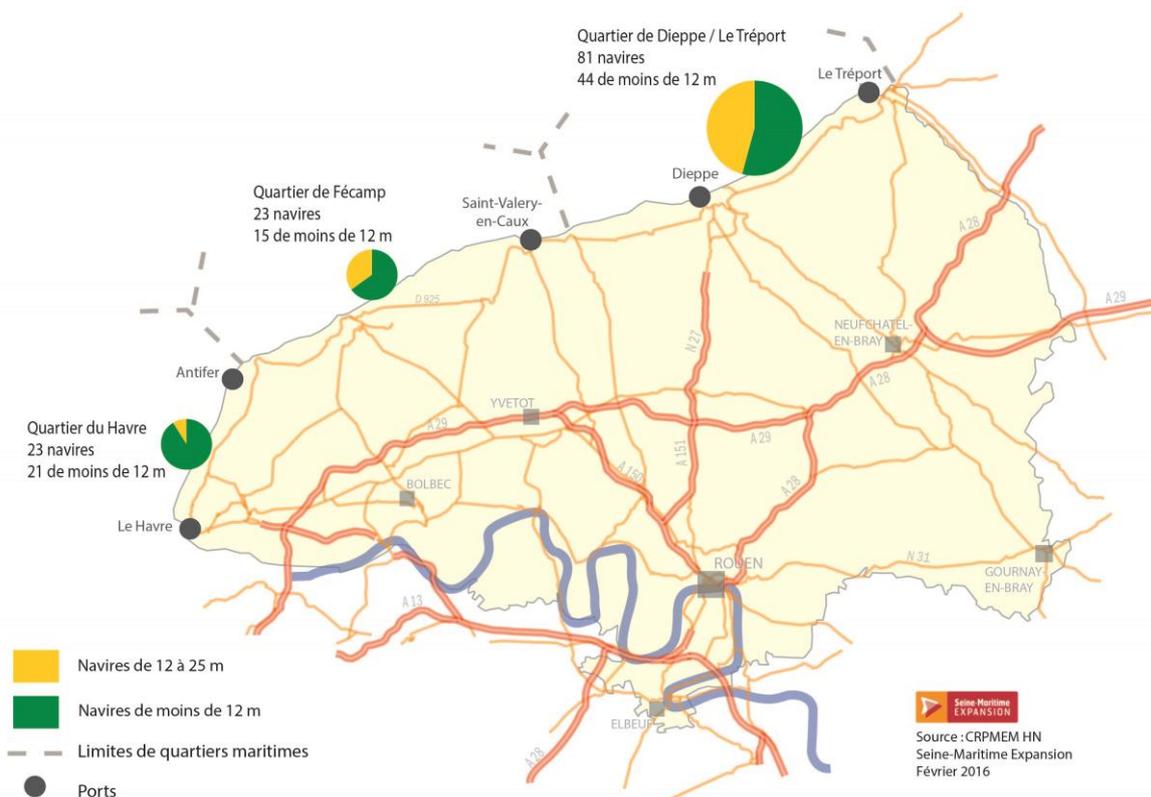
Source : CRPMEM HN

### Répartition des navires de moins de 25 m par taille et par quartier

	Dieppe / Le Tréport	Fécamp	Le Havre
moins de 12 m	44	15	21
plus de 12 m	37	8	2
dont 12-15 m	7	15	1
dont 15-20 m	26	6	1
dont 20-25 m	4	2	0
<b>Total</b>	<b>81</b>	<b>23</b>	<b>23</b>

Source : CRPMEM HN

## Répartition des navires par taille et par quartier d'immatriculation de Seine-Maritime en 2015



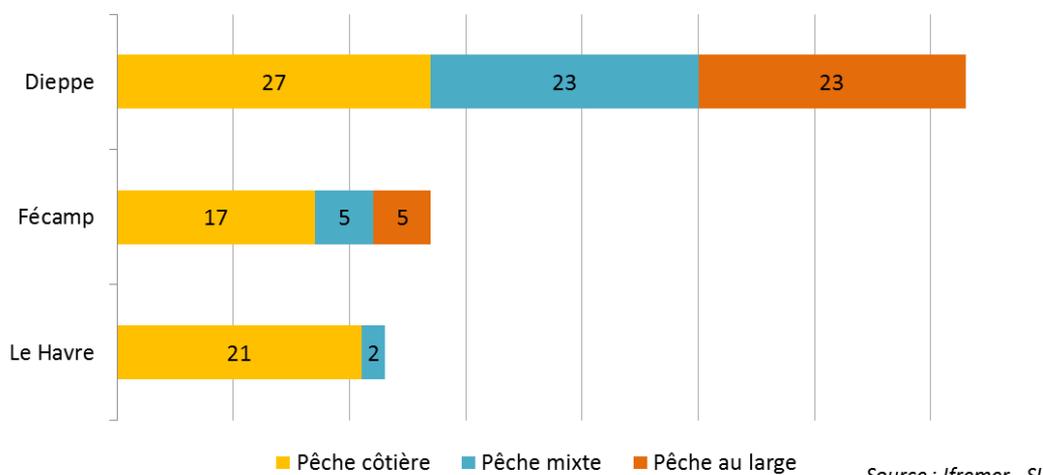
### 1.1.3. Une pêche principalement côtière

La majorité des navires pratique une pêche côtière, c'est-à-dire une pêche réalisée dans la zone des 12 miles. Les équipages de ce type de pêche sont généralement composés de 2 à 3 personnes et les sorties en mer varient entre 1 et 4 jours. Il s'agit d'un type de pêche plus favorable aux navires de petite taille et mobilisant principalement des navires inférieurs à 12 m, ce qui explique ainsi la typologie des navires recensés sur le département. De plus, beaucoup de navires pêchent des espèces gérées par licence de pêche, et dont la taille des navires constitue souvent une condition attachée à la licence. Par exemple, seuls les navires inférieurs à 16 m peuvent prétendre à une licence pour pêcher la coquille Saint-Jacques en Baie de Seine<sup>6</sup>. Toutes les espèces ne sont cependant pas sous licence.

Selon les données de 2012, les navires pratiquant la pêche côtière étaient bien répartis entre Dieppe / Le Tréport, Fécamp et Le Havre. Les navires pratiquant la pêche mixte (qui concerne les bateaux qui pêchent aussi bien au large que sur la côte) et la pêche au large (ou pêche hauturière, elle a lieu en dehors des 12 miles et les sorties en mer varient de 4 à 10 jours) étaient quant à eux principalement immatriculés à Dieppe / Le Tréport, en lien notamment avec l'importance et de la taille du port.

<sup>6</sup> Délibération n°B65/2015 relative à l'organisation de la pêche à la coquille Saint-Jacques dans le secteur de la Manche Est et sur le gisement classé de la Baie de Seine.

### Répartition des navires par quartier d'immatriculation et par rayon d'action en 2012



#### 1.1.4. Des navires polyvalents

Les navires de Seine-Maritime pratiquent à la fois des arts traînants<sup>7</sup> (le chalutage ou la drague à coquille Saint-Jacques en hiver) et des arts dormants<sup>8</sup> (filets posés, casiers à crustacés ou palangres), généralement dans la bande côtière. En 2015, neuf navires sur dix pratiquent plusieurs types de pêche.

- 67 navires pratiquent à la fois la pêche au chalut et à la drague (pour la coquille Saint-Jacques),
- 48 navires pratiquent à la fois la pêche au filet et au casier.

#### Métier principal des navires

	Fileyeurs / Caseyeurs	Chalutiers	Chalutiers / Coquillards	Ligneur	Coquillard	Total des navires
2013	50	7	66	1	-	<b>124</b>
2014	47	12	69	1	-	<b>129</b>
2015	48	9	67	-	3	<b>127</b>

Source : CRPMEM HN

La poly-activité des pêcheurs leur permet de s'adapter aux évolutions d'abondances naturelles et à la saisonnalité des espèces (polyvalence des navires). En fonction du type de pêche pratiqué, le nombre de mois d'activité des navires dans l'année varie fortement : plus de 10 mois pour la pêche au filet, toute l'année pour la pêche au chalut, 7 mois et demi pour la pêche à la drague. Concernant la pêche au casier, cela fluctue en fonction des ressources et de la cohabitation avec les plaisanciers. La pêche à la palangre n'est pas une spécialité du territoire, pratiquée par seulement deux navires.

<sup>7</sup> Se dit des engins de pêche qui sont tirés par le navire sur une distance plus ou moins longue, soit dans la colonne d'eau (chalut pélagique, senne) soit sur les fonds (drague, chalut à perche, chalut de fond).

<sup>8</sup> Se dit des engins de pêche posés dans une zone donnée pour une période de temps donnée. Ces engins piègent le poisson ou les autres espèces ciblées et sont ensuite récupérés par le navire auxquels ils appartiennent (filets fixes ou dérivants, trémails, casiers, lignes et palangres).

La période d'abondance s'étale d'octobre à mai pour la coquille Saint-Jacques, de février à octobre pour le maquereau et d'octobre à mars en ce qui concerne le hareng, pour ce qui constitue les trois espèces les plus pêchées de Seine-Maritime.

## Calendrier des produits de la mer



Source : CRPMEM HN

## 1.2. Les emplois de la pêche

### 1.2.1. Une diminution du nombre de marins

L'activité de pêche maritime compte 607 marins pêcheurs en 2015 à l'échelle du département. Ils sont répartis entre les quartiers de Dieppe / Le Tréport, de Fécamp et du Havre, et entre les différents ports. Chaque navire embarque en moyenne près de 4 marins. Sur les 607 marins comptabilisés en 2015, 550 pratiquent une pêche artisanale et 57 pratiquent la grande pêche, pratiquée par de gros navires s'absentant en mer généralement plus de 20 jours. Depuis 2010, le nombre de marins de la pêche artisanale a diminué de -18 %, une baisse qui concerne essentiellement les quartiers de Dieppe / Le Tréport et du Havre.

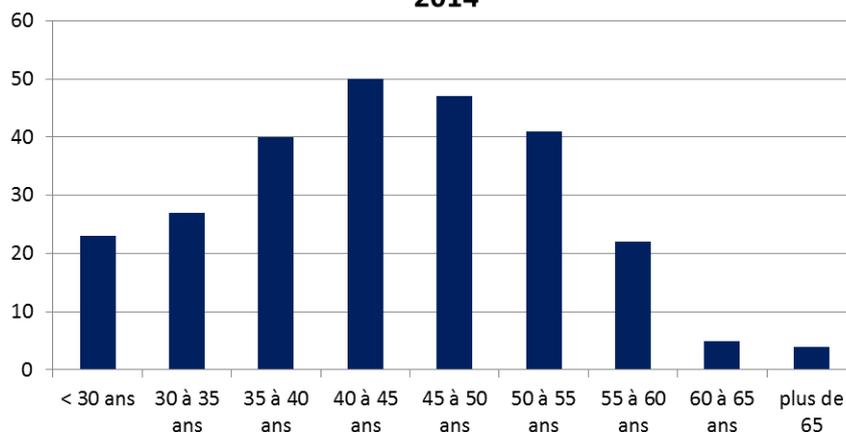
La structure par âge des patrons-pêcheurs met en évidence la sur-représentation des 40-50 ans. À noter que les moins de 30 ans sont tout aussi nombreux que les 55-60 ans, ce qui indique que, malgré les difficultés inhérentes au métier, la profession continue d'attirer de jeunes patrons.

## Nombre de marins par quartier - pêche artisanale

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Dieppe / Le Tréport	420	383	368	346	343	323
Le Havre	85	82	85	75	92	85
Fécamp	169	153	152	147	145	142
<b>Ensemble</b>	<b>674</b>	<b>618</b>	<b>605</b>	<b>568</b>	<b>580</b>	<b>550</b>

Source : DML

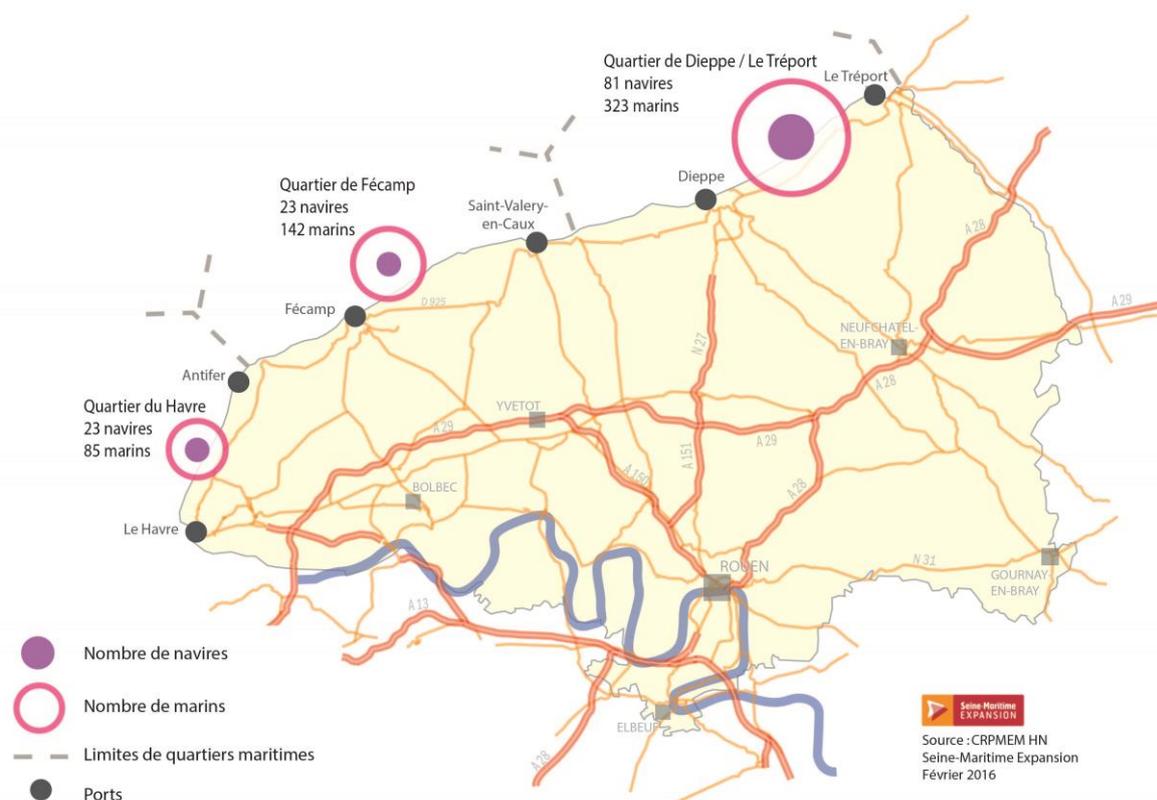
## Nombre de patrons pêcheurs par tranche d'âge en 2014



Source : DPMA / BSPA / DAM

Données issues du fichier de Sécurité Sociale des marins, réduit aux : capitaine, marin-pêcheur qualifié, matelot patron, patron, patron mécanicien

## Répartition des navires et des marins par quartier d'immatriculation de Seine-Maritime en 2015



### 1.2.2. Les questions de l'attractivité des métiers et de la formation

La pêche connaît certaines difficultés de recrutement, qui peuvent être liées à l'image du secteur et à la difficulté du métier (métier physique, sortie en mer sur plusieurs jours, vie en communauté...), posant des problèmes pour le renouvellement des équipages et le remplacement des départs en retraite. L'emploi de travailleurs étrangers est une situation courante, notamment des travailleurs polonais et sénégalais. Certains métiers spécifiques sont aussi dépourvus, comme celui de mécanicien marin.

Les acteurs de la pêche ont le souci d'améliorer les conditions de travail et de sécurité des marins. À ce titre, la flotte de Seine-Maritime est désormais équipée d'un dispositif de sécurité spécifique. L'une des premières causes de mortalité chez les pêcheurs professionnels est due à leur passage par-dessus bord et à la difficulté à les localiser rapidement (à cause des conditions météorologiques, de la nuit...). Le Comité Régional des Pêches et des Élevages Marins de Haute-Normandie a donc développé, avec le soutien du Département de la Seine-Maritime, un projet visant à équiper toute la flotte professionnelle avec un dispositif d'alarme et de géolocalisation pour homme à la mer. Le Département a participé à hauteur de 102 471 € au coût global de l'opération évalué à 512 359 €. Le dispositif innovant « Sécurité homme à la mer » *Seareka* permet de détecter automatiquement un ou plusieurs hommes à la mer, et de le ou les positionner en temps réel.

En matière de formation pour les métiers de la mer, la Seine-Maritime compte de nombreuses structures de formation en lien avec le domaine maritime (logistique et services maritimes, industries nautiques, offshore...). Pour ce qui relève plus particulièrement des activités de pêche, le lycée maritime Anita Conti de Fécamp propose divers formations et diplômes. Le lycée compte au total 118 élèves (certaines places ne sont pas pourvues), dont la grande majorité n'est pas originaire de Fécamp. Certains élèves sont débauchés par les patrons de pêche avant le passage et l'obtention du diplôme.

Dans le cadre de la démarche de Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences Territoriales actuellement en cours sur le territoire, et en association avec le lycée Anita Conti, le Pôle Entreprises<sup>9</sup> et les Comités d'Information et d'Orientation, une « Semaine de la mer » va être organisée fin 2016 pour promouvoir les métiers de la mer et attirer les jeunes, un des forts enjeux de la filière.

#### **ENJEUX**

##### **Le renforcement de l'attractivité pour les métiers de la mer**

Les métiers de la pêche connaissent des difficultés de recrutement, et certaines places du lycée maritime Anita Conti de Fécamp ne sont pas pourvues. À l'image de la « Semaine de la mer » qui va être organisée fin 2016 pour promouvoir les métiers de la mer et attirer les jeunes (dans le cadre de la démarche de Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences Territoriales), certains événements sont d'ores et déjà planifiés pour répondre à cet enjeu.

<sup>9</sup> L'association du Pôle Entreprises des Hautes Falaises fédère la CCI Seine-Estuaire, le MEDEF des Hautes Falaises, Seine-Maritime Expansion et la Communauté d'Agglomération de Fécamp Caux Littoral.

### **Guide des formations proposées par le Lycée Maritime Anita Conti de Fécamp**

CAPM Matelot
BEPM Mécanicien
BAC PRO CGEM (Conduite et gestion d'une entreprise maritime) Option commerce /option pêche
BAC PRO EMM - Électromécanicien marine
BREVET de capitaine 200 voile
BREVET de chef de quart 500
BREVET de lieutenant de pêche
BREVET de mécanicien 750 kW
CERTIFICAT de capacité
CERTIFICAT de formation de base à la lutte contre l'incendie
CRO Certificat restreint d'opérateur radio SMDSM
STAGE Radar Arpa
STAGE Sécurité à bord des navires passagers
BREVET de capitaine 200
CIN Certificat d'initiation nautique - Matelot sur navire de pêche ou de commerce
PCMM Permis de conduire les moteurs marins

*CAPM : Certificat d'aptitude professionnelle maritime*

*BEPM : Brevet d'études professionnelles maritimes*

*Source : Le guide des métiers de la mer 2015, Le Marin*

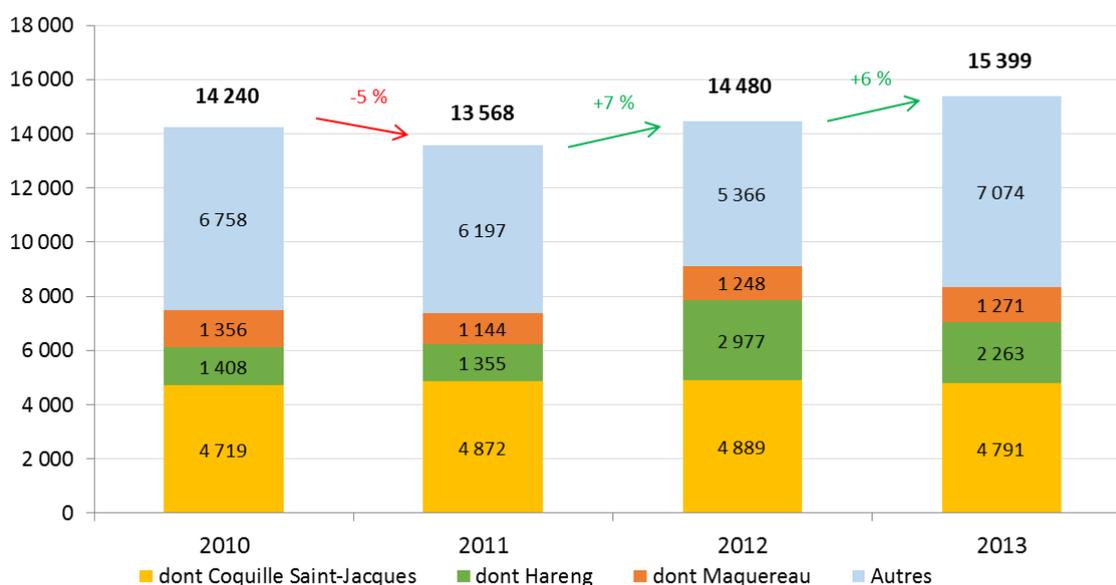
## 2. Une progression des volumes de pêche depuis 2011

En 2013<sup>10</sup>, les productions capturées<sup>11</sup> en Seine-Maritime s'élèvent à 15 399 tonnes, un volume supérieur aux trois années précédentes et en croissance depuis 2011. Sur un an, les captures ont augmenté de +6 %. La variation des volumes de pêche diffère cependant selon les espèces :

- Avec 4 791 tonnes en 2013, la coquille Saint-Jacques est la première espèce pêchée. C'est le cas depuis 2010 et les volumes sont relativement stables chaque année. Entre 2010 et 2013, en proportion, la coquille Saint-Jacques représente entre 31 % et 36 % des volumes de produits halieutiques capturés.
- Le hareng est la deuxième espèce la plus capturée en 2013 avec 2 263 tonnes, un volume en légère baisse sur un an mais supérieur aux années 2010 et 2011, ou l'espèce était moins pêchée en raison de la fermeture de quotas.
- La troisième espèce la plus importante en 2013 est le maquereau (1 271 tonnes), en légère baisse depuis 2011 (fermeture de quotas).

Il faut souligner le fait que la sardine ne fait plus partie des espèces les plus pêchées. L'espèce a en effet connu une interdiction de pêche en 2010 suite à une contamination au PCB (polychlorobiphényles). D'autres espèces comme la crevette ou le homard, sans être importantes en tonnage, constituent des espèces avec une valeur économique non négligeable.

**Evolution de la production de la pêche artisanale de Seine-Maritime entre 2010 et 2013 (en tonnes)\***



\* hors navires industriels

Source : CRPMEM HN

<sup>10</sup> Les données 2013 sont les dernières données exhaustives. Source : CRPMEM HN

<sup>11</sup> Les données sur les productions correspondent aux volumes déclarés. Il ne s'agit que des navires de pêche artisanale. Les productions des navires industriels ne sont pas prises en compte.

## Evolution des principaux produits de la pêche de Seine-Maritime entre 2010 et 2013

Espèce	Quantité (en tonnes)				Evolution 2010-2013		Explications, commentaires
	2010	2011	2012	2013	en nb	en %	
Coquille Saint-Jacques	4 719	4 872	4 889	4 791	+72	+2%	-
Hareng	1 408	1 355	2 977	2 263	+855	+61%	Fermeture de quotas en 2009, 2010, 2011 Abondance en 2012
Maquereau	1 356	1 144	1 248	1 271	-85	-6%	Fermeture de quotas et sous-quotas en 2009 et 2011
Merlan	1 047	1 015	444	415	-632	-60%	Fermeture de quotas et sous-quotas Report des navires vers la drague à la coquille Saint-Jacques Plans de sortie de flotte
Bulot	684	720	561	565	-118	-17%	Baisse liée à un encadrement de la pêche pour permettre une gestion durable de l'espèce
Seiche	619	568	742	502	-117	-19%	-
Sole	499	563	527	621	+123	+25%	Fermeture de quotas en 2010, 2011, 2012 Meilleures déclarations de captures
Roussette / Vache	407	438	416	418	+11	+3%	-
Plie	370	433	390	427	+57	+15%	Fermeture de quotas en 2011 et 2012
Dorade	325	71	90	222	-104	-32%	-
Tacaud	295	257	179	132	-163	-55%	-
Chinchard / Caringue	277	230	284	364	+87	+31%	Report suite à l'interdiction de la pêche à la sardine Espèce non soumise aux quotas, anticipation des pêcheurs pour s'assurer une antériorité
Raie Boulée	217	175	163	208	-10	-4%	Fermeture de sous quotas pour navires From Nord en 2010 et 2011 Quota 2012 rapidement atteint
Pétoncle	207	256	104	434	+226	+109%	-
Encornet	194	155	93	59	-135	-70%	Concurrence des senneurs hollandais Ressource cyclique
Morue	188	191	117	110	-77	-41%	Plan cabillaud Plans de sortie de flotte
Bar	152	114	148	138	-15	-10%	Effets du plan cabillaud Abondance en 2012
Rouget Grondin	147	102	83	113	-34	-23%	-
Rouget Barbet	120	101	17	14	-105	-88%	Mauvaises conditions climatiques pour la reproduction de l'espèce Concurrence de navires étrangers
Limande	106	93	85	111	+4	+4%	-
Sardine	77	27	239	1 471	+1394	+1807%	Contamination au PCB
Autres	826	684	682	750	-76	-9%	-
<b>TOTAL</b>	<b>14 240</b>	<b>13 568</b>	<b>14 480</b>	<b>15 399</b>	<b>+1159</b>	<b>+8%</b>	-

Source : CRPMEM HN

### 2.1. Une production qui diffère selon les quartiers

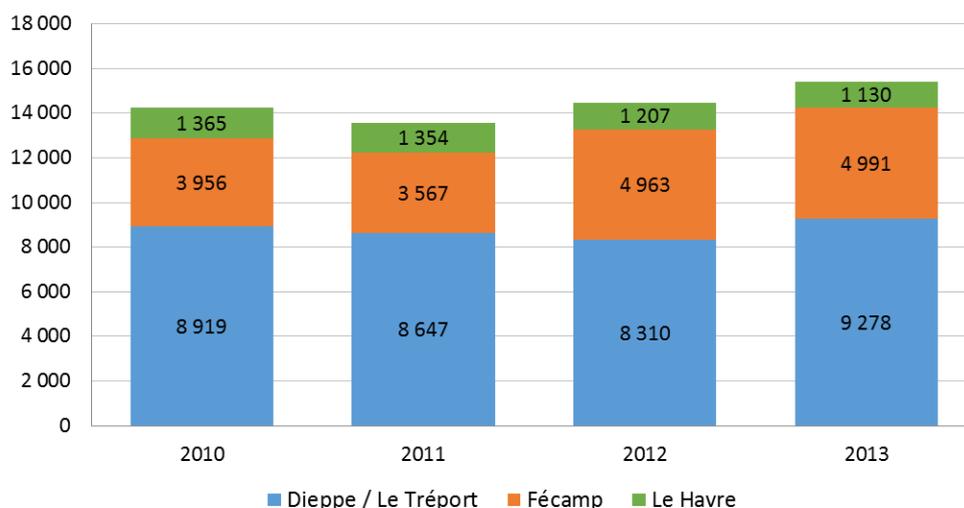
Les captures des produits halieutiques sont répartis entre les navires immatriculés dans les trois quartiers du département. En 2013, le quartier de Dieppe / Le Tréport représente 60 % des captures, contre 32 % pour le quartier de Fécamp et 7 % pour le quartier du Havre. Si les productions se sont accrues à l'échelle du département sur la période, cette évolution diffère selon les quartiers.

### Evolution des volumes de pêche par quartier en 2010 et 2013 (en tonnes)

	2010	2011	2012	2013	Evolution 2010-2013	
					En nb	En %
Dieppe / Le Tréport	8 919	8 647	8 310	9 278	+359	+4%
Fécamp	3 956	3 567	4 963	4 991	+1035	+26%
Le Havre	1 365	1 354	1 207	1 130	-235	-17%
Total	14 240	13 568	14 480	15 399	+1159	+8%

Source : CRPMEM HN

### Evolution des volumes de pêche par quartier en 2010 et 2013 (en tonnes)



### Produits de la pêche par quartier en 2013 (en tonnes)

Espèces	Dieppe		Fécamp		Le Havre		Ensemble
	volumes	part	volumes	part	volumes	part	
Coquille Saint-Jacques	3 649	76%	523	11%	619	13%	4 791
Hareng	204	9%	2 059	91%	0	0%	2 263
Sardine	1 294	88%	177	12%	0	0%	1 471
Maquereau	534	42%	592	47%	145	11%	1 271
Sole	245	39%	287	46%	89	14%	621
Bulot	561	99%	4	1%	0	0%	565
Seiche	390	78%	110	22%	2	0%	502
Pétoncle	434	100%	0	0%	0	0%	434
Plie	201	47%	121	28%	105	25%	427
Roussette / Vache	189	45%	210	50%	19	5%	418
Merlan	391	94%	16	4%	8	2%	415
Chinchard / Caringue	199	55%	156	43%	10	3%	364
Dorade	97	44%	124	56%	0	0%	222
Raie Bouclée	141	68%	60	29%	7	3%	208
Bar	75	55%	54	39%	8	6%	138
Tacaud	79	60%	51	39%	2	1%	132
Rouget grondin	48	43%	61	55%	3	2%	113
Limande	73	66%	26	24%	11	10%	111
Morue	47	42%	57	51%	7	6%	110
Emissole nca	46	45%	35	35%	21	21%	102
Autres	380	53%	268	37%	74	10%	722
<b>Total</b>	<b>9 278</b>	<b>60%</b>	<b>4 991</b>	<b>32%</b>	<b>1 130</b>	<b>7%</b>	<b>15 399</b>

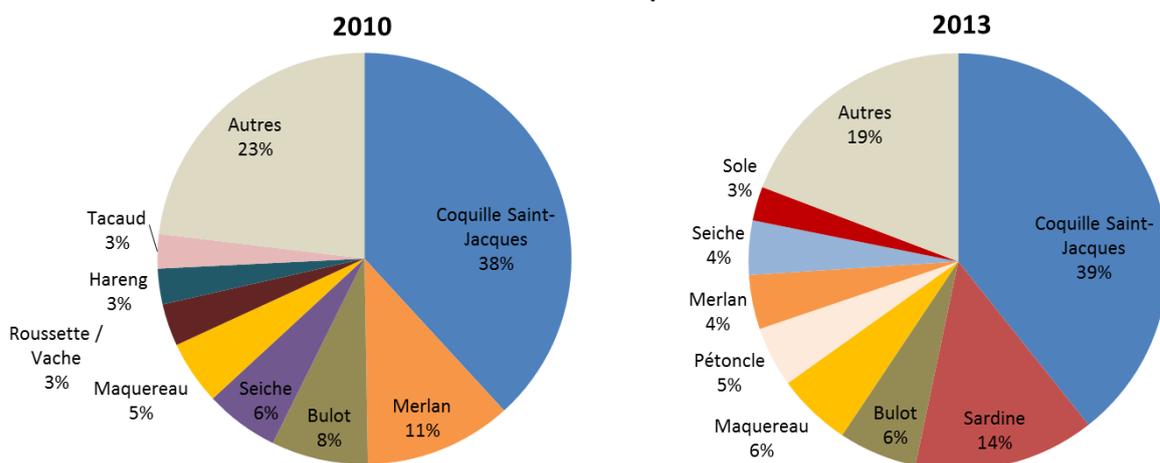
Source : CRPMEM HN

#### 2.1.1. La production des navires immatriculés à Dieppe / Le Tréport

Les navires immatriculés à Dieppe / Le Tréport ont capturé 9 278 tonnes de produits de la mer en 2013, en progression de +4 % depuis 2010. Ils se distinguent par la pêche à la coquille Saint-Jacques, qui avec 3 649 tonnes, représente 39 % des produits pêchés en 2013. Depuis 2010, la coquille représente entre 38 % et 46 % des captures. Parmi les évolutions notables observées, on note une reprise de la pêche à la

sardine qui représente 14 % des captures en 2013 avec 1 294 tonnes. Les volumes de merlan ont fortement diminué. Alors qu'il s'agissait de la deuxième espèce la plus pêchée en 2010 avec plus de 1 000 tonnes, elle est la cinquième espèce en 2013 avec moins de 400 tonnes. Cela s'explique notamment par la fermeture de sous-quotas de merlan et la difficulté pour valoriser l'espèce.

### Productions - Quartier de Dieppe / Le Tréport



Source : CRPMEM HN

### Les 20 premières espèces pêchées en 2013 et comparaison 2010-2013 (en tonnes) - Quartier de Dieppe / Le Tréport

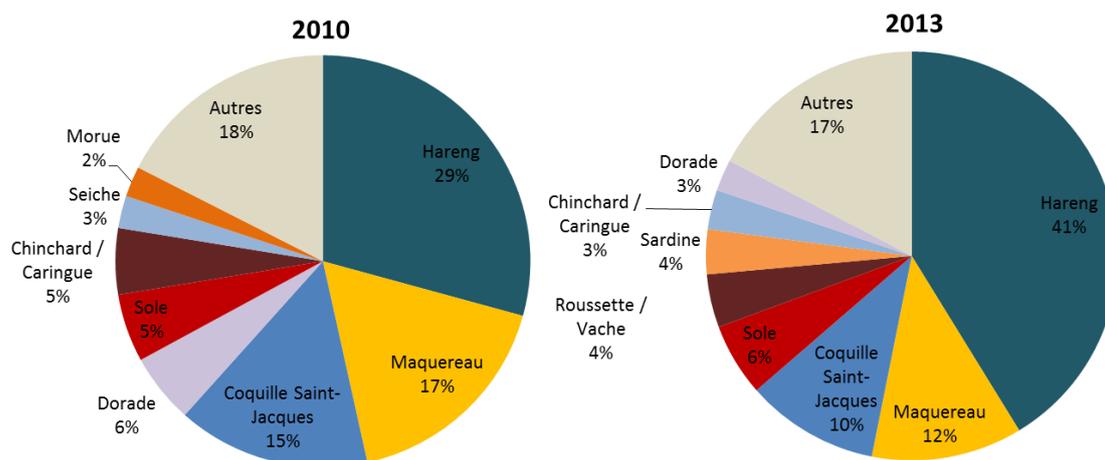
Espèce	2010	2011	2012	2013	Evolution 2010-2013	
					en nb	en %
Coquille Saint-Jacques	3 409	3 701	3 845	3 649	+240	+7%
Sardine	16	27	222	1 294	+1278	+7839%
Bulot	675	716	557	561	-113	-17%
Maquereau	447	335	465	534	+87	+19%
Pétoncle	206	256	102	434	+227	+110%
Merlan	1 027	989	413	391	-637	-62%
Seiche	516	462	583	390	-125	-24%
Sole	176	194	200	245	+69	+39%
Hareng	250	56	420	204	-46	-18%
Plie	215	244	195	201	-14	-6%
Chincharde / Caringue	62	78	78	199	+137	+221%
Roussette / Vache	296	293	235	189	-107	-36%
Raie Bouclée	144	124	117	141	-3	-2%
Dorade	108	28	39	97	-11	-10%
Tacaud	241	197	136	79	-162	-67%
Bar	95	80	108	75	-20	-21%
Limande	73	67	55	73	+1	+1%
Encornet	166	136	90	56	-109	-66%
Rouget grondin	124	66	52	48	-75	-61%
Morue	84	98	48	47	-37	-44%
Autres	589	500	351	370	-220	-37%
<b>Total</b>	<b>8 919</b>	<b>8 647</b>	<b>8 310</b>	<b>9 278</b>	<b>+359</b>	<b>+4%</b>

Source : CRPMEM HN

## 2.1.2. La production des navires immatriculés à Fécamp

En 2013, les navires du quartier maritime de Fécamp ont pêché 4 991 tonnes de produits. Les volumes se sont fortement accrus depuis de 2010 (+26 %). Les espèces les plus pêchées sont les mêmes en 2010 et 2013. En premier lieu le hareng avec 2 059 tonnes en 2013 et dont la part s'est accrue, puis le maquereau et la coquille Saint-Jacques.

### Productions - Quartier de Fécamp



Source : CRPMEM HN

### Les 20 premières espèces pêchées en 2013 et comparaison 2010-2013 (en tonnes) - Quartier de Fécamp

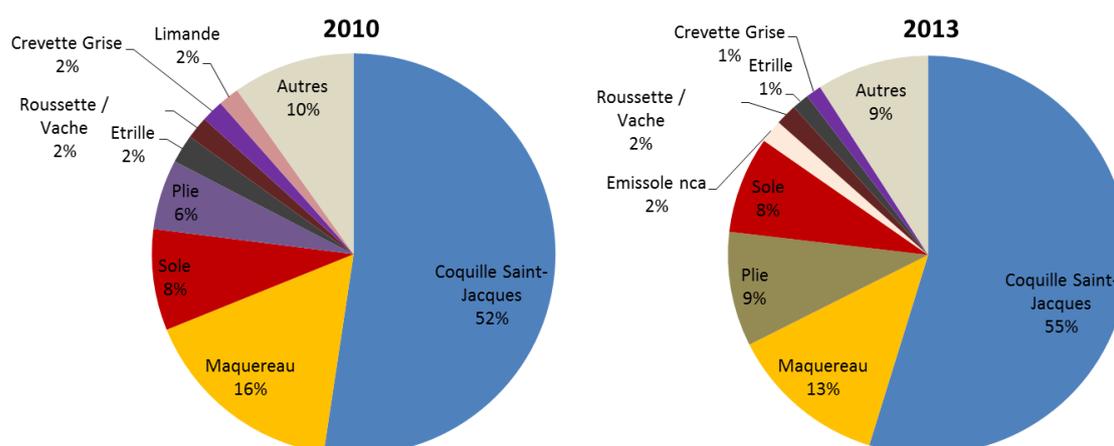
Espèce	2010	2011	2012	2013	Evolution 2010-2013	
					en nb	en %
Hareng	1 158	1 300	2 557	2 059	+901	+78%
Maquereau	684	467	537	592	-92	-13%
Coquille Saint-Jacques	595	557	458	523	-72	-12%
Sole	211	248	237	287	+76	+36%
Roussette / Vache	86	128	165	210	+124	+145%
Sardine	60	0	17	177	+116	+193%
Chinchard / Caringue	206	140	198	156	-50	-24%
Dorade	216	42	49	124	-92	-42%
Plie	78	99	95	121	+43	+55%
Seiche	100	104	150	110	+9	+9%
Rouget grondin	20	35	29	61	+41	+206%
Raie Bouclée	64	41	39	60	-4	-7%
Morue	94	86	60	57	-38	-40%
Bar	52	30	34	54	+2	+4%
Tacaud	48	56	42	51	+4	+7%
Raie fleurie	16	33	25	50	+33	+204%
Lieu Jaune	29	32	28	43	+14	+47%
Motelle	43	31	29	42	-2	-4%
Emissolle nca	28	12	27	35	+7	+27%
Limande	11	11	17	26	+15	+138%
Autres	156	114	171	153	-3	-2%
<b>Total</b>	<b>3 956</b>	<b>3 567</b>	<b>4 963</b>	<b>4 991</b>	<b>+1035</b>	<b>+26%</b>

Source : CRPMEM HN

### 2.1.3. La production des navires immatriculés au Havre

En 2013, les navires immatriculés au Havre ont pêché 1 130 tonnes, un volume plus faible que les années précédentes. L'espèce la plus pêchée est la coquille Saint-Jacques qui avec 619 tonnes, représente 55 % des productions en 2013. Le maquereau est la deuxième espèce la plus pêchée de 2013 avec 145 tonnes, un volume inférieur à la moyenne observée depuis 2010. Les volumes de plie, troisième espèce la plus pêchée par les navires du Havre, sont en progression et supérieurs à la moyenne.

#### Productions - Quartier du Havre



Source : CRPMEM HN

#### Les 20 premières espèces pêchées en 2013 et comparaison 2010-2013 (en tonnes) - Quartier du Havre

Espèce	2010	2011	2012	2013	Evolution 2010-2013	
					en nb	en %
Coquille Saint-Jacques	715	613	585	619	-96	-13%
Maquereau	225	343	246	145	-80	-36%
Plie	77	89	101	105	+28	+36%
Sole	111	120	90	89	-22	-20%
Emissole nca	9	8	6	21	+12	+142%
Roussette / Vache	25	17	16	19	-5	-22%
Etrille	31	22	15	16	-16	-50%
Crevette Grise	24	19	22	14	-10	-42%
Limande	23	14	13	11	-12	-52%
Bouquet	12	4	12	10	-2	-16%
Chinchard / Caringue	10	12	7	10	+0	+1%
Bar	5	4	6	8	+3	+63%
Merlan	10	13	15	8	-2	-20%
Homard	4	4	5	8	+4	+121%
Morue	10	7	9	7	-3	-29%
Lieu Jaune	9	8	4	7	-2	-25%
Raie Bouclée	9	10	8	7	-2	-24%
Tourteau	5	4	4	5	-1	-13%
Turbot	4	3	5	3	-1	-21%
Rouget grondin	3	2	3	3	-1	-18%
Autres	45	37	34	17	-28	-62%
<b>Total</b>	<b>1 365</b>	<b>1 354</b>	<b>1 207</b>	<b>1 130</b>	<b>-235</b>	<b>-17%</b>

Source : CRPMEM HN

### **3. L'impact de la réglementation et les objectifs de la gestion des pêches**

Les objectifs de la gestion des pêches sont établis afin d'assurer la durabilité des ressources marines et des entreprises qui les exploitent, en assurant des apports suffisants pour les consommateurs. Plusieurs accords internationaux définissent les objectifs de la gestion des pêches. À l'échelle européenne, il s'agit de la Politique Commune de la Pêche (PCP). La réglementation communautaire repose sur deux grands axes : le contrôle de l'accès à la ressource et le contrôle du développement de la flotte de pêche.

#### **3.1. La Politique Commune de la Pêche**

La Politique Commune de la Pêche définit une série de règles destinées à gérer la flotte de pêche européenne et à préserver les stocks de poissons. Conçue pour gérer une ressource commune, elle donne à l'ensemble de la flotte de pêche européenne une égalité d'accès aux eaux et aux fonds de pêche de l'UE et permet aux pêcheurs de se faire une concurrence équitable. Mais si les stocks peuvent se renouveler, ils sont néanmoins limités et certains sont surexploités. Les pays de l'UE ont donc pris des mesures pour garantir la durabilité du secteur et éviter que les activités de pêche menacent les populations de poissons et la productivité à long terme.

La PCP a été lancée dans les années 1970. Elle a subi plusieurs réformes, la plus récente ayant pris effet le 1<sup>er</sup> janvier 2014. La PCP vise à garantir la durabilité de la pêche et de l'aquaculture sur le plan environnemental, économique et social et à offrir aux citoyens de l'UE une source de produits alimentaires sains. Elle a pour but de dynamiser le secteur de la pêche et d'assurer un niveau de vie équitable aux pêcheurs.

S'il est important de maximiser les captures, des limites doivent aussi être imposées. Il faut donc veiller à ce que les pratiques de pêche ne nuisent pas à la capacité de reproduction des espèces. La politique actuelle prévoit de fixer entre 2015 et 2020 des limites de captures durables et qui permettent de maintenir les stocks de poissons à long terme.

À l'heure actuelle, les incidences de la pêche sur un environnement marin fragile ne sont pas tout à fait comprises. C'est pourquoi la PCP adopte une approche prudente en reconnaissant les incidences de l'activité humaine sur l'ensemble de l'écosystème. Elle s'efforce ainsi de rendre les captures plus sélectives et de supprimer progressivement la pratique consistant à rejeter les poissons non désirés.

##### **3.1.1. Les principaux objectifs de la PCP**

La PCP comporte quatre grands domaines d'action :

- **Gestion des pêches**

La gestion des pêcheries dans le cadre de la politique commune de la pêche vise principalement à garantir des rendements de pêche élevés à long terme pour tous les stocks d'ici à 2015, si possible, et au plus tard en 2020. C'est ce que l'on appelle le rendement maximal durable. L'autre objectif, qui acquiert une importance croissante, est de réduire au maximum, voire d'empêcher les captures non désirées et les pratiques de gaspillage, grâce à l'introduction progressive d'une obligation de débarquement. Enfin, la nouvelle PCP a réformé ses règles et sa structure de gestion en mettant en place la régionalisation et en renforçant la consultation des parties concernées.

La gestion des pêcheries peut prendre la forme de contrôles à l'entrée, à la sortie ou une combinaison des deux. Les contrôles à l'entrée englobent :

- les règles d'accès aux eaux, qui servent à contrôler l'accès des navires aux eaux et aux zones de pêche ;
- les contrôles de l'effort de pêche, qui visent à limiter la capacité de pêche et l'utilisation des navires ;
- les mesures techniques, destinées à réglementer l'emploi des engins de pêche, ainsi que les zones et le temps de pêche.

Les contrôles à la sortie consistent principalement à limiter les quantités de poissons pêchées dans une pêcherie, notamment en appliquant un total admissible des captures (TAC et quotas).

- Politique internationale (pêche en dehors de l'Union Européenne)

Tous les trois ans, l'Union fixe des contingents tarifaires autonomes (CTA) pour certains poissons et produits de la pêche. Un CTA permet l'importation dans l'Union d'une certaine quantité d'un produit à droit réduit — généralement 0 %, 4 % ou 6 %. Les contingents aident à accroître l'offre de matières premières dont dépend l'industrie de transformation de l'Union européenne, lorsque la pêche européenne ne suffit pas à satisfaire la demande.

- Marchés et politique commerciale

L'organisation commune des marchés renforce le rôle des acteurs sur le terrain. Les producteurs assurent l'exploitation durable des ressources naturelles et disposent d'instruments pour mieux commercialiser leurs produits. Les consommateurs reçoivent des informations plus nombreuses et de meilleure qualité sur les produits vendus dans l'UE, qui doivent respecter les mêmes règles, quelle que soit leur origine. Grâce à des instruments adaptés, il est désormais possible de mieux comprendre le fonctionnement du marché de l'UE.

L'organisation commune des marchés a beaucoup évolué depuis sa création. Elle est devenue un instrument souple qui garantit la durabilité environnementale et la viabilité économique du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture. Elle couvre cinq grands domaines :

- l'organisation du secteur: les organisations de producteurs jouent un rôle essentiel dans ce domaine. Elles mettent en œuvre la politique commune de la pêche de l'UE au moyen de leurs plans de production et de commercialisation ;
- les normes de commercialisation définissent les caractéristiques harmonisées de certains produits de la pêche vendus dans l'UE, quelle que soit leur origine. Elles sont appliquées conformément aux mesures de conservation et contribuent à garantir un marché intérieur transparent fournissant des produits de haute qualité ;
- le règlement concernant l'information du consommateur définit les informations devant être fournies au consommateur ou aux collectivités qui achètent des produits de la pêche ou de l'aquaculture. Il permet aux consommateurs d'acheter en connaissance de cause ;

- les règles de concurrence : l'organisation commune des marchés est soumise à des règles de concurrence. Compte tenu de sa spécificité, elle est exemptée de l'application de certaines règles afin de faciliter la mise en œuvre de la politique et la réalisation des objectifs de l'UE ;
- la connaissance du marché : la Commission a mis en place l'Observatoire européen des marchés des produits de la pêche et de l'aquaculture afin de renforcer l'efficacité et la transparence.

La Manche Est, à laquelle sont inféodés la grande majorité des navires de Haute-Normandie, est soumise à un mille-feuille réglementaire européen dont découle ou se superpose une réglementation nationale et régionale tout aussi importante.

- Financement de la politique (FEAMP 2014-2020)

Le programme opérationnel français relatif au Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP) pour la période 2014-2020 a été approuvé par la Commission européenne en décembre 2015.

Le FEAMP permet de mobiliser des crédits importants pour accompagner les projets portés par les pêcheurs et aquaculteurs français. Il poursuit deux grands objectifs : la promotion d'une économie des filières de la pêche et de l'aquaculture plus compétitive, fondée sur la connaissance et l'innovation ; et la promotion d'un développement économique plus économe dans l'utilisation des ressources et à faibles émissions de carbone.

#### ENJEUX

##### **La simplification et le porter à connaissance de la réglementation**

La Politique Commune de la Pêche déclinée aux niveaux national et régional est complexe, mouvante. Les politiques européennes de soutien à la filière sont par ailleurs mal et/ou peu identifiées. L'enjeu réside particulièrement dans leur porter à connaissance auprès des acteurs de la filière.

Il accompagne la mise en œuvre de la Politique commune de la pêche (PCP), réformée en 2013, sous ses différents objectifs :

- la gestion des stocks halieutiques au rendement maximum durable, la suppression des déséquilibres résiduels de capacité, l'amélioration de la sélectivité des engins de pêche pour éviter les rejets, la valorisation des rejets, le soutien à la compétitivité des entreprises ;
- le développement d'une aquaculture durable en mer comme à terre, au travers, notamment, du soutien à l'innovation et à la compétitivité des entreprises ;
- la poursuite de l'acquisition des connaissances sur les stocks halieutiques comme sur les interactions entre la pêche et les milieux, ainsi que la poursuite des efforts de contrôle garantissant le respect des règles ;
- la compensation des surcoûts dans les régions ultrapériphériques pour un développement de ces territoires à la hauteur de leur position stratégique pour la politique maritime française.

La France bénéficie d'une enveloppe globale de 588 millions d'euros de crédits européens pour la période 2014-2020. Les Régions littorales gèrent, par délégation, une partie des mesures du FEAMP. Dans ce cadre, la Normandie bénéficie d'une enveloppe d'environ 20,6 millions d'euros, dont 5°657°millions d'euros pour la Seine-Maritime/ Eure répartis autour de 9 mesures régionales de la manière suivante : Filière Pêche (2 440 195€, 43.1%), Filière Aquaculture (556 000€, 9.8%), Développement Local mené par les Acteurs Locaux (DLAL, 725 k€, 12.8%), Commercialisation et

transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture (1.1M€, 19.5%), Assistance technique (835°k€, 14.8%).

Les appels à projets lancés à ce jour - Mesures nationales et régionales (ex Haute-Normandie)- sont les suivants :

- « Innovation pêche, aquaculture et conservation des ressources biologiques de la mer » (DPMA) ;
- Développement durable des zones de pêche/aquaculture et des territoires côtiers en Seine-Maritime et dans l'Eure - Appel à candidatures pour la mise en œuvre du « Développement local mené par les acteurs locaux » (Région, appel à projets anticipé dans l'attente de la convention de délégation de gestion) ;
- « Protection et restauration de la biodiversité des écosystèmes marins dans le cadre d'activités de pêche durable » (DPMA) ;
- « Partenariats entre scientifiques et pêcheurs » (DPMA).

### 3.1.2. Les totaux admissibles de captures (TAC) et les quotas

Les totaux admissibles de captures (possibilités de pêche) sont des limites de captures (exprimées en tonnes ou en nombres) fixées pour la plupart des stocks commerciaux de poissons. La Commission prépare des propositions en s'appuyant sur les avis scientifiques concernant l'état des stocks délivrés par des organes consultatifs tels que le Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) et le comité scientifique, technique et économique de la pêche (CSTEP). Certains plans pluriannuels prévoient des règles pour fixer les TAC. Ceux-ci sont définis tous les ans pour la plupart des stocks (tous les deux ans pour les stocks d'eau profonde) par le Conseil des ministres de la pêche. Lorsque les stocks sont partagés et gérés conjointement avec des pays non membres de l'UE, les TAC sont convenus avec ces pays ou groupes de pays.

Ils sont répartis entre les pays de l'UE sous la forme de quotas nationaux. Les quotas sont distribués en appliquant un pourcentage différent par stock et par pays, afin de garantir une stabilité relative. Les pays de l'UE peuvent s'échanger leurs quotas.

Ils doivent utiliser des critères objectifs et transparents pour répartir les quotas nationaux entre les pêcheurs et veiller à ce que les quotas fixés ne soient pas surexploités. Lorsqu'un quota applicable à une espèce est épuisé, le pays doit fermer la pêcherie concernée.

Les logbooks (mis en place par le règlement CE n°2807/1983 définissant les modalités particulières de l'enregistrement des informations relatives aux captures de poisson par les États membres), doivent être saisis et communiqués de manière électronique pour tous les navires d'une longueur de plus de 12 mètres (règlement CE n°1224/2009 instaurant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect de la politique commune des pêches, et son règlement d'exécution n°404/2011).

**Liste des espèces soumises à quotas dans le cadre de la PCP (Source : Ifremer)**

Espèces benthiques et démersales	Espèces pélagiques	Espèces profondes	Espèces nouvellement mises sous quota
Baudroie Cabillaud Cardine Crevette nordique Églefín Flétan noir Lançon Langoustine Lieu jaune Lieu noir Limande Limande sole Merlan Merlu Plie Raie Saumon atlantique Sébaste Sole Tacaud norvégien Turbot	Anchois Chinchard Espadon Hareng Maquereau Merlan bleu Sprat Thon rouge	Brosme Grenadier de roche Lingue Lingue bleue	Aiguillat Sanglier Requin taupe

**Synthèse des droits de pêche obligatoires par type de navire (source : CRPMEM HN)**

Type de navire	Droit de pêche européen	Droit de pêche national	Droit de pêche régional
Tous types de navires	Licence communautaire de pêche qui liste les engins pouvant être utilisés par le navire <sup>12</sup>	Permis de Mise en Exploitation accordé par l'État français droit préalable dont découle la licence communautaire <sup>13</sup>	
Chalut de fond/ à perche	AEP zone cabillaud	ANP sole Licence bar	Licence seiche
Chalut pélagique			Licence seiche
Fileyeur/trémailleur	AEP zone cabillaud	ANP sole	Licence fileyeur Licence filet maillant dérivant <sup>14</sup> Licence seiche

<sup>12</sup> Règlement n°3690/93 du 31 décembre 1993.

<sup>13</sup> Décret no 93-33 du 8 janvier 1993 modifié par le décret n°2000-249 du 15 mars 2000 relatif aux permis de mise en exploitation (PME) des navires de pêche.

<sup>14</sup> Arrêté n°05/2015 du 7 janvier 2015 rendant obligatoire la délibération n°06/2014 du Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Haute-Normandie relative à la création d'une licence spéciale filet maillant dérivant et organisation de cette pêche.

<b>Drague</b>	Licence nationale ayant valeur d'AEP coquillages <sup>15</sup>	Licence nationale coquille Saint Jacques	Licence bande côtière coquille Saint Jacques Licence moule <sup>16</sup>
---------------	--	--	---

### 3.2. Le rôle des acteurs

#### 3.2.1. Le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins

Les Comités Régionaux des Pêches Maritimes et des Élevages Marins (CRPMEM) sont des organisations professionnelles qui représentent les pêcheurs maritimes. Leurs missions sont les suivantes :

- Assurer la représentation et la promotion au niveau régional des intérêts généraux des professionnels exerçant une activité de pêche maritime ;
- Participer à l'élaboration et à l'application des réglementations en matière de gestion des ressources halieutiques pour les espèces qui ne sont pas soumises à des totaux autorisés de captures ou à des quotas de captures en application d'un règlement de l'Union Européenne ;
- Participer à l'élaboration des réglementations encadrant l'usage des engins et la cohabitation des métiers de la mer ;
- Participer à la réalisation d'actions économiques et sociales en faveur de ses membres ;
- Participer aux politiques publiques régionales de protection et de mise en valeur de l'environnement, afin notamment de favoriser une gestion durable de la pêche maritime et des élevages marins ;
- Apporter un appui scientifique et technique à leurs membres, ainsi qu'en matière de sécurité, de formation et de promotion des métiers de la mer.

Une des missions principales des CRPMEM est de mettre en place la réglementation des pêches dans la bande côtière des 12 milles pour les espèces non soumises à quota européen. La mise en place de licences de pêche pour de nombreuses espèces inféodées à la bande côtière (crustacés, coquillages, céphalopodes) permet aux CRPMEM, par le biais de commissions spécifiques, de prendre des délibérations portant sur la réglementation. Ces délibérations professionnelles sont approuvées par la tutelle que sont les DIRMer. Ainsi, les CRPMEM participent activement à la gestion des ressources côtières en mettant en place un grand nombre de mesures de gestion.

Le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Haute-Normandie (CRPMEM HN) est présidé par M. Pascal Coquet et appuyé par un Conseil d'Administration composé essentiellement de professionnels de la pêche. Il représente les professionnels haut-normands dans leurs multiples composantes. Basée à Dieppe, la structure est capable de relayer les informations dans les quatre ports principaux dont il dispose (Le Havre, Fécamp, Dieppe et Le Tréport), directement auprès des professionnels de la mer.

<sup>15</sup> Arrêté du 25 avril 2012 portant création d'une autorisation de pêche pour la pêche des coquillages.

<sup>16</sup> Arrêté préfectoral n°81/2015 du 12 juin 2015 rendant obligatoire la délibération n°06/2015 du Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Haute-Normandie relative à la création et l'attribution de la licence spéciale de pêche des moules et l'organisation de cette pêche.

### 3.2.2. Les organisations de producteurs

Les pêcheurs français sont regroupés en 18 organisations de producteurs (OP) qui fournissent 85 % du volume de la production nationale. Il s'agit d'organismes créés par des pêcheurs s'associant librement pour mettre en œuvre des mesures garantissant les meilleures conditions de mise sur le marché de leurs produits. Les OP sont notamment en charge de la gestion des quotas et de l'intervention en cas de problème de commercialisation. Le règlement communautaire 1379/2013 constitue la base de l'organisation commune de marché du secteur

Le FROM Nord est la première OP en France en volume débarqué (102 000 tonnes en 2014). Présents le long des façades de l'Atlantique, de la Manche et de la Mer du Nord, les adhérents du FROM Nord sont répartis sur 11 ports d'immatriculation, dont les ports de Seine-Maritime. Sur les 190 adhérents de l'OP en 2014, 46 sont immatriculés à Dieppe, 22 à Fécamp et 8 au Havre.

Les deux missions principales de l'OP sont la gestion des quotas et des droits à produire, et la valorisation des productions débarquées. Les quotas alloués par l'État chaque année au FROM Nord représentent en moyenne 45 % des quotas attribués à l'ensemble des organisations de producteurs françaises. Le FROM Nord gère donc une part importante des quotas nationaux, comme par exemple 61 % des quotas de sole pêchés en Manche Est et Mer du Nord.

Le FROM Nord a instauré sur les espèces sensibles (celles dont les quotas seraient trop rapidement atteints sans régulation par l'OP) une répartition par quotas individualisés sur la base des antériorités (moyenne de production réalisée par les producteurs sur les années de référence 2001, 2002, 2003). Elles concernent des espèces dont le nombre varie chaque année en fonction des quotas disponibles.

#### **ENJEUX**

##### **Le renforcement des liens entre les différents acteurs de la filière**

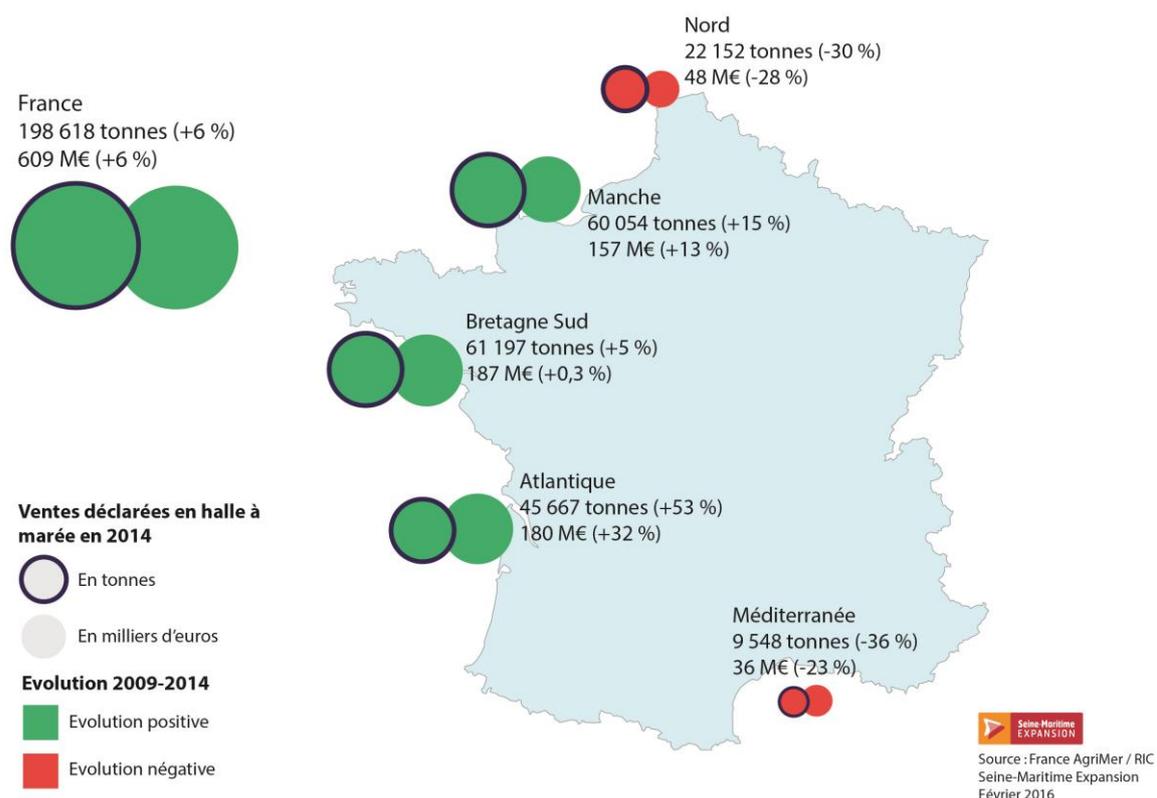
Les différentes activités et acteurs de la filière des produits de la mer apparaissent parfois comme cloisonnés. Favoriser la mise en relation des acteurs des différents maillons de la filière constitue un enjeu à part entière.

#### 4. Une croissance des volumes vendus en criée

Une fois débarqué et après avoir fait l'objet d'un classement qualitatif, le poisson frais peut être vendu en criée. À l'échelle française, environ les deux tiers des volumes débarqués dans les ports sont vendus en criée. En 2013 en Seine-Maritime, environ 40 % des produits de la pêche ont été vendus en criée<sup>17</sup>. La part de ce qui est vendu en dehors ou via les criées diffère selon les espèces. La coquille Saint-Jacques est par exemple pour moitié vendue sans passer par halle à marée. Les produits halieutiques peuvent également être vendus directement aux grossistes, aux mareyeurs, aux conserveries et autres établissements de transformation, aux poissonniers, aux restaurateurs et même aux particuliers.

Les professionnels des halles à marée ont néanmoins un rôle central dans le marché des produits de la pêche. Ils assurent la réception et le glaçage des produits, le tri, l'allotissement, le contrôle sanitaire et réglementaire, puis tout le processus de vente, de l'estimation des lots à la mise à disposition des produits vendus. À l'échelle nationale, sur les 5 dernières années, la façade maritime de la Manche a enregistré une progression des ventes en criées, aussi bien en volume qu'en valeur, à la différence de la façade Nord.

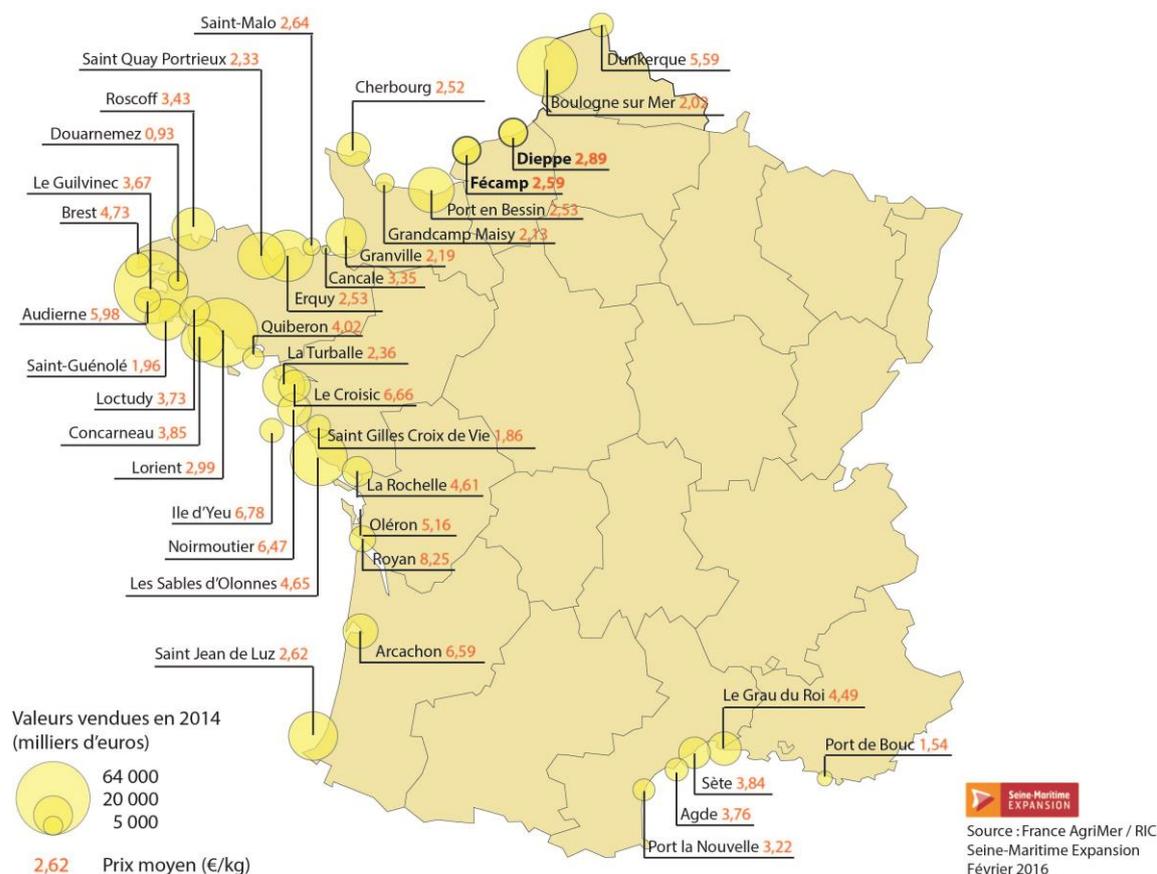
#### Evolution des ventes déclarées en halle à marée par façade maritime entre 2009 et 2014



Pour l'ensemble des criées françaises, le prix moyen toutes espèces confondues en 2014 est de 3,07 €/kg (3,06 €/kg en 2013), et les ventes, aussi bien en quantité qu'en valeur se sont accrues de +2% entre 2013 et 2014. Les premières criées françaises en valeur sont Le Guilvinec, Lorient, Boulogne-sur-Mer et les Sables-d'Olonne.

<sup>17</sup> Estimation effectuée à partir des données productions (source CRPMEH HN) et des données commercialisations en criées (source France AgriMer / RIC)

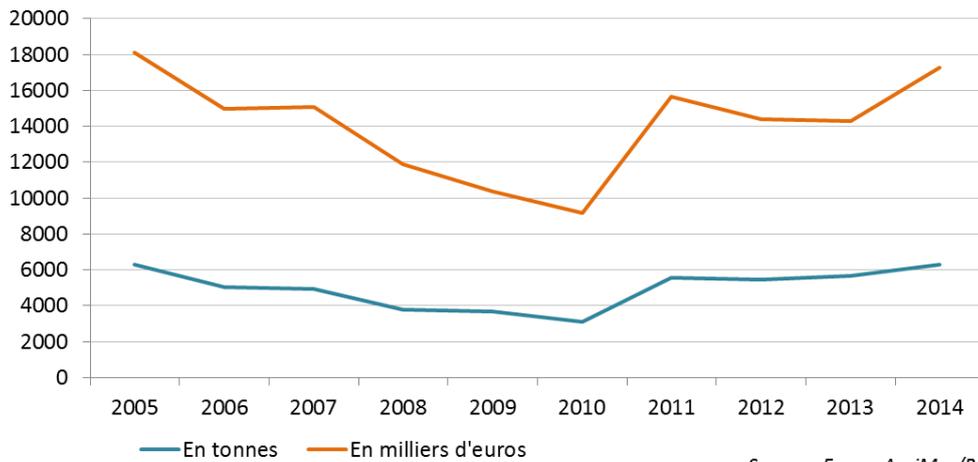
## Ventes déclarées et prix moyen par halle à marée en 2014



Le département de Seine-Maritime compte deux halles à marée sur son territoire, à Dieppe et à Fécamp. En 2014, 6 289 tonnes de produits halieutiques ont été commercialisés au sein des deux criées. Cela représente 3,2 % des tonnages vendus en France, une proportion légèrement supérieure aux années précédentes. Après une diminution des volumes vendus entre 2005 et 2010, les tonnages commercialisés sont repartis à la hausse et le niveau vendu en 2014 est équivalent à celui de 2005. Le volume commercialisé dans les deux criées en 2014 représente 17,253 millions d'euros, en progression de +21 % par rapport à 2013.

Sur les 6 289 tonnes de produits commercialisés en criée en 2014, 87 % (5 446 tonnes) proviennent de navires immatriculés en Seine-Maritime. À l'inverse, environ 840 tonnes (13 %) proviennent de navires immatriculés ailleurs. En valeur, cela correspond à 14,665 millions d'euros débarqués par des navires locaux et plus de 2,5 millions d'euros débarqués par des navires extérieurs.

### Evolution des ventes déclarées en halles à marée entre 2005 et 2014 - Seine-Maritime



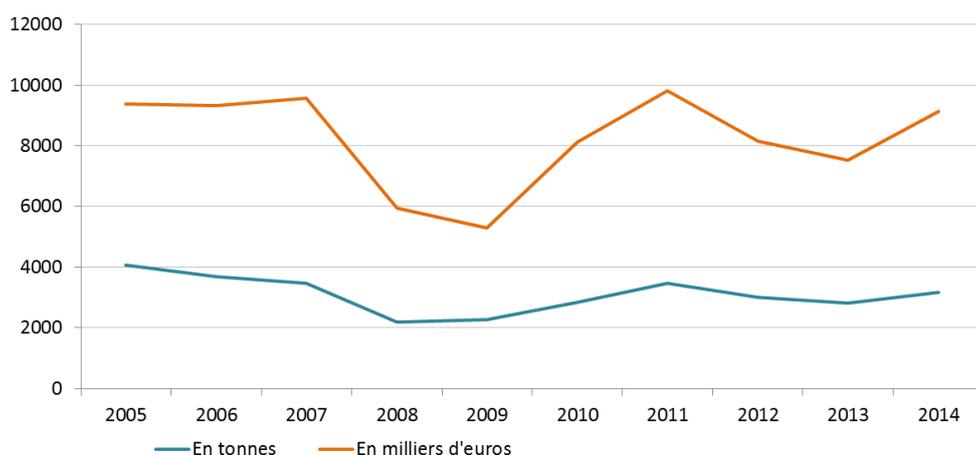
La commercialisation entre les deux criées s'est rééquilibrée depuis 2012. Avant cela, Dieppe assurait entre 60 % et 70 % de la vente des productions. Cela s'explique par la reprise de la criée de Fécamp puis par l'informatisation et la mise en réseau des ventes aux enchères des deux criées.

#### 4.1. La criée de Dieppe

Le fonctionnement de la criée de Dieppe mobilise 12,5 emplois ETP du Syndicat Mixte du Port de Dieppe. La vente aux enchères a lieu du lundi au samedi à 5h45 (du lundi au vendredi hors campagne de pêche de la coquille Saint-Jacques). La criée accueille 35 à 40 acheteurs réguliers, principalement des mareyeurs, mais également des restaurateurs et des poissonniers. Plus de 3 000 tonnes de produits halieutiques sont commercialisés en moyenne chaque année, pour une valeur moyenne de plus de 8 millions d'euros.

En 2014, la criée de Dieppe a commercialisé 3 160 tonnes de produits de la mer, pour une valeur de 9,144 millions d'euros et un prix moyen de 2,89 €/kg, contre 2,67 €/kg en 2013. La criée de Dieppe est la 23<sup>ème</sup> criée de France en valeurs commercialisées. Les volumes vendus (+13 %), tout comme leur valeur (+21 %), sont en progression par rapport à 2013.

### Evolution des ventes déclarées en halle à marée de Dieppe entre 2005 et 2014



Source : FranceAgriMer/RIC

En 2014, les principales espèces commercialisées (en valeur) sont la coquille Saint-Jacques, suivie de la sole, du buccin et du bar. En 2014 en valeur, la criée de Dieppe est la troisième de France pour la coquille Saint-Jacques (la criée de Fécamp est 5<sup>ème</sup>) après Port-en-Bessin et Saint-Quay-Portrieux, et la cinquième criée de France pour le buccin (la criée de Fécamp est la 8<sup>ème</sup> de France).

#### Données de ventes en halle à marée de Dieppe - 2013 et 2014

	2013				2014				Evolution 2013-2014		
	Q. vendues (T)	V. ventes (k€)	Pdm (%)*	Prix moyen (€/kg)	Q. vendues (T)	V. ventes (k€)	Pdm (%)*	Prix moyen (€/kg)	Q. vendues (T)	V. ventes (k€)	Pdm
COQUILLE-SAINT-JACQUES	1679	4425	59%	2,64	2090	6251	68%	2,99	25%	41%	13%
SOLE	121	996	13%	8,21	95	794	9%	8,32	-21%	-20%	1%
BUCCIN	134	204	3%	1,53	162	312	3%	1,93	21%	53%	26%
BAR	36	395	5%	10,92	25	306	3%	12,35	-32%	-23%	13%
SEICHES	135	271	4%	2	83	252	3%	3,05	-39%	-7%	53%
MORUE (CABILAUD)	22	82	1%	3,79	79	177	2%	2,24	x4	117%	-41%
DIVERS RAIES	113	228	3%	2,01	70	154	2%	2,2	-38%	-32%	9%
TURBOT	10	112	1%	11,32	10	117	1%	11,18	6%	5%	-1%
CALMARS	29	178	2%	6,23	22	107	1%	4,8	-22%	-40%	-23%
ROUGETS BARBETS	1	6	0%	7,95	21	105	1%	5,1	x26	x17	-36%
EMISSOLES	76	92	1%	1,22	71	95	1%	1,33	-6%	3%	10%
MAQUEREAU COMMUN	36	33	0%	0,91	64	92	1%	1,43	78%	178%	57%
AUTRES ESPECES	414	475	6%	1,15	368	383	4%	1,04	-11%	-19%	-9%
<b>TOTAL</b>	<b>2804</b>	<b>7498</b>	<b>100%</b>	<b>2,67</b>	<b>3160</b>	<b>9144</b>	<b>100%</b>	<b>2,89</b>	<b>13%</b>	<b>22%</b>	<b>8%</b>

\* part de marché en valeur  
Source : France AgriMer/RIC

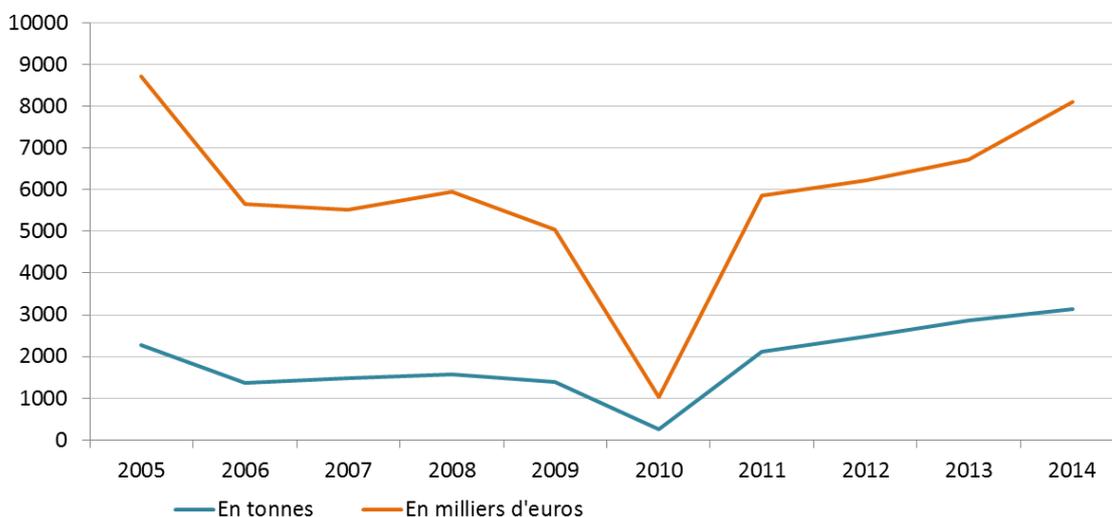
## 4.2. La criée de Fécamp

La criée de Fécamp est une structure privée créée en 2010 et employant 17 personnes. Elle est née à la suite de la fermeture de la précédente criée, existante jusqu'alors sous la forme d'une coopérative.

Depuis 2005, plus de 1 800 tonnes sont commercialisées chaque année, pour une valeur moyenne de plus de 5,8 millions d'euros, avec un creux en 2010, qui s'explique par la cessation d'activités et la liquidation de la coopérative maritime. En 2014, 3 129 tonnes de produits halieutiques ont été vendus, en progression par rapport à 2013, pour une valeur totale de 8,109 millions d'euros et un prix moyen de 2,59€/kg (contre 2,34 €/kg en 2013). La bonne année 2014 s'explique par la livraison régulière d'une trentaine de navires. Une soixantaine d'acheteurs vient s'approvisionner à la criée de Fécamp. Les

principales espèces commercialisées (en valeur) sont la coquille Saint-Jacques et la sole. La criée de Fécamp est la 24<sup>ème</sup> criée française en valeur pour l'année 2014, la 4<sup>ème</sup> pour la plie, la 6<sup>ème</sup> pour le maquereau et les émisolles.

### Evolution des ventes déclarées en halle à marée de Fécamp entre 2005 et 2014



Source : FranceAgriMer/RIC

### Données de ventes en halle à marée de Fécamp - 2013 et 2014

	2013				2014				Evolution 2013-2014		
	Q. vendues (T)	V. ventes (k€)	Pdm (%)*	Prix moyen (€/kg)	Q. vendues (T)	V. ventes (k€)	Pdm (%)*	Prix moyen (€/kg)	Q. vendues (T)	V. ventes (k€)	Pdm
COQUILLE-SAINT-JACQUES	607	1570	23%	2,59	801	2390	29%	2,99	32%	52%	15%
SOLE	225	2090	31%	9,27	199	1884	23%	9,45	-12%	-10%	2%
MAQUEREAU COMMUN	360	424	6%	1,18	404	541	7%	1,34	12%	27%	13%
CALMARS	20	133	2%	6,63	108	477	6%	4,42	x5	x4	-33%
BAR	38	323	5%	8,5	39	404	5%	10,28	4%	25%	21%
TURBOT	25	302	5%	12,1	30	350	4%	11,74	20%	16%	-3%
DIVERS RAIES	107	257	4%	2,4	112	269	3%	2,41	4%	5%	0%
PLIE	109	134	2%	1,23	170	225	3%	1,32	56%	69%	8%
MORUE (CABILAUD)	40	188	3%	4,7	42	165	2%	3,91	5%	-13%	-17%
HARENG COMMUN	539	231	3%	0,43	368	160	2%	0,44	-32%	-31%	2%
SEICHES	67	120	2%	1,81	52	153	2%	2,93	-22%	27%	62%
EMISSOLES	76	108	2%	1,41	88	141	2%	1,61	15%	31%	14%
AUTRES ESPECES	649	820	12%	1,26	716	949	12%	1,33	10%	16%	5%
TOTAL	2863	6701	100%	2,34	3129	8109	100%	2,59	9%	21%	11%

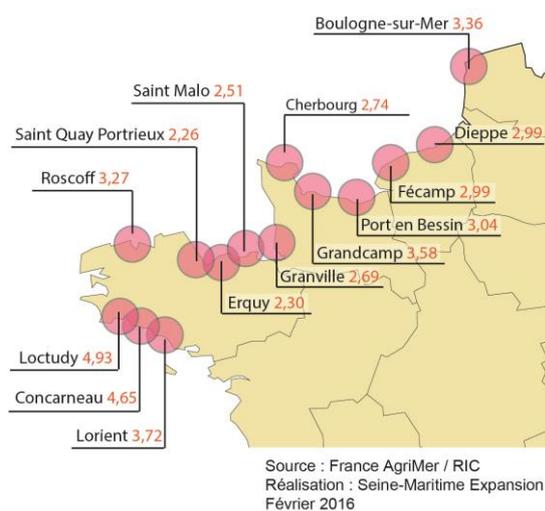
\* part de marché en valeur  
Source : France AgriMer/RIC

### 4.3. Une forte spécialisation sur la coquille Saint-Jacques et la sole

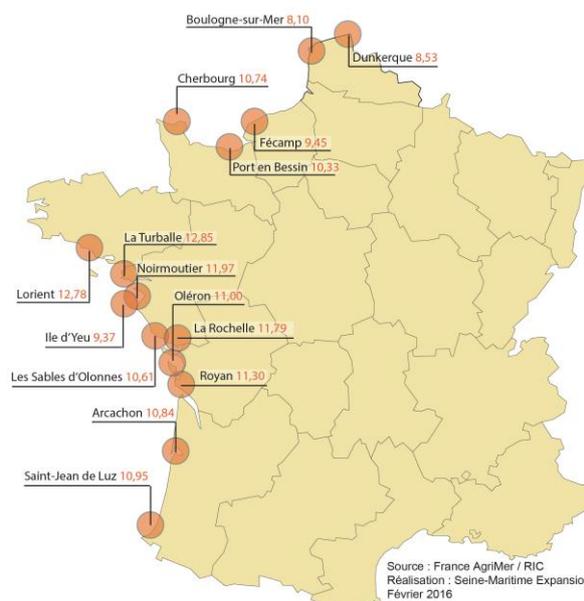
Avec respectivement 69 % et 29 % de part de marché en valeur pour Dieppe et Fécamp, la coquille Saint-Jacques est l'espèce la plus commercialisée dans les criées de Seine-Maritime. La criée de Dieppe est très fortement spécialisée sur cette espèce. En 2014, aussi bien à Dieppe qu'à Fécamp, son prix moyen était de 2,99 €/kg, un prix plus élevé qu'à Saint-Quay-Portrieux mais moins élevé qu'à Port-en-Bessin. Le prix moyen s'est accru par rapport à 2013.

La deuxième espèce la plus commercialisée est la sole. Si elle ne représente que 9 % de la part de marché en valeur à Dieppe, elle représente 23 % de la part de marché en valeur pour la criée de Fécamp, plus diversifiée. En 2014, elle s'est vendue à 9,45 €/kg en criée de Fécamp, un prix moyen en baisse en comparaison à 2013 et inférieur à celui pratiqué dans d'autres criées.

**Prix moyen de la coquille Saint-Jacques par halle à marée en 2014 (€/kg)**



**Prix moyen de la sole par halle à marée en 2014 (€/kg)**



Les espèces qui se vendent le plus cher dans les deux criées sont le turbot et le bar. Le prix moyen du bar en 2014 à Dieppe était de 12,35 €/kg et de 10,28 €/kg à Fécamp, dans la moyenne des principales halles à marées. Quant au turbot, il s'est lui vendu à 11,18 €/kg à Dieppe et 11,74 €/kg à Fécamp, un tarif inférieur aux autres criées.

À l'inverse, parmi l'ensemble des espèces, celles qui se vendent au prix le moins élevé en 2014 sont :

- À la criée de Dieppe, les émissoles (1,33 €/kg), le maquereau commun (1,43 €/kg) et le buccin (1,93 €/kg)
- À la criée de Fécamp, le hareng (0,44 €/kg), la plie (1,32 €/kg), le maquereau commun (1,34 €/kg) et les émissoles (1,61 €/kg).

## **5. Le mareyage et la transformation des produits halieutiques**

### **5.1. Une activité de mareyage qui évolue**

Le mareyeur assure le premier achat des produits de la pêche maritime destinés à la consommation humaine en vue de leur commercialisation. Il constitue le principal client des criées. En Seine-Maritime, 16 entreprises de mareyage sont recensées, dont la moitié à Dieppe. S'il n'y a pas d'établissements de mareyage recensés au Tréport, cela n'empêche pas des mareyeurs extérieurs au département de travailler sur place, en louant des locaux. C'est par exemple le cas d'Uni-Marée, d'Uni Pêche et des Viviers du Cap. L'ensemble de ces entreprises emploie plus de 200 personnes. Les mareyeurs de Seine-Maritime ont de plus en plus tendance à s'approvisionner au-delà des frontières normandes, à Boulogne-sur-Mer, en Basse-Normandie et en Bretagne.

Le mareyage simple consiste à ranger les produits dans des boîtes en polystyrène, les glacer et les expédier. Cependant, l'activité évolue et les mareyeurs effectuent de plus en plus de transformation de la matière première, renforçant ainsi la valeur ajoutée. Il peut s'agir du filetage, du découpage en darnes... Cette situation est la conséquence de la demande exprimée par les consommateurs qui recherchent des produits prêts à être cuisinés. Elle implique des investissements dans des machines et du matériel (peleuses, calibreuses, chaînes de décorticage).

Après achat, préparation/transformation et conditionnement, les produits sont expédiés vers les grossistes, les poissonniers, et de plus en plus vers les Grandes et Moyennes Surfaces. La livraison des produits tend à s'effectuer de plus en plus loin, particulièrement vers l'Île-de-France et le Nord-Ouest du pays. La conservation et la logistique constituent par conséquent des enjeux majeurs de l'activité. À ce titre, trois entreprises de mareyage sont directement installées au Marché d'Intérêt National de Rouen, et l'entreprise Ybert et Fils s'est même localisée au sud de l'agglomération rouennaise à proximité directe de l'autoroute A13.

Trois mareyeurs ont une logique intégrée. En plus de l'activité de mareyage, ils possèdent des bateaux de pêche et de camions pour le commerce de gros afin d'alimenter les grandes surfaces, les poissonneries et la restauration.

Enfin, le mareyeur Rouen Marée s'associe à la démarche Agrilocal76 du Département de la Seine-Maritime, visant mettre en relation des acheteurs de la restauration collective avec des producteurs et des fournisseurs locaux.

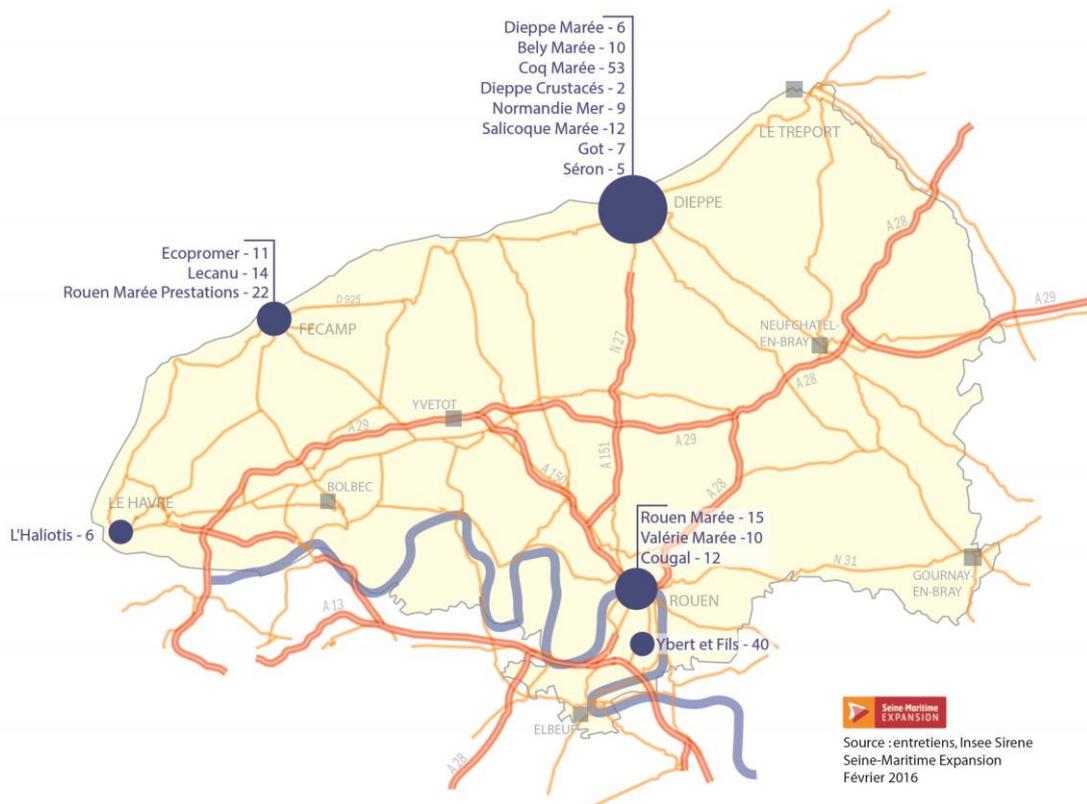
## ENJEUX

### Un immobilier adapté aux produits de la mer

La rareté ou l'inadaptabilité des locaux existants (vétusté, volumes, localisation géographique) laissent penser qu'une problématique spécifique d'immobilier dédié à ce secteur économique existe et qu'elle représente un levier potentiel de sécurisation du secteur, voire de développement. Une analyse précise de cette question mériterait de définir et quantifier la demande potentielle et la meilleure position géographique entre littoral et axes autoroutiers :

- pour des locaux de transformation destinés à des activités de mareyage avec trois localisations possibles : sur les lieux de débarquement (indispensable pour maintenir la meilleure qualité), sur le MIN de Rouen (pavillon marée) et en connexion des axes autoroutiers pour les négociants ou transformateurs exportant en dehors de la Normandie.
- pour des locaux de stockage (aux normes actuelles, disposant de capacités en froid négatif et positif, équipés de quais et de racks pour marchandises palettisées, localisés à proximité des axes de communication).

## Localisation et effectif salarié des principaux mareyeurs de Seine-Maritime



## 5.2. Des établissements de transformation peu reliés à la production locale

En plus des mareyeurs, la Seine-Maritime compte plusieurs entreprises de transformation réparties sur le territoire. En 2014, l'industrie de transformation des produits halieutiques représente plus de 1 200 emplois, un volume en progression. L'industrie agroalimentaire de transformation de produits de la mer s'appuie sur plusieurs établissements d'envergure. Pour autant, toutes ne s'appuient pas sur la filière locale et sur les ports de pêche du département.

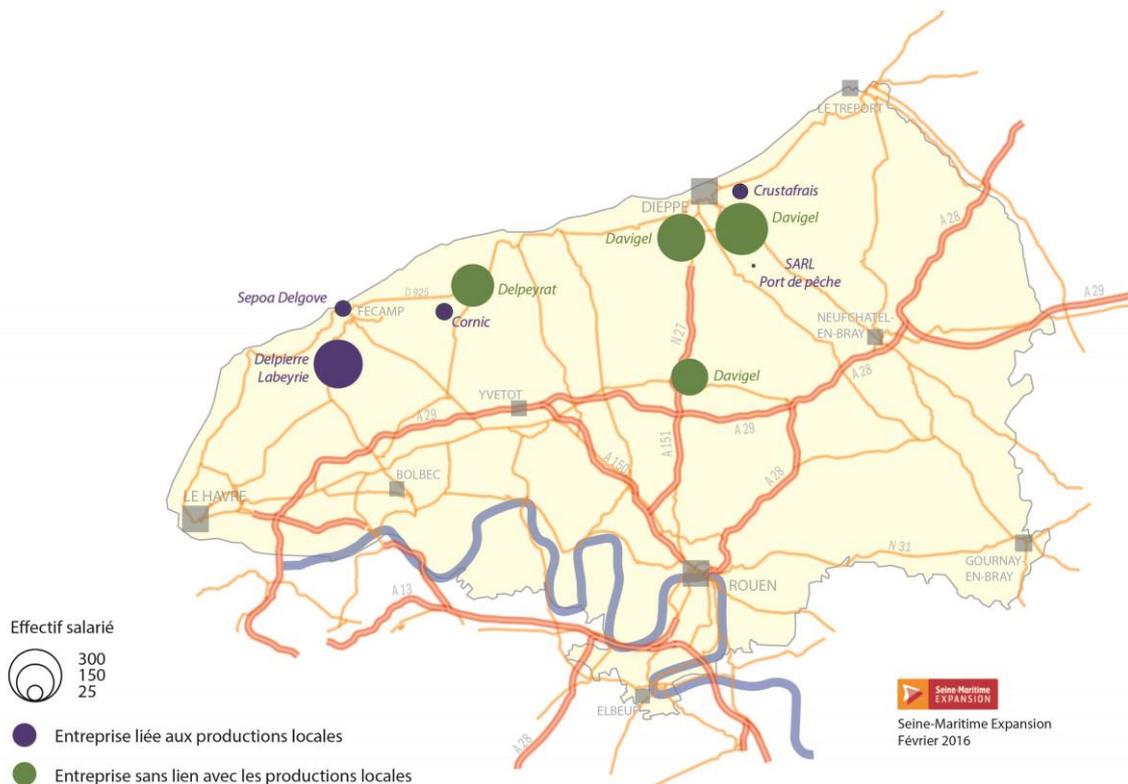
Plusieurs industries utilisent des productions débarquées dans les ports de pêche maritime :

- Sepoa Delgove à Fécamp, qui compte 27 salariés et qui est spécialisée dans la transformation de la morue, du hareng, du saumon, du flétan, du maquereau, du kipper. Elle s'approvisionne en harengs en partie à Fécamp, mais aussi en Norvège, en kipper depuis les Pays-Bas ou la Norvège.
- L'entreprise Delpierre Labeyrie (Epreville) emploie 260 salariés. Spécialisée dans la transformation de hareng, elle s'approvisionne majoritairement à Boulogne-sur-Mer et à l'étranger, et depuis Fécamp dans des proportions moindres.
- L'entreprise SARL Port de Pêche à Saint-Germain-D'Étables est singulière dans son activité. Entreprise artisanale de conserverie comptant un seul salarié, elle s'approvisionne majoritairement à Dieppe en hareng, maquereau et coquilles Saint-Jacques. Elle réalise notamment des soupes et des veloutés de poissons ainsi que des rillettes.

À l'inverse, d'autres entreprises industrielles ne s'appuient pas du tout sur les productions locales. Leur implantation en Seine-Maritime résulte alors d'autres raisons, notamment l'opportunité d'utiliser des bâtiments agroalimentaires existants. Cette absence de lien au territoire peut donc représenter une fragilité. Parmi les industries travaillant des produits halieutiques mais sans aucun lien avec la filière locale, peuvent être citées :

- Delpeyrat à Sasseville (environ 200 salariés), spécialisée dans la transformation de saumon importé.
- Davigel, implanté sur trois sites (Offranville, Martin-Église, Tôtes) emploie 700 salariés. La société est spécialisée dans la vente de produits surgelés et réfrigérés pour les restaurants et restaurants collectifs. Si l'utilisation des produits de la mer ne constitue qu'une partie de ses activités, elle ne se fournit pas du tout à partir des productions locales.

## Les principaux établissements de transformation de produits de la mer de Seine-Maritime



### Effectifs salariés des principaux établissements de transformation de produits de la mer de Seine-Maritime

	Entreprise	Effectif salarié
<b>Entreprises liées aux productions locales</b>	Delpierre Labeyrie	260
	Cornic	30
	Sepoa Delgove	27
	Crustafrais	25
	SARL Port de Pêche	1
		<b>343</b>
<b>Entreprises sans lien avec les productions locales</b>	Davigel	700
	Delpeyrat	200
		<b>900</b>

### ENJEUX

#### La transformation locale des produits débarqués

Les produits de la mer débarqués sur notre littoral ne sont que partiellement transformés sur place. Cette transformation est essentiellement assurée par les mareyeurs, les transformations plus élaborées ou à plus forte valeur ajoutée (dont les conserveries) étant quasi inexistantes. Malgré les quantités importantes de produits pêchés et débarqués sur notre littoral, presque aucune des activités de transformation localement installées n'exploite ces ressources locales. Ce type d'activités agroalimentaires, les conserveries représentent des atouts nombreux (dont la potentielle création d'emplois) permettant de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des circuits courts.

## 6. La commercialisation des produits de la mer

### 6.1. Trois principaux modes de distribution

En 2013 en moyenne, chaque français a consommé plus de 34 kg de produits aquatiques, dont la majorité de poissons issus de la pêche. Le commerce de détail des produits de la mer peut se faire selon plusieurs modes de distribution.

#### 6.1.1. La vente directe auprès des consommateurs

Cette vente directe s'opère directement sur les quais par les pêcheurs. Elle concerne plutôt les plus petits bateaux et particulièrement certaines espèces comme la coquille Saint-Jacques. En 2013 à l'échelle française, la distribution de plus des deux tiers des volumes de coquille Saint-Jacques fraîche s'est effectuée par un autre moyen que les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), donc en vente directe ou en poissonneries<sup>18</sup>.

#### 6.1.2. Les grandes et moyennes surfaces

La grande et moyenne distribution constitue un canal important pour la distribution des produits de la mer. À l'échelle du Grand Ouest de la France<sup>19</sup>, en 2015, 70 % des produits de la mer ont été commercialisés en supermarchés et hypermarchés. Si certains produits se vendent en premier lieu via d'autres modes de distribution, la situation est différente pour des espèces comme le hareng ou le maquereau frais (les espèces les plus pêchées sur le territoire après la coquille Saint-Jacques), pour lesquelles respectivement 83 % et 69 % de la distribution s'est effectuée par le biais des GMS en 2013<sup>18</sup> à l'échelle nationale.

La Seine-Maritime compte 207 supermarchés<sup>20</sup> (même si tous ne disposent pas d'une poissonnerie) et 30 hypermarchés<sup>21</sup>.

#### ENJEUX

##### L'approvisionnement local des réseaux de distribution

Si certaines grandes et moyennes surfaces s'approvisionnent déjà en productions débarquées sur le littoral haut-normand, cette démarche pourrait être renforcée par la mise en relation des GMS avec les producteurs et mareyeurs locaux, répondant ainsi à la demande des consommateurs.

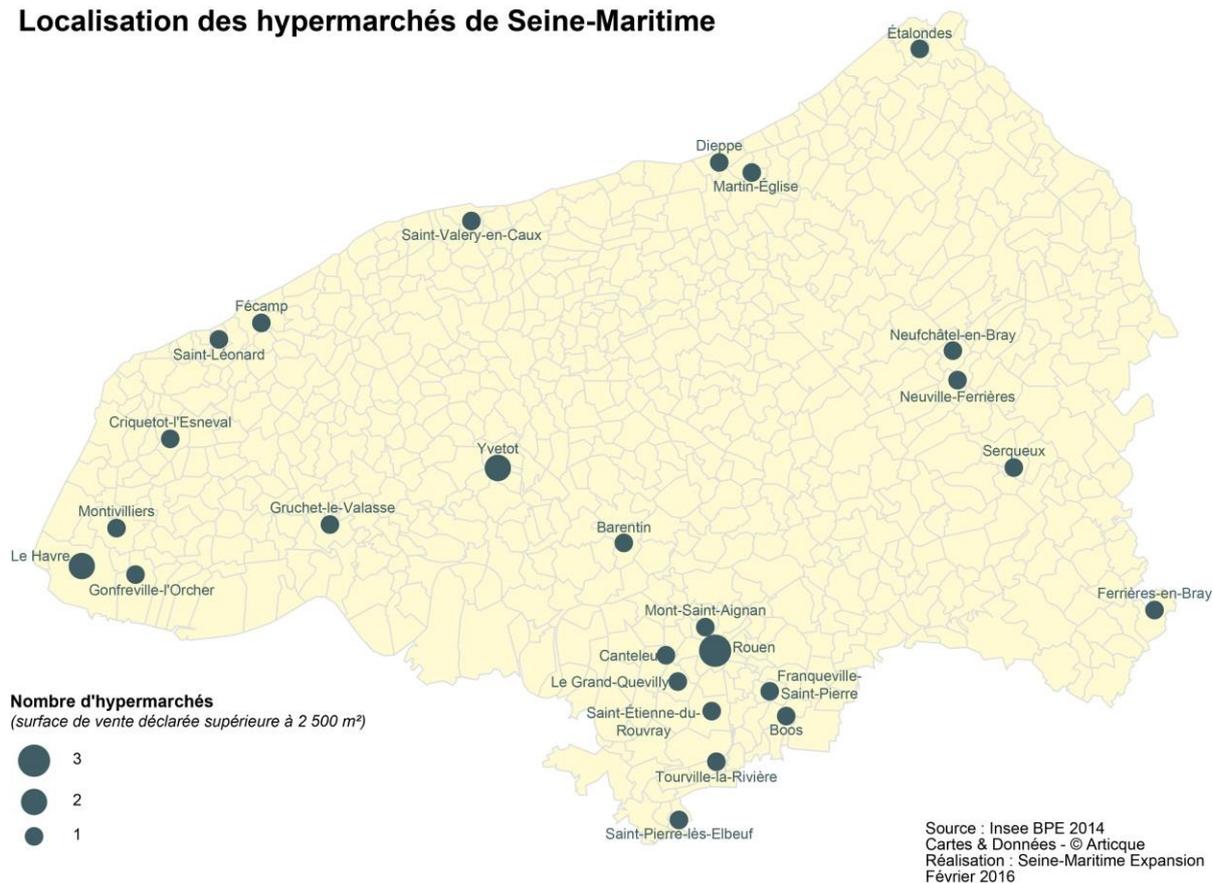
<sup>18</sup> *Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2013*, Données et bilans, France AgriMer, mai 2014.

<sup>19</sup> Normandie, Bretagne, Pays de la Loire, Poitou Charentes. Source : Kantar Worldpanel

<sup>20</sup> Source : Insee BPE 2014. Surface de vente déclarée entre 400 et 2500 m<sup>2</sup>.

<sup>21</sup> Source : Insee BPE 2014. Surface de vente déclarée supérieure à 2500 m<sup>2</sup>.

## Localisation des hypermarchés de Seine-Maritime



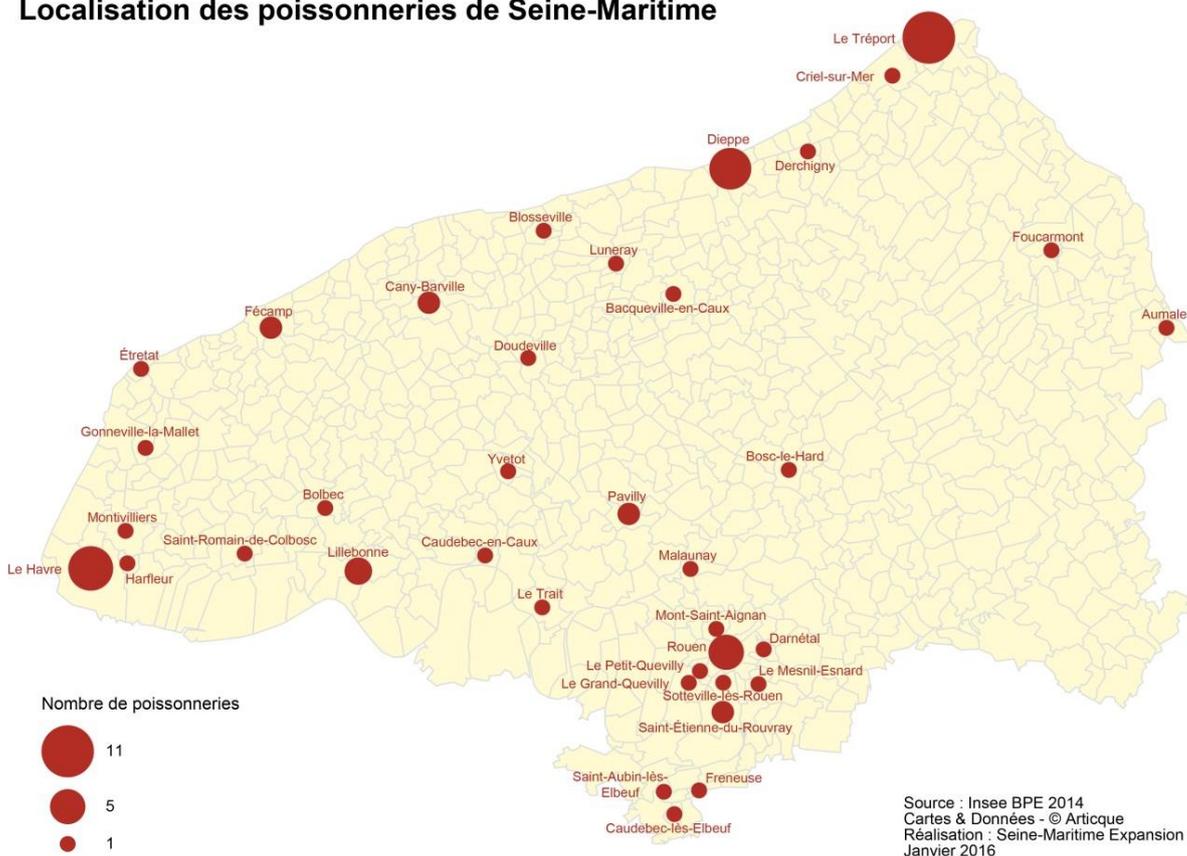
### 6.1.3. Les commerces de détail spécialisés

En 2014, la Seine-Maritime compte 70 poissonneries réparties sur son territoire, contre 66 en 2011. Les communes du Tréport, de Dieppe et du Havre ainsi que la métropole de Rouen en comptent le plus grand nombre. C'est à l'est du territoire qu'elles sont les moins nombreuses. Le commerce de détail de produits de la mer emploie environ 130 personnes en 2014<sup>22</sup>, un nombre qui a tendance à diminuer depuis 2009.

Il existe également des vendeurs de poissons ambulants appelés des cachotins, qui ne disposent généralement pas de magasins. Ils sillonnent le département, en particulier les milieux ruraux, afin de commercialiser les produits de la mer. Si leur nombre est difficile à évaluer, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Seine-Maritime recense 25 poissonniers ambulants sur le territoire.

<sup>22</sup> Source Acooss-Urssaf 2014, code 47.23Z-Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé.

## Localisation des poissonneries de Seine-Maritime



### 6.2. Le suivi, la traçabilité et la labellisation des produits halieutiques<sup>23</sup>

Les acheteurs et les consommateurs accordent de plus en plus d'importance à la qualité des produits qu'ils consomment et à leurs caractéristiques. En France, l'étiquetage des produits aquatiques destinés à la vente au détail est obligatoire, pour porter à connaissance du consommateur un certain nombre d'indications. Trois mentions doivent y figurer :

- la dénomination commerciale de l'espèce
- la méthode de production (capture en mer ou en eaux intérieures ou élevage)
- la zone de capture

De plus, plusieurs labels et marques garantissent une certaine qualité, qui peuvent concerner des productions de Seine-Maritime :

- Avec l'OP le FROM Nord, certaines espèces sont concernées par la certification MSC (Marine Stewardship Council). Il s'agit d'un label qui doit garantir au consommateur que les produits de la mer et de la pêche qu'il achète, ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins. Une certification existe d'ores et déjà pour le hareng (qui concerne 3 chalutiers de Seine-Maritime), tandis qu'une certification est en cours pour la pêcherie de sole de Manche Est / Mer du Nord (21 navires de Seine-Maritime concernés).

<sup>23</sup> Source : [www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr) (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie)

- La coquille Saint-Jacques est l'espèce emblématique de Normandie et de Seine-Maritime. Elle est concernée par le Label Rouge, mais uniquement pour celles qui sont débarquées en Basse-Normandie. Le Label Rouge atteste que les denrées et produits possèdent des caractéristiques spécifiques et ont un niveau de qualité supérieure à des produits courants de même nature. La coquille Saint-Jacques est concernée par deux labels rouges, le premier pour la coquille Saint-Jacques fraîche et entière (2002) et le second pour la noix de coquille Saint-Jacques Pecten maximus fraîche (2009).
- Le Certificat de Conformité Produit, qui concerne la coquille Saint-Jacques fraîche et surgelée pêchée en Basse-Normandie, a été obtenu en 2006. Cette obtention permet de proposer une production certifiée complémentaire au Label Rouge. Elle garantit la fraîcheur par le contrôle des temps de traitement et le décorticage manuel des coquilles.
- La charte « Origine pêche dieppoise », initiée par la municipalité de Dieppe, a été créée en 2015 afin de valoriser l'ensemble des produits issus du port de pêche de Dieppe. Elle doit favoriser les circuits courts, la fraîcheur des produits et garantir aux consommateurs un poisson pêché en Manche Est et débarqué par un bateau immatriculé à Dieppe.

#### **ENJEUX**

##### **Une meilleure valorisation des productions locales par la labellisation**

Les consommateurs sont de plus en plus à la recherche de produits dont la provenance et la qualité leur sont garanties. L'enjeu consiste à pouvoir renforcer cette labellisation pour les productions de Seine-Maritime, et notamment étendre les labellisations existantes (label Rouge) comme pour la coquille Saint-Jacques sur la Haute-Normandie.

#### **ENJEUX**

##### **Une meilleure valorisation des productions locales par l'évènementiel**

Il existe peu d'événements phare touchant à la fois le grand public et les professionnels pour la promotion des productions locales (en particulier pour la coquille Saint-Jacques). Cela pourrait ainsi valoriser l'espèce emblématique du territoire et contribuer au dynamisme touristique, passant également par le porter à connaissance de l'histoire et de l'actualité de la pêche maritime locale.

## 7. Analyse AFOM et pistes d'actions

### 7.1. Analyse AFOM

ATOUTS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une filière identitaire importante localement en termes d'emplois</li> <li>- Une façade littorale diversifiée (sites de débarquement, ports...)</li> <li>- La polyvalence des marins pêcheurs, des navires et de leurs outils</li> <li>- Une grande diversité dans les espèces pêchées assurant une certaine résilience de la filière</li> <li>- Une spécialisation sur plusieurs espèces reconnue (coquille Saint-Jacques, hareng, sole)</li> <li>- La proximité des bassins de consommation de Rouen et Paris</li> <li>- Des conditions de travail des pêcheurs qui s'améliorent (opération « Seareka » : sécurité des hommes à la mer)</li> <li>- Un lycée maritime proposant des formations spécialisées à Fécamp</li> <li>- La connaissance des marchés par l'interconnexion des halles à marée (ex. : Dieppe et Fécamp)</li> <li>- Une croissance des volumes vendus en criées</li> <li>- L'existence de savoir-faire locaux avec des équipements à la clef</li> <li>- Une activité de mareyage qui s'adapte et propose plus de valeur ajoutée</li> <li>- Un secteur tiré par une demande croissante, notamment à l'export</li> <li>- Quelques GMS jouant la « proximité »</li> <li>- Des foires locales (harengs....) sources d'attractivité du territoire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une politique européenne de soutien à la filière pêche (déclinaison du FEAMP) complexe et non encore identifiée/ connue à ce jour</li> <li>- Les difficultés de recrutement et un déficit d'image du métier (malgré certaines rémunérations attractives des pêcheurs) et de la mer</li> <li>- Une flotte vieillissante, non rentable</li> <li>- Des données de captures (logbook) non complètes</li> <li>- Une non régularité des flux (captures) en termes de quantité et qualité fragilisant les capacités de transformation/ commercialisation locales</li> <li>- L'absence de liens entre les différents acteurs de la filière (cloisonnement des activités versus démarche intégrée)</li> <li>- Une valorisation insuffisante des espèces locales</li> <li>- Une méconnaissance des pêcheries par l'aval de la filière</li> <li>- Le poids de la GMS dans la fixation des prix</li> <li>- Un manque de structuration/développement de démarches qualité en HN</li> <li>- Une désindustrialisation dans l'IAA locale (rachat par de grands groupes, fermetures)</li> <li>- Le manque d'événements phares touchant à la fois le grand public et les professionnels (notamment pour valoriser la coquille Saint-Jacques)</li> </ul>
OPPORTUNITES	FREINS/ MENACES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pêche comme élément identitaire du territoire départemental</li> <li>- La mise en valeur du patrimoine maritime et de son histoire</li> <li>- L'obligation de débarquement de l'ensemble des captures (« zéro rejet »)</li> <li>- Une demande sociétale des consommateurs sur des produits de qualité, frais (fraîchement débarqués) et en circuit court</li> <li>- La recherche par les consommateurs de produits élaborés (valeur ajoutée pour les industriels)</li> <li>- L'existence d'un potentiel pour la transformation de produits locaux</li> <li>- L'émergence d'une volonté de différenciation entre concurrents (nouvelles espèces, produits, marchés/ cibles...)</li> <li>- La fusion des régions source d'harmonisation vers le haut des politiques/ stratégies de pêche normandes (démarches qualité)</li> <li>- La demande d'un développement de sites conchylicoles sur le littoral haut-normand</li> <li>- Les liens possibles entre les métiers de la pêche, du tourisme comme source de diversification économique</li> <li>- Des éléments nouveaux (éoliennes maritimes) sources de désenclavement, reconversion économique</li> <li>- Une « Semaine de la mer » organisée dans le cadre d'une démarche de GPECT pour promouvoir les métiers de la mer (Fécamp)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le positionnement géographique entre le Nord Pas de Calais et la Bretagne</li> <li>- Une évolution de la réglementation complexe, dynamique et contraignante</li> <li>- La PCP mise à mal par l'accord transatlantique de libre échange</li> <li>- L'évolutivité du prix des carburants</li> <li>- Une diminution et un renouvellement insuffisant de la flotte de pêche, des freins à l'installation pour les nouveaux pêcheurs (antériorités des droits de pêche)</li> <li>- Une diminution du nombre de marins- (+ âge des patrons pêcheurs)</li> <li>- La diminution des volumes de pêche autorisés suite à l'échange entre pays européens de quotas non pêchés (année précédente)</li> <li>- La tendance des mareyeurs à s'approvisionner à l'extérieur du territoire (Boulogne-sur-Mer, Port en Bessin)</li> <li>- L'absence de lien au territoire de certaines entreprises de transformation (productions locales), risque de délocalisation</li> <li>- Des conflits d'usage potentiels entre les différentes activités maritimes et littorales (éoliennes, pêche, granulats, nautisme, tourisme....)</li> </ul>

## **7.2. Pistes d'action**

### **Soutenir des démarches d'innovation et de modernisation des outils de pêche**

- Améliorer les conditions de travail, de sécurité et le confort des pêcheurs
- Adapter, renouveler la flotte, les outils dédiés à la pêche
- S'adapter aux exigences environnementales (renforcement de la sélectivité des engins de pêche, équipements acoustiques, tables de tri et d'outils de calibrage à bord...)

### **Accompagner le développement de la valorisation des productions**

- Former les équipages au maintien et à la conservation des produits (manipulations à bord, glaçage...)
- Mettre en œuvre des outils permettant de valoriser la production à bord en vue de leur commercialisation (photos des captures)
- Développer les débouchés pour des espèces locales encore peu valorisées

### **Contribuer à une meilleure commercialisation des productions locales**

- Améliorer les politiques commerciales des criées et des mareyeurs
- Améliorer la qualité des produits et des services apportés (livraisons, conditionnements, photos des lots, traçabilité, étiquetage) en criées
- Diversifier les modes de commercialisation notamment par la promotion des circuits courts (partenariats avec la restauration collective, hors domicile)
- Accroître l'approvisionnement local des grandes et moyennes surfaces
- Développer de nouveaux concepts en magasins (libre-service frais, produits prêts à être consommés, traiteur mer, fumaison « maison », sushis...)
- Diversifier les modes de commercialisation notamment par la promotion des circuits courts (ex. : étude de faisabilité pour la mise en place d'une (petite) unité industrielle de transformation par port/ zone de débarquement, d'un atelier de découpe/ conditionnement pour la restauration collective, partenariats avec les restaurants...)

### **Favoriser le renforcement des relations entre les acteurs de la filière et la conciliation des usages**

- Instaurer un dialogue entre les différents maillons de la filière (pêcheurs, OP, mareyeurs, transformateurs, commercialisateurs) et avec les acteurs des activités connexes (tourisme, restauration, éducation, agriculture, énergie offshore)
- Contribuer à la création d'un pôle de compétitivité normand

### **Soutenir le développement et la diversification d'outils de promotion, de communication**

- Mettre en valeur les savoir-faire locaux (différents métiers, visite d'ateliers, de navires, de criées...)
- Donner, transmettre une image positive des métiers et des produits de la mer
- Développer la communication grand public en intégrant les valeurs environnementales, sociales/ sociétales, de naturalité/ santé (France Filière Pêche)
- Rendre plus lisible pour les consommateurs l'ensemble des labels et marques existants ((éco)-labels, MSC, Pavillon France, pêche durable, charte communale)
- Informer et conseiller les consommateurs sur les espèces de poissons non « fragilisées » (état des ressources, quotas...), non connues, et sur leur saisonnalité
- Encourager et accompagner l'organisation d'événements, de manifestations touristiques associant et impliquant les différents professionnels de la filière

**Favoriser le porter à connaissance des dispositifs réglementaires (européens et nationaux), des outils de soutien, accompagner la mise en œuvre du Programme Opérationnel du FEAMP 2014/2020**

**Pistes d'actions générales (aux niveaux européen et national)**

- Harmoniser les pratiques, charges sociales et systèmes de contrôle de la pêche entre pays européens
- Étudier le volet « produits de la mer » dans les accords de libre échange transatlantique
- Raisonner l'économie maritime de manière globale (et non sectorisée), par façade maritime
- Faciliter l'accès des jeunes aux droits de pêche
- Diminuer le nombre d'OP au niveau national
- Mettre en place des plans pluriannuels de gestion pour une plus grande visibilité de la filière pêche
- Optimiser la gestion des quotas pour une meilleure valorisation de la première vente
- Assurer un minimum de sécurité pour les porteurs de projets par la création d'un fonds de capital risques (ex. : Opale Invest)
- Faciliter les partenariats entre professionnels et scientifiques (ex : projets EODE, Redresse)
- Développer les innovations, valoriser certaines productions pour des usages autres que la consommation humaine (pharmacie, cosmétiques...)

**Annexe : Liste des acteurs rencontrés**

PECHEURS	ARMEMENT LE BERYL
	BATEAU NEPTUNE III
	CAPA
CRIÉES	CRIÉE DE DIEPPE
	CRIÉE DE FECAMP
MAREYEURS	BELY MAREE
	COQ MAREE
	CRUSTAFRAIS
	DIEPPE MAREE
	ECOPROMER
	LECANU
	NORMANDIE MER
	ROUEN MAREE
	Salicoque Marée
	SEPOA DELGOVE
	VALERIE MAREE
	Ybert et Fils
TRANSFORMATEURS	SARL Port de pêche
	DELPEYRAT
	DELPierre DELABLY
COMMERCES	E.LECLERC Saint-Valery-en-Caux
	Intermarché Dieppe
	COUGAL
INSTITUTIONNELS	CRPM
	DDTM 76-27
	DIRMEMN