



TERRITOIRE DU PAYS DE LORIENT - QUIMPERLÉ

TOILE ALIMENTAIRE

CAHIER N°1 : TOILE DES PRODUITS DE LA MER

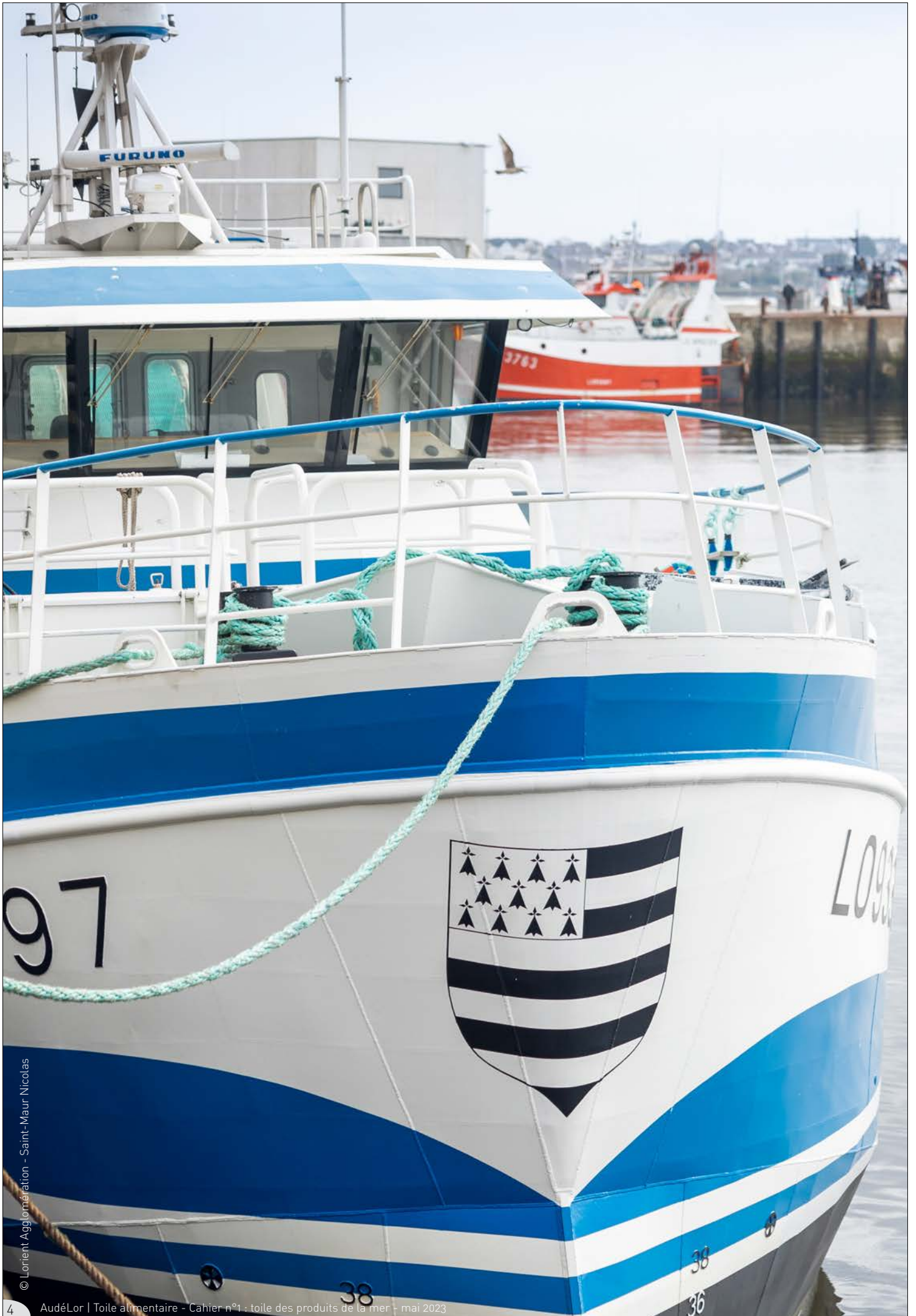
Caroline Le Neurès – Le Coq - 02 97 12 06 68
Inès Chambéron - 02 97 12 06 61

Équipe projet :

Caroline Le Neurès – Le Coq, Inès Chambéron

Directeur de la publication : Pascal Le Liboux
ISSN 2118-1632

Introduction	6
1. La démarche de toile alimentaire du pays de Lorient-Quimperlé.....	6
Méthodologie	6
2. Cahier n°1 : Les produits de la mer	7
La filière des produits de la mer - les points clés	8
I. Données de cadrage	10
1. Présentation de la filière des produits de la mer	10
2. La filière des produits de la mer en France	12
II. Les produits de la mer, une filière structurante pour le pays de Lorient-Quimperlé	18
1. Pêche et aquaculture, des activités de production historique de la filière locale des produits de la mer pour le pays de Lorient-Quimperlé	19
a. « Les » pêches en mer sur le pays de Lorient-Quimperlé	19
b. La pêche en mer une activité particulièrement encadrée	22
c. Des pêcheurs impliqués dans les instances de suivi et de régulation	24
d. La pêche et l'aquaculture, des activités structurantes sur la façade maritime du pays de Lorient-Quimperlé.....	25
e. Le rôle central du port de pêche de Lorient et de la halle à marée	26
f. L'aquaculture : des activités diversifiées sur le pays de Lorient-Quimperlé.....	32
2. La transformation et le négoce des produits de la mer	34
a. Les différents niveaux de transformation	34
b. Les acteurs de la transformation sur le pays de Lorient-Quimperlé.....	36
c. Le négoce, une activité à part entière de la filière	40
d. Des organisations intégrées pour maîtriser toute la chaîne	42
3. La logistique, courroie de transmission de la filière	44
III. Les produits de la mer, une filière sous contrainte	46
1. Un modèle économique sous tension.....	46
2. Des évolutions sociétales qui s'imposent à la filière.....	47
a. Des difficultés de recrutement	47
b. L'acceptabilité des activités	47
3. L'accès au foncier, une contrainte pour le maintien et développement des activités.....	48
a. Les espaces littoraux.....	48
b. Le foncier économique	48



4. Les questions environnementales de plus en plus prégnantes	48
a. Le changement climatique	48
b. La question de l'eau entre qualité et quantité.....	48
c. La gestion de la ressource halieutique.....	49
d. Une forte dépendance au carbone	49
5. La géopolitique, des impacts en cascade sur la filière des produits de la mer	49
a. Le Brexit, une fragilisation de la filière	49
b. Les conséquences du conflit en Ukraine.....	49
6. La production, secteur le plus contraint	50
IV. La toile alimentaire des produits de la mer : deux écosystèmes locaux	52
1. Un écosystème historique basé sur le port de pêche aujourd'hui fragilisé	52
2. Un système en forte croissance tournée exclusivement vers les produits d'importation	54
3. Deux écosystèmes, une dépendance aux produits d'importation	56
a. Les importations pour faire vivre la filière	56
b. Des importations pour répondre aux attentes des consommateurs.....	57
4. La valorisation des produits de la mer, un enjeu pour l'écosystème historique local.....	58
a. Des produits à forte valeur ajoutée à développer	58
b. L'exploitation des co-produits et des sous-produits	58
c. La recherche de molécules d'intérêt et des applications en dehors du champ de l'alimentation	59
V. Annexe : Les produits de la mer une filière qui fait l'actualité	62



INTRODUCTION

1. LA DÉMARCHE DE TOILE ALIMENTAIRE DU PAYS DE LORIENT-QUIMPERLÉ

MÉTHODOLOGIE

À l'automne 2022, AudéLor a engagé une étude sur la toile alimentaire du pays de Lorient-Quimperlé. Le concept de toile industrielle a été inventé par l'agence d'urbanisme et de développement de la région Flandre-Dunkerque (AGUR). Il s'agit d'une représentation schématique «d'un ensemble d'entités présentes sur un territoire donné, reliées entre elles par des flux, des contrats ou d'autres types de relations définies au cas par cas». Un écosystème (une filière, ...) est vu comme un système ouvert au sein duquel interagissent des acteurs via des flux, des échanges. L'exhaustivité est impossible au sein d'un système ouvert comme une filière sur un territoire, néanmoins on peut tenter de s'approcher au mieux de la réalité en ayant une vision globale des acteurs et des flux les plus représentatifs. Ce travail permet d'obtenir un point de vue macroscopique. Cet outil a pour objectif entre autres d'améliorer la compréhension de systèmes complexes, de renforcer les liens entre les acteurs, d'apporter un appui pour l'élaboration de stratégies au sein d'une filière.

Au regard de l'importance et de la diversité des filières alimentaires présentes sur le territoire du pays de Lorient-Quimperlé, mais également des enjeux en termes d'autonomie et de résilience alimentaire,

une étude sur la toile alimentaire a été inscrite au programme d'AudéLor. Elle a pour but de connaître et comprendre le fonctionnement des différentes filières alimentaires présentes sur le territoire.

Les filières couvertes sont la pêche et les cultures marines et aquatiques, les productions animales terrestres et les productions végétales. Les secteurs pris en compte au sein des filières sont la production, la transformation, la distribution et la consommation.

Les objectifs sont **d'identifier** les principaux **acteurs**, les **flux de matières** alimentaires, les **interdépendances** entre acteurs et de mettre en lumière les **enjeux** pour le territoire.

La méthodologie de travail intègre des entretiens qualitatifs avec des acteurs représentatifs de la filière, des analyses statistiques ainsi que la prise en compte de travaux d'études locales, régionales et nationales.

Les résultats des travaux seront présentés sous la forme de cahiers thématiques. Le premier cahier est dédié aux **filières des produits de la mer**.

2. CAHIER N°1 : LES PRODUITS DE LA MER

Pour réaliser le premier cahier de la toile alimentaire sur les produits de la mer, les acteurs suivants ont été rencontrés :

SECTEUR	ENTREPRISE/ORGANISME	PERSONNES RENCONTRÉES
PÊCHE	Scapêche	Jean-Pierre Le Visage
	Apak	Éric Guygniec
	Côte d'Ambre	Laurent Tréguier
	La Capricieuse	Anthony Samséou
CONCHYLICULTURE	LJR Moules de Groix	Julien Romagné
	Groix Haliotis	Erwan Tonnerre
	Thaeron	Jo Thaeron, Yoan Thaeron
	Celtic Ostréicole	Jacques Nicolas
PISCICULTURE	Les truites de Pont-Scorff, le bois du Crocq	Michel Verron
MAREYAGE	Moulin Marée	Florence Allain
	Panier de la Mer	Sébastien Pétillon
TRANSFORMATION	Capitaine Houat/Cook	Benoit Besson, Amaury De Lépinau
	Nueva Pescanova	Laurent Descherre
	Cité Marine	Éric Le Henaff
	5 Degrés Ouest	Alexis Taugé
	Les Océaniques	Freddie Follezou
COMMERCE DE GROS	Top Atlantique	Alexandre Finet
POISSONNERIES	Chamard	Romain Chamard
	Tia Marée	Damien Le Doussal
DISTRIBUTION	Auchan achats marée	Xavier Labergère
TRANSPORT	STEF Seafood	Cyril Merlin
COMITÉ DÉPARTEMENTAL DES PÊCHES	CDPMEM 56	Jean Piel
ORGANISATION DE PRODUCTEURS	OP Bretagne Sud	Franck Évrat
GROUPEMENT PÊCHEURS ARTISANS LORIENTAIS	GPAL	Isabelle Lucas
SOCIÉTÉ D'ÉCONOMIE MIXTE DU PORT	SEM Lorient Keroman	Olivier Le Nézet, Yonel Madec, Andrés Mejía
GARANTIE FINANCIÈRE ACHETEURS	ABAPP (Association Bretonne des Acheteurs des Produits de la Pêche)	Jennifer Leroux
	OPAM (Organisation des Premiers Acheteurs du Morbihan)	Dominique Ciaravola
CENTRE TECHNIQUE R&D	IDmer	Cécile Vauchez

Les ressources documentaires suivantes ont été exploitées dans le cadre de cette étude :

- chiffres clés des filières pêche et aquaculture en France en 2022 – FranceAgriMer, Juin 2022 ;
- consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2021 – FranceAgriMer, Août 2022 ;
- commerce extérieur de produits de la pêche et de l'aquaculture Données 2021 – FranceAgriMer
- le pays de Lorient-Quimperlé : 2^e pays maritime breton - Communication d'AudéLor n°173, novembre 2021;
- diagnostic 2022 sur les ressources halieutiques débarquées par la pêche française hexagonale - Ifremer, 2022.



LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER – LES POINTS CLÉS

LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER EN FRANCE

- L'Union européenne représente 3 % de la production mondiale des produits de la mer, la France est au 4^e rang des pays producteurs en Europe.
- Une tendance à la diminution de la flotte de pêche et des volumes débarqués accentuée par le Brexit et le plan d'accompagnement individuel (plan de sortie de flotte).
- Des activités de pêche et d'aquaculture très règlementées (politique commune des pêches).
- Un état des ressources halieutiques qui s'améliore grâce à la régulation.
- Une place grandissante des produits d'importation sur le marché national. Saumon, crevette, cabillaud sont les 3 premiers produits de la mer consommés. Ils sont très peu pêchés ou élevés en France.
- Une consommation qui se tourne de plus en plus vers les produits traiteurs de la mer au détriment du poisson frais et/ou surgelé.
- Des consommateurs qui s'approvisionnent majoritairement auprès de la grande distribution pour les produits de la mer.

LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER DU PAYS DE LORIENT-QUIMPERLÉ

- La filière des produits de la mer compte 3743 emplois sur le pays de Lorient-Quimperlé qui est ainsi le 2^e territoire de Bretagne derrière le pays de Cornouaille.
- Une filière en croissance sur les 20 dernières années, portée par l'industrie de la transformation.
- Une activité de production diversifiée sur le pays de Lorient-Quimperlé : pêche côtière et hauturière, pêche à pied, conchyliculture (ostréculture, mytiliculture, élevage d'ormeaux), pisciculture.
- Une place portuaire reconnue : Lorient 2^e port de débarquement (volume) derrière Boulogne-sur-Mer et 1^{re} place de marché (valeur).
- Des synergies entre les activités maritimes du territoire et en particulier entre la pêche et la construction réparation navale qui renforcent l'attractivité du port de pêche de Lorient.
- Des entreprises de premier plan dans les différents secteurs de la filière :
 - Pêche : Scapêche (groupe Agromousquetaires)
 - Transformation : Cité Marine, Capitaine Houat Lanester (groupe Agromousquetaires), Capitaine Cook (groupe Agromousquetaires)
 - Négocier : SEM Lorient Keroman, Capitaine Houat Lorient (groupe Agromousquetaires), Auchan, Sogelmer
 - Transport – logistique : Delanchy, STEF Seafood
- Des investissements importants des entreprises locales : Cité Marine (nouvelles lignes de production), Capitaine Houat (nouveau site), STEF Seafood (nouveau site), Bruneel (nouveau site)...

- Deux écosystèmes distincts au sein de la filière des produits de la mer du pays de Lorient-Quimperlé :
 - écosystème historique organisé autour du port de pêche ;
 - écosystème tourné exclusivement vers les produits d'importation.
- Deux écosystèmes qui bénéficient de l'image et de l'histoire maritime du territoire ainsi que des infrastructures et du savoir-faire logistique du territoire.
- Une filière soumise à de fortes contraintes : dépendance au carbone, difficultés de recrutement, changement climatique, gestion des espaces, enjeux géopolitiques.
- Un enjeu d'une meilleure valorisation des produits de la mer : développement de productions à forte valeur ajoutée, valorisation des co et sous-produits, recherche de molécules d'intérêt et application hors champ de l'alimentation.
- Des ressources locales pour favoriser l'innovation : le centre technique IDmer pour la recherche et l'appui à l'innovation.

LES ENJEUX LOCAUX

- Consolider le port de Lorient à la fois comme port de débarquement et comme place de marché.
- Adapter l'offre de formation locale aux enjeux de transversalité des activités maritimes.
- Soutenir la recherche et l'innovation pour renforcer la valorisation des produits et des co-produits de la mer.
- Améliorer l'attractivité des métiers et des entreprises de la filière : connaissance des métiers, conditions de travail, management.
- Adapter la filière aux enjeux du développement durable : changement climatique, gestion des ressources naturelles (halieutique, eau...), dépendance au carbone.
- Relocaliser la valorisation des co-produits sur le territoire.





I. DONNÉES DE CADRAGE

1. PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER

DÉFINITION

Une filière est définie selon l'Insee comme étant « l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini. La filière intègre en général plusieurs branches ».

La filière des produits aquatiques intègre ainsi la **production** (pêche et aquaculture), la **transformation** (mareyage et industrie halio-alimentaire), la **distribution** et la **consommation**.

Répartition des activités et des acteurs clés de la filière des produits de la mer

FILIÈRE DES PRODUITS AQUATIQUES

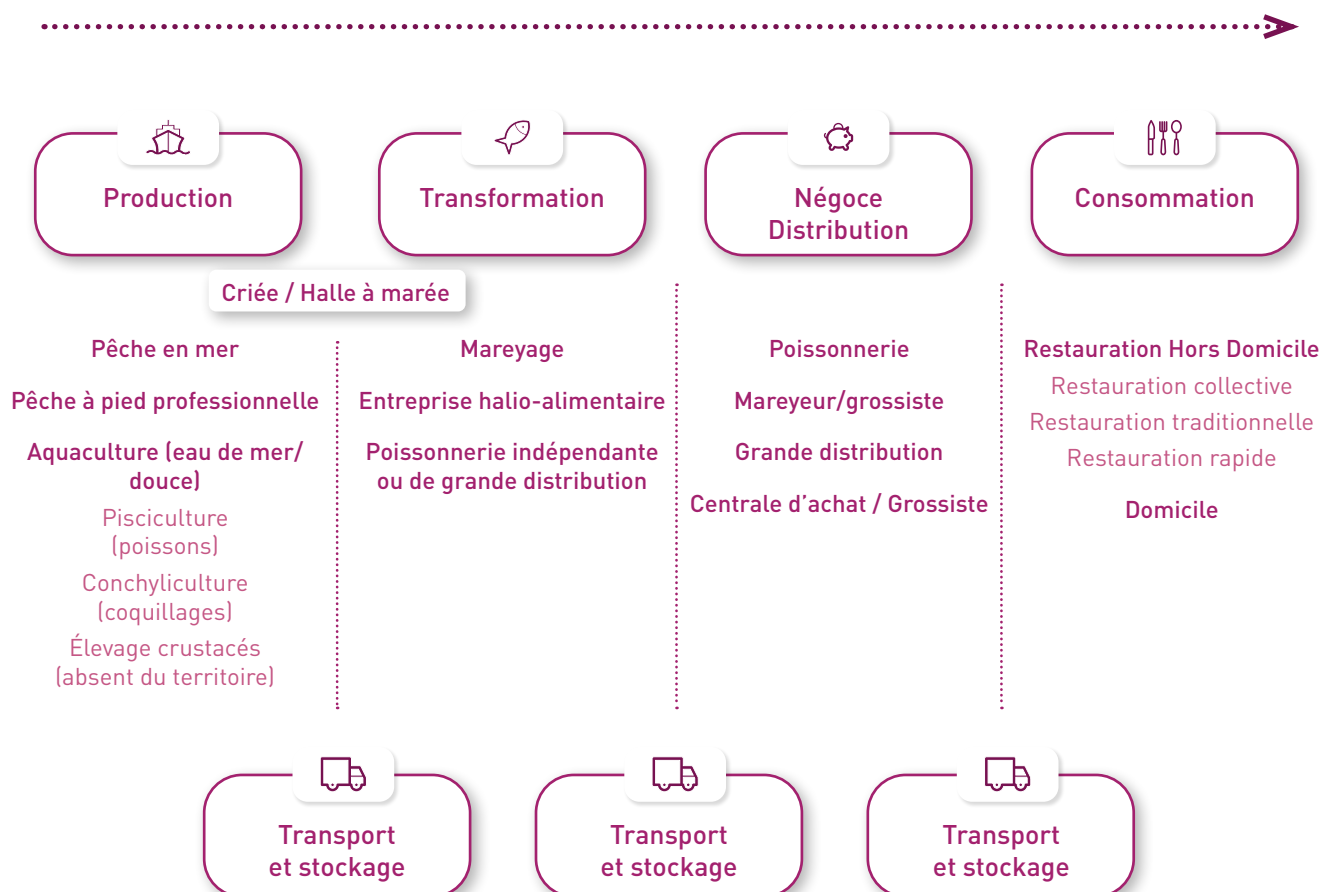


Schéma AudéLor

En France, la production s'organise autour de la pêche et de l'aquaculture. Sur le territoire, la pêche en mer domine largement la production. On distingue 2 types de pêche en mer : la pêche côtière et la pêche hauturière auxquelles s'ajoute la pêche à pied. L'aquaculture peut quant à elle être marine, continentale, continentale d'eau douce et regroupe la pisciculture (élevage de poissons), la conchyliculture (élevage de coquillages) et l'élevage de crustacés, majoritairement la crevetticulture. Cette dernière activité n'est pas présente sur le territoire.

3 grandes familles d'acteurs se partagent le volet **transformation** :

- les **mareyeurs** dont l'activité est l'achat, la découpe et le conditionnement du poisson, le transport et la revente,

- les **entreprises halio-alimentaires** qui réalisent des transformations plus poussées (produits traiteurs de la mer, conserve...)

- et enfin dans une moindre mesure les **poissonniers**, qu'ils soient indépendants ou en grande et moyenne surface (GMS).

La **distribution** des produits de la mer et de l'aquaculture se fait par le biais des grossistes, des poissonneries et de la grande distribution. On distingue deux types de **consommation** : à domicile et hors domicile. Cette dernière regroupe la restauration collective, la restauration traditionnelle et la restauration rapide.





2. LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER EN FRANCE

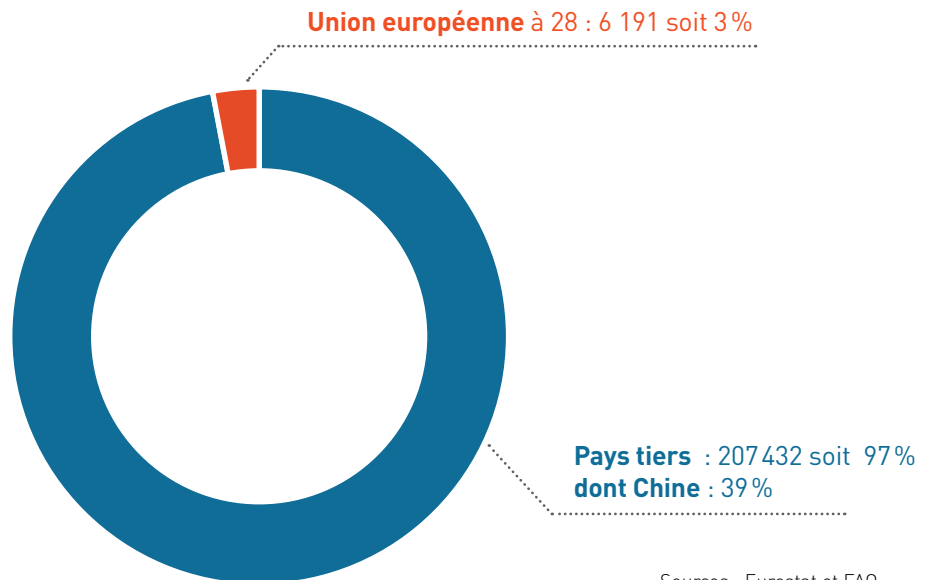
UNE ACTIVITÉ MONDIALISÉE

L'Union Européenne avec 6 191 milliers de tonnes produites en 2019 représente seulement 3% de la production mondiale (213 623 milliers de tonnes), la Chine en constitue à elle seule 39%. Avec 718 milliers de tonnes,

la France se classe au 4^e rang des pays européens en termes de production de produits de la mer derrière l'Espagne, le Royaume-Uni et le Danemark.

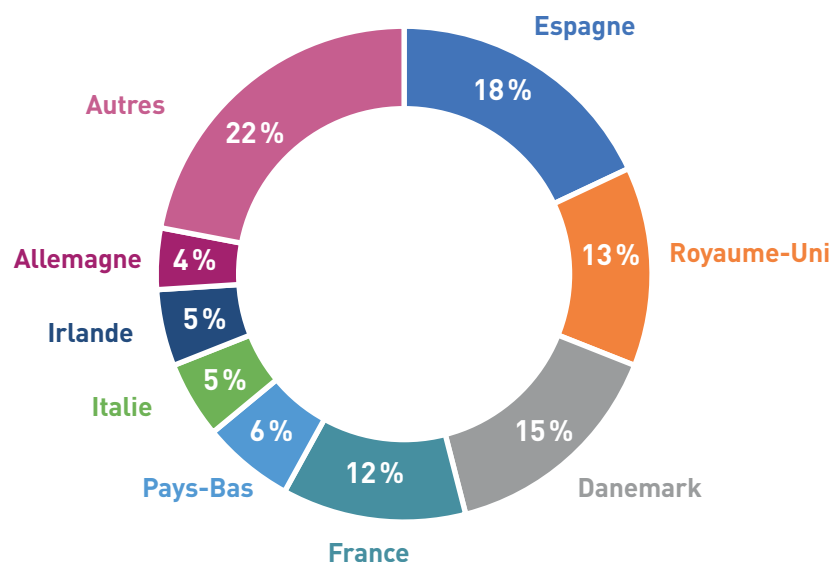
LA FRANCE DANS L'UNION EUROPÉENNE ET DANS LE MONDE EN 2019

Répartition de la production mondiale des produits de la mer Volume en millier de tonnes et %



Sources : Eurostat et FAO

Répartition de la production européenne des produits de la mer

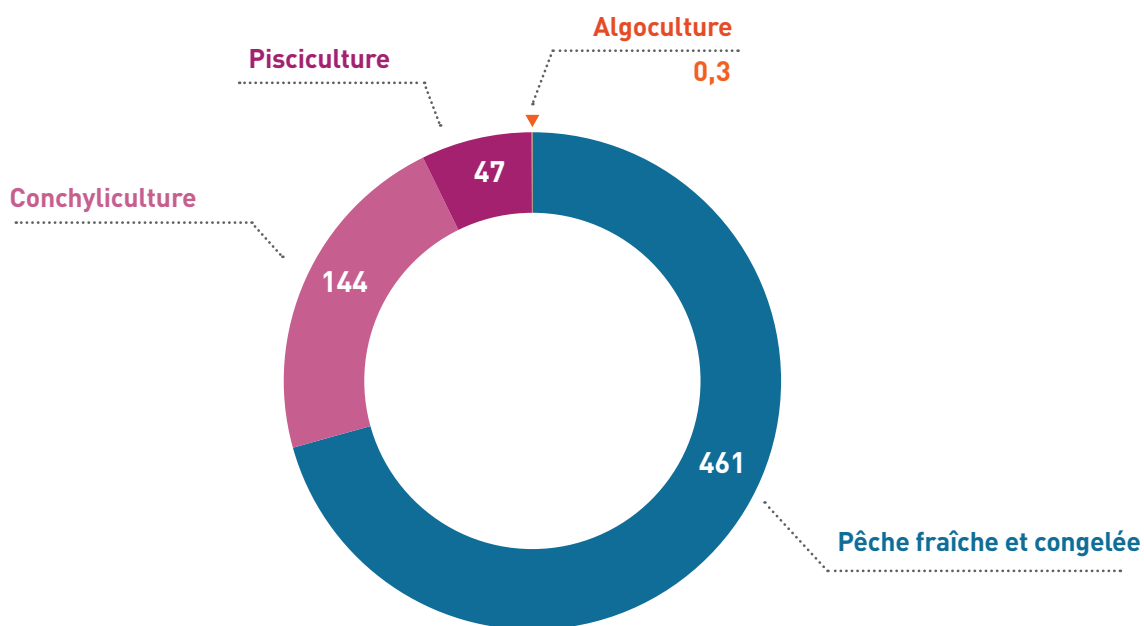


Sources : Eurostat et FAO

UNE PRODUCTION DOMINÉE PAR LA PÊCHE

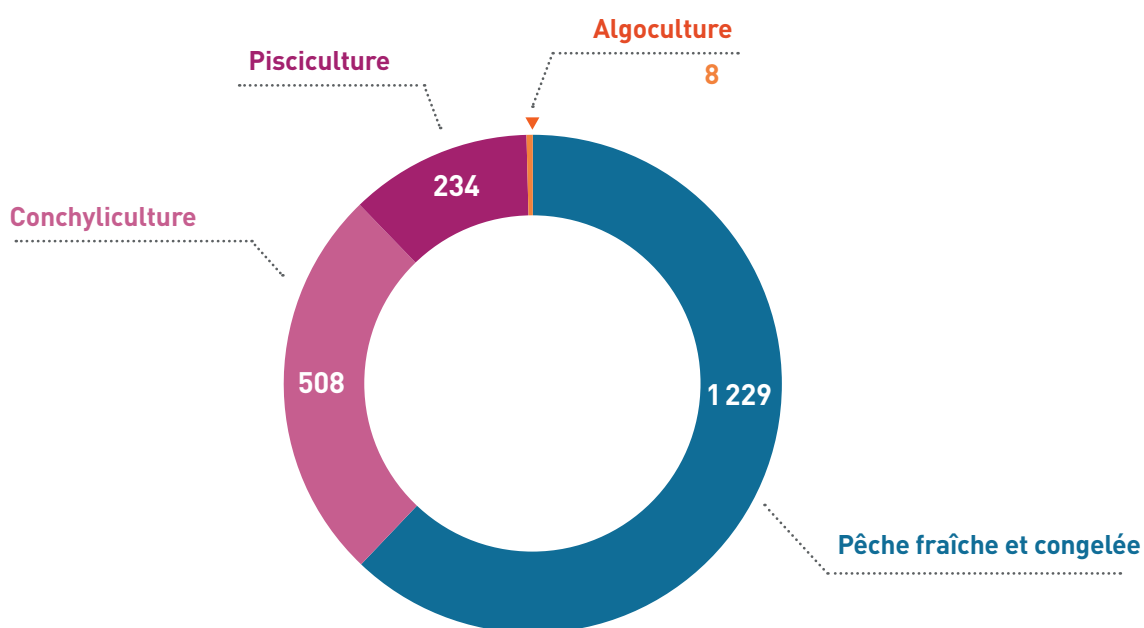
En France, la vente des produits de la pêche fraîche et congelée prédomine : elle représente 70 % des volumes de ventes de produits aquatiques.

Quantités vendues en 2020 en France par mode de production (en milliers de tonnes)



Source : FranceAgriMer

Valeur des ventes par mode de production en 2020 en France (en million d'euros)



Source : FranceAgriMer

En métropole, les principales espèces exploitées pour la pêche fraîche sont la coquille Saint-Jacques, la baudroie, le merlu, la sardine, le maquereau et la seiche.

Pour la conchyliculture, les principales espèces élevées sont les huîtres et les moules. La pisciculture se concentre sur la truite et le saumon.

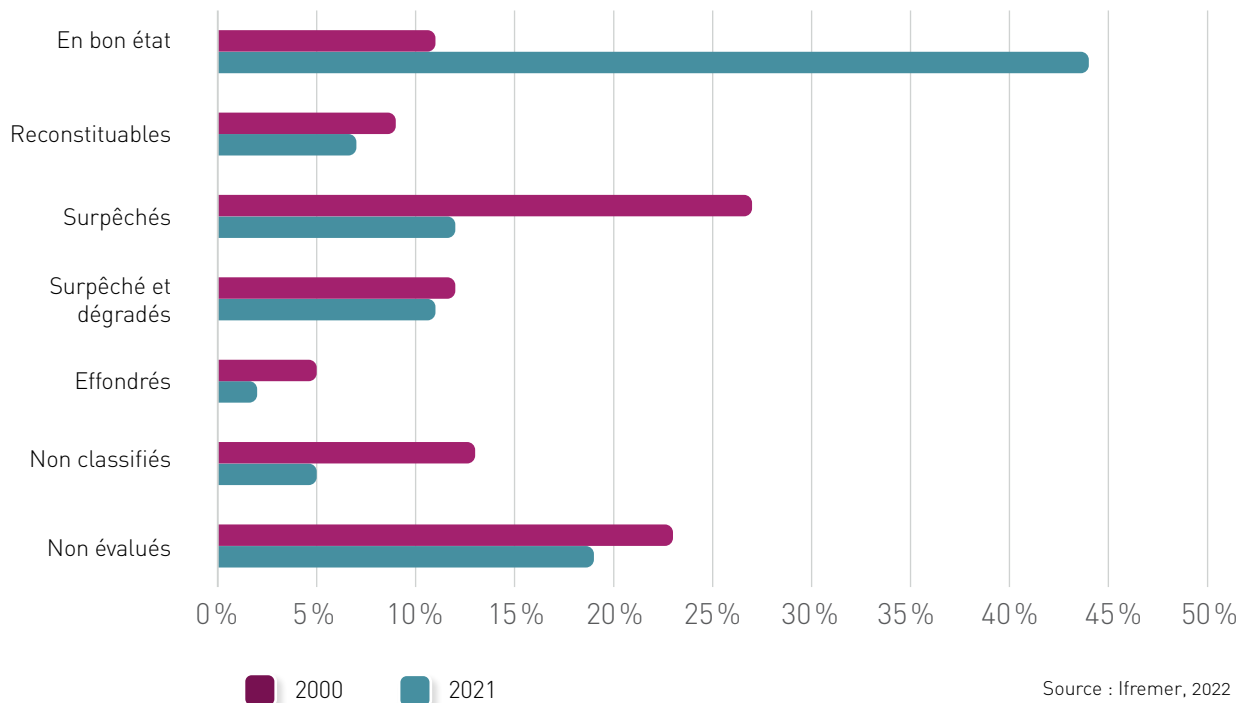


UNE AMÉLIORATION DE L'ÉTAT DE LA RESSOURCE HALIEUTIQUE EN FRANCE

Grâce à la politique commune des pêches (plan de gestion pluriannuel et taux autorisé de capture) mise en place dans les années 70, la ressource halieutique débarquée, classée par stock (fraction exploitable de

population biologique), affiche un meilleur état d'exploitation depuis 20 ans. En effet, entre 2000 et 2021, la proportion de stocks en bon état d'exploitation est passée de 11% à 44%.

Répartition des débarquements français selon le statut des stocks en 2000 et 2021



Si l'état global de la ressource s'est amélioré, il faut néanmoins noter des disparités plus ou moins fortes qui existent selon les espèces et les zones de pêche. Les stocks de Méditerranée sont beaucoup plus surexploités que ceux de la façade atlantique ; seulement 2% sont en bon état d'exploitation en Méditerranée contre 37% dans le Golfe de Gascogne en 2021.

La standardisation des habitudes de consommation génère une pression importante sur un nombre restreint d'espèces. Pour répondre aux attentes des consommateurs, les pêcheurs vont se concentrer sur les espèces les plus consommées à forte valeur dont les ventes sont garanties. Pour assurer la préservation de la ressource, les quotas de pêche sur ces espèces sont réduits, renforçant encore leur valeur et générant des tensions.

UNE FLOTTE DE PÊCHE EN DIMINUTION À L'ÉCHELLE NATIONALE

En 2019, la France compte 7681 bateaux de pêche dont 4243 en métropole. 80% de la flotte se compose de bateaux de moins de 12 mètres et seulement 1% des navires font plus de 40 mètres. Les techniques utilisées sont diversifiées: chalut, filet, drague, ligne, casier, senne...

De 2000 à 2020, le nombre de navires de pêche de la flotte française a diminué de 28%. Ce

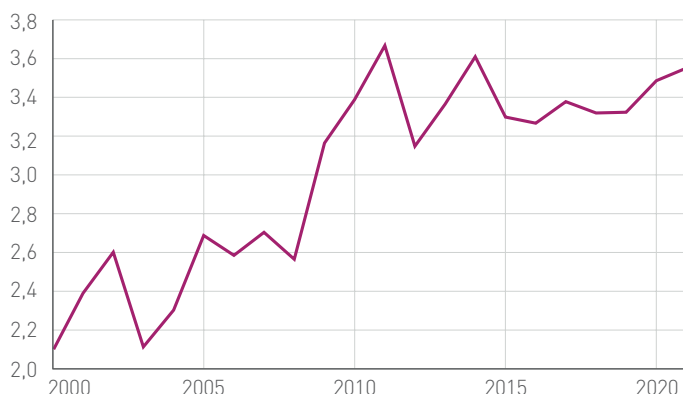
sont les navires de taille intermédiaire (12 à 24 mètres) qui ont connu le recul le plus important -47,4%.

Le nombre de marins pêcheurs (13119 pour toute la France) est également en baisse. En effet, les effectifs sont en repli de -8% entre 2015 et 2020, sur la période précédente 2010 - 2014, le recul était déjà de -6%.

UN DÉFICIT COMMERCIAL IMPORTANT

La France se classe parmi les cinq pays européens les plus consommateurs de produits de la mer : **40,7 kg par an par habitant** en 2020 (poids vif avant toute transformation) en comparaison d'une consommation européenne moyenne de 24,4 kg en 2019 (source EUFOMA 2019). La pêche et l'aquaculture hexagonales ne permettent pas de satisfaire la consommation nationale. La France importe donc plus qu'elle n'exporte, **la balance commerciale est largement déficitaire de -4 598 millions d'euros en 2021**.

Évolution du ratio import sur export des produits aquatiques en France entre 2000 et 2021



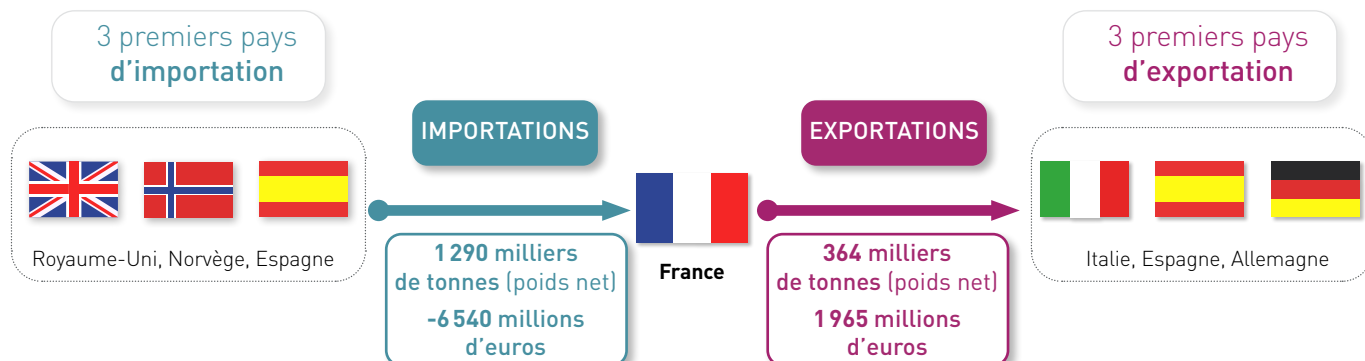
Source : FranceAgriMer

Certaines associations comme Aquaculture Stewardship Council (ASC) ou New Economics Foundation évaluent à 66% la part des produits d'importation dans les produits de la mer consommés en France.

Les trois premières espèces consommées par les français sont très peu pêchées ou élevées en France et donc très majoritairement importées.

- le saumon
- le cabillaud
- la crevette

Les produits d'importation viennent majoritairement du Royaume-Uni, de Norvège et d'Espagne. La France exporte quant à elle vers l'Italie, l'Espagne et l'Allemagne.





PRODUITS TRANSFORMÉS ET GRANDE DISTRIBUTION : DEUX INCONTOURNABLES DE LA FILIÈRE

Les produits aquatiques sont répartis en quatre grandes familles : produits frais, produits surgelés, conserves et produits traiteurs

Évolution de la consommation en produits aquatiques des ménages français entre 2012 et 2021

	2012		2021		Évolution	
	Quantités achetées (milliers de tonnes)	Dépenses (milliers d'€)	Quantités achetées (milliers de tonnes)	Dépenses (milliers d'€)	Volumes	Valeurs
Produits frais	272 129	2 745 373	219 975	2 648 282	-19%	-4%
Produits surgelés	149 443	1 476 096	116 026	1 276 884	-22%	-13%
Conserves	124 763	1 019 661	115 954	1 116 020	-7%	9%
Produits traiteurs	185 181	2 236 796	222 491	3 155 209	20%	41%
TOTAL	731 516	7 477 926	674 446	8 196 395	-8%	10%

Source : FranceAgriMer

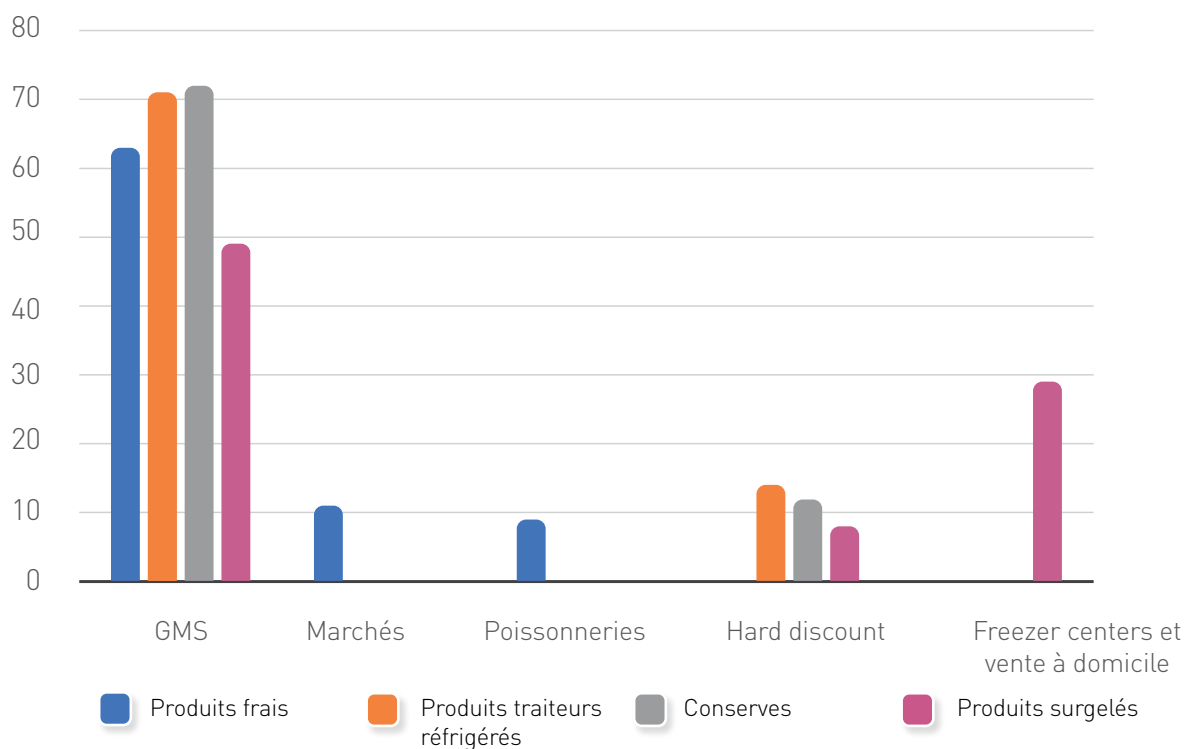
Entre 2012 et 2021, la consommation de produits aquatiques par les ménages français a évolué. On observe une baisse moyenne des quantités achetées de -8%. Elle est de -22% pour les produits surgelés, -19% pour les produits frais et -7% pour les conserves. Les produits traiteurs sont quant à eux en progression de +20%.

Les dépenses globales sont quant à elles en progression de +10%, avec là encore des disparités en fonction des types de produits. On observe une baisse sur le surgelé et le frais et une progression sur les conserves et surtout sur les produits traiteurs (+41%).

Sur les produits frais, les consommateurs ont tendance à donner une place grandissante aux filets qui représentent 56% contre 13% pour le poisson entier. Les produits portionnés en barquette prêts à cuire sont de plus en plus prisés par les consommateurs. Les professionnels de la filière ont ainsi dû adapter leur offre et leur organisation pour répondre à ces nouvelles habitudes de consommation.



Part de marché des circuits de distribution par famille de produits en 2020



Source : FranceAgriMer

Pour leur consommation à domicile, les Français achètent majoritairement en grande et moyenne surface (GMS), quel que soit le type de produit.

Pour la restauration hors domicile (restauration traditionnelle et collective), la répartition des quantités achetées par type de produit fait apparaître des tendances fortes. La restauration collective est majoritaire sur les

produits en conserve (69%). Elle fait jeu égal avec la restauration traditionnelle pour les produits traiteur de la mer (49%). À l'inverse, elle est très minoritaire pour le poisson (38%), les céphalopodes (seiche, poulpe...) (24%), les coquillages (11%), les crustacés (4%) qui sont principalement travaillés par la restauration traditionnelle (FranceAgriMer, 2020).

LA BRETAGNE EN POINTE SUR LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER

La Bretagne est la première région en termes de pêche fraîche avec 140 748 tonnes débarquées en 2021 pour une valeur de 290 millions d'euros (FranceAgriMer).

Sur les 35 criées françaises, 40% se situent en Bretagne et 1/3 des entreprises de mareyage sont bretonnes. Il s'agit également de la première région de transformation des produits aquatiques avec 26% des entreprises basées en Bretagne (FranceAgriMer). La région est également bien positionnée en conchyliculture : 48,4% des volumes français sont produits en Bretagne en 2020. En pisciculture, la région est

la troisième productrice en valeur avec 30349 milliers d'euros réalisés en 2020 (Agreste, 2021). En matière d'industrie agroalimentaire et notamment de transformation de produits de la mer, la Bretagne est la première région en termes d'emploi dans ce secteur.

Le territoire du pays de Lorient-Quimperlé peut compter sur une diversité des productions aquatiques. Localement, la pêche en mer reste l'activité prédominante, la conchyliculture (huîtres, moules et ormeaux) arrive en seconde position suivie de la pisciculture (truites) beaucoup plus confidentielle.



II. LES PRODUITS DE LA MER, UNE FILIÈRE STRUCTURANTE POUR LE PAYS DE LORIENT-QUIMPERLÉ

L'intégralité de la filière des produits de la mer est présente sur le pays de Lorient-Quimperlé. La production est représentée par la pêche qui regroupe la majorité des emplois et des volumes produits, ainsi que la conchyliculture et la pisciculture. La transformation et le négoce sont également bien développés avec un tissu diversifié de petites entreprises (les ateliers de marée, Groix et Nature...) et de grands établissements de mareyage (Capitaine Houat) et de transformation (Cité Marine, Capitaine Cook, Nueva Pescanova – Krustanord...). Le territoire compte également deux entreprises majeures dans le domaine du transport des produits de la mer (Delanchy et STEF Seafood). Enfin, la distribution bénéficie de la présence d'une grande diversité d'acteurs : centrale d'achat, magasin des ateliers de marée, poissonnier indépendant ou de grande distribution.

Depuis 2010, AudéLor réalise régulièrement des études sur l'emploi maritime. Celles-ci intègrent naturellement la filière des produits de la mer. L'agence dispose ainsi d'un recul important sur l'évolution des emplois dans le secteur.

La pesée économique réalisée dans le cadre de l'Observatoire de l'économie

maritime réalisée par la CCI Bretagne et le réseau des Agences d'Urbanisme de Bretagne, publiée en 2022, a permis de recenser **3 743 emplois dans la filière des produits de la mer** au 31/12/2019 sur le pays de Lorient-Quimperlé. Elle représente 25% des emplois maritimes, en deuxième position derrière les emplois de la Marine Nationale. Le territoire est **le deuxième de Bretagne** en termes d'effectif dans la filière des produits de la mer derrière la Pays de Cornouaille qui compte 5 972 emplois.

Le volet production représente 850 emplois, soit 23% des emplois de la filière. Les activités de pêche dominent largement avec 790 marins pêcheurs contre une soixantaine d'emplois dans l'aquaculture, elle-même largement dominée par la conchyliculture.

Les activités de transformation, de négoce et de logistique comptent 2 900 emplois, soit 77% de la filière. Cité Marine à elle seule représente près d'un tiers (32,5%) des emplois de transformation.

La filière des produits de la mer a toujours été en croissance depuis le début des études réalisées par AudéLor en 2003 avec une accélération sur la période récente.



1. PÊCHE ET AQUACULTURE, DES ACTIVITÉS DE PRODUCTION HISTORIQUE DE LA FILIÈRE LOCALE DES PRODUITS DE LA MER POUR LE PAYS DE LORIENT-QUIMPERLÉ

Le port de pêche de Lorient compte 108 bateaux. Une centaine de 8 à 19 mètres et 8 grandes unités de pêche hauturière. Ces dernières représentent 58 % des volumes vendus par la criée.

a. « LES » PÊCHES EN MER SUR LE PAYS DE LORIENT-QUIMPERLÉ

L'activité de pêche se structure autour de petits armements de 1 ou 2 bateaux. Seuls trois établissements disposent de flotte plus importante : la Scapêche, les franco-espagnols et l'Apak. Deux types de pêche en mer sont présents sur le territoire du

pays de Lorient-Quimperlé : la pêche côtière et la pêche hauturière. Chacune présente des spécificités tant en termes de navires, d'espèces pêchées, de fonctionnement ou d'organisation.





PÊCHE HAUTURIÈRE : 8 NAVIRES À LORIENT

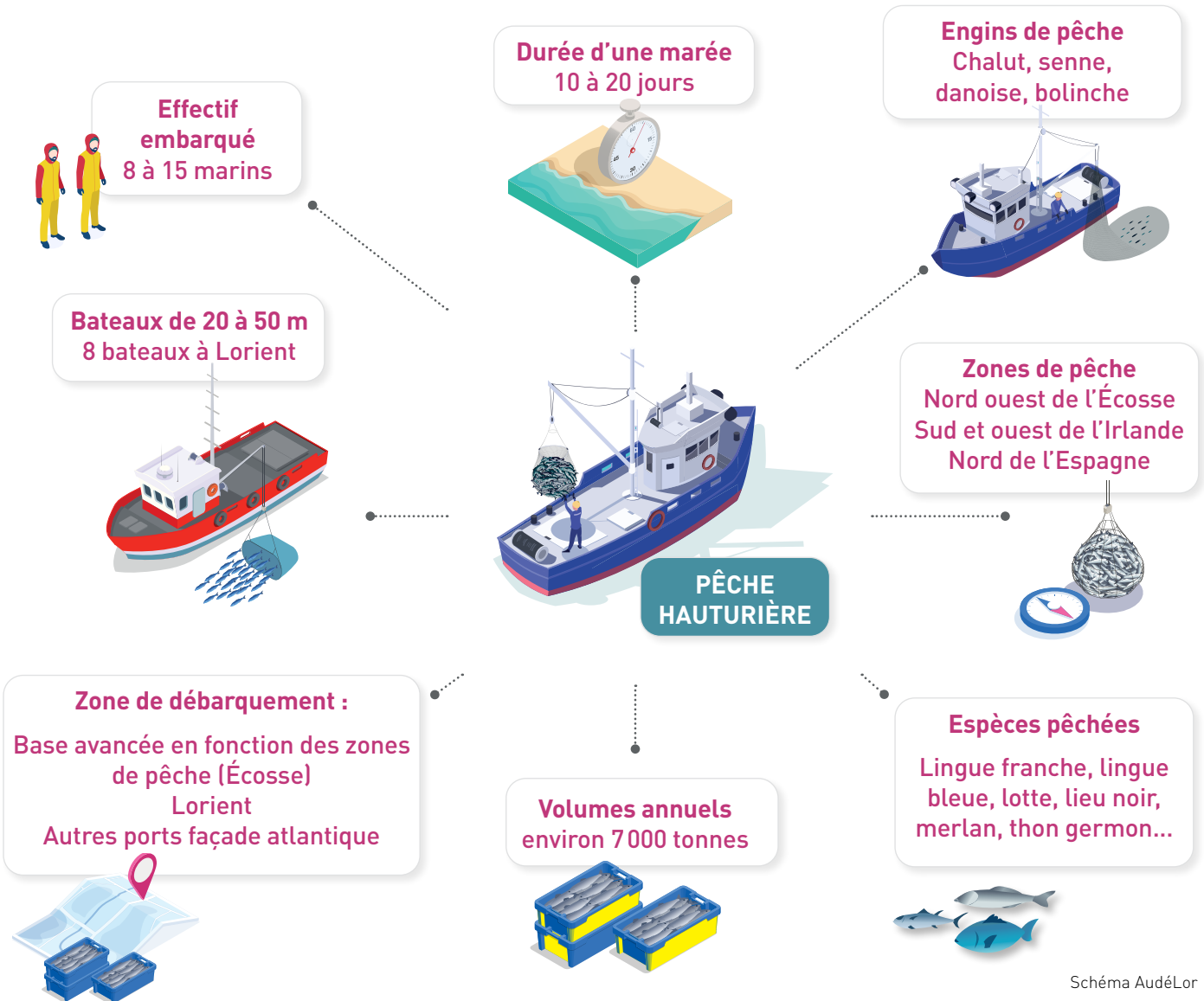


Schéma AudéLor

L'acteur majeur de **la pêche hauturière** sur le pays de Lorient-Quimperlé est la Scapêche du groupe Agromousquetaires d'Intermarché. L'armement dispose de 22 bateaux dont 13 basés à Lorient. 6 navires sont dédiés à la pêche hauturière.

Les bateaux hauturiers de la Scapêche débarquent tous les ans entre 6 000 et 7 000 tonnes de poissons, pêchés principalement dans la zone Nord-Ouest Ecosse. Les navires débarquent leur pêche sur une base avancée, le port d'Inverness en Ecosse. Le rapatriement du poisson se fait par camion jusqu'à la criée de Lorient.

La Scapêche représente ainsi environ 30% du chiffre d'affaires de la criée de Lorient.

Toutes les prises réalisées par la Scapêche sont enregistrées par la criée de Lorient. 50% des volumes pêchés sont destinés aux usines de transformation du groupe. Le reste est mis en vente à la criée.

L'APAK compte six bateaux dont deux qui réalisent ponctuellement une activité de pêche hauturière lors de la saison du thon en particulier. Quelles que soient les espèces pêchées, les trois quarts des volumes sont vendus en Espagne où elles sont mieux valorisées (thon, seiche, poulpe...).

PÊCHE CÔTIÈRE : UNE CENTAINE DE NAVIRES À LORIENT



Schéma AudéLor

La pêche côtière concerne un nombre plus important de navires mais avec des capacités de capture moindre. Elle est pratiquée par la très grande majorité des navires du territoire. Le nombre de marins pêcheurs embarqués sur chaque unité est moins important que sur la flotte hauturière (2 à 7 contre 8 à 15), toutefois, l'activité côtière occupe la majorité des professionnels du secteur. Les pêcheurs côtiers ont souvent quelques espèces cibles et ramènent des prises secondaires qui font la diversité de la pêche locale.

La pêche à pied professionnelle est également présente bien que peu importante sur le territoire (environ 50 pêcheurs, 62 tonnes en 2022 dont environ 50% coques et 50% palourdes).

Les deux sites principaux de pêche à pied sont la petite mer de Gâvres et le Blavet. Le premier site regroupe une trentaine de pêcheurs et totalise un volume annuel de pêche de 31,6 tonnes (coques principalement) en 2022. Le deuxième compte une vingtaine de professionnels qui récoltent 30,3 tonnes de coquillages (palourdes principalement) en 2022.



b. LA PÊCHE EN MER UNE ACTIVITÉ PARTICULIÈREMENT ENCADRÉE

La pêche est une activité particulièrement régulée afin de trouver un équilibre entre :

- la préservation de la ressource ;
- l'équilibre économique des entreprises de pêche ;
- l'approvisionnement alimentaire des populations ;

Cette régulation s'organise autour de plusieurs leviers définis dans le cadre de la politique commune de la pêche (PCP) :

- la maîtrise de l'effort de pêche via un nombre défini de licences et de permis de mise en exploitation qui permettent de réguler l'activité de pêche sur une zone donnée en tenant compte du nombre de navires, du temps de pêche, de la puissance des navires et du type d'engin utilisé ;
- la gestion durable des ressources halieutiques : définition annuelle au niveau européen de Totaux Admissibles de Captures (TAC) répartis entre États, redistribués sous la forme de quotas ;
- l'encadrement de l'accès aux eaux communautaires ;
- la mise en place d'un fond structurel dédié : le FEAMPA (Fonds Européens pour les Affaires Maritimes, la Pêche et l'Aquaculture) ;
- l'organisation commune des marchés ;
- des accords de pêche bilatéraux et les actions multilatérales dans le but d'une gestion durable des ressources halieutiques à l'échelle mondiale.

Les orientations de la PCP sont ensuite déclinées localement :

- les permis de mise en exploitation (PME) : un navire de pêche, pour être actif, doit avoir une autorisation administrative délivrée par la DDTM donnant le droit d'utilisation ;
- les licences qui peuvent concerner :
 - des espèces (lorsqu'il s'agit d'espèces à très forte valeur ajoutée comme le bar, le pousse-pied, la civelle par exemple) ;
 - des engins de pêche ;
 - des zones géographiques précises (concernant plutôt la pêche à pied ou des gisements particuliers).

Ces dernières années sur le pays de Lorient, on peut noter une légère hausse de la puissance des bateaux (donc des PME) mais limitée par le nombre de licences disponibles.

Les PME ne sont, en principe, non transférables d'un bateau à un autre. Les licences sont quant à elles souvent vendues avec le bateau, on parle de « couple propriétaire / navire ».

En fonction du nombre de licences et des taux de rotation, il peut être difficile pour de nouveaux entrants d'arriver dans la profession et le développement de la flotte reste limité. En pêche à pied par exemple, il faut en moyenne 6 sortants pour 3 entrants.

LA POLITIQUE COMMUNE DES PÊCHES : LES QUOTAS

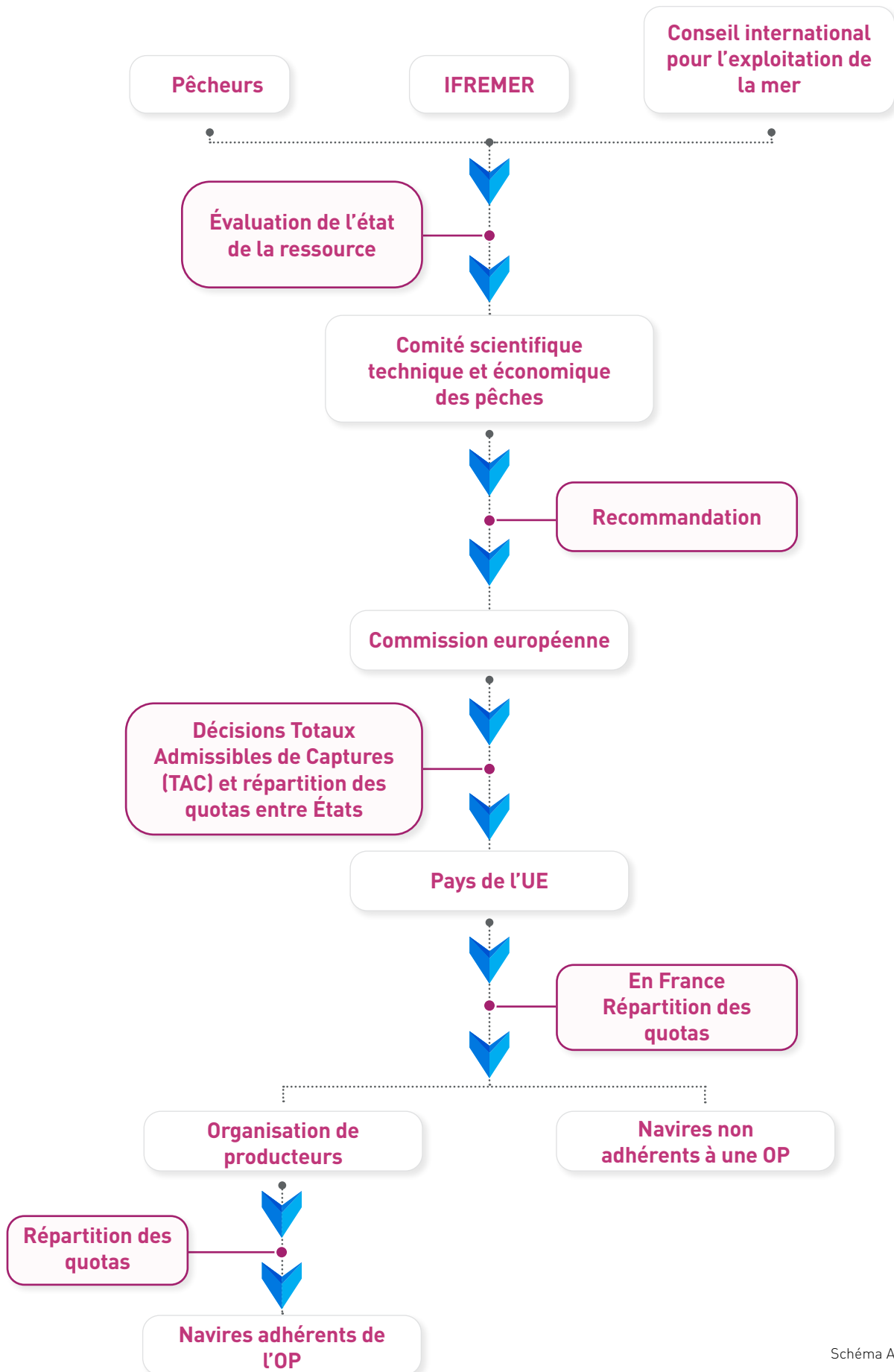


Schéma AudéLor



c. Des pêcheurs impliqués dans les instances de suivi et de régulation

Les pêcheurs disposent de plusieurs instances qui contribuent à la régulation de l'activité de pêche. Le Comité national des pêches et les instances régionales et départementales, ainsi que l'organisation de producteurs, Pêcheurs de Bretagne sont des instances participatives dont les missions sont définies réglementairement. Chaque structure joue un rôle spécifique dans l'organisation de la filière.

Organisation	Statut	Missions	Adhésion
Comité départemental des pêches	Organisation de droit privé avec une mission de service public	Gestion et instruction des licences Contrôle des pêches par un garde jugé Évaluation et surveillance scientifique (qualité de l'eau, ressources halieutique...) Cartographie des zones de pêche Communication et promotion de la filière	Adhésion obligatoire de tous les navires
Organisation de producteurs : Pêcheurs de Bretagne	Structure reconnue au niveau européen par le règlement UE n°1379/2013 portant Organisation Commune des Marchés (OCM)	Distribution des quotas de pêches Régulation du marché	Adhésion volontaire : 650 adhérents (1 ^{er} OP d'Europe)

Le Groupement des Pêcheurs Artisans Lorientais (GPAL) est une association créée à l'initiative des acteurs locaux pour apporter un appui à la gestion administrative, comptable et sociale auprès des armements artisanaux. Il mène des actions de représentation des pêcheurs artisanaux auprès des instances de régulation.

Organisation	Statut	Missions	Adhésion
Groupement des pêcheurs artisans Lorientais	Groupement d'entreprises	Appui à la gestion administrative : relation avec les affaires maritimes, dossier FEAM-PA, PAL... Appui à la gestion sociale des armements : contrat de travail, déclaration sociale, lien avec l'ENIM. Permet de représenter les pêcheurs artisans à titre exclusif	Adhésion volontaire : 45 navires adhérents au groupement



d. La pêche et l'aquaculture, des activités structurantes sur la façade maritime du pays de Lorient-Quimperlé



Le territoire du pays de Lorient-Quimperlé compte 10 points de débarquement répartis tout au long de la côte :

- 3 points sur Quimperlé Communauté ;
- 5 points sur Lorient Agglomération ;
- 2 sur BBO Communauté.

Ces points de débarquement vont de la simple cale homologuée pour le débarquement des prises à des ports de pêche proposant tous les services nécessaires à l'activité.

La majorité de la flotte est basée à Lorient. Toutefois, 4-5 pêcheurs sont basés à Groix et vendent sur le marché de Groix ou à la criée de Lorient. Un effectif similaire est basé à Doëlan.

Sur le territoire du pays de Lorient-Quimperlé, l'aquaculture est également présente avec la **conchyliculture** (élevages des coquillages) et la **pisciculture** (élevage des poissons). Localement, la pisciculture n'est pratiquée qu'en eau douce.

La conchyliculture occupe 260,6 hectares. Elle est essentiellement concentrée sur la **rivière d'Étel à l'est et sur le Belon et l'Aven à l'ouest**. **L'ostréiculture** (l'élevage d'huîtres) prédomine localement. Elle représente 51% de la surface conchylicole ; suivie de la mytiliculture (élevage de moules) pour 10% de la surface.

Il existe une exploitation piscicole sur le Scorff au niveau de la commune d'Inguiniel.



e. Le rôle central du port de pêche de Lorient et de la halle à marée

Le port de pêche de Lorient présente des caractéristiques qui le rendent attractif :

- une **accessibilité** quelle que soit l'heure, le coefficient de marée et la météo. Une offre de services diversifiée proposée par la SEM (société d'économie mixte) Lorient Keroman qui assure la gestion du port de pêche.

- la présence de **l'aire de réparation navale** (également gérée par la SEM) est aussi un élément d'attractivité. En effet, les armements ont la garantie de pouvoir bénéficier d'infrastructures et de compétences nécessaires au bon fonctionnement des bateaux.

Dans un secteur où la logistique est particulièrement stratégique, le réseau routier fait de Lorient un port facilement **accessible aux transporteurs**. La présence de l'aéroport est également essentielle pour assurer le **transfert des équipages hauturiers** de la Scapêche vers l'Écosse.

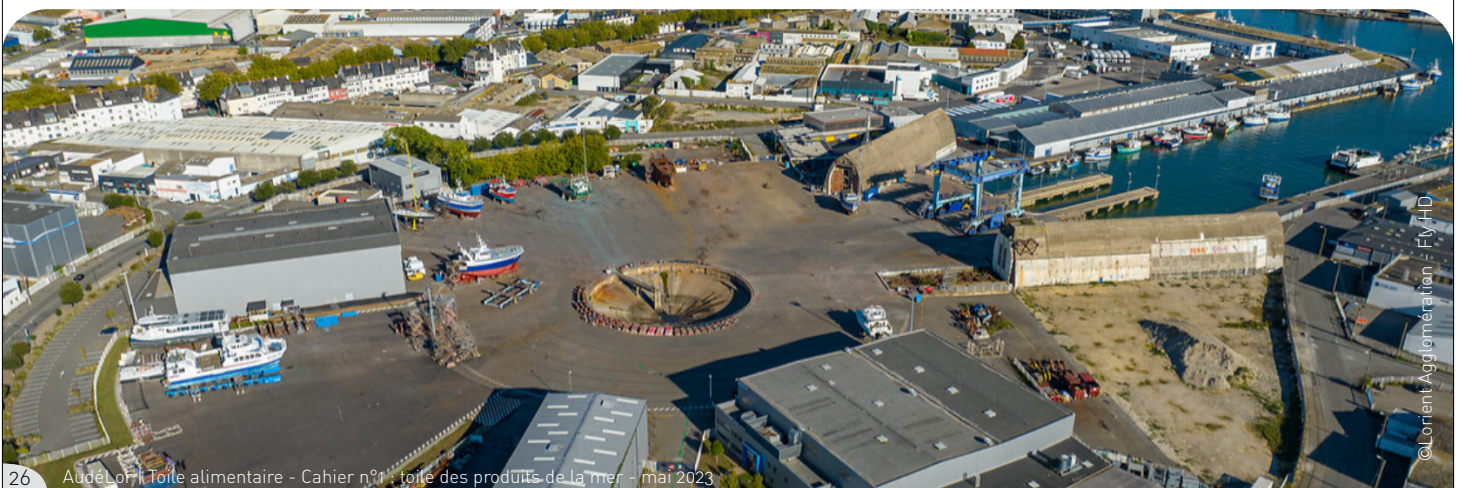
Le port de pêche de Lorient est à la fois un port de débarquement, le deuxième en France derrière Boulogne-sur-Mer, et une place commerciale de premier ordre, leader en France.

La SEM Lorient Keroman, une offre de services diversifiée

La gestion des infrastructures portuaires est assurée par la SEM Lorient Keroman. Cette dernière propose **des services** aux différents acteurs de la filière halieutique :

- accès aux quais (1 600 mètres linéaires consacrés au débarquement, stationnement, avitaillement, accès carburant) ;
- déchargement des produits de la pêche ;
- enregistrement et déclaration des pêches ;
- tri et allotissement des produits de la pêche ;
- vente aux enchères des produits de la pêche ;
- mise à disposition des caisses à poisson ;
- accueil 24h/24 – 7j/7 ;
- services annexes :
 - vente de glace ;
 - carburant ;
 - mise en relation avec des prestataires locaux : avitailleur, réparation navale...

Les usagers du port peuvent faire appel à tout ou partie des services proposés par la SEM Lorient Keroman.



Les produits vendus par la criée de Lorient ont plusieurs origines :

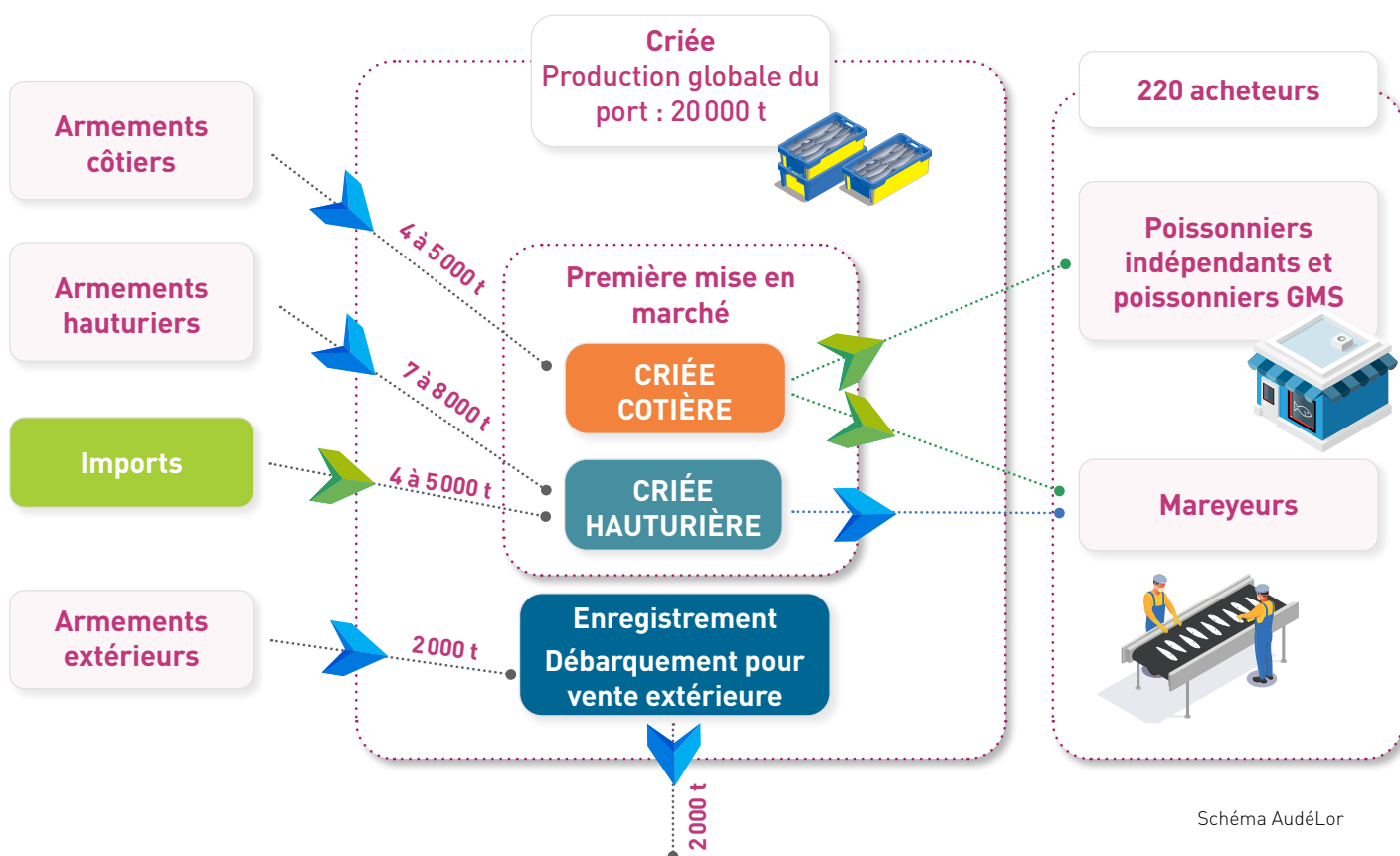
- les **bateaux lorientais** qui débarquent et vendent le produit de leur pêche à Lorient ;
- les **bateaux d'autres ports**, voire des bateaux étrangers, qui débarquent et vendent à la criée de Lorient ;
- les **bateaux lorientais qui débarquent leur pêche en proximité de leur zone de capture** : sur des points de débarquement ou d'autres ports de pêche sur la façade atlantique ou sur des bases avancées en Europe et qui rapatrient leur production sur le port de pêche de Lorient ;
- des **produits d'importation** dont la première mise en marché est réalisée à la criée de Lorient. Les espèces d'importation sont différentes des espèces débarquées localement. Elles n'entrent donc pas en concurrence. Le poisson d'import permet d'offrir une grande diversité d'espèces et rend la criée lorientaise attractive pour les acheteurs. Il permet de réguler l'activité de la place portuaire et de garantir l'activité des mareyeurs.

La première mise en vente des produits de la pêche à Lorient se fait très majoritairement par la criée, ce qui constitue une spécificité locale. En effet, historiquement, contrairement à d'autres ports, il y a **peu de ventes directes entre les pêcheurs et les acheteurs** (mareyeurs, poissonniers, restaurateurs). Cette première vente systématique par la criée permet d'avoir des

données exhaustives des captures réalisées et ainsi un meilleur suivi des stocks.

Une partie des captures débarquées à Lorient est également envoyée vers d'autres halles à marée pour y être vendue. Il s'agit souvent de produits vendus sur les places espagnoles, portugaises ou italiennes car mieux valorisées là-bas (le poulpe par exemple).

REPRÉSENTATION DES FLUX DE LA CRIÉE DE LORIENT





Les ventes sont informatisées et peuvent se faire à distance. Elles sont réalisées sous forme d'enchères et plus particulièrement d'enchères descendantes. Le prix descend de centime en centime jusqu'à trouver un acquéreur. Ce système est caractéristique des criées françaises. Le prix de départ est fixé par le service client de la SEM Lorient Keroman à partir d'une veille réalisée sur les prix du marché par espèce et d'une analyse

visuelle des produits juste avant la vente. Il intègre également les informations sur les quantités mises à la vente par espèce ainsi que le nombre d'acheteurs présents. Le prix de vente de départ peut alors être établi dans l'optique d'être au plus juste par rapport au marché et de viser au mieux l'équilibre offre et demande. La fixation du prix est un réel savoir-faire de la criée.

La criée de Lorient propose deux ventes aux enchères :

- la **vente côtière** s'organise autour de petits lots (quelques kg) avec une grande variété d'espèces proposées. Les acheteurs qui sont majoritairement poissonniers et mareyeurs viennent sur place souvent. Les espèces sont le rouget, la lotte, la langoustine, la sole...
- la **vente hauturière** propose des lots plus importants (à partir de 200 kg) et les espèces vendues sont moins variées. Les acheteurs sont principalement des grossistes et les achats se font préférentiellement en ligne et à distance. Les apports viennent en majorité de la Scapêche et de l'import. Les espèces de la vente hauturière sont la lingue, le lieu, le merlu, le merlan, la julienne...

Les services de la criée sont rémunérés par la TAV : Taxe Ad Valorem, calculée sur la valeur des produits, facturée pour moitié au pêcheur et pour moitié à l'acheteur.

LA CRIÉE DE LORIENT, DES ACHETEURS NOMBREUX ET DIVERSIFIÉS

Le nombre et la diversité **des acheteurs agréés** sont des particularités de la criée de Lorient. Ils sont 220 sur Lorient contre seulement une centaine sur Boulogne-Sur-Mer.

Pour acheter en criée, les acheteurs doivent avoir un **agrément** délivré par le gestionnaire du port, la SEM de Lorient Keroman sur Lorient. Pour l'obtenir, une caution financière est obligatoire. Elle peut être acquise auprès d'un organisme bancaire, par un dépôt de garantie auprès de la SEM ou par des **organismes de cautionnement spécialisés** : l'ABAPP (Association Bretonne des Acheteurs des Produits de la Pêche) ou l'OPAM (Organisation des Premiers Acheteurs du Morbihan) pour les acheteurs de la criée de Lorient. Les adhérents de l'ABAPP sont majoritairement des mareyeurs et ceux de l'OPAM des poissonniers. À Lorient, les trois quarts des acheteurs sont adhérents de l'OPAM et un quart à l'ABAPP.



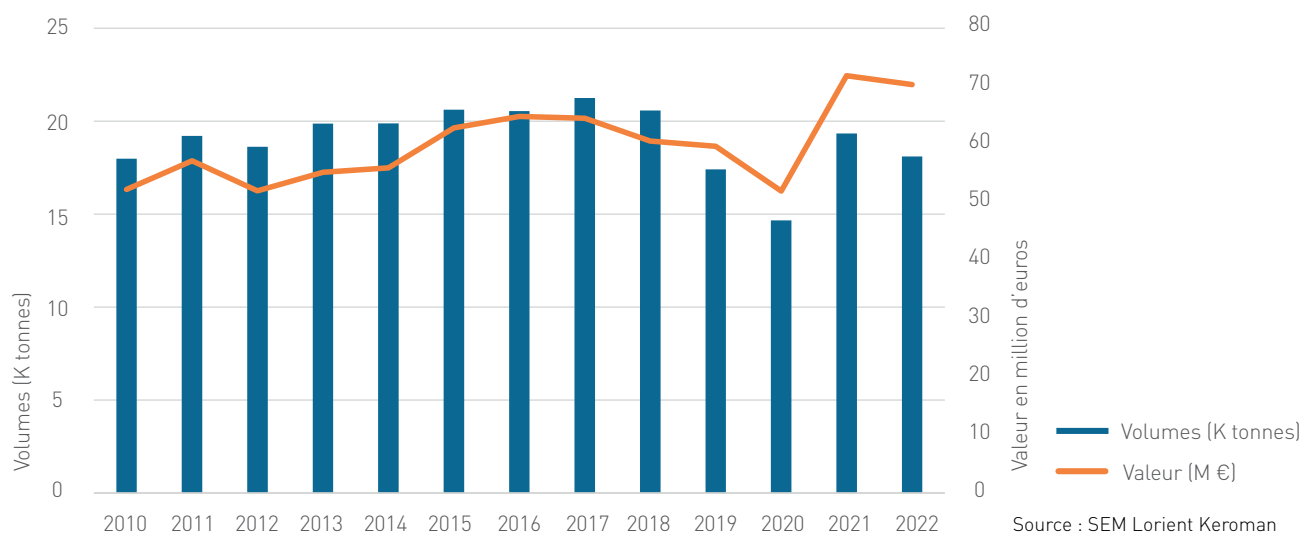
Credit photo : Lorient Agglomération - Saint-Maur Nicolas

LA CRIÉE DE LORIENT, UNE PLACE DE MARCHÉ RECONNUE

Une richesse des approvisionnements

En 2022, la criée de Lorient a réalisé 70,3 millions d'euros de chiffre d'affaires pour un volume de 18 109 tonnes. Le port de Lorient reste **le premier port de pêche français en chiffre d'affaires et le deuxième en volume derrière Boulogne-Sur-Mer**. Le prix moyen du poisson (3,85 euros) a légèrement progressé de +4,7% en 2022.

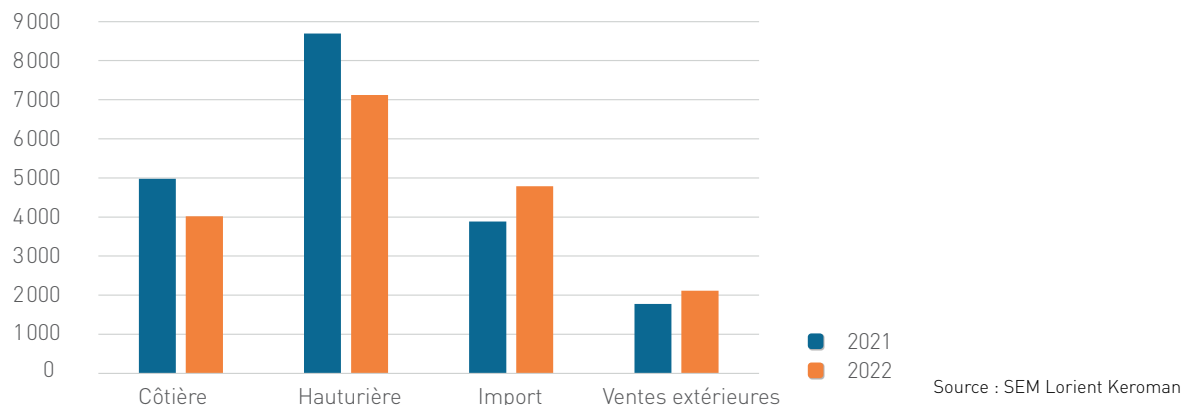
Évolution des ventes de la criée de Lorient en volume et en valeur entre 2010 et 2022



Depuis 2019, les volumes traités par la criée de Lorient sont en recul, dû à la baisse des approvisionnements dont la cause est multifactorielle : crise covid, Brexit, fermetures de pêcherie, difficultés de recrutement. La valeur globale de vente à la criée a quant à elle augmenté, portée par la hausse des prix du poisson.

Le prix des produits vendus sous criée étant fixé par l'acheteur, les hausses des coûts de production ne peuvent pas être répercutées sur la valeur d'achat. Depuis 2021, les coûts liés à l'activité, en particulier le carburant, ont augmenté de manière beaucoup plus importante que les prix d'achat. La rentabilité globale des armements s'est donc dégradée.

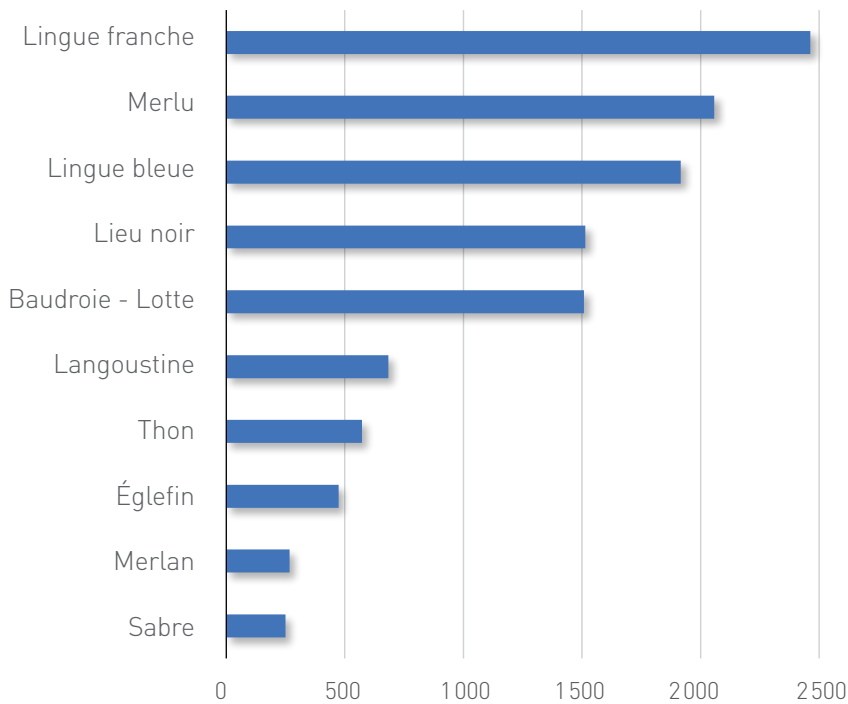
Répartition des volumes traités par la criée de Lorient en 2021 et 2022 en tonne



Entre 2021 et 2022, les apports des pêches côtière et hauturière sont en recul. La pêche hauturière qui représentait 48% des apports en 2021 tombe à 39,3% en 2022. La pêche côtière qui représentait 27,5% passe à 22,2%. Ces baisses sont en partie compensées par la hausse du poisson d'importation qui a permis de maintenir l'activité des mareyeurs et des ventes extérieures qui permettent à Lorient de jouer un rôle prépondérant sur le marché français.



Les 10 espèces les plus vendues à Lorient Keroman en 2022 (en tonnes)



La lingue franche et le merlu sont les deux premières espèces en volume les plus vendues en 2022. **Les dix premières espèces les plus vendues représentent 65% du total des volumes** vendus sous criée en 2022.

Lorient est le premier port français pour la vente de la langoustine.

Source : SEM Lorient Keroman

UNE ACTIVITÉ IMPRÉVISIBLE / FLUCTUANTE

La pêche est la dernière activité de chasse réalisée pour l'alimentation courante. Elle est par nature imprévisible : la ressource sera-t-elle là où on l'attend et dans quelles quantités ? Les conditions permettront-elles de réaliser l'activité ?

Tous ces aléas se répercutent sur l'ensemble de la filière : pêche, transformation, distribution.

En 2022, il y a eu une fermeture de la pêche de la sole. Les bateaux disposant d'une licence pour la sole étaient indemnisés pour compenser les pertes économiques. Les navires sont donc restés à quai et les espèces secondaires pêchées en parallèle de la sole n'ont pas non plus été ramenées, pénalisant ainsi toute la filière.

En 2021, la population de poulpe a très fortement augmenté. Le volume annuel moyen de poulpe débarqué sur le pays de Lorient entre 2018 et 2020 était plutôt stable (en moyenne 37,4 tonnes) avec un volume vendu par la criée modeste de 8 tonnes en 2020. En 2021, le volume vendu a explosé et est passé à 303 tonnes. Les pêcheurs se sont concentrés sur cette espèce à forte valeur ajoutée au détriment d'autres moins bien valorisées, mais nécessaire au bon fonctionnement de la filière locale.

Une partie de la pêche a été vendue à la criée lorientaise mais la filière n'étant pas organisée pour faire face à un tel afflux, la majeure partie des prises a été vendue en Espagne et au Portugal qui disposent de filières dédiées et où la ressource est mieux valorisée.

LES OUTILS DE RÉGULATION POUR SÉCURISER L'ACTIVITÉ

Les préventes

La SEM Lorient Keroman développe de plus en plus le système des préventes. Le poisson est vendu en amont du débarquement, voire de la marée, à un prix défini à l'avance. L'objectif est de sécuriser l'activité des pêcheurs en garantissant la vente du produit de la pêche à un prix correct ainsi que celle des acheteurs qui ont la garantie d'avoir de la marchandise à un prix convenu à l'avance. Ce savoir-faire commercial, développé par la SEM Lorient Keroman permet de consolider la position du port de pêche de Lorient comme place de marché leader en France pour les produits de la mer.

80% du poisson pêché par l'APAK est prévenu à divers intermédiaires. L'armement a par exemple conclu un partenariat avec Picard pour la pêche du merlu. Le poisson pêché est découpé par un mareyeur local, Prod Atlantique, puis surgelé par un industriel installé sur la place portuaire, 5 Degrés Ouest. Il est ensuite distribué dans les magasins de l'enseigne.

Les prix planchers

La vente par la criée s'organise autour d'enchères descendantes. Pour garantir une rémunération minimale des pêcheurs, un prix d'intervention ou prix plancher est fixé, seuil en dessous duquel la marchandise est retirée de la vente. Les prix planchers varient en fonction des espèces et des volumes mis sur le marché. Ils ne couvrent toutefois pas tous les coûts de production. Cette logique de retrait s'applique également aux produits invendus. Plusieurs cas de figure peuvent se présenter suite au retrait :

- pour les bateaux non adhérents à une organisation de producteurs :
 - | la remise en vente le lendemain ou le surlendemain ;
 - | si aucun acheteur ne se manifeste, la marchandise est transformée en farine ou en huile et valorisée à quelques centimes d'euros du kilo loin du seuil de rentabilité.
- pour les navires adhérents à l'organisation de producteurs pêcheurs de Bretagne, c'est l'OP qui rachète et revend :
 - | pour l'alimentation humaine :
 - la vente à un réseau d'acheteurs ponctuels à bas prix ;
 - la vente au circuit de l'alimentation solidaire : réseau « Paniers de la mer » qui découpe, congèle et approvisionne les banques alimentaires.
 - | pour des appâts de pêche ;
 - | pour l'alimentation animale (petfood) ;
 - | pour la fabrication de farine et huile de poisson. Cette dernière utilisation intervient en dernier recours mais représente néanmoins 1/3 du devenir des invendus.

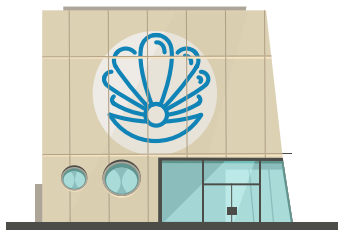
Il y a peu de poisson de retrait ou d'invendus à la criée de Lorient. En 2020, il représente 0,05 % du volume total (6,4 tonnes) et 0,2 % (21,5 tonnes) en 2021.



f. L'aquaculture : des activités diversifiées sur le pays de Lorient-Quimperlé

Pour les activités de cultures marines et aquacoles, les entreprises disposent de **concessions**, c'est-à-dire de locations d'un parc en mer, bassin, terre-plein ou bâtiment sur le Domaine Public Maritime (DPM) avec autorisation d'exploitation. Les locataires de ces espaces sont des concessionnaires ; ils disposent d'une ou plusieurs concessions. Les entreprises peuvent regrouper plusieurs concessionnaires.

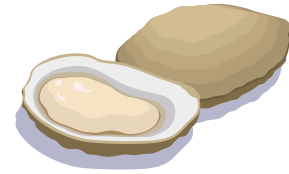
La conchyliculture sur le pays de Lorient-Quimperlé



36
entreprises



78
concessionnaires



422
concessions

L'HUÎTRE, CULTURE PRÉDOMINANTE

L'huître est la production conchylicole prédominante en France et sur le territoire. La **production** dure environ 3 ans et est découpée en plusieurs étapes qui ne sont pas forcément réalisées sur un même territoire. On peut distinguer 3 phases de développement de l'huître :

1. Captage des naissains en milieu naturel ou éclosion et 1^{ère} phase de développement : 0 – 18 mois
2. Deuxième phase de développement – grossissement : 18 – 36 mois
3. Affinage : dernières semaines avant la vente : 1 à 8 mois. Étape facultative.

La majorité des ostréiculteurs du pays de Lorient-Quimperlé est positionnée sur les étapes 2 et 3. Les naissains d'huîtres sont achetés à des spécialistes du captage ou de l'éclosion en France (Bassin d'Arcachon, Vendée, Charente Maritime, Normandie) ou en Europe (Portugal principalement).

Une partie des professionnels locaux réalise le grossissement et l'affinage. Ils peuvent également fournir d'autres ostréiculteurs qui réaliseront l'affinage. Les huîtres du pays de Lorient-Quimperlé peuvent ainsi alimenter les autres bassins ostréicoles bretons, vendéens ou même du sud de la France.

Les ostréiculteurs disposent d'une grande palette d'acheteurs pour leurs produits finis : le consommateur via la vente directe sur l'exploitation ou les marchés, la grande distribution, les mareyeurs grossistes, la restauration traditionnelle et les industriels spécialisés comme 5 Degrés Ouest par exemple. Une partie de la production part à l'export, notamment les produits spécifiques tels que les très grosses huîtres (calibre 0).

DES CULTURES PLUS RARES SUR LE TERRITOIRE

Mytiliculture

Il existe une seule entreprise **d'élevage de moules sur filière** sur le pays de Lorient-Quimperlé. Elle dispose de 2 concessions à Groix et sur la Laïta et produit une centaine de tonnes annuelles. Les eaux groisillonnes, de particulièrement bonne qualité, sont propices à l'élevage et au captage de naissain. Le cycle d'élevage dure environ 14 mois. L'espèce *Mytilus SPP* est un coquillage issu d'une hybridation entre *M. edulis* et *M. galloprovincialis* (les deux espèces élevées

en France) ; le taux de chair est élevé (jusqu'à 44 %) et l'espèce est rare et bien commercialisée. La vente se fait en majorité directement auprès des restaurants locaux, via la plateforme de vente en ligne Poiscaille (système de paniers de produits de la mer aux abonnés), sur les marchés estivaux locaux (Guidel, Clohars-Carnoët), et en grande distribution en alliance locale (partenariat entre un producteur et un magasin de grande ou moyenne distribution) à Quimperlé.

Élevage d'ormeaux

Un élevage rare en Europe est présent sur Groix, celui de l'ormeau. En effet, il n'y a que deux entreprises spécialisées dans **l'élevage d'ormeaux** en France. La consommation nationale de cette espèce est peu répandue mais très appréciée. Le cycle d'élevage est de 3 ans et demi, les naissains sont achetés à une écloserie française. L'ormeau se nourrit d'algues récoltées sur l'île. L'élevage se fait

en bassin ce qui permet un meilleur contrôle. Les quantités restent limitées (5 tonnes annuelles), mais l'ormeau est bien valorisé. La vente se fait à 80% vers la restauration traditionnelle (restaurants étoilés, hauts de gamme) partout en Europe. Une autre partie est vendue à l'entreprise Groix et Nature pour être transformée. Le reste de la production est écoulé via le site internet de l'exploitation.

Pisciculture

La pisciculture en France concerne surtout **la production de truite** (truite arc-en-ciel, *Oncorhynchus mykiss*). Elle est relativement importante en comparaison à d'autres pays européens : la France était le 1^{er} producteur européen en 2019. La production annuelle s'élève à 39 000 tonnes.

Sur le territoire du pays de Lorient-Quimperlé est implantée une pisciculture de truite sur les rives du Scorff. Celle-ci a été reprise en 2017 après 5 ans d'abandon. La production actuelle est de 150 tonnes selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique (AB). L'exploitation dispose d'une capacité potentielle de 250 tonnes.

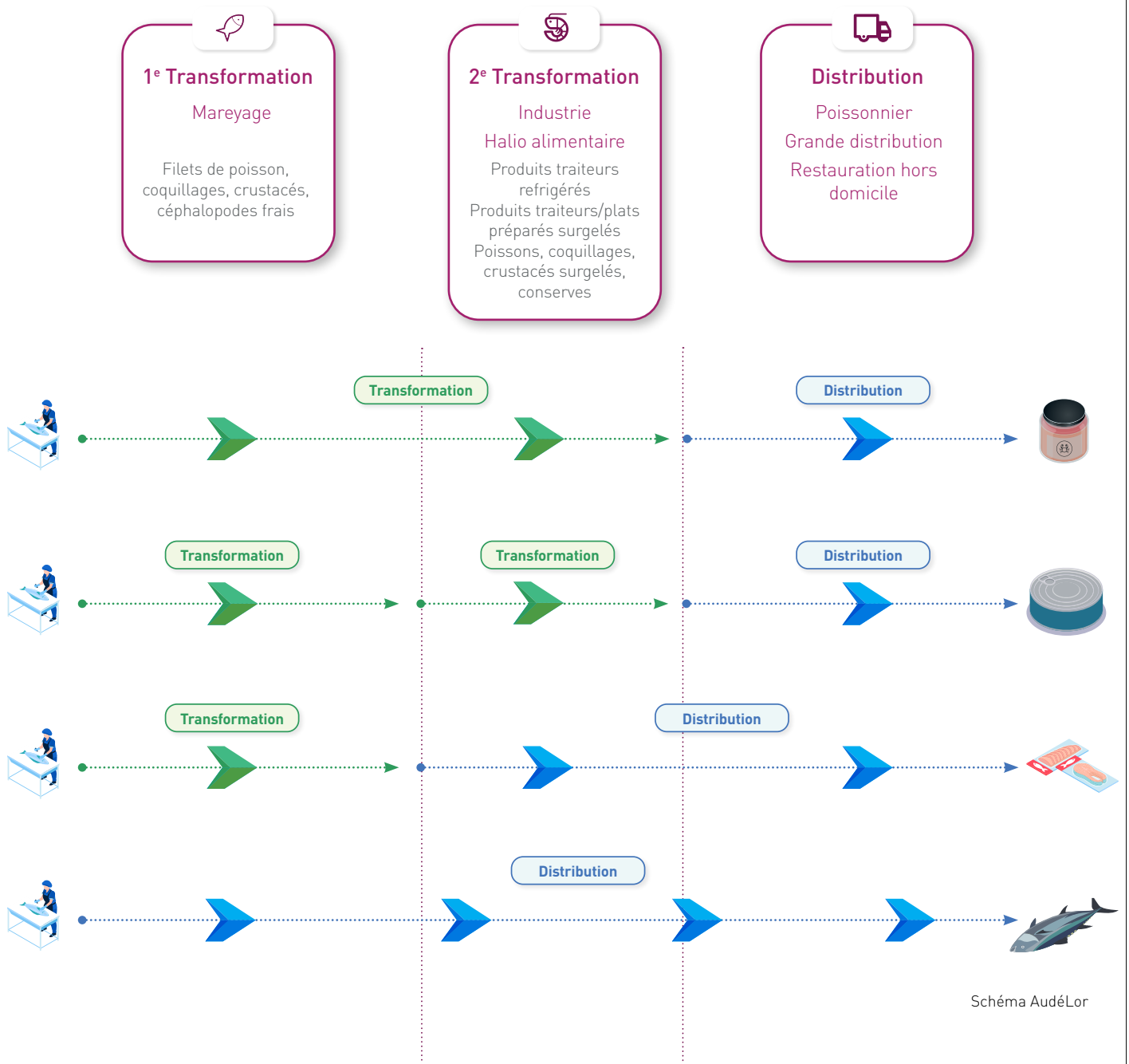
Les œufs embryonnés sont achetés à une écloserie française. Conformément au cahier des charges de l'agriculture biologique, les truites bénéficient d'une alimentation à base de co-produits de poissons de pêche. Le cycle de production dure 2,5 ans. La vente est faite intégralement via la coopérative « Les Aquaculteurs Bretons » (organisation de producteurs), qui transforme et conditionne les produits avant de les vendre à différentes enseignes (grande distribution, ...). Cette organisation de producteurs compte 38 adhérents en Bretagne et vend 3 500 tonnes/an.



2. LA TRANSFORMATION ET LE NÉGOCE DES PRODUITS DE LA MER

a. Les différents niveaux de transformation

LES ÉTAPES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER AVANT D'ARRIVER AU CONSOMMATEUR



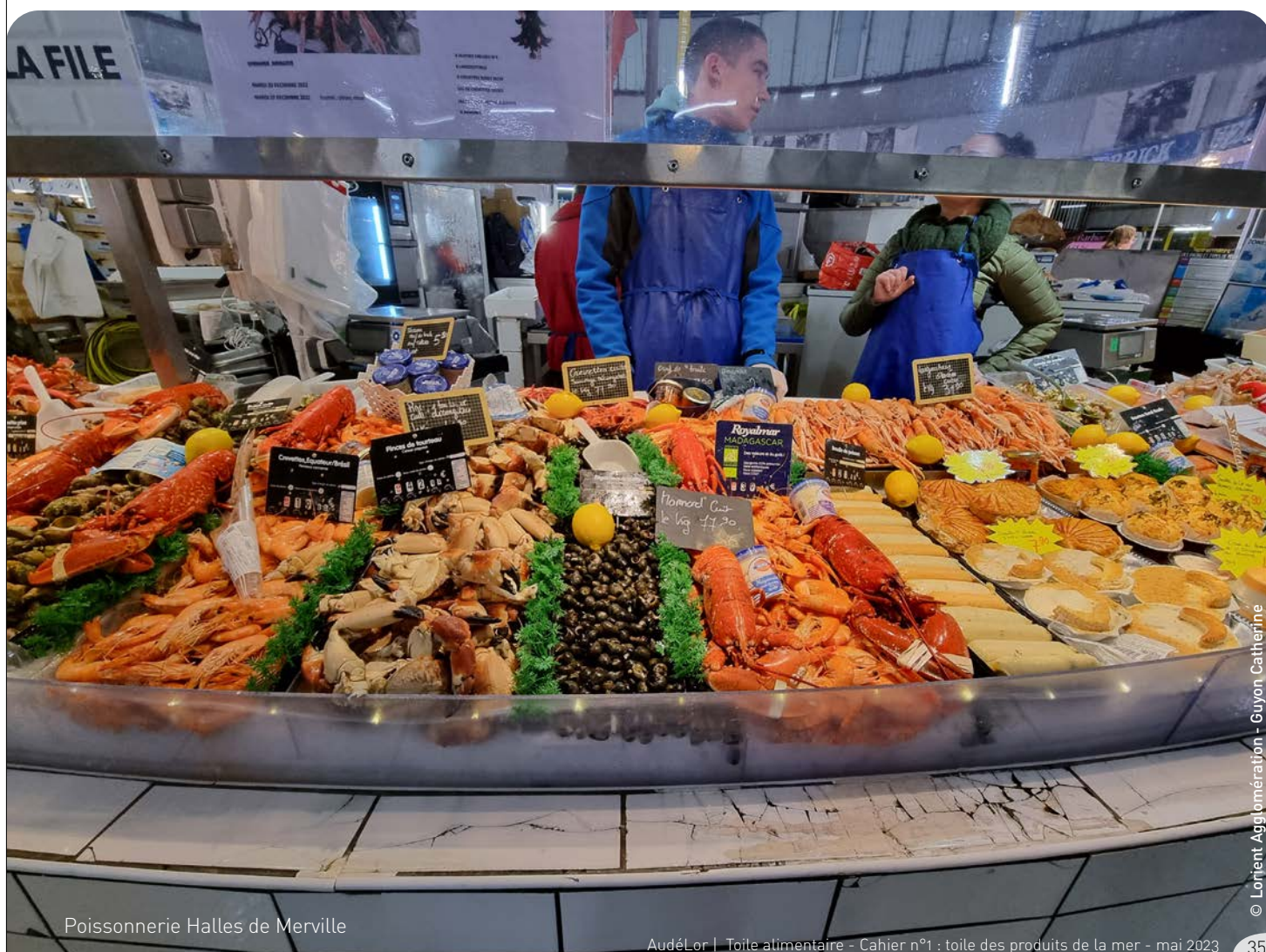
Avant d'arriver au consommateur final, les produits de la mer peuvent subir différentes transformations. Deux étapes majeures de transformation ont ainsi été identifiées :

1. Une première opération de découpe en darne ou en filet, souvent portionné. Les produits ainsi travaillés restent frais et approvisionnent la restauration hors domicile (RHD), les poissonneries et la grande distribution. Ils peuvent y être vendus à l'étal et en barquette dans les rayons en libre-service des supermarchés.

2. Lors de l'étape suivante, les produits peuvent être transformés :

- poissons, coquillages, céphalopodes et crustacés cuits et/ou surgelés ;
- produits traiteurs réfrigérés ;
- plats préparés ou produits traiteurs surgelés ;
- conserves.

Chacune des étapes présentées ici peut être réalisée sur le pays de Lorient-Quimperlé ou à l'extérieur du territoire.





b. Les acteurs de la transformation sur le pays de Lorient-Quimperlé

3 types d'acteurs se partagent la transformation à différents niveaux : mareyeurs, poissonniers et industriels.

1/ Les poissonniers (indépendants et GMS)

Les poissonniers peuvent acheter en criée, ce qui est majoritairement le cas pour les poissonneries du pays de Lorient-Quimperlé. Ils peuvent compléter leurs approvisionnements auprès de mareyeurs pour le poisson en filet et les coquillages. Les espèces demandées par les consommateurs, mais non issues de la pêche locale sont également achetées aux mareyeurs qui eux-mêmes se fournissent à l'import (saumon, cabillaud, crevette).

Le poisson est vendu sous forme brute ou quasi brute. 70 établissements sont répartis

sur tout le pays de Lorient-Quimperlé. Il s'agit des poissonneries fixes ou ambulantes.

Certains magasins de la grande distribution disposent de leur propre poissonnerie. Pour leurs approvisionnements, les enseignes ont leur propre mode de fonctionnement. Les établissements peuvent acheter directement en criée ou à des mareyeurs. C'est souvent le cas pour le poisson frais sur les zones côtières. Ils peuvent également s'approvisionner auprès des centrales d'achat de leur enseigne.

2/ Les mareyeurs, transformateurs et négociants

Le mareyeur est un intermédiaire technique et commercial, il assure la valorisation de produits de la pêche. Il approvisionne la grande distribution, les grossistes, restaurateurs, poissonniers détaillants, industriels. Il vend également à l'export.

Son activité repose sur 2 piliers :

- achat en gros de produits frais en halle à marée ;
- création de valeur ajoutée à partir de première transformation (découpe, filetage, portionnage...)

Les activités de mareyage



Schéma AudéLor

Il existe **3 types d'entreprises de mareyage** en fonction des activités réalisées :

- mareyeurs traditionnels : achat – transformation -allotissement ;
- mareyeurs négociants : achat - allotissement ;
- mareyeurs – transformateurs – usiniers : achat – transformation - allotissement gros volumes.

À Lorient, une vingtaine d'ateliers de marée sont concentrés sur l'espace portuaire ou en proximité immédiate et regroupent près de 350 salariés. Le plus important mareyeur du territoire, Capitaine Houat, est installé sur la zone du Rohu à Lanester, il compte lui aussi 350 salariés. L'entreprise commercialise 7000 tonnes de produits transformés soit environ 14000 tonnes de produits bruts. La Scapêche représente 50% des approvisionnements du site. Même si Capitaine Houat réalise des activités de 2^e transformation (cuisson de crevettes) nous avons choisi de retenir le mareyage comme activité principale dans cette étude.

3/ Les entreprises de transformation ou l'industrie halio-alimentaire

Le secteur halio-alimentaire, variante aquatique de l'industrie agroalimentaire, est très présent sur le pays de Lorient-Quimperlé. Il revêt des réalités très différentes tant en termes de taille d'entreprise (de quelques salariés à plus de 1200) que d'activités réalisées.

On peut ainsi distinguer 2 types d'entreprises halio-alimentaires :

Des entreprises traitant des volumes importants, très automatisées qui nécessitent des investissements lourds. Les outils de production doivent traiter de gros volumes à des cadences élevées pour être rentabilisés. Ces contraintes induisent des approvisionnements réguliers, des volumes constants et des produits très calibrés qui sont impossibles à garantir à l'échelle de la production locale. À titre d'exemple, le volume de produit vif traité annuellement par la principale entreprise halio-alimentaire du pays de Lorient-Quimperlé, Cité Marine, correspond à près de 3 fois le volume débarqué à la criée de Lorient.

Ces entreprises travaillent principalement à base de produits surgelés et s'approvisionnent sur les marchés internationaux :

- aquaculture : Norvège et Écosse pour le saumon, Amérique du Sud pour la crevette ;
- flotte internationale : USA pour le colin et le cabillaud, Afrique du Sud pour le merlu du Cap.

Les importations peuvent varier en fonction des contextes géopolitiques. Avant la guerre en Ukraine, la Russie était un fournisseur de l'industrie halio-alimentaire française, les sanctions économiques ont imposé aux industriels de trouver de nouveaux fournisseurs.

Pour les entreprises qui réalisent des produits d'assemblage avec différentes matières premières, l'approvisionnement par l'import est spécifique aux produits aquatiques. En effet, les autres produits entrant dans la composition des préparations (produits laitiers, légumes...) sont majoritairement issus des productions régionales ou nationales.

Ces industriels peuvent proposer **un grand nombre de références** : 1 500 pour Cité marine, 130 pour Capitaine Cook. Elles sont distribuées sous leur propre marque et sous marque de distributeur.

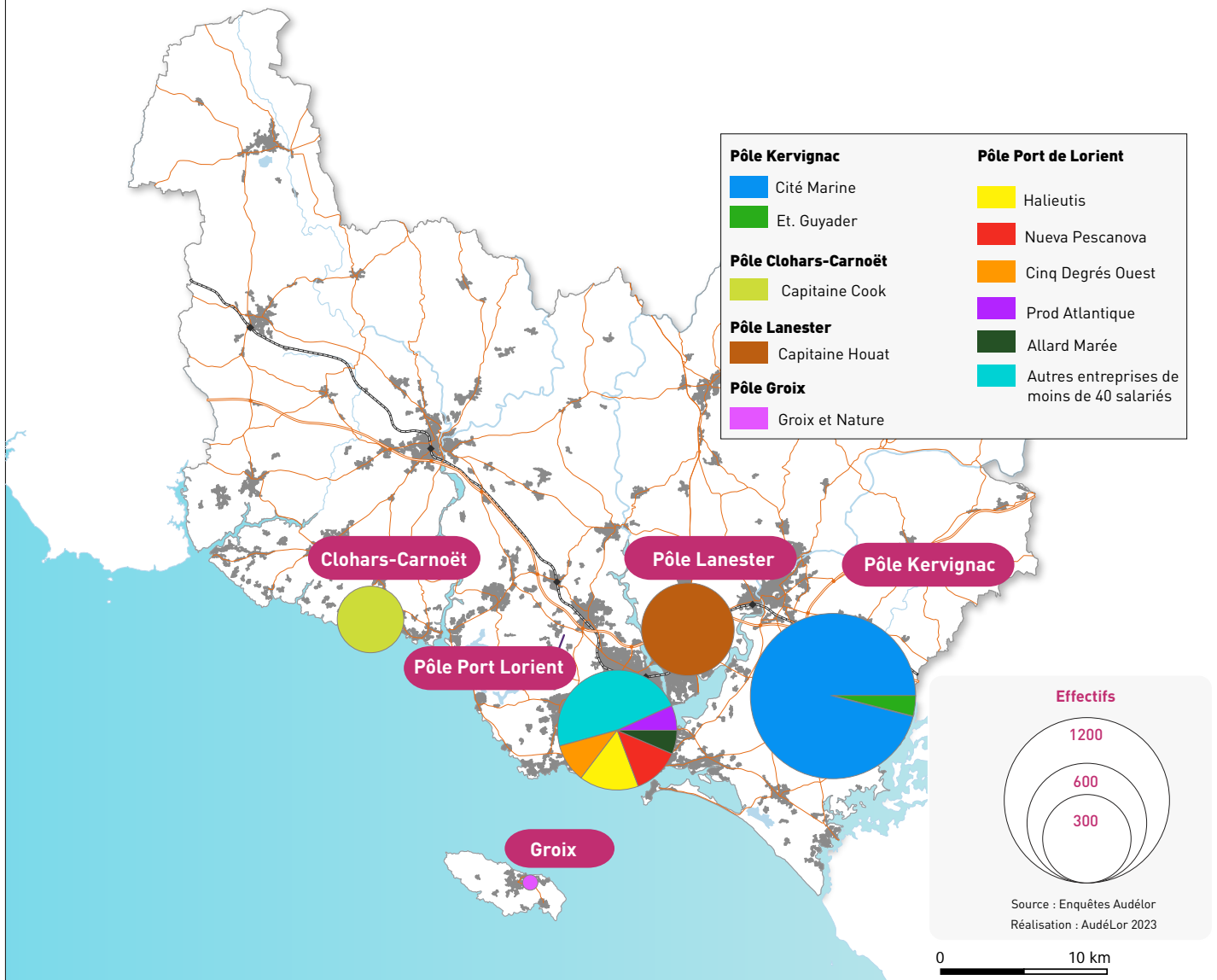
Ces entreprises sont peu nombreuses mais concentrent une part **très importante des emplois de la filière.**

Ces établissements n'ont pas de lien avec l'activité du port de pêche de Lorient. Ils bénéficient toutefois d'une image, de savoir-faire et d'infrastructures (de transport et de stockage) liés à la présence historique de la pêche sur le territoire.

Le territoire compte également des entreprises qui proposent des **productions plus artisanales ou sur des marchés de niche ou haut de gamme comme Groix et Nature, Les Fumoirs de Groix, Qwehli...** Elles traitent des volumes moins importants et s'approvisionnent en partie sur le marché local. Elles doivent toutefois compléter leurs approvisionnements avec des produits d'autres places portuaires ou avec des produits d'importation.



RÉPARTITION DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER SUR LE PAYS DE LORIENT-QUIMPERLÉ



Les entreprises de transformation sont concentrées spatialement à Lorient sur la place portuaire. Seules 5 entreprises sont situées en dehors de Lorient : deux à Kervignac, une à Lanester, une à Clohars-Carnoët et une à Groix.

La transformation des produits de la mer comptait 2 900 emplois fin 2019. Avec 941 salariés, Cité Marine représentait à elle seule 32,5% des emplois de la transformation. L'entreprise qui comptait 300 salariés en 2009 a ainsi triplé ses effectifs en 10 ans,

devenant par la même occasion le troisième employeur privé du pays de Lorient-Quimperlé. Cette progression s'est poursuivie sur les trois dernières années, avec la création de nouvelles lignes de production qui a élevé l'effectif à près de 1200 salariés en début d'année 2023. Le groupe développe également une stratégie de croissance externe avec le rachat de sites pour renforcer sa capacité de production. Le dernier en date est celui de l'usine Keranna à Plumelin.

LES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION ET DE NÉGOCE DES PRODUITS AQUATIQUES DE PLUS DE 10 SALARIÉS SUR LE PAYS DE LORIENT-QUIMPERLÉ

Entreprises	Localisation	Effectif au 31/12/2019
CITÉ MARINE	Kervignac	941
CAPITAINE HOUAT	Lanester	323
CAPITAINE COOK	Clohars-Carnoët	142
BRETAGNE TRANSPORT 56 DELANCHY	Guidel	90
NUEVA PESCANOVA FRANCE	Lorient	84
STEF TRANSPORT	Brandérion	81
CINQ DEGRÉS OUEST	Lorient	65
HALIEUTIS FISH & CO	Lorient	64
PROD ATLANTIQUE	Lorient	60
ÉTABLISSEMENTS GUYADER	Kervignac	50
ALLARD MARÉE	Lorient	42
CAPITAINE HOUAT	Lorient	38
QWEHLI	Lorient	25
MOULIN LORIENT MARÉE	Lorient	24
LE CHALUT DES 2 PORTS	Lorient	23
ARPÈGE MARÉE	Lorient	22
SOGELMER	Lorient	20
GROIX ET NATURE	Groix	19
ARGIS-GALAC'SEA	Lorient	16
JAFFRAY SAS	Lorient	16
TOP ATLANTIQUE	Lorient	15
MAISON DONATIEN	Lorient	14
SOCIÉTÉ NOUVELLE DES PÊCHERIES ARMORICAINES	Lorient	13
GROIX ET NATURE	Lorient	13
LES VIVIERS QUIBERONNAIS MARÉE	Lorient	12
JÉGO FRÈRES	Lorient	11
COEFFIC MARÉE	Lorient	11

Source -Observatoire n°2 de l'économie maritime en Bretagne - Juillet 2021 et Entretiens Toile alimentaire



c. Le négoce, une activité stratégique de la filière

Plusieurs intermédiaires sont positionnés tout au long de la filière pour faciliter la circulation des marchandises entre les acteurs.

Les mareyeurs jouent un rôle central dans le négoce et la distribution des produits de la mer. Ils approvisionnent tous les acteurs de la filière.

LE CIRCUIT DU NÉGOCE

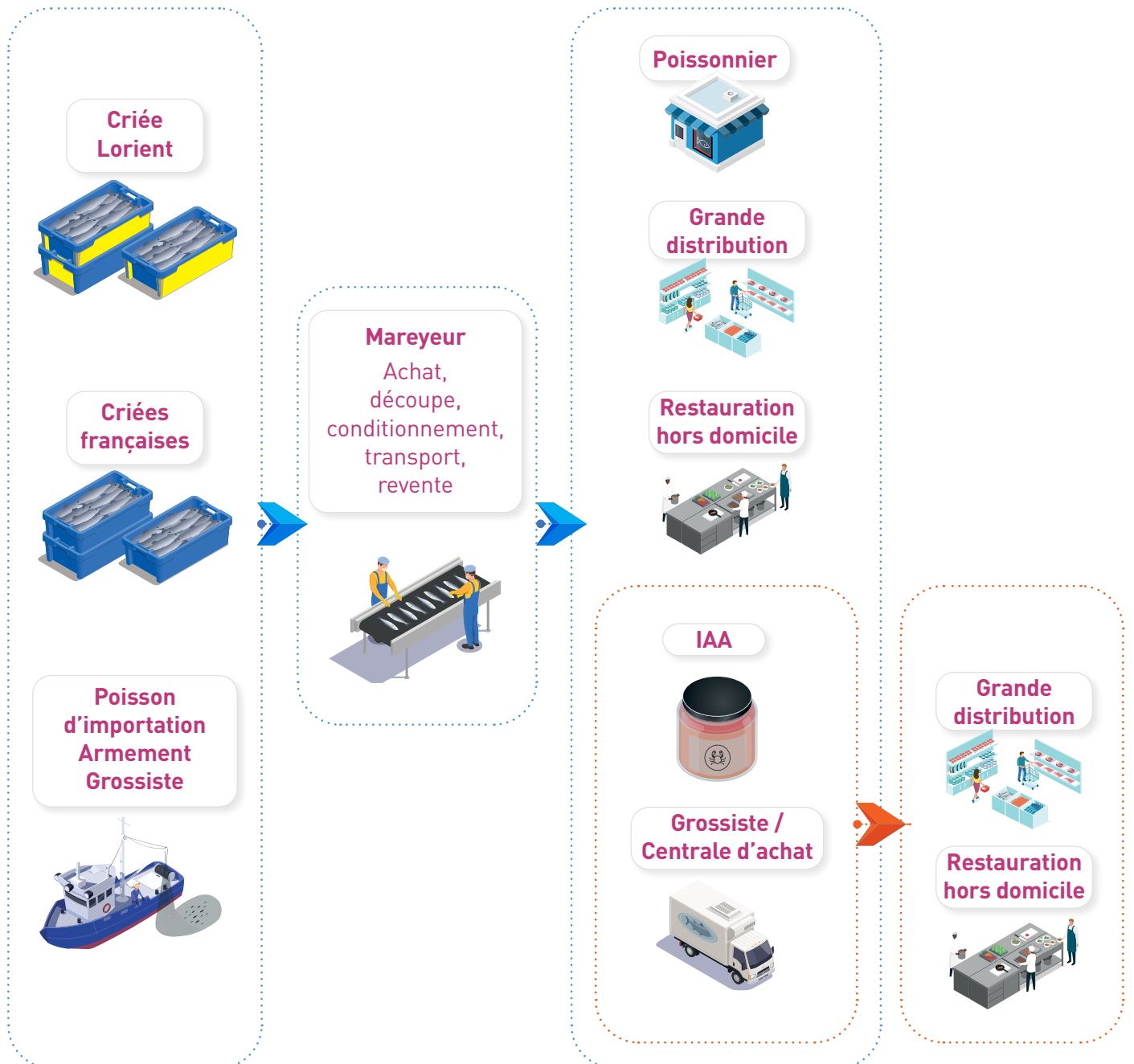


Schéma AudéLor

Les mareyeurs ont une activité de commerce de gros (achat et revente aux professionnels). Ils fournissent directement les poissonniers, les enseignes de la grande distribution, la restauration hors domicile, mais également des intermédiaires comme des grossistes et centrales d'achat spécialisées (produits de la mer) ou généralistes (tout produit alimentaire). Ils approvisionnent également les industriels de la transformation.

Pour répondre aux besoins de leurs clients, les négociants **constituent des gammes de produits diversifiés et s'approvisionnent auprès de plusieurs fournisseurs**. La présence sur le territoire du pays de Lorient-Quimperlé d'une activité de pêche et d'aquaculture, d'ateliers de marée,

d'industriels de la transformation et de transporteurs a été propice à l'installation d'entreprises spécialisées dans le négoce des produits de la mer.

Les centrales d'achat de certaines enseignes de la grande distribution sont ainsi implantées sur le territoire. Intermarché dispose d'un établissement spécialisé dans le négoce des produits de la mer (frais, traiteur de la mer...) sur le territoire lorientais. Le groupe Auchan, bien qu'il n'ait pas de magasin en Bretagne, a fait le choix d'implanter sa centrale d'achat dédiée aux produits de la mer frais sur le territoire. En plus d'approvisionner les points de vente de leurs enseignes, elles fournissent des mareyeurs et des industriels de la transformation.





LES ACTEURS DE LA TRANSFORMATION ET DU NÉGOCE DANS LA FILIÈRE DES PRODUITS AQUATIQUES

	1 ^{ère} transformation	2 ^e transformation	Distribution
Acteurs	Mareyeur Poissonnier	Industrie halio-alimentaire	Grossiste Centrale d'achat
Activités	Découpe, filetage, conditionnement	Cuisson Préparation culinaire/ assemblage Surgélation	Négoce
Type de produits	Produits frais	Produits traiteurs réfrigérés Produits surgelés Conserves	Tous types de produits de la mer
Exemples de produits	<i>Filets de poisson</i> <i>Coquillages et céphalopodes</i> <i>Crustacés</i>	<i>Poissons fumés /</i> <i>Surimi / Crevettes cuites</i> <i>Plats préparés et produits traiteurs</i> <i>frais et surgelés</i> <i>Poissons, crustacés, coquillages et</i> <i>céphalopode surgelés</i>	<i>Tous les produits de la pêche et de</i> <i>l'aquaculture</i>
Principales entreprises en effectifs	Capitaine Houat (Lanester) Allard Marée Prod Atlantique Moulin Marée Le Chalut des deux ports Arpège marée Sogelmer - Océalliance	Cité Marine Capitaine Cook Halieutis Fish and Co Nueva Pescanova Cinq Degrés Ouest Établissements Guyader Qwehli Groix et Nature	Capitaine Houat (Lorient) Argis – Galac'sea Top Atlantique Achat Marée Auchan

Tableau AudéLor

d. Des organisations intégrées pour maîtriser toute la chaîne

Certaines entreprises font le choix d'intégrer plusieurs étapes de la filière à leur organisation.

C'est la stratégie développée par le groupe Agromousquetaires qui maîtrise tout le processus de production et est présent à toutes les étapes pour les produits « marée » :

- la production en ayant un armement de pêche, la Scapêche ;
- la première transformation (mareyage) avec Capitaine Houat ;
- la deuxième transformation avec Capitaine Cook ;
- la logistique avec des plateformes dédiées dont une sur le pays de Lorient-Quimperlé ;
- enfin la distribution via les magasins de l'enseigne Intermarché.

Chaque entité reste toutefois indépendante :

- la Scapêche vend 50 % de sa pêche à d'autres clients via la criée. Sur l'ensemble des produits aquatiques transformés au sein du groupe, les apports de la Scapêche représentent seulement 10 %.
- Capitaine Houat est une centrale d'achat et approvisionne d'autres clients qu'Intermarché.

Une autre organisation intéressante est celle de l'APAK : l'entreprise compte deux établissements, un armement de pêche et APAK Développement pour la valorisation des produits de la pêche de l'armement. Apak Développement assure la valorisation d'environ 10% des produits pêchés par les navires de l'APAK (240 tonnes).

Le groupe Le Saint a également une filière marée développée. En effet, Prod Atlantique assure une activité de mareyage et Top Atlantique, une activité de grossiste, toutes les deux implantées à Lorient (mais pas seulement).

Nueva Pescanova est un groupe international d'origine espagnole avec une activité de pêche et de transformation des produits de la mer. Ce groupe est propriétaire de Krustanord, usine de seconde transformation de crevette basée à Lorient. L'entreprise s'approvisionne à 70% en crevettes issues des fermes aquacoles du groupe basées en Amérique du Sud et Centrale.

Cette stratégie d'intégration permet de maîtriser la chaîne de valeur et d'harmoniser les flux (d'autant plus sur des produits fragiles comme les produits de la mer). Cette organisation permet de sécuriser l'accès à une ressource rare. Les difficultés d'un des maillons peuvent fragiliser toute la chaîne.





3. LA LOGISTIQUE, COURROIE DE TRANSMISSION DE LA FILIÈRE

La logistique permet d'organiser les flux de marchandise entre les acteurs de la filière. Elle se décompose en 3 grandes fonctions :

- le transport ;
- le stockage ;
- l'allotissement / conditionnement.

Les acteurs (producteurs, transformateurs distributeurs) peuvent externaliser tout ou partie de ces différentes activités. Les ostréiculteurs et les mareyeurs peuvent avoir des camions réfrigérés pour livrer leur client de proximité, mais vont s'appuyer sur des transporteurs spécialisés pour les trajets longue distance ou sur des volumes importants qui nécessitent des équipements spécifiques.

Des contraintes multiples

Les produits frais sont contraints par des durées de vie relativement courtes. L'efficacité de la chaîne logistique est donc primordiale pour garantir une consommation en toute sécurité. La logistique autour de ces produits supporte des contraintes sanitaires importantes. En effet, il n'est pas possible pour les transporteurs de mélanger les produits de marée frais avec d'autres denrées alimentaires. Les camions doivent également être nettoyés avant de pouvoir transporter d'autres marchandises. À l'échelle de la place portuaire, la proximité est un atout pour faciliter les flux entre les acteurs de la filière.

Les produits transformés (traiteurs réfrigérés, surgelés, conserves) supportent moins de contraintes sur la durée de vie des produits, mais nécessitent des espaces de stockage plus importants. En effet, si les matières premières sont en général sur les sites de production, les produits finis sont souvent entreposés hors des usines, faute d'espaces disponibles. Des milliers de palettes sont ainsi stockées par les acteurs de la logistique qui disposent d'entrepôts dédiés à la conservation des produits en froid dirigé ou négatif.

Deux grandes entreprises de logistique spécialisées dans les produits de la mer sont implantées sur le territoire : STEF Seafood et Delanchy. Celles-ci réalisent des trajets sur de courtes distances mais également à l'échelle européenne. D'autres entreprises de transport des produits de la mer sont également présentes (Bruneel, ...) parmi lesquelles des entreprises spécialisées dans le transport interports (FEF, ...).

Que ce soit pour les produits frais ou les produits transformés deux types de circuit logistique cohabitent : transport express et messagerie.

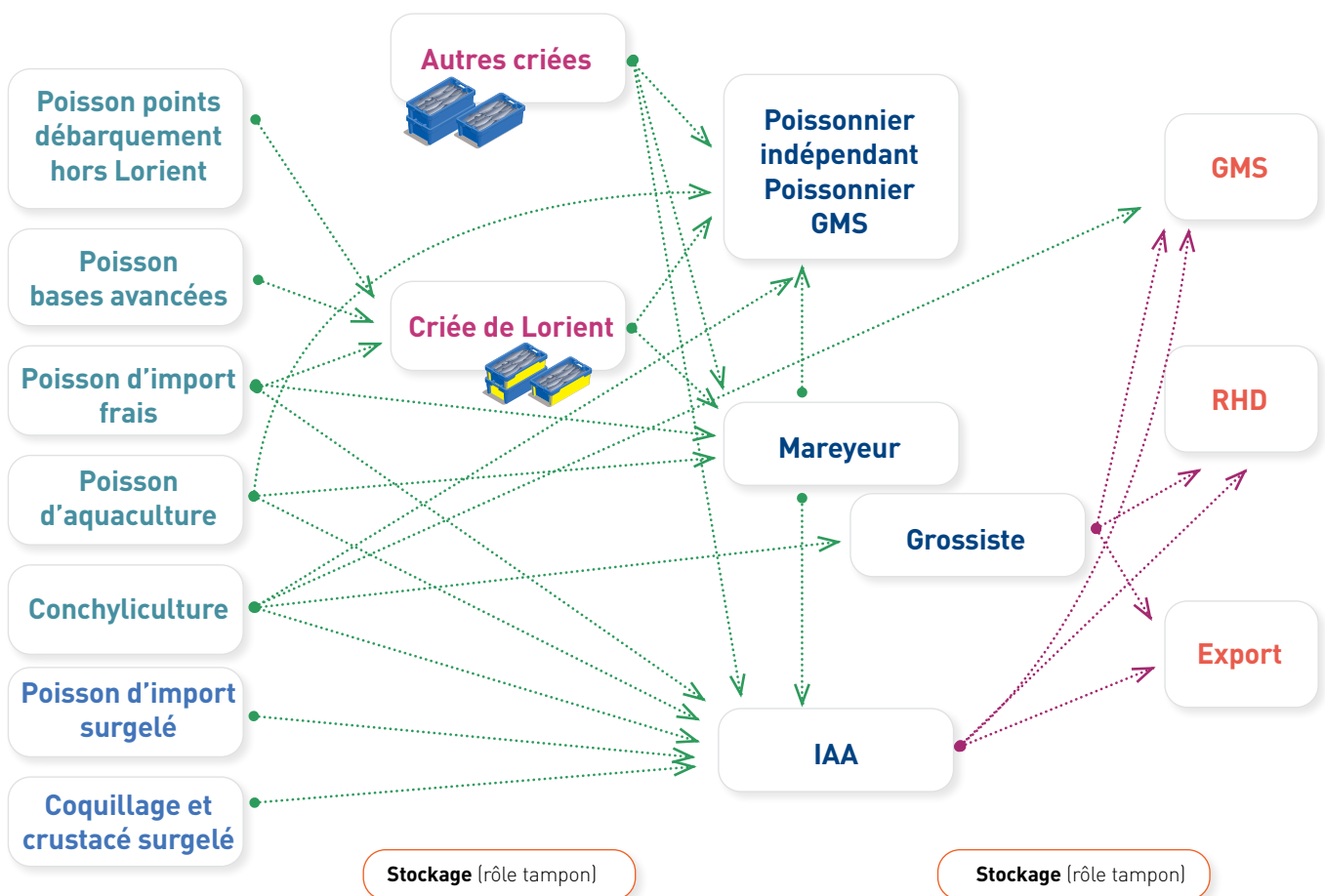
- Le transport express concerne un camion, un client, une destination. Les transporteurs nationaux et locaux se partagent les activités.
- Le transport messagerie concerne un camion, plusieurs clients et plusieurs destinations. Il s'agit souvent de transporteurs disposant de plateformes logistiques dédiées avec des réseaux nationaux voire européens. On assiste actuellement dans ce secteur à des concentrations importantes (rachat d'entreprises) pour optimiser les flux et les infrastructures.

La diversité des approvisionnements et la multiplication des intervenants tout au long de la filière renforcent la complexité des flux logistiques à tous les niveaux de la filière.

Avant d'être transformés sur le territoire du pays de Lorient-Quimperlé, certains produits de la mer parcourent de très grandes distances :

- les industriels qui travaillent à partir de produits surgelés font venir leurs matières premières par bateau. Les marchandises sont débarquées à Anvers ou au Havre, puis transportées par camion jusqu'aux sites de transformation. C'est le cas de la très grande majorité des crevettes qui sont élevées dans des fermes en Amérique du Sud ou dans l'Océan Indien, du colin d'Alaska pêché en Mer de Bering ou du merlu du Cap en provenance d'Afrique du Sud ;
- le poisson pêché par les armements hauturiers de la Scapêche est débarqué en Écosse et rapatrié sur Lorient par camion ;
- les huîtres dont un premier cycle de vie peut se dérouler au Portugal, vont ensuite grandir sur le territoire, avant de repartir pour l'Étang de Thau pour y être affinées. Tous ces transits sont réalisés en camion.

CIRCUIT DE TRANSPORT DES PRODUITS DE LA MER



●.....➤ Transport express : un camion complet, un client, une destination finale - Transporteurs locaux

●.....➤ Transport messagerie : un camion, multi client, multi destination - grand réseau de transport avec des plateformes logisitiques et un réseau national et européen

Schéma AudéLor



III. LES PRODUITS DE LA MER, UNE FILIÈRE SOUS CONTRAINTE

1. UN MODÈLE ÉCONOMIQUE SOUS TENSION

La hausse actuelle du coût du gaz et de l'électricité, du carburant et des matières premières met en difficulté chaque secteur de la filière halieutique.

Le carburant est une charge très importante pour un navire de pêche. Il peut représenter jusqu'à 50% du chiffre d'affaires pour les activités hauturières, 25% à 30% pour la pêche côtière. La consommation de carburant varie de 0,8 litre pour la pêche au filet à 2,9 litres pour le chalut pélagique. Le prix de vente du poisson est fixé par l'acheteur, sans prise en compte des charges des pêcheurs. Ainsi malgré les aides de l'État, la hausse des coûts du carburant (qui a quasiment doublé entre 2020 et 2022) a un impact important sur la rentabilité des armements.

Le secteur de la transformation est un **gros consommateur d'énergie** avec de la production de froid (glace, chambres froides,...) mais également de chaud (cuisson). Certaines entreprises de transformation annoncent des hausses de l'ordre de +400% des factures d'électricité. En réponse à cette hausse des coûts de production, les transformateurs peuvent répercuter la hausse en augmentant les prix de vente, avec le risque de perdre des clients. D'autres font le choix de diminuer leur marge sans élever le prix et continuer ainsi à vendre en grande distribution en espérant que la situation soit conjoncturelle.

Le **prix du matériel de production** (filets de pêche, ...) a beaucoup augmenté, **les délais d'approvisionnement se sont rallongés**, la fabrication étant souvent réalisée en Chine. **Les coûts liés à la construction de nouveaux bateaux** ont eux aussi fortement augmenté, rendant très difficile le remplacement des navires existants. Le renouvellement des navires est ainsi plus difficile alors même que la mise en place d'une flotte moins énergivore et plus performante, plus sûre et plus confortable pour l'équipage est un enjeu pour la filière.

Le secteur du transport et de la logistique est quant à lui touché à la fois par la hausse du coût du carburant et la hausse du coût de l'énergie (stockage en chambre froide).

Le poisson est un **produit de consommation relativement cher** qui a connu une augmentation moyenne de +10 % en 2022 sur toutes les criées françaises et de +6 % sur Lorient. L'inflation généralisée conduit le consommateur à faire des arbitrages qui l'amène à renoncer aux produits les plus chers. Dans ce contexte, les consommateurs se détournent des produits de la mer.

Ces augmentations concernent également les produits importés. En 2022, les hausses ont été de +29 % pour le saumon, +47 % pour le cabillaud. Sur ces deux espèces, la hausse des prix s'accompagne d'une baisse des volumes -10,5% pour le saumon et -9 % pour le cabillaud.

2. DES ÉVOLUTIONS SOCIÉTALES QUI S'IMPOSENT À LA FILIÈRE

a. Des difficultés de recrutement

Les difficultés de recrutement se font fortement ressentir de la production à la transformation pour de nombreux acteurs tout au long de la filière.

Dans la pêche, l'ensemble des métiers embarqués est confronté à des difficultés de recrutement. En effet, ils sont souvent méconnus et peu visibles. De plus malgré des conditions de travail qui s'améliorent et des rémunérations attractives, les métiers restent physiques et accidentogènes. La pêche est également en concurrence avec l'ensemble des secteurs qui intègrent des métiers embarqués : transport maritime, énergies marines renouvelables... actuellement plus attractifs.

L'orientation et la formation sont des enjeux importants pour assurer la pérennité des activités.

La conchyliculture est plutôt confrontée à des difficultés de recrutement de saisonniers, en particulier sur les fêtes de fin d'année.

Sur la **transformation**, les tensions sont également importantes avec des différences significatives en fonction des activités pratiquées.

Dans les **ateliers de marée**, les principaux besoins portent sur les fileyeurs, métier technique qui requiert un savoir-faire particulier long à acquérir. Les conditions de travail sont souvent difficiles (posture debout,

environnement humide et froid...) et les rémunérations peu attractives. L'activité étant dépendante de la météo, il peut y avoir une grande variabilité des horaires.

Dans les **usines de transformation** où l'automatisation est plus importante, les besoins portent sur des opérateurs, des conducteurs de ligne et surtout les techniciens de maintenance, indispensables au bon fonctionnement de l'outil de production. Sur ces métiers, l'industrie agroalimentaire se trouve en concurrence avec les autres secteurs industriels souvent plus rémunérateurs. D'autre part, de nombreux sites de production sont excentrés, générant des difficultés d'accessibilité pour les salariés.

Sur le **transport et la logistique**, les difficultés portent sur les chauffeurs routiers. Les besoins sont très importants sur tous les métiers de la conduite et la concurrence est forte entre entreprises et entre secteurs. Comme pour la transformation, la question de l'accessibilité des sites, souvent excentrés des zones urbaines, renforce les difficultés de recrutement plutôt sur les postes de préparateurs de commandes.

Les difficultés de recrutement pèsent sur la filière et peuvent aller jusqu'à remettre en cause la pérennité de certaines entreprises. Certains sites sont en sous-capacité de production faute d'effectif suffisant.

b. L'acceptabilité des activités

La question de l'**acceptabilité sociale des activités** se pose aussi bien pour l'aquaculture que pour la pêche. Il y a une contestation de plus en plus importante des **activités anthropiques qui portent atteinte au milieu**. Ainsi, malgré une exploitation selon les critères de l'agriculture biologique, l'activité de pisciculture est remise en cause par des associations environnementales. Sur la pêche, la meilleure connaissance de l'impact des pratiques de pêche (chalut notamment) et la

communication intensive qui l'accompagne, menée par les associations environnementales, impose **des changements de pratiques** aux professionnels du secteur.

D'autres part, l'installation d'activité industrielle génère **des nuisances** (bruits, odeurs, circulations), faisant croître les tensions entre les entreprises et les riverains en proximité.



3. L'ACCÈS AU FONCIER, UNE CONTRAINTE POUR LE MAINTIEN ET DÉVELOPPEMENT DES ACTIVITÉS

a. Les espaces littoraux

Les activités ostréicoles sont confrontées à une **concurrence pour l'occupation des espaces littoraux**. La pression sur le foncier, que ce soit pour le résidentiel ou les

activités touristiques, génère une hausse des prix qui rend difficile **l'installation ou la transmission** des exploitations en proximité des concessions ostréicoles.

b. Le foncier économique

L'**accès au foncier économique** est également de plus en plus difficile pour l'implantation d'activité industrielle de transformation ou de logistique. Le territoire souffre d'une pénurie de foncier économique qui contraint fortement les industriels qui souhaitent se développer.

Il y a une nécessité de préserver les espaces portuaires et retro-portuaires pour des activités en prise directe avec la filière afin de préserver la pérennité de celle-ci.

4. LES QUESTIONS ENVIRONNEMENTALES DE PLUS EN PLUS PRÉGNANTES

a. Le changement climatique

Les effets du **changement climatique** se font sentir sur toutes les activités en prise directe avec la nature. La pêche ne fait pas exception. De nouvelles espèces se retrouvent sur les côtes bretonnes et certaines espèces

pélagiques remontent toujours plus au nord, nécessitant des adaptations (matérielles, pratiques, organisation...) sur la pêche hauturière. L'acidification des océans impacte l'élevage des coquillages.

b. La question de l'eau entre qualité et quantité

Pour la **conchyliculture**, la qualité de l'eau est une préoccupation forte. Les professionnels sont confrontés depuis plusieurs années à des fermetures temporaires de zones à cause de pollutions bactériologiques de l'eau (norovirus, ...). Elles occasionnent des pertes économiques considérables et mettent en danger la pérennité de la filière.

mais la menace pèse sur l'avenir de certaines activités.

Les **industries agro-alimentaires consomment beaucoup d'eau** dans leurs processus de transformation notamment pour le nettoyage des installations. Les sécheresses de l'été 2022 ont mené à des restrictions sur la consommation d'eau autorisée pour les industriels. Une baisse de 25% leur a été demandée. Plusieurs d'entre eux avaient déjà engagé des programmes d'économie d'eau



c. La gestion de la ressource halieutique

La pêche cible prioritairement les espèces qui sont les plus consommées et les mieux valorisées (sole, lotte, langoustine, ...). Cela peut entraîner des situations de **surpêche** et fragiliser les stocks (exemple : la sole pour laquelle il y a eu un arrêt temporaire de plusieurs semaines en 2022). D'un autre côté,

certaines espèces ne sont pas ou peu valorisées, principalement à cause d'un manque de notoriété. En effet, il y a un réel **manque de connaissance** et de curiosité du **consommateur pour les produits halieutiques**, le consommateur se tourne généralement vers les mêmes espèces les plus connues.

d. Une forte dépendance au carbone

Déplacement vers les zones de pêche, utilisation des engins trainants, production de froid, de glace, processus de cuisson, multiplication des transferts de marchandises, toute la filière est très

dépendante du carbone. Dans un contexte de forte tension sur les produits pétroliers et face aux objectifs de réduction de gaz à effet de serre, la filière va devoir adapter ses process.

5. LA GÉOPOLITIQUE, DES IMPACTS

EN CASCADE SUR LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER

a. Le Brexit, une fragilisation de la filière

Le Brexit affecte indirectement la pêche lorientaise :

- **la France rétrocède des quotas** pendant 6 ans en contrepartie d'accès aux eaux britanniques. Or, les quotas de ces espèces sont nationaux (ex: maquereau), ainsi d'autres armements que ceux pêchant dans les zones britanniques sont concernés, potentiellement les bateaux lorientais ;

- les navires qui utilisent l'Écosse comme base avancée ramènent leur pêche en France par voie terrestre. Or, depuis la sortie du Royaume-Uni de l'Union Européenne, les produits ainsi transférés sont considérés par les douanes comme **des produits d'importation** avec toutes les contraintes administratives que cela suppose. Pour la Scapêche, le surcoût occasionné a été évalué à 500 000 euros ;

- un **Plan d'Accompagnement Individuel (PAI)** a été mis en place pour répondre

aux difficultés générées par le Brexit. Il a pour objectif de réguler la flotte en fonction des objectifs de pêche. Il permet aux armateurs mis en difficulté par le Brexit d'être dédommagés pour arrêter leur activité et détruire leur bateau. 70% des quotas d'un bateau qui sort restent au sein de l'Organisation de Producteur et sont redistribués entre les adhérents, néanmoins le permis de mise en exploitation du bateau est perdu. Il y aura moins de volumes débarqués et moins de marins pêcheurs à la suite de la mise en oeuvre du plan ;

- plusieurs dossiers de demande ont été déposés pour des bateaux de Lorient (environ 12) et quatre ont été retenus. Le PAI aura pour conséquence un recul global des volumes pêchés et donc une baisse des approvisionnements qui impactera toute la filière.

b. Les conséquences du conflit en Ukraine

Les **sanctions économiques prises à l'encontre de la Russie** suite au conflit en Ukraine ont obligé de nombreux industriels à changer de sources d'approvisionnement. Ces contraintes ont porté aussi bien sur

la matière première que sur des produits annexes comme par exemple le CO2, issu de la transformation des produits gaziers et utilisé dans la conservation des produits réfrigérés.



6. LA PRODUCTION, SECTEUR LE PLUS CONTRAINT

Tableau synthétique des contraintes qui pèsent sur la filière et de leur intensité en fonction du secteur

Thématiques	Difficultés	Production	Transformation	Transport Logistique	Distribution Consommation
Économique	Coût carburant	+++	+	++	
	Coût énergie	+	+++	+++	+
	Coût et disponibilité des équipements et matériels	+++	++	+	+
	Pouvoir d'achat	+	+	+	++
Sociétale	Difficultés de recrutement	+++	+++	+++	
	Acceptabilité	+++	+		+
Foncière	Zone d'activité : installation et développement	++	++	++	
	Espaces littoraux : accès, maintien transmission	++	++	+	
Environnementale	Changement climatique	+++			
	Qualité de l'eau	+++			
	Accès à l'eau		++		
	Gestion de la ressource	+++	++	+	
	Dépendance carbone	+++	++	++	+
Géopolitique	Brexit	+++	++	+	+
	Guerre en Ukraine	+	++	+	

Tableau AudéLor

La production est l'étape de la filière qui est confrontée au plus grand nombre de difficultés. Les contraintes pesant aujourd'hui sur la pêche et l'aquaculture incitent les acteurs de l'aval de la filière (transformateurs et distributeurs) à se tourner vers des produits d'importation. Cette tendance interroge fortement l'indépendance de la filière et notre autonomie alimentaire tant au niveau local qu'au niveau national.



Crédit photo : Adobe stock - kichigim19

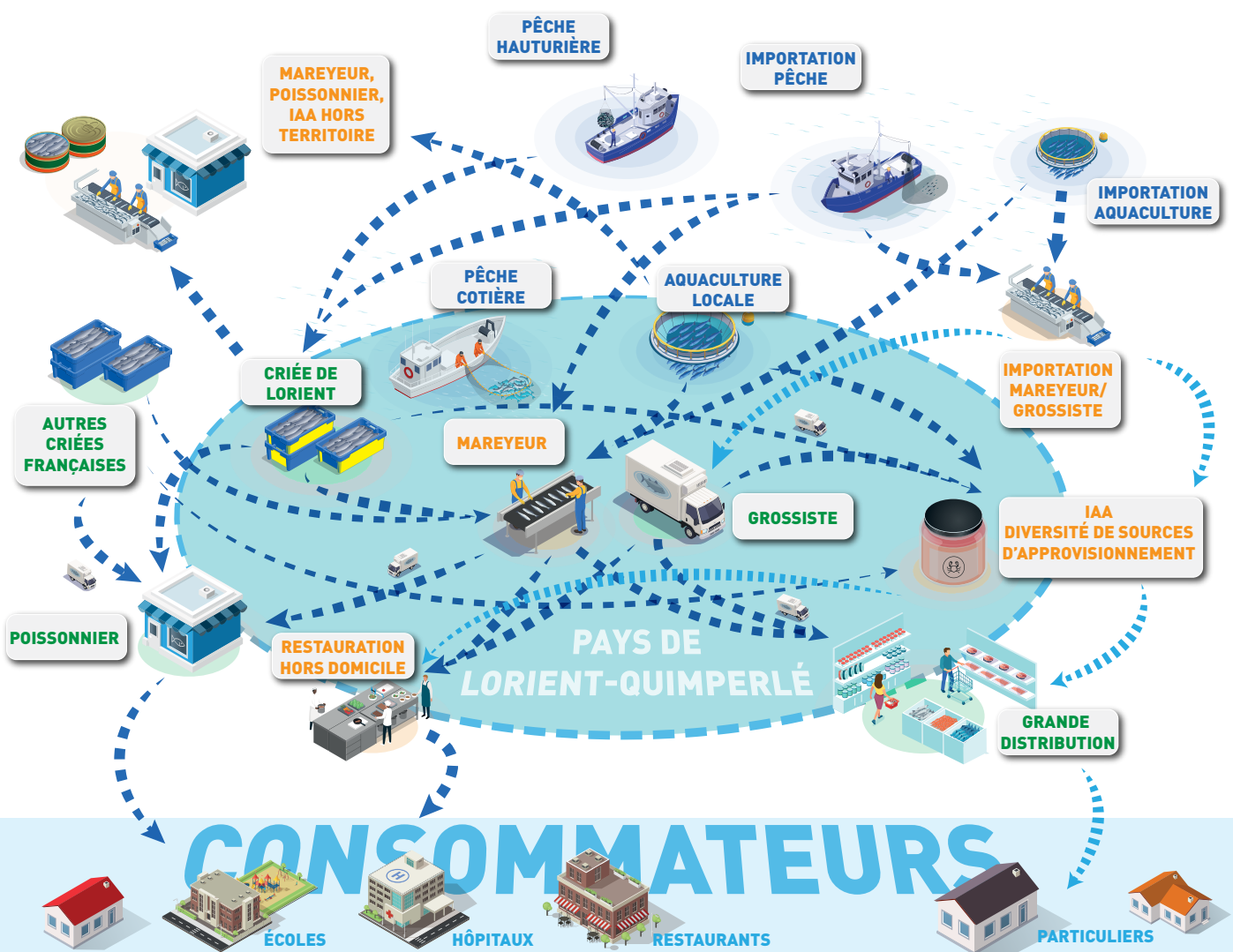


IV. LA TOILE ALIMENTAIRE DES PRODUITS DE LA MER : DEUX ÉCOSYSTEMES LOCAUX

1. UN ÉCOSYSTEME HISTORIQUE BASÉ SUR LE PORT DE PÊCHE AUJOURD'HUI FRAGILISÉ

L'analyse du fonctionnement des entreprises de la filière fait apparaître la coexistence de 2 écosystèmes distincts sur le pays de Lorient-Quimperlé.

Écosystème des produits de la mer lié aux ressources locales



- Production
- Négoce
- Transformation
- ▶ Produits frais
- -▶ Produits transformés frais et surgelés

Schéma AudéLor

Un écosystème en lien direct avec l'activité historique du port de pêche de Lorient et de la production locale. Cet écosystème travaille majoritairement des produits frais.

Les produits débarqués à la criée de Lorient sont bien présents dans cet écosystème, leur place est toutefois très variable en fonction des acteurs concernés. La pêche locale représente une part importante de l'approvisionnement des poissonniers locaux. Les mareyeurs, grossistes et industriels doivent nécessairement diversifier leurs approvisionnements pour répondre aux besoins de leurs clients, tant en termes de volume que de diversité des espèces proposées.

Cet écosystème occupe 40% des emplois de la filière, largement localisés autour du port de pêche de Lorient et de Capitaine Houat à Lanester. Les emplois sont répartis dans une multitude de TPE. Les difficultés de recrutement de cet écosystème se concentrent sur les métiers embarqués (marin pêcheur, mécanicien) et les fileteurs.

Il s'agit d'un système « ouvert », les interactions sont nombreuses entre les acteurs locaux et avec l'extérieur, les autres criées bretonnes et les importateurs.

Cet écosystème est progressivement fragilisé par le recul de la flotte de pêche.

La baisse du nombre de bateaux et des volumes débarqués menace la pérennité à long terme de cet écosystème historique. L'impact est d'autant plus fort que la pêche génère une forte activité de construction et réparation navale sur le territoire.

Il présente une dépendance de plus en plus grande aux produits d'importation.



2. UN SYSTÈME EN FORTE CROISSANCE TOURNÉ EXCLUSIVEMENT VERS LES PRODUITS D'IMPORTATION

Écosystème des produits de la mer - produits d'import

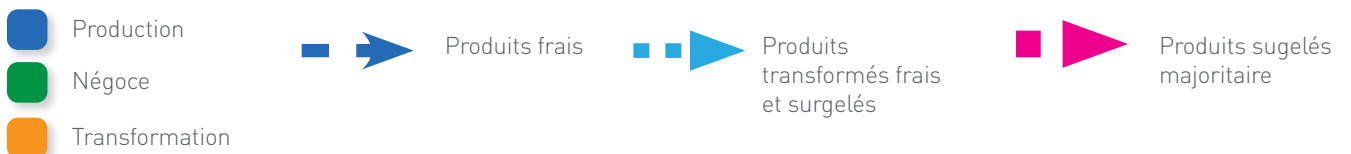
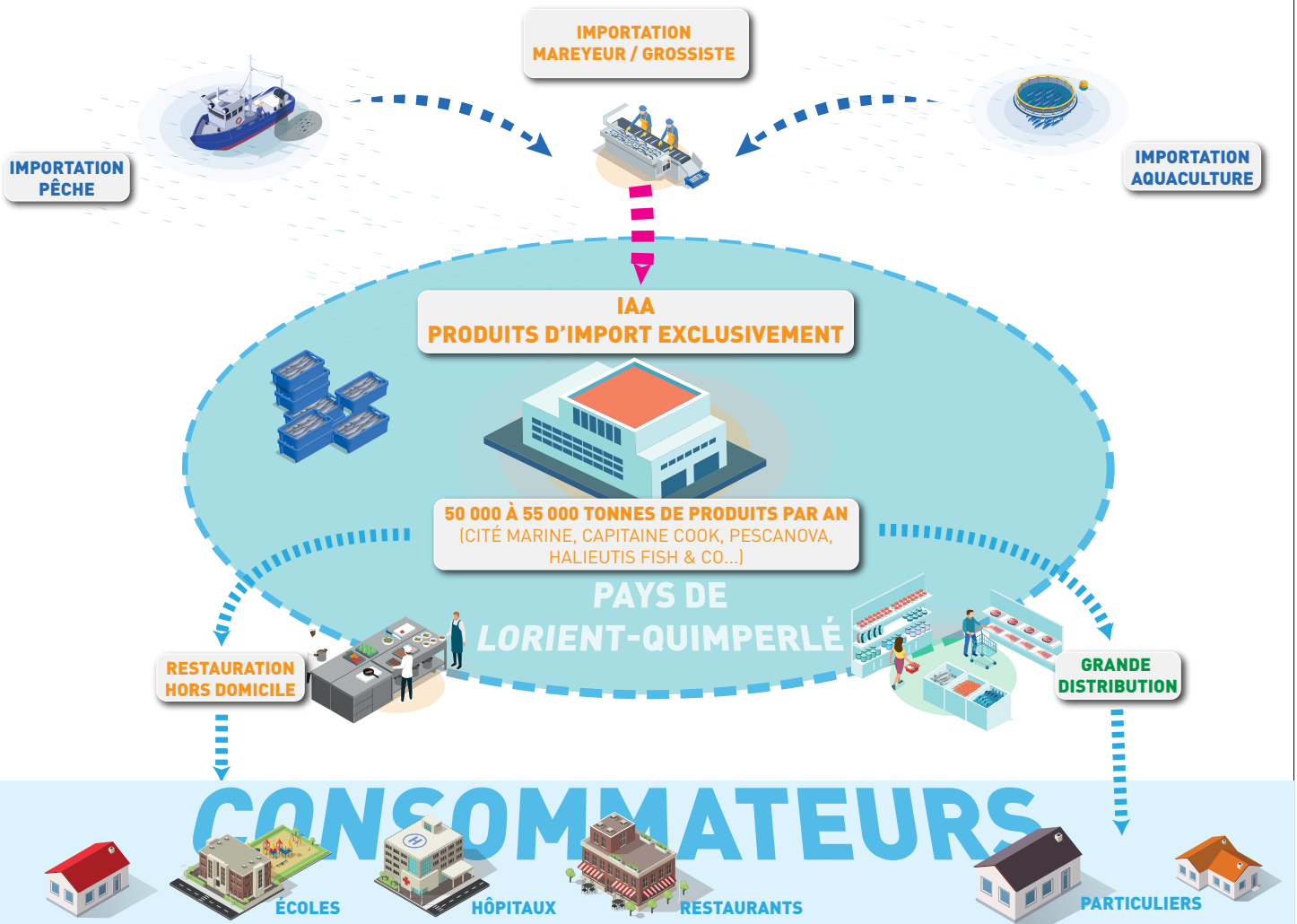


Schéma AudéLor

Le deuxième écosystème implanté sur le territoire travaille quasi exclusivement des produits d'importation sans lien avec le port de pêche et les approvisionnements locaux. Les productions sont tournées vers les produits réfrigérés et surgelés.

Cet ensemble occupe 60% des emplois de la filière. Ils sont concentrés dans quelques sites de production souvent éloignés du port de pêche. Les difficultés de recrutement portent plus particulièrement sur des compétences liées à l'industrie : opérateurs de production, conducteurs de ligne, techniciens de maintenance. Sur les questions de main-d'œuvre, les entreprises sont en concurrence avec les autres secteurs industriels.

Une entreprise domine largement cet écosystème : Cité Marine qui est devenu le troisième employeur privé du territoire.

Cet écosystème est en plein développement. En effet, les produits proposés répondent aux évolutions des pratiques de consommation (produits transformés, le « prêt à consommer », espèces d'import : saumon, crevette, cabillaud).

Il est toutefois très sensible aux aléas internationaux (conflits, pandémie, mouvements sociaux étrangers) pour les matières premières comme pour les produits connexes (papier pour les étiquettes, gaz pour la conservation...).

Malgré des fonctionnements distincts, des points de convergence existent entre ces deux écosystèmes :

- les entreprises de cet ensemble s'appuient sur l'image de Lorient « ville aux 6 ports, ville maritime, tournée vers la mer » pour assoir leur identité ;
- le savoir-faire et les moyens logistiques (transport et stockage) sont largement mutualisés entre les deux ensembles ;
- la modernisation de certaines entreprises de mareyage et en particulier l'investissement dans des machines de découpe permet de répondre aux exigences des industriels et de devenir fournisseur.



3. DEUX ÉCOSYSTÈMES, UNE DÉPENDANCE AUX PRODUITS D'IMPORTATION

a. Les importations pour faire vivre la filière

Quel que soit l'écosystème, on constate un fort recours aux importations à tous les niveaux de la filière. Ainsi, bien que le port de Lorient soit une place reconnue de la pêche française, le poisson d'import est pourtant largement dominant sur le pays de Lorient-Quimperlé. Il permet de garantir un volume de produits pour les industries de transformation et pour les réseaux de distribution.

Les produits d'importation dans les approvisionnements de produits de la mer

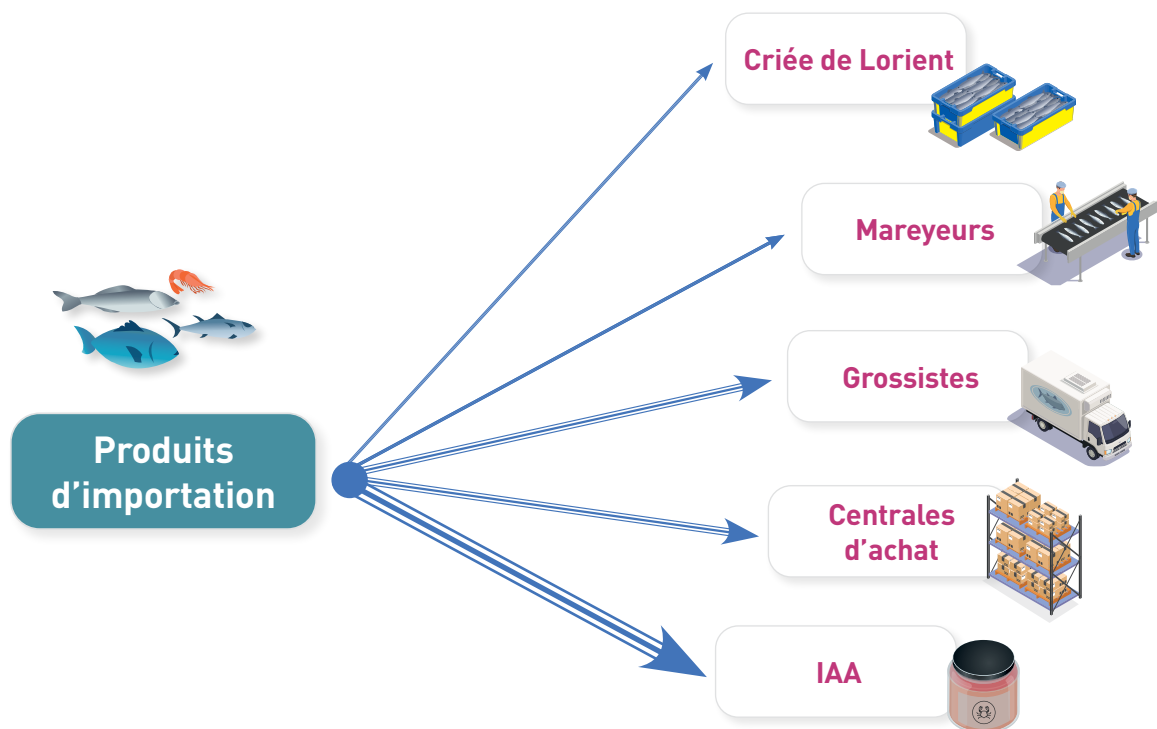


Schéma AudéLor

On peut distinguer trois degrés de dépendance aux produits d'importation :

- niveau de dépendance faible : poissonniers mareyeurs transformateurs qui s'approvisionnent majoritairement auprès de la criée de Lorient ou des autres criées françaises et qui ont un faible niveau de dépendance aux importations ;
- niveau de dépendance intermédiaire :
 - mareyeurs négociants, grossistes, centrales d'achat généralistes ou spécialisées qui proposent des gammes de produits diversifiées avec des volumes importants et qui doivent sécuriser leurs approvisionnements ;
 - mareyeurs – transformateurs – usiniers qui traitent des volumes importants.
- niveau de dépendance forte : industries halio-alimentaire qui transforment des volumes importants.

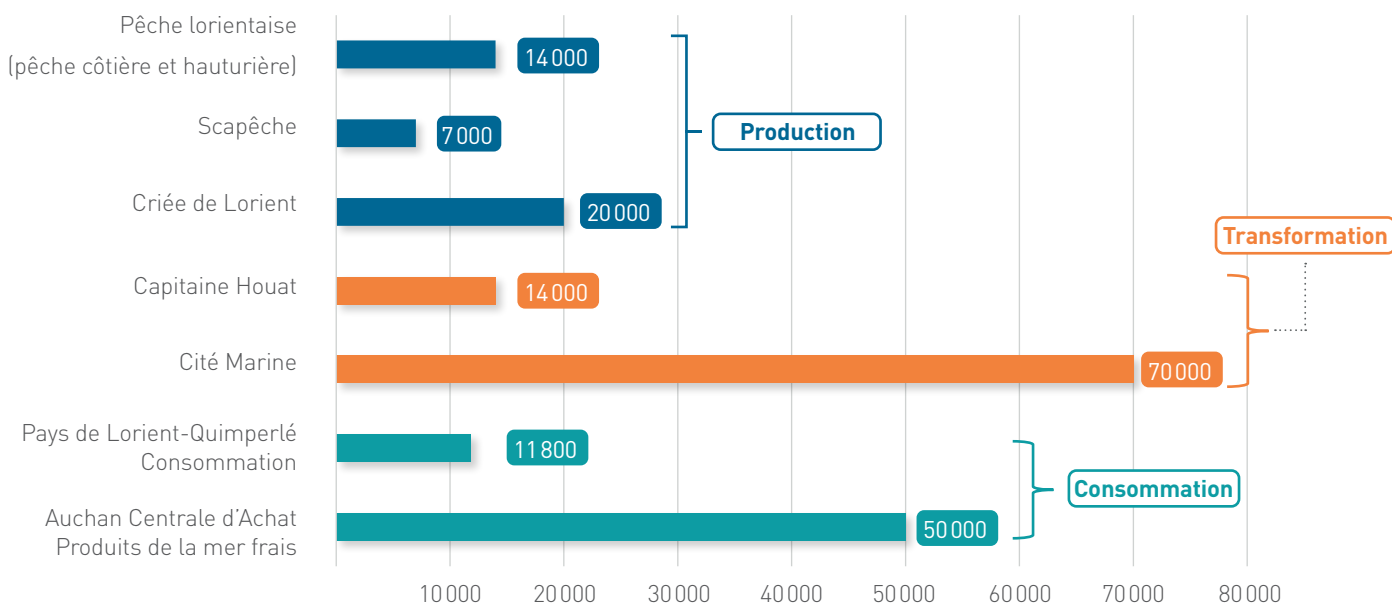
Plus les volumes traités sont importants, plus la dépendance aux importations est forte.

b. Des importations pour répondre aux attentes des consommateurs

La consommation des produits de la mer est en moyenne de 40,7 kg par habitant par an en France. Avec près de 290 000 habitants, la consommation moyenne annuelle de produits de la mer sur le pays de Lorient-Quimperlé est de 11 800 tonnes. La pêche et l'aquaculture locale permettent théoriquement de couvrir l'intégralité des besoins de la population locale. Toutefois, les principaux produits de la mer consommés (saumon, crevette pour les particuliers, cabillaud pour la restauration hors domicile et en particulier la restauration collective) ne sont pas issus de la production (pêche et aquaculture) française. Les importations sont donc indispensables pour répondre aux habitudes de consommation de la population.

La mise en perspective des volumes traités par différents acteurs du territoire fait apparaître le poids relatif des approvisionnements locaux dans la filière. Les produits d'importation sont ainsi omniprésents à tous les niveaux de la filière.

Mise en perspective des volumes en tonnes de produits bruts traités par les acteurs de la filière des produits de la mer du pays de Lorient-Quimperlé (en tonne)



Source : entretiens Toile Alimentaire



4. LA VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER, UN ENJEU POUR L'ÉCOSYSTÈME HISTORIQUE LOCAL

Un des enjeux forts pour la filière locale est la meilleure valorisation des produits de la mer tant au niveau des parties dites nobles que des co-produits ou des sous-produits.

Pour cela plusieurs pistes existent, certaines déjà présentes sur le territoire qui sont à renforcer et à valoriser, d'autres à développer.

a. Des produits à forte valeur ajoutée à développer

L'élaboration de recettes mettant en valeur les produits locaux est une piste développée par les acteurs. Ils peuvent pour cela s'appuyer sur l'expertise et les moyens d'IDmer, le centre technique de produits alimentaires du territoire. Ce dernier peut en effet apporter un appui à l'élaboration de recette à base de produits de la mer, étudier l'industrialisation des process et tester la viabilité économique des projets. IDmer réalise de petites séries sur des phases de lancement de projet jusqu'à atteindre des seuils qui vont intéresser des industriels. L'APAK a ainsi développé une gamme de rillettes de la mer, en partenariat avec IDmer, la production est aujourd'hui réalisée par la conserverie Jean Burel Océane à Concarneau. Le pays de Lorient-Quimperlé compte peu d'outils de production dimensionnés pour des petites ou moyennes séries susceptibles de permettre le développement de ce type de production.

D'autres entreprises développent des produits avec une forte valeur ajoutée grâce à des procédés de transformation ou de conditionnement originaux qui permettent de viser une clientèle haut de gamme ou d'améliorer les délais de conservation des produits. C'est le cas de 5 Degrés Ouest et son procédé de décorticage des crustacés par haute pression, Skin Pack Océan qui développe un emballage sous vide qui passe au micro-ondes ou Qwehli et sa surgélation CAS.

b. L'exploitation des co-produits et des sous-produits

Il est admis par le secteur que le poisson brut offre un rendement de 50% : 10 kg de poisson donne ainsi 5 kg de filet vendu au consommateur. Comment valoriser les 50% non exploités ?

Pour des raisons sanitaires, les viscères ne sont pas exploitables et sont donc incinérés.

Les « déchets » de poisson sont le plus souvent transformés en huile ou en farine qui servent pour la nutrition animale. Leur valorisation est relativement faible, de l'ordre de 0,1 centime au kg.

Certaines entreprises ont développé des techniques qui permettent de récupérer la pulpe résiduelle sur les arêtes après la découpe des filets. La matière ainsi récupérée est un produit agroalimentaire intermédiaire qui peut se retrouver sous l'appellation « chair de poisson » ou « pulpe ». Il est utilisé par les industriels dans les préparations de traiteur de la mer comme les terrines de poisson. Le grattage des arêtes afin de retirer cette pulpe de poisson est opéré majoritairement par une entreprise basée à Boulogne-sur-Mer vers laquelle les coproduits de la mer de Lorient peuvent être envoyés.

Arpège Marée, mareyeur implanté sur le port de pêche de Lorient développe actuellement une activité de transformation en vue de valoriser la chair de poisson récupérée après la découpe.

c. La recherche de molécules d'intérêt et des applications en dehors du champ de l'alimentation

La recherche et l'exploitation de molécules d'intérêt issues des produits de la mer est aussi une voie de valorisation des produits de la mer. V Mane Fils à Quéven réalise de l'extraction de molécules aromatiques de coproduits marins pour réaliser des produits culinaires, Abyss Ingrédients à Caudan a développé une gamme de complément alimentaire d'origine marine.

IDmer mène régulièrement des travaux pour identifier de nouvelles molécules d'intérêt. Des applications sont recherchées pour ses molécules dans des champs aussi diversifiés que l'alimentation, la santé ou la cosmétique.


Les co-produits de conchyliculture sont également conséquents en volume, notamment les coquilles ou carapaces. Une usine de valorisation des coquilles est basée sur le territoire à Cléguer, l'usine de Kervellin. La poudre de coquille offre divers débouchés (matériaux, cosmétique, ...).








V. ANNEXE : LES PRODUITS DE LA MER UNE FILIÈRE QUI FAIT L'ACTUALITÉ


La revue de presse présentée ici retrace 10 ans de l'activité des entreprises de la filière de la pêche et de l'aquaculture. Il s'agit d'une compilation des articles publiés entre les numéros 20 et 36 du Barographe, publication semestrielle d'AudéLor .


Port de pêche de Keroman (Lorient). En 2012, le tonnage a augmenté de 3,9% pour atteindre 27 000 tonnes. En valeur, on enregistre une diminution de 1,5% soit 74,8 millions d'euros.  *Le Télégramme. 12 janvier 2013.*


Port de pêche de Keroman (Lorient). Le port de pêche poursuit sa modernisation avec l'installation de nombreuses nouvelles machines. Elles visent notamment à réduire les pertes lors du filetage du poisson.  *Ouest France. 28 janvier 2013.*


Capitaine Houat (Lanester). La nouvelle usine du Rohu a été inaugurée. Elle représente un investissement de 30 millions d'€ pour 17 000 m² de bâtiments, 200 salariés y travaillent.  *Ouest France. 24 mai 2013.*


Les viviers de Keroman (Lorient). L'entreprise de négoce de coquillages, crustacés et poissons fins a investi 15 000 € dans de nouveaux équipements : nouveau vivier, chambre froide, salle de conditionnement. L'objectif est de commercialiser 5 tonnes de produits de la mer par semaine.  *Ouest France. 11 juin 2013.*


IDmer (Lorient). Un an après son redressement judiciaire, l'institut va mieux. Le chiffre d'affaires atteint 1 million d'euros en 2013. Il souhaite poursuivre son développement notamment dans la valorisation des coproduits de la pêche.  *Ouest-France. 14 novembre 2013.*


Port de Pêche (Lorient). Avec 76,13 millions d'euros, Keroman est en valeur le 1^{er} port de pêche français devant Boulogne-sur-mer. Le tonnage est de 24 241 tonnes (en baisse de 2,62%).  *Le Télégramme. 30 janvier 2014.*

Qwehli (Lorient). La filiale d'un groupe réunionnais spécialiste du "seafood" haut de gamme va s'installer à Keroman pour une activité innovante sur 1 000 m². Il s'agit d'un procédé de haute pression qui permet d'éliminer les bactéries sans altérer la texture du poisson.  *Le Télégramme. 4 février 2014.*

Groix et Nature (Groix - Lorient). La filiale du groupe Guyader implantée à Groix depuis 14 ans s'installe sur la BSM à Lorient. Les nouveaux locaux destinés au stockage, à la vente et à l'administration accueilleront 5 salariés. L'atelier de Groix qui compte 9 personnes va également être rénové et agrandi.  *Le Télégramme. 17 avril 2014.*

Halieutis (Lorient). Le produit Lulu le Merlu, poisson pané à partir du merlu lorientais est désormais commercialisé en grande surface.  *Le Télégramme. 30 décembre 2014.*

Port de Pêche (Lorient). Avec 75,8 millions d'euros en 2014, Keroman est en valeur le 1^{er} port de pêche français devant Boulogne-sur-Mer. Le tonnage 2014 s'établit à 26,7 milliers de tonnes.  *Le Télégramme, 27 janvier 2015.*

Les paniers de la mer (Lorient). Après 12 ans dans les locaux du CFA, l'association s'installe au port de pêche. Elle transforme et conditionne le poisson invendu et se rapproche ainsi de sa matière première.  *Le Télégramme, 28 avril 2015.*

Groix et nature (Groix). L'entreprise a investi 2 millions d'euros dans son nouvel atelier de production de 1100 m². Elle compte 9 salariés et a produit l'an dernier un million de pots de terrine et rillettes de poisson. 📰 *Ouest-France, 3-4 octobre 2015.*

Qwehli (Lorient). La société de «sea food» haut de gamme installée depuis un an à Lorient réalise la moitié de son activité à l'export. Elle emploie 15 salariés contre 5 lors de son implantation. 📰 *Le Télégramme, 13 octobre 2015.*

Cinq degrés ouest (Lorient). La société basée à Riec-sur-Bélon spécialisée dans les crustacés et coquillages décortiqués crus à froid sous haute pression s'installe à Keroman sur un terrain nu de 4000 m² (ancien emplacement de la Scoma). L'entreprise emploie une vingtaine de personnes à l'année et une cinquantaine en été. 📰 *Ouest-France, 27 janvier 2016.*

Port de pêche (Lorient). Avec 84,6 millions d'euros (+11 %), le port de Keroman est au 1^{er} rang national en valeur. En volume, l'activité est stable à 26 500 tonnes, soit le 2^e rang national. 📰 *Journal des entreprises, Février 2016.*

Capitaine Houat (Lanester). 51 postes vont être créés d'ici octobre 2016 sur le site de Lanester. Une partie de ces créations (10 postes) sont la conséquence d'un transfert du site de Plougasnou qui va fermer. 📰 *Ouest-France, 22 avril 2016.*

Keroman (Lorient). Les viviers de Loctudy (nouveau bâtiment de 1 000 m²) et les établissements Thaeron (extensions) vont se développer sur le port de pêche lorientais en raison notamment de l'offre logistique proposée. 📰 *Ouest-France, 11 mai 2016.*

Apak (Lorient). L'armement de pêche (5 chalutiers) qui produit depuis 2013 des conserves artisanales vient d'acquérir un terrain de 2 700 m² à Keroman pour créer son propre atelier de transformation. L'objectif est de valoriser 30 % de la ressource pêchée par l'armement contre 5 % aujourd'hui. 📰 *Le Télégramme, 14 juin 2016.*

Guyader Gastronomie (Kervignac). Le groupe agroalimentaire breton construit une nouvelle usine dédiée aux produits « cake et traiteur » sur un terrain de 8 000 m² au Porzo. D'une surface de 4 000 m² les nouveaux locaux permettront de tripler la production assurée aujourd'hui sur le site de Kermassonette, sur la même commune, qui sera conservé. 📰 *Le Télégramme, 1^{er} novembre 2016.*

Lorient Keroman (Lorient). Le chiffre d'affaires du port de pêche a progressé de 2,4 % en 2016. Le tonnage global est en progression de 368 tonnes. 📰 *Ouest-France, 30 janvier 2017.*

Mane-lyraz (Quéven). Filiale bretonne du groupe Mane, leader national des arômes et parfums, l'établissement de Quéven conçoit et produit des extraits aromatiques destinés à l'agroalimentaire. En 10 ans, ses effectifs ont doublé et atteignent aujourd'hui 100 salariés. 📰 *Le Télégramme, 12 avril 2017.*

Fumaisons (Île de Groix). Après plusieurs mois de travaux, les fumaisons de l'île de Groix viennent d'ouvrir leurs portes à Port-Tudy. 2 salariés ont été recrutés pour l'instant. 📰 *Ouest-France 14 juillet 2017.*

Groix & Nature (Groix). La conserverie artisanale a obtenu une subvention de soutien de 431 000 € de la part de la Région pour accompagner le développement de son activité. Elle contribuera notamment à l'acquisition d'une sertisseuse. L'entreprise emploie 12 salariés fin 2016. 📰 *Ouest-France, 20 mai 2018.*



Nouvelles Pêcheries armoricaines (Lorient). L'entreprise de mareyage du port de pêche de Lorient a été reprise par un groupe suisse Ultra Marine Food. L'établissement employait 7 salariés fin 2016. 📰 *Ouest-France*, 15 juin 2018

Cinq degrés Ouest (Lorient). Depuis le mois de juillet dernier, l'entreprise issue de Riec-sur-Bélon s'est installée dans de nouveaux locaux à Keroman. Elle est spécialisée dans la préparation de chair crue de produits de la mer sous vide grâce à un procédé à haute pression. Son chiffre d'affaires est de 9,8 millions d'euros dont 55 % à l'export. 📰 *Le Télégramme*, 7 septembre 2018.

Apak (Lorient). L'armateur de Keroman (6 bateaux) vient de signer un partenariat avec le groupe Hénaff afin de lancer de nouveaux produits en commun. En plus de ce « co-branding », Hénaff fabriquera dans ses ateliers d'appertisation les rillettes de la mer élaborées par l'Apak. 📰 *Le Télégramme*, 28 novembre 2018.

Algolesko (Moëlan). Les projets portés par Algolesko (élevage d'algues brunes sur cordes en eaux profondes) et Bamejiot (huitres, moules et coquillages) ont été validés par la cour administrative d'appel de Nantes. Ils concernent 197 ha au large de Moëlan. L'autorisation accordée en 2014 par le Préfet avait été annulée en 2017 par le tribunal administratif de Rennes. 📰 *Ouest-France*, 21 décembre 2018.

Marine Harvest (Lorient). Le Réseau Le Saint s'apprête à acquérir l'usine Marine Harvest Lorient de 2000 m², qui emploie 51 salariés et réalise un chiffre d'affaires de plus de 30 M€ en 2018. Elle souhaite développer son activité « Marée » (100 M€ de CA, dont 38 M€ pour Top Atlantique à Lorient). 📰 *Journal des entreprises*, 3 janvier 2019.

Abysse Ingredients (Caudan). La société spécialisée dans la valorisation des coproduits marins a réussi une levée de fonds de 1,5 millions d'euros. Le chiffre d'affaires devrait passer de 2 à 5 M€ d'ici 2022. 📰 *Ouest-France*, 14 janvier 2019

Top Atlantique (Lorient). L'entreprise, via le réseau Le Saint, va construire une nouvelle plateforme logistique de 2 000 m² d'ici 2020, sur l'Halioparc, rue Batelière. Le magasin actuel au port de Keroman sera également développé en parallèle. L'investissement immobilier est de l'ordre de 4 M€. Top Atlantique emploie une cinquantaine de personnes à Lorient et réalise 38 M€ de chiffre d'affaires. 📰 *Le Télégramme*, 11 mars 2019.

Les Viviers de Loctudy (Lorient). Installés jusqu'ici sur le site de l'ancienne glacière, l'entreprise vient de mettre en service son nouvel atelier de 1 000 m² supplémentaires à Keroman. Le coût de l'investissement est de 2 M€. Elle espère ainsi doubler sa production et se diversifier dans le coquillage. 📰 *Le Télégramme*, 7 mai 2019.

Sogelmer (Lorient). L'entreprise de mareyage a déménagé dans un bâtiment entièrement rénové de 1 700 m² sur 2 étages à Keroman. Le coût de l'investissement est de 1,5 M€, achat du bâtiment et rénovation compris. Elle emploie 15 salariés. 📰 *Ouest-France*, 26 juin 2019.

STEF (Brandérion). La STEF a quitté Keroman pour des locaux neufs à Brandérion. Ce nouveau site représente un investissement de 5,4 millions d'euros. Il accueille 85 collaborateurs. 📰 *Ouest France*, 21 février 2021.

Skinpack Océan (Lorient). La société a développé des barquettes pour la conservation du poisson frais sur une longue durée (douze jours au lieu de trois). Le mareyeur gérant de Skinpack océan a investi 145 000 euros dans une nouvelle ligne de production. Cet investissement est soutenu à 50 % par la Région Bretagne et les fonds européens. 📰 *Ouest France*, 10 mars 2021.

Groix et Nature (Groix). La conserverie basée sur l'île de Groix a réalisé un chiffre d'affaires de 4,7 millions d'euros en 2020. L'entreprise compte une trentaine de collaborateurs. Elle s'approvisionne auprès de producteurs insulaires pour les moules et les ormeaux et travaille avec le port de pêche de Lorient pour les sardines et les homards. 📰 *Les Échos*, 16 mars 2021.

SEM Lorient Keroman (Lorient). Engagée dans un consortium franco-omanais, la SEM Lorient Keroman a été retenue pour concevoir et gérer le futur port de pêche de Duqm à Oman. 📰 *Le Télégramme*, 23 mars 2021.

IDmer (Lorient). Le centre d'innovation technique reçoit le soutien de FranceAgrimer et Lorient Agglomération pour son projet de valorisation des têtes de lotte. 📰 *Le télégramme* 6 avril 2022.

Bruneel (Lorient / Caudan). Déjà installée sur le port de Lorient, la société Bruneel vient d'acquérir un terrain de 14 000 m² sur Caudan (Kergousel) pour étendre ses activités. 5,5 millions d'euros sont prévus pour la construction de nouveaux bâtiments qui accueilleront 25 nouveaux collaborateurs. 📰 *Ouest France* 7 avril 2022.

Jaffray (Lorient). L'entreprises de mareyage change de dirigeant. Éric Guivarch prend la suite de Thierry Rousseau. Filiale du groupe Le Graet, Jaffray compte 35 salariés et réalise un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros. 📰 *La lettre économique* 27 avril 2022.

Usine de kervellerin (Cléguer). L'entreprise, spécialisée dans la fabrication de poudre à base de coquilles d'huître, emploie 10 salariés pour un chiffre d'affaires 4,5 millions d'euros. Elle diversifie actuellement ses débouchés vers la santé, la cosmétique et même la construction, tout en renforçant ses sources d'approvisionnement de matières première dans une logique de circuits courts. 📰 *Le journal des entreprises* 16 mai 2022.

Delanchy (Guidel). Spécialiste du transport de marchandises sous température dirigée, la société Delanchy basée à Guidel, dispose de 41 sites, majoritairement en France, mais également en Italie et en Espagne. Elle a racheté en avril le breton Les Transports Guiffant et vient d'acquérir le suisse BJG Team 24 . Elle a également développé une nouvelle plateforme logistique à proximité de Rungis. Le groupe emploie 3200 salariés. 📰 *Les Échos* 23 juin 2022.

Cité Marine (Kervignac). Propriété du groupe japonais Nissui, Cité Marine qui produit des poissons panés, de recettes élaborées à base de légumes et des plats végétariens, vient de racheter Keranna Production à Plumelin, jusque-là propriété d'Agromousquetaires du groupe Intermarché. Ce rachat permet à Cité Marine de renforcer ces capacités de production. 📰 *Les Échos* 4 juillet 2022.

Viviers du Moulin (Ploemeur). À la suite du rachat des Viviers de Beg Er Vir, Éric Perez a créé un lieu direct le bistrot des Viviers du Moulin. Les produits tout droit sorti des viviers sont cuisinés et proposé aux clients à prix abordable. Ce nouveau concept vient en complément des activités déjà portées par le propriétaire : le restaurant le Moulin Vert à Lomener et le bar-boulangerie Le Container à Quéven. 📰 *Ouest-France* 20 juillet 2022.

AudÉLOR
DÉVELOPPEUR DE TERRITOIRE

12 avenue de la Perrière

56324 Lorient cedex

02 97 12 06 40

www.audelor.com



Pour télécharger
les communications
d'AudéLor : www.audelor.com

