POUR EN SAVOIR plus

www.adepale.org (Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés)
www.poleaquimer.com (Aquimer, pôle de compétitivité des produits aquatiques)
www.comite-peches.fr (Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins)
www.franceagrimer.fr (FranceAgriMer)
www.aquaculturedenosregions.com (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture)
www.cnc-france.com (Comité National de la Conchyliculture)
www.pavillonfrance.com (Marque nationale des produits de la pêche fraîche)
www.lovesurimi.com

www.franceagroalimentaire.com

by sopexa

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

www.alimentation.gouv.fr

Photos non contractuelles. Le papier est issu de forêts gérés durablement sur le territoire français grâce au Programme Européen des Forêts Certifiées
Conception et réalisation : Agence Heidi - Crédits photos : Thinkstock - Photothèque Sopexa

Bon *appétit*

Les produits de la mer français

France
BON APPÉTIT

by sopexa

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

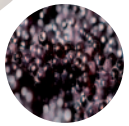
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Produits de la mer français :

La qualité et la diversité sur un plateau

De la Mer du Nord à la Mer Méditerranée, la façade maritime de la France s'étend sur plus de 5 500 kilomètres. Compte tenu de cette large ouverture sur l'océan et la mer, l'aquaculture et la pêche sont depuis toujours une activité essentielle en France. Grâce à son industrie de transformation dynamique et créative, la France s'est aussi fait une spécialité de la transformation de poissons et autres produits aquatiques venant du monde entier (fumage, cuisson, transformation...).

Ces produits, élaborés selon des recettes traditionnelles et des règles d'hygiène irréprochables, à partir de matières premières sélectionnées avec exigence, sont adaptés à chaque occasion : du repas de fête au déjeuner pris sur le pouce, de l'apéritif au plat principal.
Un bon moyen d'allier équilibre alimentaire et gastronomie au quotidien !



Panorama des produits :

Anchois, anguille, bar, baudroie, calmar, cardine, carpe, chinchard, coquille Saint-Jacques, crevette, dorade royale, esturgeon, gardon, grondin, hareng, homard, huître creuse, huître plate, langouste, langoustine, lieu noir, maquereau, merlu, moule, poulpe, rouget-barbet, saint-pierre, saumon, sardine, seiche, silure, sole, tanche, thon, tourteau, truite, turbot... ● Poissons vivants, frais, congelés ● Filets et chairs de poissons ● Poissons séchés, salés, fumés ● Crustacés, mollusques, vivants et frais ● Préparations et conserves de poissons, caviar ● Préparations et conserves de crustacés, de mollusques...

Les produits de la mer en quelques chiffres

2ème rang européen
pour l'aquaculture

700 000 tonnes
produites chaque année
- 44% de pêche fraîche
- 22% de pêche congelée
- 27% de conchyliculture
- 7% de pisciculture

7 250 navires, **22 500** marins et **1 Md€** de chiffre d'affaires pour la pêche maritime

3 500 entreprises aquacoles

300 entreprises de transformation, **15 600** employés et **3,6 Md€** de chiffre d'affaires

Pour une pêche durable

La politique des pêches, fixée au niveau européen, prend en compte les préoccupations relatives à la durabilité de l'activité de pêche et d'aquaculture. Dans ce cadre, sont mises en œuvre des opérations qui permettent la bonne gestion des captures, la garantie de fraîcheur des produits, la coopération avec les scientifiques, la sécurité des équipages, la gestion des déchets. Au niveau national, la France a initié la création d'un écolabel public, faisant suite à la volonté de la filière de créer un écolabel facilement reconnaissable par les consommateurs.

Les conserves

95 % des ménages français consomment des conserves de poisson. Cet important marché, dominé par le thon, la sardine et le maquereau, permet de varier les plaisirs tout au long de l'année, d'autant que les recettes et présentations sont toujours plus diversifiées.

Les terrines, rillettes et traiteurs de la mer

Ce secteur très dynamique est à la pointe de l'innovation : grâce à la grande simplicité d'utilisation de ces produits, préparer des cocktails, apéritifs ou des entrées à base de saumon, crevettes ou coquilles Saint-Jacques est aujourd'hui un jeu d'enfant !

Les bâtonnets de surimi

La France est le premier producteur de surimi en Europe.
Chaque année, plus de 60 000 tonnes de bâtonnets classiques ou autres spécialités à base de surimi sont dégustés en France.

Produits de la mer français :

Un océan de saveurs

Les surgelés

La gamme de produits surgelés recouvre l'ensemble de l'offre française : des poissons, crustacés et coquillages nature aux plats cuisinés, en passant par les gratins et les poissons grillés. Le saumon gagne du terrain, et l'offre s'élargit aux cuisines venues d'ailleurs.

Signes officiels de l'origine et de la qualité

Les pêcheurs et aquaculteurs français livrent chaque matin des produits frais d'une qualité exceptionnelle, dont certains sont identifiés par les célèbres AOP (moules de Bouchot...), IGP (anchois de Collioure...), Aquaculture Biologique (bar, daurade, truite, crevette…) ou Label Rouge pour une quinzaine de produits (huîtres, noix de Saint-Jacques, crevettes, soupe de poisson…). Ces produits sont, entre autres, utilisés dans les meilleurs restaurants du monde.

Le savoir-faire français

La majorité des produits de la mer transformés et commercialisés en France sont fabriqués dans l'une de nos 305 usines françaises (85 % pour le surimi, 90 % pour le saumon fumé). L'industrie du poisson possède un véritable savoir-faire et représente un réel poids économique et social.