



Les métiers de la mer et de l'aquaculture

Dossier «Points de repères et ressources documentaires»
à destination du public lycéen du Café de l'Agriculture
Dimanche 7 mars

AU « CAFÉ DE L'AGRICULTURE »
des échanges et des rencontres
pour mieux connaître la diversité des emplois
et des carrières offertes
par un monde rural en pleine évolution.



STAND 14 HALL 3 Allée K

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, 28 février - 7 mars 2004, PARIS - Porte de Versailles

Avec

Matin

« Les métiers en aval de la filière pêche »

Pierre Commere, secrétaire général pour les produits de la mer au sein de l'Association des Entreprises de Produits Elaborés (Adepale)

Jean-Pierre Jessel, président de la Fédération des Poissonniers de France

Vincent Coitanéa, directeur du Centre de Formation aux Produits de la Mer

Après-Midi

« Pêche et Aquaculture : Quelle synergie entre les acteurs professionnels en faveur de la qualité des produits ? »

Philippe Deru, marin-pêcheur, membre de l'Association Cap 2000 regroupant des pêcheurs, des conchyliculteurs et des agriculteurs

Daniel Roux, directeur qualité à la Section Régionale conchylicole Poitou-Charentes Marennes-Oléron

Philippe Fontaine, Ferme Marine d'Abert Wrac'h

Points de repères sur la pêche et l'Aquaculture

Le secteur des pêches maritimes et de l'aquaculture est essentiel dans la vie et l'alimentation des français. Depuis maintenant vingt ans, la politique française des pêches maritimes et de l'aquaculture s'inscrit dans le cadre européen de la politique commune des pêches. La communautarisation des eaux, l'ouverture des marchés constituent pour les pêcheurs et les aquaculteurs français des acquis majeurs qui ont permis de maintenir et de développer des secteurs économiques, essentiels pour l'animation du tissu économique et social des régions littorales. La politique des pêches, repose sur quatre grands piliers : la gestion des ressources halieutiques, la politique structurelle, l'organisation commune des marchés et les accords internationaux. Elle est mise en oeuvre par le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales avec l'appui des services déconcentrés de l'agriculture et de la forêt et des affaires maritimes (Directions régionales, départementales, et les CROSS, centres régionaux opérationnels de surveillance et de sauvetage).

Dans le monde La production mondiale de produits de la Mer était en 1998t de **117** millions de tonnes par an, dont 30% proviennent de cultures marines.

La production mondiale de poisson a plus que quadruplé de 1959 à 1989, passant de **20 millions** à **86 millions** de tonnes. Entre 1992 et 1995, elle s'est encore accrue de **12 millions** de tonnes. Le poisson est devenu la principale source de protéines animales, égalant le total des productions de bétail et de volaille.

Même si la pêche a encore de beaux jours devant elle, cette croissance ne pourra pas se poursuivre très longtemps, car elle risque d'épuiser les ressources des océans. Des réglementations internationales et européennes se mettent en place pour réglementer les captures et garantir le renouvellement des espèces.

Par contre l'aquaculture, traditionnellement importante dans la conchyliculture (production d'huîtres, de moules et de coquillages), n'en est encore qu'à ses débuts, même si elle a obtenu déjà de beaux résultats dans des domaines comme le saumon ou la crevette. Depuis 1990 elle augmente de dix pour cent par an.

En France. En France, la production de produits de la mer était en 2001 de **750 000 tonnes**, dont **589 000 tonnes** pour la pêche et **161 000 tonnes** pour les cultures marines, dont **156 000** pour la conchyliculture et **5000** pour le poisson. La valeur de cette production s'élève à environ **9,6 milliards** de Francs. Ces chiffres la placent au vingt-et-unième rang mondial, et au troisième rang européen, à

égalité avec la Grande Bretagne et derrière le Danemark et l'Espagne. Les trois quarts de la production française sont concentrés dans trois régions : la Bretagne (42%), le Nord-Picardie (16%) et les Pays de la Loire (13%).

La pêche française emploie en métropole environ **20600** personnes, mais elle génère plus de **60.000** emplois induits et environ **40 000** emplois indirects dans la mesure où la pêche est le ciment des communautés urbaines du littoral. En 1999, elle mettait en œuvre **5900** navires, dont **153** navires industriels, quand l'Espagne en comptait **18 000** et le Royaume-Uni **10 000**. Les DOM quant à eux représentaient **2500** navires.

La conchyliculture assure **19000** emplois dont **9500** à temps plein dans **3500** entreprises, le plus souvent familiales. Par contre l'aquaculture nouvelle (production de poissons) est encore peu développée. En 2001, elle a produit **5000** tonnes de poisson de mer (bar, daurade, turbot), mais elle est plus développée en eau douce : **57 500** tonnes, dont **45 000** tonnes de truites.

Pourtant la France est grosse consommatrice de poissons, au troisième rang européen derrière l'Espagne et le Portugal, avec **26,5** kg par an et par habitant. Cette consommation est en croissance rapide : elle a doublé au cours des vingt dernières années, sous les effets conjugués d'une bonne image diététique et d'une distribution efficace

assurée de plus en plus par les grandes surfaces, tant en produits frais qu'en surgelés ou en plats cuisinés. Ce qui conduit la France à importer trois fois plus de produits de la mer qu'elle n'en exporte, causant ainsi à la balance commerciale un déficit de **13,3** milliards de Francs en 2001, dont la moitié pour le saumon, les crevettes, le thon et le cabillaud.

Point de repères sur les activités de la pêche et l'aquaculture

Pêche : Le métier de pêcheur demande de bonnes qualités humaines. La vie à bord, au cours d'une marée, ne permet pas toujours plus de cinq heures de repos par jour. Toute personne embarquée, surtout sur les petits bateaux, doit savoir utiliser et entretenir le matériel de pêche, faire fonctionner les machines et les instruments, remonter, éviscérer et stocker le poisson.

Le patron de pêche, appelé capitaine de pêche sur les plus gros bateaux, est responsable de l'équipage, du navire et du produit de la pêche. Il décide de la route à suivre et surveille toutes les manoeuvres. Il doit donc avoir des qualités de management, de décision, et de solides connaissances dans tous les domaines. Le second le relaie aux commandes et répartit le travail entre les matelots. Le mécanicien, sur les plus gros bateaux, veille au bon fonctionnement des différentes machines, mais peut participer aussi au travail du poisson.

Le matelot participe à tous les travaux de pêche, à la préparation du poisson, à l'entretien du navire et des équipements. Il travaille par quarts, sauf pendant la remontée du poisson.

En France, la plupart des 16550 marins-pêcheurs sont rémunérés à la part, c'est à dire au pourcentage de la vente nette de la pêche du navire. A titre d'indication la valeur moyenne pour la flottille artisanale lorientaise était en 1997 de 136 000 Francs. En outre les marins-pêcheurs bénéficient d'un salaire minimum garanti.

Malgré les efforts entrepris, on enregistre actuellement un manque de marins-pêcheurs qualifiés qu'on évalue à environ 900 emplois vacants. Or il ne sort actuellement des écoles avec un CAP ou un BEP que 200 jeunes, dont 20% choisissent un emploi à terre dès leur diplôme obtenu. On peut donc inciter les jeunes à s'orienter dans cette voie et à suivre la formation appropriée. Basée sur des cursus alternant des cours théoriques et pratiques à terre avec des stages en mer, la formation est spécifique et obligatoire pour autoriser l'accès à la profession.

Aquaculture : Le terme d'aquaculture recouvre aussi bien la production de coquillages que celle de crustacés, de poissons ou d'algues. La première, appelée conchyliculture, de loin la plus développée en France, est en général le fait d'entreprises artisanales, exerçant une activité traditionnelle mettant en jeu un savoir-faire datant le plus souvent du siècle dernier. Elle doit cependant faire face à la modernisation des techniques. Notre pays comprend six bassins conchylicoles. Ce sont, par

ordre d'importance décroissante : Marennes-Oléron, Normandie, Ile de Ré, Bretagne, Arcachon et Méditerranée.

La seconde concerne notamment l'élevage semi-intensif des grosses crevettes, en Méditerranée ou dans les départements d'outre-mer.

Enfin, la production de poisson ressemble plus à l'agriculture qu'à la pêche. Les fermes marines, où on élève les poissons de mer, sont fondées sur des principes proches des fermes d'élevage agricole. Elles s'appuient en général sur les résultats d'études scientifiques relatives à la croissance et à l'amélioration des espèces existantes. Enfin, comme l'élevage agricole intensif, elles rencontrent des problèmes liés à l'environnement et aux utilisations multiples du domaine littoral. Le climat de France n'étant pas assez froid, l'élevage du saumon n'a pas donné jusqu'à présent de bons résultats. Par contre celui du bar, de la dorade ou du turbot semble plus prometteur : d'ores et déjà plus de la moitié de ces poissons consommés en France provient d'élevages marins.

Autres métiers : Dopée par l'innovation, la consommation des produits de la mer connaît une croissance régulière, les produits cuisinés et surgelés remplaçant de plus en plus les conserves traditionnelles. Sur un total de plus de **800 000** tonnes, les produits transformés en occupent un bon tiers.

Pourtant la consommation française s'élève à deux fois la production, ce qui montre qu'il y a là de grandes possibilités de développement tant pour la pêche que pour les activités qui en découlent. Ces nouvelles pratiques ont conduit à réorganiser les métiers liés à la pêche, et à mettre en place des formations appropriées.

La commercialisation. Les formations dans le secteur de la commercialisation des produits de la mer permettent d'occuper différents emplois : employés de poissonnerie, chefs de rayon, technico-commerciaux dans des entreprises d'expédition et de négoce, mareyeurs, etc... Ces formations peuvent être de niveau secondaire (CAP poissonnier, BEP produits de la mer, baccalauréat professionnel cultures marines), supérieur court (BTS produits de la mer) ou supérieur long (DTA, licence professionnelle Bac+3). La liste des principaux établissements qui les dispensent figure en annexe.

La transformation. Dans la transformation, la connaissance des produits de la mer compte moins que celle de l'agroalimentaire en général. Les techniciens et les ingénieurs de ce domaine sont recherchés. Leurs formations sont celles de l'ensemble de la profession. On peut acquérir dans l'enseignement supérieur court des diplômes tels que le BTS en analyses biologiques, le BTS en biotechnologies, le BTS en qualité dans les industries alimentaires, le DUT en biologie avec

l'option industries alimentaires, le DUT en génie chimique option bio-industrie.

En enseignement supérieur long, on trouve un DESS de gestion des industries alimentaires à l'Université de Dijon. En outre, toutes les formations délivrées par les écoles d'agriculture comportent des options agroalimentaires applicables aux industries de transformation des produits de la mer (voir annexe).

La recherche. Le développement des activités liées à la pêche oblige la collectivité à prévoir l'exploitation rationnelle et la protection des réserves, et donc de bien comprendre les conditions de la vie en mer. La biologie marine se trouve ainsi au carrefour des connaissances scientifiques, des intérêts économiques et des usages des consommateurs. Les programmes de recherche sont poursuivis dans un certain nombre d'organismes tels que le CNRS (Centre national de la recherche scientifique) et l'IFREMER (Institut français de recherche pour l'exploitation des mers). Les étudiants peuvent y participer en université en préparant un DESS ou un DEA, puis éventuellement une thèse de doctorat. Les établissements d'enseignement supérieur où ces formations sont délivrées se trouvent en annexe. Le nombre des chercheurs en océanographie s'élève en France à 800, dont la moitié à l'IFREMER et le reste en université ou au CNRS. On en trouve aussi

à l'IRD, le SHOM, le CNES, Météo France et à l'Institut polaire.

Sources de ces données : Institut Français de la Mer

Principales ressources sur les métiers et les formations

Institut Français de la Mer

Les rubriques « Métiers » du site de l'Institut Français de la Mer proposent les dernières tendances sur les perspectives d'emplois dans ces secteurs mais aussi un guide très complet de l'offre de formations en France avec les établissements concernés et leurs contacts précis..

43 Rue Monceau. 75 008 Paris. Tél : 01 53 89 52 08. <http://ifm.free.fr/htmlpages/index1.htm>

L'Office National Interprofessionnel des Produits de la Mer et de l'Aquaculture

L'Ofimer propose notamment les dernières tendances professionnelles et économiques mais aussi des rubriques consacrées aux consommateurs pour une meilleure connaissance des produits de la mer.

76/78 Rue de Reuilly. 75 012 Paris. Tél : 01 53 33 47 00. www.ofimer.fr

L'Association pour la Promotion des Métiers de la Mer

L'APMM a réalisé un « Guide des métiers de la mer » très complet, auquel de nombreux acteurs se réfèrent, sur une grande diversité de métiers maritimes : du pêcheur à l'architecte naval en passant par le biologiste, l'accastilleur ou encore le chef mécanicien...

13 Rue de Breil. 35 063 Rennes Cedex. Tél : 02 99 32 58 80. www.metiersdelamer.com/

L'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer

L'Ifremer propose une présentation très fournie des métiers de la mer et de la recherche océanographique avec des repères sur les formations dans les lycées, universités, grandes écoles...

155 Rue Jean-Jacques Rousseau. 92 138 Issy les Moulineaux Cedex. Tél : 01 46 48 21 00 www.ifremer.fr

Institut National des Sciences et Techniques de la Mer

L'Intechmer, très bien référencé par les acteurs de la mer, propose un large panorama de formations aux métiers de la mer et dispose d'une rubrique « Offres d'emplois » dans les secteurs maritimes.

Digne de Collignon BP 324. 50 103 Cherbourg Cedex. Tél : 02 33 88 73 33.

www.intechmer.cnam.fr

Cap Création Pêche

La mission de cet organisme est de favoriser la création d'entreprises et l'attractivité de la pêche et de l'aquaculture. Son site propose des rubriques métiers et formations ainsi qu'un centre de documentation en ligne

www.capcreation-peche.com

EDUCAGRI

Sur ce portail de l'enseignement agricole, sont rassemblées les adresses utiles des réseaux de formation et des partenaires, ainsi que de nombreuses ressources éducatives et informations pratiques. A noter, la présentation du « Réseau Aquacole » de l'enseignement agricole. Un réseau qui informe et favorise les échanges entre enseignants, milieu professionnel, secteur associatif et institutionnel.

www.educagri.fr

L'Office national d'information sur les enseignements et les professions (Onisep) :

Cet établissement public fournit une foule d'informations sur les études et les métiers. Il dispose d'une délégation par académie et diffuse gratuitement ses documentations via les Centres d'Information et d'orientation des établissements scolaires. L'Onisep a notamment édité une série de brochures sur les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire (Collections Avenirs, Parcours et Cahiers). Ainsi des fiches très complètes concernent les métiers de la mer précis tels que :

Marin au long cours et Marin pêcheur ; Architecte naval ; Docker ; Cuisinier naviguant ; Motoriste de pêche ; Conchyliculteur ; Ingénieur de construction navale ou encore Patron de pêche...

www.onisep.fr

L'Association nationale Emploi Formation en agriculture (Anefa), a été créée par les partenaires sociaux de l'agriculture pour favoriser le développement des emplois salariés, valoriser les métiers agricoles et aider à l'orientation des jeunes. Elle dispose d'antennes départementales et régionales.

4, rue Saint-Quentin, 75010 Paris. Tél : 01 46 07 58 22. www.anefa.org

L'Association pour la Promotion de l'Enseignement et de la Formation Agricoles Publics (Aprefa) :

Pour connaître les formations dispensées par l'enseignement agricole public, mais aussi pour contribuer à réfléchir aux évolutions de cette formation. L'Aprefa publie de nombreuses documentations techniques et pédagogiques.

1 ter avenue de Lowendal, 75 700 Paris SP 07.
Tél : 01 49 55 52 04. www.educagri.fr

L'Association Pour l'Emploi des Cadres, Ingénieurs et Techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire (Apecita) : une structure qui se consacre notamment à la formation continue et professionnelle, pour que de jeunes adultes

puissent se réorienter, se perfectionner ou se
spécialiser. www.apecita.com