



Chiffres clés de la consommation de poissons en France

Rillettes de carpe—Concours Général Agricole -En test expérimental

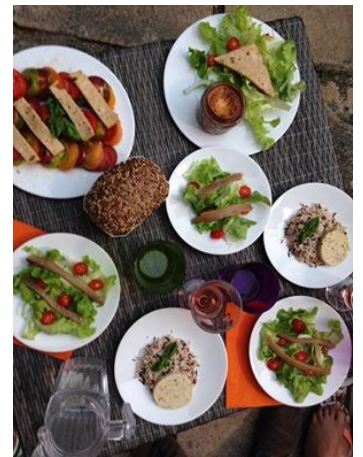
L'aquaculture (élevage de poissons) est en forte profession en tonnage et dans les assiettes des consommateurs français à contrario du poisson de mer. Toutefois, aujourd'hui, la France importe 90% des produits issus d'aquaculture (Panga, Tilapia, par exemple). L'aquaculture existe, pourtant, en France comme par exemple l'élevage de poissons d'eaux douces comme la truite et ...la carpe

1– la consommation de poissons en France

Extrait de « [Données et bilans de France Agri Mer, consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2016](#) »

En 2015, un habitant consommait 33,4 kg de poisson par an (poids vifs) contre 28,7 kg /habitant et par an en 1988. (page 9)

« Les volumes de produits aquatiques achetés par le ménage français pour leur consommation à domicile ont atteint 644 milliers de tonnes en 2016 soit une baisse de 1,7% par rapport à 2015 et un recul de 10% en 6 ans. [...] Sur le long terme, seuls les produits traiteurs [dont les tartinables] affichent un dynamisme en volume (+10% en 6 ans) » (page 13)



2- La consommation de la carpe

Extrait de « [Statistiques des pêches et de l'aquaculture de la FAO](#) » page 52

La carpe est le poisson le plus consommée au monde avec plus de 29 millions de tonnes par an (3 millions pour le saumon et la truite)

En France, c'est 3500 tonnes de carpes produites dont 22% pour les ateliers de transformation.

En France, la région où l'on consomme le plus de carpe est le Sundgau (68) avec plus de 1000 tonnes par an.



3– Evolution de la poissonnerie

Extrait de « [Etude de la poissonnerie de détail en France](#) », novembre 2017

« Le chiffre d'affaires consommateurs total (1,060 milliards d'euros) s'est stabilisé ces dernières années sur un marché en légère croissance ». page 3

Ce même rapport met en avant les facteurs de succès pour la poissonnerie dont celui de proposer

- « des « produits variés et pratiques, élaborés (plats cuisinés), produit-service (prêt à consommer type fish and chips, pré-emballés en LS [libre service], surgelé, épicerie)
- -Qualité de la matière première (fraicheur, origine, labels pour de l'élevage,...), des préparations ((fait maison,...) » page 5

Les rillettes de carpe réalisées en France avec du poisson élevé en France correspondent à ces deux critères.

4– La carpe, source d'innovation

Depuis deux ans, le magazine professionnel [PdM](#) (Produits de la Mer) s'est associé avec le *Centre Culinaire Contemporain* de Rennes, temple de l'innovation par les usages, pour célébrer l'innovation dans la filière des produits de la mer. Parmi les 110 nouveautés lancées entre le 30 avril 2016 et le 1er mai 2017 par les acteurs de la filière, PdM et le CCC ont sélectionné 4 produits innovants dans 5 catégories – frais, traiteur saurisserie, épicerie, surgelés, concepts & restauration – qui ont été soumis au vote de plus de 12 000 professionnels de la filière pour devenir les Coups de cœur de l'innovation. **Le vendredi 22 septembre 2017**, en clôture des Assises, **les noms des vainqueurs ont été révélés** et les innovations présentées.

Le médaillon de carpe du Fumet des Dombes, Saint André de Corcy (01) a remporté le premier prix dans la catégorie Frais. (photo ci-jointe)

