

## Conserves de poisson. Un produit anti-crise

Qui n'a pas dans son placard des petites boîtes de sardines ou de thon ? Neuf ménages sur dix achètent des conserves de poisson, selon la Fiac (Fédération des Industries d'Aliments Conservés).

De 2009 à 2013, les ventes ont augmenté de 5 %. 120.770 tonnes de conserves de poisson ont été achetées en 2013, à un prix moyen de 8,70 euros le kilo, ce qui fait de ces conserves les protéines les moins chères du marché.

C'est un produit anti-crise, qui permet de manger du poisson à un prix abordable. « La majorité des produits contenus dans les conserves sont peu transformés », souligne Jean François Hug, président de la Fiac (et P-DG du groupe Chancerelle, basé à Douarnenez, 29).

Le secteur emploie directement 2.500 personnes, 10.000 pour la filière si l'on prend en compte les emplois à la pêche, l'emballage.

On compte 16 sites de production, quasiment tous implantés en Bretagne.

Au hit-parade des poissons les plus achetés, le thon arrive en tête (+ de 70.000 tonnes), suivi par le maquereau (près de 20.000 tonnes). La sardine (15.000 tonnes) séduit des fidèles - certains sont même « accros » aux crus millésimés - mais semble attirer une clientèle plus âgée que celle des autres conserves de poisson.

### Une charte de bonnes pratiques

L'histoire de la sardine en boîte a démarré il y a deux siècles à Nantes. « C'est une industrie de tradition, mais aussi d'innovation », explique Jean-François Hug.

L'innovation porte sur les recettes, sur l'emballage, l'ouverture facile.

Pour la première fois, 14 conserveurs français ont innové aussi en élaborant une charte de « bonnes pratiques », une réponse aux attentes des consommateurs, explique Jean-François Hug. Capitaine Cook, Saupiquet, Paul Paulet (marque Petit Navire), Chancerelle (marque Connétable), la Belle-Iloise, Gonidec, Jean-François Furic notamment ont signé cette charte.

Ils s'engagent à préserver la ressource, promouvoir une pêche durable, respecter l'environnement, contrôler la qualité des produits, assurer une sécurité sanitaire optimale, garantir une traçabilité rigoureuse, conserver les qualités nutritionnelles des poissons.

### L'engagement collectif des opérateurs français est valable pour leurs sites en France mais aussi pour leurs établissements à l'étranger.

C'est important car il faut savoir que près de la moitié des conserves vendues en France sont mises en boîte à l'étranger, en Afrique, dans l'océan Indien.

Source : <http://www.letelegramme.fr/economie/conserves-de-poisson-un-produit-anti-crise-01-07-2014-10237683.php> (01/07/2014)