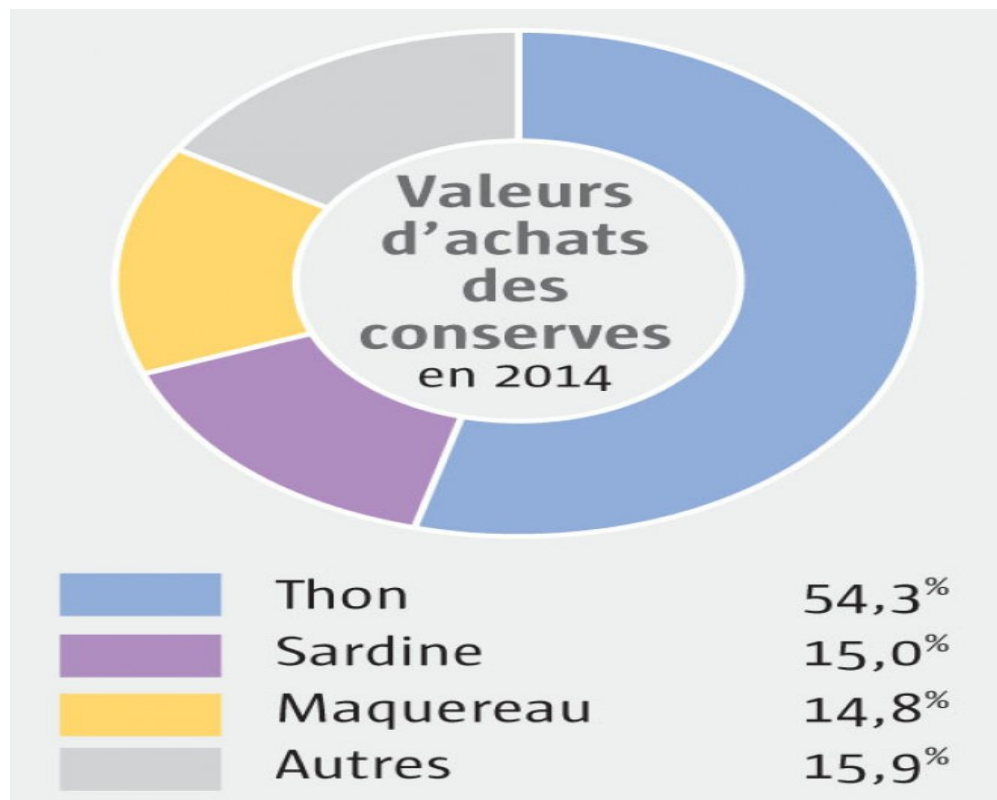


## Le tiers des poissons consommés en France est en conserve

Neuf Français sur dix en ont acheté en 2014. Au total, ils en ont consommé près de 120.000 tonnes, a expliqué, hier, à Paris Jean-François Hug, président de la FIAC Poissons (et P-DG du groupe Chancerelle, basé à Douarnenez).



Le thon reste en tête des ventes ; 315 millions de boîtes ont été fabriquées en France en 2014 ! Le marché, quasi-stable, reste, dit-il, « orienté correctement ».

De la pêche à la conserve, les conserveries françaises font travailler près de 10.000 personnes : 2.500 emplois directs, et 7.500 sur les bateaux, chez les fabricants de boîtes de métal, etc...

Le chiffre d'affaires de la filière s'élève à 850 millions d'euros en 2014. À noter : la production se concentre sur les côtes bretonnes jusqu'au nord de la Vendée. Le thon arrive en tête du hit-parade des conserves : 87 % des ménages en ont acheté pour un total de 71.000 tonnes, à un prix moyen de 7,90 euros le kilo.

Le maquereau prend la seconde place, avec un total de 18.700 tonnes. La sardine suit. En 2014, 53 % des ménages ont acheté les petites boîtes pour un total de 15.500 tonnes. Par ailleurs, 2.800 tonnes de tartinables ont été achetées par les consommateurs en 2014.

Tous les ans, les conserveurs innovent. Chez Chancerelle, on lance cette année la sardine aux 5 blés.

Mais en matière de conserves, « le consommateur reste relativement conservateur », constate Jean-François Hug. Ce qui se vend le plus ? Les classiques. La tendance actuelle : développer des produits simples, naturels.

« Mes concurrents ont fait cette année des sardines traditionnelles », sourit Jean-François Hug, spécialiste de la sardine à l'ancienne travaillée à la main depuis des décennies. Une boîte de thon ou de sardines se conserve au moins cinq ans.

Une grande question se pose : combien de temps peut-on garder une boîte ouverte au frigo ? 24 h ? 48 h ? C'est pour le savoir que les conserveurs ont lancé une enquête sur le sujet.

Dernier point qui tracasse : y a-t-il du mercure ou autres métaux lourds dans les conserves de poissons ? La filière met le paquet sur le contrôle et les analyses. « On garantit nos poissons. Dans ce qu'on commercialise, il n'y en a pas », assure le président du syndicat.

Source : <http://www.letelegramme.fr/economie/poisson-les-conserves-plebiscitees-09-07-2015-10698441.php>