

La filière des produits alimentaires élaborés

Les Rencontres SPM – Bretagne – argumentaire

L'archipel de Saint-Pierre et Miquelon a noué des liens historiques très forts avec la Normandie, la Bretagne et le Pays Basque à l'époque de la « Grande pêche » qui se focalisait sur la morue, des liens qui persistent encore aujourd'hui.

Rappelons qu'après la seconde guerre mondiale et jusqu'à la fin des années 1980, des centaines de milliers de tonnes étaient pêchées annuellement dans les eaux au large du Canada. A lui seul, l'archipel a pêché jusqu'à 25000 tonnes par an. Depuis l'effondrement de la grande pêche au début des années 1990, il a fallu près d'une génération à l'archipel pour de nouveau croire en son destin maritime. Aujourd'hui, la pêche n'est plus centrée sur la morue et d'autres espèces sont pêchées avec succès dans la zone économique exclusive de Saint-Pierre et Miquelon (ZEE).

En outre, l'Archipel dispose de quotas de pêche, bien au-delà de sa ZEE, dans le cadre de l'Organisation des Pêches de l'Atlantique Nord-Ouest (OPANO). Des potentiels existent toujours pour le développement de l'activité de pêche afin d'atteindre un meilleur taux de capture des espèces.

	Quotas 2019 (en tonnes)	Captures 2019 (2019)	Taux de capture
Eglefin	69	12	17%
Flétan noir	201	128	64%
Limande jaune	340	32	9%
Morue	933	176	19%
Raie	258	76	29%
Sébaste	426	234	55%

Le contexte actuel impose une exploitation raisonnée et durable du milieu naturel et de ses productions, une valorisation optimale de chacune d'entre elles, pour permettre le renforcement de la capacité de production et des ressources propres de l'Archipel.

La mise en marché des productions doit donc se faire au stade le plus avancé de leur valorisation, l'Archipel ne peut plus être uniquement un fournisseur de produits de base. La vision du territoire, qui est un véritable changement de paradigme sur l'archipel, est de devenir non seulement un fournisseur de matières premières mais aussi, et surtout, de réaliser la transformation sur place et exporter des produits à très forte valeur ajoutée.

Une importante étude des ressources halieutiques de l'Archipel est en cours. Elle donnera des indications précises pour orienter les projets.

Potentiel en matière de produits alimentaires élaborés

Les produits de la pêche

Certaines espèces pour lesquelles les volumes de pêche sont significatifs pourraient permettre le développement de nouvelles gammes de produits élaborés qui s'appuierait sur un marketing d'origine très différenciant.

C'est le cas par exemple des espèces suivantes :

- Crabe des neiges ;
- Concombre des mers ;
- Bulot ;
- Encornet ;
- Homards (voire entreprise homard SPM (<https://www.homardspm.com/>))
-

C'est également le cas pour des espèces qui ne sont pas, ou sont actuellement insuffisamment exploitées :

- Eglefin et d'autres espèces de poissons peu exploités sur SPM pour consommation directe, ou transformation en huile et farine de poissons (pour consommation des animaux d'élevage localement ou dans la région) ;
- Oursin vert ;
- Lompe ;
- Myxine (de la famille de la lamproie) ;
-

L'aquaculture et son potentiel

En matière d'aquaculture l'archipel bénéficie d'un environnement vierge de toute contamination.

Il existe des potentiels en matière de coquilles, de moules, elles sont aujourd'hui insuffisamment stabilisées et développées, pas du tout à la hauteur des possibilités qu'elles représentent.

Certaines espèces typiques d'Amérique du Nord pourraient être développées et permettre l'exportation et la transformation, là encore avec un marketing d'origine très différenciant. L'omble de fontaine présente certainement le plus fort potentiel.

Les nouvelles technologies de production hors-sol autorisent des développements qui n'étaient encore pas envisageables il y a encore une décennie. Par conséquent, il est tout à fait envisageable de développer l'aquaculture en circuit fermé en eau douce et eau de mer, en couplant la production animale et végétale.

L'exploitation des algues

Le CEVA, Centre d'Etude de de Valorisation des Algues de Pleubian dans les côtes d'Armor a réalisé une première étude de ressource qui a mis en avant plusieurs espèces en quantités exploitables, le Chondrus Crispus par exemple.

Ces ressources ne sont pas actuellement exploitées sur l'Archipel.

Une étude complémentaire est envisagée. Elle pourrait porter à la fois sur le potentiel de récolte, les méthodes à mettre en œuvre, et sur les possibilités d'algoculture.

L'expérience des voisins québécois dans ce domaine sera un atout important sur lequel nous pourrions nous appuyer.

Là encore on peut anticiper la possibilité de créer une gamme de produits élaborés très en ligne avec les attentes d'un nombre croissant de consommateurs, et très valorisante pour l'image de Saint-Pierre et Miquelon.

Les produits carnés

Les productions de l'archipel dans cette catégorie de produits représentent aujourd'hui un volume limité qui ne permet pas de développer des produits élaborés de manière significative.

Le développement de ce secteur est très encouragé par les aides à l'agriculture mises en place par les autorités. Les résultats de cette stratégie devraient arriver rapidement.

Il existe une production de canards gras depuis plus de vingt ans, et une transformation sur l'Archipel avec un excellent niveau qualitatif. Les produits sont très majoritairement commercialisés sur l'archipel.

Un développement est possible dans ce domaine, en lien avec le développement touristique fortement souhaité par la Collectivité Territoriale.

Il ne faut pas non plus écarter l'idée d'une commercialisation dans des circuits adaptés en métropole et également dans l'environnement Nord-Américain où l'image de qualité des produits français est un atout dont bénéficiera Saint-Pierre et Miquelon – La France en Amérique du Nord.

La plupart des produits agricoles locaux représentent une part très faible des besoins. Dans le cas des volailles et ovins/caprins, l'objectif pourrait être de doubler voire tripler la production. La stratégie sur ces filières reposerait à la fois sur un renforcement et une diversification des productions des structures existantes et sur l'installation de nouveaux exploitants, pour atteindre ces niveaux de production.

Les productions de viande bovine et porcine sont très faibles pour la première (activité estivale) et inexistante pour la seconde.

	Importations 2017 (en kg)	Production 2017 (en kg)	Taux de couverture	Commentaires
Volailles	110957	13080	12%	080 Poulets, faisans et canards Grand large, Ferme de l'Ouest et Volière des Iles
Ovins et caprin	20098	6050	30%	Ovins Ferme de l'Ouest : 330 de 18 kg ; Chevreaux Grand large : 10 de 11 kg6
Bovins	134589	3600	3%	12 broutards à 300 kg3
Porc	144268	0	0%	Pas de production recensée
Lapin ou lièvre	244	0	0%	Chasse uniquement
Autre viande	19077	10000	52%	Cerf de Virginie, autour de 400 animaux/an, hypothèse de 25 kg/animal10

La filière porcine a été pré-identifiée comme filière prometteuse pour l'archipel, notamment du fait que les entreprises de transformation plébiscitent cette viande. Un plan d'affaire type a été développé pour l'archipel. Il montre en première analyse qu'une exploitation conventionnelle mobilisant 0,5 équivalent temps plein, laissant ainsi du temps pour une activité agricole complémentaire, s'avèrerait rentable et permettrait de produire 40% des besoins en viande porcine.

Les productions végétales

Elles sont également peu développées actuellement en partie du fait du climat rude qui ne permet d'envisager une culture en plein champs que quelques mois dans l'année.

	Importations 2017 (en kg)	Production 2017 (en kg)	Taux de couverture	Commentaires
Tomates	57390	2175	4%	Floradecor : 1,5t de tomates classiques, 675 kg de tomates cocktail ²
Salades et endives	51094	1170	2%	Floradecor : 3900 salades à 300g/s
Racines comestibles	23397	1300	6%	Floradecor : 1,3t de carottes ¹
Pommes de terre	138173	313	0%	Floradecor : 313 kg (essai)

Cette situation pourrait évoluer en lien avec la volonté des autorités de développer ce secteur et de viser une meilleure couverture de la consommation en s'appuyant notamment sur de nouvelles méthodes de production hors-sol (hydroponie, aquaponie).

Ce développement concernera dans un premier temps principalement la consommation en frais pour laquelle les taux de couverture des besoins sont faibles.

Par ailleurs, il existe des perspectives de transformation, notamment dans la niche des produits transformés à base de petits fruits rouges et des baies typiques des zones subarctiques.

Les petits fruits rouges et les baies

Une activité de production de petits fruits typiques de climats froids :

- Canneberges,
- Amélanches,
- Argouses,
- Camérises,
- Plaquebières,
- Sureau...

Ce type d'activité permettrait la création d'une ligne de produits transformés, confitures, sirops, jus, tartinades, s'appuyant sur un marketing fort, axé sur l'image de Saint-Pierre et Miquelon, en synergie avec le développement touristique, tant en direction de la clientèle nord-américaine, que française et européenne

Ces végétaux sont très « tendance », notamment dans les filières bio et permaculture qui se développent très vite en métropole. De nombreux sites prestigieux et fers de lance du tourisme à la française, tels que le Château de Chambord, le château de Versailles, ont récemment lancé ce type de productions, selon le concept inspiré de la nature de « jardin forêt »

Marchés extérieurs potentiels

Pour certaines catégories de produits relevant de spécialités françaises reconnues (charcuterie, produits de volailles élaborés...), une exportation dans l'environnement Nord-Américain est envisageable après agrément délivré dans le cadre de la RSAC pour le Canada et de la FDA pour les USA.

En résumé

L'archipel a la volonté de renforcer son autonomie alimentaire dans les années à venir. Cela passera par la consolidation des quelques entreprises actuelles et la création de nouvelles entreprises. Le marché intérieur est certes petit mais suffisant pour envisager le développement d'entreprises agricoles pérennes, associant la production animale et végétale.

Plus généralement, il faut aussi envisager le développement de la production primaire sur l'archipel avec le développement touristique dans la région (ferrys) et avec le marché nord-américain, situé à moins de deux heures en bateau ou en avion, et le marché Européen qui est de très loin le premier marché mondial en termes d'importations de produits aquatiques ; la France métropolitaine à elle seule est le sixième importateur mondial avec un marché intérieur de plus de 2 millions de tonnes.

La Collectivité Territoriale accompagnera techniquement et financièrement les porteurs de projets (diverses aides possibles).

En conclusion, l'archipel possède beaucoup d'atouts : du foncier disponible, des aides pour investir, un environnement nord-américain très proche, une « double » culture, un environnement dynamique en ce qui concerne les produits aquatiques.