

Mardi 29 octobre Questure Assemblée nationale

Discours

Chers collègues parlementaires,
Chers amis partenaires du Club
Mesdames et Messieurs, chers amis,

C'est pour moi une grande satisfaction d'être parmi vous pour cette quatrième rencontre du club Mer & Océan.

Ce club, dont j'ai le plaisir de présider la commission « ressources halieutiques-industrie du poisson », a été lancé en mars dernier. Après seulement six mois d'activités, ce groupe de réflexion, consacrée aux enjeux maritimes, a reçu un très bon accueil auprès de mes collègues parlementaires. Les rencontres se sont multipliées ces derniers temps, à l'Assemblée nationale avec le Député Arnaud Leroy, sur la thématique du transport, dans le Var avec le député Philippe Vitel sur la question de la fiscalité du secteur de la grande plaisance, ou encore dans le Finistère où je me suis rendue au mois de juin visiter plusieurs conserveries de poisson, aux côtés de ma collègue Annick Le Loch, élue du Finistère.

Comme vous le voyez, ce club permet des échanges sur des sujets très différents : protection de la biodiversité lors du lancement, compétitivité du transport et des services maritimes, distorsions de concurrence avec l'Italie pour la grande plaisance et aujourd'hui nous nous retrouvons, nombreux, autour d'une dégustation de produits préparés à partir de conserves de produits de la mer, et provenant de nos conserveries. Je remercie particulièrement Eric Coisel, Chef de l'Association Eurotoque et du Restaurant

Prunier à Paris, venu mettre son talent au service de nos produits. L'association Eurotoque, fondée il y a une vingtaine d'années par Paul Bocuse, est présidée en France par Didier Péchard que je salue. Très investie en faveur de la protection des ressources marines, cette association réunit des chefs comme Eric Coisel, qui se battent pour la préservation des produits.

Je souhaite m'attarder quelques instants sur ce secteur et j'en profite pour saluer le tout nouveau président de la FIAC, Jean-François HUG également représentant de la marque Connétable. J'ai visité votre usine, Monsieur Hug et d'autres comme la compagnie Saupiquet ou l'établissement Petit Navire et moi qui suis de près toutes les questions liées à la pêche, j'ai été très intéressée de découvrir une industrie dont le savoir-faire a plus de 200 ans. Votre activité est directement liée à la question de la préservation des ressources et au coût des matières premières.

La gestion des ressources est une priorité pour les conserveurs, mais il faut bien avoir en tête qu'avec la croissance de la demande des marchés émergents, le prix du poisson s'inscrit à un niveau double de ce qu'il était il y a encore 2 ans, 2 ans 1/2. Dans le même temps, les prix payés par les consommateurs ne reflètent pas totalement cette augmentation puisqu'ils n'ont progressé que de quelques pourcents. On voit bien que dans cette situation on enregistre une perte de valorisation pour la filière, et il est impératif de trouver de nouveaux équilibres qui permettent à la fois de mettre les moyens sur les mesures de gestion correctes de la ressource, et une durabilité aussi de la filière avale.

C'est une vraie préoccupation et un sujet auquel, nous législateurs avons le devoir de réfléchir. Car, si la filière française fait travailler aujourd'hui plus de 10 000 personnes et fabrique près de 350 millions de boîtes de conserves de poissons, le secteur de la conserverie devra trouver ces nouveaux équilibres

pour que sa capacité de production et son niveau d'emploi s'inscrive dans la durée. J'attire votre attention sur le projet de loi consommation défendu par Benoît Hamon, dont l'un des rapporteurs est ma collègue du Finistère Annick Le Loch. Le vote en 1^{ère} lecture a ouvert une piste : la création d'une clause de renégociation faisant référence à un ou plusieurs indices publics des prix des produits agricoles ou alimentaires est une mesure intéressante pour l'industrie agroalimentaire. Les conserveurs devraient être extrêmement attentifs à la mise en place de ce dispositif et réfléchir à son élargissement aux matières premières issues de la pêche.

Et plus globalement, on l'a vu avec la filière agroalimentaire bretonne ces jours-ci, c'est toute la question de la durabilité des filières qui est en cause. La Loi de modernisation de l'économie (LME) de la précédente législature n'a pas résolu le problème du rapport de force entre les maillons de la filière. Au contraire, en ciblant prioritairement le pouvoir d'achat, elle a plutôt renforcé la position des enseignes de la distribution, et on voit bien aujourd'hui la souffrance des maillons intermédiaires. À nous de trouver un rééquilibrage de ce rapport de forces, car la sauvegarde du pouvoir d'achat ne doit pas se faire au détriment de nos territoires, de nos emplois, et ceci est particulièrement vrai pour la filière des poissons et son ancrage dans les ports et régions côtières.

Je suis heureuse de mettre à l'honneur aujourd'hui vos produits et je remercie ma collègue questeur Marie-Françoise Clergeau qui nous accueille aujourd'hui. Je plaide depuis longtemps pour une politique maritime forte, afin d'assurer la coordination et la transversalité dont notre pays fait aujourd'hui défaut. Les difficultés que vous traversez en sont une fois de plus l'illustration.

Chers amis, après 6 mois de travail je me réjouis de cette rencontre informelle, conviviale qui nous réunit autour d'un produit phare de la tradition culinaire française.