



Commission européenne

PRODUCTION AQUACOLE

L'EU est le 8^e producteur en termes de volume

1,53%
Union européenne

11,94%
Autres

60,75%
Chine

25,78%

- Indonésie
- Inde
- Viêt Nam
- Philippines
- Bangladesh
- Corée du Sud

Le saviez-vous?

L'aquaculture constituera bientôt la principale source de produits de la mer, devant la pêche. Cela correspond à l'évolution qui a eu lieu sur terre par le passé, et qui a marqué le passage de la chasse à l'agriculture.

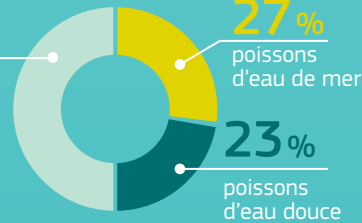
En 79, Pline l'Ancien avait décrit les techniques d'élevage du poisson et des huîtres dans son *Histoire naturelle*.



L'AQUACULTURE DANS L'UE

1,25 m de tonnes produites dans l'UE chaque année

50% mollusques et crustacés



5 principaux producteurs aquacoles de l'UE



Les 7 principales espèces élevées dans l'UE

- 1 Moule
- 2 Truite
- 3 Saumon
- 4 Huître
- 5 Carpe
- 6 Daurade
- 7 Bar

L'aquaculture est une source de produits de la mer frais, locaux et sains et respecte des règles strictes destinées à protéger le consommateur, le poisson et l'environnement.

ÉLEVÉ DANS L'UE

CONSOMMATION DE PRODUITS AQUACOLES

23,1 kg par personne

Consommation annuelle moyenne de produits de la mer dans l'UE



24% (5,54 kg)

de la consommation européenne provient de l'aquaculture

43%

Origine des produits aquacoles consommés dans l'UE

UE

57%

Pays tiers

Presque toute la production aquacole européenne est consommée en Europe. La Norvège est le principal fournisseur de produits aquacoles de l'UE.

Les 2 espèces aquacoles les plus consommées dans l'UE sont le saumon et les moules



Le saviez-vous?

Neuf moules sur dix consommées dans l'UE sont issues de l'aquaculture



AVANTAGES DE L'AQUACULTURE

85 000



emplois directs dans le secteur de l'aquaculture en Europe

+14 000 LOCALES

entreprises dans l'UE

dont 90 % de microentreprises (moins de 10 employés)

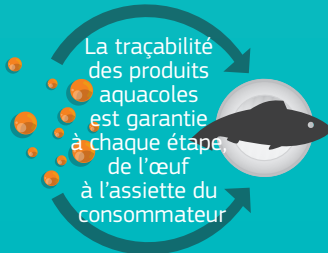


Le poisson et les fruits de mer sont riches en huiles, protéines saines et minéraux.

oméga 3



La traçabilité des produits aquacoles est garantie à chaque étape de l'œuf à l'assiette du consommateur



L'aquaculture durable est nécessaire car la pêche traditionnelle ne peut pas à elle seule répondre à la demande mondiale croissante de produits de la mer. L'aquaculture contribue aussi à réduire la pression sur les stocks halieutiques sauvages.



Affaires maritimes et pêche