

FOCUS SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS DES PETITS PÉLAGIQUES 2026



ANALYSE MARCHÉ DES PETITS PÉLAGIQUES

EN FRANCE, LA CONSOMMATION MOYENNE annuelle de produits de la mer est de 30,8 kg/an/habitant¹.

Les principales espèces de petits pélagiques consommées sont le maquereau, la sardine et le hareng, que l'on retrouve principalement dans les catégories des produits en conserve et frais élaborés. Le merlan bleu est aussi présent sur le marché français comme surimi.

Selon FranceAgrimer, en 2024, la consommation des produits à base de petits pélagiques (hors surimi) représente environ 50 000² tonnes aussi bien en marques nationales qu'en marques de distributeurs.

Avant la suspension des pêcheries de petits pélagiques en Atlantique-Nord-Est et de la pêcherie de sardine du Golfe de Gascogne, les petits pélagiques étaient présents sur le marché français avec un développement important à partir de 2017, notamment pour les produits de maquereau et de hareng. En 2019, avec un nombre croissant de partenaires commerciaux engagés dans le programme MSC – entreprises spécialisées de conserves, de produits fumés et de produits frais élaborés - les petits pélagiques étaient largement présents, principalement dans les rayons de conserve, et représentaient 10% du volume total de produits labellisés MSC commercialisés.

Actuellement, la distribution française maintient une

offre de produits de hareng (provenant des pêcheries Mer du Nord et Manche Est) avec une vingtaine de références sous les formats conserves et produits fumés. Nous observons également depuis 5 ans une offre de produits labellisés MSC d'anchois, notamment pour des produits apéritifs et représente aujourd'hui 65 références, principalement sous les marques Carrefour, Pêcheur de Saveurs, Aldi ou celles du Groupe Casino.

La pêcherie de Sardine ibérique est désormais certifiée MSC ! Une belle opportunité de développer de nouvelles références, notamment dans le rayon des conserves.

En France, avec un marché de produits labellisés MSC bien établi (plus de 2200 références), des acteurs engagés et une attente consommateurs importante pour des produits de la mer durables, nous espérons que les enjeux autour de la filière des petits pélagiques avanceront pour plus de durabilité.

Le MSC Improvement Program, nouveau programme conçu pour répondre aux défis émergents liés à l'océan et soutenir les pêcheries mondiales souhaitant se faire certifier MSC dans un délai maximum de 5 ans, offre une voie crédible et une opportunité supplémentaire pour la chaîne d'approvisionnement. ●

¹ FranceAgriMer Kantar Worldpanel – 2024

² FranceAgriMer Kantar Worldpanel – 2024



Pour en savoir plus:

www.msc.org/fr



@mscpechedurable



@mscpechedurable



/marine-stewardship-council

Toutes les images sont soumises au droit d'auteur
du MSC, sauf indication contraire.
Image de couverture: Getty Images

Numéro d'enregistrement comme organisme de
bienfaisance: 1066806.

Numéro d'enregistrement comme entreprise:
3322023.

© Marine Stewardship Council 2026.

