

II.3- Bilan économique actuel de l'exploitation de la Perche, *P. fluviatilis*.

La Perche, *P. fluviatilis*, étant aujourd'hui encore une espèce à caractère beaucoup plus sauvage que domestique, **peu d'études se sont intéressées à sa valeur économique, qui reste ainsi globalement méconnue.**

Cependant, nous allons pouvoir constater, au travers de la situation actuelle du marché de ce poisson, combien il serait intéressant de pouvoir accentuer sa production (ce qui ne peut être envisagé que par le biais d'une meilleure maîtrise de son élevage).

Nous commencerons donc par **quantifier et qualifier l'offre**, puis nous ferons de même avec **la demande**. Le marché de la Perche étant alors posé, nous pourrions en discuter **le bilan et les perspectives**.

II.3.1- Résultats actuels de la production: offre.

Pour décrire l'offre, sur le marché particulier de la Perche (*P. fluviatilis*), nous présenterons tout d'abord les producteurs et leur production

(en tonnage); ensuite, nous essayerons de préciser les difficultés et les coûts de production actuels; enfin, nous détaillerons dans la mesure du possible les prix de vente aujourd'hui pratiqués.

II.3.1.1- Principaux producteurs; chiffres de production.

II.3.1.1.1- Importance relative des trois formes d'exploitation de la Perche.

A l'heure actuelle, en pratique, on exploite la Perche de trois manières: **pêche professionnelle** (principalement en lacs), **pisciculture d'étang**, **pêche sportive**. On ne peut réellement parler de « production » que pour les deux premières formes d'exploitation: la pêche amateur de la Perche, quoique très couramment pratiquée, n'est pas, à proprement parler, organisée dans le but de produire une richesse devant faire ultérieurement l'objet d'échanges économiques. Plutôt que productrice, cette activité est une consommatrice dont on verra qu'elle ne doit pas être négligée dans le cadre général du marché.

La pisciculture en étang, quant à elle, aussi bien sur un plan général que sur le plan particulier de la production de perches, reste très difficile à chiffrer et ne fait pas l'objet de statistiques très fiables (au moins dans nos pays d'Europe occidentale): la production est très dispersée géographiquement, très disparate dans son intensité, sa technicité et ses orientations; les producteurs sont nombreux et de statuts juridiques très différents (cf. II.1.1.1.2.). Néanmoins, on s'accorde globalement pour reconnaître que **la production de perches en étang ne constitue pas aujourd'hui la première source d'approvisionnement du marché** en cette espèce: dans nos pays, les étangs sont globalement peu (et mal?) exploités; dans les pays maîtrisant bien la pisciculture d'étang, d'autres espèces de poissons (notamment la Carpe ou le Brochet) ont été jusque là préférées à la Perche du fait de techniques d'élevage bien établies, de marchés porteurs en ces espèces (...). Enfin, la production d'étang traditionnelle reste beaucoup plus saisonnière (pêches d'automne) que la pratique de **la pêche professionnelle**. C'est donc cette dernière qui, **aujourd'hui, fournit l'essentiel du tonnage des perches proposées sur le marché** (le reste étant produit en étang) (103).

Ce classement par importance relative des types de production, est à mettre en parallèle avec des différences dans les types de débouchés offerts: **la pêche professionnelle produit principalement du poisson destiné à la consommation**, éventuellement échangé à longue distance (exportation-importation). **La pisciculture d'étang peut fournir aussi bien du poisson consommable que du poisson vivant servant à rempoissonner des plans d'eau**. Mais cette production, en petites quantités dispersées, alimentera le plus souvent des économies locales et des micro-marchés.

II.3.1.1.2- Chiffres de production.

Par manque général de collecte d'informations auprès des producteurs et du fait de l'irrégularité de ces productions d'une année sur l'autre, **il est difficile de donner des chiffres fiables** et non sujets à contestation. Les plus communément annoncés font état d'une **production européenne annuelle allant de 20-30 000 tonnes, (81), à 30-50 000 tonnes (103)**. (Ces derniers auteurs précisent que moins de 10% de cette production est issue de l'Union Européenne...)

Les **principaux pays producteurs** de *P. fluviatilis* sont, par ordre décroissant de production: **la Finlande (11 061t/an), l'Allemagne (1300t/an), la Suède (1200t/an), les Pays Baltes et la Pologne (900t/an), la Suisse (630t/an), la Norvège (419t/an)**. Puis vient la France avec environ 400t/an, suivie principalement des Pays Bas (360t/an) et du Danemark (166t/an).

Ces différences de production d'un pays à l'autre s'expliquent de diverses façons: ainsi, la plupart des gros pays producteurs disposent de grands lacs, nombreux et (souvent) bien exploités. Mais les chiffres de production s'expliquent aussi par l'intérêt plus ou moins important porté à la Perche dans la société du pays considéré: en Suisse ou dans les pays Scandinaves par exemple, l'espèce est recherchée pour ses propriétés culinaires, lesquelles ne sont pas encore du tout reconnues dans les pays Anglo-Saxons (qui exportent alors massivement leur production sans chercher particulièrement à la développer).

Tableau XXII: Données générales sur l'exploitation de la Perche en Europe in(103).

Pays	Eaux exploitées	Saisons	Intérêt	Production en tonnes (année)	Prix de vente/ kg -Filets -Entier	Sources
Allemagne	Grands lacs, rivières, Mer baltique	Toute l'année	Pêche sportive, exportation, peu consommée	1300 (1992),	- DM 2,85 DM	KOSTER (com pers)
Autriche	Lac Constance	Toute l'année	Exportation, consommée	58 (1992)	220 ATS 64 ATS	ROCHEL (com pers)
Belgique	Rivières, étangs	Juin-Janvier	Pêche sportive	9 (1980)	375 BEF 156 BEF	THORPE (1977) GABRIEL (com pers)
Bulgarie	Rivières et barrages	1 juin-14 avril	Pêche sportive, consommée			THORPE (1977)
Danemark	Lacs estuariers	Avril-Novembre	Exportation, pêche sportive	166 (1991)		REISLEV (com pers)
Finlande	Mer baltique, eaux	Toute l'année sauf période	Très consommée, pêche sportive	11 061 (1990)	61 FMK 15 FMK	SALMINEN (com pers)

	intérieures	reproduction				
Pays	Eaux exploitées	Saisons	Intérêt	Production en tonnes (année)	Prix de vente/ kg -Filets -Entier	Sources
France	Lacs alpins, étangs et rivières	Octobre Février	Très consommée régions Léman, Est, pêche sportive	400 (1988) (lacs alpins)	100 FF 45 FF	GAGNAIRE (1988)
Grande Bretagne	Lacs, rivières	Toute l'année	Pêche sportive			THORPE (1977) BARLETT (com pers)
Hongrie	Toutes les eaux	Toutes l'année	Pêche sportive			VARRADI (com pers)
Irlande	Loch Neagh, autres eaux du pays sauf dans l'Ouest	Juin- Février	Exportation	129 (1987)	- 1 livre	GRIFFITHS (com pers)
Luxembourg	rivières	toute l'année	Pêche sportive, peu consommée	2 (1992)	130 LuF - LuF	Service Statec
Norvège	Eaux de l'Est, Sud, et Nord-Est du pays	Eté, automne	Exportation, pêche sportive, consommée	419 (1983)	- 20 NOK	LINLOKKE N (com pers)
Pays-Bas	Lac Isselmeer et eaux intérieures	Toute l'année	Pêche sportive, peu consommée	360 (1992)	- FI 4,92 FI	DIHL (com pers)
Pays Baltes	Lacs	Toute l'année	Exportation	900 (1991) Estonie seule	2,5 USD - USD	Ambassade
Pologne	Eaux intérieures, région Swinoujscie	Juin-Janvier	Exportation, pêche sportive	900 (1991)	18 10 ⁴ Zlo 2 10 ⁴ Zlo	KAMINSKI et ROMAN (com pers)
Roumanie	Etangs Danube, lac Razelm	Toute l'année	Consommée, pêche sportive			THORPE (1977)
Suède	Mer baltique	Printemps, été, automne	Consommée, exportation et pêche sportive	1200 (1992)	120 Kr 30 Kr	KAROS (com pers)
Suisse	Lacs	Toute l'année sauf période reproduction	Très consommée, pêche sportive	630 (1990)	25 FS 5 FS	HEFTI et ROGNON (com pers)
Tchécoslovaquie	Danube, rivières	Toute l'année	Consommée, pêche sportive			THORPE (1977)
ex: Yougoslavie	Macédoine et Serbie	Hiver-été-printemps-été	Consommée			THORPE (1977)

Mais de tels chiffres doivent, encore une fois, être utilisés avec beaucoup de précautions: la F.A.O citerait par exemple, pour 1990, une

production mondiale de perches s'élevant seulement à 4 000 tonnes, et tombant à 1 500 tonnes au niveau européen... (6). Chaque source d'information définit à sa manière la production qu'elle veut estimer, et dispose de moyens propres pour obtenir les résultats qu'elle annonce; par ailleurs, la production envisagée à quelque niveau que ce soit, connaît des **variations parfois considérables**.

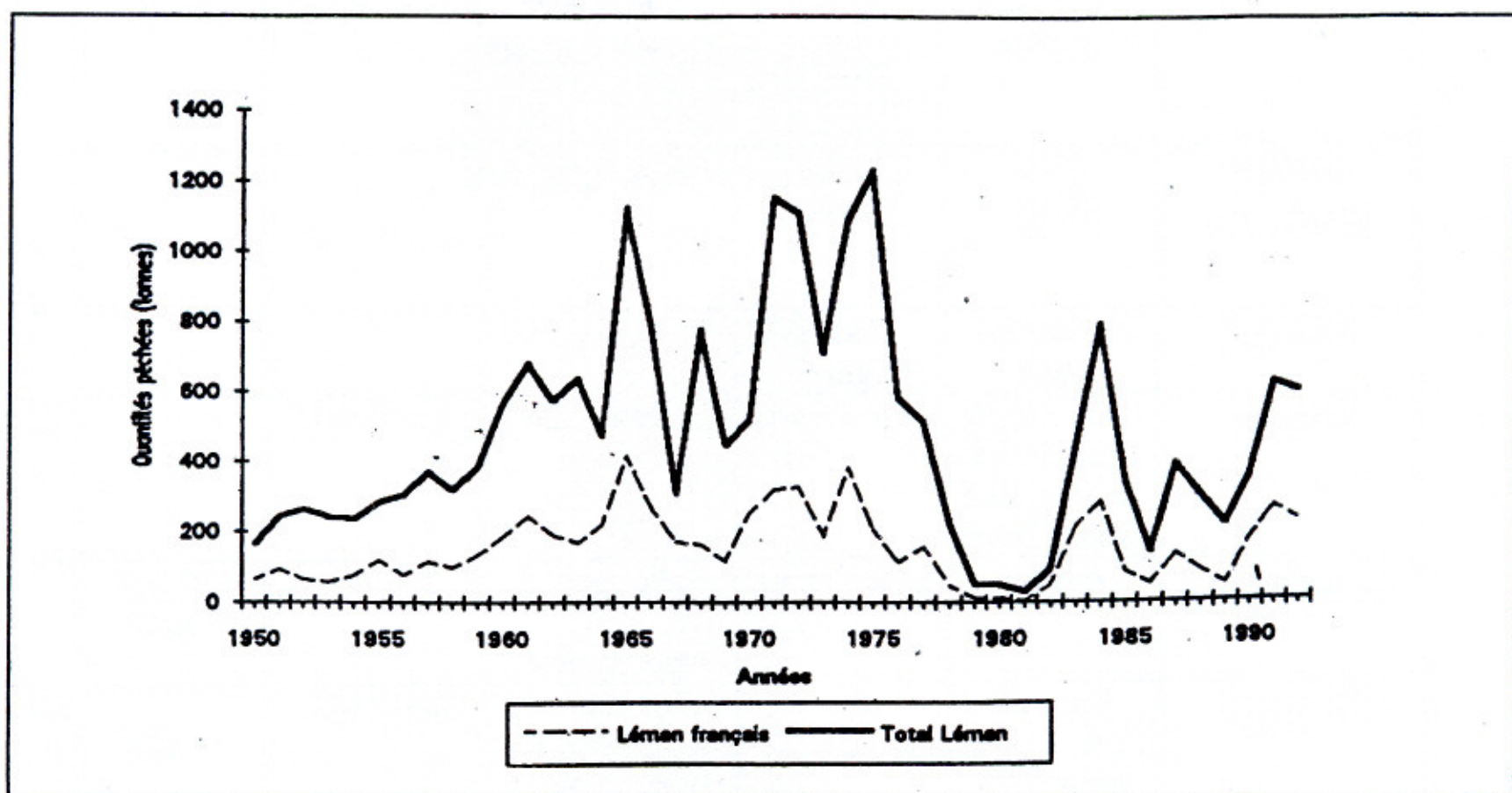


Fig. 83: Evolution annuelle des captures par la pêche professionnelle des perches *P. fluviatilis* dans le lac Léman in (103).

Enfin, signalons que parallèlement à ces variations ou divergences, plusieurs auteurs s'accordent pour remarquer **une tendance générale à la diminution de production**, [(6), (19), (103)] qu'ils expliquent par la pollution du milieu et la surexploitation des stocks.

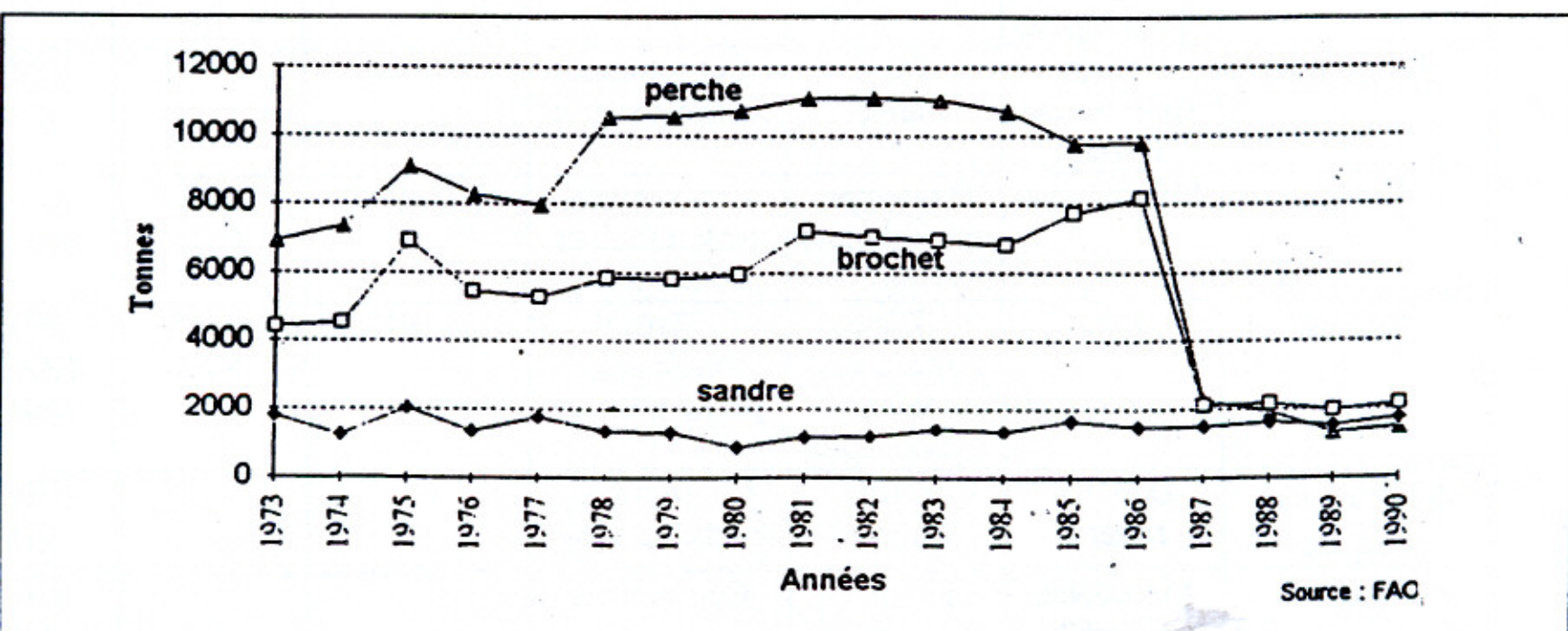


Fig. 84: Evolution des captures de brochets, perches et sandres sur le continent européen de 1973 à 1990 in (6).

II.3.1.2- Difficultés et coûts de production.

II.3.1.2.1- Cas de l'élevage de *P. fluviatilis*.

Nous ne reviendrons pas sur les difficultés actuelles que connaissent les débuts de la periculture en bassins (cf. II.2.). Il s'agit de difficultés inhérentes à toute nouvelle production encore mal maîtrisée.

Le fait que le protocole, les techniques, le matériel (...) de production (semi-) intensive soient ainsi encore mal définis et mal connus rend par ailleurs l'estimation des coûts de production difficile à établir. CRAIG, (26), en 1987, estime qu'**aux USA, l'élevage de *P. flavescens* n'est encore qu'à peine rentable, et reste coûteux par rapport à l'exploitation des ressources naturelles.** En France, avec le léger retard que nous avons par rapport à la situation d'Outre-Atlantique, on peut donc supposer que la pratique de la periculture est encore d'un coût élevé.

En 1993, [BESANCON, non publié] a réalisé une pré-étude de la viabilité d'une production de perches de 1 an, préalablement sevrées, en cages flottantes.

Le protocole envisagé a été le suivant:

- Utilisation d'une biomasse initiale de 2 tonnes (soit 200 000 perchettes de un été pesant en moyenne 10 g, subissant 56 jours de sevrage).

Programme de sevrage: 28 jours de distribution de foie de boeuf moulu à 1% de la biomasse (soit 270 kg de foie) avec, pendant les 14 derniers jours, distribution de granulés à 2% de cette biomasse; suivis de 28 jours de distribution de granulés seuls à 3% de cette biomasse (soit environ 700 kg de granulés). On a compté 1 kg (20 mg/kg de poissons) de fluméquine ou d'acide oxolinique pendant les 28 premiers jours.

Taux de survie au sevrage: 23,2%... Il resterait 46 400 poissons d'environ 22 g chacun.

- Grossissement: les poissons sont répartis en 18 cages flottantes de 13 m³ (la densité initiale est de 4,75 kg/m³).

De Juin à Septembre, (4 mois), on distribuera quotidiennement 3% de la biomasse en aliments Truite. Avec un indice de conversion alimentaire estimé à 1,8, il faudra compter environ 7,2 tonnes d'aliments.

Taux de survie pendant le grossissement : 98%.

Résultats après 4 mois : 4 550kg de poissons à 100g, ou 5 460 kg de poissons à 120 g,(soit environ 25 kg/ m³).

- Données économiques :

...Cages flottantes :	80 000F les 12.....	120 000F
...Distributeurs	: 570F l'unité.....	10 260F
...Aliments	: 5F/kg.....	39 500F
...Antibiotiques	: 109F/kg.....	109F
...Main d'oeuvre (1h/j):	85F/h.....	15 300F
		<hr/>
		185 169F

En tablant sur un prix de vente de 35F/kg (cf. II.3.1.3.), la production est déficitaire la première année si les poissons ne pèsent que 100g (rapport de vente 159250F), mais bénéficiaire s'ils atteignent 120g en moyenne (gain de 191 100F). On

peut espérer amortir en 2 ans l'achat des distributeurs et des cages (bénéfice de 135000F).

Rappelons bien qu'il ne s'agit là que d'une étude hypothétique, basée sur des résultats techniques (taux de survie, croissance...) qu'on ne sait pas encore obtenir régulièrement à l'échelle d'un élevage réel.

Mais cette étude, rapide (bien que théorique et partielle) semble indiquer qu'**une maîtrise correcte de la perche pourrait être d'un intérêt économique appréciable.**

II.3.1.2.2- Cas de la pêche professionnelle de *P. fluviatilis*.

L'une des principales difficultés rencontrées par les pêcheurs professionnels tient à la **raréfaction de la source** et à l'**irrégularité des saisons de pêche** (cf. précédemment): LAURENT (1982) in (19) estimait «qu'aucun des trois lacs n'a actuellement (en 1982) une situation piscicole qui permette d'envisager l'optimisme».

Différentes mesures ont été appliquées en vue aussi bien d'améliorer les conditions du milieu que de préserver le stock de poissons d'une surexploitation. Quelques résultats ont pu être obtenus mais l'effort doit être maintenu.

Nous n'avons pas pu consulter de documents traitant des coûts de production de la pêche professionnelle de la Perche. Néanmoins, CASTELNAUD & BABIN, (19) indiquent dans leur étude que cette forme d'exploitation était en 1992 rentable sur le lac Léman et le lac d'Annecy, mais pas sur le lac du Bourget (où seulement trois pêcheurs professionnels sur 14 déclaraient faire un bénéfice supérieur ou égal au SMIC...)

II.3.1.3- Formes de produits proposés et prix de vente.

Le cours auquel s'échange la Perche a, bien entendu, subi des variations dans le temps, et il reste différent selon la forme sous laquelle le poisson est vendu:

II.3.1.3.1- Le poisson destiné à la consommation:

Il peut être proposé entier (sous forme de friture ou de poissons-portion, de plus grande taille, le plus souvent écaillé mais non vidé) **ou en filets** (frais ou congelés).

En France, aujourd'hui, il faut compter **45-55F/kg pour un poisson entier et facilement 100F/kg pour le filet de Perche.** (6), (34), (103).

Ces prix à la vente ont, de tout temps, été plutôt élevés (ce qui explique en grande partie que les pêcheurs français des trois lacs alpins du Léman, d'Annecy, et du Bourget exercent en priorité leur activité

professionnelle sur cette espèce, laquelle a ainsi pris une **importance économique locale notoire**).

II.3.1.3.2- La Perche produite en étang à des fins de repoissonnement.

Elle s'échange actuellement aux alentours de **50-60F/kg**.

Tableau XXIII: Indications de prix (F/kg) pratiqués dans la région des Pays de Loire actuellement vis à vis de différentes espèces de poissons d'eau douce destinés au repeuplement.

Poisson disponible à partir de novembre dans la limite des stocks disponibles	moins de 10kg	de 10 à 50kg	de 51 à 100kg	à partir de 100kg
Carpe 1 été	42F	34F	28F	27F
Carpe 3 étés	32F	27F	23F	21F
Tanche	47F	38F	33F	32F
Gardon	47F	37F	32F	29,50F
Brochet 2 étés et plus	77F	72F	69F	69F
Sandre 2 étés et plus	100F	98F	95F	-
Amour blanc 2 étés et plus	50F	48F	46F	45F
Amour argenté 2 étés et plus	50F	48F	46F	45F
Perche	55F	50F	49F	-
Goujon	150F	140F	-	-
Silure	65F	55F	50F	-

En conclusion, **sur le marché de la Perche, le parti de l'offre dispose d'un produit à relativement haute valeur commerciale**, dont l'écoulement ne pose pas grand problème vu les caractéristiques de la demande, que nous allons maintenant envisager.

II.3.2- La demande.

Nous commencerons par qualifier cette demande avant que de la quantifier.

II.3.2.1- Qualification de la demande.

La Perche peut s'échanger morte ou vivante, respectivement dans un but principal de consommation ou de repoissonnement des plans d'eau.

II.3.2.1.1- La demande en vue de consommation.

II.3.2.1.1.1- Evolution historique du type de perches consommées en France.

Nous nous placerons ici dans le cadre de la région alpine de consommation traditionnelle de perches en France. Dès le début du siècle, la perche est l'espèce la plus recherchée par les pêcheurs professionnels des trois grands lacs (Léman, Bourget, Annecy).

Avant la première guerre mondiale, on consomme surtout **les grosses perches, de plus de 15 cm de longueur**. Après la guerre, avec la mode des guinguettes, on s'intéresse de plus en plus aux petites (déjà le «**Perchot**» d'environ 15 cm, puis la «**jôlerie**» ou «**vraie friture**» beaucoup plus petite encore), consommées entières sous forme de friture. Le succès de cette «**jôlerie**» atteindra un sommet dans les années 60, lorsque la taille minimale de capture aura été supprimée.

Mais une succession de mauvaises années de pêche fera prendre conscience du risque d'épuisement des stocks: on rétablit la taille minimale légale de pêche à 15 cm en 1975, ce qui achèvera de faire connaître l'autre forme de consommation de la Perche qui s'était développée à partir des années 60 également: **le filet de perche (qui est actuellement l'un des produits les plus demandés)**.

II.3.2.1.1.2- Formes actuelles de consommation de la Perche.

On peut donc consommer la Perche de différentes tailles, sous forme de poisson entier (éviscéré, écaillé et parfois pelé) ou sous forme de filets, pelés ou non. Chaque région ou chaque pays connaît une forme de prédilection traditionnelle:

Tableau XXIV: Formes de consommation de la Perche selon la région ou le pays considéré in (103)

Région ou pays	Perches consommées	Nature du produit consommé
Lorraine, lac du Bourget	5-10 g	Poisson entier (friture)
Suisse romande	80-100 g	Petit filet avec la peau (15g)
Suisse alémanique, Autriche	150-200 g	Filet de taille moy., avec ou sans peau (40 g)
Norvège	<150-200 g	Poisson entier
Suède, Finlande	> 25 cm	Grand filet, poisson entier
Alsace	<300 g	Poisson entier
Lorraine, Belgique Luxembourg	300-400 g	Grand filet (100-200g), poisson entier.

Cette demande émane actuellement essentiellement des restaurateurs et de consommateurs privés.

II.3.1.3.2- La demande en vue de rempoissonnement de plans d'eau.

Cette demande peut provenir d'un grand nombre de personnes: propriétaires privés, associations privées de pêcheurs, communes... Elle ne peut quasiment être satisfaite aujourd'hui que par les pisciculteurs d'étang,

au moment des pêches d'automne.

Qualitativement, cette demande peut être très variable: jeunes perches de un été ou (le plus souvent) belles perches destinées à redonner de la «valeur» à certains plans d'eau exploités par les pêcheurs amateurs (cf. «problème» du nanisme de la Perche: I.4.2.3.2.2.)

II.3.2.2- Quantification de la demande .

II.3.2.2.1- La demande des consommateurs.

Nous n'avons pas été en mesure de trouver beaucoup de chiffres quantifiant cette demande.

En 1987, on l'a estimée, pour le seul cas français de demande en filets de perches à 100-150 tonnes (soit 300-450 tonnes de poissons pêchés): GAGNAIRE L., (1988), in (6).

Il convient ici de signaler que **cette demande ne provient quasiment que des régions où la consommation de la Perche est traditionnelle:** Ailleurs, rien n'est actuellement fait pour développer le marché de cette espèce.

II.3.2.2.2- Quantités demandées en vue de repoissonnement

Là encore, vu la dispersion du marché, il n'est pas évident de chiffrer cette demande. Globalement, **de l'avis des pisciculteurs, elle est réelle et parfois difficile à satisfaire.**

Dans la région des Pays de Loire, le Groupement des Aquaculteurs en Eau Douce (GAED) rassemble, pour les principales espèces qu'il commercialise, les résultats de vente par année. Ainsi, pour 1991, dans les départements de Loire Atlantique (44), Maine et Loire (49), Mayenne (53), Sarthe (72) et Vendée (85), les résultats sont:

Tableau XXV: Ensemble des alevinages réalisés par les communes en 1991 selon GAED.

DPT	BROCHET		BROCHETON		BLACK BASS		PERCHE		SANDRE		TRUITE FARIO		TAC		GARDON		TANCHE		CARPE	
	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F
44	120	7886		120			70	2636					280	8899	2930	83603	613	16970	672	14999
49	100	6993		1440							24	600	450	10887	1869	54573	558	17213	1859	26120
53	100	7174		390							715	29549	3165	91709	2279	60119	1256	32835	4089	73928
72	290	18144					30	1392			466	16202	2711	74868	3131	79009	769	23054	2045	42365
85	52	2726					15	420	67	5695	170	5320	5335	141973	1624	37315	507	12536	3588	42762
Total	662	42923	0	1950	0	0	115	4448	67	5695	1375	51671	11941	328336	11833	314619	3703	102608	12253	200174
F/Kg		64,84					38,68		85,00		37,58		27,50		26,59		27,71			16,34

Tableau XXVI: Ensemble des alevinages réalisés par les associations privées en 1991 selon GAED

DPT	BROCHET		BROCHETON		BLACK BASS		PERCHE		SANDRE		TRUITE FARIO		TAC		GARDON		TANCHE		CARPE	
	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F
44	1580	99620		2800			200	4800		14000			860	25760	2780	81300	1304	24920	1706	18620
49	298	16610		7140							200	6400	1250	33948	4396	118676	2326	62226	6714	93878
53	496	28264		798							170	4590	3738	93048	2920	76164	450	13106	3590	51528
72	620	71996		5100			220	10148			1340	48080	4916	137356	8150	238912	1460	45320	597	8246
85	942	56252					80	4300					7100	204640	4764	118050	2300	62098	9176	107142
total	3936	272742	0	15838	0	0	500	19248	0	14000	1710	59070	17864	494752	23010	633102	7840	207670	21783	279414
F/Kg		69.29						38.50				34.54		27.70		27.51		26.49		12.83

Tableau XXVII: Ensemble des alevinages réalisés par les AAPP en 1991 selon GAED

DPT	BROCHET		brocheton	BLACK BASS		PERCHE		SANDRE		TRUITE FARIO		TAC		GARDON		TANCHE		CARPE	
	KG	F	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F	KG	F
44	3358	213480	135070									2088	58482	8621	254854	1998	54545	2350	37600
49	3157	189420	18865			434	18662	25	1875	200	7400	280	8400	5958	166824	1011	27297	523	8368
53	4280	82361	127073	78	6995	1158	53520			8923	376609	6202	167030	7920	223402	1567	43306	3174	50696
72	4473	269705	104445			3602	156408			14572	545179	28267	698612	13988	390696	2448	66325	3893	63438
85	948	56880	122			359	10108	60	4694	418	15466	5900	167711	8980	242460			8980	152666
total	13416	811846	385453	78	6995	5553	238698	85	6569	24113	944654	42737	1100235	45467	1278236	7024	191473	18920	312768
F/Kg		60.51			89.67		42.99		77.28		39.18		25.74		28.11		27.26		16.53

Dans la catégorie «carnassiers», (Brochet, Sandre, Black-bass, Perche), la Perche tient donc une honorable deuxième position dans les efforts d'alevinage (exprimés en kg de poissons relâchés). Cette vue n'est que partielle et régionale, mais elle nous semble quand même refléter assez bien l'importance de la demande en poissons destinés au repoissonnement. Ceci est à mettre en parallèle avec l'essor du loisir «pêche» (36), (qui, en France, amène environ 4 millions de personnes à se rapprocher régulièrement des plans d'eau), et peut-être plus encore avec son essor à venir: En effet, vu les problèmes rencontrés par les pêcheurs professionnels (tant maritimes que continentaux) du fait de l'épuisement de la ressource naturelle, certains pensent que l'avenir sera fait d'une aquaculture (chargée de produire la protéine de poissons) et d'un loisir pêche (exercé dans le cadre d'un milieu géré), comme l'élevage a supplanté, il y a déjà longtemps dans nos sociétés, les apports de la chasse (HOURS C., Le Nouvel Observateur, 1994, 98-100.).

Sur ce, nous pouvons justement maintenant essayer de dresser un bilan du marché de la Perche, et discuter de possibles perspectives d'avenir.

II.3.3- Bilan et perspectives.

Le bilan pourrait être très simplement résumé par un constat d'insuffisance de production. Quant aux perspectives, il ne s'agit certes que de perspectives, mais nous pourrions conclure, par leur intermédiaire, que la Perche a décidément d'assez nombreux atouts.

II.3.3.1- Bilan.

II.3.3.1.1- Insuffisance de production.

Ce constat est valable **en France** où la production de perches aux fins de consommation suffirait tout juste à satisfaire la demande si elle était commercialisée sur le seul territoire national. Or, en réalité, une part de cette production s'écoule vers la Suisse toute proche, où l'attente des consommateurs est forte et où le change est intéressant pour les producteurs français (GAGNAIRE L., in (6)). Il faut noter, de plus, que ce constat est dressé aujourd'hui alors que d'une part rien n'est fait pour faire connaître ailleurs les qualités gastronomiques de la Perche (dont la consommation reste donc très localisée) et que, d'autre part, l'exploitation des grands lacs alpins commence à se heurter à des problèmes d'épuisement des stocks naturels et de dégradation du milieu de production.

Par ailleurs, ce constat n'est pas uniquement français (mais peut aussi être dressé **dans la plupart des autres pays gros consommateurs de perches**), ni vraisemblablement valable que **quand la Perche est exploitée à des fins de consommation** (nous venons de voir qu'elle était aussi très recherchée **en vue de rempoissonnement**).

Tout semble donc indiquer que **ce constat pourrait être durable et présente de gros risques de s'aggraver** si aucun autre mode de production de la Perche n'est envisagé.

En attendant, on tente de rééquilibrer la situation en recourant assez massivement aux importations ou aux espèces de substitution.

II.3.3.1.2- Recours aux importations et aux espèces de substitution.

II.3.3.1.2.1- Les importations.

Il peut s'agir de perches entières fraîches et filetées par le grossiste importateur ou de produits surgelés (poissons entiers ou filets), (6).

Les pays exportateurs sont classiquement des pays où l'espèce est peu ou pas consommée: cf. tableau XXII (II.3.1.1.2.). Le Danemark et les Pays Baltes se sont quasiment spécialisés dans ce type d'exportation, mais

on peut aussi citer l'Irlande, l'ensemble des pays Scandinaves, l'Allemagne.

Le volume et le montant des échanges sont difficiles à préciser, car variables d'une année à l'autre, selon la source d'importation choisie. En 1991, pour le seul cas français, on aurait importé au total 110 à 250 tonnes de perches :

Tableau XXVIII: Le marché français de la Perche, du Sandre et du Brochet in (6). Toutes les données sont exprimées en tonnes (C = poissons destinés à la consommation. R = poissons destinés au repeuplement).

Carnassier considéré	Année considérée	Production par l'aquaculture	Production par la pêche professionnelle	Total	Import	Export
Perche	1987	0	C = 170	C = 170	110 à 250	?
Sandre	1990	C + R = 50	C = 61,5	C + R = 111,5	C + R = 450	?
Brochet	1990	C = 50 R = 6 millions d'oeufs, 2 millions de brochetons, 0,3 millions de brochets adultes	C = 14,9	C = 414,9 R = 6 millions d'oeufs, 2 millions de brochetons, 0,3 millions de brochets adultes	C = 639 R = 18	C + R = 1,6

Leur part croissante, à des prix parfois très compétitifs, pose un problème aux pêcheurs professionnels (dont les prix de vente doivent stagner pour rester attractifs) et pourrait un jour poser un problème également à de futurs pisciculteurs (au même titre que ce qui se passe pour les grands carnassiers: Brochet et Sandre). Ce point particulier reste donc à surveiller avec attention.

II.3.3.1.2.2- Les espèces de substitution.

Nous désignerons ainsi **toutes les espèces de poissons commercialisées sous le nom de «perche» sans pour autant appartenir à l'espèce *P. fluviatilis*.**

Il s'agit tout d'abord de *P. flavescens*: cette espèce est importée en Europe, surtout en provenance du Canada, et pour un montant assez élevé.

Tableau XXIX: Importations partielles de filets de Perche jaune du Canada (province de l'Ontario) en 1992 en \$ canadien in (103).

Pays	Quantités (tonnes)	Nature	Prix unitaire (\$)	Valeur totale (\$)
Allemagne	4	Congelés	6,5	23 000
Espagne	121	Congelés	1,83	221 000
Italie	1	Frais	20,96	11 000
Pays-Bas	1	Frais	8,46	6 000
Suisse	70	Frais	18,35	1 250 000
	172	Congelés	16,33	2 813 000
Total	369			4 324 000

Appartenant au genre *Perca*, on peut admettre pour elle l'appellation «perche».

La même chose semble beaucoup plus difficile avec la «**perche du Nil**», nom commercial souvent résumé par le seul terme de «perche» sous lequel un certain nombre d'espèces de poissons (*Tilapias*, *Lates niloticus*...) pourront être proposées, notamment dans le cadre de la restauration, au consommateur, sous forme de filets... Si l'on souhaite goûter à la «véritable» Perche, il ne faudra donc pas se fier à l'énoncé du menu, mais bien s'assurer auprès du restaurateur de l'origine du poisson qu'il propose...

Cette situation, dont le moins qu'on puisse dire est qu'elle est un peu compliquée (...), changera peut-être prochainement si la Perche se révèle bien une espèce aux perspectives d'avenir remarquables.

II.3.3.2- La Perche: espèce d'avenir pour la pisciculture continentale?

Nous arrivons au terme de la rédaction de ce document consacré à l'espèce *P. fluviatilis*: Après avoir longuement présenté ce poisson dans son milieu naturel, nous avons vu que son élevage, encore très imparfaitement maîtrisé, semble néanmoins possible, et surtout souhaitable dans le contexte actuel du marché de ce poisson d'eau douce.

Nous souhaitons simplement ici rassembler encore quelques uns des atouts dont dispose la Perche, et qui pourraient fort bien achever d'en faire un poisson d'avenir : il s'agit d'une **image de marque facile à promouvoir et d'un marché potentiel encore très peu exploré**.

II.3.3.2.1- Une image de marque certaine.

Parmi les poissons d'eau douce, la Perche appartient au monde des **carnassiers**, au même titre que le Brochet ou le Sandre **dont la chair est déjà depuis longtemps très appréciée et recherchée**: blanche, fine et savoureuse.

Par rapport à ces grands poissons, la Perche nous semble de plus pouvoir utiliser ses couleurs et sa morphologie, qui en font un **poisson très particulier, facile à reconnaître et relativement «beau»** (la plupart des poissons d'eau douce sont sombres et plutôt ternes).

II.3.3.2.2- Un marché à développer.

Il serait intéressant de mener une enquête de marché portant sur ce nouveau produit afin de réellement mieux connaître ses chances de réussite économique.

D'ores et déjà, on peut cependant être certain qu'**un marché existe**,

qu'il n'est pas saturé (cf. II.3.2.1.) et qu'on n'a jamais cherché à l'étendre à l'ensemble des régions autres que celles où la Perche est consommée par tradition. Il s'agirait pourtant d'un **produit nouveau**, dont l'image de marque serait facile à promouvoir, **dont la chair est naturellement savoureuse**, peut être présentée sous forme de **filet** (problème des arêtes et des écailles supprimé) et est particulièrement **facile à mettre en valeur** (et en saveur...).

Tous ces éléments, et peut-être d'autres encore, nous poussent personnellement à croire en l'avenir de cette espèce dans le cadre d'une diversification et d'une intensification de la pratique de la pisciculture continentale.