

Le Baromètre

L'actualité économique de Cornouaille

ENTREPRISES

au 1^{er} trimestre 2016 (Pays de Cornouaille)

Immatriculations	265	↗
<i>dont reprises</i>	56	↘
Radiations	208	↗
<i>dont liquidations judiciaires</i>	66	↗

Sources : CCI Quimper Cornouaille et CCIM Brest (2016)

EMPLOI

au 31/12/2015 (Pays de Cornouaille)

Nombre d'emplois privés (3T2015)	84 848	↘
Masse salariale en millions d'€ (3T2015)	488,9	↗
Nombre de demandeurs d'emploi de cat. A	16 151	↘
<i>dont demandeurs de plus d'un an</i>	6 756	↗
Taux de chômage (Finistère)	9,2 %	↘

Sources : Urssaf, MSA, Insee DEFM (2016)

INTERNATIONAL

au 1^{er} trimestre 2016 (Finistère)

Exportations (en millions d'euros)	699	↘
Importations (en millions d'euros)	671	↘
Balance commerciale (en millions d'euros)	+ 28	↘

Source : Direction générale des Douanes (2016)

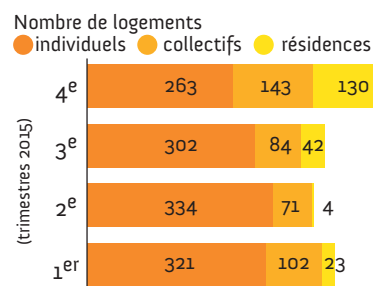
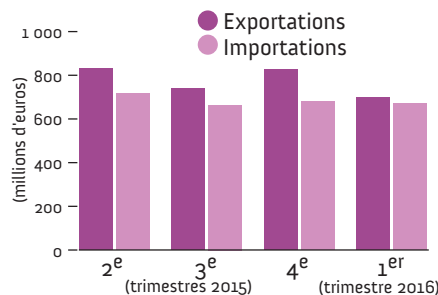
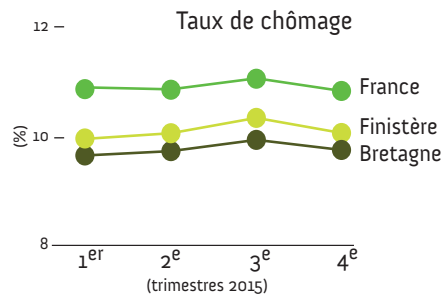
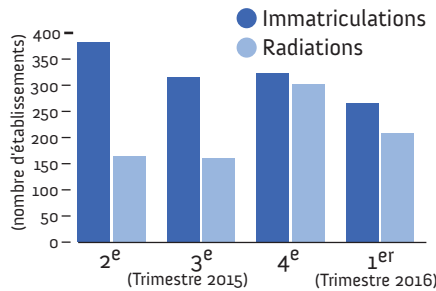
CONSTRUCTION

au 4^e trimestre 2015 (Pays de Cornouaille)

Surfaces de locaux d'activité autorisés (SHON)	18 084 m ²	↘
Surfaces de locaux d'activité commencés (SHON)	17 537 m ²	↘
<i>dont secteur secondaire (SHON)</i>	11 160 m ²	↘
Nombre de logements commencés	536	↗
<i>dont logements collectifs commencés</i>	143	↗

Source : Dreal Bretagne Sit@del (2016)

une publication



Tendances nationales

au 31/03/2016



Produit intérieur brut

555,23 Md €

Source : Insee



Taux d'intérêt

2,19 %

(Taux d'intérêt annuel des crédits nouveaux à l'habitat)

Source : Banque de France



Cours du baril de pétrole (Brent)

38,32 \$

Source : Reuters/DGEC



Taux de change

1 € = 1,1385 \$

Source : Banque de France



Immatriculations

209 981

(Véhicules neufs des particuliers)

Source : SOeS-RSVERO

Le chiffre-clé

555,23 Md €

Le produit intérieur brut (PIB) est la mesure de référence de la valeur des biens et services produits par un pays au cours d'une période donnée, minorée de la valeur des importations. Le taux de croissance du PIB est l'indicateur par excellence de l'activité économique.

Source : OCDE



Note : les évolutions représentées par des flèches sont calculées par rapport au même trimestre de l'année précédente.



Retrouvez Le Baromètre sur quimper.cci.fr et quimper-cornouaille-developpement.fr

LA FILIERE PÊCHE CORNOUAILLAISE Un poids économique avéré

Avec 20 % du chiffre d'affaires national de la pêche fraîche et 6 criées réparties sur son territoire, la pêche est un secteur d'activité de première importance en Cornouaille. L'ensemble de la filière génère une intense activité économique en amont et aval. Elle structure tout un territoire, de la baie de Douarnenez aux rias du pays de Quimperlé.

397 navires de pêche et 1 756 marins sont enregistrés dans les 4 quartiers d'immatriculation cornouillais : Douarnenez, Audierne, Le Guilvinec et Concarneau. 360 entreprises exercent l'activité de pêche en mer. 200 personnes travaillent dans les cultures marines (algues, coquillages). Les entreprises conchylicoles sont principalement situées dans deux grands bassins de production, le secteur de l'Aven-Belon et la rivière de Pont-l'Abbé. Tous les types de pêche sont pratiqués : petite pêche, pêche côtière, hauturière ou au large ; à l'aide de différents engins de pêche : bolinche, chalut, ligne, filet... Les espèces pêchées sont très variées, une vingtaine en tout, caractérisées par leur fraîcheur et leur qualité. En valeur, les 3 premières places sont occupées par la baudroie (lotte), la langoustine et la cardine blonde. Tandis que pour le volume, il s'agit d'un poisson bleu, la sardine, suivi par la baudroie et l'églefin blanc.

En 2015, le chiffre d'affaires des 6 criées cornouillaises est de 135 millions d'€ (+ 5 %). Les ventes hors-criées, soit les ventes directes aux transformateurs, at-

teignent 17 millions d'€. En tout, près de 53 000 tonnes de poisson ont été débarquées en Cornouaille, dont 13 500 tonnes pour le hors-criée. C'est une année de baisse des volumes (- 8 %), mais qui a été compensée par une hausse du prix moyen à 2,86 €/kg (+ 12 %). Avec 3 criées sur son territoire (Penmarc'h, Le Guilvinec et Loctudy), le Pays bigouden sud concentre 66 % des apports cornouillais.

La gestion de ces équipements départementaux implique un effort constant d'investissements. Depuis 2011, la CCI Quimper Cornouaille, avec le concours des collectivités territoriales, a investi 32 millions d'€. Ces investissements doivent permettre de conserver un haut volume d'apports et de garantir l'activité du commerce de gros et des industries transformatrices.

Le fonds européen FEAMP permettra de financer des projets halieutiques jusqu'en 2020. 190 M€ sont gérés par l'État, 48,5 M€ par la Région (40 M€ pour l'aide aux entreprises et 8,5 M€ à répartir entre les Pays bretons). Quimper Cornouaille Développement pilotera le volet territorial pour le Pays de Cornouaille.

CHIFFRES-CLÉS

1 756 marins

397 navires

6 criées

Douarnenez, Audierne, Saint-Guénolé-Penmarc'h, Le Guilvinec, Loctudy et Concarneau.

Résultats 2015

135 millions d'€ de CA
40 000 tonnes de poisson

3 criées dans les 15 premières* au niveau national

Le Guilvinec (2^e), Concarneau et St Guénolé-Penmarc'h.

3 premières espèces*

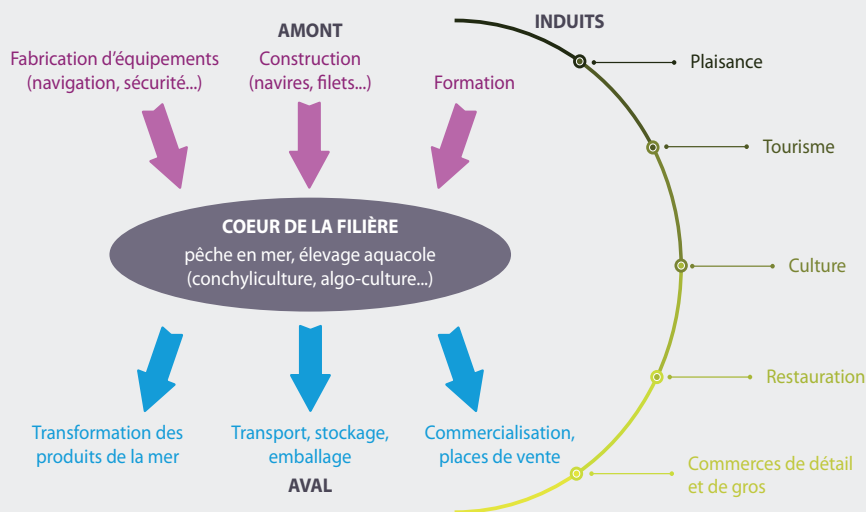
- 1^{er} Baudroie
- 2^e Langoustine
- 3^e Cardine blonde

Source : Cornouaille Port de pêche
* selon la valeur



3 à 5 emplois à terre pour 1 emploi en mer

Les activités liées au secteur de la pêche sont très nombreuses et touchent tous les secteurs : de l'industrie, au commerce et aux services. La pêche influence également l'aménagement du territoire, le tourisme, toute l'activité économique locale. Son influence est particulièrement difficile à quantifier de façon exhaustive.



Traçabilité du poisson

La traçabilité du poisson fait partie des nouvelles normes exigées par l'Union européenne afin de lutter contre le *Black Fish*, le poisson noir. La CCI Quimper Cornouaille est pilote, pour les criées françaises, de la mise en place de cette nouvelle réglementation. Désormais, sont mentionnés sur un ticket : le nom du bateau, la zone de pêche, l'espèce et son calibre, la technique de pêche, la date de capture... Cet investissement de 270 000 € a pour objectif de garantir aux acheteurs l'origine des poissons. Les prises ainsi identifiées seront d'autant mieux valorisées auprès des consommateurs.

En savoir +

Atlas de la pêche en Cornouaille

Edité par la CCI Quimper Cornouaille, il a pour objectif de faire comprendre les enjeux de ce secteur d'activité. Cartes et graphiques lui donnent un éclairage inédit.

<https://lc.cx/4KG2>

Statistiques des ports de pêche

Les résultats sont disponibles sur le site de la CCI Quimper Cornouaille.

quimper.cci.fr

Diagnostic maritime pour le FEAMP

Quimper Cornouaille Développement a piloté ce diagnostic pour la candidature au Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP) en mai 2016.

<https://lc.cx/4KLl>

Atlas de la Mer et du littoral

Le Conseil départemental du Finistère a réalisé un recueil des caractéristiques et enjeux du littoral finistérien.

<https://lc.cx/4KG7>

Dynamisme commercial

Les mareyeurs achètent le poisson dans les criées, le trient, le conditionnent et l'expédient vers d'autres grossistes ou des commerces de détail. La Cornouaille possède un mareyage de premier plan avec 80 entreprises spécialisées dans le commerce de gros de produits de la mer. Elles emploient 700 personnes.

Avec près de 250 emplois, Le Guilvinec est la première place de marché cornouaillaise. À Loctudy, les mareyeurs se sont unis pour créer l'armement Hent Ar Bugale. En rachetant des navires (5 hauturiers à ce jour), ils s'assurent ainsi de conserver des débarquements.

Industrie de transformation spécialisée

Historiquement, les apports importants en poissons ont permis le développement dans le sud-Finistère d'une industrie agroalimentaire spécialisée, inédite en France. La transformation des poissons, coquillages ou crustacés est assurée par une trentaine d'entreprises qui emploient plus de 2 000 salariés. On y retrouve les activités des conserveries, dont les plus grosses unités se trouvent à Douarnenez, Paul Paulet (Petit Navire) et Chancerelle (Connétable) et à Quimper, Saupiquet. Mais également du fumage de poisson (saurisserie) ou de traiteur de la mer (cakes, terrines, rillettes...) avec Guyader, Moulin de la Marche et Meralliance (Armoric). Un grand nombre de petites structures

sont positionnées sur des marchés de niche (conserves d'algues, de poisson...). Les entreprises cornouaillaises sont régulièrement récompensées pour leurs innovations sur les salons. Aujourd'hui, les poissons transformés par les industries locales ne proviennent pas forcément des criées cornouaillaises, notamment parce qu'il s'agit en grande partie d'espèces comme le thon ou le saumon. Toutefois, les professionnels s'appliquent de plus en plus à s'approvisionner localement avec des espèces comme la truite, le lieu jaune, le merlu, le maquereau ou la sardine. Une façon de toujours plus valoriser les ressources locales.



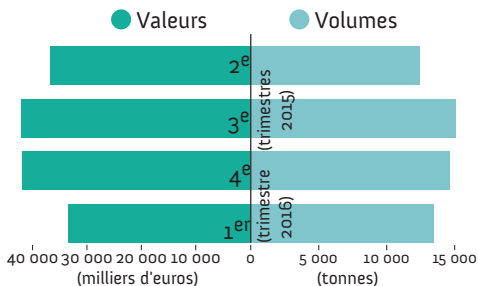
PÊCHE

au 1^{er} trimestre 2016 (Cornouaille port de pêche)



Volumes (en tonnes)	13 474	
Valeurs (en milliers d'€)	33 432	
Prix de vente moyen (€/kg)	2,48 €	

Source : CCI Quimper Cornouaille (2016)



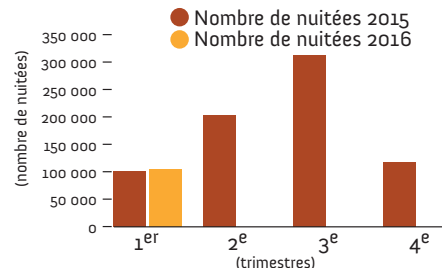
TOURISME

au 1^{er} trimestre 2016 (Pays de Cornouaille)



Nombre de nuitées	105 423	
dont nombre de nuitées étrangères	6 703	
Taux d'occupation moyen	40 %	

Source : Insee Morgoat Hôtellerie (2016)



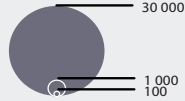
LA CARTE



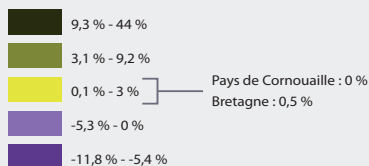
L'emploi salarié privé en Bretagne

Une croissance modérée dans les principaux pôles urbains

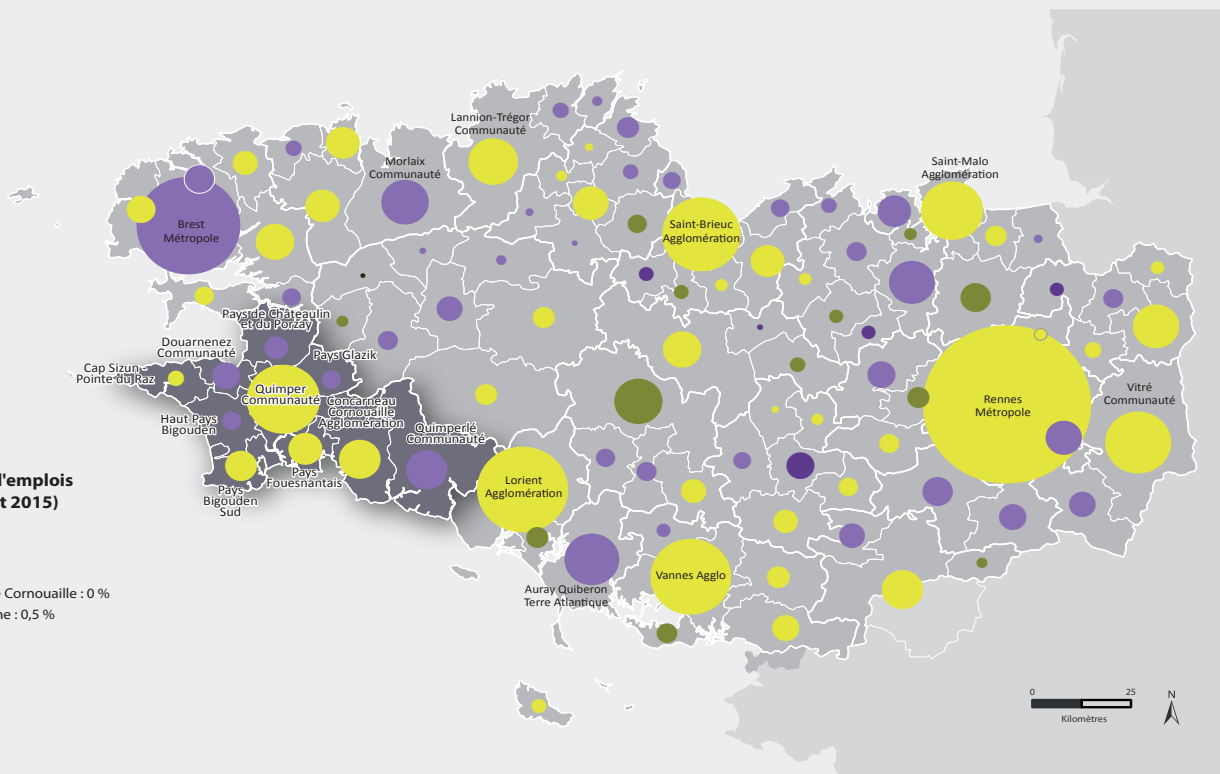
Nombre d'emplois (au 3^e trimestre 2015)



Taux d'évolution du nombre d'emplois (entre les 3^e trimestres 2014 et 2015)



Fonds de carte : GeoFLA 2015
Sources : URSSAF



Chambre de commerce et d'industrie Quimper Cornouaille
145 avenue Keradennec CS 76029 • 29330 Quimper Cedex
Tél. 02 98 98 29 29 • www.quimper.cci.fr

Directeur de publication : Claude Ravalec
Rédacteur en chef : Philippe Le Carre
Publication réalisée par Charlotte Seminel et Michel Bolloré

Quimper Cornouaille Développement
3 Rue Pitre Chevalier • 29018 Quimper Cedex
Tél. 02 98 10 34 00 • www.quimper-cornouaille-developpement.fr

Directeur de publication : Ludovic Jolivet
Rédacteur en chef : Kim Lafleur
Publication réalisée par Maryse Brégeon, Guillaume Chereil et Grégoire Marpillat

