



ÉTUDE DE CAS

LA SOLE DANS L'UE

STRUCTURE DES PRIX SUR LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

FOCUS SUR LA FRANCE,
LES PAYS-BAS
ET LA BELGIQUE



EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Affaires
maritimes et de
la pêche

AVRIL 2025

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit achevé en avril 2025.

La Commission européenne n'est pas responsable des conséquences découlant de la réutilisation de cette publication.

Luxembourg : Office des publications de l'Union européenne, 2025



© Union européenne, 2025

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est mise en œuvre sur la base de la décision 2011/833/UE de la Commission du 12 décembre 2011 relative à la réutilisation des documents de la Commission (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39).

Sauf indication contraire, la réutilisation de ce document est autorisée sous licence Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Cela signifie que la réutilisation est autorisée à condition que le crédit approprié soit donné et que toute modification soit indiquée.

Pour toute utilisation ou reproduction d'éléments qui ne sont pas la propriété de l'Union européenne, il peut être nécessaire de demander l'autorisation directement aux titulaires des droits respectifs. L'Union européenne ne possède pas les droits d'auteur relatifs à ce qui suit :

photo de couverture : ©shutterstock 167674946 - Luca Santilli

PDF ISBN 978-92-68-23608-6 doi :10.2771/8805735 KL-01-24-012-FR-N

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET POUR VOS COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Courriel : contact-us@eumofa.eu

Table des matières

RÉSUMÉ	1
LISTE DES ACRONYMES	3
1. CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU	4
1.1 Champ d'application de l'étude de cas.....	4
1.2 Contenu du document.....	4
2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS	5
2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales.....	5
2.2 Production mondiale.....	7
2.3 Production de l'UE.....	8
3. LE MARCHÉ FRANÇAIS	13
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	13
3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en France.....	19
3.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	22
4. LE MARCHÉ NÉERLANDAIS	29
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	29
4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation aux Pays-Bas.....	34
4.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	36
5. LE MARCHÉ BELGE	43
5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	43
5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Belgique.....	46
5.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	47
6. CONCLUSION	52
7. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES	54

Résumé

Les captures mondiales d'espèces de sole ont totalisé 20.779 tonnes en 2022¹. Il s'agissait presque exclusivement de sole commune. Elles ont chuté de 43% par rapport à 2013. En 2022, l'Union européenne a représenté 66% des prises totales. Les Pays-Bas, la France et la Belgique sont les principaux pays de production. Le Royaume-Uni et le Maroc figurent parmi les pays non membres de l'UE qui produisent le plus de sole. La production mondiale inclut un faible pourcentage de sole du Sénégal, issue de l'aquaculture (1.730 tonnes en 2022).

Les captures communautaires de sole commune ont atteint 11.927 tonnes en 2023² (les prises d'autres espèces de sole sont généralement inférieures à 100 tonnes). En 2023, les principaux pays producteurs étaient la France (27% du total), les Pays-Bas (27% également), la Belgique (20%) et l'Italie (14%). La production aquacole de sole du Sénégal a atteint 1.395 tonnes. Cette espèce est surtout produite en Espagne (53%) et au Portugal (47%). La consommation apparente au niveau de l'UE a totalisé 15.275 tonnes en équivalent poids vif (EPV) en 2023. Les principaux marchés au sein de l'UE sont la France, l'Italie, l'Espagne, la Belgique et les Pays-Bas.

La sole est surtout consommée dans le secteur de l'Horeca, notamment les restaurants. Au détail, la sole commune est vendue fraîche, entière et éviscérée. Son marché est principalement segmenté en fonction de la taille. La production a fortement baissé ces dix dernières années (-43% au niveau mondial, -53% parmi les producteurs de l'UE), en raison de l'épuisement de certains stocks et de la réduction des quotas. La diminution de l'approvisionnement a entraîné une hausse des prix importante pendant cette période.

Le présent rapport est centré sur les trois États membres dont le marché de la sole figure parmi les plus importants de l'Union européenne : la France, les Pays-Bas et la Belgique.

En 2023, la France a constitué le plus grand marché de l'Union européenne, avec une consommation apparente de 4.124 tonnes EPV. Elle en a aussi été le premier producteur (3.263 tonnes) ; elle occupait le deuxième rang en 2022. Le volume des captures de sole en France a chuté de 58% au cours de la dernière décennie, majoritairement à cause du tarissement des ressources (notamment en mer du Nord), qui a provoqué une réduction des totaux admissibles de capture (TAC) et des quotas. La consommation apparente a reculé de 44% en volume durant les dix dernières années, la production et les exportations ayant diminué davantage que les importations. En 2023, les importations françaises ont atteint 2.182 tonnes EPV, principalement sous forme de sole fraîche, en provenance du Royaume-Uni, des Pays-Bas et de l'Espagne. Les exportations ont totalisé 1.270 tonnes EPV. Le marché de consommation français est dominé par le secteur de l'Horeca (70% du volume vendu dans ce pays), principalement les restaurants. La sole est surtout consommée le long du littoral et en région parisienne. Il s'agit de la 17^e espèce de poisson achetée fraîche par les consommateurs français. La proportion de sole fraîche vendue en grande distribution est plus faible par rapport à d'autres espèces (50% en volume, 46% en valeur). En revanche, elle est vendue davantage sur les étals de marché, dans les poissonneries et dans d'autres circuits de vente. Le marché français de la sole est segmenté en fonction de la taille. Les plus grands poissons sont vendus plus cher (dans le secteur de l'Horeca ; également au détail sous forme de filets) que ceux de plus petite dimension (« portion de sole », vendue essentiellement dans le commerce de détail). Les prix de première vente et au détail ont grimpé en flèche ces dernières années.

En 2023, les Pays-Bas ont représenté le cinquième marché de la sole au sein de l'Union européenne, avec une consommation apparente estimée à 1.639 tonnes EPV. Elle en a aussi été le premier producteur (3.202 tonnes en 2023) ; elle occupait le premier rang en 2022. Les captures néerlandaises ont baissé de 64% depuis 2014, en raison de la réduction des TAC en mer du Nord. De même, les importations et les importations totales ont chuté de 25% et de 42% en volume (respectivement). La diminution de l'approvisionnement a entraîné un recul de 68% de la consommation apparente dans ce pays pendant la période 2014-2023. Le marché local est relativement restreint (25% de l'approvisionnement national

¹ Les données disponibles sur les captures mondiales datent de 2022 (FAO).

² À titre de comparaison avec les données de la FAO, les captures communautaires de sole commune ont totalisé 13.228 tonnes en 2022.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

en 2023). Bien qu'elle soit un poisson très prisé, la sole est consommée presque exclusivement dans les restaurants. Les Néerlandais consomment des soles de taille 5 (de 120 à 200 g), appelés localement *Sliptong*. Les plus grands spécimens sont exportés vers l'Italie (tailles 4 et 3), la Belgique et la France (tailles 1 et 2). Les exportations consistent en des poissons frais et congelés. Suite à la baisse de l'approvisionnement, les prix de première vente et au détail ont fortement augmenté ces dernières années.

En 2023, la Belgique a été le quatrième marché de la sole au sein de l'UE (après la France, l'Italie et l'Espagne), avec une consommation apparente estimée à 2.072 tonnes EPV. Elle en a été le troisième producteur (2.405 tonnes capturées). Suite à la réduction des quotas en mer du Nord, le volume des captures de sole en Belgique a chuté de 33% au cours de la dernière décennie. De même, la consommation apparente a reculé de 27%. En 2023, les importations belges ont atteint 1.114 tonnes, principalement sous forme de sole fraîche. Les exportations ont totalisé 1.476 tonnes, les Pays-Bas en étant le principal pays de destination. La sole, très populaire en Belgique, est consommée à domicile et dans les restaurants. Le marché de la sole fraîche y est segmenté selon la taille : les plus grands spécimens (taille 1) sont exportés aux Pays-Bas, où ils sont congelés avant d'être expédiés vers les États-Unis. Les poissons de taille 2, qui se prêtent davantage au filetage, sont plutôt servis dans les restaurants. Les plus petites soles (tailles 3 à 5) sont consommées à domicile et vendues en supermarché (en lots de deux à cinq pièces, généralement). La consommation atteint un pic au printemps et en été. Les prix de première vente et au détail ont augmenté de façon significative en Belgique, surtout depuis 2021.

Liste des acronymes

NC	Nomenclature combinée
UE	Union européenne (UE-27)
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HORECA	Hôtels, restaurants et services de restauration
EPV	Équivalent poids vif
TMRC	Tailles minimales de référence de conservation
EM	États membres
TAC	Total admissible de captures
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée

1. CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU

1.1 Champ d'application de l'étude de cas

Les éléments clés pour l'analyse de la structure des prix de la sole et de la distribution de la valeur sur la chaîne d'approvisionnement sont les suivants :

Produit	Origine	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix	État membre
Sole	Pêche (Aquaculture, dans une moindre mesure)	Ce produit est le plus souvent consommé frais, principalement dans le secteur de l'Horeca.	Réduction de l'approvisionnement en raison de l'épuisement des stocks et de la baisse des quotas. Segmentation par taille. Impact du Brexit sur le commerce.	France Pays-Bas Belgique

L'EUMOFA fournit d'autres publications sur les sujets couverts par cette étude :

- Les espèces de poissons plats dans l'UE – dernières tendances, dans [Faits saillants mondiaux N° 7 / 2024](#) (pp 41-46).

1.2 Contenu du document

Conformément à la méthodologie développée au sein de l'EUMOFA et disponible sur son site (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), ce document comprend ce qui suit :

- Une description du produit.
- Une analyse des tendances de la production et du marché au niveau de l'UE ;
- Une analyse de la structure des prix sur la chaîne d'approvisionnement aux Pays-Bas, en France et en Belgique.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS

2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

Cette étude de cas porte sur la sole commune. La structure de la chaîne d'approvisionnement inclut de faibles volumes de sole du Sénégal issue de l'aquaculture, car la nomenclature utilisée pour enregistrer les données commerciales ne la distingue pas de la sole commune.

Produit faisant l'objet de l'étude de cas

Famille : *Soleidae*

Nom :

Code 3-alpha de la FAO : SOL

- Sole commune (*Solea solea*)
- Sole du Sénégal (*Solea senegalensis*)³

Présentation : entière fraîche et entière congelée.

Tailles commerciales :

À l'état sauvage : entre 30 et 40 cm.

La taille minimale de référence de conservation (TMRC) de la sole commune est de 24 cm dans l'ensemble des zones de pêche, à l'exception de la Méditerranée, où elle est de 20 cm⁴.

Elle est vendue sur le marché sur la base des catégories de calibrage suivantes, établies selon les normes de commercialisation de l'UE⁵. Certains ports de vente utilisent des catégories plus détaillées. Le marché de la sole commune est segmenté en fonction de catégories de calibrage déterminées sur la base du poids du poisson :

- Taille 5 : moins de 200 grammes.
- Taille 4 : 200-250 grammes.
- Taille 3 : 250-330 grammes.
- Taille 2 : 330-500 grammes.
- Taille 1 : plus de 500 grammes.

Codes connexes dans la nomenclature des produits (COMEXT/EUROSTAT)

Depuis 2023, la nomenclature combinée⁶ (NC) établit une distinction entre la sole fraîche et la sole congelée :

- Fraîche ou réfrigérée (entière) :
 - Code NC 03022300 - Sole « *Solea* spp. » fraîche ou réfrigérée.
- Congelée (entière) :
 - Code NC 03033300 - Sole « *Solea* spp. » congelée.

³La sole *Solea senegalensis* est mentionnée dans cette étude parce que les données relatives au commerce ne la distinguent pas de la sole *Solea solea*. Bien que sa présence soit limitée sur le marché, sa production – issue de l'aquaculture – augmente progressivement.

⁴ *Solea solea* (europa.eu)

⁵ Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31996R2406>

⁶ La NC est un outil de désignation des biens et des marchandises qui a été établi pour répondre simultanément aux exigences du tarif douanier commun et des statistiques du commerce extérieur de l'UE. La norme de base est le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ; une version actualisée de l'annexe I est publiée chaque année (dernière version : Règlement (UE) 2024/1652 du Conseil).

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Outre la sole commune (*Solea solea*), les données d'Eurostat incluent d'autres espèces : la sole du Sénégal (*Solea senegalensis*) et la sole égyptienne (*Solea aegyptiaca*). Les volumes échangés de ces deux dernières espèces sont négligeables, à l'exception de quelques volumes de sole du Sénégal (élevée en aquaculture), importés d'Espagne, du Portugal et d'Islande. D'autres espèces, désignées en anglais sous le nom de « sole » sans toutefois appartenir au genre *Solea*, ne figurent pas dans cette étude⁷.

Paramètres biologiques

La sole commune (*Solea solea*) est un poisson plat appartenant au genre *Solea*. Elle est répartie entre les côtes d'Afrique du Nord et la mer du Nord. Elle possède un corps ovale, plat et asymétrique, et des yeux placés sur le côté droit de la tête. Elle peut atteindre une longueur de 70 cm pour un poids maximal de 3 kg. Les adultes mesurent habituellement entre 30 et 40 cm⁸.

Ce poisson d'ordinaire solitaire peuple les fonds sablonneux et boueux. Il rejoint les profondeurs en hiver (70 voire 200 mètres au maximum). Le frai a lieu dans les zones côtières, où les eaux sont peu profondes et atteignent une température de 6 à 12 °C. Il se déroule habituellement entre février et mai, parfois au début de l'hiver dans les régions plus chaudes (comme en Méditerranée). La période d'incubation dure cinq jours (à 12 °C) et la phase larvaire 35 jours, dans des eaux plus chaudes (18 °C)⁹. Les juvéniles vivent dans des éclosiers côtiers au cours des deux ou trois premières années. Une fois adultes, ils migrent vers des eaux plus profondes. La reproduction de la sole commune débute après 3 à 5 ans de vie, lorsqu'elle atteint une taille de 25-30 cm. Elle peut vivre jusqu'à 27 ans¹⁰.

Les caractéristiques de la sole varient considérablement suivant les mers où elles se trouvent. Les soles communes situées au nord de leur aire de répartition atteignent généralement une maturité sexuelle plus tardive, vivent plus longtemps et ont une taille plus grande que celles situées au sud.

Tableau 1 : paramètres biologiques de la sole commune

Paramètre	Sole commune (<i>Solea solea</i>)
Température	8 °C - 24 °C
Habitat	Les juvéniles passent les deux ou trois premières années de leur vie dans des éclosiers côtiers (baies et aires d'alevinage). Ils migrent ensuite vers des eaux plus profondes (10-60 m).
Régime alimentaire à l'état sauvage	Les adultes s'alimentent de vers, de mollusques et de petits crustacés.
Répartition en milieu sauvage	Atlantique Est : du fjord de Trondheim à la Méditerranée et aux îles du Cap-Vert.

Source : Fishbase.

⁷ Il s'agit notamment de la limande du Japon (*Limanda aspera*), de la fausse limande du Pacifique (*Lepidopsetta bilineata*), du balai du Japon (*Hippoglossoides elassodon*) et de la limande sole (*Microstomus kitt*).

⁸ https://www.fao.org/fishery/en/culturedspecies/solea_spp/en

⁹ <https://fishbase.mnhn.fr/summary/solea-solea>

¹⁰ <https://www.mdpi.com/2076-2615/12/23/3369>

2.2 Production mondiale

En 2022, les captures mondiales de sole se sont élevées à 20.847 tonnes, soit une baisse de 43% par rapport à 2013. Il s'agit presque uniquement de sole commune, les autres espèces ne représentant qu'un très faible pourcentage du total.

Tableau 2 : évolution des captures mondiales d'espèces de *Solea* entre 2013 et 2022 (tonnes)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2013/22
Sole commune	36.281	36.300	33.463	31.949	30.536	29.706	28.812	28.450	27.053	20.779	-43%
Sole du Sénégal	56	53	63	45	53	55	81	58	101	67	+20%
Total	36.337	36.353	33.526	31.994	30.590	29.761	28.893	28.507	27.155	20.847	-43%

Source : FAO.

La sole commune est quasiment la seule espèce capturée par les pays européens (à l'exception de près de 100 tonnes de sole du Sénégal pêchées par la flotte française). L'espèce élevée en aquaculture est la sole du Sénégal. La sole commune est pêchée dans l'Atlantique Nord-Est et en Méditerranée. Les Pays-Bas, la France et la Belgique représentent la plupart des prises de cette espèce à l'échelle mondiale (21%, 17% et 12% du total, respectivement). Les États membres de l'UE comptent pour 66% des captures totales. Les principaux producteurs hors Union européenne sont le Royaume-Uni (10% du total), le Maroc (9%), l'Égypte (7%) et la Tunisie (5%).

Tableau 3 : captures mondiales de sole commune (en tonnes) entre 2013 et 2021

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2013/22
Pays-Bas	9.967	9.018	9.280	9.617	9.514	8.622	7.047	6.752	6.239	4.319	-57%
France	8.337	7.652	6.384	5.210	4.945	5.241	4.624	4.412	4.479	3.587	-57%
Belgique	2.889	3.605	3.076	2.570	2.215	2.137	2.437	2.776	2.584	2.571	-11%
Royaume-Uni	2.275	2.318	1.938	1.965	1.801	1.831	1.769	2.121	2.282	2.130	-6%
Maroc	2.680	2.887	3.862	3.613	3.206	3.010	4.230	4.224	3.704	1.876	-30%
Italie	1.505	2.288	2.448	2.374	2.348	2.025	1.988	1.448	1.640	1.558	+4%
Égypte	2.066	2.337	1.653	1.547	1.651	2.201	2.184	1.987	1.947	1.422	-31%
Tunisie	457	511	594	982	567	724	1.130	1.075	1.110	1.130	+147%
Autres	6.105	5.684	4.228	4.070	4.289	3.916	3.403	3.654	3.069	2.187	-64%
Total	36.281	36.300	33.463	31.949	30.536	29.706	28.812	28.450	27.053	20.779	-43%

Source : FAO.

La sole du Sénégal est la seule espèce du genre *Solea* produite en aquaculture. Sa production totale s'élevait à 1.730 tonnes en 2022. L'Espagne, l'Islande et le Portugal ont représenté 69%, 20% et 10% de ce total, respectivement. Cette production a fortement progressé entre 2013 et 2022, notamment en Espagne (+171%) et en Islande.

Tableau 4 : production aquacole mondiale de sole (sole du Sénégal) (en tonnes) entre 2013 et 2022

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2013/22
Espagne	440	806	591	747	1.012	901	945	618	962	1.192	+171%
Islande	0	0	290	360	400	391	377	271	337	352	-
Portugal	154	84	130	147	150	145	190	152	174	174	+14%
Autres	13	10	9	7	6	9	10	13	13	11	-13%
Total	607	900	1.020	1.261	1.569	1.438	1.521	1.141	1.486	1.730	-185%

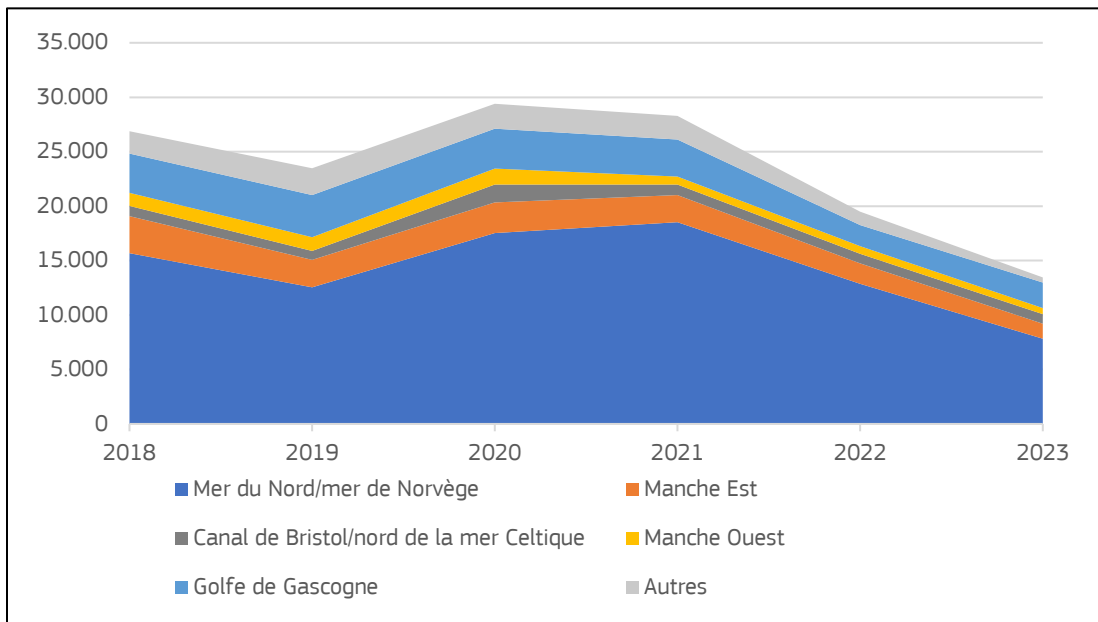
Source : FAO.

2.3 Production de l'UE

Évolution de la production de sole

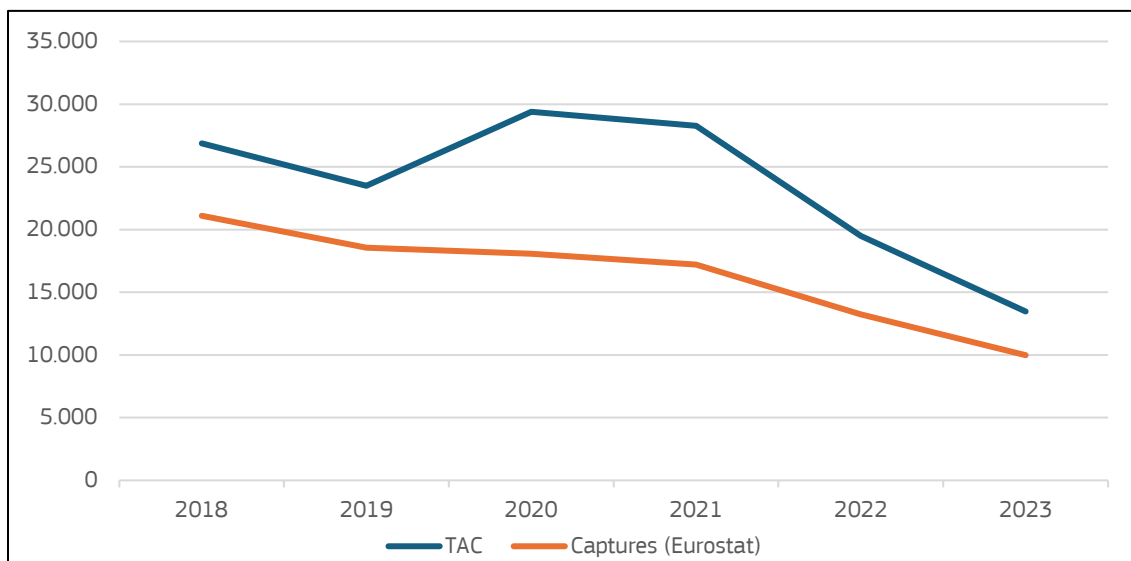
Au sein de l'UE, la sole commune est soumise à des totaux admissibles de capture (TAC) et des quotas, répartis entre sept zones de pêche. La principale aire de pêche se situe en mer du Nord/mer de Norvège (58% des TAC de 2023). Elle est suivie du golfe de Gascogne (17%), de la Manche Est (10%), du canal de Bristol/nord de la mer Celtique (7%) et de la Manche Ouest (4%).

Graphique 1 : quotas de sole commune de l'Union européenne entre 2018 et 2023 dans différentes zones de pêche (en tonnes)



Source : élaboration propre sur la base des TAC de DG MARE, des réglementations en matière de quota et de données d'Eurostat.

Graphique 2 : TAC et captures communautaires de sole commune entre 2018 et 2023 (en tonnes)



Source : élaboration propre sur la base des TAC de l'UE, des réglementations en matière de quota et de données d'Eurostat.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

En 2023, les TAC de sole commune pour l'UE ont atteint 13.463 tonnes, soit une chute de 50% par rapport à 2018, tandis que les captures totalisaient 9.981 tonnes. Les quotas des Pays-Bas ont diminué de 47%, ceux de la France de 33%, et ceux de la Belgique de 23%, atteignant 2.249 tonnes en 2023.

En 2023, les captures de sole commune réalisées par l'Union européenne se sont élevées à 11.927 tonnes. La France et les Pays-Bas en ont été les principaux producteurs, contribuant chacun à hauteur de 27% du total de l'UE. Ils sont suivis de la Belgique (20% du total) et de l'Italie (14%).

Les prises de sole commune réalisées par l'UE ont baissé de 53% entre 2014 et 2023, sous l'effet de la réduction des captures dans la plupart des principaux pays de production : -69% en Allemagne, -64% aux Pays-Bas et -63% au Danemark.

Tableau 5 : captures de sole commune dans l'UE-27 (en tonnes EPV) entre 2014 et 2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
France	7.688	6.381	5.264	4.976	5.347	4.558	4.255	4.366	3.532	3.263	-58%
Pays-Bas	9.018	9.280	9.617	9.514	8.622	7.047	6.804	6.271	4.330	3.202	-64%
Belgique	3.605	3.077	2.570	2.215	2.137	2.437	2.776	2.646	2.590	2.405	-33%
Italie	2.288	2.369	2.375	2.348	2.025	1.988	1.448	1.640	1.558	1.656	-28%
Grèce	465	480	587	527	517	524	478	318	299	291	-37%
Espagne	349	376	353	354	317	330	301	290	289	276	-21%
Danemark	597	468	649	860	722	403	437	463	316	220	-63%
Allemagne	645	771	879	782	737	634	943	668	160	203	-69%
Croatie	195	277	191	224	217	198	215	159	141	111	-43%
Autres	749	678	229	668	457	435	420	385	13	302	-60%
UE-27	25.597	24.158	22.715	22.467	21.098	18.554	18.077	17.206	13.228	11.927	-53%

Source : Eurostat.

Importations- Exportations

Importations extra-UE

En 2023, les importations de sole¹¹ en provenance de pays tiers se sont élevées à 2.847 tonnes, pour une valeur globale de 41 millions d'euros. La plupart ont consisté en de la sole fraîche (83% de la valeur en 2023) et congelée (17%).

Toujours en 2023, les principaux exportateurs de sole à destination de l'UE ont été le Royaume-Uni (66% de la valeur des importations communautaires), l'Islande (17%) et la Mauritanie (11%). Cette même année, les principaux États membres importateurs ont été la France (50% de la valeur des importations), les Pays-Bas (24%) et l'Espagne (13%).

Entre 2014 et 2023, le volume de ces importations a chuté de 45%, tandis que les prix augmentaient de 123% (+129% en termes réels)¹².

¹¹ Les données du Comext sur le commerce de la sole englobent les espèces du genre *Solea* (*Solea* spp.) : sole commune, sole du Sénégal et sole égyptienne. Ne figurent pas dans la liste les espèces désignées en anglais sous le nom de « sole » sans toutefois appartenir au genre *Solea*, comme la limande du Japon (*Limanda aspera*), la limande sole (*Microstomus kitt*), la fausse limande du Pacifique (*Lepidopsetta bilineata*) ou le balai du Japon (*Hippoglossoides elassodon*).

¹² Les valeurs sont exprimées en termes réels en utilisant le déflateur du PIB (base = 2016)

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Tableau 6 : importations extra-UE de sole (2023)

	Valeur nominale (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	Évolution de la valeur 2022/23
Fraîche ou réfrigérée	38.165	2.365	16,14	-7%
Congelée	2.625	482	5,44	+2%
Total	40.789	2.847	14,33	-7%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Exportations extra-UE

En 2023, les exportations de sole vers des pays tiers ont atteint 968 tonnes pour une valeur globale de plus de 21,6 millions d'euros. Ce poisson est exporté frais et congelé (respectivement 38% et 62% de la valeur des exportations).

Les États-Unis ont été le principal marché de destination (81% de la valeur exportée en 2023). Les principaux EM exportateurs ont été les Pays-Bas (64% de la valeur totale) et l'Espagne (26%).

Entre 2014 et 2023, le volume de ces exportations a augmenté de 4% tandis que les prix augmentaient de 68% (+37% en termes réels). Par conséquent, la valeur globale des exportations a progressé de 75% (53% en termes réels) durant cette période.

Tableau 7 : exportations extra-UE de sole (2023)

	Valeur nominale (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	Évolution de la valeur 2022/23
Fraîche ou réfrigérée	8.124	390	20,81	+12%
Congelée	13.463	578	23,29	-6%
Total	21.587	968	22,29	+/-0%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Exportations intra-UE

Les échanges intra-UE ont porté essentiellement sur de la sole fraîche : 8.086 tonnes en volume et 83% du total en valeur. Les échanges au sein de l'Union européenne ont fléchi de 14% entre 2014 et 2023, tandis que les prix augmentaient de 56% (+30% en termes réels). Cela a entraîné une chute de la valeur globale des échanges intra-UE au cours de cette période : -15% en termes réels.

Tableau 8 : exportations intra-UE de sole (2023)

	Valeur nominale (1000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	Évolution de la valeur 2022/23
Fraîche ou réfrigérée	132.867	8.086	16,43	-8%
Congelée	27.410	2.030	13,50	-11%
Total	160.278	10.116	15,84	-8%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

En 2023, les Pays-Bas ont été le principal exportateur de sole vers d'autres États membres, constituant 39% de la valeur des exportations intra-UE. Ils étaient suivis de l'Espagne, de la Belgique et de la France, qui ont représenté ensemble 42% de cette valeur. Les exportations néerlandaises et espagnoles ont plutôt porté sur de la sole fraîche et congelée, tandis que celles de la Belgique et de la France ont consisté exclusivement en du poisson frais.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Les principales destination des échanges intra-UE ont été les Pays-Bas (23% de la valeur des exportations intracommunautaires), l'Espagne (21%), l'Italie (20%) et la Belgique (10%). Certains pays ont importé prioritairement de la sole fraîche, comme les Pays-Bas (99% des importations de l'UE), la Belgique (94%) et l'Espagne (82%), tandis que d'autres ont plutôt opté pour de la sole congelée : c'est le cas de l'Allemagne (32% des importations), de l'Italie (30%) et de la France (24%).

Tableau 9 : valeur des exportations intra-UE de sole vers les principaux EM de destination (1.000 euros, valeur nominale, 2023)

Destination	Fraîche ou réfrigérée	Congelée	Total	Pourcentage
Pays-Bas	37.125	158	37.282	23%
Espagne	28.118	6.085	34.203	21%
Italie	22.826	9.973	32.799	20%
Belgique	14.879	1.029	15.908	10%
Allemagne	10.071	4.828	14.899	9%
France	11.043	3.438	14.481	9%
Autres	8.806	1.899	10.705	7%
Total	132.867	27.410	160.278	100%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Consommation apparente par État membre

En 2023, l'approvisionnement total de sole au sein de l'UE (production + importations) a été estimé à 14.893 tonnes d'équivalent poids vif (EPV), provenant principalement de captures (80%, soit 11.927 tonnes EPV). Les exportations ont atteint 1.013 tonnes EPV. Ainsi la consommation apparente au niveau de l'UE-27 (production + importations - exportations) a été estimée à 13.880 tonnes EPV en 2023.

Elle était principalement répartie comme suit : 4.124 tonnes EPV en France, 3.609 tonnes en Italie, 2.314 tonnes EPV en Espagne, 2.072 tonnes EPV en Belgique et 1.639 tonnes EPV aux Pays-Bas.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Tableau 10 : consommation apparente de sole dans les EM (2023, en tonnes d'équivalent poids vif) [les données relatives aux trois États membres analysés dans ce rapport sont présentées en caractère gras]

	Production	Importations totales	Approvisionnement total (production + importations)	Exportations totales	Consommation apparente (approvisionnement – exportations)
France	3.311	2.182	5.493	1.321	4.172
Italie	1.655	2.072	3.727	118	3.609
Espagne**	989	3.699	4.688	2.375	2.314
Belgique	2.405	1.144	3.548	1.476	2.072
Pays-Bas	3.202	2.705	5.907	4.268	1.639
Allemagne	203	904	1.107	215	891
Grèce	291	232	523	12	511
Portugal**	925	415	1.340	933	407
Bulgarie	0	172	172	0	172
Luxembourg	0	56	56	3	53
Autriche	0	43	43	0	43
Suède	5	36	41	4	37
Croatie	111	8	119	83	36
Roumanie	0	20	20	1	19
Pologne	0	13	13	2	11
Slovénie	5	6	11	0	11
Chypre	0	10	10	0	10
Danemark	220	107	327	319	7
République tchèque	0	7	7	2	5
Finlande	0	4	4	0	4
Lituanie	0	2	2	0	2
Malte	1	1	1	0	1
Hongrie	0	1	1	0	1
Slovaquie	0	1	1	0	1
Lettonie	0	1	1	0	1
Estonie	0	0	0	0	0
Irlande*	n.c.	158	158	418	-
UE-27	13.322	2.966	16.288	1.013	15.275

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT et d'EUROSTAT-COMEXT.

* Le résultat du calcul de la consommation apparente en Irlande est négatif en raison de l'absence de données relatives aux captures.

** Dans ces pays, la production totale inclut une certaine proportion de sole du Sénégal (713 tonnes en Espagne, soit 72% de la production, et 634 tonnes au Portugal, soit 69% de la production).

3. LE MARCHÉ FRANÇAIS

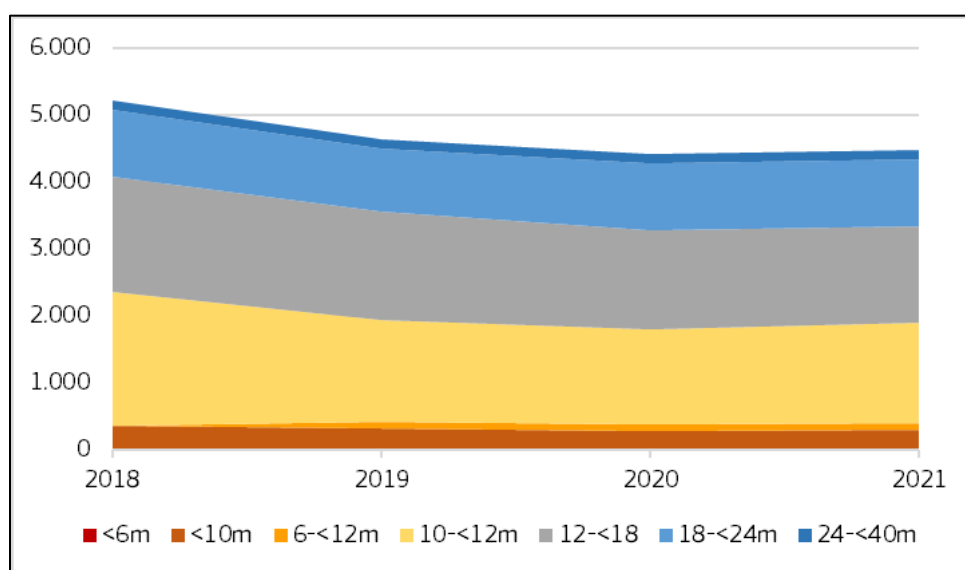
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

Production

Caractéristiques de la flotte

Les navires qui ont débarqué de la sole commune en 2021 avaient les dimensions suivantes : de 10 à 12 mètres (33% du volume débarqué), de 12 à 18 mètres (32%) et de 18 à 24 mètres (22%). Les débarquements effectués par des embarcations de moins de 10 mètres ont compté pour 6% du volume. Ceux réalisés par de plus grands navires (entre 24 et 40 mètres) ont constitué 3% du total.

Graphique 3 : évolution des débarquements de sole commune en France, par longueur de navire (en tonnes)



Source : CSTEP.

Près de deux tiers des captures débarquées sur le sol français ont été réalisées à l'aide de filets dérivants et/ou fixes et près d'un quart par des chalutiers de pêche démersale et/ou senneurs démersaux. Selon les parties prenantes, les types d'engins utilisés varient considérablement d'une région à l'autre. En Vendée et en Manche Est, les navires pêchent presque exclusivement à l'aide de filets maillants, tandis que des engins actifs sont davantage employés ailleurs.

Mesures de gestion

Les quotas français de sole commune ont nettement diminué au cours des dix dernières années, en raison de l'affaiblissement des TAC européens et de l'épuisement des stocks, qui ont entraîné à leur tour une forte réduction des prises (voir ci-dessous).

Des mesures de gestion applicables à la sole commune ont également été prises au niveau national. En janvier 2015, un régime spécifique de gestion pour la pêcherie de la sole commune a été créé pour la Manche Est (division CIEM VII d)¹³. Les parties prenantes interrogées ont expliqué que cette décision, ainsi que la réduction des stocks, sont à l'origine de la forte réduction de la flotte française, ciblant la sole commune, depuis 2015.

Une interdiction temporaire de pêche a été décrétée dans le golfe de Gascogne en 2024 et 2025 (du 22 janvier au 20 février) pour empêcher les prises accidentelles de cétacés. La durée de cette interdiction

¹³ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFSCATA000030171955>

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

coïncide avec le début de la saison de pêche de la sole. Cela a entraîné une baisse importante des captures dans certains ports, une perturbation de la chaîne d'approvisionnement et un déséquilibre saisonnier.

La taille minimale de capture et la taille minimale de maillage varient également d'une région à l'autre. La taille minimale de pêche est de 24 cm en Méditerranée et de 25 cm dans le golfe de Gascogne, dans la Manche et en mer du Nord. Ces dimensions sont plus restrictives que celles imposées par l'UE, à savoir une taille minimale de référence de conservation de 20 cm en Méditerranée et de 24 cm partout ailleurs. La taille minimale des filets maillants est de 100 mm, sauf dans certains ports, où elle a été fixée à 90 mm.

Captures

Les captures françaises d'espèces de sole ont totalisé 3.311 tonnes en 2023. Il s'agissait presque exclusivement de sole commune. Les prises de sole commune ont diminué de 8% entre 2022 et 2023, et de 58% entre 2014 et 2023.

Tableau 11 : évolution des captures françaises d'espèces de sole (en tonnes, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2022/23	Évolution 2014/23
Sole commune	7.688	6.381	5.264	4.976	5.347	4.558	4.255	4.366	3.532	3.263	-8%	-58%
Sole du Sénégal	51	54	40	45	46	52	51	59	61	48	-21%	-6%
Total	7.739	6.435	5.304	5.021	5.393	4.611	4.306	4.425	3.593	3.311	-8%	-57%

Source : Eurostat.

Volume des premières ventes

En France, les premières ventes de sole commune ont atteint 2.797 tonnes en 2023 (3.942 tonnes pour l'ensemble des espèces). Il ressort des entretiens avec les parties prenantes que le volume important de ventes directes s'expliquerait en partie par le fait que le volume des premières ventes est inférieur aux captures.

En 2023, 74% des premières ventes de sole commune ont été effectuées dans les ports du golfe de Gascogne. Au cours de la dernière décennie, le volume des premières ventes de sole commune a diminué de plus de moitié (-54%) en France. Cette baisse était plus ou moins importante suivant les régions : -41% dans le golfe de Gascogne, -34% en Manche et en mer Celtique, -97% en mer du Nord (au port de Dunkerque, principalement). En Méditerranée, où les prises sont historiquement faibles, le volume a fléchi de 14%. Les captures de sole commune sont désormais supérieures au volume des ventes sur les côtes de la mer du Nord. D'après les parties prenantes, cette réduction est essentiellement due à l'état des stocks et aux mesures de gestion nationales mises en place depuis 2015, qui se sont ajoutées à celles de l'Union européenne. En Manche Est et, plus particulièrement, en mer du Nord, les stocks de poisson se sont effondrés et ne montrent aucun signe de récupération malgré la forte compression de la flotte (d'après les acteurs du secteur interrogés).

Tableau 12 : premières ventes de sole commune en France, par région côtière (tonnes en poids de produit, 2014 -2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Golfe de Gascogne	3.525	3.257	2.866	2.848	2.958	2.877	2.790	2.751	2.056	2.072	-41%
Mer Celtique/Manche	919	668	602	522	660	579	608	668	745	604	-34%
Méditerranée	86	72	81	81	92	102	104	91	83	74	-14%
Mer du Nord	1.524	1.149	850	799	695	249	99	196	82	47	-97%
Total	6.054	5.146	4.398	4.250	4.405	3.807	3.601	3.707	2.966	2.797	-54%

Source : EUMOFA, sur la base de données de FranceAgriMer.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

En 2023, près de 60% des premières ventes se sont déroulées dans six ports, dont les Sables-d'Olonne (où 30% du total des ventes ont été réalisées), la Cotinière (11%), Royan (6%) et Arcachon (5%). Ces dix dernières années, les premières ventes ont reculé de manière inégale suivant les ports, entre -2% aux Sables-d'Olonne et -71% à Arcachon.

Tableau 13 : premières ventes de sole commune en France, par port (tonnes en poids de produit, 2014-2023)

Région côtière	Port	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Golfe de Gascogne	Les Sables-d'Olonne	804	753	731	712	772	1.052	1.054	989	749	785	-2%
	La Cotinière	415	328	273	344	359	328	308	298	206	297	-28%
	Royan	274	259	203	233	247	246	220	232	162	164	-40%
Mer Celtique/Manche	Fécamp	199	129	105	119	156	119	156	162	218	153	-23%
Golfe de Gascogne	Arcachon	486	461	388	374	377	385	357	326	236	142	-71%
	Lorient	227	225	197	175	178	180	146	172	131	119	-47%
Mer Celtique/Manche	Port-en-Bessin	164	154	107	87	136	150	157	143	160	106	-35%
Toutes	Autres	3.486	2.838	2.396	2.207	2.180	1.347	1.202	1.385	1.103	1.030	-70%
Total		6.054	5.146	4.398	4.250	4.405	3.807	3.601	3.707	2.966	2.797	-54%

Source : EUMOFA, sur la base de données de FranceAgriMer.

Importations

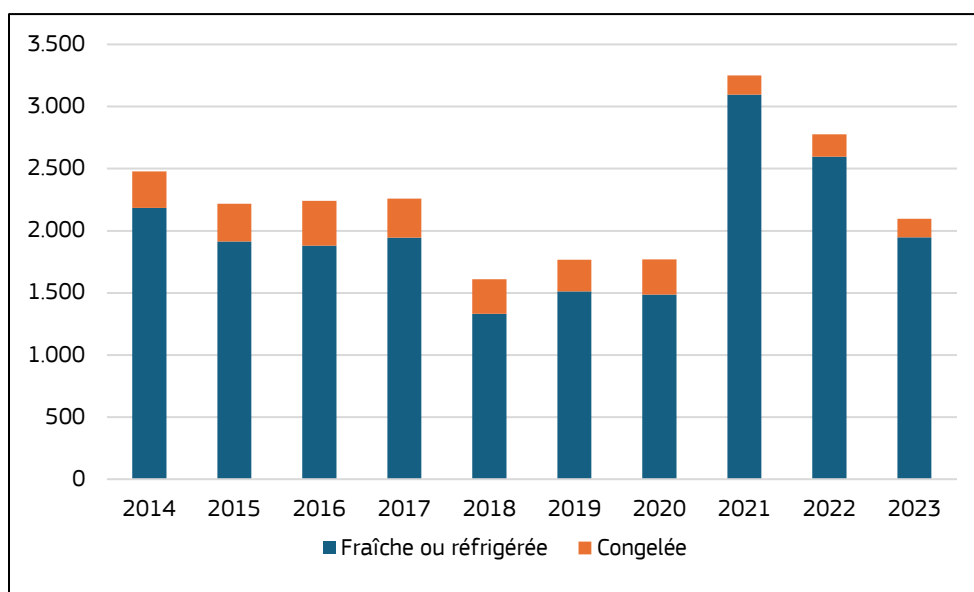
Les importations françaises de sole ont totalisé 2.097 tonnes en 2023, pour une valeur de plus de 35 millions d'euros. Malgré un pic de 32.515 tonnes en 2021, ces importations ont baissé de 15% entre 2014 et 2023. C'est principalement de la sole fraîche qui a été importée en 2023 (93% de la valeur totale), principalement en provenance du Royaume-Uni (53% du volume) et des Pays-Bas (27%). La sole congelée a été fournie par les Pays-Bas (57% du volume) et l'Espagne (40%). La diminution considérable des importations de sole congelée au cours des quatre dernières années est due à un recul des importations en provenance des Pays-Bas.

Tableau 14 : importations françaises de sole en 2023, par type de conservation

	Volume (tonnes, poids de produit)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2023
Fraîche ou réfrigérée	1.949	33.052	16,96	93%
Congelée	148	2.300	15,51	7%
Total	2.097	35.351	16,86	100%

Source : EUROSTAT-COMEXT

Graphique 4 : évolution des importations françaises de sole, par état de conservation (tonnes en poids net)



Source : EUROSTAT-COMEXT.

Le Royaume-Uni est devenu le premier fournisseur de sole en 2021, alors que le volume importé de ce pays a augmenté de 66% entre 2014 et 2023. Selon les acteurs du secteur, la hausse significative des importations en provenance de ce pays entre 2020 et 2021 (+339%) a fait suite à la mise en œuvre de l'accord de commerce et de coopération UE-Royaume-Uni (ACC). Les exportations britanniques vers l'UE se sont alors concentrées en France (les poissons exportés antérieurement vers les Pays-Bas et la Belgique étant orientés vers ce pays). Une chute de 54% des importations néerlandaises a été observée entre 2014 et 2023 (-616 tonnes). Trois autres pays ont vu leurs exportations augmenter en direction de la France, bien que dans des volumes moindres : l'Espagne (de 96 à 261 tonnes), l'Irlande (de 9 à 79 tonnes) et le Danemark (de 14 à 45 tonnes). La hausse des exportations espagnoles s'explique en partie par une production aquacole accrue de sole du Sénégal (*Solea senegalensis*). Dans le même temps, la France a réduit de 95% ses importations provenant de Belgique (de 358 à 19 tonnes).

Tableau 15 : évolution des importations françaises de sole, par fournisseur (tonnes en poids de produit, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Royaume-Uni	627	434	420	429	376	349	337	1.479	1.353	1.041	+66%
Pays-Bas	1.344	1.370	1.448	1.465	977	1.203	1.267	1.270	758	616	-54%
Espagne	96	83	88	76	103	95	64	185	223	261	+171%
Irlande	9	5	7	6	9	1	2	111	203	79	+743%
Danemark	14	13	14	30	19	10	27	73	167	45	+212%
Belgique	358	273	235	225	107	74	47	49	20	19	-95%
Autres	30	42	31	28	19	34	23	86	53	36	+19%
Total	2.479	2.219	2.242	2.259	1.610	1.766	1.769	3.252	2.777	2.097	-15%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Exportations

Les exportations françaises de sole se sont élevées à 1.270 tonnes en 2023, pour une valeur totale de 20,7 millions d'euros. Elles ont porté presque uniquement sur du poisson frais (98% de la valeur des exportations).

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

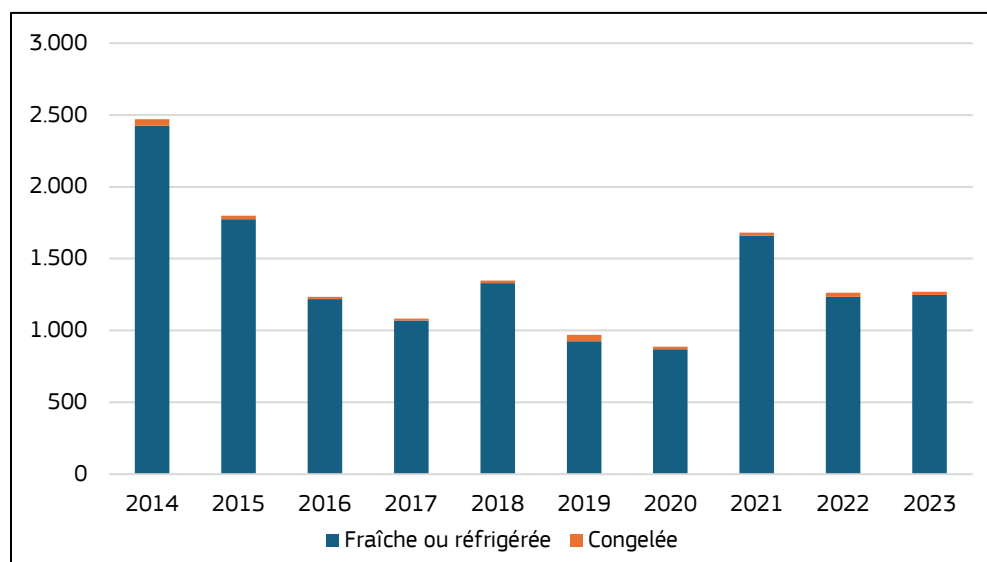
Tableau 16 : exportations françaises de sole en 2023

	Volume (tonnes en poids de produit)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix nominal (EUR/kg)	% valeur 2023
Fraîche ou réfrigérée	1.248	20.257	16,23	98%
Congelée	22	474	21,23	2%
Total	1.270	20.731	16,32	100%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Les exportations françaises de sole ont suivi une tendance à la baisse au cours des dix dernières années. Elles sont passées de 2.472 tonnes en 2014 à moins de 1.000 tonnes en 2019 (970 tonnes), puis ont remonté la pente en 2021 (suite au Brexit), avant de connaître une nouvelle descente en 2022 et de se stabiliser par la suite.

Graphique 5 : évolution des exportations françaises de sole, par état de conservation (tonnes en poids net)



Source : EUROSTAT-COMEXT.

Les exportations françaises de sole ont chuté de 49% au cours des dix dernières années. Celles à destination des Pays-Bas ont connu la plus forte hausse depuis 2014 (+92%), atteignant 551 tonnes en 2023. Celles vers la Belgique ont augmenté de 5% pendant cette période. Les exportations vers ces deux pays ont considérablement progressé entre 2020 et 2021 (+290% et +907%, respectivement), en raison de la mise en œuvre de l'accord commercial post-Brexit, alors que la France devenait une plaque-tournante des exportations britanniques destinées à terme à ces pays.

En revanche, entre 2014 et 2023, les exportations françaises ont considérablement diminué vers l'Espagne (248 tonnes, soit -76%) et l'Italie (240 tonnes, soit -73%). Dépassant l'Italie et l'Espagne, les Pays-Bas sont devenus le premier pays de destination des exportations françaises de sole en 2021, une place qu'ils n'ont plus quittée depuis.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Tableau 17 : évolution des exportations françaises de sole, par destination (tonnes en poids de produit, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Pays-Bas	287	194	71	63	203	158	126	490	418	551	+92%
Espagne	1.013	753	491	452	416	350	332	351	244	248	-76%
Italie	888	611	477	382	436	278	250	322	212	240	-73%
Belgique	104	61	59	59	160	44	37	369	242	110	+5%
Allemagne	49	45	37	29	40	39	32	39	34	30	-39%
Royaume-Uni	18	31	11	14	10	9	8	3	19	22	+18%
Luxembourg	25	24	18	15	23	20	32	19	18	16	-37%
Suisse	53	41	37	28	24	31	34	45	30	16	-70%
Autres	34	40	34	40	36	41	37	42	46	39	+16%
Total	2.472	1.800	1.234	1.084	1.348	970	888	1.681	1.263	1.270	-49%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Consommation apparente

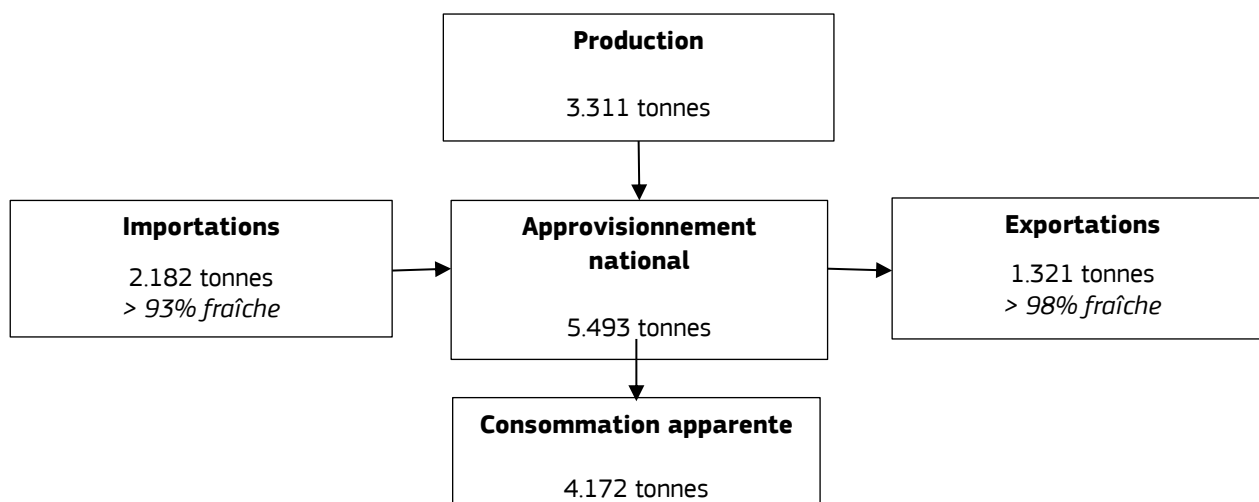
Le marché français de la sole a été estimé à 4.172 tonnes EPV. La consommation apparente de cette espèce a baissé de 19% en France entre 2022 et de 2023. De 2014 à 2023, elle a chuté de 44%, tandis que les captures et les importations diminuaient de 57% et 15%, respectivement. À noter que les exportations ont également fléchi de 54% pendant cette période.

Tableau 18 : consommation apparente de sole en 2023 (tonnes EPV)

	Volume	Évolution 22/23	Évolution 2014/23
Production	3.311	-8%	-57%
Importations	2.182	-24%	-15%
Approvisionnement	5.493	-15%	-47%
Exportations	1.321	0%	-54%
Consommation apparente	4.172	-19%	-44%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Graphique 6 : approvisionnement de la sole en France (en tonnes EPV, 2023)



Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT-COMEXT, de FranceAgriMer et d'entretiens.

3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en France

Structure de la chaîne d'approvisionnement en France

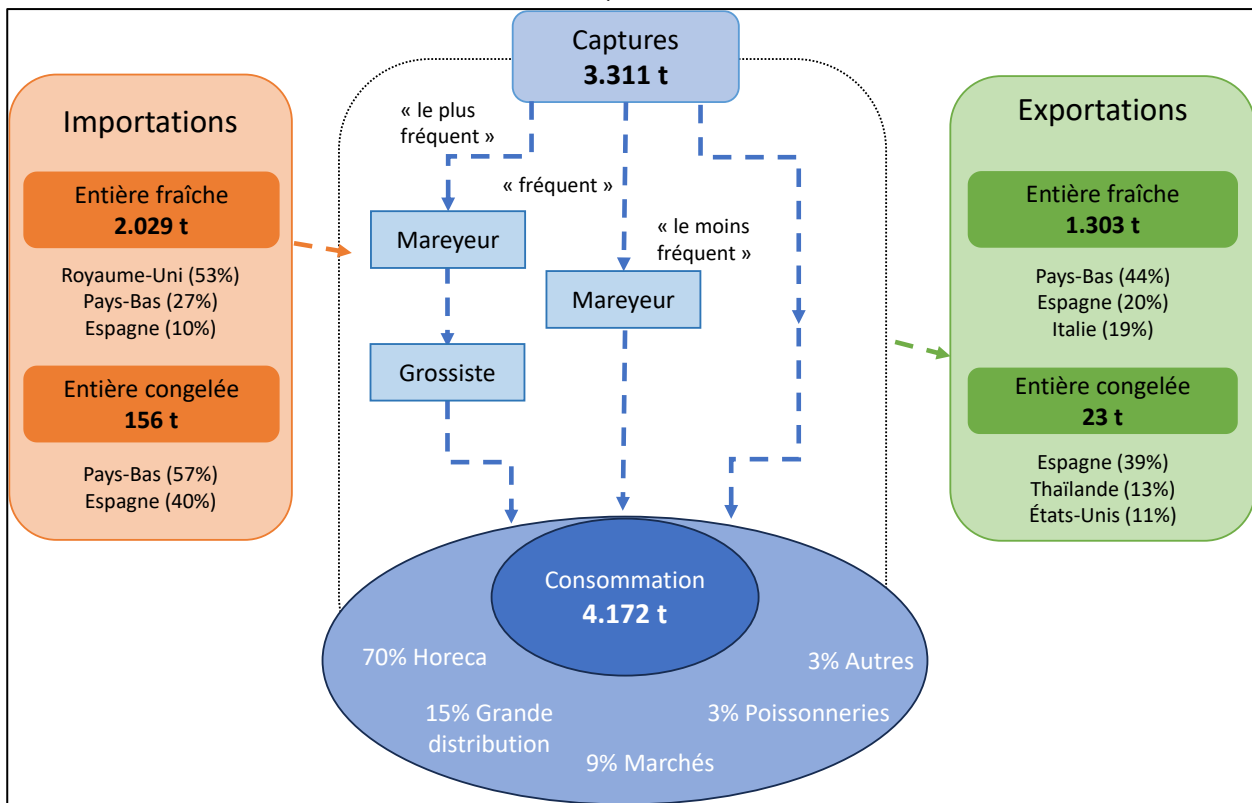
D'après les acteurs du secteur, quatre étapes interviennent dans la structure de la chaîne d'approvisionnement de la sole en France :

- La criée, où la plupart des poissons sont mis sur le marché.
- Le mareyeur, marchand spécialisé dans le commerce en gros, qui achète directement le poisson à la criée.
- Le deuxième grossiste, qui achète le poisson du mareyeur et le revend aux détaillants.
- Les détaillants (50% d'entre eux sont de grands distributeurs).

Dans certains cas, seul le mareyeur intervient sur la chaîne d'approvisionnement, qui est donc plus courte. Il arrive (moins fréquemment) que les détaillants, tels que les poissonneries ou les supermarchés, achètent directement le poisson à la criée.

Selon les parties prenantes et les données disponibles, la plupart des captures de sole par la flotte française sont débarquées en France. De même, les débarquements de ce poisson en France proviennent presque entièrement de la flotte française. L'approvisionnement national en sole provient des importations et des débarquements par le biais de grossistes et de détaillants. Les importations incluent une petite part de sole du Sénégal, issue de l'aquaculture en Espagne. Selon les intervenants interrogés, la sole fait l'objet de différents canaux de vente, dont des restaurants.

Graphique 7 : structure de la chaîne d'approvisionnement de la sole en France (en tonnes EPV, 2023)



Source : EUMOFA.

Caractéristiques du marché

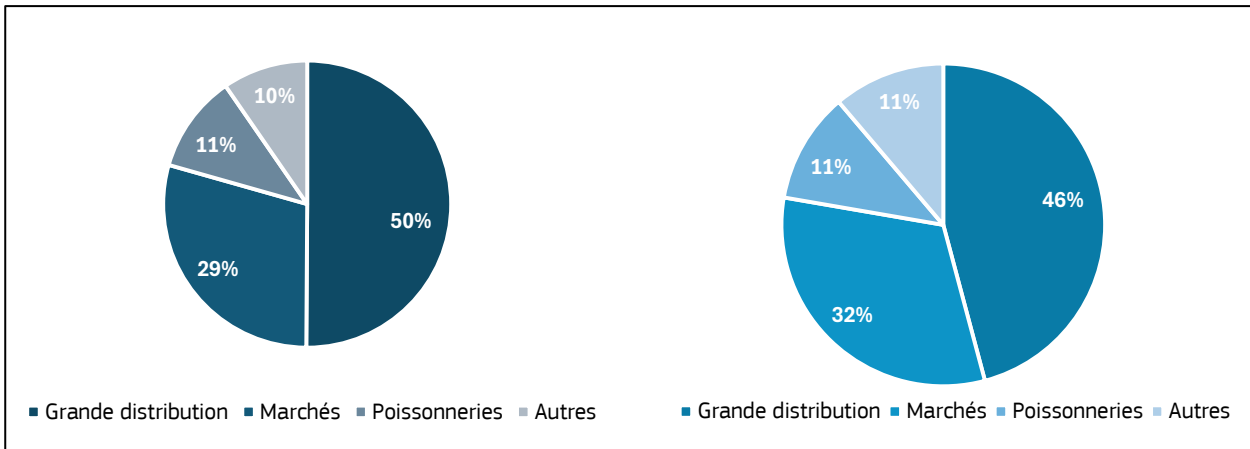
La sole est la 17^e espèce de poisson achetée fraîche par les ménages français, soit 1.106 tonnes. Cela représente 1% du volume total de poisson frais acheté en France. Ces dix dernières années, le taux de sole fraîche achetée par les ménages a décliné plus rapidement que celui de poisson frais, toutes espèces confondues.

Selon les estimations de l'EUMOFA sur la consommation apparente et les données de FranceAgriMer sur le commerce de détail, environ 70% des ventes de sole ont lieu dans le secteur de l'Horeca (dans des restaurants, principalement) et 30% via d'autres circuits de distribution.

Une étude de FranceAgriMer (publiée en 2024¹⁴) fournit davantage de données sur les achats de sole par les ménages, en vue de leur consommation à domicile. Parmi les différents canaux de distribution, les grands détaillants comptent pour 50% du volume (la part de marché est de 78% pour le poisson frais, toutes espèces confondues) et 46% de la valeur de la consommation des ménages en sole. Les marchés constituent le deuxième canal de commercialisation (29% en volume, 32% en valeur), suivis des poissonneries (11% en volume et en valeur). D'après les parties prenantes, les 11% restants font l'objet de ventes directes, une pratique plus commune dans le nord de la France et en région méditerranéenne.

¹⁴ https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/74286/document/STA_MER_CONSO_2023.pdf?version=3

Graphique 8: ventilation de la consommation des ménages français en sole fraîche, selon les principaux circuits de commercialisation, en volume (gauche) et en valeur (droite) en 2023



Source : FranceAgriMer.

Consommation

Dans le secteur de l'Horeca, la sole est essentiellement servie dans les restaurants sous forme de « sole meunière », une spécialité très prisée en France. Ce poisson figure au menu des établissements spécialisés dans la cuisine traditionnelle française. Il est très consommé en région parisienne et sur le littoral, surtout dans les sites touristiques.

Au détail, la sole est vendue majoritairement sous forme de poisson frais dans les supermarchés, chez les poissonniers ou sur les marchés. Deux catégories de calibrage sont disponibles, en règle générale : les soles de grande dimension, vendues entières ou en filets, et celles de petite taille (appelées « portions de sole »), vendues entières. La plupart des portions de sole sont vendues en taille 4 (200-250 g) et en taille 3 (250-300 g). Les soles de plus petite taille (n° 5, 120-150 g) sont moins populaires. Les « filets de sole » sont préparés à base de poissons de très grande taille (taille 1, plus de 500 g). La sole se présente habituellement éviscérée avec tête. Les poissonniers peuvent la découper en filets ou en retirer la peau.

La sole congelée est vendue dans les grandes surfaces. Les produits congelés vendus sous le label « sole » consistent souvent en des espèces n'appartenant pas au genre *Solea*. De plus, ceux étiquetés « sole tropicale » et vendus en filets font partie du genre *Cynoglossus*. Chez les grands distributeurs spécialisés dans les poissons congelés, ceux du genre *Solea* sont généralement disponibles sous forme congelée et vendus comme produit haut de gamme.

D'après les acteurs du secteur, le consommateur habituel de sole est assez âgé et dispose d'un pouvoir d'achat plus élevé que le consommateur moyen de produits de la mer. Cela est dû au positionnement de cette espèce en tant que produit haut de gamme et au fait qu'elle soit vendue principalement dans le secteur de l'Horeca. Les habitudes de consommation ont considérablement varié au cours des dix dernières années, sous l'effet d'une disponibilité moindre et de la hausse des prix. Ainsi la sole fait de plus en plus partie des produits de première qualité et est servie davantage dans des restaurants, tandis que les ventes directes s'amenuisent progressivement. Ce changement de comportement a permis de maintenir la valeur générale de ses ventes, alors que les volumes se réduisaient comme peau de chagrin.

3.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

Prix de première vente

Les prix de première vente de la sole ont augmenté de 22% au cours des cinq dernières années (+6% en termes réels), atteignant 17,87 EUR/kg en 2023. Malgré cette hausse, la valeur des premières ventes a baissé de 11% pendant cette période (-22% en termes réels), en raison d'un fort recul du volume des premières ventes (-27%).

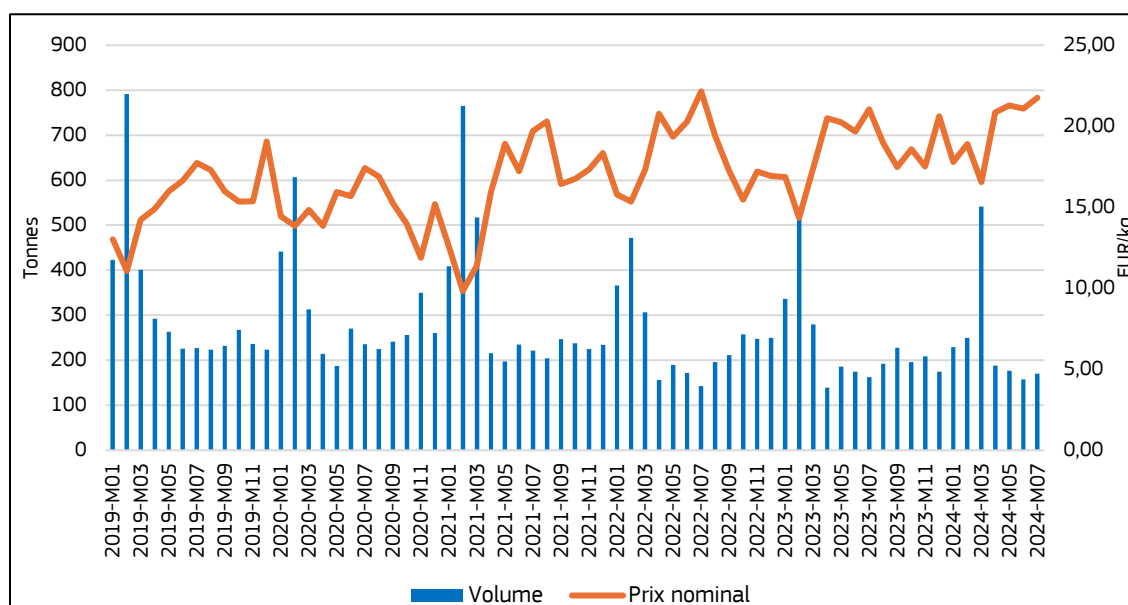
Tableau 19 : valeur, volume et prix de première vente de la sole commune (2019-2023)

	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2019/23
Valeur nominale (1.000 euros)	55.896	52.855	54.478	51.787	49.975	-11%
Volume (tonnes)	3.807	3.601	3.707	2.966	2.797	-27%
Prix nominal (EUR/kg)	14,68	14,68	14,70	17,46	17,87	+22%

Source : EUMOFA, sur la base de données de FranceAgriMer.

Le graphique ci-dessous indique que les premières ventes de sole sont saisonnières. Les plus grands volumes de débarquements et de ventes sont enregistrés en hiver (entre décembre et mars), en raison d'une plus grande activité de pêche au filet pendant cette période. Il existe également une élasticité considérable entre le volume des premières ventes et les prix, ces derniers atteignant généralement un niveau plancher lorsque les volumes sont au plus haut.

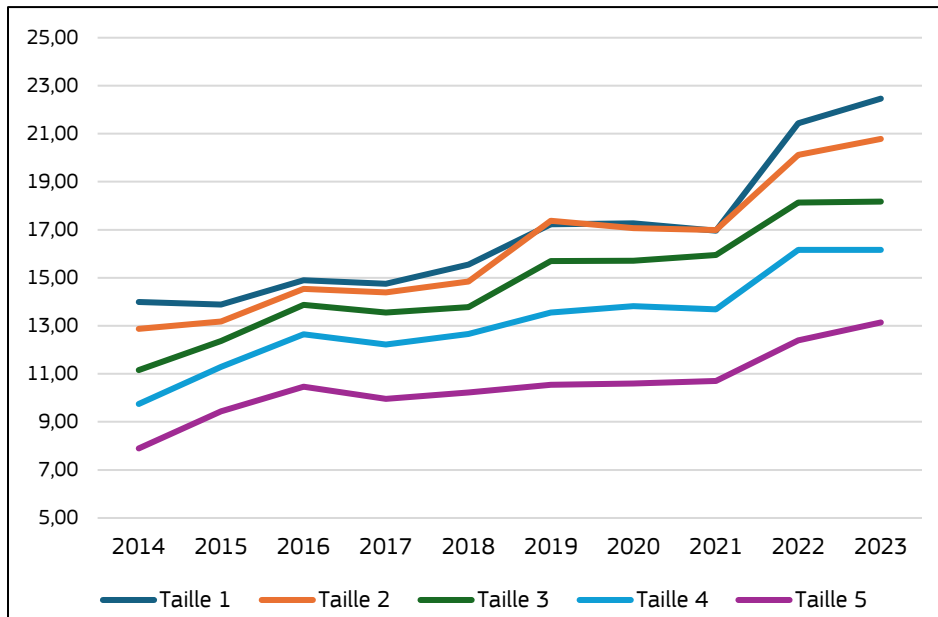
Graphique 9 : volumes et prix mensuels de première vente de sole commune en France (2019-2024)



Source : EUMOFA, sur la base de données de FranceAgriMer.

Les prix connaissent des fluctuations importantes suivant la taille du poisson. La sole de plus grande taille est vendue plus cher que celle de plus petite dimension. Cette disparité est due aux différents marchés ciblés, les plus grands poissons étant vendus en priorité au secteur de la restauration. L'écart de prix peut atteindre plus de 6 EUR/kg entre les plus gros et les plus petits. La demande étant plus dynamique dans les restaurants que dans le commerce de détail, la hausse du prix de première vente de la sole de taille 1 a été deux fois supérieure (+30%) à celle de la taille 3 (+16%). Le prix des plus petites soles a augmenté davantage que celui de la taille 3 en raison d'une plus forte réduction de l'approvisionnement.

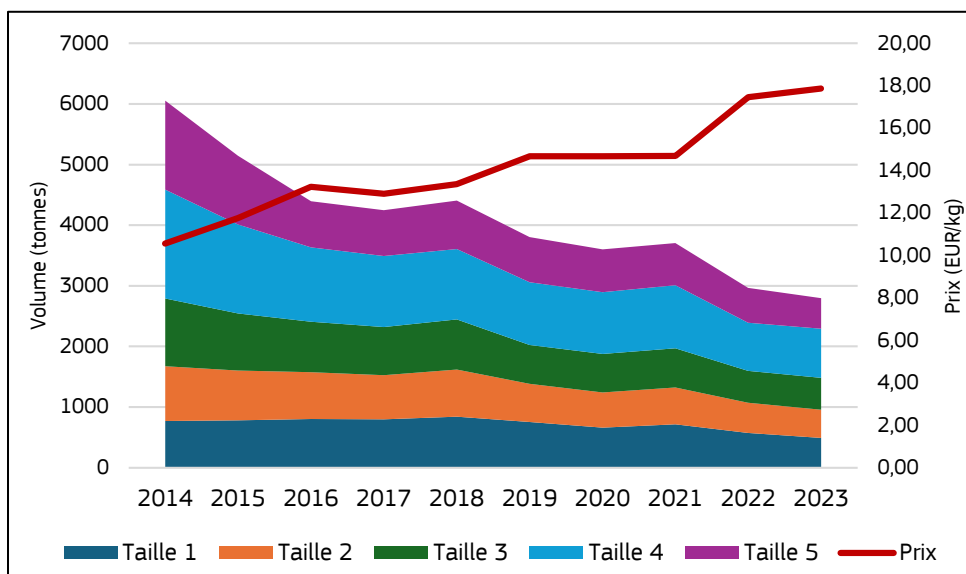
Graphique 10 : prix annuels moyens de première vente de la sole commune en France en fonction de la taille (EUR/kg)



Source : EUMOFA.

Un accroissement général des prix est observé, toutes tailles confondues. La hausse est particulièrement sensible depuis 2021. La diminution des volumes de première vente explique cette tendance. La demande étant plus dynamique dans les restaurants que dans le commerce de détail, le recul des volumes de première vente a été plus prononcé à l'égard des soles de plus petites tailles (de -36% pour la taille 1 à -65% pour la taille 5). Cette diminution générale des volumes de première vente et la plus forte réduction enregistrée à l'égard des petits poissons - vendus au prix le plus bas - ont entraîné une augmentation significative du prix moyen de la sole commune, qui compense en partie la chute des volumes.

Graphique 11 : volumes de première vente en fonction de la taille et prix moyen de la sole commune en France (tonnes en poids net, prix nominal en EUR/kg)



Source : EUMOFA.

Prix à l'importation

Le prix moyen à l'importation de la sole s'est élevé à 16,86 EUR/kg en 2023; le prix de la sole fraîche est de 16,96 EUR/kg et celui de la sole congelée est de 15,51 EUR/kg.

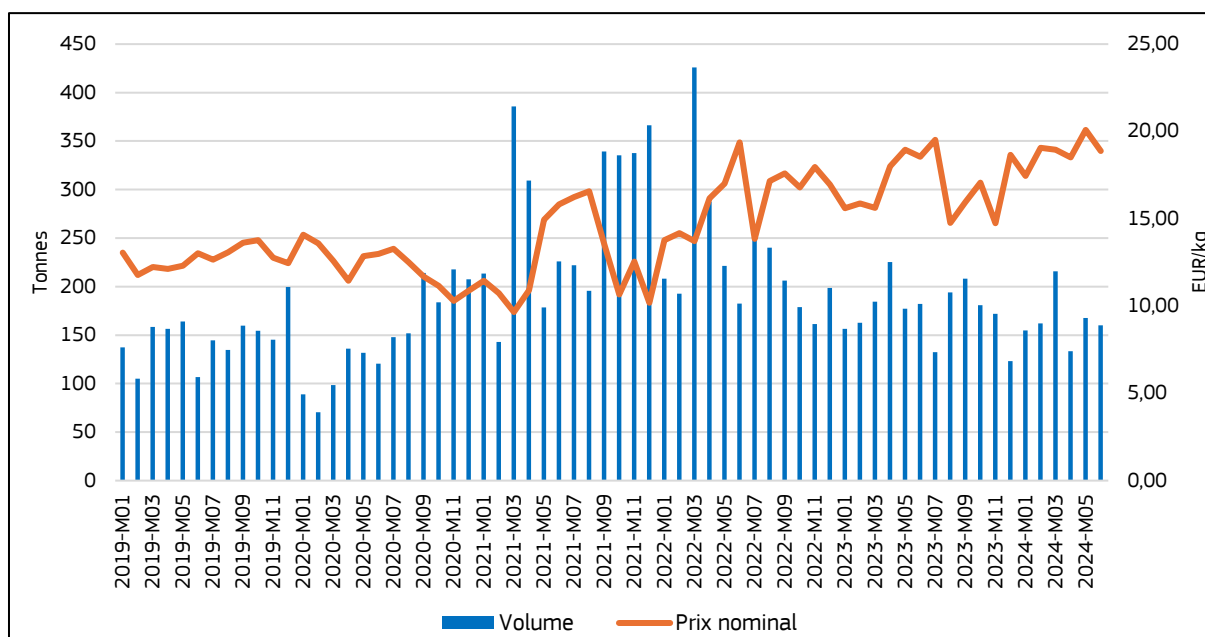
Tableau 20 : prix à l'importation de la sole fraîche et congelée (EUR/kg, 2019-2023)

	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2019/23
Fraîche	12,78	11,89	12,40	15,89	16,96	+33%
Congelée	12,53	12,38	12,32	16,38	15,51	+24%
Prix moyen	12,74	11,97	12,39	15,92	16,86	+32%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Les volumes et les prix à l'importation de produits frais et congelés ont connu une légère tendance à la hausse au cours des quatre dernières années. Les prix ont suivi une évolution haussière, ponctuée de fortes fluctuations mensuelles, particulièrement en 2021 et 2022 (de 10,19 EUR/kg en décembre 2021 à 19,37 EUR/kg en juin 2022). Le caractère non saisonnier des importations indique une relativement bonne synchronisation entre les débarquements nationaux et la consommation. Les intervenants du secteur précisent toutefois que l'interdiction de pêche décrétée récemment dans le golfe de Gascogne en 2024 et 2025 (du 22 janvier au 20 février) s'est traduite par une hausse temporaire des importations sur certains segments de marché (le secteur de la restauration, notamment).

Graphique 12: volumes et prix mensuels de la sole en France (2019-2024)



Source : EUROSTAT-COMEXT.

Prix au détail

Au stade de la vente au détail, les prix affichent de profondes disparités suivant les points de vente et les circuits de commercialisation. L'analyse des prix au détail (voir tableau ci-dessous) révèle ce qui suit pour le poisson entier frais :

- Les prix sont plus bas dans les grands magasins de détail que sur les marchés (+3,00 EUR/kg environ) et que dans les poissonneries (+4,00 EUR/kg).
- Les prix affichés sur les marchés des ports de pêche sont inférieurs à ceux pratiqués sur le littoral (+4,00 EUR/kg) et en région parisienne (jusqu'à +20,00 EUR/kg). Les écarts de prix entre ces zones géographiques sont moins importants dans la grande distribution.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Les produits congelés n'ont pu être trouvés que par le biais de l'enquête en ligne. Il s'agit de deux produits vendus dans des magasins spécialisés dans le surgelé, où ils sont classés dans la catégorie « haut de gamme ». Leur prix est donc largement supérieur au prix moyen de la sole fraîche.

Tableau 21 : enquête sur le prix de la sole vendue en France dans la grande distribution, dans les poissonneries, sur les marchés et dans les restaurants (2024)

Zone géographique	Circuit de vente	Présentation	Poids (kg)	Prix (EUR/kg)
Port de pêche (Les Sables-d'Olonne)	Grande distribution	Fraîche, entière et éviscérée	0,290	24,93
Région parisienne	Grande distribution	Fraîche, entière et éviscérée	0,200	26,99
Port de pêche (Les Sables-d'Olonne)	Marché	Fraîche, entière et éviscérée	0,290	27,90
En ligne	Grande distribution	Fraîche, entière et éviscérée	0,250	28,90
Ville moyenne sur le littoral (Bruz)	Marché	Fraîche, entière et éviscérée	0,260	32,00
Ville moyenne sur le littoral (Bruz)	Marché	Fraîche, entière et éviscérée	0,250	34,00
En ligne	Grande distribution	Fraîche, entière et éviscérée	0,300	35,49
Paris	Marché	Fraîche, entière et éviscérée	2 x 0,200	40,00
En ligne	Magasins spécialisés (produits congelés)	Congelée, entière, éviscérée, sans peau	0,600	49,98
Paris	Marché	Fraîche, entière et éviscérée	0,250	48,80
Paris	Marché	Filets frais	0,350	51,43
Paris	Poissonnerie	Fraîche, entière et éviscérée	0,250	49,80
En ligne	Magasins spécialisés (produits congelés)	Filets (5-8 unités)	0,500	71,90
Paris	Poissonnerie	Filets frais	0,400	69,80

Source : enquêtes menées sur le terrain et en ligne.

Transmission des prix dans le commerce de détail

La structure des prix suivante se base sur l'une des chaînes d'approvisionnement les plus courantes en France. La sole (250-330 g) est éviscérée à bord du navire de pêche et débarquée dans un port du golfe de Gascogne. Elle est achetée par un mareyeur lors d'une criée, puis emballée et vendue à un grossiste. Les frais de transport de la criée à la plateforme de vente en gros sont à la charge du mareyeur. Le poisson est ensuite vendu à une poissonnerie par le grossiste. Les frais de transport de la plateforme de vente en gros au magasin de détail sont à la charge du grossiste. Le point de vente au détail pris en considération se situe en France et est éloigné du lieu de débarquement.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Tableau 22 : coûts et marge pour une sole commune de taille 3 débarquée en France, vendue fraîche, entière et éviscérée dans une poissonnerie (2024)

Étapes	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix de première vente (1)	20,26	49%	Calcul
Taxe de criée	1,01	2%	Entretiens
Coûts de conditionnement	0,50	1%	Entretiens
Main d'œuvre	0,60	1%	Entretiens
Transport	0,60	1%	Entretiens
Autres coûts et marges	1,40	3%	Entretiens
Prix du mareyeur (2)	24,37	59%	Calcul
Transport	0,60	1%	Entretiens
Autres coûts et marge	3,20	8%	Calcul/entretiens
Prix de gros (3)	28,17	67%	Calcul
Coûts de détail et marge	11,83	28%	Entretiens
Prix au détail hors TVA	40,00	94%	Calcul
TVA	2,33	6%	TVA de 5,5%
Prix au détail TVA comprise (4)	42,33	100%	Entretiens/enquêtes

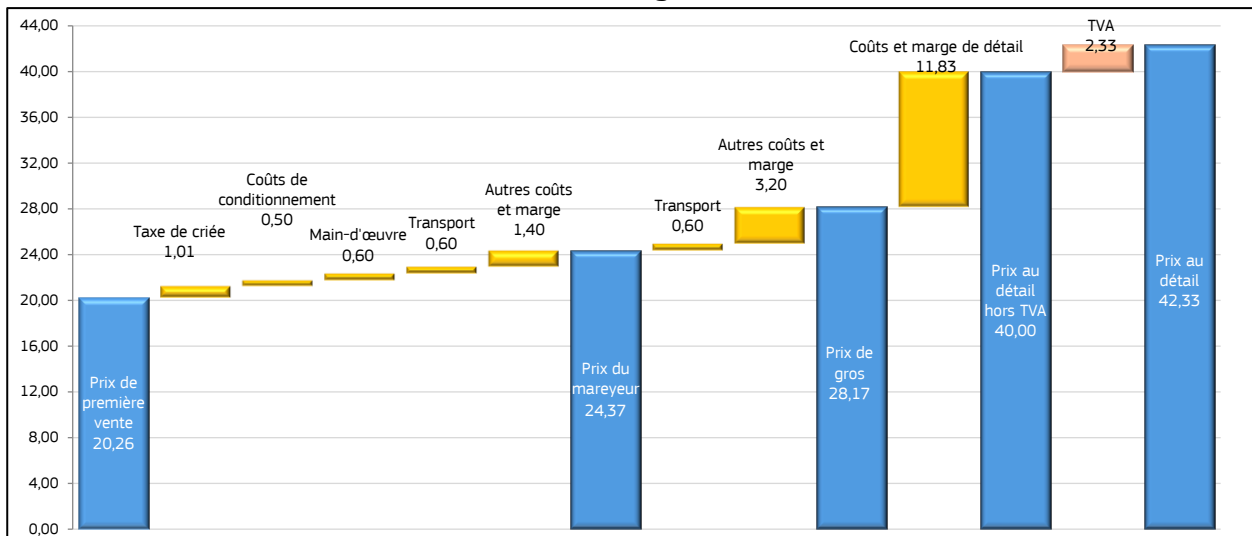
Sources : élaboration de l'EUMOFA.

Remarques et sources :

- (1) Le prix de première vente est le prix moyen de la sole commune de taille 3 (250-330 g), débarquée par des navires français et vendue de janvier à octobre 2024 dans le golfe de Gascogne. Dans cette analyse de la structure des prix, le poisson est éviscéré à bord du navire, comme cela se pratique dans le golfe de Gascogne (en Manche et en mer du Nord, il est éviscéré à un stade ultérieur).
- (2) Le mareyeur verse une taxe de criée, qui correspond à 3-8% du prix de première vente, suivant le port de débarquement. D'après les parties prenantes interrogées, cette taxe est de 5% en moyenne dans le golfe de Gascogne. Toujours selon ces professionnels, les coûts et la marge du mareyeur - hors transport - s'élèvent à 10% du prix de ce dernier, soit environ 2,50 EUR/kg. Un intervenant du golfe de Gascogne indique que le coût de conditionnement est de 0,50 EUR/kg. D'autres mentionnent un coût légèrement inférieur. Les coûts de la main-d'œuvre sont calculés. Ils peuvent représenter de 20 à 25% des coûts et de la marge du mareyeur. Dans la plupart des cas, les frais de transport de la criée à la plateforme de vente en gros sont pris en charge par le mareyeur. Ils varient au gré des destinations (de 0,40 à plus de 1,00 EUR/kg pour les endroits les plus éloignés en France). Nous avons pris comme référence un des cas les plus représentatifs, à savoir des frais de transport entre le golfe de Gascogne et le marché de Rungis (au sud de Paris). Les parties prenantes estiment que le prix du mareyeur - 24,37 EUR/kg - correspond à la réalité.
- (3) D'après les intervenants du secteur, les coûts et la marge du grossiste - hors transport - représentent entre 10 et 20% du prix de gros. Nous avons opté pour un taux de 13%, car il correspond plus précisément aux estimations des coûts et de la marge en grande distribution ainsi qu'au prix du poisson observé au stade de la vente en gros. Les frais de transport de la plateforme de vente en gros au magasin de détail sont estimés à 0,60-0,70 EUR/kg. Les acteurs du secteur estiment que le prix de gros - 28,67 EUR/kg - correspond également à la réalité.
- (4) D'après ces derniers, les coûts et la marge de détail du grossiste représentent entre 30 et 40% du prix au détail hors taxes. Dans ce cas, nous avons opté pour un taux de 30%, qui est plus conforme aux prix moyens du commerce de détail et aux données fournies par les intervenants. Les coûts et les marges sont inférieures dans la grande distribution (de 25 à 30%, selon les parties prenantes, et moins de 25% d'après les prix observés). La TVA représente 5,5% du prix final dans le commerce de détail, soit 2,33 EUR/kg. Le prix final s'élève à 42,33 EUR/kg. Il est supérieur à celui affiché hors de Paris, mais inférieur à celui observé dans la capitale. Il est considéré comme réaliste par les acteurs du secteur.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Graphique 13: transmission des prix pour une sole commune de taille 3 débarquée en France, vendue fraîche, entière et éviscérée avec tête dans une poissonnerie (2024, prix en EUR/kg)



Sources : élaboration de l'EUMOFA.

La sole peut atteindre un prix élevé lorsqu'elle est vendue dans les restaurants. Un plat de sole meunière peut valoir entre 35 euros dans les régions côtières non touristiques et 50-60 euros (plus de 100 EUR/kg) à Paris.

Transmission des prix dans les restaurants

La structure des prix suivante repose sur le même type de chaîne d'approvisionnement que dans le commerce de détail, mais diffère quant à la provenance du poisson. Celui-ci est acheté à la criée par le mareyeur, qui le vend ensuite au grossiste. Ce dernier le revend à son tour aux restaurants. Selon les parties prenantes, ce type de chaîne d'approvisionnement, qui implique à la fois un mareyeur et un grossiste, est très répandu dans la restauration. La stabilité de l'approvisionnement est d'ailleurs primordiale pour le secteur de l'Horeca.

Le prix de première vente est le prix moyen de la sole commune de taille 1 (plus de 500 g), affiché de janvier à octobre 2024 dans les ports de la mer Celtique, de la Manche et de la mer du Nord. Les frais de transport sont inférieurs à ceux de la structure antérieure, principalement en raison de l'emplacement des lieux de débarquement. Le prix de gros indiqué dans cette structure est un prix moyen qui s'applique quel que soit le vendeur final. Selon les intervenants interrogés, les coûts et la marge du grossiste sont généralement plus élevés lorsque le poisson est vendu à un restaurant. Un taux supérieur de 20% du prix de gros a été choisi pour cette structure. Le calcul du prix final payé par le consommateur se base sur une enquête menée auprès d'un certain nombre de restaurants parisiens.

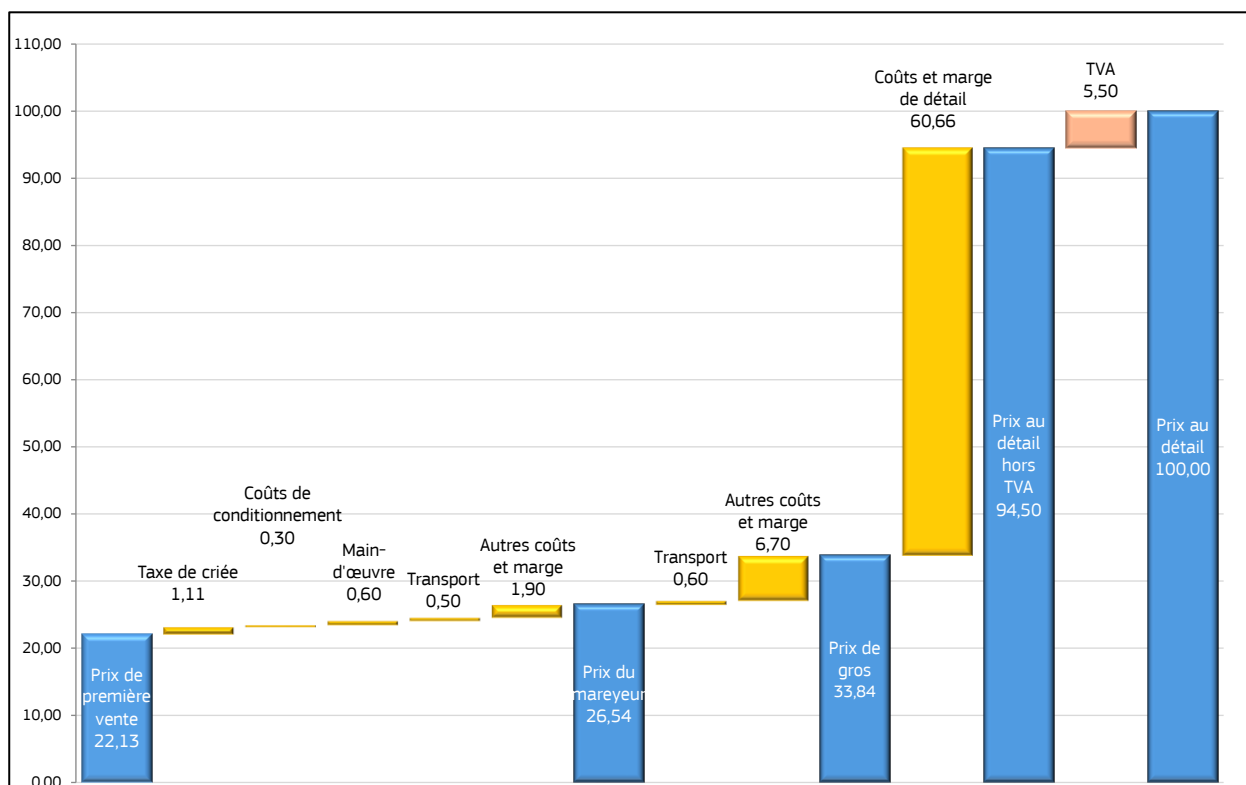
Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Tableau 23 : coûts et marge pour une sole commune de taille 1 débarquée en France, vendue sous forme de plat de sole meunière dans un restaurant parisien (2024)

Étapes	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix de première vente	22,13	22%	Calcul
Taxe de criée	1,11	1%	Entretiens
Coûts de conditionnement	0,30	0%	Entretiens
Main d'œuvre	0,60	1%	Entretiens
Transport	0,50	1%	Entretiens
Autres coûts et marge	1,90	2%	Entretiens
Prix du mareyeur	26,54	27%	Calcul
Transport	0,60	1%	Entretiens
Autres coûts et marge	6,70	7%	Calcul/entretiens
Prix de gros	33,84	34%	Calcul
Coûts et marge du restaurant	60,66	61%	Calcul
Prix restaurant hors TVA	94,50	95%	Calcul
TVA	5,50	6%	TVA de 5,5%
Prix restaurant TVA comprise	100,00	100%	Entretiens/enquêtes

Sources : élaboration de l'EUMOFA.

Graphique 14: transmission des prix pour une sole commune de taille 1 débarquée en France, vendue sous forme de sole meunière dans un restaurant parisien (2024, prix en EUR/kg)



Sources : élaboration de l'EUMOFA.

4. LE MARCHÉ NÉERLANDAIS

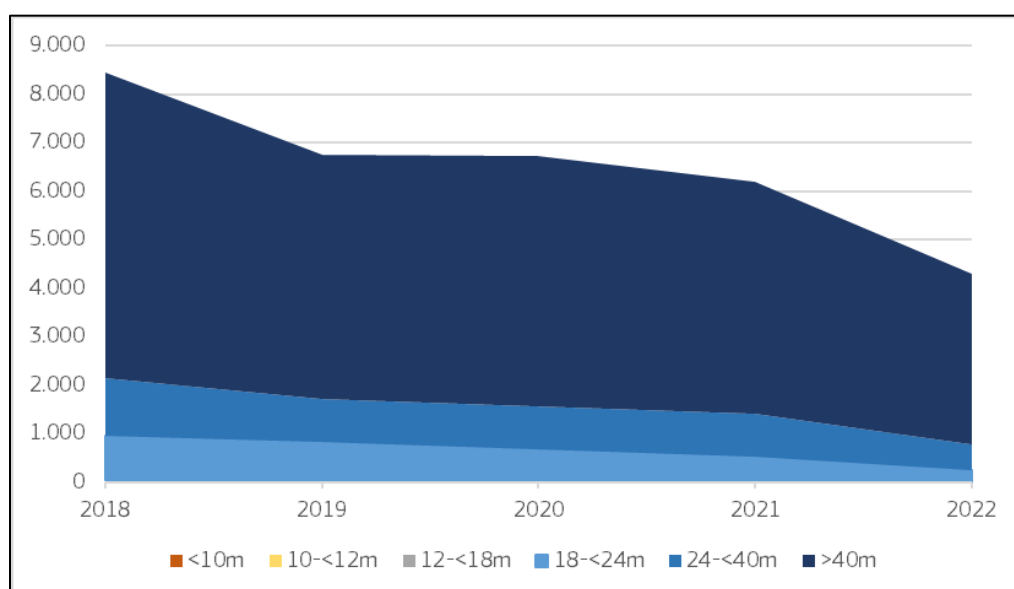
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

Production

Caractéristiques de la flotte

La flotte néerlandaise ciblant la sole commune consiste en de grands navires de plus de 40 mètres de long (représentant 82% du volume des débarquements aux Pays-Bas en 2022), suivis de loin par des embarcations de 24 à 40 mètres (12%) et de 18 à 24 mètres (5%). Depuis 2018, les débarquements de sole commune ont diminué de 49% dans ce pays (bien que tous les segments soient concernés, la chute a été plus importante pour les navires mesurant entre 24 et 40 mètres). Depuis 2022, la flotte néerlandaise pêchant la sole a été réduite de moitié en raison du retrait permanent de 51 navires. Cette décision a été prise suite à la baisse des TAC, à la réglementation relative à la réserve d'ajustement au Brexit¹⁵ et à l'état du stock en mer du Nord (qui constitue 90% des TAC néerlandais). Elle n'est plus composée, désormais, que de 40 à 50 embarcations.

Graphique 15: évolution des débarquements de sole commune aux Pays-Bas, par longueur de navire (en tonnes)



Source : CSTEP.

Depuis l'interdiction de la pêche au chalut électrique, les chaluts à perche sont pratiquement la seule technique employée pour capturer la sole (99% du volume débarqué en 2022). Cette méthode entraîne toutefois davantage de prises accessoires, ce qui rend l'activité de pêche de la sole moins rentable. Un expert scientifique interrogé affirme que le chalutage à perche ne permet de capturer que 50 à 60% de sole parmi le volume total, contre 75% par le biais de la pêche électrique.

Mesures de gestion

La flotte néerlandaise a pêché 3.202 tonnes de sole commune en 2023. Les captures ont été marquées par une certaine stabilité entre 2014 et 2017, avant de décroître progressivement. Elles ont chuté de 49% par rapport à 2021 et de 64% par rapport à 2014. Ce recul est proportionnel à la réduction des quotas néerlandais de sole, particulièrement dans les mers du Nord et de Norvège. D'après des experts

¹⁵ [Règlement \(UE\) n° 2021/1755 du Parlement européen et du Conseil du 6 octobre 2021 établissant la réserve d'ajustement au Brexit](#)

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

interrogés, de nouvelles recherches menées par le CIEM pendant la seconde moitié de 2024 pourraient déboucher sur une augmentation des TAC en 2025.

Tableau 24 : évolution des exportations néerlandaises d'espèces de sole (tonnes en poids de produit, 2013-2022)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Sole commune	9.018	9.280	9.617	9.514	8.622	7.047	6.804	6.271	4.330	3.202	-64%

Source : données d'Eurostat.

Aux Pays-Bas, la plupart des débarquements dans les ports de pêche sont réalisés par des navires néerlandais (environ 80-90% du volume, selon les experts). Certains émanent de flottes étrangères (Royaume-Uni, Belgique et Allemagne) prises en charge par des équipages néerlandais. Les experts estiment que vingt embarcations étrangères (belges, pour la plupart) débarquent de la sole aux Pays-Bas.

Premières ventes

Aux Pays-Bas, entre 2014 et 2023, les premières ventes de sole commune ont baissé de 39% en valeur - passant de 73 millions d'euros en 2014 à 44 millions d'euros en valeur nominale en 2023 - en raison de la diminution du volume. Représentant 46% de la valeur nominale en 2023 (20 millions d'euros), IJmuiden/Velsen est resté le principal point de vente de la sole pendant cette période. Scheveningen est un autre port important en la matière, suivi d'Urk, situé à l'intérieur des terres mais recevant le poisson débarqué par camion. Den Helder, l'un des ports les plus significatifs à l'égard de la sole, est fermé depuis 2023 suite à la réduction des TAC et au plan de diminution de la flotte. Les premières ventes de sole se déroulent exclusivement en criée, ce qui garantit de meilleurs prix aux pêcheurs. Cette pratique met en contact ces derniers et les acheteurs, par le biais de contrats pouvant établir un prix fixe sur la base des prix de première vente à la criée. Les ventes directes contournant la criée sont interdites. Ces contrats, hebdomadaires ou mensuels, sont généralement signés en automne afin d'entrer en vigueur en hiver, qui est la haute saison pour la sole. Les premières ventes portent sur des soles fraîches, éviscérées à bord des navires pour la plupart. Parmi les acheteurs figurent des transformateurs et des grossistes ainsi que, dans une moindre mesure, des poissonneries et des restaurants (surtout à Scheveningen, où sont concentrés de nombreux établissements).

Tableau 25 : premières ventes de sole commune aux Pays-Bas, par point de vente (valeur nominale en 1.000 euros)

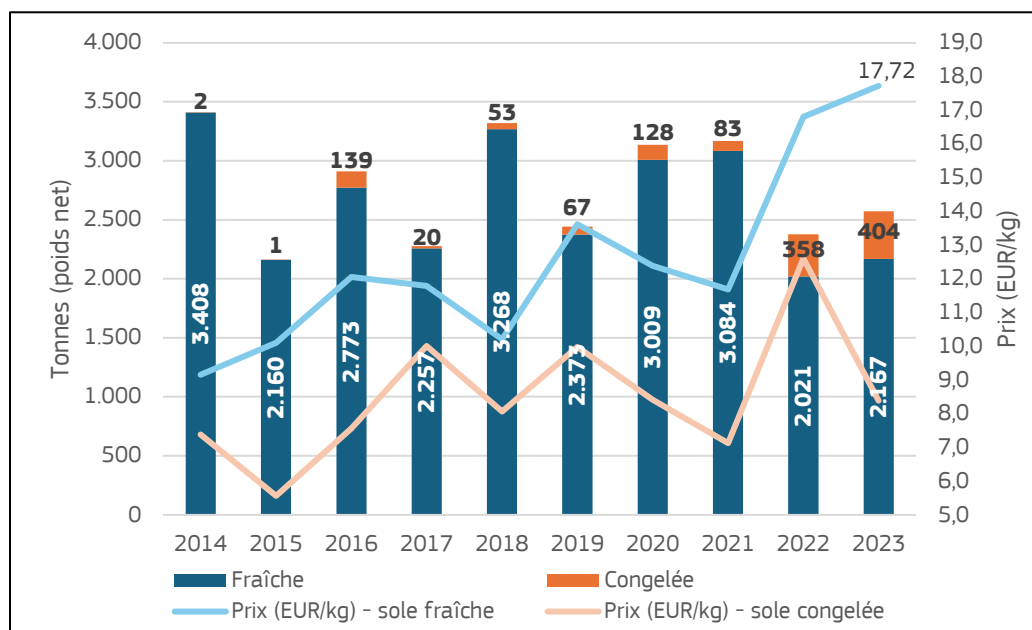
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
IJmuiden/Velsen	19.068	19.549	25.021	25.366	26.270	20.533	19.142	20.268	24.643	20.368	+7%
Vlissingen	10.637	15.229	15.434	13.014	12.467	10.005	3.881	5.792	8.127	6.833	-36%
Scheveningen	7.190	9.792	12.650	15.338	14.817	11.894	10.451	9.745	9.694	6.528	-9%
Stellendam	12.091	14.615	15.082	14.049	11.774	12.539	7.941	6.698	9.853	5.936	-51%
Urk	12.671	14.393	16.739	11.772	15.327	9.933	13.551	12.988	7.289	4.687	-63%
Lauwersoog	347	352	184	148	160	110	213	93	31	66	-81%
Wieringen/Den Oever	215	169	164	108	61	143	66	94	55	55	-74%
Den Helder	10.048	9.196	9.571	7.735	9.092	8.568	6.067	7.942	6.689	-	-100%
Breskens	554	252	150	72	108	89	65	14	-	-	-100%
Total	72.822	83.548	94.996	87.603	90.076	73.813	61.376	63.634	66.381	44.473	-39%

Source : EUMOFA.

Importations

Les importations néerlandaises de sole ont totalisé 2.571 tonnes en 2023, pour une valeur de 42 millions d'euros. Elles ont chuté de 25% entre 2014 et 2023 suite à la réduction des TAC. La sole fraîche constitue la majeure partie de ces importations (92% en valeur), provenant de Belgique (18 millions d'euros, soit 48% du poisson frais importé), d'Islande (6,5 millions d'euros, soit 17%) et du Royaume-Uni (3,3 millions d'euros, soit 9%). Ces importations étaient probablement constituées de débarquements de navires étrangers sur le sol néerlandais. La sole congelée - 8% de la valeur en 2023 - est importée principalement de Pologne (57% de la valeur des produits congelés importés) et d'Italie (18%). Enfin, l'Espagne exporte aux Pays-Bas de la sole du Sénégal, qui est issue de l'aquaculture.

Graphique 16: évolution des importations néerlandaises de sole, par état de conservation (tonnes en poids net, EUR/kg)



Source : données d'EUROSTAT-COMEXT.

Les importations néerlandaises de sole fraîche ont oscillé entre 2.000 et 3.000 tonnes au cours des dix dernières années, qui ont été marquées par une baisse générale de 36% depuis 2014. Pendant cette période, la valeur nominale a augmenté de 23% et le prix nominal de 94%, passant de 9,15 EUR/kg à 17,72 EUR/kg en 2023.

Presque inexistantes en 2014, les importations de sole congelée ont fortement progressé en volume et en valeur depuis, atteignant 404 tonnes et 3,4 millions d'euros en 2023. Le prix nominal s'est situé autour de 8 EUR/kg durant cette période. Il s'est élevé à 8,38 EUR/kg en 2023.

La Belgique est le premier fournisseur de sole depuis 2014, malgré une chute de 34% du volume entre 2014 et 2023. Au cours de la même période, les importations de sole en provenance d'Islande ont considérablement progressé. Insignifiants en 2014, elles ont totalisé près de 400 tonnes en 2023, faisant de ce pays le deuxième plus grand fournisseur. Cette hausse, qui s'ajoute aux importations accrues en provenance d'Espagne, est due à la croissance de la production aquacole de sole du Sénégal dans ces deux pays. En revanche, les importations de sole originaires du Royaume-Uni - auparavant deuxième plus grand fournisseur des Pays-Bas - ont chuté de 73% entre 2014 et 2023. Elles ne représentaient plus que 8% du volume total importé en 2023. Les importations en provenance d'Allemagne, de France et du Danemark ont suivi la même évolution: -60%, -63% et -83%, respectivement. Cette évolution reflète la volonté de remplacer une partie des importations de sole commune, issue de la pêche, par la sole du Sénégal, élevée en aquaculture.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Tableau 26 : évolution des importations néerlandaises de sole, par principaux fournisseurs (tonnes en poids de produit, 2014-2023)

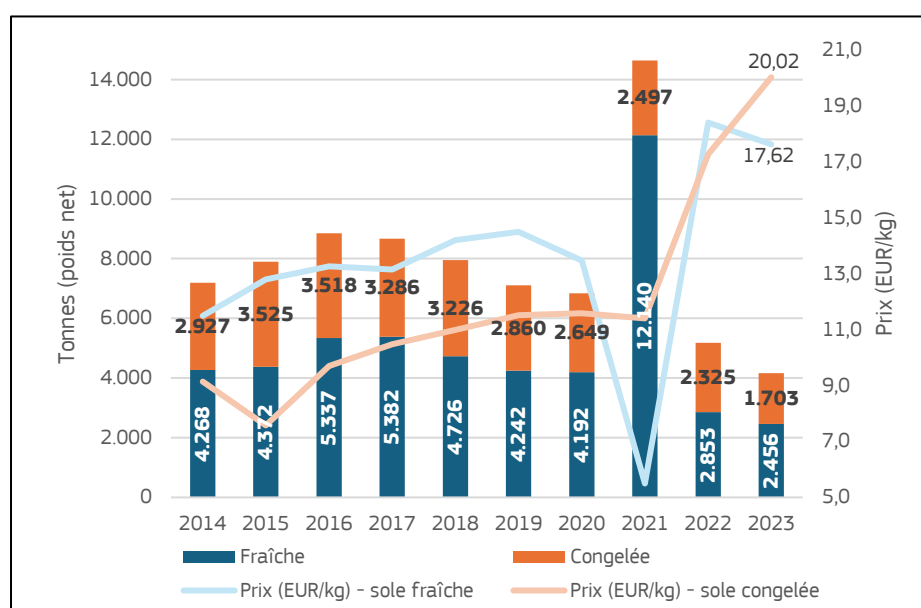
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Belgique	1.620	749	1.132	807	868	1.206	1.329	1.792	1.131	1.054	-35%
Islande	1	12	24	14	114	74	56	52	132	377	+40.925%
Pologne	0	0	1	1	1	1	1	2	121	295	n.d.
Allemagne	490	542	724	617	608	400	657	463	167	207	-58%
Royaume-Uni	733	530	612	466	1.246	470	718	386	232	197	-73%
Espagne	1	1	2	5	4	44	60	51	208	187	+18.307%
France	324	168	92	128	211	117	93	71	172	118	-64%
Italie	0	0	9	3	5	32	109	50	17	56	na
Danemark	238	159	227	221	246	91	94	250	141	45	-81%
Autres	3	0	87	13	19	7	18	51	59	35	+1.241%
Total	3.411	2.162	2.912	2.276	3.321	2.441	3.136	3.167	2.378	2.571	-25%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Exportations

Les exportations néerlandaises de sole ont totalisé 4.160 tonnes en 2023, pour une valeur de 77 millions d'euros. Leur valeur est restée relativement stable entre 2014 et 2023. Ce poisson est exporté frais et congelé (respectivement 56% et 44% de la valeur des exportations en 2023). La sole fraîche a été exportée vers l'Italie (28% de la valeur des exportations de poisson frais), la Belgique (21%), l'Espagne (18%) et l'Allemagne (16%). La sole congelée, en revanche, a pris la destination des États-Unis (36% de la valeur des exportations de poisson congelé), de l'Italie (18%), de l'Espagne (17%) et de l'Allemagne (14%). Les soles à destination de l'Italie sont plutôt petites (tailles 5 et 4), tandis que celles expédiées en Belgique, en Allemagne et en France sont de plus grande dimension (tailles 1 et 3).

Graphique 17 : évolution des exportations néerlandaises de sole, par état de conservation (tonnes en poids de produit, EUR/kg)



Source : données d'EUROSTAT-COMEXT.

Remarque : les volumes de poisson frais sont largement surestimés pour 2021, d'après les intervenants du secteur. Le prix indiqué pour cette année est donc vraisemblablement incorrect.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

De 2014 à 2023, les exportations néerlandaises de sole fraîche ont diminué de 42% en volume et de 12% en valeur. Leur prix nominal a augmenté de 22% entre 2019 et 2023, passant de 14,49 EUR/kg en 2019 à 17,62 EUR/kg en 2023.

En outre, les exportations de sole congelée ont chuté de 42% en volume depuis 2014. Entre 2019 et 2023, leur prix nominal a progressé de 74%, passant de 11,51 EUR/kg en 2019 à 20,02 EUR/kg en 2023. La réduction de ces exportations est liée à la baisse des débarquements. Les volumes étant moins importants, il devient moins nécessaire de conserver le poisson par congélation. Il est à noter que le prix moyen à l'exportation de la sole congelée (20,02 EUR/kg) est supérieur à celui de la sole fraîche (17,62 EUR/kg). Cela est dû sans doute à la qualité supérieure et à la grande taille du type de sole destiné aux États-Unis.

Malgré un recul de 39%, l'Espagne a été le premier pays de destination des exportations néerlandaises en 2023. L'Italie, première destination en 2014, a vu ses importations chuter de 69%. Elle a été reléguée à la deuxième place en 2023. Les exportations vers la Belgique et la France ont reculé de 24% et 25%, respectivement, durant la période 2014-2023. En revanche, les seuls pays ayant enregistré une croissance de leurs importations de sole en provenance des Pays-Bas ont été l'Allemagne (+2%) et les États-Unis (+8%).

Tableau 27 : évolution des exportations néerlandaises de sole, par destination (tonnes en poids produit, 2014 -2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Espagne	1.655	1.951	1.923	1.949	1.737	1.649	1.561	1.743	1.075	1.014	-39%
Italie	2.943	3.170	3.242	2.998	2.628	2.213	2.210	2.247	1.468	1.004	-66%
Allemagne	535	662	812	702	755	660	614	671	644	548	+2%
Belgique	677	698	1.084	1.225	1.289	1.217	994	995	413	515	-24%
États-Unis	455	401	421	377	555	373	229	340	504	490	+8%
France	541	692	1.036	1.086	659	695	881	880	699	404	-25%
Autres	389	322	336	331	329	295	352	357	374	184	-53%
Total	7.195	7.897	8.855	8.668	7.952	7.102	6.841	7.233	5.178	4.160	-42%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Consommation apparente

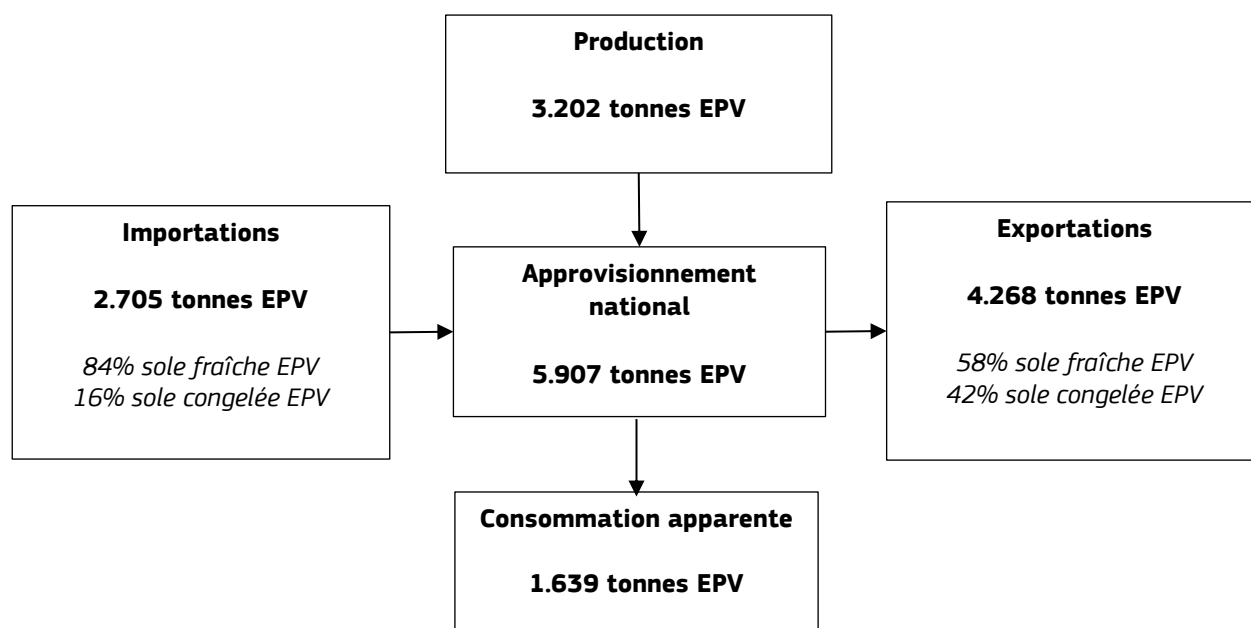
Le marché néerlandais de la sole a été estimé à 1.639 tonnes EPV. Entre 2022 et de 2023, sa consommation apparente a augmenté de 22% aux Pays-Bas, malgré une baisse globale de 68% de 2014 à 2023. Pendant cette période, les captures et les importations de ce pays ont progressé de 64% et de 24%, respectivement, tandis que les exportations diminuaient de 43%.

Tableau 28 : consommation apparente de sole aux Pays-Bas en 2023 (tonnes d'équivalent poids vif)

	Volume (EPV)	Évolution 2022/23	Évolution 2014/23
Production	3.202	-26%	-64%
Importations	2.705	3%	-24%
Approvisionnement	5.907	-15%	-53%
Exportations	4.268	-24%	-43%
Consommation apparente	1.639	22%	-68%

Source : données de l'EUMOFA.

Graphique 18: bilan d'approvisionnement de la sole aux Pays-Bas (2023, tonnes d'équivalent poids vif)



Source : estimations de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT et d'EUROSTAT-COMEXT.

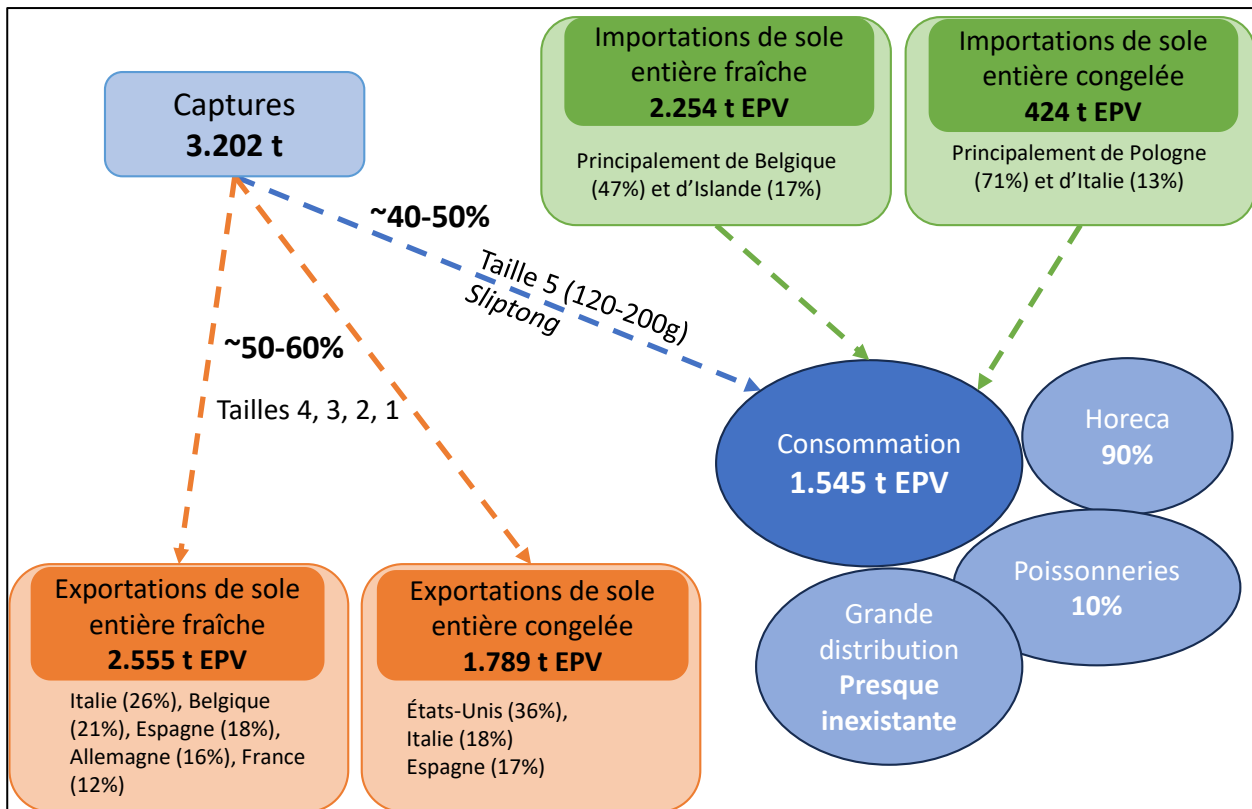
4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation aux Pays-Bas

Structure de la chaîne d'approvisionnement aux Pays-Bas

D'après les acteurs du secteur, quatre étapes interviennent dans la structure de la chaîne d'approvisionnement de la sole aux Pays-Bas :

- La criée, lieu de vente initial de l'ensemble des volumes.
- Les restaurants (où 90% de la sole est consommée dans ce pays), qui se procurent en poisson directement à la criée.
- Les poissonneries, qui l'acquièrent aussi directement à la criée, mais représentent une part plus faible de la consommation locale.
- Les transformateurs et les exportateurs. Ces derniers exportent jusqu'à deux tiers de l'approvisionnement national.

Graphique 19: chaîne d'approvisionnement de la sole aux Pays-Bas (en tonnes EPV, 2023)



Source : EUMOFA.

**sliptong* : nom donné localement aux soles de petite dimension (taille 5).

Consommation

La sole est un poisson de qualité supérieure très prisé aux Pays-Bas. Elle y est surtout consommée dans les restaurants ou achetée chez les poissonniers (bien que dans une moindre mesure). Elle est beaucoup moins présente en supermarché ou dans d'autres points de vente au détail.

Les consommateurs néerlandais préfèrent les soles de dimension réduite (taille 5, entre 120 et 200 g), appelées localement *sliptongen*. Celles-ci sont vendues fraîches au secteur de l'Horeca en général et aux restaurants en particulier, où elles sont servies en portions de deux à trois poissons par personne. Les soles de tailles 4 (de 200 à 250 g) et 3 (de 250 à 350 g) sont plutôt exportées vers l'Italie. Enfin, les espèces de plus grande taille (taille 2, de 350 à 500 g, et taille 1, de plus de 500) prennent la destination de la Belgique et de la France, à des prix plus élevés. Bien que l'on puisse la déguster toute l'année, c'est entre juin et mars qu'elle est la plus en chair, donc encore plus savoureuse.

D'après les avis qualitatifs émis par les parties prenantes, le marché néerlandais absorbe de 40 à 50% des volumes débarqués (51% in 2023), tandis qu'entre 50 et 60% de ces derniers sont expédiés en France, en Belgique et en Italie.

La ventilation estimée du volume par circuits de vente aux Pays-Bas donne les résultats suivants (sur la base des entretiens menés auprès des professionnels) : 90% dans le secteur de l'Horeca et 10% dans les poissonneries.

4.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

Prix de première vente¹⁶

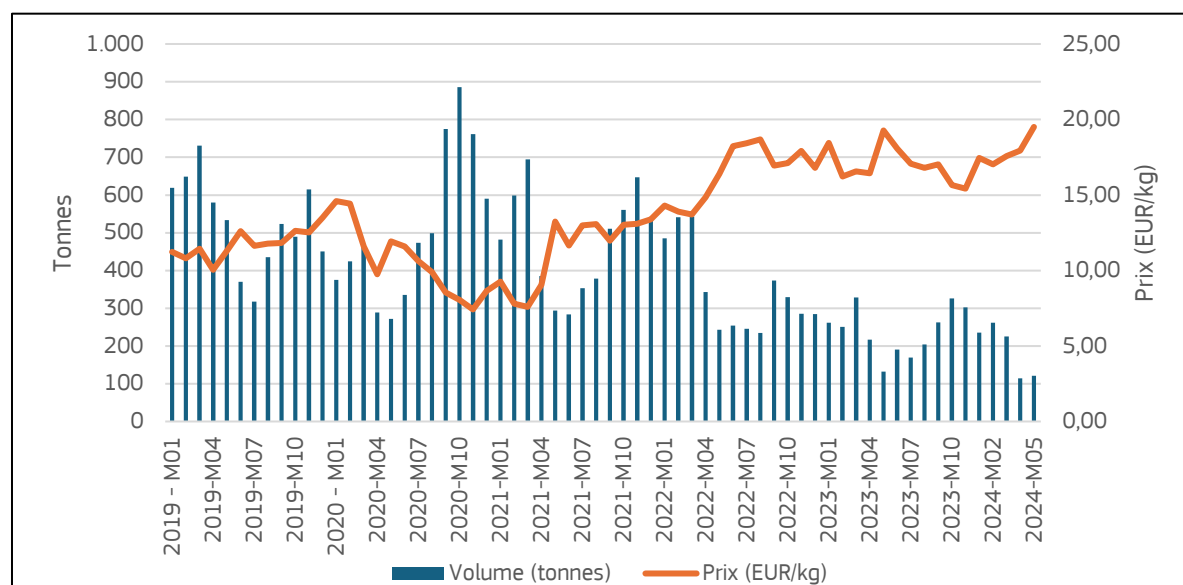
Aux Pays-Bas, les premières ventes de sole commune ont chuté de 59% en volume entre 2019 et 2023 (-37% en un an, entre 2022 et 2023), atteignant 2.706 tonnes en 2023 en raison de la réduction des quotas. La valeur de ces premières ventes a reculé de 40% pendant la même période (-33% par rapport à l'année précédente). Elle a atteint 45 millions d'euros en 2023. En revanche, le prix de première vente a suivi une tendance à la hausse (+46% depuis 2019), passant de 11,30 EUR/kg en 2019 à 16,53 EUR/kg en 2023. Il a augmenté de 6% par rapport à l'année précédente.

Tableau 29 : évolution des premières ventes de sole aux Pays-Bas entre 2019 et 2023

	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2019/23
Volume (tonnes)	6.313	6.142	5.719	4.162	2.646	-59%
Valeur nominale (1.000 euros)	74.854	62.063	64.971	67.093	44.737	-40%
Prix nominal (EUR/kg)	11,30	9,66	10,69	15,54	16,53	+46%

Source : EUMOFA.

Graphique 20: volumes mensuels de première vente et prix de première vente de la sole commune dans les ports néerlandais entre 2019 et 2023 (tonnes en poids net et EUR/kg)



Source : données de l'EUMOFA.

Selon les données mensuelles les plus récentes de l'EUMOFA relatives aux premières ventes, aucune élasticité des prix ne peut être clairement établie car les prix ne diminuent pas toujours lorsque l'approvisionnement augmente. Les parties prenantes interrogées ont indiqué que le prix de la sole commune restait stable pendant toute l'année malgré les variations de volume. Les pêcheries ciblant cette espèce maintiennent leur activité toute l'année, avec un pic de septembre à mars. En 2023, les premières ventes déclarées dans les ports néerlandais se sont élevées à 2.646 tonnes, dont 65% réalisées entre janvier et mars, en septembre et en décembre.

¹⁶ Les premières ventes peuvent différer des débarquements dans le sens où elles ne couvrent pas le poisson débarqué par des navires appartenant à des entreprises de transformation ou vendu directement aux transformateurs.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

L'analyse des données a révélé des différences de prix selon la taille du poisson ainsi qu'entre les ports de pêche, indépendamment des volumes débarqués.

Avec un total de 1.174 tonnes, IJmuiden/Velsen a représenté 43% de l'ensemble des premières ventes de sole commune aux Pays-Bas en 2023. Le deuxième port en importance était Vlissingen (17% du volume), suivi de Scheveningen (15%). C'est à IJmuiden/Velsen que le prix de première vente a été le plus élevé en 2023. Il a atteint 17,39 EUR/kg, soit une progression de 45% depuis 2019. Vlissingen, en revanche, a enregistré le deuxième prix de première vente le moins élevé - 14,91 EUR/kg -, malgré une hausse de 50% pendant cette période. Dans le même temps, à Scheveningen, les premières ventes ont augmenté de 47% depuis 2019, atteignant 16,34 EUR/kg.

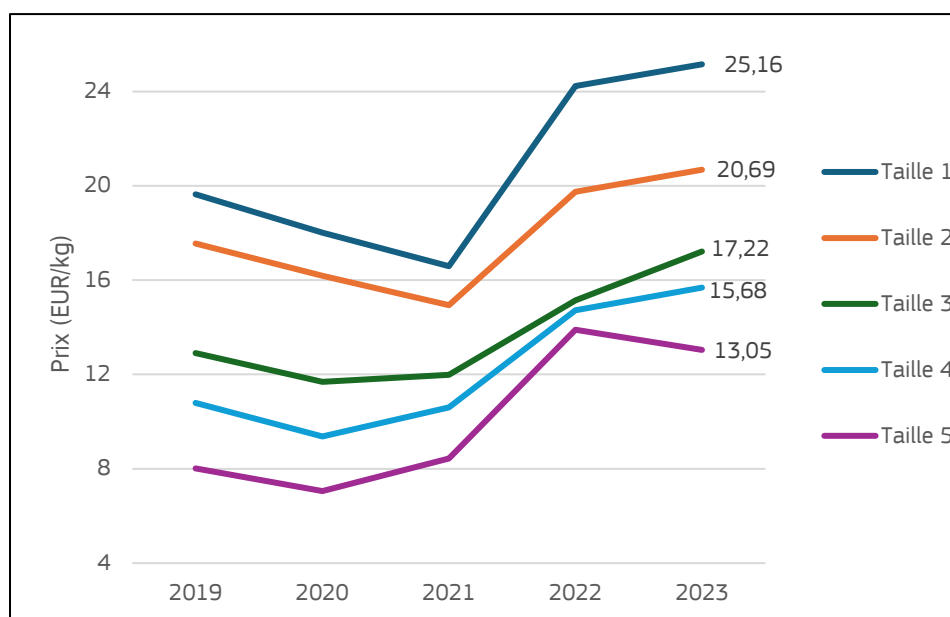
Tableau 30 : prix de première vente de la sole commune dans les principaux ports de pêche aux Pays-Bas entre 2019 et 2023 (EUR/kg)

	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2019/23
IJmuiden/Velsen	11,98	10,14	11,49	16,35	17,39	+45%
Vlissingen	9,913	8,958	9,406	14,02	14,91	+50%
Scheveningen	11,14	9,683	10,55	15,35	16,34	+47%
Stellendam	11,72	10,51	11,34	15,93	16,48	+41%
Urk	10,75	8,827	9,803	14,45	16,02	+49%
Stellendam	11,72	10,51	11,34	15,93	16,48	+41%
Den Helder	12,11	9,788	11,33	15,92	-	-
Moyenne	11,30	9,66	10,69	15,54	16,53	+46%

Source : EUMOFA.

Le prix de la sole varie en fonction de la catégorie de calibrage. En 2023, les soles de taille 5 ont représenté 30% des volumes de première vente (814 tonnes), suivies de celles de taille 4 (645 tonnes ; 24%) et de taille 3 (615 tonnes ; 13%). Les tailles 1 et 2 ont fait l'objet des prix moyens annuels de première vente les plus élevés. Elles sont généralement exportées vers la Belgique et la France, où leur prix moyen a affiché 25,16 EUR/kg et 20,69 EUR/kg, respectivement, en 2023. En revanche, les prix de première vente les plus bas concernent la sole de taille 5. Vendue aux restaurants en vue d'une consommation locale, elle a affiché un prix de 13,05 EUR/kg en 2023.

Graphique 21: prix annuels moyens de première vente de la sole commune aux Pays-Bas en fonction de la taille (EUR/kg)



Source : données de l'EUMOFA.

Prix à l'importation et à l'exportation

De 2019 à 2023, les volumes d'échanges ont régressé en raison de la réduction des TAC de sole. Les exportations ont été particulièrement touchées, alors que l'approvisionnement issu des débarquements et des importations faiblissait dans le même temps au cours des dernières années. Les exportations de sole fraîche et de sole congelée ont reculé respectivement de 40% et 42%, tandis que le prix augmentait considérablement pour cette dernière (+74% entre 2019 et 2023). Les importations ont suivi la même tendance, marquée par un faible recul du volume (-9%) et une hausse importante du prix (+30%).

Tableau 31 : volume et prix à l'importation et à l'exportation (prix nominal) pour la sole fraîche et congelée aux Pays-Bas

		2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2019/23
Prix (EUR/kg)	Importations - sole fraîche	13,62	12,39	11,68	16,80	17,72	+30%
	Exportations - sole fraîche	14,49	13,46	5,49	18,40	17,62	+22%
	Exportations - sole congelée	11,51	11,57	11,40	17,26	20,02	+74%
Volume (tonnes)	Importations - sole fraîche	2.373	3.009	3.084	2.021	2.167	-9%
	Exportations - sole fraîche	4.242	4.192	12.140	2.853	2.456	-42%
	Exportations - sole congelée	2.860	2.649	2.497	2.325	1.703	-40%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Prix au détail

D'après les professionnels interrogés, les Néerlandais consomment presque exclusivement des soles de taille 5, appelées *sliptongen* (moins de 200 g). Elles sont servies dans les restaurants, où elles affichent un prix d'environ 65 EUR/kg.

Transmission des prix

Trois analyses de transmission des prix ont été effectuées.

- Sole de taille 5 – servie dans des restaurants aux Pays-Bas.
- Sole de taille 1 – exportée fraîche vers la France.
- Sole de taille 3 – exportée fraîche vers l'Italie.

Les deux principales différences résident dans le prix de la matière première, les soles les plus petites étant les moins chères.

Sole de taille 5 - servie dans des restaurants aux Pays-Bas

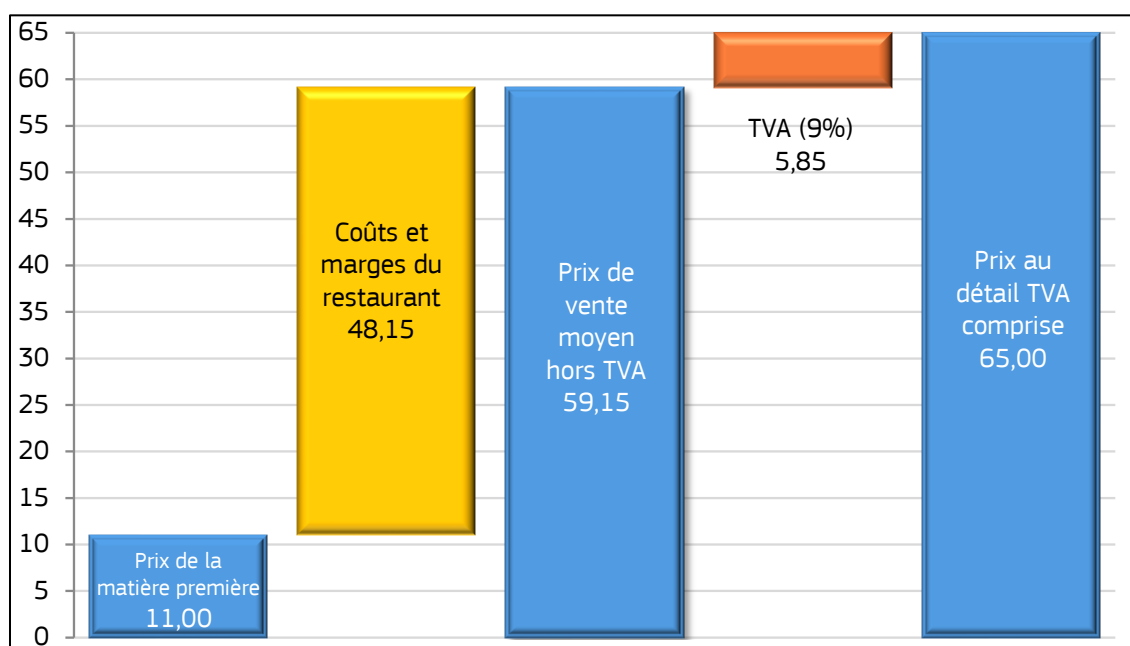
Appelée *sliptong*, la sole vendue dans les restaurants aux Pays-Bas est de taille 5. Les restaurateurs l'achètent à des transformateurs et des grossistes. Sur la côte, en revanche (comme à Scheveningen), ils l'acquièrent directement à la criée sans passer par des intermédiaires. Le prix de la matière première est de 11 EUR/kg. Le prix au détail pour un repas incluant de deux à trois soles, accompagnées de légumes, s'élève à environ 29-32 euros. Le prix de la sole au restaurant revient donc plus ou moins à 60-70 EUR/kg.

Tableau 32 : coûts et marges pour la sole de taille 5 servie dans les restaurants aux Pays-Bas (EUR/kg, 2024)

	Étapes	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix à la criée	Prix de la matière première	11,00	17%	Entretiens
Restaurant	Coûts et marges	48,15	68%	Calcul
Prix de vente moyen hors TVA		59,15	91%	Calcul
TVA (9%)		5,85	9%	Calcul
Prix de vente moyen, TVA comprise		65,00	100%	Entretiens

Source : élaboration propre sur la base d'entretiens et de données de l'EUMOFA.

Graphique 22: coûts et marges pour la sole de taille 5 vendue dans les restaurants aux Pays-Bas (EUR/kg, 2024)



Source : élaboration propre sur la base d'entretiens et de données de l'EUMOFA.

Sole fraîche de taille 1 - exportée vers la France

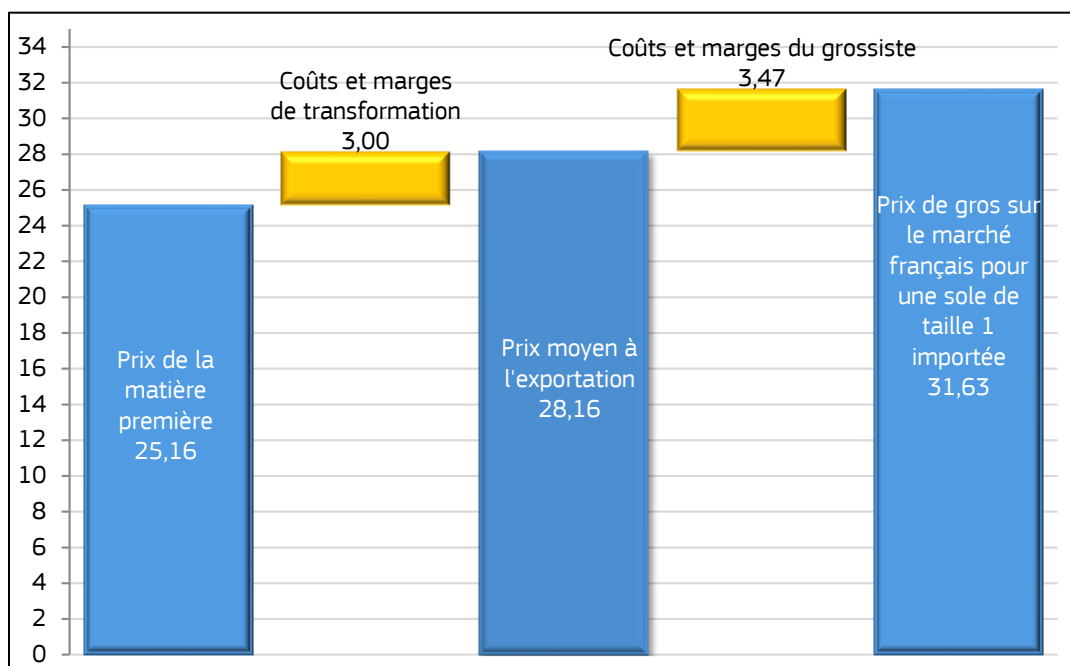
Les soles de plus grande dimension (taille 1) prennent la destination des États membres de l'ouest et du sud de l'UE. Les entreprises de transformation achètent les soles à la criée, puis les classent en différentes tailles, leur enlèvent la peau, les emballent et les exportent. Le prix de la matière première pour une sole de taille 1 (plus de 500 g) est de 25,16 EUR/kg. Le prix de gros sur le marché français, extrait de la base de données du marché de Rungis¹⁷, porte sur une sole fraîche de taille 1 provenant de pays de l'Union européenne (« SOLE [entière] taille 1 U.E. »). En 2023, 60% des importations françaises de sole intra-UE ont émané des Pays-Bas. On peut donc en déduire que le prix à l'importation en France correspond à la sole exportée des Pays-Bas. Le prix de gros affiché à Rungis pour une sole fraîche originaire de l'UE s'est élevé à 31,63 EUR/kg en 2023.

Tableau 33 : coûts et marges pour la sole fraîche de taille 1 exportée en France par les Pays-Bas (EUR/kg, 2023)

Étapes		Prix (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix à la criée	Prix de la matière première	25,16	80%	données de l'EUMOFA
Transformateur	Perte de rendement	3,00	9%	Entretiens
	Coûts de conditionnement et coûts industriels			
	Coût de la main-d'œuvre			
	Autres coûts de détail et marge du transformateur			
Prix moyen à l'exportation		28,16	89%	Calcul
Coûts et marges du grossiste		3,47	11%	Calcul
Prix de gros d'une sole de taille 1 importée sur le marché français		31,63	100%	Données du RNM

Source : élaboration propre sur la base d'entretiens, de données de l'EUMOFA et du RNM.

Graphique 23: coûts et marges pour les exportations néerlandaises de sole fraîche (taille 1) vers la France (EUR/kg, 2023)



Source : élaboration propre sur la base d'entretiens, de données de l'EUMOFA et du RNM.

¹⁷ <https://rnm.franceagrimer.fr/prix?SOLE>

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Sole fraîche de taille 3 - exportée vers l'Italie

L'analyse de la structure des prix des soles de taille 3 exportées vers l'Italie repose sur des données de 2022, qui sont les dernières disponibles dans le rapport de la BMTI¹⁸.

Les soles de taille 3 sont destinées aux États membres du sud de l'UE, dont l'Italie. Les entreprises de transformation achètent les soles à la criée, puis les classent en différentes tailles, leur enlèvent la peau, les emballent et les exportent. Le prix de la matière première pour une sole de taille 3 (de 250 à 350 g) était de 15,14 EUR/kg en 2022¹⁹. Le prix de gros sur le marché italien, issu de la base de données de la BMTI, porte sur la sole de taille 3 provenant de l'Atlantique Est (*Soglia fresca 0,250-0,350 Atlantico Nord-Orientale*). Étant donné qu'aucun quota n'est attribué à la flotte italienne dans cette région, le prix se réfère uniquement aux importations italiennes. En 2022, 72% des importations italiennes intra-UE de sole ont émané des Pays-Bas. On peut donc en déduire que le prix à l'importation en Italie correspond à la sole exportée des Pays-Bas. Le prix de gros affiché à Rome pour une sole de taille 3 s'est élevé à 23,47 EUR/kg en 2022.

Tableau 34 : coûts et marges pour la sole fraîche de taille 3 exportée en Italie par les Pays-Bas (EUR/kg, 2022)

Étapes		Prix (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix à la criée	Prix de la matière première	17,22	73%	données de l'EUMOFA
Transformateur	Perte de rendement	3,00	13%	Entretiens
	Coûts de conditionnement et coûts industriels			
	Coût de la main-d'œuvre			
	Autres coûts de détail et marge du transformateur			
Prix moyen à l'exportation		20,22	86%	Calcul
Coûts et marges du grossiste		3,25	14%	Calcul
Prix de gros d'une sole de taille 3 importée sur le marché italien		23,47	100%	Données de la BMTI ²⁰

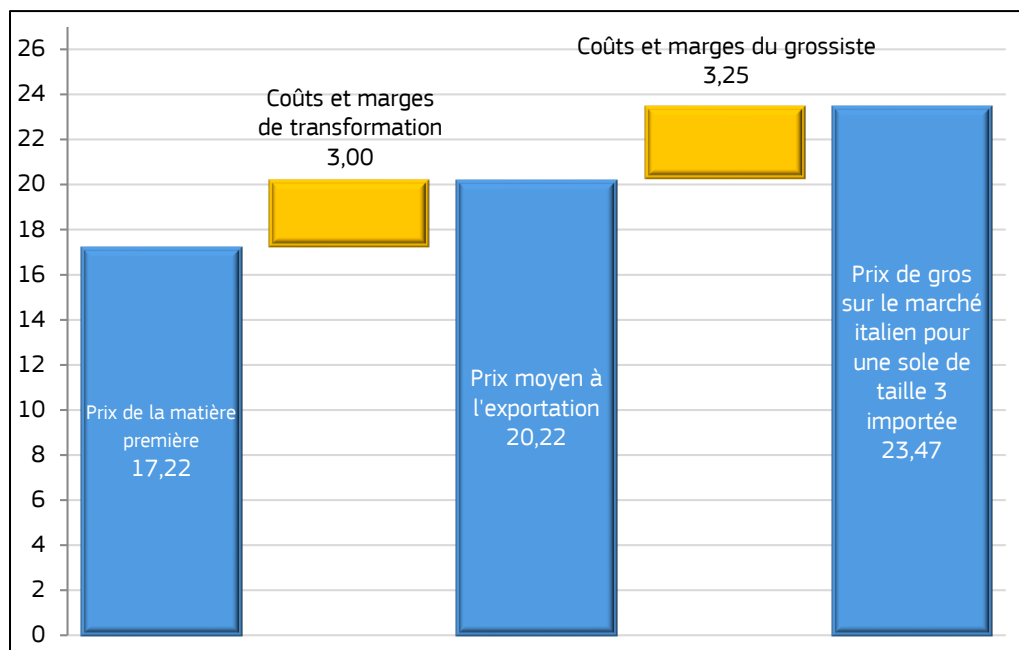
Source : élaboration propre sur la base d'entretiens, de données de l'EUMOFA et de la BMTI.

¹⁸ [Borsa Merci Telematica Italiana](https://www.borsa-mercato.it/)

¹⁹ Dernières données disponibles dans le rapport de la BMTI.

²⁰ <https://ittico.bmti.it/Prezzi/pages/DownloadDoc?id=2943>

Graphique 24: coûts et marges pour la sole fraîche (taille 3) exportée par les Pays-Bas vers l'Italie (EUR/kg, 2022)



Source : élaboration propre sur la base d'entretiens, de données de l'EUMOFA et de la BMTI.

5. LE MARCHÉ BELGE

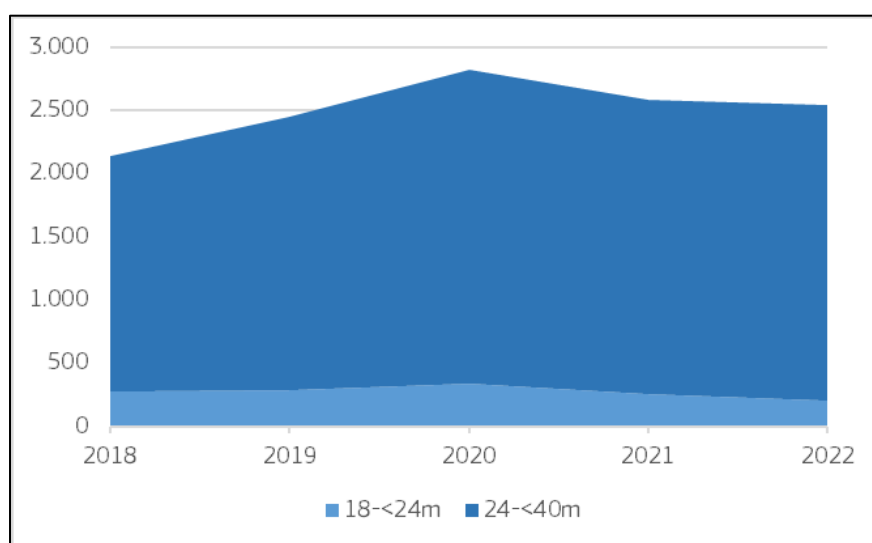
5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

Production

Caractéristiques de la flotte

La flotte belge ciblant la sole commune consiste presque uniquement en de grands navires mesurant entre 24 et 40 mètres (ils représentaient 92% du volume des débarquements en Belgique en 2022). Suivent de loin des embarcations de 18 à 24 mètres (8% du volume débarqué). En Belgique, les débarquements de sole commune ont augmenté de 19% en volume depuis 2018.

Graphique 25: évolution des débarquements de sole commune en Belgique, par longueur de navire (en tonnes)



Source : CSTEP.

En 2022, 92% des soles communes débarquées en Belgique ont été pêchées à l'aide de chaluts à perche. Parmi les autres techniques employées, mentionnons les chalutiers de pêche démersale et/ou senneurs démersaux (8% du volume débarqué) et - plus rarement - d'autres engins actifs et passifs.

Mesures de gestion

En 2023, les captures belges de sole commune ont atteint 2.405 tonnes. Les prises de sole commune ont chuté de 33% au cours des dix dernières années. Les données sur les débarquements indiquent qu'environ 500 tonnes des captures belges de sole sont débarquées dans d'autres États membres, notamment en France et aux Pays-Bas. Selon les professionnels du secteur, les prises pourraient être très inférieures en 2024. Début 2024, le CIEM a recommandé d'interdire la pêche de la sole en mer d'Irlande (division VII a du CIEM). Un délai de six mois a été accordé aux pêcheurs belges pour atteindre leur quota habituel.

Tableau 35 : évolution des captures belges d'espèces de sole (tonnes en poids de produit, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2022/23	Évolution 2014/23
Sole commune	3.605	3.077	2.570	2.215	2.137	2.437	2.776	2.646	2.590	2.405	-7%	-33%

Source : Eurostat

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Importations

Importations :

Les importations belges de sole ont totalisé 1.099 tonnes en 2023, pour une valeur de 20 millions d'euros. De 2014 à 2023, ces importations ont reculé de 36%, malgré un pic en 2016. C'est principalement de la sole fraîche qui a été importée en 2023 (99% de la valeur totale), principalement en provenance des Pays-Bas, qui ont représenté 37% du total (en dépit d'une chute du volume de 65% depuis 2014). L'Irlande est devenue le deuxième fournisseur de la Belgique, exportant 268 tonnes en 2023 (25% du volume total), soit une hausse de 226 tonnes depuis 2014. Bien que ses exportations vers la Belgique aient baissé de 12% par rapport à 2014, le Royaume-Uni est arrivé en troisième position (19% du total de la sole fraîche importée). Mentionnons enfin que les importations depuis la France ont également diminué pendant cette période (-22%).

Tableau 36 : importations belges de sole en 2023, par type de conservation (poids de produit)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2023
Fraîche ou réfrigérée	1.059	20.040	18,92	99%
Congelée	40	254	6,33	1%
Total	1.099	20.295	18,46	100%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Tableau 37 : évolution des importations belges de sole, par fournisseur (tonnes en poids de produit, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Pays-Bas	1.143	1.113	1.274	1.220	1.005	951	626	644	506	401	-65%
Irlande	42	88	116	132	153	297	228	305	260	268	+539%
Royaume-Uni	231	248	203	236	340	308	392	220	253	205	-12%
France	178	85	123	110	83	64	30	146	164	139	-22%
Danemark	16	5	17	30	14	9	23	34	31	37	+134%
Islande	5	8	13	18	48	82	219	277	184	35	+569%
Autres	91	132	131	94	58	55	15	27	38	15	-84%
Total	1.707	1.678	1.876	1.840	1.701	1.768	1.534	1.654	1.436	1.099	-36%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Exportations

Les exportations belges de sole ont totalisé 1.419 tonnes en 2023, pour une valeur de 24 millions d'euros. Elles ont reculé de 42% en volume entre 2014 et 2023. En 2023, les exportations ont surtout porté sur de la sole fraîche, tandis que celles de sole congelée ont lourdement chuté entre 2014 (213 tonnes) et 2023 (1 tonne). Les Pays-Bas sont le principal marché récepteur des exportations du pays voisin, bien que leurs importations aient reculé de 20% entre 2014 et 2023 (89% du volume exporté). Les exportations vers l'Italie et la France ont subi la chute la plus sévère. Alors que ces dernières importaient de Belgique encore plusieurs centaines de sole en 2013, seules 19 tonnes et une tonne (respectivement) ont été exportées vers la France et l'Italie en 2023.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Tableau 38 : exportations belges de sole en 2023, par type de conservation (poids de produit)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2023
Fraîche ou réfrigérée	1.418	24.209	17,07	100%
Congelée	1	10	9,25	0%
Total	1.419	24.219	17,07	100%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Tableau 39 : évolution des exportations belges de sole commune, par destination (tonnes en poids de produit, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Pays-Bas	1.579	1.201	1.034	718	943	1.271	1.434	1.173	1.199	1.257	-20%
Espagne	137	131	147	63	62	75	169	229	342	103	-25%
Luxembourg	35	34	29	26	30	33	14	55	39	31	-11%
France	467	327	297	305	118	98	42	52	24	19	-96%
Italie	185	127	73	95	111	66	3	7	5	1	-99%
Autres	38	105	31	32	10	13	23	22	7	7	-82%
Total	2.442	1.926	1.612	1.239	1.274	1.556	1.684	1.538	1.616	1.419	-42%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Consommation apparente

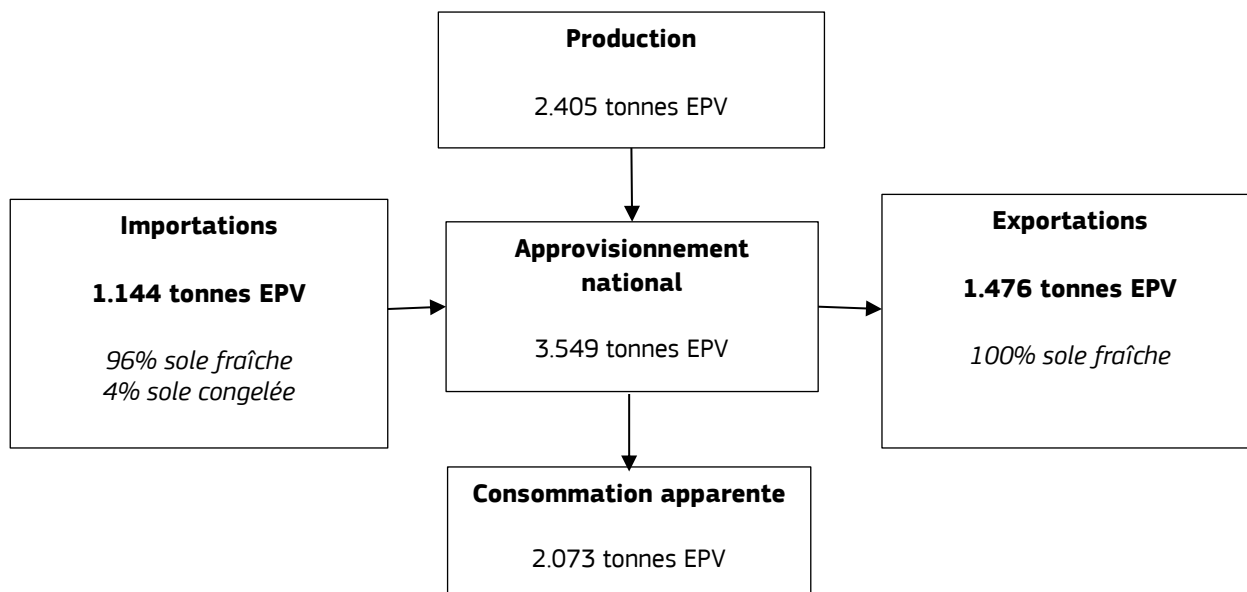
Le marché belge de la sole a été estimé à 2.072 tonnes EPV en 2023. La consommation apparente a baissé de 14% entre 2022 et de 2023 et de 27% entre 2014 et 2023. Pendant cette période de dix ans, les captures belges ont chuté de 33%, tandis que les importations et les exportations diminuaient de 36% et 42%, respectivement.

Tableau 40 : consommation apparente de sole en Belgique en 2023 (tonnes, équivalent poids vif)

	2023	Évolution 2022/23	Évolution 2014/23
Production	2.405	-7%	-33%
Importations	1.144	-23%	-36%
Approvisionnement	3.549	-13%	-34%
Exportations	1.476	-12%	-42%
Consommation apparente	2.073	-14%	-27%

Source : EUROSTAT, EUROSTAT-COMEXT.

Graphique 26: bilan d'approvisionnement de la sole en Belgique (2023, tonnes EPV)



Remarque : dans ce graphique, les pourcentages se réfèrent aux volumes.

Source : estimations de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT et d'EUROSTAT-COMEXT.

5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Belgique

La sole, très populaire en Belgique, y est consommée à domicile et dans les restaurants. Le marché belge est composé essentiellement de sole entière fraîche pêchée par la flotte du pays. La taille détermine le lieu de destination.

Les plus grands spécimens (taille 1) sont expédiés vers les États-Unis, en passant d'abord par les Pays-Bas, où ils sont congelés. Les soles de taille 2, dont les filets sont très appréciés, sont surtout dégustées dans les restaurants locaux. Les poissons de plus petite taille (de 3 à 5) sont principalement consommés à domicile. Mais on les trouve parfois au menu de certains restaurants. Ces soles sont également disponibles en supermarché, dans des lots de deux à cinq soles, suivant leur taille. Il arrive que les soles de taille 5 soient vendues directement par les pêcheurs après la criée. Cela reste toutefois une pratique marginale.

Le printemps et l'été sont les saisons où ce poisson est le plus consommé en Belgique.

La ventilation estimée du volume par circuits de vente en Belgique, sur la base des entretiens menés auprès des parties prenantes, donne les résultats suivants : 30% dans le secteur de l'Horeca et 70% dans les poissonneries et la grande distribution.

5.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

Prix de première vente

En Belgique, entre 2019 et 2023, les premières ventes de sole commune ont progressé de 22% en volume (2.524 tonnes en 2023). Pendant cette même période, leur valeur a augmenté de 69% pour atteindre un montant de 44 millions d'euros en 2023. Leur prix s'est également accru de 38% entre 2019 et 2023, atteignant 17,54 EUR/kg en 2023.

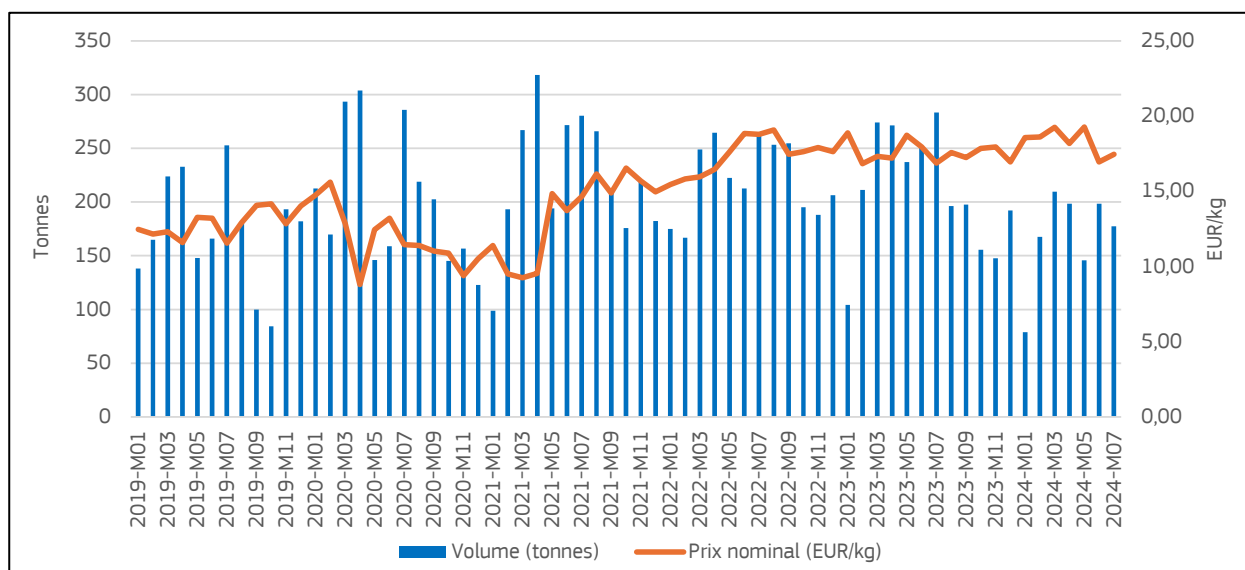
Tableau 41 : valeur, volume et prix de première vente de la sole commune (2019-2023)²¹

	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2019/23
Valeur nominale (1.000 euros)	26.211	28.504	35.722	46.274	44.257	+69%
Volume (tonnes)	2.066	2.417	2.679	2.651	2.524	+22%
Prix (€/kg)	12,69	11,79	13,33	17,45	17,54	+38%

Source : données de l'EUMOFA.

Les variations mensuelles des volumes et des prix de première vente au cours des cinq dernières années indiquent une saisonnalité claire des volumes débarqués dans les ports belges, de plus grandes quantités étant vendues au printemps et en été, principalement de mars à juillet.

Graphique 27: volumes et prix mensuels de première vente de la sole commune dans les ports belges entre 2019 et 2023 (tonnes en poids net et EUR/kg)



Source : données de l'EUMOFA.

Les prix de première vente de la sole ont fluctué suivant le point de vente et la taille du produit, qui déterminent les circuits de commercialisation (comme mentionné ci-dessus).

Avec un total de 1.411 tonnes, Zeebruges a représenté 56% de l'ensemble des premières ventes de sole commune en Belgique en 2023. Ostende est le deuxième lieu de première vente le plus important (43% du volume total). Avec seulement 1% des premières ventes de sole, Nieuport a affiché le prix de première vente le plus élevé en 2023 : 18,38 EUR/kg. Cela est dû au fait, sans doute, que seuls de petits acheteurs (comme les restaurants) y achètent leur poisson à la criée. C'est à Ostende que le prix de première vente

²¹ L'écart entre les captures et le volume des premières ventes est dû à l'origine différente des données : Eurostat pour les prises et EUMOFA pour les premières ventes. Il peut également s'expliquer par les débarquements de sole belge dans des ports situés en dehors du pays et par les débarquements de sole irlandaise sur le marché belge.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

a été le plus bas en 2023. Il a atteint 17,31 EUR/kg, ce qui indique quand même une progression de 37% par rapport à 2019. Le prix moyen de première vente s'est élevé à 17,70 EUR/kg à Zeebruges (+39% depuis 2019).

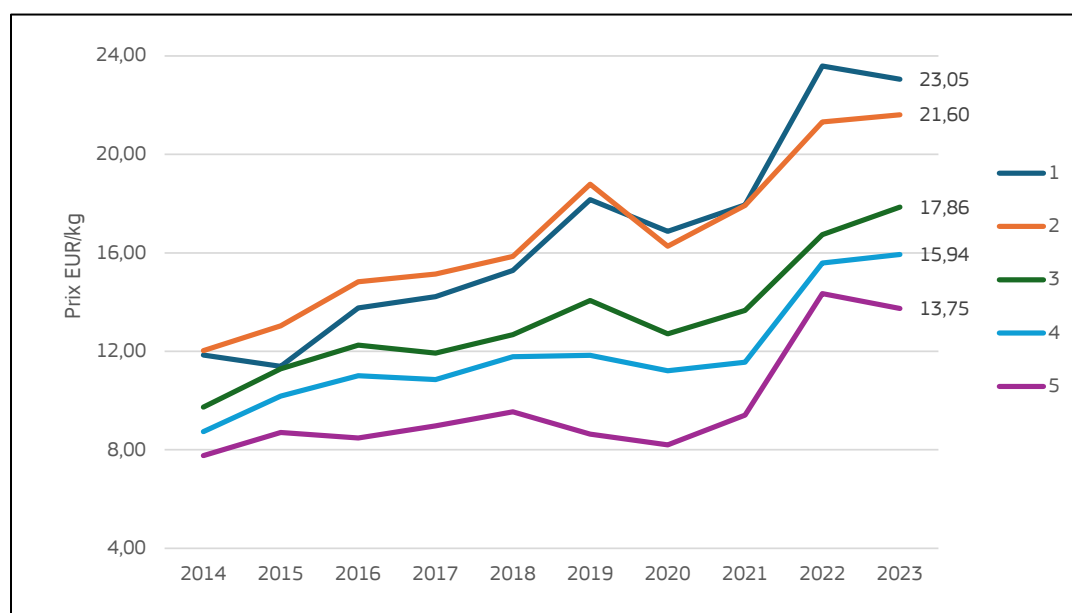
Tableau 42 : premières ventes de sole par point de première vente en Belgique entre 2019 et 2023 (EUR/kg)

	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2019/23
Nieuport	12,01	10,34	10,71	16,37	18,38	+53%
Ostende	12,59	11,67	13,39	17,22	17,31	+37%
Zeebruges	12,77	11,95	13,36	17,66	17,70	+39%
Total	12,69	11,79	13,33	17,45	17,54	+38%

Source : données de l'EUMOFA.

En 2023, les soles de taille 5 ont représenté 33% du volume de première vente (830 tonnes), suivies de celles de taille 3 (20%, soit 497 tonnes). Celles de taille 2 et de taille 4 ont compté pour environ 17% (près de 420 tonnes chacune). Les prix de première vente ont fluctué suivant les tailles. Les prix moyens les plus élevés ont été enregistrés pour les tailles 1 et 2 (23,05 EUR/kg et 21,60 EUR/kg, respectivement). La taille 5, en revanche, a affiché le prix de première vente le plus bas en 2023 : 13,75 EUR/kg.

Graphique 28: prix annuels moyens de première vente de la sole en Belgique en fonction de la taille (EUR/kg)



Source : EUMOFA.

Prix à l'importation et à l'exportation

En Belgique, le prix à l'importation de la sole fraîche s'est élevé à 18,92 EUR/kg en 2023, soit une progression de 39% entre 2019 et 2023. Pendant cette période, le volume des importations belges de ce produit a chuté de 34%. Le prix à l'exportation de la sole fraîche a augmenté de 33% entre 2019 et 2023, atteignant 17,07 EUR/kg en 2023, tandis que les volumes diminuaient sensiblement.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Tableau 43 : volume et prix à l'importation et à l'exportation (prix nominal) pour la sole fraîche et congelée en Belgique

		2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2019/23
Prix (EUR/kg)	Importations - sole fraîche	13,59	13,64	14,64	17,84	18,92	+39%
	Importations - sole congelée	7,55	5,33	5,10	7,82	6,33	-16%
	Exportations - sole fraîche	12,82	11,90	13,98	16,54	17,07	+33%
	Exportations - sole congelée	8,16	3,38	5,48	26,80	9,25	+13%
Volume (tonnes)	Importations - sole fraîche	1.610	1.483	1.594	1.387	1.059	-34%
	Importations - sole congelée	158	51	60	49	40	-75%
	Exportations - sole fraîche	1.401	1.682	1.523	1.611	1.418	+1%
	Exportations - sole congelée	155	2	15	5	1	-99%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Prix au détail

D'après les professionnels du secteur, la sole est principalement achetée en grande distribution et chez les poissonniers en vue d'être consommée à domicile. Elle est également au menu de nombreux restaurants. Celle de taille 2 (350-400 g) est consommée localement (dans les restaurants, essentiellement), au prix de 70,00 EUR/kg environ. Les tailles 3, 4 et 5 sont exportées et destinées à la consommation locale (vendues en supermarché). En 2023, l'enseigne Delhaize vendait un mélange des tailles 3 et 4 au prix de 36,50 EUR/kg.

Transmission des prix

Deux analyses de transmission des prix sont fournies ci-après :

- Sole de taille 1 - exportée fraîche vers les Pays-Bas, où elle congelée avant d'être réexportée vers les États-Unis.
- Sole de taille 2 - servie dans des restaurants belges.

Sole de taille 1 - exportée fraîche vers les Pays-Bas, où elle congelée avant d'être réexportée vers les États-Unis

Selon les personnes interrogées pour cette étude, la sole de taille 1 est destinée principalement aux États-Unis, bien qu'elle n'y soit pas exportée directement depuis la Belgique. En effet, la sole fraîche est d'abord exportée vers les Pays-Bas, où elle passe par un processus de congélation avant d'être réexportée vers le marché américain.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

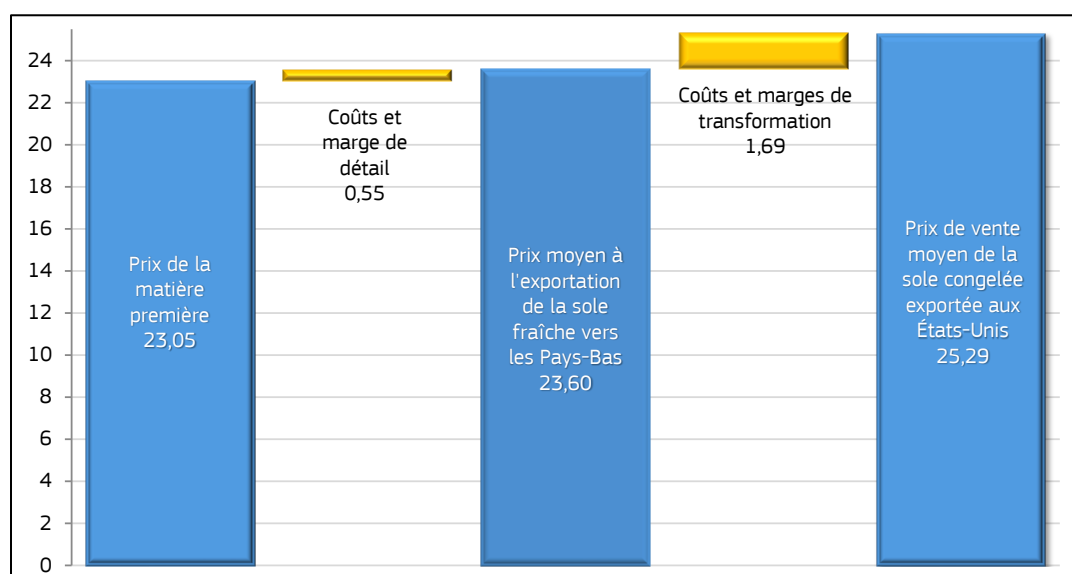
Tableau 44 : coûts et marges pour la sole de taille 1, exportée vers les Pays-Bas, où elle est congelée avant d'être réexportée vers les États-Unis (EUR/kg, 2023)

	Étapes	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix à la criée	Prix de la matière première (1)	23,05	91%	Prix de première vente
Coûts de détail et marge		0,55	2%	Calcul
Prix de la sole fraîche exportée aux Pays-Bas (2)		23,60	93%	Calcul
Transformateur (3)	Perte de rendement	1,69	7%	Calcul
	Coûts de conditionnement et coûts industriels			
	Coût de la main-d'œuvre			
	Marge du transformateur			
Prix de la sole congelée exportée aux États-Unis (4)		25,90	100%	EUMOFA.

Source : élaboration propre sur la base d'entretiens et de données de l'EUMOFA.

Remarques et sources :
(1) Le prix de première vente est le prix moyen de la sole commune de taille 1 (500 g), débarquée par des navires belges et vendue de janvier à décembre 2023.
(2) Le prix des soles (taille 1) exportées vers les Pays-Bas en 2023 a été estimé à l'aide d'approximations reposant sur le prix moyen de première vente des soles, toutes tailles confondues, sur le prix moyen de la sole commune exportée par la Belgique vers les Pays-Bas et sur le prix moyen de première vente des soles de taille 1 en Belgique.
(3) Le coût du processus de congélation (7% du prix final) a été estimé en se basant sur l'écart entre le prix à l'importation et le prix à l'exportation des soles expédiées aux États-Unis depuis les Pays-Bas.
(4) Le prix des soles congelées exportées des Pays-Bas vers les États-Unis est extrait des données de l'EUMOFA entre janvier et décembre 2023.

Graphique 29: coûts et marges pour la sole de taille 1, exportée vers les Pays-Bas, où elle est congelée avant d'être réexportée vers les États-Unis (EUR/kg, 2023)



Source : élaboration propre sur la base d'entretiens et de données de l'EUMOFA.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Sole de taille 2 - servie dans des restaurants belges

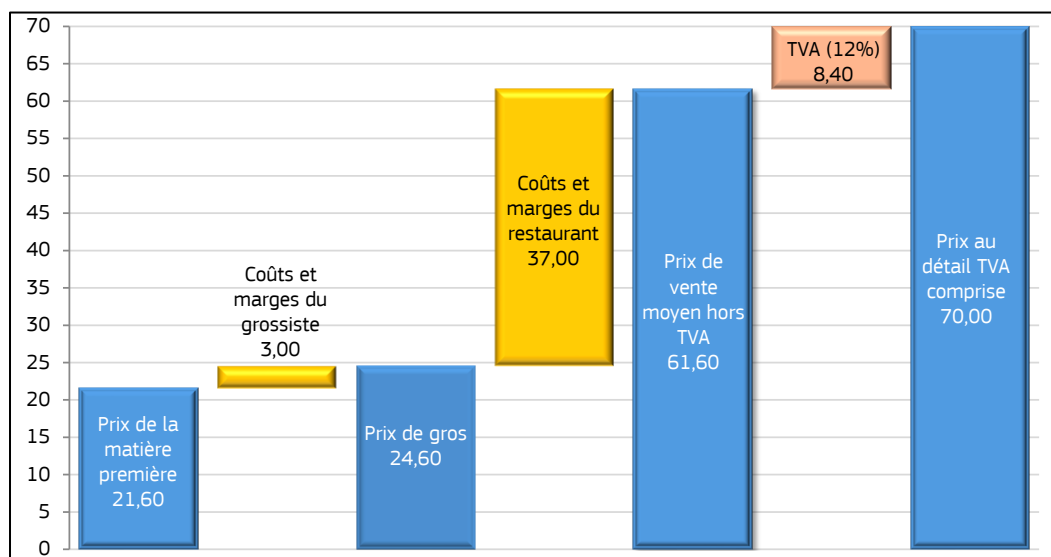
Les soles vendues aux restaurants belges sont les deuxièmes en taille (catégorie n° 2). Le prix de la matière première pour la sole de taille 2 s'est élevé à 21,60 EUR/kg en 2023. Leur conditionnement est pris en charge par les grossistes, qui les livrent ensuite aux restaurants. Certains établissements achètent directement leur poisson à la criée de Nieupoort. Cette pratique est toutefois assez rare. Le prix au détail pour un repas incluant une sole (de 400 g environ), accompagnée de légumes, s'élève à environ 30 euros. Le prix de la sole au restaurant revient donc plus ou moins à 70 EUR/kg. Ces prix ont été établis sur la base des entretiens menés auprès des acteurs du secteur.

Tableau 45 : coûts et marges pour la sole de taille 2 servie dans les restaurants en Belgique (EUR/kg, 2023)

Étapes		Prix (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix à la criée	Prix de la matière première	21,60	31%	Prix de première vente
Grossistes	Perte de rendement	3,00	4%	Entretiens
	Coûts de conditionnement et coûts industriels			
	Coût de la main-d'œuvre			
	Autres coûts et marge			
Prix de gros		24,60	35%	Entretiens
Restaurant	Coûts et marges	37,00	53%	Calcul
Prix de vente moyen hors TVA		61,60	88%	Calcul
TVA (12%)		8,40	12%	Calcul
Prix de vente moyen, TVA comprise		70,00	100%	Entretiens

Source : élaboration propre sur la base d'entretiens et de données de l'EUMOFA.

Graphique 30: coûts et marges pour la sole de taille 2 vendue dans les restaurants en Belgique (EUR/kg, 2023)



Source : élaboration propre sur la base d'entretiens et de données de l'EUMOFA.

6. CONCLUSION

Ce rapport présente l'analyse de la transmission des prix de la sole en France, aux Pays-Bas et en Belgique. De profondes différences entre les marchés en termes de circuits de commercialisation et de préférence de taille de poisson rendent difficile toute comparaison des structures de prix pour des produits similaires.

Sur le marché français, la structure des prix au détail a été estimée pour une sole de taille 3 vendue en poissonnerie.

Tableau 46 : analyse de la structure des prix pour une sole de taille 3 vendue en poissonnerie (EUR/kg, 2024)

Pays	France
Prix de première vente	20,26
Prix du mareyeur	24,37
Prix de gros	28,17
Prix au détail	42,33

Source : EUMOFA.

La structure des prix de la sole vendue dans les restaurants a fait l'objet d'une analyse dans les trois pays concernés. Les prix de première vente varient considérablement en fonction de la taille. Le prix au kilo des plus grands poissons est plus élevé que celui des poissons de petite dimension. Aux Pays-Bas et en Belgique, les prix au détail ont été fournis pour des restaurants situés à la côte. Pour la France, en revanche, le prix au détail de référence correspond à un restaurant représentatif de Paris, où est concentrée une grande partie de la consommation nationale. Cela donne lieu à des écarts de prix substantiels entre les trois structures analysées. Les restaurants du littoral néerlandais achètent leur poisson directement à la criée, tandis que ceux de Paris se fournissent auprès des grossistes afin d'assurer un approvisionnement constant. L'écart entre les prix reflète également la différence entre les matières premières utilisées par les établissements. Les restaurants français servent plutôt des soles de grande taille, tandis que ceux des Pays-Bas optent pour des poissons de petite dimension (les soles de grande taille étant exportées de préférence vers la France et la Belgique).

Tableau 47 : analyse de la structure des prix dans les restaurants (EUR/kg, 2023/2024)

Pays	France (2024)	Pays-Bas (2024)	Belgique (2023)
Taille de la sole	1	5	2
Prix de première vente	22,13	11,00	21,60
Prix de gros	33,84	n.d.	24,60
Prix au détail	100,00	65,00	70,00

Source : EUMOFA.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – La sole dans l'UE

Les marchés belge et néerlandais sont plutôt orientés vers l'exportation. Ce n'est pas le cas de la France, qui compte sur un plus grand marché intérieur, à la fois dans le secteur de l'Horeca et dans le commerce de détail. En outre, les Pays-Bas présentent la particularité de servir de plaque tournante, en important le poisson frais avant de le congeler et de l'exporter. Il ressort de la comparaison des structures de prix que les exportations néerlandaises vers la France et l'Italie présentent des différences. Celles vers la France se composent principalement de soles de grande taille, tandis que celles à destination de l'Italie portent plutôt sur des poissons de petite dimension. Il en résulte un écart de prix important entre les deux pays. Pour des tailles similaires, le prix de la sole exportée fraîche de la Belgique vers les Pays-Bas (où elle sera congelée avant d'être réexportée vers les États-Unis) est plus élevé que celui des exportations néerlandaises vers l'Italie et la France.

Tableau 48 : analyse de la structure des prix à l'exportation (EUR/kg, 2022/2023)

Pays	Des Pays-Bas vers la France (2023)	Des Pays-Bas vers l'Italie (2022)	De la Belgique vers les Pays-Bas, réexportation vers les États-Unis (2023)
Taille	1	3	1
Prix de première vente	25,16	17,22	23,05
Prix à l'exportation - sole fraîche	28,16	20,22	23,60
Prix à la réexportation - sole congelée	Pas de réexportation	Pas de réexportation	25,90
Prix de gros dans le pays de destination	31,63	23,47	n.d.

Source : EUMOFA.

L'approvisionnement en sole commune a fortement diminué ces dernières années à cause de la réduction des TAC. La chute des captures n'a pas été compensée par les importations. Ces dix dernières années, l'approvisionnement en sole des marchés nationaux a reculé de 44% en France, de 68% aux Pays-Bas et de 27% en Belgique. Cette baisse de l'approvisionnement a poussé à la hausse les prix à l'importation et ceux de première vente. En se transmettant à la chaîne d'approvisionnement, cette tendance à la hausse a finalement eu un impact sur les prix à la consommation. En France, cette évolution s'est caractérisée par une modification du mode de distribution entre les circuits de commercialisation. En effet, la sole est de moins en moins achetée dans les magasins de détail, tandis qu'elle est de plus en plus consommée dans les restaurants.

C'est dans ce contexte qu'ont pris leur essor les importations de sole du Sénégal issue de l'aquaculture. Leur production a considérablement augmenté au cours des 10 dernières années, essentiellement en Islande et en Espagne. C'est probablement la hausse du prix de la sole commune sur les marchés européens qui a encouragé le développement de cette nouvelle source d'approvisionnement. Bien que leur volume soit encore limité pour l'instant, cette tendance pourrait se poursuivre car les deux types de sole sont aisément interchangeables, y compris dans le secteur de l'Horeca. Enfin, une réorientation des importations extra-UE en provenance du Royaume-Uni a également été observée, associée à une baisse considérable des importations aux Pays-Bas et en Belgique et à une forte progression des importations en France.

7. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES

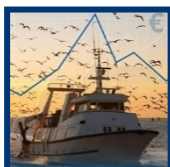
- France
 - Comité régional des pêches
 - Organisations de producteurs
 - Grossistes
 - Association de grossistes

- Pays-Bas
 - Association néerlandaise des pêcheurs
 - [Wageningen University Research](#)

- Belgique
 - Criée de Belgique
 - Organisation de producteurs

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne

ISBN 978-92-68-23608-6

doi :10.2771/8805735