



ÉTUDE DE CAS

LES CONSERVES D'ANCHOIS DANS L'UE



STRUCTURE DES PRIX SUR LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

FOCUS SUR L'ITALIE, L'ESPAGNE
ET LA CROATIE

EUMOF A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

JUIN 2025

WWW.EUMOFA.EU

*Affaires
maritimes et de
la pêche*

Manuscrit achevé en juin 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 2483731575 - Picture Partners

PDF ISBN 978-92-68-23615-4 doi: 10.2771/9772738 KL-01-24-014-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 ITALIEN	12
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	12
3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Italie.....	18
3.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	20
4 LE MARCHÉ ESPAGNOL	26
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	26
4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Espagne.....	31
4.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	36
5 LE MARCHÉ CROATE	44
5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	44
5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Croatie.....	49
5.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	50
6 CONCLUSION : COMPARAISON DE LA TRANSMISSION DES PRIX POUR L'ANCHOIS EN ITALIE, EN ESPAGNE ET EN CROATIE	56
7 PARTIES PRENANTES INTERROGÉES	59

Résumé

En 2023, les captures d'anchois ont totalisé 5.314.000 tonnes à l'échelle mondiale, toutes espèces confondues. Les principaux producteurs sont le Pérou (39% du volume), la Chine (12%) et le Mexique (10%, alors que la production mexicaine a plus que triplé depuis 2014). Les prises d'anchois commun (*Engraulis encrasicolus*)¹, en particulier, ont atteint 98.237 tonnes, soit 11% du total des captures au niveau mondial. Les principaux producteurs de cette espèce sont la Turquie (46.171 tonnes), l'UE (16.700 tonnes) et la Géorgie (12.771 tonnes). Ces dix dernières années (2014-2023), les captures totales d'anchois ont diminué de 9%. Elles ont atteint leur niveau plancher en 2023. Dans le sillage des réductions enregistrées en France et en Italie, les prises communautaires ont reculé, mais à un degré moindre qu'au niveau mondial : -4%.

En 2023, l'Espagne a été le principal pays producteur de l'Union européenne (44.830 tonnes, soit 46% du total produit à l'échelle communautaire). La hausse la plus importante des dix dernières années a toutefois été constatée en Croatie (+36%), qui représente désormais 20% de la production de l'UE (13.840 tonnes). L'Italie, en revanche, a vu ses captures chuter de 38% (19.628 tonnes produites en 2023). L'introduction de taux maximums de captures autorisées dans l'Adriatique en 2022, suivie d'une nouvelle répartition des volumes entre la Croatie et l'Italie², a contribué à restructurer la capacité de pêche de ces deux États membres. Viennent ensuite la Grèce (11.527 tonnes) et le Portugal (4.805 tonnes, la production portugaise ayant augmenté de 481% depuis 2014). À l'opposé, la production française a chuté de 45%, atteignant 3.549 tonnes en 2023.

La consommation apparente³ d'anchois de l'Union européenne a atteint 110.098 tonnes EPV⁴ en 2023, majoritairement sous forme de produits préparés.

En 2024, les importations extra-UE ont totalisé 32.113 tonnes (poids de produit), essentiellement en provenance du Maroc. 75% du volume importé a consisté en des anchois préparés. Les exportations extra-UE ont atteint 26.257 tonnes (poids de produit), principalement destinées à l'Albanie. Les anchois salés ont représenté 46% du volume total. Les échanges intra-UE entre États membres sont également très importants (33.937 tonnes en 2024), l'Espagne et l'Italie étant à la fois les principaux exportateurs et importateurs en termes de valeur. Les deux marchés principaux, l'Italie et l'Espagne, ont représenté ensemble 70% de la consommation apparente de l'Union européenne (48.187 et 28.699 tonnes EPV, respectivement).

Ce rapport présente la situation en Italie, en Espagne et en Croatie :

- L'Italie a été le deuxième producteur d'anchois de l'UE en 2023, avec un volume élevé d'exportations (15.612 tonnes EPV) et d'importations (24.683 tonnes EPV, une quantité supérieure à la production intérieure). L'anchois y fait l'objet d'une forte consommation apparente. Il est dégusté à l'état frais et, surtout, sous forme de conserve, dans le respect d'une tradition bien ancrée dans le pays. L'analyse de la structure des prix porte sur les filets d'anchois salés à l'huile d'olive, conditionnés en bocaux de verre, vendus au détail par les grands distributeurs à un prix départ exploitation de 12,4 EUR/kg et un prix final de 40 EUR/kg.

¹ Ce rapport porte sur l'anchois commun (*Engraulis encrasicolus*), parfois appelé simplement « anchois » dans le présent document.

² En 2022, le taux maximum de captures de l'Italie dans les sous-régions géographiques CGPM 17 et 18 pour les espèces de petits pélagiques s'élevait à 39% du volume, le reste ayant été attribué à la Croatie. (Règlement (UE) 2022/110). En 2025, 34% du volume d'espèces de petits pélagiques a été destiné à l'Italie, 65% à la Croatie et 0,4% à la Slovaquie. (Règlement 2025/219)

³ Consommation apparente = production + importations - exportations

⁴ Équivalent poids vif

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

- L'Espagne, premier producteur de l'UE, est approvisionnée essentiellement par la production intérieure (44.830 tonnes EPV en 2023). Elle est également le premier importateur afin de pouvoir faire face à sa demande interne (30.587 tonnes EPV en 2023). Deux analyses détaillées de la structure des prix sont présentées à l'égard des conserves d'anchois en Espagne :
 - vente en supermarché de conserves d'anchois (*boquerón*) au vinaigre (prix départ exploitation de 14,6 EUR/kg et prix final de 30,30 EUR/kg) ;
 - vente en supermarché de conserves d'anchois (*anchoa*) à l'huile d'olive (prix départ exploitation de 21,80 EUR/kg et prix final de 44,9 EUR/kg).
- La Croatie est le troisième plus grand producteur d'anchois et deuxième plus grand exportateur de l'Union européenne, ce qui explique son faible taux de consommation apparente. Ce marché est presque entièrement alimenté par les captures nationales provenant de la mer Adriatique (13.840 tonnes EPV en 2023). Ses exportations ont atteint 15.723 tonnes EPV en 2023, soit la quasi-totalité de son approvisionnement. L'industrie de la conserve produit de faibles quantités d'anchois salés à l'huile. Deux analyses de la structure des prix sont présentées pour les conserves d'anchois :
 - les anchois salés à l'huile de tournesol (prix départ exploitation de 18,78 EUR/kg et prix final de 46,58 EUR/kg)
 - les anchois salés à l'huile d'olive (prix départ exploitation de 29,70 EUR/kg et prix final de 47,17 EUR/kg)

Liste des acronymes

APROMAR	Association des entreprises aquacoles d'Espagne
NC	Nomenclature combinée
UE	Union européenne (UE-27)
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HAPO	Organisation de producteurs aquacoles helléniques
HORECA	Hôtels, restaurants et cafés
EPV	Équivalent poids vif
EM	États membres
NCA	Non classé ailleurs
OP	<i>Organizzazione dei produttori</i> (Organisation de producteurs)
PME	Petites et moyennes entreprises
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée

1 CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU

1.1 Champ d'application de l'étude de cas

Produit	Origine	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix	État membre
Anchois	Pêche	Le produit est consommé frais, congelé, préparé, séché et salé.	Disponibilité des ressources et saisonnalité Origine du produit, taille, qualité, présentation Coûts de production pour les produits transformés	Italie Espagne Croatie

L'EUMOFA fournit d'autres publications sur les sujets couverts par cette étude, notamment sur les profils de pays :

- [Italie](#)
- [Espagne](#)
- [Croatie](#)

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 en Italie, en Espagne et en Croatie.

2 DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS

2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

Cette étude de cas porte sur l'anchois commun (*Engraulis encrasicolus*).

Produit faisant l'objet de l'étude de cas

Nom : anchois commun (*Engraulis encrasicolus*)

Code 3-alpha de la FAO : ANE

Présentation : frais, entier ou en filets.

Tailles commerciales : la taille minimale de débarquement est de 9 cm en Méditerranée et le long des côtes portugaises, et de 12 cm dans l'Atlantique et en mer du Nord⁵.

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

Depuis 2023, les codes suivants sont attribués à l'anchois (entier et autres découpes) dans la nomenclature combinée (NC)⁶ :

- Code NC 03024200 - Anchois « *Engraulis* spp. », frais ou réfrigérés.
- Code NC 03035910 - Anchois « *Engraulis* spp. », congelés.
- Code NC 03055450 - Anchois « *Engraulis* spp. », séchés, même salés, mais non fumés (à l'exclusion des filets et abats).
- Code NC 03056300 - Anchois « *Engraulis* spp. », uniquement salés ou en saumure (à l'exclusion des filets et abats).
- Code NC 16042040 - Préparations et conserves d'anchois (à l'exclusion des préparations et conserves d'anchois entiers ou en morceaux).
- Code NC 16041600 - Préparations et conserves d'anchois entiers ou en morceaux (à l'exclusion des préparations et conserves d'anchois hachés).

Paramètres biologiques

L'anchois commun (*Engraulis encrasicolus*) est principalement une espèce d'eau de mer, pélagique, vivant en bordure de côte, où il forme de larges bancs, bien qu'on le trouve également à des profondeurs de 400 m le long de l'Afrique de l'Ouest et de 100 à 150 m en Méditerranée. Euryhalin, l'anchois commun peut tolérer des salinités de 5 à 41 ‰. Dans certaines régions, il pénètre dans des lagunes, des estuaires ou des lacs, notamment lors des mois les plus chauds, en période de frai. L'anchois se nourrit d'organismes planctoniques, de cirripèdes et de larves de mollusques, ainsi que d'œufs et de larves de poisson. La saison de reproduction s'étend d'avril à novembre, avec des pics lors des mois les plus chauds. La durée dépendant de la température, la saison s'avère plus courte dans les régions du nord⁷.

⁵ https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/species/engraulis-encrasicolus_fr

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. Le règlement de base est le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ; une version actualisée de l'annexe I est publiée chaque année en tant que règlement de la Commission (dernière version : règlement d'application de la Commission (UE) n°2017/1925).

⁷ <https://www.fao.org/fishery/en/aqspecies/2106/en>

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d'anchois dans l'UE**

Tableau 1 : Paramètres biologiques de l'anchois

Paramètre	Caractéristiques
Température	12-28° C
Habitat	Principalement océanique. Espèce d'eau de mer formant de larges bancs. Pendant la période de reproduction, l'anchois se déplace vers des lagunes, des estuaires ou des lacs. Il tend à migrer vers le nord et des eaux de surface en été, et à se réfugier dans de plus grandes profondeurs en hiver. L'anchois peut vivre dans des profondeurs allant jusqu'à 150 m.
Maturité sexuelle	Reproducteur pélagique, l'anchois se caractérise par une gamétogenèse continue engendrant de multiples cycles de frai (jusqu'à 30 fois). Les pics de reproduction se produisent généralement lors des mois les plus chauds. Cette espèce est donc considérée comme un reproducteur d'été et de printemps. La durée de la saison de frai est tributaire de la température. La période est donc plus limitée dans les régions du nord, où les eaux sont plus froides.
Régime alimentaire	Il se nourrit d'organismes planctoniques, notamment de larves de copépodes et de crustacés.
Phase de grossissement	Une année pour les poissons de 20 g.
Répartition en milieu sauvage	Dans l'Atlantique Est (de la Norvège à l'Afrique du Sud), dans toute la Méditerranée, les mers Noire et d'Azov. Certains spécimens vivent également dans le canal et le golfe de Suez.

Source : FAO.

2.2 Production mondiale

La production mondiale d'espèces d'anchois a atteint 5,3 millions de tonnes en 2023, soit une baisse de 9% par rapport à 2014.

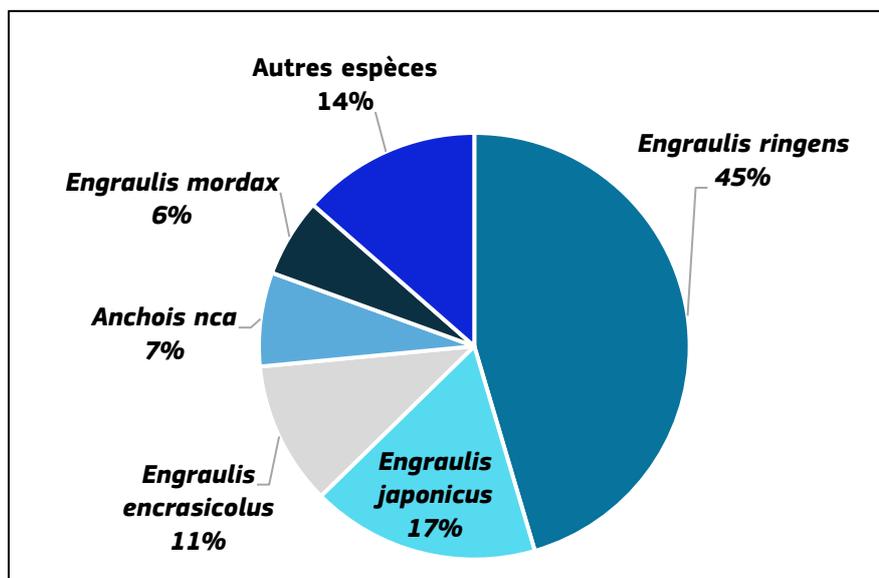
Tableau 2 : Évolution de la production mondiale d'anchois entre 2014 et 2023 (1.000 tonnes)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
Total	5.851	7.099	5.643	6.583	9.449	6.998	7.493	8.409	7.421	5.314	-9%

Source : FAO Fishstat.

En 2023, l'espèce *Engraulis ringens* a représenté 45% de la production totale d'anchois (2,4 millions de tonnes). Le Pérou en était le principal producteur (85% du volume total). L'espèce *Engraulis japonicus*, pêchée principalement par la Chine (69%), suivie de la Corée du Sud (18%) et du Japon (13%), a contribué à hauteur de 17% des captures mondiales. L'espèce *Engraulis encrasicolus* a compté pour 11% du total. La plupart de ces anchois ont été capturés par la Turquie (47%), la Géorgie (13%), le Ghana (11%) et la flotte de l'UE (17%). 7% de la production mondiale était composée d'« anchois nca » (« non classé ailleurs »). L'Indonésie, la Thaïlande et l'Inde en ont été les principaux producteurs. L'espèce *Engraulis mordax* a constitué 6% des prises au niveau mondial, émanant presque exclusivement de la flotte mexicaine.

Graphique 1: Captures mondiales d'anchois, par espèces, en 2023



Source : FAO Fishstat.

L'anchois est pêché dans le Pacifique Sud-Est (46% des captures) et, dans une moindre mesure, le Pacifique Nord-Ouest (17%), le Pacifique oriental et central (11%), la Méditerranée et la mer Noire (8%) ainsi que le Pacifique occidental et central (8%). Le reste est capturé dans les océans Indien (5%) et Atlantique (5%). Les prises totales d'anchois ont chuté de 9% entre 2014 (5,9 millions de tonnes) et 2023 (5,3 millions de tonnes). Le Pérou en était le principal producteur en 2023 (39% des captures à l'échelle mondiale). Il était suivi de la Chine (12%) et du Mexique (10%). Pendant cette période (2014-2023), la production a diminué en Chine (-32%), au Pérou (-12%) et au Chili (-57%), tandis qu'elle augmentait fortement au Mexique (+377%), en Turquie (+184%) et en Indonésie (+33%).

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d'anchois dans l'UE**

Tableau 3 : Captures mondiales d'anchois (1.000 tonnes) entre 2014 et 2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
Pérou	2.322	3.771	2.858	3.298	6.195	3.505	4.394	5.269	4.118	2.048	-12%
Chine	926	956	816	704	658	625	610	615	601	633	-32%
Mexique	113	115	29	128	33	192	192	360	403	537	377%
Chili	818	540	337	626	850	744	502	607	741	353	-57%
Turquie	96	193	103	158	96	263	171	152	126	274	184%
Indonésie	199	207	192	293	165	261	185	198	207	265	33%
Autres	1.376	1.317	1.308	1.378	1.451	1.408	1.438	1.209	1.225	1.204	-13%
Total	5.851	7.099	5.643	6.583	9.449	6.998	7.493	8.409	7.421	5.314	-9%

Source : FAO Fishstat.

2.3 Production de l'UE

2.3.1 Évolution des captures au niveau de l'UE-27

En 2023, les captures de l'UE ont totalisé 98.237 tonnes. Elles étaient composées uniquement d'anchois commun (*Engraulis encrasicolus*). L'Espagne en a été le plus important producteur (46% du volume total). Suivent l'Italie (20% de la production communautaire), la Croatie (14%) et la Grèce (12%).

De 2014 à 2023, les prises totales de l'Union européenne ont chuté de 4%, dans le sillage des lourdes pertes enregistrées par l'Italie (-38%) et la France (-45%). Durant cette période, cependant, d'autres pays ont vu leur production augmenter. C'est le cas du Portugal, notamment, dont le volume de capture est passé de 827 tonnes à 4.805 tonnes en dix ans.

Tableau 4 : Captures d'anchois par l'UE (en tonnes) entre 2014 et 2022

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
ES	42.760	49.982	46.254	50.811	59.505	47.591	48.016	49.111	43.891	44.830	5%
IT	31.842	37.511	37.969	39.039	36.519	31.198	23.736	23.823	24.223	19.628	-38%
HR	10.142	12.797	8.239	10.883	13.264	7.996	9.784	11.627	13.919	13.840	36%
GR	9.847	13.515	11.562	13.033	13.208	15.278	11.276	7.322	12.818	11.527	17%
PT	827	2.617	7.108	9.144	8.347	9.273	6.040	10.079	3.608	4.805	481%
FR	6.442	5.699	3.659	4.473	4.343	3.068	1.232	832	1.160	3.549	-45%
Autres	574	8.059	630	12.228	97	138	735	1.353	553	58	-90%
Total	102.435	130.180	115.421	139.611	135.285	114.543	100.818	104.147	100.171	98.237	-4%

Source : Eurostat.

2.3.2 Importations - Exportations

Importations extra-UE

En 2024, les importations d’anchois en provenance de pays tiers se sont élevées à 32.113 tonnes pour une valeur globale de 264 millions d'euros. La plupart ont consisté en des préparations d’anchois : 91% de la valeur totale en 2024. Le reste (7%) était composé d’anchois salés.

Toujours en 2024, les principaux exportateurs à destination de l’UE ont été le Maroc (70% de la valeur des importations communautaires), l’Albanie (12%) et le Pérou (10%). Les produits exportés par ces trois pays étaient presque exclusivement des préparations d’anchois. Cette même année, les principaux États membres importateurs ont été l’Espagne (40% de la valeur), l’Italie (39%) et la France (14%).

Entre 2015 et 2024, le volume d’importation a diminué de 2%, tandis que la valeur augmentait de 32%.

Tableau 5 : Importations extra-UE d’anchois (2024, en tonnes, poids net)

	Valeur nominale (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Préparation/consève	240.645	24.126	9,97	91%
Salé	17.765	6.207	2,86	7%
Congelé	5.017	1.605	3,13	2%
Séché	486	95	5,10	0%
Vivant/frais	143	79	1,81	0%
Total	264.056	32.113	8,22	100%

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

Exportations extra-UE

En 2024, les exportations d’anchois vers des pays extra-UE ont atteint 26.257 tonnes pour une valeur globale de 130 millions d'euros. L’anchois est exporté salé (30% de la valeur d’exportation) et sous forme de préparation/consève (54%).

L’Albanie a été le premier marché de destination de ces exportations en 2024 (27% de la valeur d’exportation), qui ont surtout consisté en des anchois salés (60% du volume exporté vers ce pays). Les États-Unis sont un autre marché important (12% de la valeur d’exportation en 2024), qui absorbe principalement des anchois préparés/en conserve (84% de la valeur). Classé en troisième position (10% de la valeur totale), le Royaume-Uni importe des préparations d’anchois (98% du volume total).

Les principaux États membres exportateurs ont été l’Italie (45% de la valeur d’exportation en 2024) et l’Espagne (42%). L’Italie a exporté majoritairement des anchois salés (50% du volume) et préparés (28%). Les exportations espagnoles ont porté sur des anchois salés (43%) et congelés (30%).

Entre 2015 et 2024, le volume d’exportation a diminué de 10%, tandis que la valeur augmentait de 22%.

Tableau 6 : Exportations extra-UE d’anchois (2024, en tonnes, poids net)

	Valeur nominale (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Préparation/consève	70.419	4.229	16,65	54%
Salé	38.869	12.111	3,21	30%
Congelé	9.161	5.192	1,76	7%
Vivant/frais	6.014	3.485	1,73	5%
Séché	5.559	1.240	4,48	4%
Total	130.021	26.257	4,95	100%

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

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d’anchois dans l’UE

Flux commerciaux intra-UE

Les échanges intra-UE consistent essentiellement en des anchois frais et préparés. En 2024, les préparations d’anchois ont représenté 50% de la valeur totale des flux commerciaux intra-UE, contre 32% pour les anchois frais. Cette année-là, les échanges d’anchois préparés ont totalisé 6.094 tonnes, contre 17.318 tonnes pour les anchois frais. Le prix des préparations d’anchois a atteint 12,95 EUR/kg, tandis que les anchois frais étaient vendus à 2,90 EUR/kg en 2024.

De 2015 à 2024, le volume et la valeur des échanges intracommunautaires ont augmenté de 4% et 40%, respectivement.

Tableau 7 : Exportations intra-UE d’anchois (2024, en tonnes, poids net)

	Valeur nominale (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Préparation/conservation	78.919	6.094	12,95	50%
Vivant/frais	50.307	17.318	2,90	32%
Congelé	18.175	7.881	2,31	11%
Salé	9.763	2.445	3,99	6%
Séché	2.142	199	10,74	1%
Total	159.305	33.937	4,69	100%

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

En 2024, l'Espagne a été le principal exportateur vers d'autres États membres de l'Union européenne, constituant 36% de la valeur des exportations intra-UE. L'Italie a représenté 20% de cette valeur, le Portugal 14% et la Croatie 12%. Alors que l'Espagne et l'Italie exportaient surtout des anchois frais et préparés, les exportations de la Croatie ont davantage porté sur des produits congelés (54% du volume). La plupart des anchois exportés par le Portugal étaient frais (95% du volume). Toujours en 2024, les principaux importateurs ont été l'Espagne (34% de la valeur), l'Italie (29%) et, dans une moindre mesure, l'Allemagne (8%), la Grèce (5%) et la Croatie (5%). L'Espagne a importé des anchois frais (72% du volume importé) et congelés (23%). La plupart des importations italiennes ont consisté en des anchois frais (42% du volume) et salés (22%).

2.3.3 Consommation apparente par État membre

En 2023, l'approvisionnement total d'anchois au sein de l'UE (production + importations) a été estimé à 146.148 tonnes d'équivalent poids vif (EPV), provenant principalement de captures (67%, soit 98.229 tonnes EPV). Les exportations ont atteint 36.050 tonnes EPV. Ainsi la consommation au niveau de l'UE-27 (production + importations - exportations) a pu être estimée à 110.098 tonnes EPV en 2023.

Elle était répartie comme suit : 48.187 tonnes EPV en Espagne (soit près de la moitié de la consommation communautaire), 28.699 tonnes EPV en Italie, 10.235 tonnes EPV en Grèce et 10.222 tonnes EPV en France.

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d'anchois dans l'UE**

**Tableau 8 : Consommation apparente d'anchois dans les principaux États membres (2023,
en tonnes EPV) [les données relatives aux trois États membres analysés dans ce rapport
sont présentées en caractère gras]**

	Production (captures)	Importations	Approvisionnement (production + importations)	Exportations	Consommation apparente (approvisionnement - exportations)
Espagne	44.830	30.587	75.417	27.230	48.187
Italie	19.628	24.683	44.311	15.612	28.699
Grèce	11.527	1.525	13.052	2.817	10.235
France	3.549	10.296	13.845	3.623	10.222
Allemagne	0	3.580	3.580	449	3.131
Pays-Bas	16	2.055	2.071	440	1.631
Belgique	0	2.567	2.567	1.578	989
Croatie	13.840	2.497	16.337	15.723	614
Autriche	0	531	531	126	405
Roumanie	26	480	506	253	253
Rép. tchèque	0	260	260	72	188
Irlande	0	302	302	123	179
Suède	1	287	288	128	160
Danemark	0	167	167	14	153
Pologne	0	170	170	58	112
Slovénie	0	102	102	2	100
Chypre	1	89	90	0	90
Slovaquie	0	75	75	0	75
Malte	0	71	71	0	71
Luxembourg	0	74	74	8	66
Finlande	0	53	53	0	53
Hongrie	0	40	40	0	40
Lituanie	0	59	59	33	26
Lettonie	0	21	21	5	16
Estonie	0	5	5	0	5
Portugal*	4.805	215	5.020	5.604	-
Bulgarie*	6	101	107	1.118	-
UE-27	98.229	47.919	146.148	36.050	110.098

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

* Le calcul de la consommation apparente au Portugal et en Bulgarie donne un résultat négatif, qui peut être dû à une insuffisance de données ou à la marge d'erreur inhérente au calcul de l'équivalent poids vif (qui repose sur des coefficients standard pour chaque code NC).

3 LE MARCHÉ ITALIEN

3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

3.1.1 Production

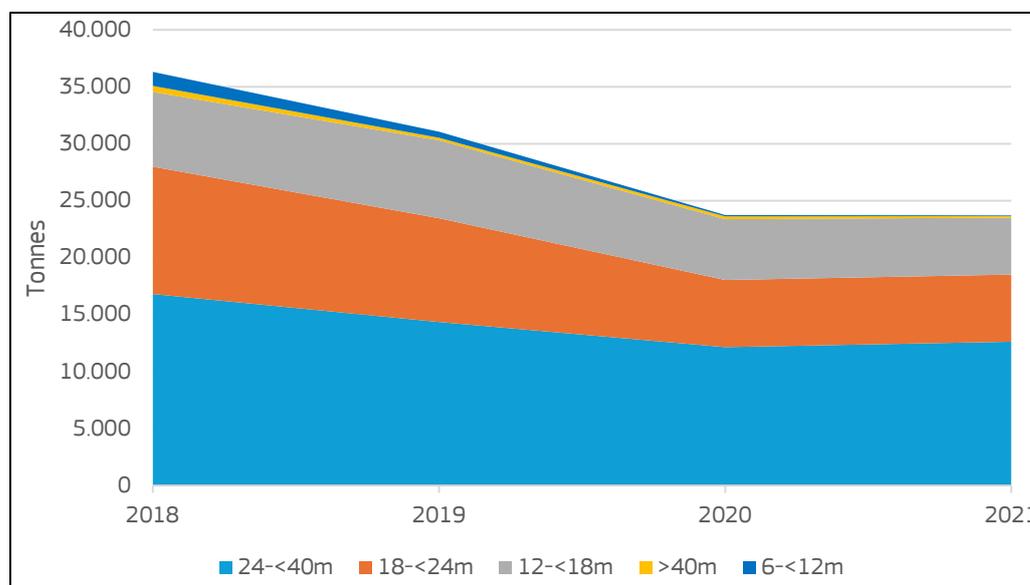
Caractéristiques de la flotte

La plupart des captures d'anchois commun par la flotte italienne sont réalisées par des embarcations de taille moyenne et grande. En 2021⁸, les navires mesurant de 24 à 40 mètres ont pêché plus de la moitié du volume total d'anchois (12.635 tonnes, d'une valeur de 28 millions d'euros). Les navires mesurant entre 18 et 24 mètres ont représenté 25% des débarquements en volume (pour une valeur de 27,3 millions d'euros), tandis que ceux de 12 à 18 mètres ont compté pour 21% du total (soit 17,8 millions d'euros). Les principaux engins utilisés par la flotte italienne pour pêcher l'anchois sont les chalutiers pélagiques (57% du volume débarqué et 68% de la valeur), les sennes coulissantes (33% du volume et 23%) ainsi que les chalutiers de pêche démersale et/ou senneurs démersaux (10% du volume et 9% de la valeur). En 2021, le prix des anchois pêchés par des sennes coulissantes était le plus bas (2,16 EUR/kg), tandis que les poissons pêchés par des chalutiers pélagiques affichaient le prix le plus élevé (3,67 EUR/kg). Certains navires utilisent des engins polyvalents passifs, mais ceux-ci entraînent des prix élevés (3,43 EUR/kg en 2021) alors qu'ils constituent moins de 1% du volume débarqué.

Selon les personnes interrogées dans le cadre de cette étude, les chalutiers pélagiques sont principalement déployés au nord de l'Adriatique, les eaux de la partie italienne de cette mer n'étant pas assez profondes pour avoir recours aux sennes coulissantes.

La méthode de pêche *alla lampara* est utilisée traditionnellement le long de la côte ligurienne. Cette technique consiste à attirer les anchois à l'aide de lampes pendant la nuit.

Graphique 2: Évolution des débarquements d'anchois commun en Italie, par longueur de navire (en tonnes)



Source : CSTEP (2021, date des dernières données disponibles).

⁸ Date des dernières données disponibles auprès du CSTEP.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

La flotte italienne a pêché 19.627 tonnes d'anchois en 2023, soit 19% de moins qu'en 2022 et 38% de moins qu'en 2014. Dans l'ensemble, les captures ont augmenté de 2014 à 2017 (où elles ont atteint 39.039 tonnes), avant de reculer progressivement jusqu'en 2023.

Cette tendance à la baisse s'explique par la réduction du taux maximum de captures de l'Italie dans le cadre du plan de gestion pluriannuel (-30% de volume d'anchois et de sardines entre 2022 et 2025 dans le nord de l'Adriatique - règlement (UE) 2022/110 et règlement 2025/219). Elle est due également à la hausse des coûts subie par les propriétaires de navires, notamment l'augmentation du prix du combustible (+28% depuis 2017 - FedagriPesca).

Tableau 9 : Production d'anchois en Italie entre 2014 et 2023 (tonnes)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
Captures	31.842	37.511	37.969	39.039	36.519	31.198	23.736	23.823	24.223	19.627	-38%

Source : Eurostat.

3.1.2 Importations

Importations

L'Italie a importé 23.072 tonnes d'anchois au total en 2024, pour une valeur de 143 millions d'euros. Les exportations italiennes ont augmenté de 61% en volume et de 72% en valeur entre 2020 et 2024. Le prix moyen a progressé de 7%, passant de 5,81 EUR/kg en 2020 à 6,19 EUR/kg en 2024.

D'après les parties prenantes interrogées, la mise en conserve des anchois s'effectue en différentes étapes : salage, maturation pendant deux à trois mois, filetage et conservation dans l'huile. La plupart des anchois salés sont ensuite mis en conserve. Étant donné que l'anchois est un poisson délicat et que le filetage, le salage et la conservation dans l'huile sont réalisés entièrement à la main, le coût de la main-d'œuvre représente une part importante du prix d'un bocal d'anchois (voir tableau 19). Afin de réduire leurs coûts de production, de plus en plus d'entreprises de conserve italiennes importent des filets salés et des anchois préparés/en conserve de pays où le coût de la main-d'œuvre est plus bas (Maroc et Albanie, notamment, voir graphique 4).

Les anchois préparés ont constitué la majeure partie des importations en 2024, représentant 74% de la valeur totale (106 millions d'euros, équivalant à 10.274 tonnes). Les principaux fournisseurs d'anchois préparés ont été le Maroc (47% du volume importé), l'Albanie (27%) et la Tunisie (13%). Le poisson frais utilisé pour les conserves provient de différentes origines (Pacifique, Atlantique ou Méditerranée). Les anchois salés ont compté pour 16% de la valeur d'importation en 2024, le Maroc fournissant 57% du volume, l'Espagne⁹ 24% et la Croatie 12%. Toujours en 2024, les anchois frais ont compté pour 7% de la valeur d'importation. L'Espagne et la Croatie en ont été les principaux exportateurs (73% et 22% du volume importé, respectivement).

Le Maroc a été le principal fournisseur d'anchois de l'Italie en 2024. Ses importations ont d'ailleurs augmenté de 70% entre 2020 et 2024. Trois autres pays ont également augmenté leurs exportations vers l'Italie pendant cette période : l'Espagne (+134% en volume), l'Albanie (+14%) et la Croatie (+80%).

⁹ Les conserves d'anchois de la mer Cantabrique sont de très haute qualité et jouissent d'une grande réputation. Les filets utilisés, en effet, sont plus larges, plus délicats et moins salés que ceux utilisés dans d'autres conserves.

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d'anchois dans l'UE**

Tableau 10 : Importations italiennes d'anchois en 2024, par type de conservation (volumes en tonnes, poids de produit)

	Valeur (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Préparation/consERVE	106.219	10.274	10,34	74,4%
Salé	22.798	6.593	3,46	16,0%
Vivant/frais	10.587	3.584	2,95	7,4%
Congelé	2.822	1.028	2,75	2,2%
Séché	403	1.593	0,25	0%
Total	142.828	23.072	6,19	100%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Tableau 11 : Évolution du volume (tonnes en poids de produit), de la valeur (1.000 euros) et du prix (EUR/kg) des importations italiennes d'anchois entre 2020 et 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/2024
Volume (tonnes)	14.292	18.537	15.012	15.009	23.072	61%
Valeur (1.000 euros)	83.005	102.142	117.411	115.121	142.828	72%
Prix (EUR/kg)	5,81	5,51	7,82	7,67	6,19	7%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Tableau 12 : Évolution des importations italiennes d'anchois, par fournisseur (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Maroc	5.022	6.770	4.332	4.209	8.520	70%
Espagne	2.904	4.635	2.918	3.370	6.793	134%
Albanie	2.517	2.591	2.389	2.682	2.882	14%
Croatie	1.097	1.558	3.198	2.477	1.977	80%
Tunisie	1.356	1.051	1.312	1.611	1.440	6%
Grèce	113	125	104	190	655	481%
Pérou	833	958	547	235	481	-42%
Portugal	166	453	21	42	124	-25%
Autres	284	395	190	193	200	-30%
Total	14.292	18.537	15.012	15.009	23.072	61%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Approvisionnement

En Italie, l'approvisionnement en anchois a atteint 44.311 tonnes (EPV) en 2023. Il était composé à 44% de captures et à 56% d'importations. De 2014 à 2023, la part des prises italiennes dans l'approvisionnement est passée de 55% à 44% (passant de 31.842 tonnes en 2014 à 19.628 tonnes en 2023). Les volumes importés ont également diminué (-7% en EPV). Ces dix dernières années, l'approvisionnement italien en anchois a chuté de 24%.

**Tableau 13 : Contribution des importations et de la production à l'approvisionnement italien
en anchois (tonnes EPV, 2014-2023)**

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
Captures	31.842	37.511	37.969	39.039	36.519	31.198	23.736	23.823	24.223	19.628	-38%
Importations	26.566	27.139	24.563	24.154	23.794	24.532	23.291	29.159	24.549	24.683	-7%
Total	58.408	64.650	62.532	63.192	60.313	55.730	47.027	52.982	48.772	44.311	-24%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

3.1.3 Exportations

L'Italie a exporté 13.654 tonnes d'anchois en 2024, pour une valeur de 90 millions d'euros. Le volume des exportations italiennes d'anchois a augmenté de 54% entre 2020 et 2024. Pendant cette période, la valeur s'est accrue de 73%, tandis que le prix augmentait de 13%, passant de 5,87 EUR/kg en 2020 à 6,61 EUR/kg en 2024.

Les anchois préparés ont constitué la majeure partie des exportations en 2024, représentant 58% de la valeur totale (53 millions d'euros, soit 3.400 tonnes). Ces dernières ont pris la destination des États-Unis (14% du volume), du Japon (11%), de l'Australie (10%), de l'Albanie (8%) et de l'Allemagne (8%). Les anchois salés, qui ont compté pour 18% de la valeur, ont été exportés vers l'Albanie (55% du volume) et la Tunisie (3%), entre autres. 17% de la valeur d'exportation a été composée d'anchois frais en 2024. Les marchés récepteurs ont été l'Allemagne (27% du volume exporté) et l'Espagne (26%). Les anchois congelés n'ont constitué que 1% de la valeur des exportations. Ils étaient destinés directement à l'Albanie (63% du volume exporté).

Cette dernière s'est imposée comme la destination principale des exportations italiennes d'anchois, avec un volume qui a grimpé de 79% durant la période 2020-2024. Les exportations vers l'Allemagne, deuxième destination en volume en 2023, sont restées stables entre 2020 et 2024 (+2%). Une hausse des exportations a été observée vers la Tunisie (+118% en volume), l'Espagne (+83%), les États-Unis (+102%) et la Croatie (+156%).

**Tableau 14 : Exportations italiennes d'anchois frais et congelés en 2024 (volumes en
tonnes, poids de produit)**

	Valeur (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Préparation/conserves	52,500	3,400	15,44	58%
Salé	15,986	4,096	3,90	18%
Vivant/frais	15,779	4,634	3,41	17%
Séché	5,474	1,213	4,51	6%
Congelé	560	312	1,80	1%
Total	90.300	13.654	6,61	100%

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

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d'anchois dans l'UE**

Tableau 15 : Évolution du volume (tonnes en poids de produit), de la valeur (1.000 euros) et du prix (EUR/kg) des exportations italiennes d'anchois entre 2020 et 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Volume (tonnes)	8.881	11.592	11.517	10.533	13.654	54%
Valeur (1.000 euros)	52.168	66.265	70.990	78.994	90.300	73%
Prix (EUR/kg)	5,87	5,72	6,16	7,50	6,61	13%

Source : Eurostat-Comext.

Tableau 16 : Évolution des exportations italiennes d'anchois, par destination (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

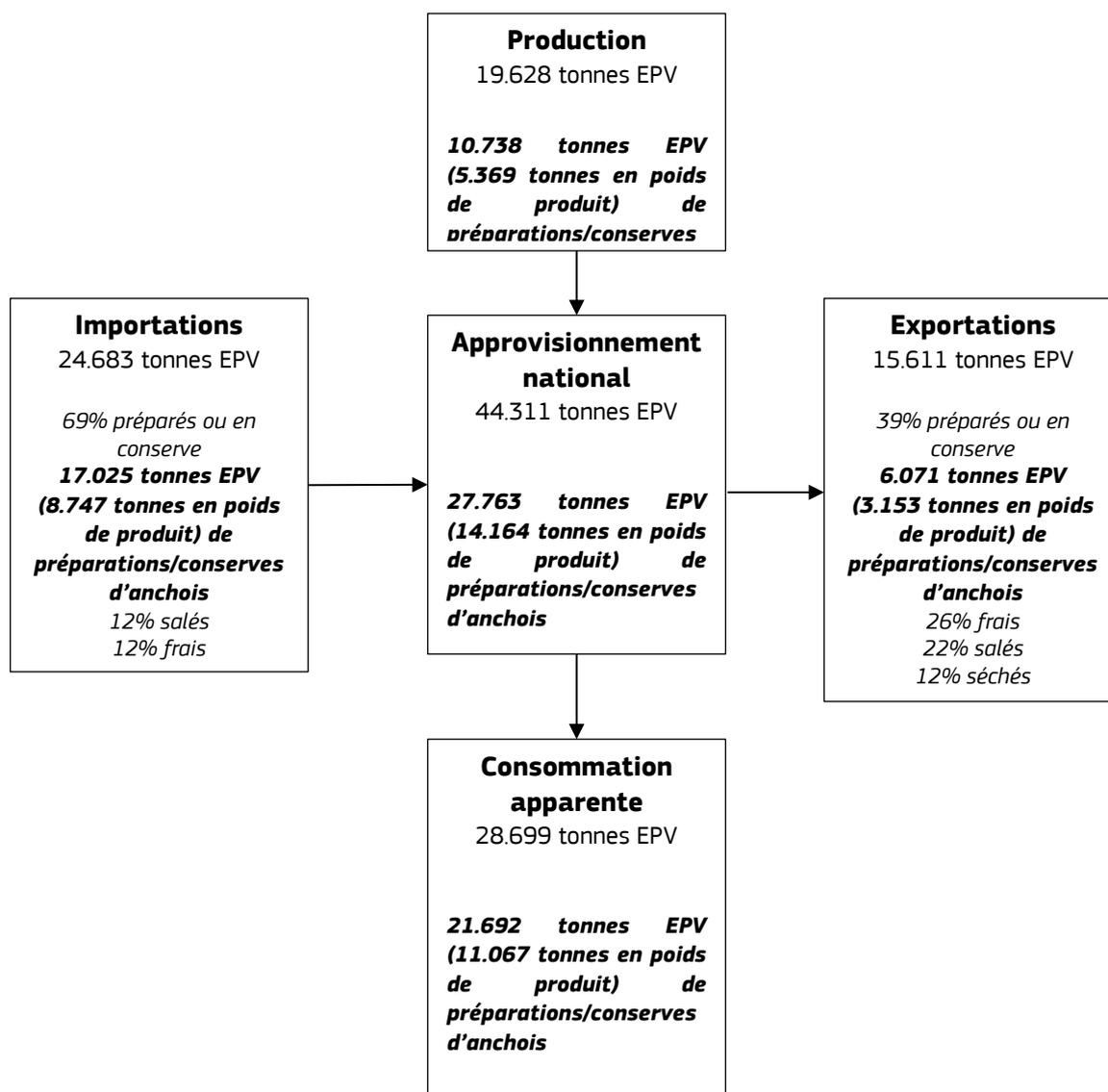
	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Albanie	2.186	2.960	2.451	2.413	3.903	79%
Allemagne	1.506	1.727	1.497	1.707	1.534	2%
Tunisie	701	757	779	1.244	1.528	118%
Espagne	755	1.468	1.951	987	1.385	83%
États-Unis	497	400	599	483	1.004	102%
Croatie	317	548	677	271	811	156%
Pays-Bas	328	374	376	479	430	31%
France	294	605	583	452	410	40%
Japon	281	274	383	331	381	36%
Australie	327	338	294	305	339	4%
Autres	1.688	2.142	1.927	1.861	1.928	14%
Total	8.881	11.592	11.517	10.533	13.654	54%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

3.1.4 Consommation apparente

En 2023, l'approvisionnement d'anchois en Italie a totalisé 44.311 tonnes (EPV), issu à 44% de captures nationales et à 56% d'importations. Un tiers de cet approvisionnement a été exporté (35%). Toujours en 2023, la consommation apparente d'anchois a été estimée à 28.699 tonnes EPV dans ce pays, soit 65% de l'approvisionnement national.

Graphique 3 : Bilan d'approvisionnement de l'anchois en Italie (2023, tonnes EPV)



Remarque : dans ce graphique, les pourcentages sont indiqués en équivalent poids vif (EPV).

Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Italie

Bien que les anchois frais constituent un ingrédient essentiel de nombreux plats traditionnels en Italie (incorporés à la sauce pour les pâtes ou simplement frits), ce poisson est principalement consommé sous forme préparée ou en conserve. En plus des importations d'anchois préparés, environ 80% des captures sont destinées au secteur de la transformation, selon les estimations disponibles. Les plus grandes entreprises de transformation de l'anchois (elles sont au nombre de trois ou quatre) sont établies au nord du pays, bien que leurs activités soient délocalisées dorénavant dans d'autres pays (Albanie, Maroc). Les autres entreprises sont de dimension plus modeste et situées au sud, où le coût de la main-d'œuvre est moins élevé. Les régions méridionales (Sicile, Campanie) sont particulièrement friandes d'anchois.

L'été est la saison de prédilection pour les anchois frais, le long de la côte tyrrhénienne, en Sardaigne et en Émilie-Romagne. Les anchois préparés sont consommés toute l'année, avec de légers pics pendant les fêtes de Noël et de Pâques.

Selon le calcul réalisé sur la base de données de l'EUMOFA, la consommation apparente d'anchois suit une tendance à la baisse en Italie (-34,5% en tonnes EPV depuis 2017), principalement en raison d'une chute de la consommation d'anchois frais. En revanche, les préparations/conserves d'anchois enregistrent une faible augmentation.

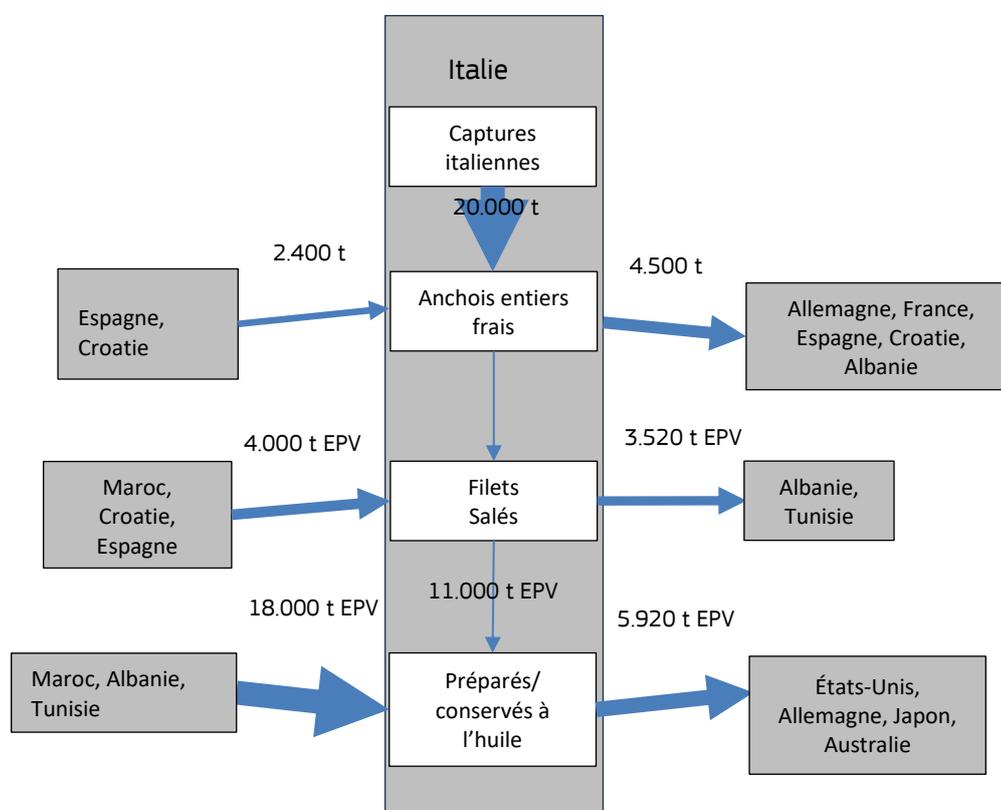
En se fondant sur des données nationales (ISTAT), la production italienne d'anchois préparés/en conserve (à l'exclusion des anchois marinés et hachés) s'est élevée à 5.369 tonnes en poids de produit en 2023, soit 38% de l'approvisionnement national et 49% de la consommation apparente. Cette dernière repose donc essentiellement sur les anchois préparés/en conserve.

Le principal type d'anchois préparé/en conserve présent sur le marché italien est le bocal en verre de filets d'anchois salés à l'huile. Sur la base de données de l'EUMOFA, les anchois préparés et conservés à l'huile représentent 75% du volume consommé dans ce pays (en tonnes EPV).

Les anchois marinés sont moins prisés, bien que l'on observe un regain de consommation au nord, où ils séduisent par leur faible teneur en graisse et en sel et parce qu'ils sont prêts à servir. Les anchois salés sont des produits traditionnels par excellence, dont l'IGP *Acciughe sotto sale del Mar Ligure*, ainsi que les pâtes d'anchois et les produits sous forme liquide, appelés *colatura* (AOP depuis 2020). Aucune donnée ne permet de quantifier le volume de ces produits.

D'après les professionnels du secteur interrogés, certains produits semi-préparés, dont les anchois frais éviscérés et étêtés, les filets frais et les anchois salés, sont également vendus en tant que produits prêts à cuire ou produits semi-préparés sur la chaîne de conservation.

Graphique 4: Bilan d'approvisionnement de l'anchois à chaque étape du processus de conservation en Italie (2023, tonnes EPV)



Source : EUROSTAT/COMEXT.

Les anchois étant des poissons très délicats, les opérations de filetage, de salage et de placement dans les bocaux sont réalisées entièrement à la main. Cela nécessite une importante main-d'œuvre, qui doit faire preuve d'une grande dextérité. Pour réduire les coûts à cet égard, une partie du processus de conservation est délocalisée dans des pays tiers (Albanie et Tunisie, entre autres).

D'après les entretiens effectués, le marché italien de l'anchois est segmenté selon les critères suivants :

- **Taille du poisson** : les anchois de très grande taille, qui ont la faveur des consommateurs, sont recherchés par les grossistes et les détaillants. Les conserveries utilisent des poissons de plus petite taille afin de réduire les coûts. La position géographique du marché ciblé entre également en ligne de compte : les habitants du sud de la péninsule consomment davantage de poissons de grande dimension (frais ou en conserve) que leurs compatriotes du nord.
- **Qualité du poisson (fondée sur sa taille, sa fraîcheur, sa forme et sa brillance)** : en règle générale, les poissons destinés à la transformation sont d'une qualité légèrement moindre que ceux consommés à l'état frais.

3.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

3.3.1 Prix de première vente

En Italie, les premières ventes d'anchois commun ont chuté de 45% en volume entre 2015 et 2024 (-22% entre 2022 et 2024), atteignant 12.509 tonnes en 2024. Leur valeur a reculé de 48% pendant la même période (-32% au cours des deux dernières années). Elle a atteint 20 millions d'euros en 2024. Toujours entre 2015 et 2024, le prix des premières ventes d'anchois commun est resté stable. Il n'a diminué que de 5% pendant cette période, selon les données de l'EUMOFA et de l'OP Pilamare pour les débarquements à Porto Tolle.

À noter que les prix recensés par l'EUMOFA n'englobent pas l'ensemble des débarquements, mais uniquement les volumes alimentant les marchés de poisson. Une part variable des débarquements peut être vendue sous contrat et ne pas entrer dans la catégorie des premières ventes.

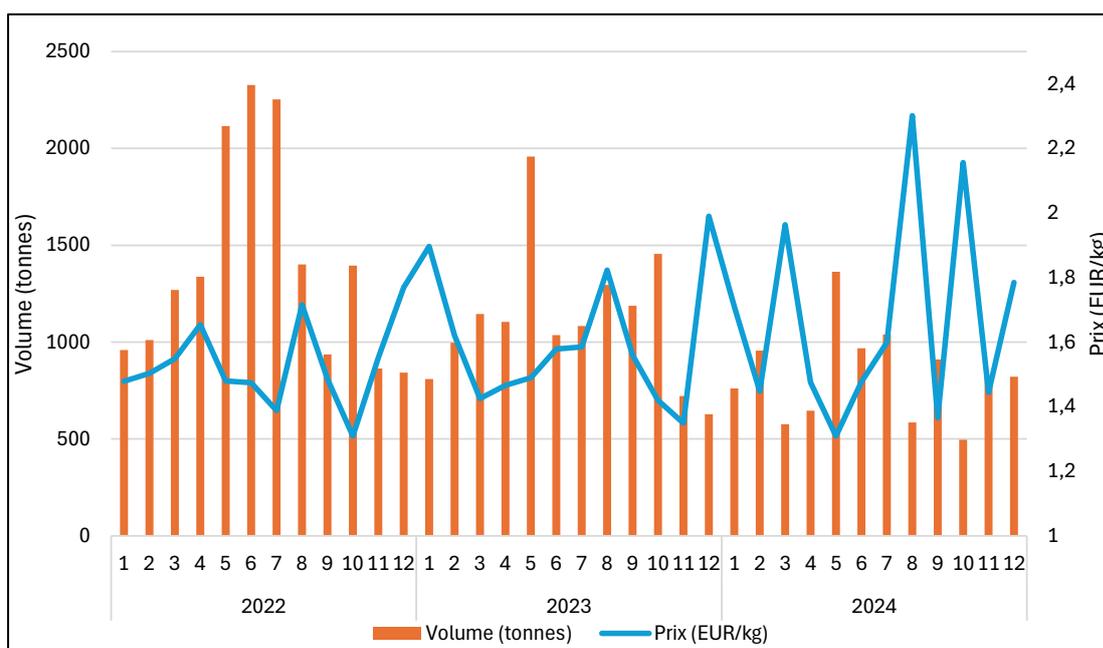
Tableau 17 : Prix de première vente de l'anchois commun en Italie (2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 24/15
Prix moyen (EUR/kg) - tous les ports	1,69	1,79	1,58	1,48	1,85	1,55	1,58	1,51	1,57	1,60	-5%

Source : données transmises par le ministère italien de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et des Forêts (MASAF) à l'EUMOFA pour l'ensemble des ports, à l'exception de Porto Tolle, dont les données ont été communiquées par l'OP Pilamare.*

* Les prix enregistrés par l'EUMOFA pour Porto Tolle sont en cours de révision. Dans l'intervalle, l'organisation de producteurs de ce port, Pilamare, a fourni les prix pour toutes les ventes d'anchois au niveau local.

Graphique 5: Volumes et prix mensuels de première vente de l'anchois commun dans les ports italiens (à l'exception de Porto Tolle) entre 2022 et 2024 (tonnes en poids net et EUR/kg)



Source : données transmises par le MASAF à l'EUMOFA.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

Les prix de première vente d'anchois dépendent en grande partie de la saison et peuvent faire l'objet de grandes variations d'un jour à l'autre.

En 2024, le prix moyen pondéré de première vente s'est élevé à 1,60 EUR/kg. Les pêcheries ciblant l'anchois exercent leur activité toute l'année durant, en suivant une forte saisonnalité. Des pics se produisent en mai et en octobre (mois durant lequel les captures augmentent dans l'Adriatique après l'interdiction de pêche dont cette dernière fait l'objet en août). Les premières ventes les plus faibles sont observées en décembre et en janvier (moins de 1.000 tonnes). Les prix de première vente suivent une tendance inverse : ils sont plus bas lors de la saison de pêche et plus élevés autour de novembre et décembre, lorsque les pêcheurs à la senne cessent leur activité durant les mois les plus froids. Ces prix diffèrent également suivant le lieu de vente. Selon les personnes interrogées dans le cadre de cette étude, les ports de l'Adriatique tendent à vendre leurs anchois à un prix inférieur à celui des autres ports italiens. Ils sont en effet plus petits. Les stratégies de pêche influent aussi sur le prix des captures : certaines OP opèrent plus loin des côtes que d'autres, ce qui retarde leur retour au port. Leur production étant vendue plus tard que celle des ports voisins, le prix tend à être plus bas.

De même, les méthodes de pêche exercent un impact sur les prix. D'après les professionnels du secteur interrogés, en règle générale, les prix de première vente affichés dans les ports ayant plutôt recours aux navires à sennes coulissantes sont plus élevés que ceux pratiqués dans les ports optant pour les chalutiers pélagiques. La raison réside dans le fait que le volume pêché est moins important et que les captures sont mieux conservées.

Les prix de première vente sont plus bas pour les poissons destinés à l'industrie de transformation, qui sont de plus faible qualité. Ils varient de 0,7 à 0,9 EUR/kg.

3.3.2 Prix départ exploitation

Les prix départ exploitation ont été fournis par l'ISTAT dans la catégorie « préparations et conserves d'anchois, à l'exclusion des poissons hachés et des plats préparés ». Cette dernière est composée majoritairement de filets salés à l'huile, mais n'inclut pas les anchois marinés.

Les prix départ exploitation ont augmenté de 20% entre 2014 et 2023. D'après les parties prenantes, cela s'explique par la hausse du prix de l'ensemble des matières premières (bocaux en verre, huile) et par l'augmentation continue des frais de transport, un élément important dans différentes étapes du processus de transformation : déplacement du poisson réfrigéré, habituellement de la côte adriatique à la Sicile, ou du poisson semi-transformé en provenance du Maroc ou de l'Albanie, et distribution des conserves en fin de parcours.

Tableau 18 : Prix départ exploitation (EUR/kg) des préparations et conserves d'anchois en Italie (2014-2023)

Année	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
Prix (EUR/kg)	10,37	9,91	8,99	8,96	8,49	20,43	10,73	9,42	13,75	12,43	20%

Source : ISTAT (Institut italien des statistiques).

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

3.3.3 Prix à l'importation et à l'exportation

Au cours de la période analysée (2020-2024), les prix à l'importation des préparations/conserves d'anchois de l'ensemble des pays fournisseurs ont augmenté, à l'exception de l'Espagne, où les prix, qui sont les plus élevés, ont baissé de 21% (passant de 20,61 EUR/kg en 2020 à 16,3 EUR/kg en 2024).

En 2024, les prix du principal exportateur, le Maroc, ont été les plus faibles (8,76 EUR/kg) malgré une hausse de 37% depuis 2020.

Tableau 19 : Prix des importations italiennes de préparations/conserves d'anchois entre 2020 et 2024, par principaux fournisseurs (EUR/kg)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 20/24
Maroc	6,38	6,34	6,88	8,60	8,76	37%
Albanie	8,67	8,05	9,99	10,32	10,78	24%
Tunisie	8,63	9,31	8,89	9,86	11,39	32%
Espagne	20,61	20,42	21,19	19,29	16,33	-21%
Total	8,02	7,89	10,34	10,55	10,34	29%

Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

Les prix à l'exportation des préparations/conserves d'anchois ci-dessous indiquent une forte hausse pendant la période (2020-2024), indépendamment de la destination.

Ils ont particulièrement augmenté pour l'Allemagne (+39%), reflétant une faible progression du volume (+13%) par rapport à la valeur (+57%). Une tendance similaire se dégage pour l'Australie, où les prix ont augmenté de 33% (le volume n'augmentant que de 2% tandis que la valeur grimpeait de 35%). Le prix des exportations vers les États-Unis et le Japon a augmenté de 13% et de 10%, respectivement, parallèlement à la hausse des volumes exportés (+91% et +36%). Les exportations à destination de l'Albanie ont vu leur prix croître de 11%, alors que les volumes exportés diminuaient de 14%.

Tableau 20 : Prix des exportations italiennes de préparations/conserves d'anchois entre 2020 et 2024, par destination principale (EUR/kg)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 20/24
États-Unis	14,83	13,93	15,01	16,14	16,81	13%
Allemagne	11,41	11,55	13,86	14,84	15,85	39%
Japon	14,43	14,46	14,52	15,90	15,82	10%
Australie	11,55	11,10	11,98	14,53	15,34	33%
Albanie	12,68	13,87	14,11	14,17	14,03	11%
Total	12,59	12,80	13,48	14,95	15,44	23%

Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

3.3.4 Prix au détail

Le prix des anchois varie considérablement suivant s'ils sont frais ou préparés/en conserve. Cette section s'intéresse aux préparations/conserves d'anchois élaborées et conditionnées en Italie.

Différentes sources sont disponibles concernant le prix au détail des anchois salés à l'huile :

- prix dans les magasins de détail en ligne (EUMOFA) ;
- enquête auprès d'une sélection de magasins en ligne¹⁰ ;
- enquête auprès d'une sélection de détaillants locaux.

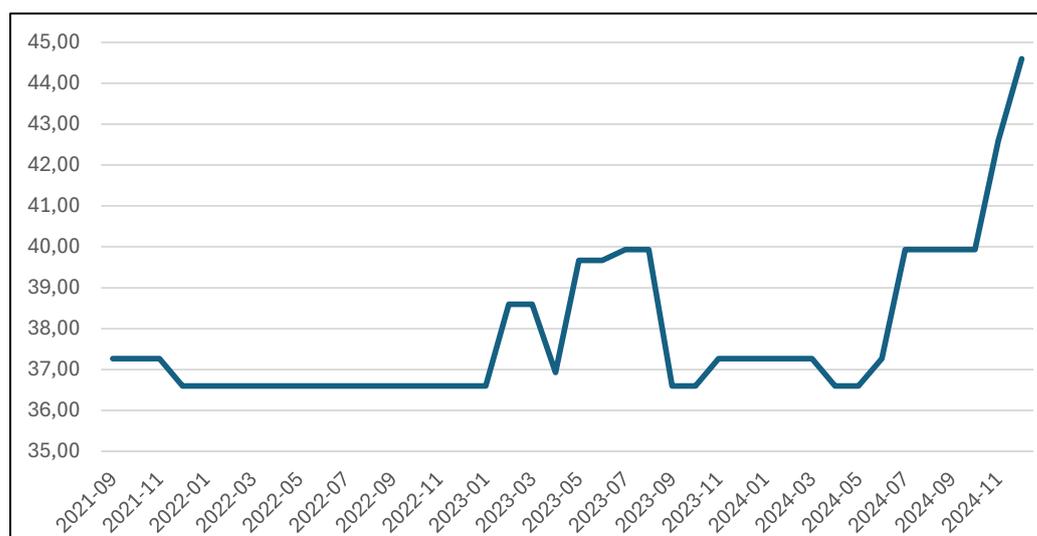
Tableau 21 : Suivi des prix pratiqués par les magasins de détail locaux et en ligne en Italie (avril 2025)

Données du produit	Prix (EUR/kg)
Filets d'anchois salés à l'huile de tournesol et d'olive - 90 g (Conad)	24,33
Filets d'anchois salés à l'huile d'olive- 90 g (Conad)	53,22
Filets d'anchois salés à l'huile d'olive - 80 g (Median)	16,25
Filets d'anchois salés à l'huile de tournesol - 140 g (Coop Alleanza 3.0)	18,57
Filets d'anchois salés à l'huile d'olive - 100 g (Coop Alleanza 3.0)	70,00
Filets d'anchois salés à l'huile d'olive - 90 g (Oasi Tigre)	28,78
Filets d'anchois salés à l'huile d'olive - 156 g (Oasi Tigre)	31,99

Source : Prix dans les magasins de détail locaux et en ligne.

En Italie, le prix au détail des filets d'anchois à l'huile d'olive (pouvant contenir 100-200 g d'anchois) a augmenté de 20% entre septembre 2021 et décembre 2024, passant de 37,27 EUR/kg (5,59 EUR/unité) à 44,60 EUR/kg (6,69 EUR/unité). Ce prix est resté stable jusqu'en janvier 2023, avant d'atteindre un pic de 38,60 EUR/kg (5,79 EUR/unité) en février et mars de cette année. Un nouveau pic de 39 EUR/kg (5,99 EUR/unité) s'est ensuite produit entre mai et août 2023. Ces derniers mois, le prix au détail des filets d'anchois à l'huile d'olive a fortement grimpé, pour s'élever désormais à 44,60 EUR/kg.

Graphique 6: Prix au détail des filets d'anchois à l'huile d'olive en Italie (2021-2024) (EUR/kg)



Source : EUMOFA - Prix dans les magasins de détail en ligne.

¹⁰ <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

3.3.5 Transmission des prix

Cette section porte sur la chaîne d'approvisionnement des anchois salés à l'huile d'olive et conditionnés dans des bocaux en verre, vendus en supermarché. Il s'agit du type d'anchois le plus consommé en Italie. Ces poissons sont pêchés dans l'Adriatique et dans d'autres parties de la Méditerranée, ou sont importés après avoir été capturés dans l'Atlantique et le Pacifique. Les parties prenantes interrogées confirment que les anchois salés à l'huile d'olive et conditionnés dans des bocaux en verre sont les plus vendus dans ce pays.

Les anchois sont généralement vendus sous contrat ou dans les ports, sans intervention d'intermédiaires entre l'organisation de producteurs et le secteur de transformation. Le filetage et le salage entraînent une perte de poids importante : le rendement n'est que de 25% environ. Les prix se réfèrent à un produit final composé à 55% de filets de poisson salés et à 45% d'huile d'olive.

La ventilation (en pourcentage) entre les coûts et la marge est mise à jour sur la base d'une étude de 2017 sur la structure des prix pour les anchois transformés en Italie, à l'échelle industrielle¹¹. Les prix ont été actualisés en se fondant sur des données publiques, des entretiens et une enquête auprès de sites de commerce en ligne et de magasins locaux.

Sur la base des données disponibles et des entretiens, le prix départ exploitation est estimé à 12,4 EUR/kg, soit 31% du prix final. Ce prix départ exploitation inclut 12% de coûts d'huile d'olive, 7% de coûts industriels, d'ingrédients ajoutés, de conserve et de conditionnement, ainsi que 30% de coûts de main-d'œuvre. Après avoir intégré les frais de transport, les coûts d'exploitation et la marge du détaillant, le prix final (TVA comprise) est estimé à 40 EUR/kg.

¹¹ Le rapport est disponible au lien suivant : <https://eumofa.eu/market-analysis#ptat>

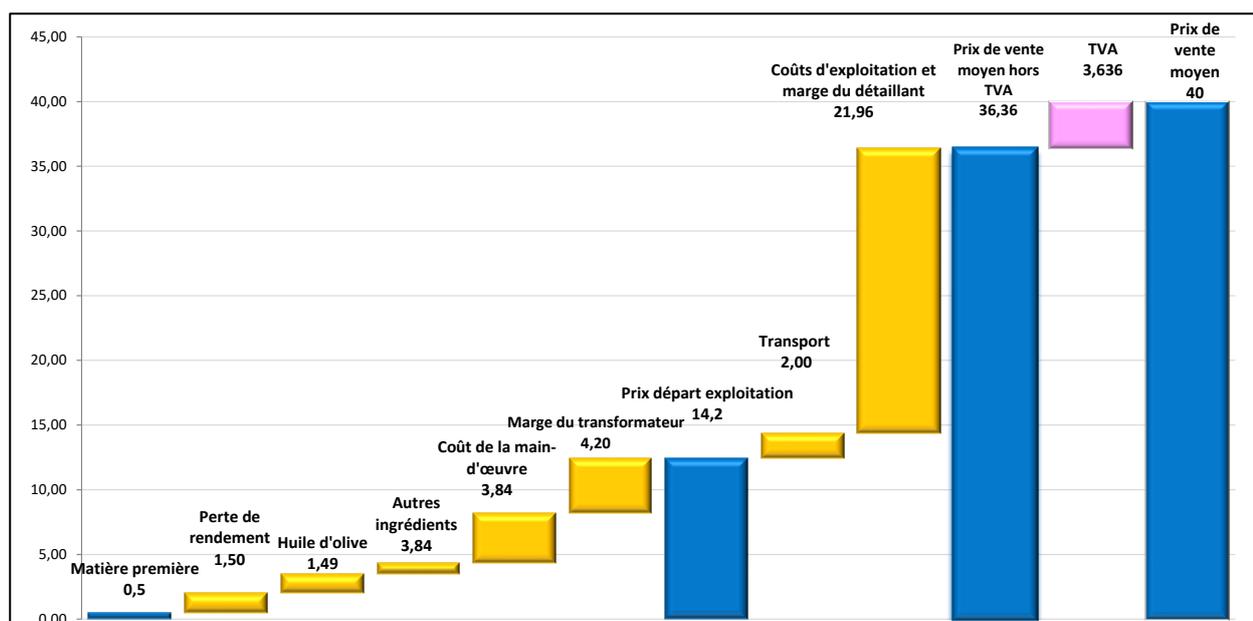
Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d’anchois dans l’UE

Tableau 22 : Coûts et marges pour les conserves d’anchois salés à l’huile, vendues en supermarché en Italie (EUR/kg du produit final, 2024)

2024	EUR/kg du produit final	% du	% du	Source
	Moyenne	prix au détail	prix de gros	
Coût de la matière première	0,5	4%	1%	Entretiens
Perte de rendement	1,5	12%	4%	Entretiens
Huile d'olive	1,49	12%	4%	
Coûts industriels, d'ajout de sel, de conserve et de conditionnement	0,87	7%	2%	Entretiens
Coût de la main-d'œuvre	3,72	31%	10%	Entretiens
Marge du transformateur	4,2	34%	11%	Calcul
Prix départ exploitation	12,4	100%	31%	ISTAT
Plateforme de transport -> magasin	2		5%	Entretiens
Coûts d'exploitation et marge du détaillant	21,96		55%	Entretiens
Prix de vente moyen hors TVA	36,36		91%	Calcul
TVA (10%)	3,64		9%	
Prix de vente moyen	40,00		100%	Données en ligne + panel sur place + EUMOFA

Source : Entretiens, ISTAT, EUMOFA, panel sur place.

Graphique 7: Coûts et marges pour les conserves d’anchois salés à l’huile d’olive, vendues en supermarché en Italie (EUR/kg, 2024)



Source : Entretiens, EUMOFA, ISTAT, panel sur place.

Légende : coûts et marges des intermédiaires en jaune ; prix du produit en bleu ; TVA en rose.

4 LE MARCHÉ ESPAGNOL

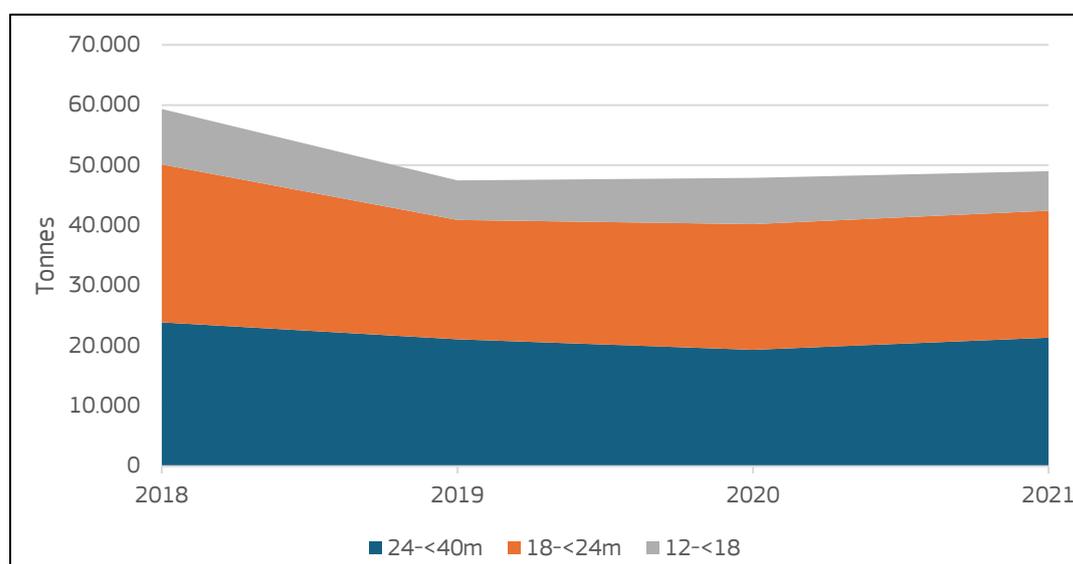
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

4.1.1 Production

Caractéristiques de la flotte

La plupart des captures d'anchois commun par la flotte espagnole sont réalisées par des moyennes et grandes embarcations : 43% du volume a été débarqué par des bateaux mesurant entre 18 et 24 mètres (pour une valeur de 36,7 millions d'euros), 43% par des navires entre 24 et 40 mètres (34,5 millions d'euros) et 13% par de plus petites embarcations (de 12 à 18 mètres de long). La flotte espagnole a utilisé principalement des sennes coulissantes pour pêcher l'anchois commun (98% du volume débarqué). Les volumes capturés à l'aide d'hameçons n'ont représenté que 1% des débarquements en 2021.

Graphique 8: Évolution des débarquements d'anchois commun en Espagne, par longueur de navire (en tonnes)



Source : CSTEP (2021, date des dernières données disponibles).

La flotte espagnole a pêché 44.830 tonnes d'anchois en 2023, soit 2% de plus qu'en 2022 et 5% de plus qu'en 2014. Dans l'ensemble, les captures ont augmenté de 2014 à 2018 (où elles ont atteint 59.505 tonnes), avant de reculer progressivement jusqu'en 2023.

Tableau 23 : Production d'anchois en Espagne entre 2014 et 2023 (tonnes)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
Captures	42.760	49.982	46.254	50.811	59.505	47.591	48.016	49.111	43.891	44.830	5%

Source : Eurostat.

4.1.2 Importations

Importations

Les importations espagnoles d'anchois ont totalisé 21.457 tonnes en 2024, pour une valeur de 133 millions d'euros. Le volume de ces importations a augmenté de 25% entre 2020 et 2024, tandis

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

que la valeur progressait de 60% et le prix de 27% (passant de 4,87 EUR/kg en 2020 à 6,20 EUR/kg en 2024).

Le Maroc a été le principal fournisseur d'anchois de l'Espagne en 2024, le volume importé augmentant de 54% entre 2020 et 2024. Le volume des importations du Portugal a progressé de 5% pendant cette période. Celles en provenance du Pérou ont baissé de 18%, tandis que celles d'Italie ont augmenté de 23%, celles de France de 53% et celles de Croatie de 39%.

Les anchois préparés ont constitué la majeure partie des importations en 2024, représentant 79% de la valeur totale (105 millions d'euros, équivalant à 10.286 tonnes). Les principaux exportateurs ont été le Maroc (83% du volume importé) et le Pérou (11%). Les anchois frais - 13% de la valeur en 2024 - sont importés principalement du Portugal (73% du volume dans cette catégorie), d'Italie (15%) et de France (9%). Les importations d'anchois congelés, qui ont représenté 5% de la valeur totale, provenaient du Maroc (44% du volume) et de la Croatie (25%). L'Argentine et le Maroc ont été les principaux fournisseurs d'anchois salés (44% et 39% du volume importé, respectivement), comptant pour 3% de la valeur des importations en 2024.

Tableau 24 : Évolution des importations espagnoles d'anchois entre 2020 et 2024 (volumes en tonnes, poids de produit)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Volume (tonnes)	17.116	22.502	18.281	21.088	21.457	25%
Valeur (1.000 euros)	83.400	102.358	105.234	120.726	133.047	60%
Prix (EUR/kg)	4,87	4,55	5,76	5,72	6,20	27%

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

Tableau 25 : Évolution des importations espagnoles d'anchois, par fournisseur (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Maroc	6.735	7.910	7.563	8.242	10.373	54%
Portugal	5.104	7.289	3.602	4.525	5.365	5%
Pérou	1.616	1.886	1.434	1.186	1.331	-18%
Italie	971	1.331	1.324	994	1.198	23%
France	570	546	665	2.343	870	53%
Croatie	612	1.905	1.453	779	848	39%
Argentine	513	882	1.331	2.048	739	44%
Autres	996	751	908	972	732	-26%
Total	17.116	22.502	18.281	21.088	21.457	25%

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

Tableau 26 : Importations espagnoles d'anchois frais et congelés en 2024 (volumes en tonnes, poids de produit)

	Valeur (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Préparation/conservation	105.206	10.286	10,23	79%
Vivant/frais	17.004	6.974	2,44	13%
Salé	6.669	2.516	2,65	5%
Congelé	3.974	1.666	2,38	3%
Séché	194	14	13,65	0%
Total	133.047	21.457	6,20	100%

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

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

Approvisionnement

En Espagne, l'approvisionnement en anchois a atteint 75.417 tonnes EPV en 2023. Il était composé à 59% de captures et à 41% d'importations. De 2014 à 2023, la part des prises espagnoles dans le total a légèrement augmenté (de 56% en 2014 à 59% en 2023). Dans l'ensemble, l'approvisionnement est resté stable au cours des dix dernières années, bien que les volumes aient fluctué et atteint un pic de 92.003 tonnes en 2018.

Tableau 27 : Contribution des importations et de la production à l'approvisionnement espagnol en anchois (tonnes EPV, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
Captures	42.760	49.982	46.254	50.811	59.505	47.591	48.016	49.111	43.891	44.830	5%
Importations	32.931	36.879	37.037	32.101	32.499	33.344	25.300	32.664	27.882	30.587	-7%
Total	75.690	86.862	83.291	82.912	92.003	80.935	73.316	81.775	71.773	75.417	0%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

4.1.3 Exportations

L'Espagne a exporté 22.238 tonnes d'anchois au total en 2024, pour une valeur de 112 millions d'euros. Les exportations espagnoles ont augmenté de 8% en volume entre 2020 et 2024. Elles ont atteint un pic de 25.050 tonnes en 2021. Pendant cette période, la valeur nominale a augmenté de 37%, tandis que le prix progressait de 27%, passant de 3,97 EUR/kg en 2014 à 5,05 EUR/kg en 2024.

Les anchois préparés ont constitué la majeure partie des exportations en 2024, représentant 57% de la valeur totale (64 millions d'euros, équivalant à 3.651 tonnes). Elles ont pris la destination de l'Italie (23% du volume exporté dans cette catégorie), du Royaume-Uni (13%), des États-Unis (9%), de la France (7%) et des Pays-Bas (7%). Les anchois salés ont représenté 18% de la valeur en 2024 (6.952 tonnes), principalement destinés au Maroc (41% du volume), à l'Italie (20%) et à l'Albanie (20%). Les anchois frais, qui ont compté pour 14% de la valeur (6.148 tonnes), ont été exportés vers l'Italie (51% du volume) et le Maroc (26%). La plupart des anchois congelés - 10% de la valeur totale, soit 5.302 tonnes - ont été destinés aux marchés turc (34% du volume), albanais (24%) et italien (21%).

L'Italie et le Maroc ont absorbé la majeure partie des exportations espagnoles d'anchois entre 2020 et 2024. Malgré de fortes fluctuations, ces dernières ont augmenté de 14% et de 15%, respectivement, pendant cette période. Les exportations vers l'Albanie, troisième destination en termes de volume en 2024, ont augmenté de 11% entre 2020 et 2024. Les exportations vers la Turquie ont connu une progression considérable depuis 2020 (+180%). À l'opposé, celles à destination de la France et de la Croatie ont chuté de 18% et de 53%, respectivement.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

Tableau 28 : Exportations espagnoles d'anchois (2024, volumes en tonnes, poids de produit)

	Valeur (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Préparation/conserved	63.923	3.651	17,51	57%
Salé	19.752	6.952	2,84	18%
Vivant/frais	16.053	6.148	2,61	14%
Congelé	10.668	5.302	2,01	10%
Séché	1.862	184	10,10	2%
Total	112.259	22.238	5,05	100%

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

Tableau 29 : Évolution du volume (tonnes en poids de produit), de la valeur (1.000 euros) et du prix (EUR/kg) des exportations espagnoles d'anchois entre 2020 et 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 20/24
Volume (tonnes)	20.653	25.050	19.926	21.564	22.238	8%
Valeur (1.000 euros)	82.007	98.627	90.043	96.778	112.259	37%
Prix (EUR/kg)	3,97	3,94	4,52	4,49	5,05	27%

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

Tableau 30 : Évolution des exportations espagnoles d'anchois, par destination (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 20/24
Italie	5.662	6.643	3.506	3.882	6.464	14%
Maroc	4.193	6.209	7.768	9.833	4.837	15%
Albanie	2.447	2.024	1.369	1.214	2.715	11%
Turquie	639	1.044	923	1.215	1.791	180%
Tunisie	813	1.825	446	563	894	10%
France	975	901	896	869	800	-18%
Croatie	1.670	2.326	1.650	613	780	-53%
Sénégal		15	240	562	504	n.a.
Royaume-Uni	822	708	416	418	466	-43%
États-Unis	262	481	387	304	377	44%
Autres	3.170	2.873	2.326	2.091	2.609	-18%
Total	20.653	25.050	19.926	21.564	22.238	8%

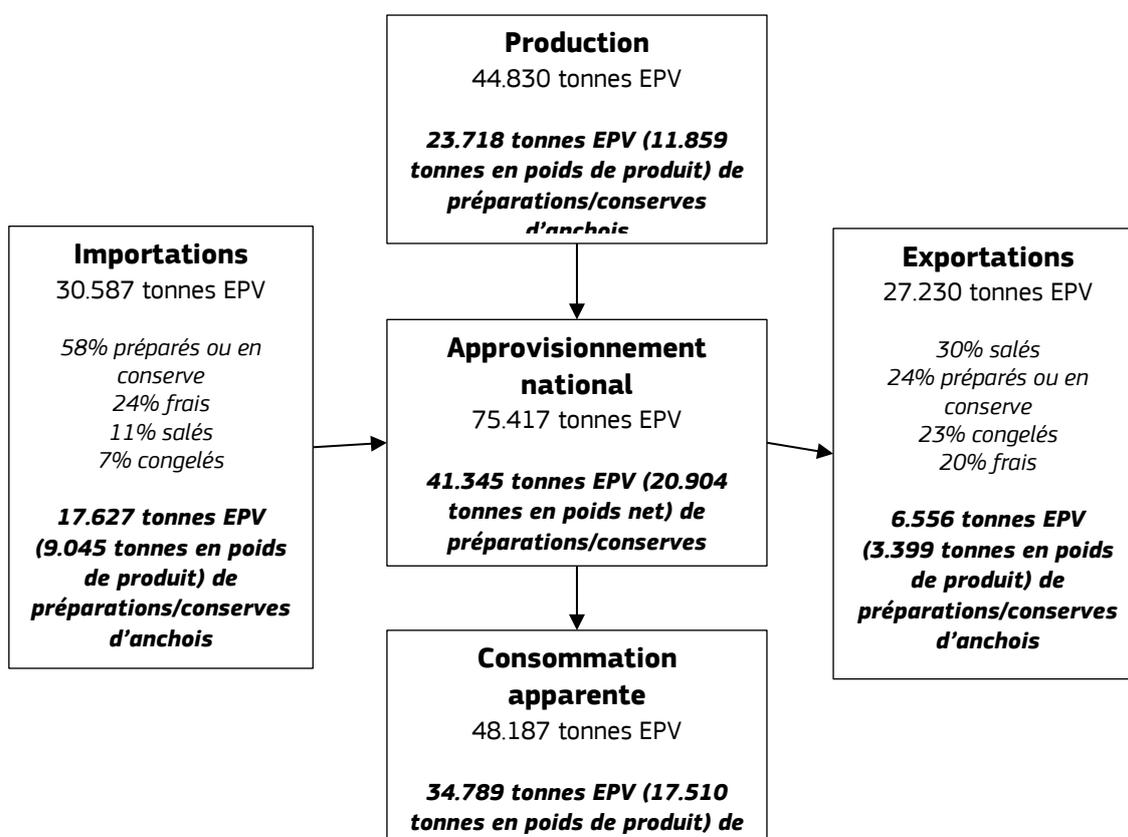
Source : EUROSTAT-COMEXT.

Environ 80% des anchois espagnols sont transformés dans la communauté autonome de Cantabrie.

4.1.4 Consommation apparente

En 2023, l'approvisionnement total d'anchois en Espagne s'est élevé à 75.383 tonnes EPV. 59% provenait de la production nationale (44.830 tonnes EPV) et 41% des importations (30.553 tonnes EPV). Un peu plus d'un tiers (36%, soit 27.292 tonnes EPV) étant exporté, l'on peut estimer que le reste (64%) constitue la consommation apparente, soit 48.092 tonnes EPV.

Graphique 9 : Bilan d'approvisionnement de l'anchois en Espagne (2023, tonnes EPV)



Remarque : dans ce graphique, les pourcentages sont indiqués en équivalent poids vif (EPV).

Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Espagne

4.2.1 Caractéristiques du marché

Pratiquement tout les anchois consommés en Espagne sont vendus frais ou en conserve (en EPV, les anchois en conserve représentent 72% de la consommation¹²). Selon les informations collectées sur le terrain, les consommateurs espagnols tendent à préférer les produits en conserve. En effet, les habitudes de consommation s'orientent de plus en plus vers les aliments prêts à servir. Ce sont donc les anchois en conserve qui sont analysés dans ce rapport.

En Espagne, les appellations varient en fonction de l'usage du produit : l'*anchoa* et le *boquerón* appartiennent à la même espèce (*Engraulis encrasicolus*), nommée également *bocarte* sur la côte cantabrique. En règle générale, le terme *anchoa*, ou *bocarte*, est plutôt employé au nord et au centre, tandis que l'appellation *boquerón* est plus courante au sud. Mais il convient d'ajouter également que le mot *anchoa* se réfère habituellement au produit obtenu après le processus de transformation, c'est-à-dire après que l'anchois a été salé et mis en conserve.

Dans ce pays, la segmentation du marché des conserves d'anchois repose sur trois critères :

- la taille de l'anchois ;
- la saison de pêche (le printemps, entre avril et mai, en particulier, est la période idéale à cet égard, l'anchois ayant alors un goût très apprécié) ;
- l'origine : la qualité de la chair (son taux de graisse, notamment) peut fortement varier suivant si le poisson provient de captures nationales ou d'importations.

Le marché des produits du poisson en conserve est hautement compétitif sur le plan du rapport qualité-prix. Cela s'est exacerbé depuis 2022 en raison de la crise inflationniste liée à l'augmentation du prix d'intrants tels que l'énergie, le carton, l'aluminium et les huiles.

En 2022, selon l'Institut national des statistiques¹³, l'industrie de transformation des produits de la mer a produit 1.001.797 tonnes au total. Le poisson préparé ou en conserve en constitue la plus grande partie (41,5%), suivi du poisson congelé (19%) et des mollusques et autres invertébrés aquatiques congelés, même séchés ou en saumure (12%).

Le marché espagnol du poisson en conserve a totalisé 305.403 tonnes (+0,3% par rapport à 2022) et 1,74 millions d'euros (+7,8% par rapport à l'année précédente). Ce marché¹⁴ est dominé par le thon, qui représente près de 68% du volume total. Selon les données de l'ANFACO-CECOPECA¹⁵, l'anchois en semi-conserve est classé en quatrième position derrière le thon, la sardine et le maquereau. Il représente 4% du volume total du marché de poisson en conserve et semi-conserve (12.008 tonnes) et 6% de la valeur (109 millions d'euros en 2023).

¹² Voir section relative à la consommation apparente

¹³ Instituto Nacional de Estadísticas : <https://www.ine.es/>. Dernière mise à jour des données : 2022.

¹⁴ Anchois en semi-conserve inclus.

¹⁵ L'ANFACO est l'Association nationale de fabricants de conserves de poisson et de fruits de mer : <https://anfaco.es/wp-content/uploads/2023/06/Presentacion-datos-2022-VF-28.06.2023.pdf>

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d'anchois dans l'UE**

Tableau 31 : Production de conserves de produits de la pêche et de l'aquaculture en Espagne

	Volume (tonnes)			Valeur (1.000 euros)		
	2022	2023	Évolution 23/22	2022	2023	Évolution 23/22
Conserves de produits de la pêche et de l'aquaculture						
Thon	198.134	207.843	4,9%	922.476	1.054.380	14,3%
Sardine	19.903	17.216	-13,5%	101.180	100.027	-1,1%
Maquereau	12.650	10.110	-20,1%	63.499	50.551	-20,4%
Thon blanc	12.176	11.945	-1,9%	129.168	139.630	8,1%
Moules	11.009	10.613	-3,6%	130.881	139.781	6,8%
Calmars	4.665	4.614	-1,1%	35.735	35.557	-0,5%
Coques	3.549	3.286	-7,4%	85.063	81.831	-3,8%
Palourdes et autres vénérédés	1.461	1.490	2,0%	16.353	17.137	4,8%
Autres poissons et fruits de mer en consève	29.602	29.602	-2,0%	151.778	151.778	-2,6%
TOTAL	293.149	294.344	0,4%	1.636.133	1.771.281	8,3%
Anchois en semi-consève¹⁶						
Anchois	12.253	12.008	-2,0%	108.824	109.151	0,3%

Source : ANFACO-CECOPECA

Remarque : Les données de l'ANFACO sur la production d'anchois en conserve ou semi-consève diffèrent de celles émanant d'autres sources, telles que le ministère de l'Agriculture (MAPA) et EUROSTAT-PRODCOM, qui fournissent des données sur la consommation (production vendue). Les écarts sont essentiellement dus aux volumes stockés entre la production et la vente.

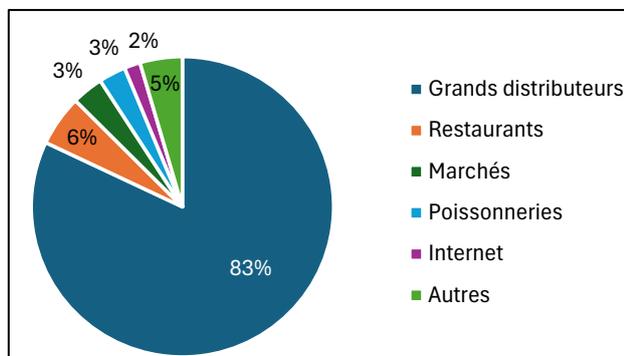
L'industrie de transformation utilise habituellement l'anchois pour produire des conserves recouvertes de différents milieux de couverture (huile végétale, huile d'olive, olives, marinade, tomates, etc.). De même, il est très largement utilisé dans la production de semi-conserves.

Au stade de la vente au détail, l'anchois (tous types de produits confondus) est vendu majoritairement en supermarché et dans les grands magasins. En 2023, selon le panel sur la consommation alimentaire du ministère de l'Agriculture¹⁷, les grands magasins de détail (supermarchés, hypermarchés, magasins discount) ont représenté 83% de la valeur et du volume des ventes de l'anchois (tous types de produits confondus).

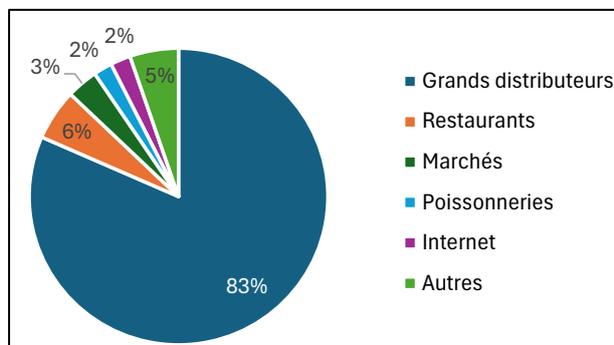
¹⁶ Les anchois semi-conservés dans du sel sont des préparations à base d'anchois ayant subi un processus de maturation de deux à trois mois au minimum, avant d'être conditionnés dans des fûts, des boîtes ou des bocaux étanches en verre.

¹⁷ <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/series-anales/default.aspx>

Graphique 10 : Ventilation des circuits de vente
(en volume, 2023)



Graphique 11 : Ventilation des circuits de vente
(en valeur, 2023)



Source : MAPA, Panel sur la consommation alimentaire.

4.2.2 Consommation

En 2023, le secteur espagnol des conserves et des produits de la mer a été fortement ébranlé par l'inflation. Il s'est trouvé confronté à la montée des coûts industriels et à un ralentissement de la consommation, notamment intérieure.

Selon le MAPA¹⁸, l'année 2023 s'est achevée sur une note négative : le volume d'anchois achetés par les ménages espagnols a chuté de 11,8%. Le prix moyen au kilo a augmenté de 14,1%, atteignant 26,2 EUR/kg fin 2023. Cette hausse du prix a légèrement compensé la baisse de consommation, de sorte que la valeur de marché s'est accrue de 0,6% entre 2022 et 2023.

Toujours en 2023, les dépenses moyennes par habitant et par an se sont élevées à 1,87 EUR, soit une diminution de 0,5% par rapport à 2022. La consommation a atteint 0,07 kg par habitant, soit 12,8% de moins qu'en 2022¹⁹.

L'industrie espagnole de la conserve a terminé 2023 sur une nouvelle baisse de sa production, qui est désormais inférieure à 300.000 tonnes pour la première fois au cours des vingt dernières années. L'impact de l'inflation sur la consommation d'aliments en conserve ne s'est pas limité au marché espagnol, mais s'est fait ressentir sur les autres marchés de l'UE, principaux clients de l'industrie de conserve du pays²⁰.

Il ressort des entretiens menés auprès de producteurs, de grossistes et de l'ANFACO que le prix des intrants a augmenté de 10% suite à la crise inflationniste de 2023.

Cette année-là, d'une façon générale, la consommation des ménages espagnols en produits à base de poisson a diminué de 4% en volume et augmenté de 3% en valeur. En ce qui concerne les conserves de

¹⁸ https://servicio.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/informe_2023_baja_tcm30-685878.pdf

¹⁹ *ibidem*

²⁰ Alimarket – Informe 2024 del sector de conservas y semiconservas de pescado y marisco en España.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

poisson, le volume total par habitant a reculé de 5,6% par rapport à 2022, tandis que les dépenses par habitant augmentaient de 1,4%²¹.

Bien qu'en diminution, le thon en conserve reste le principal produit en conserve consommé par les ménages espagnols. Les coques, les calmars et les anchois sont les produits en conserve ayant vu leur volume de consommation diminuer le plus entre 2022 et 2023 : -13,8% pour les coques, -12,7% pour les calmars et -11,4% pour les anchois.

Tableau 32 : Consommation des ménages espagnols en conserves de produits de la pêche et de l'aquaculture

	2022		2023	
	Tonnes	1.000 euros	Tonnes	1.000 euros
Thon	93.970	868.770	93.157	959.945
Moules	11.996	120.587	11.698	130.332
Sardine	9.650	88.237	9.531	97.307
Anchois	3.829	87.639	3.393	88.411
Coques	2.983	69.447	2.572	63.985
Maquereau	5.663	54.646	5.610	59.721
Calmar	4.630	39.925	4.039	37.083
Palourdes et autres vénéridés	1.323	15.001	1.359	16.240
Poulpe	371	4.119	388	4.196
Autres poissons en conserve	35.841	418.917	34.495	445.594
TOTAL	170.256	1.767.288	166.242	1.902.814

Source : ANFACO-CECOPESCA

Selon les données du MAPA²², l'année 2023 s'est achevée sur une note négative : le volume de conserves d'anchois achetées par les ménages espagnols a chuté de 11,8%. Le prix moyen au kilo a augmenté de 14,1%, atteignant 26,2 EUR/kg fin 2023, ce qui a légèrement compensé la baisse de consommation, de sorte que la valeur de marché s'est accrue de 0,6%.

Fin 2023, les dépenses moyennes par personne et par an ont atteint 1,87 EUR, soit seulement 0,5% de moins que l'année précédente. La consommation était de 0,07 kilo par habitant, soit une baisse de 12,8% par rapport à 2022.

²¹ Source : ANFACO-CECOPESCA

²² <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/default.aspx>

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d’anchois dans l’UE**

Tableau 33 : Données sur la consommation de conserves d’anchois en 2023

	Consommation des ménages	Évolution par rapport à 2022
Volume (t)	3.332	-11,8%
Valeur (1.000 euros)	87.455	0,6%
Consommation par habitant (kg)	0,07	-12,8%
Dépenses par habitant (euros)	1,87	-0,5%
% du marché alimentaire en volume	0,01	0,0%
% du marché alimentaire en valeur	0,11	0,0%
Prix au détail moyen (EUR/kg)	26,25	14,1%

Source : MAPA (Informe del consumo alimentario 2023).

4.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

4.3.1 Prix de première vente

En Espagne, les premières ventes d'anchois commun sont restées relativement stables au cours des dix dernières années. Les volumes de première vente ont légèrement augmenté (+2%) pour atteindre 49.930 tonnes en 2024, après un pic de 54.336 tonnes en 2018. Depuis 2022, ces volumes se sont accrus de 15% dans les ports espagnols. Leur valeur a progressé de 7% pendant la même période (+13% au cours des deux dernières années). Elle a atteint 91 millions d'euros en 2024. De 2015 à 2024, le prix de première vente de l'anchois commun a légèrement augmenté (+5%), atteignant 1,83 EUR/kg en 2024 (contre 1,73 EUR/kg en 2015).

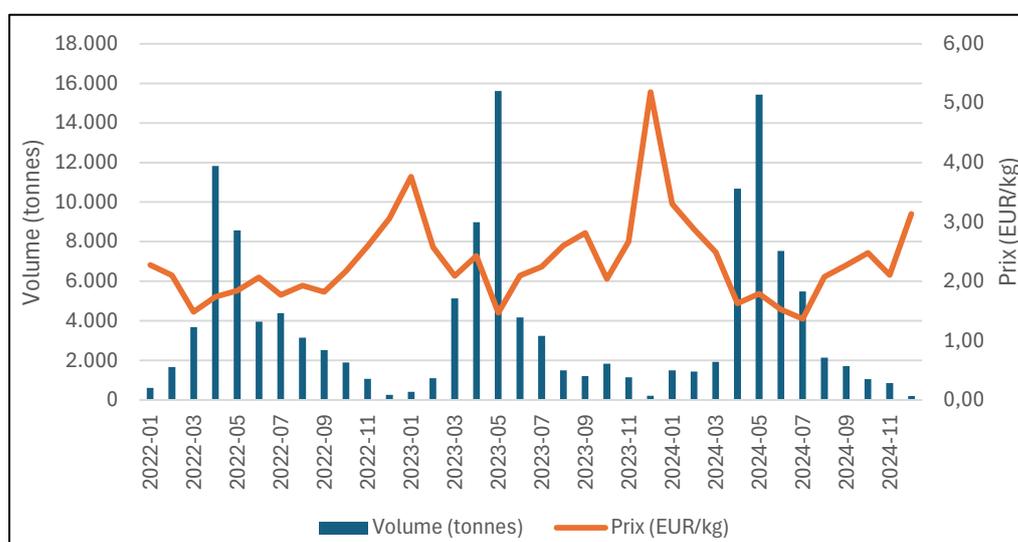
Tableau 34 : Prix de première vente de l'anchois commun en Espagne (2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolu- tion 2024/ 15
Volume (tonnes)	48.985	53.146	47.747	54.336	47.311	48.449	49.660	43.580	44.536	49.930	2%
Valeur nominale (1.000 euros)	84.907	94.919	82.677	81.638	81.765	72.057	83.915	80.896	90.986	91.196	7%
Prix (EUR/kg)	1,73	1,79	1,73	1,50	1,73	1,49	1,69	1,86	2,04	1,83	5%

Source : données transmises par le MASAF à l'EUMOFA.

Les données de l'EUMOFA indiquent que le prix de première vente d'anchois commun est fortement tributaire de la saison en Espagne. Les pêcheries ciblant cette espèce exercent leur activité toute l'année durant, en suivant une forte saisonnalité. Les pêches sont plus intenses de mars à juin, avec des pics de volume en avril et en mai (près de 16.000 tonnes en mai 2023 et mai 2024). Les premières ventes les plus faibles sont observées de novembre à février (moins de 2.000 tonnes). Les prix de première vente suivent une tendance inverse : ils sont plus bas au début de la saison de pêche et plus élevés autour de décembre et janvier.

Graphique 12: Volumes et prix mensuels de première vente de l'anchois commun dans les ports espagnols entre 2022 et 2024 (tonnes en poids net et EUR/kg)



Source : données transmises par le MASAF à l'EUMOFA.

4.3.2 Prix à l'importation et à l'exportation

Les prix à l'importation des préparations/conserves d'anchois ont augmenté de 19% en Espagne entre 2020 et 2024. Le Maroc et le Pérou ont été les principaux pays d'importation (93% de la valeur en 2023). Le prix des importations en provenance du Maroc s'est accru de 9% pendant cette période, atteignant 9,84 EUR/kg en 2024, tandis que les volumes importés augmentaient plus fortement (+63%). Le prix des importations originaires du Pérou a considérablement grimpé entre 2020 et 2025 (+55%), alors que les volumes augmentaient plus modestement (+7%) et que la valeur connaissait une forte hausse (+65%, atteignant 12,34 EUR/kg en 2024).

Tableau 35 : Prix à l'importation des préparations/conserves d'anchois en Espagne, par principaux fournisseurs (de 2020 à 2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Maroc	9,01	8,85	9,18	9,71	9,84	9%
Pérou	7,95	7,95	8,21	8,86	12,34	55%
Total	8,55	7,90	8,61	9,59	10,23	19%

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

Les prix à l'exportation ont augmenté de 26% entre 2020 et 2024. Ce sont les prix des exportations vers le Royaume-Uni et les États-Unis qui ont le plus progressé (+46%, soit 20,48 EUR/kg, et +50%, soit 16,20 EUR/kg, respectivement), alors que chutait le volume exporté vers le marché britannique (-42%) et que grimpait fortement la valeur des exportations vers le marché américain (+94%). Le volume des exportations de préparations/conserves d'anchois vers la France a diminué, mais plus légèrement (-9%), ce qui a entraîné une légère hausse du prix à l'exportation (+23% depuis 2020), qui a affiché 15,44 EUR/kg en 2024. Les exportations à destination de l'Italie ont connu une croissance depuis 2020 (+29%, soit 823 tonnes, faisant de l'Italie la première destination des exportations espagnoles). Le prix à l'exportation a suivi une tendance similaire, augmentant de 27% pendant cette période et atteignant 18,34 EUR/kg en 2024.

Tableau 36 : Prix à l'exportation des préparations/conserves d'anchois en Espagne, par destination principale (de 2020 à 2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Italie	14,48	14,39	15,88	17,79	18,34	27%
Royaume-Uni	14,05	13,64	17,04	19,03	20,48	46%
États-Unis	10,81	9,24	11,87	13,58	16,20	50%
France	12,58	10,16	12,79	13,70	15,44	23%
Total	13,90	12,83	14,58	16,33	17,51	26%

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

4.3.3 Prix départ exploitation

Dans le cadre des rapports annuels sur les statistiques de la pêche (produits des entreprises de transformation du poisson), le MAPA²³ fournit des données spécifiques à l'industrie de conserve de poisson. Le tableau suivant présente les prix moyens départ exploitation pour les préparations et conserves d'anchois.

²³ Statistiques de la pêche : produits des entreprises de transformation du poisson

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

Ces données correspondent à celles recueillies lors des entretiens concernant les deux types de produits en conserve à base d'anchois qui feront l'objet de notre analyse de transmission des prix : les conserves d'anchois au vinaigre ou marinés et les autres anchois en conserve (à l'huile d'olive, essentiellement).

Les prix diffèrent selon le type de produit, allant de 10,5 EUR/kg pour des anchois séchés, salés, en saumure et fumés, à 21,8 EUR/kg pour les autres anchois en conserve (en 2023).

Tableau 37 : Prix départ exploitation des préparations-conserves d'anchois en Espagne

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Séchés, salés, en saumure et fumés										
Volume (t)	1.474	2.023	1.702	1.944	1.958	2.123	1.416	2.418	3.533	1.556
Valeur (1.000 euros)	18.948	20.488	22.034	23.790	22.906	18.801	12.645	18.322	19.629	16.385
Prix (EUR/kg)	12,9	10,1	12,9	12,2	11,7	8,9	8,9	7,6	5,6	10,5
En conserve ou préparés										
Au vinaigre ou marinés										
Volume (t)	6.931	2.167	2.485	2.328	2.253	2.439	2.330	3.587	3.237	3.332
Valeur (1.000 euros)	46.241	21.811	24.076	23.740	23.386	24.745	25.865	38.401	40.604	48.721
Prix (EUR/kg)	6,7	10,1	9,7	10,2	10,4	10,1	11,1	10,7	12,5	14,6
Autres anchois en conserve (à l'huile, etc.)										
Volume (t)	265.050	8.229	8.639	8.792	8.921	8.953	7.667	9.150	8.082	7.646
Valeur (1.000 euros)	1.452.807	101.404	110.162	108.494	109.423	111.425	113.204	134.792	130.833	166.971
Prix (EUR/kg)	5,5	12,3	12,8	12,3	12,3	12,4	14,8	14,7	16,2	21,8

Source : MAPA.

4.3.4 Prix au détail

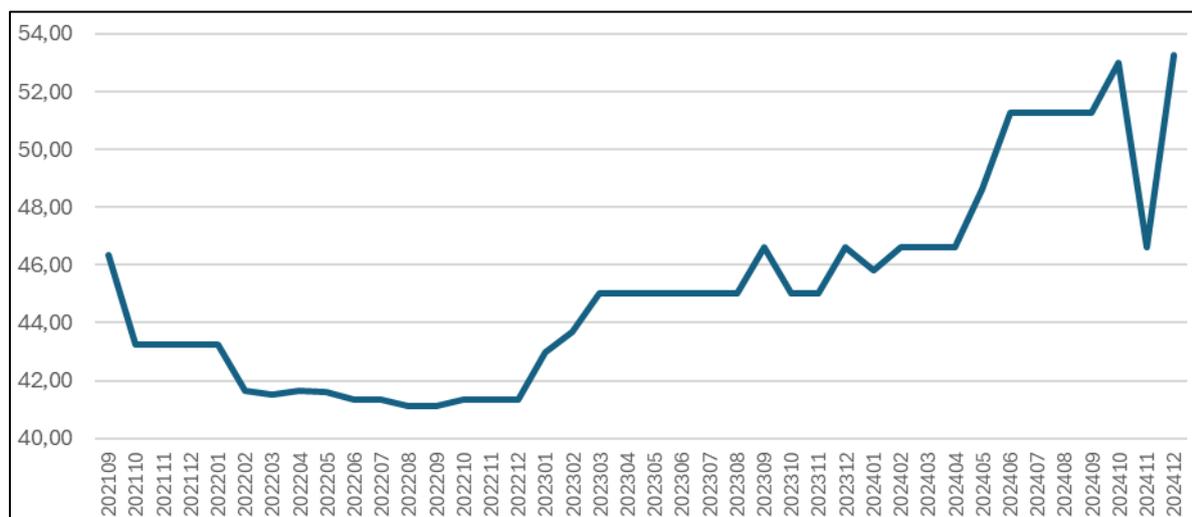
En Espagne, l'EUMOFA fournit les prix au détail en ligne pour les filets d'anchois à l'huile d'olive (conserves de 100-200 g)²⁴. Depuis septembre 2021, les prix ont augmenté de 15%, passant de 46,33 EUR/kg (6,95 EUR/unité) à 53,27 EUR/kg (7,99 EUR/unité) en décembre 2024. Pendant cette période, ils ont d'abord suivi une tendance à la baisse, puis se sont stabilisés autour de 41,33 EUR/kg en décembre 2022, avant de remonter, d'atteindre 45 EUR/kg et de se stabiliser jusqu'à avril 2024. En outre, ils ont fortement grimpé au cours des derniers mois (+14% entre avril et décembre 2024, où ils ont atteint 53,27 EUR/kg), malgré une diminution observée en novembre 2024.

En 2023, année de référence pour cette analyse de la transmission des prix, le prix moyen au détail affichait 44,90 EUR/kg.

De manière générale, ce prix est supérieur à ceux fournis par les producteurs et les grossistes interrogés, en raison du type de conserve pris en considération : la conserve d'anchois à l'huile d'olive est plus chère que celle au vinaigre (*Boquerón*).

²⁴ <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

**Graphique 13: Prix au détail des filets d’anchois à l’huile d’olive en Espagne (2021-2024)
(EUR/kg)**



Source : EUMOFA - Prix dans les magasins de détail en ligne.

Le tableau suivant présente les données relatives à la consommation à domicile, d’après l’Observatoire du prix des denrées alimentaires du MAPA²⁵. Le prix moyen calculé s’élève à 25,94 EUR/kg (2023).

En règle générale, ce prix diffère de celui affiché en magasin parce qu’il s’agit d’une moyenne fondée sur les dépenses totales d’un panel de consommateurs. En outre, ces données comprennent tous les types de préparations et de conserves d’anchois. Les informations recueillies ainsi auprès de producteurs et de grossistes tendent à sous-évaluer les prix.

Tableau 38 : Prix de l’anchois au détail en Espagne (EUR/kg)

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/18
Préparations ou conserves d’anchois	19,98	20,61	21,49	21,77	23,00	25,94	30%

Source : MAPA

Pour obtenir le prix au détail des conserves d’anchois au vinaigre (*boquerones*), qui fera l’objet d’une deuxième analyse de transmission des prix, une enquête a été menée en mars 2025 auprès de plusieurs magasins en ligne de grands distributeurs. Il en est ressorti un prix moyen de 30,3 EUR/kg.

²⁵<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/series-anales/default.aspx>

Tableau 39 : Suivi des prix dans des magasins en ligne en Espagne (mars 2025)

Données du produit	Prix (EUR/kg)
<i>Boquerón</i> au vinaigre (265 g) - Carrefour	21,32
<i>Boquerón</i> au vinaigre (200 g) - Mas	27,45
<i>Boquerón</i> au vinaigre (125 g) - El Corte Inglés	39,30
<i>Boquerón</i> au vinaigre MSC (80 g) - Dia	29,88
<i>Boquerón</i> au vinaigre (50 g) - Eroski	39,80
Filets de <i>boquerón</i> au vinaigre et à l’huile végétale (100 g) - Al Campo	26,00
<i>Boquerón</i> au vinaigre de très grande taille (850 g) – Mercado salado	28,17

Source : Prix dans les magasins de détail en ligne – EUMOFA.

4.3.5 Transmission des prix

Deux analyses de transmission des prix ont été réalisées. Elles portent sur les deux principales préparations de produits espagnols à base d’anchois, vendus en supermarché :

- les conserves d’anchois (*boquerón*) au vinaigre ;
- les conserves d’anchois (*anchoa*) à l’huile d’olive.

Conserves d’anchois (*boquerón*) au vinaigre, vendues en supermarché (conserves de 75 g)

La première analyse couvre les conserves d’anchois (*boquerones*) au vinaigre, d’origine espagnole, vendues en supermarché. Ces dernières, tout comme les conserves d’anchois (*anchoa*) à l’huile d’olive, sont les produits à base d’anchois les plus vendus en Espagne. Sur la base des données disponibles et des entretiens effectués, le prix départ exploitation est estimé à 14,60 EUR/kg, soit 48% du prix final. Le prix départ exploitation comprend 40% de coût de main-d’œuvre, 6% de coûts liés à la perte de rendement et 6% de coûts industriels, d’ingrédients ajoutés, de conserve et de conditionnement. Le prix final (TVA comprise) est estimé à 30,30 EUR/kg. Il englobe les frais de transport ainsi que les coûts d’exploitation et la marge du détaillant. Ces prix sont calculés sur la base d’entretiens menés auprès des parties prenantes, de données statistiques et d’une enquête auprès de magasins en ligne.

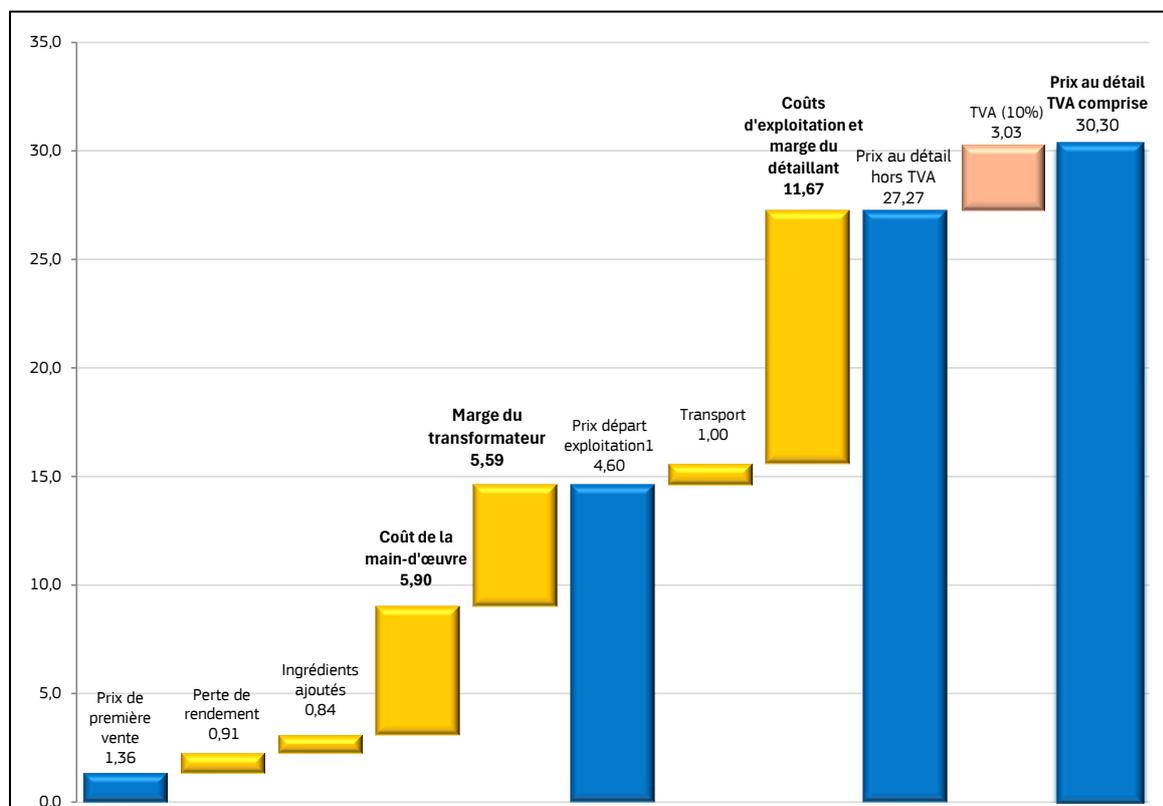
Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d’anchois dans l’UE

Tableau 40 : Coûts et marges pour les conserves d’anchois (boquerones) au vinaigre, vendues en supermarché en Espagne (EUR/kg du produit final, 2023)

	EUR/kg du produit final	% du	% du	
2023	Moyenne	prix de gros	prix au détail	Source
Matière première	1,36	9%	6%	Eurostat
Perte de rendement (40%)	0,91	6%	3%	Entretiens
Coûts industriels, d’ingrédients ajoutés (vinaigre, sel), de conserve et de conditionnement	0,84	6%	3%	Entretiens
Coût de la main-d’œuvre	5,90	40%	20%	Entretiens
Marge du transformateur	5,59	38%	17%	Entretiens
Prix départ exploitation	14,60	100%	48%	MAPA*
Plateforme de transport -> magasin	1,00		3%	Entretiens
Coûts d’exploitation et marge du détaillant	11,67		39%	Entretiens
Prix de vente moyen hors TVA	27,27		90%	n.d.
TVA (10%)	3,03		10%	n.d.
Prix de vente moyen	30,30		100%	Données en ligne

Source : Enquête de l’EUMOFA (date des dernières données disponibles pour le MAPA : 2023).*

Graphique 14: Coûts et marges pour les conserves d’anchois (boquerones) au vinaigre, vendues en supermarché en Espagne (EUR/kg du produit final, 2023)



Source : enquête de l’EUMOFA.

Légende : coûts et marges des intermédiaires en jaune ; prix du produit en bleu ; TVA en rose.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

Conserves d'anchois à l'huile d'olive, vendues en supermarché (conserves de 75 g)

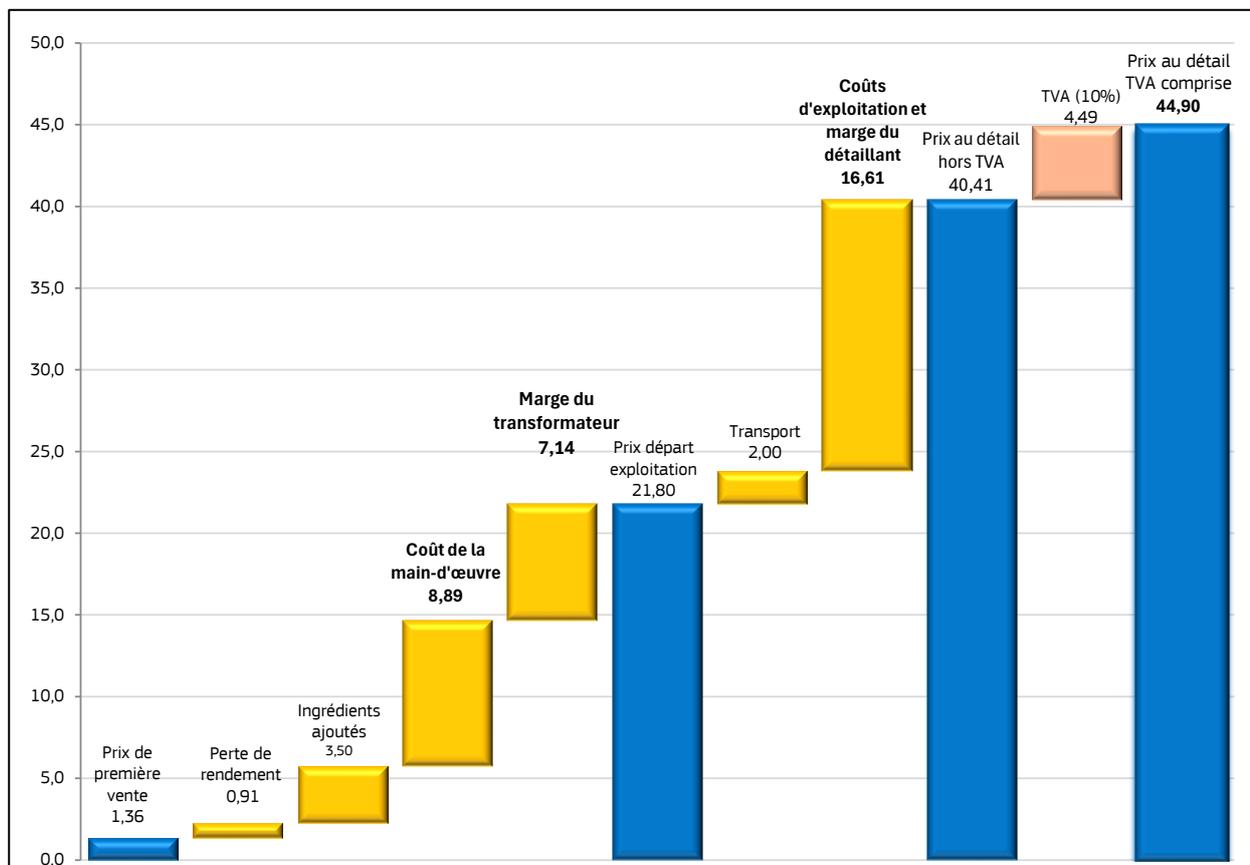
La deuxième analyse couvre les conserves d'anchois (*anchoas*) à l'huile d'olive, d'origine espagnole, vendues en supermarché. Ce sont les produits à base d'anchois les plus vendus en Espagne, au même titre que les conserves d'anchois (*boquerones*) au vinaigre. Sur la base des données disponibles et des entretiens effectués, le prix départ exploitation est estimé à 21,80 EUR/kg, soit 49% du prix final. Le prix départ exploitation comprend 41% de coût de main-d'œuvre, 4% de coûts liés à la perte de rendement et 16% de coûts industriels, d'ingrédients ajoutés, de conserve et de conditionnement. Le prix final (TVA comprise) est estimé à 44,90 EUR/kg. Il englobe les frais de transport ainsi que les coûts d'exploitation et la marge du détaillant. Ces prix sont calculés sur la base d'entretiens menés auprès des parties prenantes, de données statistiques et d'une enquête auprès de magasins en ligne.

Tableau 41 : Coûts et marges pour les conserves d'anchois (*anchoas*) à l'huile d'olive, vendues en supermarché en Espagne (EUR/kg du produit final, 2023)

	EUR/kg du produit final	% du	% du	
2023	Moyenne	prix de gros	prix au détail	Source
Matière première	1,36	6%	4%	Eurostat
Perte de rendement (40%)	0,91	4%	2%	Entretiens
Coûts industriels, d'ingrédients ajoutés (huile, sel), de conserve et de conditionnement	3,50	16%	8%	Entretiens
Coût de la main-d'œuvre	8,89	41%	20%	Entretiens
Marge du transformateur	7,14	33%	15%	Entretiens
Prix départ exploitation	21,80	100%	49%	MAPA*
Plateforme de transport -> magasin	2,00		4%	Entretiens
Coûts d'exploitation et marge du détaillant	16,61		37%	Entretiens
Prix de vente moyen hors TVA	40,41		90%	n.d.
TVA (10%)	4,49		10%	n.d.
Prix de vente moyen	44,90		100%	EUMOFA.

Source : Enquête de l'EUMOFA (date des dernières données disponibles pour le MAPA : 2023).*

Graphique 15: Coûts et marges pour les conserves d’anchois (anchoas) à l’huile d’olive, vendues en supermarché en Espagne (EUR/kg du produit final, 2023)



Source : enquête de l'EUMOFA.

Légende : coûts et marges des intermédiaires en jaune ; prix du produit en bleu ; TVA en rose.

5 LE MARCHÉ CROATE

5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

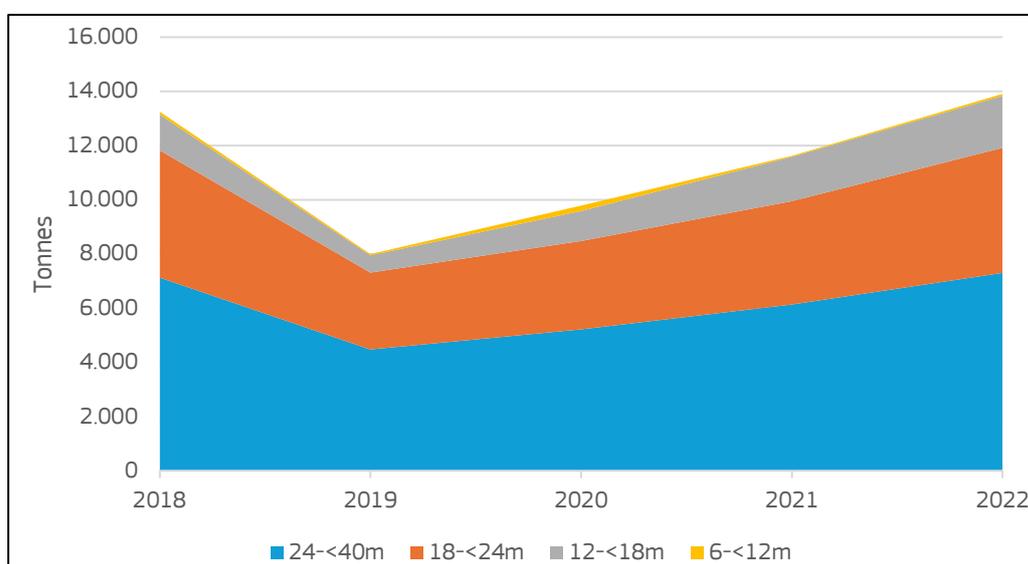
5.1.1 Production

Caractéristiques de la flotte

D'après les entretiens effectués, les espèces de petits pélagiques (sardine et anchois, en particulier), ciblées par des navires à senne coulissante, constituent la majorité des captures en Croatie (77% du volume total et 37% de la valeur totale des produits de la mer débarqués en 2023).

En 2022, 52% du volume d'anchois a été débarqué par des navires mesurant entre 24 et 40 mètres, 33% par des bateaux entre 18 et 24 mètres et 14% par de plus petites embarcations (de 12 à 18 mètres de long). La plupart des anchois communs sont capturés par des pêcheurs à la senne.

Graphique 16: Évolution des débarquements d'anchois commun en Croatie, par longueur de navire (en tonnes)



Source : CSTEP (2022, date des dernières données disponibles).

D'après des données d'Eurostat, la flotte croate a pêché 13.840 tonnes d'anchois en 2023, un volume stable par rapport à 2022, mais 36% supérieur à celui de 2014. Dans l'ensemble, les prises d'anchois ont suivi une tendance à la hausse entre 2014 et 2023, marquée par des fluctuations annuelles. D'après les parties prenantes interrogées, l'évolution des captures d'anchois est liée à la réduction du nombre de navires à senne coulissante, aux variations des marchés boursiers et aux différents plans de gestion régionaux et nationaux mis en place en mer Adriatique au cours de la période analysée.

Depuis octobre 2013, l'exploitation de l'anchois (et de la sardine) est régie par le plan de gestion pluriannuel de la CGPM pour les stocks de petits pélagiques dans les sous-régions géographiques 17-18. Des modifications du plan et des mesures d'urgence (mises en œuvre dans ce cadre) ont été adoptées en 2014, 2015, 2016 et 2018. Un nouveau plan de gestion de la CGPM a été introduit en 2021, imposant le respect des mesures à l'ensemble des navires impliqués activement dans la pêche de l'anchois et de la sardine dans les sous-régions géographiques 17-18. Sur le plan européen, le règlement (UE) 2023/2124 limite l'activité de la flotte à 20 jours de pêche par mois et 180 jours de pêche par an.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d’anchois dans l’UE

Au niveau national, le cadre légal établit une limite annuelle de 144 jours de pêche pour les embarcations ciblant l’anchois²⁶. Des fermetures spatio-temporelles sont également prévues en période de frai²⁷.

Tableau 42 : Production d’anchois en Croatie entre 2014 et 2023 (tonnes)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 14/23
Captures	10.142	12.797	8.239	10.883	13.264	7.996	9.784	11.627	13.919	13.840	36%

Source : Eurostat.

5.1.2 Importations

Importations

En 2024, la Croatie a importé 1.937 tonnes d’anchois pour une valeur de 4,8 millions d’euros. Malgré un pic de 4.435 tonnes en 2021, le volume a baissé de 19% entre 2020 et 2024, tandis que la valeur nominale restait stable et que le prix nominal augmentait de 24% (passant de 2,01 EUR/kg en 2020 à 2,49 EUR/kg en 2024).

Les anchois frais ont dominé les importations en 2024, représentant 36% de la valeur totale (1,7 million d’euros, équivalant à 945 tonnes). L’Italie en a été le principal fournisseur (61% du volume), suivie de l’Espagne (39%). Toujours en 2024, les anchois congelés ont représenté 26% de la valeur d’importation. L’Espagne et l’Italie en ont été également les principaux exportateurs (52% et 21% du volume importé, respectivement). De même, ces deux pays ont fourni la plupart des anchois préparés et en conserve, qui ont compté pour 25% de la valeur totale en 2024. 53% du volume provenait d’Espagne et 34% d’Italie. Les anchois salés, enfin, ont représenté 12% de la valeur des importations, originaires exclusivement d’Espagne.

Tableau 43 : Importations croates d’anchois en 2024 (volumes en tonnes, poids de produit)

	Valeur (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Vivant/frais	1.737	945	1,84	36%
Congelé	1.263	744	1,70	26%
Préparation/conserve	1.227	112	10,94	25%
Salé	580	134	4,32	12%
Séché	14	2	6,61	0%
Total	4.820	1.937	2,49	100%

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

²⁶ https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2022_02_23_291.html

²⁷ Rapport national de la flotte sur l’équilibre entre la capacité et les possibilités de pêche en 2023, ministère de l’Agriculture, des Forêts et de la Pêche, département des pêches, 2024.

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d'anchois dans l'UE**

Tableau 44 : Évolution des importations croates d'anchois entre 2020 et 2024 (volumes en tonnes, poids de produit)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 20/24
Volume (tonnes)	2.404	4.435	2.780	2.219	1.937	-19%
Valeur (1.000 euros)	4.834	10.816	7.112	5.566	4.820	-0,3%
Prix (EUR/kg)	2,01	2,44	2,56	2,51	2,49	24%

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

Tableau 45 : Évolution des importations croates d'anchois, par fournisseur (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 20/24
Espagne	1.708	2.756	1.707	806	950	-44%
Italie	233	969	766	903	766	228%
États-Unis	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	96	n.d.
Maroc	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	48	n.d.
France	n.d.	40	n.d.	21	42	n.d.
Roumanie	0	n.d.	n.d.	n.d.	20	n.d.
Albanie	7	159	130	9	11	57%
Autres	456	511	177	479	4	-99%
Total	2.404	4.435	2.780	2.219	1.937	-19%

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

Approvisionnement

En Croatie, l'approvisionnement en anchois a atteint 16.337 tonnes EPV en 2023. Il était composé à 85% de captures et à 15% d'importations. De 2014 à 2023, la part des prises croates dans l'approvisionnement est passée de 92% à 85%, en raison d'une hausse importante des importations durant cette période (passant de 920 tonnes en 2014 à 2.497 tonnes EPV en 2023). Ces dix dernières années, l'approvisionnement croate en anchois s'est accru de 48%.

Tableau 46 : Contribution des importations et de la production à l'approvisionnement croate en anchois (tonnes EPV, 2014-2023)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 23/14
Captures	10.142	12.797	8.239	10.883	13.264	7.996	9.784	11.627	13.919	13.840	36%
Importations	920	991	1.399	1.654	697	644	2.734	5.161	3.278	2.497	171%
Total	11.062	13.788	9.638	12.538	13.962	8.640	12.518	16.788	17.197	16.337	48%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

5.1.3 Exportations

En 2024, la Croatie a exporté 10.617 tonnes d'anchois pour une valeur de 31 millions d'euros. Entre 2020 et 2024, les exportations croates de cette espèce ont augmenté de 15% en volume, atteignant plus de 13.000 tonnes en 2021, 2022 et 2023. Pendant cette période, la valeur nominale a augmenté de 23% et le prix nominal de 23%, ce dernier passant de 2,73 EUR/kg en 2020 à 2,92 EUR/kg en 2024.

Les anchois salés ont constitué la majeure partie des exportations en 2024, représentant 37% de la valeur totale (11,5 millions d'euros, équivalant à 3.083 tonnes). Ce produit a surtout été destiné à

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

l'Albanie (75% du volume des exportations d'anchois préparés) et à l'Italie, bien que dans une moindre mesure (21%). Les anchois congelés ont compté pour 26% de la valeur en 2024 (4.395 tonnes), exportés principalement vers la Grèce (28% du volume), l'Albanie (24%), l'Espagne (22%) et la Bulgarie (13%). Les anchois préparés et en conserve, qui ont constitué 24% de la valeur des exportations (1.114 tonnes), ont pris la destination de l'Italie (74% du volume) et de l'Espagne (22%). Les anchois frais, enfin, ont représenté 12% de la valeur totale des exportations. L'Albanie (53%) et l'Italie (47%) en ont absorbé la plus grande partie.

Tableau 47 : Exportations croates d'anchois en 2024, par type de conservation (volumes en tonnes, poids de produit)

	Valeur (1.000 euros)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2024
Salé	11.555	3.083	3,75	37%
Congelé	8.003	4.395	1,82	26%
Préparation/conserve	7.412	1.114	6,66	24%
Vivant/frais	3.849	1.997	1,93	12%
Séché	202	29	7,02	1%
Total	31.021	10.617	2,92	100%

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

Tableau 48 : Évolution des exportations croates d'anchois entre 2020 et 2024 (volumes en tonnes, poids de produit)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 20/24
Volume (tonnes)	7.929	9.253	13.004	13.276	13.046	62%
Valeur (1.000 euros)	20.180	25.272	31.859	36.140	35.502	99%
Prix (EUR/kg)	2,55	2,73	2,45	2,72	2,72	23%

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

L'Albanie a été la destination principale des exportations croates d'anchois entre 2020 et 2024. Ces dernières ont augmenté de 10% vers ce pays et de 15% dans l'ensemble. Toujours entre 2020 et 2024, les exportations vers l'Italie (deuxième pays de destination en volume en 2024) et l'Espagne se sont accrues de 51% et de 19%, respectivement. Celles vers la Grèce et la Bulgarie ont connu une forte hausse pendant cette période (+159% et +115%, respectivement). Enfin, celles à destination de la Bosnie-Herzégovine ont considérablement baissé (seulement une tonne exportée) alors que, dans le passé, ce pays était la troisième destination des exportations croates d'anchois.

Tableau 49 : Évolution des exportations croates d'anchois, par destination (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

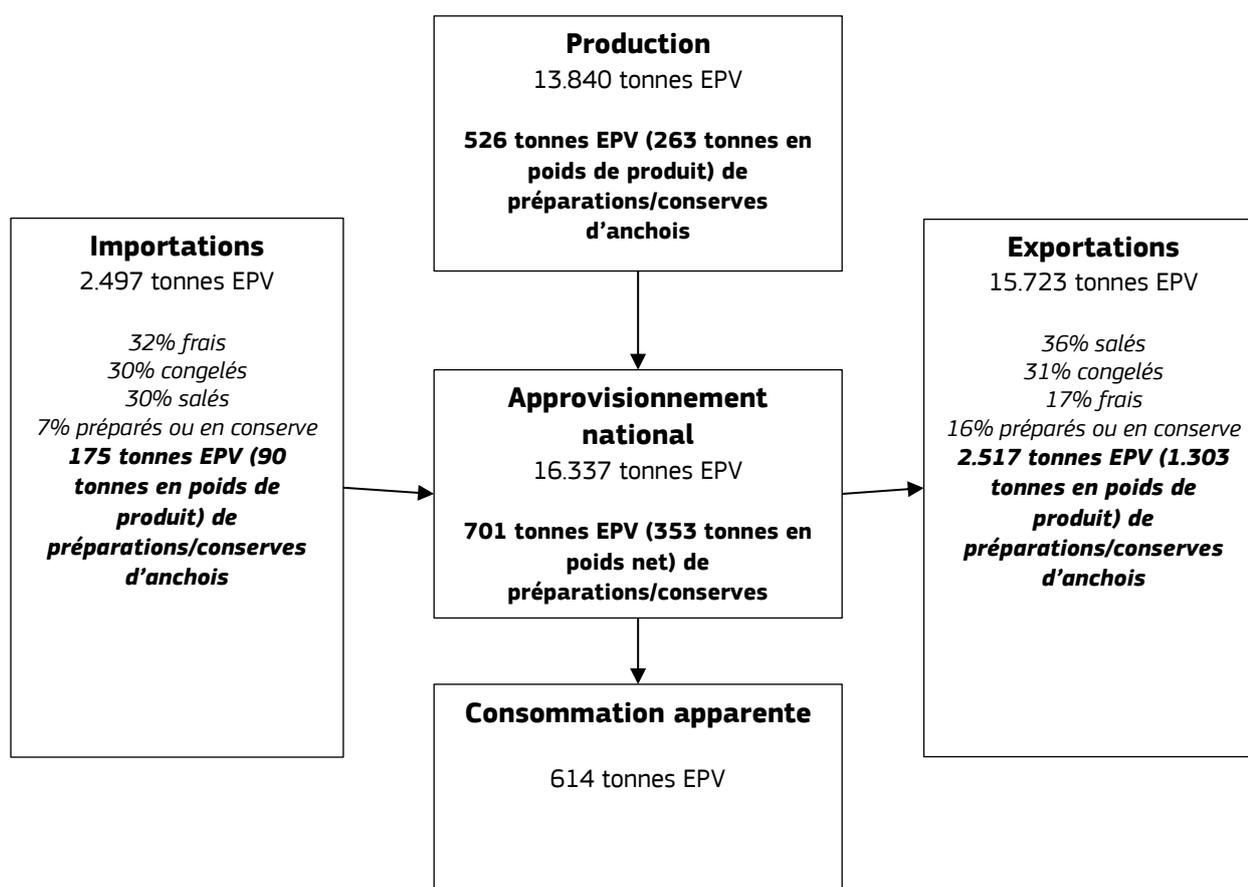
	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 20/24
Albanie	4.031	4.781	5.200	4.585	4.444	10%
Italie	1.856	2.623	2.566	3.309	2.807	51%
Grèce	504	1.020	826	1.456	1.305	159%
Espagne	1.033	2.217	1.669	2.133	1.229	19%
Bulgarie	257	554	563	638	552	115%
Bosnie-Herzégovine	1.472	1.702	1.960	708	1	-100%
Autres	101	108	491	238	280	177%
Total	9.253	13.004	13.275	13.067	10.617	15%

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

5.1.4 Consommation apparente

En 2023, l'approvisionnement total d'anchois en Croatie s'est élevé à 16.337 tonnes EPV, issu à 85% de la production nationale et à 15% d'importations. La quasi-totalité de cet approvisionnement ayant été exporté (96%, soit 15.704 tonnes EPV), la consommation apparente peut être estimée à 4%, soit 632 tonnes EPV destinées au marché national.

Graphique 17: Bilan d'approvisionnement de l'anchois en Croatie (2023, tonnes EPV)



Remarque : dans ce graphique, les pourcentages sont indiqués en équivalent poids vif (EPV).

Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

Il existe un écart entre l'approvisionnement et l'exportation des préparations/conserves d'anchois. Les professionnels du secteur que nous avons interrogés ont expliqué pourquoi les exportations étaient supérieures à l'approvisionnement annuel (captures + importations). Selon eux, la majeure partie des exportations ont consisté en des préparations/conserves d'anchois, qui ne sont lancées sur le marché qu'après plusieurs mois. Par conséquent, les volumes exportés ne proviennent pas de la même année, ce qui explique l'écart entre l'approvisionnement et les exportations.

5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Croatie

5.2.1 Caractéristiques du marché

Les Croates consomment en majorité des conserves d'anchois, provenant principalement de captures nationales. Le marché croate de l'anchois est segmenté suivant les critères suivants :

- **Le type de présentation (entier ou en filets)** : le produit est souvent vendu entier et éviscéré, parfois en filets (aucune donnée n'est disponible sur la proportion de l'un par rapport à l'autre). Indépendamment de la présentation finale, les anchois sont marinés dans de la saumure (mélange d'eau et de sel) afin de vider le poisson de son sang. Ils sont ensuite étêtés et éviscérés à la main, puis placés dans des boîtes de conserve rondes, en alternance avec des couches de sel. Débute alors la phase de maturation, d'une durée de quatre mois au moins (pouvant aller jusqu'à 12 mois). Lorsque le produit est commercialisé entier et éviscéré, il fait l'objet d'un contrôle de qualité final. Il est alors nettoyé et salé à nouveau, avant d'être scellé et prêt à être distribué sur le marché. En ce qui concerne les anchois vendus en filets, l'opération de filetage est pratiquée à la main après deux ou trois mois de maturation. Le produit final est conditionné dans l'huile.
- **Le type de conservation (salé, mariné à l'huile, autres méthodes) et durée de la maturation.**
- **La couleur du poisson** : en ce qui concerne les anchois marinés, plus la couleur est blanche, plus élevée sera sa catégorie et, donc, plus élevé sera son prix.
- **La taille du poisson** : « pecatura », en croate, désigne le nombre de poissons par kilo.
- **La qualité du poisson** : elle est évaluée visuellement : poisson intact ou non, ruptures d'organes, présence d'entrailles, suivant le choc subi, la façon dont il est capturé et entreposé. D'autres facteurs tels que la température de l'air et de l'eau de mer influent également sur la qualité.

La ventilation des ventes d'anchois croates, sur la base d'entretiens menés auprès des parties prenantes, se présente comme suit :

- 60% dans la grande distribution (on estime que la part des produits importés y est plus élevée),
- 40% dans le secteur de l'Horeca.

Parmi les entreprises analysées et d'après les sources disponibles en ligne, aucune certification internationale n'a encore été décernée à un produit à base d'anchois. Sur le plan national, toutefois, les anchois sont distingués par des labels tels que « Produit en Croatie » ou « Poisson de Croatie - Mangez ce qui vaut la peine de l'être » (par la Chambre croate du commerce).

5.2.2 Consommation

Saisonniers, les produits à base d'anchois sont consommés principalement en été (pendant la saison de pêche) par les touristes dans le secteur de l'Horeca, ainsi que lors des fêtes de Noël et de Pâques. Les données de l'EUMOFA sur la consommation d'anchois par les ménages ne sont pas disponibles pour la Croatie.

5.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

5.3.1 Prix de débarquement

Les données de l'EUMOFA sur les prix de première vente de l'anchois ne sont pas disponibles pour la Croatie. Notre analyse s'appuie donc sur les prix de débarquement (disponibles jusqu'en 2022), qui correspondent aux données collectées dans le cadre des entretiens.

Dans ce pays, les débarquements d'anchois commun ont augmenté de 51% en volume au cours des dix dernières années. Ils ont fluctué depuis 2018, atteignant leur volume le plus bas en 2019 (7.993 tonnes) avant de remonter progressivement (13.912 tonnes en 2022). Leur valeur a suivi une tendance similaire. Elle a augmenté de 13% depuis 2018, pour atteindre 13 millions d'euros en 2022. Toujours depuis 2018, le prix des débarquements a varié tout en restant stable, affichant une hausse globale de 8%. Il s'est élevé à 0,94 EUR/kg en 2022.

Tableau 50 : Prix des débarquements en Croatie entre 2018 et 2022 (tonnes en poids net)

	2018	2019	2020	2021	2022*	Évolution 18/22
Volume (tonnes)	13.251	7.993	9.781	11.621	13.912	51%
Valeur nominale (1.000 euros)	11.481	7.255	8.737	10.344	13.039	53%
Prix (EUR/kg)	0,87	0,91	0,89	0,89	0,94	1%

Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

**Dernière année disponible*

5.3.2 Prix à l'importation et à l'exportation

Les importations d'anchois frais constituent la plus grande partie des flux d'échanges concernant ce poisson en Croatie (945 tonnes en 2024 et un pic de 1.746 tonnes en 2021). Le prix était de 1,84 EUR/kg en 2024 (+0,37 EUR/kg par rapport à 2020). Il se caractérise par une évolution à la hausse depuis 2020 (1,47 EUR/kg). Les seuls pays importateurs d'anchois frais sont l'Italie (61% du volume) et l'Espagne (39%). Les importations en provenance d'Italie ont augmenté de 349% en volume et de 445% en valeur depuis 2020, entraînant une hausse du prix de 21%, pour atteindre 1,59 EUR/kg en 2024. Celles provenant d'Espagne ont beaucoup fluctué au cours de cette période. Dans l'ensemble, ils ont chuté de 53% malgré un pic de 1.054 tonnes en 2021. La valeur des importations d'anchois frais originaires d'Espagne a fléchi de 31% depuis 2020. Le prix s'est accru de 49%. Il s'est élevé à 2,22 EUR/kg en 2024. Les importations d'anchois salés ont chuté de 85% en volume depuis 2020, mais augmenté de 12% en valeur. Le prix a progressé de 51% pendant cette période. Il a atteint 4,32 EUR/kg en 2024. L'Espagne en a été le principal pays exportateur en 2024. La Bosnie-Herzégovine en était de loin le principal fournisseur dans le passé, mais elle n'a réalisé aucune exportation en 2024 (447 tonnes ont été exportées en 2023).

Les prix à l'importation les plus élevés portent sur les anchois préparés/en conserve. Suivant une hausse constante de 11% depuis 2020, ils ont atteint 10,84 EUR/kg en 2024. Ces produits ont été importés exclusivement d'Italie - où les prix à l'importation ont légèrement augmenté depuis 2020, atteignant 13,11 EUR/kg en 2024 - et d'Espagne - où ces prix se sont accrus de 24% pour afficher 8,89 EUR/kg. Il convient de préciser toutefois que les volumes importés restent limités à quelques tonnes chaque année (100 tonnes environ, sauf en 2021 et 2022).

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

Tableau 51 : Prix à l'importation des produits à base d'anchois en Croatie

		2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Anchois frais	Volume (tonnes)	921	1.746	1.392	801	945	3%
	Prix (EUR/kg)	1,47	1,64	1,50	1,71	1,84	25%
Salé	Volume (tonnes)	897	1.529	771	571	134	-85%
	Prix (EUR/kg)	2,85	3,09	3,29	3,54	4,32	51%
Préparation/consERVE	Volume (tonnes)	26	216	200	90	112	328%
	Prix (EUR/kg)	9,84	8,70	9,22	9,89	10,94	11%

Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

La plus grande partie des flux d'échanges en termes d'exportations concernent les anchois salés (11,6 millions d'euros en 2024). Ceux-ci sont principalement destinés à l'Italie et à l'Albanie. Les exportations vers ce dernier pays affichent un prix moins élevé (3,69 EUR/kg en 2024) que celles à destination de l'Italie (4,02 EUR/kg). Alors que les exportations vers l'Italie ont augmenté de 103% en volume depuis 2020, celles à destination de l'Albanie ont diminué de 34%. Pendant cette période, les prix à l'exportation ont légèrement baissé concernant l'Italie (-5%), mais ont augmenté pour l'Albanie (+15%).

Le prix des exportations de préparations/conserves d'anchois (6,66 EUR/kg en 2024) est largement supérieur à celui des anchois salés. Les principales destinations sont l'Italie (822 tonnes en 2024) et l'Espagne (240 tonnes). Le prix de ces exportations vers l'Italie s'est accru de 18% entre 2020 et 2024, atteignant 6,30 EUR/kg en 2024. Celles vers l'Espagne ont présenté un prix stable au cours de cette période - 7,59 EUR/kg en 2024 -, malgré une forte hausse du volume (+285%).

Tableau 52 : Prix des exportations croates de produits à base d'anchois vers l'Italie et l'Albanie

		2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Exportations d'anchois salés vers l'Italie	Volume (tonnes)	322	450	483	856	654	103%
	Prix (EUR/kg)	4,22	4,21	4,36	3,84	4,02	-5%
Exportations d'anchois préparés/en conserve vers l'Italie	Volume (tonnes)	667	994	890	1.053	822	23%
	Prix (EUR/kg)	5,33	5,18	5,77	5,88	6,30	18%
Exportations d'anchois salés vers l'Albanie	Volume (tonnes)	3.539	3.992	3.570	2.736	2.322	-34%
	Prix (EUR/kg)	3,22	3,11	3,33	3,39	3,69	15%

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

5.3.3 Prix au détail

Un expert a collecté les prix au détail de produits à base d'anchois en Croatie (enquête sur les prix en ligne, menée en mars 2025).

Le prix de l'anchois diffère suivant la méthode de conservation (salé, mariné ou congelé) et les ingrédients utilisés (type d'huile). Les anchois salés à l'huile d'olive extra vierge sont vendus dans une

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

gamme de prix allant de 41,58 EUR/kg à 46,58 EUR/kg. Le prix des anchois salés à l'huile de tournesol varie de 35,75 EUR/kg à 61,20 EUR/kg, en fonction du producteur et du détaillant. Les anchois entiers congelés sont vendus au prix de 3,69 EUR/kg dans un seul magasin de détail.

Tableau 53 : Prix des produits à base d'anchois, vendus dans des supermarchés croates en ligne en mars 2025

Produit	Producteur	Détaillant	Volume net/égoutté	Prix (EUR/unité) TVA comprise (25%)	Prix (EUR/kg)
Anchois salés à l'huile d'olive extra vierge	Pelagos	Konzum	120/70 g	4,99	41,58
Anchois salés à l'huile d'olive extra vierge	Pelagos	Gligora	120/70 g	5,59	46,58
Anchois salés à l'huile de tournesol	Pelagos	Konzum	120/70 g	4,39	36,58
Anchois salés à l'huile de tournesol	Pelagos	Gligora	120/70 g	5,69	47,42
Anchois salés à l'huile de tournesol	Pelagos	Tommy	120/70 g	4,29	35,75
Anchois salés à l'huile de tournesol	Pelagos	Konzum	200/130 g	9,69	48,45
Anchois salés à l'huile de tournesol	Pelagos	Gligora	200/130 g	11,09	55,45
Anchois salés à l'huile de tournesol	Pelagos	Konzum	320/180 g	11,49	35,91
Anchois salés à l'huile de tournesol	Arbasol	Konzum	100/55 g	5,49	54,90
Anchois salés à l'huile de tournesol	Arbacommerce d.o.o.	Tommy	75 g	4,59	61,20
Anchois salés à l'huile de tournesol	Arbacommerce d.o.o.	Tommy	160 g	9,69	60,56
Anchois salés à l'huile d'olive	Adriaticon d.o.o.	Tommy	212 g	8,99	42,41
Anchois de l'Adriatique – entiers, congelés	Adria Mare	Konzum	1 kg	3,69	3,69

Source : expert pays (relevés de prix en ligne).

5.3.4 Transmission des prix

Deux analyses de transmission des prix ont été réalisées. Elles portent sur les deux principales préparations de produits croates à base d'anchois, vendus en supermarché :

- anchois salés à l'huile d'olive extra vierge (120/70 g) ;
- anchois salés à l'huile de tournesol (160 g).

La transformation représente environ deux tiers des coûts finaux. Les coûts de transformation incluent ce qui suit :

- les coûts industriels, de conserve et de conditionnement : 0,50-0,70 EUR/unité ;
- le coût de la main-d'œuvre : coût de départ minimum de 7,00 EUR/heure pour une production moyenne de 4 kg de conserves par heure.

Anchois salés à l'huile d'olive extra vierge (120 g), vendus dans les supermarchés croates

La première analyse porte sur les anchois salés à l'huile d'olive extra vierge (120/70 g), vendus dans les supermarchés croates. Il s'agit de la taille de conserve la plus couramment vendue au détail. Sur la base des données disponibles et des entretiens effectués, le prix de la matière première est estimé entre 0,50 EUR/kg et 1,70 EUR/kg. Le prix au détail des anchois salés à l'huile d'olive extra vierge (120/70 g), vendus en supermarché, est de 46,58 EUR/kg. Ces prix sont calculés sur la base d'entretiens menés auprès des parties prenantes et d'une analyse des données de magasins en ligne.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

Certaines entreprises possèdent leurs propres usines de transformation et flotte de pêche. Elles réalisent une transformation primaire, incluant le nettoyage, le salage et le filetage des anchois, avant de mariner ces derniers dans l'huile d'olive.

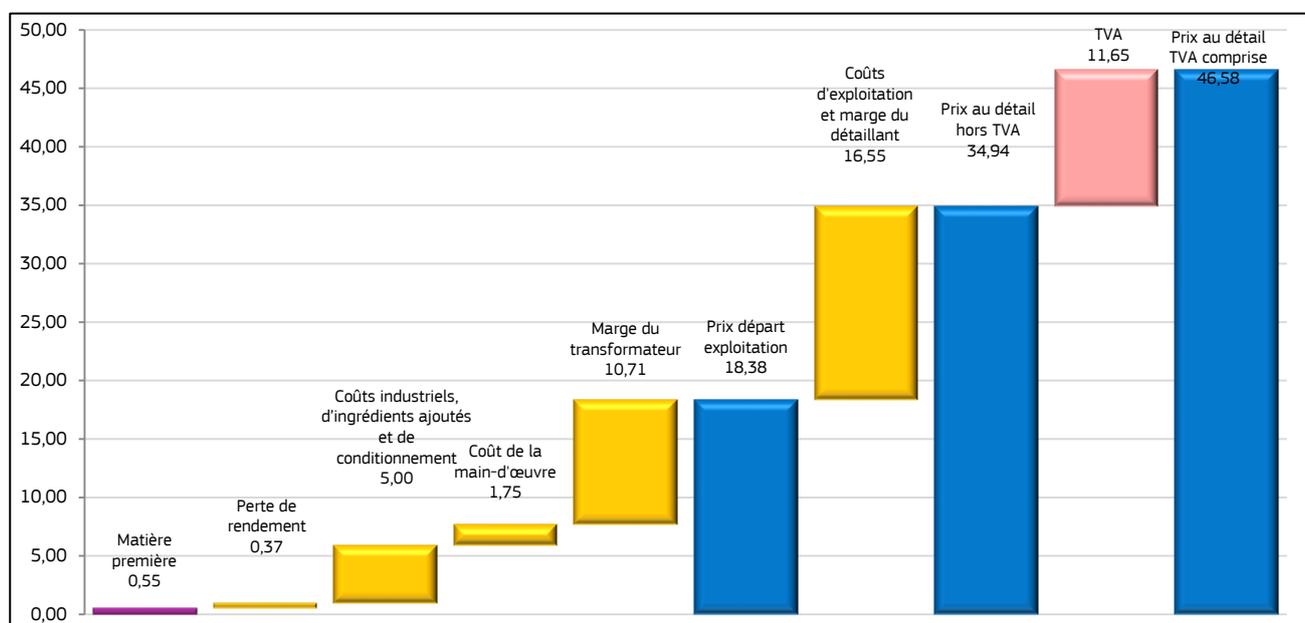
Tableau 54 : Coûts et marges pour les anchois salés à l'huile d'olive, vendus dans les supermarchés croates (EUR/kg du produit final, 2024)

2024	EUR/kg du produit final	% du	Source
	Moyenne	prix au détail	
Matière première*	0,55	1%	Eurostat et entretiens
Perte de rendement	0,37	1%	Entretiens
Ingrédients ajoutés (huile, sel), conserve, emballage et coûts industriels	5,00	11%	Entretiens
Coût de la main-d'œuvre	1,75	4%	Entretiens
Marge du transformateur	10,71	23%	Entretiens
Prix départ exploitation	18,38	39%	Calcul
Coûts d'exploitation et marge du détaillant	16,55	36%	Entretiens
Prix de vente moyen hors TVA	34,94	75%	Calcul
TVA (25%)	11,65	25%	Expert pays
Prix de vente moyen	46,58	100%	Expert pays

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

* Les prix de première vente d'anchois ne sont pas disponibles pour la Croatie. Les prix s'appuient sur des données relatives aux débarquements de 2022 (dernière année disponible).

Graphique 18: Coûts et marges pour les anchois salés à l'huile d'olive, vendus dans les supermarchés croates (EUR/kg du produit final, 2024)



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

Légende : coûts et marges des intermédiaires en jaune ; prix du produit en bleu ; TVA en rose.

**Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les
conserves d'anchois dans l'UE**

Anchois salés à l'huile de tournesol, vendus dans des boutiques spécialisées en Croatie

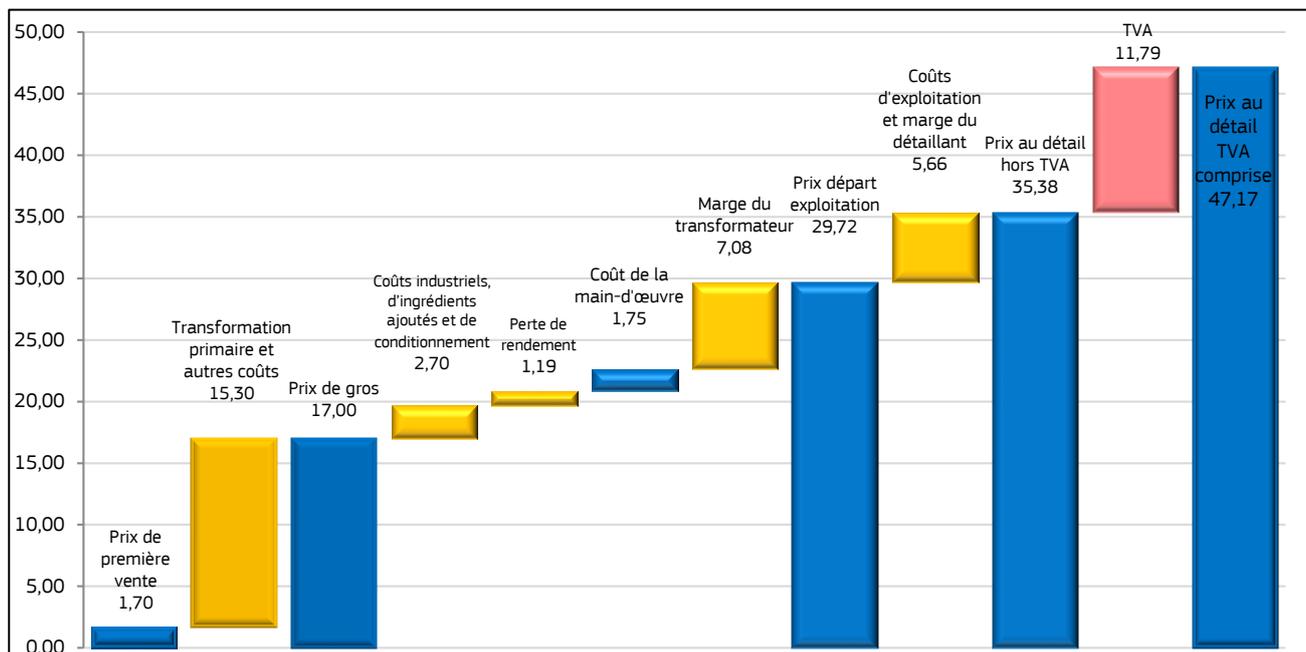
La deuxième analyse est centrée sur les anchois salés à l'huile de tournesol haut de gamme (212 g), vendus dans le réseau de vente du producteur ou dans des boutiques spécialisées. Elle s'appuie sur un entretien avec un petit producteur. Les anchois de haute qualité et le processus de transformation rendent ce produit haut de gamme. D'après les entretiens effectués, la matière première vendue au grossiste par le transformateur consiste en des anchois déjà nettoyés, salés et filetés (transformation primaire), à un prix estimé à 17,00 EUR/kg. La marinade et l'assaisonnement ajoutent ensuite de la valeur au produit. Le prix au détail des anchois salés à l'huile de tournesol (212 g), vendus dans des boutiques spécialisées, s'élève à 47,17 EUR/kg. Ce prix est calculé suivant une enquête menée par un expert pays.

Tableau 55 : Coûts et marges pour les anchois salés à l'huile de tournesol haut de gamme, vendus dans des boutiques spécialisées en Croatie (EUR/kg du produit final, 2024)

2024	EUR/kg du produit final	% du	Source
	Moyenne	prix au détail	
Matière première	1,70	4%	Entretiens
Traitement primaire (nettoyage, salage et filetage) et autres coûts	15,30	32%	Calcul
Prix de gros	17	36%	Entretiens
Coûts industriels, d'ingrédients ajoutés (huile, sel) et de conditionnement	2,70	6%	Entretiens
Perte de rendement	1,19	3%	Entretiens
Coût de la main-d'œuvre	1,75	4%	Entretiens
Marge du transformateur	7,08	15%	Entretiens
Prix départ exploitation	29,72	63%	Calcul
Frais de transport, coûts d'exploitation et marge du détaillant	5,66	12%	Calcul
Prix de vente moyen hors TVA	35,38	75%	Calcul
TVA (25%)	11,79	25%	Expert pays
Prix de vente moyen	47,17	100%	Expert pays

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

Graphique 19: Coûts et marges pour les anchois salés à l'huile de tournesol haut de gamme, vendus dans des boutiques spécialisées en Croatie (EUR/kg, 2024)



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

Légende : coûts et marges des intermédiaires en jaune ; prix du produit en bleu ; TVA en rose.

6 CONCLUSION : COMPARAISON DE LA TRANSMISSION DES PRIX POUR L'ANCHOIS EN ITALIE, EN ESPAGNE ET EN CROATIE

Ce rapport présente cinq analyses de transmission des prix dans trois États membres de l'UE (Italie, Espagne et Croatie). Chaque analyse porte sur l'anchois en conserve d'origine nationale, vendu au détail dans les supermarchés des pays en question. Les produits sont détaillés comme suit :

- anchois salés à l'huile d'olive de 80 g, vendus au détail en Italie (origine du poisson : Italie) en 2004 ;
- conserve d'anchois au vinaigre de 75 g, vendue au détail en Espagne (origine du poisson : Espagne) en 2023 ;
- conserve d'anchois à l'huile d'olive de 75 g, vendue au détail en Espagne (origine du poisson : Espagne) en 2023 ;
- anchois salés à l'huile d'olive extra vierge de 70 g, vendus au détail en Croatie (origine du poisson : Croatie) en 2024 ;
- anchois salés à l'huile de tournesol de 160 g, vendus au détail en Croatie (origine du poisson : Croatie) en 2024.

Cette section est un résumé des analyses de transmission des prix présentées en détail dans le rapport pour chaque État membre. Vous y trouverez en particulier les informations concernant les variations de prix observées à chaque stade de la chaîne de valeur, en fonction de la taille du poisson, de l'origine géographique, du type de présentation (bocaux en verre ou boîtes de conserve) et de la méthode de production (à l'huile d'olive ou au vinaigre).

Une synthèse des données principales est proposée à la page suivante.

Prix de la matière première

Les entreprises tendent autant que possible à acheter des anchois frais directement au port, afin d'éviter les coûts des intermédiaires (grossistes). Leur prix est généralement inférieur au prix médian de première vente (l'écart peut être de l'ordre de -0,9 EUR/kg), car il est de moins bonne qualité que le poisson vendu frais.

Prix départ exploitation

Bien que les échanges d'anchois semi-transformés soient une pratique courante entre les États membres, chacun des cinq produits analysés est élaboré exclusivement dans l'État où le poisson est capturé. Des réductions de prix peuvent éventuellement être appliquées sur des produits similaires, dont une ou plusieurs étapes du processus de conservation ont été réalisées dans un pays tiers (l'Albanie, en particulier, pour les opérations de salage et de filetage).

Parmi les cinq produits analysés, le prix départ exploitation varie de 12,4 EUR/kg à 22 EUR/kg dans tous les cas, à une exception près : les bocaux d'anchois haut de gamme, élaborés avec du poisson de qualité supérieure, auxquels un deuxième transformateur ajoute une marinade aromatisée et dont le prix départ exploitation s'élève à 29,72 EUR/kg (Croatie). Le prix le plus bas est affiché en Italie, où la plupart des conserveries sont situées au sud, où main-d'œuvre est généralement moins chère qu'au nord.

Les écarts de prix entre les produits finaux s'expliquent par la quantité de poisson utilisée : le prix est plus élevé en Espagne, où les bocaux sont remplis d'anchois aux deux tiers, alors que les transformateurs italiens ne les remplissent habituellement que de moitié.

En outre, d'après les parties prenantes interrogées, les filets sont plus salés en Italie qu'en Espagne, ce qui entraîne une plus grande perte de rendement dans les produits italiens (70%) que dans ceux d'Espagne (40%). Cela s'explique par le fait que les anchois sont semi-conservés, ce qui se traduit par une durée de conservation inférieure à celle des conserves. Or, en Italie, ces semi-conserves sont entreposées à température ambiante, contrairement à l'Espagne, où elles sont placées généralement dans un environnement réfrigéré. Il est donc nécessaire, dans le cas de l'Italie, d'ajouter du sel dans le

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

processus de transformation et dans le bocal, afin de prolonger la durée de conservation du produit à température ambiante. Cela entraîne une perte de poids du poisson plus importante que celle observée dans le processus de transformation en Espagne.

Coûts et marge de transformation

Les coûts et la marge de transformation oscillent entre 16 et 22 EUR/kg dans les trois pays. Ils tendent à être élevés pour ces produits coûteux.

Ils sont plus élevés en Italie qu'ailleurs, bien qu'ils varient fortement en fonction de la stratégie de marque du transformateur et du détaillant pour des produits comparables.

Les boutiques spécialisées en Croatie font figure d'exception : les coûts et la marge de transformation y sont moins élevés parce qu'une partie des ventes s'effectue sur place, dans l'exploitation même, ce qui permet d'éviter les frais de transport et de nombreux coûts fixes.

Prix au détail

L'anchois frais est un produit abordable en Espagne, en Italie et en Croatie, ce qui n'est pas le cas de l'anchois en conserve. Les prix fluctuent considérablement suivant la stratégie de vente du transformateur et du détaillant, le lieu de vente et les spécificités de chaque produit (qualité du poisson, type d'huile, emballage). Ils varient de 30 à 70 EUR/kg. Il est difficile d'établir une comparaison entre les trois États membres, car le lieu où sont réalisées les différentes étapes de transformation n'est pas toujours indiqué sur l'emballage.

Le marché italien est alimenté principalement par les importations de conserves d'anchois, étant donné que le volume des captures a chuté au cours des dernières années et que le coût de la main-d'œuvre est plus bas dans les pays voisins. Les prix pratiqués dans le pourtour méditerranéen influent donc sur le prix final. Quelques conserveries toujours actives dans le pays exportent leurs produits vers des pays plus éloignés (Allemagne, Royaume-Uni, États-Unis), afin de bénéficier d'une plus forte valeur ajoutée. Le prix au détail final s'élève à 40 EUR/kg. Il a considérablement augmenté depuis le début de 2024.

Le marché espagnol est approvisionné à parts égales par la production intérieure et les importations de préparations/conserves d'anchois. Il est donc très impacté par les prix appliqués dans le bassin méditerranéen (du Maroc à la Tunisie, en particulier).

En Croatie, le marché des conserves d'anchois est réduit. La production est plutôt orientée vers l'exportation. Selon notre étude, le prix final des conserves élaborées en Croatie et vendues au détail dans ce pays est de 47 EUR/kg. Il est à noter, toutefois, que la production nationale de conserves est très limitée par rapport aux marchés italien et espagnol.

Synthèse générale

Le tableau suivant présente une vue d'ensemble de la transmission des prix sur chaque marché analysé : Italie, Espagne et Croatie.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Les conserves d'anchois dans l'UE

Tableau 56 : Synthèse de l'analyse de la structure des prix en Italie, en Espagne et en Croatie (EUR/kg, 2023 pour l'Espagne, 2024 pour l'Italie et la Croatie)

Marché	Italie (2024)	Espagne (2023)		Croatie (2024)	
	Italie	Espagne	Espagne	Croatie	Croatie
Origine	Italie	Espagne	Espagne	Croatie	Croatie
Taille	Bocaux à l'huile d'olive	Conserves au vinaigre	Conserves à l'huile d'olive	Bocaux à l'huile d'olive	Bocaux à l'huile de tournesol
Circuit de vente :	Vente au détail	Vente au détail	Vente au détail	Vente au détail	Boutique spécialisée
Prix de l'anchois hors pertes	0,5	1,36	1,36	0,55	1,70
Coûts inhérents à la perte de rendement	1,5	0,91	0,91	0,37	
Prix de l'anchois : prix départ exploitation	12,4	14,60	21,80	18,78	29,72
Coûts et marge de transformation	21,96	11,67	16,61	16,16	5,66
Prix au détail hors TVA	36,36	27,27	40,41	34,94	35,38
Prix au détail, TVA comprise	40,00	30,30	44,90	46,58	47,17

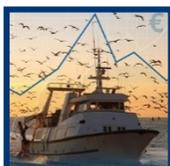
Source : EUMOFA.

7 PARTIES PRENANTES INTERROGÉES

- Espagne
 - FEDEPESCA
 - AEMPM (*Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid*)
 - ANFACO-CECOPESCA
 - Un grossiste
 - Une entreprise de transformation (conserves)
- Italie
 - Confocooperative Fedagripesca
 - Osservatorio socio-economico della pesca e dell'acquacoltura – région de Vénétie
 - Une organisation de producteurs (OP San Marco)
 - Opérateurs de marchés de poisson de Chioggia
 - Un grossiste
 - Deux transformateurs (anchois salés et à l'huile et anchois marinés)
- Croatie
 - Une organisation de producteurs (Omega 3)
 - Une coopérative de pêche
 - Un transformateur
 - Un transformateur/détaillant

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne

ISBN 978-92-68-23615-4

doi :10.2771/9772738