



ÉTUDE DE CAS

LE LIEU NOIR DANS L'UE



LA STRUCTURE DES PRIX SUR LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

FOCUS SUR LA FRANCE, LE
DANEMARK ET L'ALLEMAGNE

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Affaires
maritimes et de
la pêche

MARS 2026

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit terminé en novembre 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, 2026



© Union européenne, 2026

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 182105774

PDF ISBN 978-92-68-38047-5 doi : 10.2771/5879159 KL-01-26-017-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 rapport	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.....	7
3. LE MARCHÉ FRANÇAIS.....	13
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement	13
3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en France	20
3.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement	23
4. LE MARCHÉ DANOIS.....	34
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement	34
4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation au Danemark	40
4.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement	42
5. LE MARCHÉ ALLEMAND.....	46
5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement	46
5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Allemagne	51
5.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement	55
6. CONCLUSIONS.....	61
7. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES.....	63

Résumé

En 2023, les captures mondiales de lieu noir (*Pollachius virens*) ont atteint 341.457 tonnes¹. Ces dernières sont concentrées dans les eaux de l'Atlantique Nord-Est (98%). La Norvège est le principal producteur, accaparant 68% des prises au niveau mondial (soit 231.477 tonnes). L'UE a compté pour 6% de ce total en 2023. Parmi les pays hors UE, l'Islande, les îles Féroé et la Russie ont représenté respectivement 12%, 5% et 4% des captures au niveau mondial. En 2024, les principaux pays producteurs au sein de l'UE ont été la France (56% du total communautaire), l'Allemagne (24%) et le Danemark (13%). Le port danois de Hanstholm est le principal point de débarquement des prises européennes. Il convient de noter qu'une part importante des captures de la flotte communautaire est débarquée à l'extérieur de l'UE, notamment en Norvège et en Écosse. Le Danemark et les Pays-Bas sont deux pays hautement spécialisés dans le filetage du lieu noir. Une forte proportion de l'approvisionnement de l'Union européenne provient également de poissons (de l'UE ou d'autres pays européens) doublement congelés et filetés en Lituanie et en Chine.

Selon les estimations sur la consommation apparente, les principaux États membres consommateurs de lieu noir sont la France (46%), la Pologne (29%), l'Allemagne (23%), l'Espagne (12%) et la Suède (9%). En général, ce poisson est vendu au consommateur final en grande distribution et dans la restauration collective, où il offre une alternative intéressante au lieu d'Alaska, au cabillaud et à l'églefin. On le trouve également, bien que dans une moindre mesure, dans certains circuits du secteur de l'Horeca, dont des points de restauration rapide en Allemagne et au Danemark. Au détail, le lieu noir est vendu sous forme de longes ou de filets frais ou congelés. Facile à cuisiner et pauvre en arêtes, cette espèce est très appréciée des consommateurs. La chaîne d'approvisionnement se compose essentiellement de produits congelés vendus dans la restauration collective, d'une part, et de poissons frais vendus au détail dans certaines parties de l'Horeca. Au-delà des circuits de distribution, le marché du lieu noir est très peu segmenté. La longe est le produit haut de gamme par excellence. Bien que la certification MSC (*Marine Stewardship Council*) opère une distinction entre les différentes pêcheries spécialisées dans le lieu noir, la perte de ce label pour certaines d'entre elles (en France² et en Allemagne³) ne devrait avoir qu'une faible incidence sur la consommation, limitée à une partie du secteur de l'Horeca et redirigée vers des pêcheries certifiées, notamment en mer de Barents⁴.

Cette étude porte sur deux des plus grands marchés de consommation du lieu noir, la France et l'Allemagne (qui figurent également parmi les principaux pays producteurs), ainsi que sur le Danemark, qui est le principal État membre de débarquement et de transit des captures des navires de l'UE.

En 2024, la France a constitué le plus grand marché de consommation du lieu noir de l'Union européenne, avec une consommation apparente de 47.234 tonnes d'équivalent poids vif (EPV). Elle en était également le premier producteur, avec des captures de l'ordre de 10.731 tonnes. Ce volume a diminué de 32% entre 2015 et 2024, et de 14% entre 2023 et 2024. Alors que la plupart des prises françaises étaient traditionnellement débarquées dans les ports écossais, plus proches des zones de pêche, le Brexit a entraîné un déplacement de ces déchargements vers le Danemark et, dans une moindre mesure, vers la Norvège et l'Islande. La consommation apparente a progressé de 11% au cours des dix dernières années. Les principaux circuits de consommation sont les canaux institutionnels et la restauration collective, où le lieu noir représente une option moins onéreuse que le cabillaud, mais de meilleure qualité que le lieu jaune. Le marché français est bien segmenté entre les filets frais et les filets congelés (ces derniers étant importés pour la plupart). Les importations constituent 80% de la consommation apparente nationale en tonnes EPV, principalement sous forme de filets provenant de pays de transformation tels que le Danemark et le Royaume-Uni, ou de partenaires commerciaux comme les Pays-Bas. Une partie du lieu noir utilisé a été pêchée et débarquée dans ces pays par les navires français.

¹ Année pour laquelle les dernières données mondiales sont disponibles.

² [Assessments Euronor and Compagnie des Pêches de St Malo saithe fishery - MSC Fisheries](#)

³ [View Germany North Sea saithe trawl - MSC Fisheries](#)

⁴ [Assessments Barents Sea cod, haddock and saithe - MSC Fisheries](#)

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

La France n'a exporté que 7.491 tonnes EPV de lieu noir en 2024, essentiellement sous forme de poisson entier frais, probablement débarqué dans des ports étrangers.

En 2024, l'Allemagne était le troisième plus grand marché de l'Union européenne pour cette espèce, avec une consommation apparente de 23.593 tonnes EPV. Elle en était également le deuxième producteur, avec des captures de l'ordre de 4.554 tonnes. Ce volume, tributaire des totaux admissibles de capture (TAC) et des ressources disponibles, a connu une baisse de 46% entre 2015 et 2024. La plupart de l'approvisionnement allemand en lieu noir provenait des importations en 2024, originaires du Danemark, de la Lituanie et de l'Islande. Les exportations ont été faibles en volume et en valeur. Les importations et exportations ont chuté de 24% et 59%, respectivement, au cours des dix dernières années. La consommation apparente s'est élevée de 8% entre 2015 et 2024, contre +15% entre 2023 et 2024. Selon les parties prenantes interrogées, le secteur de l'Horeca représente plus de la moitié du volume consommé en Allemagne, notamment dans la restauration collective et, dans une moindre mesure, auprès de stands de *street food*, soit cuit au four ou en sandwich. Une partie importante est également vendue en grande distribution. Au détail, il est plutôt vendu en filets frais ou congelés, parfois sous forme de longes. Les consommateurs allemands préfèrent le lieu noir au cabillaud, surtout cuit au four. Dans la restauration collective, il sert d'alternative au lieu d'Alaska. Il est rarement servi dans les restaurants, où le cabillaud a la préférence. Bien que les prix nominaux aient augmenté ces dix dernières années, les prix réels sont restés relativement stables.

16^e marché de consommation de l'UE en 2024 (559 tonnes EPV), le Danemark est le principal pays de transit et de débarquement du lieu noir. En outre, il occupe le troisième rang en termes de captures (2.515 tonnes). Au cours des cinq dernières années, les importations et exportations totales de ce poisson sont restées stables en volume, tout en connaissant une forte augmentation en valeur. Les importations reposent sur des débarquements étrangers dans des ports danois, tandis que les exportations portent sur du poisson débarqué et transporté directement en camion vers les marchés de l'UE, ou transformé dans des entreprises danoises avant son exportation. La consommation apparente du Danemark, limitée, a chuté de 89% au cours des dix dernières années, la production ayant été réduite quasiment de moitié. Le lieu noir y est vendu en filets frais dans les supermarchés, les restaurants, les cantines et les services de restauration. La consommation danoise reste toutefois marginale par rapport aux grands marchés de l'Union européenne. Selon des estimations, le marché local représente 1-2% de l'approvisionnement global du Danemark.

Liste des acronymes

NC	Nomenclature combinée
UE	Union européenne (UE-27)
FAO.	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Horeca	Hôtels, restaurants et services de restauration
IQF	<i>Individually Quick Frozen</i> (surgelé séparément)
EPV	Équivalent poids vif
TMRC	Tailles minimales de référence de conservation
EM	États membres
n.c.	Non communiqué
OP	Organisation de producteurs
POK	Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>)
CSTEP	Comité scientifique, technique et économique des pêches
TAC	Total admissible de captures
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée

1. CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU

1.1 Champ d'application de l'étude de cas

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

Produit	Origine	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix	État membre
Lieu noir	Pêche	Le produit est présenté sous forme de filets frais et congelés. Les principaux points de consommation sont les canaux de restauration collective et, à un degré moindre, la grande distribution.	En concurrence avec d'autres espèces de poisson blanc (cabillaud, lieu d'Alaska). Soumis à des TAC et à des quotas.	France Danemark Allemagne

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

- Analyse de la structure des prix
 - Le filet de lieu noir en France (2018) : [Saithe fresh fillet FR \(eumofa.eu\)](https://eumofa.eu/fr/saithe-fresh-fillet-fr)
- Faits saillants du mois
 - Étude de cas - Le filet de lieu noir en France (2019), dans [Monthly Highlight No. 1/2019](#) (pp 31-37)
- Profils de pays :
 - France - <https://eumofa.eu/en/france>
 - Danemark - <https://eumofa.eu/en/denmark>
 - Allemagne - <https://eumofa.eu/en/germany>

1.2 Contenu du rapport

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 France, au Danemark et en Allemagne.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS

2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

Cette étude porte sur deux des plus grands marchés de consommation du lieu noir, la France et l'Allemagne (qui figurent également parmi les principaux pays producteurs), ainsi que sur le Danemark, principal État membre de débarquement et de transit des captures communautaires.

Produit faisant l'objet de l'étude de cas

Famille : *Gadidae*

Nom : lieu noir (*Pollachius virens*)

Code 3-alpha de la FAO : POK

Présentation

Frais : entier ou en filets, steaks, longues, portions de filets latéraux ; congelé : entier, éviscéré avec tête, découpes (IQF⁵), blocs ; séché (pour le marché africain) ; conservé⁶.

Les principales catégories sont les filets et les longues, ces dernières étant une partie des filets. Leur avantage réside dans le fait qu'ils sont sans arêtes, qu'ils présentent une épaisseur régulière et qu'ils peuvent être découpés en différents morceaux.

Les filets de lieu noir congelés font l'objet d'un processus de congélation simple ou double. Alors que la technique simple se traduit par une congélation des filets du début jusqu'à la consommation finale, la méthode double consiste à exporter le lieu noir congelé, étêté et éviscéré, vers des pays de l'Est, où il est décongelé en partie, fileté et conditionné, avant d'être recongelé et expédié vers les marchés finaux.

Tailles commerciales

Cette espèce peut atteindre une taille de près de 130 cm, bien qu'elle mesure généralement entre 30 et 110 cm.

La taille minimale de référence de conservation (TMRC) du lieu noir est de 35 cm dans l'ensemble des zones de pêche, à l'exception du Skagerrak et du Kattegat, où elle est fixée à 30 cm⁷.

Il est vendu sur la base des catégories de calibrage suivantes, établies selon les normes de commercialisation de l'UE⁸. Le marché du lieu noir est segmenté en fonction de catégories de calibrage déterminées sur la base du poids du poisson :

- Taille 4 : 0,3 - 1,5 kg.
- Taille 3 : 1,5 - 3 kg.
- Taille 2 : 3 - 5 kg.
- Taille 1 : plus de 5 kg.

Les principales catégories commerciales sont les suivantes :

- Entier frais : 5 kg et plus ; 3 - 5 kg ; 1,5 - 3 kg ; 0,3 - 1,5 kg.
- Filets ou longues frais : 600 g et plus ; 400 - 600 g ; 200 - 400 g.

⁵ Individually Quick Frozen (surgelé séparément).

⁶ http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Lieu_noir.html

⁷ https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/species/pollachius-virens_en#ecl-accordion-header-conserv-meas

⁸ Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31996R2406>

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

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

Depuis 2023, la nomenclature combinée⁹ (NC) établit une distinction suivant l'état de présentation et de conservation du lieu noir :

- Frais ou réfrigéré (entier) :
 - Code NC 03025300 - Lieu noir « *Pollachius virens* », frais ou réfrigéré.
- Congelé (entier) :
 - Code NC 03036500- Lieu noir « *Pollachius virens* », congelé.
- Filets frais ou réfrigérés :
 - Code NC 03044430 - Filets de lieu noir « *Pollachius virens* », frais ou réfrigérés.
- Filets congelés :
 - Code NC 03047300 - Filets de lieu noir « *Pollachius virens* », congelés.
- Congelé, autres découpes :
 - Code NC 03049540 - Chair, même hachée, de lieu noir « *Pollachius virens* » (à l'exclusion des filets et du surimi).
- Préparé-conservé, autres découpes :
 - Code NC 16041993 - Préparations et conserves de lieu noir « *Pollachius virens* » entier ou en morceaux (à l'exclusion des préparations et conserves de lieu noir haché ainsi que des filets de lieu noir, crus, simplement enrobés de pâte ou de chapelure [panés], même précuits dans l'huile, congelés).

Paramètres biologiques

Le lieu noir est un poisson pélagique grégaire que l'on trouve dans les eaux côtières et au large, jusqu'à plus de 200 m de profondeur. Il appartient à la même famille que le cabillaud et l'églefin, mais se distingue des autres espèces du genre *Gadus* par sa couleur foncée. Bien qu'on puisse le trouver de l'océan Arctique à la Méditerranée, il s'agit généralement d'un poisson nordique. Il entre habituellement dans les eaux côtières au printemps et retourne dans les eaux plus profondes en hiver¹⁰. Sa croissance est rapide et peut atteindre une longueur totale de près de 130 cm, mais sa taille habituelle est de 30 à 110 cm. Sa longévité maximale est de 25 ans. Les jeunes et petits spécimens des eaux côtières se nourrissent de petits crustacés et de petits poissons, tandis que les adultes ciblent plutôt des espèces telles que le tacaud, le sprat et le merlan bleu¹¹.

Tableau 1 : paramètres biologiques du lieu noir

Paramètre	Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>)
Température	4°C - 11°C
Habitat	Les juvéniles tendent à vivre près des côtes avant de migrer vers des eaux plus profondes (50-200 m).
Régime alimentaire à l'état sauvage	Les adultes se nourrissent de poissons. Les juvéniles et les poissons de plus petite taille se nourrissent de crustacés.
Répartition en milieu sauvage	Atlantique Est Atlantique Ouest Atlantique Nord

Source : Fishbase.

⁹ La NC est un outil de désignation des biens et des marchandises qui a été établi pour répondre simultanément aux exigences du tarif douanier commun et des statistiques du commerce extérieur de l'UE. La norme de base est le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil ; une version actualisée de l'annexe I est publiée chaque année (dernière version : Règlement (UE) 2024/1652 du Conseil).

¹⁰ <https://www.fishbase.se/summary/Pollachius-virens>

¹¹ <https://www.fao.org/fishery/en/species/3016/en>

2.2 Production mondiale

En 2023, les captures mondiales de lieu noir se sont élevées à 341.457 tonnes, soit une hausse de 18% par rapport à 2014. Cette espèce est pêchée dans l'Atlantique Nord-Est (98% du volume capturé en 2023) et, dans une proportion bien moindre, dans l'Atlantique Nord-Ouest (2%). La Norvège a accaparé la plupart des captures mondiales en 2023 (68% du total), devant l'Islande (12%), les îles Féroé (5%), la Russie (4%) et le Royaume-Uni (3%). Les États membres de l'UE ont compté pour 6% de cet ensemble.

Tableau 2 : captures mondiales de lieu noir (en tonnes EPV) entre 2014 et 2023

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Évolution 2014/23
Norvège	153.836	151.508	154.136	178.655	202.670	194.980	191.464	192.182	212.030	231.477	+50%
Islande	46.051	48.360	49.787	49.389	66.486	64.819	50.838	59.901	62.187	42.270	-8%
UE-27	28.877	31.983	28.126	32.602	36.365	30.177	26.096	22.100	20.301	20.947	-27%
Îles Féroé	26.513	28.282	31.681	33.411	26.139	23.340	24.735	18.991	17.051	15.729	-41%
Russie	12.405	13.182	15.203	14.553	14.171	13.992	14.082	13.836	13.617	12.917	+4%
Royaume-Uni	12.705	13.037	12.354	12.088	16.054	15.246	12.224	10.094	9.616	10.404	-18%
Autres	8.177	7.548	6.885	7.037	7.266	6.624	7.187	6.972	6.712	7.713	-6%
Total	288.564	293.900	298.172	327.734	369.150	349.178	326.625	324.076	341.514	341.457	+18%

Source : FAO.

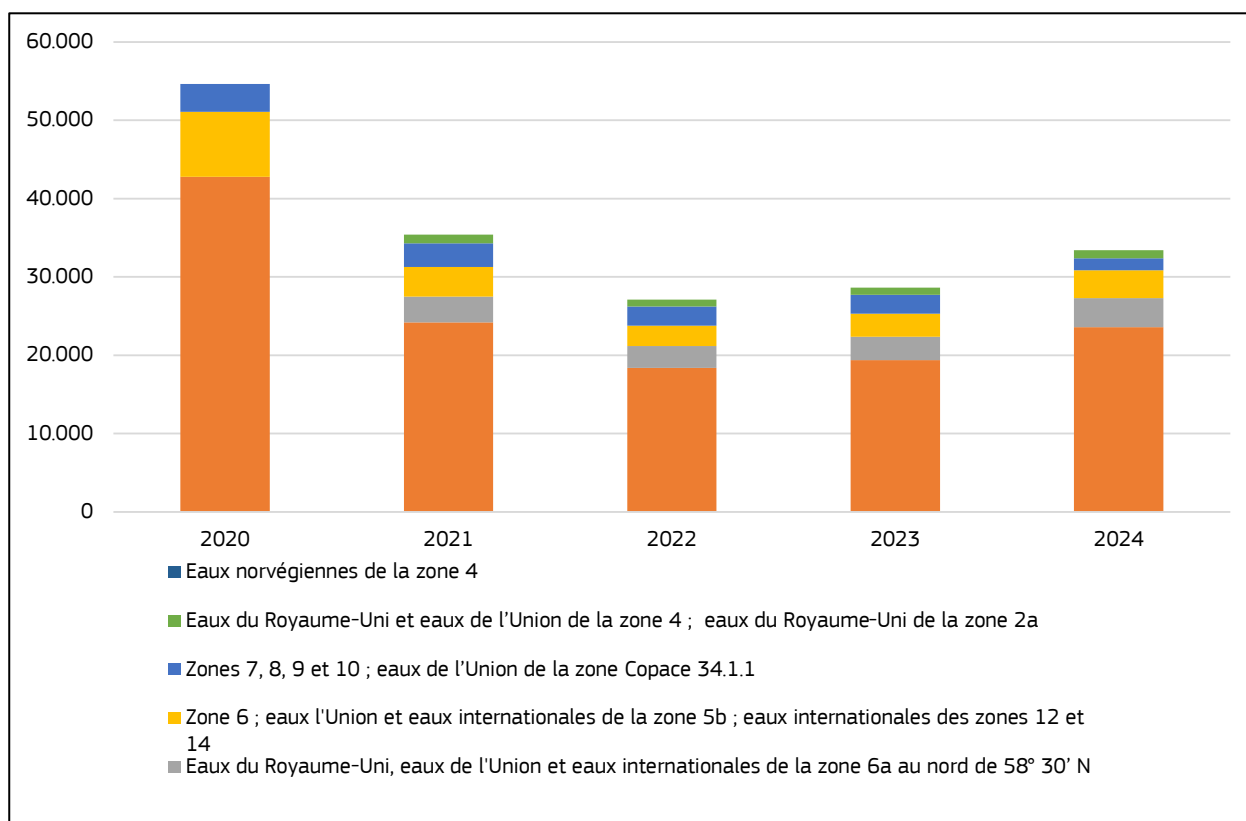
2.3 Production de l'UE

2.3.1 Évolution de la production de lieu noir

La flotte de l'UE cible six stocks de lieu noir, soumis à des TAC et des quotas. Les principales zones de pêche sont la mer du Nord, les eaux britanniques de la Mer de Norvège et le Kattegat-Skagerrak qui, ensemble, ont représenté 71% des quotas communautaires en 2024. Ces derniers ont chuté de 39% entre 2020 et 2024.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Graphique 1 : quotas de l'UE par principaux stocks de lieu noir (2020-2024, en tonnes)*



Source : élaboration propre sur la base des TAC de l'UE, des réglementations en matière de quota (DG Mare) et de données d'Eurostat sur les captures.

En 2024, les TAC de lieu noir pour l'UE ont atteint 33.862 tonnes, soit une augmentation de 10% par rapport à 2015. Les quotas du Danemark ont diminué de 29% et ceux de l'Allemagne de 11%, tandis que les quotas français progressaient de 32%, atteignant 20.958 tonnes en 2024.

Toujours en 2024, les captures communautaires de lieu noir ont totalisé 19.140 tonnes. La France et l'Allemagne en ont été les principaux producteurs, contribuant chacun à hauteur de 56% et 24% du total de l'UE, devant le Danemark (13% du total) et la Suède (6%).

Les prises de lieu noir réalisées par l'UE ont baissé de 40% entre 2015 et 2024, sous l'effet de la réduction des captures dans la plupart des principaux pays de production : -46% en Allemagne, -44% au Danemark et -32% en France.

Tableau 3 : captures de lieu noir dans l'UE-27 (en tonnes EPV) entre 2015 et 2024

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2015/24
France	15.788	14.042	15.117	17.250	14.242	11.353	11.237	11.557	12.551	10.731	-32%
Allemagne	8.416	7.266	8.815	9.621	8.466	8.421	5.074	4.781	4.576	4.554	-46%
Danemark	4.512	4.094	5.706	7.024	5.337	3.868	2.963	2.297	2.266	2.515	-44%
Suède	1.156	1.200	1.187	1.318	1.415	1.194	1.001	1.094	1.085	1.191	+3%
Pays-Bas	83	125	195	368	182	190	151	98	172	145	+75%
Autres	1.979	1.563	1.502	542	422	185	78	153	31	4	-100%
EU-27	31.934	28.290	32.522	36.123	30.064	25.212	20.503	19.979	20.681	19.140	-40%

Source : Eurostat.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

2.3.2 Importations-exportations

Importations extra-UE

En 2024, les importations de lieu noir en provenance de pays tiers se sont élevées à 92.142 tonnes (poids net), pour une valeur totale de 288 millions d'euros. La plupart ont consisté en du poisson congelé (66% de la valeur en 2024) et frais (33%).

Toujours en 2024, les principaux fournisseurs de l'UE ont été la Norvège (41% de la valeur des importations communautaires), l'Islande (29%) et les îles Féroé (14%). Cette même année, les principaux États membres importateurs ont été les Pays-Bas (28% de la valeur), la Suède (21%) et le Danemark (19%). D'après les professionnels interrogés, la plupart des importations danoises de pays hors UE ont consisté en des débarquements de pays tiers dans des ports danois. Ces importations/débarquements étaient composés de lieu noir frais ou congelé à bord des navires.

50% du lieu noir congelé est importé en filets, contre 47% entier, en provenance de Norvège (51% du volume de poisson congelé), d'Islande (21%), des îles Féroé (14%) et de Chine (11%).

85% du lieu noir préparé-conservé est importé du Royaume-Uni, la Norvège exportant les 15% restants.

Entre 2020 et 2024, le volume de ces importations a augmenté de 21%, tandis que le prix augmentait de 36%, affichant 3,13 EUR/kg en 2024.

Tableau 4 : importations extra-UE de lieu noir (2024, valeur nominale)

	Valeur nominale (1.000 euros)	Volume (tonnes en poids de produit)	Prix nominal (EUR/kg)	Évolution de la valeur 2023/24
Frais ou réfrigéré	95.640	34.146	2,80	+1%
Congelé	191.986	57.862	3,32	-8%
Préparé-conservé	826	134	6,18	+96%
Total	288.453	92.142	3,13	-5%

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

Exportations extra-UE

En 2024, les exportations communautaires de lieu noir vers des pays tiers ont atteint 8.634 tonnes, pour une valeur totale de plus de 20,9 millions d'euros. Ce poisson est exporté congelé (84% de la valeur), frais (10%) et préparé-conservé (6%).

La Chine a constitué le principal marché de destination (62% de la valeur de ces exportations en 2024), devant la Norvège (15%) et le Nigeria (11%). Les Pays-Bas, important carrefour international, ont été le principal pays exportateur (59% de la valeur).

La plupart des filets de lieu noir, frais ou congelés, sont exportés par l'Espagne (25% du volume de filets exportés), la Lituanie (21%) et la Suède (13%).

D'après les parties prenantes, une part importante du volume de lieu noir prend la destination de la Chine, où il est transformé avant d'être réimporté en Europe. À ce titre, ce pays est le quatrième importateur de lieu noir de l'UE en termes de valeur. De même, l'importance des Pays-Bas en tant que principal pays exportateur est due à son rôle de plateforme logistique et de transformation (de grandes infrastructures de filetage sont établies notamment à Urk, une ville côtière située au centre-nord). Les exportations vers la Norvège portent probablement sur des produits débarqués par des flottes d'États membres (du Danemark, en particulier), transportés ensuite en camion vers des criées de pays européens.

Entre 2020 et 2024, le volume d'exportation a augmenté de 27% et les prix de 23%. Par conséquent, la valeur globale des exportations a progressé de 57% durant cette période.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 5 : exportations extra-UE de lieu noir (2024, valeur nominale)

	Valeur nominale (1.000 euros)	Volume (tonnes en poids de produit)	Prix nominal (EUR/kg)	Évolution de la valeur 2023/24
Frais ou réfrigéré	2.045	754	2,71	-2%
Congelé	17.533	7.630	2,30	-14%
Préparé-conservé	1.344	250	5,38	-19%
Total	20.922	8.634	2,42	-13%

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

Exportations intra-UE

En 2024, les échanges intra-UE ont porté essentiellement sur du lieu noir congelé (47.674 tonnes ; 56% des flux communautaires en valeur) et frais (41.680 tonnes ; 42% en valeur). Au sein de l'Union européenne, les flux ont augmenté de 24% en volume entre 2020 et 2024, tandis que les prix progressaient de 35%. Cela a entraîné une hausse de 67% de la valeur totale au cours de cette période.

Tableau 6 : exportations intra-UE de lieu noir (2024, valeur nominale)

	Valeur nominale (1.000 euros)	Volume (tonnes en poids de produit)	Prix nominal (EUR/kg)	Évolution de la valeur 2023/24
Congelé	191.415	47.647	4,02	+1%
Frais ou réfrigéré	144.143	41.680	3,46	-12%
Préparé-conservé	5.274	861	6,12	+23%
Total	340.832	90.189	3,78	-6%

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

En 2024, le Danemark a été le principal exportateur de lieu noir vers les autres États membres, constituant 33% de la valeur des exportations intra-UE. Il était suivi des Pays-Bas et de la Suède, qui ont représenté ensemble 41% de cette valeur. Toujours en 2024, le Danemark a plutôt exporté du lieu frais (80% de la valeur de ses exportations intra-UE), tandis que les Pays-Bas et la Suède optaient davantage pour le congelé (75% et 69% de la valeur, respectivement). Le Danemark étant le principal pays de débarquement du lieu noir dans l'UE, il en est aussi le principal exportateur vers d'autres marchés communautaires. Selon les professionnels du secteur, la Suède est également un pays de transit important, notamment pour les produits norvégiens. Tout comme pour les exportations extra-UE, les Pays-Bas occupent une place de choix pour les échanges extracommunautaires, en tant que plateforme logistique et de transformation.

Les principales destinations des flux intra-UE sont la France (30% de la valeur des exportations intracommunautaires), l'Allemagne (17%), la Pologne (13%) et le Danemark (9%). Certains pays importent prioritairement du lieu noir frais, comme la France (61% des importations de l'UE) et le Danemark (59%), tandis que d'autres misent davantage sur les produits congelés : c'est le cas de la Pologne (74% des importations) et de l'Allemagne (51%), entre autres.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 7 : valeur nominale des exportations intra-UE de lieu noir vers les principaux États membres de destination (1.000 euros, 2024)

Destination	Frais ou réfrigéré	Congelé	Préparé-conservé	Total	% valeur 2024
France	61.753	38.916	45	100.715	30%
Allemagne	27.772	30.137	1.402	59.311	17%
Pologne	11.509	32.694	8	44.211	13%
Danemark	18.928	13.288	113	32.329	9%
Espagne	1.316	18.484	232	20.032	6%
Lituanie	258	14.148	0	14.406	4%
Pays-Bas	7.401	6.330	197	13.927	4%
Belgique	4.630	5.195	260	10.085	3%
Italie	3.304	4.408	1.319	9.031	3%
Suède	3.705	4.128	1	7.835	2%
Autres	3.568	23.688	1.694	28.950	9%
Total	144.143	191.415	5.274	340.832	100%

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

2.3.3 Consommation apparente par État membre

En 2024¹², l'approvisionnement total de l'UE en lieu noir (production + importations extra-UE) a été estimé à 111.137 tonnes EPV, dont 17% provenant de captures de l'Union européenne et 83% d'importations extra-UE. La consommation apparente au niveau de l'Union (production + importations extra-UE - exportations extra-UE) a été estimée à 102.503 tonnes EPV. 8% de l'approvisionnement total a été exporté vers des pays hors UE.

Toujours en 2024, les États membres ayant la plus forte consommation apparente ont été la France (47.234 tonnes EPV, 46% du total de l'UE), la Pologne (29.817 tonnes EPV, 29%) et l'Allemagne (23.593 tonnes EPV, 23%). Le Danemark a été le deuxième importateur (46.109 tonnes EPV) et le premier exportateur (48.065 tonnes EPV) de produits du lieu noir (UE + hors UE). Les principaux producteurs ont été la France (56% des captures de l'Union européenne), l'Allemagne (24%) et le Danemark (13%).

¹² Le lieu noir n'est pas produit en élevage et on estime que l'ensemble de sa production est destiné à la consommation humaine, ce qui a rendu possible le calcul de sa consommation apparente.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 8 : consommation apparente de lieu noir dans l'UE (2024, en tonnes d'équivalent poids vif) [les données relatives aux trois États membres analysés dans ce rapport sont présentées en caractère gras]

	Production	Importations	Approvisionnement (production + importations)	Exportations	Consommation apparente (approvisionnement - exportations)
France	10.731	43.995	54.726	7.491	47.234
Pologne	0	39.044	39.044	9.228	29.817
Allemagne	4.554	29.769	34.323	10.730	23.593
Espagne	0	14.386	14.386	1.896	12.490
Suède	1.191	41.373	42.565	32.895	9.669
Pays-Bas	0	49.951	49.951	44.821	5.129
Italie	0	4.004	4.004	24	3.980
Belgique	4	3.754	3.758	1.225	2.533
Finlande	0	1.664	1.664	5	1.659
Lituanie	0	17.359	17.359	15.855	1.505
Rép. tchèque	0	1.725	1.725	393	1.331
Grèce	0	1.370	1.370	66	1.303
Roumanie	0	762	762	2	760
Irlande	0	720	720	33	688
Croatie	0	675	675	56	619
Danemark	2.515	46.109	48.624	48.065	559
Slovaquie	0	383	383	23	360
Autriche	0	364	364	48	316
Hongrie	0	252	252	34	218
Luxembourg	0	235	235	36	200
Lettonie	0	192	192	67	125
Estonie	0	90	90	0	90
Chypre	0	67	67	0	67
Malte	0	56	56	0	56
Slovénie	0	12	12	6	6
Bulgarie	0	5	5	0	5
Portugal*	0	917	917	1.246	n.c.
UE-27	18.995	92.142	111.137	8.634	102.503

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

* Le résultat du calcul de la consommation apparente du Portugal est négatif, ce qui peut être dû à une variation des stocks ou à des motifs de confidentialité.

3. LE MARCHÉ FRANÇAIS

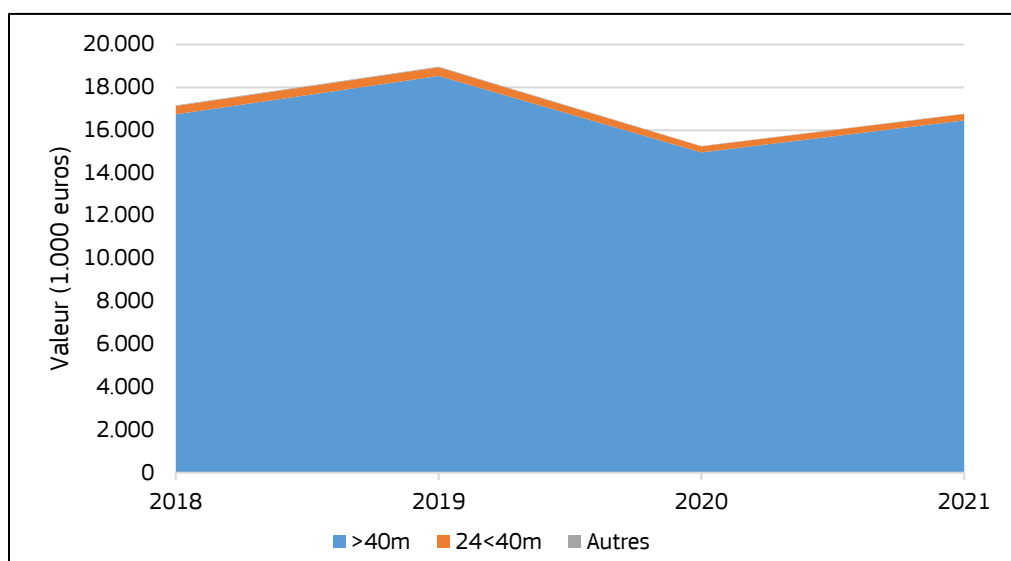
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

3.1.1 Production

Caractéristiques de la flotte

En 2021, les débarquements de lieu noir en France ont été effectués par des navires de plus de 40 m (98% de la valeur débarquée) et de moins de 50 m. Toutes les embarcations transportent et débarquent du poisson frais, à l'exception d'un chalutier congélateur. Deux entreprises sont responsables de la quasi-totalité des captures : Euronor et Scapêche¹³.

Graphique 2 : évolution des débarquements de lieu noir en France, par longueur de navire (valeur nominale en 1.000 euros)



Source : CSTEP (Les dernières données disponibles pour la France datent de 2021).

98% du volume débarqué en 2021 provenait de chalutiers de pêche démersale et/ou de senneurs démersaux. D'après le rapport de données du CSTEP sur les segments de flotte¹⁴, les navires pêchant à l'aide d'hameçons ont représenté 1% de l'ensemble des débarquements en 2021.

Mesures de gestion

Les quotas français pour le lieu noir ont augmenté de 32% entre 2015 et 2024, ce qui contraste avec la baisse de 6% des TAC européens durant cette période. Ces quotas se sont élevés à 20.958 tonnes en 2024 et à 17.459 tonnes en 2025. Toutefois, les captures de 2024 n'ont atteint que 10.731 tonnes.

Les sous-quotas français sont répartis en mer du Nord, le long des eaux territoriales et orientales du Royaume-Uni et du Danemark. Quelques quotas sont également alloués dans les eaux internationales de l'Atlantique Est et dans les eaux de Norvège.

La plupart du volume est pêché à l'ouest de l'Écosse et au nord des îles Shetland. Des chalutiers congélateurs effectuent aussi quelques captures au nord de la Norvège.

¹³ [Le marin, 01/10/2018. Lieu noir : la France en pêche beaucoup mais pas assez pour son marché](#)

¹⁴ [AER - CSTEP - Comité scientifique, technique et économique des pêches](#)

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Captures

Selon le tableau ci-dessous, les captures françaises de lieu noir ont totalisé 10.731 tonnes en 2024, soit une chute de 32% entre 2015 et 2024 et de 14% de 2023 à 2024.

Tableau 9 : évolution des captures françaises de lieu noir (en tonnes EPV, 2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2015/24	Évolution 2023/24
Lieu noir	15.788	14.042	15.117	17.250	14.242	11.353	11.237	11.557	12.551	10.731	-32%	-14%

Source : Eurostat.

Volume des premières ventes

Selon les données de FranceAgriMer fournies à l'EUMOFA, les premières ventes de lieu noir ont atteint 3.758 tonnes en France en 2024. En règle générale, ce volume est débarqué à proximité des zones de pêche, dans les ports écossais, puis transporté en camion vers la France. D'après les parties prenantes interrogées, 70% du volume pêché par les navires français est vendu à des industries dans les ports de la mer du Nord, notamment au Danemark, en Norvège et en Islande.

Au cours des dix dernières années, les premières ventes ont chuté de 40% en volume. Cette baisse a été plus ou moins marquée suivant les régions, allant de -67% dans le golfe de Gascogne à -29% en mer du Nord. Les ports de la mer Celtique sont les seuls à avoir enregistré une hausse pendant cette période (de 16 tonnes en 2015 à 256 tonnes en 2024), bien que les quantités soient restées faibles (7% des premières ventes en termes de volume).

Cette réduction, qui a débuté en 2019, est la conséquence directe du Brexit, qui a introduit une nouvelle procédure d'importation communautaire du volume débarqué par les navires français (en Écosse, pour la plupart). Dès l'entrée en vigueur du Brexit, les autorités douanières ont cessé d'être en mesure de délivrer la certification requise, ce qui a conduit la majorité des navires français à délaisser les ports écossais et à se tourner vers le Danemark, qui est le plus proche État membre.

Depuis lors, les entreprises de pêche françaises ont eu de plus en plus recours à des sociétés tierces de transport au Danemark, auxquelles le poisson est vendu avant d'être transporté vers le marché français.

Tableau 10 : premières ventes de lieu noir en France, par région côtière (tonnes en poids de produit, 2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2015/24
Mer du Nord	3.793	3.569	4.544	6.253	5.330	4.441	3.058	1.711	2.721	2.692	-29%
Golfe de Gascogne et côtes ibériques	2.477	1.835	2.560	2.816	1.459	1.176	1.786	1.557	957	811	-67%
Mer celtique	16	18	23	47	188	453	217	269	321	256	+1.520%
Total	6.286	5.421	7.126	9.116	6.977	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-40%

Source : EUMOFA.

En 2024, la plupart des premières ventes ont eu lieu dans quatre ports : Boulogne-sur-Mer (72% du total), Lorient (19%), Saint-Malo (7%) et Saint-Jean-de-Luz (3%). L'évolution des ventes a varié d'un port à l'autre au cours de la dernière décennie : elles ont baissé à Boulogne-sur-Mer (-29%) et à Lorient (-71%), tandis qu'elles prenaient leur essor à Saint-Malo (de 0 en 2015 à 248 tonnes en 2024) et à Saint-Jean-de-Luz (de 0 en 2015 à 110 tonnes en 2024).

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 11 : premières ventes de lieu noir en France, par port (tonnes en poids de produit, 2015-2024)

Région côtière	Port	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2015*/24
Mer du Nord	Boulogne-sur-Mer	3.793	3.569	4.544	6.253	5.330	4.441	3.058	1.711	2.721	2.692	-29%
Golfe de Gascogne	Lorient	2.448	1.761	2.492	2.739	1.422	1.096	1.738	1.468	880	698	-71%
Mer celtique	Saint-Malo	0	0	0	29	172	444	206	258	309	248	+755%
Golfe de Gascogne et côtes ibériques	Saint-Jean-de-Luz	0	2	2	1	0	47	37	83	71	110	+6.260%
Toutes les régions	Autres	44	90	88	94	53	42	21	16	18	10	-76%
Total		6.286	5.421	7.126	9.116	6.977	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-40%

Source : EUMOFA (*évolution à partir de 2015 ou de l'année où les premières données sont disponibles).

3.1.2 Importations

Selon les données de l'EUMOFA, les importations françaises de lieu noir ont totalisé 22.484 tonnes en 2024, pour une valeur de plus de 101 millions d'euros. Elles ont augmenté de 12% en volume entre 2020 et 2024, malgré un léger fléchissement en 2023 (-4% par rapport à l'année précédente). En 2024, la grande majorité de ces importations a porté sur trois catégories de produits : les filets frais (43% de la valeur totale), les filets congelés (30%) et le lieu noir entier frais (25%). Le Danemark (43% de la valeur des importations de produits frais), le Royaume-Uni (26%) et les Pays-Bas (17%) en ont été les principaux fournisseurs. Étant donné que la plupart des captures françaises sont débarquées et vendues au Danemark et aux Pays-Bas, une partie du poisson importé de ces deux pays provient de navires français.

Alors qu'augmentent les importations de lieu noir en vue de sa transformation en produits à haute valeur ajoutée, comme les filets frais (+54% entre 2020 et 2024), elles restent stables pour le poisson entier frais. La catégorie « filet frais » englobe différents types de produits, dont les longes et les portions. La production française, spécialisée dans le filetage, s'appuie plutôt sur des procédés manuels. En revanche, dans les pays tiers tels que le Danemark et l'Écosse, les produits importés sont souvent des dos et des portions découpés à la machine. La disponibilité des matières premières et les économies d'échelle qui y sont associées ont favorisé les investissements dans les machines de filetage.

Les importations de filets congelés augmentent progressivement, notamment en provenance des Pays-Bas (38% de la valeur des produits congelés), de Lituanie (25%), de Chine (12%) et de Pologne (10%). Les importations de lieu noir congelé provenant des Pays-Bas ont doublé entre 2020 et 2024. Celles originaires de Lituanie ont même quasiment triplé.

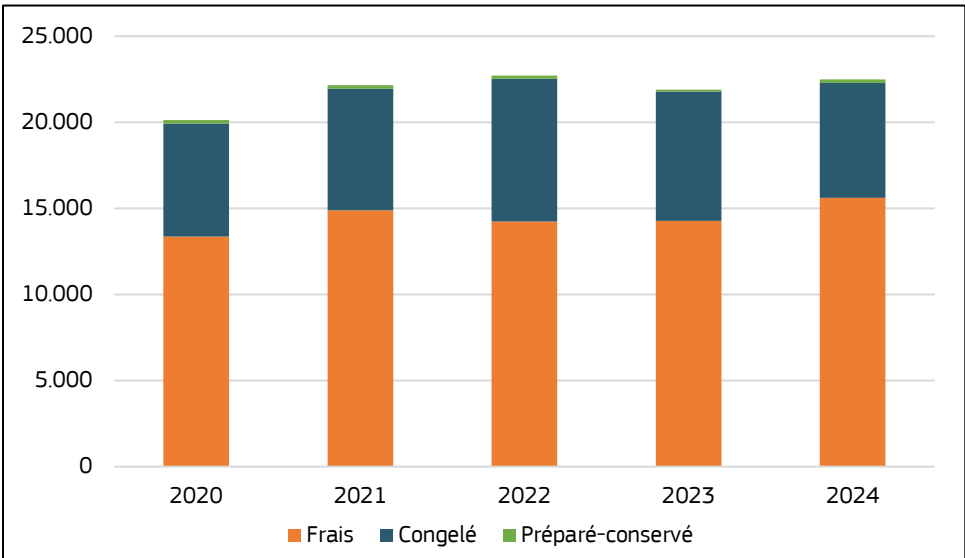
Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 12 : importations françaises de lieu noir en 2024 et leur évolution, par type de conservation et de présentation (valeur nominale)

Conservation	Présentation	Volume (tonnes en poids de produit)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix nominal (EUR/kg) ¹⁵	% valeur 2024	Évolution 2020/24 (tonnes en poids de produit)
Frais ou réfrigéré	Filets	6.478	43.240	6,67	43%	+54%
	Entier	9.122	25.520	2,80	25%	0%
Congelé	Filets	6.373	30.337	4,76	30%	+12%
	Autres découpes	270	706	2,62	1%	-46%
	Entier	42	207	4,92	0,2%	-89%
Préparé-conservé	Autres découpes	200	1.387	6,95	1%	-7%
Total	Tous types	22.484	101.398	4,51	100%	+12%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Graphique 3 : évolution des importations françaises de lieu noir, par type de conservation (tonnes en poids net)



Source : EUROSTAT-COMEXT.

¹⁵ Les prix à l'importation pour chaque État membre résultent d'une combinaison de prix extra-UE et intra-UE.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 13 : évolution des importations françaises de lieu noir, par fournisseur (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Danemark	7.701	8.184	8.495	6.194	6.103	-21%
Royaume-Uni	5.500	4.602	3.428	3.880	4.920	-11%
Pays-Bas	2.554	4.957	5.396	4.380	4.497	76%
Suède	571	784	874	2.707	2.807	392%
Lituanie	677	903	1.089	1.050	1.522	125%
Chine	2.000	1.388	1.539	868	915	-54%
Pologne	633	412	399	794	846	34%
Autres	493	918	1.492	2.018	874	77%
Total	20.130	22.147	22.712	21.892	22.484	12%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Les professionnels interrogés dans le cadre de cette étude ont pointé la faible production néerlandaise de filets ainsi que l'importance de l'Islande en tant qu'exportateur majeur de lieu noir. Les filets exportés par les Pays-Bas, tels que recensés dans les données de l'EUMOFA, proviennent probablement de filets islandais exportés vers la plaque tournante commerciale que représente ce pays, avant d'être distribués dans toute l'Europe.

De même, les parties prenantes ont été surprises du volume anormalement élevé des importations de Suède depuis 2023, telles qu'indiquées par l'EUMOFA. Cela est dû au fait que ce pays est le principal point d'entrée communautaire du poisson frais provenant de Norvège.

En outre, les parties prenantes avancent différents facteurs expliquant l'augmentation des importations de lieu noir. Tout d'abord, comme indiqué au point précédent, le Brexit a entraîné une redistribution des volumes de premières ventes, de la France vers le Danemark et d'autres pays autour de la mer du Nord. Une plus forte dépendance des importations s'en est ensuivie. Ensuite, le changement climatique perturbe la répartition géographique des espèces. Ainsi le lieu noir tend à migrer davantage vers le nord¹⁶, selon les chercheurs (Duvy et al., 2008) et l'organisation de producteurs interrogée. Les débarquements et les opérations de transformation s'effectuent donc de plus en plus dans les pays nordiques, comme la Norvège et les Pays-Bas. Ces derniers voient d'ailleurs leur capacité de transformation augmenter grâce à une main-d'œuvre bon marché et à leur expérience en matière de transport international de marchandises. Alors que les pêcheries françaises de lieu noir de la mer du Nord ont décidé de suspendre leur certification en date du 30 juin 2025¹⁷, suite à un audit indépendant des entreprises concernées, la demande en produits certifiés pourrait, à l'avenir, être comblée par des importations, notamment en provenance de la mer de Barents.

3.1.3 Exportations

Les exportations françaises de lieu noir se sont élevées à 5.402 tonnes en 2024, pour une valeur totale de 13,8 millions d'euros. Elles ont porté presque uniquement sur du poisson frais (74% de la valeur des exportations) et congelé (25%).

Une grande partie des exportations de lieu noir frais provient de débarquements français dans des pays bordant la mer du Nord.

¹⁶ [Climate change and deepening of the North Sea fish assemblage: a biotic indicator of warming seas - Dulvy - 2008 - Journal of Applied Ecology - Wiley Online Library](#)

¹⁷ [Les pêcheries de lieu noir de la mer du Nord suspendent leur certification | Marine Stewardship Council](#)

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

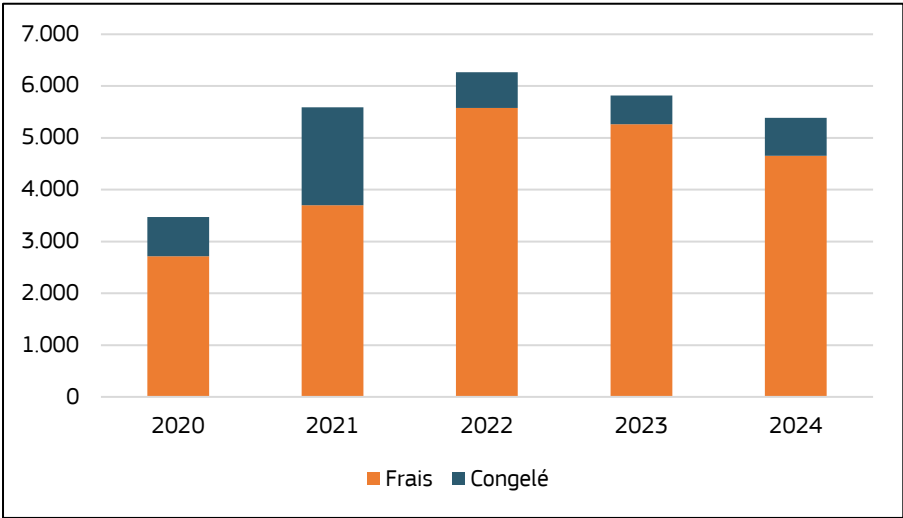
Tableau 14 : exportations françaises de lieu noir en 2024 (valeur nominale)

Conservation	Présentation	Volume (tonnes en poids de produit)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix nominal (EUR/kg) ¹⁸	% valeur 2024	Évolution 2020/24 (tonnes en poids de produit)
Frais	Entier	4.401	8.441	1,92	61%	94%
	Filets	250	1.810	7,24	13%	-44%
Congelé	Filets	622	3.291	5,29	24%	-14%
	Autres découpes	109	158	1,45	1%	220%
	Entier	6	45	7,23	0,3%	74%
Préparé-conservé	Autres découpes	14	51	3,68	0,4%	374%
Total	Tous types	5.402	13.796	2,55	100%	55%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Les exportations françaises de lieu noir ont augmenté de 55% en volume en quatre ans, passant de 3.475 tonnes en 2020 à 5.402 tonnes en 2024, après avoir atteint un pic en 2022 (6.270 tonnes).

Graphique 4 : évolution des exportations françaises de lieu noir, par état de conservation (tonnes en poids net)



Source : EUROSTAT-COMEXT.

Le Danemark a été de loin la première destination des exportations françaises en 2024 : 4.065 tonnes, soit l'équivalent de 75% du total en tonnes (poids de produit). La forte proportion de lieu noir entier frais (98% du volume) explique le plus faible pourcentage de la valeur des exportations destinées au Danemark (53%). Celles vers l'Italie ont connu une très forte hausse depuis 2020 (+533%), atteignant 219 tonnes (poids de produit) en 2024 (4% du volume d'exportation). 80% du volume d'exportation à destination de l'Italie portant sur des filets congelés, la valeur s'élève à 11% du total. Une augmentation des exportations a également été observée vers le Danemark (+118%), l'Allemagne (+79%) et la Belgique (+37%) pendant cette période. En revanche, celles vers la Pologne ont chuté de 77% entre 2020 et 2024, pour atteindre 161 tonnes.

¹⁸ Les prix à l'exportation pour chaque État membre résultent d'une combinaison de prix extra-UE et intra-UE.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 15 : évolution des exportations françaises de lieu noir, par destination (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Danemark	1.868	3.018	5.108	4.749	4.065	118%
Allemagne	247	334	299	231	442	79%
Belgique	175	174	189	203	240	37%
Italie	35	78	96	139	219	533%
Pologne	696	1.438	204	187	161	-77%
Pays-Bas	78	292	197	174	123	58%
Autres	377	256	178	142	153	-59%
Total	3.475	5.590	6.270	5.825	5.402	55%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

3.1.4 Consommation apparente

Le marché français du lieu noir a été estimé à 47.234 tonnes EPV en 2024. Bien que sa consommation apparente soit restée relativement stable entre 2023 et de 2024 (+1%), elle a progressé de 11% entre 2015 et 2024. Pendant cette période, les captures françaises ont chuté de 32%, tandis que les importations et exportations augmentaient de 24% et 15%, respectivement.

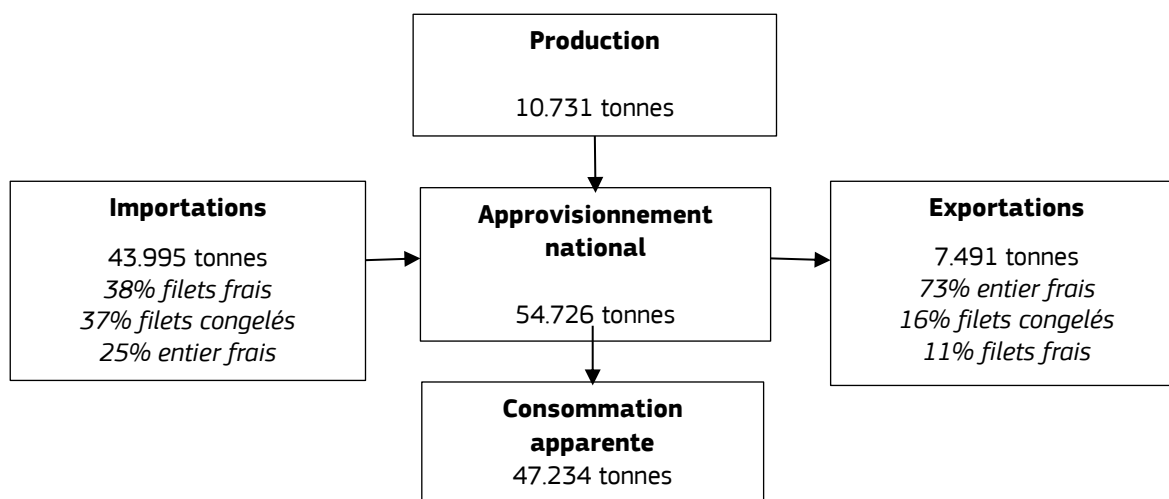
En 2024, l'approvisionnement de la France en lieu noir a atteint 54.726 tonnes EPV, dont 80% issu des importations et 20% des captures nationales. Les exportations représentant 14% de cet approvisionnement, la consommation apparente a été estimée à 86%.

Tableau 16 : consommation apparente de lieu noir en 2024 (tonnes EPV)

	Volume	Évolution 23/24	Évolution 2015/24
Production	10.731	-14%	-32%
Importations	43.995	+4%	+24%
Approvisionnement	54.726	0%	+7%
Exportations	7.491	-6%	-15%
Consommation apparente	47.234	+1%	+11%

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

Graphique 5 : approvisionnement de la France en lieu noir (en tonnes EPV, 2024)



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

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

3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en France

3.2.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement en France

D'après les spécialistes du secteur, quatre acteurs interviennent généralement dans la structure de la chaîne d'approvisionnement du lieu noir frais pêché par la flotte française :

- Le transporteur, qui achemine le poisson en camion vers la France, depuis un port de pêche situé généralement en Écosse ou au Danemark.
- Le mareyeur, marchand spécialisé dans le commerce en gros, qui achète directement le poisson à la criée et le découpe en filets, en longes ou en portions, manuellement ou à l'aide de machines de filetage.
- Le grossiste, qui achète le poisson du mareyeur et le revend.
- aux détaillants et aux sociétés de restauration.

La chaîne d'approvisionnement est parfois plus courte, se résumant à l'entreprise de pêche prenant en charge le transport, voire la phase de transformation du mareyeur. Il arrive aussi qu'elle soit plus longue, avec l'intervention de plusieurs grossistes.

Les parties prenantes interrogées précisent que le lieu noir est vendu par l'intermédiaire de différents circuits de vente à faible coût, dont de grands magasins de détail et des canaux de restauration collective.

La plupart des filets congelés sont importés. Ces filets font l'objet d'un processus de congélation simple ou double. Ce dernier procédé représente au moins 50% des filets congelés importés en France. Alors que la technique simple se traduit par une congélation du poisson, entier et découpé, du début jusqu'à la consommation finale, la méthode double consiste à exporter le lieu noir congelé, étêté et éviscéré, vers des pays tels que la Lituanie, la Chine et la Pologne (selon l'étude de cas sur la France), où le coût de la main-d'œuvre est généralement moins élevé que dans les pays d'Europe de l'Ouest et qui présentent un rendement supérieur (le pourcentage d'efficacité du filetage manuel en Chine est de 3 à 4% supérieur à celui des États d'Europe du Nord). Le lieu noir est ensuite décongelé en partie, fileté et conditionné, avant d'être recongelé et expédié vers les marchés finaux.

Selon la méthode utilisée, la chaîne d'approvisionnement diffère en termes de pays impliqués, de qualité du produit final et de son prix. Selon les professionnels du secteur, les filets congelés une seule fois sont

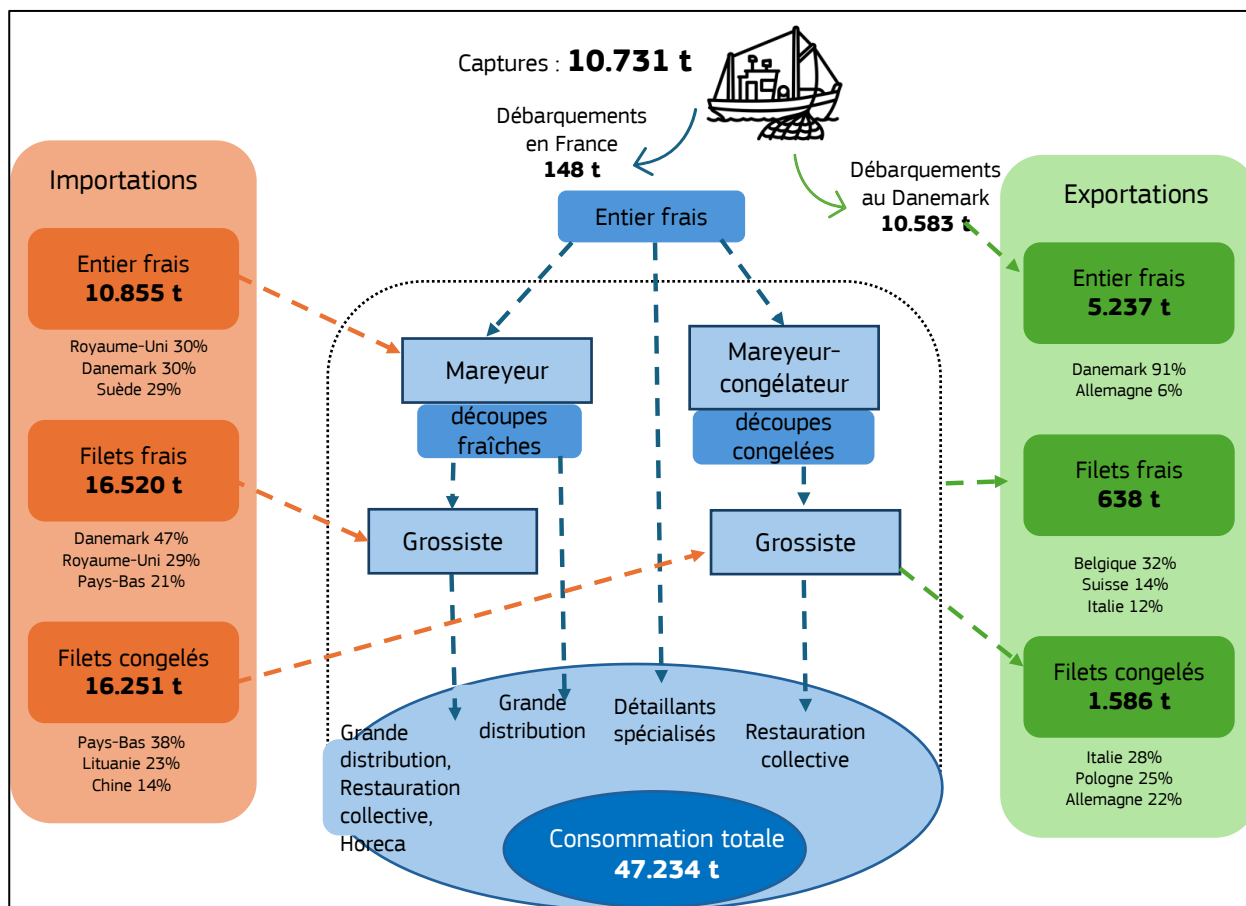
Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

achetés en Islande, dans les îles Féroé et en Norvège. Ceux faisant l'objet d'une double congélation proviennent de Chine, de Lituanie et de Pologne.

En ce qui concerne les filets congelés importés, les intermédiaires suivants interviennent habituellement dans la structure de la chaîne d'approvisionnement :

- Le grossiste, qui achète des filets congelés et propose une vaste gamme de produits frais et congelés.
- La société de restauration, qui cuit et sert le poisson.

Graphique 6 : structure de la chaîne d'approvisionnement du lieu noir en France (en tonnes EPV, 2024)



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

Source : EUMOFA.

3.2.2 Caractéristiques du marché

D'après une étude de FranceAgriMer publiée en 2024¹⁹, le lieu noir a été la troisième espèce achetée à l'état frais par les ménages français en 2023 (9.427 tonnes, soit 9% du volume total de poisson frais acheté dans ce pays). 25% des ménages achètent du lieu noir frais au moins une fois par an. Ce poisson attire les consommateurs grâce à son prix, inférieur à la moyenne nationale (12,8 EUR/kg, contre 16,9 EUR/kg en 2023). Le volume de lieu noir frais acheté par les consommateurs français a baissé de 8% depuis 2018, au même rythme que l'ensemble du poisson frais, bien que son prix moyen ait grimpé de

¹⁹ https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/rdd/documents/STA_MER_CONSO_2023_2.pdf

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

35%. Les grossistes et mareyeurs interrogés indiquent que ces achats portent principalement sur des filets de lieu noir.

En outre, d'après les parties prenantes, cette espèce représente 80% du volume de poisson consommé dans le secteur de la restauration collective.

En se fondant sur ces informations, sur les données des transformateurs relatives au rendement du filetage – de l'ordre de 50% – et sur les estimations de consommation apparente moyenne, il peut être établi que la consommation intérieure de lieu noir frais représente de 30 à 50% de sa consommation totale.

D'après les grossistes, une très grande partie des filets congelés consommés en France est importée. Cette consommation peut donc être estimée à environ 20.000 t EPV (soit entre 40 et 45% de la consommation totale de lieu noir). Toujours selon les grossistes sondés, 90% de ces filets sont destinés au secteur de la restauration collective, en raison de leur prix accessible et de leur commodité.

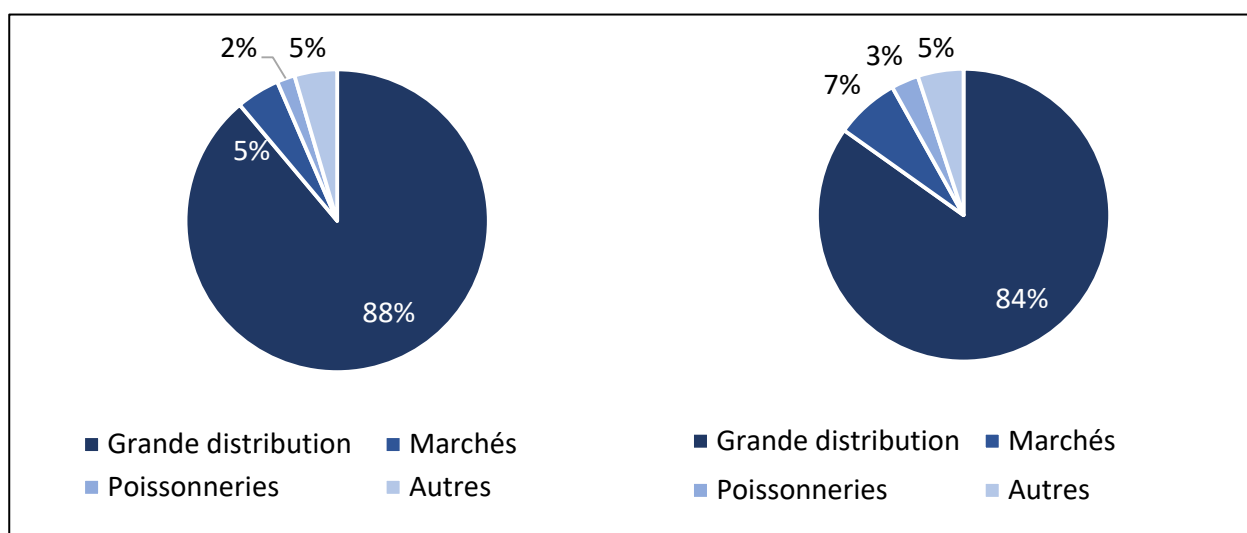
Les 5 à 30% restants sont vendus frais au secteur de l'Horeca, notamment dans les restaurants gastronomiques, où le lieu noir est en train de gagner en réputation.

Les professionnels interrogés précisent que la restauration collective absorbe 50% de la consommation de lieu noir frais, contre 30% dans la restauration commerciale et 20% en grande distribution. Pour des raisons de simplification, ces différents circuits réclament de plus en plus de filets, voire de portions dans le cas des collectivités, et de moins en moins de poisson entier.

Il convient de noter que ces estimations ne prennent pas en compte les coproduits du lieu noir : la chair restant après le processus de filetage est transformée notamment en surimi, en farce ou en d'autres produits, tandis que la peau, les yeux, les arêtes et autres résidus sont exportés, généralement en Asie, comme nous l'a expliqué un négociant.

En revanche, son prix abordable fait qu'il est moins présent sur les étals des poissonneries ou des marchés, qui s'adressent à des clients au pouvoir d'achat plus élevé. Les grands magasins de détail représentent 88% du volume de lieu noir frais acheté par les ménages français (toutes espèces de poisson frais confondues, ce pourcentage est de 78%) et 84% de la valeur. Les marchés et les poissonneries ne comptent que pour 4,6% et 1,9% de ce volume, respectivement.

Graphique 7 : ventilation de la consommation des ménages français en lieu noir frais, selon les principaux circuits de commercialisation, en volume (poids de produit) [gauche] et en valeur nominale [droite] en 2023



Source : FranceAgriMer.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

3.2.3 Consommation

D'après les mareyeurs et les grossistes, le lieu noir est généralement vendu prêt à cuire dans le secteur de l'Horeca et en grande distribution : généralement frais et en filets, de plus en plus sous forme de longues ou de portions, sans arêtes et sans peau.

Il est très apprécié dans la restauration collective car il est moins cher que le cabillaud et l'églefin, et de meilleure qualité que le lieu jaune, comme l'ont confirmé les OP et les grossistes interrogés. Dans l'Horeca, le lieu noir est surtout vendu dans les collectivités et les établissements de restauration rapide. En effet, son côté abordable et sa qualité en font un produit de choix pour les grandes structures à faible coût.

Au détail, il est plutôt vendu frais en grande distribution. En général, il est proposé en portions de 100 à 500 g, avec une date limite de consommation de 5 jours. On le trouve parfois congelé et enrobé de pâte, portant l'étiquette « colin-lieu ». Il est parfois commercialisé entier dans des marchés et des poissonneries haut de gamme.

D'après FranceAgriMer²⁰, le consommateur habituel de lieu noir est âgé (65 ans et plus) et possède un pouvoir d'achat légèrement inférieur à la moyenne. À ce titre, ce poisson est apprécié à la fois pour ses propriétés nutritives et son prix abordable.

Les poissons blancs que sont le cabillaud, le lieu noir et le lieu jaune, entre autres, sont des produits substituables. Face à la hausse du prix du cabillaud (+31% du prix moyen entre 2018 et 2023, selon FranceAgriMer), les consommateurs s'orientent de plus en plus vers le lieu noir (dont la consommation a augmenté de 8,3% entre 2022 et 2023).

3.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

3.3.1 Prix de première vente

Le prix de première vente du lieu noir a augmenté ces cinq dernières années, puis est retombé. En 2024, il a atteint le même prix nominal qu'en 2020. Cette stabilité s'explique par la chute simultanée de la valeur nominale et du volume (-38% au cours des cinq dernières années). En 2025, les prix de première vente indiqués par les opérateurs (jusqu'à la date de publication de ce rapport) ont tendance à être plus élevés, avoisinant les 2,50 EUR/kg, ce qui laisse supposer que le prix moyen de 2025 sera supérieur à celui de 2024. En termes réels, le prix de première vente du lieu noir a diminué de 8% entre 2020 et 2024.

Tableau 17 : valeur, volume (tonnes EPV) et prix (valeur nominale) de première vente du lieu noir (2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/2024
Valeur nominale (1.000 euros)	11.971	10.108	9.327	8.108	7.442	-38%
Volume (tonnes EPV)	6.070	5.060	3.537	3.999	3.758	-38%
Prix nominal (EUR/kg)	1,97	2,00	2,64	2,03	1,98	0%

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

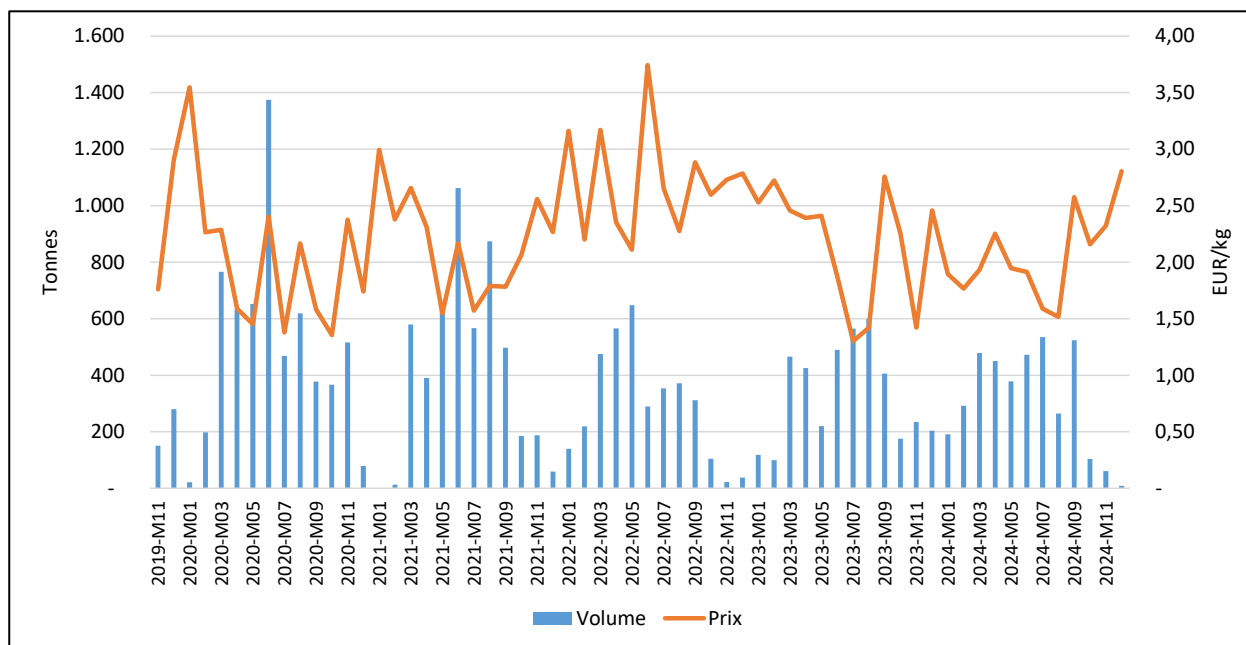
Le graphique ci-dessous indique que les premières ventes de lieu noir sont saisonnières. Les plus grands volumes de débarquement sont enregistrés entre février et mai, en raison d'une plus grande activité de

²⁰ https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/rdd/documents/STA_MER_CONSO_2023_2.pdf

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

pêche au filet pendant cette période. On observe également une relation inversée entre le volume et les prix de première vente, ces derniers atteignant leur plus bas niveau au moment où le volume est à son maximum et lors des mois suivants, lorsque les stocks de poisson réfrigéré et congelé sont élevés. Les parties prenantes sont toutefois favorables à une baisse des activités en été, lorsque fléchit la demande de lieu noir frais.

Graphique 8 : volume (tonnes EPV) et prix (valeur nominale) mensuels de première vente de lieu noir²¹ en France (2020-2024)

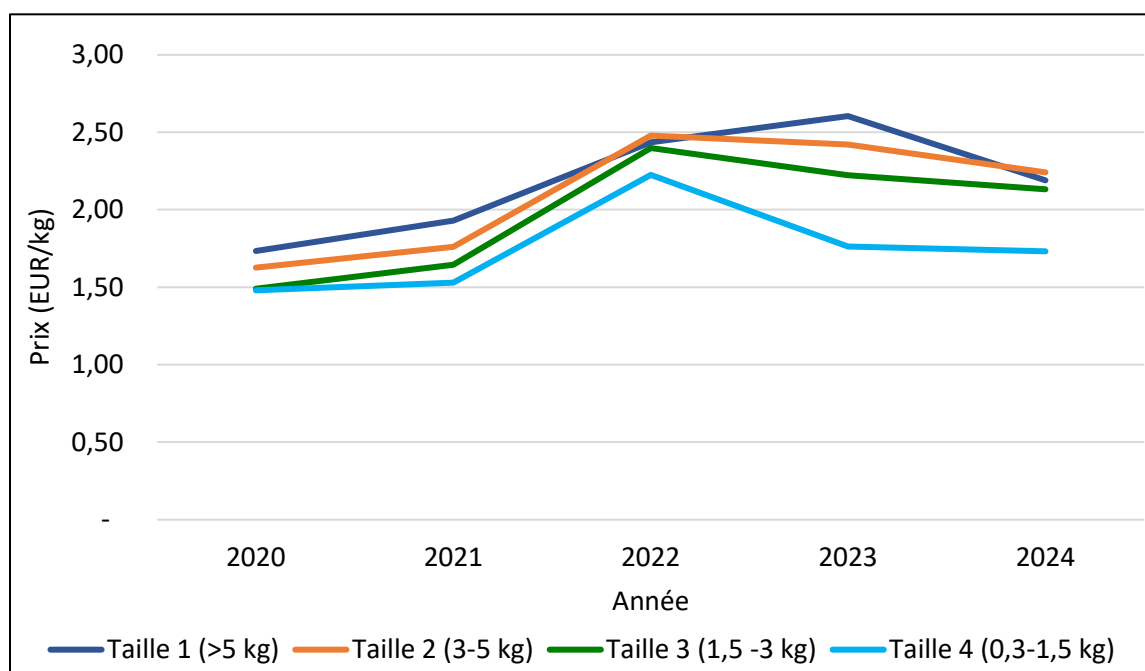


Source : EUMOFA, sur la base de données de FranceAgriMer.

²¹ Les premières ventes peuvent différer des débarquements dans le sens où elles ne couvrent pas le poisson débarqué par des navires appartenant à des entreprises de transformation ou vendu directement aux transformateurs.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Graphique 9 : évolution du prix nominal de première vente suivant la taille du lieu noir (2020-2024)



Source : EUMOFA.

Comme indiqué par les opérateurs du marché et illustré au graphique 10, le prix du lieu noir ne varie pas beaucoup en fonction de sa taille.

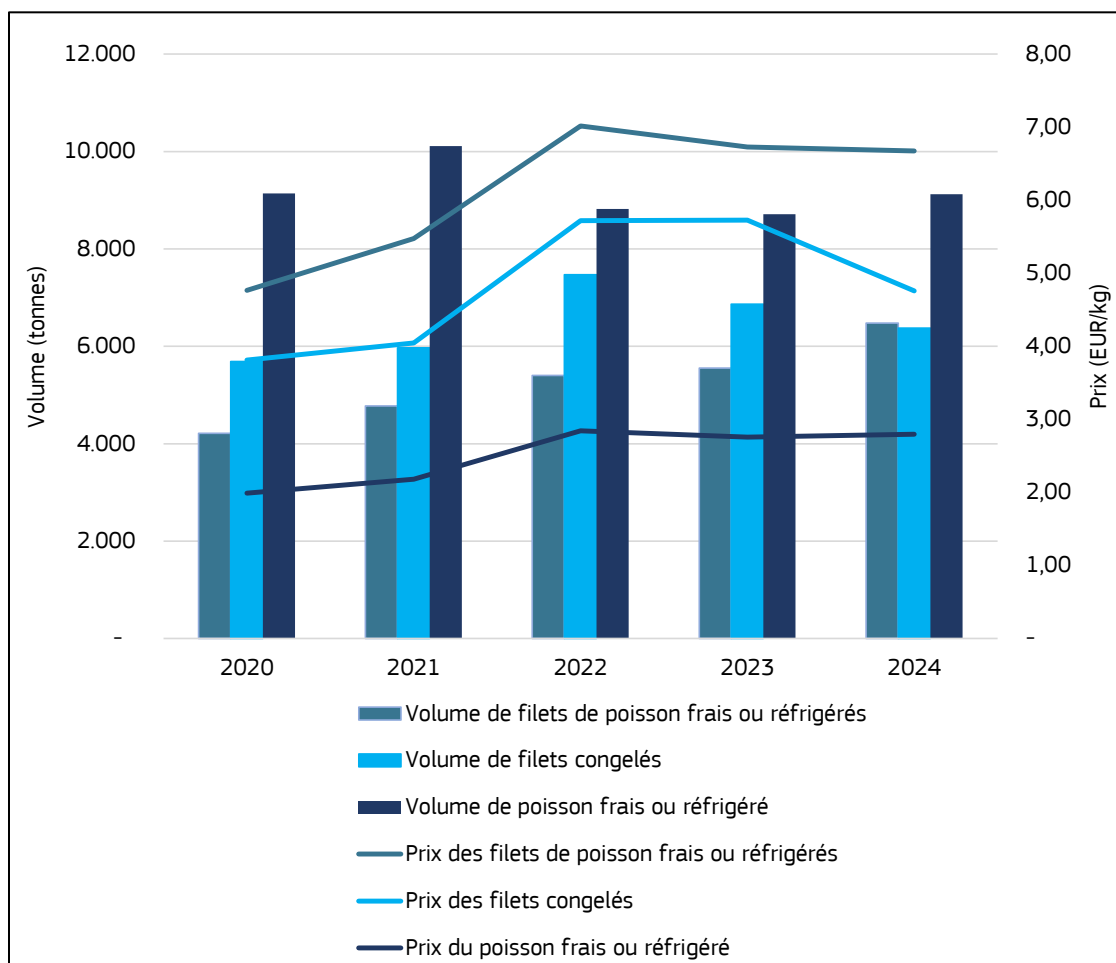
La catégorie « 0,3-1,5 kg » est la plus fréquente, représentant plus de 67% du volume des premières ventes en 2024.

Le prix de première vente dépend également de l'état de fraîcheur du poisson et des engins de pêche utilisés. À ce titre, une petite quantité de lieu noir, pêché à l'hameçon et transporté en France en avion, est destinée à des poissonneries haut de gamme et des restaurants gastronomiques. Ce produit de qualité supérieure peut être vendu au double du prix moyen d'importation, selon les importateurs interrogés et les données de l'EUMOFA.

3.3.2 Prix à l'importation

Les prix moyens à l'importation ont atteint 4,51 EUR/kg en 2024 : 2,80 EUR/kg pour le lieu noir frais, 4,76 EUR/kg pour les filets congelés et 6,67 EUR/kg pour les filets frais. Alors que les prix à l'importation du lieu noir entier frais sont comparables à ceux du poisson entier frais vendu en France en général (1,98 EUR/kg en 2024), ils sont deux fois plus élevés pour l'ensemble des importations, en raison de la part importante de filets frais et congelés, ainsi que de leur prix plus élevé (allant de 3,80 EUR/kg à 7,30 EUR/kg).

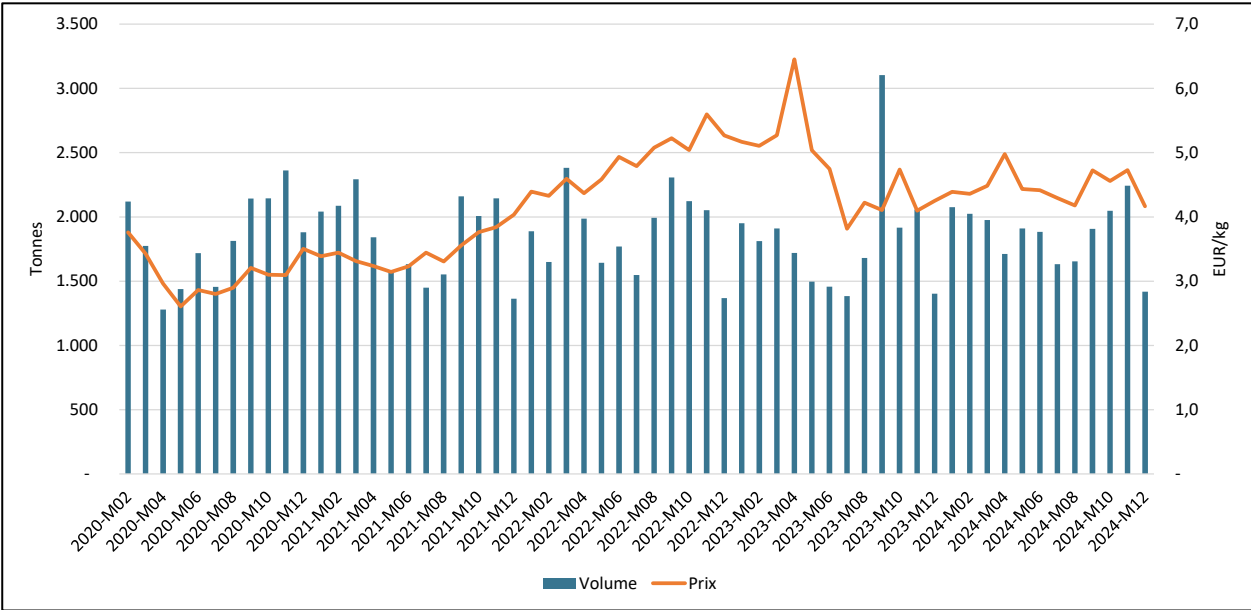
Graphique 10 : prix (valeur nominale) et volume (tonnes en poids de produit) des importations de lieu noir, par produits principaux (EUR/kg, 2020-2024)



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

Les volumes et les prix à l'importation de produits frais et congelés ont connu une légère tendance à la hausse au cours des quatre dernières années, notamment en ce qui concerne les filets. Les prix n'ont cessé d'augmenter jusqu'en septembre 2023, lorsqu'un pic d'importation de lieu noir a entraîné la chute de son prix moyen (4,00 EUR/kg). Le caractère non saisonnier des importations indique une assez bonne synchronisation entre les débarquements nationaux et la consommation.

Graphique 11 : volume (tonnes en poids de produit) et prix (valeur nominale) mensuels des importations de lieu noir en France (2020-2024)



Source : EUROSTAT-COMEXT.

3.3.3 Prix de gros

Le tableau ci-dessous présente les prix du lieu noir affichés au marché de Rungis en 2024. D’après les professionnels interrogés, ces prix sont fiables, à l’exception de ceux des filets, qui sont sous-évalués. Ils ont connu une augmentation en 2025.

Alors que les prix départ mareyeur oscillent entre 6,00 et 7,00 EUR/kg, ceux départ grossiste sont plus élevés.

Les portions de longues fraîches coûtent plus cher que les filets frais en raison d’un travail accru de filetage. D’après une étude sur les prix en ligne, les longues de lieu noir ont été vendues à un prix de gros oscillant entre 12,50 et 20,00 EUR/kg, tandis que les filets frais ont atteint entre 9,90 et 15,50 EUR/kg en 2025.

Tableau 18 : prix moyens du lieu noir entier frais et des filets au marché de Rungis en 2024, par origine et par poids (valeur nominale)

Origine (produit)	Poids	Prix (EUR/kg)
France (entier frais)	2-3 kg	5,03
Importation (entier frais)	2-3 kg	4,71
France (filets frais)	< 1 kg	7,66
Importation (filets congelés)	< 1 kg	4,20

Source : FranceAgriMer/RNM.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 19 : étude sur les prix de gros en ligne (septembre et octobre 2025)

Présentation	Poids (kg)	Prix (EUR/kg)
Longes fraîches en portions	0,200	12,50
Filets frais	0 500-1 200	10,00
Filets frais	0,312	8,95
Longes fraîches en portions de 180 g	1,800	17,90
Longes fraîches en portions de 70 g	1,400	17,90
Longes fraîches	0,300	13,95
Longes fraîches	0,110-0,130	16,50
Filets frais en portions de 312,5 g	5,000	9,95
Filets frais	3,000	10,25
Longes fraîches en portions de 150g	1 600	20,08
Filets frais de 140 à 160 g	3,000	16,50
Filets frais à partir de 100 g	Variable	10,50
Filets frais à partir de 300 g	Variable	9,90
Filets frais (400-600 g)	Variable	9,90

Source : Enquête en ligne.

3.3.4 Prix au détail

En France, le prix moyen du lieu noir frais pour la consommation des ménages était de 12,30 EUR/kg en 2024 (données d'Europanel recueillies par l'EUMOFA).

Il ressort d'une étude sur les prix en rayon de 15 détaillants physiques et en ligne (

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 20) que le prix moyen était supérieur en automne 2025 : entre 10,00 et 19,00 EUR/kg pour les filets frais, la moyenne étant de 15,50 EUR/kg. Les longues fraîches en portions sont vendues entre 15,00 et 22,00 EUR/kg, pour un prix moyen de 18,30 EUR/kg.

Les produits congelés ont été écartés de l'étude en raison de leur faible diversité. À noter en outre que la méthode de filetage (congélation simple ou double) n'est pas précisée. Cela pourrait biaiser notre analyse puisque que différents produits sont mélangés.

Le prix du lieu noir cuit et servi dans les restaurants et les collectivités varie de 20,00 à 40,00 EUR/kg.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 20 : enquête sur le prix du lieu noir vendu en France en grande distribution, en poissonnerie, sur les marchés et dans les restaurants (septembre et octobre 2025)

Zone géographique	Circuit de vente	Présentation	Poids (kg)	Prix (EUR/kg)
En ligne	Grande distribution	Filets frais	0,200	19,00
Milieu urbain	Grande distribution	Filets frais	0,260	11,70
En ligne	Grande distribution	Filets frais	0,300	18,30
En ligne	Grande distribution	Filets frais	0,500	10,00
En ligne	Grande distribution	Filets frais MSC	0,500	13,00
Milieu urbain	Grande distribution	Longes fraîches	0 200	20,00
Milieu urbain	Grande distribution	Filets frais	0,250	18,00
Milieu urbain	Poissonnerie en grande distribution	Longes fraîches	Variable	18,90
Ville côtière	Poissonnerie en grande distribution	Longes fraîches	Variable	15,00
Milieu urbain	Poissonnerie haut de gamme	Longes fraîches	Variable	19,00
Milieu urbain	Marché	Entier frais	Variable	28,00
Ville moyenne	Grande distribution	Longes fraîches	0,250	22,00
En ligne	Grande distribution	Longes fraîches	0,300	17,50
Ville moyenne	Restauration collective	Cuisiné et servi	Non disponible	20,00
Ville côtière	Restaurant	Cuisiné et servi	Non disponible	40,00

Source : enquêtes menées sur le terrain et en ligne.

3.3.5 Transmission des prix dans le commerce de détail

La structure des prix suivante correspond à la principale chaîne d'approvisionnement en France. Le lieu noir (300-1.500 g) est éviscéré à bord du navire de pêche et débarqué dans un port en mer du Nord (en Écosse ou au Danemark, essentiellement). Il est ensuite transporté en camion vers Boulogne-sur-Mer, puis vendu à un mareyeur opérant de façon presque totalement indépendante de la criée. Une fois fileté et conditionné, le poisson est acheté par un grossiste qui l'achemine vers un détaillant, où il est proposé au consommateur final. Le transport du point de débarquement au site du mareyeur est pris en charge par l'entreprise de pêche ou par un tiers acquéreur. Dans ce dernier cas, le poisson est acheté avant son transport. Il est ensuite vendu au détaillant par le grossiste. Les frais de transport de la plateforme de vente en gros au magasin de détail sont à la charge du grossiste. Le point de vente au détail pris en considération, éloigné du lieu de débarquement, se situe en France.

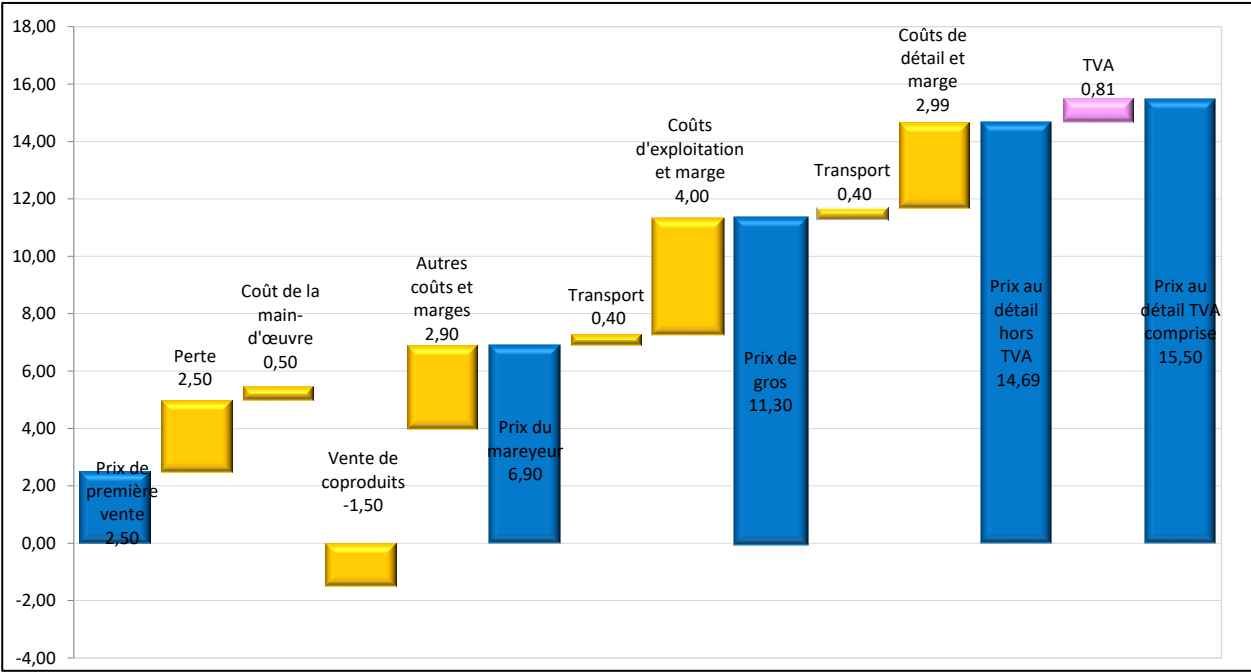
Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 21 : coûts et marges pour 1 kg de filets frais de lieu noir (fileté en France), vendus en grande distribution (2025, prix en EUR/kg)

Étapes	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix de première vente	2,50	20%	Entretiens
Perte (50%)	2,50	18%	Entretiens et documentation
Coût de la main-d'œuvre	0,50	4%	Entretiens
Coproduits ⁽¹⁾	-0,15	-1%	Entretiens et données de FranceAgriMer
Autres coûts et marge	1,25	9%	Calcul
Prix départ exploitation	6,60	47%	Entretiens
Transport ⁽²⁾	0,40	3%	Entretiens
Coûts d'exploitation et marge	1,00	7%	Calcul
Prix de gros	8,00	57%	Panel
Transport	0,40	3%	Entretiens
Coûts de détail et marge	3,45	35%	Calcul
Prix au détail hors TVA	13,27	95%	Panel
TVA (5,5%)	0,81	6%	TVA de 5,5%
Prix au détail (TVA comprise) ⁽³⁾	14,00	100%	Panel et rapport de l'OFPM publié par FranceAgriMer

Sources : élaboration de l'EUMOFA.

Graphique 12: transmission des prix pour 1 kg de filets frais de lieu noir (fileté en France), vendus en grande distribution (2025, prix en EUR/kg)¹³



Sources : élaboration de l'EUMOFA.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Remarques :

- (1) D'après les parties prenantes, l'EUMOFA et l'Observatoire des prix et des marges de 2025, publié par FranceAgriMer²², les coproduits du lieu noir sont vendus à des prix oscillant entre quelques centimes (peau, yeux) et 4,00 EUR/kg (petits morceaux de chair). Le rendement étant de 50% pour les filets, 1 kg de filet génère 1 kg de coproduits, dont le prix moyen est de 0,15 euro.
- (2) Toujours selon les professionnels du secteur, les frais de transport pour des filets frais varient de 0,30 à 1,00 EUR/kg, en fonction de la distance. Nous avons choisi 0,40 EUR/kg pour le transport en France et 0,70 EUR/kg pour les découpes importées.
- (3) Les prix au détail ont été estimés sur la base de données de FranceAgriMer, collectées auprès d'un panel de Kantar en 2024 (rapport de l'OFPM publié par FranceAgriMer)²³. La valeur est passée de 11,74 EUR/kg à 12,50 EUR/kg en raison du prix plus élevé du lieu noir en 2025, comme indiqué par les parties prenantes et relevé dans notre étude. Une moyenne a été calculée sur la base de ce prix et du prix moyen basé sur notre étude relative à la grande distribution de 2025.

3.3.6 Transmission des prix dans la restauration collective

La structure des prix suivante repose sur le même type de chaîne d'approvisionnement que dans le commerce de détail. Elle diffère néanmoins quant à la provenance du poisson et au circuit de consommation. Les longues fraîches présentées en portions sont importées par le grossiste auprès d'une entreprise de filetage étrangère, souvent implantée en Islande, au Danemark ou aux Pays-Bas. Ce grossiste vend ensuite le produit à une société de restauration.

Les parties prenantes précisent que le prix de première vente est le prix moyen établi lors des derniers mois. Les prix sont supérieurs à ceux de la structure antérieure, principalement en raison de l'emplacement des lieux de débarquement. Le prix de gros indiqué est un prix moyen qui s'applique quel que soit le vendeur final. Le calcul du prix final payé par le consommateur se base sur une enquête menée auprès d'un restaurant populaire à Boulogne et sur le prix des repas servis dans les collectivités.

Tableau 22 : coûts et marges pour 1 kg de lieu noir frais importé, présenté en portions, cuit et vendu dans la restauration collective (2025)

Étapes	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix d'une portion ⁽¹⁾	10,50	46%	Entretiens
Transport ⁽²⁾	0,70	3%	Entretiens
Coûts d'exploitation et marge	1,70	7%	Calcul
Prix de gros	12,90	56%	Enquête
Coûts de restauration et marge	8,01	35%	Calcul
Prix restaurant hors TVA	20,91	91%	Enquête
TVA	2,09	9%	TVA de 10%
Prix restaurant (TVA comprise) ⁽³⁾	23,00	100%	Enquête

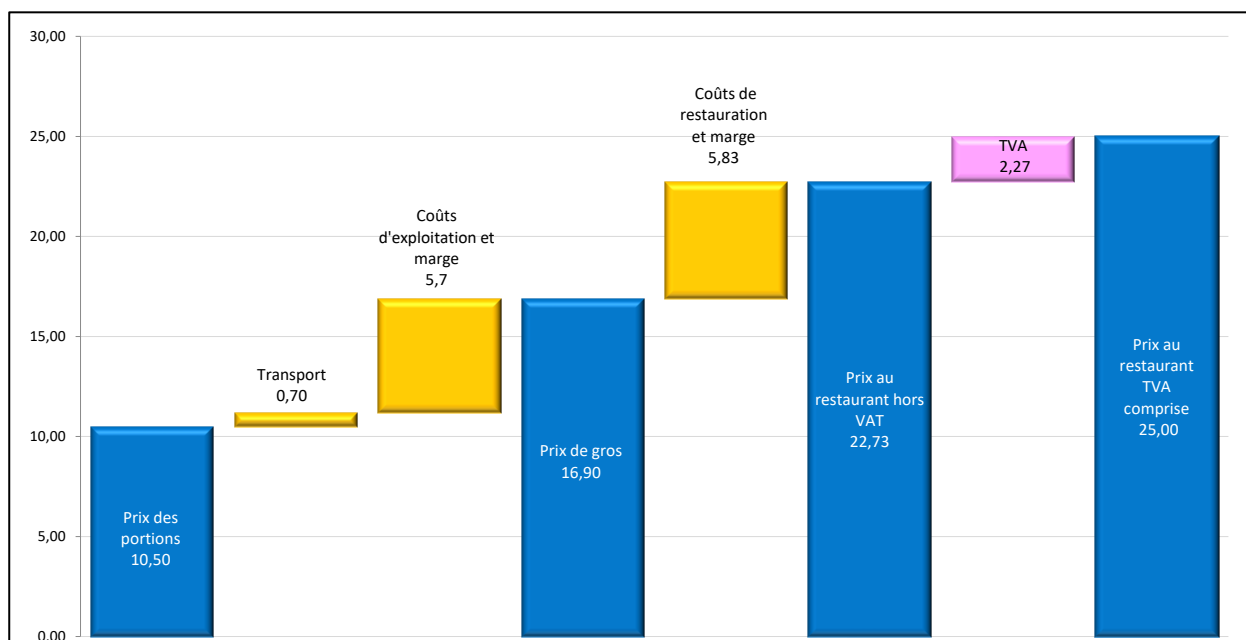
Sources : élaboration de l'EUMOFA.

²² https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/sites/default/files/pictures/microsoft_word_-_15.1_2025_section_10_produits_peche_aquaculture_v4.docx.pdf

²³ https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/sites/default/files/pictures/microsoft_word_-_15.1_2025_section_10_produits_peche_aquaculture_v4.docx.pdf

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Graphique 13 : transmission des prix pour 1 kg de lieu noir frais importé, présenté en portions, cuit et vendu dans la restauration collective (2025)



Sources : élaboration de l'EUMOFA.

Remarques :

- (1) Selon les professionnels du secteur, le prix départ exploitation pour des longues fraîches varient de 10 à 12 EUR/kg, en fonction de leur taille. Les prix moyens les plus communs tournant autour de 10-11 EUR/kg, nous avons choisi 10,50 EUR/kg pour les longues. Le prix des filets et des longues est homogène dans toute l'Europe. Ce prix départ exploitation est donc valide, quel que soit le pays d'importation.
- (2) Toujours selon les acteurs du secteur, les frais de transport pour des filets frais varient de 0,30 à 1,00 EUR/kg, en fonction de la distance. Nous avons choisi 0,40 EUR/kg pour le transport en France et 0,70 EUR/kg pour les découpes importées.
- (3) Les repas et les menus des collectivités et des restaurants coûtant 13 euros, nous avons supposé que le plat principal représente de 8 à 9 euros, et le lieu noir de 3 à 4 euros, dans ce prix. Nous avons également tenu compte de la taille la plus fréquente en supermarché et auprès des grossistes, à savoir 150 g/portion. Le prix moyen pour une portion de 150 g étant de 3,50 euros, le prix moyen au kilo a été établi à 23,33 euros.

4. LE MARCHÉ DANOIS

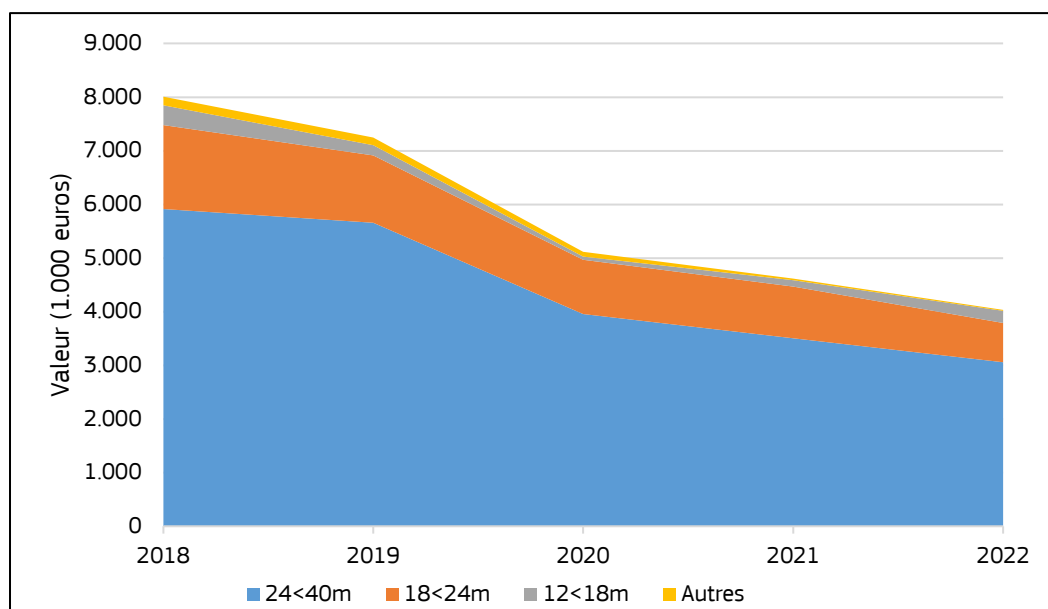
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

4.1.1 Production

Caractéristiques de la flotte

La flotte danoise ciblant le lieu noir est composée principalement de grands navires mesurant de 24 à 40 mètres (comptant pour 76% de la valeur des débarquements au Danemark en 2022), suivis par des embarcations de 18 à 24 mètres (18%) et de 12 à 18 mètres (6%). Il ressort des entretiens réalisés que cette flotte compte 15 navires de pêche au total. En valeur, les débarquements de lieu noir ont chuté de 50% depuis 2018 (-48% de la part des navires de 24 à 40 mètres et -53% de ceux mesurant entre 18 et 24 mètres).

Graphique 14 : évolution des débarquements danois de lieu noir, par longueur de navire (valeur nominale en 1.000 euros)



Source : CSTEP.

96% du volume débarqué en 2022 provenait de chalutiers de pêche démersale et/ou de senneurs démersaux. Les chalutiers pélagiques ont débarqué 3% du volume, tandis que les filets dérivants et/ou fixes étaient responsables du 1% restant.

Mesures de gestion

La flotte danoise a pêché 2.515 tonnes de lieu noir en 2024. Dans l'ensemble, les captures ont augmenté de 2015 à 2018 (où elles ont atteint 7.024 tonnes), avant de commencer à reculer progressivement. Cette chute, de l'ordre de 44% depuis 2015, est proportionnelle à la réduction des quotas de lieu noir du Danemark (-41% entre 2015 et 2023, selon les TAC et quotas établis par DG MARE et d'après les données d'Eurostat) dans les eaux britanniques et internationales.

Tableau 23 : évolution des captures danoises de lieu noir (en tonnes EPV)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2015/24
Lieu noir	4.512	4.094	5.706	7.024	5.337	3.868	2.963	2.297	2.266	2.515	-44%

Source : données d'Eurostat.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Débarquements

Le Danemark est le principal pays de débarquement du lieu noir en Europe. Selon Eurostat, 11.611 tonnes (en poids net) ont été déchargées en 2024, soit 95% du total de l'UE. Ils ont toutefois diminué de 31% depuis 2015, conséquence de quotas en baisse pour l'ensemble des flottes européennes. Le lieu noir débarqué au Danemark provient principalement de navires étrangers, qu'ils soient français (34% du volume), allemands (25%) ou norvégiens (19%). En 2024, la flotte danoise n'a représenté que 15% des débarquements dans leur propre pays. Hanstholm est le principal port de déchargement du lieu noir au Danemark. Environ 95% du volume y est débarqué, selon les professionnels sondés. Le reste (moins de 5%) est réparti entre Thyborøn et Hirtshals. Il convient de noter que les données d'Eurostat pourraient être sous-évaluées. En effet, d'après *Hanstholm Fiskauktion*, les débarquements de lieu noir dans ce port ont totalisé 14.400 tonnes en 2024 (un chiffre supérieur à celui indiqué par Eurostat).

La plupart des débarquements allemands et suédois font l'objet de premières ventes dans les criées danoises. Une petite partie du poisson débarqué au Danemark par les navires français (environ 10%, selon les parties prenantes) est transportée directement en camion vers Boulogne-sur-Mer, où se déroulent les premières ventes. Dans leur grande majorité, les débarquements français sont vendus au Danemark, dans le cadre de criées de première vente.

La flotte danoise a débarqué 1.753 tonnes de lieu noir en 2024, bien que ses captures aient totalisé 2.515 tonnes. Cela est dû au fait qu'une partie de ces dernières est débarquée en Norvège, puis acheminée en camion vers les criées danoises.

Tableau 24 : Pourcentage des débarquements de lieu noir, par flotte (en % de tonnes)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2015/24
Nombre total de débarquements au Danemark	16.794	15.175	15.160	17.599	14.629	9.774	9.824	10.723	11.484	11.611	-31%
Débarquements à Hanstholm	n.d.	n.d.	n.d.	17.100	17.100	14.200	14.100	13.900	16.100	14.400	-15,8%*
France	18%	26%	0%	19%	20%	17%	26%	39%	40%	34%	+16 points
Allemagne	22%	22%	0%	21%	23%	27%	20%	18%	24%	25%	+3 points
Norvège	21%	13%	11%	13%	10%	12%	9%	6%	11%	19%	-2 points
Danemark	22%	22%	30%	33%	30%	29%	21%	15%	13%	15%	-7 points
Autres	18%	16%	4%	15%	17%	15%	25%	22%	11%	7%	-11 point

Source : données d'Eurostat et de *Hanstholm Fiskauktion*.

* Évolution entre 2018 et 2024.

Premières ventes

Au Danemark, entre 2015 et 2024, les premières ventes de lieu noir ont chuté de 24% en valeur - passant de 29,3 millions d'euros en 2015 à 22,2 millions d'euros en 2024 -, parallèlement à la diminution du volume (-29%). De 2020 à 2024, ces ventes ont augmenté de 20% en volume et de 40% en valeur, ce qui a entraîné une hausse du prix de 17%. Celui-ci a atteint 1,84 EUR/kg en 2024.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 25 : premières ventes de lieu noir au Danemark entre 2020 et 2024 (valeur nominale)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Volume (tonnes)	10.078	9.790	10.725	11.406	12.060	+20%
Valeur nominale (1.000 euros)	15.893	17.439	26.166	23.005	22.227	+40%
Prix (EUR/kg)	1,58	1,78	2,44	2,02	1,84	+17%

Source : EUMOFA, d'après des données transmises par *Ministeriet for Fødevarer*.

4.1.2 Importations

La plupart des débarquements s'effectuent dans les ports danois, qui font office de plaque tournante pour le marché du lieu noir. Les poissons sont généralement transformés au Danemark, avant d'être exportés vers d'autres pays de l'UE. Une partie est transportée directement en camion vers certains États membres, qui se chargent des opérations de transformation.

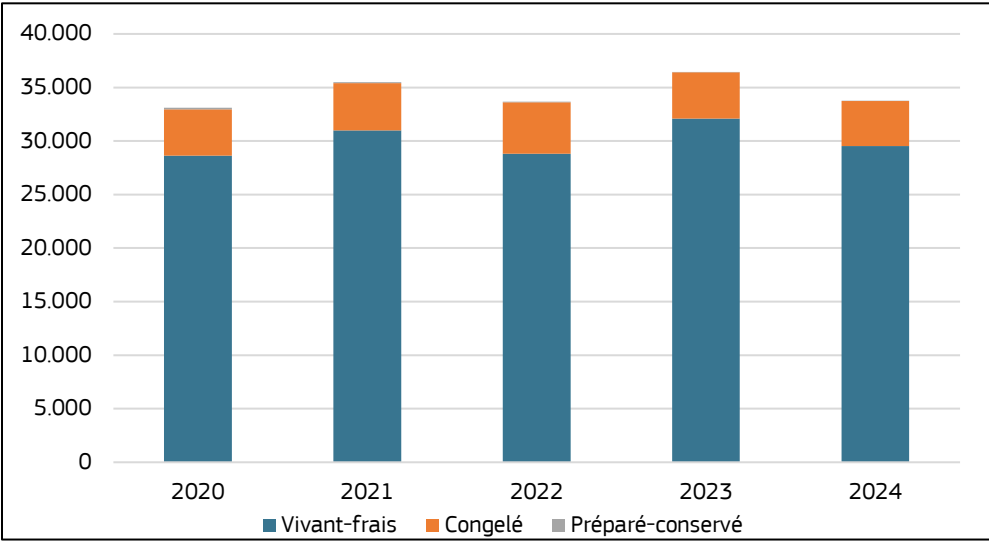
Les importations danoises de lieu noir ont totalisé 33.748 tonnes en 2024, pour une valeur de 42 millions d'euros. Elles ont augmenté de 2% en volume et de 42% en valeur entre 2020 et 2024. Le prix à l'importation s'est accru de 39% durant cette période. Les débarquements de flottes étrangères dans les ports danois ont constitué la quasi-totalité des importations. Ces dernières sont composées de lieu noir entier frais (72% de la valeur) et de filets congelés (19%). Les principaux pays exportateurs de lieu noir entier sont la Norvège (60 millions d'euros ; 52% des importations dans cette catégorie) la Pologne (31 millions d'euros ; 14%), la France (7,5 millions d'euros ; 12%) et l'Allemagne (5,6 millions d'euros ; 9%). Les filets congelés proviennent des îles Féroé (66% des importations de ce produit), de l'Islande (14%) et de la Norvège (8%). Le lieu noir pêché par la flotte de ces pays est congelé à bord. Le volume débarqué, frais ou congelé, est transformé au Danemark avant d'être exporté vers les principaux marchés de l'Union européenne.

Tableau 26 : importations danoises de lieu noir en 2024, par type de conservation et de présentation (valeur nominale)

Conservation	Présentation	Volume (tonnes en poids de produit)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix nominal (EUR/kg)	% valeur 2024
Frais ou réfrigéré	Entier	28.569	60.358	2,11	+72%
	Filets	959	6.567	6,85	+8%
Congelé	Filets	3.594	16.030	4,46	+19%
Autres	Tous types	626	1.068	1,71	+1%
Total	Tous types	33.748	84.024	2,49	+100%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Graphique 15 : évolution des importations danoises de lieu noir, par type de conservation (tonnes en poids net)



Source : données d'EUROSTAT-COMEXT.

Tableau 27 : évolution des importations danoises de lieu noir, par principaux fournisseurs (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Norvège	14.268	14.509	14.553	18.554	16.849	+18%
Îles Féroé	5.046	4.050	4.169	3.224	4.166	-17%
France	1.873	2.958	4.813	4.670	4.096	+119%
Allemagne	2.724	2.134	2.149	2.787	2.963	+9%
Pologne	1.793	2.406	1.747	2.194	2.246	+25%
Suède	1.509	2.298	1.705	2.698	1.638	+9%
Islande	4.973	4.861	1.799	955	1.005	-80%
Autres	919	2.267	2.743	1.377	786	-14%
Total	33.105	35.483	33.677	36.460	33.748	2%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

4.1.3 Exportations

Presque tous les volumes débarqués au Danemark sont exportés vers d'autres États membres. Les experts estiment que le marché danois n'absorbe que 1 ou 2% de ces quantités. Le Danemark a exporté 29.234 tonnes de lieu noir en 2024, pour une valeur de 112 millions d'euros. Leur volume est resté stable entre 2020 et 2024 (+2%), tandis que leur valeur grimpait de 46%. Les exportations portent sur le lieu noir débarqué et vendu en criée dans les ports danois. Il est ensuite transformé et exporté. Ces exportations englobent le lieu noir entier frais (49% de la valeur en 2024), les filets frais (31%) et les filets congelés (19%). Le poisson entier frais prend la destination de la France (41% de la valeur dans cette catégorie), de l'Allemagne (24%), de la Pologne (15%) et des Pays-Bas (12%). Les filets frais sont exportés vers la France (57% de la valeur dans cette catégorie) et l'Allemagne (24%). Enfin, les filets congelés partent vers la Pologne (38% de la valeur dans cette catégorie) et l'Allemagne (21%).

Comme indiqué au point 4.1.1, une petite partie est exportée directement en camion vers le port français de Boulogne-sur-Mer. En parallèle, de nombreux débarquements vendus en criée sont aussi exportés vers la France. Mentionnons également la Pologne, qui importe d'importants volumes du Danemark, sans représenter toutefois un marché important pour cette espèce au sein de l'UE. Le lieu noir entier frais qui est exporté vers ce pays est ensuite transformé dans les usines locales et d'autres, danoises, situées à

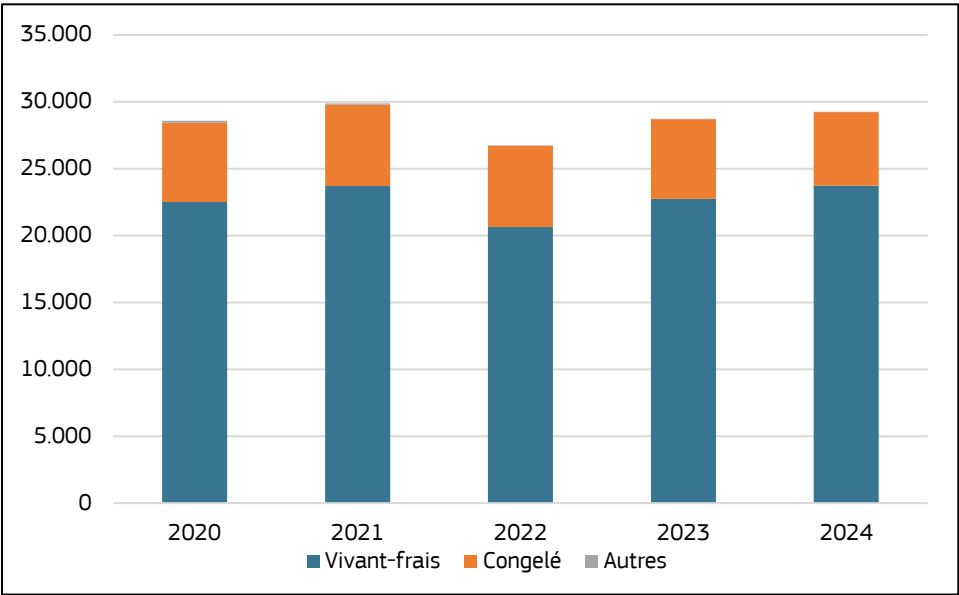
Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

l'étranger, avant d'être exporté vers la France et l'Allemagne. Les produits congelés exportés vers la Pologne consistent en des matières premières congelées à bord de navires de pays tiers (Norvège et Islande, notamment), débarquées au Danemark et transformées en Pologne.

De 2020 à 2024, les exportations danoises de lieu noir entier frais ont augmenté de 4% en volume et de 55% en valeur, ce qui a entraîné une hausse du prix de 50%. Celui-ci a atteint 2,96 EUR/kg en 2024. Pendant cette période, les exportations de filets frais se sont accrues de 12% en volume et de 60% en valeur, se traduisant par une hausse du prix de 43% (qui a affiché 6,80 EUR/kg en 2024).

Enfin, les filets congelés exportés par le Danemark ont connu une hausse de 8% en volume et de 43% en valeur depuis 2020. Le prix nominal a progressé de 32% depuis 2020, atteignant 4,41 EUR/kg en 2024.

Graphique 16 : évolution des exportations danoises de lieu noir, par type de conservation (tonnes en poids de produit, EUR/kg)



Source : données d'EUROSTAT-COMEXT.

La France est la première destination des exportations danoises de lieu noir. Celles-ci ont augmenté de 14% entre 2020 et 2024. En revanche, celles destinées à la Pologne et à l'Allemagne ont fortement chuté depuis 2020 : -17% et -14%, respectivement. Durant cette période, enfin, les exportations de lieu noir vers les Pays-Bas et la Norvège ont progressé respectivement de 62% et 13%.

Tableau 28 : évolution des exportations danoises de lieu noir, par destination (tonnes en poids produit, 2020 -2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
France	8.089	9.764	9.875	9.660	9.239	14%
Pologne	8.455	6.711	5.027	6.674	7.046	-17%
Allemagne	7.160	8.652	6.112	5.956	6.152	-14%
Pays-Bas	1.578	1.631	1.607	2.235	2.563	62%
Suède	1.091	1.140	1.184	842	960	-12%
Norvège	494	455	610	557	557	13%
Autres	1.733	1.531	2.345	2.811	2.717	57%
Total	28.600	29.884	26.759	28.735	29.234	2%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

4.1.4 Consommation apparente

Le marché danois du lieu noir a été estimé à 559 tonnes EPV en 2024, soit 0,095 kg/par habitant. La consommation apparente a chuté de 87% entre 2023 et 2024, et de 89% entre 2015 et 2024. Elle était estimée à 4.329 tonnes EPV en 2023, selon les calculs de l'EUMOFA. Les parties prenantes sondées considèrent toutefois que le marché local a été surestimé dans cette évaluation. Selon elles, en effet, la consommation locale correspondrait à 1-2% des débarquements. De 2015 à 2024, les captures danoises ont diminué de 44%, tandis qu'augmentaient les importations (+31%) et les exportations (+39%).

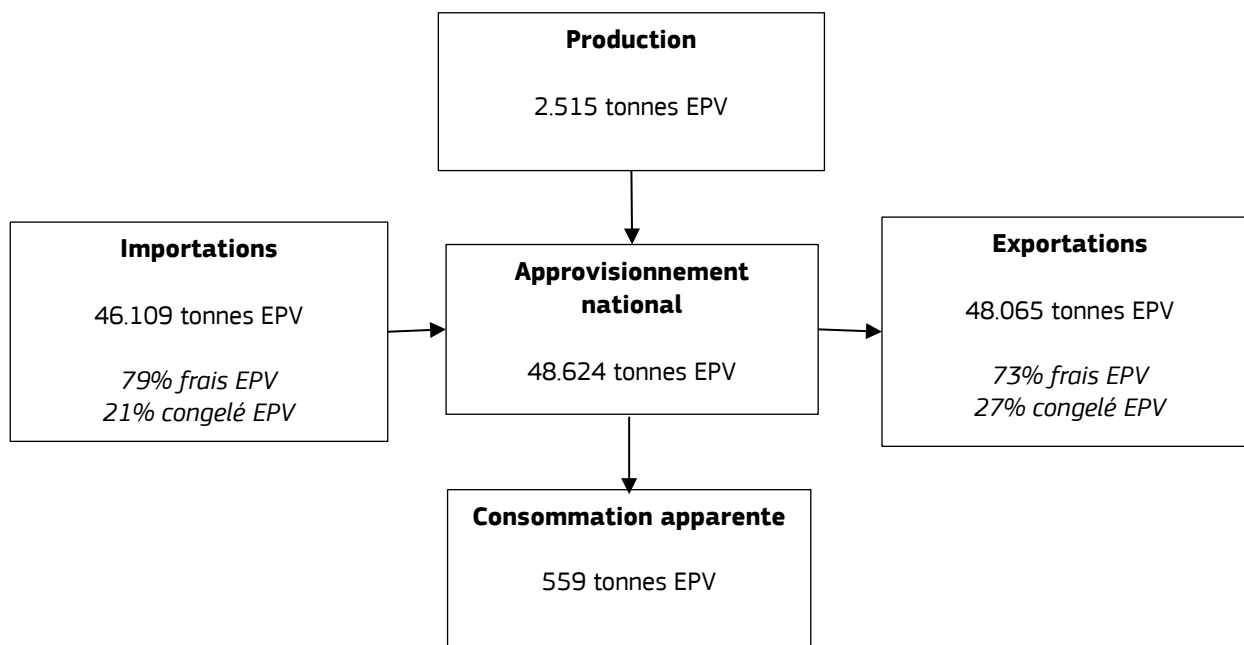
L'approvisionnement du Danemark en lieu noir s'est élevé à 48.624 tonnes EPV en 2024, dont 95% importé. Les exportations comptant pour 99% de l'approvisionnement national, la consommation apparente n'a représenté que 1% de ce dernier.

Tableau 29 : consommation apparente de lieu noir au Danemark en 2024 (en tonnes EPV)

	Volume (t EPV)	Évolution 2023/24	Évolution 2015/24
Production	2.515	11%	-44%
Importations	46.109	-5%	31%
Approvisionnement	48.624	-4%	22%
Exportations	48.065	3%	39%
Consommation apparente	559	-87%	-89%

Source : estimations de l'EUMOFA.

Graphique 17 : bilan d'approvisionnement du lieu noir au Danemark (2024, en tonnes d'équivalent poids vif)



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

4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation au Danemark

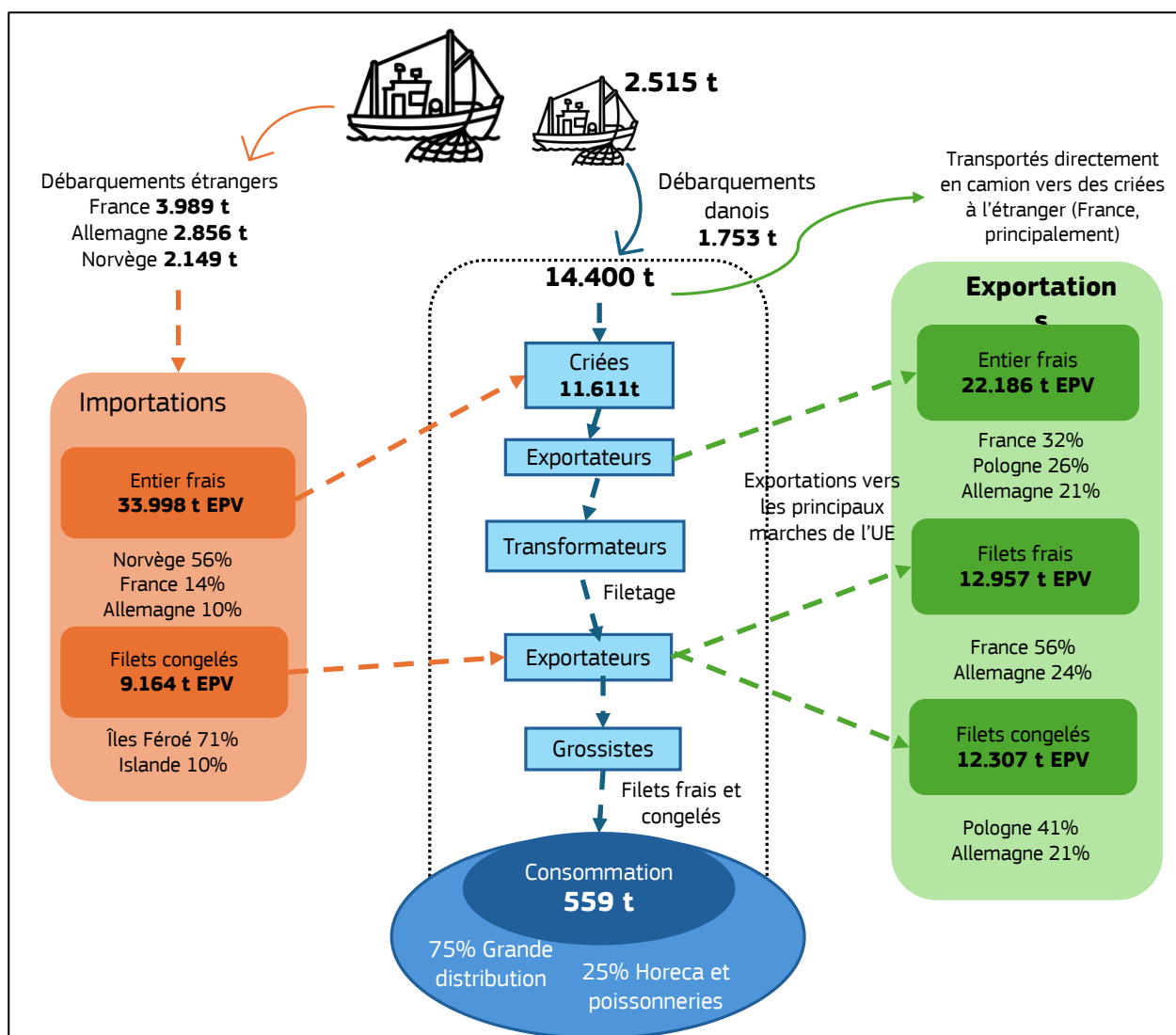
4.2.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement au Danemark

D'après les spécialistes du secteur, cinq acteurs interviennent habituellement dans la structure de la chaîne d'approvisionnement du lieu noir frais au Danemark :

- Les flottes du Danemark, de l'UE et de pays tiers effectuant leurs débarquements dans les ports danois.
- La criée, lieu de vente initial.
- Les transformateurs procédant au filetage.
- Les exportateurs vers les principaux marchés de l'Union européenne (France et Allemagne).

Toutefois, certains volumes n'intègrent pas entièrement cette chaîne d'approvisionnement, le Danemark étant une plaque tournante pour le lieu noir en Europe. Une fois débarqué, une partie prend directement la destination d'autres États membres, où se déroulent les premières ventes (c'est le cas notamment d'une partie des débarquements français au Danemark). D'autres quantités débarquées dans ce pays sont vendues en criée puis transportée en France et en Allemagne, où le poisson est transformé et vendu. Le lieu noir part également directement en Pologne, où il est transformé avant d'être exporté vers les principaux marchés de l'Union européenne.

Graphique 18 : chaîne d'approvisionnement du lieu noir au Danemark (en tonnes EPV, 2024)



Source : élaboration de l'EUMOFA d'après les entretiens effectués.

4.2.2 Consommation

D'après les parties prenantes interrogées, entre 90 et 95% des volumes débarqués au Danemark sont transportés directement en camion vers d'autres États membres, ou transformés en filets et longes dans les usines locales, avant d'être acheminés par la route vers les grands distributeurs européens.

Le marché danois du lieu noir est très limité, bien qu'il s'agisse d'un poisson bon marché - 20-30% moins cher que le cabillaud - offrant une alternative durable à ce dernier. Il est vendu en supermarché et en poissonnerie, en dépit d'une faible appétence des consommateurs locaux et d'un approvisionnement en baisse (selon les professionnels interrogés). Le lieu noir fait également partie de spécialités traditionnelles proposées par un nombre assez restreint de restaurants danois. Enfin, il est également au menu de cantines et de restaurants collectifs en raison de son prix abordable. Au Danemark, comme dans d'autres États membres, le lieu noir rivalise avec le lieu d'Alaska, moins cher et servi dans de nombreuses écoles et les lieux de travail. En effet, le lieu d'Alaska est un euro moins cher (pour des produits équivalents), selon les professionnels sondés.

Ces dernières années, le lieu noir de taille 4 (de 300 à 1.500 g) a vu son volume augmenter et représenter 60-65% des captures (contre 35-40% pour les tailles 3, 2 et 1). Il est donc le plus consommé au Danemark et dans d'autres États membres.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

D'après les avis qualitatifs émis par les parties prenantes, le marché danois absorbe environ 1-2% des volumes débarqués. La majeure partie est destinée aux principaux marchés européens (français et allemands, pour la plupart).

La ventilation estimée du volume par circuit de vente au Danemark donne les résultats suivants (sur la base des entretiens menés auprès des professionnels) :

- 75% en supermarché ;
- 25% en poissonnerie et dans le secteur de l'Horeca.

4.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

4.3.1 Prix de première vente

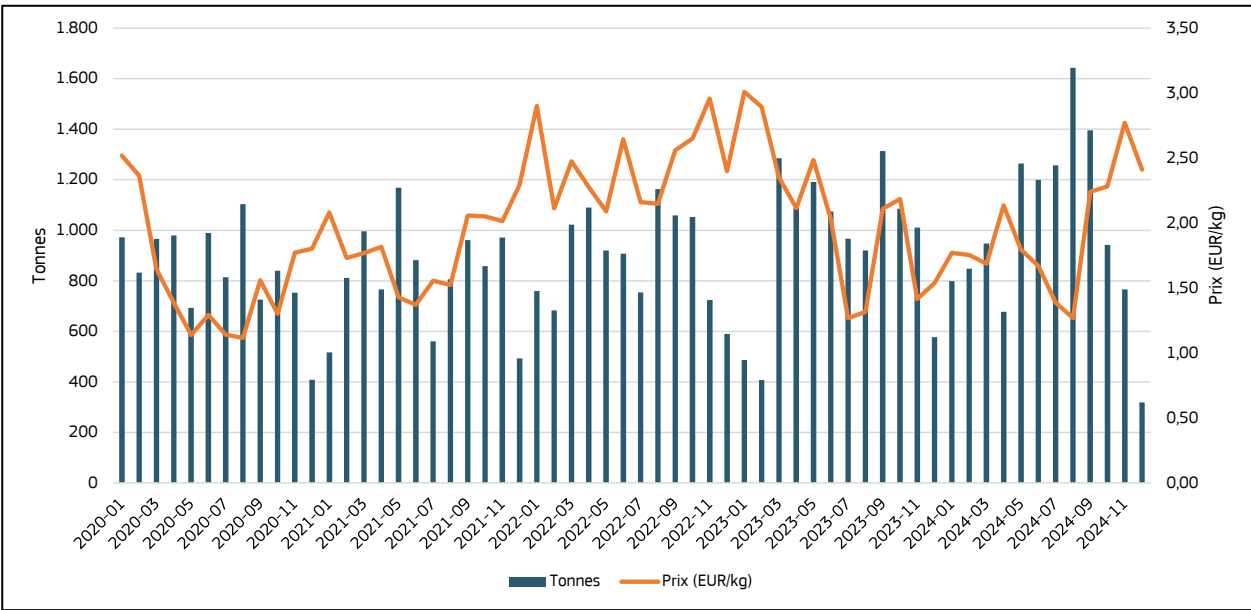
Entre 2020 et 2024, le volume de première vente du lieu noir a augmenté de 20% au Danemark, tandis que la valeur progressait de 40% pour atteindre 22 millions d'euros en 2024. Le prix de première vente s'est accru à un rythme moins soutenu (+17% de 2020 à 2024 en valeur nominale ; +6% en termes réels). Il a atteint son maximum en 2022 (2,44 EUR/kg), correspondant au pic de valeur des premières ventes cette même année (26 millions d'euros).

Tableau 30 : évolution du volume (tonnes en poids de produit), de la valeur (1.000 euros) et du prix (nominal) des premières ventes de lieu noir au Danemark entre 2020 et 2024

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Volume (tonnes)	10.078	9.790	10.725	11.406	12.060	+20%
Valeur nominale (1.000 euros)	15.893	17.439	26.166	23.005	22.227	+40%
Prix nominal (EUR/kg)	1,58	1,78	2,44	2,02	1,84	+17%

Source : EUMOFA.

Graphique 19 : volumes et prix nominaux mensuels des premières ventes de lieu noir dans les ports danois entre 2020 et 2024 (tonnes en poids net et EUR/kg)



Source : données de l'EUMOFA.

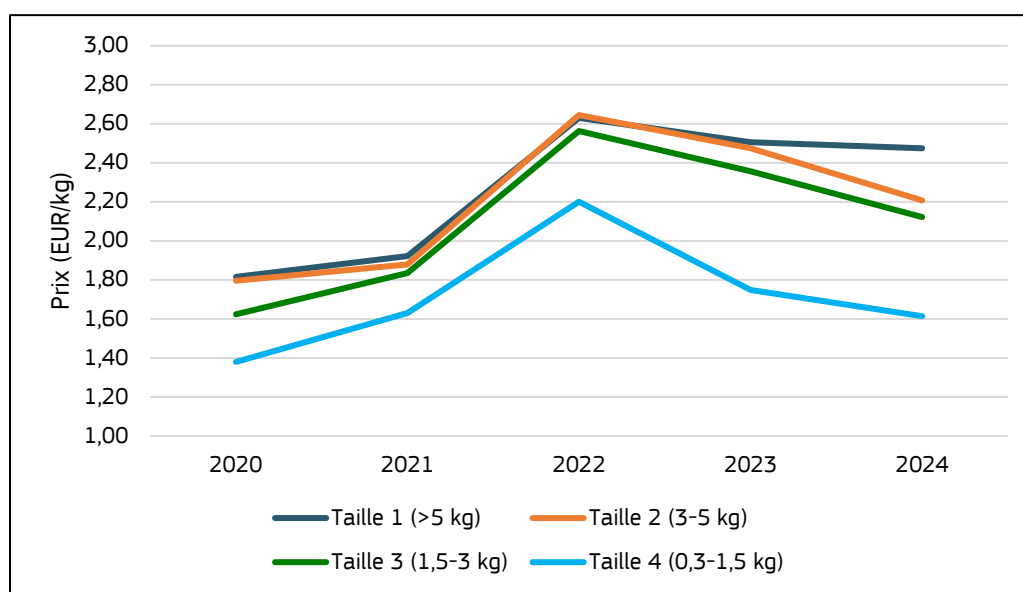
Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Selon les données mensuelles des premières ventes, l'élasticité des prix est clairement établie, car ceux-ci diminuent lorsque l'approvisionnement augmente. Les pêcheries ciblant le lieu noir sont actives toute l'année, bien qu'elles travaillent plus intensément au printemps et en été.

La taille comprise entre 0,3 et 1,5 kg est la plus fréquente, représentant 61% du volume des premières ventes en 2024.

L'analyse des données indique une légère variation des prix selon la taille des poissons, les plus gros étant les plus chers. Les prix de première vente, toutes tailles confondues, ont connu une forte hausse (de +17% à +36%) entre 2020 et 2024.

Graphique 20 : prix annuels moyens de première vente (valeur nominale) du lieu noir au Danemark en fonction de sa taille (EUR/kg)



Source : EUMOFA.

4.3.2 Prix à l'importation et à l'exportation

De 2020 à 2024, les volumes échangés sont restés relativement stables en dépit de la chute de 41% des quotas danois entre 2020 et 2023. Les débarquements étrangers au Danemark (lieu noir entier frais, principalement) ont constitué la majeure partie des importations. Les prix ont considérablement augmenté pendant cette période, sauf pour le lieu noir entier congelé, dont le prix a diminué de 31% pour les importations (-37% en termes réels) et de 15% pour les exportations (-23% en termes réels). En 2024, ce sont les filets frais qui ont affiché le prix le plus élevé : près de 7,00 EUR/kg.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 31 : prix des importations et exportations danoises (valeur nominale) du lieu noir frais et congelé, par type de conservation et de présentation

Prix (EUR/kg)		2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Entier frais	Importations	1,34	1,65	2,40	2,10	2,11	57%
	Exportations	1,97	2,30	3,10	2,91	2,96	50%
Filets frais	Importations	4,23	5,08	7,53	5,80	6,85	62%
	Exportations	4,77	5,52	7,16	6,99	6,80	43%
Entier congelé	Importations	2,53	3,13	4,22	2,55	1,75	-31%
	Exportations	2,47	2,46	3,14	2,80	2,10	-15%
Filets congelés	Importations	3,65	3,73	5,41	5,06	4,46	22%
	Exportations	3,34	3,45	5,12	4,97	4,41	32%

Source : données de l'EUMOFA.

4.3.3 Transmission des prix

Une analyse de la transmission des prix a été effectuée.

Lieu noir de taille 4 – filets frais exportés vers la France

Le marché danois du lieu noir étant très limité, la quasi-totalité des volumes débarqués et vendus dans les criées locales est destinée au marché communautaire. Le poisson est vendu en première vente aux transformateurs. Il est découpé en filets, pour la plupart (environ $\frac{3}{4}$, d'après les parties prenantes sondées). L'enlèvement de la peau et des arêtes fait partie du processus de transformation. À cet égard, la perte de matière première est estimée à environ 52%. Ensuite, les produits sont exportés vers les principaux marchés communautaires, dont la France et l'Allemagne.

Il convient de noter que le calcul des coûts et de la marge diffère d'une entreprise à l'autre, en fonction notamment du produit final. La structure de transmission des prix ci-dessous est une estimation pour des filets frais de taille 4, exportés du Danemark vers la France.

Tableau 32 : coûts et marges pour les filets frais de lieu noir (taille 4) exportés vers la France (EUR/kg, 2025)

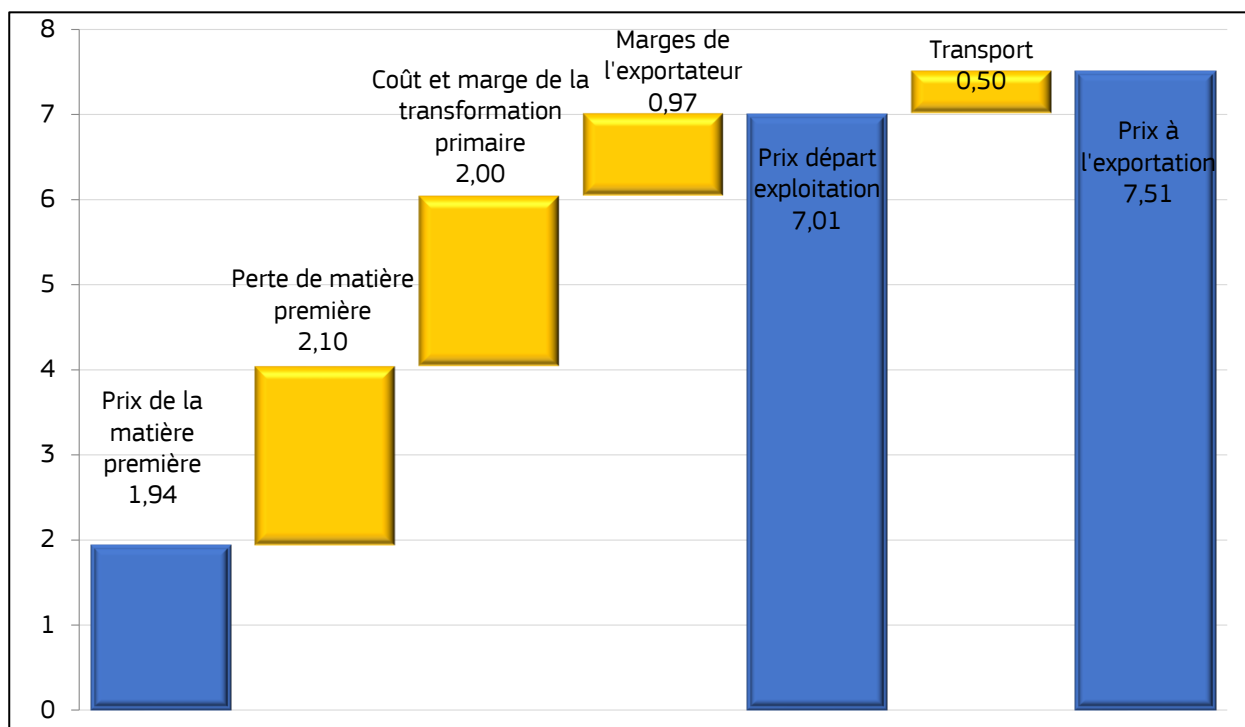
	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix à la criée	1,94*	26%	EUMOFA
Perte de matière première	2,10	28%	Entretiens
Coût et marge de la transformation primaire	2,00	27%	Entretiens
Coût de la main-d'œuvre			
Coûts d'amortissement			
Marges de l'exportateur	0,97	13%	Calcul
Prix départ exploitation	7,01	93%	Calcul
Transport	0,50	7%	Entretiens
Prix des exportations vers les France	7,51	100%	EUMOFA

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

* Prix moyen de première vente de janvier à août 2025

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Graphique 21 : coûts et marges pour les filets frais de lieu noir (taille 4) exportés vers la France (EUR/kg, 2025)



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

5. LE MARCHÉ ALLEMAND

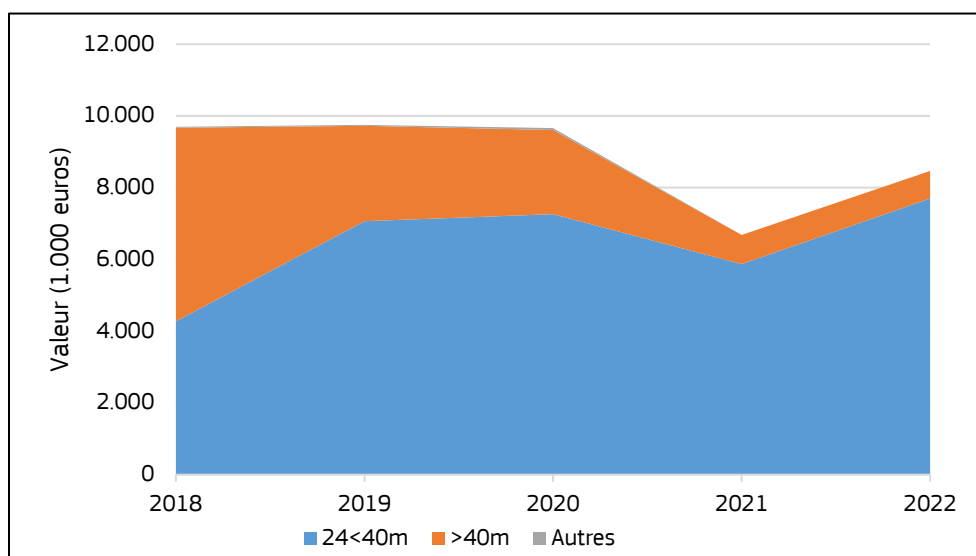
5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

5.1.1 Production

Caractéristiques de la flotte

En Allemagne, en 2022, la plupart des captures de lieu noir ont été réalisées par des navires d'une longueur comprise entre 24 et 40 mètres (représentant 91% des débarquements allemands en valeur, soit 7.699.000 euros). Le reste a été déchargé par des embarcations de plus de 40 mètres (9% des débarquements en valeur, soit 766.000 euros). Depuis 2018, les débarquements ont reculé de 13% en valeur en Allemagne. Plus précisément, ceux réalisés par les navires de 24 à 40 mètres ont augmenté de 91%, tandis que chutaient de 86% ceux effectués par les bateaux de plus de 40 mètres. Cet écart s'explique par le renouvellement de la flotte : les navires de plus de 40 mètres ont été retirés récemment du service et remplacés par de plus petites embarcations (25-30 mètres). Leur capacité de stockage est restée toutefois autour de 16 tonnes. Le nombre de navires ciblant le lieu noir s'est réduite de moitié au cours des dix dernières années, passant de 7 à 3-4 bateaux. Plus de 99% des débarquements allemands ont été réalisés par des chalutiers de pêche démersale.

Graphique 22 : évolution des débarquements de lieu noir au Allemagne, par longueur de navire (valeur nominale en 1.000 euros)



Source : CSTEP.

Mesures de gestion

Le quota de lieu noir alloué à la flotte allemande s'est élevé à 7.717 tonnes en 2024. Il a connu une diminution de 11% au cours de la dernière décennie, en dépit d'une augmentation de 35% entre 2023 et 2024. Les parties prenantes comptent sur une nouvelle hausse en 2025, au regard de l'augmentation du quota de l'UE en mer du Nord (+7,1%)²⁴. En 2024, les captures allemandes de lieu noir (voir ci-dessous) n'ont atteint que 59% du quota attribué.

Captures

Les captures allemandes de lieu noir ont totalisé 4.554 tonnes en 2024, soit un niveau relativement stable par rapport à 2023, mais une baisse de 46% sur la dernière décennie. D'après les professionnels

²⁴ <https://www.fischmagazin.de/willkommen-seriennummer-111804.htm>

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

du secteur, cette dernière est plutôt due à la réduction du nombre de navires de pêche qu'à l'évolution des quotas.

Tableau 33 : évolution des captures allemandes de lieu noir (en tonnes EPV, 2015-2024)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2023/24	Évolution 2015/24
Lieu noir	8.416	7.266	8.815	9.621	8.466	8.421	5.074	4.781	4.576	4.554	0%	-46%

Source : EUROSTAT.

Premières ventes

La plupart des prises allemandes de lieu noir sont débarquées à l'étranger. En 2024, 4% de ces dernières ont été enregistrées comme premières ventes dans les ports allemands, dont Cuxhaven (67 tonnes, 83% des premières ventes) et Bremerhaven (13 tonnes, 16%). Le Danemark est le principal pays de débarquement du lieu noir pêché par la flotte allemande, représentant 63% du volume en 2024. D'après les acteurs du secteur, la plupart des débarquements sont effectués au port danois de Hanstholm, situé à quelques heures seulement des zones de pêche, alors que le port allemand de Cuxhaven se trouve à deux jours de distance.

Entre 2021 et 2024, les volumes de première vente recensés en Allemagne ont fluctué entre un maximum de 174 tonnes (en 2022) et un minimum de 81 tonnes (en 2024), représentant de 2 à 11% des captures. D'après les parties prenantes interrogées, les déchargements en Allemagne ne sont pas rentables en raison de la distance entre les zones de pêche et les ports du pays. Ils ne se produisent que lorsque les navires doivent rejoindre leur port d'attache pour des motifs d'entretien ou de réparation. Cela explique l'instabilité des débarquements en Allemagne. À noter que les données de première vente de l'EUMOFA ne sont pas disponibles pour 2020.

Tableau 34 : premières ventes de lieu noir en Allemagne (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

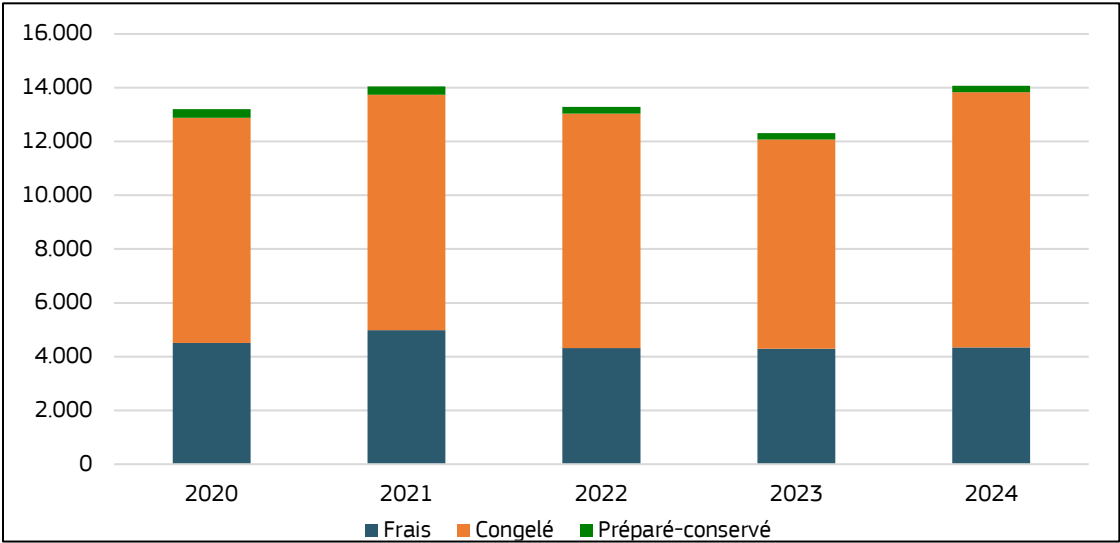
	2020	2021	2022	2023	2024
Cuxhaven	n.c.	272	375	63	67
Bremerhaven	n.c.	163	174	104	13
Autres ports allemands	n.c.	3	0	0	0
Nombre total de débarquements dans les ports allemands	n.c.	439	548	167	81
Part des captures allemandes totales	n.d.	9%	11%	4%	2%

Source : ministère fédéral de l'Agriculture et de l'Alimentation. La part des captures allemandes totales est calculée sur la base des données d'EUROSTAT.

5.1.2 Importations

Les importations allemandes de lieu noir ont totalisé 14.066 tonnes en 2024, pour une valeur de 63 millions d'euros. Bien qu'elles aient atteint leur niveau plancher en 2023 (12.313 tonnes), elles ont augmenté de 6% en volume entre 2020 et 2024. Au cours de cette période, leur valeur a progressé de 52%, ce qui a entraîné une hausse du prix (4,49 EUR/kg en 2024). Les produits les plus importés sont les filets congelés (66% de la valeur totale en 2024), les filets frais (16%) et le lieu noir frais et entier (13%). Le prix à l'importation des filets congelés s'est accru de 38% pendant la période 2020-2024, atteignant 4,74 EUR/kg en 2024. Celui du lieu noir frais et entier et des filets frais a augmenté respectivement de 76% (2,89 EUR/kg) et de 38% (7,24 EUR/kg).

Graphique 23 : évolution des importations allemandes de lieu noir, par type de conservation (tonnes en poids de produit, EUR/kg)



Source : données d'EUROSTAT-COMEXT.

Tableau 35 : importations allemandes de lieu noir en 2024, par type de conservation et de présentation (valeur nominale)

Conservation	Présentation	Volume (tonnes en poids de produit)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix nominal (EUR/kg)	% valeur 2024
Frais ou réfrigéré	Entier	2.908	8.408	2,89	+13%
	Filets	1.435	10.395	7,24	+16%
Congelé	Filets	8.725	41.387	4,74	+66%
Autres	Tous types	997	2.948	2,96	+5%
Total	Tous types	14.066	63.138	4,49	+100%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

Les filets congelés sont importés des pays suivants : l'Islande (28% de la valeur des importations dans cette catégorie en 2024), la Lituanie (25%), les Pays-Bas (15%), les îles Féroé (12%) et le Danemark (11%). Selon les professionnels interrogés, la contribution importante de la Lituanie peut être due à son rôle de plaque tournante dans le domaine de la transformation et du processus de double congélation. Le Danemark et les Pays-Bas sont les principaux fournisseurs de filets frais (56% et 28%, respectivement, de la valeur totale en 2024). Toujours d'après les parties prenantes, l'importance des Pays-Bas en la matière s'explique par sa position de carrefour commercial et par l'expertise de ses grandes entreprises de filetage (basées à Urk). Le lieu noir entier frais est exporté par le Danemark (43% de la valeur des importations allemandes dans cette catégorie), les Pays-Bas (28%) et la Suède (23%). Les acteurs interrogés précisent que le lieu noir entier frais importé du Danemark provient principalement de captures allemandes débarquées dans ce pays et transportées en camion vers le pays voisin.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 36 : évolution des importations allemandes de lieu noir, par fournisseur (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

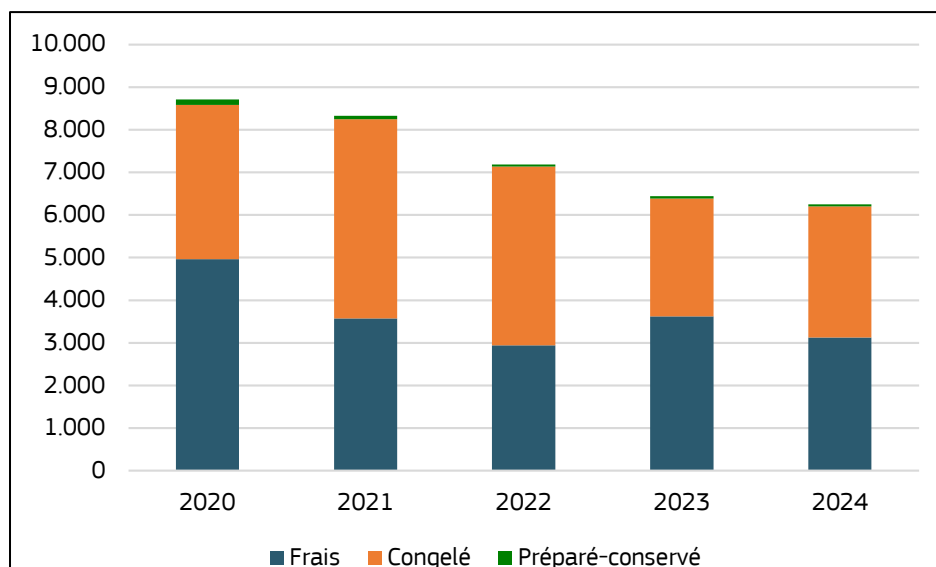
	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Danemark	4.487	5.161	3.391	3.092	3.370	-25%
Lituanie	1.683	1.193	2.419	2.452	2.552	+52%
Islande	1.903	2.563	2.792	1.894	2.454	+29%
Pays-Bas	1.776	2.141	2.129	2.117	1.981	+12%
Îles Féroé	775	357	317	209	1.381	+78%
Suède	478	1.079	1.022	1.380	1.140	+138%
Autres	2.106	1.552	1.216	1.170	1.188	-44%
Total	13.208	14.046	13.285	12.313	14.066	+6%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

5.1.3 Exportations

Les exportations allemandes de lieu noir ont totalisé 6.252 tonnes en 2024, pour une valeur de 20 millions d'euros. Cela représente une baisse du volume de 28% entre 2020 et 2024, alors que la valeur restait relativement stable (+2%). Durant cette période, le prix moyen à l'exportation a augmenté de 60%, passant de 2,30 EUR/kg en 2020 à 3,27 EUR/kg en 2024. Les filets congelés de lieu noir ont dominé les exportations en 2024, représentant 64% de la valeur totale des exportations (13 millions d'euros). Mais leur volume a chuté de 22% entre 2020 et 2024, période au cours de laquelle leur prix s'est accru de 31%, pour atteindre 5,08 EUR/kg. Les exportations de lieu noir entier frais (consistant principalement en des débarquements allemands enregistrés en tant qu'exportations) ont compté pour 26% de la valeur. Leur volume a diminué de 38% entre 2020 et 2024, tandis que leur prix grimpait de 56%, atteignant 1,78 EUR/kg.

Graphique 24 : évolution des exportations allemandes de lieu noir, par type de conservation (tonnes poids de produit, EUR/kg)



Source : données d'EUROSTAT-COMEXT.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 37 : exportations allemandes de lieu noir en 2024, par type de conservation et de présentation (valeur nominale)

Conservation	Présentation	Volume (tonnes en poids de produit)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix nominal (EUR/kg)	% valeur 2024
Frais ou réfrigéré	Entier	3.038	5.407	1,78	26%
Congelé	Filets	2.583	13.117	5,08	64%
Autres	Autres découpes, filets frais	631	1.913	3,03	9%
Total	Tous types	6.252	20.438	3,27	100%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

En 2024, la France et la Pologne ont absorbé la plupart des exportations allemandes de filets congelés, représentant respectivement 26% et 24% de leur valeur totale d'exportation. Ces deux pays devancent l'Espagne (16%) et les Pays-Bas (13%). Le Danemark a compté pour 97% de la valeur des exportations de lieu noir entier frais. Selon Eurostat, de 80 à 98% de ces exportations ont consisté en des débarquements allemands de poisson dans ce pays. Les exportations allemandes de lieu noir vers le Danemark ont reculé de 22% en volume entre 2020 et 2024, en raison d'une baisse des captures de la flotte allemande, qui a entraîné des débarquements dans ce pays. De même, pendant cette période (2020-2024), les exportations vers la Pologne et la France, deux autres destinations importantes, ont fortement chuté (-32% et -20%, respectivement). En revanche, celles à destination de l'Espagne ont grimpé de 130%. D'après les parties prenantes, une partie considérable des exportations vers les Pays-Bas ne fait que passer par ce pays, la France étant leur destination finale.

Tableau 38 : évolution des exportations allemandes de lieu noir, par destination (tonnes en poids de produit, 2020-2024)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Danemark	3.842	2.833	2.516	3.413	3.001	-22%
Pologne	1.214	1.476	1.354	763	824	-32%
France	992	1.243	940	625	789	-20%
Espagne	222	871	772	581	510	+130%
Pays-Bas	328	263	239	247	394	+20%
Autres	2.110	1.644	1.364	813	734	-65%
Total	8.708	8.330	7.184	6.442	6.252	-28%

Source : EUROSTAT-COMEXT.

5.1.4 Consommation apparente

Le marché allemand du lieu noir a été estimé à 23.593 tonnes EPV en 2024. La consommation apparente a augmenté de 15% entre 2023 et 2024, et de 8% entre 2015 et 2024. Sur ces dix ans, les captures allemandes ont chuté de 46% et les importations et exportations ont diminué de 24% et 59%, respectivement.

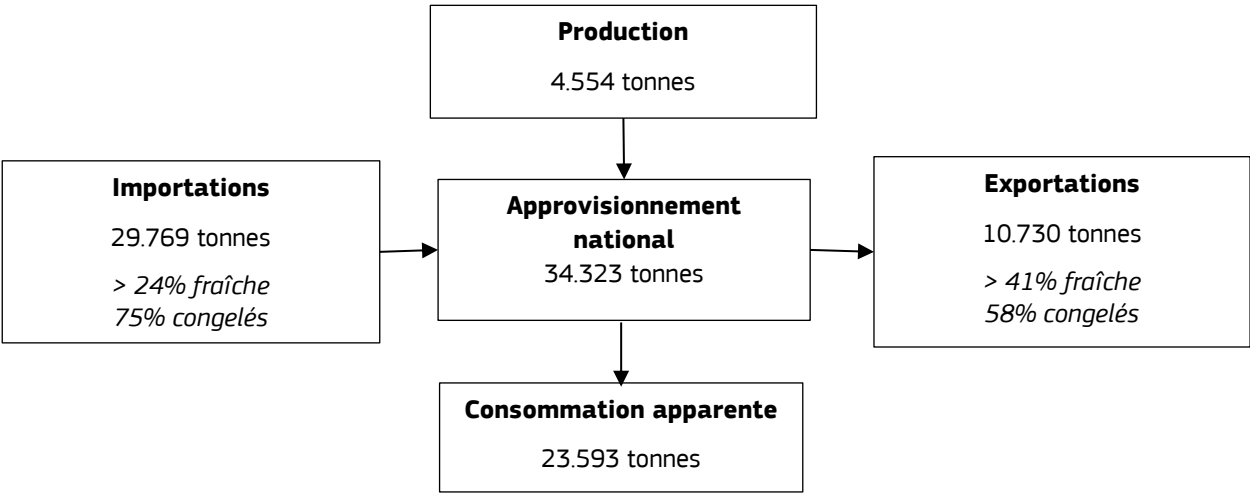
L'approvisionnement national de lieu noir, qui a atteint 34.323 tonnes EPV en 2024, était composé à 87% d'importations et à 13% de captures nationales. Les exportations comptant pour 31% l'approvisionnement allemand en lieu noir, la consommation apparente a représenté 69% de ce dernier en 2024.

Tableau 39 : consommation apparente de lieu noir en Allemagne en 2024 (tonnes EPV)

	2024	Évolution 2023/24	Évolution 2015/24
Production	4.554	0%	-46%
Importations	29.769	+11%	-24%
Approvisionnement	34.323	+10%	-28%
Exportations	10.730	-1%	-59%
Consommation apparente	23.593	+15%	+8%

Source : EUROSTAT, EUROSTAT-COMEXT.

Graphique 25 : bilan d'approvisionnement du lieu noir en Allemagne (2024, tonnes EPV)



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

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

5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Allemagne

5.2.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement en Allemagne

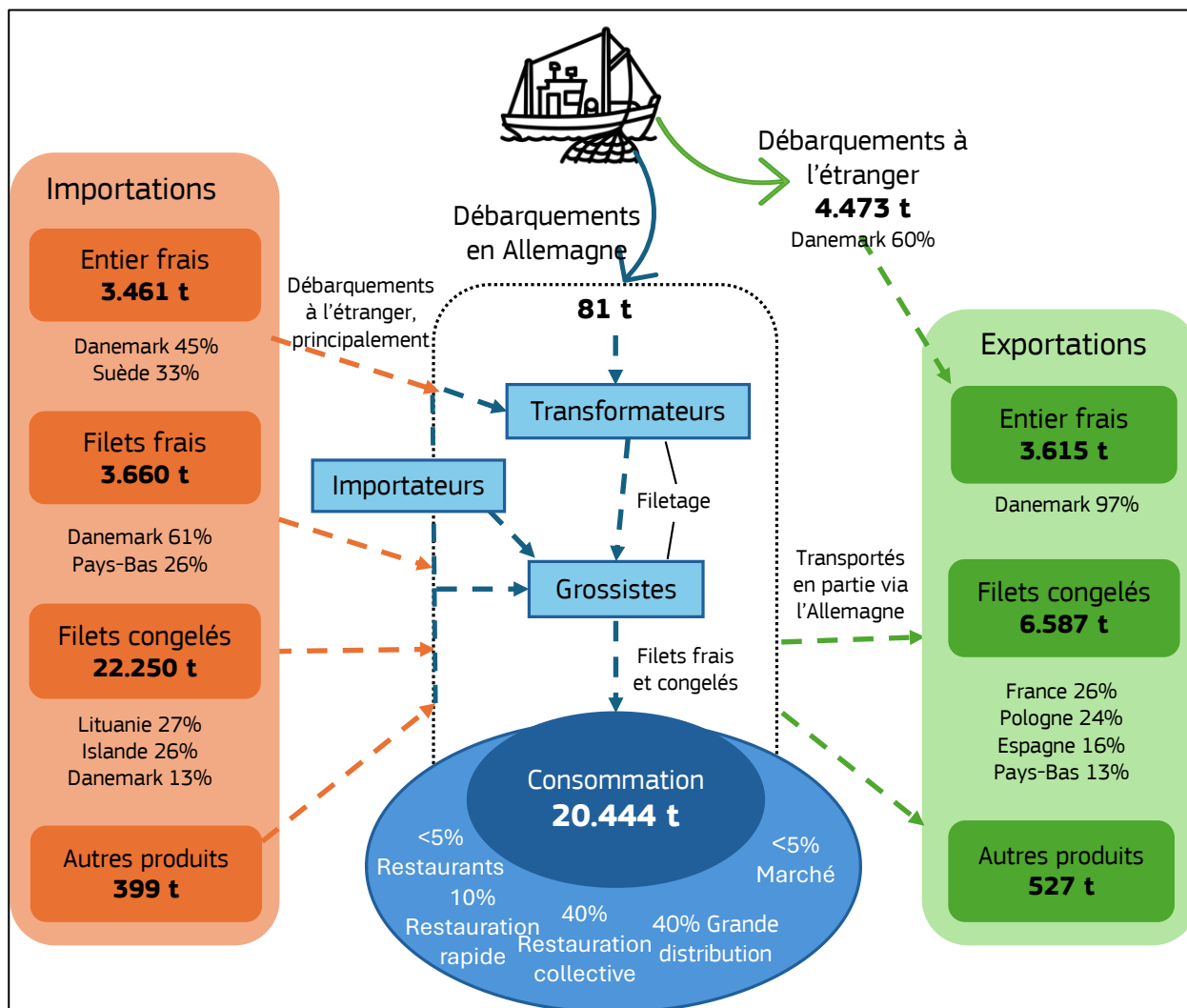
En Allemagne, la chaîne d'approvisionnement du lieu noir se distingue par peu de débarquements nationaux. Les importations portent principalement sur des filets congelés ou frais. Le lieu noir entier importé provient de débarquements allemands au Danemark. Ces volumes sont transformés en filets avant d'être vendus au secteur de l'Horeca ou aux détaillants finaux. Peu d'acteurs fournissent ces derniers, la phase du commerce de gros étant assez concentrée. Des importateurs spécialisés sont une source importante de filets pour les grossistes allemands. D'après les professionnels sondés, l'Allemagne est également un pays de transit pour les filets congelés importés des pays nordiques ou baltes et exportés vers la France.

Toujours selon les parties prenantes, le secteur de l'Horeca représente plus de la moitié de la consommation de lieu noir en Allemagne. Ce poisson est surtout vendu dans la restauration collective (40% de la consommation totale). De 5 à 10% des volumes sont consommés dans des stands de restauration rapide en rue appelés « Imbisse ». Une petite partie est au menu de restaurants traditionnels. Le secteur du commerce de détail, composé principalement de supermarchés et de magasins discount, compte pour un peu moins de la moitié de la consommation des ménages. De faibles quantités sont vendues dans les marchés de poisson. Les ventes directes sont inexistantes, d'après les professionnels

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

interrogés. De même, les ventes en ligne sont très marginales : les parties prenantes estiment que le lieu noir n'est pas un produit assez haut de gamme pour le commerce électronique.

Graphique 26 : structure de la chaîne d'approvisionnement du lieu noir en Allemagne (en tonnes EPV, 2024)



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

Source : EUMOFA.

5.2.2 Caractéristiques du marché

Le lieu noir (*Pollachius virens*, appelé en allemand « Seelachs », « Köhler » ou « Köhlfish ») était la 11^e espèce la plus consommée dans ce pays en 2024, avec une part de marché de 1,5%²⁵. Il ne doit pas être confondu avec le lieu d'Alaska (*Gadus chalcogrammus*, appelé en allemand « Alaska Seelachs »), dont la part de marché atteint 14,9% (deuxième espèce la plus consommée) ou avec le lieu jaune (*Pollachius pollachius*, ou « Steinköhler »).

Au stade du commerce de détail, le lieu noir se présente sous forme de filets frais ou congelés. Selon les parties prenantes, les filets frais réfrigérés sont peu vendus au détail en raison de leur faible résistance

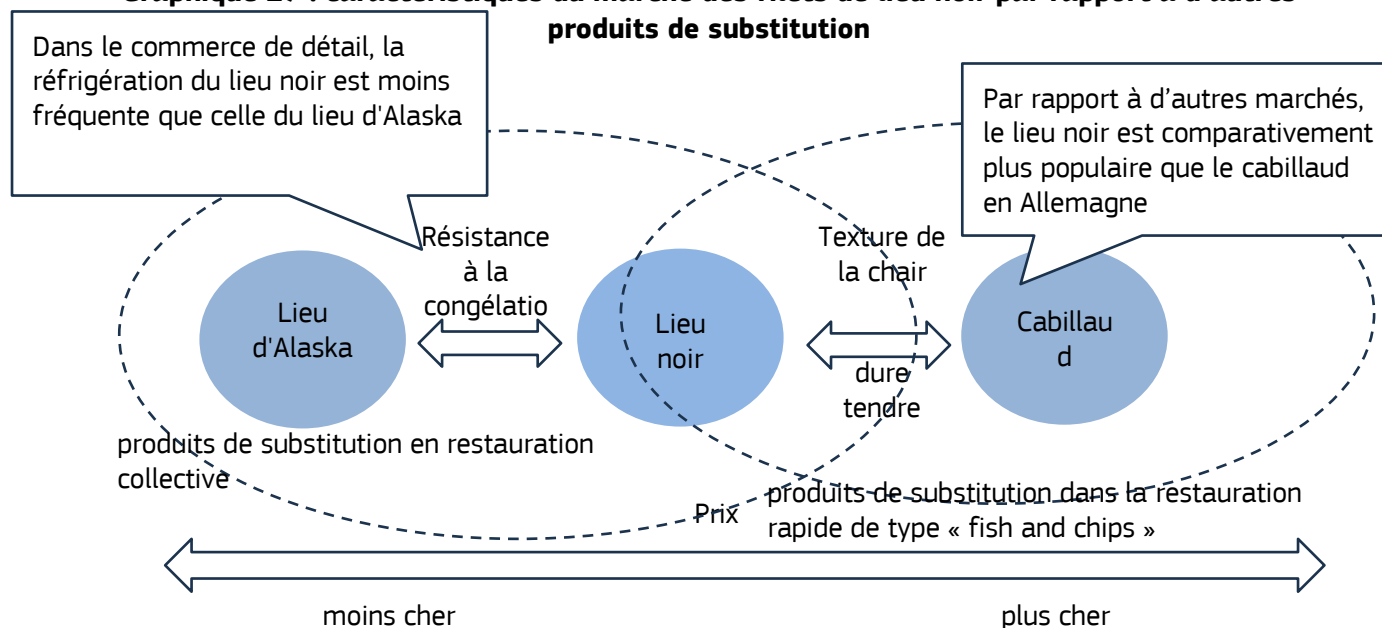
²⁵ https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2024.pdf

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

au processus de congélation, qui rend leur texture moins attrayante que celle du lieu d'Alaska réfrigéré. Le lieu noir peut être transformé et vendu en bâtonnets, bien que le lieu d'Alaska ait la préférence des consommateurs sous ce format. Les longues vendues par les détaillants sont des produits considérés haut de gamme de par leur absence d'arêtes. Les filets préparés que servent les restaurants collectifs proviennent de filets congelés. Les consommateurs allemands apprécient également ce poisson en sandwich, que proposent des stands mobiles lors de fêtes foraines. Le lieu noir est alors préparé à partir d'un approvisionnement en filets frais. Il fait également office de matière première entrant dans la composition de plats de type « fish and chips ». Les professionnels du secteur ajoutent que le lieu noir est rarement servi dans les restaurants, qui lui préfèrent d'autres sortes de poisson blanc, comme le cabillaud et le sébaste. Mais lorsque c'est le cas, il est présenté sous forme de *schnitzel* (enrobé de chapelure).

Toujours d'après ces professionnels, le prix du lieu noir influence prioritairement les choix des consommateurs allemands. Dans le secteur de l'Horeca et du commerce de détail (bien que dans une moindre proportion), ce poisson est considéré comme un produit d'entrée. Dans la restauration collective, il est un substitut au lieu d'Alaska. Dans les commerces de *fish and chips*, il remplace le cabillaud grâce à son prix plus abordable. Dans les restaurants, les parties prenantes indiquent que son choix repose principalement sur sa couleur. Parmi les espèces similaires, le sébaste est perçu comme ayant la plus grande valeur, devant le cabillaud, dont la chair est plus blanche que celle du lieu noir. Toujours selon les professionnels sondés, les Allemands sont peu friands de poissons à chair tendre. Le lieu noir est donc largement préféré à d'autres types de poisson blanc, notamment dans le secteur de la vente au détail. Enfin, les points de restauration rapide, proposant des plats de « fish and chips » et autres poissons cuits, utilisent généralement du lieu noir plutôt que du cabillaud (contrairement au marché britannique, où ce dernier a la préférence).

Graphique 27 : caractéristiques du marché des filets de lieu noir par rapport à d'autres produits de substitution



Source : élaboration de l'EUMOFA d'après les entretiens effectués.

Dans le commerce de détail, selon les parties prenantes, le consommateur moyen de lieu noir est âgé entre 35 et 80 ans. Son pouvoir d'achat est certainement plus limité, vu que le prix de ce poisson est inférieur à celui d'autres espèces à chair blanche. Sur le plan géographique, la consommation de poisson est fortement liée à la proximité de la mer. Les parties prenantes indiquent toutefois que le lieu noir est répandu dans le commerce de détail en vue de sa consommation dans l'ouest et le sud de l'Allemagne. Parmi les espèces de poisson blanc, le lieu noir est plutôt vendu dans l'ouest du pays, tandis que le cabillaud est plus populaire au sud. La consommation du lieu noir dans la restauration rapide de type

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

« fish and chips », les *Imbisse* et les friteries est davantage répandue dans les *Länder* côtiers. Le lieu noir est au menu des collectivités et des entreprises de l'ensemble du pays. Certaines sociétés servent ce poisson à la cantine le vendredi, suivant une tradition fortement ancrée dans les régions catholiques du sud de l'Allemagne.

Dans ce pays, la saisonnalité de la consommation de lieu noir au détail est marquée par un recul en mai, juin, juillet et août. On observe cette tendance également pour d'autres espèces. En effet, ces mois correspondent à la saison des barbecues, où la viande est privilégiée. La saisonnalité est plus régulière dans le secteur de l'Horeca, à l'exception du mois de décembre, caractérisé par la fermeture de cantines, de stands de restauration rapide et autres restaurants.

Selon les professionnels interrogés, la hausse récente du prix du cabillaud et d'autres espèces à chair blanche pourrait davantage bénéficier au lieu noir qu'à d'autres poissons de substitution, parce que les consommateurs allemands y sont déjà habitués.

5.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

5.3.1 Prix de première vente

Selon Eurostat, le prix de première vente du lieu noir capturé par la flotte allemande, débarqué à l'étranger et en Allemagne, a atteint 1,91 EUR/kg en 2024. Ces dix dernières années, son prix moyen de première vente a augmenté de 16% en termes nominaux, passant de 1,65 EUR/kg à 1,91 EUR/kg. En termes réels, il s'est accru de 5% entre 2020 et 2024.

Tableau 40 : évolution du volume, de la valeur et du prix des premières ventes de lieu noir débarqué par la flotte allemande au Danemark (2020-2024, valeur nominale)

	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Volume (tonnes en poids de produit)	2.660	1.940	1.958	2.749	2.856	+7%
Valeur nominale (1.000 euros)	4.381	3.622	4.976	5.804	5.479	+25%
Prix nominal (EUR/kg)	1,65	1,87	2,55	2,11	1,91	+16%

Source : Eurostat.

D'après les entretiens effectués, environ la moitié des captures allemandes fait l'objet de ventes en criée. L'autre moitié est vendue sous contrat et transportée en camion vers l'Allemagne. Basée directement sur le prix de marché, la vente en criée sert à payer l'équipage.

Le lieu noir étant éviscéré à bord du navire avant d'être débarqué, le prix de première vente inclut un rendement de 1,19 pour le poisson évidé avec tête, contre 1,00 pour les pièces vivantes (12% de perte). Les parties prenantes mentionnent également une taxe de criée de 15%, qui s'ajoute au prix de première vente au Danemark (par rapport à un prix potentiel de 2,00 EUR/kg pour un poisson éviscéré, les pêcheurs sont payés 1,70 EUR/kg).

5.3.2 Prix à l'importation

Les filets congelés de lieu noir sont les principaux produits importés (62% du volume total en 2024). Suivent les importations de lieu noir entier frais, éviscéré avec tête, composées essentiellement de débarquements allemands (21% du total) ainsi que celles de filets frais (10%). Les autres produits - lieu noir entier congelé, autres découpes congelées et poisson préparé - ne représentent que 7% de l'ensemble.

Tableau 41 : évolution des prix à l'importation (valeur nominale) des produits du lieu noir en Allemagne (EUR/kg, 2020-2024)

Conservation	Présentation	2020	2021	2022	2023	2024	Évolution 2020/24
Vivant/frais	Entier/éviscéré	1,65	1,77	2,46	2,54	2,89	+76%
	Filets	5,25	5,57	7,15	7,08	7,24	+38%
Congelé	Filets	3,50	3,62	5,66	5,80	4,74	+36%
Moyenne pour l'ensemble des produits		3,16	3,29	5,03	5,20	4,49	+42%

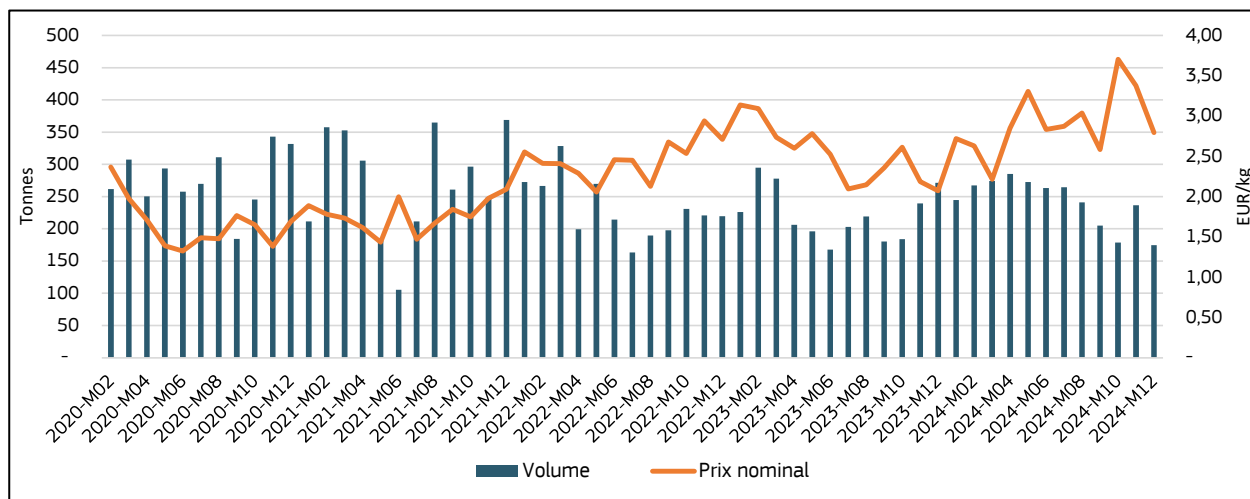
Source : EUROSTAT-COMEXT.

L'évolution mensuelle des importations de lieu noir entier au cours des quatre dernières années se distingue par une tendance à la baisse du volume et une augmentation continue du prix. Les parties prenantes interrogées mettent également l'accent sur la saisonnalité de la demande de filets frais dans le commerce de détail, marquée par un repli important en période estivale. Cette saisonnalité est illustrée

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

en partie dans le graphique ci-dessous. Ce dernier pointe une réduction du volume et du prix entre les mois de mai et d'août, notamment en 2021 et 2022.

Graphique 28 : volume (tonnes en poids de produit) et prix (valeur nominale) mensuels des importations de lieu noir entier frais en Allemagne (2020-2024)



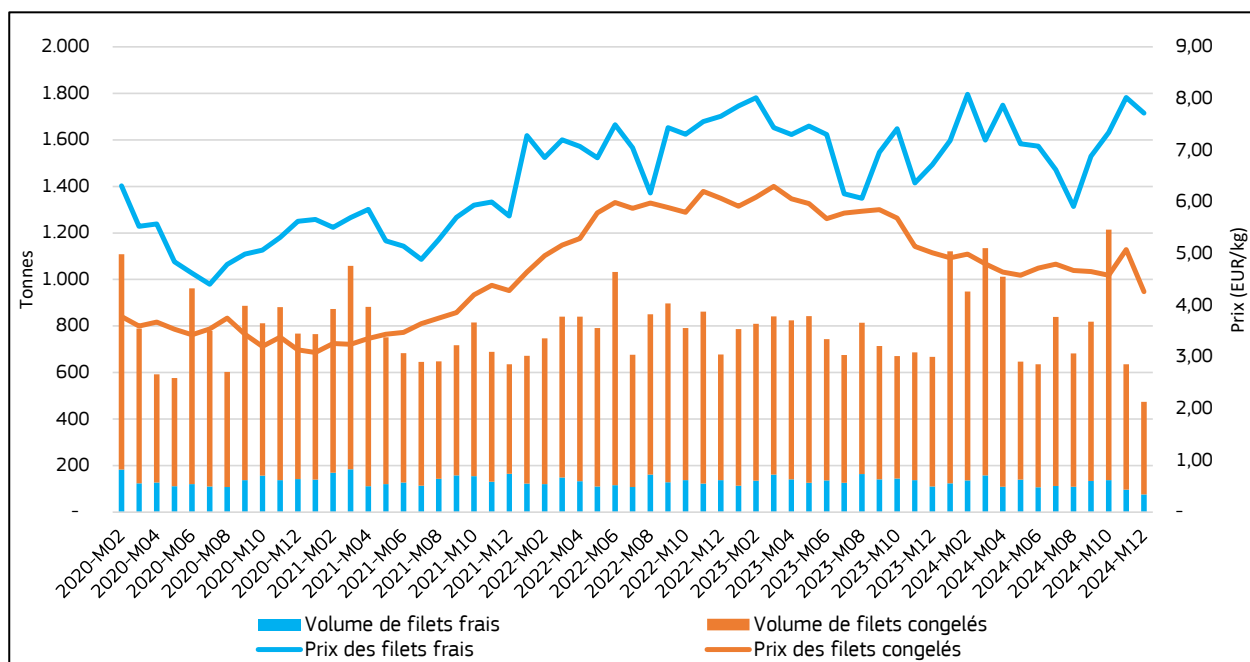
Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'Eurostat.

L'évolution mensuelle du volume et du prix des filets frais et congelés importés au cours des quatre dernières années révèle des écarts significatifs entre les uns et les autres. Le prix des filets frais connaît de grandes fluctuations au cours de l'année. Il atteint son niveau le plus bas en période estivale. Les volumes importés sont restés relativement stables sur le long terme. Les prix des filets congelés importés sont plus stables durant l'année, tandis que les volumes présentent une plus grande instabilité, indépendamment de la saison. Ces quatre dernières années, le prix a augmenté en 2021 et 2022, a atteint un pic en 2023, puis est retombé.

L'évolution du prix des filets de lieu noir est liée au prix d'autres poissons de substitution dans le secteur de l'Horeca, dont le cabillaud (dans la restauration rapide) et le lieu d'Alaska (dans les collectivités). Les acteurs interrogés précisent en outre qu'en 2025, la limitation des quotas et des approvisionnements en cabillaud, une espèce très prisée par le secteur des « fish & chips », notamment au Royaume-Uni, a entraîné une hausse de la demande de filets de lieu noir, dont le prix a forcément augmenté.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Graphique 29 : volume (tonnes en poids de produit) et prix (valeur nominale) mensuels des importations de filets frais et congelés de lieu noir en Allemagne (2020-2024)



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

5.3.3 Prix départ exploitation et prix de gros

Selon les parties prenantes, le prix payé par les grands grossistes pour des filets frais de lieu noir (fileté en Allemagne ou à l'étranger) varie de 5,65 EUR/kg à 8,50 EUR/kg. L'évolution mensuelle du prix à l'importation au cours des quatre dernières années présente une évolution similaire, dans une fourchette allant de 5,91 EUR/kg en août 2024 à 8,02 EUR/kg en novembre 2024. Les industriels interrogés estiment que le prix moyen des importations de filets frais en 2024 - 7,24 EUR/kg - correspond à la réalité et peut servir de référence.

Le prix de gros des filets frais vendus par les grossistes aux détaillants oscille entre 11,00 EUR/kg et 14,00 EUR/kg, toujours d'après les estimations des parties prenantes.

5.3.4 Prix au détail

Lors des travaux sur le terrain menés en août dans le cadre de cette étude, aucun lieu noir n'a été décelé dans les trois supermarchés et le magasin discount visités. Toujours selon les parties prenantes interrogées, le prix des filets frais/réfrigérés dans le commerce de détail varie habituellement de 15,00 à 20,00 EUR/kg. Il affiche parfois 12,90 EUR/kg à l'occasion de remises temporaires. Le prix des longues haut de gamme atteint généralement 20,00 EUR/kg.

Les travaux sur le terrain ont également permis de relever deux prix pratiqués dans le secteur de l'Horeca à Bremerhaven. D'une part, un poissonnier possédant son propre stand de restauration rapide vendait un filet de lieu noir cuit, d'environ 250 g, au prix de 36,00 EUR/kg. D'autre part, le lieu noir servi dans un restaurant situé dans une zone touristique valait 44,80 EUR/kg.

5.3.5 Transmission des prix

Une analyse de la structure des prix est présentée pour les neuf premiers mois de 2025. Elle porte sur le lieu noir pêché par la flotte allemande, débarqué au Danemark, transporté frais, entier et éviscéré en Allemagne, fileté également dans cette dernière, conditionné et transporté vers le point de vente par

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

d'importants grossistes et vendu en grande distribution en Allemagne, sous forme de filets frais emballés.

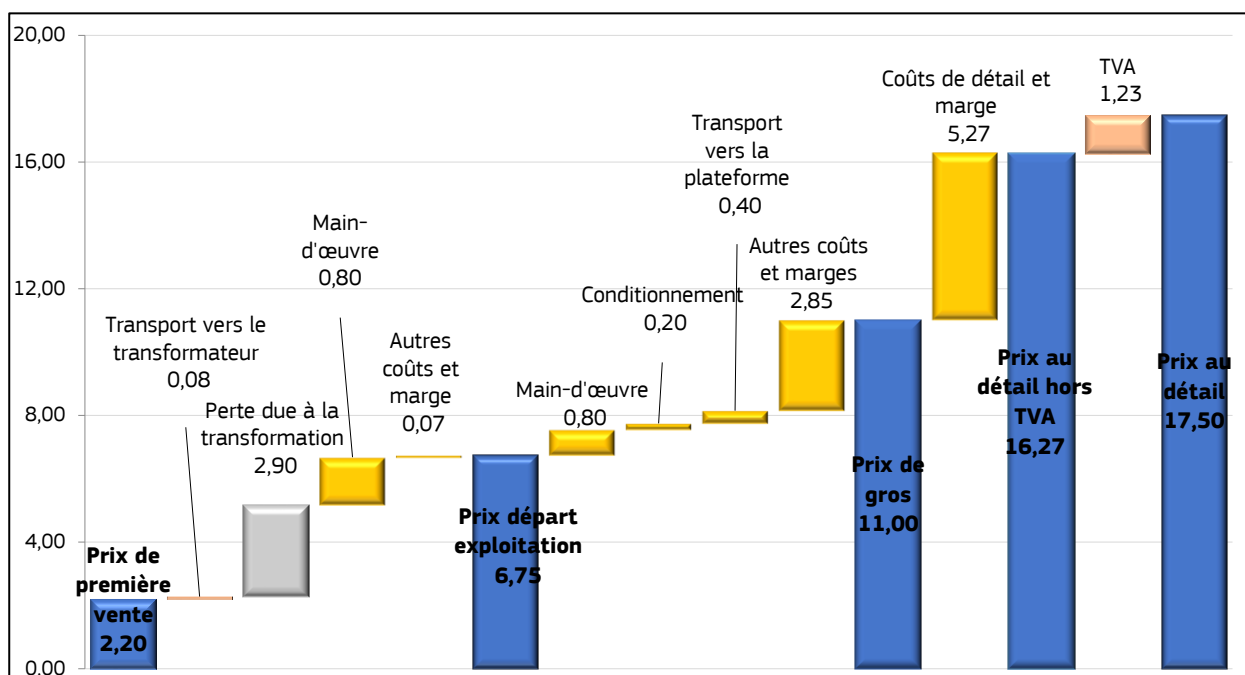
Tableau 42 : coûts et marges pour les filets frais de lieu noir provenant de captures allemandes débarquées au Danemark, vendus dans un supermarché allemand (EUR/kg, 2025)

Niveau	Prix	% du prix final	Source
Prix de première vente ⁽¹⁾	2,20	13%	Prix moyen en 2025 (9 mois) pour les débarquements au Danemark
Transport vers l'entreprise de transformation	0,08	0%	Entretiens
Perte due à la transformation	2,90	17%	Entretiens/calcul
Coût de la main-d'œuvre	1,50	9%	Entretiens
Autres coûts	0,07	0%	Calcul
Prix départ usine ⁽²⁾	6,75	39%	Entretiens/calcul
Main d'œuvre	0,80	5%	Entretiens
Emballage	0,20	1%	Entretiens
Transport vers la plateforme	0,40	2%	Entretiens
Autres coûts et marges	2,85	16%	Calcul
Prix de gros ⁽³⁾	11,00	63%	Entretiens/calcul
Coûts de détail et marge	5,28	30%	Calcul
Prix au détail hors TVA	16,28	93%	Calcul
TVA	1,23	7%	TVA 7%
Prix au détail ⁽⁴⁾	17,50	100%	Entretiens

Source : élaboration de l'EUMOFA.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Graphique 30 : transmission des prix pour les filets frais de lieu noir provenant de captures allemandes débarquées au Danemark, vendus dans un supermarché allemand (EUR/kg, 2025)



Source : élaboration de l'EUMOFA.

Remarques :

- (1) Le prix de première vente équivaut au prix moyen pour les débarquements au Danemark entre janvier et septembre 2025. Il est considéré réaliste, selon les parties prenantes interrogées. Dans cette structure des prix, la pratique courante consiste à éviscérer le lieu noir à bord du navire de pêche.
- (2) Le prix départ exploitation porte sur des filets transformés en Allemagne, provenant d'importations du Danemark. Les professionnels du secteur signalent une perte, due à la transformation du poisson éviscéré en filets, légèrement inférieure à celle calculée par l'EUMOFA (56% au lieu de 57%). Les coûts de main-d'œuvre et de transport ont été estimés sur la base d'entretiens menés en août 2025. Les autres coûts ont été calculés en prenant comme référence l'écart entre le prix départ exploitation et les coûts de transformation. Le prix départ exploitation final est inférieur au prix des importations de filets, qui a atteint 7,24 EUR/kg en 2024 (année pour laquelle les dernières données sont disponibles).
- (3) Le prix de gros choisi est relativement bas par rapport à la fourchette de prix indiquée par les parties prenantes. Ce choix est conforme aux données sur le prix départ exploitation et les coûts de main-d'œuvre, de conditionnement et de transport, collectées lors des entretiens d'août 2025. Les coûts et marges totaux au stade du commerce de gros, qui atteignent 4,25 EUR/kg, sont relativement supérieurs à ceux fournis par les parties prenantes. Selon une structure des prix alternative prenant comme origine des filets frais importés du Danemark, la valeur totale des coûts et marges s'élèverait à 3,76 EUR/kg, dont 2,36 EUR/kg d'autres coûts et marge (à l'exclusion des coûts de main-d'œuvre, de transport et de conditionnement). La marge brute au stade de la vente en gros est de 30% à 40%, suivant cette analyse de la structure des prix. Elle est supérieure lorsque la transformation est réalisée en Allemagne plutôt qu'au Danemark.
- (4) Le prix au détail se situe au milieu de la gamme de prix - entre 15,00 et 20,00 EUR/kg - fournie par les parties prenantes pour des filets frais de lieu noir vendus en grande distribution (entretiens d'août 2025). En sont exclues les remises temporaires pouvant faire baisser le prix jusqu'à 12,90 EUR/kg. En Allemagne, la taxe sur la valeur ajoutée est de 7% pour la vente au détail des aliments. La marge brute en grande distribution (hors TVA) est de 30%, suivant cette analyse de la structure des prix.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Les données transmises par les parties prenantes, notamment au stade de la vente en gros, n'étaient pas suffisantes pour permettre d'établir une analyse de la structure des prix pour le lieu noir vendu dans la restauration collective, principal circuit de vente de ce poisson en Allemagne. Le prix des filets congelés importés – 4,74 EUR/kg en 2024 – peut servir de prix de référence de la matière première utilisée dans cette autre chaîne d'approvisionnement.

6. CONCLUSIONS

Ce rapport analyse la transmission des prix pour les filets frais de lieu noir vendus dans la grande distribution en France et en Allemagne, la transmission des prix pour les filets frais de lieu noir exportés du Danemark et la transmission des prix pour les longues fraîches de lieu noir vendues dans la restauration collective en France.

Tableau 43 : analyse de la structure des prix pour les filets frais de lieu noir vendus dans la grande distribution (EUR/kg, 2025)

Pays	France	Allemagne	Danemark (taille 4)
Prix de première vente	2,50	2,20	1,94
Prix départ exploitation	6,60	6,75	6,04
Prix à l'exportation et à l'importation (filets)			7,51
Prix de gros	8,00	11,00	
Prix au détail	14,00	17,50	

Source : EUMOFA.

Les analyses de transmission des prix pour les filets frais de lieu noir présentent peu de différences entre les trois États membres concernés. En effet, la chaîne d'approvisionnement du lieu noir est relativement unifiée à l'échelle de l'UE. Le poisson utilisé dans les chaînes d'approvisionnement en France et en Allemagne étant généralement débarqué et vendu en première vente au Danemark, quelques différences existent en termes de prix de première vente. +Ce dernier est légèrement inférieur au Danemark, où seule la taille 4 est prise en considération.

Les prix départ exploitation sont similaires en France, en Allemagne et au Danemark. Outre les pertes, les autres coûts et marge en phase de transformation représentent 11% du prix au détail en France et 9% en Allemagne. Le prix à l'exportation des filets frais du Danemark est supérieur au prix départ exploitation en France et en Allemagne (entre +0,61 et +0,76 EUR/kg). S'il est vrai que les chaînes d'approvisionnement choisies pour les analyses de la transmission des prix en France et en Allemagne porte sur des importations de lieu noir entier transformé localement, une part importante de l'approvisionnement de ces deux marchés provient de filets importés.

Le prix de gros est plus élevé en Allemagne qu'en France (+3,00 EUR/kg). Les coûts et marges estimés au stade de la vente en gros atteignent 10% du prix au détail en France et 24% en Allemagne. Par rapport à d'autres espèces, le secteur du commerce de gros est relativement concentré sur la chaîne d'approvisionnement du lieu noir, notamment sur le marché allemand. Dans les deux pays, les grands grossistes sont des acteurs nationaux ou européens, spécialisés dans les produits frais ou congelés.

Les coûts et marges au détail oscillent entre 30% et 38% du prix au détail. Ce pourcentage estimé est plus élevé en France qu'en Allemagne. L'écart peut être dû aux différents niveaux de concentration des intermédiaires dans le secteur du commerce de gros et de détail.

Observatoire Européen du Marché des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture – Le lieu noir dans l'UE

Tableau 44 : analyse de la structure des prix pour les longes de lieu noir vendues en restauration collective (EUR/kg, 2025)

Pays	France
Prix de première vente	
Prix départ exploitation	10,50
Prix de gros	12,90
Prix au détail	23,00

Source : EUMOFA.

Il ressort de l'analyse de la structure des prix pour les portions de lieu noir, vendues en France dans le secteur de la restauration collective, que le prix des longes fraîches est largement supérieur (+4,10 EUR/kg) à celui des filets frais au niveau départ exploitation. L'estimation des coûts et marges en restauration collective livre un pourcentage des coûts et de la marge de 38% au stade du commerce de gros, tout comme l'analyse de la transmission des prix pour le lieu noir vendu en grande distribution. La part des coûts et de la marge au stade de la restauration collective atteint 35%, ce qui est inférieur à celle de la grande distribution (38%).

La certification MSC cessera de s'appliquer aux navires français, danois et allemands à partir de juin 2025, ce qui a fait craindre le remplacement des captures domestiques par des importations provenant de pays hors UE, comme la Norvège et l'Islande, dont les flottes restent certifiées. Les parties prenantes estiment que les pertes engendrées à cet égard sont moins importantes que prévu. L'impact est particulièrement faible pour les filets frais et congelés vendus au détail par les petites poissonneries, les commerces de « fish and chips » et les restaurants. Mais cela aura vraisemblablement une plus grande incidence auprès des collectivités, notamment les cantines scolaires et les restaurants universitaires. Les professionnels du secteur reconnaissent toutefois qu'il est encore trop tôt pour connaître réellement l'effet de la perte du certificat MSC sur le marché.

Dans les trois pays analysés, le lieu noir se présente comme un poisson de substitution pouvant concurrencer d'autres espèces à chair blanche. Dans le segment bas de gamme (restauration collective), en termes de prix, le lieu noir peut substituer le lieu d'Alaska. Dans le segment haut (grande distribution, restauration rapide de type « fish & chips »), il peut remplacer le cabillaud. À court et moyen terme, le lieu noir est appelé à bénéficier de la baisse de l'approvisionnement en cabillaud, due à des quotas plus restrictifs. Il pourrait ainsi être exporté davantage vers le marché britannique, afin de répondre à la demande de son secteur des « fish & chips ». La dynamique des prix du lieu noir devrait suivre la tendance à la hausse du marché du cabillaud.

Selon les industriels interrogés, le lieu noir ne devrait pas complètement échapper à une baisse structurelle de la consommation de poisson à court et moyen terme, en raison du vieillissement de ses consommateurs. Dans le commerce de détail, en revanche, cette espèce pauvre en arêtes est susceptible d'intéresser un public de plus en plus avide de plats pratiques et « faciles à cuisiner ». L'impact de la diminution de la consommation pourrait donc être moins important pour le lieu noir que pour d'autres espèces. En termes de produits, le marché du lieu noir congelé devrait se développer, tout comme la demande de morceaux préparés de qualité supérieure tels que les longes. Enfin, les parties prenantes ont signalé l'apparition de nouveaux produits haut de gamme, dont des longes de lieu noir conditionnées sous atmosphère modifiée.

7. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES

- France
 - Une entreprise de pêche
 - Une organisation de producteurs
 - Criée
 - Deux grossistes, dont un également spécialisé dans la transformation
 - Une organisation de mareyeurs
 - Un négociant en coproduits de poisson

- Danemark
 - Criée
 - Association danoise de producteurs de produits de la mer (*Danish Seafood Association*)
 - Transformateur/exportateur

- Allemagne
 - Une organisation de producteurs
 - Deux grossistes
 - *Fisch-Informationszentrum Hamburg (FIZ)*

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu