



Commission européenne



# ANALYSES ESPÈCES

## ÉDITION 2014-2018



# EUMOFA

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture

DERNIERE MISE A JOUR: JANVIER 2019

[WWW.EUMOFA.EU](http://WWW.EUMOFA.EU)

Affaires maritimes et pêche

Manuscrit achevé en janvier 2019

Ni la Commission européenne ni aucune personne agissant au nom de la Commission n'est responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations données ci-après.

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2019

© Union européenne, 2019

Réutilisation autorisée, moyennant mention de la source

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est régie par la décision 2011/833/UE (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39).

Toute utilisation ou reproduction de photos de tout autre matériel dont l'Union européenne ne possède pas les droits d'auteur requiert l'autorisation préalable des titulaires des droits en question.

PDF ISBN 978-92-79-82076-2 doi:10.2771/803820

**POUR PLUS D'INFORMATIONS ET COMMENTAIRES :**

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche  
B-1049 Bruxelles  
Tél.: +32 229-50101  
Courriel: [contact-us@eumofa.eu](mailto:contact-us@eumofa.eu)

## Contenu

<b>Profils des espèces sur le marché européen .....</b>	<b>1</b>
1 L'ALGUE SUR LE MARCHE EUROPEEN .....	2
2 L'ANCHOIS DANS L'UNION EUROPEENNE.....	7
3 LA BAUDROIE SUR LE MARCHE EUROPEEN .....	11
4 LE CRABE DANS L'UE .....	16
5 DORADE ET BAR EN GRECE .....	20
6 L'ÉGLEFIN DANS L'UNION EUROPEENNE .....	25
7 L'ESPADON SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN .....	29
8 LE HARENG DE L'ATLANTIQUE DANS L'UE.....	33
9 LE HOMARD DANS L'UE.....	39
10 LES HUITRES DANS L'UNION EUROPEENNE .....	43
11 LA LANGOUSTINE DANS L'UE .....	48
12 LE MAQUEREAU COMMUN DANS L'UE .....	51
13 PECHE ET AQUACULTURE DE LA PALOURDE .....	56
14 LE POULPE DANS L'UE .....	62
15 MARCHÉ DE LA SARDINE DANS L'UE .....	67
16 LE SAUMON EN EUROPE.....	72
17 LA SOLE SUR LE MARCHE EUROPEEN .....	78
18 LA FILIERE DU SURIMI DANS L'UE.....	82
19 LA MOULE DANS L'UNION EUROPEENNE.....	88
20 PECHE DE L'UE DESTINEE AUX PRODUITS A USAGE NON ALIMENTAIRE .	93
21 LE MARCHÉ DU THON ROUGE DE L'ATLANTIQUE DANS L'UE.....	99
22 FARMED TROUT IN THE EU (ENGLISH ONLY).....	103
<b>Profils espèces: focus sur les importations .....</b>	<b>107</b>
23 PANGASIUUS IMPORTS IN THE EU (ENGLISH ONLY) .....	108
24 EU SHRIMP IMPORTS (ENGLISH ONLY).....	111
25 EU IMPORTS OF TUNA (ENGLISH ONLY) .....	115

---

## Profils des espèces sur le marché européen

# 1 L'algue sur le marché européen

Cette étude de cas est disponible  
dans les **Faits saillants du mois**  
N° 1-2017

Traditionnellement, la production européenne d'algues s'est concentrée sur la récolte d'algues pour l'extraction des hydrocolloïdes à des fins industrielles. Mais la production européenne de macro-algues est limitée et la concurrence avec les pays tiers s'est considérablement intensifiée. Par ailleurs, la demande d'algue comestible est en hausse sur les marchés européens tandis que de nouveaux modèles de production et opportunités de marché émergent.

## 1.1 BIOLOGIE, RESSOURCES ET EXPLOITATION

### 1.1.1 BIOLOGIE

Les macro-algues marines<sup>1</sup>, ou algues marines, sont des plantes aquatiques vivant généralement sur des rochers ou d'autres substrats durs des régions côtières. Elles sont divisées en trois groupes différents, distinguées empiriquement selon leur thalle (la couleur de l'algue) : **algue brune** aussi nommée **laminaires** (phylum *Ochrophyta*, classe *Phaeophyceae*), **algue rouge** (phylum *Rhodophyta*) et **algue verte** (phylum *Chlorophyta*, classes *Bryopsidophyceae*, *Chlorophyceae*, *Dasycladophyceae*, *Prasinophyceae* et *Ulvophyceae*). Les algues brunes et rouges sont presque exclusivement des algues marines, tandis que les algues vertes se trouvent également dans les eaux douces intérieures, y compris sur un sol terrestre.

En Europe, les espèces d'algue les plus exploitées sont *Laminaria hyperborea*, *Laminaria digitata* et *Ascophyllum nodosum*. Ces espèces, en particulier les champs de laminaires, sont considérées parmi les habitats les plus diversifiés au niveau écologique et biologique. D'autres espèces se trouvent sur la côte européenne Atlantique, mais peu d'entre elles ont une valeur commerciale.

### 1.1.2 RESSOURCE, EXPLOITATION ET GESTION DANS L'UE

Bien que la production asiatique se base essentiellement sur la culture d'algues, la filière algue européenne se base principalement sur la récolte de macro-algues.

Sur la côte Atlantique européenne, les populations côtières récoltent depuis fort longtemps les macro-algues. Deux usages principaux ont été identifiés : la consommation humaine et l'agriculture (nourriture pour le bétail et enrichissement du sol).

Le premier usage commercial documenté d'algues marines remonte au XVII<sup>ème</sup> siècle, quand elles étaient utilisées pour produire le verre (en France et en Norvège).

La valeur commerciale et les débarquements de chaque espèce varient et dépendent des techniques de récolte. Les espèces les plus importantes, en termes de débarquement et de valeur sont *Laminaria digitata*, *Laminaria hyperborea* et *Ascophyllum nodosum*, car ces espèces sont récoltées mécaniquement par les navires de pêche en France et en Norvège. *Ascophyllum nodosum* est récoltée en bateau en Norvège, tandis que sa récolte est manuelle en France et en Irlande. Toutes les autres espèces sont récoltées manuellement, à pied ou en plongée.<sup>2</sup>

La récolte mécanique est opérée par les navires de pêche et se pratique surtout en Norvège (de Rogaland à Sør-Trøndelag), en France (en Bretagne), en Espagne (en Galice et en Asturies) et dans une moindre mesure dans le pays basque français et en Irlande.

La récolte manuelle d'algues marines et la collecte des algues rejetées par les tempêtes (varech) sont des activités importantes en France, en Irlande, en Espagne et au Portugal. L'algue est collectée à marée basse, détachée de son substrat ou ramassée. La plongée est un autre moyen de récolter l'algue marine manuellement et se pratique essentiellement au Portugal.

Les outils de gestion diffèrent selon les pays, les espèces et les techniques de récolte. La collecte d'algues marines est réglementée par différents moyens : licences ou autorisations de collecte, quotas par zone de récolte, quotas individuels par bateau, volume de la récolte et systèmes de rotation. Dans la majeure partie des zones de récolte, la biomasse n'est pas suffisamment connue ; plusieurs projets essaient d'estimer l'importance de cette ressource afin d'y ajuster l'effort de récolte.

Pendant, la conservation des champs d'algues est menacée ; pour cela, certains pays ont décidé de protéger ces habitats en réduisant les possibilités de récolte mécanique ou en créant des zones protégées aux alentours. La récolte des algues est accusée de nuire à l'écosystème en raison des dommages qu'elle provoque sur le substrat et les habitats de certaines espèces. Par exemple, la récolte d'algue marine a récemment été interdite dans le pays basque espagnol due à la création de la zone marine Natura 2000.

### 1.1.3 PRODUCTION

Selon les statistiques de production de la FAO, les algues sont incluses dans la catégorie de plantes aquatiques (algues brunes, rouges et vertes, ainsi que d'autres espèces comme la spiruline).

La production mondiale d'algue, toutes espèces confondues, a atteint 28,5 millions de tonnes en 2014, soit une augmentation de 94 % sur la dernière décennie.

Les principaux producteurs sont la Chine et l'Indonésie, fournissant respectivement 47 % et 35 % du total de la production mondiale en 2014 (la production y a atteint respectivement 13,6 millions de tonnes et 10,1 millions de tonnes). D'autres producteurs majeurs sont les Philippines avec 1,5 million de tonnes produites en 2014 (soit 5,4 % de la production mondiale) et la République de Corée avec 1,1 million de tonnes (soit 3,8 %). En 2014, la production de l'UE arrive au 12<sup>ème</sup> rang, derrière le Japon, la Corée du Nord, le Chili, la Malaisie, la Norvège et Zanzibar.

En termes d'évolution, au cours des dix dernières années (2005-2014), la production totale d'algues est restée relativement stable en Corée du Nord, au Chili et en Norvège. Elle a légèrement augmenté aux Philippines et elle a enregistré une forte hausse en Chine, en Corée du Sud, à Zanzibar et en Europe ; elle s'est envolée en Indonésie et en Malaisie. La seule baisse de production au cours des dix dernières années a été observée au Japon. Par ailleurs, la majeure partie des grands producteurs a connu un fort ralentissement de la croissance (Chine, Indonésie, Corée, UE, etc.) voire même une légère baisse de la production (par exemple aux Philippines).

La production de l'UE a atteint plus de 93.000 tonnes en 2014, fournissant environ 0,3% de l'approvisionnement mondial. La production française représente 63 % de la production européenne, composée presque exclusivement d'algues brunes et la production irlandaise 32 %, également

<sup>1</sup> Se réfère à plusieurs espèces macroscopiques, multicellulaires, algues marines, par opposition au phytoplancton (micro-algue).

<sup>2</sup> Projet Netalgae  
[http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres\\_12p\\_UK.pdf](http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres_12p_UK.pdf)

composée presque exclusivement d'algues brunes ; ces deux pays en sont les principaux producteurs. Les autres producteurs européens majeurs sont l'Espagne (2,3 %, produisant principalement des algues rouges) et l'Italie (1,3 %, produisant des algues rouges et vertes).

Entre 2005 et 2014, la production d'algues de l'UE a augmenté de 67 %, avec un pic à 104.000 tonnes atteint en

2013. Toutefois, l'évolution de la production au cours de ces dix dernières années n'a pas été la même pour les principaux producteurs : des augmentations significatives en France (+ 155 %) et en Espagne (+ 388 %), stable en Irlande (+0,3 %) et en baisse en Italie (- 25 %).

Table 1-1 PRODUCTION MONDIALE DE PLANTES AQUATIQUES (volume en milliers de tonnes)

Pays	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Chine	9.756	10.019	10.074	10.300	10.772	11.339	11.824	13.090	13.844	13.572
Indonésie	918	1.175	1.733	2.148	2.967	3.918	5.176	6.522	9.316	10.148
Philippines	1.339	1.469	1.505	1.667	1.740	1.802	1.841	1.751	1.559	1.550
République de Corée	636	779	811	935	870	915	1.007	1.032	1.140	1.097
Japon	613	604	618	561	561	530	438	539	503	455
Rép. Pop. Dém. de Corée	444	444	444	444	444	444	444	444	444	444
Chili	425	339	340	412	456	381	418	440	530	430
Malaisie	40	60	90	111	139	208	239	331	269	245
Norvège	154	145	135	154	160	159	152	141	154	154
Tanzanie (Zanzibar)	74	77	85	108	103	125	130	151	110	133
UE	56	52	73	74	52	56	81	75	104	93
Total de la production mondiale	14.701	15.352	16.047	17.059	18.431	20.042	21.885	24.671	28.142	28.491

Source : FAO Fishstat (production = récolte + production aquacole).

Table 1-2 PRODUCTION PLANTES AQUATIQUES DANS L'UE (volume en tonnes)

Pays	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
France	23.099	19.192	39.792	39.810	19.032	22.717	47.687	41.579	69.430	58.812
Irlande	29.500	29.500	29.503	29.500	29.500	29.503	29.503	29.509	29.542	29.600
Espagne	441	486	134	111	69	125	263	527	1.218	2.154
Italie	1.600	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.200	1.200	1.200	1.200
Portugal	624	765	495	198	351	498	461	801	839	786
Estonie	809	394	1.608	1.483	1.032	351	690	430	249	626
Grèce	-	-	-	-	-	-	198	174	93	126
Danemark	-	-	-	1.000	1.001	1.000	1.000	1.000	1.800	100
Total UE	56.073	51.737	72.932	73.501	52.385	55.594	81.002	75.220	104.370	93.404

Source : FAO Fishstat (production = récolte + production aquacole). L'absence de données de production signifie que les données ne sont pas disponibles.

## 1.2 TRANSFORMATION

L'industrie européenne de la transformation d'algues est divisée en deux grandes catégories : celle regroupant les producteurs d'acide alginique (alginate) et celle regroupant les producteurs de produits pour l'agriculture (engrais et nourriture pour animaux). De grandes quantités de matière première sont nécessaires à la production d'alginate et la production de nourriture pour le bétail. Afin de limiter les coûts de transport des matières humides et de rester compétitif par rapport aux importations de matières sèches,

les entreprises s'établissent souvent à proximité des zones de récolte des algues marines.

En France, par exemple, les deux entreprises les plus importantes dans ce secteur sont situées dans le Nord-ouest de la Bretagne, où se trouvent les plus grandes champs de laminaires.

En Irlande, l'entreprise de transformation de l'algue *A. nodosum* se trouve sur la côte ouest, où l'algue marine est

récoltée. D'autres entreprises plus petites se trouvent dans la même zone.

Par ailleurs, l'activité de l'industrie de la transformation de l'algue marine s'est récemment contractée. Cette tendance a été le fait de la baisse des stocks d'algues, le coût élevé de la main d'œuvre européenne et les contraintes environnementales.

La production locale d'algues ne suffit pas à satisfaire la forte demande des industries de la transformation, en particulier celles extractrices d'alginate. Les entreprises de transformation, qui ont accès à la matière première localement (par exemple en France et en Irlande), importent également des algues séchées lorsque l'approvisionnement local ne suffit pas ou hors saison de récolte. Certains transformateurs choisissent de délocaliser leurs usines de transformation vers des pays tiers, où ils ont accès aux matières premières et à une main d'œuvre meilleur marché (le Chili, les Philippines et la Chine).

L'industrie européenne des algues fournit actuellement plusieurs marchés (agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique, etc.) mais l'algue marine reste particulièrement utilisée pour produire des hydrocolloïdes :

- **Alginates** : extraits de l'algue brune, les alginates sont utilisés dans l'industrie pharmaceutique et textile ainsi que dans plusieurs autres applications, pour leurs propriétés gélifiantes et bioactives.
- **Agar-agar** : Extrait de l'algue rouge, l'agar-agar est un bon agent gélifiant utilisé comme substrat dans les cultures et dans l'industrie agroalimentaire.
- **Carraghénanes** : Extraits de l'algue rouge, les carraghénanes sont particulièrement utilisés dans la fabrication de produits laitiers et la reconstitution de viandes, pour leurs propriétés épaississantes, gélifiantes et stabilisantes. Par exemple, ils sont utilisés pour la production de bâtonnets de poisson panés.

Par ailleurs, certaines espèces sont exploitées et utilisées pour la consommation humaine, en particulier en France, en Espagne (Galice) et en Irlande, où plusieurs entreprises collectent les algues comestibles. Ces nouveaux types de production se sont développés récemment, suite à la demande croissante des consommateurs européens. Toutes les algues comestibles sont collectées manuellement et séchées de façon artisanale.

En outre, l'intérêt récent pour les biocarburants et les entreprises de biotechnologie dans la filière macro-algues ouvrira sûrement sur de nouvelles opportunités. Par exemple, le projet européen Horizon 2020 GENIALG

(programme-cadre européen pour la recherche et l'innovation) rassemble chercheurs et acteurs de la filière algue pour la production *Saccharina latissimi* et *Ulva sp.* afin de les transformer en produits pour bioraffineries. Ces nouvelles perspectives pourront également participer au développement de la culture de macro-algues en Europe, pour laquelle plusieurs projets sont actuellement en cours de développement, malgré d'importantes contraintes rencontrées.<sup>3</sup>

## 1.3 COMMERCE

### 1.3.1 COMMERCE DE L'UE

Depuis 2012, la nomenclature des données commerciales de l'UE marque une distinction entre les algues marines et autres algues<sup>4</sup> utilisables pour la consommation humaine et celles impropres à cette consommation.

En 2015, le déficit commercial de l'UE a atteint 13 millions d'euros pour les algues utilisables pour la consommation humaine et 40 millions pour les algues impropres à la consommation humaine. Les déficits peuvent être attribués aux importations de macro-algues pour l'industrie de la transformation (provenant principalement d'Islande) et la part relativement basse de la production européenne dédiée à l'usage alimentaire.

Concernant les algues impropres à la consommation humaine, les principaux fournisseurs hors-UE sont l'Islande (46.000 tonnes en 2015), l'Indonésie (7.100 tonnes) et la Tanzanie (6.600 tonnes).

Pour les algues utilisables pour la consommation humaine, les principaux fournisseurs hors-UE sont le Chili (environ 2.500 tonnes en 2015) et la Chine (800 tonnes).

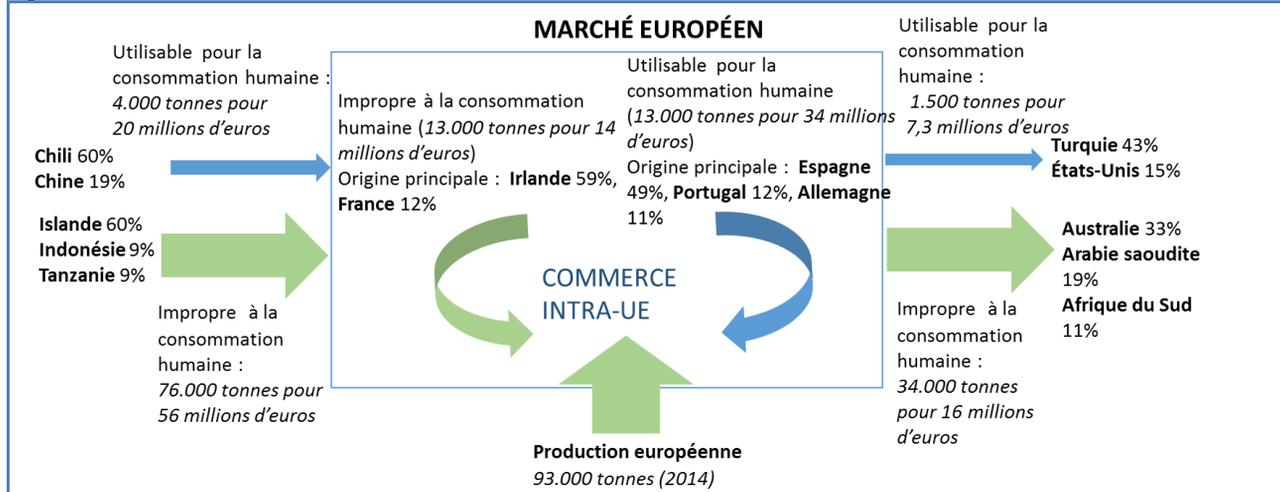
Le commerce intra-UE est actif pour chaque type de produit. La France et l'Irlande sont les principaux fournisseurs d'algues impropres à la consommation humaine, tandis que l'Espagne, le Portugal et l'Allemagne sont les principaux fournisseurs d'algues utilisables pour la consommation humaine.

Les exportations d'algues utilisables pour la consommation humaine sont relativement basses et les principales destinations sont la Turquie (660 tonnes en 2015) et les États-Unis (230 tonnes). Par ailleurs, les exportations d'algues impropres à la consommation humaine ont atteint 34.000 tonnes en 2015. Les principales destinations étaient l'Australie (11.300 tonnes), l'Arabie saoudite (6.400 tonnes) et l'Afrique du Sud (3.700 tonnes).

<sup>3</sup> Projet Netalgae  
[http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres\\_12p\\_UK.pdf](http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres_12p_UK.pdf)

<sup>4</sup> Algues marines et autres, fraîches, réfrigérées, congelées ou séchées dans le sol ou pas.

Figure 1-1 **BALANCE COMMERCIALE EUROPÉENNE POUR LES ALGUES MARINES ET AUTRES EN 2015**

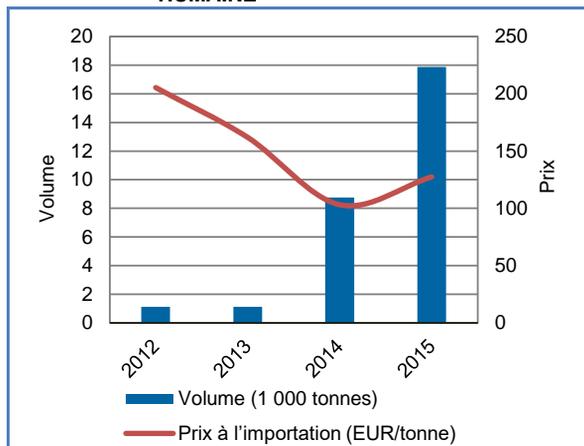


Source : EUMOFA en s'appuyant sur COMEXT.

### 1.3.2 PRIX ET TENDANCES DES IMPORTATIONS

La France est le plus grand producteur et transformateur d'algues de l'UE. Les importations françaises d'algues impropres à la consommation humaine ont fortement augmenté entre 2013 et 2015, passant d'environ 1.000 tonnes à 18.000 tonnes. Cette augmentation considérable peut être attribuée aux besoins croissants de l'industrie de la transformation ainsi qu'à la baisse des récoltes de la production française en 2015. Dans le même temps, le prix moyen à l'importation a chuté de 38 %, passant de 205 EUR/tonne à 128 EUR/tonne.

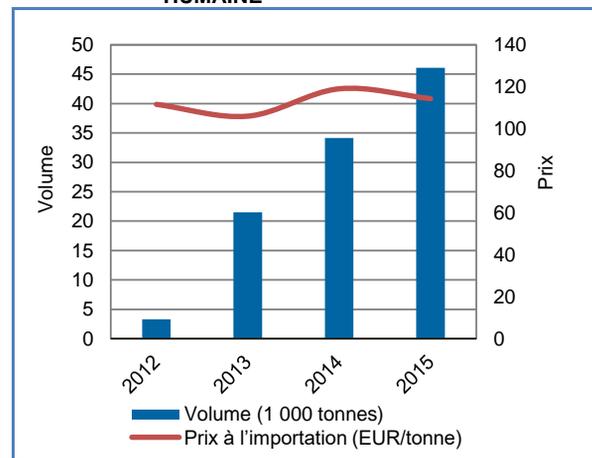
Figure 1-2 **FRANCE : IMPORTATIONS D'ALGUES IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE**



Source : FAO et EUMOFA.

En Irlande, le volume des importations s'est envolé entre 2012 et 2015 (augmentant de 3.000 tonnes à 46.000 tonnes), principalement en raison de l'industrie de la transformation. Toutefois, le prix moyen à l'importation est resté stable par rapport à cette période, variant entre 106 EUR/tonne et 119 EUR/tonne.

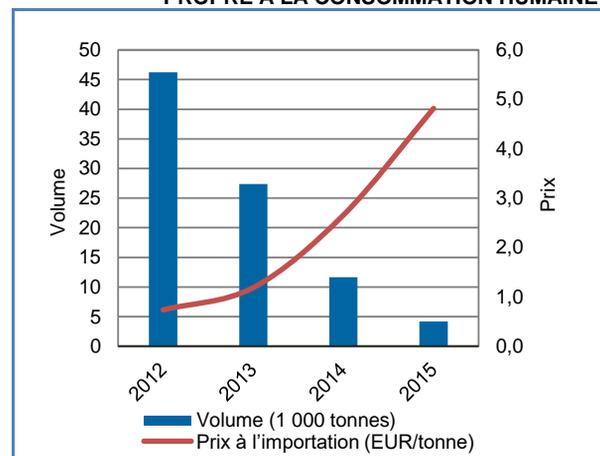
Figure 1-3 **IRLANDE : IMPORTATIONS D'ALGUES IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE**



Source : FAO et EUMOFA.

Les volumes des importations européennes ont fortement fléchi pour l'algue propre à la consommation humaine, chutant de 46.000 tonnes en 2012 à 4.000 tonnes en 2015. En revanche, les prix ont enregistré une hausse importante, passant de 0,74 EUR/kg à 4,84 EUR/kg par rapport à la même période. Cette tendance significative peut s'expliquer par un approvisionnement européen local croissant des algues à usage alimentaire ou par des importations comprenant davantage de produits haut de gamme à base d'algues.

Figure 1-4 **IMPORTATIONS EUROPÉENNES D'ALGUES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE**



Source : FAO et EUMOFA.

### 1.3.3 CONSOMMATION

La consommation humaine d'algues a toujours eu une place importante dans les pays asiatiques, plus particulièrement au Japon et en Chine, où la culture d'algues est intensive, mais également au sein des communautés côtières européennes (par exemple, en France, en Norvège, au Pays de Galles et en Irlande). Les espèces asiatiques les plus importantes pour la consommation humaine sont les algues nori (espèces *Porphyra*), les algues kombu (espèces *Laminaria* et *Saccharina*) et les algues wakamé (*Undaria pinnatifida*). Les algues nori sont notamment utilisées pour les plats à base de sushi, les boulettes de riz et en condiment pour les différents plats de nouilles, soupes et autres plats. Outre à la consommation dans les restaurants asiatiques, un regain d'intérêt s'est manifesté dans les pays européens pour la consommation d'algues, en raison de leur richesse en protéines et minéraux et car considérées comme saines et naturelles.

## 2 L'anchois dans l'Union européenne

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 3-2017**

L'anchois est une espèce de petit pélagique. Elle vit et est pêchée dans plusieurs mers et océans, en particulier dans les océans Atlantique et Pacifique. En général, la longévité de cette espèce ne dépasse pas trois ans. Elle se nourrit d'organismes planctoniques, comme les larves de crustacés, les œufs et larves de poisson. Le stock européen se déplace des eaux du sud aux eaux du nord et des eaux profondes aux couches superficielles en été, en pleine période de ponte, qui a lieu d'avril à novembre<sup>5</sup>.

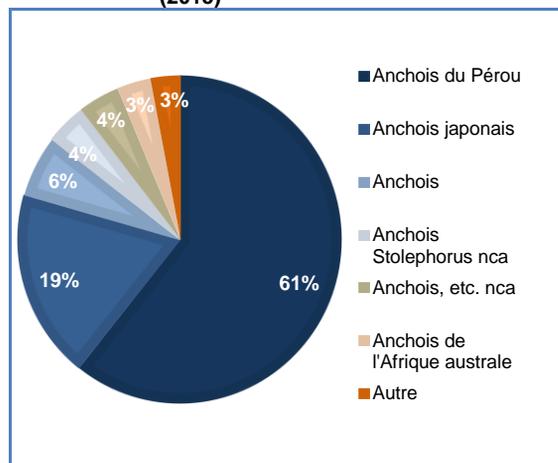
Trois stocks européens d'anchois sont ciblés : (1) le stock du golfe de Gascogne (2) le stock au sud-ouest de la péninsule ibérique (golfe de Cadix) et le stock en mer Méditerranée (3). L'anchois est généralement pêché au senneur à senne coulissante, au lamparo et au chalut pélagique (en hiver).

### 2.1 PRODUCTION

L'anchois du Pérou (*Engraulis ringens*) représente la majeure partie du total mondial de captures d'anchois, atteignant un total de captures de 4,3 millions de tonnes en 2015. Les captures d'anchois du Pérou varient considérablement d'une année à l'autre, suivant les variations d'El Niño ; cette espèce est pêchée par la flotte péruvienne essentiellement. La deuxième espèce pêchée est l'anchois japonais (*Engraulis japonicus*), représentant

19 % des captures mondiales d'anchois en 2015, suivie par l'anchois (*Engraulis encrasicolus*), constituant 6 % du total des captures d'anchois.

Figure 2-1 **CAPTURES MONDIALES PAR ESPÈCE (2015)**



Source : FAO.

Table 2-1 **PRINCIPAUX PAYS DE PÊCHE AU NIVEAU MONDIAL** (en millier de tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Pérou</b>	7.129	3.777	4.871	2.322	3.771
<b>Chine</b>	767	826	867	926	956
<b>Chili</b>	1.191	904	803	818	540
<b>Afrique du Sud</b>	120	307	79	240	238
<b>Corée du Sud</b>	293	222	209	221	212
<b>Indonésie</b>	205	203	191	199	206
<b>Turquie</b>	228	164	180	96	193
<b>Autres</b>	1.212	1.391	1.253	1.008	985
<b>Total</b>	11.145	7.795	8.452	5.831	7.100

Source : FAO

<sup>5</sup> <http://www.fao.org/fishery/species/2106/en>

Table 2-2 **PRINCIPAUX PAYS DE PÊCHE DANS L'UNION EUROPÉENNE** (en millier de tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Espagne</b>	28	27	36	43	50
<b>Italie</b>	46	43	30	32	38
<b>Grèce</b>	9	9	9	10	14
<b>Croatie</b>	14	8	9	9	12
<b>France</b>	7	9	5	6	6
<b>Autre</b>	23	9	2	2	12
<b>Total</b>	127	105	91	102	132

Source : FAO

La majeure partie des captures mondiales d'anchois est transformée pour l'élaboration de farine de poisson et d'huile de poisson. Le Pérou est le plus grand producteur de farine de poisson, avec le Chili. En 2015, la production de farine de poisson attribuée à ces deux pays a atteint environ 1,1 million de tonnes, représentant 25 % de la production mondiale ; la farine de poisson a été produite à partir d'anchois du Pérou principalement<sup>6</sup>. La production de farine de poisson en Amérique du Sud est généralement plus importante, mais les conditions climatiques comme *El Niño* ont affecté la pêche de façon négative à plusieurs reprises au cours de ces dernières années, provoquant la volatilité de la production de farine de poisson et d'huile de poisson.

Les captures mondiales d'anchois utilisées pour la consommation humaine ont été estimées à environ 0,9 million de tonnes en 2015<sup>7</sup>. Environ 32 % du volume a été transformé à partir de produits congelés, dont le Japon était le principal producteur (99 %). Les autres catégories sont les produits salés, élaborés ou en conserve et frais.

En 2015, la flotte européenne a pêché 132.000 tonnes d'anchois, soit une hausse de 29 % par rapport à 2014. Les flottes espagnoles et italiennes ont représenté environ 66 % de ces captures, enregistrant une augmentation par rapport à l'année précédente de respectivement 16 % et 19 %.

## 2.2 GESTION DE L'ANCHOIS

La gestion de l'anchois n'a pas été facile en raison de sa petite taille et de sa fragilité, qui rendent son marquage difficile. La biomasse fluctue considérablement, principalement du fait de sa courte longévité. Par ailleurs, le recrutement dépend fortement des raisons climatiques (entraînant de manière inattendue une surmortalité - ou survie - importante ou faible des œufs, des larves ou des juvéniles). L'UE a fermé cette pêche, après avoir observé un recrutement très faible du stock dans le golfe de Gascogne en 2005. En 2010, la pêche a de nouveau été ouverte. La biomasse est revenue à un niveau d'abondance suffisant et reste à un niveau de biomasse féconde durable.

Les captures d'anchois dans les eaux européennes sont limitées et soumises à des TAC. Elles font l'objet d'une taille minimale de commercialisation fixée à 12 cm dans l'océan Atlantique et à 9 cm en mer Méditerranée. Le stock du Golfe de Gascogne est soumis à un plan de gestion à long terme<sup>8</sup>.

Le 24 février 2017, la Commission européenne a formulé une proposition visant à réglementer la pêche en mer

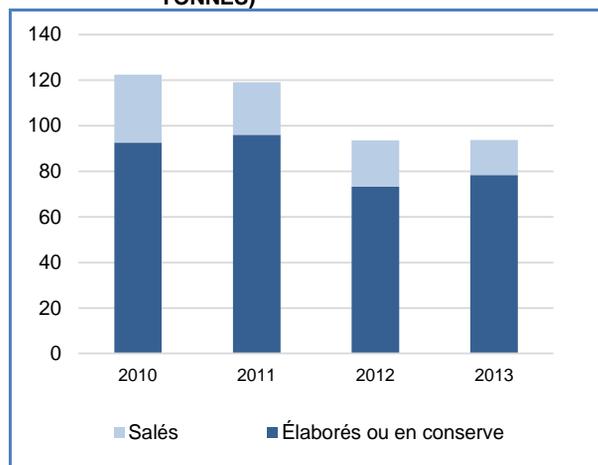
Méditerranée, établissant un plan pluriannuel applicable aux stocks de petits pélagiques de la mer Adriatique<sup>9</sup>.

La Commission Générale des pêches pour la Méditerranée (CGPM) et le Comité Scientifique, Technique et Économique de la Pêche (STECF) ont formulé un avis scientifique indiquant que l'exploitation de l'anchois en mer Adriatique dépasse les niveaux requis pour atteindre une exploitation des stocks au rendement maximal durable (RMD). Les principales mesures à mettre en œuvre concernent l'accès aux eaux, le contrôle de l'effort de pêche et les mesures techniques visant à réglementer l'utilisation des engins<sup>10</sup>.

## 2.3 TRANSFORMATION MONDIALE ET DANS L'UNION EUROPEENNE

En 2013, la production mondiale d'anchois salés, élaborés ou en conserve a atteint environ 94.000 tonnes. La catégorie produits élaborés ou en conserve a représenté 83 % de la production totale, pour atteindre 78.000 tonnes, tandis que les produits à base d'anchois salés ont représenté 16.000 tonnes. Les produits salés subissent fréquemment une nouvelle transformation.

En 2015, la transformation d'anchois attribuée à l'Europe a atteint un total de 19.140 tonnes. L'Espagne est le principal État membre de l'UE pour la transformation de l'anchois, représentant 54 % du total de la production européenne, pour environ 10.400 tonnes. L'Italie est deuxième plus grand producteur, représentant 17 % du volume total, pour atteindre 3.340 tonnes. La France et la Croatie sont les autres pays européens importants prenant part à la transformation de l'anchois<sup>11</sup>.

Figure 2-2 **TRANSFORMATION MONDIALE PAR ÉTAT DE CONSERVATION (EN MILLIER DE TONNES)**

Source : FAO.

<sup>6</sup> Organisation Internationale de la Farine et de l'Huile de poisson (IFFO, International Fishmeal and Fish Oil Organization).

<sup>7</sup> Pelagic Fish Forum.

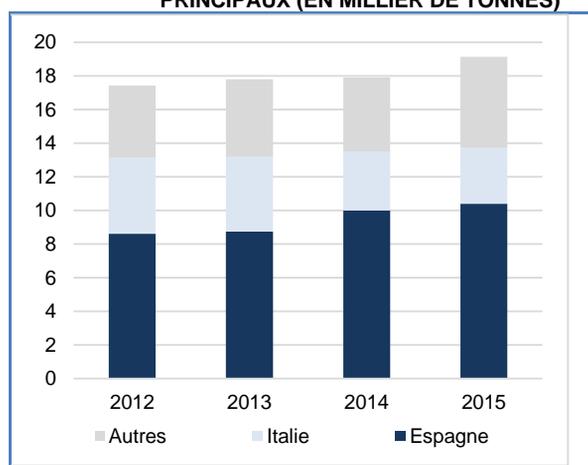
<sup>8</sup> <http://www.guidedesespeces.org/fr/anchois>

<sup>9</sup> <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2017/EN/COM-2017-97-F1-EN-MAIN-PART-1.PDF>

<sup>10</sup> <http://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-6575-2017-INIT/en/pdf>

<sup>11</sup> <http://ec.europa.eu/eurostat/web/prodcom/data/database>

Figure 2-3 TRANSFORMATION DANS L'UNION EUROPEENNE PAR ETATS MEMBRES PRINCIPAUX (EN MILLIER DE TONNES)



Source : EUROSTAT.

## 2.4 COMMERCE

### 2.4.1 IMPORTATIONS

Les importations européennes d'anchois (toutes catégories de produits confondues) ont atteint environ 188 millions d'euros et 30.000 tonnes en 2015. Le principal fournisseur était le Maroc, pour environ 108 millions d'euros et 14.000

tonnes, suivi par le Pérou, pour environ 29 millions d'euros et 6.000 tonnes. La catégorie produits élaborés ou en conserve est la catégorie la plus importée en Europe, atteignant une valeur de 162 millions d'euros et 21.000 tonnes, soit une augmentation de 18 % en valeur par rapport à 2014. La deuxième catégorie principale de produits (anchois fumé/salé/séché) importée dans l'UE provient principalement d'Argentine, du Pérou et du Maroc ; en général, elle subit une nouvelle transformation par l'industrie de la conserve (Espagne, Italie et France).

### 2.4.2 EXPORTATIONS

La catégorie la plus prisée pour l'exportation d'anchois est la catégorie de produits élaborés ou en conserve. En 2015, la valeur des exportations de produits élaborés ou en conserve a atteint 34 millions d'euros. En volume, la catégorie de produits fumés, séchés et salés est la plus importante, représentant 32 % du total des exportations. L'Espagne est le plus gros transformateur européen d'anchois et naturellement, elle est le plus grand exportateur de ces produits, représentant 43 % de la valeur totale d'exportation et 50 % du volume total d'exportation en 2015. Le Maroc et l'Albanie étaient les principaux marchés d'exportation européenne de produits à base d'anchois, représentant respectivement 23 % et 22 % de la valeur totale d'exportation en 2015. Les produits exportés vers le Maroc sont surtout frais et congelés, présumément destinés à une transformation ultérieure au Maroc. Les produits exportés vers l'Albanie sont principalement séchés, salés ou fumés.

Table 2-3 IMPORTATIONS HORS UE (valeur en million d'euros et volume en millier de tonnes)

Catégorie de produit	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Élaborés ou en conserve	133	22	133	21	137	21	162	21
Séchés / salés / fumés	20	9	14	6	15	5	24	8
Frais	2	1	4	2	2	1	2	1
Congelés	8	5	3	1	1	1	0	0
<b>Total</b>	<b>163</b>	<b>37</b>	<b>154</b>	<b>30</b>	<b>155</b>	<b>28</b>	<b>188</b>	<b>30</b>

Source : EUMOFA.

Table 2-4 IMPORTATIONS HORS UE PAR MARCHÉS PRINCIPAUX (valeur en million d'euros et volume en millier de tonnes)

Pays	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Espagne	54	14	52	11	53	10	70	13
Italie	56	14	47	9	48	8	60	9
France	39	7	37	6	38	6	41	6
Autre	14	2	18	4	16	4	17	2
<b>Total</b>	<b>163</b>	<b>37</b>	<b>154</b>	<b>30</b>	<b>155</b>	<b>28</b>	<b>188</b>	<b>30</b>

Source : EUMOFA.

Table 2-5 EXPORTATIONS HORS UE (valeur en millions d'euros et volume en tonnes)

Catégorie de produit	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Élaborés / En conserve	30	3	29	3	29	3	34	3
Séchés / salés / fumés	8	3	9	3	13	5	18	7
Frais	2	1	2	1	7	4	12	7
Congelés	0	0	2	1	4	3	8	5
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>7</b>	<b>42</b>	<b>8</b>	<b>53</b>	<b>15</b>	<b>72</b>	<b>22</b>

Source : EUMOFA.

Table 2-6 EXPORTATIONS HORS UE PAR PRINCIPAUX FOURNISSEURS (valeur en million d'euros et volume millier de tonnes)

Pays	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Espagne	14	3	12	3	23	7	31	11
Italie	20	3	22	4	21	4	26	5
Croatie	0	0	3	2	7	3	11	4
Autre	6	1	3	0	2	0	4	2
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>7</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>53</b>	<b>14</b>	<b>72</b>	<b>22</b>

Source : EUMOFA.

### 2.4.3 CONSOMMATION

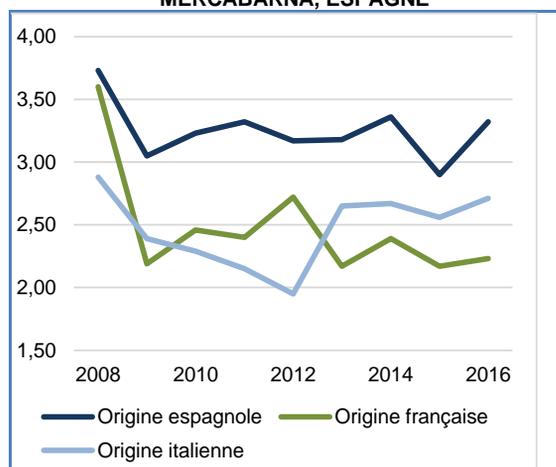
En 2014, la consommation apparente espagnole d'anchois était d'environ 53.000 tonnes ; 64 % de l'approvisionnement provenait des débarquements nationaux et 36 % des importations. L'anchois est consommé en conserve, salé ou transformé, frais et congelé.

En Espagne, la consommation annuelle d'anchois frais par habitant est restée stable, avoisinant un kilo entre 2012 et 2014 (respectivement 0,96 kg, 1,12 kg et 1,09 kg respectivement). Le prix de détail est resté stable au cours de ces dernières années<sup>12</sup>.

En 2015, l'anchois frais était le troisième produit de la mer le plus consommé en Italie, atteignant environ 18.000 tonnes. La consommation en Italie a fortement augmenté depuis 2013, lorsque la consommation totale par les ménages représentait 15.000 tonnes<sup>13</sup>.

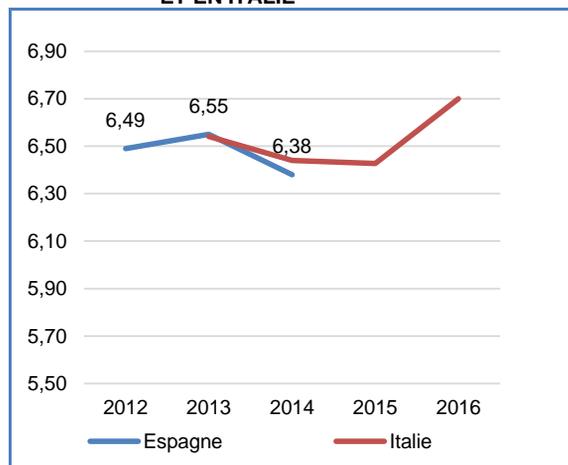
La moyenne des prix annuels de vente en gros indiquée par Mercabarna (Espagne) montre que l'anchois provenant de la flotte nationale est préféré aux matières premières proposées par les autres fournisseurs étrangers, à savoir la France et l'Italie.

Figure 2-5 PRIX DE VENTE EN GROS D'ANCHOIS FRAIS À MERCABARNA, ESPAGNE



Source : MERCABARNA.

Figure 2-4 PRIX DE DÉTAILS D'ANCHOIS FRAIS EN Espagne ET EN ITALIE



Source : MAGRAMA / ISMEA

<sup>12</sup> Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, de l'Alimentation et de l'Environnement d'Espagne : El Mercado de la Anchoa en España [Le marché de l'anchois en Espagne, non traduit].

[http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoaene2016-5agosto\\_tcm7-429344.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoaene2016-5agosto_tcm7-429344.pdf)  
<sup>13</sup> <https://www.eumofa.eu/documents/20178/77960/The+EU+fish+market+-+2016+Edition.pdf/ca1e7801-c4da-4799-aa00-f3d1784a3021>

### 3 La baudroie sur le marché européen

Cette étude de cas est disponible  
dans les **Faits saillants du mois**  
N° 10-2016

La baudroie a une grande importance commerciale pour plusieurs flottes de pêche européennes opérant en Atlantique. En outre, c'est l'une des espèces débarquées les plus importantes en valeur dans l'Union européenne. Différentes espèces de baudroie peuvent cependant être vendues sur les marchés européens, y compris les produits importés à base de baudroie.

#### 3.1 BIOLOGIE, RESSOURCES ET EXPLOITATION

##### BIOLOGIE

Cinq espèces principales peuvent être commercialisées sur les marchés européens sous le nom de baudroie (ou lotte). L'espèce la plus commune capturée par les navires européens est la *Lophius piscatorius*, ou « blanche » ou baudroie commune ; la *Lophius budegassa*, ou baudroie « noire » ou « rousse », représente une part toujours plus importante des captures du sud de l'Atlantique Nord. Différentes espèces de baudroie se trouvent également dans les eaux nord-américaines : La *Lophius americanus* dans l'Atlantique, la *Lophiodes caulinaris* et la *Lophius litulon* dans le Pacifique oriental, et la *Lophius gastrophysus* le long des côtes brésiliennes. La lotte du Cap, également connue sous le nom de baudroie diable, *Lophius vomerinus*, est capturée dans l'Atlantique Sud, essentiellement au large de la Namibie et de l'Afrique du Sud. La baudroie commune est une espèce démersale qu'on trouve dans les eaux côtières de l'Atlantique Nord-Est, de la mer de Barents jusqu'au détroit de Gibraltar, ainsi qu'en mer Méditerranée et en mer Noire.<sup>14</sup>

La baudroie vit sur des fonds sableux et vaseux à des profondeurs allant jusqu'à 1000 m, où elle vit à moitié enterrée, en attendant ses proies : des petits poissons, des lançons et parfois de plus gros poissons. La baudroie est une espèce à croissance lente. Elle peut mesurer au maximum 200 cm, mais se situe généralement entre 40 et 100 cm.<sup>15</sup> Elle est surtout capturée entre avril et décembre, les pêcheries enregistrant des pics au printemps.<sup>16</sup>

##### 3.1.1 RESSOURCE, EXPLOITATION ET GESTION DANS L'UE

Les deux espèces européennes de baudroie sont généralement capturées et enregistrées ensemble dans les statistiques de débarquement et sont soumises à un Total Admissible de Captures (TAC) couvrant les deux espèces. Les eaux atlantiques européennes sont divisées en trois zones de pêche, où les stocks sont essentiellement exploités au moyen de chaluts de fond (France, Royaume-Uni, Irlande, Danemark, Espagne et Portugal), filets maillants (France) et dans une moindre mesure, avec les palangres : mer Celtique et golfe de Gascogne ; Ouest Écosse et mer du Nord et mer Cantabrique et eaux ibériques atlantiques.

En mer Celtique et dans le golfe de Gascogne, où la baudroie est particulièrement abondante, l'état du stock n'est pas connu avec précision. L'information disponible, indique cependant que l'abondance du stock de baudroie commune et de baudroie rousse varie (en baisse de 2008 à 2010 puis en hausse depuis 2010). À défaut de données fiables et complètes, les scientifiques ont conseillé de maintenir les captures au niveau

actuel (26 691 tonnes débarquées). Le TAC pour 2016 a été fixé à 42 500 tonnes.

En **Ouest Écosse** et en **mer du Nord**, en raison des connaissances limitées sur la biologie de cette espèce, le manque de cohérence entre les zones de pêche et les zones d'évaluation et le manque de données détaillant le rendement des pêcheries, les biologistes n'ont pas pu établir une évaluation précise de l'état des stocks. Toutefois, le niveau de la biomasse de reproducteurs semble avoir augmenté depuis 2012. Le CIEM a recommandé d'augmenter le total de débarquement à 17 642 tonnes en 2016 (les débarquements en 2014 ont atteint 13 300 tonnes).<sup>17</sup> Les stocks au large des côtes **espagnoles** et **portugaises** sont exploités au rendement maximal durable (RMD).<sup>18</sup>

En mer Méditerranée, quatre stocks de baudroie noire sont actuellement sous surveillance : Nord de l'Espagne, golfe du Lion, canal de Sicile et îles Baléares. Dans ces zones, la baudroie est une prise accessoire importante des pêches plurispécifiques (par chaluts de fond et trémails), ciblant les espèces démersales. Bien qu'il ne soit pas possible d'estimer l'état du stock en raison des données limitées sur les paramètres de stock (biomasse, recrutement) relatifs à tous ces stocks, une évaluation préliminaire a estimé qu'ils sont tous exploités de manière non durable (la mortalité par pêche se situe au-dessus du point de référence de rendement durable). Il a été conseillé de mettre en œuvre des plans pluriannuels pour réduire l'effort de pêche.<sup>19</sup> Cependant, jusqu'à présent, les États membres méditerranéens de l'UE ont adopté 34 plans de gestion nationaux dans le cadre du MEDREG<sup>20</sup>, comprenant plusieurs plans sur les pêcheries au chalut. Aucun plan de gestion pluriannuel relatif à la baudroie n'a été mis en œuvre au niveau du bassin méditerranéen.

#### 3.2 PRODUCTION

##### CAPTURES

Les captures mondiales de baudroie, toutes espèces confondues, ont atteint 96 000 tonnes en 2014, soit une baisse de 17 % par rapport à 2004, l'une des meilleures années sur les dix dernières années. Les principaux producteurs sont la France et le Royaume-Uni, ayant capturé 25 % et 17 % respectivement, du total de la production mondiale en 2014. En dehors de l'UE, les autres producteurs importants ont été la Corée du Sud (14 %), les États-Unis (9 %), et l'Afrique du Sud et la Namibie (totalisant 10 %). Les données sur les captures chinoises ne sont pas disponibles.

Toutefois, pendant dix ans (2004-2014), tandis que les captures totales de baudroie en Europe et en Asie sont restées stables ou ont augmenté, les captures de baudroie ont notablement diminué pour les autres pays importants pour les pêcheries de baudroie : en particulier pour les États-Unis (-60%), Namibie (-65 %), et Afrique du Sud (-28 %), où les problèmes de surexploitation ayant entraîné des mesures de gestion drastiques ont eu un impact sur l'intensité de l'activité des pêcheries.<sup>21</sup> Dans une moindre mesure, la Norvège et l'Islande, également gros producteurs de baudroie, ont également enregistré des chutes notables des débarquements de baudroie sur la période 2004-2014, soit -43 % et -47% respectivement.

<sup>14</sup> Responsible sourcing guide, Seafish, Version 7.1. Octobre 2013.

<sup>15</sup> FAO Fishbase.

<sup>16</sup> [www.pdm-seafoodmag.com](http://www.pdm-seafoodmag.com)

<sup>17</sup> Seaweb Europe <http://quidedesespeces.org/fr/baudroie-lotte>

<sup>18</sup> ICES Advice 2016, Livre 7 : Baudroie blanche (*Lophius piscatorius*) dans les divisions 8.c et 9.a (mer Cantabrique et eaux ibériques atlantiques) ;

<http://www.ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports/Advice/2016/2016/a/np-8c9a.pdf>

<sup>19</sup> Rapport du Comité scientifique, technique et économique de la pêche relatif aux Évaluations des stocks en mer Méditerranée - Partie I (CSTEP

12-19), [https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/319223/2012-11\\_STECF+12-19++MED+stock+assessments+part+1\\_JRC76735.pdf](https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/319223/2012-11_STECF+12-19++MED+stock+assessments+part+1_JRC76735.pdf)  
Rapport du Comité scientifique, technique et économique de la pêche (CSTEP), 2012 Évaluation des stocks en mer Méditerranée - Partie II (CSTEP 1213),

[https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/319223/2012-11\\_STECF+12-19++MED+stock+assessments+part+1\\_JRC76735.pdf](https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/319223/2012-11_STECF+12-19++MED+stock+assessments+part+1_JRC76735.pdf)  
<sup>20</sup> [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/note/join/2013/513990/POL-PECH\\_NT\(2013\)513990\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/note/join/2013/513990/POL-PECH_NT(2013)513990_EN.pdf)

<sup>21</sup> Aperçu des pêcheries : Monkfish - from trash to treasure (TRAFFIC réseau de surveillance du commerce de la faune et de la flore sauvages) ; <http://www.traffic.org/fish/>

La production de l'UE a atteint plus de 56 000 tonnes en 2014, fournissant 61 % de l'approvisionnement mondial. La France (40 % de la production européenne), le Royaume-Uni (28 %), et l'Espagne (14 %) sont les principaux producteurs. D'autres producteurs européens importants sont l'Irlande (2,6 %), le Danemark (2,3 %) et l'Italie (1,8 %). De 2004 à 2014, les captures européennes de baudroie ont augmenté de 13 %. Toutefois, l'évolution des captures au cours de ces dix années n'a pas été la même pour les principaux producteurs : augmentations significatives en Irlande (+ 75 %) et au Royaume-Uni (+ 34 %), stable en France, en Espagne et en Italie, et en forte baisse en Danemark (-32 %).

### 3.3 PRIX ET TENDANCES DE L'APPROVISIONNEMENT

En France, principal producteur de baudroie européen, l'augmentation significative des captures de 2010 à 2013 (+ 35 %) n'a pas conduit à une baisse du prix en première vente. Après avoir augmenté entre 2010 et 2011 (+ 13 %), les prix en première vente ont légèrement baissé et sont restés stables autour de 4,90 EUR/kg.

Table 3-1 CAPTURES MONDIALES DE BAUDROIE (VOLUME EN TONNES)

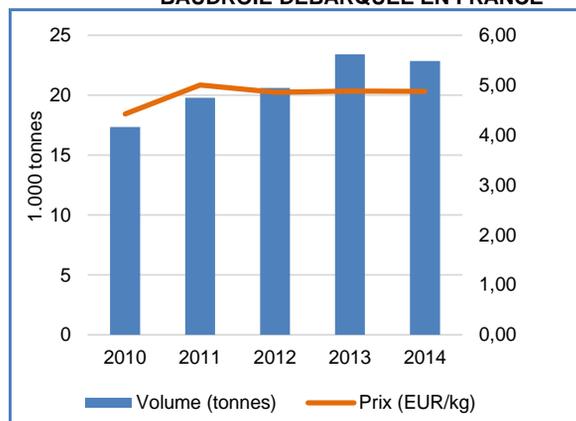
Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
UE 28	49 754	49 680	51 535	54 614	50 162	48 692	48 964	51 989	51 932	54 533	56 452
Corée du Sud	11 885	11 448	12 226	14 417	17 944	14 961	13 104	15 808	12 090	11 686	12 848
États-Unis	21 199	19 103	14 582	12 141	10 937	8 563	7 250	8 585	9 742	8 604	8 522
Afrique du Sud	8 554	7 722	7 399	7 771	7 809	7 020	7 852	7 792	6 766	6 721	6 165
Namibie	8 991	11 087	9 831	8 932	8 555	6 922	7 904	0.	0.	1 979	3 181
Brésil	2 434	2 550	2 517	2 508	2 488	2 744	2 592	2 412	2 625	2 265	2 735
Autre	6 799	8 107	7 881	5 349	3 879	3 780	3 798	3 647	2 575	1 817	2 484
Norvège	4 069	3 661	5 422	5 474	5 034	5 324	6 364	5 693	4 375	3 676	2 319
Islande	2 224	2 852	2 587	2 777	2 947	4 069	3 283	3 227	2 650	1 500	1 181
<b>Total</b>	<b>115 909</b>	<b>116 210</b>	<b>113 980</b>	<b>113 983</b>	<b>109 755</b>	<b>102 075</b>	<b>101 111</b>	<b>99 153</b>	<b>92 755</b>	<b>92 781</b>	<b>95 887</b>

Source : FAO Fishstat. Les données sur les captures chinoises ne sont pas disponibles.

Table 3-2 **CAPTURES DE BAUDROIE DANS L'UNION EUROPÉENNE (VOLUME EN TONNES)**

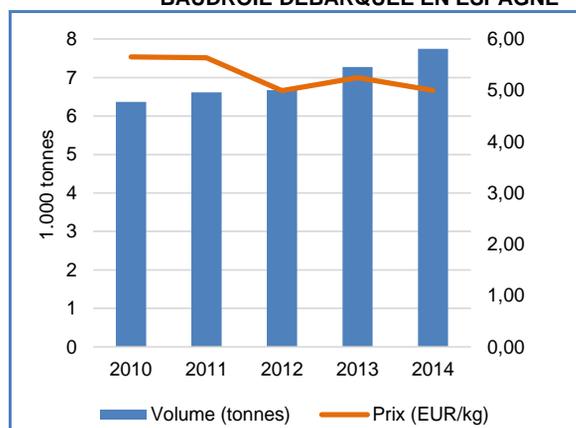
Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
France	21 377	20 844	19 810	22 426	18 730	17 597	17 348	19 774	20 610	23 399	22 855
Royaume-Uni	11 815	12 126	13 987	15 867	15 433	15 072	14 392	15 124	13 336	13 563	15 841
Espagne	7 250	6 042	7 010	5 570	6 605	6 075	6 367	6 617	6 680	7 274	7 749
Irlande	2 250	2 921	3 384	3 477	2 838	3 261	4 144	3 794	3 854	3 745	3 935
Danemark	2 121	1 898	1 814	1 389	1 596	1 725	1 607	1 378	1 429	1 344	1 444
Italie	1 272	2 239	2 222	1 991	1 711	1 876	1 976	1 901	1 646	1 406	1 293
Belgique	1 495	1 302	1 193	1 363	964	853	1 031	1 279	1 716	1 633	993
Allemagne	413	407	298	632	738	625	641	468	687	742	843
Portugal	545	531	390	464	431	388	295	338	831	647	655
Grèce	1 056	1 217	1 303	1 277	910	1 070	996	1 140	963	618	632
Autre	160	153	124	158	206	150	167	176	180	162	212
<b>UE 28</b>	<b>49 754</b>	<b>49 680</b>	<b>51 535</b>	<b>54 614</b>	<b>50 162</b>	<b>48 692</b>	<b>48 964</b>	<b>51 989</b>	<b>51 932</b>	<b>54 533</b>	<b>56 452</b>

Source : FAO Fishstat.

 Figure 3-1 **VOLUME DES CAPTURES ET PRIX DE LA BAUDROIE DÉBARQUÉE EN FRANCE**


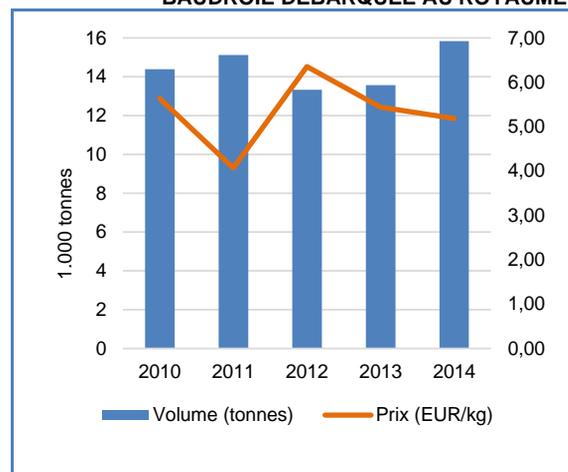
Source : FAO (volume) et EUMOFA (prix).

En Espagne, la tendance à la hausse des débarquements de baudroie (+ 22 %) sur la période de cinq ans a conduit à une baisse des prix en première vente (-11 %), qui sont restés stables après 2012 autour de 5,00 EUR/kg.

 Figure 3-2 **VOLUME DES CAPTURES ET PRIX DE LA BAUDROIE DÉBARQUÉE EN ESPAGNE**


Source : FAO (volume) et EUMOFA (prix).

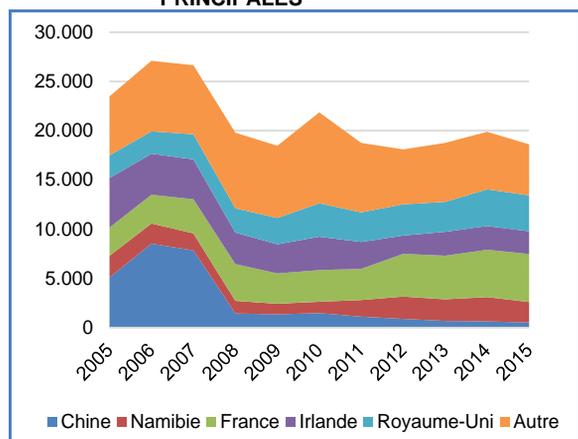
De 2010 à 2014, les prix en première vente ont plus varié au Royaume-Uni, qu'en France ou en Espagne, suivant l'évolution des volumes de capture. En particulier, de 2011 à 2012, lors que le volume a chuté à 13 336 tonnes (-11 %), les prix en première vente ont fortement augmenté (+ 56 %), atteignant 6,35 EUR/kg. L'augmentation des captures en 2013 et en 2014 ont ramené les prix à des niveaux moyens autour de 5,30 EUR/kg.

 Figure 3-3 **VOLUME DES CAPTURES ET PRIX DE LA BAUDROIE DÉBARQUÉE AU ROYAUME-UNI**


Source : FAO et EUMOFA.

Par ailleurs, l'Espagne est de loin le plus gros importateur de baudroie de l'UE. L'analyse de l'approvisionnement, et notamment l'origine des importations espagnoles de baudroie, montre d'importantes évolutions au cours des dix dernières années. En effet, la Chine était normalement le principal fournisseur de baudroie du marché espagnol (jusqu'à 8 600 tonnes en 2006). Mais les importations chinoises ont fortement baissé en 2008, et ont chuté jusqu'en 2015. Entre temps, les importations venant de France et du Royaume-Uni ont augmenté. Cette évolution peut s'expliquer par la réduction de la consommation de poisson en Espagne et l'augmentation des captures en France et au Royaume-Uni, fournissant une meilleure disponibilité de l'approvisionnement « local ».

Figure 3-4 **ÉVOLUTION DES IMPORTATIONS DE BAUDROIE ESPAGNOLES PAR ORIGINES PRINCIPALES**



Source : EUMOFA.

Globalement, considérant (i) les incertitudes relatives à l'état du stock de baudroie japonaise, baudroie du Cap et la forte réduction des captures de baudroie américaines, et (ii) les tendances des importations ainsi que la « bonne santé » des stocks européens (à l'exception de la mer Méditerranée), il est fort probable que l'approvisionnement européen en baudroie se repose toujours plus sur les débarquements de l'UE dans un futur proche.

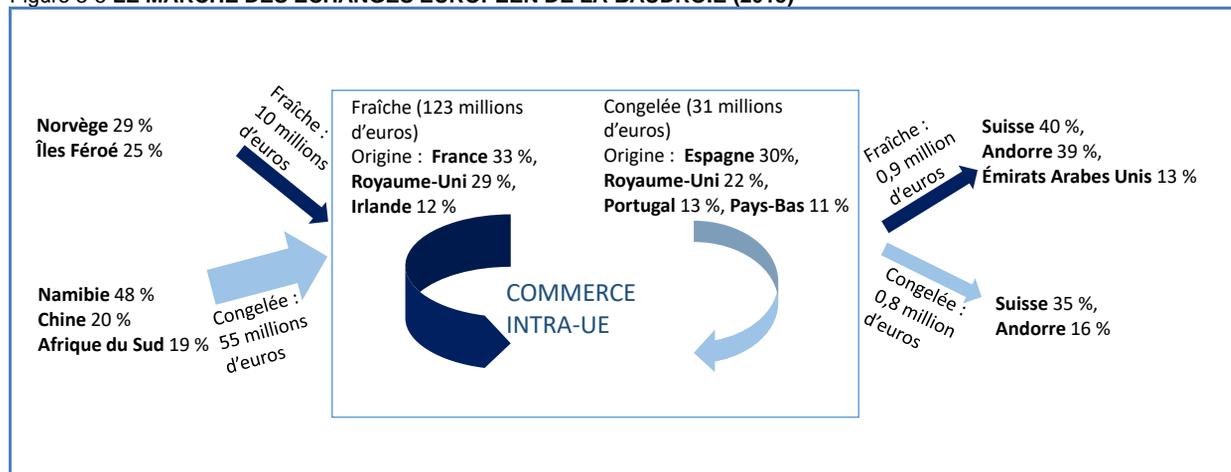
### 3.4 CONSOMMATION DOMESTIQUE DE BAUDROIE

La transformation de la baudroie est limitée car sa chair est très appréciée pour sa fermeté et son absence d'arêtes, la portant au rang des espèces de plus grande valeur. Elle est surtout vendue fraîche ou congelée, étêtée et éviscérée, parfois pelée ou en filets. Les joues sont très prisées et sont surtout vendues fraîches dans le commerce de détail. Par ailleurs, le foie de lotte est un produit de niche gastronomique, populaire au Japon et vendu en conserve en France.

La baudroie est généralement consommée lors d'occasions spéciales (ex. : Noël) et en restauration. Il a été estimé que la consommation des ménages français en 2015 a atteint 4 300 tonnes de France à un prix moyen de 16,80 EUR/kg ; cela correspond à environ 13 000 tonnes en équivalent poids vif. Bien que la consommation apparente en France est estimée à 26 720 tonnes (équivalent poids vif), le secteur de la restauration concentre plus de la moitié de la consommation française.

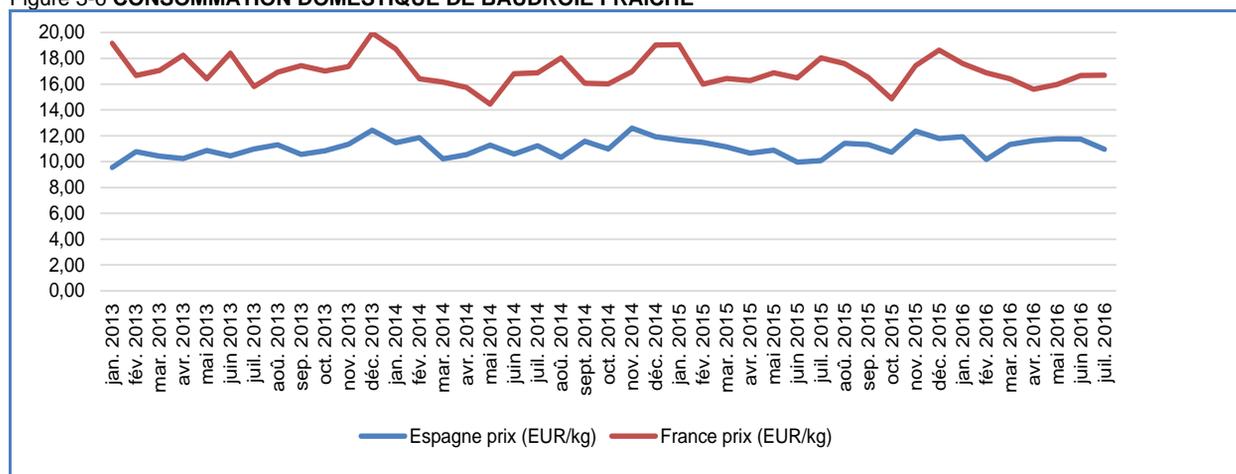
Le profil annuel de consommation mensuelle des ménages semble être assez différent entre la France et l'Espagne. En Espagne, la consommation mensuelle avoisine environ 1 000 tonnes (après trois ans de tendance à la baisse) mais double presque en décembre. En France, la consommation des ménages avoisine 400 tonnes et est stable tout au long de l'année. Concernant les prix d'achat, les prix de la baudroie avoisinent 11,00 EUR/kg en Espagne, restant stables depuis trois ans. La variation des prix de détail de la baudroie a été plus forte en France, avoisinant 17,00 EUR/kg, mais atteignant presque 20,00 EUR/kg en décembre 2013, pour chuter à 14,45 EUR/kg en mai 2014

Figure 3-5 **LE MARCHÉ DES ÉCHANGES EUROPÉEN DE LA BAUDROIE (2015)**



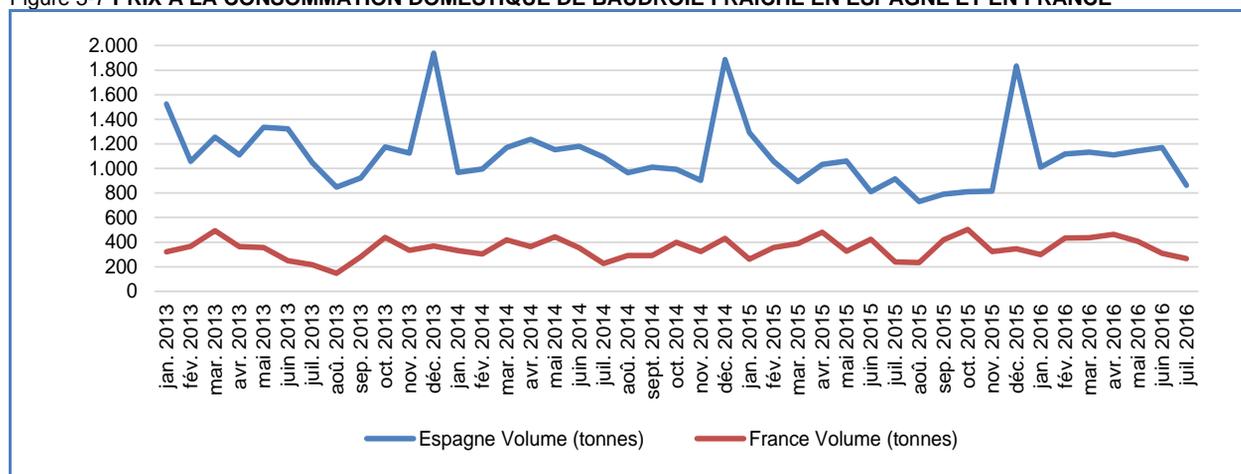
Source : EUMOFA.

Figure 3-6 CONSOMMATION DOMESTIQUE DE BAUDROIE FRAÎCHE



Source : EUMOFA (en poids net).

Figure 3-7 PRIX À LA CONSOMMATION DOMESTIQUE DE BAUDROIE FRAÎCHE EN ESPAGNE ET EN FRANCE



Source : EUMOFA

## 4 Le crabe dans l'UE

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 11-2017

### 4.1 RÉSUMÉ

Le volume total des débarquements et des importations de crabe dans l'UE s'est élevé à 67.500 tonnes en 2016. Les échanges intra-UE sont surtout composés de crabe entier, congelé et frais, tandis que les importations hors UE sont principalement constituées de produits à base de crabe en conserve ou élaborés et de crabe entier congelé. La France et l'Espagne sont les principaux importateurs. Les exportations de crabe (en volume) provenant de l'UE ont augmenté de 260 tonnes en 2010 à 3.000 tonnes en 2016, et ont atteint une valeur totale de 76 millions d'euros en 2016.

Dans l'Union européenne, la principale espèce commerciale est le tourteau (également appelée crabe-dormeur), et est présente dans les eaux de l'UE uniquement. En général, le crabe se pêche en été et à l'automne. Parmi le total des captures de tourteau, environ 90 % des captures proviennent des États membres de l'UE.

### 4.2 BIOLOGIE

Le crabe est un crustacé recouvert d'un exosquelette épais. Sa croissance se fait au moment de la mue, principalement pendant la saison chaude. La fréquence des mues est plus importante pendant ses premières années de vie et diminue avec la maturité. Plusieurs espèces de crabe sont capturées dans les eaux européennes, la principale espèce commerciale étant le tourteau (*Cancer pagurus*). D'autres espèces pêchées pour la commercialisation sont l'araignée européenne (*Maja squinado*), l'étrille commune (*Necora puber*) et le crabe des neiges (*Chionoecetes opilio*). Le tourteau est une espèce européenne appartenant à la famille des cancrivores et est réparti de l'Afrique du Nord à la Norvège septentrionale. Il est surtout présent autour des îles britanniques, notamment en Irlande, et abonde également le long des côtes françaises et norvégiennes.

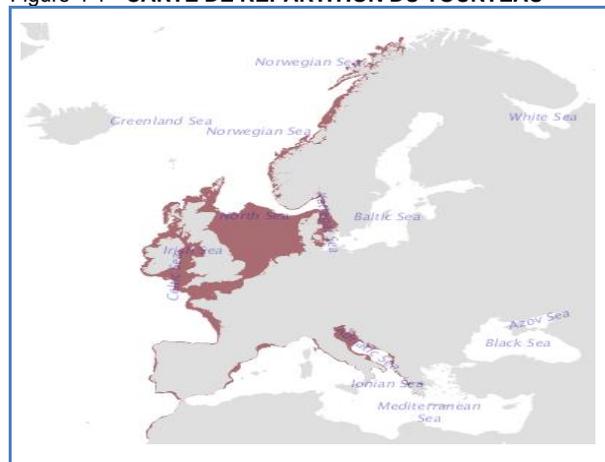
Étant une espèce marine, le crabe ne se trouve que dans des eaux ayant une salinité élevée et stable. L'espèce est plutôt sédentaire et la migration est essentiellement verticale : il se déplace vers la surface et la côte plus chaude la nuit pour se nourrir avant de regagner des eaux plus profondes de jour. En hiver, le tourteau gagne des eaux plus profondes (entre 30 et 50 mètres), évitant ainsi l'eau froide à la surface et peut parfois être pêché à 400 m de profondeur.

Le tourteau peut vivre pendant environ 15 ans et peut atteindre jusqu'à 30 cm de large (dimension de la carapace) pour un poids de 2,5 kg. Il atteint sa maturité vers l'âge de 5-7 ans et s'accouple lorsque la femelle mue. Le tourteau vit généralement sur des fonds durs et caillouteux mais la femelle migre vers des fonds

sableux, où elle s'enfouit dans le sédiment lors de la ponte, généralement à la fin de l'automne ou au début de l'hiver.

Le tourteau est omnivore. Il est particulièrement friand de coquillages et de polychètes. Charognard, le tourteau joue un rôle important dans l'entretien des fonds marins.<sup>22</sup>

Figure 4-1 - CARTE DE RÉPARTITION DU TOURTEAU



Source : FAO.

### 4.3 GESTION

En général, le crabe se pêche en été et à l'automne. Les volumes les plus importants sont débarqués de mai à décembre, atteignant un pic de juillet à novembre. Le crabe se pêche surtout aux nasses et aux casiers appâtés. Les casiers peuvent être posés individuellement ou en filière.

Le crabe est essentiellement géré par les limitations de l'effort de pêche et les mesures techniques de conservation. Il n'est pas soumis à des limites de capture (notamment les TAC ou les quotas de pêche). En général, le nombre total de casiers permis est limité selon la taille du navire, ainsi que le nombre de membres d'équipage et la zone de pêche.<sup>23</sup>

Selon la réglementation européenne relative au tourteau, seuls les crabes entiers avec une taille minimale de la carapace de 13 cm de large, à l'exclusion des femelles grainées et des crabes à carapace molle, peuvent être commercialisés.<sup>24</sup>

### 4.4 CAPTURES ET DEBARQUEMENTS

#### 4.4.1 CAPTURES DE CRABE DANS L'UE

En 2016, les captures de crabe dans l'UE ont atteint 67.800 tonnes. L'espèce principale est le tourteau (représentant 70 % des captures en termes de volume en 2015), suivi par l'araignée européenne (9 %) et le crabe des neiges (8 %).

<sup>22</sup> <http://www.imr.no/temasider/skalldyr/taskekrabbe/en>

<sup>23</sup> [http://www.seafish.org/media/publications/SeafishResponsibleSourcingGuide\\_CrabsLobsters\\_201309.pdf](http://www.seafish.org/media/publications/SeafishResponsibleSourcingGuide_CrabsLobsters_201309.pdf)

<sup>24</sup> Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

Table 4-1 **CAPTURES DE CRABE DANS L'UE - ESPÈCES PRINCIPALES** (en milliers de tonnes)

Espèce	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Tourteau	40,4	40,9	41,7	46,6	42,2	47,2
Araignée européenne	5,8	5,6	5,3	6,5	5,8	6,2
Crabe des neiges	0	0	0	0,2	3,8	5,2
Crabes de mer	1,7	1,2	3,4	6,7	3,7	5,2
Étrille commune	3,1	2,7	2,4	2,5	2,4	2,1
Crabe vert	1,4	1,7	1,3	1,4	0,8	0,6
Autre	1,2	0,5	0,5	1,5	2,5	1,2
<b>Total</b>	<b>53,7</b>	<b>52,5</b>	<b>54,6</b>	<b>65,4</b>	<b>61,2</b>	<b>67,8</b>

Source : Eurostat.

Table 4-2 **PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE TOURTEAU** (en milliers de tonnes)

Pays	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Royaume-Uni	25,8	27,3	28,0	32,1	29,0	33,8
Irlande	6,7	6,3	6,4	7,1	7,2	7,3
Norvège	5,3	5,0	5,2	4,6	4,7	4,9
France	7,0	6,1	5,9	6,1	4,6	4,5
Pays-Bas	0,4	0,5	0,6	0,6	0,5	0,6
Autre	0,6	0,8	0,8	0,7	0,9	1,1
<b>Total</b>	<b>45,8</b>	<b>45,9</b>	<b>46,9</b>	<b>51,2</b>	<b>47,0</b>	<b>52,1</b>
<b>Total UE</b>	<b>40,4</b>	<b>40,9</b>	<b>41,7</b>	<b>46,6</b>	<b>42,2</b>	<b>47,2</b>

Source : Eurostat.

#### 4.4.2 CAPTURES DE TOURTEAU

Seuls les pays européens pêchent le tourteau à des fins commerciales. Le Royaume-Uni est de loin le premier pays pêcheur, représentant 72 % du total des captures en 2016. Les captures sont relativement stables, affichant une augmentation de seulement 3 % entre 2011 et 2015 ; elles ont toutefois augmenté de 11 % entre 2015 et 2016. Les États membres de l'UE ont fourni entre 88 % et 91 % des captures totales entre 2011 et 2016.

#### 4.4.3 DÉBARQUEMENTS DANS L'UE

Les débarquements correspondent à la quantité de crabe déchargée dans un pays donné par l'ensemble des navires de pêche, indépendamment du pavillon du navire.

Par conséquent, il est possible que les débarquements ne correspondent pas aux captures nationales représentant les captures de l'ensemble des navires de ce pays, indépendamment du port de débarquement. En 2016, le total des débarquements de crabe dans l'UE a atteint 55.500 tonnes, soit une augmentation de 6 % par rapport à l'année précédente. Plus de la moitié du volume a été débarquée au Royaume-Uni, suivi par la France (17 %), l'Irlande (14 %) et la Grèce (5 %). En valeur, la part des débarquements est relativement similaire à celle du volume au Royaume-Uni, suivi par la France (21 %), l'Irlande (10 %) et l'Espagne (7 %).

Table 4-3 **DÉBARQUEMENTS DE CRABE DANS L'UE** (en millions d'euros et en milliers de tonnes)

Pays	2012		2013		2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Royaume-Uni	48,6	29,3	45,4	28,6	53,3	32,5	54,3	29,0	57,8	32,0
France	23,2	10,3	23,5	10,4	24,5	11,1	21,1	9,1	21,2	9,7
Irlande	8,9	6,2	9,1	6,1	8,2	6,1	7,6	7,0	10,2	7,8
Espagne	6,0	0,9	6,6	1,3	14,1	3,1	12,5	1,7	7,2	1,4
Grèce	0,6	0,5	0,5	0,5	1,1	0,8	1,5	1,3	3,3	2,8
Pays-Bas	0,9	1,0	1,0	0,8	0,7	0,5	1,9	2,7	0,5	0,5
<b>Total</b>	<b>90,2</b>	<b>49,5</b>	<b>88,4</b>	<b>48,7</b>	<b>103,9</b>	<b>55,3</b>	<b>101,9</b>	<b>52,2</b>	<b>102,9</b>	<b>55,5</b>

Source : EUMOFA / Eurostat.

Table 4-4 DÉBARQUEMENTS PAR ESPÈCE DANS L'UE (en millions d'euros et en milliers de tonnes)

Espèce	2012		2013		2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Tourteau	64,7	39,3	64,3	38,5	71,9	43,0	69,8	40,3	74,3	42,5
Araignée européenne	11,5	4,9	10,7	4,8	11,6	5,5	12,9	5,6	13,5	6,0
Étrille commune	8,6	2,5	7,4	2,1	8,0	2,2	8,2	2,4	8,6	2,1
Crabes de mer	2,4	1,1	4,0	1,6	11,3	3,8	8,9	2,7	4,7	3,8
Gériocrabe rouge	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,5	0,0
Crabe vert	0,7	1,2	0,6	1,1	0,6	1,1	0,6	0,6	0,4	0,6
<b>Total</b>	<b>90,2</b>	<b>49,5</b>	<b>88,4</b>	<b>48,7</b>	<b>103,9</b>	<b>55,3</b>	<b>101,9</b>	<b>52,2</b>	<b>102,9</b>	<b>55,5</b>

Source : EUMOFA / Eurostat.

Table 4-5 PRIX MOYEN DES DÉBARQUEMENTS DE TOURTEAU - PAYS SÉLECTIONNÉS ET TOTAL DE L'UE (en EUR/kg)

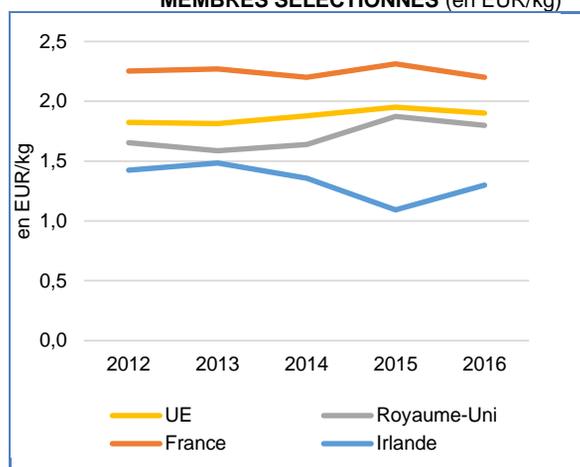
Pays	2012	2013	2014	2015	2016
France	2,4	2,6	2,6	2,8	2,7
Royaume-Uni	1,5	1,5	1,6	1,8	1,7
Irlande	1,4	1,5	1,3	1,1	1,3
<b>UE</b>	<b>1,6</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>

Source : Eurostat.

Dans l'Union européenne, le prix moyen des débarquements de crabe a augmenté de 7 % (passant de 1,82 EUR/kg en 2012 à 1,95 EUR/kg en 2015) mais a diminué en 2016 (1,85 EUR/kg), se rapprochant des niveaux atteints en 2012. Dans les trois principaux États membres pour les débarquements de crabe, le prix a fluctué par rapport à 2012. Entre 2012 et 2016, le prix moyen était plus élevé d'environ 70 % en France qu'en Irlande.

En France, sur la période analysée, les prix au débarquement du crabe sont restés relativement stables malgré une augmentation du prix du tourteau (qui est passé de 2,45 EUR/kg en 2012 à 2,73 EUR/kg en 2016). La stabilité du prix a été le fait de la part croissante de l'araignée européenne dans le total des débarquements de crabe et du prix inférieur de l'espèce (1,78 EUR/kg en 2016, soit 35 % de moins que le prix du tourteau).

Figure 4-2 - PRIX MOYEN AU DÉBARQUEMENT DU CRABE DANS L'UE ET DANS LES ÉTATS MEMBRES SÉLECTIONNÉS (en EUR/kg)



Source : EUMOFA / Eurostat.

## 4.5 COMMERCE

### 4.5.1 IMPORTATIONS DE L'UE

En 2010 et 2011, les importations hors UE de crabe ont atteint 15.000 tonnes. De 2012 à 2016, le volume des importations a diminué d'environ 12.000 tonnes par an. À l'exception des faibles volumes provenant de Norvège, les importations de crabe sont représentées par des espèces de crabe autres que le tourteau, dont plus de la moitié provient d'Asie. Selon les flux commerciaux (du Canada et des États-Unis aux principaux pays exportateurs asiatiques), la majeure partie du volume importé est représentée par le crabe des neiges et le crabe royal. Les importations sont également composées de crabe issu de l'aquaculture ou de la pêche asiatiques, à savoir le crabe chinois ou l'étrille bleue. Bien que les échanges intra-UE sont surtout composés de crabe entier, congelé et frais, les importations hors UE sont principalement constituées de produits à base de crabe en conserve ou élaborés et de crabe entier congelé.

En 2016, les principaux importateurs de l'UE étaient la France (92,8 millions d'euros), l'Espagne (53,4 millions d'euros), l'Allemagne (33,1 millions d'euros) et la Belgique (28,5 millions d'euros), toutes origines (intra et extra-UE) et tous modes de conservation confondus.

Figure 4-3 - **IMPORTATIONS HORS UE DE CRABE** (en milliers de tonnes et en millions d'euros)

Source : EUMOFA.

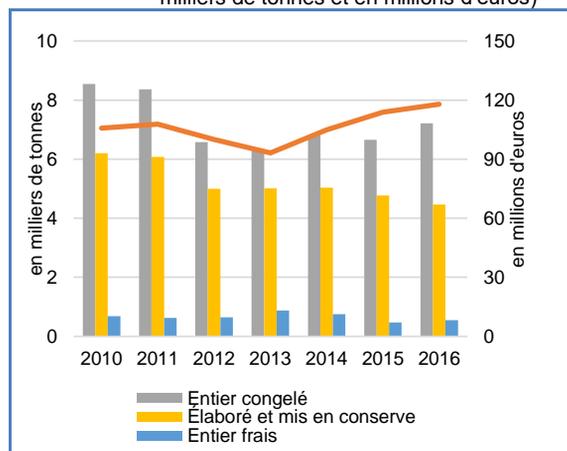
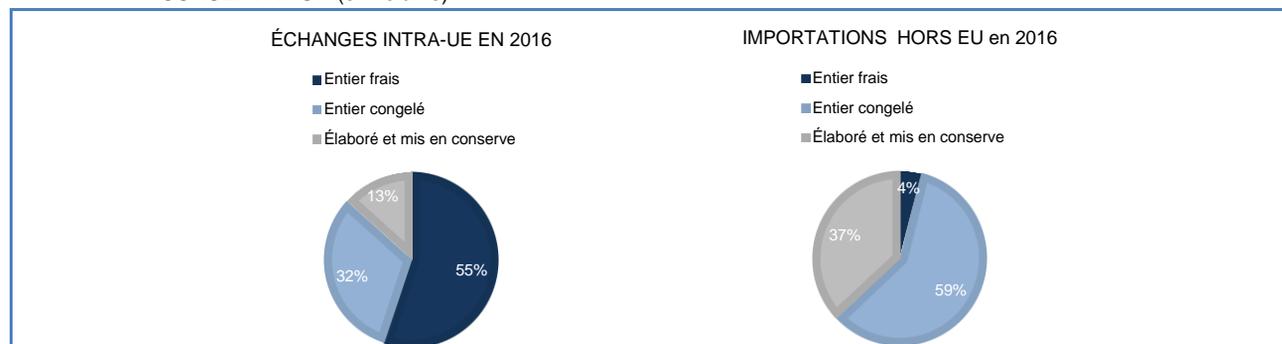


Figure 4-4 - **ÉCHANGES INTRA-UE ET IMPORTATIONS HORS UE DE CRABE - PAR MODE DE PRÉSENTATION ET DE CONSERVATION** (en volume)



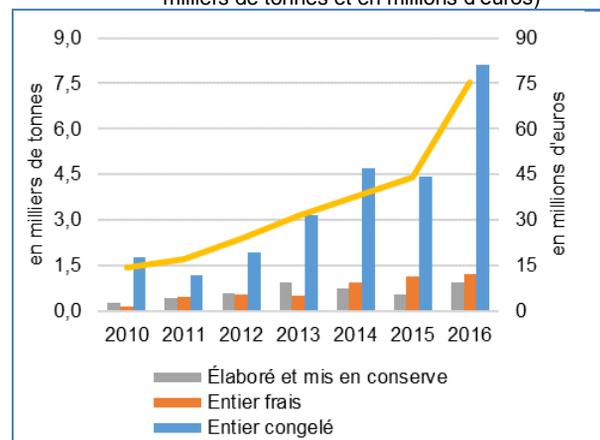
Source : EUMOFA.

#### 4.5.2 EXPORTATIONS DE L'UE

Le volume des exportations hors UE a augmenté, passant d'environ 2.000 tonnes en 2010 à plus de 10.000 tonnes en 2016. Cette hausse correspondant à une augmentation en valeur des exportations de 14 millions d'euros en 2010 à 76 millions d'euros en 2016. La croissance des exportations de crabe est surtout le fait d'une augmentation du crabe entier congelé en provenance des Pays-Bas, du Royaume-Uni et d'Espagne. Le volume des exportations de crabe entier congelé provenant de ces trois pays était de 200 kg en 2010 puis a augmenté à 6.100 tonnes en 2016.

Au cours de la même période, les volumes des exportations hors UE de tourteau ont été multipliés par 11, passant d'environ 260 tonnes en 2010 à 3.000 tonnes en 2016. Cette hausse a surtout été le fait d'une augmentation des exportations vers les pays asiatiques, notamment la Chine, le Japon, l'Indonésie, Hong-Kong, la République de Corée et le Vietnam. Des importations presque inexistantes et des exportations s'élevant à 3.000 tonnes montrent que le taux d'autosuffisance du crabe dans l'UE est supérieur à 100 %.

Figure 4-5 - **EXPORTATIONS HORS UE DE CRABE** (en milliers de tonnes et en millions d'euros)



Source : EUMOFA.

#### 4.6 CONSOMMATION

Sur le marché européen, le tourteau est disponible vivant et transformé. Les opérations communes de transformation sont : la première transformation (à savoir crabe entier cuit, en pinces ou en chair décortiquée), la deuxième transformation (à savoir la chair mélangée, de crabe blanc et de tourteau, fraîche, congelée, pasteurisée ou en conserve) et la troisième transformation (à savoir le crabe comme ingrédient d'un autre produit, notamment les pâtés, les pâtes et les galettes de crabe).<sup>25</sup> Le tourteau n'est pas un achat quotidien, mais il existe des disparités très fortes entre les modes de consommation du tourteau par les consommateurs des Îles britanniques et ceux d'Europe continentale. Au Royaume-Uni, le tourteau s'achète en moyenne deux fois par an, à toute époque de l'année. Sur le continent, la consommation de tourteau est davantage associée à des événements sociaux pour des occasions spéciales.<sup>26</sup>

<sup>25</sup> [http://www.acrunet.eu/images/ACRUNET/Technical\\_Reports/Activity\\_5/ACRUNET\\_Technical\\_Report\\_Activity5\\_Action1.pdf](http://www.acrunet.eu/images/ACRUNET/Technical_Reports/Activity_5/ACRUNET_Technical_Report_Activity5_Action1.pdf)

<sup>26</sup> Ibid.

## 5 Dorade et bar en Grèce

Cette étude de cas est disponible dans  
les **Faits saillants** du mois N° 9-2017

La dorade et le bar sont des espèces marines appréciées et connues en mer Méditerranée. La Grèce est le plus grand producteur aquacole d'Europe, tant en valeur qu'en volume (à l'exclusion de la Turquie), produisant surtout du bar européen et de la dorade royale. Cependant, outre au bar et à la dorade, d'autres espèces marines d'importance commerciale sont également pêchées en mer Méditerranée et dans l'Atlantique.

### BAR EUROPÉEN

Parmi les différentes espèces de bar, le bar européen (*Dicentrarchus labrax*) est la principale espèce élevée en Méditerranée et la seule espèce de bar produite par l'aquaculture grecque. Le bar européen est présent dans l'ensemble de la Méditerranée, de la mer Noire et de l'océan Atlantique du Nord-Est, de la Norvège au Sénégal. Il vit normalement dans les eaux côtières et les eaux saumâtres.<sup>27</sup> Le bar européen a depuis longtemps été élevé à l'aide de méthodes extensives dans des lagunes fermées. Toutefois, dans les années 1960, des méthodes d'élevage intensif ont été mises au point, utilisant des techniques d'écloserie complexes. La majeure partie du bar européen élevé est produite en mer dans des cages flottantes. Il existe également quelques fermes continentales. Le poisson est normalement récolté après un an et demi voire deux à une taille inférieure à 1 kg.<sup>28</sup>

### DORADE ROYALE

La dorade royale (*Sparus aurata*) est la principale espèce de dorade élevée tant en Méditerranéenne qu'en Grèce. Elle est également une espèce importante pour la pêche maritime. Le nombre des différentes espèces de dorade capturées en mer est supérieur à celui du bar. La dorade se trouve normalement dans toute la mer Méditerranée et en Atlantique Est, du Royaume-Uni aux îles Canaries.<sup>29</sup> Elle vit le long de la côte et dans les eaux saumâtres.

Elle a longtemps été élevée de façon extensive dans les lagunes et les étangs. Dans les années 1980, des techniques d'écloserie ont été mises au point pour l'élevage de la dorade royale. Elle est généralement élevée dans des cages en mer, mais il est possible de trouver des systèmes d'élevage sur le continent. Le poisson est généralement récolté après environ

16 mois en mer et, à l'instar du bar européen, selon des catégories de tailles inférieures à 1 kg.<sup>30</sup>

### 5.1 ÉVOLUTION HISTORIQUE

D'après les chiffres de la FAO relatifs à la pêche et à l'aquaculture, de 1980 à 2015, les volumes d'aquaculture (en tonnes) du bar européen et de la dorade royale élevés en Europe (en Atlantique, en mer Noire et en mer Méditerranée) ont commencé à augmenter en 1990 et assurent depuis la majeure partie de l'approvisionnement de ces deux espèces sur le marché (Figure 14). La pêche au bar et à la dorade représente 23 % du total de la valeur pour l'UE et 6 % pour la Grèce, calculée sur une période de 5 ans (2010-2015).<sup>31</sup> La valeur de pêche des principales espèces élevées en Grèce est faible et est orientée à la baisse en faveur des « autres dorades » (autres que l'aquaculture), généralement pêchées à l'état sauvage en Grèce (Figure 17).

### 5.2 PRODUCTION

Globalement, le total de la production aquacole de bar européen et de dorade royale en mer Méditerranée augmente depuis 2000 (Figure 2015 et 2016).<sup>32</sup> Le secteur est toutefois connu pour ses cycles de hauts et de bas ou de booms et effondrements, à savoir des augmentations rapides de l'approvisionnement, dépassant la demande et provoquant une chute importante du prix (l'effondrement). De même, d'autres filières, notamment la salmoniculture, connaissent régulièrement des booms et des effondrements, excepté que les bénéfices ne baissent pas au-dessous du seuil de rentabilité depuis 2000.<sup>33</sup> La Grèce est le plus grand producteur de l'UE, avec 44.000 tonnes de bar et 56.000 tonnes de dorade en 2016. La Turquie est le premier producteur en-dehors du marché européen et le principal exportateur – et concurrent – hors UE vers le marché européen, avec 52.000 tonnes de bar et 55.000 tonnes de dorade en 2016. En général, depuis que la récolte a atteint son plus niveau en 2010, la production grecque a diminué jusqu'en 2016 tandis que la production de l'UE est restée relativement stable. Du reste, la Turquie a augmenté sa production, notamment de dorade royale. À l'heure actuelle, la Turquie se situe au même niveau que la Grèce – voire au-delà – par rapport au total des volumes de production de bar européen et de dorade royale.<sup>34</sup>

<sup>27</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/seabass\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/seabass_en)

<sup>28</sup> Kontali Analyse AS.

<sup>29</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/seabream\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/seabream_en)

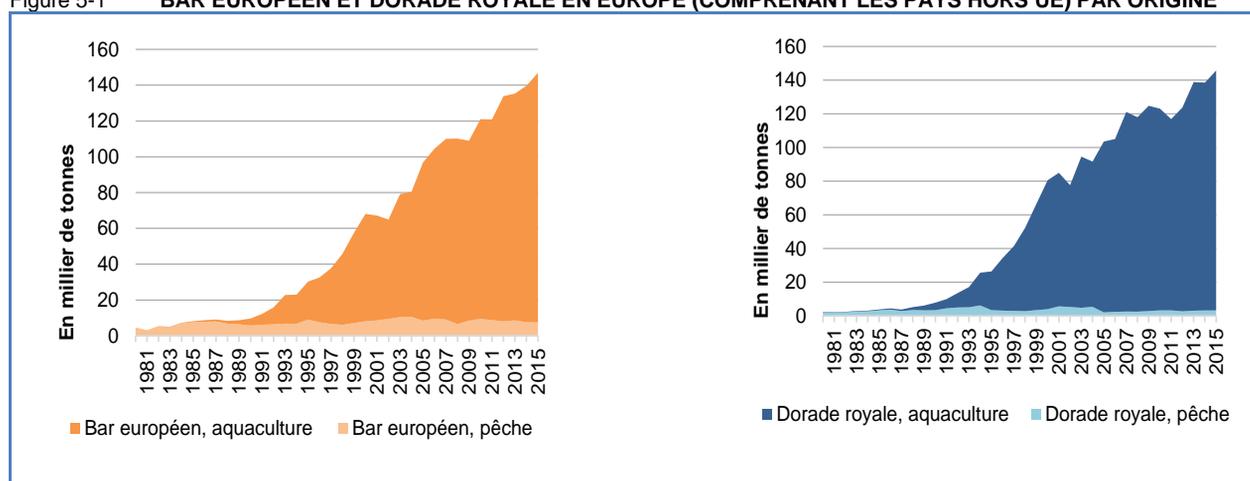
<sup>30</sup> Kontali Analyse AS.

<sup>31</sup> Données EUMOFA relatives aux débarquements.

<sup>32</sup> Estimations Harvest, Kontali Analyse AS.

<sup>33</sup> Rapport sur la filière de Marine Harvest.

<sup>34</sup> Kontali Analyse AS.

Figure 5-1 **BAR EUROPÉEN ET DORADE ROYALE EN EUROPE (COMPRENANT LES PAYS HORS UE) PAR ORIGINE**

Source : FAO.

Table 5-1 **PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE BAR EUROPÉEN D'ÉLEVAGE** (volume en milliers de tonnes)

Pays	2012	2013	2014	2015	2016	2017 E	2018 E
Turquie	50	46	52	50	52	60	65
Grèce	47	49	50	46	44	48	50
Espagne	16	10	10	12	14	15	15
Italie	9	9	8	8	9	10	11
France	4	2	2	2	2	2	2
Croatie	3	4	4	4	5	5	5
Chypre	2	2	2	2	2	2	2
Portugal	2	1	1	1	1	1	1
Autres	11	13	13	16	15	16	16
<b>Total</b>	<b>144</b>	<b>136</b>	<b>142</b>	<b>141</b>	<b>144</b>	<b>159</b>	<b>167</b>

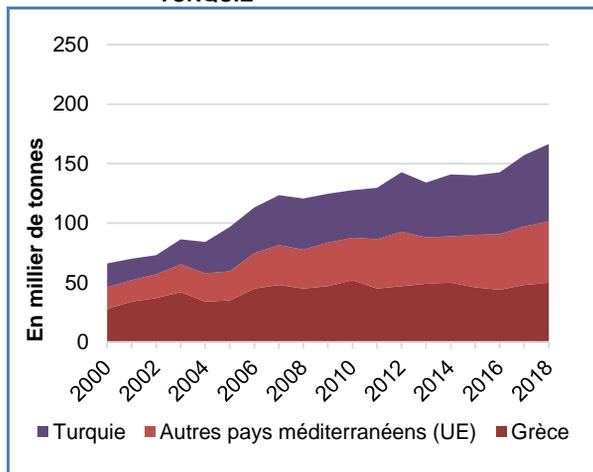
Source : Kontali Analyse.

Table 5-2 **PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE DORADE D'ÉLEVAGE** (volume en milliers de tonnes)

Pays	2012	2013	2014	2015	2016	2017 E	2018 E
Grèce	74	75	73	63	56	64	67
Turquie	40	48	48	42	50	59	67
Espagne	20	17	17	17	19	21	22
Italie	10	9	9	9	9	10	11
Croatie	2	3	4	5	5	5	5
Chypre	3	4	4	4	4	4	4
France	2	2	2	2	2	2	2
Portugal	1	1	2	2	2	2	2
Autres	26	26	25	25	25	25	25
<b>Total</b>	<b>178</b>	<b>185</b>	<b>184</b>	<b>169</b>	<b>172</b>	<b>192</b>	<b>205</b>

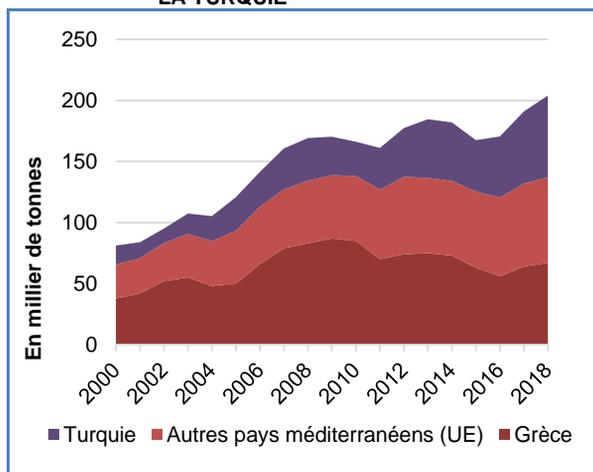
Source : Kontali Analyse.

Figure 5-2 **ESTIMATIONS DE LA PRODUCTION DE BAR EUROPÉEN POUR LA GRÈCE, LES AUTRES PAYS DE PRODUCTION DE L'UE ET LA TURQUIE**



Source : Kontali Analyse AS.

Figure 5-3 **ESTIMATIONS DE LA PRODUCTION DE DORADE ROYALE POUR LA GRÈCE, LES AUTRES PAYS DE PRODUCTION DE L'UE ET LA TURQUIE**



Source : Kontali Analyse AS

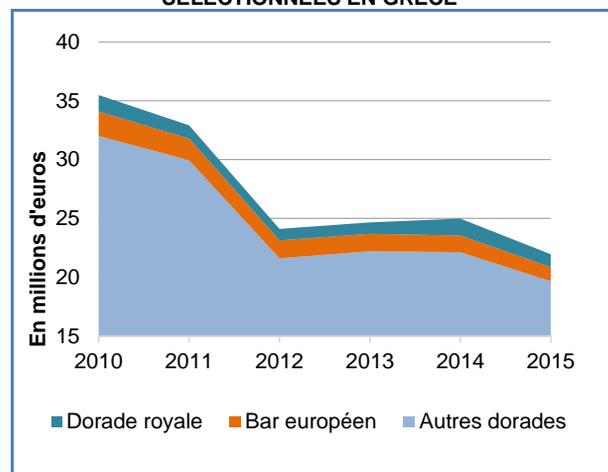
### 5.3 MARCHÉ

Malgré la différence d'approvisionnement (volumes disponibles), l'aquaculture doit faire face à la concurrence des mêmes espèces sauvages ou d'espèces sauvages similaires. Selon des informations sur les prix provenant de Grèce, il a été observé que le poisson sauvage se vend à un prix supérieur (Figure 18).<sup>35</sup> Toutefois, les prix sont restés davantage similaires au cours de la période 2010-2015.

En Grèce, les prix mensuels à l'exportation<sup>36</sup> pour le bar européen et la dorade royale connaissent de fortes fluctuations (Figure 19). En observant la valeur (volume x prix, Figure 20), il est possible d'observer une nette saisonnalité des échanges, associée aux grands volumes et aux prix élevés pendant l'été et les vacances de Noël. La forte baisse des prix est liée aux cycles de « booms et effondrements » mentionnés précédemment. L'approvisionnement (la production) s'accroît rapidement et les prix évoluent favorablement – du moins à court terme – favorisant un approvisionnement supérieur à la demande, comme cela a été observé entre 2013 et 2014. Les prix du bar et de la dorade ont toutefois augmenté de respectivement 17 % et 20 % en moyenne, entre 2010 et l'été 2017 (manifestant une tendance linéaire), à savoir de 2 à 3 % par an. À l'inverse, le prix du saumon atlantique a augmenté de 100 % par rapport à la même période. Cette hausse a surtout été le fait d'une augmentation significative de la demande en bar et en dorade de plusieurs marchés mondiaux (ex. : le marché du sushi) pendant la période concernée<sup>37</sup>.

Au cours des périodes prospères, le prix de la dorade royale suit le prix du bar. Sinon, les prix du bar européen tendent à atteindre un prix plus élevé au kilo et ceux de la dorade à diminuer rapidement. À l'instar des dernières chutes de prix en 2016 et en 2017, la chute la plus importante pour la dorade royale est vraisemblablement associée à une croissance plus rapide des volumes fournis (récoltés) de dorade royale par rapport au bar européen.

Figure 5-4 **CAPTURES SAUVAGES DES ESPÈCES SÉLECTIONNÉES EN GRÈCE**



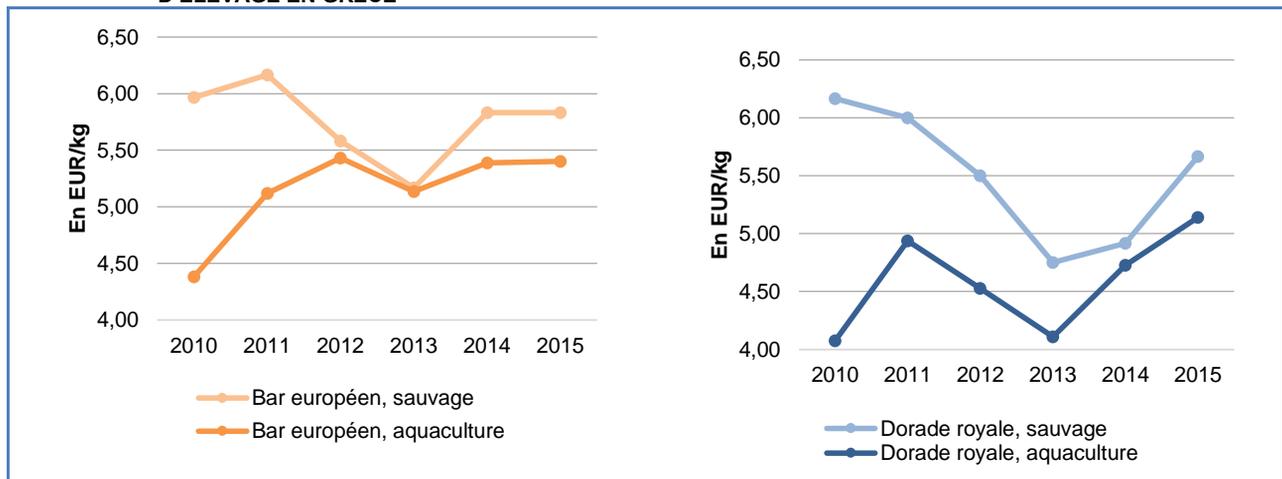
Source : EUMOFA.

<sup>35</sup> EUMOFA.

<sup>36</sup> Kontali Analyse AS.

<sup>37</sup> Rapport sur la filière de Marine Harvest.

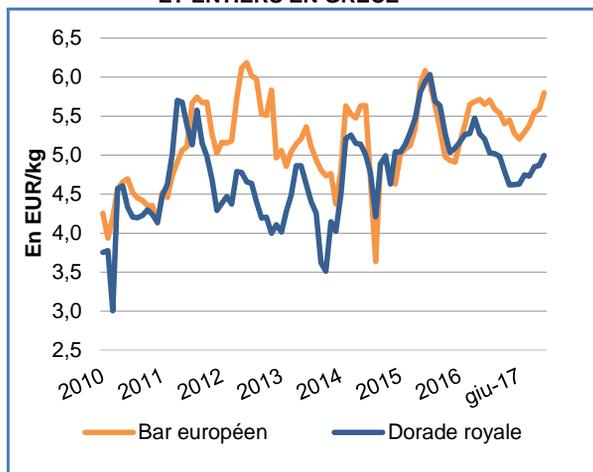
Figure 5-5 **ÉVOLUTION DU PRIX EN PREMIÈRE VENTE DU BAR EUROPÉEN ET DE LA DORADE ROYALE SAUVAGES ET D'ÉLEVAGE EN GRÈCE**



Source : EUMOFA.

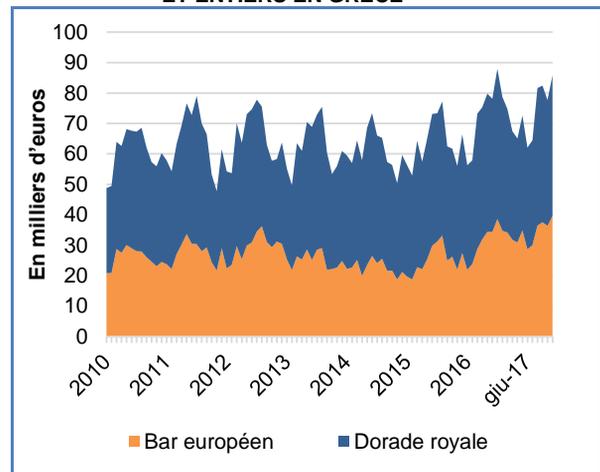
Les produits de la mer de l'UE affrontent la vive concurrence des importations<sup>38</sup>, en particulier la filière du bar et de la dorade d'élevage, qui connaissent une forte concurrence sur les volumes (parts de marché) et les prix du fait de la croissance rapide de la filière turque du bar et de la dorade. La comparaison des prix à l'exportation de ces deux pays montre clairement que le bar européen et la dorade royale de Turquie affichent un prix toujours nettement inférieur. La différence semble toutefois diminuer, notamment pour le bar européen.

Figure 5-6 **PRIX À L'EXPORTATION DE BAR EUROPÉEN ET DE DORADE ROYALE FRAIS ET ENTIERS EN GRÈCE**



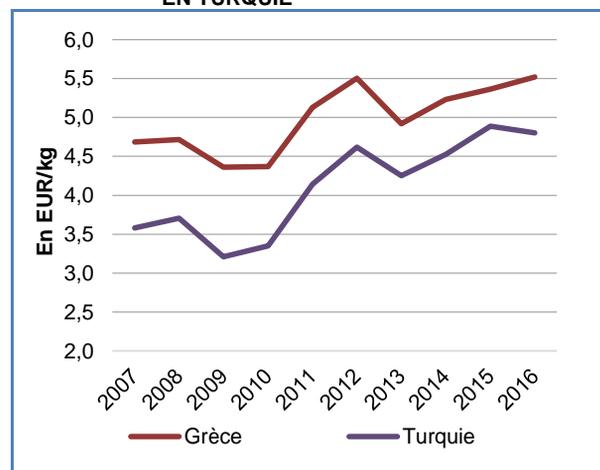
Source : EUMOFA.

Figure 5-7 **VALEUR À L'EXPORTATION DE BAR EUROPÉEN ET DE DORADE ROYALE FRAIS ET ENTIERS EN GRÈCE**



Source : EUMOFA.

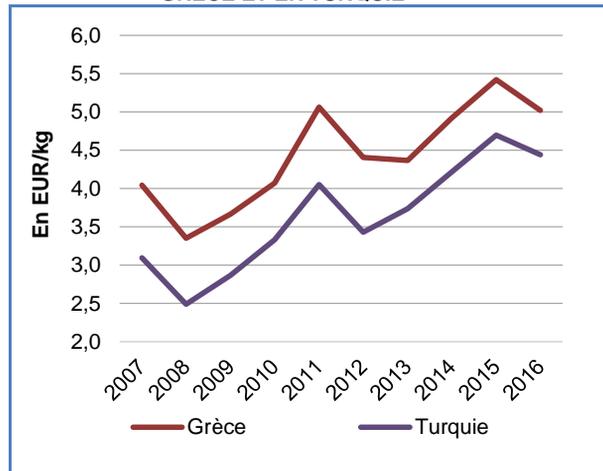
Figure 5-8 **PRIX ANNUELS À L'EXPORTATION DE BAR EUROPÉEN FRAIS ET ENTIER EN GRÈCE ET EN TURQUIE**



Source : Eurostat et TurkStat.

<sup>38</sup> Le Marché européen du poisson 2016.

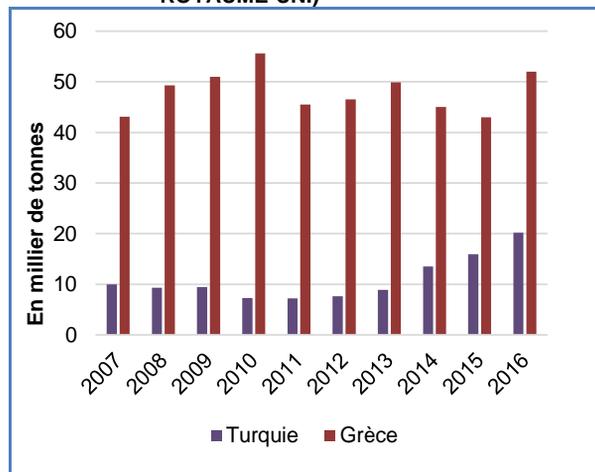
Figure 5-9 **PRIX ANNUELS A L'EXPORTATION DE DORADE ROYALE FRAICHE ET ENTIERE EN GRECE ET EN TURQUIE**



Source : Eurostat et TurkStat.

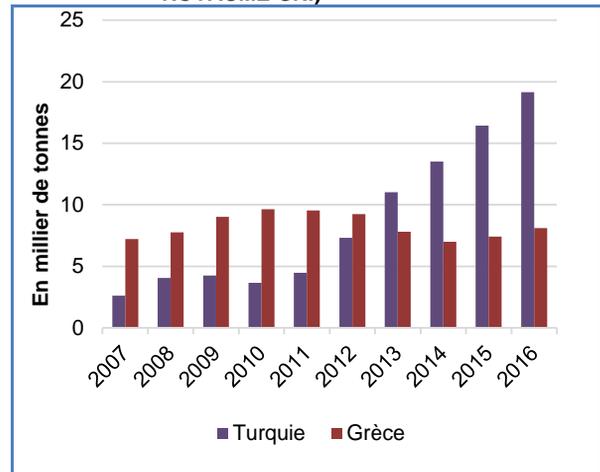
Les importations croissantes entrant en Europe, provenant principalement de Turquie, sont destinées aux marchés traditionnels du bar et de la dorade (l'Italie et l'Espagne) et plus récemment aux marchés en développement (ex. : le Royaume-Uni, l'Allemagne et les Pays-Bas, ce dernier servant surtout de plaque tournante pour la répartition des poissons dans toute l'Europe). Cependant, nous observons qu'à l'inverse des marchés traditionnels, le volume importé de bar européen et de dorade royale représente une grande part du marché de l'UE et devient un acteur dominant sur le marché des pays émergents, face aux principaux exportateurs intra-UE, à savoir la Grèce.

Figure 5-10 **VOLUME DE BAR EUROPÉEN ENTIER FRAIS EXPORTÉ VERS LES MARCHÉS TRADITIONNELS (L'ITALIE ET L'ESPAGNE) ET LES MARCHÉS ÉMERGENTS (L'ALLEMAGNE, LES PAYS-BAS ET LE ROYAUME-UNI)**



Source : EUMOFA.

Figure 5-11 **VOLUME DE DORADE ROYALE ENTIERE ET FRAICHE EXPORTEE VERS LES MARCHES TRADITIONNELS (L'ITALIE ET L'ESPAGNE) ET LES MARCHÉS ÉMERGENTS (L'ALLEMAGNE, LES PAYS-BAS ET LE ROYAUME-UNI)**



Source : EUMOFA.

## 5.4 STRUCTURE DE LA FILIÈRE

La filière grecque du bar et de la dorade s'est fortement consolidée, passant de 190 à 80 entreprises et de 230 à 330 sites entre 1997 et 2010.<sup>39</sup> La consolidation a continué et est susceptible de se renforcer à partir de 2018 du fait de la vente des grandes entreprises grecques d'élevage de bar et de dorade par les banques.

Même avant ces ventes, la filière grecque du bar et de la dorade était beaucoup plus consolidée que la filière du saumon norvégien, avec laquelle elle est souvent comparée. En Norvège, 80 % de la production est assurée par plus de 20 entreprises appartenant aux plus grands producteurs<sup>40</sup>, tandis qu'en Grèce, ce chiffre est actuellement de 3. À la suite du processus en cours, il pourra être bien inférieur.<sup>41</sup>

<sup>39</sup> Fédération grecque de la mariculture (FGM).

<sup>40</sup> Rapport sur la filière de Marine Harvest.

<sup>41</sup> Kontali Analyse AS.

## 6 L'églefin dans l'Union Européenne

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 7-2017

### 6.1 RÉSUMÉ

La flotte européenne participe à la pêche à l'églefin dans plusieurs zones de l'Atlantique Nord-Est, comprenant la mer du Nord où l'espèce est soumise à un total admissible de captures (TAC). En 2015, l'UE a pêché 15 % du total des captures mondiales d'églefin. La Norvège et la Russie sont les premiers pêcheurs d'églefin au monde.

En général, pour satisfaire la demande du marché européen, l'UE se repose fortement sur les importations d'églefin. En effet, les captures européennes ne permettent d'assurer qu'une autosuffisance de 30 %. La majeure partie des importations extra-UE d'églefin arrive sous forme de poisson entier frais ou congelé, la Norvège fournissant les produits les moins transformés. Ces produits sont soit transférés directement sur le marché national soit transformés voire dans certains cas, réexportés vers d'autres États membres de l'UE.

Au sein de l'Union européenne, l'églefin ne fait pas partie des principales espèces consommées (moins de 0,33 kg par habitant par an), mais il reste une espèce importante pour certains marchés comme le Royaume-Uni, le premier marché européen de poisson blanc. Au Royaume-Uni, l'églefin est surtout utilisé pour les *fish and chips*, notamment dans le nord de l'Angleterre et en Écosse. En 2015, le total de la consommation a atteint près de 30.000 tonnes en poids de produit.

### 6.2 BIOLOGIE

L'églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) se trouve en Atlantique Nord-Est et en Atlantique Nord-Ouest. À l'Est, il est présent de la mer Celtique au Spitzberg (Norvège), dans la mer de Barents et aux alentours de l'Islande. À l'Ouest, il se trouve de Georges Bank à la province de Terre-Neuve-et-Labrador (Canada).<sup>42</sup>

Dans le Nord-Est, il existe deux espèces d'églefin différentes : l'églefin de l'Arctique Nord-Est (mer de Barents) et l'églefin de mer du Nord. La flotte européenne pêche principalement l'églefin de mer du Nord du fait de sa situation et de son abondance. L'églefin se trouve également dans le Skagerrak et le Kattegat. Il peut atteindre une longueur de 60 cm et peser jusqu'à 4 kg. La ponte dure de mars à mai et a lieu en mer du Nord centrale. L'églefin de mer du Nord grandit plus rapidement que le cabillaud. De ce fait, cette espèce est plus petite que l'églefin dans la mer de Barents.<sup>43</sup>

### 6.3 GESTION

Le total admissible de captures (TAC) est composé des quotas séparés en différentes sous-zones dans lesquelles l'UE participe à cette pêche : la mer d'Irlande, Rockall, la mer du Nord, l'Ouest Écosse, le Skagerrak, la mer Celtique Sud, la Mer du Nord et l'Arctique Nord. Les TAC sont fixés selon niveau de la biomasse des différentes sous-zones, mais ils peuvent également être influencés par la biomasse des autres espèces, par ex. le cabillaud évoluant dans la même

zone. Cette considération amène à prévenir un effort de pêche trop important sur le stock et d'une grande biomasse de cabillaud se nourrissant de l'espèce.

En mer de Barents, la Commission Conjointe des pêches entre la Norvège et la Russie (<http://www.jointfish.com/eng>) a établi des TAC sur différentes espèces, notamment l'églefin. La Commission a mis en œuvre des règles de gestion révisées pour le cabillaud, l'églefin et le capelan afin d'obtenir un stock mieux géré et de fixer des TAC annuels raisonnables. En 2017, la Commission conjointe fêtera son 40<sup>ème</sup> anniversaire.

De 2012 à 2013, le quota d'églefin pour la zone Atlantique Nord-Est a fortement diminué, surtout du fait d'une grande biomasse de cabillaud en Arctique Nord-Est, entraînant une augmentation du quota relatif à cette espèce. Aux cours des années suivantes, la biomasse de cabillaud s'est amoindrie et son quota a été réduit, diminuant ainsi l'effort de pêche sur les stocks d'églefin et permettant d'augmenter le quota les années d'après.

En 2017, le quota de l'UE a diminué de 34 %, atteignant 48.130 tonnes (par rapport à 73.100 tonnes en 2016). Cette baisse a été surtout due le fait d'une biomasse moindre. En comparaison, le quota norvégien a diminué de 4 % pour atteindre 114.000 tonnes.

Outre les quotas dans les eaux européennes, l'UE possède également un petit quota pour l'églefin dans la zone de la convention de l'Organisation des Pêcheries de l'Atlantique Nord-Ouest (OPANO), sur la côte Est du Canada, où les captures se sont élevées à 225 tonnes en 2016.<sup>44</sup>

### 6.4 PRODUCTION

En général, la Norvège est le premier acteur pour les pêcheries d'églefin. En 2015, le total des captures d'églefin a atteint 281.000 tonnes, soit une augmentation de 7 % par rapport à 2014, la Norvège représentant 35 % de ce total. Les engins les plus couramment utilisés pour la pêche à l'églefin sont les chaluts de fond, les palangres, les filets maillants et dans une moindre mesure, les nasses.

Les captures d'églefin sont utilisées (1) en filets / pavés congelés, congelés par deux ou individuellement, (2) étêtés et éviscérés frais / congelés et (3) dans quelques produits salés. La Russie et l'Islande sont les principaux producteurs de filets / pavés congelés (en volume), représentant respectivement environ 48 % et 23 % du total. La Norvège représente environ 53 % et la Russie 44 % du volume d'églefin congelé, étêté et éviscéré, tandis que pour l'églefin frais, étêté et éviscéré, le volume est partagé en parts égales entre la Norvège, l'UE et l'Islande. Globalement, en 2015, 32 % des captures d'églefin ont été présentées sous forme de filets / pavés congelés, tandis que le poisson étêté et éviscéré, frais et congelé a représenté respectivement 31 % et 36 %.<sup>45</sup>

Le Royaume-Uni est le premier acteur de la pêche à l'églefin, avec des captures avoisinant 33.000 tonnes en 2015, soit environ 70 % du total des captures de l'UE. Il est suivi par la

<sup>42</sup> <https://www.ices.dk/explore-us/projects/EU-RFP/EU%20Repository/ICES%20FishMap/ICES%20FishMap%20species%20factsheet-haddock.pdf>

<sup>43</sup> [http://www.imr.no/temasider/fisk/hyse/hyse\\_nordsjoen\\_skagerrak\\_kattegat/nb-no](http://www.imr.no/temasider/fisk/hyse/hyse_nordsjoen_skagerrak_kattegat/nb-no)

<sup>44</sup> Organisation des Pêcheries de l'Atlantique Nord-Ouest.

<sup>45</sup> Groundfish Forum 2016.

France, avec environ 6.260 tonnes et l'Irlande avec environ 3.130 tonnes. Dans l'Union européenne, les trois principaux ports de débarquements d'églefin sont situés au Royaume-Uni : Peterhead, Scrabster et Fraserburgh. Dans ces ports, l'ensemble de l'églefin débarqué l'est entier et frais. Il s'agit également de la présentation de débarquement et de l'état de conservation les plus courants dans les autres ports dans l'Union européenne. Le petit volume qui n'est pas débarqué frais et entier est débarqué en filets congelés ou en individu entier congelé.

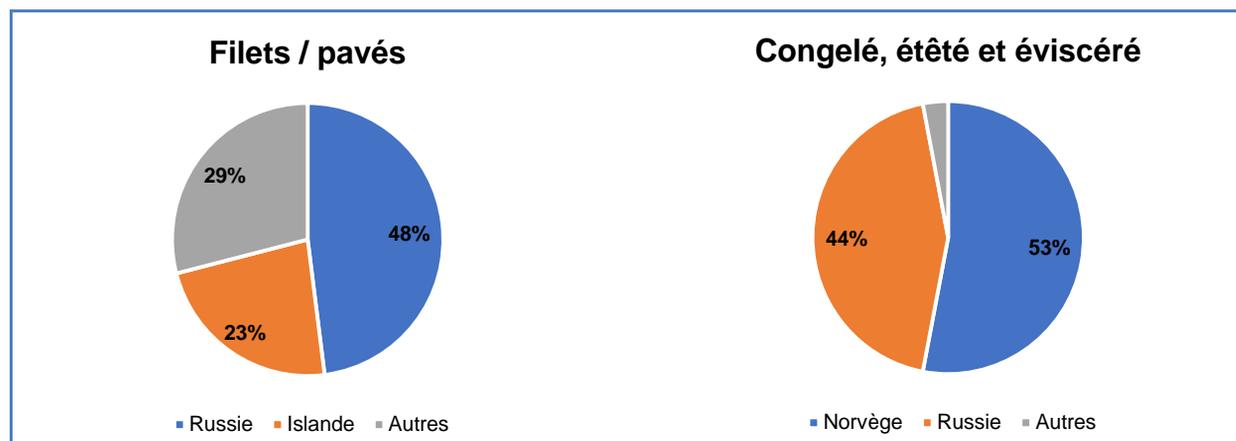
En 2015, l'UE a représenté 15 % du total des captures d'églefin avec environ 47.000 tonnes.

Table 6-1 PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS D'ÉGLEFIN (EN MILLIERS DE TONNES)

Pays	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Norvège	125	160	161	101	94	97
Russie	112	140	144	86	79	92
Islande	65	51	48	45	36	41
Royaume-Uni	34	30	35	40	36	33
Canada	22	15	9	8	16	18
Autre	39	34	34	28	27	27
<b>Total</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>397</b>	<b>280</b>	<b>262</b>	<b>281</b>

Source : FAO.

Figure 6-1 IMPORTATIONS EXTRA-UE D'ÉGLEFIN, PAR PRÉSENTATION, CONSERVATION ET PAYS PARTENAIRE



Source : Eurostat.

## 6.5 COMMERCE

En 2016, l'Union européenne a importé plusieurs produits à base d'églefin pour une valeur de 210 millions d'euros et un volume de 70.000 tonnes. Ces importations ont affiché une baisse en valeur (- 8 %) et une augmentation en volume (+ 9 %) par rapport à 2015. Pour satisfaire la demande du marché européen, l'UE se repose essentiellement sur les importations d'églefin. En effet, les captures européennes ne permettent d'assurer qu'une autosuffisance de 30 %.<sup>46</sup>

Le Royaume-Uni est le plus grand marché de poisson blanc de l'UE. En 2016, les importations de produits à base d'églefin ont atteint une valeur de 115 millions d'euros et un volume de 33.000 tonnes. La majeure partie du volume importé en Europe et au Royaume-Uni comprend les produits congelés, étêtés et éviscérés ou en filets.

Bien que les Pays-Bas soient listés comme le deuxième plus grand importateur d'églefin provenant des pays extra-UE, ce n'est pas un simple marché de consommateurs, mais plutôt un grand « pôle » de commerce pour l'églefin, réexportant généralement la majeure partie vers le Royaume-Uni et la France. Ces réexportations sont relativement « propres » et comprennent également un volume de poisson transformé (allant de l'individu entier au filet).

Les principaux fournisseurs d'églefin de l'UE sont la Norvège, la Russie et l'Islande, représentant respectivement 42 %, 22 % et 20 % du total de la valeur des importations en 2016. Les volumes importés de Norvège sont essentiellement composés de produits étêtés et éviscérés, congelés et frais, tandis que les produits en provenance de Russie et d'Islande sont surtout des filets congelés

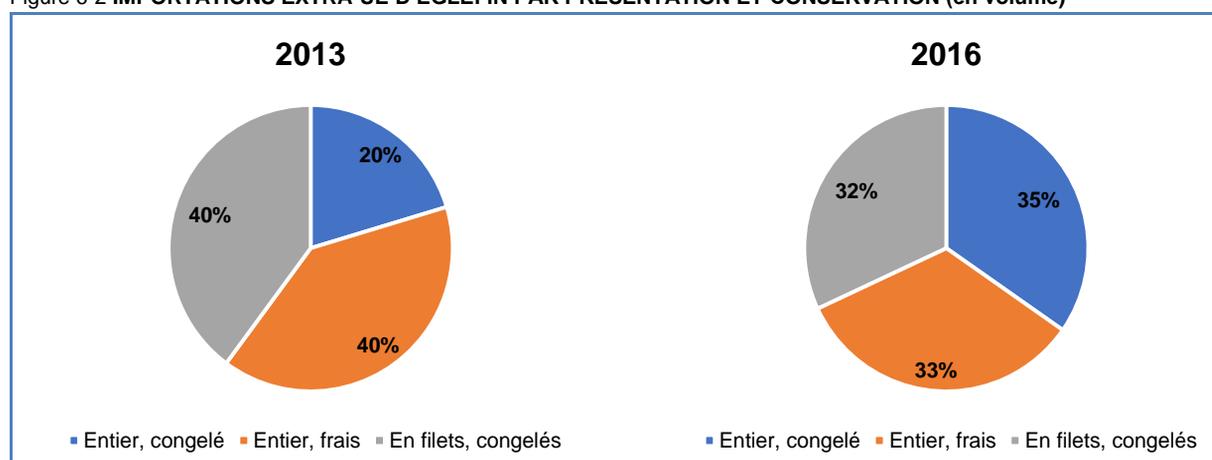
<sup>46</sup> Le Marché européen du poisson – Édition 2016 (élaboration s'appuyant sur les données Eurostat / statistiques nationales).

Table 6-2 IMPORTATIONS EXTRA-UE D'ÉGLEFIN - PRINCIPAUX ÉTATS MEMBRES (EN MILLIONS D'EUROS ET EN MILLIERS DE TONNES)

État membre	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Royaume-Uni	105	24	131	29	115	33
Pays-Bas	37	9	44	11	49	14
Danemark	25	13	25	12	22	11
Suède	15	8	17	8	14	7
Pologne	12	4	6	2	8	4
Autre	5	1	5	1	3	1
<b>Total</b>	<b>199</b>	<b>60</b>	<b>229</b>	<b>64</b>	<b>210</b>	<b>70</b>

Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données Comext.

Figure 6-2 IMPORTATIONS EXTRA-UE D'ÉGLEFIN PAR PRÉSENTATION ET CONSERVATION (en volume)



Source : Eurostat.

Table 6-3 IMPORTATIONS EXTRA-UE D'ÉGLEFIN - PRINCIPAUX PAYS PARTENAIRES (en millions d'euros et en milliers de tonnes)

Pays partenaire	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Norvège	93	36	94	36	89	40
Russie	35	7	46	10	47	12
Islande	38	7	52	9	43	9
Chine	22	5	23	4	17	4
Îles Féroé	10	3	12	3	12	4
Autre	2	1	1	1	2	1
<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>59</b>	<b>228</b>	<b>63</b>	<b>210</b>	<b>70</b>

Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données Comext.

## 6.6 CONSOMMATION

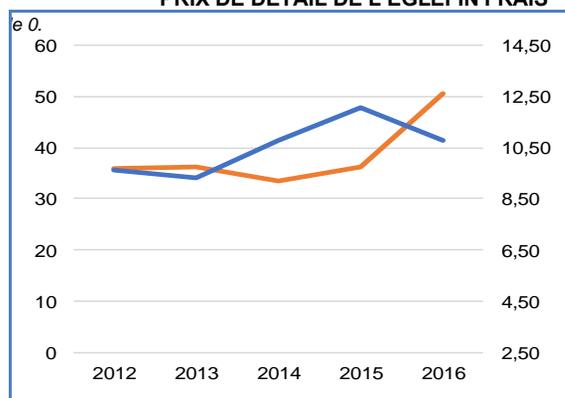
Dans l'Union européenne, la consommation globale d'églefin est inférieure à celle des autres espèces. Bien que la consommation d'églefin représente 0,33 kg/par personne et par an, la consommation d'autres espèces de poisson blanc est largement supérieure, avec le cabillaud atteignant 2,4 kg par personne et le lieu d'Alaska 1,58 kg par personne. Par ailleurs, au Royaume-Uni, l'églefin tient une place importante. En 2015, la consommation britannique d'églefin frais a atteint près de 30.000 tonnes, la situant au quatrième rang des espèces les plus consommées après le cabillaud, le saumon et le lieu jaune.<sup>47</sup>

Avec le cabillaud, l'églefin est l'espèce la plus utilisée pour l'élaboration des *fish and chips*. L'églefin est notamment préféré en Écosse, dans le Yorkshire et dans d'autres régions du nord de l'Angleterre et des Midlands, tandis que le cabillaud est préféré dans le reste de l'Angleterre. L'églefin utilisé en Écosse provient de mer du Nord tandis que l'églefin de la mer de Barents et d'Islande est préféré en Angleterre, souvent commercialisé sous forme de filet congelé en mer.<sup>48</sup>

Au Royaume-Uni, le prix de détail de l'églefin frais a augmenté par rapport à 2013. Cette hausse peut s'expliquer par la réduction de la disponibilité de l'églefin sur le marché, surtout du fait des quotas réduits. La réduction des quotas d'églefin peut en partie s'expliquer par la forte augmentation des quotas de cabillaud de l'Atlantique la même année. En 2016 et en 2017, les quotas d'églefin ont à nouveau augmenté ; le volume disponible et les prix évoluent donc en conséquence.

En général, l'églefin est commercialisé sous différentes formes : frais, filets réfrigérés, surgelé, fumé et en conserve.<sup>49</sup> En 2015, 9 % des ménages français ont consommé de l'églefin frais au moins une fois, plaçant l'espèce au 15<sup>ème</sup> rang sur la liste des principaux produits de la mer achetés en France.<sup>50</sup>

Figure 6-3 ÉVOLUTION DU QUOTA BRITANNIQUE ET DU PRIX DE DÉTAIL DE L'ÉGLEFIN FRAIS



Source : EUMOFA

<sup>47</sup> Le Marché européen du poisson – Édition 2016.

<sup>48</sup> <http://www.seafish.org/research-economics/market-insight/market-summary>

<sup>49</sup> <http://www.fao.org/fishery/species/2228/en>

<sup>50</sup> [http://www.franceagrimer.fr/content/download/44427/424200/file/STA-MER-chiffres%20cl%C3%A9s%20anglais-avril%202016\\_VMaJ.pdf](http://www.franceagrimer.fr/content/download/44427/424200/file/STA-MER-chiffres%20cl%C3%A9s%20anglais-avril%202016_VMaJ.pdf)

## 7 L'ESPADON SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 9-2017

L'espadon est une espèce très importante pour plusieurs flottes de l'UE pêchant dans l'océan Atlantique et en mer Méditerranée. Les flottes de l'UE fournissent près d'un tiers de l'approvisionnement mondial. L'Espagne est de loin le plus grand producteur avec plus de 21.000 tonnes débarquées en 2015. Par ailleurs, l'Italie est le principal marché de l'UE pour l'espadon, important de grandes quantités d'Espagne et du Portugal mais également d'Asie.

### 7.1 BIOLOGIE

L'espadon (*Xiphias gladius*) est un grand poisson pélagique argenté, remarquable par son grand rostre sur la mâchoire supérieure. Il est distribué dans les eaux tropicales, tempérées et même parfois dans les eaux froides de tous les océans, également en mer Méditerranée et dans les eaux adjacentes. L'espadon est avant tout une espèce d'eau chaude. En général, il migre vers les eaux plus froides ou tempérées en été pour se nourrir et revient vers les eaux plus chaudes à l'automne pour le frai et l'hivernage. L'espadon peut se trouver à des profondeurs jusqu'à 700 m, où il chasse ses proies, notamment les céphalopodes et les poissons. Il peut mesurer plus de 4 m et peser des centaines de kilogrammes. Il mesure en moyenne entre 1,20 et 2,50 m.

### 7.2 RESSOURCE, EXPLOITATION ET GESTION DANS L'UE

L'espadon se pêche dans les eaux côtières et au large, à la palangre, au chalut, au harpon et au filet. Il convient de noter que l'espadon n'est pas une espèce évoluant en banc et que pour son exploitation, les engins tels que la seine ou les chaluts pélagiques sont exclus.

L'espèce est surtout disponible entre avril et décembre, avec des pics au printemps. Les stocks d'espadon atlantiques ont suivis par la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA), qui fixe les TAC, les quotas nationaux, la taille minimale de capture (125 cm) et d'autres recommandations relatives à la gestion des stocks. Les flottes de l'UE ciblent trois stocks importants d'espadon.

La biomasse du **stock Atlantique Nord** est en augmentation après les problèmes importants liés à la surpêche des années 1990. Il n'est plus considéré en état de surexploitation. Le TAC a été fixé à 13.700 tonnes pour 2017, dont 6.718 tonnes attribuées à l'UE.<sup>51</sup>

Le stock Atlantique Sud semble à un niveau d'exploitation durable. Le TAC a été établi à 15.000 tonnes en 2017. De ce total, 4.824 tonnes sont attribuées à l'UE.<sup>52</sup>

En Méditerranée, l'espadon est une espèce en surpêche. L'effort de pêche est presque deux fois plus important que les captures nécessaires pour atteindre le rendement maximal durable. Cependant, au cours des dernières années, des mesures de gestion ont été mises en place en vue de réduire la capacité et l'effort de pêche concernant cette espèce : la réduction de la flotte en Grèce, en Italie et en Espagne, la fermeture de la pêche pendant plusieurs mois, les limitations de la taille des engins de pêche et les captures plus sélectives pour réduire la capture des

juvéniles, et l'amélioration des exigences de contrôle.<sup>53</sup> En Méditerranée, l'espadon est géré par la CICTA qui a fixé un TAC de 10.500 tonnes, dont 7.400 sont attribuées à la flotte européenne pour 2017. Cette même année, l'UE a exploité 70 % de ce quota. Cette mesure, qui fait partie du plan de reconstitution pour l'espadon de Méditerranée approuvé par la CICTA en 2016, contribuera au rétablissement rapide du stock d'espadon de Méditerranée, garantissant donc la subsistance des pêcheurs et des communautés côtières dépendant du stock.<sup>54</sup>

D'autres stocks importants pour la pêche à l'espadon sont situés dans l'océan Indien, le Pacifique Sud-Est et le Pacifique Nord-Est. Ils sont tous considérés à un niveau d'exploitation durable selon la Commission sur le thon de l'océan Indien et la Commission interaméricaine du thon tropical.<sup>55</sup>

Plusieurs pêcheries ciblant l'espadon ont été certifiées MSC, notamment aux États-Unis, au Canada et en Australie. Dans l'Union européenne, la pêche espagnole à la palangre en Atlantique Sud et en Atlantique Nord est certifiée MSC depuis 2015.<sup>56</sup>

### 7.3 PRODUCTION

#### 7.3.1 CAPTURES ET DEBARQUEMENTS

Selon la FAO, les captures mondiales d'espadon ont atteint 283.000 tonnes en 2015, soit 15 % de plus qu'en 2006.

Le premier producteur est l'Union européenne, assurant 29 % du total de la production mondiale en 2015. Au sein de l'Union européenne, l'Espagne et, dans une moindre mesure, l'Italie et le Portugal sont les principaux producteurs ; leurs captures représentent respectivement 72 %, 12 % et 11 % du total des captures d'espadon de l'UE. En-dehors de l'UE, les autres grands producteurs sont Taïwan (12 %), l'Indonésie (12 %) et le Japon (9 %).

Au cours des dix dernières années (2006-2015), bien que les captures d'espadon sont restées stables ou ont légèrement diminué dans l'Union européenne (- 3 %), à Taïwan (- 9 %) et au Japon (- 7 %), les autres pays importants pour la pêche à l'espadon ont connu des augmentations significatives de leurs captures, notamment l'Indonésie (+ 400 %), le Chili (+ 92 %), la Chine (+ 84 %) et le Sri Lanka (+ 78 %).

L'écart entre les captures de l'UE (source : FAO) et les débarquements européens (Eurostat) met en avant le fait qu'une part des captures européennes d'espadon est débarquée en-dehors de l'UE par des flottes opérant hors eaux européennes (notamment dans le cadre d'accords de partenariat dans le domaine la pêche durable).

Selon Eurostat, les débarquements d'espadon de l'UE étaient supérieurs à 28.000 tonnes en 2015, représentant environ 23 % des captures mondiales d'espadon. L'Espagne et, dans une moindre mesure, l'Italie sont les principaux États membres pour le débarquement d'espadon, représentant respectivement 75% et 15 % des débarquements d'espadon dans l'UE. Les autres États membres importants de l'UE pour les débarquements d'espadon sont la France (3 %), la Grèce (3 %), le Portugal (2 %) et Malte (2 %). Entre 2006 et 2015,

<sup>51</sup> <http://iccat.int/Documents/Recs/compendiopdf-e/2016-03-e.pdf>

<sup>52</sup> <http://iccat.int/Documents/Recs/compendiopdf-e/2016-04-e.pdf>

<sup>53</sup> [https://www.iccat.int/Documents/Meetings/Docs/2017\\_PA4\\_FINAL\\_EN\\_G.pdf](https://www.iccat.int/Documents/Meetings/Docs/2017_PA4_FINAL_EN_G.pdf)

<sup>54</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/mediterranean-swordfish-eu-leads-effort-stock-recovery-while-securing-70-fishing-quotas\\_fr](https://ec.europa.eu/fisheries/mediterranean-swordfish-eu-leads-effort-stock-recovery-while-securing-70-fishing-quotas_fr)

<sup>55</sup> <http://www.guidedesespeces.org/fr/espadon>

<sup>56</sup> <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/north-and-south-atlantic-swordfish-spanish-longline-fishery>

les débarquements d'espadon de l'UE ont augmenté de 23 %, atteignant un pic en 2010 à près de 32.000 tonnes. Par ailleurs, au cours de la dernière décennie, les captures ont évolué différemment parmi les principaux producteurs : des augmentations significatives ont été observées en Espagne (+ 54 %), en France, au Portugal et à Malte tandis que de fortes baisses ont été enregistrées en Italie (- 44 %) et en Grèce (- 30 %).

### 7.3.2 PRÉSENTATION

La chair d'espadon est très appréciée pour son goût, sa fermeté et l'absence d'arête. La chair est gris-blanc et sa texture est ferme. L'espadon est surtout vendu en steak ou en longe, frais ou congelé, parfois avec peau. Il est également commercialisé fumé à froid et en tranche. Son goût délicat peu prononcé est très recherché. Il est consommé grillé, rôti, cuit au four ou poché, voire cru en carpaccio en Italie.

Table 7-1 **CAPTURES MONDIALES D'ESPADON (VOLUME EN TONNES)**

Pays	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>UE-28</b>	36.259	34.852	27.099	34.686	28.759	38.315	33.711	35.453	37.941	35.705
Taiwan	16.467	16.326	10.590	12.087	9.730	11.027	14.400	12.944	12.922	15.067
Indonésie	3.001	3.116	2.952	2.651	3.546	3.753	6.570	4.536	11.950	14.963
Japon	12.809	14.796	13.460	12.372	12.335	11.423	10.518	10.163	10.846	11.900
Chili	3.147	3.741	2.792	3.514	4.363	4.949	6.339	4.852	5.799	6.029
Chine	2.977	3.302	3.630	2.672	2.843	2.727	3.297	3.416	3.915	5.466
Sri Lanka	2.868	3.225	3.193	3.176	3.160	3.675	3.845	5.537	4.365	5.102
Autre	32.011	30.707	29.152	29.285	28.992	28.125	31.539	31.876	36.228	31.795
<b>Total</b>	<b>109.539</b>	<b>110.065</b>	<b>92.868</b>	<b>100.443</b>	<b>93.728</b>	<b>103.994</b>	<b>110.219</b>	<b>108.777</b>	<b>123.966</b>	<b>126.027</b>

Source : FAO, Fishstat.

Table 7-2 **DÉBARQUEMENTS D'ESPADON DANS L'UE (volume en tonnes)**

Pays	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Espagne</b>	14.019	12.546	17.107	22.611	22.431	18.351	19.965	25.143	27.088	21.642
Italie	7.627	6.518	4.534	5.121	6.274	5.357	4.018	2.862	3.393	4.273
France	90	672	25	426	581	867	650	719	909	848
Grèce	1.036	825	439	719	1.762	1.854	1.504	2.146	2.082	728
Portugal	329	503	273	392	361	465	570	845	645	687
Malte	239	203	260	266	424	532	503	460	377	489
Chypre	39	56	56	26	32	35	35	52	57	46
Autre	1	3	2	1	2	13	10	12	18	26
<b>UE-28</b>	<b>23.380</b>	<b>21.325</b>	<b>22.697</b>	<b>29.561</b>	<b>31.867</b>	<b>27.474</b>	<b>27.255</b>	<b>32.239</b>	<b>34.570</b>	<b>28.737</b>

Source : EUROSTAT.

## 7.4 COMMERCE

### 7.4.1 COMMERCE DE L'UE

En 2016, le déficit commercial de l'UE pour l'espadon était de 118 millions d'euros. Le déficit est surtout le fait des importations d'espadon congelé. Les importations hors UE d'espadon frais sont relativement limitées (23 % du total des importations hors UE).

Concernant l'espadon congelé, les principaux fournisseurs hors UE sont le Vietnam (3.028 tonnes en 2016), la Chine (3.019 tonnes), l'Indonésie (3.023 tonnes) et, dans une moindre mesure, l'Équateur (1.897 tonnes). Pour l'espadon frais, les principaux fournisseurs extra-UE sont le Maroc (1.100 tonnes en 2016), le Chili (1.130 tonnes) et l'Inde (581 tonnes). Les échanges intra-UE sont significatifs pour chaque mode de conservation. L'Espagne et le Portugal sont les principaux fournisseurs d'espadon frais et congelé. En 2016, l'Espagne et le Portugal ont représenté respectivement 74 % et 94 % des exportations intra-UE d'espadon frais et congelé. Les principales destinations étaient l'Italie

(respectivement, 69 % et 47 % des importations intra-UE d'espadon frais et congelé) et l'Espagne (respectivement, 12 % et 36 %).

Les exportations hors UE sont limitées (509 tonnes en 2016, dont 86 % étaient des produits congelés). Elles sont surtout destinées à la Turquie et aux États-Unis sous forme de produits congelés et à Hong-Kong et à la Suisse sous forme de produits frais.

L'Italie est de loin le premier marché pour l'espadon dans l'UE, avec plus de 22.000 tonnes de produits à base d'espadon importés en 2016 pour une valeur dépassant 150 millions d'euros (à l'inverse des exportations n'atteignant que 410 tonnes). Les principaux pays d'origine sont l'Espagne et le Portugal. Selon l'Institut italien des services pour le marché agro-alimentaire (ISMEA), l'espadon était la cinquième espèce la plus consommée en Italie, en 2015, représentant 3 % du volume et 5,5 % de la valeur des achats domestiques en poisson et produits de la mer (frais ou décongelé).

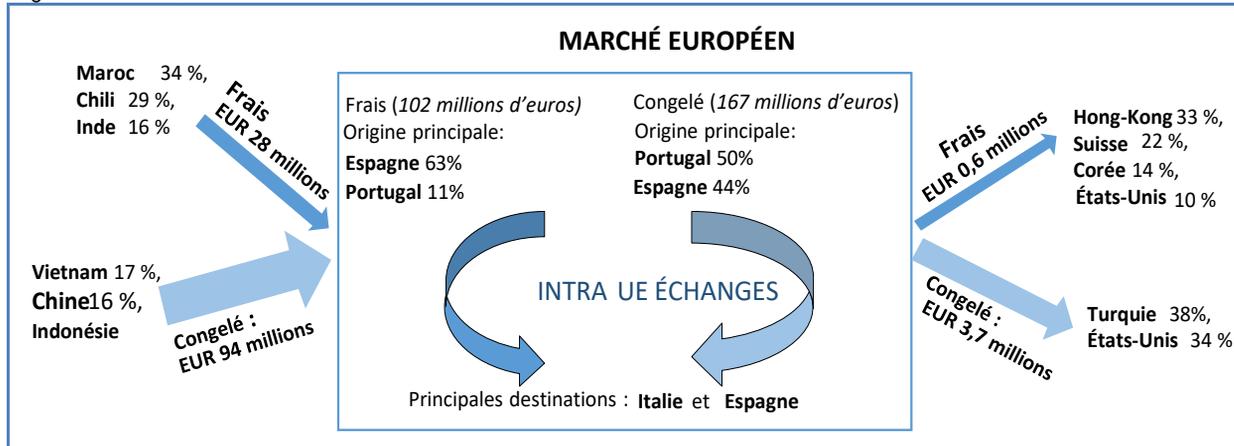
### 7.5 TENDANCES DE L'APPROVISIONNEMENT ET PRIX

En Espagne, premier producteur d'espadon de l'UE, les prix en première vente ne dépendaient pas essentiellement de l'évolution du volume des débarquements au cours de la période 2010-2015. En effet, les débarquements ont diminué en 2012 et 2013 (- 33 % entre 2011 et 2013). Cependant, les prix en première vente sont restés stables entre 2011 et 2012, affichant une tendance à la baisse entre 2012 et 2014

(- 18 %) pour remonter en 2015 (+ 10%), à l'instar du volume des débarquements, également en augmentation (+ 54 %).

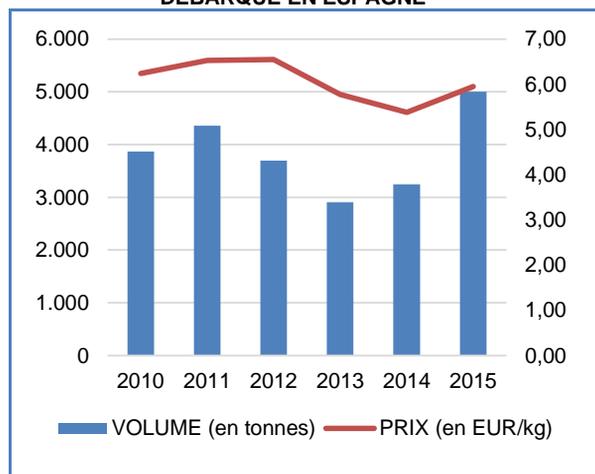
En Italie, le volume des débarquements d'espadon a affiché une forte tendance à la baisse entre 2010 et 2013 (- 54 %) et est remonté en 2014 et en 2015 pour atteindre 3.393 tonnes. Entre-temps, le prix en première vente est resté stable en 2011 et en 2012, a diminué en 2013 et en 2014 (- 17 % au total) puis s'est stabilisé, atteignant 9,23 EUR/kg en 2015.

Figure 7-1 -LE COMMERCE DE L'ESPADON DANS L'UE EN 2016



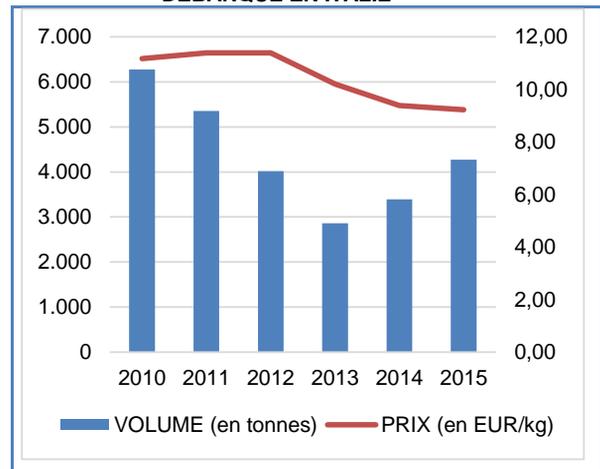
Source : EUMOFA, en s'appuyant sur les données COMEXT.

Figure 7-2 - VOLUME (EN TONNES) ET PRIX DE L'ESPADON FRAIS DÉBARQUÉ EN ESPAGNE (EN EUR/KG)



Source : EUROSTAT.

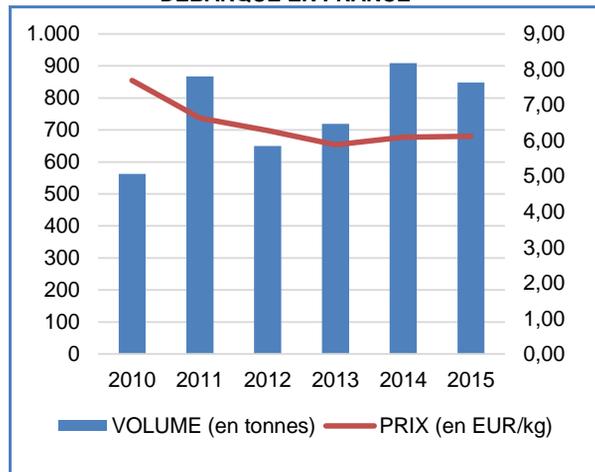
Figure 7-3 - VOLUME (EN TONNES) ET PRIX DE L'ESPADON FRAIS DÉBARQUÉ EN ITALIE (EN EUR/KG)



Source : EUROSTAT.

En France, entre 2010 et 2015, les prix en première vente ont fluctué, affichant des augmentations significatives de 2010 à 2011 (+ 54 %), une chute en 2012 (- 25 %) et une augmentation en 2013 et en 2014 (+ 40 % au total). En 2015, les débarquements ont légèrement diminué (- 7 %) à 848 tonnes. Pendant ce temps, les prix en première vente ont diminué entre 2010 et 2013 (- 23 %) puis sont restés relativement stables jusqu'en 2015, atteignant 6,12 EUR/kg.

Figure 7-4 **VOLUME (EN TONNES) ET PRIX DE L'ESPADON FRAIS DÉBARQUÉ EN FRANCE (EN EUR/KG)**

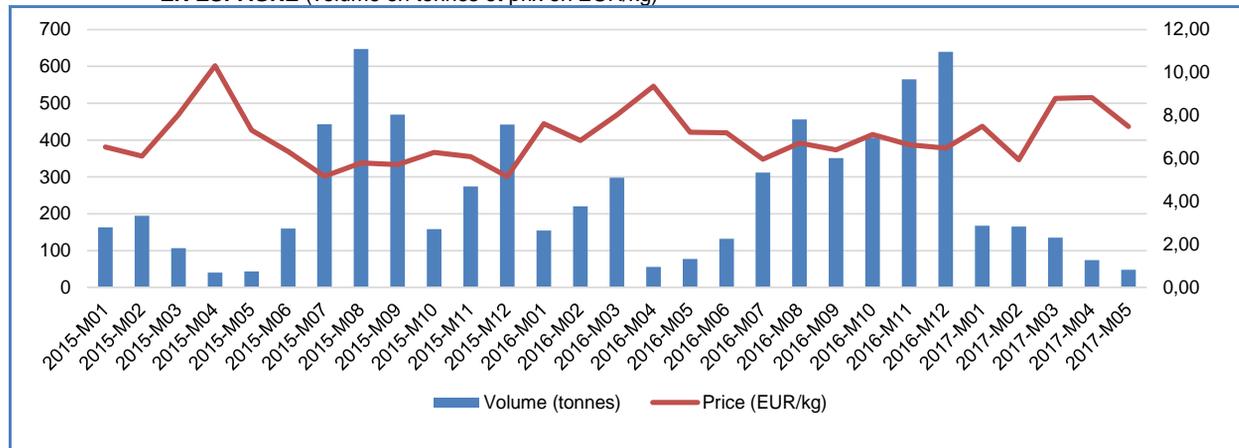


Source : EUROSTAT.

Cependant, en considérant les données moyennes mensuelles des premières ventes, il est possible de constater des fluctuations du volume de débarquement et des prix ; la saisonnalité apparaît clairement.

En Espagne, premier producteur d'espadon de l'UE, il est possible de constater deux pics quant aux débarquements d'espadon : un en été (juillet-août-septembre) et un en novembre-décembre. De janvier à juin, les débarquements sont relativement faibles. Par conséquent, les prix en première vente suivent la tendance inverse avec des prix élevés en hiver et au printemps (ex. : plus de 10,00 EUR/kg en avril 2015), tandis que les prix les plus faibles sont enregistrés en été et à l'automne (entre 6,00 EUR/kg et 7,00 EUR/kg en 2015 et en 2016).

Figure 7-5 **SAISONNALITÉ DU VOLUME DES PREMIÈRES VENTES ET DU PRIX EN PREMIÈRE VENTE D'ESPADON FRAIS EN ESPAGNE (volume en tonnes et prix en EUR/kg)**



Source : EUMOFA

## 8 Le hareng de l'Atlantique dans l'UE

Cette étude de cas est disponible  
dans les **Faits saillants du mois**  
N° 4-2018

### 1.1 INTRODUCTION

Le **hareng de l'Atlantique** (*Clupea harengus*) est l'une des espèces de poisson les plus abondantes au monde. Il est présent des deux côtés de l'océan Atlantique. Espèce grégaire, il se déplace en larges bancs. Les individus peuvent mesurer jusqu'à 45 cm de long et peser jusqu'à 1,1 kg. Le hareng acquiert sa maturité entre 2 et 9 ans. Il se nourrit de copépodes, de krill et de petits poissons. Ses prédateurs naturels sont le phoque, la baleine, le cabillaud et les autres gros poissons. Les bancs de hareng migrent entre les zones de reproduction, les zones d'hivernage dans les zones côtières et les zones d'alimentation en pleine mer en suivant des schémas migratoires déterminés. Les stocks de hareng les plus importants dans l'Atlantique Est sont le hareng norvégien à frai printanier et le hareng islandais, le hareng de la mer du Nord et le hareng islandais à frai automnal et le hareng de la mer Baltique. Le hareng est surtout utilisé frais, séché ou salé, fumé, en conserve ou congelé. Il peut être frit, grillé, cuit au micro-ondes et au four<sup>57</sup>.

Selon les estimations, en 2017, les débarquements mondiaux de hareng de l'Atlantique ont atteint environ 1,7 million de tonnes.<sup>58</sup> La majeure partie de cette quantité a été capturée dans l'Atlantique Nord par la flotte européenne, la Norvège, l'Islande, les Îles Féroé, la Russie et le Groenland. En 2016, la flotte européenne a débarqué 743.000 tonnes de hareng de l'Atlantique.

Gros producteur et plus grand importateur mondial de hareng de l'Atlantique, l'Union européenne occupe une position particulière en tant que marché du hareng congelé et notamment des filets de hareng. En 2017, les importations européennes de hareng provenant de fournisseurs non-UE ont atteint 172 millions d'euros, soit une hausse de 21% par rapport à 2016. Le plus grand fournisseur était la Norvège, représentant 78 % de la valeur totale des importations de hareng de l'UE.

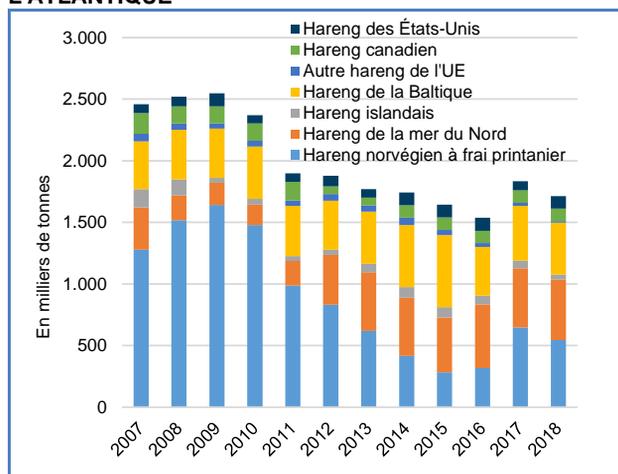
En 2017, les exportations européennes de hareng ont atteint 172 millions d'euros, soit une hausse de 7 % par rapport à 2016. Le hareng est surtout exporté entier et sous des formes congelées vers les marchés africains.

En 2015, le hareng est arrivé au 5<sup>ème</sup> rang parmi les espèces de poisson consommées dans l'Union européenne et au 1<sup>er</sup> rang parmi la catégorie des petits pélagiques. L'Allemagne, la Pologne et les Pays-Bas sont les principaux consommateurs de hareng.

### 1.2 QUOTAS

Selon la zone océanique, le hareng est plus ou moins différent d'un individu à l'autre et la ressource est donc divisée en plusieurs stocks en fonction des zones de reproduction. Les quotas associés pour le hareng de l'Atlantique ont diminué pendant plusieurs années consécutives jusqu'en 2017, surtout du fait de la tendance à la baisse observée pour les quotas de hareng norvégien à frai printanier. En 2017, du fait d'une augmentation de 100 % des quotas de hareng norvégien à frai printanier, les quotas associés de hareng ont augmenté de 19 % pendant cette année. Les trois principaux stocks de hareng, représentant environ 85 % du total, sont le hareng norvégien à frai printanier, le hareng de la mer du Nord et le hareng de la Baltique. Selon les estimations, en 2018, l'approvisionnement mondial en hareng diminuera du fait de la baisse du quota du hareng norvégien à frai printanier.<sup>59</sup>

Figure 8-1 QUOTAS MONDIAUX DE HARENG DE L'ATLANTIQUE



Source : CIEM.

<sup>57</sup> <http://www.fishbase.org/summary/24>

<sup>58</sup> Pelagic Fish Forum.

<sup>59</sup> [www.ices.dk](http://www.ices.dk)

Table 8-1 TACS DU HARENG DE L'ATLANTIQUE (VOLUME EN MILLIERS DE TONNES)

	TAC 2014	TAC 2015	TAC 2016	TAC 2017	TAC 2018
Hareng norvégien à frai printanier	418	283	317	646	546
Hareng de la mer du Nord	470	445	518	482	491
Hareng islandais	87	83	71	63	39
Hareng de la Baltique	505	585	394	443	423
Autre hareng de l'UE	59	43	32	25	12
Hareng canadien	100	100	100	100	100
Hareng des États-Unis	104	105	106	75	101

Source : CIEM.

### 1.3 DEBARQUEMENTS DE L'UE (PREMIERES VENTES)

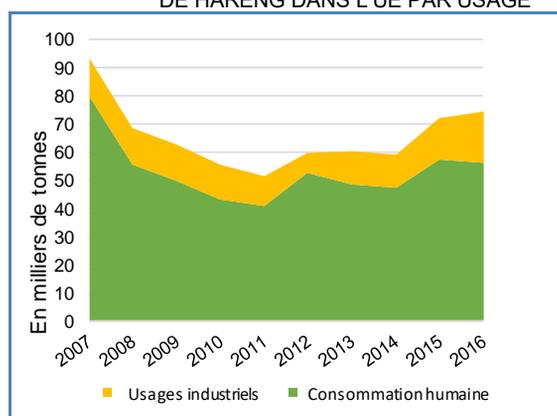
Dans l'Union européenne, en 2016, les débarquements de hareng ont atteint leur plus haut niveau sur 9 ans, représentant 743.000 tonnes pour une valeur 363 millions d'euros. Cette situation a surtout été le fait de l'augmentation des débarquements danois mais également de fortes augmentations en Allemagne, au Royaume-Uni et en Suède. Au total, le volume a augmenté de 3 % tandis que la valeur a diminué de 34 % par rapport à 2015. En 2016, 75 % des débarquements européens de hareng étaient destinés à la consommation humaine, la quantité restante étant surtout utilisée pour la farine de poisson et l'huile de poisson.

Table 8-2 DÉBARQUEMENTS DE HARENG PAR ÉTAT MEMBRE (VALEUR EN MILLIERS D'EUROS ET VOLUME EN MILLIERS DE TONNES)

Pays pêcheurs	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	Valeur	Volume										
Danemark	61	110	80	121	72	143	63	149	74	156	104	185
Pays-Bas	77	88	102	102	44	90	28	85	77	173	91	127
Allemagne	30	51	28	56	31	57	20	53	23	56	44	66
Royaume-Uni	23	40	41	63	20	45	16	49	20	42	36	48
Suède	26	58	26	49	33	73	21	63	28	83	35	104
Finlande	12	66	19	94	24	99	19	87	16	88	18	92
Pologne	9	25	12	26	8	21	10	27	10	35	12	38
Autres	20	74	34	88	49	76	21	77	23	88	23	84
<b>Total</b>	<b>257</b>	<b>512</b>	<b>340</b>	<b>598</b>	<b>280</b>	<b>604</b>	<b>197</b>	<b>591</b>	<b>271</b>	<b>721</b>	<b>363</b>	<b>743</b>

Source : Eurostat.

Figure 8-2 TOTAL DES DÉBARQUEMENTS EUROPÉENS DE HARENG DANS L'UE PAR USAGE

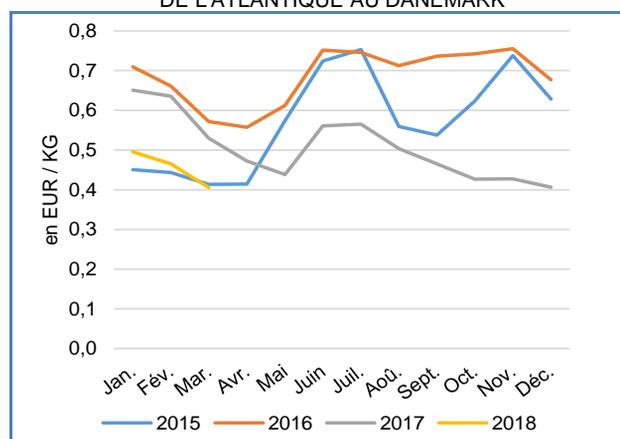


Source : Eurostat.

Au Danemark, en 2017, le prix en première vente du hareng de l'Atlantique a fortement diminué par rapport à 2016 et 2017. En 2017, le prix moyen a atteint 0,48 EUR/kg, soit une baisse de 24 % par rapport à 2016. La tendance à la baisse s'est poursuivie au cours des premiers mois de 2018, lorsque les premières ventes ont diminué de 32 % par rapport à la même période en 2017. Le principal port danois pour le hareng est Skagen.

Cette tendance à la baisse du prix en première vente a également été observée dans d'autres nations productrices comme la Norvège.<sup>60</sup> Ceci peut être le fait des quotas plus importants et d'une concurrence mondiale croissante pour le hareng. De même, l'absence d'accès au marché russe est particulièrement visible lorsque l'approvisionnement augmente.

Figure 8-3 PRIX EN PREMIÈRES VENTES DU HARENG DE L'ATLANTIQUE AU DANEMARK



Source : EUMOFA.

## 1.4 COMMERCE EXTÉRIEUR

### 8.1.1 IMPORTATIONS HORS UE

En 2017, les importations hors UE ont atteint 182.100 tonnes et 226 millions d'euros, soit une hausse de 6 % en volume et une baisse de 21 % en valeur par rapport à 2016. En 2017, les trois premiers marchés étaient le Danemark, la Pologne et la Suède, représentant plus de 60 % de la valeur totale et 65 % du volume.

En 2017, les importations européennes provenant de Norvège ont atteint 142.000 tonnes pour 178 millions d'euros, représentant 79 % de la valeur totale des importations européenne de hareng, soit une hausse de 5 % en volume et une baisse de 23 % en valeur par rapport à 2016. En 2017, la valeur à l'importation du hareng provenant d'Islande, 2<sup>ème</sup> plus grand fournisseur, a totalisé 29 millions d'euros, soit une baisse de 22 % par rapport à 2016.

En 2017, 80 % de la valeur des importations de hareng était représenté par les produits congelés, notamment les filets et les produits entiers provenant de Norvège et les filets provenant d'Islande.

Table 8-3 IMPORTATIONS HORS UE DE HARENG PAR ÉTAT MEMBRE (VALEUR EN MILLIERS D'EUROS ET VOLUME EN TONNES)

Pays	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valeur	Volume								
Danemark	59.673	37.626	54.449	37.554	60.731	39.623	88.649	47.659	65.319	41.918
Pologne	43.404	37.700	35.083	40.016	44.744	41.288	52.373	42.830	40.866	51.260
Suède	35.321	17.425	26.970	16.694	31.995	19.626	46.764	23.414	33.386	24.810
Pays-Bas	29.314	19.463	30.419	20.869	37.572	24.333	26.089	13.934	30.755	20.470
Allemagne	36.942	25.716	38.588	29.584	25.259	18.016	40.270	23.840	25.889	19.280
Lituanie	19.823	14.159	15.519	12.017	15.900	11.310	19.060	11.898	16.919	10.901
Autres	15.920	13.084	10.480	10.015	10.178	7.454	12.419	8.273	13.399	13.467
<b>Total UE</b>	<b>240.397</b>	<b>165.173</b>	<b>211.509</b>	<b>166.749</b>	<b>226.378</b>	<b>161.649</b>	<b>285.625</b>	<b>171.847</b>	<b>226.532</b>	<b>182.105</b>

Source : Eurostat/Comext.

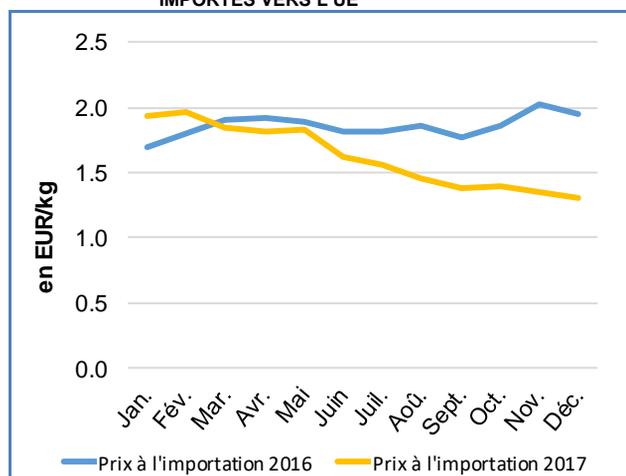
<sup>60</sup> NSSL.

Table 8-4 IMPORTATIONS HORS UE DE HARENG PAR MODE DE CONSERVATION (VALEUR EN MILLIERS D'EUROS)

Catégorie de produit	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution de 2017 par rapport à 2016
Congelé	177.522	166.016	180.122	226.395	182.199	- 20 %
Élaboré et mis en conserve	37.134	26.064	27.164	39.592	25.463	- 36 %
Frais	22.239	16.895	16.937	17.666	16.693	- 6 %
Séché-salé-fumé	3.502	2.533	2.154	1.971	2.177	10 %
<b>Total</b>	<b>240.397</b>	<b>211.509</b>	<b>226.378</b>	<b>285.625</b>	<b>226.532</b>	<b>- 21 %</b>

Source : EUMOFA.

Figure 8-4 PRIX DES FILETS CONGELÉS DE HARENG IMPORTÉS VERS L'UE



SOURCE : EUROSTAT/COMEXT.

En 2017, du fait d'une baisse globale du prix en premières ventes de hareng, le prix à l'importation de filets congelés de hareng a fortement diminué. En 2017, le prix moyen à l'importation a atteint 1,58 EUR/kg, soit une baisse de 15 % par rapport à 2016.

### 8.1.2 EXPORTATIONS HORS UE

Le hareng est l'un des produits de la mer les plus exportés par les États membres de l'UE. En 2017, le volume des exportations a totalisé 218.000 tonnes, soit une augmentation de 10 % par rapport à l'année précédente. La valeur a augmenté de 7 % pour atteindre 172 millions d'euros. Plus de 95 % du hareng a été exporté entier et congelé. Environ 65 % du hareng exporté par l'UE provenaient des Pays-Bas, pays accueillant la plus grande entreprise européenne de chalutiers congélateurs impliquée dans la pêche aux pélagiques.<sup>61</sup> En 2017, les exportations provenant des Pays-Bas ont atteint 141.000 tonnes pour environ 100 millions d'euros, soit une augmentation de 3 % en volume et une baisse de 6 % en valeur par rapport à 2016.

Table 8-5 EXPORTATIONS HORS UE DE HARENG PAR ÉTAT MEMBRE (VALEUR EN MILLIERS D'EUROS ET VOLUME EN TONNES)

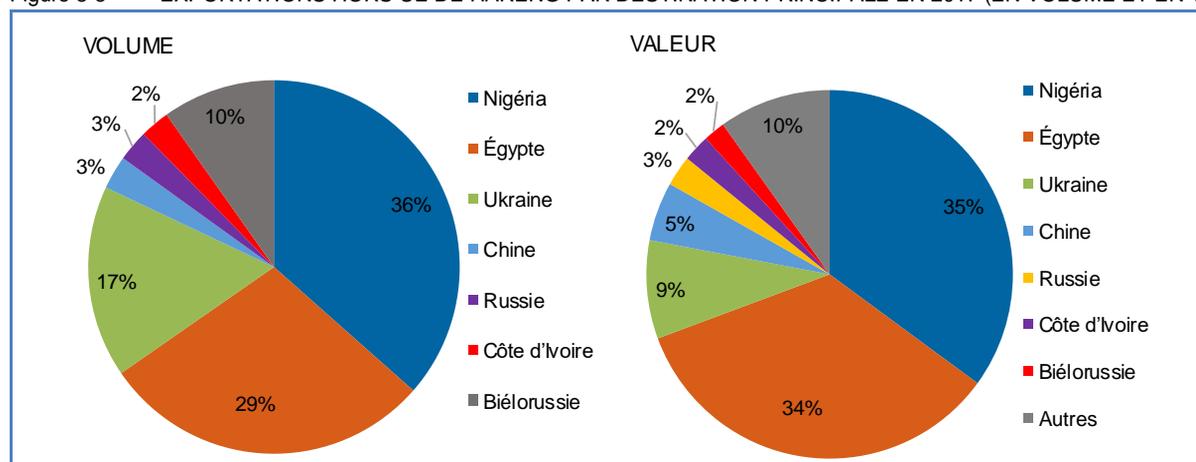
Pays	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Pays-Bas	104.50	120.014	124.773	197.879	107.583	131.054	106.011	136.763	99.767	141.287
Royaume-Uni	9.732	13.189	17.332	17.747	12.257	13.902	6.956	5.833	17.059	10.135
Allemagne	11.650	5.533	10.499	5.124	10.243	2.736	8.782	3.056	13.580	8.249
Estonie	8.250	15.765	11.157	24.440	12.498	33.541	9.316	25.794	9.839	28.189
Pologne	12.579	3.624	8.560	2.534	8.625	2.728	7.495	2.525	9.167	2.871
Danemark	1.045	277	995	343	6.566	4.320	7.666	4.941	8.480	7.018
Autres	19.920	25.200	18.350	24.712	20.395	28.307	14.608	19.809	13.920	20.094
<b>Total UE</b>	<b>167.68</b>	<b>183.603</b>	<b>191.667</b>	<b>272.779</b>	<b>178.167</b>	<b>216.587</b>	<b>160.835</b>	<b>198.721</b>	<b>171.812</b>	<b>217.843</b>

Source : EUMOFA.

<sup>61</sup> Le Marché européen du poisson – Édition 2017, <http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

En 2017, le Nigéria, l'Égypte et l'Ukraine étaient les principaux marchés pour les exportations de l'UE, représentant 82 % du volume total et 78 % de la valeur totale.

Figure 8-5 EXPORTATIONS HORS UE DE HARENG PAR DESTINATION PRINCIPALE EN 2017 (EN VOLUME ET EN VALEUR)



Source: EUMOFA.

### 8.1.3 ÉCHANGES INTRA-UE

Une grande partie des produits à base de hareng concerne les échanges entre les États membres de l'UE. En 2017, les trois premiers exportateurs intra-UE de hareng en valeur étaient le Danemark, la Pologne et l'Allemagne. En volume des échanges intra-UE de hareng, la Suède est arrivée au deuxième rang en tant que plus grand exportateur.

Table 8-6 ÉCHANGES INTRA-UE DE HARENG PAR ÉTAT MEMBRE (VALEUR EN MILLIERS D'EUROS ET VOLUME EN TONNES)

Pays	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valeur	Volume								
Danemark	152.407	137.669	126.647	133.031	145.844	129.973	159.920	118.713	138.679	103.912
Suède	58.493	65.353	48.376	59.170	52.669	65.631	64.996	77.755	57.619	83.033
Allemagne	103.570	79.109	93.328	84.374	78.179	56.951	75.670	54.574	85.733	63.899
Pays-Bas	24.812	18.542	26.514	27.180	40.901	41.745	38.934	41.274	51.673	52.612
Pologne	142.202	54.444	140.916	55.509	140.980	57.775	148.493	58.061	137.601	51.546
Autres	90.942	93.577	85.870	104.583	94.543	114.889	96.168	98.747	85.612	94.274
<b>Total UE</b>	<b>572.426</b>	<b>448.693</b>	<b>521.652</b>	<b>463.849</b>	<b>553.116</b>	<b>466.964</b>	<b>584.181</b>	<b>449.124</b>	<b>556.917</b>	<b>449.276</b>

Source: Eurostat.

## 1.5 CONSOMMATION

En 2015, la consommation européenne par habitant de hareng a atteint 1,38 kg, arrivant au 5<sup>ème</sup> rang après le thon, le cabillaud, le saumon et le lieu d'Alaska. Après une chute en 2014, la consommation de hareng a augmenté de 16 % en 2015. L'augmentation de la consommation peut être le fait des captures plus élevées en Pologne, en Estonie, en Allemagne et en Suède. Dans l'Union européenne, le hareng est l'espèce de petits pélagiques la plus consommée, suivie par le maquereau et la sardine.<sup>62</sup>

## 1.6 TRANSFORMATION

### 8.1.4 CONSOMMATION HUMAINE

Dans l'Union européenne, la majeure partie du hareng est consommée transformée et une grande partie de cette transformation a lieu dans l'Union européenne. Au Danemark, en Suède, en Pologne et en Allemagne, entre autres, les industries de la transformation de produits halieutiques importent de grandes quantités de matière première pour leurs installations de transformation de produits halieutiques.<sup>63</sup> L'Allemagne et la Pologne jouent un rôle de premier plan en tant que pays transformateurs de hareng.

En 2016, les données PRODCOM ont indiqué que l'Allemagne et la Pologne étaient les plus grands producteurs de hareng élaboré / transformé, atteignant 176.000 tonnes pour 560 millions d'euros. En 2016, la France et le Royaume-Uni étaient les plus grands transformateurs de hareng fumé, avec un rendement totalisant 4.100 tonnes pour 21 millions d'euros.

<sup>62</sup> Le Marché européen du poisson – Édition 2017, <http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

<sup>63</sup> <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/861045/STECF+14-21+-+EU+Fish+Processing+Industry.pdf>

Table 8-7 TRANSFORMATION DU HARENG ELABORE / EN CONSERVE PAR ÉTAT MEMBRE (valeur en milliers d'euros et volume en tonnes)

Pays	2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Allemagne	281.950	68.051	280.075	63.778
Pologne	273.374	110.009	279.653	111.841
Lituanie	22.213	7.897	24.011	8.481
Belgique	12.782	3.011	14.138	3.874

Source: PRODCOM.

Table 8-8 HARENG FUMÉ TRANSFORMÉ PAR ÉTAT MEMBRE (valeur en milliers d'euros et volume en tonnes)

Pays	2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume
France	10.036	1.720	10.452	1.828
Royaume-Uni	13.940	2.680	10.619	2.310
Allemagne	6.108	1.298	4.784	881
Pologne	2.746	988	2.423	1.013

Source: PRODCOM.

### 8.1.5 FARINE DE POISSON ET HUILE DE POISSON

La farine de poisson est un ingrédient important dans la nourriture du poisson d'élevage et des animaux. L'huile de poisson a une teneur élevée en acides gras oméga 3. L'huile de poisson est surtout utilisée pour produire des aliments destinés aux poissons et des huiles raffinées pour la consommation humaine.

La production d'huile de poisson et de farine de poisson repose sur les débarquements des espèces de petits poissons gras à brève durée de vie, notamment le merlan bleu, le capelan, le lançon, le tcaud norvégien et le sprat et sur les sous-produits (les chutes de parage) issus du secteur de la transformation des produits halieutiques. Dans l'Union européenne, en 2016, environ 183.000 tonnes de hareng issu de la pêche ont été utilisées dans la production de farine de poisson et d'huile de poisson, soit 25 % du total des débarquements européens de hareng.

Le total annuel de la production européenne atteint environ 500.000 tonnes de farine de poisson et 170.000 tonnes d'huile de poisson et le total de la valeur annuelle de la production atteint environ 1 milliard d'euros. Les exportations sont destinées à une grande diversité de pays.<sup>64</sup>

<sup>64</sup> <http://www.eufishmeal.org/production/>

## 9 Le homard dans l'UE

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 8-2018

Le homard est l'un des produits de la mer les plus prisés au monde et est vendu sur un marché mondial. Dans l'UE, le homard européen est surtout capturé au casier appâté. En 2016, les débarquements ont totalisé 4.150 tonnes. Cependant, des quantités importantes de homard américain, une espèce similaire, sont importées du Canada et des États-Unis. En 2017, les importations hors UE ont atteint 15.309 tonnes pour une valeur de 229 millions d'euros. Le homard est souvent commercialisé vivant et son prix peut afficher des variations saisonnières importantes.

### 9.1 BIOLOGIE, RESSOURCES ET EXPLOITATION

Sur le marché européen, deux espèces sont commercialisées sous l'appellation « homard ». L'espèce produite localement est le homard européen (*Homarus gammarus*) mais des quantités importantes de homard américain (*Homarus americanus*) sont également commercialisées dans l'UE<sup>65</sup>.

#### 9.1.1 BIOLOGIE

Le *Homarus gammarus*, appelé homard européen ou homard commun, est une espèce de homard à pinces se trouvant dans l'océan Atlantique, en mer Méditerranée et dans certaines zones de mer Noire. Il est très proche du homard américain, *Homarus americanus*. Les homards peuvent mesurer jusqu'à 60 cm et peser jusqu'à 6 kg. Ils possèdent deux grandes pinces. Ils sont de couleur bleue (homard européen) ou marron (homard américain) et deviennent rouge lorsqu'ils sont cuits.

Le crustacé *Homarus gammarus* adulte vit sur le plateau continental à des profondeurs allant jusqu'à 150 mètres, bien qu'en général, il ne se trouve pas au-delà de 50 m de profondeur. L'espèce préfère les substrats durs, notamment les roches ou les vases dures et vit dans des trous ou des crevasses, sortant la nuit pour se nourrir. L'accouplement a lieu pendant l'été, les œufs étant portés par la femelle jusqu'à un an avant la ponte de larves planctoniques. Le homard peut vivre jusqu'à 20 ans, voire jusqu'à 50 ans. La taille minimale de débarquement étant fixée à 87 mm (longueur de la carapace), le homard capturé est généralement âgé de 4 à 8 ans<sup>66</sup>.

#### 9.1.2 RESSOURCES, EXPLOITATION ET GESTION DANS L'UE

Bien qu'il reste encore à confronter certaines données pour établir le diagnostic exhaustif des stocks européens, le homard est très suivi et très réglementé en raison de son importance économique au niveau régional. L'espèce était auparavant considérée comme peu migratrice avec des populations régionales ou locales constituant autant de sous-stocks. Des travaux en cours semblent montrer que les mouvements sont plus nombreux que l'on pourrait croire ; ainsi le Nord Bretagne et une partie de la Baie de Granville constitueraient un seul et unique stock. Pour certains stocks, la diminution des captures d'individus n'ayant pas atteint leur maturité sexuelle permettrait de consolider le stock reproducteur et les rendements de production<sup>67</sup>. À l'exception de la taille minimale de débarquement, la majeure partie des mesures de gestion sont mises en œuvre au niveau régional : des licences de pêche, des périodes de fermeture de la pêche, des zones de pêche, les limitations sur le nombre de casiers par navire, etc.<sup>68</sup>. Concernant le homard américain, les principaux stocks du Canada font l'objet d'exploitation intensive et des mesures de gestion visant à réduire l'effort de pêche ont été mises en place. L'état d'exploitation des stocks américains est contrasté selon les zones de pêche<sup>69</sup>. Plusieurs pêcheries de homard américain ont obtenu la certification Marine Stewardship Council (ex. : Gaspésie, Gulf of Maine, etc.). Dans l'UE, les pêcheries de homard de Normandie et de Jersey sont certifiées MSC depuis 2009 (437 tonnes en 2016)<sup>70</sup>.

L'*Homarus gammarus* est un produit très prisé. Il est principalement capturé au casier à homards et dans une moindre mesure, en prise accessoire des chaluts de fond, surtout autour des Îles britanniques. Le homard européen, beaucoup plus rare que son cousin américain, est essentiellement commercialisé vivant. Le homard nord-américain est vendu en Europe principalement au moment des fêtes de fin d'année, soit entier cuit surgelé, soit vivant. Il est pêché à différentes périodes d'ouverture de la pêche selon les zones, il est ensuite maintenu vivant en vivier jusqu'au moment de la vente pendant la saison de forte consommation.

<sup>65</sup> La langouste (*Jasus* spp.) et la langouste tropicale (*Palinurus* spp.) sont exclues de la présente étude de cas qui se concentre sur l'espèce *Homarus*.

<sup>66</sup> <http://www.bim.ie/media/bim/content/downloads/BIM.Lobster.Handling.and.Quality.Guide.pdf>

<sup>67</sup> <http://www.guidedesespeces.org/fr/homard>

<sup>68</sup> [http://www.pdm-seafoodmag.com/guide/crustaces/details/product/Homard\\_europ%C3%A9en.html](http://www.pdm-seafoodmag.com/guide/crustaces/details/product/Homard_europ%C3%A9en.html)

<sup>69</sup> <http://www.guidedesespeces.org/fr/homard>

<sup>70</sup> <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/normandy-and-jersey-lobster/@@view>

## 9.2 PRODUCTION

En 2016, les captures mondiales de l'espèce *Homarus* ont totalisé 167.260 tonnes<sup>71</sup> (dont 97 % étaient composées de homard américain et 3 % de homard européen), soit une hausse de 92 % par rapport à 2007, surtout du fait d'une forte augmentation des captures de homard américain au cours de cette période (+ 96 %), tandis que les captures de homard européen ont affiché une hausse modérée (+ 13 %). En 2016, les captures de homard américain ont atteint 162.547 tonnes. Les principaux producteurs étaient le Canada (56 %) et les États-Unis (44 %). En 2016, les captures de homard européen ont atteint 4.713 tonnes. Le principal producteur était l'UE, représentant 89 % du total des captures de homard européen. Au sein de l'UE, le Royaume-Uni est le principal producteur, représentant 70 % du total des captures de homard européen. Les autres grands producteurs sont la France (12 %) et l'Irlande (3 %). Au cours des dix dernières années (de 2007 à 2016), les pêcheries canadiennes et américaines ont presque doublé leurs captures, tandis que les principaux pays producteurs européens ont affiché des augmentations plus faibles bien que significatives des captures de homard (+ 18 % au Royaume-Uni et + 40 % en France).

En 2016, les débarquements de homard dans l'UE ont atteint 4.150 tonnes pour une valeur estimée de 65 millions d'euros<sup>72</sup>. Le Royaume-Uni et la France étaient les principaux États membres pour les débarquements de homard, représentant respectivement 79 % et 14 % des débarquements de homard dans l'UE. Dans l'Union européenne, en 2016, selon les estimations, le prix moyen en premières ventes pour le homard était de 15,73 EUR/kg, affichant une forte variabilité parmi les États membres. Entre 2007 et 2016, les débarquements de homard de l'UE ont fluctué, atteignant un pic en 2011 à 4.829 tonnes. Parmi les principaux producteurs, au cours de cette période, les débarquements ont augmenté au Royaume-Uni (+ 18 %), se sont envolés en France (+ 123 %) et ont fortement diminué en Irlande (- 54 %), soulignant probablement les changements dans les stratégies de débarquement au sein des flottes européennes ciblant le homard dans la Manche et en mer Celtique.

Table 9-1 **CAPTURES MONDIALES DE HOMARD, *HOMARUS* SPP. (volume en tonnes)**

Pays	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Canada	48.870	58.984	58.342	67.277	66.978	74.790	74.686	92.779	90.875	90.624
États-Unis	34.107	37.120	43.949	52.360	57.298	67.835	67.732	67.035	66.189	71.923
EU-28	3.840	4.018	4.117	4.721	5.117	4.080	4.090	4.722	4.358	4.176
Îles Anglo-Normandes	227	230	245	305	333	338	305	358	366	367
Autres	128	113	106	144	157	166	142	114	151	170
<b>Total</b>	<b>87.172</b>	<b>100.465</b>	<b>106.759</b>	<b>124.807</b>	<b>129.883</b>	<b>147.209</b>	<b>146.955</b>	<b>165.008</b>	<b>161.939</b>	<b>167.260</b>

Source: FAO – Fishstat.

Table 9-2 **DÉBARQUEMENTS DE HOMARD EUROPÉEN DANS L'UE (volume en tonnes)**

Pays	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Royaume-Uni	2.761	2.758	2.763	2.717	3.177	3.134	2.958	3.383	3.094	3.260
France	264	312	319	564	804	593	562	649	570	589
Irlande	308	500	427	476	735	251	374	451	372	142
Pays-Bas	20	23	26	26	27	40	47	81	82	64
Danemark	7	11	17	32	30	27	24	27	30	35
Autres	43	51	61	58	55	39	43	49	53	60
<b>Total</b>	<b>3.403</b>	<b>3.654</b>	<b>3.612</b>	<b>3.874</b>	<b>4.829</b>	<b>4.084</b>	<b>4.008</b>	<b>4.641</b>	<b>4.201</b>	<b>4.150<sup>73</sup></b>

Source: Eurostat.

Le homard est une espèce relativement facile à élever en aquaculture et sa biologie est bien connue. L'aquaculture du homard est surtout limitée en raison des coûts de production : la durée du cycle de production, le besoin d'une eau entre 18 et 22 °C pour obtenir des taux de croissance convenables, la nécessité d'avoir des compartiments individuels pour élever l'espèce afin d'éviter le cannibalisme et des taux de croissance inégaux du fait des hiérarchies. En outre, le manque d'aliment sec de haute qualité a été un facteur de limitation<sup>74</sup>. Cependant, au cours des dix dernières, les prix croissants du homard et le développement d'une nouvelle technologie de recirculation ont fait du homard un candidat prometteur pour l'aquaculture en circuit fermé. Pendant plusieurs années, la Norvège, l'Islande et le Royaume-Uni ont essayé d'élever le homard sans pouvoir atteindre des niveaux de production commerciaux<sup>75</sup>.

<sup>71</sup> FAO.

<sup>72</sup> Eurostat.

<sup>73</sup> La petite différence en volume entre les captures européennes et les débarquements de l'UE (26 tonnes en 2016) peut être le fait des débarquements dans des pays hors UE ou de pertes.

<sup>74</sup> [https://www.norwegian-lobster-farm.com/wp-content/uploads/2013/05/AE\\_34\\_4\\_p5-9.pdf](https://www.norwegian-lobster-farm.com/wp-content/uploads/2013/05/AE_34_4_p5-9.pdf)

<sup>75</sup> <http://www.guidedesespeces.org/fr/homard>

En outre, l'aquaculture de homards juvéniles a été développée en Europe et en Amérique afin d'assurer l'ensemencement des zones où les stocks sauvages ont diminué<sup>76</sup>.

### 9.3 COMMERCE EXTÉRIEUR

Le homard est commercialisé vivant, congelé (cru ou cuit, entier ou queue de homard) et dans une moindre mesure, transformé (sous forme de soupe, de bisque). En 2017, l'UE possédait un déficit commercial de 220 millions d'euros pour le homard. Le déficit est surtout le fait des importations de homard frais entier (167 millions d'euros en 2017). Les importations hors UE de homard congelé sont également importantes (27 % du total des importations hors UE).

Les principaux fournisseurs hors UE de homard vivant sont les États-Unis et le Canada (représentant respectivement, 56 % et 43 % en valeur). En 2017, les importations de ces pays ont atteint respectivement 6.227 tonnes et 4.838 tonnes.

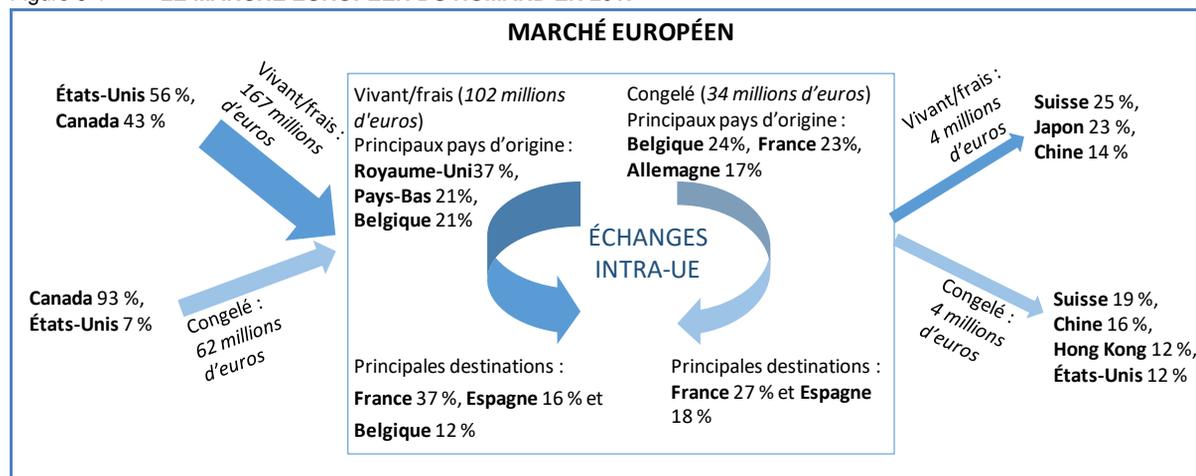
Le principal fournisseur hors UE de homard congelé est le Canada (93 % en valeur), avec 3.864 tonnes importées par l'UE en 2017.

Les échanges intra-UE sont enregistrés pour chaque mode de conservation, le homard vivant représentant 75 % de la valeur des exportations intra-UE en 2017. Le Royaume-Uni, les Pays-Bas et la Belgique sont les principaux fournisseurs pour les exportations intra-UE de homard vivant en valeur (représentant respectivement 37 %, 21 % et 21 %). Les principales destinations étaient la France (37 % des exportations intra-UE de homard vivant et 27 % de homard congelé) et l'Espagne (respectivement, 16 % et 18 %).

Les exportations hors UE sont relativement limitées. En 2017, elles ont atteint 459 tonnes, dont 54 % concernaient des produits congelés. Les principales destinations étaient la Suisse et la Chine pour les produits congelés et la Suisse et le Japon pour les produits vivants / frais.

Dans l'Union européenne, l'Espagne, l'Italie et la France sont de loin les principaux marchés pour le homard, avec des marchés apparents (production + importations – exportations) dépassant 4.000 tonnes en 2016 (poids net).

Figure 9-1 LE MARCHÉ EUROPÉEN DU HOMARD EN 2017



Source: EUMOFA.

Cependant, l'Accord économique et commercial global (CETA) entre le Canada et l'UE, entré en vigueur fin 2017 et offrant au Canada un accès au marché européen avec exemption de droits de douanes, ce aura des effets négatifs sur les exportations de homard provenant des États-Unis vers l'Europe. Les exportateurs US pourraient perdre des parts de marché et les prix du homard américain pourraient diminuer<sup>77</sup>.

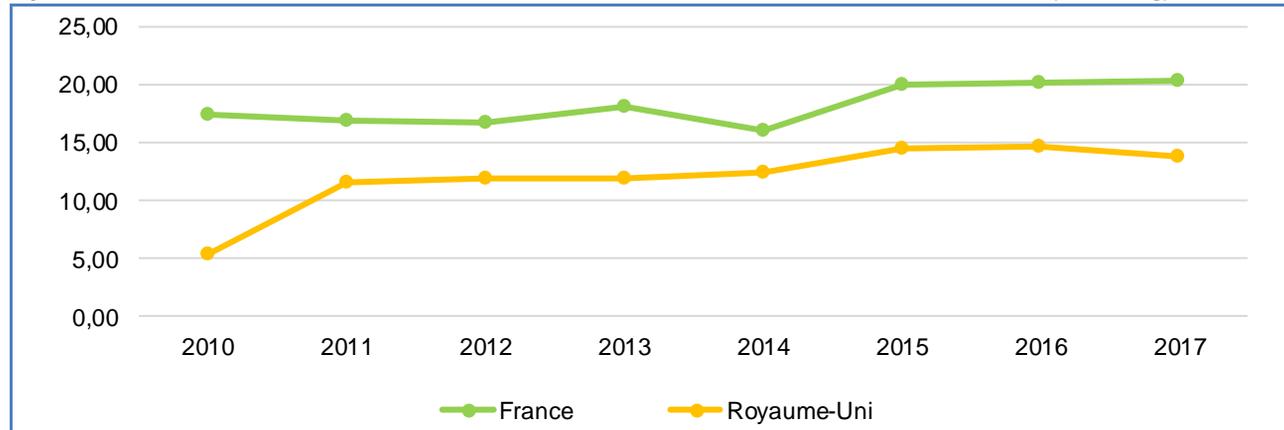
<sup>76</sup> <https://www.acadienouvelle.com/actualites/2017/04/13/lelevage-homard-pratique-rentable/>

<sup>77</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1107044/>

### 9.4 PRIX EN PREMIÈRES VENTES

Les prix moyen annuel en première ventes diffèrent fortement entre les deux plus grands producteurs dans l'UE. Au Royaume-Uni, au cours de la période de 2010 à 2017, les prix moyens en première ventes ont fluctué de 5,00 EUR/kg à 14,67 EUR/kg en 2016. En France, au cours de la même période, les prix moyens en première ventes ont été bien plus élevés: de 16,11 EUR/kg en 2014 à 20,34 EUR/kg en 2017. Globalement, le prix annuel en première vente du homard a augmenté au cours des dernières années.

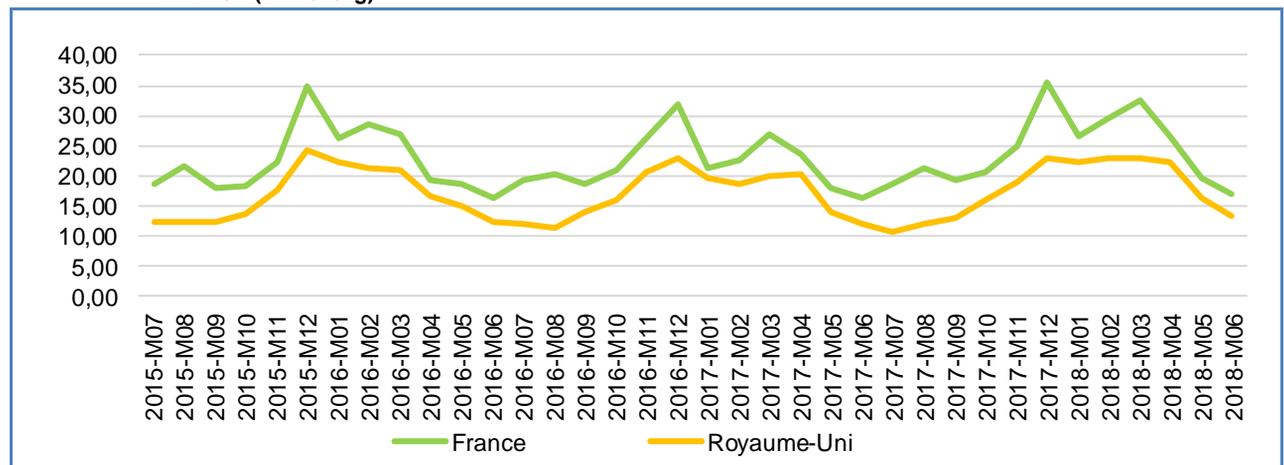
Figure 9-2 **PRIX MOYEN EN PREMIÈRES VENTES DU HOMARD AU ROYAUME-UNI ET EN FRANCE (en EUR/kg)**



Source: EUMOFA.

Le prix mensuel moyen en première ventes affiche une forte saisonnalité dans les criées françaises et britanniques. Un pic élevé a été enregistré en décembre (pendant les fêtes de Noël): le prix a dépassé 35,00 EUR/kg en France et 23,00 EUR/kg au Royaume-Uni. Par la suite, les prix ont diminué en janvier et ont de nouveau augmenté en mars, bien que dans une moindre mesure. En outre, en France, une légère augmentation a également été observée sur la période de juillet à août.

Figure 9-3 **SAISONNALITÉ DU PRIX MENSUEL MOYEN EN PREMIÈRES VENTES DE HOMARD AU ROYAUME-UNI ET EN FRANCE (en EUR/kg)**



Source : EUMOFA.

## 10 Les huîtres dans l'Union européenne

Cette étude de cas est disponible  
dans les **Faits saillants du mois**  
N° 2-2017

La production ostréicole européenne dépend étroitement de la production française et de son marché de consommation. Après une production en baisse pendant plusieurs années en raison de la maladie survenue en 2008 dans les zones ostréicoles françaises, la production a de nouveau augmenté par rapport à 2014. Le marché cible est la France, mais quelques nouveaux marchés d'exportation pour produits haut de gamme se développent.

### 10.1 BIOLOGIE, RESSOURCES ET EXPLOITATION

#### 10.1.1 BIOLOGIE

L'huître désigne communément plusieurs familles de mollusques bivalves d'eau de mer vivant dans des habitats marins ou saumâtres. La majeure partie des huîtres (mais pas toutes) appartient à la superfamille taxonomique *Ostreoidae*. L'huître se développe naturellement dans les estuaires d'eaux saumâtres.

L'huître est un mollusque filtreur vivant principalement dans la zone intertidale (*Crassostrea* et *Saccostrea*) ; certaines espèces d'huître vivent dans des zones infralittorales (*Ostrea*). Les larves d'huîtres sont appelées naissains. La reproduction de l'huître dépend de la température et de la salinité de l'eau. Avant la fixation, la larve vit pendant quelques jours à l'état pélagique et peut être dispersée par les courants.

Les espèces d'huître les plus cultivées sont l'huître creuse américaine (*Crassostrea virginica*), l'huître creuse du Pacifique (*Crassostrea gigas*, espèce la plus cultivée au monde), l'huître plate européenne (*Ostrea edulis*), l'huître creuse d'Australie (*Saccostrea glomerata*) et l'huître plate australienne (*Ostrea angasi*).

#### 10.1.2 RESSOURCE, EXPLOITATION ET GESTION DANS L'UE

L'ostréiculture est ancienne et est bien plus importante que les pêcheries d'huîtres dans la majeure partie des régions de production. En effet, selon la FAO, l'ostréiculture a fourni 98 % de la production mondiale d'huître en 2014.

Par ailleurs, la récolte de l'huître (à la main, à la drague, à la plongée, etc.) représente toujours une part importante de la production dans plusieurs pays producteurs importants, ex. : le Mexique (76 %), les États-Unis (34 %) et dans une moindre mesure, la Corée du Sud (7 %).

Dans l'Union européenne, malgré une production stable au cours de ces dernières années, la culture de l'huître plate indigène (*Ostrea edulis*) est limitée en raison de la surexploitation et des maladies qui l'ont décimée. L'huître creuse du Pacifique, originaire du Japon, a été introduite en Europe dans les années 1970 après la disparition de l'huître portugaise (*Crassostrea angulata*). Grâce à sa croissance rapide et sa facilité d'adaptation à différents milieux, elle est aujourd'hui l'huître la plus cultivée au monde.

La production commence par la récolte du naissain dans leur milieu naturel. Pour capter le naissain sauvage, les ostréiculteurs utilisent des collecteurs placés à des endroits stratégiques. Quand le naissain a grandi et qu'il mesure quelques millimètres, il est détaché et prêt pour l'élevage. Cependant, une grande partie du naissain provient aujourd'hui des écloséries.

Les techniques utilisées dépendent de l'environnement (marnage, profondeur de l'eau, etc.) et de la tradition. Les huîtres produites sur le littoral atlantique français sont surtout issues de l'élevage surélevé. Les huîtres sont placées dans des poches de

maille en plastique attachées à des tables sur l'estran. L'élevage à plat, où l'huître est placée directement sur le fond ou en basse mer, a pratiquement disparu. L'élevage suspendu, où les huîtres sont placées sur des cordes comme les moules, est pratiquée en Espagne. Cette technique est adaptée à l'élevage en absence de marée ou au large. L'élevage en eau profonde consiste à placer l'huître dans des parcs, pouvant se trouver à des profondeurs allant jusqu'à 10 m<sup>78</sup>.

En France, Au cours des dix dernières années, l'huître creuse du Pacifique a été touchée par une surmortalité en raison de maladies (herpes virus en 2008 et *Vibrio aestuarianus* en 2012), qui ont fortement affecté les niveaux de production et la rentabilité<sup>79</sup>.

La transformation de l'huître est très peu pratiquée en Europe car les consommateurs préfèrent la consommer crue ou vivante. Une consommation limitée d'huître élaborée ou cuite existe dans le sud de l'Europe, bien que dans une moindre mesure par rapport à l'Asie, où l'huître cuite ou frite est considérée comme un mets délicat.

### 10.2 PRODUCTION

#### 10.2.1 PRODUCTION MONDIALE

La production toutes espèces d'huître confondues a atteint 5,3 millions de tonnes en 2014. La Chine est de loin le premier producteur d'huîtres, représentant 82 % du total de la production mondiale en 2014. Les autres principaux producteurs sont la Corée du Sud (6 %), les États-Unis (4 %), le Japon (3 %) et l'UE (2 %). Sur la période 2004-2014, l'augmentation de la production mondiale (+ 23 %) a surtout été le fait de la production chinoise (+ 33 %) et, dans une moindre mesure, de la Corée du Sud (+ 14 %). Par ailleurs, les États-Unis, le Japon et l'Union européenne ont affiché de fortes tendances à la baisse (respectivement - 12 %, - 21 % et - 32 %).

#### 10.2.2 PRODUCTION EUROPÉENNE

Selon la FAO, la production de l'UE a atteint plus de 93.103 tonnes en 2014, fournissant environ 2% de l'approvisionnement mondial. La France, le Royaume-Uni et l'Espagne sont les principaux producteurs, représentant respectivement 82 %, 11 % et 3 % de la production européenne. Les autres producteurs européens importants sont le Royaume-Uni, le Portugal et l'Espagne.

En 2015, d'après l'Association Européenne des Producteurs de Mollusques (AEPM), la production ostréicole européenne a atteint 108.910 tonnes. L'huître creuse du Pacifique a représenté 97,5 % de la production et l'huître plate 2,5 %.

Depuis 2008, la production européenne a diminué en raison d'un virus causant la surmortalité des huîtres et particulièrement actif en France, où la production a chuté de 31 % sur la période 2008-2013. La production s'est stabilisée sur la période 2013-2014 et s'oriente de nouveau à la hausse depuis 2015. En 2016, une production de 100.000 - 110.000 tonnes pourrait de nouveau être atteinte, si aucun autre problème n'émerge. Les plus fortes hausses de production ont été observées en Irlande et au Portugal, ciblant toutes deux le marché français.

La présence de parties prenantes françaises est décisive pour la filière piscicole irlandaise et portugaise, où elles détiennent 50 % des moyens de production. La moitié des naissains utilisés pour l'ostréiculture est fournie par les écloséries ; les 50 % restants proviennent de naissains en milieu naturel récoltés par les ostréiculteurs.

Trois huîtres d'élevage ont une indication géographique européenne :

<sup>78</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/ovster\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/ovster_en.pdf)

<sup>79</sup> Guide des espèces à l'usage des professionnels (SeaWeb Europe, édition 2016).

- Huîtres Whitstable (Royaume-Uni), IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 1997.
- Huîtres Marennes-Oléron (France), IGP depuis 2009.
- Huîtres Fal (Royaume-Uni), APO (Appellation d'Origine Protégée) depuis 2013.

En France, deux *Label Rouge* (*les Fines de Claires Vertes* et *la Pousse en Claire*) sont liés aux *Huîtres Marennes-Oléron* IGP.

En outre, la pêcherie d'huîtres à la drague du Limfjord au Danemark est devenue la première pêcherie d'huîtres au monde à être certifiée MSC en 2012. En 2013, deux pêcheries de l'Association des Huîtres Hollandaises ont obtenu la certification MSC pour la pêche et le grossissement d'huître creuse du Pacifique et d'huître plate européenne<sup>80</sup>.

### 10.2.3 ZOOM SUR LA FILIÈRE FRANÇAISE

En 2016, la France comptait 4.246 conchyliculteurs (source : CNC), dont 3.022 pratiquant l'ostréiculture. Parmi ces conchyliculteurs, 951 élevaient des huîtres en exclusivité. Le reste des conchyliculteurs pratiquait un élevage non exclusif,

associant d'autres activités conchylicoles comme la mytiliculture pour la majeure partie. Le nombre d'ostréiculteurs a légèrement diminué en 2014, par suite des épisodes de surmortalité des huîtres (étant donné que la mortalité affecte les jeunes huîtres, l'impact sur la production et la rentabilité se ressent deux ans après) et du départ à la retraite des ostréiculteurs plus âgés. En 2015-2016, ces facteurs ont provoqué une légère baisse dans les zones dédiées à l'ostréiculture.

Le chiffre d'affaires total de la filière française d'huître creuse du Pacifique, d'après le Comité nationale de la conchyliculture (CNC), avoisine 1,2 milliard d'euros, pour une production de 90.000 tonnes : 517,5 millions d'euros au niveau élevage, 121,5 millions d'euros au niveau grossistes et 424,5 millions au niveau consommateurs.

Une caractéristique clé de la filière française de l'huître est que les ostréiculteurs vendent directement aux consommateurs, ces ventes représentant la moitié de la production.

Table 10-1 PRODUCTION MONDIALE D'HUITRES (VOLUME IN TONNES)

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Chine	3.281.883	3.346.963	3.455.461	3.508.934	3.354.382	3.503.782	3.642.829	3.756.310	3.948.817	4.218.644	4.352.053
République de Corée	264.960	279.026	314.312	350.592	279.161	265.165	290.462	306.007	303.280	252.530	303.347
États-Unis	214.829	180.769	184.745	191.970	173.239	188.836	172.582	144.556	200.316	202.525	188.491
Japon	234.151	218.896	208.182	204.474	190.344	210.188	200.298	165.910	161.116	164.139	184.100
EU 28	136.861	137.030	131.856	134.088	122.329	123.127	118.262	103.744	97.395	92.913	93.103
Mexique	48.608	46.136	48.320	50.265	44.453	40.645	52.715	85.696	51.990	42.945	53.758
Taïwan	20.750	28.430	28.547	28.199	34.514	21.882	36.056	34.643	26.923	27.793	25.276
Philippines	15.993	16.569	16.922	20.596	20.276	20.016	22.644	21.581	20.764	22.175	22.457
Autre	73.882	64.590	63.546	66.637	57.627	68.451	72.190	73.882	64.590	63.546	66.637
<b>Total</b>	<b>4.291.917</b>	<b>4.318.409</b>	<b>4.451.891</b>	<b>4.555.755</b>	<b>4.276.325</b>	<b>4.442.092</b>	<b>4.608.038</b>	<b>4.668.260</b>	<b>4.866.622</b>	<b>5.086.631</b>	<b>5.286.011</b>

Source : FAO Fishstat.

Table 10-2 PRODUCTION MONDIALE D'HUITRES (VOLUME IN TONNES)

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Chine	3.281.883	3.346.963	3.455.461	3.508.934	3.354.382	3.503.782	3.642.829	3.756.310	3.948.817	4.218.644	4.352.053
République de Corée	264.960	279.026	314.312	350.592	279.161	265.165	290.462	306.007	303.280	252.530	303.347
États-Unis	214.829	180.769	184.745	191.970	173.239	188.836	172.582	144.556	200.316	202.525	188.491
Japon	234.151	218.896	208.182	204.474	190.344	210.188	200.298	165.910	161.116	164.139	184.100
EU 28	136.861	137.030	131.856	134.088	122.329	123.127	118.262	103.744	97.395	92.913	93.103
Mexique	48.608	46.136	48.320	50.265	44.453	40.645	52.715	85.696	51.990	42.945	53.758
Taïwan	20.750	28.430	28.547	28.199	34.514	21.882	36.056	34.643	26.923	27.793	25.276
Philippines	15.993	16.569	16.922	20.596	20.276	20.016	22.644	21.581	20.764	22.175	22.457
Autre	73.882	64.590	63.546	66.637	57.627	68.451	72.190	73.882	64.590	63.546	66.637
<b>Total</b>	<b>4.291.917</b>	<b>4.318.409</b>	<b>4.451.891</b>	<b>4.555.755</b>	<b>4.276.325</b>	<b>4.442.092</b>	<b>4.608.038</b>	<b>4.668.260</b>	<b>4.866.622</b>	<b>5.086.631</b>	<b>5.286.011</b>

Source : FAO Fishstat.

<sup>80</sup> <https://www.msc.org/newsroom/news/dutch-oyster-fisheries-achieve-msc-certification>

Table 10-3 PRODUCTION D'HUITRES DANS L'UNION EUROPEENNE (VOLUME EN TONNES)

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
France	118.762	119.485	112.819	112.986	105.123	105.056	96.294	84.827	83.165	77.699	76.705
Irlande	6.718	6.153	7.304	8.876	8.833	9.938	13.106	11.280	7.560	8.851	9.777
Pays-Bas	2.873	3.195	3.353	3.390	2.069	2.011	3.958	2.680	2.540	2.501	2.500
Royaume-Uni	2.181	1.700	2.099	1.800	1.379	1.901	1.514	1.254	1.528	1.458	1.346
Portugal	432	533	681	733	1.086	752	616	943	819	869	1.107
Espagne	4.896	4.917	4.520	4.965	2.211	2.169	1.607	1.868	1.361	1.060	1.072
Danemark	69	68	122	115	76	67	68	32	70	284	462
Italie	896	942	911	1.212	1.490	1.172	1.050	804	296	142	83
Suède	32	35	47	10	46	48	38	42	45	45	45
UE 28	136.861	137.030	131.856	134.088	122.329	123.127	118.262	103.744	97.395	92.913	93.103

Source : FAO Fishstat.

Table 10-4 PRODUCTION DE L'UE PAR ESPÈCES PRINCIPALES (2015, TONNES)

Pays	Huître creuse	Huître plate
Allemagne	80	0
Irlande	7.000	500
Espagne	600	400
France	93.500	1.500
Italie	70	10
Croatie	0	50
Pays-Bas	2.500	200
Portugal	1.000	0
Royaume-Uni	1.450	50
Total	106.200	2.710

Source : EMPA.

## 10.3 COMMERCE

### 10.3.1 COMMERCE DE L'UE

Les échanges entre les États membres de l'UE sont relativement importants et ont augmenté de manière significative au cours de ces dernières années. Les exportations intra-UE ont dépassé les 18.000 tonnes pour atteindre 83 millions d'euros en 2015. Le volume des importations est négligeable (2,2 tonnes en 2015), tandis que les exportations hors UE ont représenté plus de 3.000 tonnes (soit 26,3 millions d'euros).

Table 10-5 EXPORTATIONS EUROPÉENNES D'HUITRE VIVANTE (VALEUR EN EUROS)

Flux commercial	2012	2013	2014	2015
Intra-UE	105.056	96.294	84.827	83.165
Extra-UE	9.938	13.106	11.280	7.560

Source : Comext (CN 03 07 11).

En 2015, les plus gros exportateurs extra-communautaires étaient la France et l'Irlande, représentant respectivement 80 % et 13 % de la valeur

totale d'exportation. En 2015, la France était le plus gros exportateur au sein de l'UE, représentant 49 % de la valeur des exportations intra-UE, devant l'Irlande (27 %), les Pays-Bas (10 %) et le Royaume-Uni (5 %).

Table 10-6 EXPORTATIONS EUROPEENNES D'HUITRE VIVANTE EN 2015 (volume en tonnes, valeur en milliers d'euros)

Pays	Hors UE		Intra-UE	
	Tonnes	Millier d'euros	Tonnes	Millier d'euros
France	2.477	21.056	6.991	40.879
Irlande	423	3.553	5.837	22.588
Pays-Bas	125	626	1.571	8.422
Royaume-Uni	36	289	1.187	4.163
Italie	20	90	488	1.973
Portugal	3	5	373	1.106
Espagne	45	392	182	587
Danemark	9	80	111	970
Autre	36	228	547	2.412
UE 28	3.173	26.319	17.286	83.145

Source : Comext (CN 03 07 11).

En 2015, la France a surtout exporté au sein de l'UE, vers l'Italie (3.874 tonnes), les Pays-Bas (769 tonnes), l'Espagne (676 tonnes), la Belgique (549 tonnes) et l'Allemagne (337 tonnes). En 2015, les principaux clients hors UE de la France étaient la Chine (1.118 tonnes), Hong-Kong (572 tonnes), la Suisse (261 tonnes) et les Émirats Arabes Unis (117 tonnes).

Table 10-7 **IMPORTATIONS EUROPEENNES D'HUÎTRE VIVANTE EN 2015** (volume en tonnes)

Pays	Hors UE		Intra-UE	
	Tonnes	Millier d'euros	Tonnes	Millier d'euros
<b>France</b>	0,4	21.056	6.330	26.039
<b>Pays-Bas</b>	1	626	731	3.311
<b>Royaume-Uni</b>	-	289	1.187	1.465
<b>Italie</b>	-	90	5.556	22.397
<b>Allemagne</b>	0,2	5	600	3.372
<b>Espagne</b>	-	392	2.368	9.331
<b>Belgique</b>	0,1	80	1.484	7.438
<b>Autre</b>	1	228	529	7.958
<b>UE 28</b>	2	26.319	18.785	83.723

Source : Comext (CN 03 07 11).

En 2015, les plus gros importateurs européens étaient la France (représentant 31 % de la valeur totale des importations), l'Italie (27 %), l'Espagne (11 %), la Belgique (9 %) et l'Allemagne (4 %). En 2015, la France a importé des huîtres d'Irlande (4.126 tonnes), du Royaume-Uni (1.954 tonnes) et des Pays-Bas (403 tonnes). Les importations italiennes proviennent surtout de France (4.097 tonnes), des Pays-Bas (940 tonnes) et de Croatie (347 tonnes). L'Espagne fait venir les huîtres de France (920 tonnes), des Pays-Bas (513 tonnes) et d'Irlande (256 tonnes). Les principaux fournisseurs de la Belgique sont les Pays-Bas (986 tonnes) et la France (492 tonnes).

### 10.3.2 CONSOMMATION D'HUÎTRE PAR LES MÉNAGES

La consommation d'huître se caractérise par un caractère fortement saisonnier. En France, 45 % des huîtres sont consommés au mois de décembre. L'huître est consommée plus facilement par des personnes âgées. Elle est surtout consommée par les plus de 65 ans, suivis par les 50-64 ans et

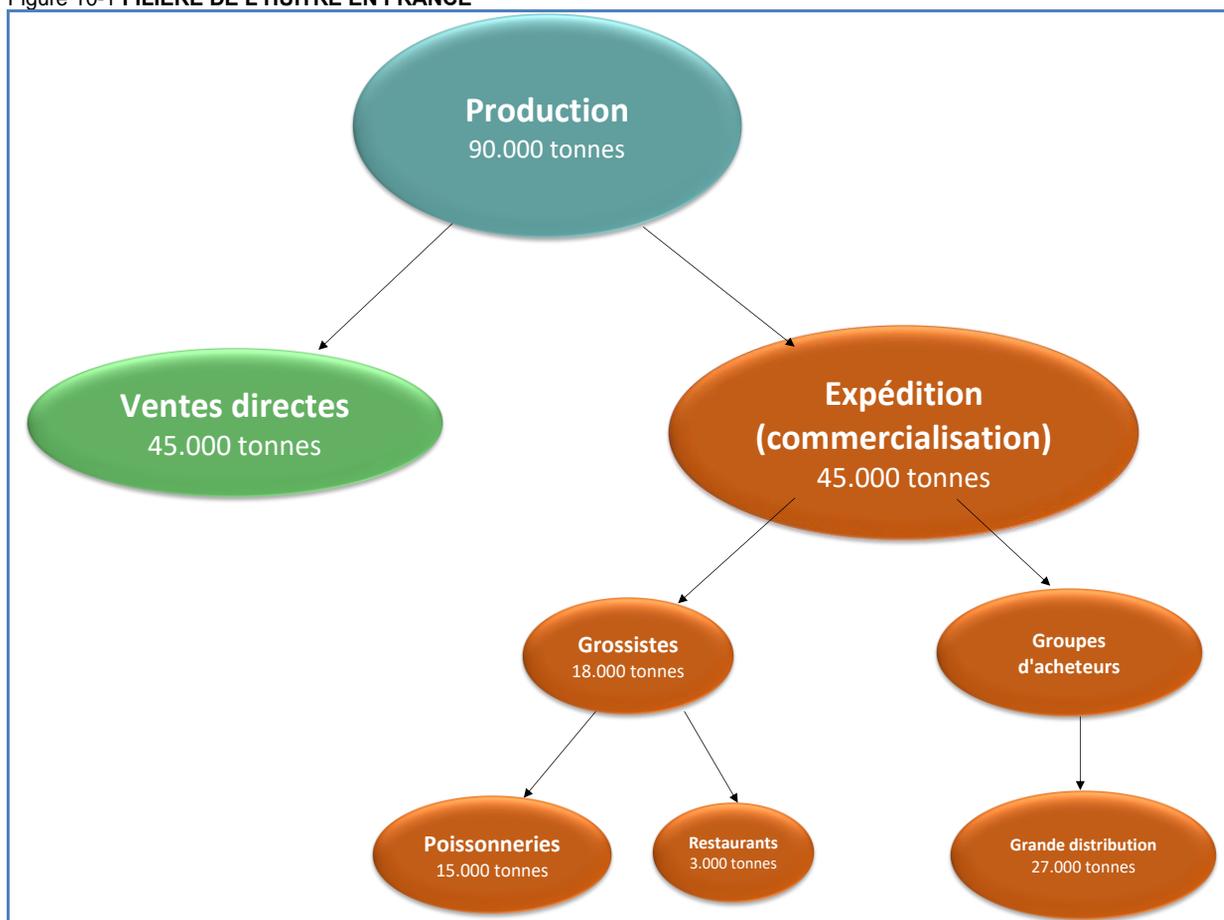
les 35-49 ans. Pour la majeure partie des consommateurs, la consommation d'huîtres commence à l'âge de 40 ans, pour atteindre un pic à 65 ans. Afin de développer la consommation, les acteurs de la filière ont pour objectif d'abaisser l'âge de la première consommation. Au niveau régional, l'huître est très prisée à l'Ouest, dans le Sud-Ouest, dans le Sud-Est et dans la région parisienne.

### 10.3.3 OPPORTUNITÉS DE MARCHÉ

Les perspectives sont favorables au marché français. Les prévisions estiment que la production française reviendra prochainement à son niveau de production antérieur aux épisodes de surmortalité, à savoir 130.000 tonnes.

Le marché européen reste stable, à l'exception de la France. Les opportunités sur les marchés asiatiques sont favorables. La Chine représente un immense potentiel et la France y exporte déjà plus de 1.000 tonnes. Les opportunités pour la Russie, qui étaient favorables avant l'interdiction d'importation, sont également bonnes.

Figure 10-1 **FILIÈRE DE L'HUÎTRE EN FRANCE**



Source : EUMOFA et CNC (données de 2014).

## 11 La langoustine dans l'UE

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 12-2016

L'UE représente la grande majorité des captures et des débarquements de langoustines (*Nephrops norvegicus*) dans le monde ; elle est également le principal marché consommateur. Les principales nations pour la pêche et les exportations sont en Europe du Nord, à savoir le Royaume-Uni, le Danemark et l'Irlande, tandis que les principaux marchés sont situés dans le Sud de l'Europe (Italie, Espagne et France). Cependant, les débarquements de l'UE n'atteignent pas tout le quota, notamment en raison des réglementations et de la gestion des autres espèces.

### 11.1 BIOLOGIE

La langoustine appartient au groupe des crustacés et vit dans les eaux de l'Atlantique de l'UE, des Açores à la Mer du Nord. Elle se trouve également dans la Mer Méditerranée. Elle vit généralement dans des trous sur des fonds marins vaseux, à des profondeurs allant de quelques mètres à 500 m ou plus. La taille normale de l'espèce est de 10 à 20 cm en longueur, mais elle peut aller jusqu'à 25 cm.<sup>81</sup>

Après la période des accouplements en été, la langoustine fraie en septembre et porte ses œufs sous la queue jusqu'à la période des éclosions en avril-mai. Les larves entrent en état non nageur avant de passer à l'état juvénile post-larvaire avec une longueur totale d'environ 16 mm. Les juvéniles se posent sur le fond et entrent dans les trous des adultes avant de créer leur propre trou. Ils restent là pendant environ un an, à l'abri des autres prédateurs tels que le cabillaud et l'églefin.<sup>82</sup>

### 11.2 PRODUCTION

Les stocks commerciaux les plus importants dans les eaux de l'UE se trouvent en Mer d'Irlande, en Mer du Nord, dans le Golfe de Gascogne et sur la côte Atlantique de la péninsule ibérique. Le principal engin utilisé est le chalut à langoustine, mais des sennes et des nasses appâtées sont également utilisées. La pêche au chalut se fait normalement à l'aube ou au crépuscule, lorsque l'espèce n'est pas enfouie sur le fond marin. La pêche à la langoustine se fait dans des zones de pêches mixtes, par exemple avec le merlu blanc.<sup>83</sup>

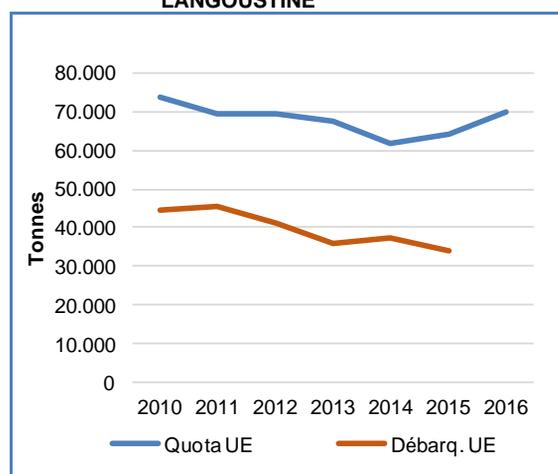
#### 11.2.1 QUOTAS ET DEBARQUEMENTS DANS L'UE

La langoustine est soumise à un total admissible de captures (TAC) et la plus grosse partie des quotas de l'UE est capturée autour des îles britanniques, de la Mer de Norvège et des Îles Féroé. En 2016, le quota de langoustine pour les navires de l'UE tant dans les eaux de l'UE que dans les eaux étrangères, était de 69 840 tonnes, soit une augmentation de 9 % par rapport à 2015. Les principaux détenteurs de quota et pays pêcheurs au sein de l'UE sont le Royaume-Uni (51 %), suivi par le Danemark (14 %), la France (14 %) et l'Irlande (13 %).

Les débarquements de l'UE sont bien en-deçà des quotas de l'UE. Cet état de fait résulte en partie du plan de reconstitution mis en place pour le cabillaud dans la Mer du Nord qui a entraîné la fermeture de plusieurs zones dans lesquelles la langoustine était capturée à des fins commerciales. Cela a perturbé les habitudes de pêche traditionnelles et a renforcé le taux de prédation naturelle du cabillaud sur la langoustine. De même, un grand nombre de navires utilisant des chaluts à langoustine avec une sélectivité relativement faible en termes de taille de maille ont enregistré des captures de langoustines ensuite rejetées parce que de longueur inférieure à la longueur minimale, ce qui entraîne un volume potentiel plus petit.<sup>84</sup> Le taux maximal de rejet a été fixé, pour 2017 et 2018 respectivement, à 7 % et 6 % des captures annuelles par navire

ayant pour obligation de débarquer la langoustine dans les eaux du nord-ouest.<sup>85</sup>

Figure 11-1 EVOLUTION DES QUOTA DE L'UE POUR LA LANGOUSTINE



Source : CE / EUMOFA.

En 2015, plus de 99 % des débarquements de langoustine par la flotte de l'UE incluait des produits frais. Sur le total des débarquements, 65 % ont eu lieu au Royaume-Uni, soit une diminution de 17 % par rapport à 2014. Cela équivalait à 45 % de la valeur totale. Fraserburgh (Écosse), Kilkeel (Irlande du Nord) et Mallaig (Écosse) étaient les trois principaux ports. Les navires écossais ont assuré la plupart des débarquements britanniques et, en 2015, ils ont débarqué environ 16 500 tonnes (75 %).

<sup>81</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/norway\\_lo\\_bster\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/norway_lo_bster_en)

<sup>82</sup><http://www.gov.scot/uploads/documents/no07.pdf>

<sup>83</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/norway\\_lo\\_bster\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/norway_lo_bster_en)

<sup>84</sup> <http://www.nsrac.org/wp-content/uploads/2014/12/2-1415-2015-02-16-Nephrops-LTMP.pdf>

<sup>85</sup><http://ec.europa.eu/transparency/reqdoc/rep/3/2016/EN/3-2016-6439-EN-F1-1.PDF>

Table 11-1 **DÉBARQUEMENTS DE LANGOUSTINE PAR L'UE, PAR PRINCIPAUX ÉTATS MEMBRES (VALEUR EN MILLIONS D'EUROS ET VOLUME EN TONNES)**

Pays	2012		2013		2014		2015	
	Val	Vol	Val	Vol	Val	Vol	Val	Vol
<b>Royaume-Uni</b>	129 838	31 436	74 010	21 593	104 716	26 509	93 952	22 066
<b>France</b>	30 167	2 743	29 630	2 685	33 311	2 971	40 094	3 669
<b>Irlande</b>	13 300	2 236	12 007	2 059	27 230	3 810	33 379	4 289
<b>Danemark</b>	26 407	3 277	22 386	2 583	25 730	3 029	22 670	2 394
<b>Autres EM</b>	16 930	1 539	22 810	2 170	23 566	2 372	19 996	1 469
<b>Total UE</b>	216 642	41 231	160 842	31 089	214 553	38 691	210 091	33 887

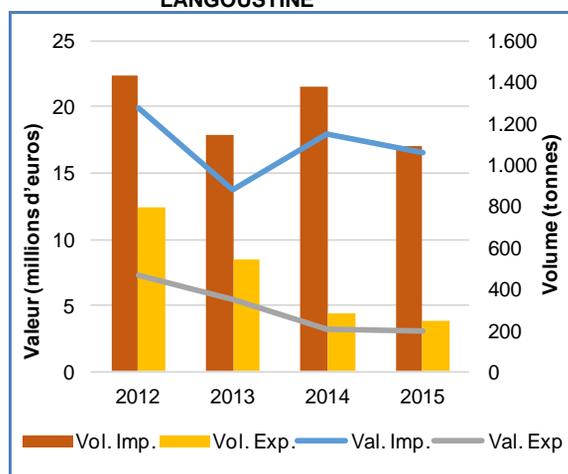
Source : EUMOFA.

## 11.3 ÉCHANGE

### 11.3.1 COMMERCE HORS UE

L'UE est le principal marché final pour la langoustine parce qu'elle consomme la plus grosse partie de ses débarquements et importe également certains débarquements en provenance de pays hors UE. En 2015, la valeur des importations hors UE s'élevait à 16,57 millions d'euros pour 1 094 tonnes. Cela représentait une diminution de 8 % en valeur et de 21 % en volume par rapport à 2014. Environ 90 % (14,89 millions d'euros) de la valeur des importations de langoustine hors UE concerne des produits congelés, principalement en provenance d'Islande (12,16 millions d'euros). Les 10 % restants (1,68 millions d'euros) incluent les produits frais, principalement importés de Norvège (0,98 million d'euros).

En 2015, les exportations hors UE de langoustine ont atteint 3,1 millions d'euros pour 244 tonnes. Cela représentait une diminution de 4 % en valeur et de 14 % en volume par rapport à 2014. Comme pour les importations, 90 % de la valeur des exportations concerne les produits congelés. Le Danemark et le Royaume-Uni sont les principaux exportateurs de tous les produits dérivés de langoustine en provenance de l'UE, représentant respectivement 24 % et 22 % de la valeur totale. Les principaux marchés pour les exportations hors UE de langoustine en 2015 ont été les États-Unis et l'Inde, chaque pays représentant 17 % de la valeur des exportations.

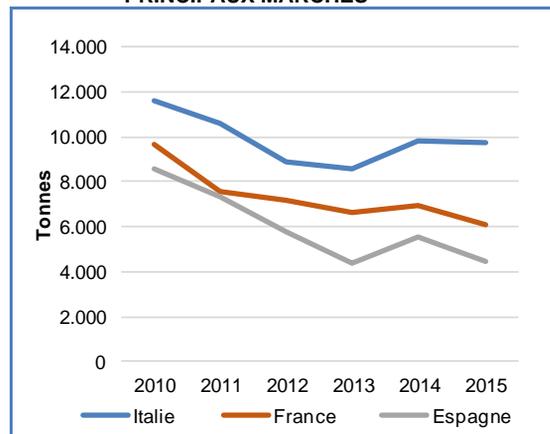
 Figure 11-2 **BALANCE COMMERCIALE DE L'UE POUR LA LANGOUSTINE**


Source : EUMOFA.

### 11.3.2 COMMERCE INTRA-UE

En 2015, la langoustine arrivait en 14e place parmi les produits de la mer les mieux appréciés, vendus au sein de l'UE pour un total d'environ 262 millions d'euros. La langoustine représentait 1 % de la valeur totale, soit une augmentation de 8 % par rapport à 2014. Par comparaison, le saumon et le cabillaud, les deux premières espèces exportées en termes de valeur, représentaient respectivement 25 % et 8 %.

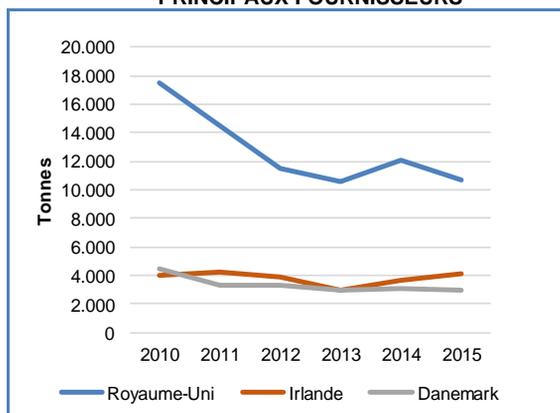
À l'exception de la France, tous les grands acteurs de la pêche à la langoustine au sein de l'UE exportent une part importante de leurs débarquements nationaux, par ex. le Royaume-Uni, l'Irlande et le Danemark. Ces exportations sont destinées aux gros marchés consommateurs tels que l'Italie et l'Espagne, qui reposent presque entièrement sur les importations pour satisfaire la demande intérieure.

 Figure 11-3 **COMMERCE INTRA-UE DE LANGOUSTINE : PRINCIPAUX MARCHÉS**


Source : EUMOFA.

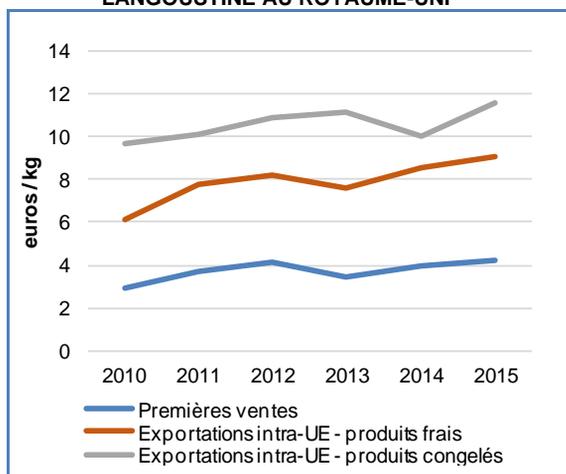
Étant le principal pays pêcheur de langoustine dans l'UE, le Royaume-Uni est également le plus gros exportateur. Dans les limites de l'UE, la langoustine a été le troisième produit de la mer en valeur exporté par le Royaume-Uni, à hauteur de 117,73 millions d'euros, après le saumon et la coquille Saint-Jacques. Cela représentait une diminution de 2 % par rapport à 2014. Environ 56 % (65,6 millions d'euros) de la valeur des exportations de langoustine du Royaume-Uni vers les États membres de L'UE en 2015 était constituée de produits congelés principalement destinés à l'Italie (46 %) et à l'Espagne (34 %). Les 44 % restants (51,7 millions) étaient des produits frais exportés principalement vers la France (65 %).

Figure 11-4 **COMMERCE INTRA-UE DE LANGOUSTINE : PRINCIPAUX FOURNISSEURS**



Source : EUMOFA.

Figure 11-5 **PRIX MOYEN ANNUEL DE LA LANGOUSTINE AU ROYAUME-UNI**



Source : EUMOFA.

## 11.4 CONSOMMATION

La France est le principal pays consommateur de langoustine dans l'UE avec une consommation annuelle moyenne de plus de 11 000 tonnes ces dernières années. La consommation de langoustine fraîche concerne principalement l'ouest de la France, région qui concentre environ 80 % du volume. Le principal groupe de consommateurs en France est constitué par les personnes de 50 ans ou plus.<sup>86</sup>

En Espagne, la consommation moyenne l'année dernière s'est située entre les 5 000 et les 6 000 tonnes<sup>87</sup>, tandis qu'elle était estimée avoisiner les 10 000 tonnes par an en Italie. Dans tous les gros marchés, la langoustine est généralement consommée toute l'année, mais avec des pics en été et à Noël.

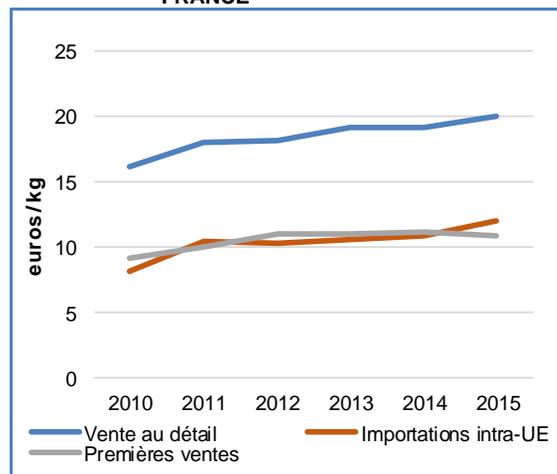
La langoustine est vendue fraîche ou congelée, mais aussi en conserve (queue décortiquée simple). Les produits frais sont vendus réfrigérés ou vivants et le prix est fonction de leur taille. Par exemple, en novembre, au marché de gros de Mercamadrid en Espagne, le prix de la langoustine de grosse taille (*grandes*) était de 57 euros / kg, par rapport à 18,50 euros / kg pour les langoustines de petite taille (*pequeñas*). Sur le marché de Mercabilbao, les gros spécimens affichaient des prix deux fois plus élevés que les petits (42 euros / kg par rapport à 18 euros / kg).

De 2010 à 2015, les prix de détail de la langoustine fraîche ont augmenté de 18 % en France, suivant la tendance des prix en

<sup>86</sup> FranceAgriMer - Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. <http://www.franceagrimer.fr/content/download/46570/445195/file/STA-MER-CONSO%202015-juil2016.pdf>

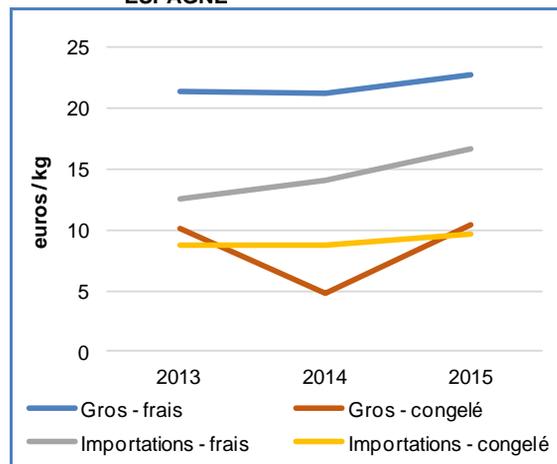
premières ventes (+20 %) et le prix à l'importation intra-UE (+48 %) pendant la même période. Au niveau des grossistes en Espagne, le prix de la langoustine fraîche a augmenté entre 2013 et 2015 (+7 %) sous l'impulsion d'un prix à l'importation en hausse (+33 %).

Figure 11-6 **PRIX ANNUELS MOYENS DES PRODUITS À BASE DE LANGOUSTINE FRAÎCHE EN FRANCE**



Source : EUMOFA.

Figure 11-7 **PRIX ANNUELS MOYENS DES PRODUITS À BASE DE LANGOUSTINE FRAÎCHE EN ESPAGNE**



Source : MAPAMA

<sup>87</sup> MAPAMA – El mercado de la Cigala en España. [http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informecigalaabril2016\\_tcm7-439435.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informecigalaabril2016_tcm7-439435.pdf)

## 12 Le maquereau commun dans l'UE

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 7-2018

Le maquereau commun (*Scomber scombrus*) est un poisson pélagique rapide évoluant en banc, facilement reconnaissable par son corps rond en forme de torpille. Le maquereau peut vivre jusqu'à 25 ans et mesurer 70 cm pour 3,5 kg. Cependant, il ne dépasse que très rarement 50 cm et 1 kg. Consommateur de plancton, il nage la bouche ouverte, filtrant le zooplancton à travers ses branchies. Il se nourrit également de larves de poisson et de petits poissons. Le maquereau préfère les eaux chaudes (plus de 6 °C). Il fraie pour la première fois lorsqu'il atteint environ 30 cm de long. Il ne possède pas de vessie gazeuse et doit nager constamment afin de ne pas couler.

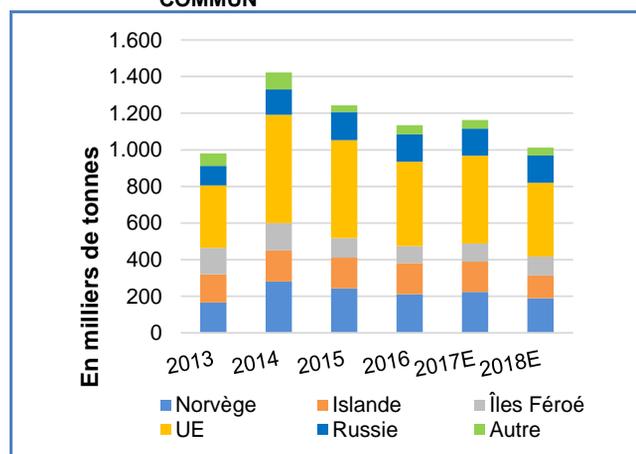
Il est réparti sur une zone allant de l'Afrique Nord-Ouest au Nord de la mer de Barents, y compris le Svalbard, et à l'ouest jusqu'à l'Islande et le Groenland.

Le maquereau migre vers la mer du Nord et la mer de Norvège après le frai pour se nourrir. Au cours de ces dernières années, le maquereau s'est développé de manière historique. On le trouve à l'ouest du Groenland, au Nord de la mer de Barents, jusqu'au Svalbard et à l'Est dans le Skagerrak en été. Il reste dans ces zones tout au long de l'automne avant de migrer vers les zones de frai au début de l'hiver.

Au cours des dernières années, le total des débarquements de maquereau a été plus élevé que celui recommandé par le CIEM. La principale raison est le désaccord important entre les pays pêcheurs sur la façon de gérer les quotas. En 2015, un accord de gestion a été conclu entre l'UE, les îles Féroé et la Norvège. L'Islande n'a pas passé d'accord avec les autres pays. Du reste, avec la Russie et le Groenland, elle a défini son propre quota unilatéral de maquereau, hors des accords de gestion.

### 12.1 CAPTURES MONDIALES DE MAQUEREAU COMMUN

Figure 12-1 **CAPTURES MONDIALES DE MAQUEREAU COMMUN**



Source: Pelagic Fish Forum.

En 2014, les captures mondiales de maquereau commun ont dépassé 1,4 million de tonnes, représentant un pic des débarquements sur les 50 dernières années<sup>88</sup>.

En 2015 et en 2016, les captures ont diminué pour augmenter à nouveau en 2017 et dépasser 1,16 million de tonnes. Pour 2018, les captures préliminaires et le montant des quotas montrent que la pêche au maquereau doit être inférieure au niveau de 2017, mais supérieure à 1 million de tonnes. Les principales nations pêchant le maquereau sont la Norvège, l'Islande, les Îles Féroé, l'UE et la Russie. En 2016 et en 2017, la pêche de l'UE a représenté 41 % du total des captures<sup>89</sup>.

### 12.2 PREMIERES VENTES DE L'UE DE MAQUEREAU COMMUN

Dans l'Union européenne, en 2016, les débarquements de maquereau ont atteint 297.000 tonnes pour une valeur 386 millions d'euros. Ils étaient surtout stimulés par les débarquements du pays possédant le plus gros quota (le Royaume-Uni) mais également par les débarquements en Irlande, aux Pays-Bas et en Espagne. Au total, le volume a diminué de 19 % tandis que la valeur a diminué de 6 % par rapport à 2015.

<sup>88</sup> FAO.

<sup>89</sup> Pelagic Fish Forum.

Table 12-1 **DÉBARQUEMENTS DE MAQUEREAU COMMUN PAR ÉTAT MEMBRE DE L'UE (valeur en milliers d'EUROS et volume en milliers de tonnes)**

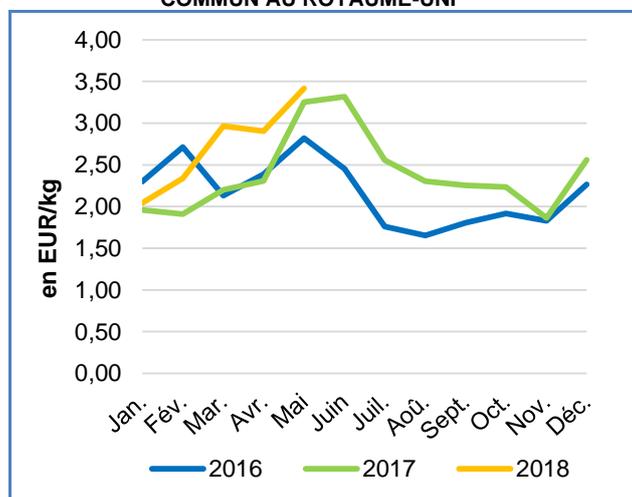
Pays pêcheurs	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	Valeu	Volum										
Royaume-Uni	162	118	99	89	104	99	150	156	92	104	119	114
Irlande	45	43	40	55	56	51	61	83	44	76	53	71
Pays-Bas	93	68	56	39	20	21	58	47	103	114	47	53
Espagne	21	18	27	23	17	18	30	37	23	34	29	30
Danemark	47	28	26	25	17	14	19	21	19	22	19	17
France	17	13	13	11	13	10	14	10	13	11	14	10
Autre	21	16	12	9	11	7	11	8	12	10	5	2
<b>Total</b>	<b>407</b>	<b>305</b>	<b>273</b>	<b>251</b>	<b>238</b>	<b>220</b>	<b>343</b>	<b>361</b>	<b>304</b>	<b>369</b>	<b>286</b>	<b>297</b>

Source: Eurostat.

Au Royaume-Uni, en 2016, le prix moyen en premières ventes du maquereau commun a augmenté de 18 % par rapport à 2015. En 2017, le prix moyen a atteint 0,99 EUR/kg, soit une baisse de 3 % par rapport à 2016. Au Royaume-Uni, au cours des cinq premiers mois de 2018, le prix moyen en première ventes a augmenté de 42 % par rapport à la même période en 2017.

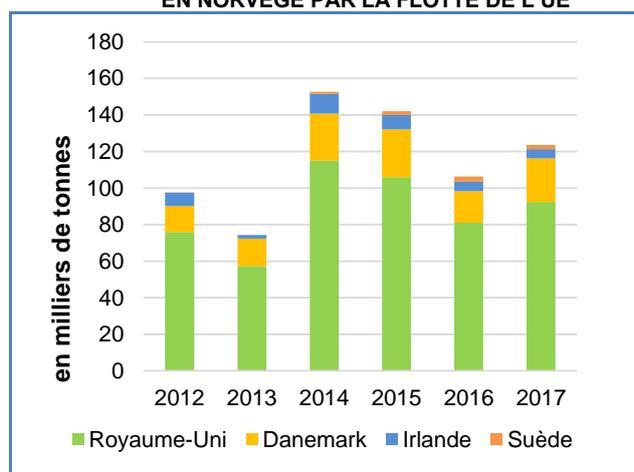
Cette tendance à la hausse du prix a également été observée dans d'autres pays producteurs, notamment la Norvège<sup>90</sup>, pouvant être le fait de la diminution des quotas et des bonnes conditions du marché pour le maquereau commun en général.

Figure 12-2 **PRIX EN PREMIÈRES VENTES DU MAQUEREAU COMMUN AU ROYAUME-UNI**



Source: Comext.

Figure 12-3 **DÉBARQUEMENTS DE MAQUEREAU COMMUN EN NORVÈGE PAR LA FLOTTE DE L'UE**



Source: www.fiskeridir.no

Traditionnellement, la flotte européenne débarque le maquereau en Norvège. En 2014, les débarquements européens de maquereau en Norvège ont dépassé 152.000 tonnes, niveau jamais enregistré depuis 2000. Les volumes débarqués ont fortement varié au fil des ans, atteignant leur niveau le plus bas en 2006 avec 26.000 tonnes. En 2017, les navires européens ont débarqué 124.000 tonnes de maquereau commun dans les ports norvégiens. Le Royaume-Uni est de loin le plus grand pays pêcheur débarquant en Norvège, représentant environ 75 % des débarquements de maquereau. Le Danemark, deuxième plus gros pays pêcheur, représente entre 15 % et 20 % des débarquements provenant de la flotte de l'UE en Norvège.

90 NSSL.

## 12.3 ÉCHANGES DE MAQUEREAU COMMUN

### 12.3.1 IMPORTATIONS HORS UE:

Dans l'UE, le maquereau est l'une des principales espèces commerciales du groupe de produits des petits pélagiques. En 2017, les importations hors UE de maquereau ont atteint 123.250 tonnes pour 187,5 millions d'euros, soit une hausse de 16 % en volume et de 3 % en valeur par rapport à 2016.

Les Îles Féroé (43,6 millions d'euros), la Norvège (36,5 millions d'euros), l'Islande (33,9 millions d'euros) et le Groenland (24 millions d'euros) étaient les principaux fournisseurs du marché européen, représentant 74 % de la valeur totale des importations hors UE.

Table 12-2 **IMPORTATIONS HORS UE DE MAQUEREAU COMMUN PAR PRINCIPAL PAYS PÊCHEUR (valeur en milliers d'EUROS et volume en tonnes)**

Pays pêcheurs	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Îles Féroé	35.976	29.025	33.312	32.050	29.588	25.200	41.841	33.328	43.622	33.471
Norvège	33.164	22.733	35.707	24.744	35.151	25.591	30.237	20.160	36.527	24.749
Islande	9.846	7.501	9.587	6.674	17.827	14.021	26.647	19.372	33.958	20.945
Groenland	2.850	2.582	7.904	6.329	12.465	11.003	11.340	9.864	24.172	20.341
Maroc	51.087	11.975	45.716	11.505	49.613	13.853	51.229	14.191	20.703	6.769
Chine	6.459	4.315	9.895	5.710	6.357	3.644	7.534	4.790	9.800	5.225
Autres	10.177	3.349	14.788	5.228	9.926	2.682	13.345	4.693	18.670	11.752
<b>Total</b>	<b>149.558</b>	<b>81.480</b>	<b>156.909</b>	<b>92.239</b>	<b>160.927</b>	<b>95.993</b>	<b>182.172</b>	<b>106.398</b>	<b>187.451</b>	<b>123.250</b>

Source: Comext.

En 2017, 78 % de la valeur des importations concernaient des produits congelés. La catégorie Congelé concerne principalement le maquereau commun congelé provenant des Îles Féroé, de Norvège, d'Islande et du Groenland. En 2017, la catégorie Congelé a augmenté de 28 % par rapport à 2016 pour atteindre 147 millions d'euros tandis que la catégorie Préparations-conserves a diminué de 44 % à environ 36 millions d'euros.

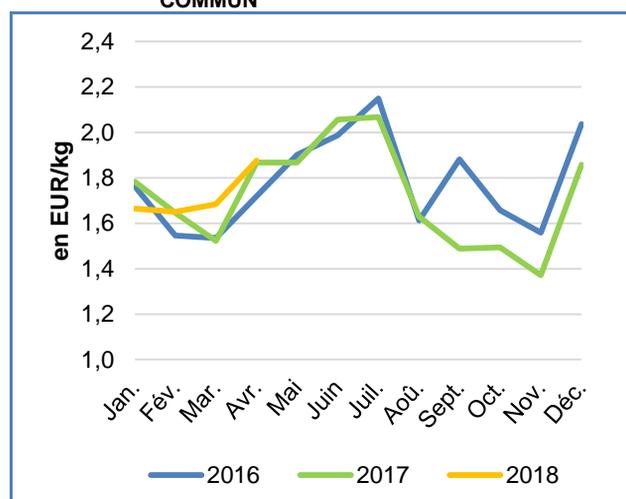
Table 12-3 **IMPORTATIONS HORS UE DE MAQUEREAU COMMUN PAR MODE DE CONSERVATION (valeur en milliers d'EUROS)**

Mode de conservation	2013	2014	2015	2016	2017	Évolution 2016/2017
<b>Congelé</b>	84.775	91.389	98.403	115.215	146.948	28%
<b>Préparations et conserves</b>	62.646	63.093	60.194	64.424	35.934	- 44 %
<b>Frais</b>	2.123	2.411	2.313	2.522	4.561	81%
<b>Fumé</b>	15	15	16	12	9	-23%
<b>Total</b>	<b>149.558</b>	<b>156.909</b>	<b>160.927</b>	<b>182.172</b>	<b>187.451</b>	<b>3 %</b>

Source: Comext.

En 2016, le prix moyen à l'importation du maquereau commun a atteint 1,73 EUR/kg, soit une hausse de 13 % par rapport à 2015. En 2017, le prix moyen à l'importation a diminué de 4 %, terminant à 1,66 EUR/kg. Sur la période de janvier à avril 2018, le prix à l'importation a augmenté de 2 % pour atteindre 1,69 EUR/kg.

Figure 12-4 **PRIX À L'IMPORTATION DU MAQUEREAU COMMUN**



Source: Comext.

### 12.3.2 EXPORTATION HORS UE:

Le maquereau est l'une des principales espèces commerciales en volume exportée par les États membres de l'UE. En 2017, le volume exporté a totalisé 189.000 tonnes, soit une baisse de 5 % par rapport à l'année précédente tandis que la valeur totale d'exportation a diminué de 1 % pour atteindre 241 millions d'euros. En 2017, le Nigéria, le Ghana et l'Égypte étaient les principaux marchés pour les exportations de l'UE, représentant 56 % du volume total et 53 % de la valeur totale. En 2017, les exportations vers le Nigéria ont diminué de 21 % en volume et de 25 % en valeur tandis que les exportations vers le deuxième plus gros marché (le Ghana) ont affiché une augmentation de 108 % en volume et de 71 % en valeur.

Plus de 95 % des exportations de maquereau ont concerné le maquereau commun congelé. En 2017, les exportations provenant des Pays-Bas ont atteint 72.000 tonnes pour environ 92 millions d'euros, soit une baisse de 22 % en volume et de 14 % en valeur par rapport à 2016.

Table 12-4 **EXPORTATIONS HORS UE DE MAQUEREAU COMMUN VERS LES PRINCIPAUX MARCHÉS (valeur en milliers d'EUROS et volume en tonnes)**

Pays pêcheurs	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valeur	Volume								
Nigeria	52.199	43.054	142.077	115.217	126.844	104.446	95.349	81.408	75.689	61.048
Ghana	8.598	7.517	6.920	7.947	7.678	8.551	13.475	12.471	28.032	21.311
Égypte	11.265	11.242	25.870	26.738	35.051	36.629	25.497	23.940	24.694	24.450
Russie	34.518	21.357	38.201	21.294	4.731	3.800	8.098	6.589	23.216	16.330
Ukraine	19.094	12.214	11.074	7.545	5.058	3.962	13.182	9.869	13.794	9.610
Japon	4.883	2.411	6.247	4.709	7.075	4.845	5.332	3.660	11,242	7.875
Autre	57.226	38.885	83.262	60.583	79.224	63.089	82.160	60.554	64.720	48.619
<b>Total</b>	<b>187.782</b>	<b>136.680</b>	<b>313.650</b>	<b>244.033</b>	<b>265.661</b>	<b>225.322</b>	<b>243.093</b>	<b>198.491</b>	<b>241.387</b>	<b>189.243</b>

Source: Comext.

### 12.3.3 ÉCHANGES INTRA-UE

Une grande partie des produits à base de maquereau concerne les échanges entre les États membres de l'UE. En 2017, les cinq premiers pays exportateurs intra-UE de maquereau étaient les Pays-Bas, le Royaume-Uni, le Portugal, le Danemark et l'Allemagne, représentant 67 % de la valeur totale et 73 % du volume. En 2017, les échanges intra-UE ont augmenté de 12 % en volume et de 15 % en valeur par rapport à 2016.

Table 12-5 **ÉCHANGES INTRA-UE DE MAQUEREAU COMMUN PAR ÉTAT MEMBRE (valeur en milliers d'EUROS et volume en tonnes)**

Pays pêcheurs	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valeur	Volume								
Pays-Bas	52.199	43.054	142.077	115.217	126.844	104.446	95.349	81.408	75.689	61.048
Royaume-U	8.598	7.517	6.920	7.947	7.678	8.551	13.475	12.471	28.032	21.311
Portugal	11.265	11.242	25.870	26.738	35.051	36.629	25.497	23.940	24.694	24.450
Danemark	34.518	21.357	38.201	21.294	4.731	3.800	8.098	6.589	23.216	16.330
Allemagne	19.094	12.214	11.074	7.545	5.058	3.962	13.182	9.869	13.794	9.610
Espagne	4.883	2.411	6.247	4.709	7.075	4.845	5.332	3.660	11.242	7.875
Irlande	57.226	38.885	83.262	60.583	79.224	63.089	82.160	60.554	64.720	48.619
Pologne	187.782	136.680	313.650	244.033	265.661	225.322	243.093	198.491	241.387	189.243
Autre	49.985	20.671	56.163	23.439	60.852	24.452	63.349	21.203	78.260	25.287
<b>Total</b>	<b>504.289</b>	<b>301.852</b>	<b>510.851</b>	<b>319.691</b>	<b>502.694</b>	<b>331.078</b>	<b>486.847</b>	<b>288.292</b>	<b>562.293</b>	<b>324.035</b>

Source: Comext.

### 12.4 CONSOMMATION

En 2015, la consommation de l'UE de maquereau a atteint 1,07 kg par habitant, plaçant le maquereau au 7<sup>ème</sup> rang parmi les espèces les plus consommées dans l'Union européenne, après le thon, le cabillaud, le saumon, le lieu d'Alaska, le hareng et les moules<sup>91</sup>. La consommation de maquereau a diminué de 4 % par rapport à 2014, surtout du fait des captures de l'UE moindres en 2015. En 2015, les débarquements de maquereau dans l'UE ont diminué de 33 % pour le Royaume-Uni et de 17 % pour l'Irlande par rapport à l'année précédente.

### 12.5 TRANSFORMATION DU MAQUEREAU COMMUN

Dans l'Union européenne, la majeure partie du maquereau est consommée transformée et une grande partie de cette transformation a lieu dans l'Union européenne. Outre les captures et les débarquements réalisés dans l'UE, l'industrie de la transformation du poisson importe de grandes quantités de maquereau commun congelé pour ses installations de transformation du poisson. En 2017, la France, la Pologne et le Portugal étaient les principaux transformateurs de préparations / conserves de maquereau, atteignant 43.000 tonnes pour 212 millions d'euros. Les volumes totaux ont affiché une hausse de 5 % en volume et de 11 % en valeur par rapport à 2016<sup>92</sup>. Outre à la conserve, plusieurs États membres affichent une activité importante de fumage du maquereau (la Pologne, l'Allemagne, la Lituanie, l'Irlande et la Roumanie, entre autres).

Table 12-6 **PRÉPARATIONS / CONSERVES DE MAQUEREAU ENTIER OU EN MORCEAUX (valeur en milliers d'EUROS et volume en tonnes)**

Pays	2015		2016		2017	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
France	109.980	20.672	94.344	17.446	90.832	15.806
Pologne	47.241	11.574	50.427	14.310	64.670	16.528
Portugal	45.396	9.102	46.460	9.203	56.284	10.612
Espagne	29.324	6.766	32.689	6.138	33.755	6.137
Autre	15.829	5.105	15.365	4.975	21.103	5.823
<b>Total</b>	<b>247.770</b>	<b>53.219</b>	<b>239.285</b>	<b>52.073</b>	<b>266.644</b>	<b>54.906</b>

Source: PRODCOM.

<sup>91</sup>Le Marché européen du poisson - édition 2017.

<sup>92</sup><http://ec.europa.eu/eurostat/web/prodcom>

## 13 Pêche et aquaculture de la palourde

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 10-2018**

### 13.1 INTRODUCTION

La palourde est un nom vernaculaire pour plusieurs espèces de mollusques bivalves. Le mot est souvent appliqué uniquement à ceux qui sont comestibles et vivent comme une endofaune, passant la majeure partie de leur vie partiellement enterrés dans le sable des fonds marins. Les palourdes ont deux coquilles de taille égale reliées par deux muscles adducteurs et ont un puissant pied fouisseur. Les palourdes au sens culinaire ne vivent pas attachées à un substrat (contrairement aux huîtres et aux moules) et ne vivent pas près du fond (contrairement aux coquilles Saint-Jacques). La majeure partie des palourdes comestibles sont de forme ovale ou triangulaire. Cependant, les couteaux possèdent une coquille allongée avec deux côtés parallèles, rappelant un rasoir ancien.

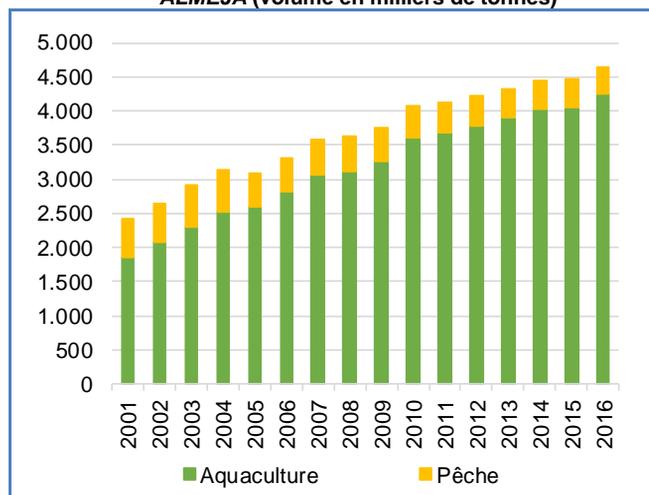
Généralement, plusieurs espèces sont définies en tant que palourde au niveau global ou local. La présente étude concerne les espèces généralement considérées en tant que palourde dans les principaux pays consommateurs de l'UE: les «almejas» en Espagne, les palourdes en France et les «vongole» en Italie.

Les principales espèces vendues sous ces appellations sont la palourde croisée d'Europe (*Ruditapes decussatus*), la palourde bleue (*Venerupis pullastra*) et la palourde japonaise (*Ruditapes philippinarum*).

### 13.2 PRODUCTION

#### 13.2.1 PRODUCTION MONDIALE

Figure 13-1 **PRODUCTION MONDIALE DE PALOURDE ALMEJA (volume en milliers de tonnes)**



Source: FAO.

Les palourdes sont pêchées et cultivées. Au cours des 15 dernières années, l'approvisionnement mondial en palourde (de la pêche et de l'aquaculture) a augmenté, passant de 3,9 millions de tonnes à 6,2 millions de tonnes (en 2016). De ce total, 5,6 millions de tonnes provenaient d'Asie, suivie par les Amériques, avec 0,4 million de tonnes<sup>93</sup>.

Dans la limitation des espèces de palourdes concernées par l'appellation *almejas*, l'approvisionnement mondial a également augmenté progressivement, passant d'environ 3,5 millions de tonnes en 2007 à 4,65 millions de tonnes en 2016. De ce total, 91 % sont produits en Asie, la Chine étant de loin le premier producteur, suivie par les Amériques avec une part de production de 7 % et de l'Europe avec une production totale représentant 1 %.

La principale espèce de palourde est la palourde japonaise (*Ruditapes philippinarum*). En 2016, près de 91 % de la production mondiale d'«almejas» ont concerné la palourde japonaise.

**13.2.2 PRODUCTION DANS L'UE**

Sur la côte Atlantique, les principales espèces sont la palourde croisée d'Europe ou la clovisse (*Ruditapes decussatus*), la palourde bleue (*Venerupis pullastra*) et la palourde japonaise (*Tapes philippinarum*) qui a été introduite. Sur la côte méditerranéenne, la pêche à la petite praire (*Chamelea gallina*) revêt une importance socio-économique, notamment en mer Adriatique<sup>94</sup>.

Au cours des neuf dernières années, la production européenne de palourde issue de la pêche a fortement augmenté par rapport à l'aquaculture. D'une production totale de 100.000 tonnes en 2008, la production a diminué à 85.000 tonnes en 2011. En 2015, la production issue de la pêche et de l'aquaculture a atteint un pic à 126.000 tonnes pour une valeur de 403 millions d'euros. En 2016, elle a diminué à 108.000 tonnes pour une valeur de 319 millions d'euros.

En 2016, des 44.400 tonnes de palourde issues de l'aquaculture, 82 % ont été élevées en Italie. En Italie, la principale palourde élevée concerne le clam de Manila (*Ruditapes philippinarum*). D'autres États membres élèvent également la palourde: la France, l'Espagne et le Portugal, avec une production fluctuant entre 2.000 et 3.000 tonnes en 2016.

À l'instar de l'aquaculture, l'Italie est le principal producteur de palourde issues de la pêche. En 2016, parmi les 64.000 tonnes débarquées, 28 % ont été débarquées en Italie. L'Espagne a représenté 16 % des débarquements, et la France, 13 %.

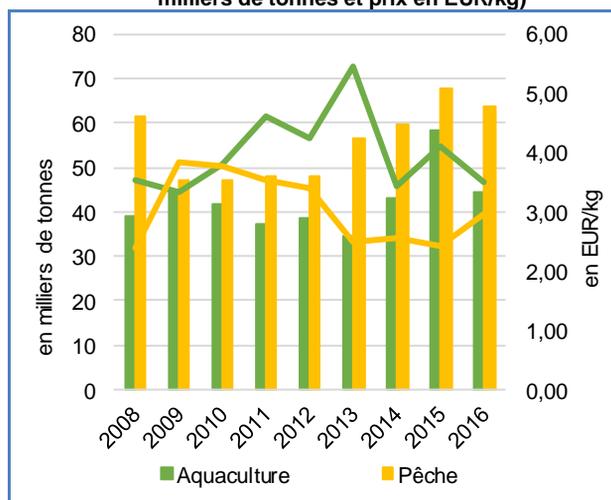
Depuis 2011, la valeur unitaire de la palourde issue de l'aquaculture est supérieure à la palourde capturée. Sur la période, la valeur unitaire de la palourde issue de la pêche est orientée à la baisse, passant de 3,77 EUR/kg en 2010 à 2,41 EUR/kg en 2015. La valeur unitaire de la palourde d'élevage a atteint un pic en 2013 à 5,44 EUR/kg, lorsque le volume de production a diminué à son niveau le plus bas depuis 2003. En 2016, l'écart de la valeur unitaire s'est réduit car les palourdes issues de l'aquaculture et de la pêche ont évolué de manière inverse.

**13.3 COMMERCE EXTÉRIEUR**

**13.3.1 IMPORTATIONS HORS UE**

En 2013, les importations de palourde fraîche et congelée (comprenant la coque et l'arche) vers l'UE ont atteint environ 15.000 tonnes, dont les deux tiers provenaient du Vietnam. Depuis, le volume des importations et les principaux fournisseurs ont fortement évolué. Au cours des trois années suivantes, le volume des importations a diminué, mais de 2016 à 2017, les importations ont augmenté de 30 %. En 2017, les importations de palourde fraîche et congelée (surtout congelée) vers l'UE ont totalisé 3.951 tonnes en volume pour 12,1 millions d'euros. La majeure partie des produits frais importés vers l'UE est supposée être composée de palourde, du fait que la majeure partie des produit frais est importée de Tunisie, ce pays étant l'un des seuls fournisseurs de l'espèce indigène de palourde (*Tapes decussatus*), très prisée sur le marché italien.

Figure 13-2 **PRODUCTION DE PALOURDE DANS L'UE (volume en milliers de tonnes et prix en EUR/kg)**



Source: EUMOFA/EUROSTAT.

Table 13-1 **IMPORTATIONS HORS UE DE PALOURDE FRAÎCHE, CONGELÉE ET ÉLABORÉE / EN CONSERVE, DE COQUE ET D'ARCHE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Produit	2015		2016		2017		2018 (de janv. à mai)	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Élaboré / en conserve	22.558	50.135	29.491	53.995	35.212	67.909	13.244	24.688
Congelé	5.535	8.394	2.162	3.996	3.448	8.577	1.072	2.203
Frais	1.113	4.215	886	4.988	504	3.478	132	1.563
<b>Total</b>	<b>29.207</b>	<b>62.744</b>	<b>32.538</b>	<b>62.979</b>	<b>39.164</b>	<b>79.964</b>	<b>14.448</b>	<b>28.454</b>

Source : EUMOFA.

94 DIRECTORATE-GENERAL FOR INTERNAL POLICIES, POLICY DEPARTMENT B: STRUCTURAL AND COHESION POLICIES - FISHERIES RESEARCH FOR PECH COMMITTEE - THE CLAM FISHERIES SECTOR IN THE EU - THE ADRIATIC SEA CASE, JANVIER 2016

Table 13-2 **IMPORTATIONS HORS UE DE PALOURDE FRAÎCHE ET CONGELÉE, DE COQUE ET D'ARCHE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Pays	2015		2016		2017		2018 (de jan. à fév.)	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Espagne	2.091	2.793	1.870	3.562	3.046	7.306	891	1.620
Italie	1.532	4.289	1.056	4.647	609	3.060	184	1.461
Portugal	2.545	3.660	6	59	123	562	79	172
France	2	132	2	130	14	339	15	227
Pays-Bas	415	1.394	31	128	92	276	12	69
Royaume-Uni	39	157	60	229	51	230	10	46
Autres	25	184	24	230	17	282	14	172
<b>Total</b>	<b>6.648</b>	<b>12.609</b>	<b>3.048</b>	<b>8.984</b>	<b>3.951</b>	<b>12.055</b>	<b>1.204</b>	<b>3.766</b>

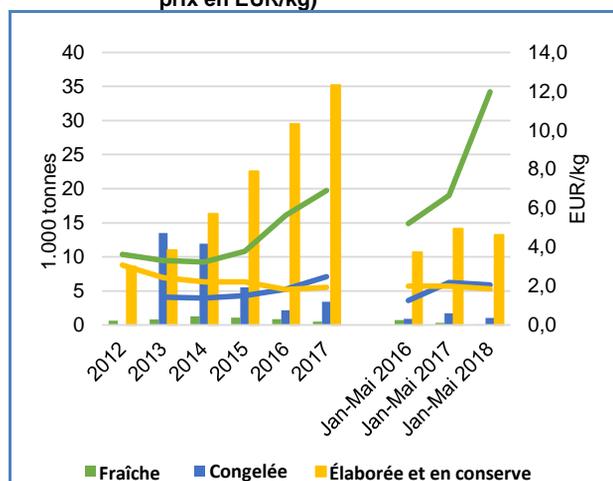
Source: EUMOFA.

L'Espagne est le principal importateur européen de palourde fraîche et congelée (comprenant la coque et l'arche). En 2017, 77 % du volume importé vers l'UE était destiné à l'Espagne, 15 % à l'Italie et 3 % au Portugal. Sur les deux dernières années, le principal fournisseur de palourde fraîche et congelée de l'UE était le Chili, dont la part des importations a atteint 55 % en 2017. En 2017, le produit chilien était également plus économique, avec un prix moyen à l'importation de 1,34 EUR/kg. Le principal fournisseur du marché italien est la Tunisie; la majeure partie des importations concernent les produits frais affichant un prix moyen à l'importation de 8,94 EUR/kg en 2017. Au cours des dernières années, les importations européennes de produit élaboré / en conserve ont affiché une tendance à la hausse en volume et en valeur, l'augmentation en volume étant plus importante. De 2015 à 2017, le volume des importations a augmenté de 56 %, tandis que la valeur a augmenté de 35 %.

Table 13-3 **IMPORTATIONS HORS UE DE PALOURDE ÉLABORÉE / EN CONSERVE, DE COQUE ET D'ARCHE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Pays	2015		2016		2017		2018 (de janv. à mai)	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Espagne	8.151	19,178	10,503	19,171	11,134	20,904	4,875	8,782
Portugal	6.823	10.073	10.567	14.268	11.499	16.662	3.986	4.991
Italie	6.445	17.775	7.174	17.038	10.761	25.511	3.843	9.324
Pays-Bas	313	804	512	1.178	1.013	2.564	263	961
Royaume-Uni	439	806	313	705	279	609	107	218
Belgique	168	413	165	318	185	514	54	112
Autres	219	1.086	257	1.318	342	1.144	115	299
<b>Total</b>	<b>22.558</b>	<b>50.135</b>	<b>29.491</b>	<b>53.995</b>	<b>35.212</b>	<b>67.909</b>	<b>13.244</b>	<b>24.688</b>

Source: EUMOFA.

Figure 13-3 **IMPORTATIONS HORS UE DE PALOURDE, DE COQUE ET D'ARCHE PAR MODE DE CONSERVATION (volume en milliers de tonnes et prix en EUR/kg)**

Source: EUMOFA.

Depuis 2013, les importations de palourde fraîche et congelée (comprenant la coque et l'arche) diminuent tandis que les importations de produit élaboré / en conserve ont fortement augmenté. La tendance a été observée pour la valeur unitaire (en EUR/kg). Les prix à l'importation ont diminué d'environ 2,50 EUR/kg en 2013 à un peu moins de 2,00 EUR/kg en 2017. Au cours des cinq premiers mois de 2018, les prix à l'importation de la palourde fraîche ont affiché une forte hausse pour des volumes très faibles (132 tonnes).

**13.3.2 EXPORTATIONS HORS UE**

Les exportations de palourde vers les marchés hors de l'UE sont nettement inférieures aux importations. Entre 2015 et 2017, les exportations de palourde fraîche / congelée ont par ailleurs augmenté, passant de 297 tonnes à 816 tonnes. En 2017, l'Espagne, le Portugal et l'Italie étaient les principaux exportateurs de palourde fraîche / congelée et de palourde élaborée / en conserve.

Les exportations de palourde élaborée / en conserve ont évolué dans le sens inverse, diminuant de 901 tonnes en 2015 à 351 tonnes en 2017.

Table 13-4 **EXPORTATIONS HORS UE DE PALOURDE FRAÎCHE, CONGELÉE ET ÉLABORÉE / EN CONSERVE, DE COQUE ET D'ARCHE (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Pays	2015		2016		2017		2018 (de jan. à fév.)	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Produit élaboré / en conserve	901	8.353	821	6.436	351	2.478	163	723
Produit frais	53	280	122	1.355	362	3.964	132	1.449
Produit congelé	244	629	259	666	455	2.053	118	334
<b>Total</b>	<b>1.198</b>	<b>9.262</b>	<b>1.202</b>	<b>8.458</b>	<b>1.167</b>	<b>8.495</b>	<b>413</b>	<b>2.506</b>

Source: EUMOFA.

**13.3.3 EXPORTATIONS INTRA-UE**

Les importations vers l'UE sont dominées par la palourde congelée, élaborée / en conserve, tandis que les échanges entre les états membres sont dominés par la palourde fraîche / vivante. Au cours des trois dernières années, environ 70 % des échanges internes de palourde ont concerné les produits frais / vivants.

L'Italie est le plus grand exportateur de palourde fraîche / vivante (comprenant la coque et l'arche) vers le marché européen. Le pays est également le principal importateur de palourde fraîche et congelée d'autres états membres: en 2017, les exportations étaient supérieures de 1.100 tonnes aux importations. En 2017, le Portugal était le 2<sup>ème</sup> plus grand exportateur de palourde fraîche / congelée et de palourde élaborée / en conserve. La majeure partie des exportations proviennent de la production nationale, atteignant 7.136 tonnes (aquaculture et pêche confondues).

Les Pays-Bas sont le principal exportateur intra-UE de palourde élaborée / en conserve, de coque et d'arche, et le 3<sup>ème</sup> plus grand exportateur de produits frais / congelés (essentiellement les produits congelés). La majeure partie des exportations de produit élaboré / en conserve est supposée concerner la coque.

Table 13-5 **EXPORTATIONS INTRA-UE DE PALOURDE FRAÎCHE, CONGELÉE ET ÉLABORÉE / EN CONSERVE, DE COQUE ET D'ARCHE (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Pays	2015		2016		2017		2018 (de jan. à fév.)	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Produit frais	28.885	91.326	28.666	107.337	32.146	120.621	9.215	42.204
Produit élaboré / en conserve	9.170	56.069	10.442	65.075	11.109	57.031	3.869	17.021
Produit congelé	2.083	7.357	1.426	6.732	4.963	25.018	1.780	12.753
<b>Total</b>	<b>40.137</b>	<b>154.752</b>	<b>40.534</b>	<b>179.145</b>	<b>48.218</b>	<b>202.670</b>	<b>14.863</b>	<b>71.979</b>

Source : EUMOFA.

Table 13-6 **EXPORTATIONS INTRA-UE DE PALOURDE FRAÎCHE, CONGELÉE ET ÉLABORÉE / EN CONSERVE, DE COQUE ET D'ARCHE PAR ETAT MEMBRE (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Pays	2015		2016		2017		2018 (de janv. à mai)	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Italie	7.554	34.969	7.892	44.223	9.930	52.364	3.823	21.292
Pays-Bas	5.445	18.726	3.755	15.504	5.711	25.984	1.979	8.844
Portugal	7.925	18.774	5.975	17.749	6.498	18.967	1.901	6.848
Espagne	1.302	4.888	1.540	7.142	2.676	12.700	1.170	9.262
France	2.830	10.073	3.376	11.755	4.489	16.565	794	4.246
Grèce	971	957	2.313	1.935	2.877	2.031	438	630
Autres	4.941	10.295	5.242	15.762	4.928	17.028	891	3.836
<b>Total</b>	<b>30.967</b>	<b>98.683</b>	<b>30.092</b>	<b>114.069</b>	<b>37.108</b>	<b>145.639</b>	<b>10.995</b>	<b>54.958</b>

Source : EUMOFA.

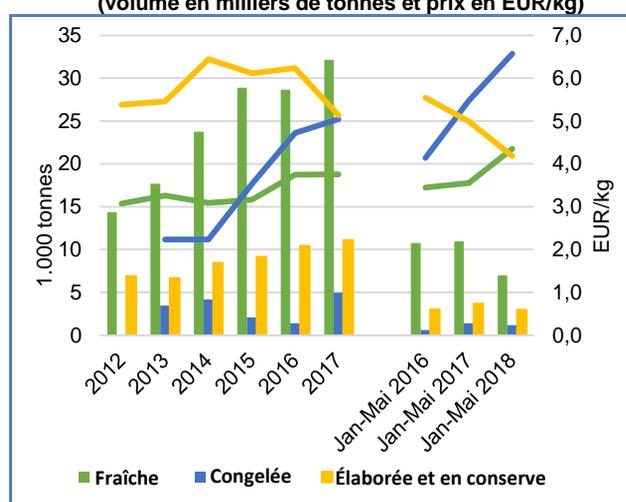
Table 13-7 **EXPORTATIONS INTRA-UE DE PALOURDE ÉLABORÉE / EN CONSERVE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Pays	2015		2016		2017		2018 (de jan. à fév.)	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Pays-Bas	3.624	32.513	3.268	32.517	3.637	28.697	1.232	9.255
Portugal	1.940	3.442	1.801	3.242	2.319	4.517	1.168	2.112
Italie	514	2.763	956	4.219	1.135	4.935	467	2.209
Espagne	705	2.336	1.253	3.379	1.235	3.855	435	1.373
Royaume-Uni	1.528	10.869	2.305	17.555	1.712	12.281	197	1.203
Bulgarie	10	24	4	12	569	942	144	56
Autres	850	4.123	855	4.151	502	1.803	224	812
<b>Total</b>	<b>9.170</b>	<b>56.069</b>	<b>10.442</b>	<b>65.075</b>	<b>11.109</b>	<b>57.031</b>	<b>3.869</b>	<b>17.021</b>

Source : EUMOFA.

Les prix à l'exportation intra-UE de palourde fraîche / congelée ont augmenté progressivement depuis 2014, malgré une augmentation des volumes échangés. De 2016 à 2017, les exportations ont augmenté de 23 % et le prix moyen à l'exportation a augmenté de 3 %. Au cours des 5 premiers mois de 2018, le prix moyen à l'exportation de la palourde fraîche /congelée a augmenté de 24 %.

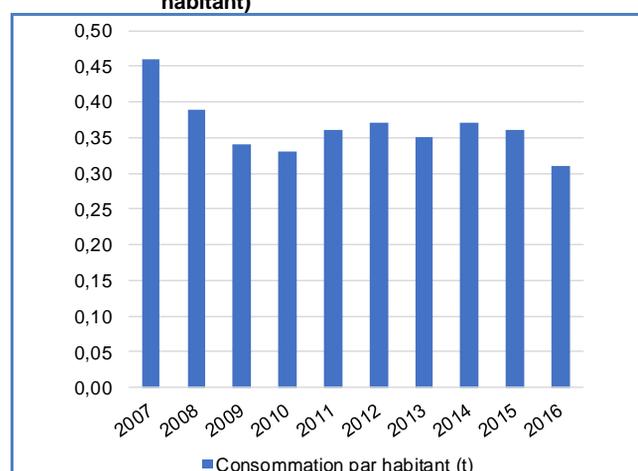
Figure 13-4 **EXPORTATIONS INTRA-UE DE PALOURDE, DE COQUE ET D'ARCHE PAR MODE DE CONSERVATION (volume en milliers de tonnes et prix en EUR/kg)**



Source : EUMOFA.

### 13.4 CONSOMMATION

Figure 13-5 **CONSOMMATION EUROPÉENNE DE PALOURDE, DE COQUE ET D'ARCHE (en kg par habitant)**



Source : EUMOFA.

La majeure partie des palourdes produites dans l'Union européenne est vendue vivante / fraîche, sous forme de produits entiers avec coquilles, calibrés, en vrac ou en filets. Elles sont consommées crues en entrée ou, plus généralement, comme ingrédient de plats cuisinés, notamment dans la cuisine italienne<sup>95</sup>.

Dans l'UE, en 2016, la consommation apparente de palourde était estimée à 156.605 tonnes, correspondant à une consommation par habitant de 0,31 kg<sup>96</sup>.

Le marché européen de la palourde est principalement composé de deux pays: l'Italie et l'Espagne. Bien qu'aucun chiffre officiel relatif aux exportations de l'espèce de palourde définie en tant qu'*almejas* ne soit disponible, il est estimé qu'au

95 Pêche et aquaculture en Europe, Magazine n° 60.

96 EUMOFA, Bilan d'approvisionnement.

cours de ces dernières années, le marché espagnol a absorbé plus de 50 % de la production nationale, reposant fortement sur les importations actuellement. Cette baisse a été le fait de deux facteurs: la concurrence d'un produit local, provenant notamment du golfe de Cadix, et le risque de sanctions et de différends du fait de la présence éventuelle d'un produit inférieur à la taille autorisée<sup>97</sup>. En Espagne, au cours de ces dernières années, la consommation de palourde *almeja* a affiché une tendance à la baisse en volume et en valeur<sup>98</sup>. La consommation de palourde *almeja* fraîche et congelée (et de coque) par les ménages a diminué, passant de 32.500 tonnes en 2013 à 25.100 tonnes en 2017 (soit – 23 %). En 2017, la consommation de palourde *almeja* fraîche et congelée (et de coque) par les ménages était égale à la consommation par habitant (0,53 kg), soit une baisse par rapport à 2013 (0,74 kg).

Table 13-8 ESPAGNE: CONSOMMATION DE PALOURDE ALMEJA PAR LES MÉNAGES DE 2012 À 2017 (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)

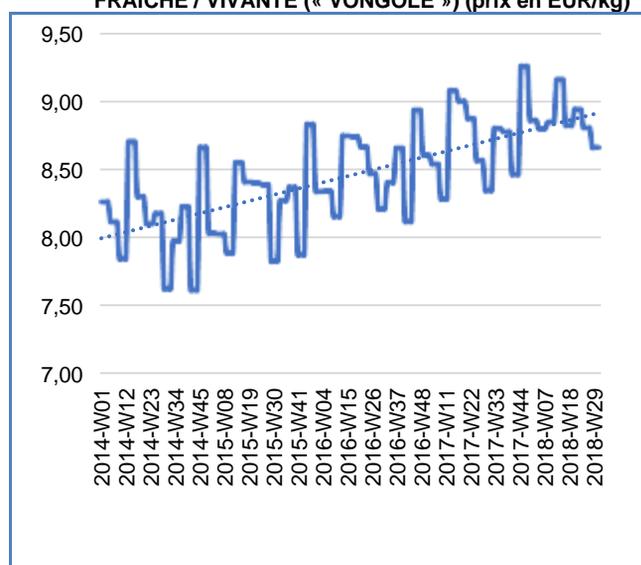
Année	Produit	Volume	Valeur	Prix En EUR/kg	Consommation par habitant (en kg)	Dépenses par habitant (en EUR)
2012	Palourde <i>almeja</i> et coque - fraîches	25.082	207.782	8,28	0,55	4,51
	Palourde <i>almeja</i> - congelée	5.929	32.871	5,54	0,13	0,72
	Palourde <i>almeja</i> et coque (total)	31.011	240.653	7,76	0,68	5,23
	Palourde <i>almeja</i> en conserve	1.347	14.256	10,59	0,00	0,32
2013	Palourde <i>almeja</i> et coque - fraîches	26.661	221.316	8,30	0,60	4,89
	Palourde <i>Almeja</i> - congelée	5.871	30.916	5,27	0,14	0,71
	Palourde <i>almeja</i> et coque (total)	32.532	252.232	7,75	0,74	5,60
	Palourde <i>almeja</i> en conserve	1.066	12.702	11,92	0,00	0,28
2014	Palourde <i>almeja</i> et coque - fraîches	24.232	207.782	8,28	0,55	4,51
	Palourde <i>almeja</i> - congelée	6.272	32.871	5,54	0,13	0,72
	Palourde <i>almeja</i> et coque (total)	30.504	240.653	7,89	0,68	5,23
	Palourde <i>almeja</i> en conserve	994	14.256	10,59	0,00	0,32
2015	Palourde <i>almeja</i> et coque - fraîches	22.180	182.700	8,24	0,48	3,93
	Palourde <i>almeja</i> - congelée	5.890	33.840	5,75	0,13	0,73
	Palourde <i>almeja</i> et coque (total)	28.070	216.540	7,71	0,61	4,66
	Palourde <i>almeja</i> en conserve	1.180	14.620	12,39	0,03	0,31
2016	Palourde <i>almeja</i> et coque - fraîches	21.814	180.164	8,26	0,49	4,04
	Palourde <i>almeja</i> - congelée	5.706	32.600	5,71	0,13	0,73
	Palourde <i>almeja</i> et coque (total)	27.520	212.764	7,73	0,62	4,77
	Palourde <i>almeja</i> en conserve	1.151	14.314	12,44	0,03	0,32
2017	Palourde <i>almeja</i> et coque - fraîches	19.055	174.311	9,15	0,43	3,97
	Palourde <i>almeja</i> - congelée	6.047	34.170	5,65	0,14	0,78
	Palourde <i>almeja</i> et coque (total)	25.102	208.481	8,31	0,53	4,75
	Palourde <i>almeja</i> en conserve	1.038	13.423	12,93	0,02	0,31

Source : MAPA.

Au cours des dernières années, la consommation a affiché une tendance à la baisse bien que les prix payés par les ménages espagnols aient récemment augmenté. En 2015, le prix de la palourde fraîche avoisinait 8,24 EUR/kg, tandis qu'en 2017, le prix a augmenté à 9,15 EUR/kg.

Une tendance à la hausse a également été observée pour la palourde fraîche / vivante sur le marché italien. Au début de 2015, les prix de détail ont avoisiné 8,00 EUR/kg pour dépasser 9,00 EUR/kg au cours de plusieurs périodes en 2018.

Figure 13-6 ITALIE: PRIX DE DÉTAIL DE LA PALOURDE FRAÎCHE / VIVANTE (« VONGOLE ») (prix en EUR/kg)



Source : EUMOFA.

97 DIRECTORATE-GENERAL FOR INTERNAL POLICIES, POLICY DEPARTMENT B: STRUCTURAL AND COHESION POLICIES - FISHERIES RESEARCH FOR PECH COMMITTEE - THE CLAM FISHERIES SECTOR IN THE EU - THE ADRIATIC SEA CASE, JANVIER 2016  
98 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ; Secretaria General de Pesca ; El mercado de la Almeja en España, février 2016.

## 14 Le poulpe dans l'UE

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 9-2018

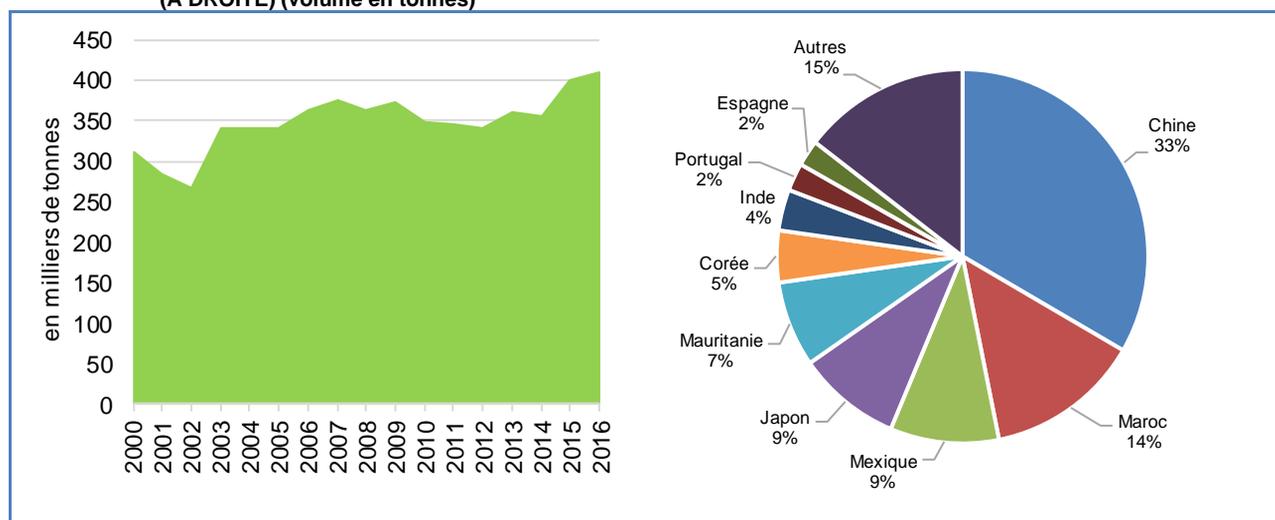
### 14.1 INTRODUCTION

Le poulpe appartient au groupe des céphalopodes, composé de l'encornet et de la seiche, entre autres. Les pieds ou les tentacules de ces espèces sont reliés à leur tête, et non à leur corps. La majeure partie des espèces au sein de ce groupe possède une poche d'encre que les animaux vident s'ils se sentent menacés. Leur taille varie de quelques centimètres au céphalopode géant pouvant atteindre 18 mètres de long. Le poulpe possède un système nerveux très développé et est considéré comme l'animal invertébré le plus intelligent. La différence la plus évidente entre les trois groupes mentionnés est que le poulpe n'a pas de coquille, tandis que la seiche possède une coquille interne et l'encornet une plume (des restes de coquille).

Toutes les espèces de céphalopodes sont carnivores et se nourrissent de poisson, de mollusques et de crustacés. Il existe environ 800 espèces de poulpe / seiche / encornet, distribuées dans tous les océans. Aucune espèce ne vit en eau douce, mais certaines peuvent vivre en eaux saumâtres.

Au cours des 15 dernières années, les captures mondiales de poulpe ont varié entre 267.000 et 410.000 tonnes annuelles. Plus de 50 % des captures mondiales de poulpe proviennent d'Asie. La Chine est le premier pays pêcheur, représentant entre 100.000 et 150.000 tonnes annuelles. Le Maroc est le deuxième plus grand pays pêcheur, représentant 64.000 tonnes en 2015 et 55.000 tonnes en 2016. En 2016, le Mexique, la Mauritanie et le Japon ont capturé plus de 30.000 tonnes chacun. De 2015 à 2016, une légère augmentation du volume total des captures a été observée (+ 2,5 %).

Figure 14-1 **CAPTURES MONDIALES DE POULPE (À GAUCHE) ET CAPTURES PAR PAYS EN 2016 (À DROITE) (volume en tonnes)**



Source : FAO.

## 14.2 LE POULPE DANS L'UE

### 14.2.1 PÊCHE

Les débarquements européens de poulpe n'ont représenté que 7 % des débarquements mondiaux en 2016, atteignant 30.000 tonnes pour 161 millions d'euros. Ils ont surtout été composés des débarquements en Espagne, au Portugal et en Italie, qui ont représenté ensemble 79 % du volume total de l'UE et 80 % de la valeur totale. Au total, le volume a augmenté de 14 % et la valeur de 20 % par rapport à 2015. En 2016, l'Espagne a enregistré les volumes débarqués les plus élevés (9.000 tonnes pour 44 millions d'euros). Dans l'Union européenne, le poulpe n'est pas soumis à des quotas de pêche, mais une taille minimale de référence de conservation a été fixée à 750 g<sup>99</sup>.

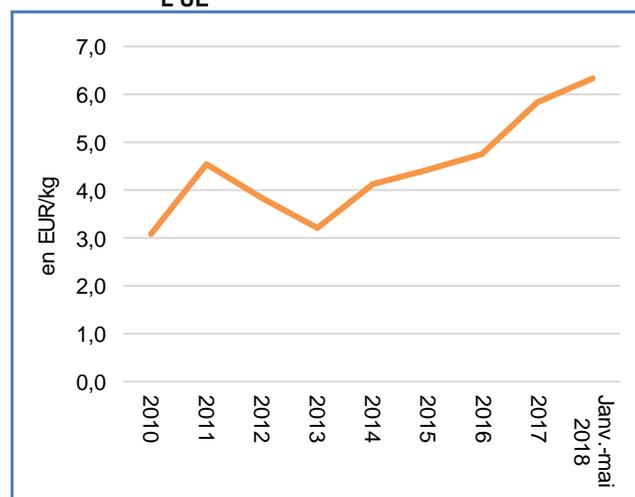
Table 14-1 **DÉBARQUEMENTS DE POULPE DANS L'UE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en milliers de tonnes et valeur en millions d'EUROS)**

Pays	2012		2013		2014		2015		2016	
	Volume	Valeur								
Espagne	11	46	12	37	8	34	9	36	9	44
Portugal	7	29	10	28	8	33	6	27	8	36
Italie	7	45	7	49	7	42	7	50	7	49
Grèce	2	10	2	9	2	11	2	12	4	21
France	2	6	2	6	2	6	2	6	2	7
Croatie	0	0	1	3	1	3	1	3	1	2
Autres	1	1	1	3	1	4	1	4	1	1
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>137</b>	<b>35</b>	<b>133</b>	<b>29</b>	<b>130</b>	<b>27</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>161</b>

Source: EUMOFA.

Au cours des huit dernières années, le prix du poulpe a varié de 3,07 EUR/kg à 6,36 EUR/kg, soit une augmentation presque continue de 107 %. En 2017, les prix en première vente dans l'UE ont fortement augmenté et la croissance s'est poursuivie au cours des premiers mois de 2018. En 2017, les prix moyens ont augmenté de 22 %.

Figure 14-2 **PRIX EN PREMIÈRE VENTE DU POULPE DANS L'UE**



Source: EUMOFA.

### 14.2.2 IMPORTATIONS HORS UE

En 2017, les importations de poulpe dans l'UE ont atteint 101.000 tonnes pour 790 millions d'euros, soit une légère hausse en volume et une hausse de 22% en valeur entre 2016 et 2017. Après une forte baisse en 2013, la valeur des importations a augmenté au cours des années suivantes jusqu'en 2017.

L'Espagne est le premier importateur de poulpe dans l'Union européenne. Depuis 2013, la valeur des importations augmente tous les ans ; en 2017, elle a dépassé 450 millions d'euros, soit une hausse de 49 % par rapport à 2016. Les trois premiers pays importateurs (l'Espagne, l'Italie et le Portugal) ont dominé les importations européennes, représentant 92 % du volume total des importations et 94 % de la valeur en 2017.

Les importations de produits congelés à base de poulpe ont dominé le marché européen, représentant une part de 98 % en 2017. Le poulpe frais est également importé dans l'UE, notamment vers l'Italie et l'Espagne, provenant principalement du Sénégal et du Maroc<sup>100</sup>.

<sup>99</sup> Annexe II du Règlement (UE) n° 850/98 du Conseil.

<sup>100</sup> EUMOFA.

Table 14-2 **IMPORTATIONS EUROPÉENNES DE POULPE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en milliers de tonnes et valeur en millions d'EUROS)**

État membre de l'UE	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Espagne	28	182	33	133	36	207	45	275	44	308	50	458
Italie	36	183	34	121	37	166	39	197	40	209	36	230
Portugal	5	29	7	25	6	32	9	52	8	50	7	53
Grèce	4	22	4	16	3	19	3	20	4	25	3	25
France	2	8	2	6	2	6	2	7	2	8	2	8
Pays-Bas	0	2	1	2	1	3	1	4	1	4	1	4
Autres	3	13	2	6	3	9	2	10	2	10	2	12
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>439</b>	<b>82</b>	<b>310</b>	<b>88</b>	<b>441</b>	<b>102</b>	<b>566</b>	<b>101</b>	<b>613</b>	<b>101</b>	<b>790</b>

Source: EUMOFA.

Table 14-3 **IMPORTATIONS EUROPÉENNES DE POULPE PAR MODE DE CONSERVATION (valeur en millions d'EUROS)**

Mode de conservation	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Congelé	428	304	434	559	606	778
Vivant / frais	9	5	7	6	7	8
Fumé	0	0	0	0	0	4
Élaboré / en conserve	2	0	0	1	1	1
Non spécifié	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>439</b>	<b>310</b>	<b>441</b>	<b>566</b>	<b>613</b>	<b>790</b>

Source: EUMOFA.

Table 14-4 **IMPORTATIONS EUROPÉENNES DE POULPE PAR PRINCIPAL FOURNISSEUR DU MARCHÉ EUROPÉEN (volume en milliers de tonnes et valeur en millions d'EUROS)**

Pays	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Maroc	23	164	41	179	31	202	46	309	46	336	43	399
Mauritanie	9	60	8	29	12	71	16	95	13	96	20	187
Indonésie	6	27	3	11	6	21	7	31	7	32	7	36
Sénégal	8	46	4	13	5	23	5	27	5	26	5	39
Mexique	7	29	6	19	9	36	9	34	9	43	5	30
Vietnam	5	13	3	8	5	14	4	12	3	10	4	16
Autres	21	101	16	50	20	75	15	58	17	70	16	84
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>439</b>	<b>82</b>	<b>310</b>	<b>88</b>	<b>441</b>	<b>102</b>	<b>566</b>	<b>101</b>	<b>613</b>	<b>101</b>	<b>790</b>

Source: EUMOFA.

### 14.2.3 EXPORTATIONS HORS UE

En 2017, l'UE a exporté 13.189 tonnes de poulpe pour une valeur de 118 millions vers les marchés étrangers. En 2017, le prix le plus élevé était de 8,90 EUR/kg. De 2016 à 2017, le prix à l'exportation du poulpe a augmenté de 24 %.

Depuis 2013, le volume des exportations augmente tous les ans. Le principal État membre exportateur de poulpe est l'Espagne, représentant 75 % du volume total exporté.

Le poulpe est exporté des États membres de l'UE vers des pays tiers. Le principal marché de destination est les États-Unis, important 68 % du volume total exporté. En 2017, 13 pays ont importé plus de 50 tonnes de poulpe provenant de l'UE, notamment la Suisse, le Japon, l'Argentine et le Brésil.

Table 14-5 EXPORTATIONS EUROPÉENNES DE POULPE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en tonnes et valeur en millions d'EUROS)

État membre	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Espagne	7.666	53	5.153	26	5.279	34	6.429	44	8.100	59	9.919	88
Portugal	1.251	8	2.568	11	2.993	17	3.075	18	2.450	17	2.753	25
Italie	435	3	346	2	213	2	290	3	276	2	282	3
Pays-Bas	50	0	31	0	46	0	40	0	101	1	60	0
Autres	160	1	151	1	124	1	125	1	149	1	175	2
<b>Total</b>	<b>9.562</b>	<b>65</b>	<b>8.250</b>	<b>41</b>	<b>8.655</b>	<b>54</b>	<b>9.959</b>	<b>66</b>	<b>11.075</b>	<b>80</b>	<b>13.189</b>	<b>118</b>

Source: EUMOFA.

Table 14-6 EXPORTATIONS DE POULPE VERS LES MARCHÉS ÉTRANGERS (volume en tonnes et valeur en millions d'EUROS)

	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
États-Unis	3.192	21	4.901	23	5.815	35	7.023	45	7.637	54	9.064	81
Suisse	807	7	1.040	6	849	7	988	8	1.051	10	1.020	11
Japon	1.485	11	236	1	14	0	8	0	245	2	502	3
Chine	2.092	13	254	1	3	0	123	1	5	0	26	0
Argentine	276	2	259	1	305	2	309	2	406	2	445	4
Brésil	131	1	96	1	394	3	221	2	138	1	461	4
Canada	147	1	98	0	130	1	113	1	207	1	245	2
Russie	340	3	348	2	221	1	0	0	0	0	0	0
Autres	1.094	7	1.018	5	924	6	1.174	8	1.387	10	1.427	13
<b>Total</b>	<b>9.562</b>	<b>65</b>	<b>8.250</b>	<b>41</b>	<b>8.655</b>	<b>54</b>	<b>9.959</b>	<b>66</b>	<b>11.075</b>	<b>80</b>	<b>13.189</b>	<b>118</b>

Source: EUMOFA.

## 14.3 TRANSFORMATION

Le poulpe est surtout importé dans l'UE sous forme de produit congelé et est expédié vers les installations européennes de transformation pour une seconde transformation pour une meilleure valeur ajoutée. Les transformateurs européens achètent les matières premières congelées qu'ils transforment avant leur distribution aux clients sur le marché final<sup>101</sup>.

Les principaux transformateurs européens de poulpe adoptent la même classification que les principaux importateurs, l'Espagne en tête. En Espagne et au Portugal, les transformateurs sont les principaux fournisseurs des distributeurs et de la restauration commerciale. La majeure partie des produits transformés concerne le poulpe conditionné cru, le poulpe cuit entier, les tentacules cuites et le poulpe cuit en tranches. En Italie, les transformateurs sont les principaux fournisseurs de produits transformés des grossistes et des distributeurs (à grande échelle). De même, le poulpe est également transformé pour être vendu en conserve.

Une vaste gamme de produits est proposée aux clients dans les pays méditerranéens. Les produits varient des produits congelés crus et entiers aux produits de valeur ajoutée coupés et vendus sous forme de produits frais, fris, marinés ou cuits.

<sup>101</sup> <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/octopus/>

En 2017, les données PRODCOM<sup>102</sup> ont indiqué que l'Espagne, l'Italie et le Royaume-Uni<sup>103</sup> étaient les plus grands producteurs de produits transformés à base de coquille Saint-Jacques, de moule, de seiche, d'encornet et de poulpe, congelés, séchés, salés ou en saumure, représentant 203.000 tonnes pour 772 millions d'euros. Les volumes totaux ont affiché une hausse de 5% en volume et de 11 % en valeur par rapport à 2016.

Table 14-7 **COQUILLE SAINT-JACQUES, MOULE, SEICHE, ENCORNET ET POULPE, CONGELES, SECHES SALES OU EN SAUMURE PAR ÉTAT MEMBRE DE L'UE (volume en tonnes et valeur en millions d'EUROS)**

État membre	2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Espagne	118.159	510.568	173.362	616.691
Italie	14.111	49.714	18.027	84.872
Royaume-Uni	8.117	57.923	12.205	70.796
Portugal	9.433	43.170	9.394	49.861
France	5.009	39.767	5.712	41.633
Grèce	6.571	38.237	5.740	33.273
Autres	8.650	32.759	7.718	31.993
<b>Total</b>	<b>170.050</b>	<b>772.139</b>	<b>232.157</b>	<b>929.119</b>

Source: PRODCOM.

## 14.4 CONSOMMATION

Les produits à base de poulpe sont davantage consommés dans le sud de l'Europe, notamment en Espagne, en Italie et au Portugal. Dans le reste de l'Europe, la consommation est nettement inférieure. En Europe du Nord, le poulpe est surtout vendu dans des marchés de niche, notamment dans des restaurants offrant une cuisine méditerranéenne et asiatique. Globalement, en Europe, la consommation de poulpe est relativement stable<sup>104</sup>. Récemment, le poulpe est devenu une espèce prisée en Allemagne et dans les pays d'Europe orientale<sup>105</sup>.

Dans l'Union européenne, en 2016, la consommation annuelle de poulpe a atteint 0,29 kg par habitant. Du fait que les États membres de l'UE d'Europe du Nord ne consomment que de faibles quantités de poulpe, ce chiffre n'est pas représentatif des pays méditerranéens où la consommation de poulpe est plus importante. Au cours des deux dernières années, la consommation est restée stable, affichant quelques légères variations de la consommation par habitant de l'UE et de la consommation des ménages italiens et portugais.

Table 14-8 **CONSOMMATION DES MÉNAGES (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

État membre*	2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Italie	18	170	17	169	19	188
Portugal	3	23	3	22	2	18
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>193</b>	<b>20</b>	<b>191</b>	<b>21</b>	<b>206</b>

Source: EUMOFA.

\*Dans la base de données EUMOFA, seules les données relatives à la consommation des ménages de poulpe sont disponibles pour l'Italie et le Portugal.

<sup>102</sup> PRODCOM est un service d'EUROSTAT et fournit des statistiques sur la production de marchandises manufacturées.

<sup>103</sup> Les transformations concernent surtout la coquille St-Jacques et peu les céphalopodes.

<sup>104</sup> <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/octopus/>

<sup>105</sup> <https://www.undercurrentnews.com/2018/03/26/record-high-moroccan-octopus-prices-force-smaller-players-out-of-market/>

## 15 Marché de la sardine dans l'UE

Cette étude de cas est disponible  
dans les **Faits saillants du mois**  
N° 6-2016

Au cours des dix dernières années, l'approvisionnement de l'UE en sardine a beaucoup changé. Entre 2004 et 2014, à l'exception de la Croatie (+241% en volume) et de l'Italie (+116%), la plupart des principaux pays pour la pêche à la sardine dans l'UE ont connu une baisse des débarquements, notamment au Portugal (-79%), en Espagne (-30%) et, dans une moindre mesure, en France (-19%) et en Grèce (-9%). Les principales causes sont la baisse des stocks de sardine dans l'Atlantique sud et la Méditerranée occidentale. Par conséquent, l'approvisionnement de marché de l'UE en sardine (principalement consommée fraîche ou en conserve) a connu de fortes variations, tendances qui se maintiendront probablement dans un avenir proche.

### 15.1 BIOLOGIE, RESSOURCES ET EXPLOITATION

#### 15.1.1 BIOLOGIE

La sardine, ou pilchard européen (*Sardina pilchardus*), est une petite espèce pélagique se trouvant dans l'Atlantique du nord-est, de la Norvège et de l'Écosse jusqu'au Sénégal, mais aussi dans la Méditerranée.

Sa longueur maximale est de 25 cm, mais la longueur ordinaire est de 10-20 cm dans l'UE, la taille minimale débarquée étant de 11 cm. La disponibilité saisonnière de l'espèce s'étend d'avril à septembre, avec des pics en été.

#### 15.1.2 RESSOURCES, EXPLOITATION ET GESTION DANS L'UE

Deux stocks sont pris en compte dans les eaux atlantiques de l'UE, la pêche étant menée avant tout au moyen de senneurs (Espagne, France et Portugal) et de chaluts pélagiques (France) : le stock septentrional (sous-régions VII et VIIIa,b,d du CIEM) exploité surtout par la France, l'Espagne, le Royaume-Uni et les Pays-Bas, et le stock du sud (sous-région VIIIc et Division IXa du CIEM) exploité par l'Espagne et le Portugal.

Pour le **stock septentrional**, le total des débarquements a été de 45 000 tonnes en 2014 ; les débarquements ayant doublé depuis 1990. En 2014, les débarquements de la sous-région VIII du CIEM ont été de 39 000 tonnes, dont 45% ont été capturés par la France et 55% par l'Espagne. Ces dernières années, la flotte espagnole a accru son effort dans la sous-région VIIIb du CIEM en raison de la diminution des possibilités de pêche pour le stock du Sud. La biomasse de sardine dans la sous-région VIII du CIEM a augmenté au cours des cinq dernières années. Néanmoins, le CIEM a indiqué que les captures ne devaient pas dépasser les 33 065 tonnes dans chacune des années 2016 et 2017.

Pour le **stock du sud**, les débarquements ont été de 27 900 tonnes en 2014 (43% capturés par l'Espagne et 57% par le Portugal). Les débarquements ont toutefois diminué depuis 1981. Une forte diminution de 65% (de 80 400 tonnes à 27 900 tonnes) a eu lieu entre 2011 et 2014 du fait de la baisse du stock et des réglementations relatives aux captures. La sardine est importante pour le secteur de la pêche et pour l'industrie de la conserve de poissons dans ces pays. La biomasse du stock du Sud a diminué de 71% au cours des dix dernières années, en raison d'un recrutement faible sur une période prolongée de temps. Actuellement, celui-ci est à son niveau historique le plus bas.

En **Méditerranée**, plusieurs stocks de sardine sont exploités par les flottes de l'UE. Au cours des dix dernières années, la biomasse du stock de sardine du **Golfe du Lion** s'est réduite des deux-tiers,

passant de plus de 200 000 tonnes à moins de 67 000 tonnes. Cela a conduit à une forte diminution des débarquements dans la région (flottes françaises et espagnoles).<sup>106</sup>

En termes de **gestion de la pêche**, aucun des stocks n'est géré par les TAC de l'UE. Les mesures de gestion pour le stock septentrional incluent des mesures techniques et des limites sur les licences aux senneurs dans les eaux françaises. Les mesures de gestion pour le stock du sud incluent des mesures techniques et des limites sur les efforts de pêches et les captures. Entre 2011 et 2014, des limites strictes sur les captures ont contribué à réduire la mortalité par pêche. En février 2016, l'Espagne et le Portugal ont convenu de fixer à 14 000 tonnes le volume maximum des captures des deux pays, suivant en cela le scénario des « mesures de précaution » du CIEM. À ce jour, les États méditerranéens membres de l'UE ont adopté 34 plans de gestion nationaux aux termes des MEDREG<sup>107</sup>, pour les pêches menées avec des trilles, des senneurs, des sennes de rivage, des sennes de bateau et des dragues dans leurs eaux territoriales. Dans l'Adriatique, un plan pluriannuel pour les pêches des petites espèces pélagiques est en cours de développement.

### 15.2 PRODUCTION

#### 15.2.1 CAPTURES

Les captures de *Sardina pilchardus* se sont élevées à 1,2 million de tonnes en 2014, en baisse de 3% par rapport à 2010, la meilleure année sur les dix dernières années.

Le premier producteur est de loin le Maroc qui a assuré 70% de la production mondiale en 2014. En outre, au cours des dix dernières années, les captures annuelles de sardine du Maroc sont passées de 500 000 à 800 000 tonnes. Les autres producteurs importants en dehors de l'UE sont des pays méditerranéens (Algérie, Tunisie et Turquie).

La production de l'UE assure environ 21% des approvisionnements mondiaux. En 2013, la Croatie est devenue le principal producteur de l'UE et représente 22% des approvisionnements de l'UE en 2014. Les autres producteurs importants dans l'UE sont les Pays-Bas (20%), l'Espagne (18%), l'Italie (10%), la France (10%) et le Portugal (6%).

Les sardines capturées par la flotte de l'UE proviennent de trois zones de pêche :

- la Méditerranée (43% du total des captures en 2014), la Croatie, l'Italie et l'Espagne représentant les principaux pays de pêche ;
- l'Atlantique du nord-est (30%), la France, l'Espagne et le Portugal représentant les principaux pays de pêche ;

- l'Atlantique centrale et orientale (27%), les Pays-Bas et la Lituanie capturant des sardines dans le cadre des Accords de partenariat de pêche durable signés avec le Maroc et la Mauritanie.

<sup>106</sup> Présentation du projet ECOPELGOL (surveillances des petites espèces pélagiques en Méditerranée occidentale), 19/03/2016, Ifremer Sète, France.

<sup>107</sup> Règlement du Conseil (CE) n° 1967/2006 du 21 décembre 2006 concernant les mesures de gestion pour l'exploitation durable des ressources des pêches dans la Mer Méditerranée.

Table 15-1 DÉBARQUEMENTS MONDIAUX DE SARDINES (VOLUME EN TONNES)

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
EU-28	276 026	269 806	271 328	256 155	258 284	275 862	297 584	312 582	231 000	196 947	249 503
Algérie	63 796	69 512	83 928	73 703	40 047	55 289	31 219	33 975	31 873	36 169	35 762
Maroc	644 743	630 000	542 002	519 293	646 979	790 632	771 547	504 029	672 836	705 898	851 355
Tunisie	14 256	18 612	24 802	19 871	18 386	19 024	14 359	21 468	20 577	20 449	19 279
Turquie	12 883	20 656	15 586	20 941	17 531	30 091	27 639	34 709	28 248	23 919	18 077
Autre	51 427	77 816	121 868	122 879	84 068	73 690	103 608	130 398	34 406	17 744	33 788
<b>Total</b>	<b>1 063 131</b>	<b>1 086 402</b>	<b>1 059 514</b>	<b>1 012 842</b>	<b>1 065 295</b>	<b>1 244 588</b>	<b>1 245 956</b>	<b>1 037 161</b>	<b>1 018 940</b>	<b>1 001 126</b>	<b>1 207 764</b>

Source : FAO Fishstat.

Table 15-2 DÉBARQUEMENTS DE SARDINES DANS L'UE (volume en tonnes)

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Croatie	16 357	16 521	16 950	16 900	21 194	32 191	29 600	46 051	43 734	53 085	55 783
France	31,450	37,724	40,295	38,658	29,657	39,780	26,233	24,109	20,387	27,484	25,601
Grèce	9,217	11,258	11,321	9,410	10,544	10,072	6,511	5,809	4,993	6,863	8,404
Irlande	12 997	8 442	1 281	82	236	2 887	14 143	4 378	8	236	19
Italie	11 891	12 038	14 215	14 134	12 025	15 637	16 274	14 377	19 947	22 606	25 729
Lettonie	1 645	5 528	8 281	6 282	6 454	8 229	9 756	13 802	7 535	2 048	985
Lituanie	15	920	8 711	4 073	9 123	15 017	27 159	25 565	4 620	2 415	11 615
Pays-Bas	46 770	31 825	20 259	10 318	9 608	33 933	46 861	52 091	27 028	4 605	50 868
Portugal	75 928	74 374	74 133	91 645	71 165	60 927	63 765	57 286	32 344	27 752	16 129
Espagne	64 353	66 032	70 103	60 317	56 479	44 281	46 512	49 830	51 118	44 142	45 104
Royaume-Uni	2 682	3 630	2 191	3 673	28 339	6 322	8 223	5 490	7 629	3 977	3 889
Autre UE	2 721	1 514	3 588	663	3 460	6 586	2 547	13 794	11 657	1 734	5 377
<b>UE-28</b>	<b>276 026</b>	<b>269 806</b>	<b>271 328</b>	<b>256 155</b>	<b>258 284</b>	<b>275 862</b>	<b>297 584</b>	<b>312 582</b>	<b>231 000</b>	<b>196 947</b>	<b>249 503</b>

Source : FAO Fishstat.

Table 15-3 PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE CONSERVES DE SARDINE DANS L'UE (2014)

	Espagne	France	Portugal	Croatie	Italie	Grèce
Valeur (1000 €)	92 365	74 962	52 125	18 205	8 580	7 310
Volume (en tonnes)	16 237	8 305	19 202	6 365	1 536	1 428
Prix (€/kg)	5,69	9,03	2,71	2,86	5,59	5,12

Source : PRODCOM.

## 15.3 ÉCHANGE

### 15.3.1 COMMERCE DE L'UE

En 2015, l'UE a enregistré un déficit commercial sur la sardine de 100 millions €. Le déficit est attribuable principalement à l'importation de sardines en conserve, mais aussi, dans une moindre mesure, aux importations de sardines congelées requis par l'industrie de la conserve de l'UE.

Le Maroc est de loin le principal fournisseur de sardines congelées (23 100 tonnes en 2015) et de sardines en conserve (36 000 tonnes). Le commerce intra-UE est actif pour chaque mode de conservation. L'Espagne et la Croatie sont les principaux fournisseurs de sardines fraîches et congelées, tandis que le Portugal domine le commerce intra-UE pour les produits en conserve.

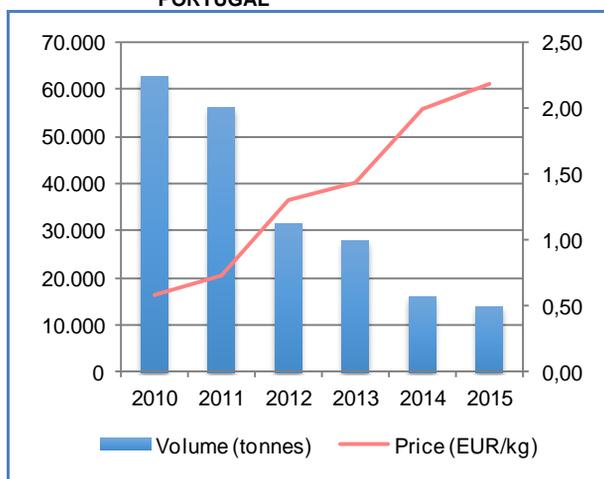
Il vaut la peine de noter que les importations hors UE de sardines fraîches sont presque nulles, ce qui démontre qu'aucune alternative n'existe à la fourniture de sardine fraîche en Europe. En raison de sa fragilité et de la difficulté à manipuler cette

espèce, la sardine fraîche doit être consommée rapidement. Les flux de sardines fraîches sont principalement limités aux pays voisins (de la Croatie à l'Italie et de l'Espagne au Portugal). Les principaux ports de débarquements pour les petites espèces pélagiques au Maroc sont Dakhla et Laayoune, à 2 000 km et 1 500 km de Tanger, respectivement. La distance est trop grande pour rendre possible les exportations de sardines fraîches vers l'Europe.

### 15.4 TENDANCES DE L'OFFRE ET PRIX

La forte réduction des débarquements au Portugal entre 2010 et 2015 (-78%) a conduit à une forte augmentation des prix en première vente (+275%). De ce fait, la baisse de valeur des débarquements n'a été que de 18%.

Figure 15-1 **VOLUME (EN TONNES) ET PRIX DES DÉBARQUEMENTS DE SARDINES (€ / KG) AU PORTUGAL**



Source : EUMOFA.

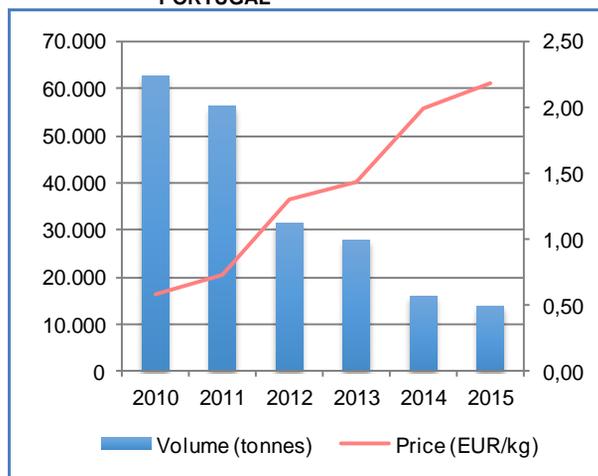
En conséquence de quoi, l'industrie portugaise de la conserve a dû trouver de nouvelles sources d'approvisionnement en matières premières et des stratégies alternatives de production. Les sociétés de transformation se sont tournées vers les fournisseurs au Maroc, en France et en Espagne (Cantabrie) et importent maintenant de 50 à 60% du poisson dont elles ont besoin. De plus, pour faire face à la pénurie de sardines, la matière première de base des conserves, les 19 conserveries opérant au Portugal (dont 14 traitent la sardine) ont commencé à diversifier leurs produits. Elles ont notamment augmenté la production de thon et de maquereau en conserve.

Durant la même période, la forte hausse des débarquements en Italie (+39%) n'a entraîné qu'une baisse limitée des prix en première vente (-7%).

### 15.5 TENDANCES DE L'OFFRE ET PRIX

La forte réduction des débarquements au Portugal entre 2010 et 2015 (-78%) a conduit à une forte augmentation des prix en première vente (+275%). De ce fait, la baisse de valeur des débarquements n'a été que de 18%.

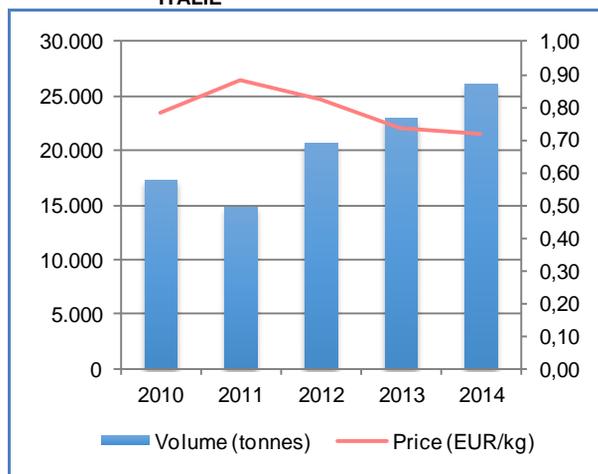
Figure 15-2 **VOLUME (EN TONNES) ET PRIX DES DÉBARQUEMENTS DE SARDINES (€ / KG) AU PORTUGAL**



Source : EUMOFA.

En conséquence de quoi, l'industrie portugaise de la conserve a dû trouver de nouvelles sources d'approvisionnement en matières premières et des stratégies alternatives de production. Les sociétés de transformation se sont tournées vers les fournisseurs au Maroc, en France et en Espagne (Cantabrie) et importent maintenant de 50 à 60% du poisson dont elles ont besoin. De plus, pour faire face à la pénurie de sardines, la matière première de base des conserves, les 19 conserveries opérant au Portugal (dont 14 traitent la sardine) ont commencé à diversifier leurs produits. Elles ont notamment augmenté la production de thon et de maquereau en conserve. Durant la même période, la forte hausse des débarquements en Italie (+39%) n'a entraîné qu'une baisse limitée des prix en première vente (-7%).

Figure 15-3 **VOLUME (EN TONNES) ET PRIX DES DÉBARQUEMENTS DE SARDINES (€ / KG) EN ITALIE**



Source : EUMOFA.

En conclusion, dans les eaux de l'Atlantique, une partie seulement du déclin du stock sud est compensée par le stock septentrional. En dépit de la relativement bonne santé du stock septentrional, la stagnation du stock du sud fait qu'il est difficile d'assurer un approvisionnement approprié en sardine fraîche pour le Portugal et l'Espagne.

Dans le bassin de la Mer Méditerranée, l'état des stocks et les mesures de conservation conduiront probablement à une diminution des débarquements de sardines.

Les États méditerranéens membres de l'UE (Italie, Espagne et Croatie) ont maintenu de bonnes positions dans le commerce de la sardine fraîche. Les États membres actifs dans l'Atlantique dans le secteur de la pêche ont toutefois connu de fortes baisses des exportations de sardines fraîches : de 4 800 tonnes en 2008 à 800 tonnes en 2015 pour la France, de 1 900 tonnes à 800 tonnes pour

le Royaume-Uni, et de 19 300 tonnes à 3 500 tonnes pour le Portugal, ce qui signifie que la production nationale est presque entièrement consommée dans le pays.

Compte tenu de la situation des stocks et des tendances des approvisionnements, il est probable que l'industrie de la transformation de l'UE sera de plus en plus dépendante des importations de sardines congelées à l'avenir et que le marché de la sardine fraîche restera axé sur l'approvisionnement. La contraction de l'offre devrait conduire à des prix beaucoup plus élevés en première vente pour la sardine fraîche et, éventuellement, à une hausse des exportations de la France et du Royaume-Uni si le Portugal, l'Italie et l'Espagne offrent de meilleurs prix pour le produit frais.

À court et à moyen terme, les sardines capturées par les navires UE peuvent être substantiellement consommées fraîches (en raison des meilleurs prix) ou en produits en conserve haut de gamme.

## 15.6 CONSOMMATION DE SARDINES FRAICHES ET EN CONSERVE

La sardine se consomme principalement fraîche (entière, en filets) et en conserve et, dans une moindre mesure, congelée. La sardine est un poisson versatile qui peut être préparé dans une variété de plats (cuite, grillée et cuite au four). Autour de la Méditerranée, la grillade de sardines est une tradition estivale. La sardine en conserve est généralement consommée partout en Europe, dans de l'huile végétale, de l'huile d'olive ou de la sauce tomate. Elle peut également être consommée séchée, salée et fumée, mais ces formes sont actuellement plus rares. Elle présente une teneur élevée en oméga-3 et en acides gras et est une bonne source de vitamines et de minéraux. Les prix de détail de la sardine fraîche ont connu des hausses considérables en Espagne (environ +30% sur la période 2011-2015), mais aussi et plus particulièrement au Portugal (+65%) où la réduction des débarquements de sardines a été la plus forte au cours des cinq dernières années. Néanmoins, les augmentations des prix de détail ont été beaucoup plus limitées que pour les prix en première vente (+278% pour le Portugal entre 2010 et 2015).

Figure 15-4 **PRIX DE DÉTAIL HEBDOMADAIRE DES DÉBARQUEMENTS DE SARDINES FRAÎCHES (€/KG) EN ESPAGNE ET AU PORTUGAL**

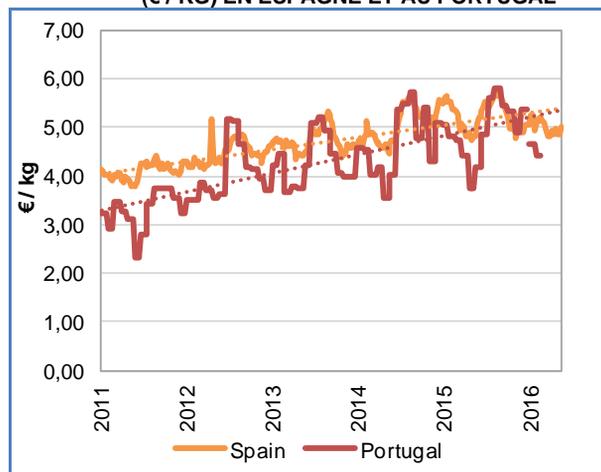
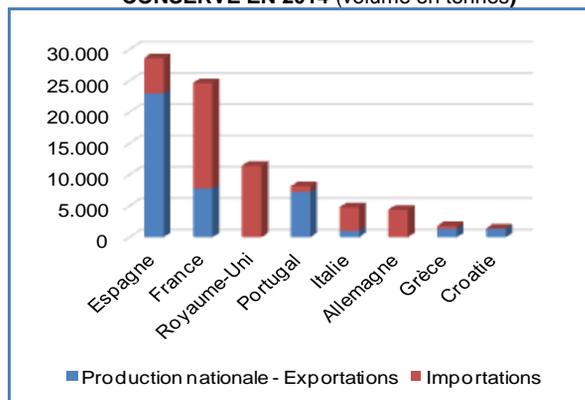


Figure 15-5 **APPROVISIONNEMENT DES PRINCIPAUX MARCHÉS EUROPÉENS DE LA SARDINE EN CONSERVE EN 2014 (volume en tonnes)**



Source : EUMOFA.

La sardine est la 12e espèce la plus consommée dans l'UE, avec 0,54 kg par habitant, soit 2,3% de la consommation totale ([EUMOFA – Le marché de poisson de l'UE](#)).

L'Espagne, la France et le Royaume-Uni sont les plus gros marchés de consommation de la sardine en conserve avec respectivement 29 000, 25 000 et 11 000 tonnes ; l'Espagne et le Portugal sont les principaux producteurs. La France, le Royaume-Uni et l'Allemagne sont les principaux importateurs, les deux derniers s'appuyant uniquement sur les importations pour approvisionner leur marché intérieur. Le principal exportateur est le Portugal, suivi de loin par la Croatie. La plus grosse consommation apparente par habitant se situe sur la péninsule ibérique, avec 783 g par tête au Portugal et 616 g en Espagne. La France et la Croatie suivent avec 374 g et 335 g respectivement.

## 15.7 SYSTÈMES DE QUALITÉ ET CERTIFICATION

Un système de qualité européen (indication géographique protégée) a été décerné aux « Sardines cornouaillaises ». Certains produits issus de la sardine sont également certifiés par des étiquettes de qualité, en particulier en France où les produits de première qualité ont été développés dans ces dernières années : « Label Rouge » pour la sardine en conserve de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et de Douarnenez et la « Marca Q de qualité » pour la sardine du producteur Organisation Peix Blau en Catalogne.

Deux pêcheries de l'UE ont la certification du MSC (Marine Stewardship Council).

« Sardine de senne de la Bretagne du sud » en France pour la flotte opérant dans les eaux côtières de la Baie de Gascogne (environ 20 000 tonnes / an). Certifié depuis 2010.

- « Sardines cornouaillaises » pour les pêches de petite taille traditionnelles visant la sardine pendant l'été et l'automne autour des côtes de Cornouailles au Royaume-Uni, certifiées durables depuis 2010 (la production dépasse les 1 000 tonnes par an) ;

Deux autres sont actuellement en cours d'évaluation :

- « Sardine de senne de la Baie de Gascogne » (8 000 tonnes par an) ;

- « Anchois de la Mer Adriatique du nord et sardine européenne pélagique en bœuf » (3 400 tonnes par an pour la sardine).

La flotte à senne coulissante d Portugal s'est vue reconnaître la certification MSC en janvier 2010, mais le certificat MSC a été suspendu une première fois en janvier 2012, puis de nouveau en août 2014, après une forte chute du stock du sud.

Les produits en conserve représentent le noyau des exportations hors UE et ont de nombreuses destinations, les trois principales d'entre elles ne représentant qu'un peu plus d'un tiers.

Table 15-4 **BALANCE COMMERCIALE DE LA SARDINE DANS L'UE EN 2015 (valeur en 1000 €)**

	Flux commerciaux	Fraîche	Congelée	Préparée / en conserve	Total
Hors UE	Exportation	953	11 805	41 071	53 829
	Importations	95	21 752	132 210	154 057

Source : EUMOFA.

Table 15-5 **IMPORTATIONS DE SARDINE EN 2015 (origine des importations de l'UE)**

État de conservation	Flux commerciaux	Sardine européenne		Autres sardines*	
		Principale origine	Valeur totale (millions €)	Principale origine	Valeur totale (millions €)
Fraîche	UE	Espagne 32%, Italie 28%, Croatie 19%	47,1	Espagne 70%, Italie 12%, Pays-Bas 6%	3,7
	Hors UE	Turquie 77%, Maroc 20%	0,1	-	-
Congelée	UE	Espagne 38%, Pays-Bas 16%, Croatie 15%	39,3	Portugal 38%, Espagne 35%, Allemagne 5%	3,4
	Hors UE	Maroc 97%, Tunisie 2%	20,6	Inde 35%, Maroc 29%, Sénégal 20%	1,3
En conserve	UE	Portugal 47%, Espagne 11%, Pays-Bas 10%	95,8	s.o.	-
	Hors UE	Maroc 91%, Thaïlande 6%, Pérou 1%	132,2	s.o.	-

Source : COMEXT. \*Sardine du genre *Sardinops* et sardinelles (*Sardina spp.*)Table 15-6 **EXPORTATIONS DE SARDINE EN 2015 (principaux marchés)**

État de conservation	Flux commerciaux;	Sardine européenne		Autres sardines*	
		Destination principale	Valeur totale (millions €)	Destination principale	Valeur totale (millions €)
Fraîche	Hors UE	É.-U. 68%, Bosnie-Herzégovine 9%, Serbie 6%	0,7	Arabie saoudite 86%, Albanie 7%, Tunisie 2%	0,3
Congelée	Hors UE	Maroc 34%, Chine 9%, Canada 8%	12,3	Maroc 36%, Bénin 25%, Canada 23%	0,2
En conserve	Hors UE	É.-U. 14%, Serbie 12%, Australie 10%	41,5	s.o.	-

Source : COMEXT. \*Sardine du genre *Sardinops* et sardinelles (*Sardina spp.*)Table 15-7 **PRINCIPAUX MARCHÉS DE L'UE POUR LA SARDINE EN CONSERVE EN 2014 (PAR ORDRE DÉCROISSANT DE TAILLE DU MARCHÉ)**

État membre	Production (tonnes)	Importations (tonnes)	Exportations (tonnes)	Marché apparent (tonnes)	Consommation par habitant (g)
<b>Espagne</b>	25 264	5 686	2 319	28 631	616
<b>France</b>	8 305	16 858	535	24 628	374
<b>Royaume-Uni</b>	0	12 341	922	11 419	178
<b>Portugal</b>	19 202	896	11 933	8 165	783
<b>Italie</b>	1,536	3,807	533	4 810	79
<b>Allemagne</b>	0	6 763	2 373	4 390	54
<b>Grèce</b>	1 428	500	106	1 822	167
<b>Croatie</b>	6 365	107	5,051	1,421	335

Source : EUMOFA..

## 16 Le saumon en Europe

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 2-2018

Figure 16-1 - PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE SAUMON ATLANTIQUE



Source : FAO.

Depuis des siècles, le saumon est un aliment de base du régime alimentaire européen, surtout du fait de son abondance historique le long des côtes européennes. En Europe, le saumon sauvage est capturé depuis l'époque paléolithique. Son importance peut être reconnue par le fait que des règlements visant à protéger les stocks de saumon existent depuis 1030 après J-C.<sup>108</sup>

En Europe, le saumon atlantique (*Salmo salar*) est l'espèce aquacole la plus consommée ; elle est bien connue et prisée par la pêche de loisir. Le saumon atlantique sauvage est présent dans l'Atlantique Nord (du côté américain comme du côté européen), réparti du cap Cod au Portugal au Sud et du Labrador à la Russie au Nord.

Il vit également autour des îles de l'Atlantique Nord, notamment le Royaume-Uni et le Groenland<sup>109</sup>, et en mer Baltique. L'espèce est connue pour effectuer de longues migrations et présenter des modifications physiologiques importantes lors des phases de transition entre les différents habitats, des rivières d'eau douce aux eaux côtières puis le retour aux rivières d'eau douce pour la ponte.<sup>110</sup> Le saumon atlantique peut effectuer de grandes migrations dans l'océan, entamant des migrations trophiques dans une multitude de zones.<sup>111</sup> L'espèce est depuis longtemps une source de conflit entre de nombreuses parties prenantes, notamment les acteurs de la pêche commerciale, la pêche de loisir et la salmoniculture.<sup>112</sup>

Le saumon du Danube (*Hucho hucho*) est un saumon d'Europe centrale vivant exclusivement en eau douce. Autrefois, l'espèce était répandue dans le sud de l'Allemagne et en Autriche mais la construction d'une série de grandes centrales hydroélectriques a bloqué l'accès de l'espèce à d'importantes zones de frai. Il a pendant longtemps suscité l'intérêt des salmoniculteurs, des scientifiques et des pêcheurs de loisir, mais sa popularité n'a jamais égalé celle des autres espèces de salmonidés. Le saumon du Danube est surtout ciblé par les pêcheurs à la ligne en raison de sa taille mais n'a jamais été exploité par la pêche commerciale. Il est actuellement menacé d'extinction et l'espèce est classée en danger selon les critères de l'IUCN.<sup>113</sup> Les populations sont particulièrement fragmentées dans le bassin hydrographique du Danube et la majeure partie des populations dépend du réensemencement, la reproduction naturelle restant très limitée.<sup>114</sup>

<sup>108</sup> The History Of Salmon 2.0

[http://www.westcoast.fisheries.noaa.gov/publications/recovery\\_planning/salmon\\_steelhead/domains/north\\_central\\_california\\_coast/central\\_california\\_coast\\_coho/history\\_i.pdf](http://www.westcoast.fisheries.noaa.gov/publications/recovery_planning/salmon_steelhead/domains/north_central_california_coast/central_california_coast_coho/history_i.pdf)

<sup>109</sup> [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Salmo\\_salar/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Salmo_salar/en)

<sup>110</sup> <https://www.marine.ie/Home/site-area/areas-activity/fisheries-ecosystems/salmon-life-cycle>

<sup>111</sup> <https://academic.oup.com/icesjms/article/69/9/1538/635167>

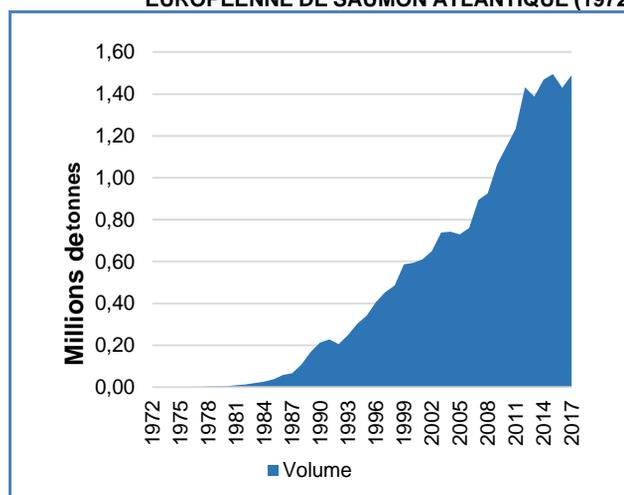
<sup>112</sup> Whelan, B. ; Aas, Ø. ; Uglem, I ; Curtis, J. et Dervor, B. 2006. *Assessment of the socio-economic value of aquaculture and sport angling for wild in salmonids northwestern Europe. Implications for treatments for sea lice infestation.* Rapport NINA n° 126. 45 p.

<sup>113</sup> <http://www.iucnredlist.org/details/10264/0>

<sup>114</sup> Witkowski, A. ; Bajic, A. ; Treer, T. ; Hegedis, A. ; Maric, S. ; Sprem, N. ; Piria, M. et Kaputsta, A. 2013. *Past and present of perspectives for the Danube huchen, Hucho (L.). In the Danube Basin.* Arch.Pol.Fish. 2013. 21: 129-142.

## 16.1 HISTOIRE DE LA SALMONICULTURE EN EUROPE

Figure 16-2 - ÉVOLUTION HISTORIQUE DE LA PRODUCTION EUROPÉENNE DE SAUMON ATLANTIQUE (1972-2017)



Source : Kontali Analyse.

L'élevage de saumon atlantique remonte au XIXe siècle, lorsque les techniques de naissance en écloserie furent développées par le Royaume-Uni, premier pays impliqué dans la production de juvéniles dans un but de repeuplement des rivières pour la pêche récréative.<sup>115</sup> En Norvège, dans les années 1950 et 1960, des pionniers de l'élevage du saumon ont commencé la culture salmonicole dans un environnement de recherche très vaste, en vue de produire du saumon pour la consommation humaine. Cette association a créé une situation favorable pour une éventuelle croissance future de l'élevage de saumon. Au début des années 1970, le développement de cages flottantes a permis à la filière norvégienne de l'élevage de saumon de bénéficier des conditions naturelles avec des températures marines, une salinité et des courants favorables dans des fjords abrités.<sup>116</sup> Le succès norvégien a initié le développement de l'élevage de saumon, d'abord en Europe puis dans l'ensemble des mers tempérées des deux hémisphères. Le saumon atlantique d'élevage, désormais largement répandu, reposait sur un stock hybride résultant d'une fécondation croisée du stock norvégien avec différents stocks locaux.<sup>117</sup>

La croissance rapide de la production a entraîné plusieurs effondrements du marché. La filière a également été affectée par des maladies importantes, le pou de mer, la fuite de saumons et les problèmes de pollution<sup>118</sup>, mais malgré cela, elle poursuit sa croissance. Actuellement, la majeure partie du saumon atlantique élevé en Europe est produite en mer, dans des cages flottantes, les fermes d'élevage à terre étant peu nombreuses. Généralement, le poisson est récolté après un ou deux ans en mer, à un poids d'environ 5 kg<sup>119</sup>. La production européenne de saumon atlantique est passée d'environ 150 tonnes au début des années 1970 à près de 1,5 million de tonnes équivalent poisson entier en 2017<sup>120</sup>. Le premier producteur européen de saumon est la Norvège, suivie du Royaume-Uni, des Îles Féroé et de l'Irlande. Le Chili est le plus grand producteur hors de l'Europe. Actuellement, les fermes modernes d'élevage de saumon manipulent le poisson de l'œuf à l'abattage, avant de le transformer et de le commercialiser sous différentes formes<sup>121</sup>. Le saumon de l'Atlantique est proposé dans une multitude de préparations différentes, disponibles dans le détail et dans le secteur de la restauration.<sup>122</sup>

## 16.2 TENDANCES DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE DU SAUMON ATLANTIQUE

### 16.2.1 PÊCHE

Le saumon atlantique sauvage est présent dans l'océan Atlantique Nord, entraînant l'implication de parties multiples dans la gestion de l'espèce. Actuellement, la pêche en rivière et en mer du saumon atlantique sauvage est très réglementée. L'Organisation pour la Conservation du Saumon de l'Atlantique Nord (OSCAN) est chargée de contribuer à la conservation, la restauration, la mise en valeur et la gestion rationnelle des stocks de saumon dans l'Atlantique Nord. La pêche hauturière du saumon (par ex. au Groenland et aux Îles Féroé) ciblant plusieurs souches de saumon atlantique provenant de différentes rivières et pays, est réglementée par l'OSCAN selon les dispositions de la convention. Les états souverains sont responsables de la réglementation relative à la pêche au saumon atlantique ciblant le saumon provenant de leurs rivières.<sup>123</sup> Actuellement, la majeure partie des captures de saumon atlantique est réalisée par les pêcheurs de loisir en rivière, où la pêche avec remise à l'eau est de plus en plus courante. Cette tendance est le fait des mesures de gestion pour la conservation du saumon et des opportunités pour la pêche de loisir.<sup>124</sup> En Europe, la Norvège, le Royaume-Uni et l'Islande sont des destinations connues et prisées des pêcheurs à la ligne de saumon atlantique sauvage. En raison de la popularité de l'espèce, les droits de pêche en rivière concernant le saumon atlantique sauvage sont vendus ou loués par les détenteurs de droits de pêche, généralement à un prix élevé.<sup>125</sup>

<sup>115</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/salmon\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/salmon_en)

<sup>116</sup> Hovland, W. ; Møller, D. ; Haaland, A. ; Kolle, N. ; Hersoug, B. ; Nævdal, G. 2014. Over den leiken ville han rå Norsk havbruksnærings historie. Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS. Bergen. 2014.

<sup>117</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/salmon\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/salmon_en)

<sup>118</sup> Hovland, W. ; Møller, D. ; Haaland, A. ; Kolle, N. ; Hersoug, B. et Nævdal, G. 2014. Over den leiken ville han rå Norsk havbruksnærings historie. Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS. Bergen. 2014.

<sup>119</sup> Industry Handbook - Marine Harvest.

<sup>120</sup> Équivalent poisson entier – poisson sans sang, non éviscéré.

<sup>121</sup> Kontali Analyse.

<sup>122</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/salmon\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/salmon_en)

<sup>123</sup> CIEM. 2017. Report of the Working Group on North Atlantic Salmon (WGNAS). 29 mars –7 avril 2017, Copenhague, Danemark. CIEM CM 2017/ACOM : 20. 296 p.

<sup>124</sup> CIEM. 2017. Report of the Working Group on North Atlantic Salmon (WGNAS). 29 mars –7 avril 2017, Copenhague, Danemark. CIEM CM 2017/ACOM : 20. 296 p.

<sup>125</sup> Toivonen, A-L., Appelblad, H., Bengtsson, B., Geertz-Hansen, P., Gudbergson, Kristofersson, D., Kyrkjebø, G., Navrud, S., Roth, E., Tuunainen, P. et Weissglas, G. 2000. Economic Value of recreational fisheries in the Nordic countries. TemaNord 2000:604. Conseil nordique des ministres, Copenhague 2000.

Figure 16-3 **RÉPARTITION DU SAUMON ATLANTIQUE SAUVAGE**

Source : Wikipédia.

En Europe, la pêche au saumon atlantique sauvage a surtout lieu en Norvège, en Islande, au Royaume-Uni et en Irlande. La Norvège représente environ 60 % du total des captures de saumon atlantique sauvage. En Europe, en 2016, les captures nominales préliminaires<sup>126</sup> de saumon atlantique ont atteint 984 tonnes, soit une baisse de 14 tonnes par rapport à 2015. L'évolution des captures peut être le fait de l'usage croissant de la pêche avec remise à l'eau par les pêcheurs de loisir, non incluse dans ces estimations.<sup>127</sup> En Europe, la majeure partie des captures de saumon atlantique sauvage a lieu dans les rivières et l'utilisation de filets et de nasses pour la pêche en mer de saumon atlantique sauvage a fortement diminué dans le temps. Cette baisse indique des mesures davantage restrictives, comprenant la fermeture de la pêche, pour réduire les niveaux d'exploitation dans plusieurs pays.<sup>128</sup> Des quantités limitées de saumon atlantique issu de la pêche sont vendues et exportées, bien que la majeure partie des ventes ait lieu sur les marchés locaux.

Table 16-1 **CAPTURES NOMINALES DE SAUMON ATLANTIQUE EN EUROPE**

Pays	2013	2014	2015	2016
Norvège	475	490	580	610
Islande	147	69	125	118
Suède	14	30	16	9
Danemark	11	9	9	9
Finlande	46	59	45	51
Irlande	87	57	63	58
France	11	12	16	6
Espagne	5	6	5	5
Royaume-Uni	207	143	139	118
<b>Europe</b>	<b>1.003</b>	<b>875</b>	<b>998</b>	<b>984</b>

Source : CIEM.

<sup>126</sup> Capture nominale : arrondi, poids entier frais du saumon atlantique et des poissons échappés des fermes qui sont capturés et ne sont pas remis à l'eau. La pêche avec remise à l'eau du saumon par la pêche de loisir n'est pas incluse.

<sup>127</sup> CIEM. 2017. *Report of the Working Group on North Atlantic Salmon (WGNAS)*. 29 mars –7 avril 2017, Copenhague, Danemark. CIEM CM 2017/ACOM : 20. 296 p.

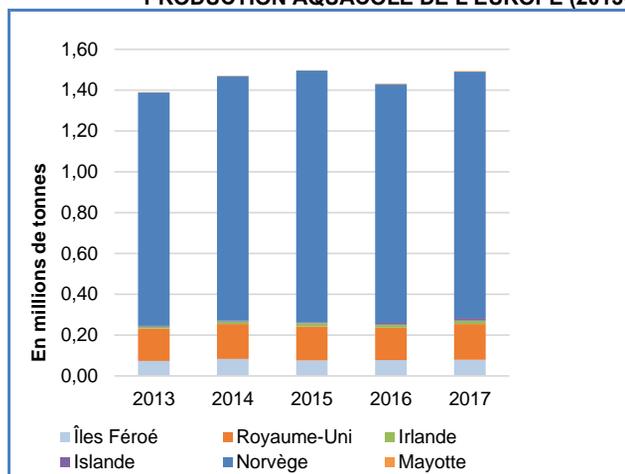
<sup>128</sup> CIEM. 2017. *Report of the Working Group on North Atlantic Salmon (WGNAS)*. 29 mars –7 avril 2017, Copenhague, Danemark. CIEM CM 2017/ACOM : 20. 296 p.

### 16.2.2 AQUACULTURE

En Europe, au cours des cinq dernières années, la production de saumon atlantique est restée relativement stable par rapport aux années précédentes. En 2015, la production a atteint le plus haut niveau jamais enregistré (environ 1,5 million de tonnes équivalent poisson entier), a diminué en 2016 (- 4 %) du fait de mauvaises conditions biologiques et s'est rapprochée du niveau de 2015 en 2017.

La Norvège est le plus grand producteur de saumon atlantique d'Europe, représentant 81 % de la production européenne pour cette espèce. Le deuxième plus grand producteur est le Royaume-Uni, représentant 12 %. Sur la période 2013-2017, l'Islande a affiché le taux de croissance le plus élevé, sa production s'étant accrue de 255 %. Cependant, sa part du total reste inférieure à 1 %.<sup>129</sup>

Figure 16-4 - ÉVOLUTION DU SAUMON ATLANTIQUE DANS LA PRODUCTION AQUACOLE DE L'EUROPE (2013-2017)



Source : Kontali Analyse.

En Europe, bien que la production en volume soit restée relativement stable au cours des cinq dernières années, la valeur des premières ventes de saumon atlantique d'élevage a augmenté d'environ 40 %, atteignant environ 8,7 milliards d'euros<sup>130</sup> en 2017. La filière du saumon d'élevage est connue pour ses hauts et bas cycliques mais les recettes moyennes n'ont pas été inférieures au seuil atteint au début des années 2000. Au cours des dix dernières années, le secteur du saumon d'élevage en Europe s'est fortement consolidé. Historiquement, la filière du saumon d'élevage était composée de petites entreprises locales<sup>131</sup> ; elles se sont consolidées pour former de plus grands groupes de produits de la mer, souvent cotés en bourse. Désormais, en Europe, les 10 plus grosses entreprises contrôlent environ 60 % du total de la production, tandis que les entreprises cotées à la bourse d'Oslo contrôlent environ 58 % de l'ensemble de la production de saumon atlantique en Europe.<sup>132</sup>

### 16.3 COMMERCE EXTERIEUR DU SAUMON DE L'UE

En 2016, l'UE a importé 830.137 tonnes de saumon (notamment du saumon sauvage du Pacifique, représentant environ 5 % du total), pour une valeur avoisinant 5,5 milliards d'euros. Ces importations sont surtout composées de saumon frais entier provenant de Norvège, entrant sur le marché européen par la Suède et le Danemark.<sup>133</sup> Les importations ont augmenté en volume (+ 15 %) et en valeur (+ 83 %) par rapport à 2012.<sup>134</sup>

En 2016, les principaux fournisseurs de saumon atlantique de l'UE étaient la Norvège, les Îles Féroé et le Chili. En 2016, la Norvège a vendu 695.548 tonnes de saumon à l'UE, couvrant 84 % des importations européennes de saumon. La même année, la production intérieure de saumon de l'UE a atteint environ 170.100 tonnes équivalent poisson entier.<sup>135</sup>

<sup>129</sup> Kontali Analyse.

<sup>130</sup> Kontali Analyse.

<sup>131</sup> Industry Handbook - Marine Harvest.

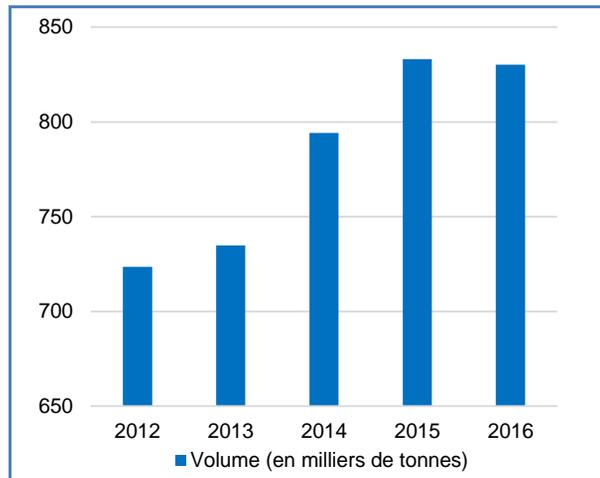
<sup>132</sup> Kontali Analyse.

<sup>133</sup> Le Marché européen du poisson - édition 2017.

<sup>134</sup> EUMOFA

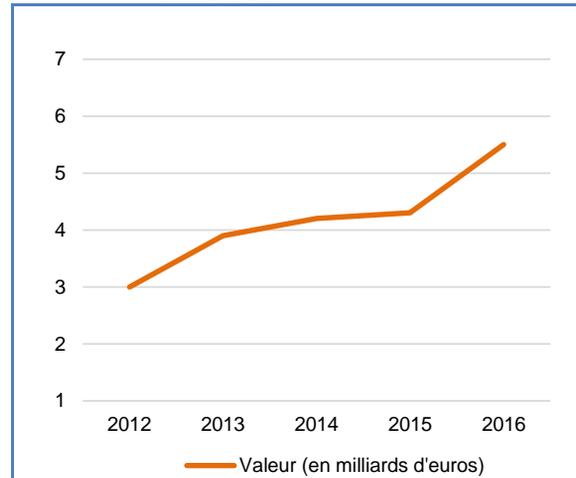
<sup>135</sup> Kontali Analyse.

Figure 16-5 - IMPORTATIONS DE SAUMON DANS L'UE



Source : Comext.

Figure 16-6 - VALEUR DES IMPORTATIONS DE SAUMON DANS L'UE



Source : Comext..

Au Chili, en 2016, la prolifération d'algues a tué 25 millions de saumons d'élevage. En outre, entre 2015 et 2016, l'Écosse et la Norvège ont été affectées par de mauvaises conditions biologiques du fait du pou de mer et des effets secondaires de la mise en œuvre de plusieurs traitements nouveaux pour lutter contre cette maladie. Ces événements au Chili, en Écosse et en Norvège ont entraîné une réduction mondiale de 7 % de l'approvisionnement en saumon atlantique d'élevage entre 2015 et 2016.<sup>136</sup> Par conséquent, le prix à l'importation du saumon dans l'UE a augmenté de 25 %<sup>137</sup>, entraînant une forte augmentation en valeur. Sur la période 2012-2016, le prix moyen à l'importation a augmenté de 73 %.

Les exportations européennes de saumon, provenant principalement du Royaume-Uni, représentent 82.363 tonnes pour 592 millions d'euros en 2016. Le saumon provenant de l'UE est surtout exporté frais ou congelé, mais la plus grande part de la valeur provient des exportations de filets de saumon fumé.<sup>138</sup>

#### 16.4 LE MARCHÉ EUROPEEN DU SAUMON

Dans l'Union européenne, le saumon est commercialisé dans le secteur de la distribution et de la restauration hors domicile, notamment les poissonneries, les chaînes de grande distribution, les restaurants, les traiteurs, les cantines, les écoles et les hôpitaux. Il est surtout consommé frais ou fumé. En 2015, la consommation apparente de saumon d'élevage par habitant dans l'UE a atteint 2,17 kg, soit une augmentation de 40 % au cours des dix dernières années<sup>139</sup>. Les principales tendances de la consommation en produits de la mer de l'UE sont constituées par la demande croissante de produits cuisinés, un intérêt quant aux effets positifs sur la santé de la consommation de produits de la mer, le développement du commerce électronique et des magasins d'entrée de gamme, et une sensibilisation accrue envers la durabilité. Ces tendances ont favorisé l'offre de plats « prêts à consommer / à emporter » disponibles en supermarché et les marques et labels privés soulignant la qualité, les effets positifs sur la santé et la durabilité de leurs produits.<sup>140</sup>

En 2016, les principaux États membres de l'UE consommant du saumon atlantique étaient la France, le Royaume-Uni, l'Allemagne, l'Italie et l'Espagne. En France, le saumon est l'espèce la plus consommée, essentiellement vendue en supermarché. Toutefois, en 2016 et en 2017, les consommateurs ont préféré des alternatives plus économiques du fait de la hausse des prix de détail du saumon. Cette tendance peut également être observée dans les autres États membres consommateurs, à l'exception de l'Italie, où la consommation de saumon est orientée à la hausse.<sup>141</sup>

<sup>136</sup> Kontali Monthly Salmon Report.

<sup>137</sup> EUMOFA.

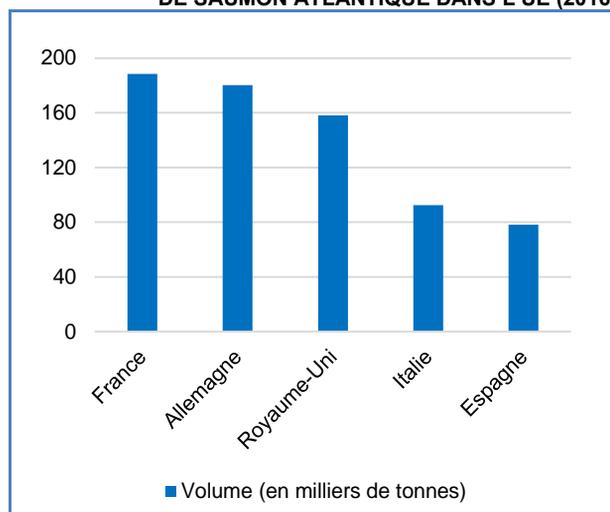
<sup>138</sup> Le Marché européen du poisson - édition 2017.

<sup>139</sup> Le Marché européen du poisson - édition 2017.

<sup>140</sup> Conseil norvégien des produits de la mer. 2017. *Seafood development in European and American grocery.*

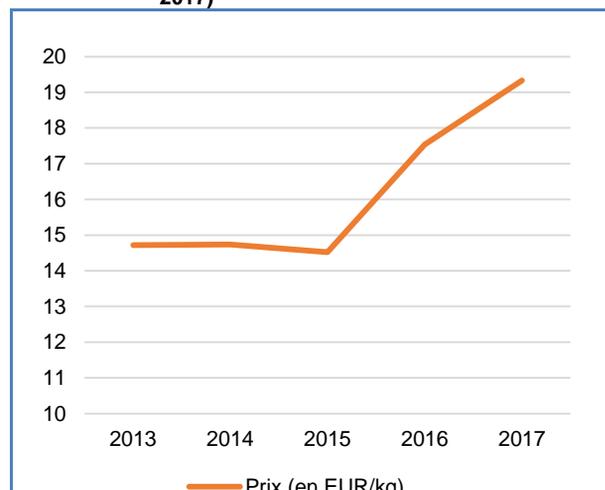
<sup>141</sup> Conseil norvégien des produits de la mer. 2017. *Seafood development in European and American grocery.*

Figure 16-7 - LES 5 PRINCIPAUX PAYS CONSOMMATEURS DE SAUMON ATLANTIQUE DANS L'UE (2016)



Source : Kontali Analyse.

Figure 16-8 - PRIX DE DÉTAIL MOYENS DE FILETS DE SAUMON ATLANTIQUE EN FRANCE (2013-2017)



Source : SNM.

Depuis 2012, la consommation de poisson et de produits de la mer issus de l'élevage biologique a affiché une hausse constante, le saumon étant l'une des espèces les plus importantes. Cette augmentation est le fait d'une meilleure sensibilisation des consommateurs. Cependant, la production et la consommation de poisson et produits de la mer biologiques restent un marché de niche. Les entreprises de distribution et les négociants de poisson et de produits de la mer s'adaptent à la tendance. De ce fait, davantage de produits halieutiques biologiques sont disponibles à la consommation dans l'UE. L'approvisionnement en saumon biologique du marché européen est composé de la production intérieure (provenant principalement d'Irlande) et des importations (provenant de Norvège uniquement). Le saumon biologique fournit de bons suppléments de prix de vente, couvrant généralement les coûts additionnels générés par la production biologique.<sup>142</sup> Dans l'Union européenne, la transformation du poisson est un secteur important et le saumon fait partie des principales espèces utilisées en tant que matière première. La filière produit du saumon fumé, des pavés de saumon et des plats préparés à base de saumon. La transformation a surtout lieu en Pologne, en France, au Royaume-Uni, dans les états baltes et aux Pays-Bas. L'UE est le premier marché pour la consommation de saumon fumé, l'Allemagne et la France étant les principaux États membres consommateurs.<sup>143</sup>

## 16.5 TENDANCES RECENTES

En Europe, l'élevage du saumon atlantique se fait essentiellement dans des cages flottantes en pleine mer, selon les techniques employées depuis le début des années 1970. Cependant, en 2015, le gouvernement norvégien a annoncé un système d'autorisation pour le développement en vue d'encourager la filière salmonicole à investir dans de nouvelles technologies d'élevage. Ce système a favorisé la création de nouveaux concepts d'élevage, notamment des installations fermées et semi-fermées en mer et des solutions ouvertes en vue de produire du saumon au large.<sup>144</sup> Parmi les nombreux projets relatifs aux nouvelles autorisations pour le développement, cinq méthodes ont été approuvées et autorisées par les autorités norvégiennes. Deux d'entre elles produiront du saumon au large dans des sites plus vulnérables, deux autres consistent en des constructions fermées et une méthode adopte un concept semi-fermé.<sup>145</sup> Le système d'autorisation pour le développement entend stimuler l'innovation et améliorer la technologie de la salmoniculture marine au cours des prochaines années. Partout dans le monde, des fermes pilotes à terre et plusieurs fermes commerciales exploitent l'ensemble des stades de production du saumon.<sup>146</sup> Bien que les systèmes de production actuels doivent encore surmonter plusieurs défis et restent affecter par de nombreux problèmes, l'amélioration de la technologie et une meilleure connaissance permettent d'accroître la possibilité de produire du saumon à terre à grande échelle.<sup>147</sup> L'Europe est le continent leader pour l'élevage de saumon à terre bien que la production de saumon atlantique reste modeste.<sup>148</sup> Selon les estimations, en 2018, la production européenne de saumon atlantique augmentera de 6 % par rapport à 2017, atteignant environ 1,6 million de tonnes. La croissance a surtout été stimulée par l'amélioration des conditions biologiques en mer au cours de 2017, favorisant une meilleure productivité de l'élevage traditionnel en cages flottantes en mer.<sup>149</sup> En Europe, la consommation de saumon reste stimulée par les plats traditionnels et les effets positifs de la consommation de produits de la mer contenant des acides gras sains. En outre, une meilleure sensibilisation des consommateurs favoriserait une tendance à la hausse de la demande en saumon d'élevage certifié selon différents systèmes garantissant la production durable. En Europe, le saumon conserve sa place de leader parmi les produits de la mer et reste un élément de base du régime alimentaire européen tel qu'il l'a été pendant des siècles.

<sup>142</sup> Aquaculture biologique de l'UE, EUMOFA 2017.

<sup>143</sup> Industry Handbook - Marine Harvest.

<sup>144</sup> Direction norvégienne des pêches.

<sup>145</sup> Direction norvégienne des pêches.

<sup>146</sup> Warrer-Hansen, I. 2015. *Potential for Land based Salmon Grow-out Recirculating Aquaculture systems (RAS) in Ireland*. Un rapport de l'Irish Salmon Grower's Association.

<sup>147</sup> Warrer-Hansen, I. 2015. *Potential for Land based Salmon Grow-out Recirculating Aquaculture systems (RAS) in Ireland*. Un rapport de l'Irish Salmon Grower's Association.

<sup>148</sup> Kontali Analyse.

<sup>149</sup> Kontali Monthly Salmon Report.

## 17 La sole sur le marché européen

Cette étude de cas est disponible  
dans les **Faits saillants du mois**  
N° 6-2018

La sole est l'une des espèces de plus grande valeur pour les flottes pêchant dans la Manche et en mer du Nord, notamment pour la Belgique, la France, les Pays-Bas et le Royaume-Uni. Après plusieurs années de faible abondance ayant mené à la réduction des quotas et des débarquements (de 2012 à 2015), le TAC européen est en hausse depuis 2016 et les prévisions prévoient une nouvelle augmentation des débarquements. Le marché européen est également alimenté par des importations d'autres espèces de sole, provenant surtout des pays d'Afrique occidentale (notamment du Maroc), généralement commercialisées sous forme de filets de sole tropicale.

### 17.1 BIOLOGIE, RESSOURCES ET EXPLOITATION

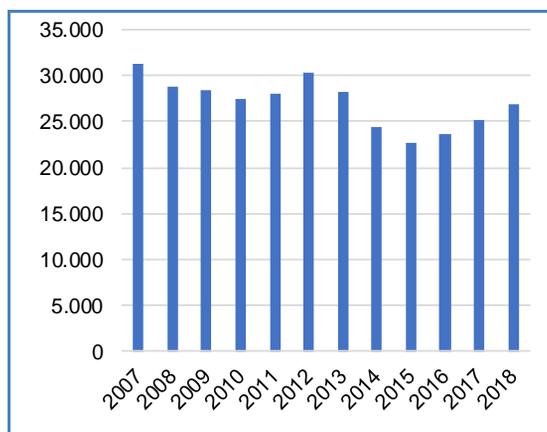
Sur le marché européen, plusieurs espèces sont commercialisées en tant que sole. La principale espèce produite est la sole commune (*Solea solea*). Cependant, d'autres espèces de Soléidés sont également commercialisées en tant que sole : la sole du Sénégal (*Cynoglossus senegalensis*) et autres soles langues (les soles tropicales du Maroc, de Mauritanie et du Sénégal), les soles-perdix (*Microchirus variegatus*) et la sole-pole (*Solea lascaris*).

#### 17.1.1 BIOLOGIE

La sole est un poisson plat vivant dans les eaux peu profondes sur ou près des fonds marins. Elle vit enfouie dans des fonds sableux ou vaseux et se retire vers des eaux plus profondes pendant l'hiver. La sole se nourrit de petits invertébrés vivant sur le fond, notamment des vers et des crustacés. Elle est présente dans les eaux européennes, de la mer du Nord (comprenant la mer Baltique) à la mer Méditerranée (comprenant la mer de Marmara, le Bosphore et le sud-ouest de la mer Noire). À la naissance, le corps de la sole possède un côté gauche et un côté droit différents, avec un œil de chaque côté. L'un des yeux migre ensuite vers l'autre flanc, devenant le côté supérieur du poisson pendant le reste de sa vie<sup>150</sup>. La sole commune peut vivre jusqu'à 8 ans et peut atteindre une taille de 70 cm de long et un poids de 3 kg. La taille moyenne se situe entre 30 et 40 cm. La reproduction commence après l'âge de 3-5 ans, lorsque l'espèce atteint une taille entre 25 et 30 cm. La ponte a surtout lieu au cours des mois de février à mai (peu de temps avant en Méditerranée). La sole est capturée au chalut de fond et au filet maillant<sup>151</sup>. La taille minimale de débarquement est fixée à 20 cm en mer Méditerranée et à 24 cm dans l'Atlantique<sup>152</sup>.

#### 17.1.2 RESSOURCE, EXPLOITATION ET GESTION DANS L'UE

Figure 17-1 TAC EUROPÉEN POUR LES ESPÈCES DE SOLE DE 2007 À 2018 (EN TONNES)



Source : Règlements relatifs aux TAC et aux quotas de la Commission européenne.

Les stocks de sole sont gérés par un système de TAC (total admissible de captures) et de quotas. Le TAC européen est divisé en 12 stocks, le stock principal (la mer du Nord et la mer de Norvège méridionale) représentant plus de 50 % du TAC de l'UE<sup>153</sup>. Au cours des dix dernières années, le TAC de l'UE pour la sole a fortement fluctué, surtout du fait des variations du TAC du stock principal (SOL/24-C). Notamment, de 2012 à 2015, le TAC de l'UE a diminué de 30.326 tonnes à 22.723 tonnes (soit - 25 %) du fait d'une abondance et d'un recrutement moins élevés. En 2016, 2017 et 2018, le TAC de l'UE a augmenté suite aux indicateurs positifs sur l'état de la ressource (+ 18 % de 2015 à 2018). En outre, plusieurs stocks de sole sont également gérés par des plans de gestion sur le long terme, comprenant des mesures afin de limiter l'effort de pêche, les périodes ou zones de fermeture de la pêche et les limitations de la taille de l'engin (p. ex., la taille de la maille pour les navires pêchant au filet maillant en France)<sup>154</sup>. Les stocks actuellement couverts par des plans de gestion sur le long-terme concernent la sole en mer du Nord, la sole dans le Golfe de Gascogne et la sole dans la Manche.

<sup>150</sup> <https://www.fishbase.de/summary/solea-solea.html>

<sup>151</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/sole\\_and\\_plaice\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/sole_and_plaice_en)

<sup>152</sup> <https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/species?lang=en&sn=34099#ecl-accordion-header-prod-gears>

<sup>153</sup> <https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/species?lang=en&sn=34099#ecl-accordion-header-prod-gears>

<sup>154</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/sole\\_and\\_plaice\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/sole_and_plaice_en)

## 17.2 PRODUCTION

En 2016, les captures mondiales de sole (toutes espèces confondues) ont totalisé 42.820 tonnes (dont 75 % concernaient la sole commune), soit une baisse de 24 % par rapport à 2007<sup>155</sup>.

Les principaux producteurs viennent de l'UE qui a fourni 61 % du total de la production mondiale en 2016 (dont 95 % concernaient la sole commune). Au sein de l'Union européenne, la France et les Pays-Bas sont les principaux producteurs, leurs captures représentant respectivement 37 % et 21 % du total des captures de sole de l'UE. Dans une moindre mesure, la Belgique, l'Italie et le Royaume-Uni sont également des producteurs européens importants (représentant respectivement, 10 %, 9 % et 8 % du total des captures de sole). Hors de l'UE, les gros producteurs sont le Nigéria (15 % du total des captures mondiales en 2016), le Maroc (8 %) et, dans une moindre mesure, l'Égypte (4 %), la Tunisie (2 %) et la Mauritanie (2 %).

Selon Eurostat, les débarquements de sole de l'UE ont totalisé environ 24.000 tonnes en 2016, représentant environ 56 % des captures mondiales de sole. Les Pays-Bas et la France étaient les principaux États membres pour les débarquements de sole, représentant respectivement 40 % et 22 % des débarquements de sole de l'UE. D'autres États membres de l'UE importants pour les débarquements de sole étaient l'Italie (10 %), la Belgique (9 %) et le Royaume-Uni (8 %).

Au cours des dix dernières années (de 2007 à 2016), les principaux producteurs européens de l'UE ont affiché une baisse importante des captures de sole (- 20 % en dix ans). Toutefois, les captures ont augmenté au Nigéria (+ 159 %), au Maroc (+ 4 %) et en Tunisie (+ 88 %).

De 2007 à 2016, les débarquements de sole de l'UE ont diminué d'environ 20 %, enregistrant les baisses suivantes dans les principaux pays producteurs : - 18 % aux Pays-Bas, - 28 % en France, - 34 % en Belgique et - 28 % au Royaume-Uni. La principale raison de cette tendance générale à la baisse est la réduction du TAC (dans la Manche et en mer du Nord) du fait d'une abondance décroissante du poisson observée dans ces zones. Sur ces dix années, les tendances à la hausse des débarquements de sole (en volume) ont également été enregistrées en Italie (+ 3 %) et au Portugal (+ 23 %).

### 17.2.1 CAPTURES MONDIALES

Table 17-1 CAPTURES MONDIALES D'ESPÈCES DE LA FAMILLE DES SOLÉIDÉS (VOLUME EN TONNES)

Pays	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
UE-28	32.727	29.195	32.840	30.189	28.106	27.587	29.578	29.091	27.275	26.149
Nigeria	2.485	3.316	3.372	3.876	4.469	5.566	7.621	8.231	4.285	6.425
Maroc	3.465	3.290	4.107	3.322	2.410	2.271	2.680	2.887	3.862	3.613
Égypte	2.899	3.366	2.518	2.702	3.122	2.063	2.066	2.337	1.653	1.547
Tunisie	521	469	448	463	458	445	457	511	594	982
Mauritanie	-	-	-	57	532	923	967	1.594	1.253	921
Autre	14.277	5.995	5.213	4.403	3.727	4.834	4.546	3.898	3.846	3.183
<b>Total</b>	<b>56.374</b>	<b>45.631</b>	<b>48.498</b>	<b>45.012</b>	<b>42.824</b>	<b>43.689</b>	<b>47.915</b>	<b>48.549</b>	<b>42.768</b>	<b>42.820</b>

Source : FAO, Fishstat.

### 17.2.2 DÉBARQUEMENTS DANS L'UE

Table 17-2 SOLE COMMUNE : DÉBARQUEMENTS DANS L'UE (VOLUME EN TONNES)

Pays	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Pays-Bas	11.584	10.732	11.012	10.222	8.818	9.354	9.905	8.696	10.329	9.518
France	7.213	7.211	5.433	4.134	8.272	7.806	8.193	7.707	6.384	5.214
Italie	2.310	1.801	2.209	2.248	1.798	2.081	1.505	2.288	2.448	2.375
Belgique	3.389	3.272	3.515	3.438	3.176	2.752	2.533	3.247	2.764	2.235
<b>Royaume-Uni</b>	<b>2.791</b>	<b>2.452</b>	<b>2.362</b>	<b>2.307</b>	<b>2.660</b>	<b>2.561</b>	<b>2.431</b>	<b>2.447</b>	<b>1.995</b>	<b>1.997</b>
<b>Autre</b>	<b>3.358</b>	<b>3.176</b>	<b>2.971</b>	<b>2.727</b>	<b>2.414</b>	<b>2.107</b>	<b>2.585</b>	<b>2.191</b>	<b>2.306</b>	<b>2.519</b>
<b>Total</b>	<b>30.645</b>	<b>28.643</b>	<b>27.503</b>	<b>25.075</b>	<b>27.138</b>	<b>26.661</b>	<b>27.151</b>	<b>26.576</b>	<b>26.227</b>	<b>23.857</b>

Source : Eurostat.

<sup>155</sup> FAO.

Du reste, pendant plusieurs années, l'élevage de sole a été expérimenté dans des fermes d'élevage à terre dans différents pays de l'UE. La production issue des expérimentations a dû affronter plusieurs contraintes du fait du long cycle de production et des coûts élevés, ne permettant pas aux éleveurs de concurrencer la production de sole capturée à l'état sauvage, dominant le marché européen (notamment pour la sole commune). Cependant, depuis quelques années, l'aquaculture de la sole du Sénégal (*Solea senegalensis*) a enregistré un développement important et sa production a augmenté dans plusieurs pays d'Europe. Après des années de recherche et de développement des technologies, l'élevage de la sole a finalement atteint un niveau compétitif. Selon les statistiques de la FAO, la production européenne de sole d'élevage a atteint 1.181 tonnes en 2016. Les principaux producteurs étaient l'Espagne (63 %), la France (22 %) et le Portugal (12 %). En outre, la production de sole du Sénégal s'est également développée en Islande, où la première entreprise mondiale d'élevage de sole a construit une installation d'élevage à terre, utilisant l'eau chaude en excédent d'une centrale géothermique. La production est passée de 0 à 360 tonnes en deux ans.

### 17.3 COMMERCE EXTERIEUR

La sole est commercialisée presque exclusivement sous forme de poisson entier, congelé ou frais<sup>156</sup>. En 2017, l'UE possédait un déficit commercial de 6 millions d'euros pour la sole. Le déficit est surtout le fait des importations de sole congelée (12 millions d'euros en 2017), bien que les importations hors UE de sole fraîche soient également importantes (40 % du total des importations hors UE).

En 2017, le principal fournisseur hors UE de sole congelée était de loin le Maroc (1.772 tonnes) et, dans une moindre mesure, la Mauritanie (510 tonnes) et la Nouvelle-Zélande (391 tonnes).

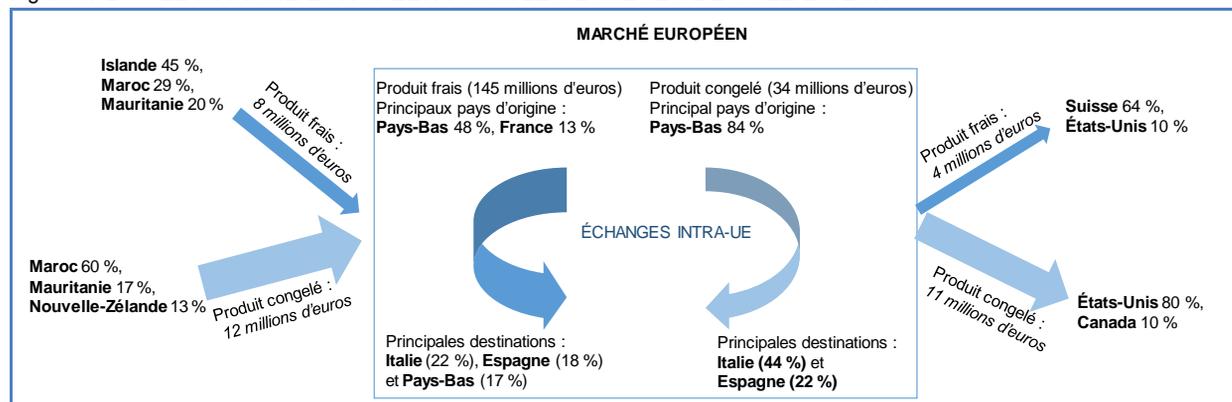
En 2017, les principaux fournisseurs hors UE de sole fraîche étaient l'Islande (397 tonnes), le Maroc (262 tonnes) et la Mauritanie (179 tonnes).

Les échanges intra-UE sont enregistrés pour chaque mode de conservation, le poisson frais représentant 81 % de la valeur des échanges en 2017. Les Pays-Bas sont le principal fournisseur de sole congelée et fraîche (respectivement, 48 % et 84 % de la valeur des importations intra-UE de sole congelée et fraîche). Les principales destinations étaient l'Italie (respectivement, 22 % et 44 % des importations intra-UE de sole fraîche et congelée) et l'Espagne (respectivement, 18 % et 22 %).

Les exportations hors UE sont plutôt limitées : en 2017, elles ont atteint 550 tonnes, dont 73 % de produits congelés. Les principales destinations des exportations sont les États-Unis et le Canada pour les produits congelés et la Suisse et les États-Unis pour les produits frais.

Dans l'Union européenne, l'Italie, la France et l'Espagne sont de loin les principaux marchés pour la sole, avec des marchés apparents (production + importations – exportations) dépassant 6.000 tonnes en 2016.

Figure 17-2 LE MARCHÉ EUROPÉEN POUR LES ESPÈCES DE SOLE EN 2017



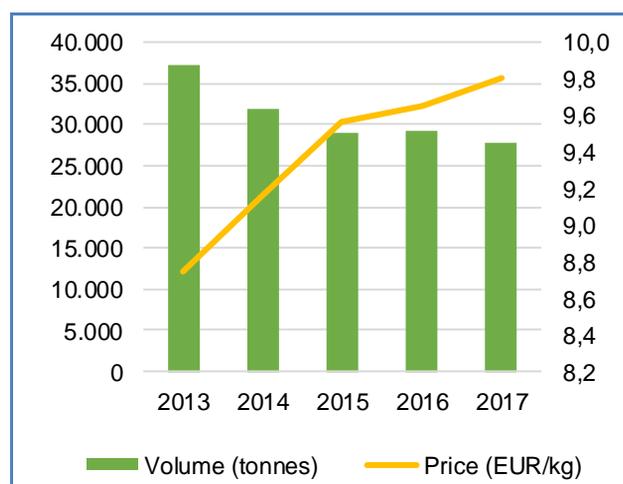
Source : EUMOFA.

<sup>156</sup> Les filets de sole peuvent être importés congelés, notamment d'Afrique occidentale, mais aucun code NC n'est attribué à ce produit. Il n'est donc pas possible d'identifier et de quantifier l'importance de leur commercialisation.

### 17.4 CONSOMMATION

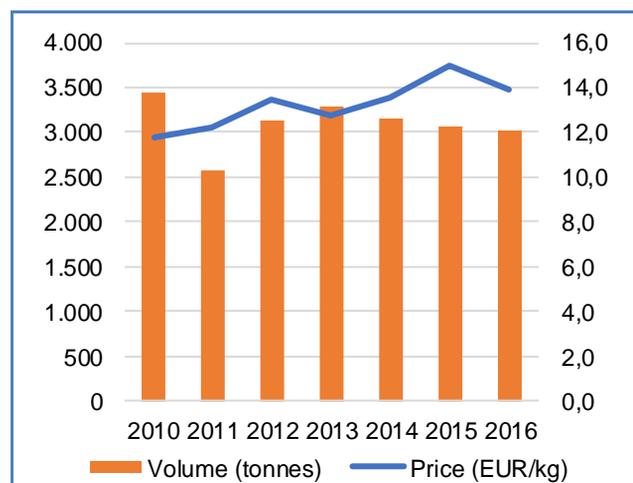
La transformation de la sole est plutôt limitée car elle est très prisée pour son goût, sa chair sans matière grasse et fine, et l'absence d'arêtes, faisant de cette espèce un produit très prisé, surtout vendu congelé ou frais entier. La sole est disponible toute l'année, bien qu'un pic saisonnier soit enregistré de janvier à avril<sup>157</sup>. Elle est consommée cuite à la vapeur, au four, au micro-ondes, frite et grillée. En Espagne, sur la période de 2013 à 2017, la consommation de produits à base de sole par les ménages a diminué, passant de plus de 37.000 tonnes en 2013 à moins de 28.000 tonnes en 2017<sup>158</sup>. En Espagne, outre la hausse des prix, cette diminution peut également être le fait de la tendance globale à la baisse de la consommation de poisson et de produits de la mer observée sur les dix dernières années ainsi que la disponibilité moindre de la sole commune, le marché espagnol dépendant fortement des importations. Sur la période de 2013 à 2017, le prix moyen d'achat a augmenté de 12 %.

Figure 17-3 CONSOMMATION DE SOLE PAR LES MÉNAGES EN ESPAGNE



Source : EUMOFA.

Figure 17-4 CONSOMMATION DE SOLE PAR LES MÉNAGES AU ROYAUME-UNI



Source : EUMOFA.

Au Royaume-Uni, sur la période de 2010 à 2017, la consommation de sole par les ménages a fluctué, avoisinant 3.000 tonnes. Cependant, depuis 2013, la consommation en volume a affiché une légère tendance à la baisse (- 8 %). Sur la période de 2010 à 2017, le prix moyen d'achat a augmenté de 19 %, malgré avoir fluctué à plusieurs reprises et légèrement diminué en 2017 (13,95 EUR/kg) par rapport à 2016 (14,98 EUR/kg).

<sup>157</sup> <http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Sole.html>

<sup>158</sup> Les données relatives à la consommation sont confirmées par MAPAMA. Ce volume est plus élevé que l'estimation du marché apparent (environ 6.000 tonnes en 2016). Cette différence peut s'expliquer par le fait que la désignation « sole » dans les données relatives au panel de consommation comprend plusieurs espèces d'autres poissons plats.

## 18 La filière du surimi dans l'UE

Cette étude de cas est disponible dans  
les **Faits saillants** du mois N° 3-2018

### 18.1 INTRODUCTION

#### 18.1.1 LE SURIMI, DE QUOI S'AGIT-IL ?

Le surimi est un concentré de protéines de poisson blanc. L'extraction du surimi se pratique à bord de navires-usines, juste après la pêche, ou dans des usines à terre. La chair des filets de poisson est, à plusieurs reprises, broyée et rincée à l'eau douce ; seules les protéines insolubles sont conservées. À l'issue de cette transformation, la pâte obtenue, inodore et sans goût, est mise sous forme de bloc surgelé, appelé « surimi-base ». Le surimi-base est additionné d'agents cryoprotecteurs<sup>159</sup> qui permettent la conservation de ses propriétés gélifiantes et élastiques.

Ces blocs sont vendus aux industriels de l'agro-alimentaire, qui transforment cette matière première avec d'autres ingrédients afin de lui donner texture, goût et couleur et obtenir le surimi ou *kamaboko*, produit fini dont les Européens et les Asiatiques raffolent.

Table 18-1 COMPOSITION D'UN PRODUIT ÉLABORÉ À BASE DE SURIMI<sup>160</sup> REPRÉSENTATIF DES PRODUITS DISPONIBLES SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN

Ingrédients	Proportions
Farine de poisson	de 30 à 40 %
Fécule de blé ou de pommes de terre	de 5 à 10 %
Blanc d'œuf	de 0 à 10 %
Huile de colza	de 3 à 6 %
Sucre, sorbitol ou polyphosphates	3 %
Sel ou glutamate, arômes, extrait de paprika	de 0,5 à 1,5 %

Source : ADISUR.

#### 18.1.2 LE SURIMI DANS LE MONDE

Au cours de ces dernières années, l'approvisionnement mondial en surimi est resté relativement stable. Globalement, en 2016, environ 820.000 tonnes de surimi-base<sup>160</sup> ont été produites, pour une production totale de produits élaborés à base de surimi avoisinant 2,7 millions de tonnes. La Chine est en tête de l'approvisionnement mondial, avec une production de 1,2 million de tonnes. Le marché européen<sup>161</sup> des produits élaborés à base de surimi avoisine 170.000 tonnes.

<sup>159</sup> Les cryoprotecteurs additionnés sont le sucre, le sorbitol et les polyphosphates.

<sup>160</sup> L'expression « Surimi base » désigne la matière première utilisée par la filière. L'expression « produits élaborés à base de surimi » désigne le produit final prêt à consommer.

<sup>161</sup> Marché apparent = approvisionnement national – importations ; Approvisionnement = production nationale + importations.

## 18.2 LA TRANSFORMATION DANS L'UE

### 18.2.1 STRUCTURE ET EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE L'UE

L'Union européenne compte neuf producteurs de produits élaborés à base de surimi (les bâtonnets et les autres présentations) : quatre en France, trois en Espagne, un en Lituanie et un en Pologne.

Selon les estimations, en 2016, la production de l'UE a atteint 148.000 tonnes. Les trois premiers producteurs étaient l'Espagne (58.000 tonnes), la France (52.000 tonnes) et la Lituanie (35.000 tonnes).<sup>162</sup>

Selon une enquête nationale<sup>163</sup>, la production française a diminué de 56.433 tonnes en 2011 à 46.780 tonnes en 2016, concernant presque exclusivement les produits frais élaborés. La part des produits élaborés à base de surimi congelé est restée à un niveau très faible (810 tonnes en 2016 par rapport à 45.552 tonnes pour le surimi frais).

### 18.2.2 MATIERES PREMIERES UTILISEES

Un seul producteur de surimi-base, situé en France, existe au niveau européen et fournit surtout la filière française. Le reste de la matière première est importée, principalement des États-Unis.

En 2016, les importations hors UE de surimi-base ont atteint 49.400 tonnes ; les quatre États membres produisant des produits élaborés à base de surimi ont importé 98 % de cette quantité.

Il faut noter que le surimi-base importé n'est pas exclusivement réservé à l'élaboration de produits élaborés à base de surimi. En effet, une petite quantité est utilisée pour produire des boulettes de poisson (pour les restaurants asiatiques) ou la nourriture des animaux domestiques.

Table 18-2 **IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DE SURIMI-BASE PAR LES PRINCIPAUX UTILISATEURS DE SURIMI DE L'UE EN 2017<sup>164</sup> (VOLUME EN TONNES)**

2016	Importations	Exportations	Balance
Espagne	18.038	839	17.199
France	15.777	964	14.813
Royaume-Uni	1.914	6	1.908
Italie	1.300	71	1.229
Lituanie	12.497	132	12.365
Pays-Bas	2.798	1.254	1.544
Pologne	2.764	19	2.745
Autres	2.217	194	2.023
UE des 28 (Intra + Extra)	57.305	3.479	53.826

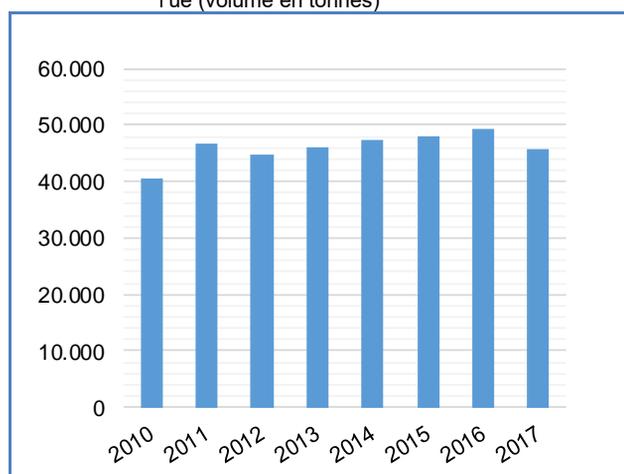
Source : Comext.

<sup>162</sup> Les présentes estimations (source : ADISUR/ADEPALE) sont théoriques : elles reposent sur le bilan des importations et des exportations de surimi-base et sur l'hypothèse que l'ensemble du surimi-base importé est utilisé pour la production de produits élaborés à base de surimi, comptant un taux d'incorporation de 33 %.

<sup>163</sup> ADEPALE.

<sup>164</sup> Les données Comext relatives à l'Italie ont été corrigées car le Royaume-Uni n'a pas enregistré d'exportations vers l'Italie, mais 31.793 tonnes importées du Royaume-Uni ont été enregistrées. Le chiffre 30.493 tonnes a été retiré pour obtenir un chiffre cohérent de 1.300 tonnes.

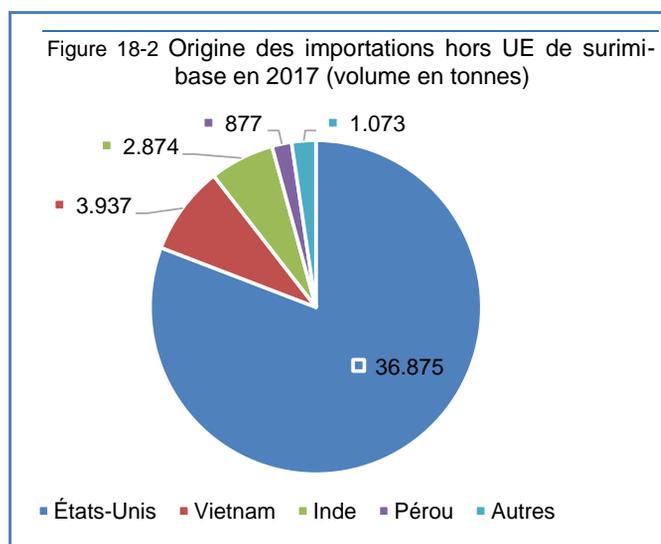
Figure 18-1 Evolution des importations hors ue de surimi-base de l'ue (volume en tonnes)



Source : Comext.

L'UE importe entre 40.000 et 50.000 tonnes annuelles de surimi-base. En 2017, l'UE a importé 45.636 tonnes, soit une baisse de 8 % par rapport à 2016. Cette diminution est le fait de la baisse des importations provenant du Vietnam, qui vend plus facilement son produit au Japon, à la Corée ou la Chine qu'à l'UE.

Figure 18-2 Origine des importations hors UE de surimi-base en 2017 (volume en tonnes)



Source : Comext.

En 2017, les importations en provenance du Vietnam ont diminué pour atteindre 3.937 tonnes (8.306 tonnes en 2016). Le principal fournisseur de l'UE est les États-Unis, dont l'approvisionnement croissant représente 81 % des importations européennes en 2017.

Le surimi-base utilisé par la filière du surimi de l'UE est soumis à un contingent tarifaire au taux précisé, en vertu duquel il est importé sans droit à l'importation dans le cadre des contingents tarifaires autonomes (Règlement (UE) 2015/2265 du Conseil du 7 décembre 2015 portant ouverture et mode de gestion de contingents tarifaires autonomes de l'Union pour certains produits de la pêche pour la période 2016-2018). Le règlement stipule que les droits à l'importation pour le surimi congelé, destiné à la transformation (à savoir le surimi-base) sont suspendus pendant la période indiquée, jusqu'à un volume contingentaire annuel de 60.000 tonnes. Ce contingent concerne les produits suivants :

- Code NC 03049310 – Surimi de tilapias (*Oreochromis spp.*), de siluridés (*Pangasius spp.*, *Silurus spp.*, *Clarias spp.*, *Ictalurus spp.*), de carpes (*Cyprinus spp.*, *Carassius spp.*, *Ctenopharyngodon idellus*, *Hypophthalmichthys spp.*, *Cirrhinus spp.*, *Mylopharyngodon piceus*, *Catla catla*, *Labeo spp.*, *Osteochilus hasselti*, *Leptobarbus hoeveni*, *Megalobrama spp.*), d'anguilles (*Anguilla spp.*), de perches du Nil (*Lates niloticus*) ou de poissons tête de serpent (*Channa spp.*), congelé.
- Code NC 03049410 – Surimi de lieus d'Alaska [*Theragra chalcogramma*], congelé.
- Code NC 03049510 – Surimi de poissons des familles *Bregmacerotidae*, *Euclichthyidae*, *Gadidae*, *Macrouridae*, *Melanonidae*, *Merlucciidae*, *Moridae* et *Muraenolepididae*, congelé (à l'excl. des lieus de l'Alaska [*Theragra chalcogramma*]).
- Code NC 03 04 99 10 – Surimi de poissons, n.d.a., congelé.

En 2016, les importations de surimi-base ont diminué de 2 % pour la première catégorie, de 47 % pour la deuxième catégorie (lieu d'Alaska), de 23 % pour la troisième catégorie et de 27 % pour la quatrième catégorie.

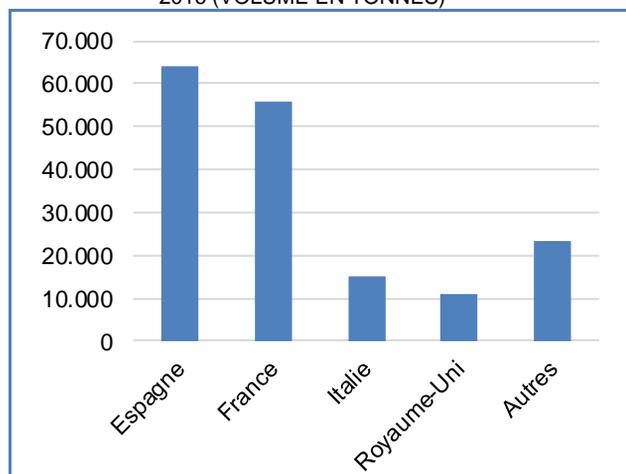
Ce contingent sans droit garantit un approvisionnement adapté de l'industrie européenne de la transformation car il couvre les besoins d'importation de la filière, variant entre 40.000 tonnes et 50.000 tonnes annuelles, comme le montre le graphique ci-dessus.

### 18.2.3 ESPECES DE POISSON UTILISEES

Dans l'Union européenne, les principales matières premières utilisées sont le lieu d'Alaska (*Theragra chalcogramma*), le merlan bleu (*Micromesistius poutassou*), le grenadier bleu (*Macruronus novaezelandiae*) et le merlu du Pacifique (*Merluccius productus*). Le surimi-base produit dans l'Union européenne (en France) est élaboré à partir de merlan bleu.

## 18.3 LE MARCHÉ EUROPEEN

Figure 18-3 PRINCIPAUX MARCHÉS POUR LES PRODUITS ÉLABORÉS À BASE DE SURIMI DANS L'UE EN 2016 (VOLUME EN TONNES)



Source : ADEPALE (estimations théoriques).

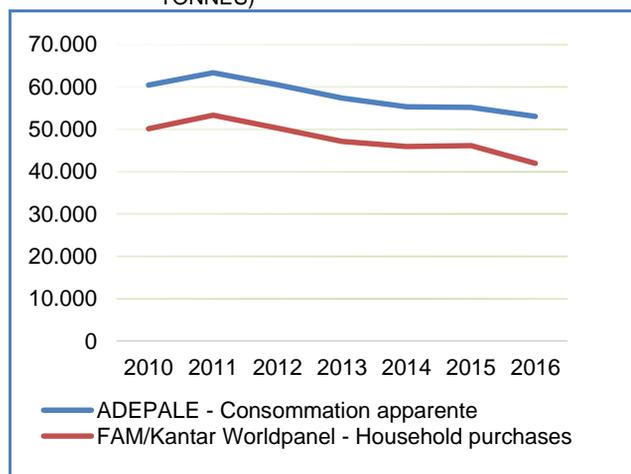
Selon ADEPALE / ADISUR<sup>165</sup>, le marché européen des produits élaborés à base de surimi avoisine 170.000 tonnes, les deux premiers producteurs, l'Espagne et la France, représentant plus de 70 % de cette quantité.

Traditionnellement, le marché français était composé de produits frais et le marché espagnol de produits congelés. Cette situation n'a pas évolué pour la France (où les produits frais représentent entre 98 % et 99 % du total du marché des produits élaborés à base de surimi). À l'inverse, le marché espagnol a connu des évolutions importantes : en Espagne, la part des produits congelés a diminué, passant d'environ 97 % dans les premières années de commercialisation du surimi à 60 % en 2016 ; elle avoisine actuellement 40 %.

<sup>165</sup> ADEPALE, Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés. Au sein d'ADEPALE, un groupe appelé ADISUR (Association pour le développement des industries du surimi) est spécialisé dans le surimi. Ces membres incluent non seulement les 4 fabricants français de produits élaborés à base de surimi mais également d'autres grands producteurs européens (provenant de Lituanie et d'Espagne).

## 18.3.1 LE MARCHÉ FRANÇAIS

Figure 18-4 CONSOMMATION FRANÇAISE DE PRODUITS ÉLABORÉS À BASE DE SURIMI (VOLUME EN TONNES)



Source : ADEPALE, FranceAgriMer/Kantar Worldpanel.

Auparavant, la France était le principal marché dans l'Union européenne. Depuis 2011, le marché connaît une baisse continue malgré des efforts de marketing considérables, diminuant à 53.000 tonnes en 2016.

L'illustration 48 montre cette évolution, représentant la consommation apparente calculée (production + importations - exportations) et les achats domestiques, comme un panel de consommateurs les a enregistrés. Les deux courbes suivent la même tendance à la baisse. La différence entre les courbes (environ 10.000 tonnes annuelles) correspond à la consommation de la restauration commerciale.

Table 18-3 IMPORTATIONS FRANÇAISES DE PRODUITS ÉLABORÉS À BASE DE SURIMI EN 2016 (VOLUME EN TONNES ET VALEUR EN MILLIERS D'EUROS)

Pays	Volume	Valeur
Belgique	5.921	16,174
Thaïlande	698	2.256
Pologne	560	1.164
Chine	512	1.039
Vietnam	400	899
Autres	481	1.839
<b>Total</b>	<b>8.572</b>	<b>23.371</b>

Source : Comext.

Outre la production nationale, le marché français qui importe environ 16% de sa consommation en produits élaborés à base de surimi, se repose principalement sur l'approvisionnement provenant de Belgique, de Thaïlande, de Pologne et de Chine. La Belgique ne produit pas de produits élaborés à base de surimi mais la société lituanienne Viciunai, plus grand producteur et distributeur de produits à base de surimi en Europe, a établi sa filiale de distribution en Belgique, couvrant les marchés d'Europe de l'Ouest.

Les consommateurs français apprécient surtout les bâtonnets, représentant 93 % des achats domestiques.

## 18.3.2 LE MARCHÉ ESPAGNOL

Table 18-4 IMPORTATIONS ESPAGNOLES DE PRODUITS  
ÉLABORÉS À BASE DE SURIMI EN 2016  
(VOLUME EN TONNES ET VALEUR EN  
MILLIERS D'EUROS)

Pays	Volume	Valeur
Inde	2.566	4.532
Portugal	2.055	5.037
Chine	1.693	2.716
Belgique	1.584	3.787
Pologne	1.019	1.859
Thaïlande	802	2.279
Lituanie	779	1.876
Autres	1.351	3.012
<b>Total</b>	<b>11.849</b>	<b>25.098</b>

Source : Comext.

Le marché espagnol se développe rapidement, le secteur des produits réfrigérés stimulant cette croissance.

Selon Globefish, en 2016, le marché a atteint 48.000 tonnes.<sup>166</sup> La production nationale approvisionne entre 78 % et 80 % du marché domestique, et les importations entre 20 % et 22 %.<sup>167</sup>

Les consommateurs espagnols préfèrent les bâtonnets aromatisés au goût de crabe, les miettes de surimi, les produits de substitution de la civelle, les produits enrobés et analogues de queues de langoustes.

En Espagne, environ 63 % des produits élaborés à base de surimi consommés achetés en magasin, tandis que 37 % sont consommés en restaurant.<sup>168</sup>

## 18.3.3 LE MARCHÉ ITALIEN

Table 18-5 IMPORTATIONS ITALIENNES DE PRODUITS  
ÉLABORÉS À BASE DE SURIMI EN 2016  
(VOLUME EN TONNES ET VALEUR EN  
MILLIERS D'EUROS)

Pays	Volume	Valeur
Thaïlande	3.185	8.256
Belgique	2.133	5.750
France	1.599	6.651
Lituanie	1.217	2.694
Chine	1.195	2.310
Autres	3.069	10.166
<b>Total</b>	<b>12.398</b>	<b>35.827</b>

Source : Comext.

Le marché italien est le troisième plus gros marché de l'UE, représentant 13.000 tonnes en 2016.

Il est entièrement dépendant des importations, provenant tant des transformateurs européens (principalement la Lituanie / la Belgique et la France) que des importations hors UE.

Le marché est surtout composé de bâtonnets (*bastoncini*, en italien) et de tranches (*affettati*).<sup>169</sup>

<sup>166</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1071590/>

<sup>167</sup> Calculs d'après ADEPALE.

<sup>168</sup> Globefish.

<sup>169</sup> La grande distribution italienne.

## 19 La moule dans l'Union européenne

Cette étude de cas est disponible  
dans les **Faits saillants du mois**  
N° 5-2017

La moule est un produit aquacole majeur dans plusieurs États membres de l'UE. En 2016, les importations de cette espèce très répandue ont représenté environ 7,5 % de l'approvisionnement de l'UE en volume. Par ailleurs, la saisonnalité de l'approvisionnement, les habitudes de consommation ainsi que de nouvelles possibilités de certification peuvent entraîner une grande variabilité du prix de détail au sein des États membres.

### 19.1 BIOLOGIE, RESSOURCES ET EXPLOITATION

#### 19.1.1 BIOLOGIE

La moule est le nom communément utilisé pour désigner plusieurs espèces de mollusques bivalves, vivant en eau de mer et en eau douce.

Les moules vivent dans de nombreux types d'habitats différents, des zones intertidales aux zones pleinement immergées, et peuvent supporter de larges fluctuations de température et de salinité. Elles se nourrissent de phytoplancton et de matières organiques en filtrant constamment l'eau de mer et sont dès lors toujours élevées dans des zones riches en plancton. La qualité de l'eau est un facteur très important pour l'élevage des moules.

Les moules se caractérisent par leur fécondité élevée et par leur phase larvaire mobile, qui facilitent leur grande distribution. Entre mars et octobre généralement, selon la latitude, les moules donnent naissance à des larves, qui sont emportées par les courants. En moins de 72 heures, les larves grossissent et atteignent un stade où elles ne peuvent plus flotter. Elles se fixent alors sur divers substrats.<sup>170</sup>

Contrairement aux huîtres, la larve ne se fixe pas directement au support mais utilise des filaments appelés byssus. Le moyen le plus répandu pour le captage des juvéniles (naissains) est une corde que l'on place à un endroit choisi en fonction des courants et de la présence de micro-organismes. Entre mai et juillet, ces cordes sont prélevées et transférées dans les élevages. En eau froide, les juvéniles ne peuvent pas être captés ; par conséquent ils sont captés à partir de gisements naturels.

#### 19.1.2 RESSOURCE, EXPLOITATION ET GESTION DANS L'UE

Dans l'Union européenne, les espèces communément pêchées et élevées sont la moule commune *Mytilus edulis* et la moule méditerranéenne *Mytilus galloprovincialis*. Cependant, il existe d'autres espèces pêchées et élevées dans le monde, certaines d'entre elles étant notamment consommées dans l'Union européenne. Ces espèces sont : la moule chilienne *Mytilus chilensis*, élevée au Chili et la moule de Nouvelle-Zélande *Perna canaliculus*.

La mytiliculture est une activité ancienne, et l'élevage de moules constitue une production bien plus importante dans la majeure partie des régions de production conchylicole (94 % du total de production mondiale en 2015 selon la FAO).

Par ailleurs, la pêche de la moule (à la main, à la drague, en plongée, etc.) représente toujours une part significative de la production dans plusieurs pays producteurs importants, ex. : l'Indonésie (100 %), le Danemark (97 %) et dans une

moindre mesure, le Brésil (21 %) et l'Allemagne (15 %). En 2015, la pêche de moule a représenté 10 % du total de la production européenne de moule, renforcée par la production danoise.

L'élevage jusqu'à la récolte dure environ un an. Quatre méthodes sont utilisées sur le littoral européen :

- **Au sol ou à plat** (essentiellement aux Pays-Bas) : les juvéniles sont répartis sur des bancs peu profonds, généralement dans des baies ou des endroits abrités et se fixent sur le sol. La récolte s'effectue par dragage avec des bateaux spécialement adaptés.
- **Sur pieux** (ou « bouchots » en France) : ce type de culture est réalisé sur des rangées de pieux en bois plantés sur l'estran. Trois à cinq mètres de corde de captage ou de boudins remplis de naissains sont enroulés et fixés autour du pieu. Un filet recouvre l'ensemble afin d'éviter que les moules ne tombent au fur et à mesure de leur grossissement. La récolte se fait par grattage manuel ou mécanique, opération qui consiste à détacher la grappe de moules de son support en bois.
- **Sur filières** : les moules sont fixées sur des cordes suspendues verticalement dans l'eau depuis une structure fixe ou flottante. Cette technique est adaptée aux mers à faibles marées comme la Méditerranée. Elle est très répandue dans les baies protégées de l'océan Atlantique, notamment dans les *rias* de Galice. Cette méthode est également employée pour la mytiliculture au large, développée récemment dans plusieurs États membres, comme la France, l'Irlande, le Portugal, le Royaume-Uni et la Belgique. La récolte se fait par dégrappage, après avoir retiré les filières de l'eau.
- **Sur tables** : dans certaines zones, les moules sont élevées selon la même technique employée pour les huîtres, à savoir dans des poches de mailles sur des tables fixées sur l'estran ou à même le sol.

### 19.2 PRODUCTION

#### 19.2.1 PRODUCTION

La production mondiale toutes espèces de moules confondues a avoisiné 2 millions de tonnes en 2015.

La Chine est de loin le premier producteur de moule, fournissant 42 % du total de la production mondiale en 2015, suivie par l'UE (27 %). Les autres producteurs importants sont le Chili (11 %), la Thaïlande (6 %), la Nouvelle-Zélande (4 %) et la République de Corée (3 %). Au cours des 10 dernières années, de 2006 à 2015, l'augmentation de la production mondiale (+ 13 %) a surtout été le fait de la Chine (+ 57 %) et du Chili (+ 66 %). Par ailleurs, la Thaïlande, la Corée et la Nouvelle-Zélande ont affiché de fortes tendances à la baisse (respectivement – 48 %, – 32 % et – 21 %).

Selon la FAO, la production de l'UE a dépassé 545.000 tonnes en 2015, fournissant environ 27 % de l'approvisionnement mondial. L'Espagne, la France et l'Italie sont les principaux producteurs, représentant respectivement 41 %, 14 % et 12 % de la production européenne. Les autres grands producteurs de l'UE sont les Pays-Bas et le Danemark. Par ailleurs, selon la FAO, la moule commune a représenté 40 % de la production de l'UE et la moule méditerranéenne 60 %.

<sup>170</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/mussels\\_e n.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/mussels_e n.pdf)

La production de l'UE est restée stable pendant la période de 2006 à 2015, avoisinant 521.000 tonnes par an, malgré plusieurs chutes notables en 2008, 2010 et 2013. Parmi les trois premiers États membres producteurs, les productions françaises et italiennes sont restées relativement stables, respectivement - 1 % et + 3 %, de 2006 à 2015. À l'inverse, l'Espagne a connu de fortes fluctuations : en 2008, la production a chuté de 21 % par rapport à 2006 ; en 2011, elle a augmenté de 16 % par rapport à 2008 ; en 2013, elle a diminué de 22 % par rapport à 2011 et en 2015, elle a augmenté de 39 % par rapport à 2013 (se rapprochant du niveau atteint en 2006).

Par ailleurs, ces différentes tendances se reflètent parmi les principaux États membres producteurs. Sur la période de 2006 à 2015, la plus forte hausse de production a été observée aux Pays-Bas (+ 73 %). Dans le même temps, les plus fortes tendances à la baisse ont été enregistrées au Royaume-Uni (- 39 %), en Grèce (- 35 %) et au Danemark (- 16 %).

En outre, les producteurs de moule européens ont le choix entre plusieurs options d'étiquetage, des possibilités de certification variées et différentes valeurs pour promouvoir leurs produits :

- **Étiquetage biologique** : L'Irlande est de loin le premier État membre producteur biologique de moule, avec une production certifiée biologique de 9.000 tonnes de

moule commune en 2015. La production mytilicole biologique de l'UE est actuellement estimée à 20.000 tonnes. Des informations supplémentaires sur l'aquaculture biologique sont disponibles [ici](#).

- Les normes régissant l'**écolabel** fixent des critères relatifs à la responsabilité environnementale du producteur ou à l'exploitation durable du stock pêché. En janvier 2010, une entreprise danoise pêchant dans le Limfjord a été la première à obtenir la certification Marine Stewardship Council (MSC) pour la pêche à la moule. Cette pêcherie comprend 27 navires de pêche débarquant environ 30.000 tonnes de moule par an. Depuis lors, 10 autres pêcheries de moules ont obtenu cette certification.<sup>171</sup>
- **Labels et marques collectives** : En Europe, plusieurs marques collectives spécialisées dans la moule promeuvent un niveau de qualité supérieur, s'appuyant sur un ensemble de caractéristiques comme les pratiques de production rigoureuses, la technique de pêche utilisée, la zone de production, voire le pays de production (ex. : *Moules de la Baie du Mont St Michel* en France ou *Mexillón de Galicia* en Espagne

Table 19-1 **PRODUCTION MONDIALE DE MOULES** (volume en tonnes)

Pays	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Chine	539.957	448.667	479.902	637.373	702.157	707.401	764.395	747.077	805.583	845.038
UE-28	562.714	553.604	501.136	534.756	494.958	529.108	510.920	454.434	524.188	544.629
Chili	131.886	166.573	193.926	170.478	228.566	295.550	250.029	251.940	245.435	219.366
Thaïlande	229.746	228.250	203.213	193.626	166.927	126.616	103.203	127.919	117.013	118.775
Nouvelle-Zélande	97.403	99.700	100.282	90.002	95.321	101.423	86.605	83.762	97.510	76.982
République de Corée	88.210	107.638	75.379	65.802	67.935	80.163	69.602	41.456	57.939	59.612
Brésil	14.421	13.350	16.683	17.261	15.839	21.286	26.878	21.741	24.612	23.174
Indonésie	1.515	420	14	30	447	2.867	3.353	8.067	4.024	22.930
Canada	24.027	24.153	19.962	21.515	25.725	25.938	29.036	26.145	25.233	22.725
États-Unis	12.086	9.984	11.498	15.838	18.276	13.224	11.653	12.416	11.910	17.716
Philippines	19.722	20.143	23.045	19.965	20.906	22.471	25.686	22.920	18.785	15.970
Autre	50.367	39.700	50.069	61.338	50.773	38.511	36.386	35.103	33.596	30.427
<b>Total</b>	<b>1.772.054</b>	<b>1.712.182</b>	<b>1.675.109</b>	<b>1.827.984</b>	<b>1.887.830</b>	<b>1.964.558</b>	<b>1.917.746</b>	<b>1.832.980</b>	<b>1.965.828</b>	<b>1.997.344</b>

Source : FAO Fishstat.

<sup>171</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/fishery-information/resource-detail/es/c/338588/>

Table 19-2 PRODUCTION DE MOULE DE L'UE (volume en tonnes)

Pays	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Espagne	228.840	209.671	180.273	198.784	189.313	208.849	203.891	162.117	220.518	225.447
France	78.724	76.032	81.697	79.235	71.499	69.098	81.660	77.958	80.853	78.212
Italie	61.928	58.479	67.239	76.800	64.256	79.520	63.257	64.235	63.700	63.700
Pays-Bas	31.300	43.731	36.082	45.618	56.227	36.700	40.000	37.112	54.100	54.100
Danemark	55.219	58.284	36.819	40.003	28.541	34.980	39.963	38.301	43.173	46.529
Royaume-Uni	34.336	30.318	36.849	35.380	35.405	35.769	34.331	24.388	20.593	21.029
Grèce	28.522	22.653	21.362	23.091	17.377	17.239	16.679	18.720	16.752	18.645
Irlande	33.976	38.168	27.800	26.802	22.999	22.671	20.615	18.949	12.222	16.250
Allemagne	3.670	10.539	6.896	3.600	4.905	20.830	6.933	5.036	5.280	12.738
Autre	6.199	5.729	6.119	5.443	4.436	3.452	3.591	7.618	6.997	7.979
<b>UE-28</b>	<b>562.714</b>	<b>604604</b>	<b>501.136</b>	<b>534.756</b>	<b>494.958</b>	<b>529.108</b>	<b>510.920</b>	<b>454.434</b>	<b>524.188</b>	<b>544.629</b>

Source : FAO Fishstat.

Table 19-3 PRODUCTION DE L'UE : DÉTAIL PAR ESPÈCE EN 2015 (volume en tonnes)

Pays	Moule commune	Moule méditerranéenne
Espagne	139	225.308
France	63.956	14.256
Italie	0	63.720
Pays-Bas	54.100	0
Danemark	46.529	0
Royaume-Uni	21.029	0
Grèce	0	18.645
Irlande	16.250	0
Allemagne	12.738	0
Autre	1.800	6.298
<b>Total</b>	<b>216.541</b>	<b>328.227</b>

Source : FAO Fishstat.

### 19.2.2 TRANSFORMATION ET MARKETING

Sur le marché, la moule est présentée de plusieurs façons, dans des états de conservation différents, avec un conditionnement varié. Elle peut être vendue en vrac, préemballée dans des filets ou dans des emballages sous vide prêts à l'emploi et réfrigérés.

En Espagne, les plus grosses moules méditerranéennes sont fréquemment mises en boîte sans leur coquille. Les moules sont aujourd'hui également présentées précuites, avec une variété d'accompagnements, dans des emballages sous vide.

## 19.3 COMMERCE

### 19.3.1 COMMERCE DE L'UE

En 2015, le déficit commercial de l'UE pour la moule a atteint 118 millions d'euros. Ce déficit est surtout le fait des importations de moule congelée et en conserve en provenance du Chili et de la Nouvelle-Zélande. Les importations extra-UE de moule fraîche sont limitées (0,3 million d'euros pour 112 tonnes en 2016).

Le Chili est le premier fournisseur extra-UE de moule préparée et en conserve (38.000 tonnes en 2016). Un autre

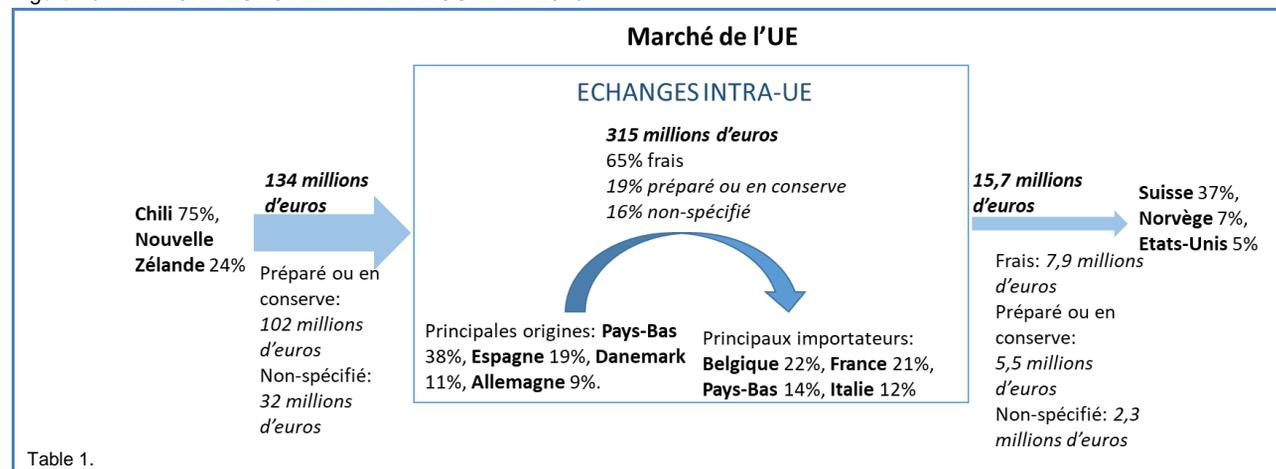
fournisseur majeur est la Nouvelle-Zélande (5.500 tonnes), dont des importations sont enregistrées sous des états de conservation non spécifiés mais sont susceptibles d'être congelées.

Le commerce intra-UE est actif pour chaque état de conservation, dominé par la moule fraîche. En 2016, le total des exportations intra-UE a dépassé 200.000 tonnes pour 315 millions d'euros ; 65 % étaient de ces exportations étaient des produits frais.

Sur le marché intra-UE, les Pays-Bas et l'Espagne sont les plus grands fournisseurs de moule, les exportations étant surtout destinées à la Belgique et à la France.

Le volume des exportations extra-UE est relativement faible (551 tonnes en 2016) et les exportations de moule congelée et fraîche sont destinées aux pays voisins, en particulier la Suisse et dans une moindre mesure, la Norvège

Figure 19-1 MARCHÉ EUROPÉEN DE LA MOULE EN 2016



Source : EUMOFA.

## 19.4 CONSOMMATION DE MOULE PAR LES MENAGES

La moule est généralement consommée cuite, mais elle est également appréciée crue, à l'instar des huîtres. La majeure partie des moules est vendue vivante, mais elles peuvent également être commercialisées sous forme de produits transformés, en conserve ou en marinade (surtout en Espagne)<sup>172</sup>.

Les habitudes de consommation des ménages semblent similaires en Italie et aux Pays-Bas, avec une forte saisonnalité et un niveau de consommation élevé pendant l'été, et dans une moindre mesure, pendant la période de Noël.

En **Italie**, la consommation mensuelle moyenne avoisine 3.500 tonnes (affichant une légère tendance à la hausse depuis 2012), et double en juillet-août. Par ailleurs, sur la période de 2012 à 2016, les pics de consommation semblent devenir moins intenses et durer plus longtemps (atteignant

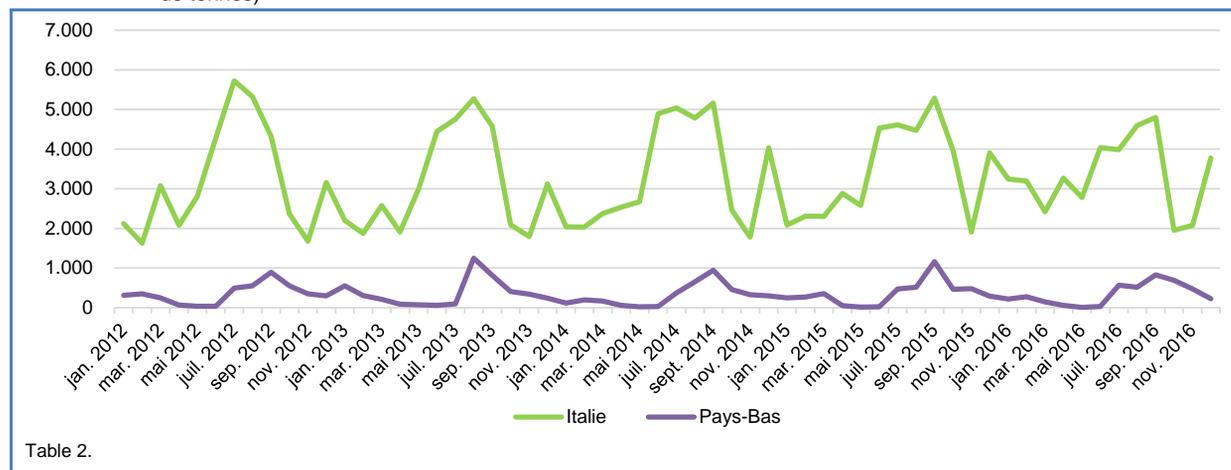
« seulement » 5.000 tonnes tout en durant jusqu'en septembre), tandis que les pics de consommation pendant les fêtes de Noël suivent la tendance inverse.

Aux **Pays-Bas**, la consommation mensuelle de moule par les ménages avoisine 350 tonnes (poursuivant une légère tendance à la hausse depuis 2012), la saisonnalité est pourtant plus forte, avec une consommation presque nulle avant le mois de juillet, atteignant un pic très élevé pendant l'été (de 1.000 à 2.000 tonnes mensuelles) et un pic plus faible pendant la période décembre-janvier (de 300 à 400 tonnes).

Le prix d'achat de la moule avoisinait 2,50 EUR/kg en Italie, suivant une légère tendance à la baisse au cours de ces 4 années, tout en restant stable d'une année sur l'autre. Aux Pays-Bas, le prix mensuel de détail de la moule a connu des fluctuations plus importantes : avoisinant en moyenne 4,00 EUR/kg, il a dépassé 10,00 EUR/kg en mai 2016 pour chuter à 2,57 EUR/kg en juillet 2016

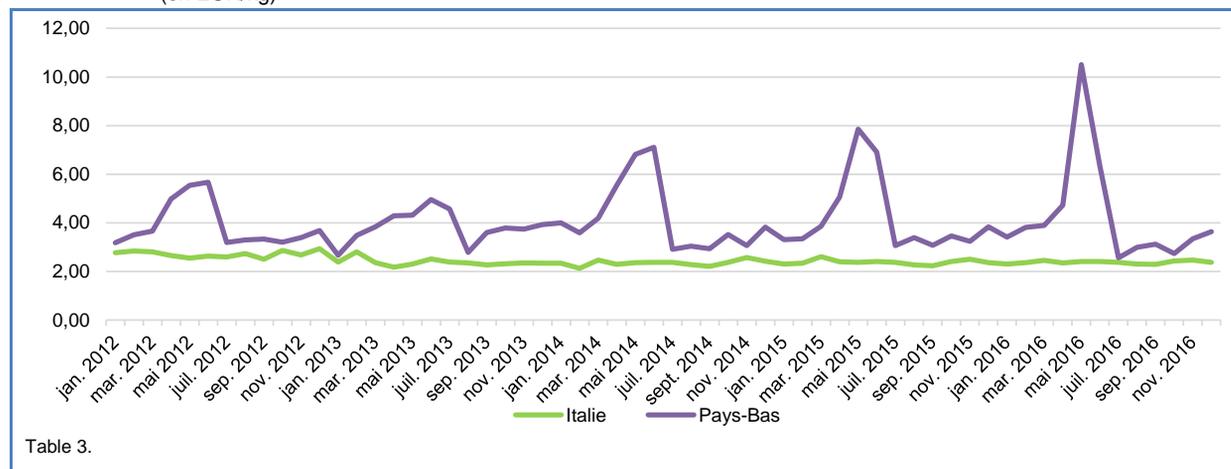
<sup>172</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/mussels\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/mussels_en)

Figure 19-2 **CONSOMMATION DE LA MOULE (ESPECE MYTILUS) PAR LES MÉNAGES EN ITALIE ET AUX PAYS-BAS** (en milliers de tonnes)



Source : EUMOFA (en poids net).

Figure 19-3 **PRIX DE CONSOMMATION DE LA MOULE (ESPECE MYTILUS) PAR LES MÉNAGES EN ITALIE ET AUX PAYS-BAS** (en EUR/kg)



Source : EUMOFA

## 20 Pêche de l'UE destinée aux produits à usage non alimentaire

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 10-2017**

En 2016, la pêche de l'UE destinée aux produits à usage non alimentaire a représenté environ 20 % des captures en volume et 3 % en valeur. Le principal État membre pêcheur était le Danemark, représentant 78 % du total des débarquements de l'UE en volume. Les captures de produits à usage non alimentaire sont principalement destinées à la production de farine de poisson et d'huile de poisson, tandis que les volumes moindres sont utilisés comme appât dans les pêcheries ou comme nourriture dans les zoos. L'UE produit environ 500.000 tonnes de farine de poisson et 120.00 tonnes d'huile de poisson chaque année, le Danemark étant le plus grand pays producteur. La farine de poisson et l'huile de poisson bénéficient d'une forte demande car elles sont utilisées comme ingrédient dans les aliments destinés à l'aquaculture dans l'Union européenne et en Norvège.

### 20.1 PRODUCTION

L'expression pêche destinée à un usage non alimentaire décrit les captures utilisées à des fins autres que la consommation humaine. Les espèces destinées à un usage non alimentaire sont les petits poissons à faible durée de vie, pour lesquels le marché de consommation est quasi-inexistant.

Les principales espèces capturées dans l'UE destinées à un usage non alimentaire sont le lançon, le sprat, le merlan bleu, le sanglier et le tcaud norvégien. Le hareng est

principalement capturé pour la consommation humaine, mais sur le grand volume capturé, une partie peut être utilisée dans la production de farine de poisson et d'huile de poisson.

Du fait des variations importantes des quotas pour les espèces destinées à un usage non alimentaire, la disponibilité des produits de la pêche de l'UE varie fortement d'une année sur l'autre. De 2016 à 2017, les quotas de lançon et de merlan bleu ont observé de grandes variations (respectivement + 459 % et + 85 %).

La valeur totale des pêches à usage non alimentaire dans l'UE avoisinait 222 millions d'euros en 2016 (à savoir 3 % de la valeur totale des pêches de l'UE). Les pêches danoises ont représenté 77 % de la valeur totale (172 millions d'euros). Au Danemark, la pêche à usage non alimentaire a représenté 31 % du total de la pêche nationale en valeur. En 2016, le total des débarquements destinés à un usage non alimentaire dans l'UE a atteint 786.000 tonnes, soit une baisse de 24 % par rapport à 2015 (1,04 million de tonnes). Le volume correspondant a représenté 20 % du total des débarquements dans l'UE. Le Danemark est le plus grand État membre pêcheur. En 2016, la flotte danoise a débarqué 615.000 tonnes, soit environ 78 % du total des débarquements de l'UE destinés à un usage non alimentaire. Outre la flotte danoise, les flottes suédoise et finlandaise ont contribué à l'approvisionnement en matière première de la filière de farine et d'huile de poisson.<sup>173</sup>

Table 20-1 **QUOTAS DE L'UE POUR LES PRINCIPALES ESPÈCES DESTINÉES À UN USAGE NON ALIMENTAIRE** (volume en milliers de tonnes)

Espèce	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Variation en % pour 2016/17
Lançon	180	264	207	0	87	486	459 %
Sprat	441	457	422	479	458	461	1 %
Merlan bleu	73	133	218	482	208	385	85 %
Sanglier	82	82	128	53	43	27	- 37 %
Tcaud norvégien	0	167	106	128	129	142	10 %
Hareng	696	754	783	818	619	684	11 %

Source : Commission européenne, [eufishmeal.org](http://eufishmeal.org).

<sup>173</sup> Réduction: Terme généralement utilisé pour désigner l'activité transformant le poisson en farine de poisson et en huile de poisson.

Table 20-2 DÉBARQUEMENTS DES PRINCIPAUX ÉTATS MEMBRES DE L'UE DESTINÉS À UN USAGE NON ALIMENTAIRE (en million d'euros, volume en milliers de tonnes)

Etats membres	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume								
Danemark	158	682	96	358	165	590	147	719	205	881	172	615
Finlande	9	52	10	58	16	72	13	64	12	74	14	79
Suède	12	89	1	3	9	33	5	25	25	81	18	80
Autre	10	1	2	14	2	9	1	3	5	6	17	12
<b>Total</b>	<b>189</b>	<b>825</b>	<b>109</b>	<b>433</b>	<b>192</b>	<b>704</b>	<b>166</b>	<b>812</b>	<b>247</b>	<b>1.042</b>	<b>222</b>	<b>786</b>

Source : Eurostat.

En 2016, le total des débarquements de l'UE de sprat a atteint 491.000 tonnes. Environ 358.000 tonnes (soit 73 %) ont été débarquées pour un usage non alimentaire, le reste étant destiné à la consommation humaine. Au total, 183.000 tonnes de hareng de l'Atlantique ont été débarquées pour un usage non alimentaire, soit environ 25 % du total des débarquements de hareng de l'Atlantique dans l'UE. En

2016, le total des débarquements de l'UE de merlan bleu ont atteint 310.00 tonnes, dont environ 50 % étaient utilisés pour la réduction en farine et huile de poisson. Chaque année, entre 1.000 et 5.000 tonnes de lançon sont utilisées pour la consommation humaine, tandis que 100 % des captures de sanglier sont utilisées pour les filières de la farine de poisson et de l'huile de poisson.

Table 20-3 PRINCIPALES ESPÈCES DESTINÉES À UN USAGE NON ALIMENTAIRE DANS L'UE (en milliers de tonnes)

Espèce	2011	2012	2013	2014	2015	2016	% du total des débarquements en 2016
Sprat	292	182	185	253	407	358	73 %
Hareng	105	75	117	116	150	183	25%
Merlan bleu	1	3	70	174	185	155	50 %
Lançon	356	59	254	204	254	42	1 %
Sanglier	18	43	26	15	0	0	1 %
Capelan	18	43	26	15	0	0	0 %
Autres espèces	34	27	27	35	46	47	s.o.
<b>Total</b>	<b>825</b>	<b>433</b>	<b>704</b>	<b>812</b>	<b>1.042</b>	<b>786</b>	

Source : Eurostat.

Table 20-4 CAPTURES DES PRINCIPALES ESPÈCES DESTINÉES À UN USAGE NON ALIMENTAIRE PAR LES ÉTATS MEMBRES DE L'UE (en milliers de tonnes)

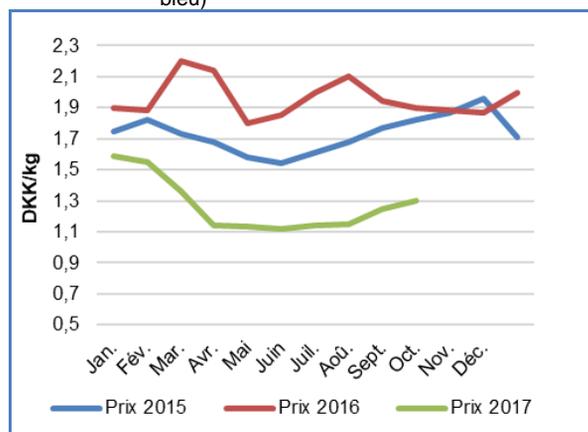
Espèce	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Hareng	684	578	531	509	507	661	716	726	769
Sprat	499	468	543	495	411	340	342	406	530
Merlan bleu	337	240	85	85	19	62	122	193	235
Lançon	180	280	339	344	335	65	254	188	219
Sanglier	18	25	84	138	31	81	70	43	17
Capelan	0	0	0	0	11	0	0	10	0

Source : FAO.

## 20.2 PRIX EN PREMIERE VENTE

Au Danemark, le prix moyen en première vente des volumes débarqués pour la filière farine et huile de poisson a fortement diminué en 2017 (octobre), terminant à 1,23 DKK/kg (soit 0,17 EUR/kg). En 2016, le prix moyen en première vente a terminé à 2,00 DKK/kg (soit 0,27 EUR/kg). Le prix est une moyenne entre le sprat, le hareng, le merlan bleu, le tacaud norvégien et le lançon. Une forte augmentation des débarquements danois de lançon explique la baisse du prix en première vente des produits à usage non alimentaire au cours de 2017. Cette année, le quota UE de lançon a été fixé à 486.000 tonnes, soit une augmentation de 399.000 par rapport à 2016. Jusqu'à présent, environ 400.000 tonnes de lançon ont été débarquées à un prix en première vente de 1,10 DKK/kg (soit 0,15 EUR/kg). Selon les modèles du CIEM, le stock de lançon a fortement augmenté entre 2016 et 2017, favorisant la base de l'avis scientifique pour l'augmentation du quota de lançon.<sup>174</sup> À la mi-novembre, le total des débarquements danois de la filière a augmenté de 260.000 tonnes par rapport à 2016.

Figure 20-1 **PRIX EN PREMIERE VENTE DES ESPÈCES UTILISÉES DANS LA RÉDUCTION AU DANEMARK** (sprat, hareng, lançon et merlan bleu)



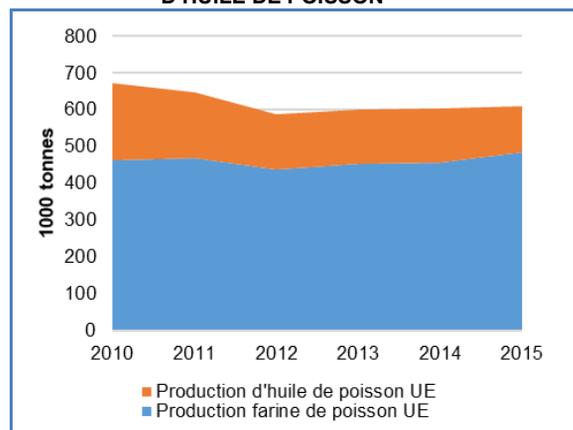
Source : Fiskeridir DK, <http://lbst.dk/fiskeri/fiskeristatistik>.

## 20.3 PRODUCTION DE L'UE ET PRIX DE VENTE

Les farines de poisson et les huiles de poisson sont surtout produites à partir d'espèces de petits pélagiques possédant peu ou aucune valeur pour la consommation humaine. Les espèces les plus importantes pour la production de farine de poisson et d'huile de poisson dans l'Union européenne sont le lançon, le tacaud norvégien, le merlan bleu, le sprat et le sanglier. Une petite quantité de hareng peut également être vendue à la filière de la réduction en farine et huile (25 % en 2016). Pendant les années bénéficiant d'un quota élevé, le capelan est également une matière première importante pour les producteurs de farine de poisson et d'huile de poisson, mais surtout pour d'autres pays européennes, notamment l'Islande et la Norvège. Les chutes de parage (découpes, abats) des filières filetage / transformation pour la consommation humaine sont d'autres ressources importantes.

<sup>174</sup> Conseil international pour l'exploration de la mer

Figure 20-2 **PRODUCTION DE L'UE DE FARINE ET D'HUILE DE POISSON**

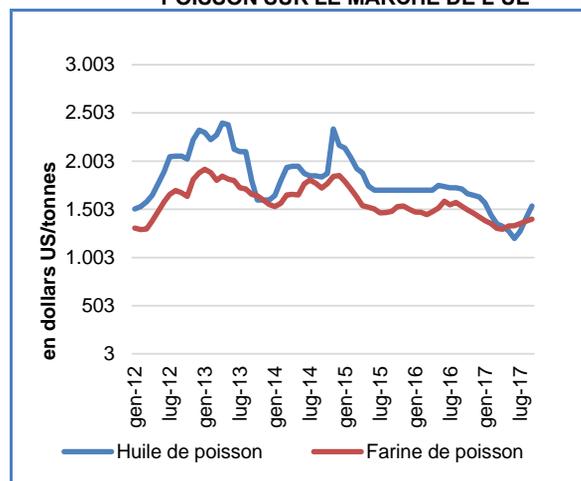


Source : FAO.

La production de farine de poisson de l'UE totalise environ de 450.000 à 500.000 tonnes par an, et la production d'huile de poisson de 120.000 à 150.000 tonnes par an. Les principaux producteurs de farine de poisson et d'huile de poisson sont les plus grands pays pêcheurs d'espèces destinées à un usage non alimentaire. Le Danemark est de loin le plus grand producteur de farine de poisson et d'huile de poisson dans l'UE. Au Danemark, en 2015, environ 233.000 tonnes ont été produites, soit près de la moitié de la production totale de l'UE (483.000 tonnes).<sup>175</sup>

Bien que la production de farine de poisson varie selon les ressources disponibles, la tendance générale des 15 à 20 dernières années est à la baisse. L'utilisation des chutes de parage acquiert une importance grandissante.

Figure 20-3 **PRIX DE LA FARINE ET DE L'HUILE DE POISSON SUR LE MARCHÉ DE L'UE**



Source : Oilworld.

Les prix de la farine de poisson et de l'huile de poisson dans l'UE correspondent aux prix mondiaux, étroitement liés à l'approvisionnement en Amérique du Sud, notamment au Pérou, le plus grand producteur et exportateur mondial de farine et d'huile de poisson. Les fluctuations péruviennes du prix à l'exportation de la farine et d'huile de poisson se reflètent sur les autres prix partout dans le monde. En 2016, le prix moyen de la farine de poisson sur le marché de Hambourg était de 1.501 USD/tonnes (soit 2.003 EUR/tonnes) tandis que le prix moyen de l'huile de poisson était de 1.700 USD/tonnes (soit

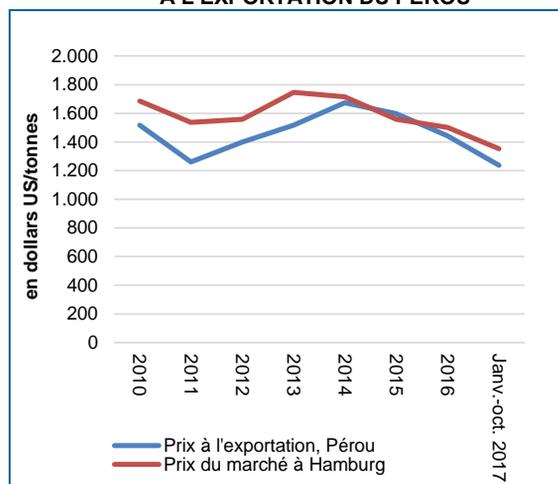
<sup>175</sup> FAO.

2.269 EUR/tonnes). Pendant les périodes d'approvisionnement moindre, les prix de l'huile de poisson peuvent atteindre 2.500 USD/tonnes (soit 3.336 EUR/tonnes) mais seuls de petits volumes sont vendus à ce prix.

En 2017, du fait de l'approvisionnement croissant en provenance du Pérou, les prix de la farine de poisson et de l'huile de poisson ont affiché une tendance à la baisse, notamment au cours des six premiers mois de 2017. Tout au long de l'année, la demande croissante, notamment du marché chinois, a contribué à la hausse des prix ces derniers mois.<sup>176</sup>

La plus forte augmentation a été observée pour les prix de l'huile de poisson. Sur la période janvier-septembre 2017, les exportations d'huile de poisson venant du Pérou ont atteint 138.000 tonnes, soit une hausse de 138 % par rapport à la même période en 2016. Les exportations d'huile de poisson venant du Pérou vers l'UE ont augmenté de 72 % au cours de la même période, atteignant environ 52.000 tonnes.

Figure 20-4 **PRIX DE LA FARINE DE POISSON DU MARCHÉ DE L'UE PAR RAPPORT AU PRIX À L'EXPORTATION DU PÉROU**



Source : Oilworld.

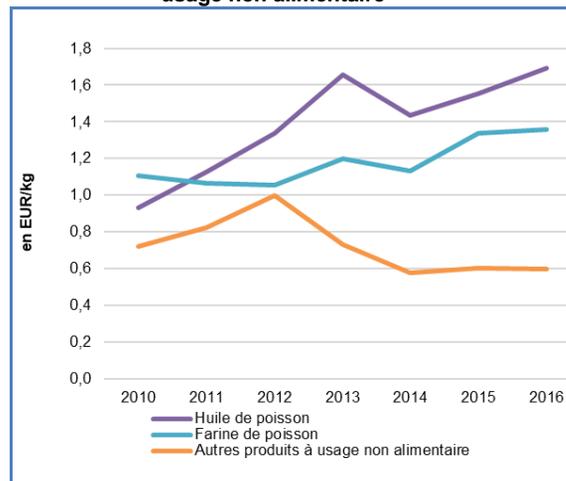
## 20.4 IMPORTATIONS EXTRA-UE DES PRODUITS A USAGE NON ALIMENTAIRE

En 2016, le volume des produits importés à usage non alimentaire a totalisé 844.000 tonnes, soit une légère augmentation par rapport à l'année précédente, lorsque le volume a atteint 837.000 tonnes. Les produits à usage non alimentaire, l'une des catégories les plus importantes en termes de volume parmi les importations extra-UE, ont atteint 284.000 tonnes de farine de poisson, 177.000 tonnes d'huile de poisson et 383.000 tonnes d'autres produits à usage non alimentaire (déchets de poisson, crustacés, algue marine et poisson d'ornement).<sup>177</sup>

Le Pérou, la Norvège, le Maroc et la Mauritanie sont les pays d'origine les plus importants pour les produits à usage non alimentaire importés de l'UE. Le prix moyen à l'importation en UE pour la farine et l'huile de poisson a augmenté au cours des dernières années, conformément au prix moyen à l'exportation du Pérou et aux prix sur les grands marchés de consommation (la Chine, le Japon et la Norvège).

<sup>176</sup> Statistics China.

Figure 20-5 **Prix À l'importation extra-UE des produits À usage non alimentaire**

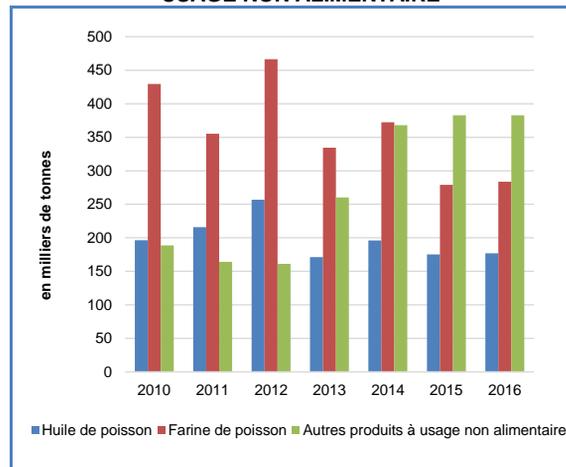


Source : EUMOFA.

En 2016, le prix moyen à l'importation de l'UE pour l'huile de poisson était de 1,69 EUR/kg, soit une augmentation de 9 % par rapport à l'année précédente.

Le prix moyen à l'importation de farine de poisson était de 1,36 EUR/kg la même année, soit une légère augmentation par rapport à l'année précédente (1,34 EUR/kg en 2015). Les importations d'huile de poisson dans l'UE proviennent principalement de Norvège, des États-Unis, du Pérou et de Mauritanie.

Figure 20-6 **IMPORTATION EXTRA-UE DE PRODUITS À USAGE NON ALIMENTAIRE**



Source : EUMOFA.

En 2016, le Danemark et l'Allemagne étaient les principaux importateurs européens avec respectivement, 421.000 tonnes et 139.000 tonnes importées. La farine de poisson et l'huile de poisson sont surtout utilisées comme ingrédient dans les aliments destinés à l'aquaculture (à savoir le saumon en Norvège et en Écosse et la dorade et le bar en Grèce) ainsi que ceux destinés à la filière porcine au Danemark. À plus petite échelle, les volumes de produits à usage non alimentaire sont utilisés comme appât par les pêcheries ou comme nourriture dans les zoos. En Allemagne, les importations de farine et d'huile de poisson sont surtout réexportées vers la Norvège et vers d'autres pays de l'UE.

<sup>177</sup> EUMOFA.

Table 20-5 **IMPORTATIONS EXTRA-UE DE PRODUITS À USAGE NON ALIMENTAIRE PAR ÉTAT MEMBRE 2010-2016**  
 (en milliers de tonnes)

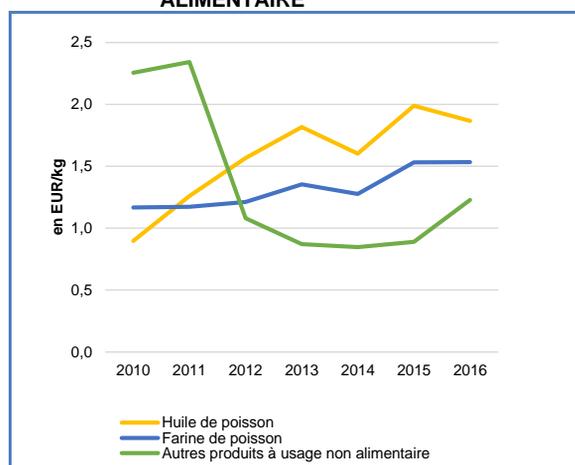
Pays	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Danemark	263	301	343	336	432	412	421
Allemagne	212	152	219	141	200	126	139
Irlande	11	0	2	29	45	56	51
France	36	29	42	37	44	50	45
Espagne	59	54	61	41	49	41	42
<b>Total UE</b>	<b>815</b>	<b>736</b>	<b>884</b>	<b>766</b>	<b>937</b>	<b>837</b>	<b>844</b>

Source : EUMOFA.

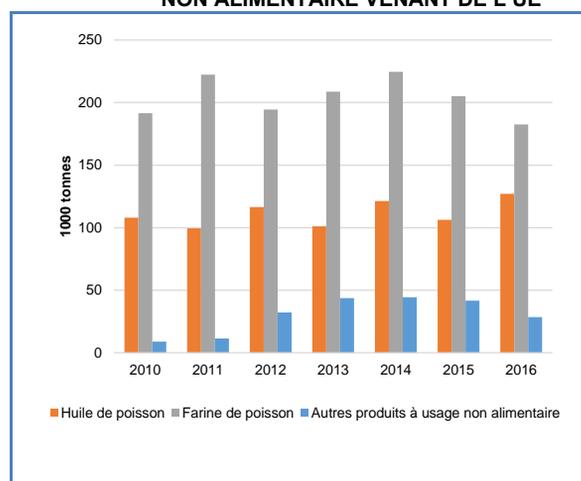
## 20.5 EXPORTATIONS EXTRA-UE

En 2016, les exportations extra-UE de produits à usage non alimentaire ont totalisé 338.000 tonnes, soit une baisse de 4 % par rapport à l'année précédente. Les exportations de farine de poisson ont atteint 182.000 tonnes et l'huile de poisson a représenté 128.000 tonnes. Les exportations d'autres produits à usage non alimentaire ont atteint 28.000 tonnes.

Les prix à l'exportation extra-UE de farine de poisson et d'huile de poisson ont poursuivi la tendance globale à la hausse au cours des dernières années. En 2016, le prix moyen à l'exportation d'huile de poisson était de 1,87 EUR/kg, soit une baisse de 6 % par rapport à 2015, mais beaucoup plus élevée que les années précédentes. Le prix moyen à l'exportation extra-UE de farine de poisson était de 1,53 EUR/kg, inchangé par rapport à l'année précédente.

 Figure 20-7 **PRIX À L'EXPORTATION EXTRA-UE POUR LES PRODUITS À USAGE NON ALIMENTAIRE**


Source : EUMOFA.

 Figure 20-8 **EXPORTATIONS DE PRODUITS À USAGE NON ALIMENTAIRE VENANT DE L'UE**


Source : EUMOFA.

En 2016, les plus grands exportateurs extra-UE de produits à usage non alimentaire étaient le Danemark et l'Allemagne, avec respectivement 202.000 tonnes et 60.000 tonnes. Le plus gros marché pour les exportations extra-UE de farine et d'huile de poisson est la Norvège, représentant 65 % du total du volume et de la valeur de farine de poisson et 90 % du volume et 80 % de la valeur de l'huile de poisson. En 2016, les exportations extra-UE de farine de poisson et d'huile de poisson vers la Norvège ont totalisé respectivement, 119.000 et 114.000 tonnes. La farine et l'huile de poisson sont des ingrédients fondamentaux dans l'alimentation du saumon pour l'industrie aquacole norvégienne. Les productions norvégiennes de saumon et de truite atteignent 1,3 million de tonnes par an.

Table 20-6 EXPORTATIONS EXTRA-UE DE PRODUITS À USAGE NON ALIMENTAIRE PAR ÉTAT MEMBRE, 2010-2016  
(en milliers de tonnes)

Pays	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Danemark	200	213	207	209	205	221	202
Allemagne	71	83	80	68	97	48	60
Royaume-Uni	7	14	9	17	26	26	28
Irlande	0	0	20	26	25	32	23
France	5	5	6	5	7	10	10
<b>Total UE</b>	<b>308</b>	<b>333</b>	<b>343</b>	<b>354</b>	<b>390</b>	<b>353</b>	<b>338</b>

Source : Eurostat.

## 20.6 COMMERCE INTRA-UE

En 2016, les exportations intra-UE de produits à usage non alimentaire ont totalisé 700.000 tonnes, soit une hausse de 4% par rapport à 2015. Les exportations intra-UE de farine de poisson ont représenté 292.000 tonnes tandis que l'huile de poisson a atteint 106.000 tonnes. Les exportations intra-UE pour les autres produits à usage non alimentaire (déchets de poisson, crustacés, algues et poisson d'ornement) ont représenté 302.000 tonnes. En 2016, les plus grands exportateurs intra-UE de produits à

usage non alimentaire étaient le Danemark et l'Allemagne, avec respectivement 125.000 tonnes et 160.000 tonnes. Les plus gros marchés européens pour les exportations allemandes étaient le Danemark, la Grèce et le Royaume-Uni, ces trois marchés totalisant environ 87.000 tonnes. Les plus gros marchés européens pour les exportations danoises étaient la Grèce, le Royaume-Uni et l'Allemagne, ces trois marchés totalisant environ 70.000 tonnes.

Table 20-7 EXPORTATIONS INTRA-UE DE PRODUITS À USAGE NON ALIMENTAIRE PAR ÉTAT MEMBRE, 2010-2016  
(en milliers de tonnes)

Pays	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Allemagne	157	129	175	139	165	156	163
Danemark	174	177	141	170	120	118	125
Pologne	26	23	27	33	45	65	89
Espagne	40	49	53	50	56	54	53
Irlande	4	4	28	32	33	36	42
<b>Total UE 28</b>	<b>634</b>	<b>611</b>	<b>645</b>	<b>634</b>	<b>633</b>	<b>676</b>	<b>700</b>

Source : Eurostat.

## 20.7 PERSPECTIVES FUTURES

La pêche européenne de produits à usage non alimentaire est limitée par les quotas et la demande des marchés de la consommation humaine. Auparavant, les espèces comme le hareng et le maquereau commun étaient bien plus utilisées dans les produits à usage non alimentaire. Actuellement, le hareng est encore utilisé pour les produits à usage non alimentaire mais ce n'est plus le cas du maquereau. Le changement d'un usage non alimentaire à la consommation humaine peut également être observé pour les espèces comme le merlan bleu et le sprat. Du fait que les volumes de capture peuvent fortement fluctuer, cela entraîne un surplus, qui ne peut pas être absorbé par les marchés de consommation. Ce surplus est utilisé pour la production de farine de poisson et d'huile de poisson.

Les espèces de pélagiques utilisées en partie ou intégralement pour les produits à usage non alimentaires sont de petite taille, grasses et à faible durée de vie. L'utilisation ou non de ces espèces pour la consommation humaine est une question de qualité. Les captures débarquées pour usage non alimentaire peuvent donc ne pas être aptes à la consommation humaine. Les quotas des petites espèces pélagiques fluctueront également à l'avenir, et s'il y a un surplus pour lequel il n'existe pas de marché de consommation, elles seront alors utilisées comme matière première par l'industrie de la farine de poisson. Cependant, la tendance globale est d'utiliser moins de matière première

provenant de la pêche. Cette situation est le fruit d'une demande accrue des marchés de consommation et de règlements plus stricts entraînant une plus grande utilisation de la matière première provenant de la filière filetage, notamment les chutes de parage recyclées. Pour la majeure partie des espèces de poisson, le rendement du filet varie entre 30 % et 65 % du poids du poisson et les découpes représentent une ressource appréciée des producteurs de farine et d'huile de poisson. Cent kilos peuvent produire entre 20 et 22 kilos de farine de poisson et entre 2 et 6 kilos d'huile de poisson pendant le processus de production. Le rendement de l'huile dépend de la teneur en matière grasse du poisson, qui varie d'une espèce à l'autre. Le sprat et le lançon sont plus gras que le merlan bleu et donc produisent plus d'huile pendant le processus de production. Le volume de farine de poisson ne varie pas de la même façon.

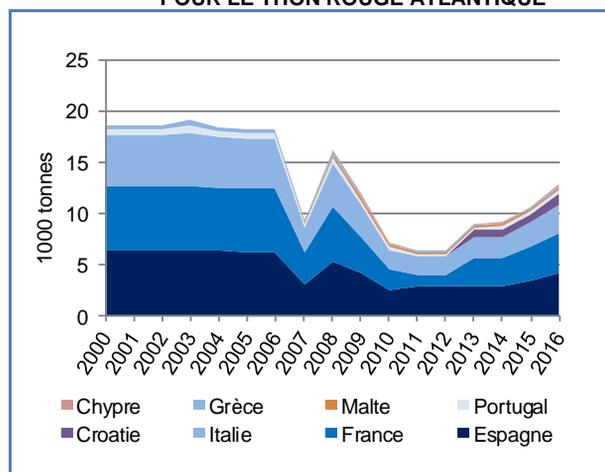
## 21 Le marché du thon rouge de l'Atlantique dans l'UE

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 7-2016

### 21.1 PECHERIES DE THON ROUGE DE L'ATLANTIQUE DANS L'UE

Pour la plus grande partie de la flotte européenne pêchant le thon rouge de l'Atlantique, la saison de pêche a lieu du 26 mai au 24 juin ; ainsi la campagne 2016 s'est terminée récemment. Le quota UE pour 2016 a augmenté de près de 20% par rapport à 2015, à hauteur de 12 813 tonnes réparties entre les États membres. Les trois plus gros pays de pêche sont l'Espagne (quota 2016 : 4 150 tonnes), la France (3 900 tonnes) et l'Italie (2 860 tonnes), représentant environ 85 % du total de l'UE et environ 50 % du total du quota pour le thon rouge de l'Atlantique en incluant les pays hors UE.

Figure 21-1 **SÉRIE HISTORIQUE DES QUOTAS DE L'UE POUR LE THON ROUGE ATLANTIQUE**



Source : EUMOFA.

La pêche du thon rouge de l'Atlantique dans l'UE a lieu tant en Méditerranée que dans l'Atlantique Est, tandis que le quota total est partagé avec les nations hors UE telles que le Maroc, la Tunisie et le Japon. De plus, il existe une zone régulée dans l'Atlantique ouest pour le thon rouge dans laquelle les États-Unis, le Canada, le Japon et le Mexique sont les principales nations de pêche.

Les quotas pour le thon rouge en Méditerranée et dans l'Atlantique Est sont pêchés par divers types de navires, avec les senneurs représentant de loin la plus grosse partie, soit plus de 60 %. Les palangres représentent entre 10 % et 15 %. Les pêches côtières traditionnelles utilisant des pièges à filets fixes entre de plus petites embarcations non pontées, le long de la côte d'Espagne, du Portugal et d'Italie, représentent entre 15 – 20 % du total des captures. En Espagne où la pêche représente environ 50 % du total des captures, la méthode est connue sous le nom d'*almadraba*. Au Portugal, presque toutes les captures reposent sur cette méthode, tandis que l'*almadraba* n'est utilisée que pour 10 %

pour le quota italien. Enfin, une grosse partie des captures marocaines repose sur la méthode de la pêche *almadraba*<sup>178</sup>.

La valeur élevée du thon rouge sur le marché a eu pour résultat une pression intensifiée de la pêche qui a entraîné une réduction drastique de la population dans toutes les zones de l'océan où ces poissons se trouvent. Les évaluations positives récentes des stocks permettent une augmentation des quotas et des captures de thon rouge de l'Atlantique. L'UE est également en train de mettre en place un système électronique de documentation des captures de thon rouge (eBCD) qui améliore considérablement la traçabilité des produits au thon rouge.

### 21.2 LE MARCHÉ DE L'UE

En dépit de l'augmentation de 20 % des quotas, la plupart des thons rouges de l'Atlantique ne sont pêchés qu'en l'espace de quelques semaines en mai et en juin. Au cours des dernières années, plusieurs rapports signalent qu'un nombre croissant de thons rouges de l'Atlantique ont été commercialisés et consommés sur les marchés locaux, en particulier pour les captures selon la méthode de l'*almadraba*. Bien qu'il ne soit pas toujours facile de transmettre des statistiques de la consommation de thon rouge de l'Atlantique, les tendances de certains marchés pendant la saison 2016 confirment la croissance de la consommation locale. En Espagne, la vente de thon rouge de l'Atlantique frais dans les criées d'Andalousie a augmenté de presque dix fois en mai et en juin ; de 20 tonnes l'an dernier à plus de 180 tonnes cette année, avec le prix moyen pour la période chutant de 20 %, de 9,90 EUR / kg à 7,95 EUR / kg.<sup>179</sup>

De la mi-mai à juin 2016, le marché de gros de Barcelone, Mercabarna, a vu la vente de thon frais en provenance des régions côtières de l'Espagne méditerranéenne doubler par rapport à 2015, pour atteindre à un volume de 75 tonnes. Cela représente un chiffre cinq fois supérieur à la valeur enregistrée pendant la saison 2014.<sup>180</sup>

En France, les prix du thon rouge de l'Atlantique frais vendu dans les criées de Le Grau de Roi et Port La Nouvelle, a enregistré une baisse. Pour les volumes frais qui ont été multipliés par trois pour les deux criées combinées, le prix a baissé de 10 %, passant de 14,42 EUR / kg en 2015 à 12,91 EUR / kg pendant la saison actuelle.<sup>181</sup>

Du fait de la pression des organisations non gouvernementales, un nombre substantiel de gros détaillants et de restaurants dans plusieurs États membres de l'UE ont radié de leur liste le thon rouge de l'Atlantique. Cependant, cette espèce peut encore être trouvée chez plusieurs distributeurs, souvent sous forme de steaks, et dans les restaurants, crus, en carpaccio, en sushi, ou en sashimi.

### 21.3 COMMERCE DE THON ROUGE DE L'ATLANTIQUE DANS L'UE

<sup>178</sup> The future of the Almadrabas Sector – Traditional Tuna fishing methods in the EU  
[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540367/IPO\\_L\\_STU\(2015\)540367\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540367/IPO_L_STU(2015)540367_EN.pdf)

<sup>179</sup> Junta de Andalucía / Idapes.

<sup>180</sup> Mercabarna.

<sup>181</sup> FranceAgriMer.

L'UE est de loin un exportateur net de thon rouge de l'Atlantique. La valeur des exportations hors UE a augmenté de moins de 100 millions d'euros en 2010 et 2011, à 150 millions EUR en 2015. Plus de 10 000 tonnes de thon rouge de l'Atlantique ont été exportées tant en 2014 qu'en 2015.

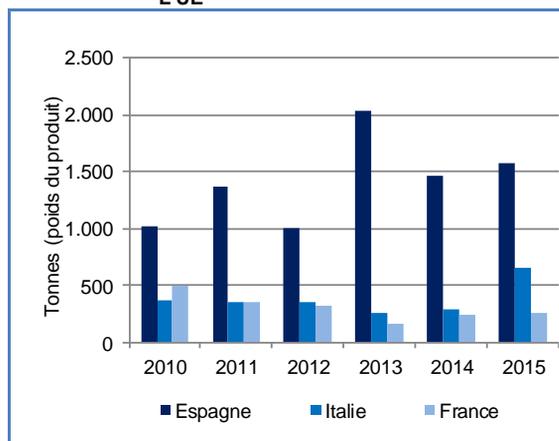
Le commerce de l'UE de thon rouge est largement influencé par le commerce de poisson vif utilisé par l'industrie de l'engraissement afin d'élever des spécimens plus gros et meilleurs, selon les marchés présentant les exigences les plus strictes et étant les plus enclines à payer. En 2014 et en 2015, le commerce de thon vivant a représenté plus de 50 % des importations de l'UE, ce qui correspond à un volume de plus de 3 000 tonnes. Les principaux flux commerciaux pour le thon vivant au sein de l'UE concernent Malte et l'Espagne. L'Italie et la France sont les principaux fournisseurs de Malte tandis que la France et le Portugal dominent les approvisionnements destinés à l'Espagne.

En considérant le commerce de thon frais et congelé (par ex., en excluant le poisson vivant), l'Espagne, l'Italie, et la France représentent les trois nations les plus importantes pour le commerce intra-UE avec environ 1 600, 650 et 250 tonnes en 2015 respectivement. Le rôle dominant de l'Espagne en tant qu'importateur de thon rouge parmi les États membres de l'UE devient de plus en plus évident si l'on considère qu'au cours des cinq dernières années, l'Espagne a été la destination de plus de 90 % des importations fraîches et congelées en provenance de pays hors de l'UE. Ces importations concernent principalement du thon entier frais venant du Maroc.

Le thon frais domine les importations en France, en Italie et en Espagne. Entre 2010 et 2015, la part de produits frais à destination de l'Espagne et de la France est restée stable, proche de 90 % du total. L'Italie présente une plus grande part de poisson congelé, en moyenne 30 %, au cours des six dernières années.

L'UE n'importe pas de quantité substantielle de thon rouge de l'Atlantique en provenance de pays hors de l'UE. En 2015, le total des importations était de 160 tonnes à une valeur de 1 million d'euros. Le Maroc a été, et est encore, le principal fournisseur hors UE de thon rouge pour l'UE.

Figure 21-2 **PRINCIPAUX IMPORTATEURS DE L'UE DE THON ROUGE DE L'ATLANTIQUE PROVENANT DE L'UE**



Source : EUMOFA.

Les principaux exportateurs hors UE de thon rouge de l'Atlantique sont l'Espagne, Malte et la Croatie, représentant plus de 95 % du volume total exporté de l'UE en 2015. Le marché japonais a de loin excédé celui de tout autre pays en volume d'exportation en provenance de l'UE, représentant presque 90 % du total des exportations en 2015.

La consommation japonaise de thon rouge domine à l'échelle mondiale. En valeur, la part du thon rouge de l'Atlantique sur le total des importations de thon rouge se situe dans une fourchette de 40 à 60 % sur les 15 dernières années, atteignant les 43 % en 2015. Malte est le troisième plus gros fournisseur de thon rouge de l'Atlantique vers le Japon, affichant une augmentation substantielle par rapport à la période 2000–2015, avec une croissance annuelle moyenne de 25 %. Le quatrième plus gros fournisseur est l'Espagne qui a maintenu des exportations stables vers le Japon ces quinze dernières années. Les importations en provenance de Croatie ont atteint un sommet en 2006, et ont depuis diminué progressivement, devenant en 2015 le sixième plus grand fournisseur de thon rouge de l'Atlantique.

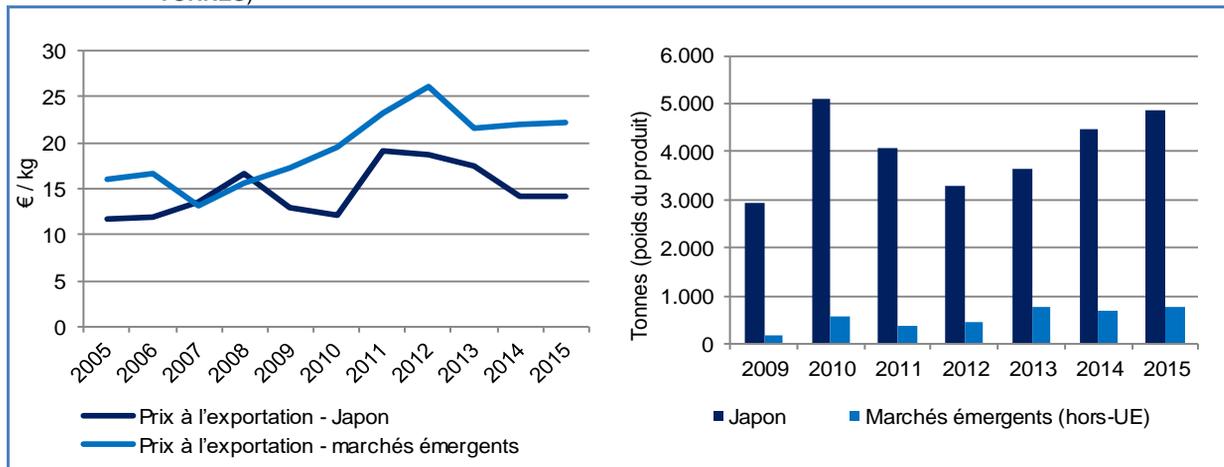
Bien que moins important que le Japon, d'autres pays tels que les États-Unis et la Corée du Sud ont augmenté en importance en tant que marchés d'exportation au cours des cinq dernières années, diminuant ainsi progressivement la dépendance des États-Unis vis-à-vis du marché japonais. L'augmentation de la valeur des exportations sur ces marchés résulte d'une croissance tant en volume qu'en prix. Il est particulièrement intéressant de comparer la valeur unitaire des exportations vers le Japon à 13,51 EUR / kg, avec celle des exportations vers d'autres marchés émergents à 20,18 EUR / kg. Les marchés émergents tendent à montrer une nouvelle mondialisation du style culinaire japonais (par exemple de sushi et sashimi) et le fait que, bien que le potentiel de croissance pour le thon rouge soit présent dans de nombreux marchés, il est limité pour le Japon.

Table 21-1 **COMMERCE HORS UE DE THON ROUGE DE L'ATLANTIQUE - HORS POISSON VIVANT** (valeur en milliers d'euros et volume en tonnes de produit)

		2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Exportations</b>	<b>Valeur</b>	96 229	98 149	109 994	130 802	146 357	148 680
	<b>Volume</b>	7 974	5 144	5 547	7 781	10 125	10 428
<b>Importations</b>	<b>Valeur</b>	2 751	786	1 880	1 114	936	1 034
	<b>Volume</b>	371	120	393,00	188,00	139	159

Source : EUMOFA.

Figure 21-3 EXPORTATIONS DE L'UE DE THON ROUGE VERS LE JAPON ET LES MARCHÉS ÉMERGENTS (EUR / KG ET TONNES)

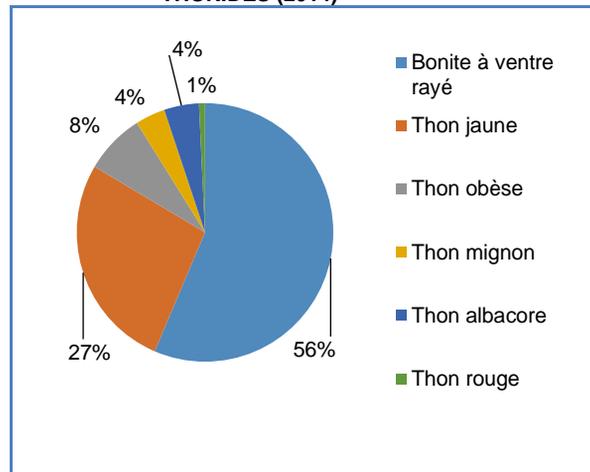


Source : EUMOFA (mis à jour le 13/06/2016).

### 21.4 LE THON ROUGE DANS UN CONTEXTE MONDIAL

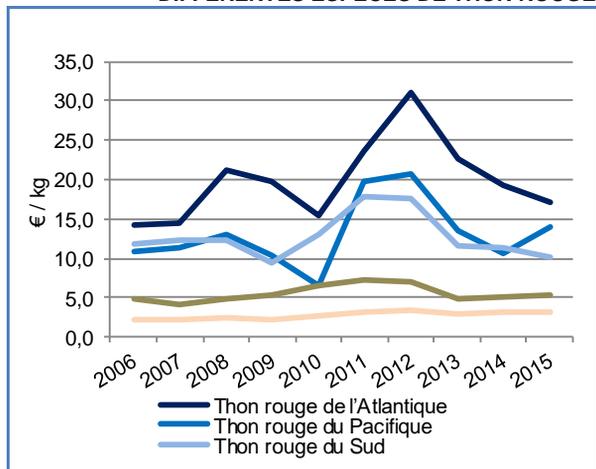
Il existe trois principales espèces de thon rouge : Le thon rouge de l'Atlantique (*Thunnus thynnus*), le thon rouge du Pacifique (*Thunnus orientalis*), et le thon rouge du sud (*Thunnus maccoyii*). Ensemble, ils ne représentent que 1% du total des captures de thon, mais celles-ci ont une plus grande valeur par rapport à toutes les autres espèces de thon dans le monde. Bien que les prix aient connu une tendance à la baisse au cours des 3-4 dernières années, le thon rouge de l'Atlantique reste l'espèce à la valeur la plus élevée, dépassant les autres espèces de thon rouge. Le volume total de thon en 2014 s'élevait à 7,5 millions de tonnes. Cependant, la plus grosse partie de ce total est constitué d'espèces de peu de valeur, principalement le thon listao destiné à l'industrie de la conserve.

Figure 21-5 CAPTURES MONDIALES DE THONS ET THONIDÉS (2014)



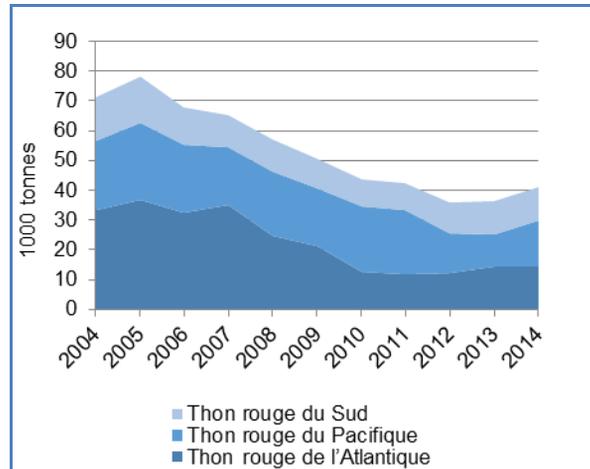
Source : FAO.

Figure 21-4 PRIX DES IMPORTATIONS JAPONAISES POUR DIFFÉRENTES ESPÈCES DE THON ROUGE



Source : Statistiques concernant les importations nationales japonaises.

Figure 21-6 CAPTURES MONDIALES D'ESPÈCES DE THON ROUGE



Source : FAO.

## 21.5 ENGRAISSEMENT ET AQUACULTURE

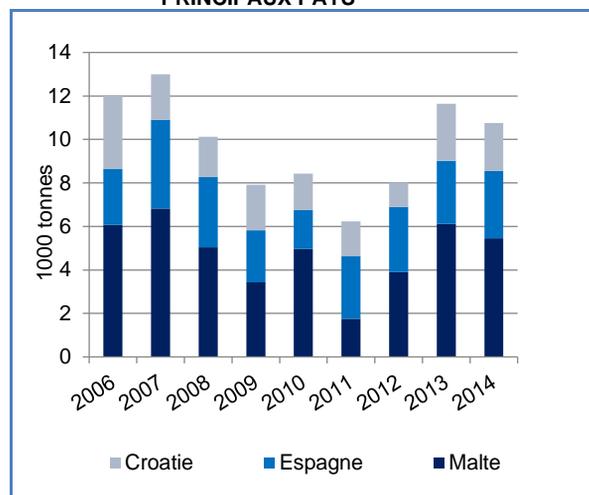
La valeur élevée du marché du thon rouge, combinée à la stagnation du rendement des pêches sauvages et aux problèmes des stocks, a entraîné un regain d'intérêt pour l'aquaculture. Dans la plupart des cas, la pratique se développe à l'intersection entre les secteurs de l'aquaculture et de la pêche, ce qui fait qu'il est difficile de les considérer indépendamment l'un de l'autre. La plus grosse partie de la production de thon en aquaculture et de l'activité d'engraissement repose sur la capture de spécimens capturés à l'état sauvage afin d'en augmenter leur teneur en graisse.

La production mondiale de l'exploitation aquacole du thon rouge est estimée à environ 36 400 tonnes. Le thon rouge du Pacifique est ainsi exploité au Japon et au Mexique, le thon rouge de l'Atlantique est exploité dans les pays méditerranéens et le thon rouge du sud en Australie. Les États membres de l'UE pratiquant l'exploitation aquacole de thon rouge de l'Atlantique et produisant les plus gros volumes sont Malte, l'Espagne et la Croatie, avec une production de 5 000, 3 000 et 2 000 tonnes respectivement. De 2006 à 2014, l'aquaculture a atteint une augmentation annuelle moyenne des volumes de 2 % à Malte, tandis que l'Espagne a enregistré une baisse de 1 %. Les faibles taux de croissance ont été étroitement liés aux quotas. La période d'engraissement pour le thon rouge de l'Atlantique dans les pays méditerranéens dure normalement de 3 à 7 mois et les spécimens capturés à l'état sauvage pèsent normalement entre 40 et 400 kg. La principale exception est la Croatie où les fermes aquacoles peuvent faire durer la période jusqu'à deux ans. On peut considérer que la raison justifiant une période d'engraissement de deux ans est

d'obtenir une taille maximale et, donc, de maximiser l'exploitation des quotas.

La pratique, plus récente, d'élever des juvéniles en couvoirs (on parle alors d'élevage aquacole) s'est développée ces dernières années. L'élevage aquacole de thon rouge du Pacifique a été développé par le Japon qui est arrivé le premier à maîtriser le cycle de vie en 2002. Un effort intensif a également été fait pour maîtriser le cycle de vie du thon rouge de l'Atlantique en Europe, mais cela n'a pas encore pu être fait. Cependant, de grands progrès ont été faits en Espagne, à Chypre et en Turquie.

Figure 21-7 **LA PRODUCTION AQUACOLE MONDIALE DU THON ROUGE DE L'ATLANTIQUE PAR PRINCIPAUX PAYS**



Source : EUMOFA. Les chiffres 2006–2012 pour la Croatie sont basés sur la FAO

## 22 Farmed trout in the EU (English only)

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 5-2014



The rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), named after the many rainbow-coloured spots on its skin, is one of the main species bred in freshwater. Native to the Pacific coast of the United States, it was brought to Europe at the end of the 19th century and today it is farmed in nearly all European countries.

### 22.1 BIOLOGY/FARMING

The optimum water temperature for breeding trout is below 21°C. Growth and maturation are influenced by water temperature and food. Under normal conditions, trout usually mature at 3-4 years. They are carnivorous and need a diet rich in protein.

Trout larvae are reared in round tanks made of fiberglass or concrete, which maintain a regular current and a uniform distribution of the larvae. The larvae hatch with a yolk sac that contains the food they need for their initial development. Once the sac has been absorbed, the fry swim up to the surface to look for food and begin to regulate their buoyancy. They are fed small flakes (proprietary feed) containing protein, vitamins and oils. Hand feeding is preferred in the first stages of rearing to avoid overfeeding.

The fry is then fed small pellets until they reach a weight of 50g and are 8 to 10 cm long. At this point, the young fish are transported to grow-out units, either floating cages in lakes or, most often, tanks located beside a river. These tanks, which are generally rectangular in shape and made of concrete, operate on two techniques: flow through, an open system where river water flows through the units via a raceway; or recirculation, a closed system that consists of circulating water in the tanks and recycling it or a system with partial recirculation. The advantage of recirculation is that the water temperature can be controlled all year long, so that effluents to the environment are very limited. In the right environment, a trout farmed in fresh water can grow to 350g in 10 to 12 months and to 3 kg in two years.

Trout are also grown in floating cages at sea, in the low saline waters of the Baltic and in the protected waters of the Scandinavian fjords, and off the west coasts of Scotland and Ireland. The ocean-farmed trout is generally farmed to higher weight than fresh water trout.

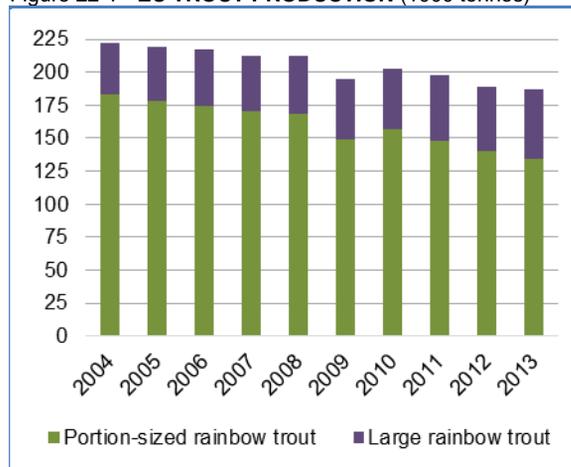
The largest producer in the world of ocean-farmed trout is Chile. In seawater, trout are fed a diet similar to salmon, which accounts for their pink-coloured meat. When the fish have reached commercial weight, the trout are collected with a net or are pumped on to land.

Ocean-farmed trout (in Scandinavia) can grow to 1-1,5 kg in 12 months and to 3-4 kg in 18 months).

### 22.2 PRODUCTION

The world's main trout producers are the EU, Chile, Turkey and Norway. Today, nearly all rainbow trout on the EU market comes from aquaculture. EU supply of trout is locally produced. The main EU- producer countries are Italy, France, Denmark, Spain and Poland.

Figure 22-1 - EU TROUT PRODUCTION (1000 tonnes)



Source: FEAP.

In 2004 production of trout in the EU was over 220.000 tonnes (freshwater and marine farmed trout). Since then production has shown a downward trend, with a 7% decrease from 2010 to 2013 to 188.000 tonnes. The EU production of trout in 2013 was mainly portion-sized rainbow trout (71%) and large rainbow trout (28%); a small production of brook trout (1%) was produced in Austria. According to FEAP, the production of portion-sized trout fell by 14% over the last four years while production of large trout rose by 14%.

Large rainbow trout, which in some segments substitutes other farmed salmonids, has benefited from strong market demand. As a result, ex-farm prices have trended far higher during 2013 than in 2012. These favourable market conditions have continued in to the first half of 2014.

Small rainbow trout is to a large degree sold on local markets and has to a limited extent benefited from a general increase in prices.

For trout farming in general, prices of fish feed have increased over the last years. Feed is the main production cost in trout farming accounting for 35-50% of the total – depending on the scale of production.

### 22.3 IMPORTS

Trade within the EU is substantial and dynamic. Trade between EU Member States is dominated by fresh trout and EU extra imports by frozen trout.

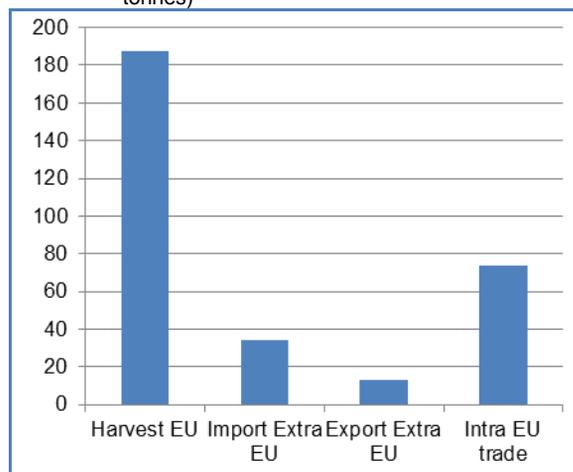
In 2013, 73.632 tonnes of trout products worth EUR 323,40 million were traded between the EU Member States. This is an increase of over 40% between 2010 and 2013. Imports from EU member states are three times higher than extra-EU imports (both in volume and value).

The main trout product group traded between the EU Member States is fresh trout. In 2010 approx. 63% of the EU internal trade was fresh products. In 2013 the percentage rose to 67%. The EU internal trade in frozen trout products doubled to approx. 16.000 tonnes in 2013 (22% of the total internal trade volume)

Trade in dried, salted and smoked trout products has shown a negative trend in over the last four years. In 2010 more than 10.000 tonnes were traded between the EU Member States.

In 2013 the trade was 8.140 tonnes. In the same period prices for dried, salted and smoked trout increased from 7,61 EUR/kg to 9,41 EUR/kg, while extra EU imports on the same trout product saw a slight increase from 7,35 EUR/kg to 7,89 EUR/kg.

Figure 22-2 **EU TROUT SUPPLY AND TRADE (2013)** (1000 tonnes)



Source: EUMOFA.

Table 22-1 **EU IMPORTS FROM MEMBER STATES** (value in 1000 EUR and volume in tonnes)

Member State	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
DE	15.522	90.986	16.595	101.094	15.834	98.047	<b>22.737</b>	<b>114.881</b>
FI	7.254	23.835	8.882	31.473	10.064	31.595	<b>10.162</b>	<b>37.420</b>
PL	3.219	11.469	4.083	15.518	5.709	18.734	<b>9.120</b>	<b>35.508</b>
AT	3.217	13.372	3.775	15.678	4.559	18.776	<b>5.121</b>	<b>21.910</b>
ES	1.361	7.079	1.722	6.177	5.149	15.369	<b>3.398</b>	<b>13.589</b>
Other MS	21.558	81.710	18.738	82.232	26.046	109.860	<b>23.094</b>	<b>100.076</b>
Total	52.131	228.450	53.794	252.173	67.361	292.381	<b>73.632</b>	<b>323.384</b>

Source: EUMOFA

Table 22-2 **QUARTERLY INTRA-EU IMPORTS BY MEMBER STATE** (value in 1000 EUR and volume in tonnes)

MS	Q1+Q2 2013		Q1+Q2 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
DE	10.949	53.994	<b>12.117</b>	<b>63.495</b>
FI	4.910	17.492	<b>5.607</b>	<b>23.952</b>
PL	4.447	17.125	<b>4.365</b>	<b>19.647</b>
AT	2.411	10.289	<b>2.294</b>	<b>10.303</b>
ES	1.274	6.199	<b>1.774</b>	<b>5.191</b>
Other	10.941	46.008	<b>10.681</b>	<b>50.207</b>
Total	34.932	151.107	<b>36.838</b>	<b>172.795</b>

Source: EUMOFA

Germany tops the list of intra EU importers, followed by Finland and Poland. The main product traded between EU Member States is fresh whole trout (portion sized). In the first half of 2014 intra EU trade with trout products continued to grow. Trade value rose by 14% while trade volume rose by 5%. The per kilo value in the first half of 2014 was 4,69 EUR/kg compared with 4,33 EUR/kg in the corresponding period in 2013. Extra-EU imports of trout have over the last 3 years grown by 53% in terms of volume and 57% in terms of value. The majority of imports come from Turkey (fresh-water portion-size trout) with an import share of 70% in 2013. The countries

ranking 2 and 3 are Norway (20% import share) and Chile (5% import share). Imports from both Norway and Chile consist of large ocean-farmed trout

Most of the trout imported by the EU is frozen products (57%) with Turkey as the main supplier. In the first half of 2014, approx. 86% of frozen trout imported to the EU was of Turkish origin. This is an increase in market share from 2013 and 2010, when Turkey had 78% and 68% respectively. Fresh trout accounts for 25% of extra-EU imports for this product. It increased by 75% from 2010 to 2013. Norway was the main trade partner; 61% of EU imports of fresh trout in 2013 was

of Norwegian origin. In the first half of 2014, EU imports of fresh trout continued to grow by 23%. Extra-EU imports of dried, salted and smoked trout (18% of trout imports) have increased by 33% over the last 4 years. In the first half of 2014 imports rose by 12%. This preserved trout category is completely dominated by Turkey with an import share of 98% in 2013.

 Table 22-3 **EU IMPORTS BY PRESERVATION** (tonnes)

Preservation	2010	2011	2012	2013
Fresh	3.515	4.517	4.994	<b>6.145</b>
Frozen	9.303	11.359	12.677	<b>14.104</b>
Dried, salted, smoked	3.302	4.336	4.189	<b>4.407</b>
<b>Total</b>	<b>16.121</b>	<b>20.212</b>	<b>21.861</b>	<b>24.656</b>

Source: EUMOFA

 Table 22-4 **EU IMPORTS FROM MAIN PARTNERS** (value in 1000 EUR and volume in tonnes)

Trade partners	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
Turkey	10.637	44.286	13.185	60.412	14.226	64.065	<b>17.284</b>	<b>74.275</b>
Norway	2.908	15.695	4.124	21.204	5.019	20.862	<b>4.832</b>	<b>25.028</b>
Chile	1.322	5.236	1.153	4.945	962	3.353	<b>1.225</b>	<b>3.973</b>
Peru	319	1.233	668	2.335	558	2.467	<b>527</b>	<b>2.622</b>
Bosnia and Herzegovina	235	678	450	1.407	376	1.202	<b>330</b>	<b>1.062</b>
Other	699	2.684	632	2.676	719	3.448	<b>458</b>	<b>2.427</b>
<b>Total</b>	<b>16.121</b>	<b>69.812</b>	<b>20.212</b>	<b>92.979</b>	<b>21.861</b>	<b>95.397</b>	<b>24.656</b>	<b>109.387</b>

Source: EUMOFA.

 Table 22-5 **IMPORTS BY MAIN EU MEMBER STATES FROM THIRD COUNTRIES** (value in 1000 EUR and volume in tonnes)

Member State	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
DE	5.420	20.878	6.584	29.166	6.629	27.249	<b>7.275</b>	<b>30.514</b>
AT	1.409	9.624	2.358	16.136	3.616	22.672	<b>4.986</b>	<b>27.918</b>
SE	2.164	12.012	3.106	16.308	4.060	17.169	<b>3.671</b>	<b>19.212</b>
PL	2.876	8.487	2.889	9.105	2.068	6.419	<b>2.452</b>	<b>7.075</b>
RO	502	1.335	638	1.851	844	2.410	<b>1.537</b>	<b>4.489</b>
Other	3.749	17.476	4.637	20.413	4.644	19.478	<b>4.736</b>	<b>20.179</b>
<b>Total</b>	<b>16.121</b>	<b>69.812</b>	<b>20.212</b>	<b>92.980</b>	<b>21.861</b>	<b>95.397</b>	<b>24.656</b>	<b>109.387</b>

Source: EUMOFA.

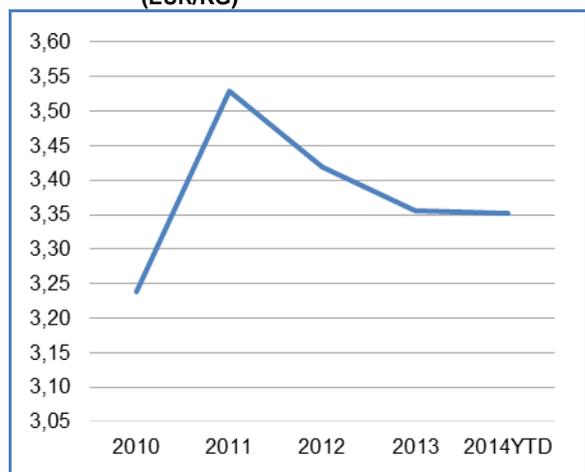
Germany does not only top the list of intra EU imports of trout, but is also the biggest EU importer of trout (in volume) from countries outside the EU, followed by Sweden. German imports have grown steadily from 2010 to 2013. Germany is also the biggest importer in terms of value.

However, Austria tops the list of highest value per kg. In 2013 the average import price in Austria was 5,60 EUR/kg. In comparison, the import value per kg for Poland was 2,89 EUR/kg in 2013. The higher Austrian import price indicates a significant percentage of value added products.

## 22.4 PRICE TREND

Import prices for frozen trout, which is the largest product category imported by the EU from third countries, have remained relatively stable over the last years. From 2010 to 2011, the average import price for frozen trout (both portion sized trout and large trout) rose by 9% to 3,53 EUR/kg. Since 2011, the average import prices have trended slightly down, by 5% from 2011 to 2013.

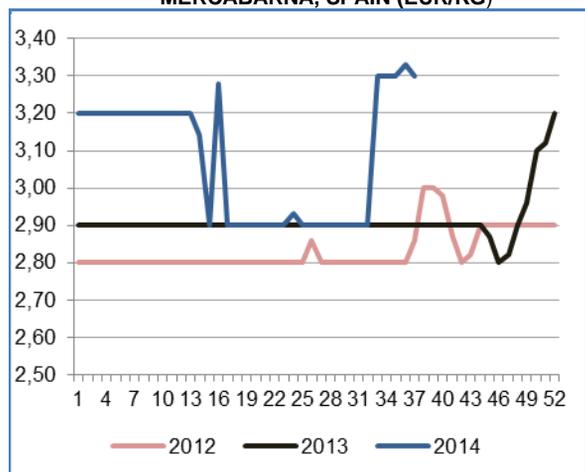
Figure 22-3 **EXTRA-EU IMPORT PRICE OF FROZEN TROUT (EUR/KG)**



Source: EUMOFA.

At the Rungis wholesale market in Paris (France) prices for fresh domestic farmed trout have trended around 4,8 EUR/kg so far in 2014. This is 3% and 5% higher than the average price level in 2013 and 2012 respectively. At the Barcelona wholesale market (Mercabarna) in Spain, prices for portion sized trout have so far in 2014 averaged higher than in the 2 previous years. In fact the price level seen so far in 2014 is the highest recorded for the last 8 years

Figure 22-4 **WHOLESALE price of frESH TROUT, MERCABARNA, SPAIN (EUR/KG)**



Source: Mercabarna.

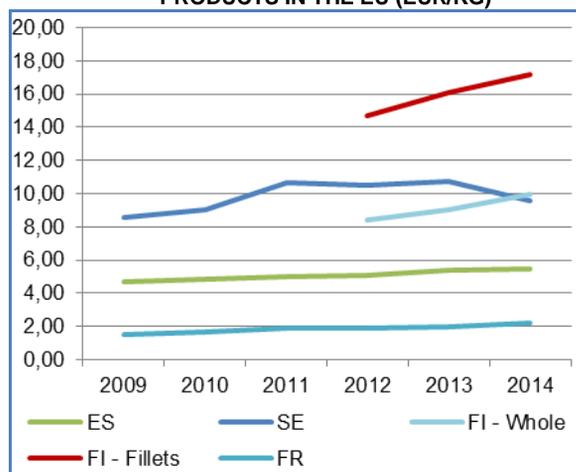
While a huge majority of the trout sold on the EU market is portion sized trout, large trout (trout larger than 1 kg) is also available on the EU market. On the Spanish market prices for fresh large trout have over the last years trended approx. 1 EUR/kg higher than portion sized trout.

## 22.5 MARKET TRENDS

Retail prices for trout register an increase on the EU market both for portion-sized trout and large-sized trout.

Prices for fresh whole trout (1 kg) in Finland have increased by almost 2 EUR/kg from 2012 to August 2014, and fresh trout fillets (1 kg) in Finland follow the same trend. Except for Sweden, where retail prices of fresh trout (whole, 1 kg) have decreased in 2014, retail prices in France (whole trout, portion size) and Spain (fillets, 200-300g) show an increasing trend over the last years, but the increase is far less.

Figure 22-5 **RETAIL PRICE TRENDS FOR FRESH TROUT PRODUCTS IN THE EU (EUR/KG)**

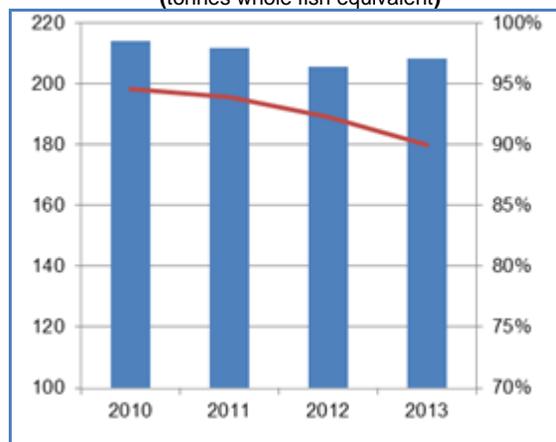


Source: EUMOFA

## 22.6 CONSUMPTION

EU production of trout has declined fairly consistently over the last years. At the same time, imports to the EU have increased. However, until 2013 the increase in imports have not fully compensated for the fall in production. Export volumes from EU producers to markets outside the EU remained relatively stable. It therefore appears that consumption has trended down. In 2013, extra EU imports more than compensated for the fall in production, From 2012 to 2013, EU consumption of trout rose by 1,3%. Downward production trend combined with stable EU exports and increase in imports result in fall in the self-sufficiency rate. In 2010 EU producers could have been able to cover 95% of the EU market need for trout. In 2013, the rate fell to 90%.

Figure 22-6 **APPARENT EU CONSUMPTION OF TROUT AND SELF SUFFICIENCY RATE 2010 - 2013 (tonnes whole fish equivalent)**



Source: EUMOFA

Profils espèces: focus sur les importations

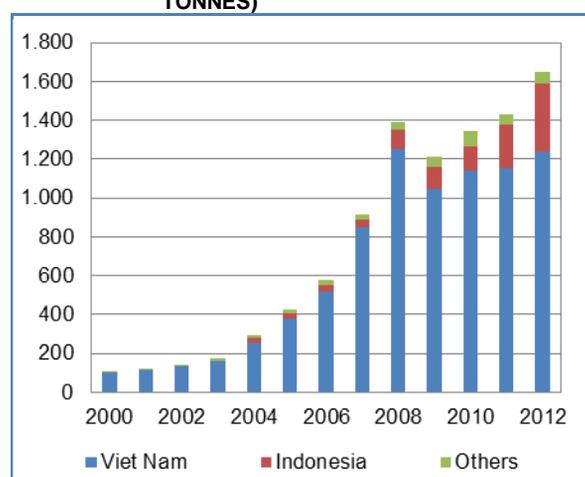
## 23 Pangasius imports in the EU (English only)

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 4-2014

Around the world there is a variety of farmed catfish species. According to FAO, the world's harvest of catfish totalled approximately 3,3 million tonnes in 2012. Channel catfish (farmed in the Americas and China), Amur catfish and yellow catfish (farmed in Asia), and North African catfish (farmed in Africa) are among the most common farmed catfish species.

Pangasius is the most important commercial farmed catfish species.

Figure 23-1 **HARVEST OF FARMED PANGASIIUS (1000 TONNES)**



Source: FAO, FISHSTAT.

Production of pangasius increased rapidly from 2003 to 2008. After a set-back in 2009, production has again increased steadily. Viet Nam has, by far, been the largest producer and supplier of pangasius products to the world market over the last decade.

In terms of value, 22% of the Vietnamese pangasius exports were shipped to the US market in 2013. The EU market received the same export share, while Latin America (with Brazil, Mexico and Colombia in the lead) accounted for approximately 17%.

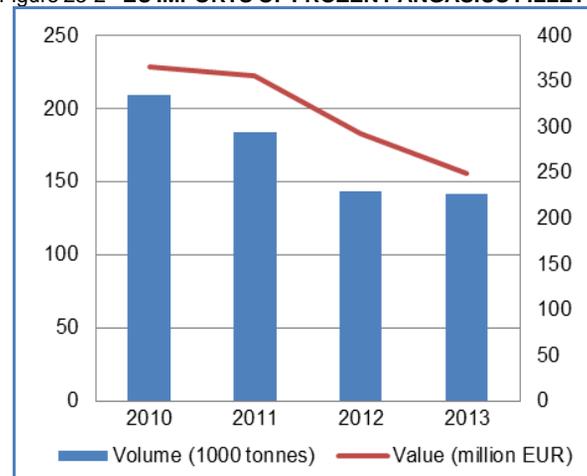
Although the Vietnamese pangasius industry has faced some serious challenges over the last few years (both related to

profitability and trade barriers), industry reports indicate that production in other Asian countries is on the rise, particularly in Indonesia.

According to the Vietnamese Ministry of Agriculture and Rural Development (MARD), the pangasius harvest in Viet Nam is estimated at 977.000 tonnes in 2013, while according to the Viet Nam Tra Fish Association, there are plans to harvest approximately 1,3 million tonnes in 2014.

The main pangasius product imported to the EU is frozen fillets (98% of the total). From next to nothing in 2000, imports of frozen pangasius fillets to the EU peaked in 2009. In 2010, EU imports totaled 211.000 tonnes in volume, at an import value of EUR 370 million. During the 3 following years, imports trended down by 31% in volume and value. In 2013, 99% of pangasius fillet volume imported to the EU was of Vietnamese origin.

Figure 23-2 - **EU IMPORTS OF FROZEN PANGASIIUS FILLETS**



Source: EUROSTAT, COMEXT.

Table 23-1 **TOP 5 EU IMPORTING MEMBER STATES OF FROZEN PANGASIIUS FILLETS**

MS	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
<b>ES</b>	49.211	85.299	43.519	82.285	32.445	63.893	<b>31.128</b>	<b>52.244</b>
<b>NL</b>	27.329	53.621	26.607	56.596	21.651	48.038	<b>20.165</b>	<b>39.344</b>
<b>DE</b>	34.215	63.686	29.880	59.853	19.457	40.783	<b>16.494</b>	<b>30.146</b>
<b>IT</b>	10.265	18.070	12.758	24.967	12.883	25.994	<b>12.991</b>	<b>21.480</b>
<b>UK</b>	8.749	21.308	8.902	21.780	8.744	23.047	<b>11.044</b>	<b>25.223</b>
<b>Other MS</b>	79.019	122.899	61.751	109.877	47.804	90.647	<b>49.557</b>	<b>80.610</b>
<b>Total</b>	208.788	364.883	183.417	355.358	142.984	292.402	<b>141.379</b>	<b>249.047</b>

Source: EUROSTAT.

Spain is by far the biggest market for frozen pangasius fillets within the EU. Spain accounted for 21% of EU imports in 2013, in terms of volume. From 2010 to 2013, both the Spanish import share and import volumes have trended down.

The same trend is applicable for the 3<sup>rd</sup> largest EU market for frozen pangasius fillets, namely Germany. However, the import volume has halved over the last 4 years and the import share has fallen from 16% to 11%. In Germany, it is estimated that 70-75% of pangasius sales are in the retail sector, while the rest is sold in the food service sector.<sup>182</sup>

Italy and the UK, 4<sup>th</sup> and 5<sup>th</sup> ranked EU importing countries of frozen pangasius fillets, trended in the opposite direction.

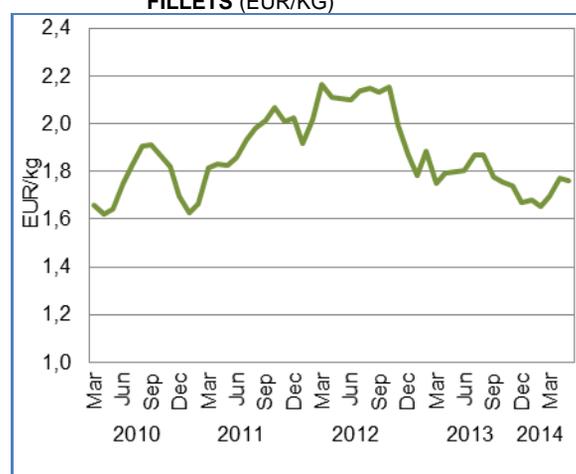
Table 23-2 **TOP 5 EU IMPORTING MEMBER STATES OF FROZEN PANGASIIUS FILLETS** (value in 1000 EUR and volume in tonnes)

MS	Q1 2013		Q1 2014	
	Volume	Value	Volume	Value
<b>ES</b>	8.327	14.361	<b>8.316</b>	<b>13.886</b>
<b>NL</b>	4.735	9.658	<b>4.707</b>	<b>8.896</b>
<b>DE</b>	4.537	8.423	<b>3.360</b>	<b>6.454</b>
<b>IT</b>	2.617	4.389	<b>3.157</b>	<b>5.049</b>
<b>UK</b>	1.656	3.787	<b>2.530</b>	<b>5.669</b>
<b>Other MS</b>	11.865	19.342	<b>9.715</b>	<b>109.877</b>
<b>Total</b>	33.737	59.960	<b>31.785</b>	<b>149.831</b>

Source: EUROSTAT, COMEXT.

During the first quarter of 2014, EU imports of frozen pangasius fillets continued to fall. Imports totalled 31.785 tonnes, worth EUR 55,2 million, which is down 6% from

the corresponding period last year in terms of volume and down 8% in terms of value.

Figure 23-3 **EU IMPORT PRICE OF FROZEN PANGASIIUS FILLETS (EUR/KG)**

Source: EUROSTAT, COMEXT.

From trending above 2,00 EUR/kg on average in 2012, the average import price for frozen pangasius fillets to the EU fell to 1,76 EUR /kg in 2013. In the first quarter of 2014, the import price averaged 1,74 EUR/kg. This is lower than the average import price in the three previous years, but slightly higher than that in 2010.

Pangasius fillets sold to the UK market achieve higher prices than fillets sold to other EU markets. According to VASEP (Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers), the UK market is considered a highly demanding market in terms of product quality.

In 2013, the import price to the UK market averaged 0,5 EUR/kg higher than to the EU (average). The same price difference is observed in the first quarter of 2014.

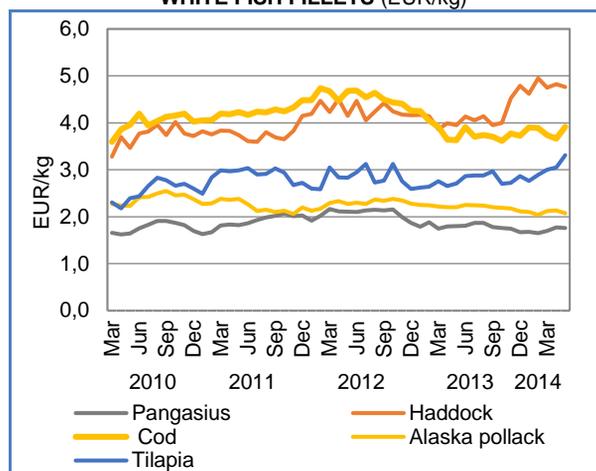
It is estimated that 80-85% of the sales of pangasius is in the food service sector. The remainder is sold in the retail sector.<sup>183</sup> In 2013, pangasius was the 18<sup>th</sup> most sold species in the UK retail sector.

<sup>182</sup> Pangasius in the EU market – Prospects for the position of (ASC-certified) pangasius in the EU retail and food service sector, report

compiled by LEI Wageningen UR for CBI (Centre for the development of Imports from developing countries) and IDH

<sup>183</sup> Ibidem.

Figure 23-4 - EU IMPORT PRICE OF SELECTED FROZEN WHITE FISH FILLETS (EUR/kg)



Source: EUROSTAT, COMEXT.

A low market price is the main driver behind the strong market position of frozen pangasius fillets on the EU market. Even though import prices for frozen cod fillets in 2013 and in the first quarter of 2014 were moderate, frozen pangasius fillets could be purchased for half of the price. Compared with frozen tilapia, which is regarded as a low priced white fish fillet product, pangasius import prices through the first quarter of 2014 were 30% lower.

In the Netherlands, which is the 2<sup>nd</sup> largest EU market for frozen pangasius fillets, pangasius is popular among consumers. According to GfK panel data presented by the Netherlands Visbureau,<sup>184</sup> sales of pangasius fillets (in terms of volume) ranked number one in 2013, up from 3<sup>rd</sup> place in 2012. Canned tuna and fish sticks ranked 2<sup>nd</sup>, and 3<sup>rd</sup>, respectively. Due to its low price, pangasius ranked 6<sup>th</sup> in terms of sales value. The number one value item was smoked salmon followed by fresh salmon and canned tuna.

Table 23-3 RANKING OF TOP 10 SUPERMARKET SALES OF SEAFOOD PRODUCTS IN THE NETHERLANDS (by volume)

PRODUCT	2013	2012	2011	2010
Frozen pangasius fillets	1	3	1	2
Canned tuna	2	2	2	1
Fish sticks	3	1	3	3
Smoked salmon	4	5	5	6
Frozen salmon	5	4	4	4
Frozen saithe	6	9	9	9
Herring (preserved)	7	7	7	7
Fresh salmon	8	8	8	8
Marinated herring	9	6	6	5
Frozen shrimp	10	-	-	-

Source: Nederlands Visbureau, GfK.

In 2012, the top 10 seafood products sold at supermarket level accounted for 52% of the total supermarket seafood sales.

Table 23-4 RANKING OF TOP 10 SUPERMARKET SALES OF SEAFOOD PRODUCTS IN THE NETHERLANDS (by value)

PRODUCT	2013	2012	2011	2010
Smoked salmon	1	1	1	1
Fresh salmon	2	3	3	4
Canned tuna	3	5	5	5
Frozen salmon	4	4	4	3
Marinated herring	5	2	2	2
Frozen pangasius fillets	6	6	6	11
Fish sticks	7	7	9	7
Frozen shrimp	8	8	11	9
Mussel	9	-	-	8
Frozen saithe	10	-	-	-

Source: Nederlands Visbureau, GfK.

Pangasius has been and is the lowest value whitefish species in the retail and food service. Nevertheless, Alaska pollack is sometimes offered at similar or slightly lower price.

In the retail sector, pangasius is mainly sold in the form of frozen or defrosted fillets and often used for special offers and promotions. In the fresh segment, defrosted pangasius competes with a variety of local and imported species, while in the frozen segment Alaska pollack is the main competing species. In the food service sector, pangasius fillets are used as low cost meal ingredients and mainly compete with Alaska pollack. One of the reasons behind the fall in EU imports and consumption of pangasius is, according to industry reports, bad reputation and publicity. Over the last few years Vietnamese farmers, in cooperation with distributors in the EU, have worked intensively to certify pangasius production and processing. The first five Vietnamese pangasius producers gained Aquaculture Stewardship Council (ASC) certification in November 2012, while the first processing facility achieved Best Aquaculture Practices (BAP) certification in March 2011.<sup>185</sup>

Despite Vietnamese efforts, the sale of certified pangasius is still limited to small volumes in Germany, the Netherlands and Italy.<sup>186</sup> The Vietnamese Ministry of Agriculture and Rural Development has drafted a new decree on pangasius farming, processing and exporting. This requires all national pangasius farms and supply chain companies to be certified to the VietGAP Pangasius Standard or equivalent (ASC, GLOBALG.A.P., BAP and others). The decree is anticipated to be enforced from 1 January 2016.

<sup>184</sup> [http://www.visbureau.nl/cijfers/consumptiecijfers/consumptiecijfers\\_2013/](http://www.visbureau.nl/cijfers/consumptiecijfers/consumptiecijfers_2013/)

<sup>185</sup> <http://www.asc-aqua.org/index.cfm?act=update.detail&uid=136&lng=1>

<sup>186</sup> Pangasius in the EU market – Prospects for the position of (ASC-certified) pangasius in the EU retail and food service sector, report compiled by LEI Wageningen UR for CBI (Centre for the development of Imports from developing countries) and IDH.

## 24 EU shrimp imports (English only)

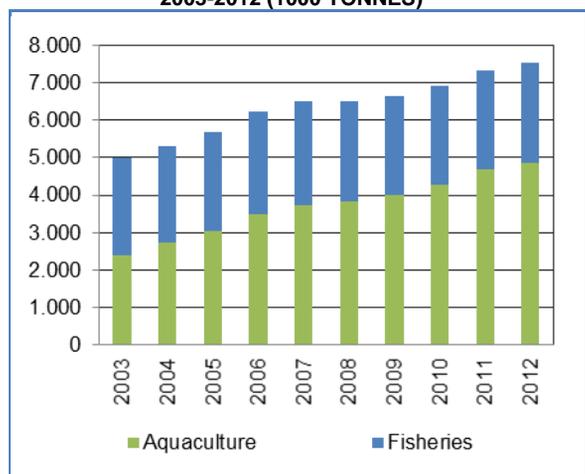
Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 6-2014

There are a variety of shrimp species and in trade and market terms shrimps are often divided into cold water and warm water (or tropical) shrimp. In the North Atlantic and Pacific, fisheries are dominated by Northern prawn (*Pandalus borealis*). Catches of different warm water shrimp species take place in the areas close to the equator. As opposed to cold water shrimp, warm water shrimp are also farmed.

### 24.1 PRODUCTION

Over the past ten years there has been significant growth in production of farmed tropical shrimp. According to the FAO, harvest of tropical shrimp more than doubled from 2003 to 2012, from 2,4 million tonnes to close to 4,9 million tonnes. Catches of shrimp in the same period remained stable at around 2,6 million tonnes. EU landings of shrimp in 2013 totalled approx. 20.000 tonnes valued at EUR 91 million. Shrimp species landed in the EU are common shrimp (*Crangon crangon*) and Northern prawn (*Pandalus borealis*). With very few exceptions, EU landings consist of fresh product.

Figure 24-1 GLOBAL CATCHES AND HARVEST OF SHRIMP 2003-2012 (1000 TONNES)

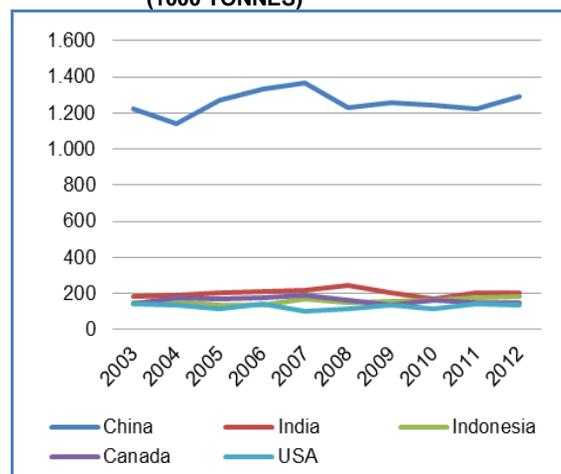


Source: FAO.

Production from the world's shrimp fisheries totalled 2,68 million tonnes in 2012, of which 1,3 million tonnes were caught by China. India ranked 2nd with 0,2 million tonnes, followed by Indonesia. Catches by the three countries amounted to 63% of the world total.

Shrimp farming is dominated by Asian and South American countries. The world's largest shrimp farmer is China which alone accounted for over 2 million tons and 43% of the total harvest volume in 2012. Thailand, Vietnam and Indonesia follow as the largest producers. Ecuador is the largest shrimp farmer in South America.

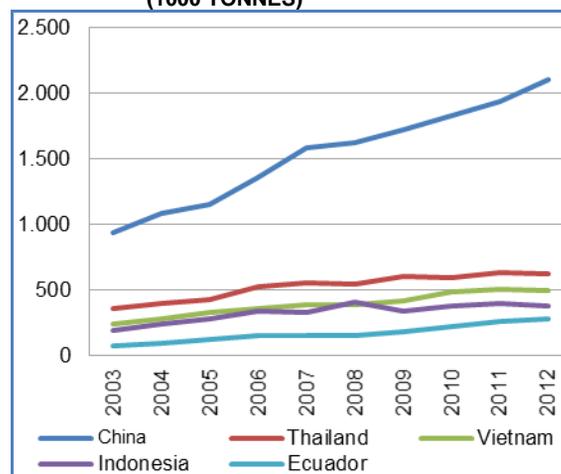
Figure 24-2 TOP 5 SHRIMP FISHING COUNTRIES 2003-2012 (1000 TONNES)



Source:FAO.

In recent years some shrimp farming countries have been challenged by disease. Early Mortality Syndrome (EMS) - also named Acute Hepatopancreatic Necrosis Syndrome (AHPNS), was first discovered in 2009 and in the following years caused much damage in China and Thailand, two of the major producing countries that were hit hardest. In 2013, Thailand's production decreased from 600.000 tonnes to 300.000 tonnes. This decrease has continued in 2014, but it is estimated that a recovery will occur next year. While the EMS-situation is somewhat under control, the weather conditions have been difficult for the farmers in Thailand this year.

Figure 24-3 TOP 5 SHRIMP FARMING COUNTRIES 2003-2012 (1000 TONNES)



Source:FAO.

## 24.2 IMPORTS

The main importers of shrimp are the USA and the EU with 5 year-average import volume of approx. 550.000 tonnes. Shrimp have been the number one seafood species consumed in the USA for the last 10 years. Tropical shrimp ranked number 10 on the list of the most important species consumed in the EU in 2011 with consumption estimated at 0,75 kg/capita.<sup>187</sup> EU shrimp imports are valued ahead of salmon, tuna and cod. Among the main importers of shrimp, Japan ranks 3rd. China has also become an important market. Because of the strong domestic demand, China is now moving towards becoming a net importer.

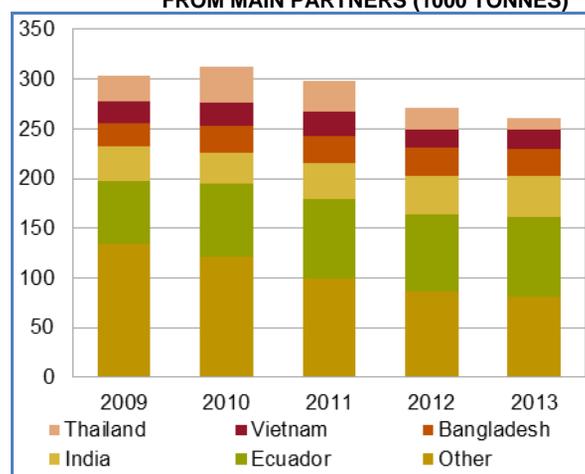
EU shrimp-import value amounted to EUR 3,3 billion in 2013. This represents an increase of 27% from 2010. In the first 9 months of 2014 imports rose 23% and 4% in terms of value and volume respectively.

Denmark is the biggest importer of frozen cold water shrimp in the EU, with an import share of 97% in 2013. Denmark's close relation to Greenland makes Denmark a hub for shrimp of Greenlandic origin. Danish imports of frozen cold water shrimps from Greenland amounted to 39.000 tonnes in 2013 of which 21.000 tonnes were re-exported to other EU Member States.

Almost half of the EU imports of frozen miscellaneous shrimp is red shrimp (*Pleoticus mulleri*) from Argentina and the main EU importer is Spain. There is also a significant volume of prepared-preserved shrimp under the miscellaneous shrimp category. Prepared-preserved shrimp consist mainly of tropical shrimp, where the main product forms include peeled frozen/in brine and frozen breaded shrimp.

The main commercial shrimp species imported to the EU is tropical shrimp as frozen whole product. Over the last years imports have shown a negative trend. From 2010 to 2013 import volumes have fallen 17%. In the same period the import value was unchanged, at close to EUR 1,7 billion.

Figure 24-4 EU IMPORTS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP FROM MAIN PARTNERS (1000 TONNES)



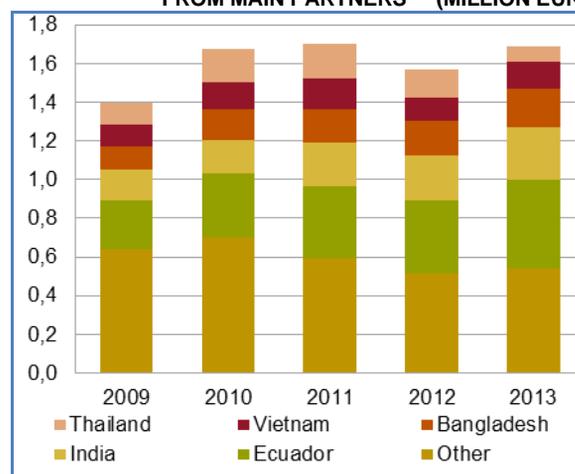
Source: EUMOFA.

While Ecuador is the 5th largest world producer of farmed shrimp, the country is the main supplier of frozen tropical shrimp to the EU with a market share of 30%. EU imports

from Ecuador in 2013 were approx. 80.000 tonnes, which is 4% higher than in 2012 and 10% higher than in 2010. The imports from Ecuador rose by 23% in value from 2012 to 2013 and by 30% in the first 3 quarters of 2014.

Behind Ecuador, East Asian suppliers dominate the EU market. From being the 2nd largest supplier in 2010, EU imports of tropical shrimp from Thailand have trended downward. From 2012 to 2013 the EU import volume from Thailand more than halved. The drop in 2013 can be attributed to EMS (Early Mortality Syndrome).

Figure 24-5 EU IMPORTS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP FROM MAIN PARTNERS (MILLION EURO)



Source: EUMOFA

Table 24-1 EU QUARTERLY IMPORTS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP FROM MAIN PARTNERS (value in million euro and volume in tonnes)

Partner	Q1+Q2+Q3 2013		Q1+Q2+Q3 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
<b>Ecuador</b>	60.403	330,17	66.335	429,06
<b>India</b>	26.819	162,96	39.446	310,93
<b>Bangladesh</b>	18.893	124,49	18.928	164,16
<b>Viet Nam</b>	12.942	86,73	16.915	134,83
<b>Thailand</b>	8.732	64,10	5.945	65,37
<b>Other</b>	53.609	335,66	53.531	397,08
<b>Total</b>	181.398	1.104,10	201.100	1.501,43

Source: EUMOFA.

Imports of frozen tropical shrimp bottomed out in 2013. In the first 3 quarters of 2014, EU imports rose by 11% and 36% in terms of volume and value. While imports from most EU trade partners are increasing, imports from Thailand have so far in 2014 trended down in volume and are stable in value. Based on the import trend seen in the first 9 months of 2014, the import value of frozen tropical shrimps this year is expected to be the highest so far recorded

<sup>187</sup> The EU fish market is published by the Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries of the European Commission.

Table 24-2 TOP 5 EU MS IMPORTERS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP (value in million euro and volume in tonnes)

Member State	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
France	68.619	364,35	59.300	340,47	65.208	375,34	67.907	436,50
Spain	94.822	487,97	83.990	426,56	67.029	327,71	64.054	371,03
UK	24.646	160,28	25.156	178,09	23.819	170,15	24.270	191,57
Belgium	35.743	191,44	42.303	251,15	31.771	193,03	26.842	188,57
Italy	35.266	174,83	35.706	182,10	31.335	163,76	26.259	156,60
Other	53.273	299,11	51.082	325,14	52.364	338,23	50.828	346,27
<b>Total</b>	<b>312.369</b>	<b>1.677,98</b>	<b>297.537</b>	<b>1.703,50</b>	<b>271.526</b>	<b>1.568,22</b>	<b>260.160</b>	<b>1.690,54</b>

Source: EUMOFA.

Table 24-3 TOP 5 EU MS IMPORTERS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP (value in million euro and volume in tonnes)

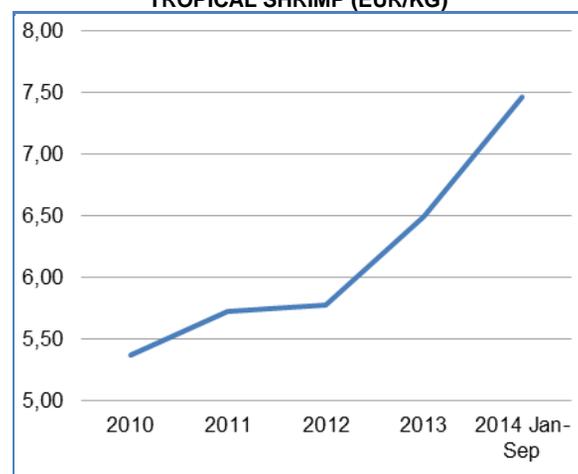
MS	Q1+Q2+Q3 2013		Q1+Q2+Q3 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
FR	49.835	301,45	48.654	350,22
ES	41.779	223,79	49.172	309,67
UK	16.604	124,47	18.619	176,05
BE	18.830	119,07	21.727	195,48
IT	19.774	112,55	23.178	159,54
Other	34.576	222,77	39.750	310,47
<b>Total</b>	<b>181.398</b>	<b>1.104,10</b>	<b>201.100</b>	<b>1.501,43</b>

Source: EUMOFA.

France is the largest market for frozen tropical shrimp within the EU. France accounted for 26% of EU imports in 2013, in terms of volume. Even though French imports have been stable over the last four years, import share has trended up as overall EU imports have trended in the opposite direction.

Spain, which was the biggest EU market for frozen tropical shrimp from 2010 to 2012, fell behind France in 2013. During this period Spanish imports of frozen tropical shrimp fell by 32%. Argentine frozen red shrimp (which is a cold water species) have replaced tropical shrimp to some extent.

Figure 24-6 EU IMPORT PRICE TREND FOR FROZEN TROPICAL SHRIMP (EUR/KG)

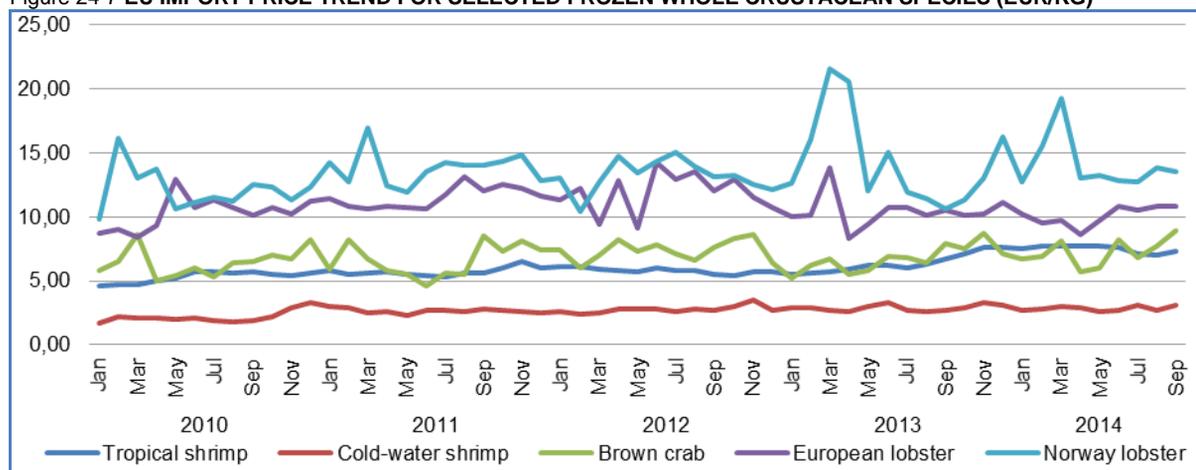


Source: EUMOFA.

The production challenges in shrimp farming since 2013 related to disease problems, have contributed to a reduction in harvest volumes - especially in some East Asian countries. As farmed tropical shrimp is a commodity sold on the global market, reduced availability has driven prices up. This has also been true for the EU market. From 2012 to 2013, average EU import prices for frozen tropical shrimp rose by 13%. The average import price in the first 3 quarters of 2014 was 7,47 EUR/kg which is 15% higher than in 2013 (whole year).

EU import prices for frozen tropical shrimp rose steeply in the 2nd half of 2013 and remained high in the first three quarters of 2014. The price increase for frozen tropical shrimp has so far not had any impact on EU import prices for cold water shrimp. This points to limited substitution between frozen tropical and cold water shrimps on the EU market.

Figure 24-7 EU IMPORT PRICE TREND FOR SELECTED FROZEN WHOLE CRUSTACEAN SPECIES (EUR/KG)



Source: EUMOFA

### 24.3 SUPPLY TRENDS

While catches of tropical shrimp over the last years have been stable, production of farmed shrimp has grown at an annual average of 4% from 2006 to 2012. Tropical shrimp aquaculture production fell by 19% worldwide from 2012 to 2013<sup>188</sup>. Both South American and Asian producing countries faced drops in aquaculture production in 2013, but some East Asian producers, especially Thailand and China were hit the hardest. A slight recovery is expected as from 2014.

Vietnam, the 3rd largest producer of farmed tropical shrimp and the 4th biggest supplier of frozen tropical shrimp to the EU market, has increased its exports significantly in 2014. In the first 3 quarters of 2014 EU imports of frozen tropical shrimp rose by 31% in terms of volume and 55% in value. US imports of shrimp from Vietnam rose by 59% in terms of volume in the first 8 months of 2014. The US imposed in September higher duty rates, ranging between 4,98% to 9,75% on Vietnam shrimp. This may lead to reallocation of volumes to other markets. Vietnam has taken advantage of the overall fall in shrimp production. The country suffered to a limited extent from EMS, and has in 2013 and so far in 2014 benefited from high prices on the world markets.

<sup>188</sup> GOAL, Global Aquaculture Alliance.

## 25 EU imports of tuna (English only)

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois** N° 1-2015

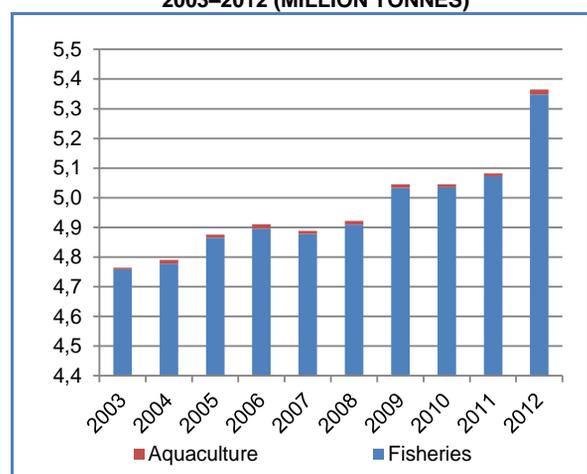
Tuna is caught in fisheries. Aquaculture production is limited to less than 1%. In 2012, 5,36 million tonnes of tuna were caught and produced.<sup>189</sup>

### 25.1 PRODUCTION

Commercial fisheries harvest 23 stocks of tuna around the world: six albacore, five skipjack, four bigeye, four bluefin, and four yellowfin. In 2012, skipjack tuna was globally the most-caught, accounting for 56% of the total volume, 4,6 million tonnes. Yellowfin (26%), bigeye (10%), albacore (6%), and bluefin (Atlantic and Pacific) accounted for only 1% of total catches.

Of commercial catches worldwide, 86% comes from stocks that have been determined not to be overfished, mainly skipjack. Several bluefin stocks and two out of six albacore stocks are overfished.

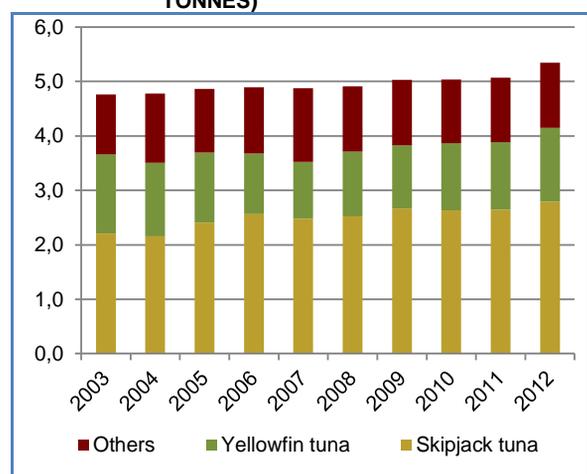
Figure 25-1 **GLOBAL CATCHES AND HARVEST OF TUNA 2003–2012 (MILLION TONNES)**



Source: FAO.

From 2003 to 2012, tuna catches increased 12%, essentially driven by skipjack tuna (+26%, to 2,8 million tonnes). For yellowfin in the same period, catches declined 7% to 1,3 million tonnes.

Figure 25-2 **MAIN TUNA SPECIES IN FISHERIES (MILLION TONNES)**

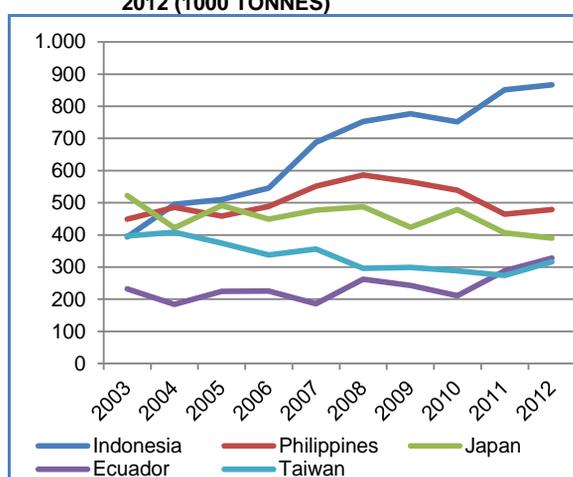


<sup>189</sup> FAOstat.

Source: FAO.

Indonesia, the Philippines, and Japan were the top three tuna-fishing nations. In 2012, they accounted for 50% of all catches (3,6 million tonnes). From 2003 to 2012, Indonesian landed volume grew 120%. In the same period, Japanese and Taiwanese catches declined 25% and 20%, respectively. In 2012, the only European nation in the top ten was Spain, accounting for 7% of global tuna catches. From 2003 to 2012, Spain's catches decreased slightly (-1%). In the period 2008–2012, total EU tuna catches ranged between 350.000 tonnes and 380.000 tonnes. Main players after Spain were France and Portugal. A large share of EU catches is taken in remote waters, i.e., Seychelles.<sup>190</sup>

Figure 25-3 **TOP FIVE TUNA-FISHING COUNTRIES 2003–2012 (1000 TONNES)**



Source: FAO.

### 25.2 IMPORTS

<sup>190</sup> <http://ec.europa.eu/fisheries/market-observatory/documents/10157/bf18cf2c-1b33-440d-8870-e05b2644b58b>

Table 25-1 EU IMPORTS OF TUNA BY MAIN COMMERCIAL SPECIES AND PRESERVATION STATE (tonnes)

Main commercial species	Preservation state	2010	2011	2012	2013	2014 Jan-Sep
Albacore tuna	Fresh	793	691	301	118	251
	Frozen	18.048	24.740	17.172	18.398	8.794
Bigeye tuna	Fresh	41	33	24	57	79
	Frozen	6.518	7.943	6.279	6.230	6.117
Bluefin tuna	Fresh	356	122	571	174	139
	Frozen	10.629	11.073	11.484	12.671	11.509
Miscellaneous tunas	Prepared-Preserved	474.522	496.857	471.474	510.465	386.800
	Frozen	34.679	32.607	38.278	24.881	22.720
Yellowfin tuna	Fresh	3.037	3.641	3.284	3.307	2.411
	Frozen	103.316	101.191	104.366	88.731	77.464
<b>Total volume</b>		<b>651.939</b>	<b>678.898</b>	<b>653.233</b>	<b>665.032</b>	<b>516.284</b>

Source: EUMOFA.

Canned tuna is the most important seafood product consumed in the EU, with an estimated consumption of 2,14 kg per capita. The EU and the USA are the main markets for canned tuna.<sup>191</sup>

EU catches covered only 26% of the demand in 2011. Therefore the EU relies heavily on tuna imports from extra-EU countries.

Main tuna species imported to the EU include albacore, skipjack, yellowfin. Miscellaneous tunas consist of canned tuna, tuna loins and bonito. Tuna loins represent raw material for the EU processing industry. Bonito is also commonly used in canning production as a cheap substitute for tuna which has a colour similar to skipjack.

The value of EU tuna imports amounted to EUR 2,74 billion in 2013, a 10% increase over 2012. In the same year, import volumes increased 2% over 2012, ending at 665.000 tonnes.

January to September 2014, imports of tuna to the EU decreased in both value (-15%) and volume (-1%) from the corresponding period in 2013.

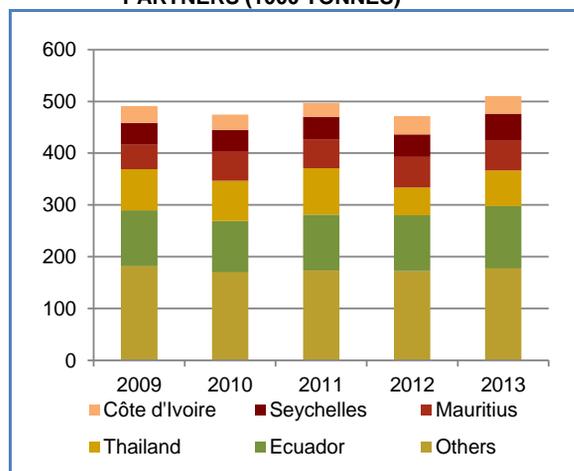
The main group in import volume and value to the EU was miscellaneous tunas. This group accounted for 80% of total import volume in 2013. More than 80% of this was canned tuna, and the rest consisted of prepared and preserved loins.<sup>192</sup>

In addition to the imported volume of canned and prepared and preserved tuna, several EU Member States are large producers of such products. In 2013, EU canned tuna production totalled roughly 170.000 tonnes, a decline from 340.000 tonnes in 2009 with production cost being a major issue. Main players are Spain, Italy, France, and Portugal. In

2013, Italy and Spain were the largest exporters of canned tuna from the EU with roughly 5.500 tonnes and 5.000 tonnes, respectively.<sup>193</sup>

In 2013, the main exporter of miscellaneous tunas to the EU market was Ecuador, with 120.000 tonnes at a value of EUR 566 million, a market share of 23%, and an increase in value (+16%) and volume (+11%); Spain and Italy were the main markets. However in 2014 (January–September), imports of Ecuadorian miscellaneous tuna products decreased in both value (-28%) and volume (-9%) from 2013.<sup>194</sup> Most Ecuadorian tuna imported to the EU is miscellaneous tunas, which are mostly canned tuna products from skipjack, yellowfin, and bonito.

Figure 25-4 EU IMPORTS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS FROM MAIN PARTNERS (1000 TONNES)



<sup>191</sup> <http://ec.europa.eu/fisheries/market-observatory/documents/10157/bf18cf2c-1b33-440d-8870-e05b2644b58b>

<sup>192</sup> EUMOFA; <http://globefish.org/tuna-october-2014.html>

<sup>193</sup> EUMOFA; <http://www.ffa.int/node/842>; <https://www.ffa.int/node/651>

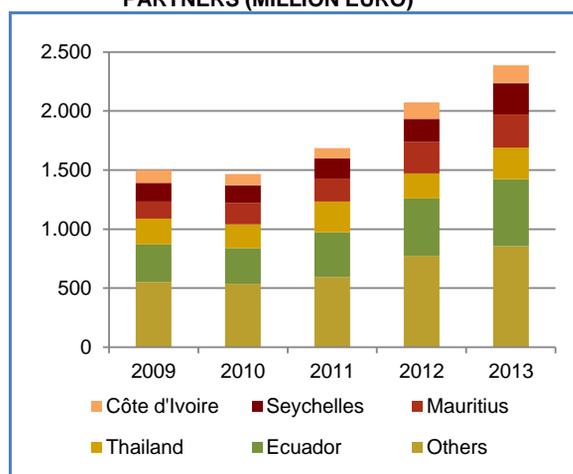
<sup>194</sup> EUMOFA.

Source: EUMOFA.

Mauritius, Seychelles and Côte d'Ivoire export miscellaneous tunas to the EU market. A large part of the raw material has been caught by EU vessels and landed there. Seychelles has a fishery partnership agreement (FPA) with the EU, allowing EU vessels to operate in the waters of Mayotte (the French outermost region in the Indian Ocean). The first Seychelles–EU agreement was signed in 1987, and was recently extended until November 2019; the annual limit for EU vessels was also extended to 50.000 tonnes.<sup>195</sup>

Mauritius established a FPA with the EU in 1989. It has been extended and runs until January 2017. The agreement allows EU vessels to catch 5.500 tonnes of tuna per year.<sup>196</sup>

Figure 25-5 EU IMPORTS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS FROM MAIN PARTNERS (MILLION EURO)



Source: EUMOFA.

Côte d'Ivoire's fishery partnership agreement has been extended until 2018 for 6.500 tonnes per year.

In recent years, EU import volumes of miscellaneous tunas have remained stable. However in value these imports increased 59% between 2009 and 2013, a 10% annual growth. A similar trend was seen in the two largest import markets, with increases in the UK (+50%) and Spain (+60%), totalling an annual growth of 8% and 10%.

Table 25-2 TOP FIVE EU IMPORTERS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS (volume in tonnes and value in million euro)

Member State	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
<b>UK</b>	103.095	290,88	105.918	319,76	100.054	394,39	104.916	447,13
<b>Spain</b>	96.336	307,43	96.945	338,24	95.014	448,69	95.766	464,04
<b>France</b>	73.457	231,28	78.854	272,16	79.787	337,69	87.680	409,93
<b>Italy</b>	68.402	281,96	69.871	311,88	69.782	368,06	74.517	414,92
<b>Germany</b>	73.457	121,52	78.854	161,33	79.787	192,41	87.680	234,19
<b>Other</b>	70.445	232,49	77.635	283,20	58.667	332,63	72.598	419,05
<b>Total</b>	<b>485.192</b>	<b>1.465,56</b>	<b>508.077</b>	<b>1.686,57</b>	<b>483.091</b>	<b>2.073,87</b>	<b>523.157</b>	<b>2.389,26</b>

Source: EUMOFA.

<sup>195</sup>[http://ec.europa.eu/information\\_society/newsroom/cf/mare/itemdetail.cfm?item\\_id=12813](http://ec.europa.eu/information_society/newsroom/cf/mare/itemdetail.cfm?item_id=12813);  
[http://eeas.europa.eu/delegations/mauritius/regional\\_integration/fpa/index\\_en.htm](http://eeas.europa.eu/delegations/mauritius/regional_integration/fpa/index_en.htm)

<sup>196</sup>[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/mauritius/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/mauritius/index_en.htm)

Table 25-3 EU QUARTERLY IMPORTS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS FROM MAIN PARTNERS (volume in tonnes and value in million euro)

Partner	Q1+Q2+Q3 2013		Q1+Q2+Q3 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
Ecuador	96.717	463,32	88.429	337,12
Thailand	56.902	226,11	54.643	196,23
Mauritius	44.591	220,27	48.840	192,06
Seychelles	37.602	192,95	32.881	174,84
Côte d'Ivoire	28.046	123,47	16.659	79,79
Philippines	25.282	91,26	30.716	98,54
Papua New Guinea	21.804	97,39	19.567	71,98
Ghana	17.198	78,24	16.863	80,13
Indonesia	13.192	50,14	14.834	52,53
Vietnam	10.545	34,80	11.970	34,58
Other	59.457	310,87	62.930	291,60
<b>Total</b>	<b>411.336</b>	<b>1.888,82</b>	<b>398.332</b>	<b>1.609,40</b>

Source: EUMOFA.

Amongst the main partners exporting prepared-preserved tuna, Ecuador, Mauritius, Seychelles, Côte d'Ivoire, Papua New Guinea and Ghana benefit from a preferential access arrangement to the EU market (0% duty), providing that the products respect the rules of origin foreseen in the agreements. Thailand lost its status in the EU's Generalised Scheme of Preferences (GSP), resulting in a 24% duty applied to the country's imports, starting 1 January 2015. Vietnam and Indonesia benefit from GSP status and receive a reduced 20,5% tariff duty. The Philippines were granted the EU's enhanced Generalised Scheme of Preferences (GSP+), i.e. 0% duty.

Table 25-4 TOP FIVE EU IMPORTERS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS (volume in tonnes and value in million euro)

MS	Q1+Q2+Q3 2013		Q1+Q2+Q3 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
UK	80.102	341,40	71.605	266,45
Spain	75.744	372,26	79.656	309,74
France	71.170	330,55	59.121	271,68
Italy	59.118	331,18	60.998	310,48
Germany	45.500	175,54	41.905	139,80
Other	79.703	337,89	85.048	311,23
<b>Total</b>	<b>411.336</b>	<b>1.888,82</b>	<b>398.332</b>	<b>1.609,40</b>

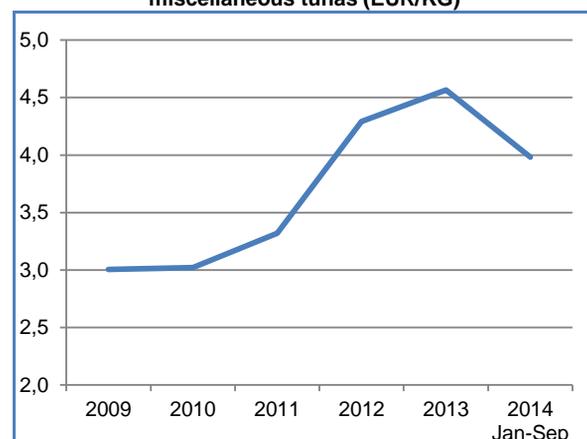
Source: EUMOFA.

The UK was the largest EU market for miscellaneous tunas in 2013, accounting for 25% of EU import volume. In the first three quarters of 2014, UK imports decreased in both value (-22%) and volume (-11%). Until September 2014, other large import markets were similar, with prices in the global market declining. In Italy and Spain, volumes increased slightly, but values decreased; in recent years, however, import volume has been fluctuating.

## 25.3 MARKET TRENDS

Including September 2014, the EU imports of miscellaneous tunas decreased 16% in value and 4% in volume. Imports declined in value in France, the UK, and particularly in Germany, as reflected in the drop of the EU import price.

Figure 25-6 EU import price trend for prepared-preserved miscellaneous tunas (EUR/KG)



Source: EUMOFA.

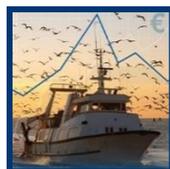
Imports to the USA, the world's largest canned-tuna market, declined 5% in volume in the first half of 2014, although imports of semi processed cooked/frozen loins for domestic processing increased. This depressed the import price 23% in the first half of 2014. China and the Philippines were the main suppliers.<sup>197</sup>The average 2014 import price of canned tuna to the EU from several main exporters declined from previous years. The falling prices of canned-tuna raw material worldwide is the primary cause, in addition to a slight decrease in import volume. Prices for all Ecuadorian tuna products declined 2% from last year, with Thailand, Seychelles, Papua New Guinea, Ghana, and Côte d'Ivoire following the same trend. The Philippines (+16%), Indonesia (+6), and Vietnam (+11%) increased supply to the EU market.<sup>198</sup> Although 86% of the world's tuna catches come from healthy stocks, the importance of tuna fisheries and concerns about management of the fisheries has led to several initiatives in order to establish long-term conservation and sustainable use of tuna stocks and reduce bycatch. This complements conservation measures taken within regional fishery management organisations. Since the first MSC certification of tuna fisheries in 2007 (American Albacore Fishing Association), several tuna fisheries have been certified or are being assessed for MSC certification. This is in particular the case in the Central and Western Pacific ocean, the world's largest tuna fishery. In summer 2014, Papua New Guinea and the Philippines received a warning for not sufficiently controlling illegal, unreported, and unregulated (IUU) fishing. As of January 2015, the countries remain yellow carded from the EU and must demonstrate their anti-IUU activities to avoid a future EU import ban, as experienced recently by Sri Lanka.

<sup>197</sup> <http://globefish.org/tuna-october-2014.html><sup>198</sup> Globefish Highlights 1/2015.

# EUM OFA

European Market Observatory for  
Fisheries and Aquaculture Products

[www.eumofa.eu](http://www.eumofa.eu)



Office des publications  
de l'Union européenne

ISBN 978-92-79-82076-2  
doi:10.2771/803820