



ANALYSES ESPÈCES

ÉDITION 2019



DERNIERE MISE A JOUR: JANVIER 2020

E U M O F A

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

Affaires
maritimes et
pêche

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit achevé en janvier 2020

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, 2020

© Union européenne, 2020

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 ISSN 2600-0695 ISBN 978-92-76-37658-3 doi:10.2771/731170

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

Contenu

1	Le cabillaud dans l'UE	1
2	Le marché du caviar	9
3	Farine et huile de poisson	14
4	Utilisation commerciale des espèces marines invasives en Europe.....	22
5	Le filet de lieu noir frais en France.....	28
6	Premières ventes de merlan dans les principaux lieux de première vente	34
7	Premières ventes de merlu commun dans les principaux lieux de vente en UE	41
8	L'ormeau sur le marché de l'UE.....	47
9	L'industrie européenne du thon en conserve	52
10	Pêche et aquaculture du turbot.....	56

1 Le cabillaud dans l'UE¹

1.1 Introduction

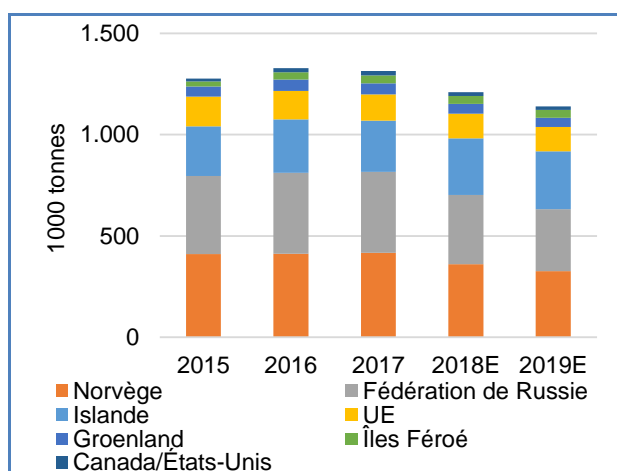
Le cabillaud (*Gadus Morhua*) est un poisson benthopélagique qui habite l'eau juste au-dessus du fond marin, se nourrissant de zooplancton, de poissons et de benthos. Le cabillaud peut vivre jusqu'à 25 ans et a une longueur commune de 100 cm. Normalement, son poids se situe entre 5 et 12 kg, mais le poids le plus élevé jamais enregistré est de 96 kg². Les cabillauds atteignent généralement leur maturité sexuelle entre deux et quatre ans, elles ne sont pas toutes matures avant l'âge de six ans. Le cabillaud de la mer du Nord septentrionale a également tendance à mûrir à un âge plus avancé que celui de la mer du Nord méridionale³. Le frai a lieu en hiver et au début du printemps, où se forment de grands bancs de poissons.

La répartition géographique du cabillaud s'étend largement dans l'océan Atlantique Nord, de la mer de Barents et des îles Bear à l'est jusqu'à la mer du Nord, la mer Baltique, autour de l'Islande, le Groenland et la côte nord-américaine. Dans l'océan Atlantique Nord, le cabillaud apparaît normalement à des profondeurs allant jusqu'à 600 mètres en pleine mer, sur des fonds proches de la côte et dans les fjords. Il peut s'adapter à une variété de températures et vit dans presque toutes les salinités, de l'eau presque douce à l'eau océanique complète⁴. La population de cabillauds de l'Atlantique du Nord-Est est divisée en 14 stocks distincts qui restent largement séparés les uns des autres. Les stocks importants dans les eaux européennes sont la mer du Nord, le Skagerrak, la Baltique occidentale, la Baltique orientale, la mer Celtique, la mer d'Irlande et l'ouest de l'Écosse⁵. Le cabillaud du nord-est de l'Arctique est de loin le plus grand stock de cabillaud au monde et ce stock est connu pour ses longues migrations de la mer de Barents à la côte norvégienne pour frayer pendant l'hiver.

Le cabillaud est l'un des poissons commerciaux les plus importants et a été exploité depuis que l'homme a commencé à pêcher dans les mers d'Europe. Aujourd'hui, les principales zones de pêche se trouvent dans l'océan Atlantique Nord-Est, dans la mer de Barents, les eaux islandaises et la mer du Nord. Entre les années 1950 et le début des années 1990, il y a eu d'importantes pêches commerciales dans l'Atlantique Nord-Ouest, mais en raison d'une surpêche importante, les stocks de poissons dans les eaux canadiennes se sont effondrés⁶. Dans les pêches commerciales, le cabillaud est principalement pêché au chalut de fond, à la palangre, à la senne, au filet maillant et à la ligne à main.

1.2 Captures mondiales

Figure 1. **CAPTURE MONDIALES DE CABILLAUD PAR PRINCIPAUX PAYS**



Source : FAO (2015, 2016, 2017) / Forum sur le poisson de fond (estimations 2018 et 2019).

Depuis 2016, les captures mondiales de cabillaud ont diminué d'année en année, passant de 1.329.000 tonnes en 2016 pour une capture estimée à 1.139.000 tonnes en 2019⁷. La baisse des volumes de cabillaud est la conséquence de la réduction des quotas pour la plus importante pêcherie commerciale de cabillaud de l'Atlantique qui a lieu dans la mer de Barents.

¹ L'EUMOFA a réalisé une analyse approfondie de la structure des prix dans la chaîne d'approvisionnement de la morue salée séchée de la Norvège au Portugal, qui peut être consultée ici : <http://www.eumofa.eu/market-analysis#ptat>

² <https://www.fishbase.de/summary/gadus-morhua.html>

³ <http://www.ices.dk/explore-us/projects/EU-RFP/EU%20Repository/ICES%20FishMap/ICES%20FishMap%20species%20factsheet-cod.pdf>

⁴ Cohen, D.M., T. Inada, T. Iwamoto et N. Scialabba, 1990. Catalogue des espèces de la FAO. Vol. 10. Poissons gadiformes du monde (Ordre des Gadiformes). Un catalogue annoté et illustré de morues, merlus, grenadiers et autres poissons gadiformes connus à ce jour. FAO Poisson. Synop. 125(10). Rome : FAO. p.442

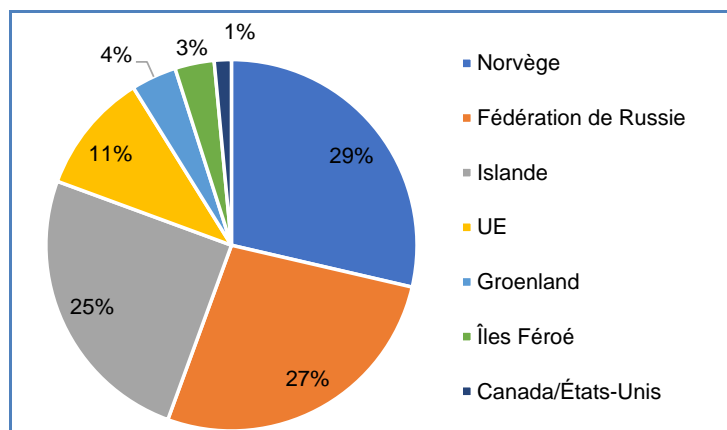
⁵ https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/cod_en

⁶ <http://www.ices.dk/explore-us/projects/EU-RFP/EU%20Repository/ICES%20FishMap/ICES%20FishMap%20species%20factsheet-cod.pdf>

⁷ FAO (2015, 2016, 2017) / Groundfish Forum (estimations 2018 et 2019).

Les pays qui capturent le plus de cabillaud sont la Norvège, la Russie et l'Islande, représentant respectivement 29%, 27% et 25% du total (estimations 2019)⁸. La pêche au cabillaud par les flottes norvégiennes et russes a lieu dans la mer de Barents, ciblant le vaste stock de cabillaud du nord-est de l'Arctique. La pêche commerciale islandaise du cabillaud a lieu dans la zone de pêche exclusive de l'Islande, où ils gèrent et pêchent leur propre stock de cabillaud dans tout le pays.

Figure 2. **ESTIMATION DES CAPTURES MONDIALES DE CABILLAUD PAR PAYS DE CAPTURE EN 2019**



Source : Forum sur le poisson de fond.

1.3 Captures de cabillaud dans l'UE

On estime que l'UE couvrira 11 % des captures de cabillaud mondiales en 2019. La pêche commerciale du cabillaud par l'UE opère principalement dans les eaux européennes de la mer du Nord, de la mer Baltique et de la mer de Barents. En 2016, les débarquements de cabillaud dans l'UE ont atteint 92 000 tonnes pour une valeur de 226 millions d'euros, ce qui le place au 9^e rang en valeur parmi toutes les espèces et représente 3 % de la valeur totale des débarquements de l'UE⁹. Ce résultat s'explique principalement par les débarquements des plus gros détenteurs de quotas, le Danemark, le Royaume-Uni et l'Espagne, ainsi que par les débarquements en Pologne et en France. Au total, les volumes ont diminué de 12 % et la valeur a diminué de 8 % par rapport à 2015.

Parmi les trois principaux acteurs de l'UE dans la pêche au cabillaud, c'est-à-dire le Danemark, le Royaume-Uni et l'Espagne, seul le Royaume-Uni a connu une tendance à la hausse entre 2015 et 2016, de 17% en volume et 11% en valeur¹⁰.

Table 1. **DÉBARQUEMENTS DE CABILLAUD DANS L'UE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en milliers de tonnes, 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
Danemark	24	54	18	45	21	51	23	56	20	56	S.O.	S.O.
Royaume-Uni	11	32	12	31	13	35	14	44	17	49	18	57
Espagne	16	35	18	44	19	56	20	60	15	44	15	40
France	10	28	11	31	7	19	6	21	8	27	8	35
Pologne	19	27	14	19	14	18	17	18	13	16	11	14
Allemagne	7	20	7	14	10	21	8	22	5	15	1	4
Suède	9	15	6	10	6	9	6	8	5	8	4	7
Autre	10	12	12	7	9	7	11	14	8	10	7	8
Total	106	222	98	202	97	215	104	244	92	226	65	166

Source : Eurostat.

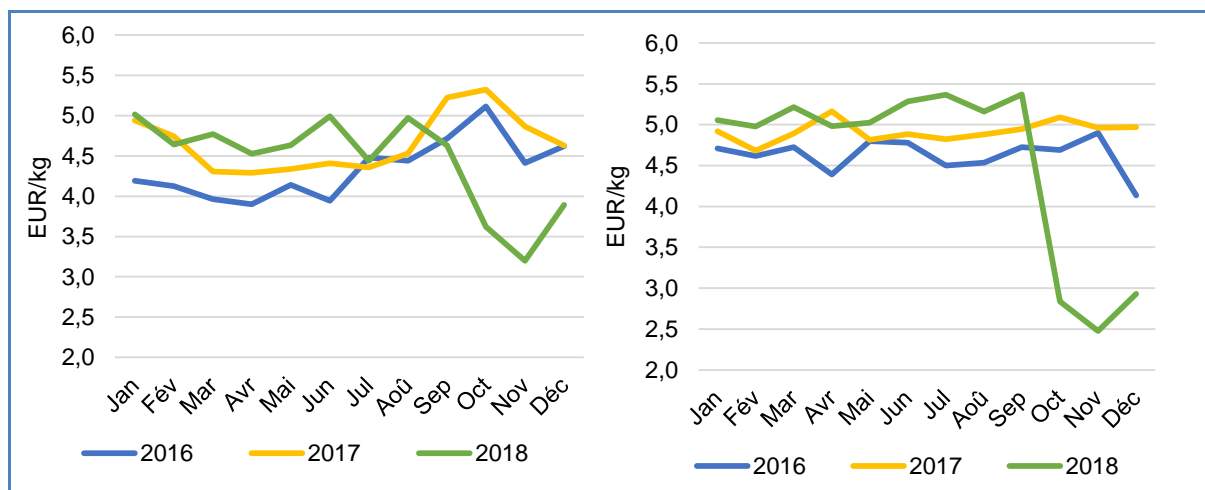
⁸ Groundfish Forum.

⁹ EUMOFA - Le marché européen du poisson - Edition 2018.

¹⁰ Les chiffres d'Eurostat pour 2017 sont incomplets car les données danoises ne sont pas disponibles.

Au Danemark, le prix en première vente du cabillaud a diminué au cours des derniers mois de 2018, mais le prix moyen de l'année était de 4,71 EUR/kg, soit une augmentation de 2 % par rapport à l'année précédente. La même tendance a été observée au Royaume-Uni, où le prix au débarquement a diminué à la fin de l'année et s'est établi en moyenne à 5,08 EUR/kg, soit une augmentation de 3% par rapport à l'année précédente.

Figure 3. **PRIX DE PREMIERE VENTE DU CABILLAUD AU DANEMARK (A GAUCHE) ET AU ROYAUME-UNI (A DROITE)**



Source: EUMOFA.

1.4 Importations extra-UE

La plupart des produits de la pêche et de l'aquaculture importés dans l'UE proviennent de Norvège. Le Danemark et la Suède sont les principaux points d'entrée des produits norvégiens sur le marché de l'UE.

En 2017, les importations de cabillaud de l'UE se sont élevées à 513 000 tonnes évaluées à 2,4 milliards d'euros. La Norvège a été le principal fournisseur, fournissant 182 404 tonnes pour une valeur de 864 millions d'euros. Cela représentait 36 % du volume et de la valeur des importations de cabillaud par les pays tiers. Une augmentation des prix de 5 %, de 4,48 à 4,71 EUR/kg, a entraîné une croissance totale de 80 millions d'euros en valeur, soit 3 % de plus qu'en 2016, pour tous les pays.

La Russie et l'Islande sont également des fournisseurs importants de cabillaud, responsables de 22 % (111 000 tonnes) et 18 % (93 000 tonnes), respectivement, du volume total des importations extra-UE de cette espèce.

De janvier à novembre 2018, le volume total des importations en provenance de tous les fournisseurs a atteint 458 000 tonnes pour une valeur de 2,3 milliards d'euros.

La majeure partie du cabillaud importé dans l'UE est constituée de produits congelés. En 2017, les importations de cabillaud congelé ont atteint 1,3 milliard d'euros et 325 000 tonnes, soit une augmentation de 4 % en valeur et une diminution de 2 % en volume par rapport à 2016. Les importations de produits frais ont augmenté de 7 % en volume et en valeur, tandis que celles de produits salés ont diminué de 2 % en valeur et de 9 % en volume. Les produits séchés ont diminué de 3% en valeur et de 8% en volume à partir de 2016. De janvier à novembre 2018, la valeur des importations de produits salés et séchés a dépassé la valeur totale en 2017, principalement en raison d'une augmentation de 7% de leur prix.

En général, les prix à l'importation de tous les produits du cabillaud ont augmenté de 5 % en 2017. Cette tendance s'est poursuivie tout au long de l'année 2018 pour toutes les catégories à l'exception des produits frais dont le prix a baissé de 1% en janvier-novembre par rapport au prix moyen en 2017. La plus forte croissance des prix a été observée pour les produits surgelés (+8%).

Table 2. **IMPORTATIONS DE CABILLAUD DE L'UE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en milliers de tonnes, valeur en millions d'euros)**

État membre de l'UE	2013		2014		2015		2016		2017		Janv- Nov 2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Pays-Bas	112	370	136	464	126	528	130	561	146	652	120	589
Royaume-Uni	87	364	89	396	88	474	91	463	80	435	72	410
Suède	68	256	77	286	78	370	78	379	78	395	74	400
Danemark	70	243	78	267	79	315	82	327	82	348	77	342
Allemagne	25	125	31	151	25	152	27	172	23	148	19	134
Portugal	21	57	15	46	18	57	21	66	20	70	27	103
Espagne	22	57	28	79	25	91	26	100	24	102	19	88
Autre	50	161	56	176	46	188	64	251	60	248	49	224
Total	456	1.632	510	1.864	486	2.175	519	2.318	513	2.398	458	2.290

Source : EUMOFA.

Table 3. **IMPORTATIONS DE CABILLAUD DE L'UE PAR ETAT DE CONSERVATION (volume en 1000 tonnes, valeur en millions d'euros)**

Préservation	2013		2014		2015		2016		2017		Janv- Nov 2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Congelé	273	814	317	989	301	1.155	332	1.260	325	1.309	273	1.187
Live/Fresh	78	340	89	378	86	430	89	460	95	490	95	489
Séché	38	215	36	215	35	263	35	272	32	263	30	265
Salé	55	201	55	215	51	251	52	253	47	248	46	257
Non spécifié	12	60	12	66	13	75	12	71	14	87	14	92
Préparé/préservé	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0
Total	456	1.632	510	1.864	486	2.175	519	2.318	513	2.398	458	2.290

Source : EUMOFA.

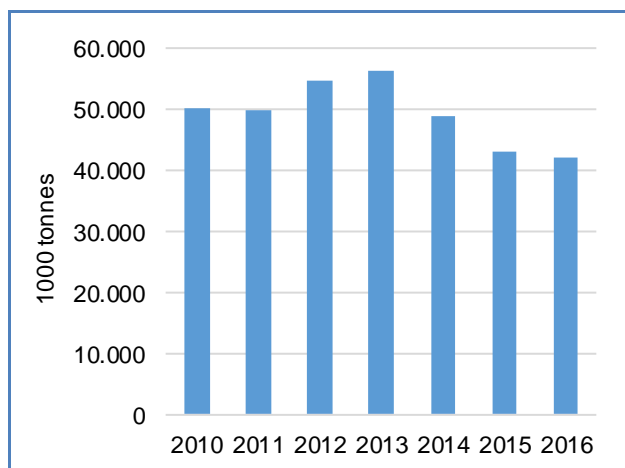
Table 4. **IMPORTATIONS DE CABILLAUD DE L'UE PAR PRINCIPAUX FOURNISSEURS (volume en milliers de tonnes, valeur en millions d'euros)**

Fournisseur	2013		2014		2015		2016		2017		Janv-Nov 2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Norvège	168	600	195	683	174	790	179	820	182	864	162	825
Islande	92	452	92	495	91	559	103	621	93	585	95	596
Russie	80	233	96	297	92	347	98	369	111	446	96	415
Chine	60	198	69	221	64	255	68	274	60	266	50	234
Féroé (îles)	14	55	16	63	19	88	19	87	20	98	20	104
Groenland	12	25	17	37	20	45	26	61	25	61	19	47
Autre	30	69	25	69	27	91	26	85	20	78	16	70
Total	456	1.632	510	1.864	486	2.175	519	2.318	513	2.398	458	2.290

Source : EUMOFA.

1.5 Transformation du cabillaud dans l'UE

Figure 4. **PRODUCTION DE CABILLAUD SALE SECHE AU PORTUGAL (volume en tonnes)**



Source : Institut national de statistique.

L'UE dispose d'une importante industrie de transformation du poisson avec un nombre total de 3.603 entreprises en 2015¹¹. L'industrie transforme une variété d'espèces en filets, différents produits en conserve et plats cuisinés. Au sein de l'UE, le cabillaud est le plus important pour l'industrie de la morue salée séchée portugaise, mais il est largement utilisée comme matière première dans autres États membres de l'UE¹². Après la Norvège, le Portugal est le deuxième producteur mondial de cabillaud séché-salé, avec 42 270 tonnes en 2016. Au cours de la période 2013-2016, la production s'est réduite de 25 % par rapport à la réduction des captures mondiales de cabillaud

1.6 Exportations extra-UE

Les exportations de cabillaud vers les pays tiers sont nettement inférieures aux importations. Les volumes exportés en 2017 ont été de 27.600 tonnes, soit en légère augmentation par rapport à 2013, tandis qu'en valeur, une croissance de 30 millions d'euros a été enregistrée, atteignant 150 millions d'euros en 2017.

Le Brésil est le plus grand marché du cabillaud exporté par l'UE. En 2017, les exportations vers ce pays ont atteint 7.700 tonnes pour une valeur de 58 millions d'euros, provenant principalement du Portugal et constituées de produits congelés (65% du volume total) et de produits secs (presque 30% du total).

La Norvège et la Chine sont également d'importants marchés d'exportation du cabillaud pour l'UE. En 2017, elles ont importé respectivement 4.100 tonnes pour une valeur de 21 millions d'euros et 7.200 tonnes pour une valeur de 17 millions d'euros. La valeur des exportations de cabillaud vers ces deux pays a augmenté considérablement au cours de la période 2013-2017.

Les exportations vers la Norvège consistent principalement en cabillaud congelé débarqué par des navires de l'UE en Norvège et en produits préparés/conservés fournis par l'industrie de transformation en Lettonie et en Lituanie. Les exportations vers la Chine comprennent principalement du cabillaud congelé étêté et éviscéré exporté du Danemark et des Pays-Bas, mais qui, à l'origine, entrent sur le marché de l'UE en provenance de Norvège et de Russie.

¹¹ Comité scientifique, technique et économique de la pêche (CSTEP) - Rapport économique du secteur de la transformation du poisson de l'UE 2017 (CSTEP-17-16). Office des publications de l'Union européenne, Luxembourg, 2018, ISBN 978-92-79-67495-2, doi:10.2760/24311 JRC111988

¹² Comité scientifique, technique et économique de la pêche (CSTEP) - Rapport économique du secteur de la transformation du poisson de l'UE 2017 (CSTEP-17-16). Office des publications de l'Union européenne, Luxembourg, 2018, ISBN 978-92-79-67495-2, doi:10.2760/24311 JRC111988

Table 5. **EXPORTATIONS DE CABILLAUD DE L'UE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en milliers de tonnes, valeur en millions d'euros)**

État membre de l'UE	2013		2014		2015		2016		2017		Janv- Nov 2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Portugal	14	79	15	84	10	72	10	67	11	79	10	71
Danemark	2	6	2	5	3	9	6	17	7	23	5	23
Lettonie	0	0	0	0	0	0	0	2	1	11	1	14
Royaume-Uni	2	5	1	4	1	6	1	6	2	7	1	6
Allemagne	4	11	2	8	2	8	2	9	1	7	2	7
Espagne	4	10	4	12	3	9	2	8	1	6	1	6
France	0	2	0	2	0	3	0	4	1	6	1	7
Lituanie	0	0	0	1	0	1	1	1	2	4	2	5
Autre	2	8	2	8	2	11	3	14	2	9	4	15
Total	27	122	27	124	22	119	27	129	28	150	27	154

Source : EUMOFA.

Table 6. **EXPORTATIONS DE L'UE PAR PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXTÉRIEUR DE L'UE (volume en milliers de tonnes, valeur en millions d'euros)**

Pays	2013		2014		2015		2016		2017		Janv- Nov 2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Brésil	10	59	11	62	7	50	7	47	8	58	6	51
Norvège	4	11	2	7	2	8	3	12	4	21	4	23
Chine	4	8	4	8	3	9	7	18	7	17	7	16
Suisse	1	9	1	8	1	11	2	13	2	17	2	20
ÉTATS-UNIS	1	6	1	5	1	7	1	7	2	11	2	12
Angola	3	14	3	16	2	13	1	9	1	8	1	8
Canada	0	1	0	1	0	2	0	2	1	3	1	5
Nigéria	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	0	1
Autre	3	13	4	15	4	18	5	18	3	13	4	18
Total	27	122	27	124	22	119	27	129	28	150	27	154

Source : EUMOFA.

1.7 Exportations intra-UE

Les trois principaux exportateurs intracommunautaires sont les Pays-Bas, le Danemark et la Suède. Ils représentaient 68 % du volume et 67 % de la valeur en termes de commerce de cabillaud dans l'UE en 2017. Les échanges intra-UE de cabillaud ont connu une croissance de 4 % en valeur et une baisse de 5 % en volume en 2017. Les trois premiers acteurs ont contribué à la tendance à la hausse de la valeur en 2017, tandis que seule la Suède a enregistré une augmentation en volume.

Table 7. **EXPORTATIONS INTRA-UE DE CABILLAUD ATLANTIQUE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en milliers de tonnes, valeur en millions d'euros)**

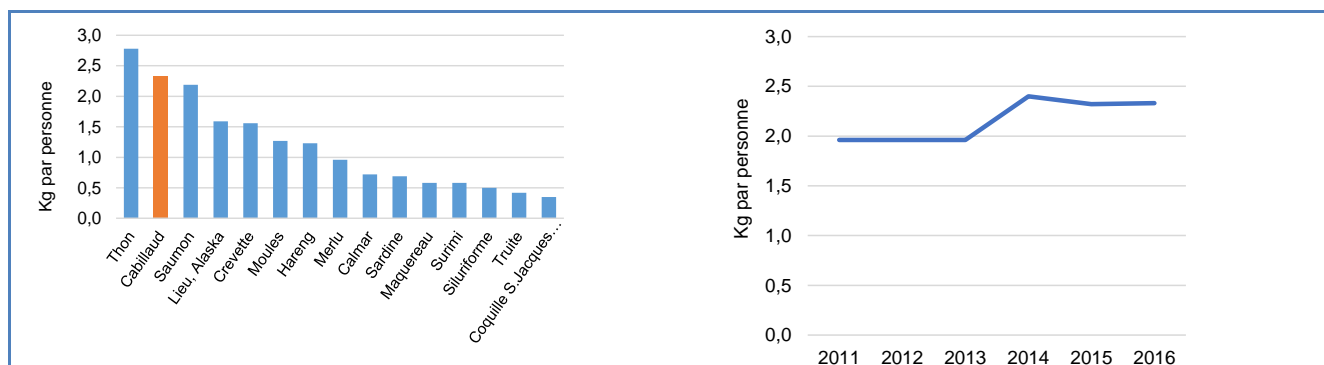
État membre de l'UE	2013		2014		2015		2016		2017		Janv- Nov 2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Pays-Bas	65	236	97	349	116	506	148	561	126	609	177	585
Danemark	81	358	85	382	88	420	88	452	84	458	72	408
Suède	59	225	66	242	69	324	72	343	75	361	64	348
Allemagne	46	198	49	226	46	242	46	262	38	224	34	211
Pologne	18	82	17	76	18	93	19	105	23	132	19	113
Espagne	21	70	19	77	20	93	20	95	20	96	20	94
Lituanie	8	31	9	39	9	47	13	68	14	72	12	64
Royaume-Uni	15	60	14	59	14	64	15	63	14	63	12	56
Autre	23	102	21	102	21	111	21	115	24	130	22	126
Total	334	1.362	377	1.553	403	1.901	442	2.066	419	2.144	432	2.004

Source: EUMOFA.

1.8 Consommation

Le cabillaud atlantique est l'une des espèces de poisson les plus consommées dans l'UE. Avec une consommation apparente par habitant¹³ de 2,33 kg, il s'est classé deuxième après le thon en 2016. Par rapport à 2011, où sa consommation s'élevait à 1,92 kg, la consommation en 2016 était en hausse de 21%. Cette situation s'explique principalement par l'augmentation des importations extra-UE due à l'augmentation des cabillaud étrangères de la Norvège, de l'Islande et de la Russie au cours de la période considérée¹⁴. Dans l'UE, le cabillaud atlantique est consommé dans une variété de préparations différentes, soit frais, décongelé, salé ou séché. LE cabillaud Atlantique est surtout connu pour être considéré comme un ingrédient emblématique de la cuisine portugaise, comme la morue salée et séchée, et on dit qu'il existe plus de 1000 recettes de morue au Portugal seulement¹⁵.

Figure 5. **CONSOMMATION APPARENTE PAR HABITANT DES PRINCIPALES ESPECES COMMERCIALES DANS L'UE EN 2016 (volume en kg) (à GAUCHE) ET CONSOMMATION APPARENTE PAR HABITANT DE CABILLAUD ATLANTIQUE DANS L'UE (volume en kg) (A DROITE)**



¹³ Les données relatives à la consommation apparente proviennent du bilan d'approvisionnement établi par l'EUMOFA : <http://www.eumofa.eu/supply-balance>

¹⁴ FAO, Eurostat, CIEM et rapport mensuel sur le cabillaud de Kontali (décembre 2017)

¹⁵ <http://www.centerofportugal.com/codfishroute/>

Source: EUMOFA.

2 Le marché du caviar¹⁶

2.1 Captures

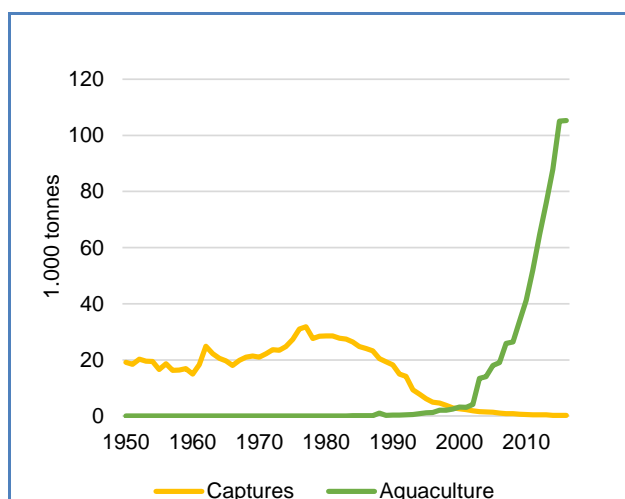
Le caviar est composé d'œufs d'esturgeons. Historiquement, les esturgeons étaient pêchés dans la mer Caspienne et leurs œufs étaient vendus comme caviar, principalement par la Russie et l'Iran. Les caviars les plus connus et les plus prisés sont le **béluga** de l'esturgeon béluga (*Huso huso*), l'**osetra** de l'esturgeon russe (*Acipenser gueldenstaedtii*) et le **sévruqa** de l'esturgeon étoilé (*Acipenser stellatus*). Toutes les espèces sont originaires d'Eurasie, principalement de la mer Caspienne, de la mer Noire et des fleuves qui y sont reliées.

Bien que ces trois espèces soient les plus connues, la plus grande partie du caviar sur le marché aujourd'hui provient de plusieurs autres espèces d'esturgeons. Selon les données commerciales de la CITES¹⁷, 75 à 80 % des exportations de caviar proviennent d'autres espèces, des variétés les plus courantes comme l'esturgeon blanc (*Acipenser transmontanus*) ou l'esturgeon à museau court (*Acipenser brevirostrum*) à l'esturgeon de Sibérie (*Acipenser baerii*) et à l'esturgeon Kaluga (*Huso dauricus*) qui ressemble au Béluga.

Les caviars diffèrent en taille et en prix et sont généralement classés comme classiques, royaux ou impériaux, décrivant l'apparence de chaque perle en termes de taille et de couleur.

2.2 Production mondiale

Figure 1. **CAPTURES ET PRODUCTION AQUACOLE D'ESTURGEONS AU COURS DE LA PERIODE 1950-2016 (volume en tonnes)**



Source : FAO.

La surpêche de l'esturgeon a presque entraîné l'extinction de plusieurs espèces. Historiquement, le niveau de captures le plus important a été enregistré en 1977 à 31 800 tonnes. Depuis 1998, le commerce international de toutes les espèces d'esturgeons et des produits connexes est réglementé par la CITES et, en 2006, la Roumanie, premier de plusieurs pays, a interdit la pêche à l'esturgeon en mer Noire. En 2016, les captures globales se sont élevées à 250 tonnes.

La première production aquacole enregistrée par la FAO remonte à 1984, avec 150 tonnes. Depuis lors, elle a progressivement augmenté jusqu'au début des années 2000 où elle a commencé à augmenter rapidement d'année en année en raison de l'augmentation de la production en Chine. En 2015 et 2016, la production aquacole mondiale d'esturgeon était d'environ 105.000 tonnes. Par la suite, l'essentiel des caviars sur le marché aujourd'hui sont récoltés à partir d'esturgeons d'élevage.

La production mondiale de caviar a été de 290 tonnes en 2014¹⁸ et de 340 tonnes en 2016¹⁹. Au cours de la dernière décennie, la Chine est devenue le principal producteur mondial de caviar. La production de caviar chinois est estimée entre 75²⁰ et 144²¹ tonnes.

¹⁶ L'EUMOFA a publié une analyse plus complète du marché du caviar en décembre 2018. Le rapport peut être téléchargé sous les rubriques "Études et rapports" et "Analyses ad hoc" sur <http://www.eumofa.eu/market-analysis>.

¹⁷ Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction.

¹⁸ World Sturgeon Conservation Society <http://www.wscs.info/sturgeons/caviar-p-m.aspx>

¹⁹ Harris L. et Shiraishi H. (2018) Comprendre le marché mondial du caviar. Résultat d'une évaluation rapide des échanges de caviar d'esturgeon. Rapport conjoint TRAFFIC et WWF.

²⁰ Ibid.

²¹ Sicuro B. (2018) L'avenir de la production de caviar à la lumière des changements sociaux : une nouvelle aube pour le caviar ?

2.3 Production dans l'UE

Selon la Fédération européenne des producteurs aquacoles (FEAP), l'UE a produit 126 tonnes de caviar à partir d'esturgeons d'élevage en 2016, soit une augmentation de 17% par rapport aux 108 tonnes produites en 2015²². Les plus gros producteurs ont été l'Italie, la France, l'Allemagne et la Pologne, représentant 80 % de la production totale en 2016.

Table 1. **PRODUCTION DE CAVIAR PAR ÉTAT MEMBRE EN 2015-2016 (volume en tonnes)**

Pays	2015	2016
Italie	35	38
France	23	30
Allemagne	17	15
Pologne	10	15
Bulgarie	6	7
Espagne	4	6
Finlande	4	4
Hongrie	2	3
Lettonie	2	3
Pays-Bas	2	2
Belgique/Luxembourg	3	3
Total UE	108	126

Source : FEAP.

Ce n'est que récemment que la FEAP a commencé à publier des informations sur la production de caviar. Par conséquent, les données sur la production ne sont disponibles que pour 2015 et 2016. D'autre part, des données historiques sur la production d'esturgeons sont disponibles. L'Italie est de loin le plus grand producteur d'esturgeons de l'UE et ce, depuis dix ans. Alors que la production italienne a diminué en 2015 et 2016, d'autres pays ont augmenté leur production, en particulier la France et la Pologne avec une augmentation en 2016 de 87% et 190%, respectivement. Bien que la production ait fluctué d'année en année, la tendance est à la hausse avec un taux de croissance annuel moyen de 2,6%.

Table 2. **PRODUCTION D'ESTURGEON PAR ÉTAT MEMBRE EN 2007-2016 (volume en tonnes)**

Pays	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Italie	1.200	1.350	1.350	1.900	1.900	1.700	1.900	2.000	1.480	1.000
Allemagne	228	214	106	120	120	240	150	300	225	225
France	250	250	250	380	280	250	280	298	241	450
Pologne	250	270	148	200	240	241	95	140	193	560
Espagne	183	370	166	35	40	66	66	100	120	110
Bulgarie	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	120	140
Finlande	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	50	60
néerlandais	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	50	50
Belgique	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	s.o. s.o.	20	20
Total	2.111	2.454	2.020	2.635	2.580	2.497	2.491	2.838	2.579	2.655

Source : FEAP.

²² FEAP (2017) Rapport sur la production aquacole européenne 2008-2016.

2.4 Importations extra-UE²³

Table 3. **IMPORTATIONS ANNUELLES EXTRA-UE DE CAVIAR EN 2014-2018 (volume en kg et prix en EUR/kg)**

Année	Volume	Prix
2014	24.400	403
2015	16.800	333
2016	23.100	314
2017	30.600	261
2018 (jan-sept)	16.100	237

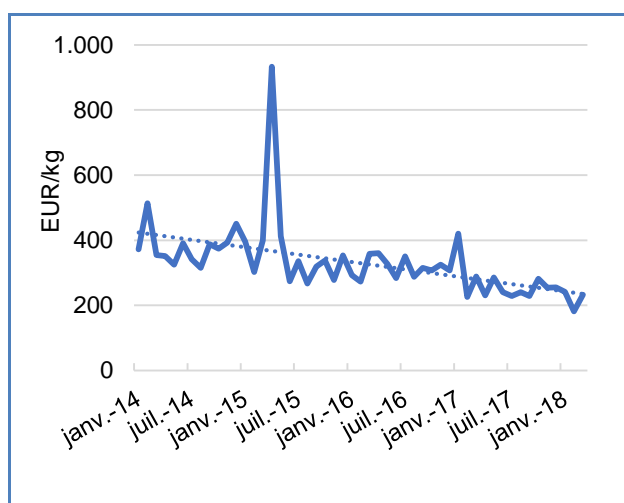
Source : Eurostat/EUMOFA.

Le principal fournisseur de caviar sur le marché de l'UE en 2017 était de loin la Chine (27.000 kg), suivie par l'Uruguay (1.900 kg) et Israël (1.100 kg).

Les principaux États membres importateurs en 2017 étaient la France (13 200 kg), suivie de l'Allemagne (6 400 kg) et de la Belgique (4 900 kg). La France et l'Allemagne sont de gros consommateurs de caviar, mais ces volumes d'importation pourraient être quelque peu affectés par le fait que ces États membres sont le point d'entrée du caviar sur le marché européen. De 2014 à 2017, le prix moyen à l'importation a baissé de 403 EUR/kg à 261 EUR/kg (-35%).

Les importations de caviar de l'UE en provenance de pays tiers s'élevaient à 30.600 kg en 2017. Cela représente une forte augmentation par rapport à 2015 et 2016, de 82 % et 32 %, respectivement. L'augmentation du volume des importations à partir de 2014 a été de 25 %. Au cours de chacune des quatre dernières années, le volume des importations de l'UE a culminé en décembre.

Figure 2. **PRIX MENSUEL A L'IMPORTATION EXTRA-EU DU CAVIAR EN 2014-2018**



Source : Eurostat/EUMOFA

2.5 Exportation extra-UE

Table 4. **EXPORTATIONS ANNUELLES EXTRA-UE DE CAVIAR EN 2014-2018 (volume en kg et prix en EUR/kg)**

Année	Volume	Prix
2014	29.900	392
2015	30.900	415
2016	32.200	400
2017	37.300	382
2018 (jan-sept)	23.500	376

Source : Eurostat/EUMOFA.

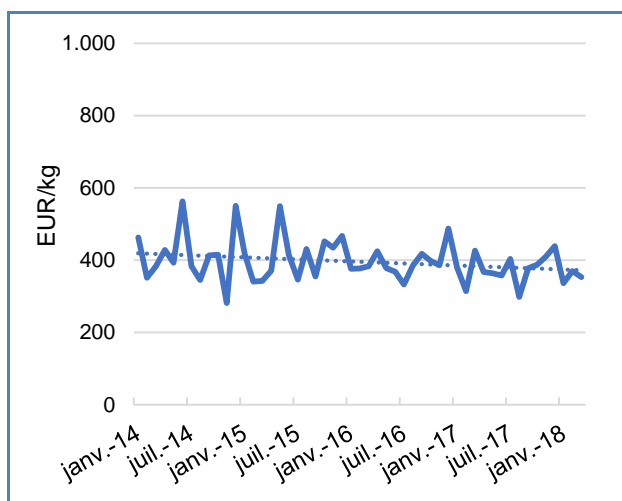
Parallèlement à l'augmentation de la production de caviar dans l'UE, les exportations vers les pays tiers ont connu une tendance à la hausse. En 2014, les exportations de l'UE sont estimées à 29.000 kg et jusqu'en 2017, les volumes ont augmenté de 25 % pour atteindre un total de 37.300 kg.

²³ Pour une description méthodologique de l'utilisation des données commerciales, voir le chapitre 1 des analyses plus complètes sur le marché du caviar publiées en décembre 2018. Le rapport peut être téléchargé sous "Études et rapports" et "Analyses ad hoc" sur www.eumofa.eu.

Les deux principaux marchés d'exportation de l'UE pour le caviar en 2017 étaient les États-Unis (9.600 kg) et le Japon (8.800 kg). Ces deux mêmes marchés étaient également les plus importants en 2016 et 2015. Viennent ensuite en 2017 les Émirats arabes unis (5.500 kg), Hong Kong (2.900 kg) et la Suisse (2.800 kg).

Bien que le prix à l'exportation soit volatil par rapport aux prix à l'importation extra-UE, le prix moyen à l'exportation a beaucoup moins baissé au cours des dernières années. De 2014 à 2017, il n'a diminué que de 3 %, passant de 392 EUR/kg à 382 EUR/kg.

Figure 3. **PRIX MENSUEL EXTRA-EU A L'EXPORTATION DU CAVIAR EN 2014-2018**



Source : Eurostat/EUMOFA.

2.6 Exportations intra-UE

Table 5. **EXPORTATIONS INTRA-UE ANNUELLES DE CAVIAR EN 2014-2018 (volume en kg et prix en EUR/kg)**

Année	Volume	Prix
2014	39.100	395
2015	38.300	376
2016	44.000	355
2017	59.500	343
2018 (jan-sept)	48.500	290

Source : Eurostat/EUMOFA.

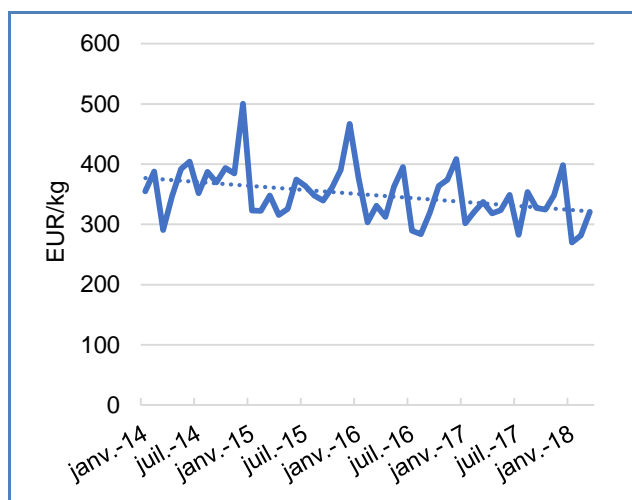
Le premier État membre exportateur intra-UE est l'Italie, avec près de la moitié du volume des exportations

(30.300 kg). L'autre moitié du volume est exportée par l'Allemagne (9.100 kg), la France (7.800 kg), la Pologne (6.500 kg) et la Belgique (5.800 kg).

De 2014 à 2017, le prix moyen à l'exportation intra-UE est passé de 395 EUR/kg à 343 EUR/kg (-13%). Les changements structurels des prix tout au long de l'année indiquent une augmentation de la demande pendant les fêtes de fin d'année.

Les échanges intra-UE de caviar, qui consistent en caviar d'origine UE et en réexportation de caviar importé, s'élevaient à 59.500 kg en 2017. Cela représente une augmentation de 20.400 kg (+52 %) par rapport à 2014. Cette augmentation reflète à la fois l'augmentation de la production de l'UE et des importations dans l'UE.

Figure 4. **PRIX MENSUEL A L'EXPORTATION INTRA-UE DU CAVIAR EN 2014-2018**



Source : Eurostat/EUMOFA.

2.7 Consommation

La consommation apparente est calculée sur la base des données de production de la FEAP et des statistiques commerciales d'EUROSTAT. Selon cette méthode, la consommation totale de caviar de l'UE en 2016 est estimée à 104 tonnes. La France est le premier marché consommateur de caviar (39,2 tonnes), suivie de l'Allemagne (11,5 tonnes). Parmi les pays non producteurs, le Royaume-Uni est le plus grand marché de consommation (3,4 tonnes), suivi du Danemark (environ 3,4 tonnes), du Luxembourg et de l'Autriche (2 tonnes chacun).

Table 6. **CONSOMMATION APPARENTE DE CAVIAR DANS L'UE en 2016 PAR ETAT MEMBRE (volume en tonnes)**

	Production	Balance commerciale intra-UE	Balance commerciale Extra-UE	Consommation apparente
Pays producteurs				
Italie	38	-18,7	-12,3	7,0
France	30	8,1	1,1	39,2
Allemagne	15	-2,7	-0,8	11,5
Pologne	15	-4,2	-4,1	6,7
Bulgarie	7	0,0	0,0	7,0
Espagne	6	0,1	0,4	6,5
Belgique	3	-3,6	4,4	3,8
Finlande	4	0,8	-1,3	3,5
Hongrie	3	0,0	0,0	3,0
Lettonie	3	0,4	-0,4	3,0
Pays-Bas	2	0,0	-0,1	1,9
Pays non producteurs				
Autriche	s.o. s.o.	2,2	0,0	2,2
Danemark	s.o. s.o.	2,3	0,0	2,3
Estonie	s.o. s.o.	0,4	0,0	0,4
Grèce	s.o. s.o.	0,1	0,0	0,1
Luxembourg	s.o. s.o.	-0,6	2,8	2,2
Suède	s.o. s.o.	0,4	0,0	0,4
Royaume-Uni	s.o. s.o.	2,2	1,2	3,4
total UE	126	-12,8	-9,1	104,1

Source : FEAP, Eurostat/EUMOFA.

3 Farine et huile de poisson

3.1 Production et utilisation à l'échelle mondiale

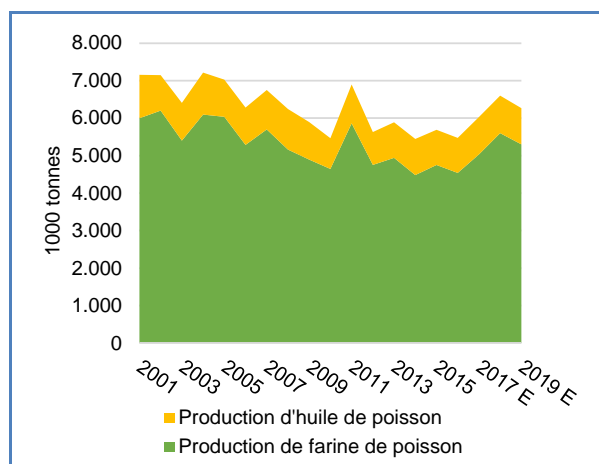
Une part importante, mais en baisse, de la pêche mondiale est destinée à la production de farine et d'huile de poisson. La production annuelle moyenne de farine de poisson et d'huile de poisson au cours des 10 dernières années est d'environ 5 millions de tonnes de farine de poisson et 1 million de tonnes d'huile de poisson²⁴. Chaque année, environ 20 millions de tonnes de matières premières sont utilisées pour produire de la farine et de l'huile de poisson. Environ 15 millions de tonnes proviennent de poissons entiers, dont près de la moitié est débarquée en Amérique du Sud. Le reste provient de sous-produits de la transformation de poissons sauvages et d'élevage²⁵. On estime que les sous-produits représentent environ 25 à 35 % de la production totale de farine et d'huile de poisson en termes de volume, mais il existe également des différences régionales²⁶.

Étant donné qu'une grande partie de ces produits est utilisée comme aliments pour l'aquaculture et l'élevage, la farine de poisson et l'huile de poisson contribuent indirectement à la production et à la consommation alimentaire humaine.

De nombreuses espèces issues de la pêche directe (le poisson entier livré aux usines) sont utilisées dans la production de farine et d'huile de poisson, en plus des parures de poisson ou d'autres sous-produits de l'industrie de transformation du poisson. Les espèces qui dominent l'approvisionnement en matières premières de l'industrie de la réduction²⁷ sont principalement les petits pélagiques (anchois, sprat et sardinelles). En fait, la production mondiale de farine et d'huile de poisson fluctue en fonction des captures de ces espèces et peut varier fortement d'une année à l'autre. Les variations dans la pêche de l'anchois péruvien ont l'impact le plus important sur l'approvisionnement mondial en farine et huile de poisson. Cette pêcherie est la plus importante au monde en termes de volume, variant entre 3 et 7 millions de tonnes par an. Les fortes variations de la pêche à l'anchois péruvien sont étroitement liées au phénomène météorologique El Niño qui se produit tous les deux ou trois ans et qui apporte de l'eau chaude dans les zones de d'upwelling. Les années où cela se produit, la pêche en souffre et les captures peuvent diminuer de plusieurs millions de tonnes en une saison.

En raison de la demande croissante de farine et d'huile de poisson de la part de l'industrie aquacole et des prix élevés, une part croissante de farine de poisson est produite à partir de sous-produits qui étaient souvent gaspillés auparavant. Comme aucune matière première supplémentaire ne devrait provenir de la pêche directe (petits pélagiques), une augmentation, voire une stabilisation, de la production est prévue grâce à une utilisation accrue de sous-produits. Dans l'UE, la plupart des chutes de parage et des sous-produits de l'industrie sont déjà utilisés, de sorte que l'on ne s'attend pas à une augmentation significative de l'offre provenant des producteurs de l'UE au cours des prochaines années. Le plus grand potentiel provient de l'industrie de l'aquaculture dans d'autres parties du monde, en particulier dans les pays asiatiques²⁸.

Figure 1. **PRODUCTION MONDIALE DE FARINE ET D'HUILE DE POISSON (volume en milliers de tonnes)**



Source : L'Organisation des ingrédients marins (IFFO).

En 2018, la production mondiale de farine de poisson était estimée à 5,6 millions de tonnes, soit son niveau le plus élevé depuis 2011. Une bonne année de pêche au Pérou, due aux débarquements importants d'anchois péruviens, a été la principale raison de l'augmentation de l'offre. La production d'huile de poisson a été estimée à environ 1 million de tonnes en 2018. En raison d'une diminution des quotas de petits pélagiques destinés à l'industrie de la réduction, la production de farine de poisson devrait diminuer en 2019.

²⁴ IFFO - The Marine Ingredients Organisation.

²⁵ https://www.seafish.org/media/Publications/Seafish_FishmealandFishOil_FactsandFigures2018.pdf

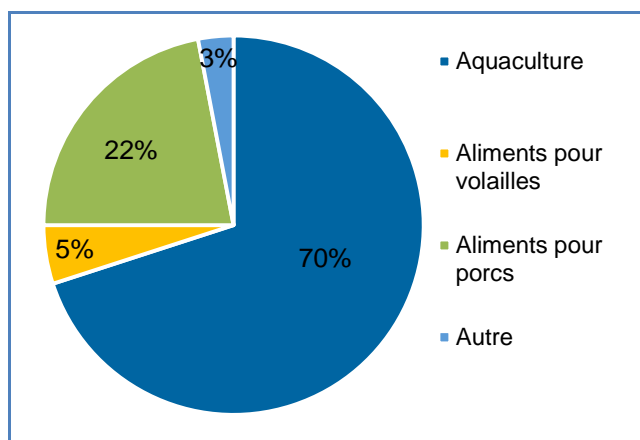
²⁶ FAO.

²⁷ <http://www.bloomassociation.org/en/our-actions/our-themes/sustainable-fishing/reduction-fisheries/>

²⁸ <http://www.iffonet/byproduct>

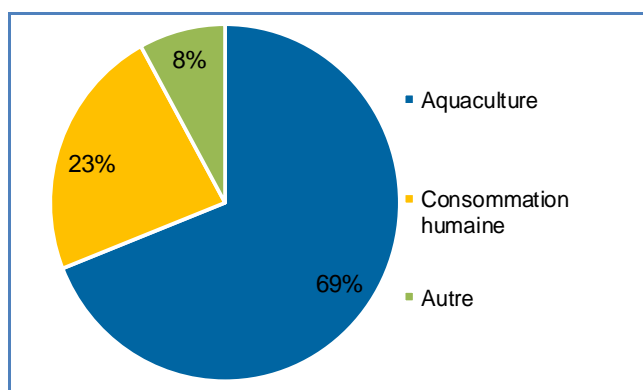
Le secteur de l'aquaculture est le principal consommateur de farine et d'huile de poisson, absorbant environ 70% de la consommation mondiale en 2017. La farine de poisson est principalement utilisée dans l'alimentation aquacole ainsi que dans l'alimentation des volailles et des porcs. En 2017, 22 % de la farine de poisson était utilisée dans l'alimentation des porcs et 5 % dans celle des volailles. En 2016, 31 % de la farine de poisson destinée à l'aquaculture était utilisée pour nourrir les crustacés, 23 % pour nourrir le saumon et la truite et 15 % pour nourrir les autres poissons marins²⁹.

Figure 2. **UTILISATION MONDIALE DE FARINE DE POISSON PAR DESTINATION EN 2017 (en volume)**



Source : Organisation des ingrédients marins (IFFO).

Figure 3. **CONSOMMATION MONDIALE D'HUILE DE POISSON PAR DESTINATION (volume en tonnes)**



Source : L'Organisation des ingrédients marins (IFFO).

Les poissons d'élevage, et en particulier le saumon, ont besoin d'une certaine part d'huile de poisson dans leur alimentation pour obtenir un produit final comparable à leurs homologues sauvages en termes de qualités nutritionnelles³⁰. Ainsi, environ 60% de l'huile de poisson destinée à l'aquaculture est utilisée dans l'alimentation du saumon et de la truite, 18% dans les poissons marins et 6% dans les crustacés³¹. Les bienfaits des acides gras oméga-3 sont également très appréciés comme complément alimentaire pour la consommation humaine : ce segment est donc le plus grand concurrent du segment de l'aquaculture qui représente 23% de la consommation mondiale d'huile de poisson en 2017. La deuxième catégorie comprend les produits hydrogénés et les produits destinés à des usages industriels et pharmaceutiques³².

3.2 Production et utilisation dans l'UE

En Europe, 29 usines produisent de la farine et de l'huile de poisson et leur production est d'environ 600.000 tonnes pour une valeur à l'exportation de plus d'un milliard d'euros par an. L'industrie génère directement 3.000 emplois dans les zones côtières. De plus, l'industrie génère de nombreux emplois dans le secteur de la pêche et le secteur du soutien auxiliaire³³.

Chaque année, l'UE produit environ 450.000 à 500.000 tonnes de farine de poisson et 150.000 à 200.000 tonnes d'huile de poisson. Cela représente environ 10 à 15% de la production annuelle mondiale. En 2016, la production de farine de poisson de l'UE a atteint 461.000 tonnes, soit une baisse de 5 % par rapport à 2015. Au cours de la même période, la production d'huile de poisson a augmenté de 14% pour atteindre 144.000 tonnes.

Il existe actuellement 10 usines de farines de poisson dans l'UE dans 6 États membres différents. Ces usines appartiennent à 3 sociétés. La plupart des usines sont situées au Danemark et au Royaume-Uni. Le Danemark est de loin le plus grand producteur, avec près de 50 % du total. La production danoise est principalement basée sur les débarquements de petits pélagiques comme le merlan bleu, le lançon, le taud norvégien et le sprat. L'Espagne arrive en deuxième position, avec près de 20 % du total. En Espagne, la farine et l'huile de poisson sont produites à partir de déchets et de chutes de parage provenant de l'industrie de transformation.

²⁹ IFFO - The Marine Ingredients Organization.

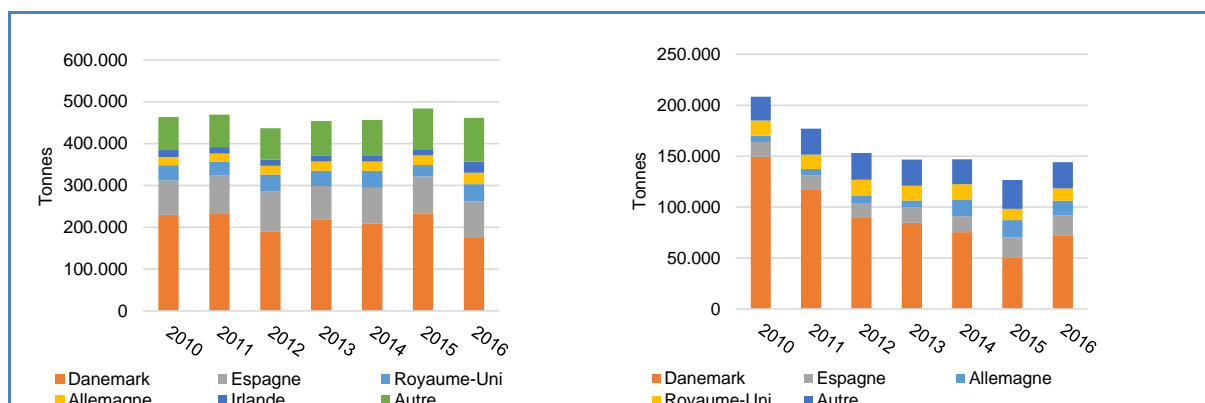
³⁰ <http://www.fao.org/in-action/globefish/fishery-information/resource-detail/en/c/338773/>

³¹ IFFO - The Marine Ingredients Organization.

³² <http://www.iffonet/node/735>

³³ Eufishmeal : Contribution de l'UE sur les farines de poisson au GTT BREF SA.

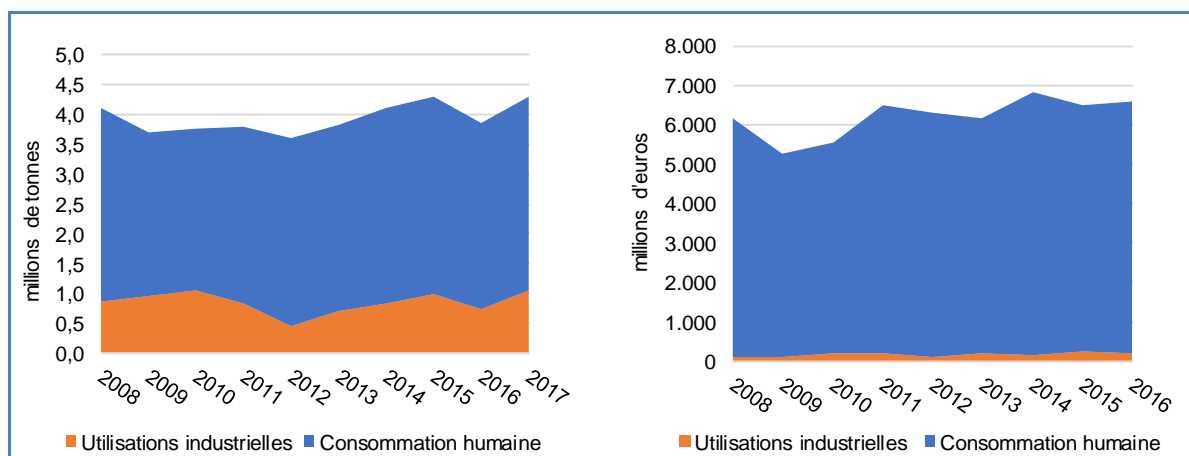
Figure 4. **PRODUCTION DE FARINE DE POISSON (A GAUCHE) ET D'HUILE DE POISSON (A DROITE) DANS L'UE**



Source : FAO.

Les débarquements de l'UE à des fins industrielles ont augmenté de 44 % entre 2016 et 2017. En 2017, le total des débarquements de poisson dans l'UE s'élevait à 4,3 millions de tonnes, dont 24 % étaient destinés à la production de farine et d'huile de poisson (utilisations industrielles). La quasi-totalité de cette part a été débarquée au Danemark. En termes de valeur, le poisson à usage industriel représentait 3% du total des débarquements de l'UE en 2016. Une partie des volumes de l'utilisation industrielle sera destinée aux marchés de la consommation humaine après avoir été transformée en farine de poisson ou en d'huile de poisson. C'est particulièrement vrai pour l'huile de poisson qui est très appréciée comme complément alimentaire sur les marchés à bon pouvoir d'achat.

Figure 5. **TOTAL DES DEBARQUEMENTS DANS L'UE PAR DESTINATION (en volume (à gauche) et en valeur (à droite))**

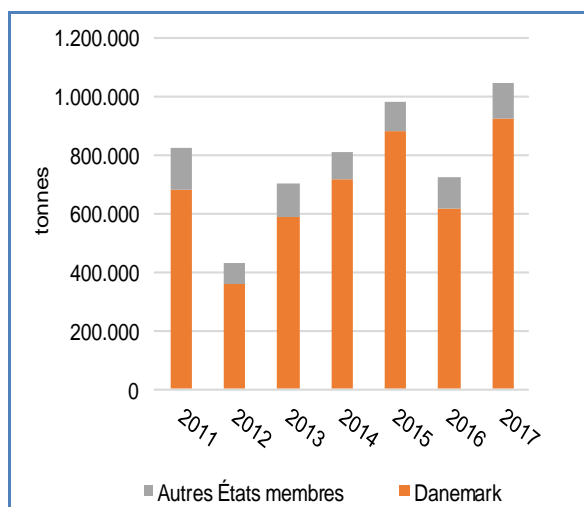


Source : Eurostat, Udenrigsministeriet Fiskeristyrelsen (DK). Eurostat ne fournit que des données en valeur incluant 2016. Le volume comprend les données de 2017 pour tous les pays sauf le Danemark. Les chiffres de 2017 pour le Danemark proviennent donc des statistiques nationales du Danemark.

La plupart des pêcheries minotières sont situées au Danemark. D'autres producteurs européens de farine de poisson et d'huile de poisson utilisent principalement des chutes de parage dans leur production.

Les principales espèces de poissons débarquées à des fins industrielles dans l'UE sont le lançon, le merlan bleu, le sprat et le hareng. Le hareng est principalement destiné à la consommation humaine, mais parmi les grands volumes capturés et les bas prix qui en résultent, certains sont utilisés dans la production de farine et d'huile de poisson. En raison des variations importantes des quotas pour les différentes espèces utilisées à des fins non alimentaires, la disponibilité dans les pêcheries de l'UE varie fortement d'une année à l'autre. Par exemple, de 2016 à 2017, il y a eu une forte augmentation des débarquements de lançon (+900 %) en raison d'une augmentation des quotas de la même proportion. Au cours de la période 2016-2017, le total des débarquements communautaires de toutes les espèces à des fins industrielles a augmenté de 44 % pour atteindre 1.040.000 tonnes.

Figure 6. **DEBARQUEMENTS DANS L'UE A USAGE INDUSTRIEL (en volume)**



Source : Eurostat, Udenrigsministeriet Fiskeristyrelsen (DK).

Table 1. **PRINCIPALES ESPÈCES DÉBARQUÉES DANS L'UE a USAGE INDUSTRIEL (volume en milliers de tonnes)**

Espèce	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Lançon	280	320	350	360	60	250	200	250	40	400
Sprat	320	420	380	290	180	180	250	390	330	260
Merlan bleu	70	0	0	0	0	70	170	180	160	190
Hareng	130	130	130	110	70	120	120	130	150	150
Tacaud norvégien	30	30	70	0	30	40	30	30	30	20
Sanglier	10	40	100	20	40	30	20	0	0	0
Capelan	0	0	0	40	30	10	10	0	0	0
Autre	0	0	0	0	10	10	10	50	10	20
Total UE	840	940	1.030	820	420	710	810	1.030	720	1.040

Source : Eurostat.

Des quotas importants de lançon, de sprat et de merlan bleu signifient plus de matières premières pour les producteurs de farine de poisson car ces espèces sont principalement utilisées pour la réduction et ne sont pas propres à la consommation humaine. Le volume élevé de lançon en 2017 (+900% par rapport à 2016) a fortement contribué à la bonne situation des matières premières cette année-là.

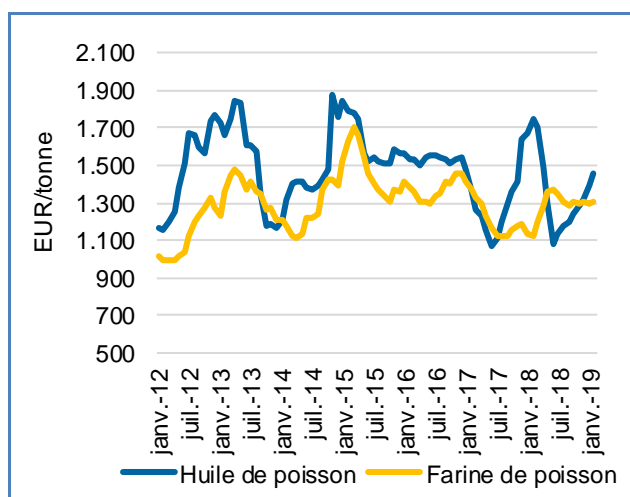
En 2018, les quotas de l'espèce ont diminué de 11 % pour s'établir à 1,94 million de tonnes et les quotas de 2019 montrent une nouvelle baisse de 24 %. Les quotas de pêche pour les petits pélagiques constituent la base des volumes destinés à l'industrie de la réduction. Des quotas importants de lançon, de sprat et de merlan bleu signifient plus de matières premières pour les producteurs de farine de poisson car ces espèces sont principalement utilisées pour la réduction. L'important quota de lançon en 2017 a fortement contribué à la bonne situation des matières premières en 2018. En 2018, les quotas des espèces sélectionnées ont diminué de 11 % pour s'établir à 1,94 million de tonnes et les quotas de 2019 affichent une nouvelle baisse de 24 %.

Table 2. **QUOTAS DE PÊCHE DE L'UE POUR LES PRINCIPALES ESPÈCES DESTINÉES AUX USAGES INDUSTRIELS (volume en milliers de tonnes)**

Espèce	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Variation en % en 2018/2019
Lançon	180	264	207	0	87	486	233	113	-52 %
Sprat	441	457	422	479	458	461	457	463	+1 %
Merlan bleu	73	133	218	482	208	385	401	320	-20 %
Tacaud norvégien	0	167	106	128	129	142	55	55	0 %
Sanglier	82	82	128	53	43	27	20	22	+10 %
Hareng	696	754	783	818	619	684	776	509	-34 %

Source : Commission européenne (2012-2015), eufishmeal.org (2016-2019).

Figure 7. **PRIX DE LA FARINE ET DE L'HUILE DE POISSON DANS L'UE (EUR/tonne)**



Source :Oil world.

Avec quelques variations locales, les prix des farines et de l'huile de poisson en Europe correspondent sensiblement aux prix mondiaux, qui sont liés à la situation de l'offre en Amérique du Sud, en particulier au Pérou.

En 2018, la production péruvienne de farine et d'huile de poisson a fortement augmenté par rapport aux années précédentes et a atteint son plus haut niveau depuis 2011. Comme plus de 90 % de la production péruvienne est exportée, cela a permis d'équilibrer le marché mondial de la farine de poisson et de l'huile de poisson et de stabiliser les prix. Les prix des farines de poisson dans l'UE ont affiché une tendance à la baisse tout au long du second semestre de 2018. Les prix de l'huile de poisson ont baissé par rapport au niveau très élevé atteint au début de 2018, lorsque le prix était supérieur à 1.750 EUR/tonne. Les prix du poisson ont atteint leur niveau le plus bas en juin de l'année dernière et ont depuis lors augmenté pour atteindre environ 1.450 euros par tonne.

3.3 Importations extra-UE

Une grande partie de la consommation de farine et d'huile de poisson dans l'UE est assurée par des importations en provenance de pays tiers. En 2016, en comparant la production, les importations et les exportations, 50 % de la consommation de farine de poisson provenait de pays tiers.

En 2018, les importations de farine de poisson se sont élevées à 268.960 tonnes et 356 millions d'euros, soit une augmentation de 39% en volume et de 46% en valeur par rapport à 2017. Les trois principaux fournisseurs étaient la Norvège, l'Islande et les îles Féroé, qui représentaient 46 % du volume et près de 50 % de la valeur. Les importations en provenance de Norvège ont augmenté de 57 % pour atteindre 56.900 tonnes et leur valeur a augmenté de 66 % pour atteindre 82 millions d'euros.

En 2018, les importations d'huile de poisson de l'UE ont atteint 216.753 tonnes, évaluées à 333 millions d'euros. Il s'agit d'une augmentation de 18 % en volume et de 22 % en valeur à partir de 2017. Les trois principaux fournisseurs étaient le Pérou, la Norvège et les États-Unis, qui représentaient 64 % du volume total et 54 % de la valeur totale. Les importations en provenance du Pérou ont augmenté de 76 %, pour atteindre 61.891 tonnes, tandis que leur valeur a augmenté de 66 %, pour atteindre 89 millions d'euros.

Table 3. **IMPORTATIONS EXTRA-UE DE FARINE DE POISSON PAR PAYS D'ORIGINE (volume en tonnes, valeur en milliers d'euros)**

Pays d'origine	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Norvège	45.500	41.540	51.860	46.600	67.400	78.230	44.590	61.800	36.280	49.460	56.940	82.190
Islande	58.500	82.050	13.700	18.380	51.380	77.360	20.370	31.630	33.660	40.750	36.400	51.530
Féroé Îles	11.990	15.100	10.450	13.000	13.980	19.400	11.130	16.240	16.890	21.240	30.040	42.380
Pérou	112.500	136.200	150.910	181.010	45.400	60.010	63.690	86.660	18.630	23.800	27.900	34.700
Maroc	25.060	26.270	29.340	29.550	35.130	46.320	50.600	61.810	28.180	29.660	27.990	30.460
Chili	37.560	48.730	48.220	58.730	18.060	27.870	18.430	27.110	20.170	25.880	19.430	26.850
Mauritanie	23.570	25.860	39.510	38.180	16.830	21.360	29.490	37.070	10.310	12.760	21.230	25.970
Autre	19.690	24.430	28.440	35.120	30.820	42.720	45.340	62.650	28.730	40.090	49.030	62.350
Total UE	334.370	400.180	372.430	420.570	279.000	373.270	283.640	384.970	192.850	243.640	268.960	356.430

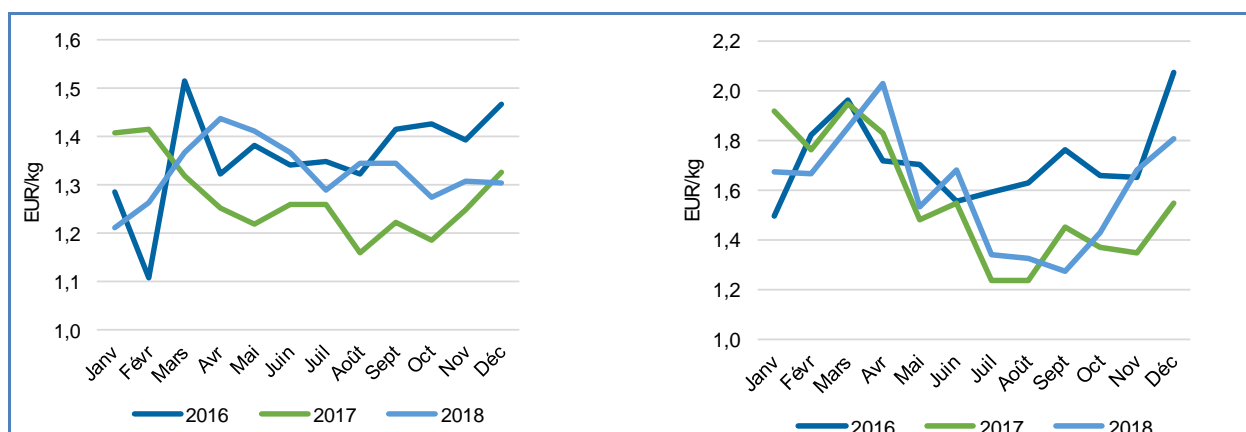
Source : EUMOFA.

Table 4. **IMPORTATIONS EXTRA-UE D'HUILE DE POISSON PAR PAYS D'ORIGINE (volume en tonnes, valeur en milliers d'euros)**

Pays d'origine	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Pérou	39.710	66.840	59.080	90.220	58.110	90.020	21.980	47.540	35.190	53.660	61.890	89.230
Norvège	45.880	58.410	40.490	46.460	54.970	59.820	56.930	63.660	51.990	56.770	52.760	61.380
États-Unis	22.520	28.320	26.360	36.430	13.260	25.630	39.900	65.060	25.220	35.540	25.010	29.590
Mauritanie	13.770	19.000	15.400	17.310	10.430	15.100	12.700	21.230	15.160	17.440	17.130	24.000
Mexique	1.840	21.470	0	31.310	0	31.520	0	22.700	9.490	20.510	8.000	18.200
Maroc	13.130	7.180	21.480	60	17.550	130	10.920	6.880	8.480	1.080	7.480	14.370
Turquie	4.360	23.710	30	9.070	60	13.210	4.510	16.740	520	18.860	7.210	13.060
Autre	30.180	59.170	33.410	50.300	20.880	36.930	29.890	53.360	38.230	69.050	37.270	82.820
Total UE	171.390	284.100	196.250	281.160	175.260	272.360	176.830	297.170	184.280	272.910	216.750	332.650

Source : EUMOFA.

Figure 8. **PRIX EXTRA-UE A L'IMPORTATION DE FARINE DE POISSON (A GAUCHE) ET D'HUILE DE POISSON (A DROITE)**



Source : EUMOFA.

Le prix moyen à l'importation de l'huile de poisson dans l'UE en 2018 était de 1,53 EUR/kg, soit une hausse de 3 % par rapport à 2017. Pour les farines de poisson, il était de 1,33 EUR/kg, soit une augmentation de 6 % par rapport à 2017.

3.4 Exportations extra-UE

En 2018, les exportations de farines de poisson de l'UE vers les pays tiers se sont élevées à 136.926 tonnes, pour une valeur de 189 millions d'euros. Il s'agit d'une baisse de 13 % en volume et de 12 % en valeur. La Norvège était le plus grand marché de destination, représentant 41 % du volume et de la valeur.

En 2018, l'UE a exporté 129.686 tonnes d'huile de poisson pour une valeur de 205 millions d'euros. Il s'agit d'une augmentation de 3 % en volume et de 6 % en valeur. Comme pour la farine de poisson, la Norvège était de loin le marché le plus important, représentant 91 % des volumes et 80 % de la valeur des exportations. Le principal pays exportateur de l'UE est le Danemark, avec 80% (109.000 tonnes) des volumes de farine de poisson et 81% (152 millions d'euros) de la valeur. Pour l'huile de poisson, le Danemark représentait 85% (110.000 tonnes) des volumes et 73% (150 millions d'euros) de la valeur en 2018.

Table 5. **EXPORTATIONS EXTRA-UE DE FARINE DE POISSON PAR PAYS DE DESTINATION (volume en tonnes, valeur en milliers d'euros)**

Pays de destination	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Norvège	125.530	170.980	159.150	208.100	106.510	154.130	119.380	181.090	62.980	87.460	56.110	77.700
Chine	17.730	25.290	8.680	11.530	16.620	26.830	9.700	15.040	22.720	29.690	13.900	20.470
Canada	5.200	8.080	5.370	8.040	5.680	9.850	7.100	12.360	8.450	14.210	8.140	13.890
Taiwan	3.630	4.940	3.420	4.540	8.070	11.860	6.410	9.550	10.610	13.270	7.540	10.070
Turquie	5.320	6.690	1.990	2.370	3.180	4.520	1.930	2.720	12.600	15.920	7.600	9.290
États-Unis	1.850	3.310	1.440	2.820	2.790	5.250	4.580	8.830	2.990	6.400	6.100	9.210
Japon	3.260	4.640	1.960	2.810	10.010	16.210	1.240	2.130	5.560	7.820	5.890	7.220
Autre	46.270	58.890	42.650	46.360	52.310	85.670	32.200	48.280	30.790	40.730	31.650	41.040
Total UE	208.790	282.820	224.660	286.570	205.170	314.320	182.540	280.000	156.700	215.500	136.930	188.890

Source : EUMOFA.

Table 6. **EXPORTATIONS EXTRA-UE D'HUILE DE POISSON PAR PAYS DE DESTINATION (volume en tonnes, valeur en milliers d'euros)**

Pays de destination	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Norvège	88.950	139.610	113.370	158.840	92.560	163.500	114.340	190.610	113.710	159.090	117.800	164.650
Chine	430	3.700	430	4.110	250	3.190	200	4.570	50	2.120	110	6.930
Suisse	720	5.980	660	2.630	370	1.100	470	1.890	660	2.920	870	4.680
Russie	430	1.570	830	1.520	790	3.110	1.030	3.700	950	3.380	980	4.000
États-Unis	320	3.570	210	2.020	300	1.360	1.670	3.980	1.240	3.660	1.220	3.600
Canada	1.020	2.490	1.000	2.080	40	300	1.280	3.210	440	1.370	1.150	2.330
Turquie	830	1.390	490	620	190	410	210	610	480	1.310	1.050	1.850
Autre	8.530	25.520	4.290	22.500	11.710	38.280	7.850	28.780	8.520	20.450	6.510	17.090
Total UE	101.230	183.830	121.280	194.320	106.210	211.250	127.050	237.350	126.050	194.300	129.690	205.130

Source : EUMOFA

3.5 Perspectives

Les pêcheries destinées à la production de farine et d'huile de poisson dans l'UE sont limitées tant par les quotas que par la demande de poisson destiné à la consommation humaine. Des espèces comme le hareng et le maquereau étaient auparavant beaucoup plus utilisées pour des usages non alimentaires. Aujourd'hui, certains volumes de hareng sont encore utilisés pour l'industrie non alimentaire et de petits, voire aucun, volumes de maquereau.

L'évolution concernant le passage d'utilisations non alimentaires à la consommation humaine peut également être observée pour d'autres espèces comme le merlan bleu et le sprat. Néanmoins, comme les volumes de captures peuvent fluctuer fortement, l'excédent potentiel ne peut pas être destiné aux marchés de la consommation humaine et ira très probablement à l'industrie de la réduction, se transformant en farine et huile de poisson. A ce sujet, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) rapporte que 90% du poisson utilisé dans la production de farine et d'huile de poisson est "actuellement non commercialisable en grandes quantités comme nourriture humaine"³⁴.

La production de farine et d'huile de poisson offre également une occasion unique de recycler les déchets de parage autrement inutilisables rejetés par le secteur de la transformation des produits de la mer. On s'attend à ce que l'utilisation des chutes de parage pour la réduction passe à 49 % d'ici 2022³⁵.

Grâce à une meilleure utilisation des chutes de parage et à un approvisionnement stable en matières premières provenant de la pêche directe, la production de farine et d'huile de poisson pourrait augmenter dans les années à venir. Toutefois, seule une part marginale de cette croissance devrait provenir des sous-produits du poisson. Selon la FAO, les farines de poisson produites à partir de sous-produits de poisson représenteront 34% de la production mondiale de farine de poisson en 2030, contre 30% aujourd'hui.

Comme le montre le tableau des quotas, la situation des matières premières provenant de la pêche directe aux producteurs de farine et d'huile de poisson fluctue d'une année à l'autre. Toutefois, la production à plus long terme sera probablement stable puisque les pêcheries sont pleinement exploitées et qu'il n'y a aucune perspective d'augmentation des captures. La possibilité d'augmenter la production mondiale de farine et d'huile de poisson à partir des matières premières traditionnelles se limite donc principalement à une meilleure utilisation des chutes de parage.

Alors que les captures mondiales resteront constantes, le plus grand marché pour la farine et l'huile de poisson, le secteur de l'aquaculture, est en croissance et continuera à croître dans un avenir proche, selon la FAO. Par conséquent, l'industrie de l'aquaculture cherchera de nouvelles options pour couvrir ses besoins accrus. Il existe d'autres options possibles pour accroître la production de protéines et d'huiles marines et terrestres (comme le krill, les algues, les aliments à base d'insectes, les vers marins, les ingrédients à base de levure, etc.), mais aucune d'elles ne peut actuellement concurrencer les sources traditionnelles, tant en termes de volumes que de prix³⁶.

³⁴ <https://www.seafish.org/article/fishmeal-and-fishoil>

³⁵ <https://www.seafish.org/article/fishmeal-and-fishoil>

³⁶ <https://www.aquaculturealliance.org>

4 Utilisation commerciale des espèces marines invasives en Europe

Les espèces qui ont été déplacées, intentionnellement ou non, en raison de l'activité humaine, dans des zones où elles ne sont pas présentes naturellement sont appelées espèces introduites ou espèces exotiques. Beaucoup d'entre elles meurent dans leur nouvel environnement, mais certaines s'épanouissent et commencent à menacer la biodiversité indigène et à affecter les activités humaines - ce sont des espèces dites invasives³⁷.

Lorsqu'une espèce s'établit dans un nouveau milieu, il est peu probable qu'elle soit soumise aux contrôles naturels qui ont maintenu l'équilibre de ses populations dans son aire de répartition naturelle. En l'absence d'un tel contrôle par les prédateurs, les parasites ou les maladies, ces espèces ont tendance à proliférer rapidement, au point où elles peuvent s'approprier leur nouvel environnement. Les espèces marines invasives ont eu un impact significatif sur la biodiversité, les écosystèmes, la pêche et l'aquaculture marine, le développement industriel et les infrastructures. Or la gestion des espèces invasives dans le milieu marin (éradication et/ou contrôle) présente beaucoup plus de défis que sur terre³⁸.

Par ailleurs, certaines espèces marines invasives sont devenues une opportunité commerciale pour les communautés locales de pêcheurs, ce qui soulève une question : comment équilibrer leur gestion entre le besoin d'éradiquer les espèces invasives ou du moins de contrôler leurs impacts et le besoin de maintenir une industrie rémunératrice. Cette étude de cas met en lumière trois exemples d'espèces marines invasives en Europe qui ont été exploitées par les pêcheries commerciales: le rapana veiné dans la mer Noire, la crépidule en France et le crabe royal du Kamtchatka en Norvège.

4.1 Rapana veiné de la mer Noire

La *Rapana veiné* (*Rapana venosa*) est un escargot marin prédateur qui peut avoir un impact sur les populations naturelles et d'élevage d'huîtres, de moules et autres mollusques. Dans les régions où il a été introduit, il a entraîné des changements importants dans l'écosystème. Il a une bonne aptitude écologique, comme en témoignent sa fertilité élevée, son taux de croissance rapide et sa tolérance à la faible salinité, aux températures élevées et basses, à la pollution de l'eau et à la carence en oxygène. La dispersion à longue distance est facilitée par les eaux de ballast des navires, dans lesquelles on retrouve les larves de l'escargot dans leur phase planctonique³⁹. Le rapana veiné est une espèce invasive, originaire d'Asie de l'Est, qui a été observée pour la première fois en mer Noire dans les années 1940⁴⁰.

Le rapana veiné est associé à un déclin de l'aire de répartition et de la densité des peuplements de moules indigènes, près des côtes de l'Anatolie, du Caucase et du plateau continental du Danube occidental sur la mer Noire, qui étaient à l'origine des zones biologiquement riches. Ainsi, l'espèce a provoqué d'importants changements dans l'interaction entre la pêche et l'habitat dans les eaux côtières du sud-est de la mer Noire. Tout en étant une espèce introduite qui a atteint un rôle important dans l'écosystème démersal de la mer Noire, le rapana veiné est également devenu l'une des espèces commerciales les plus importantes, notamment pour le commerce extérieur.

En Turquie, en Bulgarie et plus récemment en Roumanie, le rapana veiné est une ressource qui est collectée, transformée et exportée, généralement en Corée du Sud et au Japon. D'abord ramassé par les plongeurs, il est maintenant récolté par dragage par des navires spécialisés. La pêche est gérée par un système de quotas permettant de maintenir un équilibre entre le contrôle de l'expansion de l'espèce et le maintien des activités économiques connexes⁴¹.

³⁷ <https://www.iucn.org/theme/marine-and-polar/our-work/international-ocean-governance/managing-invasive-species>

³⁸ <https://www.cbd.int/invasive/doc/marine-menace-iucn-en.pdf>

³⁹ <http://www.iucngisd.org/gisd/speciesname/Rapana+venosa>

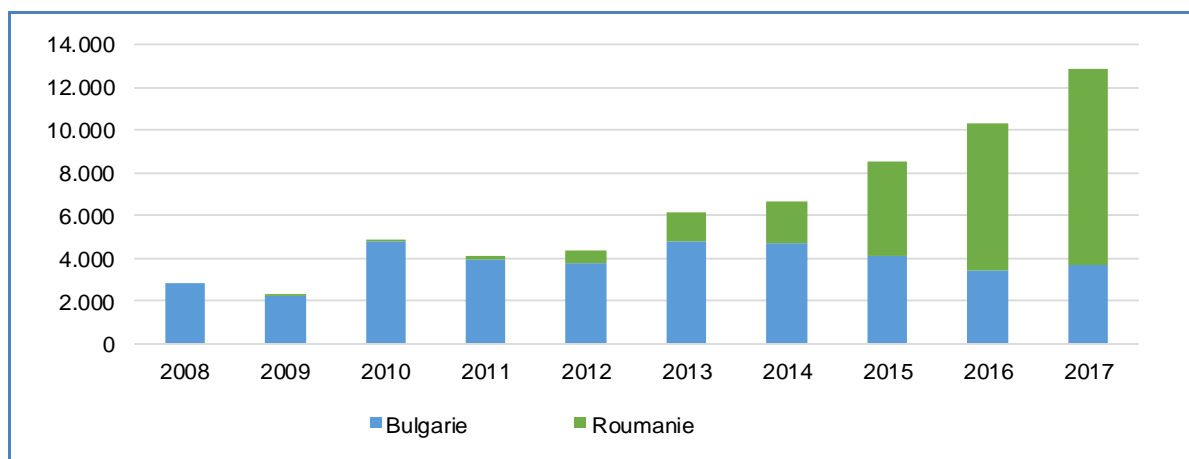
⁴⁰ <http://www.issg.org/database>

⁴¹ <http://www.eurofishmagazine.com/component/k2/item/374-processing-rapana-for-korean-buyers>

Production

En 2017, les débarquements de rapana veiné dans l'UE ont atteint près de 13.000 tonnes. Les deux principaux pays de pêche de l'UE sont la Roumanie (72 % du volume total) et la Bulgarie (28 %). Depuis 2015, la Roumanie est devenue le principal pays de pêche de l'UE en termes de volume débarqué.

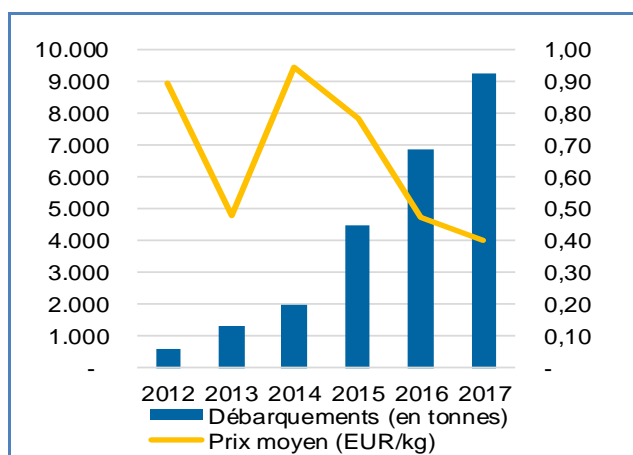
Figure 1. **DEBARQUEMENTS DE L'UE DE RAPANA VEINE PAR PAYS (volume en tonnes)**



Source : EUROSTAT.

En Roumanie, entre 2013 et 2014, le prix de première vente du rapana veiné a augmenté de 97% suite à l'augmentation des débarquements de 49%. De 2014 à 2017, les prix de première vente ont diminué de 50% (de 0,95 EUR/Kg à 0,47 EUR/Kg), suite à la forte augmentation des débarquements de 1.953 tonnes à 9.244 tonnes.

Figure 2. **DEBARQUEMENTS ET PRIX EN PREMIERE VENTE DU RAPANA VEINE EN ROUMANIE (volume en tonnes, prix en EUR/kg)**



Source : EUROSTAT.

Transformation

Dans l'usine de transformation, le rapana veiné est d'abord placé dans de l'eau douce pendant quelques heures pour enlever le sable. Ils sont ensuite bouillis pendant quelques minutes et immédiatement après plongés dans de l'eau très froide. Le choc thermique permet de séparer la chair de la coquille. La chair est ensuite retirée de la coquille manuellement, nettoyée et classée dans l'une des six tailles avant d'être congelée. La chair congelée est finalement emballée et expédiée vers les marchés d'exportation, principalement la Corée et le Japon⁴².

Commerce

Il n'existe pas de code commercial statistique spécifique pour cette espèce, de sorte que l'on suppose que les produits correspondant à la Principale Espèce Commerciale "autres mollusques et invertébrés aquatiques" couvrent principalement le rapana veiné pour les exportations roumaines et bulgares. Pour le rapana veiné en Bulgarie, la balance commerciale a été positive entre 2008 et 2018. Au cours de la même période, les importations et les exportations ont augmenté en valeur de 338 % et 149 %, respectivement. En 2018, les exportations ont atteint 2.029 tonnes, pour une valeur de plus de 13 millions d'euros (-9% par rapport à 2017). Les principales destinations des exportations étaient la Corée du Sud (50 % de la valeur des exportations en 2018), le Japon (33 %) et dans une moindre mesure la Chine, la Grèce et le Vietnam. La même année, les importations provenaient principalement de Roumanie, avec 86 % des importations (les chiffres des importations peuvent inclure d'autres mollusques que *Rapana venosa*).

En Roumanie, la balance commerciale a été négative entre 2012 et 2015. Entre 2008 et 2011, les exportations ont largement dépassé les importations. La même chose a été observée entre 2016 et 2018. En 2018, 1.252 tonnes de *Rapana venosa* ont été exportées pour une valeur de 2,5 millions d'euros, principalement vers la Corée du Sud, avec 55 % de la valeur des exportations, et le Japon (19 %).

Table 1. **FLUX COMMERCIAUX DES ECHANGES POUR LE BLANC DE RAPA VEINÉ⁴³ EN ROUMANIE ET EN BULGARIE (valeur en milliers d'euros)**

Espèce	Type de flux	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Roumanie	Exportation	2.542	3.045	4.306	5.115	234	289	332	779	2.510	2.475	2.466
	Importation	839	720	749	1.219	657	630	571	894	834	819	1.003
	Balance commerciale	1.703	2.325	3.557	3.896	-423	-340	-238	-114	1.676	1.656	1.463
Bulgarie	Exportation	5.387	4.407	6.228	4.764	4.269	4.034	5.350	6.533	8.646	14.685	13.391
	Importation	365	370	177	319	246	443	480	797	1.376	963	1.600

⁴² <http://www.eurofishmagazine.com/component/k2/item/374-processing-rapana-for-korean-buyers>

⁴³ Codes NC8 correspondant aux autres mollusques et invertébrés aquatiques (à l'exclusion des moules, huîtres et autres principales espèces commerciales de coquillages).

Balance commerciale	5.022	4.036	6.051	4.445	4.023	3.590	4.870	5.736	7.270	13.722	11.791
---------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------

Source : COMEXT.

4.2 La crépidule en France

Les crépidules (*Crepidula fornicata*) sont des mollusques gastéropodes originaires de la côte atlantique de l'Amérique du Nord. On les trouve habituellement en colonies dans des zones abritées comme les baies peu profondes ou les estuaires. Ils peuvent être fixés à une grande variété de fonds marins : fonds rocheux, gravier, sable ou boue, et former une chaîne d'individus empilés les uns sur les autres. Ils sont généralement empilés sur un substrat dur, par exemple une coquille d'autres mollusques, des rochers ou des affleurements rocheux. Ils se nourrissent de phytoplancton par filtration, sous forme d'algues ou de bactéries et de solides en suspension. En général, les femelles peuvent pondre deux fois par an, entre 5.000 et 30.000 œufs par frai regroupés en capsules protectrices. Après l'éclosion, les larves connaissent une phase pélagique de 4 à 5 semaines qui favorise leur dispersion. Leur croissance est très rapide, et les mâles peuvent se reproduire à l'âge de 4 mois⁴⁴.

La crépidule possède toutes les caractéristiques d'une espèce invasive : une stratégie de reproduction très efficace, une grande tolérance écologique (elle tolère un large éventail de facteurs environnementaux), un mode d'alimentation favorable (filtration, ce qui est peu limitant) et une absence de prédateurs. Introduite pour la première fois involontairement en Europe avec les huîtres américaines en Angleterre dans les années 1870, la crépidule s'est répandue le long des côtes européennes, et on la trouve maintenant le long de la côte atlantique, de l'Espagne au Danemark, avec des mentions également en Méditerranée et en Norvège du Sud⁴⁵. Elles ont probablement été réintroduites lorsque les Alliés ont débarqué en France en 1944. Elle a surtout proliféré depuis trente ans en Normandie et sur la côte nord de la Bretagne, en France⁴⁶.

Cette augmentation de population a eu des effets significatifs sur l'environnement dans les zones les plus densément colonisées (modification des sédiments et de la biodiversité), entraînant l'émergence d'un nouvel écosystème benthique. Les activités anthropiques de dragage font partie des facteurs de la propagation. Mais la crépidule est en concurrence pour l'espace et la nourriture avec certaines espèces commerciales comme le la coquille Saint-Jacques, la moule ou l'huître⁴⁷. Après des décennies d'expansion et compte tenu de la taille de sa population (estimée à 1,5 million de tonnes en Bretagne), son introduction et son développement sont considérés comme irréversibles.

Cependant, la chair de la crépidule est appréciée pour sa finesse et son goût, surtout aux USA, au Canada et en Asie. Des transformateurs français ont alors tenté de trouver un moyen de récolter et de transformer cet énorme stock, transformant cette invasion nuisible en une opportunité commerciale. Depuis 2008, une société française, Atlantic Limpet Development (ALD), travaille à trouver un modèle économique pour la pêche, la transformation, la commercialisation et la promotion de cette espèce. A partir de 2013, un navire de pêche a été autorisé - à titre expérimental - à pêcher (dragage) sur le stock de crépidule de l'Atlantique dans la baie de Cancale en Bretagne. Les débarquements ont commencé à 200 tonnes en 2012 pour atteindre 400 tonnes en 2016. Une fois séparée de la coquille, la chair était immédiatement nettoyée, congelée et emballée pour être expédiée. La coquille était ensuite utilisée à des fins non alimentaires : amendements pour l'agriculture (puisqu'elle est composée à 97% de carbonate de calcium) ou

⁴⁴ <http://issg.org/database/species/ecology.asp?si=600&fr=1&sts=&%20ang=FR&ver=print&prtflag=false>

⁴⁵ https://www.researchgate.net/profile/David_Thieltges/publication/223459194_Too_cold_to_prosper-Winter_mortality_prevents_population_increase_introduced_American_slipper_limpet_Crepidula_fornicata_in_northern_Europe/links/59db47160f7e9b18c2e32b48/Too-froid-à-prospérer-La-mortalité-hivernale-empêche-l'augmentation-de-population-de-l'introduction-de-l'-American-slipper-limpet-Crepidula-fornicata-en-Europe-du-Nord.pdf

⁴⁶ <https://www.ifremer.fr/Espace-Presses/Dossiers-thematiques/La-crepidule-se-cherche-une-nouvelle-image>

⁴⁷ <https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/6351/>

pour la construction de chaussées drainantes⁴⁸. Cependant, à l'époque, le marché de la crépidule était encore sous-développé en France et la production visait les marchés d'exportation, notamment les États-Unis et l'Asie, et les restaurants haut de gamme. Les marchés visés étaient donc les marchés d'exportation (à savoir l'Amérique du Nord, mais aussi l'Italie et l'Espagne comme substitut des palourdes), le secteur des services alimentaires et l'industrie des repas transformés. De plus, l'entreprise s'attendait à ce que la reconnaissance internationale du label MSC lui permette d'introduire la crépidule sur le marché des produits de la mer durables. Malheureusement, faute de débouchés commerciaux immédiats, l'entreprise a dû cesser son activité en 2016, en attendant de nouveaux investisseurs. Cependant, en 2017, une autre société française spécialisée dans la transformation et la commercialisation des produits de la mer a repris l'entreprise prometteuse avec son procédé breveté unique en son genre, mais jusqu'à présent, la production de crépidules transformées n'a pas repris.

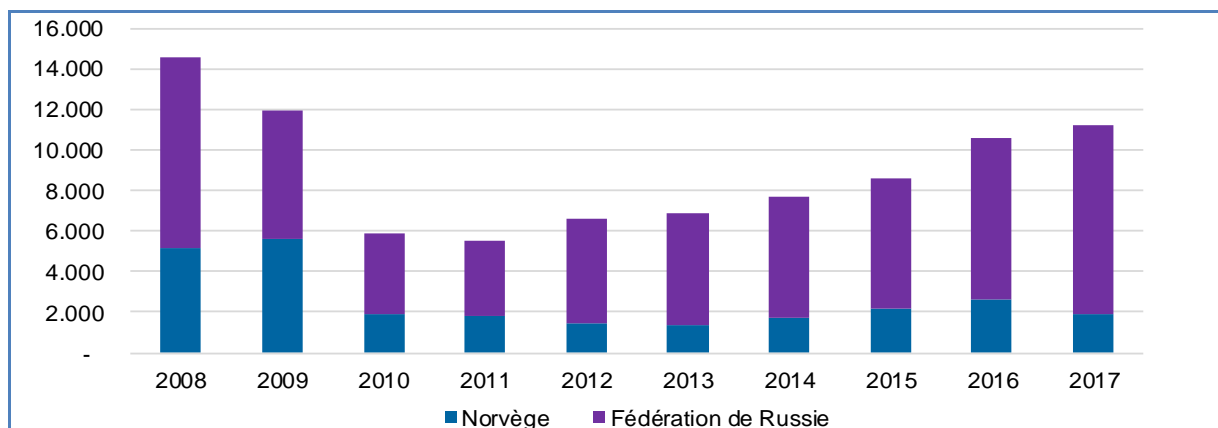
4.3 Crabe royal du Kamtchatka en Norvège

Le crabe royal rouge ou crabe royal du Kamtchatka (*Paralithodes camtschaticus*) est originaire des mers d'Okhotsk et du Japon, de la mer de Béring et de l'océan Pacifique Nord, où il constitue une ressource économique importante. Dans les eaux de l'Alaska, le crabe royal rouge a toujours été la deuxième espèce la plus importante en valeur pour les pêcheurs après le saumon, bien que depuis les années 1980, la surpêche ait entraîné la fermeture de certaines zones à la pêche. Le crabe royal du Kamtchatka a également une répartition invasive dans la mer de Barents depuis son introduction dans les années 1960, lorsque le crabe royal du Kamtchatka a été délibérément stocké sur la côte de Mourmansk par des scientifiques russes pour la pêche commerciale. La population a ensuite augmenté régulièrement et a étendu son aire de répartition, qui s'étend maintenant de Sørøya, en Norvège à l'ouest à l'île de Kolguev en Russie à l'est, et à environ 72° nord⁴⁹. Peu de temps après, la population a grimpé en flèche et la majorité des fjords du nord de la Norvège sont maintenant occupés par le crabe. Leur prédation et notamment l'élimination des grands bivalves et échinodermes a entraîné une diminution de la diversité et de l'abondance dans les fjords norvégiens, en particulier chez les espèces à faible mobilité, et des changements subséquents dans la composition de toute la communauté de l'écosystème local⁵⁰. Pour faire face à l'expansion de l'espèce, la pêche commerciale a été autorisée au début des années 2000 et une industrie de pêche très rentable a commencé à capturer le crabe royal du Kamtchatka dans la mer de Barents. Bien que le crabe royal du Kamtchatka ait un impact négatif sur la biodiversité locale, il a eu un effet positif sur l'économie du secteur de la pêche norvégienne, cette espèce étant l'une des mieux valorisées sur le marché.

Production

Dans l'Atlantique Nord-Est, les captures de crabe royal du Kamtchatka ont atteint 11.246 tonnes en 2017, dont 83% attribuables à la flotte russe et 17% à la flotte norvégienne. Depuis 2010, les captures ont augmenté (+92%), notamment en raison de la production russe, qui reste toutefois inférieure au niveau record de 2008 (14.538 tonnes).

Figure 3. **CAPTURES DE CRABE ROYAL DU KAMTCHATKA DANS L'ATLANTIQUE DU NORD-EST PAR PRINCIPAUX PAYS DE PÊCHE (volume en tonnes)**



Source : FAO.

La Norvège pêche crabe royal du Kamtchatka (*Paralithodes camtschaticus*) depuis de nombreuses années. Actuellement, les autorités norvégiennes ont pour objectif de maintenir une certaine capacité dans certaines zones (et de maintenir la valeur ajoutée économique pour l'industrie), tout en visant l'éradication par la pêche dans les zones situées plus au sud pour éviter la propagation de l'espèce⁵¹. En 2017, le quota a été fixé à 1.750 tonnes et la Norvège a exporté 1.900 tonnes cette année-là. En 2019, le quota de crabe royal rouge sera réduit de 20 %, soit 1.400 tonnes de crabes mâles et 100 tonnes de crabes femelles. De plus, la taille

⁴⁸ <http://www.lacrepidule.com/language/en/description/>

⁴⁹ <https://www.grida.no/resources/7734>

⁵⁰ <http://sciencenordic.com/content/norway%E2%80%80%99s-new-invaders-rouge-roi-rouge-crabe-crabe>

⁵¹ <http://sciencenordic.com/content/norway%E2%80%80%99s-new-invaders-rouge-roi-rouge-crabe-crabe>

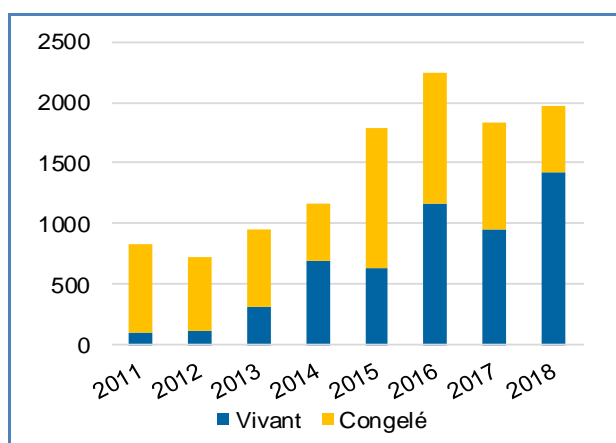
minimale de la coquille a été portée à 130 millimètres⁵². En 2019, les TAC pour le crabe royal du Kamtchatka ont été réduits en Alaska et en Norvège. L'offre pourrait donc être plus serrée en 2019, tout comme l'offre de crabe des neiges, ce qui pourrait entraîner une hausse des prix⁵³

Commerce

La majeure partie du crabe royal du Kamtchatka capturé par la flotte norvégienne est exportée vers des pays tiers. En 2018, les exportations norvégiennes de crabe royal du Kamtchatka ont atteint 1.977 tonnes pour une valeur de 60 millions d'euros. En valeur, le crabe vivant représentait 67 % des exportations et le crabe congelé 33 % des exportations. Les principales destinations des exportations de crabe royal du Kamtchatka vivant étaient la Corée du Sud (57 % de la valeur des exportations de crabe royal du Kamtchatka vivant en 2018) et, dans une moindre mesure, les États-Unis (15 %), le Canada (9 %) et l'UE (9 %). Pour les produits congelés, la principale destination était de loin l'UE (76% de la valeur totale) et, dans une moindre mesure, le Japon (11%) et le Vietnam (4%).

Depuis 2011, le volume des exportations norvégiennes de crabe royal du Kamtchatka a augmenté, avec un pic à 2.239 tonnes (pour 57 millions d'euros) atteint en 2016. En outre, la part des produits vivants dans le volume total des exportations a fortement augmenté, entraînant une hausse du prix moyen à l'exportation.

Figure 4. **EXPORTATIONS NORVEGIENNES DE CRABE ROYAL DU KAMTCHATKA SUR LA PERIODE 2011-2018 (volume en tonnes)**



Source : SSB (Statistics Norway).

⁵² Ministère du commerce, de l'industrie et de la pêche de Norvège.

⁵³ <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1189975/>

5 Le filet de lieu noir frais en France⁵⁴

5.1 Captures mondiales et européennes

La production mondiale de lieu noir était de 298.086 tonnes en 2016⁵⁵. Les principaux producteurs ont été la Norvège (154.000 tonnes, soit 52 % des captures mondiales), l'Islande (50.000 tonnes), l'Union européenne (41 000 tonnes) et les îles Féroé (32 000 tonnes).

L'UE représentait 14% des captures mondiales de lieu noir. Les principaux pays de pêche de l'UE étaient la France (35%), le Royaume-Uni (30%), l'Allemagne (18%) et le Danemark (10%). D'importants volumes de lieu noir sont également capturés par les flottes suédoise, irlandaise et polonaise.

Entre 2006 et 2016, les captures de lieu noir dans l'UE ont diminué de 40%, passant de plus de 67 000 tonnes en 2006 à 41 000 tonnes en 2016. La France (-43%), l'Allemagne (-58%) et le Danemark (-46%) ont subi les baisses les plus importantes, tandis que le Royaume-Uni n'a enregistré qu'une baisse de 9% des captures de lieu noir. Ces diminutions résultent principalement de l'évolution des totaux admissibles des captures (TAC) et du système de gestion des quotas mis en œuvre dans le cadre de la politique commune de la pêche (PCP).

5.2 Structure du marché de l'UE

Consommation apparente⁵⁶

La consommation apparente de lieu noir dans l'UE était de 149.961 tonnes équivalent poids vif (epv) en 2016. La France a été le premier État membre pour la consommation de lieu noir avec 41.949 tonnes (epv), suivie par l'Allemagne (28.935 tonnes), la Pologne (13.897 tonnes) et la Suède (11.240 tonnes). Dans les autres États membres, la consommation était inférieure à 10000 tonnes (epv).

Importations

Les principaux importateurs de l'UE sont l'Allemagne, la France, le Danemark, les Pays-Bas et la Pologne. En 2016, chacun de ces pays a importé entre 11.000 et 26.000 tonnes de lieu noir d'une valeur comprise entre 29 millions d'euros et 71 millions d'euros.

Entre 2006 et 2016, la valeur des importations de lieu noir a augmenté de 13 à 15% en Allemagne, en France, aux Pays-Bas et en Pologne. La seule exception est le Danemark, avec une baisse de 18 %. En termes de volume, les importations ont diminué dans tous les États membres (entre 17% et 34%). Dans l'ensemble, le prix moyen du lieu noir a augmenté et le commerce extérieur a également évolué vers des produits dont le prix est plus élevé (par exemple, filets frais) que d'autres (poisson entier ou filet congelé).

En ce qui concerne les importations dans les principaux États membres de l'UE, l'Allemagne et les Pays-Bas importent principalement des filets congelés, qui représentaient 59% du volume importé en 2016 en Allemagne et 66% aux Pays-Bas. Les importations en Allemagne proviennent principalement du Danemark, des Pays-Bas et d'Islande. Les importations aux Pays-Bas proviennent principalement d'Islande, des îles Féroé et de Norvège. Les importations en France se composent de filets congelés (38 % du volume), de filets frais (38 %) et de lieu noir entier frais (31 %). Au cours de la dernière décennie, les importations de filets frais ont largement augmenté (quatre fois plus en 2016 qu'en 2006) tandis que les filets congelés, la chair congelée et le lieu noir entier congelé ont diminué. Les importations en France proviennent principalement du Danemark, du Royaume-Uni et des Pays-Bas.

Les principaux produits importés au Danemark sont le lieu noir entier frais (84% du volume importé). Les importations de poisson frais entier ont presque doublé en valeur entre 2006 et 2016 (+92%). L'importation de lieu noir frais entier est liée, dans une certaine mesure, au débarquement de lieu noir provenant de navires d'autres États membres. Les importations au Danemark proviennent principalement de Norvège, d'Allemagne, de France et des îles Féroé. En Pologne, les principaux produits importés sont le poisson frais entier (44% du volume importé) et les filets congelés (37%). Sur la période 2006-2016, les importations de filets congelés ont largement augmenté (+35% en volume). Les importations en Pologne proviennent principalement de Suède et du Danemark.

⁵⁴ L'EUMOFA a publié une analyse plus complète des filets frais de lieu noir en France en septembre 2018. Le rapport peut être téléchargé sous les rubriques "Études et rapports" et "Analyse de la structure des prix" sur <http://www.eumofa.eu/market-analysis>

⁵⁵ FAO.

⁵⁶ La méthode de calcul du marché apparent est la suivante : volume de la consommation apparente = volume des captures + volume des importations - volume des exportations. Les volumes sont exprimés en équivalent-poids vif, des facteurs de conversion spécifiques sont utilisés pour calculer l'équivalent-poids vif pour chaque type de produit.

Exportations

Les principaux exportateurs de lieu noir de l'UE sont les Pays-Bas, le Danemark et l'Allemagne. Les exportations néerlandaises ont largement augmenté entre 2006 et 2016. En 2016, les exportations ont été trois fois plus élevées en volume et cinq fois plus élevées en valeur qu'en 2006. Les filets congelés représentaient 58 % du volume et 67 % de la valeur ; le lieu noir entier congelé représentait 24 % du volume et 10 % de la valeur. Les principales destinations des exportations néerlandaises sont la France et l'Allemagne. En 2016, les principaux produits exportés par le Danemark étaient le lieu noir entier frais (55% du volume en 2016) et les filets frais (27% du volume). Entre 2006 et 2016, les exportations de lieu noir entier frais ont augmenté de 57% pour atteindre 11.943 tonnes en 2016. Toutefois, le volume total des exportations a largement diminué au cours de la même période (-31%), avec un effondrement en 2011 (-9.351 tonnes), principalement en raison d'une diminution des exportations de filets congelés (les importations de filets congelés au Danemark ont largement diminué la même année). La consommation apparente de lieu noir est faible au Danemark (3.310 tonnes epv en 2016), même si le commerce extérieur est important avec 35.679 tonnes epv importées et 37.463 tonnes epv exportées en 2016. L'Allemagne est la principale destination des exportations danoises. Le produit le plus exporté d'Allemagne en 2016 était le lieu noir entier frais (51% du volume en 2016 avec 4.443 tonnes). Les exportations allemandes ont chuté de 49% en volume et de 12% en valeur entre 2006 et 2016 ; le volume exporté a diminué pour chacun des principaux produits. La baisse modérée de la valeur est due à la hausse des prix des filets congelés, qui représentent 36% du volume et 57% de la valeur (4,20 EUR/kg en 2016 contre 2,71 EUR/kg en 2006). La principale destination des exportations allemandes est le Danemark.

5.3 Le marché français

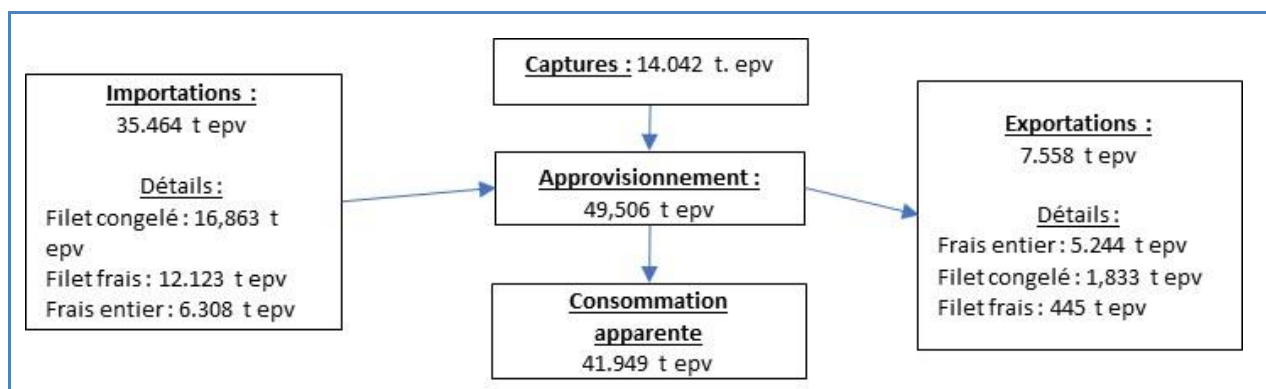
Bilan d'approvisionnement

Les captures françaises ont atteint 14.042 tonnes en 2016. La plupart des débarquements français ont lieu au Royaume-Uni (5.038 tonnes en 2016), suivi du Danemark (3.962 tonnes epv) et de la France (2.958 tonnes)⁵⁷. Selon les parties prenantes interrogées, les débarquements au Royaume-Uni sont transportés par camion en France et la première vente a lieu en France. Les débarquements effectués au Danemark par des navires français peuvent être vendus dans les criées danoises (en particulier à Hanstholm) et sont donc considérés comme des exportations françaises vers le Danemark. Le lieu noir capturé par la flotte française peut être débarqué sous forme de poisson entier éviscéré frais et de filets congelés (les filets congelés sont débarqués en France).

Les importations (35.464 tonnes epv en 2016) sont principalement composées de filets congelés et frais. Les exportations atteignent 7.558 tonnes epv et sont à la fois du lieu noir entier frais et du filet congelé. Les exportations de poisson frais entier peuvent couvrir les débarquements de la flotte française au Danemark.

D'après les données disponibles, la consommation apparente de lieu noir était de 41.949 tonnes de epv en 2016. L'offre dépend largement des importations (72 %). La consommation apparente a diminué entre 2006 et 2016 (elle a culminé à 69.936 tonnes en 2008). D'après les entretiens, les principaux marchés du lieu noir sont la grande distribution et HORECA (en particulier la restauration collective) et, dans une moindre mesure, les poissonniers.

Figure 1. **BILAN D'APPROVISIONNEMENT DU LIEU NOIR EN FRANCE EN 2016**

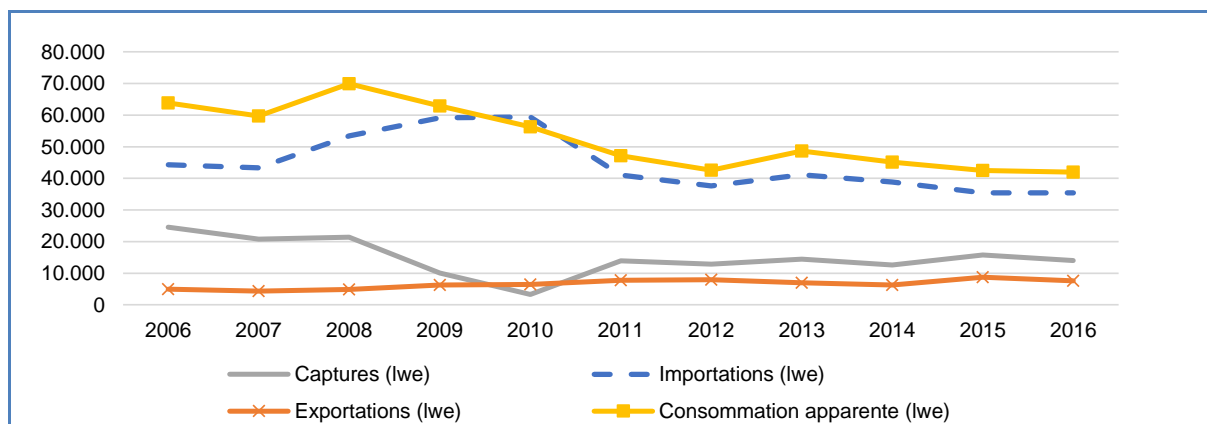


Source : EUMOFA, basé sur FAO, Eurostat COMEXT.

L'offre apparente a diminué entre 2006 et 2016, en raison d'une forte baisse des importations et des captures. La consommation apparente a culminé en 2008 à 69.936 tonnes epv (contre 41.949 tonnes en 2016).

⁵⁷ EUROSTAT.

Figure 2. **EVOLUTION DE LA CONSOMMATION APPARENTE DE LIEU NOIR EN FRANCE EN 2006 - 2016**



Source : EUMOFA, basé sur FAO, Eurostat COMEXT, Eurostat

Importations françaises

En 2016, les importations françaises ont atteint 66,4 millions d'euros (+15% par rapport à 2006) pour 17.246 tonnes (-26% par rapport à 2006). Les importations étaient principalement composées de filets congelés (43 % de la valeur), de filets frais (37 % de la valeur) et de lieu noir entier frais (18 % de la valeur).

- **Filet : congelé et frais**

Les importations de filets ont diminué de 21 % en volume entre 2006 et 2016. On observe une forte diminution (-5,570 tonnes) des filets congelés alors que les filets frais ont augmenté (+3,185 tonnes). En 2016, les filets congelés représentaient encore la plus grande part des importations de filets de lieu noir en volume (58% des filets importés en France).

La diminution des filets congelés est notamment due à une réduction des importations en provenance du Danemark (764 tonnes en 2016 contre 6.276 tonnes en 2006).

La quasi-totalité des filets frais importés en France proviennent du Danemark et du Royaume-Uni (94 % des filets frais importés en 2016). Le prix des filets frais reste supérieur à celui des filets congelés (5,22 EUR/kg et 3,72 EUR/kg, respectivement). Les deux prix ont largement augmenté entre 2006 et 2016 (+43% et +39%).

- **Frais entier**

La plupart des importations de lieu noir entier frais proviennent du Danemark et du Royaume-Uni (84 % du volume importé en France en 2016), qui sont les deux principaux pays de débarquement du lieu noir dans l'UE.

Les volumes ont culminé à 10.341 tonnes en 2009 et ont diminué de moitié depuis, avec 5.301 tonnes importées en 2016. Le prix n'a cessé d'augmenter au cours de la dernière décennie pour atteindre 2,13 EUR/kg en 2016 (1,32 EUR/kg en 2006).

Exportations françaises

Les exportations françaises se sont élevées à 7,4 millions d'euros et 5,530 tonnes en 2016, soit plus de deux fois plus qu'en 2006. Le lieu noir entier frais et le filet congelé représentent 94 % des exportations françaises de produits du lieu noir en 2016.⁵⁸

- **Frais entier**

Les exportations de lieu noir entier frais ont largement augmenté au cours de la dernière décennie, passant de 503 tonnes en 2006 à 4.407 tonnes en 2016. Le Danemark représente 90% du volume exporté. Sur la base d'entretiens, nous considérons que la majeure partie de ce flux est liée aux débarquements de lieu noir par la flotte française au Danemark (en particulier dans le port de Hanstholm, qui est un site de débarquement important pour le lieu noir, avec 14.088 tonnes débarquées en 2016 d'après EUMOFA), où le poisson est vendu en criée.

- **Filet congelé**

Les exportations de filets congelés ont considérablement changé au cours de la dernière décennie. Ils ont diminué de 20 % en valeur et de 53 % en volume entre 2006 et 2016. Les exportations avaient atteint 1.530 tonnes en 2006, principalement

⁵⁸ D'après Eurostat/COMEXT.

vers l'Allemagne, l'Espagne, la Pologne et la Belgique. En 2016, seuls l'Allemagne et la Pologne étaient encore des marchés importants (en 2016, l'Allemagne, la Croatie et la Pologne représentaient 73 % des volumes exportés).

Les exportations de filets congelés de France vers l'Allemagne ont même cessé pendant deux ans (2009 et 2010) tandis que les exportations de France vers la Pologne ont commencé à augmenter. L'Allemagne est l'un des principaux importateurs de filets de lieu noir congelés de l'UE (.,005 tonnes en 2016), dont la France est un fournisseur mineur (maximum 5,5% en 2012).

Segmentation du marché

Le marché communautaire du lieu noir est segmenté selon trois critères principaux : la conservation, la présentation et la taille. Cependant, récemment, les produits éco-certifiés ont ajouté un nouveau segment sur le marché du lieu noir.

- **Présentation/préservation** : Le lieu noir est commercialisé frais entier ou en filets (avec ou sans peau), steaks, longes et flancs. Comme le lieu noir est ciblé par les chalutiers congélateurs, un volume important de filets, découpés (IQF⁵⁹) ou blocs congelés est traité à bord. Le lieu noir peut également être commercialisé congelé entier, étêté et éviscéré, mais aussi, dans une moindre mesure, salé-sec ou en conserve.
- **Taille** : la taille la plus courante est de 30 à 110 cm. Le volume pour les principales catégories commerciales varie de 0,3 kg à plus de 5 kg pour le lieu noir entier frais (selon les normes de commercialisation de l'UE pour le poisson frais) et de 0,4 kg à plus de 0,6 kg pour les filets ou longes frais (selon les entretiens avec les opérateurs).

Les différences de fraîcheur peuvent également avoir une incidence sur la segmentation. Par exemple, dans un chalutier de fond débarquant du poisson frais, le lieu noir capturé au cours des trois derniers jours de la sortie de pêche est mieux valorisé que le reste des captures⁶⁰.

Basé sur des entretiens avec des grossistes et un détaillant, le lieu noir est un produit de gamme moyenne parmi les poissons blancs. Son positionnement sur le marché se situe entre le cabillaud, le saumon, l'églefin et le merlu d'une part et le lieu d'Alaska ou le panga d'autre part. Les opérateurs indiquent que l'évolution du marché d'autres espèces peut avoir un impact sur les ventes de lieu noir. Par exemple, si les prix du cabillaud ou de l'églefin diminuent, les consommateurs peuvent acheter ces produits au lieu du lieu noir, ce qui entraîne une baisse de ses ventes.

Le lieu noir est consommé sous différentes formes sur le marché français. Les formes les plus courantes sont les filets frais et congelés. Il existe plusieurs types de filets : avec ou sans peau, avec ou sans flanc. Les grands détaillants ont tendance à demander des filets sans flanc comme mesure préventive pour éviter les parasites comme l'anisakis.

Les grossistes observent le développement des longes de lieu noir. Les côtes font partie du filet ; l'avantage est que son épaisseur est régulière et peut être coupée en plusieurs morceaux. C'est en particulier le cas pour la restauration collective, car cela facilite la préparation pour cuisinières et permet de proposer aux consommateurs des morceaux de poisson homogènes. L'inconvénient des longes est le faible rendement au stade de la transformation. Cela augmente les coûts.

5.4 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement

Cette section détaille les résultats de deux analyses de la transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement du lieu noir en France :

- La première analyse est constituée des résultats de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires qui a suivi l'évolution des prix et des marges aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement du lieu noir frais entre 2013 et 2017.
- La deuxième analyse est une analyse de transmission des prix réalisée par l'EUMOFA. Il détaille les différents prix, coûts et marges aux différents stades de la chaîne d'approvisionnement pour le filet de lieu noir frais en France en 2017, sur la base des statistiques disponibles et des interviews des parties prenantes.

⁵⁹ Congélation rapide individuelle

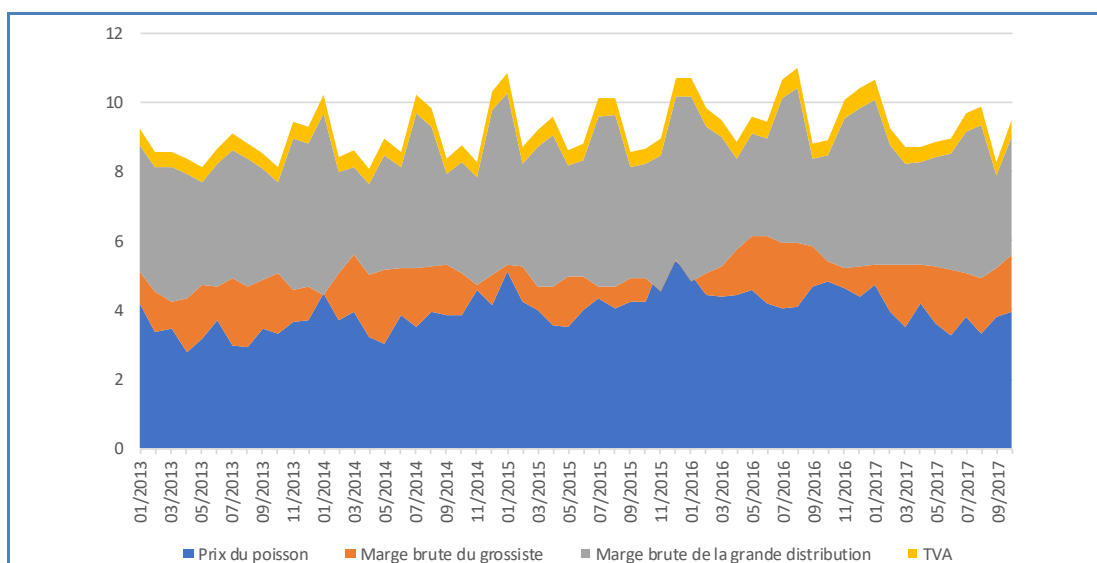
⁶⁰ http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Lieu_noir.html

Prix et marges du lieu noir frais aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement entre 2013 et 2017

L'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires de FranceAgriMer couvre, entre autres produits alimentaires, le lieu noir frais. D'après cette analyse et les données de 2013 à 2017 :

- **Le prix du poisson pour le grossiste** se situe entre 2,80 et 5,40 EUR/kg. Les prix ont tendance à être plus bas en mai et en avril (lorsque les volumes débarqués sont plus élevés) alors qu'ils augmentent en juin et en hiver. En outre, les prix ont tendance à baisser depuis janvier 2017 (entre 3,26 EUR/kg et 4,17 EUR/kg).
 - **La marge brute du grossiste** se situe entre -0,82 EUR/kg et 2,15 EUR/kg. Une marge brute négative a été observée à trois reprises alors que les prix du poisson avaient tendance à être élevés (plus de 4,50 EUR/kg). Dans un contexte de prix élevés des matières premières, les grossistes ont tendance à réduire leur marge ou même à perdre de l'argent.
 - **Le prix de gros départ grossiste** varie entre 4,22 EUR/kg et 6,12 EUR/kg.
- La marge brute de la grande distribution** varie entre 2,51 et 5,35 EUR/kg, les marges les plus élevées se situent en juillet-août et décembre-janvier, lorsque les prix sont les plus élevés.
- **TVA** : 5,5%.
 - **Prix pour le consommateur final dans la grande distribution** : Deux pics peuvent être observés chaque année : en décembre-janvier et en juin-août. Les prix ont eu tendance à augmenter depuis 2013 : de 8,14-9,44 EUR/kg en 2013 à 8,30-10,66 EUR/kg en 2017 (janvier à octobre 2017). Toutefois, les prix ont eu tendance à être plus bas en 2017 qu'en 2016.

Figure 3. **PRIX ET MARGES DU LIEU NOIR AUX DIFFERENTS ETAPES DE LA FILIERE ENTRE 2013 ET 2017**



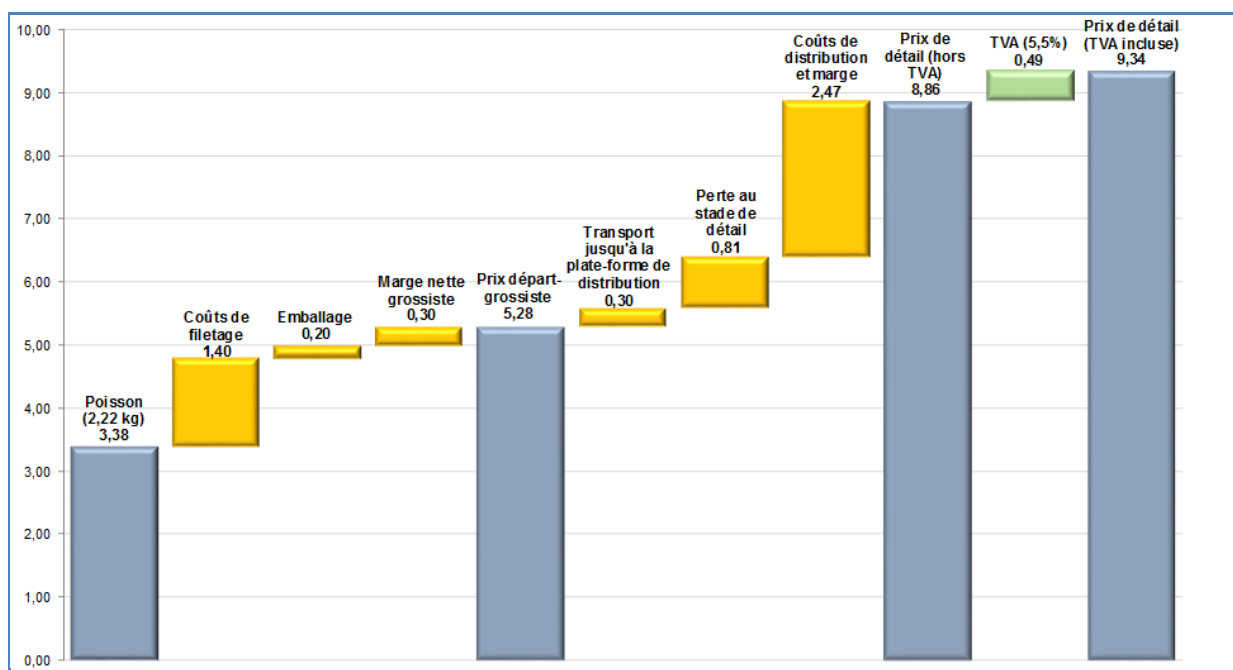
Source: Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires – FranceAgriMer.

Prix et marge du lieu noir frais aux différents stades de la chaîne d'approvisionnement entre 2013 et 2017

Pour la présente analyse, les données sur le prix de première vente du poisson sont basées sur les statistiques de l'EUMOFA (premier prix de vente au niveau français), les autres données sont basées sur des entretiens avec des grossistes et un détaillant (rendements de filetage, coûts de filetage, coûts de conditionnement, pertes et coûts au stade du détail, prix final au consommateur). Les prix aux différents stades sont recoupés avec d'autres sources d'information : prix à l'importation d'EUROSTAT/COMEXT et données de l'Observatoire français de la formation des prix et des marges des produits alimentaires (FranceAgriMer). Principales conclusions de l'analyse de la transmission des prix:

- **Prix du poisson** : 1,52 EUR/kg : prix moyen des premières ventes françaises de lieu noir en 2017⁶¹. Ce prix est inférieur à celui de 2016 et inférieur au prix du lieu noir frais importé (comparaison du prix en 2016 : 2,13 EUR/kg pour le lieu noir entier importé contre 1,80 EUR/kg pour le débarquement national).
- **Rendement en filets** : 45%. Les rendements de filetage diffèrent en fonction du type de produits (sur la base d'entretiens) :
 - filet avec flanc : 50%,
 - filet sans flanc : 45%,
 - longe : 25-30% : rendement inférieur pour la longe par rapport au filet, ce qui augmente le prix de ce produit par rapport au filet.
- **Les frais de filetage** varient entre 1,30 et 1,60 EUR/kg⁶².
- **Conditionnement** : 0,20 - 0,30 EUR/kg⁶³.
- **Le prix départ grossiste** est de 5,28 EUR/kg, ce qui est comparable au prix du filet frais importé en France en 2016 : 5,22 EUR/kg⁶⁴.
- **Les pertes au stade du commerce de détail s'élèvent** à 0,81 EUR/kg. Les pertes sont liées à la perte d'eau et à la perte de produit en raison de la grande fragilité des produits (nécessité de maintenir la fraîcheur)⁶⁵.
- **Le prix à la consommation** retenu pour l'analyse est de 9,34 EUR/kg. Sur la base de FranceAgriMer, le prix final du lieu noir pour le consommateur est de 9,26 EUR/kg en 2017. Sur la base d'entretiens et d'une enquête sur les prix au stade de la vente au détail, le prix de détail des filets frais varie entre 9,00 et 9,95 EUR/kg sans promotion et entre 6,95 et 7,95 EUR/kg avec promotion. Sur la base du contrôle en magasin, le filet congelé peut être vendu entre 13,25 et 17,76 EUR/kg.

Figure 4. TRANSMISSION DES PRIX POUR LE FILET DE LIEU NOIR (en EUR/kg)



Source : Élaboration par l'EUMOFA à partir de statistiques et d'entretiens avec les parties prenantes en janvier 2018.

⁶¹ EUMOFA.

⁶² Entretiens.

⁶³ Entretiens.

⁶⁴ Eurostat/COMEXT.

⁶⁵ Entrevues.

6 Premières ventes de merlan dans les principaux lieux de première vente

Avec près de 30 000 tonnes débarquées en 2017, le merlan⁶⁶ est la sixième des principales espèces commerciales les plus importantes du groupe de produits du poisson de fond⁶⁷.

6.1 Pêcheries et marchés du merlan en UE

Le merlan est réparti dans tout l'Atlantique Nord-Est, de la côte nord du Portugal à l'Islande et au sud-ouest de la mer de Barents. Les deux principales zones de capture de cette espèce sont la mer du Nord/Manche Est et la mer Celtique. Le merlan se trouve également dans la Méditerranée occidentale, la mer Noire, la mer Egée et la mer Adriatique.

Table 1. **DÉBARQUEMENTS DE MERLAN DANS L'UE EN 2017 (volume en tonnes)**

États membres	Volume (tonnes)
Royaume-Uni	9.768
France	9.618
Irlande	5.738
Pays-Bas	1.253
Italie	919
Danemark	697
Pologne	371
Allemagne	336
Croatie	122
Autre	371
Total	29.193

Source : EUMOFA.

L'UE représentait 77 % de la production mondiale de merlan en 2017, les autres pays producteurs étant la Turquie, la Norvège et l'Islande. Dans l'UE, trois États membres (le Royaume-Uni, la France et l'Irlande) étaient responsables de 86 % des captures de merlan⁶⁸.

L'UE, en particulier le Royaume-Uni et la France, est le marché le plus important pour le merlan dans le monde.

En tant qu'espèce, le merlan a une importance commerciale secondaire par rapport, par exemple, au cabillaud ou au merlu. Depuis la fin des années 70, les débarquements commerciaux de l'UE ont progressivement diminué, passant d'un volume record de 272.000 tonnes en 1976 à 30-35.000 tonnes dans les années 2010. Le merlan est capturé au chalut dans des pêcheries mixtes, avec le cabillaud et l'églefin, et il est également capturé dans la pêche à la langoustine, en particulier en France. En 2018, le TAC de l'UE pour le merlan s'élevait à 46.720 tonnes, dont 17.754 tonnes ont été attribuées à la France, 16.355 tonnes au Royaume-Uni, 6.268 tonnes à l'Irlande, 2.841 tonnes au Danemark et 1.216 tonnes aux Pays-Bas, les 2.276 tonnes restantes étant attribuées à l'Espagne, la Belgique, l'Allemagne et la Suède.

⁶⁶ Le merlan (*Merlangius merlangus*) ne doit pas être confondu avec le merlan bleu (*Micromesistius poutassou*), principalement utilisé pour la production d'huile de poisson ou le surimi.

⁶⁷ <https://www.eumofa.eu/en/web/eumofa/ad-hoc-queries3>

⁶⁸ FAO Fishstat.

En termes de premières ventes de merlan, Peterhead au Royaume-Uni et Boulogne-sur-Mer en France sont deux sites clés, suivis par les autres ports britanniques (Lerwick, Fraserburgh, Scalloway) et français (Roscoff, Cherbourg, Saint-Quay-Portrieux). Le premier port de débarquement du merlan après le Royaume-Uni et la France est le port néerlandais d'IJmuiden. Les trois sites retenus pour cette analyse sont donc Peterhead, Boulogne-sur-Mer et IJmuiden.

Table 2. **PRINCIPAUX LIEUX DE PREMIÈRE VENTE DU MERLAN DANS L'UE EN 2017 (volume en tonnes)⁶⁹**

États membres/Port	Volume (tonnes)
UK - Peterhead	3.498
FR - Boulogne-sur-Mer	3.130
Royaume-Uni -Lerwick	996
FR - Roscoff	880
FR - Cherbourg	863
FR - Saint-Quay-Portrieux	845
FR - Le Guilvinec	721
FR - Erquy	712
UK - Fraserburgh	624
UK - Scalloway	454
FR - Les Sables-d'Olonne	303
FR - Port-en-Bessin	287
NL - IJmuiden	273
UK - Cullivoe	267

Source : EUMOFA.

6.2 Premières ventes de merlan à Peterhead, Boulogne-sur-Mer et IJmuiden

- **Peterhead** est de loin la plus grande criée du Royaume-Uni, tant en valeur qu'en volume, avec un chiffre d'affaires de 148 millions d'euros pour 108.150 tonnes de poisson vendues en 2018. Il est basé sur la côte nord-est de l'Écosse. En 2018, le merlan était la septième espèce la plus importante pour ce marché, tant en valeur qu'en volume, après le maquereau, le cabillaud, l'églefin, la baudroie, le hareng et le lieu noir (par ordre décroissant en valeur)⁷⁰.
- **Boulogne-sur-Mer**, située au nord de la Manche, accueille la plus grande criée de France en volume. La criée de Boulogne-sur-Mer est la 3^{ème} criée la plus importante en valeur en France, avec un chiffre d'affaires de 49 millions d'euros pour 21.000 tonnes de poisson vendues en 2018. En 2018, le merlan était la deuxième espèce en volume (après le lieu noir) et la cinquième en valeur, après le calmar, le lieu noir, le maquereau et la coquille Saint-Jacques⁷¹.
- **IJmuiden** est situé à l'embouchure du canal de la mer du Nord, qui relie Amsterdam à la mer du Nord, et est de loin la plus grande criée néerlandaise en valeur et en volume avec un chiffre d'affaires de 276 millions d'euros pour 235.000 tonnes de poisson vendues en 2018. IJmuiden est principalement un port de merlan bleu et de petits pélagiques. En 2018, le merlan bleu se classait 15^e en volume et 23^e en valeur sur le total des espèces vendues⁷².

Le volume le plus élevé de première vente de merlan est enregistré à Peterhead avec près de 3.500 tonnes en 2017, suivi de Boulogne avec 3.130 tonnes la même année. En 2018, Peterhead était responsable de 42 % du total des premières ventes de merlan en volume au Royaume-Uni, tandis que Boulogne représentait 40 % du total des premières ventes de merlan en France. La part d'IJmuiden dans les premières ventes néerlandaises de merlan était de 34 %.

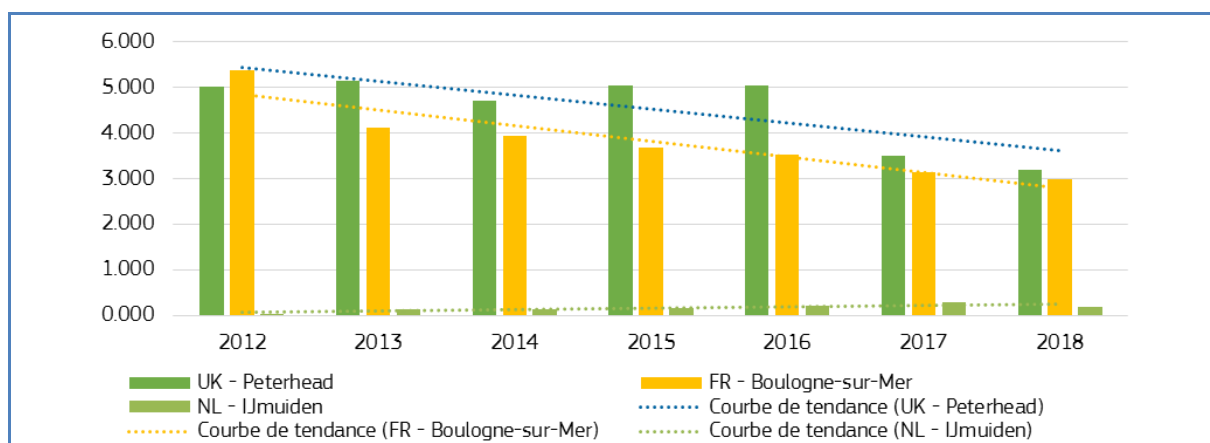
⁶⁹ Il existe également des premiers lieux de vente importants en Irlande pour le merlan, par exemple Dunmore East (1,664 tonne en 2016) et Castletownbere (1,585 tonne en 2016), mais les données détaillées ne sont pas disponibles dans la base de données EUMOFA.

⁷⁰ EUMOFA.

⁷¹ Voir note 70 de bas de page.

⁷² Voir note 70 de bas de page.

Figure 1. **PREMIÈRES VENTES DE MERLAN DANS LES TROIS CRIEES SELECTIONNÉES (volume en tonnes)**



Sources : EUMOFA.

Les premières ventes de merlan ont connu une tendance à la baisse similaire à Peterhead et à Boulogne-sur-Mer entre 2012 et 2018. En revanche, les ventes d'IJmuiden ont connu une croissance significative, tout en restant à un niveau très inférieur à celui des deux autres ports.

6.3 Analyse par état de présentation et par taille

Sur ces trois marchés, le merlan est le plus souvent vendu en tant que poisson entier - cette présentation indique que le merlan représente 68% des premières ventes totales de merlan à Peterhead, 86% à Boulogne-sur-Mer et 54% à IJmuiden.

Table 3. **PREMIÈRES VENTES DE MERLAN PAR ÉTAT DE PRÉSENTATION DANS LES TROIS SITES CLÉS EN 2018**

Lieu de vente	Les états de présentation	Volume (tonnes)	Valeur (1000 euros)	% en volume	% en valeur
FR - Boulogne	Entier	2.752	3.175	92,6	85,9
	Eviscéré	216	501	7,3	13,5
	Œufs	4	22	0,1	0,6
NL - IJmuiden	Entier	108	102	61,1	54,2
	Eviscéré	68	83	38,3	44,0
	Œufs	1	4	0,5	1,9
UK - Peterhead	Entier	2.283	3.329	71,8	67,6
	Eviscéré	895	1.598	28,2	32,4
	Œufs	0	0	0,0	0,0

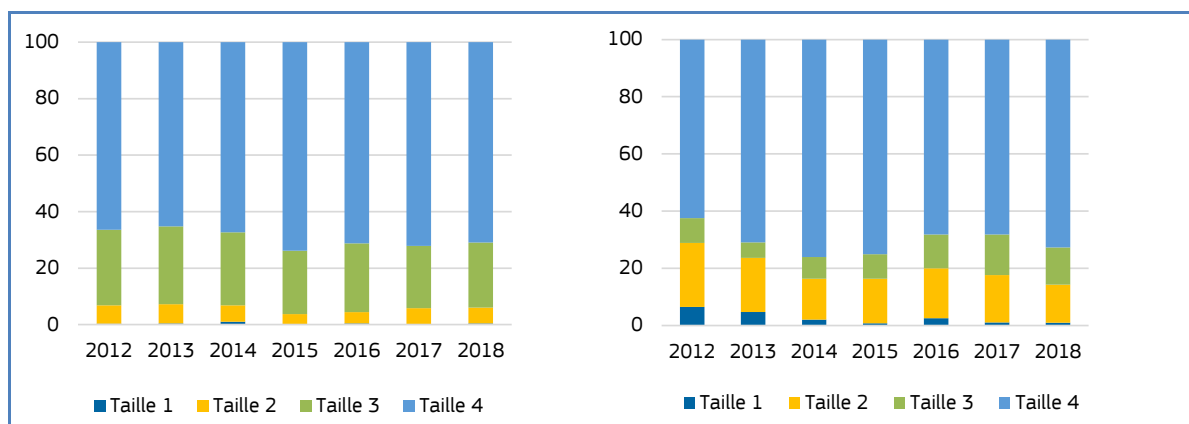
Source : EUMOFA.

La commercialisation du merlan dans l'Union européenne est réglementée par des normes de commercialisation qui établissent des catégories de taille et de fraîcheur⁷³. Plus précisément, les normes de commercialisation pour le merlan frais établissent les quatre catégories de taille suivantes, utilisées par les criées de l'Union européenne pour enregistrer les statistiques de leurs ventes :

- Classe de taille 1 : 0,500 kg et plus;
- Classe de taille 2 : 350 à 500 g;
- Classe de taille 3 : 250 à 350 g;
- Classe de taille 4 : 110 à 250 g.

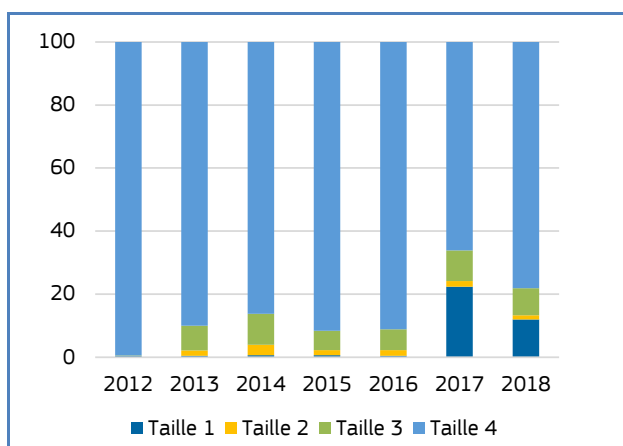
⁷³ Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.

Figure 2. **RÉPARTITION DES PREMIÈRES VENTES DE MERLAN PAR TAILLE À BOULOGNE (GAUCHE) ET À PETERHEAD (DROITE)**



Source : EUMOFA.

Figure 3. **REPARTITION DES PREMIERES VENTES DE MERLAN PAR TAILLE À IJMUIDEN**



Source : EUMOFA.

Les données montrent que les ventes de merlan sont dominées par les poissons de petite taille. En 2018, les tailles 3 et 4 (moins de 350 g) représentaient 94% des ventes à Boulogne, 86 % à Peterhead et 87% à IJmuiden.

Les grandes tailles disponibles (1 et 2) montrent une tendance à la baisse à Peterhead, passant (en pourcentage des premières ventes) de 28,8% en 2012 à 14,3% en 2018. La proportion de poissons plus gros sur le marché de Boulogne est relativement stable, mais plus faible en comparaison (6,8% en 2012, contre 6,1% en 2018). La tendance inverse est observée à IJmuiden, où les ventes de poissons de grande taille étaient quasi inexistantes au début de la période (0,4% en 2012), avant de connaître une hausse significative en 2017-2018. Les volumes des tailles 1 et 2 restent à un faible niveau en valeur absolue (66 tonnes en 2017 et 23 tonnes en 2018), étant donné que les ventes globales de merlan sont 17-18 fois plus faibles à IJmuiden qu'à Peterhead ou Boulogne (données en volume de 2018)⁷⁴.

L'importance de cette prévalence de petits poissons peut être liée à l'état du stock de la mer Celtique, où la pêche se caractérise par des captures importantes de petits merlans. Depuis 2012, les engins sélectifs (panneaux à mailles carrées⁷⁵, qui facilitent l'échappement des petits poissons sous-dimensionnés) ont été installés sur les chalutiers pêchant dans la mer Celtique, mais le taux de sélectivité ne s'est pas amélioré de façon significative⁷⁶.

⁷⁴ Voir note 70 de bas de page.

⁷⁵ <https://www.seafish.org/gear/devices/profile/square-mesh-panels>

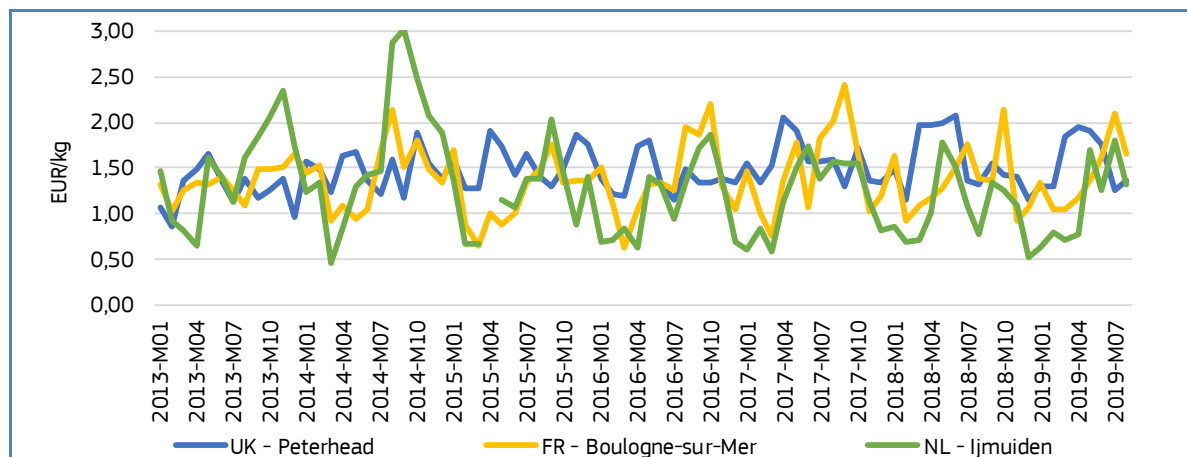
⁷⁶ <http://www.guidedesespeces.org/fr/merlan>

6.4 Tendances des prix

➤ Tendances générales des prix

La figure ci-dessous montre l'évolution des prix en première vente dans les trois ports sélectionnés de janvier 2013 à août 2019 (données les plus récentes disponibles pour les trois ports). Des différences significatives apparaissent entre les trois criées.

Figure 4. **PRIX EN PREMIERE VENTE MENSUELS DANS LES TROIS CRIEES SELECTIONNEES**



Source : EUMOFA.

Le prix moyen sur la période de 80 mois est nettement plus élevé à Peterhead (1,46 EUR/kg) qu'à Boulogne (1,24 EUR/kg) et IJmuiden (1,27 EUR/kg). Cela est clairement lié à la proportion de poissons éviscérés dans les ventes, qui est manifestement plus élevée à Peterhead (28 % de tous les volumes de merlan en 2018, contre 7 % à Boulogne), et à la proportion de poissons de grande taille qui est également plus élevée à Peterhead (les tailles 1 et 2 représentent 14 % du volume total de merlan en 2018, contre 6 % à Boulogne).

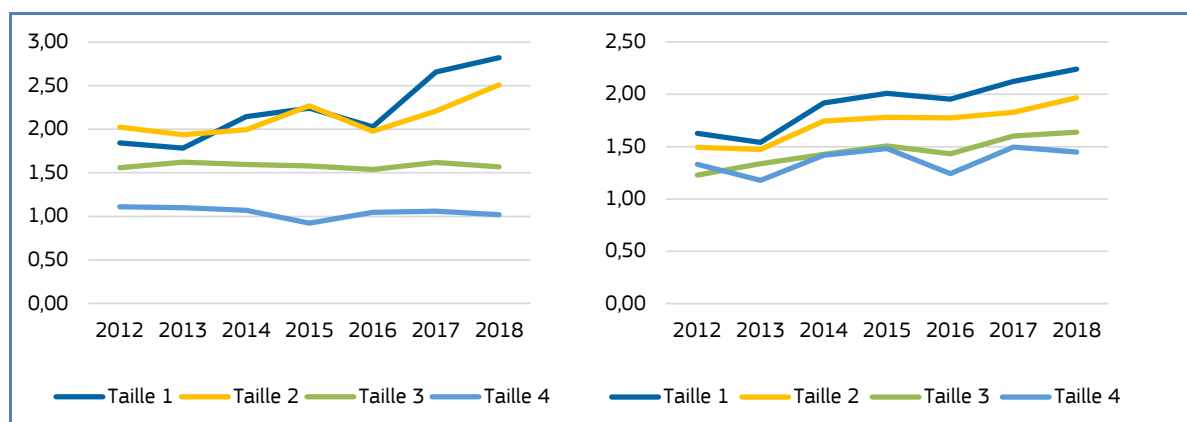
On observe également que les prix suivent une tendance légèrement à la hausse à Peterhead et à Boulogne alors qu'ils sont en baisse à IJmuiden.

L'amplitude de la variation des prix est la plus importante pour IJmuiden, où les ventes mensuelles moyennes sont très faibles (15 tonnes sur la période 2013-2019), par rapport à Boulogne (290 tonnes) et Peterhead (369 tonnes). Des niveaux extrêmement bas à IJmuiden (moins de 5 tonnes/mois) peuvent entraîner une plus grande variation des prix (par exemple, 3,02 EUR/kg pour 4,6 tonnes vendues en septembre 2014 contre 0,46 EUR/kg pour 2,8 tonnes vendues en mars 2014). Contrairement aux deux autres ports, le merlan n'est pas une espèce centrale à IJmuiden et n'a pas de négociants spécialisés, ce qui le rend moins sensible à l'offre et à la demande.

L'amplitude de variation des prix est plus importante à Boulogne, où les prix sont souvent à leur plus bas au mois de mars. Ceci est lié au fait que mars est le mois qui, d'année en année, enregistre les débarquements les plus élevés de merlan. En outre, en mars, les premières ventes de lieu noir, de limande et de sole atteignent des niveaux élevés. Cette abondance du merlan sur le marché en mars et la concurrence des débarquements élevés d'autres espèces entraînent une baisse des prix du merlan à cette période.

➤ **Tendances par taille**

Figure 5. **PRIX EN PREMIÈRE VENTE DU MERLAN PAR CATÉGORIE DE TAILLE EN 2012-2018 À BOULOGNE (GAUCHE) ET À PETERHEAD (DROITE)**



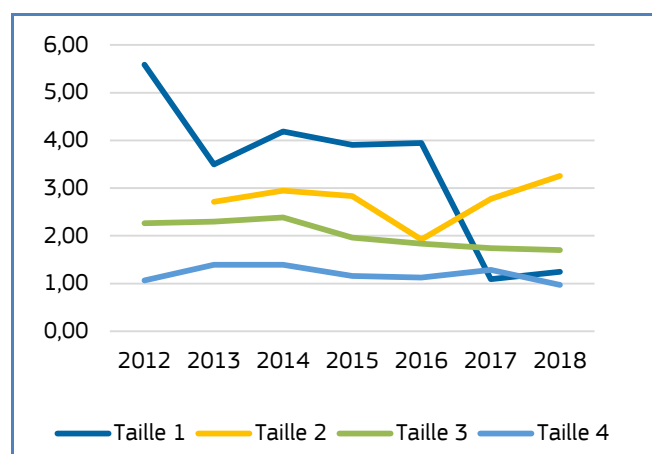
Source : EUMOFA.

Boulogne et IJmuiden montrent une nette différence entre la valeur des ventes des tailles 3 et 4 (à Boulogne, la taille 3 est payée 50% de plus que la taille 4). Toutefois, à Peterhead, la majoration de prix pour la taille 3, qui était inexistante jusqu'en 2015, est limitée à une augmentation de seulement 10 % par rapport à la taille 4 dans la période 2016-2018.

La forte baisse de la taille 1 à IJmuiden en 2017-2018 est liée à l'évolution des volumes.

De 2012 à 2016, les débarquements de taille 1 ont été pratiquement inexistantes à IJmuiden (81 kg pour l'ensemble de l'année 2012, 623 kg en 2013, 805 kg en 2014, 1.100 kg en 2015, 1.013 kg en 2016), la taille 1 représentant moins de 1% du total des premières ventes du merlan pour toutes ces années. En 2017 et 2018, les premières ventes ont été beaucoup plus élevées (61.147 kg et 20.438 kg respectivement), représentant respectivement 22% et 2% des ventes totales de merlan.

Figure 6. **PRIX EN PREMIÈRE VENTE DU MERLAN PAR CATÉGORIE DE TAILLE EN 2012-2018 À IJMUIDEN**



Source : EUMOFA.

Table 4. **MERLAN : ÉVOLUTION DES PRIX EN PREMIÈRE VENTE PAR TAILLE À BOULOGNE ET À PETERHEAD EN 2012-2018**

Catégorie de taille	Boulogne	Peterhead
1	+53%	+37%
2	+24%	+32%
3	+1%	+33%
4	-8%	+9%

Source : EUMOFA.

Il est également intéressant de noter qu'à Boulogne-sur-Mer, l'évolution des prix sur la période 2012-2018 est directement liée à la taille : plus la taille est grande, plus la hausse des prix est forte. Les grandes tailles sont en effet plus faciles à valoriser dans les filets et plus adaptées aux activités actuelles des entreprises.

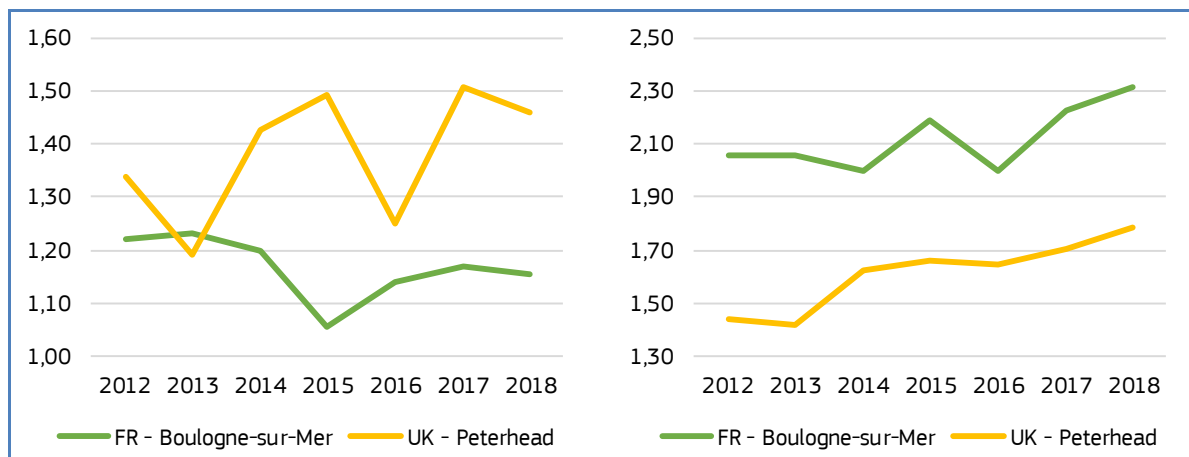
A Peterhead, l'évolution des prix est à peu près la même pour les trois plus grandes tailles et nettement plus faible pour la plus petite.

➤ **Tendances selon l'état de la présentation**

La tendance des prix du merlan éviscéré est plus stable que celle du poisson entier. Il s'agit d'une augmentation graduelle et relativement linéaire.

La différence entre le poisson entier et le poisson éviscéré est beaucoup plus marquée à Boulogne, où le poisson éviscéré est payé 81% de plus, en moyenne, que le poisson entier (2,12 EUR/kg contre 1,17 EUR/kg) sur la période. Peterhead, où les ventes de poisson éviscéré sont plus courantes, la différence de prix entre le poisson éviscéré et le poisson entier est beaucoup moins marquée (1,61 EUR/kg contre 1,38 EUR/kg, soit +17%).

Figure 7. **PRIX EN PREMIÈRE VENTE PAR ÉTAT DE PRÉSENTATION, ENTIERS (À GAUCHE) ET ÉVISCÉRÉS (À DROITE), À BOULOGNE-SUR-MER ET À PETERHEAD EN 2012-2018**



Source : EUMOFA.

Engins de pêche

Le prix du poisson capturé à la ligne est supérieur à celui du poisson pêché au chalut, en particulier en France, où le merlan capturé à la ligne reçoit un prix bien meilleur que le merlan de chalut. Sur le marché de gros Paris-Rungis en septembre 2019 (prix moyens mensuels), les prix suivants ont pu être observés⁷⁷:

- merlan pêché au chalut, entier, 200-300 g : 3,50 EUR/kg
- merlan pêché au chalut, entier, 300-500 g : 6,00 EUR/kg
- merlan pêché à la ligne, entier, 300-500 g : 7,50 EUR/kg.

⁷⁷ FranceAgriMer/Réseau des Nouvelles des Marchés.

7 Premières ventes de merlu commun dans les principaux lieux de vente en UE

Le merlu commun (*Merluccius merluccius*) est l'une des principales espèces commerciales de l'UE. En 2016, il s'est classé au premier rang de toutes les espèces débarquées dans l'UE en termes de valeur, atteignant 500 millions d'euros. En termes de première vente, Hanstholm au Danemark, St Jean-de-Luz en France et Pasajes en Espagne figurent parmi les lieux de vente les plus importants d'Europe pour le merlu. Il existe des différences significatives entre les prix en première vente sous criée. En 2018, alors que le merlu éviscéré était vendu aux alentours de 3,00 EUR/kg à Hanstholm et à St Jean-De-Luz, il a été vendu à 5,00 EUR/Kg à Pasajes. Outre le lieu de vente, les principaux facteurs affectant les prix en première vente du merlu sont le volume des approvisionnements, la taille, les engins de pêche utilisés (palangre ou chalut) et le caractère saisonnier.

7.1 Pêche et marchés du merlu commun

Le merlu commun est couramment capturé dans l'Atlantique Nord-Est et, dans une moindre mesure, en Méditerranée, en mer Noire et dans l'Atlantique Centre-Est. La production mondiale de merlu commun se concentre en France, en Espagne, au Royaume-Uni, en Italie, au Danemark et en Irlande. Les captures dans ces pays représentent 84% des captures mondiales et 89% des captures européennes⁷⁸. L'UE, en particulier l'Espagne, constitue le principal marché du merlu dans le monde, avec des importations annuelles d'environ 700.000 tonnes.

Dans les eaux européennes, le merlu commun est l'un des plus importants stocks de poissons démersaux. Deux engins de pêche principaux sont utilisés pour le merlu, la palangre et le chalut (pour les pêcheries mixtes⁷⁹). La principale source d'approvisionnement en volume dans l'UE est le merlu de chalut, mais le merlu de palangre est plus traditionnel.

Il existe deux stocks de merlu dans les eaux de l'UE : le stock septentrional, qui se trouve en mer du Nord, au Skagerrak au Danemark et jusqu'aux côtes atlantiques du Royaume-Uni, de l'Irlande et de la France. Le stock méridional est situé au large des côtes atlantiques de l'Espagne et du Portugal. Les deux stocks ont bénéficié de mesures de gestion et de plans de reconstitution⁸⁰, y compris l'établissement de totaux admissibles de captures (TAC). Après une diminution des TAC entre 2005 et 2007, les possibilités de pêche pour le merlu européen ont recommencé à augmenter après 2010, ce qui a profité principalement à la France, qui a considérablement augmenté ses captures.

Avec 35% du total des débarquements de merlu de l'UE en 2017, l'Espagne occupe la première place au niveau de l'UE. En 2018, le merlu a été principalement vendu à Pasajes où 24% des premières ventes espagnoles ont eu lieu, suivie par Burela (20%) et Cillero (18%). La France s'est classée quatrième en termes de débarquements avec 12% des débarquements de merlu de l'UE en 2017. En 2018, St Jean-de-Luz a été le premier lieu de vente de merlu le plus important avec 33% du volume des premières ventes françaises, suivi de Lorient (17%) et des Sables-d'Olonne (12%). Quant au Danemark, il s'est classé sixième au niveau de l'UE avec 5% du total des débarquements de merlu dans l'UE. Hanstholm et Thyboron sont de loin les premières ventes danoises les plus importantes, avec respectivement 54% et 38% du volume total des premières ventes de merlu au Danemark en 2018. Dans le contexte de cette étude de cas, l'accent est mis sur trois des principaux lieux de première vente, à savoir :

- **La criée de Pasajes en Espagne** : Pasajes est la deuxième plus grande criée d'Espagne en valeur et la cinquième en volume, avec un chiffre d'affaires d'environ 77 millions d'euros pour 19.329 tonnes de poisson vendues en 2018. Elle est basée dans le golfe de Gascogne, sur la côte nord-est de l'Espagne.
- **La criée de Saint-Jean-de-Luz en France** est la septième criée en valeur en France et la dixième en volume, avec un chiffre d'affaires de près de 27 millions d'euros pour environ 8.000 tonnes de poissons vendues en 2018. St Jean-de-Luz est situé dans le golfe de Gascogne, dans le sud-ouest de la France. Environ 208 navires débarquent leurs prises à St Jean-de-Luz⁸¹.
- **La criée de Hanstholm au Danemark** : basée dans le nord-ouest du Danemark, Hanstholm est la plus grande criée du Danemark en valeur et la troisième en volume avec un chiffre d'affaires de près de 83 millions d'euros pour plus de 37.000 tonnes de poisson vendues en 2018.

7.2 Premières ventes de merlu à Pasajes, St Jean-de-Luz et Hanstholm

Le volume des premières ventes de merlu le plus élevé a été enregistré à Pasajes (Espagne), avec près de 15.000 tonnes en 2017, suivi par St Jean-de-Luz avec plus de 6.000 tonnes et Hanstholm avec 3.000 tonnes la même année.

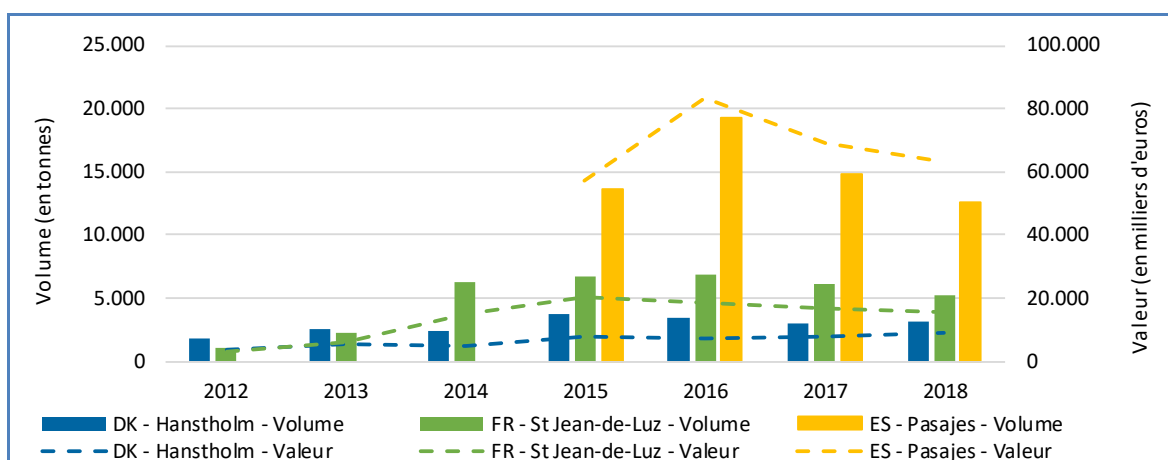
⁷⁸ Données provenant des statistiques de la FAO.

⁷⁹ Pêcheries ciblant plusieurs espèces.

⁸⁰ Pour le stock de merlu du nord : Règlement (CE) n° 2166/2005 du Conseil du 20 décembre 2005 instituant des mesures de reconstitution des stocks de merlu austral et de langoustine dans la mer Cantabrique et la péninsule Ibérique occidentale ; pour le stock de merlu austral : Règlement (CE) n° 811/2004 du Conseil du 21 avril 2004 instituant des mesures de reconstitution du stock de merlu du nord.

⁸¹ <http://www.criee64.fr>

Figure 1. **PREMIERES VENTES DE MERLU SUR LES PRINCIPAUX LIEUX DE VENTE PASAJES (ES), ST JEAN-DE-LUZ (FR) ET HANSTHOLM (DK)**



Source : EUMOFA.

À Saint-Jean-de-Luz, les premières ventes de merlu ont connu une augmentation significative sur la période 2012-2018, et depuis 2014, Saint-Jean-de-Luz est devenu le deuxième lieu de vente de merlu parmi les trois criées après Pasajes avec plus du double des premières ventes de merlu de Hanstholm en 2014-2017. Au cours de la période 2012-2018, les premières ventes de merlu aux enchères françaises sont passées de 1.046 tonnes à 5.264 tonnes (+403%). Cette tendance s'observe également au niveau national en France où les débarquements ont augmenté de 22% au cours de la même période, ce qui est lié à l'augmentation du TAC depuis 2010. Cette tendance à la hausse s'observe également à Hanstholm, mais dans une moindre mesure (+79% en volume et +147% en valeur), même si l'augmentation des débarquements au niveau national est plus significative qu'en France (+118% entre 2012 et 2016). Cela s'est traduit par une augmentation des premières ventes de merlu au Danemark (Thyboron), où elles sont passées de 600 tonnes à près de 2.000 tonnes entre 2012 et 2018.

En 2018, les premières ventes de merlu à Pasajes (environ 12.700 tonnes) ont représenté plus du double du volume des ventes à St Jean-de-Luz (environ 5.300 tonnes) et plus de quatre fois le volume des ventes à Hanstholm (3.200 tonnes). Entre 2015 et 2018, les premières ventes ont augmenté pour atteindre un pic en volume et en valeur en 2016, puis ont diminué en 2017 et 2018, même si les volumes des débarquements au niveau national ont augmenté de +11% sur la même période. L'analyse des données de premières ventes indique que le merlu est débarqué dans différents lieux de première vente et qu'il n'y a pas de transfert évident des premières ventes de Pasajes vers une autre crie.

7.3 Analyse par état de présentation et par taille

L'état de présentation le plus couramment vendu dans les trois ventes aux enchères est le poisson éviscéré. Toutefois, alors que toutes les premières ventes de merlu ne sont que du poisson éviscéré à Hanstholm, d'autres états de présentation sont vendus en plus petites quantités à Pasajes et à St Jean-de-Luz. Des œufs et d'autres états de présentation (qui ne sont pas spécifiés dans les statistiques de la vente aux enchères) peuvent être trouvés dans les deux ventes aux enchères, ainsi que des poissons éviscérés et étêtés, des poissons étêtés, des poissons entiers et des queues à Pasajes.

Table 1. **PREMIÈRES VENTES DE MERLU PAR ÉTAT DE PRÉSENTATION DANS LES PRINCIPAUX LIEUX DE VENTE EN 2018**

Lieu de vente	Les états de présentation	Volume (tonnes)	Valeur (milliers d'euros)	% Volume	% Valeur
DK - Hanstholm	Éviscéré	3.127	8.875	100%	100%
	Total	3.127	8.875	100%	100%
ES - Pasajes	Éviscéré et étêté	61	242	0,50%	0,50%
	Éviscéré	12.159	60.913	96%	96%
	Étêté	2	7	0%	0%
	Oeufs	183	452	1,50%	0,50%
	Queue	234	1.517	2%	2%
	Entier	7	15	0%	0%
	Autre	2	90	0%	0%
	Total	12.649	63.249	100%	100%
FR - St Jean-de-Luz	Éviscéré	5.262	15.674	100%	100%
	Oeufs	2	9	0%	0%
	Autre	1	19	0%	0%
	Total	5.264	15.702	100%	100%

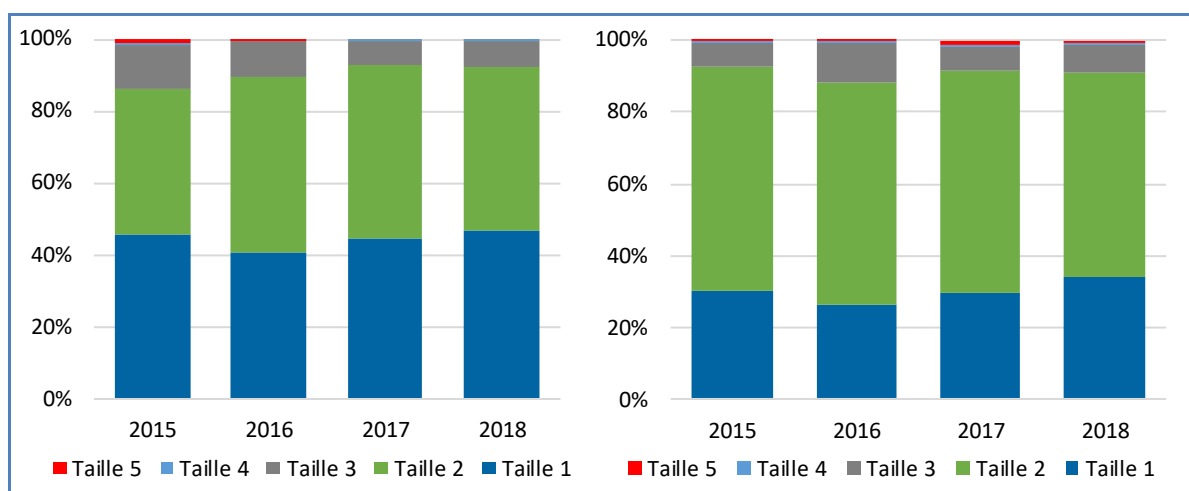
Source : EUMOFA.

La commercialisation du merlu en Europe est réglementée par des normes de commercialisation qui établissent des catégories de taille et de fraîcheur⁸². Plus précisément, les normes de commercialisation pour le merlu frais établissent les cinq catégories de taille suivantes, utilisées par les marchés aux enchères européens pour enregistrer les statistiques de leurs ventes :

- Catégorie de taille 1 : 2,50 Kg et plus ;
- Catégorie de taille 2 : 1,20 à 2,50 Kg ;
- Catégorie de taille 3 : 0,60 à 1,20 Kg ;
- Catégorie de taille 4 : 0,28 à 0,60 Kg ;
- Catégorie de taille 5 : 0,20 à 0,28 Kg.

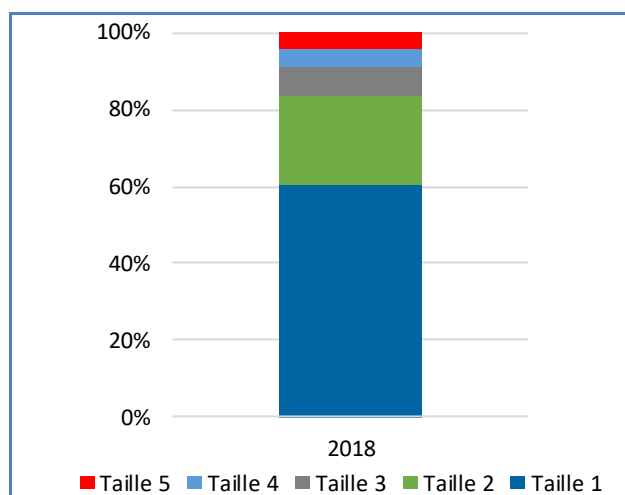
⁸² Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31996R2406>

Figure 2. **REPARTITION DES PREMIERES VENTES DE MERLU PAR TAILLE A HANSTHOLM (A GAUCHE), ST JEAN-DE-LUZ (A DROITE)**



Source : EUMOFA.

Figure 3. **REPARTITION DES PREMIERES VENTES DE MERLU PAR TAILLE A PASAJES***



*La répartition des premières ventes par taille à Pasajes n'est disponible que pour 2018.
Source : EUMOFA.

Les données indiquent que les ventes de merlu de plus grande taille sont plus importantes. En 2018, les ventes de merlu des catégories de taille 1 et 2 représentaient respectivement 47% et 45% des ventes à Hanstholm, 34% et 57% des ventes à St Jean-de-Luz et 60% et 23% à Pasajes. Les plus petites tailles (tailles 4 et 5) représentaient moins de 1 % des ventes de merlu dans les criées françaises et danoises et moins de 10 % dans la criée espagnole. En outre, sur la période comprise entre 2015 et 2018, les ventes de merlu plus gros (c'est-à-dire les catégories de taille 1 et 2) à Hanstholm sont en nette augmentation. A Saint-Jean-de-Luz, ces proportions sont restées relativement stables sur la même période.

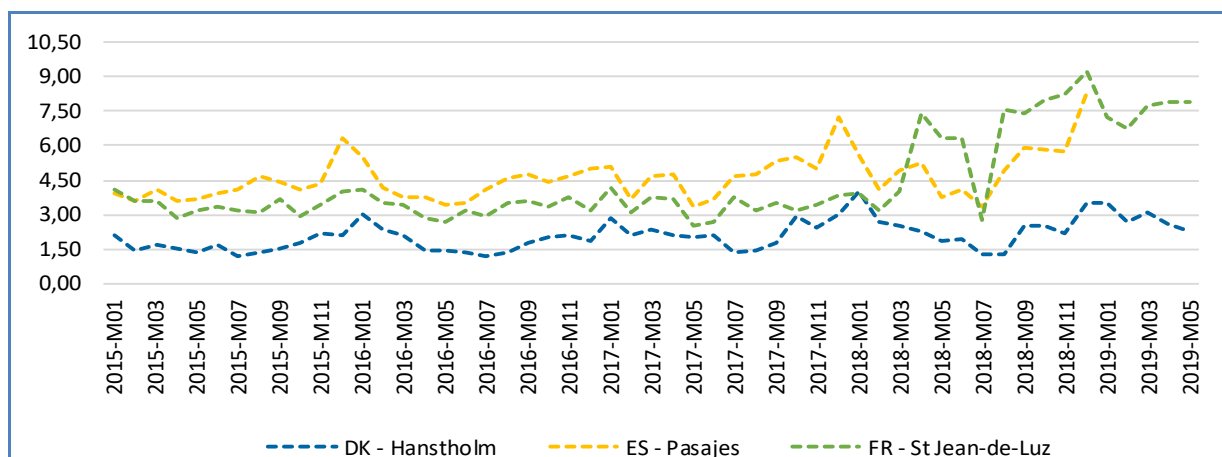
Une étude de cas analysant la structure des prix dans la chaîne d'approvisionnement du merlu frais en Espagne⁸³ indique que le marché espagnol distingue deux types de merlu en fonction de sa taille : la *pescadilla* (0,50 à 1,50 kg, généralement supérieur à 1,00 kg) et le *merluza* (> 1,50 kg). Il indique également que les préférences des consommateurs pour la *pescadilla* ou le *merluza* varient selon les régions et les traditions, sans indiquer quel produit est le plus important au premier stade de la vente.

⁸³ https://www.eumofa.eu/documents/20178/65201/Case+Etude+rapport+Hake_FR.pdf

7.4 Evolution des prix

Il existe d'importantes différences de prix de première vente entre les criées étudiées. En effet, en 2018, alors que le merlu éviscéré était vendu à environ 3,00 EUR/kg à Hanstholm et St Jean-De-Luz, il a été vendu à 5,00 EUR/kg à Pasajes. En outre, alors que le prix moyen annuel moyen en première vente du merlu a sensiblement augmenté à Saint-Jean-de-Luz de 82 % entre 2015 et 2018, il a connu une croissance plus modérée à Hanstholm (+43 %) et à Pasajes (+22 %).

Figure 4. **PRIX EN PREMIERE VENTE MENSUELS DANS LES TROIS VENTES AUX ENCHÈRES SÉLECTIONNÉES**



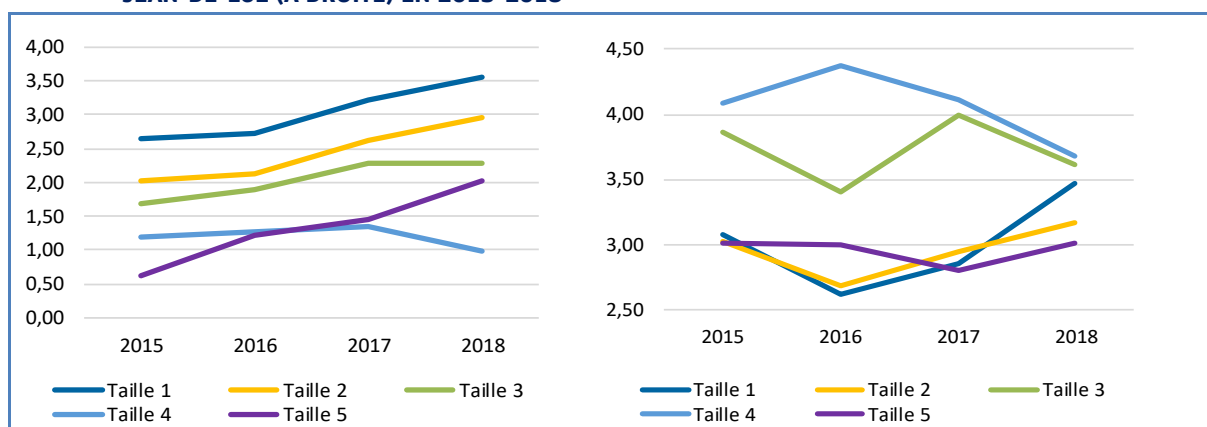
Source : EUMOFA.

Les prix mensuels en première vente de merlu varient considérablement entre les trois criées. Entre 2015 et la mi-2019, le merlu a été vendu en moyenne à environ 4,40 EUR/kg à St Jean-de-Luz et Pasajes, mais à la moitié du prix de Hanstholm (2,09 EUR/kg). Les prix ont fluctué considérablement tout au long de l'année et d'une année à l'autre. Au moins deux facteurs influent sur le prix :

Volume des premières ventes : l'analyse des prix en première vente en fonction du volume des débarquements indique que les prix des premières ventes varient en fonction du volume des premières ventes et que la baisse des volumes vendus entraîne généralement des prix plus élevés.

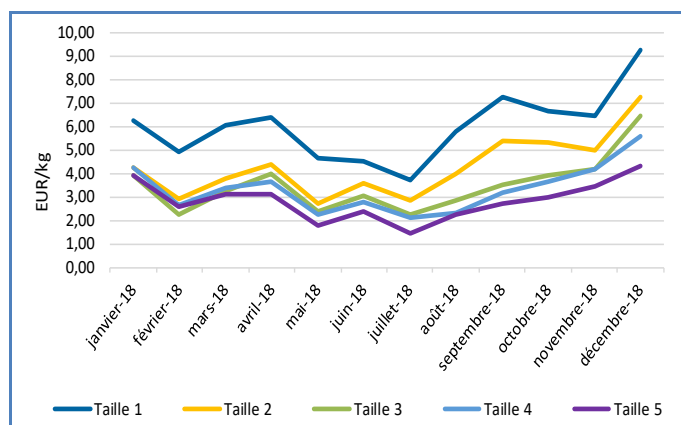
Taille du poisson : les prix en première vente du merlu frais dans les trois criées varient en fonction des catégories de taille. Cela est particulièrement important à Hanstholm, où le plus petit merlu (taille 5) est vendu 43% moins cher que le plus gros merlu (taille 1). A St Jean-de-Luz, les prix en première vente du plus petit merlu (catégories de taille 3, 4 et 5) étaient plus élevés que les prix de première vente du plus gros merlu (catégories de taille 1 et 2), ce qui est probablement lié au fait que le plus petit merlu est vendu sur un marché différent, à savoir le marché espagnol (les prix du plus petit merlu peuvent être vendus entre 4,00 et 6,00 EUR/Kg en Espagne). Toutefois, entre 2015 et 2018, les prix en première vente du plus petit merlu ont diminué, tandis que ceux du plus gros merlu ont augmenté. Selon l'étude de cas "Analyse de la structure des prix dans la chaîne d'approvisionnement du merlu frais en Espagne", la principale segmentation du merlu frais est basée sur sa taille, et le *merluza* (> 1,50 kg) tend à être considéré davantage comme un produit de qualité tout au long de la chaîne de valeur, tandis que le *pescadilla* (0,50 à 1,50 kg) est davantage un produit standard vendu à un prix inférieur au produit premium.

Figure 5. **PRIX EN PREMIERE VENTE DU MERLU PAR CATEGORIE DE TAILLE A HANSTHOLM (A GAUCHE) ET A ST JEAN-DE-LUZ (A DROITE) EN 2015-2018**



Source : EUMOFA.

Figure 6. **PRIX N PREMIERE VENTE DU MERLU PAR CATEGORIE DE TAILLE EN PASAJES (2018)**



Source : EUMOFA.

État de la présentation : Il existe des différences significatives entre les prix en première vente selon l'état de présentation. Par exemple, à Saint-Jean-de-Luz, alors que le merlu éviscéré est vendu 2,98 EUR/kg, les œufs sont vendus 4,41 EUR/kg.

Table 2. **PRIX EN PREMIERE VENTE PAR ÉTAT DE PRÉSENTATION A HANSTHOLM (DK), ST JEAN-DE-LUZ (FR) ET PASAJES (ES) EN 2018**

Lieu de vente	Les états de présentation	Prix (EUR/kg)	Volume (en tonnes)
DK - Hanstholm	Éviscéré	2,84	3.127
	Total	2,84	3.127
ES - Pasajes	Éviscéré et étêté	3,97	61
	Éviscéré	5,01	12.159
	Étêté	3,86	2
	Oeufs	2,47	183
	Queue	6,48	234
	Entier	2,19	7
	Autre	45,20	2
	Total	5,00	12.649
FR - St Jean-de-Luz	Éviscéré	2,98	5.262
	Oeufs	4,41	2
	Autre	30,80	1
	Total	2,98	5.264

Source : EUMOFA.

Engins de pêche : en Espagne (pas spécifiquement à Pasajes), l'étude de cas sur la structure des prix dans la chaîne d'approvisionnement du merlu frais montre que le merlu à la palangre est considéré de meilleure qualité et peut être vendu à un prix supérieur à celui du merlu de chalut. En outre, le merlu de palangre a tendance à se comporter davantage comme un produit haut de gamme (il obtient un prix plus élevé), tandis que le merlu de chalut se comporte comme un produit standard.

Saisonnalité : les prix mensuels atteignent un sommet chaque année, coïncidant avec l'augmentation de la demande pendant la période de Noël.

8 L'ormeau sur le marché de l'UE

L'ormeau est l'un des produits de la mer les plus chers au monde. Comme pour d'autres produits de la mer⁸⁴, la production est récemment passée de la pêche sauvage à l'élevage et, aujourd'hui, plus de 95% des ormeaux proviennent de l'aquaculture. La Chine est de loin le principal marché pour les produits à base d'ormeaux, consommant environ 90% de sa production nationale et important également des produits à base d'ormeaux d'autres origines (Australie, États-Unis, etc.). Dans l'UE, la France est le principal producteur d'ormeaux, tant en termes de captures sauvages que d'aquaculture.

8.1 Biologie, ressource et exploitation

Biologie

L'ormeau est le nom commun d'un groupe de mollusques gastéropodes du genre *Haliotis*. Il existe environ 60 espèces d'ormeaux dans le monde, dont la taille varie considérablement. Le genre *Haliotis* est présent dans le monde entier, le long des eaux côtières de presque tous les continents. La majorité des espèces d'ormeaux se trouvent dans les eaux froides, notamment au large des côtes de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud, de l'Australie, de l'Amérique du Nord occidentale et du Japon. L'ormeau grandit lentement et se nourrit d'algues marines.

La coquille de l'ormeau présente une structure plate et ouverte en spirale et plusieurs pores respiratoires alignés près de son bord extérieur. L'épaisse couche intérieure de la coquille est composée de nacre, qui est très irisée chez de nombreuses espèces, donnant naissance à une gamme de couleurs fortes et changeantes, ce qui rend les coquilles recherchées comme objets de décoration, bijoux, etc.

L'ormeau (*Haliotis tuberculata*) est présent dans les eaux européennes. Les ormeaux adultes mesurent entre 8 et 14cm, atteints après cinq ans, et la taille minimale de débarquement pour ceux qui sont capturés dans le milieu sauvage est de 9cm. Dans l'UE, l'espèce est surtout présente dans la Manche, en Bretagne et en Normandie (France) et dans les îles anglo-normandes⁸⁵.

Ressource, exploitation et gestion dans l'UE

Les ormeaux sont pêchés dans le monde entier et sont le plus souvent capturés en plongée ou en ramassant à la main. Ces dernières années, la pêche dans les pays qui capturent l'ormeau a connu des tendances similaires, les débarquements (et la pêche illégale) augmentant rapidement, puis diminuant à mesure que les stocks étaient surpêchés. L'élevage de l'ormeau s'est ainsi développé dans plusieurs pays pour compenser la diminution de l'offre d'ormeaux capturés à l'état sauvage⁸⁶.

Haliotis tuberculata est la seule espèce d'ormeau européenne exploitée commercialement. Il est récolté en plongée. En France, la pêche est réglementée par un nombre limité de permis de plongée et un quota annuel. La pêche récréative de l'ormeau est autorisée, mais la plongée pour l'ormeau est interdite. La pêche commerciale et la pêche récréative sont assujetties à la taille minimale de débarquement (9cm) et à la fermeture de la pêche pendant la saison de frai (en été).

La pêche récréative peut être importante au niveau régional (par exemple en Tasmanie, en Australie, en Bretagne en France, etc.) et la pêche INN reste importante dans certaines régions où l'espèce est abondante malgré la mise en place de systèmes de quotas⁸⁷.

L'élevage de l'ormeau a commencé à la fin des années 1950 et au début des années 1960 au Japon et en Chine. La culture de l'ormeau s'est rapidement développée dans les années 1990, et elle est maintenant répandue dans de nombreux pays, notamment aux États-Unis, au Mexique, en Afrique du Sud, en Australie, au Japon, en Chine, à Taiwan, en Irlande, en Islande et ailleurs. À l'échelle mondiale, il existe plus de 15 espèces d'ormeaux d'élevage et d'importance commerciale. L'ormeau est élevé selon différentes méthodes de culture⁸⁸, tant sur terre qu'en mer. Il s'agit notamment de la culture intensive (dans des réservoirs, des cages ou des structures terrestres) et de la culture extensive (dans des substrats ou des structures artificiellement aménagés où l'on fixe des naissains, avec ou sans nourriture ajoutée⁸⁹).

⁸⁴ Bar de mer européen, dorade à tête dorée, turbot, etc.

⁸⁵ <https://doris.ffesm.fr/Especies/Haliotis-tuberculata-tuberculata-Ormeau-437>

⁸⁶ <http://www.fishtech.com/ThailandSymposium1.pdf>

⁸⁷ <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/902588/>

⁸⁸ <http://www.fishtech.com/abaloneinfo.html>

⁸⁹ <http://www.fishtech.com/ThailandSymposium1.pdf>

8.2 Pêcheries d'ormeaux sauvages

Selon les statistiques de la FAO, les captures mondiales d'espèces du genre *Haliotis* se sont élevées à 9.107 tonnes en 2017, soit une baisse de 37% par rapport à 2008, principalement due à la réduction de l'abondance des principales espèces capturées (due à la pression de pêche élevée et aux captures illégales élevées dans certains pays), qui a souvent conduit à la mise en œuvre de mesures de gestion. Dans l'ensemble, les captures légales d'ormeaux ont progressivement diminué par rapport aux niveaux des captures annuelles de 20.000 tonnes enregistrées dans les années 1970. Ce déclin s'explique notamment par la surexploitation, la récolte illégale, les maladies et la dégradation des habitats⁹⁰.

En 2017, les principaux producteurs étaient l'Australie (33% du volume mondial de production) et le Chili (30%), et dans une moindre mesure le Japon (11%) et la Nouvelle-Zélande (9%). Au sein de l'UE, la France est le seul producteur, avec 35 tonnes capturées en 2017, exclusivement composées de l'espèce *Haliotis tuberculata*.

Au cours de la période 2008-2017, tous les principaux pays producteurs ont enregistré une baisse des captures d'ormeaux : -35% en Australie, -15% au Chili, -41% au Japon, -14% en Nouvelle Zélande. Seule l'Afrique du Sud a connu une hausse significative (+46%). En France, les captures ont fluctué, atteignant un pic en 2011 à 49 tonnes, puis fluctuant entre 35 et 38 tonnes en moyenne.

Table 1. **CAPTURES MONDIALES D'ORMEAUX HALIOTIS SPP. (volume en tonnes)**

Pays	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Australie	4.713	4.961	4.083	4.276	4.014	3.829	3.596	3.363	3.095	3.041
Chili	3.210	3.641	3.009	2.255	2.252	2.067	2.250	2.395	2.361	2.717
Japon	1.687	1.855	1.461	1.259	1.266	1.395	1.363	1.302	1.136	1.000
Nouvelle-Zélande	932	979	1.115	967	891	822	849	923	932	802
Mexique	715	743	756	424	452	411	418	601	476	667
Pérou	2.757	274	2.237	1.195	1.312	739	1.342	480	573	409
Philippines	247	202	354	362	358	320	325	324	269	234
Corée	172	226	235	165	173	124	185	149	96	112
Afrique du Sud	61	-	128	153	141	156	109	142	86	89
France	27	29	42	49	36	37	38	35	36	36
Autres	2	1	1	149	54	-	50	-	55	-
Total	14.523	12.911	13.421	11.254	10.949	9.900	10.525	9.714	9.115	9.107

Source: FAO Fishstat

8.3 Aquaculture

Selon les statistiques de la FAO, la production mondiale d'ormeaux d'élevage (*Haliotis* spp.) a atteint 168.347 tonnes en 2017, en hausse de 312% par rapport à 2008, notamment grâce à la forte croissance de la production chinoise.

Les principaux producteurs étaient la Chine (88% du volume de production mondial) et la Corée (10%). Dans une moindre mesure, les autres pays producteurs importants étaient l'Afrique du Sud, le Chili et l'Australie (chacun représentant 1% du volume mondial de production). Au sein de l'UE, la France est le principal producteur avec 7 tonnes produites en 2017, exclusivement de l'espèce *Haliotis tuberculata*. Une partie de la production à moindre échelle a également lieu en Espagne et en Irlande (moins d'une tonne dans les deux cas en 2017). En Irlande, d'autres espèces d'ormeaux d'Asie sont également élevées.

En raison du développement récent de l'industrie de l'élevage de l'ormeau, de 2008 à 2017, tous les principaux pays producteurs ont connu une forte tendance à la hausse de la production d'ormeaux d'élevage : +350% en Chine, +211% en Corée, +8% en Afrique du Sud et 97% au Chili. L'UE a également connu une forte augmentation de la production (+96%), principalement en France.

⁹⁰Voir note 89 de bas de page.

Table 2. **PRODUCTION AQUACOLE MONDIALE D'ORMEAUX, HALIOTIS SPP. (volume en tonnes)**

Pays	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Chine	33.010	41.884	54.842	73.192	86.909	105.646	110.288	122.573	134.741	148.539
Corée	5.146	6.207	6.228	6.779	6.564	7.479	8.977	10.090	12.343	16.027
Afrique du Sud	1.037	914	1.015	1.036	1.111	1.470	1.307	1.479	1.400	1.122
Chili	514	841	794	835	828	1.111	1.130	965	1.274	1.015
Australie	504	681	455	491	605	724	825	850	757	873
États-Unis	175	200	250	250	250	201	341	341	341	341
Taiwan	348	218	171	87	79	147	213	345	298	276
Nouvelle-Zélande	8	8	80	114	101	77	87	81	90	90
Mexique	30	47	23	40	64	60	22	19	12	24
Chili	1	2	-	6	25	23	16	12	2	16
UE	4	0	5	6	6	8	6	6	7	8
Autres	46	14	10	21	20	20	5	4	11	4
Total	40.826	51.016	63.879	82.862	96.567	116.973	123.224	136.771	151.285	168.343

Source: FAO Fishstat.

En France, la société "France Haliotis" se développe depuis 2004 comme éclosérie et élevage d'ormeaux dans le nord-ouest de la Bretagne. Les naissains et les juvéniles sont élevés à terre (nourris avec des algues récoltées), puis en grossissement dans des cages en mer (où ils se nourrissent d'algues marines naturelles), puis commercialisés après trois à cinq ans. La société vend également des naissains et des juvéniles à d'autres fermes en France, en Espagne et en Irlande, et cible les ostréiculteurs pour la diversification potentielle de leurs activités.

L'ormeau est très fragile, sensible à la fois à la manipulation et aux variations de température, de sorte qu'une mortalité élevée peut survenir à n'importe quelle étape du processus d'élevage. Cette aquaculture est donc une activité à forte intensité de main-d'œuvre (près de 1 ETP⁹¹ pour 1 tonne de produit), ce qui rend le secteur encore fragile en termes de rentabilité.

8.4 Importation - Exportation

Les ormeaux sont commercialisés vivants/frais, congelés et préparés/en conserve⁹². En 2018, l'UE a enregistré un déficit commercial de 490.050 euros pour les ormeaux. Le déficit est principalement imputable aux importations en provenance d'Australie (56% de la valeur totale des importations extra-UE), du Chili (27%) et de Nouvelle-Zélande (16%). La plupart des importations sont destinées au Royaume-Uni, qui représente 64% des 16 tonnes totales de produits à base d'ormeaux importées de pays tiers en 2018.

Au sein de l'UE⁹³, les produits congelés représentaient 63% de la valeur totale des échanges d'ormeaux entre États membres. L'Allemagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni et la France sont les principaux fournisseurs (41%, 21%, 19% et 11% des exportations intra-UE d'ormeaux en valeur, respectivement). Les principales destinations étaient l'Italie, les Pays-Bas et la France (respectivement 26%, 22% et 22% des exportations intra-UE en valeur).

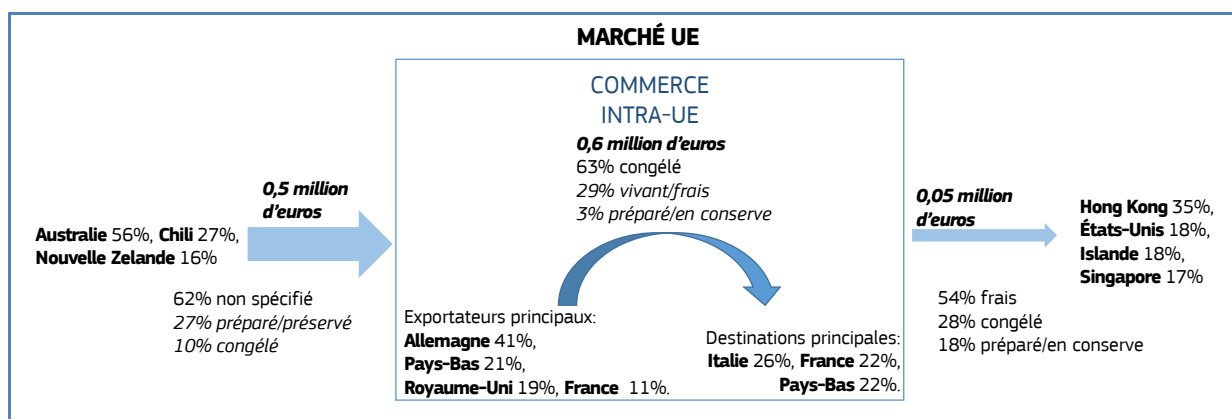
Les exportations extra-UE sont très limitées (2,4 tonnes en 2018, dont 63% de produits vivants et frais). Les principales destinations étaient Hong Kong, les États-Unis, l'Islande et Singapour.

⁹¹ Équivalent temps plein.

⁹² Codes NC8 correspondants : 03078100 : Abalone (Haliotis spp.), vivante, fraîche ou réfrigérée ; 03078300 : Abalone (Haliotis spp.), congelée ; 03078700 : Abalone (Haliotis spp.), autre (sauf 0307 81 00, 0307 83 00).

⁹³ Pour l'analyse des échanges intra-UE, seuls les flux d'exportation (FAB) ont été pris en compte. Les comparaisons portant sur les statistiques du commerce intra-UE (et les résultats connexes) doivent être considérées avec prudence et doivent tenir compte des divergences. Les flux commerciaux intra-UE déclarés par Eurostat couvrent à la fois les arrivées (c'est-à-dire les importations) et les expéditions (c'est-à-dire les exportations). Le coût, l'assurance et le fret (CIF) et le franco à bord (FOB) sont des accords d'expédition internationaux utilisés pour le transport des marchandises. La règle CIF impose au vendeur l'obligation de contracter une assurance pour l'envoi. En cas d'application de la règle FOB, les risques sont transférés à l'acheteur après le chargement de la marchandise à bord, qui en supporte tous les frais. En raison des différences de principe d'évaluation (CIF > FOB), les arrivées devraient être légèrement supérieures aux expéditions.

Figure 1. **ECHANGES COMMERCIAUX DE PRODUITS A BASE D'ORMEAU EN 2018**

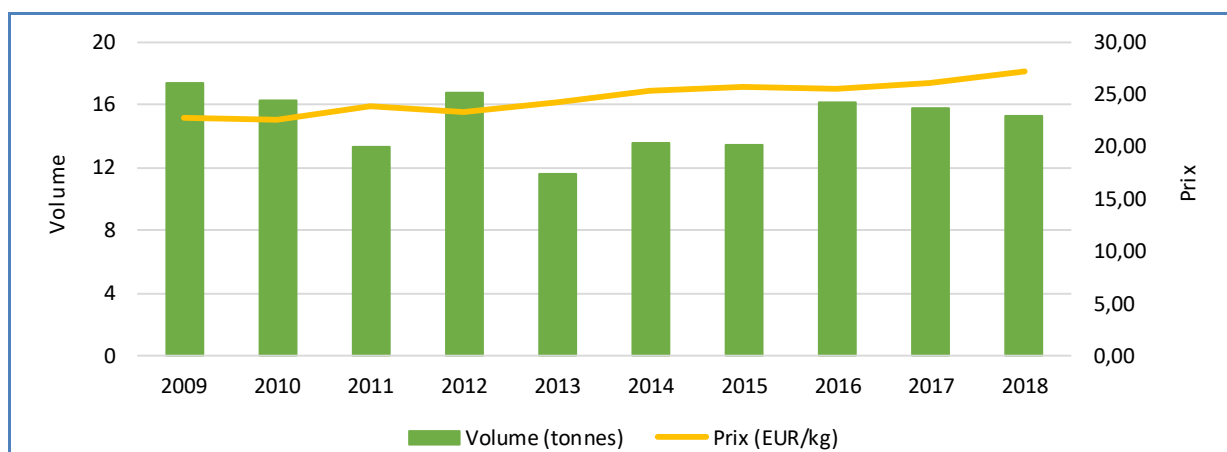


Source : EUMOFA, d'après Eurostat (code de données en ligne : DS-016890).

8.5 Aperçu du marché

La chair d'ormeau est considérée comme un mets délicat dans certaines régions d'Amérique latine (en particulier au Chili) ainsi qu'en France, en Nouvelle-Zélande, en Asie de l'Est et du Sud-Est. L'ormeau est principalement commercialisé vivant/frais et entier, mais il peut être aussi commercialisé congelé sans sa coquille et même en conserve (par exemple au Mexique)⁹⁴. La Chine est de loin le principal marché pour les produits à base d'ormeau, qui consomment 90% de sa production nationale⁹⁵ et importe d'autres origines (Australie, États-Unis, etc.). La France est le principal pays de l'UE producteur d'ormeau sauvages capturés. En 2018, environ 45% des captures ont été vendues sous criée (15 tonnes). Les principales criées pour l'ormeau se situent sur le littoral de la Manche : Brest, Saint-Quay-Portrieux, Roscoff et Erquy. Alors que les volumes des premières ventes ont fluctué sur la période 2009-2018, leur prix moyen dans les criées françaises a connu une hausse (+20%) de 22,77 EUR/kg en 2009 à 27,23 EUR/kg en 2018. Une partie des ormeaux vendus sur les marchés régionaux français peut provenir des îles Anglo-Normandes (Chausey, Jersey, Guernesey, Aurigny).

Figure 2. **VOLUMES ET PRIX EN PREMIÈRES VENTES D'ORMEAUX DANS LES CRIEES FRANÇAISES (2009-2018)**



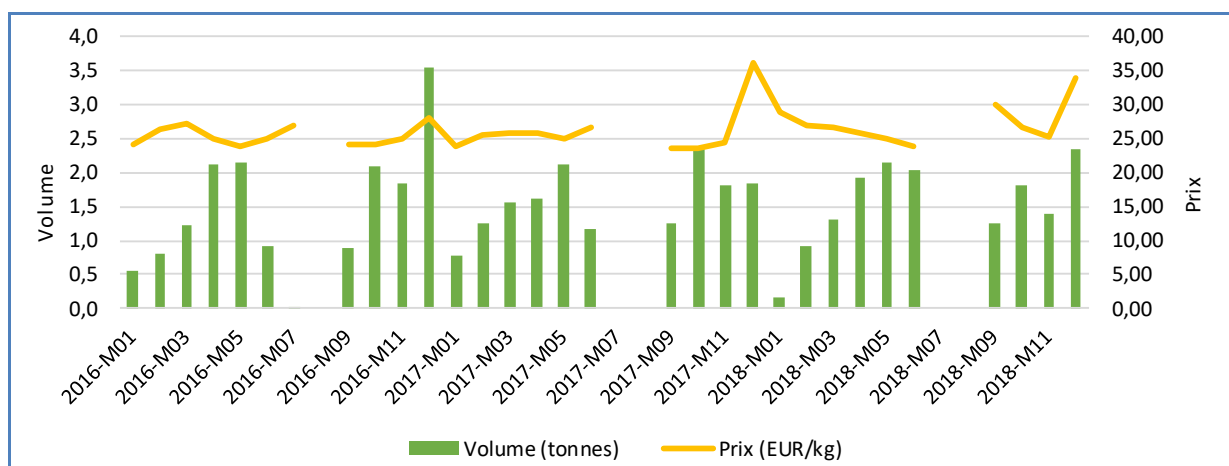
Source : EUMOFA.

Les données de première vente en France montrent le caractère saisonnier de l'activité de pêche de l'ormeau, avec une fermeture en été et un pic de prix en décembre pour la période de Noël.

⁹⁴ <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/902588/>

⁹⁵ <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/902597/>

Figure 3. **VOLUMES ET PRIX MENSUELS DES PREMIERES VENTES D'ORMEAUX DANS LES CRIEES FRANÇAISES**



Source: EUMOFA.

Selon les opérateurs français, les prix à la consommation de l'orveau d'élevage atteignent 60,00-80,00 EUR/kg, alors que l'orveau sauvage est moins cher (40,00-50,00 EUR/kg). Le rendement moyen en chair⁹⁶ est plus élevé pour l'orveau d'élevage (40%) que pour l'orveau sauvage capturé (35%). La raison en est que les orveaux sauvages capturés sont plus gros (plus de 9cm), de sorte que la coquille est plus dure et plus lourde. L'orveau d'élevage est vendu en petites tailles (4-7cm) et les fermes aquacoles ciblent généralement les restaurants haut de gamme, qui recherchent des produits dont l'approvisionnement est garanti à tout moment de l'année.

⁹⁶ Poids de la chair sur le poids total.

9 L'industrie européenne du thon en conserve

9.1 Introduction

Le thon (principalement en conserve) est depuis des années l'espèce la plus consommée dans l'UE, devant le cabillaud et le saumon. En 2016, sa consommation apparente s'élevait à 2,78 kg par habitant (équivalent poids vif), soit 11,4 % de la consommation totale des produits de la pêche et de l'aquaculture⁹⁷.

Avec une production annuelle moyenne de plus de 350.000 tonnes, l'industrie du thon en conserve de l'UE fournit 46 % du marché de l'UE, l'Espagne, l'Italie, le Portugal et la France étant les principaux producteurs.

Le secteur fournit 20.140 emplois directs dans l'UE et 60.660 emplois indirects dans les secteurs connexes⁹⁸.

Le secteur européen du thon est intégré verticalement, réunissant des entreprises de pêche, des conserveurs et des distributeurs. L'industrie européenne du thon est une activité socio-économique importante. Elle se compose de deux grands secteurs : la flotte de pêche thonière de l'UE, qui compte 30 senneurs espagnols et 22 senneurs français, et le secteur de la transformation et de la mise en conserve. Les deux secteurs sont complémentaires et interdépendants.

9.2 Production

Évolution

Table 1. **PRODUCTION DE THON EN CONSERVE DE L'UE
(volume en 1000 tonnes de poids produit)**

État Membre de l'UE	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Espagne	239	235	237	238	239	241
Italie	66	64	64	74	82	84
Portugal	18	21	21	20	24	23
France	18	18	20	20	20	21
Autre	4	4	4	4	4	5
Total	345	342	346	356	369	374

Source : ANFACO pour l'Espagne, Eurostat/Prodcom pour les autres États membres.

L'UE a produit 374.000 tonnes de thon en conserve en 2017. L'Espagne est de loin le premier producteur, avec 64 % de la production totale de l'UE, suivie de l'Italie (22 %), du Portugal (6 %) et de la France (6 %).

La production de l'UE a légèrement augmenté ces dernières années, en particulier depuis 2014 (+8% sur la période 2014-2017), principalement grâce à la tendance à la hausse observée en Italie (+31%) et au Portugal (+10%).

Structure

Les principales entreprises de transformation sont verticalement intégrées, actives à la fois dans la pêche, la transformation et la vente ; elles possèdent des usines de transformation tant dans l'UE que dans les pays tiers.

JEALSA-RIANXEIRA, société espagnole, a produit 125.000 tonnes de conserves de poisson en 2018, dont plus de 100.000 tonnes de thon en conserve, et possède des conserveries de thon en Espagne (Galice), Guatemala et Brésil. JEALSA-RIANXEIRA dispose de deux navires de pêche au thon qui ciblent les thonidés tropicaux dans l'Atlantique Centre-Est et Sud-Est. JEALSA-RIANXEIRA exporte 34% de sa production hors d'Espagne et détient une part de marché de 40% du marché de détail espagnol.

CALVO est un autre groupe espagnol à intégration verticale. Il s'agit d'une entreprise leader en Espagne pour le poisson en conserve et de la deuxième plus grande marque de thon en conserve en Italie. CALVO, dont le siège social se trouve également en Galice, a produit 110.000 tonnes de conserves de poisson en 2018, principalement du thon, et possède des conserveries en Espagne, au Salvador et au Brésil. Environ 63% du thon transformé par CALVO est fourni par sa propre flotte, qui compte sept thoniers senneurs pêchant dans les eaux équatoriales du Pacifique Est et dans l'océan Atlantique.

BOLTON FOODS, filiale italienne du conglomérat néerlandais BOLTON Group, possède certaines des plus grandes marques de thon d'Europe, dont SAUPIQUET, RIO MARE et PALMERA. Bolton, qui participe à la pêche thonière à travers la flotte de sa filiale française SAUPIQUET, détient également 40% du capital de CALVO depuis 2012. BOLTON occupe une position de leader sur le marché du thon en conserve en Italie, en France et en Grèce.

Matière première pour l'industrie

Au cours des 15 dernières années, l'industrie du thon en conserve de l'UE a importé de plus en plus de longues de thon précuites congelées et moins de thon entier congelé. Ce changement partiel a permis de maintenir l'activité de nombreuses usines de

⁹⁷ Le marché européen du poisson, édition 2018 (EUMOFA).

⁹⁸ Comité européen de la pêche et de la transformation du thon tropical (Eurothon).

transformation dans l'UE, qui auraient autrement éprouvé des difficultés à concurrencer les usines situées à proximité des zones de pêche.

En 2018, 77 % du thon importé dans l'UE à des fins de mise en conserve (en équivalent poids vif) était composé de longes de thon, contre 72 % en 2015 et 65 % en 2005.

Table 2. **IMPORTATIONS UE DE THONS EN CONSERVE (volume en 1000 tonnes)**

Type de matière première	2015		2016		2017		2018	
	PP	EPV	PP	EPV	PP	EPV	PP	EPV
Thons entiers frais	4.372	4.372	5.095	5.095	6.673	6.673	6.812	6.812
Thon entier congelé	112.124	112.124	108.696	108.696	125.872	125.872	95.159	95.159
Longes de thon congelées	118.861	297.153	117.712	294.280	133.785	334.463	138.465	346.163
Total	235.357	413.649	231.503	408.071	266.330	467.008	240.436	448.134
%Thon longe/total		71,8%		72,1%		71,6%		77,2%

PW : poids du produit ; LWE : équivalent poids vif.

Source : EUROSTAT/COMEXT pour les données PW, EUMOFA pour les données LWE.

En 2018, les principaux fournisseurs de thon entier congelé à l'industrie de l'UE étaient le Cap-Vert (8322 tonnes), les Seychelles (8.158 tonnes), les Philippines (7.021 tonnes) et le Vietnam (3.552 tonnes), outre les deux États membres, l'Espagne (22.816 tonnes) et la France (11.637 tonnes).

Les principaux fournisseurs de longes de thon étaient l'Équateur (36.437 tonnes - en poids de produit), la Chine (19.257 tonnes), la Papouasie-Nouvelle-Guinée (14.746 tonnes), les Philippines (10.384 tonnes), les Îles Salomon (8.106 tonnes), Maurice (7.931 tonnes) et l'Indonésie (7.740 tonnes).

9.3 Exportations

Les conserves de thon exportées par les États membres de l'UE sont principalement destinées à d'autres États membres (90% des volumes totaux exportés en 2018). L'Afrique absorbe 5,4% du total (dont la moitié par Ceuta et Melilla⁹⁹).

Table 3. **EXPORTATIONS UE DE THON EN CONSERVE (volume en 1000 tonnes, valeur en millions d'euros)**

	2015		2016		2017		2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Intra-UE	188	828	194	911	226	1.114	242	1.223
Extra-UE	26	128	28	141	26	148	27	156
Total	214	956	222	1.052	252	1.262	269	1.379

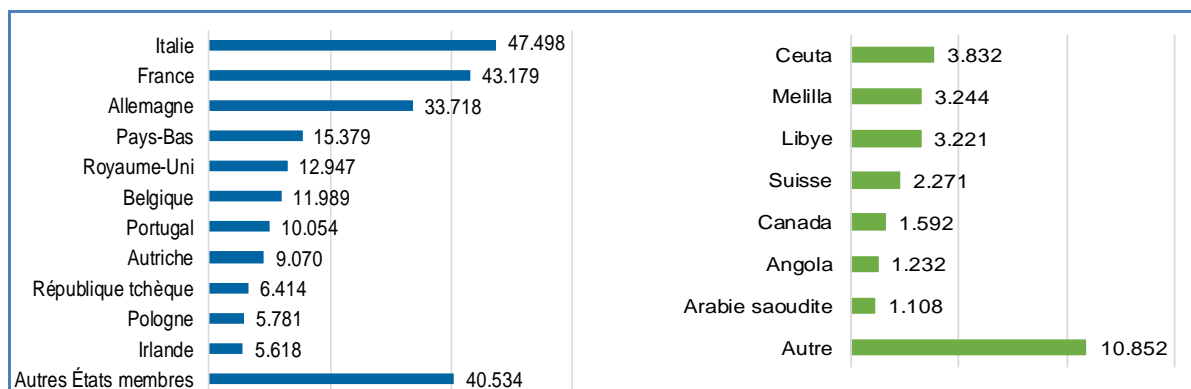
Source : EUROSTAT/COMEXT.

Les principaux marchés de destination au sein de l'UE sont l'Italie, la France et l'Allemagne, qui représentent ensemble 51 % en volume des exportations intra-UE.

Les exportations extra-UE sont limitées. Les principales destinations sont Ceuta et Melilla, enclaves espagnoles en Afrique du Nord (26% du volume total des exportations extra-UE), suivies par la Libye (12%) et la Suisse (8%).

Figure 1. **PAYS DE DESTINATION DES EXPORTATIONS INTRA-UE (A GAUCHE) ET EXTRA-UE (A DROITE) DE CONSERVES DE THON (volume en tonnes)**

⁹⁹ Ceuta et Melilla ne font pas partie du territoire douanier de l'Union (règlement (UE) n° 952/2013 - article 4, paragraphe 1).



Source : EUROSTAT/COMEXT.

9.4 Importations

En 2018, les importations de conserves de thon de l'UE se sont élevées à près de 3 milliards d'euros pour 639.000 tonnes. Environ 38 % du volume provenait des États membres de l'UE et 62 % étaient importés de pays tiers.

Table 4. **IMPORTATIONS DE L'UE DE THON EN CONSERVE (volume en 1000 de tonnes, valeur en millions d'euros)**

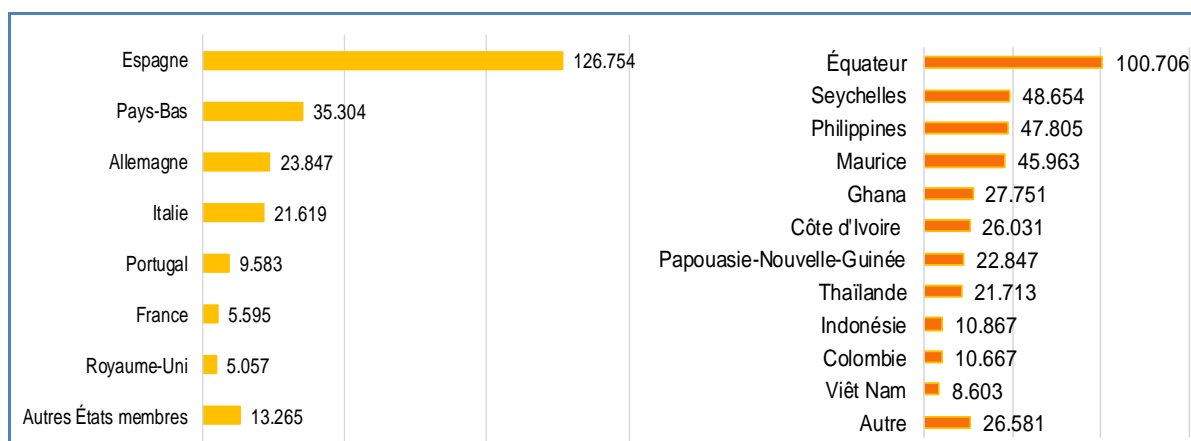
	2015		2016		2017		2018	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Intra-UE	199	936	201	962	222	1.116	241	1.273
Extra-UE	394	1.501	386	1.399	404	1.648	398	1.703
Total	593	2.437	587	2.361	626	2.764	639	2.976

Source : EUROSTAT/COMEXT.

Les importations intra-UE sont principalement couvertes par l'Espagne, qui fournit 53 % des volumes de conserves de thon d'origine européenne. L'Espagne a été suivie par deux États membres non producteurs, les Pays-Bas et l'Allemagne, qui ont une activité commerciale importante et réexportent d'importantes quantités de conserves de thon (près de 60.000 tonnes au total), couvrant un quart des importations intra-UE.

Les principales importations extra-UE de conserves de thon proviennent de l'Équateur, représentant 25% du volume total, suivi des Seychelles, des Philippines et de Maurice, qui fournissent 36% des importations extra-UE.

Figure 2. **PAYS D'ORIGINE DES IMPORTATIONS INTRA-UE (A GAUCHE) ET DES IMPORTATIONS EXTRA-UE (A DROITE) DE CONSERVES DE THON (volume en tonnes)**



Source : EUROSTAT/COMEXT.

9.5 Organisation du secteur

Les intérêts du secteur du thon en conserve de l'UE sont représentés par une association interprofessionnelle, créée en 2004, le Comité européen de la pêche et de la transformation du thon tropical, appelé Eurothon.

Cette association regroupe sous un même toit toutes les flottes de thonidés tropicaux européens et les transformateurs de thonidés.

Parmi les membres d'Eurothon figurent les trois organisations européennes de producteurs (OPE)¹⁰⁰ impliquées dans la pêche au thon tropical ainsi que les quatre associations sectorielles nationales des États membres impliquées dans la mise en conserve du thon tropical¹⁰¹. Ils sont actifs en Europe, en Afrique (¹⁰²ACP-Afrique) et en Amérique latine. Leurs activités de pêche se déroulent dans les océans Atlantique, Indien et Pacifique.

La mission d'Eurothon est de " *soutenir le développement durable et la compréhension de la filière thon tropicale européenne dans un monde complexe où les interactions internationales sont cruciales* " ¹⁰³.

Eurothon n'est pas une organisation interprofessionnelle (OBI) au sens du règlement OCM.

Il convient également de mentionner que les normes régissant la commercialisation du thon en conserve dans l'UE sont définies dans le règlement (CEE) n° 1536/92 du Conseil¹⁰⁴.

9.6 Stratégie de l'industrie européenne de la conserve de thon

Au cours des dernières années, l'industrie thonière a connu des développements majeurs, notamment en termes de durabilité, de traçabilité, de recherche-développement et de communication, qui constituent la base de la stratégie de l'industrie européenne du thon en conserve.

Selon l'industrie de l'UE¹⁰⁵, les lignes stratégiques du secteur du thon en conserve de l'UE dans les années à venir devraient être :

- R&D&I (recherche, développement et innovation), qui est un outil clé pour maximiser la compétitivité et l'efficacité productive, garantir la sécurité alimentaire, la traçabilité et la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, positionner la catégorie des conserves comme une catégorie moderne, promouvoir la croissance des entreprises et améliorer la gamme de produits pour qu'elle s'adapte aux nouvelles habitudes et tendances alimentaires ;
 - Le secteur du thon devrait accroître sa compétitivité en innovant à la fois dans l'innovation des produits (santé/bien-être, durabilité/éthique, alimentation spécialisée et emballage) et dans les procédés ;
- La durabilité, qui comprend à la fois la durabilité environnementale (codes de bonnes pratiques, politiques de durabilité, approvisionnement durable) et la durabilité sociale (droits de l'homme et du travail, responsabilité sociale des entreprises);
- La sécurité et la traçabilité des aliments, par le respect scrupuleux des exigences de l'UE en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que par la mise en œuvre de systèmes de gestion de la qualité et de certifications des détaillants telles que les protocoles BRC¹⁰⁶ et IFS¹⁰⁷ ;
- L'internationalisation, qui restera un pilier stratégique, tant en aval (commercialisation des produits) qu'en amont (assurance des matières premières) ;
- La communication et la promotion, pour améliorer l'image du thon et du thon en conserve, et renforcer la confiance ;
- Des conditions de concurrence équitables, qui devraient être mieux garanties par des mécanismes efficaces de suivi et de contrôle.

¹⁰⁰ L'ORTHONGEL français et les deux ANABAC et OPAGAC espagnols.

¹⁰¹ L'ANCIT italienne, l'ANFACO espagnole, l'ANICP portugaise et la FIAC/ADEPALE française.

¹⁰² Groupe des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique.

¹⁰³ <http://eurothon.eu/>

¹⁰⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:31992R1536&from=FR>

¹⁰⁵ The EU tuna industry and market, Juan M. Vieites (ANFACO), ^{15th} Infofish World Tuna Trade Conference, Bangkok, 29 mai 2018.

¹⁰⁶ British Retail Consortium, https://www.ifsqn.com/what_is_brc_certification_.html.

¹⁰⁷ International Food Standard <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards>.

10 Pêche et aquaculture du turbot

10.1 Introduction

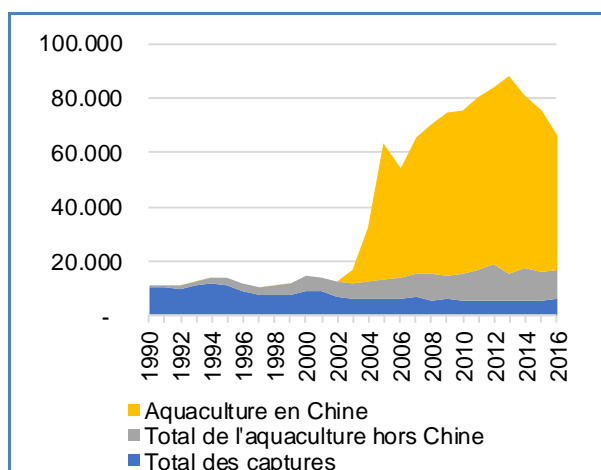
Le turbot (*Psetta maxima*) est un poisson plat au corps asymétrique et presque rond (yeux du côté gauche)¹⁰⁸. En ce qui concerne l'habitat et la biologie, il s'agit d'une espèce marine benthique, vivant sur des fonds sablonneux et boueux, des eaux peu profondes à 100 m. Le frai du turbot (séquéncé, tous les 2-4 jours) a généralement lieu entre février et avril en Méditerranée, et entre mai et juillet en Atlantique.

A l'état sauvage, on le trouve dans l'Atlantique Nord-Est, dans toute la Méditerranée et le long des côtes européennes jusqu'au cercle polaire arctique, comme le montre la figure 48¹⁰⁹. On le trouve également dans la plus grande partie de la mer Baltique et une sous-espèce (*Psetta maxima maeutica*) dans la mer Noire¹¹⁰. La production aquacole de turbot a débuté dans les années 1970 en Écosse (Royaume-Uni). Il a ensuite été introduit en France et en Espagne. En raison d'une pénurie de juvéniles, le nombre d'installations en Espagne était initialement limité. Cependant, avec le développement technologique des écloséries, l'Espagne est devenue le principal pays producteur à l'époque.

Outre les investissements dans l'amélioration des installations et la construction de nouvelles exploitations, d'autres facteurs décisifs ont contribué à la consolidation et au développement du secteur. Il s'agit notamment de la production d'aliments secs et de la mise au point de vaccins contre les maladies les plus importantes du turbot.

10.2 Production aquacole mondiale

Figure 1. **CAPTURE MONDIALE ET PRODUCTION D'AQUACULTURE DE 1990 A 2016 (volume en 1000 tonnes)**



Source: FAO.

Dès le début des années 1990, une réorganisation du secteur a commencé, qui a donné lieu à une croissance tant de la production que du nombre de pays où le turbot est élevé. Aujourd'hui, dans l'UE, le turbot est élevé en Espagne, au Portugal, en France, en Roumanie et en Croatie. En dehors de l'UE, la production est limitée en Norvège et en Islande. Depuis 2000, le taux de croissance de la production européenne a été en moyenne de 6 % par an ; toutefois, après un pic en 2012, la croissance s'est stabilisée.

Le turbot a finalement été introduit dans d'autres régions comme le Chili et la Chine. La Chine a commencé sa production au début des années 2000 sur la base de stocks de géniteurs européens et, en 2013, la production a atteint 73.000 tonnes. Après 2013, la production est tombée à environ 50.000 tonnes en 2016. Pourtant, la Chine est de loin le plus grand producteur mondial de turbot, les produits ne sont pas en concurrence sur les mêmes marchés que les produits européens.

¹⁰⁸ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Psetta_maxima/en

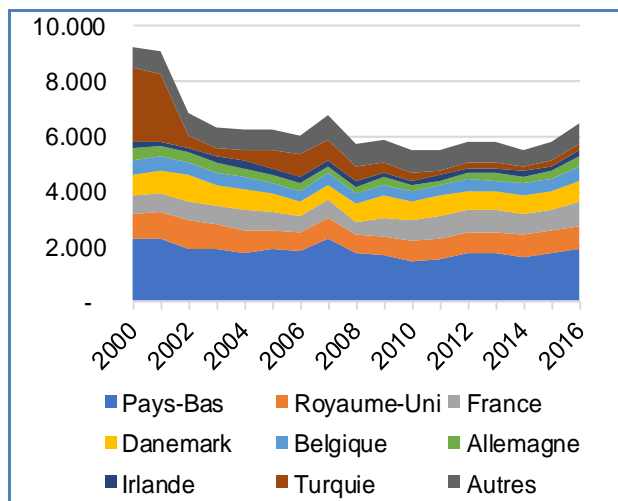
¹⁰⁹ https://www.aquamaps.org/receive.php?type_of_map=regular

¹¹⁰ <https://www.fishbase.se/summary/Scophthalmus-maximus.html>

10.3 Captures européennes

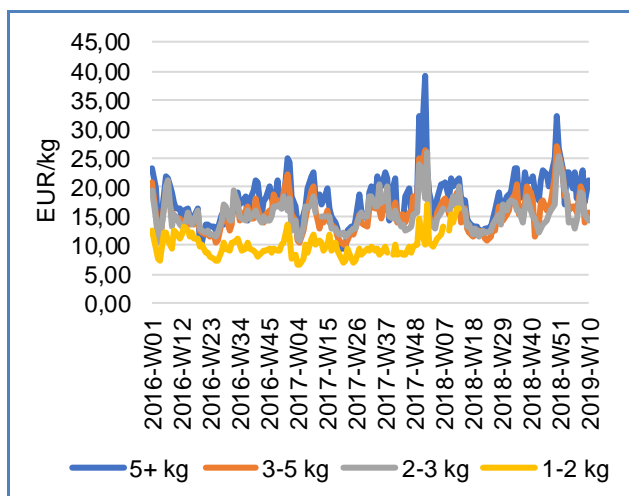
Depuis 2000, les captures européennes de turbot sont passées d'un total de 9.000 tonnes à des volumes d'environ 5.000-6.000 tonnes par an. La part des volumes de captures entre les pays est restée stable ces dernières années. Les Pays-Bas ont les volumes les plus importants, avec des captures s'élevant à 1.880 tonnes en 2016. Le Royaume-Uni et la France ont capturé respectivement 873 et 846 tonnes de turbot en 2016.

Figure 2. **CAPTURES EUROPÉENNES DE TURBOT PAR PAYS (volume en tonnes)**



Source: Eurostat.

Figure 3. **PRIX DES PREMIÈRES VENTES HEBDOMADAIRES DE TURBOT PAR TAILLE (prix en EUR/kg)**



Source: EUMOFA.

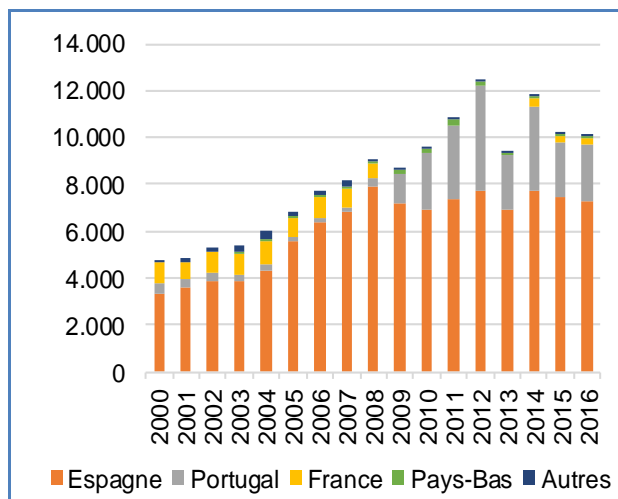
Le graphique montre le premier prix de vente moyen du turbot par taille pour la Belgique, le Danemark, les Pays-Bas, l'Allemagne, la Lituanie et la Pologne.

On observe une légère tendance à la hausse des prix en première vente du turbot vendu dans l'UE entre 2016 et février 2019. L'évolution structurelle des prix tout au long de l'année montre des pics de prix pendant la période des fêtes de fin d'année. Le turbot de la plus grande taille atteint les prix les plus élevés du marché. Au cours des deux dernières années, la différence de prix entre le turbot de 5 kg ou plus et le turbot de 3 à 5 kg a été en moyenne de 2,00 EUR/kg environ.

10.4 L'aquaculture du turbot dans l'UE

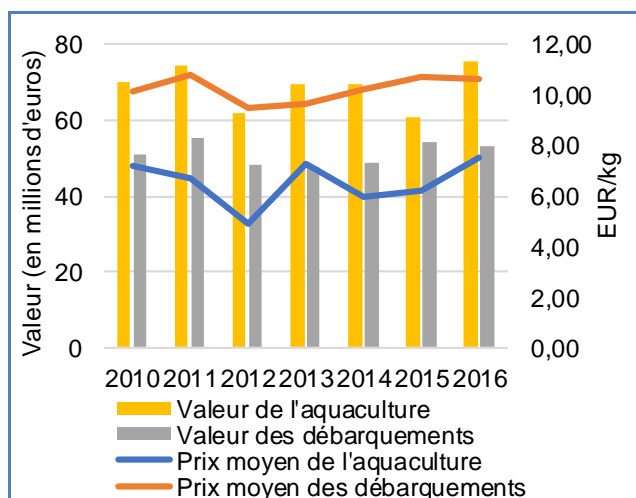
Les principaux acteurs du secteur de l'aquaculture du turbot dans l'UE sont l'Espagne, le Portugal et la France. L'Espagne a représenté 72% de la valeur de la production de l'UE en 2016 et la part de la production est estimée à 76% en 2017¹¹¹. La production n'a cessé de croître depuis le début des années 80 et s'est récemment stabilisée à environ 10.000 tonnes par an. Le Portugal a augmenté sa production de manière significative depuis 2008 et a produit 2.388 tonnes en 2016.

Figure 4. **AQUACULTURE DE TURBOT DANS L'UE PAR ÉTAT MEMBRE (volume en tonnes)**



Source: EUMOFA/Eurostat/FAO.

Figure 5. **PRIX ET VALEUR TOTALE DES DÉBARQUEMENTS DE TURBOT ET DES TURBOTS D'ÉLEVAGE DANS L'UE**



Source: EUMOFA/ Eurostat/FAO

Le turbot issu de la pêche marine atteint un prix plus élevé que le turbot d'élevage. Dans la figure ci-dessous, nous voyons que la valeur de l'aquaculture est plus élevée en raison de volumes plus importants, mais que le prix moyen par kg est nettement inférieur à celui du turbot débarqué. Au cours de la période 2010-2016, le prix du turbot d'élevage a été en moyenne de 6,55 EUR/kg, soit de 56 % inférieur à celui du turbot issu de la pêche maritime (10,21 EUR/kg en moyenne).

On estime que la production de turbot en Europe a légèrement augmenté pour atteindre 11.000 tonnes en 2017 en raison d'une augmentation de la production espagnole. Une légère baisse de la production est attendue en 2018¹¹².

¹¹¹ Apromar, La Acuicultura en España 2018.

¹¹² FEAP, APROMAR.

10.5 Commerce

Importations extra-UE

Les importations de turbot dans l'UE sont faibles par rapport à la production intérieure de l'UE. Au cours des quatre dernières années, les importations sont restées stables à environ 200 tonnes par an, ce qui représente 1% du total des captures et de la production dans l'UE.

Presque toutes les importations de turbot proviennent de Norvège et du Maroc. La principale source est la Norvège avec 156 tonnes en 2017 et 139 tonnes en 2018 ; 74 tonnes ont été importées du Maroc en 2017 et 62 tonnes en 2018¹¹³.

Les principaux États membres importateurs sont la Suède, l'Espagne, l'Allemagne et le Danemark. Alors que l'Allemagne, le Danemark et la Suède importent du turbot de Norvège, le Maroc est le principal pays d'origine de l'Espagne.

Table 1. **IMPORTATIONS EXTRA-UE DE TURBOT ENTIER PAR ETAT DE CONSERVATION (volume en tonnes, prix en EUR/kg)**

Produit	2015		2016		2017		2018 (Jan–Nov)	
	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix
Turbot entier frais	201	9,13	231	9,69	230	9,89	201	10,70
Turbot entier congelé	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	5	6,48

Source: EUMOFA/Eurostat.

Table 2. **IMPORTATIONS EXTRA-UE DE TURBOT ENTIER FRAIS ENTIER PAR LES PRINCIPAUX ÉTATS MEMBRES IMPORTATEURS (SUÈDE, DANEMARK, ALLEMAGNE, ESPAGNE), (volume en tonnes, prix en EUR/kg)**

État membre importateur	2015		2016		2017		2018 (Jan–Nov)	
	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix
Espagne	60	11,08	72	12,31	74	12,95	62	14,00
Suède	76	8,81	53	9,51	63	9,85	75	9,67
Allemagne	37	7,18	75	8,03	65	7,24	43	8,43
Danemark	26	8,36	31	8,00	29	8,09	21	9,27
Autres	3	8,82	0		0,2	14,40	5	6,80
Total	201	9,13	231	9,69	230	9,89	207	10,70

Source: EUMOFA/Eurostat.

Exportations extra-UE

Sur le total des captures et de la production de turbot dans l'UE d'environ 16.000 tonnes en 2016, seules quelque 400 tonnes ont été exportées vers des pays tiers, dont environ 75 % étaient des produits frais.

Les États-Unis sont le plus grand marché d'exportation de turbot frais entier en provenance de l'UE. En 2018¹¹⁴, les exportations de turbot de l'UE vers les États-Unis se sont élevées à 119 tonnes.

Table 3. **EXPORTATIONS EXTRA-UE DE TURBOT ENTIER PAR ETAT DE CONSERVATION (volume en tonnes, prix en EUR/kg)**

Produit	2015		2016		2017		2018 (provisoire Jan–Nov)	
	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix
Turbot frais entier	328	12,25	327	13,85	372	12,77	312	16,73
Turbot congelé entier	106	9,28	69	11,12	68	12,63	83	10,39

Source: EUMOFA/Eurostat.

¹¹³ Données disponibles pour janvier-novembre 2018. Les données de décembre 2018 n'étaient pas encore disponibles lors de la préparation de cette étude de cas.

¹¹⁴ Données disponibles pour janvier-novembre 2018. Les données de décembre 2018 n'étaient pas encore disponibles lors de la préparation de cette étude de cas.

Table 4. **EXPORTATIONS EXTRA-UE DE TURBOT ENTIER FRAIS PAR DESTINATION PRINCIPALE (volume en tonnes, prix en EUR/kg)**

Pays de destination	2015		2016		2017		2018 (provisoire Jan-Nov)	
	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix
États-Unis	110	9,52	100	10,15	106	10,45	119	10,61
Suisse	75	17,16	72	16,48	69	15,62	58	15,77
Turquie	56	4,52	66	3,55	84	3,51	24	3,45
Canada	20	25,77	28	25,39	23	25,67	31	25,99
Monténégro	14	8,00	16	11,06	16	9,07	13	11,50
Émirats arabes unis	7	14,45	7	12,58	10	16,38	9	15,95
Autres	46	15,11	38	29,22	65	21,15	57	32,49
Total	328	12,25	327	13,85	373	12,77	311	16,73

Source: EUMOFA/Eurostat.

 Table 5. **EXPORTATIONS EXTRA-UE DE TURBOT ENTIER SURGELÉ PAR DESTINATION PRINCIPALE (volume en tonnes, prix en EUR/kg)**

Pays de destination	2015		2016		2017		2018 (provisoire Jan-Nov)	
	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix
Émirats arabes unis	40	18,67	35	15,03	28	16,33	22	14,57
Viêt Nam	44	2,06	<0,5	n/a	0,4	29,38	0,5	40,76
République dominicaine	4	6,12	9	5,45	7	7,32	11	7,06
Turquie	0,1	14,40	3	6,92	5	4,70	6	4,00
Canada	0		0,7	5,03	6	6,23	7	5,00
Mexique	3	6,70	3	9,25	6	10,80	3	8,73
Autres	15	6,60	18	7,73	15	14,07	33	10,79
Total	106	9,28	68	11,12	68	12,63	83	10,39

Source: EUMOFA/Eurostat.

Exportations intra-UE

Si les échanges de turbot entre l'UE et les pays tiers sont très limités, les échanges entre États membres (en particulier ceux de produits frais) sont considérablement plus importants. Les exportations d'Espagne, du Portugal et des Pays-Bas représentent l'essentiel des échanges intracommunautaires de turbot. La production portugaise est financée par des capitaux d'investissement espagnols et est presque entièrement exportée vers l'Espagne¹¹⁵.

L'Italie et la France importent principalement du turbot d'Espagne et des Pays-Bas. Les Pays-Bas importent principalement de Belgique et d'Allemagne. L'Allemagne importe principalement d'Espagne, des Pays-Bas et de France.

 Table 6. **EXPORTATIONS INTRA-UE DE TURBOT ENTIER PAR ETAT DE CONSERVATION (volume en tonnes, prix en EUR/kg)**

Produit	2015		2016		2017		2018 (provisoire Jan-Nov)	
	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix
Turbot frais entier	11 850	7,70	10 030	9,60	11 297	9,11	9 641	10,30
Turbot congelé entier	1 206	4,30	637	5,94	542	6,54	613	6,69

Source: EUMOFA/Eurostat.

¹¹⁵ EUMOFA – “Les études de cas portant sur l'analyse de la structure des prix”, <http://www.eumofa.eu/market-analysis>

Table 7. **EXPORTATIONS INTRA-UE DE TURBOT ENTIER FRAIS, PAR PRINCIPAUX ETATS MEMBRES IMPORTATEURS**
 (volume en tonnes, prix en EUR/kg)

État membre importateur	2015		2016		2017		2018 (provisoire Jan-Nov)	
	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix
Espagne	3 347	6,91	2.571	9,07	3.322	8,43	3.117	9,65
Italie	3 018	7,41	2.667	8,97	3.053	8,44	2.458	9,62
France	1 951	7,28	1.477	9,63	1.680	8,68	1.071	10,48
Pays-Bas	923	8,19	923	8,42	773	8,84	805	8,80
Allemagne	677	11,74	793	12,11	742	11,99	600	12,80
Portugal	213	8,07	206	10,11	460	9,55	534	10,58
Autres	1 722	8,35	1.393	11,00	1.266	11,43	1.056	13,22
Total	11.850	7,70	10.030	9,60	11.296	9,11	9.641	10,30

Source: EUMOFA/Eurostat.

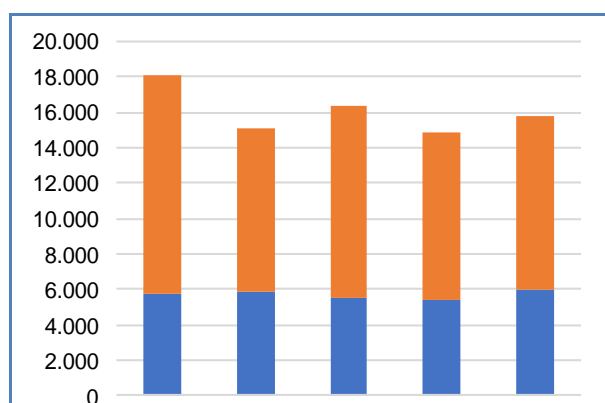
 Table 8. **EXPORTATIONS INTRA-UE DE TURBOT ENTIER CONGELÉ PAR PRINCIPAUX ÉTATS MEMBRES EXPORTATEURS**
 (volume en tonnes, prix en EUR/kg)

État membre exportateur	2015		2016		2017		2018 (provisoire Jan-Nov)	
	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix	Volume	Prix
Espagne	565	2,73	279	4,24	183	4,21	269	4,85
Italie	239	4,72	125	6,77	109	6,13	108	7,09
Allemagne	58	6,80	57	4,34	66	7,03	80	7,67
France	132	4,48	69	6,56	49	6,64	36	6,46
Royaume-Uni	0	6,95	0	-	0	11,20	26	5,98
Portugal	55	4,03	4	5,99	10	5,44	21	9,10
Autres	51	7,28	35	10,14	57	7,85	40	8,41
Total	1.101	3,82	568	5,31	474	5,67	580	6,10

Source: EUMOFA/Eurostat.

10.6 Consommation

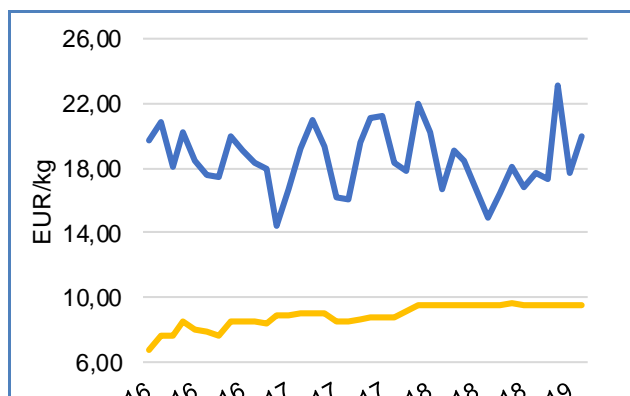
En 2016, 15.750 tonnes de turbot, principalement frais, ont été consommées dans l'UE. La consommation est concentrée en Espagne, en France et en Italie, qui représentent environ 75% du marché de l'UE. Cela fait du turbot un marché de niche par rapport à d'autres espèces majeures¹¹⁶. La consommation apparente de turbot dans l'UE a été relativement stable tant pour les produits sauvages que pour les produits d'élevage, bien que la consommation de poisson d'élevage ait été légèrement plus variable que celle des poissons sauvages. Toutefois, la consommation apparente par habitant est estimée stable, avec environ 10 grammes par habitant pour le turbot sauvage et le double pour le turbot d'élevage (20 grammes par habitant).

 Figure 7. **CONSOMMATION APPARENTE DE TURBOT DANS L'UE (volume en tonnes)**


Source: EUMOFA – Bilan d'approvisionnement.

¹¹⁶ EUMOFA – "Structure des prix dans la filière du turbot", <http://www.eumofa.eu/market-analysis>

Figure 8. **ÉVOLUTION DES PRIX DE GROS DU TURBOT FRAIS EN ESPAGNE**



Source: Marché de gros de Mercabarna.

En Espagne, la consommation de turbot par les ménages a augmenté de 7,7% en volume et de 12% en valeur entre 2016 et 2017. En valeur nominale, la consommation des ménages est estimée à 4.200 tonnes en 2017, pour une valeur de 44 millions d'euros¹¹⁷. L'Espagne étant le premier producteur de turbot, le pays exporte une part importante vers d'autres États membres, principalement la France, l'Italie et l'Allemagne. Le marché préfère les produits frais et le turbot est vendu principalement sous sa forme entière, mais il peut aussi être vendu sous forme de filets aux consommateurs¹¹⁸.

En France et aux Pays-Bas, le turbot est principalement consommé hors foyer et la consommation est en grande partie assurée par le poisson produit par la pêche¹¹⁹. En Espagne, la consommation est principalement basée sur le turbot d'élevage en raison de la forte production nationale. Une part importante des ventes de turbot est destinée au segment HoReCa et, dans une moindre mesure, aux poissonniers/petits détaillants. Comme les autres produits de mer, une part croissante du turbot est vendue par la grande distribution¹²⁰.

Au cours des quatre dernières années, les volumes annuels de turbot vendus sur les marchés de gros en Espagne sont restés stables à environ 2.000 tonnes. Les principaux marchés de gros sur lesquels le turbot est vendu sont Mercabarna et Mercamadrid, où le turbot d'élevage représente près de 80% des ventes en volume¹²¹.

Comme pour les prix en première vente, les prix de gros du turbot sauvage sont plus élevés que ceux du turbot d'élevage. La différence de prix est principalement due à la disponibilité limitée du turbot sauvage. Alors qu'une légère tendance à la hausse est observée pour le prix de gros du turbot frais d'élevage en Espagne, une tendance claire ne peut être observée pour le turbot sauvage. En 2017 et 2018, les prix de gros ont culminé pendant la période des fêtes de Noël.

¹¹⁷ Mapama – les données du panel.

¹¹⁸ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Psetta_maxima/en

¹¹⁹ EUMOFA – "Structure des prix dans la filière du turbot", <http://www.eumofa.eu/market-analysis>

¹²⁰ Mapama – les données du panel.

¹²¹ Marchés de gros de Mercabarna et Mercamadrid.

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu

