



EUMOPA

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

n° 04/2016

FAITS SAILLANTS DU MOIS

SOMMAIRE

Premières ventes en Europe:

France : Coquille Saint-Jacques et
merlan

Norvège : Cabillaud et Flétan noir

Approvisionnement global

Étude de cas : Rôle de la Chine
dans le commerce et le traitement
des produits de la mer

Consommation : Sole fraîche et
merlu

Contexte macroéconomique

Trouver toutes les données et informations et
beaucoup plus sur :

www.eumofa.eu/fr



Dans ce numéro

Trois pays déclarants, la Lettonie, la Norvège et le Royaume-Uni, ont relevé une augmentation de la valeur et du volume des premières ventes en Janvier 2016 par rapport à janvier 2015. Les tendances observées en Belgique, au Danemark et au Portugal ont été mixtes tandis qu'une baisse de valeur et de volume a été relevée en France, en Italie et en Suède.

Le prix en première vente de la coquille Saint-Jacques en France a augmenté de 20% au cours des 3 dernières années. En janvier 2016, la valeur de la coquille Saint-Jacques était la troisième valeur la plus élevée en première vente (après la sole et le merlu).

En Norvège, la valeur en première vente pour janvier 2016 a augmenté de 24 % par rapport à Janvier 2015. Le hareng, le cabillaud, le lieu noir et le crabe ont enregistré les hausses les plus fortes. Le prix du cabillaud a enregistré une hausse de 20 % au cours des 3 dernières années tandis que le quota perdait 12 %.

La saison de la pêche à la sardine a commencé pour la flotte Atlantique et se poursuivra jusqu'au 30 novembre. La limite 2016 pour les pêcheurs espagnols et portugais est de 14 000 tonnes dans les eaux ibériennes, soit une baisse de 26 % par rapport à l'année dernière. L'approvisionnement réduit en sardines fraîches a contribué à une hausse significative des prix de 53 % au Portugal entre 2013 et 2015.

Les débarquements péruviens ont augmenté de 36 % entre 2014 et 2015 pour arriver à 4,8 millions de tonnes, tendance stimulée par la hausse des débarquements d'anchois. La production tunisienne des pêcheries et de l'aquaculture a diminué de 3 % en 2015 pour arriver à 113 000 tonnes.

Le commerce mondial des produits de la pêche a chuté de 10 % en 2015.

Les exportations de produits de la mer vers l'UE ont été multipliées par cinq entre 2002 et 2010. Depuis, elles se sont stabilisées à 1,5 milliards d'Euros par an tandis que les exportations d'autres gros fournisseurs de l'UE ont continué d'augmenter. Le rôle de la Chine en tant que pays de retraitement semble avoir atteint un pic. La Chine a enregistré une forte demande intérieure en produits de la mer avec une augmentation de 5 kg par personne au cours des 5 dernières années.

Les prix au détail sont du même ordre en France et en Italie pour la sole fraîche, mais ils suivent une tendance opposée. En France, le prix de la sole a augmenté de 8 % au cours de l'année. En Espagne, le prix de détail du merlu au-dessus des 2 kg est environ 70 % plus élevé que pour les spécimens plus petits. Le prix de détail pour le merlu est trois fois plus bas au Portugal qu'en Grèce.

1. Premières ventes en Europe

En **janvier 2016**, huit États membres de l'UE et la Norvège ont fourni des données de première vente pour dix groupes de produits.¹ Les premières ventes ont augmenté par rapport à janvier 2015 à la fois en valeur et en volume pour trois des pays déclarants.

En **Belgique**, en **janvier 2016**, l'augmentation de valeur en première vente pour la seiche (triplé), la plie (+ 41 %) et la baudroie (+ 10 %) n'a pas compensé la perte de valeur en première vente de la sole (- 15 %), de la raie (- 29 %) et du turbot (- 4 %).

Au **Danemark**, en **janvier 2016**, les premières ventes ont atteint un montant de 22,65 millions € (+ 9 %) en valeur avec un volume arrivant à 13 652 tonnes (- 34 %). Le facteur principal expliquant l'augmentation de valeur en dépit d'une forte diminution des volumes a été le prix plus élevé en première vente pour le hareng à 0,71 € / kg (+ 58 %).

En **France**, en **janvier 2016**, les premières ventes ont diminué tant en valeur (- 7 %) qu'en volume (- 6 %). Voir plus en section 1.1.

La **Lettonie** a connu une augmentation de valeur et de volume des premières ventes en **janvier 2016** par rapport à janvier 2015 grâce au sprat (+ 103 % en volume, + 76 % en valeur) et au cabillaud (+ 177 % en volume, + 118 % en valeur).

En **Norvège**, la valeur en première vente était de 187 millions € en **janvier 2016**, une augmentation de 24 % par rapport à janvier 2015. Voir plus en section 1.2.

Au **Portugal**, la valeur en **janvier 2016** était de 11,59 millions €, soit une hausse de 4 % par rapport à janvier 2015. Le volume en première vente a diminué de 15 % à 4 403 tonnes. Ce résultat est dû à des prix plus élevés en première vente pour le chinchard (+ 32 %) et le maquereau, respectivement à 1,35 € / kg et 0,45 € / kg.

L'**Espagne** a capturé 11 525 tonnes de poissons frais en **janvier 2016**, 10 % de moins qu'en janvier 2015. Les débarquements ont augmenté dans 7 ports, ils sont restés stables dans 1 port et ils ont diminué dans 14 ports par rapport à la même période pour l'année précédente. Vigo a enregistré les volumes les plus élevés à 4 435 tonnes (+ 5 %).²

En **Suède**, la valeur des premières ventes pour **janvier 2016** était de 6,96 millions €, ce qui représente une diminution de 7 % par rapport à janvier 2015. Le volume des premières ventes était alors de 15 017 tonnes (- 14 %). Ces chiffres résultaient de débarquements plus faibles de poissons de fond, notamment le cabillaud (- 15 %), le lieu noir (- 51 %) ainsi que le sprat (- 28 %).

Au **Royaume-Uni**, l'augmentation de la valeur des premières ventes en **janvier 2016** était principalement due à la langoustine (+ 37 %), à la baudroie (+ 57 %) et au maquereau (+ 23 %). Une baisse importante de la valeur de l'églefin (- 32 %) n'a pas compensé l'augmentation globale des premières ventes.

Table 1. **VUE D'ENSEMBLE DES PAYS DECLARANTS POUR JANVIER** (volume en tonnes et valeur en millions €)

Pays	Janvier 2014		Janvier 2015		Janvier 2016		Changement par rapport à Janvier 2015	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Belgique	1,567	5,64	1,715	5,79	1,795	5,72	5%	-1%
Danemark	14,883	17,39	20,823	20,72	13,652	22,65	-34%	9%
France	15,939	50,01	14,544	51,97	13,599	48,42	-6%	-7%
Italie*	663	3,58	758	3,62	566	3,51	-25%	-3%
Lettonie	5,479	2,15	4,754	1,15	6,984	1,54	47%	34%
Norvège	225,718	178,87	179,111	134,82	222,224	187,02	24%	39%
Portugal	6,475	11,43	5,152	11,20	4,403	11,59	-15%	4%
Suède	18,802	7,63	17,369	7,52	15,017	6,96	-14%	-7%
Royaume-Uni	64,594	86,91	43,766	61,09	46,089	67,78	5%	11%

Source: EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016) ; les données relatives au volume sont rapportées au poids net.

*Données partielles. Les données en première vente pour l'Italie couvrent 11 ports (10 %).

1.1. FRANCE

La France dispose d'une zone économique exclusive (ZEE) de 11 millions km². Les navires de pêche français utilisent des techniques diversifiées de pêche qui leur permettent de capturer une grande diversité de produits aquatiques.

La flotte de pêche française représente environ 10 % de la flotte de pêche de l'UE avec environ 7 100 navires (2014), dont environ 4 500 opérant en France métropolitaine. Parmi ces derniers, 1 500 navires pêchent en Mer Méditerranée (une flotte principalement constituée de petits navires). Un total de 2 600 navires pêche dans les DOM-TOM (Martinique et Guadeloupe, Guyane française et Réunion), la plupart de petites tailles.

La flotte inclut 17 senneurs (75 m de long), dont la plupart sont des thoniers-senneurs congélateurs opérant dans l'Océan Indien et l'Océan Atlantique. La taille de la flotte de pêche française a diminué depuis 2008.

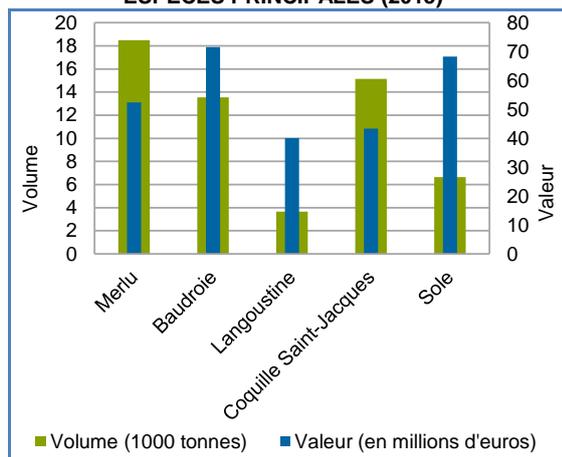
Les pêcheries marines emploient environ 16 800 personnes (2013), dont 13 600 en France métropolitaine. La plupart de ces personnes sont employées dans des pêcheries de petite taille (56 %). La Bretagne représente 28 % du total de la main d'œuvre.

Les débarquements en France métropolitaine sont constitués de poissons (70 %), de crustacés et céphalopodes (3 % chacun), de bivalves (10 %) et d'algues (14 %).

En France métropolitaine, la plupart des débarquements ont lieu dans les ports bretons (47 % du volume total). Les autres ports importants sont situés en Normandie et dans la région Nord-Pas de Calais (Boulogne).³ En 2015, 37 criées ont été enregistrées.

Les trois premiers ports français en valeur en 2015 étaient Le Guilvinec (sur lequel la baudroie était les principales espèces vendues), Lorient (baudroie et langoustine) et Boulogne-sur-Mer (calmar et sole).

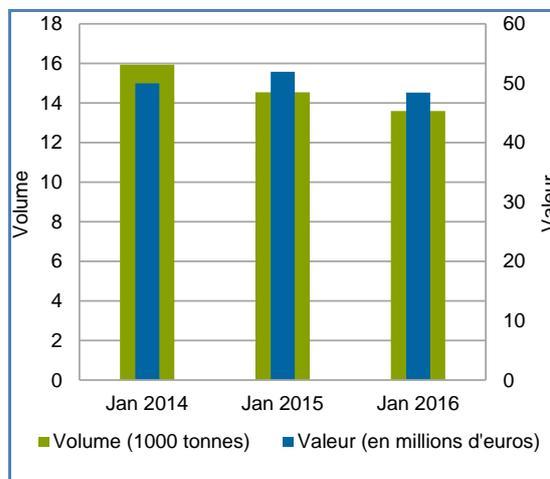
Figure 1. **PREMIÈRES VENTES EN FRANCE PAR ESPÈCES PRINCIPALES (2015)**



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

En 2015, les premières ventes en France ont atteint 664,7 millions €, soit un volume de près de 200 000 tonnes. Ceci représentait une hausse de valeur (+ 5 %), mais une baisse de volume (- 4%) par rapport à 2014. Le merlu, la baudroie, la sole, la coquille Saint-Jacques et la langoustine ont été les espèces les plus précieuses capturées et vendues, représentant 43 % de l'ensemble de la valeur des premières ventes.

Figure 2. **PREMIÈRES VENTES EN FRANCE EN JANVIER**

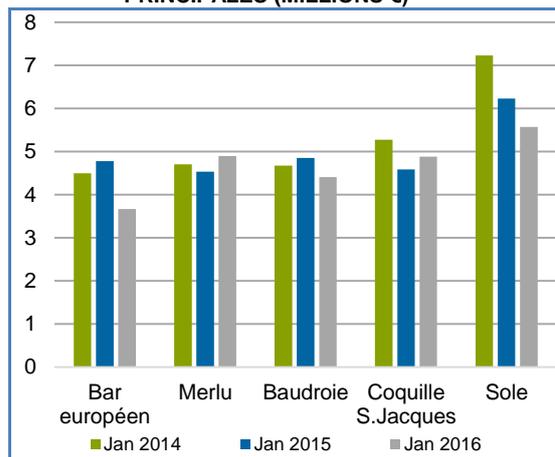


Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

En janvier 2016, les premières ventes de toutes les espèces déclarées ont enregistré une baisse de valeur (- 7 %) et de volume (- 6 %) par rapport à janvier de l'année dernière.

Le bar commun, le merlu, la baudroie, la langoustine et la sole représentaient 48 % de la valeur totale des premières ventes et 33 % du volume total des premières ventes. En janvier 2016, le merlu et la coquille Saint-Jacques ont enregistré une augmentation de la valeur des premières ventes (respectivement + 8 % et + 6 %). Les trois espèces restantes ont enregistré une baisse de la valeur des premières ventes, l'exemple le plus remarquable étant celui du bar commun (- 23 %) qui a fait l'objet de nouvelles mesures de conservation.

Figure 3. **LES PREMIÈRES VENTES EN FRANCE POUR JANVIER PAR ESPÈCES PRINCIPALES (MILLIONS €)**



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

À part la coquille Saint-Jacques qui a enregistré une légère diminution de prix (- 1 %) s'expliquant par une hausse des volumes débarqués (+ 7 %), les quatre autres espèces ont connu des augmentations de prix en janvier 2016. Les plus grosses augmentations de prix ont été observées pour le merlu (+ 25 %) et le bar commun (+ 21 %).

1.1.1. COQUILLE SAINT-JACQUES



La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve se trouvant dans la partie orientale de l'Océan Atlantique, de la Norvège au sud de l'Espagne. On la trouve également autour des Açores, de l'île de Madère et aux Canaries. La coquille

Saint-Jacques vit sur les fonds de sable et de gravier à 250 m de profondeur.⁴

Son taux de croissance peut être affectée par plusieurs facteurs, notamment la salinité, la température, la profondeur de l'eau, et l'approvisionnement en nourriture.⁵

Durant les mois de juin à septembre, la saison de la pêche de la Coquille Saint-Jacques atlantique (*Pecten maximus*) est fermée et seul le vanneau (*Aequipecten opercularis*) est vendu sur les criées françaises. Le prix de cette espèce est très inférieur à celui de la Coquille Saint-Jacques atlantique. Le vanneau est capturé presque exclusivement durant les mois d'été. Au cours des mois d'octobre à mai, les débarquements portent exclusivement sur l'espèce *Pecten maximus*.

La coquille Saint-Jacques ne fait pas l'objet de quotas, mais des mesures strictes de gestion ont été mises en place pendant longtemps (depuis 1972 dans la Baie de Saint-Brieuc). La pêche est totalement close du 15 mai au 1er octobre, pendant la période du frai, et des règles de gestion des autorisations de pêche par zone avec des restrictions quant aux jours et aux heures de pêche ainsi que des quotas journaliers par bateau ont été mises en œuvre. La taille minimale des captures a été fixée à 102 mm. La principale technique utilisée pour la pêche de la coquille Saint-Jacques est la drague.

Le poids de la portion comestible dans la coquille Saint-Jacques varie de 10 % à 16 % - 20 %, en fonction du stade de développement des œufs, de la taille de la coquille et de l'emplacement de la pêche. Les rendements maximum sont obtenus avant le frai, au printemps et à la fin de l'été.⁶

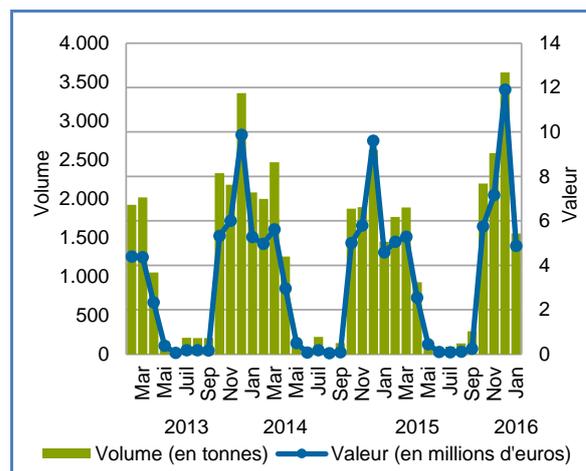
Sur le marché, la coquille Saint-Jacques est vendue fraîche / vivante, entière, sans la coquille (écaillée) ou en conserve. En France, la plupart de ses coquilles Saint-Jacques fraîches (*Pecten maximus*) sont achetées entières (avec la coquille), représentant 71 % des achats intérieurs en termes de volume pour 2014. Les coquilles Saint-Jacques avec coquille sont vendues surtout en poissonnerie, tandis que celles qui sont écaillées sont vendues dans les supermarchés. Par comparaison au saumon frais (42 %) ou au cabillaud frais (41 %), le taux de pénétration des coquilles Saint-Jacques fraîches est très limité (11 %).⁷

La pêche à la coquille Saint-Jacques est extrêmement importante en Normandie qui emploie près de la moitié des navires de pêche côtiers. La grande qualité des coquilles Saint-Jacques de Normandie résulte de plusieurs facteurs, notamment un rendement élevé (15 %), la température de l'eau et l'abondance de plancton.⁸

Les trois principaux ports pour les débarquements de coquilles Saint-Jacques en janvier 2016 étaient Grandcamp-Maisy (199 tonnes), Cherbourg (125 tonnes) et Granville (117 tonnes). Cherbourg a connu la plus forte hausse des captures en volume (+ 115 %), bien que le prix moyen soit resté inchangé à 3,17 € / kg.

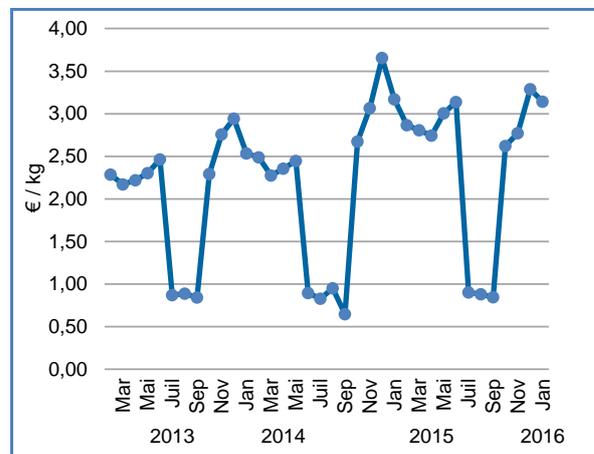
En Janvier 2016, la valeur de la coquille Saint-Jacques était la troisième valeur la plus élevée en première vente (après la sole et le merlu). La valeur et le volume des premières ventes de coquille Saint-Jacques ont augmenté respectivement de 4,88 millions € (+ 6 %) et de 1 555 tonnes (+ 7 %) par rapport à janvier 2015.

Figure 4. COQUILLE SAINT-JACQUES : PREMIÈRES VENTES EN FRANCE



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

Figure 5. COQUILLE SAINT-JACQUES : PRIX DES PREMIÈRES VENTES EN FRANCE



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

Le prix à l'unité de la coquille Saint-Jacques dans tous les ports était de 3,14 € / kg en Janvier 2016, une baisse de 1 % par rapport à la période correspondante en 2015, mais une augmentation de 24 % par rapport à Janvier 2014.

Le prix en première vente de la coquille Saint-Jacques a présenté une tendance à la hausse au cours des trois dernières années. Le prix moyen annuel a augmenté de 2,46 € / kg en 2013 à 2,71 € / kg en 2014 et 2,97 € / kg en 2015.

1.1.2. MERLAN



Le merlan (*Merlangius merlangus*) se trouve communément dans le Nord-est Atlantique, des régions du sud-est

de la Mer de Barents et de l'Islande au Portugal. Il se trouve également dans la Mer Noire, la Mer Égée et la Mer Adriatique. Cette espace est benthopélagique : elle vit à des profondeurs allant de 10 à 200m, principalement sur des fonds couverts de boue et de gravier, mais aussi sur des fonds sablonneux et rocheux. Il s'agit d'une espèce à croissance rapide. Le frai a lieu entre les îles britanniques et le golfe de Gascogne, de janvier à septembre. En Méditerranée, le frai a lieu de janvier au printemps. Le merlan se nourrit de crevettes, de crabes, de mollusques et de céphalopodes.⁹

Le merlan est pêché dans la Mer du Nord et la Mer Celtique ainsi que dans la Manche. La taille minimale des captures est de 27 cm. La pêche a lieu toute l'année avec des pics de Janvier à Avril.

Le merlan fait l'objet d'un total admissible de captures (TAC). Les quotas français ont fluctué au fil des ans. Ils ont augmenté entre 2010 et 2013, période durant laquelle ils ont atteint un pic de 19 014 tonnes (62 % par rapport à 2010), et ont diminué depuis 2014. Pour 2016, le quota français a été fixé à 16 975 tonnes (respectivement - 19 % et - 3 % par rapport à 2015 et à 2014). Le quota français représente environ 40 % des TAC de l'UE. En 2016, trois États membres (le Royaume-Uni, la France et l'Irlande) ont 87 % de toutes les captures de l'UE.

En 2015, les trois premiers ports dans lesquels le merlan était débarqué et vendu étaient Boulogne sur Mer, Le Guilvinec et Erquy qui représentaient respectivement 23 %, 14 % et 10 % de la valeur totale des premières ventes de merlan.

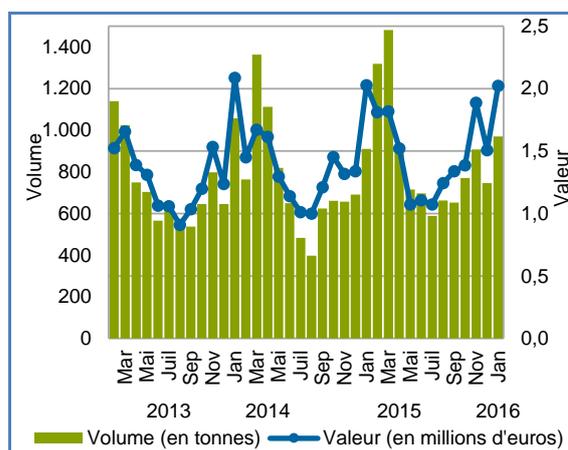
En France, le merlan est capturé principalement par des chaluts de fond lors de pêches mixtes en association avec le cabillaud, l'églefin et la plie. Il peut aussi être capturé accidentellement par des chaluts visant la langoustine. De petits volumes sont également capturés à la ligne/ Le merlan pris à la ligne est très recherché par les restaurants et est vendu à un prix plus élevé : à Rungis, en janvier 2016, le merlan de 300 à 500 g capturé à la ligne est vendu à 5,82 € / kg, soit 12 % de plus que le merlan capturé au chalut (5,20 € / kg pour un poisson de même taille).

Le merlan est une espèce populaire en France, le cinquième plus gros poisson à nageoires consommé frais après le cabillaud, le saumon, le lieu et la truite. Il s'agit d'une espèce fragile qui se gâte rapidement. Son prix modeste et sa disponibilité tout au long de l'année en font toutefois une espèce populaire.

Sur le marché français, le merlan est vendu principalement frais. Les détaillants le présentent souvent en filets, sans peau.

En janvier 2016, les premières ventes ont atteint environ 2 millions restant stable par rapport à janvier 2015. Le volume était de 970 tonnes, soit 7 % de plus. Boulogne-sur-Mer a été le premier port pour le merlan avec des débarquements de 391 tonnes (+ 9 %), suivis par Le Guilvinec à 100 tonnes (+ 14 %).

Figure 6. MERLAN : PREMIÈRES VENTES EN FRANCE



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

Figure 7. MERLAN : PRIX DES PREMIÈRES VENTES EN FRANCE



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

Le prix unitaire moyen du merlan en janvier 2016 était de 2,09 € / kg, soit 6 % de moins que le même mois l'année d'avant, mais 6 % de plus qu'en janvier 2014. Les fortes baisses de prix observées en mars 2014 et en février-mars 2015 sont associées à des débarquements abondants.

1.2. NORVEGE

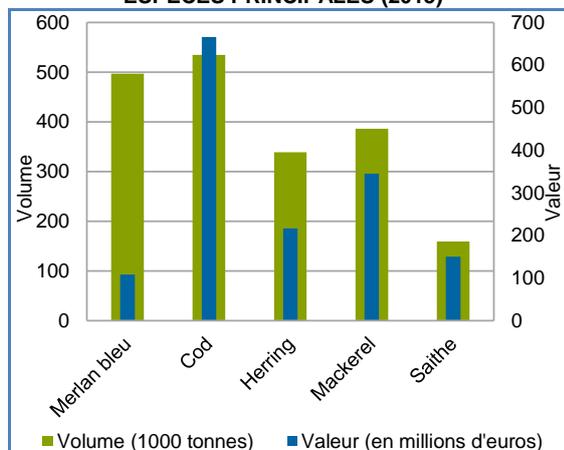
En 2015, le nombre de pêcheurs en Norvège était de 11 146, dont 83 % déclaraient la pêche comme leur profession principale. Cela représentait une diminution de 1% par rapport à 2014. Les pêcheurs de sexe féminin représentaient 3 % (261) du total. Au cours de la même année, la flotte norvégienne totalisait 5 806 navires, une augmentation de 1 % par rapport à l'année précédente.

Les trois principaux comtés avec le nombre le plus élevé de vaisseaux enregistrés ont été le Nordland (27 %, le Finmark (16 %) et Troms (14 %), qui sont également les trois comtés les plus au nord. La distribution en fonction de la taille était comme suit en 2015 : plus de 28 m (4 %), 21–27,99 m (2 %), 15–20,99 m (3 %), 11–14,99 m (11 %), 10–10,99 m (26 %) et <10 m (54%).¹⁰

En 2015, les navires norvégiens ont capturé 2,68 millions de tonnes de poissons, crustacés et mollusques, une augmentation de 1 % par rapport à 2014. Les débarquements ont augmenté de 5 % en valeur pour arriver à environ 2 milliards €. L'augmentation de la valeur des premières ventes était principalement due aux prix plus élevés des premières ventes pour le cabillaud (+ 24 %) et au volume plus élevé de la crevette nordique (+ 55 %) par rapport à 2014.

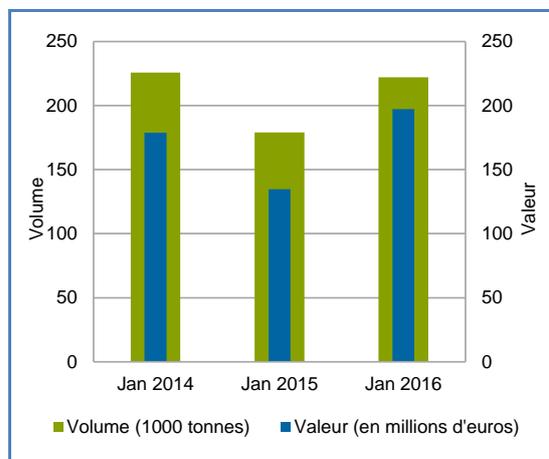
Par rapport à 2014, la valeur et le volume des premières ventes ont augmenté de 10 % et diminué de 2 % respectivement. Des quotas moins élevés pour le cabillaud en 2015 et 2016 représentent l'une des principales causes de la baisse de volume en 2014 tandis que le prix des premières ventes a augmenté pour le cabillaud au cours de la même période, correspondant à une valeur accrue des premières ventes de 2015 à 2016. De plus, le quota norvégien pour le hareng a augmenté d'environ 10 % en 2016 par rapport à 2015 avec une augmentation du prix en première vente.

Figure 8. PREMIÈRES VENTES EN NORVÈGE PAR ESPÈCES PRINCIPALES (2015)



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

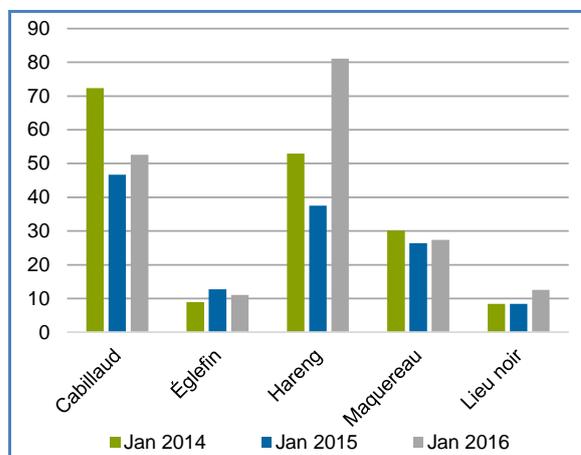
Figure 9. PREMIÈRES VENTES EN NORVÈGE EN JANVIER



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

En janvier 2016, les cinq principales espèces, à savoir le hareng, le cabillaud, le maquereau, le lieu noir et l'églefin, ont représenté 94 % de la valeur totale des premières ventes et 89 % du volume. Par rapport à 2015, les cinq premières espèces ont enregistré une augmentation de 33 % de la valeur en première vente et de 24 % en volume.

Figure 10. PREMIÈRES VENTES EN NORVÈGE POUR JANVIER (MILLIONS €)



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

1.2.1. CABILLAUD



Le cabillaud se trouve dans le nord-est Atlantique, de l'archipel de Svalbard et de la Mer de Barents dans le nord à la Manche dans le sud, ainsi que dans le nord-ouest Atlantique, du Groenland dans le nord à Georges Bank dans le sud. Les principaux équipements utilisés par les navires norvégiens pour capturer le cabillaud en 2015 ont été les chaluts (30 %), les filets (25 %), les sennes (22 %) et la ligne de fond (16 %). De plus, des palangrottes et autres équipements de plus petite taille sont utilisés.

La distribution des captures de cabillaud en Norvège selon la taille du navire était comme suit en 2015 : plus de 28 m (50 %), 21–27,99 m (10 %), 15–20,99 m (6 %), 11–14,99 m (15 %), et <11 m (19 %).

La saison principale pour la morue polaire du nord-est en Norvège a lieu de janvier à avril avec un grand nombre de navires distribués sur toute la côte norvégienne. Au cours de cette période, une grande partie du cheptel de la Mer de Barents migre vers les frayères au large de la côte norvégienne ; l'espèce est capturée principalement au large de Lofoten, dans le nord, mais elle apparaît également le long de la côte, descendant jusqu'à Haugesund, dans le sud. Ce cabillaud est communément connu sous le nom de *skrei* un mot du vieil islandais et désignant le voyageur.

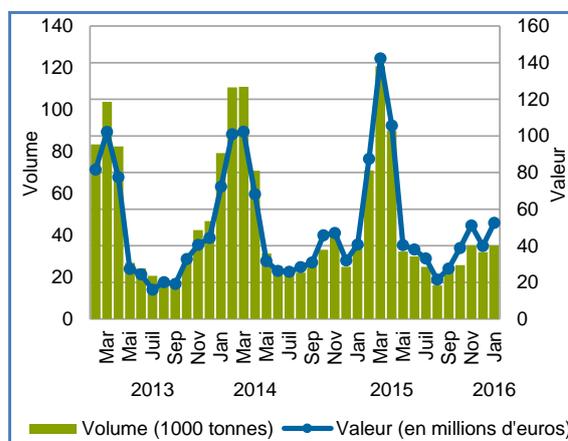
En 2016, le quota norvégien pour la morue polaire du nord-est est le même qu'en 2015, à 401 240 tonnes, ce qui inclut 21 000 tonnes de cabillaud côtier et 7 000 tonnes à des fins scientifiques. Le taux de reproduction du stock est solide et, depuis 2002, la biomasse de frayage est restée bien en-deçà du niveau de précaution.¹¹

Le quota norvégien pour le cabillaud a diminué pour passer d'environ 450 000 tonnes en 2013 et 2014 à environ 400 000 tonnes en 2015 et 2016. Le quota de cabillaud de l'UE a suivi une tendance similaire à la baisse. Chaque année, la Norvège et l'UE échangent des quotas de pêches pour diverses espèces, notamment le cabillaud. Pour 2016, le quota de cabillaud de l'UE est fixé à 146 314 tonnes, 14 % de moins que l'année précédente.

En 2015, la valeur en première vente du cabillaud était de 672 millions €, soit une augmentation de 10 % par rapport à 2014. Le volume présente une tendance inverse en arrivant à 534 675 tonnes (- 11 %). Cette tendance résulte d'une hausse des prix en première vente en 2015, à 1,26 €/ kg (+ 24 %).

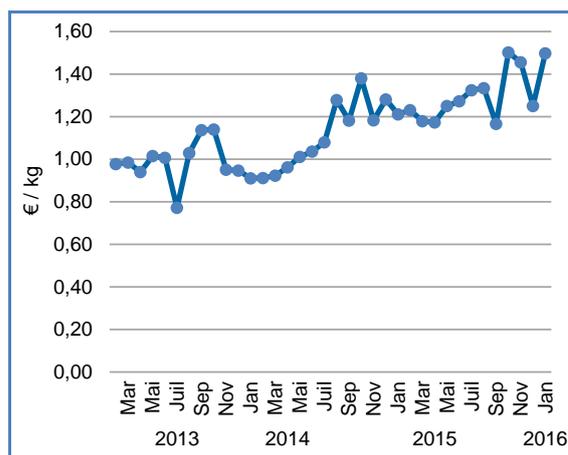
La valeur du cabillaud en première vente en janvier 2016 était de 52,58 millions €, une augmentation de 13 % par rapport au mois correspondant l'année précédente. Le volume dans le même mois a augmenté de 6 % par rapport à janvier 2015, à 35 112 tonnes. Une tendance inverse a été observée par comparaison à 2014 avec une baisse de 27 % et de 56 % de la valeur en première vente et du volume respectivement.

Figure 11. CABILLAUD : PREMIÈRES VENTES EN NORVÈGE



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

Figure 12. CABILLAUD : PRIX DES PREMIÈRES VENTES EN NORVÈGE



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

Le prix unitaire moyen en janvier 2016 était de 1,50 €/ kg, une augmentation de 7 % par rapport à Janvier 2015. Il s'agissait également du prix à l'unité le plus élevé dans la période sous étude (Février 2013 - janvier 2016).

1.2.2. FLETAN NOIR



Le flétan noir (*Reinhardtius hippoglossoides*) se trouve communément dans la partie orientale de l'Atlantique, dans les eaux entourant l'Angleterre et jusqu'à la partie nord de la Norvège, mais aussi autour de l'Islande et à l'est du Groenland. De plus, il fait des apparitions de Terre-Neuve au nord-ouest du Groenland et dans la partie septentrionale de l'Océan Pacifique.¹²

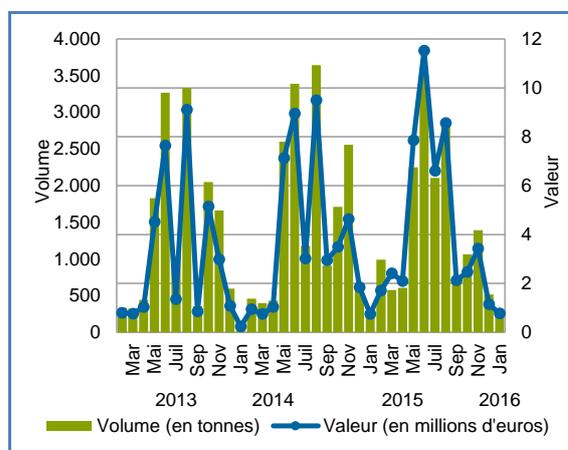
Le flétan noir ressemble au flétan atlantique, mais un côté est plus sombre, généralement le côté avec les yeux. Normalement, l'espèce vit sur le fond, à des profondeurs allant de 200 à 2 000 m, mais il apparaît également dans les eaux pélagiques. La période de frais pour le flétan noir du nord-est, le cheptel intéressant la flotte norvégienne, a lieu de l'automne à l'hiver à des profondeurs de 500 à 800 m, à une latitude de 70 à 75° N (autour de Bjørnøya).¹³

Le quota norvégien pour le flétan noir du nord-est est de 22 000 tonnes en 2016, en augmentation par rapport au 19 000 tonnes de 2015. Le niveau du stock est stable, mais l'espèce est très sensible à l'effort intensif de pêche. Les principaux équipements utilisés pour les captures de flétan noir par les navires norvégiens en 2015 étaient les chaluts (41 %), les palangres (38 %) et les filets maillants (17 %). La distribution de la pêche au flétan noir par taille de navires norvégiens était comme suit en 2015 : plus de 28 m (57 %), 21–27,99 m (6 %), 15–20,99 m (8 %), 11–14,99 m (19 %), and <11 m (10 %).

La valeur du flétan noir en première vente était de 50,67 millions € en 2015, une augmentation de 14 % par rapport à 2014. Le volume est arrivé à hauteur de 16 795 tonnes (- 7 %). Comme pour le cabillaud, le prix moyen en première vente pour le flétan noir a également augmenté par rapport à 2014, 3,02 € / kg (+ 23 %).

En janvier 2016, la valeur des premières ventes de flétan noir était de 769 000 millions € pour 264 tonnes. Cela représente une augmentation de 3 % en valeur et de 30 % en volume par rapport à janvier 2015. Par comparaison à 2014, la valeur des premières ventes a augmenté de 233 % et le volume de 106 %. Cette tendance découlait principalement des prix minimaux plus élevés donnés par *Norges Råfisklag* (l'organisation des ventes norvégiennes), en lien avec des prix plus élevés en première vente.

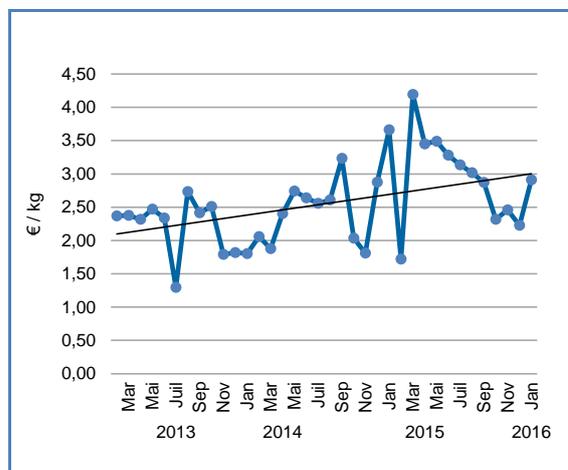
Figure 13. FLETAN NOIR : PREMIÈRES VENTES EN NORVÈGE



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

Le prix moyen à l'unité du flétan noir a fluctué tout au long de 2015, de 1,29 € / kg à 4,19 € / kg. Le prix unitaire moyen en 2015 était de 3,02 € / kg. Le prix unitaire moyen en janvier 2016 était de 2,91 € / kg, une diminution de 20% par rapport à janvier 2015.

Figure 14. FLETAN NOIR : PRIX DES PREMIÈRES VENTES EN NORVÈGE



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

2. Approvisionnement globale

UE / Plan pluriannuel / Mer Baltique : Le Parlement européen et le Conseil de l'Europe ont conclu un accord sur un plan pluriannuel pour le cabillaud, le hareng et le sprat dans la Mer Baltique. Le plan vise à des objectifs de rendement durable maximal (MSY) et contient des mesures de protection dans le cas où les stocks devaient tomber en-deçà de certains seuils. Le plan permet de prendre des décisions au niveau régional sur des questions techniques qu'il est préférable de trancher au niveau du bassin de la Mer Baltique.¹⁴

UE / Ressources / Sardines : La saison de la pêche à la sardine a commencé le 1er mars pour la flotte Atlantique et se poursuivra jusqu'au 30 novembre. En raison du statut délicat de l'espèce, les pêcheurs espagnols et portugais ont une limite de 14 000 tonnes en 2016, un chiffre inférieur au plafond de 19 000 tonnes de 2015. La flotte espagnole a une limite mensuelle de 750 tonnes dans les zones VIIIc et XIa, ce qui correspond aux zones de pêche dans les eaux espagnoles de la Baie de Gascogne, de Galicie et du Golfe de Cadix. Les limites pour les captures s'appliquent aux navires utilisant des sennes. Une quantité de 175 tonnes ne faisant pas l'objet de limites de capture et de temps a été fixée pour les navires utilisant l'équipement connu sous le nom, de *xeilto* (un filet maillant traditionnel).¹⁵

FAO / Pêche dans le monde : Le sous-comité de la FAO sur le commerce de poisson qui s'est réuni à Agadir, au Maroc, a discuté des règles de la FAO sur la qualité et la sécurité de l'alimentation, le Code de conduite de l'organisation en vue d'une pêche responsable, l'impact de l'aquaculture sur le commerce et la consommation et les plans de documentation sur les captures pour lutter contre la pêche illégale. Les experts participant à cette réunion suivie par des représentants de 50 pays ont également identifié le besoin d'améliorer les conditions de travail dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture.¹⁶

Pêcheries / Islande : Le total des captures des navires islandais s'est élevé à presque 89 000 tonnes en février 2016, 60% de moins qu'en février 2015. Cette baisse était principalement due au capelan (-88%). D'une année sur l'autre (mars 2015 – février 2016), le total des captures a diminué de 5%, principalement en raison du capelan (-42%) et du hareng (-29%).¹⁷

Ressources / Pérou : Les débarquements péruviens ont fortement augmenté (+36%), de 3,5 millions de tonnes en 2014 à 4,8 millions de tonnes en 2015. La croissance peut être attribuée à une augmentation significative de la principale espèce, l'anchois péruvien, 75% du total. Les débarquements d'anchois utilisés pour produire la farine et l'huile de poisson ont augmenté de 60% en raison de meilleures conditions océanographiques. Les principales espèces destinées à la consommation humaine sont le calmar de Humboldt (481 000 tonnes en 2015), la bonite du Pacifique oriental (89 000 tonnes), le dauphin commun (59 000 tonnes) et le merlu blanc du Chili (55 000 tonnes).¹⁸

Ressources / Tunisie : La production tunisienne des pêcheries et de l'aquaculture a diminué de 3% en 2015 pour arriver à 113 000 tonnes. Cette baisse résulte d'une baisse de 3% des débarquements de petits poissons pélagiques et d'une diminution de 2 000 tonnes de la production issue de l'aquaculture. Cependant, les exportations tunisiennes de produits de la pêche et de l'aquaculture ont augmenté de 8% en valeur (131 millions €), en dépit d'un léger fléchissement des volumes (-2%). Ceci, avec une diminution des importations, a eu pour effet de renforcer le surplus de la balance commerciale qui a ainsi atteint 84 millions €. ¹⁹

Certification / crevette nordique : Une pêcherie norvégienne a renouvelé sa certification Ami de la Mer pour la crevette nordique (*Pandalus borealis*). Le stock visé est capturé dans la Mer de Barents avec des rendements maximaux durables. La pêche n'interfère pas avec les zones marines protégées. Les chaluts ne pénètrent pas le fond marin parce que les poissons sont capturés vivants ou au-dessus du fond marin boueux.²⁰

Aquaculture / Amérique latine : La production de l'aquaculture a crû de façon remarquable en Amérique centrale et du sud, triplant pour arriver à 78 millions sur les 20 dernières années. Le secteur emploie plus de 200 000 personnes directement, et quelques 500 000 autres personnes indirectement. Bien que l'aquaculture soit présente à des échelles diverses en pratiquement tous les pays de la région, le Chili, le Brésil, l'Équateur et le Mexique contribuent pour plus de 80% au volume des produits de l'aquaculture dans la région. La plus grosse partie des activités d'aquaculture a lieu en Asie, mais la plus grosse croissance a été relevée en Amérique centrale et du sud ainsi qu'en Afrique.²¹

Commerce mondial / Faits saillants : La Chine est le plus gros producteur mondial de produits de la pêche mais, en 2015, les exportations ont chuté de 17% et les importations de 3% sous l'effet d'une valorisation du dollar et de la baisse de la demande intérieure pour des espèces au coût plus élevé. La Norvège est au second rang pour les exportations de produits de la pêche, et le Vietnam est le troisième pays. L'UE est le plus gros importateur de poisson et de produits de la mer et, en 2015, ses achats à l'étranger ont augmenté de 6%.²²

Commerce mondial : La FAO estime que le commerce mondial de poissons a atteint les 118,5 milliards € en 2015, ce qui représente une baisse de 10% par rapport à l'année précédente. Cette baisse résultait du fléchissement des ventes dans les pays émergents, d'une chute des prix et du renforcement du dollar par rapport aux monnaies des principaux exportateurs. Le volume de poisson et le total des exportations de produits de la mer restent toutefois stables ou en légère augmentation. La consommation globale moyenne en 2015 était de 20,1 kg par personne, par comparaison à 20,0 kg en 2014. La production globale de poisson a atteint un total de 168,6 millions de tonnes (+2,6%), soit 90,6 millions de tonnes de produits de la pêche et 78 millions de tonnes de produits de l'aquaculture.²³

3. Étude de cas : Rôle de la Chine dans le commerce et le traitement des produits de la mer

3.1. Résumé

Au cours des 10 - 12 dernières années, la Chine est devenu le premier pays au monde de retraitement des produits de la mer en particulier pour les espèces de cisco telles que le lieu d'Alaska, le cabillaud et l'églefin, mais aussi le saumon. Les exportations chinoises vers l'UE ont augmenté de cinq fois entre 2002 et 2010 et se sont stabilisées à environ 1,5 milliards € de 2010 à 2015. Cette stagnation contraste avec les autres fournisseurs tels que la Norvège qui augmentent leurs exportations vers l'UE, suggérant que la Chine a passé un cap.

Bien que la Chine soit et reste un centre de réexportation pour plusieurs grosses espèces de poissons, la demande intérieure augmente et on estime que la consommation interne se développera rapidement dans les années à venir. Plusieurs fournisseurs importants du marché du retraitement en Chine ont transféré leurs opérations dans d'autres pays ou s'approprient à le faire, notamment dans la Baltique et au Vietnam, ce qui pourrait entraîner une évolution significative du commerce mondial des produits de la mer.

3.2. Production

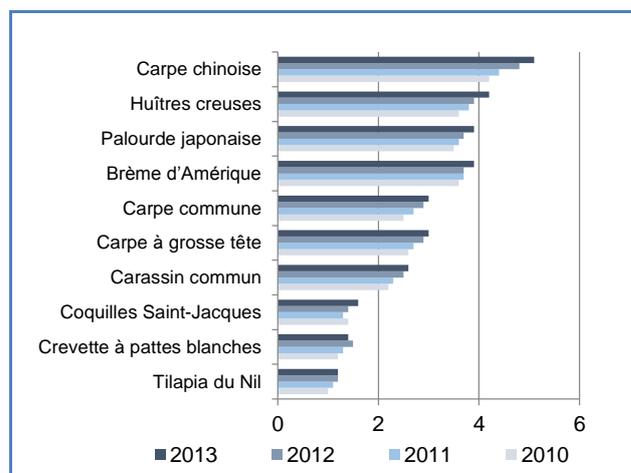
En 2013, la Chine représentait 39 % de la production mondiale de la pêche et de l'aquaculture. Le pays occupait la première place dans le secteur de l'aquaculture (59 % de la production mondiale) ainsi que dans le secteur de la pêche (18 % de la production mondiale)²⁴. La Chine était également le plus gros exportateur de produits de la mer en 2015, à hauteur de 31 milliards €, et le quatrième plus gros importateur (7,8 milliards €) après l'UE (22,3 milliards €), les États-Unis (17 milliards €) et le Japon (12,1 milliards €).

L'aquaculture chinoise représentait 73 % de la production nationale totale de produits de la mer (hors plantes aquatiques) en 2013, soit 42,7 millions de tonnes, et était l'un des secteurs de l'alimentation se développant le plus rapidement, à hauteur de 8 % chaque année de 1990 à 2013. Pour le secteur de la pêche, la croissance annuelle est essentiellement à une moyenne de 4 % l'année de 1990 à 2013. En 2013, le total des captures était de 16 millions de tonnes. Les navires chinois opèrent dans les eaux asiatiques, mais ils sont aussi très présents dans les eaux africaines et, à plus petite échelle, en Amérique centrale et du sud et dans l'Antarctique, ce qui en fait la flotte opérant sur les plus longues distances au monde. En 2014, la flotte chinoise se composait de près de 200 000 navires, dont environ 2 500 pour la flotte au long cours.

En termes de production de l'aquaculture, la Chine produit principalement des carpes : plus de 18 millions de tonnes en 2013, ou 70 % de la production totale de l'aquaculture. La production de carpes a augmenté de 70 % depuis l'an 2000. La Chine est également un

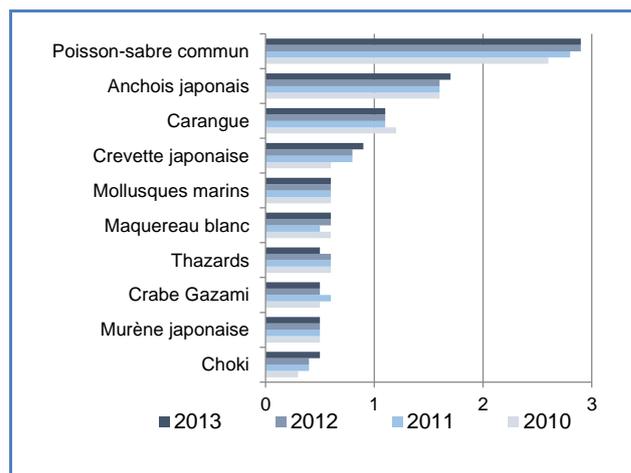
producteur de plantes aquatiques produisant 13,56 tonnes en 2013. La laminaire japonaise a représenté l'espèce la plus grosse, représentant 40 % du volume produit.

Figure 15. 10 PREMIERES ESPECES ISSUES DE L'AQUACULTURE (HORS LES PLANTES AQUATIQUES) PAR VOLUME EN MILLIONS DE TONNES



Source : FAO.

Figure 16. 10 PREMIERES ESPECES ISSUES DE LA PECHE (HORS LES PLANTES AQUATIQUES) PAR VOLUME EN MILLIONS DE TONNES



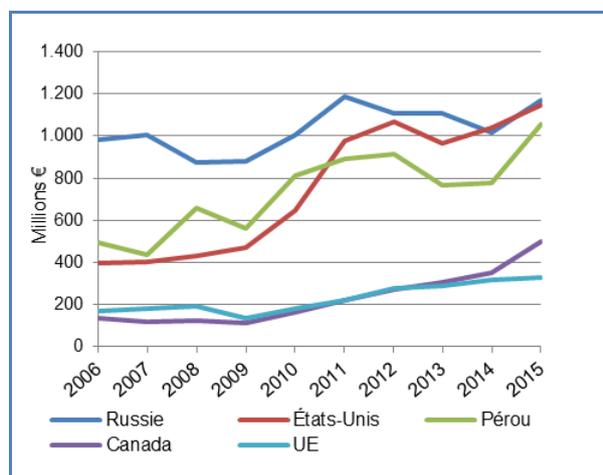
Source : FAO.

3.3. Échange

La Chine présente un énorme excédent commercial étranger dans les produits de la mer : 11,7 milliards € en 2015. Cet excédent a continué de se développer au cours des récentes années (+ 6 % en 2014 et + 10 % en 2015), en dépit d'une demande intérieure en croissance rapide.

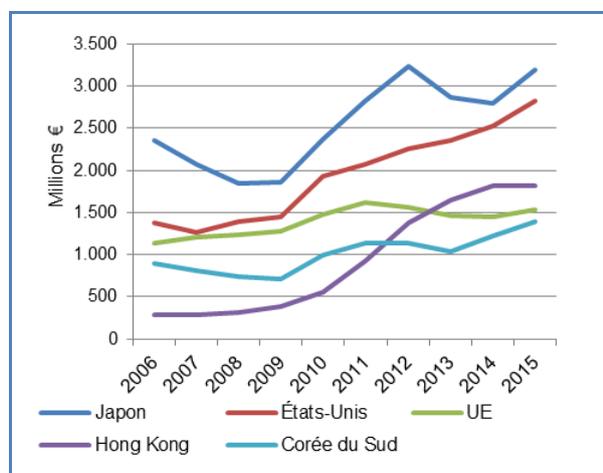
Les chiffres ci-dessous indiquent les principaux fournisseurs de produits de la mer en Chine et les principaux marchés chinois. L'UE est le septième plus gros fournisseur de produits de la mer pour la Chine et le quatrième plus gros marché pour les exportations chinoises. De 2006 à 2015, les approvisionnements en produits de la mer en provenance de l'UE et à destination de la Chine ont augmenté de 85 % en valeur, tandis que la valeur des exportations chinoises vers l'UE ont augmenté de 4 %.

Figure 17. PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE PRODUITS DE LA MER VERS LA CHINE



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 18. PRINCIPAUX MARCHÉS POUR LES EXPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

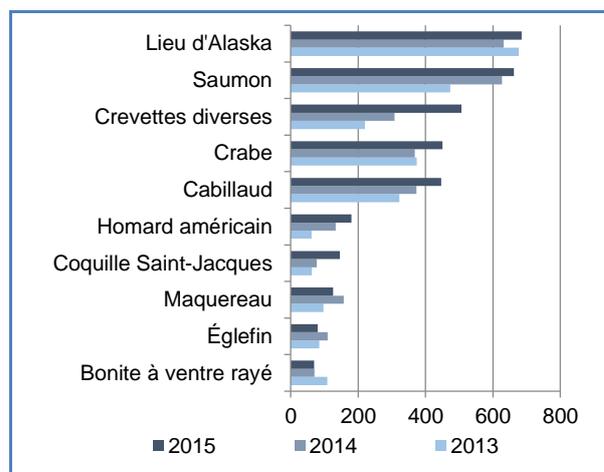
3.3.1. Importations

En 2015, les trois principales espèces de produits de la mer importées en Chine par ordre de valeur étaient le lieu d'Alaska, le saumon et diverses crevettes en provenance principalement de Russie, des États-Unis et d'Équateur respectivement. Le mixte de crevettes importées en Chine était principalement constitué de crevettes congelées, de crevettes à pattes blanches entières (*Litopenaeus vannamei* / crevette à patte blanche du Pacifique).

Étant à la fois le plus gros producteur de produits d'aquaculture et de la pêche au monde, la Chine est le principal pays de retraitement. Tous les principaux acteurs de l'industrie des produits de la mer ont utilisé, et continuent d'utiliser les services de retraitement en Chine où les coûts de production sont considérablement inférieurs par rapport à la plupart des pays occidentaux. Les trois principales espèces importées vers la Chine pour le retraitement sont le lieu d'Alaska, le cabillaud et le saumon. En sus de cela, les importations de farine de poisson représentent une grosse part des importations chinoises de produits de la mer. La farine de poisson vient principalement du Pérou et est utilisée comme aliment pour la production massive de produits d'aquaculture en Chine.

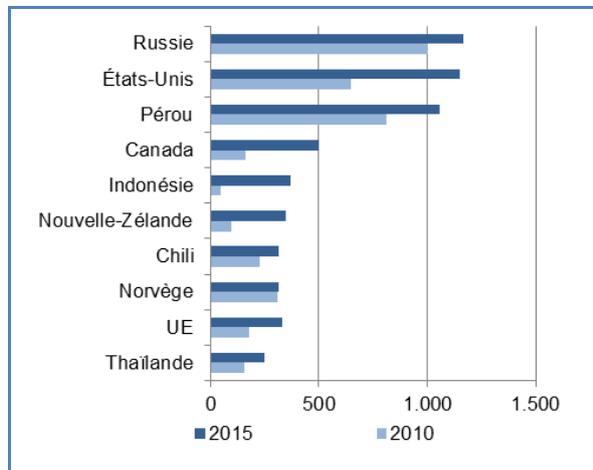
La majorité des produits de la mer importés par la Chine est constituée de poissons congelés, entiers / étêtés et vidés. Une grosse partie de ce volume est transformée, principalement en filets, et réexportée comme produits congelés sur le marché mondial. De 2010 à 2015, le volume total des importations de produits de la mer a enregistré une augmentation de 13 % tandis que la proportion de produits importés sous forme de produits congelés entiers, étêtés et vidés a enregistré une baisse de 3 %. Il en est résulté une diminution de la part des importations pour les produits congelés entiers, étêtés et vidés de 57 % à 49 %.

Figure 19. IMPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) PAR ESPÈCES PRINCIPALES EN MILLIONS €



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 20. **IMPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) PAR PRINCIPAUX PAYS PARTENAIRES EN MILLIONS €**



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

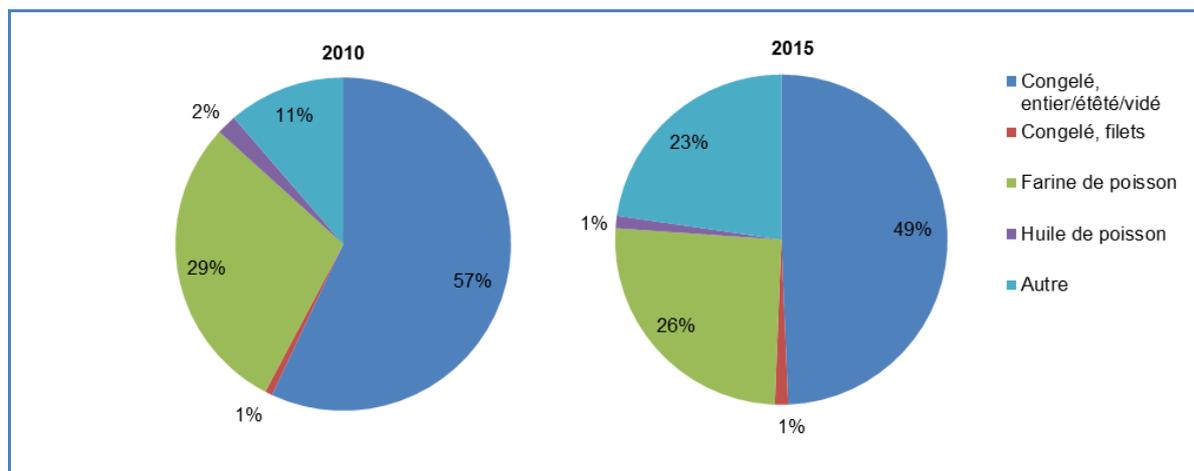
L'autre catégorie dans la figure 21 est principalement constituée de seiches et calmars, entiers, préparés ou en conserve, provenant du Pérou, des États-Unis et de Taïwan.

3.3.2. Exportation

En 2015, les trois principales espèces exportées de Chine, par ordre de valeur, étaient les crevettes mixtes, le crabe et l'anguille, les principaux marchés étant le Japon, les États-Unis, Hong Kong et l'UE.

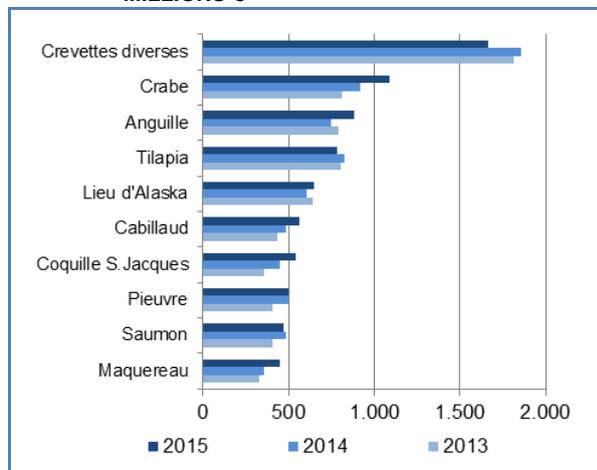
De 2010 à 2015, le volume des exportations chinoises de produits de la mer (hors plantes aquatiques) ont augmenté de 10 % sous l'impulsion de plusieurs produits, notamment des produits entiers, étêtés et vidés, bien que la partie importée de ce produit a légèrement diminué pendant la période concernée (de 31 % à 30 %). Au cours de cette même période, la part des exportations de filets congelés a diminué de 21 % à 19 %. La stagnation du volume importé comme produits transformés correspond bien à la part en baisse de matériel brut entier, étêté et vidé dans les importations

Figure 21. **VOLUME DES IMPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) PAR FORME DE PRESENTATION ET DE CONSERVATION**



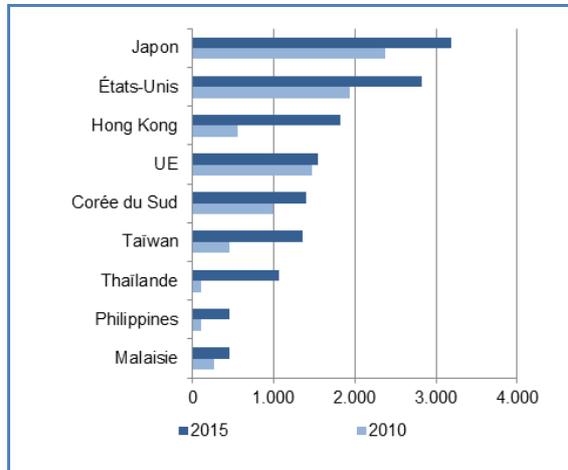
Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 22. EXPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) PAR ESPECES PRINCIPALES EN MILLIONS €



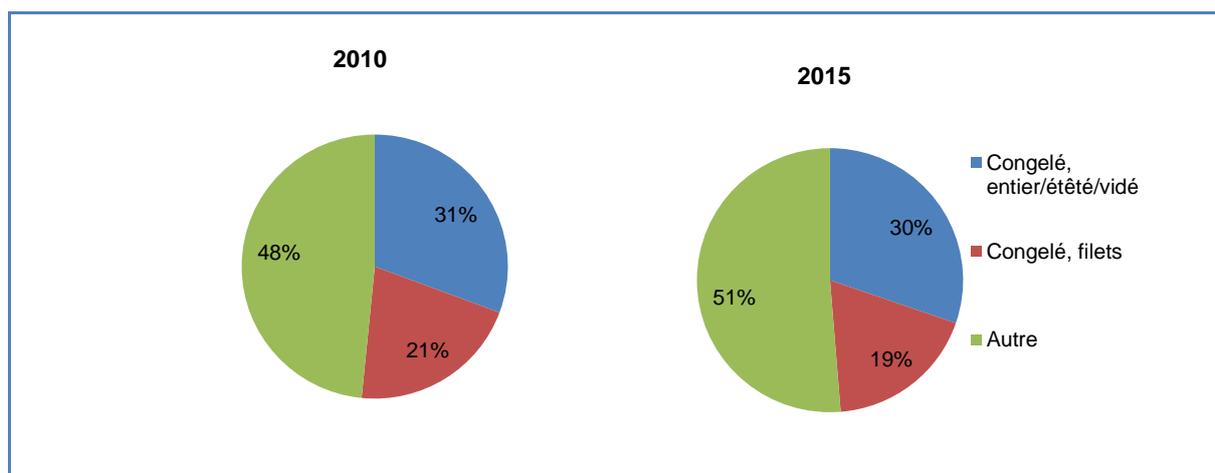
Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 23. EXPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) PAR PRINCIPAUX PAYS PARTENAIRES EN MILLIONS €



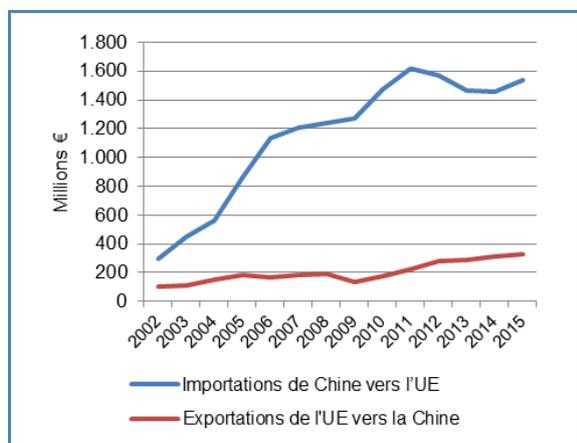
Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 24. VOLUME DES EXPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) PAR FORME DE PRESENTATION ET DE CONSERVATION



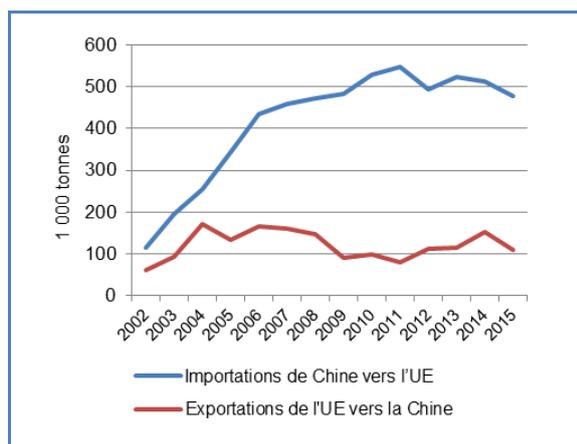
Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 25. **COMMERCE DE PRODUITS DE LA MER ENTRE L'UE ET LA CHINE EN VALEUR**



Source : EUMOFA.

Figure 26. **COMMERCE DE PRODUITS DE MER ENTRE L'UE ET LA CHINE EN VOLUME**



Source : EUMOFA.

3.3.3. La Chine et l'UE

Sur le total des exportations de produits de la mer de l'UE (hors plantes aquatiques) en 2015, les exportations vers la Chine représentaient 331 millions € avec un volume de 110 861 de tonnes. Ces chiffres ont fait de la Chine le 3^e plus gros marché - en valeur - pour l'UE, après les États-Unis et la Norvège. Sur le volume total exporté de l'UE vers la Chine en 2014, environ 67 % ou 73 705 tonnes étaient des produits entiers, étêtés et vidés congelés. Le pourcentage est resté stable à environ 70–80 % dans les récentes années.

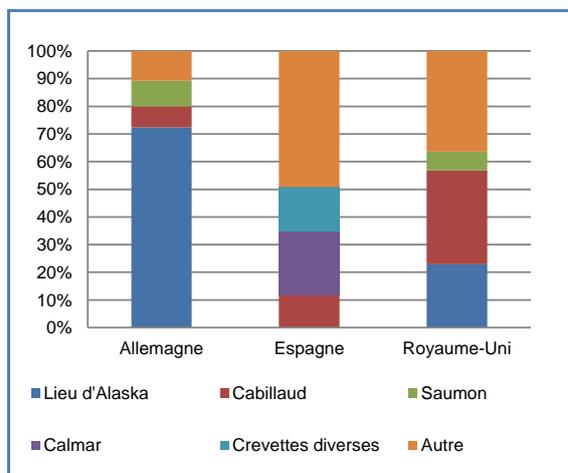
Après une forte augmentation des exportations de l'UE vers la Chine en 2004, les volumes ont varié dans une fourchette de 100 000 à 150 000 tonnes. La valeur des exportations a enregistré un sursaut au cours des récentes années, principalement en raison des plus gros volumes de saumon et de merlan bleu exportés. La principale raison expliquant la reprise des exportations de saumon de l'UE vers la Chine après 2010 a été la réduction des exportations de saumon frais norvégien vers la Chine.

En 2015, le Danemark, le Royaume-Uni et l'Espagne étaient les principaux exportateurs vers la Chine, représentant à eux trois 71 % et 54 % de la valeur totale et du volume total respectivement.

En 2015, l'UE a importé des produits de la mer (hors plantes aquatiques) de Chine pour une valeur de 1,54 milliards €, cinq fois plus qu'elle n'exportait vers la Chine, avec un volume de 480 727 tonnes. Cela faisait de la Chine le 2^e fournisseur le plus important dans le monde - en valeur - vers l'UE en 2014 après la Norvège. Sur le volume total importé de Chine vers l'UE en 2015, 64 % ou 308 870 tonnes étaient des filets congelés. Ces dernières années, la proportion de cette catégorie de produits importée de Chine vers l'UE est restée stable entre 60 et 66 %.

Les principaux importateurs UE de produits de la mer chinois en 2015 étaient l'Allemagne, suivie de l'Espagne et du Royaume-Uni. Ces trois pays importaient, et importent encore de tels produits pour consommation directe et représentaient 56 % de la valeur et du volume du total. Le lieu d'Alaska, le cabillaud et le saumon étaient les trois principales espèces importées par l'UE, représentant environ 50 % de la valeur et 53 % du volume du total.

Figure 27. **PRINCIPAUX MARCHÉS DE L'UE ET PRINCIPALES ESPECES PAR VOLUME**



Source : EUMOFA.

3.4. Traitement en Chine – en perte de vitesse ?

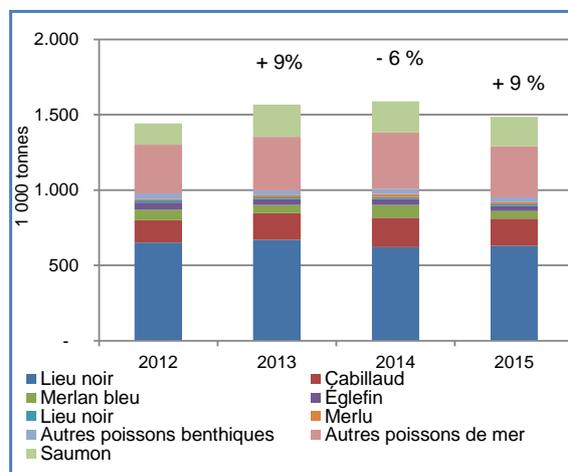
Le lieu d'Alaska russe congelé, étêté et vidé représente une part majeure des importations chinoises de matériel brut congelé décongelé, coupé en filets, transformé et réexporté. Ce commerce est maintenant bien établi en partie parce que les produits étêtés, vidés et congelés constituent la principale forme produite par la flotte russe de pêche au lieu d'Alaska. Une partie seulement du lieu d'Alaska, entre 15 et 20 %, est congelé entier pour les marchés africains et moins de 10 % du volume total de la capture est traité à bord et transformé en filets et blocs. Le reste de la capture est transformé en produit étêté, vidé et congelé, le matériau brut pour transformation en filets et blocs doublement congelés.

En 2015 et au cours du premier trimestre 2016, la chaîne de valeur pour les produits à base de lieu d'Alaska, dont une majorité est destinée à l'Allemagne et au reste du marché de l'UE, a été perturbée par les sociétés de transformation victimes de problèmes financiers tant en Europe qu'en Chine. Cela a également entraîné des faillites et les banques sont devenues de plus en plus frileuses à accorder des lignes de crédit aux établissements chinois de traitement. Les acteurs russes commencent donc à rechercher des alternatives à la Chine pour le traitement du lieu d'Alaska. Sur le long terme, les ambitions en Russie incluent à la fois la modernisation de la flotte, notamment les bateaux-usines pour traitement à bord, et l'établissement d'usines russes afin de déplacer les activités de transformation de Chine en Russie.

Bien que dans une moindre mesure que pour le lieu d'Alaska, des tendances similaires peuvent être enregistrées pour d'autres espèces de poissons de fond et pour le saumon en termes de retraitement aux fins de réexportation.

Pour le commerce de la crevette, la tendance est quelque peu différente. Tandis que les importations de crevettes entières congelées a augmenté de 2012 à 2015, l'exportation de crevettes traitées et entières a diminué pendant la même période. Cependant, le commerce chinois de la crevette est principalement constitué de crevettes tropicales produites au niveau national, tandis que les importations, qui sont moins importantes, sont probablement utilisées tant pour la consommation intérieure que pour l'activité de retraitement.

Figure 28. **IMPORTATIONS CHINOISES DE POISSON DE FOND CONGÈLE ENTIER, ETÈTE ET VIDE ET DE SAUMON EN TONNES DE POIDS DE PRODUIT**



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

3.5. Consommation intérieure en Chine

De 2008 à 2013, la consommation de produits de la mer (hors plantes aquatiques) a augmenté pour passer de 28,9 à 33,85 kg / personne. Le poisson d'eau douce, qui est le plus gros groupe de produits consommés par les chinois, inclut le tilapia et différentes espèces de carpes.

Au cours de la même période, la part des ventes nationales de poissons frais et de produits de la mer (plantes aquatiques incluses) dans le secteur de l'alimentation en Chine a enregistré une légère augmentation chaque année, sauf 2009-2010, tandis que la tendance pour les détaillants a été dans le sens inverse. En 2013, les services de restauration représentaient 30 % des ventes totales au consommateur final en Chine, tandis que les détaillants ont enregistré une part de marché de 55 %.

Table 2. **CONSOMMATION DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) EN CHINE PAR HABITANT EN KG**

GRUPE DE PRODUITS	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Poissons d'eau douce	13,4	14,1	14,97	15,48	15,96	15,87
Mollusques	6,94	7,67	7,96	8,1	8,9	8,85
Crustacés	3,04	3,45	3,4	3,51	3,93	3,9
Poissons de fond	3,51	3,26	3,33	3,41	3,42	3,4
Poissons marins, autres	0,76	1,29	1,38	1,35	1,45	1,44
Poissons pélagiques	1,25	0,86	0,58	0,4	0,39	0,39
Total	28,9	30,63	31,62	32,25	34,05	33,85

Source : FAO.

Table 3. **DISTRIBUTION DE POISSONS FRAIS ET VENTES DE PRODUITS DE LA MER EN CHINE**

GROUPE DE PRODUITS	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Vente au détail	57,5 %	56,4 %	56,4 %	55,6 %	55,0 %	54,8 %
Restauration	27,5 %	28,6 %	28,6 %	29,4 %	30,0 %	30,2 %
Institutionnel	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Source: Euromonitor International, 2014.

3.6. Aspects futurs

Les salaires augmentant en Chine, certaines sociétés étrangères se sont tournées, et se tournent encore, vers d'autres nations, y compris les pays baltes et plusieurs pays asiatiques, dans lesquels les produits de la mer pourraient être traités à l'avenir. Le Vietnam est l'un des pays auxquels plusieurs sociétés de grande envergure dans le secteur du lieu d'Alaska disent s'intéresser. L'idée majeure derrière la stratégie est l'évolution amenant la Chine à passer du statut de pays de retraitement à un pays de consommation.

Le Vietnam n'en est pas encore à ce stade. De même, le Vietnam a récemment signé un Accord de libre-échange avec l'UE et un autre avec l'Union économique eurasiatique (UEEA), un groupe qui inclut la Russie.

La Chine évoluant pour devenir une nation consommatrice, une forte demande en produits d'alimentation, et en particulier en produits de la mer, existe. Le pays a représenté environ 35 % de la consommation mondiale de produits de la mer en 2014, un chiffre qui devrait arriver à 38 % en 2030 selon les prévisions²⁵. Cela donne à penser que l'aquaculture continuera de connaître une forte croissance et que la flotte chinoise sera renouvelée dans la mesure où un grand nombre de ses navires sont vieux et dépassés.

4. Consommation

SOLE FRAICHE



L'Espagne est le plus grand marché de la sole commune (*Solea solea*) en Europe. Ce poisson est également consommé en Italie, aux Pays-Bas, en France, en Belgique et, dans une moindre mesure, en Allemagne et au Royaume-Uni. Dans le segment de détail, la sole est vendue principalement fraîche (entière ou en filets). Le poids préféré auprès des consommateurs est d'environ 350 g. De plus grandes tailles (400-600 g) sont vendues dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

En **France**, La consommation de la sole présente des particularités marquées au niveau régional (consommée surtout dans le Nord, l'Ouest et à Paris), des revenus (consommée principalement par la catégorie à revenu supérieur) et de l'âge (achetée principalement par les consommateurs de plus de 50 ans et à une écrasante majorité par les consommateurs de plus de 65 ans). Environ la moitié de la sole fraîche est vendue dans les supermarchés, et l'autre moitié est vendue par d'autres canaux (marchés, poissonneries) où les prix sont plus élevés (4,60 € / kg de plus en moyenne en 2014).²⁶ Le prix

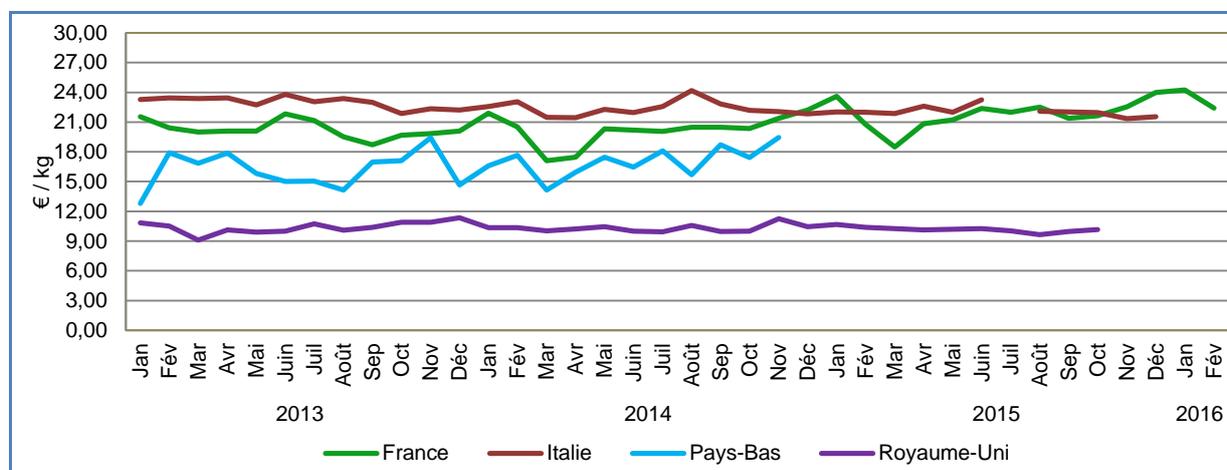
varie également considérablement selon la taille, de 14,50 € / kg à 22,62 € / kg en moyen au prix de gros. En janvier 2016, le prix de détail de la sole fraîche ont considérablement varié avec une moyenne de 20,88 € / kg et une variabilité saisonnière dans la période de janvier 2013 à février 2016. En février - mars, les prix tendent à augmenter. Ils ont chuté à 17,11 € / kg en mars 2014. En hiver et en été, les prix ont tendance à augmenter, avec des pics principalement en janvier en raison de la disponibilité de l'offre. Au cours des 12 derniers, le prix de détail moyen a atteint 21,97 € / kg, une augmentation de 8% par rapport à 2013 et 2014. En janvier 2016, le prix de détail le plus élevé était de 24,23 € / kg.

En **Italie**, le prix de détail de la sole fraîche a varié entre 21,36 € / kg et 24,17 € / kg, enregistrant une moyenne de 22,48 € / kg entre janvier 2013 et décembre 2015. Depuis l'automne 2013, une tendance à la baisse des prix a été observée, ce qui entraîne une baisse de prix moyenne de 3% en 2014 par rapport à 2013. En août 2014 par contre, le prix a culminé à 24,17 € / kg, une augmentation de 3 % par rapport au même mois un an plus tôt, et il a atteint sa valeur la plus élevée sur les trois années précédentes. En 2015, le prix moyen de détail était de 22,07 € / kg, soit une diminution de 1% par rapport à 2014.

Au **Pays-Bas**, le prix de détail de la sole fraîche a affiché de grosses variations avec une moyenne se situant à 16,57 € / kg sur la période de janvier 2013 à novembre 2014. En janvier 2013, le prix était de 12,79 € / kg, le plus bas pour la période étudiée et de 23 % inférieure au même prix en janvier de l'année suivante. En novembre, les prix ont atteint un sommet à la fois en 2013 et 2014 pour atteindre respectivement 19,43 € / kg et 19,46 € / kg.

Au **Royaume-Uni**, le prix de détail de la sole fraîche est demeuré relativement stable, à 10,30 € / kg en moyenne sur la période de janvier 2013 à octobre 2015. En 2013, le prix a enregistré ses valeurs les plus basses et les plus élevées, respectivement 9,08 € / kg et 11,35 € / kg. Au cours des dix premiers mois de l'année 2015, le prix moyen de détail a atteint 10,16€ / kg, comme en 2014, et a augmenté de 1% par rapport à 2013.

Figure 29. PRIX DE DÉTAIL DE LA SOLE FRAÎCHE (€ / KG)



Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

MERLU FRAIS



Le merlu blanc (*Merluccius merluccius*) est consommé principalement en Espagne, en France, en Italie et au Royaume-Uni. Sur le marché, le merlu est généralement vendu frais, mais est également congelé, séché, salé et en conserve. Ce poisson est généralement vendu frais, entier, vidé, mais aussi en filets et en steaks, tant sur les points de vente au détail que dans le secteur de la restauration.

En **France**, le prix de détail du merlu frais entier (moins de 1 kg) a connu des variations considérables, passant de 8,45 € / kg à 13,31 € / kg, avec une moyenne de 10,43 € / kg entre janvier 2013 et février 2016. En janvier-mars, on observe une augmentation des prix résultant d'une offre réduite. En janvier 2016, le prix a atteint un pic de 13,31 € / kg, atteignant sa valeur maximale pour la période. Pendant la période de mars 2015 à février 2016, le prix moyen a atteint les 10,81 € / kg, une augmentation de 7 % et 9 % par rapport aux mêmes périodes de référence respectivement en 2014 et 2015.

En **Italie**, le prix de détail du merlu frais a varié selon une tendance à la hausse avec une moyenne de 15,82 € / kg de janvier 2013 à décembre 2015. Au cours du deuxième semestre 2015, les prix ont considérablement augmenté pour atteindre un pic à 18,80 € / kg, soit une augmentation de 16 % et 24 % par rapport aux mêmes périodes de référence pour 2014 et 2013 respectivement. Globalement parlant, en 2015, le prix moyen de détail était de 4,59 € / kg, soit une hausse de 9 % par rapport à 2014 et de 13 % par rapport à 2013.

En **Grèce**, le prix de détail du merlu blanc frais a affiché des variations considérables de janvier 2013 à janvier

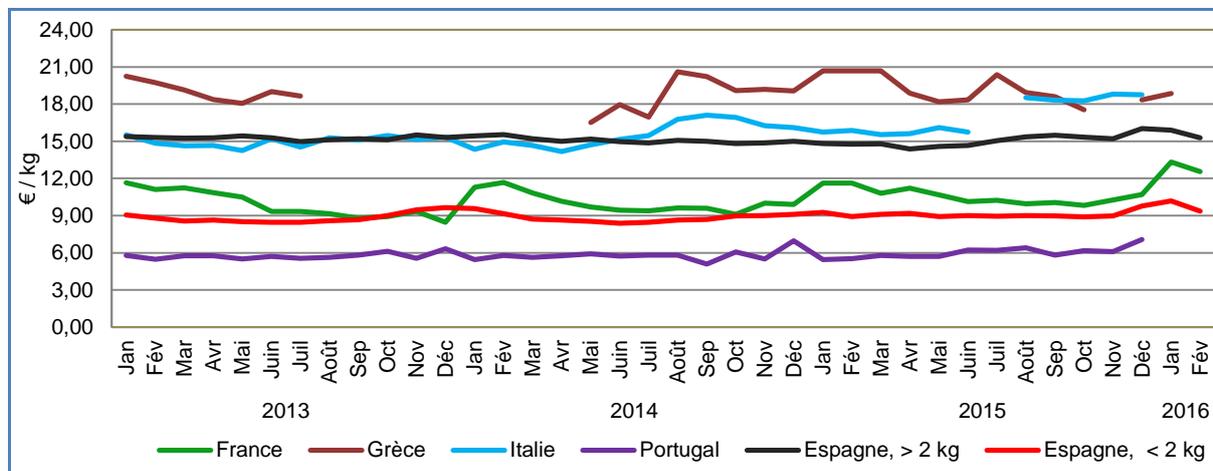
2015 avec une moyenne de 18,99 € / kg et enregistrant ses prix les plus élevés parmi tous les États membres interrogés. En février – mars 2015, le prix a atteint les 20,69 € / kg, le prix le plus élevé pour les trois années précédentes et une augmentation de 6 % par rapport à la même période en 2013. De février 2015 à janvier 2016, le prix de détail moyen était de 19,04 € / kg.

Au **Portugal**, le prix de détail du merlu blanc a varié entre 5,10 € / kg et 7,08 € / kg, avec une moyenne de 5,86 € / kg entre janvier 2013 et décembre 2015. En décembre, on observe un pic et, en décembre 2015, le prix le plus élevé, soit 7,08 € / kg, a été enregistré pour la période couverte par l'étude. Cela représentait une augmentation de 12 % sur les deux années précédentes. En 2015, le prix de détail moyen a atteint les 6,02 € / kg, une augmentation de 4 % et 5 % par rapport à janvier-septembre 2014 et 2013 respectivement.

En **Espagne**, le prix moyen de détail des gros merlus est de 69 % plus élevé que pour les spécimens plus petits. Les prix des merlus blancs au-dessus des 2 kg sont restés relativement stables à une moyenne de 15,15 € / kg de janvier 2013 à février 2016. Pendant la période de juin 2014 à juin 2015, une tendance à la baisse a été observée, et en avril 2015, le prix le plus bas a été enregistré, soit 14,37 € / kg. Depuis lors, les prix ont augmenté légèrement, et en décembre 2015, ils ont atteint un sommet à 16,04 € / kg, soit une hausse de 7 % sur décembre 2014 et la valeur la plus élevée pour la période interrogée. Pendant la période de mars 2015 à février 2016, le prix moyen de détail a atteint 15,17 € / kg, une augmentation de 1 % par rapport aux mêmes périodes de référence respectivement en 2014 et 2013.

Le prix de détail du merlu blanc plus petit (moins de 2 kg, « pescadilla » en espagnol) a aussi peu varié avec une moyenne de 8,95 € / kg en moyenne au cours des trois dernières années. Le prix le plus élevé enregistré était de 10,20 € / kg en janvier 2016, soit 10 % de plus qu'en janvier de l'année précédente. Au cours des 12 derniers mois, le prix moyen de détail a atteint les 9,19 € / kg, une augmentation de 5 % et 3 % par rapport aux mêmes périodes de référence respectivement en 2014 et 2013.

Figure 30. PRIX DE DÉTAIL DU MERLU FRAIS (€ / KG)

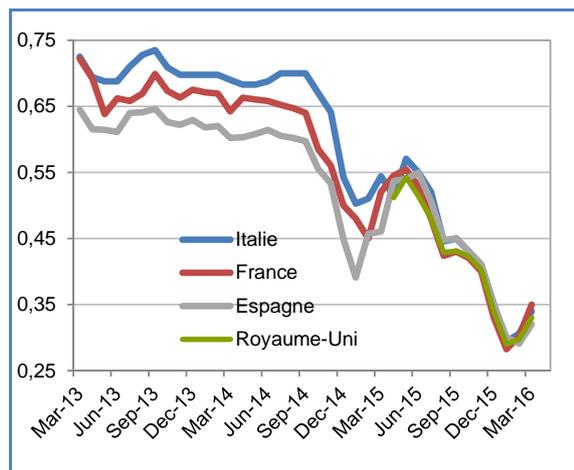


Source : EUMOFA (mis à jour le 17/03/2016).

5. Contexte macroéconomique

5.1. CARBURANT MARITIME

Figure 31. PRIX MOYEN DU DIESEL MARITIME EN ITALIE, FRANCE, ESPAGNE ET ROYAUME-UNI (€ / LITRE)



Source : Chambre de Commerce de Forlì-Cesena (Italie) ; DPMA, France ; Espagne ; ARVI et MABUX (mai – novembre 2015).

En mars 2016, le prix du carburant dans les ports français de Lorient et Boulogne était à 0,35 € / litre, soit 16 % de plus qu'en février 2016 et 33 % de moins qu'en mars 2015.

Dans les ports italiens d'Ancône et de Livourne, le prix moyen du carburant maritime en mars 2016 était de 0,34 € / litre. Il a augmenté de 11 % par rapport au mois précédent et il a chuté de 37 % par rapport à mars 2015.

Le prix du carburant maritime dans les ports de La Corogne et Vigo, en Espagne, a atteint en moyenne les 0,32 € / litre en mars 2016. Il a augmenté de 10 % par rapport à février 2016 et est tombé de 30 % par rapport à mars 2015.

Le prix du carburant observé dans les ports britanniques de Grimsby et Aberdeen était de 0,33 € / litre et ont augmenté de 11 % par rapport au mois précédent.

5.2. PRIX ALIMENTAIRE ET PRIX DU POISSON

L'inflation annuelle dans l'UE était -0,2 % en février 2016, une baisse de 0,3 % par rapport à janvier. En février 2016, les taux annuels négatifs les plus faibles étaient enregistrés à Chypre (-2,2 %) et en Roumanie (-2,1%), tandis que les taux annuels les plus élevés ont

été observés en Belgique (+1,1 %), en Autriche et à Malte (tous les deux à +1,0 %).

Par rapport à janvier 2016, l'inflation annuelle a baissé dans 20 des États membres, est restée stable dans 1 autre et a augmenté dans les 6 derniers.

En Février 2016, le prix des denrées alimentaires et des boissons non alcoolisées a légèrement augmenté et le prix du poisson et des produits de la mer a diminué de 1,3 % par rapport au mois précédent (janvier 2016).

Depuis février 2014, le prix des aliments a diminué de 0,7 %, tandis que celui du poisson a augmenté de 2,1 %.

Table 4. L'INDICE DES PRIX A LA CONSOMMATION HARMONISE DANS L'UE (2015 = 100)

HICP	Fév 2014	Fév 2015	Jan 2016	Fév 2016 ²⁷
Produits alimentaires et boissons non alcoolisées	100,78	100,23	99,99	100,08
Poissons et produits de la mer	99,78	99,80	103,30	101,91

Source : Eurostat.

5.3. TAUX D'ECHANGE

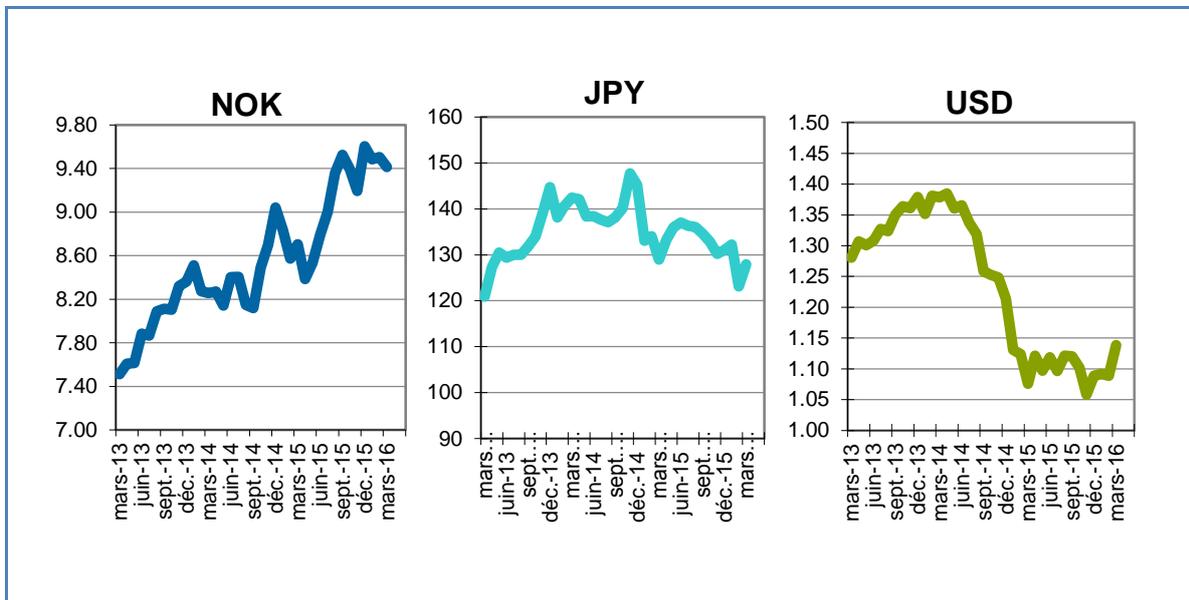
En mars 2016, l'Euro s'est déprécié par rapport à la Couronne norvégienne (-0,9 %) par rapport à février 2016. Il s'est apprécié par rapport au dollar US (+4,6%) et au yen japonais (+3,9%). Aux cours des six derniers mois, l'euro a fluctué autour de 1,09 par rapport au Dollar US. Par comparaison à l'année antérieure (Mars 2015), l'Euro s'est apprécié de 8,2 % et de 5,8 % par rapport respectivement à la Couronne norvégienne et au Dollar US et il s'est déprécié de 0,8 % par rapport au Yen japonais.

Table 5. TAUX DE CHANGE DE L'EURO PAR RAPPORT A TROIS DEVISES SELECTIONNEES

Monnaie	Mar 2014	Mar 2015	Fév 2016	Mar 2016
NOK	8,2550	8,7035	9,5043	9,4145
JPY	142,42	128,95	123,14	127,90
USD	1,3788	1,0759	1,0888	1,1385

Source : Banque centrale européenne.

Figure 32. ÉVOLUTION DES TAUX DE CHANGE DE L'EURO



Source : Banque centrale européenne.

5.4. CONTEXTE ECONOMIQUE DE L'UNION EUROPEENNE

D'octobre à décembre 2015, le PIB de l'UE a légèrement augmenté à un taux de croissance trimestriel de 0,4 %. Le taux de croissance annuel du PIB a diminué de 1,8 % : il était de 1,9 % en juillet – septembre 2015.

La croissance trimestrielle du PIB la plus élevée dans l'UE a été enregistrée en Suède : 1,3 %, une hausse de 1 % par rapport à la période de juillet à septembre 2015.

Une augmentation de 0,4 % a également été observée en Estonie entre juillet et septembre 2015, arrivant à 1,2 % au dernier trimestre de l'année. La Grèce a été le seul État membre à enregistrer un PIB négatif (- 0,8 %) ; celui-ci était toutefois en hausse par rapport à - 1,7 % pour la période de juillet à septembre 2015.

Les taux de croissance annuel du PIB les plus élevés ont été enregistrés dans la République Tchèque et en Slovaquie (toutes les deux à 4 %), en Pologne (4,7 %) et en Espagne (3,5 %).²⁸

EUMOFA Faits saillants du Mois est publié par la Direction générale des affaires maritimes et de la pêche de la Commission européenne.

Éditeur: Commission européenne, Direction générale des affaires maritimes et de la pêche, Directeur général.

Avertissement: Bien que la Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche soit responsable de la production d'ensemble de cette publication, les opinions et les conclusions présentées dans ce rapport n'engagent que les auteurs et ne reflètent pas nécessairement l'opinion de la Commission ou de ses membres.

© Union européenne 2016
KL-AK-016-04-FR-N
ISSN 2363-409X
Photographies ©Eurofish.
Reproduction autorisée sous réserve de mention de la source.

POUR INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ET COMMENTAIRES :

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

CE RAPPORT A ÉTÉ ÉTABLI À PARTIR DE DONNÉES EUMOFA ET DES SOURCES SUIVANTES :

Premières ventes : EUMOFA. Les données analysées se réfèrent au mois de Janvier 2016. Puertos del estado, Espagne.

Approvisionnement global : Commission européenne, Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche (DG MARE) ; FAO ; Ami de la mer ; Statistics Iceland ; fis.com ; <http://www.produce.gob.pe>; <http://www.lapresse.tn>; <http://www.efegro.com> .

Étude de cas : EUMOFA ; FAO ; Euromonitor International ; GTA.

Consommation : EUMOFA ; FranceAgriMer.

Contexte macroéconomique : EUROSTAT; ECB, Chambre de Commerce de Forlì-Cesena, Italie ; DPMA, France ; ARVI, Espagne ; MABUX.

Les données sous-jacentes de première vente se trouvent dans une annexe distincte, disponible sur le site EUMOFA. Les analyses sont effectuées sur les données après agrégation (principales espèces commerciales).

L'Observatoire Européen des Marchés des produits de la Pêche et de l'aquaculture (EUMOFA) a été développé par la Commission européenne. Il constitue l'un des outils de la nouvelle Politique de Marché dans le cadre de la réforme de la Politique Commune des Pêches. [Règlement (UE) n° 1379/2013 art. 42].

EUMOFA est un **outil d'intelligence économique** qui fournit régulièrement des prix hebdomadaires, des tendances de marché mensuelles et des

données structurelles annuelles tout au long de la filière.

La base de données est alimentée par des données fournies et validées par les États Membres et les institutions européennes. Elle est disponible en 24 langues.

Le site EUMOFA est accessible au public à l'adresse suivante : www.eumofa.eu/fr.

6. Notes de fin

¹ Bivalves et autres mollusques et invertébrés aquatiques, céphalopodes, crustacés, poissons plats, poissons d'eau douce, poissons de fond, poissons marins, salmonidés, petits pélagiques, thonidés et espèces apparentées au thon.

² http://www.puertoes.es/en-us/estadisticas/Pages/estadistica_mensual.aspx

³ <http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/chiffres-cles-2014-V7.pdf>

⁴ <http://www.fao.org/fishery/species/3516/en>

⁵ <http://www.imr.no/genimpact/filarkiv/2007/07/scallops.pdf/en>

⁶ <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5923e/x5923e01.htm>

⁷ <http://www.franceagrimer.fr/content/download/40102/372577/file/STA-MER-CONSO%202014-sept2015.pdf>

⁸ <http://www.normandiefraicheurmer.fr/la-peche-en-normandie/entry-27-coquille-st-jacques.html>

⁹ <http://www.fao.org/fishery/species/3022/en>

¹⁰ <http://www.fiskeridir.no/Statistikk/Statistikkbank>

¹¹ http://www.imr.no/radgivning/kvoterad/kvoterad_for_2016/kvoterad_fra_ices_for_arktiske_bestander_for_2016/nordostarktisk_torsk/nb-no

¹² <http://www.fao.org/fishery/species/2544/en>

¹³ <http://www.imr.no/fishexchange/faktaark/blakveite/nb-no>

¹⁴ http://ec.europa.eu/newsroom/mare/itemlongdetail.cfm?subweb=343&lang=en&item_id=29772
[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/577969/EPRS_BRI\(2016\)577969_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/577969/EPRS_BRI(2016)577969_EN.pdf)

¹⁵ <https://www.boe.es/boe/dias/2016/02/27/pdfs/BOE-A-2016-2006.pdf>

¹⁶ <http://www.efeagro.com/noticia/la-fao-defiende-una-mejora-de-las-condiciones-laborales-en-la-pesca-mundial/>

¹⁷ <http://www.statice.is/publications/news-archive/fisheries/icelandic-fish-catch-in-february-2016/>

¹⁸ <http://www.produce.gov.pe/images/stories/Repositorio/boletines/2015/12/pesca.pdf>

¹⁹ <http://www.lapresse.tn/06012016/108646/baisse-de-la-production-en-2015.html>

²⁰ <http://www.friendofthesea.org/news-doc.asp?CAT=1&ID=934&page=>

²¹ <http://www.fao.org/news/story/en/item/384011/icode/>

²² <http://www.fao.org/news/story/en/item/384011/icode/>; EUMOFA.

²³ <http://www.fao.org/news/story/en/item/384011/icode/>

²⁴ EUMOFA : Le marché du poisson de l'UE, édition 2015.

²⁵ Poisson à l'horizon 2030 : les perspectives de la pêche et de l'aquaculture (Banque mondiale).

²⁶ <http://www.franceagrimer.fr/content/download/40102/372577/file/STA-MER-CONSO%202014-sept2015.pdf>

²⁷ Estimation provisoire.

²⁸ <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/3217494/7208865/KS-BJ-16-003-EN-N.pdf/67f42b93-e2f8-4cae-a283-f9e389438d03>