



ÉTUDE DE CAS LES FILETS PRÉEMBALLÉS DE SAUMON BIOLOGIQUE FRAIS



STRUCTURE DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT DU SAUMON BIOLOGIQUE

ZOOM SUR L'IRLANDE, LA FRANCE, L'ALLEMAGNE ET LE ROYAUME-UNI

EUMOF A

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

Affaires maritimes et pêche

MARS 2020

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit terminé en mars 2020.

Ni la Commission européenne ni aucune personne agissant au nom de la Commission n'est responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations suivantes.

Luxembourg : Office des publications de l'Union européenne, 2020

Union européenne, 2020

La réutilisation est autorisée à condition que la source soit mentionnée.

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).

Pour toute utilisation ou reproduction de photos ou d'autres matériels qui ne sont pas soumis au droit d'auteur de l'UE, il faut demander l'autorisation directement aux détenteurs du droit d'auteur.

Photo de couverture : © EUROFISH

PDF ISBN 978-92-79-79960-0 doi:10.2771/99845

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET DE COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Tél : +32 229-50101

Courriel : contact-us@eumofa.eu

Contenu

RÉSUMÉ.....	1
0 RAPPEL DE TÂCHE - CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU	2
0.1 PORTÉE DE L'ÉTUDE DE CAS	2
0.2 CONTENU DU DOCUMENT	2
1 DESCRIPTION DU PRODUIT	3
1.1 CARACTÉRISTIQUES BIOLOGIQUES ET COMMERCIALES.....	3
1.2 CYCLE DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION DU SAUMON DE L'ATLANTIQUE.....	4
1.3 LE MARCHÉ DU SAUMON ATLANTIQUE D'ÉLEVAGE.....	7
2 LES MARCHÉS DE L'UE POUR LE SAUMON BIOLOGIQUE	11
2.1 PRODUCTION ET FOURNITURE DE SAUMON ATLANTIQUE BIOLOGIQUE	11
2.2 CONSOMMATION DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN EUROPE.....	14
2.3 CONSOMMATION DE POISSON BIOLOGIQUE DANS L'UE	15
2.4 COÛTS DE PRODUCTION ET MARGES DANS L'ÉLEVAGE DU SAUMON	16
3 LE MARCHÉ IRLANDAIS DU SAUMON BIOLOGIQUE.....	18
3.1 STRUCTURE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT IRLANDAISE	18
3.2 CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ ET DE LA CONSOMMATION EN IRLANDE.....	18
3.3 LES PRIX TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN IRLANDE	19
3.4 COÛTS ET MARGES TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	21
4 LE MARCHÉ FRANÇAIS DU SAUMON BIOLOGIQUE	22
4.1 STRUCTURE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	22
4.2 CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ FRANÇAIS	22
4.3 LES PRIX TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN FRANCE	23
4.4 COÛTS ET MARGES DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (ORIGINE IRLANDE)	26
5 LE MARCHÉ ALLEMAND DU SAUMON BIOLOGIQUE	27
5.1 STRUCTURE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	27
5.2 CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ ALLEMAND	27
5.3 COÛTS ET MARGE POUR LE SAUMON BIOLOGIQUE (ORIGINE IRLANDE) EN LSR	31
5.4 COÛTS ET MARGES POUR LE SAUMON BIOLOGIQUE (NORVÈGE) DANS LES MAGASINS DE VENTE AU RABAIS	32
6 LE MARCHÉ BRITANNIQUE DU SAUMON BIOLOGIQUE.....	33
6.1 STRUCTURE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	33
6.2 CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ BRITANNIQUE.....	33
6.3 COÛTS ET MARGES POUR LE SAUMON BIOLOGIQUE (ORIGINE ECOSSE) EN LSR	35
6.4 COÛTS ET MARGES POUR LE SAUMON BIOLOGIQUE (ORIGINE IRLANDE) EN LSR	36
7 CONCLUSION SUR LA STRUCTURE DES PRIX SUR LES DIFFÉRENTS MARCHÉS.....	37

Résumé

Le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) est la troisième espèce de poisson la plus consommée dans l'Union européenne, avec un marché global estimé à environ 920.000 tonnes GWE (Gross Weight Equivalent – Équivalent Poids Brut) en 2017. Le taux d'autosuffisance de l'UE pour le saumon était de 16 % en 2016, avec 175.000¹ tonnes produites presque exclusivement par des élevages écossais et irlandais. Le marché de l'UE est principalement approvisionné par des importations en provenance des pays d'Europe du Nord : principalement la Norvège, l'Islande et les Îles Féroé. La consommation moyenne de l'UE était de 2,2 kg/personne/an en 2016 (EUMOFA), dont 47 % sous forme de filets (frais ou congelés) et 28 % sous forme de produits fumés.² Les tendances récentes de la demande alimentaire de l'UE ont soutenu une forte croissance des aliments produits de manière responsable, y compris les produits biologiques, et des produits de commodité (par exemple, en portions, préemballés, prêts à cuisiner/à manger). En accord avec ces tendances:

- La consommation de poisson biologique dans les cinq principaux marchés de l'UE (DE, FR, IT, ES et UK) a augmenté de 150 % entre 2013 et 2017 ;
- La production de saumon biologique en Norvège, en Irlande et en Écosse a augmenté de 43 % entre 2014 et 2017, la production irlandaise ayant doublé en volume. En 2017, la quasi-totalité de la production de saumon en Irlande était biologique.

Cette étude de cas se concentre sur un produit de niche à croissance rapide : les filets de saumon biologique préemballés en portions MAP (Modified Atmosphere Packaging – Emballage sous atmosphère modifiée). La formation des prix est analysée en détail sur quatre marchés clés :

- L'Irlande, principal pays producteur de saumon biologique, avec une consommation élevée par habitant (4,7 kg/personne/an) ;
- La France, l'un des deux plus grands marchés de produits à base de saumon au sein de l'UE (avec l'Allemagne) et principal pays importateur de saumon irlandais ;
- L'Allemagne, l'un des deux plus grands marchés de produits à base de saumon au sein de l'UE (avec la France) et le plus grand marché pour les aliments biologiques et le deuxième pour le poisson biologique ;
- Le Royaume-Uni, deuxième producteur de saumon biologique de l'UE et premier marché pour le poisson biologique.

Des analyses de la transmission des prix sont développées pour :

- Différentes chaînes d'approvisionnement : production nationale - marché intérieur et produits importés - marché intérieur ;
- Différentes origines de saumon (Irlande, Écosse et Norvège), en tenant compte des différences de coûts de production et de marges du saumon d'élevage et de leur impact sur les prix départ exploitation ;
- Différents types de détaillants : supermarchés, magasins discount, détaillants spécialisés.

L'analyse montre que la différence de prix départ exploitation entre la Norvège (prix bas), l'Écosse (prix moyen) et l'Irlande (prix élevé) entraîne un positionnement différent des produits. Les coûts de production plus élevés en Irlande incitent à commercialiser le saumon irlandais comme un produit de qualité supérieure, tandis que le prix compétitif de l'élevage du saumon norvégien permet la vente de filets de saumon biologique dans des magasins discount.

Les analyses ont été faites au premier semestre 2019, lorsque le Royaume-Uni était encore membre de l'UE

¹ D'après les statistiques de la FAO dans Marine Harvest / Mowi salmon farming industry handbook 2018.

² Source Mowi, ancienne société Marine Harvest.

0 Champ d'application et contenu

0.1 Champ de l'étude de cas

- L'étude porte sur un produit de deuxième transformation (morceaux de filets préemballés) sur un marché émergent (saumon biologique / produit de commodité) dans quatre marchés nationaux au sein de l'UE (France, Allemagne, Irlande et Royaume-Uni). Veuillez noter que les analyses ont été faites au premier semestre 2019, lorsque le Royaume-Uni était encore État Membre de l'Union Européenne.

Les éléments clés des analyses sont les suivants :

Produit	Origine	Caractéristiques	Les moteurs du marché et des prix
Saumon de l'Atlantique (<i>Salmo salar</i>)	Aquaculture en Irlande, Écosse et en Norvège	<ul style="list-style-type: none">• Produit deuxième transformation (en filets, coupé, conditionné sous atmosphère modifiée)• Produit à valeur ajoutée, produit de qualité supérieure (biologique), produit de commodité (portions, prêt à cuire)	<ul style="list-style-type: none">• Demande croissante de produits de saumon prêts à l'emploi.• Coûts de production (aliments piscicoles) et marges et relations avec le prix départ exploitation.• Tendances de la demande mondiale et équilibre entre la production et la demande.• Les coûts de transformation et de commercialisation.• Compétition avec la truite biologique.

0.2 Contenu du document

Conformément à la méthodologie développée au sein d'EUMOFA et disponible sur le site web d'EUMOFA³, le document comprend :

- Une description du produit;
- Une description des principaux producteurs et marchés de l'UE pour le saumon atlantique frais et biologique, avec un focus particulier sur l'Irlande, la France et le Royaume-Uni ;
- Une analyse de la transmission des prix le long des chaînes d'approvisionnement en Irlande, en France et au Royaume-Uni.

³ https://www.eumofa.eu/documents/20178/0/Guidelines_Pricestructure.pdf/76af127b-7353-4526-a10d-e48a6c87a02e

1 Description du produit

1.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

1.1.1 Nom, présentation, place dans la nomenclature

L'étude de cas porte sur des produits frais de saumon de l'Atlantique vendus en morceaux, par exemple des portions individuelles prêtes à cuire et préemballées ("darnes").

Produit principal

Nom : Saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*)

Code FAO à 3 lettres : SAL

Le saumon atlantique d'élevage est la principale matière première.

Certaines quantités de saumon sauvage sont commercialisées en tant que produits de qualité supérieure.

Présentation : Entier, éviscéré, avec tête, frais ou réfrigéré. Taille : 2-3 kg.

Les opérations de filetage, de découpe et de conditionnement sont réalisées par des sociétés spécialisées qui approvisionnent les entreprises de distribution.



© Scandinavian Fishing Year Book

Codes connexes dans la nomenclature des produits :

Les saumons de l'Atlantique et du Pacifique ne sont pas différenciés dans les nomenclatures COMEXT et PRODCOM. Les origines peuvent néanmoins permettre de distinguer les deux espèces.

Matière première:

- 03021400 – Saumon de l'Atlantique "*salmo salar*" frais ou réfrigérés et saumon du Danube "*hucho hucho*",

Produits finaux:

- 03044100 – Filets frais ou réfrigérés de saumon du Pacifique "*oncorhynchus nerka*, *oncorhynchus gorbuscha*, *oncorhynchus keta*, *oncorhynchus tshawytscha*, *oncorhynchus kisutch*, *oncorhynchus masou* et *oncorhynchus rhodurus*", de saumon atlantique "*salmo salar*" et de saumon du Danube "*hucho hucho*".

Les principaux produits concurrents du saumon atlantique biologique sont :

- Truite arc-en-ciel d'élevage biologique (*Onchorynchus mykiss*), en grandes tailles ;
- Saumon sauvage de l'Atlantique, saumon *kéta* (*Onchorynchus keta*) ;
- Saumon rouge (*Onchorynchus nerka*).

1.2 Cycle de production et transformation du saumon de l'Atlantique

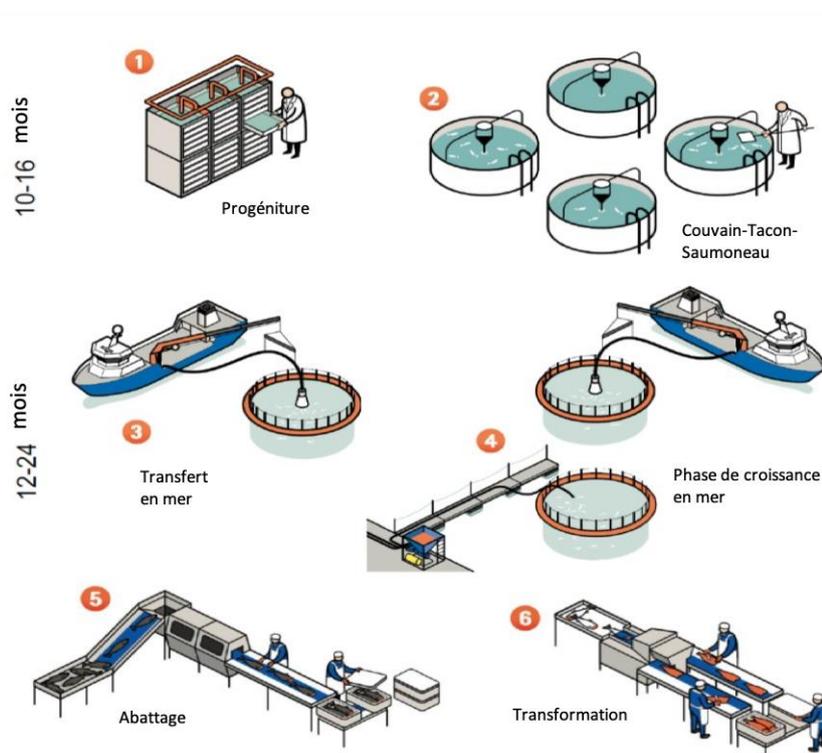
1.2.1 Production de saumon frais et première transformation

Le saumon de l'Atlantique est une espèce anadrome euryhaline qui a besoin à la fois d'eau douce et d'eau de mer pour accomplir son cycle biologique. Le cycle de production de la salmoniculture est d'environ 3 ans. Pendant la première année de production, le poisson est élevé à partir d'œufs jusqu'à un poids d'environ 100-150 g (smolts) dans un environnement d'eau douce contrôlé.

Le poisson est ensuite transporté dans des cages en mer où il est élevé jusqu'à environ 4-5 kg sur une période de 12-24 mois. La croissance dépend fortement de la température de l'eau de mer.

Lorsque le saumon atteint une taille commerciale, il est transporté par des bateaux à vivier (navires dotés d'un réservoir pour le stockage et le transport de poissons vivants) vers des usines de transformation où il est pour la majeure partie abattu, éviscéré et vendu entier, éviscéré, non-étêté, sur de la glace. D'autres étapes de transformation sont réalisées dans des unités spécifiques (découpe, conditionnement, fumage, conserves et autres préparations).

Figure 1 : Cycle de production et de transformation du saumon d'élevage



Source: MOWI Salmon farming industry handbook 2019.

1.2.2 Les étapes de la transformation du saumon frais

L'abattage et l'éviscération sont définis comme une première transformation. Ces opérations ont lieu dans les zones de production avant l'expédition des produits vers les différents marchés.

La transformation secondaire comprend le filetage, le parage des filets, le portionnement, le conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP) et divers produits élaborés (fumés, cuits, conservés, plats préparés). Les produits de deuxième transformation sont appelés produits à valeur ajoutée.

Le filetage du saumon est généralement effectué par des entreprises spécialisées qui proposent différentes présentations (figure 2) allant du filet "cru" (A-Préparé) aux filets désarêtés, sans peau, sans nageoires et sans graisse (E-Préparé).

Figure 2 : Différentes découpes de filets de saumon



Découpe A : Filet entier



Découpe B: filet sans nageoire dorsale, légèrement dégraissé



Découpe B: filet sans nageoire dorsale, entièrement dégraissé



Découpe D: filet sans nageoire dorsale, dégraissé, sans arêtes



Découpe E: filet sans nageoire dorsale, dégraissé, sans arêtes et sans peau

Source : www.jpmaaree.fr

Les rendements moyens et les taux de conversion des poissons vivants en filets pour la transformation sont les suivants :

**OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le filets
préemballés de saumon biologique frais**

**Table 1 - Estimation des rendements et des taux de conversion pour le saumon atlantique
frais**

	Rendement	Taux de conversion
Poissons vivants	100%	1,00
Perte de sang / mise à jeun	7%	
Poids de la récolte / poissons mis à jeun (vivants)	93%	
Abats	9%	
Poisson éviscéré, approx. (GWT)	84%	1,19
Tête (approx.)	7%	
Êtêté, éviscéré	77%	1,30
Filet (avec peau) – Découpe A ⁽¹⁾	56-64%	1,56 - 1,79
Filet (avec peau) - Découpe C ⁽¹⁾	60%	1,67
Filet (sans peau) - Découpe E ⁽¹⁾	47-56%	1,79-2,13

(1) Voir la figure 2

Source: MOWI Salmon farming industry handbook 2018.

Les filets de saumon biologique frais emballés deviennent des produits "standard" sur les différents marchés nationaux de l'UE. En général, il s'agit de deux portions de filets (également appelés "pavés" ou "darnes") de saumon frais biologique conditionnés sous MAP (figure 3). Ce produit est vendu aux consommateurs comme un produit prêt à cuire en Irlande, au Royaume-Uni, en France et en Allemagne, et de plus en plus dans d'autres États membres de l'UE.

Figure 3 : Darnes ou pavés de saumon atlantique frais emballés - Deux portions



Sources : Magasins en ligne de détaillants français, allemands, britanniques et irlandais.

1.3 Le marché du saumon atlantique d'élevage

1.3.1 Le marché mondial du saumon de l'Atlantique

L'offre mondiale de saumon atlantique d'élevage devrait atteindre 2,6 millions de tonnes en 2019. 61 % du volume total est produit en Europe, avec la Norvège comme principal fournisseur (elle produit 51 % de l'approvisionnement mondial). La production de l'UE (Écosse + Irlande) représente 7 % de l'offre mondiale et 12 % de la production européenne.

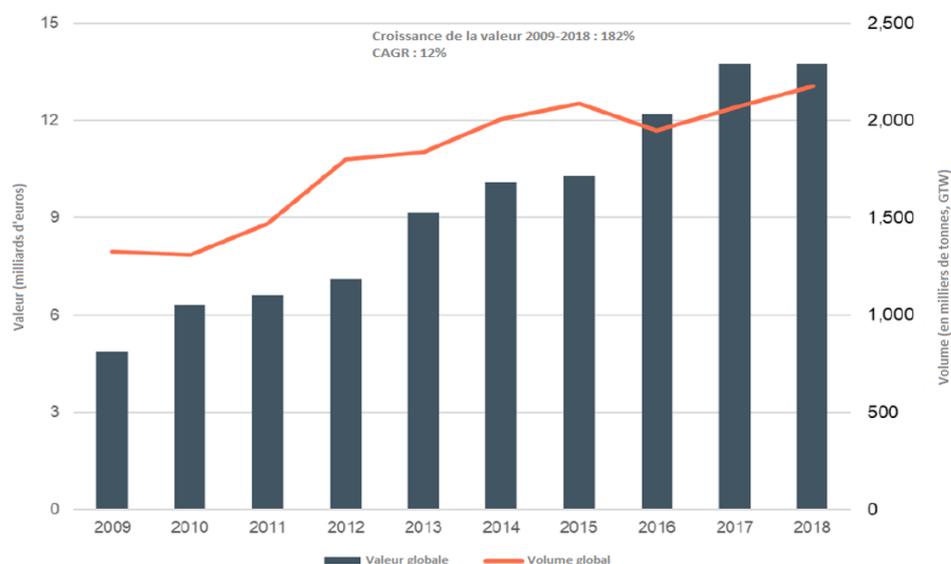
Table 2 - Offre mondiale (production en 1.000 tonnes - équivalent poisson entier) de saumon atlantique d'élevage

1000 tonnes de WFE	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2017 %	2019	2019/2018 %
Norvège	1.198	1.234	1.171	1.208	1.253	3,7%	1.321	5,4%
Royaume-Uni	171	170	158	177	154	-13,0%	179	16,2%
Îles Féroé	82	77	77	80	72		80	11,1%
Irlande	12	16	16	19	12	-36,8%	12	0,0%
Europe	1.463	1.497	1.422	1.484	1.491	0,5%	1.592	6,8%
Croissance annuelle	5,4%	2,3%		4,4%	0,5%		6,8%	
Chili	583	605	504	564	677	20,0%	711	5,0%
Amérique du Nord	125	162	165	161	165	2,5%	164	
Autres	54	75	70	85	87	2,4%	122	40,2%
Total Autres	762	842	739	810	929	14,7%	997	7,3%
Croissance annuelle	17,0%	10,5%	-12,2%	9,6%	14,7%		7,3%	
Offre mondiale totale	2.224	2.339	2.161	2.294	2.420	5,5%	2.589	7,0%
Croissance de l'offre	9,0%	5,2%	-7,6%	6,2%	5,5%		7,00%	

Source : Elaboré à partir des statistiques de la FAO, de sources nationales et de Kontali (prévisions)

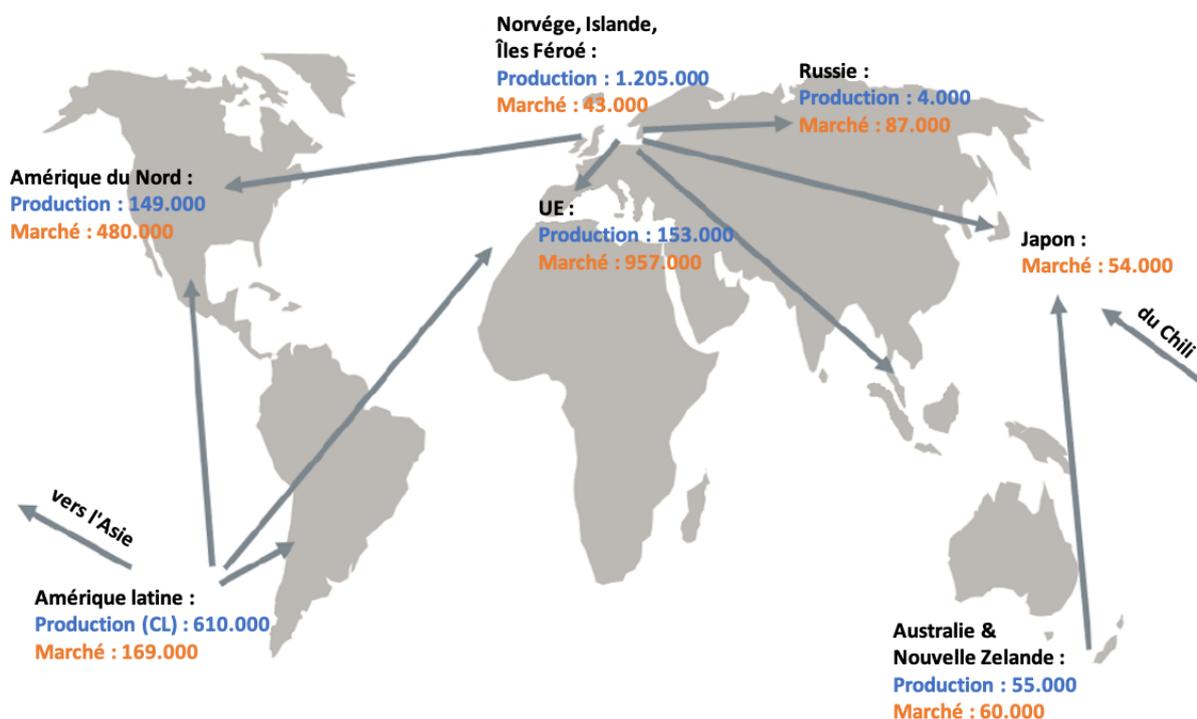
Le marché mondial du saumon de l'Atlantique a augmenté avec une croissance annuelle moyenne de 12 % au cours de la dernière décennie (2009-2018). La production de l'UE a connu une baisse de 15 % en volume en 2018, avec un fort ralentissement en Irlande (-37 %).

Figure 4 : Tendence mondiale des marchés du saumon d'élevage (équilibre de l'offre en volume - équivalent frais entier)



Source: MOWI- Salmon farming industry handbook 2019. from Kontali analysis

Figure 5 : Flux commerciaux mondiaux de saumon atlantique d'élevage (en tonnes d'équivalent poids vif)



Source : MOWI Salmon farming industry handbook 2018 (données 2017).

Historiquement, les principaux marchés pour chaque origine de production sont relativement séparés géographiquement :

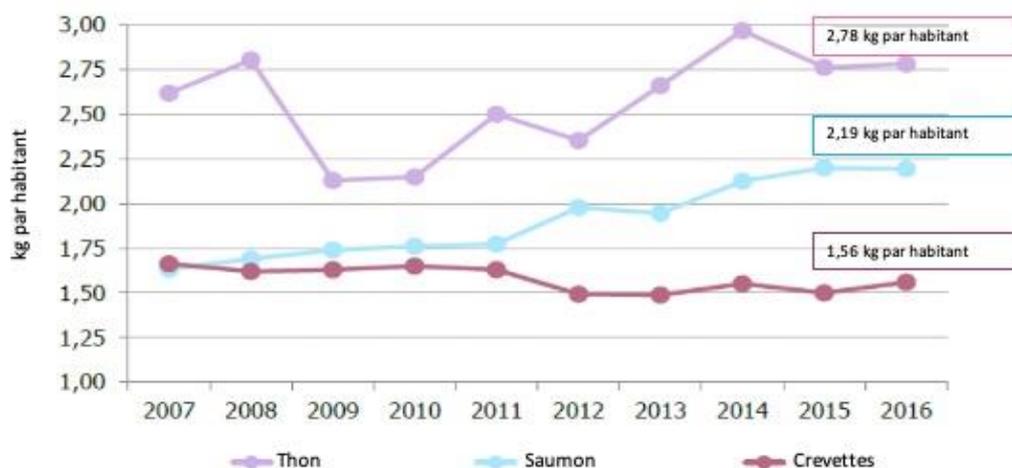
- La Norvège approvisionne l'UE et l'Asie ;
- La production écossaise approvisionne principalement le marché britannique et les autres marchés de l'UE ;
- Le Chili approvisionne les États-Unis, l'Amérique du Sud et l'Asie ;
- Le Canada approvisionne les États-Unis (côte ouest et côte est) ;
- La Russie importe du saumon du Chili et des îles Féroé, depuis l'interdiction d'importation des produits de la mer de l'UE imposée en août 2014.

1.3.2 Le marché de l'UE pour le saumon atlantique d'élevage

Le marché européen du saumon de l'Atlantique était estimé à environ 1 million de tonnes en 2018⁴. Plus de 99 % du saumon de l'Atlantique disponible dans le commerce est d'élevage. Le saumon est le principal poisson frais consommé par les citoyens de l'UE et la consommation par habitant a considérablement augmenté entre 2007 et 2016.

⁴ Source : Analyse de Kontali

Figure 6 : Évolution de la consommation par habitant des principaux produits de la pêche et de l'aquaculture dans l'UE

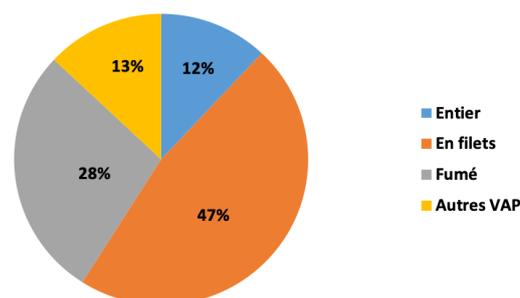


Source : EUMOFA, basé sur EUROSTAT, sources nationales, FEAP et données de la FAO.

Parmi les différents produits à base de saumon, les filets sont les premiers en volume (47 %) sur le marché de l'UE. Le saumon fumé occupe la deuxième place (28 %).

Les filets de saumon sont commercialisés principalement frais (France, Irlande, Royaume-Uni) ou congelés (Allemagne).

Approvisionnement du marché de l'UE en produits à base de saumon (parts en volume en %)



Source : MOWI Manuel de l'industrie du saumon 2018

1.3.3 Production et marchés de l'UE pour les salmonidés biologiques

Deux États membres de l'UE produisent du saumon biologique : l'Irlande et le Royaume-Uni (Écosse). Leur production de poisson biologique n'est pas identifiée séparément dans les statistiques nationales. L'étude de l'EUMOFA sur l'aquaculture biologique dans l'UE⁵ a estimé la production de l'UE à plus de 15.000 tonnes en 2015, ce qui ne représente que 8 % de la production globale de saumon de l'Atlantique du secteur aquacole de l'UE.

⁵ http://www.eumofa.eu/documents/20178/84590/Study+report_organic+aquaculture.pdf

Tableau 3 - Production de salmonidés biologiques dans l'UE - Volume en tonnes d'équivalent poisson entier

Espèces produites selon des normes biologiques	Production totale de salmonidés (FAO 2015)	Estimation de la production selon les normes biologiques (2015)	Estimation de la part de la production biologique	Principaux États membres producteurs	Principales entreprises productrices
Saumon de l'Atlantique	185.995	15.400	8%	Irlande Royaume-Uni	MOWI (IE) ISPG (IE) Saumon biologique Glenarm (Royaume-Uni)
Truite arc-en-ciel	185.889	Près de 6.000	3%	France Danemark Italie Espagne	Aqualande (FR) KaerhedeDambrug (DK) Musholm A/S (DK)

Source : EUMOFA, aquaculture biologique de l'UE mars 2017

La production de saumon irlandais a atteint la norme de production biologique⁶ de l'UE en 2016 et est passée à 19.300 tonnes en 2017, tandis que la production de saumon biologique écossais était de 3.000 tonnes. **La part de poisson biologique dans la production globale de saumon de l'UE a atteint 11,7 % en 2017.** Elle n'était que de 6,1 % en 2015, et la croissance a été tirée par la production irlandaise, qui a par ailleurs baissé de 37 % en 2018.

Les marchés de l'UE sont également approvisionnés en poisson biologique par la Norvège. La production norvégienne de saumon biologique a été estimée à 17.000 tonnes en 2017, ce qui représente 1,4 % de la production norvégienne totale de saumon en termes de volume.

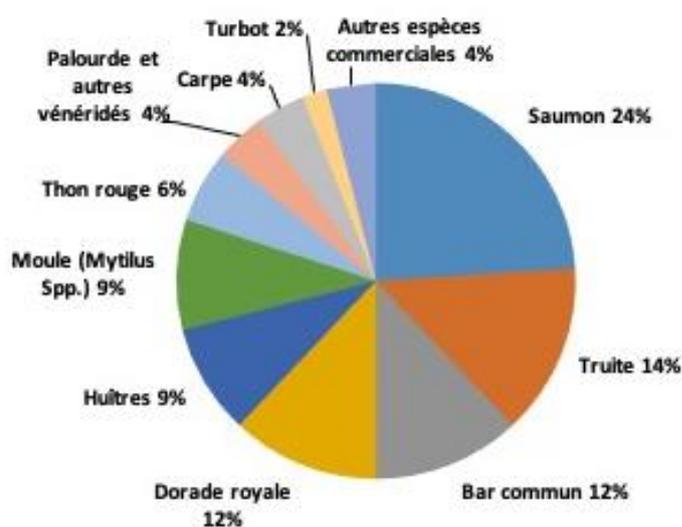
⁶ RÈGLEMENT (CE) No 710/2009 DE LA COMMISSION relatif à la mise en œuvre du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil concernant les animaux et les algues d'aquaculture biologique, disponible à l'adresse https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_2009.204.01.0015.01.ENG

2 Les marchés de l'UE pour le saumon biologique

2.1 Production et approvisionnement en saumon atlantique biologique

La production aquacole de l'UE est restée assez stable en volume de 2007 à 2016. Une croissance en valeur a été observée pour presque toutes les principales espèces commerciales, en particulier pour le saumon (presque entièrement le saumon de l'Atlantique), qui a vu sa valeur augmenter de 400 millions d'euros et sa part en valeur de la production totale d'élevage de l'UE de 5 %. Ainsi, le saumon représentait près d'un quart de la production totale d'élevage en 2016.

Figure 7 : Répartition de la production aquacole de l'UE par espèces principales (2016, % de la valeur)



Source : EUMOFA basé sur les données d'EUROSTAT, de la FEAP et de la FAO

Deux États membres de l'UE sont impliqués dans la production biologique du saumon de l'Atlantique, qui est la principale espèce certifiée biologique dans l'UE. La plus grande partie du saumon biologique de l'UE est produite en Irlande. Le reste est produit au Royaume-Uni : la majeure partie du volume en Écosse et, dans une bien moindre mesure, en Irlande du Nord.

**Tableau 4 - Production européenne de saumon atlantique biologique en 2015 et 2017
(tonnes)**

2015			
Pays	Total saumon	Biologique	% de produits biologiques
Norvège	1.258.356	16.000	1,3%
Royaume-Uni	179.022	3.588	2,0%
Irlande	9.400	7.869	84%

2017			
Pays	Total saumon	Biologique	% de produits biologiques
Norvège	1.206.000	17.000	1,4%
Royaume-Uni	171.000	3.000	1,8%
Irlande	19.305	19.305	100%

Source : projet OrAqua 2014-2015, BIM 2017 et estimations des experts.

La production biologique, qui était estimée à 12.500 tonnes en 2012⁷, a augmenté de 32 % en 2017, en grande partie grâce à la croissance en Irlande (+300 %), tandis que la production biologique écossaise a diminué de moitié au cours de la période 2012-2017.

L'histoire de l'aquaculture biologique irlandaise a commencé au milieu des années 90 avec le saumon. L'Irlande produisait autrefois également de la truite de mer biologique, mais le producteur concerné s'est maintenant tourné vers le saumon.

Le principal moteur de l'élevage biologique du saumon en Irlande est le cadre réglementaire applicable au saumon conventionnel (c'est-à-dire non biologique). Les producteurs ont réalisé qu'il est très difficile pour les petits producteurs de concurrencer l'Écosse et la Norvège en termes de coûts et donc de prix. C'est pourquoi le secteur irlandais de la salmoniculture a choisi de se concentrer sur le segment du marché biologique.

Tableau 5 - Production et valeur au départ de l'exploitation pour le saumon de l'Atlantique en Irlande

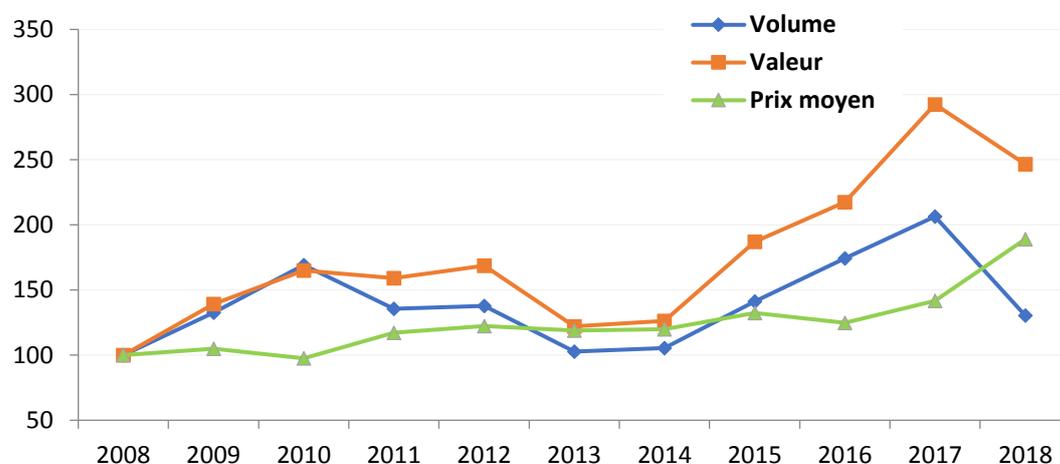
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Volume (en tonnes)	12.408	15.819	12.685	12.891	9.598	9.855	13.214	16.300	19.305	12.200
Valeur (1 000 €)	67.242	79.620	76.792	81.388	58.941	60.928	90.300	105.000	141.200	119.000

Source: Bord Iascaigh Mhara (BIM).

La production irlandaise de saumon biologique a connu une baisse de volume au cours de la période 2012-2014, lorsqu'il y a eu une offre excédentaire, ce qui a conduit les éleveurs à vendre une partie de leur production au prix des produits conventionnels. Depuis 2015, la demande de poisson biologique a fortement augmenté dans certains États membres (principalement en France, en Allemagne et au Royaume-Uni) et l'offre ne peut plus satisfaire la demande du marché. Le déséquilibre entre l'offre et la demande de saumon biologique s'est accentué en 2018 avec la diminution de la production irlandaise, entraînant une augmentation de +33 % du prix départ exploitation.

⁷ Société européenne d'aquaculture.

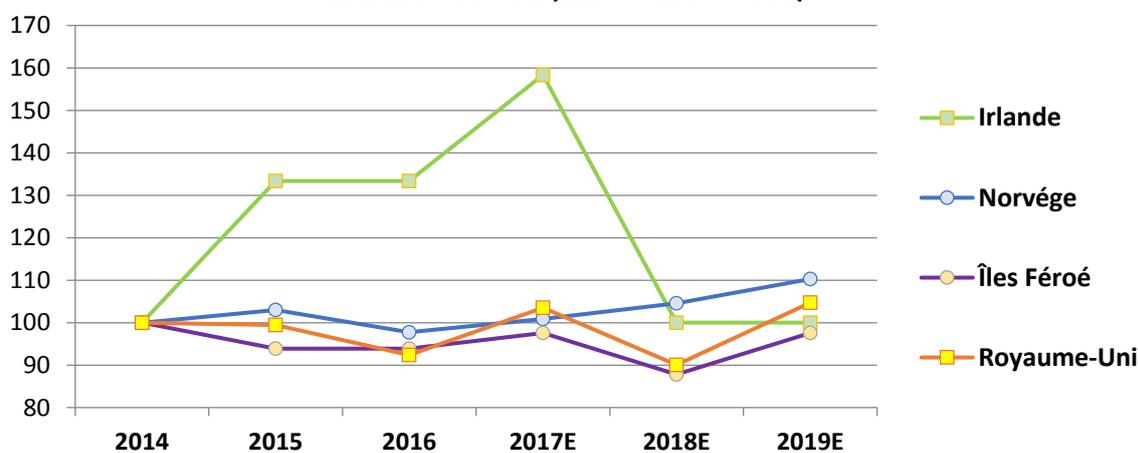
Figure 8 : Évolution de la production aquacole irlandaise (indice : 2008 = 100)



Source : élaboration EUMOFA à partir du BIM.

Par rapport aux autres pays européens, la production irlandaise de saumon biologique affiche des taux de croissance bien plus élevés de 2014 à 2017, mais elle a dû faire face à des problèmes liés au maintien d'un approvisionnement régulier du marché en 2018. Bien que les prix aient atteint des niveaux élevés pour le saumon biologique irlandais, la production a diminué car les opérateurs n'ont pas été en mesure de développer de nouveaux sites de production. Néanmoins, selon les entreprises norvégiennes interrogées dans le cadre de cette étude, la production en Norvège devrait se développer. Celle-ci s'est élevée à environ 17.000 tonnes en 2017 et est en partie exportée vers le marché de l'UE.

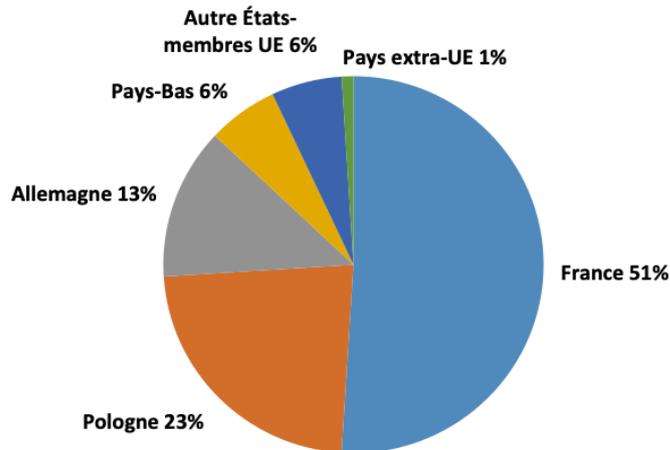
Figure 9 : Évolution de la production de saumon de l'Atlantique par pays approvisionnant les marchés de l'UE (indice : 2014 = 100)



Source : Elaboration à partir du manuel 2018 du MOWI sur l'industrie de l'élevage du saumon et de Kontali.

L'un des principaux problèmes pour l'analyse des marchés nationaux de l'UE pour le saumon biologique est le manque de données douanières sur les échanges intracommunautaires et les importations de Norvège. Le saumon biologique n'est pas distingué des produits conventionnels dans la nomenclature COMEXT et les données professionnelles sont peu diffusées, en raison de la concentration des activités en Norvège (deux entreprises impliquées dans le commerce du saumon biologique) et en Écosse (liée financièrement à des entreprises norvégiennes). Il n'est donc pas possible d'effectuer une analyse précise des flux commerciaux de la Norvège et du Royaume-Uni vers les États membres de l'UE. La situation est différente lorsqu'on analyse les flux commerciaux de l'Irlande, car l'ensemble de la production de saumon du pays est conforme aux normes biologiques. En 2017, la France représentait plus de la moitié des exportations irlandaises de ce produit, tandis que l'Allemagne et le Royaume-Uni représentaient une part combinée de près de 20 %.

Figure 10 : Exportations de saumon irlandais par destination (en volume - 2017)



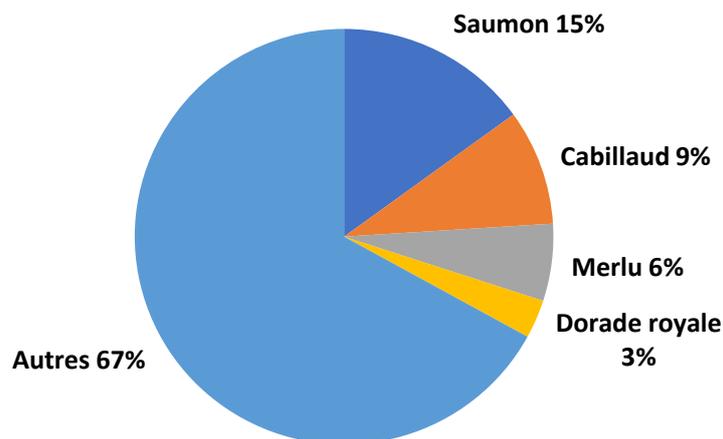
Source : EUMOFA - Elaboration à partir de Comext

L'analyse suivante se concentrera sur les marchés du saumon irlandais, qui représentent entre 60 % et deux tiers de l'approvisionnement en saumon biologique des États membres de l'UE (la moitié du saumon biologique norvégien étant consommée en Norvège).

2.2 Consommation de saumon de l'Atlantique en Europe

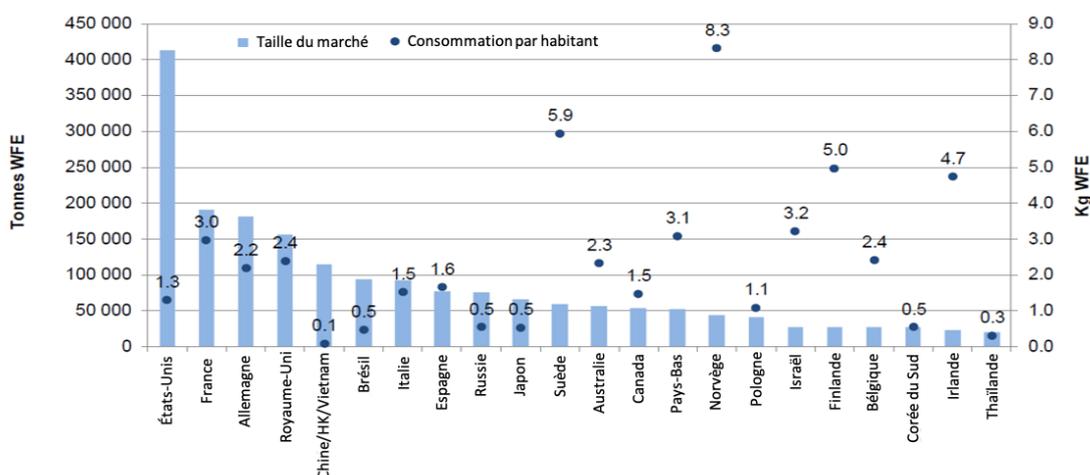
Le saumon est le principal poisson frais consommé dans l'UE, avec 15 % de la valeur dépensée par les ménages pour les produits de la mer frais. La France, l'Allemagne et le Royaume-Uni sont les marchés les plus importants en termes de volume, tandis que la consommation annuelle par habitant la plus élevée est observée dans les pays scandinaves (jusqu'à 8,3 kg par habitant en Norvège) et en Irlande.

Figure 11 : Principaux produits frais consommés par les ménages (2017) en valeur



Source : Élaboration des données EUROPANEL par l'EUMOFA

Figure 12 : Consommation apparente de saumon de l'Atlantique par pays (2016) en équivalent poisson entier (EPE)

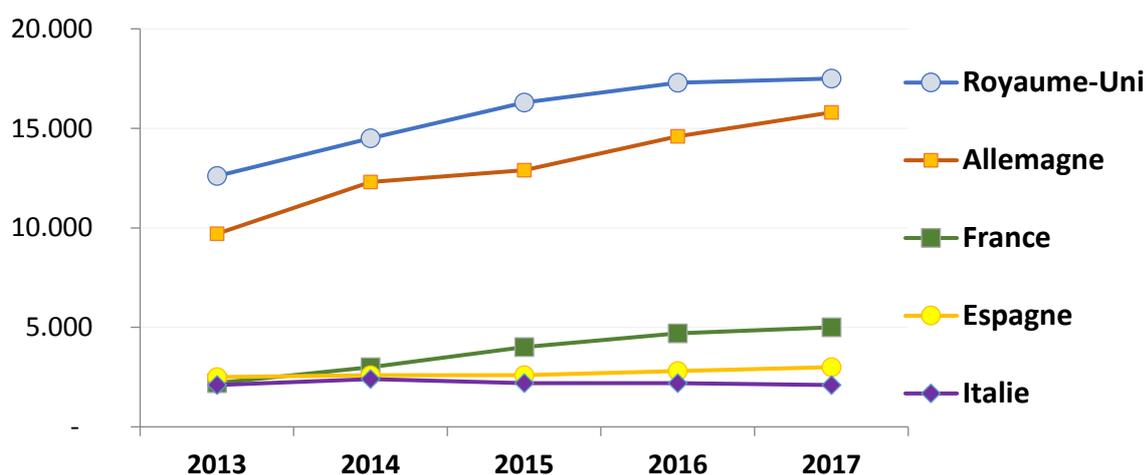


Source : MOWI - Séminaire Intrafish

2.3 Consommation de poisson biologique dans l'UE

La demande de produits de la mer biologiques est en hausse et les principaux produits sur les marchés de détail sont le saumon, les crevettes, la truite et les moules. L'Allemagne et le Royaume-Uni sont les plus grands marchés de l'UE pour le poisson biologique (frais, congelé et transformé). La France occupe la troisième place mais affiche le plus fort taux de croissance entre 2013 et 2017 (+ 220 %). Selon les experts interrogés, le saumon et la truite biologiques, frais et fumés, représentent la majorité du volume en France.

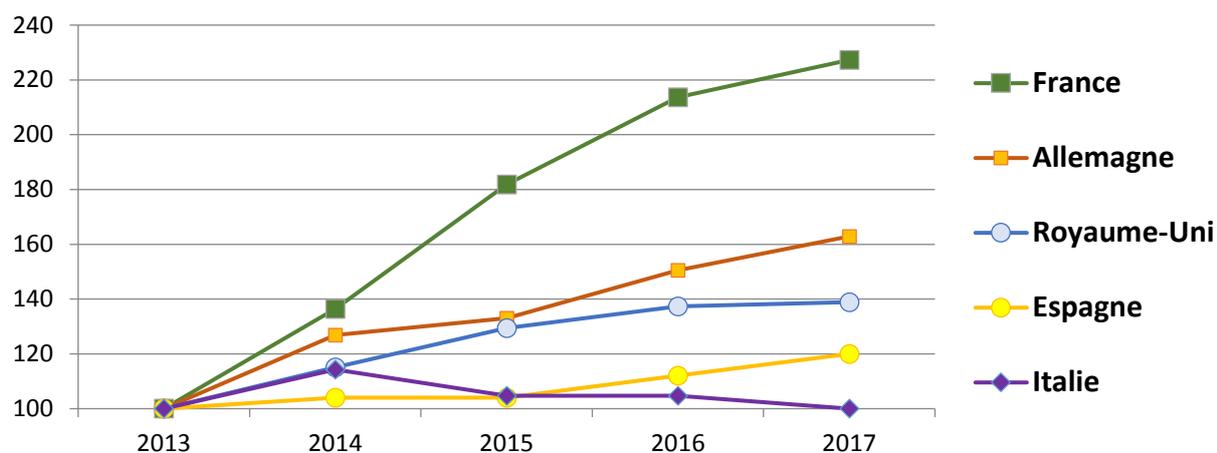
Figure 13 : Évolution de la consommation de poisson biologique dans les principaux États membres (volume en tonnes)



État membre	2013	2014	2015	2016	2017
Royaume-Uni	12.600	14.500	16.300	17.300	17.500
Allemagne	9.700	12.300	12.900	14.600	15.800
France	2.200	3.000	4.000	4.700	5.000
Espagne	2.500	2.600	2.600	2.800	3.000
Italie	2.100	2.400	2.200	2.200	2.100

Source : EUMOFA - The EU fish market 2018 - élaboré à partir d'Euromonitor

Figure 14 : Tendence de la consommation de poisson biologique (indice : 2013 = 100)



Source : Elaboration à partir d'Euromonitor

2.4 Coûts de production et marges dans l'élevage du saumon

Une étude paneuropéenne financée par l'UE (OrAqua - Assessment of organic aquaculture for further development of European regulatory framework - <http://www.oraqua.eu/Dissemination/Project-deliverables/Final-project-report>) fournit des informations sur les coûts de production et les prix de vente départ exploitation en 2015 pour les trois principaux pays européens produisant du saumon conventionnel et biologique. Les différences dans la structure des coûts de production dans les trois pays entraînent des différences significatives dans le prix de vente départ ferme du saumon biologique. Des coûts de production plus élevés, et par conséquent des prix plus élevés, sont observés en Irlande où les entreprises sont plus petites par rapport à l'Écosse et à la Norvège (effets d'échelle et concentration du secteur). Les prix de vente départ exploitation irlandais sont 74% plus élevés que ceux observés en Norvège et 30% plus élevés que ceux de l'Écosse.

Tableau 6 - Coûts de production et marges dans l'élevage conventionnel et biologique du saumon en 2015 (EUR/kg)

Éléments de coût EUR/Kg	Norvège		Irlande		Royaume-Uni (Écosse)	
	Conventionnel	Biologique	Conventionnel	Biologique	Conventionnel	Biologique
Autres revenus	-0,16	-0,16	-0,05	-0,05	-0,01	-0,01
Stock (juvéniles)	0,28	0,43	0,56	0,86	0,04	0,04
Alimentation	1,35	1,79	1,83	2,42	1,34	1,51
Énergie	0,00	0,00	0,17	0,17	0,03	0,03
Réparation et entretien	NI	NI	0,29	0,75	0,14	0,36
Autres coûts opérationnels	0,58	0,62	1,47	1,57	1,29	1,36
Salaires et traitements	0,19	0,22	0,97	1,11	0,19	0,22
Amortissement	0,14	0,37	0,09	0,24	0,14	0,37
Coûts financiers	0,05	0,14	0,01	0,02	0,00	0,01
Coût de production - hors subventions et autres coûts	2,59	3,57	5,39	7,14	3,17	3,90
Coût de production	2,43	3,41	5,34	7,09	3,16	3,89
Prix de vente au niveau départ exploitation	3,13	4,07	5,46	7,10	4,19	5,45
Coût biologique / conventionnel		0,98		1,75		0,73

Source : Projet OrAqua. NI = non isolé (fusionné dans les autres coûts opérationnels)

**OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le filets
préemballés de saumon biologique frais**

Les données OrAqua ont été intégrées aux informations recueillies auprès d'autres sources (DCF-JRC, BIM et entreprises norvégiennes) interrogées dans le cadre de cette étude pour l'estimation des coûts de production et des prix départ exploitation en 2017, visant à élaborer des prix de référence au niveau de la production (c'est-à-dire à la première vente), permettant une analyse de la transmission des prix.

Tableau 7 - Coûts de production et marges dans l'élevage biologique du saumon en 2017

Éléments de coût	Irlande		Écosse		Norvège	
	EUR/Kg	%	EUR/Kg	%	EUR/Kg	%
Alimentation	2,40	32,8%	1,56	27,7%	1,85	44,0%
Stock (juvéniles)	0,80	10,9%	0,04	0,7%	0,44	10,5%
Réparation et entretien	0,75	10,3%	0,37	6,6%	-	0,0%
Autres coûts opérationnels	1,57	21,5%	1,40	25,0%	0,64	15,2%
Salaires et traitements	1,11	15,2%	0,23	4,0%	0,38	9,0%
Énergie	0,17	2,3%	0,03	0,6%	-	0,0%
Amortissement	0,24	3,3%	0,38	6,8%	0,38	9,1%
Coûts financiers	0,02	0,3%	0,01	0,2%	0,14	3,4%
Prix de vente au niveau départ exploitation	7,31	100%	5,63	100,0%	4,20	100%

Source : Élaboré à partir du projet OrAqua, CCR, BIM, Marine Harvest.

3 Le marché irlandais du saumon biologique

3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement irlandaise

L'aquaculture irlandaise produit quasi-exclusivement du saumon aux normes biologiques, alimentant le marché intérieur (50 % en 2017) et l'exportation. La chaîne d'approvisionnement des filets biologiques frais conditionnés sous MAP est la suivante :

- **Exploitations aquacoles ;**
- **La première transformation** (sur zone ou dans des unités de transformation externes ;
- Le transport vers les **unités de transformation secondaire** (filetage, découpe et conditionnement) ;
- Le transport vers les **plates-formes de vente au détail/les magasins.**

La salmoniculture irlandaise est conforme aux différentes bio-certifications en Europe, comme indiqué ci-dessous :



Naturland : Agence des normes biologiques en Allemagne
www.naturland.de



IOFGA : Association irlandaise des agriculteurs et des producteurs biologiques
www.irishorganic.ie



Bio Suisse : Agence de normalisation biologique en Suisse
www.bio-suisse.ch



Règlement européen (CE) n° 889/2008.
Certifié par l'OMI



La certification européenne donne l'autorisation d'utiliser le logo français de l'AB
www.ec.europa.eu/agriculture/organic

Source : Élaboration par l'EUMOFA des données BIM et EUROSTAT-COMEXT

3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Irlande

En 2017, la consommation de poisson frais a diminué de 8 % en valeur et de 10 % en volume à partir de 2016. Deux espèces, à savoir le saumon et le cabillaud, représentaient ensemble 63 % de la consommation totale de produits de la mer frais en valeur et 56 % en volume.

L'Irlande se classe troisième dans l'UE pour la consommation de saumon par habitant, qui s'élevait à 4,7 kg en 2017. En 2017, près de la moitié du saumon biologique élevé en Irlande était consommé sur le

marché intérieur. Le volume exporté a augmenté de 500 % depuis 2012, en relation avec la demande croissante de saumon biologique sur le marché de l'UE.

Tableau 8 - Marché intérieur apparent pour le saumon biologique en Irlande (volume en tonnes EPV)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Production	12.891	9.598	9 855	13 214	16 300	19 305
Exportations	2.343	1.207	5.175	8.124	6.869	11.691
Approvisionnement interne	10.548	8.391	4.680	5.090	9.431	7.614

Source : Élaboration par EUMOFA des données BIM et EUROSTAT-COMEXT

3.3 Prix le long de la chaîne d'approvisionnement en Irlande

Prix départ exploitation

Le prix annuel moyen à la première vente (départ exploitation) peut être calculé à partir des rapports annuels du BIM sur l'aquaculture, en divisant la valeur globale par le volume global. Une augmentation significative est observée entre 2016 et 2017 (+ 13,5%).

Tableau 9 - Prix départ ferme du saumon biologique en Irlande (EUR/kg)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Prix moyen (EUR/kg)	5,16	5,42	5,03	6,05	6,31	6,14	6,18	6,83	6,44	7,31

Source : BordlascaighMhara (BIM).

Prix à l'exportation

Les prix moyens annuels à l'exportation sont calculés à partir de la valeur et du volume indiqués dans la base de données EUROSTAT-COMEXT. Le tableau ci-dessous présente les données pour les principaux États membres de destination du saumon biologique irlandais.

Tableau 10- Prix moyen à l'exportation du saumon biologique irlandais (EUR/kg)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
France	6,45	8,59	6,70	7,38	7,85	9,51
Allemagne	9,69	11,01	8,44	8,81	8,59	10,01
Royaume-Uni	4,36	1,65	7,12	8,73	7,41	6,00
Autres pays de l'UE	10,72	12,26	6,55	7,94	8,84	9,01
Extra UE	7,96	5,57	11,43	9,51	10,34	10,91
Total	7,46	8,75	6,91	7,76	8,02	9,26

Source : Élaboration des données EUROSTAT-COMEXT par l'EUMOFA

Note : les prix à l'exportation seront utilisés pour l'analyse de la transmission des prix en France, en Allemagne et au Royaume-Uni. Pour l'Irlande, l'analyse portera sur le saumon irlandais vendu sur le marché intérieur.

Coûts de transformation et de logistique

L'étude OrAqua fournit une analyse des coûts et de la transmission des prix dans les chaînes d'approvisionnement pour le saumon conventionnel et biologique dans l'UE (situation moyenne).

Le modèle OrAqua prend en considération les différents rendements de transformation (éviscération, filetage) et les marges globales des acteurs de la chaîne d'approvisionnement (transformateurs et détaillants). Ces éléments peuvent être utilisés pour analyser la transmission des prix pour les filets emballés sous atmosphère modifiée, en ajustant les différents rendements (60 % pour le filetage, étant

**OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le filets
préemballés de saumon biologique frais**

donné que les filets emballés sont généralement proposés avec la peau) et les coûts de transformation (emballage sous atmosphère modifiée pour les portions individuelles).

Tableau 10 - Prix moyen à l'exportation du saumon biologique irlandais (2015, EUR/kg)

Chaîne d'approvisionnement	Conventionnel	Biologique
Prix sortie-ferme	3,90	5,00
Coût de l'éviscération	0,60	0,60
pertes matière à l'éviscération (10%)	0,50	0,70
Prix du poisson éviscéré	5,00	6,30
Prix par kg de filet (rendement 55%)	9,10	11,50
Marge de traitement	4,90	6,20
Prix d'achat GMS	14,00	17,70
Marge GMS	6,20	12,80
Prix à la consommation (hors TVA)	20,20	30,50
TVA	1,30	1,50
Prix à la consommation	21,50	32,00

Source : OrAqua.

Prix de détail

Il n'y a pas de statistiques disponibles sur les prix de détail des filets de saumon biologique frais. Les prix peuvent être recueillis auprès des boutiques en ligne des supermarchés et/ou des détaillants spécialisés dans le saumon ou les produits de la mer de qualité supérieure.

Le tableau suivant donne quelques exemples de prix pour les supermarchés en 2018 (prix moyen 31,4 EUR/kg). Le prix moyen de référence pour 2017 est calculé en tenant compte de l'augmentation de 5,5 % observée sur les sites web pour le même produit entre 2017 et 2018, ce qui donne un prix de 30,00 EUR/kg.

Tableau 11 - Prix de détail moyen des filets de saumon biologique en Irlande (2018)

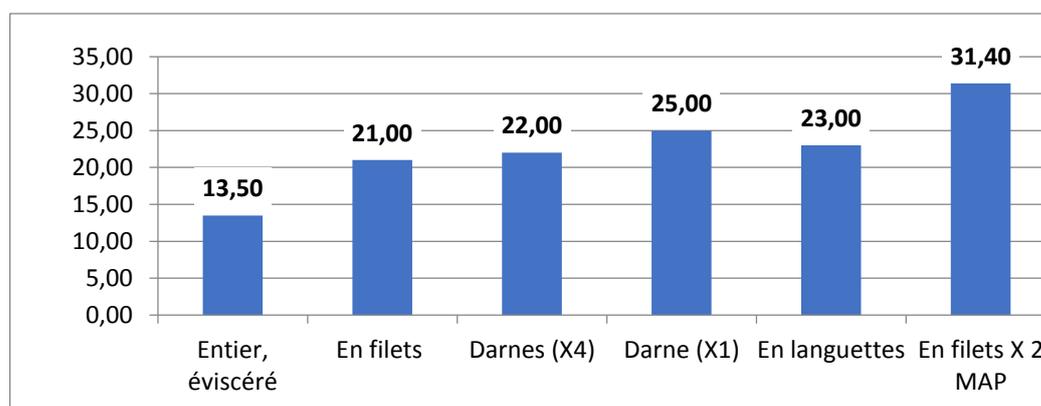
Marques	Poids (grammes)	Prix par unité	Prix/kg
Marque 1	220	7,69	34,95
Marque 2	240	6,7	27,92
Marque 3	220	S/O	S/O

Source: magasins en ligne



Les magasins en ligne spécialisés dans le saumon ou les produits de la mer proposent différents types de produits frais à base de saumon : poissons entiers, filets ou morceaux de filets. Les prix observés apparaissent inférieurs à ceux des filets conditionnés en MAP disponibles dans les supermarchés, ce qui confirme leur statut de produits haut de gamme.

Figure 15 : Prix des différents produits frais à base de saumon biologique vendus en ligne (en EUR/kg)



Source : Boutiques en ligne.

3.4 Coûts et marges le long de la chaîne d'approvisionnement

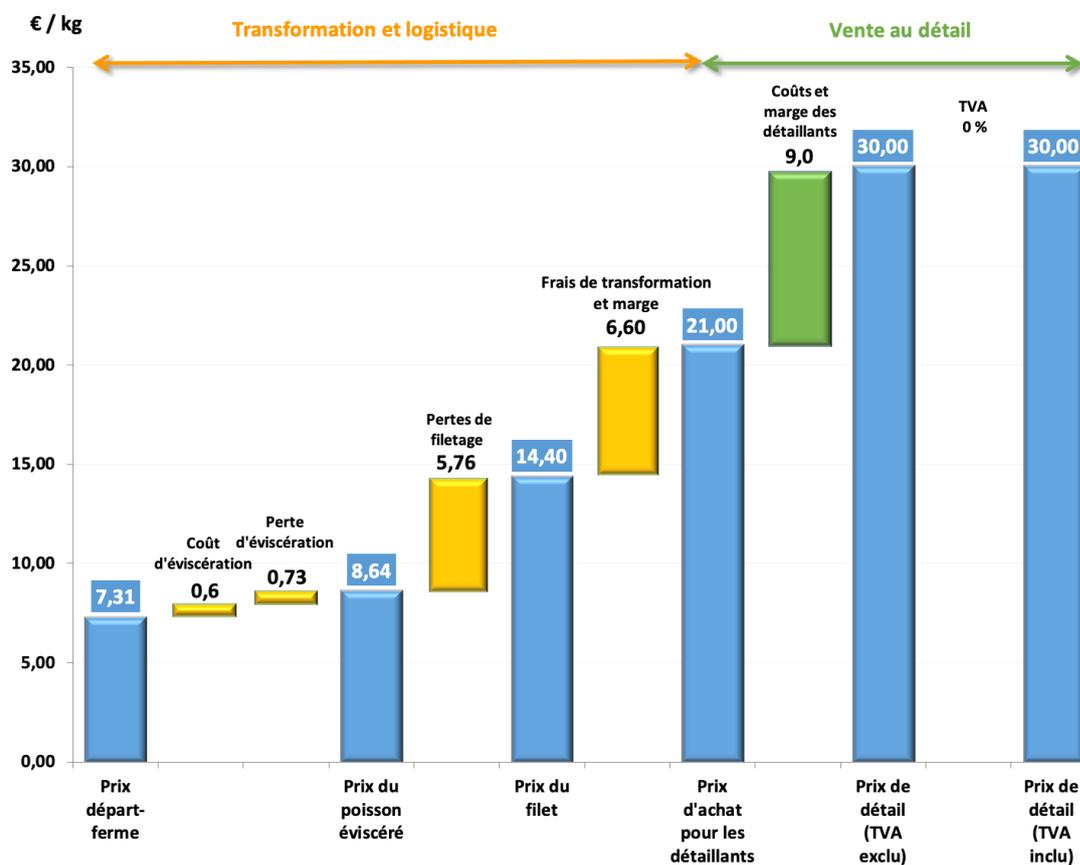
Les estimations suivantes peuvent être faites à partir des données disponibles sur les prix dans la chaîne d'approvisionnement pour les découpes de filets de saumon frais biologique irlandais proposés par les supermarchés en Irlande.

Tableau 12 - Transmission des prix pour les filets de saumon biologique emballés dans les supermarchés en Irlande (2017)

La chaîne d'approvisionnement	EUR/Kg	% / prix cons.
Prix départ exploitation	7,31	24,4%
Coût de l'éviscération	0,60	2,0%
Pertes d'éviscération (10%)	0,73	2,4%
Prix du poisson éviscéré	8,64	28,8%
Rendement de filetage 60 %.	5,76	19,2%
Prix du filet	14,40	46,1%
Coûts de transformation + marge	6,60	22,0%
Prix d'achat GMS	21,00	70,0%
Coûts des GMS + marge	9,00	30,0%
Prix à la consommation, hors TVA	30,00	100,0%
TVA - taux zéro		
Prix à la consommation	30,00	100,0%

Source : Elaboré à partir de l'enquête Or-Aqua, DCF, magasins en ligne (prix de détail)

Figure 16 : Structure des prix du filet de saumon biologique dans les supermarchés irlandais (source : tableau 13)



4 Le marché français du saumon biologique

4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

En France, le saumon n'est pas élevé selon les normes biologiques. Tout le saumon biologique est importé d'Irlande, du Royaume-Uni (Écosse) et de Norvège. Dans les statistiques disponibles, les volumes de poissons importés d'Écosse et de Norvège mélangent le saumon conventionnel et le saumon biologique.

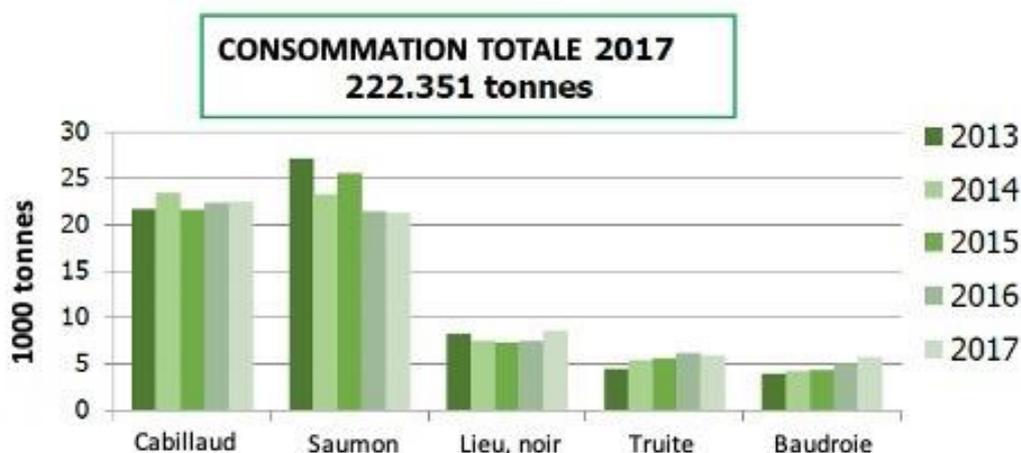
La chaîne d'approvisionnement des filets biologiques frais conditionnés sous MAP est la suivante :

- **Importation de saumon frais entier en France** (achat direct ou par l'intermédiaire de négociants) ;
- Transport vers les **unités de transformation secondaire** (filetage, découpe et conditionnement), situées pour la plupart à Boulogne-sur-Mer ;
- Transport vers les **plates-formes de vente au détail / les magasins**.

4.2 Caractéristiques du marché français

Le saumon et le cabillaud sont les principaux produits de la mer frais consommés en France. La consommation de saumon, historiquement la plus importante, a diminué de plus de 5.000 tonnes entre 2013 et 2016 et s'est élevée à environ 21.000 tonnes en 2017.

Figure 17 : Principales espèces fraîches consommées par les ménages en France



Source : EUMOFA - élaboration à partir des données d'EUROPANEL

La consommation de saumon biologique n'est pas soumise à un contrôle spécifique, mais le marché du poisson biologique est estimé à environ 5.000 tonnes de produits différents en 2017. Si l'on considère que la France a importé 4.600 tonnes de saumon irlandais (biologique) frais éviscéré en 2017, on peut estimer que le saumon biologique est le principal produit de la mer biologique, avec les crevettes, consommé en France, qu'il soit frais ou fumé. Le saumon biologique fumé consommé en 2015 s'élevait à près de 1.000 tonnes (source ADEPALE). La demande de saumon biologique continue de croître en France, malgré le fait que la presse ait souligné la présence de produits chimiques toxiques dans la chair du saumon biologique à des niveaux parfois plus élevés que ceux observés dans le saumon conventionnel. Ces éléments ont été contrebalancés par un reportage télévisé⁸ mettant en cause l'utilisation de l'éthoxyquine dans l'élevage du saumon conventionnel.

⁸ "Global saumon" - Thalassa - 25/11/2016. <https://www.huffingtonpost.fr/2016/11/25/global-saumon-lenquete-choc-de-thalassa-et-de-60-millions-de-a-21614008/>

Les consommateurs français connaissent bien les Bio-logos, notamment en ce qui concerne le logo français "Agriculture Biologique", souvent associé au logo de l'UE.

Figure 18 : Connaissance des Bio-Logos par les consommateurs français



Source : Projet OrAqua.

La grande distribution, hypermarchés et supermarchés, est le principal canal de commercialisation des produits frais à base de saumon en France, représentant 88,2 % du volume et 84,1 % de la valeur en 2017.⁹

4.3 Les prix le long de la chaîne d'approvisionnement en France

Prix des importations

La France dépend fortement de l'approvisionnement irlandais en saumon frais biologique. Les données COMEXT permettent de calculer les prix annuels moyens du saumon frais, éviscéré et entier exporté d'Irlande et importé en France.

Tableau 13 - Prix moyen annuel du saumon importé en France en provenance d'Irlande

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Prix à l'exportation IRL	6,45	8,59	6,70	7,38	7,85	9,51	10,54
Prix à l'importation FR	6,00	6,73	6,49	6,64	7,66	8,99	9,57

Source : Élaboration des données EUROSTAT-COMEXT par l'EUMOFA

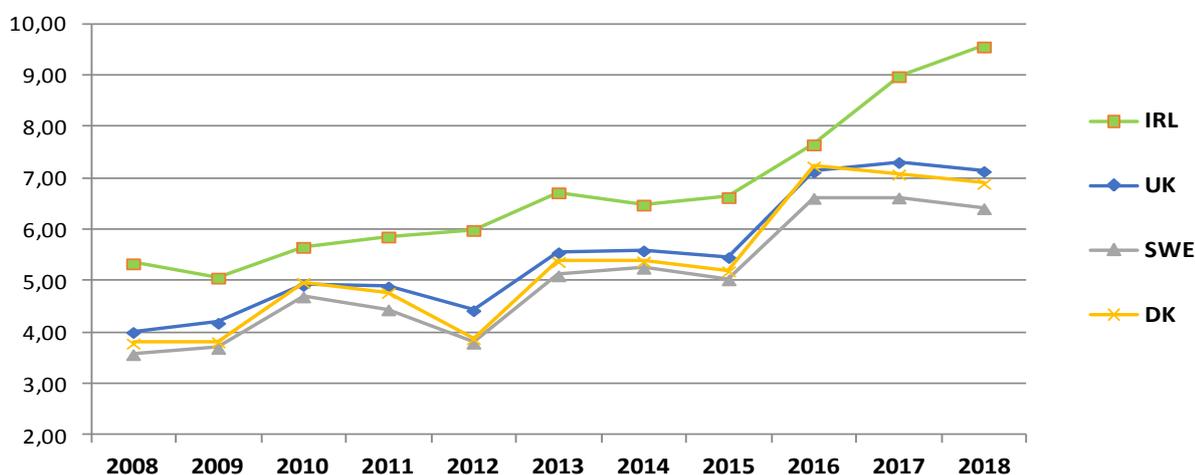
Les prix à l'exportation d'Irlande sont des prix FOB et les prix à l'importation en France sont des prix CIF¹⁰. Étant donné que les achats des entreprises françaises pourraient être effectués directement et/ou par l'intermédiaire de négociants, le prix de référence du saumon irlandais importé en France a été estimé comme une moyenne des deux valeurs, à 9,30 EUR/kg pour 2017.

⁹ FranceAgriMer de Kantar Worldpanel.

¹⁰ Le prix CIF (coût, assurance et fret) est toujours plus élevé que le prix FOB (prix franco à bord, hors fret)

Les prix des importations en provenance de Norvège et du Royaume-Uni semblent beaucoup plus bas que ceux de l'Irlande, car ils regroupent de grands volumes de saumon conventionnel et des volumes relativement faibles de saumon biologique. Il est donc impossible d'estimer le prix moyen à l'importation du saumon biologique pour ces origines.

Figure 19 : Prix à l'importation du saumon atlantique en France en provenance de quatre principaux pays d'origine (EUR/kg)



Source : Élaboration des données EUROSTAT-COMEXT par l'EUMOFA

Coûts et marges de transformation

Les rendements de transformation standard (voir tableau 1 page 7) sont appliqués pour l'éviscération (en Irlande) et le filetage (en France, pour la peau sur le filet Découpe C).

Les autres coûts de transformation sont estimés sur la base des données d'OrAqua en % du prix final disponible pour les consommateurs en 2017.

Coûts et marges du commerce de détail

Les coûts et les marges de la grande distribution (GMS) sont suivis par l'Observatoire des prix et des marges dans le secteur agricole et alimentaire en France. Un ensemble de données spécifiques est disponible pour les étals de poisson frais en GMS. La marge brute des étals de poisson semble avoir diminué de 27,3 % en 2013 à 25 % en 2017. Si les coûts transversaux (magasin entier) sont pris en considération, la marge nette/résultat apparaît négative de 5,2 % en 2017. Il convient de noter que la marge brute est plus élevée pour les produits en libre-service, estimée à 35 %.

Tableau 14. Coûts et marges de la grande distribution (rayon poissonnerie) - en % du chiffre d'affaires

	2013	2016
Chiffre d'affaires	100	100
Coût d'achat	72,7	75
<i>Marge brute</i>	<i>27,3</i>	<i>25</i>
Frais de personnel	15,6	15,1
Coûts opérationnels	2,4	2,3
<i>Marge nette (rayon)</i>	<i>9,3</i>	<i>7,6</i>
Autres coûts (magasin)	13,7	12,8
<i>Résultat net</i>	<i>-4,4</i>	<i>-5,2</i>

Source : Observatoire français des prix et des marges dans le secteur agricole et alimentaire.

Prix de détail

Les prix des filets de saumon biologique emballés ne sont pas disponibles. Les prix des produits vendus sur les sites web des détaillants sont donc utilisés comme référence pour le prix à la consommation, pour les hypermarchés et les supermarchés. Le tableau suivant montre les prix plus élevés dans les supermarchés, par rapport aux volumes plus faibles.

Le prix de détail moyen utilisé comme référence pour 2017 est calculé à partir du prix moyen de 2018, en considérant une baisse de prix de -11% entre 2017 et 2018 (observée sur les sites web des détaillants), à 39,80 EUR/kg.

Tableau 15 - Prix de détail des darnes de saumon biologique emballées dans les hypermarchés et les supermarchés

	Marques	Poids (g)	Prix par unité (€)	Prix/kg	Origine
Hypermarchés	Marque 1	250	8,95	35,80	Irlande ou Norvège
	Marque 2	280	9,97	35,60	Norvège
	Marque 3	250	8,99	35,96	Irlande
Supermarchés	Marque 4	280	11,96	42,71	Écosse
	Marque 5	250	11,95	47,80	Irlande
Magasins discount	Marque 6	140	3,79	27,07	Irlande ou Écosse

Source : magasins en ligne

4.4 Coûts et marges dans la chaîne d'approvisionnement (origine Irlande)

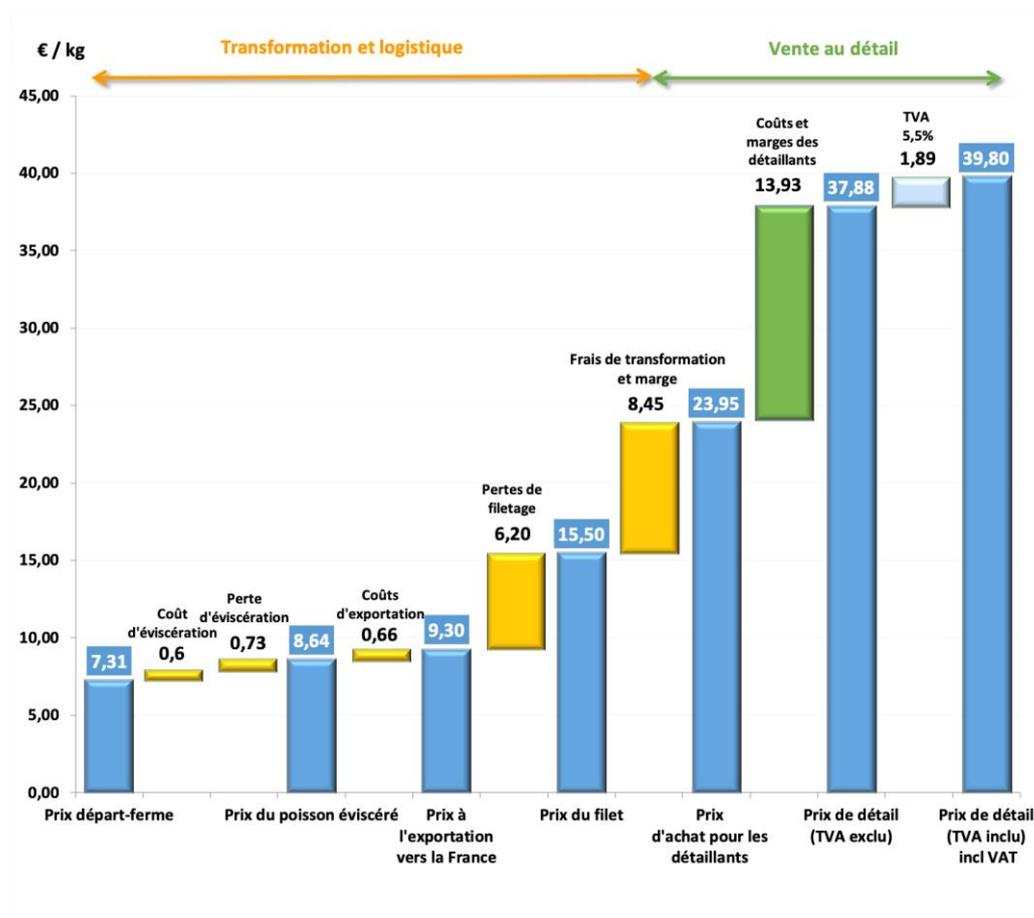
Les estimations suivantes résultent des données disponibles sur les prix dans la chaîne d'approvisionnement pour les découpes de filets de saumon frais biologique irlandais proposés par la grande distribution (GMS) en France.

**Tableau 16. Structure des prix pour les filets de saumon frais emballés (origine Irlande) en
GMS en France**

Chaîne d'approvisionnement	EUR/Kg	% / prix cons.
Prix départ exploitation	7,31	18,4%
Coût de l'éviscération	0,60	1,5%
Pertes d'éviscération (10%)	0,73	1,8%
Prix du poisson éviscéré	8,64	21,7%
Coût logistique de l'exportation	0,66	2%
Prix exporté vers la France	9,30	23,4%
Rendement de filetage 60 %.	6,20	16%
Prix du filet	15,50	38,9%
Coûts de transformation + marge	8,45	21,2%
Prix d'achat GMS	23,95	60,2%
Coûts des GMS + marge	13,93	35,0%
Prix à la consommation, hors TVA	37,88	95,2%
TVA - 5,5	1,89	4,8%
Prix à la consommation	39,80	100,0%

Sources : BIM, COMEXT, Enquête OrAqua, Observatoire des marges FAM.

**Figure 20 : Structure des prix des filets de saumon frais emballés (origine Irlande) en GMS en
France (source Tab. 17)**



5 Le marché allemand du saumon biologique

5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

L'Allemagne ne produit pas de saumon. Tout le saumon biologique est importé d'Irlande, du Royaume-Uni (Écosse) et de Norvège. Dans les statistiques d'EUROSTAT - COMEXT, les volumes de poisson importés d'Écosse et de Norvège mélangent le saumon conventionnel et le saumon biologique. Le saumon biologique ne fait pas l'objet d'un contrôle spécifique.

La chaîne d'approvisionnement des filets biologiques frais conditionnés sous MAP est la suivante :

- **Importation de saumon frais entier en Allemagne** (achat direct ou par l'intermédiaire de négociants) ;
- Transport vers les **unités de transformation secondaire** (filetage, découpe et conditionnement) ;
- Transport vers les **plates-formes de vente au détail/les magasins**.

5.2 Caractéristiques du marché allemand

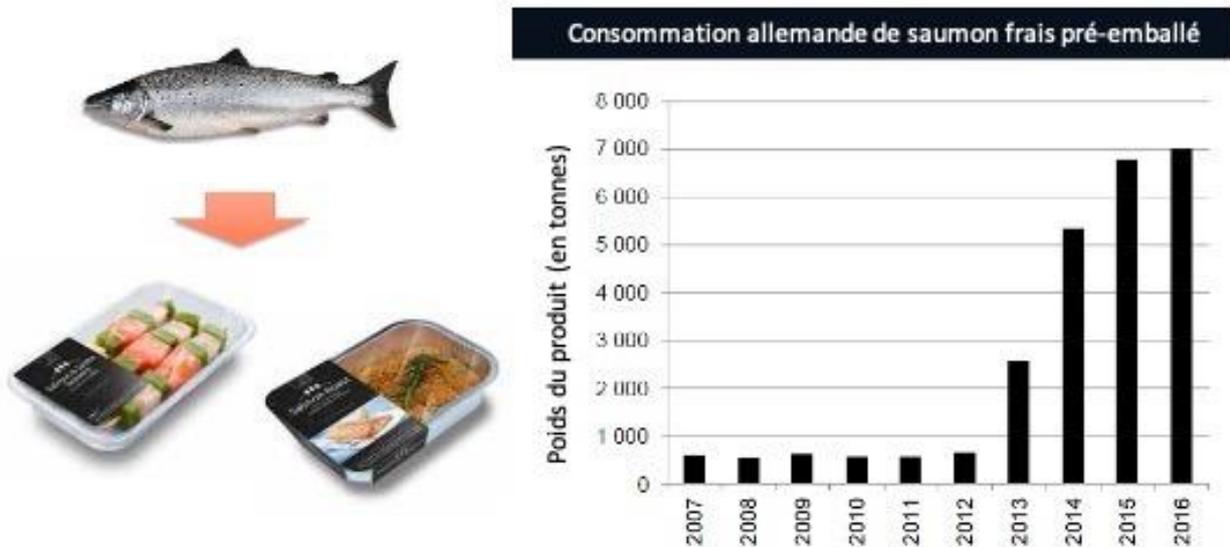
Le saumon est le poisson frais le plus consommé en Allemagne, avec environ 12.500 tonnes en 2017. Il a augmenté de près de 6.000 tonnes entre 2013 et 2015 et est resté constant en 2016-2017.

Figure 21 : Principales espèces fraîches consommées par les ménages en Allemagne



Source : Élaboration des données EUROPANEL par EUMOFA

Figure 22 : Évolution de la demande de produits de saumon prêts à l'emploi en Allemagne



Source : MOWI.

La demande de produits de saumon prêts à l'emploi (portionnés, préemballés, prêts à cuire, etc.) est en forte croissance depuis 2013 sur le marché allemand. Les produits frais préemballés à base de saumon s'élevaient à 7.000 tonnes en 2016 (+875%).

L'Allemagne se classe au deuxième rang pour la consommation de poisson biologique, avec 15.800 tonnes en 2017, dont 800 tonnes de saumon biologique en provenance d'Irlande (représentant 480 tonnes de poids comestible). Les volumes de saumon biologique importés de Norvège ou du Royaume-Uni ne sont pas connus, car ils ne sont pas distingués du saumon conventionnel dans COMEXT.

L'Allemagne est le plus grand marché de l'UE pour tous les produits alimentaires biologiques en général et les consommateurs allemands connaissent bien les différents logos Bio-logos et/ou de production durable de poisson.

Figure 23 : Familiarité des consommateurs allemands avec les Bio-Logos



Source : Projet OrAqua.

Prix des importations

Tableau 17 - Prix du saumon importé d'Irlande en Allemagne (EUR/kg, frais, éviscéré)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Prix à l'exportation en Irlande	9,69	11,01	8,44	8,81	8,59	10,01	10,39
Prix à l'importations en Allemagne	7,54	8,66	8,46	7,23	8,34	9,24	10,25

Source : Élaboration des données EUROSTAT-COMEXT par l'EUMOFA

Les prix à l'exportation de l'Irlande sont des prix FOB et les prix à l'importation en Allemagne sont des prix CIF¹¹. Étant donné que les entreprises allemandes peuvent acheter directement et/ou par l'intermédiaire de négociants, le prix de référence du saumon irlandais importé en Allemagne est estimé à 9,60 EUR/kg en moyenne pour 2017 (moyenne arrondie du prix à l'importation et à l'exportation). Les prix à l'importation de Norvège et du Royaume-Uni ne sont pas pertinents car ils regroupent de grands volumes de saumon conventionnel et des volumes relativement faibles de saumon biologique. Il n'est donc pas possible d'estimer le prix moyen à l'importation du saumon biologique pour ces origines.

Coût de la transformation et marges

Les rendements de transformation standard sont appliqués pour l'éviscération (en Irlande) et le filetage (60% pour la peau sur le filet découpe C). Les autres coûts de transformation sont estimés sur la base des données OrAqua en % du prix à la consommation.

Coûts et marges du commerce de détail

En Allemagne, les coûts et les marges du secteur de la distribution ne sont pas contrôlés. Ils sont estimés par différence entre les prix de vente des transformateurs (produits préemballés) et le prix à la consommation.

Prix de détail

Le prix des filets de saumon biologique emballés est disponible sur les sites web de différents détaillants et peut être utilisé comme référence pour le prix à la consommation. Des différences significatives sont observées entre les magasins discount (20,00 - 24,00 EUR/kg, origine Norvège), les supermarchés (40,00 - 50,00 EUR/kg, origine Irlande) et les détaillants spécialisés dans le saumon en ligne (37,00 - 69,00 EUR/kg origine Irlande et Écosse).

Tableau 18 - Prix de détail des filets de saumon bio frais (MAP) dans différents magasins en Allemagne

	Marques	Poids (g)	Prix par unité (€)	EUR/kg	Origine
Magasins discount	Marque 1	200	3,99	19,95	Norvège
	Marque 2	250	5,99	23,96	Norvège
Supermarchés	Marque 3	300	14,99	49,97	Irlande
	Marque 4	300	11,99	39,97	Irlande
Détaillants de saumon	Marque 5	400	16,9	42,25	Irlande
	Marque 6	1.200	44,5	37,08	Irlande
	Marque 7	160	8,95	55,93	Irlande, Écosse
	Marque 8	100	6,9	69,00	Irlande

Source : Boutiques en ligne ; presse spécialisée 2018.

¹¹ Le prix CIF (coût, assurance et fret) est toujours plus élevé que le prix FOB (prix franco à bord, hors fret)

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le filets préemballés de saumon biologique frais

Le prix de référence moyen peut être calculé pour 2017 sur la base d'une augmentation de prix de +5,5% (observée sur les sites web des détaillants) entre 2017 et 2018. Les prix de référence sont calculés pour des produits vendus dans deux canaux de vente différents :

**Saumon d'origine norvégienne vendu dans les magasins discount :
22,00 EUR/kg**

**Saumon d'origine irlandaise vendu par les supermarchés : 44,00
EUR/kg**

Une analyse de la transmission des prix est développée pour les deux couples produits-canaux dans les pages suivantes.



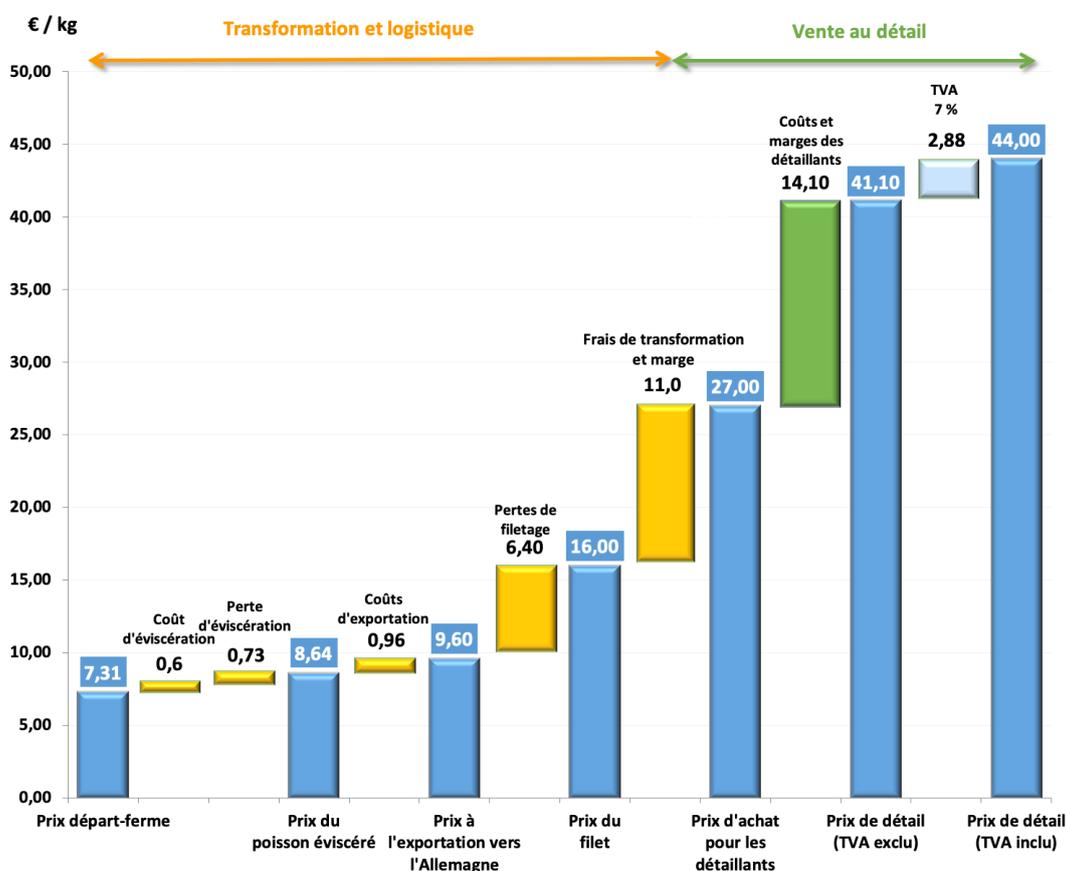
5.3 Coûts et marge pour le saumon biologique (origine Irlande) en GMS

Tableau 19 - Structure des prix pour les filets de saumon frais emballés (origine Irlande)
vendus en GMS en Allemagne

Chaîne d'approvisionnement	EUR/kg	% / prix cons.
Prix départ exploitation Irlande	7,3	16,6%
Coût de l'éviscération	0,6	1,4%
Pertes d'éviscération (10%)	0,7	1,7%
Prix du poisson éviscéré	8,6	19,6%
Coût logistique de l'exportation	1,0	2,3%
Prix importé en Allemagne	9,6	21,8%
Rendement de filetage 60 %.	6,4	14,5%
Prix du filet	16,0	36,4%
Coûts de transformation + marge	11,0	25,0%
Prix d'achat GMS	27,0	61,4%
Coûts des GMS + marge	14,1	32,0%
Prix à la consommation, hors TVA	41,1	93,4%
TVA - 7%	2,9	6,5%
Prix à la consommation	44,0	100,0%

Sources : BIM, COMEXT, Enquête OrAqua, Magasins en ligne, EUROSTAT.

Figure 24 : Structure des prix pour les filets de saumon frais emballés (origine Irlande) vendus
en GMS en Allemagne (source tab. 20)



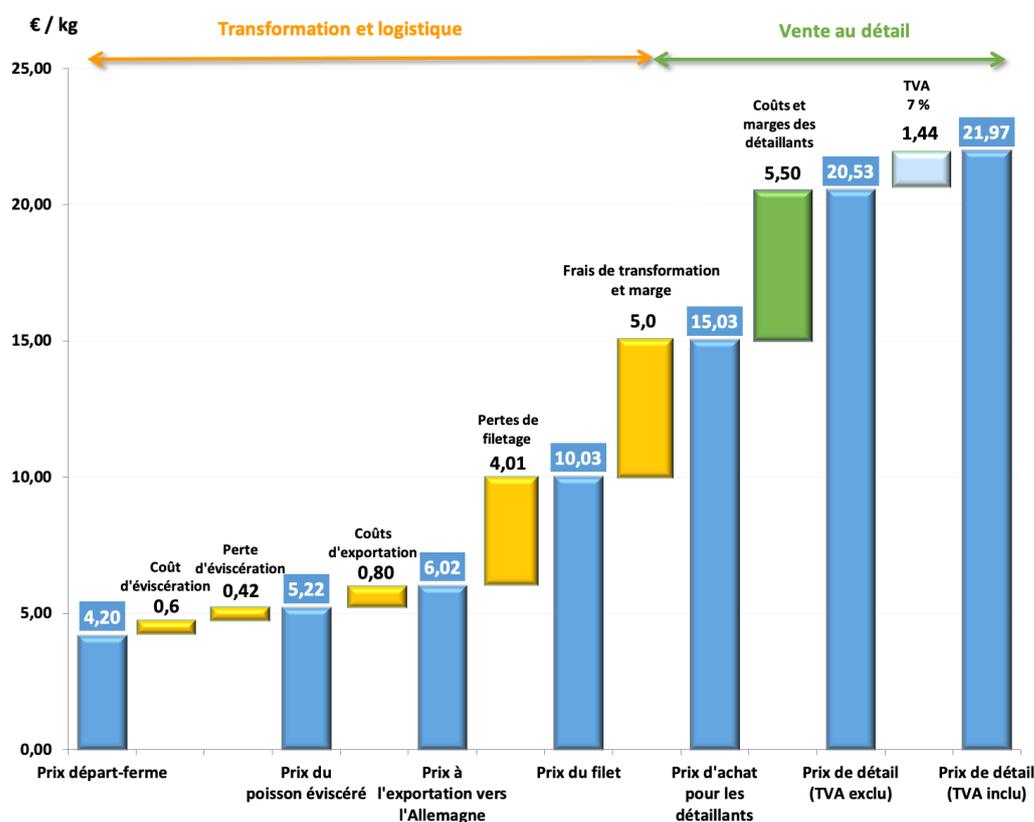
5.4 Coûts et marges pour le saumon biologique (Norvège) dans les magasins discount

Tableau 20 - Structure des prix du filet de saumon biologique norvégien vendu dans les magasins discount allemands (2017)

La chaîne d'approvisionnement	EUR/Kg	% / prix cons.
Prix départ exploitation	4,2	19,1%
Coût de l'éviscération	0,6	2,7%
Pertes d'éviscération (10%)	0,4	1,9%
Prix du poisson éviscéré	5,2	23,8%
Coût logistique de l'exportation	0,8	3,6%
Prix exporté vers l'Allemagne	6,0	27,4%
Rendement de filetage 60 %.	4,0	18,3%
Prix du filet	10,0	45,7%
Coûts de transformation + marge	5,0	22,8%
Prix d'achat GMS	15,0	68,4%
Coûts des GMS + marge	5,5	25,0%
Prix à la consommation, hors TVA	20,5	93,5%
TVA – 7%	1,4	6,5%
Prix à la consommation	22,0	100,0%

Sources : COMEXT, Enquête OrAqua, Magasins en ligne, EUROSTAT.

Figure 25 : Structure des prix du filet de saumon biologique norvégien dans les magasins discount allemands (source : tab.21)



6 Le marché britannique du saumon biologique

6.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

L'aquaculture écossaise a produit environ 3.000 tonnes de saumon biologique en 2017. Le saumon biologique est également importé d'Irlande et de Norvège, mais les statistiques commerciales disponibles mélangent le saumon conventionnel et le saumon biologique.

Deux chaînes d'approvisionnement différentes pour les filets biologiques frais emballés sous atmosphère modifiée coexistent au Royaume-Uni, toutes deux analysées dans le cadre de cette étude.

Chaîne d'approvisionnement écossaise:

- **Fermes aquacoles de production - transformation primaire** (sur place ou dans des unités de transformation externes)
- Le transport vers les **unités de transformation secondaire** (filetage, découpe et conditionnement)
- Le transport vers les **plateformes/points de vente au détail**

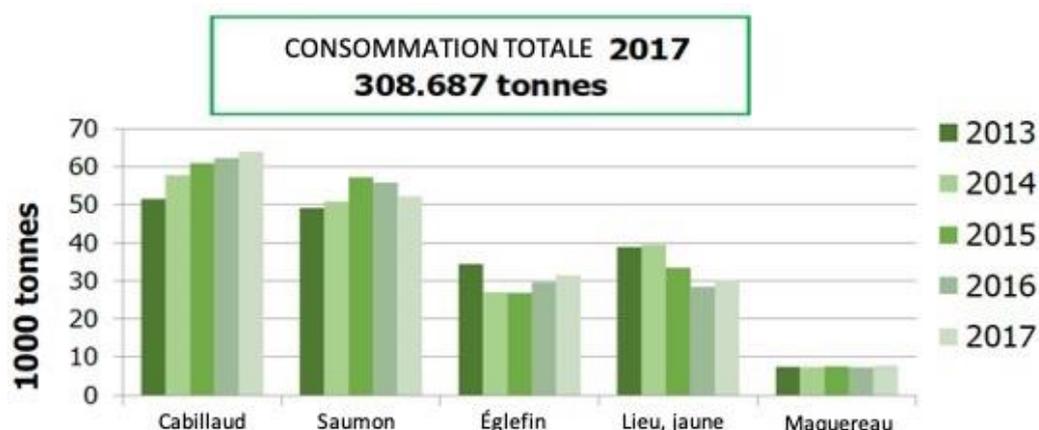
Chaîne logistique d'importation :

- **Importation de saumon frais entier au Royaume-Uni** (négociants)
- Transport vers les **unités de transformation secondaire** (filetage, découpe et conditionnement)
- Transport vers les **plateformes/points de vente au détail**

6.2 Caractéristiques du marché britannique

En 2017, le Royaume-Uni était le deuxième consommateur de poisson frais de l'UE en valeur et le troisième en volume. Le cabillaud se classe au premier rang des principales espèces consommées en volume, suivi du saumon (près de 50.000 tonnes en 2017).

Figure 26 : Principales espèces fraîches consommées par les ménages au Royaume-Uni



Source : EUMOFA - élaboration à partir des données d'EUROPANEL.

Selon Euromonitor, le Royaume-Uni est le plus grand marché de poissons biologiques de l'UE, avec 17.500 tonnes de produits de la mer en 2017. La consommation de poisson biologique a augmenté de +40 % entre 2013 et 2017. La part du saumon biologique n'est pas disponible.

Les consommateurs britanniques semblent être plus familiers avec les logos biologiques nationaux ou les systèmes de production durable qu'avec le bio-logo de l'UE.

Figure 27 : Familiarité des consommateurs britanniques avec les "Bio-Logos"



Source : Projet OrAqua.

Prix départ exploitation

Le prix de vente départ élevage du saumon biologique en Écosse est estimé à partir des résultats de l'enquête OrAqua, en utilisant des estimations de tendances en matière de coûts et de prix (voir chapitre **Erreur. L'origine riferimento non è stata trovata.**). Le prix départ-ferme du saumon écossais biologique est estimé à 5,63 EUR/kg en 2017.

Prix des importations

La comparaison des données COMEXT pour l'import-export entre l'Irlande et le Royaume-Uni de 2012 à 2018 révèle des divergences entre les données. C'est particulièrement le cas pour le prix à l'exportation de l'Irlande en 2013 et le prix à l'importation du Royaume-Uni de 2013 à 2015. Le prix de référence du saumon irlandais importé au Royaume-Uni est estimé à 9,00 EUR/kg en moyenne pour 2017.

Tableau 21 - Prix moyen annuel du saumon importé d'Irlande au Royaume-Uni (EUR/kg)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Prix à l'exportation en Irlande	4,36	1,65	7,12	8,73	7,41	6,00	8,65
Prix des importations au Royaume-Uni	5,86	3,98	1,38	3,09	7,54	8,39	9,37

Source : Élaboration d'EUMOFA sur la base des données EUROSTAT-COMEXT

Coût de la transformation et marges

Les rendements de transformation standard sont appliqués pour l'éviscération (10%) et le filetage (60% pour la peau sur le filet découpe C). Les autres coûts de transformation sont estimés sur la base des calculs d'OrAqua, ajustés en fonction de la croissance des prix.

Coûts et marges du commerce de détail

Les coûts et les marges du secteur de la vente au détail ne sont pas contrôlés au Royaume-Uni pour les rayons poissonnerie. Ils sont estimés par différence entre les prix de vente des transformateurs (produits préemballés) et le prix à la consommation.

Prix de détail

Très peu de prix pour les filets de saumon biologique préemballés sont disponibles en ligne pour les supermarchés au Royaume-Uni. Seuls Waitrose et Tesco fournissent des données. Selon ces données en ligne, le prix de détail de référence pour 2017 est estimé à 34,00 EUR/kg.

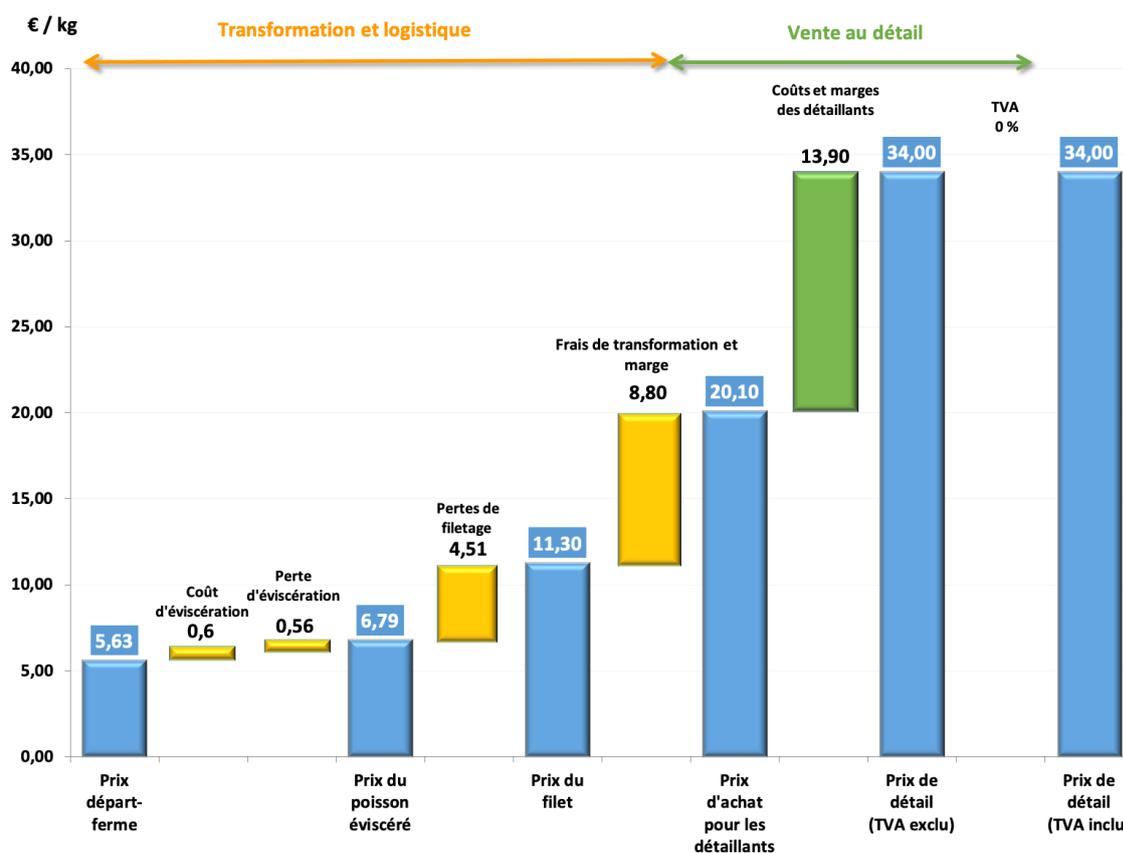
6.3 Coûts et marges pour le saumon biologique (origine Ecosse) en GMS

Tableau 22 - Structure des prix du filet de saumon écossais biologique vendu au Royaume-Uni dans la grande distribution (2017)

Chaîne d'approvisionnement frais	EUR/Kg	% / prix cons.
Prix départ exploitation	5,63	16,6%
Coût de l'éviscération	0,60	1,8%
Pertes d'éviscération (10%)	0,56	1,7%
Prix du poisson éviscéré	6,79	20,0%
Rendement de filetage 60 %.	4,51	13,3%
Prix du filet	11,30	33,2%
Coûts de transformation + marge	8,80	25,9%
Prix d'achat en GMS	20,10	59,1%
Coûts des GMS + marge	13,90	40,9%
Prix à la consommation, hors TVA	34,00	100,0%
TVA - taux zéro		
Prix à la consommation	34,00	100,0%

Sources : COMEXT, Enquête OrAqua, Magasins en ligne, EUROSTAT.

Figure 28 : Structure des prix du filet de saumon écossais frais biologique vendu au Royaume-Uni en GMS (source Tab.23)



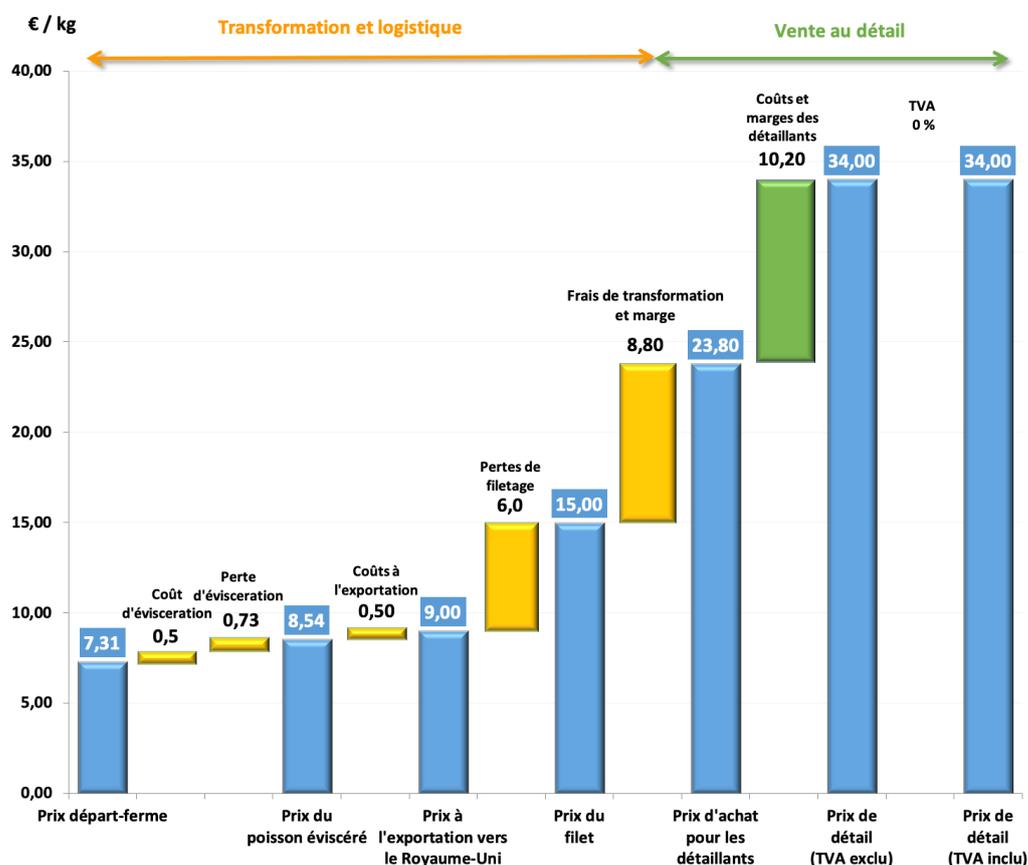
6.4 Coûts et marges pour le saumon biologique (origine Irlande) en GMS

Tableau 23 – Structure des prix du saumon irlandais frais biologique vendu au Royaume-Uni en GMS (2017)

Chaîne d'approvisionnement	EUR/Kg	% / prix cons.
Prix départ exploitation	7,3	21,5%
Coût de l'éviscération	0,6	1,8%
Pertes d'éviscération (10%)	0,7	2,2%
Prix du poisson éviscéré	8,6	25,4%
Coût logistique de l'exportation	0,5	1,5%
Prix à l'exportation vers le Royaume-Uni	9,1	26,8%
Rendement de filetage 60 %.	6,1	0,0%
Prix du filet	15,2	44,6%
Coûts de transformation + marges	8,8	25,9%
Prix d'achat des GMS	24,0	70,5%
Coûts des GMS + marge	10,0	29,4%
Prix à la consommation, hors TVA	34,0	99,9%
TVA - taux zéro	0,0	0,0%
Prix à la consommation	34,0	100,0%

Sources : BIM, COMEXT, Enquête OrAqua, Magasins en ligne, EUROSTAT.

Figure 29 : Structure des prix du saumon biologique irlandais frais vendu en GMS au Royaume-Uni (source Tab.24)



7 Conclusion sur la structure des prix sur les différents marchés

Le tableau et la figure suivants présentent une comparaison de la structure des prix du produit dans différentes chaînes d'approvisionnement et différents États membres de l'UE analysés dans ce rapport, ainsi que la répartition de la valeur entre les acteurs.

La comparaison entre les prix proposés aux consommateurs dans les différents pays et les chaînes d'approvisionnement permettent de tirer les conclusions suivantes :

- Une large gamme de prix en Allemagne, allant de 22,00 EUR/kg dans les magasins discount (poisson norvégien) à 44,00 EUR/kg dans les GMS (poisson irlandais), non étudiés dans les autres pays analysés ;
- Dans tous les pays, une relation entre le prix final au consommateur et la distance entre la zone de production et le marché final (coûts logistiques), c'est-à-dire qu'une distance plus grande signifie un coût final plus élevé du produit ;
- Dans tous les pays, une relation entre le prix départ élevage du saumon de différentes origines et le prix à la consommation. En Allemagne, des produits discount peuvent être proposés à un prix inférieur lorsque la matière première transformée provient du saumon norvégien, avec un prix départ élevage 43% moins cher que le saumon irlandais.

Tableau 24 - Structure des prix des filets de saumon biologique conditionnés dans différentes chaînes d'approvisionnement (EUR/kg)

GMS : grande distribution ; DS : discount stores

La chaîne d'approvisionnement	Irlande	France	Royaume-Uni		Allemagne	
	Orig. : IE vendu en IE GMS	Orig. : IE vendu en FR GMS	Orig. : IE vendu en GMS britannique	Orig. : Royaume Uni vendu en GMS britannique	Orig. : IE vendu en DE GMS	Orig. : NO vendu en DE DS
Prix départ exploitation	7,3	7,3	7,3	5,6	7,3	4,2
Coût de l'éviscération	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Pertes d'éviscération (10%)	0,7	0,7	0,7	0,6	0,7	0,4
Prix du poisson éviscéré	8,6	8,6	8,6	6,8	8,6	5,2
Coût logistique de l'exportation		0,7	0,5		1,0	0,8
Prix à l'exportation vers le marché final		9,3	9,1		9,6	6,0
Rendement de filetage 60 %.	5,8	6,2	6,1	4,5	6,4	4,0
Prix du filet	14,4	15,5	15,2	11,3	16,0	10,0
Coûts de transformation + marges	6,6	8,4	8,8	8,8	11,0	5,0
Prix d'achat distribution	21,0	23,9	24,0	20,1	27,0	15,0
Coûts distribution + marge	9,0	13,9	10,0	13,9	14,1	5,5
Prix à la consommation hors TVA	30,0	37,9	34,0	34,0	41,1	20,5
TVA		1,9			2,9	1,4
Prix à la consommation	30,0	39,8	34,0	34,0	44,00	22,0

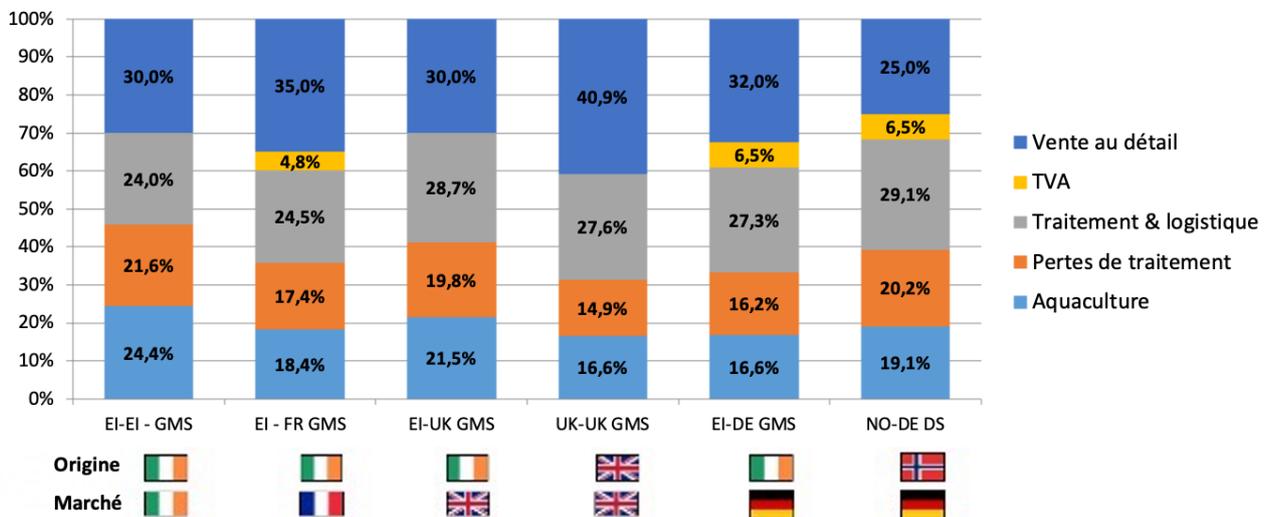
Sources : Analyse des chapitres précédents

**OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le filets
préemballés de saumon biologique frais**

Concernant la répartition de la valeur entre les acteurs impliqués dans la formation du prix de ce produit (figure 30) :

- Les éleveurs de saumon obtiennent entre 17% et 24% de la valeur du prix au niveau du consommateur en fonction de l'importance des coûts logistiques (marché intérieur/exportation) et du prix final au consommateur.
- La logistique et la transformation, qui ne diffèrent pas techniquement dans tous les pays étudiés, représentent entre 24 % et 29 % de la valeur totale selon le prix départ exploitation et les coûts logistiques.
- Les pertes matière dues à la transformation représentent de 15 à 22 % de la valeur finale en fonction des coûts de transport et de la compétitivité des unités de transformation (taille, structures de coûts dans les différents pays, etc.).

Figure 30 : Comparaison de la répartition de la valeur entre les acteurs impliqués dans la formation du prix du saumon biologique

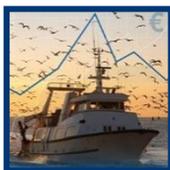


Sources : Analyse des chapitres précédents

- Les taxes ont une influence significative sur le prix à la consommation. La TVA est à 0 % en Irlande et au Royaume-Uni, alors qu'elle représente 4,8 % du prix à la consommation en France et 6,5 % en Allemagne.
- Les grands magasins de détail obtiennent entre 30 et 40 % de la valeur totale, et les magasins discount (Allemagne) seulement 25 %.

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne

ISBN : 978-92-79-79960-0
doi:10.2771/99845