



ÉTUDE DE CAS

LES MOULES DANS L'UE



STRUCTURE DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

FOCUS SUR L'ESPAGNE, LA
FRANCE, L'ITALIE ET L'IRLANDE

NOVEMBRE 2022

WWW.EUMOFA.EU

E U M O F A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Affaires
Maritimes et de
la Pêche

Manuscrit terminé en novembre 2022.

La Commission européenne n'est pas responsable des conséquences de la réutilisation de cette publication.

Luxembourg : Office des publications de l'Union européenne, 2022



© Union européenne, 2022

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est mise en œuvre sur la base de la décision 2011/833/UE de la Commission du 12 décembre 2011 relative à la réutilisation des documents de la Commission (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39).

Sauf indication contraire, la réutilisation de ce document est autorisée sous licence Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Cela signifie que la réutilisation est autorisée à condition que le crédit approprié soit donné et que toute modification soit indiquée.

Pour toute utilisation ou reproduction d'éléments qui ne sont pas la propriété de l'Union européenne, il peut être nécessaire de demander l'autorisation directement aux détenteurs des droits respectifs. L'Union européenne ne possède pas les droits d'auteur relatifs à l'élément suivant :

Photo de couverture: ©JIANG HONGYAN - Shutterstock - Réf 386894353

PDF ISBN 978-92-76-47625-2 doi:10.2771/983729 KL-07-22-064-FR-N

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET DE COMMENTAIRES:

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Courriel: contact-us@eumofa.eu

Table des matières

RESUME.....	1
LISTE DES ACRONYMES.....	3
1. PORTÉE ET CONTENU.....	4
1.1. Portée de l'étude de cas.....	4
1.2. Contenu du document.....	4
2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DU MARCHÉ	5
2.1. Caractéristiques biologiques et commerciales.....	5
2.2. Production mondiale	10
2.3. Production de l'UE.....	11
3. LE MARCHÉ ESPAGNOL	17
3.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	17
3.2. Caractéristiques du marché et de la consommation.....	23
3.3. Transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement.....	28
4. LE MARCHÉ FRANÇAIS.....	36
4.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	36
4.2. Caractéristiques du marché et de la consommation en France.....	47
4.3. Transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement.....	49
5. LE MARCHÉ ITALIEN	58
5.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	58
5.2. Caractéristiques du marché et de la consommation en Italie.....	63
5.3. Transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement.....	65
6. LE MARCHÉ IRLANDAIS	66
6.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	66
6.2. Caractéristiques du marché et de la consommation en Irlande	74
6.3. Transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement.....	76
7. CONCLUSIONS.....	81

8. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES.....84

Résumé

- Au niveau mondial, la production de moules s'élevait à 2,2 millions de tonnes en 2020, provenant principalement de l'aquaculture (97% du total). La Chine est le principal producteur, représentant 43% de la production mondiale de moules en 2020, suivie par l'UE-27 et le Chili, avec respectivement 20% et 19%. La production mondiale a augmenté de 7% entre 2011 et 2020, principalement grâce à l'augmentation de la production chinoise et chilienne.
- En 2020, les 27 États membres de l'UE ont produit 430.748 tonnes de moules, principalement issues de l'aquaculture (94% du total). La production de moules issues de la pêche n'existe qu'au Danemark et montre une tendance à la baisse significative ces dernières années. La production de l'UE a diminué au cours de ces dix dernières années (2011-2020). L'Espagne est de loin le principal producteur (47% de la production de l'UE en 2020). En 2020, elle était suivie par la France (14% de la production de l'UE), l'Italie (12%), les Pays-Bas (8%), le Danemark (7%), la Grèce (4%) et l'Irlande (3%).
- Cette étude porte sur le marché des moules en Espagne, en France, en Italie et en Irlande.
 - L'Espagne ne produit que la moule méditerranéenne (*Mytilus galloprovincialis*), la majorité de la production étant concentrée en Galice (97% de la production espagnole en 2020). L'Espagne est le plus grand producteur et également le principal consommateur de moules de l'UE. Elle possède également une importante industrie de transformation des moules. La production de moules est assurée par deux méthodes de production: la culture sur corde suspendue (qui est la méthode prédominante) et la culture sur le fond.
 - La France est le deuxième plus grand producteur et consommateur, produisant à la fois des moules bleues et des moules méditerranéennes. Une part importante de la production de moules est commercialisée dans le cadre de démarches de qualité. Différentes méthodes de production sont utilisées, le bouchot¹ étant la méthode prédominante (83% de la production française de moules en 2020).
 - L'Italie occupe la troisième place en termes de production et de consommation, avec une baisse significative de la production ces dernières années. La majeure partie de la production italienne de moules (*Mytilus galloprovincialis*) se concentre sur le littoral adriatique. Trois méthodes de production sont utilisées: la culture sur le fond (typique des zones lagunaires du delta du Pô), la méthode des pieux fixes (la plus ancienne, répandue dans les zones lagunaires et côtières abritées des régions méridionales) et le système dominant: les lignes suspendues (ou filières flottantes) en pleine mer.
 - L'Irlande s'est classée au septième rang européen en 2020. Il s'agit d'un marché relativement petit (faible consommation apparente² par rapport aux autres grands producteurs). Deux méthodes de production sont pratiquées: le système de culture sur cordes et le système de culture sur le fond, le premier étant le plus utilisé.
- Les importations de moules de l'UE en provenance de pays tiers sont supérieures aux exportations. En 2021, le déficit commercial de l'UE s'est élevé à 104,4 millions d'euros. Les importations de l'UE en provenance des pays tiers concernent principalement les produits en conserve, le Chili étant le principal fournisseur. En revanche, l'UE exporte principalement des moules fraîches (principalement de France et d'Italie) et des moules préparées/conservées (principalement d'Espagne et de Belgique). Les principales destinations de la production de l'UE

¹ Le « bouchot » est un pieu de bois de 2 à 6 mètres de long destiné à élever les moules.

² Consommation apparente = (captures + aquaculture + importations) - exportations

sont la Suisse et le Royaume-Uni. Les échanges intra-UE interviennent entre plusieurs pays qui sont à la fois de grands producteurs et de grands consommateurs (à l'exception de la Belgique qui n'a pas de production aquacole mais qui est un grand consommateur de moules). Par conséquent, le marché belge est fortement dépendant des importations en provenance des autres EM (il était le plus grand importateur au sein de l'UE en 2021, ses importations provenant principalement des Pays-Bas).

- En 2020, la consommation apparente de moules dans l'UE a été estimée à 537.212 tonnes en équivalent poids vif (ÉPV), avec une consommation par habitant estimée à 1,20 kg. L'Espagne a été le plus grand marché avec une consommation apparente de 167.403 tonnes (ÉPV) et 3,54 kg/habitant. La France a suivi avec une consommation apparente de 127.337 tonnes (ÉPV) (1,89 kg/habitant), puis l'Italie avec 103.328 tonnes (ÉPV) (1,73 kg/habitant). L'Irlande est un petit marché pour les moules (1.890 tonnes ÉPV, soit 0,38 kg/habitant).
- L'analyse de la formation des prix développée dans ce rapport se concentre sur les chaînes de valeur suivantes:
 - Moules fraîches de taille normale vendues dans les supermarchés et dans les magasins spécialisés en Espagne, sur la base des analyses réalisées par l'Observatoire des prix et de l'alimentation du MAPA sur la chaîne de valeur et la formation des prix des moules fraîches d'élevage³;
 - Moules fraîches cultivées sur bouchot en France et certifiées « *Moules de bouchot* » bénéficiant du label spécialité traditionnelle garantie (STG), vendues par le producteur à une centrale d'achat de la grande distribution;
 - Moules fraîches standard (sans certification) cultivées sur des filières en France et vendues directement par le producteur à des restaurants locaux en France;
 - Moules de corde fraîches produites en Italie et vendues en filets dans les grandes surfaces en Italie;
 - Moules de corde fraîches produites en Irlande et exportées en vrac vers le marché français, pour être transformées et emballées par un acheteur français (emballeur).
- Les principaux résultats de cette analyse peuvent être résumés comme suit:
 - Les prix de première vente varient entre 0,70 EUR/kg et 1,70 EUR/kg en fonction de l'espèce, de la qualité de la moule et du pays d'origine (les prix départ exploitation les plus élevés sont enregistrés en France pour les moules de bouchot), et des efforts du producteur en matière de segmentation (à savoir les certifications);
 - Le prix de détail (HT) des moules n'est pas le même sur les marchés italien, espagnol et français: il est d'environ 2,65 EUR/kg en Italie, 2,82 EUR/kg en Espagne et 3,60 EUR/kg en France. La matière première représente 26% du prix final au stade de la vente au détail en Espagne et en Italie et 44% du prix final en France;
 - La moule d'Irlande est vendue sur le marché français à 3,91 EUR/kg au stade du détail.

³https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-cadena/Estudio_Mejillon_acuicultura_tcm30-128411.pdf

Liste des acronymes

AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
BMTI	<i>Borsa Merci Telematica Italiana</i> (la Bourse italienne des matières premières en ligne)
NC	Nomenclature Combinée
UE	Union européenne
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
HORECA	Hôtels, Restaurants et Cafés
LR	<i>Label Rouge</i>
ÉPV	Équivalent Poids Vif
MAP	Emballage sous atmosphère modifiée
MAPA	<i>Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación</i> (ministère de l'Agriculture, de la pêche et de l'alimentation)
EM	États Membres
AOP	Appellation d'Origine Protégée
RNM	<i>Réseau des Nouvelles des Marchés</i>
CSTEP	Comité Scientifique, Technique et Économique des Pêches
STG	Spécialité Traditionnelle Garantie
TVA	Taxe sur la Valeur Ajoutée

1. PORTÉE ET CONTENU

1.1. Portée de l'étude de cas

Les éléments clés de l'analyse de la formation des prix des moules et de la répartition de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne d'approvisionnement sont détaillés dans le tableau suivant.

Produits	Origine	Caractéristiques	Marché et facteurs de prix
Moules	Principalement l'aquaculture (UE)	<p>Essentiellement élevées dans l'UE, tant dans les États membres du Nord que du Sud</p> <p>Produit frais, produits transformés en Espagne (mis en conserve) et en Irlande (précuits)</p> <p>Produits s'inscrivant dans une démarche de qualité: appellations d'origine, spécialités traditionnelles garanties et produits biologiques</p> <p>Importants flux commerciaux intra-UE</p>	<p>Espèces (moule bleue, moule méditerranéenne)</p> <p>Origine (nationale/importations)</p> <p>Méthode de production</p> <p>Marché final (produits frais par opposition aux produits transformés)</p> <p>Stratégies de différenciation (taille, rapport chair/coquille, stratégies de certification, etc.)</p>

1.2. Contenu du document

Conformément à la méthodologie développée au sein de l'EUMOFA et disponible sur son site Internet (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), ce document comprend:

- Une description du produit;
- Une analyse des tendances de la production et du marché au niveau de l'UE;
- Une analyse de la formation des prix le long de la chaîne d'approvisionnement en France, en Italie, en Espagne et en Irlande.

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

- Profil des espèces de moules
https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/Mussel_31-1.pdf
- Profils des pays:
 - Espagne - <https://www.eumofa.eu/spain>
 - France - <https://www.eumofa.eu/en/france>
 - Italie - <https://www.eumofa.eu/italy>
 - Irlande - <https://www.eumofa.eu/en/ireland>

2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DU MARCHÉ

2.1. Caractéristiques biologiques et commerciales

Produit concerné par l'étude de cas

Dénomination:

- Moule bleue (*Mytilus edulis*), **code alpha-3 de la FAO**: MUS
- Moule méditerranéenne (*Mytilus galloprovincialis*), **code alpha-3 de la FAO**: MSM

Présentation: Fraîche; Conservée

Autres espèces principales:

Certaines des principales espèces de moules d'élevage sont énumérées ci-dessous:

- Moule verte (*Perna viridis*)
- Moule du Chili (*Mytilus chilensis*)
- Moule verte de Nouvelle-Zélande (*Perna canaliculus*)
- Moule coréenne (*Mytilus coruscus*)

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

Les moules sont identifiées dans la Nomenclature combinée (CN) par les codes indiqués ci-dessous:

Moules vivantes, fraîches ou réfrigérées - Facteur de conversion⁴: 1,00

- 03073110: *Mytilus spp.*
- 03073190: *Perna spp.*

Surgelées: les codes ont été modifiés en 2017. La liste ci-dessous fournit les codes avant et après 2017- Facteur de conversion: 4,5

- 03073210: Moules « *Mytilus spp.* » surgelées, même en coquille (à partir de 2017)
- 03073290: Moules "*Perna spp.*" surgelées, même en coquille (à partir de 2017)
- 03073910: Autres *Mytilus spp.*, surgelées, séchées, salées ou en saumure, même en coquille (sauf fumées) (jusqu'en 2016)
- 03073990: Autres *Perna spp.* surgelées, séchées, salées ou en saumure, même en coquille (sauf fumées) (jusqu'en 2016)

⁴ Les volumes d'importation et d'exportation sont fournis en « poids de produit » dans les statistiques commerciales. Ils sont convertis en équivalent poids vif (ÉPV) à l'aide de facteurs de conversion élaborés par les experts de l'EUMOFA, afin d'établir un bilan d'approvisionnement harmonisé.

Fumées

- 03073905: Fumées, en coquille ou non, cuits ou non avant ou pendant le processus de fumage, non autrement préparés. Facteur de conversion: 2,61
- 03073980: Moules « *Perna spp.* », fumées, séchées, salées ou en saumure, même en coquille. Facteur de conversion: 4,5

Moules préparées/conservées - Facteur de conversion: 2,61

- 16055310: Moules, Préparées ou en conserves, en récipients hermétiques (sauf seulement fumées)
- 16055390: Moules, Préparées ou en conserves (sauf en récipients hermétiques et seulement fumées).

Tableau 1: Paramètres biologiques des moules

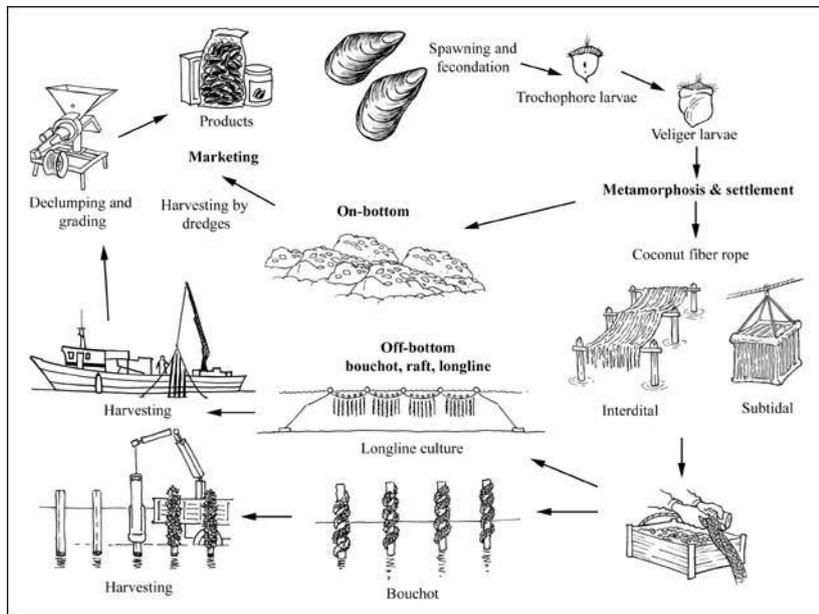
Paramètre	Caractéristiques
Température	5-20 C pour <i>Mytilus edulis</i> et 10-20 C° pour <i>Mytilus galloprovincialis</i>
Habitat	Les moules vivent dans une grande variété d'habitats, des zones de marée aux zones totalement immergées, dans une large gamme de températures et de salinités.
Régime alimentaire à l'état sauvage et en élevage	Les moules se nourrissent de phytoplancton et de matières organiques en filtrant constamment l'eau de mer.
Phase juvénile	Les moules produisent des larves qui sont transportées par les courants entre mars et octobre selon la latitude. En moins de 72 heures, les larves grossissent et se développent jusqu'à un stade où elles ne peuvent plus flotter. Elles s'installent et se fixent sur divers substrats. Contrairement aux huîtres, les larves ne se fixent pas directement sur le support mais utilisent des filaments appelés byssus. Le moyen le plus courant de capter les larves (le naissain) est une corde placée à un endroit choisi en fonction des courants et de la disponibilité de micro-organismes. Entre mai et juillet, ces cordes sont collectées et transférées dans des exploitations mytilicoles. Dans les eaux froides, le naissain ne peut pas être capté. Les moules juvéniles sont donc collectées dans des gisements naturels.
Croissance	L'élevage jusqu'à la récolte dure environ un an
Distribution à l'état sauvage	Les caractéristiques spécifiques de la moule sont sa fécondité élevée et une phase larvaire mobile, permettant une distribution étendue. La moule <i>Mytilus edulis</i> est largement répandue dans les eaux européennes, s'étendant de la mer Blanche, en Russie, jusqu'à la côte atlantique du sud de la France. La moule <i>Mytilus galloprovincialis</i> est présente dans le bassin méditerranéen et produite au nord de l'Espagne, en Afrique du Sud et en Chine.
Captures	La pêche est pratiquée toute l'année avec des pics en mars-juin et en septembre-décembre.
Systèmes d'élevage	Quatre méthodes sont utilisées dans les zones côtières européennes: <ul style="list-style-type: none"> • Sur des parcelles ou par épandage (principalement aux Pays-Bas et en Allemagne), les juvéniles sont dispersées sur des parcelles en eaux peu profondes. Les moules sont récoltées par dragage à l'aide de bateaux spécialement équipés • Sur des pieux (appelés « bouchots » en France). Cette culture utilise des rangées de pieux en bois plantés sur l'estran. • Sur des cordes (en Espagne et en Méditerranée): Les moules sont accrochées à des cordes qui sont suspendues verticalement dans l'eau à partir d'une structure fixe ou flottante. Cette technique est adaptée aux

	<p>mers à faibles marées comme la Méditerranée et est largement utilisée dans les baies protégées de l'océan Atlantique. La mytiliculture offshore utilise également cette technique.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sur des tables (en France, principalement en Bretagne et dans l'étang de Thau): les moules sont cultivées selon la même technique que pour les huîtres, dans des filets en maille sur des tables plantées sur l'estran, ou directement dans le sol.
--	---

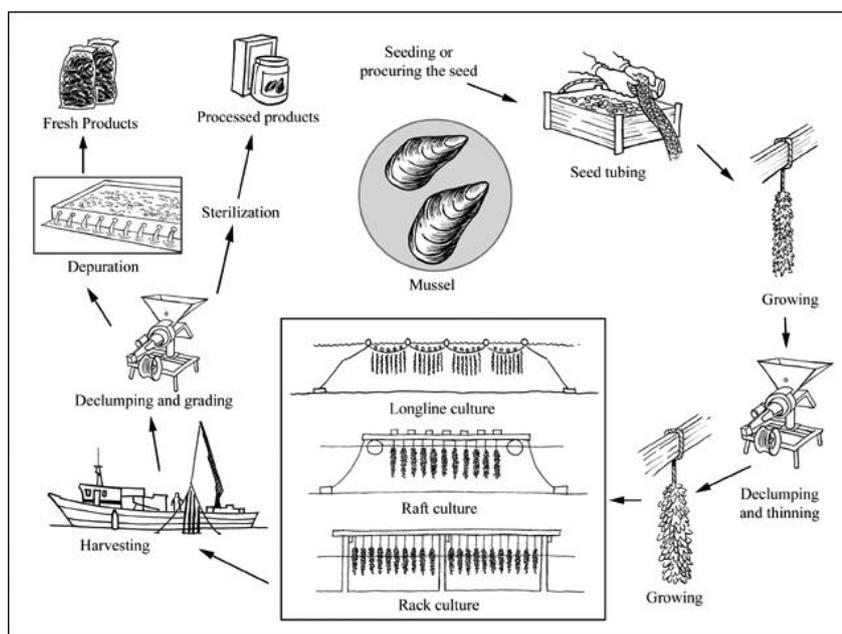
Source: FAO

Les étapes de production de *Mytilus edulis* et *Mytilus galloprovincialis* sont présentées dans les figures suivantes:

Figure 1: Cycle de production de *Mytilus edulis*



Source: FAO

Figure 2: Cycle de production de *Mytilus galloprovincialis*

Source: FAO

La consommation de mollusques bivalves vivants (coquillages, dont les moules) présente certains risques pour la santé humaine, car ces organismes filtrants peuvent accumuler des contaminants provenant du milieu aquatique, tels que des bactéries pathogènes, des virus, des toxines algales, etc. Pour réduire le risque lié aux micro-organismes transmis par voie fécale-orale, les zones de récolte de coquillages sont classées selon les résultats d'un plan de surveillance basé sur des bactéries indicatrices de contamination fécale⁵. Par le règlement (CE) n° 853/2004⁶, l'UE a établi les critères de classification des zones de récolte des coquillages et déterminé le niveau de traitement post-récolte requis avant que les coquillages puissent être considérés comme propres à la consommation humaine. Les zones de récolte sont classées en trois niveaux sanitaires:

- Les coquillages (y compris les moules) provenant de zones de catégorie A peuvent être directement mis sur le marché sans autre traitement post-récolte,
- Ceux provenant de zones de catégorie B doivent subir un traitement de purification; et
- Les coquillages provenant de zones de catégorie C doivent être soumis à un traitement de reparcage de longue durée ou être cuits selon une méthode approuvée afin de garantir qu'ils répondent aux normes de la catégorie « A ».
- Les coquillages provenant de zones non classées ne peuvent être mis sur le marché.

⁵ <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8908438/>

⁶ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires.

2.2. Production mondiale

En 2020, la production mondiale de moules s'élevait à 2,2 millions de tonnes, provenant principalement de l'aquaculture (2,1 millions de tonnes, 97% du total). Entre 2011 et 2020, la production mondiale de moules a augmenté de 7%, principalement grâce à l'augmentation de la production chinoise et chilienne (Tableau 4).

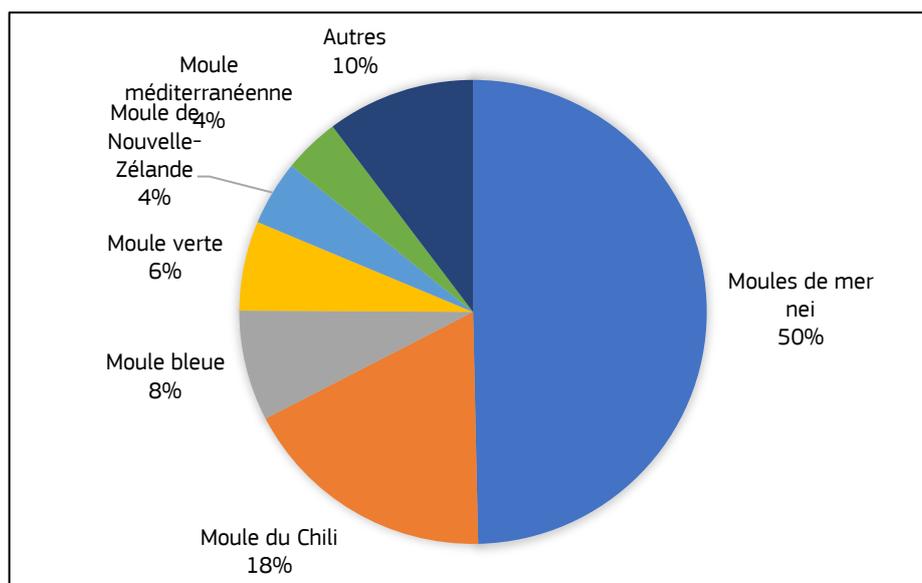
Tableau 2: Évolution de la production mondiale de moules entre 2011 et 2020 (en milliers de tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Évol. 2020 11
Aquaculture	1.923	1.869	1.825	1.929	1.922	2.090	2.138	2.152	2.090	2.104	9%
Pêche	96	102	95	91	100	116	85	83	85	65	-32%
Total	2.019	1.971	1.920	2.020	2.022	2.206	2.223	2.235	2.175	2.169	7%

Source: FAO Fish Stat

En 2020, la moitié de la production mondiale concernait les moules nca⁷ (50% de la production mondiale). La même année, 18% de la production concernait la moule chilienne, tandis que les moules bleues et les moules méditerranéennes, toutes deux produites en Europe, ont représenté respectivement 18% et 4% de la production mondiale.

Figure 3: Production mondiale par espèce (2020)



Source: FAO Fish Stat

La Chine est le principal producteur, représentant 43% de la production mondiale de moules en 2020. La Chine était suivie par l'UE-27 et le Chili, qui ont représenté respectivement 20% et 19% de la production mondiale la même année. Alors que les productions chinoise et chilienne ont augmenté respectivement de 24% et 38% entre 2011 et 2020, la production de l'UE-27 a diminué de 12%.

⁷ Cette catégorie correspond à plusieurs espèces de moules. La production est déclarée dans cette catégorie lorsque l'espèce exacte n'est pas connue.

Tableau 3: Évolution de la production de moules dans les principaux pays producteurs entre 2011 et 2020 (en milliers de tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Évol. 2020 11
Chine	762	819	812	856	899	953	998	963	929	943	+24%
EU-27	493	476	428	484	502	519	505	542	490	431	-12%
Chili	296	250	252	245	219	314	353	379	390	409	+38%
Nouvelle-Zélande	101	87	84	98	77	94	100	86	99	102	0%
Thaïlande	127	103	128	117	116	115	50	34	38	69	-45%
République de Corée	80	70	41	58	60	64	83	56	60	68	-16%
Indonésie	3	3	8	4	7	5	3	45	37	35	+1.132%
Philippines	22	26	23	19	16	19	19	26	25	19	-14%
Brésil	21	27	23	25	23	23	23	17	18	17	-18%
Canada	26	29	26	25	23	25	24	27	26	17	-34%
Royaume-Uni	36	34	47	41	31	26	17	15	13	12	-68%
Autres	52	48	49	49	49	49	47	44	49	47	-10%
Total	2.019	1.972	1.920	2.020	2.022	2.206	2.223	2.235	2.175	2.169	+7%

Remarques: Vert pour une évolution positive (2011-2020), rouge pour une évolution négative et gris pour une absence d'évolution. Les totaux peuvent différer de la somme des données de la colonne en raison des arrondis.

Source: FAO Fish Stat

2.3. Production de l'UE

2.3.1. Production de l'UE par principaux États membres producteurs

La production de moules de l'UE s'élevait à 430.748 tonnes en 2020, dont 406.970 tonnes provenaient de l'aquaculture, soit 94% du total. Entre 2011 et 2020, la production de l'UE a fluctué avec une tendance à la baisse (de 13%⁸). La tendance générale à la baisse est observée dans presque tous les États membres de l'UE (à l'exception de la Grèce et d'autres États membres ayant de faibles volumes comme la Suède, la Bulgarie et le Portugal). L'Italie, l'Irlande et l'Allemagne ont enregistré la baisse la plus importante (de respectivement -36% et -35% pour l'Irlande et l'Allemagne).

La production issue de la pêche et la production aquacole ont globalement diminué de 11% et 39% respectivement entre 2011 et 2020. La diminution de la production issue de la pêche est attribuée à la diminution de la production danoise, qui est responsable de la quasi-totalité de la pêche de moules dans l'UE (95% de la production de l'UE issue de la pêche en 2020).

L'Espagne est de loin le principal pays producteur au sein de l'UE, avec une production de 204.492 tonnes en 2020, représentant près de la moitié de la production de moules de l'UE (47%). Suivent la France (61.378 tonnes; 14% de la production de moules de l'UE), l'Italie (50.913 tonnes; 12%), les Pays-Bas (32.420 tonnes; 8%), le Danemark (28.548 tonnes; 7%), la Grèce (19.155 tonnes; 4%) et l'Irlande (14.729 tonnes; 3%).

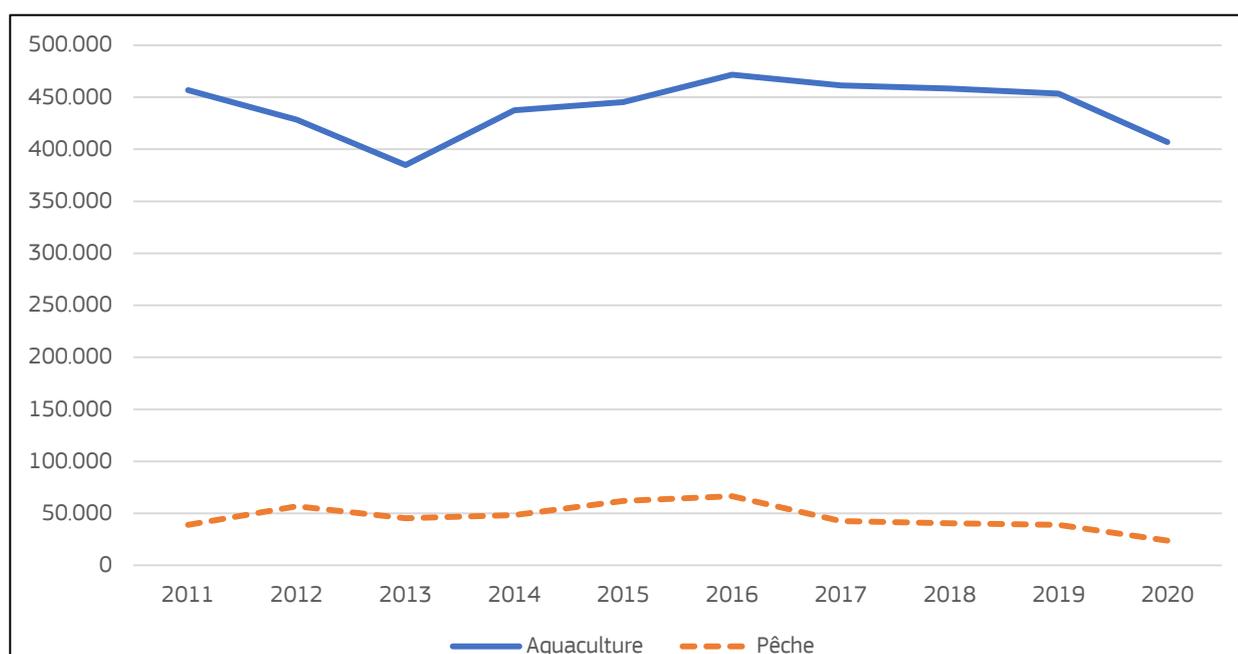
⁸Pour l'analyse de la production de l'UE dans cette section, on a utilisé les données de l'EUROSTAT, tandis que pour la section sur la production mondiale, on a utilisé les données de la FAO. L'utilisation de différentes sources pour la production de l'UE peut entraîner certains écarts, même s'ils sont très faibles dans le cas des moules.

Tableau 4: Évolution de la production de moules dans les principaux États membres producteurs entre 2011 et 2020 (tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Évol. 2020 11
ES	208.849	203.890	162.249	220.644	225.566	216.023	241.871	242.733	228.222	204.492	-2%
FR	69.098	81.659	77.958	63.385	59.913	51.027	51.668	49.109	60.721	61.378	-11%
IT	79.520	63.257	64.235	63.700	52.526	57.806	62.502	61.941	53.324	50.913	-36%
NL	36.700	40.000	37.112	54.100	54.211	53.175	43.969	45.482	38.094	32.420	-12%
DK	34.983	39.963	38.300	43.093	47.089	44.943	43.058	42.248	43.630	28.548	-18%
EL	17.240	16.679	18.720	16.752	18.645	23.359	19.240	22.003	23.733	19.155	+11%
IE	22.671	19.984	18.949	12.222	16.250	16.156	17.110	13.889	15.184	14.729	-35%
DE	20.830	13.883	5.036	5.280	25.476	66.748	16.856	15.864	22.037	13.490	-35%
Autres	6.156	6.153	7.618	6.945	7.720	9.118	7.936	5.681	7.513	5.624	-9%
EU-27	496.047	485.468	430.177	486.121	507.396	538.355	504.210	498.950	492.458	430.749	-13%

Remarques: Vert pour une évolution positive (2011-2020) et rouge pour une évolution négative.

Source: EUROSTAT

Figure 4: Évolution de la production de moules de l'UE-27 (tonnes)

Source: EUROSTAT

2.3.2. Importation - Exportation

Importations extra-UE

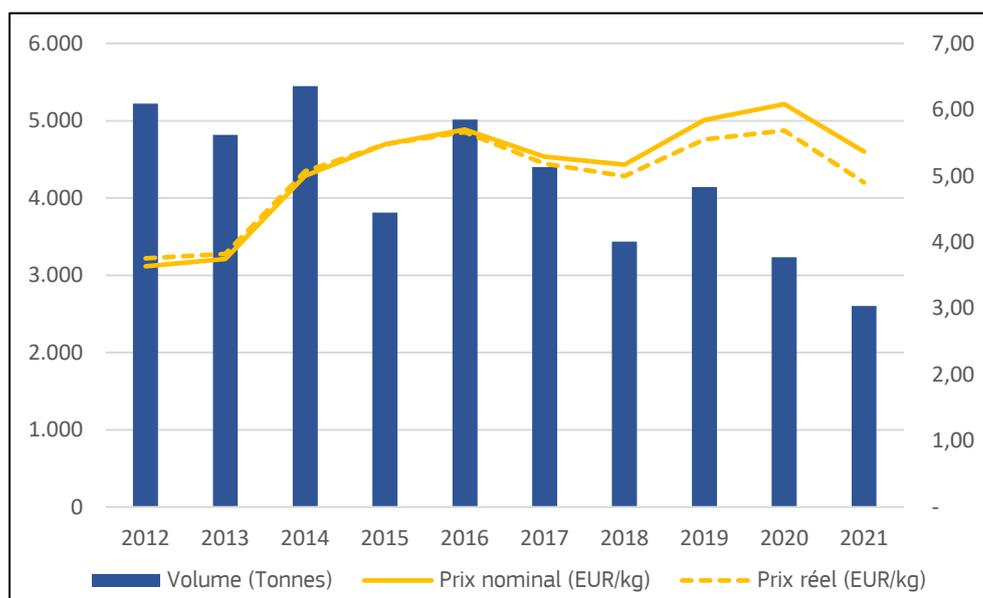
Les importations de moules en provenance de pays tiers concernent principalement les moules en conserve, représentant 91% des importations extra-UE en volume et 87% en valeur en 2021. Elles se sont élevées à environ 43.000 tonnes pour une valeur de plus de 114 millions d'euros. Presque toutes les moules préparées importées dans l'UE proviennent du Chili, correspondant probablement à des moules cuites.

Tableau 5: Importations extra-UE de moules (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur (en milliers d'euros)	Prix (EUR/Kg)	% val. 2021
Fraîches	1.593	1.926	1,21	1%
Surgelées	2.603	13.974	5,37	11%
Fumées	34	763	22,43	1%
Préparées-en conserves	42.923	114.080	2,66	87%
Total	47.153	130.743	2,77	100%

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

Entre 2012 et 2021, la valeur des importations a augmenté de 27% (13% en termes réels)⁹, tandis que le volume des importations a diminué de 7%. La baisse en volume est liée à la diminution des importations de moules fraîches et surgelées (-85% et -50% respectivement). En revanche, les importations de moules en conserve ont augmenté de 25% en volume. Les prix des moules en conserve importées ont également augmenté de 21% en termes nominaux (7% en termes réels).

Figure 5: Évolution des importations extra-UE de moules préparées-en conserves entre 2012 et 2021

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

Alors que les importations de moules surgelées ont diminué de 50% entre 2012 et 2021, les prix ont augmenté de 48% en termes nominaux (31% en termes réels).

Exportations extra-UE

Les exportations extra-UE de moules se sont élevées à 6.770 tonnes pour un montant de 26,3 millions d'euros en 2021. Les exportations extra-UE concernent principalement les moules fraîches (47% du volume des exportations et 33% de leur valeur), suivies des moules préparées-en conserves (42% du volume des exportations et 57% de leur valeur). L'Espagne et la Belgique étaient les principaux EM exportateurs de moules préparées vers les pays tiers (48% et 15% de la valeur des exportations de

⁹ Dans le rapport, les valeurs sont exprimées en termes réels en utilisant le déflateur du PIB (base=2015)

moules préparées en 2021), tandis que l'Italie et la France étaient les principaux exportateurs de moules vivantes vers les pays tiers (respectivement 40% et 27% de la valeur des exportations de moules vivantes). Les principales destinations étaient la Suisse et le Royaume-Uni (respectivement 30% et 20% de la valeur des exportations extra-UE). Les exportations extra-UE ont augmenté de 9% en volume et de 15% en valeur en termes nominaux (1% en termes réels) entre 2012 et 2021.

Tableau 6: Exportations extra-UE de moules (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur (en milliers d'euros)	Prix (EUR/Kg)	% val. 2021
Fraîches	3.173	8.734	2,75	33%
Surgelées	744	2.468	3,32	9%
Fumées	28	136	4,92	1%
Préparées-en conserves	2.825	14.967	5,30	57%
Total	6.770	26.305	3,89	100%

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

Le volume des exportations extra-UE de moules préparées-en conserves a fluctué entre 2012 et 2021, avec une baisse globale de 10%. Sur la même période, les prix des moules préparées exportées ont continuellement augmenté jusqu'à 18% en termes nominaux (5% en termes réels).

Le volume des exportations de moules fraîches a été très variable au cours de la période 2012-2021, ce qui a eu un impact sur les prix.

Flux commerciaux intra-UE

Exportations intra-UE

Au sein de l'UE, les Pays-Bas ont été de loin le principal exportateur de moules, avec une valeur de plus de 131 millions d'euros en 2021 (principalement des moules fraîches). L'Espagne a été le deuxième exportateur avec environ 77 millions d'euros (principal exportateur de moules préparées-en conserves). Les autres principaux exportateurs au sein de l'UE ont été le Danemark, l'Allemagne, l'Irlande, la France et l'Italie. Dans une moindre mesure, le Portugal a été un exportateur clé de moules surgelées (plus de 8 millions d'euros).

Tableau 7: Valeur des exportations intra-UE de moules des principaux EM (en milliers d'euros, valeur nominale, 2021)

EM	Fraîches	Surgelées	Préparées-en conserves	Fumées	Total
Pays-Bas	118.144	1.872	10.951	145	131.112
Espagne	41.037	9.922	25.638	27	76.624
Danemark	14.457	868	12.117	-	27.442
Allemagne	13.446	722	3.415	19	17.602
Irlande	12.517	2	4.151	-	16.670
France	8.295	457	3.285	160	12.197
Italie	6.887	181	3.066	461	10.595
Portugal	16.	8.024	132	0	8.172

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

Importations intra-UE

Au sein de l'UE, la Belgique a été le principal importateur avec plus de 83 millions d'euros en 2021, suivie par la France et les Pays-Bas avec environ 55 millions d'euros chacun. Les autres principaux importateurs ont été l'Italie et l'Allemagne (plus de 25 millions d'euros). Les moules sont principalement commercialisées fraîches (75% de la valeur des échanges intra-UE en 2021). La Belgique a été le principal importateur de moules fraîches, provenant presque toutes des Pays-Bas.

Tableau 8: Valeur des importations intra-UE de moules dans les principaux EM destinataires (en milliers d'euros, valeur nominale, 2021)

EM	Fraîches	Surgelées	Préparées-en conserves	Fumées	Total
Belgique	77.375	887	4.854	3	83.119
France	37.652	3.322.	14.507	31	55.512
Pays-Bas	51.625	954	2.241	21	54.841
Italie	24.953	4.484	7.072	1.012	37.521
Allemagne	15.198	2.415	8.128	20	25.761
Espagne	6.445	1.633	3.101	329	11.508
Portugal	1.090	6.786	776	21	8.673

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

2.3.3. La consommation apparente par État membre

En 2020, l'offre totale de moules dans l'UE-27 (production + importations) s'élevait à 552.636 tonnes ÉPV. L'offre de l'UE en moules provenait principalement de la production de l'UE qui représentait 78% de son offre et, dans une moindre mesure, des importations, qui ont représenté 22% de cette même offre. Les exportations représentant 15.424 tonnes ÉPV, la consommation apparente au niveau de l'UE-27 (production + importations - exportations) a été estimée à 537.212 tonnes ÉPV.

Les principaux EM en termes de consommation apparente en 2020 étaient l'Espagne, la France et l'Italie (consommation apparente supérieure à 100.000 tonnes ÉPV). La consommation apparente dans chacun des autres EM a été inférieure à 25.000 tonnes ÉPV.

Tableau 9: Consommation apparente de moules dans les principaux EM (2020, en tonnes en équivalent poids vif)

	Production (Pêche + aquaculture)	Importation	Offre totale (production + importation)	Exportation	Consommation apparente (offre totale - exportation)	Consommation apparente par habitant (kg/habitant)
ES	204.492	44.385	248.877	81.473	167.404	3,54
FR	61.378	72.568	133.946	6.609	127.337	1,89
IT	50.913	56.613	107.526	7.198	103.328	1,73
BE	-	24.978	24.978	3.235	21.743	1,89
NL	32.420	29.484	61.904	47.999	13.905	0,80
DE	13.490	18.993	32.483	18.986	13.497	0,16
EL	19.155	4.666	23.821	12.853	10.968	1,02
DK	28.548	4.629	33.177	22.716	10.461	1,80
PT	1.016	14.047	15.063	9.077	5.986	0,58
SE	2.297	2.254	4.551	373	4.178	0,40
BG	1.281	952	2.233	107	2.126	0,31
RO	117	1.906	2.023	29	1.994	0,10
IE	14.729	82	14.811	12.921	1.890	0,38
Autres	912	11.057	11.969	1.960	10.009	0,11
EU-27	430.748	121.888	552.636	15.424	537.212	1,20

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

3. LE MARCHÉ ESPAGNOL

3.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement

3.1.1. Production

La production de moules en Espagne s'est élevée à 204 492 tonnes en 2020¹⁰, provenant presque entièrement de l'aquaculture. *Mytilus galloprovincialis* est la plus grande espèce produite en Espagne avec 75% de la production aquacole espagnole en volume. La production de moules issues de l'aquaculture a été estimée à près de 106 millions d'euros en 2020, ce qui représente une baisse de 6% (-13% en termes réels) entre 2011 et 2020, alors que le volume de production est resté relativement stable (-2%). Selon le rapport annuel d'APROMAR, la capacité de production est stable et les variations de volume d'une année sur l'autre sont principalement liées aux marées rouges qui empêchent la récolte des moules dans les zones affectées.

Tableau 10: Production de moules en Espagne, 2011-2020 (volume en tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Aquaculture	208.583	203.664	162.012	220.449	225.307	215.855	241.715	242.725	228.195	204.466
Pêche	266	226	237	195	259	167	156	8	27	25
Total	208.849	203.890	162.249	220.644	225.566	216.023	241.871	242.733	228.222	204.492 ²

Remarques: les totaux peuvent différer de la somme des données de la colonne en raison des arrondis

Source: EUROSTAT

La production de moules se concentre en Galice (97% de la production espagnole en 2020¹¹), avec 3.387 radeaux¹². Les autres régions productrices sont la Catalogne, l'Andalousie, la Comunidad Valenciana et les Baléares.

69% de la production galicienne a lieu dans la Ría de Arousa, selon la **culture traditionnelle des cordes suspendues**. Les naissains de moules utilisés pour l'élevage sont généralement collectés manuellement sur les rochers à l'aide de grattoirs. Ils peuvent également être captés à l'aide de cordes spécialement conçues pour faciliter leur fixation, lorsque les conditions environnementales le permettent. La culture de la moule commence par la fixation des larves sur les cordes. Au bout de 4 à 6 mois, lorsque les moules atteignent 4,5 cm à 5,5 cm, elles sont réparties sur de nouvelles cordes afin de limiter la densité sur chaque corde. La moule peut être récoltée lorsqu'un compromis est atteint entre trois paramètres fondamentaux: la taille de commercialisation, le taux de remplissage (entre 18 et 25%) et le poids par unité de longueur de corde (15 kilos par mètre). Le cycle de croissance varie de 14 à 18 mois.

Les systèmes des **filières** se développent également depuis une dizaine d'années en Andalousie et plus récemment au País Vasco et en Galice, dans la Ría Ares-Betanzos.

Le **secteur des moules de corde** est presque entièrement familial et local, et représente un moteur important du développement social et économique de la côte galicienne.

¹⁰ Les statistiques publiées par le ministère de l'agriculture concernant la production de moules montrent des tendances similaires sur la période, mais avec une moyenne de 30.000 t de plus par an (pour la même valeur totale).

¹¹ Rapport APROMAR 2021 sur l'aquaculture

¹² https://www.mexillondeg Galicia.org/?page_id=146

Plus de 78% des moules produites en Espagne sont commercialisées dans leur région de production. 62% des moules récoltées sont vendues fraîches par les producteurs aux stations de traitement dont les clients sont des grossistes et des détaillants. Les 38% restants vont au secteur de la transformation.

Appellation d'origine protégée (AOP) « Mexillón de Galicia »

L'AOP « Mexillón de Galicia » a été enregistrée en 2006. Sa zone de culture est la zone maritime interne des rías galiciennes des provinces de La Corogne et de Pontevedra, qui sont autorisées à cultiver les moules à l'aide de radeaux.



En 2019, 56.000 tonnes de moules ont été certifiées « Mexillón de Galicia », ce qui représente 25% de la production espagnole et 103 entreprises et répertoires de marques ont utilisé le label « Elaborado con Mexillón de Galicia, Denominación de Origen Protegida »: 19 stations de traitement, 35 usines de transformation et 50 répertoires de marques¹³.

Performance économique

Le dernier rapport du CSTEP¹⁴ fournit une analyse des performances économiques du segment « radeaux à moules » qui concerne 1.959 entreprises en 2018. Les résultats économiques sont présentés dans le tableau ci-dessous. Les volumes de production de moules fluctuent fortement dans le temps, en fonction des conditions environnementales des estuaires de Galice: en 2018, les volumes de production ont augmenté de 13% par rapport à 2016, année qui avait été fortement affectée par les marées rouges et la fermeture des zones de production. Malgré ces fluctuations, tous les indicateurs économiques ont enregistré une valeur positive sur la période 2009-2018, et ont augmenté en 2018. En 2016 et 2018, l'industrie mytilicole était la plus rentable des principaux segments de l'aquaculture espagnole, avec une valeur ajoutée brute de 104,4 millions d'euros et un bénéfice net de 15,8 millions d'euros. Le secteur mytilicole espagnol repose sur de petites entreprises familiales et sur un haut d'emploi, avec un coût de la main-d'œuvre qui représente le coût d'exploitation le plus important (22% pour les salaires et traitements, 49% pour la valeur imputée au travail non rémunéré).

Tableau 11: Performance économique du secteur des « radeaux à moules » entre 2014 et 2018, (millions d'euros)

	2014	2015	2016	2017	2018
Revenu total	110,1	nd	56,3	132,7	137,2
Coûts d'exploitation totaux	73,9	nd	49,9	115,4	116,9
VAB	81,0	nd	42,8	100,4	104,4
Bénéfice net	34,7	nd	4,5	14,4	15,8

nd: non disponible

Source: CSTEP 20/12/2020

¹³http://www.ipacuicultura.com/noticias/en_portada/75158/mexillon_de_galicia_alcanza_en_2019_su_propio_reco_rd_con_casi_56_000_toneladas_certificadas.html

¹⁴ Le secteur européen de l'aquaculture - Rapport économique 2020 - CSTEP 20/12/2020

3.1.2. Commerce

Importations

En 2021, 21.213 tonnes (poids de produit) ont été importées pour une valeur de 60 millions d'euros. Les moules sont importées préparées-en conserves (77% des importations en valeur), surgelées (11%), fraîches (11%) et fumées (1%). Le Chili est de loin le principal fournisseur du marché espagnol (72% des importations en valeur en 2021), exclusivement en moules préparées-en conserves. La Nouvelle-Zélande est le deuxième fournisseur principal du marché espagnol (9% des importations en valeur), fournissant principalement des moules surgelées.

Tableau 12: Importation de moules en Espagne 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Fraîches	6.354	4.788	4.586	4.083	4.836
Surgelées	903	1.097	1.195	1.132	1.252
Préparées-en conserves	15.136	13.494	11.089	13.411	15.074
Fumées	27	54	65	45	50
Total	22.420	19.434	16.935	18.671	21.213

Source: EUROSTAT-COMEXT

Exportations

En 2021, les exportations totales se sont élevées à 63.738 tonnes (poids de produit) pour une valeur de 85 millions d'euros. Les moules sont exportées fraîches (49% des importations en valeur), préparées-en conserves (39%) et dans une moindre mesure, surgelées (13%)

Tableau 13: Exportations de moules d'Espagne 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Fraîches	41.827	51.570	47.750	37.233	47.406
Surgelées	11.585	6.316	4.285	3.627	3.232
Préparées-en conserves	4.055	11.732	13.286	10.662	13.085
Fumées	272	211	145	21	15
Total	57.739	69.829	65.467	51.542	63.738

Source: EUROSTAT-COMEXT

Le marché européen est le principal marché des moules espagnoles (90% des exportations en valeur). En 2021, l'Italie et la France ont été les principales destinations, représentant respectivement 42% et 32% des exportations en valeur. Les exportations vers les autres États membres de l'UE ont principalement concerné les moules fraîches (54% des exportations en valeur) et les moules préparées-en conserves (33%), tandis que les exportations extra-UE étaient principalement constituées de moules préparées-en conserves (84% des exportations en valeur) et, dans une moindre mesure, de moules surgelées (9%).

En 2021, l'Espagne a enregistré une balance commerciale positive de 25 millions d'euros, principalement due à d'importantes exportations de moules fraîches.

3.1.3. Chaîne d'approvisionnement

La production espagnole de moules se répartit entre les moules vendues fraîches (62%) et les moules transformées (38%).

Structure de la chaîne d'approvisionnement de la moule fraîche

La chaîne d'approvisionnement de la moule fraîche s'organise autour des acteurs suivants (Figure 6): mytiliculteurs; stations de traitement; grossistes / centrales d'achat; magasins spécialisés / grande distribution.

La culture est réalisée par des **mytiliculteurs**. La méthode traditionnelle en Espagne est un système extensif dans les rias avec une culture sur cordes suspendues. Après la récolte, les producteurs apportent leur production aux stations de traitement.

Les deux fonctions fondamentales des **stations de traitement** sont:

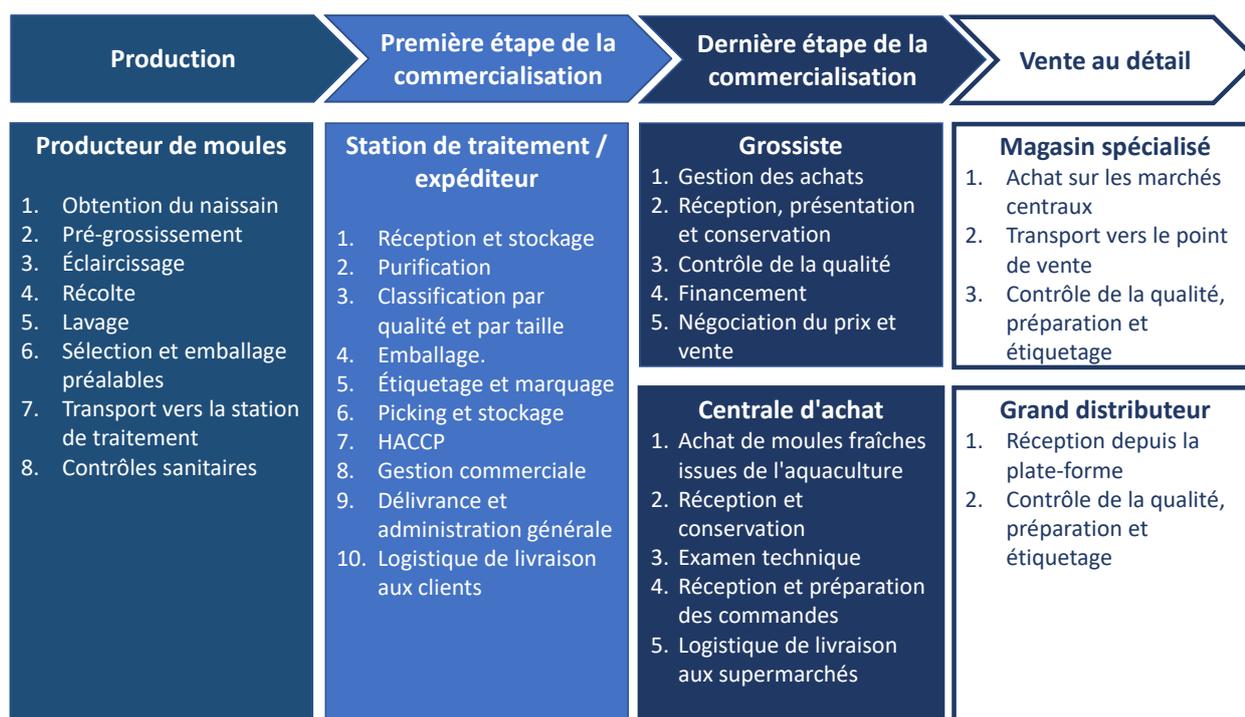
- La purification et la préparation des moules pour la commercialisation,
- L'expédition et la distribution des moules purifiées.

Les stations de traitement sont les seules organisations autorisées à mettre les moules fraîches sur le marché. Elles s'occupent de la logistique de livraison aux plateformes des grossistes et des détaillants.

Il existe deux principaux canaux de distribution:

- Les **grossistes** opèrent sur les marchés centraux ou disposent de leur propre centre de distribution. Les grossistes basés sur les marchés centraux approvisionnent principalement des magasins spécialisés (poissonneries et marchés alimentaires) et le canal HORECA;
- Les **grands distributeurs** gèrent le contact et la négociation des prix avec les stations de traitement par le biais de services d'achat centralisés (qui peuvent être externalisés ou non) ainsi que la logistique et l'approvisionnement quotidien des supermarchés et hypermarchés par le biais de plateformes logistiques.

Les grossistes peuvent également vendre aux grands supermarchés et, dans les zones côtières, les poissonniers peuvent acheter les moules directement auprès des stations de traitement.

Figure 6: La chaîne d'approvisionnement espagnole des moules fraîches

Source: Ministère de l'agriculture, étude sur la chaîne de valeur et la formation des prix des moules fraîches d'aquaculture

Structure du secteur de la transformation

En 2020, le volume de moules en conserve produit en Espagne était de 15.112 tonnes.

Tableau 14: Production espagnole de moules en conserve en 2019, 2020

	2019	2020
Volume (en tonnes métriques)	14.406	15.112
Valeur (en milliers d'euros)	122.854	136.737

Source: ANFACO-CECOPECA - 2020

Le secteur de la transformation était auparavant le principal marché pour la production espagnole de moules, mais l'accord de libre-échange entre l'UE et le Chili en 2002¹⁵ a eu un fort impact sur la chaîne d'approvisionnement du secteur¹⁶. Entre 2003 et 2011, les importations de moules préparées-en conserves en récipients hermétiques en provenance du Chili ont été multipliées par 116 et les importations de moules chiliennes ont partiellement remplacé les moules galiciennes dans l'approvisionnement du secteur de la transformation. La production espagnole représente encore une grande majorité de la matière première utilisée dans le secteur, comme le montre le diagramme Figure 8 et confirmé par l'ANFACO. Cependant, cet accord a entraîné un changement important dans le

¹⁵ Le démantèlement tarifaire complet est intervenu en 2007.

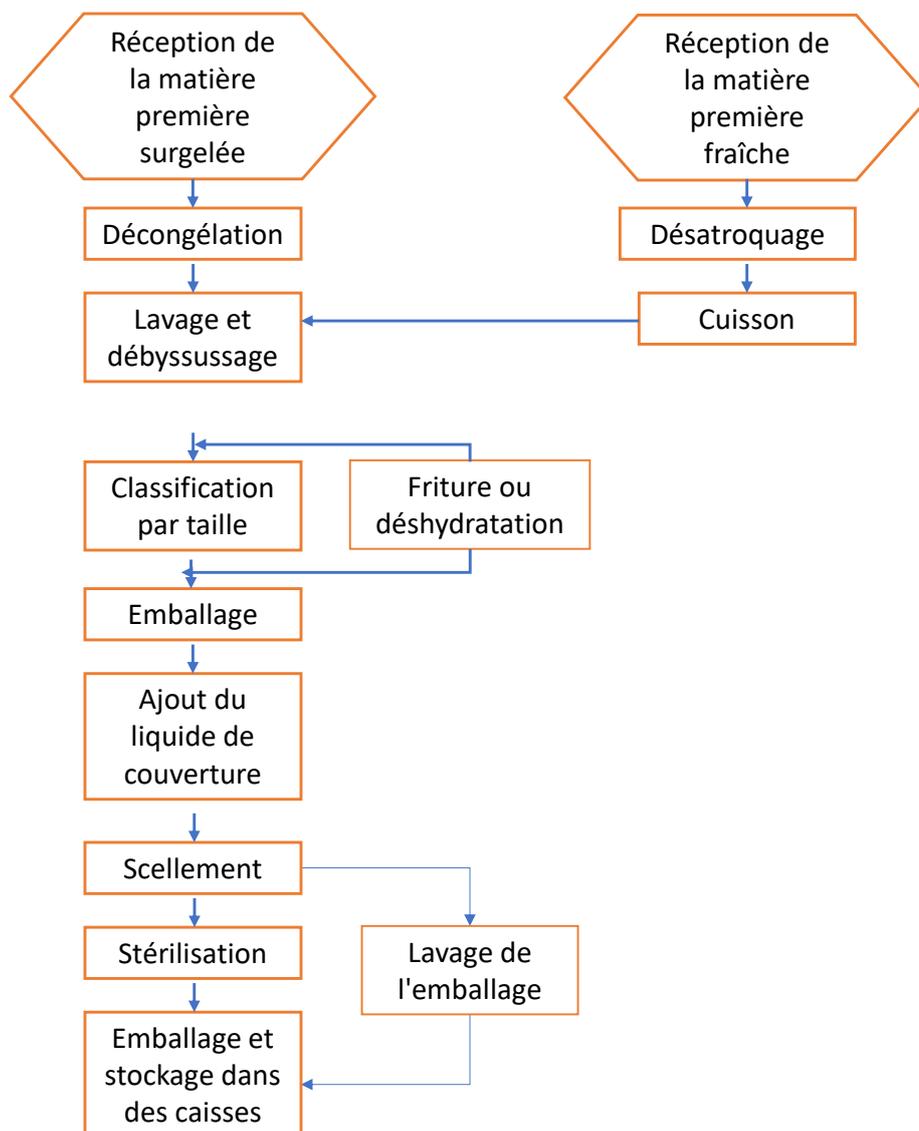
¹⁶ Fernando González Laxe et Federico Martín Palmero. Universidad de A Coruña. *El mercado de mejillón en España, Efectos de la competitividad*, Distribución y consumo 2014 - Vol. 3

modèle de fonctionnement traditionnel du secteur des moules en Galice et un effondrement des ventes de moules en volume et en valeur.¹⁷

En 2020, 38%¹⁸ des moules produites en Espagne ont été vendues au secteur de la transformation, contre 61% en 2006.

Les différentes étapes de la transformation sont décrites dans la figure suivante. Toutes les étapes peuvent se dérouler dans une seule et même usine ou dans des usines spécialisées.

Figure 7: La chaîne d'approvisionnement espagnole des moules en conserve



Source: ANFACO, Secteur de la transformation: produits de la pêche en conserve

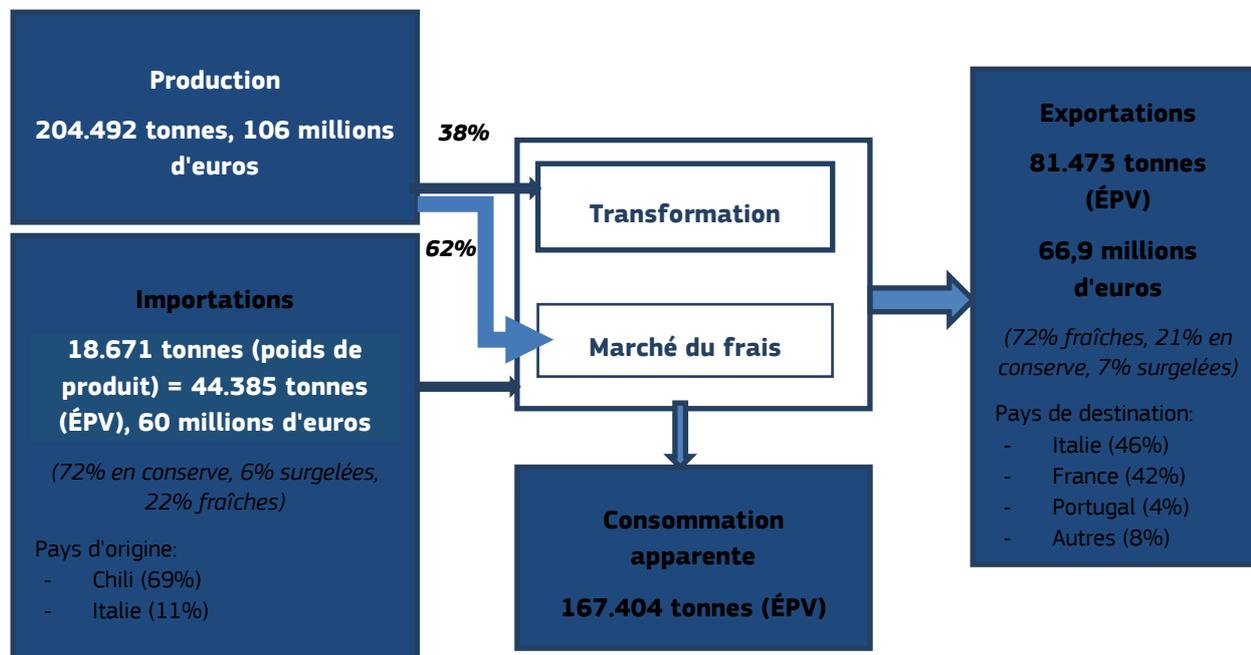
¹⁷https://www.mercasa.es/media/publicaciones/215/1406496600_DISTRIBUCION_Y_CONSUMO_133_articulo_mejillon.pdf

¹⁸ Informe La Acuicultura en España, Aprumar 2021

3.1.4. Consommation apparente

En 2020, l'offre totale de moules en Espagne s'élevait à 248.876 tonnes ÉPV, dont 82% provenant de la production nationale et 18% des importations. Étant donné que 33% de cette offre ont été exportés, la consommation apparente peut être estimée à 67% de l'offre nationale, soit 167.403 tonnes ÉPV.

Figure 8: La chaîne d'approvisionnement espagnole des moules (2020)



Source: Élaboration de l'EUMOFA basée sur les statistiques nationales, sur les données EUROSTAT-COMEXT et sur des entretiens avec les parties prenantes. Les% montrent les parts en volume.

3.2. Caractéristiques du marché et de la consommation

3.2.1. Présentation du produit

Différentes catégories sont définies, en fonction de la présentation du produit.

L'**AOP Mexillón de Galicia** est présentée sous les variétés suivantes:

- SPÉCIALE-1: Jusqu'à 23 pièces/kg
- SPÉCIALE-2: De 24 à 27 pièces/kg
- NORMALE-1: De 28 à 32 pièces/kg
- NORMALE-2: De 33 à 40 pièces/kg

La **moule fraîche** est commercialisée sous les catégories suivantes:

- Extra, spéciale ou sélection: moins de 23 pièces/kg
- Grosse ou géante: entre 24 et 27 pièces/kg
- Normale: entre 28 et 40 pièces/kg

Il existe 10 catégories de moules dans l'industrie en fonction du poids moyen des moules contenues dans les boîtes ou les récipients. Les normes de qualité définies dans l'arrêté du 15 octobre 1985¹⁹ pour les moules en conserve et surgelées, distinguent trois principaux types commerciaux, en fonction du taux de remplissage moyen des moules (conformément aux normes, les moules doivent être de taille homogène dans une même boîte ou récipient):

- Grosse: plus de 7,5 g
- Moyenne: supérieure à 5,5 g
- Petite: inférieure à 5,5 g

Les boîtes contenant des moules de plus de 9 g en moyenne peuvent également utiliser le label « moules géantes ».

La catégorie de taille la plus courante est « petite », avec un développement du format « 13-18 par boîte ». Les ventes de la catégorie « moyenne » montrent une tendance à la baisse, tandis que les ventes de la catégorie « grosse » restent stables, avec des consommateurs plus spécifiques.

3.2.2. Caractéristiques du marché

Les consommateurs achètent principalement des moules fraîches ou en conserve, représentant respectivement 71% des volumes et 46% de la valeur, et 25% des volumes (en poids de produit) et 49% de la valeur des moules consommées à domicile. Les moules surgelées ne représentent que 3% des volumes et 5% de la valeur de la consommation à domicile intérieure²⁰. La production nationale est complétée par des importations de France (moules de bouchot) ou d'Italie, notamment entre août et octobre.

La demande varie en fonction de la zone. Dans les régions du Centre et du Nord-Ouest, les consommateurs ont tendance à préférer les moules grosses et extra, alors qu'en Méditerranée, ils achètent traditionnellement la catégorie normale. La segmentation dépend également du débouché. Par exemple, les poissonniers vendent principalement des moules grosses et extra.

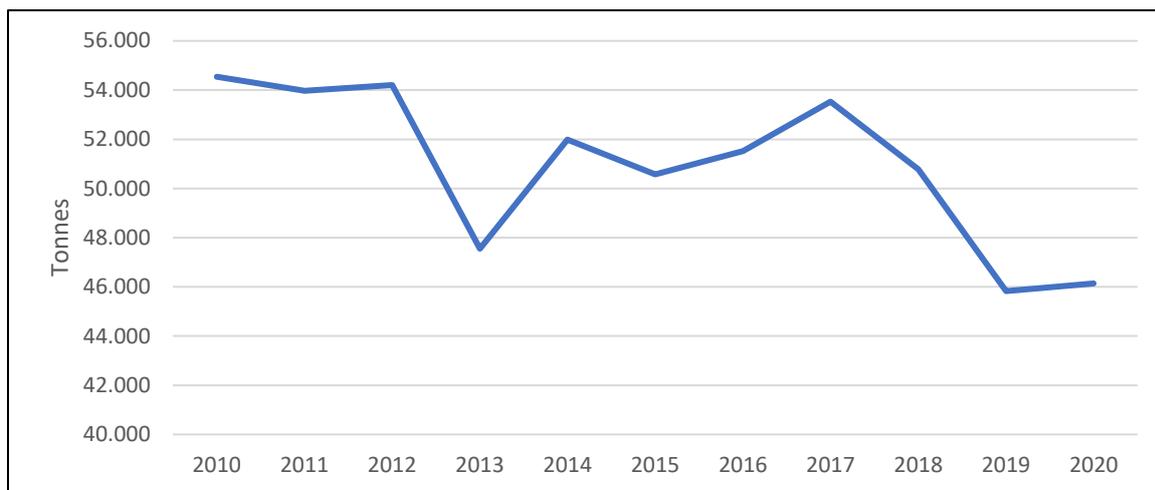
Globalement, la consommation à domicile de moules fraîches a diminué au cours des dix dernières années. Elle a chuté en 2013 en raison de la diminution de l'offre, due à la pollution par les algues et à la présence de toxines dans l'eau. En 2017, la consommation à domicile avait presque retrouvé son niveau de 2012, mais elle a de nouveau fortement diminué jusqu'en 2019. Elle est restée stable en 2020 alors que la consommation de moules du secteur HORECA a diminué en raison de la crise du COVID - qui a touché l'ensemble du secteur HORECA²¹. Malgré ces fluctuations de la consommation, la moule bénéficie d'une bonne image - elle est saine et abordable - et n'a pas de véritables produits de substitution²².

¹⁹ [BOE.es - BOE-A-1985-21750 Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en conserva.](https://boe.es/boe/A-1985-21750)

²⁰ Données annuelles sur la consommation à domicile, 2010-2020, MAPA, [Series anuales \(mapa.gob.es\)](https://seriesanuales.mapa.gob.es)

²¹ Ibidem

²² Entretien avec un grossiste

Figure 9: Évolution de la consommation de moules fraîches à domicile en Espagne, 2010-2020

Source: Ministère de l'agriculture, Panel de la consommation alimentaire

Au stade du détail, la moule fraîche est principalement vendue dans les supermarchés et les grands magasins. D'après le Panel de consommation alimentaire du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation pour la consommation domestique, en 2020, les grandes surfaces (hypermarchés + supermarchés) ont représenté 70% du volume des ventes et 64% de la valeur des ventes; les poissonneries ont représenté 19% du volume des ventes et 25% de la valeur des ventes. En 2020, environ 10.000 tonnes de moules ont également été consommées hors domicile (contre environ 15.000 tonnes en 2019)²³.

Les grossistes jouent un rôle important dans la chaîne d'approvisionnement, notamment dans la commercialisation des moules fraîches par l'intermédiaire des poissonniers et des HORECA. On peut estimer que, globalement, ils commercialisent entre 45% et 55%²⁴ des moules fraîches consommées en Espagne, tant à domicile que hors domicile.

²³ D'après les données du rapport annuel sur la consommation hors domicile, Kantar panel, 2020, MAPA, [Consumo alimentario extradoméstico \(mapa.gob.es\)](https://www.mapa.gob.es/consumo-alimentario-extradomestico)

²⁴ selon la proportion de moules fraîches par rapport aux moules surgelées achetées par le secteur HORECA, qui n'est pas connue.

Tableau 15: Parts de marché des principaux canaux de distribution pour la consommation à domicile de moules fraîches, surgelées et préparées-en conserves en 2020

	VOLUME			VALEUR		
	Fraîches	Surgelées	Préparées-en conserves	Fraîches	Surgelées	Préparées-en conserves
Hypermarchés	10%	3%	19%	9%	3%	23%
Supermarchés	60%	43%	72%	53%	43%	67%
Magasin de produits surgelés	0%	36%	0%	0%	38%	0%
Poissonniers	19%	8%	1%	25%	6%	1%
Marchés de rue	7%	4%	0%	9%	3%	1%
Autres	3%	7%	8%	4%	6%	9%

Source: Ministère de l'agriculture, Panel de la consommation alimentaire

Les moules préparées-en conserves sont principalement achetées dans les supermarchés et les hypermarchés. Une petite partie est consommée hors domicile (par le biais du canal HORECA) ou achetée dans des magasins gastronomiques.

Elles sont principalement consommées en tant que « *mejillón en escabeche* » (moules cueillies) (environ 80-90% de la consommation de moules transformées). Elles sont traditionnellement consommées comme apéritif, dans les bars ou à domicile. Pendant la pandémie, la diminution de la consommation par le canal HORECA a été compensée par une augmentation de la consommation à domicile. La consommation est en train de se réorganiser, sous l'influence de nouveaux facteurs tels que l'impact environnemental, les toxines, le changement climatique, les variations de taille, etc.

La segmentation du marché des moules transformées est basée sur la catégorie de taille, la composition du liquide de couverture, la sauce et les préférences régionales des consommateurs.

3.2.3. Consommation

En 2020, la consommation apparente de produits de la pêche et de l'aquaculture par habitant en Espagne atteignait 36,02 kg ÉPV/an. L'Espagne s'est classée deuxième au niveau de l'UE, tant en termes de consommation par habitant que de dépenses nominales des ménages par habitant pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, avec 287 EUR/habitant/an²⁵.

La moule est consommée fraîche, surgelée et en conserve. Le taux de pénétration est plutôt élevé pour les moules fraîches et en conserve (15,3% et 18,21% respectivement en 2020)²⁶, et très faible pour les moules surgelées (1,6% en 2020). Il a légèrement diminué (-9%) pour les moules fraîches sur la période 2016-2020, alors qu'il a augmenté de 18% pour les moules en conserve, et de 8% pour les moules surgelées.

²⁵ Le marché du poisson de l'UE, 2021. Observatoire européen du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture.

²⁶ À titre de comparaison, la principale espèce consommée par les ménages espagnols, le merlu, a un taux de pénétration de 38,6%.

Tableau 16: Le taux de pénétration pour la consommation à domicile de moules fraîches, surgelées et préparées-en conserves, 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	Évol 16/20
Fraîches	16,89	17,53	16,71	15,54	15,30	-9%
Surgelées	1,48	1,46	1,44	1,39	1,60	8%
En conserve	15,50	16,29	16,36	16,71	18,21	18%

Source: Ministère de l'agriculture, Panel de la consommation alimentaire

En 2020, la consommation par habitant était de 1 kg/an pour les moules fraîches, de 0,35 kg/an pour les moules en conserve et de 0,04 kg/an pour les moules surgelées.

À l'instar du taux de pénétration, la consommation par habitant de moules fraîches enregistre une tendance à la baisse (-15% sur la période 2016-2020), alors qu'elle a augmenté de 25% pour les moules en conserve, et de 11% pour les moules surgelées.

Tableau 17: Consommation à domicile par habitant de moules fraîches, surgelées et conservées, 2016-2020, en kilogrammes

	2016	2017	2018	2019	2020	Évol 16/20
Fraîches	1,17	1,17	1,11	0,99	1,00	-15%
Surgelées	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	11%
En conserve	0,28	0,29	0,30	0,30	0,35	25%

Source: Ministère de l'agriculture, Panel de la consommation alimentaire

3.3. Transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement

3.3.1. Prix départ exploitation

Le prix départ exploitation est le prix payé par les stations de purification aux producteurs de moules.

Tableau 18: Prix départ exploitation (prix nominal, EUR/kg) pour les moules d'aquaculture (2012-2020)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Prix (EUR/Kg)	0,49	0,49	0,50	0,51	0,55	0,54	0,55	0,52	0,52

Source: Eurostat

Le prix départ exploitation des moules présente une légère tendance à la hausse sur la période 2012-2016, suivie d'une baisse jusqu'en 2020. Les retours d'expérience recueillis auprès du secteur, à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement, indiquent que les prix ont augmenté de manière significative en 2021 et 2022 pour tous les segments de taille et les marchés.

3.3.2. Prix départ station de purification

Le prix payé par les grossistes ou la grande distribution aux stations de purification est le prix référencé comme prix « d'origine » dans l'Observatoire espagnol de la chaîne alimentaire. Le prix ci-dessous doit toutefois être considéré avec prudence car les statistiques sont incomplètes après 2016 et manquantes après 2018. Le retour d'expérience des grossistes souligne que celui-ci reflète principalement les prix des petites moules ou destinés à l'industrie (qui représentent environ 80% des volumes mis sur le marché) et que les prix des moules fraîches moyennes ou grosses dépassaient 1 EUR/kg jusqu'en 2019 et qu'ils ont augmenté de manière significative après 2020.

Tableau 19: Prix départ station de purification pour les moules d'aquaculture en Espagne (2012-2018)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Prix (EUR/Kg)	0,85	0,87	0,90	0,90	0,83	0,80	0,80

Source: EUMOFA, sur la base des données du ministère de l'agriculture²⁷

3.3.3. Prix des importations et des exportations

Les prix des moules fraîches importées ont augmenté de 23% sur la période 2012-2021 en termes nominaux (14% en termes réels), contre une augmentation de 26% pour les prix à l'exportation (16% en termes réels). Des fluctuations d'une année sur l'autre peuvent être observées, et les prix ont tendance à être plus bas lorsque les volumes augmentent (p. ex. en 2016). En 2021, l'Italie et la France représentaient les principaux partenaires commerciaux pour les importations de moules fraîches (respectivement 56% et 39% des volumes d'importation), tandis que l'Italie et la Bulgarie étaient les principaux partenaires pour les exportations (respectivement 49% et 22% des volumes d'exportation).

²⁷ Observatoire de la chaîne alimentaire, prix hebdomadaires, [Observatorio de le Cadena Alimentaria \(mapa.gob.es\)](http://observatorio.de.le.Cadena.Alimentaria(mapa.gob.es))

Tableau 20: Prix (nominal) et volume des importations et exportations de moules fraîches en Espagne

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prix (EUR/Kg)	Importation	1,08	0,91	0,89	0,99	0,95	1,13	1,09	1,11	1,17	1,33
	Exportation	0,70	0,69	0,63	0,68	0,74	0,75	0,67	0,74	0,74	0,88
Volume (tonnes)	Importation	4.009	6.460	6.412	5.681	8.301	6.354	4.788	4.586	4.083	4.836
	Exportation	35.599	36.153	37.153	43.194	35.176	41.827	51.570	47.750	37.233	47.406

Source: EUROSTAT-COMEXT

Les prix à l'importation et à l'exportation des moules surgelées ont doublé entre 2012 et 2021, tandis que les volumes ont diminué. Les prix à l'importation ont augmenté plus rapidement jusqu'en 2016 et sont restés assez stables depuis, entre 5,51 EUR/kg et 6,65 EUR/kg.

Tableau 21: Prix (nominal) et volume des importations et exportations de moules surgelées en Espagne

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prix (EUR/Kg)	Importation	2,99	3,98	5,14	5,59	6,65	5,63	5,65	6,16	5,82	5,51
	Exportation	1,51	1,68	1,94	1,79	1,87	2,01	2,88	3,50	3,00	3,31
Volume (tonnes)	Importation	2.557	1.625	1.867	1.091	1.464	903	1.097	1.195	1.132	1.252
	Exportation	9.526	8.993	9.695	12.296	11.764	11.585	6.316	4.285	3.627	3.232

Source: EUROSTAT-COMEXT

Les volumes d'importation de moules préparées-en conserves ont augmenté au cours de la période 2012-2021 (+16%) et ont atteint un pic en 2013 et 2017. Les prix à l'importation ont augmenté de 16% sur la période 2012-2021 en termes nominaux (7% en termes réels). Les importations proviennent principalement du Chili, avec 93% de la valeur des importations en 2021²⁸.

Tableau 22: Prix (nominal) et volume des importations et exportations de moules préparées-en conserves en Espagne

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prix (EUR/Kg)	Importation	2,66	2,82	2,82	3,34	3,11	3,21	3,09	3,13	3,31	3,08
	Exportation	3,70	3,90	2,99	3,77	4,28	4,57	2,04	2,25	2,57	2,51
Volume (tonnes)	Importation	11.556	15.154	12.029	12.466	12.123	15.136	13.494	11.089	13.411	15.074
	Exportation	2.731	2.413	3.344	3.166	3.615	4.055	11.732	13.286	10.662	13.085

Source: EUROSTAT-COMEXT

²⁸ L'augmentation des volumes d'exportation et la baisse des prix en 2018 sont liées aux exportations vers la France et l'Italie, bien que les données d'importation de ces deux pays ne reflètent pas cette tendance, ce qui pourrait être dû à un problème de communication.

3.3.4. Prix de gros

Le tableau suivant montre clairement la différence de prix entre les différents segments de taille.

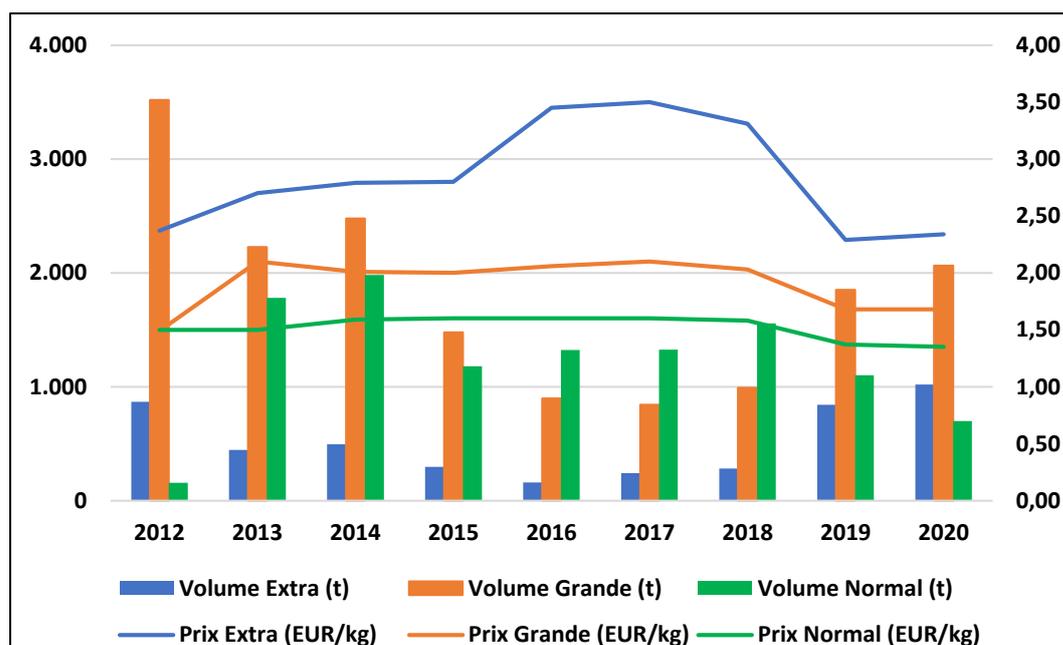
Tableau 23: Prix de gros (en EUR/kg) des moules en Espagne par marché de gros et type de production

Marchés de gros	Type de production	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Mercasa	« NORMAL »	1,63	1,58	1,59	1,56	1,55	1,56	1,58	n.d.	n.d.
Mercamadrid	« EXTRA »	2,37	2,70	2,79	2,80	3,45	3,50	3,31	2,29	2,34
Mercamadrid	« GRANDE »	1,49	2,10	2,01	2,00	2,06	2,10	2,03	1,68	1,68
Mercamadrid	« NORMAL »	1,50	1,50	1,59	1,60	1,60	1,60	1,58	1,37	1,35

Source: Mercasa, Mercamadrid

Comme le montre la figure ci-dessous, il n'y a pas de corrélation claire entre les prix de gros et les volumes vendus sur le marché de gros, sauf pour la catégorie « Extra », ce qui tend à indiquer que les prix de gros des autres catégories dépendent principalement de l'offre globale de moules et de la demande des grands distributeurs et de l'industrie.

Figure 10 - Prix et volumes de gros à Mercamadrid pour les moules fraîches par type de production (2012-2020)



Source: Mercamadrid

3.3.5. Prix de détail

Les tableaux suivants présentent les données de consommation à domicile en volume et en valeur pour les moules fraîches et en conserve.

Tableau 24: Consommation, dépenses et prix moyen pour les moules fraîches en Espagne sur la période 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évol. 2021/16
Volumes (t)	51.521	53.534	50.784	45.826	46.146	41.358	-20%
Dépenses totales (en milliers d'euros)	129.782	136.755	130.934	120.151	129.878	151.346	17%
Prix moyen (EUR/kg)	2,52	2,55	2,58	2,62	2,81	3,66	45%

Source: MAPA, Panel de la consommation alimentaire²⁹

Les dépenses totales des ménages espagnols en moules fraîches sont stables sur la période 2016-2020, mais cette apparente stabilité résulte en fait de deux tendances opposées: une baisse des volumes compensée par une hausse équivalente des prix. En 2021, les dépenses totales continuent d'augmenter de manière significative alors que les volumes diminuent fortement.

Tableau 25: Consommation, dépenses et prix moyen pour les moules en conserve en Espagne sur la période 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évol. 2021/16
Volumes (t)	12.431	13.380	13.579	13.994	16.398	13.826	11%
Dépenses totales (en milliers d'euros)	103.550	113.438	114.469	119.559	139.475	119.489	15%
Prix moyen (EUR/kg)	8,33	8,48	8,43	8,54	8,51	8,64	4%

Source: MAPA, Panel de la consommation alimentaire

Les dépenses totales des ménages espagnols pour les moules en conserve ont augmenté de 15% sur la période 2016-2021. Cette hausse s'explique principalement par une augmentation des volumes consommés à domicile (+15% sur la période 2016-2020), les prix étant quasiment stables sur la période (+4%).

²⁹ [Consumo alimentario extradoméstico \(mapa.gob.es\)](https://mapa.gob.es)

3.3.6. Transmission des prix

L'analyse porte sur les moules fraîches vendues par les supermarchés (sur la base des données sur les prix de 2021), avec un focus spécial sur la chaîne de valeur des moules de taille extra, vendues par des magasins spécialisés de la région de Madrid en 2022 (car les préférences des consommateurs en termes de taille et les coûts de transport diffèrent considérablement d'une zone géographique à l'autre).

Pour l'analyse de la chaîne de valeur des moules vendues en supermarché, les données sur les coûts entre les stations de purification et le point de vente final se fondent principalement sur l'étude 2009 de l'Observatoire des prix et de l'alimentation du MAPA sur la chaîne de valeur et la formation des prix des moules fraîches d'aquaculture³⁰. Il n'y a pas d'indication d'un changement technologique qui aurait modifié fondamentalement la structure des coûts. Les coûts de la main-d'œuvre, de transport et des autres intrants (produits sanitaires et emballages) ont donc été mis à jour en appliquant les indices nationaux de l'Institut national de la statistique (INE), tandis que les autres coûts (y compris les pertes et démarques inconnues, les frais généraux, les dépréciations, etc.) ont été mis à jour en appliquant le ratio de 2009 au prix d'achat aux différents stades. Les prix aux différents stades proviennent des statistiques disponibles pour 2021. Les données utilisées pour la deuxième analyse - les grosses moules vendues dans les magasins spécialisés de la région de Madrid - proviennent des informations recueillies lors de l'enquête.

Pour la première analyse, il convient de noter que ces chiffres sont approximatifs et visent à fournir des ordres de grandeur.

Les informations recueillies auprès de l'AOP « Mexillón de Galicia », des stations de purification et des grossistes indiquent que la taille des moules est le principal facteur influençant les prix aux différents stades. La demande en termes de tailles peut varier considérablement entre les différentes zones géographiques. Par exemple, la demande est plus importante pour les petites moules dans les zones méditerranéennes et pour les exportations, alors que la demande dans le centre de l'Espagne est plus importante pour les grosses moules. Elle varie également entre les grands distributeurs et les poissonniers.

Les deux autres principaux facteurs qui influencent les coûts, et donc les prix au consommateur final, sont le transport (autrement dit, la distance entre la Galice et le point de vente) et les volumes. Les grands distributeurs achètent en plus grandes quantités. Les moules sont donc livrées dans des sacs plus grands, avec des coûts d'emballage plus faibles et moins de manipulations.

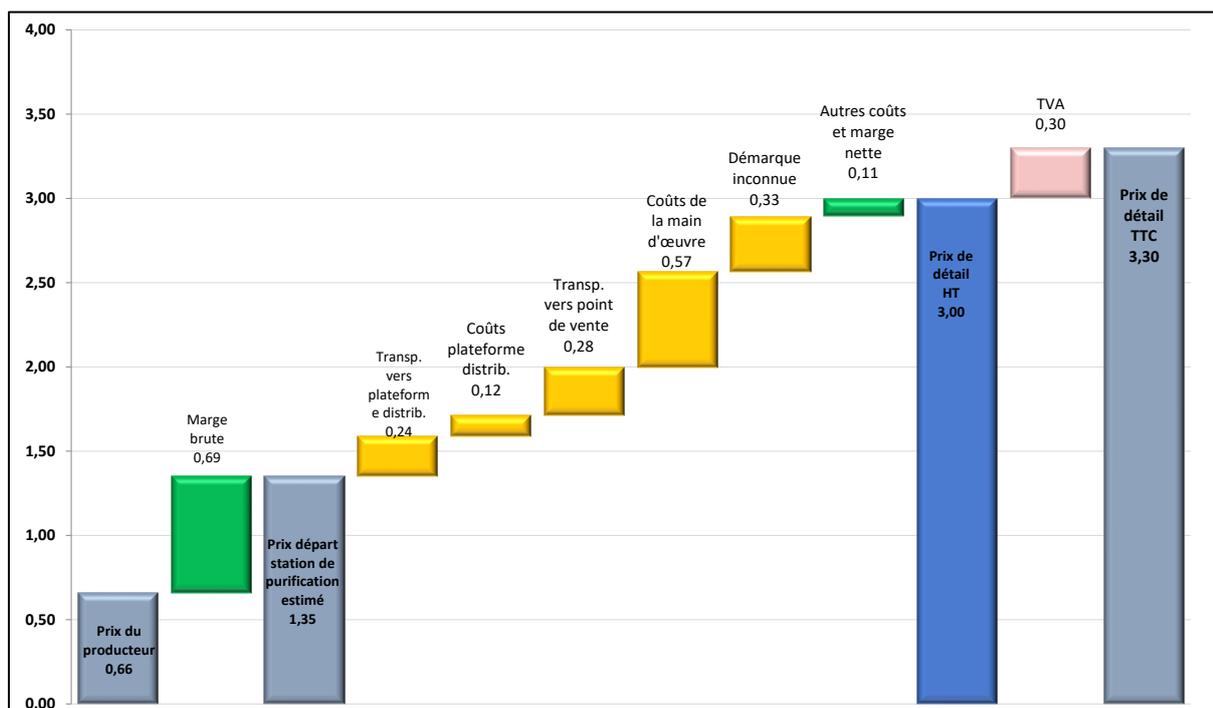
Dans les analyses suivantes, le prix au producteur correspond au prix/kg payé aux producteurs pour les moules livrées à la station de purification.

³⁰ https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-cadena/Estudio_Mejillón_acuicultura_tcm30-128411.pdf

Tableau 26: Coûts et marges pour les moules fraîches (toutes tailles) vendues au détail par les supermarchés en Espagne (EUR/kg, 2021)

	Prix (EUR/Kg)	% du prix final	Source
Prix à la production	0,66	20%	Estimations de l'EUMOFA, sur la base des prix départ exploitation d'Eurostat pour 2020 et de l'augmentation constatée en 2021 dans les données de Pesca de Galicia
Autres coûts et Marge/perte nette	0,69	21%	
Prix estimé départ station de purification	1,35	41%	Enquête (les réponses fournies indiquent un prix compris entre 1,20 et 1,50)
Transport vers la plateforme de distribution	0,24	7%	Étude 2009 et données du ministère des transports sur les prix annuels de l'essence
Coûts de la plateforme de distribution	0,12	4%	Ratio de l'étude 2009
Transport jusqu'au point de vente	0,28	9%	Étude 2009 et données du ministère des transports sur les prix annuels de l'essence
Coût de la main d'œuvre	0,57	17%	Étude 2009 et coûts salariaux Eurostat
Démarque inconnue	0,33	10%	Ratio de l'étude 2009
Autres coûts et Marge nette	0,11	3%	
Prix de vente moyen, hors taxe	3,00	91%	
TVA (10%)	0,30	9%	
Prix de vente moyen	3,30	100%	Données annuelles MAPA sur la consommation alimentaire, 2021

Source: EUMOFA

Figure 11: Coûts et marges pour les moules fraîches vendues au détail par les supermarchés en Espagne (EUR/kg, 2021)

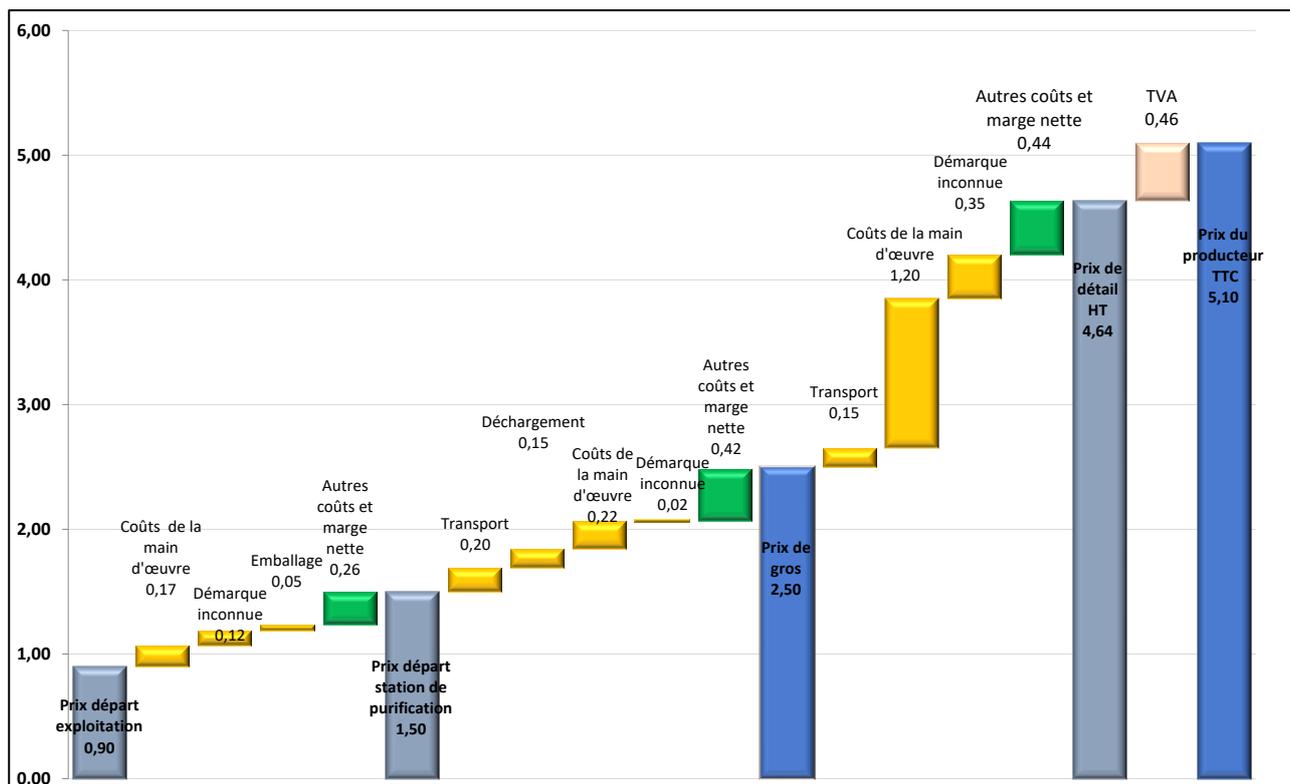
Source: EUMOFA

Tableau 27: Coûts et marges pour les moules fraîches extra (moins de 23 pièces/kg) vendues au détail par les magasins spécialisés de la région de Madrid (EUR/kg, 2022)

	Prix (EUR/Kg)	% du prix final	Source
Prix à la production	0,90	18%	<i>enquête</i>
Coût de la main d'œuvre	0,17	3%	<i>enquête</i>
Démarque inconnue	0,12	2%	<i>enquête</i>
Coût des emballages et autres intrants	0,05	1%	<i>enquête</i>
Autres coûts et marge nette	0,26	5%	
Prix départ station de purification	1,50	29%	<i>enquête</i>
Coût de transport Galice-Madrid	0,20	4%	<i>enquête</i>
Frais de déchargement	0,15	3%	<i>enquête</i>
Coût de la main d'œuvre	0,22	4%	<i>enquête</i>
Démarque inconnue	0,02	0%	<i>enquête</i>
Autres coûts et marge nette	0,42	1%	
Prix de gros	2,50	41%	<i>enquête</i>
Transport jusqu'au point de vente	0,15	3%	<i>enquête</i>
Coût de la main d'œuvre	1,20	24%	<i>enquête</i>
Démarque inconnue	0,35	7%	<i>enquête</i>
Autres coûts et marge nette	0,44	16%	
Prix de vente moyen, hors taxe	4,64	91%	
TVA (10%)	0,46	9%	
Prix de vente moyen	5,10	100%	<i>enquête</i>

Source: EUMOFA

Figure 12: Coûts et marges pour les moules fraîches taille extra (moins de 23 pièces/kg) vendues au détail par les magasins spécialisés de la région de Madrid (EUR/kg, 2022)



Source: EUMOFA

4. LE MARCHÉ FRANÇAIS

4.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement

4.1.1. Production

La production française de moules d'aquaculture a diminué depuis 2011, passant de plus de 69.000 tonnes à environ 61.000 tonnes en 2020. Les captures ont été variables sur la même période: entre 159 tonnes et 5.752 tonnes, en raison du captage irrégulier de naissain, mais avec une tendance globale significative à la baisse (-96% entre 2011 et 2020).

Tableau 28: Production de moules en France entre 2010 et 2020 (tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Aquaculture	65.021	77.138	74.138	57.633	56.802	50.366	51.478	48.844	60.255	61.219
Pêche	4.076	4.521	3.819	5.752	3.112	661	191	265	466	159
Total	69.098	81.659	77.958	63.385	59.913	51.027	51.668	49.109	60.721	61.378

Remarques: Les totaux peuvent différer de la somme des données de la colonne en raison des arrondis.

Source: EUROSTAT

Espèces produites:

La production mytilicole en France concerne **deux espèces communes**:

- La moule bleue (*Mytilus edulis*) qui est largement répandue le long de la Manche jusqu'aux côtes du sud-ouest de la France. Avec 55.390 tonnes et près de 126 millions d'euros en 2020, la production de moules bleues représentait 90% de la production nationale de moules en volume et 91% en valeur.
- La moule méditerranéenne (*Mytilus galloprovincialis*) qui est principalement produite en Méditerranée. Sa production s'élevait à 5.830 tonnes en 2020, soit 10% de la production française de moules en volume et 9% en valeur.

Techniques d'élevage:

Il existe **trois techniques de mytiliculture** en France: alors que les moules bleues sont cultivées sur des « **bouchots** » (pieux en bois) ou sur des **filières** en mer, la moule méditerranéenne est cultivée sur des **tables** dans les lagunes méditerranéennes ou sur des filières en pleine mer. La technique d'élevage la plus importante est la culture sur bouchot avec une production de plus de 50.000 tonnes en 2020, soit 83% de la production française de moules.

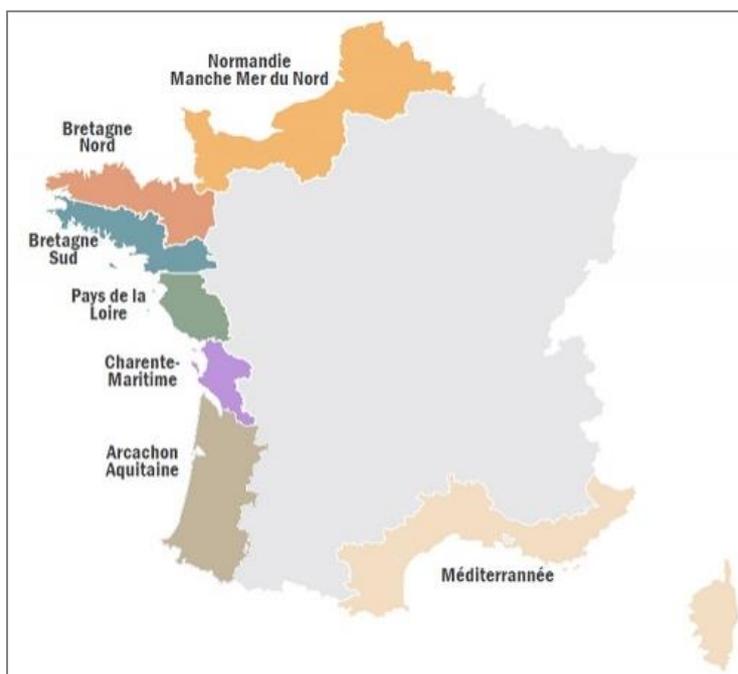
Les **performances de croissance des moules** dépendent à la fois de la technique d'élevage et de l'espèce, ce qui donne lieu à différents types de produits en termes de taille et de qualité. Les moules élevées sur filières affichent une meilleure performance de croissance en fonction du temps de submersion. Par conséquent, la taille commercialisable des moules élevées sur filières est atteinte plus rapidement que dans la culture sur bouchots (12 mois pour les filières contre 15-18 mois pour les bouchots). Les conditions intertidales donnent aux moules élevées sur bouchot une coquille robuste, ce qui est très pratique lors de la récolte et de la transformation si l'on en croit les producteurs. De plus, *Mytilus galloprovincialis* peut atteindre des tailles plus importantes que *Mytilus edulis* (jusqu'à 15 cm pour *M. galloprovincialis* contre 10 cm pour *M. edulis*). La zone de production peut également avoir un

impact sur les performances de croissance car celle-ci dépend de la disponibilité de ressources trophiques pour les moules³¹.

Production française par région d'élevage:

Contrairement à l'Espagne où la production n'est développée que dans une seule région (la Galice), la mytiliculture est présente sur tous les littoraux de France. La Bretagne Nord est la principale région productrice avec 45% de la production nationale en 2020, suivie de la Normandie (19%), de la Charente Maritime (13%), de la Bretagne Sud 9%, de la Méditerranée (9%) et des Pays de la Loire (5%)³².

Figure 13: Régions de production de moules en France



Remarques: Normandy – North sea: « Normandie - Manche - Mer du Nord »; North Brittany: « Bretagne Nord »; South Brittany: « Bretagne Sud »; Mediterranean: « Méditerranée »

Source: CRC Pays de la Loire³³

Structure du secteur des moules

L'industrie mytilicole française comptait 620 entreprises en 2020, réparties le long du littoral français, dont 288 entreprises sur la côte atlantique, 211 en Méditerranée, le reste étant situé en mer du Nord et dans la Manche (autrement dit, dans les régions « Bretagne Nord » et « Normandie »). Près de la moitié des entreprises mytilicoles françaises pratiquent la culture sur bouchot³⁴.

³¹ Basé sur des entretiens avec des producteurs et sur l'étude « Étude du marché de la moule fraîche en France, spécifiquement sur la filière française Moule de Bouchot », France AgriMer. 2021.

³² Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

³³ <https://www.crc-pays-de-loire.fr/la-conchyliculture/l-organisation-professionnelle/les-structures-et-leurs-roles-Co16.html>

³⁴ Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Performance économique

Le dernier rapport du CSTEP³⁵ fournit une analyse des performances économiques du segment « moules de fond » qui concerne 351 entreprises en 2018 et qui exclut la production sur filières. Les résultats économiques sont présentés ci-dessous. Ceux-ci montrent que le segment reste très rentable, avec un bénéfice net de 42,1 millions d'euros, qui a fortement augmenté ces dernières années malgré une forte variation du volume de production d'une année sur l'autre.

Tableau 29: Performance économique du secteur des « moules de fond » entre 2014 et 2018, (millions d'euros)

	2014	2015	2016	2017	2018
Revenu total	122,7	109,8	149	122,1	140,1
Coûts d'exploitation totaux	73,1	56,9	81,0	64,7	78,0
VAB	85,2	79,5	103,7	87,3	97
Bénéfice net	9,5	17,1	48,3	41,5	42,1

Source: CSTEP 20/12/2020

Le rapport du CSTEP attribue le déclin de la production de moules en France à une importante résurgence de prédateurs (étoiles de mer, oiseaux, araignées de mer, bars, etc.) dans certaines zones de production (côtes de la Manche et de l'Atlantique) et à des taux de mortalité élevés depuis 2014, notamment dans les zones de production de l'ouest de la France. Par exemple, la région Pays de La Loire (notamment le Pertuis Breton) a été particulièrement touchée par les mortalités, avec un taux de mortalité allant jusqu'à 84% de la production en 2015/2016 et 72% en 2018/2019³⁶. La mise en œuvre de méthodes de prévention contre les prédateurs et la diminution de la production de moules en raison de la mortalité constituent un défi financier pour l'industrie mytilicole. Ces dernières années, le Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche a été utilisé pour indemniser les mytiliculteurs touchés³⁷.

4.1.2. Commerce

Importations

Le marché français des moules est fortement dépendant des importations. En moyenne, la France importe 55.000 tonnes chaque année. Les moules sont importées principalement fraîches (72% en 2021) et préparées-en conserves (26%). Les moules fraîches sont importées des autres pays de l'UE, principalement d'Espagne, des Pays-Bas et d'Irlande, tandis que les moules préparées sont principalement importées du Chili et correspondent probablement aux moules cuites importées pour l'industrie de transformation française.

³⁵ Le secteur européen de l'aquaculture - Rapport économique 2020 - CSTEP 20/12/2020

³⁶ *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International pour FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

³⁷ Le Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche disposait d'une mesure spécifique pour l'indemnisation des conchyliculteurs qui suspendent temporairement la récolte des coquillages d'élevage exclusivement pour des raisons sanitaires.

Tableau 30: L'importation de moules en France, 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Vivantes, fraîches ou réfrigérées	44.749	44.121	42.834	32.191	37.760
Préparées ou en conserves	14.063	13.490	12.365	12.525	13.572
Surgelées	1.879	1.416	1.828	1.425	1.298
Fumées	2.247	1.739	3.227	2.826	365
Total	60.915	59.201	57.350	46.424	52.667

Source: EUROSTAT-COMEXT

L'Espagne est le plus grand fournisseur de moules fraîches du marché français. En 2021, elle représentait 56% des importations de moules fraîches. Les Pays-Bas étaient le deuxième fournisseur (24% des importations de moules fraîches en 2021), suivis de l'Irlande (8%), de l'Italie (6%) et du Royaume-Uni (4%). Les importations en provenance des Pays-Bas et de l'Italie ont fortement diminué ces dernières années (2017-2021), respectivement de -43% et -53%.

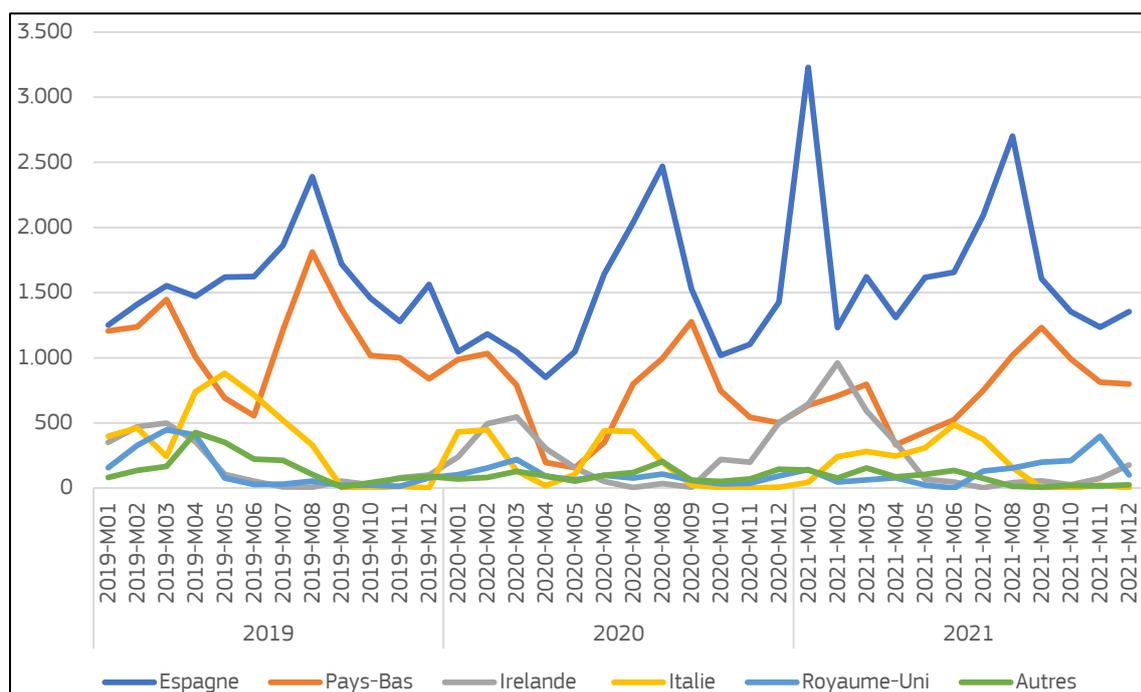
Tableau 31: L'importation de moules fraîches en France, 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Espagne	16.657	19.020	19.205	16.400	21.010
Pays-Bas	16.016	14.153	13.631	8.484	9.146
Irlande	3.139	2.188	2.110	2.751	3.037
Italie	4.566	5.266	4.305	2.242	2.160
Royaume-Uni	584	888	1.666	1.139	1.546
Autres	3.786	2.605	1.916	1.174	860
Total	44.749	44.121	42.834	32.191	37.760

Source: EUROSTAT-COMEXT

Les importations françaises de moules fraîches fluctuent tout au long de l'année. Les importations françaises fluctuent principalement pendant la période où la production nationale n'est pas commercialisée³⁸ ou pendant les périodes de forte demande (principalement en été). La figure ci-dessous montre une variation mensuelle des volumes de moules fraîches importées par origines principales. Les importations sont particulièrement importantes en début d'année, entre janvier et mars/avril (lorsque les moules de bouchot françaises ne sont pas commercialisées) et pendant l'été, notamment entre juillet et août (ce qui correspond à la période de plus forte consommation de moules en France). Concernant l'origine, les importations espagnoles et néerlandaises atteignent un pic pendant l'été, tandis que les importations irlandaises sont principalement corrélées à la saison de commercialisation des moules de bouchot françaises, c'est-à-dire entre novembre et mars. Les importations en provenance d'Italie ont lieu d'avril à juillet et sont principalement réalisées par des opérateurs situés dans la région méditerranéenne (d'après les entretiens).

³⁸ Cela concerne principalement les moules bleues qui ne sont commercialisées que de juin à décembre compte tenu de la faible qualité de la chair le reste de l'année (en raison de la période de frai).

Figure 14: Variation mensuelle des exportations françaises de moules fraîches, *Mytilus spp.* entre 2019 et 2021 (tonnes, poids de produit)

Source: EUROSTAT-COMEXT

Des moules de différentes espèces et origines sont disponibles sur le marché en fonction de la saisonnalité de la production et de l'offre (figure ci-dessous).

Figure 15: Saisonnalité de l'offre de moules sur le marché français

	Janv.	Févr.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
<i>Mytilus edulis</i>												
Bouchot - France												
Filière - France												
Irlande (importation)												
Pays-Bas (importation)												
<i>Mytilus galloprovincialis</i>												
France												
Italie (importation)												
Espagne (importation)												

Source: Élaboration de l'EUMOFA sur la base d'entretiens avec des producteurs

Le Chili est de loin le principal fournisseur du marché français des moules préparées-en conserves. 75% des importations de moules préparées-en conserves provenaient du Chili en 2021.

Tableau 32: Les importations de moules préparées-en conserves en France, 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Chili	10.188	9.885	8.492	9.297	10.132
Irlande	822	509	773	841	1.251
Espagne	842	761	778	907	1.040
Danemark	496	247	476	499	481
Allemagne	263	385	341	360	361
Autres	1.452	1.702	1.505	621	307
Total	14.063	13.490	12.365	12.525	13.572

Source: EUROSTAT-COMEXT

Exportations

Les exportations de moules de la France restent relativement faibles par rapport à l'offre. En 2021, 6.164 tonnes ont été exportées, la plupart étant exportées fraîches (88% du volume des exportations). L'Espagne est la principale destination, avec plus de la moitié du volume des exportations françaises en 2021, suivie des Pays-Bas (19%). Des volumes plus faibles ont été exportés la même année vers l'Allemagne, la Suisse et la Belgique.

Tableau 33: Exportations de moules de la France, 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Vivantes, fraîches ou réfrigérées	3.157	3.382	4.410	4.143	5.410
Préparées ou en conserves	363	479	575	651	569
Surgelées	94	107	118	142	150
Fumées	15	23	23	29	35
Total	3.629	3.992	5.125	4.964	6.164

Source: EUROSTAT-COMEXT

4.1.3. Chaîne d'approvisionnement

La chaîne d'approvisionnement des moules française illustre le flux des moules depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs finaux. Les acteurs clés de cette chaîne d'approvisionnement sont les suivants³⁹:

- **Producteurs**

En France, les producteurs peuvent être impliqués dans différentes activités, en plus de la production:

- **Captage de naissain:** Il n'existe pas d'écloserie de moules en France et le naissain est collecté dans la nature entre avril et mai sur la côte atlantique (Charente-Maritime, Pays de la Loire et Bretagne Sud) et toute l'année en Méditerranée. Le captage de naissain est

³⁹ Basé sur: 1) entretiens avec trois comités régionaux de la conchyliculture, 2) *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International pour FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Pêche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>, 3) Projet SUCCESS - WP4 - Tâche 4.1. Description des chaînes de valeur des produits de la pêche et de l'aquaculture dans l'UE - « Étude de cas sur les moules ».

- insuffisant dans les autres zones de production (Bretagne Nord et Normandie) et les producteurs achètent du naissain à des producteurs pratiquant le captage.
- **Préparation, conditionnement et expédition des moules:** La grande majorité des conchyliculteurs français possèdent un centre d'expédition avec un équipement de purification si nécessaire qui leur permet de commercialiser des moules pour la consommation humaine, conformément aux règlements européens (CE) n° 853/2004 et n° 854/2004⁴⁰. Dans ce centre, les producteurs reçoivent, lavent, nettoient, classent et emballent les moules.
 - **Activités commerciales:** certains producteurs ont créé leur société commerciale pour vendre leur propre production et les moules d'autres producteurs. D'autres ont choisi de créer des **sociétés commerciales de producteurs associés (c'est-à-dire des groupements de producteurs)** chargées de la transformation et de la commercialisation des produits. Elles ont été créées par les producteurs eux-mêmes en raison du rôle croissant de la grande distribution sur le marché français de la moule. Ils sont principalement présents en Bretagne (principale zone de production de moules en France). Ils fournissent les chaînes de supermarchés et, dans une moindre mesure, le secteur de la restauration. Les entreprises les plus importantes sont *Mytilimer*, *Cultimer* et le *Groupement des producteurs Mytilicoles de Pénestin*. Pour illustrer l'importance des volumes échangés par l'intermédiaire de ces sociétés, une étude récente sur les moules de bouchot indique que près de 40% de la production de moules de bouchot était vendue par l'intermédiaire de sociétés de producteurs associés⁴¹.

Par conséquent, les producteurs peuvent être soit uniquement des producteurs, soit des producteurs qui s'occupent également de la préparation, de la purification et du conditionnement des moules, soit encore des producteurs qui sont également des négociants en plus de s'occuper de la préparation, de la purification et du conditionnement des moules. En outre, il existe également plusieurs producteurs qui produisent à la fois des moules et des huîtres.

Selon les statistiques nationales⁴², la plus grande partie de la production française de moules est vendue à des grossistes (43% de la valeur de la production en 2020). Viennent ensuite les ventes aux grands distributeurs (25%) et la vente directe aux HORECA ou aux détaillants spécialisés (par exemple les poissonneries) (12%). En 2020, ces canaux de commercialisation représentaient 80% de la valeur de la production. Les ventes directes aux consommateurs (y compris les étals de marché) étaient moins importantes et représentaient 9% de la valeur de la production la même année. Cependant, la vente directe aux consommateurs est le canal de commercialisation le plus important pour les moules de Méditerranée et constitue un bon moyen pour les producteurs de vendre les moules à des prix plus élevés.

⁴⁰ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires et Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

⁴¹ *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International pour FranceAgriMer. 2021. - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

⁴² Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Tableau 34: Répartition de la valeur de la production française de moules par canal de commercialisation, 2020, valeur (en milliers d'euros)

Canal de commercialisation	Valeur	Part
Vente directe au consommateur	10.301	7%
Vente directe aux HORECA, aux détaillants spécialisés, etc.	16.229	12%
Vente à d'autres producteurs	7.994	6%
Grands distributeurs	34.850	25%
Grossistes	59.441	43%
Exportation	2.612	2%
Autres	6.332	5%
Total	137.759	100%

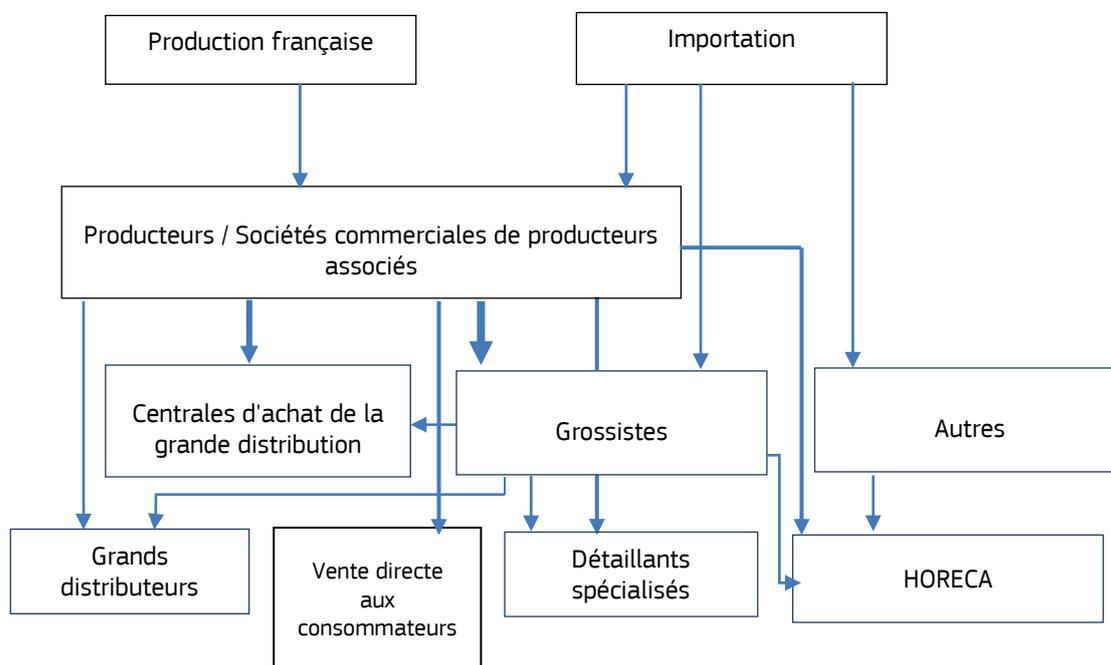
Source: Service de la Statistique et de la Prospective, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation⁴³

- Les **grossistes** restent des acteurs clés du marché français des moules fraîches, notamment pour approvisionner le secteur de la restauration et des détaillants spécialisés. En 2020, ils ont absorbé 43% de la valeur de la production de moules.
- Les **grands distributeurs** sont également des acteurs majeurs de la chaîne d'approvisionnement des moules, car ils absorbent une part importante de la production (25% de la valeur de la production française en 2020). Les grands distributeurs ont deux stratégies d'approvisionnement: certains supermarchés, situés principalement dans les zones côtières, s'approvisionnent directement auprès des producteurs locaux, tandis que pour d'autres, l'approvisionnement se fait via les centrales d'achat des grands distributeurs, principalement auprès des grands producteurs ou plus couramment auprès des sociétés de producteurs associés. Certains supermarchés adoptent les deux stratégies.

⁴³ Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

La figure ci-dessous fournit une illustration de la chaîne d'approvisionnement des moules en France, en illustrant le flux de la chaîne d'approvisionnement des moules depuis les producteurs jusqu'au consommateur final.

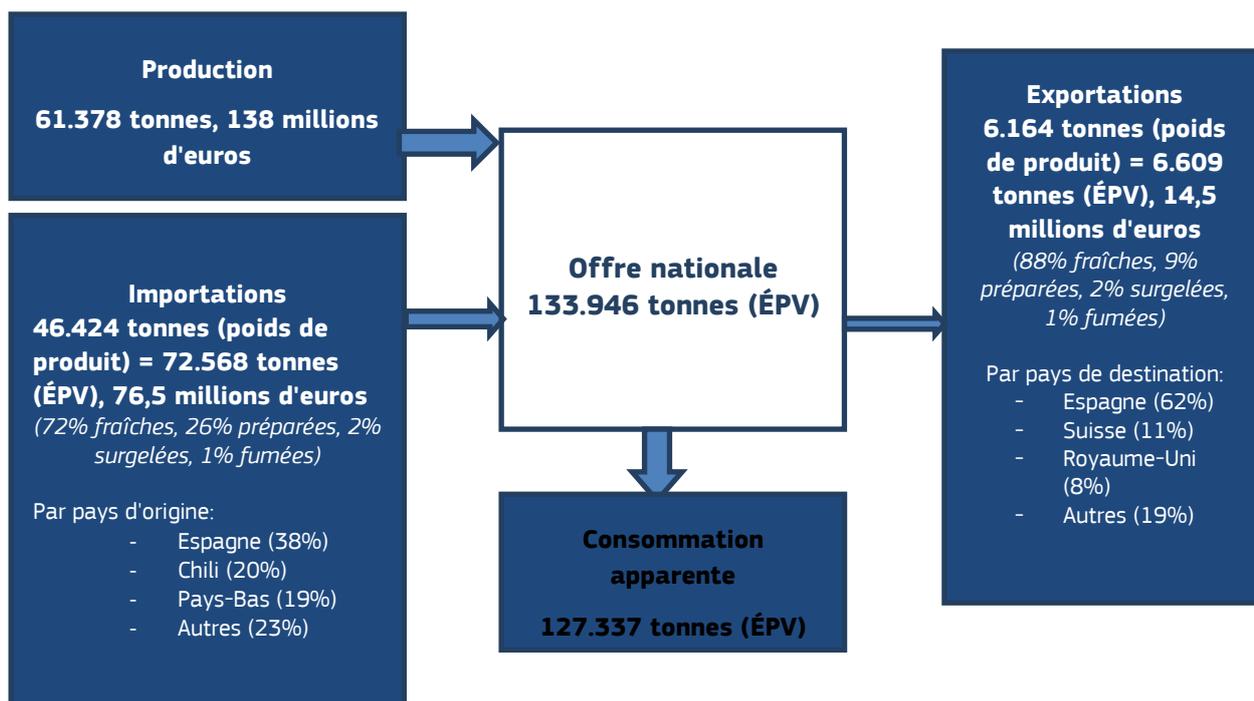
Figure 16: Chaîne d'approvisionnement des moules en France



Source: Élaboration de l'EUMOFA sur la base d'entretiens. L'épaisseur des flèches donne une indication de l'importance des volumes échangés entre deux étapes de la chaîne d'approvisionnement.

4.1.4. Consommation apparente

En 2020, l'offre française de moules a atteint 133.946 tonnes (ÉPV), dont 46% provenaient de la production nationale et 54% des importations. Seulement 5% de l'offre française en moules est exportée. La consommation apparente nationale est donc estimée à 127.337 tonnes (ÉPV), soit 95% de l'offre nationale de moules (Figure 17).

Figure 17 - Bilan d'approvisionnement en moules en France (2020, tonnes en équivalent poids vif)

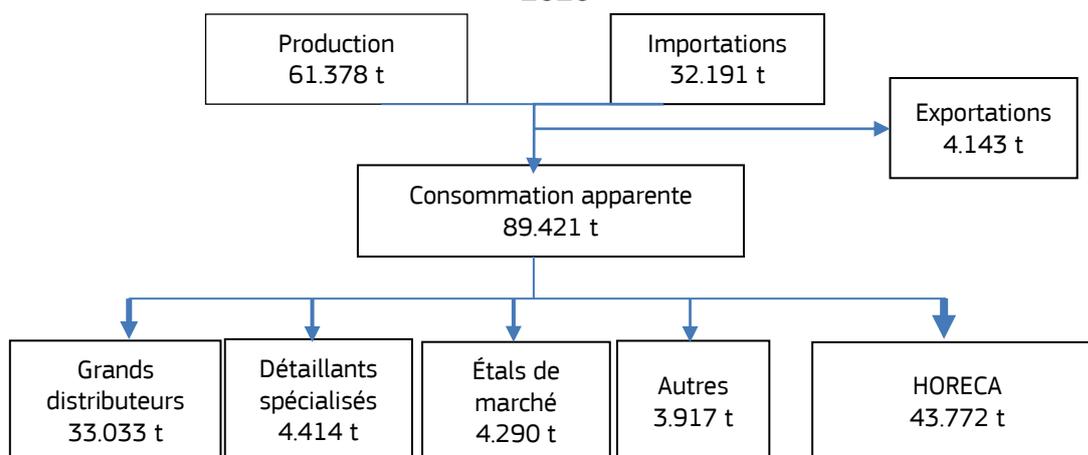
Source: Élaboration de l'EUMOFA sur la base des statistiques nationales (production) et d'EUROSTAT-COMEXT

Comme déjà mentionné, la consommation apparente de moules en France est estimée à 127.337 tonnes (ÉPV) dont près de 90.000 tonnes concernent des moules fraîches. Sur la base des données de Kantar et de FranceAgriMer⁴⁴, la consommation des ménages en moules fraîches peut être estimée à environ 46.000 tonnes, dont 72% proviennent de la grande distribution, 10% de détaillants spécialisés (c'est-à-dire de poissonniers), 9% d'étals de marchés et 9% d'autres canaux. La consommation hors domicile peut être estimée à environ 44.000 tonnes (

⁴⁴ Le calcul de cette section s'est basé sur la méthodologie utilisée dans une étude récente sur le marché français des moules de bouchot pour ajuster le taux de couverture des données Kantar sur la consommation des moules fraîches par les ménages. L'étude a considéré que les données fournies par le panel Kantar couvrent 90% du marché de la grande distribution et 60% des autres marchés. Source de l'étude: *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International pour FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

Figure 18).

Figure 18: Volumes estimés de moules fraîches par canal de commercialisation en France, 2020



Source: Élaboration de l'EUMOFA à partir de données EUROSTAT-COMEXT, estimations basées sur les données KANTAR et FranceAgriMer

4.2. Caractéristiques du marché et de la consommation en France

4.2.1. Présentation du produit

Les moules sont vendues vivantes et fraîches pour être cuisinées et consommées à domicile ou au restaurant. Le consommateur final peut acheter les moules préalablement nettoyées et purifiées soit en vrac, soit en sacs (sacs de 2, 5, 10 et 15 kg). Les deux principales innovations mises en œuvre au sein de l'industrie mytilicole française ces dernières années sont l'ébarbage (ou débyssussage) des moules (particulièrement recherchées par certains marchés tels que l'HORECA), qui représente une part de marché croissante, et le développement de l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) de 0,5 à 7 kg (la majorité étant vendue à 1,4 kg). Les sacs sont principalement vendus aux HORECA, tandis que les MAP sont principalement vendus aux grands distributeurs.

4.2.2. Caractéristiques du marché

Le marché français des moules est d'abord segmenté en fonction de⁴⁵:

- **Les espèces:** deux espèces différentes sont élevées en France avec des caractéristiques et des marchés différents (la moule bleue est commercialisée partout en France alors que la moule méditerranéenne est principalement commercialisée en circuit court, principalement en région méditerranéenne).
- **Le mode de production:** les moules élevées sur bouchot sont les espèces les plus précieuses.
- **L'origine (France/importation):** avec une nette différenciation des prix lorsqu'on compare le prix de vente moyen français et le prix moyen à l'importation (voir la section sur la transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement).
- Les **stratégies de certification** qui comprennent:
 - **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) « Moule de Bouchot »:** obtenue en 2013, elle garantit un mode de production traditionnel. Les spécifications concernent les méthodes de production, de purification et de stockage. Les statistiques nationales ont estimé que la production sous STG représentait 57% de la production nationale en 2019 (cette part ne correspond pas à la production française sur bouchot qui est plus élevée, car cette dernière peut être commercialisée sous d'autres certifications telles que les labels AOP, bio et Label Rouge, voir ci-dessous).
 - **Appellation d'origine protégée (AOP) « Moules de Bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel »:** la première appellation géographique du système français (« Appellation d'Origine Contrôlée ») (AOC) a été obtenue en 2006 et a été suivie par l'appellation géographique du système européen AOP en 2011. Les statistiques nationales estiment à environ 10.000 tonnes la production sous AOP, ce qui représente 17% de la production française de moules. L'AOP garantit l'origine géographique de la moule et fournit des spécifications de qualité telles que la taille, ce



⁴⁵ Basé sur: 1) entretiens avec trois comités régionaux de la conchyliculture, 2) *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. FranceAgriMer. 2021, 3) *Projet SUCCESS - WP4 - Tâche 4.1. Description des chaînes de valeur des produits de la pêche et de l'aquaculture dans l'UE - « Étude de cas sur les moules ».*

qui entraîne une prime de prix estimée à +0,20-0,30 EUR/Kg⁴⁶ par rapport à une moule de bouchot au stade de l'expédition.

- **Production biologique:** dans le cas de la production de moules, les exigences de la certification biologique concernent la qualité de l'eau et la densité de production. Selon les statistiques nationales, 3% de la production nationale de moules était bio en 2019. La certification se traduit par une prime de prix estimée à + 0,15 EUR/Kg par rapport à une moule de bouchot non biologique au stade de l'expédition⁴⁷.
- **Label Rouge (LR):** il s'agit d'une certification française qui garantit un produit de haute qualité. Les statistiques nationales ont estimé que la production sous LR représentait 2% de la production de moules françaises en 2019. La certification LR prévoit des spécifications de qualité telles que la taille, les caractéristiques organoleptiques et le taux de remplissage⁴⁸, ce qui entraîne une majoration de prix estimée à +0,20-0,30 EUR/Kg et jusqu'à 50% du prix d'une moule de bouchot au stade de l'expédition⁴⁹.



4.2.3. Consommation

En 2020, la consommation apparente de produits de la pêche et de l'aquaculture par habitant en France atteignait 33,26 kg ÉPV/an. La France s'est classée quatrième au niveau de l'UE en termes de consommation par habitant et 9e en termes de dépenses nominales des ménages par habitant pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, avec 136 EUR/habitant/an⁵⁰.

La moule est considérée comme un produit aquatique populaire en France. Les moules sont souvent consommées cuites à domicile ou au restaurant. Les moules sont également consommées lors de festivals et événements estivaux. Accompagnées de frites, elles sont un plat populaire (« moules-frites ») pour la consommation hors domicile. Les données de Kantar montrent qu'il y a un pic de consommation pendant l'été (entre juillet et septembre).

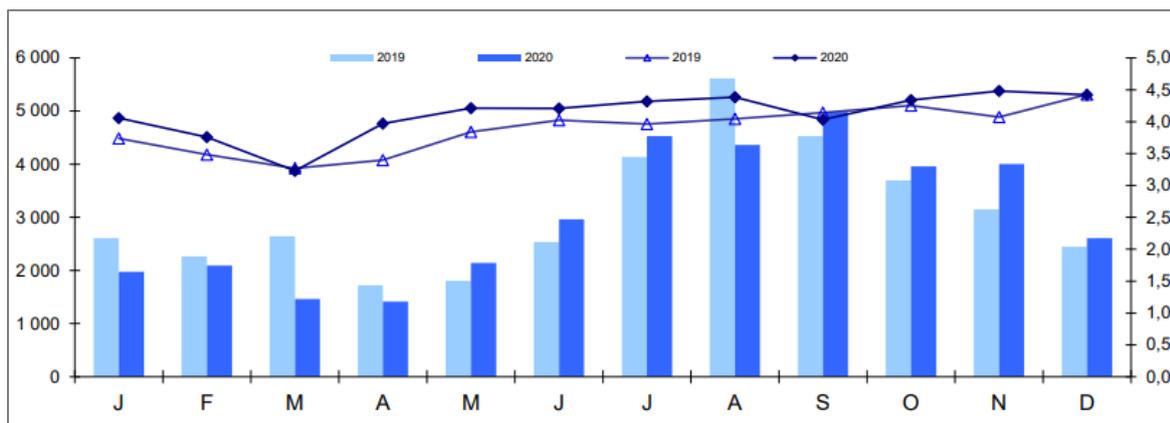
⁴⁶ *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot.* AND International pour FranceAgriMer. 2021. - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

⁴⁷ *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot.* AND International pour FranceAgriMer. 2021. - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

⁴⁸ Ce rapport correspond au taux de chair par rapport à la coquille de la moule.

⁴⁹ *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot.* AND International pour FranceAgriMer. 2021. - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

⁵⁰ Le marché du poisson de l'UE, 2021. Observatoire européen du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Figure 19: Saisonnalité de la consommation et du prix des moules en France en 2019 et 2020

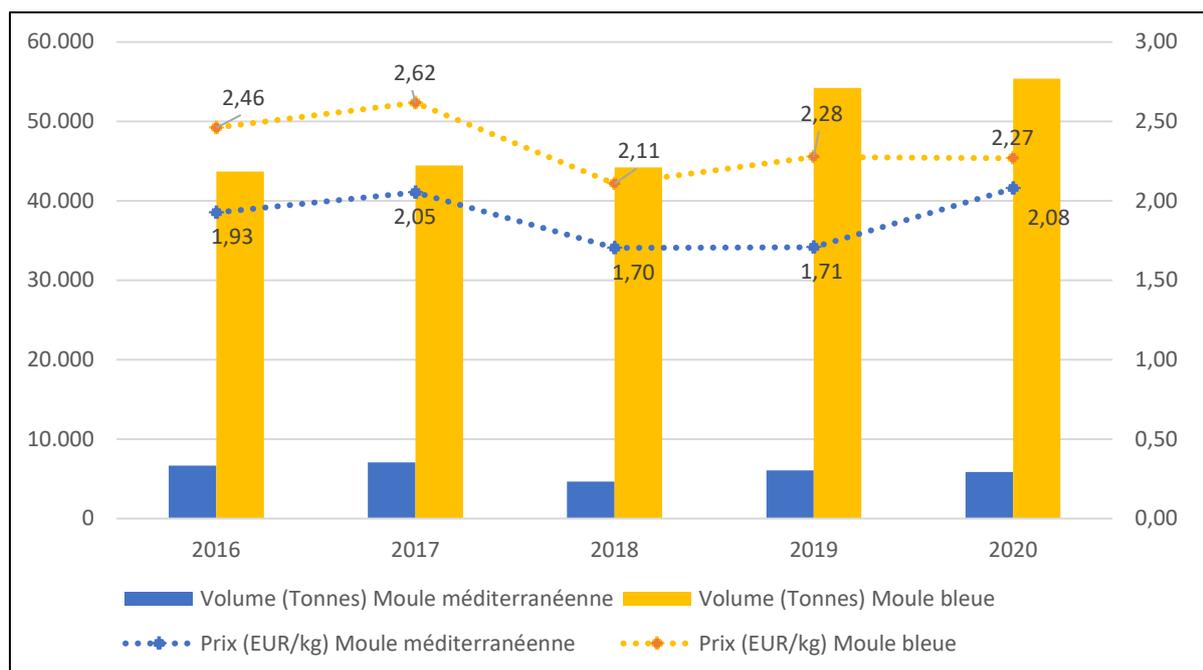
Source: FranceAgriMer basé sur Kantar Worldpanel

4.3. Transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement

4.3.1. Prix de première vente

Selon EUROSTAT, la moule bleue a des prix de première vente plus élevés que la moule méditerranéenne (2,27 EUR/kg contre 2,08 EUR/kg en 2020). Les prix de première vente de la moule bleue ont diminué entre 2016 et 2020 (de -8%) tandis que les prix de la moule méditerranéenne ont augmenté au cours de la même période (de 8%). La figure ci-dessous montre que les prix fluctuent sans relation claire avec les volumes produits. Les prix fournis par EUROSTAT sont plus élevés que les prix de première vente indiqués par les producteurs lors des entretiens (pour les moules vendues en vrac sans aucune préparation). Il est probable que les prix EUROSTAT à la première vente se rapportent à des moules déjà nettoyées, triées et purifiées⁵¹. Les prix fournis par les producteurs lors des entretiens se situent en moyenne entre 1,50 et 1,80 EUR/kg.

⁵¹ Lors des entretiens, il a été demandé aux producteurs de fournir un prix départ exploitation, c'est-à-dire le prix d'une moule n'ayant pas été ni préparée ni conditionnée.

Figure 20: Prix de première vente des moules en France (2016-2020) - EUR/kg

Source: EUROSTAT

En plus d'une distinction selon l'espèce, les statistiques nationales fournissent les prix de première vente par technique de production (Tableau 35). La moule bleue sur bouchot qui représentait 92% de la production de moules bleues en 2020 est en moyenne vendue à 2,3 EUR/kg. Selon les entretiens avec les producteurs, les moules cultivées sur bouchot sont les plus prisées. Les prix fournis dans le tableau ci-dessous montrent des prix plus élevés pour les moules bleues cultivées sur table en 2020 (c'est-à-dire 2,8 EUR/kg). Ce prix doit cependant être replacé dans le contexte de volumes très limités.

Tableau 35: Prix de première vente des moules en France (2019/ 2020) - EUR/kg

		2019		2020	
		Prix	%	Prix	%
Moule bleue	Bouchot	2,2	90%	2,3	92%
	Filière	2,9	8%	2,4	7%
	Table	2,6	1%	2,8	0,5%
	Autres	2,8	1%	2,1	0,5%
Moule méditerranéenne	Table	1,8	35%	2,1	41%
	Autres	1,7	65%	2,0	59%

Source: Enquête aquacole Agreste (2019/2020)

Les prix de première vente doivent également être considérés dans le contexte des efforts de segmentation entrepris par les producteurs. Les initiatives de certification énumérées dans la section 4.2.2 entraînent souvent des majorations de prix, prévues dans la même section.

4.3.2. Prix des importations et des exportations

Le tableau ci-dessous indique les prix des moules fraîches importées des principaux marchés d'origine. La comparaison des prix en fonction de l'origine suggère que les moules méditerranéennes (importées d'Espagne et d'Italie) sont importées à des prix plus bas que les moules bleues (des Pays-Bas, d'Irlande et du Royaume-Uni). Les prix à l'importation de la moule méditerranéenne sont restés relativement stables entre 2017 et 2021, alors qu'ils ont augmenté pour la moule bleue, notamment pour les moules en provenance d'Irlande. Les moules néerlandaises ont les prix à l'importation les plus élevés,

ce qui pourrait s'expliquer par le fait que les moules des Pays-Bas arrivent déjà nettoyées, triées et emballées sous MAP (les Pays-Bas disposent d'importantes installations de nettoyage et d'emballage), tandis qu'une part importante des moules d'Irlande, d'Espagne et d'Italie arrivent en vrac pour être nettoyées, triées et emballées en France.

En comparant les prix de première vente des moules françaises (qui devraient correspondre aux moules prêtes pour l'expédition, autrement dit purifiées, nettoyées et emballées) avec les prix des moules importées des Pays-Bas (c'est-à-dire purifiées, nettoyées et emballées), les moules françaises semblent avoir plus de valeur sur le marché français (en moyenne 2,27 EUR/kg contre 1,83 EUR/kg).

Tableau 36: Prix des importations françaises de la moule *Mytilus spp.* fraîche en provenance des principaux marchés d'origine entre 2017 et 2021 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
Espagne	0,68	0,72	0,74	0,68	0,73
Pays-Bas	1,49	1,66	1,67	1,79	1,83
Irlande	0,86	0,97	0,92	1,01	1,12
Italie	0,69	0,74	0,70	0,67	0,70
Royaume-Uni	1,03	0,97	1,01	1,01	1,16

Source: EUROSTAT-COMEXT

Le tableau ci-dessous indique les prix des moules préparées-en conserves importées. La différence de prix entre les pays d'origine suggère la variété des produits importés, même si les moules préparées du Chili affichent les prix les plus bas (moules cuites du Chili, moules en conserve d'Espagne et moules cuites et sous vide d'Irlande). On observe également une tendance à la hausse des prix de toutes les origines, à l'exception du Danemark dont les prix sont restés pratiquement stables au cours des cinq dernières années. Les prix des importations en provenance d'Irlande et d'Espagne ont augmenté respectivement de 13% et de 11% au cours de la même période.

Tableau 37: Prix des importations françaises de moules préparées-en conserves entre 2017 et 2021 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
Chili	2,32	2,19	2,27	2,56	2,49
Danemark	3,22	3,37	3,23	3,14	3,25
Allemagne	6,24	6,12	5,97	6,62	6,56
Irlande	1,87	1,90	1,91	2,10	2,11
Espagne	5,30	5,11	5,60	5,66	5,91

Source: EUROSTAT-COMEXT

Les prix à l'exportation des moules fraîches de France ont affiché une tendance générale à la baisse au cours des cinq dernières années (-27%), tandis que le volume des exportations est passé de près de 3 000 tonnes à près de 5 400 tonnes.

Tableau 38: Exportations françaises de moules fraîches entre 2017 et 2021

	Volume (tonnes)	Valeur (en milliers d'euros)	Prix nominal (EUR/kg)
2017	2.917	7.685	2,63
2018	3.300	7.671	2,32
2019	4.364	10.950	2,51
2020	4.122	9.733	2,36
2021	5.396	10.320	1,91

Source: EUROSTAT-COMEXT

4.3.3. Prix de gros

Les prix de gros sont tirés des cours du marché de gros de Rungis⁵² (situé en banlieue parisienne). Les prix sont fournis pour trois types de produits: Moules françaises labellisées STG « *Moule de Bouchot* », moules importées des Pays-Bas et moules importées d'Espagne. Les données confirment que les moules françaises ont plus de valeur sur le marché français que les produits importés, avec un écart de prix de 0,3 à 0,4 EUR/kg. Cet écart de prix est plus faible au stade de la vente en gros qu'aux autres stades de la chaîne d'approvisionnement. Cependant, les prix de la moule française au niveau de la vente en gros ne sont pas représentatifs du marché français en raison des faibles volumes de moules françaises vendus sur le marché de Rungis. Les plus gros volumes sont échangés directement entre les grossistes et leurs clients sans être enregistrés auprès du Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM)⁵³. Le RNM fait état d'une stabilité des prix entre 2017 et 2020.

Tableau 39: Prix des moules au niveau de la vente en gros en France entre 2017 et 2021 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
Moule de Bouchot de France	2,1	2,1	2,1	2,1	2,6
Moules des Pays-Bas	1,8	1,8	1,8	1,8	2,2
Moules d'Espagne	2,0	2,0	2,0	2,0	2,4

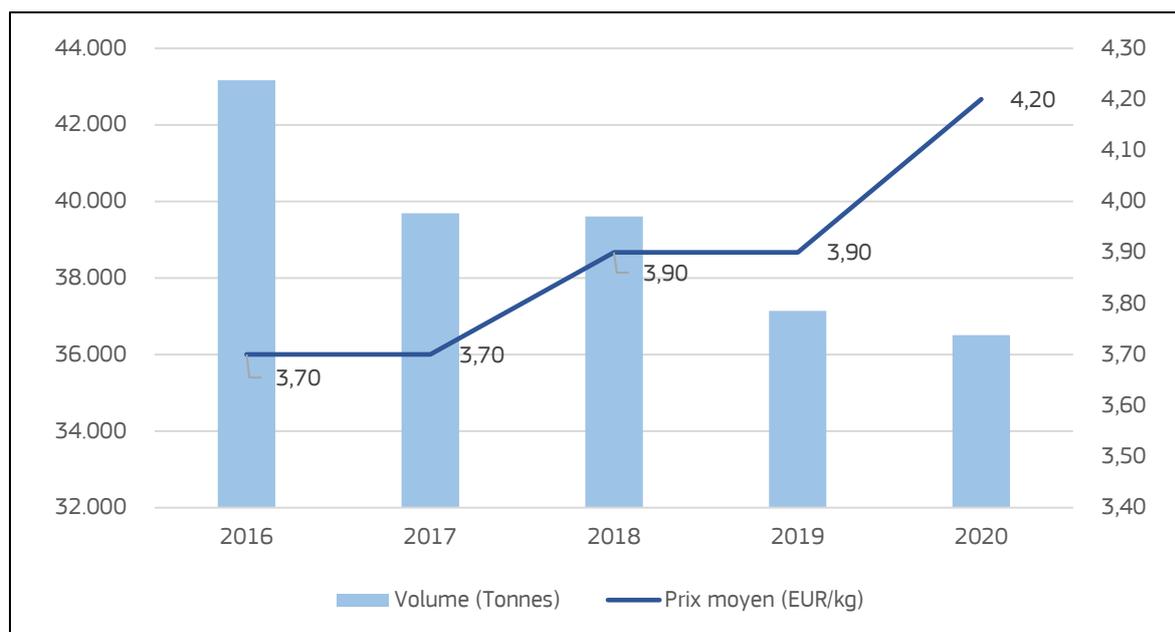
Source: RNM Rungis

4.3.4. Prix de détail

Kantar Worldpanel fournit des données sur la consommation des ménages français en moules fraîches et sur les prix moyens des moules fraîches au niveau de la vente au détail. Sur la période entre 2016 et 2020, la consommation des ménages en moules fraîches a diminué de 15%, tandis que les prix ont augmenté en moyenne de 3,70 EUR/kg à 4,20 EUR/kg. En 2020, les dépenses totales ont atteint plus de 153 millions d'euros pour 36.510 tonnes.

⁵² Données disponibles auprès du Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM).

⁵³ *Étude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot.* FranceAgriMer. 2021.

Figure 21: Consommation domestique de moules fraîches entre 2016 et 2020

Source: Kantar Worldpanel

Kantar Worldpanel fournit également les prix des moules fraîches par marché. Celles-ci montrent que les moules sont vendues à des prix plus élevés lorsqu'elles sont vendues sur les étals des marchés (4,4-5,3 EUR/kg entre 2016 et 2020) et chez les détaillants spécialisés comme les poissonniers (4,9-5,1 EUR/kg) que lorsqu'elles sont vendues dans les grandes surfaces (3,5-4,0 EUR/kg).

Tableau 40: Prix des moules fraîches au stade du détail par marché entre 2016 et 2020 (EUR/kg)

	2016	2017	2018	2019	2020
Grands distributeurs	3,5	3,6	3,7	3,7	4,0
Étals de marché	4,4	4,7	4,9	4,9	5,3
Détaillants spécialisés	4,9	5,0	5,0	5,0	5,1

Source: Kantar Worldpanel

4.3.5. Transmission des prix

Cette section se concentre sur les deux chaînes de commercialisation suivantes:

- **Moules fraîches standard (c'est-à-dire sans certification) cultivées sur filières et vendues directement par le producteur aux restaurants locaux** (autrement dit dans la même zone), après avoir été nettoyées, triées⁵⁴, préparées (c'est-à-dire débyssussées) et conditionnées en sacs.
- **Moules fraîches cultivées sur bouchot et certifiées STG « Moule de bouchot » vendues par le producteur à une centrale d'achat de la grande distribution** située dans la même zone, après avoir été nettoyées, triées⁵⁵, préparées (c'est-à-dire débyssussées) et conditionnées en sacs.

Dans les deux cas, la chaîne d'approvisionnement est courte, car les moules sont préparées par les producteurs eux-mêmes et vendues directement aux clients locaux, avec de faibles coûts de transport. Les prix ci-dessous sont fournis par des opérateurs impliqués dans l'élevage de moules sur filières et sur bouchots le long de la côte atlantique. Les prix peuvent varier en fonction de la zone de production (les moules méditerranéennes ont des prix plus bas).

⁵⁴ Le tri est effectué en fonction de la taille commercialisable, en plus de certaines spécifications de qualité du produit, qui varient selon les certifications.

⁵⁵ Ibidem.

Moules fraîches standard cultivées sur filières et vendues directement aux restaurants locaux

La chaîne d'approvisionnement suivante concerne des moules fraîches cultivées sur filières et vendues par le producteur (préparées et conditionnées en sacs) à des restaurants locaux.

Tableau 40: Transmission des prix des moules fraîches produites sur filières et vendues aux restaurants locaux (EUR/kg, 2021)

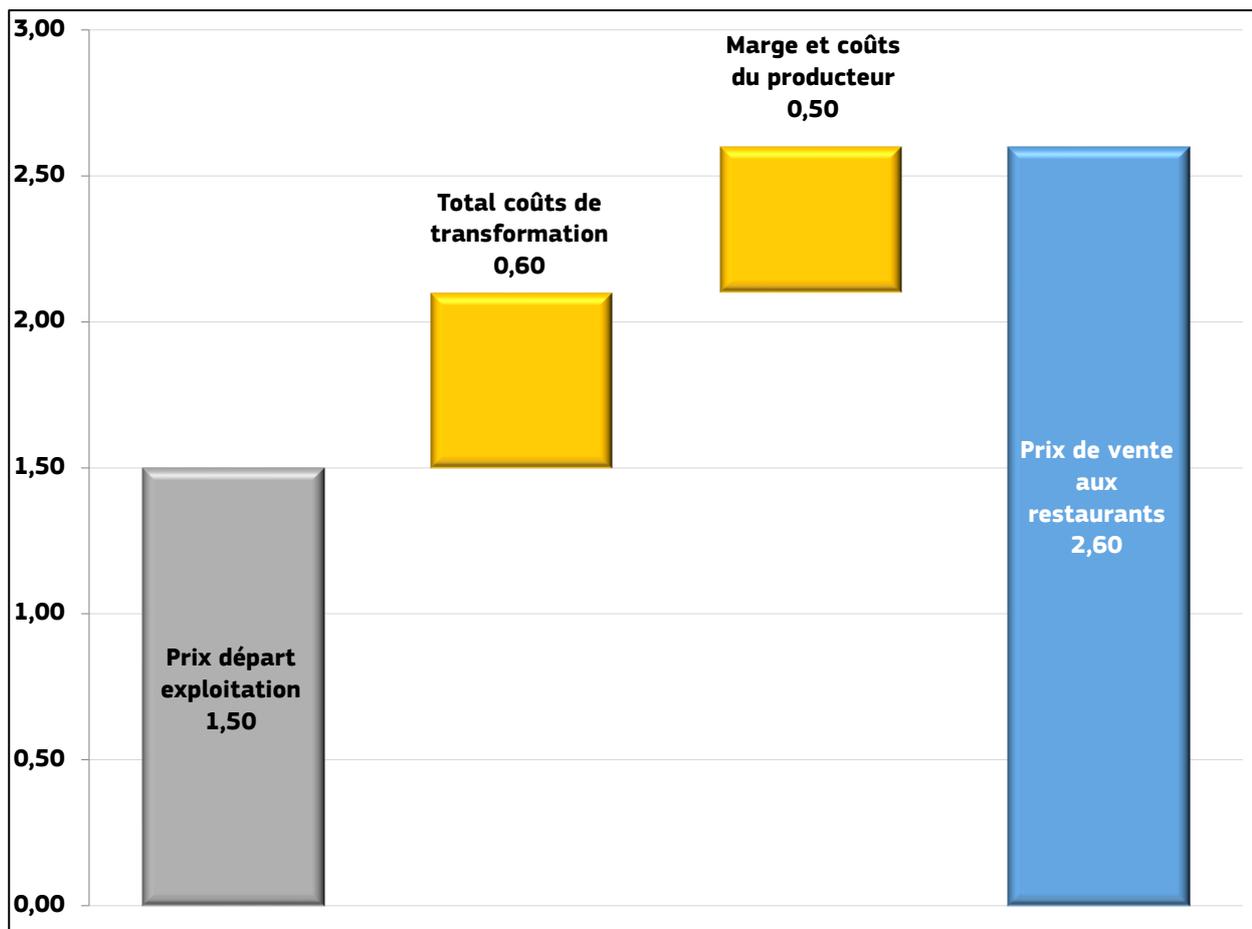
	Prix (EUR/Kg)	% du prix final	Source
Prix départ exploitation (1)	1,50	58%	Entretiens avec des producteurs
Total des coûts de transformation (2)	0,60	23%	
Marge et coûts du producteur (y compris les coûts de transport)	0,50	19%	
Prix de vente aux restaurants (3)	2,60	100%	

Source: Enquête EUMOFA

Remarques:

- (1) prix de la moule lorsqu'elle est vendue en vrac à un grossiste pour être nettoyée et emballée.
- (2) coûts totaux liés aux activités de nettoyage, de débyssage et d'emballage (sacs)
- (3) prix des moules fraîches préparées et livrées aux restaurants locaux.

Figure 22: Coûts et marges pour des moules fraîches produites sur filières et vendues aux restaurants locaux (EUR/kg, 2021)



Source: EUMOFA

Moules fraîches certifiées STG « Moule de bouchot » vendues en grande surface

La chaîne d'approvisionnement suivante concerne des moules fraîches certifiées STG et vendues par le producteur (préparées et emballées dans des sacs) à des restaurants locaux.

Tableau 41: Transmission des prix des moules fraîches produites sur bouchot et vendues en grande surface (EUR/kg, 2021)

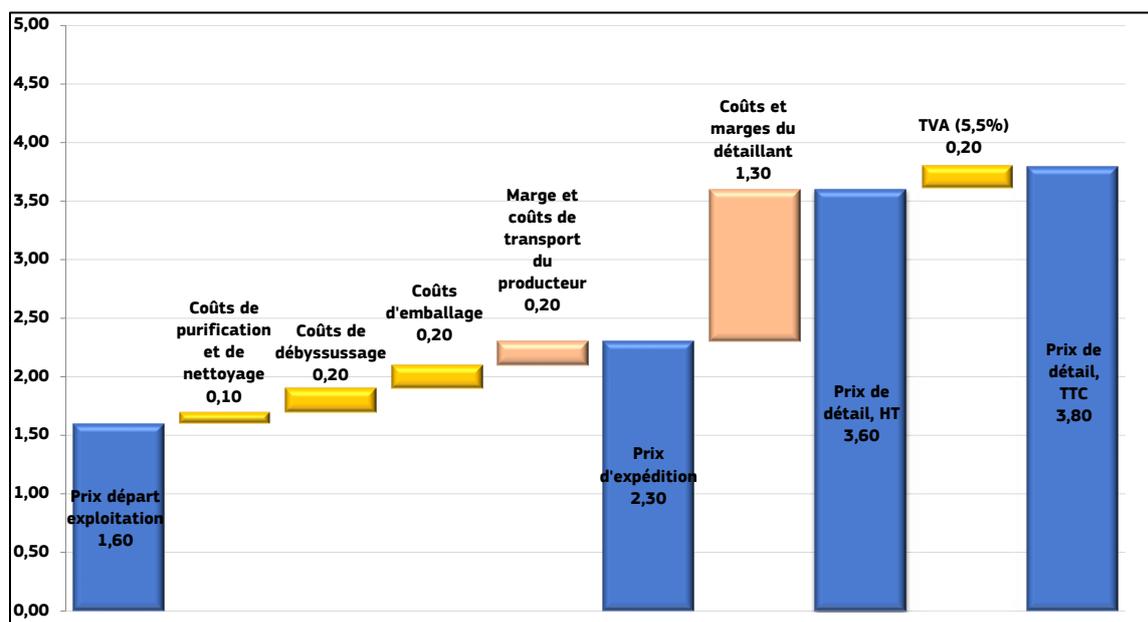
	Prix (EUR/Kg)	% du prix final	Sources
Prix départ exploitation (1)	1,60	42%	Entretiens avec des producteurs
Coûts de purification et de nettoyage	0,10	3%	
Coûts liés au débyssussage	0,20	5%	
Frais d'emballage	0,20	5%	
Total des coûts de traitement (2)	0,50	13%	
Marge et coûts du producteur y compris les coûts de transport	0,20	5%	
Prix d'expédition (3)	2,30	61%	
Coûts et marge du détaillant	1,30	34%	
Prix de vente moyen, hors taxe	3,60	95%	
TVA (5,5%)	0,20	5%	
Prix de vente moyen dans les magasins de détail (4)	3,80	100%	

Source: Enquête EUMOFA

Remarques:

- (1) Prix de la moule lorsqu'elle est vendue en vrac à un grossiste pour être nettoyée, triée et conditionnée.
- (2) Coûts de purification, de nettoyage, de débyssussage et de conditionnement en sacs.
- (3) Prix des moules après avoir été nettoyées et conditionnées, vendues à la centrale d'achat des grands distributeurs.
- (4) Prix des moules telles que vendues dans les magasins de détail.

Figure 23: Coûts et marges pour des moules fraîches produites sur bouchot et vendues en grande surface (EUR/kg, 2021)



Source: EUMOFA

5. LE MARCHÉ ITALIEN

5.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement

5.1.1. Production

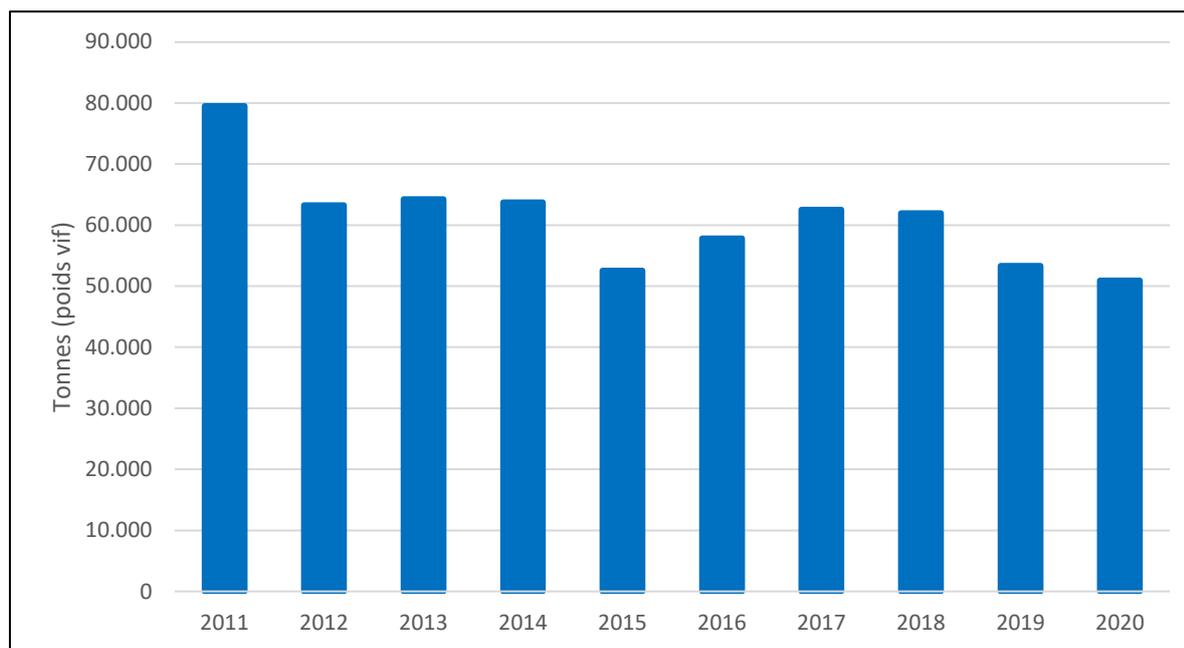
Selon les données d'Eurostat, la production italienne de moules a fluctué au cours de la dernière décennie mais tend globalement à diminuer, passant de plus de 79.000 tonnes en 2011 à moins de 51.000 tonnes en 2020. Elle est presque entièrement issue de l'aquaculture, avec quelques captures mineures enregistrées au cours des trois dernières années (575 tonnes en 2020).

Tableau 42: Production de moules en Italie, 2010-2020 (volume en tonnes de poids vif)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Aquaculture	79.520	63.257	64.235	63.700	52.526	57.806	62.502	61.415	52.547	50.338
Pêche	0	0	0	0	0	0	0	525	777	575
Total	79.520	63.257	64.235	63.700	52.526	57.806	62.502	61.940	53.324	50.913

Source: Eurostat

Figure 24: Évolution de la production de moules en Italie entre 2011 et 2020 (tonnes de poids vif)



Source: Eurostat

Le secteur national était composé de 240 exploitations mytilicoles en 2019, gérées par environ 550 entreprises seules ou associées. Plus de 85% de la production est concentrée dans 6 régions: L'Émilie-Romagne, les Marches, la Vénétie et les Pouilles représentent la plus grande part du volume produit (73%), les régions suivantes étant la Sardaigne et la Campanie.

La production italienne est répartie sur une grande diversité de zones, couvrant 12 des 20 régions, avec une forte concentration sur la côte nord de l'Adriatique. La région d'Émilie-Romagne représente à elle seule 38% des volumes nationaux avec 20.095 tonnes en 2019. Selon la *Associazione Mediterranea Acquaicoltori*, on compte environ 87 producteurs régionaux, opérant dans 24 coopératives/exploitations.

La Sardaigne, qui est un producteur important et également un grand importateur de moules en provenance d'autres régions italiennes, connaît une situation spécifique. Les moules produites localement ou importées à mi-croissance par une coopérative sarde pour être élevées dans le golfe d'Oristano sont principalement vendues à d'autres régions italiennes. Le haut niveau de ventes et la prime de prix dont jouissent les moules sardes s'expliquent par des conditions naturelles favorables à la production et à la qualité organoleptique des moules: salinité élevée, renouvellement d'eau continu grâce aux courants marins, bonnes conditions microbiologiques de l'eau, températures douces. La coopérative commercialise sa production à travers sa propre marque commerciale.

De moindres volumes sont produits et commercialisés sous le label biologique par des acteurs qui entendent développer leurs marchés, notamment à l'exportation vers la France. Mais la production se développe à mesure que la demande italienne en produits biologiques augmente, d'après un détaillant italien de premier plan

Tableau 43: Répartition des volumes et% de la production totale de moules par région en Italie en 2019

	Volume (tonnes)	% volume prod.
Émilie-Romagne	20.094,5	38%
Marches	6.590,7	13%
Vénétie	6.171,4	12%
Pouilles	5.134,1	10%
Sardaigne	3.678,2	7%
Campanie	2.878,5	5%
Abruzzes	1.945,0	4%
Ligurie	1.855,0	4%
Latium	1.461,0	3%
Sicile	1.214,0	2%
Frioul-Vénétie julienne	1.204,4	2%
Molise	320,0	1%
Total	52.546,8	100%

Source: Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA)

Les moules sont vendues par les mytiliculteurs sous deux formes: sur cordes (« *treccia* ») et en vrac (« *sfuso* »). Les cordes contiennent des impuretés (petites moules, autres coquillages, algues, etc.), tandis que les moules en vrac sont nettoyées. D'après les entretiens, il y a entre 15% et 50% de perte (« *calo peso* » en italien) entre les cordes et le vrac. Ce pourcentage dépend de la propreté du produit, notamment de sa teneur en algues, en herbes et en boue. Cette perte peut diminuer lorsque les mytiliculteurs mettent en place des étapes de traitement supplémentaires des cordes pendant l'élevage. Il n'y a pas de détail sur la proportion de cordes et de vrac dans les statistiques de production actuelles. Il y a donc une incertitude sur le volume réel de production de moules en Italie. Sur la base d'entretiens avec des acteurs professionnels, la part des cordes / du vrac diffère dans chaque région, et au niveau national l'estimation est d'environ 45% du volume sous forme de cordes et 55% en vrac. En Émilie-Romagne, la répartition estimée est de 80% de cordes / 20% de vrac, tandis que dans d'autres régions comme la Sardaigne et la Ligurie, 100% des volumes de moules seraient vendus en vrac.

Le prix départ exploitation diffère pour les cordes et le vrac (voir la section sur la transmission des prix).

Les grossistes jouent un rôle important dans la chaîne d'approvisionnement, car ils effectuent souvent les étapes de purification et de conditionnement dans leurs centres d'expédition. Les entreprises, seules ou associées (coopératives), qui gèrent l'ensemble de la chaîne allant de la production à la vente au consommateur, sont peu nombreuses.

Performance économique

Le dernier rapport du CSTEP⁵⁶ fournit une analyse des performances économiques du segment « moules de filière » qui concerne 224 entreprises en 2018 et qui exclut les moules de fond. Les résultats économiques sont présentés ci-dessous. Ils montrent les faibles revenus et performances économiques du secteur, avec un bénéfice net de 5 millions d'euros et un salaire moyen de 14.000 euros. Le rapport du CSTEP les attribue à la stratégie commerciale d'un secteur fragmenté: le faible regroupement des producteurs en organisations de producteurs (OP) et la persistance de traditions anciennes rendent difficile la qualification de l'offre italienne, comme le montrent les prix départ exploitation constamment bas de ces dernières années. Le CSTEP estime que plus de 70% des moules sont vendues par l'intermédiaire des grossistes et des HORECA et que le pourcentage résiduel est vendu par le biais des plateformes des chaînes organisées. Depuis 2018, les entreprises mytilicoles ont déployé des efforts d'intégration verticale, notamment dans les régions de la Vénétie et de l'Émilie-Romagne, par la création de centres de purification et de transformation des produits mytilicoles. Ces investissements ont été soutenus par des mesures du FEAMP en faveur de l'aquaculture et ont contribué à une plus grande agrégation de l'offre.

Tableau 45: Performance économique du secteur des « moules de filière » entre 2014 et 2018, (millions d'euros)

	2014	2015à	2016	2017	2018
Revenu total	61,1	nd	46,4	47,5	44,8
Coûts d'exploitation totaux	69,9	nd	41,8	36,2	36,3
VAB	11,0	nd	18,1	23,8	20,7
Bénéfice net	-14,6	nd	0,9	7,9	5,0

Nd: non disponible

Source: CSTEP 20/12/2020

⁵⁶ Le secteur européen de l'aquaculture - Rapport économique 2020 - CSTEP 20/12/2020

5.1.2. Commerce

Importations

En 2021, l'Italie a importé 41.001 tonnes (poids de produit) pour une valeur d'environ 60 millions d'euros. Les moules sont principalement importées fraîches (68% du volume des importations italiennes) et préparées-en conserves (28% du volume des importations italiennes). Les moules fraîches sont importées principalement d'Espagne et, dans une moindre mesure, de Grèce, tandis que les moules préparées-en conserves sont principalement importées du Chili, selon EUROSTAT-COMEXT. Selon un détaillant interrogé, les volumes importés de produits préparés-conservés comprennent les moules cuites surgelées.

Tableau 44: Importations italiennes de moules et produits mytilicoles en 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Fraîches	38.360	30.347	40.628	25.616	27.769
Surgelées	1.751	1.800	1.444	1.123	1.479
Préparées-en conserves	10.320	10.657	10.222	10.826	11.533
Fumées	133	228	253	264	220
TOTAL	50.564	43.033	52.547	37.829	41.001

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

Les moules fraîches et les moules en conserve ont représenté 91% de la valeur totale des produits mytilicoles importés en Italie en 2021. Au cours de la période entre 2017 et 2021, les importations de moules fraîches ont diminué de 11% en valeur, tandis que les importations de moules en conserve ont augmenté de 14%.

Tableau 45: Importations de moules fraîches en Italie, 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Espagne	24.332	21.483	27.263	15.187	18.538
Grèce	8.706	5.231	7.475	4.580	4.571
Autres	5.323	3.633	5.890	5.849	4.659
Total	38.360	30.347	40.628	25.616	27.769

Source: EUROSTAT-COMEXT

Exportations

Les moules sont principalement exportées fraîches d'Italie. En 2021, 6 531 tonnes de moules ont été exportées d'Italie, dont 5 748 tonnes de moules fraîches (88%). Les exportations de moules fraîches ont représenté une valeur de plus de 10 millions d'euros (68% de la valeur totale des exportations). En 2021, les principales destinations étaient la Suisse (23% de la valeur des exportations), la France (23%), les Pays-Bas (12%) et l'Allemagne (11%).

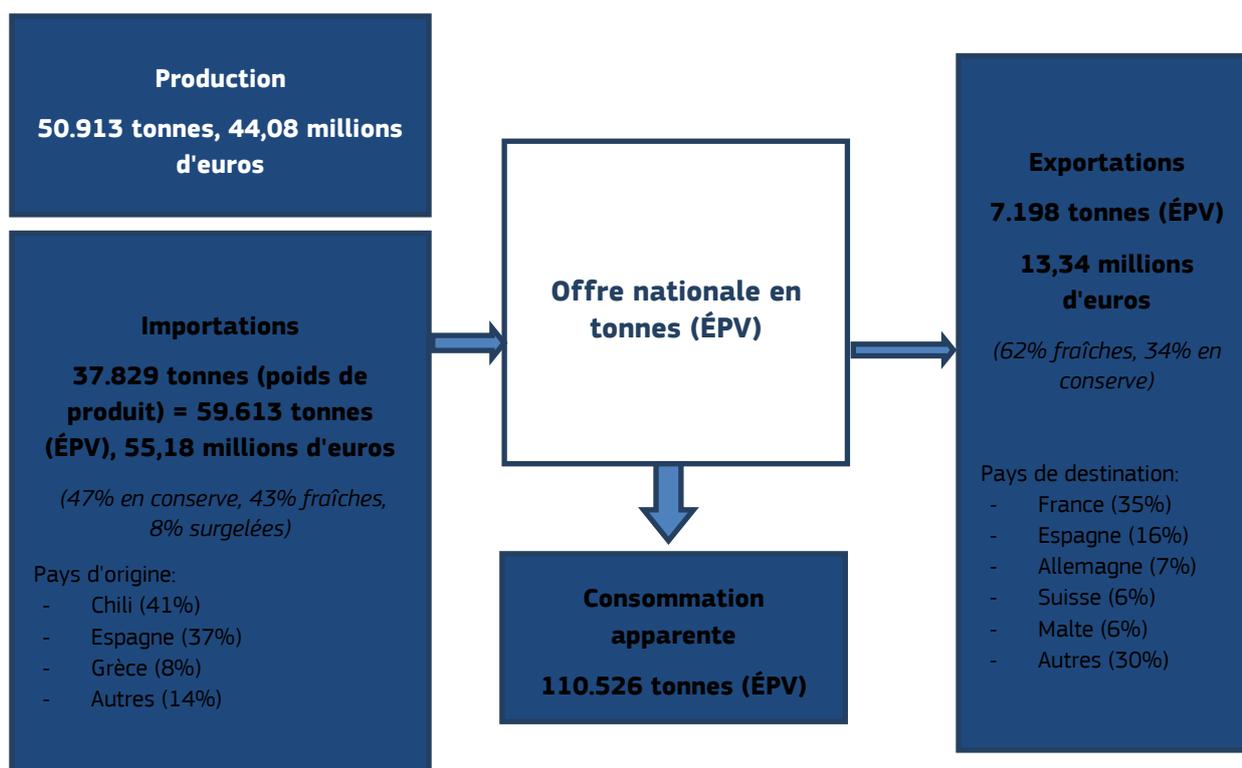
Tableau 46: Volume des exportations italiennes de moules et produits mycologiques en 2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Fraîches	8.802	7.383	6.305	4.434	5.748
Surgelées	80	82	108	55	62
Préparées-en conserves	579	657	757	924	685
Fumées	172	81	44	40	36
Total	9.633	8.203	7.214	5.453	6.531

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

5.1.3. Consommation apparente

En 2020, l'offre totale (production + importations) de moules en Italie s'élevait à 110 526 tonnes ÉPV, avec un rapport relativement équilibré entre la production nationale (46% du volume) et les importations (54%). Étant donné que 7% de cette offre ont été exportés, la consommation apparente peut être estimée à 93% de l'offre totale, soit 103 328 tonnes ÉPV. Les exportations sont limitées par rapport à l'offre nationale.

Figure 25: La chaîne d'approvisionnement italienne des moules (2020), les% indiquent les parts en volumes ÉPV

Source: Élaboration de l'EUMOFA basée sur les données EUROSTAT-COMEXT et sur des entretiens avec les parties prenantes

5.2. Caractéristiques du marché et de la consommation en Italie

5.2.1. Présentation du produit

En Italie, les moules sont vendues vivantes et fraîches pour être cuisinées et consommées à domicile ou au restaurant. Pour les consommateurs finaux, les moules sont disponibles sur le marché en filets de 1 à 5 kg, après avoir été nettoyées, purifiées et triées. D'après les entretiens, les unités d'emballage couramment utilisées pour l'exportation vers la France sont des sacs en filet de 20-25 kg. Contrairement à la France, le débyssage n'est pas systématique dans l'industrie mytilicole italienne. Dans les magasins de détail, on peut également trouver des moules vivantes, conditionnées en barquettes d'environ 1 kg sous atmosphère protectrice, nettoyées (débyssées), et mélangées à d'autres coquillages (palourdes), prêtes à être cuisinées. Il existe une tendance croissante pour les moules cuites surgelées en barquettes, prêtes à être réchauffées et servies, reconditionnées avec leur eau de cuisson dans un emballage sous atmosphère modifiée (MAP), soit dans des préparations mélangées avec d'autres fruits de mer (crevettes, palourdes), soit dans des préparations 100% moules. La plupart de ces moules surgelées proviennent du Chili, mais aussi d'Italie et d'Espagne dans des proportions moindres.

5.2.2. Caractéristiques du marché

Le marché italien des moules se caractérise par un niveau de consommation élevé, car les moules figurent parmi les produits de la mer les moins chers et entrent dans la composition de nombreux plats italiens. Les consommateurs finaux achètent principalement des moules fraîches. La production italienne couvre entièrement la demande en moules fraîches entre avril et septembre, et est complétée par les importations d'Espagne et de Grèce entre octobre et mars. Le marché dépend donc en partie des importations, principalement d'Espagne et de Grèce pour les moules fraîches, et d'Espagne et du Chili pour les produits surgelés.

La segmentation des moules fraîches est principalement basée sur l'origine de la production. Les moules produites au niveau national sont préférées aux importations étrangères lorsqu'elles sont disponibles, et sont vendues à des prix plus élevés. Au sein de la production italienne, les moules cultivées dans la zone d'Arborea (en Sardaigne) sont réputées les meilleures et bénéficient d'une prime de prix importante, en raison de conditions environnementales spécifiques et d'une bonne qualité organoleptique.

Globalement, la consommation à domicile de moules fraîches a continuellement diminué au cours des dix dernières années. Pendant la crise du COVID-19, la diminution de la consommation par le canal HORECA a été compensée par une augmentation de la consommation à domicile, comme le montre l'augmentation significative des ventes de moules dans les supermarchés en 2021 (d'après les entretiens).

5.2.3. Consommation

En 2020, la consommation apparente de produits de la pêche et de l'aquaculture par habitant en Italie atteignait 31,21 kg ÉPV/an. L'Italie s'est classée sixième au niveau de l'UE en termes de consommation par habitant et quatrième en termes de dépenses nominales des ménages par habitant pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, avec 207 EUR/habitant/an⁵⁷.

⁵⁷ Le marché du poisson de l'UE, 2021. Observatoire européen du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture.

La consommation de moules par les ménages est estimée à 26.244 tonnes de produits en 2021 et à 27.760 tonnes en 2020 (ce volume ne concerne que les moules fraîches consommées à domicile, il ne peut donc pas être comparé au marché apparent qui est indiqué en ÉPV et qui couvre toutes les formes de produit et les HORECA)⁵⁸. La consommation des ménages a continuellement diminué au cours de la dernière décennie, avec une baisse de 32% en volume et de 26% en valeur nominale (33% en termes réels)⁵⁹ entre 2012 et 2021. Sur les années 2018-2020, la consommation de moules fraîches des ménages est restée globalement stable en volume. La part du volume de consommation de moules par rapport à la consommation totale de produits de la pêche a également diminué, passant de 12% à 8% au cours de la période.

Les moules représentent encore 50% de la consommation de mollusques en volume en 2020 en raison de prix moyens inférieurs à ceux des palourdes et des calmars, et le taux de pénétration de la consommation de moules fraîches par les ménages était de 19,4% en 2020⁶⁰. En 2020, la consommation de moules par habitant était de 1,73 kg/an en Italie, ce qui plaçait le pays au troisième rang de l'UE après l'Espagne et la France.

Tableau 47 - Consommation de moules fraîches des ménages, 2012-2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Volume (t)	38.570	37.594	39.817	31.619	30.210	29.650	28.649	28.881	27.760	26.244
Valeur (en milliers d'euros)	106.998	90.924	94.108	76.262	72.037	71.666	73.384	73.915	68.734	72.158

Source: EUMOFA/Europanel

La consommation est très saisonnière et marquée par des pics:

- Pendant l'été: entre 2.000 et 3.500 tonnes consommées chaque mois par les ménages entre juin et août, la demande augmente en raison du tourisme et lorsque la production nationale est disponible;
- En décembre, avec environ 3.000 tonnes consommées dans le mois, la production nationale n'est pas disponible et la consommation repose sur les importations (notamment d'Espagne).

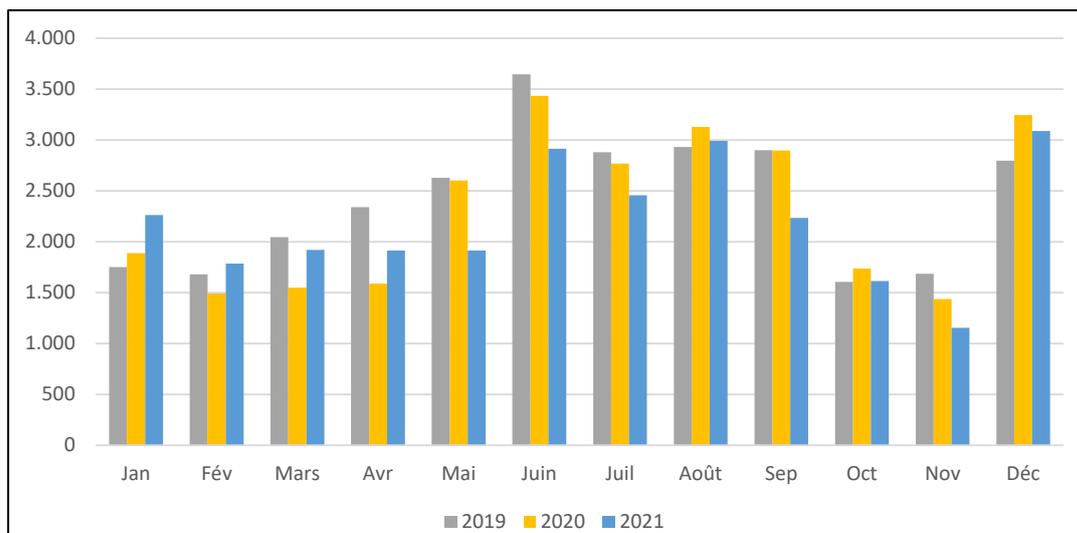
La consommation mensuelle des ménages se situe entre 1.500 et 3.500 tonnes/mois.

D'après les entretiens, l'HORECA représente une part importante de la consommation nationale, en particulier pendant l'été dans les zones touristiques. Cependant, aucune information détaillée n'est disponible sur ce marché. Pendant la crise du COVID-19, la fermeture du secteur HORECA (en Italie et en France) a entraîné le transfert d'une partie des volumes de produits de la pêche vers les supermarchés, générant une forte augmentation des ventes dans ce canal, notamment en 2021. Les ventes au détail devraient être plus faibles en 2022, également en raison de l'inflation des prix.

⁵⁸ EUMOFA/Europanel

⁵⁹ Dans le rapport, les valeurs sont exprimées en termes réels en utilisant le déflateur du PIB (base=2015)

⁶⁰ Annuario sul settore ittico - 2020, Borsa Merci Telematica Italiana

Figure 26: Consommation mensuelle de moules par les ménages en Italie 2019-2021 (tonnes)

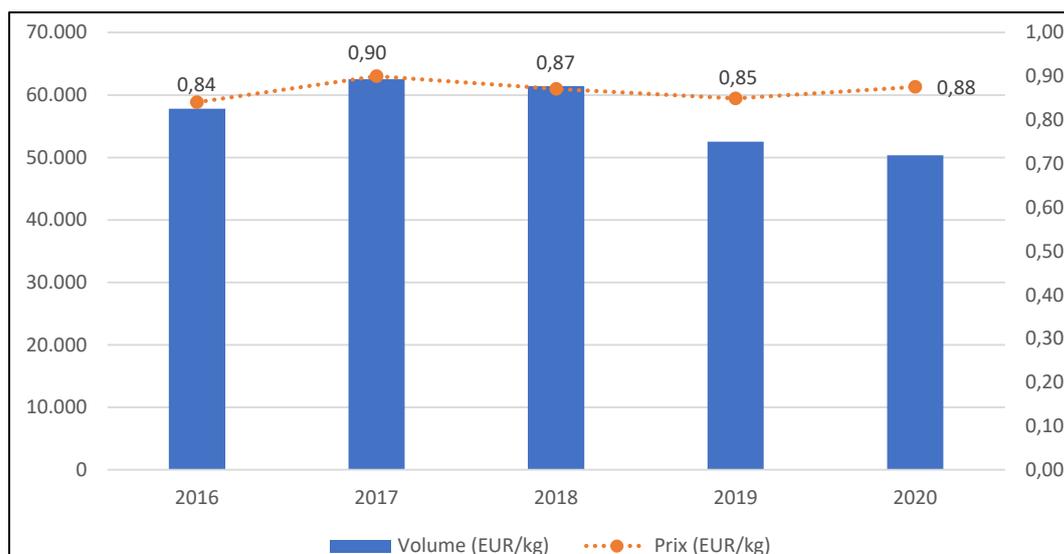
Source: Élaboration de l'EUMOFA à partir de données Europanel

5.3. Transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement

5.3.1. Prix de première vente

Selon EUROSTAT, les études économiques nationales⁶¹ et les opérateurs interrogés, les prix de première vente de la moule méditerranéenne sont restés globalement stables sur la période 2016-2020, allant de 0,84 EUR/kg (2016) à 0,90 EUR/kg (2017) et atteignant 0,88 EUR/kg en 2020. D'après les prix fournis lors des entretiens, les prix d'Eurostat correspondent très probablement aux moules vendues en cordes (« *treccia* »), sans transformation. Ce produit est vendu par un producteur à un centre de purification et d'expédition.

⁶¹ COZZA O MITILO - ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO, MIPAAFT et Unioncamere, 2020

Figure 27 - Prix de première vente des moules en Italie (2016-2020) - EUR/kg

Source: Élaboration de l'EUMOFA d'après des données EUROSTAT

ISMEA Mercati fournit des prix moyens nationaux mensuels⁶². Les données sont disponibles pour les années 2021 et 2022. Le prix départ exploitation (« franco azienda ») indiqué pour les moules vivantes et purifiées est de:

- 1,20 EUR/Kg (hors taxe) entre février et juin 2020
- 1,30 EUR/Kg (hors taxe) entre juillet 2021 et janvier 2022

Ces prix se rapportent très probablement à des moules en vrac obtenues à partir de cordes. Cependant, la purification est rarement assurée par les producteurs eux-mêmes, mais plutôt par des grossistes disposant de centres de purification et d'expédition. Seules quelques entreprises, individuelles ou associées, gèrent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement allant de la production jusqu'à la consommation en passant par la vente. Les données de l'ISMEA correspondent donc soit aux prix départ exploitation de ces quelques entreprises, soit à un prix d'expédition.

Le prix des moules au stade de la production diffère selon le type de produits, d'après les entretiens avec les opérateurs:

- Moule sous forme de cordes (« treccia »): 0,50 à 0,75 EUR/kg
- En vrac (« sfuso ») prêtes pour le tri et la purification dans les centres d'expédition: 1,00 à 1,20 EUR/kg pour le vrac dans la plupart des régions, mais le prix peut être plus élevé en Sardaigne et en Sicile,
- En vrac, purifiées et conditionnées en sacs de 1 à 5 kg pour les restaurants: 1,90 - 2,00 EUR/kg

Le prix diffère fortement selon les régions, en fonction:

- Du type de présentation (cordes / vrac),
- De la teneur en chair de la moule (entre 24 et 30%),
- Du niveau d'impuretés pour les cordes (entre 15 et 50% de perte de poids entre les cordes et le vrac),
- De la saison (prix plus élevés pendant la saison touristique estivale).

⁶² <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10109>

Ainsi, le prix moyen annuel en 2019 (source: Associazione Mediterranea Acquacoltori (AMA) sur la base des données MiPAAF-UNIMAR) variaient de 0,51 EUR/Kg (Molise) à 2,21 EUR/Kg (Sardaigne). Les prix ont tendance à être plus bas dans les régions du nord de l'Adriatique, où la concurrence entre les producteurs est plus forte en raison d'une forte concentration d'exploitations, selon un détaillant interrogé. En outre, en Émilie-Romagne, environ deux tiers de la production sont vendus sous forme de cordes (estimations EUMOFA 2019 des acteurs locaux), tandis que la production sarde comporte une part élevée de moules en vrac.

D'après un détaillant, les moules biologiques jouissent d'une prime de prix à l'achat de 0,50 EUR/Kg par rapport aux produits standard. Un producteur 100% biologique rapporte que sa certification n'est valorisée que pour les exportations vers la France, alors que ses produits sont généralement vendus comme des produits standards sur le marché national, en raison d'un manque de demande pour les produits biologiques.

Depuis 2020, les parties prenantes font état de fluctuations importantes des prix de première vente. Pendant la crise du COVID-19 (de mars 2020 au dernier trimestre de 2021), les prix ont chuté à 0,50 EUR/Kg (-0,20 EUR/Kg) pour les moules en cordes selon les producteurs d'Émilie-Romagne. Dans les derniers mois de 2021, les prix ont commencé à se redresser (0,60 EUR/Kg) et affichent même une légère hausse au début de 2022 (0,70-0,75 EUR/Kg).

Tableau 50: Prix départ exploitation (prix nominal, EUR/kg) pour les moules d'aquaculture en Italie (2019), classés par ordre d'importance du volume de production régional

Région	Prix de première vente (EUR/kg)
Émilie-Romagne	0,70
Marches	0,64
Vénétie	0,66
Pouilles	0,55
Sardaigne	2,21
Campanie	1,11
Abruzzes	0,82
Ligurie	1,12
Latium	1,15
Sicile	1,46
Frioul-Vénétie julienne	0,65
Molise	0,51

Source: Associazione Mediterranea Acquacoltori (AMA)

5.3.2. Prix des importations et des exportations

Comme déjà mentionné, le commerce italien des moules concerne principalement les moules fraîches (68% du volume des importations et 88% du volume des exportations en 2021) et les moules préparées-en conserves (28% du volume des importations et 10% du volume des exportations). Les prix des moules fraîches importées ont augmenté de 23% entre 2017 et 2021, tandis que les prix à l'exportation n'ont augmenté que de 10%. Les prix à l'importation et à l'exportation ont augmenté de manière relativement régulière sur la période, à l'exception d'une baisse des prix à l'importation et d'un pic des prix à l'exportation en 2018. La baisse des volumes d'importation en 2020 et 2021 et l'inflation des prix à l'importation en 2021 pourraient s'expliquer par une baisse de l'offre en provenance de Galice (en raison d'une prolifération de biotoxines) et de Grèce (forte mortalité due aux

vagues de chaleur), d'après les entretiens avec les opérateurs. En 2020, la fermeture prolongée du secteur HORECA français (en raison de l'épidémie de COVID-19) a affecté l'activité des exportateurs italiens, comme le montre la diminution des volumes d'exportation: un producteur indique qu'il vend habituellement 30 à 60% de ses volumes à la France.

Tableau 48: Prix (nominal) , volume et valeur des importations et exportations de moules fraîches en Italie

		2017	2018	2019	2020	2021
Prix (EUR/Kg)	Importation	0,73	0,68	0,82	0,82	0,90
	Exportation	1,63	1,77	1,69	1,74	1,80
Volume (en tonnes)	Importation	38.360	30.347	40.628	25.616	27.769
	Exportation	8.802	7.383	6.305	4.434	5.748
Valeur (en milliers d'euros)	Importation	28.029	20.691	33.146	21.061	24.953
	Exportation	14.352	13.062	10.684	7.707	10.364

Source: EUROSTAT-COMEXT

Les volumes d'importation de moules préparées-en conserves ont augmenté au cours de la période 2017-2021 (+12%) avec une croissance relativement régulière. Les prix à l'importation ont fluctué dans l'intervalle, diminuant jusqu'à 2,36 EUR/kg en 2018 avant d'atteindre un pic en 2019 et 2020 (2,70 EUR/kg) pour revenir finalement à une valeur comparable à 2017 (2,58 EUR/kg en 2021). Les importations de moules préparées-en conserves proviennent principalement du Chili, avec 76% de la valeur des importations en 2021. Les volumes d'exportation sont négligeables (< 1.000 tonnes) et sont principalement destinés à l'Allemagne, la France et le Royaume-Uni. Les prix à l'exportation ont atteint leur plus bas niveau en 2020 (5,37 EUR/kg) à un moment où les volumes étaient élevés (924 tonnes).

Tableau 49: Prix (nominal), volume et valeur des importations et exportations de moules préparées-en conserves en Italie

		2017	2018	2019	2020	2021
Prix (EUR/Kg)	Importation	2,53	2,36	2,70	2,70	2,58
	Exportation	6,50	5,84	6,02	5,37	5,95
Volume (en tonnes)	Importation	10.320	10.657	10.222	10.826	11.533
	Exportation	579	657	757	924	685
Valeur (en milliers d'euros)	Importation	26.121	25.161	27.623	29.216	29.757
	Exportation	3.764	3.841	4.557	4.968	4.075

Source: EUROSTAT-COMEXT

5.3.3. Prix de gros

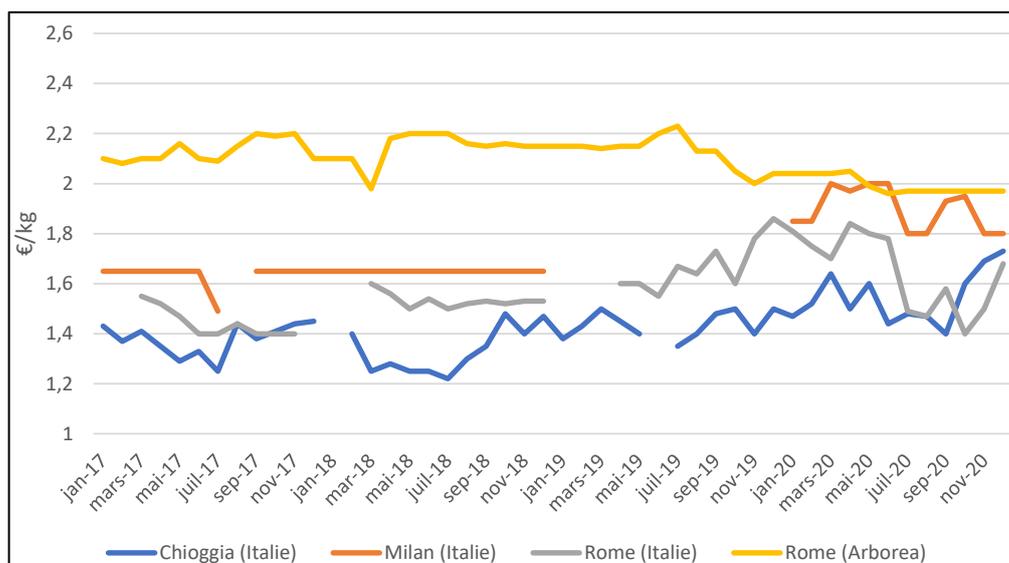
L'analyse des prix au niveau de la vente en gros est disponible auprès de la BMTI (« Borsa Merci Telematica Italiana »)⁶³. Les prix sont fournis pour trois types de produits: Moules italiennes, moules de la région d'Arborea (en Sardaigne) et moules importées d'Espagne. Les données sur 2019-2021 montrent que les moules italiennes « standard » ont tendance à avoir une valeur légèrement

⁶³ <https://ittico.bmti.it/Prezzi/pages/index>

supérieure aux moules importées d'Espagne, avec un écart de prix de 0,10 à 0,30 EUR/kg sur le marché de Rome. Les moules d'Arborea bénéficient d'une prime de prix substantielle de 0,30 à 0,60 EUR/kg sur le marché de Rome par rapport aux autres moules italiennes et sont vendues 2,00 EUR/kg en moyenne. Le produit national est principalement commercialisé au printemps et en été, tandis qu'en automne et en hiver, l'offre est principalement constituée de produits espagnols.

Comme le souligne une analyse économique du secteur⁶⁴, jusqu'en 2019, les prix de gros des moules sont restés stables. Il existe cependant des variations considérables entre les marchés, qui sont largement déterminées par la taille des marchés eux-mêmes et le type d'acheteurs prédominant.

Figure 28 - Prix de gros des moules fraîches produites nationalement entre 2017 et 2020 sur différents marchés - EUR/kg hors taxe

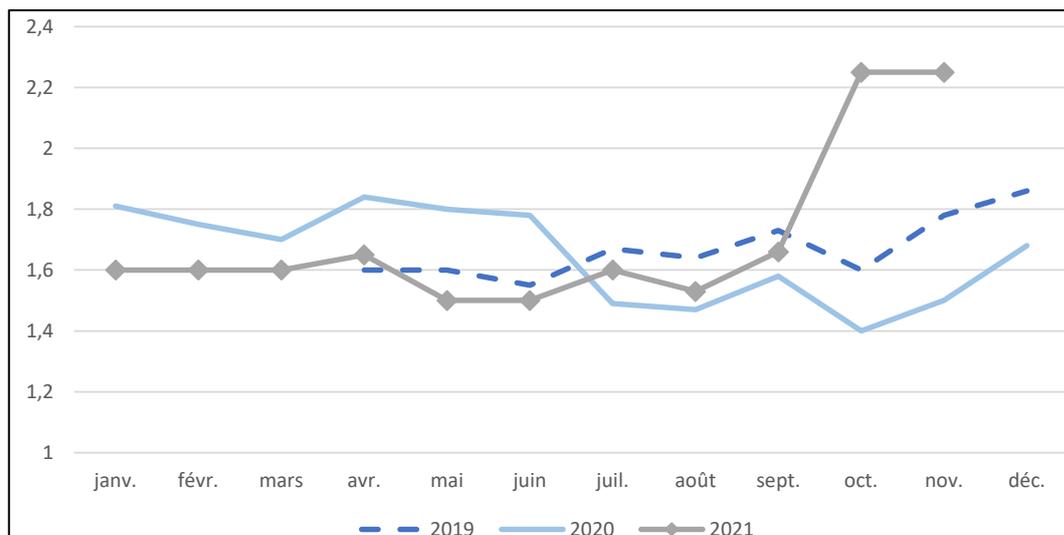


Source: Élaboration de l'EUMOFA à partir des cours du marché de gros (auprès de la BMTI)⁶⁵

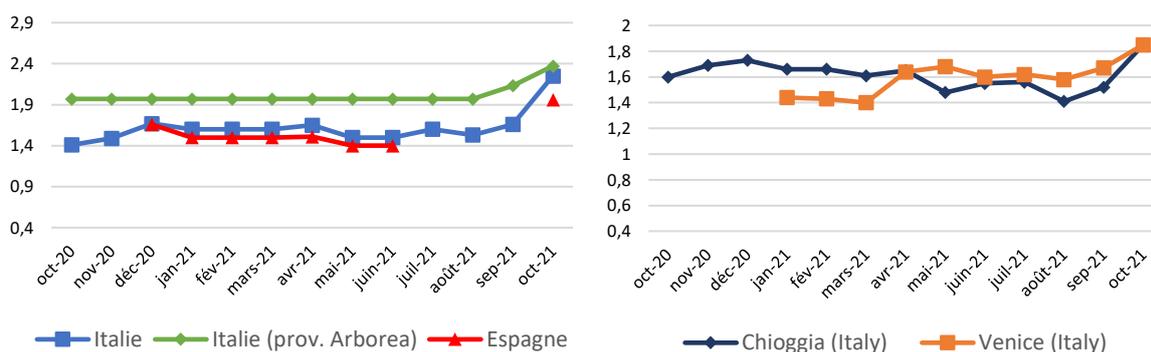
Alors que les prix de toutes les moules ont été relativement stables en 2019, 2020 et au cours des premiers trimestres de 2021, se situant autour de 2,00 EUR/Kg pour les moules d'Arborea, et entre 1,40 et 1,80 EUR/kg pour les moules « standard » italiennes, ils ont fortement augmenté après septembre 2021. Les moules d'Arborea ont atteint 2,37 EUR/kg et les autres moules italiennes 2,25 EUR/kg sur le marché de Rome. Les cours ont continué à augmenter au début de l'année 2022. BMTI explique cette tendance par une augmentation générale des coûts de gestion (énergie, matières premières), un niveau de demande très élevé et une baisse concomitante de l'offre étrangère.

⁶⁴ COZZA O MITILO - ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO, MIPAAFT et Unioncamere, 2020

⁶⁵ Rapport annuel sur le marché du poisson - Années 2017, 2018, 2019 et 2020, Borsa Merci Telematica Italiana

Figure 29 - Prix de gros des moules italiennes « standard » sur le marché de Rome (moules méditerranéennes fraîches) 2019-2021 - EUR/kg hors taxe

Source: Élaboration de l'EUMOFA à partir des cours du marché de gros (auprès de la BMTI)^{66,67}

Figure 30 - Prix de gros des moules fraîches sur les marchés de Rome (à gauche) et de Chioggia et Venise (à droite), par origine du produit - EUR/kg hors taxe

Source: Élaboration de la BMTI à partir des cours du marché de gros⁶⁸

5.3.4. Prix au détail

Le panel de consommateurs GFK fournit des données détaillées sur la consommation des ménages italien en moules fraîches et sur les prix moyens des moules fraîches au niveau de la vente au détail. Selon l'élaboration de la BMTI basée sur ces données depuis 2018⁶⁹, le prix moyen des moules fraîches (toutes catégories de produits confondues) était de 2,59 EUR/kg en 2018, de 2,60 UE/Kg en 2019 et a diminué à 2,54 EUR/Kg en 2020.

⁶⁶ Rapport annuel sur le marché du poisson - Années 2019 et 2020, Borsa Merci Telematica Italiana

⁶⁷ Analyse trimestrielle des prix et du marché des produits de la pêche et de l'aquaculture, BMTI, novembre 2021 et février 2022

⁶⁸ Ibidem

⁶⁹ Annuario sul settore ittico - 2020 et 2019 BMTI

À partir de mars 2021, l'analyse trimestrielle du marché par la BMTI fait état d'une augmentation substantielle des prix des produits frais de la pêche et de la mer, avec une accélération rapide sur le dernier trimestre de l'année (+5,4% en septembre 2021 par rapport à septembre 2020). L'inflation des prix à la consommation des produits de la mer a continué d'augmenter au début de 2022, sous l'effet de la hausse des prix de l'énergie et des matières premières et de l'augmentation des coûts du carburant pour les navires de pêche. Les entretiens avec les opérateurs confirment cette tendance. Un détaillant interrogé attribue également l'inflation des prix d'achat et des prix à la consommation à un déficit de l'offre étrangère et à une accélération de la demande concomitante: selon lui, une prolifération de biotoxines en Galice a entraîné une baisse de plus de 50% des exportations espagnoles en 2021 et 2022, et les vagues de chaleur ont provoqué une forte mortalité en Grèce. Ce détaillant rapporte une croissance importante des ventes de poissons et de moules dans les supermarchés en 2021, qui ont bénéficié d'un transfert de la demande suite à la fermeture du secteur HORECA pendant la crise du Covid. Cependant, le début de l'année 2022 enregistre une forte baisse des ventes en supermarché (-24% pour les volumes de moules par rapport à 2021) sous l'effet de la réouverture du secteur HORECA et de la hausse des prix.

Tableau 50: Consommation de moules fraîches des ménages 2018-2020

	2018	2019	2020
Prix (EUR/Kg)	2,59	2,60	2,54
Volume (t)	27.450	28.276	26.218
Valeur (en milliers d'euros)	71.044	73.469	66.714
Taux de pénétration	19,1%	18,2%	19,4%
Achat moyen par habitant (Kg)	1.494	1.526	1.447
Dépenses moyennes par habitant (EUR)	3,87	3,97	3,7

Source: Données GFK élaborées par la BMTI⁷⁰

D'après l'EUMOFA (Europanel), le prix moyen des moules fraîches destinées à la consommation des ménages se situe entre 2,34 EUR/Kg et 2,91 EUR/Kg (en 2021). Le prix moyen peut varier en fonction de la forme de présentation / conservation, mais aucun détail n'est disponible sur ces aspects.

Tableau 51: Consommation de moules fraîches des ménages 2012-2021, d'après Europanel

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prix (EUR/Kg)	2,69	2,37	2,34	2,41	2,41	2,46	2,64	2,66	2,61	2,91
Volume (t)	38.570	37.594	39.817	31.619	30.210	29.650	28.649	28.881	27.760	26.244
Valeur (en milliers d'euros)	103.858	89.269	93.239	76.262	72.854	73.005	75.554	76.801	72.400	76.368

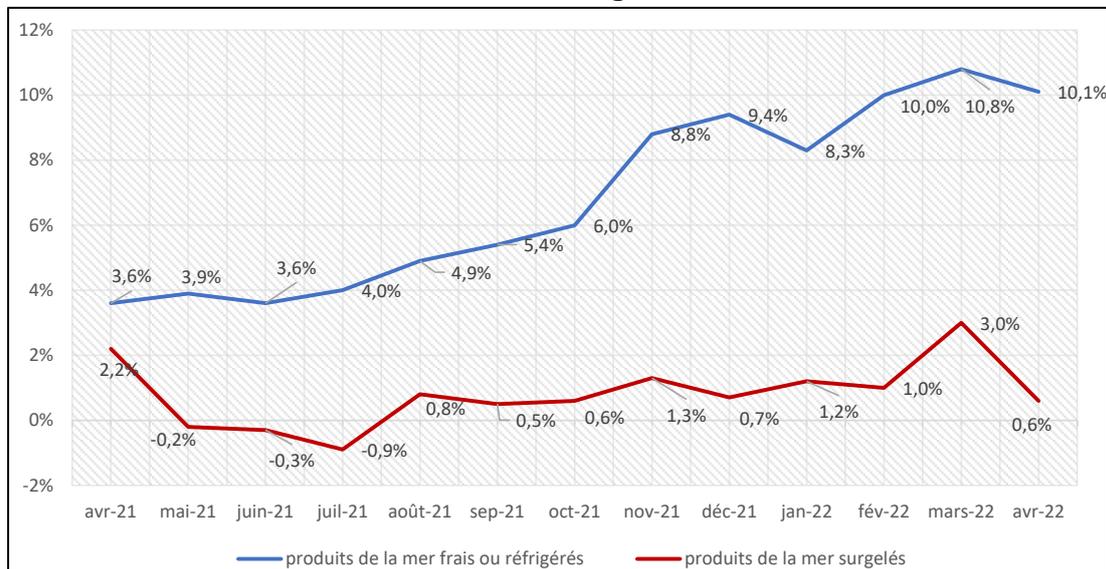
Source: EUMOFA / Europanel

D'après les entretiens avec les parties prenantes, le prix de détail des moules peut varier considérablement en fonction de la zone de production, de la qualité du produit, de la saison, etc. Un détaillant fait état d'un prix de détail moyen de 3,4 EUR/Kg depuis la récente inflation. Les ventes de moules biologiques sont encore marginales mais tendent à se développer: elles sont vendues conditionnées en barquettes et débarrassées à 4,3 EUR/Kg. Selon le même détaillant, le prix des

⁷⁰ Annuario sul settore ittico - 2020 et 2019 BMTI

moules cuites surgelées reconditionnées avec leur eau de cuisson dans un emballage sous atmosphère modifiée (MAP) est au moins doublé par rapport au produit surgelé standard.

Figure 31 - Prix à la consommation des produits de la mer, évolution en pourcentage d'une année sur l'autre (2015=100), pour les produits de la mer frais ou réfrigérés et les produits de la mer surgelés



Source: Élaboration de la BMTI à partir de données Istat (traduit)

5.3.5. Transmission des prix

Cette section se concentre sur la chaîne d'approvisionnement des **moules de corde fraîches produites en Italie et vendues en filets de 1 ou 1,5 kg dans la grande distribution**. Dans le cas de cette chaîne d'approvisionnement, les producteurs individuels ou associés vendent leur production sous forme de cordes (« treccia ») à des coopératives qui prélèvent les moules des cordes pour les mettre en vrac, les trier, les purifier, les conditionner et les expédier vers les restaurants, les poissonneries et les plateformes des détaillants. Seuls quelques producteurs, individuels ou associés, gèrent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement allant de la production jusqu'à la consommation. Dans ce dernier cas, ils s'occupent eux-mêmes de la préparation, de l'emballage (dans des grands sacs de 20-25 Kg ou des filets plus petits de 1-1,5Kg) et du transport de leur production vers les restaurants locaux ou les exportateurs en France. Dans certaines zones de production, la qualité de l'eau ne nécessite pas de purification. Le plus gros de la production italienne de moules n'est pas transformée.

Les prix et les coûts ci-dessous sont fournis par des producteurs de la région d'Émilie-Romagne, une association professionnelle d'aquaculture et un grand distributeur italien. Le prix de détail final moyen est basé sur les données d'Europanel. Ces prix concernent la fin de l'année 2021. Les prix ont chuté pendant la crise Covid et la fermeture du secteur HORECA, mais ils ont recommencé à augmenter au cours des derniers mois de 2021 en raison du faible volume disponible et de l'inflation mondiale, atteignant même des niveaux plus élevés qu'avant la crise. Il convient de noter que les prix sont très variables en fonction des zones de production, de la qualité du produit et de la période de vente.

Tableau 52: Transmission du prix de la moule fraîche standard produite dans la région d'Émilie-Romagne et vendue dans la grande distribution en Italie (EUR/Kg, 2021)

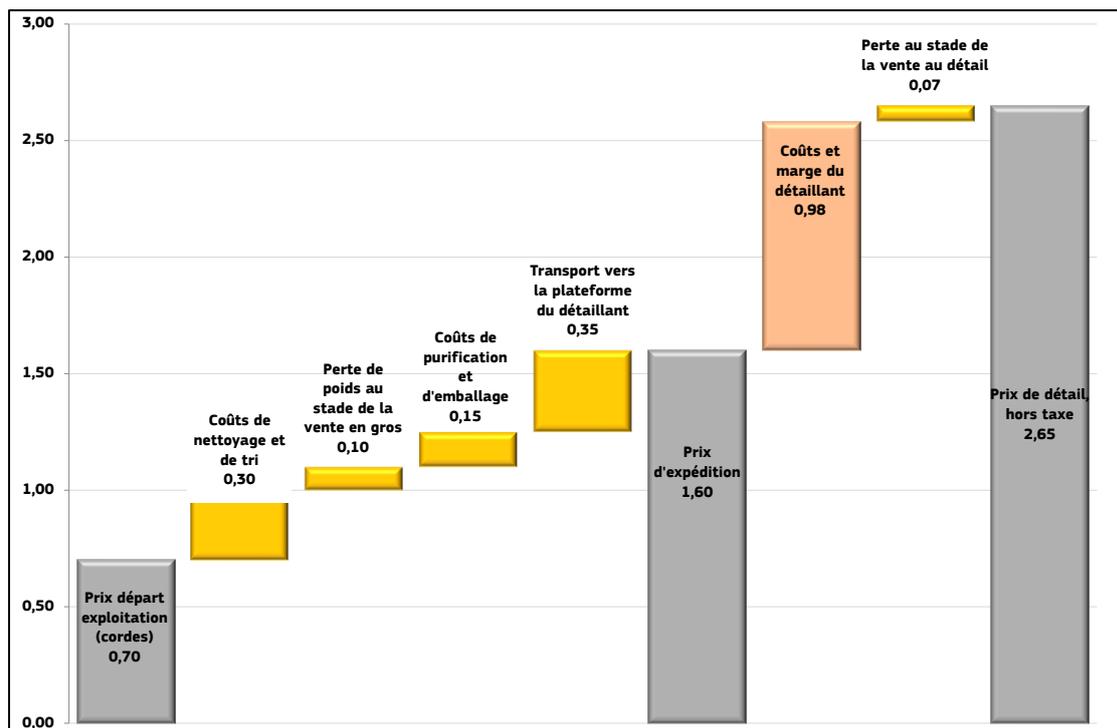
	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix départ exploitation (cordes) (1)	0,70	24%	Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA) et entretiens avec des producteurs
Coûts de nettoyage et de tri	0,30	10%	Entretiens avec des producteurs et un détaillant
Prix départ exploitation (vrac) (2)	1,00	34%	
Perte de poids au stade de la vente en gros	0,10	3%	
Coûts de tri, de purification et d'emballage	0,15	5%	
Transport vers la plateforme de vente au détail	0,35	12%	
Prix d'expédition (3)	1,60	55%	Entretiens avec des producteurs et un détaillant, Borsa Merci Telematica Italiana
Coûts et marge du détaillant	0,98	34%	Entretien avec un détaillant
Perte au stade de la vente au détail (4)	0,07	2%	
Prix au détail HT	2,65	91%	
TVA (10%)	0,26	9%	Eumofa, Borsa Merci Telematica Italiana
Prix au détail TTC (5)	2,91	100%	

Source: EUMOFA

Sources:

- (1) Le prix départ exploitation (cordes) se rapporte au prix des moules fraîches vendues en cordes (« treccia ») par le producteur au centre d'expédition - entretien avec des producteurs et un détaillant
- (2) Le prix départ exploitation (en vrac) se rapporte au prix des moules fraîches vendues en vrac, prêtes à être triées et vendues, par le producteur au centre d'expédition - entretien avec des producteurs et un détaillant
- (3) Le prix d'expédition se rapporte au prix des moules fraîches, purifiées, vendues en filets de 1kg ou 1,5kg et livrées à la plateforme du détaillant - entretien avec des producteurs et un détaillant.
- (4) La perte au stade de la vente au détail correspond à la perte de marchandise due à la mortalité des moules (durée de vie maximale: 5 jours) - entretien avec le détaillant
- (5) Source: EUMOFA/Europanel

Figure 32: Coûts et marges pour les moules fraîches standard nationales vendues en grande surface en Italie (EUR/kg, 2021)



Source: EUMOFA

6. LE MARCHÉ IRLANDAIS

6.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement

6.1.1. Production

Avec une production nationale de 14.729 tonnes en 2020, l'industrie mytilicole irlandaise est le premier secteur aquacole au niveau national en termes de volume et le troisième en termes de valeur, après le saumon et les huîtres. La même année, elle représentait 68% et 32% du volume et de la valeur de la production totale de coquillages⁷¹. Au cours de la décennie allant de 2011 à 2020, la production de moules a diminué de 35% en volume. Aucune production de moules issue de la pêche n'a été enregistrée en 2020.

Tableau 53: Production de moules en Irlande, 2011-2020 (volume en tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Aquaculture	22.671	14.557	15.360	11.374	16.015	16.156	16.340	13.889	15.184	14.729
Pêche	0	5.427	3.589	848	235	0	770	0	0	0
Total	22.671	19.984	18.949	12.222	16.250	16.156	17.110	13.889	15.184	14.729

Source: EUROSTAT

Le secteur des moules se répartit entre la culture sur le fond et la culture sur corde suspendue. Selon les statistiques nationales:

- La production de moules de corde a été estimée à 10.214 tonnes pour une valeur de 6,89 millions d'euros en 2019 (68% de la production irlandaise de moules en volume et 47% en valeur).
- La production de moules de fond a été estimée à 4.894 tonnes pour une valeur de 7,89 millions d'euros (32% en volume et 53% en valeur).

La production de moules de corde a connu une légère oscillation, tandis que la production de moules de fond a connu une grande tendance générale à la baisse au cours de la période observée, ce qui explique la tendance générale à la baisse de la production de moules en Irlande au cours de la décennie 2010 - 2019.

Dans le cas des **moules cultivées sur cordes**, les larves utilisées pour l'élevage sont soit captées en milieu naturel, soit se déposent naturellement sur les cordes. Les cordes sont suspendues verticalement dans l'eau à partir d'une structure fixe ou flottante. Le cycle de croissance peut aller d'un an à deux ans et demi selon la baie. La longueur de coquille des produits frais est généralement de 55-70 mm (110-80 pièces par kilogramme)⁷². La production est concentrée dans le sud-ouest: Cork et Kerry et, dans une moindre mesure, dans le nord-ouest, de Killary Harbour à Mulroy Bay (Figure 33).

La pêcherie **irlandaise de moules de fond** a obtenu la certification MSC en 2013. La production est limitée par des problèmes de gestion des stocks plutôt que par la capacité des concessions. Le captage du naissain a lieu en automne et nécessite une autorisation. Il est soumis à un système de quotas alloués aux bateaux de pêche. Le naissain sauvage à partir de 20 mm de longueur de coquille (600 pièces par kilogramme) est transféré de son gisement naturel vers des parcelles aménagées où il grandira jusqu'à atteindre 55 à 70 mm de longueur de coquille (80 à 110 pièces par kilogramme) au

⁷¹ Rapport BIM sur l'aquaculture. 2020.

<https://www.researchgate.net/publication/344188564> BIM National Seafood Survey Aquaculture Report 2020

⁷² Ibidem

bout d'1 ans à 2,5 ans⁷³. La production est concentrée dans trois baies, Carlingford Lough, Wexford Harbour et Castlemaine Harbour (Figure 33).

Figure 33: Répartition géographique de la production de moules en Irlande en 2019 (moules de corde à gauche et moules de fond à droite)



Source: ⁷⁴ Rapport BIM 2020 sur l'aquaculture

Méthode de récolte des moules de corde

La méthode traditionnelle pour récolter les moules consistait à tirer les cordes hors de l'eau puis à les détacher, une méthode qui peut entraîner la perte d'une partie de la production. L'utilisation d'une nouvelle pompe de récolte a permis d'augmenter le rendement (inspirée du modèle néo-zélandais)⁷⁵. Les cordes passent dans le mécanisme de récolte des bateaux où les moules sont automatiquement détachées de la corde, lavées, classées et emballées. Selon un producteur irlandais, grâce à ce mécanisme, son entreprise est en mesure de récolter 24 tonnes en une journée. Le besoin de purification dépend de la classification de la zone de production⁷⁶. Les entreprises qui récoltent dans des zones où l'eau est classée A ne procèdent pas à la purification. Lorsque la zone est classée B (événement saisonnier), soit ils ne récoltent pas, soit ils traitent les moules. Après purification, les moules sont à nouveau dégrappées, lavées, calibrées et emballées⁷⁷.

⁷³ Rapport du CSTEP.

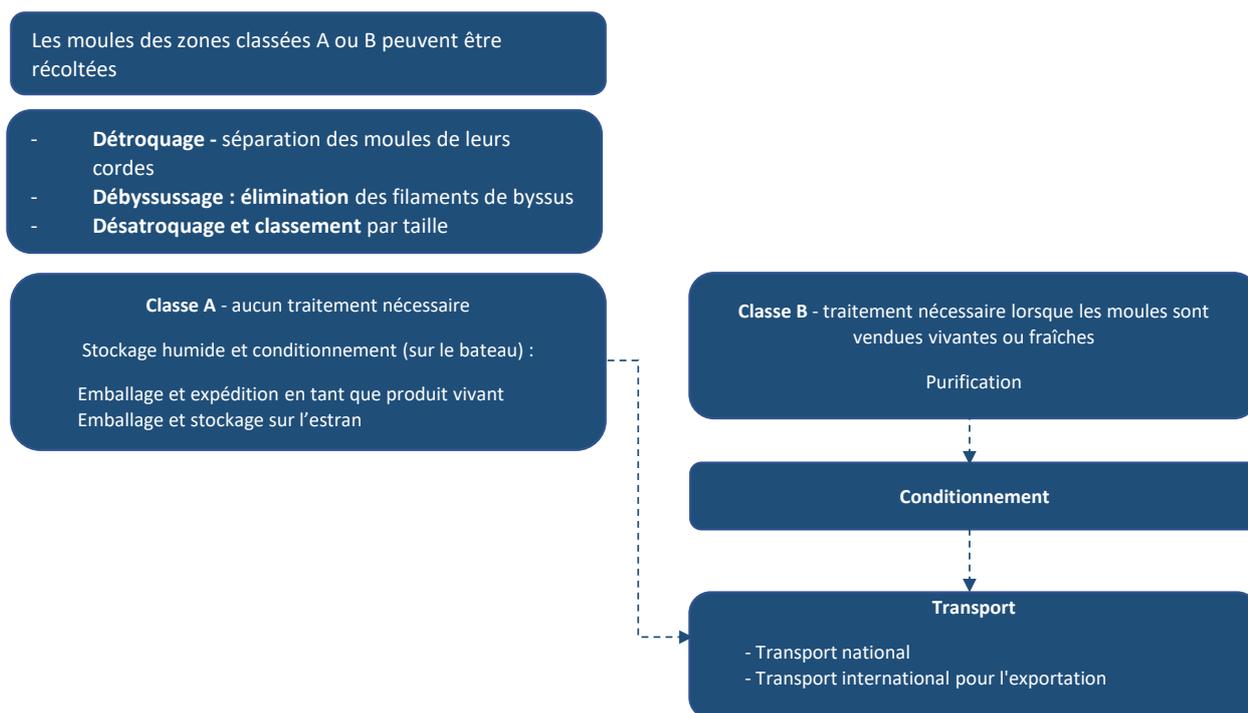
⁷⁴ Rapport BIM sur l'aquaculture. 2020.

https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁷⁵ <https://www.irishtimes.com/news/science/mussel-harvesting-gets-a-green-make-over-1.937938>

⁷⁶ La classification de la zone de production se fait conformément au règlement (CE) 853/2004 de l'UE.

⁷⁷ Protocole sur le Guide des meilleures pratiques pour la conservation et le conditionnement des moules.

Figure 34: Méthode de récolte des moules de corde

Source: Élaboration de l'EUMOFA sur la base d'entretiens avec des producteurs

Structure du secteur des moules

En 2019, on comptait 74 entreprises exploitant 87 unités de production et employant 323 personnes. Le secteur des moules de corde employait 221 personnes (133 ETP) dans 54 entreprises exploitant 55 unités de production, tandis que le secteur des moules de fond employait 102 personnes (73 ETP) dans 20 entreprises exploitant 32 unités de production⁷⁸.

Le **secteur des moules de corde** est presque entièrement familial, offrant principalement des emplois à temps partiel ou saisonniers, avec un niveau important de travail non rémunéré effectué par les propriétaires eux-mêmes, en raison des difficultés d'embauche⁷⁹. Ce secteur connaît une transformation et devient progressivement plus capitalistique avec la baisse de l'emploi et du nombre d'entreprises. À mesure que l'âge des concessionnaires avance, de plus en plus de sites sont libérés ou transférés à des entités mieux équipées et plus professionnelles⁸⁰.

Le secteur des **moules de fond** est également fragmenté, avec plusieurs problèmes liés à la rareté persistante de l'approvisionnement en naissains et à la menace de réduction de la zone de production (suite à la désignation d'une partie de Wexford Harbour⁸¹ comme zone intertidale destinée à la conservation des oiseaux sauvages)⁸². Les entreprises et les bateaux ont une implantation locale et une gestion familiale, fournissant principalement des emplois à temps plein, avec des investissements importants en partenariat avec des entreprises néerlandaises. Le segment est fragmenté mais les

⁷⁸ Rapport BIM sur l'aquaculture. 2020.

https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁷⁹ L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities. *Reviews in Aquaculture* (2021) 13, 91-118

⁸⁰ Ibidem.

⁸¹ Dans le sud-est de l'Irlande, qui est la deuxième plus grande zone de production de moules de fond en Irlande.

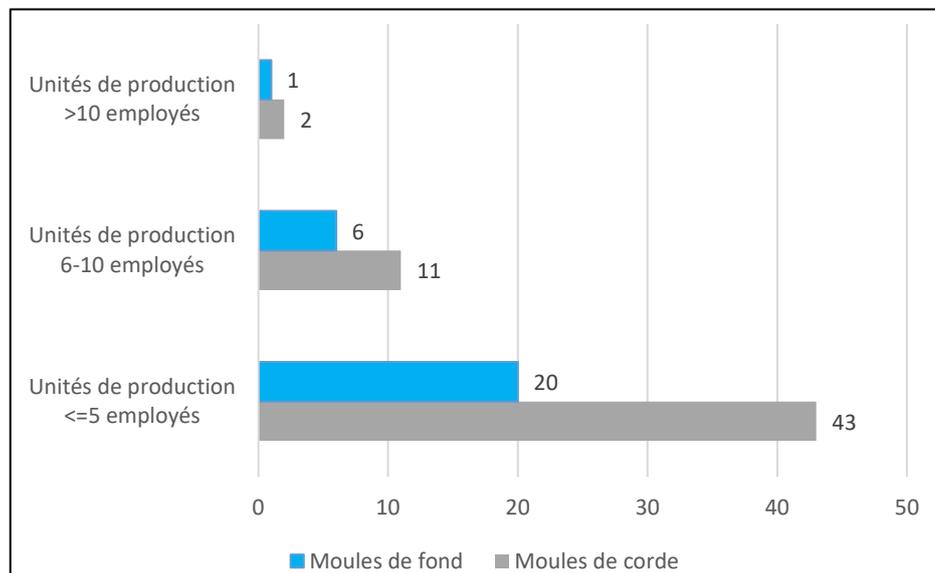
⁸² Rapport BIM sur l'aquaculture. 2020.

https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

groupements sont capables de faire pression collectivement sur l'accès à la pêche du naissain et sur la gestion des ressources en général⁸³.

La majorité de l'industrie est constituée de petites entreprises employant moins de 5 salariés (76% des unités de production).

Figure 35: Structure du secteur mytilicole irlandais, 2019



Source: ⁸⁴ Rapport BIM 2020 sur l'aquaculture

Performance économique du secteur des moules

Moules de corde

L'apport de stocks provient principalement des g de naissain déployés localement au début ou à la fin de l'été. Les coûts sont liés aux matériaux utilisés et à la main-d'œuvre. Le secteur a eu du mal à rester rentable, et le bénéfice a été relativement faible sur la période 2009 à 2018, malgré des coûts minimaux, des investissements fructueux dans l'innovation technique et l'efficacité, ainsi que dans les certifications⁸⁵. Le manque de rentabilité est probablement lié aux coûts élevés de la main-d'œuvre et à la faible valeur unitaire du produit. De 2017 à 2018 cependant, le secteur a montré une reprise de la production avec une augmentation de la VAB de 31%, mais le bénéfice net a diminué de -20% (Tableau 53). Le dernier rapport du CSTEP fait état d'un segment qui dépend d'un marché d'exportation lointain, avec peu ou pas de possibilités d'accroître la production ou d'augmenter la valeur unitaire⁸⁶.

Moules de fond

Les dernières années ont été très difficiles pour le secteur des moules de fond. En effet, les coûts liés à l'exploitation et à l'entretien des bateaux et des équipages et à l'obtention du naissain ont érodé les bénéfices. La performance économique reflète la mauvaise situation économique avec des bénéfices

⁸³ L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities *Reviews in Aquaculture* (2021) 13, 91-118

⁸⁴ Rapport BIM sur l'aquaculture. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁸⁵ L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities *Reviews in Aquaculture* (2021) 13, 91-118

⁸⁶ Le secteur européen de l'aquaculture - Rapport économique 2020 (CSTEP -20-12)

nets négatifs en 2017 et 2018. Le dernier rapport du CSTEP n'indique aucune possibilité de développement pour ce segment, car il dépend d'un approvisionnement peu fiable en matières premières et est menacé en termes de terrains de production disponibles⁸⁷. En outre, l'évolution future de ce secteur est incertaine en raison de la faiblesse des prix de vente, qui, malgré de vigoureuses campagnes de marketing visant à distinguer les moules irlandaises, peine à rivaliser avec ceux de ses concurrents⁸⁸.

Tableau 54: Performance économique des secteurs mytilicoles (2017/2018) - (en EUR)

	Secteur des moules de corde		Secteur des moules de fond	
	2017	2018	2017	2018
Revenu total	5.939.546	6.720.531	8.902.037	6.357.341
Salaires et traitements	2.053.914	1.247.124	2.563.930	1.780.890
Valeur imputée du travail non rémunéré	361.446	1.364.076	26.439	185.285
Coûts énergétiques	141.437	236.688	879.258	703.109
Coûts du cheptel	247.960	101.060	987.457	475.025
Réparation et entretien	320.019	666.472	1.427.394	334.803
Dépréciation des immobilisations	922.575	478.277	1.247.008	1.228.145
Autres coûts	341.421	748.663	1.607.303	565.526
Coûts totaux	4.388.772	4.842.360	8.738.789	5.272.783
Valeur ajoutée brute	3.316.207	4.356.795	4.399.286	3.065.194
EBIT*	1.736.119	1.101.103	701.585	1.206.200
Bénéfice net	1.370.745	1.099.307	-668.538	-2.442.223

Source: Rapport BIM , 2020 sur l'aquaculture⁸⁹

6.1.2. Commerce

Importations

Les importations de moules en Irlande sont négligeables. En 2021, 67 tonnes (poids de produit) ont été importées pour une valeur de 0,4 millions d'euros. Les moules sont importées préparées-en conserves (69% des importations en valeur et 67% en volume) et surgelées (24% en valeur et 22% en volume). Les moules sont principalement importées du Chili (37% en volume), du Royaume-Uni (24%), des Pays-Bas (14%) et de la Nouvelle-Zélande (9%).

Exportations

Les exportations totales ont été estimées à 9.007 tonnes pour une valeur de 17,62 millions d'euros en 2021. La plupart des moules sont exportées fraîches (77% des exportations en volume et 73% en valeur), mais une part croissante des moules est exportée préparée-conservée (20% en 2021 contre moins de 1% en 2017 en volume).

⁸⁷ Ibidem.

⁸⁸ L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities. *Reviews in Aquaculture* (2021) 13, 91-118

⁸⁹ Rapport BIM sur l'aquaculture. 2020. [https://www.researchgate.net/publication/344188564 BIM National Seafood Survey Aquaculture Report 2020](https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020)

Tableau 55: Exportations de moules d'Irlande 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
Fraîches	12.104	8.662	9.545	8.416	6.965
Surgelées	220	58	45	43	269
Fumées	0	6	1	0	0
Préparées-en conserves	49	485	1.541	1.651	1.773
Total	12.374	9.211	11.132	10.111	9.007

Source: EUROSTAT-COMEXT

Compte tenu du volume total de moules produites en Irlande et du niveau relativement faible de la consommation intérieure, l'industrie est fortement tournée vers l'exportation. Les marchés de l'UE-27 et du Royaume-Uni constituent presque les seuls marchés pour les moules irlandaises. Les autres destinations ne représentent que 1% des exportations de moules irlandaises. La France, les Pays-Bas, l'Italie et le Royaume-Uni ont absorbé respectivement 47%, 26%, 13% et 9% des exportations en 2021, tandis que l'Espagne et le Danemark ne sont que de petits importateurs de moules d'Irlande (respectivement 2% et 1%). La France, l'Italie et l'Espagne importent principalement des moules fraîches mais aussi des moules transformées, tandis que les Pays-Bas n'importent que des moules fraîches.

Tableau 56: Exportations de moules d'Irlande par destination 2017-2021 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021
France	4.377	4.175	5.062	4.453	4.200
Pays-Bas	5.896	2.978	3.652	2.547	2.297
Italie	608	949	1.247	1.138	1.143
Royaume-Uni	726	444	542	1.448	791
Espagne	346	364	307	202	210
Autres	421	301	322	324	366
Total	12.374	9.211	11.132	10.111	9.007

Source: EUROSTAT-COMEXT

6.1.3. Consommation apparente

La production irlandaise de moules se répartit entre la production de moules de corde et la production de moules de fond. **Les moules issues de la culture de fond sont exclusivement exportées fraîches et principalement en vrac** vers les Pays-Bas et la France. Selon le rapport 2020 sur l'aquaculture du BIM⁹⁰, ces deux pays ont absorbé respectivement 83,5% et 16,5% de la production de

⁹⁰ Rapport BIM sur l'aquaculture. 2020. [https://www.researchgate.net/publication/344188564 BIM National Seafood Survey Aquaculture Report 2020](https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020)

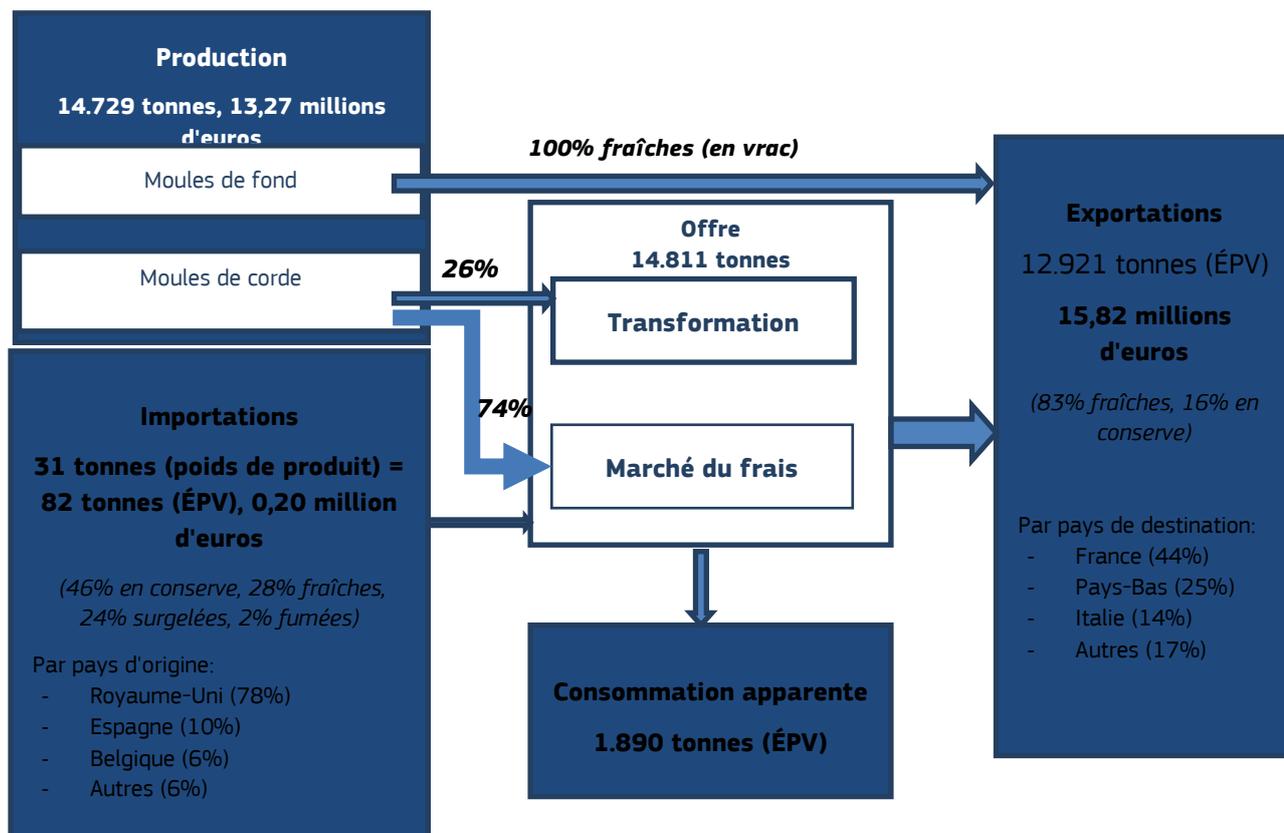
moules de fond en 2019⁹¹. Le segment des moules de corde produit entre 8.500 et 10.500 tonnes par an pour les marchés du frais mais aussi pour les marchés de la transformation. Selon le rapport annuel sur l'aquaculture du BIM, **26% des moules de corde sont allées à la transformation**, où elles sont traitées et emballées. La moule de corde a une coquille plus fine et généralement plus propre que la variété de fond et est idéale pour le marché de la transformation de l'emballage sous vide⁹². Une partie des produits est occasionnellement vendue à mi-croissance au segment des moules de fond, mais les statistiques disponibles ne permettent pas de quantifier cette part. Le secteur irlandais des moules est axé sur l'exportation. En 2020, 87% de l'offre de moules est exportée vers le marché de l'UE et du Royaume-Uni, à l'état frais ou transformé. En 2020, 83% des exportations étaient des produits frais et 16% des produits en conserve. Le marché intérieur des moules est petit. Il a été estimé à 1.890 tonnes (ÉPV) en 2020⁹³. Comme déjà mentionné, la France est le principal marché des moules irlandaises. D'après les entretiens, les exportateurs irlandais expédient les moules en France principalement sous forme de vrac. Les acheteurs français sont principalement des producteurs/grossistes qui importent, nettoient, classent, emballent et vendent des moules sur le marché français.

⁹¹ Ibidem.

⁹² <https://www.irishtimes.com/news/science/mussel-harvesting-gets-a-green-make-over-1.937938>

⁹³ Le chiffre de la consommation apparente de moules en Irlande indiqué dans cette section est légèrement inférieur à celui de la consommation apparente calculée dans la section sur la consommation, en raison de l'utilisation des statistiques nationales dans cette section, qui fournissent des statistiques pour les deux types de production (considérées comme pertinentes ici).

Figure 36: La chaîne d'approvisionnement irlandaise des moules (2020), les% indiquent les parts en volumes



Source: Élaboration de l'EUMOFA basée sur les statistiques nationales, sur les données EUROSTAT-COMEXT et sur des entretiens avec les parties prenantes

6.2. Caractéristiques du marché et de la consommation en Irlande

6.2.1. Présentation du produit

Les moules peuvent être vendues vivantes, fraîches ou transformées, soit prêtes à cuire, soit précuites et prêtes à être réchauffées et servies⁹⁴. D'après les entretiens, les unités d'emballage couramment utilisées sont les sacs en filet de 1, 2, 5, 10, 25 kg et jusqu'à 1.000 tonnes, les emballages sous atmosphère modifiée (MAP) et les barquettes de 1 à 5 kg. Les MAP sont expédiés dans des camions frigorifiques soit vers la France, soit en Irlande, tandis que les sacs en filet de volume important (sacs de 20-25 kg ou de grands sacs jusqu'à 1.000 tonnes) sont expédiés en France. Les producteurs qui approvisionnent le marché intérieur, principalement les restaurants irlandais, vendent généralement les moules dans des sacs en filet de 2 à 10 kg.

6.2.2. Caractéristiques du marché

La production irlandaise de moules est axée sur l'exportation. Cependant, les deux segments de moules sont dans une position concurrentielle vulnérable par rapport à leurs concurrents de l'UE, qui sont à la fois d'importants producteurs et consommateurs, et par rapport à d'autres fournisseurs à faible coût comme le Chili. La France, qui est le plus grand marché pour les moules irlandaises, considère les moules importées d'Irlande comme des « bouche-trou » lorsque la production nationale n'est pas disponible. La valeur unitaire de la moule irlandaise est restée faible, ce malgré les initiatives de certification mises en œuvre ces dernières années. L'Irlande est désormais certifiée tant pour les moules de fond que pour les moules de corde. La moule de fond irlandaise a obtenu sa certification MSC en 2013, tandis que le secteur irlandais des moules de corde a été certifié MSC en 2019. En outre, l'Irlande, qui était autrefois le leader de la mytiliculture biologique, a connu une baisse de la production de moules biologiques (35% de la production irlandaise de moules est biologique, soit 5.180 tonnes)⁹⁵. D'après les entretiens, les certifications telles que MSC ou biologique ont donné une bonne image à l'ensemble du secteur, mais sans répercussion sur les prix. Les producteurs ont mentionné l'exemple de la certification MSC, vue par les producteurs comme un outil d'accès au marché (au marché néerlandais) plutôt que comme un moyen d'obtenir une prime de prix.

6.2.3. Consommation

En 2020, la consommation apparente irlandaise par habitant a atteint 25,5 kg ÉPV/habitant/an, ce qui place l'Irlande en 7^e position au niveau de l'UE, au-dessus de la moyenne européenne (23,97 kg/an). Ces dernières années, on observe une tendance à la baisse de la consommation des ménages en produits de la pêche et de l'aquaculture en volume et en valeur (-8% en valeur et -9% en volume par rapport à 2019 et -8% en valeur et -13% en volume par rapport à 2016). En outre, l'Irlande se classe au 20^e rang en termes de dépenses nominales des ménages par habitant pour les produits de la pêche et de l'aquaculture en 2020, avec 75 EUR/habitant/an.

Plus précisément, on constate une faible consommation de moules en Irlande, avec une tendance significative à la baisse de la consommation apparente ces dernières années, qui est passée de 3.214 tonnes (ÉPV) en 2012 à 1.890 tonnes en 2020 (ÉPV), soit une diminution de 41%. La consommation de moules par habitant en Irlande est estimée à 0,38 kg/habitant/an en 2020 (contre 0,70 kg/habitant/an en 2012) (Tableau 57).

⁹⁴ <https://www.irishfoodanddrink.com/fr/irish-mussels/>

⁹⁵ L'aquaculture biologique dans l'UE. EUMOFA. 2022.

Tableau 57: Consommation apparente de moules en Irlande, 2012-2020 (tonnes, équivalent poids vif)

Année	Aquaculture	Pêche	Importations	Offre	Exportations	Consommation apparente	Consommation par habitant
2012	15.188	5.427	469	21.084	17.870	3.214	0,70
2013	15.360	3.589	104	19.053	15.834	3.218	0,70
2014	11.375	848	457	12.680	8.891	3.789	0,82
2015	16.015	235	193	16.443	12.477	3.966	0,85
2016	15.121	-	113	15.234	12.352	2.883	0,61
2017	16.340	770	89	17.199	13.282	3.917	0,82
2018	13.889	-	155	14.044	10.217	3.827	0,79
2019	15.184	-	128	15.312	13.854	1.458	0,30
2020	14.729	-	82	14.811	12.921	1.890	0,38

Source: FAO, EUROSTAT-COMEXT, EUROSTAT

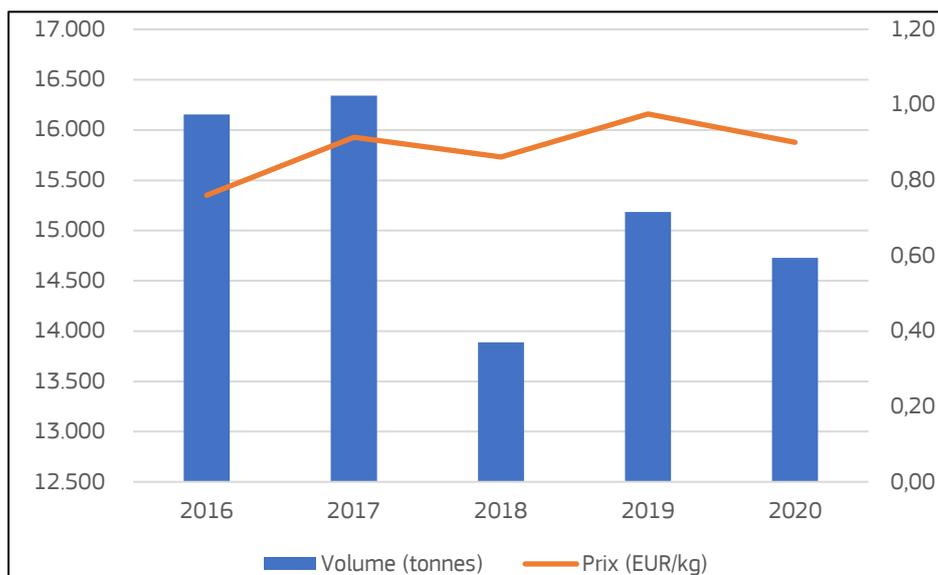
Consommation apparente: production + importation - exportation. La consommation par habitant est calculée comme suit: consommation apparente / population irlandaise)

6.3. Transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement

6.3.1. Prix de première vente

Selon les données d'EUMOFA, les prix de première vente ont suivi une tendance globale à la hausse entre 2016 et 2020, passant de 0,79 EUR/kg à 0,90 EUR/kg, soit une augmentation de 14%. Ces prix cachent une variabilité importante en fonction de la méthode de production et du marché final.

Figure 37: Prix de première vente des moules en Irlande (2016-2020) - EUR/kg



Source: Eurostat

Les statistiques nationales irlandaises fournissent des prix distinguant les moules de fond des moules de corde. Selon la même source, les prix varient en fonction du marché. En 2019, les moules de corde ont été vendues entre 0,65 et 0,75 EUR/Kg lorsqu'elles ont été vendues au marché du frais et entre 0,5 et 0,6 EUR/Kg lorsqu'elles ont été vendues à la transformation. Les moules de fond qui sont entièrement vendues à l'exportation ont été vendues à 1,61 EUR/kg la même année.

Tableau 58: Prix de première vente des moules irlandaises (2015-2019) - EUR/kg

Type de production	Marché	2015	2016	2017	2018	2019
Moules de corde	Marché du frais	0,7-0,75	0,7-0,75	0,65-0,76	0,49-0,76	0,65-0,75
	Marché de la transformation	/	/	/	0,60	0,5-0,6
Moules de fond	Marché de l'exportation (fraîches - principalement en vrac)	/	/	1,18	0,8-1,9	1,61

Source: Rapports annuels du BIM sur l'aquaculture

Selon les recherches documentaires⁹⁶ et les entretiens avec les producteurs, les facteurs susceptibles d'avoir un impact sur les prix de vente des moules sont les suivants:

- **Spécifications du marché:** les produits frais dont les critères de taux de remplissage et d'état de la coquille sont insuffisants sont vendus à bas prix.
- **Santé et sécurité:** la marée rouge, qui entraîne la fermeture des activités conchylicoles dans certaines baies, peut être longue et se produire au plus fort de la saison de récolte, ce qui perturbe l'approvisionnement, réduit la valeur des ventes et augmente les pertes de stock. Pour surmonter ce problème, les grands producteurs acquièrent des sites dans différentes baies afin de répartir le risque et d'assurer la continuité de l'approvisionnement en produits (et donc la stabilité des prix).
- **Situation concurrentielle sur le marché européen:** l'industrie des moules de corde est confrontée à une situation concurrentielle extrême sur le marché européen. Cette situation s'explique en partie par la concurrence accrue du Chili et de l'Allemagne, qui a entraîné une baisse de la demande sur des marchés clés comme la France et les Pays-Bas⁹⁷. Pour faire face à ce problème, les producteurs continuent à valoriser les moules irlandaises à l'étranger et à développer le marché intérieur à proximité des sites de production, ce qui, selon les producteurs, devrait améliorer progressivement le prix de vente.
- **Augmentation du coût de la main-d'œuvre.**

6.3.2. Prix à l'exportation

Comme déjà mentionné, les exportations irlandaises de moules concernent principalement les moules fraîches (77% des exportations en volume et 88% en valeur en 2021) et les moules préparées-en conserves (20% en volume et 24% en valeur). Depuis 2017, les prix à l'exportation ont fluctué, avec un impact clair des volumes sur les prix. En 2021, les moules fraîches ont été exportées à un prix de 1,84 EUR/kg.

Tableau 59: Exportations irlandaises de *Mytilus spp.* fraîches

	Volume (tonnes)	Valeur (en milliers d'euros)	Prix nominaux (EUR/kg)
2017	12.081	16.518	1,37
2018	8.662	13.267	1,53
2019	9.545	13.481	1,41
2020	8.416	12.116	1,44
2021	6.964	12.823	1,84

Source: EUROSTAT-COMEXT

Entre 2017 et 2021, les prix à l'exportation des moules préparées-en conserves ont fluctué avec une importante tendance à la baisse, suite à l'augmentation significative du volume des exportations qui est passé de moins de 50 tonnes à 1.773 tonnes durant la même période. Les prix à l'exportation ont diminué, passant de 5,25 EUR/kg en 2017 à 2,40 EUR/kg en 2021.

⁹⁶ Source: 1) Rapport du CSTEP, 2) rapport BIM sur l'aquaculture et 3) L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities *Reviews in Aquaculture* (2021) 13, 91-118.

⁹⁷ <https://bim.ie/wp-content/uploads/2021/02/BIM-Business-of-Seafood-2018-1.pdf>

Tableau 60: Exportations irlandaises de moules préparées-en conserves

	Volume (tonnes)	Valeur (en milliers d'euros)	Prix nominal (EUR/kg)
2017	49	259	5,25
2018	485	904	1,86
2019	1.541	2.713	1,76
2020	1.651	3.549	2,15
2021	1.773	4.263	2,40

Source: EUROSTAT-COMEXT

6.3.3. Transmission des prix

Cette section porte sur la chaîne d'approvisionnement des **moules de corde fraîches produites en Irlande et exportées en vrac vers le marché français, pour être transformées et emballées par des acheteurs français**. Cette chaîne d'approvisionnement est en mesure de refléter la situation d'une part importante de la production irlandaise de moules, d'après les entretiens. En 2019, le marché français a importé 47% de la production irlandaise en volume.

Dans ce cas, la chaîne d'approvisionnement irlandaise est très courte. Les producteurs vendent leur production en vrac à des exportateurs qui exportent les moules sur le marché français (après conditionnement). En France, les acheteurs sont généralement des producteurs ou des grossistes qui importent des moules irlandaises en hiver, lorsque la saison des moules françaises est terminée. Cela leur permet d'exercer leur activité tout au long de l'année. Les acheteurs français importent les moules en vrac, les nettoient, les trient, les emballent et les vendent à leurs acheteurs habituels. Les prix ci-dessous sont fournis par des opérateurs en Irlande et en France impliqués dans la chaîne d'approvisionnement décrite ci-dessus.

Tableau 61 - Transmission des prix des moules fraîches exportées vers la France (EUR/kg, 2021)

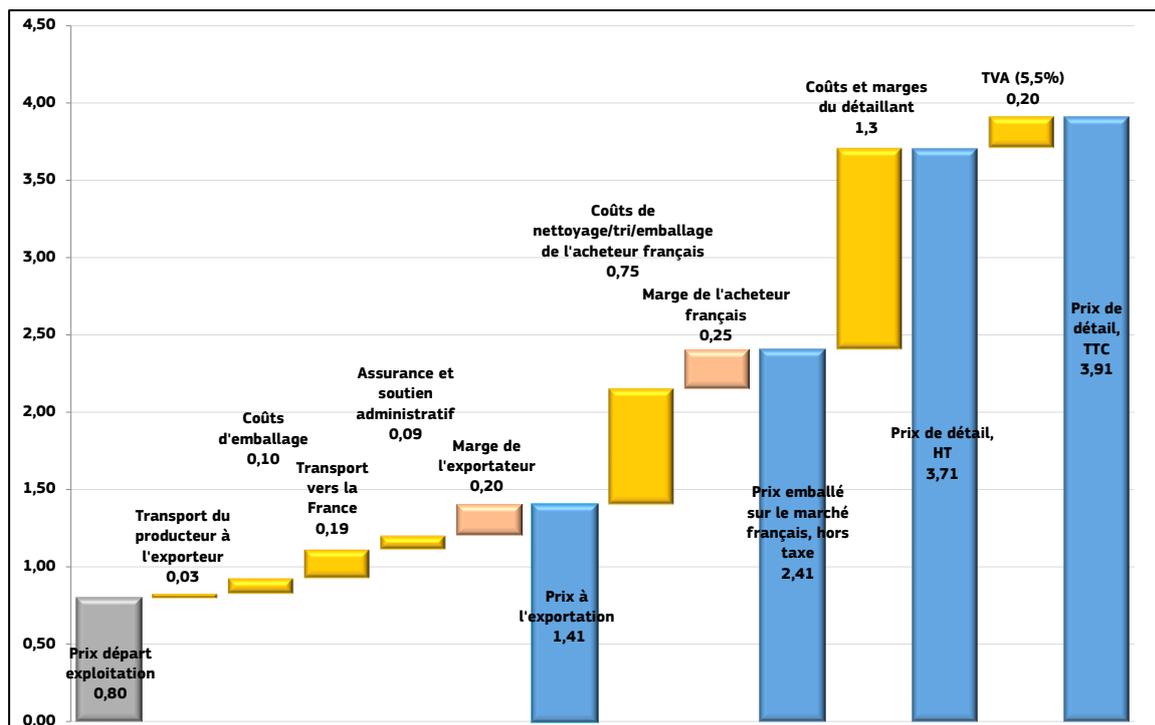
	Prix (EUR/Kg)	% du prix à l'exportation	% du prix final sur le marché français	Source
Prix départ exploitation (1)	0,80	57%	20%	Entretien avec un producteur
Transport du producteur à l'exportateur	0,03	2%	1%	Entretien avec un exportateur
Emballage	0,10	7%	3%	
Transport international (vers la France)	0,19	13%	5%	
Assurance et soutien administratif	0,09	6%	2%	
Total des coûts de transformation, transport compris (2)	0,41	29%	10%	
Marge de l'exportateur	0,20	14%	5%	
Prix à l'exportation (3)	1,41	100%	36%	
Coûts de nettoyage/tri/emballage par l'acheteur français (4)	0,75		19%	Entretien avec un acheteur français (producteur)
Marge de l'acheteur français	0,25		6%	
Prix emballé sur le marché français, hors taxe (5)	2,41		62%	Taux de marge identiques à ceux de la chaîne d'approvisionnement française
Coûts et marges du détaillant (6)	1,30		33%	
Prix de détail, HT	3,71		95%	
TVA (5,5%)	0,20		5%	
Prix au détail, TTC	3,91		100%	

Source: Enquête EUMOFA

Sources et notes:

- (1) Le prix départ exploitation se rapporte au prix des moules fraîches vendues en vrac par le producteur à l'exportateur irlandais - entretien avec des producteurs.
- (2) Les coûts de transformation pour l'exportateur irlandais comprennent les coûts liés au transport depuis le producteur, à l'emballage des moules dans des sacs en filet et au transport international vers le marché français - entretien avec un exportateur irlandais.
- (3) Le prix d'exportation se rapporte au prix de vente de la moule irlandaise sur le marché français - entretien avec un exportateur irlandais.
- (4) Les coûts de transformation par l'acheteur français - entretien avec un acheteur français.
- (5) Le prix emballé correspond au prix des moules fraîches vendues après avoir été nettoyées, triées et emballées sur le marché français - entretien avec un acheteur français.
- (6) Pour calculer le prix de détail des moules sur le marché français, on a utilisé les mêmes taux de marge que ceux des chaînes d'approvisionnement en moules françaises.

Figure 38: Coûts et marges pour les moules fraîches exportées vers la France (EUR/kg, 2021)



Source: EUMOFA

7. CONCLUSIONS

L'analyse ci-dessus montre que la chaîne de valeur des moules est encore très spécifique à chaque pays. La production en France et en Italie est principalement destinée au marché intérieur et est complétée par des importations, tandis que la production espagnole approvisionne à la fois le marché intérieur et les autres États membres de l'UE et que la production irlandaise est principalement orientée vers l'exportation. La consommation diffère également en termes de quantités consommées par habitant ainsi qu'en termes de taille, de présentation (fraîches, surgelées, en conserve) et en fonction d'autres types de segmentation du marché (p. ex. biologique, AOP, etc.).

L'Espagne est le plus grand marché. En 2020, l'Espagne était le principal producteur, représentant 47% de la production de l'UE, et le plus grand consommateur, avec une consommation apparente moyenne par habitant de 3,54 kg ÉPV/an. La majorité de la production espagnole est destinée au marché du frais (62%), avec d'importantes exportations vers la France et l'Italie, tandis que 38% est destinée à l'industrie de transformation. La principale segmentation du marché des moules fraîches est basée sur la taille des moules (normale, grosse et extra). Il existe également une AOP, « Mexillón de Galicia », qui représente environ un quart de la production espagnole et qui est commercialisée tant sur le marché du frais que sous forme de produits en conserve (sous une étiquette « fabriqué avec des Mexillón de Galicia »). Il existe deux principaux canaux de distribution: la grande distribution (70% de la consommation à domicile de moules fraîches), qui achète les moules directement aux stations de purification, et la chaîne de commercialisation traditionnelle par le biais de grossistes et de magasins spécialisés, qui représente encore près de 20% de la consommation à domicile. La consommation de moules fraîches à domicile a diminué au cours des dix dernières années, mais elle reste un produit très consommé, bénéficiant d'une bonne image (abordable et sain) et sans véritable produit de substitution.

La France est le deuxième plus grand producteur et consommateur au sein de l'UE. En 2020, elle a représenté 14% de la production de l'UE. C'était également le deuxième marché le plus important avec une consommation apparente par habitant de 1,89 kg ÉPV/an. La production française est presque entièrement absorbée par le marché intérieur qui dépend fortement des importations. Le marché français des moules est principalement axé sur les moules fraîches (71%) et il n'existe pas d'activités de transformation des moules en France. Toutes les moules en conserve sont importées du Chili et, dans une moindre mesure, d'Irlande et d'Espagne. Il existe une forte segmentation sur le marché français, grâce à l'utilisation de systèmes de qualité et de certifications. En 2019, 84% de la production française a été commercialisée avec un label de qualité ou une certification (ex: STG, AOP, bio, Label Rouge, autres). Cette segmentation entraîne souvent une prime de prix sur le marché français. Le marché français se caractérise également par des prix plus élevés pour les moules françaises par rapport aux moules importées (d'Espagne, des Pays-Bas, d'Irlande, etc.).

L'Italie est le troisième plus grand producteur et consommateur au sein de l'UE. En 2020, elle a représenté 12% de la production de l'UE et a enregistré une consommation apparente par habitant de 1,73 kg ÉPV/an. La majeure partie de la production italienne est absorbée par le marché intérieur qui dépend également des importations. Le marché italien des moules est principalement axé sur les moules fraîches. Toutes les moules surgelées sont importées du Chili et, dans une moindre mesure, d'Espagne, d'Irlande et de Nouvelle-Zélande. Les données commerciales d'Eurostat-Comext enregistrent tous les volumes d'importation chiliens dans la catégorie « préparées-en conserves », très probablement parce que les moules surgelées importées du Chili sont déjà décortiquées et cuites. Toutes les moules en conserve sont importées d'Espagne, qui fournit également une grande partie des moules fraîches, surtout lorsque les produits italiens ne sont pas disponibles (entre octobre et mars). Les moules fraîches produites au niveau national bénéficient de prix plus élevés que les moules importées (d'Espagne, de Grèce, etc.). Le prix des moules peut varier considérablement d'une région à l'autre en fonction de la zone de production, de la qualité du produit (teneur en chair), de la saison, etc. La prime de prix la plus élevée est observée pour les moules d'Arborea (en Sardaigne), reconnues par le marché comme étant de qualité supérieure grâce aux conditions environnementales de leur zone de production. La production de moules biologiques est limitée en Italie, et principalement destinée au marché d'exportation français. Selon un détaillant, il y a cependant une demande croissante sur le marché national, et une bonne prime de prix pour les moules biologiques.

L'Irlande est un petit marché pour les moules. En 2020, elle était le septième producteur de l'UE (avec 3% de la production de l'UE) et affichait une faible consommation de moules par habitant (0,38 kg/an). La production irlandaise de moules est principalement orientée vers l'exportation, l'UE-27 et le Royaume-Uni étant les seuls marchés (pour les moules fraîches et préparées). Lorsqu'elles sont exportées fraîches, une part importante des moules est exportée en vrac. L'Irlande, qui était autrefois le leader de la production biologique, a vu sa production diminuer dans le cadre de cette certification. D'après les entretiens, la certification biologique est plutôt un outil d'accès au marché qu'un outil de segmentation en vue d'obtenir une prime de prix.

L'analyse de la transmission des prix a porté sur les produits suivants:

- Moules fraîches vendues par les supermarchés en Espagne;
- Moules fraîches, taille extra, vendues par des magasins spécialisés en Espagne (région de Madrid);
- Moules fraîches standard (sans certification) cultivées sur des filières en France et vendues directement par le producteur à des restaurants locaux en France;
- Moules fraîches cultivées sur bouchot en France et certifiées STG « Moules de bouchot », vendues par le producteur à une centrale d'achat de la grande distribution;
- Moules de corde fraîches vendues en filets dans les grandes surfaces en Italie;
- moules de corde fraîches produites en Irlande et exportées en vrac vers le marché français, pour être transformées et emballées par des acheteurs français.

Les prix de première vente varient entre 0,66 EUR/kg (prix départ exploitation en Espagne, avant purification) et 1,60 EUR/kg (STG en France) en fonction de l'espèce, de la qualité de la moule et du pays d'origine (les prix départ exploitation les plus élevés sont enregistrés en France pour les « moules de bouchot »), et des efforts du producteur en matière de segmentation (à savoir les certifications); Les données sur les prix français, espagnols et irlandais montrent qu'il existe une différence de prix des moules en fonction du marché final. En France, les moules vendues aux restaurants sont vendues à des prix plus élevés que celles vendues à la grande distribution (2,60 EUR/kg contre 2,30 EUR/kg). Le prix de détail (HT) des moules dans la grande distribution n'est pas le même sur les marchés italien, espagnol et français: il est d'environ 2,65 EUR/kg en Italie, 3,00 EUR/kg en Espagne et 3,60 EUR/kg en France. Le coût de la matière première représente 20% du prix final au stade de la vente au détail en Espagne, 26% en Italie et 44% en France. La chaîne d'approvisionnement irlandaise présentée dans ce rapport montre que la moule d'Irlande est vendue sur le marché français (dans les supermarchés) à 3,71 EUR/kg (HT).

Tableau 62: Synthèse de l'analyse de la formation des prix en Espagne, France et Italie (EUR/kg, valeur nominale)

EM	Espagne		France		Italie
Produit	Standard		STG « Moule de Bouchot »	Standard, élevées sur filières	Moules de corde
Canal de vente	Grande distribution	Magasins spécialisés (taille extra)	Grande distribution	Restaurants	Grande distribution
Année	2021	2022	2021		2021
Matière première: prix départ exploitation ou prix d'importation	0,66	0,90	1,60	1,50	0,70
Coûts totaux de transformation et marges	1,05	1,60	0,70	1,10	0,90
Prix de gros / Prix d'expédition	n.d.	2,50	2,30	2,60	1,60
Coûts et marge de la vente au détail (y compris le transport jusqu'au point de vente)	1,29	2,14	1,30		1,05
Prix de détail HT	3,00	4,64	3,60		2,65
Prix de détail TTC	3,30	5,10	3,80		2,91

Source: EUMOFA

Tableau 63: Synthèse de l'analyse de la formation des prix en Irlande (EUR/kg, valeur nominale), 2021

Produit	Produit en IE
Canal de vente	Moules de corde exportées en vrac vers la France
Année	2021
Matière première: départ exploitation	0,80
Coûts intermédiaires et marge	0,42
Transport international (vers la France)	0,19
Coûts de nettoyage/tri/emballage par l'acheteur français	0,75
Marge de l'acheteur français	0,25
Coûts et marge du détaillant	1,30
Prix de détail, HT	3,71
TVA (5,5%)	0,20
Prix au détail, TTC	3,91

Source: EUMOFA

8. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES

- Espagne
 - ANFACO
 - Consello Regulador de Mexillón de Galicia
 - Asociación Galega de Empresarios Depuradores de Moluscos
 - Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid (AEMPM)

- France
 - *Comité Conchylicole de la Méditerranée*
 - *Comité Conchylicole Poitou-Charente*
 - *Groupement Moules de Bouchot*

- Irlande
 - 2 producteurs
 - 1 exportateur
 - Acheteur français

- Italie
 - 2 producteurs
 - 1 association professionnelle
 - 1 détaillant

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne