



E U M O F A

European Market Observatory for
fisheries and aquaculture products

Étude de cas

La structure des prix dans la filière du merlu frais en Espagne

Sommaire

SYNTHESE	1
0 RAPPEL DES TÂCHES - OBJECTIF ET CONTENU	2
0.1 OBJECTIF DE L'ETUDE DE CAS	2
0.2 ÉTAT ET CONTENU DU DOCUMENT	2
1 DESCRIPTION DU PRODUIT	3
1.1 DENOMINATION, PRESENTATION, PLACE DANS LA NOMENCLATURE	3
1.2 PRODUCTION MONDIALE ET DISPONIBILITE DU MERLU	5
1.3 L'OFFRE DE MERLU DANS L'UE	6
1.4 PRODUCTION ET DISPONIBILITE DE MERLU COMMUN	8
2 LES MARCHÉS EUROPÉENS DU MERLU FRAIS	9
2.1 STRUCTURE DES MARCHES EUROPEENS	9
2.1.1 <i>Les marchés apparents selon les différents États membres de l'UE</i>	9
2.1.2 <i>Approvisionnement des principaux marchés européen en merlu frais</i>	10
2.1.3 <i>Les principaux pays exportateurs de l'UE</i>	11
2.2 LE MARCHÉ ESPAGNOL	12
2.2.1 <i>Aperçu historique de l'offre de merlu en Espagne</i>	12
2.2.2 <i>Les principales espèces de poissons consommées en Espagne</i>	13
2.2.3 <i>Structure de la filière</i>	15
2.2.4 <i>Segmentation du marché</i>	16
2.2.5 <i>Facteurs-clés du marché du merlu frais</i>	17
2.3 APERÇU DU MARCHÉ FRANÇAIS	18
3 LES PRIX AUX DIFFERENTS STADES DE LA FILIÈRE	19
3.1 PRIX AU PREMIER ECHELON	20
3.2 PRIX DU MARCHÉ DE GROS	22
3.3 PRIX DE DETAIL	22
4 STRUCTURE DES PRIX LE LONG DE LA FILIÈRE	23
4.1 ANALYSE DE LA SERIE CHRONOLOGIQUE DES PRIX	23
4.2 COUTS ET MARGES DANS LA FILIERE DE MERLU FRAIS	24
4.3 ANALYSE DE LA STRUCTURE DES PRIX	26

Synthèse

- L'offre mondiale totale de merlu a baissé d'environ 3% entre 2003 et 2013.
- En revanche, l'offre de merlu commun (*Merluccius Merluccius*) a augmenté de plus de 60% au cours de la même période, notamment grâce au plan de reconstitution de l'UE.
- L'augmentation des TAC pour le merlu commun, à l'issue du plan de reconstitution, a principalement bénéficié à la France, qui exporte environ les 2/3 de ses captures en Espagne.
- Les importations de merlu, frais comme surgelé, en provenance de pays tiers, ont chuté (-37%).
- En 2013, le merlu commun (*Merluccius Merluccius*) représente environ 80% de l'approvisionnement total en merlu frais dans l'UE, mais seulement environ la moitié en Espagne, qui est le plus gros importateur parmi les États membres.
- Le marché espagnol représente les 2/3 du marché européen du merlu frais en 2013.
- Bien que sa consommation ait reculé plus rapidement que la consommation globale de poisson en Espagne lors des 5 dernières années, le merlu reste de loin la première espèce sur le marché espagnol, avec une consommation par habitant trois fois supérieure à celle du cabillaud ou du saumon.
- Il existe des différences régionales importantes dans le marché espagnol, mais la segmentation du marché concerne principalement la taille du poisson : les merlus entre 0,5 et 1,5 kg (*pescadilla*) sont vendus à un prix inférieur à celui des merlus de plus de 1,5 kg (*merluza*), bien que cette différence de prix en faveur du *merluza* tende à diminuer au fil du temps.
- Les importations espagnoles de merlu frais en provenance de pays tiers n'ont pas d'impact significatif sur les prix, dans la mesure où les coûts de transport sont élevés et que ces importations viennent surtout compenser l'insuffisance de l'offre européenne.
- À long terme, la variation des prix de première vente se répercute sur les consommateurs. Cependant, à court terme, les prix au détail tendent à fluctuer significativement moins que les prix de première vente.
- La structure des coûts et la transmission des prix le long de la filière sont restés plutôt stables depuis 2010. En 2013, la marge nette des grossistes de première vente (*mayoristas de origen*) de *merluza* frais est estimée à 0,19 EUROS/kg (soit 3,7% du prix de gros - *mayorista de origen*), tandis que la marge nette des détaillants est estimée à 2,43 EUROS/kg, soit 26% du prix de détail, hors TVA).

0 RAPPEL DES TÂCHES - Objectif et contenu

0.1 Objectif de l'étude de cas

L'étude porte sur le marché européen le plus important pour le secteur du merlu : l'Espagne. Les analyses concernant ce pays sont développées de façon détaillée. Un aperçu du deuxième marché européen le plus important (la France) est également fourni.

Produits	Origine	Caractéristiques	Marché et facteurs de prix
Merlu frais (dans l'ensemble)	Pêche (UE + hors UE)	Produit frais, exemple de reconstitution des stocks Affecté par les problèmes du marché Concurrence des espèces australes (produits frais et surgelés)	Équilibre offre/demande (stabilité du marché) Prix des merlus importés Qualité et différenciation de la production européenne/ produits importés

Les analyses se concentrent sur :

- La production européenne
- L'influence des importations des pays tiers sur le marché espagnol (en termes de volumes et de prix)
- La segmentation du marché du merlu en Espagne
- La structure des prix

Espèces -Produits	État membre principal (focus)	Autre État membre (aperçu)
Merlu frais	Espagne	France

0.2 État et contenu du document

La méthodologie proposée et approuvée pour la réalisation d'études de cas sur la transmission des prix dans les filières européennes implique deux tâches principales et complémentaires :

- Collecter, dans un premier temps, les données et les statistiques disponibles et mettre en place des recherches spécifiques ;
- Dans un deuxième temps, mener des enquêtes ciblées auprès des experts et des différents acteurs (importateurs, détaillants, fournisseurs), afin d'obtenir une analyse qualitative à partir des données structurées collectées lors de la tâche 1, ainsi que des renseignements complémentaires sur les coûts standards et les marges.

1 DESCRIPTION DU PRODUIT

1.1 Dénomination, présentation, place dans la nomenclature

- Produit principal

Dénomination Merlu commun (*Merluccius merluccius*)

Code alpha-3 FAO : HKE

Le merlu commun est majoritairement pêché dans l'Atlantique nord-est et, dans une moindre mesure, dans la mer Méditerranée, dans la mer Noire et dans l'Atlantique centre-est.



Source : © Scandinavian Fishing Yearbook – <http://www.scandfish.com/>

Présentation : il se présente le plus souvent sous forme de poissons entiers, éviscérés, avec tête, frais ou surgelés. Taille : de 0,5 à 7-8 kg.

Le merlu frais peut aussi être vendu préemballé en longes, tranches ou filets. Dans ce cas, il est habituellement préparé au point de vente final.

Le merlu surgelé est commercialisé sous différentes formes (filets avec ou sans peau, tranches, etc.) et est utilisé dans les plats cuisinés à base de poisson.

- Substituts

Les principaux substituts sont les autres espèces de merlu, notamment :

- Le merlu argentin (*Merluccius hubbsi* – code alpha-3 FAO : HKP), originaire de l'Argentine ;
- Le merlu austral (*Merluccius australis* – code alpha-3 FAO : HKN), originaire du Chili et de la Nouvelle-Zélande ;
- Le merlu blanc du Cap (*Merluccius capensis* – ERS code : HKK) et le merlu noir du Cap (*Merluccius paradoxus* – alpha code-3 FAO : HKO), originaires de l'Atlantique sud, principalement de l'Afrique du sud ;
- Le merlu du Sénégal (*Merluccius senegalensis* – code alpha-3 FAO : HKM), originaire de l'Afrique du nord-ouest ;
- Le merlu argenté (*Merluccius bilinearis* – code alpha-3 FAO : HKS) originaire de la côte est de l'Amérique du nord ;

- Le merlu du Pacifique (*Merluccius productus* – code alpha-3 FAO : NHA), présent dans le Pacifique nord (Côte ouest de l'Amérique du nord) ;
- Le merlu du Chili (*Merluccius gayi*– code alpha-3 FAO : PHA), présent dans le Pacifique sud (côtes est du Pérou et du Chili) ;
- Le merlu d'Afrique Tropicale (*Merluccius polli* – code alpha-3 FAO : HKB), présent au large des côtes de l'Afrique tropicale de l'ouest, de la Mauritanie à l'Angola.

D'autres espèces n'appartenant pas au genre *Merluccius* sont également commercialisées comme du merlu. Elles varient en fonction du pays, mais les plus communes dans l'UE sont les espèces appartenant à la famille *Urophycis* (merluche écureuil- code alpha-3 FAO : HKR ; et merluche blanche – ERS code: HKW).

D'après des travaux de recherche (Guillén, 2006), le hoki de Patagonie, *Macroronus magellanicus* – code alpha-3 FAO : GRM, vendu sous le nom de “merluza de cola patagónica” en Espagne, remplace parfois le merlu européen.

Enfin, le merlu (frais et surgelé) est aussi en concurrence avec d'autres espèces de poissons blancs, tels que le cabillaud et l'aiglefin et dans une certaine mesure, les nouvelles espèces d'élevage comme le pangasius.

Codes correspondants dans la nomenclature combinée.

Données commerciales issues de COMEXT, la base de données statistiques sur les échanges de marchandises gérée par Eurostat, l'Office Statistique de la Commission européenne.

COMEXT identifie les principales espèces de merlu appartenant au genre *Merluccius* :

- Le merlu blanc du Cap « *Merluccius capensis* » et le merlu noir du Cap « *Merluccius paradoxus* » - COMEXT ; 03025411 quand frais ou réfrigéré ; 03036611 quand surgelé ; 03047411 pour les filets surgelés
- Le merlu austral « *merluccius australis* » – COMEXT: 03025415 quand frais ou réfrigéré ; 03036613 quand surgelé
- Genre « *Merluccius* » (autre) – COMEXT : 03025419 quand frais ou réfrigéré ; 03036619 quand surgelé ; 03047419 pour les filets surgelés
- Le merlu argentin « *merluccius hubbsi* » – COMEXT: 03036612 (surgelé); 03047415 (filets surgelés)
- Chair surgelée de merlu du genre *Merluccius* (COMEXT : 03049550)

COMEXT répertorie également la famille « *urophycis* » en tant qu'espèces de merlu :

- 03025490 merlu frais ou réfrigéré du genre « *Urophycis* »
- 03036690 merlu surgelé « *Urophycis* »
- 03037490 filets surgelés de merlu « *Urophycis* ».

- Dénominations espagnoles du merlu commun.

En Espagne, en fonction de sa taille, le merlu est communément appelé :

- *Pescadilla* : entre 0,5 et 1,5 kg (habituellement plus d'1 kg)
- *Merluza* : > 1,5 kg

Les analyses de la filière espagnole portent sur la *Pescadilla* (1,5 kg) et la *Merluza* (de 2,5 à 5 kg). Cependant, les analyses des prix et des coûts se concentreront sur la *Merluza*.

On trouve également des appellations locales qui varient selon les différentes régions espagnoles :

- Merluza ou Merluza Europea dans toute l'Espagne,
- Merluza, pescadilla ou pescada en Andalousie,
- Pescadilla, carioca ou pijota dans les Asturies,
- Pescadilla ou carioca en Cantabrie,
- Lluç, llucet dans les îles Baléares,
- Lluç en Catalogne et à Valence,
- Pescada en Galice,
- Legatza ou lebatza au Pays Basque,

1.2 Production mondiale et disponibilité du merlu

Bien que le merlu commun soit l'espèce dominante de merlu dans l'UE, il ne représente que 9% des captures mondiales de merlu.

Celles-ci ont baissé d'environ 3% entre 2003 et 2013. Mais elles ont surtout décliné entre 2004 et 2009 (-29% au total), période à laquelle les captures de merlu du Pacifique, de merlu argentin et de merlu du Cap ont chuté de 50%, 31% et 25% respectivement.

Depuis 2009, la production de merlu a connu une certaine fluctuation, enregistrant une hausse de 12% entre 2009 et 2011, puis une baisse de 9% en 2012, pour finir par une hausse de 13% en 2013, reflétant essentiellement les fluctuations des captures de merlu du Pacifique et, dans une moindre mesure, de merlu argentin.

Graphique 1 - Captures mondiales de merlu par espèce (en milliers de tonnes)

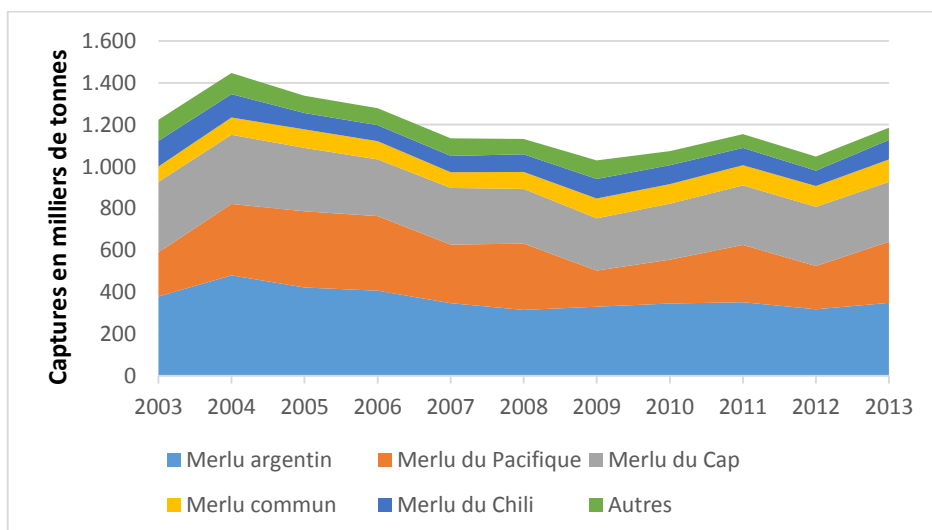


Tableau 1 - Captures mondiales de merlu par espèce (en milliers de tonnes)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Merlu argentin	380	481	423	407	347	316	331	346	352	318	349
Merlu du Pacifique	210	341	364	357	281	316	172	210	273	207	292
Merlu du Cap	337	331	303	271	270	262	249	267	285	283	286
Merlu commun	73	81	89	86	75	81	94	94	96	99	108
Merlu du Chili	123	112	78	77	78	83	94	90	83	73	92
Autres	100	100	82	81	85	74	89	67	66	68	59
Total	1.224	1.446	1.339	1.279	1.136	1.132	1.030	1.074	1.155	1.048	1.186

Source : FAO

1.3 L'offre de merlu dans l'UE

Les importations européennes de merlu dans la quasi-totalité de ses formes (frais et surgelé ; entier ou en filets) ont chuté de 37% par rapport à 2003. Depuis 2009, les importations de filets surgelés restent relativement stables, enregistrant même une légère hausse en 2013, tandis que les importations de merlus entiers ont continué à baisser (-21% pour le merlu surgelé et -56% pour le merlu frais). Les importations de préparations ou conserves de merlu ont plus que doublé pendant la même période, tout en restant marginales (1,4% des importations totales).

Graphique 2 – Importations européennes de merlu provenant de pays tiers ventilées selon la forme de présentation (en milliers de tonnes EPV)

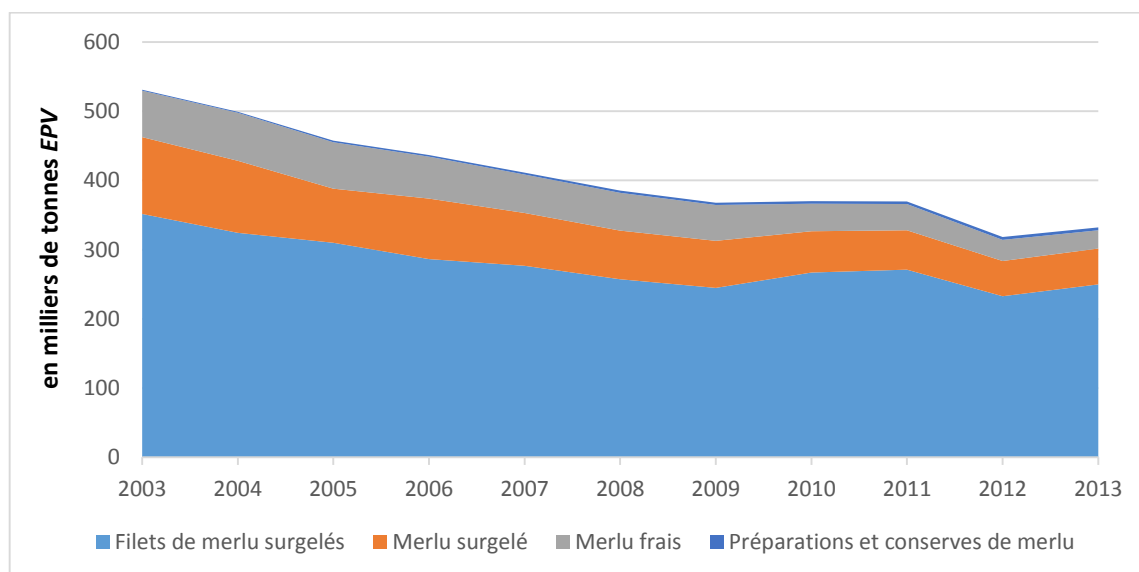


Tableau 2 – Importations européennes totales de merlu provenant de pays tiers ventilées selon la forme de présentation (en milliers de tonnes EPV)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Filets de merlu surgelés	351.663	324.132	309.873	286.572	276.785	257.251	244.753	267.141	271.337	232.532	249.825	254.298
Merlu surgelé	110.788	104.217	78.233	87.215	76.180	70.371	68.065	59.699	56.900	51.021	51.773	52.997
Merlu frais	67.259	69.547	67.176	60.761	55.624	54.726	51.534	39.566	37.689	30.723	26.611	22.089
Préparations et conserves de merlu	1.153	1.143	2.199	2.299	2.885	3.044	3.230	3.685	3.835	3.938	4.056	3.767
Total	530.862	499.039	457.481	436.847	411.474	385.392	367.581	370.091	369.761	318.215	332.265	333.151

Source : COMEXT

Graphique 3 – Offre totale de merlu frais dans l'UE (en milliers de tonnes EPV)

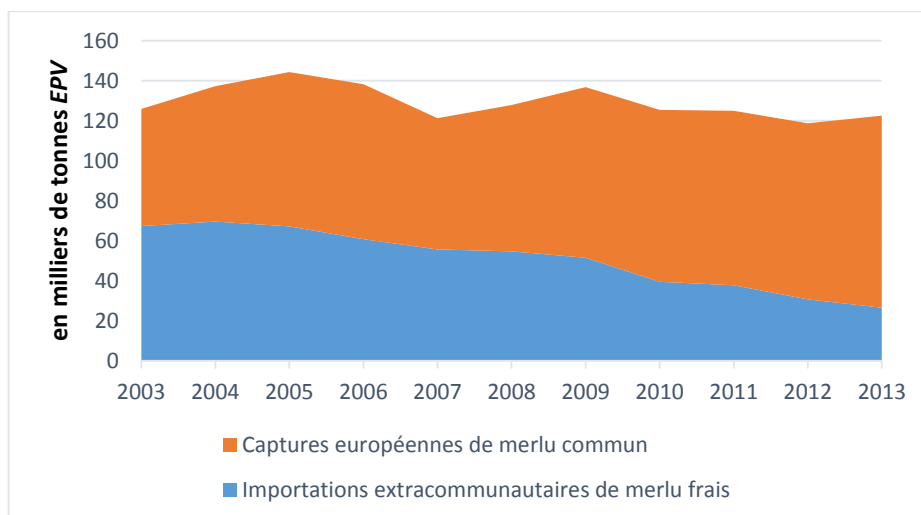


Tableau 3 – Offre totale de merlu frais dans l'UE (en milliers de tonnes EPV)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Importations extracommunautaires de merlu frais, dont	67.259	69.547	67.176	60.761	55.624	54.726	51.534	39.566	37.689	30.723	26.611
Namibie	7.340	8.477	8.969	6.943	6.047	7.716	8.360	5.103	6.042	5.695	6.925
Afrique du sud	16.161	16.975	17.299	16.584	16.509	14.297	14.420	12.086	9.357	6.706	6.623
Chili	27.094	23.712	24.214	23.950	20.494	19.985	18.492	14.789	13.964	10.184	6.618
Canada	7.936	11.267	8.749	8.009	8.363	8.860	7.137	4.412	5.827	6.030	4.582
Norvège	474	531	697	1.003	1.001	1.264	1.217	1.184	878	1.163	1.294
Autres	8.253	8.585	7.249	4.273	3.210	2.605	1.907	1.993	1.622	946	569
Captures européennes de merlu commun	58.626	67.767	77.156	77.479	65.575	73.075	85.174	85.868	87.296	87.928	95.980
Offre totale	125.885	137.314	144.332	138.240	121.199	127.801	136.708	125.434	124.985	118.651	122.591

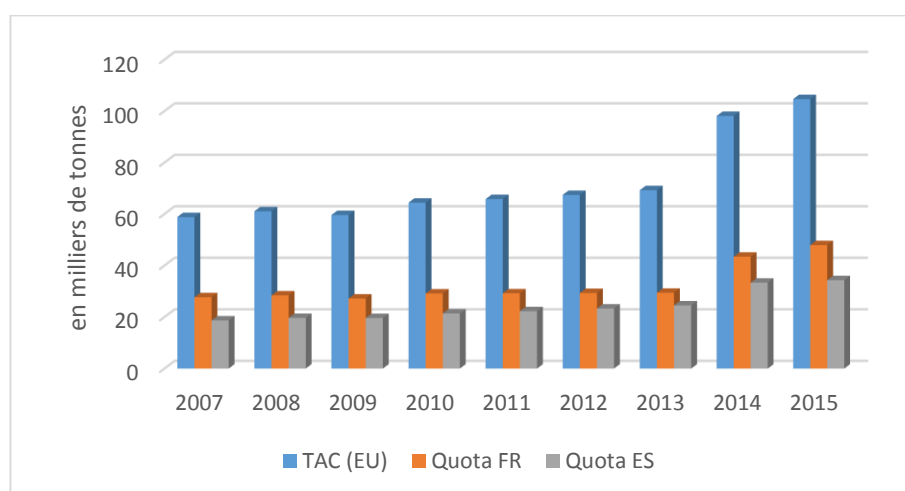
Source : COMEXT pour les importations, FAO pour les captures

L'offre de merlu frais est restée relativement stable grâce à l'augmentation des captures européennes de merlu commun : +64%.

La baisse des captures des espèces de merlu austral et du Pacifique ont entraîné une chute des exportations vers l'UE de la part de ses fournisseurs habituels (Namibie, Afrique du sud, Chili et Canada pour ce qui est du merlu frais). Cette baisse a néanmoins été compensée par une augmentation des captures européennes après 2007. Les importations de merlu surgelé ont également chuté lors de cette période, malgré une légère hausse enregistrée dans les filets de merlu surgelés en 2013.

En 2013, le merlu commun représente environ 80% de l'approvisionnement de l'UE en merlu frais.

Graphique 4 – Totaux Admissibles de Capture et quotas UE pour le merlu commun depuis 2007



Source : DG MARE pour les TAC et les quotas

Le plan de reconstitution des stocks de merlu dans le Golfe de Gascogne (Règlement du Conseil (CE) n°811/2004 du 21 avril 2004) s'est traduit par une diminution des TAC entre 2005 et 2007. Les opportunités de pêche du merlu commun ont recommencé à augmenter à partir de 2010.

1.4 Production et disponibilité de merlu commun

L'UE est, de loin, le premier producteur de merlu commun. La France, l'Espagne, l'Italie et le Royaume-Uni représentent à eux seuls 76% des captures mondiales en 2013.

Les captures ont chuté de 15% entre 2005 et 2007 suite à la mise en œuvre du plan de reconstitution dans le Golfe de Gascogne. Depuis, elles n'ont cessé d'augmenter, pour atteindre 107.535 tonnes en 2013 (43% de plus qu'en 2007 et 21% de plus qu'en 2005).

Cependant, les effets de la reconstitution ont été inégaux entre les pays. L'Espagne qui était autrefois, de loin, le premier producteur de merlu commun avec 37% des captures totales en 2005, a vu sa production diminuer de 8% par rapport à 2005. En revanche, la France, qui ne consommait qu'une partie de son quota avant le plan de reconstitution, a plus que doublé son volume de captures depuis 2005 et est devenue le premier producteur mondial de merlu commun en 2013, avec 30% de la production totale (contre 28% pour l'Espagne).

Graphique 5 - Captures mondiales de merlu commun *Merluccius merluccius* (en tonnes)

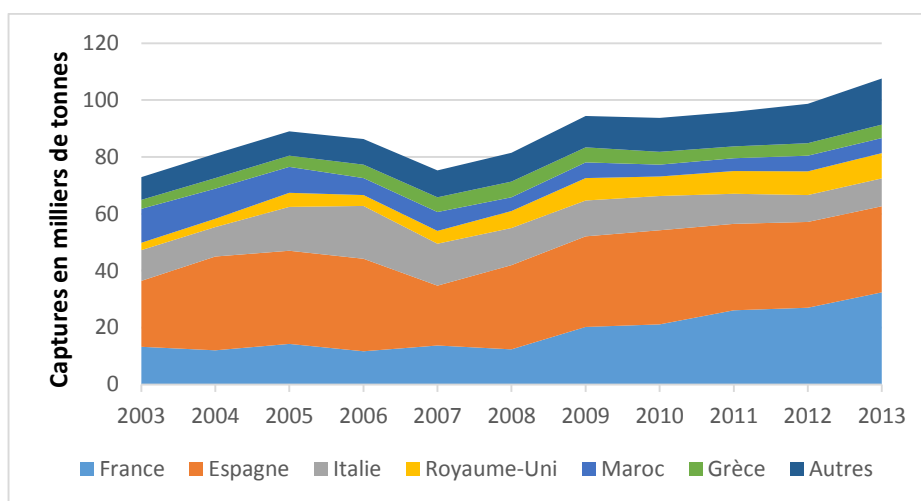


Tableau 4 - Captures mondiales de merlu commun *Merluccius merluccius* (en tonnes)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
France	13.298	12.057	14.208	11.630	13.748	12.393	20.278	21.152	26.129	26.942	32.348
Espagne	23.129	32.974	32.817	32.522	21.034	29.505	31.832	33.060	30.386	30.238	30.332
Italie	10.759	10.303	15.396	18.580	14.660	13.055	12.522	12.015	10.499	9.425	9.767
Royaume-Uni	2.658	2.974	4.937	3.875	4.576	6.061	7.922	6.927	8.023	8.321	8.936
Maroc	11.909	10.566	9.205	5.923	6.597	4.854	5.585	4.092	4.511	5.573	5.305
Grèce	3.171	3.748	3.872	4.794	5.192	5.514	5.230	4.602	4.113	4.378	4.694
Autres	7.985	8.546	8.551	9.028	9.491	10.095	11.062	11.876	12.204	13.839	16.153
Total	72.909	81.168	88.986	86.352	75.298	81.477	94.431	93.724	95.865	98.716	107.535

Source : FAO pour les captures.

2 LES MARCHÉS EUROPÉENS DU MERLU FRAIS

2.1 Structure des marchés européens

2.1.1 Les marchés apparents selon les différents États membres de l'UE

Le marché européen du merlu frais est estimé à environ 120.000 tonnes en 2013 et se concentre dans les pays du sud de l'Europe. L'Espagne est, de loin, le marché européen le plus important, avec une consommation apparente de 81.453 tonnes. La France arrive loin derrière avec 15.940 tonnes. L'Espagne, la France, l'Italie et la Grèce représentent ensemble environ 80% de l'ensemble du marché européen. Sur la base des captures et des données commerciales, on peut estimer que le merlu commun représente environ 90% du marché européen du merlu frais.

Les importations extracommunautaires de merlu frais restent marginales (moins d'1% du marché européen total).

Tableau 5 - Le marché européen du merlu frais (*espèces Merluccius*) en 2013 (volume en tonnes EPV)- pays principaux et UE

	Captures ⁽¹⁾	Importations	Exportations	Consommation apparente
Espagne	30.332	58.404	7.283	81.453
France	32.348	5.259	21.667	15.940
Italie	9.767	1.801	258	11.310
Royaume-Uni	8.936	235	1.353	7.817
Grèce	4.694	406	34	5.066
Portugal	3.020	2.832	852	5.000
Irlande	1.772	218	705	1.285
Danemark	3.140	1.784	3.742	1.182
Total UE ⁽²⁾	95.980	26.611	549	122.042

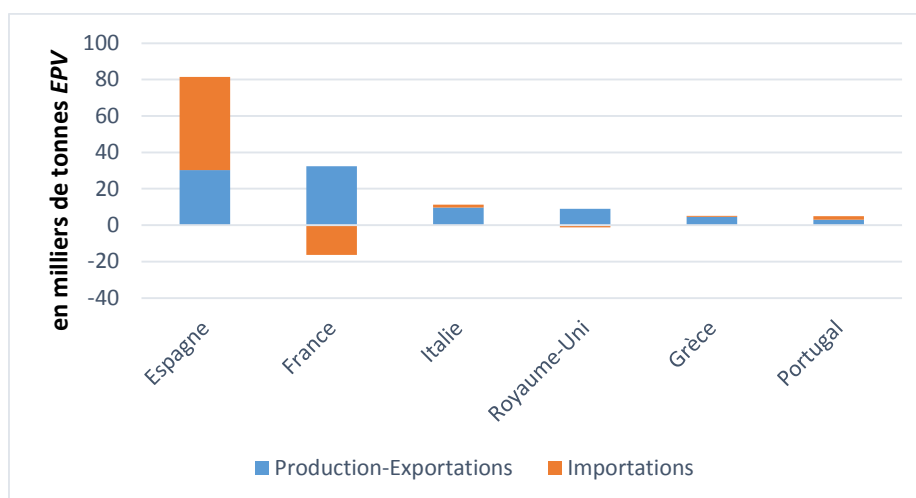
- (1) Seules les captures de merlu commun sont prises en compte ici, étant la seule espèce de merlu débarquée fraîche dans les ports européens (merlus éviscérés pour la plupart).
- (2) Les importations et les exportations européennes ne tiennent compte que des échanges commerciaux extracommunautaires, tandis qu'au niveau de chaque pays, elles comprennent également les échanges intracommunautaires

Sources : Calculs réalisés à partir des données FAO et COMEXT (03025419 - MERLU FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « ESP. MERLUCCIOUS » (À L'EXCEPTION DE MERLU DU CAP, MERLU NOIR DU CAP ET MERLU AUSTRAL ; 03025411 - MERLU FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « MERLU BLANC DU CAP » « MERLUCCIOUS CAPENSIS » ET MERLU NOIR DU CAP « MERLU NOIR DU CAP » « MERLUCCIOUS PARADOXUS » ; 03025415 - MERLU AUSTRAL FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « MERLUCCIOUS AUSTRALIS »)

2.1.2 Approvisionnement des principaux marchés européen en merlu frais

La structure de l'offre varie selon les États membres. En Espagne, où les TAC restent bien en-deçà de leurs niveaux historiques, les captures nationales ne représentent que 37% de la consommation apparente. En revanche, elles atteignent 203% de la consommation apparente en France, le seul État membre où les exportations dépassent largement les importations parmi les six marchés principaux. Le merlu frais reste essentiellement un produit national dans tous les marchés, excepté en Espagne.

Graphique 6 - Approvisionnement des principaux marchés européens en 2013 (volume en tonnes)

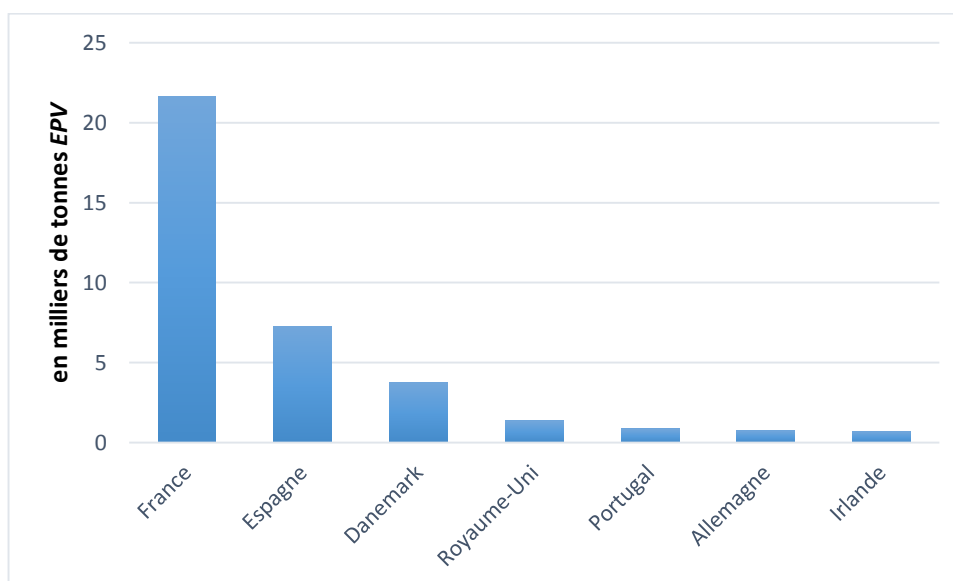


Sources : Calculs réalisés à partir des données FAO et COMEXT (03025419 - MERLU FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « ESP. MERLUCCIUS » (À L'EXCEPTION DE MERLU DU CAP, MERLU NOIR DU CAP ET MERLU AUSTRAL ; 03025411 - MERLU FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « MERLU BLANC DU CAP » « MERLUCCIUS CAPENSIS » ET MERLU NOIR DU CAP « MERLU NOIR DU CAP » « MERLUCCIUS PARADOXUS » ; 03025415 - MERLU AUSTRAL FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « MERLUCCIUS AUSTRALIS »).

2.1.3 Les principaux pays exportateurs de l'UE

Les exportations de merlu frais (essentiellement de merlu commun) de la part des États membres de l'UE sont plutôt limitées, à l'exception de la France. Les deux exportateurs principaux, à savoir la France et l'Espagne, sont en même temps les plus grands producteurs, importateurs et consommateurs. Le Danemark réexporte surtout du merlu norvégien vers l'Espagne et la France.

Graphique 7 - Les principaux exportateurs européens de merlu frais en 2013 (volume)



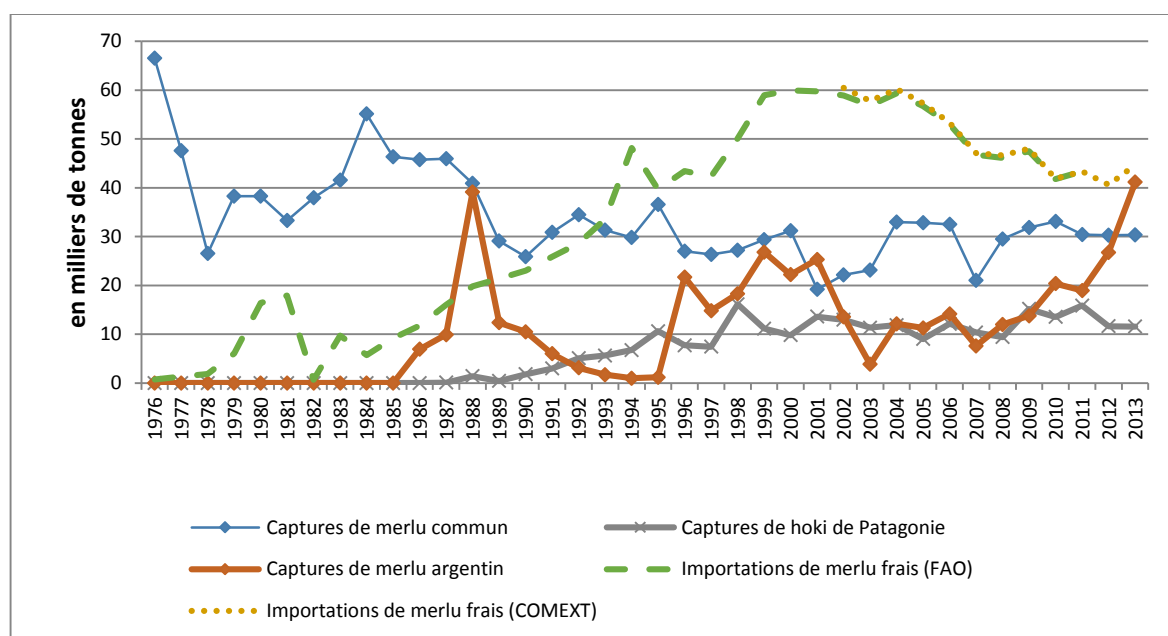
Source : Élaboration de COMEXT (03025419 - MERLU FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « ESP. MERLUCCIUS » (À L'EXCEPTION DE MERLU DU CAP, MERLU NOIR DU CAP ET MERLU AUSTRAL)

2.2 Le marché espagnol

2.2.1 Aperçu historique de l'offre de merlu en Espagne

Les tendances à long terme en Espagne témoignent de tendances à la substitution par différentes sources de merlu.

Graphique 8 – Les captures (à l'exception du merlu du Cap) et les importations de merlu en Espagne (1976-2013)

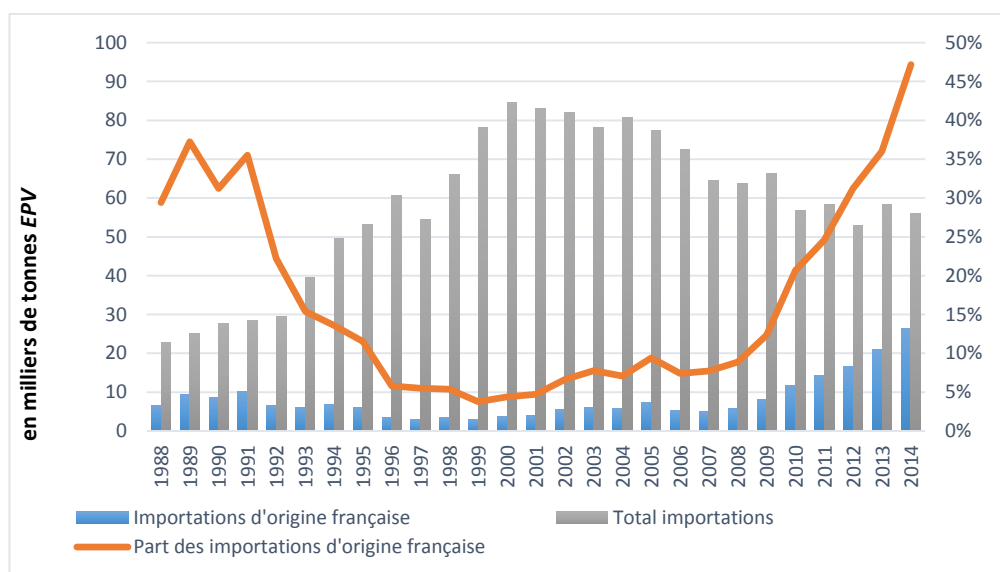


Source : Élaboration de la FAO (Captures et importations entre 1976 et 2010) et de COMEXT (importations)

Sur longue période, trois sources d'approvisionnement sont venues compenser la baisse des captures espagnoles de merlu commun : principalement, jusqu'en 2005, des importations de merlu frais, dans une moindre mesure, une augmentation des captures de hoki de Patagonie (vendu sous l'appellation de *Merluza de cola*) et, ces dernières années notamment, une augmentation des captures de merlu argentin, bien qu'une partie seulement de ces captures de hoki de Patagonie et de merlu argentin soit débarquée en Espagne et sous forme surgelée.

D'après le rapport Guillen, l'adhésion à l'UE de l'Espagne, qui a dû réduire sa flotte conformément aux accords intervenus dans ce cadre, a eu un fort impact sur son approvisionnement en merlu dès la fin des années 80. Une partie des anciennes captures espagnoles de merlu commun dans le Golfe de Gascogne a été absorbée par la flotte française pour être réexportée vers l'Espagne.

Graphique 9 – Part des importations espagnoles de merlu frais d’origine française depuis 1988



Source : Élaboration de la FAO (Captures et importations entre 1976 et 2010) et de COMEXT (importations)

En effet, les importations d’origine française ont représenté entre 30 et 40% de l’ensemble des importations de merlu frais (*esp. Merluccius*) sur le marché espagnol entre 1988 et 1992. Elles ont toutefois fortement reculé après 1992, pour ne représenter que 5% des importations espagnoles de merlu frais en 1997. Les importations en provenant de la France ont de nouveau augmenté après 2008 pour atteindre 47% de l’ensemble des importations espagnoles de merlu frais en 2014 (en tonnes EPV).

2.2.2 Les principales espèces de poissons consommées en Espagne.

Bien que le merlu ne se classe qu’au 7^{ème} rang pour la consommation de poisson par habitant au sein de l’UE (source: EUMOFA - Le marché européen du poisson, Edition 2014¹), il est de loin l’espèce la plus consommée en Espagne, aussi bien en termes de quantité que de valeur, représentant 13% de la consommation des ménages en produits de la mer en 2014 et 24% des espèces de poisson.

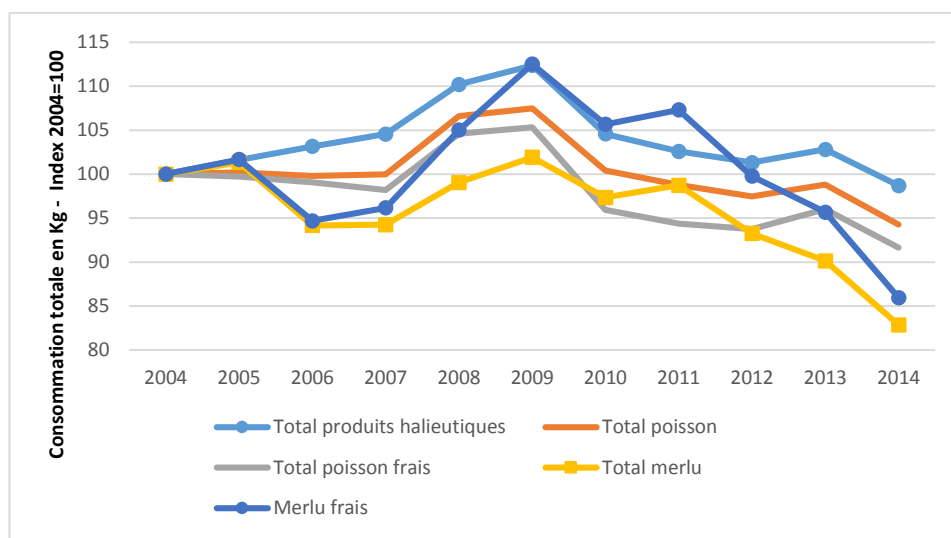
A l’inverse, le cabillaud et le saumon sont beaucoup moins populaires en Espagne qu’en France, au Royaume-Uni ou au Portugal. La consommation de merlu y est ainsi trois fois supérieure à celle du cabillaud ou du saumon.

¹ <http://www.eumofa.eu/documents/10157/01e5dbd3-9514-4ee4-a89c-0082d6f38521>.

Tableau 6 – Consommation de poisson en Espagne (frais et surgelé) par espèce en kg/habitant –

Espèce	2010	2011	2012	2013	2014	Évol. 2010/2014
Merlu	4,02	4,09	3,84	3,78	3,5	↓ -13%
Crevette	2,28	2,3	2,21	2,09	1,93	↓ -15%
Calmar/poulpe	1,7	1,47	1,48	1,81	1,61	↓ -5%
Moule	1,25	1,23	1,24	1,1	1,21	↓ -3%
Cabillaud	0,82	0,85	0,88	1,08	1,1	↑ 34%
Saumon	0,73	0,86	1,09	0,97	1,15	↑ 58%
Anchois	1	1,03	0,84	1	0,97	↓ -3%
Sole	1,07	0,88	0,78	0,91	0,83	↓ -22%
Panga	0,68	0,59	0,72	0,64	0,61	↓ -10%
Thon/bonite	0,6	0,58	0,66	0,61	0,61	↔ 2%

Graphique 10 – Évolution de la consommation de merlu en Espagne 2004-2014



Source : MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente): données sur la consommation

La consommation de merlu a baissé en 2006 après le lancement du plan de reconstitution, pour ensuite remonter en 2008 et 2009. Depuis 2009, elle a baissé de 20% en volume et de 15% en valeur, tandis que la consommation de poisson totale a baissé de 12% en volume et de presque 5% en valeur. La baisse de la consommation de merlu a été particulièrement importante après 2011 (-16% en volume et -11% en valeur en trois ans).

D'après les acteurs du marché interrogés, même si le merlu reste l'espèce de poisson la plus importante en Espagne et s'il continue à être perçu comme le principal poisson « local », il est facilement remplaçable par d'autres poissons blancs ou tout autre produit halieutique si son approvisionnement est insuffisant ou son prix trop élevé.

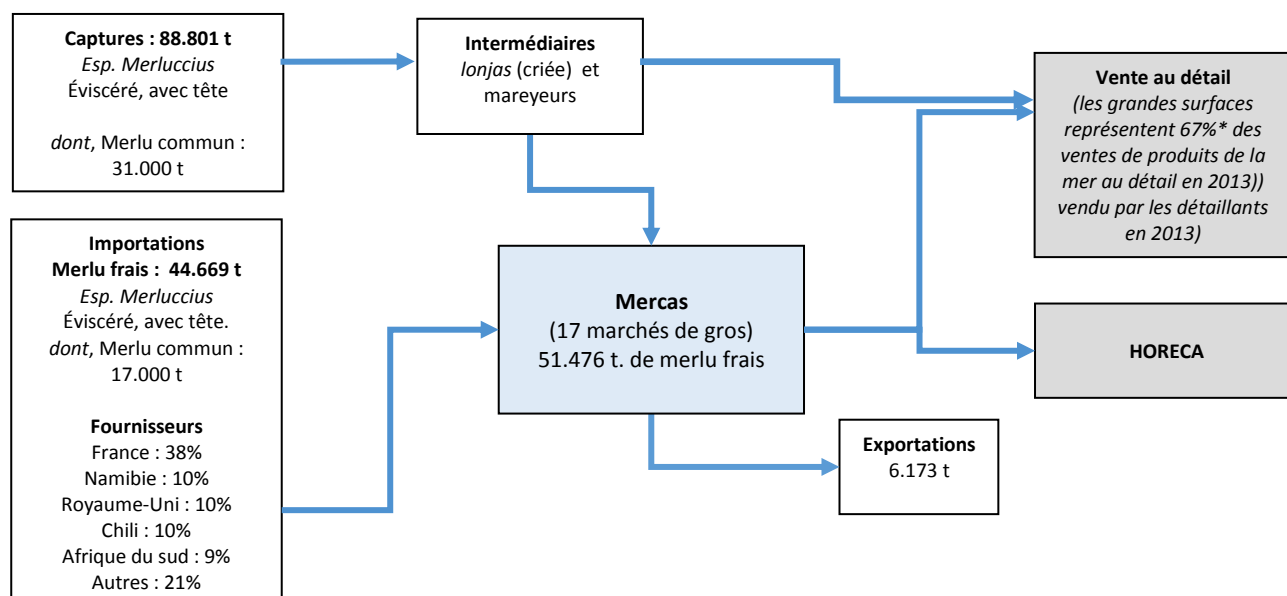
2.2.3 Structure de la filière

La filière du merlu frais est très courte, à l'instar des autres produits frais de la mer. Le poisson débarqué le matin peut arriver dans la journée sur les étalages. La grande majorité du poisson débarqué en Espagne est vendu à la criée (*Lonjas*).

Les 17 *Mercas* (marchés de gros) qui vendent de poisson regroupent 422 grossistes en produits de la mer répartis dans toutes les régions. Elles ont vendu 257.171 t. de poisson frais en 2014, dont 20% de merlu (34.231 t. de *Merluza* et 17.245 t. de *Pescadilla*).

Les chiffres suivants offrent une synthèse de l'ensemble de la filière, mais la réalité est bien plus complexe. La filière change en fonction du débouché (HORECA, poissonneries, gros détaillants, etc.), mais aussi en fonction de la région, puisque les détaillants des zones côtières tendent à acheter directement en criée.

Graphique 11: Filière espagnole du merlu frais - 2013



Sources :

Estimations basées sur les données MAGRAMA, MERCASA, COMEXT et FAO.

Importations et exportations espagnoles : COMEXT.

Captures espagnoles : FAO

Mercas et données sur la consommation : MAGRAMA et MERCASA (Rapport annuel 2014, Alimentación en España 2014)

*Les grandes surfaces incluent les supermarchés et hypermarchés.

2.2.4 Segmentation du marché

La segmentation principale du marché du merlu en Espagne est liée à la taille des poissons (*merluza contre pescadilla*). Les préférences des consommateurs à ce sujet varient d'une région à l'autre. Par exemple, à Mercasevilla, la *pescadilla*, vendue environ 60% moins cher que la *merluza*, représente la quasi-totalité des ventes de merlu.

La *merluza* est vendue à environ 1,3 fois le prix de la *pescadilla* à la première vente² (4,70 EUROS/kg contre 3,65 EUROS/kg), et à environ 1,6 fois le prix de la *pescadilla* au détail (15,08 EUROS/kg contre 9,44 EUROS/kg), sur la base des prix moyens de 2014 enregistrés par l'observatoire des prix espagnol.

Les prix varient aussi de façon significative selon les régions, comme le témoignent les prix des principaux marchés de gros de la deuxième semaine de septembre 2015, qui vont de 5,24€/kg à Madrid à 8,50€/kg à Valence pour la *Merluza*.

Tableau 7 – Exemple des différences de prix pour le merlu selon le lieu

	Mercamadrid		Mercabarna		Mercabilbao		Mercavalencia	
	11-sept	15-sept	11-sept	15-sept	11-sept	15-sept	11-sept	15-sept
<i>Merluza</i>	5,87	5,24	6,50	6,00	7,00	7,00	8,50	8,50
<i>Pescadilla</i>	5,51	5,60	3,90	5,00	5,90	5,80	4,00	4,00

La qualité et les prix en amont sont également influencés par les techniques de pêche³. Au Mercabarna, le marché de gros de Barcelone, des statistiques annuelles détaillées sont disponibles et le merlu frais est segmenté en 5 catégories avec des prix allant de 3,59 EUROS/kg à 6,16 EUROS/kg en 2014.

Tableau 8 - Exemple de segmentation du marché au Mercabarna (2014)

	t.	%	prix moyen (EUROS/kg)
<i>Pescadilla</i> 500 g	1 129	13%	3,62
<i>Pescadilla</i> 500 g-1 kg	678	8%	4,00
<i>Merluza</i> (>1 kg) - au chalut	1.737	20%	3,59
<i>Merluza</i> - à la palangre importé	549	6%	6,16
<i>Merluza</i> - à la palangre national	4.717	54%	5,73
Merlu total	8.810	100%	4,93

Ainsi, de nombreux facteurs viennent influencer ce qui est perçu comme étant un bon rapport qualité/prix, à savoir la taille, la tradition culturelle et les techniques de pêche, mais aussi la fraîcheur

² Cela correspond au « Precios origen » pour l'observatoire des prix du MAGRAMA, à savoir le prix des mareyeurs (« mayorista en origen »).

³ Selon la littérature, la technique de pêche est moins importante pour le consommateur final.

et l'origine (espèces locales contre espèces non-locales). On voit également se développer les labels écologiques, à l'instar du merlu à la palangre de Galice, qui a obtenu la certification MSC en 2014. Néanmoins, si l'on en croit les différents acteurs interrogés, les consommateurs espagnols sont plus sensibles, en matière d'achat responsable, à la proximité de l'origine qu'aux labels écologiques et le développement de ceux-ci vise plus les exportations que le marché espagnol.

Sources : Mercasa, Mercaberna, Entretiens

2.2.5 Facteurs-clés du marché du merlu frais

Les facteurs principaux du marché sont :

- La taille du poisson : la segmentation principale du merlu frais repose sur sa taille. Il a été démontré qu'en Espagne, la taille détermine non seulement les prix, mais aussi la flexibilité des prix (Guillen, 2006). La *Merluza* tend à se comporter comme un produit de haut de gamme, tandis que la *pescadilla* se comporte comme un produit standard. Les travaux de Guillen montrent également qu'ils représentent le principal produit de substitution l'un pour l'autre.
- Les techniques de pêche : deux engins de pêche sont utilisés pour le merlu, à savoir la palangre et le chalut. La principale source d'approvisionnement en termes de volume dans l'UE est la pêche au chalut, cependant en Espagne, la pêche à la palangre est plus répandue et plus traditionnelle⁴. Le merlu à la palangre est de meilleure qualité et peut être vendu à un prix plus élevé que le merlu au chalut lors de la première vente. En outre, en Espagne, on observe certaines différences entre ces deux produits en termes de flexibilité des prix, d'élasticité d'échelle (le prix change en fonction des variations de la dépense totale des consommateurs) et d'élasticité prix croisés (entre les prix du merlu au chalut et du merlu à la palangre) (Guillen, 2006). Ces analyses de prix montrent que le merlu à la palangre tend à se comporter comme un produit haut de gamme, alors que le merlu au chalut se comporte comme un produit standard. Autrement dit, les dépenses supplémentaires en merlu tendent à bénéficier au merlu à la palangre au détriment du merlu au chalut et la disponibilité de merlu à la palangre a plus d'impact sur les prix du merlu au chalut que le contraire. La thèse de Guillen a été élaborée avant le plan de reconstitution et la crise économique. Le comportement des consommateurs a sans doute quelque peu évolué depuis et les chiffres exacts concernant la flexibilité des prix seraient probablement différents aujourd'hui. Il n'en reste pas moins que la segmentation entre les deux techniques de pêche existe bel et bien et que l'impact sur le comportement des consommateurs n'a pas fondamentalement changé. Il est probable que cette segmentation disparaisse aux derniers échelons de la filière, puisque la technique de pêche ne représente pas un facteur de différenciation pour le consommateur final, bien que cela puisse évoluer du fait des nouvelles exigences en termes d'étiquetage.
- L'évolution de l'offre nationale : la baisse des captures espagnoles de merlu commun en 2006 et 2007 lors du plan de reconstitution s'est traduite par une plus grande variabilité

⁴ Source : Rapport sur le merlu 2014 du MAGRAMA (le rapport ne fournit pas de chiffres).

des prix et une hausse des prix moyens (voir le chapitre suivant consacré aux prix). La consommation de merlu a également diminué lors de cette période au profit d'autres produits halieutiques.

- L'évolution des importations : les importations n'ont apparemment pas d'impact sur les prix du merlu frais. Cela pourrait être lié à différents facteurs :
 - Les débarquements espagnols ne suffisent pas à satisfaire la demande nationale. Les importations viennent donc compléter la production nationale et tendent à diminuer lorsque les captures augmentent.
 - Une proportion significative des importations provient de sociétés détenues par des entrepreneurs espagnols, qui connaissent parfaitement le marché espagnol et qui représentent également une grande partie des débarquements espagnols ;
 - L'insuffisance de l'offre nationale est partiellement compensée par d'autres produits halieutiques, de sorte que les importations ne sont pas les seuls produits de substitution ;
 - Les coûts de transport du merlu frais importé sont significatifs, puisque le transport se fait pas voie aérienne ;

2.3 Aperçu du marché français

La France est le deuxième marché européen le plus important dans le secteur du merlu commun (avec une consommation apparente de 15.940 t. de merlu frais en 2013) et représente environ 13% de la consommation apparente au sein de l'UE.

Le merlu commun est la seule espèce présente dans les captures françaises de merlu. Ses deux zones de pêche sont la mer Méditerranée et le Golfe de Gascogne. La production française a fluctué autour de 13.000 tonnes entre 2003 et 2008, et a brusquement augmenté après le plan de reconstitution dans le Golfe de Gascogne, pour atteindre 32.348 tonnes en 2013.

Traditionnellement, le merlu n'est pas très populaire en France. Le cabillaud et l'aiglefin sont bien plus populaires en France qu'en Espagne.

Par conséquent, l'augmentation des débarquements n'a pas pu être totalement écoulee sur le marché intérieur et les exportations se sont multipliées par près de 3,5 entre 2008 et 2013. Les importations ont eu tendance à augmenter légèrement jusqu'en 2012, puis à diminuer en 2013.

Dans l'ensemble, la consommation apparente est restée relativement stable à 10.000 t. entre 2003 et 2008, puis a augmenté jusqu'à 15.000 t. environ.

Comme mis en évidence par les « Faits saillants du mois » publiés par EUMOFA en février 2015, une légère baisse des prix est enregistrée depuis 2012 : le prix moyen en première vente est passé de 2,56 EUROS/kg en 2012, à 2,50 EUROS/kg en 2013 et à 2,47 EUROS/kg en 2014, ce qui peut être attribué à la disponibilité accrue de merlu frais sur le marché.

Graphique 12: Production et commerce français de merlu commun frais depuis 2003

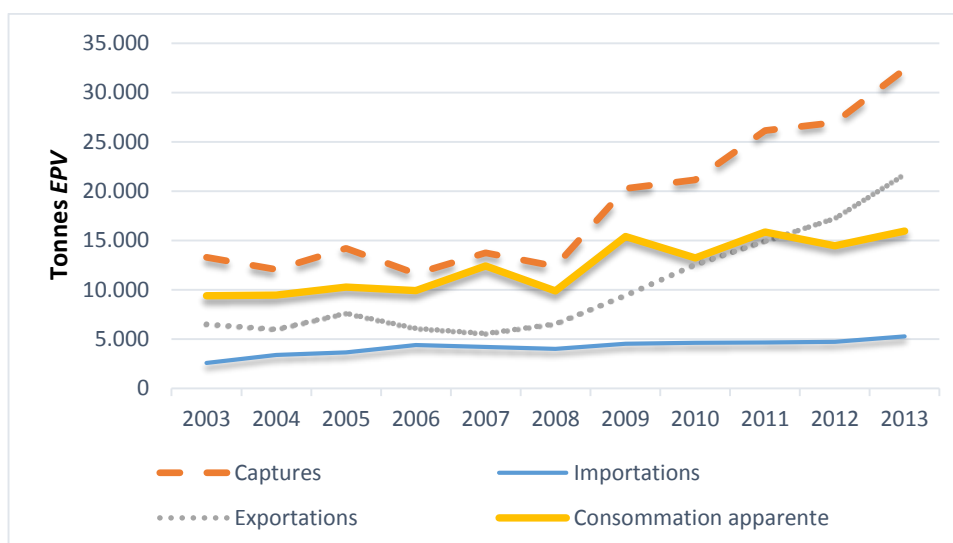


Tableau 9: Captures françaises de merlu commun depuis 2003 en tonnes (EPV)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Captures	13.298	12.057	14.208	11.630	13.748	12.393	20.278	21.152	26.129	26.942	32.348
Importations	2.587	3.401	3.666	4.381	4.216	4.007	4.531	4.612	4.643	4.732	5.259
Exportations	6.498	5.999	7.612	6.087	5.552	6.528	9.418	12.542	14.925	17.206	21.667
Captures - Exportations	6.800	6.058	6.596	5.543	8.196	5.865	10.860	8.610	11.204	9.736	10.681
Consommation apparente	9.387	9.459	10.262	9.923	12.412	9.873	15.391	13.222	15.847	14.469	15.940

Sources :

FAO Captures

COMEXT Les importations et exportations (les exportations vers l'Espagne ont été ajustées sur la base des déclarations espagnoles d'importation de merlu frais de France)

3 LES PRIX AUX DIFFERENTS STADES DE LA FILIÈRE

Ce chapitre analyse les données de prix disponibles et les tendances de prix aux différents stades de la filière du merlu frais en Espagne. L'analyse de la transmission des prix est développée dans le chapitre suivant.

Les analyses s'appuient essentiellement sur l'observatoire des prix des produits alimentaires du Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), qui fournit les prix moyens hebdomadaires du merlu commun.

3.1 Prix au premier échelon

Le graphique suivant illustre l'impact du plan de reconstitution sur les prix en première vente⁵. Entre 2005 et 2007, les prix et les variations de prix saisonnières ont augmenté de façon significative, notamment pour la *merluza*, qui culmine à près de 12 EUROS/kg pendant les mois d'hiver, soit deux fois la moyenne de 2004.

Les prix ont ensuite baissé entre 2008 et 2011 aussi bien pour la *merluza* que pour la *pescadilla* et sont restés stables par la suite, avec très peu de variations saisonnières, soit entre 3,4 et 5,5 EUROS/kg pour la *merluza* et entre 2,8 et 4,2 EUROS/kg pour la *pescadilla* en moyennes mensuelles.

Les prix à l'importation intracommunautaire ont également légèrement augmenté pendant le plan de reconstitution pour diminuer par la suite, passant de 4,80 EUROS/kg en moyenne en 2007, à 2,80 EUROS/kg en 2011. Ils se sont stabilisés autour de 3 EUROS/kg depuis, soit à un niveau de prix inférieur à celui de la *merluza*, mais supérieur à celui de la *pescadilla*.

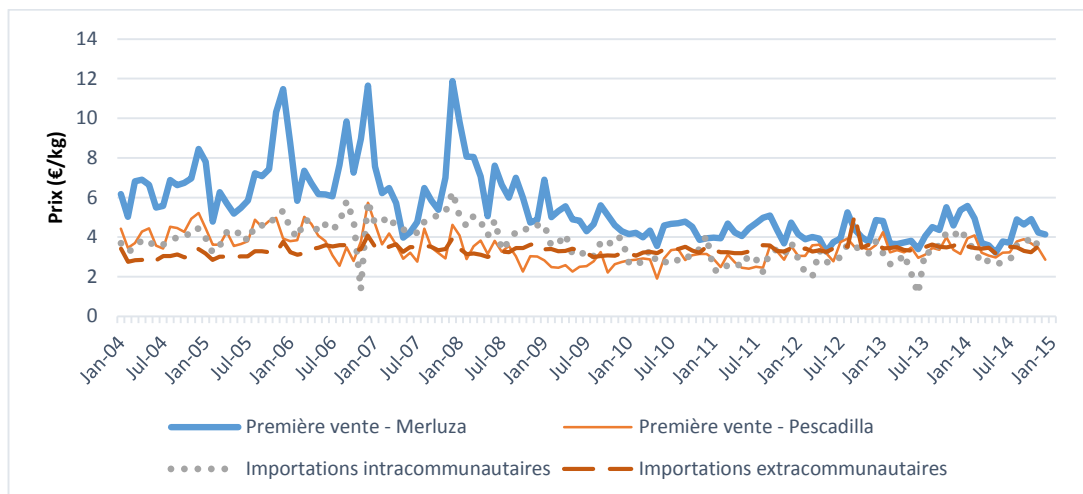
Au contraire, les prix à l'importation extracommunautaire ne semblent pas avoir été affectés par le plan européen de reconstitution en 2006 et 2007. Ils ont cependant subi une tendance à la hausse au cours de la période concernée, passant de 3,00 EUROS/kg en 2004 à 3,40 EUROS/kg en 2014, du fait de la baisse de l'offre mondiale de merlu et notamment, de la diminution des quotas de la Namibie ces dernières années⁶.

Dans l'ensemble, les prix tendent à converger. En 2004, le prix de la *merluza* espagnole était significativement plus élevé que les autres prix (*pescadilla* espagnole et importations). Celle-ci se vendait à 3,50 EUROS/kg de plus que les importations extracommunautaires. En 2014, les prix de la *pescadilla* espagnole, des importations intracommunautaires et des importations extracommunautaires sont très proches (autour de 3,30 et 3,40 EUROS/kg) et la *merluza* espagnole se vend à seulement 1,00 EURO de plus au kilo.

⁵ Les prix en première vente correspondent aux prix d'importation et aux prix en criée pour les prix nationaux.

⁶ <http://www.undercurrentnews.com/2013/06/12/hake-prices-recovering-on-demand-from-eu/>

Graphique 13: Prix première vente mensuels du merlu espagnol (HKE) et prix à l'importation intracommunautaire



Il apparaît qu'à partir de 2008-2009 (autrement dit, après la crise financière mondiale), les prix de la *merluza* et de la *pescadilla* se sont rapprochés, avec une légère tendance à la baisse pour la *merluza* et à la hausse pour la *pescadilla*, probablement du fait de la plus grande disponibilité des produits et d'une moindre capacité des consommateurs à acheter des produits haut de gamme.

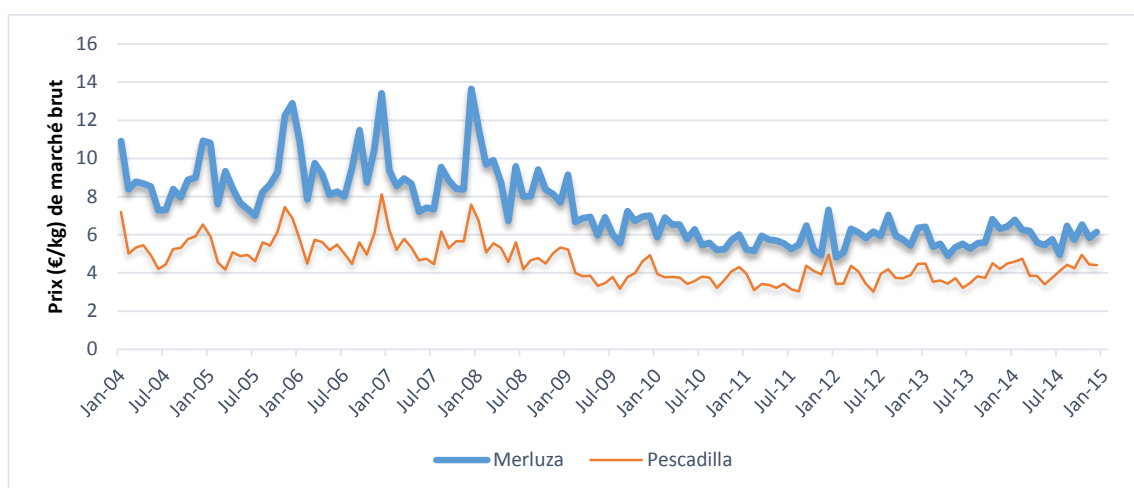
Les prix à l'importation intracommunautaire, qui étaient plus élevés que les prix à l'importation extracommunautaire et que les prix à la première vente de *pescadilla* avant 2009, deviennent inférieurs à ces derniers, probablement sous l'effet de la capacité d'exportation accrue des pays voisins (France).

Source : Élaboration à partir de données hebdomadaires fournies par MAGRAMA (Observatoire des prix des produits alimentaires) pour ce qui est des prix de première vente de *merluza* et *pescadilla* et COMEXT pour les prix à l'importation (3026966 - MERLU DU CAP FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « MERLU BLANC DU CAP » « MERLUCCIUS CAPENSIS » ET MERLU NOIR DU CAP « MERLU NOIR DU CAP » « MERLUCCIUS PARADOXUS » ; MERLU AUSTRAL FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ « MERLUCCIUS AUSTRALIS » ; 03026968 - MERLU FRAIS OU RÉFRIGÉRÉ DU GENRE « MERLUCCIUS » (À L'EXCEPTION DE MERLU DU CAP « MERLU BLANC DU CAP », MERLU NOIR DU CAP « MERLU NOIR DU CAP » ET MERLU AUSTRAL)

3.2 Prix du marché de gros

Les prix du marché de gros pour la *merluza* et la *pescadilla* suivent une évolution similaire à celle observée pour les prix à la première vente.

Graphique 14: Prix mensuels de merlu frais à l'échelon du marché de gros



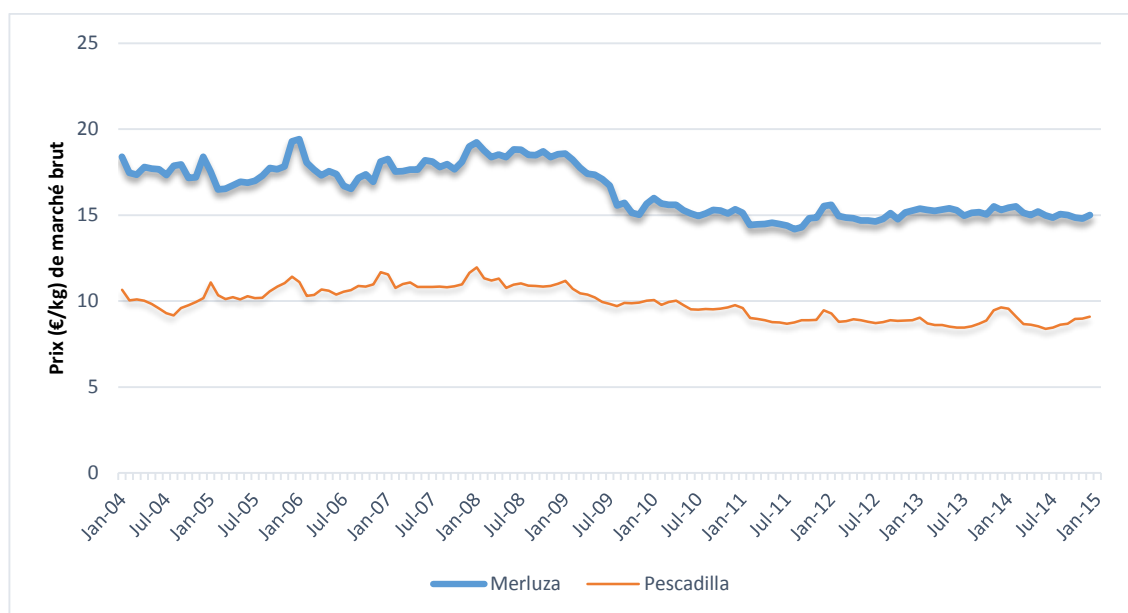
Source : Élaboration à partir des données hebdomadaires fournies par MAGRAMA (Observatoire des prix des produits alimentaires) pour ce qui est des prix du *merluza* et du *pescadilla*.

3.3 Prix de détail

Les prix au détail fluctuent nettement moins que les prix à la première vente et que les prix de gros dans la mesure où les coûts des matières premières représentent une part plus faible du coût total. L'impact du plan de reconstitution est à peine perceptible. Les prix de la *pescadilla* ont augmenté de 12% entre 2004 et 2007 et ont continué à augmenter en 2008 après la fin du plan de reconstitution. Les prix de la *merluza* ont surtout augmenté entre 2006 et 2008, mais de 5% seulement au total. L'augmentation est attribuable autant à la hausse des prix à l'importation qu'au plan de reconstitution.

Cependant, après 2008, les prix au détail diminuent tant pour la *merluza* que pour la *pescadilla*, affichant des tendances semblables à celles observées aux stades de la première vente et de la vente en gros.

Graphique 15: Prix au détail mensuels du merlu frais



Source : Élaboration à partir des données hebdomadaires fournies par MAGRAMA (Observatoire des prix des produits alimentaires) pour ce qui est des prix du *merluza* et du *pescadilla*.

4 STRUCTURE DES PRIX LE LONG DE LA FILIÈRE

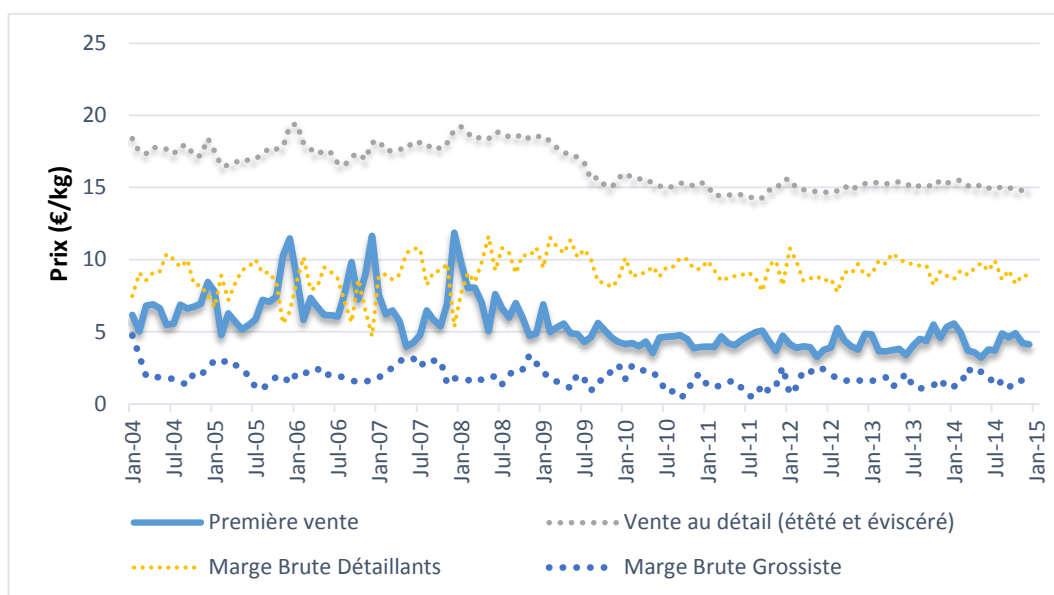
Le chapitre précédent montre que les prix à la première vente et les prix de gros présentent des tendances semblables, tandis que l'évolution des prix au détail semble plus régulière.

Cela peut s'expliquer par le fait que les consommateurs sont moins à même de différencier les espèces de merlu, de sorte que celles-ci peuvent devenir des substituts plus proches en aval de la filière. De plus, à l'instar de ce que l'on observe généralement avec les produits agricoles, les baisses de prix tendent à être plus brusques en amont de la filière qu'au stade de la vente au détail, les détaillants jouant un rôle d'amortisseurs.

4.1 Analyse de la série chronologique des prix

Les chiffres suivants montrent, sur un même graphique, les prix indiqués dans le chapitre 3 relatifs à la première vente et au prix de détail, ainsi que l'évolution mensuelle de la marge brute, aussi bien pour les grossistes que pour les détaillants. Il convient de prendre en compte que les prix de détail pour la *merluza* se rapportent aux poissons étêtés, tandis que les prix à la première vente et les prix de gros se rapportent aux poissons entiers éviscérés.

Graphique 16 - Prix mensuels moyens le long de la filière du *merluza*



Sources : Élaboration à partir des données hebdomadaires fournies par MAGRAMA (Observatoire des prix des produits alimentaires) pour ce qui est des prix du *merluza* et du *pescadilla*.

Les tendances observées depuis 2004 corroborent les théories de Guillén. Ce graphique montre qu'à long terme, la variation des prix de première vente se répercute sur les consommateurs. Cependant, à court terme, les prix au détail tendent à fluctuer nettement moins que les prix à la première vente.

Cependant, il convient d'être prudent avant de tirer des conclusions, puisque les travaux de Guillén montrent que les mécanismes de transmission des prix varient en fonction des différents segments de marché, ce qui n'apparaît pas ici. Par exemple, la transmission des prix le long de la filière semble être plus systématique pour les produits de haute qualité tels que le merlu à la palangre de Galice ou les produits bénéficiant d'un label, dans la mesure où ils sont plus difficiles à remplacer. L'analyse ne tient pas compte non plus de facteurs majeurs tels que l'évolution des coûts intermédiaires aux différents stades ou encore les changements dans la gamme de produits au niveau de la vente au détail (par exemple, la substitution par d'autres espèces de *Merluccius*).

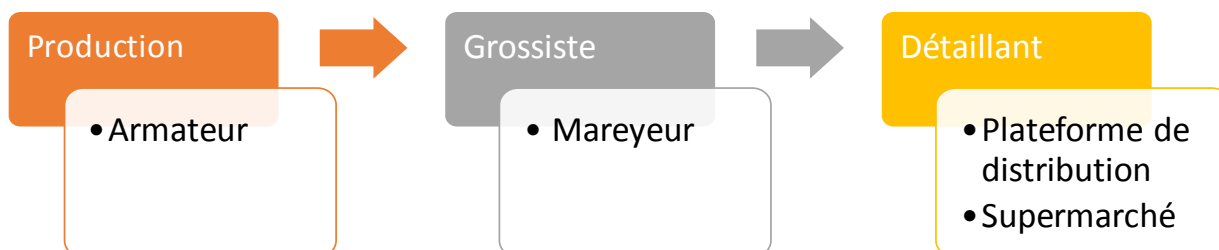
4.2 Coûts et marges dans la filière de merlu frais

L'analyse ci-dessous se base sur l'étude de la chaîne de valeur et de la transmission des prix du merlu commun (*merluza*)⁷ menée par le MAGRAMA en 2012 et concerne la *merluza* commercialisée via les circuits de grande distribution. Dans ce cas, le poisson est généralement acheté directement auprès

⁷ "Estudio de la cadena de valor y formación de precios de la Merluza Europea". L'étude complète peut être consultée à l'adresse :

http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/observatorio-de-precios-origen-destino-en-alimentacion/Estudio_Merluza_tcm7-182788.pdf

des mareyeurs et ne transite pas par les *Mercas* (marchés de gros), comme illustré ci-dessous. Le prix payé par les détaillants comprend le transport vers la plateforme de distribution.



L'observatoire espagnol des prix des produits alimentaires, mis en place par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Environnement, fournit des données sur les coûts et les marges pour l'année 2010.

Les coûts et prix suivants ont été initialement collectés auprès d'un échantillon d'opérateurs économiques, en collaboration avec les organisations représentatives du secteur.

Selon les acteurs interrogés, la structure générale des coûts est restée stable depuis lors.

Les hypothèses suivantes ont été faites :

- Hausse de 0,8% du prix armateur (sur la base des prix Eurostat de débarquement de merlu commun en Espagne) ;
- Hausse de 0,3% du prix mareyeur (*'mayorista de origen'*) (sur la base des données de l'observatoire des prix du MAGRAMA) ;
- Baisse de 0,7% du prix au détail (sur la base des données de l'observatoire des prix du MAGRAMA) ;
- Stabilité des coûts de transport, ceux-ci ayant surtout augmenté avant 2010 ;
- Augmentation de 5,6% des coûts du travail (sur la base de l'enquête de l'INE sur le travail) ;
- Augmentation de 8% des coûts intermédiaires (sur la base de l'indice des prix industriels de l'INE) ;
- Stabilité de la freinte⁸ calculée en pourcentage des coûts de matière première.

⁸ La freinte comprend les pertes dues au poisson invendu (périmé, mauvaise qualité...) et perte de poids due au séchage progressif du poisson, notamment après son arrivée sur les étals des poissonniers.

Tableau 100 - Coûts et marges dans la filière du merlu frais en Espagne (2013)

	€/kg		% de	
	Intervalle	Moyenne	Prix de gros	Prix de détail
Prix de première vente	3,56 - 5,07	4,26	84%	46%
Transport Navire -> Plateforme	0,17 - 0,22	0,19	4%	2%
Autres coûts (Glace, dépréciation, etc...)	0,18 - 0,38	0,28	5%	3%
Coût de la main d'œuvre	0,11 - 0,18	0,15	3%	2%
Marge nette	0,18 - 0,29	0,19	4%	2%
Livré à la plateforme	4,15 - 6,08	5,07	100%	55%
Coûts d'exploitation de la plateforme	0,06 - 0,17	0,12		1%
Transport plateforme -> magasin	0,08 - 0,38	0,23		2%
Invendus	0,27 - 0,8	0,54		6%
Coût de la main d'œuvre	0,37 - 0,56	0,46		5%
Autres coûts (poissonnerie)	0,34 - 0,56	0,45		5%
Marge nette	2,4 - 2,45	2,43		26%
Prix de vente moyen, hors TVA	7,67 - 11	9,29		100%
TVA (10%)	0,77 - 1,1	0,93		
Prix de vente moyen	8,44 - 12,1	10,22		

Source :

- MAGRAMA : Estudio de la cadena de valor y formación de precios de la Merluza Europea, 2012
- MAGRAMA : Observatorio de Precios de los Alimentos
- Eurostat: Prix de débarquement
- INE: Coûts de la main d'œuvre, coûts industriels et coûts de transport

La freinte représente le coût le plus élevé pour les détaillants (6% du prix au détail). Ceci est lié au fait que le merlu est un poisson de grande taille, ce qui implique des pertes importantes au moment de la préparation (étêtage, filetage, ...) et une détérioration plus rapide de l'animal.

Les autres coûts aux stades de la vente en gros et de la vente au détail comprennent les autres achats de fourniture, la glace, les taxes et la dépréciation.

4.3 Analyse de la structure des prix

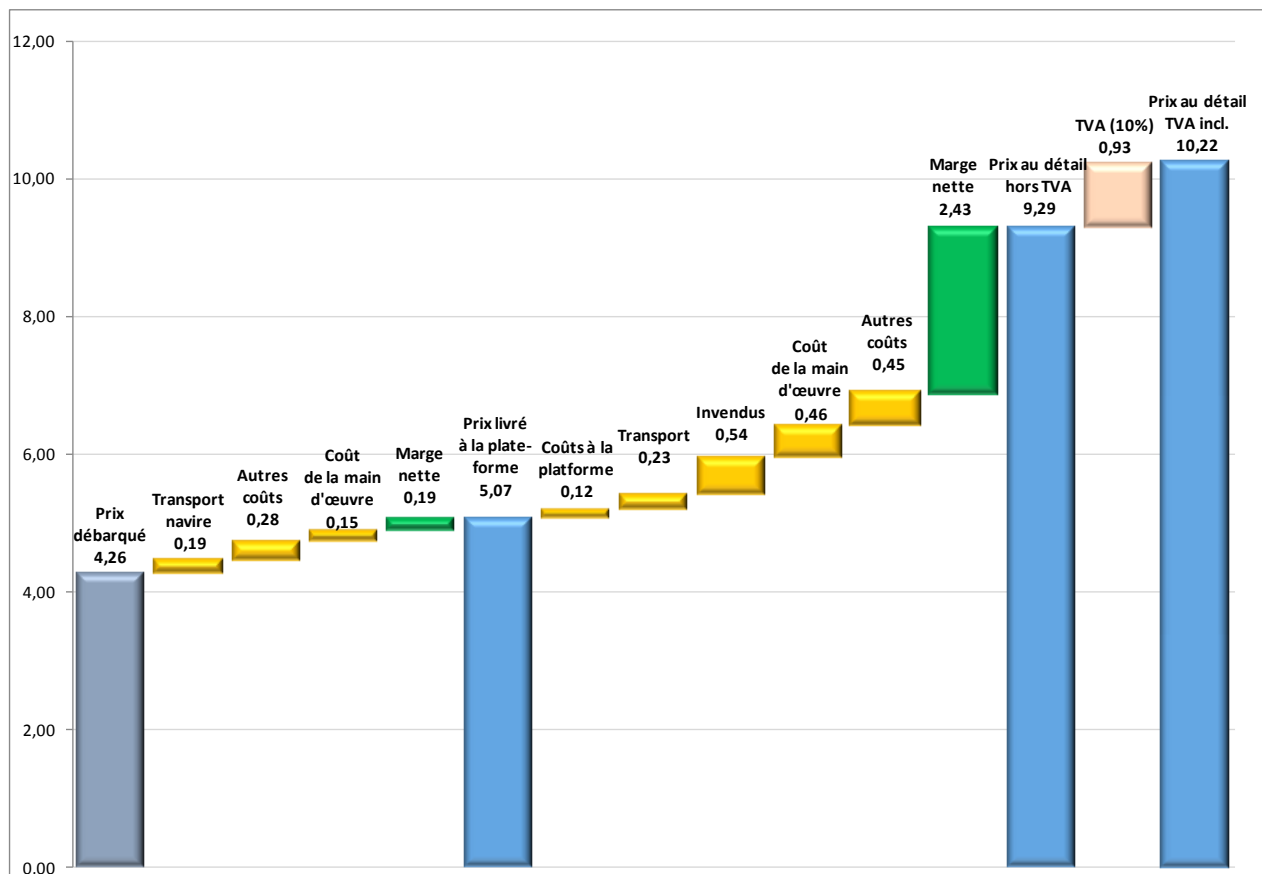
Le graphique suivant montre les principaux coûts et marges moyens. Tout comme l'analyse ci-dessus, il représente la chaîne de valeur pour la *merluza* fraîche (Merlu européen) vendu en grande distribution.

La marge nette est estimée à 2,43 EUROS/kg au stade de la vente au détail, (soit 26% du prix au détail (hors TVA)).

La marge nette pour les mareyeurs est estimée à 0,19 EUROS/kg (soit 3,7% du prix de gros - *mayorista en origen*).

En 2010, la marge nette pour la *merluza* fraîche était estimée à 2,58 EUROS/kg au stade de la vente au détail (28% du prix au détail hors TVA) et à 0,23 EUROS/KG au stade du mareyeur (4,6% du prix de gros - *mayorista en origen*).

Graphique 17 - La structure des prix pour la *merluza* fraîche (Merlu européen) le long de la filière (2013)



Source :

- MAGRAMA : Estudio de la cadena de valor y formación de precios de la Merluza Europea, 2012
- MAGRAMA : Observatorio de Precios de los Alimentos
- Eurostat: Prix de débarquement
- INE: Coûts de la main d'œuvre, coûts industriels et coûts de transport