



ÉTUDE DE CAS

LA LANGOUSTINE DANS L'UE



STRUCTURE DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

ÉTUDES DE CAS AU DANEMARK, EN
FRANCE ET EN IRLANDE

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

MARS 2019

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit achevé en mars 2019.

Ni la Commission européenne ni aucune personne agissant au nom de la Commission n'est responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations données ci-après.

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2019

© Union européenne, 2019

Réutilisation autorisée, moyennant mention de la source.

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est régie par la décision 2011/833/UE (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39).

Photo de couverture: © Les Pêcheurs de Bretagne, 2018

Toute utilisation ou reproduction de photos de tout autre matériel dont l'Union européenne ne possède pas les droits d'auteur requiert l'autorisation préalable des titulaires des droits en question.

PDF ISBN 978-92-79-79962-4 doi:10.2771/086308

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Tél.: +32 229-50101

Courriel: contact-us@eumofa.eu

Table des matières

RÉSUMÉ.....	1
0 OBJECTIF ET CONTENU.....	2
0.1 Objectif de l'étude de cas.....	2
0.2 État et contenu du document.....	2
1 DESCRIPTION DU PRODUIT(S) ET MARCHÉ(S).....	3
1.1 Caractéristiques biologiques et commerciales.....	3
1.2 Production mondiale de langoustine.....	6
1.2.1 Évolution des captures.....	6
1.2.2 Évolution par principaux États membres producteurs.....	7
2 STRUCTURE DU MARCHÉ DE L'UE.....	8
2.1 Marché apparent par État membre.....	8
2.2 Flux commerciaux des principaux marchés de l'UE pour la langoustine.....	10
2.2.1 Exportations du Royaume-Uni : 12.532 t de produits et 129 millions d'euros en 2017.....	11
2.2.2 Exportations irlandaises : 4,752 t de produits et 45 millions d'euros en 2017.....	12
2.2.3 Exportations danoises : 3.866 t de produits et 50 millions d'euros en 2017.....	13
2.2.4 Exportations néerlandaises : 3.676 t de produits et 36 millions d'euros en 2017.....	14
2.2.5 Importations italiennes : 8.716 t de produit et 92 millions d'euros en 2017.....	15
2.2.6 Importations françaises : 5.903 t de produits et 62 millions d'euros en 2017.....	16
2.2.7 Importations espagnoles : 5.034 t de produit et 65 millions d'euros en 2017.....	17
3 LE MARCHÉ DANOIS.....	18
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement de la langoustine.....	18
3.1.1 Bilan d'approvisionnement.....	18
3.1.2 Aperçu de la chaîne d'approvisionnement.....	19
3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation danois.....	19
3.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement au Danemark.....	20
3.3.1 Prix de la matière première.....	20
3.3.2 Transmission des prix : langoustines entières et congelées, entières et en queue, exportées vers l'Italie.....	22
4 LE MARCHÉ FRANÇAIS.....	24
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement de la langoustine.....	24

4.1.1	Bilan d'approvisionnement	24
4.1.2	Aperçu de la chaîne d'approvisionnement.....	25
4.2	Caractéristiques du marché et de la consommation française.....	25
4.3	Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en France	27
4.3.1	Prix de la matière première.....	27
4.3.2	Transmission des prix : langoustine vivante dans la grande distribution dans les zones côtières - à proximité des sites de débarquement.....	29
5	LE MARCHÉ IRLANDAIS	30
5.1	Structure de la chaîne d'approvisionnement de la langoustine	30
5.1.1	Bilan d'approvisionnement	30
5.1.2	Aperçu de la chaîne d'approvisionnement.....	31
5.2	Caractéristiques du marché et de la consommation irlandais	31
5.3	Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Irlande.....	32
5.3.1	Prix de la matière première.....	32
5.3.2	Transmission des prix : langoustine entière congelée exportée vers l'Italie.....	34
6	ANNEXES.....	35
6.1	Contacts	35
	RÉFÉRENCES.....	35

Résumé

- La production mondiale de langoustine a atteint 59.033 t en 2017, dont 96 % pour l'UE (56.829 t).
- Le Royaume-Uni représentait plus de la moitié de la production de l'UE en 2017 (56%), les autres principaux producteurs étaient l'Irlande, le Danemark et la France. Ces quatre États membres (EM) ont représenté 86 % des captures de langoustine de l'UE.
- Le commerce intérieur (échanges intra-UE) est important pour la langoustine :
 - Les principaux exportateurs sont le Royaume-Uni, l'Irlande, le Danemark et les Pays-Bas;
 - Les principaux importateurs sont l'Italie, la France et l'Espagne.
- Les principaux États membres en termes de consommation sont le Royaume-Uni, l'Italie, la France, l'Espagne, l'Irlande, la Suède et le Danemark.
- Le commerce concerne principalement la langoustine congelée, qui représentait 66% des exportations britanniques et 87% des exportations irlandaises en 2017.
- La langoustine peut être achetée vivante dans certains États membres, comme en France. La consommation de produits vivants a lieu principalement dans les zones proches des ports où la langoustine est débarquée.
- Transmission des prix :
 - Danemark : l'analyse porte sur la langoustine congelée (entière et queue) exportée vers l'Italie. Le prix en première vente est de 7,20 EUR/kg, le prix à l'exportation vers l'Italie est de 11,75 EUR/kg et le prix à l'importation sur le marché italien est de 12,15 EUR/kg.
 - France : l'analyse porte sur la langoustine vivante vendue au détail au rayon poisson frais d'un grand distributeur dans une zone côtière proche de la zone de débarquement de la langoustine (golfe de Gascogne). Le prix en première vente est de 11,93 EUR/kg, le prix à la consommation est de 14,92 EUR/kg.
 - Irlande : l'analyse couvre les langoustines entières congelées (toutes tailles confondues) exportées en Italie. Le prix en première vente est de 8,41 EUR/kg, le prix à l'exportation vers l'Italie est de 10,18 EUR/kg et le prix à l'importation sur le marché italien est de 10,58 EUR/kg.

0 Objectif et contenu

0.1 Objectif de l'étude de cas

La justification du choix de la langoustine pour analyser la structure des prix et la distribution de la valeur dans les chaînes de valeur danoise, française et irlandaise est décrite dans le tableau ci-dessous.

Produits	Origine	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix
Langoustine	IE DK FR	Vendue vivante, fraîche et congelée sur le marché La langoustine fait l'objet d'un important commerce intra-UE.	Taille État de conservation : vivant, frais, congelé Présentation : entière, queue

Les éléments clés des analyses concernent :

- La production de l'UE,
- Le commerce de l'UE,
- Les caractéristiques des marchés,
- La structure des prix.

Espèces - Produits	Principaux États membres (focus)	Autres États membres (vue d'ensemble)
Langoustine (<i>Nephrops norvegicus</i>)	DK, FR, IE	UK, IT, NL, ES

0.2 État et contenu du document

Conformément à la méthodologie développée au sein de l'EUMOFA et publiée sur le site web (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), le 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 transmission des prix tout au long de la chaîne d'approvisionnement au Danemark, en France et en Irlande.

1 DESCRIPTION DU PRODUIT(S) ET MARCHE(S)

1.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

Produit de l'étude de cas

L'étude de cas porte sur la langoustine.

Nom : Langoustine (*Nephrops norvegicus*) - producteurs : Royaume-Uni, Irlande, France, Danemark, Pays-Bas, Islande, France et Suède.

Code alpha 3 de la FAO : NPE

Présentation : Fraîches entières, congelées entières, fumées ou non, queue.



Source : FAO

Critères commerciaux

Tableau 1 : Catégories de fraîcheur pour la langoustine

	Extra	A	B
Carapace	Rose pâle ou rose à rouge orangé	Rose pâle ou rose à rouge orangé ; pas de taches noires	Légère décoloration ; quelques taches noires et couleur grisâtre, en particulier sur la carapace et entre les segments de la queue.
Yeux et branchies	Yeux noirs brillants ; branchies roses	Yeux ternes et gris/noirs ; branchies grisâtres	branchies gris foncé ou de couleur verdâtre sur la face dorsale de la coquille
Odeur	Odeur caractéristique de crustacé doux	Perte de l'odeur caractéristique des mollusques. Pas d'odeur d'ammoniaque	Légèrement acide
Chair (queue)	Translucide et de couleur bleue tendant vers le blanc	N'est plus translucide mais n'est pas décoloré	Aspect opaque et terne

Tableau 2 : Tailles commerciales de la langoustine

Taille	Nombre de langoustines/kg
Langoustine entière	
1	20 et moins
2	21 à 30
3	31 à 40
4	Plus de 40
Queues	
1 (queues)	60 et moins
2 (queues)	61 à 120
3 (queues)	121 à 180
4 (queues)	Plus de 180

Basé sur le règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

Codes concernés dans la nomenclature des produits (COMEXT)

Quatre codes de la nomenclature combinée (codes NC) couvrent la langoustine au cours de la période considérée. Les codes établissent une distinction entre congelé et frais. Au cours de la période 2012-2016, de plus amples détails ont été fournis au moyen de codes spécifiques complémentaires pour identifier la langoustine fumée. La distinction entre langoustine entière et la queue de langoustine n'est pas possible avec les codes NC et les codes des produits congelés peuvent couvrir les deux présentations. Cela limite la possibilité de fournir un bilan détaillé de l'offre par État membre en équivalent-poids vif.

Les codes couvrant la langoustine sont énumérés ci-dessous :

- **Langoustine fraîche :**
 - jusqu'en 2011 : 03 06 29 30 : Langoustines "Nephrops norvegicus", même décortiquées, vivantes, fraîches, réfrigérées, séchées, salées ou en saumure, y compris les langoustines avec carapace, cuites à l'eau ou à la vapeur ;
 - entre 2012 et 2016 : 03 06 25 25 10 : Langoustines "Nephrops norvegicus", fumées, même avec carapace, même cuites mais non autrement préparées (congelé exclus) ;
 - entre 2012 et 2016 : 03 06 25 90 Langoustines "Nephrops norvegicus", même décortiquées, vivantes, fraîches, réfrigérées, séchées, salées ou en saumure, y compris les langoustines avec carapace, cuites à l'eau ou à la vapeur ;
 - depuis 2017 : 03 06 06 34 00 Langoustines (Nephrops norvegicus), vivantes, fraîches ou réfrigérées.

- **Langoustine congelée :**
 - jusqu'en 2011 : 03 06 19 30 : langoustines congelées "Nephrops norvegicus", même décortiquées, y compris langoustines avec carapace, cuites à l'eau ou à la vapeur ;
 - entre 2012 et 2016 : 03 06 15 10 : Langoustines "Nephrops norvegicus", congelées, fumées, même avec carapace, même cuites mais non autrement préparées ;
 - entre 2012 et 2016 : 03 06 15 90 : Langoustines "Nephrops norvegicus", congelées, même décortiquées, y compris les langoustines avec carapace, cuites à la vapeur ou à l'eau bouillante ;
 - depuis 2017 : 03 06 15 00 Langoustines "Nephrops norvegicus", congelées.

Caractéristiques biologiques

La langoustine du genre *Nephrops* est un arthropode de l'ordre de Decapoda.

Facteur	Caractéristiques
Température	Entre 6 et 17°C ¹ .
Habitat	La langoustine vit sur des fonds vaseux dans lesquels elle creuse ses terriers. L'espèce vit à des profondeurs allant de 20 à 800 mètres.
Alimentation	Elle a lieu la nuit. Son régime alimentaire est principalement composé de crustacés, vers, mollusques et échinodermes.
Croissance et taille	Contrairement à tous les autres crustacés, la langoustine a une croissance discontinue liée à sa mue périodique. Le mâle et la femelle muerait plusieurs fois par an selon les connaissances actuelles ² sur l'espèce. Après la maturité sexuelle, le taux de mue diminue. La longueur totale du corps des animaux adultes varie entre 8 et 24 cm, généralement entre 10 et 20 cm.
Distribution	La langoustine est présente dans la région de l'Atlantique Est : de l'Islande, des îles Féroé et du nord-ouest de la Norvège (îles Lofoten), vers le sud jusqu'à la côte atlantique du Maroc. On le trouve également dans les bassins occidental et central de la Méditerranée. La langoustine est cependant absente de la Méditerranée orientale (à l'est de 25°E) et de la mer Baltique, du Bosphore et de la mer Noire.
Engins de pêche	Les principaux engins de pêche utilisés sont les chaluts, et plus rarement les casiers (en particulier ceux des pêcheries britanniques). L'espèce est surtout pêchée au printemps et en été.

Source : FAO, Ifremer

¹ Eriksson S.P., Hernroth B., Baden S.P. (2013), Stress Biology and Immunology in *Nephrops norvegicus*, in The Ecology and Biology of *Nephrops norvegicus*, Edited by M. L. Johnson, M. P. Johnson, Volume 64, in Advances in Marine Biology, available at: <https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/nephrops-norvegicus>

² IFREMER (2003), Langoustine (*Nephrops norvegicus*) Stock de la mer Celtique (Divisions VIIg,h du CIEM), available at: https://www.ifremer.fr/peche/content/download/29786/411203/file/fiche%20detaill%C3%A9e%20orient_langoustine_mc_2003.pdf

1.2 Production mondiale de langoustine

1.2.1 Évolution des captures

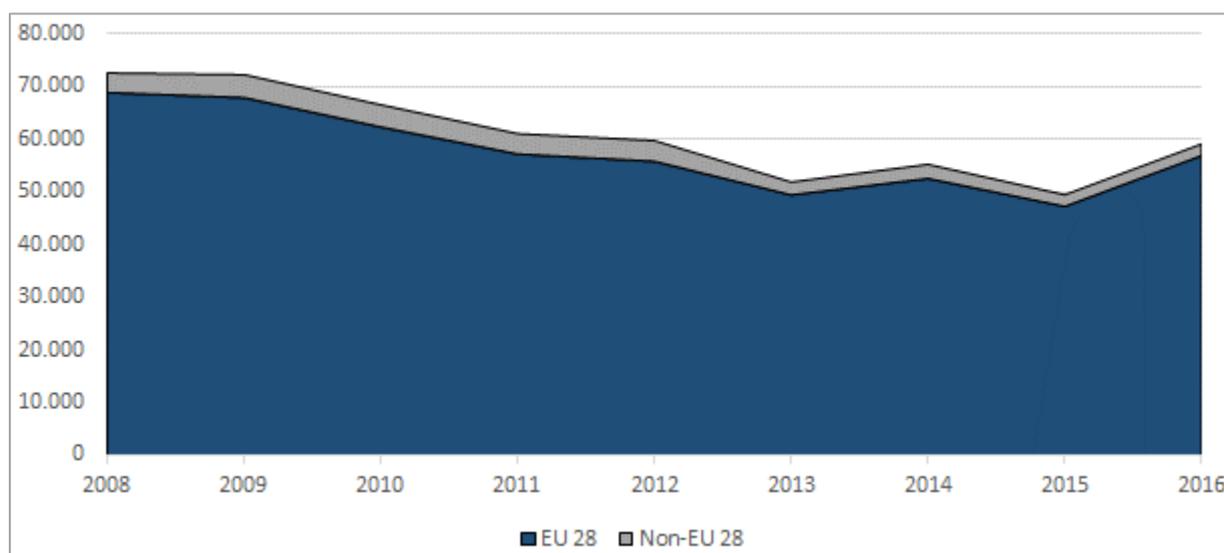
La production mondiale a atteint 59.033 tonnes en 2016 (-19% depuis 2008). La plupart des captures sont effectuées par les États membres de l'UE, qui représentent au moins 93% des captures mondiales entre 2008 et 2016 (56.829 t en 2016, -17% depuis 2008). Les principaux producteurs de l'UE sont le Royaume-Uni, l'Irlande, le Danemark et la France (voir détails dans la section suivante). Les captures des pays tiers ont représenté 2.204 t en 2016 (-41% depuis 2008). Le principal producteur hors UE est l'Islande, qui a représenté 63% des captures hors UE en 2016 (1.397 t capturées en 2016 par l'Islande).

Tableau 3 : Production mondiale de langoustine (en tonnes) 2008-2016

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Évolution 2008-16
Captures mondiales (t)	72.503	72.164	66.451	60.981	59.662	51.807	55.163	49.401	59.033	-19%
UE 28 ³	68.785	67.826	62.260	57.128	55.738	49.380	52.499	47.203	56.829	-17%
Hors UE 28	3.718	4.338	4.191	3.853	3.924	2.427	2.664	2.198	2.204	-41%
UE / total	95%	94%	94%	94%	93%	95%	95%	96%	96%	/

Source : FAO

Figure 1 : Production mondiale de langoustine (en tonnes) 2007-2016



Source : FAO

³ Dans ce document, nous considérons l'UE-28 pour l'ensemble de la période, mais c'était l'UE-27 entre 2007 et 2013 (la Croatie a rejoint l'UE en 2013).

1.2.2 Évolution par principaux États membres producteurs

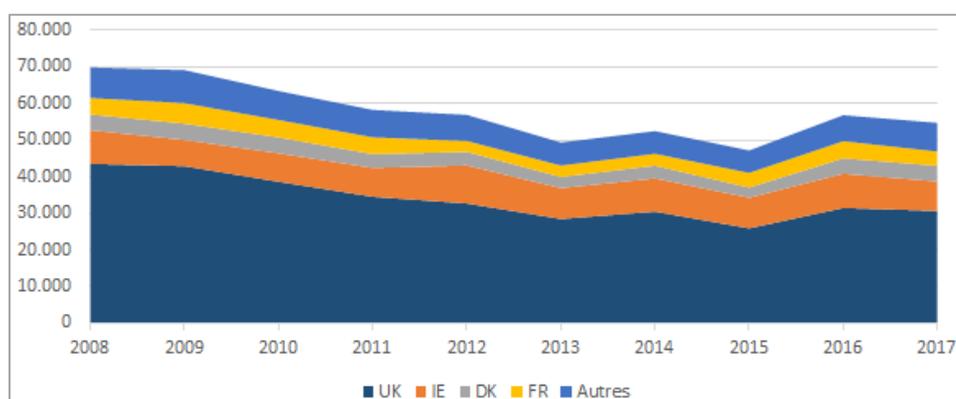
Selon les données d'Eurostat, le principal producteur de langoustine de l'UE est le Royaume-Uni, avec plus de la moitié des captures de l'UE (30.663 t en 2017). Les autres principaux États membres sont l'Irlande (8.063 t), le Danemark (4.299 t) et la France (3.891 t). Ces quatre États membres représentent 86 % des captures de langoustine de l'UE. Le volume capturé en UE a diminué entre 2008 et 2015, tandis qu'une tendance à la hausse est observée depuis 2015. Toutefois, le niveau des captures en 2017 est inférieur de 22% à celui de 2008, les captures ont diminué dans presque tous les États membres (en particulier -30% au Royaume-Uni), l'exception étant le Danemark où les captures en 2017 sont au même niveau qu'en 2008. L'importance relative du Royaume-Uni tend à diminuer : Le Royaume-Uni a représenté 66 % des captures totales de l'UE en 2016 et 56 % en 2017. Les quotas de l'UE pour la langoustine étaient de 82.461 t en 2008, ils ont diminué jusqu'en 2014 pour atteindre 61.981 t. Ils sont en hausse depuis 2015 : le quota de l'UE était de 80.008 t en 2017 et de 82.271 t en 2018. Le quota annuel de la flotte de l'UE n'est pas atteint par la flotte de l'UE ; toutefois, les tendances des captures sont similaires à celles des quotas (diminution entre 2008 et 2013-2014 et augmentation depuis 2014-2015).

Tableau 4 : Évolution des captures de langoustine par État membre entre 2008 et 2017 (en tonnes)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	% tot 2017	Evol 2008-2017
UK	43.520	42.900	38.652	34.539	32.708	28.481	30.487	25.911	31.486	30.663	56,0%	-30%
IE	9.226	7.155	7.758	7.883	10.389	8.435	9.081	8.378	9.364	8.063	14,7%	-13%
DK	4.291	4.466	4.341	3.776	3.700	3.033	3.468	2.781	4.189	4.299	7,9%	+0%
FR	4.500	5.603	4.785	4.609	2.981	3.137	3.280	4.012	4.682	3.891	7,1%	-14%
IT	3.551	3.719	3.350	2.698	2.051	2.002	1.489	1.355	1.294	1.707	3,1%	-52%
NL	737	882	701	1.012	1.024	910	1.154	1.160	1.464	1.487	2,7%	+102%
SE	1.538	1.339	1.253	949	1.360	1.134	1.270	1.136	1.370	1.422	2,6%	-8%
BE	212	282	134	306	382	317	503	625	884	1.116	2,0%	+427%
DE	286	426	403	568	396	429	418	436	862	926	1,7%	+224%
ES	1.094	1.356	1.174	1.152	1.192	722	574	610	545	556	1,0%	-49%
PT	247	164	152	134	182	177	188	227	253	248	0,5%	+0%
HR	201	371	328	284	260	300	344	304	237	200	0,4%	-1%
GR	478	491	398	375	304	299	233	270	200	172	0,3%	-64%
UE 28	69.879	69.153	63.428	58.284	56.929	49.376	52.491	47.204	56.831	54.751	100%	-22%

Source : Eurostat

Figure 2 : Évolution des captures de langoustine dans l'UE-28 par EM entre 2008 et 2017 (en tonnes)



Source : Eurostat

2 STRUCTURE DU MARCHÉ DE L'UE

2.1 Marché apparent par État membre

Le calcul du marché apparent de la langoustine se heurte à la question de la présentation différente des produits sous les mêmes codes NC : le même code peut couvrir des produits décortiqués (queue) ou entiers. Par exemple, le coefficient de conversion pour calculer l'équivalent en poids vif de la langoustine congelée en 2017 (code NC : 03 06 15 10) est de 2,4 sur la base de l'EUMOFA⁴ (1 kg de produits sous le code 03 06 15 10 est estimé être équivalent à 2,4 kg de langoustine entière). Ces coefficients de conversion sont basés sur des estimations de la part de la langoustine entière ou de la queue de langoustine. Toutefois, cette part diffère pour chaque flux commercial et aucune information détaillée n'est disponible. Dans le cadre de cette étude, le calcul de la consommation apparente des États membres est effectué avec chacune des méthodes (en tonnes de produit et en tonnes d'équivalent poids vif sur la base de coefficients de conversion). Les résultats du calcul de la consommation apparente sont différents avec les deux méthodes et fournissent un minimum et un maximum pour la consommation apparente.

Le marché apparent de la langoustine au niveau de l'UE varie de 55.149 t à 55.608 t en 2017. Les captures ont atteint 54.751 t en 2017, les importations extra-UE 2.292 t de produits et les exportations extra-UE 1.893 t de produits. Les principaux États membres en ce qui concerne les captures et le commerce de la langoustine sont :

- **Royaume-Uni** : l'un des principaux marchés de l'UE pour la langoustine, marché apparent allant de 10.544 à 20.216 t en 2017, cet EM est le premier producteur et le premier exportateur communautaire de langoustine.
- **IT** : l'un des principaux marchés de l'UE pour la langoustine, la consommation varie de 10.221 à 20.770 t en 2017. La production nationale est limitée et la consommation est basée sur les importations.
- **FR** : le marché apparent varie de 9.539 t à 13.740 t, la consommation est basée à la fois sur la production nationale et les importations. Les exportations françaises restent faibles (173 t de produits en 2017).
- **ES** : le marché apparent se situe entre 5.204 et 10.873 t, la production nationale est faible et la consommation est basée sur les importations.
- **IE** : L'Irlande est un grand producteur et exportateur, la consommation apparente varie de 676 à 4.880 t. D'après les données recueillies en Irlande auprès des producteurs et des détaillants, la consommation de langoustine est faible en Irlande, ce produit n'est presque pas vendu au détail par les grands détaillants.
- **SE** : le marché apparent varie de 1.437 à 1.477 t, le commerce est limité (moins de 130 t de produits importés ou exportés en 2017) et la consommation nationale dépend des captures de SE (1.422 t en 2017).
- **DK** : la consommation nationale est estimée à 946 t au maximum, le calcul de la consommation nationale est même négatif si l'on considère que la langoustine congelée exportée est sous forme de queues (on estime que 1 kg de queue de langoustine représente 2,4 kg).
- **BE** : la consommation nationale varie de 912 à 988 t. La consommation repose sur les captures nationales, les exportations ont atteint 501 t de produits en 2017.
- **HR** : la consommation nationale varie de 699 à 1.441 t, la consommation est basée sur les importations (588 t de produit en 2017).

⁴ EUMOFA Metadata, Annex 7 - Conversion factors by CN-8 codes from 2000 to 2019, available at: <https://www.eumofa.eu/documents/20178/24415/Metadata+2+-+DM+-+Annex+7+CF+per+CN8+%252707-%252714.pdf/7e98ac0c-a8cc-4223-9114-af64ab670532>

- **NL** : le volume capturé est de 1.487 t, le volume des produits importés est de 937 t et le volume des produits exportés est de 3.681 t. Ces données présentent des incohérences car le calcul de la consommation apparente semble être négatif, les importations aux Pays-Bas peuvent être sous-estimées dans les statistiques ou les exportations des Pays-Bas peuvent être surestimées dans les statistiques.
- **Autres États membres** : la consommation intérieure des autres États membres ne dépasse pas 313 tonnes.

Le tableau suivant fournit le calcul de la consommation apparente par EM. Les données relatives aux importations et aux exportations sont exprimées en tonnes de produits, le calcul de la consommation apparente est exprimé en tonnes de produits et en équivalent poids vif (avec coefficients de conversion). Les deux méthodes donnent des résultats différents, en particulier dans les États membres où les importations et les exportations sont élevées. Par exemple, la consommation apparente au Royaume-Uni est de 20.216 t si l'on considère que les langoustines congelées importées et exportées sont des produits entiers et de 10.544 t si l'on calcule l'équivalent en poids vif sur la base des coefficients de conversion (sur la base de l'hypothèse de la part de langoustine entière et de queues pour chaque code NC). Ainsi, sur la base de ces calculs, la consommation apparente au Royaume-Uni varie de 10.544 t (minimum) à 20.216 t (maximum) en 2017.

Tableau 5 : Marché apparent de la langoustine au niveau de l'UE et dans les principaux États membres en 2017 (tonnes de produits)

	Captures	Volume du produit (t)			Équivalent poids vif (t)
		Importations	Exportations	Consommation apparente	Consommation apparente
UK	30.663	2.084	12.532	20.216	10.544
IT	1.707	8.728	214	10.221	20.770
FR	3.891	5.903	173	9.621	13.865
ES	556	5.034	385	5.204	10.873
IE	8.063	1.569	4.752	4.880	676
SE	1.422	124	109	1.437	1.477
DK*	4.299	513	3.866	946	-2.326
BE	1.116	297	501	912	988
HR	200	588	90	699	1.441
DE	926	81	790	217	255
PT	248	110	156	201	313
GR	172	20	7	185	204
SI	0	168	39	129	293
NL*	1.487	937	3.681	-1.257	-5.196
Total	54.751	2.292	1.893	55.149	55.608

*écarts de données : la consommation apparente est négative, les importations peuvent être sous-estimées ou les exportations surestimées dans les statistiques officielles.

Source : D'après Eurostat

2.2 Flux commerciaux des principaux marchés de l'UE pour la langoustine

Les principaux flux commerciaux pour la langoustine (représentant au moins 3.500 t et 45 millions d'euros) sont détaillés dans le tableau suivant.

Tableau 6 : Principaux flux commerciaux de langoustine dans l'UE en 2017

		Volume (t de produits)	Valeur (en millions d'euros)
Exportations	UK	12.532	129
	IE	4.752	45
	DK	3.866	50
	NL	3.676	36
Importations	IT	8.716	92
	FR	5.903	62
	ES	5.034	65

Source : D'après les données d'EUROSTAT - COMEXT

Les détails de chacun de ces flux commerciaux sont fournis dans la présente section.

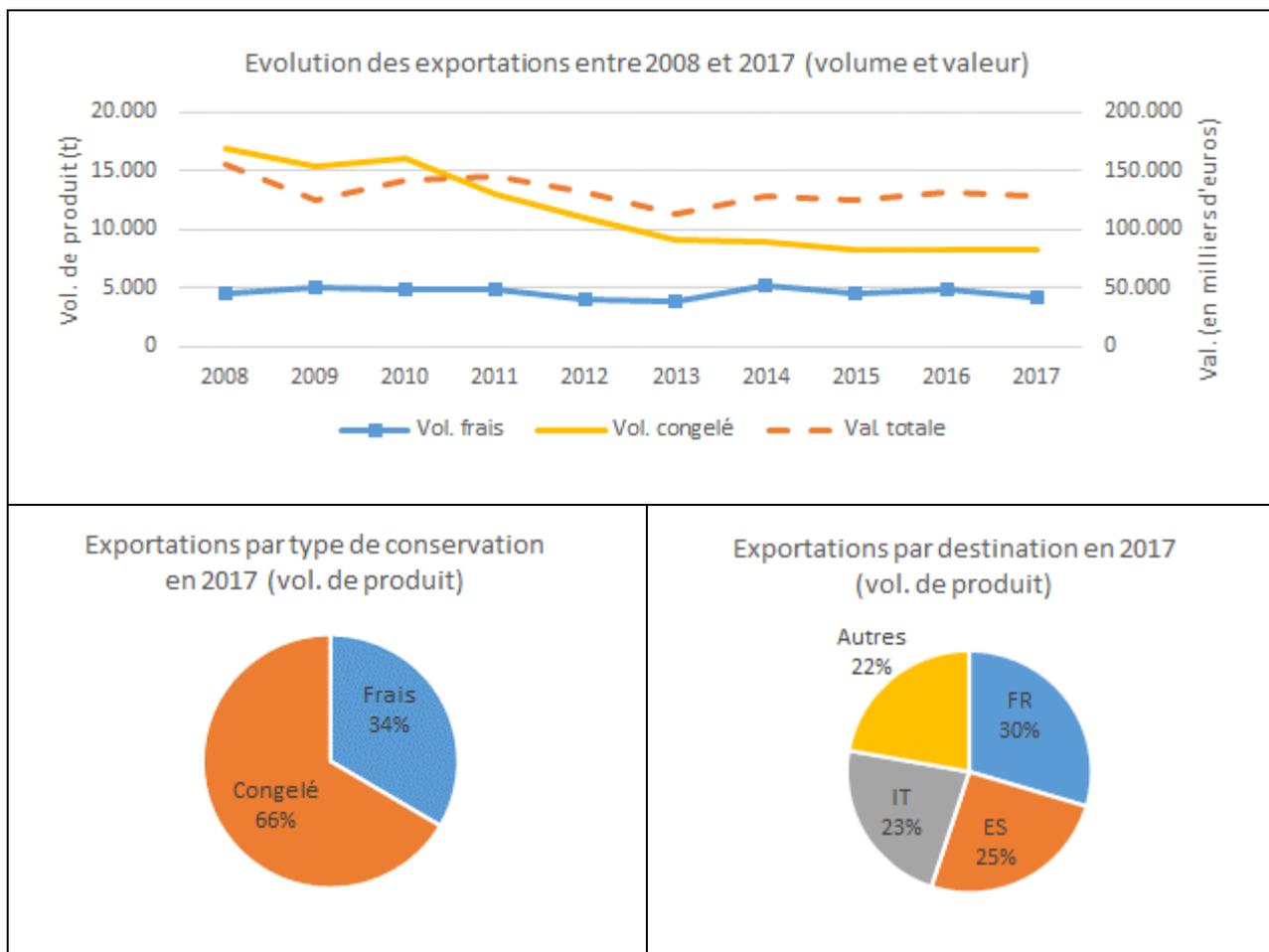
2.2.1 Exportations du Royaume-Uni : 12.532 t de produits et 129 millions d'euros en 2017

Le Royaume-Uni est le premier exportateur de langoustine de l'UE. Les exportations ont atteint 12.532 t et 129 millions d'euros en 2017, ce qui est nettement inférieur à la situation de 2008, avec 21.349 t (-41% entre 2008 et 2017) et 155 millions d'euros (-17%). Cette baisse est liée à l'effondrement des exportations de produits congelés depuis 2008 (-51% en volume) alors que les exportations de produits frais sont restées relativement stables (-6%). Ainsi, les produits frais représentaient 21% du volume exporté en 2008 contre 34% en 2017.

Le prix à l'exportation est chaque année plus élevé pour les produits frais que pour les produits congelés. Sur la période 2008-2017, le prix moyen varie de 7,99 EUR/kg à 12,07 EUR/kg pour les produits frais (respectivement en 2009 et 2017) et entre 5,53 EUR/kg et 9,50 EUR/kg pour les produits congelés (respectivement en 2009 et 2016).

Trois destinations représentent plus des trois quarts des exportations (78%) : FR (30%), ES (25%) et IT (23%). Les volumes exportés dans chacun de ces États membres ont diminué entre 2008 et 2017, en particulier en Italie avec une baisse de 51 % (5.880 t exportées en 2008 contre 2.853 t en 2017). Les exportations vers la France ont également diminué en volume mais ont augmenté en valeur (+29% pour atteindre 43 millions d'euros en 2017), en raison d'une diminution des exportations congelées, d'une augmentation des exportations de produits frais et d'une augmentation du prix à l'exportation des produits frais.

Figure 3 : Aperçu des exportations de langoustine du Royaume-Uni entre 2008 et 2017



Source : D'après les données d'EUROSTAT - COMEXT

2.2.2 Exportations irlandaises : 4,752 t de produits et 45 millions d'euros en 2017

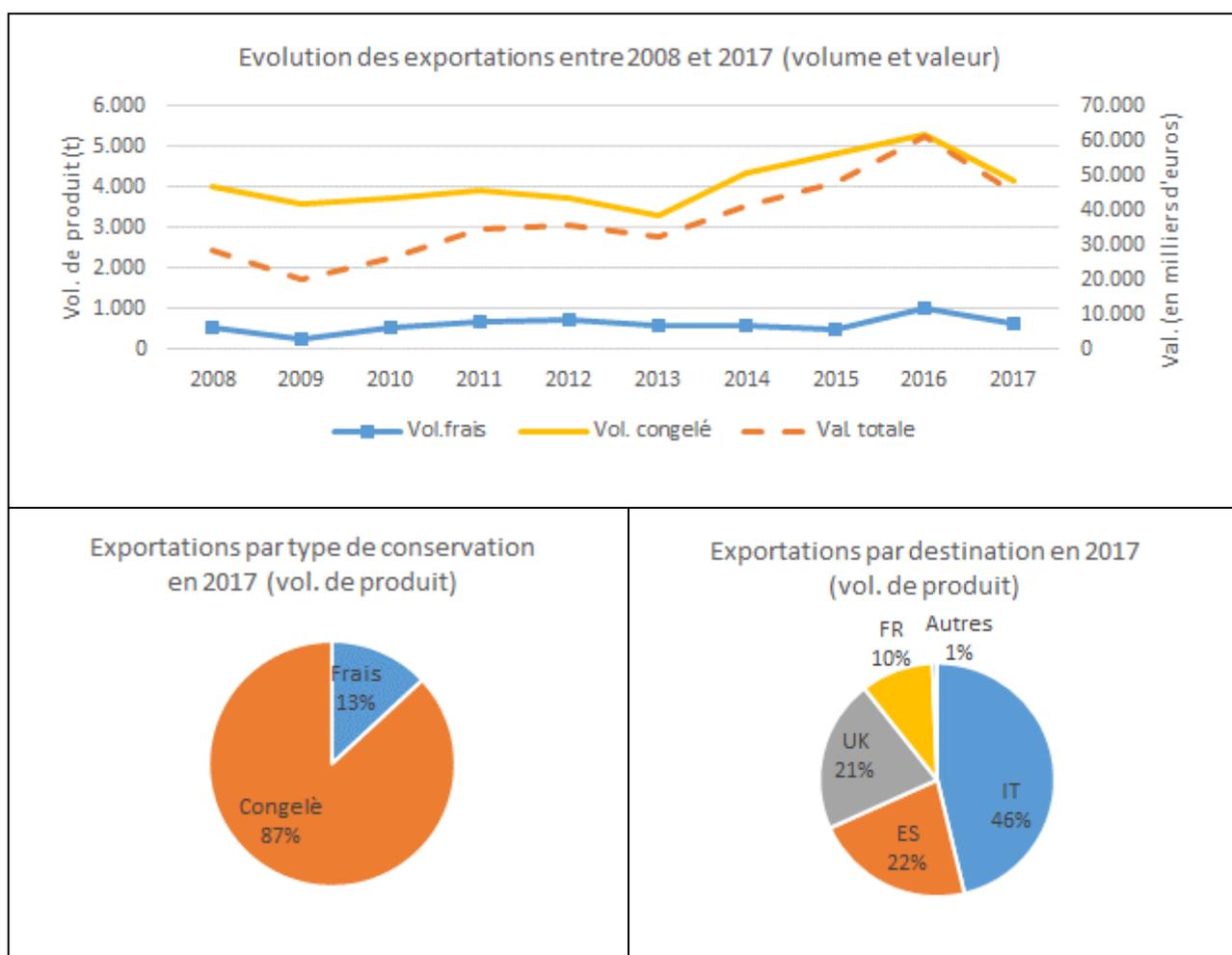
Les exportations irlandaises de langoustine ont augmenté de 58 % en valeur et de 4 % en volume entre 2008 et 2017, pour atteindre 4.752 t et 45 millions d'euros en 2017.

Cette augmentation est due à un fort développement des exportations vers l'Italie : de 1.113 t et 7 millions d'euros en 2008 à 2.199 t et 25 millions EUR en 2017. L'Italie est le principal marché avec 46 % du volume et 56 % de la valeur. Le prix à l'exportation a largement augmenté sur la période (9,54 EUR/kg en 2017, +52% depuis 2008) et est particulièrement élevé pour l'Italie par rapport aux autres destinations (11,59 EUR/kg en 2017 contre 6,62 EUR/kg en 2008, +75% depuis 2008).

Les destinations suivantes pour les exportations irlandaises sont l'Espagne (22% du volume en 2017), le Royaume-Uni (21%) et la France (10%). Les autres destinations ne représentent que 1% du volume exporté. Les volumes exportés vers chacune de ces destinations ont diminué entre 2008 et 2017 (-17% à -29% vers chacune de ces destinations), ce qui a permis le développement des exportations vers l'Italie. Toutefois, la valeur des exportations vers l'Espagne a augmenté en raison d'une hausse des prix : 9 millions EUR en 2017 (+18% depuis 2008) avec un prix moyen de 9,02 EUR/kg (+43%). Les prix à l'exportation ont augmenté pour toutes les destinations, sur la base d'un entretien avec un producteur irlandais, ce qui est lié au développement de la congélation à bord qui permet une meilleure qualité que les produits congelés à terre.

La plupart des exportations sont des produits congelés : 87% du volume en 2017 (entre 3.307 et 5.271 t par an entre 2008 et 2017). Les exportations de produits frais varient de 260 à 1.013 t (13% du volume en 2017).

Figure 4 : Aperçu des exportations irlandaises de langoustine entre 2008 et 2017



Source : D'après les données d'EUROSTAT - COMEXT

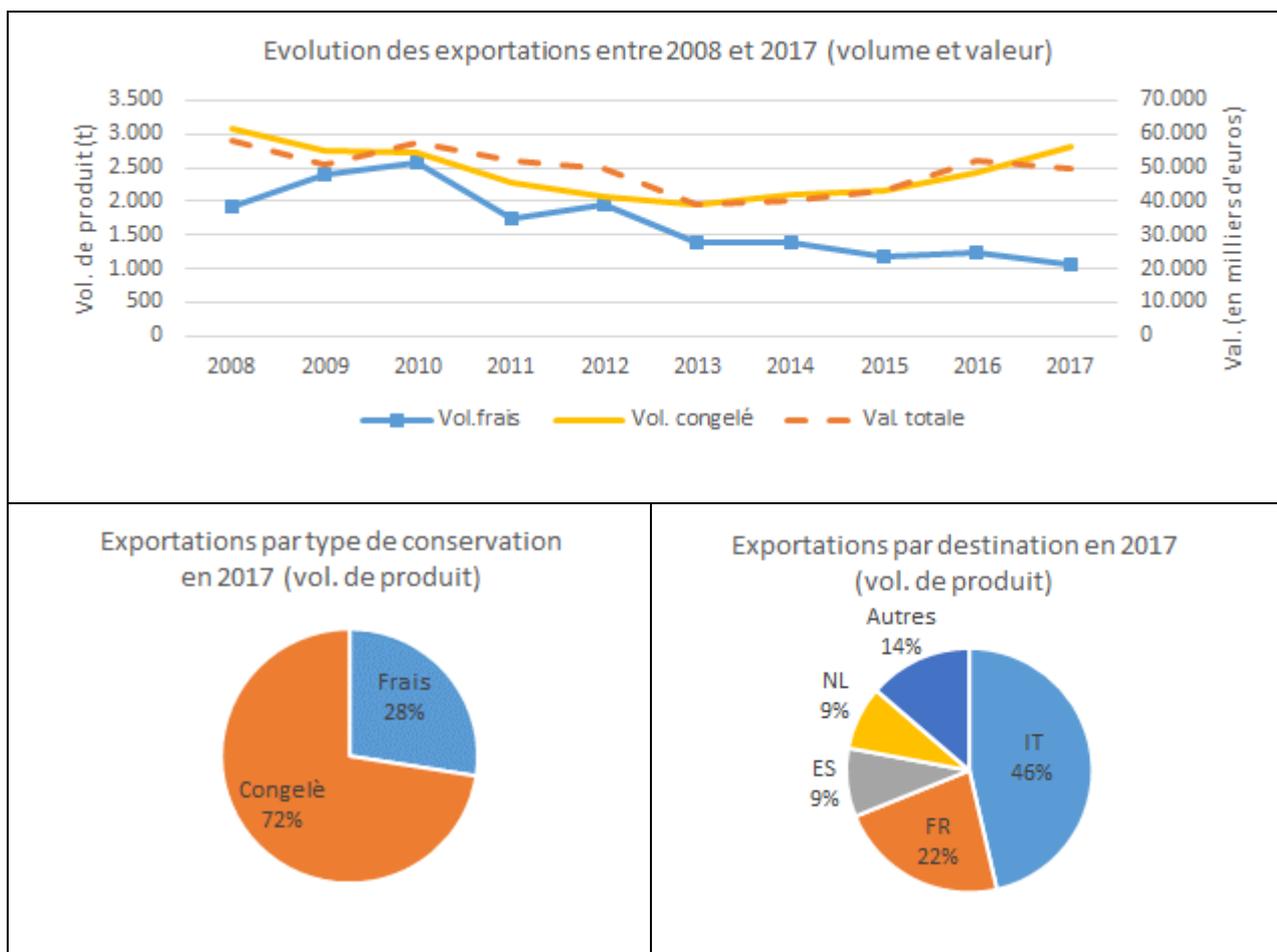
2.2.3 Exportations danoises : 3.866 t de produits et 50 millions d'euros en 2017

Sur la période 2008-2017, les exportations ont diminué de 22% en volume et de 14% en valeur (-9% en volume pour les produits surgelés et -44% pour les produits frais). Les exportations ont culminé en 2010 à 5,140 t et 57 millions EUR et ont diminué tant pour les produits frais que pour les produits congelés au cours des deux années suivantes. Alors que les exportations de produits surgelés sont en hausse depuis 2013, les exportations de produits frais ne cessent de diminuer.

Les exportations danoises sont principalement des produits congelés (2.803 t, 72% du total). Le prix moyen varie de 9,98 EUR/kg à 14,99 EUR/kg (respectivement 2009 et 2016). Les produits frais ne représentent que 28% du total (1.064 t), les prix varient de 9,72 EUR/kg à 13,86 EUR/kg (respectivement 2009 et 2011).

Près de la moitié des exportations sont destinées à l'Italie (46%), suivie de la France (22%), de l'Espagne et des Pays-Bas (9% chacun), les autres destinations représentant 14% du total. Les produits frais sont principalement exportés vers l'Italie et la France. La baisse des exportations de langoustines fraîches est principalement liée à une baisse sur le marché italien. Alors que les exportations danoises vers l'Italie ont diminué entre 2008 et 2017, les exportations irlandaises vers la même destination ont augmenté. Presque chaque année au cours de cette période, le prix moyen des produits irlandais importés en Italie était inférieur au prix moyen des produits danois importés en Italie (deux exceptions : 2014 et 2015).

Figure 5 : Aperçu des exportations de langoustine du Danemark entre 2008 et 2017



Source : D'après les données d'EUROSTAT - COMEXT

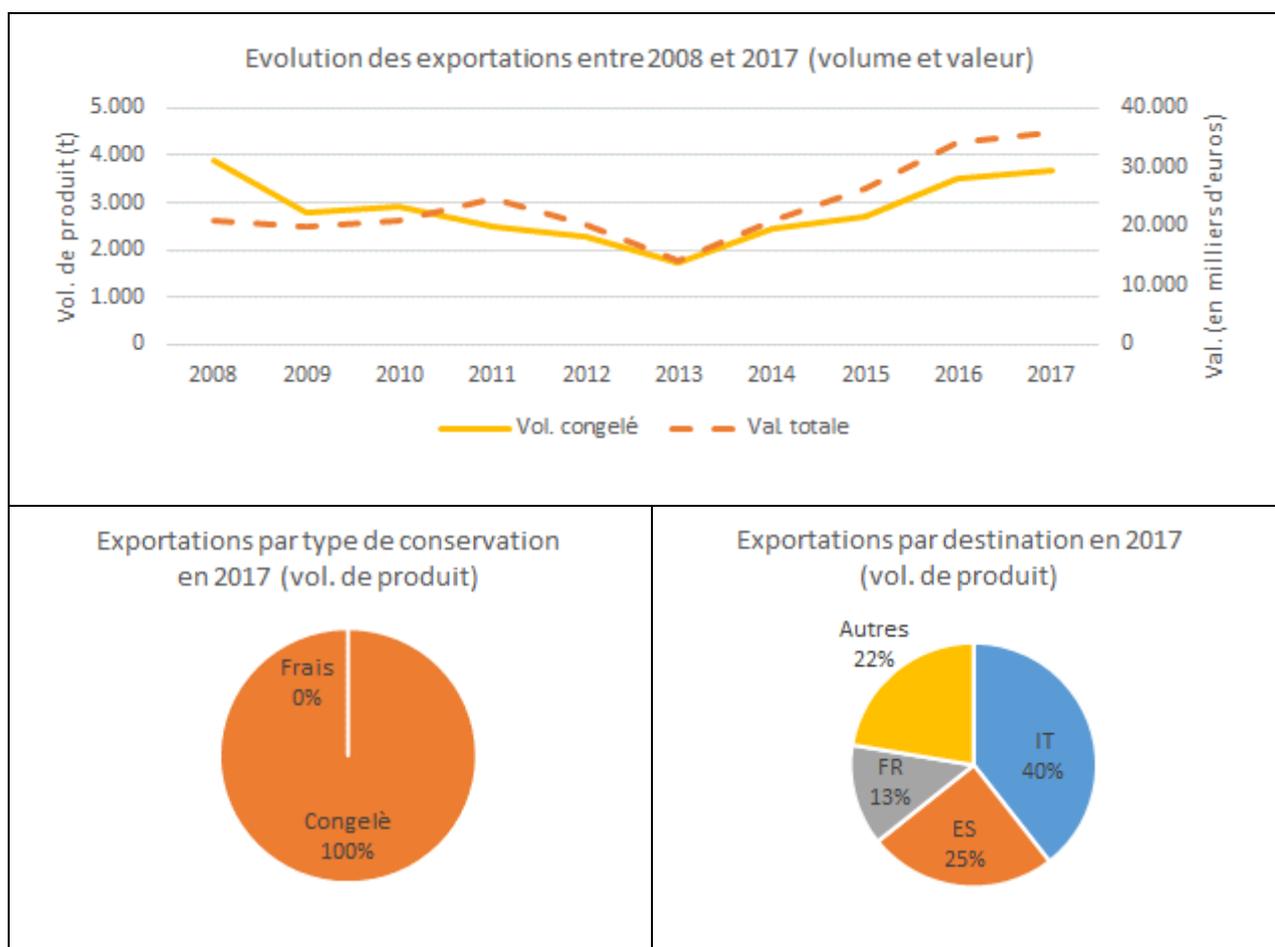
2.2.4 Exportations néerlandaises : 3.676 t de produits et 36 millions d'euros en 2017

Les exportations en provenance des Pays-Bas ne sont que des produits congelés. En 2017, les exportations de langoustine ont atteint 3.676 t et 36 millions d'euros (-6% en volume et +71% en valeur entre 2008 et 2017), le prix moyen était de 9,73 EUR/kg en 2017 et 5,38 EUR/kg en 2008. Il y a deux périodes entre 2008 et 2017 :

- Diminution entre 2008 et 2013 : baisse des exportations (-55% en volume et -32% en valeur) avec une exportation minimale de 14 millions d'euros et 1.735 t en 2013.
- Augmentation depuis 2013 : les exportations augmentent depuis 2013 (+112% en volume et +151% en valeur).

Trois destinations représentent 78% du volume exporté en 2017 : IT (40 %), ES (25 %) et FR (13 %). Les autres destinations représentent 22 % du volume total des exportations.

Figure 6 : Aperçu des exportations néerlandaises de langoustine entre 2008 et 2017



Source : D'après les données d'EUROSTAT - COMEXT

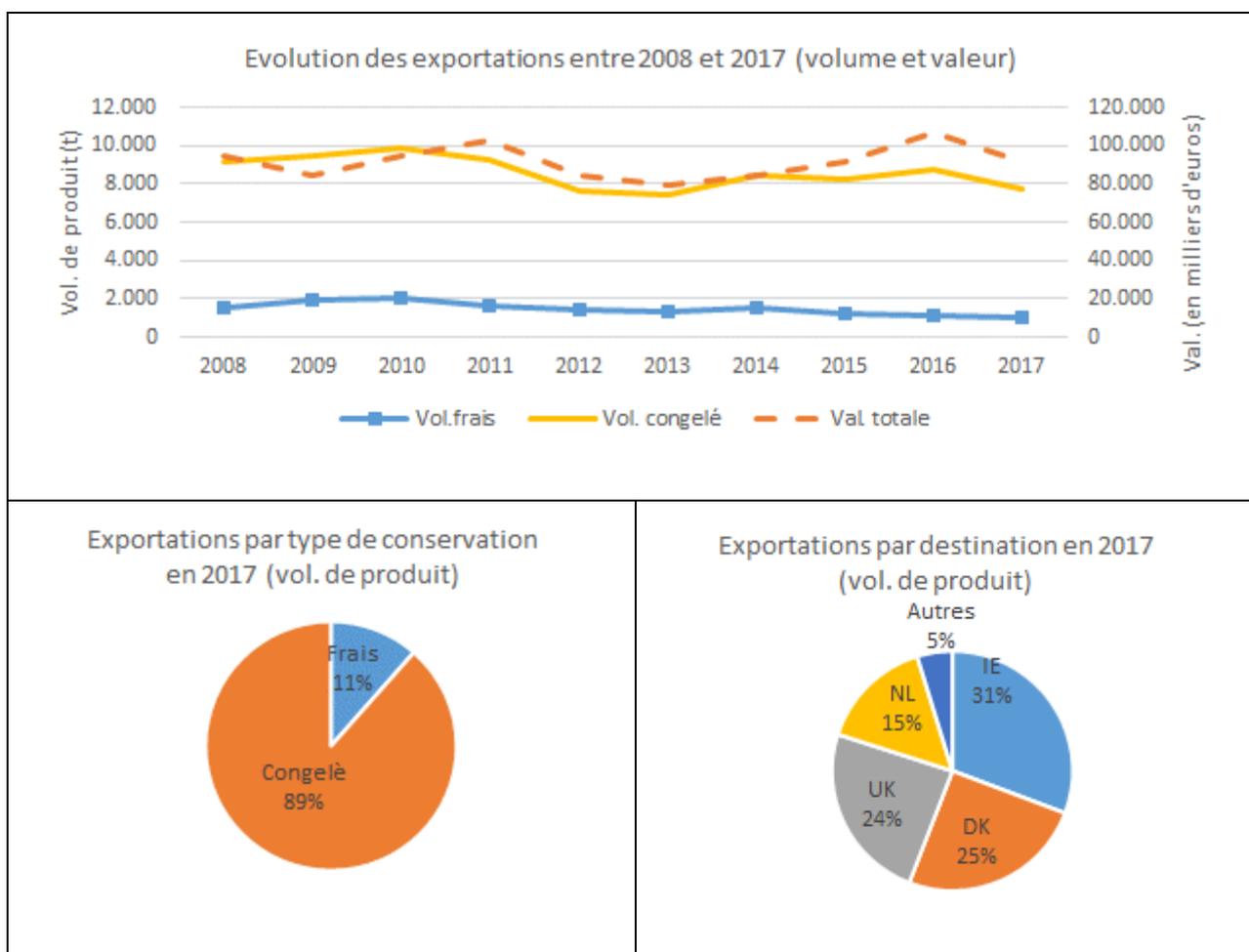
2.2.5 Importations italiennes : 8.716 t de produit et 92 millions d'euros en 2017

Les importations italiennes ont atteint 8.716 t (-18% depuis 2008) et 92 millions d'euros en 2017 (-3% depuis 2008).

La plupart des importations sont des produits congelés (89% en 2017) et les produits frais représentent 11% du volume des importations. Le prix moyen des produits congelés importés était de 10,53 EUR/kg en 2017 et de 10,79 EUR/kg pour les produits frais.

Les principales origines sont l'Irlande (31% du volume), suivie du Danemark (25%), du Royaume-Uni (24%) et des Pays-Bas (15%), les autres origines ne représentant que 5% du volume total des importations en 2017. Au cours de la dernière décennie (période 2008-2017), les importations en provenance du Royaume-Uni et du Danemark ont diminué (respectivement -2.087 t et -1.103 t) et ont été remplacées, dans une certaine mesure, par des importations irlandaises (+1.303 t). Le prix à l'importation de la langoustine britannique en Italie était de 8,99 EUR/kg en 2017, contre 11,66 EUR/kg pour l'irlandaise et 13,35 EUR/kg pour la danoise.

Figure 7 : Aperçu des importations de langoustine en Italie entre 2008 et 2017



Source : D'après les données d'EUROSTAT - COMEXT

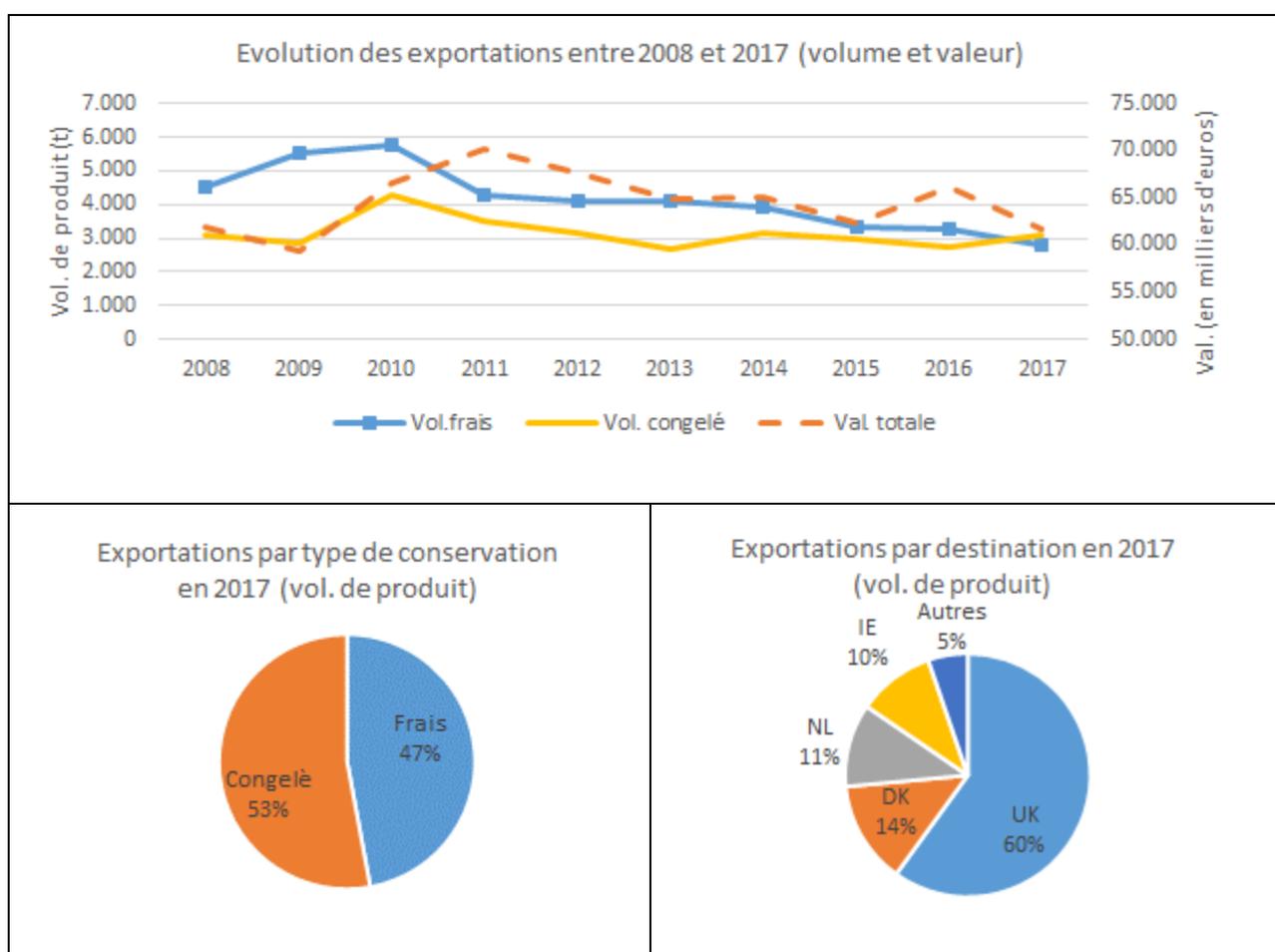
2.2.6 Importations françaises : 5.903 t de produits et 62 millions d'euros en 2017

Les importations en France ont atteint 5.903 t (-23% depuis 2008) et 92 millions d'euros en 2017 (-0,4% depuis 2008). Le prix moyen à l'importation a augmenté de 29% sur la période 2008-2017 (8,13 EUR/kg en 2008 et 10,46 EUR/kg en 2018), ce qui explique la stabilité de la valeur des importations par rapport à la baisse du volume.

Les importations sont équilibrées entre produits congelés (53% du volume) et produits frais (47%). Toutefois, les importations de langoustines fraîches ont connu une forte baisse depuis 2008 (-39%) tandis que les importations de produits congelés sont restées relativement stables (+1%).

En 2017, les importations provenaient principalement du Royaume-Uni (60% du volume), suivi du Danemark (14%), des Pays-Bas (11%) et de l'Irlande (10%). Les importations en provenance du Royaume-Uni et d'Irlande ont subi une forte baisse en volume depuis 2008 (respectivement -32% et -23%), la baisse en valeur est plus modérée (respectivement -9 % et -7 %).

Figure 8 : Aperçu des importations de langoustine en France entre 2008 et 2017



Source : D'après les données d'EUROSTAT - COMEXT

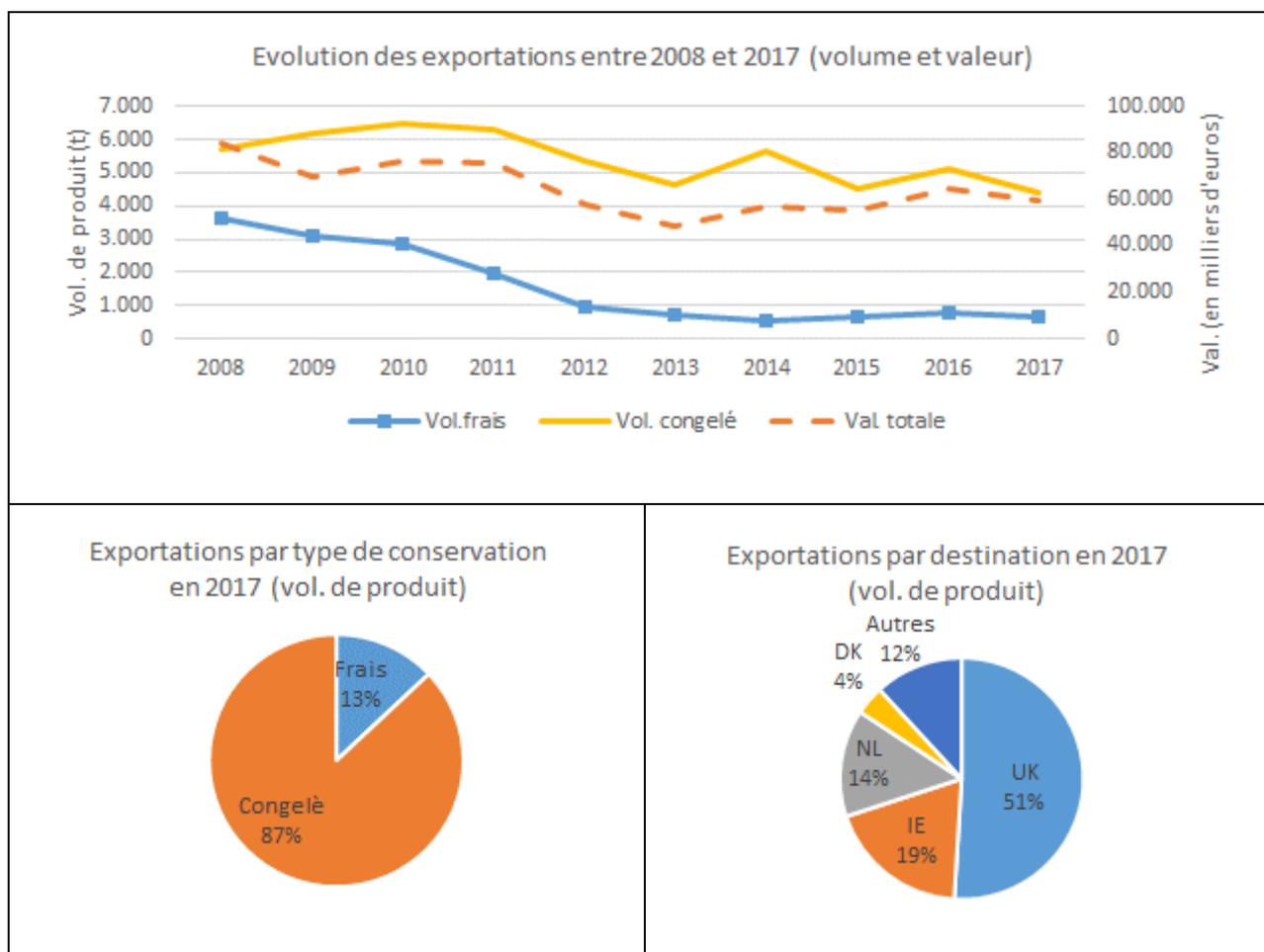
2.2.7 Importations espagnoles : 5.034 t de produit et 65 millions d'euros en 2017

Les importations en Espagne ont atteint 5.034 t (-46% depuis 2008) et 65 millions d'euros en 2017 (-30% depuis 2008). Cette baisse est notamment due à la baisse des produits frais avec 2.948 t sur la période (-82%) tandis que les importations de produits congelés ont diminué de 1.334 t (-23%).

En 2017, les produits frais représentent 13% du volume total des importations contre 39% en 2008. Sur la période, le prix des produits frais a fortement augmenté pour atteindre 14,97 EUR/kg en 2017 alors que le prix de la langoustine congelée était de 11.33 EUR/kg.

La moitié des importations provient du Royaume-Uni en 2017 (51% en volume), 19% d'Irlande, 14% des Pays-Bas, 4% du Danemark et 12% d'autres origines. Les importations en provenance du Royaume-Uni ont fortement diminué depuis 2008 (-2.566 t et -21 millions EUR).

Figure 9 : Aperçu des importations de langoustine en Espagne entre 2008 et 2017



Source : D'après les données d'EUROSTAT - COMEXT

3 Le marché danois

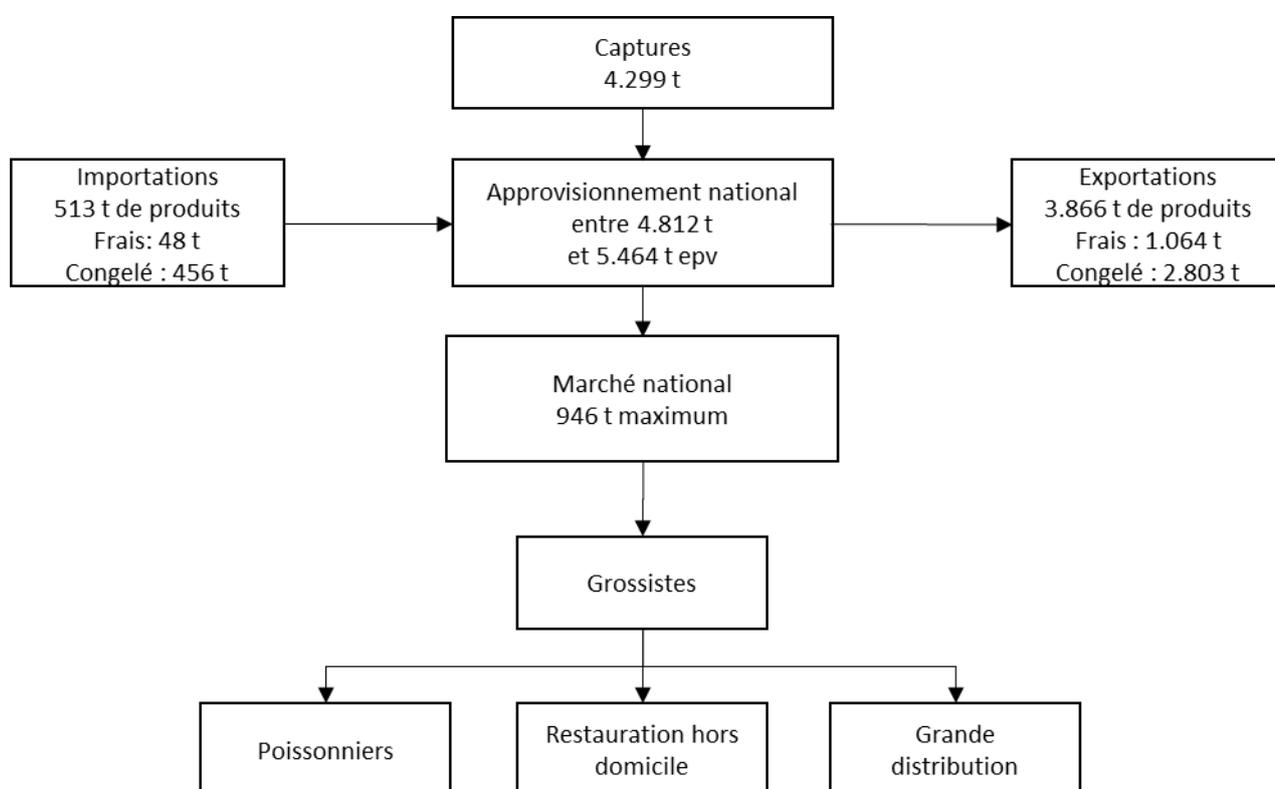
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement de la langoustine

3.1.1 Bilan d'approvisionnement

La production danoise (4.299 t de captures en 2017) est fortement orientée vers l'exportation (90% des captures nationales sont exportées) et le niveau des importations est limité (513 t de produits). Les exportations sont principalement des produits congelés, exportés vers l'Italie (voir section précédente).

La consommation nationale reste limitée, elle est estimée à 946 t maximum (en supposant que toutes les exportations sont des langoustines entières). La consommation nationale peut être plus faible car il se peut qu'il y ait des exportations de queues de langoustine. Toutefois, aucune information n'est disponible sur la répartition entre queue et entier.

Figure 10 - Chaîne d'approvisionnement au Danemark (données de 2017)



Pour l'approvisionnement national et le marché national, un minimum (basé sur les tonnes de produits) et un maximum (basé sur l'équivalent poids vif) sont calculés.

Source : d'après EUROSTAT

3.1.2 Aperçu de la chaîne d'approvisionnement

La langoustine est pêchée par des chalutiers. Quelques entreprises (6 entreprises identifiées dans le cadre de cette étude) sont spécialisées dans la congélation, le conditionnement et l'exportation de langoustine, un certain nombre d'entreprises travaillent également de la langoustine en quantités plus limitées. Les trois principales zones de première vente au Danemark sont situées dans le nord du pays : Hirtshals, Skagen et Østerby ; ces trois zones ont représenté 55% des premières ventes de langoustine au Danemark en 2017.

Tableau 7 : % du volume à la première vente pour la langoustine au Danemark en 2017

	% des premières ventes en 2017
Hirtshals	23%
Skagen	17%
Østerby	15%
Hvide Sande	6%
Gilleleje	6%
Hanstholm	6%
Autre	27%

Source : EUMOFA

3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation danois

La consommation nationale de langoustine est limitée car la majeure partie de la production est exportée (principalement congelée).

Certaines références de langoustine ont été identifiées dans le cadre d'une recherche en ligne réalisé auprès de boutiques en ligne au Danemark (février 2019). La langoustine est vendue par la grande distribution (une seule référence de produit identifiée sur les boutiques en ligne des grands détaillants) ou par des sites web spécialisés dans les produits de la mer. Le prix varie de 34,97 EUR/kg à 71,01 EUR/kg. Il n'y a pas de lien direct entre le prix et la présentation (entier/ queue) ou l'état de conservation (frais/congelé). Ainsi, le circuit de vente joue un rôle important pour le prix à la consommation, le prix le plus élevé (71,01 EUR/kg) étant celui pratiqué par la grande distribution. Le tableau suivant donne le détail des produits de langoustine identifiés au stade de la vente au détail au Danemark.

Tableau 8 : Détails sur la langoustine vendue au détail sur le marché danois

Préservation	Présentation	Prix au stade de la consommation (EUR/kg)	Informations complémentaires
Congelé	Queue	34,97	260 DKK/kg
Frais	Entier	35,51	12-15 pièces / kg 265 DKK/kg
Congelé	Queue	66,83	53,46 EUR pour 800 g, 24-30 pièces / 800 g, 399 DKK)
Congelé	Entier	71,01	Emballage de 0,3 kg, 25-80 g / pièce 530 DKK/kg

1 DKK = 0,134 EUR

Source : Enquête de l'EUMOFA sur les boutiques en ligne danoises (février 2019)

A titre de comparaison, l'enquête en ligne montre que le prix de la crevette sur un site web de grande distribution varie de 20,03 EUR/kg à 46,42 EUR/kg (149,50 DKK/kg et 347,22 DKK/kg). Sur la base de ces prix, la langoustine se situe dans une fourchette de prix plus élevée que la crevette sur le marché danois.

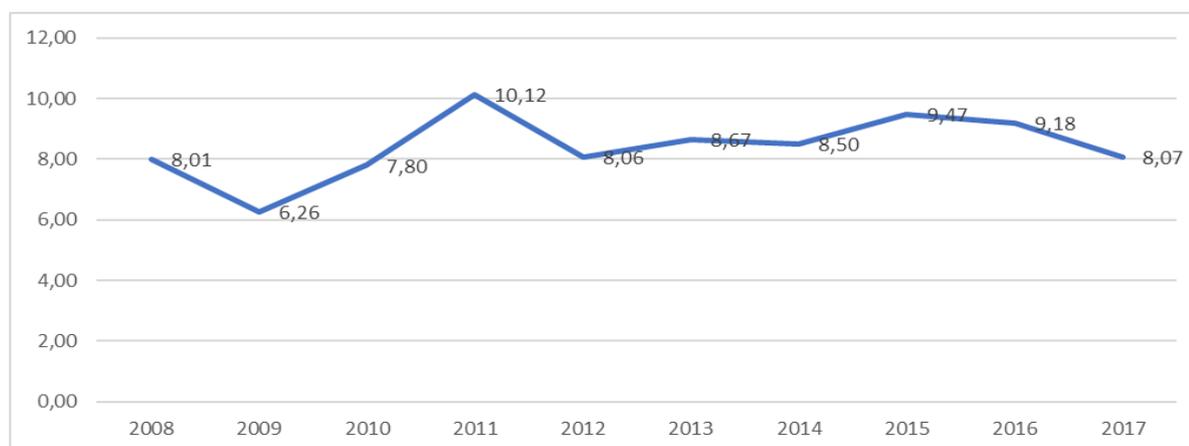
3.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement au Danemark

3.3.1 Prix de la matière première

Prix en première vente

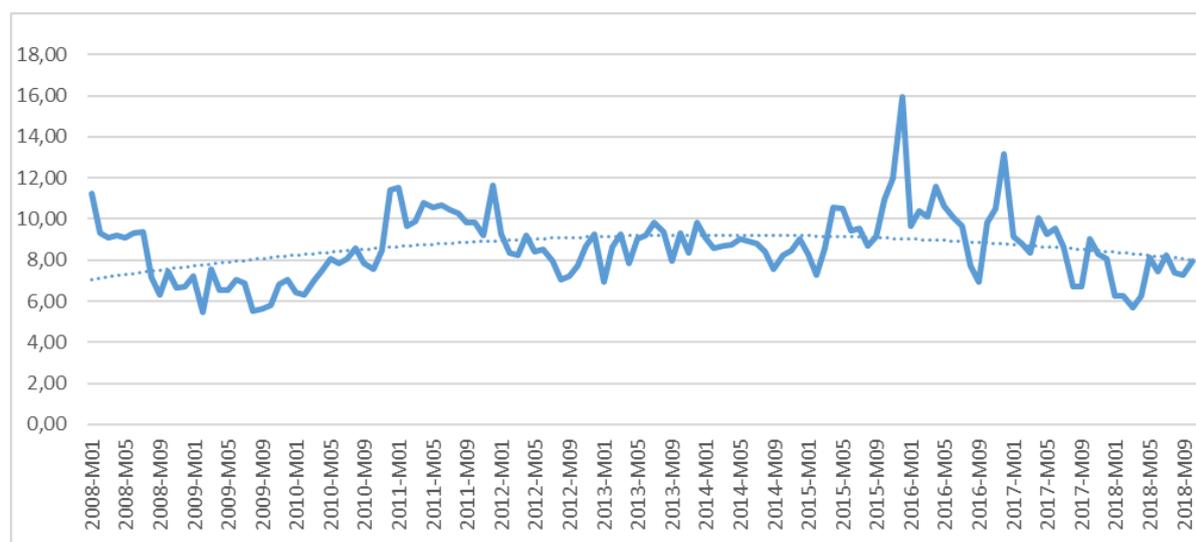
Le prix moyen annuel varie de 6,26 à 10,12 EUR/kg (respectivement 2009 et 2011). Le prix moyen pour 2017 était de 8,07 EUR/kg (contre 9,18 EUR/kg en 2016). Il y a quelques pics en décembre (par exemple 15,94 EUR/kg en décembre 2015 et 13,17 EUR/kg en décembre 2016) en raison d'une demande plus forte pour les périodes de Noël et du Nouvel An alors que la production est faible.

Figure 11 : Evolution du prix annuel de la langoustine au Danemark à la première vente entre 2008 et 2017 (EUR/kg)



Source : EUMOFA

Figure 12 : Evolution du prix mensuel de la langoustine au Danemark à la première vente entre 2007 et 2018 (EUR/kg)



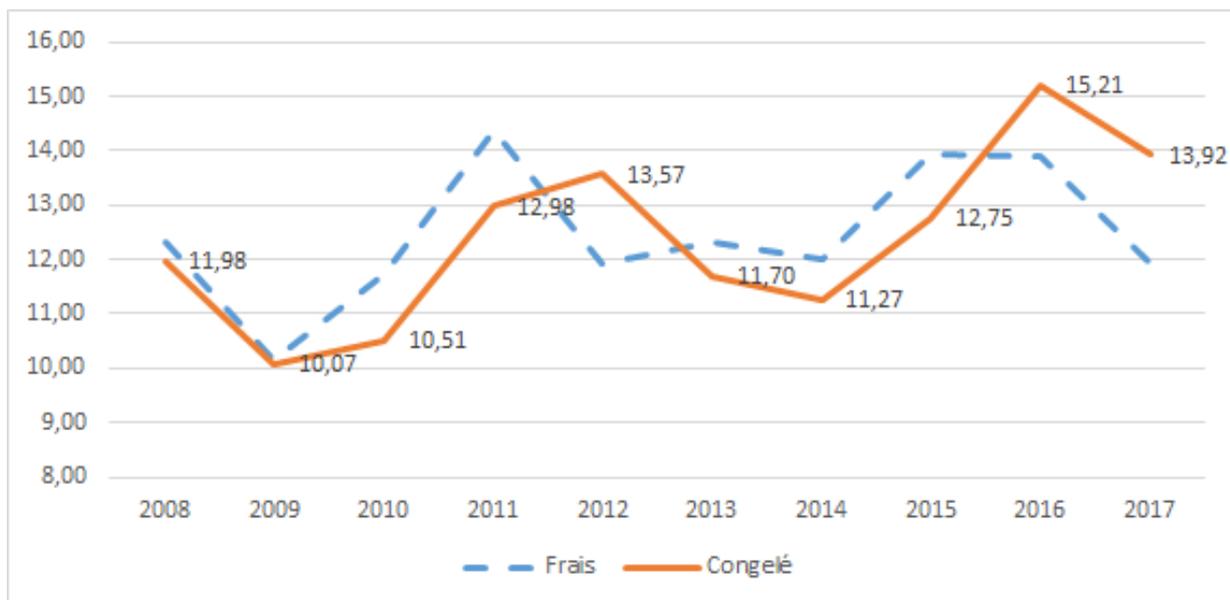
Source : EUMOFA

Prix à l'exportation vers l'Italie

La majeure partie du volume exporté du Danemark vers l'Italie concerne la langoustine congelée (77 % en 2017). Le prix à l'exportation de la langoustine congelée varie entre 10,07 EUR/kg et 15,21 EUR/kg (respectivement en 2009 et 2016). Le prix en 2017 est de 13,92 EUR/kg pour les produits congelés et de 11,95 EUR/kg pour les produits frais. Ce prix à l'exportation regroupe la langoustine entière et la queue de langoustine.

D'après des entretiens qualitatifs, le prix tend à baisser depuis 2017, en raison d'une augmentation du volume sur le marché.

Figure 13 : Evolution du prix annuel de la langoustine exportée du Danemark vers l'Italie entre 2008 et 2017 (EUR/kg)



Source : EUROSTAT - COMEXT

3.3.2 Transmission des prix : langoustines entières et congelées, entières et en queue, exportées vers l'Italie

La transmission des prix couvre la langoustine congelée exportée du Danemark vers l'Italie (il s'agit du principal flux d'exportation du Danemark). L'analyse de la transmission des prix repose sur des statistiques (EUMOFA, EUROSTAT-COMEXT) et des informations recueillies dans d'autres États membres.

Le prix en première vente est basé sur les données de l'EUMOFA pour 2018 (novembre 2017-octobre 2018) et le prix à l'exportation est basé sur les données Eurostat-Comext (novembre 2017-octobre 2018). Les coûts d'emballage, les coûts de transport et la perte de poids sont extrapolés à partir des données collectées en Irlande (la transmission des prix couvre l'exportation de langoustines congelées d'Irlande en Italie). Les " autres coûts et marges " sont évalués sur la base des prix de première vente et des prix à l'exportation. Ces autres coûts semblent importants (3,77 EUR/kg) car ils couvrent très probablement à la fois les coûts liés aux ventes de langoustines entières et les coûts liés à la transformation et aux ventes de queues de langoustine (coûts de transformation, perte de matière première).

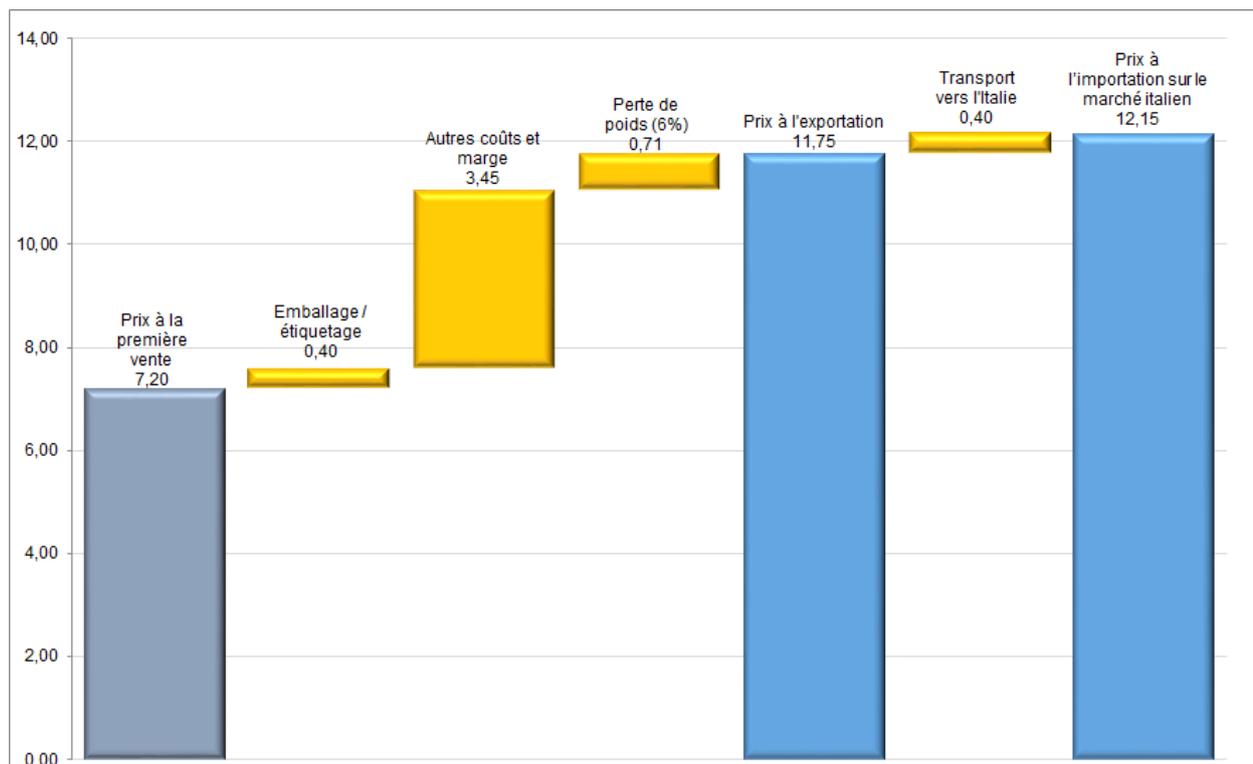
La perte de poids est estimée à 6 % (d'après des entretiens avec un exportateur irlandais), ce qui est lié à une perte d'eau le long de la chaîne d'approvisionnement.

Tableau 9 : Transmission des prix de la langoustine dans la grande distribution au Danemark

	Prix et coûts (EUR/kg)	Prix final
Prix en première vente	7,20	59%
Emballage / étiquetage	0,40	3%
Autres coûts et marge (transformation, perte de matière première pour les queues, coûts de main-d'œuvre, marge nette,...)	3,45	28%
Perte de poids (6%)	0,71	6%
Prix à l'exportation	11,75	97%
Transport vers l'Italie	0,40	3%
Prix à l'importation sur le marché italien	12,15	100%

Source : EUMOFA

Figure 14 : Transmission des prix de la langoustine exportée du Danemark vers l'Italie dans la grande distribution



Source : EUMOFA

4 Le marché français

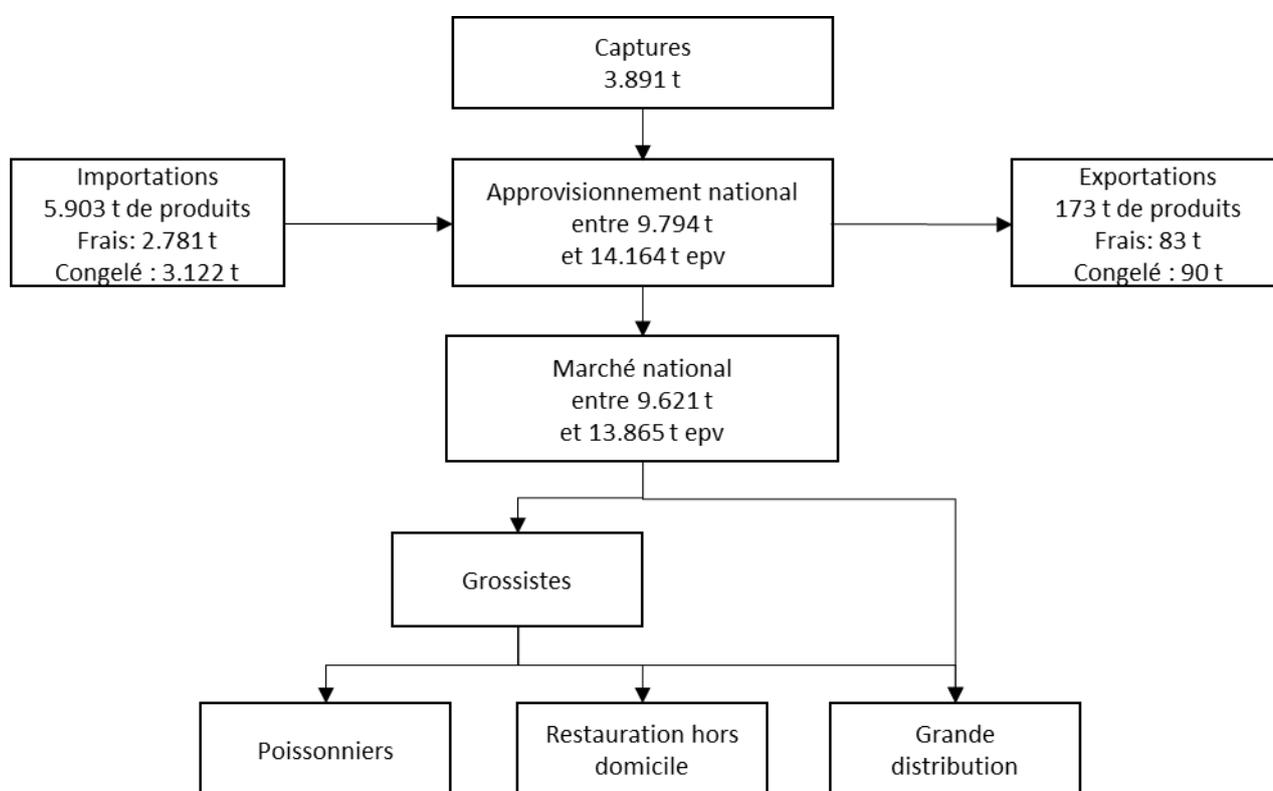
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement de la langoustine

4.1.1 Bilan d'approvisionnement

L'offre française est basée à la fois sur les captures nationales et les importations. La production nationale est principalement vendue vivante dans la zone côtière où la langoustine est débarquée (partie nord du golfe de Gascogne). Les produits importés sont à la fois frais et congelés et vendus dans l'ensemble du pays. Les exportations restent limitées (173 t de produits en 2017).

Le marché national varie de 9.621 t epv (en supposant que les produits importés et exportés sont des produits entiers) à 13.865 t epv (sur la base de coefficients de conversion pour chaque code NC, avec des hypothèses sur la part du produit entier ou de queues pour chaque code). Selon les données de FranceAgriMer / Kantar Worldpanel, la consommation des ménages est de 3 210 t en 2017.

Figure 15 : Chaîne d'approvisionnement en France (données à partir de 2017)



Pour l'approvisionnement national et le marché national, un minimum (basé sur les tonnes de produits) et un maximum (basé sur l'équivalent poids vif) sont calculés.

Source : d'après EUROSTAT

4.1.2 Aperçu de la chaîne d'approvisionnement

La langoustine est principalement débarquée vivante en France. La langoustine vivante est débarquée par des navires côtiers opérant dans le golfe de Gascogne (chalutiers). D'autres navires français opéraient dans les eaux irlandaises et britanniques et débarquaient de la langoustine fraîche (non vivante). La langoustine fraîche non vivante est appelée "*langoustine glacée*". La langoustine peut également être importée vivante du Royaume-Uni.

La langoustine est principalement débarquée dans les ports du golfe de Gascogne (côte atlantique), les principaux sites de débarquement sont en Bretagne (Le Guilvinec, Lorient et Concarneau). La langoustine est également débarquée dans la région des Pays de la Loire.

4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation française

Selon les données FranceAgriMer (basées sur Kantar Worldpanel), la consommation des ménages était de 3.210 t en 2017. La valeur totale de la consommation est de 49,6 millions d'euros en 2017 (+12% depuis 2012). Environ deux tiers (65,9%) du volume sont achetés dans la grande distribution, 17,2% chez le poissonnier et 14,5% sur les marchés. Le prix moyen à la consommation est de 15,5 EUR/kg en 2017, ce qui couvre toutes les présentations de langoustine (vivante, fraîche, congelée) et toutes les tailles.

Tableau 10 : Consommation domestique de langoustine fraîche en France en 2017

	% Volume	% Valeur	Prix (EUR/kg)
Grande distribution	65,9	60,3	14,2
Poissonnier	17,2	16,0	17,0
Marché en ligne	14,5	21,6	19,4
Autre	2,4	2,1	/

Source : FranceAgriMer basé sur Kantar Worldpanel

Les pics de consommation se situent entre mars et juillet (au plus fort de la production) et décembre (périodes de Noël et du Nouvel An). La plus grande partie de la consommation a lieu dans l'Ouest de la France, à proximité des zones de débarquement.

Les captures des navires côtiers sont débarqués vivants. Le produit est principalement commercialisé dans les zones côtières :

- Les grands détaillants proches de Lorient et Le Guilvinec (sud de la Bretagne) achètent directement la langoustine à la criée et peuvent fournir le produit vivant 1 ou 2 heures après la première vente au rayon poisson frais du magasin. La langoustine vivante est un produit traditionnel et populaire qui augmente l'attractivité du magasin.
- Les grossistes locaux ("*mareyeurs*") achètent le produit et le vendent aux restaurants et aux poissonneries de la région. Seuls quelques grossistes ont mis au point une logistique spécifique pour vendre la langoustine vivante à une distance supérieure à 30 km du site de débarquement.
- Les poissonneries sur les marchés en plein air peuvent acheter la langoustine directement à la criée et la vendre au détail dans la journée, après quelques heures de route.

La préservation de l'état vivant de la langoustine est un enjeu clé pour le développement du marché de la langoustine française. Certains investissements ont été réalisés au cours de la dernière décennie dans des chalutiers côtiers avec viviers embarqués afin de maintenir le produit dans le meilleur état le plus longtemps possible.

D'autres recherches sont actuellement menées par l'organisation de producteurs *Les Pêcheurs de Bretagne* (projet VIVANT) afin d'améliorer le stockage et le transport de la langoustine à terre. L'objectif étant de maintenir le crustacé en vie pendant 48 heures (au lieu de 24 heures actuellement). Cela permettrait de commercialiser le produit au-delà de la zone côtière.

Une étude de marché sur la langoustine en France a été réalisée en 2013 dans le cadre du projet "*Concertation Grande Vasière*" (CGV) pour l'AGLIA⁶ par RICEP⁷ et ViaAqua⁸. Cette étude de marché a confirmé les différents modes de consommation de la langoustine selon les régions. Alors que, dans les zones proches des sites de débarquement, la langoustine est achetée vivante (le produit doit être vendu au détail environ 24 heures après le débarquement pour rester vivant) et est considérée comme traditionnelle, sa distribution est plus rare dans d'autres zones et l'achat de langoustines vivantes est pratiquement impossible pour des raisons logistiques (les crustacés sont vivants pendant environ 24 heures après débarquement).

Les principales conclusions de l'étude de l'AGLIA sur le comportement des consommateurs concernant la langoustine sont les suivantes :

- pour la langoustine vivante est plus élevée que pour les produits frais, cuits et congelés ;
- en termes d'image, la langoustine est perçue entre les grands crustacés (comme le homard) et les crevettes ;
- La langoustine est principalement achetée entière et fraîche, au rayon poisson ;
- La préparation par le consommateur est simple et, la plupart du temps, rapide ;
- A l'achat de produits congelés, il s'agit de langoustines entières brutes et de queues de langoustines.

Il existe de grandes différences entre les modes de consommation dans l'Ouest de la France et dans d'autres régions (source : enquête AGLIA) :

- Le taux de pénétration de la langoustine fraîche est de 20% dans les zones occidentales contre 5% dans les autres zones ;
- dans l'ouest de la France, la langoustine est considérée comme un produit traditionnel et convivial, sans être considérée comme un produit haut de gamme ; dans les autres régions, elle peut être considérée comme un produit festif ;
- dans l'ouest du pays, la demande en langoustine du golfe de Gascogne (considérée comme plus fraîche) est plus importante que dans d'autres régions, l'origine est moins importante dans d'autres régions ;
- la substitution par d'autres espèces est limitée dans les parties occidentales, tandis que dans d'autres zones, la langoustine peut être remplacée par des crevettes fraîches.

⁵ Les Pêcheurs de Bretagne (2018) Projet VIVANT: optimiser la vitalité des langoustines du golfe de Gascogne (<https://www.pecheursdebretagne.eu/actus/actualites-actus/nl21-vivant/>)

⁶ AGLIA : Association du Grand Littoral Atlantique

⁷ RICEP: Réseau d'informations et de Conseil en Economie des Pêches

⁸ Aglia (2013), Etude de marché et stratégie commerciale de la langoustine du Golfe de Gascogne (Annexe 5), available at: http://www.aglia.fr/images/Projet/article/13/pdf/77-rapport_final_cgv_internetsmall-part2.pdf

4.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en France

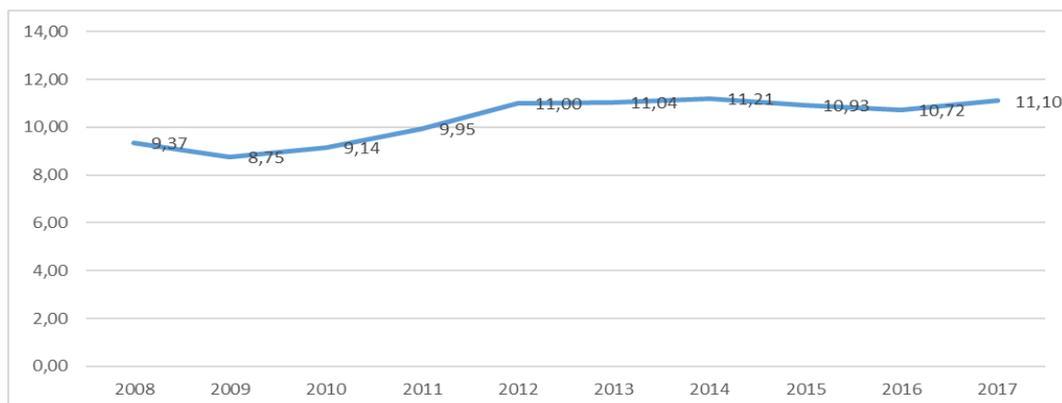
4.3.1 Prix de la matière première

Prix en première vente

Le prix en première vente en France a augmenté au cours de la dernière décennie, passant de 9,37 EUR/kg en 2008 à 11,10 EUR/kg en 2017. Il y a de fortes différences saisonnières pour le prix ; les prix les plus bas sont en mai et juin, tandis que les volumes débarqués sont élevés, et les prix sont élevés en décembre tandis que les volumes débarqués sont faibles et la demande augmente pour la période de Noël et du Nouvel An. Par exemple, récemment, le prix le plus élevé a été enregistré en décembre 2017 à 20,82 EUR/kg et le plus bas en mai 2018 à 10,22 EUR/kg (source : EUMOFA).

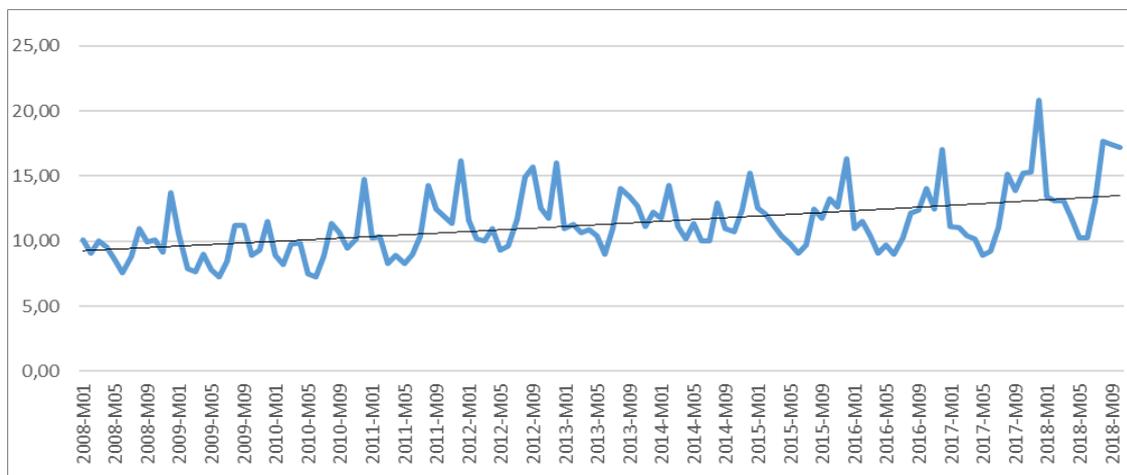
Le prix dépend du volume débarqué. Le volume débarqué dépend du total autorisé des captures, de la saisonnalité des crustacés, des conditions météorologiques et d'autres facteurs difficilement prévisibles par les parties prenantes (par exemple, dans quelle mesure la langoustine sort du terrier) et qui se résume à la "capacité de capture" des crustacés.

Figure 16 : Evolution du prix annuel de la langoustine en France à la première vente entre 2007 et 2018 (EUR/kg)



Source : EUMOFA

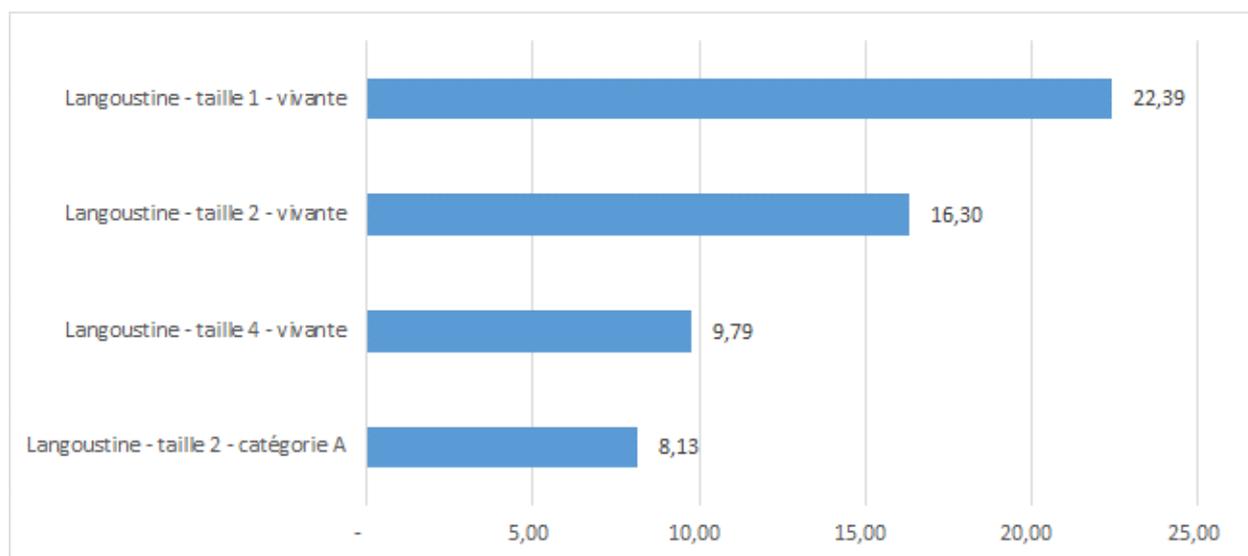
Figure 17 : Evolution du prix mensuel de la langoustine en France à la première vente entre 2008 et 2018 (EUR/kg)



Source : EUMOFA

Il existe de grandes différences de prix en première vente en fonction de la taille et de l'état de conservation des crustacés (vivants ou non). Par exemple, à la criée du Guilvinec (Bretagne), le prix moyen en 2017 pour la taille la plus élevée de langoustine vivante était de 22,40 EUR/kg (taille 1 : 20 crustacés et moins / kg), 16,30 EUR/kg pour les produits vivants de taille 2 (21 à 30 crustacés / kg) et 9,79 EUR/kg pour les produits vivants de taille 4 (plus de 40 crustacés / kg). Le prix de la langoustine non vivante était inférieur : 8,13 EUR/kg pour la taille 2 (deux fois inférieur à celui de la langoustine vivante de la même catégorie de taille).

Figure 18 : Prix des différentes catégories de langoustine à la première vente aux enchères du Guilvinec en 2017



Source : Le Guilvinec aux enchères

Prix au stade de la vente au détail

Le prix de vente au détail était de 15,5 EUR/kg en 2017 (+7% depuis 2008). Cela comprend la langoustine française et importée, toutes tailles et tous états de présentation et de conservation (vivante, fraîche, congelée, entière, queue).

Tableau 11 : Prix au détail (2008-2017)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Prix (EUR/kg)	14,4	13,2	14,2	14,3	15,5	16,1	16,5	16,0	15,9	15,5

Source : FranceAgriMer / Kantar Worldpanel

4.3.2 Transmission des prix : langoustine vivante dans la grande distribution dans les zones côtières - à proximité des sites de débarquement

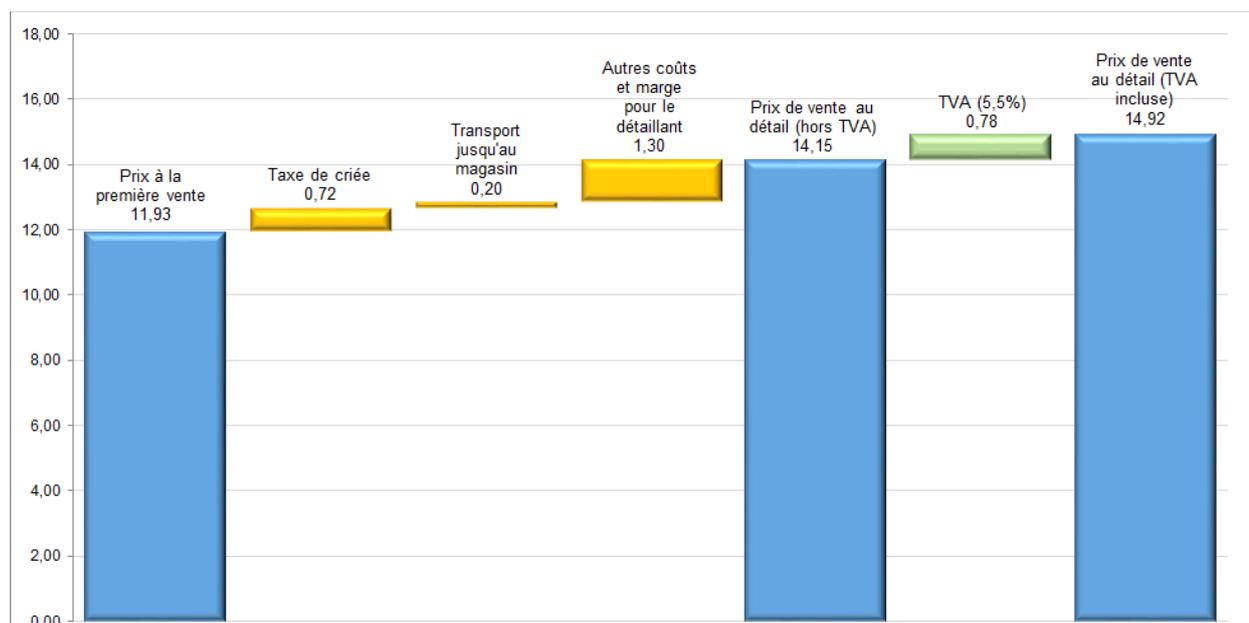
La transmission des prix représente la langoustine débarquée à Lorient (située en Bretagne, l'un des principaux sites de débarquement de la langoustine en France) et vendue au détail en direct à la poissonnerie d'un grand distributeur de la région de Lorient. La langoustine est achetée directement à la criée par le magasin, transportée par l'agent depuis le magasin et vendue au détail quelques heures après le débarquement. La marge du détaillant est limitée, l'objectif étant de proposer un produit très frais à un prix abordable afin d'attirer la clientèle. Le prix de référence à la première vente est le prix moyen en 2018 pour les pêcheurs de l'organisation de producteurs *Les Pêcheurs de Bretagne* (qui est la principale organisation de producteurs de la région) pour la petite langoustine qui est la principale catégorie de taille débarquée (taille 4 : plus de 40 crustacés/kg), débarqués vivants. La différence de prix entre le prix en première vente et le prix de détail pour le consommateur est stable autour de 3 EUR/kg même si les prix au débarquement évoluent.

Tableau 12 : Transmission des prix (EUR/kg) de la langoustine vivante dans la grande distribution en France (2018)

	Prix et coûts (EUR/kg)	prix final
Prix en première vente	11,93	80%
Taxes de criée	0,72	5%
Transport jusqu'au magasin	0,20	1%
Autres coûts et marge pour le détaillant	1,30	9%
Prix de vente au détail (hors TVA)	14,15	95%
TVA (5,5%)	0,78	5%
Prix de vente au détail (TVA incluse)	14,92	100%

Source : EUMOFA

Figure 19 : Transmission des prix (EUR/kg) de la langoustine vivante en France dans la grande distribution (2018)



Source : EUMOFA

5 Le marché irlandais

5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement de la langoustine

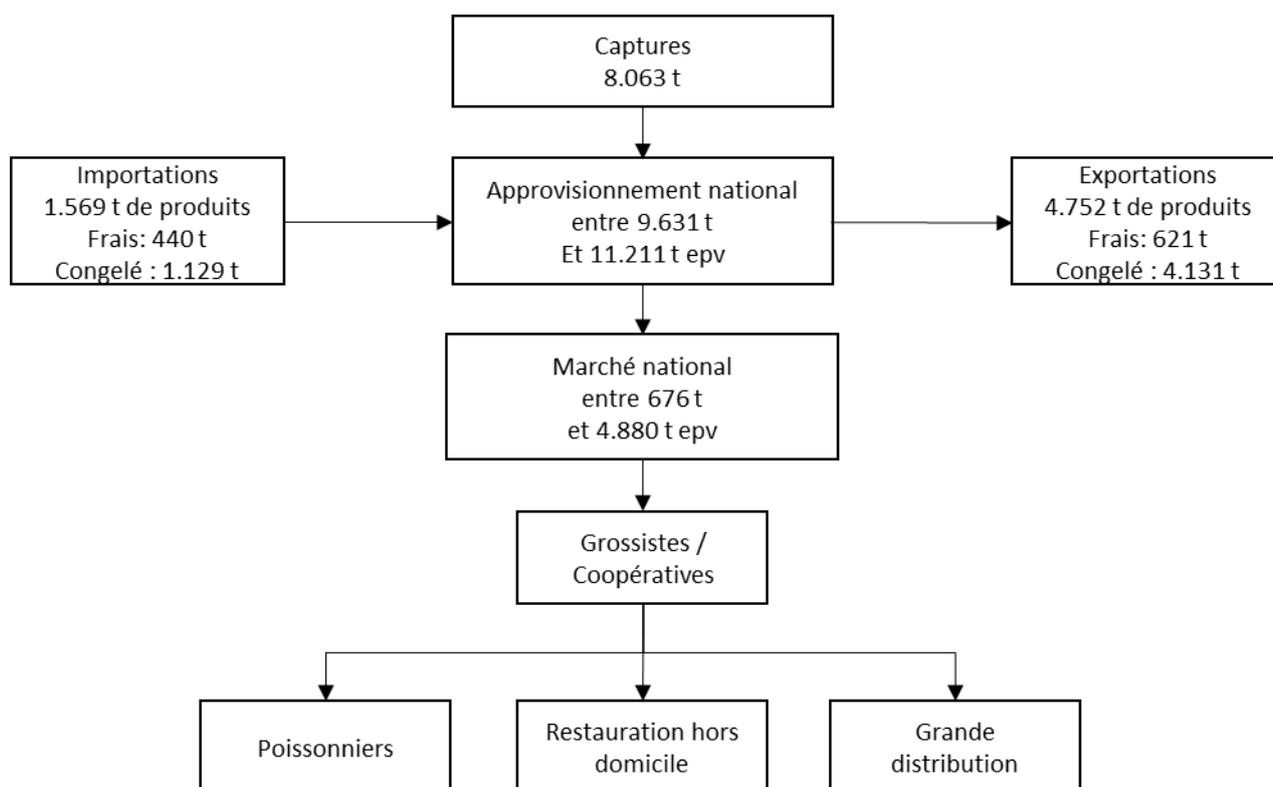
5.1.1 Bilan d'approvisionnement

La langoustine peut également être appelée "Dublin Bay Prawn" en Irlande. L'offre irlandaise est principalement basée sur les captures nationales et, dans une moindre mesure, sur les importations en provenance du Royaume-Uni.

Le marché national varie de 676 t epv (en supposant que les produits importés et exportés sont des produits entiers) à 4.880 t epv (sur la base des coefficients de conversion pour chaque code NC, avec des hypothèses sur la part du produit entier ou de queues pour chaque code). D'après des entretiens qualitatifs avec les parties prenantes (y compris un grand détaillant), la consommation de langoustine en Irlande est faible. Le produit n'est presque pas vendu dans le commerce de détail à grande échelle et n'est vendu que dans certains magasins et restaurants de poissonniers. Toutefois, les données disponibles sur la consommation nationale sont très limitées.

Le produit est principalement exporté, principalement sous forme de produits entiers congelés vers l'Italie.

Figure 20 : Chaîne d'approvisionnement en Irlande (données de 2017)



Pour l'approvisionnement national et le marché national, un minimum (basé sur les tonnes de produits) et un maximum (basé sur l'équivalent poids vif) sont calculés.

Source : d'après EUROSTAT

5.1.2 Aperçu de la chaîne d'approvisionnement

La langoustine est capturée en mer d'Irlande et dans la zone de Porcupine, la pêche est pratiquée par des chalutiers qui restent 8 à 14 jours en mer. La langoustine de la région de Porcupine obtient un prix plus élevé en raison de sa taille plus grande et de son taux de chair plus élevé. Certains importateurs peuvent demander spécifiquement de la langoustine de la région de Porcupine.

La langoustine est congelée à bord ou congelée à terre. Des investissements dans des congélateurs embarqués ont été réalisés au cours de la dernière décennie et permettent une meilleure qualité du produit (la qualité est améliorée lorsque le délai entre la capture et la congélation est réduit). Le produit est également emballé à bord et du métabisulfite de sodium est ajouté afin d'éviter la mélanose (couleur noire sur le produit) pendant le stockage.

Certains produits peuvent être décortiqués à bord (queues), principalement les crustacés les plus petits et les plus endommagés. Ils sont également congelés à bord et peuvent être exportés au Royaume-Uni pour la production de scampi (produits panés). Le scampi peut être réimporté en Irlande, mais aucune donnée détaillée n'est disponible car le scampi peut également couvrir des produits à base de crevettes.

5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation irlandais

Les données sur le marché intérieur de la langoustine sont très limitées. La consommation est faible, elle peut se produire dans les restaurants et dans les ménages (produit acheté en magasin spécialisé et non dans la grande distribution). Les données BIM / Kantar indiquent que la consommation des ménages était de 72 t d'équivalent poids vif en 2017, principalement congelées et panées (cependant, l'exactitude des statistiques est faible pour un marché aussi restreint).

La majeure partie de la production est exportée, de sorte que le marché dépend, entre autres facteurs, de la situation économique du pays de destination (principalement l'Italie).

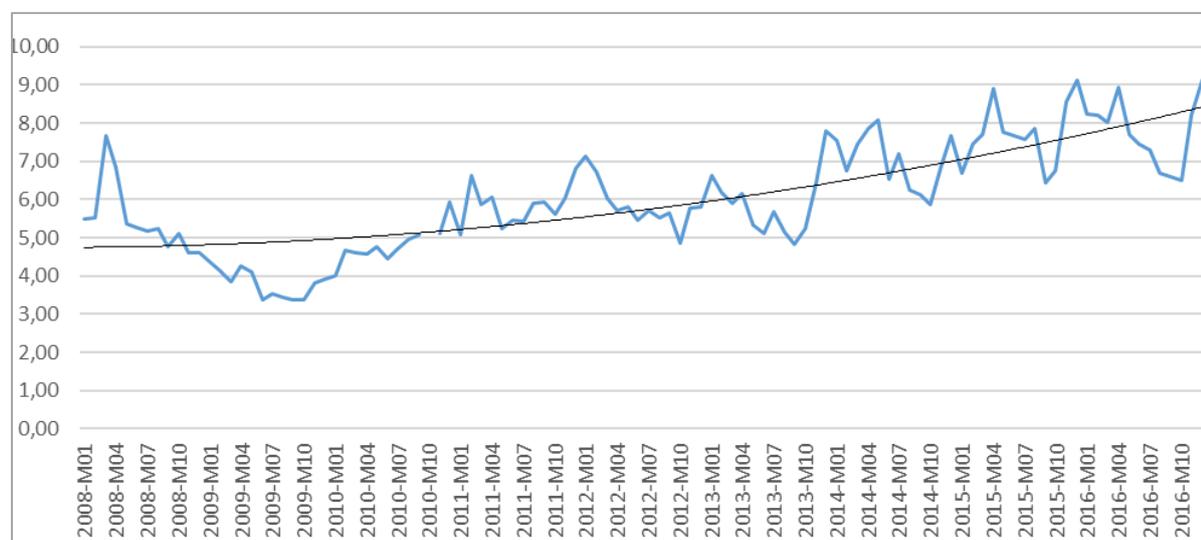
5.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Irlande

5.3.1 Prix de la matière première

Prix en première vente

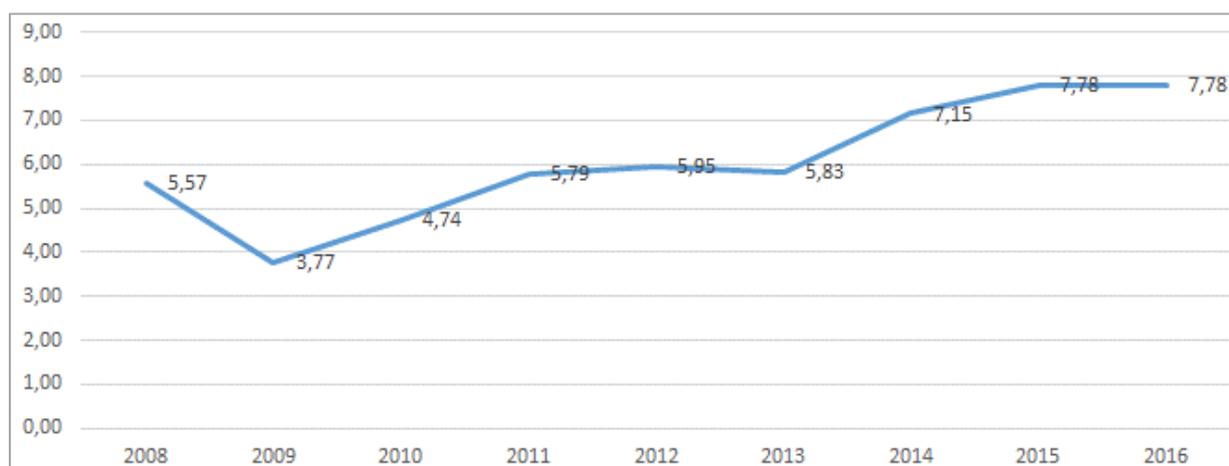
Le prix en première vente en Irlande a augmenté au cours de la dernière décennie (7,78 EUR/kg en 2016 contre 5,57 EUR/kg en 2008, source EUMOFA). Sur la base des données BIM/SFPA, le prix a augmenté en 2017 pour atteindre 8,15 EUR/kg. Cette augmentation peut être liée, entre autres facteurs, au développement de la congélation à bord depuis 2008. Entre 2008 et 2016, le prix minimal est de 3,37 EUR/kg en septembre 2009 et le prix maximal est de 9,14 EUR/kg en décembre 2015.

Figure 21 : Evolution du prix annuel de la langoustine en Irlande à la première vente entre 2008 et 2016 (EUR/kg)



Source : EUMOFA

Figure 22 : Evolution du prix hebdomadaire de la langoustine en Irlande à la première vente entre 2007 et 2016 (EUR/kg)

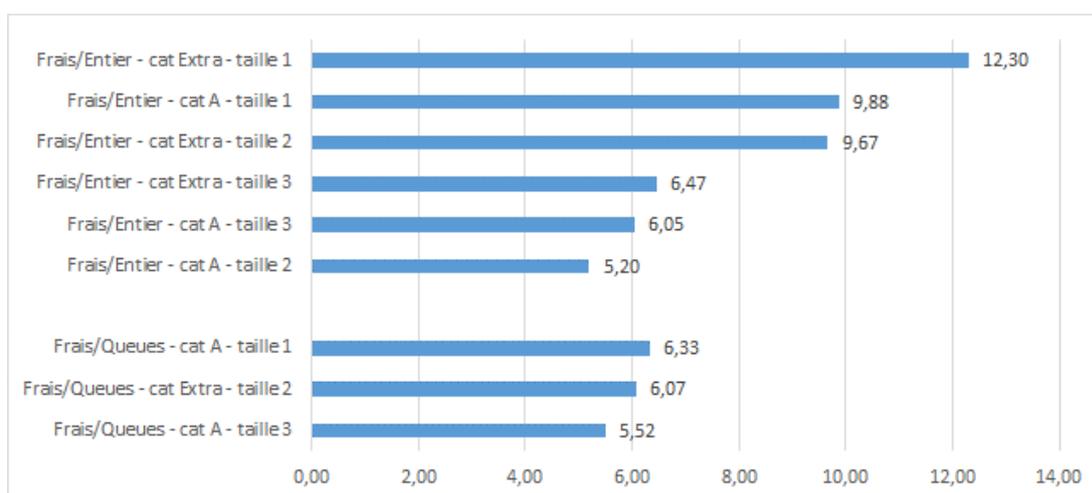


Source : EUMOFA

Les prix à la première vente varient en fonction de la taille, des catégories de fraîcheur, de la présentation (entier, queue) et du mode de conservation (frais, congelé). La figure suivante fournit des

données sur les premiers prix de vente en Irlande en 2017 provenant de BIM et SFPA pour les principales catégories de produits en termes de volume. Pour les langoustines entières fraîches, le prix en première vente varie de 5,20 EUR/kg pour les produits de la catégorie A, taille 2, à 12,30 EUR/kg pour les produits de la catégorie Extra, taille 1. Le prix moyen de la langoustine entière fraîche était de 8,46 EUR/kg en 2017, contre 7,93 EUR/kg pour la langoustine entière congelée (aucun détail par catégorie pour les produits congelés). Le prix des queues de langoustine varie de 5,52 EUR/kg à 6,33 EUR/kg.

Figure 23 : Prix en première vente de la langoustine en Irlande par catégorie (2017)

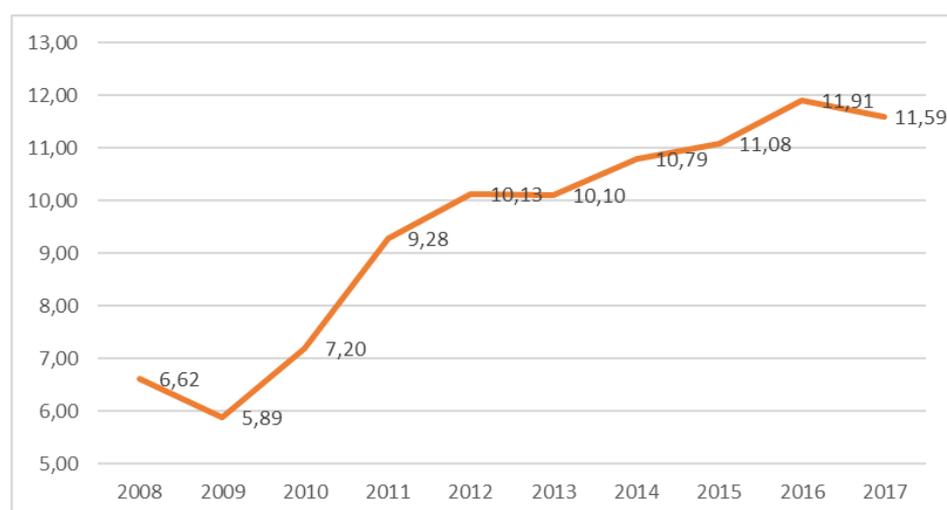


Source : à partir des données BIM et SFPA

Prix à l'exportation d'Irlande vers l'Italie

Presque toutes les langoustines exportées d'Irlande vers l'Italie sont des produits congelés (entre 97 % et 100 % des produits sont congelés). Le prix des produits congelés a augmenté depuis 2009 (5,89 EUR/kg) et a culminé à 11,91 EUR/kg en 2016 et est resté pratiquement stable en 2017 (11,59 EUR/kg). Cette augmentation des prix peut être liée au développement de la congélation à bord qui a amélioré la qualité du produit (par rapport à la congélation à terre quelques jours après la capture).

Figure 24 : Évolution du prix annuel de la langoustine congelée exportée d'Irlande en Italie entre 2008 et 2017 (EUR/kg)



Source : EUROSTAT - COMEXT

5.3.2 Transmission des prix : langoustine entière congelée exportée vers l'Italie

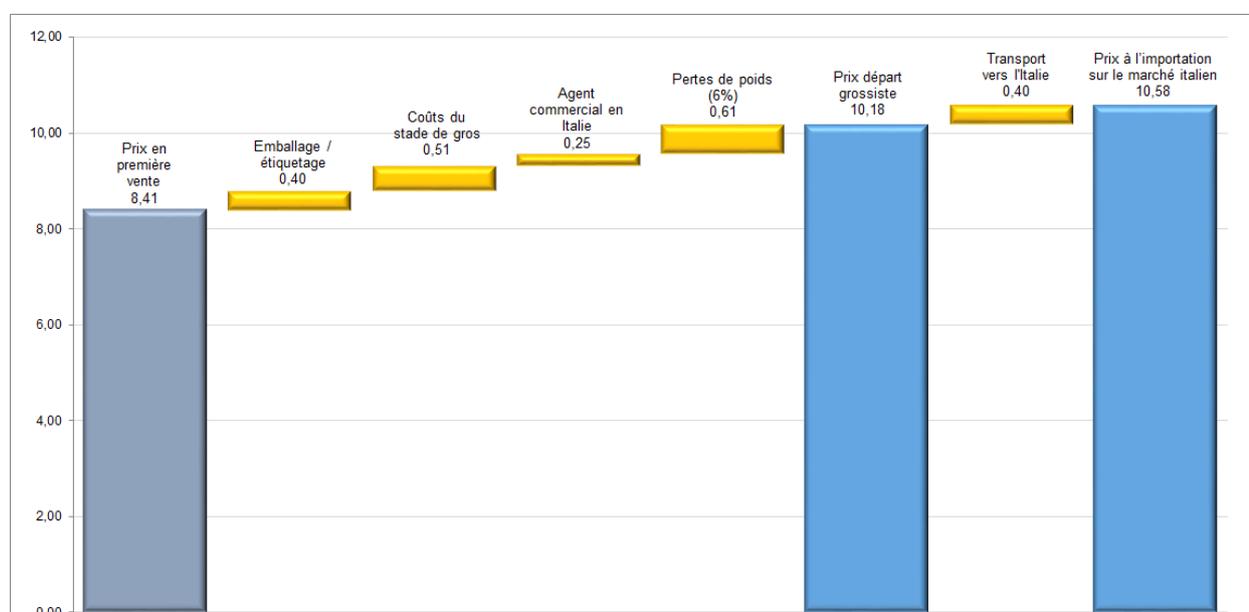
L'analyse de la transmission des prix couvre la langoustine entière congelée exportée vers l'Italie en 2018. L'analyse repose sur des entretiens avec les parties prenantes, recoupés avec les statistiques disponibles (EUMOFA et EUROSTAT-COMEXT). Ce chiffre couvre une moyenne de toutes les tailles de langoustines. Le prix à quai en Italie est de 10,58 EUR/kg. Sur la base d'entretiens, le prix à quai en Italie varie de 4,00 - 4,50 EUR/kg pour les plus petites langoustines à plus de 30 EUR/kg pour les plus grosses.

Tableau 13 : Transmission des prix (EUR/kg) pour la langoustine entière congelée exportée d'Irlande en Italie (2018)

	Prix et coûts (EUR/kg)	Prix final
Prix en première vente	8,41	79%
Emballage / étiquetage	0,40	4%
Coûts du stade de gros	0,51	5%
Agent commercial en Italie	0,25	2%
Pertes de poids (6%)	0,61	6%
Prix départ grossiste	10,18	96%
Transport vers l'Italie	0,40	4%
Prix à l'importation sur le marché italien	10,58	100%

Source : EUMOFA

Figure 25 : Transmission des prix (EUR/kg) pour la langoustine entière congelée exportée d'Irlande vers l'Italie (2018)



Source : EUMOFA

6 ANNEXES

6.1 Contacts

Les contacts suivants ont été établis dans le contexte de l'étude :

- Danemark
 - Organisation de producteurs *Danmark Fiskeriforening*
 - Danish Seafood Association.
- France
 - Organisation de producteurs Pêcheurs de Bretagne
 - Grossistes ("*mareyeurs*") à Lorient et Loctudy
 - Détaillant situé dans la zone côtière.
- Irlande
 - Entreprise de pêche - exportateur de langoustine
 - BIM - Ireland's Seafood Development Agency
 - Détaillant national (grande distribution).

Références

Aglia (2013), Etude de marché et stratégie commerciale de la langoustine du Golfe de Gascogne (Annexe 5), available at: http://www.aglia.fr/images/Projet/article/13/pdf/77-rapport_final_cg_v_internetsmall-part2.pdf

Eriksson S.P., Hernroth B., Baden S.P. (2013), Stress Biology and Immunology in *Nephrops norvegicus*, in The Ecology and Biology of *Nephrops norvegicus*, Edited by M. L. Johnson, M. P. Johnson, Volume 64, in Advances in Marine Biology, available at: <https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/nephrops-norvegicus>

EUMOFA Metadata, Annex 7 - Conversion factors by CN-8 codes from 2000 to 2019, available at: <https://www.eumofa.eu/documents/20178/24415/Metadata+2+-+DM+-+Annex+7+CF+per+CN8+%252707-%252714.pdf/7e98ac0c-a8cc-4223-9114-af64ab670532>

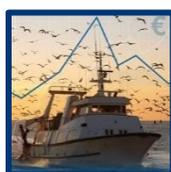
IFREMER (2003), Langoustine (*Nephrops norvegicus*) Stock de la mer Celtique (Divisions VIIg,h du CIEM), available at: https://www.ifremer.fr/peche/content/download/29786/411203/file/fiche%20detaillee%20lorient_langoustine_mc_2003.pdf

Les Pêcheurs de Bretagne (2018) Projet VIVANT : optimiser la vitalité des langoustines du golfe de Gascogne (<https://www.pecheursdebretagne.eu/actus/actualites-actus/nl21-vivant/>)

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Office des publications

ISBN 978-92-79-79962-4
doi:10.2771/086308