



ETUDE DE CAS

LES HUITRES DANS L'UE



STRUCTURE DES PRIX DANS LA CHAINE D'APPROVISIONNEMENT

FOCUS SUR LA FRANCE, L'IRLANDE
ET LES PAYS-BAS

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Affaires et
pêches des
Maritimes

OCTOBRE 2022

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit terminé en octobre 2022.

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

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



© Union européenne, 2022

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

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

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

Photo de couverture : © JDimaSid/Shutterstock - Ref 1165483426

PDF KL-06-22-088-FR-N ISBN 978-92-76-47618-4 doi:10.2771/93128

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET DE COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Courriel : contact-us@eumofa.eu

Table des matières

RÉSUMÉ	1
LISTE D'ACRONYMES	3
1. PÉRIMÈTRE ET CONTENU	4
1.1 Périmètre de l'étude de cas	4
1.2 Contenu du rapport	4
2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS	5
2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales.....	5
2.2 Production mondiale	8
2.3 Production de l'UE.....	9
3. LE MARCHÉ FRANÇAIS	14
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	14
3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en France.....	22
3.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement.....	26
4. LE MARCHÉ IRLANDAIS	34
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	34
4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Irlande	39
4.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement.....	40
5. LE MARCHÉ NÉERLANDAIS	45
5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	45
5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation aux Pays-Bas	49
5.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement.....	49
6. CONCLUSION	55
7. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES	57

Résumé

- La production mondiale d'huîtres provient principalement de l'aquaculture. La production totale s'est élevée à environ 6,4 millions de tonnes en 2020, soit 39% de plus qu'en 2011. La Chine est de loin le plus grand producteur mondial, fournissant 85% des volumes totaux de la production d'huîtres.
- Avec une production totale de près de 98.000 tonnes en 2020, l'UE-27 était le cinquième producteur mondial (2% des volumes totaux). La production de l'UE a été relativement stable entre 2011 et 2020 (+1%) mais a diminué de 7% entre 2019 et 2020. Près de 83% de la production européenne d'huîtres a lieu en France, avec une production d'environ 81.000 tonnes en 2020. L'Irlande suit à distance, avec une production s'élevant à 9.475 tonnes¹ (10% de la production de l'UE). Les autres principaux producteurs sont le Portugal (4%) et les Pays-Bas (2%).
- Cette étude porte sur le marché des huîtres vivantes dans trois États membres de l'UE : la France, l'Irlande et les Pays-Bas. La France est le plus grand marché de l'UE pour les huîtres. Elle est à la fois le principal producteur et le principal consommateur. La production française est principalement absorbée par le marché national, qui est également complété par des importations, principalement en provenance d'Irlande, des Pays-Bas et du Royaume-Uni. Le marché irlandais est petit, même si le pays est le deuxième plus grand producteur de l'UE. Les Pays-Bas sont également un petit marché pour les huîtres. Par conséquent, la production des deux pays est orientée vers l'exportation.
- Le commerce intra et extra-UE concerne principalement les huîtres fraîches et vivantes et est centré sur l'UE. Toutefois, malgré la durée de conservation relativement courte de cette espèce, des pays comme la France et l'Irlande ciblent les marchés asiatiques.
- Les exportations de l'UE vers les pays tiers sont supérieures aux importations. En 2021, l'excédent commercial de l'UE s'est élevé à 54,4 millions d'euros. La France est le principal exportateur et les principales destinations sont les marchés asiatiques, principalement la Chine et Hong-Kong. Les échanges intra-UE ne se font qu'entre certains États membres et comprennent, outre les huîtres fraîches vivantes, quelques exportations d'huîtres fumées en provenance d'Espagne (7.428 tonnes pour une valeur de 31,5 millions d'euros en 2021).
- En 2020, la consommation apparente d'huîtres dans l'UE a été estimée à 91.488 tonnes équivalent poids vif (ÉPV), avec une consommation par habitant estimée à 0,20 kg. La France est le plus grand marché avec une consommation apparente de 75.997 tonnes (équivalent poids vif) et 1,10 kg/habitant. L'Italie suit avec une consommation apparente de 5.852 tonnes (ÉPV) (0,10 kg/habitant) et l'Irlande avec 2.652 tonnes (ÉPV) (0,53 kg/habitant).
- L'analyse de la structure des prix développée dans ce rapport se concentre sur les chaînes de valeur suivantes :
 - Huîtres sous Indication Géographique Protégée (IGP) vendues en grande distribution en France ;
 - Huîtres spéciales de haute qualité produites en Irlande et exportées en vrac vers la France ;

¹ La production nationale totale de l'Irlande s'élevait à près de 9.500 tonnes en 2020, selon la FAO, dont une partie est vendue entre aquaculteurs sous forme d'huîtres de demi-élevage destinées à être remise en culture. La production pour la consommation humaine est fournie par EUROSTAT et s'élevait à 6.905 tonnes, la même année.

- Huîtres spéciales de haute qualité produites en Irlande et exportées emballées vers la Chine ;
- Huîtres produites aux Pays-Bas ou importées et vendues dans des restaurants aux Pays-Bas.
- Les principaux résultats de cette analyse peuvent être résumés comme suit (données 2011) :
 - Le prix d'achat de la matière première varie de 1,80 EUR/kg à 5,50 EUR/kg, en fonction de la taille, de la qualité et du pays d'origine des huîtres ;
 - Le prix à la consommation (hors TVA) des huîtres varie de 6,58 EUR/kg en France à 19,32 EUR/kg aux Pays-Bas (restaurants néerlandais) ;
 - Les prix des huîtres irlandaises sur le marché de l'exportation présentent des différences significatives en fonction de la destination : les huîtres irlandaises conditionnées sont vendues à 9,50 EUR/kg sur le marché français et à 11,50 EUR/kg sur le marché chinois.

Liste d'acronymes

NC	Nomenclature combinée
CRC	Comité Régional Conchylicole (Comité Régional de la Conchyliculture)
EBE	Excédent brut d'exploitation
UE	Union européenne
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
ETP	Équivalent temps plein
VAB	Valeur ajoutée brute
EM	États membres
STECF	Comité scientifique, technique et économique de la pêche
IGP	Indication géographique protégée
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée
ÉPV	Équivalent poids vif

1. PÉRIMÈTRE ET CONTENU

1.1 Périmètre de l'étude de cas

Les éléments clés de l'analyse de la structure des prix des huîtres et de la répartition de la valeur dans les chaînes d'approvisionnement sont détaillés dans le tableau suivant.

Produit	Origine	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix	Focus EM
Huîtres	Aquaculture (dans l'UE, le marché des huîtres comprend presque uniquement des huîtres d'élevage) Pêche	Produit principalement commercialisé en frais	Taille et qualité Pays d'origine/ Destination d'exportation Programmes de qualité	France Irlande Pays-Bas

1.2 Contenu du rapport

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

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

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

- Profil des espèces d'huîtres
https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/Oyster_31-1.pdf
- Profils des pays:
 - France - <https://www.eumofa.eu/fr/france>
 - Irlande - <https://www.eumofa.eu/en/ireland>
 - Pays-Bas - <https://www.eumofa.eu/en/netherlands>

2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS

2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

Etude de cas produit

Nom : Huître creuse du Pacifique (*Crassostrea gigas*), **code 3-alpha FAO :** OYG

Présentation : vivant, frais ou réfrigéré

Autres espèces principales:

Huître plate européenne (*Ostrea edulis*), huître creuse nca (*Crassostrea spp.*), huître creuse américaine (*Crassostrea virginica*), huître creuse chausson (*Crassostrea iredalei*).

Codes dans la nomenclature des produits (COMEXT/EUROSTAT)

Les huîtres sont identifiées dans la nomenclature combinée (NC) par les codes énumérés ci-dessous:

- Huîtres plates vivantes :
 - Huîtres plates : 03 07 11 10, facteur de conversion² : 1
 - Autres huîtres : 03 07 11 90, facteur de conversion : 1
- Huîtres fumées :
 - Jusqu'en 2016: 03 07 19 10, facteur de conversion : 1,36
 - Depuis 2017: 03 07 19 00, facteur de conversion: 1
- Huîtres congelées :
 - Jusqu'en 2016: 03 07 19 90, facteur de conversion : 1
 - Depuis 2017: 03 07 12 00, facteur de conversion : 1
- Huîtres préparées ou en conserve : 16 05 51 00, facteur de conversion : 1,36

Cycle de production des deux principales espèces

Huître creuse du Pacifique (*Crassostrea gigas*)

Diverses méthodes sont utilisées en fonction de la source d'approvisionnement en naissains, des conditions environnementales et du type de produit commercialisé (c'est-à-dire pour le commerce de demi-coquilles ou pour l'extraction de chair). Une grande partie de l'approvisionnement mondial en naissain est obtenue à partir du captage de naissains sauvages, en utilisant une grande variété de matériaux de captage. Cependant, d'autres fermes commerciales exploitent des éclosiers, ce qui est le cas des producteurs de l'UE. Les œufs et les larves sont cultivés pendant 14 à 18 jours. Lorsque la larve est prête à se fixer, les huîtres sont fixées à un substrat. Les éclosiers exploitent fréquemment des nurseries en mer ou à terre dans lesquelles les naissains sont cultivés à partir d'une taille de 1 mm jusqu'à 12-15 mm.

Le grossissement se fait presque entièrement en mer. Diverses méthodes sont utilisées :

- 1) culture sur le fond : les naissains peuvent être semés sur le fond intertidal ou subtidal, l'objectif étant de semer à des densités qui ne nécessiteront pas d'autre étape d'élevage jusqu'à ce que les huîtres atteignent une taille commercialisable ;
- 2) culture hors-fond : les naissains sont contenus dans des sacs à mailles ou des plateaux en plastique perforés de différents types. Les deux sont attachés par une corde ou des élastiques à des tréteaux en bois ou en acier d'armature (c'est-à-dire sur des tables), qui sont posés sur un sol approprié dans la zone intertidale basse;

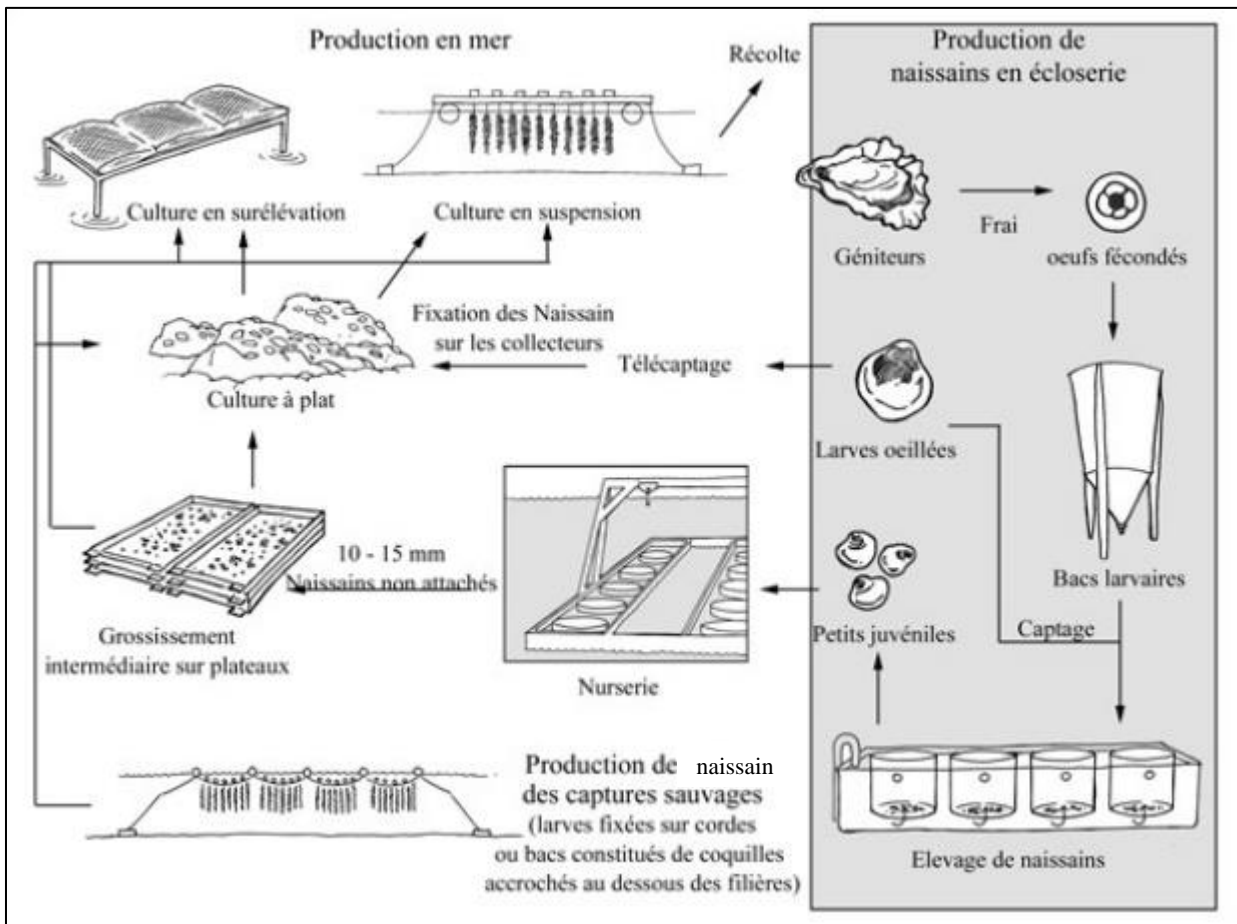
² Les volumes d'importation et d'exportation en poids de produit sont convertis en volumes en poids vif à l'aide de facteurs de conversion élaborés par les experts d'EUMOFA, afin d'établir un bilan d'approvisionnement harmonisé.

3) culture en suspension : les unités peuvent être des cordes ou des fils de coquillages auxquels les naissains se sont attachés, ou bien des séries de filets, de sacs à mailles ou de plateaux en plastique enfilés ensemble et suspendus verticalement à des lignes ou des radeaux horizontaux;

4) plateaux pour la croissance intermédiaire : des plateaux à ossature de bois avec des bases en maille ou des plateaux en plastique perforés sont utilisés dans certains endroits pour les stades plus précoces de la croissance des naissains. La croissance est rapide entre 15 et 25°C et à des salinités comprises entre 25 et 32‰.

Les huîtres sont généralement récoltées à une longueur de coquille de >75 mm correspondant à un poids vivant de 70-100+ g. La récolte dans les cultures de fond se fait à la main ou à l'aide de dragues lorsque les lits intertidaux sont submergés, ou par dragage des lits subtidaux. Les huîtres commercialisables cultivées dans des casiers au large du fond ou sur des plateaux ou des filets suspendus à des filières sont récoltées à l'aide de petites embarcations ou de barges automotrices, souvent équipées de machines à laver et à calibrer lorsque le produit est destiné au commerce des demi-coquilles.

Figure 1: Cycle de production de l'huître creuse du Pacifique



Source: FAO

Huître plate européenne (*Ostrea edulis*)

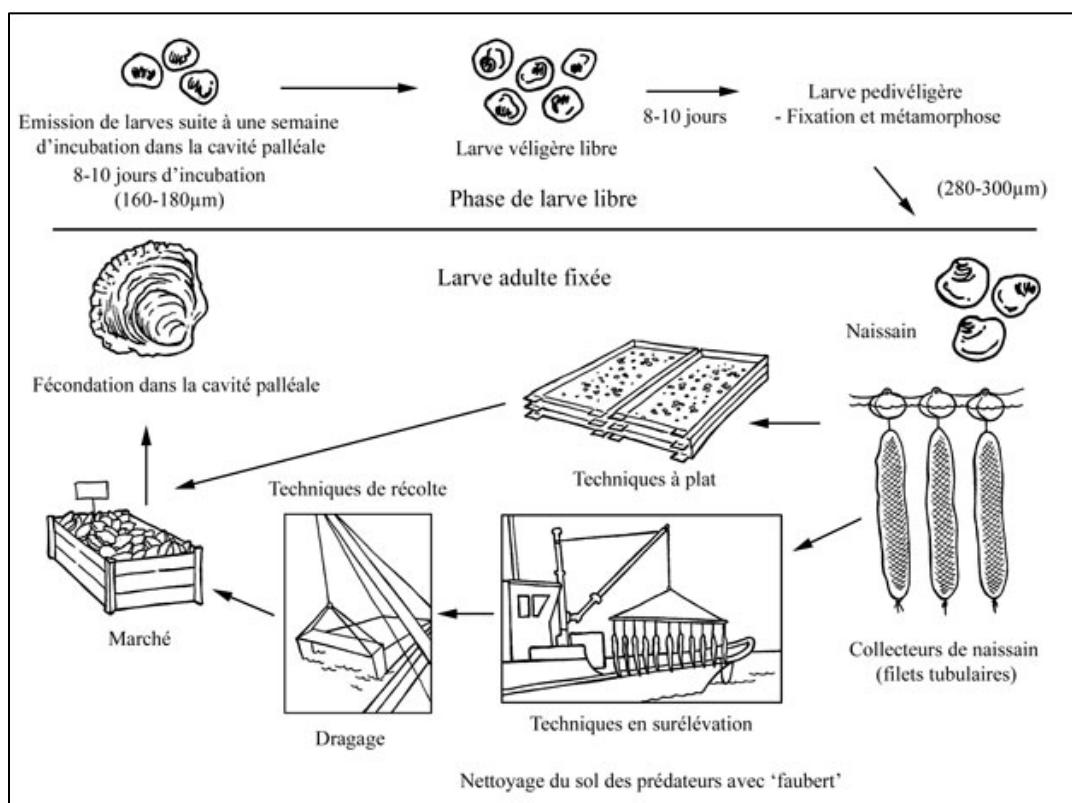
Les juvéniles sont produits dans des écloséries ou obtenus à partir de collecteurs de naissains sauvages. Cependant, la plupart des cultures européennes d'huîtres plates restent basées sur l'utilisation de collecteurs de naissains pour obtenir des juvéniles sauvages. Lorsque les naissains sont produits dans des écloséries, ils sont transférés à l'aide de paniers dans des eaux ouvertes pour y grandir, une fois qu'ils ont atteint une taille de 5-6 mm.

Deux grands types de techniques de grossissement sont utilisés pour produire des huîtres plates :

1) technique au large des côtes : elle consiste en des plateaux ou radeaux flottants, des filières, des cordes suspendues, des lanternes ou des paniers en plastique accrochés aux radeaux, des tréteaux intertidaux et des poches à huîtres;

2) technique sur le fond : les naissains d'huîtres sont directement déposés par bateau sur le fond dans les zones subtidales à une densité de 50-100 kg/ha, soit 5 à 10 fois moins que pour les huîtres creuses du Pacifique (*Crassostrea gigas*) en France. Comme la plupart des cultures d'huîtres plates sont développées dans les zones subtidales et de manière extensive pour éviter les problèmes de maladie, les huîtres sont généralement récoltées à l'aide de deux dragues en acier. Lorsque la culture intertidale sur tréteaux est pratiquée, les éleveurs ramènent les poches aux usines de conditionnement pour le tri, le calibrage et le repeuplement.

Figure 2: Cycle de production de l'huître plate européenne



Source : FAO

Dans les États membres de l'Union européenne, une fois récoltées, les huîtres sont purifiées si nécessaire, ce qui permet aux producteurs de les mettre sur le marché conformément aux règlements

européens (CE) n°853/2004 et n°854/2004³. Les huîtres sont ensuite nettoyées, triées et conditionnées avant d'être vendues. En France, la plupart des producteurs purifient, nettoient, trient par taille et conditionnent les huîtres pour la consommation humaine, tandis qu'aux Pays-Bas, il existe des installations spécifiques pour la détention et la dépuración. En Irlande, une partie de la production est exportée principalement vers la France sans être purifiée, triée ou conditionnée.

2.2 Production mondiale

La production mondiale d'huîtres s'élevait à environ 6,4 millions de tonnes en 2020, provenant presque entièrement de la production aquacole (98% de la production mondiale). Entre 2011 et 2020, la production mondiale d'huîtres a augmenté de 39%, principalement en raison de l'augmentation significative de la production aquacole (+43%).

Tableau 1 : Évolution de la production mondiale d'huîtres entre 2011 et 2020 (1.000 tonnes)

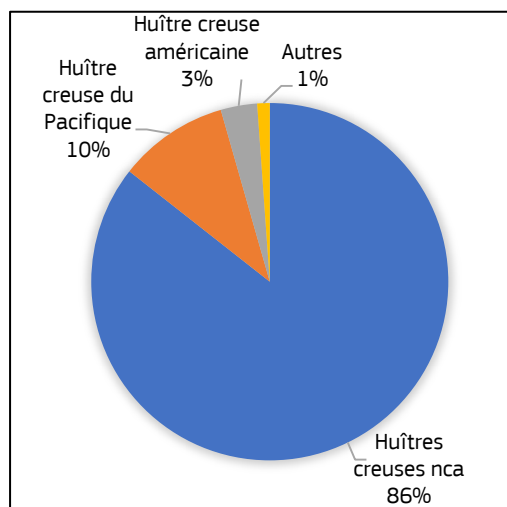
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/11
Aquaculture	4.374	4.580	4.803	4.999	5.161	5.485	5.800	6.024	6.118	6.261	43%
Pêche	198	135	132	132	150	121	135	152	137	114	-42%
Total	4.571	4.715	4.935	5.131	5.311	5.607	5.935	6.176	6.255	6.376	39%

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

Source : FAO Fish Stat

En 2020, les principales espèces d'huîtres produites dans le monde étaient les huîtres creuses nca (86% de la production), suivies de l'huître creuse du Pacifique (10%) et de l'huître creuse américaine (3%).

Figure 3 : Production mondiale par espèce



Source : FAO Fish Stat

La Chine est de loin le principal producteur d'huîtres. En 2020, la Chine a contribué à elle seule à 85% de la production mondiale, suivie dans une moindre mesure par la République de Corée (5%), les États-Unis (3%) et le Japon (2%). L'UE-27 a contribué à 2% de la production mondiale et s'est classée cinquième au niveau mondial avec une production de près de 98.000 tonnes.

³ Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux exploitants du secteur alimentaire en matière d'hygiène des denrées alimentaires et Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Tableau 2 : Évolution de la production d'huîtres dans les principaux pays producteurs (1.000 tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	% total 2020	Evol. 2020/11
Chine	3.580	3.784	4.038	4.159	4.381	4.660	4.879	5.140	5.226	5.425	85%	+52%
Corée du Sud	306	303	253	303	287	283	330	340	357	326	5%	+6%
États-Unis	176	195	198	189	191	192	193	205	226	183	3%	+4%
Japon	166	161	164	184	164	159	174	177	162	159	2%	-4%
UE-27	97	93	92	91	81	93	101	110	105	98	2%	+1%
Autres	246	178	190	205	207	219	257	204	179	185	3%	-25%
Total	4.571	4.715	4.935	5.131	5.311	5.607	5.935	6.176	6.255	6.376	100%	+39%

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

Source : FAO Fish Stat

2.3 Production de l'UE

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

La production d'huîtres de l'UE s'est élevée à près de 97.900 tonnes en 2020. La production de l'UE a été relativement stable au cours de la décennie entre 2011 et 2020 (+1%), mais a diminué de 7% de 2019 à 2020.

La France est de loin le principal producteur de l'UE, représentant 82,5% de la production de l'UE en 2020. La même année, l'Irlande était le deuxième plus grand producteur, contribuant à près de 10% de la production de l'UE. Les autres principaux producteurs étaient le Portugal et les Pays-Bas, contribuant respectivement à 3,7% et 2,4% de la production de l'UE. La production française a été globalement stable sur la période étudiée (2011-2020), à l'exception d'une forte baisse en 2015 en raison d'importantes mortalités, tandis que les productions irlandaise et néerlandaise ont diminué respectivement de 16% et 11% entre 2011 et 2020. Au cours de la même période, la production portugaise a considérablement augmenté, passant de moins de 1.000 tonnes à plus de 3.600 tonnes.

Dans l'UE, les huîtres proviennent de la production aquacole. Les activités de pêche ne produisent que des volumes anecdotiques, estimés à environ 350 tonnes, principalement au Danemark qui a produit 53% de la production ostréicole de l'UE en 2020.

Tableau 3 : Évolution de la production d'huîtres dans les principaux États membres producteurs (tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	% total 2020
FR	79.338	80.609	77.699	75.262	64.986	77.681	84.976	92.122	85.964	80.796	82,5%
IE	11.280	7.560	8.851	9.777	9.700	8.192	10.409	10.369	10.716	9.475	9,7%
PT	943	819	869	1.107	1.060	1.000	1.246	3.474	4.047	3.632	3,7%
NL	2 680	2.540	2.959	3.264	3.151	3.688	2.617	2.714	2.557	2.374	2,4%
ES	1.868	1.361	1.060	1.072	1.154	1.448	1.300	1.156	1.404	1.097	1,1%
IT	42	47	53	147	145	145	145	80	100	226	0,2%
DK	804	296	142	83	137	145	150	307	296	181	0,2%
Autres	137	183	413	612	719	528	335	252	219	106	0,1%
UE-27	97.092	93.416	92.045	91.324	81.052	92.827	101.178	110.474	105.303	97.887	100,0%

Source : FAO Fish Stat

2.3.2 Importations - Exportations

Importations extra-UE

Les importations extra-UE se sont élevées à 2.270 tonnes (poids produit) pour une valeur de 7,7 millions d'euros en 2021. La part principale des importations extra-UE est constituée d'huîtres vivantes et fraîches (85% des importations extra-UE en valeur et 95% en volume). Seul un volume anecdotique d'huîtres congelées, fumées et en conserve est importé dans l'UE. Une partie importante des importations de l'UE provient du Royaume-Uni (84% de la valeur des importations extra-UE). La France est le principal importateur. En 2021, la France a représenté à elle seule 85% des importations extra-UE en valeur.

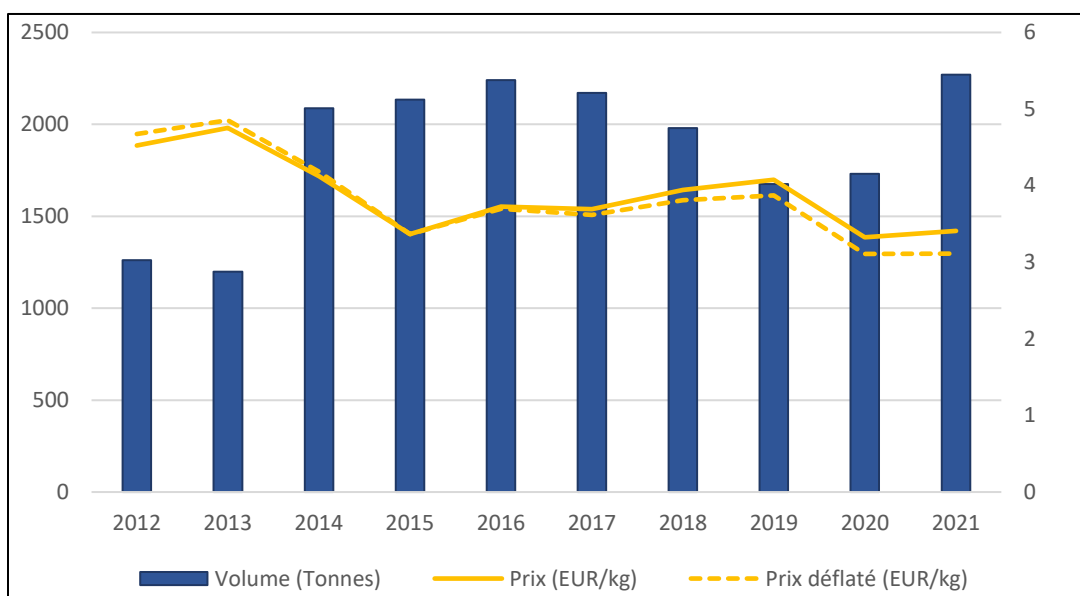
Tableau 4: Importations extra-UE d'huîtres (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2021
Vivant, frais ou réfrigéré	2.157	6.594	3,06	85%
Fumé, séché, salé ou en saumure	36	474	13,09	6%
Congelé	54	526	9,69	7%
En conserve	23	141	6,18	2%
Total	2.270	7.735	3,41	100%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

Les importations de l'UE en provenance de pays tiers ont augmenté tant en volume qu'en valeur entre 2012 et 2021. Les volumes ont augmenté de 80% tandis que leur valeur totale a augmenté de 36% en termes nominaux (20% en termes réels⁴). Sur la même période, le prix moyen des importations extra-UE d'huîtres a diminué de 25% en termes nominaux, passant de 4,52 EUR/kg en 2012 à 3,41 EUR/kg en 2021 (-33% en termes réels).

Figure 4 : Évolution des importations extra-UE d'huîtres



Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT, le prix déflaté est calculé avec le déflateur du PIB (année de base 2015).

⁴ Dans le rapport, les valeurs sont exprimées en termes réels en utilisant le déflateur du PIB (base=2015).

Exportations extra-UE

En 2021, les exportations extra-UE d'huîtres se sont élevées à 7.455 tonnes pour une valeur de 62,1 millions d'euros. Il s'agissait presque exclusivement d'huîtres vivantes et fraîches (96% des exportations extra-UE en valeur et 94% en volume). La France a été le principal exportateur, réalisant 75% des exportations de l'UE vers les pays tiers en valeur. À plus petite échelle, l'Irlande, les Pays-Bas et le Danemark étaient les autres principaux exportateurs de l'UE. Ensemble, ces trois pays ont représenté 10% des exportations extra-UE en valeur en 2021. Les principales destinations étaient la Chine (33% des exportations de l'UE en valeur en 2021), Hong Kong (22%) et la Suisse (13%). Ces dernières années ont été caractérisées par l'augmentation des exportations de l'UE vers les marchés asiatiques. Plus précisément, la valeur des exportations d'huîtres vers la Chine a augmenté de 451% entre 2012 et 2021 (387% en termes réels).

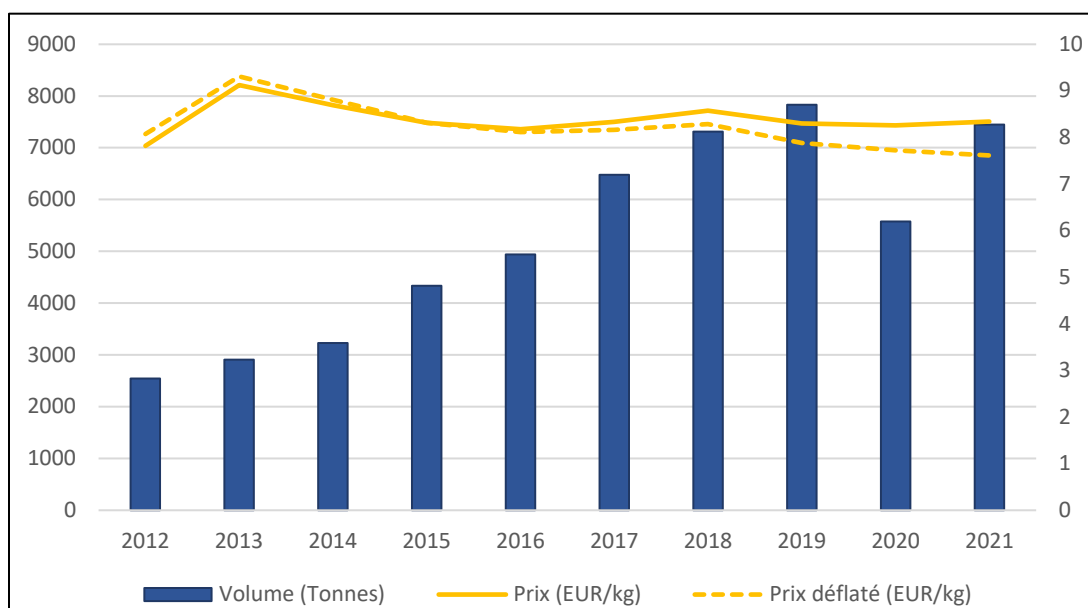
Entre 2012 et 2021, les exportations totales d'huîtres de l'UE ont augmenté de 193% en volume et de 212% en valeur en termes nominaux (176% en termes réels). Les prix sont passés de 7,82 EUR/kg en 2012 à 8,34 EUR/kg en 2021, en termes nominaux. Toutefois, en termes réels, cela représente une baisse de 6%.

Tableau 5 : Exportations extra-UE d'huîtres et de produits ostréicoles (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2021
Vivant, frais ou réfrigéré	6.996	59.766	8,54	96,3%
Fumé, séché, salé ou en saumure	380	1.758	4,63	2,8%
Congelé	58	426	7,41	0,7%
En conserve	12	124	10,01	0,2%
Total	7.445	62.075	8,34	100,0%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

Figure 5 : Evolution des exportations extra-UE d'huîtres



Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT, le prix déflaté est calculé avec le déflateur du PIB (année de base 2015).

Flux commerciaux intra-UE**Exportations intra-UE**

La France est de loin le principal exportateur d'huîtres au sein de l'UE, avec une valeur de plus de 66,5 millions d'euros pour 10.035 tonnes. En 2021, la France était suivie par l'Espagne, l'Irlande et les Pays-Bas, avec une valeur des exportations d'huîtres supérieure à 17 millions d'euros pour chacun d'entre eux. L'Espagne est le plus grand exportateur d'huîtres fumées (7.428 tonnes pour 31,5 millions d'euros), tandis que les autres États membres de l'UE exportent presque exclusivement des huîtres vivantes.

Tableau 6 : Valeur des exportations intra-UE d'huîtres des principaux EM (1.000 EUR, valeur nominale, 2021)

EM	Vivant-frais	Congelé	Préparé-En conserve	Fumé	Total
France	65.826	479	233	7	66.544
Espagne	738	50	9	31.460	32.258
Irlande	25.154	32	-	261	25.447
Pays-Bas	17.616	90	45	3	17.753
Portugal	6.933	20	-	-	6.953
Danemark	779	117	-	-	895
Italie	682	0	26	8	716

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

Importations intra-UE

En 2021, les principaux importateurs d'huîtres et de produits ostréicoles en provenance des autres EM étaient la France et l'Italie (respectivement 36 millions d'euros et 31 millions d'euros), et dans une moindre mesure les Pays-Bas, la Belgique et l'Espagne. La plupart des EM importent des huîtres vivantes, tandis que l'Espagne était le plus grand importateur d'huîtres en conserve (plus d'un million d'euros, 10% des importations espagnoles d'huîtres en provenance des autres EM de l'UE), et la Belgique était le plus grand importateur d'huîtres congelées (1,7 million d'euros, 13% des importations belges d'huîtres en provenance des autres EM de l'UE).

Tableau 7 : Valeur des importations intra-UE dans les principaux EM de destination (1.000 EUR, valeur nominale, 2021)

EM	Vivant-Frais	Congelé	Préparé-En conserve	Fumé	Total
France	35.573	15	-	233	35.821
Italie	30.304	514	139	328	31.285
Pays-Bas	13.741	114	-	-	13.855
Belgique	11.305	1.680	118	97	13.200
Espagne	10.030	242	1.099	122	11.493
Allemagne	5.391	61	33	496	5.981
Suède	2.048	34	14	-	2.097

Source : Élaboration de l'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

2.3.3 Consommation apparente par État membre

En 2020, l'offre totale d'huîtres (production + importations) s'élevait à 97.063 tonnes d'équivalent poids vif (ÉPV), 98% de l'offre totale provenant de la production interne de l'UE (95.318 tonnes, ÉPV). Les importations ont été estimées à 1.745 tonnes (équivalent poids vif), ce qui ne représente que 2% de l'offre de l'UE.

Quant aux exportations, elles ont été estimées à 5.575 tonnes (ÉPV), soit 6% de l'approvisionnement de l'UE. Par conséquent, la consommation apparente au niveau de l'UE-27 (production + importations - exportations) a été estimée à 91.488 tonnes ÉPV.

La France était l'EM le plus important en termes de consommation apparente en 2020 (près de 76.000 tonnes, ÉPV). Les autres EM ayant une consommation apparente importante en 2020 sont l'Italie, l'Irlande, le Portugal, la Belgique, les Pays-Bas et l'Espagne (avec une consommation apparente supérieure à 1.000 tonnes ÉPV pour chaque EM). La consommation apparente dans les autres EM était relativement faible (moins de 500 tonnes, ÉPV).

Tableau 8 : Consommation apparente d'huîtres dans les principaux EM (2020, en tonnes d'équivalent poids vif)

EM	Production (Captures + Aquaculture)	Importations	Approvisionnement total (production + importation)	Exportations	Consommation apparente (offre totale - exportation)	Consommation apparente par habitant ⁵ (kg/habitant)
France	80.796	6.541	87.337	11.340	75.997	1,13
Irlande*	6.905	48	6.953	4.301	2.652	0,53
Portugal	3.632	118	3.750	1.426	2.324	0,23
Pays-Bas	2.374	1.367	3.741	2.008	1.733	0,10
Espagne**	1.097	1.296	2.393	4.639	n.d.	n.d.
Italie	226	5.975	6.201	349	5.852	0,10
Danemark	181	112	293	157	136	0,02
Allemagne	50	691	741	45	696	0,01
Suède	15	403	418	13	405	0,04
Grèce	9	213	222	7	215	0,02
Belgique	0	2.266	2.266	41	2.225	0,19
Autres	32	541	573	440	133	-
UE-27	95.318	1.745	97.063	5.575	91.488	0,20

n.d. : non disponible

* Les données de production fournies dans le tableau ci-dessus proviennent de FAO Fish Stat, sauf pour l'Irlande pour laquelle la production d'EUROSTAT a été utilisée. Pour l'Irlande, FAO Fish Stat fournit l'ensemble de la production, y compris une part de la production qui est vendues entre les producteurs sous la forme d'huîtres de deù-élevage destinées à être remises en culture, tandis qu'EUROSTAT fournit la production destinée à la consommation humaine.

** Le calcul de la consommation apparente en Espagne fournit des données anormales en raison de possibles divergences dans les données et du faible niveau de production et de commerce de l'huître en Espagne. Le marché espagnol est orienté vers l'exportation avec une importante activité de fumage, basée sur l'approvisionnement par la production nationale et les importations.

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir d'EUROSTAT-COMEXT et de FAO Fish Stat

⁵ La consommation apparente par habitant est estimée sur la base de la population totale (2020) fournie par EUROSTAT.

3. LE MARCHÉ FRANÇAIS

3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

3.1.1 Production

La France est le premier producteur d'huîtres de l'UE. En 2020, elle a fourni 83% de la production d'huîtres de l'UE, presque entièrement issue de l'aquaculture. Les activités de pêche en France ne produisent qu'un volume négligeable. L'huître est la principale espèce élevée en France, représentant 42% du volume de la production aquacole et 49% de la valeur totale en 2020.

Deux espèces d'huîtres sont élevées en France : l'huître creuse du Pacifique (79.505 tonnes, soit plus de 98% de la production ostréicole française) et l'huître plate européenne, produite en plus faible volume à des fins de diversification (1.280 tonnes en 2020, soit moins de 2%). Le prix départ-exploitation de l'huître plate européenne est plus élevé : 5,30 EUR/kg en 2020 contre 4,40 EUR/kg pour l'huître creuse du Pacifique⁶.

En 2020, la France a produit 80.785 tonnes d'huîtres pour une valeur de 357 millions d'euros. La production a diminué depuis le début des années 2000 en raison des mortalités (la production était supérieure à 100.000 tonnes jusqu'en 2007). Au cours de la dernière décennie, la production française d'huîtres a oscillé entre 75.000 et 92.000 tonnes (+2% par rapport à 2011 et -6% par rapport à 2019).

Tableau 9 : Production d'huîtres en France entre 2011 et 2020 (tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/11
Aquaculture	78.965	80.354	77.511	75.167	64.882	77.622	84.927	92.092	85.947	80.785	+2%
Pêche	373	255	188	95	104	59	49	30	17	11	-97%
Total	79.338	80.609	77.699	75.262	64.986	77.681	84.976	92.122	85.964	80.796	+2%

Source : FAO Fish Stat

Le tableau ci-dessous donne un aperçu du volume et de la valeur des ventes d'huîtres françaises sur une période allant de 2008 à 2020, sur la base des statistiques nationales. Selon ces données, la production française d'huîtres s'est élevée à 80.783 tonnes de produit pour une valeur de vente (au stade de la première vente) de 357 millions d'euros (source : Enquête Aquaculture, Agreste), avec un prix moyen départ-exploitation de 4,40 en 2020⁷. Les données montrent également que malgré une diminution de la production en volume (-23% en 2020 par rapport à 2008), la valeur des ventes a augmenté de 5% sur la même période en raison d'une augmentation du prix unitaire (cependant, l'évolution en termes réels est de -8% de 2008 à 2020).

Tableau 10 : Volume et valeur des ventes de 2008 à 2020

	2008	2013	2018	2019	2020
Volume des ventes (départ-exploitation) – tonnes	104.939	77.511	92.947	85.947	80.783
Valeur des ventes (départ-exploitation) – millions d'euros	340,5	389,1	380,0	398,3	357,0

Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste

⁶Source : Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste - <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

⁷Ibidem.

Production par méthode de production :

La particularité de la production ostréicole française est qu'une partie du cycle de production peut se terminer par une dernière phase appelée *affinage de l'huître*. Ce procédé supplémentaire, qui consiste à terminer l'élevage des huîtres par une immersion temporaire dans des bassins de marais (*claires*), apporte une valeur ajoutée significative au produit final.

Les statistiques nationales distinguent trois principaux modes de production : 1) la production sur le fond qui est le mode de production le plus important et qui représentait près de 88% du volume de production en 2020 (ce segment est principalement constitué de la production « sur table ») ; 2) la production en marais ou "*pousses en claires*" (11%) ; et 3) la production en suspension (1%)⁸.

Origine de l'huître : approvisionnement en naissains

L'approvisionnement en naissain est assuré principalement par le naissain sauvage. Les ostréiculteurs capturent les naissains dans les zones naturelles ou les extraient des fonds (respectivement 44% et 13% de l'approvisionnement en naissains en France). Un tiers de l'approvisionnement en naissain en France provient de naissains produits en écloserie (33%, 25% de naissains triploïdes⁹ et 8% de naissains diploïdes). Les 11% restants sont d'autres origines ou d'origine inconnue¹⁰.

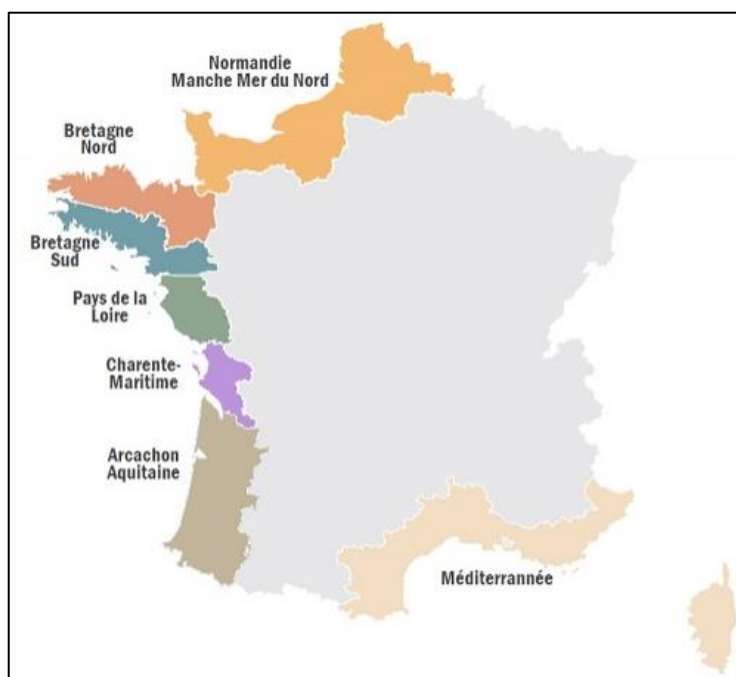
Détails par région de production

Les différentes régions productrices sont détaillées dans la carte suivante. En termes de ventes au consommateur final, la principale région productrice est la Charente-Maritime avec 35.646 tonnes en 2020, suivie de la Bretagne (10.514 tonnes dans la partie nord et 9.158 tonnes dans la partie sud) et de la Normandie - Mer du Nord avec 9.736 tonnes. Le volume varie entre 4.400 et 6.400 tonnes dans les autres régions : Pays de la Loire, Arcachon-Aquitaine et Méditerranée.

⁸Source : Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste - <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

⁹ Produites en écloserie, les huîtres triploïdes contiennent trois jeux de chromosomes qui les rendent stériles. Cela leur confère deux avantages commerciaux : 1) les activités de reproduction sont considérablement réduites tout au long de la période de reproduction ; une grande partie de l'effort métabolique étant consacrée à la croissance et à l'engraissement, son cycle de croissance est donc plus court ; 2) elles ne sont pas laiteuses en été, ce qui permet de constituer des marchés d'huîtres d'été, évitant ainsi que la saison de vente ne soit trop concentrée sur la fin de l'année.

¹⁰Source : Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste - <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Figure 6 : Régions productrices d'huîtres en FranceSource : CRC Pays de la Loire¹¹**Tableau 11 : Volume et valeur des ventes par région productrice (2020).**

	Volume (tonne)	Valeur (millions d'euros)	Prix (EUR/kg)	% du volume total	% de la valeur totale
Charente-Maritime	35.646	170.066	4,8	44%	48%
Bretagne Nord	10.514	42.034	4	13%	12%
Normandie - Mer du Nord	9.736	36.441	3,7	12%	10%
Bretagne Sud	9.158	40.087	4,4	11%	11%
Pays de la Loire	6.350	25.646	4	8%	7%
Arcachon-Aquitaine	4.433	21.896	4,9	5%	6%
Méditerranée	4.944	20.825	4,2	6%	6%
Total	80.783	356.985	4,4	100%	100%

Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste¹²¹¹<https://www.crc-pays-de-loire.fr/la-conchyliculture/l-organisation-professionnelle/les-structures-et-leurs-roles-Co16.html>¹²<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Structure du secteur de l'huître

Il y avait 1.562 entreprises impliquées dans la production d'huîtres en France en 2020¹³. Selon le dernier rapport du STECF sur l'aquaculture¹⁴, les entreprises impliquées dans la production d'huîtres en France sont très hétérogènes en termes de taille et de stratégie de production. Certaines fermes se concentrent sur une étape de la production (cycle court), tandis que d'autres assurent l'ensemble du cycle d'élevage.

Les agriculteurs peuvent également avoir une activité de conditionnement ("*expéditeur*"), les huîtres étant généralement conditionnées dans des paniers ("*bourriches*") de 12 ou 24 huîtres. Ainsi, dans les zones de production, on trouve des ostréiculteurs qui produisent des huîtres en vrac et des producteurs-expéditeurs qui produisent, conditionnent les huîtres et les vendent aux consommateurs (vente directe), aux grossistes, aux restaurants, à la grande distribution, etc. Dans la zone de Marennes-Oléron (avec une production sous Indication Géographique Protégée (IGP)), ces producteurs-conditionneurs peuvent également réaliser l'*affinage* des huîtres.

Des négociants peuvent être impliqués dans ces différents flux, avec un coût supplémentaire d'environ 0,30 EUR/kg lorsqu'ils sont impliqués.

Performance économique du secteur de l'huître

Les données du STECF permettent de distinguer deux segments ostréicoles en France : l'huître sur radeau et l'huître sur fond. Le tableau suivant fournit des indicateurs économiques uniquement pour le segment le plus important de la filière ostréicole en France, à savoir l'huître sur fond.

Le naissain constitue le principal coût (33% du total des coûts des fermes en 2018), car il y a des échanges de naissains et d'huîtres de demi-élevage entre les fermes. En 2018, les salaires et traitements constituaient le deuxième coût le plus important (20% du total des coûts des fermes). Les salaires et traitements de la main-d'œuvre non rémunérée, qui résultent de l'embauche de personnel occasionnel, constituaient également un élément de coût élevé (18%). Ces coûts ont augmenté ces dernières années, principalement en raison de l'augmentation du captage de naissain, qui demande beaucoup de main-d'œuvre, pour faire face au défi de la mortalité des naissains. Les investissements pour le renouvellement des équipements et pour réduire la pénibilité des conditions de travail ont augmenté entre 2015 et 2017 (+10%) et ont fortement diminué en 2018 (-28%) (voir " Investissements nets " dans le tableau suivant). Les dernières années ont également été caractérisées par l'amélioration du bénéfice net, estimé à 42,7 millions d'euros en 2018.

¹³Source : Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste - <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

¹⁴CCR/STECF - Rapport économique sur le secteur de l'aquaculture de l'UE, 2020

Tableau 12 : Performance économique du segment de la production d'huîtres sur fond en France 2015-2018 (1 000 EUR).

		2015	2016	2017	2018
Revenu	Revenu total	510.477	485.848	499.810	525.880
Dépenses	Salaires et traitements	81.141	82.411	79.850	84.542
	Valeur imputée du travail non rémunéré	66.514	65.663	67.255	74.188
	Coûts énergétiques	13.937	12.472	11.930	14.601
	Coûts des matières premières : Coûts du bétail	146.200	123.681	142.135	138.368
	Coût des matières premières : Coûts des aliments pour animaux	-	-	-	-
	Réparation et entretien	15.138	15.973	15.498	16.893
	Autres coûts opérationnels	71.441	77.661	88.661	94.777
	Total des coûts des fermes	394.372	377.861	405.330	423.370
Valeur du capital	Dette	449.370	311.204	341.769	384.215
	Investissements nets	49.360	44.448	54.105	38.999
	Valeur totale des actifs	656.725	665.667	686.758	763.351
Indicateurs de performance	Valeur ajoutée brute	258.960	252.307	239.978	259.164
	Rapport entre la VAB et les recettes	51%	52%	48%	49%
	Flux de trésorerie des fermes	116.105	107.988	94.480	102.510
	Résultat avant intérêts et impôts	7.369	59.449	47.457	53.438
	EBE par rapport au chiffre d'affaires	1%	12%	9%	10%
	Bénéfice net	- 5.588	47.789	39.024	42.663
	Bénéfice net par rapport aux recettes	-1%	10%	8%	8%

Source : Élaboration d'EUMOFA basée sur le STECF 20-12 - Tableaux de données économiques sur l'aquaculture.

Sur la base des données nationales¹⁵, il existe des différences importantes de rentabilité entre les régions et le type d'activité (huître non conditionnée ou conditionnée). En 2020, la valeur ajoutée brute (VAB) par tonne varie de 2.553 EUR/tonne (Charente-Maritime) à 3.192 EUR/tonne (Pays de la Loire - Vendée). Il existe des différences de quelques centaines d'euros entre la VAB pour les huîtres non conditionnées et conditionnées dans la plupart des régions. La différence la plus importante se situe en Charente-Maritime (plus de 1.000 euros) en raison de la finition sous IGP.

¹⁵Réseau Nautil - réseau de prestataires de services comptables.

Tableau 13 : Valeur ajoutée brute / tonne pour la production d'huîtres par région en France pour les huîtres non conditionnées et conditionnées (2019 et 2020).

EUR/tonne	Non emballé		Emballé	
	2019	2020	2019	2020
Normandie - Calvados	2.544	2.433	nd	nd
Normandie - Manche	2.167	1.760	2.348	2.711
Pays de la Loire - Vendée	2.970	2.715	3.305	3.192
Bretagne - Sud	1.965	2.058	2.682	2.851
Charente-Maritime	1.782	1.188	2.874	2.553

nd : non disponible

Source : sur la base de l'Observatoire économique - Entreprises conchyliques du réseau Nautil - 2019 et 2020¹⁶

3.1.2 Importations - Exportations

Importations

Les importations totales d'huîtres et de produits ostréicoles en France ont atteint 9.540 tonnes (poids du produit) et 42,4 millions d'euros en 2021. Les huîtres étaient principalement importées vivantes et fraîches (99% de la valeur des importations). L'Irlande était le principal fournisseur du marché français (l'Irlande a fourni 78% de la valeur des importations françaises en 2021), suivie par le Royaume-Uni (15%) et le Portugal (5%).

Tableau 14 : Importations d'huîtres et de produits ostréicoles en France (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2021
Huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées	9.448	41.957	4,44	98,9%
Fumé, séché, salé ou en saumure	76	338	4,45	0,8%
Congelé	16	129	8,13	0,3%
Total	9.540	42.424	4,45	100%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

Entre 2012 et 2021, les importations françaises d'huîtres vivantes et fraîches ont plus que doublé, passant de plus de 4.000 tonnes à environ 9.500 tonnes. Les prix moyens à l'importation ont diminué de 9%, passant de 4,88 EUR/kg à 4,44 EUR/kg en termes nominaux (-20% en termes réels).

¹⁶<https://www.nautil-gestion.com/liste-publications>

Tableau 15 : Évolution des importations d'huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées en France entre 2012 et 2021.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021/12
Volume (tonnes)	4.367	5.352	6.245	6.333	7.468	8.185	7.320	7.258	6.503	9.448	+116%
Valeur nominale (1.000 EUR)	21.326	26.699	28.987	26.080	32.346	34.794	33.481	33.669	27.074	41.957	+97%
Prix (EUR/kg)	4,88	4,99	4,64	4,12	4,33	4,25	4,57	4,64	4,16	4,44	-9%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

Exportations

Les exportations françaises d'huîtres et de produits ostréicoles ont atteint 15.377 tonnes et 112,8 millions d'euros en 2021. Elles étaient presque exclusivement composées d'huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées (99% des exportations françaises d'huîtres, soit 111,8 millions d'euros). En 2021, les principales destinations étaient l'Italie (25% de la valeur des exportations d'huîtres françaises), la Chine (15%), les Pays-Bas (9%) et Hong-Kong (8%). D'après les entretiens qualitatifs, les exportations concernent principalement les huîtres de plus grande taille.

Tableau 16 : Exportations françaises d'huîtres et de produits ostréicoles (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2021
Huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées	15.289	111.820	7,31	99%
Fumé, séché, salé ou en saumure	7	66	9,59	0%
Congelé	55	637	11,52	1%
Préparé-En conserve	26	321	12,12	0%
Total	15.377	112.843	7,34	100%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

Entre 2012 et 2021, les exportations françaises d'huîtres vivantes et fraîches ont augmenté de 107% en volume et de 121% en valeur (95% en termes réels). Une baisse des exportations en 2020 a pu être observée et est très probablement liée à l'épidémie de COVID-19 (perturbation de la logistique et fermeture de restaurants). Les prix des huîtres vivantes exportées ont augmenté de 7% en termes nominaux au cours de la période de 10 ans analysée, mais ont diminué de 6% en termes réels.

Tableau 17 : Évolution des exportations françaises d'huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées entre 2012 et 2020.

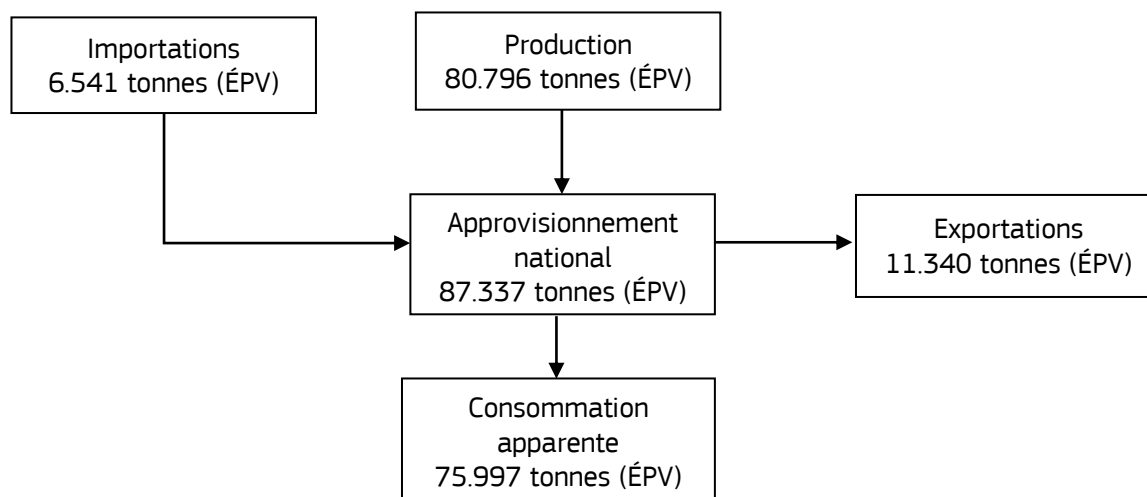
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021/12
Volume (tonnes)	7.378	7.669	7.769	9.468	9.764	12.429	12.620	14.872	10.899	15.289	+107%
Valeur nominale (1.000 EUR)	50.611	56.315	57.166	61.936	65.731	87.917	93.977	106.245	77.166	111.820	+121%
Prix (EUR/kg)	6,86	7,34	7,36	6,54	6,73	7,07	7,45	7,14	7,08	7,31	+7%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

3.1.3 Consommation apparente

En 2020, l'approvisionnement total d'huîtres en France s'élevait à 87.337 tonnes équivalent poids vif (ÉPV), dont 93% étaient produites en France (aquaculture + pêche) et 7% issu d'importations. La même année, 13% de cet approvisionnement a été exporté et 87% a approvisionné le marché national (75.997 tonnes ÉPV).

Figure 7 : Bilan d'approvisionnement en huîtres en France (2020, tonnes, ÉPV)



Source : Élaboration d'EUMOFA à partir de données EUROSTAT-COMEXT et FAO

3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en France

3.2.1 Caractéristiques du marché

IGP Marennes Oléron et Label Rouge

Les régimes de qualité spécifiques suivants ont été mis en œuvre dans la zone de production de la Charente-Maritime :

- Indication Géographique Protégée (IGP) "Huîtres Marennes Oléron", avec un volume total de 16.158 tonnes pendant la campagne de production 2020/2021¹⁷ (20% de la production nationale);
- Label Rouge "Huîtres fines de claires" (LA/25/89), avec 1.528 tonnes en 2020/2021 (2% de la production nationale);
- Label Rouge "Huîtres pousse en claires" (LA/22/98) avec 213 tonnes en 2020/2021 (0,3% de la production nationale).



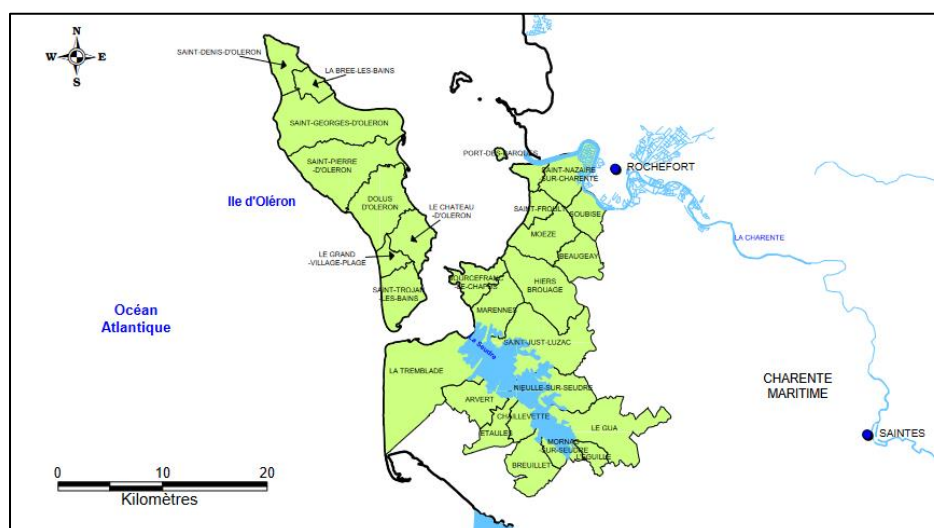
Le groupement de producteurs gérant l'IGP et le Label Rouge est le "Groupement Qualité Huîtres Marennes".

Les principales exigences pour l'IGP "Huîtres Marennes Oléron"¹⁸ sont les suivantes :

- L'élevage doit avoir lieu sur la zone côtière française : Atlantique, Manche et Mer du Nord ;
- Une zone géographique spécifique d'affinage, de conditionnement et d'expédition est composée de 27 communes de Charente-Maritime ;
- La durée de l'*affinage* en *claire* varie de 14 jours à 28 jours (selon la densité). Pour la *pousse en claire*, l'élevage dure 4 mois dans l'aire géographique à très faible densité ;
- Les huîtres doivent être conditionnées dans les 24 heures suivant leur collecte ;
- Il existe trois sous-catégories dans l'IGP "Huîtres Marennes Oléron", en fonction du taux de chair de l'huître :
 - huître grasse "fine" ("Fine de claire"),
 - huître grasse spéciale ("Spéciale de claire")
 - huître spéciale élevée en *claire* pendant 4 à 8 mois ("Spéciale pousse en claire")
- En outre, certaines catégories spécifiques sont de couleur verte: " Fine de claire verte " due à la présence d'un phytoplancton dans la *claire* lors de la finition (*Haslea ostrearia*). Cette finition en *claires* vertes dure de 5 à 15 jours selon la densité.

¹⁷ Campagnes débutant en septembre de chaque année

¹⁸<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A52008XC0515%2809%29> et https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ec41d7d7-f59c-4e1e-8725-59b94c7987c0/telechargement

Figure 8 : Carte de l'aire géographique de l'IGP " Huîtres Marennes Oléron ".

Source : INAO

Le volume sous IGP était de 16.158 tonnes pendant la campagne 2020/2021, il a culminé à 18.553 tonnes en 2017/2018. Le volume certifié sous Label Rouge est inférieur à l'IGP : 1.528 tonnes pour le Label Rouge "Fine de claire verte" et 213 tonnes pour le Label Rouge "Pousse en claire".

Tableau 18 : Volume certifié sous IGP Marennes Oléron entre les campagnes 2014/2015 et 2020/2021

	IGP Marennes Oléron	Label Rouge " Fine de claire verte "	Label Rouge " Pousse en claire "
14/15	16.837	936	222
15/16	18.200	1.217	254
16/17	18.342	1.314	225
17/18	18.553	1.303	205
18/19	17.096	1.397	185
19/20	16.279	1.322	196
20/21	16.158	1.528	213

Source : Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

La part de l'exportation est limitée pour l'IGP et le Label Rouge : environ 5% des volumes certifiés sont exportés, ce qui représente 914 tonnes en 2020/2021 (contre 9.540 tonnes exportées au niveau national en 2021).

Le principal marché de l'IGP est la grande distribution : celle-ci représente environ 50% des ventes sous IGP selon le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron, contre environ un tiers des ventes d'huîtres au niveau national, selon les données d'Agreste.

En plus de l'IGP, certains producteurs peuvent utiliser des marques commerciales spécifiques sur leurs huîtres, afin de différencier leurs produits alors que l'IGP est largement répandue dans la grande distribution.

Production biologique

Un autre dispositif de qualité est mis en œuvre : la production biologique. La production représentait 3.178 tonnes au niveau national en 2020 (3,9% de la production française), avec une augmentation significative par rapport à 2019 (1.157 tonnes en 2019, presque trois fois moins qu'en 2020)¹⁹.

Flux entre ostréiculteurs

Les ostréiculteurs peuvent vendre des huîtres cultivées sur le marché ou vendre des huîtres de demi-élevage ou pré-grossies à d'autres producteurs. Il existe des flux importants d'huîtres entre producteurs, un total de 50.196 tonnes d'huîtres ont été vendues d'un producteur à un autre en 2020. La plupart des volumes (58%) proviennent de Charente-Maritime et de Normandie - Mer du Nord, respectivement 15.546 tonnes et 13.614 tonnes. Les ventes de la Bretagne (Nord et Sud) ont représenté 12.581 tonnes.

Les flux sont importants en Charente-Maritime, car l'IGP exige que la fin de la production soit située dans la zone de Marennes-Oléron, pour l'*affinage en claire*. Ainsi, la production IGP est basée 1) sur une production dont la première partie du cycle est réalisée dans la zone de Marennes-Oléron et 2) sur une production dont la première partie du cycle est réalisée dans d'autres zones françaises. On estime qu'environ 50% du volume sous IGP a été entièrement cultivé dans la zone IGP. Il manque des surfaces à Marennes-Oléron pour approvisionner la totalité de l'IGP, ainsi certaines huîtres sont cultivées dans d'autres régions françaises, comme la Bretagne, et finies à Marennes-Oléron.

Tableau 19 : Volume et valeur des ventes d'huîtres, pour les consommateurs et les autres fermes (taille commerciale, demi-élevage et pré-grossies) en 2020

			Volume (tonnes)	Valeur (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)
Huître creuse du Pacifique	taille commerciale	Consommateurs	79.503	350.237	4,4
		Autres fermes	45.382	138.255	3,0
	Demi-élevage (2 ans)	Autres fermes	2.676	6.514	2,4
	Pré-grossis (18 mois)	Autres fermes	1.965	5.887	3,0
Huître plate européenne	taille commerciale	Consommateurs	1.280	6.748	5,3
		Autres fermes	173	929	5,4
	Demi-élevage (2 ans)	Autres fermes	s	s	s
	Pré-grossis (18 mois)	Autres fermes	s	s	s

Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste²⁰

Une partie de la production nationale est finie en *claires* (31%) ou en parcs (17%), respectivement 25.204 tonnes et 13.826 tonnes. Un total de 23.715 tonnes est fini en *claires* en Charente-Maritime.

Perturbations récentes du marché

Plusieurs événements ont eu un impact sur le marché français au cours des 15 dernières années :

- Augmentation de la mortalité juvénile depuis 2008, avec une réduction de la production au niveau national ;
- Présence d'un virus dans certaines régions, avec fermeture des ventes pendant plusieurs semaines (par exemple en décembre 2019, juste après Noël dans certaines régions de Bretagne) ;
- Crise du COVID-19 avec impact sur les ventes aux restaurants et l'exportation.

¹⁹Enquêtes Aquacole Agreste, 2019 et 2020 -<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/> et <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2105/detail/>

²⁰<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Norme de commercialisation sur le poids de l'huître

Les acteurs utilisent des références communes pour le poids de l'huître, qui est défini dans un accord professionnel pour l'huître creuse du Pacifique :

- Huître creuse du Pacifique : grade 5 (plus petit calibre) à 0 (plus grand calibre). Plus précisément : n°5 : 30 g à 45 g, n°4 : 46 g à 65 g, n°3 : 66 g à 85 g, n°2 : 86 g à 110 g, n°1 : 111 g à 150 g, n°0 : au-delà de 151 g. Les huîtres sont généralement commercialisées par paniers de 12 ou 24 pièces. 12-13 huîtres numéro 3 pèsent environ 1 kg.
- Huître plate européenne : grade 6 (plus petit calibre) à 000 (plus grand calibre). Le poids de 100 huîtres varie selon le calibre : n°000 : 10/12 kg, n°00 : 9/10 kg, n°0 : 8 kg, n°1 : 7 kg, n°2 : 6 kg, n°3 : 5 kg, n°4 : 4 kg, n°5 : 3 kg, n°6 : 2 kg.

3.2.2 Consommation

La consommation domestique d'huîtres était de 22.925 tonnes en 2020 pour une valeur totale de 161 millions d'euros²¹. Le prix moyen était de 7,0 EUR/kg.

Tableau 20 : Achat par les ménages en France de 2015 à 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Volume (tonne)	25.479	25.995	27.690	24.256	22.333	22.925
Valeur (millions d'euros)	189	190	202	177	158	161
Prix (EUR/kg)	7,40	7,30	7,30	7,30	7,10	7,00

Source : FranceAgriMer sur la base de Kantar Worldpanel²²

La consommation d'huîtres est très saisonnière : elle est inférieure à 2.500 tonnes / mois de janvier à novembre et est d'environ 8.000-10.000 tonnes en décembre. L'huître est traditionnellement consommée à Noël et pour le Nouvel An. La consommation est plus élevée pour les consommateurs de 50 ans et plus (âge de la personne en charge de l'achat).

En termes de zones géographiques, la consommation est plus élevée pour les consommateurs situés dans les régions côtières (ouest de la France, sud-ouest de la France, sud-est de la France).

La grande distribution et les marchés de plein air sont les principaux canaux de consommation des ménages, représentant environ 80% des ventes (volume) en 2019 et 2020.

Tableau 21 : Achats des consommateurs par circuit de commercialisation (consommation des ménages)

	% du volume		Prix (EUR/kg)	
	2019	2020	2019	2020
Grande distribution	58,7	59,5	6,90	6,80
Marché en plein air	21,8	20,2	7,00	6,90
Poissonniers	8,6	9,8	8,00	8,20
Vente directe	6,6	8,1	7,30	7,70
Autre	4,3	2,4	/	/
Total	100%	100%	7,10	7,00

Source : FranceAgriMer sur la base de Kantar Worldpanel²³

Au niveau des fermes, les principaux circuits en 2020 sont la grande distribution (32%), la vente directe (27%) et la vente aux grossistes (14%). La comparaison entre 2019 et 2020 met en évidence l'impact de l'épidémie de COVID-19 avec une baisse de 10% des ventes, avec une forte diminution de l'export,

²¹FranceAgriMer basé sur Kantar Worldpanel

²²Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2020, FranceAgriMer - https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67093/document/STA_MER_CONSO_2020.pdf?version=3

²³Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2020, FranceAgriMer

des ventes aux restaurants et aux grossistes (qui fournissent, entre autres clients, les restaurants). Cependant, nous observons une croissance de la grande distribution (+4%) et des poissonneries (+14%) en 2020, ce qui illustre le transfert des ventes de l'HORECA à la consommation à domicile pendant la période du COVID-19.

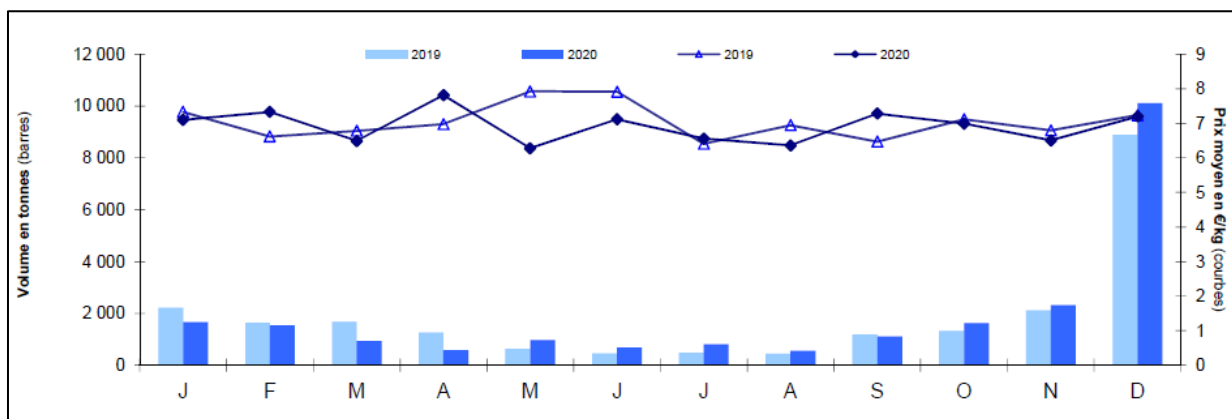
Tableau 22 : Ventes des ostréiculteurs par destination (2019 et 2020).

	Valeur des ventes 2019 (1.000 EUR)	Valeur des ventes 2020 (1.000 EUR)	% de la valeur des ventes 2020	% évol. 2020/2019
Grande distribution	111.466	115.940	32%	+4%
Vente directe	103.261	96.280	27%	-7%
Grossistes	65.403	48.280	14%	-26%
Poissonniers	16.826	19.149	5%	+14%
Restaurants	22.845	18.826	5%	-18%
Autres ostréiculteurs	25.842	18.339	5%	-29%
Autres	15.398	16.929	5%	+10%
Ventes intra-UE (hors de France)	22.880	14.010	4%	-39%
Exportations extra-UE	14.377	9.232	3%	-36%
Total	398.298	356.985	100%	-10%

Sources : Enquêtes Aquacole Agreste, 2019 et 2020

La consommation est très saisonnière en France, avec un pic en décembre pour Noël et le Nouvel An. Le mois de décembre représente environ la moitié de la consommation annuelle. Cependant, cette forte saisonnalité en termes de volume acheté n'induit pas une forte saisonnalité en termes de prix. Sur la base de retours qualitatifs, certains producteurs parviennent à vendre une part plus importante de leur production en été lorsqu'ils sont situés dans des zones touristiques. La vente directe sur les marchés de plein air et les points de vente mobiles sont également mis en œuvre pour diminuer la saisonnalité. Les producteurs interrogés ont indiqué qu'ils avaient perçu une diminution de la saisonnalité au cours des dernières années.

Figure 9 : Saisonnalité de la consommation et du prix des huîtres en France en 2019 et 2020.



Source : FranceAgriMer sur la base de Kantar Worldpanel

3.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement

3.3.1 Prix départ-exploitation

Les prix fournis ci-dessous concernent les deux espèces élevées en France, même si l'huître creuse du Pacifique reste de loin la principale espèce produite et consommée en France (plus de 98% de la production ostréicole). Les prix départ-exploitation des deux espèces ont diminué : de 9% pour l'huître creuse du Pacifique et de 34% pour l'huître plate européenne entre 2011 et 2020 (soit une baisse de

20% et 41% en termes réels). En 2020, l'huître creuse du Pacifique a été vendue à 4,41 EUR/kg, tandis que l'huître plate européenne a été vendue à 5,27 EUR/kg, mais dans des volumes plus faibles.

Tableau 23 : Prix nominaux départ-exploitation des huîtres en France (2011-2020, EUR/kg)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/2011
Huître creuse du Pacifique	4,86	4,90	4,97	4,55	5,15	5,06	4,93	4,06	4,61	4,41	-9%
Huître plate européenne	7,94	7,74	6,73	6,34	7,60	8,88	7,73	7,99	6,04	5,27	-34%

Source : basé sur Eurostat

Le prix de l'huître est plus élevé pour les huîtres de grande taille, les huîtres de grande taille jouent donc un rôle important dans la rentabilité des fermes ostréicoles. Sur la base des retours qualitatifs, la saison 2021/2022 se caractérise par un besoin des producteurs d'augmenter le prix de première vente sur l'huître de taille 3 (taille moyenne) dans un contexte de faible volume disponible pour les huîtres de grande taille (tailles 1 et 2). Cette faible disponibilité est due aux conditions environnementales (évolution annuelle de concentration en nutriments dans l'eau). Le prix est généralement négocié avec la grande distribution en octobre de chaque année et peut être révisé en février/mars.

Les acteurs de la Bretagne Nord ont indiqué que la crise COVID-19 a eu des impacts négatifs sur les prix en 2020, même si les prix ont tendance à augmenter en 2021 (sans toutefois atteindre le niveau d'avant COVID-19).

Au niveau régional, le prix départ ferme varie de 3,70 euros/kg (Normandie-Mer du Nord) à 4,90 euros/kg (Arcachon-Aquitaine).

Tableau 24 : Prix départ-exploitation des huîtres en France par région en 2020 (EUR/kg)

	Pour la consommation	Aux autres ostréiculteurs
Arcachon-Aquitaine	4,90	4,50
Charente-Maritime	4,80	3,50
Bretagne Sud	4,40	2,50
Méditerranée	4,20	2,90
Bretagne Nord	4,00	3,20
Pays de la Loire	4,00	2,20
Normandie - Mer du Nord	3,70	3,00
Total	4,40	3,00

Source : Enquête Aquaculture 2020, Chiffres & Données, N°16, Agreste²⁴

Le prix est élevé en Charente-Maritime où une partie de la production est vendue sous des régimes de qualité (IGP et Label Rouge). Dans la zone de Marennes-Oléron, les prix départ-exploitation sont plus élevés pour le Label Rouge que pour l'IGP (les volumes sont également plus faibles pour le Label Rouge par rapport à l'IGP). Les prix départ ferme étaient les suivants en 2020/2021²⁵ :

- IGP Marennes Oléron : environ 4,05 EUR/kg (5,50 EUR/kg pour l'IGP Marennes Oléron "Spéciale de claire") ;
- Label Rouge « *Fine de claire verte* » : environ 6,00 EUR/kg;
- Label Rouge " *Pousse en claire* " : entre 8,50 EUR/kg et 10,50 EUR/kg.

²⁴<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

²⁵Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

3.3.2 Prix des importations et des exportations

Les prix à l'importation et à l'exportation sont restés relativement stables au cours des cinq dernières années (2017-2021). Les huîtres fraîches vivantes ont été importées à un prix moyen de 4,44 euros/kg, tandis que celles-ci ont été exportées à un prix moyen de 7,31 euros/kg. La France importe principalement des pays de l'UE, tandis qu'elle exporte principalement vers les marchés asiatiques.

Tableau 25 : Prix (prix nominaux) et volume des importations et exportations d'huîtres vivantes en France (2017-2021).

		2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2017-2021
Prix (EUR/kg)	Exportation	7,07	7,45	7,14	7,08	7,31	+3%
	Importation	4,25	4,57	4,64	4,16	4,44	+4%
Volume (tonnes)	Exportation	12.429	12.620	14.872	10.899	15.289	+23%
	Importation	8.185	7.320	7.258	6.503	9.448	+15%

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

3.3.3 Prix de gros

Le tableau ci-dessous indique les prix des huîtres sur le marché de gros de Rungis (Paris, France). Les prix varient en fonction de l'espèce (huître creuse du Pacifique *versus* huître plate européenne), de la qualité et de la taille. Globalement, en 2020, les prix étaient plus bas par rapport aux autres années (cela pourrait s'expliquer par la pandémie de COVID-19).

Nous devons tenir compte du fait que les parties prenantes du secteur ostréicole considèrent que ces prix de gros sont pertinents pour analyser les tendances, mais que les valeurs absolues ne sont pas représentatives du marché.

Tableau 26 : Prix moyen des huîtres au stade de gros (prix nominaux) en France de 2017 à 2021 (EUR/pièce).

Produit ²⁶	2017	2018	2019	2020	2021
Huître creuse du Pacifique taille M3/Huître spéciale	0,87	0,87	0,87	0,86	0,95
Huître plate taille M3	0,82	0,82	0,82	0,82	0,92
Huître creuse du Pacifique taille G2/Huître spéciale	0,85	0,85	0,85	0,80	0,92
Huître creuse du Pacifique taille G2/ Huître fine	0,80	0,80	0,80	0,76	0,86
Taille de l'huître plate G2	0,78	0,78	0,78	0,76	0,82
Huître creuse du Pacifique de taille G2/Spéciale raffinée en "claire" (" <i>Spéciale de claire</i> ")	0,63	0,63	0,63	0,59	0,62
Huître creuse du Pacifique de taille M3/Spéciale affinée en claire (" <i>Spéciale de claire</i> ")	0,55	0,55	0,55	0,50	0,50
Huître creuse du Pacifique taille M3/ Huître "fine" affinée en "claire" (" <i>fine de claire</i> ")	0,48	0,48	0,48	0,45	0,44
Huître creuse du Pacifique taille M3/ Huître fine	0,39	0,39	0,39	0,37	0,43
Huître creuse du Pacifique de taille G2/ Huître "fine" affinée dans les étangs de marais (" <i>fine de claire</i> ")	0,53	0,53	0,53	0,50	-

Source : RNM, Marché de gros de Rungis

²⁶ M3 et G2 dans ce tableau font référence aux différentes tailles d'huîtres utilisées en France pour trier les huîtres.

3.3.4 Prix au détail

Le tableau suivant présente les prix nominaux moyens calculés sur la base des dépenses totales d'un panel de consommateurs pour l'achat d'huîtres. Le prix a atteint un pic en 2014, à 8,00 EUR/kg, puis a diminué jusqu'à 7,00 EUR/kg en 2020.

Tableau 27 : Prix nominaux des huîtres au stade du détail en France de 2010 à 2020

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Prix (EUR/kg)	6,30	7,20	7,80	7,60	8,00	7,40	7,30	7,30	7,30	7,10	7,00

Source : FranceAgriMer sur la base de Kantar Worldpanel²⁷

Des rabais allant jusqu'à 20% sont courants pour les huîtres au stade de la vente au détail. Ainsi, deux prix sont négociés entre les producteurs et la grande distribution : avec et sans rabais.

Le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron réalise un suivi des prix dans la grande distribution. Ce suivi met en évidence la grande amplitude des prix de l'huître sous IGP et Label Rouge : de 6,94 EUR/kg pour l'IGP "*Fines de claires*" à 14,67 EUR/kg pour le Label Rouge "*Pousses en claires*". Pour une même catégorie, la fourchette de prix peut atteindre 5,00 EUR/kg (par exemple minimum de 4,99 EUR/kg et maximum de 9,90 EUR/kg pour l'IGP "*Fines de claires*").

Tableau 28 : Prix dans la grande distribution (moyenne, minimum, maximum, EUR/kg) pour les différentes catégories d'IGP et de Label Rouge - taille 3 (2020/2021)

	Prix minimum	Moyenne	Prix maximum
IGP - " <i>Fines de claires</i> "	4,99	6,94	9,90
IGP - " <i>Spéciales de claires</i> "	5,54	7,44	9,25
Label Rouge - " <i>Fines de claires vertes</i> "	6,47	8,44	11,98
Label Rouge - " <i>Pousses en claires</i> "	12,50	14,67	18,50

Source : Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

Vente directe

La vente directe est courante chez les ostréiculteurs. Elle peut se faire directement à la ferme (notamment lorsque la ferme est située dans une zone touristique), sur des marchés de plein air ou des points de vente mobiles pendant le week-end (notamment dans les zones urbaines). Il existe une forte concurrence pour ces marchés de plein air et ces points de vente mobiles, car de nombreux producteurs peuvent être présents sur les marchés proches des zones de production. Ainsi, certains producteurs peuvent se déplacer jusqu'à 250 km pour vendre sur un marché régulier (par exemple sur une base hebdomadaire). D'après les entretiens avec les producteurs, la limite est de pouvoir faire l'aller-retour dans la journée entre la ferme et le point de vente afin de limiter les coûts (par exemple une nuit d'hôtel). Ces stratégies permettent de compenser la forte saisonnalité de la consommation pendant la période de Noël.

D'après les entretiens qualitatifs avec les producteurs, les prix de vente directe sont les suivants :

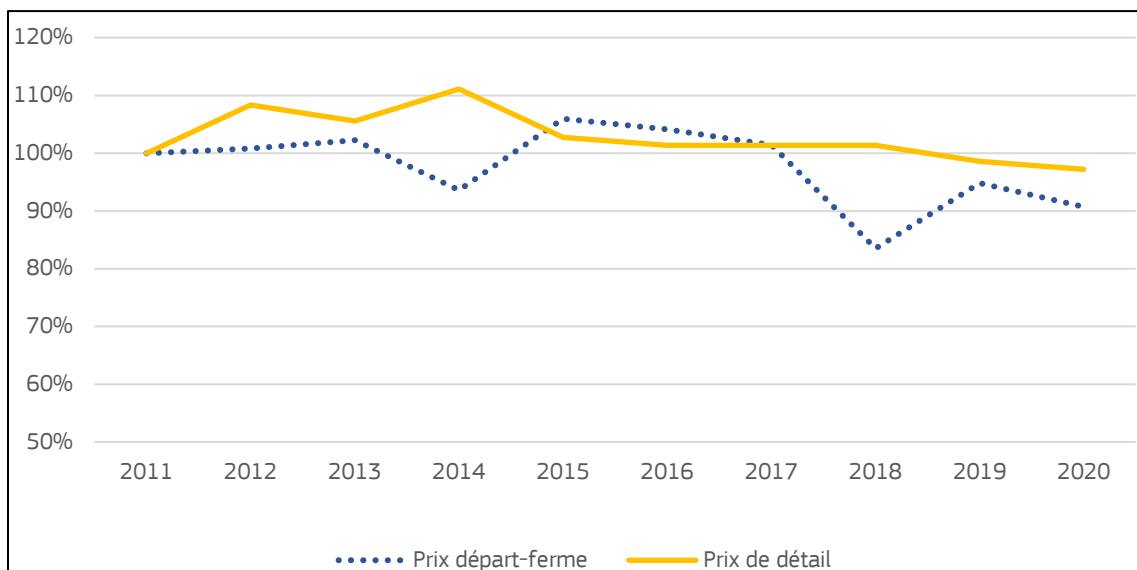
- Un producteur en Bretagne:
 - o Huître creuse du Pacifique : 6,50 EUR/kg à la ferme, de 5,50 à 6,50 EUR/kg sur le marché de plein air proche de la zone de production ;
 - o Huître plate : de 9,00 EUR/kg à 12,00 EUR/kg en vente directe.
- Un producteur à Marennes-Oléron : prix sur le marché de plein air environ 7,50 EUR/kg dans la région de production et jusqu'à 9,00-11,00 EUR/kg près de la région parisienne ou dans l'est de la France.

²⁷Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2020, FranceAgriMer - https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67093/document/STA_MER_CONSO_2020.pdf?version=3

3.3.5 Transmission des prix

Au cours des dernières années, les prix ont diminué tant au stade de la production qu'à celui de la consommation (consommation des ménages), la baisse étant plus importante au stade de la production (-9% en termes nominaux et -20% en termes réels) qu'au stade de la vente au détail (-3% en termes nominaux et -14% en termes réels). Sur la période 2011-2020, une baisse spécifique a été observée au stade de la production en 2014 et 2018. En 2014, le prix départ-exploitation a diminué de 6% par rapport à 2011, tandis que le prix au stade du détail a augmenté de 11%. En 2018, le prix départ-exploitation a diminué de 16%, tandis que le prix au stade du détail est resté stable.

Figure 10 : Evolution annuelle du prix²⁸ aux différents stades de la chaîne de valeur de l'huître en France : prix départ-exploitation et prix au détail (base 100% = 2011)



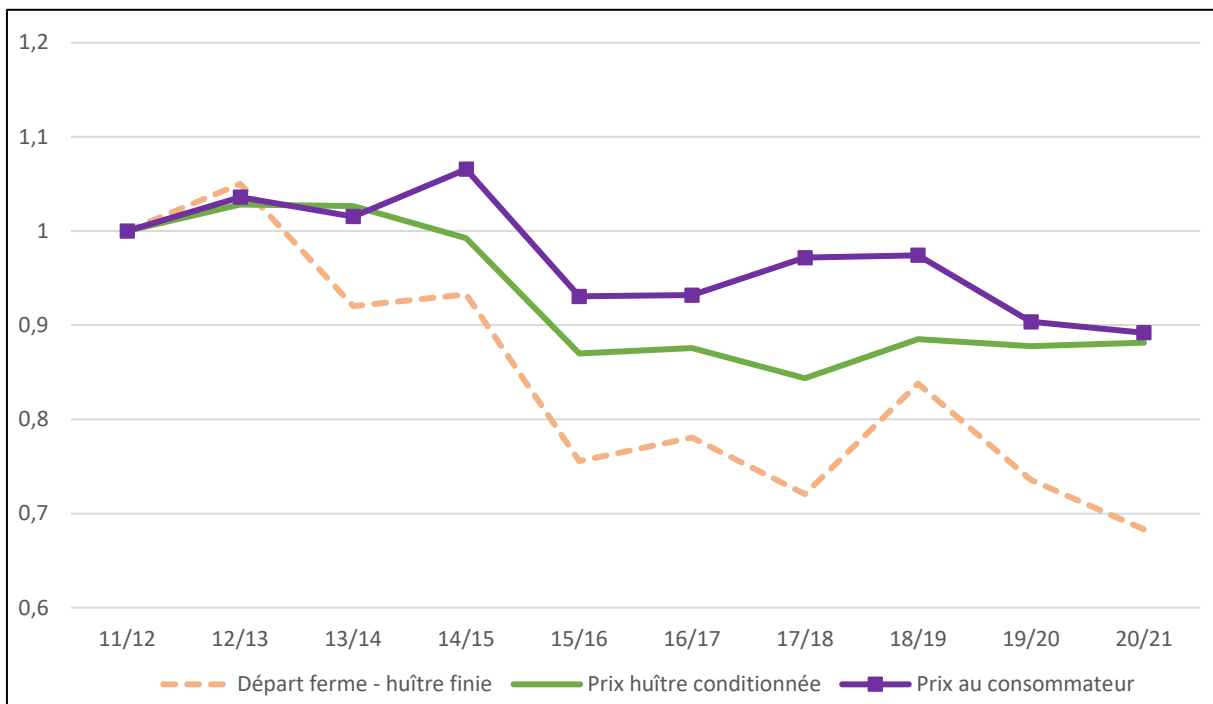
Source : Données Eurostat (via EUMOFA) et FranceAgriMer sur la base de Kantar Worldpanel.²⁹

Le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron suit les données à différents niveaux de la chaîne de valeur. Une tendance à la baisse à tous les stades de la filière pour l'huître IGP Marennes Oléron " *Fine de claire* " taille 3 est observée depuis 2011/2012. Nous soulignerons que les prix étaient élevés en 2011/2012 par rapport à la mortalité de 2008 (du fait de la longueur du cycle de production, les impacts de la mortalité de 2008 ont été observés sur le marché en 2011/2012). Cette baisse est plus importante aux stades amont qu'aux stades aval : -32% au stade sortie ferme (-38% en termes réels), -12% au stade conditionneur (-20% en termes réels) et -11% au stade du détail (-19% en termes réels). Toutefois, les données au stade départ-exploitation doivent être considérées avec prudence car elles sont basées sur les données d'un nombre limité des fermes.

²⁸ L'évolution des prix correspond à la variation des prix de chaque année de la série chronologique par rapport à 2011.

²⁹ Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2020, FranceAgriMer - https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67093/document/STA_MER_CONSO_2020.pdf?version=3

Figure 11 : Évolution annuelle des prix³⁰ aux différents stades de la chaîne de valeur de l'IGP Marennes Oléron "Fine de claire" taille 3 (base 100 = 2011/2012).



Note : les données sur le stade de départ-exploitation sont basées sur un nombre limité de producteurs, l'évolution doit être considérée avec précaution.

Source : à partir des données du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

³⁰ L'évolution des prix correspond à la variation des prix de chaque année de la série chronologique par rapport à 2011.

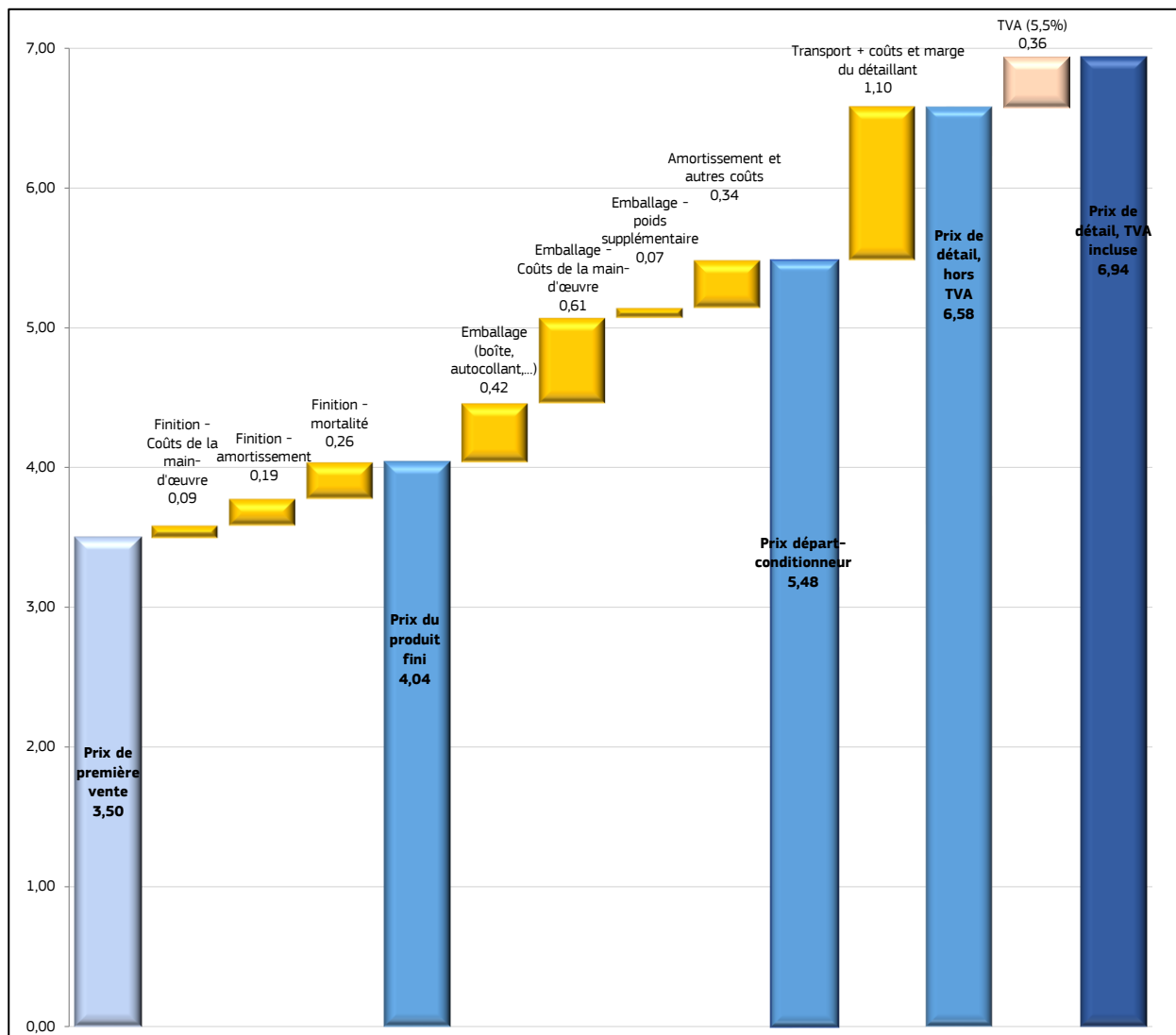
La transmission des prix concerne l'huître sous IGP Marennes Oléron. Les données sont basées sur les estimations de prix et de coûts du "Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron" pour la campagne 2021/2022.

Tableau 29 : Coûts et marges des huîtres vivantes en France - IGP Marennes Oléron en 2021/2022 (EUR/kg)

	Moyenne	% du prix final	Source
Prix de première vente	3,50	50%	Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron
Finition - Coûts de la main-d'œuvre	0,09	1%	
Finition - amortissement	0,19	3%	
Finition - mortalité	0,26	4%	
Prix du produit fini	4,04	58%	
Emballage (boîte, autocollant,...)	0,42	6%	
Emballage - Coûts de la main-d'œuvre	0,61	9%	
Emballage - poids supplémentaire	0,07	1%	
Amortissement et autres coûts	0,34	5%	
Prix départ conditionneur	5,48	78%	
Transport + coûts et marge du détaillant	1,10	17%	Calculé
Prix de détail hors TVA TVA	6,58	95%	Calculé
TVA (5,5%)	0,36	5%	Calculé
Prix de détail, TVA incluse	6,94	100%	Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données du "Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron".

Figure 12 : Coûts et marges des huîtres vivantes en France - IGP Marennes Oléron en 2021/2022 (EUR/kg)



Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données du "Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron".

4. LE MARCHÉ IRLANDAIS

4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

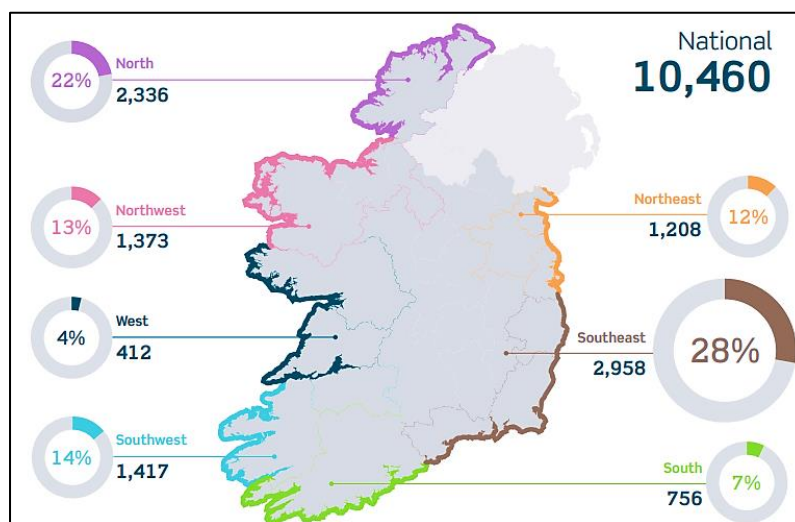
4.1.1 Production

La production d'huîtres en Irlande s'est élevée à 9.475 tonnes en 2020³¹. La capacité maximale actuelle est d'environ 10.500 tonnes et est limitée par la disponibilité de concessions sous licence³². Les deux principales espèces d'huîtres élevées en Irlande sont l'huître plate européenne ou "huître indigène" (*Ostrea edulis*) et l'huître creuse du Pacifique introduite (*Crassostrea gigas*). Selon EUROSTAT, la production d'huîtres du Pacifique constitue 97% de la production d'huîtres en Irlande, tandis que l'huître plate européenne n'en représente que 3% en 2020³³. La production de l'huître plate européenne a subi une baisse majeure, principalement en raison : i) de la disponibilité accrue de l'huître française, qui a eu un impact négatif sur les prix à l'exportation de l'Irlande vers le marché français, et ii) de l'insuffisance historique récente de l'approvisionnement en naissain indigène³⁴.

Les statistiques nationales montrent que les huîtres triploïdes³⁵ ont constitué jusqu'à 81% de la production d'huîtres en 2019 tandis que les huîtres diploïdes ont constitué 19% de la production d'huîtres en 2019.

En Irlande, la production d'huîtres est répandue le long de la côte, avec une concentration de la production dans les régions du sud-est et du nord-ouest³⁶.

Figure 13 : Répartition régionale de l'ostréiculture en Irlande, 2019.



Source : Rapport BIM sur l'aquaculture 2020

³¹ FAO Fish Stat

³² Rapport BIM sur l'aquaculture 2019

³³ EUROSTAT

³⁴ Rapport BIM sur l'aquaculture 2019

³⁵ Produites en éclosion, les huîtres triploïdes contiennent trois jeux de chromosomes qui les rendent stériles. Cela leur confère deux avantages commerciaux : 1) les activités de reproduction sont considérablement réduites tout au long de la période de reproduction. Une grande partie de l'effort métabolique étant consacrée à la croissance et à l'engraissement, le cycle de croissance est plus court ; 2) elles ne sont pas laiteuses en été (en raison de l'absence de reproduction) ce qui les rend commercialisables en été. Cela permet d'éviter que la saison de vente ne soit trop concentrée sur la fin de l'année.

³⁶ Rapport BIM sur l'aquaculture 2019

Le tableau ci-dessous montre la production d'huîtres irlandaises à partir de deux sources : FAO FishStat et EUROSTAT. FAO FishStat fournit le volume de l'ensemble de la production (9.475 tonnes en 2020): cela comprend la production pour la consommation humaine ainsi que la production d'huîtres de demi-élevage vendues à d'autres fermes de finition pour la poursuite de la croissance. EUROSTAT fournit des données sur la production destinée à la consommation humaine, qui s'élevait à 6.905 tonnes la même année.

Tableau 30: Production d'huîtres en Irlande entre 2010 et 2019 (tonnes)

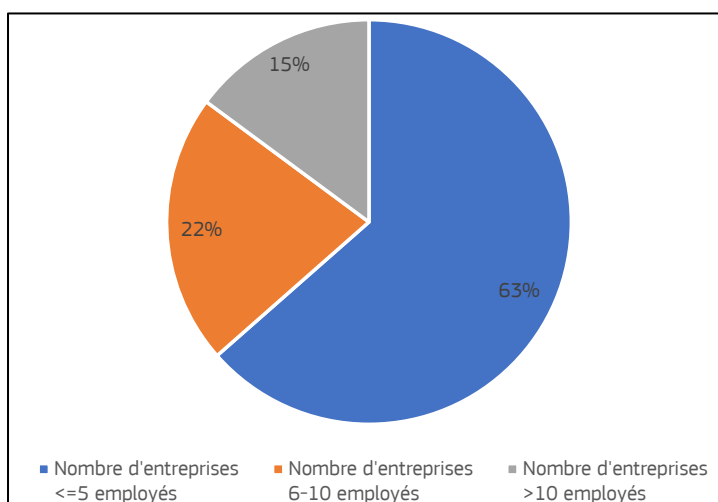
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Aquaculture - toute production	7.937	7.560	8.641	9.442	9.547	8.016	10.059	10.369	10.716	9.475
Aquaculture pour la consommation humaine	7.625	6.369	7.069	7.569	7.478	8.016	7.873	8.635	7.810	6.905
Pêche	3.343	-	210	335	153	176	350	-	-	-
Total (Aquaculture + Pêche)	11.280	7.560	8.851	9.777	9.700	8.192	10.409	10.369	10.716	9.475

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir d'EUROSTAT et de FAO FishStat

Structure du secteur de l'huître

En 2019, il y avait 148 unités de production gérées par 144 entreprises impliquées dans la production d'huîtres en Irlande³⁷. La majorité d'entre elles, 103 unités en 2019 (63% du total des unités), sont petites et emploient jusqu'à 5 personnes. 32 unités (22%) emploient entre 6 et 10 personnes et 22 unités (15%) emploient plus de 10 personnes. L'emploi total dans le secteur ostréicole est de plus de 1.300 personnes, ce qui équivaut à 642 ETP. Selon les statistiques nationales, près de la moitié des employés impliqués dans la production ostréicole sont des employés à temps plein³⁸. Les entreprises ostréicoles irlandaises sont largement indépendantes les unes des autres en termes d'épuration, de commercialisation et de distribution de leurs produits. Il n'existe qu'une certaine coopération en matière de commercialisation des produits³⁹.

Figure 14 : Structure du secteur ostréicole irlandais, 2019



Source : Rapport BIM sur l'aquaculture 2020

³⁷Le secteur européen de l'aquaculture - Rapport économique 2020 (CSTEP-20-12)

³⁸Rapport BIM sur l'aquaculture 2019

³⁹Rapport BIM sur l'aquaculture 2020

Performance économique du secteur de l'huître

Il y a eu une variabilité des coûts et des revenus sur une période principalement rentable. En effet, la période 2009-2018 a été caractérisée par une augmentation globale des marges (entre les coûts et les revenus) et de la rentabilité. On constate une augmentation globale du % de valeur ajoutée brute (VAB) sur le revenu total, passant de 25% en 2009 à 48% en 2018. Les coûts les plus importants sont ceux de la main-d'œuvre et de l'approvisionnement en naissains, qui ont été estimés couvrir plus de la moitié des coûts totaux de production. En 2018, l'augmentation générale de la production s'est ralentie en raison de la hausse des coûts et de la baisse de l'augmentation de la valeur unitaire. Le dernier rapport du CSTEP sur l'aquaculture indique que ce secteur connaît une augmentation avec l'arrivée de nouveaux entrants sur de nouvelles concessions sous licence ; il devrait donc continuer à croître, bien que lentement⁴⁰.

Tableau 31 : Performance économique du secteur des huîtres (2009-2018) - (en EUR)

	2009	2011	2013	2015	2017	2018
Revenu total	13.975.033	30.042.471	37.714.589	39.100.069	44.336.007	47.661.373
Salaires et traitements	4.638.797	6.431.297	12.630.957	10.910.709	12.794.953	17.671.824
Valeur imputée du travail non rémunéré	543.292	273.114	785.383	237.085	245.154	92.823
Coûts énergétiques	130.725	1.176.502	68.013	287.157	275.769	1.168.064
Coûts du naissain	5.464.668	4.169.973	7.435.224	5.560.290	5.098.288	4.190.541
Réparation et entretien	523.613	1.819.156	1.414.849	807.696	1.893.291	1.981.336
Amortissement du capital	1.464.805	1.567.196	1.572.474	1.373.924	3.210.546	3.831.117
Autres coûts	2.095.350	6.509.838	7.058.507	11.765.159	5.513.139	13.348.947
Total des coûts	14.861.250	21.947.076	30.965.407	30.942.020	29.031.140	42.284.652
Valeur ajoutée brute	3.451.025	16.787.764	16.719.376	18.448.005	24.713.899	22.722.189
Rapport entre la VAB et les recettes	25%	56%	44%	47%	56%	48%
EBE*	-1.065.755	7.018.934	7.754.852	8.755.300	19.610.063	17.164.904
EBE par rapport au chiffre d'affaires	-	23%	21%	22%	44%	36%
Bénéfice net	-1.176.035	6.618.459	6.412.587	3.780.405	13.949.778	2.265.841
Bénéfice net par rapport aux recettes	-	22%	17%	10%	31%	5%

* EBE : Excédent brut d'exploitation - bénéfice avant intérêts et impôts

Source : Rapport BIM sur l'aquaculture 2020

4.1.2 Importations - Exportations

Importations

Les importations d'huîtres en Irlande sont marginales. En 2021, moins de 50 tonnes ont été importées en Irlande pour une valeur d'environ 470.000 euros. Les importations depuis 2020 ont été particulièrement faibles en lien avec la pandémie de COVID-19. En 2021, les principaux fournisseurs étaient la Corée du Sud (56% de la valeur des importations) et le Royaume-Uni (31%).

⁴⁰Le secteur européen de l'aquaculture - Rapport économique 2020 (CSTEP-20-12)

Tableau 32 : Evolution des importations d'huîtres en Irlande (2012-2021)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021/12
Volume (tonnes)	483	520	667	452	696	752	856	466	48	32	-93%
Valeur nominale (1.000 EUR)	3.791	5.857	5.476	3.328	3.344	3.954	4.300	2.301	394	469	-88%
Prix (EUR/kg)	7,84	11,25	8,21	7,37	4,81	5,26	5,02	4,94	8,23	14,68	87%

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

Exportations

L'une des principales caractéristiques de la chaîne d'approvisionnement de l'huître en Irlande est qu'elle est orientée vers l'exportation. Les huîtres irlandaises sont exportées presque exclusivement vivantes ou fraîches (99% de la valeur des exportations en 2021). Le marché des huîtres irlandaises est principalement l'UE, surtout la France avec 76% du volume des exportations irlandaises en 2021 (4.712 tonnes pour une valeur de 24,4 millions d'euros).

Si la France reste le principal marché d'exportation, l'industrie irlandaise continue de se diversifier sur d'autres marchés, comme l'Asie du Sud-Est (en particulier la Chine continentale et Hong-Kong). En outre, les producteurs irlandais ont commencé à cibler les Pays-Bas, en raison des investissements importants réalisés par les parties prenantes néerlandaises dans des installations de purification et de stockage (afin d'être réexportées)⁴¹. Cependant, selon un producteur interrogé, le marché européen atteint un niveau de saturation, avec de petites opportunités de progression pour les marchés français, néerlandais et espagnol.

Tableau 33 : Exportations d'huîtres et de produits ostréicoles en provenance d'Irlande (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2021
Huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées	6.198	34.951	5,64	99,0%
Fumé, séché, salé ou en saumure	38	261	6,93	0,7%
Congelé	5	54	10,04	0,2%
Préparé-En conserve	4	25	5,64	0,1%
Total	6.245	35.291	5,65	100,0%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

Sur la période de 2012 à 2021, on constate une augmentation globale du volume et de la valeur des exportations, sauf en 2020 où les exportations de coquillages irlandais ont atteint leur plus bas niveau depuis 2013 en raison de la pandémie de COVID-19 et de la fermeture des secteurs de l'hôtellerie-restauration sur les principaux marchés au cours de l'année. Par exemple, les exportations vers la France, la Chine et les Pays-Bas ont diminué respectivement de 33%, 40% et 61% en 2020 par rapport à 2019. Entre 2012 et 2021, le volume et la valeur des exportations d'huîtres ont augmenté de 65% et 87% (66% en termes réels), respectivement. En 2021, les exportations vers la France ont atteint les niveaux d'exportation de 2019.

⁴¹Rapport BIM sur l'aquaculture 2020

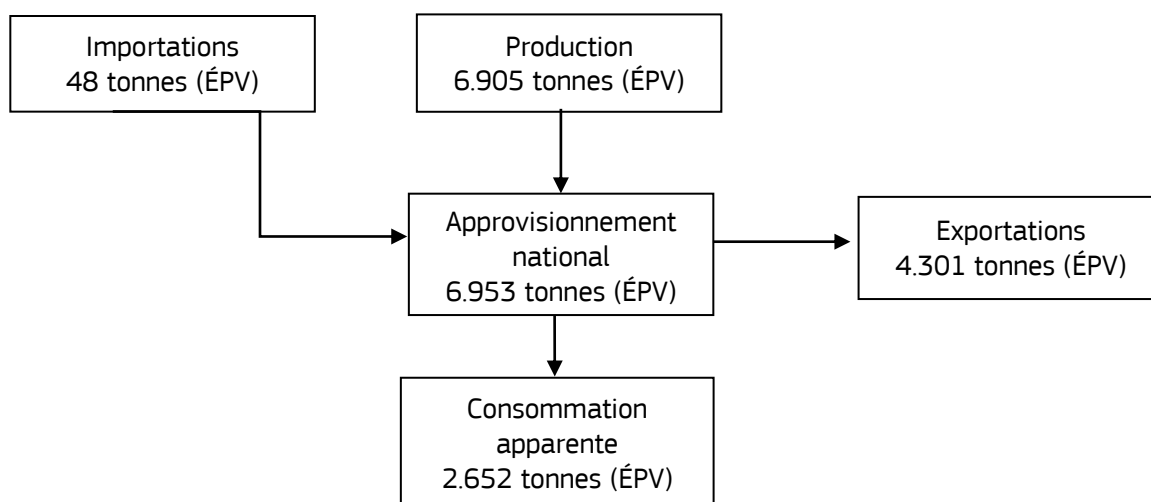
Tableau 34 : Évolution des exportations d'huîtres d'Irlande (2012-2021)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021- 2012
Volume (tonnes)	3.763	5.293	5.983	6.314	7.091	7.712	7.706	6.571	4.301	6.198	65%
Valeur nominale (1.000 EUR)	18.833	26.574	26.087	26.383	33.941	38.431	41.617	36.040	25.071	35.291	+87%
Prix (EUR/kg)	5,00	5,02	4,36	4,18	4,79	4,98	5,40	5,48	5,83	5,69	+14%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

4.1.3 Consommation apparente

En 2020, l'approvisionnement en huîtres en Irlande atteignait 6.953 tonnes (ÉPV) et provenait presque entièrement de la production nationale (moins de 1% de l'offre nationale provenait des importations en 2020). Le marché irlandais de l'huître est orienté vers l'export (62% de l'approvisionnement national). La consommation nationale est relativement faible et estimée à 2.652 tonnes en 2020, soit 38% de l'approvisionnement national. En 2020, la consommation apparente d'huîtres en Irlande a été particulièrement supérieure aux niveaux habituels (elle est estimée à 1.704 tonnes, soit 21% de l'approvisionnement irlandais en 2019), en raison de la pandémie de COVID-19 et de la baisse des exportations qui en a résulté (en raison de la fermeture des frontières et des mesures sanitaires sur les principaux marchés).

Figure 15 : Bilan d'approvisionnement des huîtres en Irlande (2020, tonnes, ÉPV)

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir de données EUROSTAT-COMEXT et FAO

4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Irlande

Comme mentionné précédemment, la production d'huîtres irlandaises est orientée vers l'exportation : en 2020, il a été estimé que 62% de l'offre nationale était exportée. Les taux d'exportation sont généralement plus élevés que ceux observés en 2020 car les exportations ont été impactées par la pandémie de COVID-19 (en 2020, les exportations étaient inférieures de 40% à la moyenne des 5 années précédentes). Pendant de nombreuses années, la France a été le seul marché d'exportation des huîtres irlandaises, qui étaient vendues en vrac sur le marché de gros français. Cependant, d'après les données commerciales et les entretiens avec les parties prenantes, il y a quelques années, les producteurs irlandais ont commencé à diversifier leurs marchés avec une augmentation des volumes exportés vers la Chine continentale et Hong Kong.

Le secteur de l'huître irlandaise a commencé à investir dans l'emballage et l'image de marque, en mettant l'accent sur la qualité supérieure de l'huître irlandaise afin d'obtenir une offre de luxe recherchée par le marché asiatique. Certaines entreprises sont bien établies sur le marché asiatique et ont développé la reconnaissance de leur marque, comme l'utilisation de la marque "Irish Rock Oysters" pour distinguer les huîtres irlandaises des huîtres produites ailleurs en Europe. Cette stratégie semble permettre d'atteindre des prix supérieurs⁴². Selon les parties prenantes, il est clair qu'une plus grande reconnaissance d'une "marque irlandaise" pour les huîtres pourrait apporter des opportunités majeures pour le secteur. Ils pensent également que les huîtres irlandaises sont considérées comme un produit pur et de qualité supérieure provenant d'eaux propres, ce qui est susceptible d'entraîner une majoration des prix. Cependant, ils estiment que même si la plupart des producteurs disposent de certifications telles que "Origin Green Ireland"⁴³ et "EcoPact"⁴⁴, celles-ci ne se traduisent pas réellement par une majoration du prix car elles ne sont pas spécifiques à l'huître (mais à l'ensemble du secteur alimentaire/aquaculture).

Un autre facteur important sur le marché irlandais des huîtres est la taille des huîtres. Avant d'être mises sur le marché, les huîtres sont calibrées en fonction des exigences des clients. En Irlande, le calibrage se fait par taille : la plus petite classe correspond aux huîtres de demi-élevage vendues à d'autres producteurs. Le marché français préfère encore la classe de taille intermédiaire, tandis que les plus grandes tailles (à quelques exceptions près) vont généralement en Asie.

⁴²L'importance économique de l'industrie ostréicole irlandaise. Alain Renwick. 2015.

⁴³Origin Green est le programme irlandais de durabilité des aliments et des boissons, qui fonctionne à l'échelle nationale. L'accréditation au niveau des fermes aquacoles est assurée selon les normes ISO:17065 et Carbon Trust (PAS 2050), tandis que les fabricants de produits alimentaires et de boissons font l'objet d'une vérification indépendante par des auditeurs internationaux.

⁴⁴Le système de gestion de l'environnement pour l'aquaculture (ECOPACT) est un code de pratique environnementale destiné aux entreprises et aux négociants en aquaculture irlandais, qui couvre la gestion des déchets, la conservation de la nature et l'impact visuel.

4.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement

4.3.1 Prix départ-exploitation

Le prix moyen départ-exploitation a été estimé à 4,11 EUR/kg en 2020 sur la base des données d'Eurostat (-6% par rapport à 2019). Entre 2016 et 2019, le prix moyen départ-exploitation est resté relativement stable, à environ 4,36 EUR/kg (la lente augmentation des prix unitaires au cours des dernières années a déjà été soulignée dans la section sur les performances économiques).

Tableau 35 : Prix départ-exploitation des huîtres en Irlande (2016-2020).

	2016	2017	2018	2019	2020
Prix (EUR/kg)	4,34	4,34	4,39	4,36	4,11

Source : basé sur Eurostat

Toutefois, ces prix moyens cachent une grande variabilité en fonction des facteurs suivants⁴⁵:

- **La ploïdie des huîtres** : en 2019, la production triploïde, qui représentait 81% de la production totale d'huîtres, a été vendue à un prix moyen de 4,49 EUR/kg, tandis que la diploïde avait un prix moyen de 3,76 EUR/kg.
- **La taille des huîtres** : le produit de taille intermédiaire (66-85 g) avait le prix le plus élevé, à savoir 4,89 EUR/kg. Le produit de taille intermédiaire avait un prix de 3,82 EUR/kg.
- **La zone de production ayant un impact sur la qualité du produit (notamment le taux de chair de l'huître)** : les prix les plus élevés ont été observés dans le port de Castlemaine et la baie de Donegal, estimés à 5,50 EUR/kg en 2019.

4.3.2 Prix à l'importation et à l'exportation

Au cours des cinq dernières années, les prix moyens à l'exportation des huîtres vivantes ont augmenté de 22%, passant de 4,76 EUR/kg en 2016 à 5,81 EUR/kg en 2020 (en termes nominaux). Même si 2020 a été une année particulière (avec le fort impact de la pandémie de COVID-19 sur le secteur conchylicole irlandais), la tendance à la hausse a été confirmée par les producteurs lors des entretiens et expliquée par le fait de cibler de plus en plus les marchés de valeur, notamment la Chine.

Tableau 36 : Prix (prix nominal) et volume des importations et exportations d'huîtres vivantes en Irlande (2017-2021).

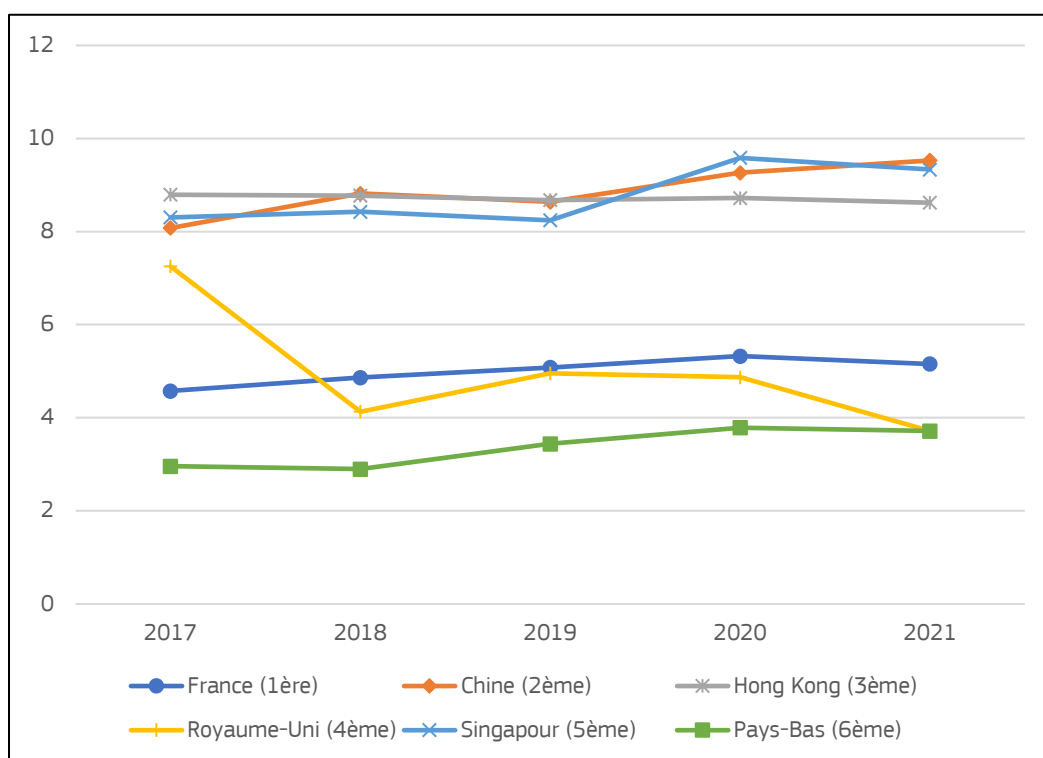
		2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2017-2021
Prix (EUR/kg)	Exportations	4,98	5,40	5,49	5,81	5,68	+14%
	Importations	5,04	5,09	5,18	18,79	93,30	+1751%
Volume (tonnes)	Exportations	7.661	7.664	6.492	4.266	6.150	-20%
	Importations	712	779	410	14	1	-100%

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

⁴⁵Rapport BIM sur l'aquaculture 2020.

Bien que le marché français génère les recettes d'exportation les plus élevées (69% de la valeur des exportations d'huîtres vivantes et fraîches en 2021), il semble générer des prix plus bas que les marchés asiatiques. Au cours des cinq dernières années, les huîtres vendues sur le marché asiatique, notamment en Chine (2^{ème} destination des exportations irlandaises en 2021), à Hong Kong (3^{ème} destination des exportations irlandaises en 2021) et à Singapour (5^{ème} destination des exportations irlandaises en 2021) ont généré des prix plus élevés que les huîtres vendues sur le marché français. Ceci doit être replacé dans le contexte des volumes relativement faibles qui sont exportés vers l'Asie par rapport à la France et de la qualité des huîtres recherchée par les marchés asiatiques. D'après les entretiens, certains producteurs ont transféré leur expéditions vers le Royaume-Uni vers les marchés asiatiques après le Brexit.

Figure 16 : Prix à l'exportation (prix nominal) des huîtres vivantes d'Irlande vers les principales destinations (EUR/kg)



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

4.3.3 Prix de gros

Il n'existe pas de source statistique des prix de gros en Irlande.

4.3.4 Transmission des prix

Cette section donne un aperçu de la transmission des prix de deux types de chaînes d'approvisionnement :

- Une **huître produite en Irlande et exportée en France** : les huîtres sont exportées en vrac pour être purifiées, triées et conditionnées en France. D'après les entretiens, la chaîne d'approvisionnement des huîtres exportées en vrac et préparées et emballées en France est la plus représentative du marché ostréicole irlandais (car la France est le principal marché). La chaîne de valeur présentée ci-dessous concerne les **huîtres spéciales de haute qualité** (avec un taux de chair élevé) exportées en sacs de 20 kg (vrac) vers la France via un intermédiaire qui vend à un acheteur français. En France, l'acheteur est chargé de préparer et d'emballer les huîtres dans des caisses en bois avant de les vendre sur le marché français. La transmission des

prix fournie ci-dessous se concentre sur les huîtres spéciales de haute qualité qui pourraient être vendues jusqu'à 6,00 EUR/kg (prix départ-exploitation) alors que l'huître standard est vendue à 3,00 EUR/kg.

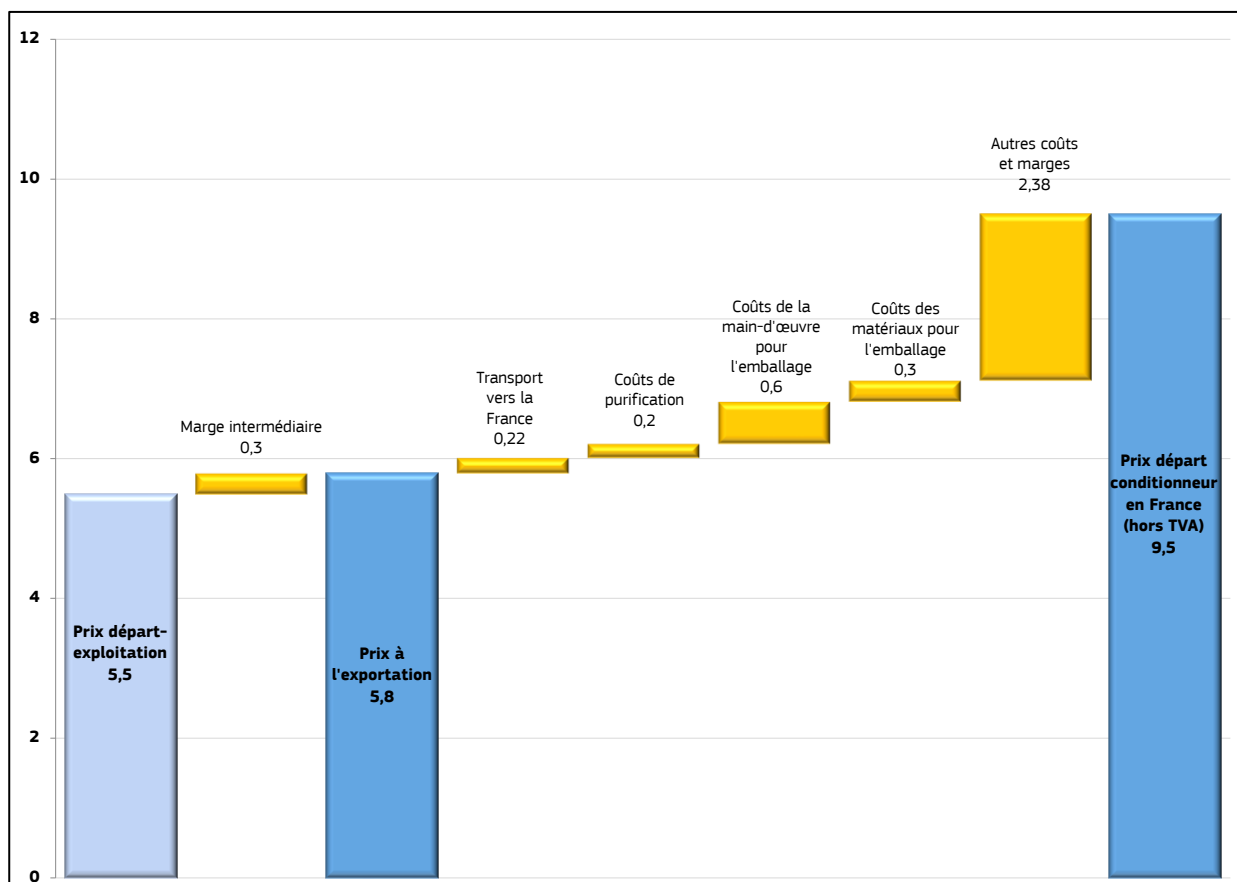
- Une **huître produite en Irlande (huître spéciale de haute qualité) et exportée en Chine**, car il s'agit d'un marché en expansion pour les huîtres irlandaises. Dans cette chaîne d'approvisionnement, le producteur purifie et conditionne les huîtres en Irlande et les exporte par fret aérien vers la Chine (vers un grossiste chinois qui vend aux restaurants).

Selon les producteurs, les prix étaient stables avant la pandémie de COVID-19. Depuis lors, les prix ont été variables, notamment en ce qui concerne les prix à l'exportation vers la Chine en raison de l'augmentation des coûts de transport. Les prix pour le marché asiatique indiqués ci-dessous se réfèrent à la période antérieure à la pandémie COVID-19.

Analyse de la structure des prix - Huître irlandaise exportée en France**Tableau 37 : Coûts et marges des huîtres vivantes de haute qualité exportées vers la France (EUR/kg, 2021)**

	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix à l'exportation	% du prix final sur le marché français	Source:
Prix départ-exploitation (1)	5,50	95%	58%	Entretiens avec les producteurs
Marge intermédiaire	0,30	5%	3%	
Prix à l'exportation (2)	5,80	100%	61%	
Transport vers la France	0,22		2%	
Coûts de purification	0,20		2%	
Coûts de la main-d'œuvre pour l'emballage	0,60		6%	
Coûts des matériaux d'emballage	0,30		3%	
Autres coûts et marges	0,60		25%	
Prix départ-conditionneur en France (hors TVA)	9,50		100%	

Source : Enquête d'EUMOFA

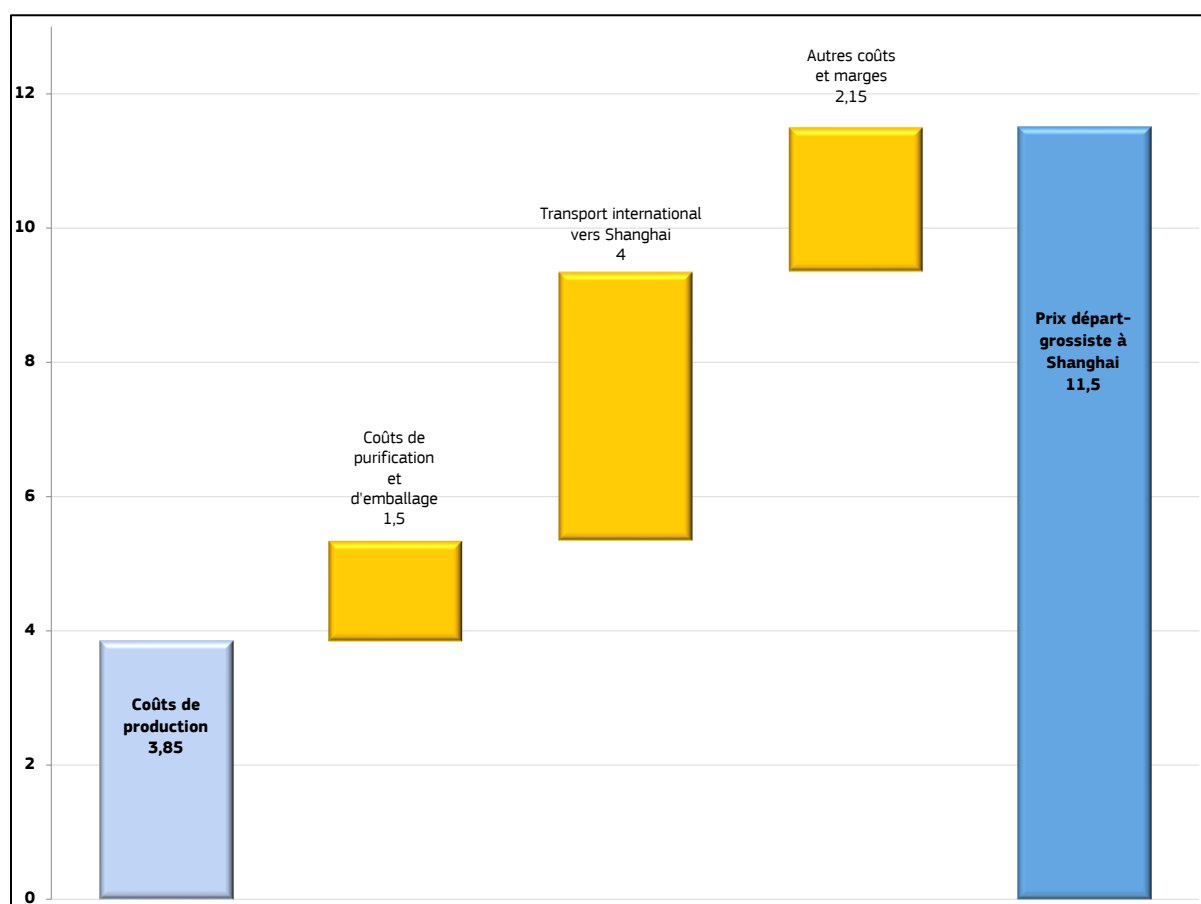
Figure 17 : Coûts et marges pour les huîtres vivantes de haute qualité exportées vers la France (EUR/kg, 2021)

Source : EUMOFA, enquête

Analyse de la structure des prix - Huître irlandaise exportée à Shanghai**Tableau 38 : Coûts et marges des huîtres vivantes de haute qualité exportées emballées vers Shanghai (EUR/kg, 2019).**

	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix final	Source
Coût de production	3,85	33%	Entretiens avec les producteurs
Coûts de purification et d'emballage	1,50	13%	
Transport international vers Shanghai	4,00	35%	
Autres coûts et marge	2,15	19%	
Prix départ-grossiste à Shanghai (hors TVA)	11,50	100%	

Source : EUMOFA, enquête

Figure 18 : Coûts et marges des huîtres vivantes de haute qualité exportées vers Shanghai (EUR/kg, 2019).

Source : EUMOFA

5. LE MARCHÉ NÉERLANDAIS

5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

5.1.1 Production

Les Pays-Bas ont une longue tradition de conchyliculture. Le secteur aquacole néerlandais est particulièrement connu pour sa production de moules et d'huîtres. En 2020, 82% de la production aquacole des Pays-Bas était constituée de moules et 6% d'huîtres.

La production d'huîtres aux Pays-Bas a été estimée à 2.374 tonnes en 2020, dont presque 100% de la production provient de l'aquaculture. Entre 2011 et 2020, la production néerlandaise d'huîtres a diminué de 11% (-12% pour l'aquaculture).

Tableau 39 : Production d'huîtres aux Pays-Bas entre 2010 et 2019 (tonnes)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Evol. 2020/ 2011
Aquaculture	2.680	2.539	2.958	3.264	3.150	3.650	2.600	2.700	2.550	2.350	-12%
Pêche	-	1	1	-	1	38	17	14	7	24	-
Total	2.680	2.540	2.959	3.264	3.151	3.688	2.617	2.714	2.557	2.374	-11%

Source : FAO Fish Stat

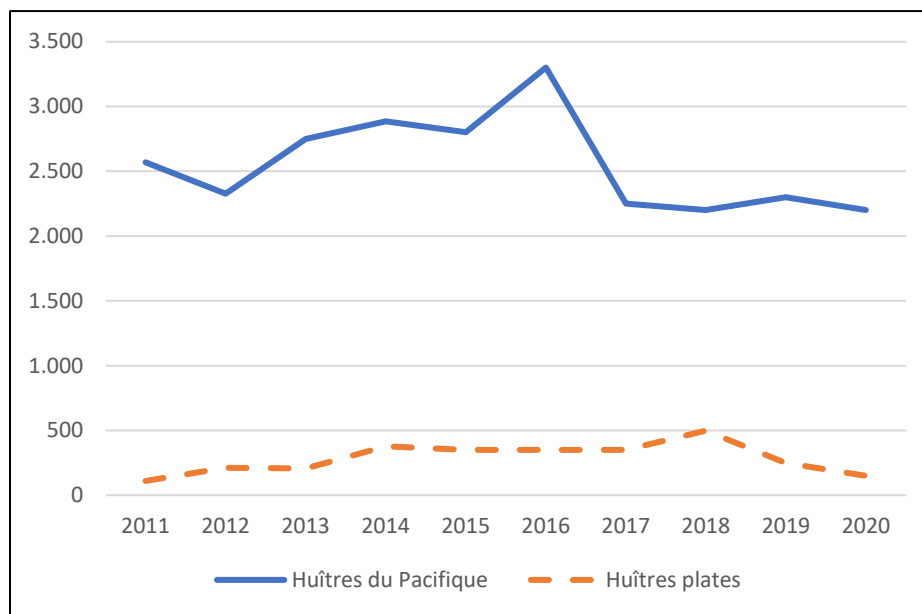
Deux espèces d'huîtres sont élevées aux Pays-Bas : Les huîtres du Pacifique (également appelées " huîtres japonaises "; " huître gigas " ou " huître creuse du Pacifique ") (*Crassostrea gigas*), et l'huître plate européenne (*Ostrea edulis*). Sur la base du Dutch Seafood Industry Report of 2020⁴⁶, la production d'huîtres a été estimée à 28 millions de pièces en 2019, dont 80% sont des huîtres du Pacifique. Les 20% restants correspondent à la production de l'huître plate européenne.

Aux Pays-Bas, les huîtres plates européennes sont toutes cultivées sur le fond tandis que les huîtres du Pacifique sont cultivées à la fois sur le fond et sur table. Pour les huîtres sur le fond, la plupart des volumes sont produits à partir de naissains naturels collectés dans la nature. Quant aux huîtres sur table, elles sont à la fois issues de naissains naturels (huîtres diploïdes) et de naissains d'écloseries (huîtres triploïdes)⁴⁷ (principalement produites en France).

Selon les statistiques de la FAO, la production annuelle en huîtres du Pacifique a diminué depuis 2013, tandis que la production d'huîtres plates a progressivement augmenté jusqu'en 2018, même si cette espèce est produite dans des volumes inférieurs par rapport à l'huître creuse du Pacifique.

⁴⁶https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=The%202020%20Dutch%20Seafood%20Industry%20Report_The%20Hague_Netherlands_11-02-2020

⁴⁷Produites en éclosion, les huîtres triploïdes contiennent trois jeux de chromosomes qui les rendent stériles. Cela leur confère deux avantages commerciaux : 1) les activités de reproduction sont considérablement réduites tout au long de la période de reproduction. Une grande partie de l'effort métabolique étant consacrée à la croissance et à l'engraissement, le cycle de croissance est plus court ; 2) elles ne sont pas laiteuses en été (en raison de l'absence de reproduction) ce qui les rend commercialisables en été. Cela permet d'éviter que la saison de vente ne soit trop concentrée sur la fin de l'année.

Figure 19 - Production d'huîtres creuses et d'huîtres plates du Pacifique aux Pays-Bas (tonnes)

Source : FAO FishStat

La diminution globale de la production d'huîtres creuses du Pacifique s'explique par une augmentation de la mortalité due à l'impact combiné de l'herpès virus et de la prédation par la mye perce-pierre (un petit escargot de mer prédateur). Pour prévenir cette prédation, des expérimentations sont menées depuis 2018 pour développer des élevages dits "hors fond" ou "sur table" sur deux sites. Jusqu'en 2020, près de 100% de la production néerlandaise d'huîtres a été produite "sur fond" et les huîtres cultivées "sur table" ont été principalement importées. Depuis mars 2020, une zone d'environ 50 ha adaptée à l'élevage d'huîtres "sur table" est devenue disponible pour tous les producteurs. Toutefois, cette superficie reste limitée par rapport à la superficie actuellement utilisée pour l'élevage sur le fond (environ 1400 ha de parcelles sont également louées).

Structure du secteur ostréicole

D'après le dernier rapport du STECF⁴⁸, il y avait 21 fermes ostréicoles en 2018. Le secteur aquacole néerlandais est dominé (97%) par des petites entreprises de moins de 5 salariés. Au total, 243 personnes étaient actives au sein des entreprises conchylicoles néerlandaises en 2018, dont 50 dans des entreprises ostréicoles (le reste étant employé dans des entreprises mytilicoles).

⁴⁸CCR/STECF - Rapport économique du secteur de l'aquaculture de l'UE, 2020.

5.1.2 Importations - Exportations

Importations

Les importations néerlandaises d'huîtres ont atteint 1.567 tonnes pour près de 14,1 millions d'euros en 2021. Elles étaient principalement composées d'huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées (98% de la valeur des importations). Les principaux fournisseurs du marché néerlandais étaient la France (72% de la valeur des importations néerlandaises, soit 10,1 millions d'euros) et l'Irlande (20% ; 2,8 millions d'euros).

Tableau 40 : Importations d'huîtres et de produits ostréicoles aux Pays-Bas (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2021
Huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées	1.517	13.764	9,07	98%
Fumé	-	3	-	0%
Congelé	29	218	7,47	2%
Conserve	21	114	5,54	1%
Total	1.567	14.099	9,00	100%

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

Les importations néerlandaises d'huîtres vivantes et fraîches ont considérablement augmenté entre 2012 et 2021, notamment en valeur (+546% en termes nominaux et +472% en termes réels). Le volume des importations a également augmenté de 59% sur la même période. Plus précisément, les importations ont diminué jusqu'en 2014 (où elles sont tombées à 362 tonnes) et ont commencé à augmenter les années suivantes, jusqu'à atteindre 1.517 tonnes en 2021.

Sur la même période (2012-2021), les prix des huîtres fraîches vivantes importées ont fortement augmenté (+307% en valeur nominale et +260% en valeur réelle), passant de 2,23 EUR/kg en 2012 à 9,07 EUR/kg en 2021 en valeur nominale. (cf. section 5.3.2 pour plus d'explications sur l'augmentation significative des prix).

Tableau 41 : Évolution des importations d'huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées aux Pays-Bas entre 2012 et 2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021-2012
Volume (tonnes)	955	767	362	733	1.540	1.072	1.285	1.283	1.294	1.517	+59%
Valeur nominale (1.000 EUR)	2.129	2.023	1.592	3.318	11.378	8.945	9.770	11.320	11.681	13.764	+546%
Prix (EUR/kg)	2,23	2,64	4,40	4,53	7,39	8,35	7,61	8,82	9,03	9,07	+307%

Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

Exportations

Les exportations néerlandaises d'huîtres ont atteint 2.984 tonnes pour une valeur de plus de 21 millions d'euros en 2021, composées principalement d'huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées (94% de la valeur exportée).

Tableau 42 : Exportations d'huîtres et de produits ostréicoles des Pays-Bas (2021)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2021
Huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées	2.684	19.685	7,34	94%
Fumé	267	1.113	4,17	5%
Congelé	22	110	5,02	1%
Conserve	12	116	10,00	1%
Total	2.984	21.024	7,05	100%

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

Entre 2012 et 2021, les exportations d'huîtres fraîches vivantes ont fluctué entre environ 1.600 tonnes et environ 4.600 tonnes (elles ont atteint un pic en 2018) et 2.684 tonnes ont été exportées en 2021. La valeur des exportations a augmenté de 87% sur cette période (+65% en termes réels) en relation avec l'augmentation significative des prix à l'exportation ces dernières années : 7,34 EUR/kg en 2021 contre 4,28 EUR/kg en 2018. D'après les parties prenantes interrogées, les exportations ont beaucoup fluctué depuis 2012 (tant en termes de volume que de prix) en raison de la grande diversité de la demande en termes de qualité et de volume. En outre, selon une partie prenante interrogée, il y a dix ans, des volumes plus importants étaient exportés en vrac vers d'autres pays de l'UE, alors que presque tous les produits sont désormais exportés emballés (ce qui explique la hausse du prix).

Les principales destinations en 2021 étaient la Belgique (40% des exportations néerlandaises en valeur ; 7,9 millions d'euros), suivie de l'Allemagne (17% ; 3,3 millions d'euros) et de l'Italie (12% ; 2,3 millions d'euros).

Tableau 43 : Évolution des exportations d'huîtres vivantes, fraîches ou réfrigérées des Pays-Bas entre 2012 et 2021.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2021- 2012
Volume (tonnes)	4.148	2.083	1.585	1.717	2.200	3.313	4.548	4.431	1.976	2.684	-35%
Valeur (1.000 EUR)	10.542	8.786	8.019	9.048	14.030	18.752	19.446	20.689	13.560	19.685	+87%
Prix (EUR/kg)	2,54	4,22	5,06	5,27	6,38	5,66	4,28	4,67	6,86	7,34	+189%

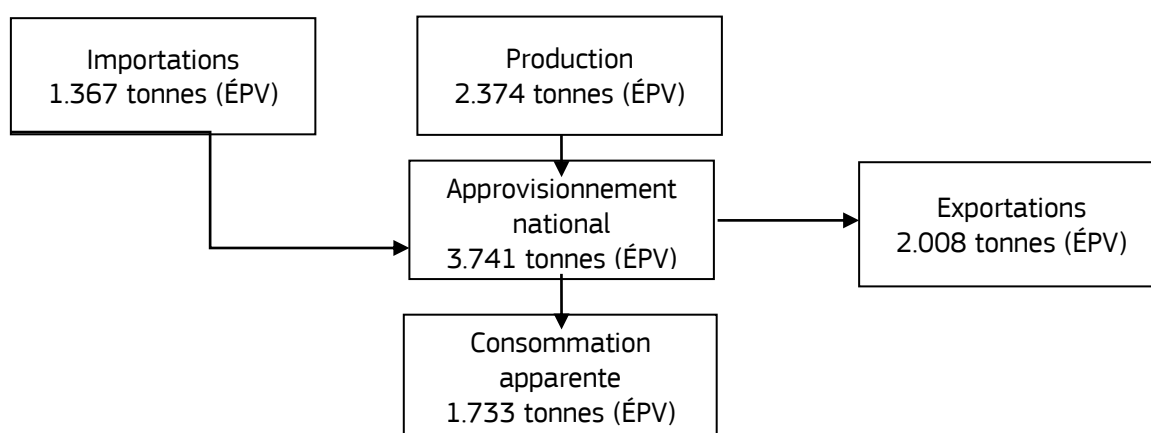
Source : Élaboration d'EUMOFA à partir des données d'EUROSTAT-COMEXT

5.1.3 Consommation apparente

En 2020, l'approvisionnement total en huîtres aux Pays-Bas s'élevait à 3.741 tonnes ÉPV, 63% provenant de la production nationale (aquaculture + pêche) et 37% des importations.

En 2020, de cet approvisionnement, 46% ont été vendus sur le marché national tandis qu'environ 54% ont été exportés, principalement au sein de l'UE. En 2020, la consommation apparente d'huîtres aux Pays-Bas a été particulièrement élevée par rapport aux autres années en raison de la baisse des exportations des Pays-Bas vers d'autres pays en raison de la pandémie de COVID-19. Habituellement, la consommation néerlandaise d'huîtres reste faible (-591 tonnes en 2019⁴⁹).

Figure 20: Bilan d'approvisionnement en huîtres aux Pays-Bas (2020, tonnes, EPV)



Source : Élaboration d'EUMOFA sur la base de données EUROSTAT-COMEXT et FAO

5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation aux Pays-Bas

Selon les parties prenantes interrogées, la demande est forte alors que la production est en baisse. Pour gérer cette situation, l'institut de recherche de Wageningen dispose d'un programme de recherche (2020-2023) visant à améliorer le rendement de production de l'huître.

La consommation néerlandaise d'huîtres est faible ; les principaux canaux de vente sont les détaillants et les restaurants.

5.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement

La chaîne d'approvisionnement des huîtres néerlandaises est courte : la plupart du temps, l'entreprise productrice est responsable du conditionnement et de la commercialisation auprès des détaillants ou des grossistes.

⁴⁹Selon les données d'Eurostat-Comext, les exportations d'huîtres ont dépassé l'approvisionnement national en 2019, ceci n'a pas pu être expliqué par les producteurs lors des entretiens. Cependant, cette situation met en évidence la consommation limitée d'huîtres dans le pays, qui a dédié la production principalement à l'exportation. Par conséquent, la consommation "apparente" nationale est très limitée.

5.3.1 Prix départ-exploitation

Selon EUROSTAT, les prix départ-exploitation ont été très variables sur la période comprise entre 2011 et 2020 (entre 1,28 EUR/kg et 7,62 EUR/kg). Selon la même source, le prix départ-exploitation (huître de fond) était d'environ 3,71 EUR/kg en 2020. Les prix fournis par les producteurs lors des entretiens étaient d'environ 1,80 EUR/kg en moyenne au cours des cinq dernières années.

Figure 21 - Prix nominaux au départ exploitation des huîtres aux Pays-Bas (2011-2020)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Prix (EUR/kg)	1,45	1,3	1,28	2,38	4,84	4,68	7,62	5,39	2,65	3,71

Source : basé sur Eurostat

5.3.2 Prix des importations et des exportations

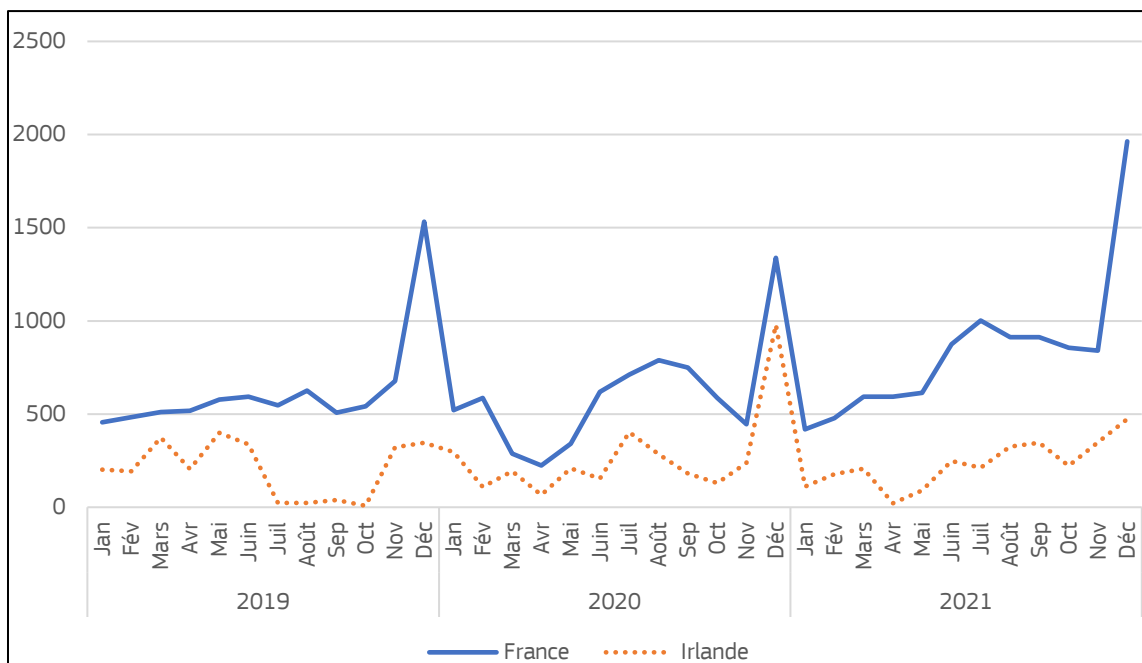
Selon les données d'EUROSTAT-COMEXT, le prix de l'huître importée a fortement augmenté entre 2012 et 2021 (de +260% en termes réels) et se situe autour de 9,00 EUR/kg en 2021. Cependant, les producteurs interrogés considèrent que les prix observés sur le marché sont inférieurs à ceux fournis par les statistiques officielles, qu'ils estiment à environ 2,50 EUR/kg en moyenne sur la même période. Un producteur a expliqué la hausse des prix à l'importation enregistrée dans les statistiques par l'augmentation des importations pendant l'été afin de compenser la mauvaise qualité des huîtres diploïdes néerlandaises (les huîtres diploïdes produites aux Pays-Bas sont " laiteuses " entre mai et septembre). Ces dernières sont importées à des prix plus élevés. Les statistiques montrent en effet un pic d'importations en provenance de France et d'Irlande pendant l'été (en plus d'un pic entre octobre et décembre), mais sans impact significatif sur les prix (des prix plus élevés ont été observés uniquement pendant l'été 2020, ce qui est très probablement dû à la pandémie de COVID-19). Un autre producteur a expliqué l'augmentation des prix à l'importation par l'augmentation de la part des importations d'huîtres conditionnées.

Les prix à l'exportation ont également augmenté de manière significative entre 2012 et 2021, passant de 2,54 EUR/kg et 7,34 EUR/kg en termes nominaux (+156% en termes réels). D'après les entretiens, le prix des huîtres exportées vers la Belgique (qui est la principale destination des exportations néerlandaises) est d'environ 3,10 EUR/kg (4,65 EUR/panier de 12 huîtres).

Tableau 44 : Prix (prix nominal) et volume des importations et exportations d'huîtres vivantes aux Pays-Bas (2012-2021).

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Evol. 2012-21
Prix (EUR/kg)	Exp.	2,54	4,22	5,06	5,27	6,38	5,66	4,28	4,67	6,86	7,34	189%
	Imp.	2,23	2,64	4,40	4,53	7,39	8,35	7,61	8,82	9,03	9,07	307%
Volume (tonnes)	Exp.	4.148	2.083	1.585	1.717	2.200	3.313	4.548	4.431	1.976	2.684	-35%
	Imp.	955	767	362	733	1.540	1.072	1.285	1.283	1.294	1.517	59%

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

Figure 22 - Importations mensuelles néerlandaises d'huîtres vivantes et fraîches en provenance de France et d'Irlande entre 2019 et 2020 (1.000 EUR)

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

5.3.3 Prix de gros

D'après les entretiens, les prix moyens d'un panier de 12 huîtres livré à un grossiste sont les suivants :

- De 4,65 EUR/panier à 5,80 EUR/panier (soit 3,10 EUR/kg à 3,87 EUR/kg) pour les huîtres cultivées sur le fond, selon la destination et la qualité;
- 13,00 EUR/panier, soit 8,70 EUR/kg pour les huîtres élevées sur table (c'est-à-dire les huîtres importées).

5.3.4 Prix à la consommation

D'après les entretiens, la moitié de l'offre destinée au marché intérieur est vendue dans les supermarchés et autres détaillants et l'autre moitié dans les restaurants.

D'après les entretiens et les prix en ligne, les restaurants peuvent vendre des huîtres à 2,00 EUR/pièce (parfois même jusqu'à 3,00 EUR/pièce). Des prix similaires peuvent être trouvés dans les supermarchés, même si de grandes différences peuvent être observées entre les discounters et les magasins premium. Les restaurants (ou les détaillants) "perdent" souvent 2 à 3 huîtres par panier de 12 (car 100% des volumes achetés ne sont pas vendus assez tôt, et les huîtres doivent être consommées fraîches). Cette perte est répercutée sur le prix final au consommateur.

En considérant qu'un panier de 12 huîtres pèse 1,5 kg, le prix au détail est estimé à environ 16 EUR/kg pour les huîtres cultivées "sur le fond" et vendues dans les restaurants. Pour les discounters, le prix de détail peut être 2 fois inférieur, à environ 8,00 EUR/kg.

5.3.5 Transmission des prix

La chaîne d'approvisionnement considérée dans la transmission des prix présentée ci-dessous concerne les huîtres vendues dans les restaurants. Deux analyses sont fournies :

- Huîtres cultivées sur le fond produites et conditionnées aux Pays-Bas par la même société;

- Huîtres élevées sur table importées de France et reconditionnées aux Pays-Bas par un producteur - emballleur.

Les huîtres cultivées sur le fond et sur table sont vendues aux restaurants par l'intermédiaire d'un grossiste.

D'après les entretiens, le prix départ ferme des huîtres cultivées sur le fond est de 1,80 EUR/kg, tandis que le prix à l'importation des huîtres sur table est de 2,50 EUR/kg. Le prix à la consommation (en restaurant) du produit final (TVA incluse) est de 16,20 EUR/kg pour les huîtres cultivées sur le fond et de 21,00 EUR/kg pour les huîtres sur table. Pour les huîtres vendues en supermarché, la marge de détail serait inférieure à celle des restaurants.

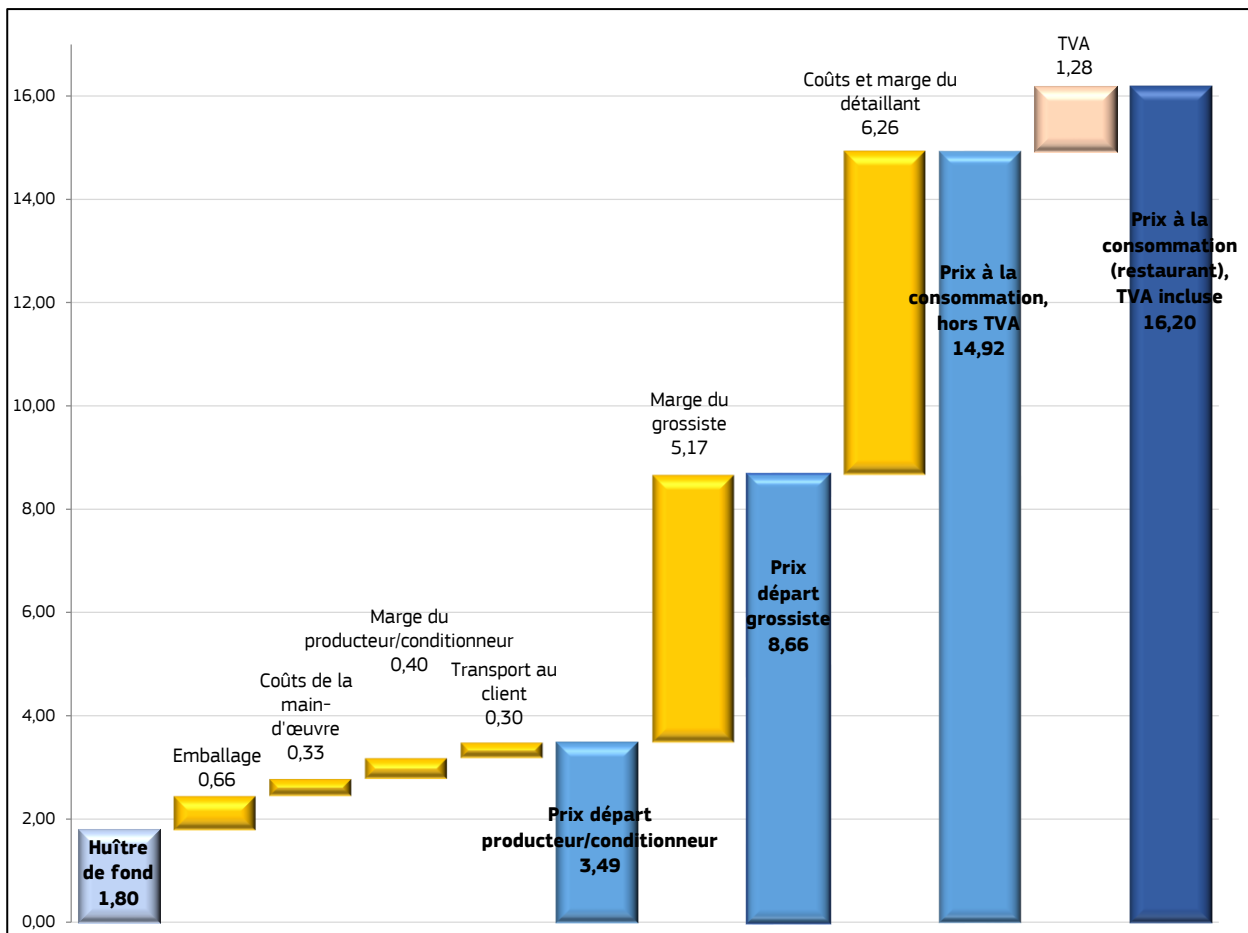
Le principal coût au stade de la production est l'emballage (panier pour 12/24/48 pièces) qui représente 4% du prix final (TVA incluse). Les autres coûts sont la main d'œuvre pour trier les huîtres (2% du prix final) et le transport vers le grossiste pour le secteur de la restauration ou le détaillant (2% du prix final).

Tableau 45 - Coûts et marges pour les huîtres "de fond" et "sur table" aux Pays-Bas (EUR/kg, 2021)

EUR/kg	Moyenne pour les huîtres "sur le fond " (Produit aux Pays-Bas)	% du prix final	Moyenne pour les huîtres " sur table (Importées de FR)	% du prix final	Sources
- Huître cultivées sur le fond en vrac (de NL) - Prix à l'importation pour de l'huître sur table (de FR)	1,80	11%	2,50	12%	Sur la base d'entretiens
Emballage	0,66	4%	0,66	3%	
Coûts de la main d'œuvre	0,33	2%	0,33	2%	
Marge du producteur/conditionneur	0,40	2%	0,40	2%	
Transport vers le client	0,30	2%	0,30	1%	
Prix départ-producteur / conditionneur	3,49	22%	4,19	20%	
Marge des grossistes	5,17	32%	6,46	31%	
Prix départ-grossiste	8,66	53%	10,65	51%	
Coûts et marge des détaillants	6,26	39%	8,67	41%	
Prix à la consommation hors TVA	14,92	92%	19,32	92%	
TVA	1,28	8%	1,68	8%	
Prix à la consommation (restaurant), TVA incluse	16,20	100%	21,00	100%	

Source : EUMOFA (élaboration basée sur des entretiens avec les parties prenantes)

Figure 23 - Coûts et marges des huîtres cultivées sur le fond aux Pays-Bas, vendues en restaurant (EUR/kg, 2021)



Source : EUMOFA (élaboration basée sur des entretiens avec les parties prenantes)

6. CONCLUSION

Les chaînes d'approvisionnement en huîtres des trois principaux États membres producteurs de l'UE sont différentes.

La France est le plus grand marché d'huîtres de l'UE. Elle est à la fois un grand producteur et un grand consommateur. La production est importante et il existe une segmentation du marché en faveur d'une qualité supérieure grâce à l'utilisation de systèmes de qualité (par exemple, le Label Rouge et l'IGP). Il existe également des pratiques communes parmi les producteurs pour trier les produits en fonction de leur taille et de leur qualité.

Le marché irlandais est petit, même si le pays est le deuxième plus grand producteur de l'UE. Par conséquent, la production est orientée vers l'exportation, l'UE étant le principal marché, mais les marchés asiatiques générant les prix les plus élevés. Une part importante de la production irlandaise est exportée sans être purifiée, triée ou emballée (c'est-à-dire en vrac).

Les Pays-Bas sont également un petit marché pour les huîtres, avec une faible consommation nationale. Cependant, il existe une activité importante de transformation et de conditionnement, puisque les produits nationaux et importés en vrac sont transformés et conditionnés avant d'être exportés.

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

- **France** : huître sous IGP vendue dans les supermarchés.
- **Irlande** : 1) huître spéciale de haute qualité produite en Irlande et exportée en vrac en France ; 2) huître spéciale de haute qualité produite en Irlande et exportée emballée en Chine.
- **Pays-Bas** : huîtres vendues dans les restaurants.

Les prix départ-exploitation (ou prix à l'importation aux Pays-Bas) varient de 1,80 EUR/kg à 5,50 EUR/kg, selon la taille et la qualité. Les prix départ-exploitation fournis dans ce rapport pour l'Irlande sont plus élevés que dans les autres pays car il s'agit d'huîtres spéciales de haute qualité qui pourraient être vendues jusqu'à 6,00 EUR/kg au stade départ ferme selon les producteurs. Le prix de détail (hors TVA) des huîtres varie de 6,58 EUR/kg en France à 19,32 EUR/kg aux Pays-Bas. Les prix des huîtres irlandaises sur le marché de l'exportation présentent des différences significatives en fonction de la destination : Les huîtres irlandaises conditionnées sont vendues à 9,50 EUR/kg sur le marché français (stade ex-emballeur) et à 11,50 EUR/kg sur le marché chinois (stade ex-grossiste).

Étant donné la différence entre les trois chaînes d'approvisionnement étudiées (marché intérieur pour la France et les Pays-Bas et marché d'exportation pour l'Irlande), les tableaux de synthèse ci-dessous sont fournis séparément pour la France et les Pays-Bas (Tableau 46) et pour l'Irlande (Tableau 47).

Tableau 46: Synthèse de l'analyse de la structure des prix en France et aux Pays-Bas (EUR/kg, valeur nominale)

EM	France	Pays-Bas	
Produit	Produit en France	Produit aux Pays-Bas	Importé de la France
Circuit de commercialisation	Supermarché	Restaurants	Restaurants
Année	2021		
Matière première : prix départ-exploitation ou prix d'importation	3,50	1,80	2,50
Coûts et marges du commerce de gros	1,44	6,86	8,15
Prix de gros	5,48	8,66	10,65
Coûts et marge de la vente au détail	1,10	6,26	8,67
Prix au détail hors TVA	6,58	14,92	19,32
Prix au détail, TVA incluse	6,94	16,20	21,00

Source : EUMOFA

Tableau 47 : Synthèse de l'analyse de la structure des prix en Irlande (EUR/kg, valeur nominale)

EM	Irlande	
Produit	Produit en IE	Produit en IE
Circuit de commercialisation	Exporté en France	Exporté à Shanghai
Année	2021	2019
Matière première : départ-exploitation	5,50	3,85
Marge intermédiaire	0,30	-
Transport international	0,22	4,00
Coûts (purification, nettoyage, emballage) et marges	1,72	3,15
Prix de vente sur le marché de destination (départ-emballeur/grossiste)	9,50	11,50

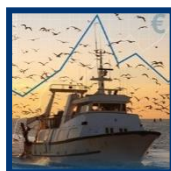
Source : EUMOFA

7. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES

- France :
 - Comité National de la Conchyliculture (CNC)
 - Agreste
 - Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron
 - Comité Régional de la Conchyliculture (CRC) Bretagne Nord
 - Producteurs d'huîtres
- Irlande :
 - Producteurs d'huîtres
- Pays-Bas :
 - Association néerlandaise de l'ostréiculture
 - Producteurs d'huîtres

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne