

Table des matières

RÉSUMÉ	1
0 RAPPEL DES TÂCHES - OBJECTIF ET CONTENU	2
0.1 OBJECTIF DE L'ÉTUDE DE CAS	2
0.2 CONTENU DU DOCUMENT	2
1 DESCRIPTION DU PRODUIT	3
1.1 CARACTÉRISTIQUES BIOLOGIQUES ET COMMERCIALES.....	3
1.2 PRODUCTION ET DISPONIBILITE DU LIEU NOIR	5
2 STRUCTURE DU MARCHÉ DE L'UE	8
2.1 MARCHÉ DU LIEU NOIR DE L'UE	8
2.1.1 <i>Marché apparent par État membre</i>	8
2.1.2 <i>Importations</i>	9
2.1.3 <i>Exportations</i>	13
2.2 SEGMENTATION DU MARCHÉ.....	16
2.3 LE MARCHÉ FRANÇAIS	17
2.3.1 <i>Bilan d'approvisionnement</i>	17
2.3.2 <i>Importations</i>	18
2.3.3 <i>Exportations</i>	20
3 PRIX AUX DIFFERENTS STADES DE LA FILIERE	21
3.1 SOURCES D'INFORMATIONS SUR LES PRIX.....	21
3.2 PRIX À LA PREMIÈRE VENTE.....	21
3.3 PRIX À L'IMPORTATION	22
3.4 PRIX DE GROS.....	23
3.5 PRIX DE DÉTAIL.....	23
3.6 PRIX ET MARGE AUX DIFFERENTES ETAPES DE LA CHAINE D'APPROVISIONNEMENT.....	24
4 TRANSMISSION DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN FRANCE	25
4.1 ANNEXES.....	27
4.1.1 <i>Sources utilisées</i>	27
4.1.2 <i>Entrevues</i>	27

Résumé

Contexte

- Le lieu noir est une espèce commerciale importante pour l'industrie de la pêche de l'UE. Cependant, les prises ont fortement diminué au cours de la dernière décennie, en particulier en raison de la réduction du TAC, qui vise à gérer durablement les stocks de lieu noir. Selon la FAO, la production mondiale de lieu noir a atteint 298.086 tonnes en 2016, soit une baisse de 40% depuis 2006.
- En 2016, l'UE représentait 14% des captures mondiales de lieu noir ; les captures de l'UE ont atteint près de 41.000 tonnes. Les principaux pays de pêche du lieu noir dans l'UE sont la France (35%), le Royaume-Uni (30%), l'Allemagne (18%) et le Danemark (10%).
- La pêche du lieu noir concerne principalement les chalutiers hauturiers débarquant du poisson frais (France, Allemagne, Islande) et les chalutiers congélateurs (France, Norvège, Islande). La principale saison de pêche a lieu de février à mai.
- En 2015, la plupart des débarquements de lieu noir de l'UE ont eu lieu au Danemark (42 %) et au Royaume-Uni (40 %). Des volumes importants de lieu noir sont également débarqués en France (10%) et en Allemagne (4%).
- La flotte française débarque du lieu noir en France et dans d'autres États membres. Lorsque les débarquements ont lieu dans un autre État membre, la première vente peut avoir lieu :
 - en France (le produit est transporté par camion jusqu'en France) ou
 - dans l'État membre où le poisson est débarqué.

Bilan d'approvisionnement français

- La consommation apparente de lieu noir est estimée à 41.949 t. L'approvisionnement du marché français repose principalement sur les importations (72% du volume).
- Les importations se composent principalement de filets (congelés et frais) et, dans une moindre mesure, de lieu noir entier frais. Les importations françaises proviennent principalement du Danemark (filet frais et congelé, lieu noir frais entier), des Pays-Bas (filet congelé) et du Royaume-Uni (filet frais et lieu noir entier frais).

Structure des prix

- Le produit couvert par la présente analyse est le filet de lieu noir frais, du poisson débarqué en France jusqu'au stade de la vente au détail (grande distribution).
- Sur la base de cette analyse de la structure des prix :
 - La matière première (poisson entier éviscéré) représente 36 % du prix final ;
 - Les coûts de filetage représentent 15% du prix final ;
 - Les pertes au stade de la vente au détail ainsi que les coûts et la marge de distribution représentent 35 % du prix final ;
 - Le prix final pour le consommateur est de 9,34 EUR/kg (TVA incluse). Sur la base d'entretiens et de relevés en magasin, le prix peut varier entre 6,95 EUR/kg (filet frais avec promotion) et 17,76 EUR/kg (filet congelé).

0 RAPPEL DES TÂCHES - Objectif et contenu

0.1 Objectif de l'étude de cas

Rappel

La champ de l'étude de cas, qui vise à analyser la transmission des prix du lieu noir (*Pollachius virens*) et la distribution de la valeur dans la chaîne d'approvisionnement française, est décrite dans le tableau ci-dessous.

Produit	Origine	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix
Lieu noir frais (filets)	Pêche (UE + extra-UE)	Frais et congelé sur le marché Affecté par l'évolution des TAC et des quotas	TAC et quotas Équilibre entre l'offre et la demande (stabilité du marché)

Les éléments clés des analyses concernent :

- la production de l'UE ;
- les caractéristiques du marché français du lieu noir (transformation, segmentation, etc.) ;
- la structure des prix.

Espèces - Produits	Principaux États membres (focus)	Autres États membres (vue d'ensemble)
Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), filets frais	France	-

0.2 Contenu du document

Conformément à la méthodologie développée au sein de l'EUMOFA, le document comprend :

- une description du produit ;
- une description des principaux marchés de l'UE pour les produits de lieu noir, avec un focus particulier sur le marché français ;
- une analyse de la transmission des prix tout au long de la chaîne d'approvisionnement en France.

1 DESCRIPTION DU PRODUIT

1.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

L'étude de cas se concentre sur le lieu noir frais en France, qui est le plus grand marché de l'UE pour le lieu noir.

Le lieu noir est un poisson pélagique grégaire que l'on trouve dans les eaux côtières et au large jusqu'à plus de 200 m de profondeur. Il appartient à la même famille que la morue et l'églefin, mais se distingue des autres espèces du genre *Gadus* par sa couleur foncée. Bien qu'on puisse le trouver de l'océan Arctique à la Méditerranée, il s'agit généralement d'un poisson nordique. Il entre habituellement dans les eaux côtières au printemps et retourne dans les eaux plus profondes en hiver.¹ Sa croissance est rapide et peut atteindre une longueur totale de près de 130 cm, mais sa taille commune est de 30 à 110 cm. Sa longévité maximale est de 25 ans. Les jeunes lieux noirs des eaux côtières se nourrissent de petits crustacés et de petits poissons, tandis que le grand lieu noir cible surtout des espèces de poissons (comme le tacaud, le sprat et le merlan bleu).² Dans les eaux de l'UE, la taille minimale de référence pour la conservation du lieu noir est de 35 cm (sauf dans le Skagerrak et le Kattegat : 30 cm)³.

Les quatre principaux stocks⁴ sont exploités de manière durable et plusieurs entreprises de pêche ont été certifiées par le Marine Stewardship Council (MSC) pour les produits du lieu noir.

Produit de l'étude de cas

Nom : Lieu noir (*Pollachius virens*)

Code alpha 3 de la FAO : POK

Présentation : Frais entier ou en filet, steak, longe⁵, flancs ; congelé entier étêté et éviscéré, découpe (IQF⁶), blocs ; séché (pour le marché africain) ; en conserve⁷.

Taille commerciale : l'espèce peut atteindre près de 130 cm de longueur totale, mais la taille commune est de 30 à 110 cm. Les principales catégories commerciales sont :

- Frais entier : 5 kg et +, 3-5 kg, 1,5-3 kg, 0,3-1,5 kg ;
- Filets ou longues frais : 600 g et +, 400-600 g, 200-400 g.

¹ http://www.seafish.org/media/Publications/2006_COLEY_REPORT.pdf

² <http://www.fao.org/fishery/species/3016/en>

³ Règlement (CE) n° 850/98 du Conseil du 30 mars 1998 visant à la conservation des ressources halieutiques par le biais de mesures techniques de protection des juvéniles d'organismes marins.

⁴ Arctique du Nord-Est, mer du Nord/Skagerrak/Écosse occidentale et Rockall, Islande/ Groenland oriental et plateau des îles Féroé.

⁵ Voir les détails sur la différence entre le filet et la longe pour le lieu noir à la section 2.2.

⁶ Surgelé individuellement.

⁷ Source : http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Lieu_noir.html

Codes connexes dans la nomenclature combinée

Le lieu noir est identifié dans la nomenclature combinée. Plusieurs codes distinguent les présentations (entières ou en filets) ou les états de conservation (frais ou réfrigéré et congelé) :

- **Lieux noirs (*Pollachius virens*), à l'exclusion des foies, œufs et laitances, frais ou réfrigérés :** 03025300 (depuis 2012), 03026300 (jusqu'en 2011) ;
- **Lieux noirs (*Pollachius virens*), à l'exclusion des foies, œufs et laitances, congelés :** 03036500 (depuis 2012), 03037300 (jusqu'en 2011) ;
- **Lieux noirs (*Pollachius virens*), filets, frais ou réfrigérés :** 03044430 (depuis 2012), 03041933 (de 2007 à 2011) ; 03041033 (jusqu'en 2006) ;
- **Lieux noirs (*Pollachius virens*), filets, congelés :** 03047300 (depuis 2012), 03042931 (de 2007 à 2011) ; 03042031 (jusqu'en 2006) ;
- **Lieux noirs (*Pollachius virens*), autres chairs (même hachées), congelées :** 03049540 (depuis 2012), 03049941 (de 2007 à 2011) ; 03049041 (jusqu'en 2006) ;
- **Préparé ou conservé (*Pollachius virens*) :** 16041993.

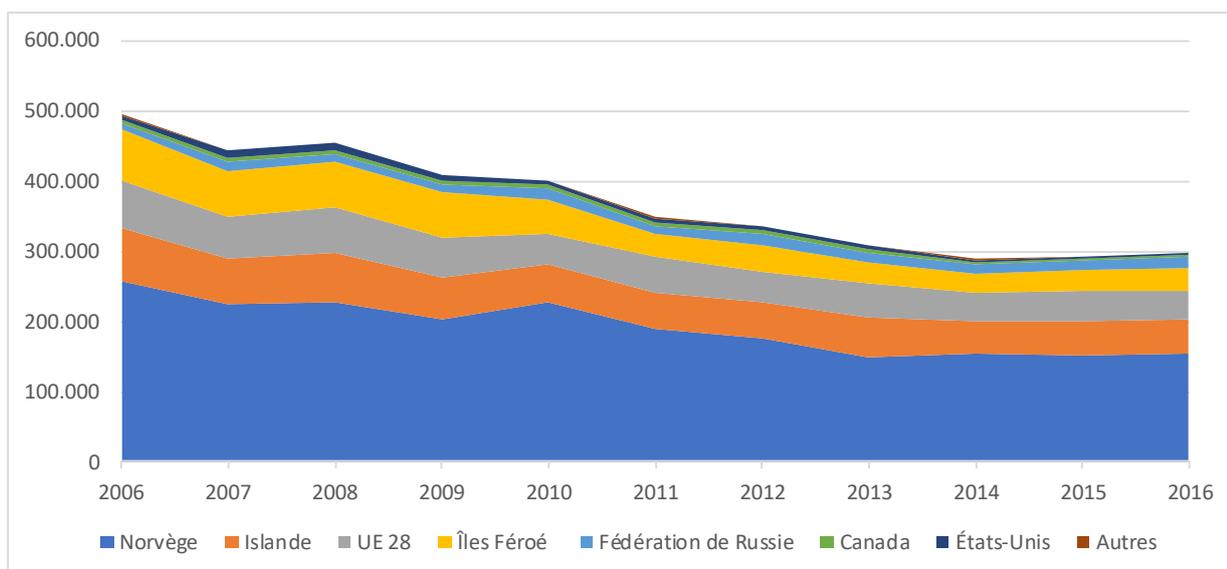
1.2 Production et disponibilité du lieu noir

La pêche au lieu noir se pratique à l'est et à l'ouest de l'Atlantique Nord. La pêcherie principale est localisée dans le nord de la mer du Nord et sur le bord du plateau continental à l'ouest et au nord-ouest de l'Écosse. Selon la FAO, la production mondiale de lieu noir était de 298.086 tonnes en 2016, soit une baisse de 40% depuis 2006.

Dans l'Atlantique Nord-Est, la pêche du lieu noir est essentiellement pratiquée par des chalutiers hauturiers débarquant du poisson frais (France, Allemagne, Islande) et des chalutiers congélateurs (France, Norvège, Islande), la plupart du temps entre février et mai. La pêche a atteint son apogée dans les années 1970 (plus de 600 000 tonnes capturées en 1976). Depuis, les captures ont fortement diminué pour atteindre environ 298 000 tonnes en 2016.

Dans l'Atlantique Nord-Ouest, le lieu noir est capturé par les flottes des Etats-Unis et du Canada, et 80% des prises sont effectuées d'octobre à décembre lorsque ce poisson forme de grands bancs. Le lieu noir est capturé à l'aide de sennes coulissantes et de sennes danoises, de chaluts (de fond et pélagiques) et de palangres ; la pêche à la traîne à la cuillère est également pratiquée⁸. La production américaine a atteint un pic dans les années 80 (plus de 75.000 tonnes capturées en 1986) puis a fortement diminué pour atteindre environ 7.000 tonnes en 2016.

Figure1 - Evolution des captures de lieu noir pour les principaux pays de pêche entre 2006 et 2016 (en tonnes)



Source : Statistiques de la FAO

⁸ <http://www.fao.org/fishery/species/3016/en>

En 2016, les principaux producteurs étaient : la Norvège (154.000 tonnes, représentant 52% des captures mondiales), l'Islande (50.000 tonnes), l'Union européenne (41.000 tonnes), les îles Féroé (32.000 tonnes) et la Fédération de Russie (15.000 tonnes). Le Canada et les Etats-Unis ont capturé respectivement environ 3.700 et 2.600 tonnes en 2016, ne représentant que 2% des prises mondiales (contre 16% en 1986).

Tableau1 - Captures mondiales de lieu noir entre 2006 et 2016 (en tonnes)

Pays	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Norvège	256.856	225.464	227.295	202.377	228.114	190.344	176.471	147.691	153.833	151.508	154.059
Islande	75.460	64.245	70.109	61.332	53.896	50.494	50.984	57.416	46.051	48 165	49.615
UE 28	67.547	58.478	65.747	55.118	43.962	50.767	43.257	49.093	41.758	44.958	40.643
Îles Féroé	73.047	67.044	63.948	64.820	48.991	33.200	39.316	29.704	26.513	28.282	31.681
Fédération de Russie	9.936	12.289	11.671	11.960	14.669	10.007	13.607	14.797	12.405	13.182	15.203
Canada	4.896	6.943	5.800	5.518	5.370	5.536	5.777	3.866	3.204	4.046	3.670
Etats-Unis	6.059	8.375	9.965	7.459	5.151	7.210	6.734	5.058	4.545	3.046	2.582
Autre	1.815	1.671	1.406	1.632	961	453	693	990	432	456	633
Total	495.616	444.509	455.941	410.216	401.114	348.011	336.839	308.615	288.741	293.698	298.086

Source : Statistiques de la FAO

En 2016, l'UE représentait 14% des captures mondiales de lieu noir ; les captures de l'UE ont atteint près de 41.000 tonnes. Les principaux pays de pêche du lieu noir dans l'UE sont la France (35%), le Royaume-Uni (30%), l'Allemagne (18%) et le Danemark (10%). D'importants volumes de lieu noir sont également capturés par les flottes suédoise, irlandaise et polonaise.

Au cours de la dernière décennie, les captures de lieu noir dans l'UE ont diminué de 40 %, passant de plus de 67.000 tonnes en 2006 à près de 41.000 tonnes en 2016. La France (-43%), l'Allemagne (-58%) et le Danemark (-46%) ont subi les baisses les plus importantes, alors que le Royaume-Uni n'a connu qu'une baisse de 9% des captures de lieu noir.

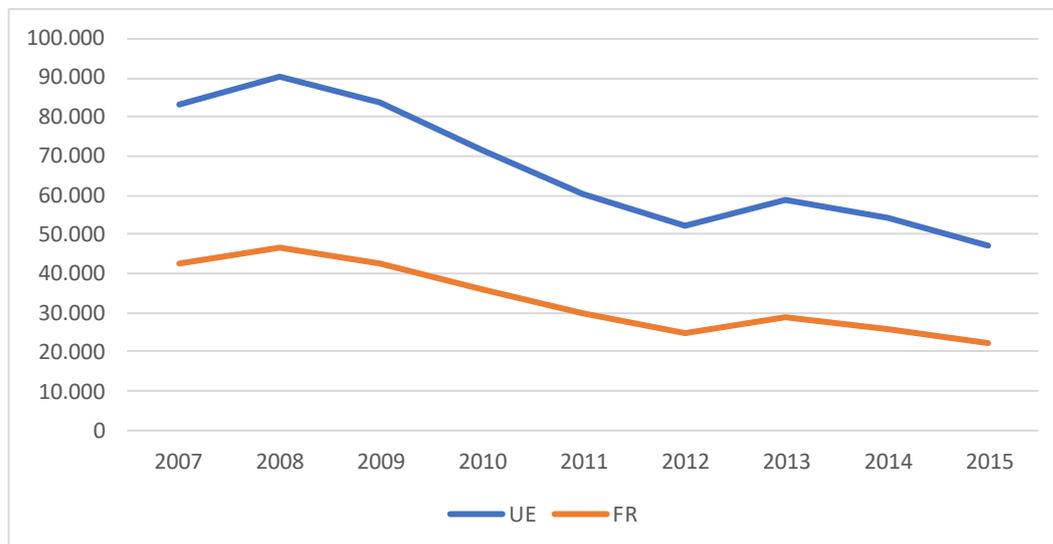
Tableau2 - Prises de lieu noir dans l'UE entre 2006 et 2016 (en tonnes)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
France	24.537	20.809	21.405	10.024	3.327	13.894	12.864	14.489	12.631	15.788	14.042
Royaume-Uni	13.639	11.773	15.741	17.249	16.126	15.814	13.071	14.680	12.705	13.024	12.355
Allemagne	17.790	16.401	16.555	15.730	13.042	11.633	9.432	10.903	8.904	8.416	7.266
Danemark	7.540	5.455	8.076	8.818	8.019	6.346	5.171	5.717	4.933	4.512	4.094
Suède	1.747	1.380	1.640	1.363	1.545	1.334	1.306	1.402	1.329	1.156	1.200
Irlande	667	607	453	671	823	1.044	1.345	1.673	1.165	763	910
Pologne	1.173	1.484	1.472	1.019	933	584	-	2	1	1.143	528
Autre	454	569	405	244	147	118	68	227	90	156	778
Total	67.547	58.478	65.747	55.118	43.962	50.767	43.257	49.093	41.758	44.958	40.645

Source : Statistiques de la FAO

Ces diminutions sont principalement dues aux totaux admissibles de captures (TAC) et au système de gestion des quotas mis en œuvre dans le cadre de la politique commune de la pêche (PCP). Le TAC de l'UE pour le lieu noir a connu une réduction de 43 % entre 2007 (83.267 tonnes) et 2015 (47.337 tonnes). Voir la figure ci-dessous.

Figure2 - Evolution du TAC de lieu noir de l'UE et du quota français de 2007 à 2015 (en tonnes)



Source : Sur la base des données de la Commission européenne

Selon l'EUMOFA, plus de 35 000 tonnes de lieu noir ont été débarquées dans l'UE en 2016. Une grande partie de ces débarquements a eu lieu au Danemark (43 %) et au Royaume-Uni (41 %). Des volumes importants de lieu noir ont également été débarqués en France (9%), en Suède (3%) et en Allemagne (2%). Les volumes de débarquement de lieu noir en France ont fortement diminué au cours de la dernière décennie : de 18.435 tonnes en 2007 à 3.264 tonnes en 2016 (-82%). Une grande partie des captures françaises est débarquée au Royaume-Uni et au Danemark (voir section 2.3.1).

Tableau3 - Débarquements de lieu noir dans l'UE (en tonnes)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Danemark	20.802	18.389	25.463	26.082	23.160	19.072	15.402	18.644	15.327	16.794	15.174
Royaume-Uni	8.039	12.748	13.631	14.031	13.243	14.333	13.746	16.758	14.672	15.836	14.483
France	18.435	12.781	14.951	7.419	4.366	6.954	8.870	5.517	4.200	4.142	3.264
Suède	1.557	1.199	972	1.199	1.358	1.253	1.253	1.523	1.155	907	946
Irlande	642	616	447	666	773	1.248	1.256	1.397	987	782	938
Allemagne	2.736	2.257	1.919	2.070	1.860	3.047	2.284	1.168	906	1.474	600
Autre	962	222	43	88	57	43	54	51	60	147	173
Total	53.172	48.212	57.426	51.554	44.815	45.950	42.865	45.058	37.306	40.082	35.580

Source : EUROSTAT

2 STRUCTURE DU MARCHÉ DE L'UE

2.1 Marché du lieu noir de l'UE

2.1.1 Marché apparent par État membre

La consommation apparente de lieu noir dans l'UE est de 149.961 t équivalent poids vif (epv). Sur la base des statistiques d'importation/exportation et des données sur les captures, la France est le premier État membre pour la consommation de lieu noir avec 41.949 t (epv)⁹, ce qui représente 28,5 % de la consommation de l'UE. Viennent ensuite l'Allemagne, la Pologne et la Suède. La consommation dans chacun des autres États membres est inférieure à 10.000 tonnes (epv).

Il existe certaines différences entre les captures et les débarquements pour plusieurs États membres, cela est lié au lieu des débarquements de la flotte de chaque État membre. Par exemple, la flotte française débarque du lieu noir au Royaume-Uni et au Danemark, et les débarquements au Danemark sont effectués par des flottes provenant, entre autres, de France, d'Allemagne et du Royaume-Uni.

Tableau4 - Consommation apparente de lieu noir dans les principaux États membres et au niveau de l'UE en t (epv) en 2016

	Importation	Exportation	Captures	Consommation apparente	% consommation apparente de l'UE
FR	35.464	7.558	14.042	41.949	28,5%
DE	36.351	14.682	7.266	28.935	19,7%
PL	19.203	5.834	528	13.897	9,5%
SE	21.571	11.531	1.200	11.240	7,6%
RU	6.323	8.796	12.355	9.882	6,7%
ES	9.179	1.128	43	8.094	5,5%
FI	4.245	3	-	4.242	2,9%
BE	4.868	870	16	4.013	2,7%
DK	35.679	37.463	4.094	2.310	1,6%
RO	981	0	-	981	0,7%
GR	948	1	-	947	0,6%
CZ	1.077	144	-	934	0,6%
IE	27	61	910	876	0,6%
IT	868	33	-	835	0,6%
AT	869	158	-	711	0,5%
HR	481	35	-	446	0,3%
LV	2.725	2.333	-	392	0,3%
PT	941	805	64	200	0,1%
LT ¹	5.508	6.185	-	nd	nd
NL ¹	30.045	32.705	125	nd	nd
UE	114.064	7.748	40.645	146.961	100,0%

1 : la consommation apparente semble être négative dans ces États membres. Cela s'explique par des divergences statistiques et des approximations pour le calcul de l'équivalent-poids vif.

nd : non disponible

Source : sur la base des données EUROSTAT (données sur les captures) et COMEXT (données d'importation et d'exportation avec détails par code de la nomenclature combinée).

⁹ La consommation apparente française est estimée à 37,325 t epv si l'on considère les débarquements de filets congelés non couverts par les statistiques. Voir les détails dans la section 2.3.1.

2.1.2 Importations

Les principaux importateurs de l'UE sont l'Allemagne, la France, le Danemark, les Pays-Bas et la Pologne. Chacun de ces pays a importé entre 29 et 71 millions d'euros de lieu noir en 2016 (entre 11.000 et 26.000 t de produit).

Entre 2006 et 2016, la valeur des importations de lieu noir a augmenté de 13 à 15 % en Allemagne, en France, aux Pays-Bas et en Pologne. La seule exception est le Danemark, avec une diminution de 18 %. Le volume des importations a diminué dans tous les États membres (entre -17 % et -34 %). Dans l'ensemble, le prix moyen du lieu noir a augmenté et les échanges ont évolué vers des produits dont le prix est plus élevé (par exemple, filets frais) que d'autres (poisson entier ou filet congelé).

Allemagne et Pays-Bas : principalement des filets congelés

Allemagne

Les filets congelés représentent la plus grande part des importations (59 % et 60 % du volume et de la valeur des importations en 2016). Alors que les volumes ont chuté de 42 % entre 2006 et 2016, la valeur n'a diminué que de 3 %. Cela est dû à une forte hausse des prix : 2,52 EUR/kg en 2006 pour le filet congelé contre 4,24 EUR/kg en 2016.

Les autres produits sont les filets frais et les produits préparés (respectivement 17% et 15% des importations en valeur en 2016).

Pays-Bas

Les filets congelés représentent 81 % de la valeur des importations et 66 % du volume des importations en 2016. La valeur des importations a augmenté de 25 % tandis que les volumes ont diminué de 14 % (prix de 2,90 EUR/kg en 2006 et de 4,23 EUR/kg en 2016). Les Pays-Bas ont importé d'importants volumes de lieu noir entier congelé, qui ont culminé en 2012 avec 10.750 t mais ont diminué depuis et représentaient 4.996 t en 2016.

France : augmentation des filets frais et diminution des filets congelés

En 2016, les importations françaises étaient principalement composées de filets congelés (43 % de la valeur, 38 % du volume), de filets frais (37 % de la valeur, 28 % du volume) et de lieu noir entier frais (18 % de la valeur et 31 % du volume).

Le profil des importations a largement évolué entre 2006 et 2016 avec une baisse des filets congelés (-22%, baisse de 7,9 millions EUR et 5.570 t), de la chair congelée (-79%) et du lieu noir entier congelé (-69%), et une augmentation significative des filets frais (quatre fois plus élevés en 2016 qu'en 2006, +19,1 millions EUR et +3.185 t) et du lieu noir entier frais (+29% en valeur et +23% en volume), qui ont atteint 11,6 millions EUR en 2016.

Le prix des filets frais est plus élevé que celui des filets congelés (5,22 EUR/kg contre 4,22 EUR/kg en 2016).

Danemark : principalement du lieu noir entier frais

Le lieu noir entier frais représentait 69% de la valeur des importations et 84% du volume des importations en 2016. Les filets congelés représentaient 18 % de la valeur des importations et les filets frais 10 %.

Les importations de poisson frais entier ont presque doublé en valeur entre 2006 et 2016 (+92%), bien que l'augmentation en termes de volume soit plus modérée (+33%). Ceci est dû à une augmentation du prix : 1,33 EUR/kg contre 1,64 EUR/kg en 2016.

Les filets congelés représentaient la moitié des importations en 2006, mais les importations de ce produit ont largement diminué (-95% en volume), passant de 4.418 t en 2006 à 227 t en 2016 (2,87 EUR/kg en 2006 et 4,23 EUR/kg en 2016).

Pologne : filets congelés et filets entiers frais

Les filets congelés représentaient 52 % de la valeur des importations et 37 % du volume des importations en 2016. En 2016, ces importations ont été plus de deux fois plus élevées en valeur qu'en 2006 (15 millions d'euros), avec une augmentation en volume de 35% sur la même période (4.120 t en 2016).

Les importations de poisson frais entier ont été très limitées en 2006 (114 t) et ont atteint 4.899 t en 2016 (8,9 millions d'euros).

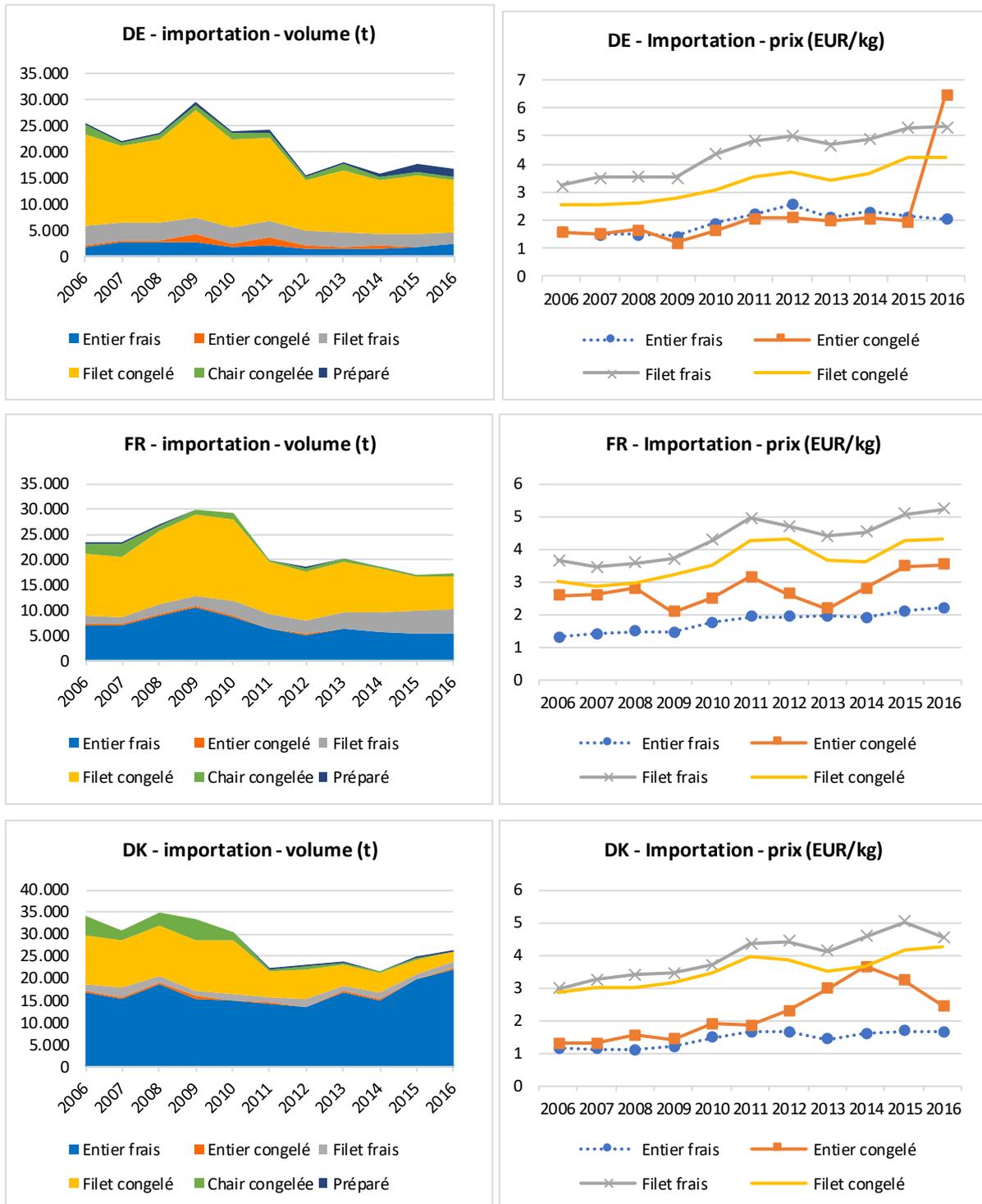
Le tableau suivant présente la valeur, le volume et les prix des importations par type de produit dans les principaux États membres en 2016. Les schémas des pages suivantes indiquent l'évolution des volumes et des prix des importations entre 2006 et 2016 dans ces États membres.

Tableau5 - Valeur, volume et prix des importations de lieu noir dans les principaux États membres en 2016

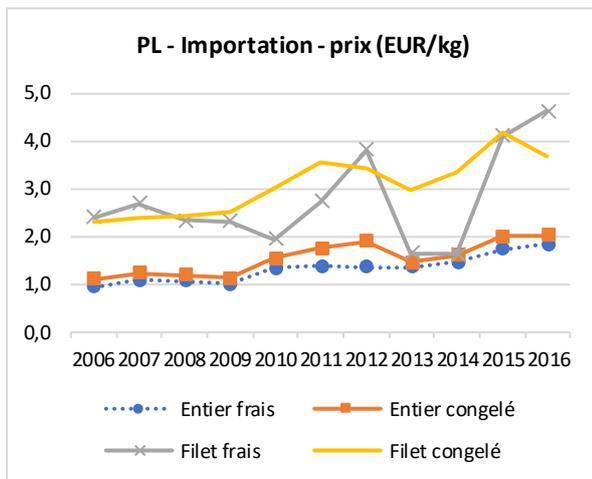
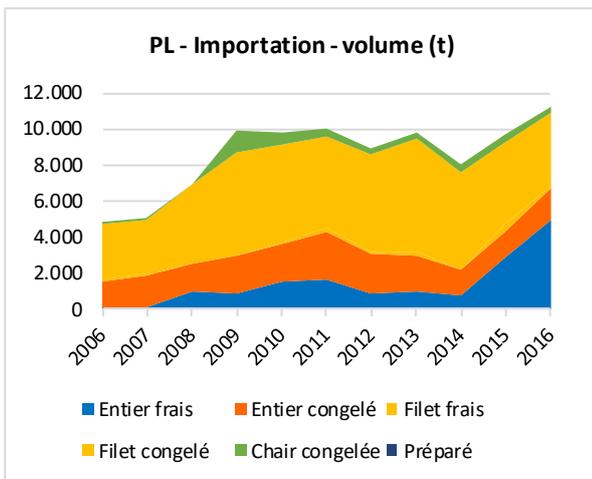
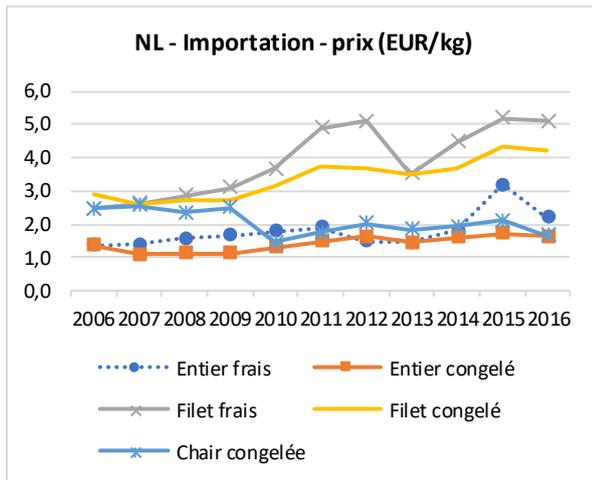
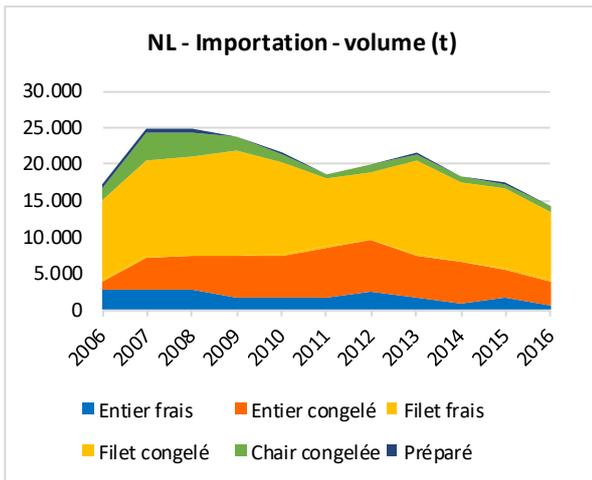
	DE	FR	DK	NL	PL
	Valeur (1000 EUR)				
Fraîcheur entière	4.613	11.635	36.221	1.253	8.925
Entier congelé	130	359	780	5.399	3.692
Filet frais	12.262	24.827	5.284	648	167
Filet congelé	42.264	28.582	9.543	39.515	15.208
Chair congelée	878	938	429	1.237	1.143
Préparé / en conserve	10.413	79	343	739	4
Total	70.560	66.420	52.601	48.791	29.139
	Volume (t)				
Fraîcheur entière	2.276	5.301	22.129	572	4.899
Entier congelé	20	102	319	3.309	1.837
Filet frais	2.306	4.754	1.163	127	36
Filet congelé	9.968	6.613	2.257	9.342	4.120
Chair congelée	685	465	227	747	348
Préparé / en conserve	1.513	11	93	145	1
Total	16.767	17.246	26.188	14.242	11.241
	Prix (EUR/kg)				
Fraîcheur entière	2,03	2,20	1,64	2,19	1,82
Entier congelé	6,49	3,52	2,45	1,63	2,01
Filet frais	5,32	5,22	4,54	5,09	4,61
Filet congelé	4,24	4,32	4,23	4,23	3,69
Chair congelée	1,28	2,02	1,89	1,66	3,28
Préparé / en conserve	6,88	7,21	3,68	5,11	4,31
Total	4,21	3,85	2,01	3,43	2,59

Source : EUMOFA basée sur COMEXT

Figure3 - Evolution du volume et du prix des importations de lieu noir dans les principaux États membres entre 2006 et 2016



Source : EUMOFA basée sur EUROSTAT / COMEXT



Source : L'EUMOFA basée sur EUROSTAT / COMEXT

2.1.3 Exportations

Les principaux exportateurs de lieu noir de l'UE sont les Pays-Bas, le Danemark et l'Allemagne, avec plus de 25.000 t (epv) exportées en 2015.

Pays-Bas : principalement des filets congelés et des filets entiers congelés

Les exportations néerlandaises ont largement augmenté au cours de la dernière décennie. En 2016, les exportations étaient trois fois plus élevées en volume et cinq fois plus élevées en valeur qu'en 2006. Les filets congelés représentaient 58 % du volume et 67 % de la valeur ; le lieu noir entier congelé représentait 24 % du volume et 10 % de la valeur.

Les Pays-Bas ont importé 9.342 t de filets congelés (4,23 EUR/kg) et 3,309 t de lieu noir entier congelé (1,63 EUR/kg) en 2016. La même année, les exportations ont atteint 9.126 t pour les filets congelés (4,26 EUR/kg) et 3.813 t pour le lieu noir entier congelé (1,58 EUR/kg).

Danemark : principalement frais et entier

En 2016, les principaux produits exportés par le Danemark étaient le lieu noir entier frais (55% du volume en 2016) et les filets frais (27% du volume). Entre 2006 et 2016, les exportations de lieu noir entier frais ont augmenté de 57 % pour atteindre 11.943 t en 2016. Toutefois, les volumes exportés ont largement diminué au cours de la même période (-31%), avec un effondrement en 2011 (-9.351 t), principalement en raison d'une diminution des exportations de filets congelés (les importations de filets congelés au Danemark ont largement diminué au cours de la même année).

La baisse en valeur a été plus modérée (-7% entre 2006 et 2016) en raison d'une augmentation du prix du lieu noir frais entier (2,60 EUR/kg en 2016 contre 1,58 EUR/kg en 2006), du filet frais (4,89 EUR/kg en 2016 contre 3,21 EUR/kg en 2006) et des filets congelés (3,92 EUR/kg en 2016 contre 3,08 EUR/kg en 2006).

Allemagne : filets frais entiers et congelés

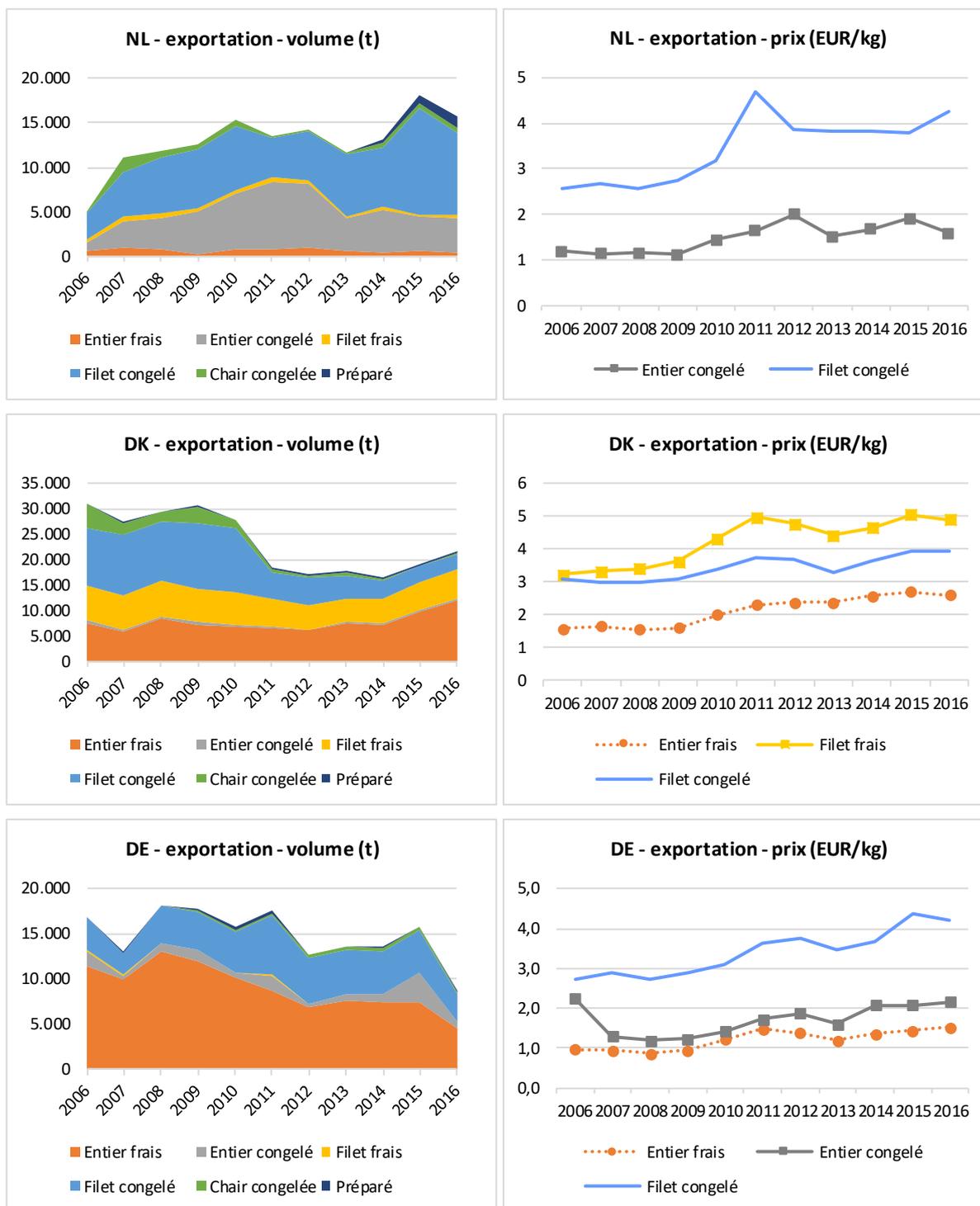
Les exportations allemandes ont chuté de 49% en volume et de 12% en valeur entre 2006 et 2016 ; le volume exporté a diminué pour chacun des principaux produits. La baisse modérée de la valeur est due à l'augmentation du prix des filets congelés, qui représente 36 % du volume et 57 % de la valeur (4,20 EUR/kg en 2016 contre 2,71 EUR/kg en 2006). La plus grande partie des exportations reste le lieu noir entier frais (51% en 2016 avec 4.443 t).

Tableau6 - Valeur, volume et prix des exportations de lieu noir dans les principaux États membres en 2016

	NL	DK	DE
	Valeur (1000 EUR)		
Fraîcheur entière	781	31.051	6.718
Entier congelé	6.039	1.115	1.696
Filet frais	2.723	28.767	377
Filet congelé	38.903	11.005	13.001
Chair congelée	909	452	242
Préparé / en conserve	8.917	1.396	647
Total	58.272	73.786	22.680
	Volume (t)		
Fraîcheur entière	453	11.943	4.443
Entier congelé	3.813	450	789
Filet frais	460	5.882	63
Filet congelé	9.126	2.810	3.098
Chair congelée	634	205	188
Préparé / en conserve	1.284	266	92
Total	15.770	21.556	8.674
	Prix (EUR/kg)		
Fraîcheur entière	1,73	2,60	1,51
Entier congelé	1,58	2,48	2,15
Filet frais	5,92	4,89	5,95
Filet congelé	4,26	3,92	4,20
Chair congelée	1,43	2,21	1,29
Préparé / en conserve	6,94	5,24	7,03
Total	3,70	3,42	2,61

Source : EUMOFA basée sur COMEXT

Figure4 - Evolution du volume et du prix des exportations de lieu noir dans les principaux États membres entre 2006 et 2016



Source : L'EUMOFA basée sur EUROSTAT / COMEXT

2.2 Segmentation du marché

Le marché du lieu noir de l'UE est segmenté selon trois critères principaux : la conservation, la présentation et la taille. Cependant, récemment, des produits éco-labellisés ont ajouté un nouveau segment sur le marché du lieu noir.

Présentation/conservation : Le lieu noir est commercialisé frais entier ou en filets (avec ou sans peau), steaks, longes et flancs. Comme le lieu noir est ciblé par les chalutiers congélateurs, un volume important de filets, de découpes (IQF¹⁰) ou de blocs congelés est traité à bord. Le lieu noir peut également être commercialisé congelé entier, étêté et éviscéré, mais aussi, dans une moindre mesure, salé-séché ou en conserve.

Taille : la taille la plus courante est de 30 à 110 cm. Le volume pour les principales catégories commerciales varie de 0,3 kg à plus de 5 kg pour le lieu noir entier frais (selon les normes de commercialisation de l'UE pour le poisson frais) et de 0,4 kg à plus de 0,6 kg pour les filets ou longes frais (selon les entretiens avec les opérateurs).

Les différences de fraîcheur peuvent également avoir un impact sur la segmentation. Par exemple, dans un chalutier de fond débarquant du poisson frais, le lieu noir capturé au cours des trois derniers jours de la sortie de pêche est plus valorisé que le reste des prises.¹¹

D'après les entretiens, le lieu noir est un produit de gamme moyenne parmi les poissons blancs. Son positionnement sur le marché se situe entre la morue, le saumon, l'églefin et le merlu d'une part et le colin de l'Alaska ou le panga d'autre part. Les opérateurs indiquent que l'évolution du marché d'autres espèces peut avoir un impact sur les ventes de lieu noir ; par exemple, si les prix du cabillaud ou de l'églefin baissent, les consommateurs peuvent acheter ces produits au lieu du lieu noir, ce qui fait baisser les ventes.

Le lieu noir est consommé sous différentes formes sur le marché français. Les formes les plus courantes sont les filets frais et congelés. Il existe plusieurs types de filets : avec ou sans peau, avec ou sans flanc. La grande distribution a tendance à demander des filets sans flanc comme mesure préventive pour éviter les parasites tels que l'Anisakis.

Les acteurs observent le développement des longes de lieu noir. Les longes font partie du filet ; l'avantage est que l'épaisseur de la pièce est régulière et peut être coupée en plusieurs morceaux. Ceci est particulièrement demandé par la restauration collective car cela facilite la préparation pour les cuisiniers et permet de proposer des morceaux de poisson homogènes aux convives. L'inconvénient des longes est le rendement plus faible au stade de la transformation. Cela augmente les coûts.

Sur la base d'entretiens avec les acteurs français, l'intérêt pour la certification MSC s'accroît sur le marché français. Cependant, aucune information n'est disponible sur la part du lieu noir commercialisé sous ce label en France.

¹⁰ Congélation rapide individuelle

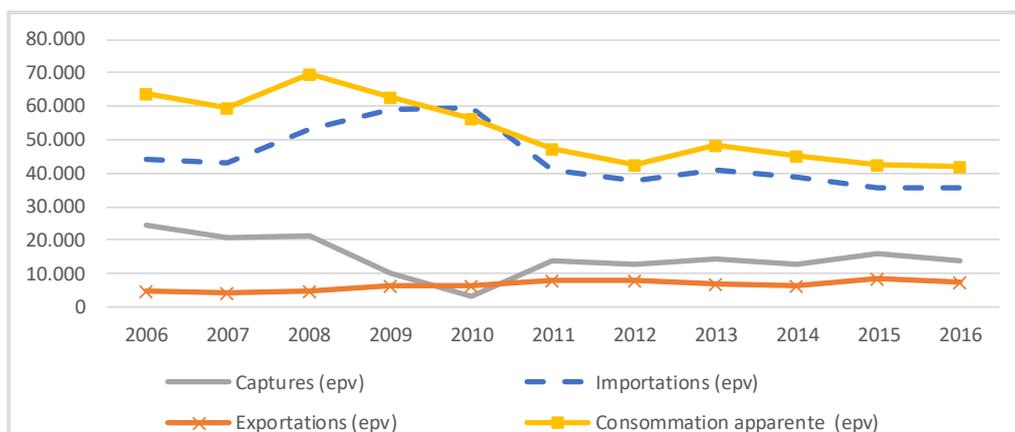
¹¹ http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Lieu_noir.html

2.3 Le marché français

2.3.1 Bilan d'approvisionnement

Les captures françaises ont atteint 14.042 t en 2016. La plupart des débarquements français ont lieu au Royaume-Uni (5.038 t en 2016), suivi du Danemark (3.962 t epv) et de la France (2.958 t)¹². Sur la base d'entretiens avec les acteurs, les débarquements au Royaume-Uni sont transportés par camion jusqu'en France et la première vente a lieu en France. Les débarquements au Danemark peuvent être vendus aux sous criée au Danemark (en particulier à Hanstholm). Le lieu noir capturé par la flotte française peut être débarqué sous forme de poisson entier frais éviscéré et de filets congelés (les filets congelés sont débarqués en France). Selon les données disponibles, la consommation apparente de lieu noir était de 41.949 t epv en 2016. L'offre dépend largement des importations (72 %). La consommation apparente a diminué entre 2006 et 2016 (elle a culminé à 69.936 t en 2008).

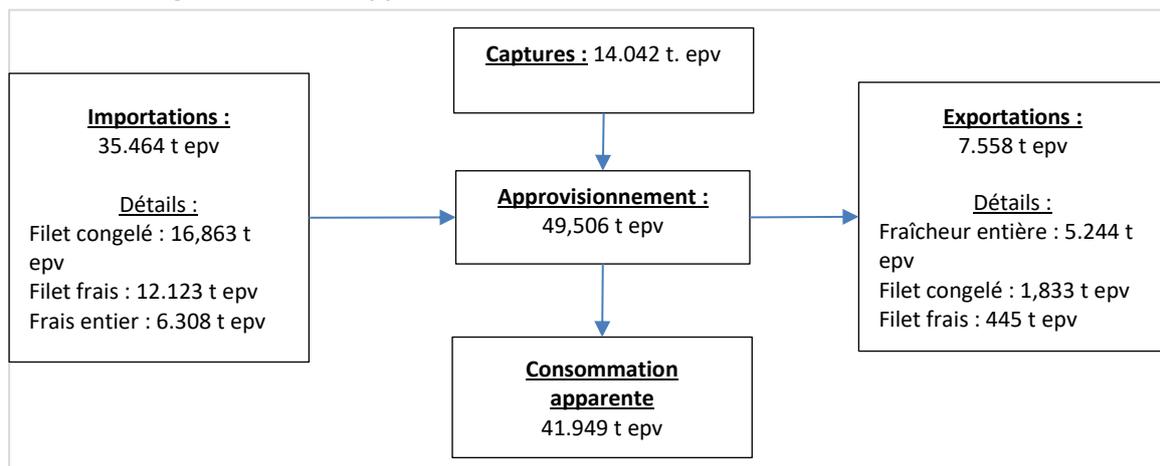
Figure5 - Evolution de la consommation apparente de lieu noir en France entre 2006 et 2016



Source : EUMOFA basé sur la FAO, EUROSTAT/COMEXT et EUROSTAT.

Les importations sont principalement composées de filets congelés et frais. Les exportations atteignent 7.558 t epv et sont à la fois du lieu noir entier frais et du filet congelé. Les exportations de poisson frais entier peuvent notamment correspondre aux débarquements de la flotte française au Danemark.

Figure6 - Bilan d'approvisionnement en lieu noir en France (2016)



Source : EUMOFA sur la base de la FAO, COMEXT

D'après les entretiens, les principaux marchés pour le lieu noir sont la grande distribution et le secteur HORECA (en particulier la restauration collective) et, dans une moindre mesure, les poissonniers.

¹² Source : EUROSTAT

2.3.2 Importations

En 2016, les importations se sont élevées à 66,4 millions EUR (+15% par rapport à 2006) et 17.246 t (-26% par rapport à 2006). Les importations sont principalement composées de filets congelés (43 % de la valeur), de filets frais (37 % de la valeur) et de lieu noir frais entier (18 % de la valeur).

Filet : congelé (28,6 millions EUR et 6.613 t en 2016, source : EUROSTAT/COMEXT) et frais (24,8 millions EUR et 4.754 t en 2016, source : EUROSTAT/COMEXT)

Les importations de filets ont diminué de 21 % en volume entre 2006 et 2016. Nous pouvons observer une forte diminution (-5.570 t) de filets congelés tandis que les filets frais ont augmenté (+3.185 t). En 2016, les filets congelés représentaient toujours la plus grande part des importations de filets de lieu noir en volume (58% des filets importés en France).

La diminution des filets congelés est notamment due à une réduction des importations en provenance du Danemark (764 t en 2016 contre 6.276 t en 2006). Ce flux en provenance du Danemark a été partiellement remplacé par une augmentation des importations de filets frais (2.657 t en 2016 contre 1.092 t en 2006).

Presque tous les filets frais importés en France proviennent du Danemark et du Royaume-Uni (94% des filets frais importés en 2016).

Le prix des filets frais reste supérieur à celui des filets congelés (respectivement 5,22 EUR/kg et 3,72 EUR/kg). Les deux prix ont largement augmenté entre 2006 et 2016 (+43% et +39%).

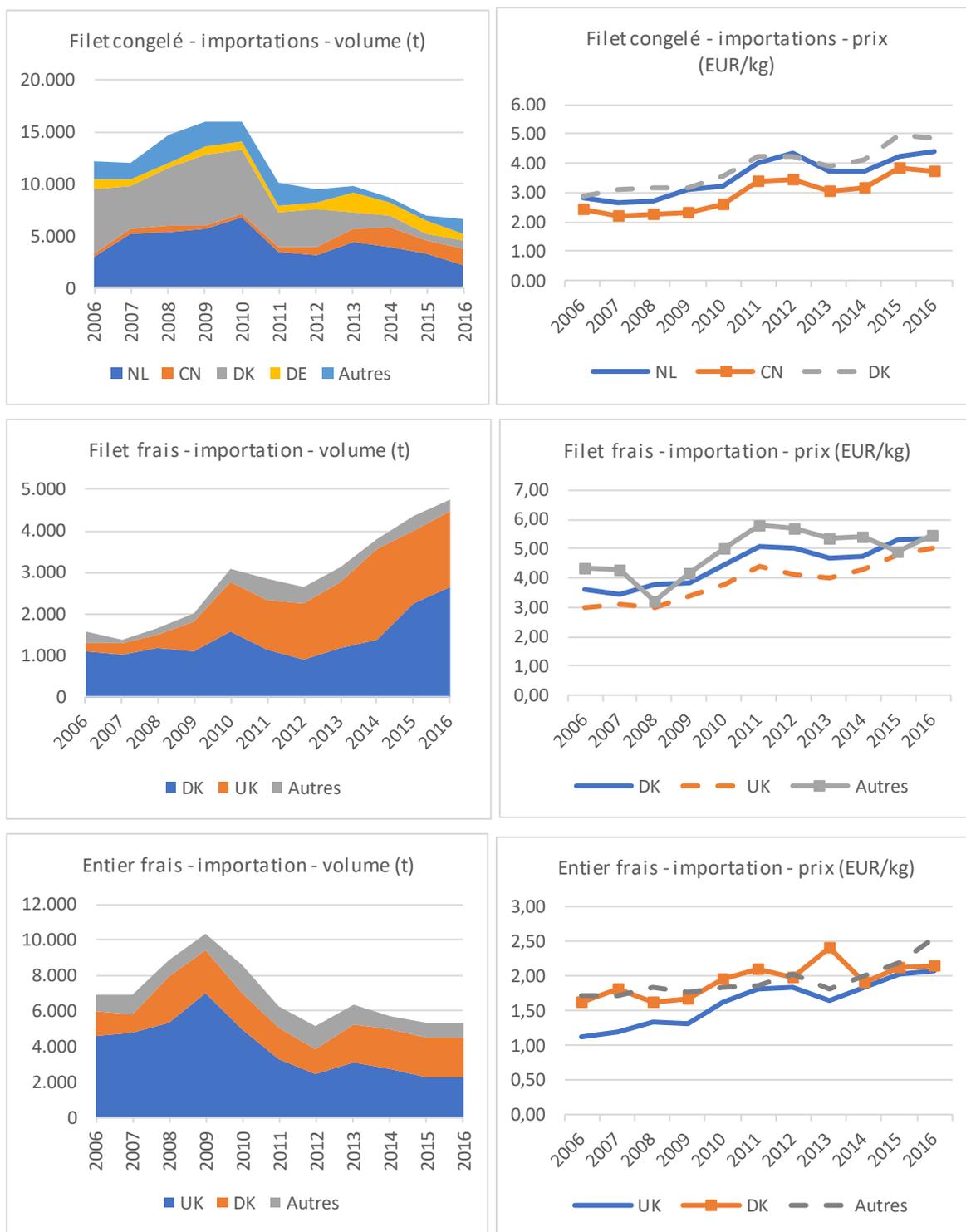
Frais entier (11,6 millions EUR et 5.301 t en 2016, source : EUROSTAT/COMEXT)

La plupart des importations de lieu noir entier frais proviennent du Danemark et du Royaume-Uni (84% du volume importé en France en 2016), qui sont les deux principaux pays de débarquement du lieu noir dans l'UE.

Les volumes ont culminé à 10.341 t en 2009 et ont diminué de moitié depuis, avec 5.301 t importées en 2016. Le prix a constamment augmenté au cours de la dernière décennie et était de 2,13 EUR/kg en 2016 (1,32 EUR/kg en 2006).

Voir le détail des importations par origine dans la figure 7.

Figure7 - Evolution du volume et du prix des importations de lieu noir en France entre 2006 et 2016



Source : L'EUMOFA basée sur EUROSTAT / COMEXT

2.3.3 Exportations

Frais entier (7,4 millions EUR et 4,407 t en 2016, source : EUROSTAT/COMEXT)

Les exportations de lieu noir entier frais ont largement augmenté au cours de la dernière décennie, passant de 503 t en 2006 à 4.407 t en 2016. Le Danemark représente 90% du volume exporté. Sur la base d'entretiens, nous considérons que la majeure partie de ce flux est liée aux débarquements de lieu noir par la flotte française au Danemark (en particulier dans le port de Hanstholm, qui est un site de débarquement important pour le lieu noir, avec 14.088 t débarquées en 2016 d'après EUMOFA), où le poisson est vendu en criée.

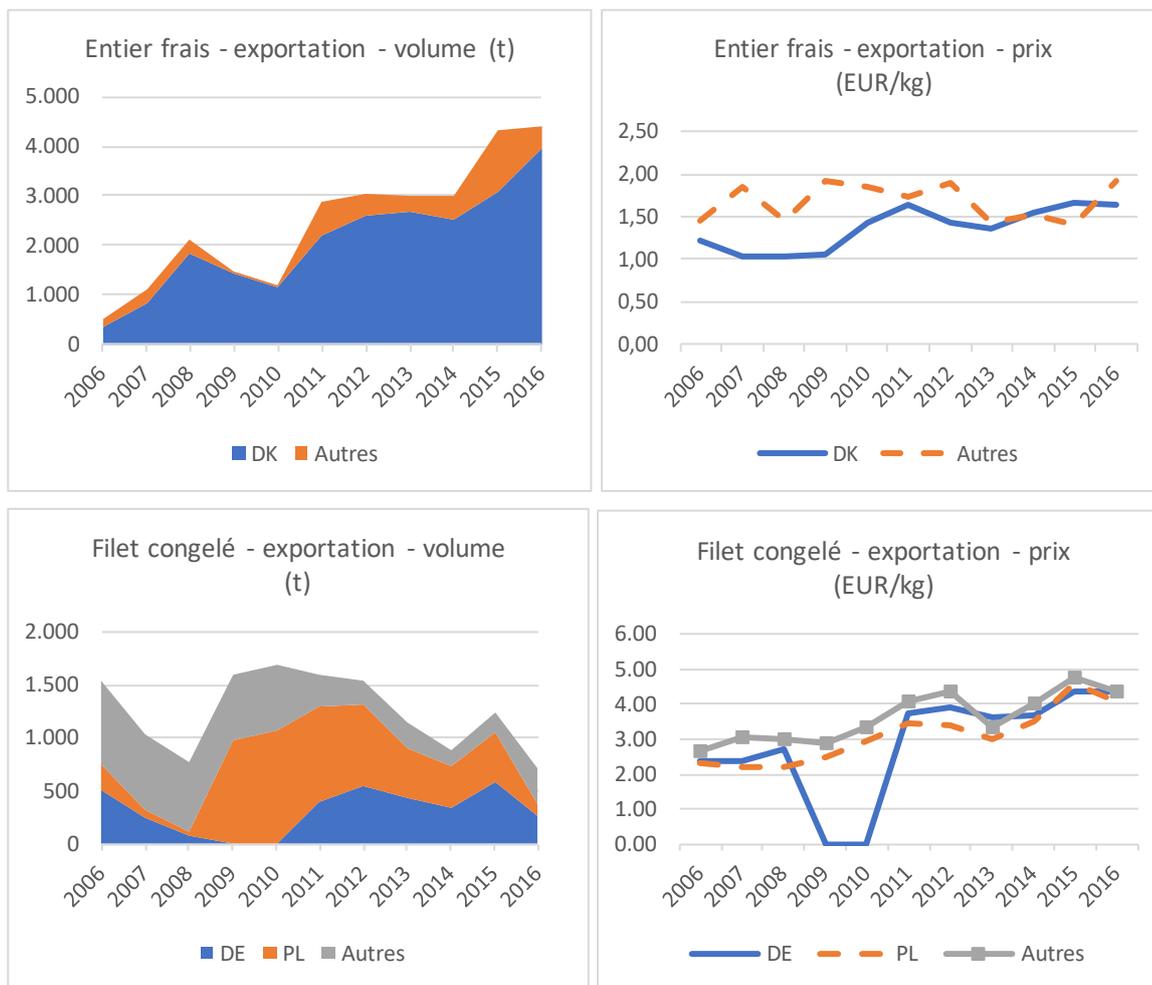
Filet congelé (3,1 millions EUR et 719 t en 2016, source : EUROSTAT/COMEXT)

Les exportations de filets congelés ont considérablement évolué au cours de la dernière décennie. Elles ont diminué de 20 % en valeur et de 53 % en volume entre 2006 et 2016. Les exportations ont atteint 1.530 t en 2006, principalement vers l'Allemagne, l'Espagne, la Pologne et la Belgique. En 2016, seuls l'Allemagne et la Pologne étaient encore des marchés importants (en 2016, l'Allemagne, la Croatie et la Pologne représentaient 73% des volumes exportés).

Les exportations de filets congelés de la France vers l'Allemagne ont même cessé pendant deux ans (2009 et 2010) tandis que les exportations de la France vers la Pologne ont commencé à augmenter. L'Allemagne est l'un des principaux importateurs de filets de lieu noir congelés de l'UE (5.005 t en 2016), pour lequel la France est un fournisseur mineur (maximum 5,5% en 2012).

Voir le détail des exportations par destination dans la figure 8.

Figure8 - Evolution du volume et du prix du lieu noir exporté par la France entre 2006 et 2016



Source : L'EUMOFA basée sur EUROSTAT / COMEXT

3 PRIX AUX DIFFÉRENTS STADES DE LA FILIÈRE

Ce chapitre propose d'analyser les prix et les tendances aux différents stades de la filière du lieu noir en France, dans le but de fixer le cadre de l'analyse de la transmission des prix (chapitre 4).

3.1 Sources d'informations sur les prix

Alors que le chapitre 4 s'appuie sur les données recueillies lors d'entretiens directs avec les parties prenantes, le chapitre 3 énumère les sources régulièrement accessibles et le contenu de l'information fournie par chacune d'entre elles.

Tableau7 - Sources sur les prix

Étape de la chaîne d'approvisionnement	Type de prix	Fréquence	Source
Première vente	Prix à la première vente	Hebdomadaire, mensuel, annuel	EUMOFA
Importation / exportation	Prix à l'importation (franco à bord) / à l'exportation (assurance coût et fret)	Mensuel, annuel	EUROSTAT / COMEXT
Commerce de gros	Stade de gros pour le filet de lieu noir	Hebdomadaire, mensuel, annuel	Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) – FranceAgriMer
Structure des prix aux différents stades de la filière	Première vente / importation Vente en gros / transformation Vente au détail	Annuel (disponible de 2013 à 2016)	Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires - FranceAgriMer
Vente au détail	Prix au stade de détail : grande distribution et autres canaux de distribution	Mensuel, annuel	Kantar Worldpanel dans l'observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires - FranceAgriMer
Vente au détail	Vente au détail pour le filet de lieu noir	Mensuel	INSEE

Source : enquête de l'EUMOFA

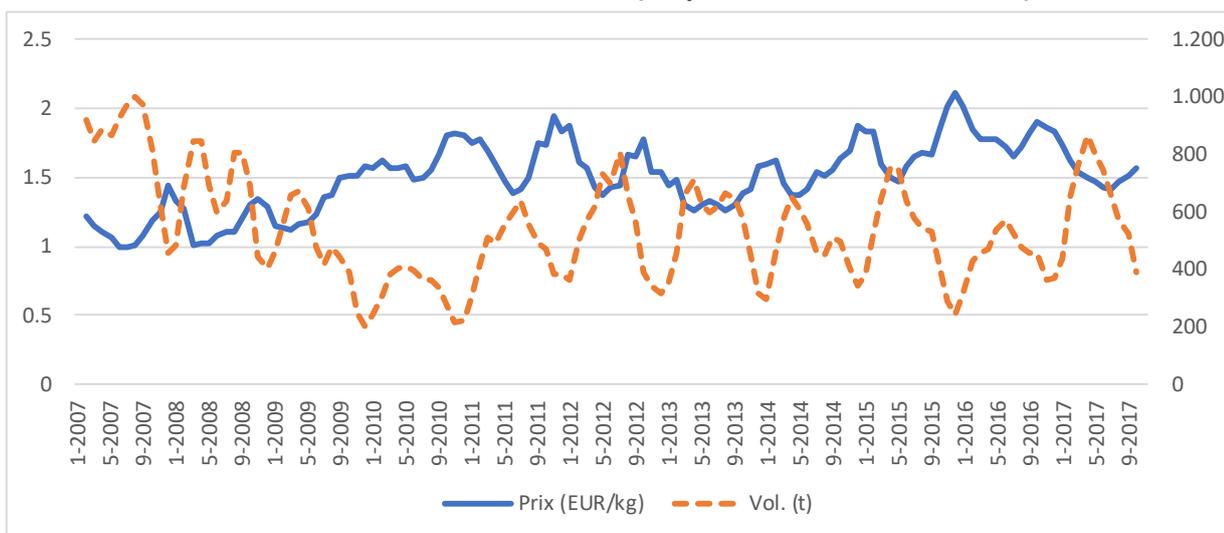
3.2 Prix à la première vente

Les prix à la première vente sont transmis par les États membres à l'EUMOFA. Le prix moyen de première vente du lieu noir en France tend à augmenter avec 1,52 EUR/kg en 2017 (janvier à décembre) et 1,80 EUR/kg en 2016 contre 1,12 EUR/kg en 2007.

La figure suivante montre l'impact important du volume vendu sur le prix à la première vente :

- Les prix étaient les plus hauts de septembre à décembre 2016 (entre 1,75 et 1,96 EUR/kg) alors que les débarquements étaient faibles (entre 245 et 527 t par mois) et ont diminué depuis cette période avec un volume élevé débarqué au printemps (par exemple 913 t débarquées en mai 2017 avec un prix de 1,43 EUR/kg).
- Le prix tend à diminuer lorsque le volume débarqué augmente (en particulier au printemps) :
 - 1,13 EUR/kg pour 824 t débarquées en avril 2013,
 - 1,34 EUR/kg pour 692 t débarquées en juin 2017,
 - 1,41 EUR/kg pour 840 t débarquées en mai 2015.

Figure9 - Evolution du prix à la première vente du lieu noir (EUR/kg) et du volume débarqué (t) par mois en France entre 2007 et 2017 (moyenne mobile sur trois mois).

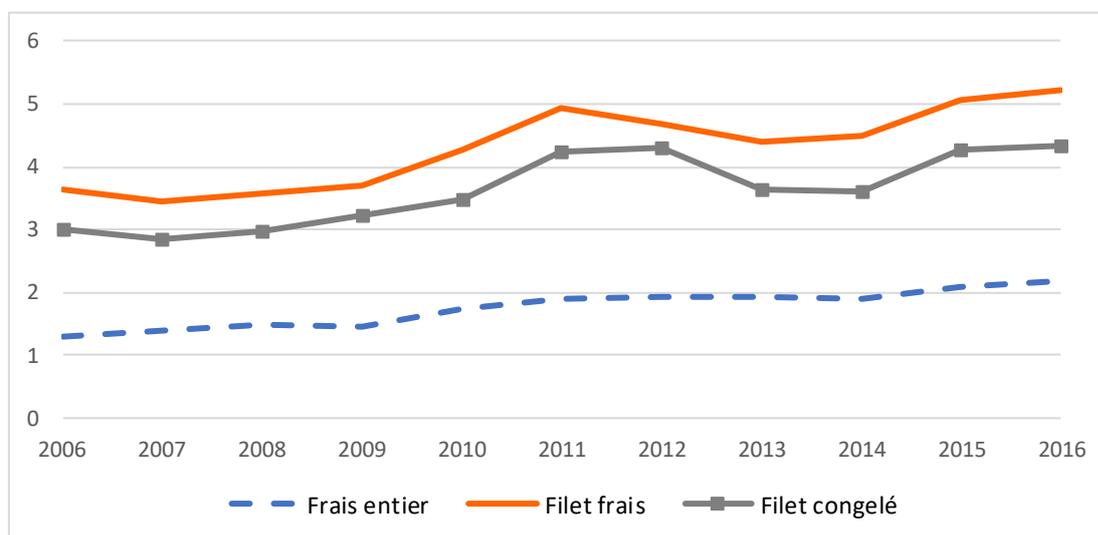


Source : EUMOFA

3.3 Prix à l'importation

Le prix du lieu noir importé en France a augmenté entre 2006 et 2016. Le prix à l'importation du lieu noir entier frais est passé de 1,30 EUR/kg (2006) à 2,20 EUR/kg (2016). Le prix des filets frais est systématiquement plus élevé que celui des filets congelés (de +0,37 EUR/kg à +0,91 EUR/kg). En 2016, les prix des filets de lieu noir frais et congelés étaient respectivement de 5,22 EUR/kg et 4,32 EUR/kg.

Figure10 : évolution du prix des importations en France de lieu noir frais entier, de filet de lieu noir frais et de filet congelé (EUR/kg) entre 2006 et 2016.

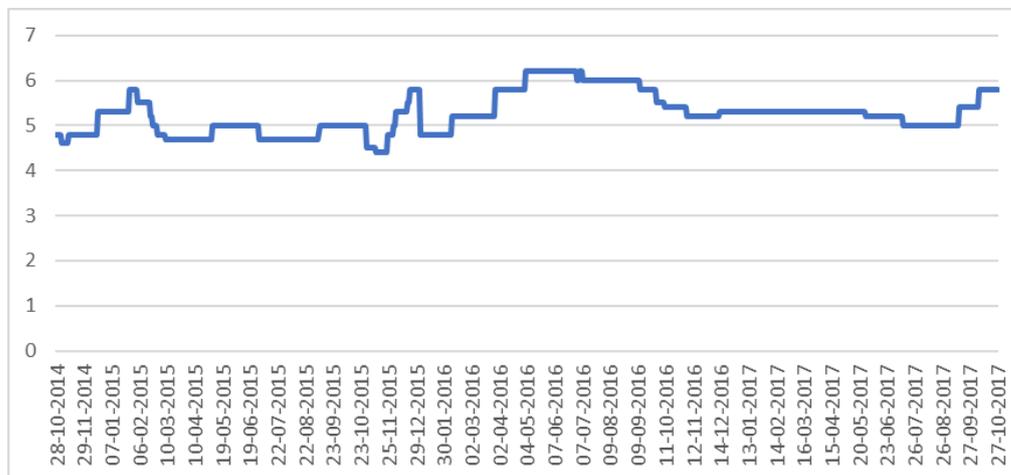


Source : EUMOFA basée sur COMEXT

3.4 Prix de gros

Le prix de gros (marché international de Rungis en région parisienne) pour le filet de lieu noir se situe entre 4,40 EUR/kg et 6,20 EUR/kg. En octobre 2017, le prix était de 5,80 EUR/kg. Le prix tend à être plus élevé en 2016 et 2017 par rapport à 2014 et 2015.

Figure11 : évolution du prix de gros des filets de lieu noir (EUR/kg) sur le marché international de Rungis entre 2014 et 2017.

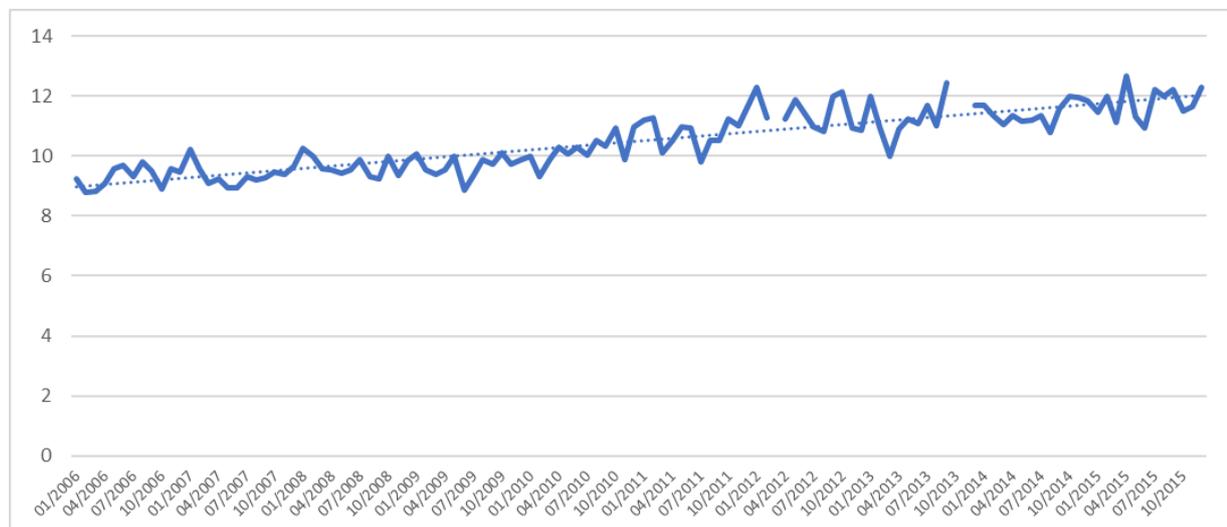


Source : Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) – FranceAgriMer

3.5 Prix de détail

Selon les données de l'INSEE, le prix de détail du lieu noir en France a varié de 8,80 EUR/kg à 12,68 EUR/kg entre 2006 et 2015. Le prix a eu tendance à augmenter sur la période, avec un prix moyen de 11,78 EUR/kg en 2015 contre 9,31 EUR/kg en 2006.

Figure12 évolution du prix de détail du filet de lieu noir (EUR/kg) entre 2006 et 2015.



Source : INSEE

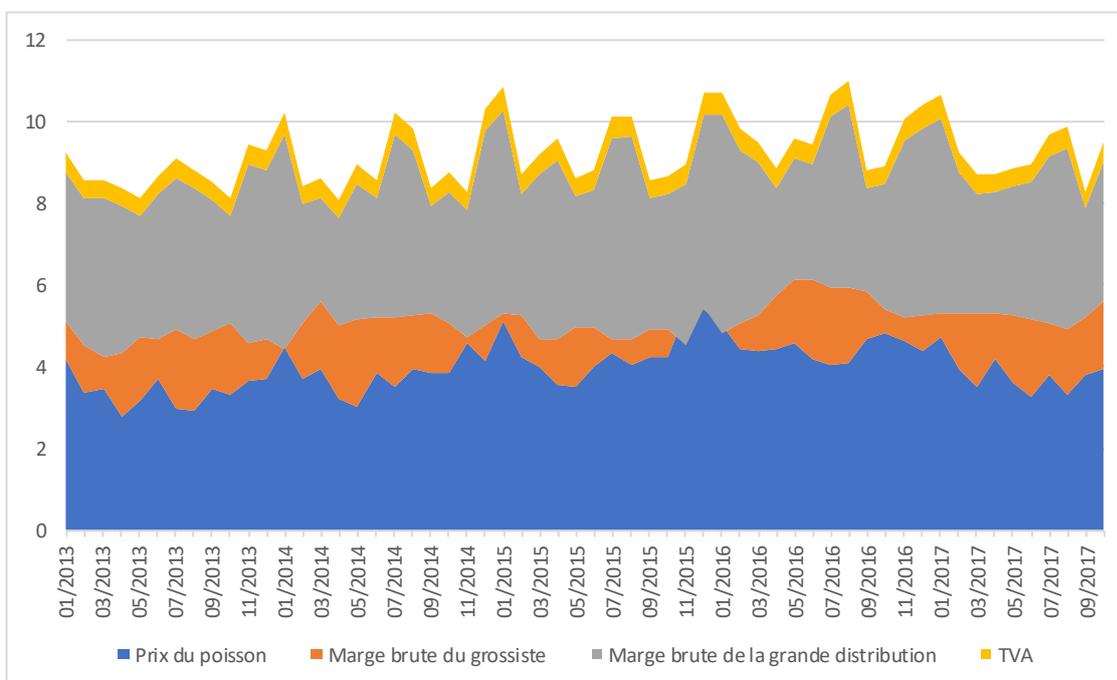
3.6 Prix et marge aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement

L'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires de FranceAgriMer couvre, entre autres produits alimentaires, le lieu noir frais.

Sur la base de cette analyse (données de 2013 à 2017) :

- **Le prix du poisson pour le grossiste** se situe entre 2,80 et 5,40 EUR/kg. Les prix ont culminé en janvier 2014 (4,50 EUR/kg), janvier 2015 (5,14 EUR/kg) et décembre 2015 (5,40 EUR/kg). Les prix ont tendance à être plus bas en avril et mai alors qu'ils augmentent en juin et en hiver (à l'exception de 2017, le prix le plus élevé ayant été enregistré en avril). En outre, les prix ont tendance à baisser depuis janvier 2017 (entre 3,26 EUR/kg et 4,17 EUR/kg).
- **La marge brute du grossiste** se situe entre -0,82 EUR/kg et 2,15 EUR/kg. La marge brute négative a été observée trois fois (janvier 2014, novembre 2015 et janvier 2016), tandis que les prix du poisson avaient tendance à être élevés (entre 4,50 et 5,36 EUR/kg). Dans un contexte de prix élevés des matières premières, les grossistes ont tendance à diminuer leur marge et même à perdre de l'argent.
- **Le prix départ grossiste** se situe entre 4,22 EUR/kg et 6,12 EUR/kg.
- **La marge brute de la grande distribution** varie entre 2,51 et 5,35 EUR/kg, les marges les plus élevées se situent en juillet-août et décembre-janvier, lorsque les prix sont les plus élevés.
- **TVA** : 5,5%.
- **Prix pour le consommateur final en grande distribution** :
 - On peut observer deux pics chaque année : en décembre-janvier et juin-août.
 - Les prix ont eu tendance à augmenter depuis 2013 : de 8,14-9,44 EUR/kg en 2013 à 8,30-10,66 EUR/kg en 2017 (janvier à octobre 2017). Toutefois, les prix ont eu tendance à être inférieurs en 2017 par rapport à 2016.

Figure13 : Prix et marges du lieu noir aux différentes étapes de la filière entre 2013 et 2017



Source : Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires – FranceAgriMer

4 TRANSMISSION DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN FRANCE

Le tableau présente les différents coûts pour les filets frais de lieu noir en grande distribution. Pour la présente analyse, les données sur le prix de première vente du poisson sont basées sur les statistiques de l'EUMOFA, les autres données sont basées sur des entretiens (rendements de filetage, coûts de filetage, coûts d'emballage, pertes et coûts au stade de détail, prix à la consommation). Les prix aux différentes étapes sont recoupés avec d'autres sources d'information : prix à l'importation d'EUROSTAT/COMEXT et données de l'observatoire français sur la formation des prix et des marges des produits alimentaires (FranceAgriMer).

Tableau8 - Coûts et marges pour 1 kg de filet de lieu noir frais en grande distribution en France (2017)

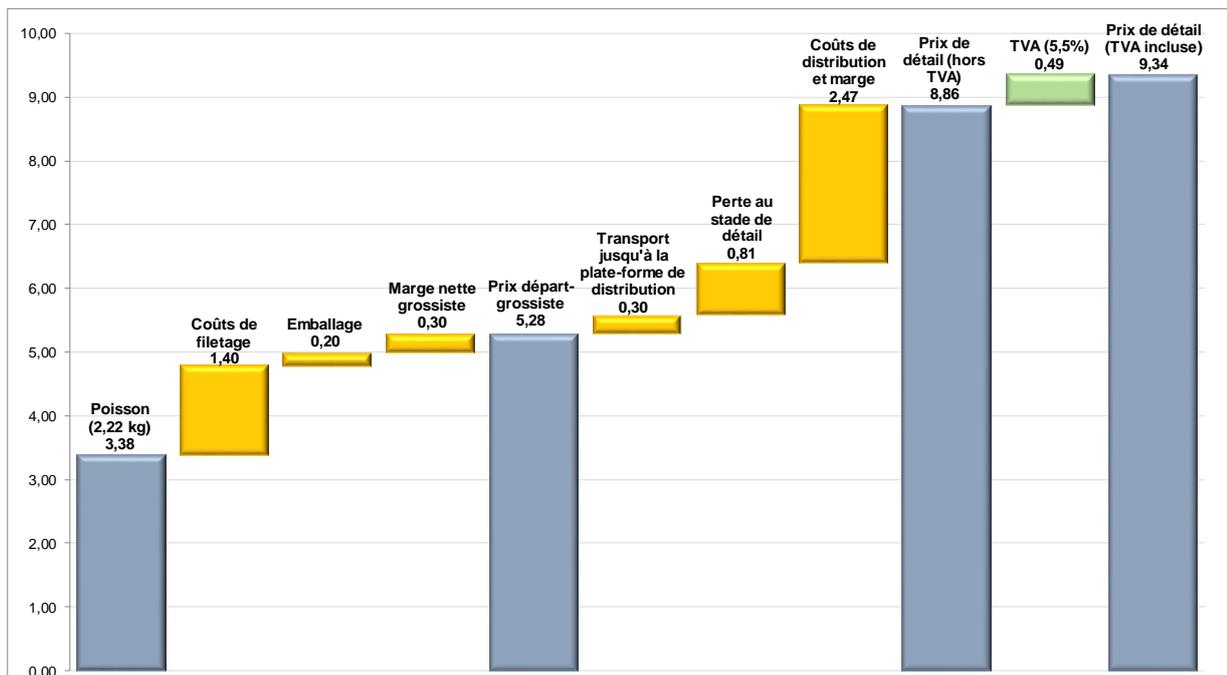
	Moyenne	Prix final
Poisson (2,22 kg)	3,38	36,1%
Coûts de filetage	1,40	15,0%
Emballage	0,20	2,1%
Marge nette grossiste	0,30	3,2%
Prix départ-grossiste	5,28	56,5%
Transport jusqu'à la plate-forme de la grande distribution	0,30	3,2%
Perte au stade de détail	0,81	8,7%
Coûts de distribution et marge	2,47	26,4%
Prix de détail (hors TVA)	8,86	94,8%
TVA (5,5%)	0,49	5,2%
Prix de détail (TVA incluse) pour 1 kg de produit	9,34	100,0%

Source : Enquête de l'EUMOFA

Source : élaboration par l'EUMOFA à partir de statistiques et d'entretiens avec les parties prenantes en janvier 2018 :

- Prix du poisson : 1,52 EUR/kg : prix moyen des premières ventes françaises de lieu noir en 2017 (source : EUMOFA). Ce prix est inférieur à celui de 2016 et inférieur au prix du lieu noir frais importé (comparaison du prix en 2016 : 2,13 EUR/kg pour le lieu noir entier importé contre 1,80 EUR/kg pour les débarquements nationaux).
- Rendement en filets : 45%. Les rendements de filetage diffèrent en fonction du type de produits (sur la base d'entretiens) :
 - filet avec flanc : 50%,
 - filet sans flanc : 45%,
 - longe : 25-30% : rendement inférieur pour la longe par rapport au filet (voir section 2.2), ce qui augmente le prix de ce produit par rapport au filet.
- Les coûts de filetage varient entre 1,30 et 1,60 EUR/kg (source : interviews).
- Conditionnement : 0,20 - 0,30 EUR/kg (source : interviews).
- Le prix sortie grossiste est de 5,28 EUR/kg, ce qui est comparable au prix du filet frais importé en France en 2016 : 5,22 EUR/kg (source EUROSTAT/COMEXT).
- Les pertes au stade de détail représentent 0,81 EUR/kg. Les pertes sont liées à la perte d'eau et à la perte de produit en raison de sa grande fragilité (nécessité de maintenir la fraîcheur) (source : entretiens).
- Le prix final retenu pour l'analyse est de 9,34 EUR/kg. D'après l'observatoire français de formation des prix et des marges des produits alimentaires (FranceAgriMer), le prix final du lieu noir pour le consommateur est de 9,26 EUR/kg en 2017. Sur la base d'interviews et de relevés en magasin, le prix de détail des filets frais se situe entre 9,00 et 9,95 EUR/kg sans promotion et entre 6,95 et 7,95 EUR/kg avec remise. Sur la base des relevés en magasin, la longe congelée peut être vendue entre 13,25 et 17,76 EUR/kg.

Figure14 - Transmission des prix pour le filet de lieu noir (en EUR/kg)



Source : Enquête de l'EUMOFA

4.1 ANNEXES

4.1.1 Sources utilisées

- EUMOFA
- Eurostat/COMEXT
- FAO
- FranceAgriMer - Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires.

4.1.2 Entrevues

- Les parties prenantes françaises :
 - o Entreprises de pêche impliquées dans la pêche du lieu noir
 - o Grossistes à Lorient et Boulogne sur Mer
 - o Entreprise de grande distribution

"Le filet de lieu noir en France" est publié par la Direction générale des affaires maritimes et de la pêche de la Commission européenne.

Rédacteur en chef : Commission européenne, direction générale des affaires maritimes et de la pêche, directeur général.

Avertissement : Bien que la Direction générale des affaires maritimes et de la pêche soit responsable de l'ensemble de la production de cette publication, les opinions et conclusions présentées dans ce rapport reflètent l'opinion de l'auteur ou des auteurs et ne reflètent pas nécessairement l'opinion de la Commission ou de ses fonctionnaires.

Union européenne, 2021

Numéro de catalogue : KL-03-21-065-FR-N

ISBN : 978-92-76-29823-6

DOI : 10.2771/665948

La reproduction est autorisée, à condition que la source soit mentionnée.

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Tel : +32 229-501010101

Courriel : contact-us@eumofa.eu

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne