



## ÉTUDE DE CAS

# LA MORUE SALÉE SECHÉE EN NORVÈGE



## STRUCTURE DES PRIX DANS LA FILIÈRE DE LA NORVÈGE AU PORTUGAL

MARS 2018

[WWW.EUMOFA.EU](http://WWW.EUMOFA.EU)

# E U M O F A

Observatoire Européen des Marchés des  
Produits de la Pêche et de l'Aquaculture

Affaires  
Maritimes et  
de la Pêche

## Table des matières

<b>RÉSUMÉ</b> .....	<b>1</b>
<b>0 RAPPEL DES TÂCHES – OBJECTIF ET CONTENU</b> .....	<b>2</b>
0.1 OBJECTIF DE L’ETUDE DE CAS .....	2
0.2 CONTENU DU DOCUMENT .....	2
<b>1 DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	<b>2</b>
1.1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET COMMERCIALES .....	2
1.2 PROCESSUS DE FABRICATION DU CLIPFISH .....	4
1.3 PRODUCTION ET DISPONIBILITE DU CABILLAUD .....	4
1.3.1 <i>Évolution des captures norvégiennes</i> .....	4
1.3.2 <i>Approvisionnement provenant de la pêche</i> .....	5
1.3.3 <i>Approvisionnement provenant de l'aquaculture</i> .....	5
1.4 L’INDUSTRIE DU CLIPFISH EN NORVEGE .....	6
1.4.1 <i>Matières premières</i> .....	6
1.4.2 <i>Lieu de production</i> .....	6
1.4.3 <i>Niveau de production</i> .....	6
1.4.4 <i>Performances économiques de l'industrie du clipfish</i> .....	7
1.4.5 <i>Consommation locale de clipfish</i> .....	8
<b>2 EXPORTATIONS NORVÉGIENNES</b> .....	<b>2</b>
2.1 EXPORTATIONS DE CLIPFISH : UNE HISTOIRE DE LONGUE DATE .....	2
2.2 PRINCIPALES DESTINATIONS .....	3
2.3 EXPORTATIONS VERS LE PORTUGAL .....	4
<b>3 LE MARCHÉ PORTUGAIS</b> .....	<b>4</b>
3.1 APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ PORTUGAIS .....	4
3.2 FILIERE NORVEGE-PORTUGAL .....	1
3.2.1 <i>Acteurs de la filière</i> .....	1
3.2.2 <i>Produits</i> .....	2
3.3 CIRCUITS DE DISTRIBUTION .....	2
3.4 LA TRANSFORMATION AU PORTUGAL .....	3
<b>4 LES PRIX AUX DIFFÉRENTS STADES DE LA FILIÈRE (NORVEGE-PORTUGAL)</b> .....	<b>3</b>
4.1 COUT DE PRODUCTION (MATIERE PREMIERE) .....	3
4.1.1 <i>Système de prix minimum</i> .....	3
4.1.2 <i>Prix en première vente</i> .....	1
4.2 PRIX A L'EXPORTATION .....	1
4.3 COUTS DE TRANSPORT VERS LE PORTUGAL .....	2
4.4 PRIX DE DETAIL AU PORTUGAL .....	3
<b>5 TRANSMISSION DES PRIX DANS LA FILIÈRE</b> .....	<b>4</b>
<b>6 ANNEXES</b> .....	<b>1</b>
6.1 SOURCES UTILISEES .....	1

## RÉSUMÉ

- En Norvège, la morue salée séchée (ou « clipfish ») est un produit d'exportation traditionnel. En effet, les exportations norvégiennes de clipfish sont mentionnées depuis les premiers enregistrements statistiques. En 1830, la Norvège exportait déjà 7.500 tonnes de clipfish. Par la suite, les exportations norvégiennes de clipfish ont poursuivi une tendance à la hausse et ont atteint un pic à 99.000 tonnes en 2014.
- Le niveau de production et le prix de la morue salée séchée sont étroitement liés au quota de cabillaud attribué à la Norvège. Le niveau record de 2014 était le fait des quotas élevés et du faible prix de la matière première. Sur la période de 2015 à 2016, une baisse de l'approvisionnement en matière première a été observée (les captures norvégiennes de cabillaud ont diminué de 473.000 tonnes en 2004 à 412.500 tonnes en 2016) et les exportations de clipfish ont diminué pour atteindre 81.000 tonnes en 2016.
- La matière première (cabillaud frais / congelé) représente 84 % du coût total de la morue salée séchée (hors marge). La main-d'œuvre est le deuxième poste de dépense le plus important, représentant de 8 % à 9 % du coût total.
- Le Portugal est le principal marché pour le clipfish norvégien, absorbant 66 % du total des exportations norvégiennes de la morue salée séchée.
- Le transport de la morue salée séchée vers le Portugal est effectué par voie routière à un coût de 0,17 EUR/kg. L'expédition prend entre 5 et 6 jours depuis la principale zone de transformation aux alentours de Ålesund vers les sites au centre du Portugal.
- Au Portugal, la morue salée séchée est directement livrée à la grande distribution, dont la part de marché atteint environ 90 % pour la morue salée séchée. Les 3 principaux distributeurs représentent 80 % de ce total.
- La grande distribution portugaise vend souvent le clipfish norvégien avec des remises importantes.

## 0 RAPPEL DES TÂCHES – Objectif et contenu

### 0.1 Objectif de l'étude de cas

#### Rappel

Les raisons du choix de la morue salée séchée comme produit à analyser pour la transmission des prix dans la filière sont décrites dans le tableau ci-dessous.

Produit	Origine	Caractéristiques	Marché et moteurs de prix
Morue salée séchée	Pêche (Mer de Barents)	En Norvège, l'activité de transformation est presque exclusivement destinée à l'exportation.  Le Portugal est le principal marché de destination.  Produit demandé en particulier par la grande distribution.	Disponibilité et coût de la matière première.  Concurrence entre la morue salée séchée importée de Norvège et le produit transformé localement à partir de la matière première importée.  Possible stratégie de produit d'appel au Portugal.

Les éléments clés de l'analyse concernent :

- L'évolution et la rentabilité de l'industrie norvégienne de la transformation.
- Le transport de la Norvège au Portugal.
- Le rôle de la grande distribution portugaise dans la commercialisation de la morue salée séchée et l'impact sur la logistique du produit.
- La stratégie de prix de la grande distribution portugaise.

### 0.2 Contenu du document

À l'inverse des autres études de cas sur la transmission des prix qui se focalisent sur l'analyse d'un produit dans un pays, la présente étude analyse le produit de l'approvisionnement en matière première et de la transformation en Norvège à la consommation finale sur le marché de destination, le Portugal.

## 1 DESCRIPTION DU PRODUIT

### 1.1 Caractéristiques techniques et commerciales

En Norvège, l'industrie de la transformation du cabillaud produit trois types de produits transformés :

- le poisson salé et séché (en norvégien : *klippfisk*),
- le poisson séché, non salé ou stockfish (en norvégien : *tørrfisk*),
- le poisson salé (en norvégien : *saltfisk*).

Ces trois produits sont surtout élaborés à partir du cabillaud.

Le lieu noir, l'églefin, la lingue et le brosme salés et séchés sont également produits et exportés, mais en quantités inférieures. Ces produits sont exportés vers des marchés autres que le Portugal.

L'étude de cas se focalise sur la morue salée séchée (le « clipfish », ou également « *klipfish* » ou « *klippfish* »).

## Produit de l'étude de cas

**Nom :** Cabillaud (*Gadus morhua*).

Code FAO : COD.

**Codes associés** dans la nomenclature produit :

- Frais :

Code NC : 03 02 51 10 — Cabillaud de l'espèce [*Gadus morhua*], entier.

Code NC : 03 02 51 90 — Morues des espèces [*Gadus ogac*] et [*Gadus macrocephalus*], fraîches ou réfrigérées.

Code NC : 03 02 59 10 — Poissons de l'espèce [*Boreogadus saida*], frais ou réfrigérés.

Code NC : 03 04 44 10 — Filets de morues [*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*] et des poissons [*Boreogadus saida*], frais ou réfrigérés.

- Congelé :

Code NC : 03 03 63 10 — Morues de l'espèce [*Gadus morhua*], entières.

Code NC : 03 03 63 30 — Morues [*Gadus ogac*], congelées.

Code NC : 03 03 63 90 — Morues [*Gadus macrocephalus*], congelées.

Code NC : 03 03 69 10 — Poissons de l'espèce [*Boreogadus saida*], frais ou réfrigérés.

Code NC : 03 04 71 10 — Filets de morues [*Gadus macrocephalus*], congelés.

Code NC : 03 04 71 90 — Filets de morues [*Gadus morhua*, *Gadus ogac*], congelés.

Code NC : 03 04 79 10 — Filets de poissons [*Boreogadus saida*], congelés.

Code NC : 03 04 95 21 — Chair, même hachée, de morues [*Gadus macrocephalus*], congelée (à l'excl. des filets et du surimi).

Code NC : 0303 04 95 25 — Chair, même hachée, de morues [*Gadus Morhua*], congelée (à l'excl. des filets et du surimi).

Code NC : 03 04 95 29 — Chair, même hachée, de morues [*Gadus ogac*] ainsi que de poissons de l'espèce [*Boreogadus Saida*], congelée (à l'excl. des filets et du surimi).

- Séché, salé, fumé :

Code NC : 03 05 32 11 — Filets de morues [*Gadus macrocephalus*], séchés, salés ou en saumure, mais non fumés.

Code NC : 03 05 32 19 — Filets de morues [*Gadus morhua*] et [*Gadus ogac*] et filets de poissons [*Boreogadus saida*], séchés, salés ou en saumure, mais non fumés.

Code NC : 03 05 51 10 — Morues [*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*], séchées, non salées ni fumées (à l'excl. des filets et abats).

Code NC : 03 05 51 90 — Morues [*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*], séchées et salées, mais non fumées (à l'excl. des filets et abats).

Code NC : 03 05 53 10<sup>1</sup> — Morues polaires [*Boreogadus saida*], séchées, même salées, mais non fumées (à l'exclusion des filets et abats).

---

<sup>1</sup> 03 05 59 10 jusqu'en 2016

Code NC : 03 05 62 00 — Morues [*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*], uniquement salées ou en saumure (à l'excl. des filets et abats).

Code NC : 03 05 69 10 — Poissons [*Boreogadus saida*], uniquement salés ou en saumure (à l'excl. des filets et abats).

## 1.2 Processus de fabrication du clipfish

Le processus de fabrication du clipfish est divisé en trois étapes<sup>2</sup> :

- Étape 1 : le salage.

En général, selon les préférences du marché, le poisson (transporté frais ou congelé à l'usine) est salé puis affiné pendant 10 à 20 jours. En Norvège, entre 0,5 kg et 1 kg de sel est utilisé par kilo de poisson.

- Étape 2 : le séchage.

Une fois que le poisson est salé, il est placé sur des chariots et séché à l'intérieur, dans des tunnels de séchage conçus à cet effet dans lesquels les températures varient entre 20 et 25 °C<sup>3</sup>. La durée du séchage, entre 2 et 7 jours, dépend de la taille du poisson et de la méthode de salage.

- Étape 3 : le tri.

Le poisson est prêt lorsque la teneur en eau se situe entre environ 40 % et 50 % (selon les préférences du marché). Il est ensuite stocké à une température entre 0 °C et 5 °C. Le clipfish est ensuite trié par qualité, la plus élevée étant la « Supérieure / Primeira »<sup>4</sup>. Les tailles vont de la plus petite 31/40 (de 31 à 40 poissons pour une caisse de 50 kg) à la plus grande 8/10 (de 8 à 10 poissons pour une caisse de 50 kg).

## 1.3 Production et disponibilité du cabillaud

### 1.3.1 Évolution des captures norvégiennes

La Norvège fournit environ un tiers des captures mondiales de cabillaud, devant la Russie (30 %) et l'Islande (19 %).

Tableau 1 – Captures mondiales de cabillaud (*Gadus morhua*) en tonnes

Pays	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Norvège	225.775	221.299	217.789	215.443	243.660	283.482	340.167	357.951	471.316	473.477	422.267
Russie	203.738	207.530	189.913	194.610	234.065	272.772	316.263	334.729	436.466	438.962	386.077
Islande	212.423	199.375	174.436	151.397	188.976	178.599	182.356	204.645	236.051	237.756	244.554
UE-28	125.405	125.236	117.467	119.029	127.190	139.981	142.197	149.656	142.081	140.254	147.158
Groenland	11.111	15.124	19.371	25.521	16.626	17.548	19.602	21.226	26.861	30.533	49.755
Îles Féroé	35.755	30.753	28.141	27.103	27.308	33.003	28.825	29.668	32.446	36.400	39.679
Canada	26.156	27.412	26.732	26.837	19.948	17.257	13.038	10.997	10.518	13.001	12.234
États-Unis	6.314	5.724	7.687	8.652	8.940	8.035	7.984	4.766	2.263	2.345	1.528
Autres	3.100	1.959	2.017	1.911	1.336	1.256	1.113	763	1.397	1.551	1.181
Total	849.777	834.412	783.553	770.503	868.049	951.933	1.051.545	1.114.401	1.359.399	1.374.279	1.304.433

Source : FAO 2017 - Fishstat.

<sup>2</sup> Source : Conseil norvégien des produits de la mer.

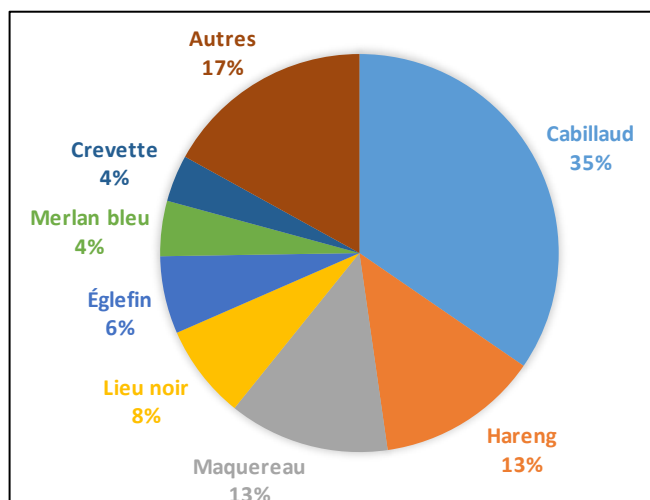
<sup>3</sup> Jusqu'à la fin des années 1950, les poissons étaient séchés à l'air libre, attachés deux par deux par la queue et pendus sur des traverses, d'où l'origine du nom « clipfish ».

<sup>4</sup> Dans ce système de tri, il existe deux catégories de qualité : la « primeira » et la « sortido », qui sont étroitement liées au type d'engin utilisé par les navires de pêche. Les palangriers débarquent 90 % de matière première congelée de qualité *primeira* et 10 % de *sortido*, tandis que les chalutiers débarquent 80 % de cabillaud congelé de qualité *primeira* et 20 % de qualité *sortido* (source : NOFIMA – Rapport 4/2015 « Råstoffkvalitet og salgsverdi »).

### 1.3.2 Approvisionnement provenant de la pêche

Avec un chiffre d'affaires de 6,45 milliards de couronnes norvégiennes (soit 694 millions d'euros), la pêche au cabillaud est de loin la première pêche norvégienne, représentant 35 % de la valeur en premières ventes du total des captures norvégiennes.

Figure 1 – Valeur des captures norvégiennes par espèce en 2016



Source : Fiskeridirektoratet.

Le cabillaud représente 52 % en volume et 59 % en valeur du total des captures de poissons de fond, devant le lieu noir et l'églefin.

Outre le cabillaud, les principales espèces utilisées dans la filière clipfish sont le lieu noir, le brochet et la lingue.

Tableau 2 – Captures norvégiennes des poissons de fond (en tonnes)

Pays	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Cabillaud	225.775	221.299	217.789	215.444	243.659	283.481	340.167	357.951	471.316	473.478	422.267	412.537
Églefin	63.337	71.412	73.286	74.299	106.324	124.696	159.550	160.977	101.240	94.214	96.964	110.336
Lieu noir	230.567	256.856	225.464	227.295	202.377	228.114	190.344	176.471	147.691	153.833	151.507	154.059
Brochet	11.862	14.347	15.293	16.197	13.763	17.013	14.754	13.439	11.432	11.406	13.746	14.803
Lingue / lingue bleue	15.133	17.195	19.049	19.887	17.108	18.939	16.139	16.049	15.815	17.080	18.131	18.350
Flétan noir	15.632	13.336	10.163	9.017	10.176	9.789	10.232	12.717	12.595	14.055	14.393	16.789
Sébastes de l'Atlantique	12.960	17.345	13.722	8.117	8.296	13.339	9.799	10.279	9.037	19.350	24.793	24.859
Argentines	17.073	25.149	16.407	13.428	13.579	12.871	12.061	12.362	13.234	14.470	15.240	18.836
Autres	24.530	26.441	28.648	27.356	27.135	24.030	23.954	25.369	28.245	24.083	23.530	27.603
Total	616.869	663.380	619.821	611.040	642.417	732.272	777.000	785.614	810.605	821.969	780.571	798.172

Source : Fiskeridirektoratet.

### 1.3.3 Approvisionnement provenant de l'aquaculture

En 2010, la production de cabillaud d'élevage a atteint un pic (21.240 tonnes) puis a affiché une baisse constante jusqu'en 2015 (5 tonnes) avant de remonter en 2016 (450 tonnes)<sup>5</sup>. La confiance initiale vis-à-vis de l'élevage du cabillaud reposait sur le fait que les principaux défis relatifs à la production avaient été résolus et que des quotas faibles associés à des prix élevés pour le cabillaud sauvage prévaudraient. Aucune de ces hypothèses n'a pu se confirmer : le cabillaud d'élevage intensif a affiché une mortalité élevée au stade larvaire qui s'est poursuivie dans les cages en mer, dépassant parfois 50 %.

Les taux de croissance ont également été inférieurs aux prévisions, les poissons s'échappaient souvent des cages en mer et les pertes du fait des maladies ont été importantes. De ces faits, la filière du cabillaud

<sup>5</sup> Source : Fiskeridirektoratet.



d'élevage n'a pas pu résister aux crises financières apparues en 2008, en plus de la baisse des prix du cabillaud du fait des quotas élevés pour le cabillaud sauvage (source : NOFIMA).

Dans ce contexte, le prix ex-farm (22,01 NOK/kg en 2016) reste supérieur au prix en première vente du cabillaud capturé (15,64 NOK/kg en 2016). À l'inverse de la majeure partie des espèces élevées en Europe (le saumon, la truite, le bar, la dorade, etc.) pour lesquelles la production aquacole est supérieure à la production de la pêche, la production de cabillaud d'élevage est inférieure voire négligeable par rapport à la production de cabillaud sauvage.

Le cabillaud d'élevage est vendu sur le marché du frais uniquement.

## 1.4 L'industrie du clipfish en Norvège

### 1.4.1 Matières premières

En Norvège, le cabillaud est l'espèce de poisson la plus couramment utilisée pour la production de poisson salé et séché, utilisant tant les matières premières fraîches que les congelées. En général, la production de la Norvège septentrionale repose sur le cabillaud frais tandis que la région occidentale transforme du cabillaud congelé.

Globalement, la matière première est transportée directement aux usines de production à terre par les navires de pêche capturant le poisson. Parfois, le poisson est débarqué dans un port différent puis transporté par route au lieu de transformation.

### 1.4.2 Lieu de production

La principale zone de production est le comté de Møre og Romsdal, aux alentours d'Ålesund. Cette zone abrite les plus grandes entreprises de transformation.

La Norvège septentrionale possède également une industrie importante pour la transformation du poisson.

### 1.4.3 Niveau de production

La Norvège produit environ 120.000 tonnes annuelles de poisson salé et séché.

Tableau 3 – Production norvégienne de poisson salé et séché

	Ventes en volume	
	en tonnes	en millier d'euros
2012	128.435	708.370
2013	92.762	423.553
2014	130.660	604.688
2015	118.516	616.020
2016	120.232	544.824

Source : Eurostat – Prodcoum.

Code PRODCOM 10202350 : « Poisson séché, même salé ; poisson salé mais non séché ; poisson en saumure (à l'excl. des filets, du poisson fumé, de la tête, de la queues et des joues).

Il faut noter que ce code couvre :

- au niveau des espèces : le cabillaud et d'autres espèces, notamment le lieu noir, la langue, l'églefin et le brochet ;

- au niveau des produits : le poisson salé séché (le clipfish) et le poisson séché non salé (le stockfish) et le poisson en saumure.



#### 1.4.4 Performances économiques de l'industrie du clipfish

NOFIMA, un institut norvégien de recherche appliquée dans les domaines de la pêche, de l'aquaculture et de l'alimentation, publie régulièrement des rapports sur les performances économiques de l'industrie norvégienne de la transformation du poisson. Le dernier rapport a été publié en janvier 2017 et contient les résultats de l'année 2014<sup>6</sup>.

Les rapports indiquent qu'en 2014, l'industrie norvégienne de la transformation du poisson a enregistré une augmentation considérable des bénéfices et que la majeure partie des segments produisant pour la consommation humaine ont amélioré leurs marges tandis que la filière farine de poisson et huile de poisson a dégagé des marges légèrement inférieures, restant toutefois élevées. En 2014, les producteurs de produits conventionnels (notamment le clipfish, le stockfish et le poisson salé) ont fortement amélioré leur rentabilité.

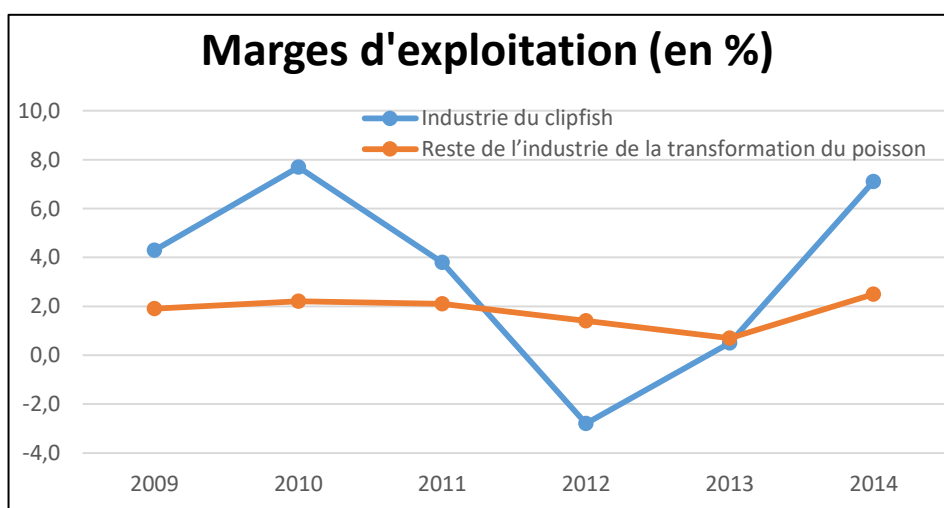
Sur la période de 2009 à 2014, la comparaison entre la filière clipfish et le reste de l'industrie norvégienne de la transformation du poisson (voir figure ci-dessous) permet de constater que :

- Le reste de l'industrie de la transformation du poisson est moins volatile que la filière clipfish, ce qui n'est pas surprenant car elle regroupe plusieurs segments différents (l'industrie du filetage, l'industrie du stockfish, la congélation des pélagiques, le conditionnement, l'industrie de la conserve, l'industrie du fumage) et les variations de ces segments sont atténuées dans les chiffres globaux.

- Au cours des premières années de la période analysée (de 2009 à 2012), les marges ont diminué plus rapidement pour l'industrie du clipfish que pour le reste de l'industrie de la transformation du poisson. En 2009, la marge bénéficiaire pour la filière clipfish peut difficilement être prise en compte du fait des revenus financiers exceptionnellement élevés<sup>7</sup>.

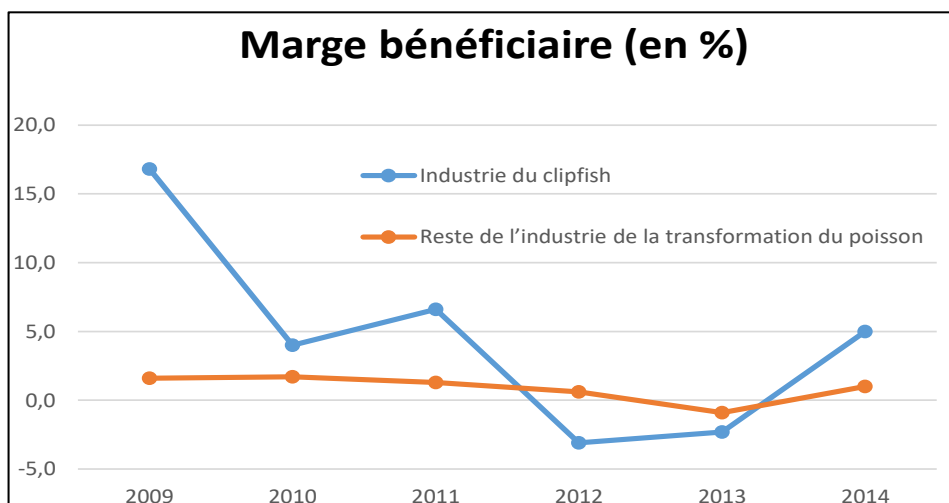
- De 2012 à 2014, la rentabilité de la filière clipfish s'est fortement améliorée : la marge d'exploitation, qui avait diminué de 2,8 % en 2012, a augmenté de 0,5 % en 2013 puis de 7,1 % en 2014 et la marge bénéficiaire, qui avait affiché une croissance négative en 2012 et en 2013, a augmenté de 5,0 % en 2014. Les marges d'exploitation et bénéficiaires du reste de l'industrie de la transformation du poisson n'ont augmenté que de respectivement 3,0 % et de 1,4 % en 2014.

Figure 2 – Évolution des performances économiques de l'industrie norvégienne du clipfish



<sup>6</sup> <https://nofima.no/pub/1448323/>

<sup>7</sup>En 2009, les revenus financiers de l'industrie du clipfish ont représenté 22,9 % des recettes d'exploitation, tandis qu'ils représentaient normalement entre 1,5 % et 2 % (la moyenne sur la période de 2010 à 2014 était de 1,7 %).



Source : Élaboration EUMOFA s'appuyant sur les données NOFIMA (Rapport 1/2017 « Driftsundersøkelsen I fiskeindustrien – Driftsåret 2014 », publié en janvier 2017).

En 2014, l'échantillon de sociétés analysées par NOFIMA (à l'exclusion de la filière farine de poisson et huile de poisson) a compris 277 entreprises générant un chiffre d'affaires de 39 milliards de couronnes norvégiennes (soit 4,7 milliards d'euros) et employant 9.142 personnes (soit 8.042 personnes équivalent temps plein).

En 2014, l'échantillon de sociétés produisant le clipfish a compris 21 entreprises pour un chiffre d'affaires de 3,75 milliards de couronnes norvégiennes (soit 449 millions d'euros) et 833 personnes employées (soit 782 personnes équivalent temps plein).

#### 1.4.5 Consommation locale de clipfish

En Norvège, selon les acteurs de la filière, la consommation de morue salée séchée est relativement limitée, représentant moins de 1 % de la production totale. Ce produit est consommé en restaurant et à domicile. La consommation hors domicile a surtout lieu à Ålesund et dans quelques autres villes (Kristiansund, Bergen et Oslo).

En décembre 2017, le premier grand distributeur, SPAR, a offert trois produits, tous conditionnés dans des barquettes de 400 g :

- le filet de clipfish, pelé et désarêté, à 90 NOK/barquette (soit 10,15 euros), à savoir 249,75 NOK/kg (soit 25,38 euros) ;
- les morceaux de clipfish, pelé et désarêté, à 99,90 NOK/barquette (soit 10,15 EUR), à savoir 249,75 NOK/kg (soit 25,38 euros) ;
- les longes de clipfish, pelé et désarêté, à 139,00 NOK/barquette (soit 14,12 euros), à savoir 347,50 NOK/kg (soit 35,31 EUR).

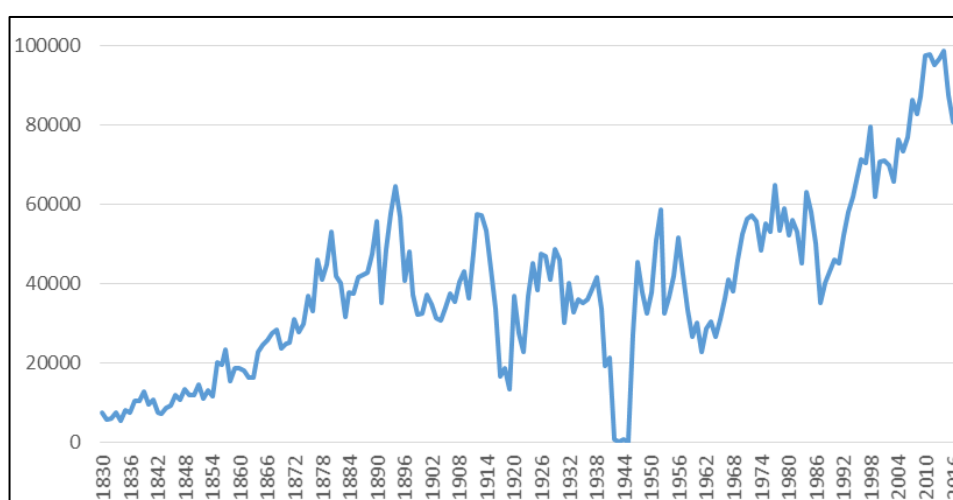
## 2 EXPORTATIONS NORVÉGIENNES

### 2.1 Exportations de clipfish : une histoire de longue date

En Norvège, le clipfish est un produit d'exportation traditionnel. Les exportations norvégiennes de clipfish sont mentionnées depuis les premiers enregistrements statistiques. En 1830, la Norvège exportait déjà 7.448 tonnes de clipfish.

Le volume des exportations de clipfish a affiché une tendance à la hausse. En 2014, il a atteint un pic à 98.666 tonnes du fait des quotas élevés et des prix bas. Au cours des deux dernières années, une baisse de l'approvisionnement en matière première a été observée (les captures norvégiennes de cabillaud ont diminué de 473.000 tonnes en 2004 à 412.500 tonnes en 2016) et les exportations de clipfish ont diminué pour atteindre 80.732 tonnes en 2016.

Figure 3 – Évolution des exportations norvégiennes de clipfish de 1830 à 2016



Source : SSB (bureau central des statistiques de Norvège).

En 2016, la Norvège a ainsi exporté 81.000 tonnes de clipfish pour environ 3,7 milliards de couronnes norvégiennes (soit 400 millions d'euros)<sup>8</sup>, représentant une baisse de 8 % (6.700 tonnes) en volume et de 6 % en valeur par rapport à 2015. Outre le problème d'approvisionnement en matière première mentionné ci-dessus, la baisse a été le fait de nombreux défis rencontrés sur plusieurs marchés importants pour la Norvège. Par exemple, sur le marché brésilien, elle a dû affronter des contraintes pour l'accès au marché et le renforcement de la concurrence des autres fournisseurs et des autres espèces<sup>9</sup>. Sur le marché angolais, où l'économie repose fortement sur le pétrole (représentant plus de 90 % des exportations angolaises), la baisse des prix du pétrole a eu un impact important sur l'économie du pays et la consommation en 2016.

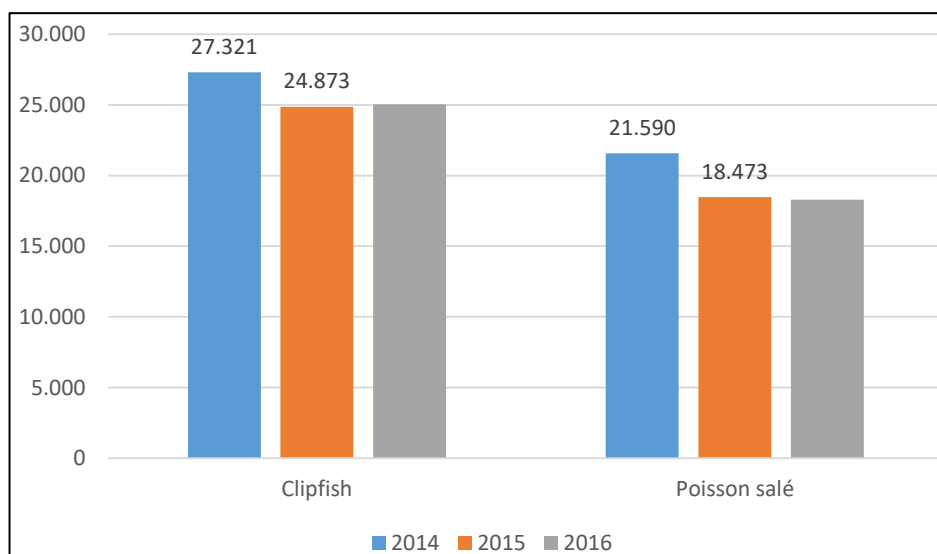
Pour la Norvège, le principal marché du clipfish est le Portugal. En 2016, ce marché s'est renforcé, avec des volumes stables (+ 0,7 %) et une augmentation significative en valeur (+ 10 %, soit 1,5 milliard de couronnes norvégiennes ou 160 millions d'euros).

<sup>8</sup> Source : Conseil norvégien des produits de la mer.

<sup>9</sup> Au cours des dernières années, les exportations norvégiennes de clipfish élaboré à partir du cabillaud vers le Brésil ont fortement diminué (- 34 % en volume en 2015 et - 21 % en 2016) du fait du prix du cabillaud. Une partie de ces exportations a été remplacée par le clipfish élaboré à partir du lieu noir.

Le lieu noir salé séché est également exporté vers l'Afrique, la République dominicaine et la Jamaïque tandis que la lingue salée séchée est prisée au Mexique.

Figure 4 - Exportations norvégiennes de clipfish et de poisson salé vers le Portugal (en tonnes).



Source : Nordea.

## 2.2 Principales destinations

Le Portugal absorbe 66 % des exportations norvégiennes de clipfish élaboré à partir du cabillaud. D'autres marchés importants pour les exportations sont le Brésil (16 %), le Danemark (5 %), l'Italie (3 %) et la France (3 %).

Table 4 – Norvège : les 10 marchés d'exportation les plus importants pour le clipfish élaboré à partir du cabillaud en 2016.

Pays	Volume		Valeur		Prix	
	en tonnes	en millier de couronnes norvégiennes	en millier d'euros	en NOK/kg	en EUR/kg	
Total des exportations	38.145	2.275.049	244.876	59,64	6,42	
UE-28	29.631	1.778.139	191.391	60,01	6,46	
Portugal	25.043	1.508.606	162.380	60,24	6,48	
Brésil	6.226	355.952	38.313	57,17	6,15	
Danemark	1.810	105.773	11.385	58,44	6,29	
Italie	958	59.078	6.359	61,67	6,64	
France	977	52.888	5.693	54,13	5,83	
Suisse	550	33.983	3.658	61,79	6,65	
Canada	547	32.981	3.550	60,29	6,49	
États-Unis	365	25.532	2.748	69,95	7,53	
Saint-Marin	361	21.990	2.367	60,91	6,56	
Autres	826	48.462	5.216	58,67	6,32	

Source : Élaboration EUMOFA s'appuyant sur les données commerciales de SSB (bureau central des statistiques de Norvège).

Codes 03055121 (Morues [*Gadus morhua*], séchées) et 03055129 (Morues [*Gadus morhua* et *Gadus ogac*], séchées) des statistiques sur le commerce extérieur de Norvège.

Le Portugal est également le premier marché d'exportation de morue salée (non séchée) pour la Norvège, représentant 72 % du total des exportations.

D'autres marchés importants sont également situés en Europe, notamment l'Espagne (18 %), la Grèce (7 %) et l'Italie (2 %).

Table 5 – Norvège : les 10 marchés d'exportation les plus importants pour la morue séchée en 2015.

Pays	Volume		Valeur		Prix	
	en tonnes	en millier de couronnes norvégiennes	en millier d'euros	en NOK/kg	en EUR/kg	
Total des exportations	25.483		988.443	110.445	38,79	4,33
EU-28	25.422		985.518	110.119	38,77	4,33
Portugal	18.473		717.992	80.226	38,87	4,34
Espagne	4.536		171.026	19.110	37,70	4,21
Grèce	1.742		65.313	7.298	37,49	4,19
Italie	514		24.657	2.755	47,97	5,36
Danemark	93		3.583	400	38,53	4,30
France	56		2.017	225	36,02	4,02
Saint-Marin	30		1.382	154	46,07	5,15
Suisse	22		1.358	152	61,73	6,90
Tunisie	10		408	46	40,80	4,56
Autres	39		1.159	130	29,72	3,32

Source : Exportations norvégiennes.

## 2.3 Exportations vers le Portugal

Outre la morue salée séchée, la Norvège exporte également de la morue en saumure et du cabillaud congelé vers le Portugal, qui sont ensuite transformés en morue salée séchée localement. En effet, le Portugal est le seul autre pays à produire de la morue salée séchée à l'échelle industrielle.

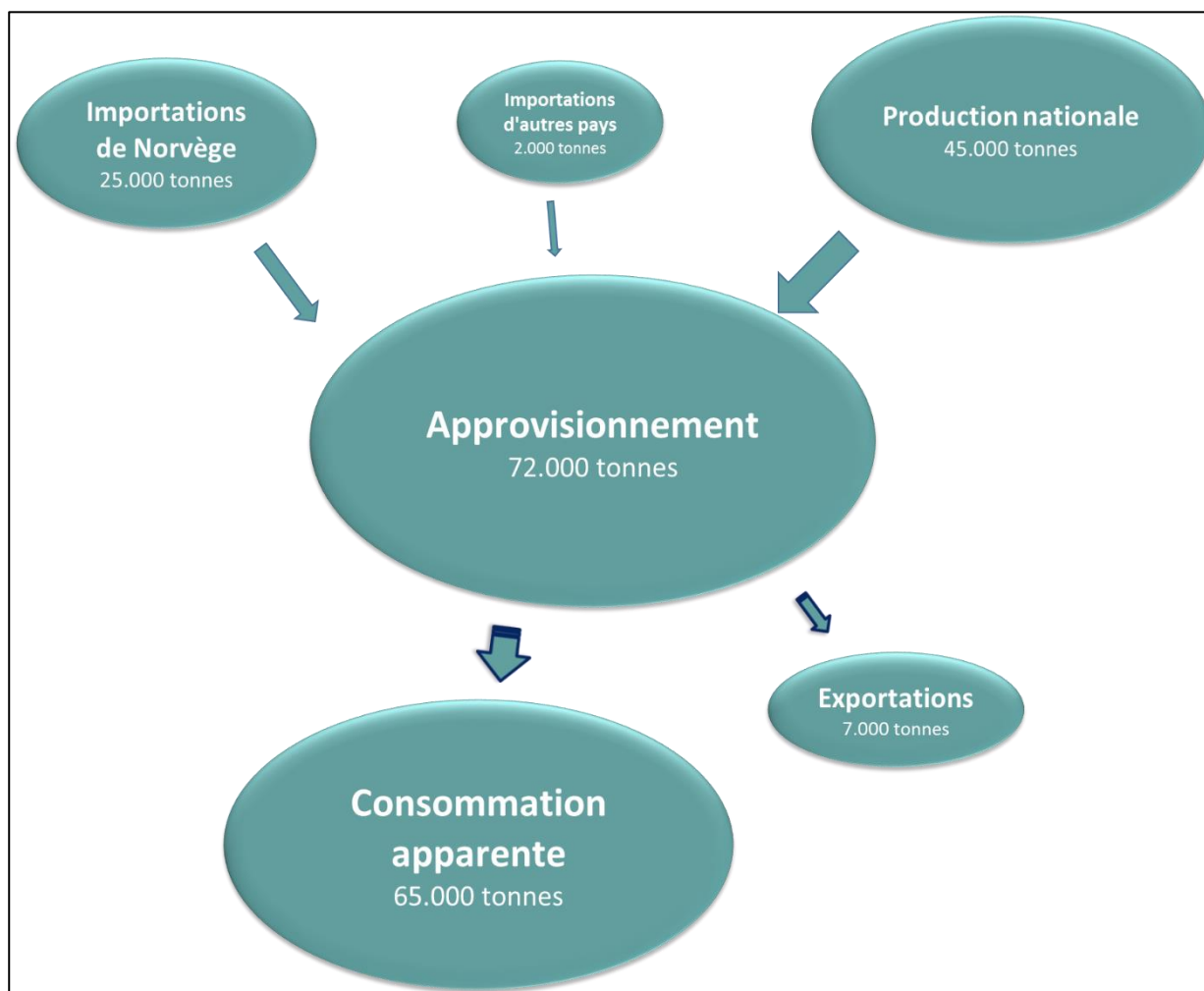
La production de morue salée séchée issue de la matière première norvégienne est le fait d'une production moindre et de coûts de main-d'œuvre inférieurs (voir la section sur la production portugaise plus bas).

## 3 LE MARCHÉ PORTUGAIS

### 3.1 Approvisionnement du marché portugais

- Au cours des dernières années, le marché portugais de la morue salée séchée (ou « clipfish ») a totalisé environ 65.000 tonnes, dont 36 % étaient fournis par les importations (essentiellement de Norvège) et 64 % par la production locale élaborée à partir de la matière première importée (le cabillaud congelé) ou du produit semi-transformé (la morue en saumure).

Figure 5 - Approvisionnement en morue salée séchée du marché portugais en 2016.



Source : Élaboration à partir des données EUMOFA.

Le Portugal a également exporté de la morue salée séchée vers le Brésil (2.400 tonnes en 2016), la France (2.000 tonnes), l'Angola (900 tonnes) et l'Espagne (400 tonnes).

- Les trois premiers produits de la pêche et de l'aquaculture importés par le Portugal sont des produits à base de cabillaud.

Tableau 6 - Importations des 10 premiers produits de la pêche et de l'aquaculture au Portugal.

Produit	en millier d'euros
Morue salée séchée (clipfish)	149.222
Cabillauds nca, salés ou en saumure	126.208
Cabillaud, congelé	111.187
Poulpe, congelé	100.187
Crevette, autres que la crevette d'eau froide, congelées	79.499
Crevette ( <i>Penaeus spp.</i> ), congelée	70.038
Dorade royale, fraîche	49.228
Saumon de l'Atlantique, frais	47.310
Espadon, congelé	44.181
Encornet ( <i>Ommastrephes sagittatus</i> , <i>Loligo spp.</i> ), congelé	38.698

Source : FAO.

Les données commerciales de la FAO s'appuient sur la Classification statistique internationale type des produits de la pêche (CSITP), dérivée de la Classification internationale type, par industrie de toutes les branches d'activité économique des Nations Unies, Révision 4 (CITI, rév. 4) et sont liées au Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises de l'Organisation mondiale des douanes et à la classification FAOSTAT.

Nca : non compris ailleurs.

Le premier produit mentionné dans le tableau est un produit fini, destiné au marché final (la distribution et l'Horeca), tandis que les deux produits suivants sont des produits principalement destinés à l'industrie de la transformation.

## 3.2 Filière Norvège-Portugal

### 3.2.1 Acteurs de la filière

La filière de la morue salée séchée est brièvement illustrée dans le schéma ci-dessous.

Les producteurs sont représentés par la flotte de pêche norvégienne, côtière et hauturière. Leurs captures fournissent la matière première aux transformateurs. L'ensemble des premières ventes de cabillaud est réglementé par le *Raw Fish Act*<sup>10</sup> et géré par les Organisations de vente des pêcheurs, chargées des échanges entre les pêcheurs et les transformateurs.

Les transformateurs sont des entreprises norvégiennes à terre, généralement équipées d'un quai de débarquement, transformant le cabillaud congelé ou frais en morue salée séchée<sup>11</sup>.

La grande distribution portugaise est le principal client des exportateurs norvégiens.

Le Conseil norvégien des produits de la mer joue un rôle important pour l'ensemble des exportations de produits de la mer provenant de Norvège. Le Conseil collabore notamment avec l'industrie pour développer les marchés. Le Conseil norvégien des produits de la mer, entreprise publique détenue par le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Pêche, finance ses activités par les taxes perçues sur l'ensemble des exportations norvégiennes de produits de la mer (soit 1,05 % de la valeur FOB<sup>12</sup> des produits exportés dans le cas du clipfish).

Le Conseil possède des représentations dans l'ensemble des principaux marchés de la morue salée (au Portugal, en Espagne, en Italie et au Brésil). Tous les ans, il organise un séminaire sur l'avenir du clipfish (« O Futuro do Bacalhau ») avec les acteurs norvégiens et portugais de la filière au Portugal.

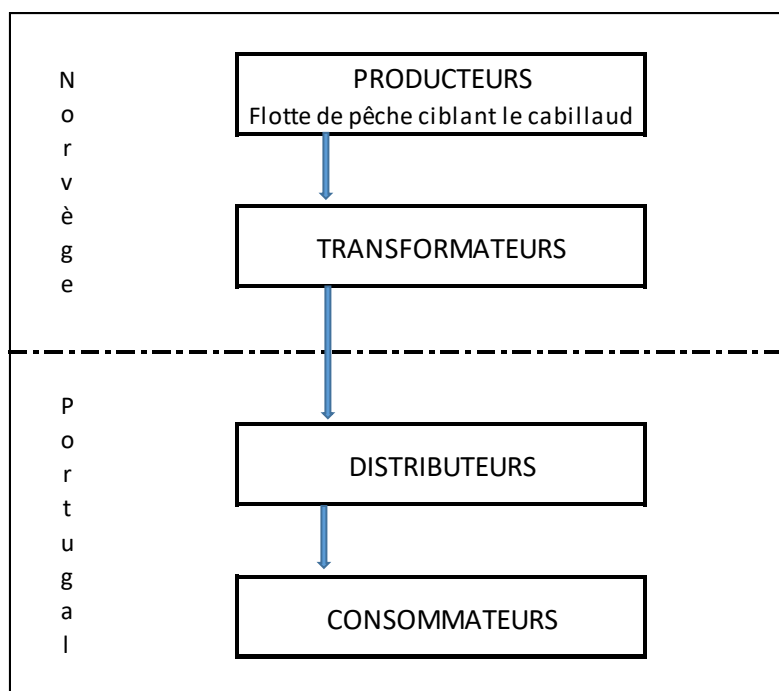
<sup>10</sup> Le Raw Fish Act du 14 décembre 1951 prévoit que la vente à la criée des poissons sauvages doit être géré par les Organisations de vente des pêcheurs.

<sup>11</sup> Trois transformateurs (Fjordlaks, Jangaard et Møre Codfish) représentent environ 90 % des exportations norvégiennes de morue salée séchée vers le Portugal (source : entretiens avec les acteurs de la filière).

<sup>12</sup> Free on board (franco à bord).



Figure 6 - Filière Norvège-Portugal de la morue salée séchée.



### 3.2.2 Produits

La morue salée séchée est le produit préféré des portugais, représentant presque l'ensemble de la consommation de poisson salé et séché.

Selon les exportateurs norvégiens, en Norvège, les produits de substitution à la morue salée séchée élaborés à partir du cabillaud sont :

- la morue salée séchée transformée au Portugal à partir de morue en saumure ou de cabillaud congelé provenant de Norvège ;
- la morue salée provenant d'Islande ;
- la morue salée séchée provenant d'autres espèces de morue (*Gadus microcephalus*) produite au Portugal ou en Islande ;
- les produits salés séchés provenant d'autres espèces de poissons blancs, notamment le lieu noir, le brochet et la lingue.

## 3.3 Circuits de distribution

La part de marché de la grande distribution atteint environ 90 % pour la morue salée séchée, les 3 principaux distributeurs (Continente, Pingo Doce et Intermarché) représentant 80 % de ce total (source : séminaire sur le clipfish d'Ålesund, août 2017) et les poissonneries 10 %.

L'Horeca affiche une augmentation croissante de l'utilisation de la morue en saumure, qu'il achète surtout aux transformateurs portugais. En effet, moins de restaurants utilisent le clipfish du fait des nouveaux règlements exigeant d'utiliser le cabillaud dans les deux jours après l'avoir dessalé.

La grande distribution portugaise fixe des exigences élevées pour les livraisons de morue salée séchée. Elle est notamment très stricte quant à l'absence de sel sur la surface et le taux d'hygrométrie. Pour ces raisons, les fournisseurs norvégiens ont dû gérer de nombreuses réclamations et un grand nombre de retours.

### 3.4 La transformation au Portugal

L'industrie portugaise de la transformation du poisson produit environ 45.000 tonnes annuelles de morue salée séchée, transformée à partir de morue en saumure, essentiellement importée de Norvège (et, dans une moindre mesure, de Chine) ou de cabillaud congelé principalement importé de Norvège et de Russie.

Au cours des deux dernières années, la production portugaise a diminué du fait d'une forte augmentation du coût de la matière première : le prix de la morue en saumure importée a augmenté de 3,66 EUR/kg à 4,54 EUR/kg (soit + 24 %), tandis que le prix du cabillaud congelé a augmenté de 2,16 EUR/kg à 2,87 EUR/kg (soit + 33 %).

Tableau 7. Production de morue salée séchée au Portugal.

	Production en tonnes	Ventes en volume		
		en tonnes	en millier d'euros	en EUR/kg
2010	50.173	36.700	207.952	5,67
2011	50.042	36.434	226.558	6,22
2012	54.922	39.842	227.604	5,71
2013	56.555	44.130	233.848	5,30
2014	48.968	47.836	243.894	5,10
2015	43.125	36.943	226.298	6,13

Source : INE (Instituto Nacional de Estatística).

## 4 LES PRIX AUX DIFFÉRENTS STADES DE LA FILIÈRE (Norvège-Portugal)

Ce chapitre analyse les prix et les évolutions du prix aux différents stades de la filière du cabillaud, avec l'objectif d'établir un cadre pour l'analyse et la transmission du prix (chapitre 5).

### 4.1 Coût de production (matière première)

#### 4.1.1 Système de prix minimum

L'ensemble des premières ventes de poissons démersaux est réglementé par le *Raw Fish Act* du 14 décembre 1951 et géré par les organisations de ventes des pêcheurs. En pratique, les pêcheurs indiquent leurs captures aux associations qui les vendent pour leur compte. Les organisations de ventes dépendent du lieu de débarquement du poisson. La principale organisation de vente est Råfisklag (Norges Råfisklag), gérant le comté de Nordmøre au sud-ouest jusqu'à la Finnmark au nord-est, suivie par SUROFI (Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslag) dans le comté de Møre og Romsdal et par Vest-Norges Fiskesalgslag dans les comtés de Sogn og Fjordane et de Hordaland.

Un prix minimum reposant sur le marché est fixé en coopération entre les organisations de vente et l'industrie. En octobre 2016, un nouveau système de prix minimum est entré en vigueur et le prix minimum a évolué en « prix minimum dynamique ».

Le prix minimum dynamique est calculé tous les 14 jours et repose sur trois prix différents :

- le prix moyen du cabillaud frais ;
- le prix moyen du cabillaud congelé ;
- le prix moyen à l'exportation (la moyenne mensuelle pondérée du prix recalculé pour le cabillaud étêté et éviscéré pour les principales utilisations du cabillaud dans les exportations norvégiennes).

Les prix moyens du cabillaud frais et congelé reposent sur les ventes de l'organisation de ventes Råfisk, tandis que le prix à l'exportation de la matière première est calculé par Nofima.

Le prix minimum dynamique est calculé selon la formule suivante :

**(80 % du prix moyen du cabillaud frais + 70 % du prix moyen du cabillaud congelé + 60 % du prix moyen à l'exportation) / 3.**

Tableau 8. Prix minimums dynamiques pour le cabillaud (en NOK/kg).

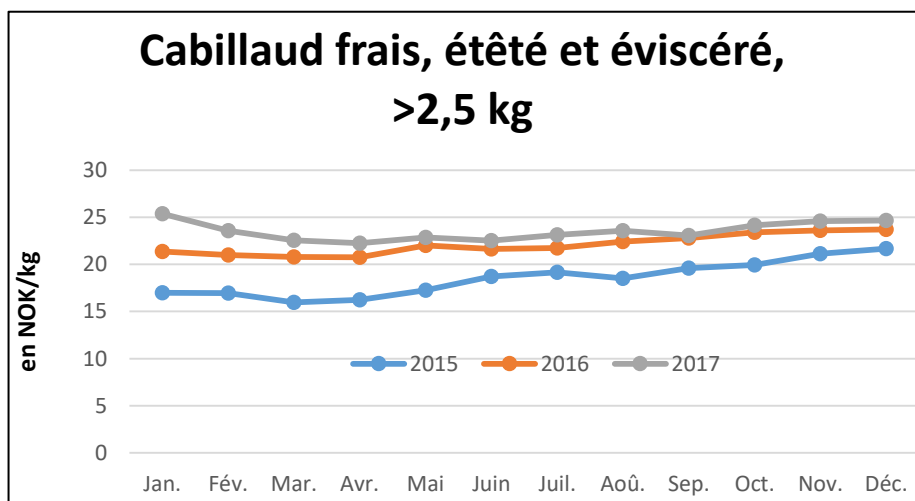
Période	28/08/17-10/09/17	11/09/17-24/09/17	23/10/17-05/11/17	06/11/17-19/11/17
<b>Étêté et éviscéré</b>				
Cabillaud > 6,0 kg	19,25	19,75	20,50	21,25
Cabillaud 2,5-6,0 kg	19,00	19,50	20,25	21,00
Cabillaud 1,0-2,5 kg	17,75	18,25	19,00	19,75
Cabillaud < 1,0 kg	15,00	15,50	16,25	17,00
<b>Entier</b>				
Cabillaud > 9,0 kg	12,53	12,87	13,37	13,87
Cabillaud 3,7-9,0 kg	12,37	12,70	13,20	13,70
Cabillaud 1,5-3,7 kg	11,37	11,87	12,37	12,87
Cabillaud < 1,5 kg	7,87	10,03	10,53	11,03

Source : Norges Råfisklag.

#### 4.1.2 Prix en première vente

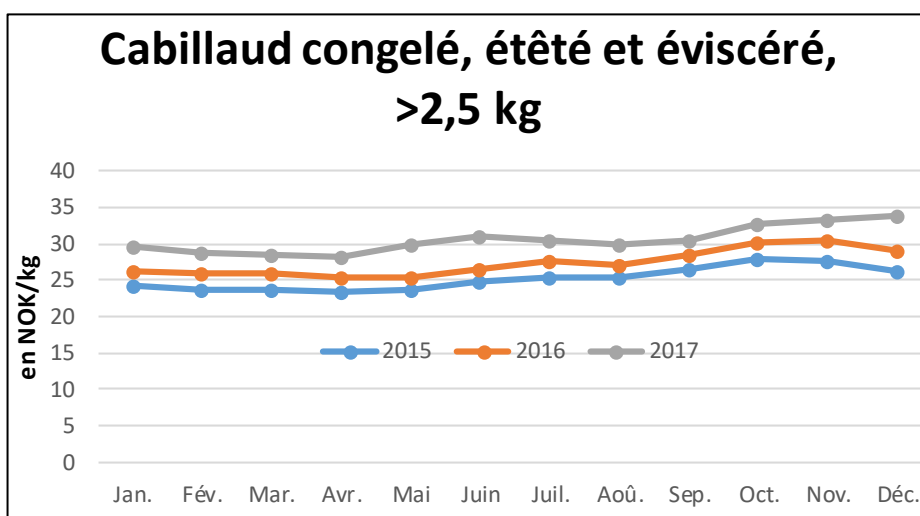
Les prix hebdomadaires et mensuels en première vente sont disponibles auprès des organisations de vente des pêcheurs.

Figure 7. Prix mensuels en première vente de cabillaud sauvage frais capturé par les navires norvégiens.



Source : Norges Råfisklag.

Figure 8. Prix mensuels en première vente de cabillaud sauvage congelé capturé par les navires norvégiens.



Source : Norges Råfisklag.

## 4.2 Prix à l'exportation

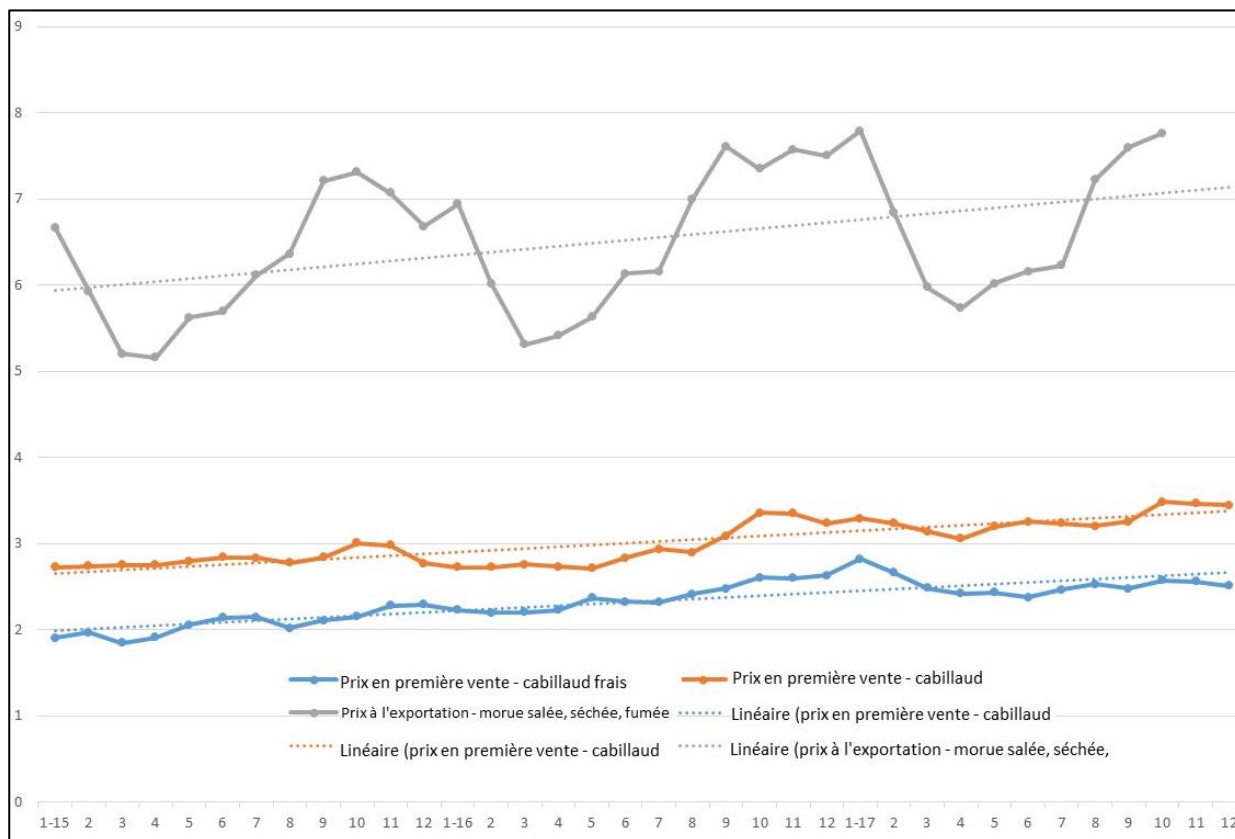
Les prix de la morue salée séchée sont fournis par COMEXT pour le cabillaud frais et congelé et pour la morue salée séchée fumée sur une base mensuelle et annuelle. Toutefois, la catégorie morue salée séchée fumée ne distingue pas les différents types de produits (le clipfish, la morue salée, la morue séchée, etc.).

Le graphique ci-après montre que le prix à l'exportation de la morue salée séchée fumée poursuit une tendance à la hausse plus importante que le prix en première vente de cabillaud frais et congelé :

la pente de la courbe est de 0,0341 pour la morue salée séchée fumée tandis qu'elle n'est que de 0,0206 pour le cabillaud congelé et de 0,0194 pour le cabillaud frais.

Chaque année, la morue salée séchée fumée atteint un niveau record à partir du mois de septembre ; ces pics saisonniers sont également observés pour le cabillaud frais et le cabillaud congelé.

Figure 9 - Prix mensuels à l'exportation de la morue salée séchée fumée en Norvège (en EUR/kg).



#### Sources :

- Prix en première vente de cabillaud frais : Norges Råfisklag.
- Prix en première vente de cabillaud congelé : Norges Råfisklag.
- Prix à l'exportation du cabillaud fumé, salé et séché : COMEXT

### 4.3 Coûts de transport vers le Portugal

En général, la morue salée séchée est transportée en vrac par route ou par navire porte-conteneurs vers les pays de destination respectifs.

Pour les exportations vers le Portugal, la morue salée séchée est essentiellement transportée par route. Le transport routier prend entre 5 et 6 jours d'Ålesund aux sites au centre du Portugal. En comparaison, un navire porte-conteneurs prend entre 12 et 14 jours. Les camions sont chargés avec 22,5 tonnes nettes et une expédition coûte environ 35.000 NOK, soit 1,56 NOK/kg (ou 0,17 EUR/kg).

Au cours de ces dernières années, le cabillaud était surtout exporté par bateau entièrement chargé. Cependant, ce type de transport n'est plus utilisé pour les exportations vers le Portugal pour deux raisons principales :

- Une cargaison pleine coûte entre 6 millions et 8 millions d'euros (soit de 60 à 75 millions de couronnes norvégiennes). Cependant, la capacité financière pour ces montants n'existe plus.

- Étant donné que les exportateurs norvégiens livrent les produits aux utilisateurs finaux (la grande distribution), le transport par camion offre une plus grande flexibilité. Globalement, les chaînes de supermarché exigent que les produits soient livrés par tranche horaire de deux heures, ne permettant que 2 retards annuels pour les expéditions.

#### 4.4 Prix de détail au Portugal

Les prix de détail de la morue salée séchée varient selon la taille (il existe cinq catégories de poids standard) et la qualité (il existe deux catégories de qualité).

Tableau 9. Catégories de taille utilisées pour la morue salée séchée dans les circuits de distribution au Portugal.

Poids	Nom portugais	Traduction française
< 0,5 kg	Miúdo	Petit
0,5 - 1,0 kg	Corrente	Standard
1,0 - 2,0 kg	Crescido	Grand (« mature »)
2,0 - 3,0 kg	Graúdo	Grand
> 3,0 kg	Especial	Spécial

Source : Distributeurs portugais.

Les données relatives au prix de détail du clipfish ne sont pas disponibles. Les données ci-après ont été recueillies en s'appuyant sur un acteur majeur de la grande distribution.

Tableau 10. Prix de détail de la morue norvégienne salée séchée dans les supermarchés au Portugal en novembre 2017.

en EUR/kg		Catégories de qualité	
		Asa preta (Aile noire)	Asa branca (Aile blanche)
Catégories de taille	1,0 - 2,0 kg « Crescido »	6,74 (au lieu de 8,99)	9,99
	2,0 - 3,0 kg « Graúdo »	7,49 (au lieu de 9,99)	11,49
	> 3 kg « Especial »	8,24 (au lieu de 10,99)	12,49

Source : Continente.

## 5 TRANSMISSION DES PRIX DANS LA FILIÈRE

Le chapitre 5 complète les données du chapitre 4 par des informations s'appuyant sur des entretiens directs avec les parties prenantes. La matière première (cabillaud frais / congelé) représente 84 % du coût total de la morue salée séchée (hors marge). La main-d'œuvre est le deuxième poste de dépense le plus important, représentant de 8 % à 9 % du coût total.

Tableau 11. Transmission du prix de la morue salée séchée produite en Norvège et exportée vers le Portugal (septembre 2017)

Septembre 2017	Coût (en EUR/kg)
Matière première	5,88
Sel	0,09
Caisse	0,10
Coût de la main d'œuvre	0,60
Autres coûts (transformation)	0,29
Marge	0,37
<b>Prix sortie usine</b>	<b>7,33</b>
Transport vers le Portugal	0,17
<b>Prix de livraison au distributeur portugais</b>	<b>7,50</b>

Source : Élaboration EUMOFA en s'appuyant sur les entretiens avec les acteurs de la filière en septembre 2017.

Hypothèses :

- Matière première :
  - \* Cabillaud étêté et éviscéré livré à l'usine : 2,76 EUR/kg.
  - \* Conversion du poisson étêté et éviscéré en clipfish : 2,13.
  - > le coût de la matière première est donc de  $2,76 \times 2,13 = 5,88$  EUR/kg.
- Coût du sel : 1 NOK/kg (0,09 EUR/kg).
- Utilisation du sel : 1 kg pour 1 kg de poisson.
- Coût de la main-d'œuvre : de 48 à 65 NOK/kg (de 0,51 à 0,70 EUR/kg)<sup>13</sup>.
- Autres coûts (coûts de transformation) : estimés à 4 % du prix sortie usine, à savoir  $7,33 \times 0,04 = 0,29$  EUR/kg.
- Marge : 5 % du prix sortie usine, à savoir  $7,33 \times 0,05 = 0,37$  EUR/kg.
- Coût du transport vers le Portugal (par camion) : 35.000 NOK (euros pour un camion de 22,5 tonnes).
- Taux de change septembre 2017 : 1 EUR = 9,3275 NOK (source : BCE).

<sup>13</sup> En Norvège, le coût de la main-d'œuvre est le double du coût de la main-d'œuvre dans l'UE.

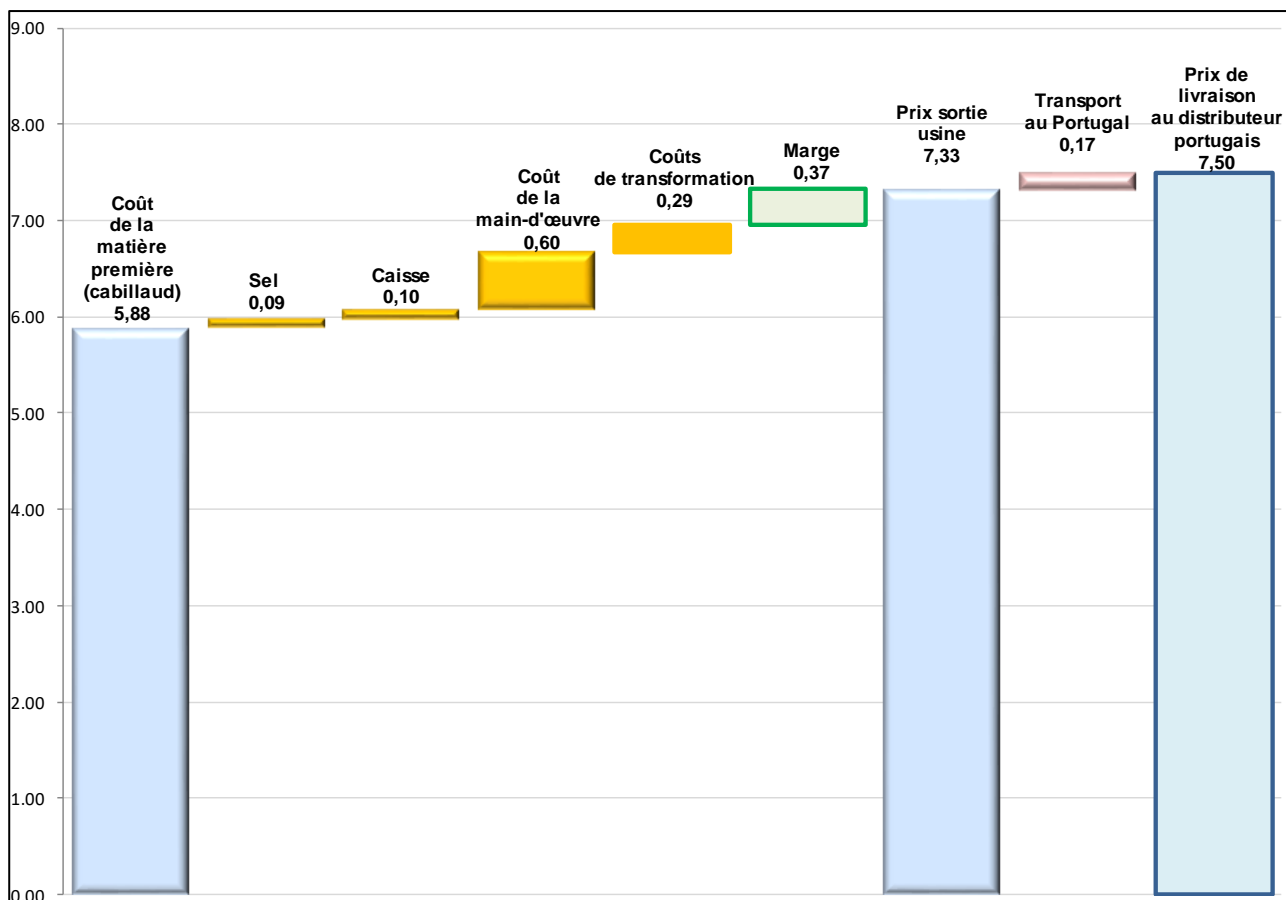
En 2016, selon les estimations, le coût horaire de la main-d'œuvre dans l'économie marchande était de 50,70 euros en Norvège et de 25,90 euros dans l'Union européenne (source : EUROSTAT). La moyenne européenne ne reflète pas les écarts importants entre les États membres (le coût horaire varie entre 4,40 euros en Bulgarie et 43,40 euros au Danemark).

Au Portugal, le coût de la main-d'œuvre est de 13,10 EUR/heure, soit quatre fois moins que la Norvège.



Le graphique de la figure 10 illustre la transmission du prix dans la filière de la morue salée séchée. Il a été élaboré en s'appuyant sur les entretiens avec les acteurs de la filière en septembre 2017.

Figure 10 – Transmission du prix de la morue salée séchée produite en Norvège et exportée vers le Portugal. (en EUR/kg)



La grande distribution portugaise vend souvent le clipfish avec des remises importantes : les offres spéciales proposant des réductions de 20 % à 30 % sont fréquentes et, en septembre 2017, du clipfish pouvait être vendu à des prix inférieurs à 7,00 EUR/kg dans les grandes chaînes de supermarchés comme Continente ou Pingo Doce, ce qui peut être vu comme une stratégie de produit d'appel.

## 6 ANNEXES

### 6.1 Sources utilisées

- EUMOFA
- EUROSTAT
- FAO
- FEAP
- NOFIMA
- Møreforsking Marin
- Conseil norvégien des produits de la mer
- Transformateurs norvégiens
- Distributeurs portugais

L'étude de cas « La morue salée séchée en Norvège » est publiée par la Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche de la Commission Européenne.

**Éditeur :** 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 la production d'ensemble de cette publication, les opinions et conclusions présentées dans ce rapport n'engagent que les auteurs et ne reflètent pas nécessairement l'opinion de la Commission ou de ses membres.

© European Union, 2021

Numéro de catalogue : KL-03-21-063-FR-N

ISBN : 978-92-76-29806-9

DOI : 10.2771/46343

Reproduction autorisée sous réserve de mention de la source.

Photo de couverture : EUROFISH

**POUR INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ET COMMENTAIRES :**

Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche

B-1049 Brussels

Tél. +32 229-50101

E-mail : [contact-us@eumofa.eu](mailto:contact-us@eumofa.eu)

# EUM OFA

European Market Observatory for  
Fisheries and Aquaculture Products

[www.eumofa.eu](http://www.eumofa.eu)



Office des publications  
de l'Union européenne