



Commission
européenne

ANALYSES PAYS ÉDITION 2014-2018



EUMOF A

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

DERNIERE MISE A JOUR: JANVIER 2019

WWW.EUMOFA.EU

Affaires
maritimes et
pêche

Manuscrit achevé en janvier 2019

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

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

© Union européenne, 2019

Réutilisation autorisée, moyennant mention de la source

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

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

PDF ISBN 978-92-76-37449-7 doi:10.2771/40369

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Tél.: +32 229-50101

Courriel: contact-us@eumofa.eu

Contenu

1	Pêche et aquaculture en Australie.....	1
2	Pêche et aquaculture en Bulgarie et en Roumanie	10
3	Pêche et aquaculture au Canada	16
4	Pêches et aquaculture au Chili	21
5	Rôle de la Chine dans le commerce et le traitement des produits de la mer ..	25
6	Pêche et aquaculture en Équateur	31
7	Commerce de gros des produits halieutiques en Espagne	37
8	Pêche et aquaculture aux Îles Féroé	40
9	Pêche et aquaculture au Ghana	46
10	La pêche et l'aquaculture en Inde.....	52
11	Pêche en Islande	57
12	Le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture au Japon	62
13	Pêche et aquaculture à Madagascar	68
14	Pêche à Malte	74
15	Le secteur de la pêche au Maroc	79
16	La pêche en Mauritanie	82
17	Les pêcheries norvégiennes.....	88
18	Pêche et aquaculture en Nouvelle-Zélande	93
19	Le marché Polonais	99
20	Produits de la mer dans la restauration commerciale au Royaume-Uni	102
21	Pêche au Sénégal	107
22	Le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture en Suisse	110
23	Pêche et aquaculture en Turquie.....	115
24	The US market for seafood products (English Only)	119
25	La pêche au Vietnam.....	122

1 Pêche et aquaculture en Australie

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 3-2018**.

1.1 INTRODUCTION

Les Autorités australiennes de gestion des pêches (AFMA, *Australian Fisheries Management Authorities*) sont une agence appartenant au Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques. Légalement habilitée par le gouvernement australien, l'AFMA est responsable de la gestion et de l'exploitation durable des ressources halieutiques dans la zone de pêche australienne. Cette zone couvre plus de 8 millions de kilomètres carrés et est la troisième plus grande zone du monde. Cependant, selon la base d'une tonne par kilomètre carré, les eaux entourant l'Australie ne sont pas très productives par rapport aux autres régions. En 2015, l'Australie n'occupait que 65^{ème} rang en termes de production issue de la pêche. Concernant l'aquaculture, l'Australie est mieux placée : en 2015, elle est arrivée au 38^{ème} rang en volume de production et au 24^{ème} rang en valeur.

La gestion de la pêche au sein de la zone de pêche australienne permet aux états et au Territoire du Nord de gérer la pêche jusqu'à 3 miles nautiques de la côte, et au gouvernement australien de gérer la pêche depuis les 3 miles nautiques aux 200 miles nautiques.¹ Cette gestion est mise en œuvre par le biais de plus de 20 pêcheries « Commonwealth » séparées, consistant en des accords portant sur une ou sur plusieurs espèces.

Le Ministère de l'Agriculture et des Ressources hydrauliques dirige également la participation de l'Australie au sein des ORGP (organisations régionales de gestion de la pêche) suivantes :

- Commission pour la conservation du thon rouge du Sud (CCSBT) ;
- Commission des thons de l'océan Indien (CTOI) ;
- Accord relatif aux pêches dans le sud de l'océan Indien (SIOFA) ;
- Organisation régionale de gestion des pêches du Pacifique Sud (ORGPPS) ;
- Commission des pêches pour le Pacifique occidental et central (WCPFC).

En outre, le secteur de l'aquaculture relève de la responsabilité du Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques, cependant, la responsabilité principale en matière de réglementation de l'aquaculture incombe aux administrations publiques des états et du Territoire du Nord.

1.2 PRODUCTION

1.2.1 PECHES

Les déclarations annuelles de l'Australie (communiquées principalement à des fins statistiques) portent sur la période allant de juillet à juin ; la dernière période pour laquelle les chiffres ont été publiés s'étend de juillet 2015 à juin 2016. Les captures australiennes ont atteint 174.247 tonnes sur la période de 2015 à 2016, dont 73 % de poisson, 20 % de crustacés et 7 % de mollusques. Le poisson n'a représenté que 30 % de la valeur des captures, tandis que les crustacés ont représenté environ 60 % et les mollusques 10 %. Sur la période de 2015 à 2016, le total des captures de la filière pêche a atteint une valeur de 1.750 millions de dollars australiens, soit 1.193 millions d'euros. Sur la période de 2015 à 2016, le volume de la filière a augmenté de 13 %, correspondant à 20.000 tonnes, tandis que la valeur a augmenté de 8 %.

¹ <http://www.agriculture.gov.au/fisheries/domestic/zone>

		2011–12	2012–13	2013–14	2014–15	2015–16
Volume	Poisson	113.803	108.700	105.083	104.666	126.497
	Crustacés	33.014	32.996	37.114	35.979	35.114
	Mollusques	12.248	15.410	11.020	13.375	12.392
	Autres	230	177	285	231	245
	Total	159.294	157.283	153.504	154.251	174.247
Valeur (en milliers d'euros)	Poisson	452.304	449.524	414.951	431.024	516.282
	Crustacés	664.510	718.619	924.222	1.007.442	1.056.066
	Mollusques	181.334	198.358	173.414	176.022	176.314
	Autres	7.343	900	1.155	1.182	921
	Total	1.305.490	1.367.401	1.513.742	1.615.670	1.749.583
Valeur totale (en milliers d'euros)	Total	1.024.308	1.085.149	1.024.453	1.125.368	1.192.701

Source: ABARES (*Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles*)

L'espèce la plus recherchée par les pêcheries australiennes est la langouste. Sur la période de 2015 à 2016, 10.000 tonnes de langouste ont été capturées, pour un montant avoisinant 695 millions de dollars australiens, correspondant à une valeur unitaire d'environ 69 AUD/kg (soit 47 EUR/kg). La pêche à la crevette représente également une part importante de la valeur des captures. Sur la période de 2015 à 2016, les captures de crevette ont atteint environ 20.000 tonnes, pour une valeur dépassant 300 millions de dollars australiens. Les principales espèces pêchées sont la crevette tigrée et la crevette banane.

La catégorie la plus recherchée parmi les espèces de poisson est le thon, le thon rouge du Sud étant la principale espèce capturée. La filière du thon rouge du Sud exploite les eaux au large de l'Australie du Sud avec Port Lincoln en port principal. Les eaux au large de Port Lincoln sont également exploitées pour l'engraissement du thon et son transfert en cages de grossissement.

En Australie, les captures visent surtout l'albacore et le thon obèse, outre aux autres espèces migratoires, notamment les requins (l'émissolle gommée, le requin-hâ, etc.), les marlins, les makaires et les voiliers.

1.2.2 AQUACULTURE

La valeur de la production aquacole australienne a progressivement augmenté au cours de ces dernières années. Les salmonidés, notamment composés du saumon de l'Atlantique, ont été les principaux moteurs de cette croissance. Il existe également une faible production de grosse truite arc-en-ciel mais la part a diminué au cours des 5 dernières années.

En Australie, la filière huître est la deuxième filière aquacole la plus importante, comprenant tant la culture d'huître à des fins alimentaires que l'élevage pour la production de perles.

Du reste, le thon et la crevette se situent parmi les principales espèces d'élevage. Tandis que la valeur de la production crevetticole a augmenté au cours des sept dernières années, la valeur pour l'engraissement du thon a stagné.

	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Salmonidés	326.218	369,491	427.433	513.638	518.014	542.956	630.842	717.714
Thon	157.777	102.175	114.500	150.000	153.500	122.400	130.670	126.870
Huître comestible	92.875	100.917	97.323	90.071	93.547	91.297	93.015	97.041
Crevettes	56.841	75.400	57.332	60.454	60.062	63.522	86.288	86.485
Huître perlière	90.099	104.622	120.077	102.312	79.170	60.728	67.863	78.354
Perche barramundi	31.661	32.028	35.730	40.811	32.771	33.857	37.058	34.979
Ormeau	23.056	15.440	16.389	19.192	23.685	25.714	28.698	28.659
Autres	88.186	77.527	78.884	62.806	95.005	56.344	112.447	136.632
Total	866.712	877.600	947.667	1.039.284	1.055.754	996.818	1.186.881	1.306.733

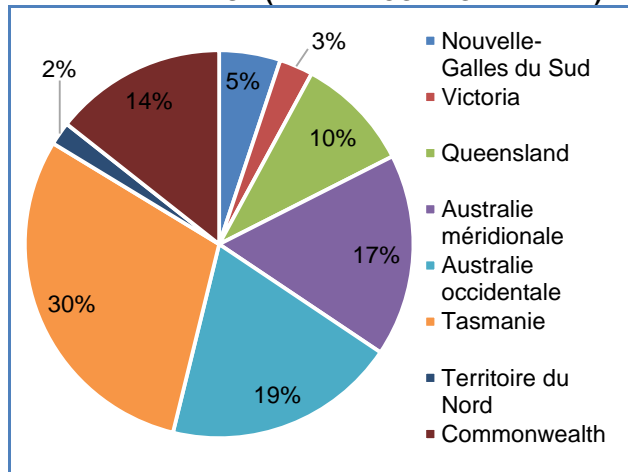
Source : ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Salmonidés	30.048	31,964	36.841	44.151	43.027	41.846	48.614	56.319
Huître comestible	14.227	14.931	13.927	12.559	12.382	11.552	10.970	11.345
Thon	8.786	7.284	5.800	7.087	7.486	7.544	8.418	8.895
Crevettes	3.985	5.280	3.970	4.021	3.742	3.774	5.282	4.628
Moule commune	3.372	3.465	3.115	3.672	3.679	3.237	3.678	3.625
Perche barramundi	2.966	3.628	4.352	4.473	3.560	3.440	3.772	3.542
Ormeau	681	455	491	604	724	825	850	757
Autres	6.132	6.822	8.165	5.264	5.462	2.813	7.734	7.933
Total	70.196	73.829	76.662	81.833	80.061	75.032	89.318	97.046

Source : ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

La production salmonicole est réalisée en Tasmanie, tandis que les autres espèces sont produites dans d'autres états. Les sites d'engraissement du thon sont situés en Australie méridionale. Les élevages de crevettes et de perche barramundi sont essentiellement situés dans les états du Queensland et de Nouvelle-Galles du Sud tandis que l'Australie méridionale et la Tasmanie exploitent l'élevage d'huître comestible. Tandis que l'élevage d'ormeau et de moule commune est réalisé le long de la côte sud (Australie occidentale, Australie méridionale et Victoria), la filière de l'huître perlière est basée en Australie occidentale.

Figure 1-1 **PÊCHE ET AQUACULTURE EN AUSTRALIE - RÉPARTITION DE LA VALEUR (ÉTAT ET COMMONWEALTH)**



Source : ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

Les salmonidés représentent environ 60 % du volume de la production aquacole australienne, suivis par l'huître comestible et le thon. En valeur, les salmonidés ont été le principal moteur de la croissance au cours des dernières années. À partir de 2008-2009 jusqu'en 2015 et 2016, la croissance était d'environ 90 %.

Sur la période de 2015 à 2016, si la valeur de la pêche est associée à celle de l'aquaculture, la Tasmanie est alors l'état le plus important en valeur (30 %), suivie par l'Australie occidentale (19 %) et l'Australie méridionale (17 %).

La valeur des pêches du Commonwealth est dominée par le thon (à l'exclusion du thon rouge du Sud), les petits pélagiques, le requin, le merlan et la crevette (représentant environ la moitié du total). En Australie, sur la période de 2015 à 2016, 14 % de la valeur totale de la production des produits de la pêche et de l'aquaculture était représentée par le Commonwealth.

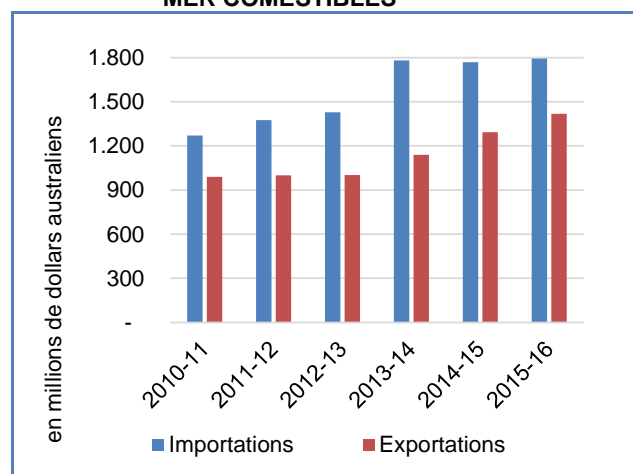
1.3 TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

Le secteur de la transformation est limité dans l'industrie australienne des produits de la mer. Il existe plusieurs clusters ou pôles importants : la Tasmanie est le premier état transformateur de saumon frais éviscéré destiné à l'exportation et transforme également des produits pour le marché national, notamment les filets de saumon et le saumon fumé.

Outre à être l'un des ports de pêche les plus importants, Port Lincoln offre également une structure de la transformation relativement variée. Différents types de thon, notamment le thon rouge du Sud d'élevage et la sériole d'élevage, sont transformés dans cet état. L'huître, la moule, la langouste et l'ormeau sont également transformés et commercialisés via Port Lincoln, qui est également l'un des principaux ports d'expédition pour les groupes de produits destinés à l'exportation, notamment le blé et la viande.

1.4 COMMERCE EXTERIEUR

Figure 1-2 **BALANCE COMMERCIALE AUSTRALIENNE DES PRODUITS DE LA MER COMESTIBLES**



Source : ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

En Australie, le commerce des produits de la mer est dominé par les échanges avec les homologues asiatiques. Tandis que les importations portent essentiellement sur les produits transformés et élaborés (à savoir en conserve), les exportations concernent davantage le poisson vivant, frais entier ou entier congelé.

Au cours de la dernière décennie, la situation de l'Australie a évolué : exportateur net jusqu'en 2006-2007², elle a vu les importations dépasser les exportations (en valeur) d'une année à l'autre depuis 2007-2008.

L'Australie importe et exporte des produits à usage non alimentaire provenant de la pêche et de l'aquaculture. Les exportations concernent surtout les huîtres perlières, les perles étant réimportées ultérieurement. De même, les importations de farine de poisson et d'huile de poisson sont importantes. Sur la période de 2015 à 2016, les importations australiennes de la farine de poisson et de l'huile de poisson ont dépassé 60 millions de dollars australien pour chaque produit.

Sur la période de 2013-2014 à 2015-2016, les exportations d'huîtres perlières ont diminué de 240 millions à 150 millions de dollars australiens, tandis que la valeur des réimportations de perles a augmenté d'environ 100 millions de dollars australiens à 140 millions de dollars australiens au cours de la même période.

1.4.1 EXPORTATIONS

Table 1-4 **IMPORTATIONS AUSTRALIENNES DE PRODUITS DE LA MER COMESTIBLES PAR MARCHÉS PRINCIPAUX (volume en tonnes et valeur en millions de dollars australiens)**

	Volume			Valeur		
	2013-14	2014-15	2015-16	2013-14	2014-15	2015-16
Vietnam	9.837	11.201	9.895	566	716	682
Hong-Kong	4.750	4.538	5.029	209	192	205
Japon	11.124	11.958	13.395	192	192	205
Chine	1.736	3.485	6.609	37	49	105
États-Unis	803	1.228	2.150	22	28	45
Singapour	963	1.256	1.224	34	35	35
Taiwan	433	685	1.032	14	15	21
Nouvelle-Zélande	3.783	2.973	3.903	14	14	20
Autres	5.474	5.936	18.816	51	52	82
Total	38.904	43.261	62.055	1.138	1.293	1.418

Source : ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

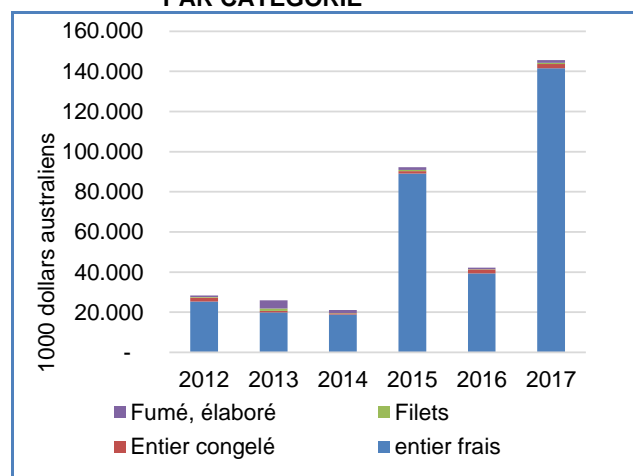
Le Vietnam est le principal marché de destination des exportations, absorbant environ 90 % de la valeur des exportations australiennes de langouste. En 2015 et 2016, la valeur totale des importations vietnamiennes provenant d'Australie a atteint 682 millions de dollars australiens. Hong-Kong et le Japon ont suivi, avec respectivement 224 millions et 205 millions de dollars australiens. Les exportations vers Hong-Kong sont davantage diversifiées : l'orveau, la langouste et la crevette sont les catégories les plus importantes. Les exportations vers le Japon sont dominées par le thon : le thon entier frais ou congelé représente les deux tiers du total des exportations, la crevette 14 %, l'orveau 7 % et le saumon 6 %.

² <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/fisheries/aus-seafood-trade.pdf>

Table 1-5 **IMPORTATIONS AUSTRALIENNES DE PRODUITS DE LA MER COMESTIBLES PAR ESPÈCES PRINCIPALES (volume en tonnes et valeur en millions de dollars australiens)**

Espèce	Volume			Valeur		
	2013–14	2014–15	2015–16	2013–14	2014–15	2015–16
Langouste	7.966	8.203	7.987	590.293	691.232	693.199
Ormeau	2.742	2,578	2.615	170.043	173.753	181.982
Thon	11.000	12.069	13.752	135.539	150.993	163.255
Crevette	7.055	6.491	6.689	100.976	94.166	114.384
Salmonidés	1.817	4.955	8.038	17.396	48.142	79,936
Poisson vivant	910	775	800	34.174	29.862	30.179
Coquille Saint-Jacques	549	297	364	13.576	10.674	11.698
Crabe	421	565	558	5.534	7.948	7.614
Espadon	443	478	554	3.921	4.404	6.904
Autre	6.001	6.850	20.698	66.896	81.483	129.173
Total	38.904	43.261	62.055	1.138.348	1.292.656	1.418.323

Source: ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

 Figure 1-3 **EXPORTATIONS AUSTRALIENNE DE SAUMON ATLANTIQUE VERS LA CHINE, PAR CATÉGORIE**


Source : ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

Les exportations vers la Chine sont également très différentes. En moins de deux ans, le saumon de l'Atlantique frais éviscéré est devenu le premier produit d'exportation devant l'ormeau, la crevette et la langouste.

Le saumon frais éviscéré représente environ 97 % de la valeur totale d'exportation de saumon.

La hausse s'est poursuivie jusqu'à récemment : l'évolution de 2012 à 2017 montre que la croissance a atteint son niveau le plus élevé en 2017 (surtout au cours du deuxième semestre).

Au cours de cette période de 3 ans, la valeur unitaire de chaque kilo de produits de la mer exportés provenant d'Australie a été de 3 à 4 fois plus élevée que la valeur unitaire par kilo correspondante des importations de produits de la mer. Ceci souligne que les exportations australiennes de produits de la mer sont dominées par les crustacés et les mollusques haut de gamme, notamment la langouste et l'ormeau à l'instar de la majeure partie des exportations de poisson qui concernent des produits prisés, notamment le thon rouge, le saumon, la perche barramundi et la truite de corail (le mérrou).

1.4.2 IMPORTATIONS

 Table 1-6 **IMPORTATIONS AUSTRALIENNES DE PRODUITS DE LA MER COMESTIBLES PAR PRINCIPAUX FOURNISSEURS (volume en tonnes et valeur en millions de dollars australiens)**

	Volume			Valeur		
	2013–14	2014–15	2015–16	2013–14	2014–15	2015–16
Thaïlande	66.373	66.076	61.280	417	422	416

Chine	41.079	35.186	34.959	342	285	292
Vietnam	31.880	31.597	32.743	342	285	292
Nouvelle-Zélande	31.342	28.115	27.644	207	190	200
Indonésie	8.369	9.226	9.697	73	86	90
Malaisie	11.346	10.993	10.294	98	95	89
Norvège	3.238	4.659	4.338	45	68	67
Taïwan	7.727	7.573	8.025	44	58	60
États-Unis	7.021	6.276	6.991	56	53	55
Danemark	2.434	3.247	2.378	45	58	48
Autres	26.691	24.644	24.400	112	167	184
Total	237.500	227.592	222.749	1.781	1.767	1.793

Source : ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

Les produits de la mer importés en Australie proviennent essentiellement de Thaïlande. Ils concernent surtout les conserves de thon / les produits élaborés à base de thon, les conserves de saumon, la crevette (la crevette tropicale) et les autres produits de la mer en conserve. La Chine exporte également une diversité de produits de la mer vers l'Australie, mais la crevette, l'encornet, la coquille Saint-Jacques sont les espèces les plus importantes, représentant respectivement 39 %, 18 % et 11 % de la valeur totale des importations. Le Vietnam est le troisième plus grand fournisseur. Il est le premier fournisseur de crevettes et représente une source importante des importations pour plusieurs poissons congelés (à savoir les filets congelés de pangas).

La Nouvelle-Zélande fait partie des quatre premiers pays d'origine des importations australiennes. Les principaux produits importés de Nouvelle-Zélande sont les salmonidés, les mollusques et les nombreux produits à base de poisson blanc frais et congelé (le hoki, le merlu et l'hoplostète orange).

D'autres pays du Sud-Est asiatique (p. exemple la Malaisie et l'Indonésie) sont des fournisseurs importants, notamment de crevette, de produits élaborés à base de thon, d'autres conserves de poisson / produits élaborés à partir d'autres poissons et d'encornet.

La Norvège et le Danemark sont les seuls pays européens parmi les principaux fournisseurs de l'Australie, avec une valeur suffisamment élevée pour être inclus parmi les 10 premiers fournisseurs, pour respectivement, le saumon et le saumon fumé, comme principaux produits exportés. D'autres pays de l'UE (à savoir la Pologne, l'Italie, le Royaume-Uni et l'Allemagne) se placent parmi les 20 premiers fournisseurs, où dominent les conserves de poisson et les produits élaborés à base de poisson de différentes catégories.

Table 1-7 **IMPORTATIONS AUSTRALIENNES DE PRODUITS DE LA MER COMESTIBLES PAR ESPÈCES PRINCIPALES (volume en tonnes et valeur en millions de dollars australiens)**

Espèce	Volume			Valeur		
	2013–14	2014–15	2015–16	2013–14	2014–15	2015–16
Crevette	38.672	32.359	31.919	495.113	431.201	400.871
Thon	50.129	49.155	44.859	296.105	283.894	274.792
Salmonidés	14.243	16.127	15.059	167.451	190.654	184.683
Encornet et poulpe	23.166	22.254	23.380	114.470	111.575	134.837
Langoustes, homards et crabes	3.078	3.144	2.784	50.703	59.357	58.566
Coquille Saint-Jacques	3.456	2.864	2.624	52.907	49.552	54.998
Merlu	4.510	4.931	5.123	19.450	21.841	23.576
Moule	3.568	3.134	3.329	19.122	17.922	20.022
Autres poissons	91.929	89.610	89.440	521.889	558.207	589.594
Autres crustacés et mollusques	4.750	4.014	4.231	43.961	42.869	50.728
Total	237.500	227.592	222.749	1.781.172	1.767.073	1.792.666

Source : ABARES (Bureau australien des études économiques et scientifiques pour les ressources agricoles)

1.4.3 COMMERCE AVEC L'UE

Table 1-8 **BALANCE COMMERCIALE DES PRODUITS DE LA MER ENTRE L'AUSTRALIE ET L'UE (volume en tonnes, valeur en milliers d'Euros)**

2016		2015	2016	2017
Exportations UE vers l'Australie	Volume	10.313	11.698	11.940
	Valeur	81.636	93.656	116,663
Importations UE provenant d'Australie	Volume	785	1.316	1.237
	Valeur	11.276	13.773	15.903

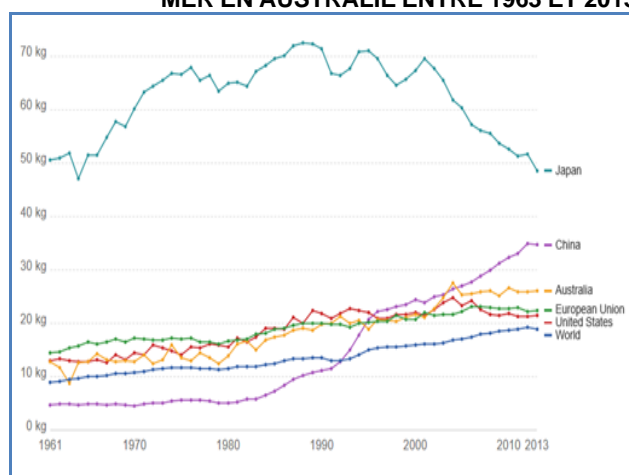
Source : Eurostat. Comext.

Le commerce des produits de la mer entre l'UE et l'Australie n'est pas significatif, l'UE exporte bien plus vers l'Australie que l'Australie vers l'UE. Le saumon fumé et les conserves de différents types de produits de la mer sont les principaux produits exportés vers l'Australie. Généralement, les échanges de l'Australie vers l'UE portent sur des produits ayant une valeur unitaire plus élevée, notamment l'orveau, la crevette tropicale, le thon et quelques poissons marins prisés (à savoir le mérrou).

1.5 CONSOMMATION

Selon les estimations disponibles de la FAO, en Australie, au cours des deux dernières décennies, la consommation de produits de la mer a progressé au même niveau environ que la croissance globale. Entre 1993 et 2013, tandis que la consommation globale par habitant a augmenté de plus de 40 %, la croissance australienne a augmenté de 30 %. À titre comparatif, au cours de la même période, la consommation par habitant de l'UE a augmenté de 17 %. Inversement, la consommation a diminué de 6 % aux États-Unis et de 28 % au Japon.

Selon l'IBIS World (une société australienne d'études dans le secteur), en Australie, la consommation des produits de la mer par habitant a légèrement diminué (- 2 %) au cours des deux années entre 2013 et 2014, et 2015 et 2016. Dans le même temps, IBIS World prévoit une croissance de la consommation des produits de la mer au cours des cinq prochaines années.

Figure 1-4 **CONSOMMATION DE PRODUITS DE LA MER EN AUSTRALIE ENTRE 1963 ET 2013**Source : FAO³.

La consommation australienne en produits de la mer se caractérise par fait que via le commerce des produits de la mer, des espèces de poisson, de crustacés et de mollusques sont exportées à un prix élevé en échange d'importations à un prix inférieur des filets de poissons, des produits élaborés congelés de crevette, d'encornet et de poulpe et des conserves de thon et de saumon. Selon une étude nationale sur la consommation australienne des produits de la mer⁴, en Australie, les conserves de poisson consommées concernent généralement des produits peu prisés à base de thon, notamment de listao. Le coût peu élevé, la chair blanche sans arrêtes et la saveur neutre du poisson importé (principalement du pangasius) attirent une grande partie de la population australienne.

³ <https://ourworldindata.org/meat-and-seafood-production-consumption#per-capita-trends-in-meat-consumption>

⁴ <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/fisheries/aus-seafood-trade.pdf>

2 Pêche et aquaculture en Bulgarie et en Roumanie

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants** du mois N° 5-2018.

2.1 INTRODUCTION

Situées dans le Sud-Est de l'Europe, la Bulgarie et la Roumanie possèdent un littoral de respectivement, 378 et 256 km de long. Ces deux pays se caractérisent par des ressources foncières et la disponibilité des eaux intérieures. Ces conditions offrent des opportunités pour le développement des activités de pêche et d'aquaculture en mer et en eau douce ainsi que les activités de transformation correspondantes. En Roumanie, bien que la contribution de la pêche et de l'aquaculture au produit intérieur brut soit extrêmement limitée (0,0086 %), ces secteurs peuvent être particulièrement importants dans les régions reculées, où ils représentent la principale source de revenu des communautés locales. En Bulgarie, les activités de pêche et d'aquaculture représentent 0,14 % du PIB.



Source : AND International.

Table 2-1 **PRODUCTION DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE EN BULGARIE ET EN ROUMANIE (volume en tonnes)**

Activités	Bulgarie					Roumanie				
	2012	2013	2014	2015	2016	2012	2013	2014	2015	2016
Aquaculture	5.975	12.15	11.17	13.537	15.76	10.00	10.14	10.68	11.042	12.574
Pêches maritimes	8.153	9.535	8.546	8.743	8.562	231	537	810	1.618	2.198
Pêche en eaux intérieures	1.428	135	142	86	52	2.457	2.717	3.150	3.600	4.050

Source : FAO FishStat.

En **Bulgarie**, en 2016, la production totale de produits de la pêche et de l'aquaculture a atteint 24.376 tonnes, dont 65 % provenaient de l'élevage. Tandis que les captures en mer sont restées stables sur la période de 2012 à 2016, les captures en eaux intérieures ont affiché une chute drastique suite à l'interdiction de la pêche commerciale dans les bassins hydrographiques intérieurs depuis 2012.

Historiquement, en **Roumanie**, les activités halieutiques le long de la côte de la mer Noire sont limitées par rapport à la pêche en eaux intérieures. Cependant, au cours des dernières années, les débarquements provenant de la mer Noire sont en constante augmentation du fait de la hausse des débarquements de *Rapana venosa*.

2.2 PRODUCTION ISSUE DES PECHES MARITIMES

Les activités de pêches maritimes ont lieu exclusivement dans les eaux nationales de la mer Noire. Les flottes de pêche bulgare et roumaine sont relativement modestes : 1.881 navires pour la Bulgarie⁵ et seulement 155 navires pour la Roumanie en 2017. La majeure partie de la flotte est composée de navires de pêche artisanale (mesurant jusqu'à 11 m de long), représentant environ 67 % de la flotte de pêche en Bulgarie et 47 % de la flotte de pêche en Roumanie⁶.

Table 2-2 **PRINCIPALES ESPÈCES MARINES CAPTURÉES EN BULGARIE ET EN ROUMANIE EN 2016 (volume en tonnes)**

Bulgarie	Volume	Roumanie	Volume
Coquillage (conque, moule, crevette)	4.050	Escargot de mer	6.505
Sprat	2.290	Anchois	102
Rouget barbet	878	Moule méditerranéenne	68
Tassergal	710	Sprat	49
Comète (chinchard)	167	Chinchard à queue jaune	32
Aiguillat commun	83	Turbot	29
Autre	362	Autre	55
Total	8.540	Total	6.840

Source : Données pour la Roumanie : FAO FishStat. Données pour la Bulgarie : Agence exécutive bulgare pour la pêche et l'aquaculture.

En **Bulgarie**, en 2016, 8.562 tonnes de poisson ont été pêchées en mer. Les trois premières espèces étaient la conque, la moule et la crevette (représentant 47 % du total), suivies par le sprat (27 %), le rouget barbet (10 %) et le tassergal (8%). D'autres espèces sont également pêchées : le chinchard, l'aiguillat commun, le gobie, l'anchois et d'autres espèces capturées à des volumes inférieurs. Les principaux ports utilisés par les pêcheurs pour le débarquement des captures sont Baltchik, Burgas, Varna, Sozopol, Pomorie, Chernomorets et Nessebar.

En **Roumanie**, la pêche en mer est limitée aux zones marines jusqu'à un isobathe de 60 mètres du fait des caractéristiques des navires et de leur autonomie limitée. Les flottes ciblent surtout les petites espèces pélagiques, notamment l'alose de la mer Noire et le sprat. En outre, les flottes capturent des poissons plats (le turbot), plusieurs requins / aiguillats, et plus récemment, de grands escargots de mer (le rapana veiné). En 2016, les captures en mer et en eaux intérieures ont atteint 6.840 tonnes. Le rapana veiné est la principale espèce pêchée, avec 6.505 tonnes soit 95 % du total des captures de la Roumanie. D'autres espèces principales sont l'anchois, la moule méditerranéenne, le sprat, le chinchard à queue jaune et le turbot. En Roumanie, l'ensemble des poissons débarqués est frais et utilisé pour la consommation humaine. Les principaux ports de débarquement des captures utilisés par les pêcheurs sont Mangalia, Olimp, Costinesti, Mamaia et Cape Midia. Cependant, la Roumanie ne possède pas de port de pêche spécialisé.

Dans les eaux européennes de la mer Noire, un quota a été attribué à la Bulgarie et la Roumanie pour la pêche au sprat et au turbot. Les stocks de la mer Noire exploités par les deux pays sont partagés avec des pays hors UE (notamment la Turquie, l'Ukraine, la Géorgie et la Fédération de Russie). Cependant, le TAC (total admissible de captures) n'est pas établi au niveau régional entre les pays UE et hors UE. Pour 2018, le quota est fixé à 644 tonnes pour le turbot et à 11.475 tonnes pour le sprat, dont 70 % est attribué à la Bulgarie et 30 % à la Roumanie⁷.

2.3 PRODUCTION ISSUE DE LA PECHE EN EAUX INTERIEURES

En **Bulgarie**, les captures issues de la pêche en eaux intérieures ont surtout lieu dans le Danube. En 2016, seules 52,2 tonnes ont été pêchées. Les principales espèces capturées sont la carpe (8,6 tonnes), la carpe argentée (6,7 tonnes), le barbeau fluviatile (6,05 tonnes) et le silure glane (4,7 tonnes). En janvier 2012, le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation a interdit la pêche, le transport ou la vente d'esturgeon et de produits dérivés de l'esturgeon. L'interdiction est restée en vigueur pendant quatre ans, visant à conserver l'esturgeon du Danube. En 2016, elle a été prolongée de 5 autres années.

⁵ Le programme opérationnel pour le Fond européen pour les affaires maritimes et la pêche de Bulgarie estime que la moitié de la flotte de pêche est inactive.

⁶ Fichier de la flotte de pêche de l'UE.

⁷ <http://www.consilium.europa.eu/fr/press/press-releases/2017/12/11/black-sea-fisheries-council-adopts-2018-catch-limits/>

En **Roumanie**, la pêche en eaux intérieures représente un travail à plein temps, souvent réalisé par des pêcheurs traditionnels en tant qu'activité de subsistance dans la majeure partie des cas. La pêche en eaux intérieures a surtout lieu dans le Danube, le delta du Danube, la lagune de Razim-Sinoe, la rivière Prout et les lacs de barrage sur les rivières Siret et Olt. En 2016, environ 1.600 navires de pêche et 2.500 pêcheurs étaient concernés par la pêche en eaux intérieures. En 2016, la production de la pêche issue des captures en eaux intérieures a atteint 5.888 tonnes, augmentant de 140 % par rapport aux 2.457 tonnes indiquées en 2010. La pêche était largement dominée par les cyprinidés : le cyprin doré représente 55 % du total, suivi par la brème d'eau douce (9 %) et la carpe commune (8 %). Les autres espèces capturées sont l'alose de la mer Noire, le gardon, le silure glane, le brochet du Nord, le sandre, etc.

2.4 PRODUCTION AQUACOLE

En Bulgarie et en Roumanie, les ressources terrestres et la disponibilité des eaux intérieures procurent des conditions idéales pour le développement de l'aquaculture. La majeure partie de la production est donc produite par la pisciculture dans des systèmes d'eau douce. Toutefois il existe une production marine de moule en Bulgarie et une petite production marine de moule et de turbot en Roumanie. Dans les deux pays, la production de carpe représente la plus grande part du total de la production aquacole.

En **Bulgarie**, sur la période de 2012 à 2016, la production aquacole a doublé, passant de 7.557 tonnes à 15.432 tonnes conformément à l'Agence exécutive bulgare pour la pêche et l'aquaculture. Cette augmentation était le fait de la production en hausse de trois espèces principales, à savoir la truite arc-en-ciel, la carpe commune et la carpe argentée. Les principales activités aquacoles ont lieu dans les zones d'eau douce (eaux chaudes et froides). Le seul produit aquacole d'élevage en mer est la moule noire. En 2016, 683 entreprises aquacoles ont été enregistrées, dont 33 fermes d'élevage en mer produisant 3.376 tonnes de moule noire (soit + 8 % par rapport à 2015). Au cours des dernières années, les espèces cultivées se sont diversifiées et la production des espèces d'esturgeon commun, de siluriformes, d'algue et de moule a augmenté. En général, la méthode piscicole utilisée repose sur l'étang traditionnel, la carpe représentant 80 % de la production totale en volume⁸.

En **Roumanie**, l'aquaculture s'est diversifiée en termes d'espèces produites, de technologies utilisées et d'environnement (en eau douce ou en mer). La production aquacole roumaine a augmenté⁹, passant d'environ 10.000 tonnes en 2012 à 12.574 tonnes en 2016. La croissance de la production nationale peut être attribuée au développement de la production de carpe dans la polyculture¹⁰, en système de production extensif et semi-intensif. Un nombre important de carpe et d'autres espèces est produit. La carpe commune est l'espèce la plus importante (4.841 tonnes produites en 2016, soit 38 % du total en volume et 41 % en valeur), suivie par la carpe argentée, la carpe à grosse tête, la truite arc-en-ciel et dans une moindre mesure, le carassin et le saumon de fontaine. D'autres espèces d'eau douce sont élevées, notamment le sandre, la carpe herbivore, l'anguille d'Europe, les siluriformes, l'esturgeon, etc. L'aquaculture en mer reste limitée, avec 25 tonnes de moule et 20 tonnes de turbot élevés en 2016. En 2015, le pays comptait 635 fermes d'élevage, (presque toutes étant établissements à l'intérieur des terres produisant du poisson d'eau douce) : 501 fermes ont été enregistrées pour la production des espèces de carpe, 132 fermes pour la truite et autres espèces de saumon, 1 élevage de turbot, 1 ferme mytilicole et 4 éclosiers de poissons d'eau douce, comprenant 3 éclosiers pour les espèces de cyprinidés et 1 éclosier pour les espèces de salmonidés.¹¹

2.5 TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

En **Bulgarie** et en **Roumanie**, la transformation peut être réalisée pour les espèces marines comme les espèces d'eau douce. Elle est divisée en deux secteurs principaux : la transformation par les éleveurs de poisson ou tout autre producteur primaire (nettoyage du poisson, filetage, fumage, etc.) et la transformation industrielle pour le marché national et les exportations.

En 2015, la **Bulgarie** comptait 43 entreprises de transformation des produits de la mer, employant 1.520 personnes¹². En 2016, les ventes ont surtout concerné les crustacés, les mollusques et autres invertébrés aquatiques, et les algues marines, élaborés ou en conserve, suivis par le maquereau élaboré ou en conserve, entier ou en morceaux, et la coquille Saint-Jacques, la moule, la seiche, l'encornet et le poulpe en saumure, salés, séchés ou congelés¹³.

En **Roumanie**, le développement de la capacité de transformation n'entraîne pas d'amélioration majeure de la du secteur de production primaire. En effet, les principales espèces utilisées pour la transformation sont des espèces marines importées, notamment le maquereau et le hareng. Les importations sont surtout composées de poisson congelé (le maquereau, le hareng, le sprat, le cabillaud d'Alaska, le merlan, la sardine et l'anchois). Les espèces locales transformées sont la carpe (90 % du poisson local transformé), la truite, le sandre, le silure glane et la perche européenne. Il existe une diversité de produits valorisés, notamment les salades, le poisson fumé et les marinades et de poisson transformé (première transformation: étêté, éviscéré ou en portion). En 2015, la Roumanie comptait 35 entreprises de transformation du poisson employant 1.279 personnes.

⁸ Agence exécutive bulgare pour la pêche et l'aquaculture.

⁹ La production aquacole a été soutenue par le Fond européen pour la pêche (FEP) et désormais par le Fond européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP).

¹⁰ En Roumanie, les cyprinidés sont élevés en étang les uns avec les autres, ainsi qu'avec d'autres espèces. L'idée est d'exploiter différents niveaux trophiques dans l'étang.

¹¹ EUROFISH – <http://www.eurofish.dk/romania>

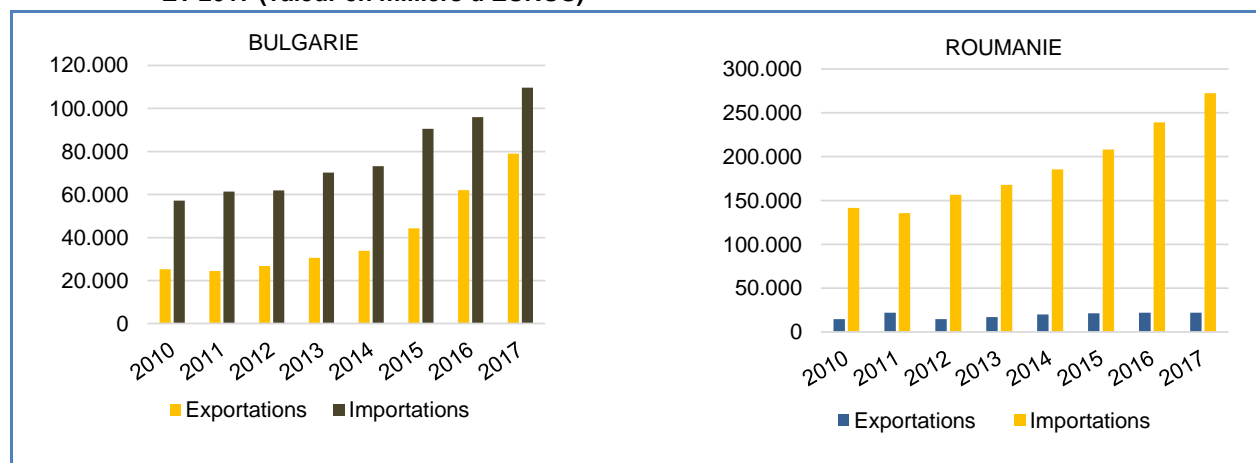
¹² Eurostat-SBS.

¹³ Eurostat-PRODCOM.

2.6 COMMERCE EXTERIEUR

Tous les ans au cours de la période de 2010 à 2017, la Bulgarie et la Roumanie ont enregistré une balance commerciale négative. Le marché bulgare de l'alimentaire semble moins dépendant des importations que le marché roumain. Dans ces deux pays, le commerce extérieur est dominé par des échanges avec un autre État membre de l'UE.

Figure 2-1 **BALANCE COMMERCIALE DES PRODUITS DE LA MER EN BULGARIE ET EN ROUMANIE EN 2016 ET 2017 (valeur en milliers d'EUROS)**



Source : Comext.

En **Bulgarie**, au cours de la période de 2010 à 2017, les volumes d'exportation de produits de la pêche et de l'aquaculture ont augmenté de 66 %. Leur valeur a plus que doublé pour atteindre 79 millions d'euros en 2017 (soit environ quatre fois plus que les exportations de la Roumanie). La forte hausse des exportations en valeur a été le fait de l'augmentation des captures, des activités aquacoles et de l'augmentation des exportations de produits de valeur ajoutée, notamment les produits élaborés et mis en conserve. Sur la même période, les importations ont augmenté de 29 % en volume et de 91 % en valeur, pour atteindre 47.041 tonnes et environ 110 millions d'euros.

En **Roumanie**, sur la même période, les exportations de produits de la pêche et de l'aquaculture sont restées stables en volume à environ 6.600 tonnes. Toutefois, leur valeur a augmenté de 49 % pour atteindre près de 22 millions d'euros. Les importations ont augmenté de 16 % en volume et de 92 % en valeur, atteignant 107.605 tonnes pour 272 millions d'euros en 2017.

2.6.1 EXPORTATIONS

Table 2-3 **EXPORTATIONS DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE PAR PRINCIPAUX MARCHÉS DE DESTINATION EN 2017 (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Bulgarie			Roumanie		
Pays partenaire	Volume	Valeur	Pays partenaire	Volume	Valeur
Suède	2.793	24.172	République de Roumanie	23.554	37.352
Roumanie	5.682	13.235	Italie	12.339	29.259
République de Corée	1.354	9.435	Bulgarie	6.753	23.883
Espagne	873	4.698	Grèce	12.138	22.667
Japon	594	3.851	Royaume-Uni	704	1.911
Autres	8.008	23.643	Autre	1.989	8.578
Total	19.304	79.034	Total	107.605	272.483

Source : Comext.

En **Bulgarie**, les exportations concernent de nombreuses espèces mais les plus importantes sont la crevette et les mollusques et invertébrés aquatiques, représentant 47 % du total en valeur. En 2017, 32 % des exportations ont concerné les produits élaborés ou en conserve (notamment les aliments prêts à consommer, les conserves de poisson, le caviar, les crustacés en conserve et les mollusques), 30 % du poisson frais/vivant (surtout la carpe) et 15 % des produits congelés (surtout le maquereau et la sole). Bien que les volumes des exportations de produits fumés, salés et séchés soient faibles, ils ont fortement augmenté

par rapport aux années précédentes. La Bulgarie exporte ses produits de la pêche et de l'aquaculture vers un grand nombre de pays. La Suède, la Roumanie et la République de Corée sont les principales destinations, représentant 51 % du total en volume et 59 % en valeur en 2017.

En **Roumanie**, les exportations concernent également un grand nombre d'espèces. À l'exception du saumon et du maquereau, les principales espèces exportées appartiennent aux principales espèces commerciales classées par l'EUMOFA dans les catégories « Produits, autres », « Poissons de mer, autres », « Mollusques et invertébrés aquatiques, autres » et « Crevette, diverse »¹⁴. En 2017, 60 % des produits de la pêche et de l'aquaculture étaient exportés élaborés et mis en conserve, 15 % étaient congelés, 8 % concernaient le poisson séché/fumé/salé et 6 % les produits frais (12 % étaient non spécifiés). La Roumanie exporte ses produits de la pêche et de l'aquaculture vers un grand nombre de pays. La République de Moldavie, l'Italie, la Bulgarie et la Grèce sont les principales destinations, représentant 57 % du total en volume et 52 % en valeur.

2.6.2 IMPORTATIONS

Table 2-4 **IMPORTATIONS DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE PAR PRINCIPALES ORIGINES EN 2017 (volume en tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Bulgarie			Roumanie		
Pays partenaire	Volume	Valeur	Pays partenaire	Volume	Valeur
Grèce	3.164	16.925	Pays-Bas	23.554	37.352
Danemark	3.532	12.492	Pologne	12.339	29.259
Espagne	5.021	11.044	Allemagne	6.753	23.883
Pays-Bas	3.708	6.591	Espagne	12.138	22.667
République Tchèque	810	6.178	Italie	4.764	22.644
Autre	30.807	56.505	Autre	48.057	136.678
Total	47.041	109.735	Total	107.605	272.483

Source : Comext.

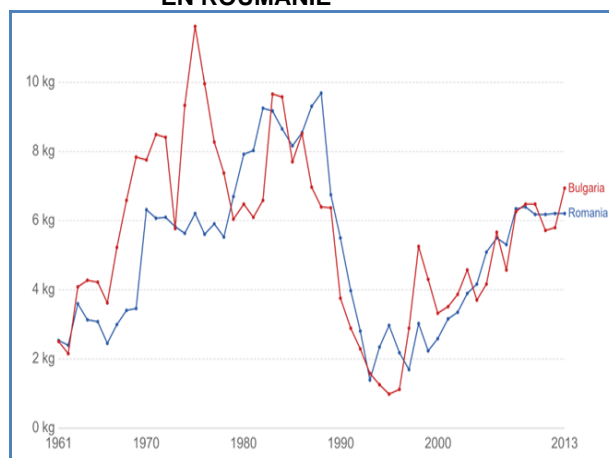
En 2017, le maquereau, la crevette, le saumon et l'holothurie sont les principales espèces pour le marché bulgare, représentant une part de 46 % du total des importations en valeur. À lui seul, le maquereau représente 25 % du total en volume et 14 % en valeur. Pour satisfaire la demande du marché du maquereau pour la consommation directe et la demande de l'industrie de la transformation, l'espèce est surtout importée congelée. En 2017, les Pays-Bas étaient les principaux fournisseurs avec près de 2.870 tonnes pour 3,6 millions d'euros. Au cours de la même année, la structure des importations était composée de poisson congelé (46 % de la valeur des importations en 2017), suivi par les produits frais/vivants (30 %), les produits élaborés et mis en conserve (17 %) et dans une moindre mesure, le poisson séché, salé et fumé. En 2017, 27.028 tonnes de poisson congelé ont été importées pour une valeur avoisinant 51 millions d'euros, dont 42 % des importations en volume concernaient le maquereau. Les principaux fournisseurs du marché bulgare étaient la Grèce (concernant principalement les produits frais/vivants comme le bar et la dorade), le Danemark (surtout pour le saumon frais), l'Espagne (principalement pour la truite fraîche), les Pays-Bas (surtout pour le maquereau congelé) et la République tchèque (surtout pour le produit frais/vivants).

En **Roumanie**, en 2017, le maquereau, le saumon, le listao, la truite et le hareng étaient les espèces importées les plus prisées, représentant 48 % de la valeur des importations des produits de la pêche et de l'aquaculture du pays. En 2017, à lui seul, le maquereau a représenté 29 % du total en volume et 16 % en valeur, soit l'espèce la plus importée en volume et en valeur au cours de la période de 2010 à 2017. Il est surtout importé congelé des Pays-Bas et, dans une moindre mesure, d'Espagne, de Pologne et de Suède. En 2017, le listao était la deuxième espèce importée (3.277 tonnes). L'espèce est surtout importée élaborée et mise en conserve (98 % du total), provenant principalement d'Allemagne (1.323 tonnes en 2017). Les importations concernent surtout le poisson congelé, représentant 54 % des importations en 2017, essentiellement destiné à approvisionner l'industrie de la transformation. En 2017, près de 58.000 tonnes de poisson congelé étaient importées pour un total de 101 millions d'euros, le maquereau représentant plus de la moitié. Les Pays-Bas étaient le principal fournisseur de produits de la pêche et de l'aquaculture du marché roumain, représentant 14 % du total, suivis par la Pologne (11 %), l'Allemagne (9 %), l'Espagne (8 %) et l'Italie (8 %). La moitié des importations roumaines en valeur est issue de ces pays. Les importations provenant des Pays-Bas concernent surtout le maquereau congelé : en 2017, 14.784 tonnes ont été importées pour environ 19 millions d'euros. En 2017, la Roumanie a surtout importé du hareng (4.273 tonnes) et du maquereau (3.791 tonnes) de Pologne, principalement congelé. La principale espèce importée d'Allemagne était le listao, élaboré et mis en conserve (1.323 tonnes).

¹⁴ Les éléments NC-8 mentionnés dans ces groupes sont disponibles ici : <http://www.eumofa.eu/documents/20178/24415/Metadata+2+-+DM+-+Annex+4+Corr+CN8-CG-MCS+%282002+-+2014%29.pdf/ae431f8e-9246-4c3a-a143-2b740a860291>

2.7 CONSOMMATION

Figure 2-2 **CONSOMMATION DES PRODUITS DE LA MER ENTRE 1961 ET 2013 EN BULGARIE ET EN ROUMANIE**



Source : FAO¹⁵.

Pour ces deux pays, la consommation nationale en produits de la mer est nettement inférieure à la moyenne de l'UE. En Bulgarie, la consommation de poisson a chuté, passant de plus de 9 kg par habitant en 1987 à moins de 2 kg par habitant au cours des années de 1993 à 1996. En Roumanie, elle a diminué de plus de 8 kg par habitant en 1989 à moins de 3 kg par habitant au cours des années de 1993 à 2000. Depuis, la consommation a repris et s'est stabilisée à environ 6 kg par habitant dans les deux pays. En 2016, la consommation bulgare a été estimée à 5 kg par habitant par l'Institut national de statistique de Bulgarie. En Roumanie, elle a atteint 6,3 kg par habitant. La baisse de la consommation de produits de la mer dans ces deux pays entre 1987 et 2000 est le fait de la diminution du pouvoir d'achat de la population au cours de cette période, ayant entraîné la baisse du revenu réel du fait de l'inflation.

En **Bulgarie**, les consommateurs ont actuellement tendance à préférer des espèces comme le sprat, la carpe, la truite arc-en-ciel, le carassin argenté, la carpe argentée et le sandre, bien que la demande progresse pour les produits haut et milieu de gamme, notamment le merlu, le maquereau, l'encornet, le saumon, la crevette, la truite, le thon, le siluriforme et le homard¹⁶. Bien que la consommation roumaine de produits de la mer se situe parmi les plus faibles de l'UE, une diversité de produits est disponible sur le marché roumain, reflétant un changement dans les préférences des consommateurs vis-à-vis des nouvelles espèces et des nouvelles formes de présentation (en filets, étêté, éviscéré). La consommation des ménages roumains est dominée par le poisson frais / vivant, suivi par le poisson congelé et les produits marinés et élaborés. Les quatre premières espèces sont la truite, la carpe, le maquereau et le saumon.

2.8 PERSPECTIVES ET DÉVELOPPEMENTS FUTURS

En Roumanie et en Bulgarie, les filières pêche et aquaculture doivent faire face à plusieurs défis, impliquant principalement l'amélioration de la compétitivité tant de la production que de la filière transformation. En Bulgarie, des enjeux supplémentaires concernent les questions environnementales et la durabilité des activités de la pêche et de l'aquaculture. En **Roumanie**, le gouvernement travaille sur l'amélioration et la modernisation de la flotte de pêche par l'augmentation de la part des navires de plus de 12 m de long¹⁷. Concernant l'aquaculture, les parties prenantes locales estiment que la filière va se développer. En effet, au cours des prochaines années, la surface disponible pour la pisciculture doit être augmentée de 25.000 ha ; les systèmes de recirculation sont également censés être développés¹⁸. L'aquaculture biologique a commencé, notamment pour la carpe commune et la truite. D'après les estimations, il progressera du fait de l'augmentation de la demande en produits alimentaires biologiques¹⁹. En **Bulgarie**, le nombre d'activités aquacoles est censé augmenter à l'avenir car de nouvelles installations modernes de production sont mises en place en vertu du Programme opérationnel pour la Bulgarie du Fond européen pour les affaires maritimes et la pêche. En outre, bien que le niveau de consommation soit resté stable au cours des trois dernières années, les prévisions de la filière indiquent qu'elle augmentera légèrement, malgré une hausse des prix de gros et de détail du poisson et des produits halieutiques du fait de l'augmentation des revenus des consommateurs.

¹⁵ <https://ourworldindata.org/meat-and-seafood-production-consumption#wild-fishery-and-aquaculture-production>

¹⁶ Fish and Seafood Market Brief – Bulgaria, 2018.

¹⁷ Boosting the potential of the sector, EUROFISH Magazine, 2017.

¹⁸ Boosting the potential of the sector, EUROFISH Magazine, 2017.

¹⁹ Traditional trout products with a twist, EUROFISH Magazine, 2017.

3 Pêche et aquaculture au Canada

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 9-2018**.

Le Canada est l'un des plus grands pays pêcheurs de la planète, capturant annuellement près de 900.000 tonnes et élevant environ 200.000 tonnes annuelles de poisson et de coquillages²⁰. Le secteur bénéficie d'un littoral très étendu, tant sur la côte pacifique que sur la côte Atlantique, ainsi que de vastes plans d'eau intérieurs.

Le secteur halieutique canadien est fortement orienté vers les exportations qui représentent environ 75 % de sa production et dont la majeure partie est destinée au marché américain. De même, le Canada est un partenaire commercial majeur de l'UE pour les produits de la pêche et de l'aquaculture. En 2017, les importations européennes de poisson et de produits de la mer provenant du Canada ont atteint 451 millions d'euros pour 59.102 tonnes, dominées par la crevette et le homard.

En outre, l'accord commercial²¹ entre le Canada et l'UE en vigueur depuis septembre 2017 devrait stimuler les flux commerciaux du poisson et des produits de la mer et réduire les prix pour la majeure partie des espèces échangées.

3.1 PRODUCTION

Le Canada est situé dans la partie septentrionale de l'Amérique du Nord. Ses dix provinces et ses trois territoires s'étendent de l'Atlantique au Pacifique et vers le Nord jusqu'à l'océan Arctique, couvrant une zone de 9,98 millions de kilomètres carrés, plaçant le Canada au deuxième rang mondial en superficie totale. En outre, le Canada possède le plus grand littoral du monde (plus de 200.000 km). Sa zone économique exclusive couvre 2,76 millions de kilomètres carrés (le même ordre de grandeur que le Danemark ou la Norvège; pour comparaison la zone économique exclusive de l'UE représentant 25,6 millions de kilomètres carrés.)

La filière halieutique du Canada exploite les océans Atlantique, Pacifique et Arctique, ainsi que les lacs d'eau douce intérieurs. Les débarquements du côté atlantique sont de loin les plus importants, suivis par ceux du Pacifique et ceux des lacs d'eau douce. La filière aquacole est également importante, la majeure partie de la production portant sur les salmonidés et dans une moindre mesure, sur des espèces de coquillage, notamment la moule.

3.1.1 PÊCHE

La pêche commerciale canadienne exploite trois grandes régions : le long des côtes atlantique et pacifique et les eaux intérieures (surtout à proximité des Grands Lacs et le lac Winnipeg). Les volumes et espèces débarqués diffèrent fortement entre la pêche sur la côte atlantique et celle sur la côte pacifique. Par ailleurs, bien que la filière pêche soit importante pour les deux côtes au niveau local, elle représente une activité économique régionale et nationale relativement faible.

Historiquement, la pêche sur la côte atlantique est dominée par un grand volume d'espèces démersales (surtout le cabillaud, l'églefin et les poissons plats) et de petits pélagiques (notamment le hareng). En 2016, les débarquements atlantiques ont dépassé 665.000 tonnes, dominés par les coquillages (59 %) et les espèces pélagiques (25 %), pour une valeur d'environ 3 milliards de dollars canadiens (soit 2 milliards d'euros)^{22,23}.

La pêche sur la côte pacifique du Canada est plus diversifiée au niveau des espèces. La pêche au saumon est également importante sur la côte pacifique. En 2016, les débarquements pacifiques ont avoisiné 183.000 tonnes, dominés par les poissons de fond (65 %) et les espèces pélagiques (27 %), pour une valeur de 352 millions de dollars canadiens (soit 239 millions d'euros).

Le secteur halieutique canadien comprend une multitude de petits opérateurs ainsi qu'un petit nombre d'entreprises intégrées verticalement. En 2016, plus de 17.700 navires de pêche ont exploité les eaux maritimes, la majeure partie (plus de 86 %) opérant dans l'Atlantique.

Au Canada, les captures et la valeur de la pêche commerciale intérieure ou en eau douce sont relativement faibles. Avec des lacs de quelques kilomètres carrés à plus de 82.000 kilomètres carrés (le lac Supérieur), les navires sont tous aussi diversifiés: des véhicules de neige à chenilles aux petites embarcations ouvertes (de 5 à 8 mètres) alimentées par des moteurs hors-bords, aux grands navires (de 12 à 25 mètres) exploitant les Grands Lacs, ou d'autres plans d'eau importants à l'ouest du Canada et dans les Territoires du Nord-Ouest²⁴. En 2016, 114 navires étaient encore actifs, impliqués dans la pêche en eaux intérieures, débarquant plus de 30.000 tonnes pour une valeur de 74 millions de dollars canadiens (soit 50 millions d'euros).

20 FAO Fishstat.

21 L'accord économique et commercial global (AECG).

22 <http://www.dfo-mpo.gc.ca/stats/facts-Info-17-eng.htm>

23 CAD : dollar canadien (en 2016, 1 EUR = 1,47 CAD).

24 <http://www.fao.org/fishery/facp/CAN/en>

Table 3-1 PÊCHE COMMERCIALE EN MER ET EN EAU DOUCE AU CANADA EN 2016

Pêche commerciale en mer et en eau douce	Pacifique	Eaux intérieures	Atlantique	Canada
Nombre de navires enregistrés	2.427	114	15.256	17.817
Volume total des débarquements (en tonnes)	182.983	30.382	665.182	878.547
Valeur totale des débarquements (en milliers de dollars canadiens)	351.670	74.220	2.949.702	3.375.592

Source : Analyses et statistiques économiques, Pêches et Océans Canada.

Au Canada, la pêche est strictement réglementée. Une licence est exigée pour la pêche commerciale; la pêche récréative d'espèces commerciales est également réglementée. La majeure partie des pêches commerciales maritimes sont gérées par un total admissible de captures (TAC) attribué aux différents secteurs, zones et engins par le biais de quotas. Les quotas individuels transférables se sont révélés être une solution efficace pour réduire la surcapacité de plusieurs pêcheries²⁵. Selon la FAO, en 2016, les captures canadiennes ont dépassé 874.000 tonnes. En volume, les espèces principales étaient le hareng, la crevette et le homard, représentant respectivement, 14 %, 12 % et 10 % du total des captures. Dans une moindre mesure, le crabe des neiges (10 %), le merlu (10 %), la coquille Saint-Jacques (5 %) et les poissons plats (5 %) ont également représenté des volumes importants. Sur la période de 2007 à 2016, les captures canadiennes ont affiché une tendance à la baisse (-16 %), malgré différentes évolutions parmi les espèces principales: le hareng et la crevette ont enregistré une forte baisse (respectivement, -29 % et -42 %) tandis que le homard a affiché une forte tendance à la hausse (+85 %).

Table 3-2 CAPTURES CANADIENNES PAR ESPÈCE PRINCIPALE (VOLUME EN TONNES)

Espèce	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Hareng de l'Atlantique	167.782	140.237	155.178	149.883	134.468	113.989	126.102	114.610	114.200	118.492
Crevette nordique	188.216	167.071	138.549	164.784	151.293	149.307	148.816	131.801	140.771	108.877
Homard américain	48.870	58.984	58.342	67.277	66.978	74.790	74.686	92.779	90.875	90.624
Crabe des neiges	90.672	93.868	97.308	84.642	84.372	92.849	98.065	96.103	93.519	82.519
Merlu du Pacifique nord	73.448	73.750	55.885	48.013	45.687	46.913	53.887	37.437	41.604	78.289
Coquilles Saint-Jacques, pectens	65.337	67.621	62.921	60.306	59.902	53.306	64.684	69.745	61.061	53.764
Flets, flétans, soles	36.125	42.181	36.786	39.685	39.059	35.362	45.449	47.860	44.327	45.330
Autres	374.536	324.168	388.206	364.931	298.351	266.137	255.235	286.390	276.335	296.832
Total	1.044.986	967.880	993.175	979.521	880.110	832.653	866.924	876.725	862.692	874.727

Source: FAO - Fishstat.

²⁵ <http://www.fao.org/fishery/facp/CAN/en>

3.1.2 AQUACULTURE

Au Canada, de nombreuses tentatives de développement de l'aquaculture ont commencé dès le XIX^{ème} siècle. Toutefois, ce secteur ne s'est développé de manière significative qu'au cours de ces 40 dernières années²⁶. Depuis les années 1980, la production et la valeur ont augmenté de manière constante, presque sans interruption, pour atteindre 200.000 tonnes et 1,3 milliard de dollars canadiens (soit 0,9 milliard d'euros) en 2016.

Les principaux contributeurs à la production et à la valeur sont le saumon et la truite, suivis par la moule et l'huître. Parmi les provinces, la Colombie-Britannique tient de loin le premier rôle dans l'industrie aquacole canadienne. D'après les estimations, au Canada, en 2016, le secteur aquacole comprenait 917 entreprises et fournissait 3.340 emplois.

Table 3-3 AQUACULTURE AU CANADA EN 2016

Aquaculture	Pacifique	Eaux intérieures	Atlantique	Canada
Nombres d'établissements aquacoles	243	166	508	917
Volume total de production (en tonnes)	102.325	5.440	90.540	200.565
Valeur totale de production (en milliers de dollars canadiens)	Données confidentielles	32.500	224.375	1.347.311

Source: Analyses et statistiques économiques, Pêches et Océans Canada.

Table 3-4 PRODUCTION AQUACOLE AU CANADA PAR ESPÈCE EN 2016

Principales espèces d'élevage	Volume (en tonnes)	Valeur (en milliers de dollars canadiens)	Principales provinces de production
Saumon	123.522	1.022.127	Colombie-Britannique
Truite	9.507	56.275	Ontario
Autres poissons	1.237	14.705	Nouvelle-Écosse
Palourde	1.962	7.076	Colombie-Britannique
Huître	13.824	39.693	Colombie-Britannique
Moule	24.584	37.736	Île-du-Prince-Édouard
Coquille Saint-Jacques	38	392	Québec
Autres coquillages	103	2.702	Nouvelle-Écosse
Total aquaculture	200.565	1.347.311	

Source: Analyses et statistiques économiques, Pêches et Océans Canada.

D'après la FAO, en 2016, la production aquacole totale a atteint plus de 200.000 tonnes, le saumon de l'Atlantique représentant 62 % de ce total. D'autres espèces majeures étaient les autres salmonidés (17 %), la moule commune (12 %) et l'huître (7 %). Sur la période de 2007 à 2016, la production aquacole a affiché une légère baisse en volume (- 12 %). Les principales tendances ont été le développement global de la production de saumon de l'Atlantique (+ 20 %, malgré de fortes fluctuations) et l'augmentation significative de la production truiticole (+ 88 %).

Table 3-5 PRODUCTION AQUACOLE CANADIENNE PAR ESPÈCE PRINCIPALE DE 2007 À 2016 (volume en tonnes)

Espèce	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Saumon atlantique	102.509	104.075	100.212	101.544	110.328	116.101	97.629	86.347	121.926	123.522
Autres salmonidés	-	11.545	13.625	12.899	14.536	17.174	22.362	6.230	19.948	25.588
Moule commune	23.835	19.835	21.461	25.675	25.897	29.033	26.119	25.231	22.725	24.584
Huître	11.075	8.984	8.813	11.114	9.779	10.497	10.835	10.662	11.153	13.824
Autres	15.067	11.110	11.817	11.109	9.166	12.105	11.070	11.262	11.622	13.247
Total	152.486	155.549	155.928	162.341	169.706	184.910	168.015	139.732	187.374	200.765

Source : FAO - Fishstat.

²⁶ <http://www.fao.org/fishery/facp/CAN/en>

3.2 TRANSFORMATION

L'industrie canadienne de la préparation et du conditionnement de produits de la mer est importante : elle représente une valeur ajoutée brute de 6,2 milliards de dollars canadiens (soit 4,2 milliards d'euros), fournissant 28.718 emplois. Elle se concentre fortement sur les exportations²⁷. En 2012, on dénombrait 722 établissements de transformation de produits de la mer, la majeure partie se situant en Nouvelle-Écosse (188), à Terre-Neuve-et-Labrador (148), en Colombie-Britannique (137) et au Nouveau-Brunswick (83)²⁸.

3.3 COMMERCE EXTÉRIEUR

3.3.1 LE COMMERCE EXTERIEUR DU POISSON ET DES PRODUITS DE LA MER DU CANADA

Le Canada est un exportateur net de poisson et de poisson, affichant un surplus commercial de 3 milliards de dollars canadiens (soit 2 milliards d'euros) en 2017²⁹.

En 2017, les exportations de produits de la mer ont atteint 597.000 tonnes pour une valeur de 6,9 milliards de dollars canadiens (soit 4,7 milliards d'euros), représentant une baisse en volume de 7 % mais une hausse en valeur de 5 % par rapport à 2016. En 2017, les importations canadiennes de poisson et produits de la mer ont atteint 534.000 tonnes pour 3,9 milliards de dollars canadiens (soit 2,7 milliards d'euros), soit une augmentation de 0,6 % en volume et de 2,4 % en valeur par rapport à 2016.

En 2017, les principales espèces exportées étaient le homard, le crabe des neiges et le saumon, représentant respectivement, 31 %, 15 % et 13 % de la valeur totale des exportations de poisson et produits de la mer. Les principales espèces importées étaient la crevette, le saumon et le homard, représentant respectivement 18 %, 8 % et 8 % de la valeur totale des importations de poisson et des produits de la mer.

Les principaux marchés pour le poisson et les produits de la mer du Canada sont les États-Unis, la Chine, le Japon et l'UE, les États-Unis étant de loin le plus gros marché. Les importations canadiennes proviennent principalement des États-Unis et de Chine.

Table 3-6 EXPORTATIONS CANADIENNES DE POISSON ET DE PRODUITS DE LA MER PAR ESPÈCE PRINCIPALE EN 2016 ET EN 2017

Principaux produits exportés, par espèce	Volume (en tonnes)		Valeur (en milliers de dollars canadiens)	
	2016	2017	2016	2017
Homard	83.757	84.390	2.148.504	2.125.996
Crabe des neiges	47.732	48.924	809.670	1.011.432
Saumon Atlantique	95.215	84.586	966.850	908.847
Crevette	66.325	39.829	466.170	472.035
Crabe	17.536	22.905	285.301	461.711
Total des exportations, toutes espèces confondues	640.043	597.492	6.553.488	6.864.988

Source : Statistique Canada, Base de données sur le commerce international canadien de marchandises.

Table 3-7 IMPORTATIONS CANADIENNES DE POISSON ET DE PRODUITS DE LA MER PAR ESPÈCE PRINCIPALE EN 2016 ET EN 2017

Principaux produits importés, par espèce	Volume (en tonnes)		Valeur (en milliers de dollars canadiens)	
	2016	2017	2016	2017
Crevette	51.097	55.991	633.315	708.482
Saumon	19.337	20.304	272.075	312.015
Homard	31.715	24.628	436.438	304.498
Listao / bonites	34.598	32.183	190.650	199.207
Saumon rouge	16.755	14.877	162.671	171.680
Total des importations, toutes espèces confondues	530.882	534.000	3.770.472	3.860.796

Source : Statistique Canada, Base de données sur le commerce international canadien de marchandises.

²⁷ <http://www.dfo-mpo.gc.ca/stats/facts-Info-17-eng.htm>

²⁸ <http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/canadian-agri-food-sector-intelligence/processed-food-and-beverages/profiles-of-processed-food-and-beverages-industries/canada-s-seafood-product-preparation-and-packaging-industry/?id=1449759885273>

²⁹ Taux de change en 2017 : 1 EUR = 1,46 CAD.

3.3.2 ÉCHANGES COMMERCIAUX ENTRE LE CANADA ET L'UE

En 2017, les importations de l'UE de produits canadiens de la pêche ont totalisé 451 millions d'euros pour 59.102 tonnes. En valeur, les produits élaborés / en conserve et les produits congelés ont représenté respectivement 40 % et 35 % du total des importations européennes provenant du Canada, tandis que les produits frais ont représenté 19 % de la valeur des importations. Les principales espèces importées sont les crevettes diverses (34 % de la valeur totale des importations) et le homard (29 %) et, dans une moindre mesure, la coquille Saint-Jacques (8 %) et le saumon (8 %)³⁰. Les principaux marchés de destination de l'UE pour les exportations canadiennes étaient le Royaume-Uni (représentant 28 % de la valeur totale des importations de l'UE) et le Danemark (21 %). Les autres importateurs importants de l'UE pour les produits de la pêche provenant du Canada étaient la France (14 %), la Belgique (9 %), l'Espagne (7 %) et les Pays-Bas (5 %).

Table 3-8 **PRINCIPAUX MARCHÉS EUROPÉENS POUR LES IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA MER PROVENANT DU CANADA (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)**

Pays	2015		2016		2017	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Royaume-Uni	206	18.264	139	15.389	126	15.889
Danemark	116	15.099	79	10.809	94	13.640
France	57	5.915	56	6.415	65	6.592
Belgique	42	3.220	43	3.093	41	2.809
Espagne	23	3.696	29	4.289	29	3.788
Autres	97	17.770	104	17.539	96	16.386
Total	542	63.964	450	57.535	451	59.102

Source: EUMOFA.

Table 3-9 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES IMPORTÉES DU CANADA (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)**

Espèce	2015		2016		2017	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Crevette, diverse	256	22.052	154	16.261	151	16.636
Homard	121	8.690	134	9.061	130	8.731
Coquille Saint-Jacques	38	1.685	29	1.388	37	1.635
Saumon	32	4.693	38	6.509	36	5.803
Crevette nordique	36	8.843	24	5.798	23	6.071
Cabillaud	8	1.795	10	2.220	15	3.486
Merlu	8	4.127	9	5.095	10	5.746
Autres	43	12.080	51	11.202	48	10.995
Total	542	63.964	450	57.535	451	59.102

Source : EUMOFA.

En comparaison aux importations, les exportations de l'UE vers le Canada sont nettement inférieures, restant toutefois importantes. En 2017, les exportations de l'UE de poisson et de produits de la mer vers le Canada ont totalisé 98 millions d'euros pour 26.644 tonnes. Les produits élaborés / en conserve et les produits frais ont représenté respectivement 32 % et 26 % de la valeur totale d'exportation. Les principales espèces exportées étaient le saumon (25 % en valeur), la farine de poisson (14 %) et les autres poissons de mer (10 %). Les principaux pays de l'UE exportant vers le Canada étaient le Royaume-Uni et le Danemark (représentant chacun 18 % du total des exportations de l'UE) et, dans une moindre mesure, les Pays-Bas et le Portugal (représentant chacun 10 %).

3.3.3 ACCORD DE LIBRE-ÉCHANGE

Le 21 septembre 2017, l'accord de libre-échange entre l'UE et le Canada (l'accord économique et commercial global, AECG) est entré en vigueur ; cet accord a été approuvé par le parlement européen le 15 février 2017, après huit ans de négociations. L'AECG supprime les droits de douanes sur les importations entre les deux économies, harmonise et réduit les réglementations commerciales et les barrières structurelles connexes, et fournit un mécanisme de règlement des litiges relatifs aux échanges, aux investissements et aux autres questions économiques. Pour le poisson et les produits de la mer, l'AECG supprime les droits de douane, déjà très faibles ou proches de zéro (la plupart était inférieure à 5 % ad valorem) de la majeure partie des produits. Par ailleurs, plusieurs produits importants tels que le homard provenant du Canada et le hareng de l'UE étaient soumis à des droits de douane élevés. Dorénavant, avec la suppression des droits de douane, le prix de ces produits devrait diminuer, entraînant une hausse de la demande, de la consommation et des échanges³¹.

³⁰ Surtout du saumon du Pacifique (capturé à l'état sauvage).

³¹ <http://www.eurofishmagazine.com/sections/trade-and-markets/item/442-new-eu-canada-trade-agreement-implemented>

Cette étude de cas est disponible dans
les **Faits saillants** du mois N° 4-2017.

4 Pêches et aquaculture au Chili

Globalement, le Chili occupe un rôle majeur dans la pêche et l'aquaculture marine au niveau mondial. Les pêches maritimes fournissent surtout des espèces de petits pélagiques. L'aquaculture produit essentiellement des salmonidés, ainsi que différents mollusques. Toutefois, les captures récentes de petits pélagiques ont diminué, principalement en raison de la réduction des quotas de pêche suite aux conditions climatiques instables. Les maladies et les phénomènes naturels ont également constitué des défis pour l'aquaculture chilienne. Malgré cela, le Chili détient un rôle majeur dans l'industrie des produits de la mer. Deuxième plus gros producteur mondial de salmonidés, les exportations chiliennes de produits de la mer ont atteint une valeur de 4,7 milliards d'euros en 2016. Selon la FAO, le Chili est au 11^{ème} rang sur la liste des plus gros producteurs mondiaux de captures marines (2014) et le deuxième en Amérique Latine.

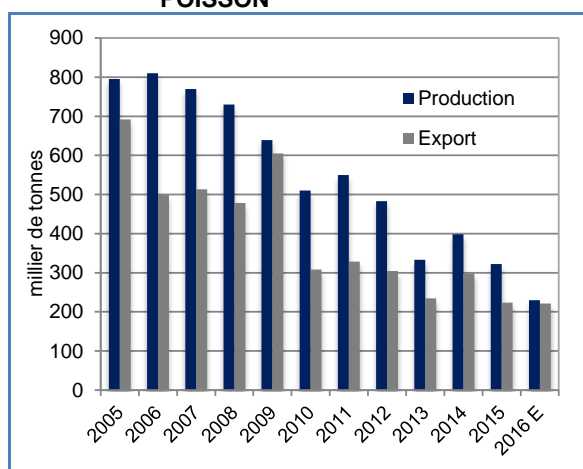
4.1 PRODUCTION

4.1.1 PÊCHES MARITIMES, PRODUCTION DE FARINE DE POISSON ET D'HUILE DE POISSON

La majeure partie des débarquements chiliens est constituée d'espèces de petits pélagiques, dont l'anchois est l'espèce principale. En 2016, le volume d'anchois a baissé de 38 % par rapport à 2015 ; il a représenté 22 % du volume total des débarquements, atteignant 333.500 tonnes. Au cours de ces dernières années, la biomasse a diminué à cause du phénomène El Niño, entraînant la fermeture des pêches d'anchois et de sardine.

Au cours des dix dernières années, la production chilienne de farine de poisson et d'huile de poisson est passée d'environ 800.000 tonnes en 2006 à environ 230.000 tonnes estimées pour 2016. Les matières premières pour la farine de poisson et l'huile de poisson sont l'anchois et la sardine principalement ; le chinchard est utilisé à des fins non-alimentaires et pour la consommation humaine depuis ces dernières années. La baisse du chinchard a été le fait de la diminution des matières premières disponibles en raison de la réduction des quotas suite à la période de surpêche par les navires étrangers et chiliens dans les eaux nationales et internationales. Au cours des dernières années, outre la disponibilité réduite de chinchard, les débarquements moindres d'anchois et de sardine dans les ports chiliens ont contribué à la baisse du volume de production de farine de poisson et d'huile de poisson. La farine de poisson est utilisée pour la pisciculture ; une part importante de la farine est également exportée.

Figure 4-1 PRODUCTION CHILIENNE ET EXPORTATIONS DE FARINE DE POISSON



Source : IFFO ; Portal Comex CCS.

En 2016, le plus gros exportateur chilien de farine de poisson était Corpesca, représentant 20 % du volume des exportations, suivi par Pesquera Pacific Star S.A. (soit 14 %) et Camanchaca Pesca Sur S.A. (Soit 9 %)³².

La majeure partie de la farine de poisson non exportée est destinée à alimenter les élevages de saumon. Le Chili importe également de la farine de poisson. De 2010 à 2016, les importations annuelles avoisinaient 44.000 tonnes.

4.1.2 AQUACULTURE

Le Chili est le plus gros producteur mondial de grosse truite et de coho (saumon argenté) ; il est le deuxième plus gros producteur mondial de salmonidés (saumon Atlantique, grosse truite et coho), après la Norvège. Actuellement, environ 25 producteurs pratiquent la salmoniculture. Les 14 plus grands producteurs de saumon fournissent environ 80 % de la production totale. Parmi les 15 premiers salmoniculteurs mondiaux, 6 sont chiliens : Aqua Chile (6^{ème}), Salmones Multiexport (8^{ème}), Pesquera los Fjordos (9^{ème}), Australis seafood (10^{ème}), Pesquera Camanchaca (14^{ème}) et Salmones Blumar (15^{ème}). En outre, les entreprises multinationales telles que Marine Harvest, Mitsubishi/Cermaq et Cooke Aquaculture opèrent au Chili.

Les principales zones d'élevage en eau douce (pour le saumoneau) sont les zones VIII, IX, XI, XII et XIV. Les élevages à proximité des rivières utilisent un système en circuits ouverts ou le système de recirculation en circuits fermés (RAS). Les lacs étaient traditionnellement utilisés pour la production de saumoneau. La majeure partie des sites en mer se trouve au sud des principaux centres de production de saumoneau ; par conséquent, le transport routier est le premier moyen de transport avant le transfert final aux sites en mer par bateau-vivier. Les principales zones de production en mer se trouvent au sud du Chili (zones X, XI et XII)³³.

Au cours de ces 20 dernières années, la production aquacole chilienne a connu une croissance importante, bien que les défis environnementaux et biologiques (maladies) aient engendré

³² Portal Comex CCS

³³ <http://www.sernapesca.cl>

quelques difficultés. En 2008 et 2009, l'industrie aquacole chilienne a dû traiter l'anémie infectieuse du saumon (AIS), provoquant une chute spectaculaire du volume de la production en 2009 et 2010. Actuellement, l'industrie du saumon lutte contre la bactérie causant le syndrome rickettsial septicémique (SRS), en plus de devoir rebondir suite aux différents phénomènes naturels (tremblements de terre, éruptions volcaniques et conséquences de El Niño), qui ont tous provoqué des pertes et réduit le volume de la production. Par exemple, en 2016, la prolifération d'algues a entraîné la perte de plus de 25 millions de salmonidés, principalement du saumon Atlantique. Avec la mise en œuvre d'une nouvelle réglementation, la croissance reposera sur un ensemble différent d'indicateurs de développement durable et de plans sanitaires, en particulier dans les zones X et XI, où la maladie et les parasites sont plus fréquents. Ceci pourrait limiter la croissance exponentielle de ces maladies et parasites connus récemment. Dans les régions les plus au sud, où les défis environnementaux sont moindres, la croissance semble être favorable.

La production de grosse truite a diminué du fait des règlements et des défis environnementaux. Les prévisions indiquent une production de coho stable ou croissante, tandis que la production de saumon Atlantique devrait augmenter par rapport aux autres salmonidés chiliens. En 2016, le saumon Atlantique, principale espèce élevée au Chili, a représenté 52 % du volume total de la production aquacole.

Le Chili compte 22 usines de transformation. La majeure partie du saumon Atlantique et de la grosse truite (soit 60 %) est transformée (en filets ou en produits à valeur ajoutée) Plus de 50 % des exportations de saumon Atlantique est congelé et environ 30 % est congelé frais³⁴.

En plus des salmonidés, le Chili est un grand producteur mytilicole, dépassant la Chine et l'Espagne en volume uniquement. La moule chilienne (*Mytilus chilensis*) est également l'un des principaux produits exportés. Elle est surtout exportée congelée ou en conserve. En 2016, le volume de la production mytilicole a représenté 28 % du total de la production aquacole.

Table 4-1 CAPTURES CHILIENNES ET PRODUCTION AQUACOLE PAR ESPÈCES PRINCIPALES, À L'EXCEPTION DES ALGUES (volume en milliers de tonnes)

Produit	2012	2013	2014	2015	2016*
Pêches maritimes					
Anchois	904	803	818	540	334
Sardine	848	237	543	436	280
Chinchard	227	231	272	289	320
Seiche	145	106	177	144	181
Autres espèces	882	912	779	722	428
Total des pêches marines	2.559	1.758	2.159	1.773	1.543
AQUACULTURE					
Saumon Atlantique	400	493	644	622	502
Coho	163	146	159	154	102
Truite arc-en-ciel	263	146	152	107	71
Moule chilienne	258	254	238	289	277
Autres espèces	21	25	21	20	19
Total aquaculture	1.105	1.064	1.214	1.192	971
TOTAL PRODUCTION	3.664	2.822	3.373	2.965	2.514

Source : www.sernapesca.cl

*Données préliminaires.

³⁴ <http://www.salmonchile.cl/en/exportaciones.php>

4.2 COMMERCE

4.2.1 EXPORTATIONS

De 2012 à 2016, les exportations chiliennes de produits de la mer ont augmenté en valeur, passant d'environ 3,5 milliards d'euros à environ 4,7 milliards d'euros (soit + 36 %). Cette hausse a surtout été le fait de l'augmentation de la production de saumon Atlantique, le produit de la mer chilien le plus exporté.

Le Chili et la Norvège sont de loin les plus gros producteurs de saumon Atlantique d'élevage, représentant respectivement 23 % et 54 % de la production mondiale en 2016. Les États-Unis sont le principal marché d'exportation de saumon chilien tandis que l'Union européenne est le principal marché d'exportation de saumon norvégien. Par ailleurs, ces deux pays sont également concurrents sur leur marché principal. Au cours des deux dernières années, les exportations de produits à base de saumon Atlantique en provenance du Chili vers l'UE avoisinaient 33.000 tonnes, s'agissant surtout de produits transformés congelés.

En 2016, les exportations chiliennes de saumon ont représenté 61 % de la valeur des premières ventes et 38 % du volume. Une grande partie des exportations chiliennes de saumon (soit 26 %) et des autres produits de la mer est destinée aux États-Unis. Les deux pays vendent et exportent entre 50.000 et 60.000 tonnes vers le marché principal de leur concurrent. La Norvège cible le marché américain, offrant du saumon frais entier expédié par avion au marché de la côte Est et des filets de saumon frais au marché de la côte Ouest. Ces derniers sont en forte concurrence avec les filets chiliens. Le Chili fournit le marché européen avec des filets de saumon congelés. Ils détiennent une position forte dans la filière restauration. Selon les producteurs norvégiens, les prix offerts par le Chili sont généralement inférieurs d'environ 1 EUR/kg, rendant la concurrence difficile.

En 2016, le marché américain a représenté 30 % de la valeur et 16 % du volume des exportations, suivi par le Japon, représentant 18 % de la valeur et 14 % du volume des exportations.

En 2016, l'UE a représenté 11 % des exportations chiliennes, soit une augmentation de 9 % par rapport à 2015, pour atteindre 504 millions d'euros. En 2016, l'Espagne représentait le plus gros marché pour les exportations chiliennes de produits de la mer, atteignant 33 % de la valeur des exportations vers l'UE. Le merlu et la moule étaient les principaux produits exportés vers l'Espagne. La moule est présentée précuite, entière emballée sous vide et congelée. La chair de moule est présentée congelée ; elle est surtout utilisée en matière première pour la mise en conserve. À l'instar de la moule, le Chili est un concurrent ainsi qu'un fournisseur de la filière mytilicole espagnole. Les exportations de moule du Chili vers l'UE sont classées dans la catégorie produits élaborés/mis en conserve. Au sein de cette catégorie, la majeure partie des exportations mytilicoles est composée de moule cuite, emballée sous vide ou congelée. Bien que le Chili cible principalement des segments autres que l'industrie de la conserve (en raison du prix), la moule chilienne est également mise en conserve en Espagne. Malgré le fait que le Chili puisse être un fournisseur tout comme un concurrent selon le segment de marché, l'Espagne a la possibilité d'approvisionner le marché espagnol en moule fraîche, ce qui est impossible pour le Chili.

4.2.2 IMPORTATIONS

Bien que le Chili soit surtout un exportateur de produits de la mer, il importe également des produits comme l'huile de poisson ainsi que plusieurs espèces de thon et de crevette. En 2016, la valeur totale des importations a atteint environ 307 millions d'euros, soit une baisse de 23 % par rapport à 2015. Au cours de la même année, le volume a baissé à environ 144.000 tonnes (- 27 %). En 2016, les principaux fournisseurs du Chili étaient la Chine et le Pérou, représentant respectivement 35 % et 16 % de la valeur totale d'exportation. Les principaux produits importés de Chine étaient l'huile de poisson et plusieurs types de crevette. Le Pérou fournit surtout de la farine de poisson et de l'huile de poisson. Les importations de thon proviennent surtout de Thaïlande et d'Équateur.

4.3 CONSOMMATION

La mytiliculture chilienne repose sur la production de trois espèces principales : la moule chilienne (*Mytilus chilensis*), désignée localement sous le nom de « chorito » et la plus connue au niveau international, la moule cholga (*Aulacomya ater*) et la moule choro ou géante (*Choromytilus chorus*). Bien que la majorité des moules chiliennes sont exportées, la moule cholga et la moule choro sont consommées localement. Les estimations de consommation domestique de moule sont établies en comparant la production aux exportations et indiquant ensuite un pourcentage.

En 2016, la consommation chilienne de poisson et de produits de la mer par habitant était de 10 kg. Afin de développer la consommation, la Société nationale des pêches (*Sonapesca*) et la Fédération des industries de la pêche du Chili du Sud (*FIPES*) ont organisé une campagne connue sous le nom de *Come pescado y sumate al kilo de salud por año*, dont l'objectif principal est de développer la consommation de produits de la mer d'un kilo par an par habitant jusqu'en 2022. Le gouvernement chilien a souligné le fait que les consommateurs chiliens devraient pouvoir consommer des produits de la mer au moins trois fois par semaine.

Table 4-2 EXPORTATIONS CHILIENNES DE PRODUITS DE LA MER CLASSÉES PAR VALEUR (valeur en millions d'EUROS et volume en millier de tonnes)

Produit	Unité de mesure	2012	2013	2014	2015	2016
Saumon	Valeur	1.389	1.895	2.528	2.549	2.886
	Volume	322	392	465	498	441
Truite arc-en-ciel	Valeur	684	569	523	386	361
	Volume	140	110	75	66	49
Farine de poisson	Valeur	344	315	321	323	295
	Volume	309	240	258	194	192
Légine	Valeur	55	53	47	54	80
	Volume	3	4	3	2	3
Huile de poisson	Valeur	85	82	99	98	78
	Volume	71	67	85	80	69
Autre	Valeur	927	920	995	1.030	1.042
	Volume	407	428	446	389	418
Total	Valeur	3.483	3.834	4.514	4.439	4.742
	Volume	1.252	1.240	1.332	1.228	1.171

Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données Global Trade Atlas.

Table 4-3 PRINCIPAUX MARCHÉS D'EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER CHILIENS CLASSÉS PAR VALEUR (valeur en millions d'EUROS et volume en milliers de tonnes)

Marché	Unité de mesure	2012	2013	2014	2015	2016
États-Unis	Valeur	750	980	1.174	1.227	1.405
	Volume	145	162	188	196	188
Japon	Valeur	1.022	765	925	878	831
	Volume	262	203	193	203	166
UE	Valeur	399	428	501	463	504
	Volume	184	159	198	152	160
Brésil	Valeur	257	380	430	450	492
	Volume	75	88	95	102	89
Chine	Valeur	266	299	294	266	351
	Volume	215	203	178	144	153
Autre	Valeur	1.097	1.179	1.380	1.334	1.347
	Volume	522	523	601	513	514
Total	Valeur	3.483	3.834	4.514	4.439	4.742
	Volume	1.252	1.240	1.332	1.228	1.171

Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données Global Trade Atlas.

5 Rôle de la Chine dans le commerce et le traitement des produits de la mer

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants** du mois N° 4-2016.

5.1 RESUME

Au cours des 10 - 12 dernières années, la Chine est devenu le premier pays au monde de retraitement des produits de la mer en particulier pour les espèces de cisco telles que le lieu d'Alaska, le cabillaud et l'églefin, mais aussi le saumon. Les exportations chinoises vers l'UE ont augmenté de cinq fois entre 2002 et 2010 et se sont stabilisées à environ 1,5 milliards € de 2010 à 2015. Cette stagnation contraste avec les autres fournisseurs tels que la Norvège qui augmentent leurs exportations vers l'UE, suggérant que la Chine a passé un cap.

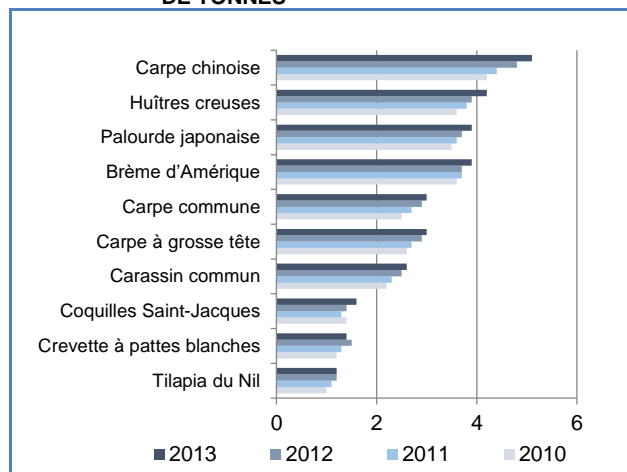
Bien que la Chine soit et reste un centre de réexportation pour plusieurs grosses espèces de poissons, la demande intérieure augmente et on estime que la consommation interne se développera rapidement dans les années à venir. Plusieurs fournisseurs importants du marché du retraitement en Chine ont transféré leurs opérations dans d'autres pays ou s'approprient à le faire, notamment dans la Baltique et au Vietnam, ce qui pourrait entraîner une évolution significative du commerce mondial des produits de la mer.

5.2 PRODUCTION

En 2013, la Chine représentait 39 % de la production mondiale de la pêche et de l'aquaculture. Le pays occupait la première place dans le secteur de l'aquaculture (59 % de la production mondiale) ainsi que dans le secteur de la pêche (18 % de la production mondiale)³⁵. La Chine était également le plus gros exportateur de produits de la mer en 2015, à hauteur de 31 milliards €, et le quatrième plus gros importateur (7,8 milliards €) après l'UE (22,3 milliards €), les États-Unis (17 milliards €) et le Japon (12,1 milliards €).

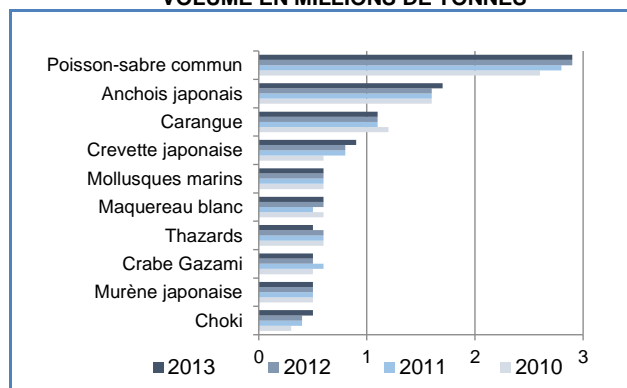
L'aquaculture chinoise représentait 73 % de la production nationale totale de produits de la mer (hors plantes aquatiques) en 2013, soit 42,7 millions de tonnes, et était l'un des secteurs de l'alimentation se développant le plus rapidement, à hauteur de 8 % chaque année de 1990 à 2013. Pour le secteur de la pêche, la croissance annuelle est essentiellement à une moyenne de 4 % l'année de 1990 à 2013. En 2013, le total des captures était de 16 millions de tonnes. Les navires chinois opèrent dans les eaux asiatiques, mais ils sont aussi très présents dans les eaux africaines et, à plus petite échelle, en Amérique centrale et du sud et dans l'Antarctique, ce qui en fait la flotte opérant sur les plus longues distances au monde. En 2014, la flotte chinoise se composait de près de 200 000 navires, dont environ 2 500 pour la flotte au long cours. En termes de production de l'aquaculture, la Chine produit principalement des carpes : plus de 18 millions de tonnes en 2013, ou 70 % de la production totale de l'aquaculture. La production de carpes a augmenté de 70 % depuis l'an 2000. La Chine est également un producteur de plantes aquatiques produisant 13,56 tonnes en 2013. La laminaire japonaise a représenté l'espèce la plus grosse, représentant 40 % du volume produit.

Figure 5-1 **10 PREMIÈRES ESPÈCES ISSUES DE L'AQUACULTURE (hors les plantes aquatiques) PAR VOLUME EN MILLIONS DE TONNES**



Source : FAO.

Figure 5-2 **10 PREMIÈRES ESPÈCES ISSUES DE LA PÊCHE (hors les plantes aquatiques) PAR VOLUME EN MILLIONS DE TONNES**



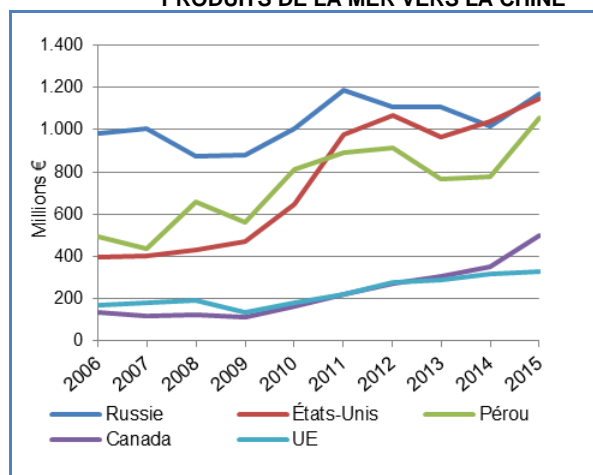
Source : FAO.

5.2.1 ÉCHANGE

La Chine présente un énorme excédent commercial étranger dans les produits de la mer : 11,7 milliards € en 2015. Cet excédent a continué de se développer au cours des récentes années (+ 6 % en 2014 et + 10 % en 2015), en dépit d'une demande intérieure en croissance rapide.

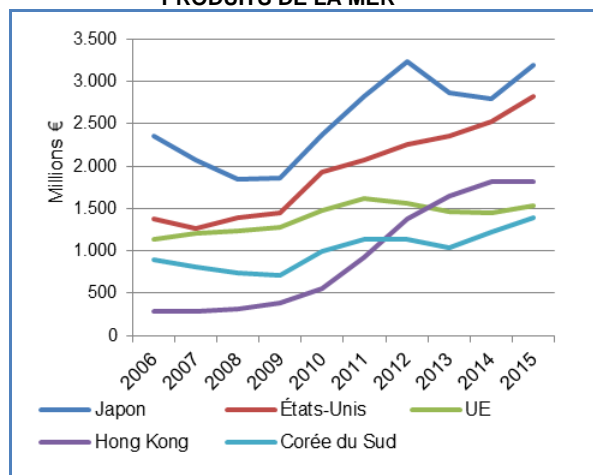
³⁵ EUMOFA : Le marché du poisson de l'UE, édition 2015.

Figure 5-3 PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE PRODUITS DE LA MER VERS LA CHINE



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 5-4 PRINCIPAUX MARCHÉS POUR LES EXPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER



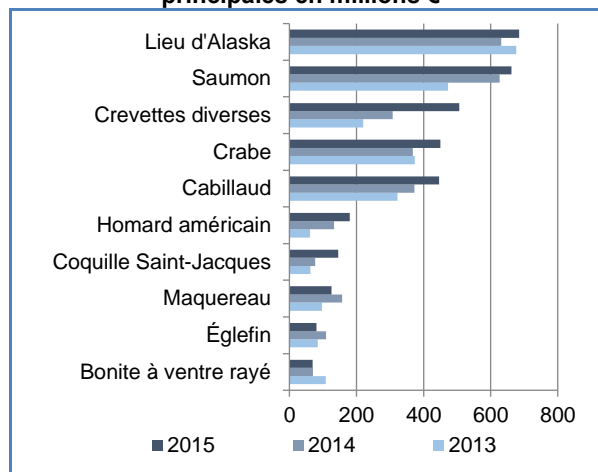
Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Les chiffres ci-dessous indiquent les principaux fournisseurs de produits de la mer en Chine et les principaux marchés chinois. L'UE est le septième plus gros fournisseur de produits de la mer pour la Chine et le quatrième plus gros marché pour les exportations chinoises. De 2006 à 2015, les approvisionnements en produits de la mer en provenance de l'UE et à destination de la Chine ont augmenté de 85 % en valeur, tandis que la valeur des exportations chinoises vers l'UE ont augmenté de 4 %.

5.2.2 IMPORTATIONS

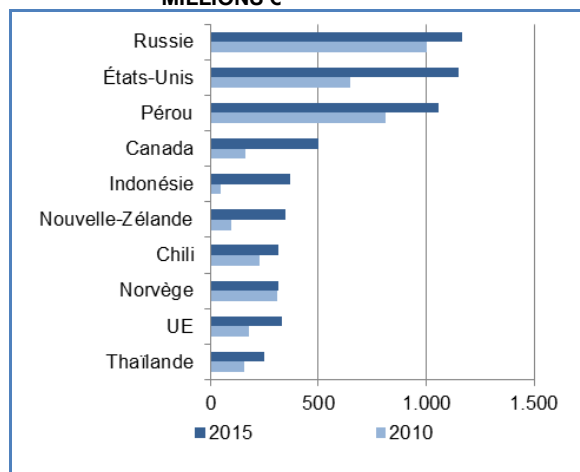
En 2015, les trois principales espèces de produits de la mer importées en Chine par ordre de valeur étaient le lieu d'Alaska, le saumon et diverses crevettes en provenance principalement de Russie, des États-Unis et d'Équateur respectivement. Le mixte de crevettes importées en Chine était principalement constitué de crevettes congelées, de crevettes à pattes blanches entières (*Litopenaeus vannamei* / crevette à patte blanche du Pacifique).

Figure 5-5 IMPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) par espèces principales en millions €



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 5-6 IMPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (hors plantes aquatiques) PAR PRINCIPAUX PAYS PARTENAIRES EN MILLIONS €



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA)

Étant à la fois le plus gros producteur de produits d'aquaculture et de la pêche au monde, la Chine est le principal pays de retraitement. Tous les principaux acteurs de l'industrie des produits de la mer ont utilisé, et continuent d'utiliser les services de retraitement en Chine où les coûts de production sont considérablement inférieurs par rapport à la plupart des pays occidentaux. Les trois principales espèces importées vers la Chine pour le retraitement sont le lieu d'Alaska, le cabillaud et le saumon. En sus de cela, les importations de farine de poisson représentent une grosse part des importations chinoises de produits de la mer. La farine de poisson vient principalement du Pérou et est utilisée comme aliment pour la production massive de produits d'aquaculture en Chine.

La majorité des produits de la mer importés par la Chine est constituée de poissons congelés, entiers / étêtés et vidés. Une grosse partie de ce volume est transformée, principalement en filets, et réexportée comme produits congelés sur le marché mondial. De 2010 à 2015, le volume total des importations de produits de la mer a enregistré une augmentation de 13 % tandis que la proportion de produits importés sous forme de produits congelés entiers, étêtés et vidés a enregistré une baisse de 3 %. Il en est résulté une diminution de la part des

importations pour les produits congelés entiers, étêtés et vidés de 57 % à 49 %.

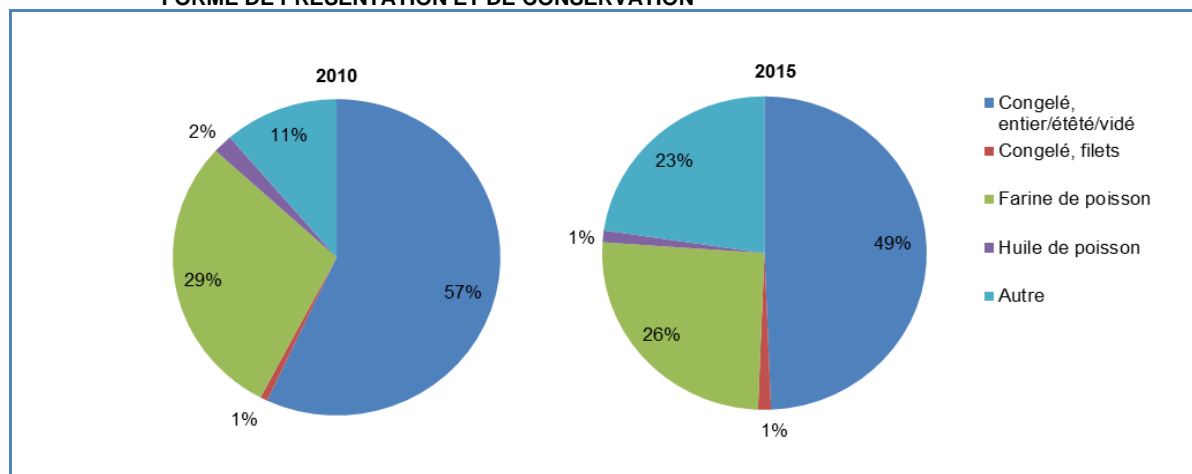
L'autre catégorie dans la figure 21 est principalement constituée de seiches et calmars, entiers, préparés ou en conserve, provenant du Pérou, des États-Unis et de Taïwan.

5.2.3 EXPORTATION

En 2015, les trois principales espèces exportées de Chine, par ordre de valeur, étaient les crevettes mixtes, le crabe et l'anguille, les principaux marchés étant le Japon, les États-Unis, Hong Kong et l'UE.

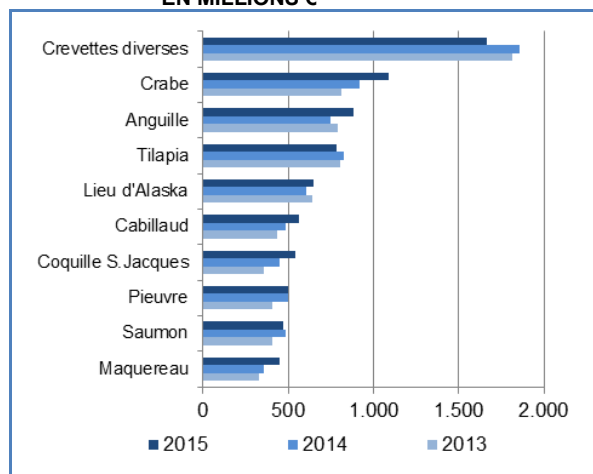
De 2010 à 2015, le volume des exportations chinoises de produits de la mer (hors plantes aquatiques) ont augmenté de 10 % sous l'impulsion de plusieurs produits, notamment des produits entiers, étêtés et vidés, bien que la partie importée de ce produit a légèrement diminué pendant la période concernée (de 31 % à 30 %). Au cours de cette même période, la part des exportations de filets congelés a diminué de 21 % à 19 %. La stagnation du volume importé comme produits transformés correspond bien à la part en baisse de matériel brut entier, étêté et vidé dans les importations

Figure 5-7 **VOLUME DES IMPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (hors plantes aquatiques) PAR FORME DE PRÉSENTATION ET DE CONSERVATION**



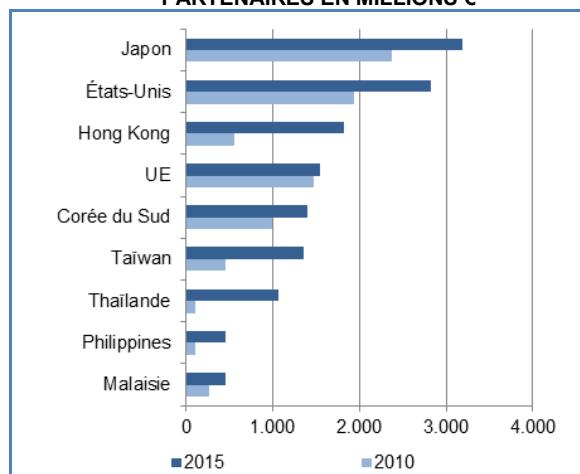
Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA)

Figure 5-8 **EXPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (hors plantes aquatiques) PAR ESPECES PRINCIPALES EN MILLIONS €**



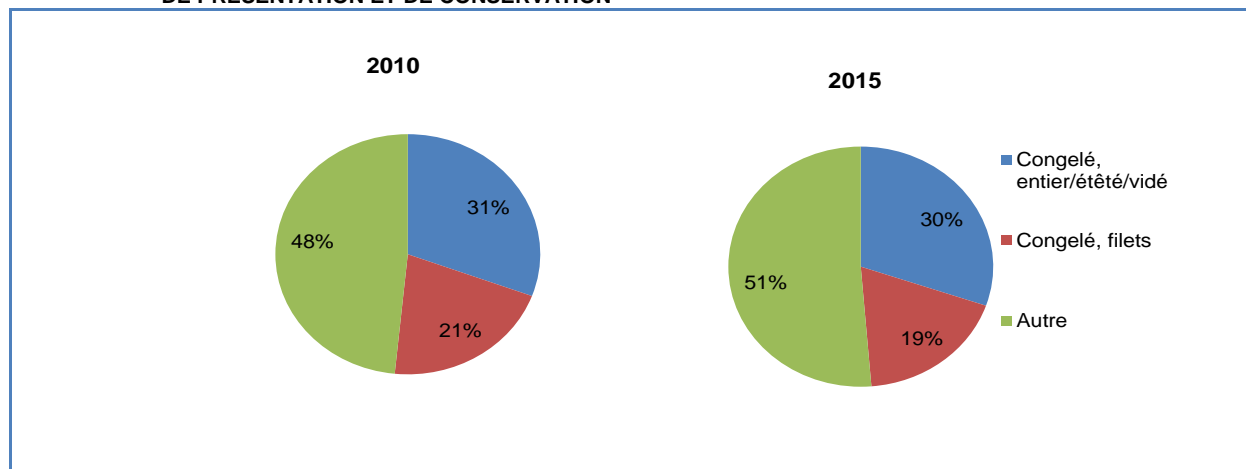
Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 5-9 **EXPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (hors plantes aquatiques) PAR PRINCIPAUX PAYS PARTENAIRES EN MILLIONS €**



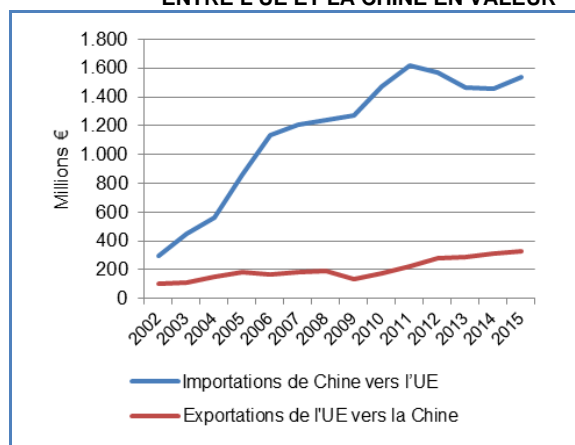
Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 5-10 **VOLUME DES EXPORTATIONS CHINOISES DE PRODUITS DE LA MER (hors plantes aquatiques) PAR FORME DE PRESENTATION ET DE CONSERVATION**



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

Figure 5-11 **COMMERCE DE PRODUITS DE LA MER ENTRE L'UE ET LA CHINE EN VALEUR**



Source : EUMOFA.

5.2.4 LA CHINE ET L'UE

Sur le total des exportations de produits de la mer de l'UE (hors plantes aquatiques) en 2015, les exportations vers la Chine représentaient 331 millions € avec un volume de 110 861 de tonnes. Ces chiffres ont fait de la Chine le 3^e plus gros marché - en valeur - pour l'UE, après les États-Unis et la Norvège. Sur le volume total exporté de l'UE vers la Chine en 2014, environ 67 % ou 73 705 tonnes étaient des produits entiers, étêtés et vidés congelés. Le pourcentage est resté stable à environ 70–80 % dans les récentes années.

Après une forte augmentation des exportations de l'UE vers la Chine en 2004, les volumes ont varié dans une fourchette de 100 000 à 150 000 tonnes. La valeur des exportations a enregistré un sursaut au cours des récentes années, principalement en raison des plus gros volumes de saumon et de merlan bleu exportés. La principale raison expliquant la reprise des exportations de saumon de l'UE vers la Chine après 2010 a été la réduction des exportations de saumon frais norvégien vers la Chine.

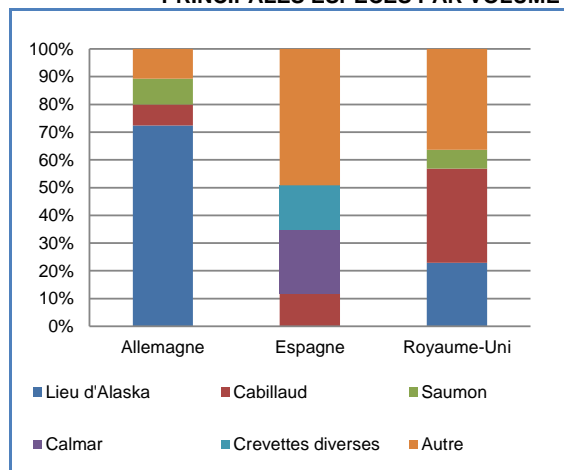
En 2015, le Danemark, le Royaume-Uni et l'Espagne étaient les principaux exportateurs vers la Chine, représentant à eux trois 71 % et 54 % de la valeur totale et du volume total respectivement.

En 2015, l'UE a importé des produits de la mer (hors plantes aquatiques) de Chine pour une valeur de 1,54

milliards €, cinq fois plus qu'elle n'exportait vers la Chine, avec un volume de 480 727 tonnes. Cela faisait de la Chine le 2^e fournisseur le plus important dans le monde - en valeur - vers l'UE en 2014 après la Norvège. Sur le volume total importé de Chine vers l'UE en 2015, 64 % ou 308 870 tonnes étaient des filets congelés. Ces dernières années, la proportion de cette catégorie de produits importée de Chine vers l'UE est restée stable entre 60 et 66 %.

Les principaux importateurs UE de produits de la mer chinois en 2015 étaient l'Allemagne, suivie de l'Espagne et du Royaume-Uni. Ces trois pays importaient, et importent encore de tels produits pour consommation directe et représentaient 56 % de la valeur et du volume du total. Le lieu d'Alaska, le cabillaud et le saumon étaient les trois principales espèces importées par l'UE, représentant environ 50 % de la valeur et 53 % du volume du total.

Figure 5-12 **PRINCIPAUX MARCHÉS DE L'UE ET PRINCIPALES ESPÈCES PAR VOLUME**



Source : EUMOFA.

5.3 TRAITEMENT EN CHINE – EN PERTE DE VITESSE ?

Le lieu d'Alaska russe congelé, étêté et vidé représente une part majeure des importations chinoises de matériel brut congelé décongelé, coupé en filets, transformé et réexporté. Ce commerce est maintenant bien établi en partie parce que les produits étêtés, vidés et congelés constituent la principale forme produite par la flotte russe de pêche au lieu d'Alaska.

Une partie seulement du lieu d'Alaska, entre 15 et 20 %, est congelé entier pour les marchés africains et moins de 10 % du volume total de la capture est traité à bord et transformé en filets et blocs. Le reste de la capture est transformé en produit étêté, vidé et congelé, le matériau brut pour transformation en filets et blocs doublement congelés.

En 2015 et au cours du premier trimestre 2016, la chaîne de valeur pour les produits à base de lieu d'Alaska, dont une majorité est destinée à l'Allemagne et au reste du marché de l'UE, a été perturbée par les sociétés de transformation victimes de problèmes financiers tant en Europe qu'en Chine. Cela a également entraîné des faillites et les banques sont devenues de plus en plus frileuses à accorder des lignes de crédit aux établissements chinois de traitement.

Les acteurs russes commencent donc à rechercher des alternatives à la Chine pour le traitement du lieu d'Alaska. Sur le long terme, les ambitions en Russie incluent à la fois la modernisation de la flotte, notamment les bateaux-usines pour traitement à bord, et l'établissement d'usines russes afin de déplacer les activités de transformation de Chine en Russie.

Bien que dans une moindre mesure que pour le lieu d'Alaska, des tendances similaires peuvent être enregistrées pour d'autres espèces de poissons de fond et pour le saumon en termes de retraitement aux fins de réexportation.

Pour le commerce de la crevette, la tendance est quelque peu différente. Tandis que les importations de crevettes entières congelées a augmenté de 2012 à 2015, l'exportation de crevettes traitées et entières a diminué pendant la même période.

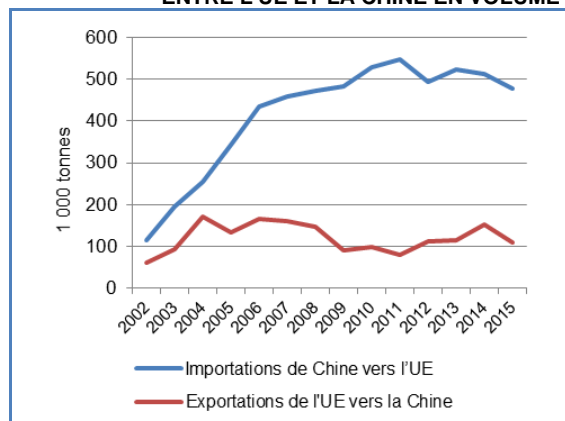
Cependant, le commerce chinois de la crevette est principalement constitué de crevettes tropicales produites au niveau national, tandis que les importations, qui sont moins importantes, sont probablement utilisées tant pour la consommation intérieure que pour l'activité de retraitement

5.4 CONSOMMATION INTERIEURE EN CHINE

De 2008 à 2013, la consommation de produits de la mer (hors plantes aquatiques) a augmenté pour passer de 28,9 à 33,85 kg / personne. Le poisson d'eau douce, qui est le plus gros groupe de produits consommés par les chinois, inclut le tilapia et différentes espèces de carpes.

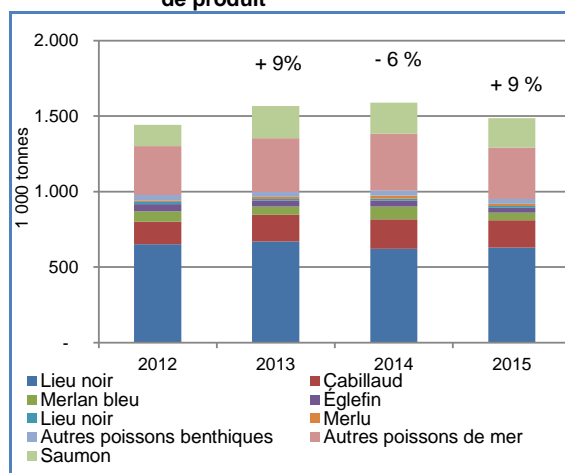
Au cours de la même période, la part des ventes nationales de poissons frais et de produits de la mer (plantes aquatiques incluses) dans le secteur de l'alimentation en Chine a enregistré une légère augmentation chaque année, sauf 2009-2010, tandis que la tendance pour les détaillants a été dans le sens inverse. En 2013, les services de restauration représentaient 30 % des ventes totales au consommateur final en Chine, tandis que les détaillants ont enregistré une part de marché de 55 %.

Figure 5-13 **COMMERCE DE PRODUITS DE MER ENTRE L'UE ET LA CHINE EN VOLUME**



Source : EUMOFA

Figure 5-14 **IMPORTATIONS CHINOISES DE POISSON DE FOND CONGELE ENTIER, ETETE ET VIDE ET DE SAUMON en tonnes de poids de produit**



Source : EUMOFA / Statistiques chinoises (GTA).

5.5 ASPECTS FUTURS

Les salaires augmentant en Chine, certaines sociétés étrangères se sont tournées, et se tournent encore, vers d'autres nations, y compris les pays baltes et plusieurs pays asiatiques, dans lesquels les produits de la mer pourraient être traités à l'avenir. Le Vietnam est l'un des pays auxquels plusieurs sociétés de grande envergure dans le secteur du lieu d'Alaska disent s'intéresser. L'idée majeure derrière la stratégie est l'évolution amenant la Chine à passer du statut de pays de retraitement à un pays de consommation.

Le Vietnam n'en est pas encore à ce stade. De même, le Vietnam a récemment signé un Accord de libre-échange avec l'UE et un autre avec l'Union économique eurasiatique (UEEA), un groupe qui inclut la Russie.

La Chine évoluant pour devenir une nation consommatrice, une forte demande en produits d'alimentation, et en particulier en produits de la mer, existe. Le pays a représenté environ 35 % de la consommation mondiale de produits de la mer en 2014, un chiffre qui devrait arriver à 38 % en 2030 selon les prévisions³⁶. Cela donne à penser que l'aquaculture continuera de connaître une forte croissance et que la flotte chinoise sera renouvelée dans

³⁶ Poisson à l'horizon 2030 : les perspectives de la pêche et de l'aquaculture (Banque mondiale).

la mesure où un grand nombre de ses navires sont vieux et dépassés.

Table 5-1 **CONSOMMATION DE PRODUITS DE LA MER (HORS PLANTES AQUATIQUES) EN CHINE PAR HABITANT EN KG**

GRUPE DE PRODUITS	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Poissons d'eau douce	13,4	14,1	14,97	15,48	15,96	15,87
Mollusques	6,94	7,67	7,96	8,1	8,9	8,85
Crustacés	3,04	3,45	3,4	3,51	3,93	3,9
Poissons de fond	3,51	3,26	3,33	3,41	3,42	3,4
Poissons marins, autres	0,76	1,29	1,38	1,35	1,45	1,44
Poissons pélagiques	1,25	0,86	0,58	0,4	0,39	0,39
Total	28,9	30,63	31,62	32,25	34,05	33,85

Source: FAO.

Table 5-2 **DISTRIBUTION DE POISSONS FRAIS ET VENTES DE PRODUITS DE LA MER EN CHINE**

GRUPE DE PRODUITS	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Vente au détail	57,5 %	56,4 %	56,4 %	55,6 %	55,0 %	54,8 %
Restauration	27,5 %	28,6 %	28,6 %	29,4 %	30,0 %	30,2 %
Institutionnel	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Source: Euromonitor International, 2014..

6 Pêche et aquaculture en Équateur

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants** du mois N° 1-2018.

L'Équateur se caractérise par sa production et son commerce de produits de la mer. Parmi les produits de la pêche, l'Équateur est le plus grand pêcheur de thon des Amériques, avec des exportations de produits à base de thon atteignant 720 millions d'euros en 2016. Concernant l'aquaculture équatorienne, secteur dominé par la crevetteculture, le pays se situait au 10^{ème} rang des plus grands producteurs mondiaux en valeur et au 17^{ème} rang en volume en 2015.

L'Équateur fait partie des pays partenaires les plus importants de l'UE pour les importations de produits de la mer. En 2016, l'Équateur a arrivé au 5^{ème} rang des principaux fournisseurs de produits de la mer de l'UE en valeur et au 7^{ème} rang en volume.³⁷ Les importations européennes en provenance d'Équateur sont principalement composées de crevettes (surtout entières et congelées) et de thon (notamment en conserve).

6.1 PRODUCTION

6.1.1 PÊCHE

Les captures équatoriennes sont dominées par les thons et les petits pélagiques, mais la flotte équatorienne cible également de petits volumes de requin, de raie, d'encornet et d'espèces démersales (notamment les merlus). Au cours des 5 dernières années, le thon et les petits pélagiques ont représenté plus de 90 % du volume total des captures.³⁸

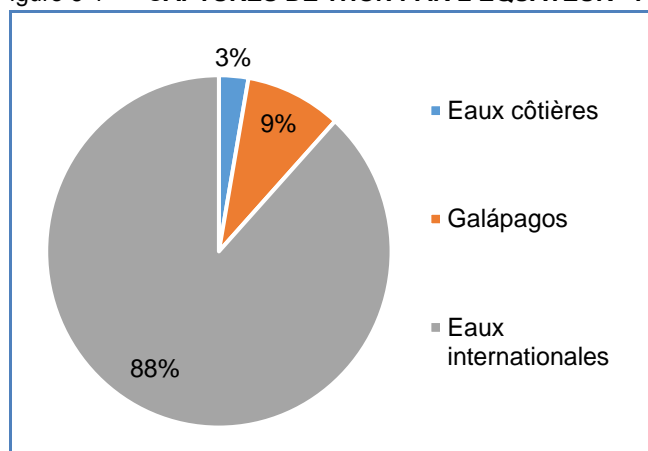
Les captures de thon comprennent le listao, l'albacore et le thon obèse, le listao étant de loin le plus important en volume. En 2016, la flotte de thoniers senneurs à senne coulissante ciblant le thon comptait 116 navires, soit près de 50 % de l'ensemble de la flotte des thoniers senneurs à senne coulissante exploitant l'océan Pacifique Est. La flotte équatorienne exploite essentiellement les eaux internationales (88 % de son volume de pêche en 2016) mais également les eaux nationales autour de l'archipel des Galápagos (9%) et les eaux côtières nationales (3 %).³⁹

Table 6-1 **CAPTURES DE THON DE L'ÉQUATEUR - PAR ESPÈCE (en milliers de tonnes)**

Espèce	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Listao	103	107	102	174	174	189	193	214	195
Albacore	32	36	27	31	30	27	39	48	53
Thon obèse	27	13	32	34	44	38	38	48	39
Total	162	157	161	240	248	254	270	310	287

Source : INP (Instituto Nacional de Pesca del Ecuador).

Figure 6-1 **CAPTURES DE THON PAR L'ÉQUATEUR - PAR ZONE DE PÊCHE**



Source : INP (Instituto Nacional de Pesca).

Les trois principaux ports de débarquement sont Manta, Guayaquil et Posorja. Ces ports fournissent l'importante industrie de la transformation du thon dans les provinces de Manabí, Guayas et Santa Elena. En outre, le port de Guayaquil est la plus grande plateforme pour les exportations expédiées par voie maritime.

³⁷ Comext / EUMOFA.

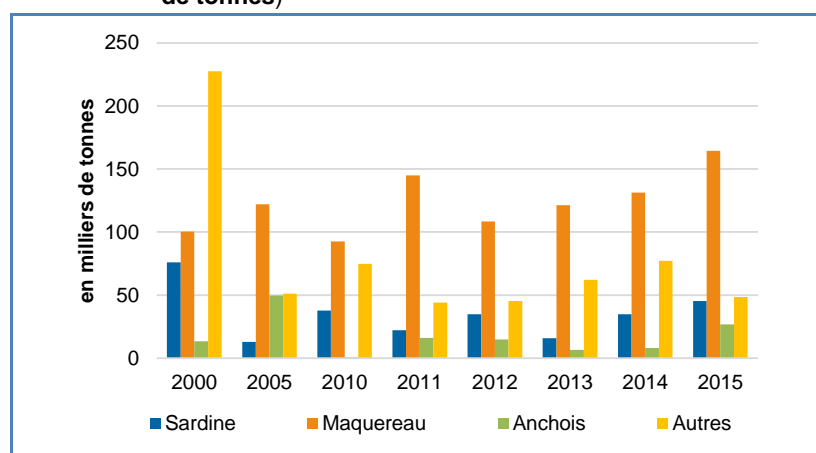
³⁸ FAO / INP.

³⁹ INP (Instituto Nacional de Pesca del Ecuador) - <http://www.institutopesca.gob.ec/>

Les captures de petits pélagiques sont surtout composées de sardine du Pacifique, d'anchois et de maquereau. En général, ces espèces sont débarquées dans les mêmes ports que le thon mais également à Esmeraldas.⁴⁰ Historiquement, les petits pélagiques étaient l'espèce n°1 en volume pour la pêche équatorienne. Au milieu des années 1980, plus d'un million de tonnes étaient pêchées chaque année ; à la fin des années 1990, les pêches annuelles se situaient toujours aux environs de 0,5 million de tonnes. Mais depuis, les captures annuelles ont diminué à environ 200-250 milliers de tonnes au cours des 15 dernières années.⁴¹

La majeure partie de ces captures est destinée au secteur de la farine de poisson et de l'huile de poisson, qui bénéficie également de la régularité de l'approvisionnement des chutes de parage et des déchets de thon en tant que sous-produits de l'industrie de la conserve. Au cours des 5 dernières années, environ 100.000 tonnes de farine de poisson et de 12.000 à 15.000 tonnes d'huile de poisson ont été exportées depuis l'Équateur. Une certaine quantité de petits pélagiques, notamment la sardine, est transformée en conserves de poisson et exportée.

Figure 6-2 **CAPTURES EQUATORIENNES DE PETITS PÉLAGIQUES - PAR CATÉGORIE D'ESPÈCE (en milliers de tonnes)**



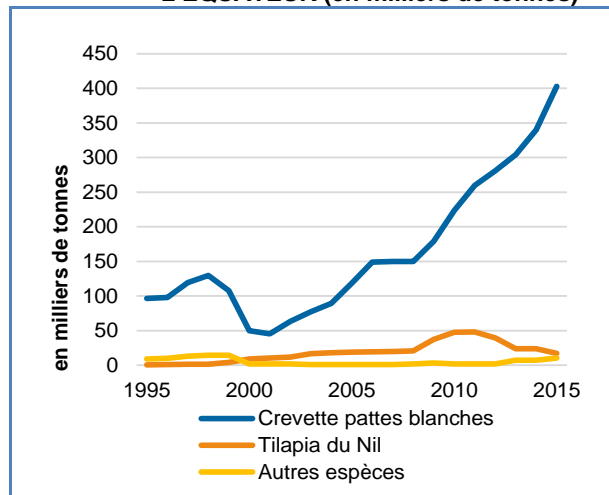
Source : INP (Instituto Nacional de Pesca).

⁴⁰ Rapport CNP de janvier 2016 ; « Ecuador – A tuna leader » (<https://camaradepesqueria.com/wp-content/uploads/2016/03/ECUADOR-A-TUNA-LEADER.pdf>)

⁴¹ INP

6.1.2 AQUACULTURE

Figure 6-3 **PRODUCTION AQUACOLE DE L'ÉQUATEUR (en milliers de tonnes)**



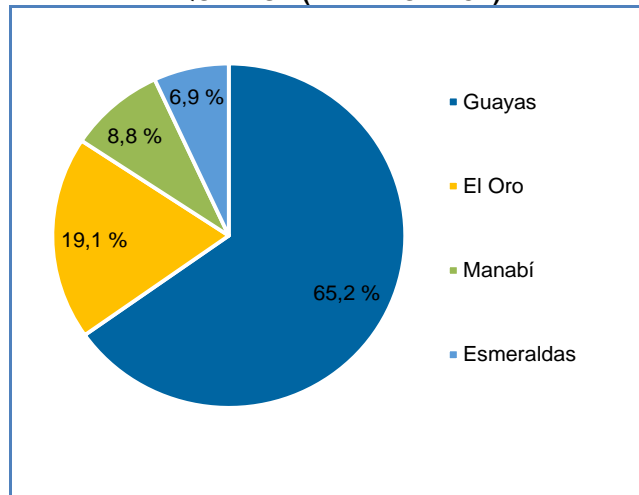
Source : FAO.

L'Équateur fût le premier pays d'Amérique du Sud à posséder un élevage de crevettes moderne et industrialisé. Vers la moitié des années 1980, l'Équateur produisait annuellement plus de 50.000 tonnes de crevette à pattes blanches (*Litopenaeus vannamei*), tandis que le reste du continent produisait une quantité inférieure à 10.000 tonnes.⁴²

Cependant, en étant le leader d'une production croissante, il a été fortement affecté par la maladie des taches blanches (white spot), quelques années après que la filière asiatique ait été contaminée : entre 1999 et 2002, la production a chuté d'environ 130.000 tonnes à près de 40.000 tonnes.⁴³

En conséquence, une grande partie des étangs en Équateur a été convertie pour y stocker le tilapia du Nil, créant ainsi la première période de croissance pour l'élevage du tilapia du Nil en Équateur. La production annuelle de tilapia a augmenté de 4.400 tonnes en 1999 à environ 50.000 tonnes en 2010 et 2011 mais a diminué depuis, chutant à moins de 20.000 tonnes en 2015.⁴⁴

Figure 6-4 **ZONE DE CREVETTICULTURE EN ÉQUATEUR (PAR PROVINCE)**



Source : Subsecretaria de Acuaculture (MGAP), d'après le Seafood Trade Intelligence Portal.

La baisse de la production de tilapia est en partie due à la reconversion des étangs à la crevetticulture, dont la production a rapidement augmenté, approchant 400.000 tonnes en 2015. Bien que le niveau de production estimé soit légèrement inférieur aux données de la FAO en 2015, une enquête menée par la Global Aquaculture Association (Alliance mondiale pour l'aquaculture) montre que pour la période 2015-2017, les taux de croissance annuelle attendus pour la production crevetticole dépassent 5 %.⁴⁵

Une part notable de crevetticulteurs équatoriens travaille toujours selon des méthodes de production extensives (cette part est beaucoup moins élevée chez les producteurs asiatiques).⁴⁶ Le marché européen et le marché asiatique en forte croissance ont appris à apprécier la crevette équatorienne, uniforme et de plus grande taille, que la majeure partie des producteurs asiatiques de crevette n'arrivent pas à fournir.

En 2015, la province de Guayas a représenté plus de 65 % de la surface de production en Équateur, le reste étant réparti entre El Oro (19,1 %), Manabí (8,8%) et Esmeraldas (6,9 %).

6.2 TRANSFORMATION

En Équateur, outre les usines de farine de poisson et d'huile de poisson, la majeure partie de l'industrie de la transformation se concentre sur les conserves de thon et de sardine, et sur la transformation de la crevette. Du reste, une petite filière de filetage exporte des filets de corégone frais et congelés.

En général, l'industrie de la transformation du thon est intégrée verticalement via des entreprises contrôlant les navires de pêche, les installations de transformation, les ventes intégrées et les activités liées à l'exportation.⁴⁷ Les captures de thon par les navires équatoriens ne représentent que 50 % du volume total de thon transformé en Équateur (atteignant environ 500.000 tonnes), le reste étant importé pour approvisionner l'industrie de la transformation.⁴⁸

⁴² FAO.

⁴³ FAO.

⁴⁴ FAO.

⁴⁵ Enquête sur la production crevetticole, GOAL 2017 (Global Aquaculture Alliance)

⁴⁶ The Seafood trade intelligence portal (www.seafood-tip.com)

⁴⁷ Cluster del atún en conserva en Ecuador (P. Fueltala E./ Sebastian Rojas)

⁴⁸ The Seafood trade intelligence portal (<https://www.seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/ecuador/>)

La même structure adoptant un haut degré d'intégration verticale est observée parmi les principales entreprises de la filière crevetticole, contrôlant la production, la transformation et les ventes / exportations. Cependant, l'activité de transformation se limite essentiellement au tri, à la congélation et à l'emballage de la crevette entière et congelée. La crevette équatorienne est surtout exportée congelée avec tête et non décortiquée.⁴⁹ La petite filière du filetage s'approvisionne de la pêche côtière pour les espèces démersales (surtout pour le merlu) et de l'élevage du tilapia.

6.3 COMMERCE EXTERIEUR

Au cours des 5-6 dernières années, les exportations de produits de la mer en provenance de l'Équateur ont augmenté, atteignant 3,56 milliards d'euros en 2016. Au cours des 3 premiers trimestres 2017, la valeur à l'exportation a poursuivi sa hausse, avec un taux de croissance supérieur à 15 %. Les importations équatoriennes de produits de la mer sont inférieures aux exportations et sont surtout composées de farine de poisson, d'huile de poisson et de thon.⁵⁰

Table 6-2 **IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DE PRODUITS À USAGE NON ALIMENTAIRE DE L'ÉQUATEUR (en millions d'EUROS et en milliers de tonnes)**

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Volume des exportations	497	621	640	700	765	773	829
Volume des importations	105	119	79	30	48	57	48
Valeur à l'exportation	1,348	1,794	2,228	2,723	3,220	3,296	3,562
Valeur à l'importation	89	114	94	46	51	56	44

Source: EUMOFA / GTA.

Table 6-3 **EXPORTATIONS ÉQUATORIENNES DE PRODUITS DE LA MER PAR ESPÈCES PRINCIPALES (en millions d'EUROS)**

	2012	2013	2014	2015	2016
Crevette	1.003	933	1.511	1.741	2.055
Thon	675	826	800	686	720
Farine de poisson / huile de poisson	110	140	101	132	166
Petits pélagiques	44	61	76	86	69
Poissons de fond	6	56	62	51	24
Tilapia	0	32	14	20	23
Espadon	13	13	16	26	16
Autres poissons d'eau douce	1	11	11	22	11
Autres poissons de mer	361	211	161	166	162
Autre	14	441	468	365	314
Total	2.228	2.723	3.220	3.296	3.562

Source: EUMOFA / GTA.

⁴⁹ The Seafood trade intelligence portal (www.seafood-tip.com) et l'enquête sur la production crevetticole, GOAL 2017.

⁵⁰ EUMOFA / GTA – Échanges bilatéraux

Table 6-4 EXPORTATIONS EQUATORIENNES DE PRODUITS DE LA MER PAR PRINCIPAUX PAYS DE DESTINATION (en millions d'EUROS)

	2012	2013	2014	2015	2016
Espagne	286	326	321	373	418
France	147	205	205	200	213
Italie	170	194	199	166	203
Pays-Bas	46	93	113	88	94
Autres pays de l'UE	168	208	177	151	171
Total UE	816	1.026	1.016	979	1.100
Vietnam	110	241	472	708	1,008
États-Unis	650	682	833	776	726
Colombie	94	124	142	142	155
Chine	69	103	126	212	150
Argentine	47	52	42	55	55
Reste des pays	442	494	588	425	368
Total	2,228	2,723	3,220	3,296	3,562

Source: EUMOFA / GTA.

En 2016, la crevette tropicale (d'élevage) a représenté la majeure partie des exportations, atteignant environ 60 % du total en valeur des exportations de produits de la mer (soit 2,05 milliards d'euros pour un total de 3,56 milliards d'euros) et 40 % du total en volume (soit 326.000 tonnes pour un total de 829.000 tonnes). Ceci signifie que la crevette possède la valeur unitaire par kilogramme la plus élevée parmi les produits d'exportation.

Historiquement, l'UE était un partenaire commercial important pour la crevette équatorienne, achetant plus de 50 % des exportations de l'Équateur en 2010. Depuis, d'autres marchés ont accru leur part dans les exportations de crevettes équatoriennes, au détriment de la part européenne. La part destinée à l'UE a diminué : inférieure à 30 % en 2015 et en 2016, elle est passée à moins de 25 % au cours des 10 premiers mois de 2017. Du fait de la croissance rapide de la production, le volume annuel des exportations destiné à l'UE est resté élevé, passant de 80.000 tonnes en 2010 à 91.000 tonnes en 2016. Sur la période janvier-octobre 2017, les exportations vers l'UE ont atteint 76.200 tonnes par rapport à 80.600 tonnes à la même période en 2016 (soit - 6 %).

Le marché d'exportation de l'Équateur affichant la croissance la plus rapide est le Vietnam : inférieur à 1 % en valeur des exportations de crevette de l'Équateur en 2010, il a atteint près de 50 % en 2016 et est orienté à la hausse. Un autre importateur asiatique majeur est la Chine, mais les exportations chinoises ont diminué parallèlement à la croissance du Vietnam. Il semble que la Chine soit la destination finale d'une part importante des produits exportés vers le Vietnam.

Table 6-5 EXPORTATIONS EQUATORIENNES DE CREVETTES PAR PRINCIPAUX PAYS DE DESTINATION

	Exportations en volume (en milliers de tonnes)				Exportations en valeur (en milliers d'euros)			
	2014	2015	2016	Évolution pour 2016/2015	2014	2015	2016	Variation pour 2016/2015
Vietnam	60	104	151	46 %	369	604	889	47 %
États-Unis	57	53	49	- 7 %	399	338	348	3 %
Espagne	25	28	32	18 %	143	155	201	30 %
France	23	28	28	3 %	140	152	169	11 %
Italie	20	18	19	9 %	131	105	128	22 %
Chine	13	26	11	- 59 %	83	155	66	- 57 %
Autres	34	34	35	5 %	248	231	254	10 %
Total	232	289	326	13 %	1.511	1.741	2.055	18 %
Sous-total UE	80	83	91	10 %	504	489	588	20 %

Source : EUMOFA / GTA.

En 2016, les 5 principaux États membres importateurs de crevette congelée en valeur étaient l'Espagne (36 % des importations de l'UE), la France (33 %), l'Italie (27 %), le Royaume-Uni (4 %) et les Pays-Bas (3 %). Le thon représente environ 25 % du volume et 20 % de la valeur du total des exportations FOB. Sur la période 2011-2016, l'UE a augmenté son importance dans les exportations équatoriennes de thon, représentant 58 % de la valeur totale d'exportation du thon en

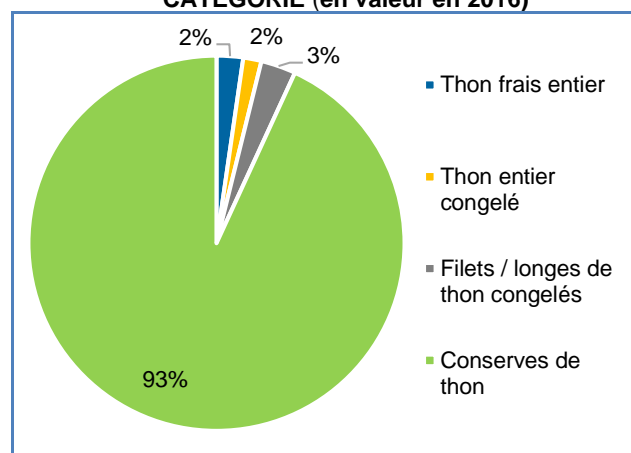
2016 (414,4 millions d'euros), par rapport à 42 % en 2011 (191,8 millions d'euros). Au cours des 9 premiers mois de 2017, la part de l'UE a augmenté pour atteindre 68 %.

Table 6-6 EXPORTATIONS EQUATORIENNES DE THON PAR PRINCIPAUX PAYS DE DESTINATION

	Exportations en volume (en milliers de tonnes)				Exportations en valeur (en milliers d'euros)			
	2014	2015	2016	Évolution pour 2016/2015	2014	2015	2016	Évolution pour 2016/2015
Espagne	38	51	51	- 2 %	119	170	188	11 %
États-Unis	17	20	20	1 %	89	112	111	- 1 %
Pays-Bas	22	17	20	17 %	86	69	72	5 %
Colombie	19	17	20	18 %	56	56	67	20 %
Italie	8	5	9	72 %	35	21	41	97 %
Argentine	9	11	11	- 1 %	29	37	39	4 %
Allemagne	14	11	10	- 4 %	51	36	33	- 7 %
Royaume-Uni	10	9	9	1 %	32	26	27	3 %
France	9	7	7	- 9 %	30	28	26	- 6 %
Autres	68	43	37	- 14 %	274	133	118	- 11 %
Total	214	191	193	1 %	800	686	720	5 %
Sous-total UE	106	108	115	6 %	371	372	414	11 %

Source: EUMOFA / GTA.

Figure 6-5 EXPORTATIONS DE THON PAR CATÉGORIE (en valeur en 2016)



Source : EUMOFA / GTA.

En 2016, les 5 principaux importateurs de conserves de thon en valeur étaient l'Espagne (45 % des importations de l'UE), les Pays-Bas (17 %), l'Italie (10 %), l'Allemagne (8 %) et le Royaume-Uni (7 %).

Les conserves de thon représentent plus de 90 % de la valeur des exportations de thon de l'Équateur, le reste étant composé des longes (filets) de thon congelées et fraîches. Les exportations de thon frais sont essentiellement destinées aux États-Unis, tandis que l'Espagne et les États-Unis sont les principaux importateurs de longes de thon congelées.

Pendant de nombreuses années, les importations européennes en provenance d'Équateur ont bénéficié de préférences tarifaires à l'importation de fait que l'Équateur est un pays bénéficiant du Système des préférences généralisées (SPG+). Par conséquent, le droit à l'importation des conserves de thon est égal à 0 %, par rapport à un droit de douanes de 24 %. Ce schéma préférentiel des importations octroie également un droit à l'importation de 3,6 % pour la crevette crue congelée (au lieu de 12 % pour les autres pays NPF). Ce schéma a été un facteur important, favorisant le commerce des produits de la mer provenant de l'Équateur destinés à l'UE.⁵¹

Au cours de 2014, certains doutes sont apparus quant à l'admission de l'Équateur dans le schéma SPG+ à partir de 2015. Les tarifs préférentiels ont été prolongés jusqu'au 31 décembre 2016. En janvier 2017, l'Équateur a adhéré à l'Accord de libre-échange UE-Colombie-Pérou, signé en 2012 et par conséquent, l'ensemble des produits de la mer provenant d'Équateur sont importés libres de droits vers l'UE.⁵²

⁵¹ www.eafe2015.unisa.it – Documents de la rencontre.

⁵² Protocole d'adhésion de l'Équateur à l'accord commercial conclu entre l'Union européenne et le Pérou et la Colombie (<http://trade.ec.europa.eu/doclib/press/index.cfm?id=1261>)

7 Commerce de gros des produits halieutiques en Espagne

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants** du mois N° 6-2017.

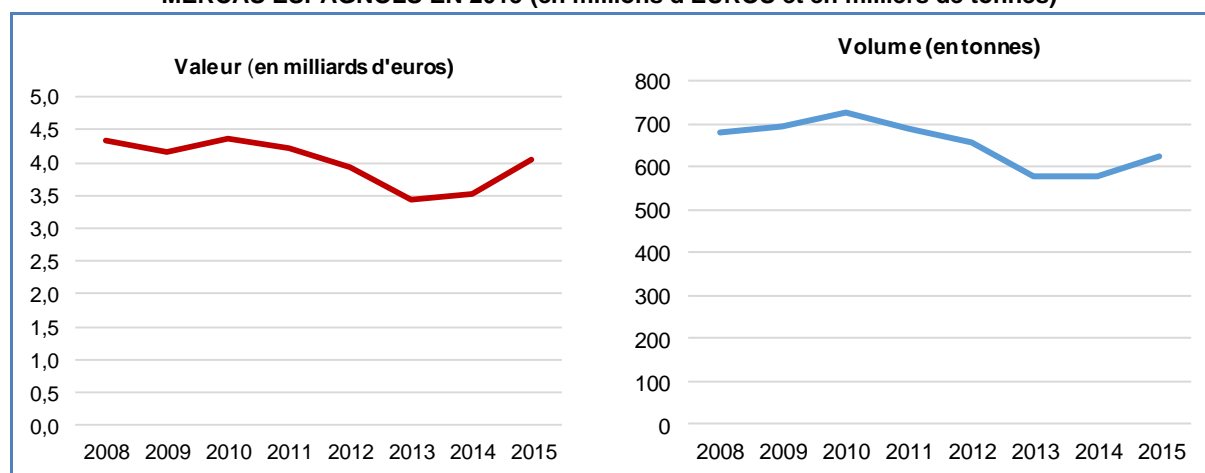
7.1 RÔLE DU COMMERCE DE GROS DANS LA DISTRIBUTION DES PRODUITS HALIEUTIQUES EN ESPAGNE

En Espagne, la distribution en gros est essentiellement structurée autour d'un réseau de 23 marchés de gros (ou les « mercas »), gérés par une entreprise d'état, MERCASA. De ces marchés, 21 traitent le commerce du poisson. En 2015, le réseau a vendu 623.000 tonnes de produits frais et congelés de la pêche et de l'aquaculture, pour une valeur dépassant 4,0 milliards d'euros. Environ 50 % du total de la consommation nationale de poisson (par les ménages et hors domicile) est vendu à travers le réseau des mercas. Par comparaison, ce taux est d'environ 60 % pour les fruits et légumes et de 30 % pour la viande non transformée. Pour la première fois depuis 2010, une augmentation globale en

volume a été enregistrée en 2015. Pour autant, les volumes atteints en 2015 sont restés inférieurs de 100.000 tonnes par rapport au niveau de 2010 (soit – 14 %).

En 2015, la valeur était de 320 millions d'euros, soit 7 % de moins que la valeur atteinte en 2010. Les deux plus grands marchés de gros, Mercabarna et Mercamadrid, représentent 62 % de la valeur et 57 % du volume de ce total. En 2015, le volume des produits de la pêche et de l'aquaculture (à savoir 623.000 tonnes) inclut les activités commerciales apportées par les zones d'activités complémentaires (ZAC) situées dans les mercas. Sans les ZAC, le volume de produits frais et congelés de la pêche et de l'aquaculture dans les 19 marchés de gros espagnols a terminé à 454.510 tonnes en 2015

Figure 7-1 **VENTES DE PRODUITS FRAIS ET CONGELÉS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE SUR LES MERCAS ESPAGNOLS EN 2015 (en millions d'EUROS et en milliers de tonnes)**



Source : MERCASA.

Table 1-1 VENTES DE PRODUITS FRAIS ET CONGELÉS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE SUR LES MARCHÉS DE GROS EN ESPAGNE EN 2015

Mercas	Volume (en tonnes)
Mercalgeciras	2.045
Mercabadajoz	847
Mercabarna	73.288
Mercabilbao	27.395
Mercacórdoba	6.288
Mercagalicia	320
Mercagranada	10.406
Mercairuña	3.646
Mercajerez	291
Mercalaspalmas	2.820
Mercaleón	1.220
Mercamadrid	133.546
Mercamálaga	38.384
Mercamurcia	1.016
Mercapalma	9.873
Mercasalamanca	1.098
Mercasevilla	24.833
Mercavalencia	95.966
Mercazaragoza	21.228
Total	454.510

Source: MERCASA.

Mercamadrid est de loin le premier marché de gros pour les produits frais de la pêche et de l'aquaculture. Plus particulièrement, Mercabarna possède une ZAC très vaste, comprenant :

- des entreprises spécialisées dans la manutention, le conditionnement, la conservation, la distribution, l'importation et l'exportation de tous les types de produits de la mer frais et congelés ;
- des centres d'achat pour les circuits de la grande distribution et de la distribution de détail, se fournissant en produits frais venant de Mercabarna ;
- les entreprises spécialisées dans la filière de la restauration.

Les principales espèces vendues fraîches (en volume) sont les petits pélagiques (l'anchois, la sardine et le chinchard, soit 18 %), les merluçidés (15 %), la moule (9 %) et le saumon (7 %). Les produits congelés phares (en volume) sont les céphalopodes (24 %), la crevette (18 %) et les merluçidés (14 %).

7.1.1 ZOOM SUR LES PRODUITS FRAIS

En 2015, les 19 marchés de gros ont vendu 334.600 tonnes de produits frais de la pêche et de l'aquaculture, dont 259.300 tonnes de poisson et 75.300 tonnes de crustacés et de mollusques. Madrid était le premier marché (75.500 tonnes) pour le poisson frais, dépassant Barcelone (41.300 tonnes), Valence (40.300 tonnes) et Málaga (32.800 tonnes).

Pour les crustacés et les mollusques frais, Valence (22.300 tonnes) et Barcelone (21.300 tonnes) se situaient clairement devant Madrid (11.800 tonnes) et Bilbao (5.400 tonnes).

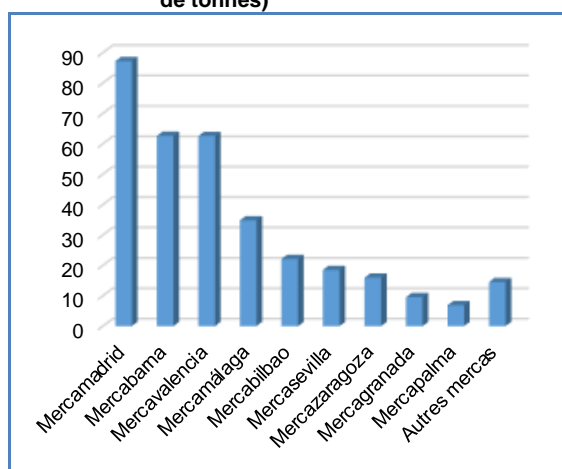
Table 1-2 VENTES DE PRODUITS FRAIS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE SUR LES MARCHÉS DE GROS EN ESPAGNE EN 2015

Mercas	Poisson (en tonnes)	Crustacés et mollusques	Total frais (en tonnes)
Mercalgeciras	1.465	266	1,731
Mercabadajoz	693	105	798
Mercabarna	41.301	21.333	62.634
Mercabilbao	16.675	5.432	22.107
Mercacórdoba	4.323	1.148	5.471
Mercagalicia	-	320	320
Mercagranada	7.124	2.404	9.528
Mercairuña	2.960	450	3,410
Mercajerez	191	100	291
Mercalaspalmas	10	-	10
Mercaleón	981	235	1.216
Mercamadrid	75.460	11.769	87.229
Mercamálaga	32.784	2.025	34.809
Mercamurcia	89	42	131
Mercapalma	4.643	2.226	6.869
Mercasalamanca	917	178	1.095
Mercasevilla	15.460	3.001	18.461
Mercavalencia	40.321	22.268	62.589
Mercazaragoza	13.926	2.012	15.938
Total	259.323	75.314	334.637

Source: MERCASA.

Globalement, en 2015, les principales espèces de poisson étaient le merlu (49.000 tonnes), l'anchois (32.600 tonnes), le saumon (23.800 tonnes), la sardine (20.400 tonnes), le merlan bleu (16.500 tonnes) et la dorade (11.800 tonnes). Les principaux crustacés et mollusques étaient la moule (28.700 tonnes), l'encornet (7.600 tonnes), la seiche (7.200 tonnes), la petite praire (5.800 tonnes) et la palourde (5.500 tonnes).

Figure 1-2 CLASSEMENT DES MARCHÉS DE GROS POUR LE POISSON FRAIS, LES CRUSTACÉS ET LES MOLLUSQUES EN 2015 (en milliers de tonnes)



Source : MERCASA

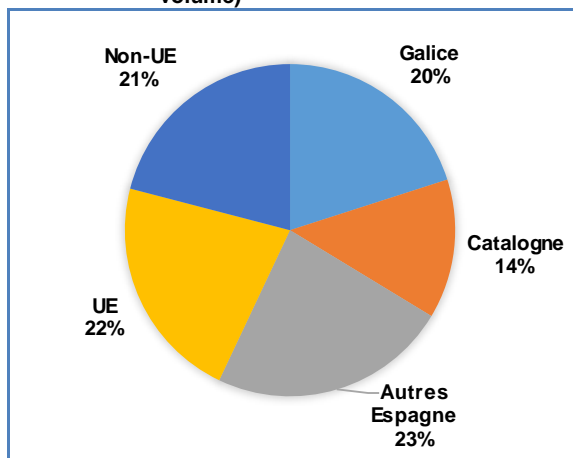
7.2 MERCABARNA

En 2016, le marché de gros des produits halieutiques de Barcelone a vendu 60.094 tonnes de produits frais de la pêche et de l'aquaculture (soit - 2,7 % par rapport à 2015) pour une valeur de 439 millions d'euros (soit + 4,4 %). Le prix moyen a augmenté de 6,80 EUR/kg à 7,30 EUR/kg. Les principales espèces vendues étaient le merlu (8.428 tonnes), la moule (7.446 tonnes), la baudroie (5.182 tonnes), le saumon (4.079 tonnes) et le thon (2.628 tonnes).

7.2.1 POISSON FRAIS

En 2016, plus de la moitié des ventes (en volume) de poisson frais de Mercabarna (soit 57 %) provenait d'Espagne, principalement de Galice, de Catalogne et de la côte cantabrique. Le reste des produits était fourni tant par des pays européens (22 %) que non-européens (21 %).

Figure 1-3 **MERCABARNA : VENTES DE POISSON FRAIS PAR ORIGINE EN 2016 (en % du volume)**

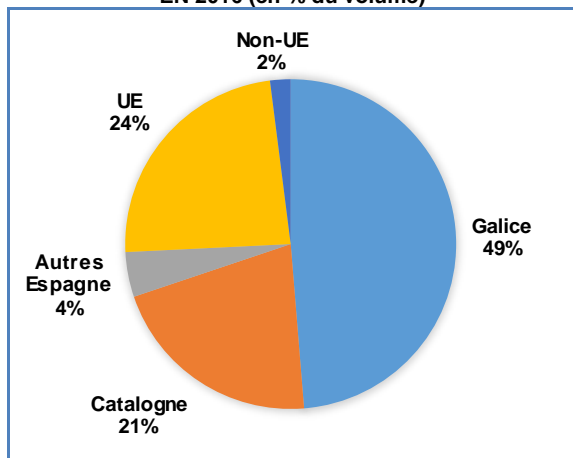


Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données MERCABARNA.

7.2.2 CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES FRAIS

La Galice (49 %), l'UE (24 %) et la Catalogne (21 %) sont les principaux fournisseurs de crustacés et mollusques frais (principalement de mollusques). Les principaux fournisseurs européens sont la France, l'Italie et le Royaume-Uni.

Figure 1-4 **MERCABARNA: VENTES DE CRUSTACÉS ET DE MOLLUSQUES FRAIS PAR ORIGINE EN 2016 (en % du volume)**



Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données MERCABARNA.

7.3 MERCAMADRID

En 2016, Mercamadrid a échangé 89.978 tonnes de produits frais de la pêche et de l'aquaculture (soit + 3,2 % par rapport à 2015).

Cette tendance à la hausse ne s'est pas poursuivie pendant les 5 premiers mois de 2017. Pendant cette période, les ventes en volume ont baissé de 6 %, principalement du fait des diminutions enregistrées pour les deux principales espèces importées, le saumon (- 25 %) et le cabillaud (- 13 %).

Pendant les 5 premiers mois de 2017, 32 % (soit 10.962 tonnes) de produits frais vendus par Mercamadrid étaient importés. Les principaux fournisseurs étaient la Norvège pour le saumon (2.581 tonnes) et la France pour le merlu (1.439 tonnes), l'anchois (263 tonnes), la sardine, le thon, le cabillaud et l'encornet. Les autres fournisseurs étrangers étaient la Turquie et la Grèce (à la fois pour le bar d'élevage et la dorade d'élevage), le Danemark (le saumon, le cabillaud et le merlu), l'Italie (le rouget barbet, la petite praire, l'anchois et la sardine), le Portugal (le thon et l'anchois), les Pays-Bas (la sole et le merlu) et le Maroc (l'espadon et le poulpe).

L'approvisionnement d'origine espagnole (soit 68 % du total) provient surtout de Galice, du Pays Basque, d'Andalousie et

de Murcie. Plus spécifiquement, les principales provinces d'approvisionnement de Mercamadrid sont Pontevedra (Vigo), fournissant le merlu, l'encornet, la moule, la sardine, la palourde, le thon, le cabillaud, l'anchois, la cardine franche, la limande et la dorade ; La Corogne, fournissant le merlu, la moule et le turbot d'élevage ; Guipúzcoa (Pays Basque), fournissant le merlu, la sole, le lieu jaune, le lieu noir, le thon, le congre et la cardine franche ; et Murcie pour les produits d'élevage (le thon engraisé, le bar et la dorade).

Table 1-3 **VENTES DE PRODUITS FRAIS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE SUR LE MARCHÉ DE GROS DE MERCAMADRID SUR LA PÉRIODE JANVIER-MAI 2016 ET 2017 (EN TONNES)**

Espèce	Janvier-mai 2016	Janvier-mai 2017
Merlu	7.347	7.606
Saumon	6.404	4.829
Sardine	1.254	1.719
Bar	1.787	1.609
Dorade	2.534	2.633
Anchois	2.769	2.017
Cabillaud	1.407	1.223
Thon	2.920	2.466
Encornet	1.488	1.265
Cardine franche	959	1.010
Moule	876	923
Autre	7.074	7.362
Total	36.819	34.662

Source : MERCASA

8 Pêche et aquaculture aux Îles Féroé

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants** du mois N° 6-2018.

8.1 INTRODUCTION

Les Îles Féroé forment un archipel situé entre l'Islande et l'Écosse dans l'Atlantique Nord-Est. Le pays est une nation autonome sous la souveraineté extérieure du Danemark⁵³. Connues pour leur production aquacole de saumon de l'Atlantique, elles sont également un pays pêcheur important, surtout en ce qui concerne la pêche d'espèces pélagiques. Les pêcheurs féringiens capturent une large diversité d'espèces au sein de la zone économique exclusive (ZEE) des 200 milles, dans les eaux internationales et dans les ZEE de pays tiers par le biais d'accords de pêche⁵⁴.

Malgré sa petite population (50.844 habitants au 1er mai 2018) et sa taille (1.393 km²), les Îles Féroé sont un acteur important sur le marché mondial des produits de la mer et exportent une vaste gamme de produits de différentes espèces. Selon le gouvernement féringien, les produits de la mer représentent entre 90 et 95 % de l'ensemble des exportations de ce pays. En 2017, 41 % du volume des exportations de produits de la mer étaient destinés aux marchés européens, les plus gros importateurs étant les Pays-Bas, le Danemark et le Royaume-Uni.

La filière pêche et aquaculture fournit plus de 14 % des emplois féroïens, soit 3.764 emplois en mars 2018 (1.501 dans la filière pêche, 963 dans la filière aquaculture et 1.300 dans la transformation du poisson) sur un total de 26.358 emplois⁵⁵.

Les captures issues de la pêche marine et la production aquacole dominent l'industrie féringienne des produits de la mer. Les captures de crustacés et de mollusques sont relativement faibles.

Table 8-1 **PÊCHE ET AQUACULTURE DANS LES ÎLES FÉROÉ de 2000 à 2016 (en milliers de tonnes)**

Espèce	2000	2005	2012	2013	2014	2015	2016
Poissons de mer	438	553	348	477	533	578	561
Crustacés	13	7	5	4	5	5	5
Mollusques	4	5	7	5	5	3	3
Aquaculture	29	20	63	63	71	66	68
Total	483	585	423	550	614	652	637

Source: FAO, Hagstova – Agence féringienne des statistiques.

8.2 PRODUCTION

8.2.1 PÊCHES

Les espèces les plus importantes pour la pêche issue des captures comprennent le cabillaud, l'églefin, le lieu noir et des espèces pélagiques, notamment le hareng, le merlan bleu et le maquereau. Les espèces de poisson blanc, surtout vendues sur le marché européen, affichent une valeur plus élevée par kilogrammes. En 2017, le cabillaud exporté des Îles Féroé vers l'UE a affiché un prix moyen de 4,3 EUR/kg. Le merlan bleu a enregistré le prix le plus faible (0,38 EUR/kg en moyenne)⁵⁶. Généralement, les captures de merlan bleu sont destinées à la production de farine de poisson et d'huile de poisson.

La flotte féringienne de pêche commerciale comprend des palangriers, des navires à filets maillants, des chalutiers et des chalutiers-bœufs, des senneurs à senne coulissante, un grand nombre de navires-usines de pêche hauturière et un nombre moins important de navires côtiers. La flotte féringienne comprend environ 240 navires dépassant 20 jauges brutes et environ 1.000 navires de plus petite taille⁵⁷.

Table 8-2 **CAPTURES FÉRINGIENNES ISSUES DE LA PÊCHE : ESPÈCES PRINCIPALES EN VOLUME (en milliers de tonnes)**

Espèce	2000	2005	2012	2013	2014	2015	2016
Merlan bleu	153	267	43	83	226	282	282
Maquereau commun	21	10	107	145	150	107	94
Hareng de l'Atlantique	65	72	51	116	43	42	55
Lieu noir	36	76	39	30	27	28	32
Cabillaud	33	36	30	32	36	40	37
Capelan	60	20	30	29	8	30	8
Églefin	16	25	5	6	5	7	7

⁵³ Faroeislands.fo - <https://www.faroeislands.fo/the-big-picture/in-brief/>

⁵⁴ Faroeislands.fo - a fishing nation with proud traditions. <https://www.faroeislands.fo/economy-business/fisheries>

⁵⁵ Hagstova – Agence féringienne des statistiques - <http://www.hagstova.fo/en>

⁵⁶ EUMOFA.

⁵⁷ Chambre de l'industrie - <http://www.industry.fo/international-edition/branch-associations/the-faroe-islands-fish-producers-association/the-faroese-fishing-industry>

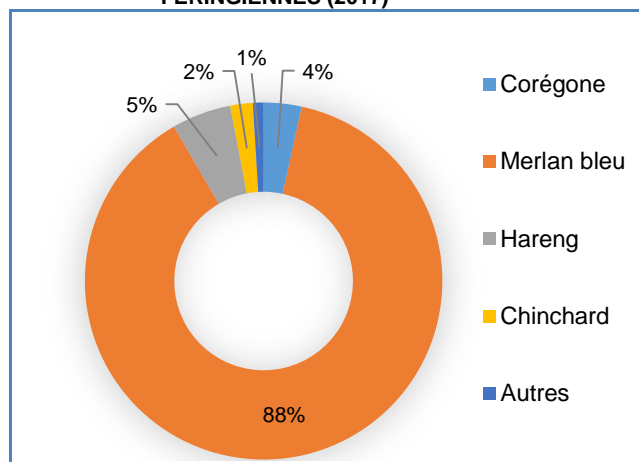
Flétan noir	6	2	4	4	4	4	6
Autres espèces de poissons de mer	48	46	39	34	32	37	38
Total	438	553	348	477	533	578	561

Source: FAO.

Les Îles Féroé collaborent avec les associations internationales de pêche et ont conclu plusieurs accords avec d'autres pays côtiers concernant les stocks halieutiques communs.

En décembre 2017, l'UE et les Îles Féroé sont parvenus à un accord sur les possibilités de pêche. L'UE est autorisée à pêcher le maquereau, le merlan bleu et le hareng dans les eaux territoriales féringiennes et un quota a été établi pour chaque espèce. En retour, les Îles Féroé sont autorisées à pêcher le même quota pour les mêmes espèces dans les eaux spécifiques de l'UE en mer du Nord⁵⁸.

Figure 8-1 CAPTURES DE L'UE DANS LES EAUX FÉRINGIENNES (2017)



Source : Hagstova – Agence féringienne des statistiques.

En 2017, les captures de l'UE dans les eaux territoriales féringiennes ont atteint environ 22.450 tonnes, dont 88 % concernaient le merlan bleu⁵⁹.

8.2.2 AQUACULTURE

Bien qu'en 2015 un volume très limité de truite ait été récolté, depuis 2010, la production truiticole n'est été pas continue. Les facteurs influençant ce développement ont été le fait des droits antidumping très élevés pour la truite féringienne sur le marché européen en 2004 et des prix élevés du marché pour le saumon de l'Atlantique d'élevage. Dans les Îles Féroé, l'industrie de l'aquaculture est désormais composée de quelques acteurs produisant du saumon de l'Atlantique. Le plus grand producteur exerce son activité au sein d'une entreprise totalement intégrée, contrôlant la chaîne de valeur depuis la nourriture et le saumoneau jusqu'à la transformation et à l'exportation.

L'élevage de saumon de l'Atlantique représente une partie importante de l'industrie féringienne des produits de la mer. Les conditions océaniques offrant des courants forts et des températures relativement stables sont idéales pour l'élevage piscicole. En 2003, du fait des problèmes liés aux maladies au début des années 2000, le gouvernement féringien a mis en œuvre des règlements stricts dans l'industrie de l'aquaculture. L'objectif était de créer une production salmonicole durable afin d'assurer le bien-être du poisson et sa qualité⁶⁰. Les règlements stipulent que chaque site de production est limité à une seule génération de saumon et qu'entre les générations, le site doit être vidé, nettoyé et laissé en jachère pendant au moins deux mois.

Table 8-3 PRODUCTION AQUACOLE DES ÎLES FÉROÉ (volume en tonnes)

Espèce	2000	2005	2013	2014	2015	2016	2017
Saumon Atlantique	27.477	15.549	63.266	70.893	66.090	68.271	71.172
Truite	1.184	4.044	0	72	0	0	0
Total	28.661	19.593	63.266	70.965	66.090	68.271	71.172

Source: Hagstova – Agence féringienne des statistiques.

8.3 TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

L'industrie féringienne de la transformation des produits de la mer est diversifiée. Les captures d'espèces pélagiques, notamment le maquereau et le hareng, sont destinées à la production de farine de poisson et d'huile de poisson. Les produits sont ensuite utilisés soit dans la production d'aliments pour poisson dans les îles Féroé soit exportés vers l'Europe à des fins

⁵⁸ https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/2018-agreed-record-eu-faroe-islands_en.pdf

⁵⁹ Hagstova – Agence féringienne des statistiques - <http://www.hagstova.fo/en>

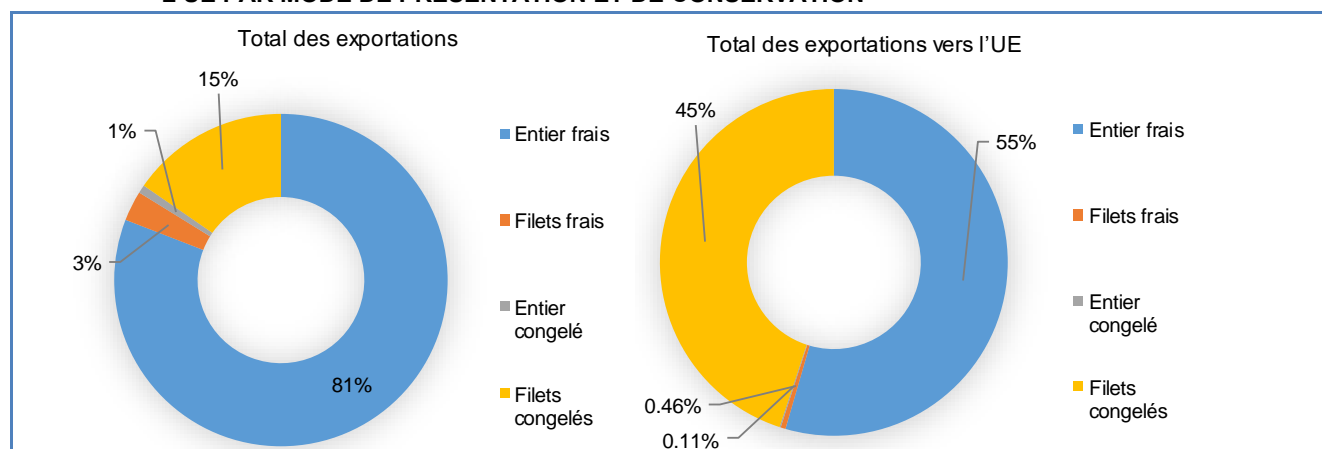
⁶⁰ <https://www.faroeislands.fo/economy-business/aquaculture/>

différentes. De même, le maquereau entier congelé et le hareng sont directement exportés des Îles Féroé pour la production de farine de poisson et d'huile de poisson vers d'autres destinations.

Les captures issues de la pêche sont exportées vers l'Écosse ou le Danemark, ou transformées dans les usines des îles Féroé. Les captures sont transformées en filets, frais ou congelés, ou salées avant exportation⁶¹. Parmi les captures issues de la pêche exportées vers l'UE, environ 70 % concernent les produits congelés⁶².

Les entreprises produisant du saumon de l'Atlantique possèdent leurs propres installations de transformation : le saumon est surtout exporté sous forme de poisson entier frais et de filets congelés.

Figure 8-2 **TOTAL DES EXPORTATIONS FÉRINGIENNES DE SAUMON ET DES EXPORTATIONS DE SAUMON VERS L'UE PAR MODE DE PRÉSENTATION ET DE CONSERVATION**



Source: EUMOFA.

8.4 COMMERCE EXTÉRIEUR

Depuis 1997, les Îles Féroé ont conclu un accord de libre-échange avec l'UE, grâce auquel le poisson frais et réfrigéré est importé libre de droits vers l'UE⁶³.

En outre, les principaux produits de la mer (en volume et en valeur) peuvent notamment être vendus libres de droits sur le marché européen. Les mêmes conditions s'appliquent également aux principaux produits de la mer transformés⁶⁴. De même, le pays a passé des accords de libre-échange avec l'Islande, la Norvège et la Suisse.

Les Îles Féroé bénéficient également du fait d'être le seul pays d'Europe du Nord à ne pas être inclus dans l'embargo russe sur les importations imposé depuis 2014, faisant des Îles Féroé le seul fournisseur étranger de saumon frais d'élevage sur le marché russe. Les Îles Féroé sont également avantagées vis-à-vis d'autres produits de la mer sur le marché russe du fait que l'embargo sur les importations comprend aussi d'autres espèces. En 2010, la Russie a importé 5 milliers de tonnes de produits de la mer des Îles Féroé et en 2010, elle a importé 156 milliers de tonnes. Les importations russes de hareng, de maquereau et de saumon provenant des Îles Féroé ont fortement augmenté.

8.4.1 IMPORTATIONS

Les importations de produits de la pêche et de l'aquaculture dans les Îles Féroé sont mineures par rapport au niveau des exportations provenant de ce pays. En 2017, les importations ont totalisé 40.788 euros par rapport aux exportations estimées représenter 1.063 millions d'euros. Hagstova indique que les produits de la mer / les produits marins importés sont enregistrés en tant que « Matières premières pour la production de poisson ». En 2017, ces produits ont représenté environ 40.800 euros, dont 17.300 euros sont représentés par des produits venant des États membres de l'UE. Il est très probable que ces sommes se réfèrent aux débarquements de poissons marins par les navires étrangers dans les Îles Féroé. Les statistiques ne distinguent pas les différentes espèces d'origine de ces matières premières.

Table 8-4 **IMPORTATIONS DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PRODUCTION PISCICOLE (valeur en EUROS)**

Pays d'origine	2013	2014	2015	2016	2017
UE-28	5.343	8.140	7.108	9.123	17.273
Autres pays européen hors UE	16.574	6.407	15.612	17.286	22.076
Autre	701	2.017	1.817	2.796	1.438
Total	22.618	16.565	24.537	29.206	40.788

Source: Hagstova – Agence féringienne des statistiques.

8.4.2 EXPORTATIONS

Les exportations féringiennes de produits de la pêche et de l'aquaculture sont principalement destinées à l'UE. Au cours des dernières années, elles ont poursuivi une tendance à la hausse, atteignant 202.000 tonnes en 2016 et en 2017. Les principales

⁶¹ VMF - <http://www.vmf.fo/industries/>

⁶² EUMOFA.

⁶³ <https://www.government.fo/en/foreign-relations/missions-of-the-faroe-islands-abroad/the-mission-of-the-faroes-to-the-european-union/the-faroe-islands-and-the-european-union/free-trade-agreement/>

⁶⁴ Government.fo- Free trade between the Faroe islands and the European community

espèces et produits importés par l'UE sont le maquereau, le hareng, le merlan bleu, la farine de poisson, le cabillaud et le lieu noir.

Table 8-5 EXPORTATIONS FÉRINGIENNES DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE (volume en milliers de tonnes)

Marchés	2013	2014	2015	2016	2017
UE-28	176	192	151	202	202
Russie	70	62	118	108	156
Norvège	30	25	37	72	59
Nigeria	52	46	38	11	20
États-Unis	15	15	13	15	13
Chine	14	16	11	12	13
Total	356	357	369	420	462

Source: EUMOFA.

Table 8-6 EXPORTATIONS FÉRINGIENNES DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE (valeur en millions d'euros)

Marchés	2013	2014	2015	2016	2017
UE-28	404	417	379	469	506
Russie	83	131	237	243	319
États-Unis	86	88	80	121	104
Chine	53	52	48	76	62
Norvège	27	29	43	50	59
Nigeria	61	48	41	10	12
Total	714	764	827	969	1.063

Source: EUMOFA.

Le Danemark importe surtout des produits marins des Îles Féroé à usage non alimentaire, notamment la farine de poisson et le merlan bleu. Seules de petites quantités de poisson blanc sont exportées des Îles Féroé vers le Danemark. Les Pays-Bas importent surtout des poissons pélagiques, notamment du maquereau, du hareng et du merlan bleu. Les exportations vers le Royaume-Uni concernent principalement le cabillaud, l'églefin et la farine de poisson tandis que l'Allemagne importe surtout du maquereau.

Table 8-7 EXPORTATIONS FÉRINGIENNES DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE VERS L'UE (volume en milliers de tonnes)

Pays de destination	2013	2014	2015	2016	2017
Danemark	48	52	29	63	37
Pays-Bas	32	53	42	44	56
Royaume-Uni	23	23	17	26	29
Allemagne	25	18	13	16	28
Pologne	10	13	12	17	17
France	10	10	8	11	8
Espagne	6	5	8	6	7
Italie	5	5	6	6	7
Total	160	178	136	191	187

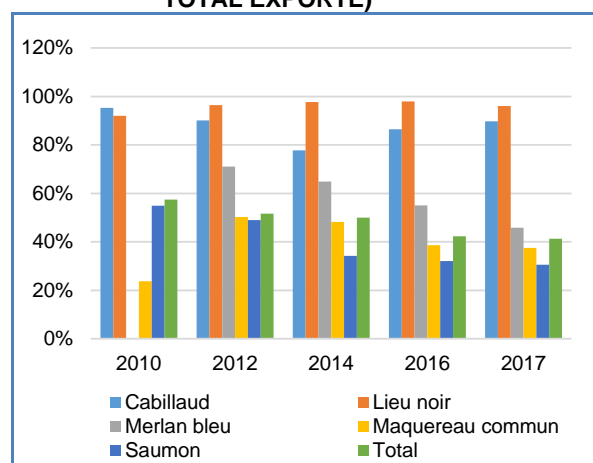
Source: EUMOFA.

Table 8-8 EXPORTATIONS FÉRINGIENNES DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE VERS L'UE (valeur en millions d'EUROS)

Pays de destination	2013	2014	2015	2016	2017
Royaume-Uni	91	88	78	112	103
Pays-Bas	72	85	48	68	104
Allemagne	52	53	64	77	65
Royaume-Uni	39	45	36	41	61
France	42	38	36	49	33
Pologne	23	23	36	31	39
Espagne	30	27	27	33	34
Italie	23	24	26	24	28
Total	372	383	350	437	467

Source: EUMOFA.

Figure 8-3 IMPORTATIONS EUROPÉENNES DE PRODUITS DE LA MER PROVENANT DES ÎLES FÉROË (PART EN % DU VOLUME TOTAL EXPORTÉ)



Source : EUMOFA.

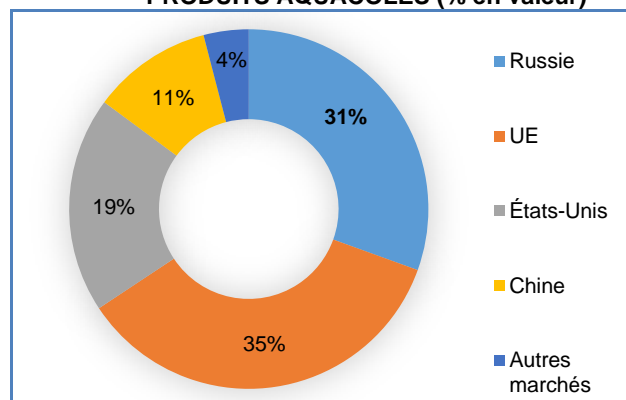
L'UE importe plusieurs espèces des Îles Féroé. Pratiquement toutes les captures féringiennes de cabillaud et de lieu noir sont exportées vers l'UE, la part des exportations représentant 90 % pour le cabillaud et 96 % pour le lieu noir en 2017. En 2012, l'UE a importé 71 % des captures de merlan bleu des Îles Féroé ; en 2017, cette part a diminué à 46 %.

En 2017, de l'ensemble des exportations de produits de la mer provenant des Îles Féroé, 41 % étaient destinés à l'UE, représentant une baisse par rapport à la part de 57 % enregistrée en 2010.

8.4.3 EXPORTATIONS DE SAUMON

Au cours des dernières années, les pays de destination des exportations féringiennes ont fortement changé. En 2010, la Russie représentait seulement 1 % du volume total des exportations de saumon. En 2017, suite à l'embargo russe sur les importations imposé en 2014 pour d'autres pays de l'UE, la Russie a représenté 34 % du volume des exportations de saumon provenant des Îles Féroé. La part de l'UE a diminué de 55 % en 2010 à 31 % en 2017.

Figure 8-4 PRINCIPAUX MARCHÉS POUR LES EXPORTATIONS FÉRINGIENNES DE PRODUITS AQUACOLES (% en valeur)



Source : EUMOFA.

Table 8-9 EXPORTATIONS FÉRINGIENNES DE SAUMON (volume en milliers de tonnes et valeur en millions d'EUROS)

Marché	2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Russie	21	123	17	121	21	159
UE	13	109	20	169	19	183
États-Unis	12	78	14	119	12	101
Chine	8	42	9	70	7	56
Autres marchés	2	14	2	13	3	21
Total	56	367	61	492	62	520

Source: EUMOFA.

8.5 PERSPECTIVES ET DÉVELOPPEMENTS FUTURS

En décembre 2017, le parlement féringien a adopté une loi représentant une réforme majeure pour la gestion nationale de la pêche. L'objectif est de garantir que les ressources naturelles provenant de l'océan bénéficient aux féroïens. Pour ajouter davantage de valeur à l'industrie, la législation exige que l'ensemble des poissons capturés dans les eaux féringiennes soit débarqué dans les Îles Féroé et que les navires débarquent toutes les parties du poisson, en vue d'éliminer les rejets⁶⁵.

Les licences de pêche ne seront accordées qu'aux opérateurs dont les féroïens sont propriétaires. Pour participer à la pêche féringienne, l'entreprise ou les individus doivent être enregistrés et payer leurs impôts dans les Îles Féroé ; ils doivent également payer leur équipage selon les règles et les accords régissant le marché du travail des Îles Féroé. Une période de 6 ans est prévue pour la suppression des propriétés étrangères⁶⁶.

Les subventions à l'industrie de la pêche, représentant 172,6 millions de couronnes danoises en 1995, ont progressivement diminué à 2,4 millions de couronnes danoises (soit 328.000 euro) en 2017. Au cours des années 1990 et 2000, les subventions concernaient surtout les salaires et l'investissement, tandis qu'actuellement, elles sont limitées aux transports.

Concernant le commerce extérieur, les Îles Féroé ont entamé des négociations avec la Russie afin d'aboutir à un accord de libre-échange (ALE). Des négociations sont en cours avec la Communauté économique eurasiennne, comprenant la Russie, la Biélorussie, le Kazakhstan, l'Arménie et le Kirghizstan.

En outre, en 2017, le pays a signé un ALE avec la Turquie, devant encore être mis en œuvre. Les Îles Féroé ont également conclu un accord commercial avec la Chine : depuis janvier 2018, les deux pays sont liés par un accord vétérinaire régissant les exportations de maquereau, entres autres.

⁶⁵ Government.fo – The Faroese parliament passes fisheries reform (<https://www.government.fo/en/news/news/the-faroese-parliament-passes-fisheries-reform/>)

⁶⁶ Government.fo – The Faroese parliament passes fisheries reform (<https://www.government.fo/en/news/news/the-faroese-parliament-passes-fisheries-reform/>)

9 Pêche et aquaculture au Ghana

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 8-2018**.

9.1 INTRODUCTION

Le Ghana est situé le long du golfe de Guinée en Afrique de l'Ouest, bordé par la Côte d'Ivoire à l'ouest et le Togo à l'Est. Ce pays possède des ressources halieutiques substantielles et une forte tradition pour la pêche et la consommation de produits de la mer. La subsistance de 2,2 millions de personnes repose sur la filière pêche. Les stocks halieutiques sont fortement surexploités et dépendent des importations pour couvrir la demande annuelle⁶⁷.

Le Ghana possède une mer territoriale de 12 milles marins (Nm), une zone contigüe de 24 Nm et une zone économique exclusive (ZEE) de 200 Nm, couvrant une zone de 225.000 km². Grâce à la combinaison de caractéristiques recherchées et d'un littoral de 550 kilomètres s'étendant d'Aflao à l'Est à Half Assini à l'Ouest, la filière pêche ghanéenne contribue fortement à la subsistance durable, à la sécurité alimentaire et à la réduction de la pauvreté⁶⁸.

D'après les estimations, la filière pêche du Ghana représente 3 % du PIB total et 5 % de la valeur de la production agricole. Environ 10 % de la population du pays est impliquée dans différents niveaux de l'industrie de la pêche⁶⁹. En 2016, le pays a produit 379.000 tonnes de produits des pêches maritimes et des eaux intérieures. En 2017, les importations ont atteint 357.000 tonnes. Les espèces importées concernent surtout des espèces de maquereau et des petits pélagiques provenant de Mauritanie, du Maroc et de Belgique, entre autres⁷⁰. De plus amples informations sur les principaux pays importateurs sont disponibles dans les tableaux 11 et 12.

Les captures de poissons marins et de poissons d'eau douce (provenant du lac Volta) dominent l'industrie de la pêche.

Table 9-1 **PÊCHE AU GHANA 2000–2016 (volume en milliers de tonnes)**

Espèce	2000	2005	2012	2013	2014	2015	2016
Poissons de mer	371	287	266	202	190	239	229
Poissons d'eau douce	80	76	117	122	128	135	142
Crustacés	1,6	4,20	3,6	2,8	1,3	0,9	0,9
Poissons diadromes	3,3	5,5	4,4	3,3	2,9	13,0	4,3
Mollusques	1,8	2,5	2,0	2,6	3,9	3,4	3,7
Total	457	375	393	333	326	391	379

Source: FAO.

⁶⁷ <https://www.mofad.gov.gh/projects/west-africa-regional-fisheries-programme/warfp-ghana-project-overview>

⁶⁸ <http://www.fao.org/fishery/facp/GHA/en>

⁶⁹ <http://gipcghana.com/21-investment-projects/agriculture-and-agribusiness/fishing-and-aquaculture/300-investing-in-ghana-s-fishing-industry.html>

⁷⁰ EUMOFA.

9.2 PRODUCTION ISSUE DES PÊCHES MARITIMES

Au Ghana, la structure de la filière pêche maritime peut être divisée en 4 groupes : la pêche ciblant le thon (la pêche hauturière), la pêche industrielle, la pêche semi-industrielle (la pêche côtière) et la pêche artisanale⁷¹. Les espèces pélagiques sont surtout destinées à la consommation locale tandis qu'une grande partie du thon est exportée. Les captures ghanéennes issues des pêches maritimes ont diminué au cours des dernières années. Les captures des espèces de pélagiques ont fortement diminué, probablement du fait de problèmes liés à la gestion des stocks et la pêche illégale, non déclarée et non réglementée (INN). Entre 2000 et 2016, les captures totales ont augmenté de 37 %, passant de 364.000 tonnes à 229.000 tonnes. Depuis les années 1950, les flottes de grande pêche de l'UE ciblent le thon tropical dans le golfe de Guinée. Aujourd'hui, ces captures représentent environ 10 % du total des captures de thon dans l'océan Atlantique. Bien que l'UE n'ait jamais conclu d'accord de pêche avec le Ghana, la flotte de l'UE pêche dans les eaux ghanéennes dans le cadre des licences privées depuis 2007⁷².

Table 9-2 **PRINCIPALES ESPÈCES DES CAPTURES GHANÉENNES ISSUES DE LA PÊCHE MARITIME (volume en milliers de tonnes)**

Espèce	2000	2005	2012	2013	2014	2015	2016
Allache	102	64	25	26	21	23	27
Anchois	84	36	50	8	6	5	13
Listao	35	54	56	45	49	61	51
Albacore	12	13	10	9	12	13	19
Thon obèse	5	9	9	11	10	12	5
Maquereau espagnol atlantique	28	6	8	4	4	4	2
Lippu pelon	10	17	13	7	7	13	15
Grande allache	15	14	9	7	5	6	2
Autres	72	73	85	86	76	101	94
Total	364	287	266	202	190	239	229

Source : FAO.

9.2.1 PÊCHE ILLÉGALE

En novembre 2013, la Commission européenne a distribué un carton jaune au Ghana car il n'avait pas mis en œuvre des mesures suffisantes permettant de lutter contre la pêche INN⁷³. Suite à cette sanction, le Ghana a fait des progrès, améliorant la gouvernance de la filière pêche et luttant contre la pêche INN.

Par le biais du Programme régional des pêches en Afrique de l'Ouest (PRAO), le Ghana a pris des mesures législatives en matière de pêche, a noué des collaborations internationales et s'est doté de ressources pour gérer et réglementer la filière pêche. En octobre 2015, la Commission européenne a retiré le carton jaune du Ghana, n'étant plus inscrit sur la liste des pays à surveiller en matière de pêche INN⁷⁴ et a reconnu le fort engagement du Ghana vis-à-vis de la lutte contre la pêche INN⁷⁵. Après 2015, le Ghana a fait part de sa volonté de conclure un accord de partenariat dans le domaine de la pêche durable avec l'UE. En 2016, un rapport d'évaluation pour la Commission européenne a été élaboré, portant sur la faisabilité de conclure un Accord de partenariat dans le domaine de la pêche durable (APPD) et un Protocole entre l'Union européenne et la République du Ghana⁷⁶.

9.3 PRODUCTION ISSUE DE LA PÊCHE EN EAUX INTÉRIEURES

La pêche en eaux intérieures concerne la pêche artisanale. Les réservoirs du lac Volta et les lagunes côtières sont les principales sources de la pêche en eaux intérieures et de poissons d'eau douce. Environ 80.000 pêcheurs, 20.000 transformateurs de poisson et des négociants sont impliqués dans la pêche du lac Volta. 17.500 canoës opèrent activement sur le lac Volta. Les engins de pêche utilisés sont le lancer et les filets maillants, les lignes et les hameçons, la nasse, le harpon et l'atidja (un trou creusé recouvert de nattes)⁷⁷. La pêche en eaux intérieures a atteint 142.000 tonnes en 2016⁷⁸.

⁷¹ <http://gipcghana.com/21-investment-projects/agriculture-and-agribusiness/fishing-and-aquaculture/300-investing-in-ghana-s-fishing-industry.html>

⁷² <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/0750e79f-fff2-11e6-8a35-01aa75ed71a1>

⁷³ http://europa.eu/rapid/press-release_IP-15-5736_en.htm

⁷⁴ <https://www.modernghana.com/news/822962/ghana-makes-progress-in-combating-illegal-fishing.html>

⁷⁵ http://europa.eu/rapid/press-release_IP-15-5736_en.htm

⁷⁶ <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/0750e79f-fff2-11e6-8a35-01aa75ed71a1>

⁷⁷ Research gate - Analyse de la chaîne de valeur de la filière pêche au Ghana

⁷⁸ FAO.

9.4 PRODUCTION AQUACOLE

L'aquaculture s'est développée récemment afin d'assurer la demande ghanéenne en produits halieutiques de manière sécurisée. L'aquaculture est vue comme la manière la plus durable pour combler l'écart entre la demande nationale et l'approvisionnement⁷⁹. Le sous-secteur de l'aquaculture comprend surtout des éleveurs subsistant grâce à la pêche artisanale, pratiquant l'aquaculture intensive en bassins en terre⁸⁰. L'aquaculture ghanéenne produit surtout du tilapia du Nil, du poisson-chat nord-africain et du *Heterotis niloticus* (en petits volumes). Le tilapia du Nil est la principale espèce produite par l'aquaculture, affichant un volume de production de 50.900 tonnes, représentant 97 % du total de la production aquacole (52.480 tonnes) en 2016. La production aquacole de tilapia augmente progressivement depuis 2010, lorsque seulement 9.400 tonnes ont été produites.

9.5 COMMERCE EXTÉRIEUR

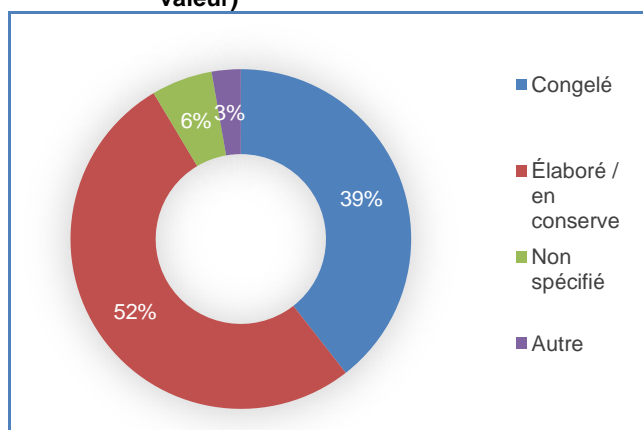
9.5.1 EXPORTATIONS

Actuellement, le thon est le principal produit de la pêche exporté par le Ghana. Gérés par le CICTA, les stocks peuvent supporter des niveaux élevés de captures des senneurs à sennes industriels et des canneurs.

Au cours des dernières années, les exportations de produits de la pêche provenant du Ghana ont fluctué, affichant une forte augmentation de 2016 à 2017. Actuellement, le premier importateur de l'UE de produits provenant du Ghana est le Royaume-Uni, important essentiellement des conserves de thon.

Le thon est surtout exporté entier congelé ou en conserve vers la Chine, l'Iran, la Thaïlande et l'UE.

Figure 9-1 EXPORTATIONS GHANÉENNES DE PRODUITS DE LA PÊCHE - DÉTAILS PAR MODE DE CONSERVATION EN 2017 (en valeur)



Source : EUMOFA.

Table 9-3 VOLUME DES EXPORTATIONS DU GHANA PAR PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES (volume en tonnes)

Espèce	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Albacore	987	1.119	9	6.566	8.271	15.250
Autres poissons plats	0	4.068	4.178	2.719	6.641	4.310
Thon, divers	1.915	1.307	151	565	356	14.041
Autres poissons de mer	7.719	2.529	1.506	1.892	1.624	1.238
Autres	1.824	2.893	5.279	2.405	5.338	16.899
Total	12.445	11.915	11.124	14.147	22.229	51.738

Source : EUMOFA.

⁷⁹ <https://www.mofad.gov.gh/projects/west-africa-regional-fisheries-programme/warfp-ghana-project-overview/>

⁸⁰ <http://gipcghana.com/21-investment-projects/agriculture-and-agribusiness/fishing-and-aquaculture/300-investing-in-ghana-s-fishing-industry.html>

Table 9-4 **VOLUME DES EXPORTATIONS DES PRODUITS DE LA PÊCHE DU GHANA PAR PAYS DE DESTINATION (volume en tonnes)**

Marchés	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Chine	3.673	6.074	5.411	5.446	12.188	10.914
Côte d'Ivoire	880	2.168	0	6.566	5.254	1.137
Iran	815	111	0	0	806	9.533
Thaïlande	833	0	0	0	0	7.285
Royaume-Uni	11	10	10	5	4	5.896
Espagne	1.139	847	1.530	694	591	438
Japon	58	3	0	0	141	4.605
Italie	695	426	555	0	74	2.272
France	214	754	76	0	0	2.496
Portugal	1.031	175	334	466	132	759
Autres	3.096	1.347	3.207	969	3.040	6.404
Total	12.445	11.915	11.124	14.147	22.229	51.738

Source: EUMOFA.

Table 9-5 **VALEUR DES EXPORTATIONS GHANÉENNES DES PRODUITS DE LA PÊCHE PAR PAYS DE DESTINATION (volume en tonnes)**

Marchés	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Royaume-Uni	8	12	13	3	1	23.325
Chine	1.917	3.126	2.115	1.717	4.020	6.505
Iran	738	43	0	0	707	12.038
France	308	1.020	83	0	0	11.108
Côte d'Ivoire	741	3.055	0	3.740	2.326	1.932
Thaïlande	604	0	0	0	0	8.800
Allemagne	0	4	7	0	0	9.194
Italie	279	206	95	0	432	7.940
Portugal	1.545	253	431	1.157	420	3.308
Espagne	1.444	814	1.471	853	813	537
Autres	3.179	1.344	3.347	882	1.887	12.001
Total	10.764	9.877	7.562	8.352	10.606	96.688

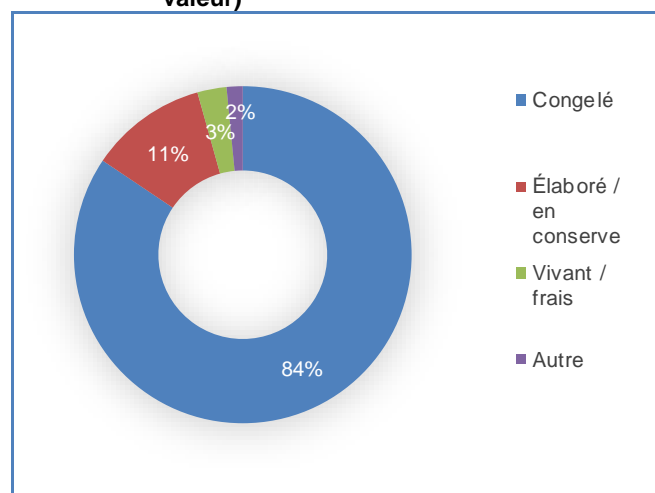
Source: EUMOFA.

Table 9-6 **EXPORTATIONS GHANÉENNES D'ESPÈCES DE THON (volume en milliers de tonnes et valeur en milliers d'EUROS)**

Mode de conservation	2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Thon divers	565	476	356	471	14.041	52.272
Albacore	6.566	3.740	8.271	4.429	15.250	20.252
Listao	0	0	182	245	7.008	10.490
Thon rouge	0	0	0,4	0,4	1.703	1,265
Thon obèse	0	0	0	0	548	772
Germon	0	0	0	0	101	260
Total	7.131	4.216	8.809	5.146	38.651	85.310

Source : EUMOFA.

9.5.2 IMPORTATIONS

Figure 9-2 **IMPORTATIONS GHANÉENNES DE PRODUITS DE LA PÊCHE - DÉTAILS PAR MODE DE CONSERVATION EN 2017 (en valeur)**

Source: EUMOFA.

Au Ghana, la demande en poisson est actuellement plus élevée que l'approvisionnement national, faisant du Ghana un importateur net de poisson. Avec une consommation élevée de produits de la pêche par habitant (25 kg/an par habitant), le Ghana importe du poisson du monde entier⁸¹.

En 2017, 357.000 tonnes de poisson, estimées à 244 millions d'euros, ont été importées pour satisfaire l'approvisionnement local. Le volume des importations a augmenté au cours des dernières années. En 2010, le Ghana a importé 216.000 tonnes et en 2016, les importations ont atteint 372.000 tonnes.

En 2017, de grands volumes de maquereau ont été importés au Ghana, provenant principalement du Japon (22.000 tonnes), de de Mauritanie (21.000 tonnes) et de Chine (18.000 tonnes). Le chinchard était surtout importé de Mauritanie (35.000 tonnes), de Belgique (23.000 tonnes) et du Maroc (16.000 tonnes).

Les importations du Ghana sont surtout composée de maquereau entier / éviscéré congelé (104.000 tonnes).

Table 9-7 **IMPORTATIONS GHANÉENNES DE PRODUITS DE LA PÊCHE (volume en milliers de tonnes)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Maquereau	71	119	94	118	125	123
Chinchards, autres	0	75	71	87	118	111
Petits pélagiques divers	52	74	74	52	83	78
Autres poissons de mer	104	52	25	36	31	23
Merlu	1	2	2	3	6	12
Hareng	0	4	1	1	2	3
Autres espèces	14	14	13	8	7	8
Total	243	340	279	306	372	357

Source: EUMOFA.

Table 9-8 **IMPORTATIONS GHANÉENNES DE PRODUITS DE LA PÊCHE PAR PAYS D'ORIGINE (volume en milliers de tonnes)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Mauritanie	68	53	83	53	83	83
Maroc	39	69	44	53	43	49
Belgique	4	17	12	31	67	47
Chine	9	23	17	19	23	22
Guinée-Bissau	0	47	15	20	18	10
Angola	0	1	20	33	15	29
Sénégal	45	9	2	5	5	3
Japon	7	14	6	4	13	23
Autres pays	72	107	81	87	104	92
Total	243	340	279	306	372	357

Source : EUMOFA.

⁸¹https://www.researchgate.net/profile/Pierre_Failler/publication/277329183_Value_chain_analysis_of_the_fishery_sector_in_Ghana_with_focus_on_quality_environmental_social_sustainable_food_safety_organic_requirements_and_its_compliance_infrastructure/links/5568776808aeb77721fd7ab/Value-chain-analysis-of-the-fishery-sector-in-Ghana-with-focus-on-quality-environmental-social-sustainable-food-safety-organic-requirements-and-its-compliance-infrastructure.pdf

Table 9-9 **IMPORTATIONS GHANÉENNES DE PRODUITS DE LA PÊCHE PAR PAYS D'ORIGINE (valeur en milliers de tonnes)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Mauritanie	56	40	64	45	65	50
Maroc	24	46	31	45	30	34
Belgique	3	10	8	26	50	34
Japon	6	13	6	4	11	18
Chine	6	15	11	13	15	17
Angola	0	1	13	23	9	16
États-Unis	1	2	1	4	2	12
Sierra Leone	0	0	3	2	4	6
Autres pays	88	123	61	70	101	56
Total	184	251	198	233	288	244

Source : EUMOFA.

9.6 CONSOMMATION

Le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture a reconnu qu'au Ghana, le poisson est la source préférentielle de protéine animale et qu'environ 75 % de la production nationale totale de poisson est consommée au niveau local. Le Ministère estime que le poisson représente environ 60 % de l'apport en protéine animale de la population. La consommation par habitant est estimée à environ 25 kg par an⁸². Avec une population de 28 millions de personnes (en 2016), une croissance annuelle estimée à 2,1 %⁸³ et une forte tradition de consommation de poisson, la dépendance ghanéenne des importations de produits de la mer est susceptible d'augmenter à l'avenir.

9.7 STRATEGIES ET POLITIQUES DE LA FILIERE PECHE DU GHANA

Le Ministère des pêches et du développement de l'aquaculture du Ghana (MOFAD) a été créé en 2013 en vue d'accélérer le développement de la filière pêche. Outre la lutte contre la pêche INN, et le développement des infrastructures de la filière pêche pour moderniser le secteur et à promouvoir le développement de l'aquaculture, le Ghana préside le programme régional des pêches en Afrique de l'Ouest (PRAO) et le programme de gestion durable des pêches.

Ces deux programmes visent à améliorer la gestion durable de la filière pêche. Le programme PRAO se concentre sur la lutte contre la pêche illégale, l'augmentation de la valeur et la rentabilité générée par les ressources halieutiques et le développement de l'aquaculture pour renforcer la sécurité alimentaire nationale, le développement économique et la lutte contre la pauvreté. Le programme de gestion durable des pêches a pour objectif de reconstituer les stocks halieutiques marins ciblés ayant fortement diminué dans les débarquements au cours des dernières années, notamment les pêcheries de petits pélagiques, importantes pour la sécurité alimentaire du Ghana.

⁸² http://mofa.gov.gh/site/?page_id=244

⁸³ La Banque Mondiale.

10 La pêche et l'aquaculture en Inde

Cette étude de cas est disponible dans les Faits saillants du mois N° 7-2017.

L'Inde est l'un des plus grands acteurs de l'industrie mondiale du poisson et des produits de la mer. En 2015, elle était le troisième plus grand producteur mondial de poisson (pêches en mer, en eaux intérieures et aquaculture), le troisième plus grand producteur aquacole et le quatrième plus grand pêcheur de poisson (comprenant la pêche en eaux intérieures). La valeur des exportations indiennes de poisson, de crustacés, de mollusques et autres invertébrés aquatiques a atteint 4,2 milliards d'euros en 2015 (4,9 milliards de dollars US)⁸⁴, soit une baisse de 13 % par rapport à 2014. La crevette congelée a largement contribué à la valeur des exportations indiennes. Toutefois, en dehors de la crevette d'élevage, la majeure partie de la production alimente le marché national.

10.1 PRODUCTION

10.1.1 CAPTURE

Le littoral indien s'étend sur 7.516 km ; il est réparti sur neuf états maritimes et quatre territoires de l'Union.⁸⁵ La zone économique exclusive (ZEE) indienne dépasse les 2 millions de km². En outre, l'Inde possède une multitude de fleuves et de lacs, accueillant une importante activité de pêche.⁸⁶ Selon la FAO, en 2015, la production totale issue de la pêche a atteint plus de 4,8 millions de tonnes en 2015, dont environ 25 % provenant des ressources intérieures.

Les ressources indiennes d'eau douce sont composées de fleuves et de canaux (197.024 km), de réservoirs (3,15 millions d'hectares), d'étangs et de bassins (235 millions d'hectares), de méandres et de bras morts (1,3 million d'hectares), d'eaux saumâtres (1,24 millions d'hectares) et d'estuaires (0,29 million d'hectares). La production issue de la pêche en eaux intérieures a augmenté de 192.000 tonnes en 1950 à 1,25 million de tonnes en 2014 ; les principales espèces sont les cyprinidés, les siluridés et les channidés.⁸⁷

La production de poissons marins a augmenté d'environ 50.000 tonnes en 1950 à 3,51 millions de tonnes en 2015, avoisinant le potentiel de capture de 4,4 millions de tonnes de la ZEE indienne. Elle a cependant diminué de 5,3 % par rapport aux 3,59 millions de tonnes atteints en 2014. Les principales espèces pêchées étaient la sardine, la crevette, les céphalopodes, le cohana, la mamila, le thon, la bonite et les poissons à rostre.

En 2016, les débarquements de poissons marins ont atteint 3,63 millions de tonnes, soit une hausse de 6,6 % par rapport à 2015. La valeur correspondant à ces débarquements a été estimée à 6,42 milliards d'euros, soit une hausse de 21 % par rapport à 2015. 52 % du total des débarquements étaient composés par les espèces pélagiques, notamment le maquereau des Indes, la sardinelle indienne et le trachyptère. Les espèces démersales issues de la pisciculture (le cohana, le tambour et le beauclaire) ont représenté 29 % des débarquements, les crustacés (la crevette) 12 % et les mollusques (l'encornet et la seiche) 7 %. En 2016, le maquereau des Indes est devenu la principale espèce débarquée avec 249.000 tonnes ; les sardinelles indiennes sont passées en deuxième position, en baisse depuis 2013. En outre, un

changement notable a été observé dans le profil des débarquements de beauclaire (*Priacanthus nca*) en 2016. De quelques 43.576 tonnes en 2015, les débarquements de l'espèce ont fortement augmenté pour atteindre 130.000 tonnes.⁸⁸

Les captures de pêcherie marine sont plus importantes dans les eaux au large de la côte ouest de l'Inde (représentant 64 % du volume des débarquements en 2016), du fait du large plateau continental de la mer d'Arabie et d'un phénomène de remontée d'eaux froides (upwelling) plus actif. En 2016, la région du Nord-Ouest (comprenant les états de Gujarat et de Maharashtra) a représenté 33 % du volume des débarquements, la région du Sud-Ouest (comprenant les états de Goa, de Karnataka et de Kerala) 31 %, la région du Sud-Est (comprenant les états de Tamil Nadu, de Pondicherry et d'Andhra Pradesh) 26 % et la région du Nord-Est (comprenant les états d'Orissa et du Bengale-Occidentale) 10 %.

La pêche côtière est la compétence des Etats et a lieu dans les 12 premières milles nautiques de la ligne de base vers la mer. Les pêches hauturières sont la compétence du gouvernement de l'Union et ont surtout lieu entre les 12 milles nautiques et la limite extérieure de la ZEE. La gestion de la pêche côtière est la compétence du gouvernement des Etats. En général, elle fonctionne à travers le ministère de la pêche de l'Etat et est régie par une législation spécifique à l'Etat.⁸⁹

Selon les chiffres du gouvernement, environ 80.000 navires de pêche mécanisés sont actuellement utilisés, avec environ 75.000 navires motorisés et environ 50.000 navires de pêche traditionnels non motorisés.

Une grande variété d'engins de pêche est utilisée. Presque 80 % des débarquements marins sont pêchés au chalut pélagique, au filet maillant et à la senne tournante

10.2 AQUACULTURE

Selon la FAO, en 2015, la production aquacole a atteint un total de 5,24 millions de tonnes dont la majeure partie a été consommée par le marché national, à l'exception de la crevette et de la crevette d'eau douce, ces espèces étant surtout exportées.

La production aquacole peut être divisée en trois secteurs, présentes dans différents Etats : l'aquaculture en eau douce, l'aquaculture en eaux saumâtres et l'aquaculture en mer.

En premier lieu, en 2015, l'**aquaculture indienne en eau douce** a représenté 88 % de la production aquacole totale en volume (source : FAO). Elle comprend environ 2,36 millions d'hectares d'étangs et de bassins et représente environ 50 % du total de la production halieutique indienne. En outre, l'aquaculture en eau douce a lieu dans les lacs, les canaux d'irrigation, les réservoirs et les rizières. Elle est souvent associée à la production de crevette dans les étangs traditionnels d'eau saumâtre peu profonde.

⁸⁴ MPEDA.

⁸⁵ <http://iomennis.nic.in/index2.aspx?slid=758&sublinkid=119&langid=1&mid=1>

⁸⁶ <http://nfdb.gov.in/about-indian-fisheries.htm>

⁸⁷ <https://indianfisheries.icsf.net/>

⁸⁸ http://eprints.cmfri.org.in/11831/3/Marine%20Fish%20Landings_2016.pdf

⁸⁹ <http://mpeda.gov.in/MPEDA/cms.php?id=ZmlzaGVyeS1pbmZyYXNOcnVidHVyZQ==#>

Dans la partie orientale de l'Inde, l'aquaculture en eau douce a surtout lieu dans les étangs et les réservoirs inférieurs à 1 hectare. Dans la partie occidentale, l'aquaculture exploite des surfaces plus importantes, avec des lignes de partage des eaux de 25 hectares. Au Nord de l'Inde, l'aquaculture utilise davantage les eaux libres. Au Sud, les étangs pour l'irrigation des cultures sont utilisés pour l'aquaculture. La production en poisson d'eau douce est composée entre 70 % et 75 % par la carpe indienne. Les différentes espèces de carpe produites sont la catla (*Catla catla*), le rohu (*Labeo rohita*) et le mrigal (*Cirrhinus mrigala*). La carpe argentée, la carpe herbivore, la carpe commune et le poisson-chat représentent entre 25 % et 30 % de la production. La production est surtout destinée à satisfaire la forte demande du marché national. La transformation des produits issus de l'aquaculture en eau douce est rare.

En deuxième lieu, pour ce qui est de l'aquaculture en eau saumâtre, la crevette est la principale espèce produite. La crevetticulture a connu une augmentation significative, passant de 144.000 tonnes en 2006 à plus de 500.000 tonnes en 2015. La crevette à pattes blanches

(*Litopenaeus vannamei*) est produite à l'intérieur des terres et est surtout destinée à l'exportation. L'espèce est actuellement en train de remplacer rapidement la crevette géante tigrée (*Penaeus monodon*). Outre la production de crevette, l'aquaculture en eau saumâtre produit également du bar, du chano et d'autres espèces d'eau douce. La production de crevette utilise différentes méthodes : (1) Après la récolte du riz (en polyculture), comme au centre de l'état du Kerala, dans l'état d'Odisha, de Karnataka, de Goa et dans certaines régions du Bengale-Occidental. La crevetticulture est associée à la culture du riz et est surtout pratiquée dans l'état de Goa et du Bengale-Occidental. (2) Dans des étangs à cet effet selon des méthodes scientifiques, comme c'est le cas dans les états d'Andhra Pradesh et dans certains endroits du Bengale-Occidental. En troisième lieu, l'aquaculture en mer, qui se concentre sur la production de moule, d'huître et d'algue marine, a récemment connu une augmentation de la production (notamment pour l'huître). Par ailleurs, la production, ayant surtout lieu dans les états de Maharashtra, de Gujarat, de Kerala, d'Andhra Pradesh, du Bengale-Occidental et de Tamil Nadu, reste modeste et repose souvent sur les pratiques traditionnelles d'exploitation.

Table 10-1 PRINCIPAUX GROUPES D'ESPÈCE CAPTURÉS PAR LES PÊCHERIES MARITIMES ET LES PÊCHERIES EN EAUX INTÉRIEURES EN INDE (en tonnes)

Groupes d'espèce	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Carpe, barbeau fluviatile et autres cyprinidés	575.773	373.293	614.927	499.851	511.500	548.500
Crevettes	303.757	385.747	393.236	390.119	432.807	395.346
Clupéoidés nca	89.236	93.330	100.299	93.959	292.875	339.106
Sardinelle indienne	320.227	381.713	404.298	376.189	544.684	265.667
Encornet, seiche et poulpe	110.453	88.329	98.048	80.225	173.213	213.477
Cohanas et mamilas	-	-	-	-	136.931	162.764
Thon, bonite et poissons à rostre	141.276	157.382	185.212	189.374	190.066	156.327
Anchois	107.536	113.916	114.449	124.276	143.545	146.287
Poissons tête de serpent nca	87.236	66.164	76.776	127.953	130.000	139.700
Scopelidé	156.262	136.820	188.313	196.975	113.346	111.167
Autre	2.824.060	2.539.438	2.720.071	2.588.261	2.332.011	2.383.697
Total	4.715.816	4.336.132	4.895.629	4.667.182	5.000.978	4.862.038

Source : FAO

Table 10-2 PRINCIPALES ESPÈCES ISSUES DE L'AQUACULTURE INDIENNE (en tonnes)

Espèce	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Catla	2.705.184	2.148.427	2.458.788	2.489.759	2.500.000	2.500.000
Labéo Roho	279.004	645.300	627.662	743.284	790.000	846.000
Crevette à pattes blanches		125.000	136.300	211.200	305.251	416.347
Carpe argentée	129.847	103.331	123.240	301.339	320.000	343.000
Carpe Mrigal	87.686	131.793	165.782	159.028	170.000	182.000
Crevette géante tigrée	-	130.000	131.900	78.500	70.389	82.043
Autre	588.300	393.733	570.308	572.099	728.381	868.629

Total	3.790.021	3.677.584	4.213.980	4.555.209	4.884.021	5.238.019
--------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Source : FAO.

De plus, le grand potentiel de l'élevage en mer n'a pas été réalisé, surtout du fait de problèmes techniques et de marketing. Le développement de cages circulaires et la production de bar et de mafou attirent davantage l'attention.

Bien que l'aquaculture marine en mer soit limitée, la production côtière et intérieure de crevette d'eau salée est plus courante.⁹⁰

Selon la FAO, en 2015, la production aquacole indienne de poissons marins et de mollusques a atteint respectivement 90.000 tonnes et 12.600 tonnes

10.3 COMMERCE

10.3.1 COMMERCE INDIEN DE POISSON AU NIVEAU MONDIAL

Au cours des dernières années, l'Inde est devenu l'un des exportateurs de produits de la mer les plus importants au monde. En 2015, la balance commerciale était excédentaire, atteignant 4,11 milliards d'euros (soit 4,79 milliards de dollars US). Selon l'Autorité indienne de développement des exportations de produits de la mer (MPEDA, Marine Products Exports Development Authority), pendant l'exercice comptable 2015-2016, les exportations indiennes de produits de la mer ont atteint 4,7 milliards d'euros (soit 5,5 milliards de dollars US), dont 66 % étaient représentés par la crevette congelée. La valeur restante des exportations comprenait le poisson congelé (11 %), la seiche congelée (5 %), l'encornet congelé (5 %), les produits séchés (3 %), les produits réfrigérés (3 %), les produits vivants (1 %) et les autres produits (6 %). Les exportations étaient surtout destinées aux États-Unis (28 %), à l'Asie du Sud-Est (25 %, principalement le Vietnam et, dans une moindre mesure, la Thaïlande, Taïwan, la Malaisie et Singapour), à l'UE (21 %), au Japon (9 %), aux pays du Moyen-Orient (6 %) et à la Chine (5 %).

Table 10-3 **BALANCE COMMERCIALE INDIENNE POUR LES PRODUITS DE LA MER (en milliards de DOLLARS US)**

Flux des échanges	2013	2014	2015
Exportations	4,81	5,61	4,88
Importations	0,06	0,07	0,09
Balance	4,75	5,54	4,79

Source : MPEDA, Fishexchange.⁹¹

Table 10-4 **PRINCIPAUX IMPORTATEURS DE PRODUITS DE LA MER PROVENANT D'INDE (2015-2016)**

Pays	Volume (en tonnes)	Valeur (en millions de dollars US)
États-Unis	153.695	1.334
Asie du Sud-Est	328.900	1.153
UE	186.349	971
Japon	75.393	403
Moyen-Orient	53.905	276

⁹⁰ <https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/04/aquaculture-in-india-report-2017.pdf>

⁹¹ <http://fishexchange.mpeda.gov.in/CountryProfile/Index>

Chine	50.042	221
Autres	97.609	330
Total	945.892	4,688

Source : MPEDA.⁹²

Pendant la période 2015-2016, les importations indiennes de produits de la mer ont atteint 92 millions d'euros (soit 107 millions de dollars US) pour 50.000 tonnes. Les principaux produits importés étaient le poisson congelé de la nomenclature combinée (NC) relevant du n° 030289 (15 % de la valeur des importations), la farine de poisson, la farine de poisson propre à la consommation humaine (15 %), les autres produits de la mer (11 %), les autres filets et chairs de poisson (9 %, à l'exclusion des produits filets et chairs frais, congelés et réfrigérés) et les autres algues (9 %). Pendant cette période, les principaux exportateurs vers l'Inde étaient le Bangladesh (20 %), le Vietnam (16 %), les États-Unis (11 %), Israël (9 %), l'Union européenne (6 %), la Thaïlande (5 %), le Maroc (5 %) et la Mauritanie (4 %).

Table 10-5 **PRINCIPAUX PAYS EXPORTANT VERS L'INDE**

Pays	Volume (en tonnes)	Valeur (en millions de dollars US)
Bangladesh	9.031	21
Vietnam	12.145	17
États-Unis	645	12
Israël	44	10
UE	663	7
Thaïlande	3.864	6
Maroc	3.454	5
Mauritanie	3.579	4
Autres	16,694	26
Total	50.119	107

Source : Fishexchange.

10.4 L'INDE ET L'UNION EUROPÉENNE

En 2016, les importations européennes de produits de la mer en provenance d'Inde ont totalisé 943 millions d'euros pour 183.000 tonnes. Les premières espèces importées étaient la crevette tropicale (43 % de la valeur des importations), l'encornet (17 %), les autres mollusques et invertébrés aquatiques (17 %) et les crevettes diverses (15 %). Les importations provenant d'Inde sont surtout composées de produits congelés (93 %). Le reste des importations est fourni sous forme de produits élaborés ou mis en conserve (3 %), ou frais (2 %). Les principales destinations européennes des exportations indiennes étaient l'Espagne (21 %), l'Italie (15 %), le Royaume-Uni (14 %), la France (12 %), les Pays-Bas (11 %) et la Belgique (11 %).

En 2016, les exportations européennes de produits de la mer vers l'Inde ont atteint 5 millions d'euros pour

⁹²

<http://mpeda.gov.in/MPEDA/admin/app/webroot/files/annualreport/1495802671MPEDAAR201516FinalPrintPress16112016compressed.pdf>

1.900 tonnes. Les principales espèces commerciales exportées (en valeur) étaient le saumon (35 %), les autres produits à usage non alimentaire (23 %) et la crevette tropicale (12 %).

En 2016, le principal exportateur européen était le Royaume-Uni (31 %), suivi par l'Irlande (21 %) et le

Danemark (12 %). Le saumon était le premier produit de la mer exporté en provenance du Royaume-Uni (surtout frais) et du Danemark (congelé ou fumé), tandis que le principal produit exporté d'Irlande était les produits à usage non alimentaire.

Table 10-6 **PRINCIPAUX MARCHÉS EUROPÉENS POUR LES IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA MER EN PROVENANCE D'INDE (en millions d'EUROS et en milliers de tonnes)**

Pays	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Espagne	152	47	178	48	201	51
Italie	113	32	128	32	139	32
France	130	23	117	20	134	19
Royaume-Uni	131	18	125	16	117	18
Pays-Bas	83	14	104	17	107	17
Belgique	146	20	135	19	105	15
Autre	120	28	129	27	140	31
Total	875	183	917	180	943	183

Source : EUMOFA.

Table 10-7 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES IMPORTÉES D'INDE (en millions d'EUROS et en milliers de tonnes)**

Principales espèces commerciales	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Crevette tropicale	429	54	407	52	407	52
Encornet	91	35	114	38	161	47
Autres mollusques et invertébrés aquatiques	136	42	154	40	157	35
Crevettes diverses	149	27	166	27	145	25
Autre	71	25	76	23	72	24
Total	875	183	917	180	943	183

Source : EUMOFA.

Table 10-8 **PRINCIPAUX ÉTATS MEMBRES DE L'UE EXPORTANT VERS L'INDE (en milliers d'EUROS et en milliers de tonnes)**

Pays	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Royaume-Uni	1.641	234	2.084	392	1.589	244
Irlande	258	365	700	1.452	1.063	1.340
Danemark	437	42	351	29	620	51
Pologne	684	62	201	20	365	24
Italie	81	28	129	26	358	104
Autre	1.455	305	2.178	314	1.126	150
Total	4.557	1.036	5.642	2.233	5.120	1.914

Source : EUMOFA.

Table 10-9 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES EXPORTÉES VERS L'INDE (en milliers d'EUROS et en milliers de tonnes)**

Espèce	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Saumon	1.974	200	1.364	160	1.778	166
Autres usages non alimentaire	211	354	790	1.465	1.200	1.349
Crevette tropicale	685	83	1.312	142	626	69
Autres mollusques et invertébrés aquatiques	-	-	109	27	424	76
Autres produits	535	129	667	240	319	115
Autre	1.151	271	1.400	198	773	139
Total	4.557	1.036	5.642	2.233	5.120	1.914

Source : EUMOFA.

11 Pêche en Islande

Le secteur de la pêche islandaise reste un secteur économique important et un pilier des activités d'exportation en Islande, mais son importance relative s'est affaiblie avec la croissance des industries de l'aluminium et des services. L'industrie de la pêche fournit encore 40 % des revenus des exportations et plus de 12 % du PIB et emploie près de 5 % de la main d'œuvre (2014). Elle reste sensible aux réductions des stocks halieutiques ainsi qu'aux variations des prix mondiaux concernant ses principales exportations : le poisson et les produits de la pêche.

Selon les estimations 2014 de captures et de production aquacole de la FAO, l'Islande était le 23^{ème} plus gros acteur mondial. En Europe, l'Islande a été le quatrième plus gros pays pêcheur après la Russie, la Norvège et l'Espagne, représentant 8 % des captures européennes en 2014.

L'aquaculture islandaise fournit également un volume limité. En 2014, il a représenté 1 % de l'approvisionnement en produits de la mer.

L'extension de la zone économique exclusive islandaise à 200 miles en 1975, a permis un contrôle plus sévère des ressources halieutiques, qui étaient en surpêche à cette époque. Sur la période 1950-1974, les navires étrangers (venant du Royaume-Uni et de l'Allemagne) ont capturé une moyenne de 360 000 tonnes d'espèces démersales dans les eaux autour de l'Islande. Depuis 1976, la pêche de navires étrangers a joué un rôle limité dans le total des captures.

La zone de pêche s'étend sur une aire de 760 000 km², soit sept fois la surface de l'Islande. Plusieurs des stocks halieutiques les plus grands de l'Atlantique Nord se trouvent dans les eaux islandaises, incluant le stock de cabillaud, stock le plus important d'Islande, et le stock de capelan, qui est généralement le plus grand.

Au cours des 20 dernières années, l'Islande a connu une consolidation importante de la flotte et du secteur de la pêche ainsi que du secteur de la transformation. La consolidation a créé des entreprises verticalement intégrées où les acteurs contrôlent la chaîne de valeur dans son intégralité, de la pêche au marché.

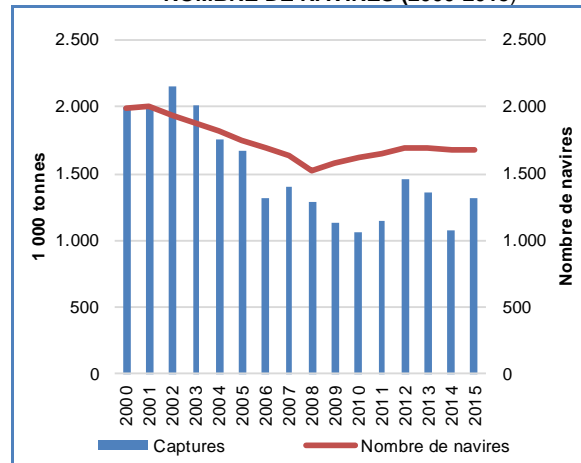
11.1 CAPTURES

En 2015, le volume total des débarquements a dépassé 1,3 millions de tonnes, soit une augmentation de 22 % par rapport à l'année précédente. Globalement, les variations de captures islandaises sont causées dans une large mesure par la variation des quotas du capelan islandais. Au cours des 15 dernières années, les captures de capelan sont passées de plus d'un million de tonnes par an (2002) à 15 000 tonnes (2009).

L'année de pêche court du 1^{er} septembre au 31 août.

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 9-2016**.

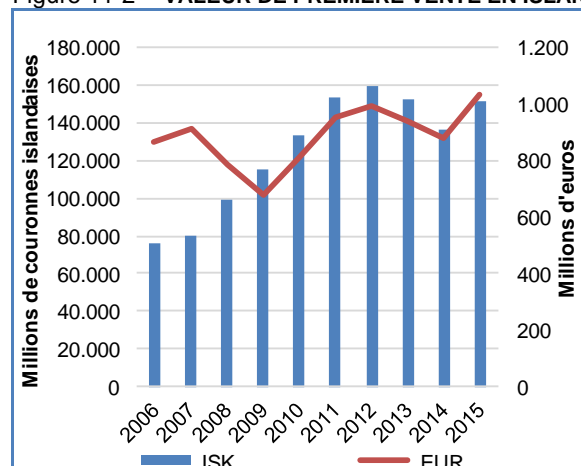
Figure 11-1 **CAPTURES ISLANDAISES EN VOLUME ET NOMBRE DE NAVIRES (2000-2015)**



Source : FAO et Statistics Iceland.

La valeur des captures islandaises a augmenté d'environ 76 milliards de couronnes islandaises en 2006 à plus de 151 milliards de couronnes islandaises en 2015, soit une augmentation de 99 %.

Figure 11-2 **VALEUR DE PREMIERE VENTE EN ISLANDE**



Source : Statistics Iceland.

11.2 GESTION DE LA PECHE ET PREMIERE VENTE

Le système de limitation des captures est la pierre angulaire du système de gestion de la pêche islandaise. Il a été créé pour limiter le total des captures et pour prévenir une pêche plus importante des stocks halieutiques menacés d'extinction que ce qui est autorisé par les autorités.

Le système de limitation des captures est fondé sur la part individuelle de capture attribuée aux navires. Une partie définie des TAC est attribuée à chaque navire pour les différentes espèces. Pendant l'année de pêche, chaque limite de capture des navires est ainsi déterminée en fonction des TAC des espèces pertinentes et de la part des navires dans le total des captures.

La Norvège, les îles Féroé et l'Islande participent à un accord « du Nord » et bilatéral avec l'UE. Cet accord coordonne les activités de pêche des pays, y compris la gestion commune

et les transferts de quotas. Ce système est très important car les différentes flottes sont souvent intéressées par plusieurs stocks.

Table 11-1 PRINCIPALES ESPÈCES DÉBARQUÉES EN VALEUR ET EN VOLUME

Espèce	Valeur (millions d'euros)			Volume (1 000 tonnes)		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Cabillaud	292	343	417	236	239	244
Sébaste	86	85	92	60	57	58
Églefin	75	67	78	46	36	41
Maquereau	95	99	71	151	170	168
Capelan	96	21	68	454	111	354
Autre	299	267	308	572	461	448
Total	942	881	1 034	1 519	1 074	1 313

Source : Statistics Iceland.

En 2015, les 5 premières espèces en valeur débarquées en Islande étaient le cabillaud, le sébaste, l'églefin, le maquereau et le capelan. La valeur de toutes ces espèces confondues représentait 70 % de la valeur totale des premières ventes.

La valeur des ventes 2015 de cabillaud a augmenté respectivement de 22 % et de 43 % par rapport à 2014 et 2013. En 2014, l'Islande a été le plus gros fournisseur de capelan et de sébaste, le troisième plus gros fournisseur de cabillaud et de maquereau et le quatrième plus gros fournisseur d'églefin, en volume.

La plupart des débarquements sont réalisés par les navires islandais et les espèces débarquées sont capturées dans les eaux islandaises pour l'essentiel. Les espèces débarquées par les navires étrangers sont essentiellement le capelan, le merlan bleu et la crevette, pour lesquelles les pays étrangers possèdent des parts de quotas dans les eaux islandaises.

En 2014, les débarquements étrangers ont représenté environ 89 000 tonnes, dont presque 49 000 tonnes de capelan, 20 000 tonnes de merlan bleu, et 12 000 tonnes de crevette nordique.

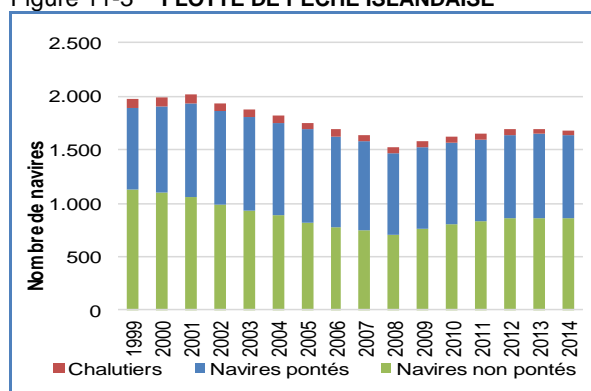
Les débarquements en Islande ont lieu dans toutes les régions, mais la plupart des navires débarquent dans les régions orientales et sud (60 %). La région de la capitale concentre environ 10 % de ces débarquements.

Traditionnellement, la flotte de pêche islandaise est divisée en trois groupes : les chalutiers, les navires pontés et les navires non pontés. La catégorie des navires pontés est de loin la catégorie la plus diverse, elle inclut à la fois les petits bateaux (plus petits que beaucoup de navires non pontés), les grands senneurs à senne coulissante et les navires polyvalents.

La séparation des navires pontés et des chalutiers n'est cependant pas très claire, de nombreux navires pontés pouvant également utiliser des chaluts.⁹³

⁹³ Statistics Iceland.

Figure 11-3 FLOTTE DE PÊCHE ISLANDAISE



Source : Statistics Iceland.

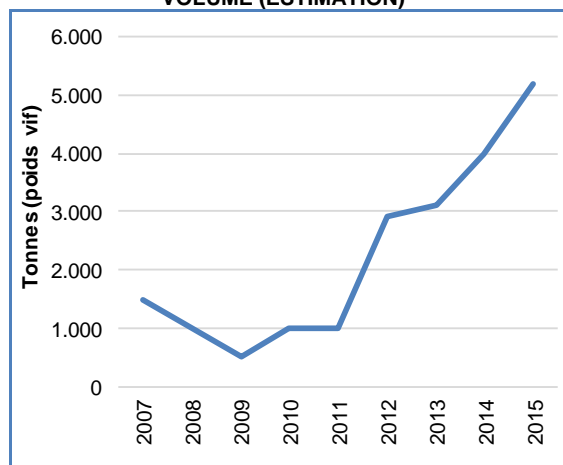
Au total, 1 685 navires étaient enregistrés fin 2014, 11 de moins que l'année précédente. Le nombre de navires pontés s'élevait à 774, soit 10 de moins que l'année précédente.

11.3 AQUACULTURE

L'aquaculture islandaise produit essentiellement du saumon, de l'omble-chevalier, de la truite, du flétan et du tilapia. Le volume total produit en 2015 a atteint environ 10 000 tonnes.

La production islandaise de saumon s'est accrue rapidement au cours de ces dernières années, mais reste plus faible que celle d'autres pays producteurs, comme la Norvège. En 2015, la production islandaise totale de saumon a été estimée à 5 200 tonnes, soit une forte augmentation par rapport aux 500 tonnes estimées en 2009. Il est attendu que la production islandaise de saumon continue de s'accroître.

Figure 11-4 PRODUCTION ISLANDAISE DE SAUMON EN VOLUME (ESTIMATION)



Source : Kontali Analyse.

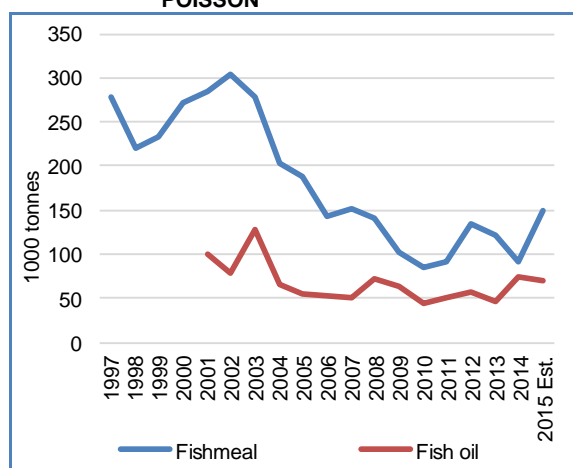
11.4 PRODUCTION DE FARINE DE POISSON ET D'HUILE DE POISSON

La pierre angulaire de la filière pêche islandaise est la production d'huile de poisson et de farine de poisson. La matière première de l'industrie provient principalement du capelan et du merlan bleu, ainsi que des abats venant des pêcheries de poissons de fond. La production est donc vulnérable aux variations de quotas pour le capelan et le merlan bleu.

Pendant la période 2002-2010, la production de farine de poisson s'est effondrée de 300 000 tonnes à seulement

85 000 tonnes. L'industrie exploite sept installations d'huile de poisson et de farine de poisson réparties dans toute l'Islande.

Figure 11-5 PRODUCTION ISLANDAISE EN VOLUME DE FARINE DE POISSON ET D'HUILE DE POISSON



Source: Organisation islandaise des farines de poisson et des huiles de poisson.

11.5 COMMERCE

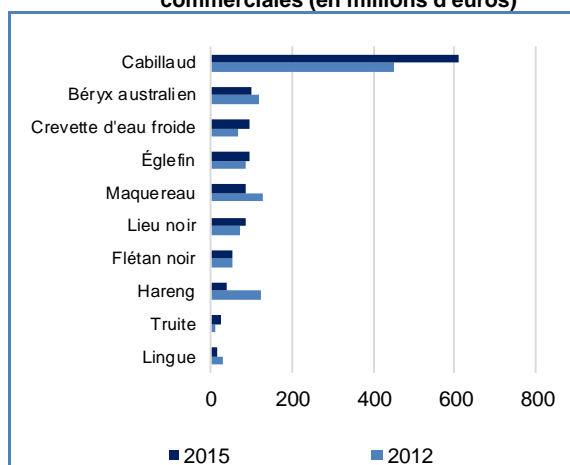
11.5.1 EXPORTATIONS

En 2015, les exportations islandaises totales de produits de la mer (à l'exception de la farine de poisson et de l'huile de poisson) se sont élevées à 1,57 milliards d'euros pour 454 553 tonnes. Comparées à 2014, elles ont augmenté de 9 % en valeur et ont diminué de 16 % en volume.

L'augmentation en valeur a été principalement causée par un plus grand volume des exportations (+ 8 %) et une hausse du prix d'exportation (+ 13 %) du cabillaud, tandis que la baisse globale de volume a été causée par une diminution des exportations de maquereau (- 34 %).

La principale espèce islandaise exportée, tant en valeur qu'en volume, est de loin le cabillaud. En 2015, la valeur et le volume total exporté de cabillaud d'Islande s'est élevé à 611 millions d'euros pour 102 000 tonnes, soit 53 % de la valeur totale d'exportation et à 22 % du volume. Les autres espèces importantes exportées d'Islande sont le sébaste, la crevette d'eau froide, l'églefin, le maquereau et le lieu noir. Toutes espèces confondues, elles représentaient moins de 6 % de la valeur totale exportée en 2015.

Figure 11-6 EXPORTATIONS ISLANDAISE DE PRODUITS DE LA MER (SAUF FARINE DE POISSON ET HUILE DE POISSON) par principales espèces commerciales (en millions d'euros)



Source: EUMOFA.

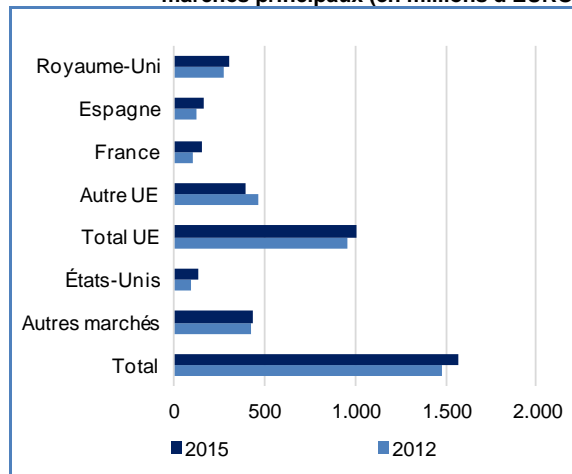
L'UE est le principal marché d'exportation des produits de la mer islandais (à l'exception de l'huile de poisson et de la farine de poisson).

En 2015 et 2014, le marché européen a représenté 64 % de la valeur totale des exportations, s'élevant à 1 milliard d'euros et 917 millions d'euros respectivement. Au cours de ces deux années, le marché européen a représenté 54 % et 52 % du volume total exporté, s'élevant à 244 760 tonnes en 2015 et 283 200 tonnes en 2014.

Le Royaume-Uni est le principal marché d'exportation des produits de la mer islandais (à l'exception de l'huile de poisson et de la farine de poisson). En 2015, le Royaume-Uni a représenté 30 % de la valeur totale des exportations et 22 % du volume total des exportations vers l'UE, atteignant 303,6 millions d'euros et 53 164 tonnes. Les principales espèces commerciales exportées vers le Royaume-Uni étaient le cabillaud, la crevette nordique et l'églefin.

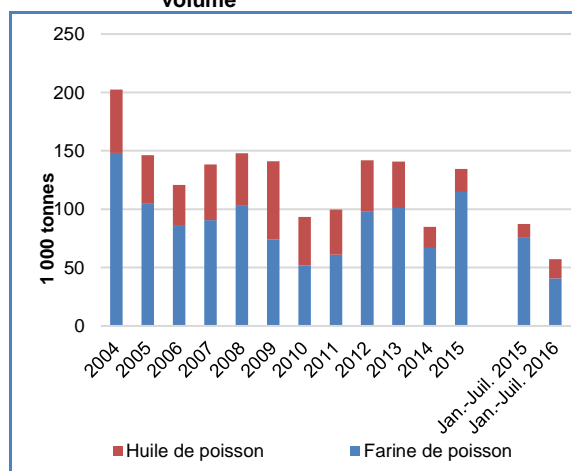
Les autres marchés d'exportation européens importants pour l'Islande sont la France (cabillaud, lieu noir et églefin) et l'Espagne (cabillaud, lieu noir et langoustine). Les États-Unis (avec le cabillaud, l'églefin et la truite) sont également un gros marché. L'augmentation des exportations vers les États-Unis a plusieurs origines, y compris l'augmentation du nombre de vols entre les deux pays et un secteur touristique en pleine croissance. Le développement des technologies comme le refroidissement (super réfrigération) tiennent également un rôle, permettant à la matière première de rester fraîche plus longtemps.

Figure 11-7 **EXPORTATIONS ISLANDAISES DE PRODUITS DE LA MER EN VALEUR (sauf farine de poisson et huile de poisson) par marchés principaux (en millions d'EUROS)**



Source: EUMOFA.

Figure 11-8 **EXPORTATIONS ISLANDAISES DE FARINE DE POISSON ET D'HUILE DE POISSON en volume**



Source: Statistics Iceland.

En conséquence de la croissance rapide de la production, les exportations du saumon islandais ont également augmenté au cours de ces dernières années. En 2015, le volume total exporté de saumon (toutes catégories) a atteint environ 1 150 tonnes, soit une hausse de 50 % par rapport à l'année précédente.

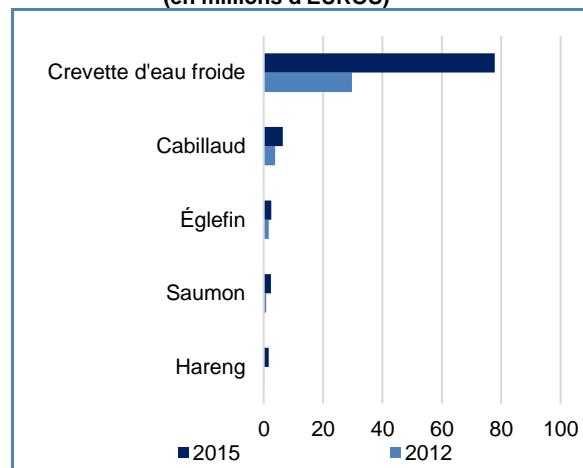
De nombreuses farines de poisson et huiles de poisson sont exportées vers les marchés européens où elles sont essentiellement utilisées pour nourrir les animaux et les poissons d'aquaculture. De ce fait, le plus grand acheteur de farine et d'huile islandaise est la Norvège, où la farine est utilisée pour nourrir le saumon. En 2015, environ 50 % du volume de la farine de poisson et 75 % du volume d'huile de poisson ont été exportés vers la Norvège.

11.5.2 IMPORTATIONS

En 2015, les importations islandaises totales de produits de la mer en valeur (à l'exception de la farine de poisson et de l'huile de poisson) se sont élevées à 113,83 millions d'euros pour 69 020 tonnes. Il s'agit d'une forte augmentation par rapport à 2014, en particulier en valeur (+ 71 %) mais aussi en volume (+ 30 %). La forte augmentation a principalement été causée par un volume des importations plus élevé de la

crevette nordique (+ 60 %), atteignant 24 730 tonnes, ainsi qu'un prix d'importation plus élevé (+ 24 %).

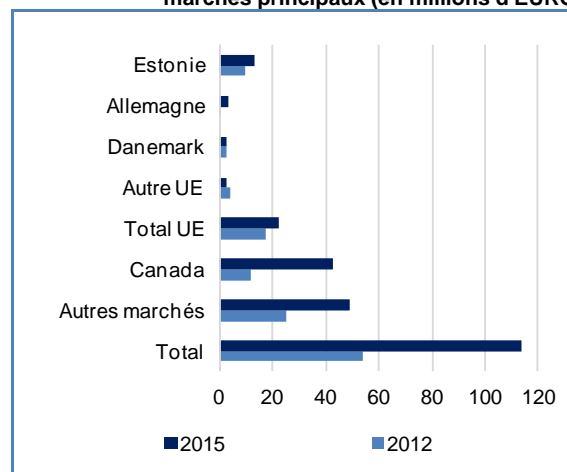
Figure 11-9 **IMPORTATIONS ISLANDAISES DE PRODUITS DE LA MER EN VALEUR (sauf farine de poisson et huile de poisson) PAR ESPECES PRINCIPALES COMMERCIALES (en millions d'EUROS)**



Source: EUMOFA.

Le Canada qui est le principal fournisseur de produits de la mer (à l'exception de farine de poisson et de l'huile de poisson) de l'Islande, est également le principal fournisseur de crevette nordique. Étant donné que les débarquements islandais de crevettes ont diminué récemment, une augmentation considérable des volumes importés de cette espèce a été observée. La plupart des crevettes importées en Islande sont retransformées (décortiquées et cuites) pour être exportées vers d'autres marchés, notamment vers le Royaume-Uni. L'Estonie est le principal fournisseur européen de produits de la mer (à l'exception de la farine de poisson et de l'huile de poisson) de l'Islande, la majorité de ces produits concernent les débarquements de crevette nordique dans les ports islandais. Les navires estoniens sous pavillon estonien capturent la crevette dans les zones réglementées par l'Organisation des Pêcheries de Nord-Ouest Atlantique (NAFO, Northwest Atlantic Fisheries Organization). L'Estonie est le plus grand fournisseur européen de crevette de la zone.

Figure 11-10 **IMPORTATIONS ISLANDAISES DE PRODUITS DE LA MER EN VALEUR (sauf farine de poisson et huile de poisson) par marchés principaux (en millions d'EUROS)**



Source: EUMOFA.

11.6 SCHEMAS DE CERTIFICATION DE LA PECHERIE ISLANDAISE

Plusieurs espèces des eaux islandaises sont certifiées par le règlement relatif à la gestion de la pêche islandaise responsable (IRFM). L'IRFM est une certification fondée sur le Code de conduite pour une pêche responsable (CCPR) de 1995 de la FAO et sur les lignes directrices pour l'éco-étiquetage de produits de la mer et de la pêche des captures de pêcheries marines adopté en 2005 et étendu en 2009.

La fondation Pêche Responsable d'Islande (IRFF) gère la certification et le Comité Technique de la fondation IRF est chargé d'écrire, de publier et de revoir le référentiel de l'IRFM.

En 2014 la pêche de sébaste doré a été certifiée. Plus tard dans cette même année, la pêche islandaise de cabillaud a été certifiée à nouveau et en 2015, l'églefin islandais et les pêches de lieu noir ont également été certifiés par le référentiel IRFM. Outre la norme IRFM, qui est une norme de valeur nationale pour l'Islande, de nombreuses espèces des eaux islandaises sont également certifiées par le référentiel du Marine Stewardship Council (MSC). C'est le cas du lieu noir islandais, du cabillaud, de l'églefin et du sébaste doré

12 Le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture au Japon

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 10-2018**.

Le marché japonais pour les produits de la pêche et de l'aquaculture a fortement diminué au cours des 20 dernières années mais reste l'un des premiers marchés mondiaux, après la Chine et l'UE.

Le marché japonais repose sur les importations (soit 44 % de la valeur). En 2017, le déficit commercial a atteint près de 12 milliards d'euros. Le déficit commercial de l'UE avec le Japon est positif, affichant un surplus de 247 millions d'euros, surtout du fait du thon.

12.1 APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ

Le Japon est le plus grand consommateur de produits de la pêche après la Chine. D'après les estimations, en 2016, l'approvisionnement japonais en produits de la pêche et de l'aquaculture a atteint 7,3 millions de tonnes en équivalent poids vif, dont 5,79 millions de tonnes (soit 79 %) destinées à la consommation humaine (usages alimentaires) et 1,52 million de tonnes (soit 21 %) à l'alimentation animale et aux engrais (soit un usage non-alimentaire). En 2016, le taux d'autosuffisance en produits de la pêche et de l'aquaculture était de 56 %, soit une baisse de 3 points par rapport à l'année précédente.

12.2 CONSOMMATION

Au Japon, la consommation par habitant reste élevée, bien qu'elle ait fortement diminué depuis 2000 et se situe au même niveau qu'il y a 50 ans. En 2016, la consommation apparente par habitant des produits de la pêche et de l'aquaculture était de 45,6 kg (en équivalent poids vif), soit 24,6 kg en poids net.

Au cours des 25 dernières années, la consommation de produits halieutiques a affiché une nette tendance à la baisse (passant de 38 kg nets en 1989 à 24,6 kg nets en 2016), tandis que la consommation de viande est orientée à la hausse, passant de 25,8 kg en 1989 à 31,6 kg en 2016. Jusqu'en 2010, la consommation de produits halieutiques était supérieure à la consommation de viande. Toutefois depuis 2011, la viande est la première source de protéines animales dans l'alimentation japonaise.

La consommation de produits de la pêche et de l'aquaculture est plus élevée parmi les consommateurs de plus de 50 ans, mais ces derniers consomment également moins de poisson. La baisse de la consommation de produits de la pêche et de l'aquaculture est particulièrement forte parmi les jeunes consommateurs âgés de moins de 40 ans qui préfèrent les aliments transformés, à l'inverse des générations plus anciennes (de 60 ans et au-delà) qui achètent trois fois plus de poisson frais que les générations de moins de 40 ans. Au cours des dernières années, les dépenses annuelles de poisson frais par les ménages sont restées stables. Une étude commandée par le Ministère de l'agriculture suggère que des problèmes de prix et de commodité pourraient entraîner une baisse de la consommation, tandis que les effets positifs sur la santé et le goût sont très recherchés.

12.3 TENDANCES DE LA PRODUCTION JAPONAISETable 12-1 **JAPON: PRODUCTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE EN 2016 (volume en milliers de tonnes)**

Pêche	Grande pêche	334
	Au large	1.936
	Côtière	994
	Eaux intérieures	28
Total des pêches		3.292
Aquaculture	Marine	1.033
	Eaux intérieures	35
	Total aquaculture	1.068
Total		4.360

Source : Ministère japonais de l'agriculture, de la forêt et des pêcheries.

En 2017, les résultats de l'évaluation du stock dans les eaux autour du Japon (soit 84 stocks de 50 espèces) ont indiqué un niveau de ressources élevé pour 14 stocks, modéré pour 31 stocks et faible pour les 39 restants.

En 2016, la production nationale de produits de la pêche et de l'aquaculture a atteint 4,36 millions de tonnes, soit une baisse de 270.000 tonnes par rapport à l'année précédente. La production des pêcheries maritimes a diminué de 230.000 tonnes pour atteindre 3,29 millions de tonnes. Au niveau mondial, le Japon possède la troisième flotte de grande pêche la plus importante (surtout représentée par les palangriers) ; les captures de cette flotte représentent 10 % de la production halieutique. Les captures de saumon et de calmar japonais, entre autres, ont diminué, tandis que celles de sardinelle japonaise ont augmenté. L'aquaculture marine a diminué de 40.000 tonnes pour atteindre 1,03 million de tonnes. La production de produits de la pêche et de l'aquaculture en eaux intérieures a diminué de 6.000 tonnes, pour atteindre 63.000 tonnes.

En 2016, la production de produits de la pêche et de l'aquaculture a atteint une valeur de 1.586 milliards de yens japonais (soit 13 milliards d'euros), restant stable par rapport à l'année précédente. La valeur des pêches maritimes a diminué de 33,6 milliards de yens japonais (soit 280 millions d'euros) à 962,1 milliards de yens japonais (soit 8,0 milliards d'euros). La valeur de l'aquaculture marine a augmenté de 23,1 milliards de yens japonais (soit 192 millions d'euros) pour atteindre 509,7 milliards de yens japonais (soit 4,2 milliards d'euros), tandis que la pêche et l'aquaculture en eaux intérieures ont augmenté de 10,2 milliards de yens japonais (soit 85 millions d'euros) à 113,8 milliards de yens japonais (soit 947 millions d'euros). Les espèces principales capturées par la flotte japonaise sont les petits pélagiques (le maquereau espagnol, le chinchard noir, la sardine, l'anchois et le balaou).

Table 12-2 **CAPTURES JAPONAISES PAR ESPÈCE PRINCIPALE (volume en tonnes)**

Espèce	Code ERS	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Maquereau espagnol Pacifique	MAS	491.813	392.506	438.269	374.954	485.717	557.285	489.100
Pilchard du Japon	JAP	70.159	175.781	135.236	215.004	195.726	340.119	374.600
Pétoncle du Japon	JSC	327.087	302.990	315.387	347.541	358.982	233.885	213.700
Listao	SKJ	317.264	257.879	263.410	270.054	232.798	224.047	202.006
Anchois japonais	JAN	350.683	261.594	244.738	247.427	248.069	168.745	172.700
Lieu d'Alaska	ALK	251.166	238.920	229.823	229.577	194.920	180.349	134.000
Chinchard du Japon	JJM	159.440	168.417	134.014	150.884	145.767	151.706	128.700
Saumon chien	CHU	174.216	144.044	139.438	170.457	153.912	141.330	122.774
Balaou du Japon	SAP	207.488	215.353	221.470	149.853	228.647	116.243	113.900
Sérieole	AMX	106.890	110.917	101.842	117.175	125.223	123.177	104.800
Autres		1.730.160	1.607.964	1.536.783	1.460.746	1.362.500	1.311.207	1.216.967
Total		4.188.376	3.878.376	3.762.422	3.735.685	3.734.275	3.550.108	3.275.263

Source : FAO-Fishstat.

Le grand tsunami déclenché par le tremblement de terre de mars 2011 a endommagé plus de 300 ports de pêches dans sept préfectures, comprenant Iwate, Miyagi et Fukushima. Dans ces trois préfectures, environ 90 % des 29.000 navires de pêche ont été détruits. Les captures de ces trois préfectures représentaient environ 10 % des captures japonaises. De même, dans cette région, l'industrie de l'aquaculture a été fortement affectée, notamment dans les préfectures d'Iwate et de Miyagi, où la production d'huître et d'algue marine est largement répandue. Dans ces préfectures, le tsunami a dévasté les élevages de saumon et d'ascidies, représentant 95 % de leurs marchés respectifs au Japon. En 2016, la production aquacole de la région a de nouveau atteint les niveaux avant le tsunami. Au Japon, les principales espèces cultivées sont l'algue, le pétoncle, l'huître et la sérieole.

Table 12-3 PRODUCTION AQUACOLE JAPONAISE PAR ESPÈCE PRINCIPALE (volume en tonnes)

Espèce	Code ERS	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Algue nori	PRT	328.700	292.345	341.580	316.228	276.129	297.370	300.683
Pétoncle du Japon	JSC	219.649	118.425	184.287	167.844	184.588	248.209	214.571
Huitre creuse du Pacifique	OYG	200.298	165.910	161.116	164.139	183.685	164.380	158.925
Sérieole du Japon	AMJ	138.936	146.240	160.215	150.387	134.608	140.292	140.868
Dorade	GSU	67.607	61.186	56.653	56.651	61.702	63.605	66.965
Wakamé	UDP	52.393	18.751	48.343	50.614	44.716	48.951	47.672
Laminaire du Japon	LNJ	43.251	25.095	34.147	35.410	32.987	38.671	27.068
Anguille du Japon	ELJ	20.543	22.006	17.377	14.204	17.627	20.119	18.907
Ascidies	SSX	10.272	693	610	889	5.344	8.288	18.271
Thon bleu du Pacifique	PBF	-	-	9.639	10.396	14.713	14.825	13.413
Saumon argenté	COH	14.766	116	9.728	12.215	12.802	13.937	13.208
Autres		54.686	57.205	50.126	48.764	53.038	47.005	47.443
Total		1.151.101	907.972	1.073.821	1.027.951	1.021.849	1.105.652	1.067.994

Source: FAO–Fishstat.

Du fait d'une forte demande nationale, le Japon investit fortement dans la technologie et la connaissance de l'élevage intensif du thon rouge pour devenir le premier producteur. La production de thon rouge d'élevage a augmenté de 0 tonne en 2010 et 2011 à 13.000 tonnes en 2016, représentant environ 25 % du marché national.

12.4 DISTRIBUTION ET TRANSFORMATION

Au Japon, la restauration commerciale est le principal circuit de distribution, représentant 48 % de la distribution des produits de la pêche et de l'aquaculture frais, suivie par le circuit du commerce de détail (34 %) et la restauration collective (18%). Il existe une forte demande pour les produits importés, notamment le saumon, le thon et le maquereau, dans la restauration hors domicile⁹⁴.

Les marchés de gros jouent un rôle majeur dans la distribution des produits de la pêche et de l'aquaculture. Cependant, les marchés en premières ventes dans les zones de débarquement ne possèdent pas une place importante quant à la formation du prix. De 2008 à 2015, leur nombre a diminué de 333 à 317, tandis que le nombre de marchés de gros dans les zones de consommation ont diminué de 287 à 285. Selon le Ministère de l'agriculture, le processus de consolidation doit être renforcé. Au Japon, une part croissante de la consommation des produits de la mer a lieu hors des marchés de gros, surtout pour les produits de la mer importés, représentant une grande part de la consommation en produits de la mer du Japon.

La production de poisson et produits de la mer transformés a diminué de 50.000 tonnes pour atteindre 1,63 million de tonnes en 2016. Près de l'ensemble des entreprises de transformation de poisson sont des entreprises de petite et de moyenne taille, dont l'effectif est inférieur à 300 employés. Les principaux défis de l'industrie de la transformation sont de garantir de l'approvisionnement en matière première et la main d'œuvre.

Les principaux produits transformés sont les produits à base de surimi, le poisson salé et séché, le poisson préparé, la laitue de mer cuite et les produits congelés.

94 « Fish products in Japan » (Agriculture and Agri-Food Canada, 2017).

12.5 COMMERCE EXTERIEUR

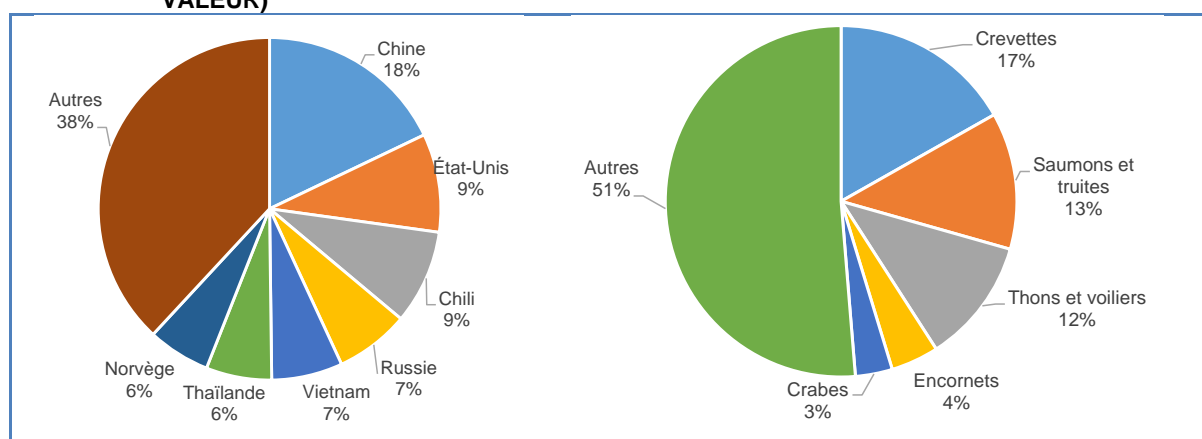
12.5.1 LES ECHANGES JAPONAIS DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

En 2017, le Japon a enregistré un déficit commercial pour les produits de la pêche et de l'aquaculture de 1.500 milliards de yens japonais (soit 11,8 milliards d'euros)⁹⁵.

12.5.2 IMPORTATIONS

En 2017, le volume des importations de produits de la pêche et de l'aquaculture a augmenté de 4 % (en poids produit) pour atteindre 2,48 millions de tonnes par rapport à 2016 et la valeur des importations a augmenté de 11 % pour atteindre 1.775 milliards de yens japonais (soit 14,0 milliards d'euros)⁹⁶. Toutefois, le volume des importations a diminué sur le long terme. Les principaux partenaires du Japon sont la Chine, les États-Unis, le Chili et la Russie (en valeur). Les principaux produits importés sont la crevette, le saumon, la truite et les poissons à rostre (en valeur).

Figure 12-1 **IMPORTATIONS JAPONAISES DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE PAR FOURNISSEUR PRINCIPAL (À GAUCHE) ET ESPÈCE PRINCIPALE (À DROITE) EN 2017 (EN VALEUR)**



Source : Agence des pêches / Statistiques du commerce extérieur, Japon

⁹⁵ En comparaison, en 2017, le déficit commercial de l'UE était de 20,2 milliards d'euros.

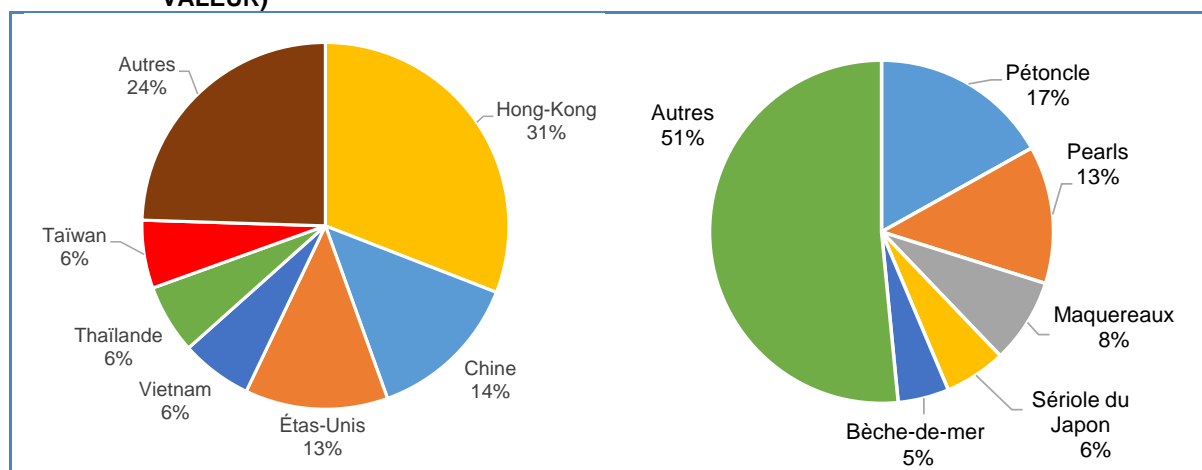
⁹⁶ Taux de change de la Banque centrale européenne : 1 EUR = 120,197 JPY (2016) ; 1 EUR = 126,711 JPY (2017).

12.5.3 EXPORTATIONS

En 2017, le volume des exportations de produits de la pêche et de l'aquaculture a augmenté de 11 % pour atteindre 600.000 tonnes par rapport à 2016 et la valeur des exportations a augmenté de 4 % pour atteindre 274,9 milliards de yens japonais (soit 2,2 milliards d'euros). Sur le long terme, le volume des exportations est orienté à la hausse.

Les principaux partenaires pour les exportations (en valeur) sont Hong-Kong, la Chine et les États-Unis. Les principaux produits exportés sont le pétoncle, les perles et les maquereaux.

Figure 12-2 **EXPORTATIONS JAPONAISES DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE PAR DESTINATION PRINCIPALE (À GAUCHE) ET ESPÈCE PRINCIPALE (À DROITE) EN 2017 (EN VALEUR)**



Source : Agence des pêches / Statistiques du commerce extérieur, Japon

12.5.4 STRATÉGIE D'EXPORTATION DU JAPON

La « Stratégie pour le renforcement des capacités d'exportation des industries agricole, forestière et halieutique » a été établie en mai 2016 par le Ministère de l'agriculture. D'après la stratégie, le gouvernement japonais vise à renforcer la chaîne d'approvisionnement des produits de la pêche et de l'aquaculture afin de développer les exportations. La stratégie prévoit également de renforcer l'environnement des exportations (la connaissance du marché, les instruments de financement, la promotion) afin de mieux répondre aux besoins du développement sur les marchés étrangers et de garantir la conformité aux normes sanitaires des marchés d'exportation cibles. Pour les produits agricoles, forestiers et halieutiques, la « Politique économique pour atteindre un investissement pour l'avenir », établie en août 2016, fixe un objectif d'exportations de 1 billion de yens japonais (comprenant 350 milliards de yens japonais, soit 2,8 milliards d'euros de produits de la pêche et de l'aquaculture) d'ici 2019.

12.5.5 LE JAPON ET L'UE

La balance commerciale des produits de la Pêche et de l'Aquaculture de l'UE avec le Japon est positive, affichant un surplus de 247 millions d'euros en 2017. Les importations européennes de produits japonais de la pêche et de l'aquaculture ont totalisé 66 millions d'euros pour 6.000 tonnes en 2017. En valeur, le pétoncle, les « autres produits à usage non alimentaire » et l'huile de poisson ont représenté respectivement 39 %, 20 % et 13 % du total des importations européennes provenant du Japon.

Table 12-4 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES IMPORTÉES DU JAPON PAR L'UE (valeur en milliers d'EUROS et volume en tonnes)**

Principales espèces commerciales	2015		2016		2017	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Pétoncle du Japon	16.856	925	26.049	1.070	25.852	1.083
Autres produits à usage non alimentaire	10.801	499	12.112	331	12.892	353
Huile de poisson	4.891	271	5.472	370	8.657	637
Autres	15.620	3.294	18.209	4.054	18.505	3.898
Total	48.168	4.989	61.842	5.825	65.906	5.971

Source: EUMOFA.

Dans l'UE, les exportations japonaises étaient surtout destinées vers les Pays-Bas, agissant également en tant que passerelle vers les autres États membres de l'UE (représentant 63 % de la valeur totale des importations), suivis par le Royaume-Uni (8 %), l'Allemagne (8 %) et la France (7 %). Les exportations européennes vers le Japon ont totalisé 313 millions d'euros pour environ 58.000 tonnes en 2017. Le thon (notamment le thon rouge expédié de Malte, de Croatie et d'Espagne) a représenté 45 % de la valeur totale. Les autres produits principaux exportés vers le Japon sont les « autres poissons de mer » (le cobia et le bar) et le caviar, représentant respectivement 9 % et 5 % de la valeur totale d'exportation. En 2017, en volume, les petits pélagiques (notamment le chinchard et le maquereau) ont représenté 18.500 tonnes, soit 32 % du volume total exporté vers le Japon, représentant une quantité inférieure de 9 % à la valeur totale.

Table 12-5 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES EXPORTÉES VERS LE JAPON PAR L'UE (valeur en milliers d'EUROS et volume en tonnes)**

Principales espèces commerciales	2015		2016		2017	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Thon rouge	113.703	8.374	144.324	11.543	101.331	8.315
Thon divers	36.084	2.289	35.892	2.293	40.748	2.610
Autres poissons de mer	2.606	506	3.481	392	28.342	2.574
Caviar	18.636	1.608	17.347	1.544	16.152	1.128
Autres	124.048	42.211	135.401	37.429	126.735	42.928
Total	295.077	54.988	336.445	53.201	313.308	57.555

Source: EUMOFA.

Les principaux exportateurs de l'UE vers le Japon étaient Malte (représentant 24 % de la valeur totale), l'Espagne (22 %), le Danemark (12 %) et la Croatie (10 %). L'Union européenne et le Japon ont signé un accord de partenariat économique (APE) le 17 juillet 2018. Le présent accord supprime presque tous les tarifs douaniers sur les produits agricoles exportés vers le Japon, les rendant plus abordables pour les consommateurs japonais. La majeure partie des tarifs douaniers sur les produits de la pêche et de l'aquaculture sera progressivement supprimée au cours des 9 prochaines années. Toutefois, pour certains produits (notamment ceux dont le taux de base est de 10 %) pour lesquels Japon possède une forte activité de pêche ou d'élevage, les tarifs douaniers seront supprimés sur une période de 16 ans, ce qui est surtout le cas pour les petits pélagiques, le lieu d'Alaska, le merlu et la coquille Saint-Jacques.

13 Pêche et aquaculture à Madagascar

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 7-2018**.

Grâce à ses ressources halieutiques importantes et un secteur aquacole dynamique, Madagascar a un rôle majeur dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture de l'océan Indien. Par ailleurs, elle est un partenaire important de l'UE pour le commerce des produits de la mer, notamment la crevette et les espèces de thon. En outre, d'autres produits de valeur ajoutée sont également produits par la filière, ciblant des marchés d'exportation, pour les algues rouges, le concombre de mer et les crabes, entre autres.

En 2017, les exportations malgaches vers l'UE ont atteint 142 millions d'euros pour 21.318 tonnes; elles étaient surtout composées de crevette congelée et de conserves de thon. La France est de loin le principal partenaire de l'UE pour les produits de la mer malgaches, représentant 77 % de la valeur des importations de l'UE provenant de Madagascar en 2017.

13.1 PRODUCTION

Madagascar est une grande île située dans l'océan Indien, au large des côtes d'Afrique orientale. Quatrième plus grande île du monde, Madagascar, dont le littoral est estimé s'étendre sur 5.600 km, possède une des plus grandes ZEE (zone économique exclusive) de l'océan Indien. En effet, sa surface s'étend sur 1,14 million de km². D'après les estimations, la zone du plateau continental mesure 117.000 km², s'étendant grandement dans la partie nord-occidentale et méridionale de l'île. La côte Ouest se caractérise par un grand nombre d'estuaires et de baies, colonisées par des forêts denses de mangroves, couvrant une zone de 3.300 km² (d'après les estimations). À titre comparatif, la côte Est est étroite, sans caractéristiques particulières et possède quelques estuaires, caps et baies. Les habitats côtiers et l'écosystème marin des eaux peu profondes sont dominés par des récifs coralliens, des mangroves, des herbiers, des vasières estuariennes, des plages escarpées et des rivages rocheux. Les poissons démersaux, étroitement liés à ces habitats, sont à la base de la pêche traditionnelle de Madagascar.

La législation malgache établit une distinction entre trois modes de pêche: la pêche traditionnelle (à pied ou en pirogue, motorisée ou non), la pêche artisanale (moteur inférieur ou égal à 50 CV) et la pêche industrielle. En 2011, les trois principaux segments de la flotte de pêche ont contribué de la manière suivante au total de la production halieutique: 71,7 % ont été fournis par la pêche traditionnelle, 0,2 % par la pêche artisanale et 28,7 % par la pêche industrielle (nationale et étrangère)⁹⁷.

À Madagascar, les ressources halieutiques en eaux intérieures reposent essentiellement sur la pêche lacustre, couvrant une surface totale d'environ 1.500 km², outre quelques plans d'eau internes importants. Les principales espèces capturées par la pêche en eaux intérieures sont le tilapia, la carpe et le black-bass. Le potentiel de la pêche en eau intérieure est estimé à 30.000 tonnes par an. L'utilisation du poisson mobilise des poissonniers et des collecteurs de poisson. La majeure partie des produits de la pêche est vendue sur les marchés locaux⁹⁸.

De plus, les activités aquacoles augmentent en mer comme en eau douce. Tandis que l'aquaculture en eau intérieure est orientée vers le marché local, l'aquaculture en mer (notamment la crevette et l'algue rouge) est destinée au marché de l'exportation⁹⁹.

⁹⁷ <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

⁹⁸ <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

⁹⁹ http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_madagascar/en

13.1.1 PÊCHES ARTISANALE ET TRADITIONNELLE

Le segment de la pêche artisanale exploite les eaux intérieures au sein de l'écosystème formé par les récifs du fait des limitations technologiques. La majeure partie des pirogues fonctionne avec des avirons et des voiles. Les engins les plus utilisés par la pêche traditionnelle sont les filets maillants, les nasses traditionnelles, les palangres, les lignes et hameçons, les harpons et les sennes. Les statistiques officielles suggèrent que le total des captures annuelles issues de la pêche traditionnelle atteint environ 70.000 tonnes. Cette quantité peut cependant être sous-estimée du fait du faible niveau de fiabilité des déclarations.¹⁰⁰

La pêche artisanale, dont le développement a été encouragé dans les années 1980 dans le cadre de la pêche à la crevette (via des subventions issues de la coopération japonaise puis via les propriétaires de navires industriels) est fortement développée à Morondava, sur la côte ouest. Précédemment initiée à la pêche à la crevette, la majeure partie des pêcheurs artisanaux cible désormais les espèces démersales. En 2011, leur nombre a atteint environ 20 navires. La pêche artisanale est réglementée par un système de licences.

13.1.2 PÊCHE INDUSTRIELLE

La flotte industrielle nationale a surtout été composée de chalutiers crevettiers jusqu'en 2005. Depuis, le nombre de licences de pêche a diminué, passant d'environ 100 à 37 en 2011 du fait de la baisse des stocks de crevette, en dépit des efforts considérables déployés pour réglementer l'effort de pêche. Dans le même temps, le nombre de licences de pêche aux poissons pélagiques et démersaux a augmenté d'environ 10 en 2005 à 40 en 2011.

La flotte industrielle nationale comprend également les thoniers palangriers. En 2011, deux accords d'accès privé au thon ont été conclus avec des entreprises malgaches. La même année, 3 autres licences ont été délivrées à des palangriers battant pavillon malgache. Les thoniers nationaux sont autorisés à pêcher à l'intérieur des 6 miles nautiques de la côte. Il convient de noter que les thoniers étrangers doivent opérer dans la ZEE (au-delà des 12 miles nautiques)¹⁰¹.

13.1.3 CAPTURES NATIONALES

Les captures malgaches (par les navires opérant dans le cadre d'une licence nationale) ont dépassé 142.000 tonnes en 2016, dont 21 % étaient fournies par la pêche en eaux intérieures. L'exactitude des statistiques nationales ne permet pas d'identifier les captures au niveau des espèces. Par conséquent, le principal groupe d'espèces en volume correspondant aux poissons marins non identifiés inclut probablement les diverses espèces côtières capturées par les flottes de la pêche traditionnelle. Cependant, les crevettes, les thons et les thonidés font partie des groupes d'espèces principales capturées à Madagascar, représentant respectivement 10 % et 6 % des captures totales en 2016. Dans une moindre mesure, les requins et les raies (4 %), les autres mollusques de mer (comprenant probablement le concombre de mer) et les crabes (2 %) ont également représenté des volumes significatifs¹⁰².

Au cours de la période de 2007 à 2016, les captures malgaches sont restées relativement stables (- 4 %), malgré d'importantes fluctuations (notamment pour la pêche à la crevette). La tendance principale affiche de fortes augmentations en volume des captures pour le groupe des crabes et des autres mollusques.

¹⁰⁰ <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

¹⁰¹ <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

¹⁰² FAO.

Table 13-1 **CAPTURES MALGACHES PAR ESPÈCE PRINCIPALE (volume en tonnes)**

Espèce Groupe	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Poissons de mer non identifiés	80.053	62.495	71.352	67.135	69.700	55.680	43.756	38.343	53.105	70.938
Pêches en eaux intérieures	32.630	32.630	32.828	35.500	30.831	27.000	23.163	22.000	25.940	30.461
Crevettes	16.604	6.683	7.330	6.509	4.280	9.934	13.483	10.344	10.549	14.569
Thons, bonites, marlins, etc.	8.703	8.705	8.506	8.756	8.692	8.672	8.654	8.675	8.680	8.657
Requins, raies et chimères	5.668	5.616	5.616	5.699	5.670	5.665	5.650	5.660	5.654	5.651
Autres mollusques ¹⁰³	380	360	340	320	300	290	300	222	1.799	5.473
Crabes	1.370	1.370	2.580	2.019	3.700	2.824	3.909	4.515	4.749	2.908
Céphalopodes	1.150	1.300	1.450	1.600	1.765	6.206	1.739	2.790	1.483	2.013
Autres	2.020	2.105	2.101	2.100	2.131	1.804	3.943	3.271	2.794	1.663
Total	148.578	121.264	132.103	129.638	127.069	118.075	104.597	95.820	114.753	142.333

Source: FAO – Fishstat.

13.2 PARTENARIAT DE PECHE ENTRE MADAGASCAR ET L'UE

La pêche industrielle étrangère, surtout spécialisée dans la pêche au thon, est exercée par les navires européens agissant dans le cadre d'un Accord de partenariat dans le secteur de la pêche durable (SFPD) conclu entre Madagascar et l'UE. Les navires asiatiques agissent dans le cadre d'accords conclus par des sociétés privées. Le protocole actuel relatif à l'accord de partenariat dans le secteur de la pêche entre l'Union européenne et Madagascar a été signé le 19 décembre 2014. Il couvre la période du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2018 et prévoit une contribution financière totale de 6 107 500 euros, dont 2 800 000 euros pour soutenir la politique de pêche du pays¹⁰⁴.

L'accord de pêche autorise les navires européens venant principalement d'Espagne, du Portugal, d'Italie et de France à pêcher dans les eaux de Madagascar. Il fait partie du réseau d'accords sur la pêche au thon couvrant la zone sud-ouest de l'océan Indien. Le protocole de l'accord SFPD actuel couvre la période de 2015 à 2018 et inclut un tonnage de référence de 15.750 tonnes par an.

De même, les flottes étrangères non-UE ciblant le thon agissent dans le cadre d'accords privés d'accès au thon, conclus entre Madagascar et des sociétés privées étrangères. En 2011, neuf accords étaient en vigueur. En outre, 10 licences pour les senneurs et 50 licences pour les palangriers ont également été délivrées. Il convient de noter que l'obtention d'estimations pour les captures par les flottes étrangères non UE est particulièrement difficile¹⁰⁵.

13.3 AQUACULTURE

À Madagascar, l'aquaculture en eau douce existe depuis longtemps, suivant les progrès technologiques et les tendances des investissements. La principale espèce élevée en eau douce est la carpe commune, qui a été introduite en 1959. Le tilapia du Nil, introduit en 1956, prend de plus en plus d'importance en étangs et en cages.

Par ailleurs, au cours des 20 dernières années, la crevetticulture dans les eaux côtières s'est fortement développée. Une société pratique également l'algoculture en mer, en collaboration avec des petits éleveurs dans le Nord-Est de l'île. Les élevages de spiruline et de concombre de mer se situaient encore dans une phase de lancement en 2011. Actuellement, l'aquaculture marine repose principalement sur la crevette géante tigrée (*Penaeus monodon*), élevée derrière les mangroves sur la côte Nord-Ouest. Elle est également pêchée au niveau local. En outre, introduite en 1998, l'algue marine (*Euचेuma striatum*), souche de Zanzibar, est cultivée en zone côtière, affichant un fort développement¹⁰⁶.

¹⁰³ Comprenant le concombre de mer.

¹⁰⁴ https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/madagascar_en

¹⁰⁵ <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

¹⁰⁶ http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_madagascar/en

En 2016, le total de la production aquacole a avoisiné environ 26.000 tonnes, l'algue marine représentant 67 % et la crevette 16 % de ce total. L'aquaculture en eau douce a représenté 17 % du total en 2016. Sur la période de 2007 à 2016, les principales tendances ont marqué le fort développement de la production d'algue marine et la baisse importante de la crevetteculture (– 51 %, surtout du fait de maladies affectant l'élevage)¹⁰⁷.

Table 13-2 PRODUCTION AQUACOLE MALGACHE PAR ESPÈCE PRINCIPALE (volume en tonnes)

Espèce	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Algues <i>Euचेuma</i>	3.650	3.650	3.600	4.000	1.699	1.400	3.575	6.970	15.377	17.423
Crevette géante tigrée	8.457	8.000	3.260	4.000	5.405	4.952	5.362	4.691	3.447	4.139
Carpe commune	2.800	2.800	2.800	2.800	3.350	3.540	2.600	2.600	2.600	2.800
Tilapia du Nil	30	30	30	50	50	50	907	1.163	1.220	1.600
Autre	6	6	26	36	40	46	105	16	50	36
Total	14.943	14.486	9.716	10.886	10.544	9.988	12.549	15.440	22.694	25.998

Source: FAO–Fishstat.

13.4 TRANSFORMATION

À Madagascar, à l'exception des produits ciblant les marchés d'exportation (principalement la crevette avec une usine de transformation et le thon avec les conserveries), les activités de transformation restent limitées. La majeure partie des produits de la pêche issus de la pêche traditionnelle est vendue sur le marché national. Les mauvaises conditions de stockage et le manque d'infrastructures pour le transport entraînent des pertes économiques et/ou physiques importantes après la débarque/récolte, notamment dans les zones éloignées. Pour les produits destinés aux marchés d'exportation (notamment le poulpe ou le crabe de mangrove), les sociétés d'exportation de produits halieutiques possèdent des usines de transformation et des équipements modernes pour récolter les captures issues de la pêche traditionnelle, conformément aux normes européennes. Par ailleurs, plusieurs politiques actuelles d'investissement visent à réduire ces pertes et améliorer la valeur ajoutée de des produits de la filière pêche malgache¹⁰⁸.

13.5 COMMERCE EXTÉRIEUR

Sur les dix dernières années, les exportations malgaches de produits de la pêche ont légèrement diminué en valeur et en volume, passant de 136 millions d'euros (30.000 tonnes) en 2007 à 122 millions d'euros (22.000 tonnes) en 2016, malgré des fluctuations au cours de ces années. À titre comparatif, les importations de produits de la pêche étaient nettement inférieures: 19 millions d'euros importés en 2016 (14.500 tonnes). En 2016, la balance commerciale de Madagascar était de +104 millions d'euros.¹⁰⁹

Table 13-3 BALANCE COMMERCIALE MALGACHE DES PRODUITS DE LA MER (en millions d'EUROS)

Flux commercial	2014	2015	2016
Exportations	119	102	122
Importations	28	20	19
Balance	92	82	104

Source: Statistiques sur les produits et les échanges de produits de la mer de la FAO.

Les importations malgaches incluent une quantité importante de thon congelé qui est ensuite transformé en conserve avant d'être exporté ou vendu sur le marché local. Ces importations correspondent surtout aux débarquements des navires étrangers dans les ports malgaches afin d'approvisionner l'industrie de la conserve. En 2016, Madagascar a importé un total de 14.500 tonnes de poisson, dont 13.300 tonnes concernaient le thon, pour un total estimé de 16 millions d'euros.

¹⁰⁷ <http://www.gapcm.org/wp-content/uploads/2016/04/Acte-Atelier-White-Spot-perf.pdf>

¹⁰⁸ <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

¹⁰⁹ Statistiques sur les produits et les échanges de produits de la mer de la FAO.

Les exportations de produits de la mer concernent surtout la crevette congelée issue de la pêche industrielle et de l'aquaculture, ainsi que le thon transformé issu des conserveries. De même, le sous-secteur de la pêche traditionnelle ciblant des espèces prisées (notamment la pêche au poulpe, au crabes et aux holothuries) contribue fortement aux exportations par le biais de systèmes impliquant les poissonneries, les collecteurs de poisson et les sociétés d'exportation de produits halieutiques. Environ 85 % des produits halieutiques et piscicoles sont exportés vers les marchés européens¹¹⁰. De la valeur totale des exportations en 2016, 64 % ont concerné les produits à base de crevette et 21 % les produits à base de thon (surtout en conserve).

Table 13-4 **PRINCIPAUX PRODUITS EXPORTÉS DE MADAGASCAR (2016)**

Produit	Volume (en tonnes)	Valeur (en milliers d'euros)
Crevettes	8.452	79.593
Thons, bonites, poissons à rostre.	7.501	26.691
Mollusques et invertébrés aquatiques	1.042	3.379
Langoustes et homards	214	3.003
Crabes et araignées de mer	668	2.468
Autres poissons	1.129	1.942
Poisson frais ou réfrigéré, à l'exclusion des filets et de la chair	245	1.248
Algues et plantes aquatiques	1.688	913
Autres	25.460	2.988
Total	22.045	122.441

Source: Statistiques sur les produits et les échanges de produits de la mer de la FAO.

13.6 MADAGASCAR ET L'UE

En 2017, les importations de l'UE des produits malgaches de la pêche ont totalisé 142 millions d'euros pour 21.318 tonnes. Les groupes les plus importants de produits importés étaient les crustacés (67 % de la valeur totale des importations), le thon et les thonidés (26%) et dans une moindre mesure, les céphalopodes et autres poissons de mer (3 %). La majeure partie des importations de l'UE de produits de la mer provenant de Madagascar étaient des produits congelés (73 % de la valeur des importations), tandis que le reste était importé en tant que produit élaboré ou en conserve (23%).

En 2017, la principale destination de l'UE pour les exportations malgaches était de loin la France (77 % du total de la valeur). D'autres importateurs européens de produits malgaches de la pêche sont l'Espagne (11%), le Portugal (3 %), la Belgique (3 %) et l'Italie (3 %).

Table 13-5 **PRINCIPAUX MARCHÉS EUROPÉENS POUR LES IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA MER PROVENANT DE MADAGASCAR (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)**

Pays	2015		2016		2017	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
France	73,8	11.787	89,7	12.442	109,2	13.520
Espagne	15,7	4.097	10,7	2.927	16,0	4.243
Portugal	0,6	103	4,3	535	4,20	496
Belgique	2,2	594	0,3	83	3,9	983
Italie	4,5	804	6,2	1.670	3,7	717
Autres	4,0	1.190	3,5	923	4,5	1.359
Total	100,8	18.575	114,8	18.580	141,6	21.318

Source: COMEXT.

¹¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

Table 13-6 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES IMPORTÉES DE MADAGASCAR (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)**

Espèce	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Crevette tropicale	48,0	4.651	66,3	5.849	86,0	7.308
Thon, listao	19,6	5.977	14,3	4.056	20,8	5.443
Albacore	13,1	3.265	12,8	3.504	11,6	3.282
Poulpe	3,1	734	3,8	812	4,7	977
Thon, divers	3,9	1.162	1,8	530	4,5	1.037
Autres poissons de mer	3,4	588	3,6	649	3,6	628
Crevettes diverses	4,1	668	5,0	798	3,2	493
Crabe	2,0	480	2,7	577	2,6	521
Langouste	1,5	68	1,7	73	2,6	122
Autres	2,0	982	2,8	1.733	1,9	1.507
Total	100,8	18.575	114,8	18.580	141,6	21.318

Source: COMEXT.

En comparaison aux importations, les exportations de l'UE vers Madagascar sont nettement inférieures et correspondent surtout aux débarquements des thoniers de l'UE à Madagascar dans le cadre de l'accord de pêche. En 2016, les exportations de l'UE de poisson et produits de la mer vers Madagascar ont totalisé 12 millions d'euros et 7.707 tonnes. En 2017, 94 % de la valeur et 97 % du volume des exportations ont concerné le thon congelé (surtout le listao et l'albacore) débarqué à Madagascar afin d'approvisionner les conserveries locales.

14 Pêche à Malte

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 1-2017**.

Malte occupe un rôle important dans la filière pêche et aquaculture, en particulier en ce qui concerne l'élevage de thon rouge. Ce pays représente une part significative des exportations européennes de thon rouge vers le marché japonais du sushi-sashimi. La majeure partie des exportations maltaises de thon proviennent d'autres États membres de l'UE. Le thon est importé vivant et est transféré dans des cages pour y être engraisé. Une petite quantité est capturée en mer Méditerranée avant la phase d'engraissement.

Malte mène actuellement une stratégie connue sous le nom de *Vers la durabilité 2014-2025*. Son objectif est de développer l'activité aquacole, en mettant en valeur des facteurs tels que la gestion et la durabilité dans le but d'accroître la production et d'améliorer la qualité. Les objectifs seront atteints au moyen de facteurs comme la composition de l'alimentation et la désignation de zones aquacoles opérationnelles.

14.1 PRODUCTION

14.1.1 PECHES MARITIMES

Malte est formée de plusieurs îles se trouvant dans le bassin oriental de la mer Méditerranée ; trois d'entre elles sont habitées : Malta, Gozo et Comino. Les débarquements des pêches maritimes se concentrent sur ces trois îles. En 2015, 84 % du volume des pêches a été débarqué à Malte et les 16 % restants ont été débarqués à Gozo et à Comino. La flotte maltaise est composée de navires exploités à temps plein (399) et à temps partiel (617) ; la plupart de ces navires (64 %) mesurent entre 5 m et 10 m et ils sont surtout utilisés pour la pêche mixte. Les principaux segments de la flotte maltaise sont : (1) chalutiers de fond (2) chalutiers de pélagiques, (3) senneurs à senne coulissante, (4) casiers et nasses et (5) lignes et hameçons.¹¹¹

Des dispositions spécifiques s'appliquent aux navires de pêche de l'UE opérant dans la zone de conservation de la pêche de 25 milles marins à partir des côtes de Malte.¹¹²

L'espadon et le thon rouge dominent les premières ventes des débarquements maltais, représentant respectivement 26 % et 16 % en valeur en 2015. En raison de la forte saisonnalité du thon rouge et de l'espadon, les pêcheurs maltais complètent leurs revenus par la pêche mixte ciblant plusieurs espèces démersales et les petits pélagiques comme le rouget barbet et le maquereau, tout au long de l'année.

De 2010 à 2016, le quota maltais de thon rouge a augmenté de 226 tonnes, suivant la tendance du quota de l'UE (11.204 tonnes) pour la même période (soit + 58 %).¹¹³ En 2016, seuls 36 navires étaient autorisés à pêcher, conserver à bord, transporter ou débarquer le thon rouge en Atlantique Est et en Méditerranée, 35 d'entre eux étant des palangriers et le navire restant, un senneur à senne coulissante. Au cours de la même année, la capacité maximale d'élevage et d'engraissement de Malte pour le thon rouge a atteint 12.300 tonnes, tandis que l'apport maximal de captures sauvage a atteint 8.768 tonnes.

Table 14-1 PRINCIPALES ESPECES DEBARQUEES A MALTE (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)

Espèce	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Espadon	3,56	503	3,22	460	2,46	377	3,08	489
Thon rouge	1,35	137	0,99	155	1,40	156	1,94	180
Rouget barbet	0,65	99	0,46	66	0,51	58	0,45	60
Maquereau	0,50	249	0,73	308	0,40	852	0,34	626
Autre	6,58	1.216	6,85	1.366	5,57	960	5,86	1.082
Total	12,64	2.204	12,25	2.355	10,34	2.403	11,67	2.437

Source : EUMOFA.

14.1.2 AQUACULTURE

L'aquaculture maltaise est divisée en deux systèmes d'élevage : (1) l'engraissement du thon, basé sur la collecte d'individus sauvages et appelée espèce basée sur la capture, et (2) l'élevage d'espèces élevées en circuit fermé telles que la dorade, le bar et les autres espèces élevées à partir des œufs produits dans les éclosiers.

Le processus de production pour le thon commence par la capture du poisson sauvage adulte, pensant de préférence plus de 70 kg. L'espèce se trouve généralement dans le sud de la Méditerranée et elle est surtout pêchée pendant les mois de mai et juin, lorsqu'elle

migre pour la ponte. Le thon est transféré dans des cages d'élevage pour y être engraisé à l'aide de poisson-fourrage. À l'automne, le gain de poids des individus atteint environ 30 % de leur poids de départ ; le thon est alors prêt pour la récolte et la vente.

Concernant la dorade royale, l'élevage commence par la production de larves en éclosiers, stockées dans des bacs lorsqu'elles pèsent entre 2 et 5 g. Les larves sont ensuite transférées dans des cages plus exposées pour y être engraisées, pendant au moins 14-16 mois. Les individus sont récoltés lorsqu'ils pèsent environ 400 g. Le même système de production est appliqué pour le bar,

¹¹¹https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-malta_mt.pdf

¹¹²[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1967R\(01\)&from=EN](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1967R(01)&from=EN)

¹¹³<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0072&from=EN>

mais il est élevé jusqu'à un poids supérieur, entre environ 2 et 3 kg. Ces deux espèces sont nourries avec des granulés secs.

Le maigre commun, espèce élevée en circuit fermé, a récemment été introduit à Malte. Le système de production est similaire à celui de la dorade ou du bar. L'espèce est bien adaptée à l'aquaculture, répondant par une croissance rapide, un taux de mortalité bas et un indice de conversion favorable. Cependant, le consommateur n'est pas familiarisé avec ce poisson dont l'apparence ne séduit pas ; par conséquent, la demande du marché n'est pas assez grande à l'heure actuelle.¹¹⁴

Actuellement, six fermes aquacoles opèrent à Malte sur neuf sites situés dans les zones aquacoles désignées. Ces zones doivent satisfaire les limites de capacité établies par des mesures de surveillance

environnementale et les réglementations en la matière. Sur les six fermes, quatre ne produisent que du thon, une ferme n'élève que des espèces d'élevage en circuit fermé et la dernière produit tant du thon que des espèces d'élevage en circuit fermé. Les zones d'exploitation aquacole sont indiquées en rouge à la Figure 9.¹¹⁵

En 2014, la production aquacole a atteint une valeur totale de 97,34 millions d'euros, pour un volume de 8.606 tonnes. Le thon rouge a représenté 84 % de la valeur de production et 63% du volume.

Table 14-2 PRINCIPALES ESPECES ISSUES DE L'AQUACULTURE MALTAISE (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)

Espèce	2011		2012		2013		2014	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Thon rouge	38,60	1.759	78,91	3.904	92,80	6.123	81,46	5.451
Dorade royale	10,19	2.159	11,03	2.605	10,93	2.550	11,98	2.704
Bar européen	0,56	54	0,83	126	0,70	127	0,98	190
Autre	1,61	100	2,24	806	1,44	277	2,92	261
Total	50,97	4,072	93,01	7.441	105,86	9.077	97,34	8.606

Source : EUMOFA.

14.2 COMMERCE

14.2.1 EXPORTATIONS

Les exportations maltaises de thon rouge sont les plus prisées. En 2015, Malte était le deuxième plus gros exportateur européen de thon rouge vers tous les marchés hors-UE, représentant 34 % de la valeur et 35 % du volume. Elle était le principal exportateur vers le Japon (en particulier pour le thon rouge entier et congelé), représentant 43 % de la valeur et 46 % du volume. Plus de 90 % des exportations hors UE et des exportations maltaises de thon rouge ont été exportées vers le Japon. En 2015, les exportations maltaises de produits de la mer ont augmenté de 33 % et de 37 % en volume par rapport à l'année précédente, atteignant 82,02 millions d'euros pour 8.294 tonnes. Cette augmentation a surtout été le fait de l'augmentation des exportations de thon rouge vers le Japon, atteignant 49,06 millions d'euros (+ 58 %) pour 3.839 tonnes (+ 60 %). En 2015, le thon rouge entier et congelé exporté vers le Japon a représenté environ 60 % de la valeur totale des exportations et 50 % du volume. La demande pour ce produit est très forte, comptant sur une consommation japonaise annuelle de 50.000 tonnes. La contribution de thon élevé en Méditerranée a été estimée à environ 20 %, à laquelle Malte contribue entre 5 et 10 %.¹¹⁶

Le deuxième plus gros marché des exportations maltaises de produits de la mer est l'Italie. La dorade royale fraîche et entière représente 93 % de la valeur et du volume de ces exportations, atteignant 8,29 millions d'euros pour 1.595 tonnes.

¹¹⁴[https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012\[1\].pdf](https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

¹¹⁵<http://msdec.gov.mt/en/Document%20Repository/Aquaculture%20Strategy%202014-25.pdf>

¹¹⁶[https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012\[1\].pdf](https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

Table 14-3 PRINCIPALES ESPECES DES EXPORTATIONS MALTAISES (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)

Espèce	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Thon rouge	21,43	1.170	45,03	2.636	35,99	2.743	53,22	4.061
Dorade royale	7,22	1.755	5,59	1.306	6,79	1.457	8,69	1.683
Listao	0	0	0	0	0	0	1,08	125
Autre	13,32	1.186	12,69	1.933	18,99	1.856	19,08	2.425
Total	41,98	4.111	63,30	5.875	61,77	6.055	82,08	8.294

Source : EUMOFA.

Table 14-4 PRINCIPAUX MARCHES DES EXPORTATIONS MALTAISES DE PRODUITS DE LA MER (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)

Pays	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Japon	26,22	1.363	44,87	2.569	42,41	3.218	55,46	4.316
Italie	7,71	1.846	5,61	1.334	7,66	1.634	8,96	1.720
Espagne	0,79	44	0,53	46	2,46	164	6,94	1.377
Corée du Sud	2,85	104	5,12	474	4,65	318	6,26	306
Autre	4,40	755	7,18	1.452	4,58	721	4,46	575
Total	41,98	4.111	63,30	5.875	61,77	6.055	82,08	8.294

Source : EUMOFA.

14.2.3 IMPORTATION

En 2015, le total des importations maltaises de thon rouge a atteint 61,39 millions d'euros pour 30.141 tonnes. En 2015, le thon rouge vivant a été la principale espèce importée à Malte, avec 65 % des importations provenant d'Italie et 35 % de France. L'essentiel du thon rouge est réexporté vers d'autres marchés (ex. : Japon) après son engraissement.

Concernant les importations d'espèces vivantes, le département de Contrôle et Règlements en matière

d'élevage et de poisson (FFCR) du Ministère des Ressources et des Affaires Rurales (MRRA) assure que tous les individus arrivent en bonnes conditions de santé sur le plan clinique et qu'ils ne proviennent pas de zones connaissant une quelconque hausse de la mortalité non résolue. La législation se base sur une liste de maladies dont la notification est obligatoire et des espèces de poisson sensibles à ces maladies, conformément aux exigences européennes.¹¹⁷

Table 14-5 PRINCIPALES ESPECES IMPORTEES A MALTE (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)

Espèce	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Thon rouge	32,11	2.164	31,13	2.518	27,37	2.449	16,67	1.538
Listao	0	0	0	0	0	0	7,06	1.727
Hareng	0,63	529	2,37	2.347	1,91	2.379	6,08	9.040
Maquereau	3,09	3.967	4,96	6.615	4,73	6.564	4,47	6.698
Autre	37,66	18.030	38,11	20.829	39,73	17.093	27,23	11.139
Total	73,38	24.690	76,51	32.309	73,67	28.485	61,39	30.141

Source: EUMOFA

Table 14-6 PRINCIPAUX FOURNISSEURS DE PRODUITS DE LA MER DE MALTE (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)

Pays	2012		2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Italie	29,33	3.722	32,14	3.526	31,79	4.134	23,21	3.377
France	4,88	376	10,19	1.317	9,39	742	6,74	1.182
Pays-Bas	4,18	3.192	4,18	3.495	7,31	8.016	6,08	6.622
Espagne	5,50	5.592	6,12	6.735	2,61	2.439	5,60	5.824
Autre	29,49	11.808	23,88	17.236	22,58	13.154	19,77	13.135
Total	73,38	24.690	76,51	32.309	73,67	28.485	61,39	30.141

Source : EUMOFA.

¹¹⁷[https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012\[1\].pdf](https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

14.3 CONSOMMATION

Entre 2005 et 2014, la consommation de produits de la mer par les ménages maltais a augmenté de 30,6 kg à 32 kg par habitant (+ 5 %), plaçant Malte au septième rang des marchés européens ayant la plus forte consommation domestique de produits de la mer. Le développement a surtout été le fait d'une campagne nationale destinée à l'éducation du consommateur, sa sensibilisation accrue et la diversification des habitudes de consommation nationale. Les principales espèces consommées sont le merlu européen, le maquereau espagnol, le chinchard d'Europe, la sériole, la raie, le bar européen, la dorade royale et l'oblade.

14.4 DEVELOPPEMENTS FUTURS

La Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA) établit un plan de reconstitution des stocks épuisés d'espadon de Méditerranée, en surpêche pendant des décennies. Avec les scientifiques conseillant de réduire considérablement les captures, le plan comprend une réduction modeste des captures et l'adoption d'un système de quota. L'espadon étant l'espèce de plus grande valeur débarquée à Malte, l'accord de La CICTA affectera également les débarquements maltais.

En juin 2014, Malte a lancé sa première Stratégie Nationale en matière d'aquaculture, *Vers la durabilité 2014-2025*, dont l'objectif principal est de garantir le développement durable. Conformément à la stratégie, une meilleure gestion, tant du point de vue réglementaire qu'opérationnel, améliorera la qualité du produit sans nuire à l'environnement ni créer de conflits avec les utilisateurs maritimes et côtiers. Les zones d'exploitation aquacole joueront un rôle important.

Les objectifs principaux sont : (1) diversifier l'économie globale, en particulier la production primaire de nourriture, (2) créer des emplois, (3) créer un gros fournisseur de plus grande valeur pour le commerce de détail local et la restauration hors domicile, et (4) contribuer favorablement au déficit commercial de l'UE pour les produits de la mer. Un objectif spécifique de la stratégie est d'atteindre une production de 5.000 tonnes issues de l'aquaculture, en plus de la production issue de l'élevage du thon, qui porterait à 1.185 le nombre d'emplois directs et indirects équivalent plein temps, d'ici 2020. Cette stratégie peut injecter une valeur nette de 70 millions d'euros dans l'économie maltaise. Pour atteindre l'objectif de production, Malte se concentrera sur le développement des autres espèces, comme la sériole ou les autres espèces méditerranéennes prioritaires, à l'aide de ses connaissances déjà très vastes sur les techniques d'élevage de ces espèces. Tenter de modifier l'alimentation du thon réduira la dépendance en poisson-fourrage, ce qui améliorera le développement durable et la rendra plus compétitive.¹¹⁸

¹¹⁸<http://msdec.gov.mt/en/Document%20Repository/Aquaculture%20Strategy%202014-25.pdf>

15 Le secteur de la pêche au Maroc

Cette étude de cas est disponible dans
les Faits saillants du mois N° 4-2015.

Avec deux façades maritimes, sur la Méditerranée et sur l'Atlantique, un littoral qui s'étend sur 3.500 km et un espace maritime de 1,2 million de km², le Maroc dispose d'atouts considérables dans le secteur de la pêche. Le secteur halieutique joue un rôle vital dans l'économie du royaume: il contribue au PIB pour 2,3%, génère 170.000 emplois directs et 490.000 emplois indirects, et représente 50% des exportations agro-alimentaires et 7% de l'ensemble des exportations. Avec des débarquements approchant 1,3 million de tonnes, le Maroc se situe au premier rang des producteurs en Afrique et au 25ème rang à l'échelle mondiale.

15.1 PRODUCTION

15.1.1 DEBARQUEMENTS

En 2014 les débarquements de la flotte marocaine se sont élevés à 1.280.000 tonnes (+9% par rapport à 2013) pour une valeur de 6,03 milliards de dirhams (MAD) (+10% par rapport à 2013), soit 541 millions d'euros.

Les petits pélagiques représentent 43% du total débarqué en valeur et 90% en volume. Le Maroc est le premier producteur et exportateur mondial de *Sardina pilchardus*. Une cinquantaine de conserveries se consacre à cette activité. Les céphalopodes arrivent en second, avec 29% des débarquements en valeur et 3% of volume. Avec 78.500 tonnes, les poissons blancs représentent 23% de la valeur et 6% du volume.

Table 15-1 MAROC: DEBARQUEMENTS PAR ESPECE (2014)

Espèces	Volume (1000 tonnes)	Valeur (million MAD)
Sardine	848	1.548
Poulpe	25	1.243
Maquereau	178	436
Crevettes	3	125
Chinchard	15	105
Anchois	9	75
Autres	209	2.503
Total	1.287	6.035

Source: Office National des Pêches (ONP), Royaume du Maroc

La plupart des ressources sont concentrées dans l'Atlantique central et méridional. Avec des débarquements de 31.000 tonnes, la Méditerranée contribue peu aux débarquements totaux du Maroc (8% en valeur et 2% en volume).

15.1.2 AQUACULTURE

L'aquaculture est toujours un secteur mineur (433 tonnes en 2013), actuellement limité à deux espèces: l'huître (dans la baie de Dakhla, au sud sur la côte atlantique, et dans la lagune de Oualidia, au nord de Safi) et le bar (dans le nord sur la côte méditerranéenne près de Tetouan).

Un objectif ambitieux (production de 200.000 tonnes) a été fixé par le gouvernement marocain dans le cadre de la stratégie Halieutis. Les premières conventions signées en 2014 devraient conduire à la création de 600 emplois et à la production de 23.000 tonnes de poissons (principalement bar et dorade) et 1.500 tonnes de coquillages (principalement huître).

15.1.3 TRANSFORMATION

L'industrie de transformation a réalisé un chiffre d'affaires de 16,3 milliards de MAD (1,5 milliards d'euros) en 2013. Elle comprend deux activités principales: la surgélation et la conserverie. Les unités de surgélation sont situées dans le sud (Dakhla, Laayoune) ainsi qu'à Agadir et Casablanca; elles transforment surtout des petits pélagiques et des céphalopodes. Les conserveries, situées à Agadir et dans le sud, sont spécialisées dans la sardine.

Table 15-2 MAROC: STRUCTURE DE L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION (2013)

Activité	Production (tonnes)	Chiffre d'affaires (million MAD)
Surgélation (à terre)	258.300	6.450
Conditionnement frais	20.950	1.650
Conserve	163.700	5.740
Semi-conserve	19.000	1.420
Farine de poisson	62.000	650
Huile de poisson	16.800	295
Autres	6.690	425
Total	547.440	16.630

Source: Royaume du Maroc – Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime

15.2 LE MAROC ET L'UE: PARTENARIAT DANS LE SECTEUR DE LA PÊCHE

L'actuel Accord de Partenariat dans le secteur de la Pêche (FPA) entre l'UE et le Maroc est entré en vigueur le 28 février 2007, pour une période de 4 ans. Depuis lors il a été renouvelé tacitement deux fois. Le protocole au présent accord a été signé le 18 novembre 2013 et adopté par le Conseil et le Parlement Européen. Il est entré en vigueur le 15 juillet 2014, à l'achèvement des procédures de ratification internes par le Maroc.

La contribution financière de l'UE s'élève à 30 millions d'euros par an: 16 millions pour l'accès à la ressource et 14 millions pour le soutien à la politique halieutique du Maroc afin de promouvoir l'exploitation durable de ses ressources. De plus, la flotte européenne paie une redevance annuelle de l'ordre de 10 millions d'euros, basée sur le volume des captures on volume. Ainsi, par exemple, les armateurs de navires thoniers paient 35 EUR par tonne capturée; pour la pêche industrielle aux petits pélagiques les chalutiers-congélateurs paient 100 EUR/t, et les navires équipés de réservoirs d'eau de mer réfrigérée paient 35 EUR/t.¹¹⁹

Les navires de 10 Etats membres ont l'autorisation de pêcher dans les eaux marocaines dans le cadre de cet accord. Un quota de 80.000 tonnes pour la pêche industrielle des petits pélagiques est réparti entre l'Allemagne, la Lituanie, la Lettonie, les Pays-Bas, l'Irlande, la Pologne, le Royaume-Uni, l'Espagne, le Portugal et la France. Des licences sont aussi attribuées pour la petite pêche (Espagne, Portugal), la pêche démersale (Espagne, Portugal) et la pêche au thon (Espagne, France). Les principales espèces ciblées et capturées sont les céphalopodes, le thon, et les petits pélagiques.

15.3 LE MAROC ET L'UE: ECHANGES

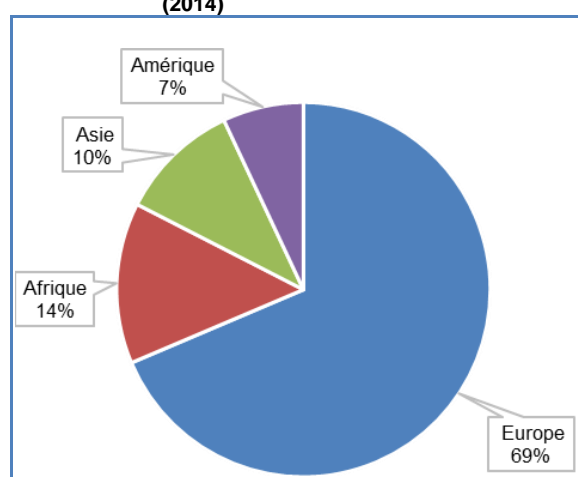
15.3.1 LA PLACE DE L'UE DANS LES EXPORTATIONS DU MAROC

L'UE est le principal partenaire commercial du Maroc et absorbe 64% de ses exportations de produits de la pêche en valeur. L'UE est le premier partenaire du Maroc pour le poisson frais (96% des exportations marocaines de poisson frais), les semi-conserves (90%), l'huile de poisson (74%), le poisson surgelé (66%), les conserves (47%) et les algues (44%). L'Afrique importe surtout des conserves de poissons du Maroc, tandis que les importations de l'Asie se concentrent sur le poisson surgelé.

15.3.2 LA PLACE DU MAROC DANS LES IMPORTATIONS DE L'UE

Le Maroc est le 5^{ème} partenaire de l'UE. En 2014 l'UE a importé des produits de la pêche du Maroc pour un montant total de 928 millions d'euros. Le Maroc fournit 4,4% de l'ensemble des importations extra-UE de l'UE.

Figure 15-1 **MAROC: EXPORTATIONS DE PRODUITS DE LA PÊCHE PAR ZONE (2014)**



Source: Office des Changes – Royaume du Maroc

Table 15-3 **MAROC: EXPORTATIONS DE PRODUITS DE LA PÊCHE PAR DESTINATION EN VALEUR (2013) (millions de MAD)**

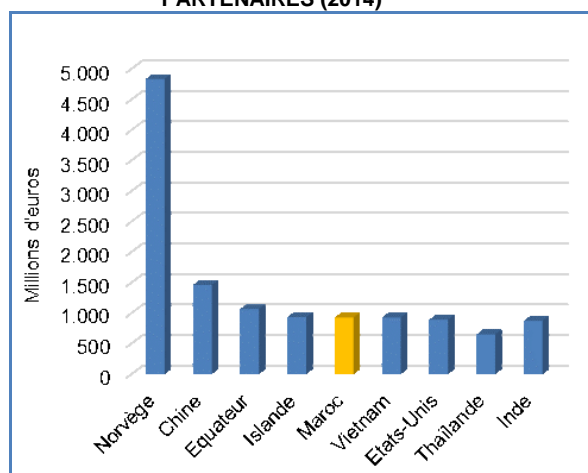
Destination	Frais	Surgelé	Conserves	Semi - conserves	Farine de poisson	Huile de poisson	Algues*	Autres	Total
UE	1.579	4.288	2.179	1.267	282	203	156	55	10.009
Afrique	1	364	1.698	2	79	0	4	14	2.162
Asie	57	1.272	176	22	100	19	127	3	1.776
Amérique	0	286	310	96	2	19	66	-	779
Reste de l'Europe	15	235	45	14	404	34	0	-	745
Moyen-Orient	-	6	169	3	-	-	0	1	179
Autres	-	5	14	10	5	-	-	-	33
Total	1.651	6.455	4.591	1.413	873	275	354	72	15.684

Source: Office des Changes.

* y compris agar-agar

¹¹⁹http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/morocco/index_en.htm

Figure 15-2 UE: IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA PÊCHE - PRINCIPAUX PARTENAIRES (2014)



Source: EUMOFA

Trois groupes de produits représentent 83% des importations de l'UE en provenance du Maroc en valeur (2014): céphalopodes (35%), petits pélagiques (32%) et crustacés (16%).

Les principales espèces sont le poulpe (22%), la crevette (15%), la sardine (15%), l'anchois (11%), le calamar (6%), la seiche (6%) et le maquereau (5%).

Les importations de l'UE en provenance du Maroc ont suivi une tendance à la hausse au cours de la période 2006-2014 : + 24% en volume et +9% in valeur.

L'Espagne est de loin le principal partenaire du Maroc, représentant la moitié des importations totales de l'UE en provenance de ce pays. L'Italie, les Pays-Bas, la France et l'Allemagne sont les autres principaux Etats membres qui importent du Maroc.

Environ 25.000 tonnes de crevettes grises *Crangon crangon* pêchées en Mer du Nord sont transportées chaque année par camion jusqu'au Maroc, où elles sont pelées manuellement dans de vastes usines autour de Tanger avant d'être réexpédiées vers les Pays-Bas.

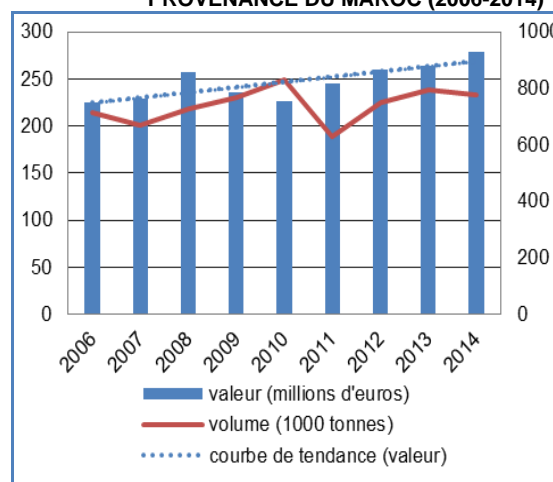
15.4 LE MAROC ET L'AVENIR: LA STRATEGIE HALIEUTIS

Depuis 2009 le Maroc s'est doté d'une stratégie pour le développement et la compétitivité du secteur halieutique à l'horizon 2020, connu sous le nom de stratégie Halieutis120. Ses principaux objectifs sont:

- atteindre une valeur ajoutée pour le secteur (pêche, aquaculture, transformation) de 21,9 milliards de dirhams (2 milliards d'euros) en 2020 (situation 2007: 8,3 milliards de dirhams);
- développer la pêche pour atteindre un niveau de capture de 1,66 million de tonnes en 2020 (situation 2007: 1,04 million de tonnes; production 2014: 1,29 million de tonnes);

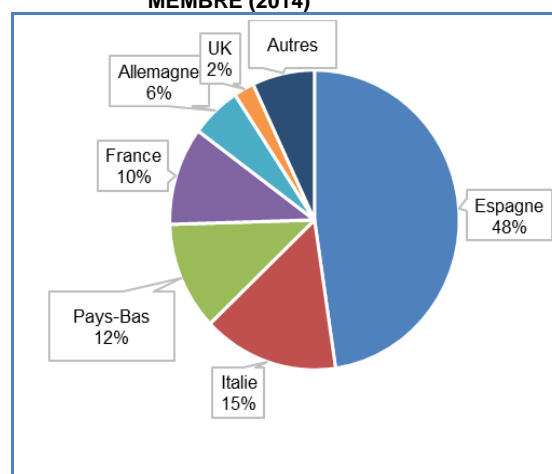
- développer les exportations pour atteindre 3,1 milliards de dollars US en 2020 (situation 2007: 1,2 milliard; résultat 2013: 1,9 milliard);
- développer l'aquaculture pour atteindre une production de 200.000 tonnes en 2020 (situation 2007: <500 tonnes;);
- accroître la consommation locale de 12 kg/habitant/an à 16 kg en 2020- développer les exportations pour atteindre 3,1 milliards de dollars US en 2020 (situation 2007: 1,2 milliard; résultat 2013: 1,9 milliard);
- développer l'aquaculture pour atteindre une production de 200.000 tonnes en 2020 (situation 2007: <500 tonnes;);
- accroître la consommation locale de 12 kg/habitant/an à 16 kg en 2020

Figure 15-3 IMPORTATIONS DE L'UE EN PROVENANCE DU MAROC (2006-2014)



Source: EUMOFA

Figure 15-4 IMPORTATIONS DE L'UE EN PROVENANCE DU MAROC PAR ETAT MEMBRE (2014)



Source: EUMOFA

¹²⁰http://www.maroc.ma/en/system/files/documents_page/HALIEUTIS%20Marrakech2010.pdf

16 La pêche en Mauritanie

Cette étude de cas est disponible dans les Faits saillants du mois N° 2-2018.

Grâce à ses ressources halieutiques significatives, la Mauritanie joue un rôle majeur dans l'industrie halieutique en Atlantique Est. Les ressources, comprenant en majeure partie des petits pélagiques utilisés pour la farine de poisson, sont exploitées par la flotte de pêche mauritanienne et les flottes industrielles de pays tiers. La Mauritanie est un partenaire important de l'UE dans le domaine de la pêche. En effet, selon l'Accord de partenariat dans le domaine de la pêche durable, les navires européens peuvent accéder à la zone économique exclusive (ZEE) mauritanienne. Cependant, le gouvernement de Mauritanie met actuellement en œuvre un plan stratégique visant à développer et diversifier sa filière pêche et tirer profit de la richesse de sa ZEE.

16.1 PRODUCTION

La Mauritanie est située à la pointe de l'Afrique de l'Ouest, limitée par le Sahara occidental au nord et le Sénégal au sud. Son littoral s'étend sur 720 km. D'après les estimations, la ZEE de Mauritanie couvre une superficie de 234.000 km². La Mauritanie dispose de ressources halieutiques parmi les plus riches du monde du fait de l'*upwelling* côtier important et d'un large plateau continental favorisant le développement de la pêche. La législation mauritanienne différencie trois sortes de pêche : la pêche artisanale (pirogues), la pêche côtière et la pêche industrielle. Les principales espèces ciblées sont les céphalopodes (le poulpe, la seiche et l'encornet), les espèces démersales (le merlu, les bramidés, les mugilidés, la raie, le requin, etc.), les crustacés (la crevette, la langouste et les crabes de profondeur), les petits pélagiques (la sardinelle, la sardine, les chinchards, les maquereaux, etc.) et les thonidés. Dans la ZEE mauritanienne, les captures annuelles totalisent entre 800.000 et 1,2 million de tonnes.

16.1.1 PÊCHE ARTISANALE ET CÔTIÈRE

La flotte artisanale cible surtout le poulpe et s'est accrue au cours des dix dernières années. Le nombre de canoës a augmenté, passant de 4.000 en 2007 à plus de 7.000 en 2013. La flotte côtière mauritanienne est composée d'environ 100 navires mais seule la moitié de la flotte est active, la majeure partie ciblant le poulpe. La majeure partie des navires étrangers de pêche côtière exploitant les eaux mauritaniennes sont des senneurs à senne coulissante ciblant les petits pélagiques. En 2015, 450 senneurs à senne coulissante pêchaient dans les eaux mauritaniennes. En 2013, les flottes artisanales et côtières ont capturé plus de 344.000 tonnes de poisson (par rapport à 100.000 tonnes en 2009). La tendance à la hausse est surtout le fait de l'effort de pêche accru sur les petits pélagiques (représentant 83 % des captures en 2013) en raison de la filière croissante de la farine de poisson.¹²¹

16.1.2 PÊCHE INDUSTRIELLE

Contrairement aux flottes artisanales et côtières, la flotte industrielle ciblant les espèces démersales a diminué. En effet, le nombre de navires exploitant la ZEE mauritanienne est passé de 380 unités en 2002 à 137 en 2013. Les céphalopodes représentent 70 % du volume des débarquements (soit environ 40.000 tonnes du volume total en 2013). En 2013, la flotte industrielle ciblant les pélagiques et exploitant la ZEE mauritanienne était composée de 50 navires, la majeure partie étant des navires étrangers. En 2013, huit senneurs détenus par une entreprise asiatique ont obtenu une licence de pêche mauritanienne. En 2010, après avoir atteint un pic à 1,2 million de tonnes, les captures industrielles de petits pélagiques ont affiché une tendance à la baisse, légère mais constante, après l'arrêt des activités de plusieurs navires étrangers dans les eaux mauritaniennes. En 2013, les captures de pélagiques issues de la pêche industrielle ont atteint 600.000 tonnes, la sardinelle représentant 40 % de cette quantité. Les navires exploitant les eaux le long de la côte ouest de l'Afrique ont ciblé le thon et les thonidés. Les captures de thon ont atteint 47.000 tonnes en 2013.

L'ensemble des captures des navires européens a été débarqué ou transbordé en Mauritanie. Les petits pélagiques sont transbordés puis transportés vers les pays du golfe de Guinée (notamment le Nigéria et la Côte d'Ivoire), la Russie et les pays voisins. Les espèces démersales entrent dans le cycle de distribution du marché espagnol. L'accès aux zones de pêche mauritaniennes par les flottes étrangères est réglementé par des accords bilatéraux (UE), des accords privés conclus avec des entreprises privées (chinoises et turques pour les petits pélagiques et japonaises pour le thon) ou par l'acquisition de licences privées.

Entre 2007 et 2013, la pêche industrielle a représenté entre 85 % et 90 % du total des captures déclarées par les pêches industrielle et artisanale (atteignant 1 million de tonnes en 2012). Environ 90 % des captures issues de la pêche industrielle étaient composées de petits pélagiques (dont 30 % capturés par les navires européens).¹²² D'après les sources nationales, en 2016, les captures issues de la pêche industrielles ont atteint 764.000 tonnes.

D'après les estimations, en 2014, le volume de poisson débarqué dans les ports mauritaniens a atteint 400.000 tonnes, représentant environ 30 % du total des captures dans les eaux mauritaniennes. Cette part est constamment orientée

¹²¹<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mau152643.pdf>

¹²²https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/report-mauritania-2014_fr.pdf

à la hausse depuis les dix dernières années du fait des améliorations significatives des installations de débarquement et des infrastructures portuaires.

Bien que plusieurs stocks de petits pélagiques sont considérés comme étant surexploités ou exploités légèrement au-dessus du niveau de durabilité (notamment la sardinelle et le maquereau), de nombreux stocks ciblés par la flotte artisanale restent sous-exploités (la crevette et la palourde) et peuvent être considérés comme une opportunité de développement futur pour la filière locale.¹²³

16.1.3 CAPTURES NATIONALES

Selon la FAO, en 2015, les captures mauritaniennes (à savoir les navires pêchant avec une licence nationale) étaient supérieures à 400.000 tonnes. En 2015, la sardinelle était de loin la principale espèce capturée, avec 190.000 tonnes produites, représentant 47 % du total des captures. D'autres groupes d'espèces importants étaient les poissons issus de la pêche côtière (11 %), l'ethmalose d'Afrique (9 %), le poulpe (8 %) et le chinchard noir (8 %).

Table 16-1 CAPTURES MAURITANIENNES PAR ESPÈCE PRINCIPALE (en tonnes)

Espèce	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Sardinelle	147.651	165.031	216.248	205.026	233.814	190.165
Pêche côtière	20.114	16.117	25.115	19.703	29.813	42.945
Ethmalose d'Afrique	1.416	2.382	2.862	90.349	43.326	36.372
Poulpe	15.801	16.716	25.227	24.733	20.798	33.249
Chinchard noir	33.710	47.154	55.553	322	2.707	32.197
Poissons d'eau douce	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000
Sardine	16.674	27.955	11.361	1.491	1.532	14.793
Flet, flétan, sole	195	1.049	1.752	2.042	2.702	11.715
Crustacés	962	1.260	4.742	2.781	1.063	2.889
Autres	24.715	79.347	79.849	26.386	27.584	24.451
Total	276.238	372.011	437.709	387.833	378.339	403.776

Source : FAO – Fishstat.

¹²³ Source : Tuna Fisheries Transparency Initiative in ATLAFCO zone, 2016.

¹²⁴ Cette évaluation semble peu réaliste, elle devrait avoisiner 2.500 tonnes, selon les sources nationales.

16.1.4 AUTRES SECTEURS : PÊCHE CONTINENTALE ET AQUACULTURE MARINE

La pêche continentale et les activités d'aquaculture marine sont relativement limitées bien que considérées comme ayant un potentiel important. La production annuelle issue de la pêche continentale atteint environ 2.500 tonnes. L'aquaculture marine, notamment l'ostréiculture et la culture d'algues, est considérée comme ayant un fort potentiel de développement. En 2014, la production d'huîtres était inférieure à 40 tonnes.¹²⁵

16.2 TRANSFORMATION

Globalement, les ventes de produits de la mer de Mauritanie concernent des produits peu transformés : le poisson est vendu frais et entier sur le marché national et entier et congelé pour les exportations. La transformation comprend uniquement les premières étapes (l'étêtage, l'éviscération, le filetage) avant de congeler le poisson ; la transformation traditionnelle (séchage et salage) est également pratiquée. Par ailleurs, la filière farine de poisson et huile de poisson est en forte croissance à Nouadhibou, et dans une moindre mesure, dans la zone de Nouakchott. L'importance de la transformation de petits pélagiques en farine de poisson et en huile de poisson s'accroît au sein de la filière pêche mauritanienne. En 2006, seules 5 entreprises transformaient la farine et l'huile de poisson. En 2016, elles étaient 40. Ces entreprises sont le fait d'investissements étrangers (essentiellement chinois, turcs et dans une moindre mesure, marocains et russes). En 2014, le volume de petits pélagiques transformés en farine de poisson a dépassé 300.000 tonnes¹²⁶ ; le Ministère des pêches de Mauritanie a estimé qu'il avoisinait 450.000 tonnes en 2017.

16.3 LA MAURITANIE ET L'UE : ACCORD DE PECHE

Le protocole de pêche d'une durée de quatre ans appliqué dans le cadre de l'Accord de partenariat dans le domaine de la pêche durable (APPD) est entré en vigueur en novembre 2015. En vertu du protocole, la flotte européenne est autorisée à pêcher des crevettes, des poissons démersaux, des thons et des petits poissons pélagiques pour un total annuel de 287.050 tonnes. En retour, outre les redevances payées par la flotte européenne, l'UE doit verser une contribution financière annuelle de 61,6 millions d'euros pour ce partenariat. Une partie de cette somme est destinée à soutenir les communautés locales de pêcheurs et à améliorer la gouvernance de la pêche¹²⁷.

16.4 COMMERCE EXTÉRIEUR
16.4.1 COMMERCE MONDIAL DU POISSON MAURITANIE

Selon la FAO, au cours des dernières années, les exportations mauritaniennes de produits halieutiques ont augmenté en valeur : elles sont passées de 148 millions d'euros en 2010 (134 000 tonnes) à 512 millions d'euros (367 000 tonnes) en 2015. À l'inverse, les importations de produits halieutiques sont nettement inférieures : 1,3 million d'euros importés en 2015 (3.860 tonnes) selon la FAO. En 2015, le pays a affiché une balance commerciale positive de 512 millions d'euros.

Table 16-2 **BALANCE COMMERCIALE MAURITANIE DES PRODUITS DE LA MER (en millions d'euros)**

Flux commercial	2013	2014	2015
Exportations	260	330	513
Importations	0,8	1,0	1,3
Balance commerciale	260	329	512

Source : Statistiques sur les produits et les échanges portant sur le poisson de la FAO.

Selon le Ministère des pêches et de l'économie maritime de Mauritanie, au cours des 11 premiers mois de 2016, les exportations mauritaniennes de produits de la mer ont atteint 222 milliards d'ouguiyas mauritaniens¹²⁸ (soit 520 millions d'euros) pour un volume de 728 milliers de tonnes. Les estimations indiquent que la filière pêche représente près de 50 % du total des exportations mauritaniennes.

La principale destination des exportations mauritaniennes de produits halieutiques est l'Europe (36 %), suivie par l'Asie (28 %), l'Afrique (24 %) et, dans une moindre mesure, la Russie (11 %).

¹²⁵Ministère des pêches et de l'économie maritime de Mauritanie <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mau152643.pdf>

¹²⁶<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mau152643.pdf>

¹²⁷<https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/mauritania>

¹²⁸Ouguiya mauritanien.

Table 16-3 **PRINCIPAUX MARCHÉS DE DESTINATION DES EXPORTATIONS MAURITANIENNES (JANVIER-NOVEMBRE 2016)**

Pays	Volume (en tonnes)	Valeur (en millions d'ouguiyas mauritaniens)
Afrique	428.930	54.040
Amérique	610	227
Asie	79.642	63.067
Europe	117.337	79.314
Russie	101.040	25.253
Total	727.558	221.902

Source : Ministère des pêches et de l'économie maritime¹²⁹.

Au cours des 11 premiers mois de 2016, les principaux produits halieutiques exportés étaient les céphalopodes (35 % en valeur) et le poisson congelé (29 %). D'autres produits importants exportés étaient les pélagiques (13 %) et la farine de poisson (13 %). Le poisson frais n'a représenté que 1 % de la valeur des exportations.

Table 16-4 **PRINCIPAUX PRODUITS EXPORTÉS DE MAURITANIE (JANVIER-NOVEMBRE 2016)**

Produit	Volume (en tonnes)	Valeur (en millions d'ouguiyas mauritaniens)
Céphalopodes	33.436	76.913
Produits congelés	401.241	64.428
Poissons pélagiques	148.017	28.465
Farine de poisson	68.842	28.081
Huile de poisson	17.749	7.227
Frais	24.473	4.837
Espèces démersales	4.388	3.146
Homard	1.232	2.254
Crevette	969	2.235
Conserves	751	1.142
Pêche côtière	999	185
Autres	25.460	2.988
Total	727.558	221.902

Source : Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime.

16.5 LA MAURITANIE ET L'UE

En 2016, les importations européennes de produits halieutiques mauritaniens ont totalisé 278 millions d'euros pour 79.000 tonnes. Les espèces importées les plus importantes étaient le poulpe (35 % de la valeur totale des importations), les autres poissons de mer (17 %), la farine de poisson (13 %) et dans une moindre mesure, l'encornet (8 %) et l'huile de poisson (8 %). La majeure partie des importations de produits de la mer provenant de Mauritanie était des produits congelés (soit 57 % de la valeur des importations). Le reste a été importé frais (22 %) ou selon un mode de conservation non précisé (21 %).

La première destination européenne des exportations mauritaniennes est de loin l'Espagne (67 % de la valeur totale). Les autres grands importateurs européens de produits halieutiques mauritaniens étaient l'Italie (8 %), le Danemark (7 %), la France (6 %) et l'Allemagne (5 %).

¹²⁹ http://www.peches.gov.mr/IMG/pdf/exportation_globale-2.pdf

Table 16-5 **PRINCIPAUX MARCHÉS EUROPÉENS POUR LES IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA MER EN PROVENANCE DE MAURITANIE (valeur en milliers d'EUROS et volume en tonnes)**

Pays	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Espagne	115.286	26.598	174.067	35.426	185.611	35.396
Italie	24.607	4.295	28.690	5.482	23.593	3.679
Danemark	23.804	23.760	15.538	11.648	18.860	14.012
France	9.578	5.996	11.434	5.981	16.633	7.883
Allemagne	18.116	18.343	2.948	2.602	14.573	11.404
Grèce	5.946	2.195	7.776	2.327	8.684	3.864
Portugal	19.782	2.839	8.102	1.253	6.112	894
Pays-Bas	1.522	1.193	1.535	903	2.155	1.239
Autres	1.554	881	792	313	1.472	782
Total	220.194	86.100	250.883	65.936	277.694	79.152

Source : COMEXT.

Table 16-6 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES IMPORTÉES DE MAURITANIE PAR LES PAYS DE L'UE (valeur en milliers d'EUROS et volume en tonnes)**

Espèce	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Poulpe	70.990	12.122	94.805	16.033	95.973	13.374
Autres poissons de mer	34.278	7.336	40.148	7.790	46.693	9.021
Farine de poisson	38.182	39.510	21.360	16.828	37.068	29.492
Encornet	10.320	1.932	20.729	3.725	22.098	3.753
Huile de poisson	17.312	15.401	15.099	10.434	21.230	12.696
Autres dorades	9.920	2.151	13.216	2.915	14.722	3.233
Langouste	11.590	872	16.566	948	11.642	514
Autres	27.603	6.776	28.961	7.263	28.269	7.071
Total	875	183	917	180	943	183

Source : EUMOFA, en s'appuyant les données Comext.

Les exportations européennes vers la Mauritanie sont nettement inférieures aux importations de Mauritanie. En 2016, les exportations européennes de produits de la mer vers la Mauritanie ont totalisé 5,8 millions d'euros pour 6.694 tonnes. Les principales espèces commerciales exportées (en valeur) étaient les autres produits (33 % de la valeur totale, surtout des soupes, des bouillons et des produits élaborés), le listao (24 %) et dans une moindre mesure, la sardine (13 %) et l'albacore (11 %). Les exportations de l'UE sont surtout composées de produits congelés (57 %) et de produits élaborés et conserves (43 %). En 2016, les principaux exportateurs européens vers la Mauritanie étaient l'Espagne (76 % de la valeur totale) et l'Allemagne (22 %, surtout les petits pélagiques).

16.6 STRATEGIES ET PERSPECTIVES D'EVOLUTION

En 2014, le Ministère de la pêche et des affaires maritimes de Mauritanie a publié un document détaillant la stratégie de la filière pêche pour la période 2014-2019.¹³⁰ Ce plan établit 6 axes stratégiques :

- **Améliorer les connaissances sur les ressources halieutiques et leur milieu** : préserver l'intégrité de l'environnement marin et côtier, évaluer l'état et la dynamique des stocks exploitables et renforcer la capacité de la recherche.
- **Optimiser la gestion de l'exploitation des ressources halieutiques** : aménager les pêcheries, gérer l'allocation et l'accès à la ressource (licences, TAC et quotas) et renforcer la surveillance des activités de pêche.
- **Renforcer l'intégration du secteur pêche à l'économie nationale** : développer les infrastructures et les industries de la transformation en cohérence avec les objectifs d'autres politiques (gestion du littoral, politique de lutte contre la pauvreté, etc.), contribuer à la sécurité alimentaire, développer la formation technique et professionnelle, renforcer le contrôle sanitaire et la qualité des produits.

¹³⁰ <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mau152643.pdf>

- **Promouvoir la pêche continentale et l'aquaculture** : développer le cadre juridique de ces activités (exercées sur le continent et dans les zones marines), approfondir les connaissances et les savoir-faire spécifiques relatifs aux aspects techniques (le système de production, les espèces, la gestion de l'eau, etc.), accroître la production (par de nouveaux projets d'aquaculture et des projets pilotes).
- **Développer les affaires maritimes** (dans le cadre de la croissance bleue) : renforcer la sécurité et la sûreté maritimes, améliorer la gouvernance du littoral et du domaine public maritime, renforcer la protection de l'environnement marin, développer le transport maritime et fluvial (le cadre juridique et les installations à développer), développer les professions maritimes auxiliaires et améliorer la gestion des gens de mer.
- **Renforcer la gouvernance** : adapter et moderniser le cadre juridique et institutionnel, promouvoir la concertation avec la profession, les autres acteurs et partenaires, promouvoir la transparence et développer la coopération en matière de gestion responsable du secteur pêche.

L'objectif de cette stratégie est la croissance du secteur halieutique par le développement durable, la modernisation et la diversification. Des objectifs quantitatifs ont été établis ; ceux liés au marché sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Table 16-7 **STRATÉGIE MAURITANIENNE DE LA FILIÈRE PÊCHE: OBJECTIFS QUANTITATIFS LIÉS AU MARCHÉ**

Indicateur	Situation en 2013/2014	Objectif 2019/2020
PIB de la filière pêche (en millions de dollars US)	142,6	226,6
Production de la pêche en ZEE en volume (en tonnes)	800.000	1.200.000
Production de la pêche en ZEE en valeur (en millions de dollars US)	740	900
PIB du secteur de la transformation (en millions de dollars US)	105,52	198,79
% de la production débarquée en Mauritanie	15 %	60 %
Pêche continentale et aquaculture (en tonnes)	1.000	20.000
Production ostréicole (en tonnes)	40	250
Production de la culture d'algues (en tonnes)	0	100
Consommation nationale de poisson	6 kg/an/par habitant	10 kg/an/par habitant

Source : Ministère des Pêches et de l'Économie Maritime.

17 Les pêcheries norvégiennes

Cette étude de cas est disponible dans les Faits saillants du mois N° 2-2016.

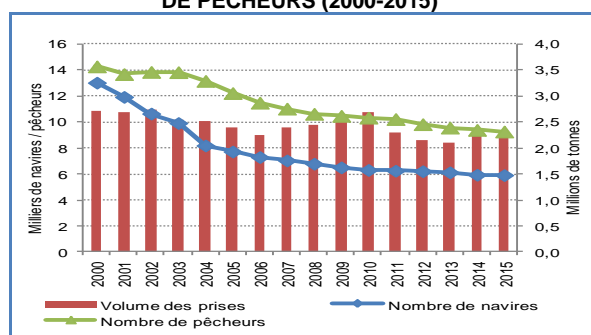
17.1 ACTIVITE DE PECHE - UNE PERSPECTIVE HISTORIQUE

La Norvège a été classée par la FAO au 11^e rang des principaux acteurs concernant la production des pêches et de l'aquaculture, avec environ 1,83% de la production mondiale en 2013. En Europe, la Norvège est le troisième producteur après la Russie et l'UE.¹³¹ En 2014, la contribution de la pêche et de l'aquaculture au PIB norvégien était presque deux fois plus importante que celui de l'agriculture et de la sylviculture (0,9% contre 0,5%).¹³² Elle représentait 28,4 milliards de couronnes norvégiennes (3,4 milliards d'euros). La plus grande part provenait de l'aquaculture (2013), pour un montant de 14,9 milliards de couronnes norvégiennes (1,9 milliards d'euros), alors que la contribution de la pêche s'élevait à 8,2 milliards de couronnes norvégiennes (1,1 milliards d'euros).¹³³

Depuis l'extension de la zone économique de la Norvège à 200 milles nautiques à la fin des années 1970, les zones de pêche de la flotte de pêche norvégienne s'étendent de Svalbard et de la Mer de Barents au nord jusqu'au Skagerrak au sud en passant par la Mer du Nord. Dans la mer de Barents, la Norvège, avec la Russie, est responsable de la gestion des ressources du plus grand stock de cabillaud de tout l'Atlantique. La Mer du Nord est la principale zone de pêche pour les espèces pélagiques, comme le hareng et le maquereau.

Au cours des 15 dernières années, le volume des prises est resté relativement stable, entre 2,1 et 2,7 millions de tonnes. Pendant la même période, le nombre de navires et de pêcheurs enregistrés a subi une diminution constante. En 2015, 9.261 personnes ont enregistré la pêche comme leur première profession, la moitié du nombre enregistré au début des années 1990. Au total, 5.914 navires étaient opérationnels en 2015, dont 80% étaient des navires côtiers de moins de 11 m, généralement manœuvrés par une seule personne.

Figure 17-1 **VOLUME DE CAPTURES POUR LA NORVÈGE ET NOMBRE DE NAVIRES ET DE PÊCHEURS (2000-2015)**



Source : Direction norvégienne de la pêche.

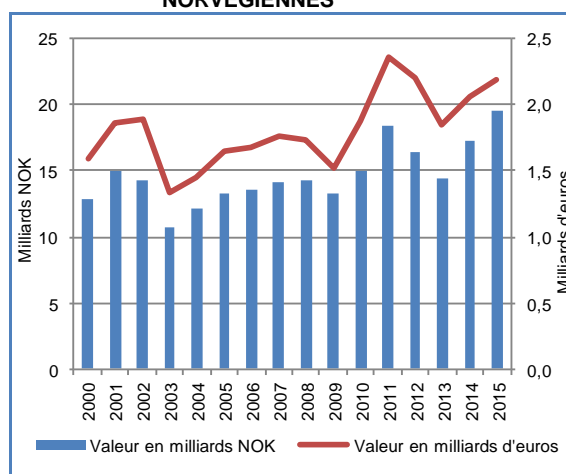
En 2015, le volume total débarqué dans les ports norvégiens était de 2,5 millions de tonnes, dont 2,15 millions de tonnes provenant de navires norvégiens. Au cours des 15 dernières années, les débarquements de navires étrangers, principalement de Russie, du Royaume-Uni et du Danemark, ont varié entre 150 et 600.000 tonnes. En 2015, les navires russes ont principalement débarqué du cabillaud, de l'églefin et du lieu noir en Norvège du nord. Les flottes du Royaume-Uni et du Danemark ont débarqué des espèces pélagiques dans les ports de la Mer du Nord.

¹³¹ EUMOFA : Le marché du poisson de l'UE, édition 2015.

¹³² http://www.ssb.no/befolkning/artikler-og-publikasjoner/_attachment/225818?ts=14d005cc3c8

La valeur des premières ventes en Norvège est passée d'environ 1,6 milliards d'euros à environ 2,2 milliards d'euros au cours des 15 dernières années, soit une augmentation de 38 %. Cependant, lorsqu'on mesure l'augmentation de valeur de la monnaie locale, la couronne norvégienne (NOK), la croissance qui en résulte a été de 52%. La dépréciation de la couronne norvégienne a fortement affecté la compétitivité des exportations de produits de la pêche et de l'aquaculture norvégiens entre 2012 et 2015, lorsque la valeur des débarquements a augmenté de 19% en NOK alors qu'elle baissait de 0,5% en euros.

Figure 17-2 **VALEUR DES PREMIÈRES VENTES NORVÉGIENNES**



Source : Direction norvégienne de la pêche.

17.2 GESTION DES PECHES ET DES DEBARQUEMENTS

90% environ du volume des prises norvégiennes provient de stocks dans les zones partagées avec d'autres pays. Pour les stocks les plus importants de poissons, le niveau des quotas est établi en coopération avec d'autres pays, dont la Russie, l'Islande, les îles Féroé, le Groenland et l'UE. En Norvège, les premières ventes de produits de la pêche sont gérées à travers six coopératives de vente. Norges Sildesalgslag (l'organisation de vente des pêcheurs norvégiens pour les poissons pélagiques) est le plus grand marché d'Europe pour les premières ventes d'espèces pélagiques. Les premières ventes de tous les autres poissons, ainsi que celles des coquillages et des crustacés, passent par les cinq autres organisations dont la plus importante est Norges Råfisklag (Organisation de vente des pêcheurs norvégiens): cette organisation couvre plus de la moitié de la côte norvégienne, dans les six comtés les plus septentrionaux de la Norvège. Les six coopératives de vente sont les organisations de vente des pêcheurs eux-mêmes et elles fonctionnent comme des places de marché pour les captures norvégiennes. Les coopératives gèrent le commerce, les ventes, les paiements et l'assurance qualité. Elles fixent également des prix minimums pour les débarquements afin d'assurer des prix raisonnables pour les pêcheurs quand ils vendent leurs prises dans les ports.

¹³³

<https://www.ssb.no/statistikkbanken/SelectVarVal/saveselections.asp>

17.3 PREMIÈRES VENTES

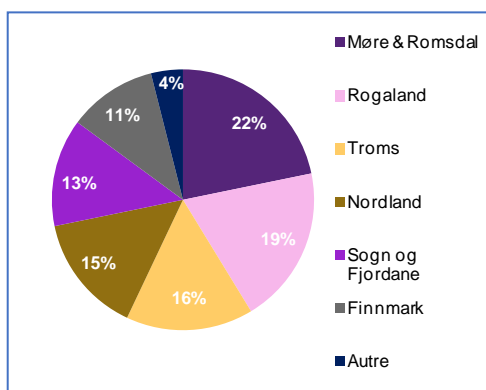
Les cinq principales espèces par valeur débarquées en Norvège en 2015 étaient le cabillaud, le maquereau, le hareng, le lieu noir et la crevette. Pour les trois dernières années, le volume de cabillaud a diminué suite à la diminution progressive des TAC, tandis que la valeur augmentait. La hausse de valeur était principalement liée au développement de nouveaux marchés, entraînant une forte demande. En 2015, lorsque la disponibilité était inférieure à ce qu'elle était en 2013 et 2014, les prix de marché du cabillaud ont connu une augmentation significative. Certaines pêcheries sont très saisonnières. La principale saison de la pêche pour le cabillaud va de janvier à

avril, avec plusieurs petits pics en fin d'automne et autour de Noël (octobre–décembre). La saison du maquereau va d'août à octobre. La pêche du hareng est généralement divisée en deux saisons d'hiver et d'automne. La principale saison pour la crevette est l'été (mai–septembre), tandis que le lieu noir est débarqué tout au long de l'année. Les débarquements en Norvège ont lieu du sud jusqu'au Cap Nord, mais certains comtés enregistrent plus de volume que d'autres. Le comté de Møre et Romsdal, dans le centre-ouest de la Norvège à environ 62° de latitude nord, est le plus important, avec environ 22% du total des débarquements enregistrés.

Table 17-1 LES CINQ PRINCIPALES ESPÈCES DÉBARQUÉES EN NORVÈGE

	Volume (en tonnes)			Valeur (en millions de NOK)			Valeur (en millions d'euros)		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Cabillaud	564.931	599.573	535.908	4.739	5.690	6.512	607	681	728
Maquereau	240.026	432.248	386.199	2.092	3.229	3.192	268	386	357
Hareng	561.839	448.807	338.869	2.654	2.082	1.992	340	249	223
Lieu noir	156.735	160.761	159.250	998	1.306	1.530	128	156	171
Crevette	17.397	23.817	36.360	522	735	1.307	67	88	146
Autres	671.664	840.542	1.048.611	3.464	4.223	5.049	444	505	565
Total	2.212.592	2.505.749	2.505.198	14.470	17.265	19.582	1.854	2.066	2.190

Figure 17-3 LES SIX PREMIERS COMTÉS DE PREMIÈRES VENTES EN NORVÈGE, EN VOLUME

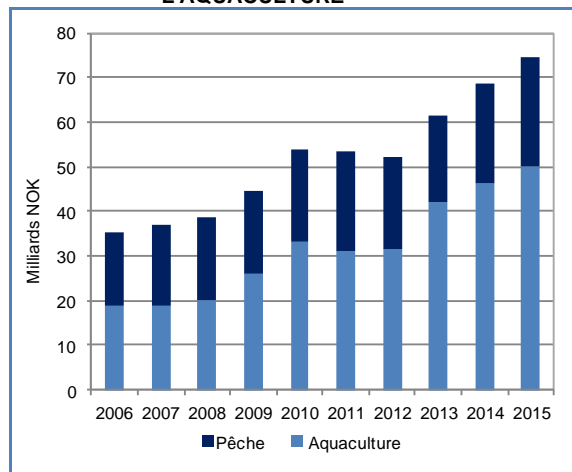


Source: Direction norvégienne de la pêche

17.4 EXPORTATIONS ET COMMERCIALISATION

Les exportations norvégiennes de produits de mer en 2015 ont atteint un niveau record. La valeur des exportations des produits de la pêche et de l'aquaculture (PPA) a augmenté de 8% en 2015 pour arriver à environ 74 milliards de couronnes norvégiennes (8,2 milliards d'euros). Cela représente une augmentation de plus du double en 10 ans. Les produits de la pêche et de l'aquaculture représentaient 9% des recettes totales d'exportation norvégiennes en 2015, alors qu'elles ne représentaient que 5% 10 ans plus tôt. L'aquaculture a représenté la croissance la plus élevée en valeur d'exportation au cours de la dernière décennie (+170%). La Norvège importe également certains produits de la pêche, principalement de la farine et de l'huile de poisson, ainsi que du hareng frais et du maquereau, les navires étrangers vendant et débarquant leurs prises aux usines de transformation norvégiennes.

Figure 17-4 EXPORTATIONS NORVÉGIENNES DE PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE



Source : Statistics Norway (données préliminaires de 2015).

Des valeurs record à l'exportation ont été relevées à la fois pour les espèces issues de la pêche et celles provenant de l'aquaculture. Cependant, la valeur des exportations de la pêche a augmenté plus lentement que pour l'aquaculture. En 2015, la valeur des exportations de la pêche s'est élevée à 24,4 milliards de couronnes norvégiennes (2,7 milliards d'euros), soit 33% de la valeur totale des exportations de PPA. Durant la période 2006-2008, la pêche avait représenté près de la moitié de la valeur à l'exportation (48%).

Le cabillaud était l'espèce pêchée avec la valeur la plus élevée en 2015. Malgré une baisse de 21% du volume des exportations, la valeur des exportations a augmenté de 9% entre 2014 et 2015 pour arriver à 7,9 milliards de couronnes norvégiennes (0,88 milliards d'euros). Par comparaison, la valeur des exportations en 2005 était de 5 milliards NOK (0,62 milliards d'euros). De 2014 à 2015, le volume et la valeur des exportations de maquereau ont chuté de 12% et de 7% respectivement, tandis que le volume et la valeur du hareng ont diminué de 28% et 12%.

La valeur des exportations combinée pour les deux espèces en 2015 s'est élevée à 6,2 milliards NOK (0,7 milliards d'euros), ce qui représentait 6% de moins qu'en 2005. Pour la crevette, les prix en première vente ont considérablement augmenté entre 2005 et 2015, ce qui a entraîné une hausse significative du prix moyen à l'exportation de 3,16 euros/kg à 9,60 euros/kg.

Table 17-2 LES 15 PRINCIPALES ESPÈCES EXPORTÉES (PÊCHE ET AQUACULTURE)

Espèce	2005		2015	
	Valeur en Mrd euros	Volume 1 000 tonnes	Valeur en Mrd euros	Volume 1 000 tonnes
Saumon de l'Atlantique	1,71	480	5,34	1.035
Cabillaud	0,62	123	0,88	205
Maquereau	0,29	167	0,43	352
Hareng	0,45	537	0,27	216
Truite	0,16	44	0,26	53
Lieu noir	0,19	108	0,23	73
Églefin	0,08	38	0,15	57
Crevette	0,10	33	0,09	9
Crabe	0,02	2	0,07	5
Flétan noir	0,05	14	0,06	13
Merlan bleu	0,00	5	0,04	170
Lingue	0,03	6	0,03	8
Sébaste	0,02	8	0,03	16
Flétan	0,01	1	0,02	2
Brosme	0,00	0	0,02	4
Autres espèces	0,23	211	0,42	408
Total	3,96	1.777	8,33	2.625

Source : Statistics Norway (données préliminaires de 2015).

En 2015, comme pour les années précédentes, l'UE a été le principal marché pour les PPA norvégiens. En 2015, l'UE représentait 67% de la valeur totale des exportations de PPA norvégiens, soit une augmentation de 61% en 2014. L'UE avait une part de marché de 57% en valeur pour les produits de la pêche en 2015, contre 50% en 2014. En 2015, comme pour les années précédentes, l'UE a été le principal marché pour les PPA norvégiens. En 2015, l'UE représentait 67% de la valeur totale des exportations de PPA norvégiens, soit une augmentation de 61% en 2014. L'UE avait une part de marché de 57% en valeur pour les produits de la pêche en 2015, contre 50% en 2014. Bien que la Norvège soit de loin un exportateur net de PPA, la croissance de l'aquaculture l'a rendue dépendante des importations d'aliments, en particulier l'huile de poisson. Les importations d'huile de poisson en 2015 se sont élevées à 186.600 tonnes et ont dépassé les importations de farine de poisson (181.900 tonnes) pour la première fois.

De 2013 à 2015, le prix moyen à l'importation de l'huile de poisson est passée de 16,43 NOK/kg à 24,18 NOK/kg (+47%), tandis que le prix à l'importation de farine de poisson a augmenté de 23% pour arriver à 13,08 NOK/kg. En plus de la farine et de l'huile de poisson, les principaux PPA importés par la Norvège étaient 131.500 tonnes de maquereau frais (-6% par rapport à 2014) et 15.900 tonnes de hareng frais (-4% par rapport à 2014).

Table 17-3 **LES 15 PRINCIPALES ESPÈCES EXPORTÉES (PÊCHE ET AQUACULTURE)**

Espèce	2005		2015	
	Valeur en Mrd euros	Volume1 000 tonnes	Valeur en Mrd euros	Volume1 000 tonnes
Saumon de l'Atlantique	1,71	480	5,34	1.035
Cabillaud	0,62	123	0,88	205
Maquereau	0,29	167	0,43	352
Hareng	0,45	537	0,27	216
Truite	0,16	44	0,26	53
Lieu noir	0,19	108	0,23	73
Églefin	0,08	38	0,15	57
Crevette	0,10	33	0,09	9
Crabe	0,02	2	0,07	5
Flétan noir	0,05	14	0,06	13
Merlan bleu	0,00	5	0,04	170
Lingue	0,03	6	0,03	8
Sébaste	0,02	8	0,03	16
Flétan	0,01	1	0,02	2
Brosme	0,00	0	0,02	4
Autres espèces	0,23	211	0,42	408
Total	3,96	1.777	8,33	2.625

Source : Statistics Norway (données préliminaires de 2015).

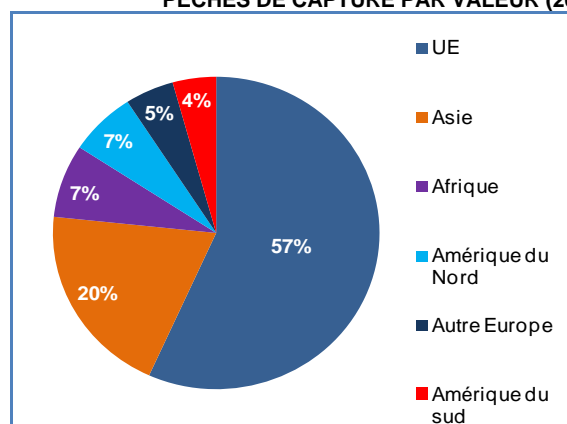
17.5 TAUX DE CHANGE

Un facteur important qui influe sur l'augmentation de 8% en valeur des exportations de PPA en 2015 a été la variation des taux de change. On estime que 80 à 90% des exportations de PPA sont exposées aux devises étrangères. Alors que l'UE est le principal marché d'exportation pour les PPA norvégiens, les variations du taux de change NOK/EUR ont affecté les prix du marché et la demande. De 2014 à 2015, le NOK s'est affaibli de 7% par rapport à l'euro et de 19% par rapport à la livre sterling. La valeur des exportations norvégiennes de PPA au Royaume-Uni a augmenté de 30% de 2014 à 2015. Mesurée en couronnes norvégiennes, la valeur des exportations aux États-Unis, autre marché important, a augmenté de 37% de 2014 à 2015. Pendant la même période, le NOK s'est affaibli de 28% par rapport à l'USD.

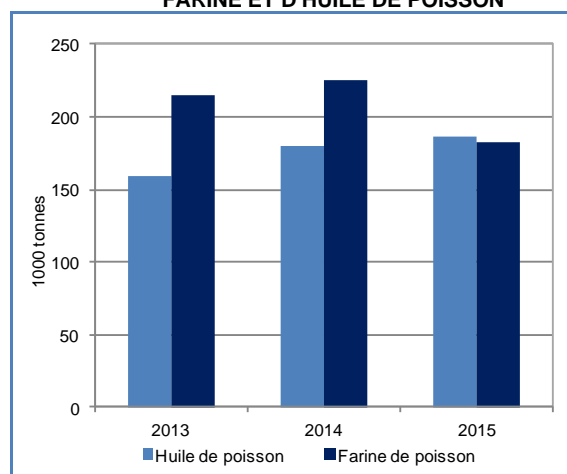
Table 17-4 **EVOLUTION DES TAUX DE CHANGE**

	2013	2014	2015	% change
NOK / EUR	7,81	8,36	8,94	7%
NOK / GBP	9,19	10,37	12,32	19%
NOK / USD	5,88	6,3	8,06	28%
NOK / 100 JPY	6,03	5,95	6,66	12%

Source : Banque centrale européenne.

Figure 17-5 **LES PRINCIPAUX MARCHÉS POUR LES PÊCHES DE CAPTURE PAR VALEUR (2015)**

Source : Statistics Norway (données préliminaires).

Figure 17-6 **IMPORTATIONS NORVÉGIENNES DE FARINE ET D'HUILE DE POISSON**

Source : Statistics Norway (données préliminaires de 2015).

17.6 MARKETING ET R&D - PRELEVEMENT POUR L'EXPORTATION ET PRELEVEMENT POUR LA R&D

En général, une taxe de 1,05% est applicable aux exportations de PPA norvégiens. Le prélèvement peut être divisé en deux parties : prélèvement pour exportation (0,75%) et prélèvement R&D (0,30%). Le prélèvement R&D est destiné au financement du Fonds norvégien de recherche sur les produits de la pêche et de l'aquaculture (FHF), qui joue un rôle primordial dans la gestion des investissements en R&D par l'industrie de la pêche norvégienne. Le conseil d'administration du FHF est désigné par le Ministère du commerce, de l'industrie et de la pêche et inclut des représentants de l'industrie

Le Conseil norvégien d'exportation des produits (NSC) est l'organisation de marketing des PPA norvégiens. Son activité de marketing générique est financée par le prélèvement pour l'exportation. Le NSC est une société publique détenue par le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Pêche, et le Ministère désigne le conseil d'administration. En 2014, le NSC a dépensé près de 43,1 millions d'euros en investissements de marketing, dont 29,4 millions d'euros (68%) ont été dépensés sur le saumon et la truite d'élevage, 3,2 millions d'euros sur les espèces pélagiques, 2,9 millions d'euros sur les poissons blancs et 7,4 millions d'euros sur les autres espèces et produits. La plupart des investissements ont été réalisés sur les marchés français, espagnol et allemande

Table 17-5 **LES PRINCIPAUX INVESTISSEMENTS MARKETING PAR LE CONSEIL NORVÉGIEN D'EXPORTATION DES PRODUITS DE LA MER (2014)**

	Investissements marketing (millions d'euros)	Part de l'investissement total
France	4,87	11%
Espagne	3,29	8%
Allemagne	3,11	7%
Japon	2,87	7%
Norvège	1,97	5%
Italie	1,91	4%
Chine	1,67	4%
Portugal	1,67	4%
Suède	1,64	4%
Royaume-Uni	1,32	3%

Source : Conseil norvégien d'exportation des produits de la mer.

17.7 SYSTÈMES DE CERTIFICATION - MARQUE

Au cours des huit dernières années, de nombreuses pêcheries norvégiennes ont été certifiées par le MSC (Marine Stewardship Council). Ces processus ont commencé avec les pêcheries de lieu noir (dans l'Arctique nord-est et dans la Mer du Nord) en 2008, puis un an plus tard avec les pêcheries de hareng (Mer du Nord et Skagerrak, et pêcheries de reproducteurs de printemps), et en 2010, avec les pêcheries de cabillaud et

d'églefin dans l'Arctique du nord-est. La dernière pêcherie ayant obtenu la certification MSC est la pêcherie de crevette nordique dans l'Arctique du nord-est en 2012. Sur la base des quotas de 2016, 660.000 tonnes de poissons de fond (dont 401.000 tonnes de cabillaud), 446.000 tonnes de hareng et 70.000 tonnes de crevettes sont certifiées MSC. Les pêcheries de crevettes nordiques dans le Skagerrak norvégien et le Norwegian Deep sont en cours d'évaluation pour la certification MSC. La décision est attendue d'ici mars 2016. Cela fait de la Norvège le principal fournisseur de poissons de pêcheries certifiées MSC en Europe.

La majorité des PPA exportés par la Norvège porte le sceau « NORGE - Produits de la mer de Norvège ». Cette marque déposée est de commerce est une marque collective pour les produits de mer norvégiens. Le propriétaire et détenteur des droits de la marque est le Conseil norvégien d'exportation des produits de la mer qui en fixe également les conditions d'utilisation. La marque ne peut être appliquée qu'aux produits d'origine norvégienne et aux produits destinés à la consommation humaine. La marque peut également être utilisée en co-branding avec d'autres marques (marques de producteur et de distributeur)

Le Conseil norvégien d'exportation des produits de la mer a également établi une marque spéciale de qualité pour le skrei (cabillaud migrateur de l'Arctique norvégien, de plus de trois kg, récolté de janvier à avril dans les zones naturelles de frai des Lofoten et Vesterålen).

En dépit de la longue tradition de pêche de la Norvège et des énormes efforts investis dans le marketing des produits de la mer d'origine norvégienne, un seul produit de la pêche norvégienne est enregistré comme Indication Géographique Protégée : Tørrfisk fra Lofoten (stockfish de Lofoten)

17.8 INVESTISSEMENTS À L'ÉTRANGER

Dans le secteur de la pêche de capture, la plupart des investissements norvégiens en Europe sont liés à des investissements dans la transformation - tant pour les espèces pélagiques que pour les espèces de fond. La plupart des installations de traitement en question sont situées sur les îles britanniques et au Danemark. En plus des investissements en Europe, la Norvège a également investi dans le secteur pélagique en Amérique du Sud - notamment dans des navires de pêche et la transformation. Il s'agit principalement de navires livrant des matières premières destinées à la production de farine et d'huile de poisson dans des usines appartenant à des sociétés norvégiennes. Les principaux investissements de l'industrie norvégienne des produits de la mer sont liés au secteur de l'élevage du saumon. En Europe, les entreprises norvégiennes détiennent une part importante des élevages de saumon au Royaume-Uni et en Irlande. En outre, les sociétés norvégiennes ont investi dans l'aquaculture du saumon sur les îles Féroé et en Islande. Les investissements norvégiens ont été faits dans la première et la deuxième transformation en Europe. La plupart des investissements dans l'industrie de la transformation ont été faits au moyen d'acquisitions et de fusions

18 Pêche et aquaculture en Nouvelle-Zélande

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants** du mois N° 11-2018.

La Nouvelle-Zélande est située dans le sud-ouest de l'océan Pacifique et compte une population de 4,9 millions d'habitants¹³⁴. Le pays est constitué de deux îles principales, l'île du Nord et l'île du Sud, et possède un littoral de plus de 15.000 km, le neuvième plus grand du monde. La filière des produits de la mer emploie 13.000 personnes, dont 2.500 travaillent dans la pêche commerciale ou l'aquaculture en mer¹³⁵. La Nouvelle-Zélande possède une zone économique exclusive (ZEE) de 4 millions de kilomètres carrés et 123 espèces sont exploitées par la pêche commerciale. La population autochtone de Nouvelle-Zélande, les Maoris, possèdent environ 50 % des quotas de pêche de Nouvelle-Zélande¹³⁶ et reçoivent 20 % des quotas pour chaque nouvelle espèce entrant dans le système de gestion des quotas du pays¹³⁷.

La Nouvelle-Zélande est reconnue pour sa pêche durable car plusieurs pêcheries ont reçu la certification Marine Stewardship Council (MSC)¹³⁸. En 2017, d'après le Ministère des industries primaires, selon l'évaluation scientifique des 165 stocks (représentant 78 % du total des captures en valeur et 71 % en volume), 138 sont durables (au-dessus de la limite « soft ») et 27 sont situés sous la limite « soft »¹³⁹. Un stock halieutique sous la limite soft est considéré comme étant en surpêche ou épuisé et doit être reconstitué de manière active¹⁴⁰. En Nouvelle-Zélande, les principales espèces pêchées sont le grenadier bleu (également appelé « hoki »), l'encornet, le maquereau, l'escolier et le merlan bleu austral. En 2016, le total des captures issues de la pêche a atteint 425.000 tonnes, les poissons marins dominant la filière. Les captures de crustacés concernent surtout la langouste de roche australienne *Jasus edwardsii* et la langoustine de Nouvelle-Zélande, exportées vivantes vers les marchés asiatiques.

La Nouvelle-Zélande est également connue pour sa production aquacole de moule et de saumon royal. La production aquacole néozélandaise concerne également l'ormeau, très prisé sur les marchés asiatiques.

Table 18-1 **PÊCHE EN NOUVELLE-ZÉLANDE (volume en milliers de tonnes)**

Espèce	Moyenne de 2000 à 2005	Moyenne de 2006 à 2011	2012	2013	2014	2015	2016
Poissons de mer	491	394	397	408	418	407	370
Mollusques	63	57	39	30	20	21	48
Crustacés	4	4	4	4	4	4	4
Autres	1	1	2	2	2	2	3
Total	559	455	442	444	443	433	425

Source: FAO.

¹³⁴ <https://www.stats.govt.nz/indicators/population-of-nz>

¹³⁵ <https://www.seafoodnewzealand.org.nz/industry/key-facts/>

¹³⁶ <https://www.seafoodnewzealand.org.nz/industry/key-facts/>

¹³⁷ <http://www.treaty2u.govt.nz/the-treaty-today/fisheries/index.htm>

¹³⁸ <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/@@search?q=new+zealand&search=>

¹³⁹ <https://www.mpi.govt.nz/growing-and-harvesting/fisheries/fisheries-management/fish-stock-status/>

¹⁴⁰ <https://www.mpi.govt.nz/growing-and-harvesting/fisheries/fisheries-management/fish-stock-status/>

18.1 CAPTURES

En 2016, la Nouvelle-Zélande a capturé un total d'environ 425.000 tonnes, soit une baisse de 23 % par rapport à 2000. Toutefois, le total est resté relativement stable au cours des cinq dernières années. En 2016, les captures de grenadier bleu ont représenté 33 % du total. Il est capturé au chalut dans les régions de pêche, surtout au large de l'île du Sud¹⁴¹. Environ 10 % du total des captures sont représentés par l'encornet. En général, la pêche à l'encornet a lieu de janvier à mai dans les territoires autour de la ZEE. Cette espèce est capturée au chalut et à la turlutte¹⁴².

Table 18-2 **PÊCHE EN NOUVELLE-ZÉLANDE PAR ESPÈCE PRINCIPALE (en milliers de tonnes)**

Espèce	moyenne de 2000 à 2005	moyenne de 2006 à 2011	2012	2013	2014	2015	2016
Grenadier bleu	182	104	128	132	149	157	140
Chinchards noirs	35	42	43	45	50	45	39
Merlan bleu austral	29	32	30	33	32	25	23
Escolier	24	27	28	23	26	25	23
Encornet minami	54	52	35	25	15	16	43
Abadèche rosé	19	14	15	14	15	15	15
Maquereau tacheté	10	10	10	9	6	11	9
Hoplostète orange	17	12	6	7	9	10	8
Autres	188	163	146	157	141	132	125
Total	559	455	442	444	443	433	425

Source: FAO.

18.2 AQUACULTURE

En Nouvelle-Zélande, en 2016, la production aquacole a atteint 109.016 tonnes, soit une augmentation d'environ 20 % par rapport à 2016, se rapprochant du niveau atteint en 2014. Avec 94.037 tonnes, la production de moule verte asiatique (également appelée la moule de Nouvelle-Zélande) a représenté 86 % de l'aquaculture totale en 2016. La méthode aquacole utilisée pour cette espèce est la culture sur cordes. La moule atteint sa taille commerciale en 12 à 18 mois. La production de saumon royal a avoisiné 12.130 tonnes au cours des cinq dernières années, chutant à moins de 11.000 tonnes en 2014. La Nouvelle-Zélande est le premier producteur de cette espèce et la filière utilise des méthodes traditionnelles d'élevage, ce qui signifie que la production commence dans des écloséries à terre puis, une fois que le poisson atteint une certaine taille, il est transféré en mer dans des cages faites en filet pour poursuivre le grossissement. La production a lieu dans les zones de Marlborough Sounds, au nord de l'île du Sud, autour de l'île Stewart à l'extrémité de l'île du Sud et également à Akaroa Harbour à l'est de l'île du Sud¹⁴³.

Table 18-3 **PRODUCTION AQUACOLE NÉOZÉLANDAISE (volume en milliers de tonnes)**

Espèce	2012	2013	2014	2015	2016
Moule verte asiatique (moule de Nouvelle-Zélande)	86.447	83.561	97.438	76.811	94.037
Saumon royal	12.397	11.988	10.840	12.474	12.943
Huître creuse du Pacifique	1.216	1.497	1.509	1.909	1.946
Ormeau <i>Haliotis iris</i>	101	77	87	81	90
Total	100.161	97.123	109.874	91.275	109.016

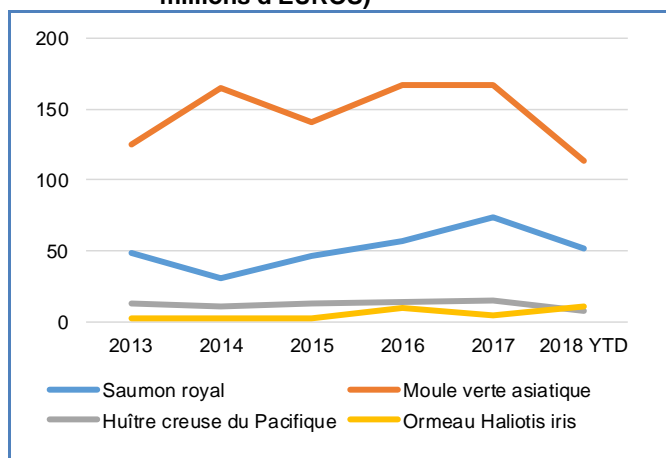
Source: FAO.

¹⁴¹ <http://deepwatergroup.org/species/hoki/>

¹⁴² <https://fs.fish.govt.nz/Page.aspx?pk=5&tk=1&fpid=48>

¹⁴³ <https://www.aquaculture.org.nz/industry/king-salmon/>

Figure 18-1 **EXPORTATIONS DE LA PRODUCTION AQUACOLE NÉOZÉLANDAISE (valeur en millions d'EUROS)**



Source : FAO.
* Les données pour 2018 sont disponibles jusqu'au mois de septembre.

L'ormeau *Haliotis iris*, dont les volumes de production sont relativement limités, est très prisé. En 2017, l'ormeau frais était exporté à 781 EUR/kg et l'ormeau congelé à 343 EUR/kg. L'ormeau est surtout exporté vers la Chine, l'Australie et Hong-Kong.

18.3 TRANSFORMATION

Les différentes espèces capturées et/ou élevées en Nouvelle-Zélande sont mises en conserve et transformées de manière différente avant d'être exportées.

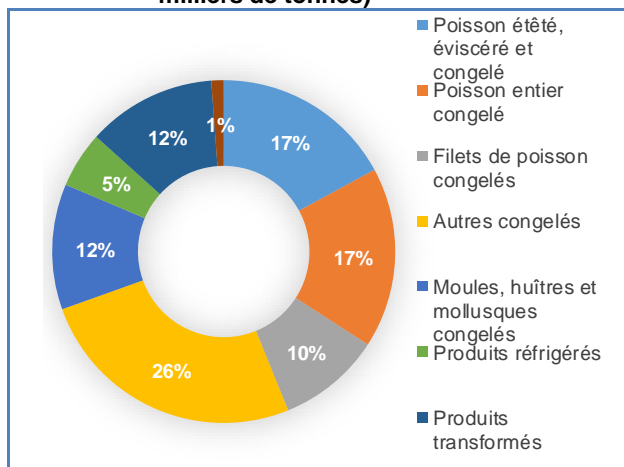
Généralement, le grenadier bleu est transformé à bord des navires, soit en blocs congelés ou en filets, ces derniers possédant une valeur de marché plus élevée. Les moules peuvent être mises en conserve, congelées, mises sous vide, ou dans une moitié de coquille. La langouste est surtout exportée vivante vers la Chine, de petits volumes étant congelés.

Le saumon est soumis à une première transformation à valeur ajoutée de la matière première. Il est transformé puis emballé dans plusieurs formats pour être expédié congelé ou réfrigéré sur le marché. Les formes les plus prisées du produit sont le saumon entier et les filets de saumon, et le saumon fumé utilisant des méthodes de fumage à froid ou à chaud avec du bois naturel¹⁴⁴.

En 2017, 82 % des exportations de produits de la mer provenant de Nouvelle-Zélande ont concerné les produits congelés. Le poisson qui est exporté en tant que produit entier et congelé, étêté et éviscéré ou en filets, a représenté 60 % du total. La moule, l'huître et les mollusques congelés ont représenté 12 % du total.

Les produits transformés (notamment fumés, séchés et en conserve) ont représenté 12 % du total, 5 % ont concerné les produits réfrigérés et 1 % les produits exportés vivants.

Figure 18-2 **EXPORTATIONS DES PRODUITS DE LA MER PROVENANT DE NOUVELLE-ZÉLANDE PAR MODE DE CONSERVATION (volume en milliers de tonnes)**



Source : EUMOFA/EUROSTAT.

¹⁴⁴ <http://www.nurturedseafood.com/nz-king-salmon/traceability/processing/>

18.4 COMMERCE EXTÉRIEUR

18.4.1 EXPORTATIONS

En 2017, la Nouvelle-Zélande a exporté des produits de la mer vers 113 pays différents, y compris les États membres de l'UE. Parmi ces pays, 57 ont importé plus de 1.000 tonnes de produits de la mer de Nouvelle-Zélande, ce qui montre que la Nouvelle-Zélande possède des voies de transport efficaces et peut atteindre les marchés dans le monde entier malgré son éloignement géographique dans le Pacifique Sud-Ouest. Les principales espèces exportées par la Nouvelle-Zélande sont le grenadier bleu et le maquereau. Des 59.000 tonnes de grenadier bleu exportées en 2017, les plus grandes quantités sont destinées à la Chine (23.600 tonnes), l'Australie (10.400 tonnes) et la Pologne (6.200 tonnes). Les espèces de maquereaux sont surtout exportées vers la Chine (6.800 tonnes), le Cameroun (5.600 tonnes) et le Mozambique (3.300 tonnes), et incluent principalement le chinchard noir, exporté à 1,01 EUR/kg en 2017. La moule est surtout exportée vers les États-Unis (10.000 tonnes), l'UE (6.000 tonnes) et la Chine (4.800 tonnes), à un prix moyen à l'exportation de 4,67 EUR/kg en 2017. L'une des espèces de plus grande valeur exportées par la Nouvelle-Zélande est la langouste. En 2017, son prix a atteint 63,70 EUR/kg, soit une baisse de 13 % par rapport à 2016, lorsque le prix était de 72,10 EUR/kg. En 2017, près de l'ensemble des exportations de langouste provenant de Nouvelle-Zélande était destiné à la Chine.

Table 18-4 **EXPORTATIONS DE PRODUITS DE LA MER PROVENANT DE NOUVELLE-ZÉLANDE PAR ESPÈCE (volume en milliers de tonnes et valeur en million d'EUROS)**

Espèce	2014		2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Grenadier bleu	57	133	55	131	56	133	59	141
Maquereau	43	51	46	48	40	38	44	45
Moule	33	165	28	141	33	167	36	167
Escolier	15	14	17	17	14	17	18	25
Encornet	14	28	15	26	38	73	17	50
Merlan bleu austral	17	15	13	12	8	7	12	12
Lingue	6	31	5	30	6	34	7	41
Listao	15	13	16	13	6	7	6	8
Saumon	3	29	3	38	4	46	5	59
Hoplostète orange	3	24	5	34	5	39	5	33
Langouste	3	175	3	192	3	206	3	173
Germon	2	5	2	6	2	6	2	7
Autres	83	317	81	339	77	349	83	342
Total	292	1.001	290	1.027	292	1.124	296	1.102

Source: Seafood New Zealand (www.seafood.org.nz/publications/export-information/)

Table 18-5 **EXPORTATIONS DE PRODUITS DE LA MER PROVENANT DE NOUVELLE-ZÉLANDE PAR DESTINATION (volume en milliers de tonnes et valeur en millions d'EUROS)**

Marché	2014		2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Chine	74	292	74	325	78	361	73	333
Australie	34	148	33	141	34	157	35	150
États-Unis	17	116	16	126	19	145	21	141
Japon	19	65	19	65	19	71	20	70
Corée du Sud	12	28	13	30	10	33	13	31
Afrique du Sud	8	7	11	12	10	13	13	16
Espagne	7	24	7	27	10	34	9	31
Russie	8	16	6	10	4	10	7	14
Autres	115	306	111	291	107	301	106	315
Total	292	1.001	290	1.027	292	1.124	296	1.102

Source : Seafood New Zealand (www.seafood.org.nz/publications/export-information/)

18.4.2 EXPORTATIONS VERS L'UE

En 2017, la Nouvelle-Zélande a exporté 41.000 tonnes de produits de la mer vers l'UE pour une valeur de 147 millions d'euros. Le grenadier bleu a été l'espèce la plus exportée, surtout sous forme de filets congelés ou de blocs de filets congelés destinés à la Pologne, la France et l'Allemagne.

En 2017, les exportations de moules (6.000 tonnes pour une valeur de 30 millions d'euros) ont été expédiées vers 19 États membres de l'UE. L'Espagne (880 tonnes), le Portugal (720 tonnes) et le Royaume-Uni (688 tonnes) ont importé les volumes les plus importants.

Des exportations d'encornet de Nouvelle-Zélande, 77 % étaient destinés à la Grèce et 9 % à l'Espagne.

En 2017, la Nouvelle-Zélande a exporté 98 % de la lingue vers l'Espagne et le Portugal, où l'espèce est prisée.

Table 18-6 **EXPORTATIONS PROVENANT DE NOUVELLE-ZÉLANDE VERS L'UE PAR ESPÈCE (volume en milliers de tonnes et valeur en million d'EUROS)**

Espèce	2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Grenadier bleu	13	42	16	47	16	49
Moule	5	28	6	35	6	30
Encornet	4	7	14	28	5	16
Lingue	2	9	2	11	4	18
Merlu	3	3	1	3	2	5
Germon	1	3	1	3	1	4
Autres	7	34	6	20	8	24
Total	36	126	46	148	41	147

Source: Seafood New Zealand (www.seafoodnewzealand.org.nz/publications/export-information/).

Table 18-7 **EXPORTATIONS PROVENANT DE NOUVELLE-ZÉLANDE VERS L'UE PAR DESTINATION (volume en milliers de tonnes et valeur en millions d'EUROS)**

Marché	2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Espagne	7	27	10	34	9	31
Pologne	4	13	7	22	6	21
France	7	21	6	15	6	16
Allemagne	4	18	5	22	5	20
Portugal	2	9	2	11	4	15
Grèce	2	4	5	11	3	10
Autres	9	34	11	34	8	34
Total	36	126	46	148	41	147

Source: Seafood New Zealand (www.seafoodnewzealand.org.nz/publications/export-information/).

18.4.3 IMPORTATIONS PROVENANT DE L'UE

En 2017, la Nouvelle-Zélande a importé 23.000 tonnes de produits de la mer provenant de l'UE, composées de 11.100 tonnes d'« autres découpes » élaborées de thon et d'« autres poissons de mer », et de 5.100 tonnes de produits entier congelés. Chaque année depuis 2009 (lorsque la Nouvelle-Zélande a importé 60.000 tonnes de produits de la mer provenant des États membres de l'UE), les volumes diminuent, notamment pour les « autres poissons de mer » et les « autres céphalopodes ». Par ailleurs, les importations de thon sont restées stables au cours de la période.

Table 18-8 **IMPORTATIONS PROVENANT DE L'UE VERS LA NOUVELLE-ZÉLANDE PAR ESPÈCE (volume en milliers de tonnes et valeur en million d'EUROS)**

Espèce	2015		2016		2017	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Autres poissons de mer	14	31	6	16	6	15
Thons divers	5	18	5	18	5	19
Crevettes diverses	2	19	3	26	3	29
Autres céphalopodes	8	16	8	19	2	8
Autres	18	59	7	26	7	31
Total	47	143	29	105	23	103

Source: EUMOFA/EUROSTAT.

18.5 CONSOMMATION

Avec une population de seulement 4,9 millions d'habitants¹⁴⁵, la consommation nationale de produits de la mer de Nouvelle-Zélande n'est pas significative, bien qu'il s'agisse d'une nation insulaire, ce qui peut s'expliquer par son héritage britannique. En effet, les sources de protéine du régime alimentaire des migrants européens reposaient sur le bœuf et le mouton. Les immigrants provenant d'Asie ont apporté les traditions liées aux produits de la mer, mais la majeure partie des Néozélandais ne consomme que de petites quantités de poisson¹⁴⁶.

Cependant, au cours des 30 dernières années, les Néozélandais recherchent davantage des produits de la mer. Pour les Maoris, les produits de la mer ont toujours représenté une partie importante de leur régime alimentaire¹⁴⁷. L'hoplostète orange et le grenadier bleu sont les principales espèces consommées.

La consommation de produits de la mer est également influencée par les touristes (environ 3,7 millions de personnes ont visité la Nouvelle-Zélande en 2017)¹⁴⁸.

¹⁴⁵ <https://www.stats.govt.nz/indicators/population-of-nz>

¹⁴⁶ <https://teara.govt.nz/en/seafood>

¹⁴⁷ <https://nzhistory.govt.nz/culture/no-pavlova-please/seafood-consumption>

¹⁴⁸ <https://www.stats.govt.nz/information-releases/international-travel-and-migration-december-2017>

19 Le marché Polonais

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 2-2017**.

La Pologne est l'un des principaux transformateurs de produits de la mer en Europe. Elle compte des centaines d'établissements de transformation des matières premières importées du monde entier, notamment de Norvège, de Suède et de Chine.

La Pologne pratique la pêche maritime en mer Baltique et en mer du Nord. Sa production issue de l'aquaculture en eau douce fournit également des volumes importants de truite et de carpe. La filière pêche et aquaculture polonaise n'est pas aussi importante que les autres secteurs économiques du pays ; toutefois, elle tient un rôle important au sein des communautés locales et des zones rurales. En 2015, les dépenses totales en poisson et produits de la mer ont placé la Pologne au 12ème rang dans l'Union européenne, mais les dépenses par habitant (25 euros) étaient nettement inférieures à la moyenne européenne (106 euros).

19.1 PRODUCTION

19.1.1 PÊCHES MARITIMES

La flotte polonaise se divise entre la pêche en mer Baltique et la pêche hauturière. En 2015, elle était composée de 875 navires, dont 556 étaient enregistrés comme navires de petite pêche¹⁴⁹. La flotte hauturière est composée de trois navires et exploite surtout la mer du Nord et les eaux norvégiennes, les eaux sous juridiction de l'Angola, la Guinée, la Mauritanie et toutes les eaux régies par la Commission des pêches de l'Atlantique du Nord-Est (NEAFC). La flotte de la Baltique cible surtout le cabillaud, le sprat, le hareng, le saumon, la truite de mer, tandis que la flotte hauturière cible le cabillaud, le lieu noir, le sébaste, le flétan, le maquereau et le chinchard. En 2014, le total des captures de la flotte hauturière a atteint environ 52.000 tonnes.

La majeure partie de la flotte de pêche polonaise cible et pratique la pêche plurispécifique¹⁵⁰. En 2015, les espèces de plus grande valeur débarquées en Pologne étaient le cabillaud de l'Atlantique, suivies par le hareng et le sprat. Ces trois espèces ont représenté environ 80 % de la valeur des premières ventes, pour atteindre 35 millions d'euros.

Table 19-1 **PRINCIPALES ESPECES DEBARQUEES EN POLOGNE (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)**

Espèce	2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Cabillaud	19	14	18	14	18	17
Hareng	8	21	10	27	10	35
Sprat	13	48	11	48	7	44
Autre	8	5	6	7	6	7
Total	53	102	50	109	45	114

Source : EUMOFA, élaborations s'appuyant sur les données EUROSTAT.

19.1.2 AQUACULTURE

En Pologne, la production aquacole est ancienne et, pour la plupart des sites, elle est basée sur l'élevage continental en eau douce, utilisant les bassins en terre traditionnels sur un cycle de 3 ans. Cette méthode de production se limite à quelques pays d'Europe de l'Est et d'Europe Centrale. Bien que la production de carpe se pratique selon le cycle de production traditionnelle dans les bassins en terre, la production de truite se pratique sur des sites de production intensive. En 2015, les deux espèces de plus grande valeur provenant de l'aquaculture polonaise étaient la truite (plus particulièrement la truite arc-en-ciel) et la carpe (principalement la carpe argentée, la carpe herbivore et la carpe à grosse tête). Elles ont atteint une valeur de 76 millions d'euros, soit 92 % du total du poisson d'élevage. Les autres espèces produites sont différents types de salmonidés et de tilapia. En 2014, la Pologne se situait loin derrière les plus gros producteurs européens de truite (le Danemark, la France et l'Italie), représentant environ la moitié du volume, tandis qu'elle était le plus gros producteur de carpe, devant la République Tchèque et la Hongrie.

Table 19-2 **PRINCIPALES ESPECES ELEVEES EN POLOGNE (valeur en millions d'Euros et volume en tonnes)**

Espèce	2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Truite	39	14	41	15
Carpe	38	19	35	16
Autre	12	3	7	3
Total	89	36	83	34

Source : EUMOFA, élaborations s'appuyant sur les données EUROSTAT ; Ministère polonais de l'économie maritime et de la navigation fluviale.

L'industrie de l'aquaculture polonaise a pour objectif d'atteindre une production de 51.600 tonnes en 2023, tout en créant des emplois durables et en protégeant

¹⁴⁹ <https://www.eurofish.dk/index.php/member-countries/poland>

¹⁵⁰ https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-poland-fact-sheet_en.pdf

l'environnement. En 2014, la filière aquaculture a employé environ 4.400 personnes à plein temps¹⁵¹.

Soutenue par le Fond européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP), la Pologne cherche à diversifier sa production aquacole et renforcer sa valeur. Le pays incite également les producteurs à innover quant aux produits, aux modes de production ou aux espèces. La Pologne fait partie des pays pionniers dans la mise en œuvre de systèmes piscicoles de recirculation en circuits fermés (RAS) pour la production de saumon. En 2015, l'un des plus grands sites européens a été inauguré en Pologne¹⁵².

19.2 COMMERCE

En 2015, les importations de produits de la mer ont atteint 1,6 milliard d'euros pour 534.000 tonnes. De ces importations, 42 % sont destinés à la consommation domestique et 58 % à la transformation et l'exportation¹⁵³. Le saumon entier frais était le principal type de produit importé, atteignant 590 millions d'euros pour 121.000 tonnes. La majeure partie du volume de saumon provenait de Norvège.

Les principaux fournisseurs de l'industrie de la transformation polonaise sont la Norvège, la Suède, la Chine, l'Allemagne, le Danemark et les Pays-Bas.

Les autres espèces importantes importées en Pologne sont le hareng (Danemark et Norvège), le cabillaud (Russie et Norvège) et le lieu d'Alaska (Chine et États-Unis). Les filets congelés de hareng ont représenté 54 % du total des importations en valeur et 55 % du volume des produits à base de hareng ; le volume des importations de lieu d'Alaska concerne exclusivement les filets congelés. Pour le cabillaud, il existe une différence notable entre les filets congelés et les poissons entiers congelés. En 2015, les importations de filets congelés de cabillaud ont atteint 64 millions d'euros pour 13.000 tonnes ; le cabillaud entier et congelé a représenté 56 millions d'euros pour 20.000 tonnes

Le produit de la mer exporté le plus important de Pologne est le saumon fumé, suivi par les filets de hareng élaborés mis en conserve et les filets congelés de saumon. En 2015, les trois catégories principales de produits ont représenté environ 50 % de la valeur totale des exportations et 25 % du volume.

La majeure partie des exportations polonaises en volume de produits de la mer, tant transformés que non transformés, est destinée au marché européen (environ 90 %).

En 2015, l'Allemagne représentait le plus gros marché pour les exportations polonaises de produits de la mer, atteignant 52 % de la valeur et 34 % du volume. La France et le Royaume-Uni étaient les deuxième et troisième plus gros marchés, représentant respectivement 8 % et 7 % de la valeur et 6 % et 7 % du volume des exportations.

19.3 TRANSFORMATION

L'industrie polonaise de la transformation de produits de la mer est l'une des plus importantes de l'Union européenne, après l'Espagne, la France et le Royaume-Uni. En 2014, elle a été estimée à 1,78 milliard d'euros¹⁵⁴.

En 2014, environ 250 usines de transformation étaient autorisées à exporter vers le marché européen, tandis que plusieurs centaines de petites entreprises n'étaient autorisées qu'à la vente sur les marchés régionaux de Pologne¹⁵⁵.

Les principaux produits transformés en Pologne comprennent les poissons fumés (les salmonidés principalement), mis en conserve (les espèces pélagiques principalement) et prêts à consommer. Par ailleurs, les produits prêts à consommer (panés) et les produits entiers congelés et frais de cabillaud, de truite et de sprat ont représenté une grosse part du volume transformé. Par ailleurs, la production polonaise de caviar d'esturgeon s'est hissée au 4ème rang parmi les plus gros producteurs européens et au 7ème rang mondial, en volume. En 2015, la production polonaise de caviar d'esturgeon a atteint 11.372 kg¹⁵⁶.

19.4 CONSOMMATION

En 2015, les dépenses en produits de la pêche et de l'aquaculture des ménages européens ont atteint 54 milliards d'euros. La Pologne a représenté 2 % de ces dépenses, pour atteindre 940 millions d'euros et se situer à la 12ème place parmi les États membres de l'UE. Ces dépenses ont augmenté de 1,7 % par rapport à 2014. Toutefois, avec une population de 38 millions d'habitants, les dépenses par habitant des ménages étaient nettement inférieures à la moyenne européenne, se situant à seulement 25 euros, somme inchangée par rapport à 2014.

En 2014, la Pologne était au 22ème rang parmi les 28 États membres de l'UE en consommation apparente de poisson et des produits de la mer en volume par habitant (13 kg). Cette consommation a baissé de 11 % par rapport à 2013. En comparaison, le Portugal et l'Espagne étaient respectivement le premier et le deuxième consommateur, avec une consommation de respectivement 55,3 kg et de 46,2 kg par habitant au cours de la même année¹⁵⁷.

Le lieu, le hareng et le maquereau sont les espèces d'eau de mer les plus demandées et consommées sur le marché national, tandis que la carpe, la truite et le panga sont les espèces d'eau douce les plus communes. Cependant, depuis 2007, la consommation de panga a fléchi, à l'instar de plusieurs autres marchés, principalement du fait de questions sanitaires et de la perception de cette espèce comme un produit d'entrée de gamme

¹⁵¹ <https://www.eurofish.dk/index.php/member-countries/poland>

¹⁵² Eurofish Magazine 5/2016 (page 36).

¹⁵³ Institut national de recherche marine et halieutique (MIR-PIB), Pologne

¹⁵⁴ <http://www.eumofa.eu/documents/20178/77960/The+EU+fish+market+2016+Edition.pdf>

¹⁵⁵ <https://www.eurofish.dk/index.php/member-countries/poland>

¹⁵⁶ Ministère polonais de l'économie maritime et de la navigation fluviale

¹⁵⁷ EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données EUROSTAT.

Table 19-3 **PRINCIPALES ESPECES IMPORTEES EN POLOGNE (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)**

Espèce	2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Saumon	713	132	748	142	716	142
Hareng	144	90	135	91	140	88
Cabillaud	91	38	121	50	136	47
Lieu d'Alaska	68	39	71	38	84	39
Truite	44	12	54	14	51	14
Maquereau	56	41	50	39	50	41
Autre	404	178	409	173	447	164
Total	1.520	529	1,587	546	1,623	534

Source : EUMOFA, élaborations s'appuyant sur les données EUROSTAT.

Table 19-4 **PRINCIPALES ESPECES EXPORTEES DE POLOGNE (valeur en millions d'EUROS et volume en tonnes)**

Espèce	2013		2014		2015	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Saumon	676	69	761	71	765	74
Hareng	157	59	151	60	151	64
Cabillaud	85	19	78	18	96	19
Truite	47	6	63	7	61	7
Maquereau	24	8	26	8	25	9
Lieu d'Alaska	12	4	13	5	14	5
Autre	474	230	483	223	544	281
Total	1.473	396	1,575	391	1,655	457

Source : EUMOFA, élaborations s'appuyant sur les données EUROSTAT.

20 Produits de la mer dans la restauration commerciale au Royaume-Uni

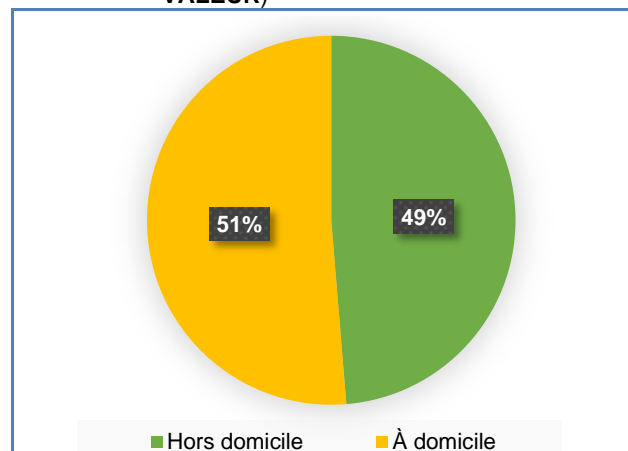
Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 4-2018**.

20.1 CONSOMMATION HORS DOMICILE

Le Royaume-Uni est le premier État membre où la majeure partie de la consommation de produits de la mer est réalisée hors domicile : 49 % des produits de la mer consommés au Royaume-Uni sont consommés hors domicile. À titre comparatif, la consommation hors domicile représente 13 % de la consommation totale de produits de la mer en France¹⁵⁸, 20 % en Pologne et 35 % en Allemagne¹⁵⁹.

En 2016, les consommateurs britanniques ont consommé des produits de la mer pour un montant de 6,1 milliards de livres sterling (soit 750 milliards d'euros), dont 3,15 milliards de livres sterling (soit 3,85 milliards d'euros) concernaient le commerce de détail et 2,98 milliards de livres sterling (soit 3,65 milliards d'euros) dans la restauration commerciale.

Figure 20-1 **CONSOMMATION DE PRODUITS DE LA MER AU ROYAUME-UNI EN 2016 (EN VALEUR)**



Source: Seafish (UK Seafood Value Chain 2016).

20.2 TYPE DE COMMERCE DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

Les lieux de restauration rapide (notamment les commerces de *fish and chips*) dominent le marché de la restauration commerciale et représentent environ la moitié de l'ensemble des portions consommées de produits de la mer.

Table 20-1 **PORTIONS DE PRODUITS DE LA MER PAR CIRCUIT EN 2016-2017 (ANNÉE SE TERMINANT EN JUIN 2017)**

	Nombre de portions (en millions)	% de portions
Lieux de restauration rapide*	324	31 %
Commerces de <i>fish and chips</i>	176	17 %
Pubs	164	16 %
Restaurants avec service complet	164	16 %
Voyage et loisirs	115	11 %
Lieux de travail / facultés / universités	102	10 %
Total de la consommation hors domicile	1.048	100 %

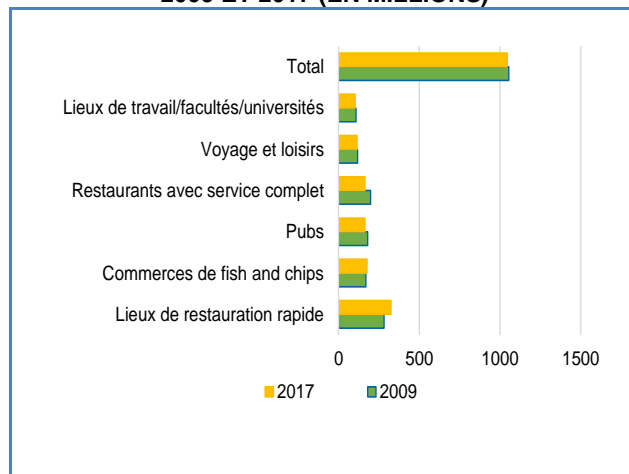
Source : Seafish.

*Commerces de *fish and chips* exclus.

¹⁵⁸ Source : FranceAgriMer.

¹⁵⁹ Source : « Habitudes de consommation relatives aux produits de la pêche et de l'aquaculture dans l'UE » (EUMOFA, janvier 2017).

Figure 20-2 **PORTIONS DE PRODUITS DE LA MER
PAR CIRCUIT: COMPARAISON ENTRE
2009 ET 2017 (EN MILLIONS)**



Source: Seafish.

Sur le long terme, le monde de la restauration commerciale a évolué. De suite après la crise économique de 2007-2008, un grand nombre de consommateurs ont mangé hors domicile moins souvent et ceux ayant continué à manger hors domicile ont préféré des circuits plus économiques, passant des restaurants avec service complet plus coûteux aux établissements de restauration rapide. Au cours des huit dernières années, de juin 2009 à juin 2017, les services de produits de la mer hors domicile sont restés relativement stables (-0,8 %) mais ont fortement diminué dans la majeure partie des circuits, à l'exception des lieux de restauration rapide.

Depuis 2015, les produits de la mer affichent de bons résultats dans la restauration commerciale. Dans l'ensemble, les portions de produits de la mer ont augmenté de 2,3 % en 2016 et de 4,1 % en 2017.

20.3 TYPE DE PRODUITS DE LA MER CONSOMMÉS DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

Le poisson frit¹⁶⁰ est le type de produit de la mer le plus prisé consommé hors domicile, représentant 35 % du total des portions de produits de la mer, devant le poisson non frit (25 %), les sandwiches au poisson (22 %), les sandwiches aux fruits de mer (7 %), les bâtonnets de poisson (5 %) et les hamburgers au poisson (4 %).

Sur le long terme, la croissance peut être observée pour les formats de produits de la mer plus abordables et portés sur la commodité, comme les sandwiches au poisson, les bâtonnets de poisson et les hamburgers au poisson. Au cours de la période de 2016 à 2017, les plats à base de produits de la mer ayant le plus progressé sur les menus étaient les sushis, le poisson et les plats à base d'œuf, les rouleaux de sushi au crabe et les spécialités de salades de produits de la mer. Par rapport aux autres sources de protéines, les produits de la mer sont en recul : en 2017, ils se situaient au 4^{ème} rang représentant 14,5 % du total des portions de protéines consommées hors domicile, derrière le porc (28,9 %), la volaille (28,3 %) et le bœuf (22,3 %).¹⁶¹ En 2015, la part des produits de la mer a atteint 15,7 %. Un repas à base de produits de la mer (en moyenne 6,27 livres sterling ou 7,15 euros en 2017) reste relativement cher par rapport aux options plus abordables comme la volaille et le porc. Les produits de la mer continuent d'être davantage prisés parmi un groupe plus âgé, représentant 60 % des portions consommées par les consommateurs de plus de 35 ans (représentant 56 % de la population totale). Le développement des nouvelles filières du sushi pour les plats à emporter et la livraison à domicile a favorisé la création de nouveaux circuits émergents de distribution. Les jeunes consommateurs urbains dominent le marché du sushi.

20.4 ESPECES CONSOMMEES

20.4.1 PRINCIPALES ESPECES

Le cabillaud est la principale espèce utilisée dans la restauration commerciale (18 % des portions de produits de la mer en 2016 et 2017), devant le thon (15 %), la crevette (10 %), le saumon (7 %) et l'églefin (6 %). Concernant le poisson blanc, l'églefin est la deuxième espèce la plus vendue après le cabillaud dans la restauration commerciale. Pour le poisson bleu, le thon occupe le premier rang. Les petits pélagiques sont peu consommés dans la restauration commerciale. Le maquereau est l'espèce de petits pélagiques la plus consommée.

¹⁶⁰ L'expression « poisson frit » se réfère au poisson frit, mais en général, elle désigne le poisson enduit dans la pâte à beignet ou dans la chapelure avant d'être frit. Dans la typologie utilisée par Seafish, les hamburgers au poisson, les bâtonnets de poisson et les gâteaux au poisson ne sont pas inclus dans le « poisson frit ».

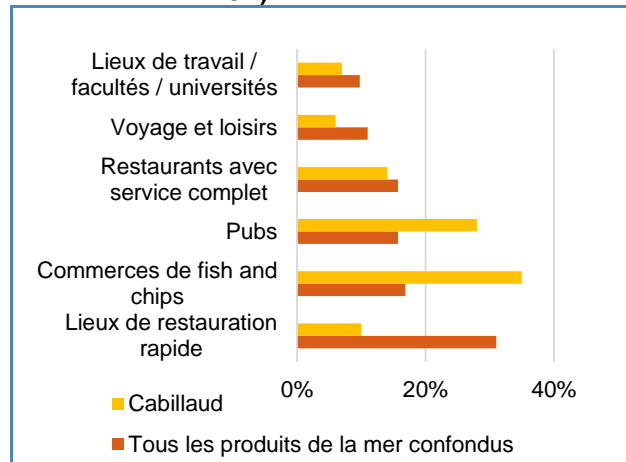
¹⁶¹ Seafood trends in commercial food service (Seafish, septembre 2017).

20.4.2 L'EXEMPLE DU CABILLAUD

Au Royaume-Uni, le cabillaud est le poisson blanc le plus prisé et le troisième poisson le plus vendu, après le saumon et le thon.¹⁶² Il est également le poisson le plus prisé consommé hors domicile, les fish and chips occupant le premier rang.

En 2016, la consommation hors domicile a représenté 53 % de l'ensemble des unités / portions de cabillaud consommées, la consommation de détail représentant 47 %. Le détail par circuit diffère fortement de l'idée générale, notamment en ce qui concerne la part des commerces de fish and chips et des pubs, où le cabillaud est surreprésenté par rapport au profil global de consommation hors domicile : dans les commerces de *fish and chips*, le cabillaud représente 35 % des portions de produits de la mer tandis qu'il ne représente que 18 % des portions totales de produits de la mer dans l'ensemble de la consommation commerciale (tous circuits confondus). Dans les pubs, le cabillaud représente 28 % des portions de produits de la mer tandis qu'il ne représente que 16 % du total des portions de produits de la mer dans l'ensemble de la restauration commerciale. À l'inverse, le cabillaud est bien moins représenté dans les lieux de restauration rapide (10 % par rapport à 30 %), sur les lieux de travail et dans les universités (7 % par rapport à 9 %) et dans la catégorie voyage et loisirs (6 % par rapport à 11 %).

Figure 20-3 **REPAS A BASE DE PRODUITS DE LA MER ET DE CAILLAUD PAR CIRCUIT EN 2016 (EN POURCENTAGE DU TOTAL DES PORTIONS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE, EN VALEUR)**



Source : Seafish.

Table 20-2 **ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES PORTIONS DE CABILLAUD PAR CIRCUIT DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE (ANNÉE TERMINANT EN MARS 2017, PAR RAPPORT À L'ANNÉE TERMINANT EN MARS 2016)**

Commerces de <i>fish and chips</i>	+ 30 %
Restaurants avec service complet	+ 15,6 %
Pubs	+ 8 %
Lieux de restauration rapide	+ 7,8 %
Lieux de travail / facultés / universités	- 6,3 %
Voyage et loisirs	- 19,8 %

Source : Seafish.

Au cours de l'année dernière, le cabillaud a affiché une tendance particulièrement positive, la moyenne annuelle de portions servies ayant augmenté de 12 % en valeur. Cette croissance a surtout été le fait des commerces de *fish and chips*.

Le cabillaud continue d'attirer les consommateurs plus âgés : 49 % des portions servies sont consommées par de plus de 50 ans, dont la part dans la consommation hors domicile totale ne représente que 27 %.

Au Royaume-Uni, le cabillaud consommé dans la restauration hors domicile provient surtout de l'étranger : 90 % de l'approvisionnement annuel en cabillaud est importé ou débarqué au Royaume-Uni par des navires étrangers. Cependant, en 2016, les navires britanniques ont augmenté leur part d and l'approvisionnement.

Les principaux fournisseurs de cabillaud sont l'Islande (37% des importations totales de cabillaud en 2016), la Chine (16%), l'Allemagne (10 %), la Norvège (9 %) et la Russie (8 %).

En 2016, le total des importations de cabillaud provenant des États membres de l'UE a représenté environ un cinquième de l'ensemble des importations de cabillaud au Royaume-Uni. Outre l'Allemagne, les principaux fournisseurs européens étaient le Danemark (4 %), la Pologne (3 %), la Lituanie (2 %) et la Suède (1 %).

¹⁶² Les consommation hors domicile et par les ménages sont toute deux incluses.

Table 20-3 APPROVISIONNEMENT EN CABILLAUD AU ROYAUME-UNI EN 2015 ET 2016¹⁶³

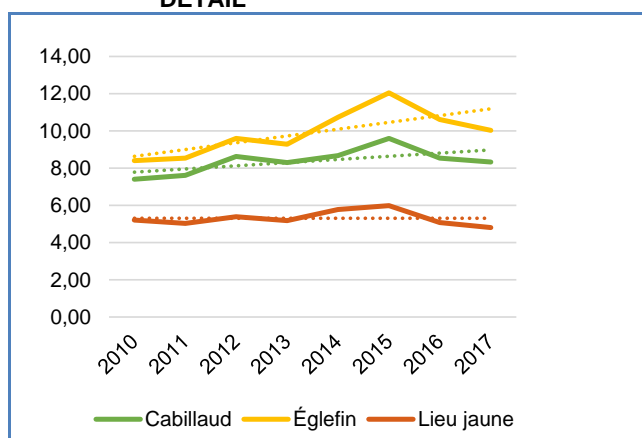
	2015					2016				
	Volume (en tonnes)	Valeur (en millions de livres sterling)	Valeur (en millions d'euros)	Prix (en GBP/kg)	Prix (en EUR/kg)	Volume (en tonnes)	Valeur (en millions de livres sterling)	Valeur (en millions d'euros)	Prix (en GBP/kg)	Prix (en EUR/kg)
Débarquements de cabillaud au Royaume-Uni par les navires britanniques	15.364	29,51	40,65	1,92	2,65	20.747	38,11	46,53	1,84	2,24
Importations du Royaume-Uni	115.367	440,14	606,25	3,82	5,25	121.178	493,39	602,43	4,07	4,97
Total de l'approvisionnement en cabillaud au Royaume-Uni	130.731	469,65	646,90	3,59	4,95	141.925	531,5	648,96	3,74	4,57

Source : Seafish.

Au cours des dernières années, le cabillaud a suivi la même tendance de prix que d'autres espèces importantes de poisson blanc. Sur la période de 2010 à 2015, le cabillaud, l'églefin et le lieu jaune ont suivi une tendance à la hausse puis une tendance à la baisse.

Toutefois, au cours de cette période, l'augmentation du prix du cabillaud est restée bien inférieure à l'églefin, tandis que le prix du lieu jaune est resté stable.

Figure 20-4 ÉVOLUTION DES PRIX DES ESPÈCES DE POISSON AU ROYAUME-UNI AU NIVEAU DE LA CONSOMMATION / DU COMMERCE DE DÉTAIL



Source : EUMOFA / Europanel.

20.5 LE CAS DES COMMERCES DE « FISH AND CHIPS »

Les commerces de *fish and chips* peuvent être considérés comme les pionniers de la restauration à emporter au Royaume-Uni. Bien que son origine remonte à la moitié du XIXe, de nos jours, le *fish and chips* reste un plat très populaire¹⁶⁴, souvent considéré comme le plat national du Royaume-Uni. Actuellement, le Royaume-Uni compte environ 10.500 commerces spécialisés de *fish and chips*.¹⁶⁵ Ils dépassent nettement les autres points de ventes de la restauration rapide : McDonalds compte 1.200 points de vente et Kentucky Fried Chicken, 900 points de vente. Au Royaume-Uni, le secteur du *fish and chips* est dominé par les commerces individuels. Les chaînes ont été développées au cours des dernières années seulement, restant marginales. La plus grande chaîne, Fish'n'chick'n, compte 24 restaurants franchisés dans le Sud de l'Angleterre. Les commerces de *fish and chips* traditionnels restent les points de ventes les plus importants pour les portions de *fish and chips* en tant que repas, représentant 54 % des portions. Les autres fournisseurs de *fish and chips* sont principalement les pubs (18 %), les restaurants avec service complet (9 %) et les lieux de restauration rapide (8 %). La classe d'âge cible pour les *fish and chips* reste les consommateurs âgés de 50 à 64 ans et de 35 à 49 ans. Les commerces de *fish and chips* sont différents des autres circuits de restauration commerciale quant à l'importance des portions des repas. Le *fish and chips* en tant que repas reste surtout consommé pour le dîner mais l'importance de ce repas a décliné au cours des deux dernières années, tandis que la consommation au déjeuner et les snacks ont augmenté.

¹⁶³ Au Royaume-Uni, les débarquements de cabillaud par les navires étrangers sont très bas (900 tonnes en 2016, soit 0,6 % du total de l'approvisionnement en cabillaud du Royaume-Uni). Ils ne sont pas inclus dans le tableau 14.

¹⁶⁴ Seafish, Market insight factsheet « Fish & Chips in Foodservice », décembre 2017.

¹⁶⁵ National Federation of Fish Friers (Fédération nationale des friteurs de poisson).

Figure 20-5 PORTIONS DE REPAS DE *FISH AND CHIPS* PAR REPAS (EN POURCENTAGE) EN 2016 ET EN 2017 (ANNÉE SE TERMINANT EN SEPTEMBRE)

	Total des <i>fish and chips</i>	Pubs	Restaurants avec service complet	Commerces de <i>fish and chips</i>	Lieux de restauration rapide
Petit-déjeuner	0,4	0,1	1,2	0,0	2,1
Déjeuner	37,1	51,7	61,6	22,5	35,0
Dîner	58,3	45,8	34,4	75,5	50,0
Snacks	4,3	2,5	2,8	2,0	12,9

Source : Seafish.

Le cabillaud et l'églefin sont les espèces préférées consommées dans les commerces de *fish and chips*. Mais d'autres espèces sont utilisées dans une moindre mesure, notamment le merlan, le colin, la plie, le merlu, le lieu noir, les langoustines, le grenadier bleu et l'aiguillat

Cette étude de cas est disponible dans
les **Faits saillants du mois N° 3-2017**.

21 Pêche au Sénégal

Au Sénégal, la pêche joue un rôle capital dans l'économie nationale. Elle contribue à 3,2 % du PIB et emploie 17 % de la population. Les exportations de la filière pêche sont les plus importantes, représentant 21 % du total des exportations.

Le poisson est également l'une des principales sources de protéine de la population sénégalaise (la consommation annuelle de produits de la pêche a atteint 29,7 kg par habitant¹⁶⁶). En effet, le poisson fournit 47 % des apports nutritionnels en protéine¹⁶⁷ et 70 % des besoins en protéine d'origine animale¹⁶⁸.

Le littoral sénégalais s'étend sur 718 km, bénéficiant d'un vaste plateau continental et d'une grande biodiversité de ressources halieutiques. Le Sénégal se place au cinquième rang parmi les pays africains pratiquant la pêche en mer, avec un volume capturé de 395.000 tonnes, après le Maroc (1.355.000 tonnes), l'Afrique du Sud (571.000 tonnes), la Namibie (507.000 tonnes) et l'Angola (458.000 tonnes)¹⁶⁹.

21.1 PRODUCTION

21.1.1 PÊCHE ARTISANALE

Les pêcheries artisanales sont très actives et contribuent à 2,5 % du PIB¹⁷⁰. En 2015, la flottille était composée d'environ 9.482 pirogues¹⁷¹ en service (dont 8.053 motorisées) et de 53.100 pêcheurs. Le total des débarquements provenant de la pêche artisanale a atteint 383.000 tonnes en 2015 (soit + 3 % par rapport à 2014) pour une valeur de 169 millions d'euros (soit + 18 % par rapport à 2014).

Les principales espèces débarquées sont les petits pélagiques. En 2015, la sardinelle a représenté 60 % du total des débarquements de pêche artisanale en volume.

21.1.2 PÊCHE INDUSTRIELLE

La flotte de pêche industrielle est composée de 105 navires : 96 chalutiers, 8 thoniers et 1 sardinier. Le total des débarquements a atteint 47.400 tonnes en 2015 (soit - 10 % depuis 2014, malgré un plus grand effort de pêche) pour une valeur de 66 millions d'euros (soit + 5 % par rapport à 2014).

La flottille chalutière a représenté 74 % en volume et 89 % en valeur du total des débarquements de la flotte de pêche industrielle. En valeur, la crevette est la première espèce débarquée par les chalutiers. En 2015, elle a représenté 32 % du total des débarquements, suivie par le chincharde du Cunène (10 %), le poulpe (8 %), le merlu noir (5 %) et le rouget du Sénégal (4 %).

Les thoniers ont débarqué 11.657 tonnes en 2015, dont 5.059 tonnes étaient débarquées par les senneurs et 6.598 tonnes par les canneurs.

La flottille sardinière n'a qu'un seul bateau, basé à Dakar, qui a débarqué moins de 500 tonnes en 2015.

21.1.3 ÉVOLUTIONS RÉCENTES

Le total des débarquements de la flotte de pêche sénégalaise a légèrement diminué au cours de ces dernières années (soit - 4 % en volume entre 2012 et 2015). Cette légère baisse est le fait de la flotte artisanale dont les débarquements ont diminué de 6 % pendant cette période, tandis que les débarquements de la flottille chalutière sont restés stables et les débarquements des thoniers ont augmenté.

Du reste, l'évolution positive du prix des deux espèces principales débarquées par la flottille artisanale, l'allache et la grande allache, a entraîné une légère hausse des recettes (soit + 2 % sur cette période). En effet, le prix de l'allache a augmenté de 0,105 EUR/kg en 2012 à 0,189 EUR/kg en 2015 et le prix de la grande allache a augmenté de 0,096 EUR/kg en 2012 à 0,156 EUR/kg en 2015.

Table 21-1 DEBARQUEMENTS DE PECHE ARTISANALE AU SENEGAL (2015) - ESPECES PRINCIPALES

Rang	Espèce	Millier de tonnes	Rang	Espèce	Millier d'euros
1	Allache	138	1	Allache	17.135
2	Grande allache	93	2	Grande allache	9.524
3	Ethmalose d'Afrique	17	3	Poulpe	7.156
4	Poisson-sabre commun	14	4	Mérou blanc	6.622
5	Maquereau espagnol	12	5	Poisson-sabre commun	5.455

Source : DPM (Direction des Pêches Maritimes, Sénégal).

¹⁶⁶ FAO, Commission Sous-Régionale des Pêches pour l'Afrique de l'Ouest (CSRPO)

¹⁶⁷ ISS (Institute for Security Studies) – West Africa Report, novembre 2015.

¹⁶⁸ <http://www.fao.org/senegal/actualites/detail-events/en/c/4144466/>

¹⁶⁹ FAO-Fishstat.

¹⁷⁰ Agence Nationale de la Statistique, Sénégal.

¹⁷¹ Ministère de la Pêche et de l'Économie Maritime – Direction des Pêches Maritimes, Sénégal.

Table 21-2 **DEBARQUEMENTS DE LA FLOTTE DE PECHE SENEGALAISE PAR SEGMENT (2015)**

Segment	Volume (tonnes)				Valeur (millier d'euros)			
	2012	2013	2014	2015	2012	2013	2014	2015
Pêche artisanale	405.974	398.124	372.548	383.222	150.912	146.636	142.653	168.798
Pêche chalutière	35.626	37.084	46.650	35.326	76.093	64.070	58.989	58.670
Pêche sardinière	177	48	1.605	461	27	4	223	115
Pêche thonière	6.184	5.908	4.199	11.657	4.128	8.823	3.872	7.176
Total	447.961	441.254	425.002	430.667	231.160	219.532	205.737	234.759

Source : DPM (Direction des Pêches Maritimes, Sénégal).

21.1.4 FLOTTE ÉTRANGÈRE

La flotte étrangère est basée à Dakar. Elle est composée de 8 canneurs thoniers (tous espagnols), qui ont débarqué 7.456 tonnes en 2015 et de deux navires de pêche ciblant le merlu (également espagnols), qui ont débarqué 1.226 tonnes en 2015. Une part importante des captures des canneurs débarquée au Sénégal est transbordée sur des cargos frigorifiques pour être transformée en Europe et en Côte d'Ivoire.

Le port de Dakar est également utilisé par les senneurs à senne coulissante sporadiquement pendant l'été, lorsque le listao est abondant dans la zone Sénégal-Mauritanie. Ce sont des navires de pêche français et espagnols. Par ailleurs, des navires de pêche provenant d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Ouest sont également présents, en plus des navires européens. Les captures annuelles à la senne tournante transitant par Dakar sont estimées à environ 40.000 tonnes. En général, les captures sont transbordées pour être transformées dans l'Union européenne. Du fait que les mesures de conservation et de gestion de la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (ICCAT) interdisent le transbordement en mer pour les senneurs à senne coulissante, la flottille utilise amplement les ports d'Afrique occidentale pour ses opérations de débarque¹⁷².

21.1.5 AQUACULTURE

L'aquaculture reste une filière d'une importance modeste (1.213 tonnes pour une valeur de 3,3 millions d'euros en 2015), actuellement limitée au tilapia et à l'huître creuse. Par ailleurs, la filière a connu une forte croissance au cours de ces dernières années, augmentant de 80 tonnes en 2010 à plus de 1.200 tonnes en 2015.

21.1.6 TRANSFORMATION

La filière de transformation artisanale produit principalement du poisson séché fermenté, du poisson séché fumé, du poisson séché braisé et des mollusques séchés, destinés à la consommation des ménages principalement. En 2015, cette filière a transformé 40.340 tonnes de poisson, pour une valeur de 31,5 millions d'euros.

La filière de la transformation industrielle se concentre sur la congélation, la mise en conserve, la fabrication de farine de poisson et d'huile de poisson ; du reste, elle est davantage tournée vers les exportations. Au cours de ces dernières années, le principal investisseur étranger était la Corée du Sud, visant à développer la capacité sénégalaise de transformation du thon (mise en conserve).

¹⁷² Estimate of Global sales values from Tuna Fisheries, Study for Pew Charitable Trust, par Poseidon, février 2016.
<http://www.pewtrusts.org/~media/assets/2016/05/estimate-of-global-sales-values-from-tuna-fisheries--phase-3.pdf>

21.2 LE SENEGAL ET L'UE : PARTENARIATS DE PECHE

L'Accord de Partenariat de la Pêche Durable (APPD) actuel, conclu entre l'UE et le Sénégal, s'applique du 20 novembre 2014 au 19 novembre 2019 et prévoit un renouvellement par reconduction tacite pendant une période de cinq ans. Le protocole actuel de mise en œuvre offre aux navires européens des possibilités de pêche au thon et inclut un accès limité au merlu noir, espèce démersale profonde.

La contribution financière européenne atteint 8,69 millions d'euros sur la période de cinq ans, passant de 1,808 million d'euros la première année à 1,668 million d'euros la cinquième année, et comprenant un soutien annuel de 750.000 euros à la filière pêche sénégalaise.

En outre, la flotte contribue à 1 million d'euros annuel en cas d'utilisation complète des possibilités accordées par le protocole. Les armateurs de thoniers senneurs paient une redevance de 55 à 70 euros par tonne pêchée et les chalutiers ciblant le merlu paient une redevance de 90 euros par tonne pêchée.

Le Sénégal a délivré des autorisations de pêche à trente-huit navires des États membres de l'UE (la France et l'Espagne) dans le cadre de cet accord et de son protocole actuel. 28 thoniers senneurs (16 navires espagnols et 12 français), 8 canneurs (7 espagnols et 1 français) et 2 chalutiers (espagnols).

L'accord et le protocole ont été négociés en stricte conformité aux exigences de la nouvelle politique européenne des pêches, assurant ainsi l'exploitation durable des stocks halieutiques, la protection de la pêche artisanale et de la sécurité alimentaire, les contrôles stricts et la lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN).

21.3 COMMERCE

21.3.1 EXPORTATIONS

En 2015, le secteur industriel a exporté 188.500 tonnes, pour une valeur de 297 millions d'euros, soit respectivement + 25 % et + 9 %, par rapport à 2014. L'évolution favorable est liée au développement des installations (navires congelant le poisson, usines continentales) approuvées pour l'exportation, ainsi que l'approvisionnement régulier en petits pélagiques, en particulier l'allache.

Les exportations de la pêche artisanale sont limitées à l'Afrique. Elles ont atteint 30.800 tonnes en 2015¹⁷³.

¹⁷³ Ministère de la Pêche et de l'Économie Maritime – Direction des Pêches Maritimes, Sénégal.

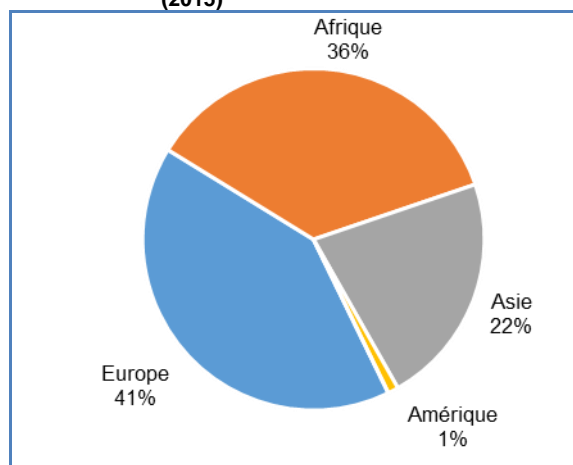
Dans l'ensemble, les exportations sont composées de produit frais (15 %), de produits congelés (78 %) et de produits transformés (7 %). Les exportations de produits congelés ont augmenté de 27 % par rapport à 2014, du fait de la présence forte d'allache et de chinchard. Les exportations d'huile de poisson ont réussi une percée, en Europe plus particulièrement. Les exportations de poisson en conserve ont chuté fortement, en raison d'une faible activité de l'industrie de la conserve.

L'analyse par continent des exportations sénégalaises révèle que le marché africain prend de l'ampleur (124.500 tonnes en 2015 par rapport à 82.300 tonnes en 2014) et représente 66 % du total des exportations en volume et 36 % en valeur. Ces exportations sont principalement destinées à la Côte d'Ivoire (68.500 tonnes), suivie par le Cameroun et le Mali.

Les exportations vers le marché européen sont plus stables (+ 2 % en volume par rapport à 2014) : 33.500 tonnes, composées de 4.800 tonnes de produits frais (principalement de poisson entier), 21.700 tonnes de produits congelés (poisson, mollusques et crevettes) et 7.000 tonnes de produit transformé (poisson en conserve, farine de poisson et huile de poisson). Les principaux États membres concernés sont l'Italie, l'Espagne et la France.

Les exportations vers l'Asie ont chuté de 16 %, atteignant 29.500 tonnes en 2015, surtout du fait de la baisse des exportations de poisson-sabre commun (*Trichiurus lepturus*). Les principales destinations asiatiques des exportations sont la Chine et la Corée.

Figure 21-1 EXPORTATIONS DE PRODUITS DE LA PECHE PAR DESTINATION, EN VALEUR (2015)



Source : DPM (Direction des Pêches Maritimes, Sénégal).

21.4 ÉCHANGES AVEC L'UE

21.4.1 IMPORTATIONS EUROPÉENNE PROVENANT DU SÉNÉGAL

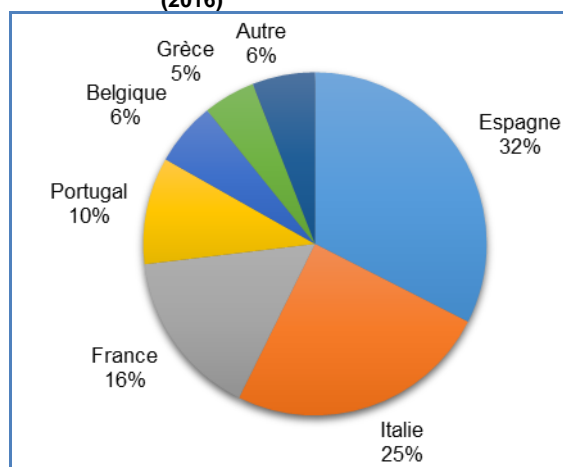
Les importations européennes de produits de la pêche et de l'aquaculture en provenance du Sénégal ont atteint une valeur totale de 169 millions d'euros en 2016. Le Sénégal fournit 0,7 % du total des importations hors-UE de l'Union européenne.

En 2016, quatre groupes de produits représentaient 88 % de la valeur des importations européennes en provenance du Sénégal : autres poissons marins (29 %), céphalopodes (26 %), crustacés (18 %) et thons et thonidés (15 %). Les

principales espèces commerciales sont la crevette (17,2 %), le poulpe (14,7 %), le thon (13,6 %) et la seiche (9,6 %).

L'Espagne est le premier partenaire du Sénégal, représentant 32,5 % du total des importations européennes en provenance du Sénégal, en valeur. L'Italie (24,8 %), la France (15,8 %) et le Portugal (10,1 %) sont les autres principaux États membres important des produits de la pêche du Sénégal. Ces quatre pays représentent plus de 80 % des importations européennes totales en provenance du Sénégal¹⁷⁴.

Figure 21-2 IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA PECHE EN PROVENANCE DU SENEGAL par principaux états membres, en valeur (2016)



Source : EUMOFA.

EXPORTATIONS SENEGALAISES VERS L'UE

Les exportations sénégalaises ont atteint 5.200 tonnes en 2016 (dont 1.700 tonnes de chinchard) représentant une valeur de 8 millions d'euros. L'Espagne et la France ont représenté la majeure partie de ces exportations, respectivement 79 % et 20 %.

21.5 PERSPECTIVES FUTURES

Le PSE (Plan Sénégal Émergent), constituant le référentiel pour la stratégie du Sénégal à moyen et à long termes (Horizon 2035), a identifié la filière pêche et aquaculture comme une filière stratégique pour le pays.

Le cadre d'intervention pour la politique sectorielle est la LPSDPA¹⁷⁵ 2016-2023. Ces objectifs spécifiques sont la gestion durable des ressources halieutiques (à travers la régulation de l'accès aux ressources halieutiques maritimes et continentales et le développement de plans d'aménagement), le développement de l'aquaculture (à travers la mise en place de conditions susceptibles d'attirer l'investissement privé, le renforcement des compétences techniques des acteurs et la mise en place d'infrastructures de soutien au développement de l'aquaculture) et la promotion de la valorisation des activités de transformation.

Concernant l'aquaculture, la LPSDPA a établi un objectif de production de 30.000 tonnes d'ici 2018 et de 50.000 tonnes d'ici 2023. Du reste, il semble que le tilapia du Nil soit l'espèce offrant le plus grand potentiel.

¹⁷⁴ Eurostat - Comext et EUMOFA.

¹⁷⁵ Lettre de Politique Sectorielle de Développement de la Pêche et de l'Aquaculture, Ministère de la Pêche et de l'Économie Maritime, Sénégal.

Cette étude de cas est disponible dans les
Faits saillants du mois N° 11-2017.

22 Le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture en Suisse

La Suisse est un partenaire commercial de l'UE important pour le poisson et les produits de la mer. Du fait d'une production nationale limitée (environ 3.600 tonnes en 2015), le marché suisse du poisson est fortement dépendant des importations, dont la majeure partie provient des États membres de l'UE. Le déficit commercial a atteint 711 millions d'euros en 2016. Au niveau de la consommation, plus de la moitié du poisson est consommé par le secteur de la restauration hors domicile. Les principaux produits achetés au niveau de la distribution sont le saumon, les bâtonnets de poisson et les crevettes.

22.1 PRODUCTION SUISSE

22.1.1 PÊCHE

La Suisse est un pays enclavé, géographiquement divisé entre les Alpes, le Plateau suisse et le Jura. Le réseau hydrographique comprend plusieurs plans d'eau douce parmi les plus importants d'Europe centrale et occidentale, notamment le lac Léman, le lac de Neuchâtel, le lac de Constance et le lac de Zurich, représentant les principaux lacs pour la pêche commerciale.¹⁷⁶

Les grands lacs suisses, les lacs de montagne et les nombreuses rivières fournissent un habitat aux poissons d'eau froide, notamment les corégones et les salmonidés, et un lieu de pêche de loisir et commerciale. Le pays étant divisé en cantons autonomes, la gestion de pêche varie d'une région à l'autre mais la coordination de l'autorité fédérale entend favoriser leur développement. Les pêcheries exploitent principalement les lacs. La majeure partie des pêcheries utilisent de petits navires et plusieurs types d'engins, comme les filets et les nasses.

Selon la FAO, la production totale de la pêche commerciale a atteint plus de 2.000 tonnes en 2015, provenant exclusivement des eaux intérieures. Le volume des captures suisses est plutôt stable depuis 2010, légèrement supérieur à 2.000 tonnes. En outre, selon l'Office Fédéral de statistique, en 2014, les captures de la pêche de loisir dans les lacs suisses se sont élevées à 279 tonnes.

En 2015, les corégones (*Coregonus* spp) ont représenté 56 % du total des captures, soit 1.092 tonnes capturées. Les autres espèces importantes sont la perche européenne (18 %), le brochet (7 %), le gardon (6 %) et la truite de mer (6 %).

Table 22-1 **PRINCIPALES ESPÈCES CAPTURÉES PAR LA PÊCHE DANS LES EAUX NATIONALES EN SUISSE (en tonnes)**

Groupes d'espèces	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Corégones	1.130	1.068	1.032	1.064	1.087	1.092
Perche européenne	371	453	399	377	350	359
Brochet	134	119	131	135	129	141
Gardon	160	147	154	118	121	122
Truite de mer	131	129	119	118	115	119
Autre	175	182	168	195	181	190
Total	2.101	2.098	2.003	2.007	1.983	2.023

Source : FAO, Fishstat.

¹⁷⁶ <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/chasse-peche-pisciculture/peche.html>

22.1.2 AQUACULTURE

Table 22-2 PRODUCTION AQUACOLE EN SUISSE: DÉTAIL PAR ESPÈCE (en tonnes)

Espèce	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Truite arc-en-ciel	1.100	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300
Perche européenne	50	50	50	165	165	165
Tilapia	60	60	60	60	60	60
Truite de mer	40	40	40	40	40	40
Esturgeon commun	5	10	15	22	22	22
Ombles	6	6	6	6	6	6
Total	1.261	1.466	1.471	1.593	1.593	1.593

Source : FAO, Fishstat

Selon la FAO, en 2015, la production aquacole suisse s'est élevée à 1.593 tonnes. En 2015, la truite arc-en-ciel était de loin la principale espèce d'élevage, avec 1.300 tonnes produites, représentant 82 % du total de la production aquacole. Les autres espèces d'élevage sont la perche européenne (10 %), le tilapia

(4 %), la truite de mer (3 %), l'esturgeon commun et l'omble. Par ailleurs, en Suisse, la demande nationale en espèces issues de sources durables et de haute qualité s'accroît et de ce fait, plusieurs projets visent à développer de nouvelles espèces d'élevage (la crevette tropicale et le saumon notamment).

En Suisse, la transformation du poisson est limitée bien que quelques industriels du fumage artisanal produisent des produits prisés (le saumon, le poisson blanc *fera*¹⁷⁷, la perche, etc.) destinés au marché national et aux exportations.

22.2 COMMERCE EXTERIEUR

22.2.1 ECHANGES COMMERCIAUX GLOBAUX

Le marché suisse du poisson et des produits de la mer repose essentiellement sur les importations. En 2016, le déficit commercial a atteint 711 millions d'euros, augmentant la dépendance du marché à l'égard des produits importés.

Table 22-3 BALANCE COMMERCIALE SUISSE DES PRODUITS DE LA MER (en millions d'EUROS)

Flux commercial	2013	2014	2015	2016
Exportations	20	17	18	17
Importations	620	644	689	728
Balance	- 600	- 627	- 671	- 711

Source : AFD (Administration Fédérale des Douanes).

Les exportations suisses sont très faibles. Selon l'Administration Fédérale des Douanes, en 2016, les exportations suisses de poisson et de produits de la mer ont

atteint 17 millions d'euros, dont 59 % étaient représentés par l'huile de poisson, destinée à être utilisée sous forme de gélules dans le secteur pharmaceutique. La valeur des exportations restantes était représentée par le poisson frais et congelé, les crustacés et les mollusques (29 %), le poisson élaboré et en conserve (6 %) et les mollusques et les crustacés élaborés et en conserve (6 %).

Les principaux pays de destination étaient de loin les États membres de l'UE (64 %). D'autres destinations importantes étaient l'Indonésie (12 %), la Turquie (5 %) et les Philippines (5 %).

Table 22-4 PRINCIPAUX PAYS DE DESTINATION DES EXPORTATIONS SUISSES (2016)

Pays	Volume (en tonnes)	Valeur (en milliers d'euros)
UE	524	10.822
Indonésie	104	1.961
Turquie	23	841
Philippines	44	812
Autres	157	2.481
Total	852	16.918

Source : AFD (Administration Fédérale des Douanes).

En 2016, les importations suisses de poisson et produits de la mer ont atteint 728 millions d'euros pour 76.216 tonnes. Les principaux produits importés étaient les filets de poisson (30 % de la valeur des importations), le poisson élaboré et en conserve (18 %), les produits salés, fumés et séchés (12 %), le poisson frais entier (11 %) et les crustacés (10 %). En 2016, les importations suisses provenaient principalement des États membres de l'UE, avec 45.210 tonnes de poisson et de produits de la mer importés, représentant 62 % du total des importations suisses. D'autres exportateurs importants vers le marché suisse étaient le Vietnam (10 %), la Norvège (5 %), la Thaïlande (5 %) et les États-Unis (2 %).

¹⁷⁷ Nom donné par les pêcheurs suisses au poisson blanc, venant de l'espèce indigène *Coregonus fera*, disparue des lacs suisses. Désormais,

le poisson blanc capturé dans les lacs suisses est surtout représenté par les espèces *Coregonus albula* ou *Coregonus palaea*.

22.3 LA SUISSE ET L'UETable 22-5 **PRINCIPAUX PAYS D'ORIGINE DES IMPORTATIONS SUISSES (2016)**

Pays	Volume (en tonnes)	Valeur (en millions d'euros)
UE	45.120	454
Vietnam	9.125	76
Norvège	3.813	40
Thaïlande	7.009	34
États-Unis	1.298	17
Autres	9.851	107
Total	76.216	728

Source : AFD (Administration Fédérale des Douanes).

En 2016, les exportations de poisson et de produits de la mer de l'UE vers la Suisse ont atteint 437 millions d'euros pour 50.000 tonnes. Les principales espèces commerciales¹⁷⁸ exportées étaient les autres poissons de mer (soit 27 % de la valeur des exportations, essentiellement représentées par les filets et les produits de la mer en conserve et/ou élaborés) et le saumon (21 %). D'autres espèces commerciales importantes étaient les autres poissons d'eau douce (les filets de poisson, notamment de perche, très prisés dans le secteur de la restauration hors domicile), représentant 5 % de la valeur des exportations, les autres produits (5 %), la truite (4 %) et les poissons de fond (4 %). Les exportations de produits de la mer de l'UE vers la Suisse étaient surtout composées de produits frais (40 %), et élaborés ou en conserve (25 %). La majeure partie des produits restants était séchée, salée ou fumée (17 %), ou congelée (17 %). Les principaux États membres de l'UE exportant vers la Suisse étaient l'Allemagne (24 %), les Pays-Bas (21 %) et la France (21 %). D'autres exportateurs importants étaient le Danemark (7 %), l'Italie (7 %) et l'Espagne (4 %).

Table 22-6 **PRINCIPAUX EXPORTATEURS EUROPÉENS DE PRODUITS DE LA MER VERS LA SUISSE (en millions d'EUROS et en tonnes)**

Pays	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Allemagne	84	12.800	91	13.008	107	13.489
Pays-Bas	56	7.905	64	7.282	92	9.166
France	66	7.275	84	8.037	90	8.264
Danemark	35	4.493	37	4.792	32	3.499
Italie	29	3.975	32	4.105	31	4.124
Espagne	14	1.765	16	1.951	19	2.112
Autre	68	8.934	67	8.978	66	9.095
Totaux	352	47.147	392	48.153	437	49.749

Source : EUMOFA.

¹⁷⁸ Classification EUMOFA : principales espèces commerciales.

Table 22-7 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES EXPORTÉES DE L'UE VERS LA SUISSE (en millions d'EUROS et en tonnes)**

Espèce	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Autres poissons de mer	86	12.846	98	12.652	117	13.729
Saumon	60	4.666	76	5.590	90	5.900
Autres poissons d'eau douce	20	1.774	22	1.817	21	1.762
Autres produits	19	4.277	20	4.321	20	4.411
Truite	12	1.428	15	1.605	19	1.929
Poissons de fond	17	2.764	13	2.212	17	2.849
Autre	138	19.393	147	19.956	152	19.170
Totaux	352	47.147	392	48.153	437	49.749

Source : EUMOFA.

En 2016, les importations de poisson et produits de la mer de l'UE vers la Suisse ont atteint 53 millions d'euros pour 10.435 tonnes. L'écart significatif entre les chiffres des importations de l'UE et les exportations suisses vers l'UE peut s'expliquer par le fait que les données de l'EUMOFA n'incluent pas les produits à usage non alimentaire. En valeur, les principales espèces commerciales¹⁷⁹ importées de Suisse par les pays de l'UE étaient les autres produits (soit 87 %,

comprenant surtout le poisson non spécifié cuit / en conserve / élaboré, et les mollusques ou les crustacés non spécifiés), l'huile de poisson (5 %) et le saumon (5 %).

En 2016, le principal importateur européen de produits suisses était l'Allemagne, représentant 41 % de la valeur des importations de l'UE. D'autres importateurs importants étaient le Royaume-Uni (18 %), la Suède (11 %) et les Pays-Bas (8 %).

Table 22-8 **PRINCIPAUX IMPORTATEURS EUROPÉENS DE PRODUITS SUISSES (en millions d'EUROS et en tonnes)**

Espèce	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Allemagne	15	2.882	18	3.792	22	4.849
Royaume-Uni	9	1.645	10	1.698	10	1.667
Suède	6	1.132	6	1.225	6	1.092
Pays-Bas	6	747	2	211	4	621
Autre	11	2.338	11	2.304	11	2.206
Totaux	48	8.742	48	9.230	53	10.435

Source : EUMOFA.

¹⁷⁹ Classification EUMOFA.

Table 22-9 **PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES IMPORTÉES DE SUISSE PAR LES PAYS DE L'UE (en millions d'EUROS et en tonnes)**

Espèce	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Autres produits	39.195	7.543	42.968	8.558	46.327	9.692
Huile de poisson	4.921	500	423	40	2.684	304
Saumon	2.251	76	2.494	39	2.452	38
Autres produits à usage non alimentaire	462	554	594	511	820	354
Autres salmonidés	643	19	671	16	653	16
Autres espèces commerciales principales*	600	51	654	66	545	31
Totaux	48.071	8.742	47.805	9.230	53.481	10.435

Source : EUMOFA.

*Espèces commerciales principales (classification EUMOFA) autres que celles mentionnées ci-dessus.

Table 22-10 **PREMIÈRES VENTES DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL (2016)**

Produits	Ventes (en tonnes)
Saumon	3.333
Bâtonnets de poisson	2.716
Crevette	2.498
Plats congelés	1.598
Panga	1.384
Truite	1.354
Moule	1.169
Morue salée	856
Cabillaud	619
Plie	591

Source : Nielsen Suisse, OFAG Ventes de détail / panel de consommateurs

22.4 CONSOMMATION

La Suisse compte une population de 8,1 millions d'habitants répartie dans 26 cantons, 4 langues officielles et des habitudes de consommation très différentes quant à la consommation de poisson et de produits de la mer. En effet, la Suisse francophone ne représente que 20 % de la population nationale mais représente 60 % de la consommation nationale de poisson et produits de la mer. Le marché suisse du poisson pour la consommation est estimé avoisiner 70.000 tonnes. La consommation annuelle moyenne par habitant s'élève à 9 kg.

D'après les estimations, 55 % du poisson et des produits de la mer sont consommés dans le secteur de la restauration commerciale. Seuls 2 % proviennent de la production nationale.

En Suisse, la consommation de poisson a augmenté au cours des dernières années (+ 1 % de 2015 à 2016), en particulier la consommation d'espèces marines au détriment

des espèces d'eau douce.¹⁸⁰ Les marques orientées vers la durabilité et les produits biologiques (le label biologique de l'UE mais également BioSuisse) de différentes origines sont très appréciés. De fait, la part de marché du poisson biologique est estimée représenter 14 % du commerce de détail.¹⁸¹ Dans le commerce de détail, les principaux produits consommés sont le saumon, les bâtonnets de poisson (constitués de poissons blancs, principalement du lieu d'Alaska, du cabillaud, etc.) et la crevette.

¹⁸⁰ Office fédéral de l'agriculture OFAG – Bulletin du marché de la viande mars 2017

¹⁸¹ Nielsen Suisse

23 Pêche et aquaculture en Turquie

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants** du mois N° 7-2015.

La Turquie a un vaste littoral, long de 8.483 km, dont 20% (1.719 km) sur la Mer Noire.

La Turquie est un acteur majeur du secteur de la pêche et de l'aquaculture en Méditerranée et en Mer Noire, où elle occupe le premier rang pour la pêche et le second pour l'aquaculture derrière l'Italie, si on prend en compte la conchyliculture. En 2014 la production turque a atteint 537.000 tonnes, fournies à 56% par la pêche et à 44% par l'aquaculture. Le secteur joue toutefois un rôle limité dans l'économie du pays, ne contribuant que pour 0,2% au PIB.

Grâce à ses exportations de bar, de dorade et de truite, la Turquie est exportatrice nette de produits de la pêche et de l'aquaculture, générant un excédent de 360 millions d'euros en 2014.

La consommation intérieure a suivi une tendance à la baisse au cours de la dernière décennie, mais devrait augmenter

dans les années qui viennent avec le développement de l'aquaculture.

23.1 PRODUCTION

23.1.1 CAPTURES

La Turquie réalise 27% de l'ensemble des captures effectuées en Méditerranée et Mer Noire. Plus de 70% de ces prises ont lieu en Mer Noire.

Avec des prises qui s'élèvent à 302.200 tonnes en 2014, soit une baisse de 11% par rapport à 2013, la Turquie est loin devant l'Italie, la Tunisie et l'Algérie

23.1.2 PÊCHES MARITIME

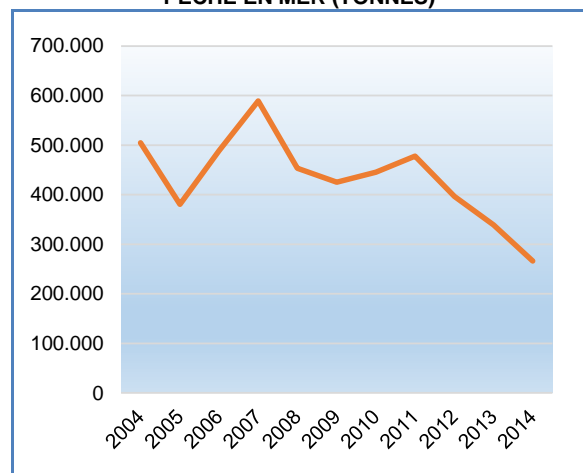
Les captures ont fortement baissé au cours des dernières années, passant de 589.000 tonnes en 2007 à 266.000 tonnes en 2014.

Table 23-1 **MEDITERRANEE ET MER NOIRE : VOLUME DES CAPTURES (2013)**

Rang	Pays	Milliers de tonnes
1	Turquie	339
2	Italie	174
3	Tunisie	110
4	Algérie	100
5	Espagne	82
6	Ukraine	78
7	Croatie	75
8	Egypte	63
9	Grèce	62
	Autres	155

Source : FAO

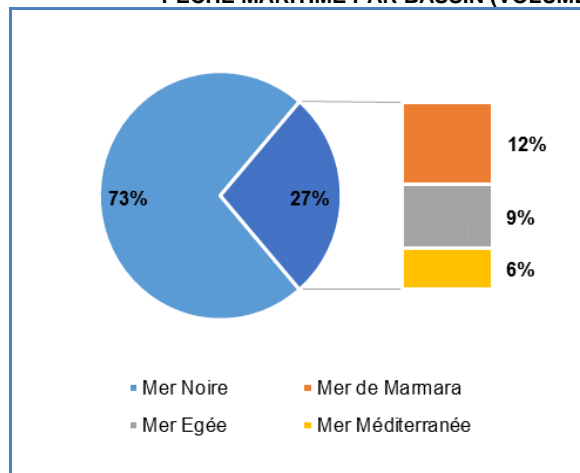
Figure 23-1 **TURQUIE: DEBARQUEMENTS DE LA PECHE EN MER (TONNES)**



Source : Turkish Statistical Institute

Les principales espèces capturées sont des petits pélagiques. L'anchois (96.000 tonnes), le sprat (42.000 tonnes), la sardine (18.000 tonnes) et le chinchard (12.000 tonnes) représentent 73% de l'ensemble des débarquements. En 2014, les débarquements d'anchois (-46%), de sardines (-24%) et de chinchards (-44%) ont connu de fortes baisses. A l'opposé, les débarquements de sprats ont augmenté de 400% en 2014, mais sont restés largement en-dessous des niveaux atteints dans le passé (87.000 tonnes en 2011).

Les autres espèces les plus communes capturées par la flotte de pêche turque sont la bonite à dos rayé, le merlan et le tassergal.

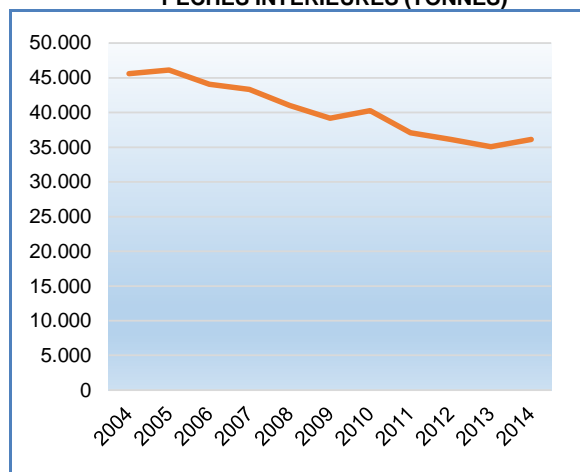
Figure 23-2 **TURQUIE: DEBARQUEMENTS DE LA PECHE MARITIME PAR BASSIN (VOLUME)**

Source : Turkish Statistical Institute

La flotte se compose de 13.700 bateaux de plus de 5 m, dont 11.400 moins de 10 m. Près de 4.900 navires pêchent en Mer Noire, 4.500 en Mer Egée, 2.500 dans la Mer de Marmara et 1.800 dans Méditerranée. La flotte emploie 33.500 pêcheurs, dont 14.900 en Mer Noire.

23.1.3 PECHE INTERIEURES

La production des pêches intérieures a suivi une tendance régulière à la baisse au cours des 10 dernières années (-2,3% par an en moyenne) pour atteindre 36.100 tonnes en 2014.

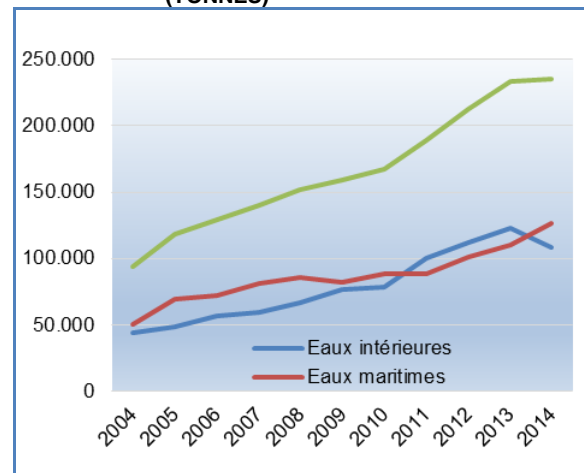
Figure 23-3 **TURQUIE: DEBARQUEMENTS DES PECHE INTERIEURES (TONNES)**

Source : Turkish Statistical Institute

Les principales espèces capturées sont la carpe commune, l'ablette "tarek", le joël et le carassin, qui représentent 78% de l'ensemble des prises en eau douce.

23.1.4 AQUACULTURE

L'aquaculture turque a connu une très forte croissance au cours de la dernière décennie (+150%). L'aquaculture marine a constamment progressé pendant cette période, tout comme l'aquaculture d'eau douce - à l'exception de l'élevage de truites, qui a subi une baisse de 12% en 2014.

Figure 23-4 **TURQUIE: PRODUCTION AQUACOLE (TONNES)**

Source : Turkish Statistical Institute

L'aquaculture turque repose sur trois espèces : le bar et la dorade, tous deux élevés en mer, et la truite, essentiellement élevée en eau douce. Quelques entreprises se consacrent également à l'engraissement de thon.

Des objectifs ambitieux ont été fixés à l'aquaculture par les pouvoirs publics. Selon le Ministère du Développement, la production aquacole turque devrait atteindre 600.000 tonnes en 2023 (y compris l'aquaculture d'eau douce) et les exportations devraient atteindre 1 million de dollars (750 millions d'euros) en 2023 (contre 428 millions d'euros en 2013).

Avec la mise en œuvre du Plan National de Développement de l'Aquaculture Marine à partir de 2008 et le transfert de fermes d'élevage de la côte vers des zones offshore dédiées, les conflits d'usage entre le secteur aquacole et d'autres usagers du littoral comme l'industrie touristique ont été réduits.

23.2 TRANSFORMATION

L'industrie de transformation turque se consacre en premier lieu à la production de farine et d'huile, qui a utilisé 88.000 tonnes de poisson en 2013 (en baisse par rapport aux 229.000 tonnes utilisées en 2011), à la conserverie, qui a traité 29.000 tonnes de poisson en 2013 (en hausse par rapport aux 26.000 tonnes de 2011), et au fumage de la truite.

Les principales entreprises aquacoles productrices de bar et dorade sont complètement intégrées et possèdent leurs propres unités de transformation et de conditionnement.

Les usines de transformation sont concentrées dans les régions de la Mer de Marmara et de la Mer Egée. On compte 160 établissements de transformation agréés en Turquie, dont 101 sont agréés pour l'exportation vers l'Union Européenne.

23.3 COMMERCE EXTÉRIEUR

23.3.1 LA BALANCE COMMERCIALE DE LA TURQUIE

- Solde global

La balance commerciale turque pour les produits de la pêche et de l'aquaculture est fortement excédentaire : en 2014 les exportations ont atteint 509 millions d'euros, alors que les importations s'élevaient à 150 millions d'euros.

Les dorades, bars et truites d'aquaculture dominent les exportations et représentent environ 70% de la valeur totale. Le thon rouge frais (7% des exportations totales en valeur)

génère aussi de bonnes rentrées, avec un prix à l'exportation supérieur à 14 EUR/kg. Les principales destinations sont l'UE, le Japon, la Russie et le Liban.

Table 23-2 **TURQUIE : EXPORTATIONS PAR PRODUIT (2013)**

Produit	Tonnes	1000 euros	EUR/kg
Truites fraîches	3.461	9.017	2,61
Truites surgelées	12.377	32.086	2,59
Filets de truite frais	282	1.158	4,11
Filets de truite surgelés	655	2.746	4,19
Filets de truite fumés	4.081	31.801	7,79
Carpes fraîches	8.525	4.855	0,57
Thons rouges frais	2.035	28.537	14,02
Bars vivants (juvéniles)	115	741	6,44
Bars frais	16.902	68.855	4,07
Bars surgelés	1.140	5.039	4,42
Dorades vivantes (juvéniles)	186	1.916	10,30
Dorades fraîches	18.037	61.411	3,40
Dorades surgelées	3.846	15.187	3,95
Autres filets frais*	5.001	42.538	8,51
Autres filets congelés*	2.717	24.962	9,19
Autres	21.703	96.719	4,46
Total	101.063	427.568	4,23

*y compris filets de bar et dorade Source : Turkish Statistical Institute
Source : Turkish Statistical Institute

Les principaux produits importés par la Turquie sont le maquereau congelé (25% de l'ensemble des importations en valeur), le saumon frais (20%), le thon congelé destiné à la conserverie (15%), les filets de lieu noir congelés (10%) et le calamar surgelé (7%). Les principaux fournisseurs sont la Norvège, l'UE, l'Islande, le Maroc et la Guinée.

Table 23-3 **TURQUIE : IMPORTATIONS PAR PRODUIT (2013)**

Produit	Tonnes	1000 euros	EUR/kg
Saumons frais	5.059	28.611	5,66
Thons rouges vivants (pour engraissement)	564	7.498	13,29
Thon albacore congelé (pour la conserverie)	1.728	3.368	1,95
Thon listao congelé (pour la conserverie)	10.168	17.753	1,75
Thon obèse congelé (pour la conserverie)	289	553	1,91
Maquereaux congelés	28.838	35.441	1,23
Filets de lieu noir surgelés	4.245	14.205	3,35
Calamars surgelés	3.608	9.856	2,73
Autres	13.031	24.608	1,89
Total	67.530	141.895	2,10

Source : Turkish Statistical Institute.

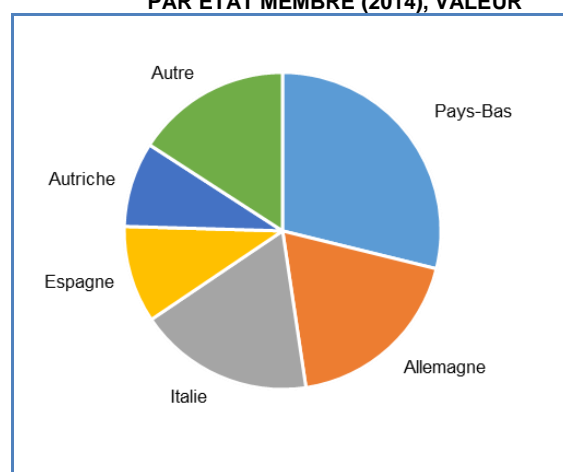
23.3.2 SOLDE AVEC L'UE

La balance commerciale de la Turquie en produits de la pêche et de l'aquaculture est également largement excédentaire avec l'UE, car les exportations de l'UE vers la Turquie sont faibles (25 millions d'euros pour moins de 17.000 tonnes) alors que les importations de l'UE en provenance de Turquie sont significatives (348 millions d'euros pour 69.000 tonnes en 2014).

23.3.3 IMPORTATIONS DE L'UE EN PROVENANCE DE TURQUIE

La Turquie est le 17^{ème} fournisseur de l'UE, à qui elle a fourni 1,6% de ses importations extra-UE en 2014. Les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Italie et l'Espagne sont les principaux Etats Membres important de Turquie.

Figure 23-5 **UE: IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA PÊCHE EN PROVENANCE DE TURQUIE PAR ETAT MEMBRE (2014), VALEUR**



Source : EUMOFA

L'UE importe principalement des poissons d'élevage (bar, dorade et truite) de Turquie. Ces produits sont en concurrence avec des poissons élevés dans l'UE et entrent sur le marché de l'UE à des prix beaucoup plus bas que les prix des produits de l'UE.

Table 23-4 **PRIX A L'IMPORTATION DE CERTAINES ESPECES PAR ORIGINE (2014)**

Code NC	Produit	Import price (EUR/kg)		
		Intra-UE	Turquie	Autres extra-UE
03 02 84 10	Bar frais	5,52	4,93	7,05
03 02 85 30	Dorade royale fraîche	4,81	4,55	12,28
03 02 11 80	Truite fraîche (< 1,2 kg)	3,53	3,08	3,98
03 03 14 90	Truite surgelée (< 1,2 kg)	3,47	3,03	3,52
03 05 43 00	Truite fumée	10,05	7,99	12,66

Source : EUMOFA

A la suite d'une plainte déposée par l'Association Danoise d'Aquaculture au nom de plusieurs producteurs de l'Union, qui se plaignaient de ce que les producteurs turcs de truites se livraient à une concurrence déloyale en raison de subventions intérieures, la Commission Européenne a décidé d'imposer des droits compensateurs compris entre 6,7% et 9,5% sur les importations de truites arc-en-ciel de

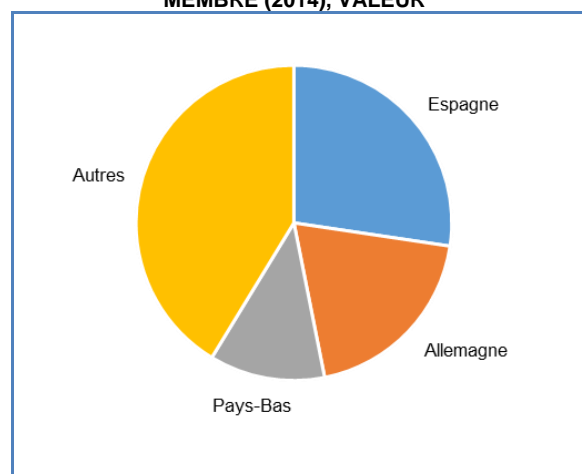
taille portion originaires de Turquie (Règlement d'exécution n°2015/309 du 26 février 2015).

23.3.4 EXPORTATIONS DE L'UE VERS LA TURQUIE

Les exportations de l'UE vers la Turquie sont très limitées et concernent principalement des produits surgelés (petits pélagiques, thon et céphalopodes).

L'Espagne, l'Allemagne et les Pays-Bas sont les principaux partenaires de la Turquie ; ils fournissent près de 60% de l'ensemble des exportations de produits de la pêche et de l'aquaculture de l'UE vers la Turquie.

Figure 23-6 UE: EXPORTATIONS DE PRODUITS DE LA PECHE VERS LA TURQUIE PAR ETAT MEMBRE (2014), VALEUR



Source: EUMOFA

23.4 CONSOMMATION

Bien que le pays soit entouré de mers, la consommation de poisson en Turquie est seulement égale à la moitié de la moyenne mondiale et au tiers de la moyenne de l'UE. En 2013, la consommation per capita de produits de la pêche et de l'aquaculture s'élevait ainsi à 6,3 kg.

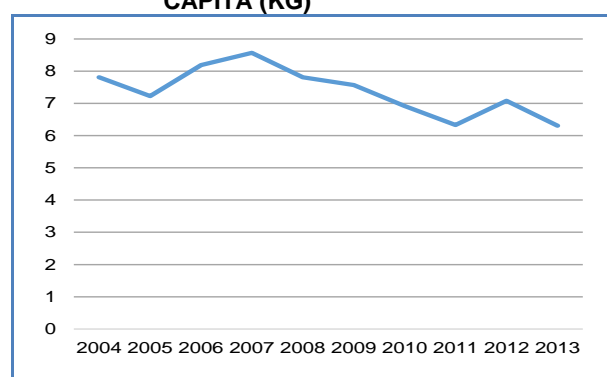
La consommation de produits de la mer varie suivant les régions. En tout, 70% de la production des pêcheries est consommé dans la région de la Mer Noire. L'anchois, la truite arc-en-ciel, le chinchard et le merlan sont largement consommés et sont des espèces typiques du marché turc des produits de la mer ; ils peuvent être considérés comme des espèces nationales. L'anchois est le poisson frais le plus populaire. Partout en Turquie, la forme de consommation la plus commune est le poisson entier et frais, car le stockage au froid positif ou négatif et la transformation ne sont pas des pratiques courantes. La consommation intérieure a suivi une tendance décroissante au cours de la dernière décennie. Si les objectifs de développement fixés au secteur aquacole étaient atteints, la consommation per capita pourrait presque doubler d'ici 2023.

Table 23-5 TURQUIE: CONSOMMATION APPARENTE (TONNES) DE PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (2013)

Production (pêche + aquaculture)	607.500
Exportations	101.100
Importations	67.500
Usage non alimentaire (huile et farine de poisson)	87.900
Ni transformé ni consommé	6.400
Consommation intérieure	479.600
Consommation per capita	6,3 kg

Source : Turkish Statistical Institute

Figure 23-7 TURQUIE: EVOLUTION DE LA CONSOMMATION APPARENTE PER CAPITA (KG)



Source: Turkish Statistical Institute

Cette étude de cas est disponible dans les **Faits saillants du mois N° 3-2017.**

24 The US market for seafood products

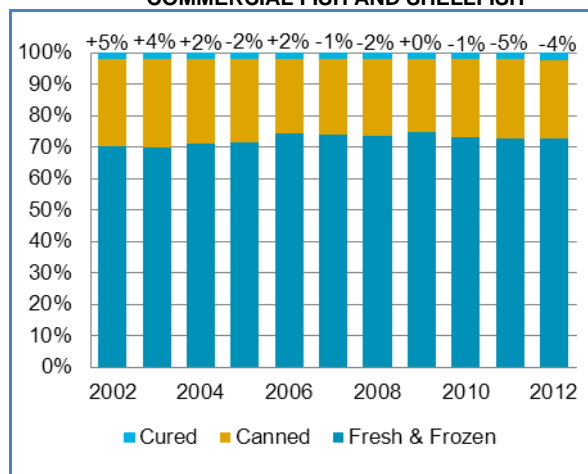
(English Only)

According to the FAO, the USA ranks as the third largest consumer market of seafood in the world after China and Japan, when compared on a single-country basis (average for 2008-2012). However, the size of the market represented by the European Union (all 27 Member States) is nearly twice as large as the US market. According to the US National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), US consumers spent an estimated USD 82.6 billion on fishery products in 2012, including USD 55.2 billion at food service establishments, USD 26.8 billion in retail sales for home consumption, and USD 570 million for industrial fish products.

24.1 CONSUMPTION

In recent years, consumption of seafood in the USA has declined slightly. In 2012, the 313 million Americans consumed approximately 2 million tonnes of edible weight of seafood, according to an annual NOAA study. This is per capita consumption of 6.5 kgs, representing a 4% decline compared with 2011. Note that NOAA calculates seafood consumption in edible weight, a measure different from how FAO calculates per capita consumption, which is stated in live weight. The FAO average consumption in the US for the period 2008-2010 was 21,9 kg live weight, compared with an average of 22,8 kg consumed in the EU for the same period.

Figure 24-1 **ANNUAL CHANGE PER CAPITA SEAFOOD CONSUMPTION OF COMMERCIAL FISH AND SHELLFISH**

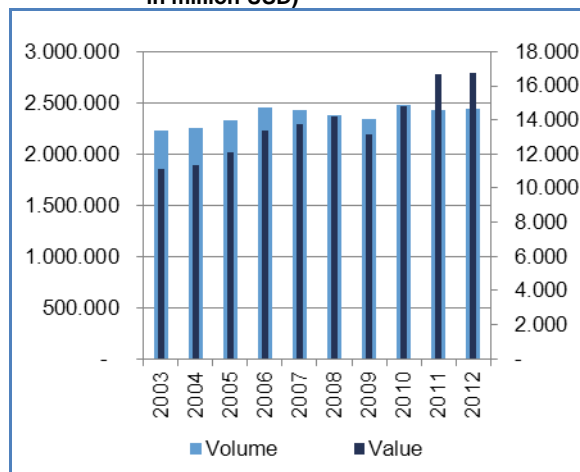


Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

24.2 IMPORTS

US imports of edible fishery products in 2012 were valued at USD 16,7 billion, nearly the same as 2011. In 2012, edible imports consisted of approximately 2 million tonnes of fresh and frozen products, 311.000 tonnes of canned products, 43.000 tonnes of cured products, and 37.000 tonnes of other products.

Figure 24-2 **US IMPORTS OF EDIBLE FISHERY PRODUCTS (volume in tonnes and value in million USD)**



Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

In 2012, shrimp accounted for almost 27% of the total import value of edible products. The 534.000 tonnes of shrimps imported to the US market constituted a value of USD 4,4 billion, although this was a 7% decrease in volume from 2011. Other important species imported in 2012 included salmon and tuna. Both fresh and frozen products were imported on a large scale in addition to canned products of these species. Imports of fresh and frozen salmon, including fillets, constituted ca. 255.000 tonnes in 2012, at a value of USD 1,8 billion.

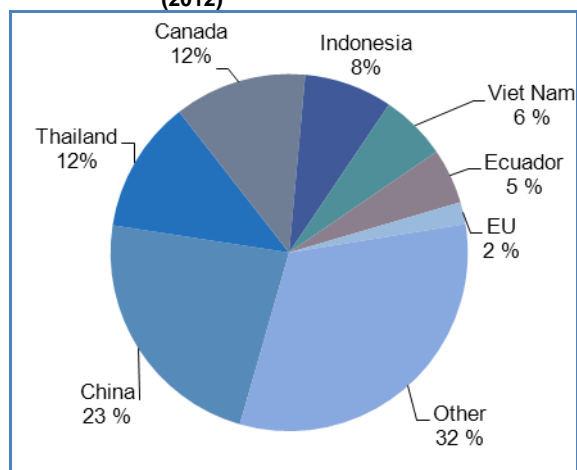
Table 24-1 **US IMPORTS BY PRODUCT TYPE (volume in thousand tonnes, value in billion USD)**

Product type	2011		2012	
	Vol.	Val.	Vol.	Val.
Fresh and frozen	2.019	14,41	2.052	14,25
Canned	341	1,78	311	1,92
Smoked, salted and dried	41	0,28	42	0,30

Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

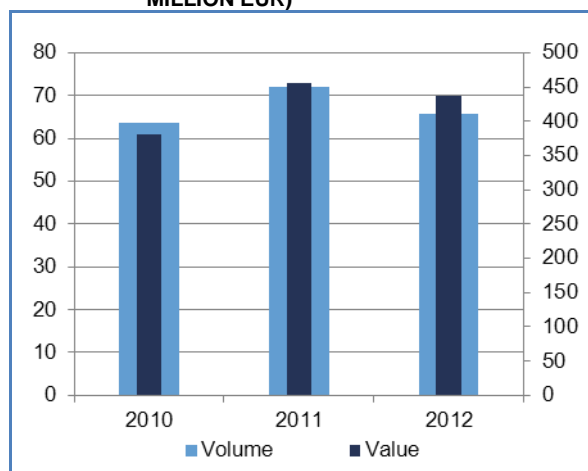
The USA is a net importer of edible seafood products. The trade deficit on seafood in 2011 and 2012 averaged close to USD 11 billion.

Figure 24-3 **US IMPORTS BY COUNTRY OF ORIGIN (2012)**



Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA). The EU is a minor supplier of seafood to the US market (2%). The major species exported are salmon from UK and herring from Poland. From 2011 to 2012, the export volume from the EU to the USA fell by 8,8% to 65.515 tonnes, and the export value fell by 4%. However, in the first three quarters of 2013, exports rose by 15% in volume and 14% in value.

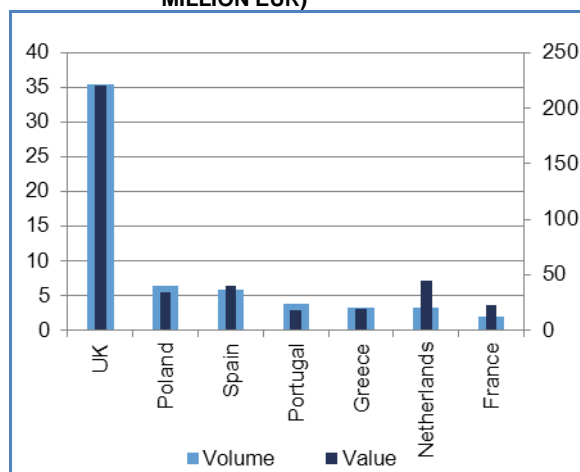
Figure 24-4 **EU EXPORTS OF EDIBLE FISHERY PRODUCTS TO THE US (VOLUME IN THOUSAND TONNES AND VALUE IN MILLION EUR)**



Source: EUMOFA.

The UK is the largest EU supplier of seafood to the US market. In the first three quarters of 2013, 55% of the EU export volume to the USA was of UK origin, whereas the share of value was 50%. The main commercial species exported from the UK was farmed Atlantic salmon. Poland ranked second in 2013 with 9% of the export volume (mainly herring), followed by Spain (9%) and Portugal (8%).

Figure 24-5 **EU EXPORTS OF EDIBLE FISHERY PRODUCTS TO THE US BY MS (VOLUME IN THOUSAND TONNES AND VALUE IN MILLION EUR)**

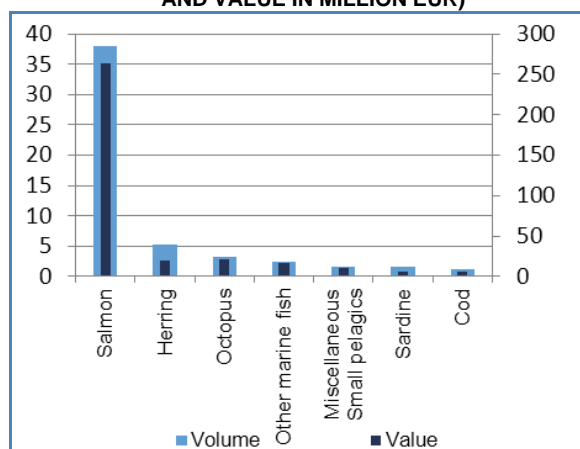


Source: EUMOFA.

The most important species exported from the EU to the US market in 2012 was salmon. Exports of salmon amounted to EUR 220 million, representing 60% of the total value. In volume, salmon accounted for 58%. In the first nine months of 2013, the percentages remained relatively stable (volume 57% and value 60%). The main salmon product exported to the US market year-to-date was fresh whole salmon, which accounted for 90% of the volume and 80% of the value. The second most important commercial species exported from the EU to the US market was herring.

Exports in 2012 totalled 5.201 tonnes, while exports year-to-date 2013 were 3.565 tonnes. Poland is the main EU exporter of herring to the US market, with a 69% share of EU herring exports to the USA in the period January–September 2013.

Figure 24-6 **EU EXPORTS OF EDIBLE FISHERY PRODUCTS TO THE US BY MCS (VOLUME IN THOUSAND TONNES AND VALUE IN MILLION EUR)**



Source: EUMOFA.

24.3 PRODUCTION (LANDINGS)

In 2012, US landings from the Pacific trawl fleet decreased 1% in quantity and 4% in value compared with 2011. The total volume was 2,13 million tonnes with a value of USD 727,2 million. This includes Pacific cod, flounder, hake, Pacific ocean perch, Alaska pollock, and rockfish. Catch volume of Alaska pollock and Pacific cod increased over 2011, but a 30% decrease in hake reduced the total catch. Crab decreased slightly in volume, but the value increased USD 30,4 million (5%); of the major species landed in the US, crab yields the most value

Table 24-2 VOLUME OF LANDINGS IN THE US (2012)

Rank	Species	Thousand tonnes
1	Pollock	1.310
2	Menhaden	803
3	Cod	331
4	Flatfish	319
5	Salmon	288
6	Hakes	168
7	Crabs	167
8	Shrimp	137
9	Herring (sea)	122
10	Squid	122

Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

Table 24-3 VALUE OF LANDINGS IN THE US (2012)

Rank	Species	Thousand USD
1	Crabs	680.654
2	Scallops	561.315
3	Shrimp	490.067
4	Salmon	489.125
5	Lobster	465.823
6	Pollock	356.465
7	Cod	208.788
8	Clams	193.071
9	Flatfish	176.576
10	Tuna	163.885

Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA)

Cette étude de cas est disponible dans
les **Faits saillants** du mois N° 6-2017.

25 La pêche au Vietnam

Le Vietnam est un acteur important de l'industrie mondiale des produits de la mer. En 2015, il était le troisième plus grand producteur de produits aquacoles et exportateur de produits de la mer.¹⁸² La valeur des exportations vietnamiennes de poisson, de crustacés, de mollusques et des autres invertébrés aquatiques a atteint 4,19 milliards de dollars US, soit une baisse de 19 % par rapport à 2014.¹⁸³

Le panga est l'espèce la plus produite au Vietnam. Ce poisson est exporté en filets congelés sur les marchés étrangers. Entre 2007 et 2016, la part des exportations de panga vers le marché européen s'est écroulée, passant de 48 % à 15 %. Cette chute est le fait de plusieurs motifs : l'image négative du panga et de ses pratiques d'élevage, la concurrence avec les autres pays producteurs (ex. : la Birmanie), la demande croissante de la Chine, des États-Unis et des pays membres de l'Association des Nations d'Asie du Sud-Est (ASEAN).

Dans le même temps, le Vietnam a connu une croissance économique et sociale significative, offrant un potentiel important pour le commerce européen. En 2012, cette situation a débouché sur les négociations d'un accord de libre-échange (ALE) entre l'UE et le Vietnam. Ces négociations ont été achevées et l'accord fait actuellement l'objet d'un examen juridique. Son entrée en vigueur est prévue pour le début de l'année 2018.¹⁸⁴

25.1 PRODUCTION

25.1.1 CAPTURE

Le Vietnam possède une zone économique exclusive (ZEE) d'environ 418.000 km² et quatre zones de pêche importantes : (1) au Nord du golfe du Tonkin, (2) au centre et

(3) au Sud-Est de la mer de Chine Méridionale, et (4) au Sud-Ouest du golfe de Thaïlande. Les pêches maritimes sont essentiellement artisanales, ciblant des espèces multiples pêchées au moyen d'un grand nombre d'engins. La majeure partie de ces pêches a lieu dans les eaux côtières.¹⁸⁵ Au Vietnam, les pêches maritimes doivent respecter la loi nationale relative à la pêche afin d'opérer une pêche responsable et durable. Cependant, des contraintes financières de longue date, une mise en œuvre insuffisante et une capacité technique limitée quant à la mise en application de la législation ont entraîné des difficultés d'obtention du niveau de détail souhaité. Ces difficultés peuvent être constatées dans les données relatives aux débarquements.

Les débarquements vietnamiens indiqués sont divisés en six groupes principaux. L'extraction des données par espèce est possible pour certains groupes (ex. : le groupe thon, bonite et poissons à rostre), tandis que pour d'autres groupes comme les poissons marins nca (n'étant pas inclus dans un autre groupe), l'extraction s'avère difficile, voire impossible.¹⁸⁶ En 2015, les captures vietnamiennes indiquées ont atteint environ 2,7 millions de tonnes. La majeure partie du volume est composée de différentes espèces appartenant au groupe de produits poissons marins nca. Parmi le groupe thon, bonite et poissons de rostre, le listao a représenté environ 70 % du volume pêché sur la période 2013-2015, passant de 55.000 tonnes à 75.000 tonnes.

La flotte nationale est constituée d'environ 113.000 navires, dont 82 % appartiennent à la flotte de pêche côtière et 28 % à la flotte de pêche hauturière. D'ici 2030, le nombre de navires sera réduit à 95.000 au moyen d'un plan visant à accroître l'efficacité des navires, encourageant le passage des navires à coque en bois aux navires à coque en acier et à moderniser les ports d'accueil.¹⁸⁷

Table 25-1 PRINCIPALES ESPÈCES CAPTURÉES PAR LA FLOTTE VIETNAMIENNE (en milliers de tonnes)

Groupes d'espèce	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Poissons marins nca	1.620	1.670	1.751	1.802	1.889	1.954
Encornet, seiche, poulpe	226	252	280	291	315	329
Crevettes	143	152	156	162	159	169
Thon, bonite, poissons à rostre	43	51	68	83	85	111
Mollusques marins divers	36	47	45	47	46	48
Autre	27	33	37	43	81	64
Total	2.094	2.205	2.337	2.429	2.575	2.675

Source : FAO.

¹⁸² <http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>

¹⁸³ <https://comtrade.un.org/data>

¹⁸⁴ <http://ec.europa.eu/trade/policy/countries-and-regions/countries/vietnam/>

¹⁸⁵ <http://fisheries.ubc.ca/node/4711>

¹⁸⁶ <http://fisheries.ubc.ca/node/4711>

¹⁸⁷ <http://www.opportunities-abroad.no/wp-content/uploads/2016/10/Vietnam-Marine-Sector-Innovation-Norway.pdf>

25.1.2 AQUACULTURE

En 2015, la production de panga (en volume) a représenté 34 % du total du volume de la production aquacole, atteignant 1,17 million de tonnes. Le Vietnam était et reste le principal producteur mondial de panga depuis 1940, année de lancement de la production. L'aquaculture a surtout lieu dans le delta du Mékong, au sud du Vietnam.

Le panga vietnamien englobe deux espèces principales : le « basa » (*Pangasius bocourti*) et le « tra » (*Pangasius hypophthalmus*). Au cours des dernières années, le secteur s'est consolidé, menant à l'augmentation des grands producteurs et la fermeture d'un grand nombre de petits producteurs.

Les trois principaux systèmes de monoculture sont (1) les bassins en terre (variant de 1.000 à 10.000 m²) de

conception simple, situés à proximité des affluents du fleuve ; (2) les cages flottantes (allant de 50 à 1.600 m³), également situées à proximité du delta du Mékong ; et (3) les enclos d'une densité de stockage allant de 40 à 60/m². Le système de polyculture à petite échelle en étang intégré est progressivement abandonné.¹⁸⁸

Le Vietnam est également un producteur important de crevette tropicale : en 2015, la production (en volume) de crevette pattes blanches (*vannamèi*) et de crevette géante tigrée (*monodon*) a atteint 540.000 tonnes. La production de tilapia s'est également accrue régulièrement, compensant la faible augmentation du volume de panga au cours des trois et quatre dernières années. En 2015, le Vietnam était le troisième plus grand pays aquaculteur au monde, derrière la Chine et l'Inde. La majeure partie de l'aquaculture vietnamienne a lieu en zone continentale (soit 90 %)

25.2 COMMERCE

Le Vietnam est un exportateur de produits de la mer important. En 2015, la balance commerciale était excédentaire, atteignant 4,19 milliards d'euros. En 2015, le

Vietnam était le troisième plus grand exportateur de poisson au monde, derrière la Chine et l'Inde

Les produits transformés, tels que les filets frais et congelés (codes NC 0304, 0305 et 1604), représentent environ 49 % des exportations vietnamiennes de produits de la mer (en valeur) et les produits entiers frais et congelés (codes NC 0302 et 0303) constituent une grande partie des importations en valeur, soit 44 %. Ces données confirment que le Vietnam est un transformateur important et, à la lumière de l'accord de libre-échange avec l'UE, il représente un potentiel de croissance majeur pour les investissements étrangers dans l'industrie de la transformation. L'ALE rapproche l'UE d'un accord avec les autres membres de l'ASEAN. Actuellement, l'UE a conclu les négociations avec Singapour et des négociations sont en cours avec les Philippines et l'Indonésie.

L'ASEAN est le troisième partenaire commercial de l'UE en dehors de l'Europe (après les États-Unis et la Chine), avec des échanges de biens et de services dépassant 246 milliards d'euros (2014). L'UE est le deuxième partenaire commercial de l'ASEAN après la Chine, représentant environ 13 % des échanges de l'ASEAN.¹⁸⁹

Le panga étant la première espèce issue de l'aquaculture vietnamienne (en volume), ce poisson est naturellement un produit d'exportation majeur (filets congelés), avec une valeur totale d'exportation de 1,7 milliard de dollars US en 2016. Environ 90 % de la production vietnamienne de panga est exportée. Après sa récolte, le poisson vivant est transformé sous des formes différentes.

En 2016, les États-Unis étaient le premier marché d'exportation du Vietnam (387 millions de dollars US), suivis par la Chine/Hong-Kong et l'UE. Ces trois marchés ont représenté 56 % de la valeur totale d'exportation. Au milieu des années 2000, l'UE était le principal marché d'exportation de panga vietnamien, représentant une part de marché en valeur de 48 % en 2007. Depuis lors, la part de marché s'est écroulée à 15 % en 2016

Table 25-2 PRINCIPALES ESPÈCES ISSUES DE L'AQUACULTURE VIETNAMIENNE (en milliers de tonnes)

Espèce	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Panga	1.140	1.151	1.184	1.148	1.134	1.174
Cyprinidés	469	490	450	406	446	317
Crevette pattes blanches	99	140	148	236	353	318
Tilapia	121	173	197	216	244	283
Crevette géante tigrée	213	194	164	186	240	223
Autre	647	711	960	1.028	1.108	1.134
Total	2.689	2.860	3.103	3.220	3.526	3.450

Source : FAO.

¹⁸⁸

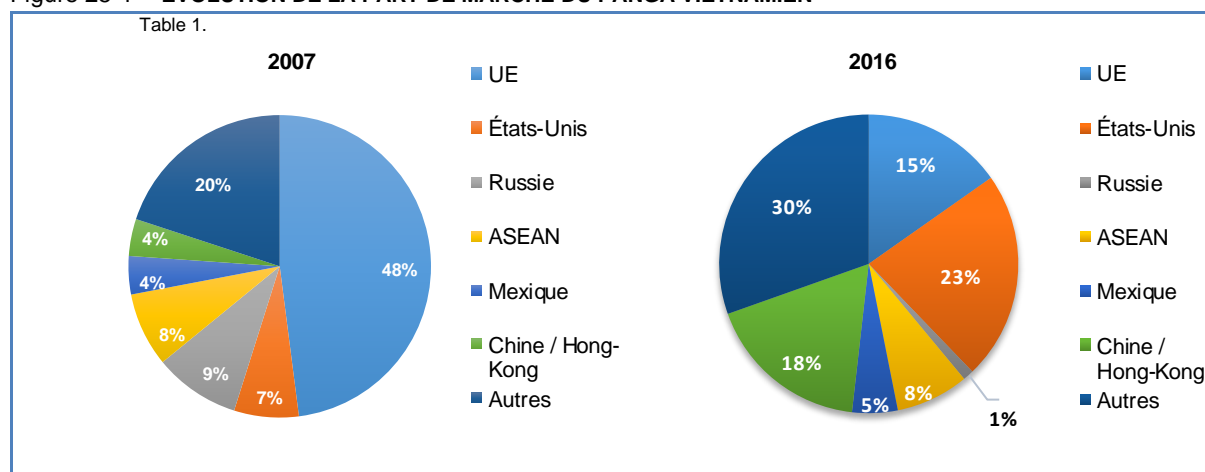
http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Pangasius_hypophthalmus/en

¹⁸⁹ <http://ec.europa.eu/trade/policy/countries-and-regions/countries/vietnam/>

Table 25-3 **BALANCE COMMERCIALE VIETNAMIENNE POUR LES PRODUITS DE LA MER (en milliards de dollars US)**

Flux des échanges	2012	2013	2014	2015
Exportations	5,24	5,49	6,21	5,25
Importations	0,65	0,72	1,05	1,05
Balance	4,59	4,77	5,15	4,19

Source : Base de données Comtrade des Nations Unies.¹⁹⁰

Figure 25-1 **ÉVOLUTION DE LA PART DE MARCHÉ DU PANGA VIETNAMIEN**

Source : VASEP.

Les produits transformés, tels que les filets frais et congelés (codes NC 0304, 0305 et 1604), représentent environ 49 % des exportations vietnamiennes de produits de la mer (en valeur) et les produits entiers frais et congelés (codes NC 0302 et 0303) constituent une grande partie des importations en valeur, soit 44 %. Ces données confirment que le Vietnam est un transformateur important et, à la lumière de l'accord de libre-échange avec l'UE, il représente un potentiel de croissance majeur pour les investissements étrangers dans l'industrie de la transformation. L'ALE rapproche l'UE d'un accord avec les autres membres de l'ASEAN. Actuellement, l'UE a conclu les négociations avec Singapour et des négociations sont en cours avec les Philippines et l'Indonésie.

L'ASEAN est le troisième partenaire commercial de l'UE en dehors de l'Europe (après les États-Unis et la Chine), avec des échanges de biens et de services dépassant 246 milliards d'euros (2014). L'UE est le deuxième partenaire commercial de l'ASEAN après la Chine, représentant environ 13 % des échanges de l'ASEAN.¹⁹¹

Le panga étant la première espèce issue de l'aquaculture vietnamienne (en volume), ce poisson est naturellement un produit d'exportation majeur (filets congelés), avec une valeur totale d'exportation de 1,7 milliard de dollars US en 2016. Environ 90 % de la production vietnamienne de panga est exportée. Après sa récolte, le poisson vivant est transformé sous des formes différentes.

En 2016, les États-Unis étaient le premier marché d'exportation du Vietnam (387 millions de dollars US), suivis par la Chine/Hong-Kong et l'UE. Ces trois marchés ont représenté 56 % de la valeur totale d'exportation. Au milieu des années 2000, l'UE était le principal marché d'exportation de panga vietnamien, représentant une part de marché en valeur de 48 % en 2007. Depuis lors, la part de marché s'est écroulée à 15 % en 2016.

25.3 LE VIETNAM ET L'UNION EUROPÉENNE

En 2016, les importations vietnamiennes de produits de la mer ont légèrement dépassé le milliard d'euros et 268.000 tonnes. Les premières espèces importées étaient la crevette tropicale (entière et congelée), le panga (en filets congelés) et la palourde.

Les principaux marchés européens (en valeur) étaient le Royaume-Uni (18 %), les Pays-Bas (15 %) et l'Allemagne (14 %). La première espèce importée au Royaume-Uni (en valeur) était la crevette tropicale, représentant 25 % de la valeur et 16 % du volume des importations.

Depuis 2010, les importations européennes de panga ont baissé après une période de croissance les années précédentes. Le volume est passé de plus de 215.000 tonnes en 2010 à 105.320 tonnes en 2016. Tous les grands marchés européens ont constaté une baisse constante de leurs importations, à l'exception du Royaume-

Uni, dont les importations ont augmenté de 28 % depuis 2010.

Au cours des dernières années, cette baisse a surtout été le fait des préoccupations concernant le cycle de production (importance de la pollution dans les piscicultures). L'image du panga en Europe et dans les autres pays s'est dégradée du fait des reportages par les médias et des campagnes dans les marchés domestiques. En général, la filière panga est considérée comme massive, orientée vers la production et ayant de conséquences néfastes sur l'environnement. Ce dernier point est lié aux mauvaises qualités sanitaires de l'eau dans le fleuve Mékong (pollution, bactéries, effluents industriels, toxines, etc.), à une qualité inférieure des aliments pour poisson et à l'exploitation des travailleurs. Par conséquent, plusieurs grands distributeurs européens retirent désormais cette espèce de leur offre. En 2016, les principaux exportateurs européens étaient le Danemark

¹⁹⁰ VASEP.

¹⁹¹ <http://ec.europa.eu/trade/policy/countries-and-regions/countries/vietnam/>

(47 %), suivi par l'Espagne (16 %) et la Pologne (10 %). Les premiers produits halieutiques exportés du Danemark étaient le flétan noir (poisson entier et congelé) et la truite (poisson entier et congelé). Le flétan noir a représenté 85 % de la valeur des exportations danoises et 78 % de leur volume, tandis que la truite a représenté 8 % de leur valeur et 11 % de leur volume. La Pologne était le principal fournisseur du saumon (filets congelés) du Vietnam, représentant 74 % de la valeur des exportations polonaises et 66 % de leur volume

25.4 ÉVOLUTION FUTURE

Dans le but de consolider l'industrie et de stimuler la croissance de la production, le Ministère vietnamien de l'agriculture et du développement rural a approuvé un plan sur 5 ans relatif à l'augmentation de la production pangasicole à 1,6 million de tonnes d'ici 2020. La mise en

œuvre du plan a commencé en 2015, par des investissements pour développer les infrastructures aux zones d'élevage, moderniser les éclosiers de poisson et améliorer l'ensemble de la filière. Dans le même temps, la filière panga vietnamienne vise à produire de nouveaux produits à valeur ajoutée, tout en se focalisant sur la durabilité de la filière de production.¹⁹²

Cette année, le premier conteneur d'huîtres vietnamiennes a été exporté vers l'UE, notamment destinées à l'Italie. Fort d'une capacité de production de 30.000 tonnes, le Vietnam possède le potentiel pour devenir un exportateur majeur vers le marché européen, ciblant les supermarchés et le marché des HORECA. Un facteur clé pour établir les exportations de cette espèce, cultivée dans le nord de la province de Nam Dinh, est le respect des exigences européennes strictes et de la réglementation italienne relatives à la santé et à l'environnement

Table 25-4 PRINCIPAUX MARCHÉS EUROPÉENS POUR LES IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA MER EN PROVENANCE DU VIETNAM (en millions d'EUROS et en milliers de tonnes)

Pays	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Royaume-Uni	126	27	172	28	182	30
Pays-Bas	102	31	130	30	153	33
Allemagne	161	46	161	34	141	28
Italie	109	40	111	38	119	40
France	115	28	120	27	113	24
Autre	317	126	324	110	322	113
Total	930	298	1.018	267	1.030	268

Source : EUMOFA.

Table 25-5 PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES IMPORTÉES DU VIETNAM (en millions d'EUROS et en milliers de tonnes)

Espèce	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Crevette tropicale	202	25	222	25	244	28
Panga	235	131	250	113	222	108
Palourde	32	22	36	21	40	26
Listao	0	0	33	11	27	10
Albacore	17	5	19	6	25	7
Autre	444	115	457	91	472	89
Total	930	298	1.017	267	1.030	268

Source : EUMOFA. En 2016, les exportations vietnamiennes de produits de la mer ont atteint 224 millions d'euros et 53.000 tonnes. Les principales espèces exportées (en valeur) étaient le flétan noir (59 %), le saumon (12%) et la truite (5 %).

¹⁹² <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/336908/>

Table 25-6 PRINCIPAUX ÉTATS MEMBRES DE L'UE EXPORTANT VERS LE VIETNAM (en millions d'EUROS et en milliers de tonnes)

Pays	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Danemark	56	13	72	15	106	20
Espagne	39	9	48	12	36	7
Pologne	23	5	23	6	22	5
Royaume-Uni	12	8	12	8	21	10
France	25	3	19	2	15	2
Autre	12	10	17	6	24	9
Total	165	48	189	49	224	53

Source : EUMOFA.

Table 25-7 PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES EXPORTÉES VERS LE VIETNAM (en millions d'EUROS et en milliers de tonnes)

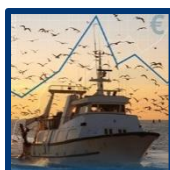
Espèce	2014		2015		2016	
	Valeur	Volume	Valeur	Volume	Valeur	Volume
Flétan noir	84	18	100	18	132	23
Saumon	25	6	25	10	27	9
Truite	7	2	7	2	12	3
Légine	21	1	14	1	11	0
Chinchard	0	0	1	1	3	2
Autre	28	21	42	17	39	16
Total	165	48	189	49	224	53

Source : EUMOFA.¹⁹³¹⁹³<http://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=e&id=92197&ndb=1>

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne

ISBN 978-92-76-37449-7
doi:10.2771/40369