



ÉTUDE DE CAS

LE BAR COMMUN FRAIS DANS L'UE



STRUCTURE DES PRIX SUR LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

FOCUS SUR LA GRÈCE, L'ESPAGNE
ET L'ITALIE

EUMOF A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

MARS 2024

WWW.EUMOF A.EU

Affaires
maritimes et de
la pêche

Manuscrit achevé en mars 2024.

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

Luxembourg : Office des publications de l'Union européenne, 2024



© Union européenne, 2024

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

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

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

Photo de couverture : ©shutterstock 253955569 - Picture Partners

PDF KL-04-23-868-FR-N ISBN 978-92-68-07568-5 doi :10.2771/400770

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET POUR VOS COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Courriel : contact-us@eumofa.eu

Table des matières

RÉSUMÉ	1
LISTE DES ACRONYMES	3
1 CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU	4
1.1 Champ d'application de l'étude de cas.....	4
1.2 Contenu du document.....	4
2 DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS	5
2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales.....	5
2.2 Cycle de production.....	7
2.3 Production mondiale.....	8
2.4 Production de l'UE.....	10
3 LE MARCHÉ GREC	16
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	16
3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Grèce.....	20
3.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	21
4 LE MARCHÉ ESPAGNOL	26
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	26
4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Espagne.....	29
4.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	33
5 LE MARCHÉ ITALIEN	38
5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	38
5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Italie.....	40
5.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	43
6 CONCLUSION : COMPARAISON DE LA TRANSMISSION DES PRIX POUR LE BAR EN GRÈCE, EN ESPAGNE ET EN ITALIE	54
7 PARTIES PRENANTES INTERROGÉES	56

Résumé

En 2021, la production de bar commun¹ a atteint 305.000 tonnes à l'échelle mondiale, 98% provenant de l'aquaculture et 2% de la pêche. La production d'élevage est centrée principalement en Turquie (155.000 tonnes), dans l'UE-27 (97.000 tonnes, son niveau le plus élevé sur dix ans) et en Égypte (33.000 tonnes). La production mondiale de bar commun d'élevage a doublé au cours des 10 dernières années (2012-2021). Le rythme de production a été plus élevé en Turquie (+137%) et en Égypte (+144%) que dans l'UE-27 (+52%).

La Grèce (51.232 tonnes) et l'Espagne (23.037 tonnes) ont été les principaux pays producteurs au sein de l'Union européenne (76% du total). La hausse la plus importante des dix dernières années a toutefois été constatée en Croatie (+270%), qui représente désormais 9% de la production communautaire (9.083 tonnes). Elle est suivie de l'Italie (7.282 tonnes), de Chypre (2.680 tonnes) et de la France (2.615 tonnes).

Pendant cette période, en revanche, la production halieutique a diminué de 38% dans le monde et de 42% au niveau de l'Union, essentiellement en raison de la forte baisse des stocks dans l'océan Atlantique et de la mise en place de mesures de gestion drastiques à partir de 2015. 85% des captures mondiales proviennent de l'UE-27 (4.730 tonnes en 2021). Malgré une chute considérable de ses captures pendant cette décennie, la France est toujours le plus grand pays producteur de l'UE.

La consommation apparente² de bar de l'Union européenne a atteint 110.723 tonnes en 2021, majoritairement sous forme de poissons frais. En 2021, les importations extra-UE ont atteint 21.594 tonnes d'équivalent poids vif (EPV) (en provenance de Turquie, principalement), tandis que les exportations extra-UE ont totalisé 12.560 tonnes EPV (la plupart en direction des États-Unis et du Royaume-Uni). Les échanges intra-UE entre États membres sont également très importants (65.588 tonnes en 2022), les principaux exportateurs étant la Grèce, l'Espagne et la Croatie, et les principaux importateurs étant l'Italie, l'Espagne et la France. Les deux marchés principaux, l'Italie et l'Espagne, représentent ensemble 62% de la consommation apparente de l'UE (35.130 et 33.742 tonnes, respectivement).

Ce rapport présente la situation en Grèce, en Espagne et en Italie :

- La Grèce est le principal pays producteur au sein de l'UE (51.611 tonnes de bar pêché et élevé en 2021). Ses exportations sont élevées (48.260 tonnes EPV), tandis que sa consommation apparente est réduite sur le plan national (7.120 tonnes EPV). L'analyse de la structure des prix porte sur le bar entiers frais vendu au détail par les grands distributeurs, à un prix départ exploitation de 5,64 EUR/kg et un prix final de 10,99 EUR/kg.
- L'Espagne est le deuxième marché de l'Union, approvisionné à parts égales par sa production intérieure (24.300 tonnes de bar pêché et d'élevage en 2021³) et les importations (23.900 tonnes EPV). Le bar est un produit abordable en Espagne. Son prix est déterminé dans une grande mesure par les prix à l'importation. Deux analyses détaillées de la structure des prix sont présentées à l'égard du bar en Espagne :
 - vente au détail par la grande distribution (prix départ exploitation de 5,50 EUR/kg et prix final de 8,25 EUR/kg) ;
 - vente en poissonnerie (prix départ exploitation de 5,40 EUR/kg et prix final de 7,48 EUR/kg).

¹ Ce rapport porte sur le bar commun, parfois appelé simplement « bar » dans le présent document.

² Consommation apparente = production + importations - exportations

³ La consommation apparente de l'Espagne a pu être calculée pour 2022, contrairement à d'autres États membres.

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

Dans cette analyse, le prix final du bar en Espagne s'est avéré moins élevé dans les poissonneries que dans la grande distribution. Cela n'est pas toujours le cas, le prix pouvant varier d'une année à l'autre en fonction des stratégies d'achat (qui diffèrent entre les grands distributeurs et les poissonneries) et de l'emplacement du commerce.

- L'Italie est le plus grand marché de l'UE en ce qui concerne le bar. Il est fourni par les importations (31.207 tonnes EPV en 2021) et, dans une moindre mesure, par la production intérieure (7.501 tonnes de bar pêché et élevé en 2021). Dans ce contexte, le pays d'origine joue un rôle important en ce qui concerne la segmentation du marché. Le bar italien est en effet plus cher que les produits importés à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement. Deux analyses de la structure des prix sont présentées pour le bar frais vendu dans la grande distribution :
 - bar importé de Grèce (prix à l'importation de 6,00 EUR/kg et prix final de 12,0 EUR/kg) ;
 - bar italien (prix départ exploitation de 9,70 EUR/kg et prix final de 19,0 EUR/kg).

Liste des acronymes

API	Associazione Piscicoltori Italiani
APROMAR	Association des entreprises aquacoles d'Espagne
NC	Nomenclature combinée
UE	Union européenne (UE-27)
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HAPO	Organisation de producteurs aquacoles helléniques
HORECA	Hôtels, restaurants et cafés
EPV	Équivalent poids vif
EM	États membres
PME	Petites et moyennes entreprises
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée

1 CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU

1.1 Champ d'application de l'étude de cas

Les éléments clés pour l'analyse de la structure des prix du bar frais et de la distribution de la valeur sur la chaîne d'approvisionnement sont présentés dans le tableau suivant.

Tableau 1 : Champ d'application et éléments clés pour l'analyse de la structure des prix

Produit	Méthode de production	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix	Focus EM
Bar	Aquaculture Pêche (dans une moindre mesure)	Un des produits les plus importants sur le marché des poissons frais Il figure parmi les principales espèces d'élevage de l'UE	Volumes et prix à l'importation de pays extra-communautaires (la Turquie, principalement) Origine des produits Taille du poisson Certification et marques	Grèce Espagne Italie

L'EUMOFA fournit d'autres publications sur les thèmes couverts par cette étude :

- Étude sur l'aquaculture biologique (mai 2022) :

https://www.eumofa.eu/documents/20178/432372/Organic+aquaculture+in+the+EU_final+report_ONLINE.pdf

- Étude sur l'aquaculture en eau douce dans l'UE (mars 2022) :

<https://www.eumofa.eu/documents/20178/442176/Freshwater+aquaculture+in+the+EU.pdf>

- Étude sur les systèmes d'aquaculture en recirculation (décembre 2020) :

<https://www.eumofa.eu/documents/20178/84590/RAS+in+the+EU.pdf>

- Le bar commun – Profil d'espèce

https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/European+seabass_31-1.pdf

- Profils de pays :

- Grèce – <https://www.eumofa.eu/en/greece>
- Espagne – <https://www.eumofa.eu/en/spain>
- Italie – <https://www.eumofa.eu/italy>

1.2 Contenu du document

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

- une description du produit ;
- une analyse des tendances de la production et du marché au niveau de l'UE ;
- une analyse de la structure des prix sur la chaîne d'approvisionnement en Grèce, en Espagne et en Italie.

2 DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS

2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

Cette étude de cas porte sur le bar commun frais d'élevage.

Produit faisant l'objet de l'étude de cas

Nom : bar commun (*Dicentrarchus labrax*)

Code 3-alpha de la FAO : BSS

Présentation : frais, entier ou en filets.

Tailles commerciales :

À l'état sauvage : la taille minimale de débarquement du maquereau commun est de 36 cm pour le stock de l'Atlantique Sud, de 42 cm dans l'Atlantique Nord et de 25 cm en Méditerranée⁴.

En élevage : < 400 g (petit taille ou « portion »), 400-600 g, 600-800 g, 800-1000 g, plus de 1 kg.

Codes connexes dans la nomenclature des produits (COMEXT/EUROSTAT)

Depuis 2012, les codes suivants sont attribués au bar (entier frais et entier congelé) dans la nomenclature combinée (NC)⁵ :

- Code NC 03 02 84 10 - Bars (loups) entiers, frais ou réfrigérés, (*Dicentrarchus labrax*)
- Code NC 03 03 84 10 - Bars (loups) entiers, congelés, (*Dicentrarchus labrax*)

Les filets de bar sont également identifiés par des codes regroupant plusieurs espèces :

- Code NC 03 04 49 10 - « autres filets de poisson frais ».
- Code NC 03 04 89 90 - « autres filets de poisson congelés »

Paramètres biologiques

À l'état sauvage, le bar arbore un comportement démersal et vit dans les eaux côtières, peu profondes en général, bien qu'on le trouve parfois à des profondeurs allant jusqu'à 100 m. Il abonde dans des substrats très variés. Il pénètre souvent dans les estuaires et remonte parfois les rivières. Les juvéniles forment des bancs mais les adultes ont un comportement moins grégaire. Cette espèce se reproduit de janvier à mars en Méditerranée et dans la mer Noire, et de janvier à juin dans l'Atlantique. Le bar est un prédateur vorace qui se nourrit de petits poissons vivant en bancs et de toute sorte d'invertébrés, dont des crevettes, des crabes, des calmars et des mollusques.⁶

⁴ https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/species/dicentrarchus-labrax_en

⁵ La NC est un outil de désignation des biens et des marchandises qui a été établi pour répondre simultanément aux exigences du tarif douanier commun et des statistiques du commerce extérieur de l'UE.

⁶ <https://www.fao.org/fishery/en/aqspecies/2291/en>

Tableau 2 : Paramètres biologiques du bar

Paramètre	Caractéristiques ⁷
Température	5-28° C
Habitat	Eaux côtières jusqu'à une profondeur d'environ 100 m, ainsi que dans des estuaires et des lagunes d'eau saumâtre (le bar est euryhalin).
Maladies pendant l'élevage	Virus (encephalo-rétinopathie virale) ; bactéries (vibriose, photobactériose, myxobactériose, mycobactériose, épithéliocystose) ; dinoflagellés (<i>amyloodinium ocellatum</i>) ; ciliés (cryptocaryoniasse) ; myxosporidés ; monogènes trématodes (infections de douves dans les branchies) ; nématodes (<i>anisakis spp.</i>) ; crustacés (isopodes).
Maturité sexuelle	En milieu aquacole, la maturité sexuelle des femelles est atteinte entre 5 et 8 ans. Elle intervient plus tôt chez les mâles : entre 2 et 4 ans. À l'état sauvage, la maturité sexuelle est plus tardive qu'en aquaculture. Les mâles atteignent la maturité entre 2 et 4 ans en Méditerranée et entre 4 et 7 ans dans l'Atlantique. Chez les femelles, l'âge de maturité est similaire à celui observé dans le cadre de la production aquacole : entre 5 et 8 ans.
Régime alimentaire à l'état sauvage	Carnivore : petits poissons, crevettes, crabes et seiches.
Régime alimentaire en milieu aquacole	Dans les aires d'alevinage, les juvéniles se nourrissent de granulés secs. En phase de croissance, la nourriture consiste en des granulés extrudés de poissons.
Stade juvénile	75 jours
Phase de grossissement	De 18 à 24 mois pour les poissons de 400-450 g.
Répartition en milieu sauvage	Méditerranée, mer Noire et Atlantique Nord, de la Norvège aux îles britanniques, jusqu'au Maroc et aux îles Canaries. Ailleurs, vers le sud jusqu'au Sénégal.
Élevage :	Turquie, Grèce, Espagne, Égypte, Italie, Croatie, Tunisie, France, Chypre et, dans une moindre mesure, d'autres pays méditerranéens.
Système d'élevage	Élevage semi-intensif en estuaire, système de cages en mer (le plus commun) ou systèmes de réservoirs

Source : FAO

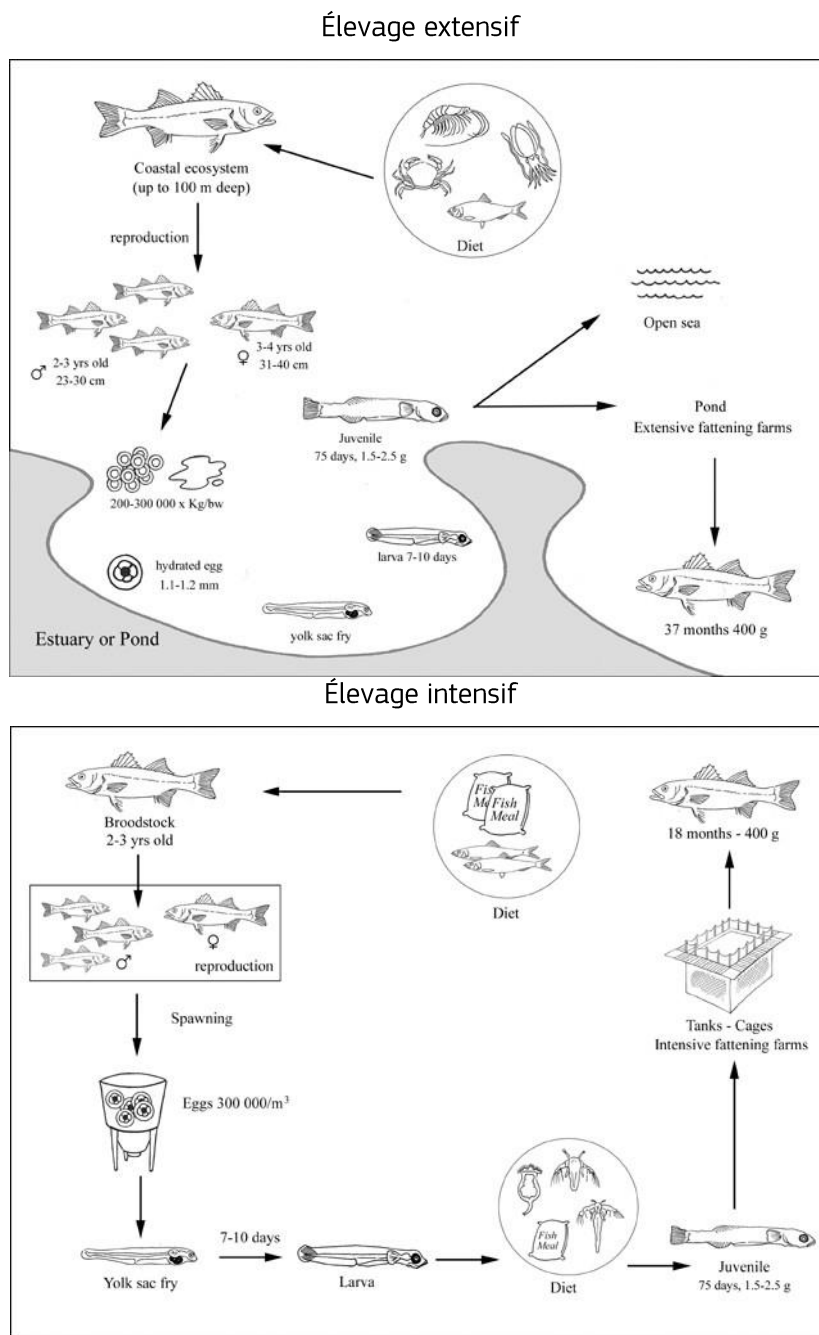
⁷ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Dicentrarchus_labrax/en

2.2 Cycle de production

Bien que le bar soit élevé parfois dans des bassins et des lagunes d'eau de mer, la majeure partie de la production provient de l'élevage dans des cages en mer. Les cages, habituellement en acier, ont des dimensions allant de 4 à plus de 10 m², avec des filets suspendus sous les passerelles à une profondeur de 6 à 8 m. Certaines fermes sont ancrées près de la côte et sont accessibles depuis un embarcadère. D'autres se trouvent en pleine mer ou au milieu d'une baie protégée.

Les juvéniles sont produits dans des écloseries et vendus aux éleveurs en tant que stock de grossissement, dont le poids se situe autour de 1,5-2,5 g. Au stade du grossissement, les juvéniles atteignent un poids de 400-450 g en 18-24 mois. L'engraissement se déroule dans des systèmes de réservoirs ou de cages.

Graphique 1 : Cycle de production du bar d'élevage



Source : FAO

2.3 Production mondiale

2.3.1 Vue d'ensemble

La production mondiale de bar a atteint 305.380 tonnes en 2021, soit 97% de plus qu'en 2012, grâce à une augmentation considérable de la production aquacole.

Le bar est issu majoritairement de l'aquaculture (98%), avec 299.810 tonnes en 2021. Les captures ne représentent que 2% de la production mondiale (5.570 tonnes).

Tableau 3 : Évolution de la production mondiale de bar commun (tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	% total 2021	Évolution 2021/2012
Captures	8.996	9.577	8.562	6.595	5.794	5.817	5.292	5.354	6.260	5.570	2%	-38%
Élevage	146.252	147.202	155.924	163.439	191.510	215.572	235.722	264.031	277.878	299.810	98%	+105%
Total	155.248	156.779	164.486	170.034	197.304	221.389	241.015	269.385	284.138	305.380	100%	+97%

Source : FAO

2.3.2 Évolution de la production aquacole au niveau mondial

Historiquement, le bar était plutôt produit dans des lagunes côtières et des vasières. Ce n'est que vers la fin des années 1960 que son élevage atteignit un niveau de production élevé. La pisciculture était associée avant tout à la production de sel dans des marais et des bacs d'évaporation le long des côtes. Ainsi les bancs de poissons vivant dans les zones estuariennes étaient enfermés et élevés en hiver et au printemps (lorsque l'évaporation était plus faible).

À la fin des années 1960, la France et l'Italie rivalisèrent d'efforts pour mettre au point des techniques fiables de production de masse de bars juvéniles. Vers la fin des années 1970, les progrès réalisés permirent de commencer à produire des milliers de larves dans la plupart des pays méditerranéens. Le bar commun (*Dicentrarchus labrax*) est la première espèce de poisson marin non salmonidé à avoir fait l'objet d'un élevage commercial en Europe. Ce poisson, très important sur le plan commercial, est actuellement l'un des plus cultivés dans le bassin méditerranéen. L'élevage du bar est souvent associé à celui de la dorade royale.

En 2021, la production mondiale de bar d'élevage a atteint près de 300.000 tonnes. L'UE a représenté 32% du total. En 2021, selon les statistiques de la FAO, les principales zones de production se trouvaient en Turquie (155.151 tonnes, soit 52% de la production), dans l'UE (96.647 tonnes) et en Égypte (32.893 tonnes). D'autres pays situés hors de l'UE ont contribué dans une moindre mesure à cette production, notamment la République islamique d'Iran (5.616 tonnes en 2021), la Tunisie (5.101 tonnes) et l'Albanie (2.463 tonnes). En 2021, la production mondiale était deux fois supérieure à celle de 2012.

La Turquie a vu sa production augmenter de 137% (+89.000 tonnes) entre 2012 et 2021. Elle est le plus grand pays producteur mondial de bar depuis 2017. En outre, avec un niveau de production dépassant largement la demande de son marché intérieur, la Turquie s'est imposée comme le principal exportateur de cette espèce. 98% du volume importé dans l'UE provient de ce pays.

Tableau 4 : Production mondiale de bar d'élevage (en 1.000 tonnes) entre 2012 et 2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021/2012
Turquie	66	68	75	75	81	100	117	137	149	155	+137%
UE-27	64	64	63	70	81	79	85	86	83	97	+52%
Égypte	13	12	15	14	24	30	25	30	32	33	+144%
République islamique d'Iran	0	0	0	0	0	0	5	4	4	6	n.d.
Tunisie	2	2	2	3	3	3	2	3	5	5	+155%
Albanie	0	1	1	1	1	1	1	1	3	2	+516%
Autres	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	+76%
Total	146	147	156	163	192	216	236	264	278	300	+105%

Source : FAO

2.3.3 Évolution des captures au niveau mondial

En 2021, les captures mondiales de bar commun ont atteint 5.570 tonnes. Cette espèce est pêchée par la flotte de l'UE-27 en mer du Nord et dans la Manche. Elle est capturée également en Méditerranée, bien que dans des quantités moindres. En 2021, l'UE a représenté 85% des prises mondiales de bar commun. Elle était suivie du Royaume-Uni (11%) et de l'Égypte (3%). Après un recul net entre 2012 et 2016 (de 9.000 tonnes pêchées en 2012 à environ 5.800 tonnes en 2016), les captures sont plus stables depuis 2016, atteignant 5.570 tonnes en 2021. Cette tendance est due essentiellement à la diminution de stocks dans la Manche et en mer du Nord (la principale zone de pêche) et aux mesures de conservation introduites dans chaque pays concerné et dans l'UE⁸.

Tableau 5 : Captures mondiales de bar commun (en tonnes) entre 2012 et 2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021- 2012
UE-27	7.030	7.727	6.559	5.386	4.854	5.046	4.494	4.614	5.382	4.730	-33%
Royaume-Uni	896	803	1.041	686	554	441	435	414	526	613	-32%
Égypte	969	967	873	426	314	272	296	243	258	145	-85%
Autres	101	80	89	97	72	58	68	83	94	82	-19%
Total	8.996	9.577	8.562	6.595	5.794	5.817	5.292	5.354	6.260	5.570	-38%

Source : FAO

⁸ https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/European+seabass_31-1.pdf

2.4 Production de l'UE

2.4.1 Évolution de la production aquacole au niveau de l'UE-27

En 2021, la production de bar d'élevage a atteint 97.135 tonnes dans l'UE-27. La Grèce (53%) et l'Espagne (24%) sont les principaux pays producteurs. Viennent ensuite la Croatie (9%), l'Italie (7%), Chypre (3%) et la France (3%).

La production de l'UE-27 a atteint un niveau record en 2021 (+54% par rapport à 2012) grâce aux hausses enregistrées en Grèce (+45%), en Espagne (+59%) et, dans une moindre, en Croatie et en Italie. La production est restée relativement stable en France au cours de la décennie (+3%). Contrairement à l'Italie, le marché espagnol est approvisionné principalement par son secteur aquacole. L'augmentation de la demande et des investissements continus ont entraîné une croissance rapide de la production nationale. La production de la Croatie est stimulée par les importations en hausse du marché italien, qui répond insuffisamment à sa demande interne. 59% de la production croate de bar est ainsi exportée vers le pays voisin.

Tableau 6 : Production de bar d'élevage dans l'UE (en tonnes) entre 2012 et 2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution n 2012- 2021
GR	35.268	34.920	32.142	36.600	42.557	44.285	46.911	41.254	40.205	51.232	+45%
ES	14.455	14.946	16.722	18.600	22.956	17.656	22.526	25.260	22.765	23.037	+59%
HR	2.453	2.826	3.215	4.488	5.310	5.616	6.220	6.089	6.754	9.083	+270%
IT	6.896	6.330	5.724	5.633	6.800	7.039	5.738	4.948	4.693	7.282	+6%
CY	1.100	1.422	1.817	1.726	1.517	2.254	2.389	2.836	2.924	2.680	+144%
FR	2.321	2.428	2.244	2.156	1.748	1.413	1.722	2.461	2.376	2.615	+13%
PT	531	575	400	295	424	701	456	882	824	946	+78%
MT	126	127	190	27	39	59	77	62	136	221	+75%
SI	52	na	na	na	na	na	na	na	59	38	+28%
UE-27	63.203	63.574	62.454	69.526	81.351	79.022	86.039	83.791	80.736	97.135	+54%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT et de la FAO

2.4.2 Évolution des captures au niveau de l'UE-27

En 2022, les captures de bar ont atteint 4.480 tonnes. La France est de loin le principal État membre en termes de prises : 2.431 tonnes ont été capturées par la flotte française en 2022, soit 51% du total de l'UE. Elle est suivie de l'Espagne (15%) et du Portugal (10%). Viennent enfin la Grèce, les Pays-Bas et l'Italie, dont les captures ont oscillé entre 200 à 400 tonnes en 2022.

Au cours de la dernière décennie (2013-2022), les prises de bar de l'Union européenne ont connu une forte tendance à la baisse (-42%), essentiellement en raison du recul considérable des captures en France (-56%) et, dans une moindre mesure, aux Pays-Bas (-38%). À son tour, cette forte baisse est due à la diminution des stocks disponibles, notamment en Atlantique Nord (Manche, mers Celtique et d'Irlande, sud de la mer du Nord), en raison de la pression exercée par les activités de pêche et d'une réduction des taux de reproduction. Cela a motivé l'adoption d'un nouveau règlement communautaire en 2015, visant à réduire fortement la pêche du bar dans ces zones⁹. Les captures ont augmenté en Grèce (+30%) et en Italie (+27%).

Tableau 7 : Captures de bar par l'UE (en tonnes) entre 2013 et 2022

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolut ion 20 21/20 12
FR	5.486	4.371	3.428	2.757	2.711	2.665	2.621	2.595	2.537	2.431	-56%
ES	758	568	559	570	602	508	579	1.178	545	720	-5%
PT	502	662	437	546	573	480	544	613	602	477	-5%
EL	287	242	204	348	241	276	311	325	379	374	30%
NL	370	253	218	156	132	172	210	223	235	229	-38%
IT	160	167	315	355	237	204	166	149	219	203	+27%
Autres	163	161	72	56	38	35	39	44	37	46	-72%
UE-27	7.726	6.425	5.233	4.787	4.534	4.340	4.469	5.126	4.554	4.480	-42%

Source : Eurostat

⁹ [Seabass \(europa.eu\)](http://Seabass.europa.eu)

2.4.3 Importations- Exportations

Importations extra-UE

Les importations en provenance de pays extra-UE consistent majoritairement en des produits frais (97% de la valeur des ventes en 2022) provenant de Turquie (98% du volume importé). Leur valeur globale était de 117 millions d'euros en 2022.

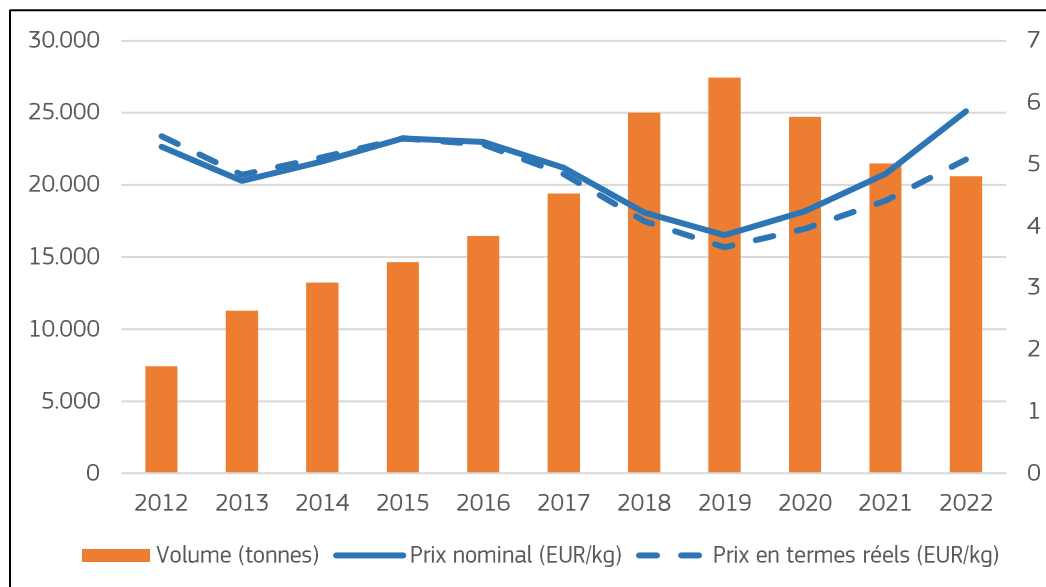
Tableau 8 : Importations extra-UE de bar commun (2022)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2022
Frais	20.004	117.113	5,85	97%
Congelé	598	3.540	5,91	3%
Total	20.602	120.652	5,86	100%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

La valeur des importations a augmenté de 207% en valeur nominale entre 2012 et 2022 (+158% en termes réels)¹⁰. Le volume a progressé de 177% pendant cette période. Les prix ont augmenté de 11% entre 2012 et 2022 (-7% en termes réels). Un pic de volume s'est produit en 2019 (avec une baisse des prix), à savoir 27.442 tonnes importées au prix de 3,85 EUR/kg. Cette évolution est liée à l'essor de la production en Turquie, bien que la hausse des importations ait été limitée par l'épidémie de COVID-19 (le volume de production a augmenté en Turquie en 2020 et 2021, bien que les importations vers l'UE aient diminué dans le même temps).

Graphique 2 : Évolution des importations extra-UE de bar



Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

¹⁰ Dans ce rapport, les valeurs sont exprimées en termes réels en utilisant le déflateur du PIB (base = 2015)

Exportations extra-UE

Les exportations de bar commun ont atteint 15.000 tonnes pour une valeur de 120 millions d'euros en 2022. La plupart des exportations extra-UE ont été composées de bar frais (99% de la valeur des ventes), destiné majoritairement au marché américain (49% du volume exporté en 2022), britannique (15% du volume exporté) et israélien (9% du volume exporté).

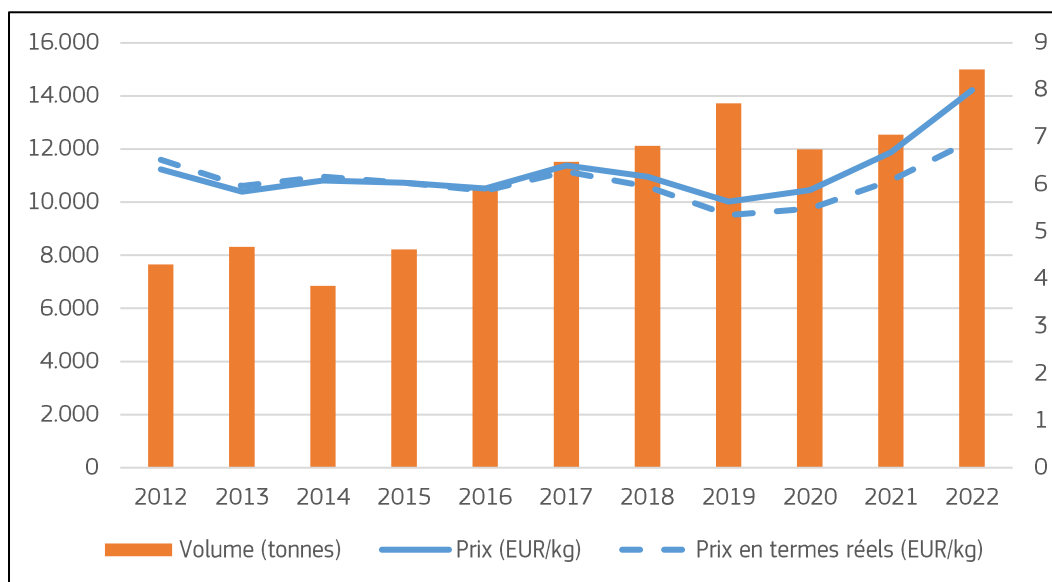
Tableau 9 : Exportations extra-UE de bar (2022)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2022
Frais	14.881	118.829	7,99	99%
Congelé	119	1.171	9,83	1%
Total	15.000	120.000	8,00	100%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

La valeur des échanges extra-UE a augmenté entre 2012 et 2022 (+148% en valeur nominale et +108% en termes réels). Le volume s'est accru de 96% et les prix de 27% pendant cette période (+6% en termes réels).

Graphique 3 : Évolution des exportations extra-UE de bar



Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Flux commerciaux intra-UE

Exportations intra-UE

La Grèce est l'État membre qui dynamise le plus les échanges intra-UE (près de 39.000 tonnes exportées, soit 245 millions d'euros et 55% de la valeur des ventes sur le marché intra-UE en 2022). Elle est suivie de l'Espagne (8.205 tonnes, 69 millions d'euros sur le marché intra-UE en 2022), de la Croatie (7.588 tonnes exportées, 51 millions d'euros), des Pays-Bas (plus de 5.000 tonnes, 37 millions d'euros), de l'Italie (2.870 tonnes, plus de 20 millions d'euros), de l'Autriche (1.036 tonnes, plus de 6 millions d'euros) et de la France (1.020 tonnes, plus de 10 millions d'euros). Les Pays-Bas et l'Autriche ne pratiquent pas l'élevage du bar. Ils l'importent d'autres États membres ou de pays tiers et l'exportent ensuite sur le marché de l'UE.

Le bar commun est exporté frais, pour la plupart (97% de la valeur des ventes des exportations intra-UE en 2022), sauf aux Pays-Bas, où les exportations de bar congelé ont représenté près de 20% de la valeur en 2022).

Tableau 10 : Valeur des exportations intra-UE de bar des principaux États membres d'origine (1.000 euros, valeur nominale, 2022)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2022
Frais	63.611	433.189	6,81	97%
Congelé	1.977	14.792	7,48	3%
Total	65.588	447.981	6,83	100%

Tableau 11 : Volume des exportations intra-UE de bar des principaux États membres d'origine (volume en tonnes, 2022)

	GR	ES	HR	NL	IT	FR	AT	PT	DE	Autres
Frais	38.928	7.566	7.568	4.314	2.867	1.006	838	523	38.928	7.566
Congelé	68	639	20	872	3	30	182	164	68	639
Total	38.995	8.205	7.588	5.186	2.870	1.036	1.020	687	38.995	8.205

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Importations intra-UE¹¹

Les principaux importateurs de bar commun en provenance d'autres États membres sont l'Italie (près de 23.000 tonnes importées pour plus de 155 millions d'euros en 2022), l'Espagne (environ 14.000 tonnes importées pour plus de 84 millions d'euros) et la France (près de 9.000 tonnes importées pour plus de 56 millions d'euros). Viennent ensuite le Portugal et les Pays-Bas, avec environ 5.000 et 4.000 tonnes importées respectivement en 2022.

Seuls trois États membres ont importé des quantités importantes de bar congelé en 2022 : l'Espagne (1.369 tonnes, 10 millions d'euros), l'Italie (257 tonnes, 1,8 million d'euros) et l'Allemagne (221 tonnes, 1,1 million d'euros).

¹¹ En général, les comparaisons bilatérales entre États membres des flux intra-UE révèlent des écarts importants et persistants. La raison principale réside dans les différentes obligations de déclaration pour les vendeurs (exportateurs) et les acheteurs (importateurs) dans le cadre des accords internationaux de transport de marchandises. Les comparaisons portant sur les statistiques du commerce intra-UE et les résultats correspondants doivent donc être prises en compte avec prudence et tenir compte de l'existence de ces écarts.

Tableau 12 : Volume des importations intra-UE de bar dans les principaux États membres de destination en 2022 (tonnes)

	IT	ES	FR	PT	NL	DE	IE	BE	RO	Autres
Frais	22.941	13.852	8.867	5.164	4.175	1.547	789	699	723	2.689
Congelé	257	1.369	89	108	2	221	2	75	24	286
Total	23.199	15.221	8.956	5.272	4.177	1.768	791	774	747	2.975

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

2.4.4 Consommation apparente par État membre

En 2021, l'approvisionnement total de bar commun de l'UE-27 (production + importations) a atteint 123.283 tonnes d'équivalent poids vif (EPV). Il s'est appuyé sur la production de l'Union (101.689 tonnes, soit 82% de l'approvisionnement) et sur les importations (21.594 tonnes EPV, soit 18% du total). Les exportations ont représenté 12.560 tonnes EPV. La consommation apparente au niveau de l'UE-27 (production + importations - exportations) a donc été estimée à 110.723 tonnes EPV.

En 2021, les principaux États membres en termes de consommation apparente ont été l'Italie (35.223 tonnes EPV), l'Espagne (34.092 tonnes EPV), la France (environ 12.000 tonnes EPV), le Portugal (environ 8.000 tonnes EPV), la Grèce (environ 7.000 tonnes EPV), la Hongrie et le Danemark (plus de 2.000 tonnes EPV). Dans les autres États membres, la consommation apparente a été inférieure à 2.000 tonnes EPV.

Tableau 13 : Consommation apparente de bar dans les principaux États membres (2021, en tonnes d'équivalent poids vif) (les données relatives aux trois États membres analysés dans ce rapport sont présentées en caractère gras)

	Production (captures + aquaculture)	Importations totales (EPV)	Approvisionnement total (production + importations)	Exportations totales (EPV)	Consommation apparente (approvisionnement total - exportations)
IT	7.501	31.301	38.802	3.579	35.223
ES	23.582	19.485	43.067	8.975	34.092
FR*	5.152	7.890	13.042	1.422	11.619
PT	1.548	7.003	8.551	154	8.397
GR	51.611	3.770	55.381	48.262	7.118
HR	9.094	230	9.324	6.780	2.544
DE	1	2.270	2.271	173	2.098
NL	235	6.637	6.872	5.011	1.862
BG	0	1.495	1.495	209	1.285
CY	2.684	79	2.763	1.620	1.143
RO	0	1.173	1.173	407	765
BE	19	755	774	76	698
IE	0	683	683	118	565
SI	40	412	452	102	351
LT	0	223	223	25	198
MT	221	43	264	94	170
CZ	0	169	169	12	157
SK	0	132	132	0	132
LU	0	150	150	27	123
LV	0	126	126	9	117
UE-27	101.689	21.594	123.283	12.560	110.723

Source : données d'EUROSTAT

3 LE MARCHÉ GREC

3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

3.1.1 Production

La Grèce est le plus grand pays producteur de bar de l'Union européenne, représentant 51% de la production totale de l'UE-27 (2021). La production grecque repose quasi exclusivement sur l'aquaculture (99% de sa production en 2021). La production halieutique a totalisé 379 tonnes en 2021.

Toujours en 2021, la production totale a atteint 51.232 tonnes, soit 45% de plus qu'en 2012 en termes de volume. L'augmentation passagère observée entre 2020 et 2021 (+27%) s'explique par la levée progressive des mesures restrictives et de l'obligation de confinement mises en place en 2020 (suite à l'épidémie de Covid-19) et le retour au fonctionnement normal du marché dès 2021. La valeur de la production a également progressé de 35% par rapport à 2020, suite à la hausse des prix départ exploitation, qui ont atteint 5,37 EUR/kg en 2021, soit une augmentation de 6%. La hausse des prix enregistrée en 2021 est due à l'accroissement des coûts de production après la crise de Covid-19. D'après les opérateurs, ces derniers ont continué de s'élever en 2022 et 2023 en raison de la crise énergétique et des perturbations dans la chaîne d'approvisionnement, liées à l'invasion de l'Ukraine par la Russie.

Tableau 14 : Production de bar en Grèce entre 2012 et 2021 (tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021-2012
Aquaculture	35.268	34.920	32.142	36.600	42.557	44.285	46.911	41.254	40.205	51.232	+45%
Captures	274	287	242	204	348	241	276	311	325	379	+38%
Total	35.542	35.207	32.384	36.804	42.905	44.526	47.187	41.565	40.530	51.611	+45%

Source : Eurostat/EUMOFA

Structure du secteur ¹²:

En 2021, la Grèce comptait 285 fermes piscicoles marines en Méditerranée (installations flottantes), appartenant à 73 entreprises, dont 63% de petites et moyennes entreprises (PME) et de sociétés familiales produisant jusqu'à 500 tonnes par an.

Près de 78% de ces exploitations sont situées dans trois régions : 1) Péloponnèse-Grèce occidentale et mer Ionienne, 2) Thessalie-Grèce centrale, 3) mer Égée, représentant près de 87% des terres en fermage et près de 82% de la production grecque.

Hausse du coût des aliments pour poissons¹³ :

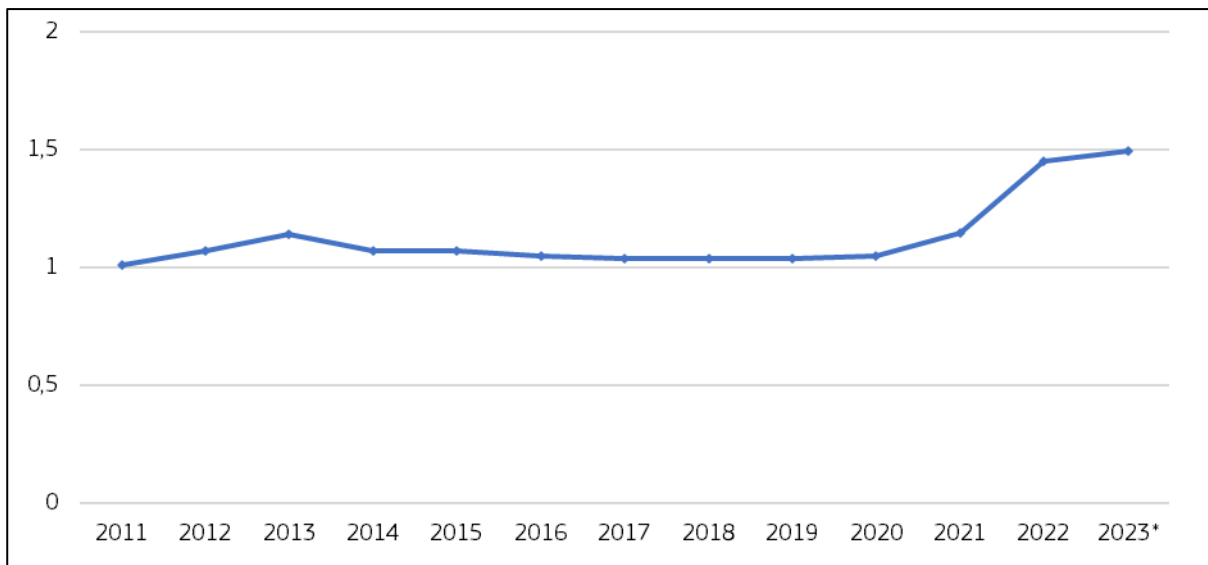
La Grèce compte huit fabricants d'aliments pour poissons, dont quatre impliqués dans l'élevage en tant qu'activité principale ou secondaire.

Les dernières années ont été marquées par une augmentation considérable des coûts de production, notamment en matière d'aliments pour poissons, qui constituent 57-59% de ces coûts par kilogramme de produit. Le prix moyen de ces aliments a augmenté de 44% depuis 2020 (en termes nominaux).

¹² https://fishfromgreece.com/wp-content/uploads/2023/10/HAPO_AR23_WEB-NEW.pdf

¹³ https://fishfromgreece.com/wp-content/uploads/2023/10/HAPO_AR23_WEB-NEW.pdf

Graphique 4 : Évolution du prix moyen des aliments pour poissons entre 2011 et 2023 (estimations) (EUR/kg)



Source : Organisation des producteurs aquacoles helléniques¹⁴

Production de juvéniles en Grèce :

Les juvéniles constituent le deuxième intrant le plus important dans l'industrie aquacole, représentant entre 13% et 16% des coûts de production du bar et de la dorade d'élevage en Grèce. 164 millions de bars juvéniles ont été produits en 2022, soit 9% de plus qu'en 2021. 95% de cette production était destinée au marché intérieur, contre 5% seulement pour l'exportation. Un rapport récent indique que la production devrait diminuer en 2023 pour atteindre 158 millions de bars juvéniles¹⁵.

3.1.2 Importations - Exportations

Importations

En 2022, la Grèce a importé 4.089 tonnes de bar pour une valeur de 22 millions d'euros. Les importations vers le marché grec sont composées quasi exclusivement de bars frais. Les produits congelés ne représentent qu'une infime partie de ces importations (moins de 1% en termes de valeur). La Turquie est le principal pays d'origine (98% des importations en termes de valeur). D'après les entretiens réalisés, la plupart des poissons venant de Turquie sont importés pour être réexportés ensuite vers d'autres marchés de l'UE. Ils passent par la Grèce pour bénéficier des installations logistiques locales.

Tableau 15 : Bar frais et congelé importé en Grèce en 2022

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)
Frais	4.085	21.724	5,3
Congelé	4	27	6,7
Total	4.089	21.751	5,3

Source : EUROSTAT-COMEXT

Les importations de bar ont considérablement augmenté ces dernières années, passant de moins de 50 tonnes en 2012 à plus de 4.000 tonnes en 2022, en même temps qu'une forte hausse des prix (+31%

¹⁴ https://fishfromgreece.com/wp-content/uploads/2023/10/HAPO_AR23_WEB-NEW.pdf

¹⁵ Ibidem

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

en termes nominaux et +24% en termes réels) entraînant une augmentation importante de la valeur des importations.

Tableau 16 : Évolution du volume (tonnes), de la valeur (nominale, 1.000 euros) et des prix (nominaux, EUR/kg) des importations de bar en Grèce entre 2012 et 2022

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2013
Volume	45	139	426	698	1.922	4.104	5.482	4.624	3.769	4.089	+8.987%
Valeur	183	720	2.317	3.085	8.424	15.552	18.433	17.621	16.313	21.751	+11.786%
Prix	4,06	5,19	5,44	4,42	4,38	3,79	3,36	3,81	4,33	5,32	+31%

Source : EUROSTAT-COMEXT

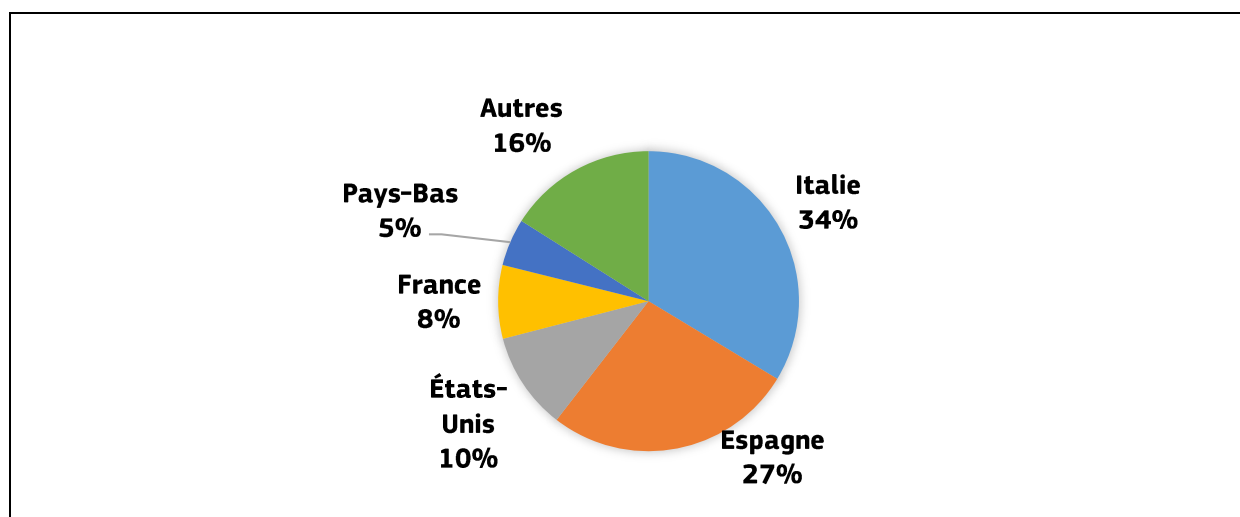
Exportations

La Grèce exporte beaucoup plus de bar commun qu'elle n'en importe. En 2022, ses exportations se sont élevées à 47.851 tonnes pour une valeur de 305 millions d'euros. Le bar est presque exclusivement exporté sous forme de poisson frais. 81% des exportations ont été destinées aux pays de l'UE-27. Les 19% restants ont pris la direction de pays tiers. Les trois destinations principales de ces exportations ont été l'Italie (34% du volume total), l'Espagne (23%) et les États-Unis (12%). La Grèce est le principal pays fournisseur en bar des marchés italien et espagnol et le deuxième du marché américain (après la Turquie). Viennent ensuite la France et les Pays-Bas, avec respectivement 8% et 7% du volume total des exportations.

D'après les entretiens réalisés, le marché européen est plutôt approvisionné en bar entier et de petite taille (surtout en Espagne et au Portugal), tandis que le marché des États-Unis est plus friand de poissons éviscérés et de plus grande taille (au-delà de 600 g). Le marché britannique privilégie davantage le bar en filets. Toujours d'après ces entretiens, le bar (tout comme la dorade) fait l'objet d'une demande croissante sur le marché américain (voir ci-dessous l'évolution des exportations vers ce dernier). Le bar et la dorade constituent des marchés de niche aux États-Unis, particulièrement auprès de restaurants de qualité supérieure ou d'épiceries fines. Selon une étude récente¹⁶, environ 20% du bar commun et de la dorade royale sont vendus au détail sur le marché américain, contre 80% via la filière de l'Horeca. L'analyse des produits disponibles sur les différents circuits de vente au détail du marché des États-Unis révèle que le bar y est vendu entier frais (environ 50% de part du marché de détail), en filets congelés (35%) en filets frais ou réfrigérés (10%) et entier congelé (5%).

¹⁶ Analyse du marché du bar et de la dorade aux États-Unis. 2021. <https://performfish.eu/wp-content/uploads/2023/01/D5.7.pdf>

Graphique 5 : Ventilation des exportations grecques (volume) par destination (2022)



Source : Eurostat-Comext

Le volume des exportations a augmenté de 60% entre 2012 et 2022, en raison de la hausse des exportations vers les États-Unis (passant de 25 tonnes en 2013 à plus de 5.000 tonnes en 2022). Les exportations ont également augmenté en direction de l'Espagne (+252% pendant cette période), de la France (+35%), des Pays-Bas (+377%) et du Canada (+3.174%). En revanche, elles sont restées relativement stables vis-à-vis du marché italien (+3% pendant cette période), tandis que celles destinées au marché britannique ont baissé. De même, entre 2013 et 2022, le prix du bar exporté a augmenté de 30% (+23% en termes réels), passant de 4,91 EUR/kg en 2013 à 6,38 EUR/kg en 2022). D'après les entretiens effectués, il existe une forte concurrence sur le marché international et le principal défi des producteurs grecs consiste à maintenir le niveau des prix malgré une offre accrue au niveau mondial.

Tableau 17 : Évolution du volume (tonnes), de la valeur (nominale, millions d'euros) et du prix nominal (EUR/kg) des exportations grecques de bar entre 2013 et 2022

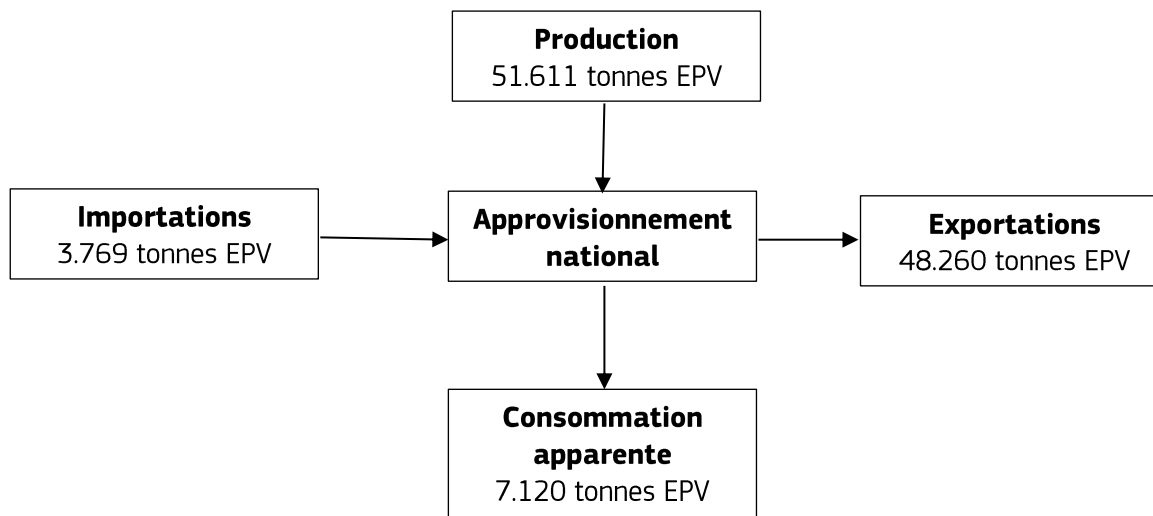
	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022 / 2013
Volume	29.933	28.621	30.052	35.004	39.243	40.764	46.243	44.210	48.260	47.851	+60%
Valeur	147	153	164	195	218	203	212	221	254	305	+108%
Prix	4,91	5,36	5,47	5,57	5,54	4,98	4,58	5,00	5,25	6,38	+30%

Source : Eurostat-Comext

3.1.3 Consommation apparente

En 2021, l'approvisionnement total de bar commun en Grèce a totalisé 55.380 tonnes d'équivalent poids vif (EPV), issu à 93% de la production nationale (aquacole, principalement) et à 7% des importations. La plupart de cet approvisionnement a été exporté (87%). La consommation apparente en Grèce a été estimée à 7.120 tonnes EPV en 2021, soit 13% de l'approvisionnement national.

Graphique 6 : Bilan d'approvisionnement du bar commun en Grèce (2021, tonnes d'équivalent poids vif)



Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

3.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Grèce

Le marché grec du bar est fortement orienté vers les exportations : 87% de l'approvisionnement national a été exporté en 2021. En outre, il ressort de divers entretiens que ce marché privilégie la vente au détail et via le secteur de l'Horeca. On estime en effet que 85-90% des produits du bar et de la dorade y sont commercialisés via le commerce de détail et le reste par le biais de l'Horeca. Les produits frais, sans valeur ajoutée, ont la préférence du marché grec parce que les consommateurs privilégient généralement les produits non transformés, bien que l'on observe une demande accrue de produits élaborés. Certaines exploitations, par exemple, produisent des poissons prêts à cuire (en filets, notamment), conditionnés sous atmosphère modifiée et présentés dans des barquettes recyclables.

Le marché grec des produits du bar est segmenté selon les critères suivants :

- **Taille du poisson** : le secteur de la restauration requiert des poissons entiers de grande taille, tandis que celui de la vente au détail exige des produits plus petites (de 400 à 600 g, en général) et de plus en plus transformés. C'est pour cette raison que les opérateurs s'efforcent aujourd'hui de développer des produits plus élaborés.
- **Qualité du poisson (en fonction de sa taille, de son état de fraîcheur et de sa forme)** : le marché grec du bar peut être divisé en trois segments : produits de qualité supérieure, produits standard et produits à prix réduit.

En général, le marché grec se distingue par une faible segmentation basée sur des certifications. La production biologique est limitée. Seules deux exploitations certifiées bio produisent environ 400 tonnes par an (moins de 1% de la production nationale). L'Organisation des producteurs aquacoles helléniques (APAH) a lancé le label collectif « Poisson de Grèce » pour mettre en avant les produits aquacoles du pays. Les personnes interrogées précisent cependant que ce label n'est utilisé que par un petit nombre de producteurs. Quelques exploitations bénéficient également du label « Aquaculture Stewardship Council » (ASC).

3.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

3.3.1 Prix de première vente

Comme indiqué dans le tableau ci-dessous, les prix de première vente sont restés relativement stables entre 2012 et 2021. Ils ont atteint 5,37 EUR/kg en 2021, selon les données d'ELStat (+3% en termes réels). Les prix peuvent varier en fonction de la taille du poisson et des circuits de commercialisation (ils sont plus élevés lorsque les produits sont vendus au secteur de la restauration). Le bar biologique peut aussi être vendu plus cher (9,00 EUR/kg, selon l'APAH), mais dans des quantités moindres. Une tendance à la hausse a été observée entre 2012 et 2017, suivie d'une baisse en 2018 et 2019, puis d'une remontée en 2020 et 2021.

Toutefois, les prix départ exploitation ont augmenté considérablement en 2022 et 2023, selon l'APAH, suite à la croissance rapide des coûts de production et des taux d'intérêt. En outre, selon les estimations de l'APAH, le prix du bar a atteint 6,30 EUR/kg en 2022, soit une hausse de 20% par rapport à 2021 (le prix départ exploitation moyen était de 5,27 EUR/kg en 2021, selon ces estimations).

Tableau 18 : Prix départ exploitation (valeur nominale, EUR/kg) du bar d'élevage (2012-2021)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021-2012
Prix (EUR/kg)	5,46	5,13	5,38	5,61	5,55	5,59	5,08	4,87	5,08	5,37	-2%

Source : ELStat

3.3.2 Prix de gros

Les prix de gros (affichés ci-dessous) se distinguent par de fortes variations : entre 3,16 EUR/kg et 7,15 EUR/kg. Il ressort de l'un des entretiens que ces variations peuvent être dues au fait que les marchés de gros couvrent à la fois les produits grecs et ceux importés de Turquie, qui sont vendus à des prix différents.

À titre de comparaison, les prix de gros analysés dans la grande surface « The Mart » (l'une des plus grandes chaînes de libre-service de gros) affichaient 12,93 EUR/kg (hors TVA) pour un bar entier (1.000-1.500 g) en décembre 2023. Ceci confirme que les prix indiqués dans le tableau ci-dessous sont bas et pourraient donc se référer à des produits importés.

Tableau 19 : Prix de gros (valeur nominale, EUR/kg) du bar entier éviscéré (2012-2023)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Prix (EUR/kg)	7,15	6,40	8,19	6,84	6,40	7,05	6,60	6,23	4,77	3,16	5,66	5,05

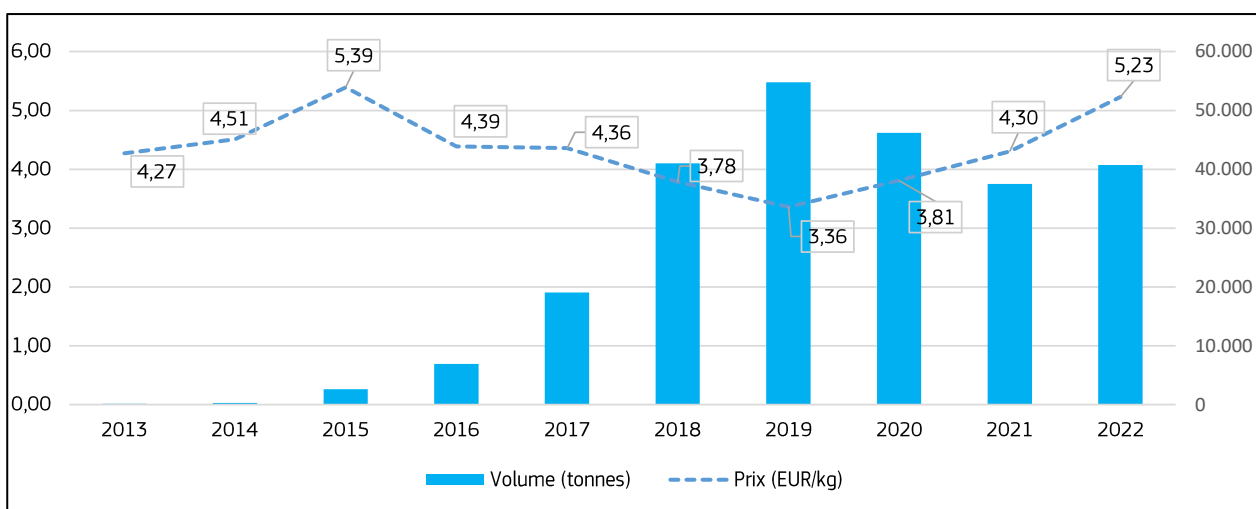
Source : EUMOFA

3.3.3 Prix à l'importation et à l'exportation

Au cours de la période analysée, le prix à l'importation du bar frais en provenance de Turquie (qui approvisionne quasiment l'ensemble du marché grec) a suivi une tendance similaire à celle du prix des premières ventes, marquée par trois phases :

- une tendance à la hausse entre 2013 et 2015 (de 4,27 EUR/kg à 5,39 EUR/kg),
- une tendance à la baisse entre 2015 et 2019 (le prix le plus bas étant enregistré en 2019 : 3,36 EUR/kg). Cette évolution des prix à l'importation peut être due à la forte progression de la production turque pendant cette période (passant de 75.164 tonnes en 2015 à 137.419 tonnes en 2019), qui a entraîné une hausse considérable des importations vers la Grèce (passant de 265 tonnes en 2015 à 5.477 tonnes en 2019).
- une tendance à la hausse à partir de 2020.

Graphique 7 : Prix à l'importation (EUR/kg) du bar frais en provenance de Turquie (2013-2022)



Source : Eurostat-Comext

Les prix à l'exportation (affichés ci-dessous) ont augmenté de manière significative en 2022 par rapport à 2021, indépendamment de la destination.

Entre 2013 et 2022, les prix à l'exportation ont augmenté pour toutes les destinations analysées, à l'exception des États-Unis, où ils ont chuté de 13% (-17% en termes réels) alors que le volume exporté augmentait dans le même temps (passant de 125 tonnes à plus de 5.000 tonnes). Les prix à l'exportation vers le marché américain ont atteint leur niveau minimal entre 2019 et 2021, parallèlement à une forte hausse du volume exporté. Selon un rapport récent de la FAO¹⁷, les importations américaines de bar ont augmenté, principalement en provenance de la Grèce.

¹⁷ <https://www.fao.org/3/cc1350en/cc1350en.pdf>

Tableau 20 : Prix du bar frais exporté par la Grèce entre 2013 et 2022 par destination (EUR/kg)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022-2012
Italie	4,76	5,43	5,51	5,64	5,62	5,07	4,58	5,06	5,22	6,48	+36%
Espagne	4,80	4,79	4,90	5,11	5,07	4,56	4,39	4,74	4,91	5,40	+12%
États-Unis	8,09	7,60	7,73	7,19	7,70	7,37	5,07	5,51	5,89	7,07	-13%
France	5,39	5,55	5,56	5,67	5,65	5,10	4,70	5,15	5,27	6,49	+20%
Pays-Bas	5,32	5,39	5,70	6,36	6,29	5,85	5,55	5,67	6,96	8,69	+63%
Total	4,91	5,35	5,47	5,56	5,54	4,98	4,58	5,00	5,25	6,39	+30%

Source : Eurostat-Comext

3.3.4 Prix au détail

En l'absence de données officielles en matière de prix au détail, nous avons analysé les sites web des principaux détaillants (voir le tableau ci-dessous, élaboré sur la base de sites de commerce en ligne de quatre grands distributeurs grecs). Nous constatons tout d'abord que le bar n'est pas disponible en grande quantité sur les plateformes de commerce électronique. Cela correspond à l'avis général des parties prenantes, selon lequel les ventes électroniques de cette espèce sont assez rares. Les quelques références qui y sont indiquées portent principalement sur des produits emballés. Seule une référence de produit non emballé a été recensée. Les prix affichés suggèrent que le bar emballé tend à être plus cher par rapport au bar frais non emballé vendu sur les étals de supermarché (10,99 EUR/kg pour les produits non emballés contre 11,60-13,82 EUR/kg pour les poissons emballés). En outre, cette analyse indique que le prix au détail du bar entier frais d'élevage varie de 10,99 EUR/kg à 13,82 EUR/kg. Le prix le plus élevé pour des filets de bar a atteint 32,00 EUR/kg.

Tableau 21 : Prix au stade de la vente au détail pour le bar commun dans les grands magasins de détail en Grèce (EUR/kg) (décembre 2023)

Entier / filets	Origine	Taille	Indications supplémentaires	EUR / unité	EUR / kg
Entier	Grèce	400-600 g	Éviscéré, emballé	4,41	11,60
Entier	Grèce	300-400 g	Éviscéré, emballé	3,71	11,60
Entier	Grèce	300-400 g	Éviscéré, emballé	5,25	13,82
Entier	Origine non précisée	400-600 g	/	/	10,99
Filets	Origine non précisée	Filets de 200 g	Filets, emballés	6,4	32,00

Source : tableau élaboré sur la base d'un échantillon de sites de commerce en ligne de grands distributeurs.

3.3.5 Transmission des prix

Ce chapitre met l'accent sur la chaîne d'approvisionnement du bar d'élevage produit en Grèce et vendu dans des supermarchés. Le poisson est vendu sous contrat et sans aucun intermédiaire entre le producteur et le détaillant. Les prix portent sur le bar entier non éviscéré (400-600 g), vendu en barquette sur l'étal de poissons frais des supermarchés (non emballé).

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

La ventilation (en pourcentage) entre les coûts et les marges repose sur une étude¹⁸ de 2019 relative à la structure des prix sur la chaîne d'approvisionnement du bar dans l'UE¹⁹. Les prix départ exploitation et les prix au détail ont été mis à jour sur la base des entretiens et de l'analyse des sites de commerce en ligne (respectivement).

Tableau 22 : Coûts et marges du bar frais de 400-600 g dans le secteur de la grande distribution en Grèce (2023)

	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix départ exploitation (1)	5,64	51%	Calcul
Transport de l'exploitation vers la plateforme	0,29	3%	La ventilation entre les coûts et les marges est estimée sur la base d'une étude de 2019 relative à la structure des prix sur la chaîne d'approvisionnement du bar en Grèce.
Emballage	0,16	1%	
Coût de la main-d'œuvre	0,24	2%	
Livraison sur la plateforme	6,33	58%	
Coûts de distribution	0,72	7%	
Perte de rendement	0,14	1%	
Coût de la main-d'œuvre	0,54	5%	
Coûts d'exploitation	0,83	8%	
Marge nette	1,16	11%	
Prix de vente moyen hors TVA (2)	9,73	88%	
TVA (13%)	1,26	12%	
Prix de vente moyen (3)	10,99	100%	

Source : Rapport de l'EUMOFA

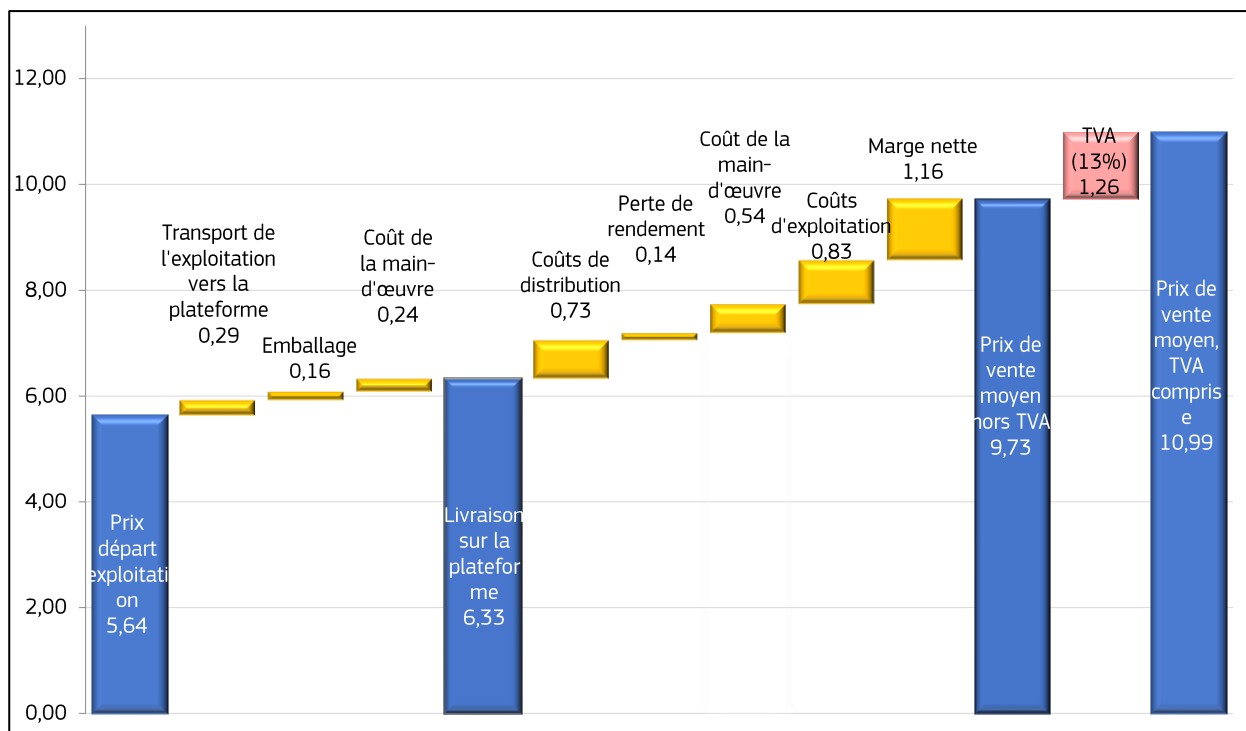
Source :

- (1) Prix départ exploitation : calculé.
- (2) Le prix de vente moyen correspond au prix du bar, incluant l'ensemble des coûts et des marges. Le calcul des coûts et des marges en termes réels est basé sur la ventilation indiquée dans l'étude de l'EUMOFA de 2019.
- (3) Le prix de vente moyen correspond au prix au détail résultant de l'analyse des sites de commerce en ligne pour le bar frais de 400-600 g.

¹⁸ Selon les opérateurs, cette ventilation est toujours d'actualité.

¹⁹ <https://www.eumofa.eu/documents/20178/121372/PTAT+Case+Study+-+Seabass+in+the+EU.pdf>

Graphique 8 : Transmission des prix pour le bar frais d'élevage de 400-600 g vendu dans la grande distribution en Grèce (2023)



Source : Rapport de l'EUMOFA

4 LE MARCHÉ ESPAGNOL

4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

4.1.1 Production

Selon des données du ministère de l'Agriculture, de la pêche et de l'Alimentation (MAPA) sur les installations aquacoles²⁰, l'Espagne comptait 72 exploitations autorisées à élever du bar en 2022, dont 35 situées en Andalousie. Deux méthodes de production sont utilisées : les cages en mer (33 exploitations) et l'élevage extensif dans des estuaires (27 exploitations). Les autres exploitations sont des zones d'alevinage, des éclosiers ou des centres de recherche. Selon l'Association des entreprises aquacoles espagnoles (APROMAR), les fermes de cages en mer produisent plus de 90% du bar d'élevage en Espagne. L'élevage extensif dans des estuaires est spécifique à l'Andalousie et la majorité de la production est vendue sur les marchés locaux.

En 2021, le volume de production de bar commun s'est élevé à 23.582 tonnes en Espagne, dont 23.037 tonnes provenant de l'aquaculture (98%) et 545 tonnes de la pêche (2%). Le bar est la principale espèce d'élevage, devant la truite arc-en-ciel (environ 18.000 t) et le thon rouge (environ 11.000 t). Le volume de bar capturé a atteint un pic en 2020 (1.178 tonnes) mais a baissé de 18% entre 2012 et 2021. En revanche, le volume de production aquacole a augmenté de 60% pendant cette période, malgré une diminution en 2017 - dans un contexte d'approvisionnement excédentaire de bar et de dorade - et en 2020, suite à de lourdes pertes causées par des maladies et la tempête Gloria²¹.

Tableau 23 : Production de bar en Espagne entre 2012 et 2021 (tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021/2012
Aquaculture	14.455	14.945	16.722	18.600	22.956	17.656	21.269	25.260	22.765	23.037	+59%
Captures	663	758	568	559	569	602	507	579	1.178	545	-18%
Total	15.118	15.703	17.290	19.159	23.525	18.258	21.776	25.839	23.943	23.582	+56%

Source : Eurostat

Selon un rapport d'APROMAR de 2023²², la production aquacole est restée plutôt stable en 2022, atteignant 23.622 t.

La production est concentrée dans les régions méditerranéennes et dans la région ultrapériphérique des îles Canaries (31% dans la région de Murcie, 25% en Andalousie, 22% dans la communauté de Valence, 21% dans les Canaries et 1% en Catalogne²³).

La production de juvéniles est importante en Espagne. Elle a atteint 60 millions d'unités en 2022, soit 3% de plus qu'en 2021 (APROMAR, 2023). Elle se déroule principalement dans les îles Baléares (56%), dans la communauté de Valence (15%) et en Andalousie (29%). Elle n'est pas suffisante, toutefois, pour répondre aux besoins de la production nationale de bar adulte. D'autres juvéniles sont donc importés de France, d'Italie et de Grèce.

²⁰ <https://servicio.pesca.mapama.es/acuivisor/>

²¹ Source : <https://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/fr/c/1263874/>

²² APROMAR, Rapport de 2023 sur l'aquaculture en Espagne.

²³ Ibidem

4.1.2 Importations - Exportations

Importations

En 2022, les importations espagnoles de bar frais et congelé ont totalisé 19.038 tonnes pour une valeur de 107 millions d'euros. Le bar frais a été le principal produit importé : sa valeur a atteint 97 millions d'euros (90% de la valeur totale). La Grèce et la Turquie ont été les principaux fournisseurs (67% et 21% de la valeur totale, respectivement).

Tableau 24 : Bar frais et congelé importé en Espagne (2022)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2022
Frais	17.667	97.518	5,52	90%
Congelé	1.371	10.361	7,56	10%
Total	19.038	107.879	5,67	100%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Entre 2012 et 2022, les importations de bar ont augmenté de 294% en volume et de 317% en valeur (+267% en termes réels). De même, le prix a augmenté au cours des dernières années : il était de 5,67 EUR/kg en 2022, soit une progression de 6% en termes nominaux depuis 2012, mais un recul de 7% en termes réels.

Tableau 25 : Évolution des importations espagnoles de bar entre 2012 et 2022

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022-2012
Volume (tonnes)	4.835	8.512	9.587	8.077	9.275	9.264	10.968	13.447	15.937	19.048	19.038	+294%
Valeur nominale (1.000 euros)	25.840	39.182	40.074	34.974	39.783	43.586	48.467	59.587	71.208	97.693	107.879	+317%
Prix (EUR/kg)	5,34	4,60	4,18	4,33	4,29	4,70	4,42	4,43	4,47	5,13	5,67	+6%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Exportations

Les exportations espagnoles de bar ont atteint 11.339 tonnes pour une valeur de 100 millions d'euros en 2022. Elles étaient constituées majoritairement de bar frais (94% de la valeur de l'ensemble des exportations de bar, soit 94 millions d'euros). Le Portugal et la France ont été les principales destinations (40% et 22% de la valeur totale, respectivement). En outre, certains producteurs espagnols exportent vers des marchés de niche à haute valeur ajoutée, comme les États-Unis, le Moyen-Orient et la Corée du Sud.

Tableau 26 : Exportations espagnoles de bar frais et congelé (2022)

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2022
Frais	10.660	94.689	8,88	94%
Congelé	679	5.558	8,19	6%
Total	11.339	100.246	8,84	100%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

Depuis 2012, les exportations de bar ont augmenté de 165% en volume et de 238% en valeur (+198% en termes réels). Le prix a augmenté de 28% pendant cette période. Il était de 8,84 EUR/kg en 2022 (+12% en termes réels).

Tableau 27 : Évolution du volume (tonnes), de la valeur (nominale, 1.000 euros) et du prix nominal (EUR/kg) des exportations espagnoles de bar entre 2012 et 2022

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022-2012
Volume	4.276	5.690	5.751	6.708	8.148	6.245	6.475	8.253	5.637	8.888	11.339	+165%
Valeur nominale	29.619	37.026	39.936	45.349	56.927	49.523	52.549	61.226	42.500	66.736	100.246	+238%
Prix nominal	6,93	6,51	6,94	6,76	6,99	7,93	8,12	7,42	7,54	7,51	8,84	+28%

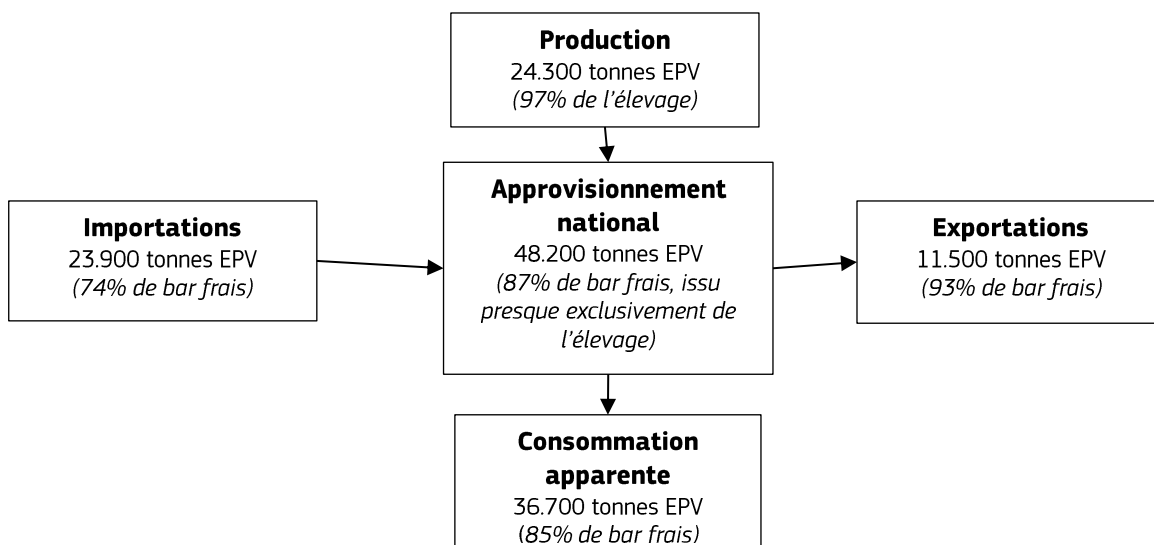
Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

4.1.3 Consommation apparente

Les données disponibles en Espagne permettent d'estimer la consommation apparente pour 2022, au lieu de 2021 comme dans d'autres États membres de l'UE. Les données issues des entretiens indiquent également que le secteur de la restauration a importé des filets congelés de bar en provenance de la Turquie via les Pays-Bas. Il s'agit probablement d'environ 2.000 tonnes de filets congelés, qui ont échappé aux statistiques de COMEXT en étant répertoriés dans un code NC regroupant les filets de poissons congelés²⁴ en général. L'analyse présentée ici diffère donc légèrement de celle présentée au chapitre 2.4.4 au niveau de l'UE, qui s'appuie uniquement sur les données d'EUROSTAT-COMEXT. Dès lors, l'approvisionnement total de bar en Espagne est estimé à 48.200 tonnes EPV, dont 50% provenant de la production nationale et 50% des importations. L'aquaculture représente plus de 98% de cet approvisionnement. Outre les captures nationales, le bar sauvage est importé de France – frais pour la plupart – via des grossistes. L'offre de bar sauvage est estimée à environ 1.000 tonnes. Près d'un quart (24%) étant exporté, on peut estimer que le reste (76%) constitue la consommation apparente, soit 36.700 tonnes EPV.

²⁴ Code NC 03 04 89 90 – Filets de poissons, n.d.a., congelés.

Graphique 9 : Bilan d'approvisionnement du bar en Espagne (2022, tonnes EPV)



Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT, d'APROMAR et d'entretiens.

4.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Espagne

4.2.1 Caractéristiques du marché

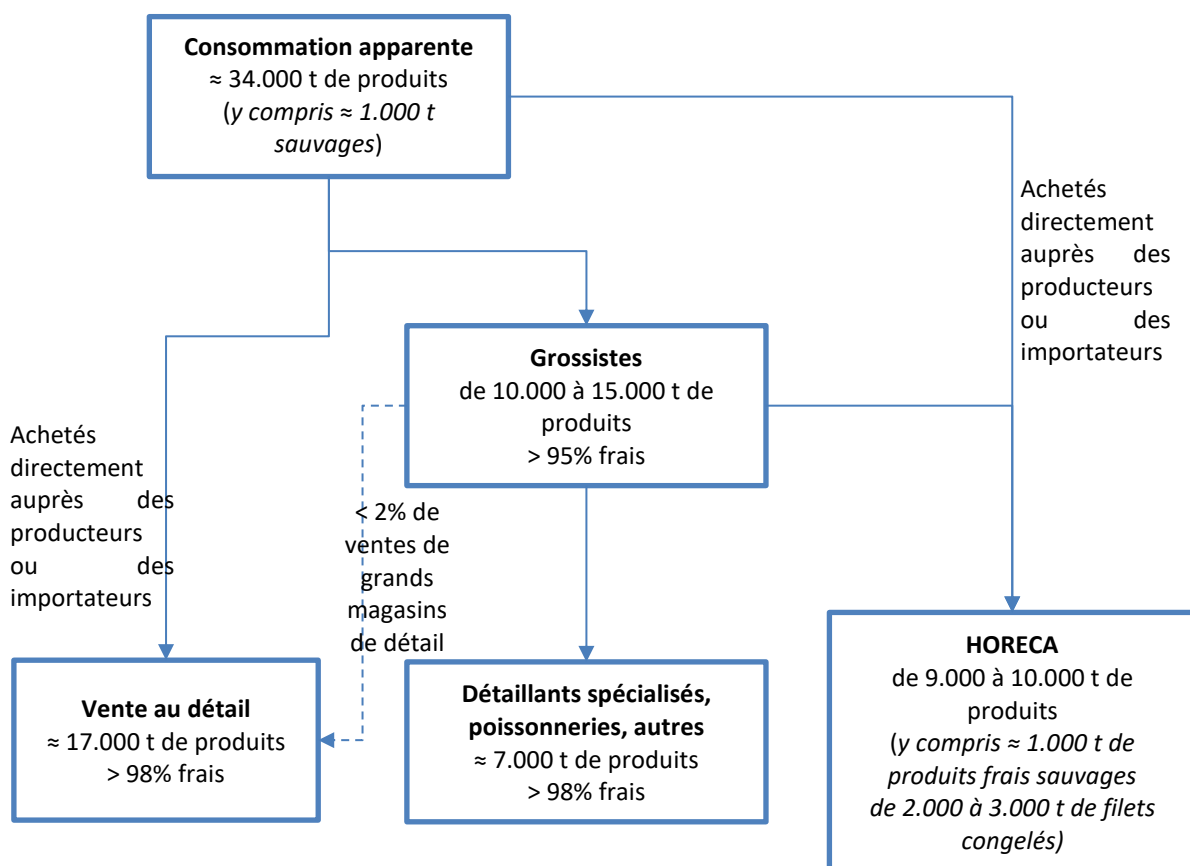
Les données nationales relatives à la consommation des ménages²⁵ indiquent que la consommation de bar a augmenté de 43% en Espagne entre 2012 et 2022, tandis que la consommation totale de poisson frais reculait de 31%, notamment à cause de la crise économique et de l'évolution du comportement des consommateurs²⁶. La consommation a augmenté à un rythme inférieur à la croissance de la production (+59% entre 2012 et 2022). Ces données révèlent toutefois que la majeure partie de l'augmentation est absorbée par le marché intérieur, comme indiqué au graphique précédent.

Le graphique suivant présente une vue d'ensemble du marché espagnol par circuits de vente.

²⁵ <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/series-anales/default.aspx>

²⁶ Rapport de l'EUMOFA sur le comportement des consommateurs de l'UE à l'égard des produits de la pêche et de l'aquaculture, 2017

Graphique 10 : Consommation de bar par circuits de vente en Espagne (2022)



Source : EUMOFA, sur la base de données d'APROMAR, de COMEXT, du MAPA (données de consommation) et d'entretiens.

Au stade de la vente au détail, le bar est vendu majoritairement en supermarché et dans de grands magasins. En 2022, selon le panel sur la consommation alimentaire du ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, les grands magasins de détail (hypermarchés + supermarchés) ont représenté 71% du volume et 68% de la valeur des ventes. Les poissonneries ont compté pour 19% du volume et 21% de la valeur de ces ventes²⁷. En recoupant les informations disponibles à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement, la consommation hors domicile constitue environ 30% du volume de bar consommé en Espagne et environ 20% de la consommation de bar frais d'élevage.

Les grands distributeurs et les grandes entreprises du secteur de la restauration tendent à acheter leurs produits auprès des producteurs ou des négociants et ne font que très peu appel aux grossistes, si ce n'est pour des produits d'appoint occasionnels. En revanche, les poissonneries et les restaurants indépendants ont davantage recours à ces grossistes. Les grands négociants, souvent situés à proximité des principaux marchés de gros (notamment à Barcelone et Madrid), jouent un rôle essentiel sur la chaîne d'approvisionnement.

En Espagne, la segmentation du marché du bar frais repose sur trois critères :

²⁷ Le pourcentage de la valeur pourrait être légèrement inférieur, vu que le prix moyen fourni par le MAPA, qui s'appuie sur le panel sur la consommation, est beaucoup plus élevé que celui fourni par FEDEPESCA, qui repose sur les données comptables de ses membres (voir transmission des prix).

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

- la méthode de production : captures, aquaculture dans des cages en mer, aquaculture dans des estuaires ;
- la taille : < 400 g (petit ou « portion »), 400-600 g, 600-800 g, 800-1000 g, plus de 1 kg ;
- l'origine : le label « Crianza Mares y Ríos de España » (« élevage en mer et dans les rivières d'Espagne ») permet de distinguer la production nationale des importations.

Le bar élevé dans des cages en mer représente la plus grande part du marché de la consommation des ménages et du secteur de l'Horeca. Les autres modes de production sont marginaux et alimentent des marchés de niche et des réseaux déterminés. Le bar sauvage compte pour moins de 5% de l'approvisionnement. Il est consommé principalement dans les restaurants. La plupart des espèces élevées dans des estuaires sont vendues dans des poissonneries locales et des supermarchés, représentant 7% de la production nationale en 2021 (EUROSTAT). Par rapport aux données de production de 2022, cela constituerait environ 5% de l'approvisionnement de bar frais.

Selon les données d'EUROSTAT, l'écart entre le prix du bar élevé dans des cages en mer et de celui élevé dans des estuaires est d'environ 2,00 EUR/kg en première vente. Toutefois, la taille du poisson pourrait influencer sur cet écart²⁸. Comme indiqué dans le rapport de l'EUMOFA de 2019²⁹, le bar élevé dans des estuaires et celui élevé dans des cages en mer présentent des caractéristiques légèrement différentes (comme la couleur de peau, par exemple). Cependant, la volonté des consommateurs de payer un prix plus élevé est également liée à leur attrait pour les produits locaux.

Le prix du bar d'élevage et celui du bar sauvage présentent un écart beaucoup plus important. En 2022, le prix moyen de première vente s'est élevé à 5,56 EUR/kg (APROMAR), contre 11,73 EUR/kg pour le bar sauvage (EUMOFA). Ici aussi, les différences de taille moyenne pourraient contribuer dans une certaine mesure à l'écart entre les prix.

Bien qu'aucune statistique ne soit disponible concernant les prix de première vente suivant la taille, les données de Mercamadrid et les entretiens réalisés indiquent que le prix du bar de grande taille (au-delà de 800 g) pourrait être de 1,00 ou 2,00 EUR/kg supérieur au prix standard (pour des poissons de 400-600 g).

Le label « Crianza Mares y Ríos de España »³⁰, qui s'applique à quatre des principaux producteurs de bar en Espagne, est très largement utilisé par les poissonneries et, dans une certaine mesure, par quelques supermarchés et le secteur de la restauration. Il contribue à mettre en valeur le bar espagnol et ne se traduit que par un léger écart entre les prix³¹.

4.2.2 Consommation

Le bar est un produit consommé à grande échelle en Espagne. Son taux de pénétration est de 38,73%³², tandis que son prix au détail est relativement bas et stable. Il est principalement vendu entier dans les supermarchés et préparé au rayon poissonnerie suivant les préférences des consommateurs (entier, éviscéré ou en filets). La préparation n'est pas prise en considération dans le prix. Une diversification de l'offre a toutefois commencé à poindre ces dernières, sous l'effet de ventes accrues sur Internet et de l'arrivée de filets de bar sur les rayons. En règle générale, la vente de bar congelé destiné à la consommation à domicile reste l'apanage des magasins spécialisés dans la vente de produits surgelés.

²⁸ Les seuls exemples de vente en ligne de bar élevé dans des estuaires concernaient des poissons de grande taille (> 900 g).

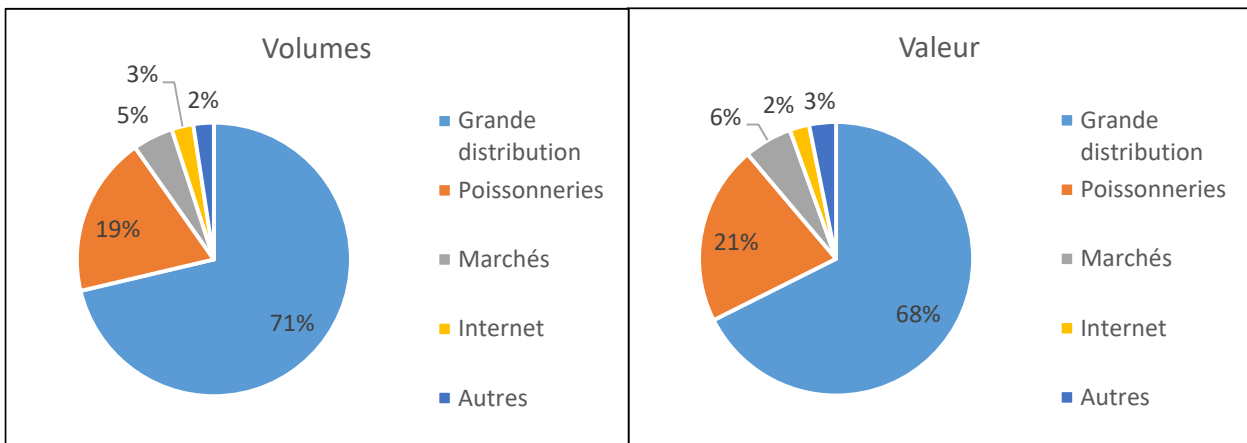
²⁹ <https://www.eumofa.eu/documents/20178/121372/PTAT+Case+Study+--+Seabass+in+the+EU.pdf>

³⁰ <https://crianzamaresyriosdespana.es/>

³¹ Sur la base d'entretiens à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement et d'exemples disponibles en ligne.

³² À titre de comparaison, le taux de pénétration du merlu (la principale espèce consommée par les ménages espagnols) est de 49,69%.

Graphique 11 : Ventilation de la consommation à domicile par circuits de vente (2022)



Source : MAPA, données annuelles sur la consommation³³.

Selon les données nationales sur la consommation à domicile, la consommation de bar en Espagne a plus que doublé entre 2012 et 2020, avant de chuter de 34% entre 2020 et 2022. La baisse observée ces dernières années s'explique en partie par la réduction générale de la consommation à domicile suite à la crise du COVID (-15% pour les produits alimentaires en général) à la diminution globale de la consommation de poisson (-23% pour l'ensemble des produits halieutiques)³⁴, qui est plus touché par la crise économique que d'autres produits alimentaires moins chers. Toutefois, la réduction de la consommation à domicile est compensée en partie par la hausse enregistrée dans le secteur de l'Horeca.

³³ [2022datosanalesdelpaneldeconsumoalimentarioenhogares_tcm30-649661.xlsx \(live.com\)](#)

³⁴ MAPA, données annuelles sur la consommation

4.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

4.3.1 Prix de première vente

Dans l'ensemble, selon les données d'APROMAR, le prix nominal du bar a augmenté de 20% au cours des cinq dernières années (+9,5% en termes réels) et de 19% entre 2021 et 2022³⁵.

Tableau 27 : Prix départ exploitation et volume de production pour le bar en Espagne

	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2018 / 2022
Prix moyen (EUR/kg)	4,64	3,80	4,30	4,70	5,57	+20%
Volume (t)	22.460	27.335	21.709	23.924	23.622	+5%

Source : APROMAR

Les prix de première vente du bar sont avant tout influencés par les prix à l'importation, étant donné que la concurrence avec les importations extra-UE oblige de maintenir les prix à un niveau compétitif. Ils ne reflètent donc pas nécessairement l'évolution des coûts de production.

Le prix au stade des premières ventes est le prix payé directement par les grossistes ou les détaillants auprès des exploitations aquacoles. Il inclut les frais de transport. Le bar est vendu entier pour la plupart, avec une perte de rendement négligeable.

Comme indiqué dans les chapitres précédents, le bar frais est surtout vendu dans la grande distribution, qui l'achète directement auprès des fermes aquacoles par le biais de contrats à court terme (6 mois) et à prix fixe. Sur les marchés de gros, en revanche, les prix sont négociés au jour le jour suivant l'offre et la demande et peuvent être inférieurs à ceux payés par les supermarchés.

4.3.2 Prix à l'importation et à l'exportation

Entre 2018 et 2022, les importations et les exportations de bar frais ont augmenté respectivement de 84% et de 72%. Pendant cette période, les prix à l'importation ont augmenté de 28%. La Grèce et la Turquie ont été les principaux pays d'importation (91% de la valeur des importations en 2022). Le prix à l'importation est proche du prix départ exploitation, mais il influence la dynamique des prix de première vente.

Le prix à l'exportation a augmenté de 8% entre 2018 et 2022. Selon les informations collectées auprès des producteurs, cette hausse peut être due à deux facteurs : la part accrue du bar de grande taille dans les exportations et l'accroissement des exportations vers les États-Unis (23% de la valeur des exportations en 2022, au prix moyen de 10,87 EUR/kg, frais de transport inclus). La France et le Portugal sont toujours les deux autres marchés principaux (37% et 12% de la valeur des exportations, respectivement).

³⁵ Les prix moyens fournis par le MAPA et Eurostat diffèrent considérablement de ceux d'APROMAR (7,68 EUR/kg en 2022, selon le MAPA) en raison de l'emploi de différentes méthodes d'enquête, mais affichent les mêmes tendances. Nous avons décidé de nous appuyer sur les données d'APROMAR pour établir la transmission des prix. En effet, elles sont plus conformes aux informations fournies par les personnes interrogées et avec les prix observés aux stades ultérieurs de la chaîne d'approvisionnement.

Tableau 28 : Volume et prix à l'importation et à l'exportation (prix nominal) pour le bar frais en Espagne

		2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2012/2022
Prix (EUR/kg)	Importations	4,31	4,39	4,43	5,03	5,52	+28%
	Exportations	8,24	7,50	7,71	7,56	8,88	+8%
Volume (tonnes)	Importations	9.623	11.816	14.251	16.618	17.667	+84%
	Exportations	6.183	7.952	5.294	8.399	10.660	+72%

Source : EUROSTAT-COMEXT

4.3.3 Prix de gros

Le tableau ci-dessous illustre clairement l'écart de prix entre le bar sauvage et le bar d'élevage ainsi qu'entre les différents segments de taille. En comparant ces prix avec les prix départ exploitation, on observe que la marge brute est faible au stade du commerce de gros.

Tableau 29 : Prix de gros pour le bar en Espagne par marché de gros et type de production (EUR/kg)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Bar d'élevage de petite taille (300-400 g)	5,01	4,82	4,49	4,29	4,56	5,08	5,32
Bar d'élevage de taille moyenne (400-600 g)	6,22	5,90	5,47	5,34	6,43	5,60	6,63
Bar d'élevage de grande taille (> 600 g)	9,09	9,19	8,81	8,27	8,39	8,49	9,80
Bar sauvage	23,52	23,25	20,50	21,21	20,78	22,27	21,74

Source : Mercamadrid

4.3.4 Prix au détail

Selon les données de l'Observatoire du prix des denrées alimentaires du ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation et de l'Europanel (disponible auprès de l'EUMOFA), le prix moyen du bar frais d'élevage (toutes tailles confondues) a varié de 8,25 EUR/kg à 9,95 EUR/kg entre 2018 et 2022.

Le prix médian calculé sur la base du suivi des prix au détail de l'EUMOFA³⁶ pour le bar de 400-600 g était légèrement inférieur : 7,95 EUR/kg en 2021 et 8,75 EUR/kg en 2022.

³⁶ <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

Tableau 30 : Prix du bar au détail en Espagne

	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2018 / 2022
Prix moyen - MAPA (EUR/kg)	8,58	8,31	8,73	9,03	9,95	+16%
Prix moyen - Europanel (EUR/kg)	8,50	8,25	8,67	8,96	9,83	+16%
Suivi des prix au détail de l'EUMOFA - bar de 400-600 g (EUR/kg)	n.d.	n.d.	n.d.	7,95	8,75	n.d.

Source : MAPA, EUMOFA

4.3.5 Transmission des prix

Deux analyses de transmission des prix ont été effectuées. Elles portent sur le bar entier d'élevage de taille moyenne (400-600 g), d'origine espagnole. Les analyses diffèrent suivant la filière du détail :

- bar vendu dans les supermarchés en Espagne,
- bar vendu dans les poissonneries de la région de Madrid.

Bar entier vendu dans les supermarchés

La première analyse porte sur le bar entier frais d'élevage, de taille moyenne (400-600 g), d'origine espagnole, vendu dans les supermarchés. Il s'agit de la taille la plus couramment vendue au détail. Le prix départ exploitation comprend habituellement le transport vers la plateforme ou le grossiste. Les données relatives au transport sont fournies dans cette analyse. Selon les données disponibles et les entretiens réalisés, le prix départ exploitation est estimé à environ 5,80 EUR/kg, ou 5,50 EUR/kg sans le transport, pour le bar vendu directement aux grands magasins de détail par le biais d'un contrat (à prix fixe pendant toute la durée de ce dernier). Le prix au détail du bar entier frais de taille moyenne (400-600 g) vendu en supermarché est de 8,20 EUR/kg. Ces prix sont calculés sur la base d'entretiens menés auprès des parties prenantes et d'une analyse des données de magasins en ligne. Dans ce cas-ci, le taux de perte de rendement est considéré comme négligeable. Il n'est pas signalé étant donné que le bar est commercialisé entier et non éviscéré, la plupart du temps.

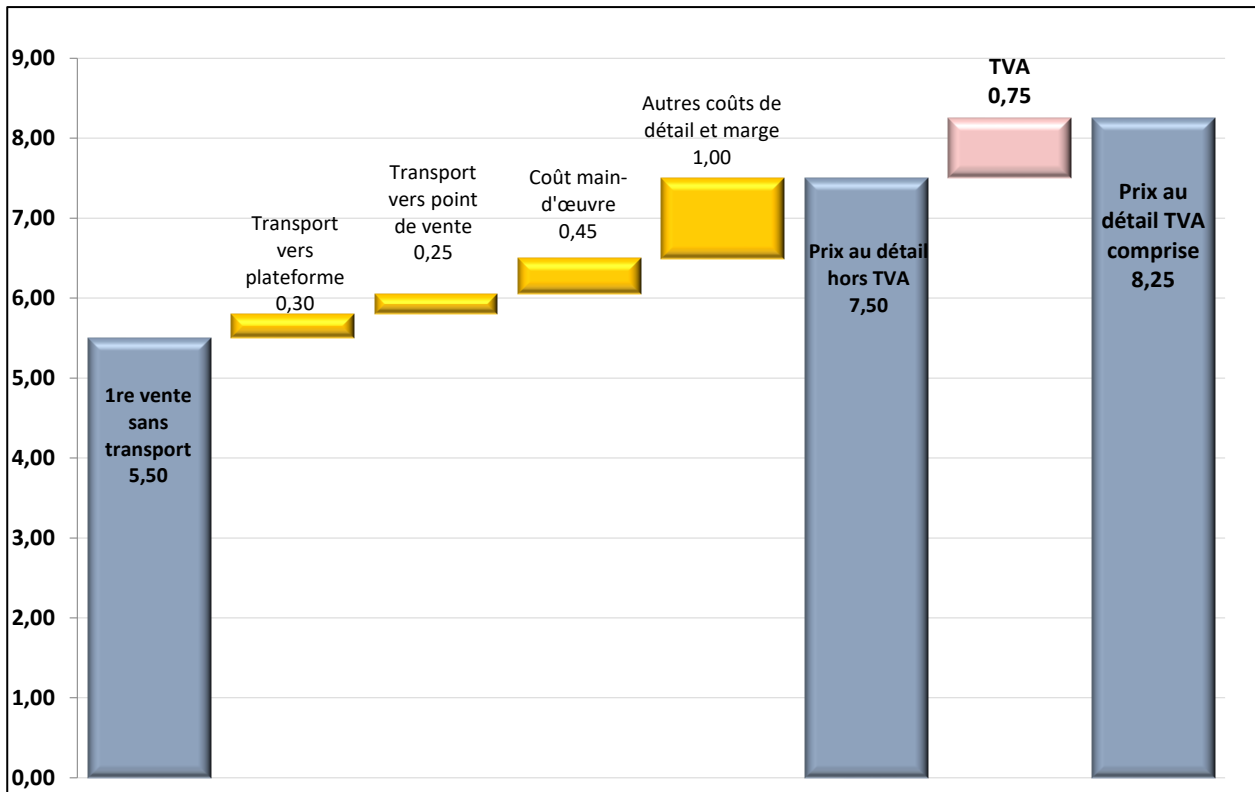
Tableau 31 : Coûts et marges du bar entier frais d'élevage de taille moyenne (400-600 g), d'origine espagnole, vendu dans les supermarchés en Espagne (EUR/kg, 2022)

	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix au détail	Sources
Prix estimé de première vente sans le transport (entier)	5,50	67%	APROMAR / Entretiens
Transport vers la plateforme de distribution	0,30	4%	Entretiens
Transport vers le point de vente	0,25	3%	Rapport de l'EUMOFA, 2019 ³⁷
Coût de la main-d'œuvre	0,45	5%	Rapport de l'EUMOFA, 2019 + Indice du coût de la main-d'œuvre d'Eurostat
Autres coûts de détail et marge	1,00	12%	Calcul (EUMOFA)
Prix de vente moyen hors TVA	7,50	91%	Calculé (EUMOFA)
TVA (10%)	0,75	9%	Calcul (EUMOFA)
Prix de vente moyen	8,25	100%	Analyse des données de magasins en ligne pour le bar de 400/750 g ; entretiens

Source : Rapport de l'EUMOFA

³⁷ <https://www.eumofa.eu/documents/20178/121372/PTAT+Case+Study+-+Seabass+in+the+EU.pdf>

Graphique 12 : Coûts et marges du bar entier frais d'élevage de taille moyenne (400-600 g), d'origine espagnole, vendu dans les supermarchés en Espagne (EUR/kg, 2022)



Source : Rapport de l'EUMOFA

Bar entier vendu dans les poissonneries de la région de Madrid

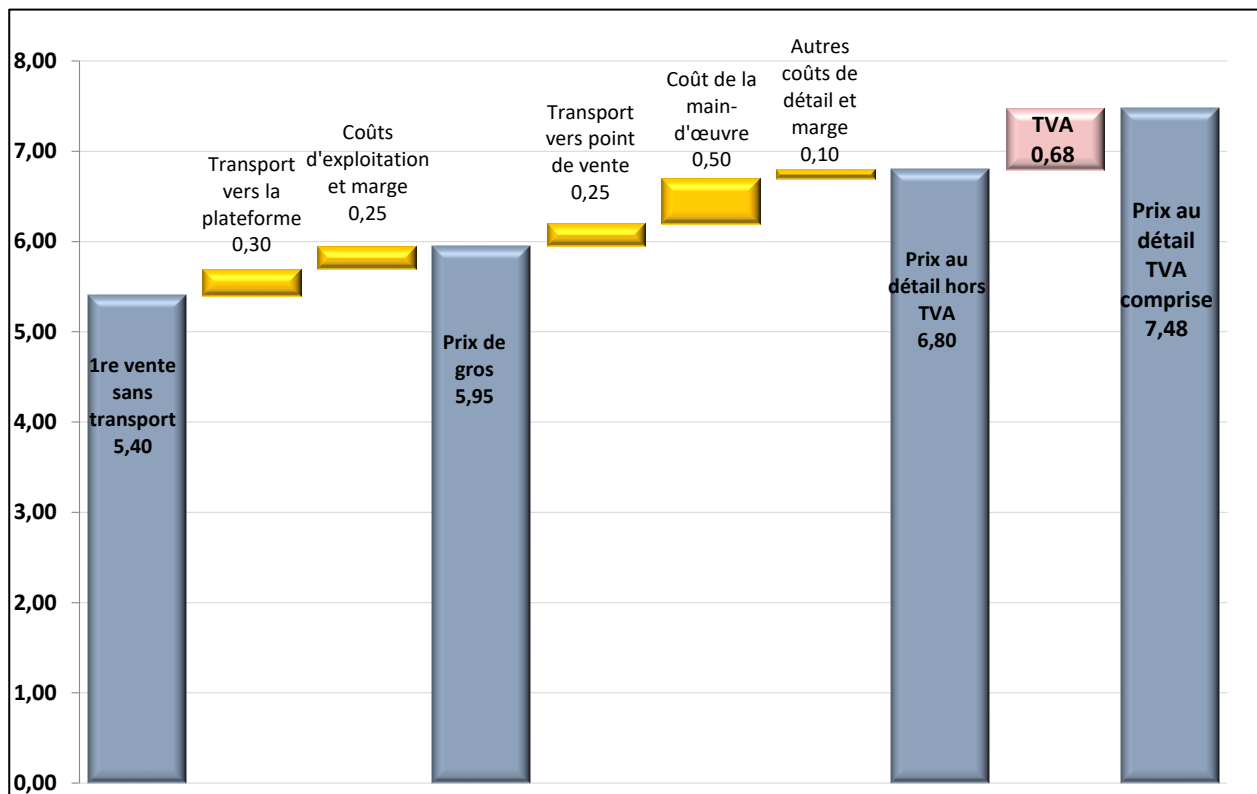
La seconde analyse porte sur le bar entier frais d'élevage, de taille moyenne (400-600 g), d'origine espagnole, dans les poissonneries. Dans ce cas de figure, le prix départ exploitation est légèrement inférieur à celui des grands magasins de détail parce que les prix sont négociés au jour le jour par les grossistes (contrairement à la grande distribution, où les prix sont fixés généralement dans des contrats). Comme pour les grands magasins de détail, les prix départ exploitation comprennent habituellement le transport vers le grossiste. Dans cette analyse, les prix départ exploitation sont estimés avant le transport. Étant donné que les frais de transport et les prix peuvent varier sensiblement en fonction de l'emplacement des poissonneries, nous avons pris la région de Madrid comme référence.

Tableau 32 : Coûts et marges du bar entier frais d'élevage de taille moyenne (400-600 g), d'origine espagnole, vendu dans les poissonneries de la région de Madrid (EUR/kg, 2022)

	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix estimé de première vente sans le transport (entier)	5,40	73%	APROMAR et entretiens
Transport vers le grossiste	0,30	4%	Entretiens
Coûts d'exploitation et marge	0,25	3%	Calculé (EUMOFA)
Prix de gros	5,95	80%	Mercamadrid et entretiens
Transport vers le point de vente	0,25	3,3%	Rapport de l'EUMOFA, 2019 ³⁸
Coût de la main-d'œuvre	0,50	7%	Rapport de 2019 + Indice du coût de la main-d'œuvre d'Eurostat
Autres coûts de détail et marge	0,10	1%	Calculé (EUMOFA)
Prix de vente moyen hors TVA	6,80	91%	Entretiens
TVA (10%)	0,68	9%	Calculé (EUMOFA)
Prix de vente moyen	7,48	100%	Calculé (EUMOFA)

Source : Rapport de l'EUMOFA

Graphique 13 : Coûts et marges du bar entier frais d'élevage de taille moyenne (400-600 g), d'origine espagnole, vendu dans les poissonneries de la région de Madrid (EUR/kg, 2022)



Source : Rapport de l'EUMOFA

³⁸ <https://www.eumofa.eu/documents/20178/121372/PTAT+Case+Study+-+Seabass+in+the+EU.pdf>

5 LE MARCHÉ ITALIEN

5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement

5.1.1 Production

En 2022, le volume de production de bar commun s'est élevé à 7.501 tonnes en Italie, dont 7.282 tonnes provenant de l'aquaculture (97%) et 219 tonnes de la pêche (3%). Ces deux secteurs ont progressé depuis 2012 : +6% pour l'aquaculture et +19% pour la pêche.

Tableau 33 : Production de bar en Italie entre 2012 et 2021 (tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021-2012
Aquaculture	6.896	6.330	5.724	5.633	6.800	7.039	5.738	4.948	4.693	7.282	+6%
Captures	184	160	167	315	355	237	204	166	149	219	+19%
Total	7.080	6.490	5.891	5.948	7.155	7.276	5.942	5.113	4.842	7.501	+6%

Source : Eurostat

La production de bar d'élevage a atteint un pic en 2022, de l'ordre de 7.282 tonnes. Une tendance à la hausse s'est dégagée ces dernières années. Un autre pic avait déjà été atteint en 2017 (7.039 tonnes).

La production a lieu au large des côtes, dans des cages ou à terre. Force est de constater toutefois que les perspectives de développement des installations à terre sont négatives, en raison de la forte consommation d'énergie des pompes (d'après les avis qualitatifs émis par les parties prenantes en Italie). Les prévisions sont plus optimistes en ce qui concerne les sites offshore, même si les entreprises ont du mal à obtenir de nouveaux permis. L'Italie compte quatre grandes éclosiers, situées dans le nord de l'Adriatique, en Sicile et dans les Pouilles.

5.1.2 Importations - Exportations

Importations

En 2022, les importations italiennes de bar frais et congelé ont totalisé 28.856 tonnes pour une valeur de 184 millions d'euros. Le bar frais a été le principal produit importé : son volume a atteint 28.250 tonnes pour une valeur de 182 millions d'euros (99% de la valeur totale des importations). Toujours en 2022, les principaux fournisseurs ont été la Grèce (50% de la valeur totale des importations), la Croatie (24%) et la Turquie (16%).

Tableau 34 : Importations italiennes de bar en 2022

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2022
Frais	28.250	182.691	6,47	99%
Congelé	316	2.249	7,12	1%
Total	28.566	184.940	6,47	100%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Entre 2012 et 2022, les importations de bar ont augmenté de 35% en volume et de 51% en valeur (+35% en termes réels). De même, le prix a augmenté au cours des dernières années, atteignant 6,47 EUR/kg en 2022, soit +12% en valeur nominale, mais -1% en termes réels, par rapport à 2012 (5,79 EUR/kg).

La Croatie, notamment, a fortement augmenté ses exportations de bar au cours des dernières années, passant de 1.150 tonnes en 2012 à 7.046 tonnes en 2022 (+513%). Les importations de bar frais en

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

provenance de Grèce et de Turquie ont atteint un pic entre 2018 et 2019 (atteignant respectivement 18.477 et 7.390 tonnes). Une tendance à la baisse s'en est ensuivie (14.055 tonnes importées de Grèce et 5.341 tonnes de Turquie en 2022).

Tableau 35 : Évolution des importations italiennes de bar entre 2012 et 2022

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2012
Volume (tonnes)	21.129	21.229	23.168	25.370	26.431	26.412	30.699	32.049	28.433	31.207	28.566	+35%
Valeur nominale (millions d'euros)	122	113	125	140	156	155	160	154	141	171	185	+51%
Prix (EUR/kg)	5,78	5,33	5,39	5,53	5,89	5,87	5,21	4,81	4,94	5,48	6,47	+12%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Exportations

Les exportations italiennes de bar sont inférieures aux importations. Elles ont atteint 3.086 tonnes pour une valeur de 22 millions d'euros en 2022. Elles étaient constituées majoritairement de bar frais (99% de la valeur de l'ensemble des exportations de bar, soit 22 millions d'euros). La France (23% de la valeur des exportations), le Portugal (20%) et l'Allemagne (12%) ont été les principaux pays de destination.

Tableau 36 : Exportations italiennes de bar frais et congelé en 2022

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 euros)	Prix (EUR/kg)	% valeur 2022
Frais	3.068	22.180	7,23	99%
Congelé	19	225	12,13	1%
Total	3.086	22.405	7,26	100%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

Depuis 2012, les exportations de bar ont diminué de 335% en volume et de 297% en valeur (+255% en termes réels). Le prix a varié de 4,92 EUR/kg à 7,95 EUR/kg pendant cette période (atteignant son niveau le plus bas en 2019 et le plus élevé en 2012). Il était de 7,26 EUR/kg en 2022.

Tableau 37 : Évolution des exportations italiennes de bar frais et congelé entre 2012 et 2022

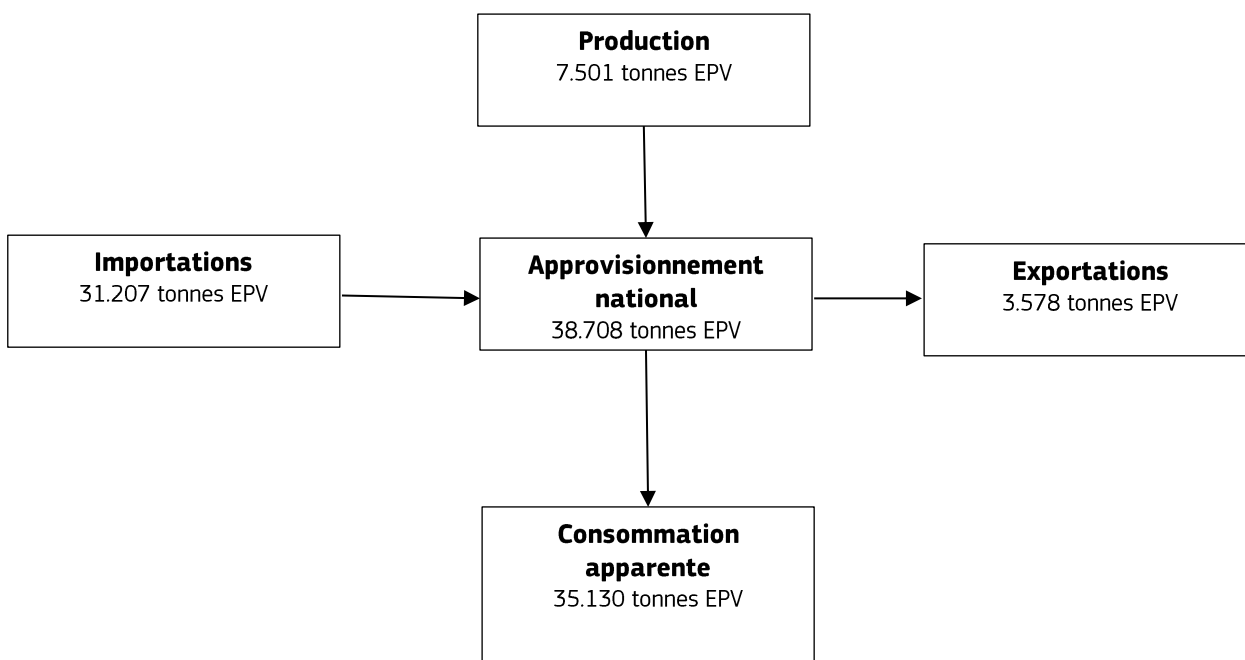
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2012
Volume (tonnes)	709	1.534	1.720	2.248	2.533	2.886	2.912	3.923	4.241	3.578	3.086	+335%
Valeur nominale (millions d'euros)	5,6	9,8	11,6	14,8	16,1	17,9	16,8	19,3	21,4	21,1	22,4	+297%
Prix (EUR/kg)	7,95	6,42	6,77	6,57	6,37	6,20	5,77	4,92	5,05	5,90	7,26	-9%

Source : élaboration de l'EUMOFA à partir de données d'EUROSTAT-COMEXT.

5.1.3 Consommation apparente

En 2021, en Italie, l'approvisionnement total de bar commun a totalisé 38.708 tonnes d'équivalent poids vif (EPV), issu à 19% de la production nationale (aquaculture + pêche) et à 81% des importations. Seul 9% de cet approvisionnement a été exporté, tandis que 91% (35.130 tonnes EPV) était destiné au marché national (« consommation apparente »).

Graphique 14 : Bilan d'approvisionnement du bar commun en Italie (2021, tonnes d'équivalent poids vif)



Source : élaboration de l'EUMOFA sur la base de données d'EUROSTAT.

5.2 Caractéristiques du marché et de la consommation en Italie

5.2.1 Caractéristiques du marché

Le marché italien du bar est segmenté suivant trois critères :

- **Le pays d'origine du produit** : le bar italien est plus cher que celui importé (l'écart peut atteindre plusieurs EUR/kg). Les raisons sont les suivantes :
 - le poisson italien est plus frais que celui importé de Grèce et de Turquie, pour cause de délais de transport ;
 - les grossistes et les détaillants italiens ont une meilleure connaissance des méthodes de production utilisées par les éleveurs locaux, qui ont recours à différents labels pour mettre en valeur la production nationale (voir ci-dessous) ;
 - une possible préférence des consommateurs pour les produits nationaux.

Parmi les produits importés, le bar de Grèce et de Croatie est plus cher que celui importé de Turquie.

- **La taille** : les bars de plus grande taille sont plus chers. Leur poids oscille de 300 g à 1,5 kg.
- **La méthode de production (élevage vs. captures)** : bien que leur volume soit limité sur le marché italien, les bars sauvages sont plus chers que les bars d'élevage.

- **Le type de présentation (entier ou en filets)** : le produit est souvent vendu entier (éviscéré ou non), parfois en filets (aucune donnée n'est disponible sur la proportion de l'un par rapport à l'autre). Lorsque le poisson est vendu entier et non éviscéré, l'éviscération peut être réalisée par le poissonnier (à la demande du client) ou par le consommateur. Les deux types de présentation (entier ou en filets) concernent aussi bien les produits d'origine nationale que ceux importés. Les filets, d'un poids d'environ 110 g chacun, proviennent généralement de poissons pesant entre 400 et 600 g. Selon les avis qualitatifs émis par les parties prenantes, les importations de filets de Turquie ont connu une évolution à la hausse (à noter que les statistiques commerciales ne différencient pas entre les poissons entiers et en filets).

Aucune donnée détaillée n'est disponible sur les circuits de vente. La consommation des ménages en produits frais s'est élevée à 19.392 tonnes en 2021 (source : Europanel, en tonnes de produits³⁹), ce qui représente environ 55% de la consommation apparente calculée en équivalent poids vif.

Selon l'API (*Associazione Piscicoltori Italiani*), les ventes de bar italien sont ventilées comme suit :

- 50% dans la grande distribution (on estime que la part des produits importés y est plus élevée) ;
- 30% dans les restaurants ;
- 20% dans les magasins spécialisés (poissonneries).

Chaque circuit de vente requiert une taille spécifique (d'après les parties prenantes interrogées) :

- les grands distributeurs exigent des poissons de petite taille : 200-300 g ou 400-600 g ;
- les poissonneries privilégient les bars de 600-800 g ou de plus d'un kilo ;
- les restaurants demandent des poissons pesant entre 600 g et deux kilos.

Les bars italiens bénéficient de plusieurs certifications visant à garantir leur qualité et à mettre en valeur leur origine nationale. Parmi les labels de qualité, mentionnons « Global G.A.P. », « Friend of Sea », « ASC », des labels privés mis en place par la grande distribution et la certification nationale *Sistema di qualità nazionale acquacoltura sostenibile* (« Système de qualité nationale de l'aquaculture durable), lancée en 2020⁴⁰.

5.2.2 Consommation

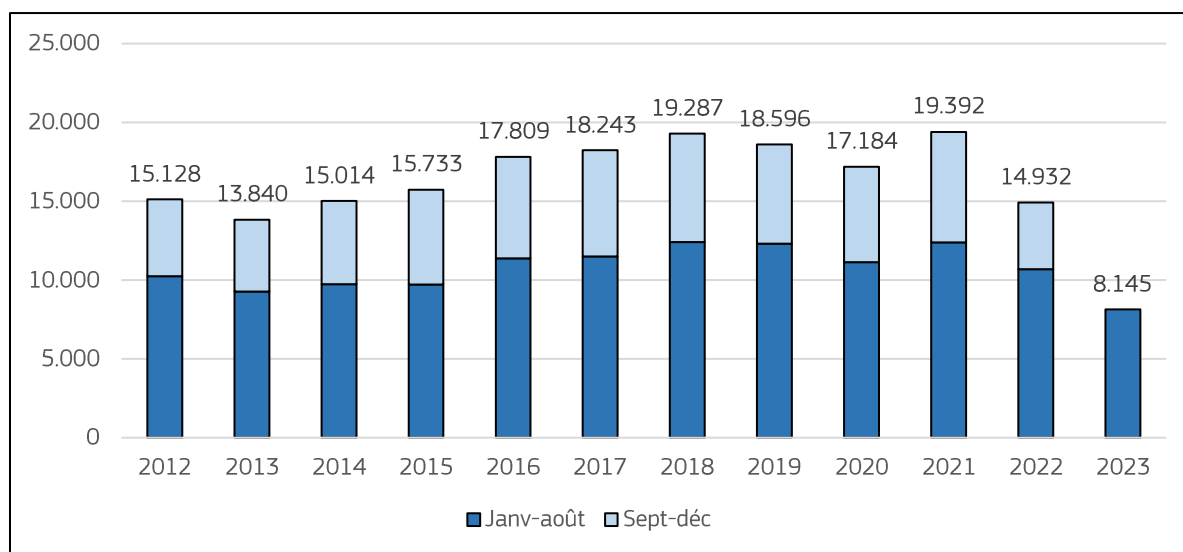
Le bar est consommé toute l'année. La seule saisonnalité est liée à la période estivale, durant laquelle le tourisme pousse la consommation vers le haut (selon les entretiens qualitatifs menés auprès des parties prenantes).

Selon les données d'Europanel (disponibles auprès de l'EUMOFA), la consommation des ménages en bar frais a varié de 17.000 à 19.400 tonnes entre 2016 et 2021, puis est passée à 14.932 tonnes en 2022, soit une chute de 23% par rapport à 2021. Les données disponibles au moment de l'élaboration de ce rapport (jusqu'en août 2023) indiquent que la consommation a diminué au cours des huit premiers mois de l'année par rapport aux années précédentes : 8.145 tonnes en 2023 (de janvier à août), contre 10.687 tonnes en 2022 (également de janvier à août).

³⁹ La consommation des ménages est exprimée ici en tonnes de produits ; la consommation en équivalent poids vif pourrait être plus élevée, étant donné qu'une partie de cette dernière porte sur les produits en filets.

⁴⁰ <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15812>

Graphique 15 : Consommation des ménages italiens en bar frais (tonnes)



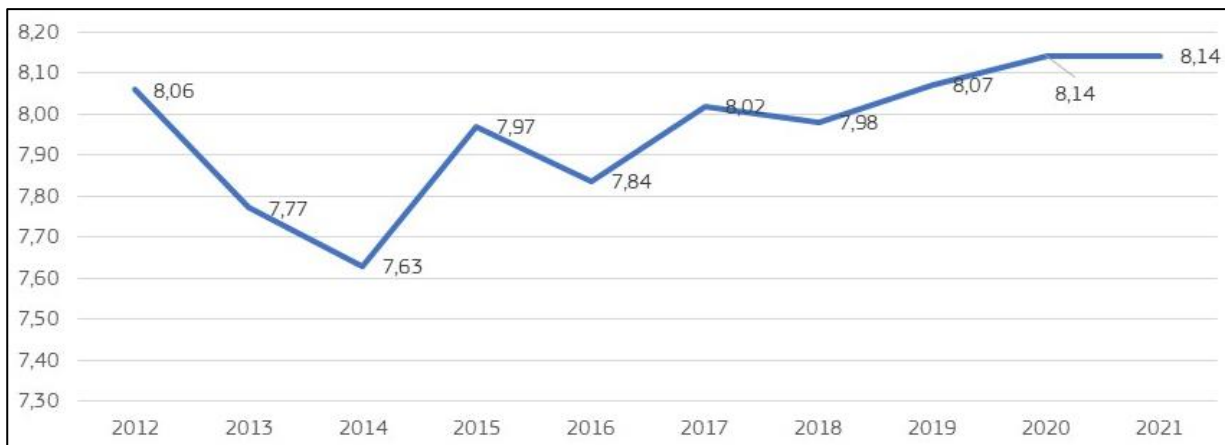
Source : données d'Europanel (disponibles auprès de l'EUMOFA).

5.3 Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

5.3.1 Prix de première vente

Le prix nominal départ exploitation du bar a suivi une évolution à la hausse entre 2014 et 2021 (+6,7%), pour atteindre 8,14 EUR/kg en 2021 (source : EUROSTAT). Cette tendance est négative en termes réels (-0,5%).

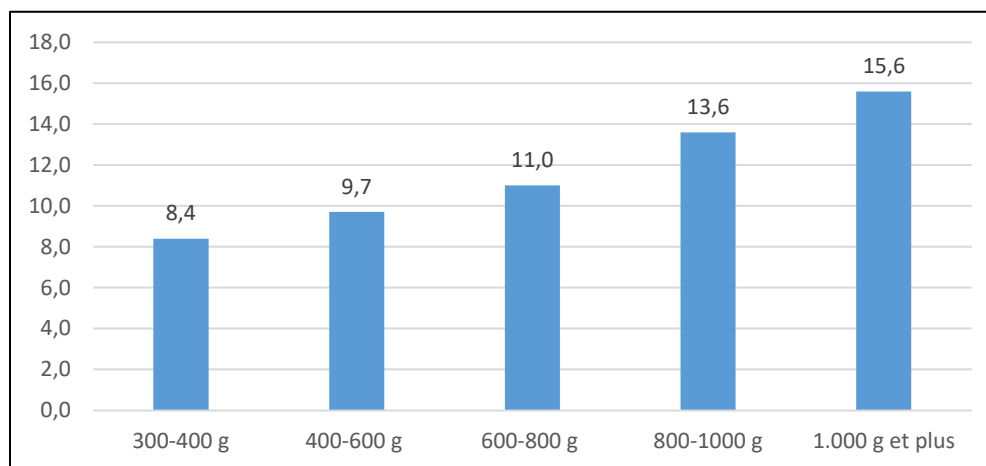
Graphique 16 : Prix départ exploitation du bar élevé en Italie entre 2012 et 2021 (EUR/kg)



Source : EUROSTAT

Des écarts de prix importants sont observés en fonction de la taille des poissons : entre 8,40 EUR/kg pour les plus petits (300-400 g) et 15,60 EUR/kg pour ceux pesant plus d'un kilo (données d'ISMEA Mercati, avril 2023).

Graphique 17 : Prix départ exploitation du bar en Italie pour différentes tailles (avril 2023)



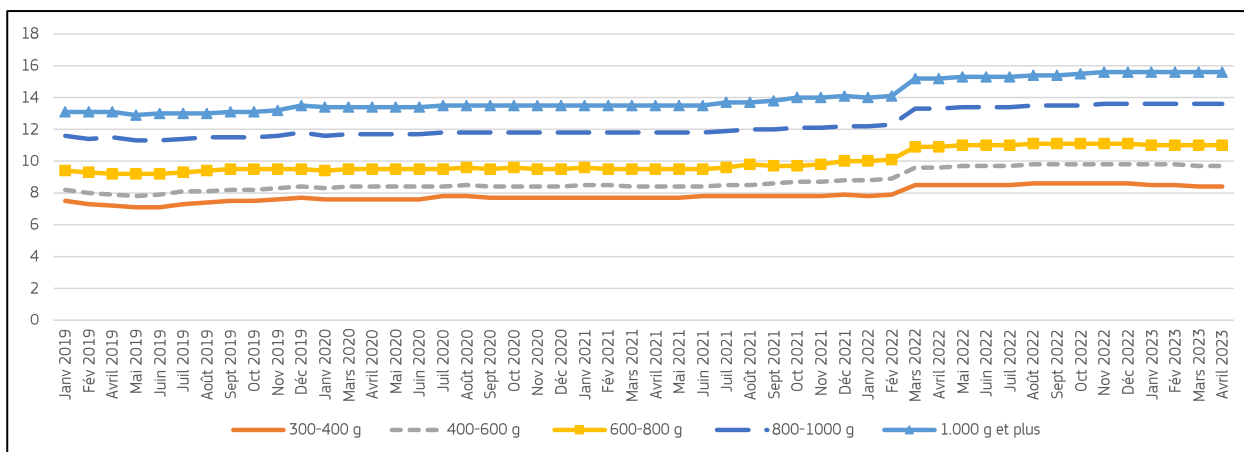
Source : données d'ISMEA Mercati⁴¹.

⁴¹ <https://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1488>

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

Au cours des dernières années (de janvier 2019 à avril 2023 : période pré-Covid par rapport à la dernière période disponible), les prix ont augmenté de 0,12 à 0,19 EUR/kg pour chaque taille de poisson. La variabilité intermensuelle est assez limitée, l'évolution la plus importante ayant été observée en mars 2022 (de +0,60 EUR/kg à +1,10 EUR/kg en fonction de la taille du poisson). En outre, le prix des deux plus petites catégories a légèrement fléchi (-0,10 EUR/kg) au début de 2023.

Graphique 18 : Évolution du prix départ exploitation du bar en Italie, en fonction des différentes tailles (de 2019 à 2023)



Source : données d'ISMEA Mercati.

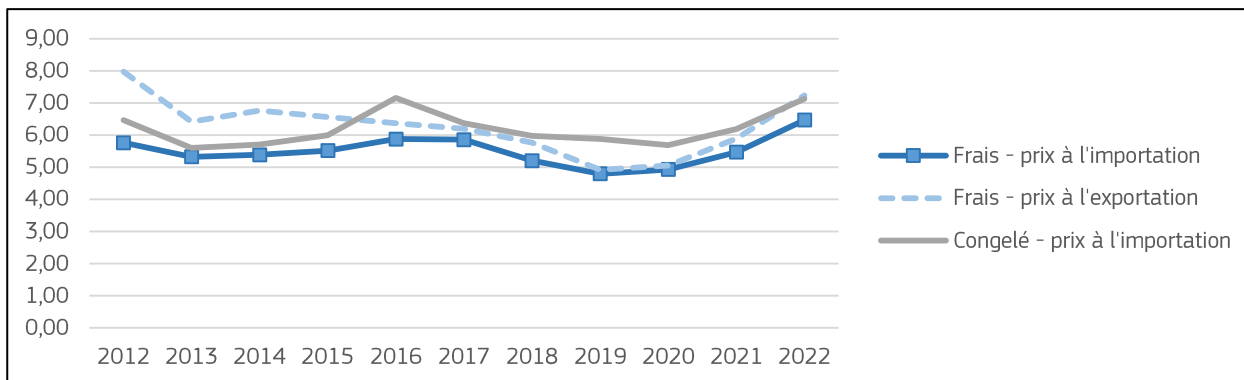
5.3.2 Prix à l'importation et à l'exportation

Les importations de bar frais constituent la plus grande partie des flux d'échanges concernant ce poisson en Italie (de 25.000 à 30.000 tonnes chaque année). Le prix était de 6,47 EUR/kg en 2022 (+0,70 EUR/kg par rapport à 2012, +12% en termes nominaux et -1% en termes réels). Après avoir atteint son plus bas niveau en 2019 (4,79 EUR/kg), une tendance à la hausse s'en est ensuivie.

Le prix à l'exportation du bar frais est plus élevé que son prix à l'importation : +0,12 EUR/kg en 2019, jusqu'à 2,21 EUR/kg en 2012. Le prix à l'exportation du bar frais était de 7,23 EUR/kg en 2022, soit sa valeur la plus élevée depuis 2013.

Le prix du bar congelé importé tend à être plus élevé que celui du bar frais (importé et exporté). Il a atteint 7,12 EUR/kg en 2022. Le volume reste toutefois limité à quelques centaines de tonnes chaque année. De même, le flux d'exportation du bar congelé est très réduit (moins de 20 tonnes par an). Les données ne sont pas détaillées ici.

Graphique 19 : Prix à l'importation et à l'exportation du bar en Italie (frais et congelé)



Source : données d'EUROSTAT

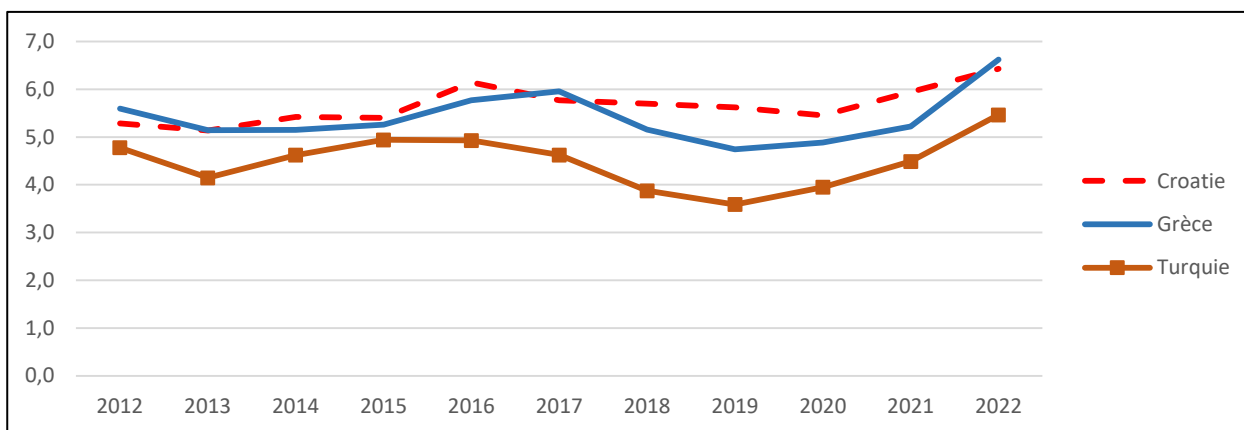
Le bar frais est importé principalement de Grèce, de Croatie et de Turquie. Les prix du bar de Grèce et de Croatie sont comparables entre 2012 et 2022, sauf entre 2018 et 2021, où le prix du bar grec a

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

baissé. Le prix à l'importation du bar de Turquie est inférieur à ceux de la Croatie et de la Grèce : de -0,7 à -2,0 EUR/kg depuis 2016 (la différence était de -0,3 à -1 EUR/kg avant 2016).

L'évolution des prix est à la hausse depuis 2020, atteignant 6,62 EUR/kg en Grèce, 6,43 EUR/kg en Croatie et 5,46 EUR/kg en Turquie en 2022. Les prix ont continué de progresser en 2023 pour le bar grec et croate (données disponibles jusqu'en août 2023 en vue de l'élaboration de ce rapport). Ils ont atteint 7,60 EUR/kg (Croatie), 7,10 EUR/kg (Grèce) et 5,35 EUR/kg (Turquie).

Graphique 20 : Prix à l'importation du bar frais importé en Italie depuis la Grèce, la Croatie et la Turquie



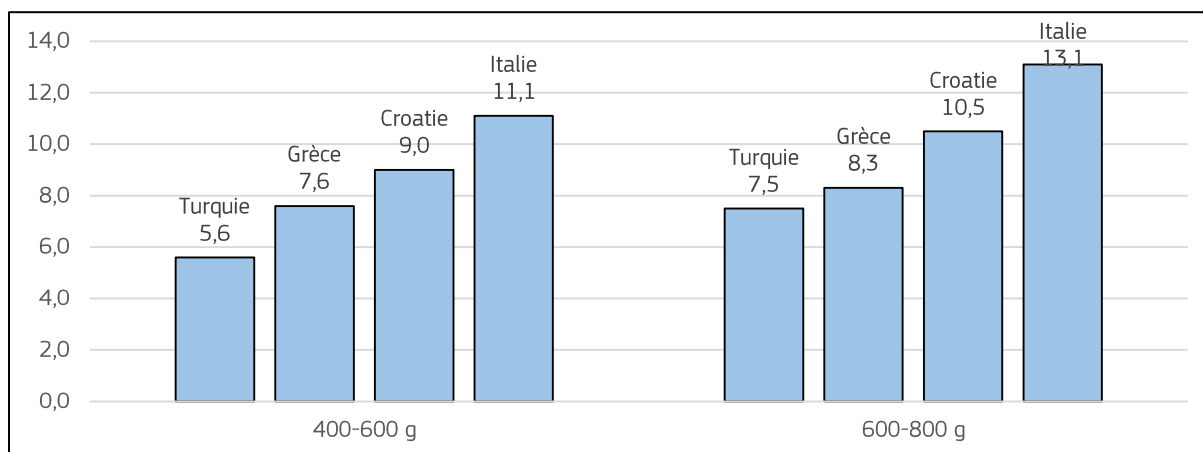
Source : données d'EUROSTAT

5.3.3 Prix de gros

Les tendances suivantes se dégagent sur la base des données relatives aux prix de gros pratiqués sur différents marchés italiens (comme le marché de gros de Milan, dont les données de novembre 2023 sont indiquées ci-dessous à titre d'exemple) :

- les poissons de plus grande taille sont plus chers : le prix du bar grec passe de 6,70 EUR/kg pour 300-400 g à 12,50 EUR/kg pour 1.000-1.500 g.
- le prix varie considérablement suivant l'origine du poisson (pour la même taille). Il suit habituellement l'ordre suivant (du moins au plus élevé) : Turquie, Grèce, Croatie et Italie. En novembre 2023, sur le marché de Milan, l'écart de prix entre un bar turc et un bar italien était de 5,50 EUR/kg (pour une taille de 400-600 g).

Graphique 21 : Comparaison des prix de gros pour deux tailles de bar sur le marché de Milan (400-600 g et 600-800 g), en fonction de l'origine (EUR/kg)



Source : données du Mercato Agroalimentare Milano - <https://www.sogemispa.it/come-fare-per-visualizzare-e-acquistare-bollettino-prezzi>

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

Le tableau suivant compare les prix pour différentes catégories de bar sur le marché de gros de Milan (novembre 2023). Les bars de plus petite taille en provenance de Turquie sont les moins chers (300-400 g, 4,90 EUR/kg), tandis que les bars italiens de très grande taille sont les plus chers (1.000-1.500 g, 15,70 EUR/kg). Le prix est multiplié par trois entre ces deux catégories pendant la même semaine et sur le même marché de gros.

La plupart du bar vendu sur les marchés de gros est issu de l'aquaculture. Quelques données sont parfois disponibles concernant le bar sauvage. Elles indiquent généralement que son prix est beaucoup plus élevé que celui du bar d'élevage. Sur le marché de Milan, par exemple, le prix du bar pêché en mer était de 10,00 à 35,00 EUR/kg entre janvier et juillet 2023.

Tableau 38 : Prix de gros pour le bar d'élevage sur le marché de Milan pendant la semaine du 7 novembre 2023 - Ventilation par taille et pays d'origine

Origine	Taille	Prix (EUR/kg)
Turquie	300-400	4,90
Grèce		6,70
Turquie	400-600	5,60
Grèce		7,60
Croatie		9,00
Italie		11,10
Turquie	600-800	7,50
Grèce		8,30
Croatie		10,50
Italie		13,10
Croatie	800-1.000	12,40
Grèce		11,70
Italie		14,60
Grèce	1.000-1.500	12,50
Croatie		14,50
Italie		15,70

Source : données du *Mercato Agroalimentare Milano* - <https://www.sogemispa.it/come-fare-per/visualizzare-e-acquistare-bollettino-prezzi>

Des différences peuvent également apparaître suivant les villes. Ainsi en novembre 2023, sur le marché de Venise, le bar italien (400-600 g) était vendu entre 8,50 et 10,00 EUR/kg, contre 13,30-14,00 EUR/kg sur le marché de Rome. La fourchette de prix était inférieure par rapport au bar grec (de 6,30 à 9,00 EUR/kg à Milan et Rome).

Tableau 39 : Comparaison des prix suivant le lieu de vente (EUR/kg) - novembre 2023

Catégorie de bar	Lieu de vente	Min.	Max.
Grèce - 400-600 g	Milan	6,30	9,00
	Rome	7,00	7,50
Italie - 400-600 g	Venise	8,50	10,00
	Milan	11,10	11,10
	Rome	13,30	14,00

Source : données de BMTI (bulletin du 10 novembre 2023)⁴² et du *Mercato Agroalimentare Milano* pour le bar de 400-600 g sur le marché de gros de Milan (semaine du 7 novembre 2023)

⁴² <https://ittico.bmti.it/Prezzi/pages/Documenti?tipo=settimanale>

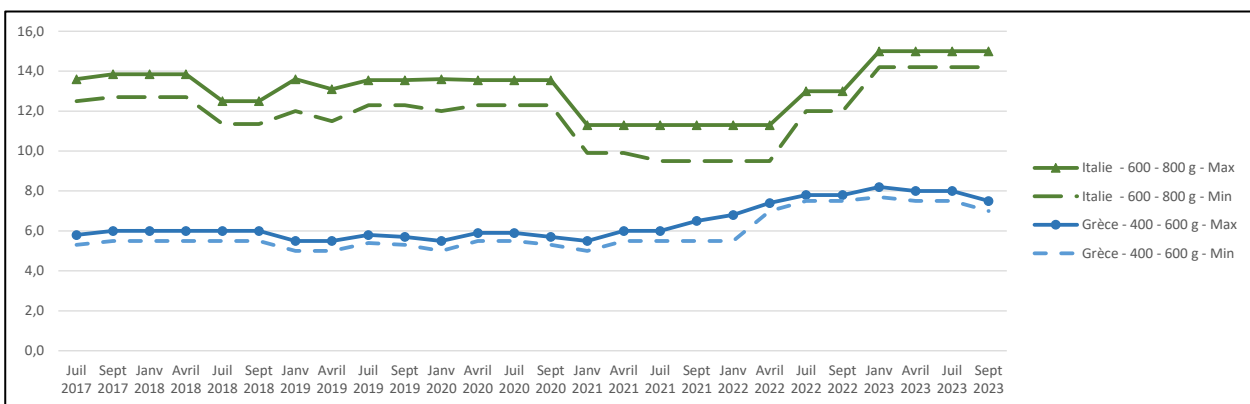
OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

Une hausse du prix du bar italien et grec se dégage à long terme au stade du commerce de gros (sur la base de l'évolution des prix sur le marché de Rome pour le bar grec de 400-600 g et le bar italien de 600-800 g).

Le prix du bar italien est passé de 12,50-13,60 EUR/kg en juillet 2018 à 14,20-15,00 EUR/kg en septembre 2023. Une baisse des prix a été enregistrée entre janvier 2021 et avril 2022 (entre 9,50 et 11,30 EUR/kg). L'écart moyen entre le prix minimal et maximal est de 1,30 EUR/kg.

Le prix du bar grec est inférieur à celui du bar italien (en raison de son origine et de la taille prise comme référence). Une croissance générale se dégage depuis juillet 2017 (de 5,30 à 5,80 EUR/kg), de plus en plus marquée à partir de juillet 2021, pour atteindre un pic en janvier 2023 (de 7,70 EUR/kg à 8,20 EUR/kg). Un léger fléchissement est observé depuis juillet 2023 (de 7,00 à 7,50 EUR/kg). L'écart moyen entre le prix minimal et maximal est plus faible pour le bar grec que pour l'italien. Il est de l'ordre de 0,50 EUR/kg.

Graphique 22 : Évolution du prix minimal et maximal du bar grec (400-600 g) et italien (600-800 g) sur le marché de gros de Rome, entre juillet 2017 et septembre 2023



Source : prix hebdomadaires de BMTI⁴³, avec quatre références de prix par année : dernière semaine de janvier, d'avril, de juillet de septembre.

5.3.4 Prix au détail

Différentes sources sont disponibles pour les prix au détail :

- les données d'Europanel (disponibles auprès de l'EUMOFA) sur la consommation des ménages en produits frais ;
- le suivi hebdomadaire des prix au détail de l'EUMOFA ;
- une enquête auprès d'une sélection de magasins en ligne ;
- une enquête téléphonique auprès de poissonniers.

Le prix du bar varie considérablement en fonction de la méthode de production (sauvage ou d'élevage), de la taille, du pays d'origine et de la présentation (entier ou en filets). Les deux premières sources mentionnées ci-dessus ne fournissent aucun détail en la matière. Ce sont les enquêtes réalisées pour le présent rapport qui permettent de dégager des informations relatives à ces divers éléments.

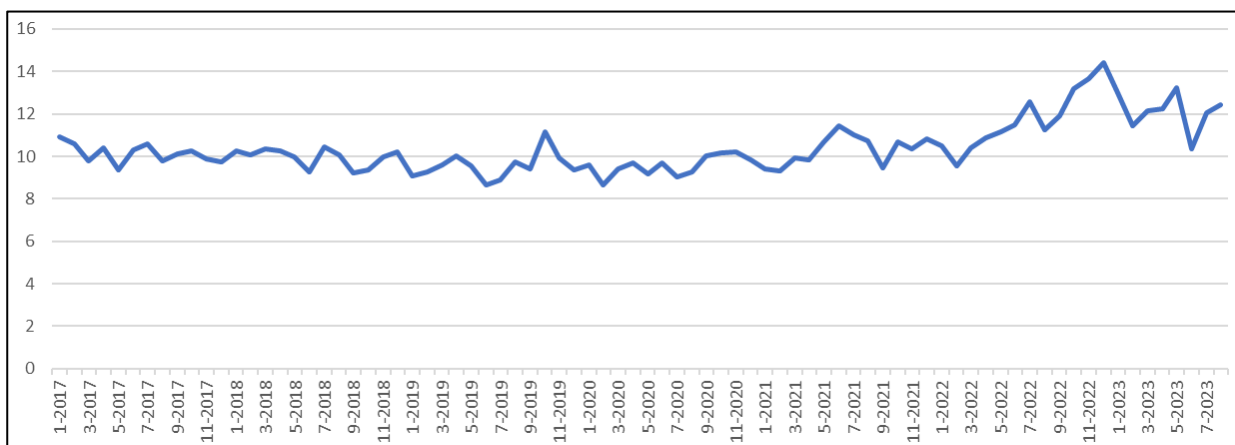
⁴³ <https://ittico.bmti.it/Prezzi/pages/showIndex>

Consommation des ménages en produits frais (données d'Europanel, disponibles auprès de l'EUMOFA)

Le prix moyen au détail du bar frais (consommation des ménages) s'élevait à 12,03 EUR/kg en 2023 (données disponibles jusqu'en août 2023 ; source : EUROPANEL). Deux périodes se dégagent :

- entre 2017 et début 2022, le prix au détail est resté relativement stable, avec des prix moyens annuels variant de 9,55 EUR/kg à 10,25 EUR/kg (les prix mensuels oscillant entre 8,67 EUR/kg et 11,44 EUR/kg pendant cette période) ;
- une hausse des prix s'est produite à partir de mai 2022 (correspondant à la période d'inflation générale), avec un pic en décembre 2022 : 14,42 EUR/kg. En 2023, les prix sont restés relativement stables (le prix moyen étant de 12,03 EUR/kg entre janvier et septembre 2023).

Graphique 23 : Prix du bar frais en Italie - Consommation des ménages (EUR/kg)



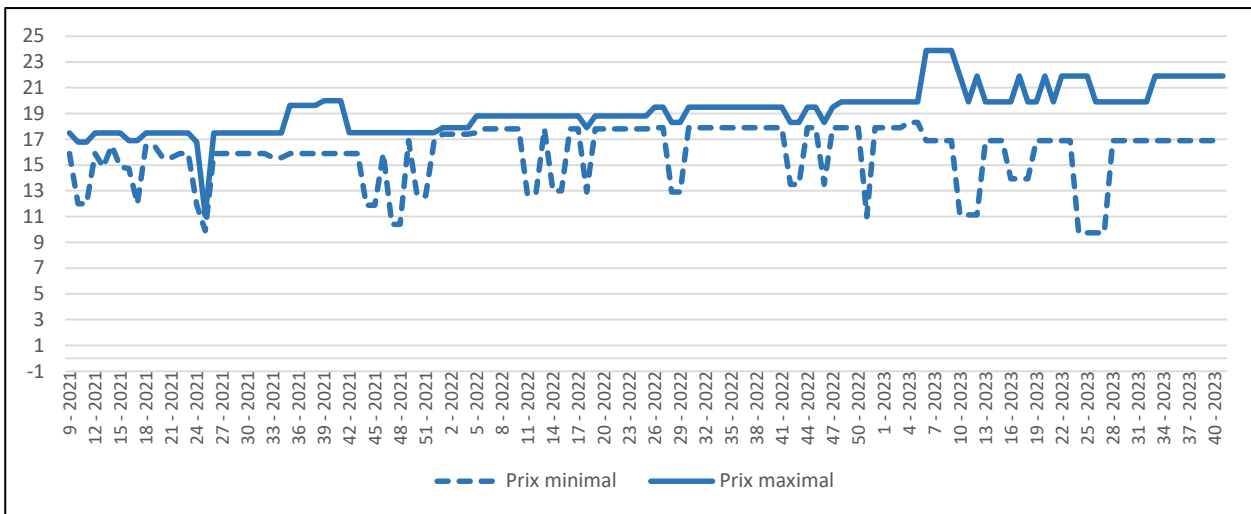
Source : données d'Europanel, disponibles auprès de l'EUMOFA.

Prix au détail dans la grande distribution (sur la base du suivi automatique des prix dans des magasins en ligne)

Selon le suivi des prix de détail sur les sites web de grands distributeurs, mené par l'EUMOFA⁴⁴, le prix du bar frais a varié de 9,75 EUR/kg à 23,90 EUR/kg entre septembre 2021 et octobre 2023. Le prix maximal a suivi une tendance à la hausse pendant cette période, passant de 17,49 EUR/kg en août 2021 à 19,90 EUR/kg en 2022 et à 23,90 EUR/kg en 2023. Il convient toutefois de considérer ces données avec prudence, étant donné que les informations détaillées par produit (origine, certification, nom du détaillant) ne sont pas disponibles.

⁴⁴ <https://www.eumofa.eu/fr/online-shop-retail-prices>

Graphique 24 : Prix au détail du bar frais et emballé en Italie (2021-2023)



Source : EUMOFA - Prix dans les magasins de détail en ligne.

Prix au détail dans la grande distribution (sur la base d'une enquête auprès d'une sélection de magasins en ligne)

D'après une enquête sur des magasins en ligne de grands distributeurs (novembre 2023), le prix au détail du bar entier frais d'élevage a varié de 9,90 EUR/kg (12,50 EUR/kg après exclusion d'éventuelles remises) à 22,90 EUR/kg. Seul un produit a fait l'objet d'un prix supérieur, à savoir le bar sauvage, vendu au prix de 39,90 EUR/kg.

Les produits importés font l'objet de prix d'entrée de gamme (jusqu'à 13,90 EUR/kg), tandis que les produits italiens tendent à être plus chers, entre 16,50 et 21,90 EUR/kg, à l'exclusion de toute offre promotionnelle susceptible d'entraîner une baisse des prix. Les poissons italiens sont souvent accompagnés d'informations relatives à leur origine, comme les poissons d'Orbetello (*Orbetello Terre d'Italia*⁴⁵), et sont vendus parfois sous des marques de distributeurs. Une entreprise italienne commercialise du bar biologique, dont le prix n'est pas supérieur à celui du bar non biologique (même taille et même origine).

Seules trois références de filets de bar sont identifiées, à un prix allant de 25,90 EUR/kg à 28,70 EUR/kg. Il s'agit de produits importés pour deux d'entre elles, tandis que l'origine n'est pas précisée dans le dernier cas.

⁴⁵ Un site spécifique situé en Toscane : « Lagune d'Orbetello ».

**Tableau 40 : Prix au détail du bar frais chez les grands distributeurs en Italie
(novembre 2023)**

Entier / filets	Origine	Taille	Indications supplémentaires	EUR / unité	EUR / kg
Entier	Grèce ou Turquie	200/300 g	20% de remise, éviscéré	5,25	9,90
	Italie	600 g	30% de remise, éviscéré	7,08	11,80
	Origine non précisée*	450 g	/	5,62	12,50
	Grèce	300/400 g	Éviscéré	3,90	13,90
	Italie	500 g	Marque de distributeur	8,25	16,50
	Italie	350 g	Éviscéré	7,60	16,89
	Italie	400 g	Marque de distributeur	6,76	16,90
	Italie	400 g	Marque de distributeur	7,56	18,90
	Italie	490 g	Marque de distributeur	9,56	19,50
	Italie	500 g	Biologique, éviscéré	9,95	19,90
	Italie	600 g	Marque de distributeur	11,94	19,90
	Italie	500 g	Origine « Orbetello Terre d'Italia »	10,95	21,90
	Italie	400/700 g	Origine « Orbetello Terre d'Italia »	**206,10	22,90
		Pêché dans l'Atlantique (importé en Italie)	1.200 g	Sauvage	47,88
Filets	Origine non précisée	Filets de 450 g	/	11,65	25,90
	Grèce ou Turquie	Filets de 200 g	/	5,70	28,50
	Grèce ou Turquie	Tranches de 130 g	20% de remise	3,73	28,70

* Produit importé présumé ; ** Vente par lot de 9 kg

Source : tableau élaboré sur la base d'un échantillon de sites de commerce en ligne de grands distributeurs.

Prix dans une sélection de poissonneries (sur la base d'une enquête téléphonique)

Les prix sont plus élevés dans les magasins spécialisés (poissonneries) que dans la grande distribution. Il ressort de l'enquête téléphonique menée auprès de poissonneries de Rome que le prix du bar d'élevage grec varie entre 15,90-16,90 EUR/kg, pour des poissons de 300-600 g, et 21,00 EUR/kg pour des poissons de plus grande taille (700 g). Le bar d'élevage italien de 500-600 g, vendu à 20,00 EUR/kg, est plus cher de 3,10 EUR/kg que le bar grec de la même taille. Le tableau ci-dessus présente deux produits de qualité supérieure : un bar biologique italien vendu à 30 EUR/kg et un bar sauvage à 60 EUR/kg.

Tableau 41 : Prix au détail du bar frais vendu dans des poissonneries de Rome (juillet 2023)

Élevage / sauvage	Origine	Poids	Indications supplémentaires	EUR / kg
Élevage	Grèce	300 g	/	15,90
Élevage	Grèce	500 g	/	16,90
Élevage	Grèce	500-600 g	/	16,90
Élevage	Italie	500-600 g	/	20,00
Élevage	Grèce	700 g	/	21,00
Élevage	Italie	600-700 g	Biologique	30,00
Sauvage	Non précisé	1-2 kg	/	60,00

Source : EUMOFA – Enquête menée auprès de trois poissonneries de Rome en juillet 2023

5.3.5 Transmission des prix

Deux analyses de transmission des prix ont été effectuées pour l'Italie :

- Le bar d'élevage grec (300-400 g), importé en Italie et vendu dans la grande distribution (au prix final de 12,00 EUR/kg), la Grèce étant le premier exportateur de cette espèce vers l'Italie.
- Le bar d'élevage italien (400-600 g), également vendu dans la grande distribution (au prix final de 19,00 EUR/kg).

Comme nous l'avons indiqué précédemment, l'écart de prix entre ces deux produits est lié 1°) à l'origine (le bar italien est plus cher que le grec) et 2°) à la taille (le prix du bar de grande taille est plus élevé).

Bar grec de 300/400 g vendu dans la grande distribution en Italie

Le bar d'élevage grec importé en Italie est vendu entre 9,90 et 13,90 EUR/kg (d'après une enquête sur des magasins en ligne). Pour notre analyse, le prix de 12,00 EUR/kg a été pris comme référence.

Ce prix à l'importation est calculé à partir du prix départ grossiste (source : marché de gros de Milan) et de la marge brute du grossiste (source : entretiens auprès de grossistes). Le prix à l'importation est estimé à environ 6,00 EUR/kg pour un bar de petite taille (50% du prix final), bien que les statistiques fassent mention d'un prix de 6,62 EUR/kg en 2022 et de 7,10 EUR/kg durant les premiers mois de 2023, toutes tailles confondues. Ces écarts sont cohérents au regard des différences de prix entre les catégories de taille (sur le marché de Milan, en novembre 2023, par exemple, le bar grec de plus d'un kilo était plus cher de 5,80 EUR/kg que le bar de 300-400 g).

Les coûts et la marge du grossiste restent limités (11% du prix départ grossiste), tandis que les coûts et la marge de distribution comptent pour une partie importante du prix final (35%).

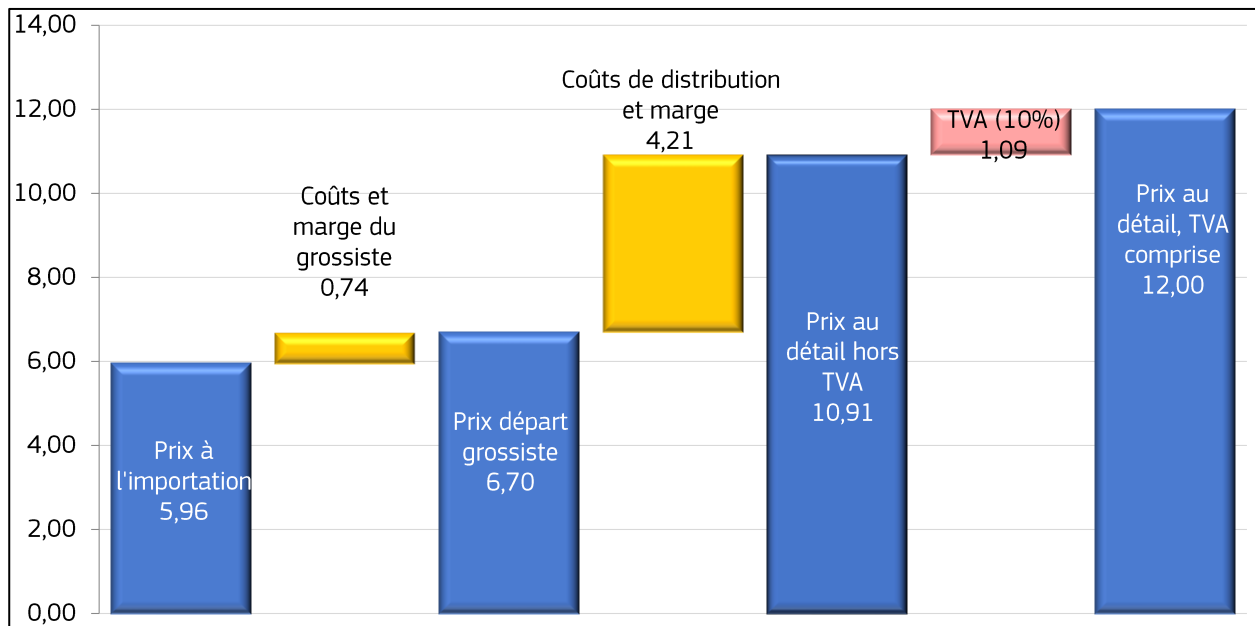
L'analyse s'appuie sur des données de marchés de gros, sur le suivi des prix sur les sites de grands distributeurs et sur des entretiens qualitatifs menés auprès des parties prenantes.

Tableau 42 : Transmission des prix pour le bar frais d'élevage de 300/400 g importé de Grèce et vendu dans la grande distribution en Italie (2023)

	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix à l'importation	5,96	50%	Calcul
Coûts et marge du grossiste	0,74	6%	Estimations reposant sur des entretiens menés auprès de grossistes
Prix départ grossiste	6,70	56%	Prix départ grossiste pour le bar de 300-400 g sur le marché de Milan en novembre 2023 (source : marché de gros de Milan)
Coûts et marge de transformation	4,21	35%	Calcul
Prix au détail hors TVA	10,91	91%	Calcul
TVA (10%)	1,09	9%	Calcul
Prix au détail, TVA comprise	12,00	100%	Analyse des données de magasins en ligne concernant le bar italien de 300/400 g

Source : rapport de l'EUMOFA

Graphique 25 : Transmission des prix pour le bar frais d'élevage de 300-400 g importé de Grèce et vendu dans la grande distribution en Italie (2023)



Source : rapport de l'EUMOFA

Bar italien de 400-600 g vendu dans la grande distribution en Italie

Le bar italien est vendu entre 16,50 et 22,90 EUR/kg (selon une enquête sur des magasins en ligne). Il s'agit d'un produit d'élevage de qualité supérieure en Italie (par rapport au bar importé). Le bar sauvage est vendu à un prix encore plus élevé, mais dans des quantités beaucoup moindres. Dans le cas présent, nous considérons que le produit est vendu par le biais d'un grossiste. Il arrive toutefois que les éleveurs vendent directement leur production aux grands distributeurs.

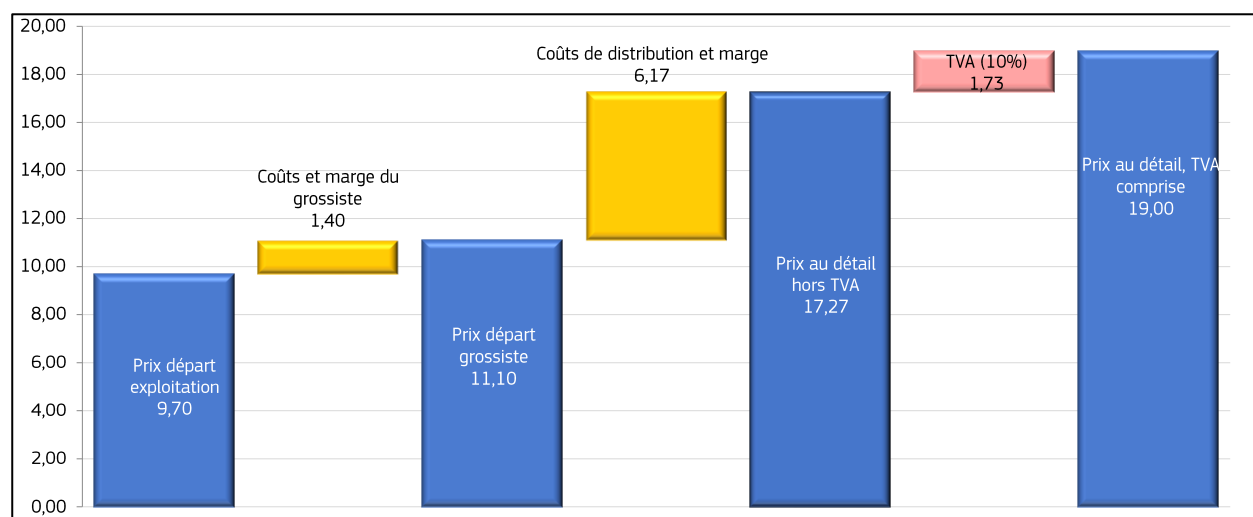
Dans l'exemple présenté ci-dessous, le prix final est de 19,00 EUR/kg. Le prix départ exploitation représente la moitié du prix final (51%). Les coûts et la marge de distribution comptent pour 32% du prix final, suivis des coûts du grossiste (7%).

Tableau 43 : Transmission des prix pour le bar frais d'élevage italien de 400-600 g, vendu dans la grande distribution en Italie (2023)

	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix départ exploitation	9,70	51%	Prix départ exploitation du bar en avril 2023 - Taille : 400-600 g (<i>ISMEA Mercati</i>)
Coûts et marge du grossiste	1,40	7%	Calcul et estimations reposant sur des entretiens qualitatifs menés auprès de grossistes
Prix départ grossiste	11,10	58%	Prix départ grossiste pour le bar de 400-600 g en novembre 2023 (source : marché de gros de Milan)
Coûts et marge de transformation	6,17	32%	Calcul
Prix au détail hors TVA	17,27	91%	Calcul
TVA (10%)	1,73	9%	Calcul
Prix au détail, TVA comprise	19,00	100%	Analyse des données de magasins en ligne concernant le bar italien de 400-600 g (entre 16,50 et 22,90 EUR/kg)

Source : rapport de l'EUMOFA

Graphique 26 : Transmission des prix pour le bar frais d'élevage italien de 400-600 g, vendu dans la grande distribution en Italie (2023)



Source : rapport de l'EUMOFA

6 CONCLUSION : COMPARAISON DE LA TRANSMISSION DES PRIX POUR LE BAR EN GRÈCE, EN ESPAGNE ET EN ITALIE

Le présent rapport présente cinq analyses de transmission des prix dans trois États membres de l'UE (Grèce, Espagne et Italie). Chaque analyse porte sur le bar entier frais d'élevage, détaillé comme suit :

- bar frais de 400-600 g vendu en 2023 dans la grande distribution en Grèce (origine du poisson : Grèce) ;
- bar frais de 400-600 g vendu en 2022 dans la grande distribution en Espagne (origine du poisson : Espagne) ;
- bar frais de 300-400 g vendu en 2023 dans la grande distribution en Italie (origine du poisson : Grèce) ;
- bar frais de 400-600 g vendu en 2023 dans la grande distribution en Italie (origine du poisson : Italie) ;
- bar frais de 400-600 g vendu en 2022 dans les poissonneries en Espagne (origine du poisson : Espagne).

Ce dernier point présente un résumé des analyses de transmission des prix présentées en détail dans le rapport pour chaque État membre. Vous y trouverez en particulier les informations concernant les variations de prix observées à chaque stade de la chaîne de valeur, en fonction de la taille du poisson de l'origine géographique, du type de présentation (entier ou en filets) et de la méthode de production (élevage ou sauvage).

Une synthèse des données principales est proposée à la page suivante.

Prix départ exploitation / prix à l'importation

Parmi les cinq produits analysés, le prix départ exploitation / prix à l'importation varie de 5,00 à 6,00 EUR/kg dans la quasi-totalité des cas. Le bar élevé en Italie, dont le prix départ exploitation s'élève à 9,70 EUR/kg, fait figure d'exception.

Coûts et marge de transformation

Les coûts et la marge de transformation oscillent entre 4,09 et 7,57 EUR/kg en Grèce et en Italie (les coûts et la marge de transformation tendent à être plus élevés pour les produits plus chers). Ils sont plus faibles en Espagne (entre 1,40 et 2,00 EUR/kg).

Prix au détail

Le bar est un produit relativement abordable en Espagne. Son prix oscille entre 7,48 et 8,25 EUR/kg, soit le moins élevé des trois marchés analysés. Le marché espagnol est approvisionné à parts égales par la production intérieure et les importations. Il est donc très influencé par les prix pratiqués au niveau international (en Grèce ou en Turquie). D'autre part, le prix du bar espagnol n'est pas plus élevé que celui du bar importé. Dans la présente analyse, le prix final est inférieur dans les poissonneries à celui de la grande distribution. Il ne s'agit pas d'une règle générale, le prix pouvant dépendre de l'année ou de l'emplacement des poissonneries. Les stratégies d'achat diffèrent entre les grands distributeurs et les poissonniers. Les entreprises de la grande distribution peuvent conclure des contrats sur plusieurs années avec les aquaculteurs (ce qui assure une plus grande stabilité des prix), tandis que les poissonniers se fournissent auprès de grossistes, ce qui favorise une plus grande variation des prix (en fonction des prix internationaux).

En Grèce, le marché du bar est réduit. La production est plutôt orientée vers l'exportation. Dans la présente analyse, le prix final du bar grec vendu en Grèce est de 10,99 EUR/kg, un prix comparable à celui du bar grec vendu en Italie (12,00 EUR/kg).

En Italie, le prix du bar italien est plus élevé que celui du bar importé. Il s'élève à 19,00 EUR/kg. Contrairement aux autres pays, le marché italien est clairement segmenté en fonction de l'origine du produit. Le bar italien - qui ne représente que 19% de l'approvisionnement national, un niveau inférieur à celui de l'Espagne - est vendu à un prix beaucoup plus élevé que celui du produit importé.

OBSERVATOIRE EUROPÉEN DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – Le bar frais dans l'UE

Le bar sauvage ne compte que pour une part limitée du marché. Il s'agit d'un produit de qualité supérieure vendu à un prix plus élevé que le poisson d'élevage (les prix analysés en Italie affichent 40,00 EUR/kg chez les grands distributeurs et même 60,00 EUR/kg pour les bars de grande taille en poissonnerie).

Synthèse générale

Le tableau suivant présente une vue d'ensemble de la transmission des prix sur chaque marché analysé : Grèce, Espagne et Italie.

Tableau 44 : Synthèse de l'analyse de la structure des prix en Grèce, en Espagne et en Italie (2022-2023)

Marché	Grèce (2023)	Espagne (2022)		Italie (2023)	
		Grèce	Espagne	Espagne	Grèce
Origine	Grèce	Espagne	Espagne	Grèce	Italie
Taille	400-600 g	400-600 g	400-600 g	300-400 g	400-600 g
Circuit de vente :	Grande distribution	Grande distribution	Poissonnerie	Grande distribution	Grande distribution
Prix du bar : pris départ exploitation ou prix à l'importation	5,64	5,50	5,40	5,96	9,70
Coûts et marge de transformation	4,09	2,00	1,40	4,95	7,57
Prix au détail hors TVA	9,73	7,50	6,80	10,91	17,27
Prix au détail, TVA comprise	10,99	8,25	7,48	12,00	19,00

Source : EUMOFA

7 PARTIES PRENANTES INTERROGÉES

- Grèce
 - Deux entreprises d'élevage aquacole
 - Organisation de producteurs aquacoles helléniques
- Espagne
 - Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid (AEMPM)
 - FEDEPESCA
 - Deux aquaculteurs
- Italie
 - Associazione Piscicoltori Italiani
 - Aquaculteurs
 - Grossistes
 - Poissonniers

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne

ISBN 978-92-68-07568-5

doi :10.2771/400770