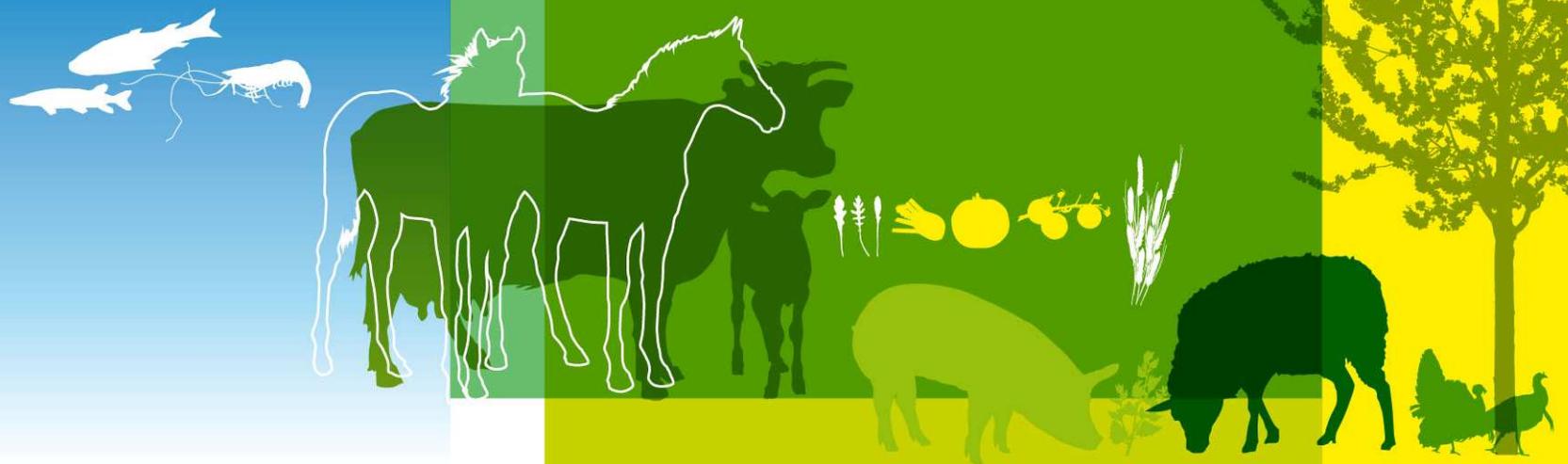


# Conseil Spécialisé Mer

3 février 2012

FranceAgriMer



## Conjoncture internationale (FAO Globefish)

- Contexte de crise, et mesures d'austérité : baisse potentielle de la propension à consommer.
  - Offre peut s'ajuster mais les prix pourraient rester élevés
  - Forte demande des pays tiers
- Négociation des TAC et quotas
  - Majorité des stocks au même niveau que 2011 ou légèrement baissé
- Saumon : Forte chute du prix en 2011, avec une remontée en fin d'année grâce à une forte demande.
  - Fort déclin des marchés chinois et nord américain pour le saumon norvégien, mais émergence du marché vietnamien (presque 20 000 tonnes eq.entier importées).

## Conjoncture internationale (FAO Globefish)

- Thon : Faibles captures en Pacifique Ouest et Central, peu de disponibilité de matière première, prix en hausse sur le marché de Bangkok pour le listao.
  - Aux Seychelles, prix stable. Listao de l'Océan Indien part plutôt sur le marché de Bangkok.
- Marché des petits pélagiques :
  - Hareng norvégien vendu à prix élevés, hausse de la valeur des exportations, notamment vers les deux plus gros marchés : Russie et Allemagne.
- Cabillaud norvégien :
  - Fortes captures, augmentation des quotas et marché incertain ont conduit s'accorder sur un prix minimum payé au pêcheur un peu plus bas.
  - Exports records : 790 millions d'euros (x 14 par rapport à l'an dernier) pour le cabillaud, 270 millions d'euros pour la morue salée, 195 millions d'euros pour l'églefin...etc.

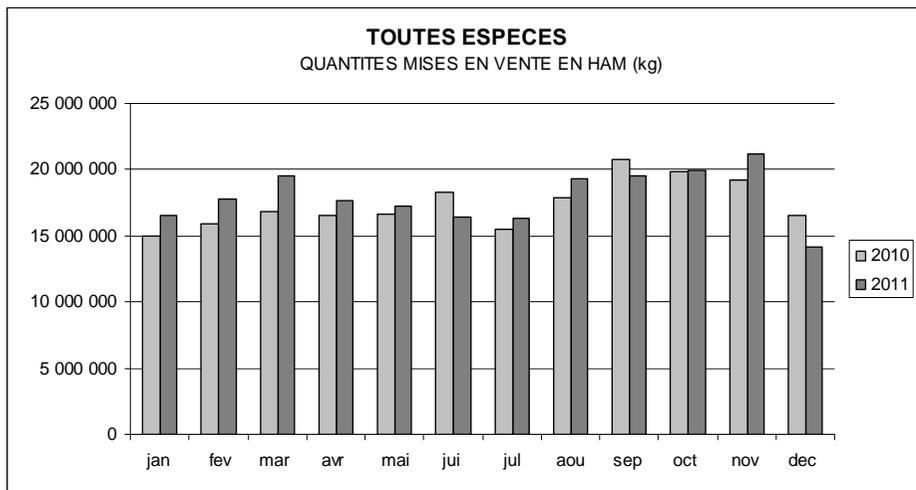
## Conjoncture internationale (FAO Globefish)

- Bar et daurade : Baisse des prix au mois de décembre, malgré une demande présente. Prévision de hausse avec un recul de la disponibilité, mais les marchés traditionnels restent calmes.
- Pangasius vietnamien : dégâts dus aux inondations du mois de septembre sur les juvéniles : manque potentiel de poisson dans les mois à venir

# *Ventes en halles à marée*

## *Année 2011*

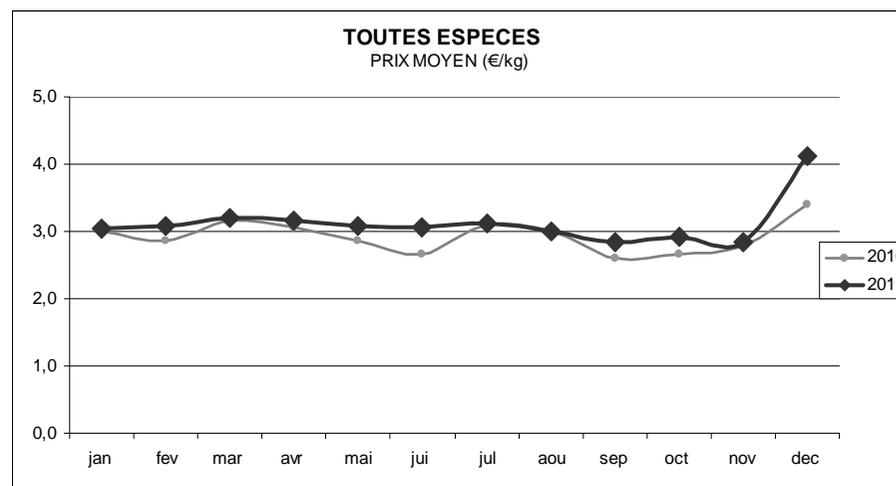
## Evolution des débarquements en halles à marée



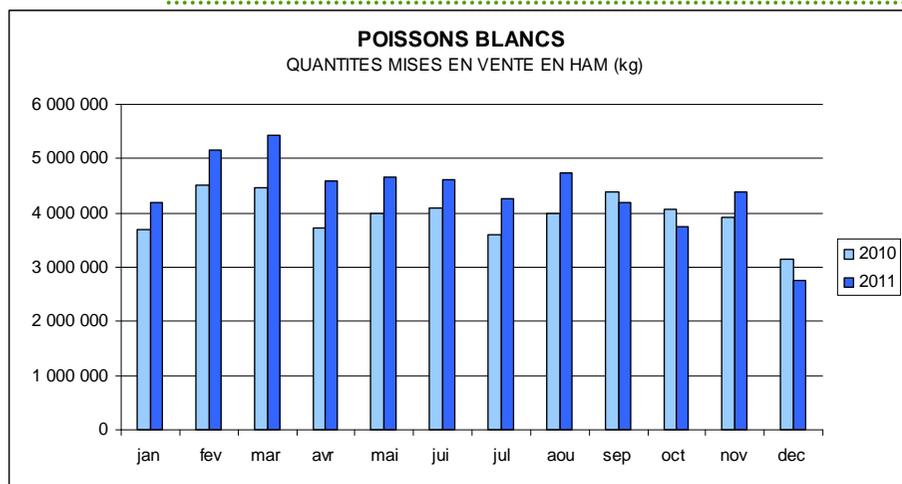
*Cumul 2011 : + 3 %*

*Reports et retraits en baisse*

*Cumul 2011 : + 6 %*

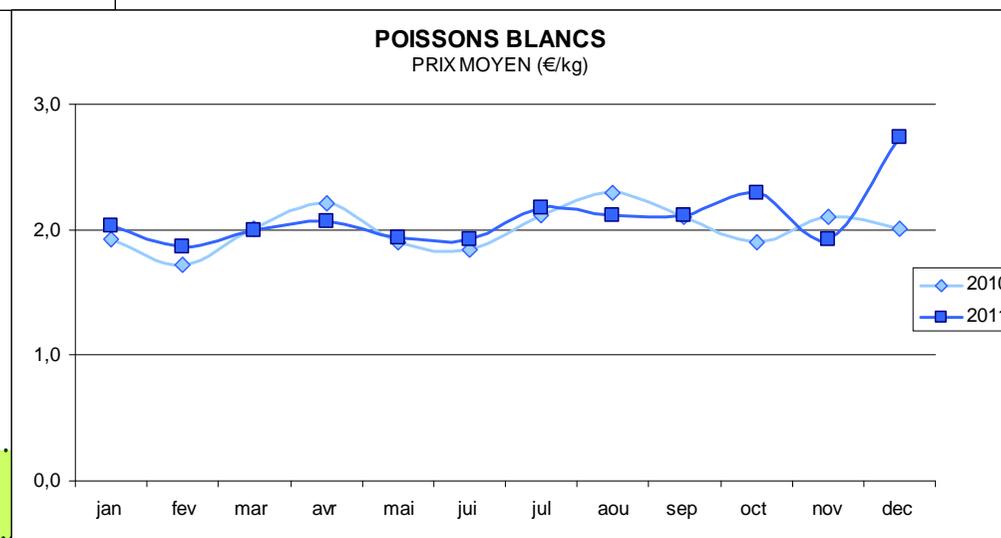


## Evolution des débarquements de poissons blancs en halles à marée



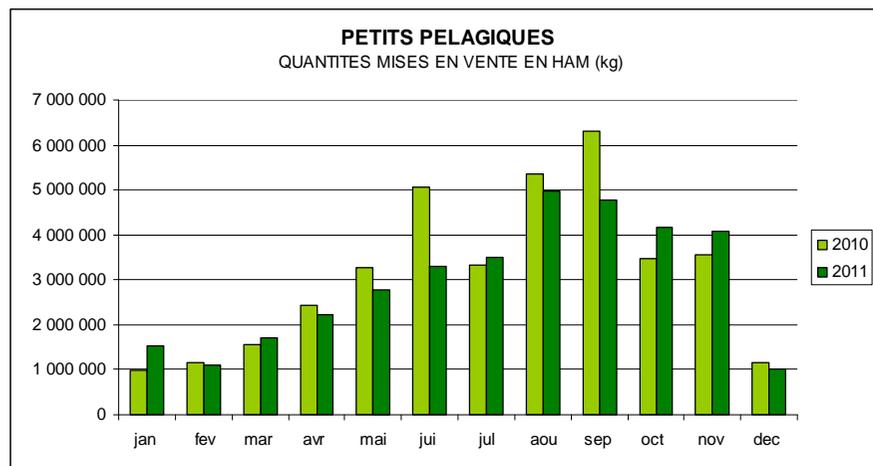
**Cumul 2011: + 11 %**

-  Lingue bleue, grenadier
-  Merlan, lieu jaune, églefin, cabillaud, lingue franche



**Cumul 2011: + 3 %**

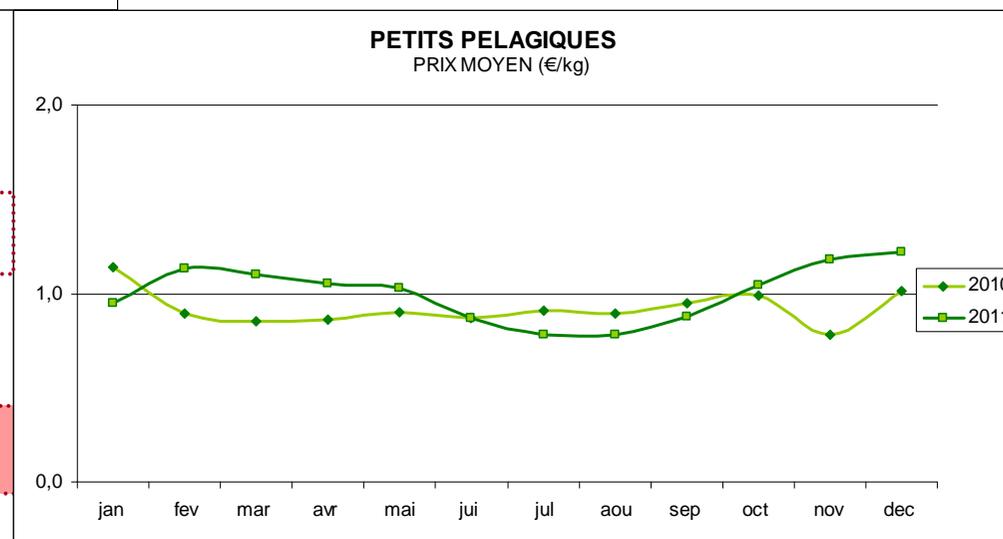
## Evolution des débarquements de petits pélagiques en halles à marée



*Cumul 2011: - 7%*

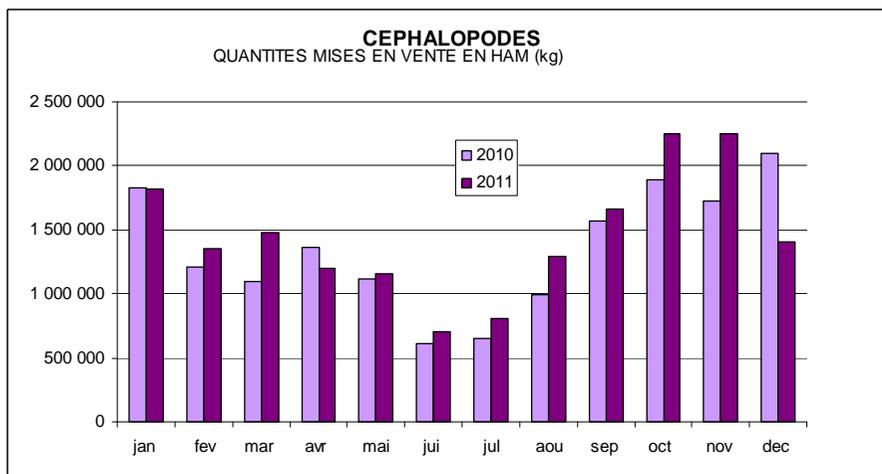
Maquereau commun, anchois (malgré forts débarquements à l'automne)

*Prix maquereau en forte hausse*



*Cumul 2011: + 6%*

## Evolution des débarquements de céphalopodes en halles à marée



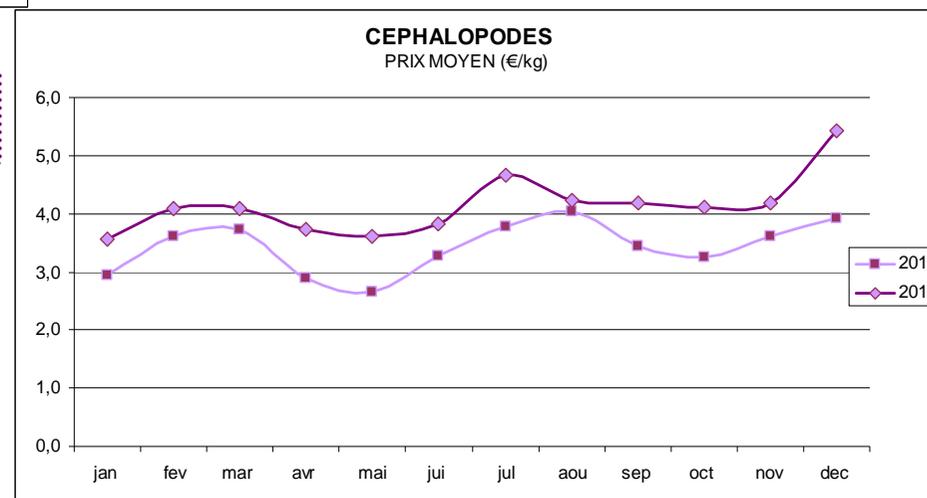
Cumul 2011 : + 8 %

Seiche + 17 %

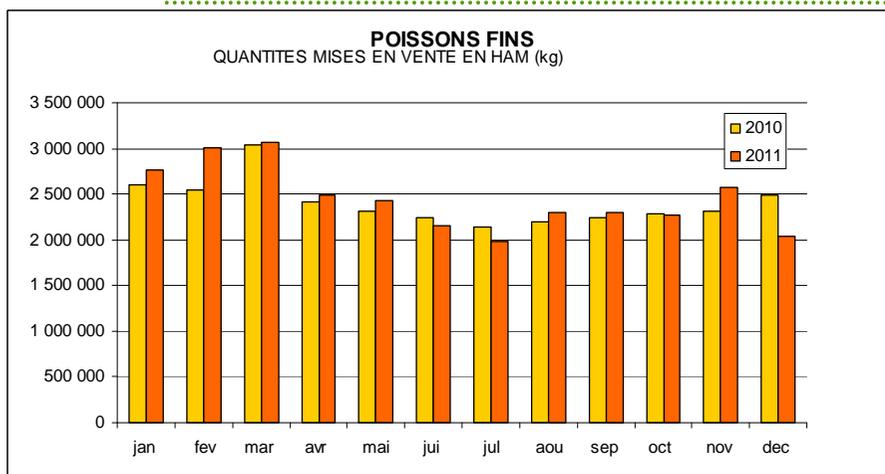
Calmars + 3 %

Prix moyens très élevés

Cumul 2011 : + 21 %



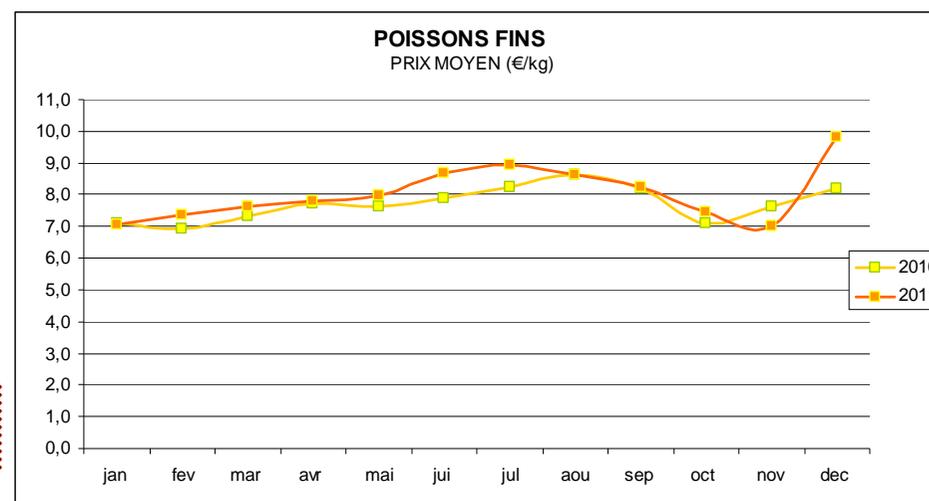
## Evolution des débarquements de poissons fins en halles à marée



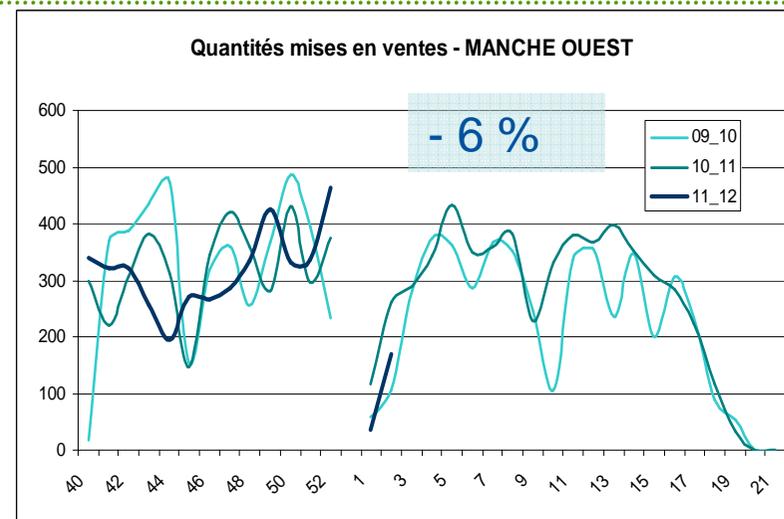
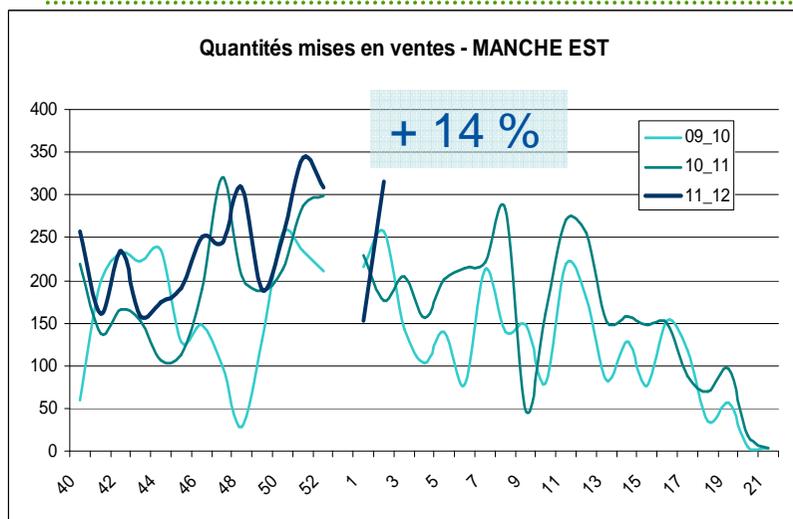
**Cumul 2011 : + 2 %**

-  bar, Saint-Pierre
-  sole, baudroie, rouget, turbot

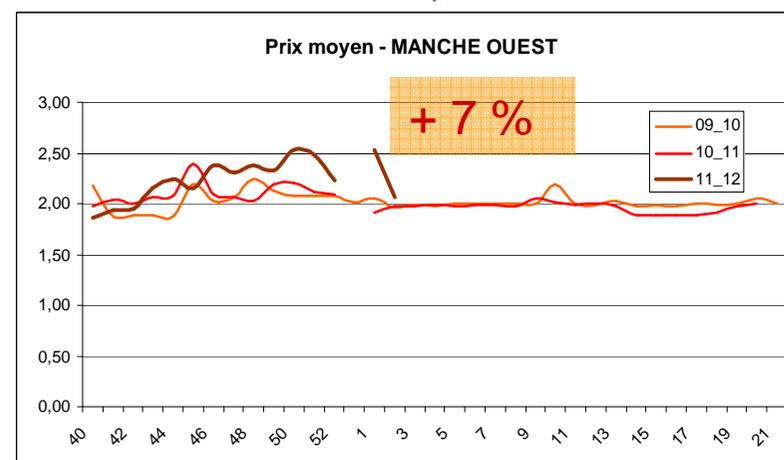
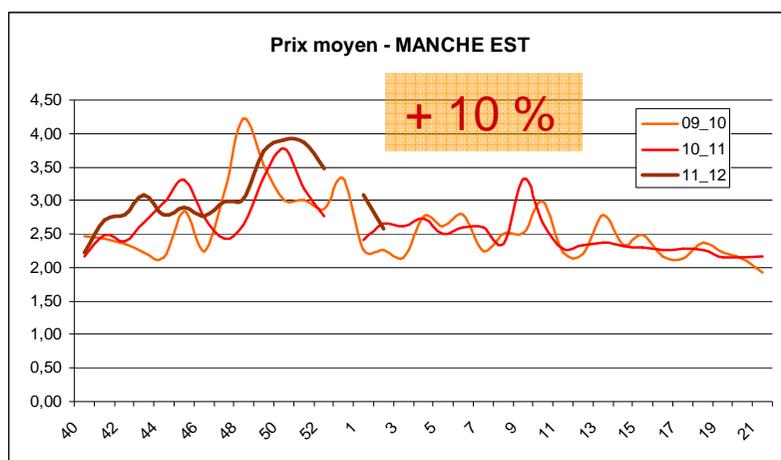
**Cumul 2011 : + 4 %**



# Campagne coquille Saint Jacques



Taux de report : 39 %



## Evolutions par façade

| Façades 2011 vs 2010 | Volume vendu | Valeur des ventes | Prix moyen | Faits marquants (évolution volume)  |
|----------------------|--------------|-------------------|------------|---|
| Nord Pas-de-Calais   | =            | =                 | =          | Forte hausse en lieu noir, plus modérée en merlan ; baisse sensible pour sole, calmar, bar, cabillaud, CSJ et seiche                        |
| Manche               | + 12 %       | + 19 %            | + 6 %      | Forte hausse du cabillaud et CSJ, plus modérée sole, baudroie, lieu jaune et calmar ; baisse sensible pour seiche, bar et St Pierre         |
| Bretagne sud         | + 9 %        | + 12 %            | + 3 %      | Forte hausse du cabillaud et seiche, forte pour le bar, merlu, lieu jaune ; baisse importante pour langoustine, cardine et St Pierre        |
| Atlantique           | + 1 %        | + 17 %            | + 16 %     | Volume double pour le germon, forte hausse pour seiche et céteau, hausse plus modérée pour la sole et langoustine ; petit repli pour le bar |
| Méditerranée         | - 14 %       | - 7 %             | + 8 %      | Forte baisse du merlu et des poissons fins, anchois, maquereau ; sardine en légère hausse et forte croissance des céphalopodes              |



---

---

# *Commerce extérieur*

## *Cumul fin nov.2011*

## Commerce non alimentaire

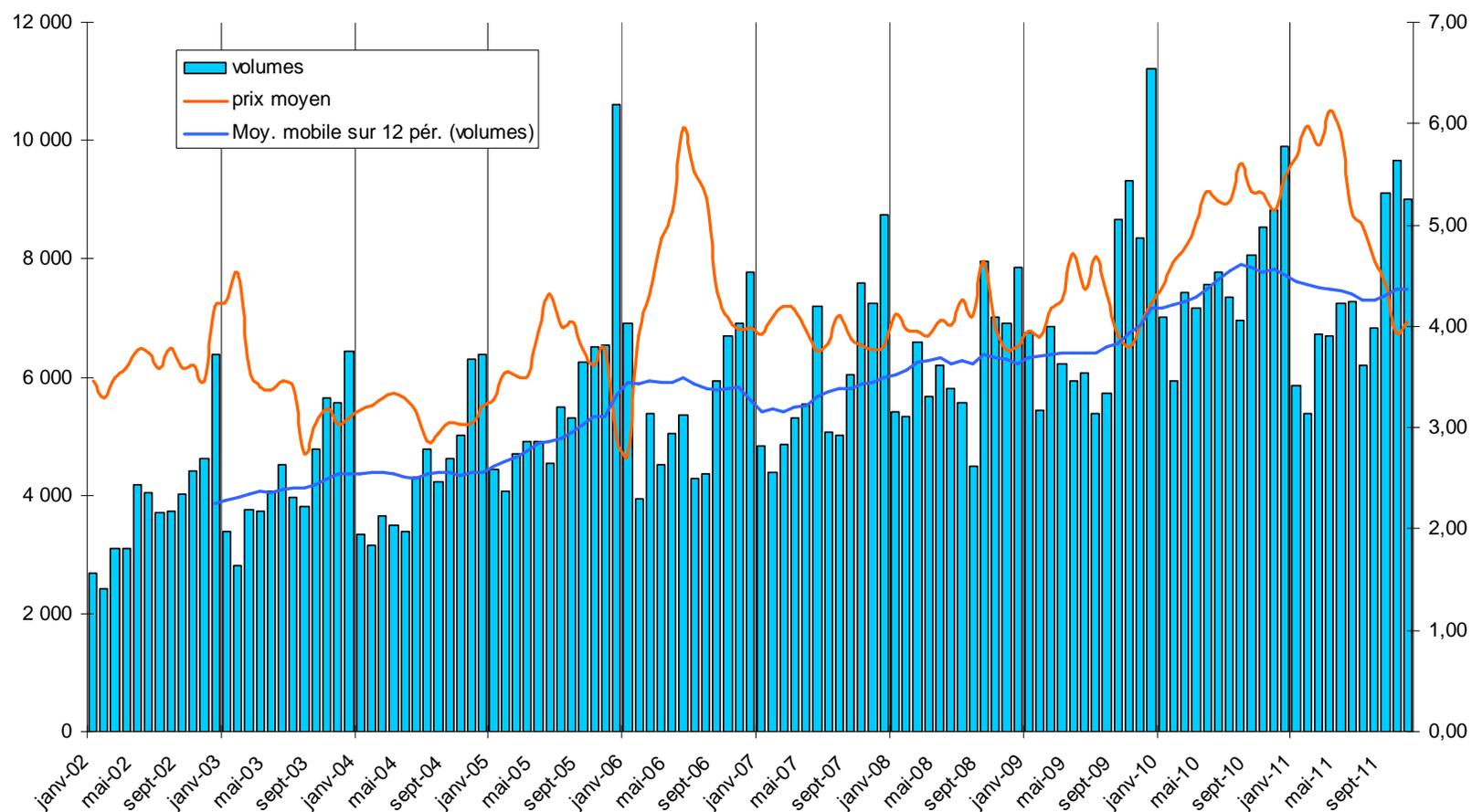
- Forte hausse du prix des denrées non alimentaires (farines et huiles) à l'import comme à l'export
- réduction du commerce : - 14 % d'importations, - 30 % d'exportations

## Importations françaises (hors farine grasse et thons) *Cumul 12 mois fin nov. 2011*

- **Importations stable en légère baisse par rapport à l'an dernier (- 1 %) mais + 6 % en valeur (hausse du prix moyen des importations de 8 %)**
- **Faits marquants**
  - Forte baisse du prix du **saumon** depuis avril 2011 après un an et demi de hausse quasi continue. Au final, sur les 12 derniers mois, + 2 % de hausse du prix, du en partie à une hausse des importations de filets frais au détriment du poisson entier frais.
  - **Cabillaud** : forte hausse des importations de cabillaud en provenance de Chine (+ 26 %) ; mais baisse de la provenance Norvège (- 21 %), avec fortes hausses de prix
  - Forte hausse des importations de **lieu d'Alaska** (provenance USA (+ 54 %) et Chine (+ 38 %)).
  - progression des importations de **merlu**, notamment en provenance d'Espagne (+ 22 % malgré le prix moyen en hausse)
    - ⇒ **Forte demande en poissons blancs congelés**
  - hausse des importations de **bar et de daurade** en provenance de Grèce (+ 9 %) malgré la hausse du prix moyen
  - **Pectinidés** : Hausse des prix entraînant un recul des achats de pectinidés sud américains, mais hausse des provenances USA et Royaume-Uni.
  - Hausse de 20 % des importations de **pangas** malgré hausse du prix moyen de 10 %

# Importations françaises de saumon norvégien 2002-2011

Importations de saumon norvégien



## Exportations françaises *Cumul 12 mois fin août 2011*

- **Les exportations (hors thon) pour l'alimentation humaine sont en légère hausse (+ 3 %) en volume et en hausse de 7 % en valeur, (hausse du prix de 3 %)**
  - Essor grâce à la seiche et la sole, dont les ventes sont en augmentation (+ 14 % et + 13 % respectivement), notamment vers les marchés historiques (Espagne, Italie). Prix de la seiche en forte hausse + 15 %.
  - Recul des ventes de saumon fumé (- 5 %), de crevette (- 16 %), de boudoir (- 5 %), d'huître (- 15 %).

*Source Douanes Françaises*

## Les échanges de thon

- hausse de 70% des volumes d'albacore congelés mis en œuvre en Espagne, Seychelles et Côte d'Ivoire,
- Listao : hausse des quantités mises en œuvre aux Seychelles et à Maurice.
- Hausse globale du prix des échanges
- Baisse des importations de conserves en provenance de Côte d'Ivoire mais forte hausse des achats de conserves thaïlandaises.
- Très forte croissance des achats de longe de thon, et en particulier en provenance d'Equateur, du Ghana et de Thaïlande.

## Commerce non alimentaire

- Forte hausse du prix des denrées non alimentaires (farines et huiles) à l'import comme à l'export
- réduction du commerce : - 14 % d'importations, - 30 % d'exportations



---

---

# *Consommation*

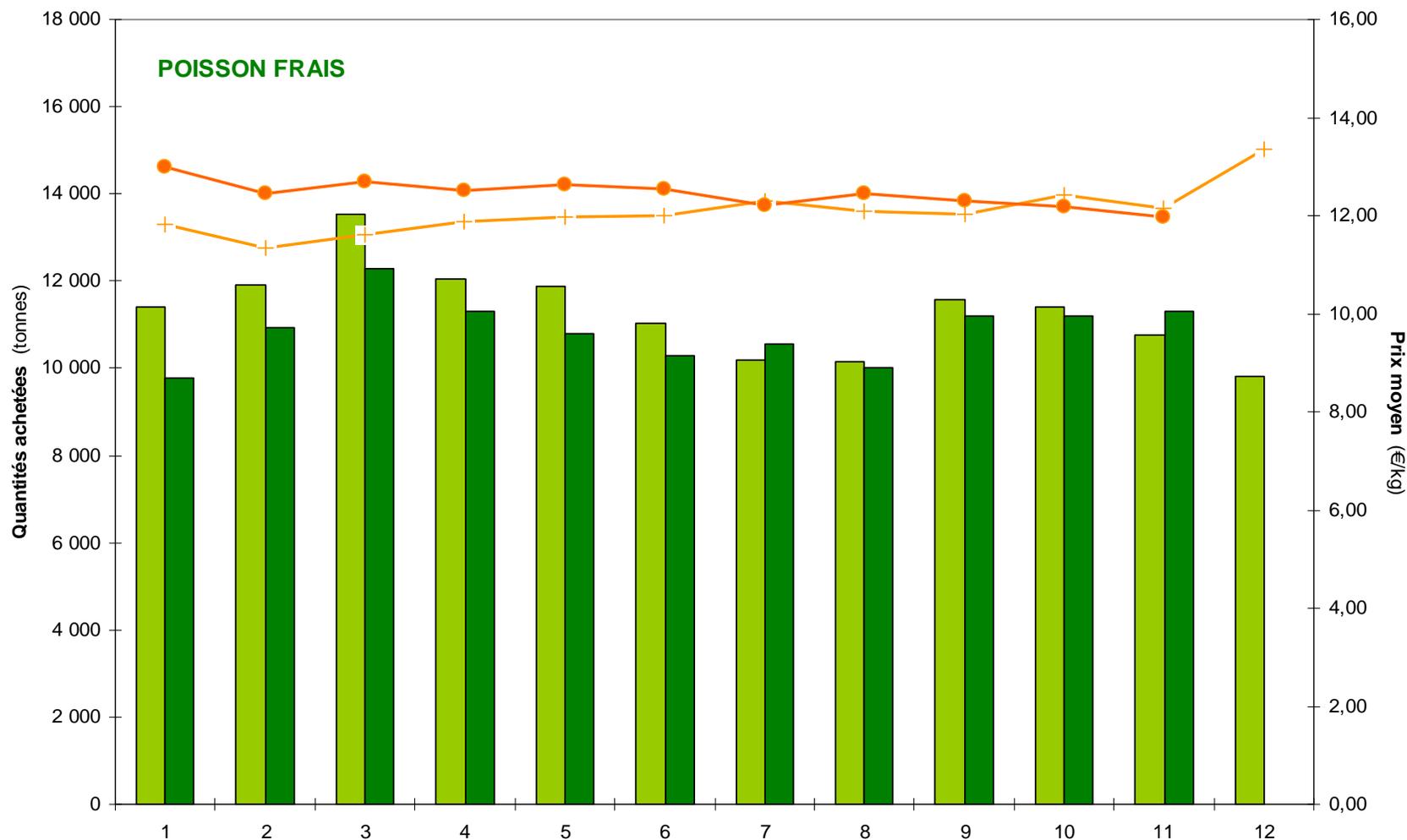
## *Achats des ménages*

### *Cumul fin nov. 2011*

## Produits frais

| CAM fin novembre 2011      | Volume | Prix moyen |
|----------------------------|--------|------------|
| Poissons frais             | - 5 %  | + 4 %      |
| - entiers                  | - 5 %  | + 6 %      |
| - découpés                 | - 6 %  | + 4 %      |
| - préemballés              | - 8 %  | + 5 %      |
| Saumon                     | - 7 %  | + 2 %      |
| Pangas                     | - 28 % | + 2 %      |
| Cabillaud                  | - 5 %  | + 7 %      |
| Coquillages frais          |        |            |
| hors noix de Saint-Jacques | - 12 % | + 6 %      |
| noix de Saint-Jacques      | - 24 % | + 7 %      |
| Huîtres                    | - 23 % | + 18 %     |
| Céphalopodes frais         | - 4 %  | + 4 %      |
| Crustacés frais            | - %    | + 1 %      |
| langoustine                | - 13 % | + 3 %      |

## Achats de poisson frais (2011 vs 2010)



## Produits transformés

| CAM fin septembre 2011                 | Volume | Prix moyen |
|--|--------|------------|
| Produits traiteurs hors plats préparés | + 1 %  | + 2 %      |
| - saumon fumé                          | - 4 %  | + 6 %      |
| - Surimi                               | + 7 %  | stable     |
| - Crevettes et gambas cuites           | - 4 %  | + 4 %      |
| Plats préparés                         | stable | + 2 %      |

Source : Kantar Worldpanel

## Produits surgelés et conserves

| CAM fin septembre 2011   | Volume | Prix moyen |
|--------------------------|--------|------------|
| Poissons surgelés        | - 2 %  | + 3 %      |
| - nature                 | - 5 %  | + 4 %      |
| - enrobés                | + 4 %  | + 4 %      |
| Plats préparés surgelés  | - 3 %  | + 3 %      |
| Conserves                | - 2 %  | + 3 %      |
| - dont conserves de thon | - 1 %  | + 3 %      |

Source : Kantar Worldpanel

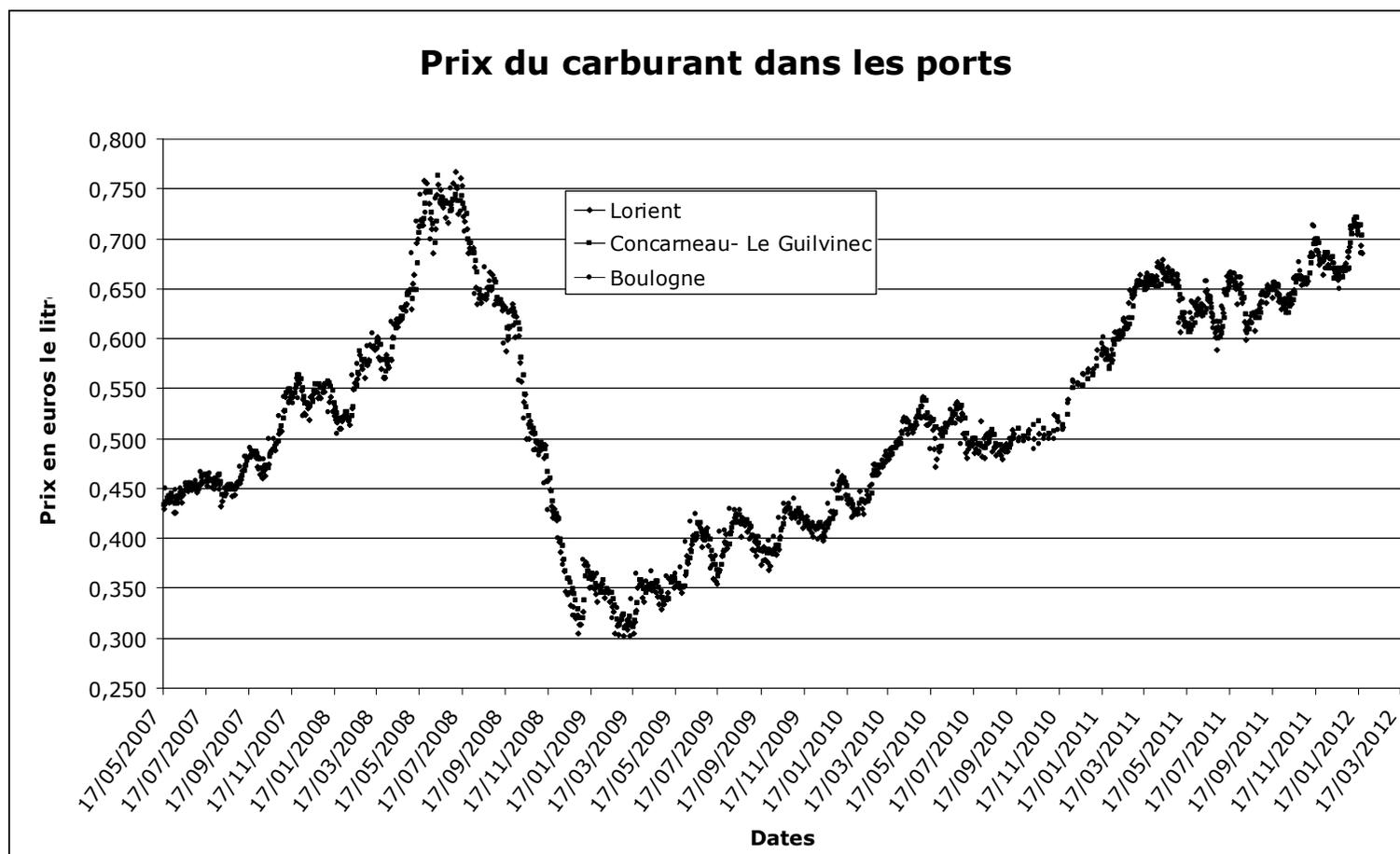


---

---

# *Quelques éléments / janvier 2012*

# Prix du gazole

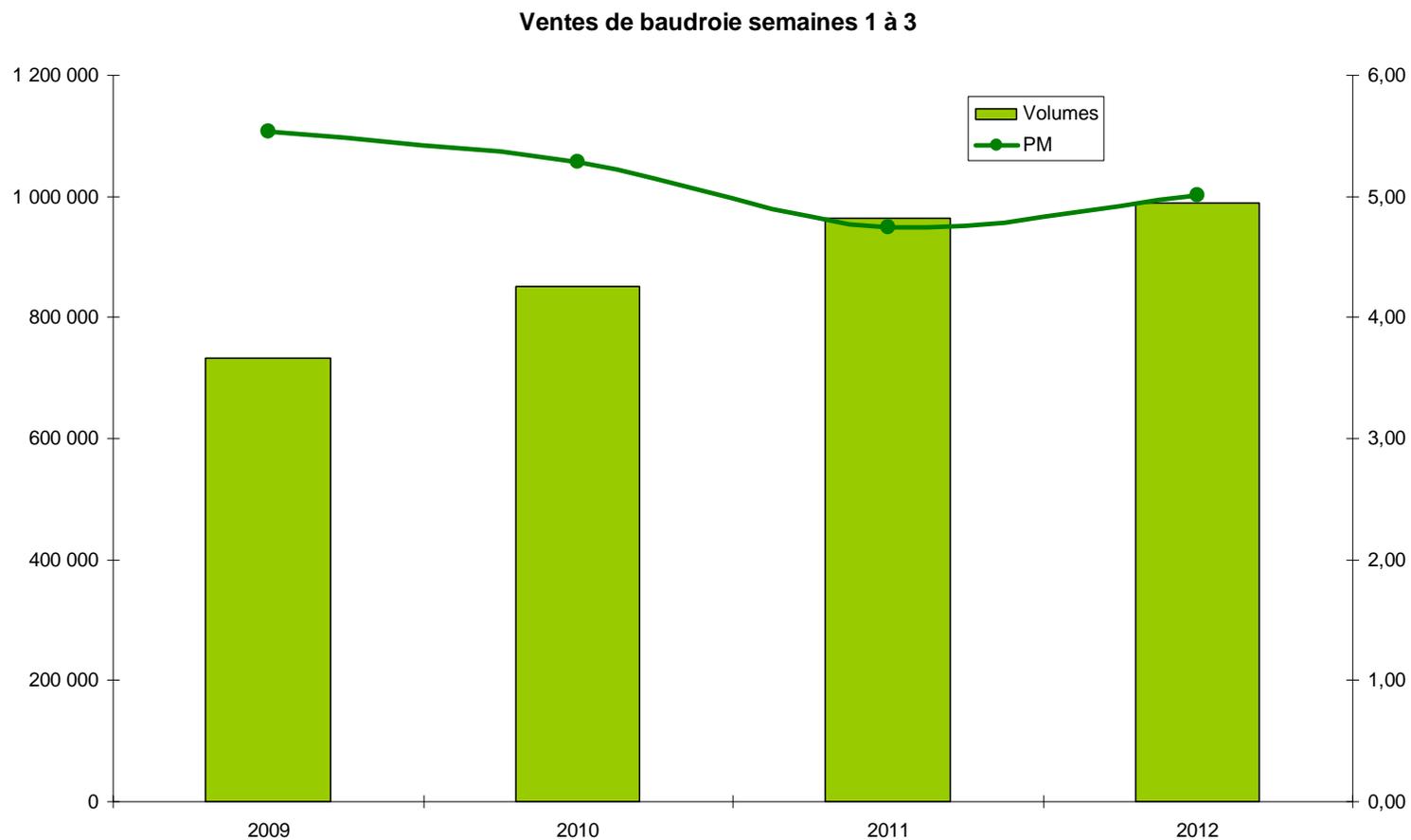


## Evolution des ventes en halles à marée 3 semaines janvier

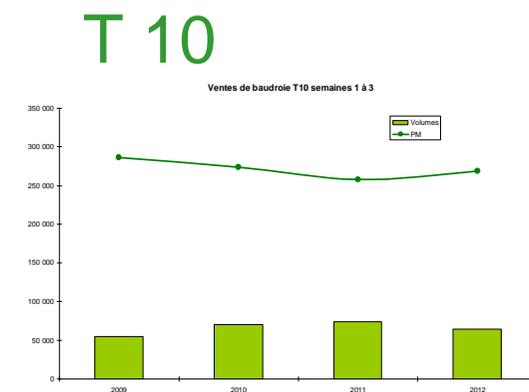
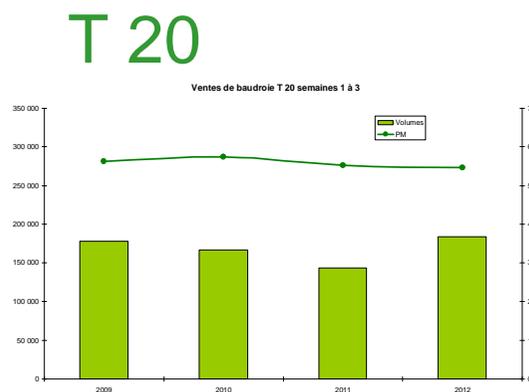
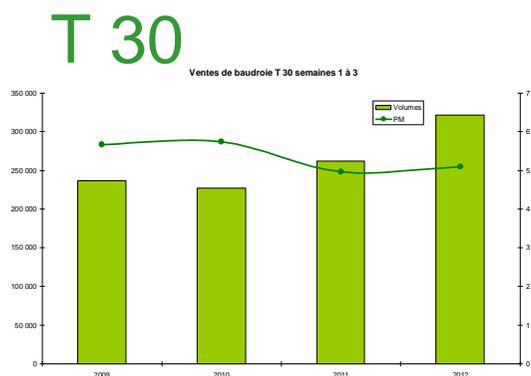
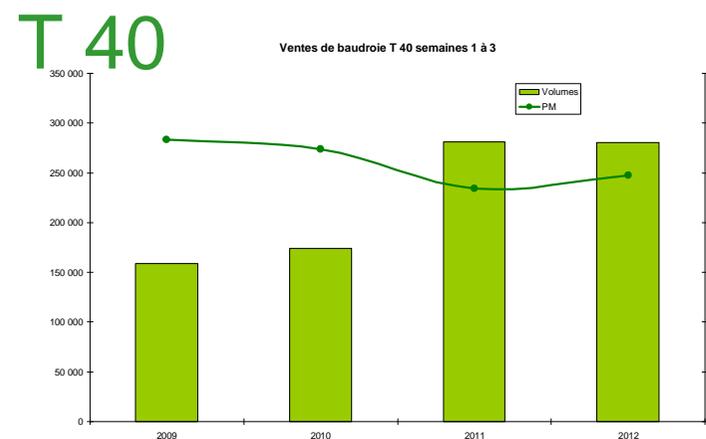
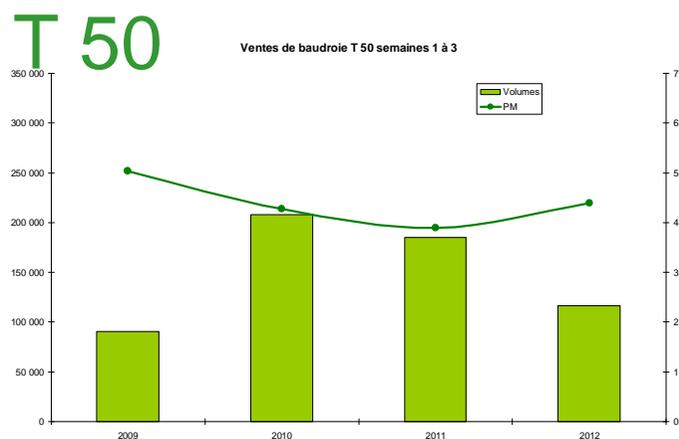
(données provisoires)

|                     | 3 semaines janvier 2012 |               |             |              |               | Evolution  |           |            |             |            |
|---------------------|-------------------------|---------------|-------------|--------------|---------------|------------|-----------|------------|-------------|------------|
|                     | TONNAGE                 | VALEUR        | PRIX MOYEN  | TONNAGE      | TONNAGE       | TONNAGE    | VALEUR    | PRIX MOYEN | TONNAGE     | TONNAGE    |
|                     | VENTE (kg)              | VENTE (eur)   | VENTE (eur) | RETRAIT (kg) | TOTAL         | VENTE      |           |            | RETRAIT     | TOTAL      |
| <b>TOTAL</b>        | <b>10 852</b>           | <b>36 736</b> | <b>3,4</b>  | <b>144</b>   | <b>10 996</b> | <b>-3%</b> | <b>6%</b> | <b>9%</b>  | <b>-49%</b> | <b>-4%</b> |
| SOLE                | 350                     | 4 446         | 12,7        | 0            | 350           | -31%       | -17%      | 20%        | 146%        | -31%       |
| BAUDROIES           | 784                     | 4 102         | 5,2         | 0            | 784           | 7%         | 15%       | 7%         | -72%        | 7%         |
| COQUILLE ST JACQUES | 1 357                   | 3 269         | 2,4         | 1            | 1 358         | 5%         | 11%       | 6%         | -94%        | 4%         |
| BAR                 | 462                     | 3 215         | 7,0         | 1            | 463           | 8%         | 8%        | 0%         | -83%        | 6%         |
| CALMARS             | 392                     | 2 632         | 6,7         | 2            | 394           | -25%       | 6%        | 40%        | -50%        | -25%       |
| MERLU               | 483                     | 1 607         | 3,3         | 3            | 486           | -4%        | 2%        | 6%         | -70%        | -6%        |
| MERLAN              | 738                     | 1 525         | 2,1         | 3            | 742           | -25%       | 3%        | 38%        | -36%        | -25%       |
| SEICHE              | 465                     | 1 477         | 3,2         | 5            | 470           | -29%       | -20%      | 14%        | 2247%       | -29%       |
| ROUGETS BARBETS     | 191                     | 1 063         | 5,6         | 1            | 193           | 67%        | 30%       | -22%       | 721%        | 68%        |
| MORUE COMMUNE       | 260                     | 928           | 3,6         | 1            | 261           | 42%        | 32%       | -7%        | 785%        | 42%        |
| LIEU JAUNE          | 210                     | 894           | 4,3         | 0            | 211           | 52%        | 38%       | -9%        | 63%         | 52%        |
| EGLEFIN             | 415                     | 716           | 1,7         | 5            | 421           | 140%       | 125%      | -6%        | 292%        | 141%       |
| LANGOUSTINE         | 61                      | 705           | 11,5        | 0            | 61            | 5%         | 11%       | 6%         | 3055%       | 5%         |
| CARDINES            | 137                     | 622           | 4,6         | 0            | 137           | 27%        | 11%       | -12%       | -59%        | 27%        |
| LIEU NOIR           | 301                     | 536           | 1,8         | 46           | 347           | 110%       | 105%      | -3%        | #DIV/0!     | 142%       |
| SAINT PIERRE        | 51                      | 520           | 10,3        | 0            | 51            | 39%        | 25%       | -10%       | 1571%       | 39%        |
| MAQUEREAU COMMUN    | 222                     | 465           | 2,1         | 1            | 223           | 18%        | 32%       | 12%        | 188%        | 18%        |
| DORADE GRISE        | 194                     | 441           | 2,3         | 0            | 195           | -38%       | -6%       | 53%        | -81%        | -38%       |

# Ventes de baudroie semaines 1 à 3



# Ventes de baudroie semaines 1 à 3 par taille





---

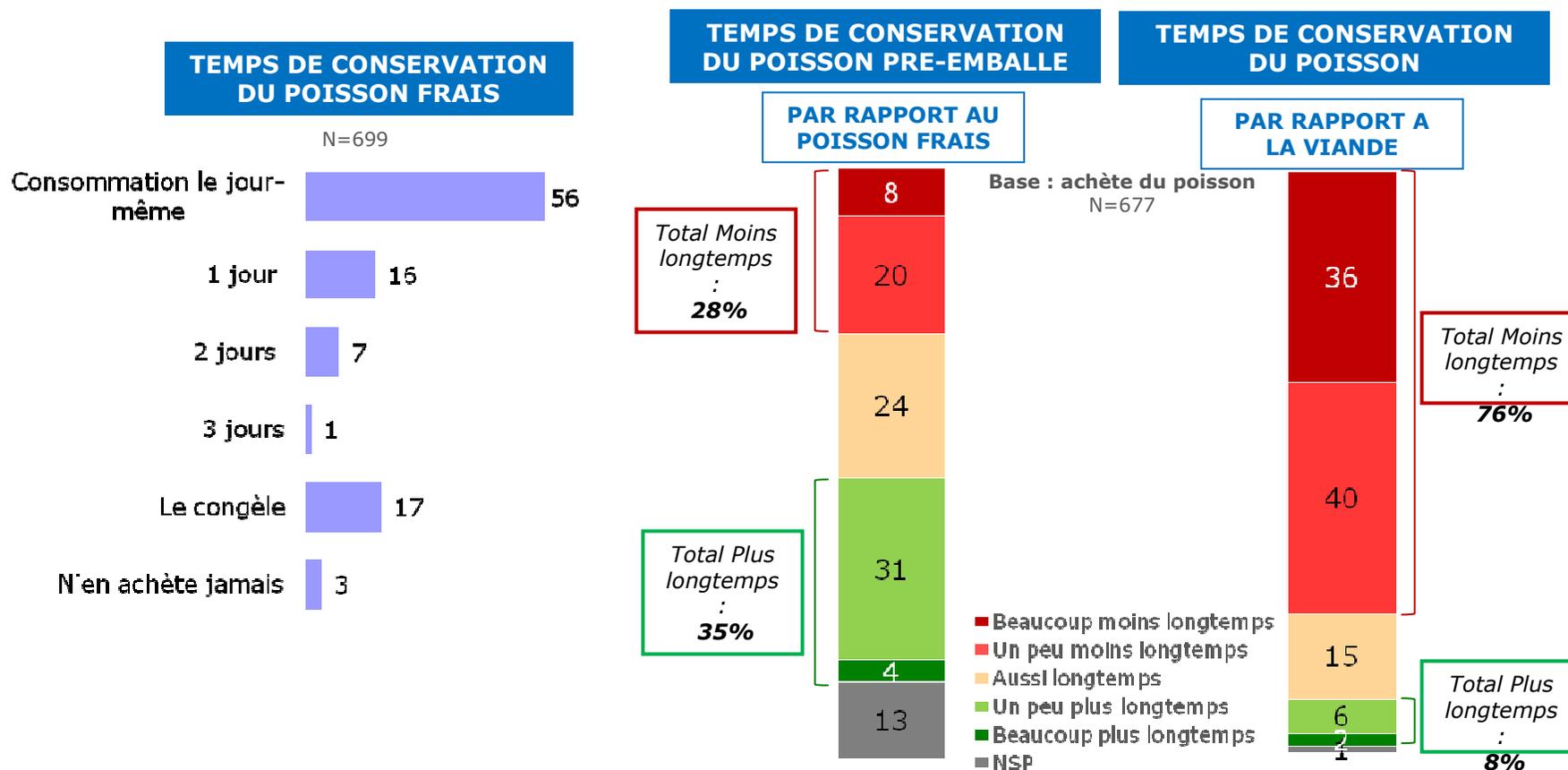
---

# *Baromètre d'image*

## *Mica Research*

### *Vague de novembre 2011*

## Temps de conservation du poisson



Q45 : Nous allons maintenant parler de la conservation du poisson ou des coquillages et crustacés en général.

Lorsque vous achetez du poisson frais ou des coquillages et crustacés, vous les consommez...

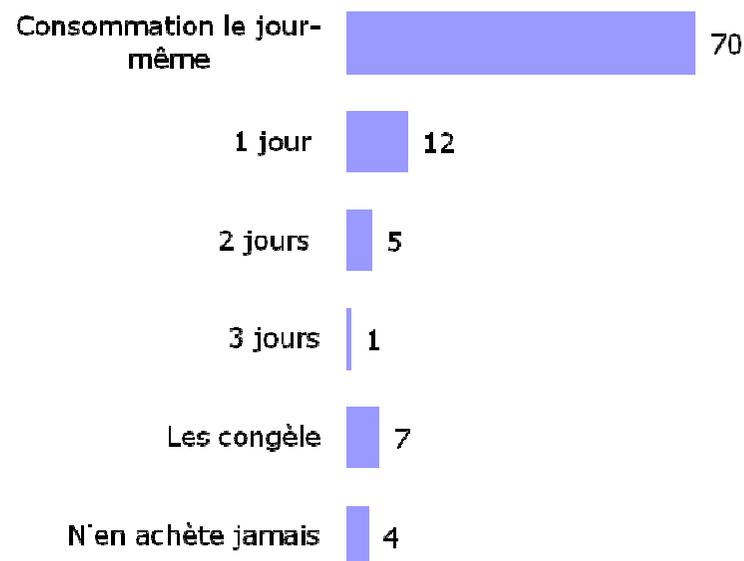
Q48. Par rapport au poisson frais, pensez-vous que le poisson pré-emballé se conserve ... ?

Q49. Enfin, par rapport à la viande, diriez-vous que le poisson se conserve... ?

## Temps de conservation des coquillages et crustacés

N=699

### TEMPS DE CONSERVATION DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

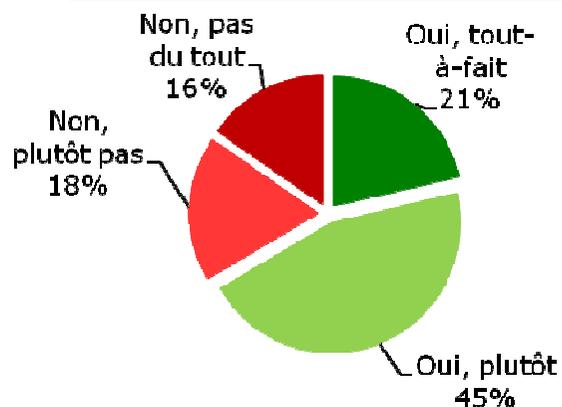


*Q45 : Nous allons maintenant parler de la conservation du poisson ou des coquillages et crustacés en général. Lorsque vous achetez du poisson frais ou des coquillages et crustacés, vous les consommez...*

# Evaluation de la fraîcheur du poisson

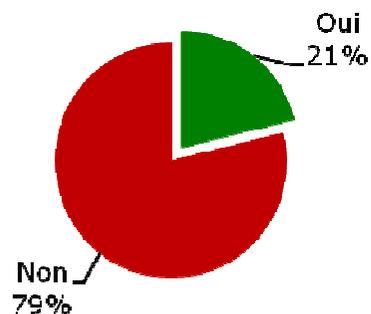
N=677

## CAPACITE A RECONNAITRE LA FRAICHEUR DU POISSON



Total OUI : 66%

## DEMANDE DE CONSEIL DE CONSERVATION AU POISSONNIER



## EVALUATION DE LA FRAICHEUR DU POISSON

|  | TOTAL<br>N=454 |
|--|----------------|
| <b>L'ODEUR</b> (Pas trop forte, pas une odeur d'ammoniaque)                                    | 53             |
| <b>LES YEUX</b>  | 52             |
| Brillants, vifs, pas opaques, pas troubles   | 47             |
| Bombés, pas creux  | 5              |
| Autres, sans précision   | 3              |
| <b>LA COULEUR</b>  | 48             |
| Couleur naturelle du poisson (pas passée, pas tachée....)                                      | 27             |
| Brillante, luisante, pas terne   | 26             |
| <b>L'ASPECT AU TOUCHER</b>   | 35             |
| Bien ferme, pas mou  | 23             |
| Pas visqueux, pas collant  | 8              |
| Pas sec, humide  | 6              |
| <b>LES BRANCHIES</b> (Rouges ou roses)   | 29             |
| <b>LES ECILLES</b> (Robustes, ne doivent pas se détacher)                                      | 4              |
| <b>AUTRES</b> (Notoriété du poissonnier, la présentation de l'étal, l'hygiène, la traçabilité) | 17             |

Q46. Lorsque vous achetez du poisson frais, demandez-vous des conseils de conservation au poissonnier ?

Q47 : Et, diriez-vous que vous savez reconnaître la fraîcheur du poisson ?

Q47bis : (Si oui) Sur quel(s) critère(s) évaluez-vous la fraîcheur du poisson ?