

FranceAgriMer

> Les synthèses de FranceAgriMer

novembre 2013 • numéro

3

PÊCHE / AQUACULTURE



LE MARCHÉ MONDIAL DES PETITS PÉLAGIQUES, PRODUCTION ET ÉCHANGES

Zoom sur le marché français



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil cedex
Tél. : +33 1 73 30 30 00 / Fax : +33 1 73 30 30 30

www.franceagrimer.fr



Petits pélagiques : définition

On qualifie de « pélagiques » les poissons vivant dans la zone entre la surface et le fond des océans (appelée « zone pélagique » ou « colonne d'eau »), excluant ainsi les côtes et les fonds marins (zone démersale).

Les poissons pélagiques, également appelés « poissons bleus », regroupent plusieurs centaines d'espèces, ayant des caractéristiques communes : une coloration bleue sombre sur le dos et argentée sur le ventre sensée les protéger des prédateurs, une forme allongée et un mode de vie souvent grégaire (en « bancs »). Sardine, hareng, maquereau, anchois et thon sont les principales espèces de poissons pélagiques.

Dans cette synthèse, l'appellation « petits pélagiques » désigne l'ensemble des poissons pélagiques, à l'exclusion des thons, bonites, marlins, qui sont de « gros » pélagiques.

Le marché mondial

La production mondiale de petits pélagiques représente environ 32 millions de tonnes en 2011, soit plus d'un tiers des captures totales, faisant des petits pélagiques le groupe d'espèces le plus pêché au monde. Au cours des 60 dernières années, les captures ont largement évolué au gré des variations de la ressource, et notamment des espèces majoritaires : l'anchois du Pérou (*Engraulis ringens*), le sardinops ou sardinops du Chili (*Sardinops sagax*)¹.

Les années 60 ont été marquées par de très forts débarquements d'anchois du Pérou, atteignant 13 millions de tonnes en 1970, qui se sont écroulés pendant les années 70 et 80. Depuis le début des années 90, les débarquements d'anchois du Pérou ont repris et oscillent autour de 7 millions de tonnes. En parallèle, les captures de sardinops du Chili (*Sardinops sagax*) ont explosé en 15 ans (1978-1992), pour atteindre 10 millions de tonnes par an. Depuis 1992, les débarquements ont quasiment disparu.

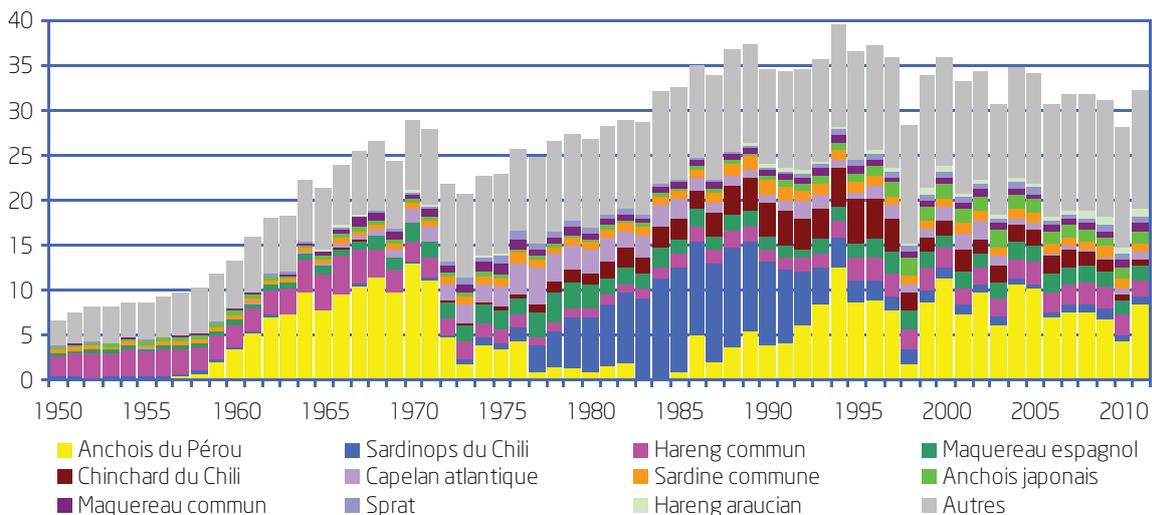
La pêche minotière

Les petits pélagiques constituent le plus grand groupe d'espèces ciblées par la « pêche minotière », dont les captures sont destinées à la fabrication de farines et huiles de poisson, majoritairement consommées par le secteur de l'aquaculture. Les élevages aquacoles consomment 57 % de la production mondiale de farines de poisson et 87 % de celles d'huiles (source : Ifremer).

En 2009, la production mondiale de farines de poisson s'élevait à 4,3 millions de tonnes, et celle d'huiles à 1 million de tonnes. La production est très concentrée : deux pays, le Pérou et le Chili, produisent 40 % des volumes, soit 2 millions de tonnes en 2009 (2,2 millions de tonnes en 2011). Le Danemark, la Norvège et l'Islande arrivent ensuite : les cinq premiers pays atteignent plus de 50 % des volumes et les dix premiers plus de 80 %. En moyenne, un peu plus de 4 millions de tonnes de farines et huiles s'échangent sur le marché mondial, les principaux pays exportateurs de farines étant le Pérou, le Chili, le Danemark, l'Allemagne et l'Islande et les principaux pays importateurs : la Chine, le Japon, la Norvège, l'Allemagne et Taïwan.

Évolution de la production mondiale de petits pélagiques

en millions de tonnes



Source : FishStat-FAO

1. L'espèce *Sardinops sagax* est désignée dans diverses statistiques officielles sous différents noms vernaculaires : sardinops, pilchard sud-américain, sardine de Californie, sardine du Japon. En réalité, il s'agit de la même espèce que l'on désignera dans cette note sous les noms sardinops ou sardinops du Chili, officiellement notifiés par la France à la Commission européenne dans le cadre de l'organisation commune du marché des produits de la pêche (règlement (CE n°104/2000 et règlement (CE n°2065/2001).

En 2011, plus de la moitié des volumes de petits pélagiques pêchés est constituée de onze espèces :

- > l'anchois du Pérou (*Engraulis ringens*),
- > le hareng commun (*Clupea harengus*),
- > le maquereau espagnol (*Scomber japonicus*),
- > l'anchois japonais (*Engraulis japonicus*),
- > la sardine commune (*Sardina pilchardus*),
- > le maquereau commun (*Scomber scombrus*),
- > le hareng araucian (*Clupea bentincki*),
- > le capelan atlantique (*Mallotus villosus*),
- > le chincharde du Chili (*Trachurus murphyi*),
- > le sardinops du Chili (*Sardinops sagax*),
- > le sprat (*Sprattus sprattus*).

Ces 11 espèces représentent plus de 19 millions de tonnes en 2011, dont quasiment 45 % d'anchois du Pérou, avec 8,3 millions de tonnes. Nettement derrière viennent le hareng commun avec 1,8 million de tonnes, le maquereau espagnol avec 1,7 million de tonnes, l'anchois japonais avec 1,3 million de tonnes et la sardine commune avec 1,0 million de tonnes.

En termes de pays pêcheurs, les plus gros producteurs sont le Pérou, avec 7,4 millions de tonnes (quasi-exclusivement de l'anchois), le Chili avec 2,4 millions de tonnes réparties en trois espèces : anchois du Pérou, hareng araucian et chincharde du Chili, la Chine avec 1,5 million de tonnes d'anchois japonais et de maquereau espagnol, la Norvège avec 1,2 million de tonnes, principalement de hareng commun, et le Japon avec 830 000 tonnes de maquereau espagnol et d'anchois japonais. La France arrive en 31^{ème} position avec 49 500 tonnes de captures dont 23 000 tonnes de sardine commune, 15 400 tonnes de maquereau commun et 10 800 tonnes de hareng commun.

Production des espèces majoritaires pour les principaux pays producteurs (en milliers de tonnes)

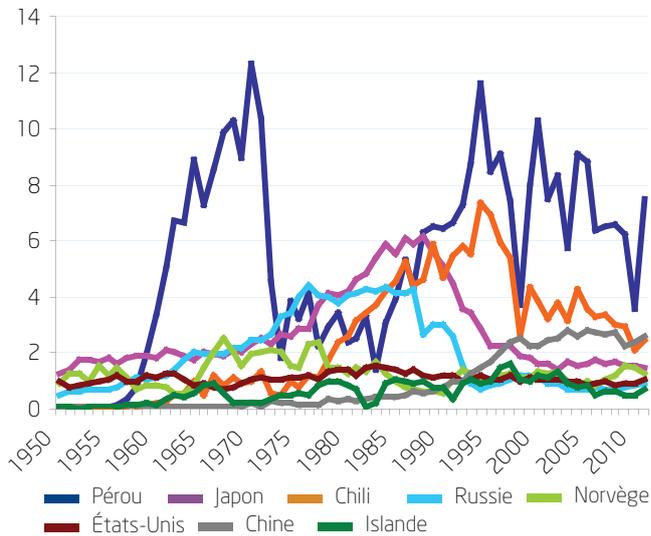
2011	Anchois du Pérou	Hareng commun	Maquereau espagnol	Anchois japonais	Sardine commune	Sardinops du Chili	Maquereau commun	Hareng araucian	Capelan	Chincharde du Chili	Sprat	Total
Pérou	7 125		47							257		7 429
Chili	1 191		26					887		247		2 352
Chine			573	767	11	140				33		1 524
Norvège		634					208		361		12	1 215
Japon			393	262		176						830
Islande		198					156		324			678
Maroc			121		504							625
Mexique			7			593						600
Corée du Sud			139	293		2				9		443
Russie		153	57		29		74		87		25	425
Danemark		86					35		11		163	295
Royaume-Uni		62	1		5		182				7	257
Îles Féroé		73					122		18			213
Canada		134					11		32			178
Pays-Bas		45	12		52		30			1	6	147
États-Unis		79	1			46	1					127
Turquie			3		35						87	125
Suède		61					3				61	125
Finlande		98									16	114
Équateur	3		32							69		104
France		11			23		15					50

Source : FishStat-FAO, Données 2011



Évolution des captures totales de petits pélagiques des principaux pays pêcheurs au cours des 60 dernières années

en millions de tonnes



Source : FishStat-FAO

L'anchois du Pérou

La pêcherie d'anchois du Pérou (*Engraulis ringens*) est la plus importante pêcherie du monde. Elle dépasse, certaines années, 10 millions de tonnes. Le stock d'anchois prolifère au large du Pérou au gré de la ressource en plancton dont le développement est favorisé par un courant froid (courant de Humboldt). Il est très sensible aux variations de son environnement, rendant les captures très fluctuantes et c'est ainsi que la ressource s'est effondrée en 1972 avec l'arrivée du courant chaud El Niño. L'anchois du Pérou est quasi-exclusivement destiné à la production de farines, faisant du Pérou le premier producteur mondial de farines de poisson. La pêcherie produit un tiers des huiles et farines de poisson utilisées dans le monde (2,5 millions de tonnes en 2011).

Les échanges

Alors que la production mondiale s'est relativement stabilisée ces deux dernières décennies, le commerce des poissons pélagiques s'est considérablement développé, au gré des avancées technologiques dans la transformation, la conservation et les moyens logistiques, et le marché est aujourd'hui largement mondialisé.

En 2009, les échanges de produits de petits pélagiques² destinés à la consommation humaine dans le monde représentent plus de 5 millions de tonnes, pour une valeur de près de 7 milliards de dollars.

La Norvège est de loin le plus important pays exportateur, avec une balance commerciale positive de plus de 1 milliard de dollars en 2009.

Balance commerciale des principaux pays intervenant dans les échanges de petits pélagiques (en milliers de dollars américains)

	Importations	Exportations	Balance
Norvège	163 942	1 201 430	+ 1 037 488
Maroc	10 833	681 152	+ 670 319
Islande	4 048	270 539	+ 266 491
Royaume-Uni	161 586	387 472	+ 225 886
Canada	31 090	231 093	+ 200 003
Danemark	128 194	287 889	+ 159 695
Espagne	294 810	261 823	- 32 987
Allemagne	357 358	214 711	- 142 647
États-Unis	356 844	207 346	- 149 498
France	246 299	65 061	- 181 238
Japon	461 207	182 909	- 278 298
Nigéria	300 103	0	- 300 103
Russie	486 913	128 668	- 358 245

Source : FishStat-FAO, Données 2009

2. Produits transformés, y compris les produits finis, tels que les conserves

Détail des principaux flux de produits de petits pélagiques

			Quantité en tonnes	Valeur en 1 000 US\$
Norvège	exportations	Hareng entier congelé	502 000	355 700
		Maquereau entier congelé	188 900	325 800
		Hareng filet et chair congelés	175 400	217 500
		Hareng entier frais	64 000	31 800
Maroc	exportations	Sardine conserve	115 100	396 200
		Anchois préparé / conservé	14 600	140 900
		Sardine congelée	86 200	64 500
Islande	exportations	Hareng farine et huile	115 600	115 800
		Hareng filet et chair congelés	64 500	67 100
Royaume-Uni	exportations	Maquereau entier congelé	96 200	166 600
		Maquereau entier frais	72 000	107 200
Canada	exportations	Hareng œufs	6 300	78 200
		Maquereau entier congelé	23 700	34 000
Danemark	exportations	Hareng conserve	26 300	69 200
		Maquereau conserve	10 000	64 600
		Hareng entier frais	68 900	40 600
Espagne	exportations	Maquereau entier congelé	66 300	65 000
		Maquereau entier frais	30 300	31 400
		Sardine congelée	85 300	47 800
	importations	Anchois frais	25 200	60 200
		Sardine congelée	56 500	74 200
Allemagne	importations	Hareng conserve	44 300	113 800
		Hareng filet et chair congelés	47 800	76 400
États-Unis	importations	Sardine conserve	25 500	77 600
		Maquereau conserve	10 300	26 000
France	importations	Sardine conserve	19 000	86 000
		Anchois préparé / conservé	6 700	57 400
Japon	importations	Maquereau entier congelé	76 200	171 800
		Chinchard noir congelé	39 600	60 000
		Hareng entier congelé	36 500	50 100
Nigéria	importations	Maquereau entier congelé	316 900	158 400
		Chinchard noir congelé	60 000	52 000
		Hareng entier congelé	57 400	48 000
Russie	importations	Maquereau entier congelé	86 500	174 400
		Hareng entier congelé	172 700	140 200
		Hareng filet et chair congelés	52 800	68 600

Source : FishStat-FAO, Données 2009

Une source importante de nutriments à travers le monde

Dans beaucoup de pays du monde, et en particulier dans les pays en voie de développement, les petits pélagiques constituent une source importante de protéines et nutriments à prix abordable. De tous les poissons, les petits pélagiques sont reconnus pour offrir les meilleures qualités nutritionnelles. La consommation moyenne mondiale de poissons pélagiques (thon inclus) s'élève à 3,4 kg par habitant, ce qui représente environ 18 % de la consommation totale de produits aquatiques et 4 % du total des protéines animales consommées (source : FAO / Globefish).



Zoom sur le marché français des petits pélagiques

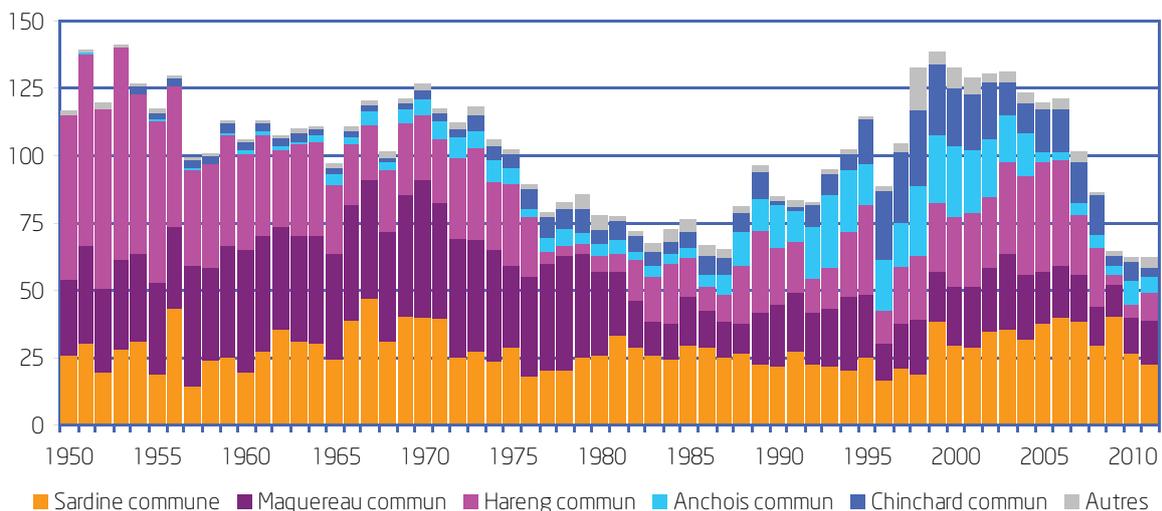
En 2011, la production française de petits pélagiques s'élevait à 61 800 tonnes (soit 0,2 % de la production mondiale), atteignant le niveau le plus bas depuis 60 ans. Alors qu'entre 1950 et 1975, elle oscillait entre 100 000 et 125 000 tonnes par an et se composait de trois espèces majeures (sardine, maquereau et hareng), elle a décliné entre 1975 et 1995 pour se situer autour de 75 000 tonnes par an, avant de connaître un regain dans les années 2000 avec le développement des captures d'anchois et de chinchard. Depuis 2008, la production décroît de nouveau, avec une diminution particulièrement forte des captures de hareng.

Cinq espèces représentent en 2011 la quasi-totalité des volumes :

- > la sardine commune (*Sardina pilchardus*),
- > le maquereau commun (*Scomber scombrus*),
- > l'anchois commun (*Engraulis encrasicolus*),
- > le chinchard commun (*Trachurus trachurus*),
- > le hareng commun (*Clupea harengus*).

Évolution de la production française de petits pélagiques

en milliers de tonnes



Source : FishStat-FAO

Ces volumes sont principalement produits par des senneurs (bolincheurs) et des chalutiers. Pour ces poissons, une grande partie des ventes est réalisée sous contrat, et la vente en halles à marées ne représente qu'une partie du marché. En moyenne, sur les 3 dernières années, environ 35 000 tonnes de petits pélagiques, soit un peu plus de la moitié de la production nationale, ont été vendues en halles à marée (35 100 tonnes en 2012, source : Réseau Inter Criées). Les ventes sont majoritairement localisées sous la halle à marée de Boulogne-sur-Mer (22 % des volumes débarqués en 2012) et dans les halles à marée de la façade Bretagne sud (Douarnenez, St-Guérolé, La Turballe, St-Gilles Croix de Vie et Lorient).

La guerre du maquereau

Le marché du maquereau, deuxième espèce de petits pélagiques la plus pêchée sous pavillon français, est actuellement très tendu en raison d'un conflit sur la répartition des quotas de pêche qui oppose l'Union européenne et la Norvège d'une part à l'Islande et aux Îles Féroé d'autre part, ces derniers ayant unilatéralement et significativement relevé leurs quotas par rapport à ceux prévus par les accords internationaux. Arguant que ces pratiques mettaient en péril la bonne santé du stock de maquereau de l'Atlantique Nord Est, plusieurs États membres de l'UE ont demandé à la Commission européenne de prévoir l'application de sanctions commerciales en s'appuyant sur le règlement cadre permettant de prendre des mesures à l'encontre des pays qui autorisent une « pêche non-durable ». Ainsi, depuis le 20 août 2013, les entreprises féringiennes ne peuvent plus ni débarquer, ni exporter leurs harengs et maquereaux dans l'UE. Concernant l'Islande, le litige pourrait aboutir aux mêmes sanctions.

L'industrie de la conserverie de petits pélagiques

Outre le thon, qui représente des volumes importants, les conserveurs de poissons français travaillent principalement la sardine et le maquereau. En 2012, l'industrie française de la conserverie de poisson comptait 17 usines qui ont utilisé 63 800 tonnes de poissons, dont 16 600 tonnes de sardine et 24 000 tonnes de maquereau (source : Adepale).

Les fabrications de conserves se sont élevées à 337 millions de boîtes, pour 54 200 tonnes de conserves. Si l'activité totale des conserveries a subi ces dernières années une érosion (volume total des fabrications en baisse de 19 % sur 5 ans - par rapport à 2008), la production de conserves de sardine et de maquereau s'inscrit en croissance sur la même période, avec respectivement + 21 % et + 16 % de tonnage produit en plus.

Les échanges de produits de petits pélagiques et les principaux débouchés du marché français

En 2012, la France a importé près de 81 700 tonnes de produits de petits pélagiques, pour une valeur de 230 millions d'euros et en a exporté 23 500 tonnes, pour une valeur de 50 millions d'euros. La France achète majoritairement des conserves et des produits bruts essentiellement destinés aux industries de transformation. Les produits bruts représentent la plus grande part du volume des importations (poissons congelés entiers et en filets, principalement maquereau, sardine et hareng), mais les conserves englobent plus de la moitié de la valeur totale des importations.

Le principal pays fournisseur de produits issus de petits pélagiques de la France est le Maroc et son principal client l'Espagne.

La France importe majoritairement des produits bruts : 58 % des volumes de produits de petits pélagiques sont des produits frais et congelés (35 % de la valeur). En revanche, les préparations et conserves représentent 61 % de la valeur des importations, pour 38 % du volume. Les produits salés, séchés, fumés ou en saumure ne représentent que 4 % de la valeur et du volume des importations. Près de 90 % du volume des exportations sont également des produits non transformés, frais et congelés. Les préparations et conserves pèsent, quant à elles, pour 10 % du volume, mais représentent 34 % de la valeur totale des ventes.

Deux tiers des volumes (pour trois quarts de la valeur) de produits de petits pélagiques importés par la France sont fournis par seulement cinq pays. Les produits transformés (en conserve, fumé) représentent 35 % des volumes et 57 % de la valeur des importations. En 2012, le Maroc a expédié 23 % des volumes de produits de petits pélagiques importés par la France (19 100 tonnes, pour 31 % de la valeur totale des importations), principalement des conserves de sardine (10 200 tonnes), des semi conserves d'anchois (5 700 tonnes) et de la sardine congelée (2 500 tonnes). Arrivent ensuite le Portugal, qui a vendu 10 900 tonnes (13 % des volumes, 23 % de la valeur), majoritairement de la conserve de sardine, l'Irlande, 8 600 tonnes (11 % des volumes, 8 % de la valeur), quasi-exclusivement du maquereau non transformé (frais et congelé), l'Espagne,

7 800 tonnes (9 % des volumes, 7 % de la valeur), principalement des produits bruts de sardine et maquereau, et le Royaume-Uni, 7 600 tonnes (9 % des volumes, 6 % en valeur), qui comme l'Irlande, approvisionne la France uniquement en maquereau non transformé.

En 2012, la France a vendu 5 500 tonnes de produits de petits pélagiques à l'Espagne (23 % du volume total des ventes, pour 24 % de la valeur), dont 3 900 tonnes d'anchois frais. L'Égypte a acheté 2 400 tonnes de produits, exclusivement du chinchard congelé (10 % du volume, 4 % de la valeur), l'Italie 2 300 tonnes (10 % en volume, 13 % en valeur), principalement du maquereau frais et la Chine 1 200 tonnes (5 % en volume, 2 % en valeur) de sardine congelée.

Les normes et usages régissant le marché français des conserves de poissons

Pour faciliter les échanges des produits, un ensemble de normes a été mis en place. Ces normes permettent notamment de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, et d'assurer une bonne transparence du marché.

Les normes et usages régissant le marché français des conserves de petits pélagiques, les productions sont les suivantes :

- > Sardines : règlement (CEE) n°2136/89 du Conseil du 21 juin 1989 portant fixation des normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines ;
- > Sardines préparées à l'ancienne : norme AFNOR V45-071 Poissons transformés - Conserves de sardines préparées à l'ancienne ;
- > Maquereaux : norme AFNOR V45-064 Produits transformés issus de la pêche et de l'aquaculture - Conserves appertisées de maquereaux ;
- > Anchois : norme AFNOR V45-066 Produits transformés issus de la pêche et de l'aquaculture - Anchois salés et préparations à base d'anchois salés.



Détail des importations et exportations françaises de produits de petits pélagiques

Importations	Valeur (k€)	Volume (tonnes)
Sardine conserve	60 600	16 300
Anchois préparations et conserve	43 200	7 000
Maquereau conserve	29 700	5 800
Maquereau frais ou réfrigéré	19 800	10 700
Maquereau congelé	19 300	9 000
Hareng filets et chairs congelés	12 400	5 700
Sardine congelée	12 100	12 200
Hareng fumé y compris filets	5 800	2 200
Sardine fraîche ou réfrigérée	5 300	2 900
Hareng préparations et conserve	4 900	1 400
Chinchard frais ou réfrigéré	2 800	1 800
Maquereau filets congelés	2 500	700
Hareng congelé	2 100	1 500
Maquereau fumé y compris filets	1 400	200
Anchois frais ou réfrigéré	1 300	500
Anchois séché, salé, ou en saumure	1 200	500
Autres produits	3 400	2 100
Total	227 800	80 500

Exportations	Valeur (k€)	Volume (tonnes)
Anchois préparations et conserve	11 300	1 500
Anchois frais ou réfrigéré	10 400	4 300
Maquereau frais ou réfrigéré	5 900	2 700
Chinchard congelé	5 000	5 300
Sardine conserve	3 000	500
Sardine congelée	2 700	2 600
Maquereau congelé	2 300	1 400
Maquereau conserve	2 300	300
Sardine fraîche ou réfrigérée	1 600	700
Chinchard frais ou réfrigéré	1 400	600
Autres produits	4 000	3 600
Total	49 900	23 500

Le Maroc, premier exportateur de sardine en conserve

Le Maroc est actuellement le premier pays producteur de sardine (*Sardina pilchardus*), avec plus de la moitié des débarquements mondiaux. Les captures sont en croissance depuis plusieurs décennies. Aussi, alors que dans le milieu des années 1980, le Maroc produisait moins de 200 000 tonnes, il en produit 4 fois plus en 2010. Une partie des tonnages est destinée à la production de farines et d'huiles, et le reste est transformé en conserve, et vendu en frais ou en congelé.

Le Maroc est le premier exportateur mondial de conserve de sardine. En 2012, il a fourni 63 % des volumes de sardine en conserve importés par la France.

La consommation de petits pélagiques en France

Elle se concentre essentiellement sur celle des ménages. En effet, en dehors des anchois marinés, achetés par la restauration traditionnelle, les petits pélagiques sont peu présents dans la consommation hors domicile.

Les achats des ménages

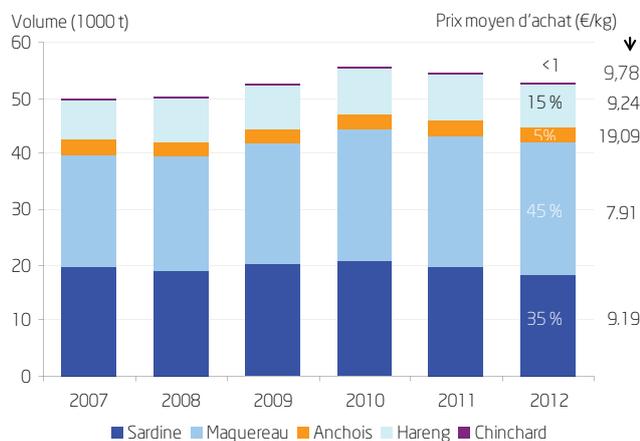
Attention : le panel Kantar Worldpanel mesure les quantités achetées de produits à partir des déclarations des ménages.

> Elles ne concernent que les achats pour la consommation à domicile. De plus, les panelistes enregistrent les quantités achetées en poids nets de produit, c'est-à-dire avec les arêtes et la peau pour les poissons frais, avec la tomate ou l'huile pour les conserves... Des précautions sont donc à prendre lors des comparaisons.

> Les volumes spécifiés pour une espèce particulière sont minorés des quantités de produits déclarés sans mention de l'espèce.

> Enfin, lorsqu'une comparaison est faite par rapport à l'univers « total », il s'agit d'un périmètre équivalent où des petits pélagiques peuvent se trouver, à savoir les poissons frais, fumés, séchés/salés, les marinades et les semi-conserves, et les conserves de poisson. Ce périmètre exclut donc les coquillages, les céphalopodes, les crustacés, les produits aquatiques surgelés et les autres produits traiteurs.

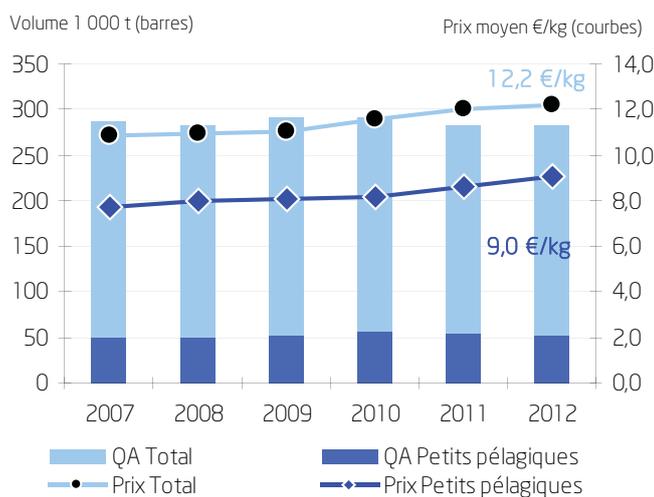
Répartition des espèces de petits pélagiques dans les achats des ménages



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Les achats se répartissent majoritairement entre le maquereau (45 %) et la sardine (35 %), et plus minoritairement entre le hareng (15 %) et l'anchois (5 %). Les niveaux de prix sont relativement équivalents (autour de 8 à 9 €/kg) pour les trois espèces principales alors que l'anchois est bien plus cher (plus de 19 €/kg).

Évolution des achats des ménages de petits pélagiques



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Depuis 2007, les achats des ménages ont progressé de plus de 5 % ; mais ils se sont surtout développés entre 2008 et 2010 à la faveur de prix plutôt bas et stables par rapport aux autres produits équivalents. En 2012, les petits pélagiques représentaient près de 19 % de l'univers et s'achetaient à un prix moyen de 9,0 €/kg, soit à un prix inférieur de 25 % par rapport à l'ensemble équivalent.



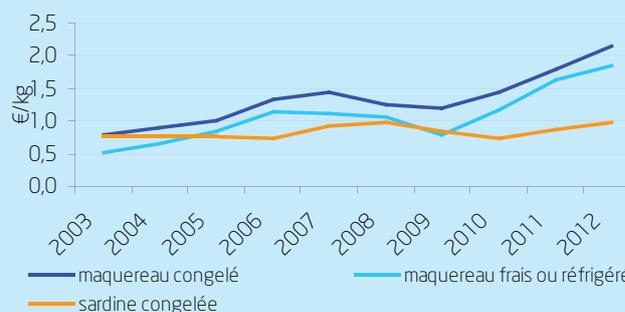
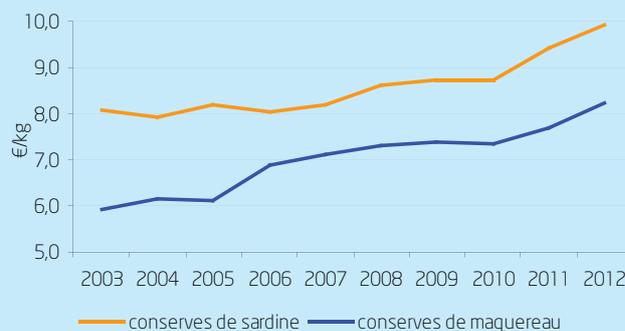
Selon les espèces, les produits achetés par les ménages ne sont pas de même nature : la sardine et le maquereau sont consommés frais pour 1/5^{ème} des volumes, le reste étant principalement en conserve. Le hareng est essentiellement acheté fumé et mariné (rollmops); tandis que l'anchois est en majorité sous forme d'anchois salés et préparations à base d'anchois salés conditionnés en semi-conserves³.

En dehors des poissons frais qui s'achètent aussi dans les poissonneries et sur les marchés, la part des hyper et supermarchés et du hard discount comme circuit de distribution est considérable pour toutes les autres catégories de produits : elle atteint plus de 85 %, dont près de 13 % pour le hard discount.

Un prix des matières premières en hausse depuis 10 ans

Sur la dernière décennie, les fabricants ont dû faire face à une forte hausse du prix de la matière première. Ainsi, entre 2003 et 2012, le prix à l'importation de la sardine congelée a progressé de 31 %, passant de 0,76 €/kg à 0,99 €/kg, tandis que ceux du maquereau réfrigéré et du maquereau congelé étaient respectivement multipliés par 3,5 (de 0,53 €/kg à 1,86 €/kg) et par 3 (de 0,80 €/kg à 2,15 €/kg). Dans le même temps, le prix moyen d'achat au détail des conserves de sardine et de maquereau a augmenté respectivement de 23 % (passant de 8,06 €/kg à 9,41 €/kg) et 39 % (de 5,91 €/kg à 8,22 €/kg).

Évolution des prix moyens de la matière première à l'importation et des produits finis au détail

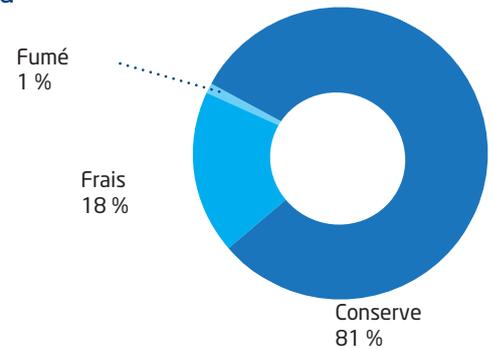


Sources : FranceAgriMer, d'après Douanes françaises et Kantar Worldpanel

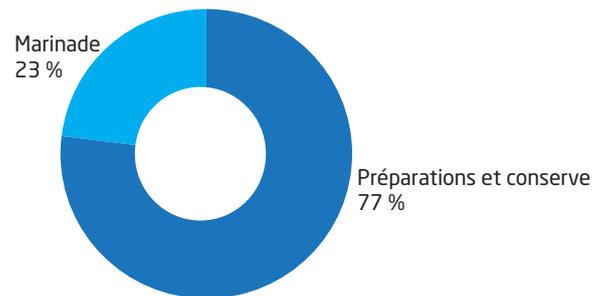
Type de produits achetés selon les petits pélagiques

Répartition volume - 2012

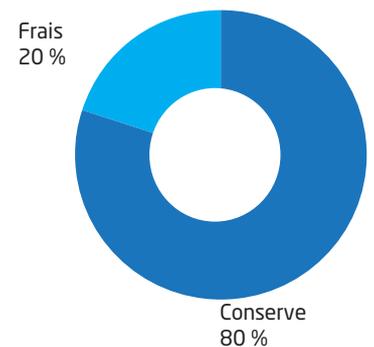
Maquereau



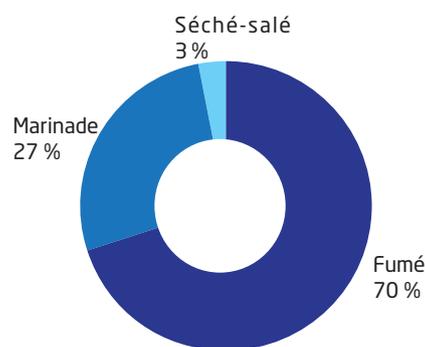
Anchois



Sardine



Hareng

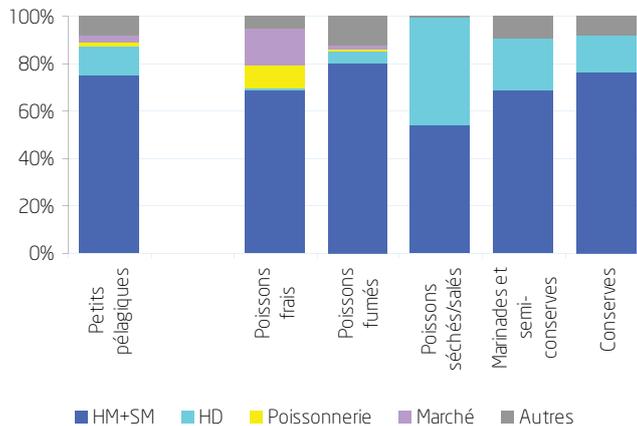


Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

3. L'aliment a subi un salage et une maturation enzymatique, et il n'est pas stérilisé lors du conditionnement en semi-conserve (bocal ou boîte). Il nécessite donc une conservation au froid.

Circuits d'achat des petits pélagiques

Indice volume - 2012



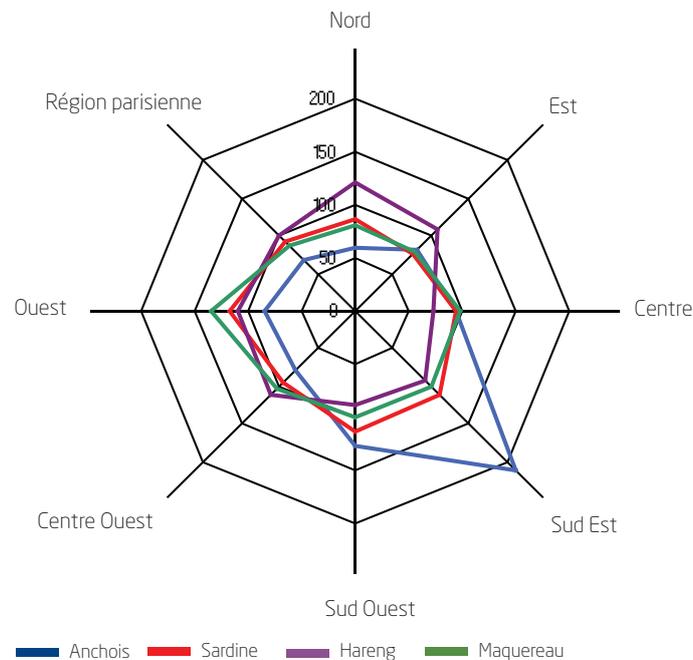
Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

Les critères sociodémographiques de consommation des petits pélagiques sont comparables à ceux des produits aquatiques : l'âge de la personne responsable des achats dans le ménage est le facteur le plus déterminant : plus elle est âgée, plus elle achète des produits aquatiques, tout particulièrement en frais. Ce trait est renforcé pour les petits pélagiques.

Enfin, la consommation de petits pélagiques est, selon les espèces, plus ou moins régionalisée. Pour le maquereau et la sardine, la consommation en poisson frais est bien plus importante dans les zones traditionnelles de pêche, l'Ouest pour le maquereau, l'Ouest et la Méditerranée pour la sardine. Leur consommation en conserve est beaucoup plus homogène sur le territoire. Les achats d'anchois sont concentrés dans le Sud-est, notamment en raison des traditions culinaires provençales. Enfin, le hareng, dont la consommation est bien répartie sur le territoire, est légèrement plus acheté dans l'Est de la France.

Régions de consommation des petits pélagiques

Indice volume - 2012



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

