

# FranceAgriMer

> Les synthèses de FranceAgriMer

juillet 2011 • numéro

**2**

PÊCHE / AQUACULTURE



## LE MARCHÉ MONDIAL DU THON, 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-sous-Bois cedex  
Tél. : +33 1 73 30 30 00 / Fax : +33 1 73 30 30 30

[www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)



## Marché mondial

La pêche mondiale du thon représente 4,4 millions de tonnes en 2009. Elle se décompose en cinq grandes espèces :

- thon listao (*Katsuwonus pelamis*): 2 600 000 tonnes
- thon albacore (*Thunnus albacares*): 1 100 000 tonnes
- thon obèse ou patudo (*Thunnus obesus*): 405 000 tonnes
- thon germon (*Thunnus alalunga*): 256 000 tonnes
- thon rouge (*Thunnus thynnus*): 21 000 tonnes

Les premiers producteurs mondiaux sont l'Indonésie (476 000 tonnes), le Japon (463 000 tonnes), les Philippines (412 000 tonnes) et Taiwan (326 000 tonnes). La France se situe au 15<sup>e</sup> rang.

### Les 15 premiers producteurs de thon mondiaux en 2009 en tonnes

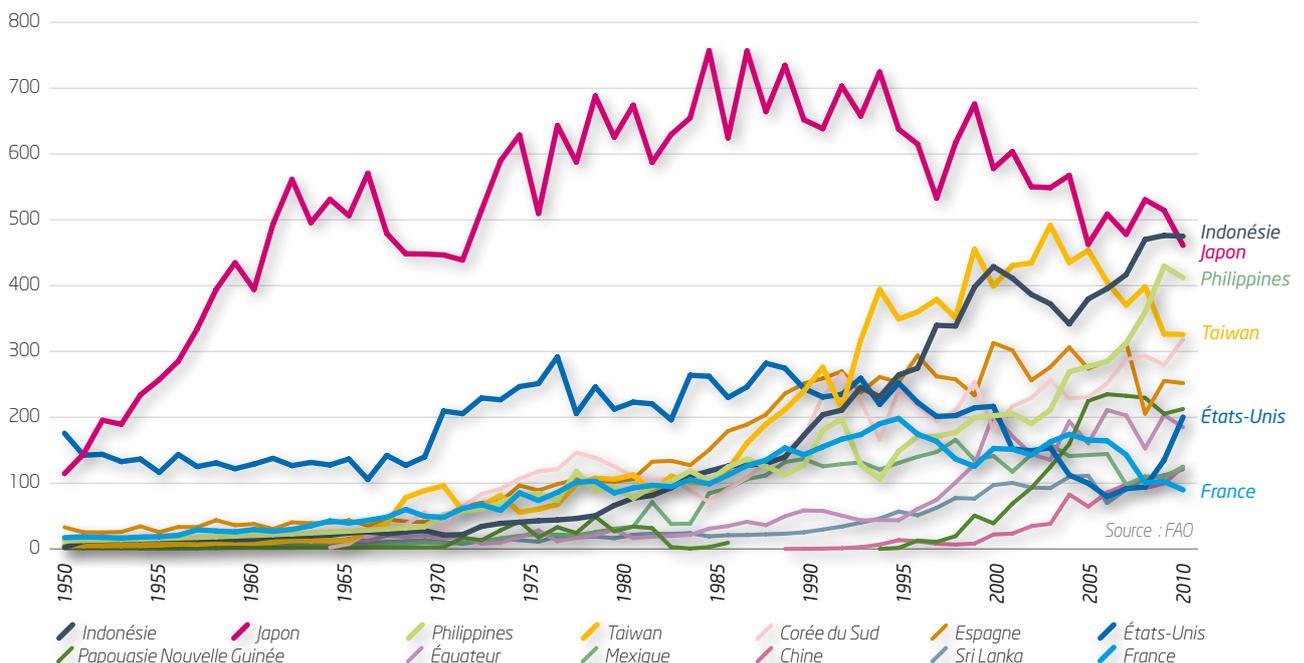
	Germon	Patudo	Listao	Albacore	Thon rouge	Total
1 Indonésie	42 251	47 501	296 978	89 463		<b>476 193</b>
2 Japon	63 776	64 291	263 924	68 193	2 923	<b>463 107</b>
3 Philippines		8 150	251 524	152 913		<b>412 587</b>
4 Taiwan	39 280	61 681	174 300	51 167		<b>326 428</b>
5 Corée		21 914	257 481	36 806		<b>316 201</b>
6 Espagne	11 259	31 290	134 344	71 321	9 581	<b>257 795</b>
7 Papouasie		6 640	160 782	44 690		<b>212 112</b>
8 États-Unis	12 644	10 006	157 926	19 753		<b>200 329</b>
9 Équateur		33 527	128 958	22 835		<b>185 320</b>
10 Mexique			19 418	105 834		<b>125 252</b>
11 Chine	20 737	21 461	67 635	14 935		<b>124 768</b>
12 Sri Lanka			82 127	38 703		<b>120 830</b>
13 Panama		11 462	36 636	38 769		<b>86 867</b>
14 Maldives			66 189	19 611		<b>85 800</b>
15 France		8 064	36 951	39 892	6 375	<b>91 282</b>
Total	256 500	404 900	2 599 700	1 092 600	21 200	<b>4 376 800</b>

Source : FAO, 2009

Depuis le début des années 50, les captures de thon ont été multipliées par 9, grâce au développement des pêcheries d'albacore et de listao, notamment philippines et taiwanaises, ainsi que celui des pêcheries tropicales des pays européens (majoritairement France et Espagne).

### Évolution des captures mondiales en volume

en milliers de tonnes



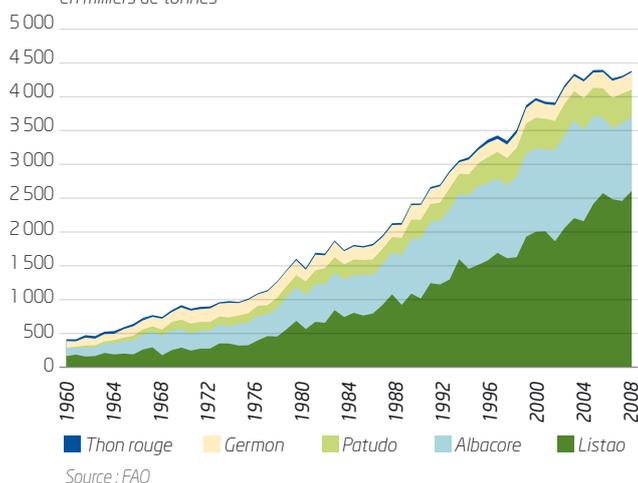
Le Japon, même s'il n'est plus qu'en deuxième position depuis 2009, est le pays incontournable des captures de thon depuis 1950. Il a connu une croissance considérable entre les années 50 et 80, à la faveur du développement industriel du pays. Depuis les années 90, ses captures se réduisent, ce qui est à relier avec l'essor spectaculaire des pêcheries des autres pays asiatiques Taïwan, Indonésie, Philippines et Corée du Sud.

Les États-Unis, qui étaient un acteur incontournable de la pêche thonière jusqu'en 1990, ne se situent plus qu'au 8ème rang mondial, avec en 2009 des volumes équivalents à ceux des années 70 (environ 200 000 tonnes).

De nouveaux acteurs sont apparus depuis une quinzaine d'années, notamment la Chine et la Papouasie Nouvelle-Guinée, qui atteignent respectivement 200 000 et 100 000 tonnes.

### Évolution des captures mondiales par espèce en volume

en milliers de tonnes



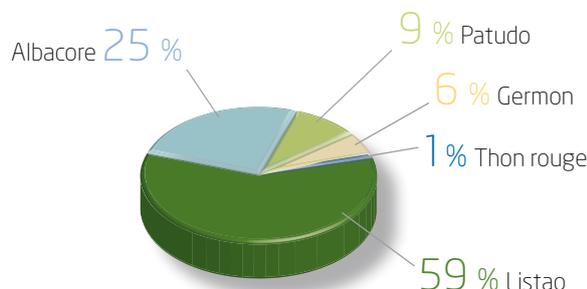
Le développement des pêcheries thonières est principalement fondé sur l'essor des captures d'albacore et de listao - qui représentent 85 % des volumes pêchés en 2009 - et dans une moindre mesure, du patudo. Le germon ne représente plus que 6 % des captures (contre 25 % en 1950) et le thon rouge moins de 1 % (contre 6 % en 1950).

### Sushis

Un des phénomènes marquant de la restauration commerciale de ces dix dernières années est la multiplication de restaurants japonais en zones urbaines.

La principale espèce de thon utilisée dans ces restaurants est l'albacore qui arrive en France surgelé. En outre, plus la température de congélation est basse, plus la qualité sanitaire est préservée. A partir d'une congélation à -60 °C, on passe à la "qualité sashimi".

### Répartition des captures mondiales par espèce en volume en 2009



Par la suite, cette synthèse traitera uniquement des espèces germon, albacore et listao, plus spécifiques au marché français. Ces trois espèces seront souvent regroupées sous la dénomination "thon".

Le marché du thon se caractérise par des échanges extrêmement importants, tant en matières premières (produits congelés) qu'en produits semi fini (longes de thon) ou en produits finis (conserves), et représentant environ 3 millions de tonnes, (soit les trois quarts des captures) pour une valeur de 10 milliards de dollars.

Il existe des **pays producteurs** qui exportent du thon tropical<sup>1</sup> congelé vers les pays transformateurs ; c'est le cas de Taïwan (390 000 tonnes exportées), de l'Indonésie (120 000 tonnes) et de la France (80 000 tonnes).

Les **pays transformateurs** comme la Thaïlande, les Seychelles ou la Côte d'Ivoire, importent des matières premières congelées et exportent des conserves.

Le Japon agit dans tous les secteurs : c'est un grand pays pêcheur (500 000 tonnes), importateur (270 000 tonnes), exportateur (100 000 tonnes) et consommateur. Les échanges se font principalement en produit congelé, et permettent de répondre aux demandes spécifiques des pays : les japonais importent de l'albacore et exportent du germon.

### Les principaux pays intervenant dans les échanges de thons (2008)

en milliers de dollars US

	Importations	Exportations	Balance
France	519 000	254 000	- 265 000
Indonésie	2 700	304 000	301 300
Japon	1 504 000	174 000	- 1 330 000
Espagne	655 000	716 000	61 000
Thaïlande	979 000	1 438 000	459 000
Taiwan	7 200	938 000	930 800
États-Unis	793 000	61 000	-732 000

Source : FAO Fishstats 2008

<sup>1</sup> thon capturé en zone tropicale



### Les principaux échanges de produits en 2008

			tonnes (poids net)	Valeur (1000 US\$)
France	Exporte	Listao congelé	38 000	44 362
		Albacore congelé	35 000	77 024
		Conserves	29 000	82 601
	Importe	Conserves + longes	111 000	443 157
Indonésie	Exporte	Conserves	52 138	151 942
		Listao congelé	17 000	18 235
		Albacore réfrigéré	10 500	36 200
		Divers thons congelés	18 000	21 106
		Divers thons réfrigérés	14 000	52 084
Japon	Exporte	Listao congelé	54 000	68 000
		Germon congelé	32 000	59 586
	Importe	Patudo congelé	87 000	490 000
		Albacore congelé	59 000	181 000
		Albacore réfrigéré	17 000	129 000
		Thon rouge réfrigéré	5 000	98 000
		Thon rouge congelé	6 300	124 000
Conserves	34 000	143 583		
Espagne	Exporte	Listao congelé	98 000	117 000
		Thon rouge réfrigéré	8 000	117 000
		Albacore congelé	39 000	74 000
		Conserves	67 000	338 000
	Importe	Albacore congelé	83 000	42 000
		Conserves + longes	73 000	310 000
		Listao congelé	31 000	38 000
Thaïlande	Exporte	Conserves	451 000	1 386 833
	Importe	Listao congelé	563 000	696 000
		Albacore congelé	110 000	176 000
Taïwan	Exporte	Listao congelé	207 000	196 000
		Patudo congelé	68 000	393 000
		Albacore congelé	57 000	241 000
		Germon congelé	43 000	82 000
États-Unis	Importe	Conserves	144 000	409 000
		Germon congelé	28 000	121 000
		Albacore réfrigéré	18 000	137 000

Source S / FAO Fishstats

La relative baisse du prix du carburant en 2009 a eu pour effet de remonter le niveau des captures et restaurer partiellement la rentabilité de l'industrie de la conserve.

Depuis 2009, la flottille thonière tropicale pêchant dans l'océan Indien a été victime d'attaques fréquentes de pirates et ont contraint les navires, notamment communautaires, à restreindre leurs sorties en mer.

Au plan mondial, les marchés de la conserve de thon sont fortement tirés par la demande, d'une part, des pays développés

pour fournir des produits à prix accessibles pour l'ensemble de leur population y compris les ménages les plus modestes, et, d'autre part, par une demande en forte progression des pays émergents qui atteignent des niveaux de vie leur permettant d'accéder à ce type de protéine de haute qualité (ex. Mexique, Turquie, Brésil, Chine...). En parallèle, le marché japonais subit des modifications, notamment une diminution de la demande en sashimis de qualité supérieure, entraînant une baisse du prix.

## Le marché français du thon

### La production française de thon

La pêche thonière française se décompose en différents segments :

- > la pêche au thon tropical congelé saumure destiné à la fabrication de conserves (*espèces albacore, patudo, listao et germon*) ;
- > la pêche au thon tropical congelé non saumuré frais (*espèces albacore, patudo et listao*) ;
- > la pêche au germon frais ;
- > la pêche au thon rouge frais (*non abordé dans cette synthèse*).

#### Le thon tropical

La pêche au thon tropical est réalisée par 25 thoniers senneurs congélateurs sous pavillon français, regroupés dans l'organisation de producteurs Orthongel, dans les océans Atlantique et Indien. La très grande majorité de la production est débarquée directement dans les pays transformateurs, principalement sur le continent africain.

#### Captures françaises de thon congelé

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Volumes débarqués (t)	144 026	120 085	91 074	96 653	101 957	100 617
Prix moyen (€/kg)	0,85	1,10	1,38	1,47	Nd	Nd

Sources : DPMA pour 2005-2008 et Orthongel pour 2009-2010)

#### Le germon

La pêche française au germon, principalement dans le Golfe de Gascogne, a été marquée ces dernières années par une grande variabilité de la disponibilité. Les années 2005 et 2006 ont été particulièrement prolifiques, mais depuis, les apports sont en diminution continue.

#### Production de germon (frais et congelé)

	2005	2006	2007	2008	2009*	2010*
Volumes débarqués (t)	4 147	4 754	2 876	2 461	1 300	1 000
Prix moyen (€/kg)	2,00	1,89	2,33	2,07	2,60	2,80

\* estimations FranceAgriMer

Source : DPMA

## Les échanges de thon et les principaux débouchés sur le marché français

### Le thon tropical

Pour des raisons règlementaires liées au paquet hygiène de l'UE, le thon tropical congelé saumure est exclusivement destiné à la fabrication de conserves. Il est exporté à cette fin vers des pays de débarquement à proximité des zones de production (Seychelles, Maurice, Côte d'Ivoire) ou transbordé vers les pays de l'Union européenne dotés de conserveries, comme l'Espagne et l'Italie (respectivement 13 000 tonnes et 4 000 tonnes d'albacore congelé) ou plus rarement vers d'autres pays spécialisés dans la conserverie (Thaïlande). Ces flux représentent environ 98 000 tonnes de poisson (équivalent poids vif), pour une valeur de 90 millions d'euros en 2010.

La France importe environ 100 000 tonnes de conserves par an dont 18 000 tonnes d'Espagne, 19 000 tonnes de Côte d'Ivoire, 13 000 tonnes des Seychelles et 12 000 tonnes d'Equateur.

### Débarquements par les navires français de thon en 2010, tous océans (hors thon rouge)

	Volume (tonnes)
Germon frais	900
Albacore congelé	46 000
Listao congelé	47 300
Patudo congelé	5 400
Germon congelé	120

sources : FranceAgriMer et Orthongel

Par ailleurs, la France importe environ 7 000 tonnes d'albacore congelé. La majorité de ces volumes est destinée à la conserverie (90 %), les 10 % restants, en provenance en majorité d'Espagne, non saumurés et à prix moyen nettement plus élevé, sont utilisés pour les sushis.

S'ajoutent à ces volumes environ 8 000 tonnes de longues précuites saumurées en provenance du Ghana, de Thaïlande et d'Equateur, et à destination de la conserverie.

Il existe également des importations d'albacore réfrigéré (entre 2 000 et 2 500 tonnes), majoritairement en provenance du Yémen jusqu'en 2007 puis du Sri Lanka et des Maldives à partir de 2008, pour la consommation en frais (rayon frais ou sushis). Il s'agit principalement de longues de 2 à 5 kg arrivant sous vide, par avion. La présentation en réfrigéré impose des contrôles très stricts au point de vue sanitaire, notamment sur la teneur en histamines<sup>1</sup> des produits.

<sup>1</sup> voir encadré page suivante



### Le germon

La production de germon congelé est en grande partie destinée à la conserverie française, mais surtout depuis quelques années espagnole (où elle est exportée en frais), voire même aux Seychelles (exportation en congelé). Depuis 2008 et la forte chute de la production française, les exportations sont bien plus faibles (environ 1 000 tonnes, pour la moitié en frais).

Une faible part de la production française de pêche fraîche est mise sur le marché national, soit pour la conserverie (germon de chalut) soit sur le marché du frais pour le germon de ligne.

### L'industrie de conserverie française

En 2009, l'industrie de transformation thonière concernait 13 entreprises, qui ont travaillé environ 28 000 tonnes de poisson brut, et qui ont fabriqué environ 177 millions de boîtes de conserve. La majorité de la matière première arrive sous la forme de longues (75 %), principalement de listao.

Les salades de thon représentent le plus gros segment de la conserverie avec 64 % des volumes. Viennent ensuite les hors-d'œuvre avec 18 % des fabrications.

La fabrication française des conserves de thon est orientée à la baisse (- 12 % du nombre de boîtes par rapport à 2008). Le segment le plus touché est celui des préparations à base de thon (salades et hors-d'œuvre), concurrencées dans les rayons des supermarchés par les produits traiteurs, en pleine expansion.

Destination selon les espèces :

Espèces + volumes mis en œuvre (eq. entier)	Produits	Marché	Technologie
Germon (3 000 t)	Thon blanc au naturel ou à l'huile d'olive	Français ( <i>haut de gamme</i> )	
Albacore (8.500 t)	Thon au naturel	Français	Emboîté à cru
	Thon à l'huile d'olive	Italien ( <i>haut de gamme</i> ) Espagnol ( <i>haut de gamme</i> )	Pré-cuit
Listao (16.500 t)	Salades	Français	Cuit entier, paré, mis en longue puis en conserve
	Miettes	Français	Cuit entier, paré, mis en longue puis en conserve
	Thon à l'huile	Français Italien ( <i>bas de gamme</i> ) Espagnol ( <i>bas de gamme</i> )	Cuit entier, paré, mis en longue puis en conserve

source : ADEPALE

En plus de leurs approvisionnements dans les ports français, les conserveries françaises importent du germon frais (provenance Espagne) ou congelé (Afrique du Sud, Espagne).

### La consommation de thon en France

Avec environ 220 000 tonnes (équivalent poids vif) disponibles en 2010 sur le marché français, les thons sont les premières espèces aquatiques consommées. La consommation de thon se fait essentiellement en conserves (environ 94 % de la valeur des achats des ménages de thons). La consommation au rayon frais représente 4 % et 2 % au surgelé.

La consommation de conserves porte principalement sur du thon au naturel (53 % des parts de marché volume), puis viennent les miettes de thon (21 %), et les salades au thon (15 %).

La pénétration<sup>1</sup> des conserves de thon est la plus forte du marché des produits aquatiques et s'élève à 89 %.

Les conserves de thon sont principalement commercialisées en grandes et moyennes surfaces (72 % des volumes commercialisés) et en hard discount avec un différentiel de prix d'environ 3 €/kg entre les deux circuits de distribution. Elles sont consommées dans toute la France, plutôt par des foyers modestes et familiaux, et principalement au printemps et en été, entrant dans la composition de salades.

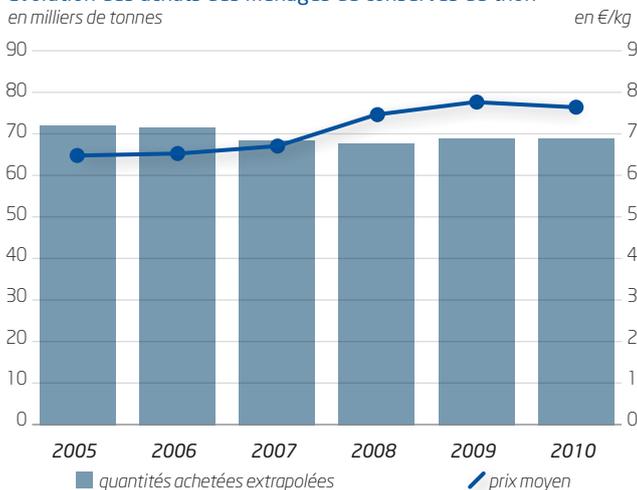
<sup>1</sup> le pourcentage de ménages acheteurs

#### Histamine

L'histamine est issue d'une transformation de l'histidine (acide aminé présent naturellement entre autres dans la chair des thonidés) par l'action de décarboxylases microbiennes, en cas notamment de rupture de la chaîne du froid. L'histamine est responsable de réactions allergiques chez l'Homme, généralement bénignes.

Aujourd'hui, les conserveurs sont soumis à une réglementation très stricte afin de maîtriser la qualité sanitaire de leurs produits et écarter les risques.

## Évolution des achats des ménages de conserves de thon

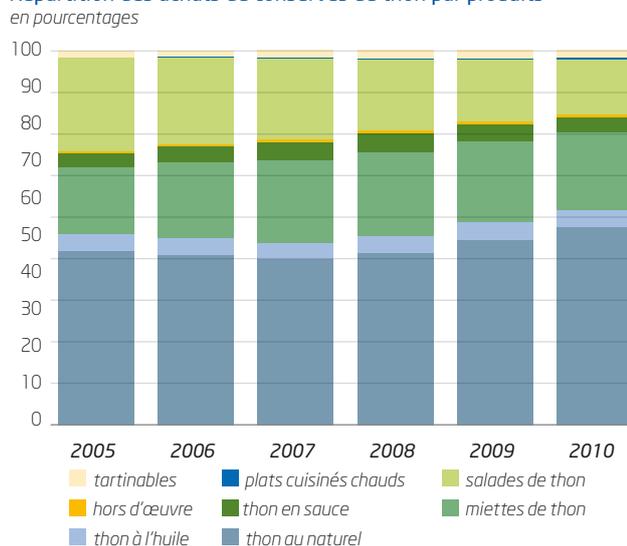


Source : Kantar Worldpanel

Les achats de conserves de thon sont en repli depuis plusieurs années (- 4 % entre 2005 et 2010). En 2009, avec la crise économique, les achats de conserves repartent, soutenus par le thon au naturel (+ 9 %). Les produits élaborés continuent de régresser.

Au niveau du prix moyen, on constate une hausse depuis 2006 sur tous les produits. La hausse globale est à imputer à la modification de la structure des achats : plus de thon au naturel plus cher (8,5 €/kg), moins de salades moins onéreuses (5,4 €/kg), basculement dû en partie à un retour du "fait maison".

## Répartition des achats de conserves de thon par produits



Source : Kantar Worldpanel

En ce qui concerne la consommation de thon frais, malheureusement l'analyse des panels de consommateurs ne nous permet pas de distinguer les espèces (volumes très faibles et difficulté d'identification des espèces par le consommateur). Il s'agit d'une consommation très régionalisée, près des zones de production (bande littorale). Etant donné le prix élevé (14,9 €/kg en GMS, 18,6 €/kg sur les marchés et 16,9 €/kg en poissonnerie), ce sont majoritairement les foyers âgés et aisés qui l'achètent.

Les achats de thon frais sont essentiellement réalisés en été (consommation au barbecue, thon grillé, et saison de pêche du germon frais).

## Commerce international et droits de douanes

L'équilibre du commerce international du thon tel qu'il existe aujourd'hui entre l'Union européenne et les pays transformateurs est très dépendant des régimes de préférences douanières dont bénéficient les partenaires historiques de la filière thonière européenne, en Afrique pour ce qui concerne la filière française (régime ex-Cotonou / Lomé) ou en Amérique latine pour les Espagnols (régime SPG+ et ses 27 conventions liées à la bonne gouvernance, en cours de réforme). La Thaïlande et les Philippines, importants acteurs de la transformation de thon au niveau mondial et fortement taxés pour l'exportation de leurs conserves vers l'Union européenne (aujourd'hui 24 %), souhaiteraient une réduction de ces droits de douanes et négocient dans ce sens au niveau multilatéral (OMC à Genève) et bilatéral (Accord de libre échange en cours entre l'UE et la région ASEAN).

Pour plus de précisions : [http://europa.eu/legislation\\_summaries/external\\_trade/index\\_fr.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/external_trade/index_fr.htm)

