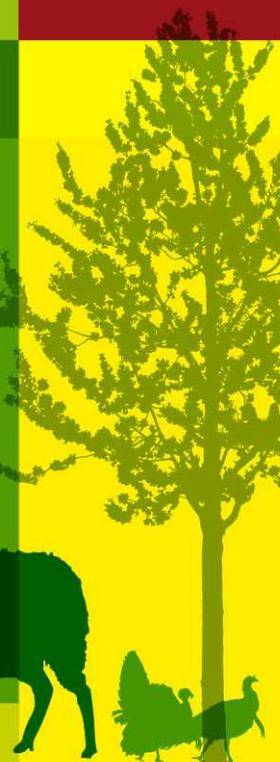


Situation du marché des produits aquatiques

12 septembre 2017

Conseil Spécialisé
Pêche et aquaculture



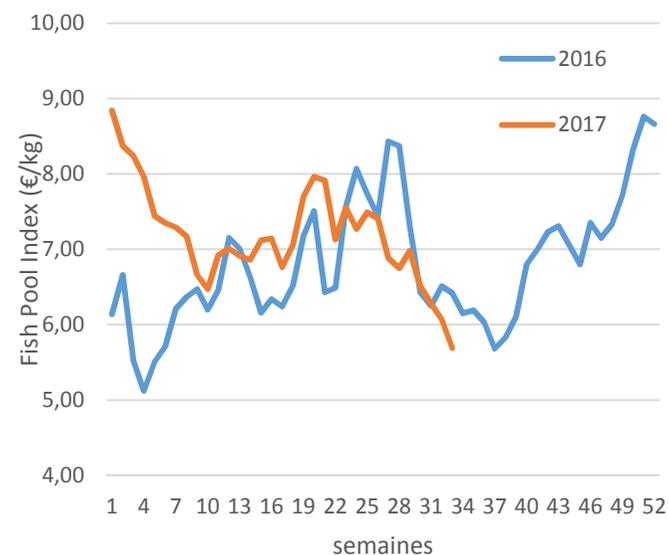


Conjoncture internationale



Éléments de conjoncture internationale (1)

- Les cours mondiaux du saumon restent élevés début 2017 mais devraient se détendre au second semestre
 - En cumul sur 33 semaines : + 8 % /2016
 - Une hausse des abattages de saumon norvégien est attendue au second semestre 2017
 - Production chilienne continue de régresser mais la valeur des exportations progressent sensiblement (USA)
- Poissons blancs: la hausse de la demande met les prix sous tension
 - Nouvelle baisse des quotas de cabillaud et d'églefin en mer de Barrent attendue en 2018
 - Hausse des captures de lieu d'Alaska en Russie en 2017 et baisse du cours mondial
- Bar et daurade: les cours sont pénalisés par une augmentation significative de l'offre en 2017
 - Investissement de 14 millions d'euros de la CE pour l'innovation et la compétitivité des entreprises aquacoles
 - La demande domestique augmente sur la marché turque mais absorbe à la marge une partie de la hausse de production



Source : FAO (Globefish)

Éléments de conjoncture internationale (2)

- Petits pélagiques: Les cours du maquereau restent soutenus alors que ceux de l'anchois régressent
 - Les prix de l'anchois sont pénalisés par une offre croissante en poissons de petites tailles et pauvre en matière grasse
 - Augmentation des quotas de maquereau en Europe et en Islande
- Thon: le manque de matière première pour l'industrie de transformation se traduit par une hausse des prix mondiaux
 - Baisse des captures début 2017 dans l'ouest et le centre de l'Océan Pacifique et dans l'Océan Indien
 - Les conserveurs équatoriens tirent profil du dynamisme de la demande européenne sous l'effet de la suppression des droits de douane
 - Faible niveau de captures dans l'océan Atlantique entraîne une augmentation de la demande des transformateurs européens
 - L'Espagne perd sa 3ème place d'exportateur mondial de conserve de thon remplacé par les Philippines (derrière la Thaïlande et l'Equateur)

Source : FAO (Globefish)

La pêche française

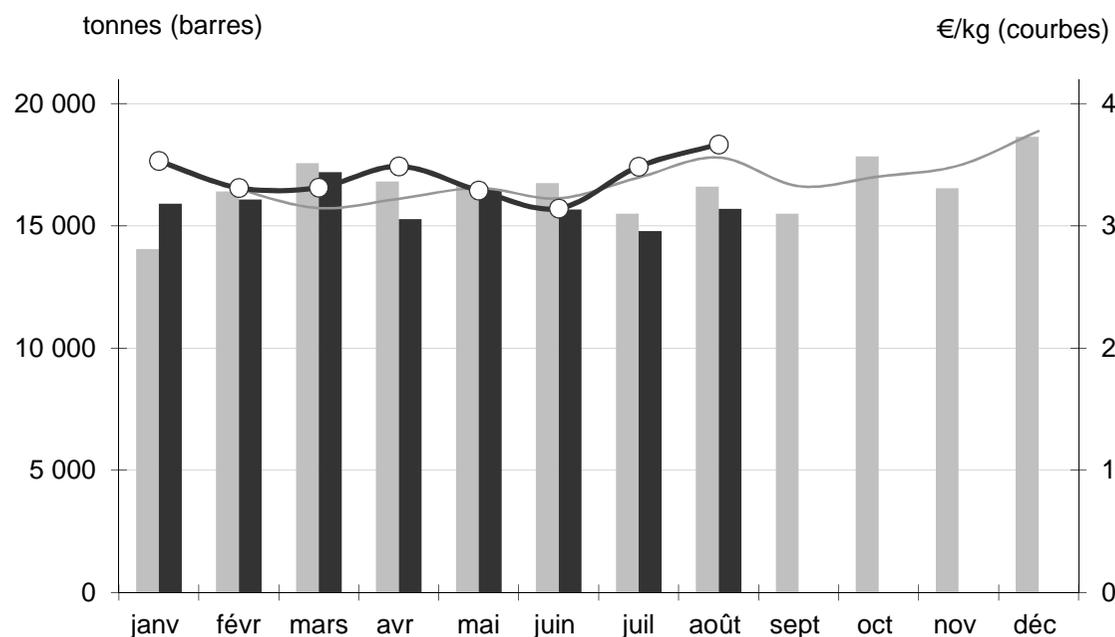
Ventes déclarées en halle à marée

Évolution des ventes en halle à marée

Toutes espèces

8 mois 2017 vs. 2016

Quantités vendues et prix moyen



- volumes vendus : - 2 %
 - Prix moyen à la première vente : 3,40 €/kg (+ 2 %)
 - Taux d'inventus en baisse: 0,17 %
- Valeur des ventes : 432 millions € (- 0,4 %)**

Source : FranceAgriMer / Ric

Évolution des mises en vente par façade

8 mois 2017 vs. 2016

Façades	Volume vendu	Valeur des ventes	Prix moyen
Nord Pas-de-Calais	+ 2 % + 300 t	+ 7 % + 2 400 k€	+ 5 % + 0,12 €/kg
Manche	- 5 % - 2 000 t	+ 1 % + 1200 k€	+ 7 % + 0,18 €/kg
Bretagne sud	- 2 % - 800 t	- 1 % - 1 200 k€	+ 1 % - 0,03 €/kg
Atlantique	=	- 3 % - 3 900 k€	- 3 % + 0,14 €/kg
Méditerranée	- 22 % - 600 t	- 5 % - 1 000 k€	+ 22 % + 0,86 €/kg

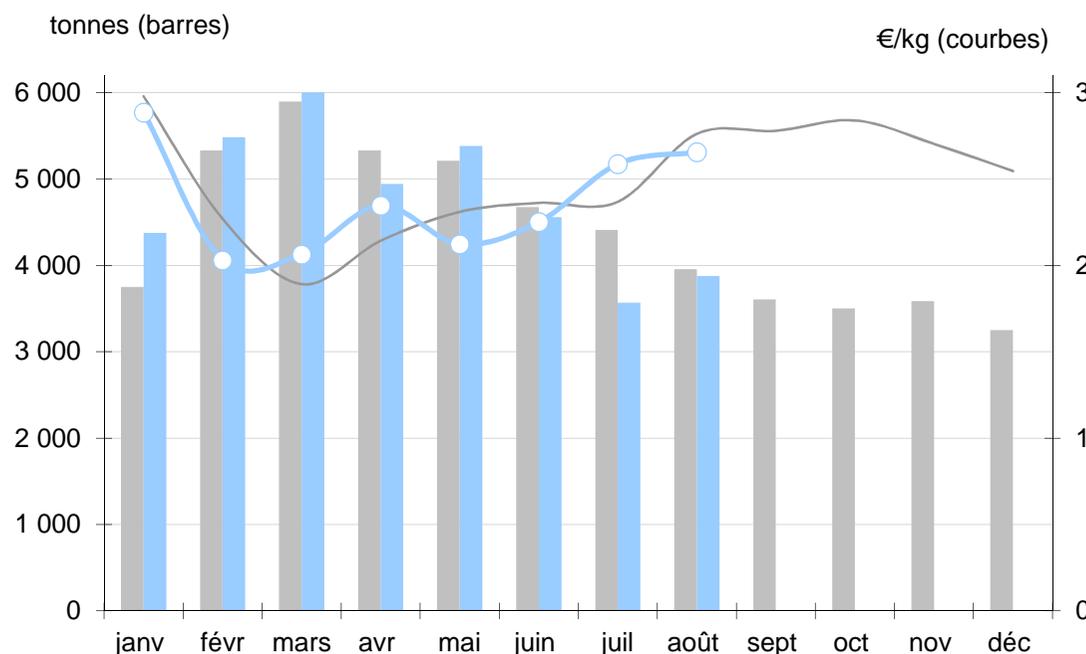
Source : FranceAgriMer / Ric

Évolution des ventes en halle à marée

Poissons blancs

8 mois 2017 vs. 2016

Quantités vendues et prix moyen



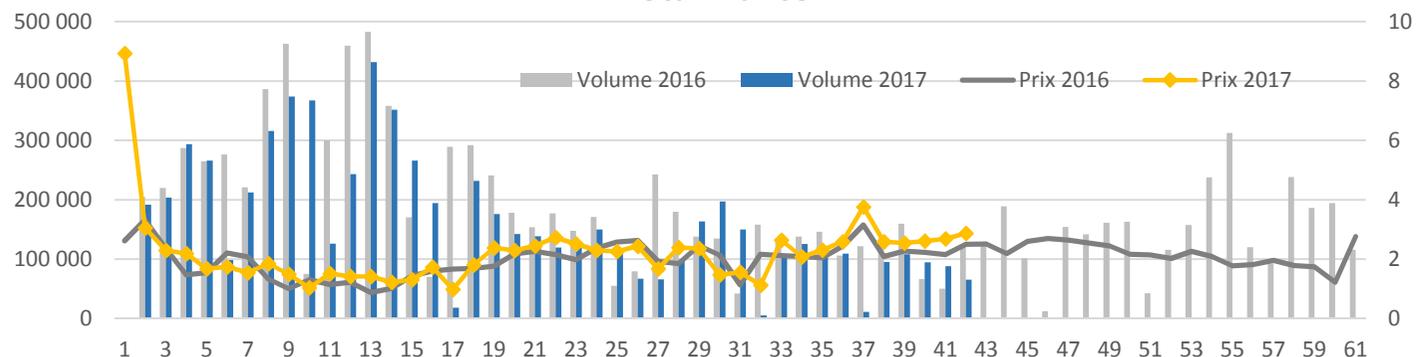
- Baisse des débarquements : - 1 %
- Baisse du prix moyen à la première vente : - 1 % (2,33 €/kg)

→ Recul de la valeur des ventes : - 1 %

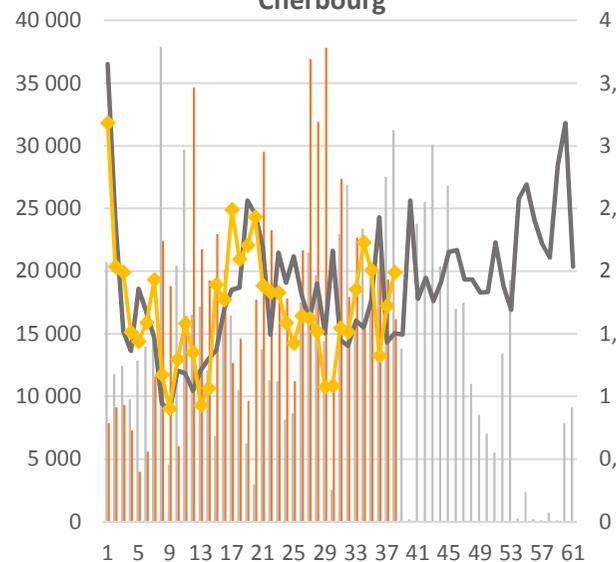
Source : FranceAgriMer / Ric

Focus merlan: variabilité des apports et des prix moyen

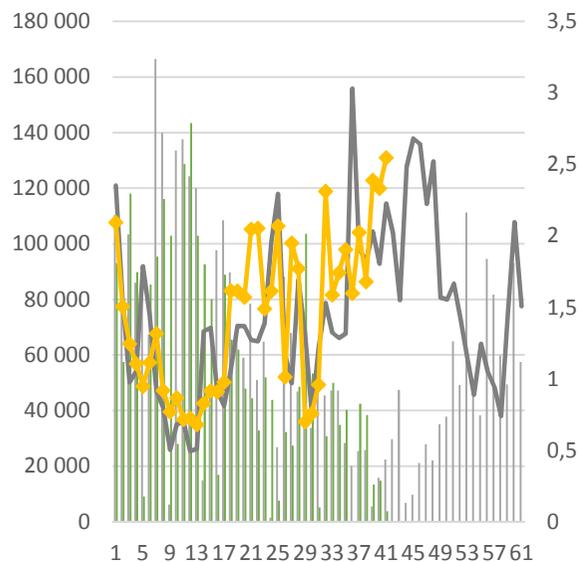
Total France



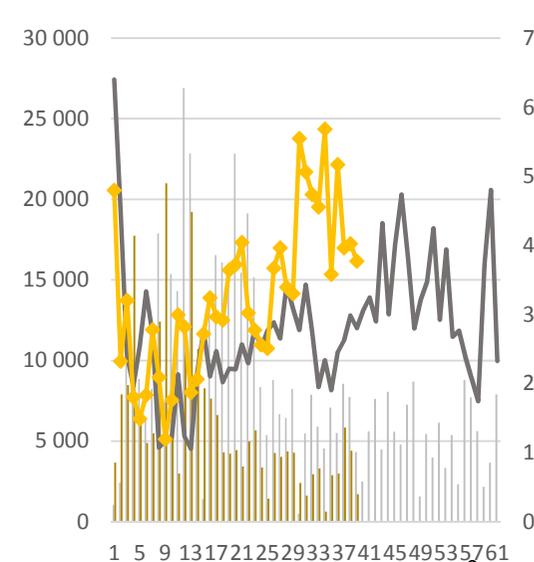
Cherbourg



Boulogne



Les sables d'Olonne

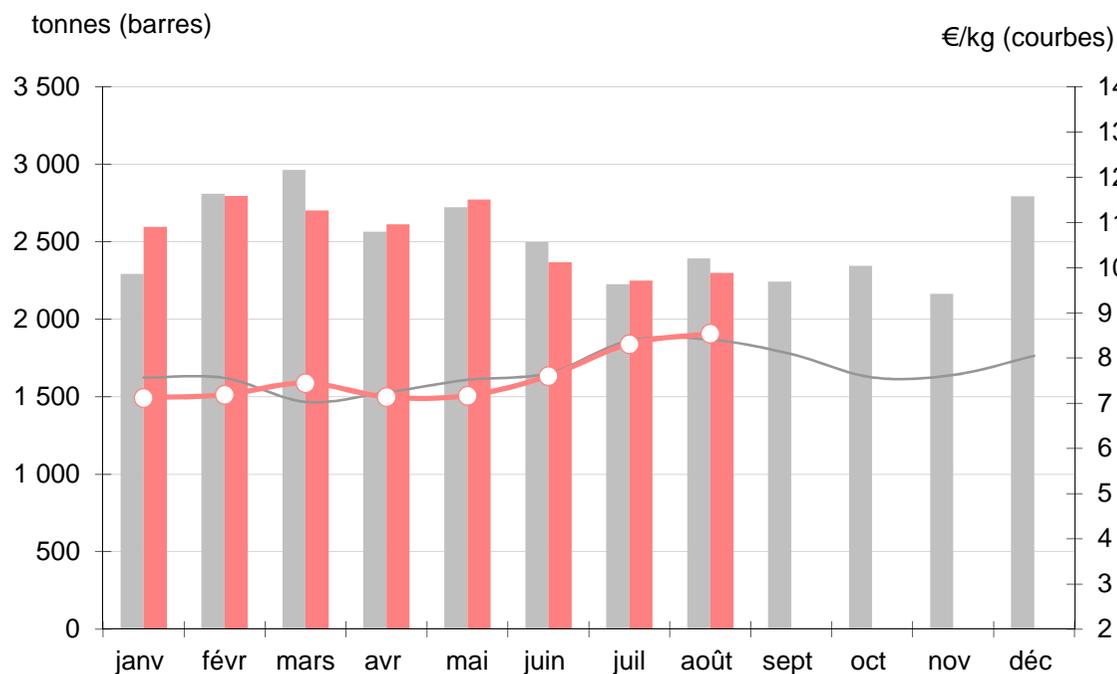


Évolution des ventes en halle à marée

Poissons fins

8 mois 2017 vs. 2016

Quantités vendues et prix moyen



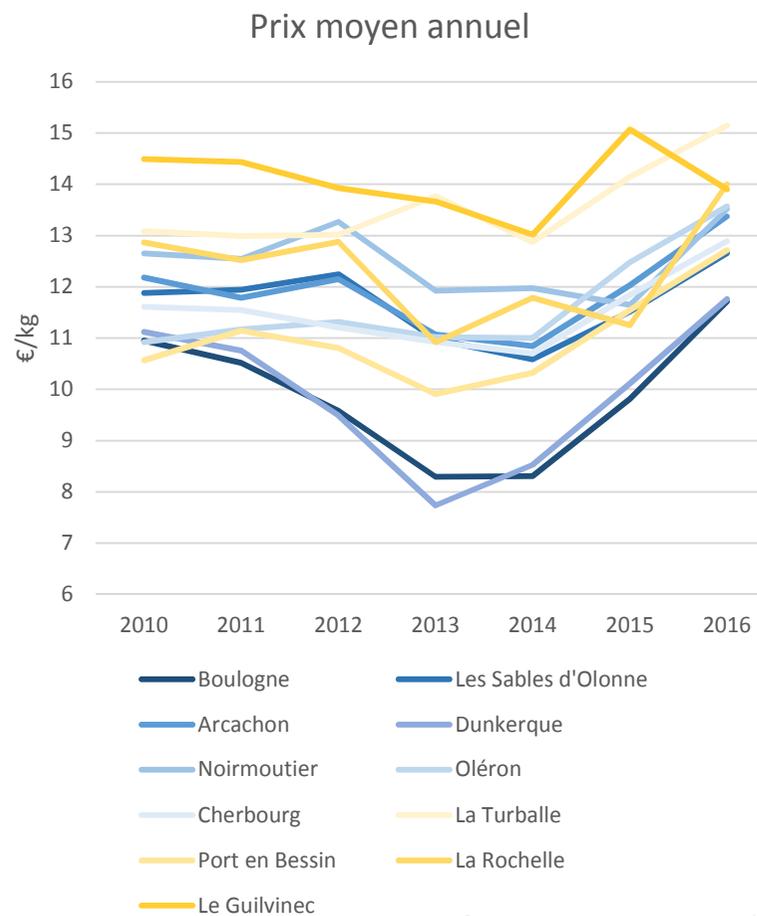
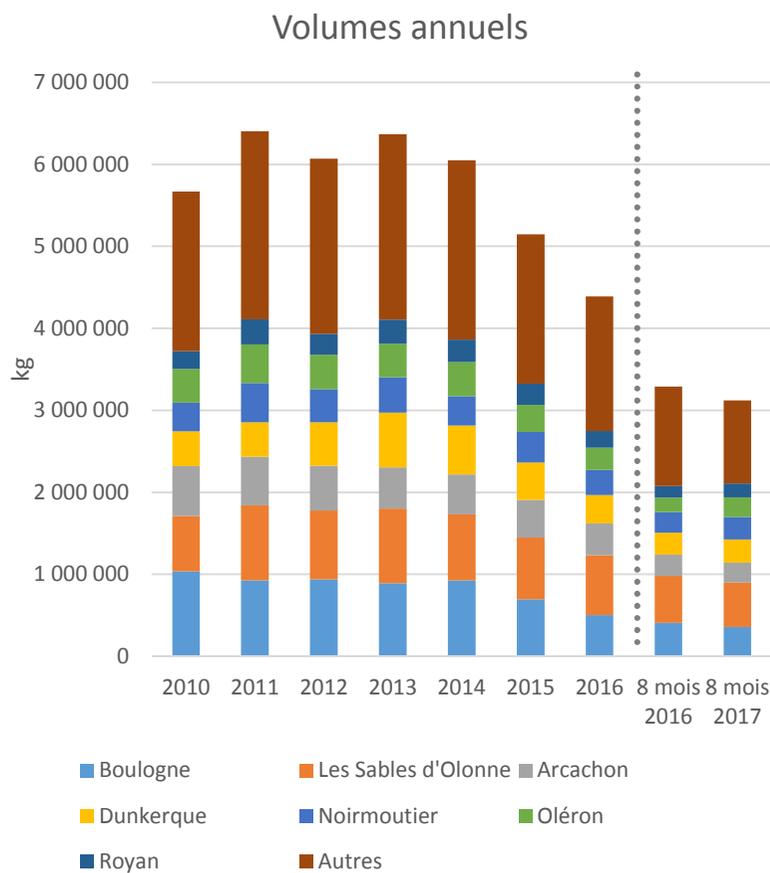
■ Apports stables

■ Recul du prix moyen :
- 1 % (7,53 €/kg)

→ Baisse de la valeur des ventes : - 2 %

Source : FranceAgriMer / Ric

Focus sole: Evolutions annuelles des quantités et des prix



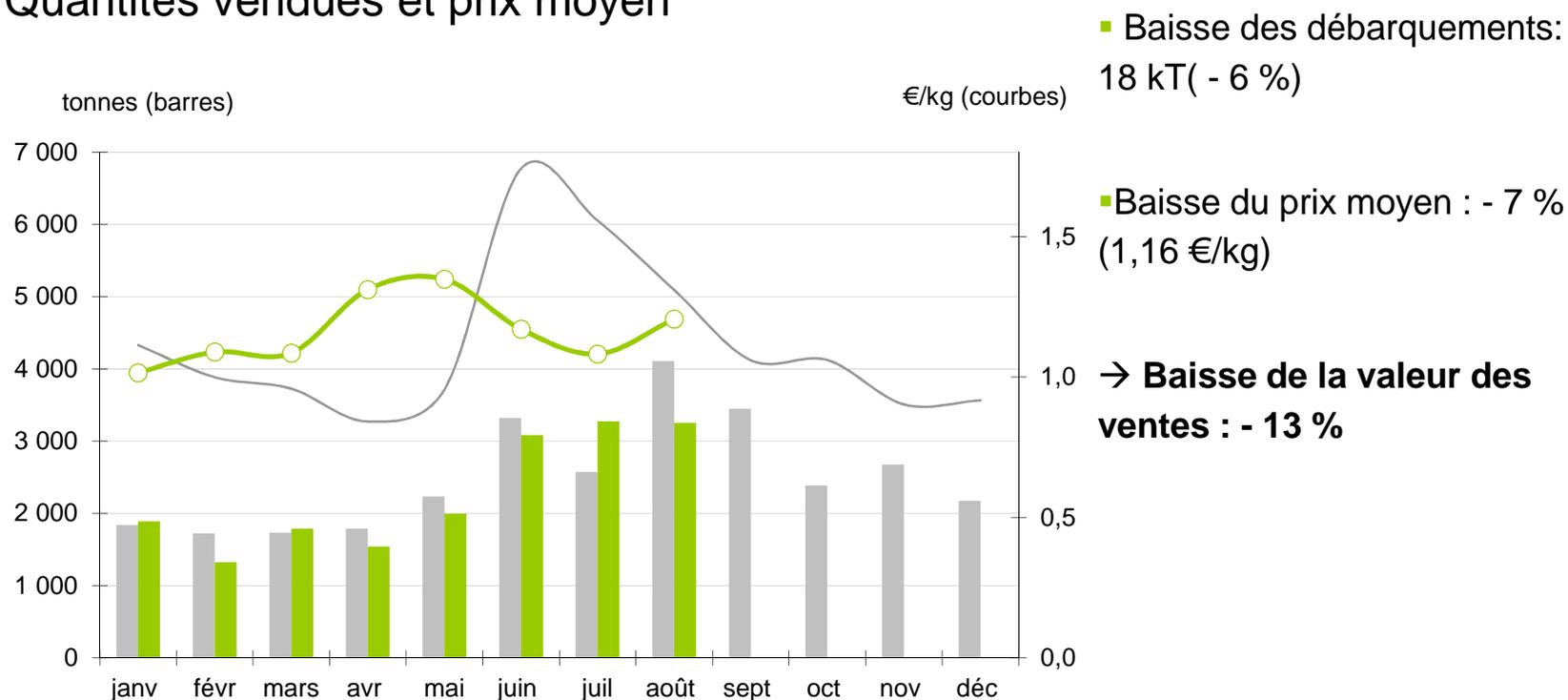
Source : FranceAgriMer / Ric

Évolution des ventes en halle à marée

Petits pélagiques

8 mois 2017 vs. 2016

Quantités vendues et prix moyen



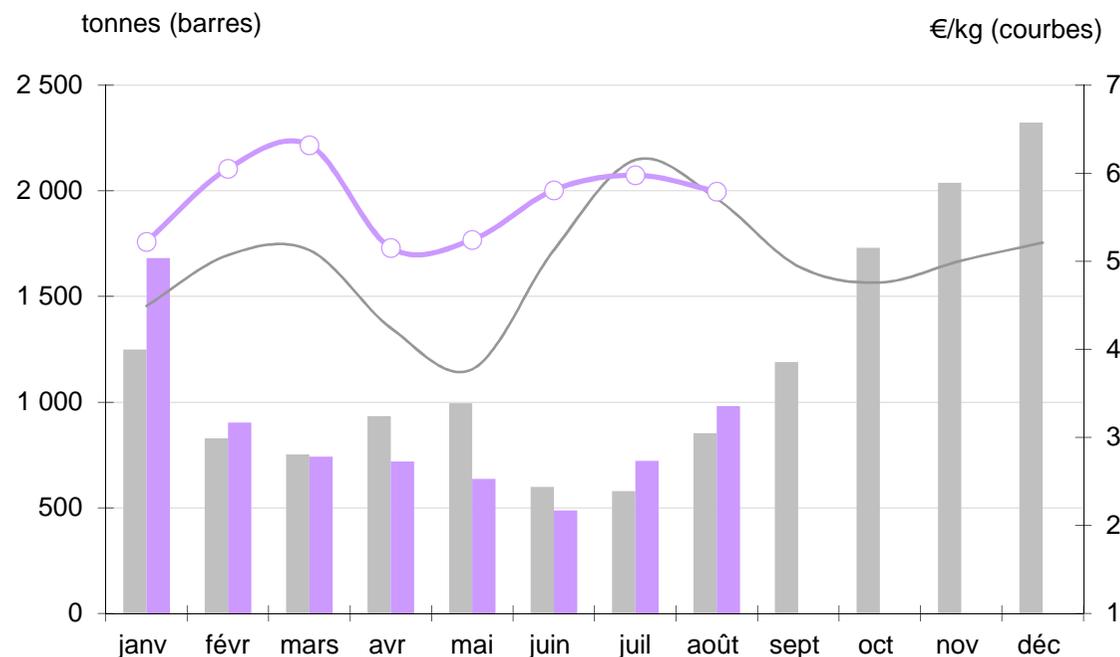
Source : FranceAgriMer / Ric

Évolution des ventes en halle à marée

Céphalopodes

8 mois 2017 vs. 2016

Quantités vendues et prix moyen



■ Hausse des débarquements (+ 1 %)

■ Hausse du prix moyen : + 17 % (5,65 €/kg)

→ Valeur des ventes en hausse de 18 %

Source : FranceAgriMer / Ric

Évolution des mises en vente en halle à marée

Autres catégories d'espèces

8 mois 2017 vs. 2016

Coquillages et crustacés :

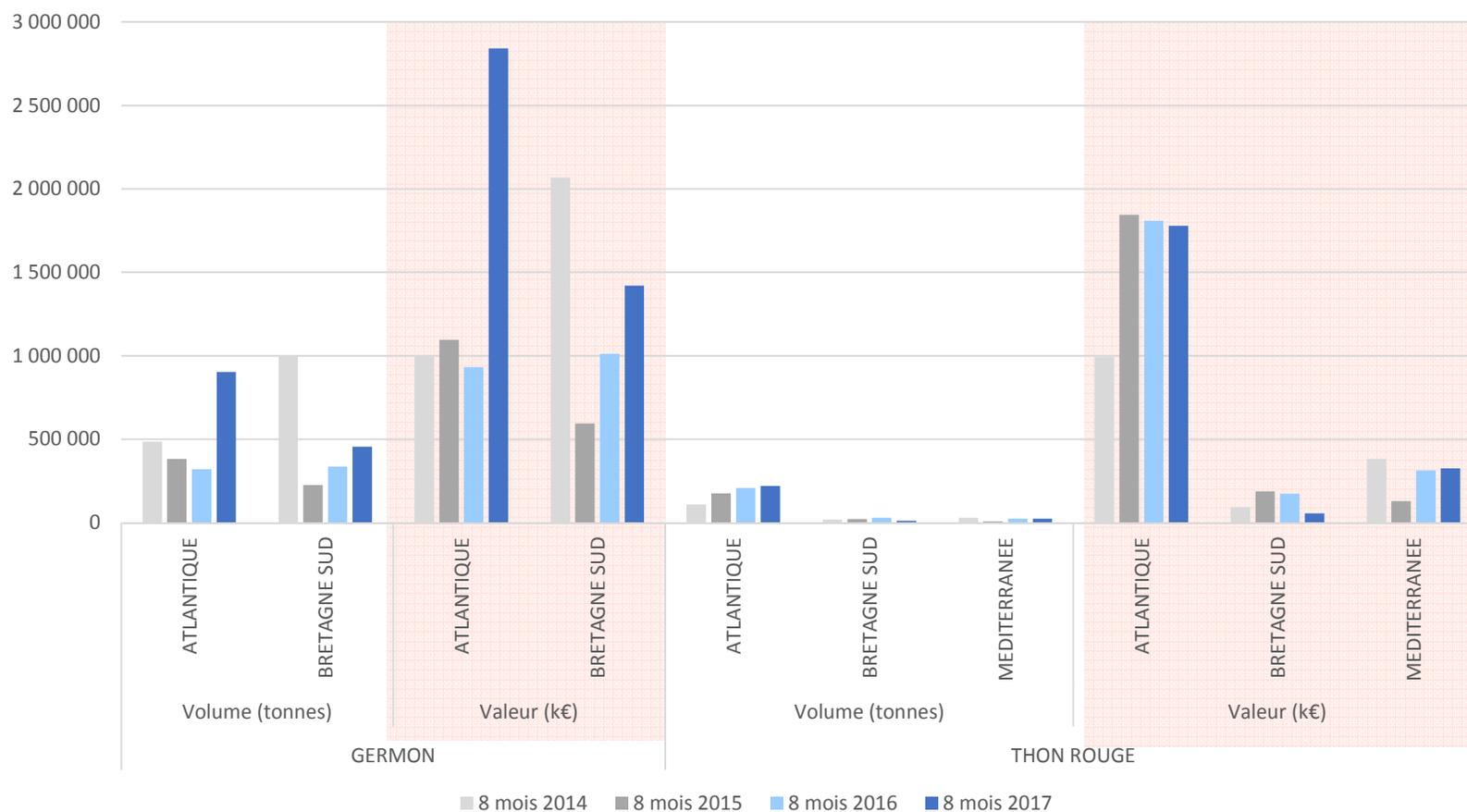
- **langoustine** : apports – 12 % ; prix moyen + 4 %
- **bulot** : apports stables; prix moyen + 4 %
- **tourteau** : apports + 31 % ; prix moyen stable
- **homard** : apports + 1 % ; prix moyen stable
- **crevette bouquet** : apports + 2 %; prix moyen + 37 %
- **araignée** : apports - 2 % ; prix moyen - 5 %

Autres

- **Thon rouge**: apports - 2 %, prix moyen – 4 %
- **Germon**: apports x 2, prix moyen + 6 %

Source : FranceAgriMer / Ric

Focus thon: évolution des volumes et des montants par façade



Source : FranceAgriMer / Ric



Commerce extérieur

6 mois 2017

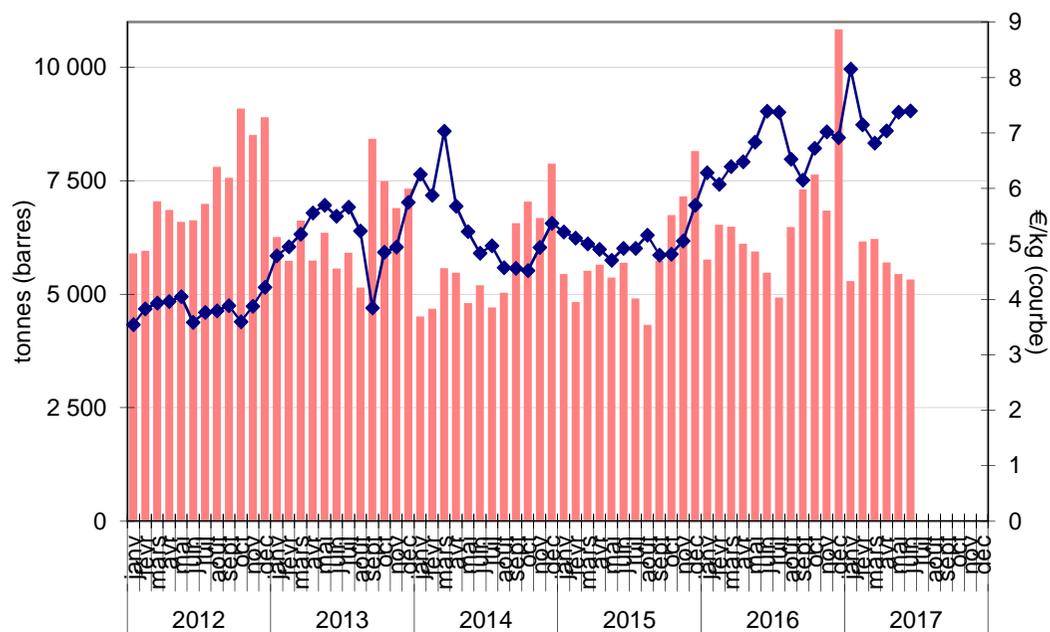


Importations françaises de saumon

Première baisse des volumes au second trimestre 2017 après plus d'un an de hausse des prix

- Entier réfrigéré : - 2 % ; prix moyen + 13 %
 - Filets réfrigérés : - 21 % ; prix moyen + 17%
 - Filets congelés : - 14 % ; prix moyen + 31 %
- cumul 6 mois fin juin 2017

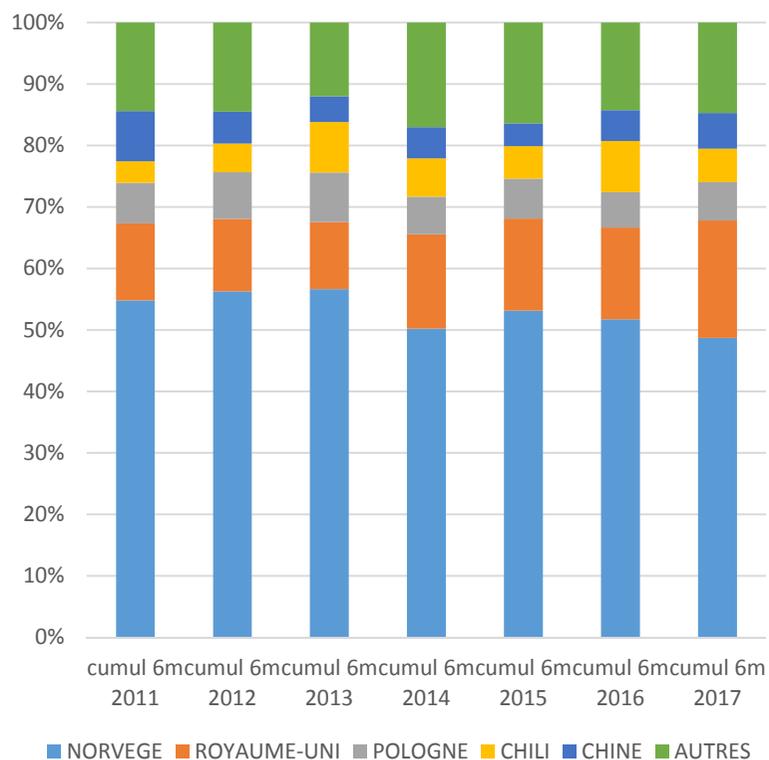
Importations françaises de saumon entier réfrigéré en provenance de Norvège



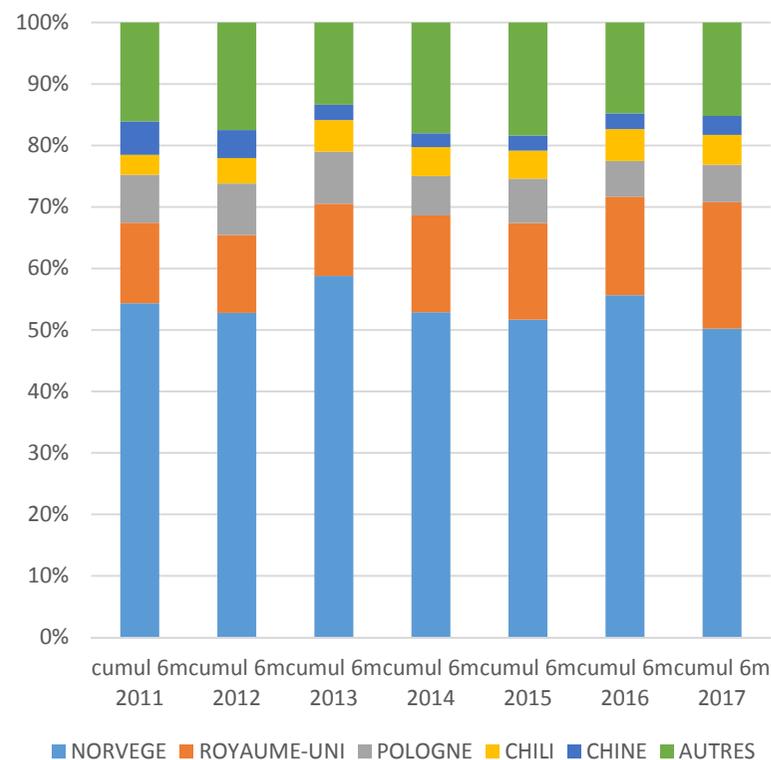
Source : Douanes françaises

Part de marchés des différents exportateurs de saumon vers la France

Part des principaux exportateurs de saumon vers la France en volume



Part des principaux exportateurs de saumon vers la France en valeur



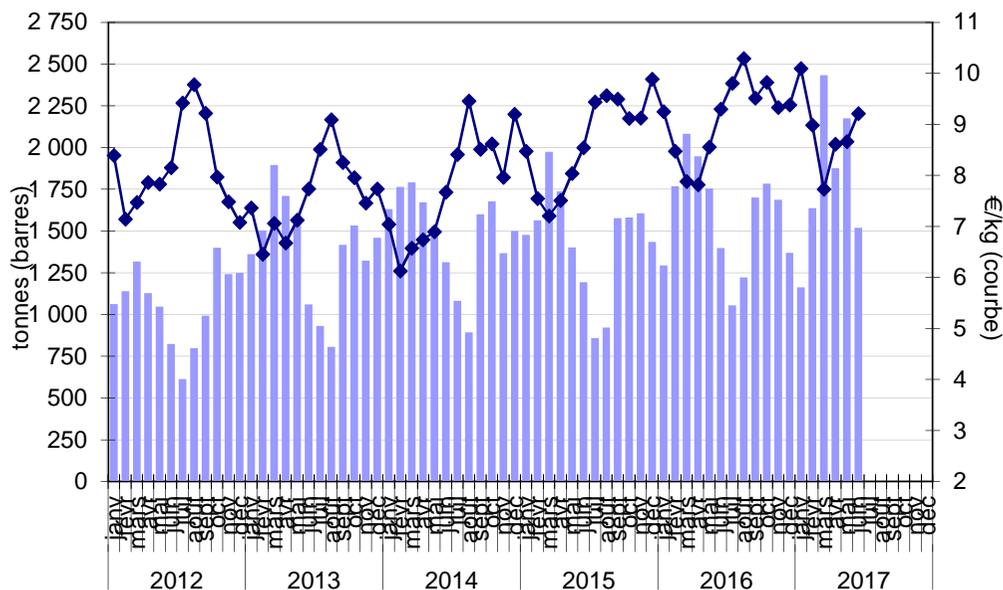
Source : Douanes françaises

Importations françaises de cabillaud

Importations en hausse pour la seconde année consécutive

- Entier réfrigéré : + 1 % ; prix moyen + 12% cumul 6 mois fin juin 2017
- Découpes réfrigérées : + 5 % en volume ; prix moyen + 3 %
- Découpes congelées : + 5 % en volume ; prix moyen + 7 %

Importations françaises de découpes de cabillaud réfrigérées, toutes provenances



Source : Douanes françaises

Importations françaises de poissons blancs

cumul 6 mois fin juin 2017

- **lieu de l'Alaska** : + 25 % en volume ; prix moyen – 7 %
 - premier fournisseur : Chine + 88 %
- **lieu noir** :
 - Filets congelés : + 7 % en volume ; prix moyen – 6 %
 - Entier réfrigéré : + 20 % en volume ; prix moyen – 7 %
 - Filets réfrigérés : + 5 % en volume ; prix moyen stable

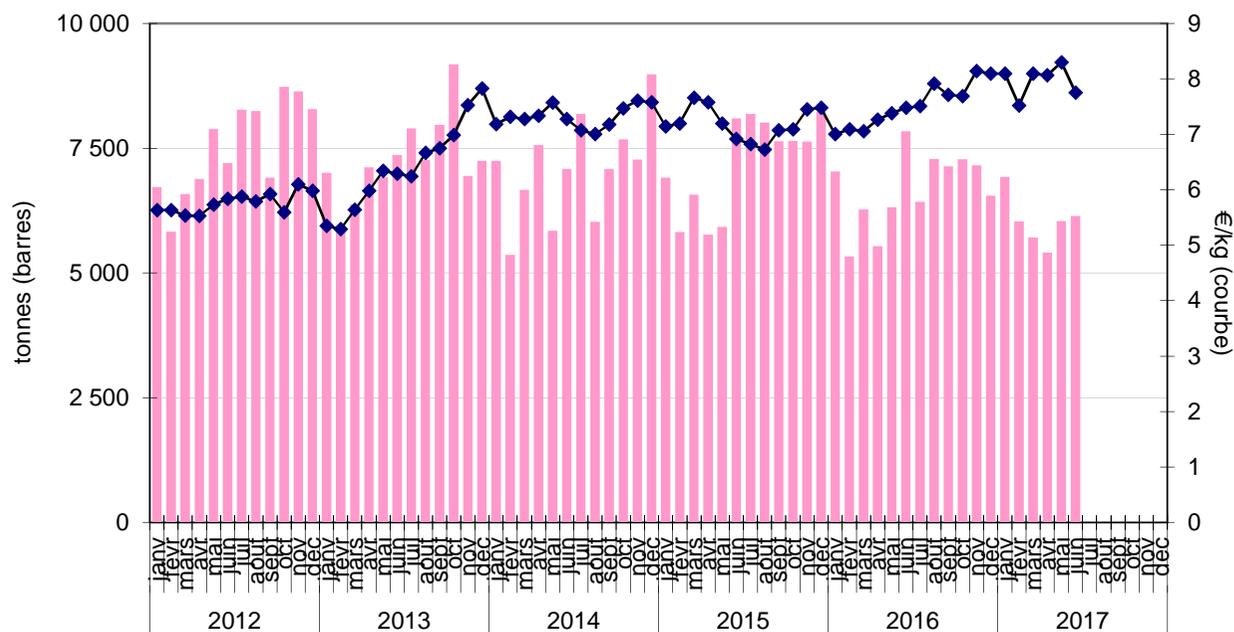
Source : Douanes françaises

Importations françaises de crevettes congelées

cumul 6 mois fin juin 2017

Volumes importés en baisse (- 5 %), hausse du prix à l'import (+ 10 %) en provenance des principaux pays fournisseurs à l'exception de Madagascar et d'Espagne

Importations françaises de crevettes congelées
toutes provenances



Source : Douanes françaises

Importations françaises de bar et daurade

cumul 6 mois fin juin 2017

■ bar réfrigéré :

volume + 10 %, prix moyen – 3 %

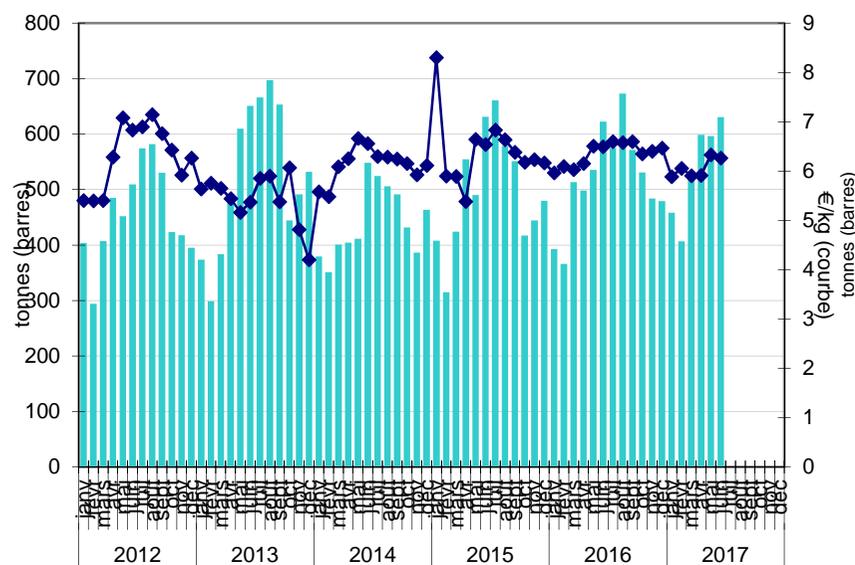
- Grèce : volume + 9 %, prix moyen stable
- Espagne : volume - 15 %, prix moyen + 7 %

■ daurade royale réfrigérée :

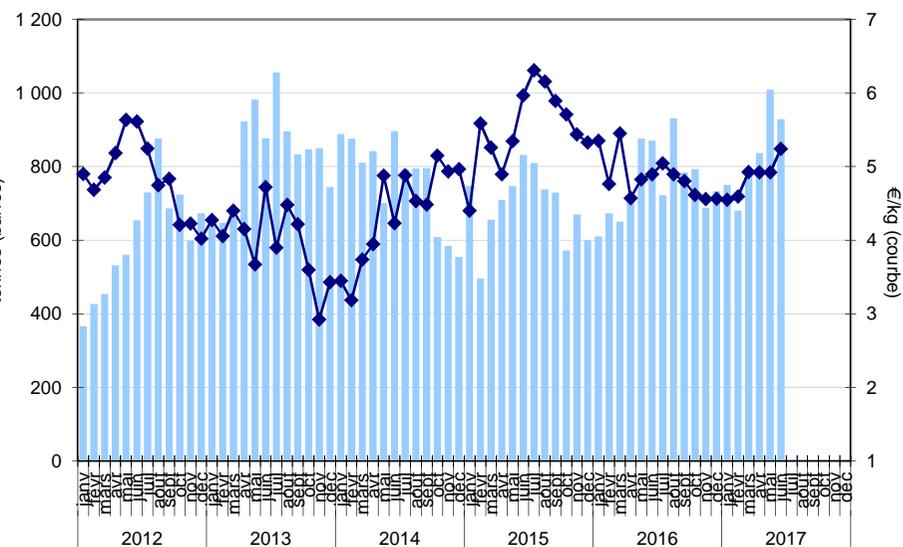
volume + 14 %, prix moyen - 1 %

- Grèce : volume + 26 %, prix moyen – 5 %
- Espagne : volume - 21 %, prix moyen + 14 %
- Turquie: volume + 138 %, prix moyen – 13 %

Évolution des importations de bar réfrigéré toutes provenances

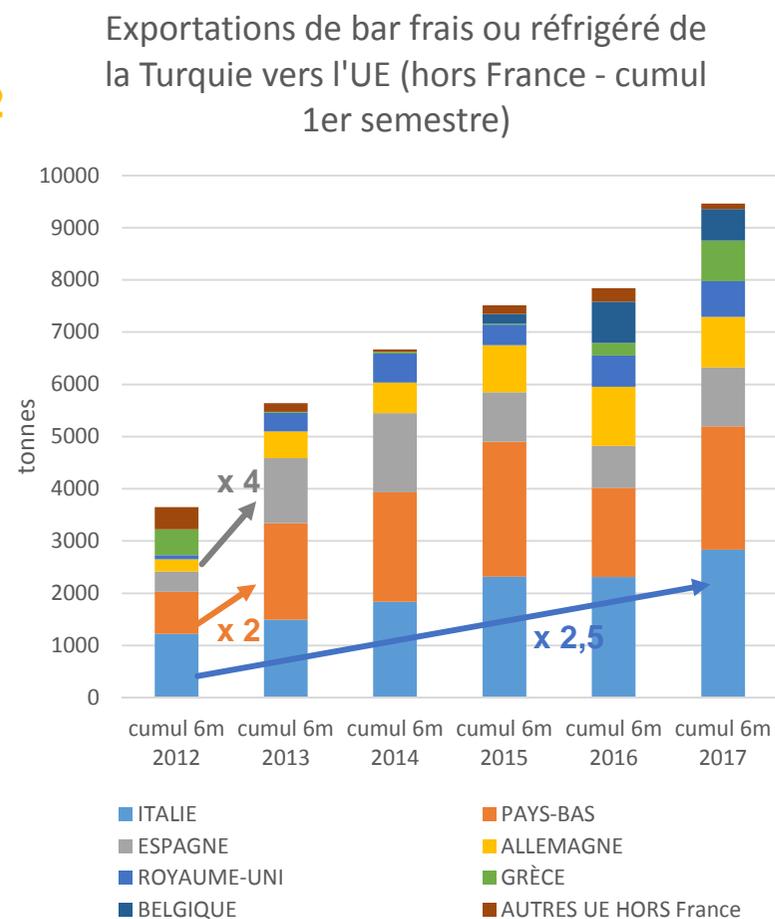
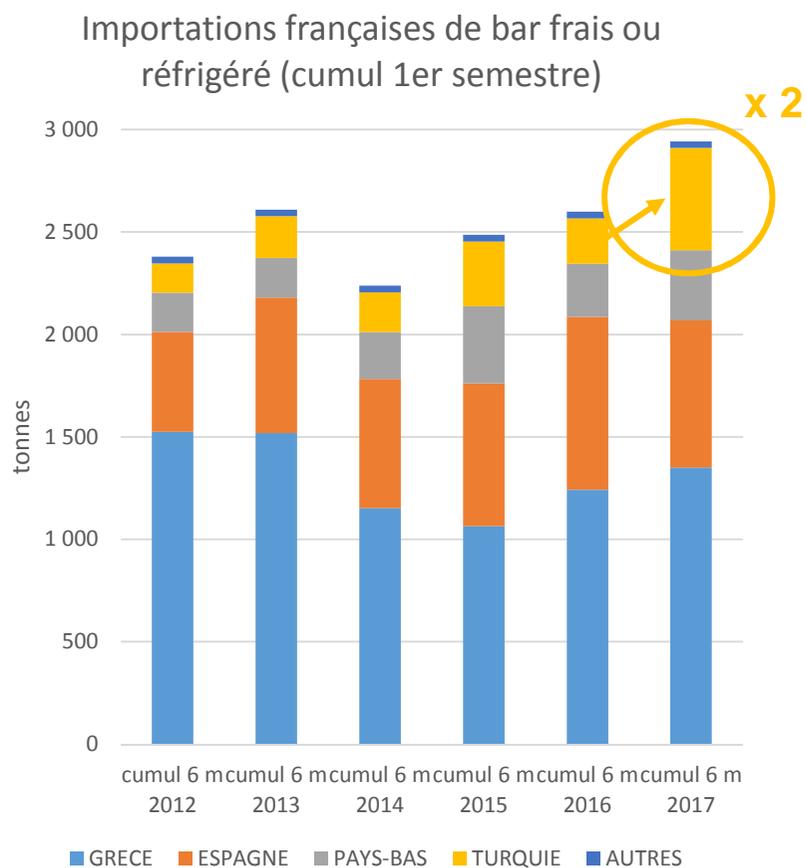


Évolution des importations de daurade royale réfrigérée toutes provenances



Source : Douanes françaises

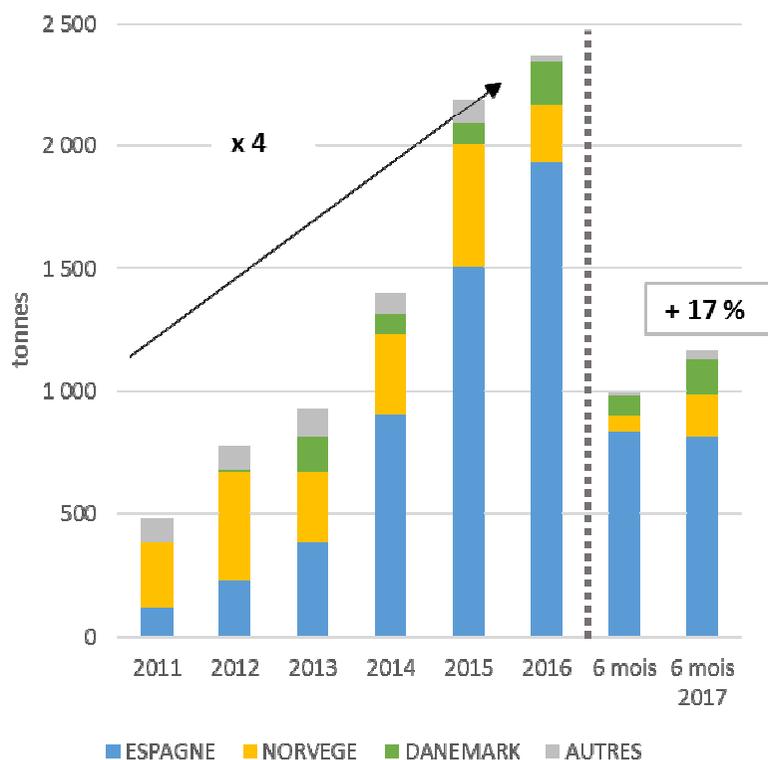
Evolution de la Turquie dans les exportations européennes de bar



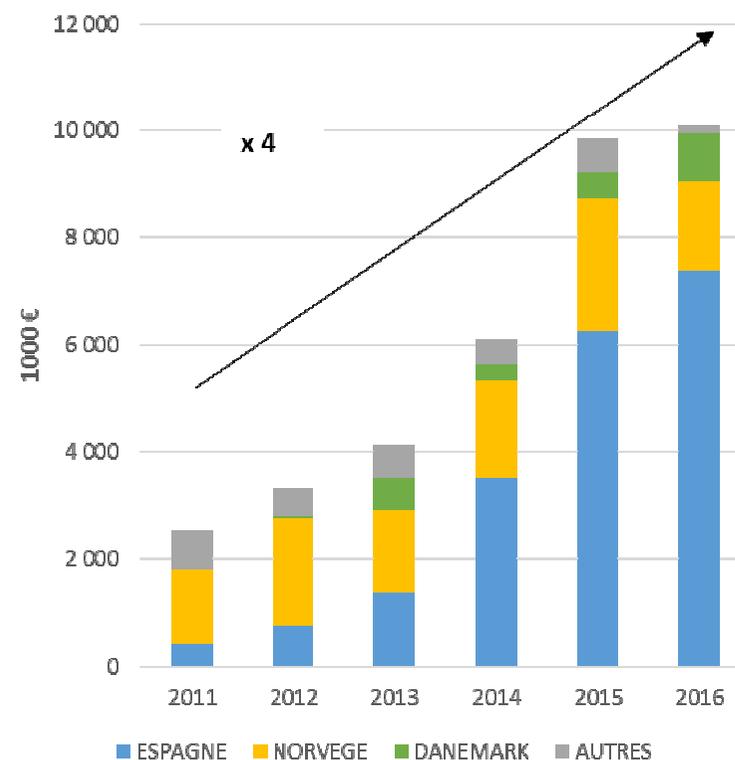
Source : Douanes françaises

Importations françaises de truites fraîches et réfrigérées

Evolution des importations en volume de truite entière fraîche et réfrigérée



Evolution des importations en valeur de truite entière fraîche et réfrigérée



Importations françaises de St-Jacques

cumul 6 mois fin juin 2017

■ St-Jacques réfrigérées :

volume - 2 % ; prix moyen + 5 %

- Royaume-Uni : volume + 4 % ; prix moyen + 5 %
- États-Unis : volume - 3 % ; prix moyen : + 2 %

■ St-Jacques congelées :

volume + 12 % ; prix moyen stable

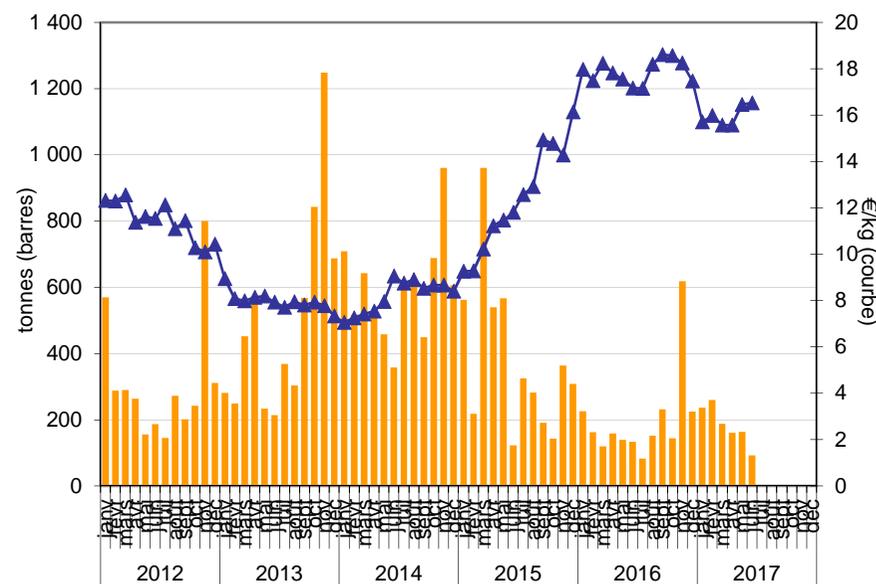
- Royaume-Uni : volume - 33 % ; prix moyen stable
- Allemagne : volume + 42 % ; prix moyen + 19 %

■ autres pectinidés congelés :

volume + 11% ; prix moyen stable

- Pérou : volume + 17 % ; prix moyen - 10 %
- Argentine : volume + 43 % ; prix moyen + 22 %

Évolution des importations de pectinidés congelés en provenance du Pérou



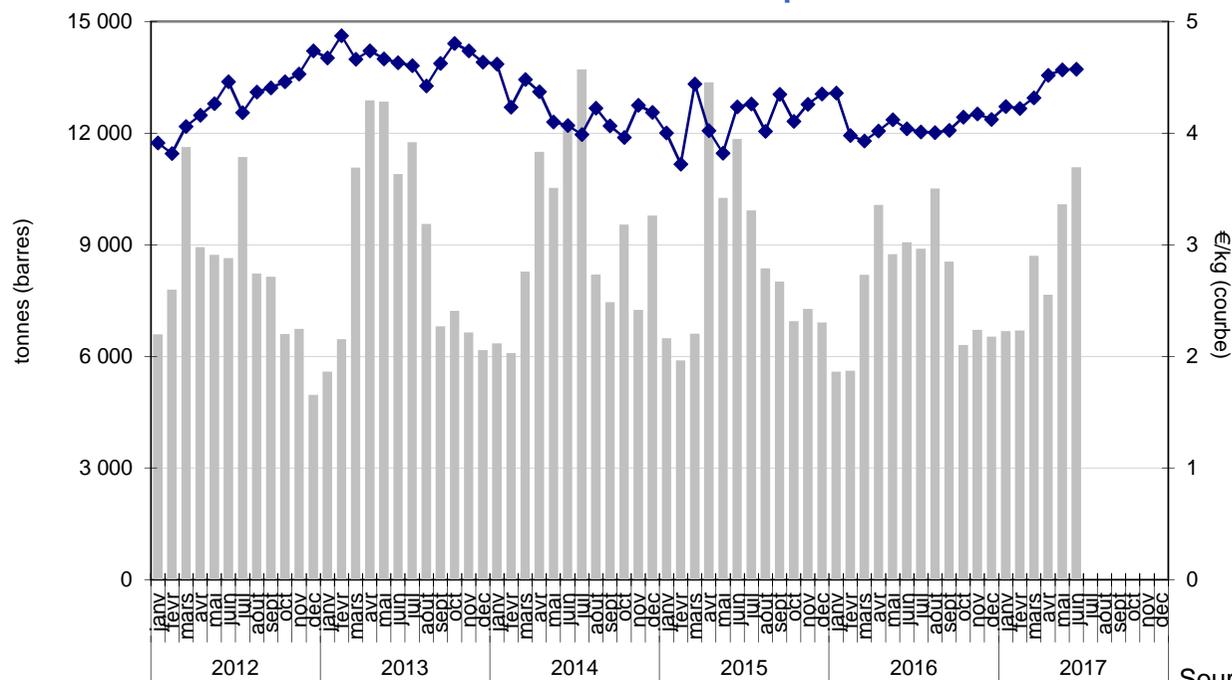
Source : Douanes françaises

Importations françaises de thon en conserve

cumul 6 mois fin juin 2017

Volume en hausse de 8 % notamment en provenance d'Espagne (+ 4 %) des Seychelles (+ 4 %) et d'Equateur (+ 31 %) et prix moyen en hausse (+ 9 %)

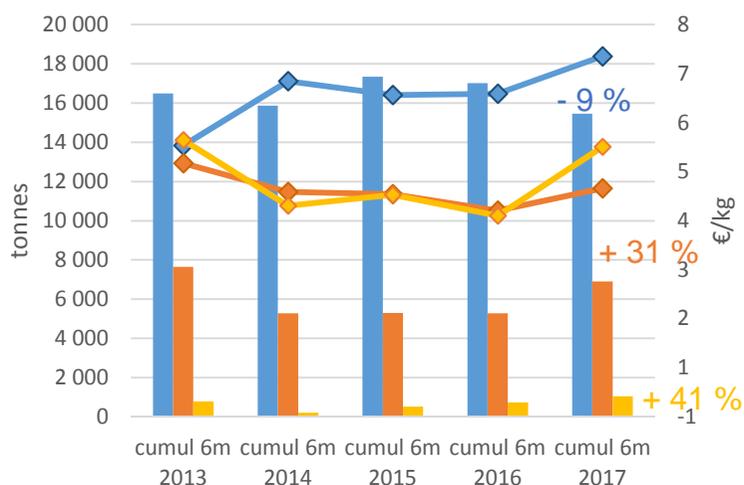
Évolution des importations de conserves toutes provenances



Source : Douanes françaises

Positionnement de l'Equateur dans les importations françaises et européennes de produits de la mer

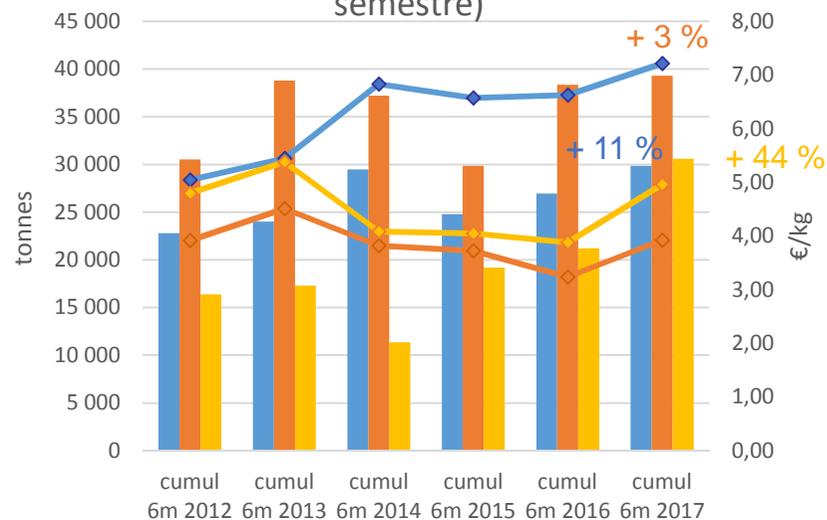
Importations françaises en provenance d'Equateur (cumul 1er semestre)



96 % des importations d'Equateur en valeur

- penaeus et autres crevettes congelé
- divers thons et thonidés conserves
- divers thons et thonidés, longues et autres préparations
- ◆ prix penaeus et autres crevettes congelé
- ◆ prix divers thons et thonidés conserve
- ◆ prix divers thons et thonidés, longues et autres préparations

Importations européennes (hors France) en provenance d'Equateur (cumul 1er semestre)



96 % des importations d'Equateur en valeur

- penaeus et autres crevettes congelé
- divers thons et thonidés conserves
- divers thons et thonidés, longues et autres préparations
- ◆ prix moyen penaeus et autres crevettes congelé
- ◆ prix moyen divers thons et thonidés conserves
- ◆ prix moyen divers thons et thonidés, longues et autres préparations

Source : Douanes françaises

Exportations cumul 6 mois fin juin 2017

Volumes exportés en baisse :

- **bar frais** : - 15 % (- 27 % vers l'Italie, - 29 % vers le RU) ; prix moyen + 7 %
- **sole fraîche** : - 11 % (- 8 % vers l'Espagne, - 15 % vers l'Italie) ; prix moyen - 1 %
- **seiche fraîche** : - 9 % (- 18 % vers l'Espagne, - 12 % vers l'Italie) ; prix moyen + 22 %
- **anchois** : - 40 % ; prix moyen - 11 %

Volumes exportés en hausse :

- **saumon fumé** : + 22 % (+ 34 % vers l'Italie) ; prix moyen - 4 %
- **huître creuse** : + 35 % (+ 4 % vers l'Italie, x2 vers la Chine, + 4 % vers les Pays Bas) ; prix moyen + 7 %
- **baudroie fraîche** : + 15 % (+ 12 % vers l'Italie, + 59 % vers l'Espagne) ; prix moyen - 5 %
- **crevettes congelées** : + 9 % (- 69 % vers l'Espagne, + 3 % vers l'Allemagne) ; prix moyen + 11 %

Exportations françaises d'huîtres

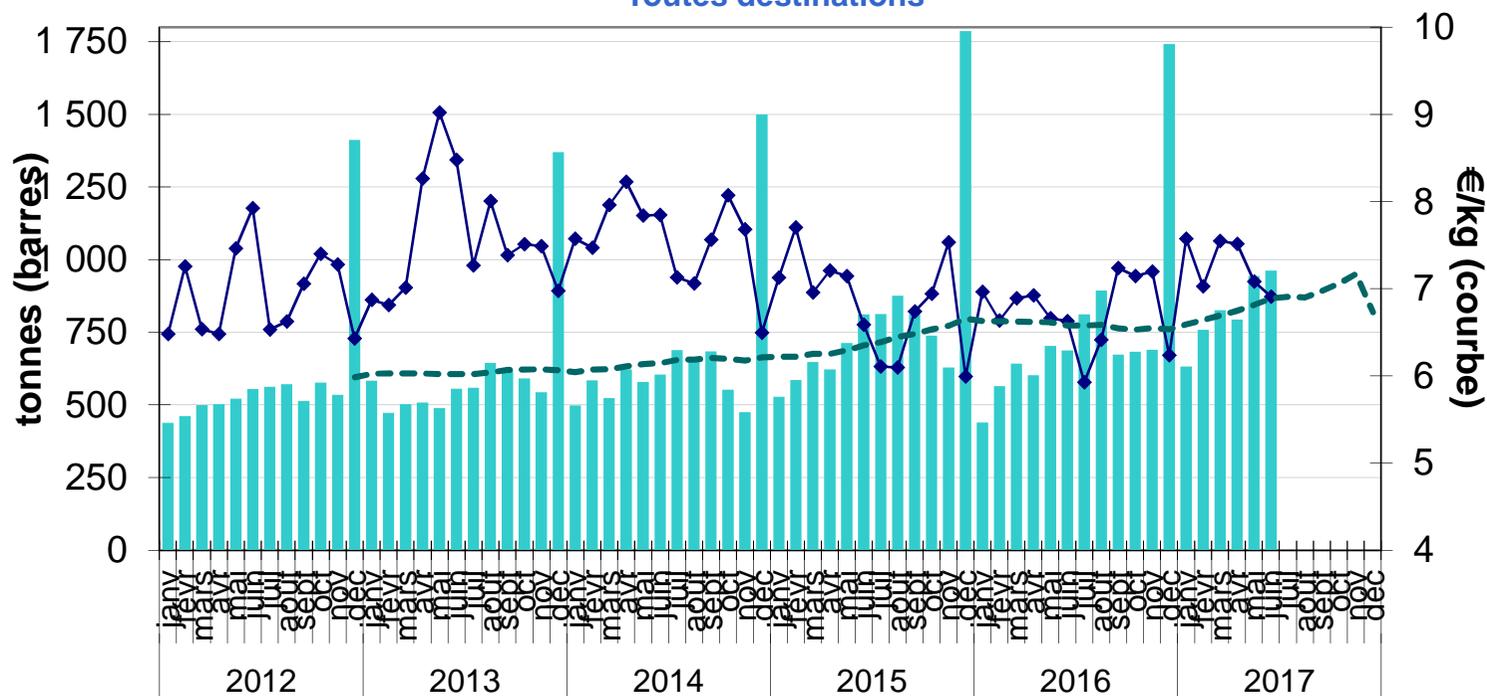
Volume 2017: 4 915 tonnes (+ 35%/ 2016)

cumul 6 mois fin juin 2017

Valeur 2017: 35,6 M€ (+ 45% / 2016)

Evolution des exportations françaises d'huîtres

Toutes destinations



Source : Douanes françaises



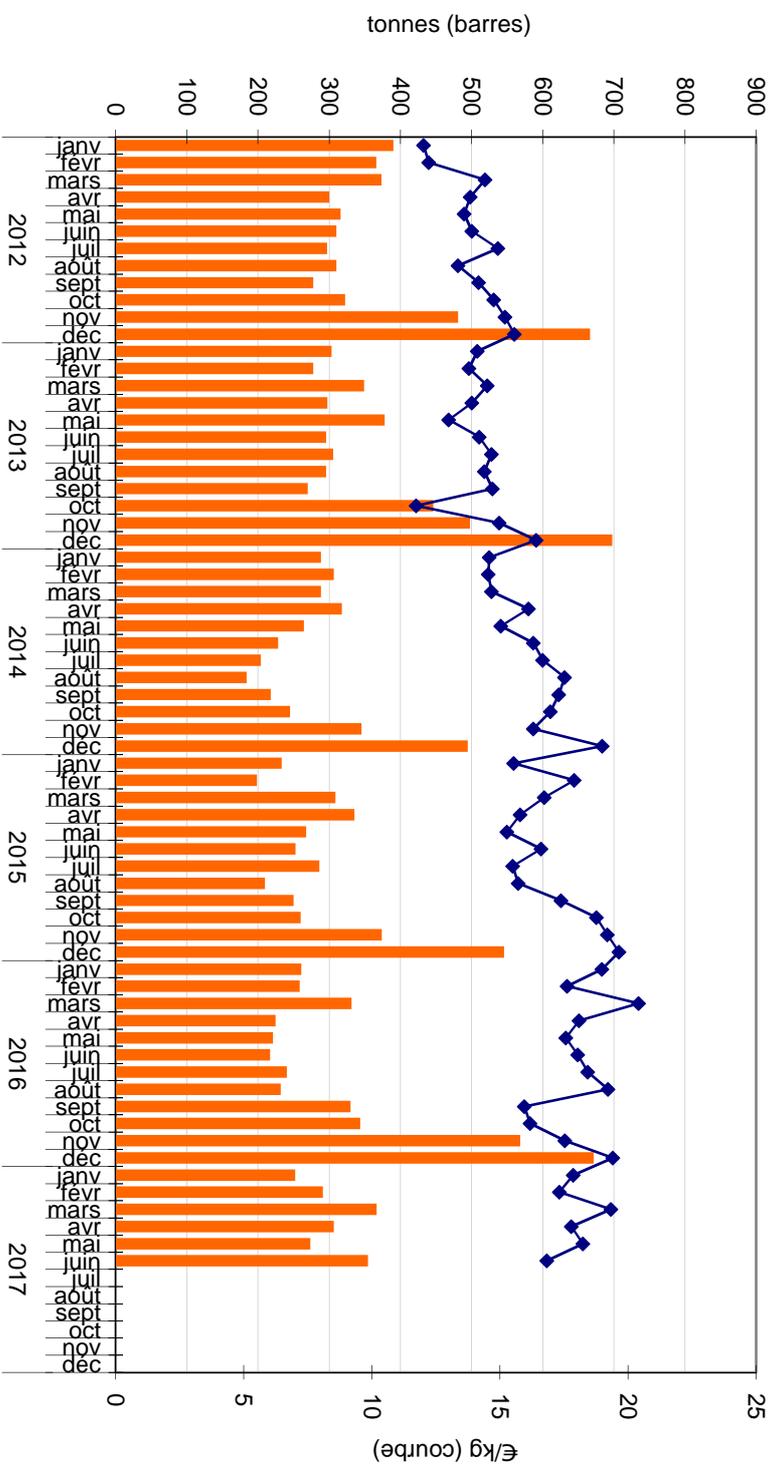
FranceAgriMer

Commerce extérieur

Exportations françaises de saumon fumé

cumul 6 mois fin juin 2017

Évolution des exportations de saumon fumé
toutes destinations



Source : Douanes françaises

Les échanges de thon cumul 6 mois fin juin 2017

- Hausse globale des volumes exportés
 - Albacore congelé : - 12 %
 - Listao congelé : + 49 %
- Prix en hausse:
 - Albacore congelé : + 19 %
 - Listao congelé : + 3 %

Commerce non alimentaire cumul 6 mois fin juin 2017

- Baisse du prix des denrées non alimentaires (farines et huiles) à l'import (- 2 %), et baisse à l'export du prix des farines (- 8 %)
- Hausse des volumes exportés de farine (+ 6 %) et d'huiles (+ 12 %) et hausse des importations (respectivement + 1% et +18 %)



Consommation

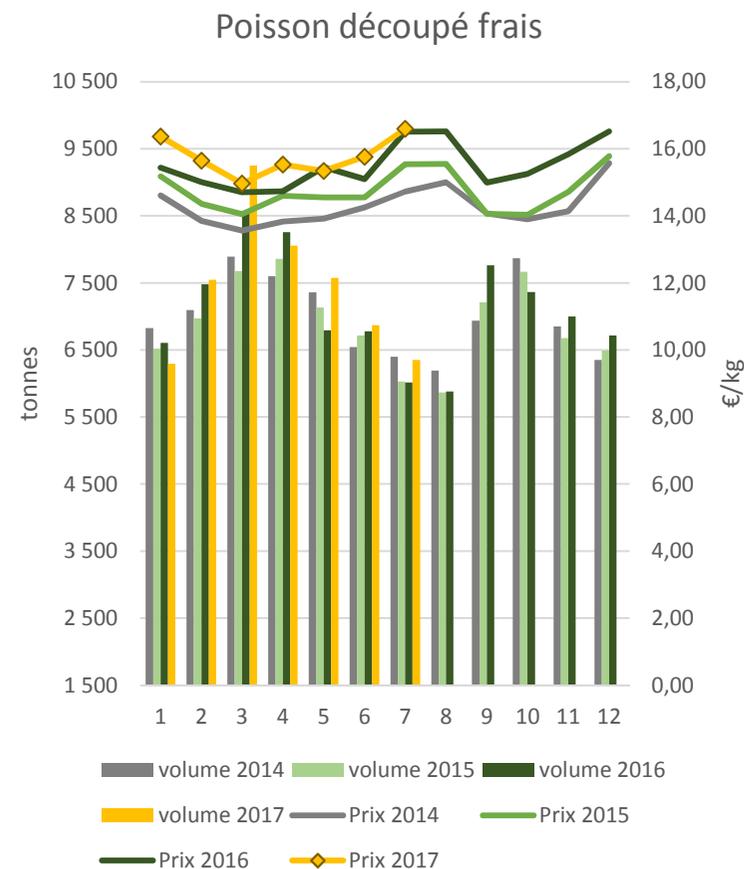
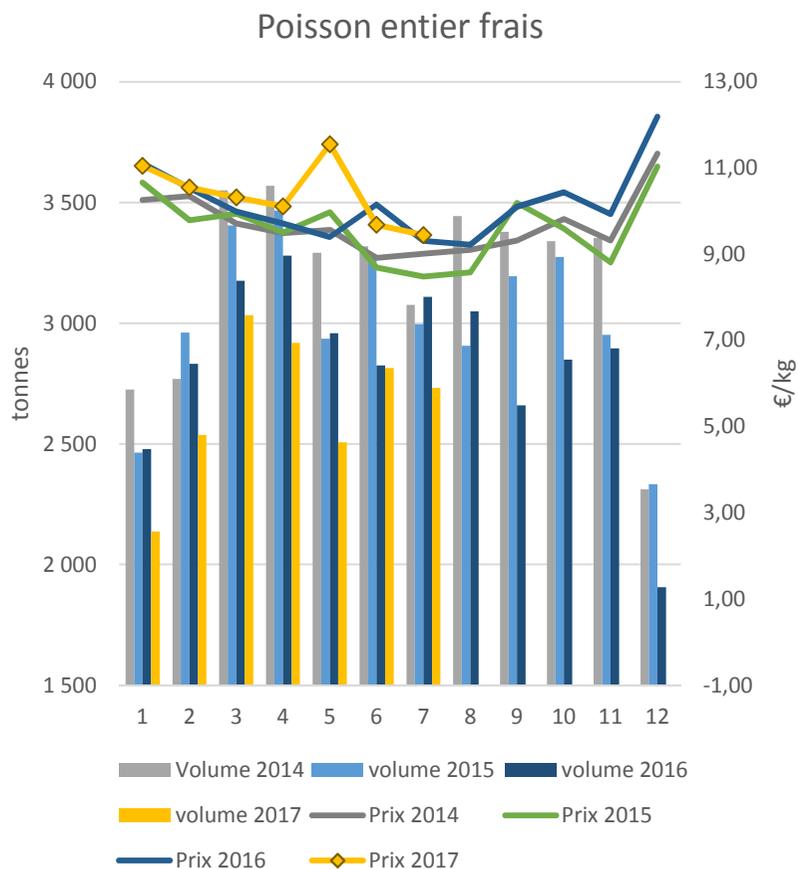
Achats des ménages



Produits frais

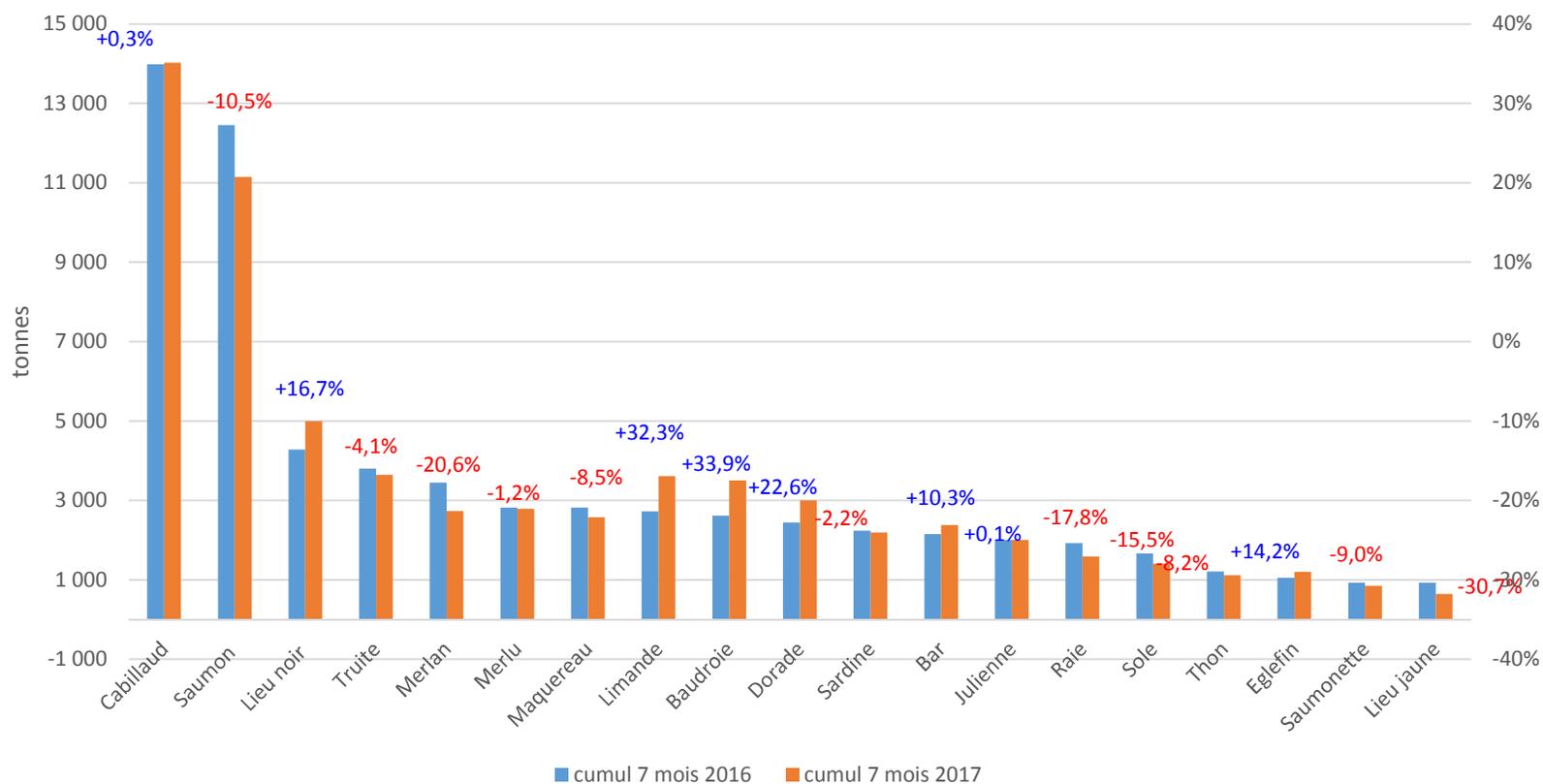
Cumul annuel fin juillet-17	Volume	Prix moyen
Poissons frais	- 2 %	+ 4 %
- entiers	- 10 %	+ 4 %
- découpés	+ 3 %	+ 3 %
saumon	- 11 %	+ 16 %
cabillaud	=	=
truite	- 4 %	+ 18 %
<i>Poissons frais hors saumon</i>	- 1 %	- 2 %
Coquillages frais		
hors noix de Saint-Jacques	- 5 %	+ 2 %
noix de Saint-Jacques	- 2 %	+ 8 %
moule	- 10 %	=
huitre	+ 8 %	- 1 %
Céphalopodes frais	=	+ 7 %
Crustacés frais	- 7 %	=
langoustine	- 10 %	- 1 %

Evolution mensuelle des achats de poisson frais entier et découpé



Evolution des volumes de poissons frais achetés par les ménages

Cumul 7 mois



Produits transformés

Cumul annuel fin juillet-17	Volume	Prix moyen
Produits traiteurs hors plats préparés	- 3 %	+ 3 %
- saumon fumé	- 15 %	+ 13 %
- truite fumée	+ 9 %	+ 1 %
- surimi	- 1 %	=
- crevettes et gambas cuites	- 6 %	+ 6 %
Plats préparés	+ 1 %	+ 2 %

Produits surgelés et conserves

Cumul annuel fin 2 ^{er} trimestre 2017	Volume	Prix moyen
Poissons surgelés	- 8 %	+ 1 %
- nature	- 9 %	+ 2 %
- enrobés	- 8 %	+ 1 %
Plats préparés surgelés	- 5 %	- 1 %
Conserves	+ 6 %	+ 2 %
- dont conserves de thon	+ 8 %	+ 2 %

BAROMÈTRE IMAGE MAI 2017: INDICATEURS GÉNÉRAUX

	Note image (1)	Note confiance (2)	Taux de consommation (3) au cours des 4 dernières semaines	Evolution de consommation (4) pour les prochains mois
Tous poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes	4,6	4,1	75%	10%
Viande de bœuf	4	4,3	91%	-15%
Poulet	3,6	3,8	93%	-2%
Viande de porc	3	3,3	84%	-13%

(1) Globalement, quelle image avez-vous des produits alimentaires suivants ? → Note entre -10 et 10

(2) Quel degré de confiance vous inspirent les produits suivants ? → Note entre -10 et 10

(3) Avez-vous consommé les produits suivants au cours des 4 dernières semaines ? → % de « Oui plusieurs fois » et « Oui une fois »

(4) Dans les PROCHAINS MOIS avez-vous l'intention d'augmenter, de maintenir ou de réduire votre consommation des produits suivants ? →
Explication du calcul du taux en page 11

A quelle fréquence consommez-vous de la viande et du poisson chez vous ou en dehors de votre domicile (par exemple au restaurant ou sur votre lieu de travail) ?



Source : Le Sphinx

BAROMÈTRE IMAGE MAI 2017: IMAGE DÉTAILLÉE PAR ESPÈCE

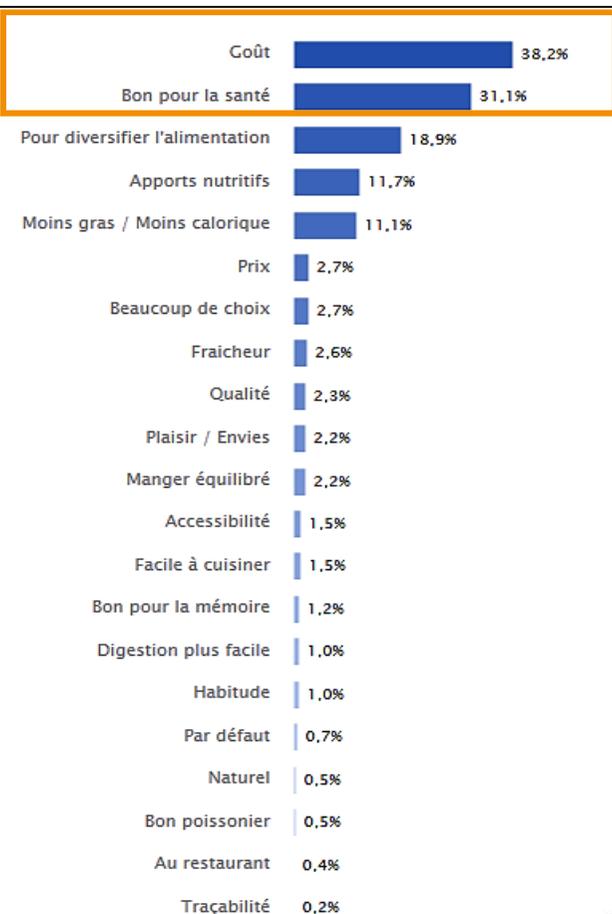
Espèce	Rapport qualité / prix	Disponibilité dans le point de vente	Produit de qualité	Garanties sanitaires	Méthodes de pêche et d'élevage	Informations à disposition
Saumon	1,1	4,9	2,2	1,3	-0,4	-0,4
Truite	3,3	2	3,6	3	1,6	0,3
Cabillaud	3,8	4,3	4,3	3,5	1,7	0,7
Merlu	3,1	1,5	2,9	2,6	1,8	0,5
Merlan	3,1	1,8	2,9	2,6	1,4	0,2
Lieu/colin	3,5	3,7	3,2	2,9	1,6	1,2
Sardine	4,8	3,1	3,7	3,5	2	1,1
Maquereau	3,8	3	3,3	3,2	2	1,1
Bar	1,2	0,8	3,7	3	1,6	0,5
Daurade	1,5	1,6	3,8	2,8	1,5	0,4
Thon	2,5	2,6	3,4	2,7	0,6	0,9
Panga	1,3	-0,3	-1,7	-1,4	-1,8	-2
Lotte	0,3	1	3,7	2,8	1,6	0,2
Sole	0,3	1,8	3,9	2,7	1,4	0,3
Huître	1,5	2,4	4,6	3,6	4,2	3,3
Moule	4,4	3,7	3,8	2,9	3,4	2,3
Crevette	2,9	5	3,1	2,2	1,3	0,8
Langoustine	-0,2	0,4	4	2,7	1,6	0,4
Coquille Saint Jacques	0,1	1	5	3,2	2,2	1,4
Poulpe/calmar/encornet/seiche	1,5	0,4	2,1	1,8	1,1	-0,3



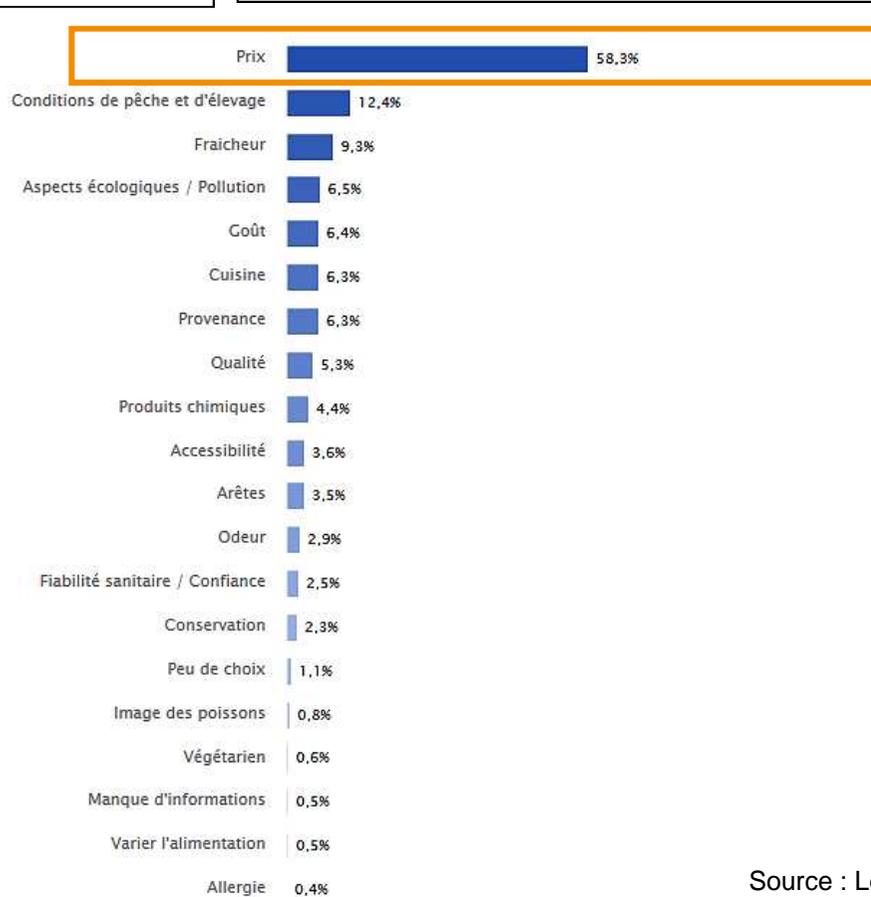
scores d'image sont en vert s'ils sont très positifs, en rouge s'ils sont négatifs

BAROMÈTRE IMAGE MAI 2017: MOTIVATIONS ET FREINS À LA CONSOMMATION DE POISSON

Quelles sont vos **motivations** à la consommation de poisson?
Réponse libre recodée a posteriori dans les thématiques ci-contre pour les quantifier

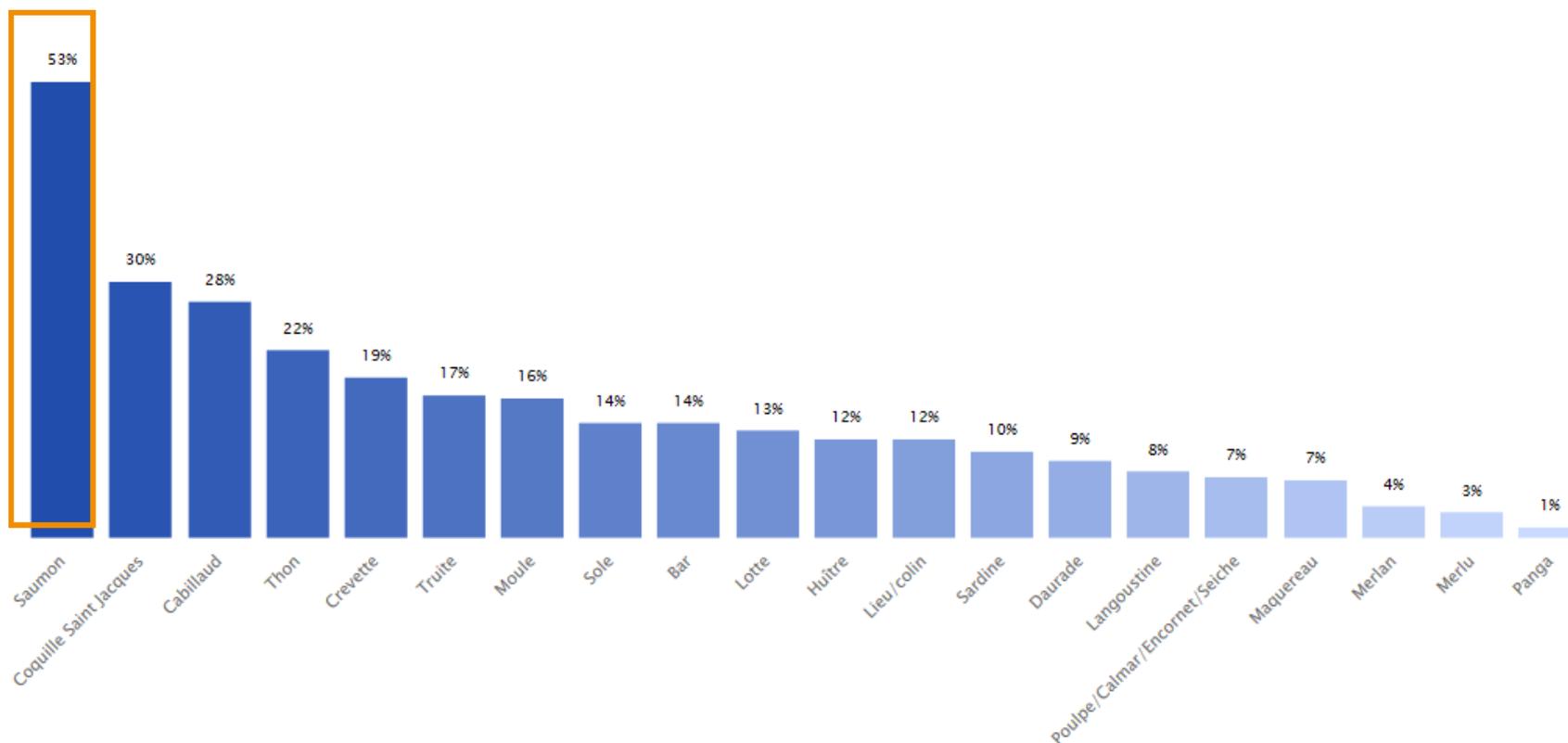


Quelles sont les **freins** à la consommation de poisson?
Réponse libre recodée a posteriori dans les thématiques ci-contre pour les quantifier



BAROMÈTRE IMAGE MAI 2017: ESPÈCES PRÉFÉRÉES AU NIVEAU GUSTATIF

D'un point de vue gustatif, quelles sont les 3 espèces que vous préférez consommer ?



Source : Le Sphinx

BAROMÈTRE IMAGE MAI 2017: PERCEPTION PAR CLASSE D'ÂGE

18-34 ans

Poissons : Image globale
Saumon : Image globale
Cabillaud : Image globale, garanties sanitaires
Poissons blancs : Image globale
Poissons bleus : Image globale
Coquillages : Image globale
Crustacés : Image globale
Sardine : Image globale, garanties sanitaires
Lotte : Image globale, qualité, garanties sanitaires, méthode de pêche ou élevage
Merlan : Image globale, qualité, garanties sanitaires
Huitre : Image globale, rapport qualité-prix, qualité, garanties sanitaire, méthode de pêche ou élevage, information
Moule : Image globale
Coquille St-Jacques : Image globale
Crevettes : Image globale
Colin : Image globale
Daurade : Image globale
Truite : Qualité, garanties sanitaires
Merlu : Rapport qualité-prix, disponibilité
Maquereau : Rapport qualité-prix
Langoustine : Méthode pêche ou élevage

35-49 ans

Cabillaud : garanties sanitaires
Thon : Image globale
Sardine : Rapport qualité-prix, qualité, garanties sanitaires, méthode de pêche ou élevage
Coquille St-Jacques : Information

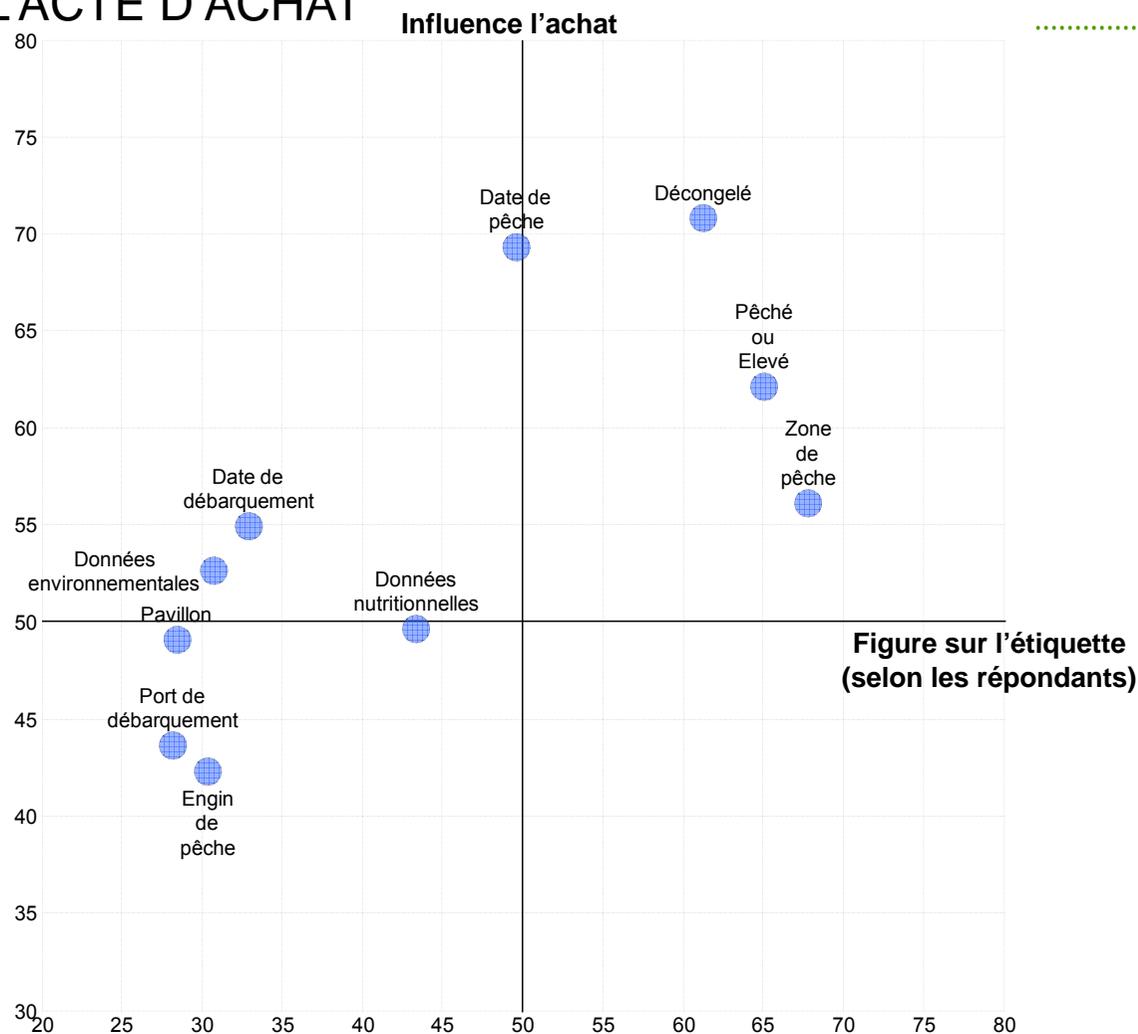
50-64 ans

Poissons bleus : Image globale
Crustacés : Image globale
Sardine : Image globale
Huitre : Image globale, garanties sanitaires
Colin/Lieu : Image globale
Lotte : qualité, garanties sanitaires

65 ans et plus

Poissons : Image globale
Saumon : Disponibilité
Cabillaud : Image globale, rapport qualité-prix, disponibilité, qualité, garanties sanitaires, méthode de pêche ou d'élevage
Poissons blancs : Image globale
Poissons bleus : Image globale
Coquillages : Image globale
Crustacés : Image globale
Sardine : Image globale, rapport qualité-prix, qualité, garanties sanitaires, méthode de pêche ou d'élevage, information
Maquereau : Rapport qualité-prix, garanties sanitaires
Thon : qualité
Lotte : Image globale, qualité, garanties sanitaires, méthode de pêche ou d'élevage
Merlan : Rapport qualité-prix, qualité, garanties sanitaires
Huitre : Image globale, rapport qualité-prix, disponibilité, qualité, garanties sanitaires, méthode de pêche ou d'élevage, information
Moule : Image globale, garanties sanitaires, méthode de pêche ou d'élevage
Coquille St-Jacques : Image globale, rapport qualité-prix, qualité, garanties sanitaires, méthode de pêche ou d'élevage
Langoustine : Image globale
Crabe : Image globale
Crevettes : Image globale
Homard : Image globale
Merlu : Rapport qualité-prix

BAROMÈTRE IMAGE MAI 2017: INFLUENCE DE L'ÉTIQUETAGE SUR L'ACTE D'ACHAT



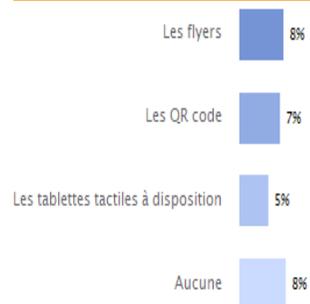
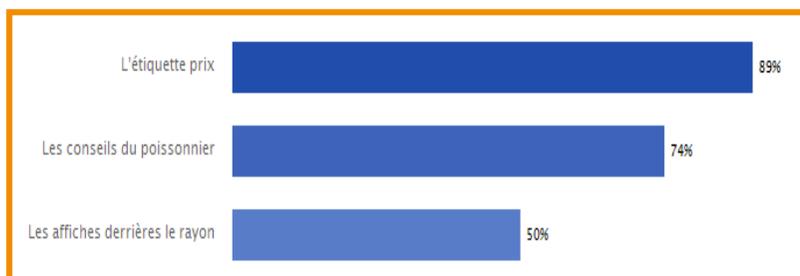
Croisement des deux informations concernant l'étiquetage:

- **Influence de l'étiquetage sur l'achat** (personnes ayant répondu « *Figure sur l'étiquette et influence mon achat* » ou « *Ne figure pas sur l'étiquette mais son ajout serait utile* »)
- **Présence de l'information sur l'étiquette** (personnes ayant répondu « *Figure sur l'étiquette et influence mon achat* » ou « *Figure sur l'étiquette et n'influence pas mon achat* »).

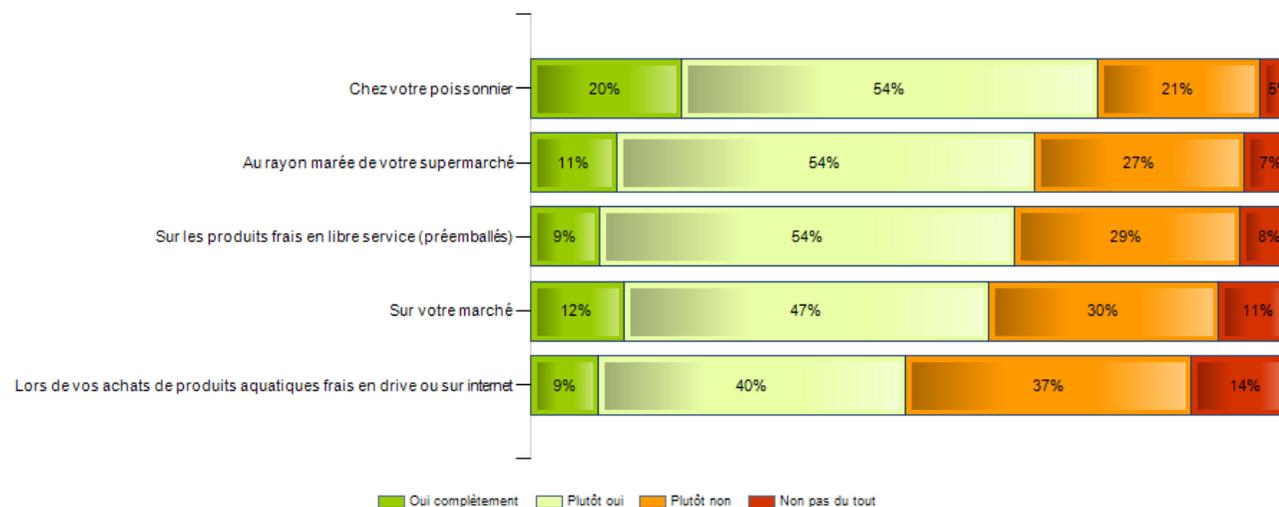
Source : Le Sphinx

BAROMÈTRE IMAGE MAI 2017: IMPORTANCE DES SOURCES D'INFORMATIONS ET SATISFACTION

Lors de vos achats chez votre poissonnier ou au rayon marée de votre supermarché, quelle source d'information principale préférez-vous utiliser ?



Estimez-vous que l'étiquetage des produits aquatiques est satisfaisant ?



Source : Le Sphinx

