

>>> Pêche / Aqua

# Les études de FranceAgriMer

> février 2019

## La politique d'approvisionnement de produits aquatiques des transformateurs et conserveurs en France Métropolitaine

Rapport final





# La politique d'approvisionnement de produits aquatiques des transformateurs et conserveurs en France Métropolitaine

## Rapport final

# AND International

10 Boulevard Bonne Nouvelle – 75010 Paris, FRANCE

Tel: + 33 1 45 23 18 81

Fax: +33 1 48 00 01 45

[secretariat@and-international.com](mailto:secretariat@and-international.com)

[www.and-international.com](http://www.and-international.com)



Chef de projet : Tanguy CHEVER

Rédacteurs : Tanguy CHEVER, Lucas HERRY, Safa SOUIDI

# Sommaire

<b>1. APPROCHE METHODOLOGIQUE</b> .....	<b>3</b>
<b>2. ELEMENTS DE CADRAGE</b> .....	<b>5</b>
2.1 BILAN DES FLUX : FORTE DEPENDANCE AUX IMPORTATIONS .....	5
2.2 CRITERES CLES POUR L'APPROVISIONNEMENT .....	9
<b>3. DETAIL DES APPROVISIONNEMENTS PAR METIER</b> .....	<b>14</b>
3.1 CONSERVES .....	14
3.2 POISSON FUME .....	22
3.3 POISSONS PANES FRAIS ET CONGELES .....	31
3.4 CREVETTES CUITES .....	37
3.5 SURIMI .....	47
3.6 PLATS PREPARES .....	55
3.7 AUTRES PRODUITS TRAITEURS FRAIS .....	61
3.8 AUTRES PRODUITS SURGELES .....	69
<b>4. SCENARIOS PROSPECTIFS</b> .....	<b>77</b>
4.1 APPROCHE METHODOLOGIQUE .....	77
4.2 SYNTHESE DES TRAVAUX PROSPECTIFS POUR LA FILIERE PECHE MARITIME EN FRANCE (2017).....	78
4.3 PRESENTATION DES VARIABLES .....	83
4.4 PROPOSITIONS DE SCENARIOS .....	106
<b>5. ANNEXES</b> .....	<b>118</b>
5.1 ANNEXE 1 : LISTE DES ENTRETIENS REALISES .....	118
5.2 ANNEXE 2 – STRUCTURE DE LA FLOTTE DE PECHE METROPOLITAINE .....	119
5.3 ANNEXE 3 : VOLUME DE DEBARQUEMENTS (T) EN FRANCE POUR LES PRINCIPALES ESPECES UTILISEES POUR LA TRANSFORMATION ENTRE 2006 ET 2016.....	120
5.4 ANNEXE 4 : CONTINGENTS TARIFAIRES.....	121
5.5 ANNEXE 5 : VOLUMES COMMERCIALISES (T) DANS LES 5 PREMIERES CRIEES EN FRANCE EN 2007, 2016 ET 2017, COMPARAISON AVEC LES VOLUMES DEBARQUES EN FRANCE.....	122

## Liste des abréviations

AB	Agriculture biologique
ADEPALE	Association des entreprises de produits alimentaires élaborés
AOP	Appellation d'origine protégée
ASC	Aquaculture Stewardship Council
DCF	Data Collection Framework
DG MARE	Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries
EPV	Equivalent poids vif
EUMOFA	Observatoire européen des marchés des produits de la pêche et de l'aquaculture
IGP	Indication géographique protégée
MSC	Marine Stewardship Council
PCP	Politique communautaire de la pêche
SIQO	Signe d'identification de la qualité et de l'origine
STECF	Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries
TAC	Taux admissible de capture
UE	Union européenne

# 1. Approche méthodologique

Ce document est le projet de rapport final de l'Étude sur la politique d'approvisionnement de produits aquatiques des transformateurs et conserveurs en France Métropolitaine.

Le cahier des charges de l'étude définit les objectifs suivants :

- éclairer les professionnels du secteur sur **l'évolution des pratiques d'approvisionnement** des transformateurs et des conserveurs français au cours des dernières années,
- préciser dans quelle mesure **l'offre française s'intègre à leurs commandes**.
- établir des **scénarios possibles d'avenir**,

Le **champ de cette étude** concerne les acteurs de la transformation des produits de la mer en France métropolitaine. Les activités de transformation comprennent la conserve, le traiteur (produits fumés, surimi, pané, tartinables...), les plats préparés, les surgelés et les soupes. Les produits frais issus d'une première transformation ne sont pas couverts par cette étude (produit frais vidé étêtés, filet frais). Nous proposons le découpage suivant dans le présent rapport :

- conserves (sardine, thon, maquereaux, anchois, salades),
- produits fumés,
- poisson pané frais et congelés,
- crevettes cuites,
- surimi,
- plats préparés,
- autres produits traiteurs (y compris tartinables)
- autres produits surgelés (hors plats préparés et panés)

**Une étude statistique et documentaire** a été réalisée auprès des différentes sources de données disponibles. Les principales sources utilisées sont listées ci-dessous :

- **Synthèses annuelles de l'ADEPALE** : synthèses sur les saumons et truites fumés, les conserves et le surimi.
- **Publications de FranceAgriMer** : les filières pêche et aquaculture, Bilan 2017, données de ventes déclarées en halles à marée en 2017, consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2016
- **Sources internationales (EUROSTAT, EUMOFA, FAO)** : statistiques sur les débarquements et les échanges, études sur la transmission des prix (EUMOFA).

**Les bilans statistiques ont été réalisés sur l'année 2016**, dernière année pour laquelle nous disposons des données sur les débarquements, les captures, production aquacole, les volumes de transformation et le commerce extérieur.

La première étape de l'étude a été **l'identification des entreprises comprises dans le champ de l'étude**. Ce travail a été réalisé sur la base de la liste d'entreprises utilisée par FranceAgriMer pour la DCF et cette identification a été réalisée avec l'appui de l'ADEPALE. Nous avons ainsi identifié un total de 110 entreprises. Nous avons réalisé une série d'entretiens téléphoniques avec différents acteurs de la filière. Des responsables des achats des produits de la mer ont été interviewés au sein d'une sélection de transformateurs. Une première liste avait été validée avec FranceAgriMer, en raison de difficultés dans la réalisation des entretiens (non-réponse avec de nombreuses relances ou refus de certaines entreprises contactées), **la quasi-totalité des entreprises identifiées a été contactée**. D'autres acteurs ont été interviewés : organisation de producteur, responsable d'écolabel et organisations professionnelles. La liste des entretiens est présentée en annexe 1.

Les entretiens portaient sur :

- Les pratiques d'approvisionnement actuels, les changements récents et les évolutions à venir,
- Les facteurs clés pour les approvisionnements,
- La place des matières premières vis-à-vis des matières premières d'importation.

Un **premier rapport intermédiaire** a été élaboré et transmis au Comité de pilotage en **juin 2018**. Ce rapport a été présenté lors d'un comité de pilotage. Ce rapport présentait

- un cadrage général de l'industrie de la transformation des produits de la mer en France, un bilan des matières premières utilisées (partie 2),
- une synthèse par secteur (partie 3)
- une identification des variables pour la construction des scénarios prospectifs (partie 4)

Sur la base de ces éléments, nous présentons dans ce rapport des éléments présentés dans le premier rapport intermédiaire et mis à jour selon les commentaires des membres du comité de pilotage. **De plus, nous proposons dans ce rapport quatre scénarios prospectifs concernant les stratégies d'approvisionnement des transformateurs métropolitains en produits de la mer (partie 4.4).**

## 2. Eléments de cadrage

### 2.1 Bilan des flux : forte dépendance aux importations

Nous pouvons distinguer quatre grandes familles de produits utilisés par les transformateurs français des produits de la mer (classés en ordre décroissant des volumes importés en 2016) : les saumons et truites, les poissons blancs, les coquillages et crustacés, les thonidés et les petites pélagiques. La matrice ci-dessous indique dans quels types de produits ces matières premières sont utilisées.

**Tableau 1 : Matrice des utilisations de matières premières par type de produit transformé**

	Conserve	Produits fumés	Cuisson crevette / crustacés	Surimi	Autres produits traiteurs	Plats préparés	Surgelés
Saumon / truite	+	+++	0	0	++	++	++
Poissons blancs	+	0	0	+++	++	+++	+++
Coquillages / crustacés	+	0	+++	0	+	+	+++
Thon	+++	0	0	0	+++	+	+
Petits pélagiques	+++	+	0	0	+++	+	+

Légende	+++	Utilisation importante
	++	Utilisation significative
	+	Utilisation limitée
	0	Utilisation très limitée

On observe une forte dépendance aux importations pour chacune de ces familles de produits, le détail est présenté dans tableau ci-dessous. Notons que les perspectives d'augmentation des approvisionnements français par les transformateurs sont limitées à l'heure actuelle.

**Tableau 2 - Synthèse des volumes de matière première par secteur et dépendance aux importations**

	Volume de matière première mobilisé	Dépendance aux importation	Perspectives d'évolution
Conserves	86.068 t (en équivalent poids vif) de poisson utilisées en 2016 (notamment maquereau, sardine et thon)	Forte dépendance aux importations pour chacune des principales espèces	Pas de perspectives significatives de diminution de la dépendance aux importations si le secteur maintient le niveau de production actuel.
Poisson fumé	73.125 t de saumon et truite utilisées en 2016. Estimation de 5.500 t de hareng utilisés	Très forte dépendance aux importations pour le saumon, production de truite nationale	Gain progressif de parts de marché de la truite fumée face au saumon fumé. Perspectives de progression de la production de truite limitées

Poisson pané frais et congelé	52.412 t de production de poisson pané (pas de données sur le volume de matière première engagée).	Forte dépendance aux importations.	Faibles perspectives de relocalisation des approvisionnements.
Crevette cuite	50.000 t de production de crevette cuite réfrigérée	Très forte dépendance aux importations	Pas de perspective d'approvisionnement nationaux significatifs.
Surimi	46.780 t de produit élaboré à base de surimi	Production française de surimi base (4.000 t) et importation de 18.000 t.	Pas de perspectives d'augmentation importante de la production française de surimi base.
Plats préparés	Estimation de 18.000 à 28.000 t de poisson utilisé.	Forte dépendance aux importations.	Faibles perspectives de relocalisation des approvisionnements.
Autres produits traiteurs	Pas de données	Pas de données	Pas de données

Sources : basé sur données ADEPALE, Eurostat et EUMOFA

Nous présentons ici des détails pour les principales espèces utilisées en transformation.

### **Saumon / truite**

La **truite** et le **saumon** sont notamment utilisés pour la production de tranches fumées et dans une moindre mesure pour la production de plats cuisinés et des conserves. Le saumon est majoritaire dans les utilisations françaises, la production aquacole de saumon est très limitée en France (304 t en 2016) et les approvisionnements sont basés sur des importations. Ainsi, 169.018 t de saumon ont été importées en France en 2016 (toutes présentations confondues, dont 5% de saumon fumé), en augmentation de 30% depuis 2006. Un total de 61.536 t de saumon (équivalent poids vif) sont utilisés pour la fabrication de saumon fumé en France.

Concernant la truite, les approvisionnements de l'industrie sont principalement basés sur la production aquacole française (27.102 t en 2016, - 18% depuis 2006) et les importations restent plus limitées même si elles ont tendance à augmenter (4.488 t en 2016, +49% depuis 2006).

### **Poissons blancs**

Les poissons blancs utilisés pour la transformation sont notamment le cabillaud, le colin d'Alaska, le lieu noir, le merlu (ou colin) et le merlan bleu.

- **Le cabillaud** est le produit le plus importé (80.285 t en 2016, +40% depuis 2006). Il s'agit principalement de filets congelé (31% des imports) du poisson frais entier (27%). Les débarquements en France ne représentent que 7.500 t. Ce poisson est utilisé pour les produits surgelés ainsi que les plats préparés (par exemple la brandade de morue).
- **Le colin d'Alaska** est exclusivement importé (pas de production française ni UE) et les importations représentent 55.160 t en 2016 (+22% depuis 2006). Il est utilisé dans le surimi, les plats préparés, les surgelés.
- **Le lieu noir** est notamment utilisé pour la production de filet congelé. Ce poisson est largement importé en 2016 (17.245 t de produit importé) pour un débarquement en France de 3.264 t. Une partie significative des captures françaises est débarquée au Royaume-Uni et aux Pays-Bas. Les volumes importés et débarqués ont diminué depuis 2006 en raison d'une baisse du TAC.
- Les approvisionnements de **merlu** sont plus équilibrés entre importations (16.448 t en 2016) et débarquement français (13.835 t). Ce poisson est notamment utilisé dans le surgelé, les plats préparés, et les produits traiteurs (pané) ; quelques tentatives ont été réalisées pour la mise en conserves
- Le **merlan bleu** est notamment utilisé pour la production de surimi, le surimi base est fabriqué directement sur le bateau, les importations sont limitées (54 t) et les approvisionnements sont assurés par les débarquements en France (6.590 t en 2016, -46% depuis 2006).

Les poissons blancs sont faiblement exportés de France : 14.414 t exportées en 2016 pur 169.192 t importées et 31.190 t débarquées.

Les espèces listées ci-dessus sont issues de la pêche, l'industrie utilise également des poissons blancs issues de l'aquaculture tel que le **tilapia**. Les importations ont atteint 3.891 t en 2016, ce produit n'était pas importé en France en 2006.

## Coquillages et crustacés

Les crustacés utilisés en transformation sont notamment des **crevettes tropicales** (et dans une moindre mesure les crabes et langoustines). Les produits finis sont des crevettes cuites, commercialisées essentiellement au rayon poissonnerie et de plus en plus en barquettes sous atmosphère modifiée. La production française est très limitée (470 t) et ce produit est massivement importé (79.292 t en 2016, +11% depuis 2006). Les exportations sont limitées (6.375 t de produit en 2016) et en baisse (-30% depuis 2006).

La **coquille Saint-Jacques** est largement utilisée dans les surgelés et dans les plats préparés. La production française est de 25.510 t avec coquilles (*Pecten maximus*), soit environ 2.900 t décoquillées (selon coefficient de conversion EUMOFA) et les importations (autres espèces que *Pecten maximus*) de 13.206 t<sup>1</sup> en 2016 (-49% depuis 2006). Les espèces importées sont largement utilisées dans l'industrie de la transformation en comparaison du produit local, en raison de leur plus faible prix et de leurs disponibilités. Les exportations sont limitées (3.629 t de produit) et en baisse (-33% depuis 2006).

## Thonidés

Les espèces de thon utilisés pour la transformation (conserves) sont le **thon listao**, le **thon albacore** et le **thon germon** (ou thon blanc). Les thons listao et Albacore sont des espèces tropicales et ne sont pas (ou peu) débarqués en France métropolitaine, le thon germon est pêché en Atlantique et débarqué en France métropolitaine.

Les débarquements en France sont de 9.857 t en 2015<sup>2</sup> : 3687 t de thon blanc, 2.610 t de thon albacore, 1.859 t de thon listao et 1.701 t d'autres thon. Le volume mobilisé par la transformation est de 23.467 t, soit plus de deux fois le volume débarqué en France. Le recours aux importations est donc important pour approvisionner les sites de production français.

Les importations de conserve de thon (produit fini) sont très importantes (100.902 t en 2016). Cela correspond en partie à des produits pêchés par des bateaux français en zone tropicale puis débarqués et transformés dans des pays tiers, puis importés sur le marché français.

## Petits pélagiques

Les petites pélagiques utilisés en transformation (conserves) sont le maquereau, la sardine, le hareng et l'anchois.

- **Maquereau** : alors que les débarquements en France représentent 10.216 t en 2016, les importations de maquereau frais et congelé sont 2,5 fois plus importantes (soit 24.294 t de produit, dont 97% de maquereau entier frais et congelé). Les importations sont stables alors que les débarquements français ont chuté depuis 2006 (-51%) malgré une augmentation du quota français. Le quota français reste cependant très limité par rapport à l'ensemble du quota européen. La conserverie française utilise 30.165 t de maquereau (donnée 2016, en équivalent poids vif), soit un volume trois fois plus important que l'ensemble des débarquements français, dont une partie est destinée au marché du frais. La filière conserve est donc structurellement dépendante des importations.
- **Sardine** : les importations ont augmenté de 58% depuis 2006 et atteignent ainsi 17.113 t en 2016 (sardine fraîche et congelé), parallèlement à une diminution de débarquements de 40% pendant la même période (23.864 t en 2016). La conserverie française utilise 26.304 t de sardine (donnée 2016, en équivalent poids vif), soit une quantité plus importante que l'ensemble des débarquements français, dont une partie est destinée au marché du frais. Comme pour le maquereau, la filière est structurellement dépendante des importations pour la conserve de sardine.

---

<sup>1</sup> Les volumes débarqués sont exprimés en volume avec coquille et les volumes importés sont exprimés en tonne de produit, dont une part significative correspond à des produits décoquillés.

<sup>2</sup> Données 2015 car les données 2016 semblent incohérentes.

- **Hareng** : les importations et les débarquements en France sont stables entre 2006 et 2016, respectivement 10.792 t et 6.746 t en 2016.
- **Anchois** : les importations et les débarquements en France ont fortement diminué entre 2006 et 2016, respectivement -18% d'anchois fraîche et congelée et -46% d'anchois de pêche entre 2006 et 2016 (576 t importées et 3.490 t débarquées en 2016).

Les volumes exportés, tous types de conservation confondus (16.035 t en 2016) sont limités par rapports aux volumes importées (83.278 t) et débarqués (44.316 t), il s'agit principalement de maquereau, de sardine (entre 5.000 et 6.000 t pour chacune de ces espèces en 2016) et dans une moindre mesure d'anchois et de hareng (respectivement 3.163 t et 1.922 t en 2016).

## 2.2 Critères clés pour l'approvisionnement

Nous présentons ici de manière synthétique les critères clés pour les stratégies d'approvisionnement des transformateurs de produits de la mer.

### 2.2.1 Disponibilité des volumes

D'après les éléments collectés, un des principaux critères pour les approvisionnements est la disponibilité des volumes, notamment pour les industriels utilisant des produits issus de la pêche. En effet, comme cela a été mis en évidence précédemment, la France est déficitaire pour la plupart des espèces utilisées en transformation. La disponibilité en volume est donc un critère important, aussi bien sur le marché français que pour les produits d'importation.

La disponibilité est notamment liée :

- à l'état de la ressource et à la saisonnalité des espèces (période de reproduction, migration),
- aux aléas liés à l'activité de pêche, notamment la météorologie,
- aux TAC et aux quotas attribués aux Etats membres de l'UE,
- à la stratégie des armateurs quant au lieu de débarquement :
  - débarquement en France,
  - débarquement à l'étranger et transport de la production jusqu'en France,
  - débarquements hors France à proximité des lieux de pêche (Océan indien / Golfe de Guinée pour les thoniers sennear tropicaux), ou de la recherche d'un meilleur prix ou de facilités logistiques (débarquement au Danemark pour le lieu noir par exemple) ;
- A la capacité de la flotte, gérée par des plafonds en termes de jauge brute et de puissance au niveau européen,
- La relation entre offre et demande : au cours des dernières années, la consommation de poisson a augmenté au niveau mondial (20,3 kg / an / habitant au niveau mondial en 2015 contre 17 kg en 2005) alors que les volumes pêchés au niveau mondial stagnent (93,5 Mt en 2000, 87,8 Mt en 2010 et 92,6 Mt en 2015). La stagnation de la pêche est cependant compensée par l'augmentation de la production aquacole : 125,9 Mt en 2000, 148,1 Mt en 2010 et 167,2 Mt en 2015 (source : FAO).

Cette contrainte de disponibilité de la ressource est moins critique pour les transformateurs mettant en œuvre des produits issus de l'aquaculture, car l'approvisionnement est plus prévisible et, en général, plus régulier. Cependant, la croissance de la production aquacole est limitée au niveau national en raison des difficultés d'installation ou d'agrandissement des sites. Au niveau mondial, la concurrence

sur les achats peut avoir un effet sur les prix, de plus, des pénuries mondiales peuvent se produire en cas de problème sanitaire sur une espèce.

Les entretiens qualitatifs ont montré que la sécurisation des approvisionnements était un enjeu fort pour les industriels nécessitant des volumes importants (les leaders nationaux). Cela peut se traduire par la contractualisation (sur une durée d'un an), voire l'intégration des filières. Pour les entreprises de plus petite taille (PME régionales), la sécurisation des achats est moins problématique, ils s'approvisionnent auprès des mareyeurs, grossistes ou importateurs. Ces entreprises perçoivent cependant un risque sur leur approvisionnement en cas de diminution de la disponibilité, leur poids sur le marché ne leur permettrait pas d'être approvisionné en priorité.

## 2.2.2 Prix / Compétitivité des approvisionnements

Le prix est un facteur pour les approvisionnements des transformateurs. Cela n'oriente cependant pas l'origine des approvisionnements pour toutes les matières premières, tel que les poissons blancs dont les approvisionnements sont plus fortement liés à la disponibilité en matière première. Le prix est corrélé à la disponibilité (cf. ci-dessus), quand la disponibilité diminue, les prix ont tendance à monter ou les acheteurs peuvent se reporter sur d'autres espèces substituables. Notons également que, d'après les entretiens qualitatifs, certains acheteurs asiatiques ont tendances à faire monter le prix des marchés.

Ce critère prix est essentiel pour :

- La filière conserve : cette filière est fortement basée sur l'importation de matière première et de produit fini. Les produits sont importés de zones proches des zones de débarquement et/ou de régions où les coûts de main-d'œuvre pour la préparation du poisson sont inférieurs à ceux de la France. Ainsi, un industriel nous a indiqué que le différentiel de prix entre les produits importés et français pour les petits pélagiques se situaient autour de 20%<sup>3</sup>.
- La coquille Saint-Jacques : le gisement français est important mais faiblement valorisé en transformation, les pêcheurs préfèrent la valoriser en frais, ne considérant le débouché industriel que pour les excédents ; par voie de conséquence, les industriels lui préfèrent des sources plus stables et régulières via l'importation, avec des disponibilités plus grandes et des prix moins élevés.

## 2.2.3 Qualité

Différents éléments couvrent la question de la qualité pour les approvisionnements :

- **Respect des cahiers de charges et procédures des transformateurs** : les entreprises les plus importantes se sont dotées de procédures de référencement de leurs fournisseurs, elles s'interdisent ainsi les achats spots.
- **Les écolabels** : les écolabels ont connu un fort développement depuis le milieu des années 2000 au niveau international, nous pouvons notamment citer MSC, ASC, le bio, l'écolabel « Pêche durable » (FranceAgriMer), Friend of the Sea, Dolphin Safe. Ces écolabels se sont fortement développés en Europe du nord, notamment sur les produits transformés et congelés. Ces démarches ont connu un développement plus timide en France (ou la part du frais est plus grande et le nombre d'espèces consommées est plus large que dans le nord de l'Europe) mais l'intérêt est grandissant, notamment pour le bio et MSC (voir liste des pêcheries certifiées MSC

---

<sup>3</sup> Une analyse de la transmission des prix a été réalisée par EUMOFA sur la conserve d'anchois en Italie (pas d'étude similaire sur la conserve en France), avec une comparaison entre la production de conserve d'anchois basé sur des produits d'importation (Maroc et Albanie) et une production locale, il est apparu que le prix sortie usine était près de 3 fois inférieur pour le produit issu d'anchois importés par rapport à la conserve produite à base de produit local.

Source : <https://www.eumofa.eu/documents/20178/111808/L%E2%80%99anchois+transform%C3%A9+en+Italie.pdf/ba90cdb4-95f1-48b6-a720-43539e3e716d>

dans la partie scénario). Les écolabels sont ainsi devenus une exigence incontournable pour certains opérateurs alors que d'autres commencent à s'y intéresser. L'étiquetage pour le consommateur final est variable, la matière première peut-être qualifiée (bio, MSC, Dolphin Safe...) mais cela n'est pas indiqué pour le consommateur final car l'opérateur considère que cela n'est pas pertinent sur le marché ciblé ou pour éviter le paiement des royalties (par exemple, les royalties pour MSC sont de 0,5% de la valeur des ventes au stade de gros<sup>4</sup>), il est alors utilisé comme un standard B to B.

- **Critères techniques et qualités intrinsèques du produit** : calibre, taux de matière grasse, espèce et qualités technologiques :
  - **Calibre** : certains calibres sont adaptés pour certaines utilisations. Par exemple :
    - Dans le secteur de la conserve : les sardines de grande taille conviennent à la préparation de conserve de filet ; comme ces grandes tailles ne sont plus fournies en quantités suffisantes par la production française (fermeture de la Manche, éloignement des gros poissons trop au large dans le Golfe de Gascogne, hors de portée des pêches côtières), les fabricants de filets de sardines doivent se tourner vers des importations de grandes sardines congelées, notamment du Maroc.
    - Dans le secteur du fumage : l'homogénéité des calibres est un critère important pour les fumeurs en raison de la mécanisation des opérations et notamment du tranchage.
  - Le **taux de matière grasse** est également un critère de qualité des matières premières, notamment pour les sardines. Etant donné qu'il évolue avec la saison, cela détermine une saisonnalité des achats pour l'approvisionnement des conserveries (environ de mai à octobre).
  - **L'espèce** joue également un rôle important par rapport à l'utilisation : ainsi le thon albacore de grande taille convient parfaitement pour un emboîtement à cru (cuisson dans la boîte), préféré pour la fabrication de thon au naturel ; en revanche le thon listao convient mieux pour toutes les préparations emboîtées cuites, comme les thons en sauce, les salades et les thons à l'huile.
  - **Qualités technologiques** :
    - les poissons employés pour le surimi base déterminent les propriétés technologiques de ce dernier, notamment la force de gel essentielle à la fabrication d'un surimi de qualité ;
    - les producteurs de tartinables de thon favorisent le thon albacore et listao plutôt que le thon germon (ou thon blanc). Ce dernier est le mieux valorisé en conserve du fait de sa qualité, ses propriétés ne sont cependant pas adaptées à la production de tartinables.
  - **Frais / congelé** : les achats frais sont favorisés dans la mesure du possible pour les entreprises les plus proches des zones de pêche / débarquement ou de production aquacole. L'industrie du saumon fumé, par exemple, préfère très largement la mise en œuvre de saumon frais entier qui peut arriver en quelques dizaines d'heures des centres d'abattage norvégiens, écossais et irlandais, situés à proximité des fermes d'élevage. Le saumon congelé est en général réservé au saumon sauvage fumé, provenant essentiellement d'Alaska, ou aux plats cuisinés à base de saumon. Le critère « poisson frais » n'est alors pas essentiel par rapports aux autres qualités

---

<sup>4</sup> <https://www.msc.org/for-business/use-the-blue-msc-label/apply>

technologiques, et ce poisson est majoritairement importé en filets congelés, notamment du Chili.

- Pour certaines espèces, les achats congelés permettent de lisser l'activité de transformation durant toute l'année en cas de saisonnalité des disponibilités. En situation d'abondance estivale dépassant les capacités de production de conserves, des lots achetés frais peuvent être surgelés ou congelés temporairement par les conserveurs ou leurs fournisseurs, permettant un décalage temporel de leur mise en œuvre par rapport aux pics d'approvisionnement. Certains labels portent également des exigences de mise en œuvre de poissons frais, comme c'est le cas pour les conserves de sardines Label Rouge par exemple.

## 2.2.4 Origine des produits : image et qualité

L'origine est une notion complexe dans le secteur de la pêche. Cela peut couvrir le lieu de pêche, le pavillon du bateau ou le lieu de débarquement. Notons que des bateaux français débarquent dans des pays étrangers, si la première vente est effectuée à l'étranger, cela est considéré comme une exportation de la France vers ce pays. Le produit peut ensuite être importé sur le marché français (transformé ou non), c'est par exemple le cas du lieu noir débarqué au Danemark par des bateaux français et du thon tropical débarqué aux Seychelles, à l'île Maurice et en Afrique de l'Ouest où il est mis en conserve puis exporté, notamment en France.

Ainsi, l'origine ou la provenance des produits peuvent être des critères de choix pour les approvisionnements. Cela peut être lié :

- à la confiance que les transformateurs français ont pour les opérateurs de certaines zones géographiques : réputation des opérateurs de certaines zones (respect des engagements, qualité des contrôles,...)
- aux pratiques environnementales et sociales des opérateurs sur certaines zones : engagement pour la protection des mangroves pour l'élevage de crevettes, conditions de travail,... les reportages télévisés ont ici une grande importance.

Ainsi, les entretiens qualitatifs ont montré que certaines origines étaient proscrites par certains opérateurs, tel que des pays asiatiques (notamment la Chine).

Certains opérateurs mettent également en place des démarches RSE.

L'origine ou la provenance française peut être mise en avant de différentes manières pour les produits de la mer :

- **Pavillon de l'embarcation de pêche et lieu de transformation**, cela est mis en avant de façon limitée en raison des difficultés pour les transformateurs de s'approvisionner en 100% français. Notons les exemples suivants : surimi de la Compagnie des Pêche de Saint-Malo, conserves de poisson sur segment premium (avec, par exemple, mention du bateau pour la conserverie Furic), conserve de thon « Pavillon France » lancé en 2006 chez Monoprix (Chancerelle)<sup>5</sup>, les poissons d'eau douce fumés (volumes très limités).
- **Lieu de transformation** : cette information est mise en œuvre le plus communément. Cela concerne tous les types d'entreprises, quelle que soit la taille et le type de produits.

Les approvisionnements réguliers en produits 100% français sont complexes. Les exigences des distributeurs sur l'origine ou la provenance s'exercent notamment sur les MDD et dans une plus faible mesure sur les marques.

---

<sup>5</sup> <http://pdm-seafoodmag.com/nouveautes-produits/detail/items/monoprix-lance-du-thon-pavillon-france-9071.html>

## 2.2.5 Méthode de production

Le critère pêche ou aquaculture n'est pas forcément un critère d'achat pour les transformateurs une fois que l'espèce recherchée est définie.

Il y a relativement peu d'espèces pour lesquelles ces deux modes de production coexistent à grande échelle : bar, dorade, saumon et crevettes. Les deux premières sont largement consommées en frais mais sont peu utilisées en transformation.

Dans le cas des produits transformés, les méthodes de productions sont :

- pêche : petits pélagiques, thonidés et poissons blancs. Le saumon et la crevette issus de la pêche sont peu utilisés en transformation.
- aquaculture : crevette, saumon et truite, autres poissons blancs (peu utilisés en transformation à l'heure actuelle : tilapia et panga).

## 3. Détail des approvisionnements par métier

Ce chapitre présente les pratiques d'approvisionnements des transformateurs pour chaque catégorie de produit.

### 3.1 Conserves

#### 3.1.1 Points clés

- Les principaux produits sont les conserves de thon, de maquereau et de sardine.
- L'industrie de la conserve mobilise largement des produits d'importation, tant en matières premières qu'en produits finis.
- Les importations se justifient par le déficit de matière première au niveau national. Le prix est un critère secondaire après la disponibilité en volume.
- Le thon de la flotte thonière tropicale française débarqué à proximité des lieux de pêche (océan indien et Afrique de l'ouest) est notamment transformé par des opérateurs français implantés dans les ports tropicaux ; le thon est ensuite exporté sur le marché français sous forme de conserves<sup>6</sup>.

#### 3.1.2 Description du secteur

Ce secteur mobilise 86.068 t de matière première pour une production de 58.841 t et un CA de 886 M€ en 2016 (source : ADEPALE). Entre 2012 et 2016, les volumes ont augmenté de 9% et le chiffre d'affaire de 25%.

Ce secteur emploie 2 379 personnes sur 15 sites en 2016 (dont 12 produisant des conserves de thon). Les principales entreprises du secteur sont listées dans le tableau suivant.

---

<sup>6</sup> Ces conserves sont considérées comme des importations françaises.

**Tableau 3 : Principales entreprises du secteur de la conserve (ordre alphabétique)**

Nom entreprise	Localisation	Actionnariat	Produits	Marques
Batteleku	64	Familial	Conserve, plats cuisinés, terrines, filets	Jean de Luz, Battili
Chancerelle	29	Familial Filiale au Maroc	Conserves sardine, thon, maquereau, coquille Saint-Jacques	Connétable, Phare d'Eckmühl, Arok et Jacq, MDD
Capitaine Cook	29	Filiale du Groupe Intermarché	Surimi et autres produits traiteur de la mer + autre site spécialisé dans la conserve de poisson	Capitaine Cook, Odysée
Conserverie bretonne de poisson	29	Familial (Furic)	Conserve, soupes	La compagnie bretonne
Conserverie Gonidec	29	Familial	Conserve, tartinable	Les mouettes d'Arvor, Jacques Gonidec
Courtin	29	Familial	Soupe, Tartinable, Conserves	Conserverie Courtin
Délices de la mer	22	Filiale du groupe Graët	Tartinable, soupe, Sauces, aides culinaires	Délices de la Mer
Desclaux	66		Soupe, conserves d'anchois et de maquereau	Maison Desclaux - Collioure
Gendreau / Vif Argent	85	Familial Gendreau rachète Vif Argent en 2006	Plats préparés, conserves	La cuisine océane, les Dieux
Groix et Nature	56	Familial	Conserve, plats cuisinés	Groix et Nature
La Quiberonnaise	56	Familial	Conserve	La Quiberonnaise
Ouest production	56	Familial	Conserve, soupe, tartinable	La Belle Iloise
Petit Navire (Paul Paulet)	29	Thai Union Group (Thaïlande)	Conserve, tartinable, produits fumés, produits traiteurs	Petit navire
Petit Pierre	62	Filiale de Gendreau	Conserve, poisson fumé	MDD
PSMA	85	Familial	Soupe, rilette, marinades de filets de poisson	La Sablaise
SA Ferrigno	13	Familial	Soupe, conserve	Lou Ferrignade, Les Belles de Marseille, Bonne Mère
Saupiquet	92	Bolton (Italie)	Conserves thon (y compris salades), sardine et maquereau,	Saupiquet
Soc. d'exp. Roque	66	Familial	Conserve d'anchois	Roque

### 3.1.3 Les approvisionnements

#### 3.1.3.1 Volumes de matière première utilisés

Les conserves de produits de la mer utilisent 86.068 t de produits. Les maquereaux, sardine et thons représentent chacun entre 23.000 et 30.000 t en équivalent poids vif, soit 93% du volume de poisson utilisé pour la conserve. Les autres produits utilisés pour la conserve représentent 6.132 t de produit. Les volumes mobilisés en connu une forte croissance entre 2015 et 2016 (+25 à +38% en fonction des produits) à l'exception du thon (-17% en raison des baisses d'utilisation de thon albacore).

**Tableau 4 : achats de matières premières en 2015 et 2016 (t)**

	2015	2016	% vol total 2016	Evol 2016/2015
Maquereaux	24.138	30.165	35%	-25%
Sardines	20.140	26.304	31%	-31%
Thon	28.357	23.467	27%	-17%
Autres	4.433	6.132	7%	-38%
Total	77.068	86.068	100%	-12%

Notre : volumes de maquereau, sardine et thon exprimés en équivalent poids vif et volumes « autres » exprimés en volume de produit.

Source : ADEPALE

Concernant les conserves de thon, 68% du volume étaient du thon listao en 2016 (15.913 t en équivalent poids vif (epv)), 16% du thon albacore (3.762 t epv), 16% du thon blanc (3.698 t epv) et 0,4% d'autres thon (95 t epv). L'approvisionnement se fait essentiellement en longes de thon, cela représente 73% des volumes utilisés (en epv). Les reste des volumes sont des thons entiers ou vidés.

#### 3.1.3.2 Origine des matières premières

##### Maquereaux

Nous ne disposons pas de données sur la part des produits importés pour la production de conserve de maquereau. Cependant, d'après le bilan d'approvisionnement et les entretiens qualitatifs, le recours à des produits d'importation est très important. L'essentiel des quotas européens étant détenus par le Royaume-Uni et l'Irlande.

Les volumes de vente de maquereaux dans les criées françaises sont de 10.216 t en 2016 (ce chiffre est relativement stable depuis 2008). Cela ne représente que 30% du volume utilisé pour la production de maquereaux en conserve au niveau national en 2016. L'ensemble des débarquements français ne suffit donc pas à approvisionner les transformateurs métropolitains. De plus, le maquereau est également consommé en frais, la consommation des ménages en frais représente 4.456 t en 2016 (hors consommation en restaurants, source : Kantar World panel dans publication FranceAgriMer) Le prix moyen en criée est de 1,40 €/kg en 2016, en augmentation régulière depuis 2008 (0,83 €/kg en 2008)<sup>7</sup>.

Les importations de maquereau frais et congelé représentent 24.294 t en 2016, dont 63% frais entier (15.360 t), 34% congelé entier (8.193 t) et seulement 3% de congelé en filets (741 t). Le prix moyen est de 1,63 €/kg pour le frais et 1,40 €/kg pour le congelé.

**Ce bilan des volumes engagés et la comparaison des prix (prix à la première vente en France et prix à l'importation) montre que le choix des transformateurs français pour les importations sont des questions de volumes disponibles et non une recherche de prix faibles.**

---

<sup>7</sup> Source : EUMOFA

## **Sardine**

D'après les données de l'ADEPALE, 68% de la matière première sont importées (17.976 t) et 32% sont d'origine nationale (8.328 t). Ces importations sont liées à des questions de disponibilités de produit mais également de prix (différentiel de 10 à 20% entre le produit national et l'importation selon un transformateur, pour un produit préparé et prêt à l'emboitage).

Les volumes de vente de sardine dans les criées françaises sont de 23.864 t en 2016. Ce volume connaît de fortes variations avec un minimum à 14.800 t en 2010 et un maximum à 36.801 t en 2008, la moyenne au cours des 5 dernières années est de 22.949 t. Les ventes 2016 en criée représente 91% des volumes utilisés en industrie, la sardine est un produit se valorisant également en frais (3.840 t en 2016, selon Kantar Worldpanel). Le prix moyen en criée est de 0,97 €/kg en 2016 (entre 0,74 et 1,12 €/kg depuis 2006), en augmentation régulière depuis 2008 (0,50 €/kg en 2008)<sup>8</sup>.

Les produits importés sont notamment des sardines congelées (67% du volume) pour un prix moyen de 0,96 €/kg en 2016. Les importations de sardines en France sont en augmentation constante, elles représentaient 5.953 t en 2006.

Les sardines importées depuis le Maroc sont de la même espèce (*Sardina pilchardus Walbaum*) que celles débarquées en France ou importées depuis le nord de l'Europe. Toutefois les premières sont en général de plus grande taille (10 pièces / kg) et visent à la production de conserves de filets de sardines, les sardines de pêche française et européenne sont en général plus petites (17-23 pièces / kg) et visent à la production de conserves de sardines entières.

La France importe également des conserves de sardines, notamment du Maroc et du Portugal, cela représentait 19 224 t en 2016. Ces importations sont en croissance, notamment depuis le Maroc.

## **Thon**

Les ventes de thon et espèces apparentées en France varient entre 1.910 t et 9.764 t entre 2008 et 2015<sup>9</sup>. Les prix à la première vente sont de 0,95 €/kg en 2016 pour le thon listao (en augmentation au cours des dernières années : 0,75 €/kg en 2010), le thon albacore se vend à 1,89 €/kg en 2016 contre 3,93 €/kg au cours des années précédentes (prix identique d'après les données EUMOFA entre 2009 et 2015). Le thon blanc se vend à 3,38 €/kg en 2016, son prix varie entre 2,15 et 3,29 €/kg entre 2008 et 2015<sup>10</sup>.

Les produits importés sont :

- De la longe de thon (6 109 t en 2016), notamment d'Equateur (34%), de Thaïlande (27%), du Ghana (16%) et d'Espagne (8%).
- Des conserves de thon (94 627 t en 2016), notamment des Seychelles, d'Espagne, de la Côte d'Ivoire, d'Equateur et de la République de Maurice

---

<sup>8</sup> Source : EUMOFA

<sup>9</sup> Nous indiquons ici la donnée 2015 car la donnée diffusée pour 2016 dans les statistiques publiques semble incohérente.

<sup>10</sup> Source : EUMOFA

### 3.1.3.3 Critères pour les stratégies d'approvisionnement

Les critères d'achats pour les conserves sont :

- La disponibilité en volume (les débarquements en France ne suffisent pas pour approvisionner les sites de production de conserve),
- La qualité : fraîcheur, taux de matière grasse, taux d'histidine,
- Le prix,

Un écolabel tel que MSC peut être recherché pour les fabricants visant les marchés du Royaume-Uni, de l'Allemagne, de la Suisse ou du nord de l'Europe.

L'origine ou la provenance de la matière première n'est en général pas mise en avant, contrairement à la mise en avant du lieu de transformation.

### 3.1.4 Les fabrications

La production française de conserves de poissons a atteint 58.842 t en 2016 (+9% depuis 2012).

Les conserves de maquereaux et de thon représentent chacune 33% des volumes produits (dont 55% de salades de thon), les conserves de sardine 14%, les tartinables 12% et les autres produits (conserves de hareng, autres salades...) représentent 8% du total.

Les conserves de maquereaux ont connu une forte croissance (+17%) alors que les conserves de thon et de sardine ont légèrement baissé (-2% pour chaque secteur). Plusieurs autres secteurs ont connu des fortes croissances : +73% pour les tartinables, +14% pour les conserves de hareng.

**Tableau 5 : volume de production de conserve en poids net en 2016 (tonne)**

	2012	2016	% vol. total	Evol. 2016/2012
Maquereaux	16.845	19.659	33%	+17%
Thon	19.654	19.356	33%	-2%
<i>Dont salade au thon</i>	<i>6.560</i>	<i>10.556</i>	<i>18%</i>	<i>+61%</i>
<i>Dont autres produits de thon</i>	<i>13.094</i>	<i>8.800</i>	<i>15%</i>	<i>-33%</i>
Sardines	8.535	8.388	14%	-2%
Tartinables	3.932	6.803	12%	+73%
Hareng	1.871	2.140	4%	+14%
Autres poissons	1.134	1.176	2%	+4%
Autres salades	115	58	0%	-50%
Soupes et divers	1.923	1.262	2%	-34%
Total	54.009	58.842	100%	+9%

Source : ADEPALE

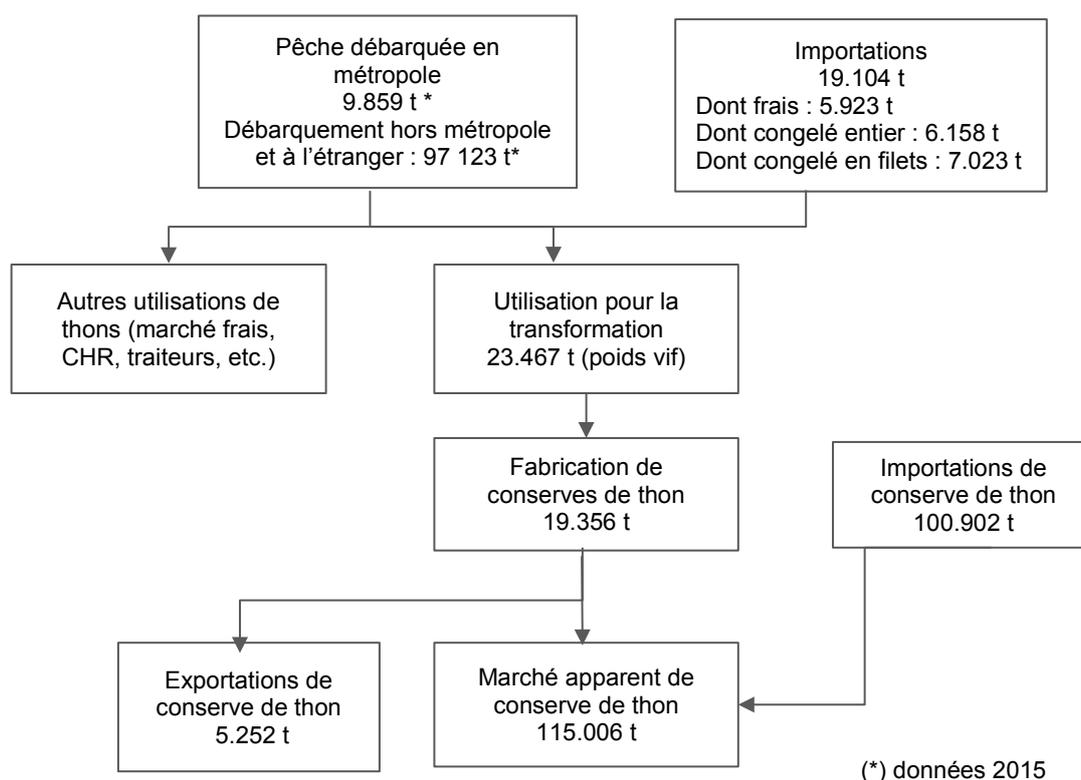
### 3.1.5 Bilan d'approvisionnement

Le bilan de consommation en produit de conserve est fortement déficitaire en France. Le volume de consommation est estimé à 211,6 milliers de tonnes pour une production de 58,6 milliers de tonnes, le déficit est donc de 153 milliers de tonnes (dont 90 milliers de tonnes pour les conserves de thon et 42 milliers de tonnes pour les « autres » conserves). Ainsi, la production française couvre seulement 28% de la consommation française. Ce déficit est particulièrement fort pour les conserves de thon, les « autres » conserves et les conserves de sardines (18% à 31% de la consommation nationale produite en France), il est plus faible pour les conserves de maquereaux (86% de la consommation est produite en France). Ce bilan d'approvisionnement est stable entre 2012 et 2016.

Nous présentons un bilan des flux pour les trois principales espèces utilisées pour la conserve. Les principaux éléments sont :

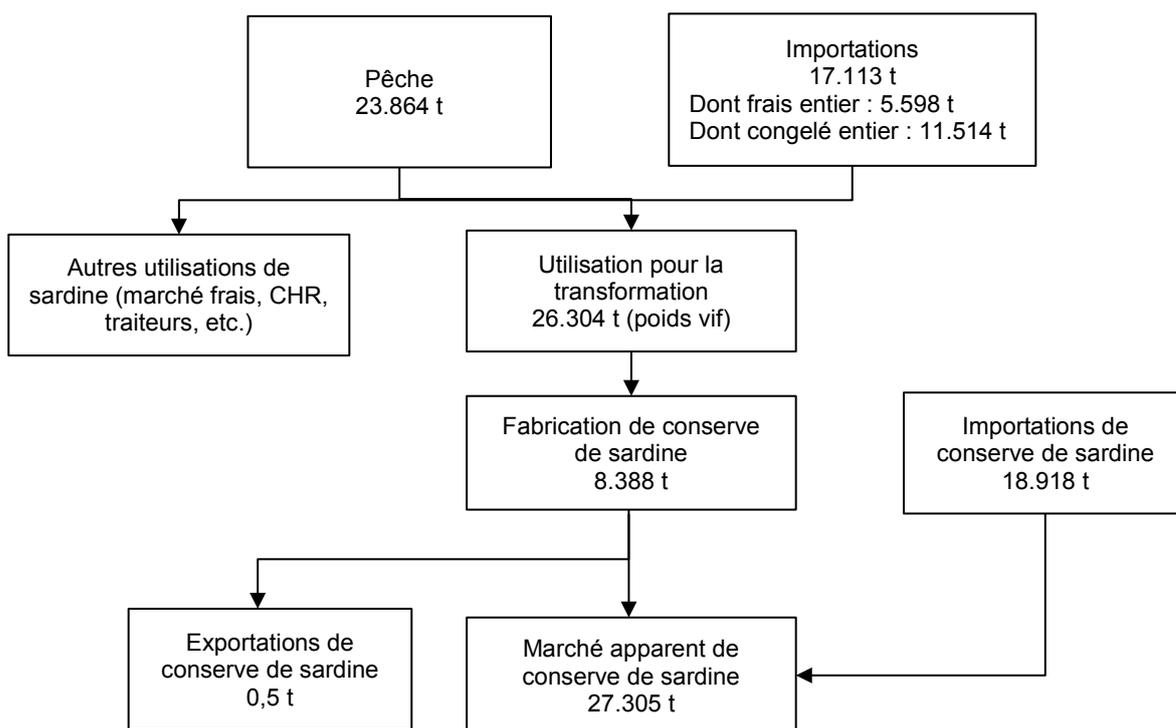
- **le déficit structurel de la pêche métropolitaine pour alimenter les conserveries aussi bien pour le thon que pour la sardine et le maquereau.** Ce déficit est accru par la concurrence entre la transformation et le frais pour l'achat des matières premières.
- la forte **dépendance du marché français aux importations**, tant pour les **matières premières** que pour les **produits finis**.
- la part importante des **débarquements de thon** de la flotte française réalisée en **dehors de la métropole**, qui correspondent ensuite, en partie, à des importations très importantes de produit fini (ces produits finis étant en partie fabriqués à partir de thon pêché par la flotte française).

Figure 1 - Schéma de la filière de conserve de thon (2016)



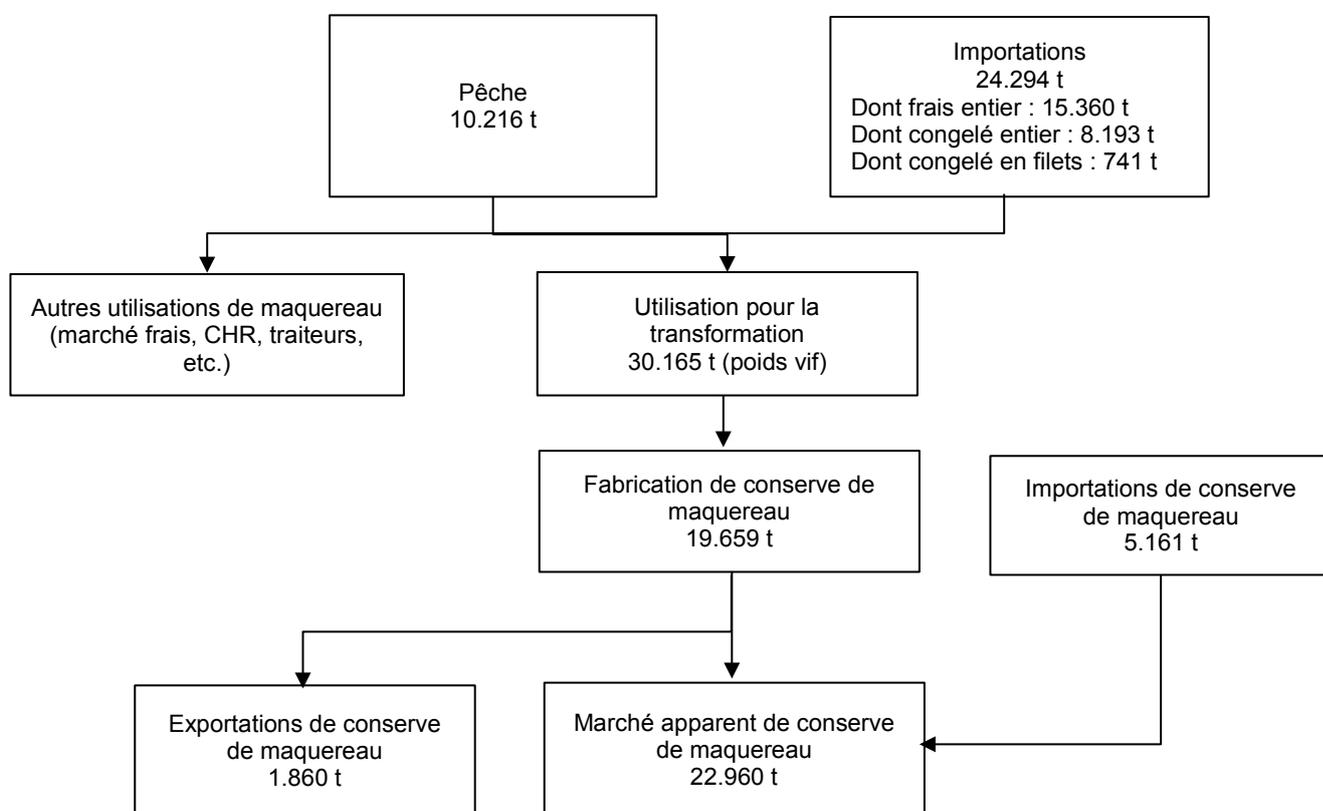
Sources : ADEPALE, EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

**Figure 2 - Schéma de la filière de conserve de sardine (2016)**



Sources : ADEPALE, EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

**Figure 3 - Schéma de la filière de conserve de maquereau (2016)**



Sources : ADEPALE, EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

### 3.1.6 Marché domestique

D'après FranceAgriMer<sup>11</sup> (Kantar Worldpanel) la consommation de conserves de la mer atteint 115.507 t et 1.014 M€ en 2016, le prix moyen est de 8,8 €/kg. Les conserves de thon représentent 54,4% des volumes, le maquereau 16,7%, les sardines 14,8%, les tartinables 5,4%, les autres poissons 5,0% et les coquillages, crustacés et céphalopodes 3,6%.

La valeur de la consommation des ménages a atteint un pic en valeur en 2013 (1.059 M€) et a légèrement baissé depuis (-4% en valeur et -5% en volume). La consommation de conserve de thon, principal produit, a baissé entre 2014 et 2016 (-5% en valeur), celle du maquereau en légère baisse depuis 2013 (-12%) alors que la consommation de sardine augmente (+12% en valeur entre 2011 et 2016). Les achats de conserves de coquillages, crustacés et mollusque diminuent régulièrement (-21% en valeur entre 2011 et 2016).

Le taux de pénétration des conserves des produits de la mer est très élevé (94,1% foyers français en 2017 (source Kantar Worldpanel). Le taux de pénétration des conserves dans les foyers français est de 53,1% pour la sardine.

D'après les données Kantar Worldpanel, on observe un retour des marques nationales par rapport aux MDD, les marques nationales représentaient 45% des volumes consommés par les foyers en 2013 et 52% en 2017.

Notons que plusieurs conserveries artisanales ont développé leur propre réseau de distribution avec des magasins : La Belle Iloise, Courtin, Gonidec, Groix et Nature, ...

### 3.1.7 Perspectives d'évolution du secteur

Les perspectives pour le secteur de la conserve sont plutôt positives avec des croissances ou stabilités sur les différents types de produits.

On observe une segmentation de l'offre basée sur les espèces (pour le thon), les recettes, la certification (MSC, Label Rouge, Bio), les marques (marques nationales, marques artisanales, MDD). Cela permet la cohabitation de PME et entreprises internationale sur le même segment.

Cependant, d'après des entretiens avec les opérateurs, en cas de tension sur les approvisionnements, certaines petites entreprises craignent d'avoir des difficultés pour s'approvisionner et donc pour pérenniser / développer leur activité.

---

<sup>11</sup> Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2016, FranceAgriMer

## 3.2 Poisson fumé

### 3.2.1 Points clés

- Les deux espèces phares de l'industrie de fumage en France sont le saumon et la truite.
- L'industrie de fumage de saumon est quasi totalement dépendante des importations, en conséquence direct de la très faible production française (élevage et pêche).
- L'industrie de fumage de truite est en revanche très orientée vers des approvisionnements nationaux, l'importation sert de variable d'ajustement par rapport aux besoins
- Les importations de produits finis de saumon et truite fumés restent limités, voire négligeables pour la truite.
- Le poste « exportation » de saumon fumé est l'un des principaux en valeur dans l'exportation de produits de la pêche et de l'aquaculture françaises

### 3.2.2 Description du secteur

L'industrie de fumage en France est caractérisée par la concentration de l'activité autour de deux espèces : le saumon et la truite, qui représentent 38.574 t de production en 2016 (source : ADEPALE) et 80% de la consommation de des ménages en poissons fumés (source : FranceAgriMer). D'autres espèces marines sont fumées : hareng, maquereau, églefin, etc. Les données de production sont disponibles pour le hareng fumé (1.828 t en 2016, -75% depuis 2012) mais pas pour les autres produits. Des espèces d'eau douce sont également fumées, notamment la carpe et l'anguille. Les volumes restent assez limités (pas de données disponible).

En France, l'industrie de fumage de poissons est constituée de 55 entreprises dont 28 entreprises de fumage de saumon et truite (d'après le CIPA et l'ADEPALE). Les principales entreprises de fumage de saumon et truite sont présentées dans le tableau ci-dessous. Certains producteurs sont également aquaculteurs avec des sites de production basés en France (Aqualande, leader français d'élevage et transformation de truite) ou à l'étranger (Marine Harvest, leader norvégien d'élevage et transformation de saumon).

**Tableau 6 : Principales entreprises du secteur du poisson fumé (ordre alphabétique)<sup>12</sup>**

Nom entreprise	Localisation	Actionnariat	Produits	Marques
<b>Aqualande</b>	40	Groupement de producteurs. 50% des actions de la société ont été rachetées par le groupe Labeyrie Fine Foods en 2015.	Truite fumée	Ovive, Landvika, Aqualande marée, Aqualande surgelé.
<b>Delpeyrat</b>	43	2012 : Delpeyrat (Groupe Coopérative Maisadour) rachète des actifs de la société Saumonerie St Ferreol à Brioude puis l'année suivante de Ledun Pêcheurs d'Islande (LPI) à Fécamp	Saumon et truite fumés	Delpeyrat
<b>Delpierre</b>	67	Filiale du groupe Labeyrie Fine Foods.	Plusieurs produits (plats cuisinés, crustacés cuits, terrine, gratins et mousse, poissons séchés, salés, fumés, etc.) à base de cabillaud, crevettes, gambas, hareng, maquereau, morue, saumon.	Delpierre
<b>Fjord King</b>	94	Familial	Poisson fumé, tartinable, surimi	Fjord King
<b>Guyader l'esprit de la mer</b>	29	Entreprise familiale.	Produits traiteurs dont poissons fumés.	Guyader
<b>Labeyrie</b>	40	Entreprise française détenue à 86% par le fonds d'investissement PAI et la coopérative Lur Berri. Filiale du groupe Labeyrie Fine Foods.	Saumon fumé, plats cuisinés.	Labeyrie
<b>Le Borvo</b>	89	FAMILIAL	Saumon fumé, plats préparés	Le Borvo
<b>Marine Harvest</b>	62	Groupe norvégien	Produits traiteurs (plats cuisinés frais et surgelés, saumon fumé, panés, tartinables, etc.)	Kritsen
<b>Meralliance</b>	29	Filiale de Thai Union Europe depuis 2014	Saumon fumé	Petit navire et Armorik
<b>Moulin de la Marche</b>	29	AGROMOUSQUETAIRES	Saumon, thon et truite fumés	Moulin de la Marche
<b>Saumextra</b>	49	NAUTILUS FOOD	Saumon fumé, tartinable, crabes	Atelier Saumextra

<sup>12</sup> Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive.

### 3.2.3 Les approvisionnements

#### 3.2.3.1 Volumes de matière première utilisés

##### Saumon et truite

En 2016, 73.125 tonnes de salmonidés (en poids vif) ont été utilisés par les industries de fumage, répartis entre le saumon (61 536 tonnes soit 84% du volume total utilisé) et la truite (11 588 tonnes soit 16% du volume total utilisé). Cette matière première utilisée par les industriels a connu une légère augmentation de 3% par rapport à celle utilisée en 2015 (70 800 tonnes).

Les transformateurs français s'approvisionnent presque exclusivement avec du poisson entier, éviscéré avec tête, frais ou réfrigéré. Le tranchage des filets fumés est soit manuel (cas des artisans) soit mécanisé (cas des industriels). La technique de fumage la plus utilisée en France est le fumage à froid.

Aucune information n'existe sur le volume de matières premières utilisées par les industriels de fumage de hareng. D'après les entretiens qualitatifs, le poisson perd 30% de son volume lors du processus de fumage. Ainsi, nous estimons que pour produire 1 828 tonnes en 2016, près de 5 500 tonnes de hareng ont été utilisés. Ce secteur a connu une forte baisse au cours des dernières années (-75% depuis 2012)

#### 3.2.3.2 Origine des matières premières

Pour les deux espèces : saumon et truite, l'aquaculture est le premier fournisseur de matière première. Les produits de la pêche (saumon et truite sauvage) n'alimentent que très faiblement l'industrie de poisson fumé. En 2016, le poisson sauvage ne représentait que 6% des approvisionnements des industriels, il provient principalement d'Alaska (source : ADEPALE).

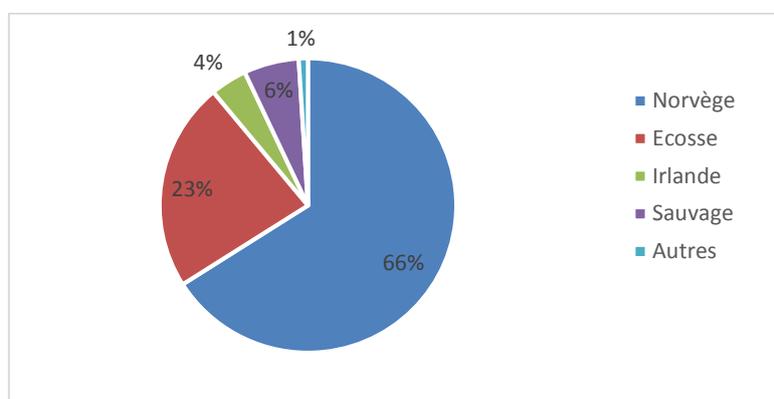
##### Saumon

L'aquaculture représente 94% des approvisionnements des transformateurs français qui se fournissent presque exclusivement en produits d'importation, l'aquaculture française étant très limitée (300 tonnes en 2016).

D'après les données COMEXT, le marché français a importé, en 2017, 169 milliers de tonnes de saumon dont 131 milliers tonnes en frais (en légère diminution de 1% par rapport à 2016) avec une valeur de 955 M€ (stable entre 2016 et 2017) et un prix moyen de 7,3 €/kg (en légère augmentation de 0,12 €/kg par rapport à 2016). 90% du saumon frais est importé entier et éviscéré pour un prix moyen de 6.97 €/kg. Les 10% restants sont importés filetés pour un prix moyen de 10,29 €/kg.

Près la moitié des importations de saumon frais est utilisée par les transformateurs, à savoir 73 milliers de tonnes. D'après les données de l'ADEPALE, 66% du saumon utilisés par les transformateurs proviennent de Norvège, 23% d'Ecosse, 4% d'Irlande et 1% d'autres marchés (données 2016).

**Figure 4 – Répartition des origines des approvisionnements utilisés par l'industriels français de fumage en 2016**



Source : données ADEPALE

## **Truite**

La France est aujourd'hui le troisième producteur européen de truites élevées en eau douce avec près de 38.714 tonnes produites en 2016. La Truite arc-en-ciel représente aujourd'hui 96% de la production française (les autres espèces élevées en France sont : truite fario, omble de fontaine ou saumon de fontaine, omble chevalier). La très grande truite (>2,5 kg) est destinée à la production des filets de truite fumée.

En 2016, les transformateurs français ont utilisé 11.588 tonnes de truite. D'après les entretiens qualitatifs, l'essentiel du marché de truite fumé est approvisionné par la production française. En 2017, la France a importé 5.177 t de truite, principalement du poisson frais entier, éviscéré (63%) et congelé, entier, éviscéré (21%). En 2017, la France a importé 3.252 t de truite entière fraîche et éviscéré pour une valeur de 14,5 M€ et un prix moyen de 4,4 €/Kg, principalement d'Espagne (68%). Le poisson entier éviscéré, importé congelé, est acheté à 3,66 €/Kg. D'après les entretiens qualitatifs, la part du bio dans la production française ne cesse d'augmenter.

Par ailleurs, une partie de la production française de truite est certifiée ASC (Aquaculture Stewardship Council). D'après les entretiens avec les opérateurs, ce label permet aux transformateurs de répondre aux exigences de certains clients engagés dans la démarche de durabilité des activités aquacoles (notamment la grande distribution). A l'heure actuelle, ce référentiel est notamment demandé sur les marchés d'exportation.

## **Autres espèces**

Concernant les autres espèces, des données de commerce extérieur existent mais nous ne disposons pas d'information sur les volumes utilisés par l'industrie de fumage.

Le fumage des espèces d'eau douce est un marché de niche et les transformateurs mettent en avant les origines de leurs approvisionnements et promeuvent une origine locale et/ou des poissons sauvages.

### **3.2.3.3 Critères pour les stratégies d'approvisionnement**

Les critères d'achats pour les saumon et truite fumés sont :

- La disponibilité en volume et la régularité des approvisionnements,
- La qualité : fraîcheur et structure de la chair,
- Le calibre : le fumage artisanal nécessite des calibres plus gros (5-8 kg) que le fumage industriel (vu la perte de poids plus importantes induite par le fumage traditionnel), plus adapté à des plus petits calibres (mais supérieur à 2,5 kg).
- Le prix.

Outre les critères cités au-dessus, les transformateurs d'autres poissons fumés (maquereau, hareng, haddock, lieu noir, églefin, sprat, morue) privilégient des approvisionnements en poissons congelés, et donc des produits d'import. Les pêcheurs français ne fournissent que des produits frais (leurs bateaux ne sont pas équipés en unités de congélation) et les produits congelés fournis par les mareyeurs semblent être plus chers que les produits d'import (d'après les entretiens auprès des opérateurs). L'approvisionnement en poissons congelés évitent aux industriels de passer par une phase de congélation lors du process de transformation (la congélation étant une obligation sanitaire dans le cas d'un fumage à froid).

De manière générale, la disponibilité des volumes et la régularité des approvisionnements sont les premiers critères de choix pour les transformateurs, l'origine vient seulement au 2<sup>ème</sup> plan. Des approvisionnements significatifs en produits français n'ont été identifiés que dans le cas de la truite car les volumes sont disponibles.

Les produits bio et les écolabels ASC (pour les produits d'aquaculture) et MSC (pour les produits de pêche) sont recherchés par certains transformateurs.

### 3.2.4 Les fabrications et les ventes

En 2016, l'industrie de fumage des salmonidés (saumon et truite) a produit un total de 38.575 tonnes dont 33.827 tonnes de saumon et 4.747 tonnes de truite.

La production de truite a connu une évolution significative entre 2011 et 2016, en passant de 2.940 t à 4.747 t (+61%). La production de saumon a connu une diminution de -6% entre 2011 et 2014 puis a augmenté de 17% entre 2014 et 2016 pour atteindre 33.827 t en 2016.

D'après les données ADEPALE, la vente de saumon et truite fumés a généré un chiffre d'affaires de 618 M€ en 2016.

**Tableau 7 - Évolution de la production de saumon et truite fumés entre 2011 et 2016 (tonnes)**

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Evol. 2011/16
<b>Saumon</b>	30 964	31 356	30 269	29 016	31 820	33 827	+9%
<b>Truite</b>	2 940	2 952	3 201	3 764	4 280	4 747	+61%
<b>Total</b>	33 904	34 308	33 470	32 780	36 100	38 574	+14%

Source : d'après données ADEPALE

La production de hareng a fortement régressé ces dernières années, avec une diminution de 75% du volume et de la valeur de la production.

**Tableau 8 – Évolution de la production de hareng fumé de 2012 à 2016 (volume en tonnes et valeur en milliers d'Euros)**

	2012	2013	2014	2015	2016	Evol. 2012/16
<b>Volume</b>	7 254	6 209	5 957	1 720	1 828	-75%
<b>Valeur</b>	41 497	35 508	36 018	10 036	10 452	-75%

Source : PRODCOM

### 3.2.5 Import / export de produit fini

#### 3.2.5.1 Importations

Les importations de saumon fumé par la France sont faibles (par rapport aux importations de saumon frais et congelé). En 2017, 8 222 tonnes de saumon fumé ont été importés pour une valeur de 111 000 EUR, principalement en provenance de la Pologne (55% du volume des imports), le Royaume Uni (16%) et l'Allemagne (13%).

Des quantités anecdotiques de truite fumée sont importées par la France. En 2017, moins de 500 tonnes ont été importés, principalement de la Pologne (68%).

Depuis 2012, les importations de hareng fumé ont progressé de 60% pour atteindre 3 600 t en 2016 pour une valeur de 8 M€.

### 3.2.5.2 Exportations

Les exportations de saumon fumé depuis la France s'élèvent à 3.946 t (plus faible que les importations) pour une valeur de 73 M€, principalement à destination des marchés de la Belgique et l'Italie (24% chacun). Le saumon fumé est donc le premier poste d'exportations françaises de produits de mer en valeur.

Seulement 60 tonnes de truite fumée sont exportées par la France pour une valeur de moins d'un million d'euros. Les principaux marchés sont l'Espagne (35%), le Canada (22%) et la Belgique (21%).

209 tonnes de hareng fumé ont été exportés en 2016 pour une valeur de 1, M€ (+33% en volume et valeur depuis 2012).

### 3.2.6 Bilan d'approvisionnement

Concernant les saumons et truites fumés, le marché français est déficitaire. La consommation française de saumon et truite fumés est estimée à 43.035 t pour une production de 38.575 t (déficit de 4.460 t). Ainsi, la production française de saumon et truite fumés couvre 90% de la consommation française (89% pour le saumon fumé et 94% pour la truite fumée).

Bien que le marché de hareng fumé soit plus petit que le marché des salmonidés fumés, il est également déficitaire. Le déficit est estimé à 3 391 tonnes en 2016. Ce déficit est dû à une faible production (en très forte régression depuis des années) et donc une forte dépendance aux importations. Le hareng est le deuxième poisson fumé consommé en France, après le saumon (d'après les données de FranceAgriMer).

Nous présentons le bilan des flux pour les filières saumon fumé et truite fumée (page suivante) ainsi qu'un bilan d'approvisionnement pour le hareng fumé (ci-dessous). Ces bilans mettent en évidence :

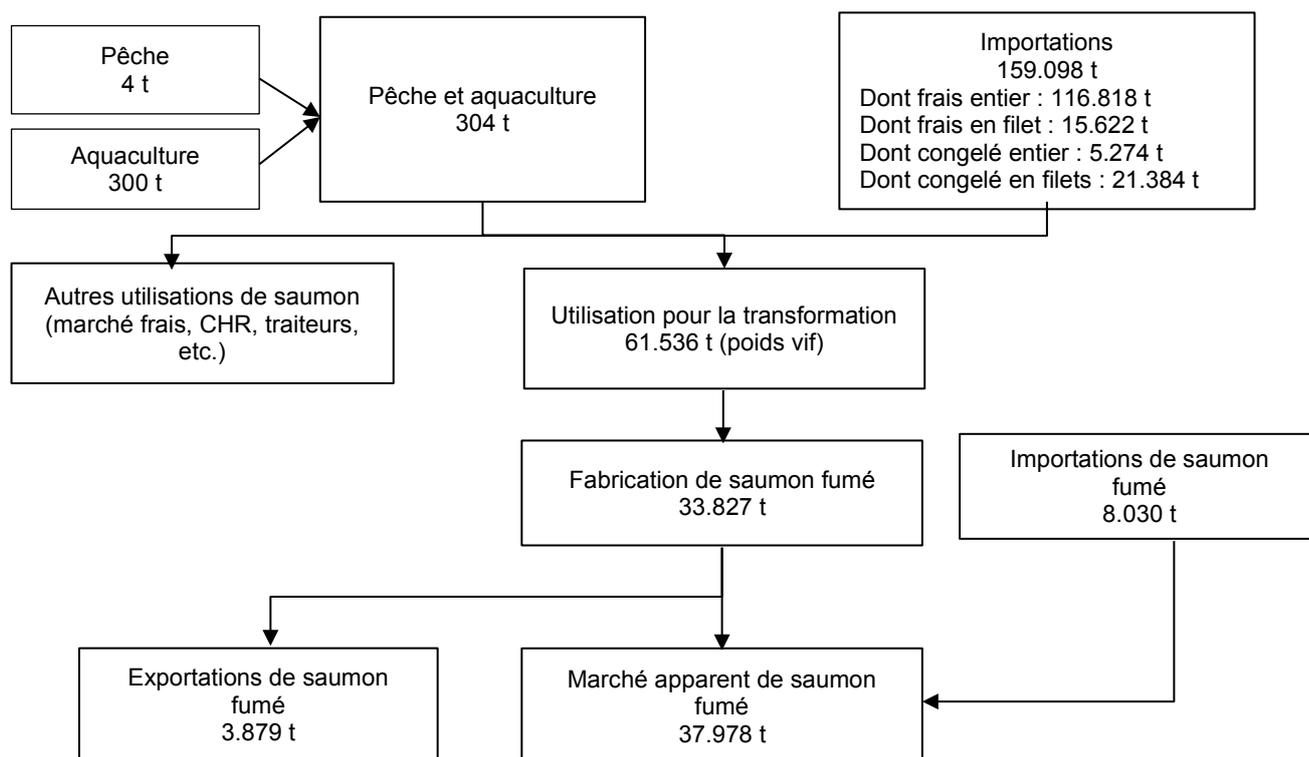
- La forte dépendance aux approvisionnements extérieurs pour le **saumon fumé**, notamment pour la matière première non disponible en France. Les importations de produit fini restent plus limitées (21% du marché apparent) et les exportations significatives (11% de la production nationale).
- Le bon taux de couverture en matière première nationale pour la **truite** (17.102 t produites pour 11.588 t transformées) et les faibles importations et exportations de produits finis
- La forte dépendance aux importations pour le **hareng fumé** (69% de la consommation apparente est importée).

**Tableau 9 - Bilan d'approvisionnement des du hareng fumés en 2016 (tonnes de produits transformés)**

		Volume (t)
Hareng	Fabrication	1.828
	Importation	3.600
	Exportation	209
	Consommation	5.219

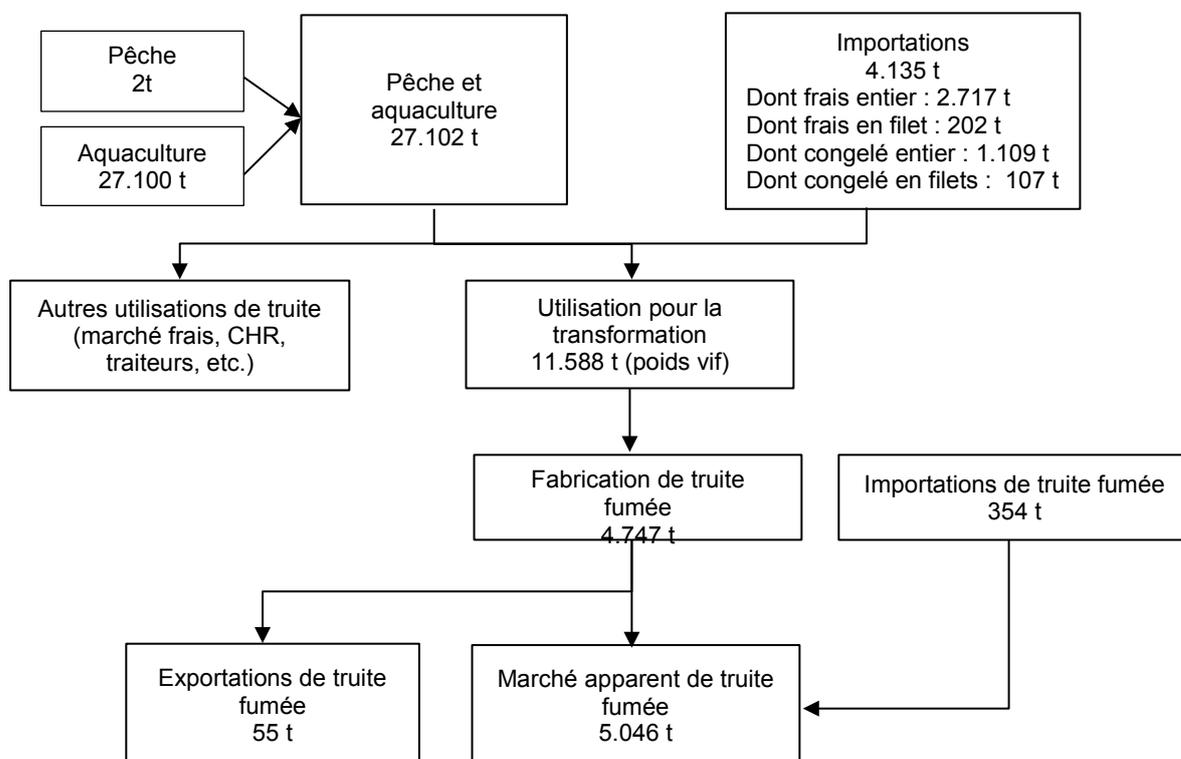
Source : COMEXT et PRODCOM

**Figure 5 - Schéma de la filière de saumon fumé (2016)**



Source : ADEPALE, EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

**Figure 6 - Schéma de la filière de truite fumée (2016)**



Source : ADEPALE, EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

### 3.2.7 Marché domestique

- **Consommation**

La consommation de saumon (frais, fumé, marinades, surgelé, etc.) par les ménages français enregistre le plus bas volume depuis des années, pour atteindre 47 milliers de tonnes en 2017. La valeur de consommation est en revanche en augmentation en raison d'une augmentation des prix (+30,5% pour le prix du saumon fumé entre 2013 et 2017 pour atteindre 33,4 €/kg). Cette envolée des prix s'est accompagnée par une perte de clientèle (-8%) et une présence plus importante de consommateurs aisés et de classe moyenne supérieure (entre 2016 et 2017, la présence du consommateur aisé est passée de 16,6% à 17,7%, source : Kantar Woldpanel dans publication FranceAgriMer).

En 2017, le taux de pénétration du saumon fumé (saumon fumé traiteur) dans les foyers français était de 66,4%, en diminution de 5% par rapport au taux de pénétration de 2015 (70,1%).

D'après les entretiens avec les opérateurs de la truite, il y'a eu report des consommateurs du saumon vers la truite, stimulé par la forte augmentation des prix de saumons ces dernières années et les similitudes entre les deux espèces. Ce constat est confirmé par les données de consommation de FranceAgriMer. Entre 2011 et 2012, alors que la consommation de saumon fumé par les ménages français a régressé de 15%, passant de 22 486 tonnes à 19 104 tonnes, celle de truite fumée a connu une forte progression (+73%) passant de 2 607 tonnes à 4 504 tonnes.

La consommation de hareng fumé a également connu une diminution de -15% et elle était estimée à 4 932 en 2016.

**Tableau 10 – Évolution de la consommation de saumon, truite et hareng fumés par les ménages français de 2011 à 2016 (volume, tonnes)**

Produit	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Evol. 2011/16
Saumon fumé	22 486	23 698	21 919	19 838	19 721	19 104	-15%
Hareng fumé	5 804	5 728	5 451	5 304	5 142	4 932	-15%
Truite fumée	2 607	2 613	3 074	3 485	3 943	4 504	73%

Source : Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture en 2016, FranceAgriMer

Une des caractéristiques du marché des salmonidés est la concentration de la consommation sur la période de fête. En 2017, les achats du saumon fumé frais pendant le mois de décembre a représenté 26% des ventes annuelles. Cela a un impact sur les prix, en décembre 2017, le prix moyen de saumon a atteint le maximum enregistré sur l'année (35,3 €/Kg).

Même s'ils représentent une part mineure du marché (<10%), les produits de « haut de gamme » (saumon et truite biologique) attirent de nouveaux consommateurs et progressent de manière significative malgré les prix élevés<sup>13</sup>.

Le marché français est segmenté entre les marques propres des industriels de fumage, principalement positionnées en haut de gamme, et les marques de distributeurs, principalement orientées sur les produits d'entrée et de moyenne gamme.

D'après les données de l'ADEPALE, sur l'année 2015, les ventes de saumon fumé se font principalement en GMS (68%). Une part moins importante est vendue en RHD et aux grossistes (18%) et une part limitée à l'industrie (3%). 11% de la production sont exportés.

---

<sup>13</sup> Le saumon fumé en France, la transmission des prix dans la filière, EUMOFA. <https://www.eumofa.eu/documents/20178/97023/Transmission+des+prix+Saumon+fum%C3%A9+en+FR.pdf/8504ccb8-42cf-4184-9a85-1176286b759a>

## 3.2.8 Perspectives d'évolution du secteur

### 3.2.8.1 Perspectives d'évolution du secteur

Le marché mondial du saumon se caractérise par l'influence de l'équilibre entre l'offre et la demande sur les prix de la matière première utilisée par les industriels de fumage. Les prix dépendent également du taux de change étant donné que le saumon est principalement élevé en-dehors de la zone euro<sup>14</sup>.

Les stratégies de MDD et de prix d'appel de la grande distribution ont ouvert le marché aux produits aux produits Polonais à bas coût<sup>15</sup>. En 2017, 4.538 tonnes de saumon fumé ont été importés de Pologne pour un prix moyen de 14,04 EUR/Kg (beaucoup moins cher que le saumon fumé produit en France). Les industriels français maintiennent leurs parts de marché grâce au développement de produit haut de gamme : via des stratégies marketing (les investissements pour la promotion de produits haut de gamme), en mettant en valeur un savoir-faire artisanal ou à travers des démarches qualité (bio, Label Rouge).

Les entreprises polonaises ciblent maintenant les entreprises françaises. Suempol (entreprise polonaise de 280 M€ de CA) a acheté en 2013 Marcel-Baey qui a multiplié son chiffre d'affaires par huit en cinq ans<sup>16</sup>. Le groupe Morpol (300 M€ de CA, filiale du géant norvégien Marine Harvest basée en Pologne) a quant à lui pris le contrôle de l'unité de transformation en France Marine Harvest Kritsen à Landivisiau (site qui a subi un grave incendie en juillet 2018). A l'inverse, MerAlliance (Groupe Thai Union Europe) dispose d'un établissement de fumage en Pologne.

Notons également que l'industrie allemande de saumon fumé s'est délocalisée en Pologne. L'industrie Polonaise de fumage de poissons était estimée à 92.000 tonnes en 2017<sup>17</sup>.

### 3.2.8.2 Perspectives pour les approvisionnements des produits français

Concernant la truite, la dernière ferme aquacole s'est installée dans les années 90. Depuis, aucune nouvelle ferme ne s'est installée. Toutefois, les professionnels souhaitent développer davantage la production française et un plan de développement de filière a été élaboré et transmis au Ministère.

Les tendances de la consommation en bio sont significatives et les producteurs français semblent maîtriser le processus d'élevage biologique. Des perspectives de développement d'une production de truite biologique sont à saisir.

Concernant le saumon, les perspectives de développement de la production française semblent être limitées. Ce constat partagé par tous les opérateurs de la filière, s'associe avec la biologie et les exigences physiologiques de l'espèce d'une part (espèce d'eau froide, les épisodes de chaleur même lorsqu'elles sont passagères ont un impact négatif sur la qualité du produit et la structure de sa chair) et le manque d'espace d'autre part. Le produit d'importation restera la source d'approvisionnement principale pour l'industrie de fumage de saumon. La production française ne servira qu'à un approvisionnement ponctuel de l'industrie, au moins à court terme.

---

<sup>14</sup> Le saumon fumé en France, la transmission des prix dans la filière, EUMOFA. [https://www.eumofa.eu/documents/20178/97023/Transmission+des+prix\\_Saumon+fum%C3%A9+en+FR.pdf/8504ccb8-42cf-4184-9a85-1176286b759a](https://www.eumofa.eu/documents/20178/97023/Transmission+des+prix_Saumon+fum%C3%A9+en+FR.pdf/8504ccb8-42cf-4184-9a85-1176286b759a)

<sup>15</sup> Le saumon fumé en France, la transmission des prix dans la filière, EUMOFA. [https://www.eumofa.eu/documents/20178/97023/Transmission+des+prix\\_Saumon+fum%C3%A9+en+FR.pdf/8504ccb8-42cf-4184-9a85-1176286b759a](https://www.eumofa.eu/documents/20178/97023/Transmission+des+prix_Saumon+fum%C3%A9+en+FR.pdf/8504ccb8-42cf-4184-9a85-1176286b759a)

<sup>16</sup> Presse spécialisée – Produits de la Mer n°182 Mai 2018. Les saumons innovent.

<sup>17</sup> 2017 Fish and Seafood Market in Poland. [https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/2017%20Fish%20and%20Seafood%20Market%20in%20Poland\\_Warsaw\\_Poland\\_2-21-2018.pdf](https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/2017%20Fish%20and%20Seafood%20Market%20in%20Poland_Warsaw_Poland_2-21-2018.pdf)

## 3.3 Poissons panés frais et congelés

### 4.3.1 Points clés

- Les espèces utilisées sont principalement le colin d'Alaska, le cabillaud et le lieu noir et les poissons plats (plies, limandes ...). La part d'importation dans les approvisionnements est importante.
- La part du poisson pané frais est en croissance par rapport au poisson pané congelé.

### 3.3.1 Description du secteur

La France est le troisième producteur européen de poissons panés. Le secteur mobilise la transformation de poissons blancs, principalement le colin d'Alaska, le lieu noir, l'églefin et le cabillaud. Deux types de produits sont produits France : le poisson pané frais et le poisson pané surgelé. Le tableau suivant présente les principales entreprises.

**Tableau 11 : Principales entreprises du secteur des filets enrobés (ordre alphabétique)**

Nom entreprise	Localisation	Actionnariat	Produits	Marques
Assiette Bleue	85	Entreprise française	Filets panés, panés reconstitués, plats préparés	L'Assiette Bleue
Cité marine	56	Nissui (Japon) depuis 2007	Filets panés, filets crus, tartinables	Cité Marine, Beaufilet, Les Poêlés, CapOcéan
Findus	62	Entreprise suédoise, filiale du groupe Nomad Foods depuis 2015	Filets panés, filets de poisson, traiteur de la mer,	Findus
Greenland Seafood (Gelmer)	62 (Gelmer SAS) 75	Entreprise Allemande (propriétaire de Gelmer)	Batônnets de poisson pané, filés panés, panés reconstitués, filets surgelés	Seaside, Your fish!, Marefino

### 3.3.3 Les approvisionnements

#### 3.3.3.1 Volumes de matière première utilisés

Les volumes de matières premières utilisés pour la fabrication de poissons panés ne sont pas connus. Pour ce type de produit plusieurs espèces sont utilisées avec un taux d'incorporation variable de 50 % à 75%.

#### 3.3.3.2 Origine des matières premières

L'industrie de fabrication de poissons panés est très dépendante des importations, en raison du type d'espèces utilisées pour lesquelles la France est déficitaire (colin d'Alaska, cabillaud, poissons plats...).

Des informations sur les origines de la matière première utilisée par les industriels ne sont pas disponibles. Le colin d'Alaska est exclusivement importé congelé, principalement d'Allemagne<sup>18</sup> (37% des volumes en 2016, source COMEXT), de Chine (26%) et des Etats-Unis (21%). Ces trois pays représentent 84% des volumes des importations de colin d'Alaska congelé.

Le cabillaud et le lieu noir utilisés par les industriels sont principalement congelés (d'après les entretiens qualitatifs). Les origines d'importation du marché français sont les Pays-Bas (21% des volumes des importations en 2016, source COMEXT), les États-Unis et la Chine (14% chacun) pour le cabillaud congelé. Pour le lieu noir congelé, les Pays-Bas (42%) et la Chine (24%) sont les deux premières origines.

Le colin d'Alaska et le cabillaud sont couverts par des contingents tarifaires qui permettent des importations sans droits de douanes pour des volumes définis (Règlement (UE) 2015/2265 du Conseil du 7 décembre 2015 portant ouverture et mode de gestion de contingents tarifaires autonomes de l'Union pour certains produits de la pêche pour la période 2016-2018). Le contingent annuel est fixé à 300.000 t pour le colin d'Alaska (congelé, en filet ou non), le cabillaud est couvert par trois contingents, cela représente un total de 117.000 t par an.

Cité Marine a été racheté en 2013 par son fournisseur japonais Nissui (3 Mds€ de chiffre d'affaires, qui détient 15% des captures de colin d'Alaska dans le monde). Cette alliance permet à Cité Marine de sécuriser ses approvisionnements et à Nissui de disposer d'une base sur le marché européen<sup>19</sup>.

---

<sup>18</sup> L'Allemagne s'approvisionne à son tour du Colin d'Alaska importé de la Chine et des Etats-Unis. Il s'agit du premier importateur européen de cette espèce.

<sup>19</sup> Source : <https://www.ouest-france.fr/cite-marine-accueille-son-commandant-japonais-172640>

### 3.3.4 Les fabrications

En 2016, l'industrie de production de filets de poissons panés<sup>20</sup> a produit 52.413 t de produit (+40% en volume depuis 2008). Le chiffre d'affaires est de 243 M€ en 2015 (+40% depuis 2008, pas de données pour 2016).

**Tableau 2 : production de poissons panés frais et congelé en France entre 2008 et 2016**

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Valeur (K€)	173.071	163.909	202.736	225.237	233.238	241.271	245.526	243.158	Non disponible
Volume (t)	37.394	39.366	49.334	51.664	49.816	51.975	52.018	49.311	52.413

Source : d'après les données PRODCOM

### 3.3.5 Import / Export de produits finis

D'après les données COMEXT, les importations de produits panés<sup>21</sup> sont en repli en 2017 par rapport à 2016, tant en volume (14.070 t, -12 %) qu'en valeur (51 M€, -12 %). Ce recul est lié à une baisse des importations depuis les pays européens (Pays-Bas et l'Allemagne notamment), en dépit de la hausse importante des approvisionnements depuis la Malaisie (+ 56 % en volumes et +58 % en valeur, respectivement à 1.610 t et 7,7 M€). Sur les dix dernières années, la valeur des achats a progressé de 16% tandis que les volumes ont reculé de 3 %.

Les exportations de filets de poisson panés sont en progression en 2017 par rapport à 2016, tant en volume (4.579 t, +32 %) qu'en valeur (15 M€, +16 %). La plus forte progression est observée chez le premier client de la France, l'Allemagne, avec une hausse de 116 % de la valeur des achats, soit 3,4 M€, pour atteindre 1.357 t. Sur les dix dernières années, la tendance est cependant à la baisse : -48,1 % en valeur et -33,8 % en volume.

---

<sup>20</sup> La catégorie de produit qui a été considérée pour l'extraction sur PRODCOM est : Filets de poisson dans la pâte ou la chapelure, y compris les bâtonnets de poisson (à l'exclusion des plats cuisinés et des plats préparés).

<sup>21</sup> La catégorie de produits qui a été considérée est le code douanier (CN8) 16 04 19 91 : filets de poissons, crus, simpl. enrobés de pâte ou de chapelure [panés], même pré-cuits dans l'huile, congelés (à l'excl. des filets de salmonidés, de harengs, de sardines, de sardinelles, de sprats ou esprots, de thons, de bonites 'sarda spp.', de maquereaux, d'anchois et de poissons du genre 'euthynnus' ou de l'espèce 'orcnopsis unicolor').

### 4.3.6 Bilan d'approvisionnement

La consommation apparente de poisson pané est de 61.904 t en 2016. La production française couvre 85% de cette consommation apparente. Le bilan d'approvisionnement est présenté dans le tableau ci-dessous.

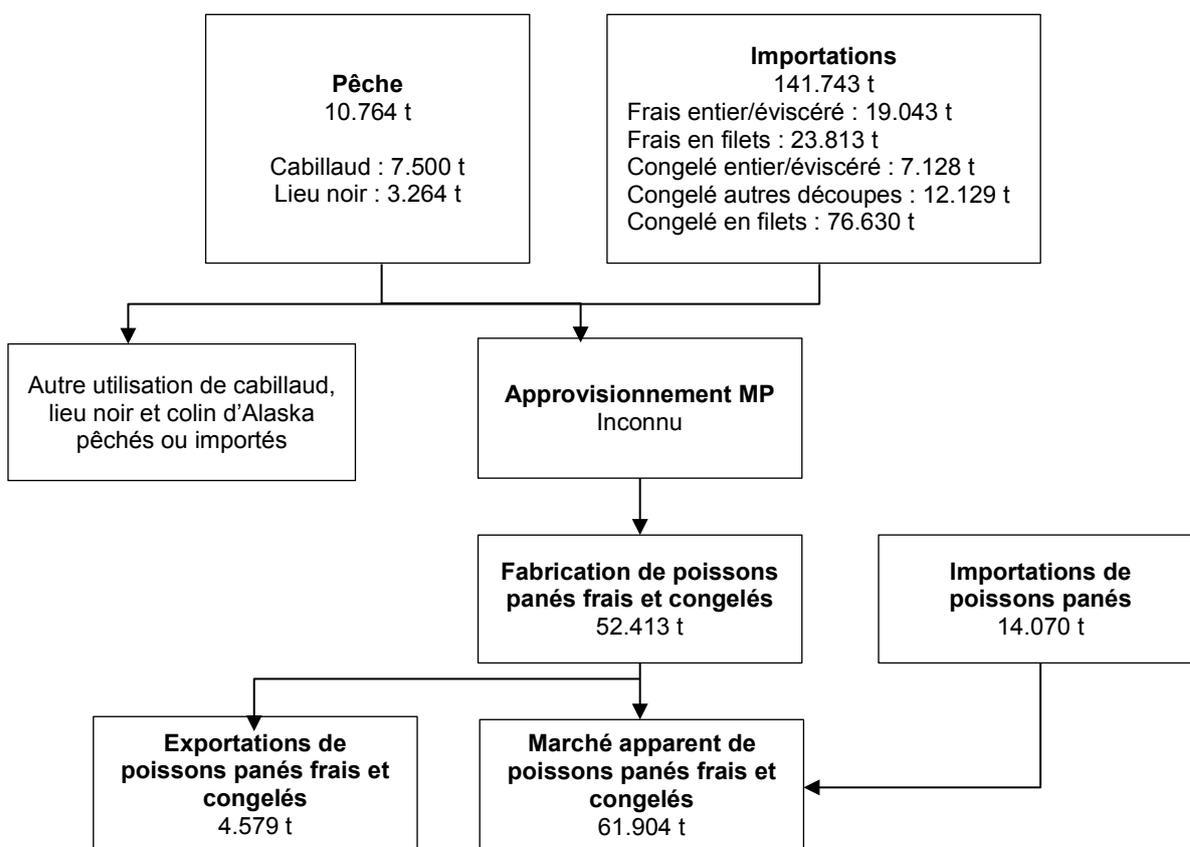
**Tableau 2 : Bilan d'approvisionnement de poissons panés (en tonnes de produit)**

	2016
Fabrication	52.413
Importation	14.070
Exportation	4.579
Consommation apparente	61.904

Source : Comext, Prodcoum

La figure suivante présente le bilan des flux pour les poissons panés frais et congelés. Ce schéma met en avant la forte dépendance des transformateurs aux importations de matières premières en raison du large déficit sur les espèces clés en France (les importations portent notamment sur les filets congelés). Les importations de produit fini sont également significatives et représentent 23% du marché apparents en 2016 (61.904 t de marché apparent).

**Figure 7 – Schéma de la filière de poissons panés frais et congelés en 2016 (cabillaud, colin d'Alaska et lieu noir)**



Source : EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

Le tableau ci-dessous présente le détail des importations par catégorie de produits et par espèce. Notons que le premier type de produit en volume est le filet congelé de colin d'Alaska (48.499 t en 2016).

**Tableau 12 – Importations des principales espèces utilisées pour la fabrication de poissons panés par type de conservation et de présentation en tonnes en 2016**

Espèces	Conservation/ Présentation	Imports
Cabillaud	Frais entier/éviscéré	13 671
Cabillaud	Frais en filets	19 059
Cabillaud	Congelé entier/éviscéré	7 020
Cabillaud	Congelé autres découpes	5 081
Cabillaud	Congelé en filets	24 518
<b>Cabillaud</b>	<b>Total</b>	<b>69 349</b>
Colin d'Alaska	Frais entier/éviscéré	72
Colin d'Alaska	Congelé entier/éviscéré	6
Colin d'Alaska	Congelé autres découpes	6 583
Colin d'Alaska	Congelé en filets	48 499
<b>Colin d'Alaska</b>	<b>Total</b>	<b>55 160</b>
Lieu, noir	Frais entier/éviscéré	5 301
Lieu, noir	Frais en filets	4 754
Lieu, noir	Congelé entier/éviscéré	102
Lieu, noir	Congelé autres découpes	465
Lieu, noir	Congelé en filets	6 613
<b>Lieu, noir</b>	<b>Total</b>	<b>17 234</b>

Source : EUMOFA

Nous observons également une croissance récente de la limande à queue jaune sur le marché français. Ce poisson est pêché par la flotte canadienne et exportée en filet congelé. Ce flux ne peut cependant pas être quantifié précisément en l'absence de code douanier spécifique sur la limande.

### 3.3.6 Marché domestique

Selon les données de consommation des ménages<sup>22</sup>, les achats des ménages en 2016 pour les poissons enrobés s'établissent à 304 M€ pour 38.346 t :

- poissons enrobés surgelés représentent 178 M€ pour 27.826 t,
- poissons enrobés frais ou réfrigérés représentent 126 M€ pour 10.520 t (poisson précuit dans nomenclature Kantar World Panel).

Les produits surgelés occupent une large part des volumes achetés (73%) mais seulement 59% de la valeur totale des achats. La part du frais a fortement progressé en volume, passant de 16% en 2011 à 27% en 2016.

**Tableau 13 - Évolution de la consommation de poissons panés frais et surgelés par les ménages français de 2011 à 2016 (volume en tonnes, valeur en k€ et prix en €/kg)**

		2011	2012	2013	2014	2015	2016	Evol. 2016/11
Surgelé	Valeur (k€)	170.140	173.022	182.204	189.746	187.623	178.199	+5%
	Vol (t)	28.343	28.126	28.962	30.163	29.604	27.826	-2%
	Prix (€/kg)	6,0	6,2	6,3	6,3	6,3	6,4	+7%
Frais	Valeur (k€)	56.709	72.242	87.037	94.563	105.100	126.274	+123%
	Vol (t)	5.509	6.221	7.215	7.828	8.672	10.520	+91%
	Prix (€/kg)	10,3	11,6	12,1	12,1	12,1	12,0	+17%

Source : Kantar World Panel dans publication FranceAgriMer

#### 4.3.8 Perspectives d'évolution

- Les approvisionnements resteront basés fortement sur les importations vues les espèces utilisées (notamment le colin d'Alaska). La disponibilité en produits français peut s'améliorer en fonction de l'évolution des quotas (lieu noir notamment) et du type d'espèces utilisées (diversification avec des espèces pêchées par la flotte française).
- Concernant les achats des ménages, la tendance est à la stabilité/décroissance sur le surgelé et à la croissance sur le frais.

<sup>22</sup> Données du panel Kantar 2016

## 3.4 Crevettes cuites

### 3.4.1 Points clés

- Le marché français de la crevette tropicale se caractérise par sa totale dépendance aux importations provenant principalement d'Amérique Centrale, de Madagascar et d'Asie. La crevette est importée crue et congelée pour être cuite à proximité des lieux de consommation.
- La valorisation de la durabilité de la production de crevettes (notamment d'élevage) est une tendance qui se développe, pouvant influencer les politiques d'approvisionnement, en renforçant le sourcing et l'établissement de relations de confiance et de long-terme avec les producteurs, notamment dans la certification par des écolabels (bio, ASC).
- La consommation de crevettes cuites reste très dépendante du prix mais de bonnes perspectives se dessinent, avec un possible équilibre offre-demande sur les marchés mondiaux. Cela devrait permettre aux cuiseurs de conserver leurs marges et de continuer ainsi leur politique de diversification et de segmentation de leur gamme de produits.

### 3.4.2 Description du secteur

Les crevettes sont parmi les produits de la pêche et de l'aquaculture les plus consommés sur le marché français. Or la production française reste très limitée :

- 700 à 800 tonnes de crevettes (*Penaeus subtilis*) pêchées en Guyane,
- Moins de 1 000 tonnes de crevettes d'élevage (*Litopenaeus stylirostris*) produites en Nouvelle-Calédonie, destinées au marchés local et japonais,
- 40 à 50 tonnes *Penaeus japonicus* (ou crevettes impériales) élevées dans des claires à huîtres par une vingtaine de producteurs,
- 350 tonnes de crevettes « bouquet » (*Palaemon serratus*).

L'essentiel des produits à base de crevettes est donc issu de crevettes importées et d'aquaculture.

Le secteur français des crevettes cuites regroupe une douzaine d'entreprises spécialisées dans l'importation et la cuisson de crevette tropicale, avec une production annuelle estimée à 50.000 tonnes :

- Trois entreprises produisent plus de 60 % des crevettes transformées,
- Deux entreprises « moyennes » produisent 20 % des tonnages,
- Six ou sept autres entreprises réalisent les 20 % restants.

Au-delà des tonnages, les entreprises ont aussi des différences significatives dans les métiers, certaines ayant très largement développé les produits élaborés (produits décortiqués en couronne ou en sauce, petits conditionnements...), d'autres réalisant essentiellement une cuisson, vendant en caissettes pour les rayons traditionnels des supermarchés (vrac et/ou libre-service sous MDD).

C'est un secteur assez dynamique avec un chiffre d'affaires et une valeur ajoutée dont la croissance est significativement plus rapide que pour la moyenne de l'agro-alimentaire ; sa rentabilité est plus élevée malgré des charges financières plus lourdes que la moyenne des IAA.<sup>23</sup>

---

<sup>23</sup> Source : Etude sur le marché de la crevette en France, FranceAgriMer, 2017.

**Tableau 14: entreprises françaises de cuisson de crevettes (ordre alphabétique)**

Nom entreprise	Localisation	Actionnariat	Produits	Marques
<b>Crusta'C</b>	32	Entreprise familiale	Crevettes cuites réfrigérées + un peu de crevette grise, langoustine, saumon (frais et fumé) et bulots	Principalement MDD + Crusta C
<b>Crustafrais</b>	76	Reprise par Freshpack en 2006	Crevettes cuites réfrigérées + autres crustacés cuits (langoustine, crevette grise, bigorneaux, homards, crabes) + saumon fumé + mareyage + surgelé	/
<b>Delpierre</b>	67	Groupe Labeyrie Fine Foods	Produits traiteur : poisson fumé (saumon hareng), conserves. Produit frais : crevettes cuites réfrigérées (entières, décortiquées, élaborées, etc) et gambas crues, filets de poisson prêt à consommer, morue salée.	Delpierre, Maison Delpierre
<b>GALIX</b>	13	/	Crevettes cuites réfrigérées	/
<b>Krustanova, Krustanord</b>	56	Intégré au groupe PESCANOVA (Esp.) depuis 2006	Crevettes et crustacés cuits + négoce de crevettes et céphalopodes congelés + turbot d'élevage	Pescanova, Les Grands Crus de Krustanord
<b>Maison Mer</b>	17	/	Crevettes cuites réfrigérées ( <i>vannamei, monodon</i> ) + autres produits traiteur (ex. soupes)	Maison Mer Côte Atlantique
<b>MITI</b>	44	3 associés	Crevettes cuites aromatisées réfrigérées, tapas, brochettes + autres préparations.	MITI + MDD
<b>Scafish</b>	11	Groupe Leclerc	Crevettes cuites réfrigérées et autres produits de la mer	/
<b>SNC Capitaine Houat</b>	56	Groupe les Mousquetaires (Intermarché)	Crevettes cuites réfrigérées et filets frais de poisson (saumon, cabillaud, lieu noir, etc)	MDD
<b>Senecrus</b>	94	DS Group	Crevettes cuites réfrigérées	/
<b>Tradimer</b>	17	/	Plusieurs espèces de crevettes cuites réfrigérées (pêche et aquaculture), parfois décortiquées + crabes, langoustines, bigorneaux, bulots, homards	/
<b>UNIMA</b>	75	Entreprise familiale	Crevettes de Madagascar pêche et aquaculture (bio, label rouge)	Nossi-Bé

### 3.4.3 Les approvisionnements

Le marché français de la crevette se caractérise par sa dépendance quasi-totale aux importations provenant principalement d'Amérique Centrale, d'Asie et de Madagascar. La crevette est importée crue et congelée pour être cuite à proximité des lieux de consommation. L'importation de crevettes de type *Penaeus* bénéficie d'un contingent tarifaire autonome en vue de soutenir les cuiseurs européens. En 2016, le contingent était fixé à 40.000 tonnes en 2016 puis 30.000 t en 2017-2018.

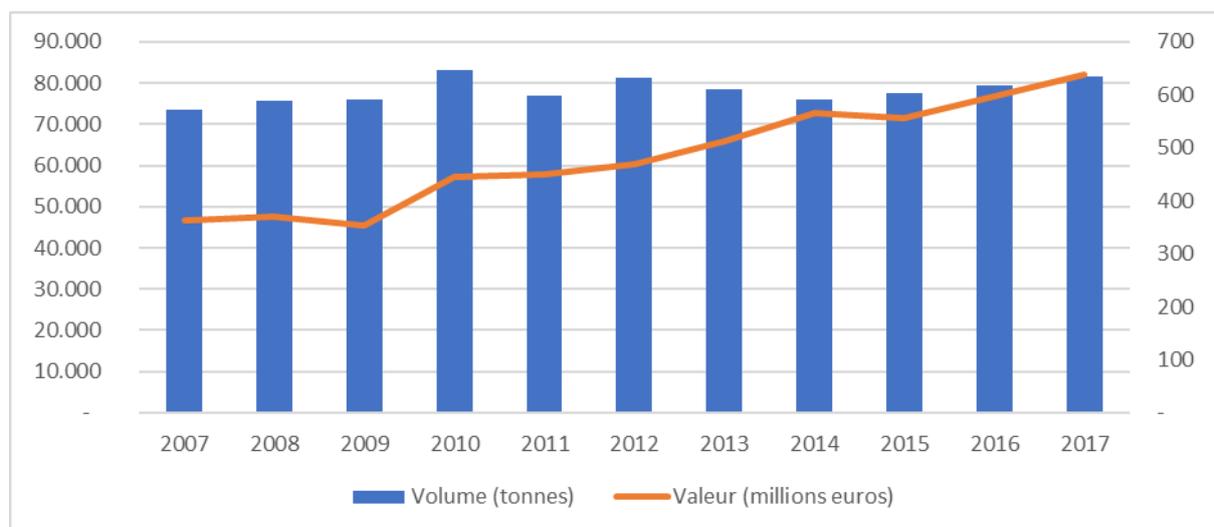
La nomenclature douanière n'établit pas de distinction entre les différentes espèces de crevettes *Penaeus* : **Crevette du genre *Penaeus spp.*, congelée** : *Crevettes congelées du genre « Penaeus », même non décortiquées, congelées, y.c. les crevettes non décortiquées préalablement cuites à l'eau ou à la vapeur (sauf fumées).*

#### 3.4.3.1 Volumes de matière première utilisés

La France importe entre 75.000 et 85.000 t annuelles de crevettes *Penaeus* congelées. En 2017, la France a importé 81.518 t pour une valeur de 639 M€, soit une hausse de 3% par rapport à 2016 (+7% en valeur) et de 11% par rapport à 2007 (+76% en valeur). Cette augmentation globale peut être attribuable à la reprise de la forte croissance de la production en Amérique Centrale notamment, faisant baisser la tension sur les prix et la demande sur les marchés mondiaux. Une autre raison est l'accord de libre-échange signé entre l'UE et l'Equateur (principal partenaire de la France) qui sort ce dernier du contingent tarifaire européen pour les importations de crevettes.

Par ailleurs, les exportations de crevettes *Penaeus* congelées sont très limitées comparativement, atteignant 7.349 tonnes en 2017, pour une valeur de 68 millions d'euros.

**Figure 8: Evolution des importations françaises de crevettes *Penaeus* congelées**

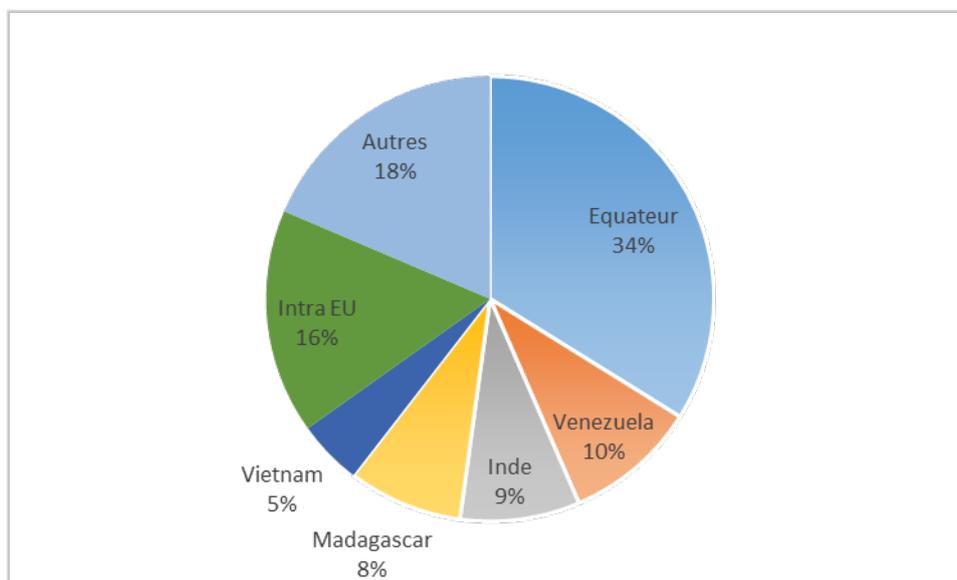


Source : Comext

### 3.4.3.2 Origines des matières premières

En 2017, en France, l'Équateur (34 %), le Venezuela (10%) et l'Inde (9%) ont représenté plus de la moitié du volume des importations, suivis par Madagascar (8% mais 13% en valeur), qui fournit essentiellement des crevettes géantes tigrées (*Penaeus monodon*), et du Vietnam (5%). Les importations intra-UE ont représenté 16 % du volume des importations.

**Figure 9: Origines de l'approvisionnement du marché français en crevettes *Penaeus* congelées en 2017 (en volume)**



Source : Comext

### 3.4.3.3 Critères pour les stratégies d'approvisionnement

Les principaux critères dans l'approvisionnement en crevettes tropicales congelées pour les cuiseurs de crevettes et de crustacés sont les suivantes :

- **Espèce** : principalement de la *P. vannamei* et dans une moindre mesure de la *P. monodon* pour des produits plus haut de gamme. Également d'autres espèces moins courantes permettent une bonne valorisation (pêche ou aquaculture, par exemple crevette rouge d'Argentine) et une visibilité de l'entreprise par la communication sur ces produits d'appel. La recherche d'espèces/origines alternatives est également une stratégie de segmentation de l'offre pour les cuiseurs.
- **Taille** : pour la *P. vannamei*, le calibre le plus fréquent pour la crevette *vannamei* est 60-80 crevettes par kg. Cependant, pour les crevettes vendues en vrac, la composition en taille peut varier. En effet, la consommation de crevette cuite et réfrigérée (en volume) repose essentiellement sur le prix de détail. Par exemple, le consommateur est prêt à payer entre 3 et 5 euros pour une barquette de « petites » *vannamei* cuites (poids moyen de la barquette : 200-300 g). De ce fait, les cuiseurs et les GMS ne peuvent pas répercuter de manière proportionnelle les variations des prix à l'importation sur le prix de détail. En général, ils préfèrent s'approvisionner en crevettes de plus petite taille lorsque les prix sont élevés afin de maintenir le niveau des achats. Une autre stratégie utilisée par les distributeurs est celle de maintenir les prix proches du consentement à payer du consommateur pour vendre les crevettes à travers des offres spéciales/promotions. 80 % des *vannamei* cuites et réfrigérées sont vendues en promotion.<sup>24</sup>
- **Origine** : sourcing exigeant directement avec les producteurs car les conditions d'élevage des crevettes sont un sujet sur lequel les consommateurs peuvent être sensibles (impact environnemental, intrants, aliments d'élevage, questions sociales, additifs, méthode de congélation, couleur, etc.). Certaines origines, asiatiques notamment, sont donc évitées par les acheteurs GMS et donc les cuiseurs également.
- **Certification de la qualité et durabilité des méthodes de production** : certification label Rouge à Madagascar, AB à Madagascar et en Amérique Centrale, ASC en Equateur, au Vietnam, etc. Ce critère est aussi une demande des acheteurs GMS à la fois pour des stratégies de « verdissement » de l'approvisionnement (pour répondre à la demande croissante des consommateurs) et également de segmentation de l'offre.

---

<sup>24</sup> Source : La crevette cuite en France - Structure des prix dans la filière – EUMOFA, 2016.

### 3.4.4 Les fabrications

Le marché français de la crevette tropicale dispose d'une grande diversité de produits, segmentés selon plusieurs critères (espèce, taille, provenance, présentation et conservation). Pour autant, le marché principal reste celui de la crevette *Penaeus vannamei*, commercialisée en gros sur les étals de poisson frais des grands distributeurs et dans une moindre mesure, des poissonneries. Par ailleurs, la demande de produits élaborés, transformés, pré-emballés et certifiés s'est accrue récemment.

Dans l'étude sur le marché de la crevette publiée par FranceAgriMer en 2017, une analyse des relevés en magasin fait apparaître quelques caractéristiques de l'offre proposée en magasin :

- Le rayon libre-service rassemble 55 % des références (semble plutôt en croissance en nombre de références) ;
- L'élevage représente 75 % du total des références offertes ; le sauvage se partage entre crevettes nordiques et crevettes entières, plutôt surgelées et plutôt gros calibres.
- Tous rayons confondus, la *vannamei* regroupe 2/3 des références.
- Tous rayons confondus, on compte plus de 80 % de crevettes cuites (50 % en surgelés seuls).
- Plus de 60 % des références sont des crevettes élaborées (queues décortiquées, ...).
- 16 % des références relevées incluent un label AB, pêche durable, ou autre.

### 3.4.5 Import/export de produit fini

Concernant les crevettes fraîches et réfrigérées, le code douanier associé porte sur l'ensemble des crevettes, toutes espèces confondues (à l'exclusion de la crevette nordique).

**Crevette cuite et réfrigérée :** *Crevettes, même non décortiquées, y.c. les crevettes non décortiquées préalablement cuites à l'eau ou à la vapeur (à l'excl. des crevettes fumées, congelées, crevettes de la famille « Pandalidae » et crevettes grises du genre « Crangon »).*

En 2016<sup>25</sup>, la France a importé 546 t de produits à base de crevettes cuites réfrigérées, pour une valeur de 5 M€. Les principales origines en volume sont les Pays-Bas (44%), l'Espagne (21%), le Royaume Uni (14%) et la Belgique (11%).

Par ailleurs, en 2016, la France a exporté 1.093 tonnes de crevettes réfrigérées pour une valeur de 11 M€. Les principales destinations en volume sont la Belgique (39%), les Pays-Bas (22%), l'Allemagne (15%) et le Royaume-Uni (11%).

---

<sup>25</sup> Données non disponibles pour 2017.

### 3.4.6 Bilan d'approvisionnement

Le tableau ci-dessous résume les chiffres d'approvisionnement, de production et de commerce extérieur de la filière française de cuisson de crevette tropicale pour l'année 2016. La filière française repose donc essentiellement sur les importations de crevettes congelées ; les échanges de crevettes cuites réfrigérées restent cependant limités par rapport à la production nationale.

**Tableau 15: Bilan d'approvisionnement du marché français de crevettes *Penaeus* (2016)**

	Volume (t)
Production FR crevettes tropicales	<100
Importations de crevettes <i>Penaeus</i> (congelées)	82.000
Exportations de crevettes <i>Penaeus</i> (congelées)	7.300
<b>Marché apparent crevettes <i>Penaeus</i> congelées</b>	<b>75.000</b>
Production française de crevettes cuites réfrigérées	50.000
Importations	545
Exportations	1.100
<b>Marché apparent produit fini</b>	<b>49.445</b>

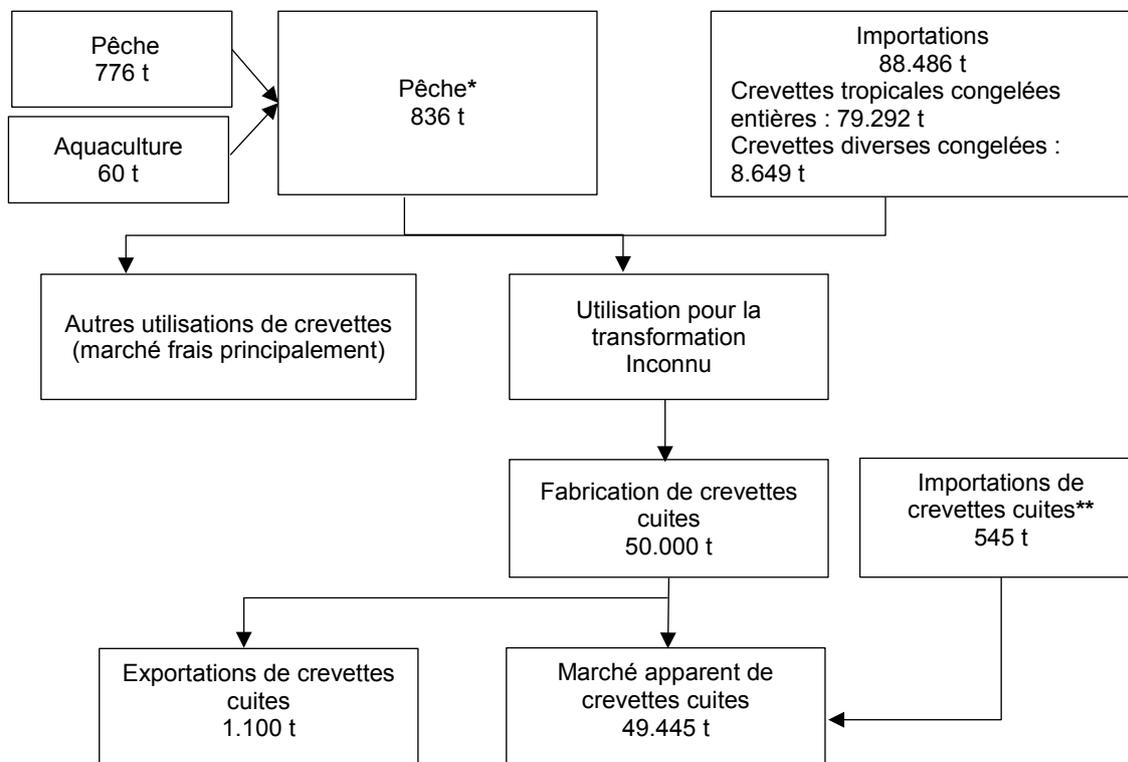
Source : Eumofa, Comext

En France, en 2015, la consommation apparente des crevettes *Penaeus* congelées avoisinait 70.000 tonnes, dont 90 % de *P.vannamei* et 10 % de *P.monodon*. De cette consommation, 50.000 tonnes étaient attribuées aux produits cuits et réfrigérés et environ 20.000 tonnes étaient vendues congelées.

Par ailleurs, les données relatives à la consommation par les ménages ont indiqué qu'en 2015, la consommation de crevettes cuites et réfrigérées par les ménages s'élevait à seulement 32.000 tonnes, dont 25.000 tonnes vendues en vrac et 7.000 tonnes emballées. Le secteur de la restauration ne représenterait que 1.500 tonnes de crevettes cuites et réfrigérées (Kantar Worldpanel pour FranceAgriMer). Toutefois, les données déclarées tendent à sous-estimer la consommation française réelle de crevette cuite et réfrigérée. En effet, les données s'appuient principalement sur les achats dans les magasins de grande distribution alors qu'une part importante des produits de la mer est vendue en poissonnerie ou sur le marché en vrac, ainsi que dans les plateaux de fruits de mer.

Le schéma suivant présente les flux dans la filière crevette cuite en France. Cela met en avant l'importance des importations de matières premières et la faible importation de produits finis. Les transformateurs français fournissent donc 99% du marché apparent français (49.445 t en 2016).

**Figure 10 – Schéma de la filière de crevettes cuites en 2016 (crevettes tropicales et une catégorie de crevettes diverses)**



(\*) La crevette de pêche est principalement destinée au marché de frais.

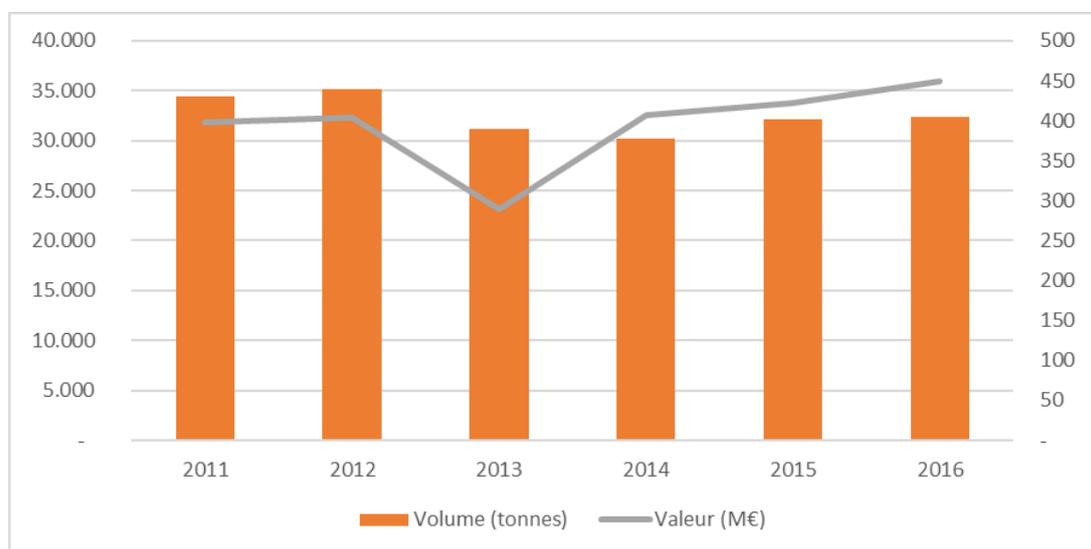
(\*\*) Les crevettes diverses sont importées sous la catégorie fraîche sur EUMOFA. Sur COMEXT, ce volume correspond aux crevettes cuites, importées fraîches.

Source : EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

### 3.4.7 Marché domestique

En 2016, selon Kantar, les achats des ménages français de crevettes/gambas cuites a atteint 32.404 t pour une valeur de 450 M€ (soit une hausse de 0,7% en volume et de 6,6% en valeur par rapport à 2015).

**Figure 11 : achats des ménages français de crevettes/gambas cuites en France**



Source : Kantar WorldPanel dans publication FranceAgriMer<sup>26</sup>

Il faut noter que la crevette reste globalement un marché de prix, dont les ventes baissent quand les prix augmentent, l'élasticité de la consommation étant renforcée par les promotions des distributeurs.

Par ailleurs, les critères mis en avant par les consommateurs dans l'étude de FranceAgriMer sur le marché de la crevette sont :

- Les aspects nutritionnels, santé,
- L'inquiétude sur les additifs et colorants (couleur naturelle),
- La fragilité des produits frais,
- L'indication obligatoire de l'origine,
- L'inquiétude sur l'environnement, la durabilité (surpêche, conditions d'élevage)
- La salubrité des élevages intensifs, ...

<sup>26</sup> Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture, FranceAgriMer, données 2016.

### 3.4.8 Perspectives d'évolution du secteur

- Stabilisation du marché avec une offre suffisante (forte croissance de la production en Equateur et Venezuela notamment mais aussi en Inde où les Chinois s'approvisionnent) pour la demande mondiale, ce qui devrait rendre les prix plus adaptés au marché.
- Conséquence : plus de sérénité et relations de long-terme avec les fournisseurs et avec les GMS car marge cuiseur assurée.
- Évolution des contingents tarifaires avec les accords de libres échanges signés (Equateur et Vietnam notamment) ou en discussion qui peuvent changer les stratégies d'approvisionnement (détente du marché sur les premiers mois de l'année).
- Toujours risque d'épizootie dans les élevages pouvant mener à des pénuries et une flambée des prix, comme observé lors de l'épisode « white spot » il y a quelques années.
- Image des crevettes d'élevage qui reste fragile (ONG, reportages grand public) : risque sur les tendances de consommation.
- Opportunité de valorisation de produits français pour les cuiseurs : crevette grise, bulots, etc. mais volumes limités.

## 3.5 Surimi

### 3.5.1 Points clés

- La France est le seul pays de l'UE ayant une production propre de surimi-base, permettant fabrication d'un surimi 100% français ;
- Le reste des approvisionnements est dépendant des importations, notamment en provenance des Etats-Unis ;
- La valorisation de la durabilité des pêcheries impliquées dans la filière surimi (notamment MSC) est une tendance qui se développe, pouvant influencer les politiques d'approvisionnement, en renforçant le sourcing et la coopération avec les pêcheries étrangères partenaires.
- La consommation est plutôt en baisse en France malgré les efforts de communication et de marketing (segmentation, nouveaux arômes, etc.) déployés ces dernières années.

### 3.5.2 Description du secteur

#### 3.5.2.1 Process de fabrication

Le surimi est un concentré de protéines de poisson blanc. L'extraction du surimi se pratique à bord de navires-usines, juste après la pêche, ou dans des usines à terre. La chair des filets de poisson est, à plusieurs reprises, broyée et rincée à l'eau douce ; seules les protéines insolubles sont conservées. À l'issue de cette transformation, la pâte obtenue, inodore et sans goût, est mise sous forme de bloc surgelé, appelé « surimi-base ». Le surimi-base est additionné d'agents cryoprotecteurs<sup>27</sup> qui permettent la conservation de ses propriétés gélifiantes et élastiques.

Ces blocs sont vendus aux industriels de l'agro-alimentaire, qui transforment cette matière première avec d'autres ingrédients afin de lui donner texture, goût et couleur et obtenir le surimi ou kamaboko, produit fini dont les Européens et les Asiatiques sont friands.

**Tableau 16: Composition d'un produit élaboré à base de surimi représentatif des produits disponibles sur le marché européen**

Ingrédients	Proportions
Chair de poisson	de 30 à 40 %
Fécule de blé ou de pommes de terre	de 5 à 10 %
Blanc d'œuf	de 0 à 10 %
Huile de colza	de 3 à 6 %
Sucre, sorbitol ou polyphosphates	3 %
Sel ou glutamate, arômes, extrait de pap	de 0,5 à 1,5 %

Source: ADISUR

Le surimi-base produit dans l'Union européenne (en France) est élaboré à partir de merlan bleu (*Micromesistius poutassou*). Par ailleurs, le surimi-base importé sur le marché européen est principalement fait à partir de colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*), de grenadier bleu (*Macruronus novaezelandiae*) et de merlu du Pacifique (*Merluccius productus*).

<sup>27</sup> Les cryoprotecteurs additionnés sont le sucre, le sorbitol et les polyphosphates.

#### 1.1.1.1 Entreprises et fabrications

L'Union européenne compte neuf producteurs de produits élaborés à base de surimi (les bâtonnets et les autres présentations) : quatre en France (Fleury Michon, Coraya, Capitaine Cook et Compagnie des Pêches de Saint-Malo), trois en Espagne, un en Lituanie et un en Pologne.

Au cours de ces dernières années, l'approvisionnement mondial en surimi est resté relativement stable. Globalement, en 2016, environ 820.000 tonnes de surimi-base ont été produites, pour une production totale de produits élaborés à base de surimi avoisinant 2,7 millions de tonnes. La Chine est en tête de la production mondiale, avec une production de 1,2 million de tonnes. Le marché européen<sup>28</sup> des produits élaborés à base de surimi avoisine 170.000 tonnes.

Selon les estimations du Groupe SURIMI de l'ETF (ex ADISUR)<sup>29</sup>, en 2016, la production de surimi de l'UE a atteint 148.000 tonnes. La France est le 2<sup>e</sup> producteur (52.000 t) derrière l'Espagne (58.000 t), la Lituanie est en 3<sup>e</sup> place (35.000 tonnes).

**Tableau 17: entreprises françaises de fabrication de surimi (ordre alphabétique)**

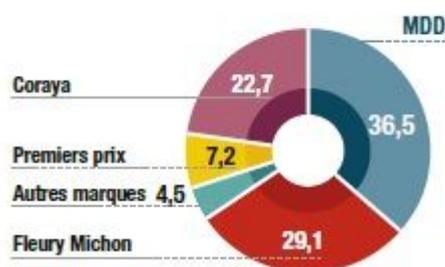
Nom entreprise	Localisation	Actionnariat	Produits	Marques
<b>Capitaine Cook</b>	29	Filiale du Groupe Intermarché	Surimi et autres produits traiteur de la mer + autre site spécialisé dans la conserve de poisson	Odyssée
<b>Compagnie des Pêches de Saint-Malo</b>	35	50% Compagnie des Pêches de St Malo, 50% UK Fisheries (détenu à 50% par Parlevliet & Van der Plas et à 50% par l'islandais Samherji HF)	Surimi-base pêché par un navire français et fabrication de produits élaborés à base de surimi (bâtonnets, médaillons)	Compagnie des Pêches de Saint-Malo
<b>Coraya</b>	75	Groupe Savencia Saveurs & Spécialités (ex Soparind Bongrain)	Produits élaborés à base de surimi (bâtonnets, perles, « suprêmes », médaillons)	Coraya
<b>Fleury Michon</b>	85	Famille Gonnord, famille Magdelenat	Vente de produits en grandes surfaces en France (83,8%) : produits de charcuterie (jambons supérieurs de porc et de volaille, charcuteries cuisinées, aides culinaires, pâtés, etc.) et produits traiteur (plats cuisinés individuels, surimi, salades composées, parts individuelles de tartes, etc.)	Fleury Michon

<sup>28</sup> Marché apparent = approvisionnement national – importations ; Approvisionnement = production nationale + importations.

<sup>29</sup> Ces estimations (source : ADISUR/ADEPALE) reposent sur le bilan des importations et des exportations de surimi-base et sur l'hypothèse que l'ensemble du surimi-base importé est utilisé pour la production de produits élaborés à base de surimi, comptant un taux d'incorporation de 33 %.

En France, deux entreprises principales dominent le marché du surimi : Fleury Michon et Coraya. En 2014, ces deux marques représentaient plus de la moitié du marché français en GMS, sachant qu'une partie importante du surimi sous MDD est également fabriquée dans les usines des leaders du marché.

**Figure 12: Ventilation des ventes de produits à base de surimi en GMS en France en 2014**



Source : IRI

### 3.5.3 Les approvisionnements

La France est le seul Etat membre de l'UE à produire du surimi base. Il s'agit de la production d'un seul chalutier congélateur armé par la Compagnie des Pêches de Saint-Malo qui pêche le merlan bleu en Atlantique Nord-Est et débarque en moyenne 4 000 tonnes<sup>30</sup> de surimi-base par an. Le reste de la matière première utilisée par les fabricants de surimi est importé.

Après l'Espagne, la France est le deuxième importateur le plus important de surimi-base avec plus de 15.000 tonnes importées en 2017.

Il faut noter que le surimi-base importé n'est pas exclusivement réservé à l'élaboration de produits élaborés à base de surimi. En effet, une petite quantité est utilisée pour produire des boulettes de poisson (pour les restaurants asiatiques) ou de la nourriture pour animaux domestiques.

Le surimi-base utilisé par la filière du surimi de l'UE est soumis à un contingent tarifaire au taux spécifique, en vertu duquel il est importé sans droit à l'importation dans le cadre des contingents tarifaires autonomes (Règlement (UE) 2015/2265 du Conseil du 7 décembre 2015 portant ouverture et mode de gestion de contingents tarifaires autonomes de l'Union pour certains produits de la pêche pour la période 2016-2018). Le règlement stipule que les droits à l'importation pour le surimi congelé, destiné à la transformation (à savoir le surimi-base) sont suspendus pendant la période indiquée, jusqu'à un volume contingentaire annuel de 60.000 tonnes. Ce contingent concerne les produits suivants :

- Code NC 03049310 – Surimi de tilapias (*Oreochromis spp.*), de siluridés (*Pangasius spp.*, *Silurus spp.*, *Clarias spp.*, *Ictalurus spp.*), de carpes (*Cyprinus spp.*, *Carassius spp.*, *Ctenopharyngodon idellus*, *Hypophthalmichthys spp.*, *Cirrhinus spp.*, *Mylopharyngodon piceus*, *Catla catla*, *Labeo spp.*, *Osteochilus hasselti*, *Leptobarbus hoeveni*, *Megalobrama spp.*), d'anguilles (*Anguilla spp.*), de perches du Nil (*Lates niloticus*) ou de poissons tête de serpent (*Channa spp.*), congelé.
- Code NC 03049410 – Surimi de lieux d'Alaska [*Theragra chalcogramma*], congelé.
- Code NC 03049510 – Surimi de poissons des familles Bregmacerotidae, Euclichthyidae, Gadidae, Macrouridae, Melanonidae, Merlucciidae, Moridae et Muraenolepididae, congelé (à l'excl. des lieux de l'Alaska (*Theragra chalcogramma*)).
- Code NC 03 04 99 10 – Surimi de poissons, n.d.a., congelé.

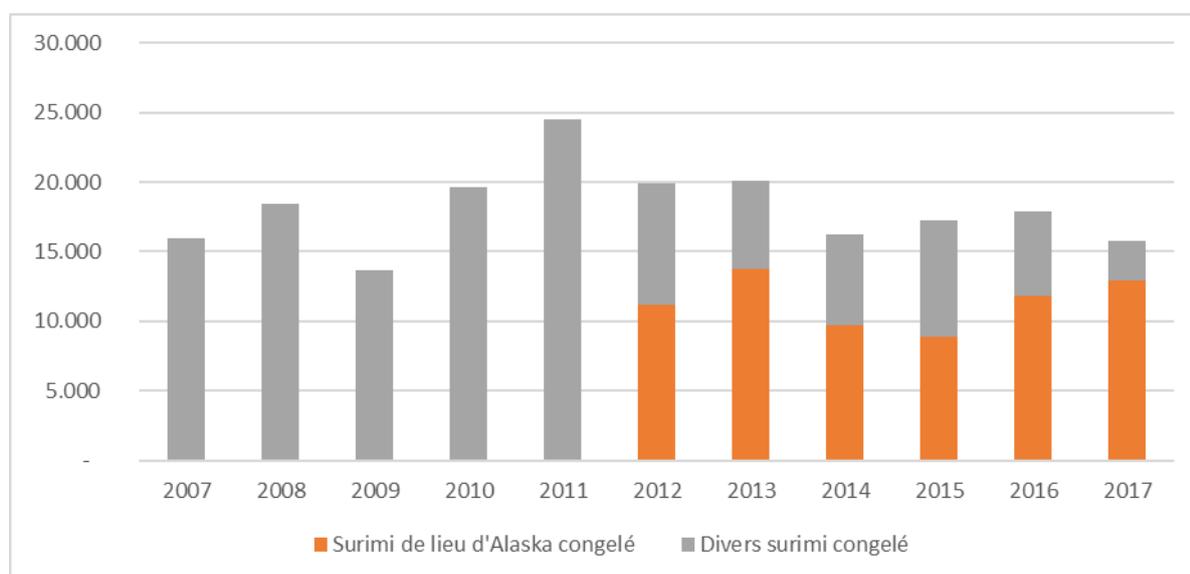
<sup>30</sup> Il s'agit du chiffre communiqué par la Compagnie des Pêches de Saint-Malo, lorsque le quota français était de 12.000 tonnes en 2012. Il était de 22 000 tonnes en 2017, représentant une quantité potentielle de surimi-base d'environ 7 000 tonnes.

Ce contingent sans droit garantit un approvisionnement adapté de l'industrie européenne de la transformation car il couvre les besoins d'importation de la filière, variant entre 40.000 tonnes et 50.000 tonnes annuelles.

### 3.5.3.1 Volumes de matière première utilisés

Outre la production nationale avoisinant les 4.000 t, la France importe entre 15.000 et 20.000 t annuelles de surimi-base. En 2017, la France a importé 15.777 t, soit une baisse de 12% par rapport à 2016 et de 36% par rapport au pic enregistré en 2011, pour une valeur de 33 millions d'euros. Cette diminution est globale en Europe et est principalement à la baisse des importations provenant du Vietnam, qui vend plus facilement son produit au Japon, à la Corée ou la Chine qu'à l'UE. En France il peut être corrélé à l'augmentation significative des quotas de merlan bleu en Atlantique Nord-Est. Par ailleurs la part du surimi-base de lieu d'Alaska dans les importations a augmenté depuis 2015 passant de 51% à 80% en 2017<sup>31</sup>. Par ailleurs, les exportations de surimi-base sont très limitées et inférieures à 10 tonnes en 2017.

**Figure 13: Evolution des importations françaises de surimi-base (en tonnes)<sup>32</sup>**



Source : Comext

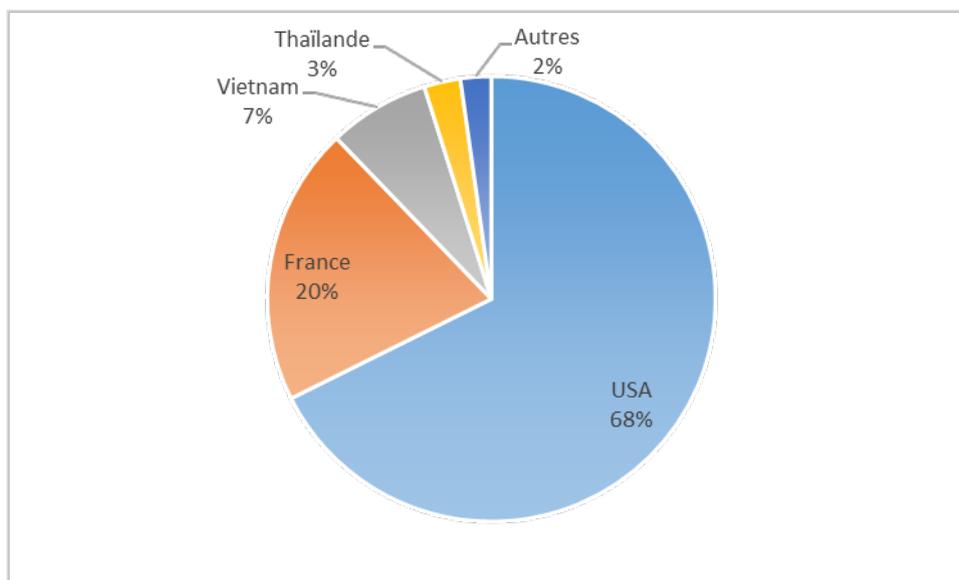
<sup>31</sup> Source: EUMOFA, Monthly Highlights n°3 2018.

<sup>32</sup> Différencié dans la nomenclature combinée depuis 2012. Auparavant inclus dans le code « surimi de poisson, n.d.a., congelé ».

### 3.5.3.2 Origines des matières premières

Outre les 4.000 tonnes fournies par la production française, le surimi base importé provient majoritairement des Etats-Unis. En 2017, les USA ont représenté 85% de la valeur et du volume des importations françaises de surimi-base, avec 13.374 t pour une valeur de plus de 28 M€. Les autres origines importantes sont le Vietnam et la Thaïlande (respectivement 9% et 3% du volume des importations en 2017).

**Figure 14: Origines de l’approvisionnement du marché français en surimi-base en 2017 (en volume)**



Source : Comext

#### 1.1.1. Critères pour les stratégies d’approvisionnement

Les 3 principaux critères dans l’approvisionnement en surimi-base pour les fabricants de surimi sont :

- **Espèce** : colin d’Alaska, merlan bleu, merlu du Pacifique, hoki (poissons marins de pêche) vs. Tilapias, siluridés, etc. (poissons d’eau douce d’aquaculture) ;
- **Origine** : notamment valorisation du produit 100% français pour la Compagnie des Pêches de Saint-Malo. Certaines origines sont plus à risque (ex : Asie) ou concurrencées par d’autres marchés, notamment la Chine ;
- **Durabilité des méthodes de production** : stocks exploités durablement (ex : certification MSC pour le merlan bleu français et le colin d’Alaska américain).

### 3.5.4 Les produits

La fabrication de surimi est réglementée par une norme AFNOR (NVF 45-068) qui n'impose que "30% au moins de chair de poisson" dans les différentes recettes de surimi. Sur le marché française, le surimi est principalement vendu frais en bâtonnets, mais également sous forme de miettes, râpés, et médaillons.

### 3.5.5 Import/export de produit fini

**Tableau 18: Importations françaises de produits élaborés à base de surimi en 2017 par origine (volume en tonnes et valeur en milliers d'euros)**

Pays	Volume	Valeur
Belgique	5.921	16.174
Thaïlande	698	2.256
Pologne	560	1.164
Chine	512	1.039
Vietnam	400	899
Autres	481	1.839
<b>Total</b>	<b>8.572</b>	<b>23.371</b>

Source : Comext.

En 2017, la France a importé 8.572 t de produits élaborés à base de surimi, pour une valeur de 23 M€.

Outre la production nationale, le marché français qui importe environ 16% de sa consommation en produits élaborés à base de surimi, se repose principalement sur l'approvisionnement provenant de Belgique, de Thaïlande, de Pologne et de Chine. La Belgique ne produit pas de produits élaborés à base de surimi mais la société lituanienne Viciunai, plus grand producteur et distributeur de produits à base de surimi en Europe, a établi sa filiale de distribution en Belgique, couvrant les marchés d'Europe de l'Ouest.

**Tableau 19: Exportations françaises de produits élaborés à base de surimi en 2017 par destination (volume en tonnes et valeur en milliers d'euros)**

Pays	Volume	Valeur
Italie	1.619	6.390
Belgique	800	3.050
Allemagne	683	1.938
Japon	383	1.095
Espagne	333	1.112
Autres	1.100	4.347
<b>Total</b>	<b>4.918</b>	<b>19.416</b>

Source : Comext.

En 2017, la France a exporté 4 918 t de produits élaborés à base de surimi, pour une valeur de 19 millions d'euros.

Les principales destinations pour la production française de surimi sont les pays voisins (Italie, Belgique, Allemagne, Espagne) et le Japon.

### 3.5.6 Bilan d'approvisionnement

Le tableau ci-dessous résume les chiffres d'approvisionnement, de production et de commerce extérieur de la filière française de surimi pour l'année 2016. La filière française repose donc sur une importation importante de surimi-base, les importations de produit fini (produits élaborés à base de surimi) restent cependant limitées par rapport à la production nationale.

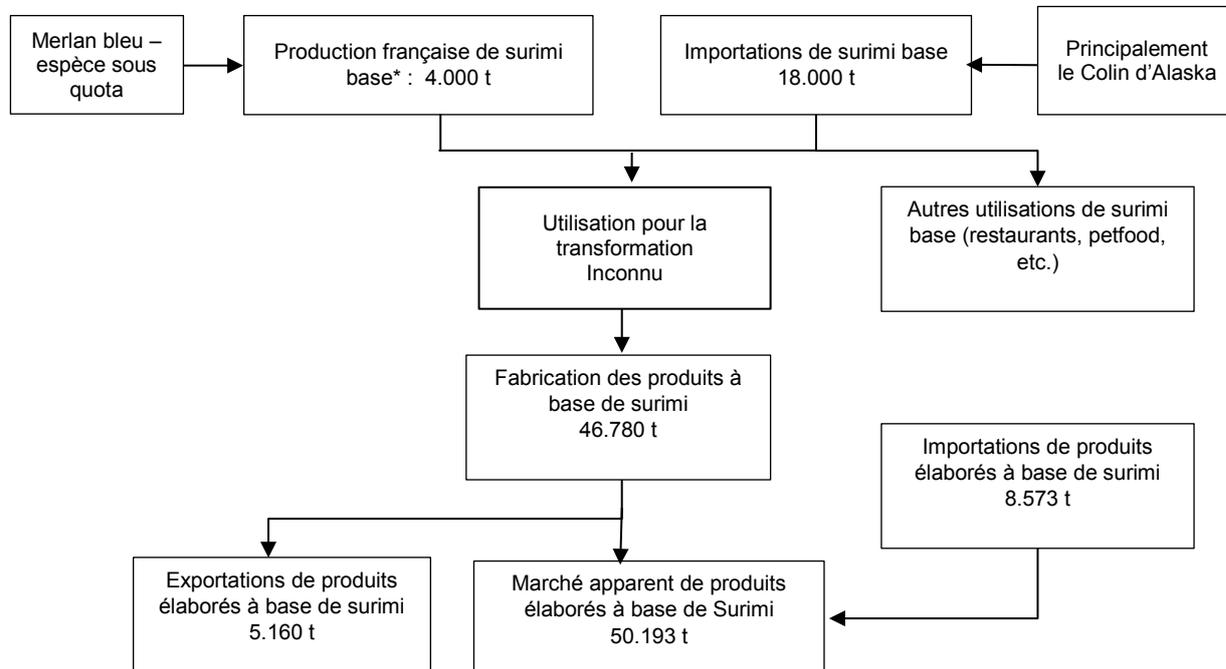
**Tableau 20: Bilan d'approvisionnement du marché français du surimi (2016)**

Production FR surimi base	4 000 tonnes
Importations de surimi base	18 000 tonnes
Exportations de surimi base	<10 tonnes
Production française de produits élaborés à base de surimi	46 780 tonnes
Importations	8 573 tonnes
Exportations	5 160 tonnes
Marché apparent produit fini	50.193 tonnes

Source : ADEPALE, Comext

Le schéma suivant présente le bilan des flux pour la filière surimi en France. Ce bilan montre la forte dépendance aux importations pour le surimi base alors que les importations de produit fini sont limitées.

**Figure 15 – Schéma de la filière de Surimi (2016)**



(\*) Production française annuelle par un chalutier congélateur armé par la Compagnie des Pêches de Saint-Malo

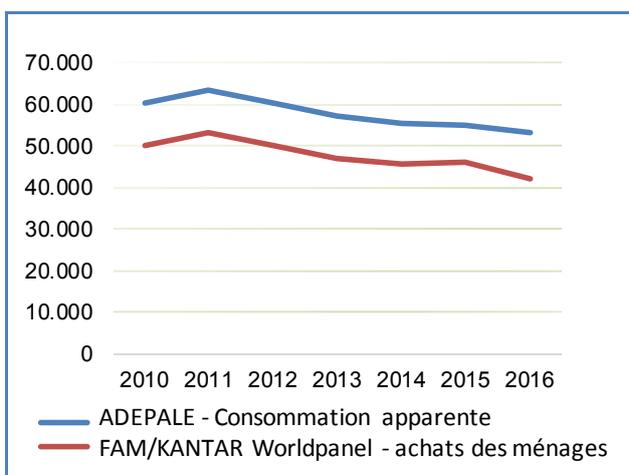
Sources : COMEXT, EUROSTAT/PRODCOM

### 3.5.7 Marché domestique

Selon une enquête nationale<sup>33</sup>, la production française est passée de 56.433 t en 2011 à 46.780 t en 2016, cette baisse concernant presque exclusivement les produits frais élaborés. La part des produits élaborés à base de surimi congelé est restée à un niveau très faible (810 tonnes pour le surimi congelé en 2016 par rapport à 45.552 t pour le surimi frais).

Traditionnellement, le marché français était composé de produits frais contrairement au marché espagnol où dominent les produits congelés. Cette situation n'a pas évolué pour la France (où les produits frais représentent entre 98 % et 99 % du total du marché des produits élaborés à base de surimi).

**Figure 16: Consommation française de produits élaborés à base de surimi (volume en tonnes)**



Source : ADEPALE, FranceAgriMer/Kantar Worldpanel.

Auparavant, la France était le principal marché dans l'Union européenne. Depuis 2011, le marché connaît une baisse continue malgré des efforts de marketing considérables, atteignant 53.000 tonnes en 2016.

La figure ci-contre montre cette évolution, représentant la consommation apparente calculée (production + importations – exportations) et les achats domestiques, comme un panel de consommateur les a enregistrés. Les deux courbes suivent la même tendance à la baisse. La différence entre les courbes (environ 10.000 t annuelles) correspond à la consommation de la restauration commerciale.

Les consommateurs français apprécient surtout les bâtonnets, représentant 93 % des achats domestiques.

### 3.5.8 Perspectives d'évolution du secteur

- Stocks pour une bonne partie MSC (colin d'Alaska, merlan bleu) : durabilité des pêcheries permettant d'avoir des garanties en termes de régularité des approvisionnements à moyen-terme et une bonne valorisation des produits face à la demande croissante pour des produits issus de la pêche durable.
- Concurrence des marchés émergents pour les achats de surimi-base notamment la Chine
- Image des produits transformés et des produits de la pêche fragile : risque sur les tendances de consommation.

<sup>33</sup> ADEPALE.

## 3.6 Plats préparés

### 3.6.1 Points clés

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les volumes de production français ont baissé depuis 2011, le marché des ménages est cependant en croissance tant en volume qu'en valeur.</li> <li>• Les espèces utilisées pour les plats préparés sont déficitaires en France, la part des importations est donc importante.</li> </ul>
---

### 3.6.2 Description du secteur

D'après les données de l'ADEPALE, 63 entreprises produisent des plats cuisinés en France (produits de la mer et autres).

**Tableau 21 : Principales entreprises du secteur des plats préparés (ordre alphabétique)**

Nom entreprise	Localisation	Actionariat	Produits	Marques	Traiteur	Surgelé	Conserve
Armor Plats cuisinés	56	/	Plats cuisinés à base de poisson et de viande	/			
Celtigel	22	Groupe le Graet	Entrées et plats cuisinés surgelés : mini coquilles, brandade morue, gratins, poissons en sauce...	Celtigel		x	
Cité Marine	56	Nissui (Japon) depuis 2007	Poisson enrobé (leader national) Traiteurs de la mer à travers filiale Cap Océan	Cité marine (grand public) Beaufilet et Les Poêlés (restauration) MDD	x	x	
Delices de la mer	22	Groupe le Graët	Tartinables, soupes				x
Fleury Michon	85	Famille Gonnord, famille Magdelenat	Produits de charcuterie, produits traiteur, plats cuisinés	Fleury Michon	x		
Gartal-Maréval	29	Groupe FDG				x	
Gastromer	85	M. Avrilla et M. Civel	Soupes, tartinables, plats préparés, mogettes	Gastromer			
Marie	94	LDC	Plats préparés	Marie	x	x	
Pêcheries basques	64	Filiale entreprise française	Plats préparés à base de poisson	Pêcheries basques			
Tipiak	44	Bordeaux-Groult, Billard	Entrées et plats cuisinés, épicerie. Produits à base de coquille Saint-Jacques notamment, ainsi que des poissons.	Tipiak		x	

### 3.6.3 Les approvisionnements

#### 3.6.3.1 Volumes de matière première utilisés

Il n'existe pas de données sur les volumes de matières premières mobilisés pour la production de plats préparés à base de produits de la mer. Le taux d'incorporation des produits de la mer est très variable en fonction des préparations. D'après les entretiens qualitatifs et l'étiquetage des produits, ces taux varient entre :

- 15 à 25% pour des plats préparés composés d'un filet de poisson et d'un accompagnement
- 25-30% pour un parmentier à base de poisson
- 30% pour des plats à base de moules décoquillées
- 39% pour une brandade de morue

Ce taux peut-être plus limité pour des plats où les produits de la mer sont secondaires, comme les paëllas incorporant de la viande ainsi que des moules et des crevettes (par exemple, 11,7% de moule et 2,5% de crevette dans une référence de *paëlla valenciana* dont la protéine principale est le poulet<sup>34</sup>).

Nous estimons donc que les produits de la mer représentent entre 20 et 30% des produits finis, soit entre 18.000 et 28.000 de produits (93.753 t de produits finis selon Eurostat/PRODCOM, cf. section suivante).

Les types de produits incorporés sont très variés :

- Pavé / filet de saumon
- Pavé / filet de poisson blanc : colin, colin d'Alaska...
- Cabillaud (brandade morue)
- Chair de poisson blanc pour les produits de type parmentier
- Coquille Saint-Jacques,
- Crevettes
- Moules
- ...

#### 3.6.3.2 Origine des matières premières

Les approvisionnements sont basés sur des produits de la pêche et de l'aquaculture. Le bilan d'approvisionnement pour les espèces utilisées dans ce secteur montre une dépendance importante aux importations. Les entretiens qualitatifs confirment que le sourcing est réalisé au niveau international pour les entreprises les plus importantes. Le recours aux importations est donc très fort.

---

<sup>34</sup> <https://www.fleurymichon.fr/produit/paella-valenciana>

### 3.6.3.3 Critères pour les stratégies d'approvisionnement

Les critères d'achats pour ces filières sont :

- Le prix,
- La qualité pour répondre aux standards de produits industriels,
- Le volume disponible et leur régularité,
- L'existence de certification pour certains produits, les écolabels (MSC...) et SIQO sont cependant peu développés sur ce secteur.

L'intérêt pour des matières premières écolabellisées est croissant pour les transformateurs depuis quelques années. Les matières premières écolabellisées ne sont cependant pas nécessairement mises en avant auprès du consommateur final.

### 3.6.4 Les fabrications

L'univers des plats préparés à base de poisson est couvert par différentes sources : l'ADEPALE qui agrège les plats cuisinés à base de viande et poisson et EUROSTAT/PRODCOM qui propose un agrégat « Plats préparés à base de poissons, de crustacés et de mollusques ».

Ainsi, d'après l'ADEPALE, les plats cuisinés appertisés et traiteurs (à base de viande et produits de la mer) représentent 533.769 t pour un chiffre d'affaires de 1 721 M€. Le détail entre plats cuisinés appertisés et traiteurs est présenté ci-dessous :

- Plats cuisinés appertisés : la production de plats cuisinés appertisés (produits de la mer et autres produits) représente 352.000 t en 2016 pour un chiffre d'affaires de 800 M€. Les viandes et poissons avec garniture de légumes représentent 15% de ce volume, soit 52.800 t.
- Les plats cuisinés traiteurs : les plats cuisinés traiteurs représentent un chiffre d'affaires de 921 M€ et un volume de 180.769 t de produits (à base de produits de la mer et autres produits).

D'après les données d'EUROSTAT/PRODCOM, le chiffre d'affaires des plats préparés à base de poisson est de 561 M€ en France en 2016 pour un volume de 93.758 t (627% en valeur et -22% en volume par rapport à 2008)<sup>35</sup>. Le prix moyen a eu tendance à augmenter : 5,99 €/kg en 2016 contre 5,61 €/kg en 2008 (pic à 6,16 €/kg en 2014).

---

<sup>35</sup> Code PROCOM 10.85.12.00 - Plats préparés à base de poissons, de crustacés et de mollusques

### 3.6.5 Import / export de produit fini

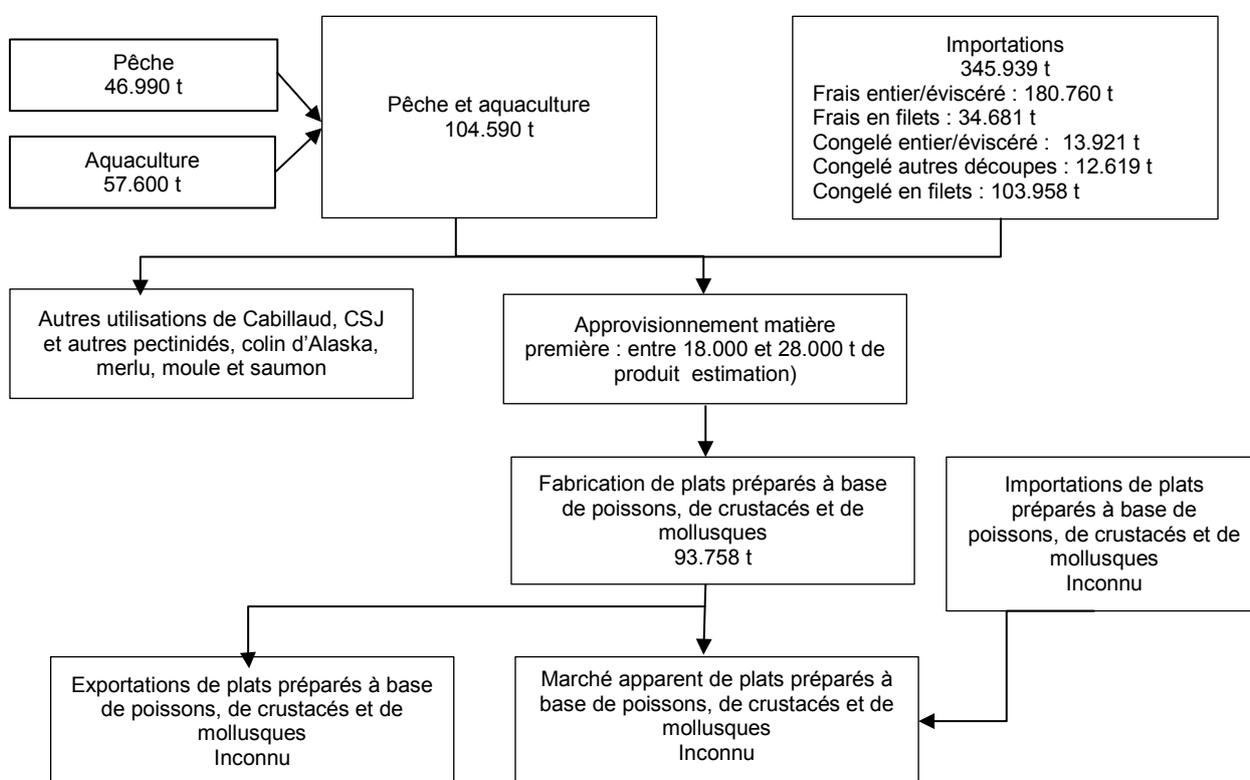
Il n'existe pas de données détaillées sur le commerce extérieur de plats cuisinés en raison de l'absence de code douanier spécifique. Ces produits sont classés dans la nomenclature douanière « préparations et conserves ». D'après les entretiens qualitatifs réalisés dans le cadre de cette étude, le produit fini est peu échangé au niveau international.

### 3.6.6 Bilan d'approvisionnement

La production française est de 93.753 t en 2016. L'absence de données sur le commerce international ne permet pas la réalisation de bilan d'approvisionnement détaillé. D'après les entretiens qualitatifs, le recours aux matières premières d'importation est important.

Le schéma suivant présente le bilan des flux avec les données disponibles.

**Figure 17 – Schéma de la filière de plats préparés en 2016 (cabillaud, colin d'Alaska, coquilles Saint-Jacques, merlu, moule et saumon) – 2016**



Source : EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

**Tableau 22 – Production et importations des principales espèces utilisées pour la fabrication de plats préparés**

Espèces	Conservation/ Présentation	Imports	Production
Cabillaud	Frais entier/éviscéré	13 671	<b>7 500</b>
Cabillaud	Frais en filets	19 059	
Cabillaud	Congelé entier/éviscéré	7 020	
Cabillaud	Congelé autres découpes	5 081	
Cabillaud	Congelé en filets	24 518	
<b>Cabillaud</b>	<b>Total</b>	<b>69 349</b>	

Colin d'Alaska	Frais entier/éviscéré	72	<b>0</b>
Colin d'Alaska	Congelé entier/éviscéré	6	
Colin d'Alaska	Congelé autres découpes	6 583	
Colin d'Alaska	Congelé en filets	48 499	
<b>Colin d'Alaska</b>	<b>Total</b>	<b>55 160</b>	

St-Jacques et autres pect.	Frais entier/éviscéré	2 975	<b>25 510</b>
St-Jacques et autres pect.	Congelé entier/éviscéré	757	
<b>St-Jacques et autres pect.</b>	<b>Total</b>	<b>3 731</b>	

Merlu	Frais entier/éviscéré	4 980	<b>13 835</b>
Merlu	Congelé entier/éviscéré	865	
Merlu	Congelé autres découpes	955	
Merlu	Congelé en filets	9 557	
<b>Merlu</b>	<b>Total</b>	<b>16 355</b>	

Moule, Mytilus spp.	Frais entier/éviscéré	42 245	<b>57 441</b>
---------------------	-----------------------	--------	---------------

Saumon	Frais entier/éviscéré	116 818	<b>304</b>
Saumon	Frais en filets	15 622	
Saumon	Congelé entier/éviscéré	5 274	
Saumon	Congelé en filets	21 384	
<b>Saumon</b>	<b>Total</b>	<b>159 098</b>	

Source : EUMOFA

### 3.6.7 Marché domestique

D'après les données FranceAgriMer (Kantar Worldpanel), les achats de ménages pour les plats préparés réfrigérés et congelés à base de poisson représentent 503 M€ et 54.731 t<sup>36</sup> en 2016 :

- plats préparés réfrigérés : 309 M€ pour 28.752 t (10,8 €/kg en moyenne),
- plats préparés congelés : 194 M€ pour 25.979 t (7,5 €/kg en moyenne).

Les plats préparés réfrigérés représentent 61% du total et ont connu une forte croissance entre 2011 et 2016 : +35% en valeur et +30% en volume (cf. tableau ci-dessous). En 2016, le taux de pénétration par foyer est de 53,6%. Les achats des ménages se font essentiellement en GMS (97,8%).

**Tableau 23 : Consommation des ménages pour les plats préparés réfrigérés à base de poisson**

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Evol. 2016/11
Valeur (k€)	229.785	259.337	265.311	270.876	287.591	309.474	+35%
Vol (t)	22.133	24.144	24.367	24.733	26.761	28.752	+30%
Prix (€/kg)	10,4	10,7	10,9	11,0	10,7	10,8	+4%

Source : FranceAgriMer

### 3.6.8 Perspectives d'évolution du secteur

#### 3.6.8.1 Perspectives d'évolution du secteur

Ce secteur a connu une forte croissance qui devrait continuer dans les années à venir. Ces produits répondent en effet aux attentes de praticité pour les consommateurs (facilités de préparation et d'utilisation) et le secteur est très innovant en termes de recettes, de packaging (box, plateaux repas), de technologies (afin d'allonger la durée de vie des produits).

Les plats préparés à base de produits de la mer représentent 20% des achats de l'ensemble des plats préparés<sup>37</sup>, les innovations et le dynamisme du secteur est donc tiré par les plats cuisinés à base de viande ainsi que les quiches tourtes et pizzas.

La consommation des plats préparés à base de poisson est notamment forte chez les personnes de plus de 50 ans. Il est important de renouveler les consommateurs de ces produits sur le long terme.

#### 3.6.8.2 Perspectives pour les approvisionnements des produits français

Ce secteur est dominé par des entreprises françaises utilisant des marques françaises : Tipiak, Fleury Michon, Marie (LDC)... Certaines entreprises mettent en avant un certain régionalisme dans leur communication (Tipiak mettant en avant les Bigoudènes dans les spots TV), le lieu de transformation n'est cependant pas mis en avant. Les perspectives de croissance pour les approvisionnements français sont limitées. Le modèle économique n'est pas basé, jusqu'à présent, sur une mise en avant de l'origine de la matière première.

Dans le champ des possibles, il est envisageable de voir émerger des lignes de produits avec des mise en avant de la pêche française. En raison des contraintes logistiques pour ce type de produits (standardisation et régularité des approvisionnements), la part de marché pour un tel produit resterait limité.

<sup>36</sup> Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2016, FranceAgriMer

<sup>37</sup> Source : les plats préparés par les ménages français, FranceAgriMer, 2014

## 3.7 Autres produits traiteurs frais

### 3.7.1 Points clés

- Les produits traiteurs à base de poisson correspondent à une large gamme de produits : poissons fumés, tartinables, poissons panés, soupes de poissons, etc.
- L'industrie des produits traiteurs est dépendante des importations, vu l'utilisation d'espèces produites en volume limité en France (cabillaud, maquereau, saumon, thon, etc.). En 2016, les importations de cabillaud, du maquereau et de thon représentaient respectivement 91%, 66% et 26% plus que leur production française. Le saumon est presque entièrement importé et le colin d'Alaska est une espèce d'import.

### 3.7.2 Description du secteur

D'après les données de l'ADEPALE, 150 entreprises sont actives dans le secteur des produits traiteurs à base de poissons, viandes et légumes. En 2016, le volume des ventes de ces produits était de 1 028 000 tonnes (+9% par rapport à 2010) pour une valeur de 4,8 Mds€. Les produits traiteurs de la mer sont constitués d'une large gamme de produits : plats cuisinés, charcuteries marines, soupes de poissons, etc. Certains de ces produits sont traités dans d'autres parties de ce rapport (plats cuisinés,).

Ainsi, nous réalisons dans cette partie un focus sur les produits suivants :

- Tartinables : tarama, rillettes, mousse de poisson,
- Soupe de poisson (surtout appertisé),
- Cake de poisson,
- Autres.

Les principales entreprises fabricant les produits traiteurs sont présentées dans le tableau ci-dessous.

**Tableau 24 : Principales entreprises du secteur du traiteur (ordre alphabétique)**

Nom entreprise	Localisation	Actionnariat	Produits	Marques
Amand-BIANIC	29	Naissance du groupe Amand-Bianic par l'alliance des deux familles Amand et Bianic en 2007.	Terrines de poissons, poissons farcis en conditionnement traiteur (saumon, poissons blancs, lotte, coquilles Saint-Jacques, sardine, lieu, etc.)	Armand-Bianic
Blini	40	Marque du Groupe Labeyrie Fine Foods.	Tamara, tartinable (saumon, œufs de cabillaud, thon)	Blini
Cité Marine	56	Nissui (Japon) depuis 2007. Achat de CAP OCEAN en 2016 et de Halieutis Fish & Co en 2017 et prise de participation dans la société MITI en 2017 également.	Poisson enrobé (leader national) Traiteurs de la mer à travers filiale Cap Océan (cabillaud, colin d'Alaska, Limande du Nord, merlu blanc)	Cité marine (grand public) Beaufilet et Les Poêlés (restauration)
Delpierre	67	Filiale du groupe Labeyrie Fine Foods.	Plusieurs produits (plats cuisinés, crustacés cuits, terrine, gratins et mousse, poissons séchés, salés, fumés, etc.) à base de cabillaud, crevettes, gambas, hareng, maquereau, morue, saumon.	Delpierre
Guyader gastronomie	29	Entreprise familiale.	Produits traiteurs : Rillettes, cakes, terrines (thon, truite, maquereau, saumon, etc.) et poissons fumés.	Guyader

### 3.7.3 Les approvisionnements

#### 3.7.3.1 Volumes de matière première utilisés

Il n'existe pas de données sur les volumes de matières premières utilisées pour les produits traiteurs. Les espèces et le pourcentage de poissons utilisés sont variables selon les produits. D'après l'étiquetage, la composition des produits est comme suit :

- Les tartinables : cabillaud, thon, saumon, maquereau, lotte, etc. le pourcentage de poissons est très variable et un produit peut contenir plusieurs types de poissons / crustacés / mollusques.
- Les soupes de poissons : les espèces ne sont généralement pas précisées sur l'étiquetage de produits. D'après les entretiens qualitatifs, les co-produits de poissons peuvent être utilisés dans les soupes, sauf dans le cas des soupes dans la démarche « Pavillon France » où seulement des filets de poissons peuvent être utilisés. Les soupes contiennent 30 à 45% de poisson.
- Cake et gratin : le saumon et la coquille Saint-Jacques sont des espèces très utilisées dans ces produits, le pourcentage de poisson est très variable selon la recette.

### 3.7.3.2 Origine des matières premières

Le marché de produits traiteurs est caractérisé par une diversité d'espèces utilisées, provenant de la pêche et de l'aquaculture. Pour la majeure partie de ces espèces, la production française (pêche ou aquaculture) ne satisfait pas la demande du marché et la dépendance aux importations est généralement importante (même si pour certaines espèces les importations ont tendance à diminuer). L'origine de la matière première est mise en avant particulièrement par certains artisans avec des marchés locaux / régionaux. Ces entreprises valorisent le produit à travers des marques régionales mettant en avant l'origine de la matière première et le lieu de transformation (exemple création d'une marque « Poissons des Dombes » dans le cas de poissons d'eau douce).

Certaines espèces d'eau douce sont valorisées en terrines, rillettes et soupes de poissons. Les volumes de produits finis sont limités et les approvisionnements se font généralement auprès des pêcheurs professionnels ou de pisciculteurs d'étangs français.

Le tableau suivant présente le bilan d'approvisionnement des principales espèces utilisées pour la fabrication des produits traiteurs, notamment le cabillaud, la coquille Saint-Jacques, le colin/ merlu, la lotte, le maquereau, le saumon et le thon.

**Tableau 25 : bilan d'approvisionnement français des principales espèces utilisées (tonne de produit, tout mode de conservation et de présentation confondu) pour les produits traiteurs frais en France en 2016**

	Import			Production			Export		
	2006	2016	Evol. 2016 / 2006	2006	2016	Evol. 2016 / 2006	2006	2016	Evol. 2016 / 2006
<b>Cabillaud</b>	57.514	80.285	40%	5.212	7.500	44%	2.349	3.729	59%
<b>Colin/ Merlu</b>	19.891	16.448	-17%	7.629	13.835	81%	1.688	5.007	197%
<b>Coquille Saint-Jacques et autres pectinidés</b>	25.886	13.206	-49%	22.208	25.510	15%	5.446	3.629	-33%
<b>Lotte</b>	8.233	4.187	-49%	14.548	14.188	-2%	2.336	2.461	5%
<b>Maquereau</b>	29.304	29.886	2%	20.916	10.216	-51%	6.680	5.453	-18%
<b>Saumon</b>	130.305	169.018	30%	1.410	304	-78%	12.965	23.632	82%
<b>Thons</b>	140.390	120.006	-15%	7.075	88.592	1152%	144.737	96.911	-33%

Source : d'après EUMOFA et EUROSTAT/COMEXT

Les volumes de ces espèces utilisés par les transformateurs pour la fabrication des produits traiteurs ne sont pas connus.

### 3.7.3.3 Critères pour les stratégies d'approvisionnement

Les critères d'achats pour les transformateurs de produits traiteurs sont :

- La disponibilité des volumes et la régularité des approvisionnements,
- Le prix,
- La qualité,
- Les certifications (AB et Label Rouge) et les écolabels (MSC pour les produits de pêche et ASC pour les produits d'aquaculture) sont recherchés par certains opérateurs pour satisfaire les attentes des consommateurs locaux (vente directe) ou les exigences de certains opérateurs de l'aval de la filière, notamment la Grande distribution.

### 3.7.3.4 Organisation des approvisionnements

Les stratégies d'approvisionnement pour ces filières sont basées sur :

- Le recours à des importateurs ou mareyeurs ou encore à des achats directs de la criée et des producteurs pour les approvisionnements en petit volume (les artisans),
- L'intégration verticale avec un approvisionnement par sa propre flotte : Nissui pour Cité Marine.

### 3.7.4 **Les fabrications**

L'ADEPALE agrège les produits traiteurs frais à base de viandes, légumes et poissons. En 2016, la production française de produits traiteurs était de 1 028 000 tonnes pour une valeur de 4,8 Mds€. Ces chiffres incluent également le saumon et la truite fumés, le surimi, les crevettes cuites et les poissons panés (cf. parties spécifiques).

Plus particulièrement, les données de l'ADEPALE concernant les produits traiteurs frais correspondent aux produits suivants (cela ne couvre pas uniquement des produits à base de poisson) :

- Potages et soupes : 5.353 t pour une valeur de 12 M€,
- Tartes salées dont pizza : 94 515 t pour une valeur de 394 M€,
- Sandwichs : 58.000 t pour une valeur de 382 M€,
- Salades (légumes, viande et poisson) : 209 253 t pour une valeur de 679 M€.

Aucune donnée de production n'existe sur PRODCOM concernant les produits traiteurs à base de poissons, étudiés dans cette partie.

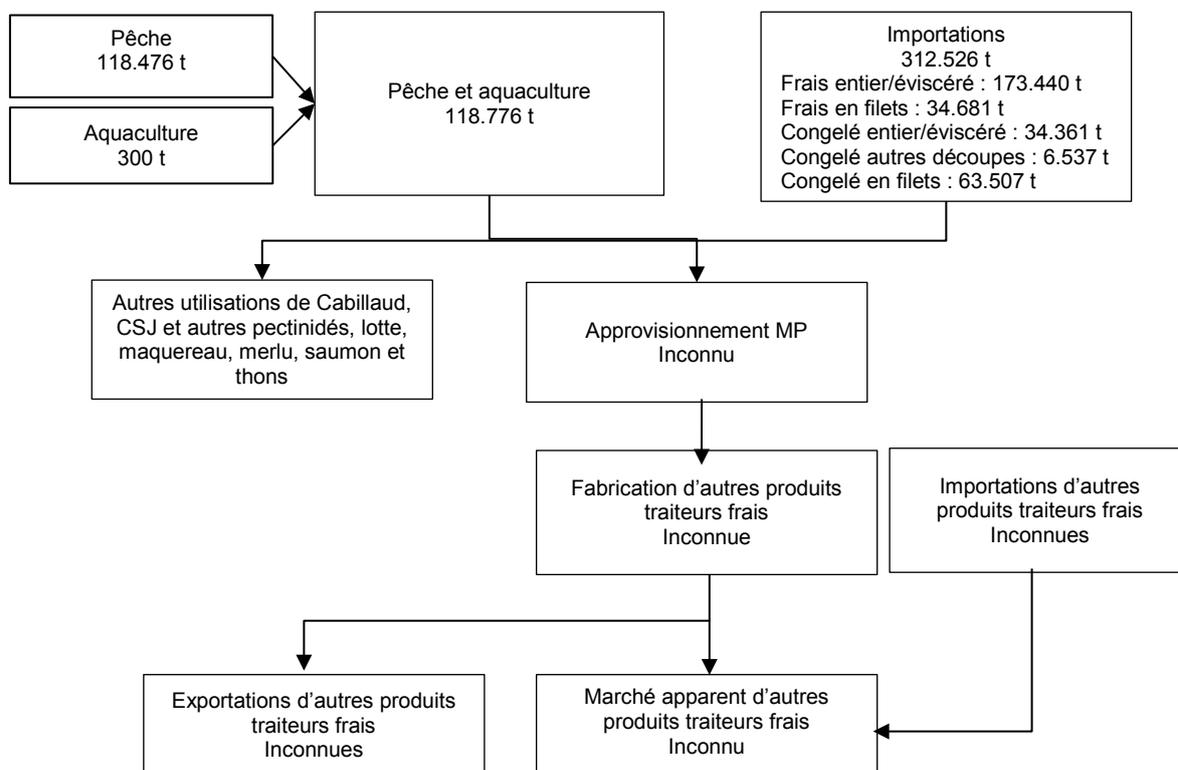
### 3.7.5 **Import / export de produit fini**

Des données détaillées sur le commerce extérieur des produits traiteurs frais étudiés dans cette partie n'existent pas.

### 3.7.6 Bilan d'approvisionnement

Les données disponibles ne permettent pas de réaliser un bilan d'approvisionnement détaillé en raison de l'absence de données sur la production et le commerce extérieur de la majeure partie des produits traiteurs. Le schéma suivant présente un bilan des flux avec les données disponibles.

**Figure 18 – Schéma de la filière des produits traiteurs frais hors poissons fumés et poissons panés frais en 2016 (cabillaud, coquilles Saint-Jacques, maquereau, merlu, saumon, thons ; lotte)**



Source : EUMOFA, EUROSTAT/PRODCOM

Le tableau suivant présente la part des importations et la production pour les principales espèces utilisées pour les produits de traiteurs frais.

**Tableau 26 : Production et importation des principales espèces utilisées pour la fabrication d'autres produits traiteurs (2016)**

Espèces	Conservation/ Présentation	Imports	Production
Cabillaud	Frais entier/éviscéré	13 671	<b>7 500</b>
Cabillaud	Frais en filets	19 059	
Cabillaud	Congelé entier/éviscéré	7 020	
Cabillaud	Congelé autres découpes	5 081	
Cabillaud	Congelé en filets	24 518	
<b>Cabillaud</b>	<b>Total</b>	<b>69 349</b>	

St-Jacques et autres pect.	Frais entier/éviscéré	2 975	<b>25 510</b>
St-Jacques et autres pect.	Congelé entier/éviscéré	757	
<b>St-Jacques et autres pect.</b>	<b>Total</b>	<b>3 731</b>	

<b>Lotte</b>	Frais entier/éviscéré	<b>13 714</b>	<b>51 552</b>
<b>Lotte</b>	Congelé entier/éviscéré	<b>6 095</b>	
<b>Lotte</b>	Congelé autres découpes	<b>501</b>	
<b>Lotte</b>	Congelé en filets	<b>284</b>	

Maquereau	Frais entier/éviscéré	15 360	<b>10 216</b>
Maquereau	Congelé entier/éviscéré	8 193	
Maquereau	Congelé en filets	741	
<b>Maquereau</b>	<b>Total</b>	<b>24 294</b>	

Merlu	Frais entier/éviscéré	4 980	<b>13 835</b>
Merlu	Congelé entier/éviscéré	865	
Merlu	Congelé autres découpes	955	
Merlu	Congelé en filets	9 557	
<b>Merlu</b>	<b>Total</b>	<b>16 355</b>	

Saumon	Frais entier/éviscéré	116 818	<b>304</b>
Saumon	Frais en filets	15 622	
Saumon	Congelé entier/éviscéré	5 274	
Saumon	Congelé en filets	21 384	
<b>Saumon</b>	<b>Total</b>	<b>159 098</b>	

Thons	Frais entier/éviscéré	5 923	<b>9 859</b>
Thons	Congelé entier/éviscéré	6 158	
Thons	Congelé en filets	7 023	
<b>Thons</b>	<b>Total</b>	<b>19 104</b>	

Source : EUMOFA

### 3.7.7 Marché domestique

Le marché des produits traiteurs à base de poissons a connu une dynamique positive en termes de volume et de valeur sur les cinq dernières années. Entre 2013 et 2017, les produits traiteurs vendus ont connu une augmentation de 3% en volume (179 milliers de tonnes en 2015) et de 15% en valeur (2,5 M€ en 2017), avec une forte augmentation de la consommation hors domicile. Ces chiffres incluent des produits traiteurs étudiés dans d'autres parties du rapport, notamment les plats cuisinés, les poissons fumés, le surimi, les crevettes et crustacés cuits et les poissons panés.

La structure des valeurs d'achats par les ménages français des produits traiteurs réfrigérés en 2016 montre que les achats sont dominés par les poissons fumés, séchés et salés (33% de la valeur des achats), crevettes et gambas cuites (18%), le surimi (12%). Les autres catégories de produits traiteurs représentent 37% de la valeur des achats<sup>38</sup>.

Les produits traiteurs de la mer ont connu une stabilité du taux de pénétration dans les foyers français. Ce taux de pénétration est toutefois différent selon les catégories de produits. Les salades de la mer, les marinades et les poissons crus préparés ont connu une évolution positive de leurs taux de pénétration dans les foyers français. Les soupes de poissons et les tartinables ont en revanche perdu des acheteurs (taux de pénétration passant de 6,1% à 5,7% pour les soupes de 2015 à 2017). Ces tendances se confirment également par les évolutions des volumes achetés par les ménages français entre 2011 et 2016 des différentes catégories des produits de la mer (cf. tableau ci-dessous).

Entre 2011 et 2016, des évolutions positives des volumes des produits traiteurs consommés par les ménages français ont été observées pour les sandwiches de la mer (3%), les crustacés et mollusques cuits (hors crevettes) (6%), les marinades (21%) et surtout salades de la mer (68%) et les poissons crus préparés (112%). D'autres produits traiteurs ont en revanche vu leurs consommations par les ménages français régresser, particulièrement les tartinables (-17%) et les soupes de la mer (-42%).

**Tableau 27 - Évolution des volumes des produits traiteurs consommés par les ménages français entre 2011 et 2016 (tonnes)**

Produit	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Evol. 2011/16
Tartinables	10 886	10 563	8 120	8 181	8 347	9 033	-17%
Salades de la mer	5 670	5 919	6 267	6 524	7 957	9 523	68%
Marinades	4 089	4 063	4 312	4 652	4 866	4 938	21%
Soupes de la mer	5 157	4 108	4 290	3 436	2 996	2 968	-42%
Coq., crus. et céphal (hors crev. cuite)	1 614	2 746	3 953	1 385	1 683	1 707	6%
Poissons crus préparés	1 425	1 855	2 265	2 911	2 840	3 017	112%
Sandwichs de la mer	2 171	2 070	2 162	1 972	2 047	2 246	3%

Source : Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture en 2016, FranceAgriMer

<sup>38</sup> D'après les données de consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture en 2016, FranceAgriMer.

### **3.7.8 Perspectives d'évolution du secteur**

#### **3.7.8.1 Perspectives d'évolution du secteur**

Les produits traiteurs ont connu une forte croissance de la consommation dans le marché français. Ce constat est cohérent avec le succès des produits traiteurs, qui trouvent leurs atouts, entre autres, dans la praticité pour les consommateurs. Cette croissance devrait continuer dans les années à venir car les modes de consommation modernes favorisent l'utilisation de ces produits élaborés faciles d'emploi. Les innovations dans ce secteur concernant particulièrement les nouvelles recettes.

#### **3.7.8.2 Perspectives pour les approvisionnements des produits français**

Pour les entreprises à taille industrielle (pour lesquelles les volumes d'approvisionnement sont beaucoup plus importants), les modes actuels de communication sont plus axés sur la qualité, le goût et les saveurs. Les origines de la matière première ne sont pas mises en avant. Certaines entreprises communiquent sur la durabilité des pêcheries (ou des activités aquacoles) de leurs approvisionnements, via l'écolabels MSC ou ASC.

Les perspectives de croissance pour les approvisionnements français de ces grandes entreprises sont limitées vues les exigences sur les volumes et la régularité des approvisionnements (particulièrement pour le produit frais).

## 3.8 Autres produits surgelés

### 3.8.1 Points clés

- Les principales espèces mobilisées sont le lieu d'Alaska, le cabillaud, les crevettes et les coquilles Saint Jacques
- La production française couvre 25 % de la demande nationale
- Forte dépendance du secteur à l'importation
- L'industrie des produits aquatiques surgelés est en ralentissement sur les dix dernières années

### 3.8.2 Description du secteur

Cette partie considère les produits surgelés hors poisson enrobés et plats cuisinés, qui représentent une large part des volumes du secteur de la surgélation (cf. parties précédentes).

Le secteur des produits surgelés aquatiques regroupe une gamme de produits variés : filets de poisson, mollusques, crustacés, poisson entier (de mer et d'eau douce), et poissons enrobés (traités dans la partie Filets de poisson enrobés). Selon l'organisation professionnelle Les Entreprises des Glaces et Surgelés, les résultats des produits de la mer marquent un recul de 7,7 % en volume en 2016.

D'après les données du STECF<sup>39</sup> (Commission européenne), le secteur des produits aquatiques surgelés en 2014 représentait 177 équivalents temps plein en France, au sein de 7 entreprises, pour un total de 28 millions d'euros de chiffre d'affaires.<sup>40</sup>

Notons que les produits surgelés peuvent être :

- Commercialisés au consommateur final en tant que :
  - produit surgelé au stade de détail,
  - produit décongelé au stade de détail,
- Utilisés par d'autres entreprises de transformation (conserves, plats préparés, traiteur...)

---

<sup>39</sup> JRC Science for policy report, STECF – Economic report of the EU fish processing sector, 2017

**Tableau 28 : Principales entreprises du secteur des produits de la mer surgelés (ordre alphabétique)**

Nom entreprise	Localisation	Actionnariat	Produits	Marques
ESCAL	67	Entreprise familiale française	Crustacés, mollusques, poissons entiers et filets	Escal, Gourmet d'Alsace, Kauffer's
GARTAL MAREVAL	29	Entreprise fait partie du Groupe Française de Gastronomie, qui correspond au pôle agroalimentaire de la Floridienne.	Produits de la mer élaborés (coquillages surgelés, moules farcies)	Française de Gastronomie, Maréval et Willm, MDD
GELAE	76	Entreprise française	Traiteur de la mer	Gelaé
Greenland Seafood	62 (Gelmer SAS) 75	ex GELMER / PICKENPACK racheté par Greenland Seafood en 2016	Filets panés, filets de poisson, pavés de poisson	Seas Side, Your Fish !, Mare fino
PESCANOVA France	14	Filiale du groupe Pescanova	Crustacés, mollusques, turbot	Sea Blue, Krustanord, Krustasud, ISOPACK, Krusta, Krustalpha, Tapas Time !

### 3.8.3 Les approvisionnements

#### 3.8.3.1 Volumes de matière première utilisés

Les types de produits surgelés sont variés et regroupent les poissons entiers, les filets de poisson, les mollusques et les crustacés. Les principales espèces utilisées sont listées dans le tableau ci-dessous.

**Tableau 2 : principales espèces utilisées par produit surgelé**

	Liste des espèces
Poissons entiers	Saumon, Cabillaud, Maquereau, Sardine
Filets de poisson	Cabillaud, Lieu d'Alaska, Saumon, Merlu, Lieu noir, Panga
Mollusques	Noix de Saint-Jacques, Autres pétoncles, Moules
Crustacés	Crevettes du genre Penaeus, autres crevettes, Crabe, Homard

Il n'existe pas de statistiques sur les volumes de matière première utilisés pour les approvisionnements des opérateurs de la filière surgelée. D'après les données PRODCOM, les fabrications sont de 25.999 t en 2016.

### 3.8.3.2 Origine des matières premières

Les produits surgelés mobilisent fortement des espèces dont la disponibilité est largement dépendante des importations : cabillaud, saumon, colin d'Alaska et crevettes, coquille Saint Jacques.

Les capacités d'approvisionnements français en matières premières pour le secteur de la surgélation sont limitées, compte tenu de la demande bien supérieure à l'offre sur certains produits (comme le saumon), et des matières premières travaillées (comme la crevette tropicale, cf. chapitre sur la crevette).

### 3.8.4 Les fabrications

La production commercialisée de produits aquatiques surgelés, hors filets enrobés, a atteint 25.999 t en 2016, soit une baisse de 4,1 % par rapport à 2015 et de 49,1 % par rapport à 2008.

Les **filets de poisson surgelés** ont fortement diminué de 51,9% entre 2008 et 2016. Ils comptent pour 32 % des volumes produits en France en 2016 (8.364 t), et représentaient 34 % des volumes de production en 2008.

La production de **crustacés** surgelés, principalement crevettes, langoustines et tourteaux, a atteint 6.110 t en 2016, soit une baisse de 1,8 % sur un an et de 18,2 % par rapport à 2008.

La production de **mollusques** surgelés concerne principalement les coquilles Saint Jacques, et autres pétoncles, dont les volumes ont atteint 4.826 t en 2016, soit un repli de 2,6 % sur un an et de 14,7% par rapport à 2008. La valeur des fabrications a en revanche progressé de 9,3% sur un an et de 59,5 % par rapport à 2008. La progression constante de la valeur des productions de coquillages s'explique par un manque d'offre disponible sur la coquille Saint Jacques et la moule, dont les prix sont maintenus en hausse : respectivement +17,7 % (à 30,3 €/kg) et +12,1% (à 9,6 €/kg) entre 2016 et 2012<sup>41</sup>.

Les produits aquatiques surgelés ont connu une baisse tendancielle au cours des cinq dernières années. L'ensemble des produits connaît un repli des volumes. Sur des volumes assez faibles, la baisse la plus importante concerne la chair de poissons surgelées, dont la production recule de 94,6 % entre 2016 et 2008.

---

<sup>41</sup> Source : Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2016, FranceAgriMer

**Tableau 3 : Fabrication, prix et valeur des produits aquatiques surgelés en France entre 2006 et 2016**

		2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	% vol. total	Evol. 2016/2008
Filets de poisson surgelés	Volumes (t)	17.353	16.452	17.865	Conf.	12.782	12.874	106.63	11.431	8.354	32%	-51,9%
	Valeur (€)	79.034	82.797	88.935	Conf.	63.876	69.657	55.044	70.307	59.128	-	-
	Prix (€/kg)	4,55	5,03	4,98	nd	nd	5,41	5,16	6,15	7,08	-	-
Crustacés	Volumes (t)	6.808	10.188	8.758	10.258	9.367	6.914	6.564	6.191	6.110	24%	-10,2%
	Valeur (€)	50.346	68.363	61.477	87.926	81.440	66.298	74.632	73.986	73.303	-	-
	Prix (€/kg)	7,40	6,71	7,02	8,57	8,69	9,59	11,37	11,95	12,00	-	-
Poisson de mer entier surgelé	Volumes (t)	9.112	7.486	9.967	5.383	6.969	6.750	3.411	3.219	5.738	22%	-37,0%
	Valeur (€)	14.002	16.819	33.701	18.303	22.806	19.135	17.057	14.344	21.430	-	-
	Prix (€/kg)	1,54	2,25	3,38	3,40	3,27	2,83	5,00	4,46	3,73	-	-
Mollusques (pétoncles et Saint Jacques, moules, seiches, calmars et poulpes)	Volumes (t)	5.660	5.532	5.936	5.727	4.913	7.247	3.044	4.954	4.826	19%	-14,7%
	Valeur (€)	24.044	29.633	33.197	30.384	27.887	34.068	24.750	35.085	38.350	-	-
	Prix (€/kg)	4,25	5,36	5,59	5,31	5,68	4,70	8,13	7,08	7,95	-	-
Chair de poisson, émincée ou non (hors filets)	Volumes (t)	11.642	11.538	Conf.	11.044	7.573	5.752	2.136	905	628	2%	-94,6%
	Valeur (€)	42.334	43.729	Conf.	33.954	26.451	23.891	5.630	5.877	3.288	-	-
	Prix (€/kg)	3,64	3,79	nd	3,07	3,49	4,15	2,64	6,50	5,24	-	-
Poisson d'eau douce entier surgelé	Volumes (t)	542	738	514	500	646	459	426	414	343	1%	-36,8%
	Valeur (€)	2.494	3.031	2.955	2939	4.215	2.804	2.602	2.941	2.352	-	-
	Prix (€/kg)	4,60	4,11	5,75	5,87	6,52	6,11	6,11	7,10	6,86	-	-

Source : PRODCOM

### 3.8.5 Import / Export de produits finis

En 2017, les importations de produits aquatiques surgelés ont atteint 941 milliers de tonnes (poids vif)<sup>42</sup>, pour 2.418 M€<sup>43</sup>, occupant la première place dans les produits aquatiques d'import. Depuis, 2008, les importations totales de produits aquatiques surgelés ont reculé en volume de 6,3 %, mais ont fortement progressé en valeur pour atteindre 2.418 M€ (+46,7 %).

Les exportations ont atteint 193 milliers de tonnes pour 480 M€ (+11,6 % sur dix ans) en 2017, soit un recul de 24,7 % par rapport à 2008.

La balance commerciale demeure déficitaire en 2017, tant en volume (748 milliers de tonnes) qu'en valeur (1.938 M€). Malgré la stabilité du déficit en volume sur les dix dernières années, la valeur se creuse de 59 % sur la période.

**Tableau 4 : Echanges de produits surgelés entre 2008 et 2017**

	Volume (millier de tonnes, poids vif)			Valeur (M€)		
	Importations	Exportations	Solde des échanges	Importations	Exportations	Solde des échanges
2017	941	193	-748	2.418	480	-1.938
2016	923	189	-734	2.215	551	-1.664
2015	918	175	-743	2.096	446	-1.650
2014	922	156	-766	1.973	392	-1.581
2013	985	187	-798	1.929	463	-1.466
2012	969	149	-820	1.927	459	-1.468
2011	1.093	155	-938	2.016	350	-1.666
2010	1.030	139	138	1.794	304	-1.490
2009	967	188	-779	1.571	310	-1.261
2008	1.004	256	-748	1.648	430	-1.218

Source : FranceAgriMer

#### **Filets de poisson congelés<sup>44</sup> :**

Les importations de filets de poissons atteignent 119 milliers de tonnes en 2017, soit une progression de 3,6 % sur un an. La valeur des importations augmente de 15,6 % à 520,6 M€, soutenue par des prix en hausse de 2,4 % en moyenne. Depuis 2008, les achats ont progressé de 7,1 % en volume et de 39,6 % en valeur. Les principales espèces importées sont le cabillaud (19,2 % des volumes et 26 % de la valeur), le lieu d'Alaska (47 % des volumes et 26 % de la valeur) et le saumon (17 % des volumes et 34 % de la valeur).

Les exportations de filets de poisson surgelés ont fortement augmenté, tant en volume (+ 27 %, à 8.409 milliers de tonnes) qu'en valeur (+ 17 %, à 43 M€). Les ventes de lieu d'Alaska ont été dynamiques, passant de 957 tonnes en 2016 à plus de 3.000 tonnes en 2017, et contre 395 t en 2008. Ce poisson représente ainsi 36 % des volumes achetés, pour 20 % de la valeur des ventes. Le saumon surgelé fileté correspond à 32 % des volumes (2.672 t, -28 %) et à 51 % de la valeur des ventes (22 milliers de tonnes, + 1 %).

<sup>42</sup> yc filets de poissons enrobés

<sup>43</sup> Chiffres clés de FranceAgriMer – Les filières pêche et aquaculture en France, 2016

<sup>44</sup> Les filets de poissons surgelés comprennent ici les principales espèces échangées : Cabillaud, Lieu d'Alaska, Lieu noir, Merlu, Saumon, Maquereau et Hareng)

### Crevettes :

Selon les données des douanes, les importations en crevettes congelées atteignent 727 M€ (+ 6,3 % sur un an) pour 94 milliers de tonnes (+ 2,4 %) en 2017. Malgré la baisse en volume et en valeur des importations depuis les deux principaux fournisseurs en 2017 (Equateur et Inde), la progression des achats depuis Madagascar (+ 29,9 % en volume et + 32,6 % en valeur), depuis le Viêtnam (+ 2,4 % en volume et + 3,8 % en valeur) et depuis le Venezuela (+ 12,6 % en volume et + 22,9 % en valeur), permettent aux importations de progresser.

Les exportations concernent des volumes de moindre importance et progressent de 20,6 % en valeur et de 9,3 % en volume entre 2017 et 2016.

La crevette du genre « *Penaeus* » est la plus échangée sur les marchés, et représente 88 % des volumes achetés par la France, pour 83 % de ses ventes, principalement sur le marché communautaire.

### 3.8.6 Bilan d'approvisionnement

Les volumes de consommation estimés atteignent 99.089 t, hors filets de poisson enrobés (données du panel World Kantar), contre 25.999 t de production commercialisable selon les données Prodcom. Le déficit du bilan de consommation s'établit ainsi à 73 milliers de tonnes : la production française n'assurerait que 26 % de la demande nationale, confirmant la forte dépendance du secteur aux importations.

**Tableau 5 : bilan d'approvisionnement des produits aquatiques surgelés (2012 et 2016)**

		2012	2016
Filets de poisson surgelés	Importation (t)	110.512	118.535
	Production (t)	12.782	8.354
	Exportation	6.102	8.410
	Utilisation	117.192	118.479
Crustacés	Importation (t)	10.2987	100.626
	Production (t)	9.367	6.110
	Exportation	75.541	60.581
	Utilisation	36.813	46.155
Poisson entier surgelé	Importation (t)	47.509	45.546
	Production (t)	nd	nd
	Exportation (t)	100.524	94.822
	Utilisation (t)	nd	nd
Mollusques (pétoncles et Saint Jacques, moules, seiches, calmars et poulpes)	Importation (t)	128.000	129.000
	Production (t)	4.913	4.826
	Exportation	40.000	39.000
	Utilisation	92.913	94.826
Chair de poisson, émincée ou non (hors filets)	Importation (t)	nd	nd
	Production (t)	7.573	628
	Exportation	nd	nd
	Utilisation	nd	nd

Source : consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture en 2012 et 2016, FranceAgriMer ; Prodcom ; Comext ; EUMOFA

### 3.8.7 Marché domestique

La consommation des ménages pour les produits aquatiques surgelés, hors poissons enrobés, est en 2016 de 1,12 milliard d'euros, pour un prix moyen à 10,2 €/kg (de 7, €/kg pour les plats surgelés préparés à base de poisson, jusqu'à 30,3 €/kg pour la noix de Saint-Jacques). Le taux de pénétration pour ces produits est important, avec 85 % des foyers consommant au moins un produit aquatique surgelé, principalement via la GMS qui compte 70,2 % de part de marché sur le segment.

Tous produits confondus, le prix des produits aquatiques surgelés a progressé de 5,2 % entre 2011 et 2016. Ceux-ci comptent pour 18 % des achats des ménages en produits aquatiques, derrière les produits frais et les produits de traiteurs en frais (chacun à hauteur de 34 %) <sup>45</sup>.

**Tableau 29 : achat des ménages – produits aquatiques surgelés**

		2011	2013	2012	2014	2015	2016
Crustacés	Volume achetés (t)	10.880	9.405	10.314	8.200	7.780	7.702
	Valeur (k€)	163.564	152.440	166.382	140.312	144.247	152.072.
	Prix moyen (€/kg)	15	16,2	16,1	17,1	18,5	19,7
Coquillages	Volume achetés (t)	8.596	7.881	7.961	8.625	8.177	6.394
	Valeur k(€)	141.958	137.365	137.583	150.775	143.946	119.37
	Prix moyen (€/kg)	16,5	17,4	17,3	17,5	17,6	18,7
Céphalopodes	Volume achetés (t)	2.084	2.289	2.049	2.795	2.882	2.312
	Valeur (k€)	16.937	19.558	17.173	24.142	26.545	22.419
	Prix moyen (€/kg)	8,1	8,5	8,4	8,6	9,2	9,7
Poissons, hors plats préparés	Volume achetés (t)	80.547	73.887	78.184	73.280	69.847	66.122
	Valeur (k€)	732.034	694.153	719.969	686.909	665.019	639.150
	Prix moyen (€/kg)	9,1	9,4	9,2	9,4	9,5	9,7
Traiteur de la mer surgelé	Volume achetés (t)	32.580	30.469	30.880	28.606	26.571	26.571
	Valeur (k€)	240.299	230.054	227.786	219.551	201.819	201.819
	Prix moyen (€/kg)	7,4	7,6	7,4	7,7	7,6	7,6

Source : Données d'achat des ménages, FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel, 2016

En termes de dépenses, les ménages français privilégient le poisson (56 %), les plats préparés (18 %), et les crustacés (13 %), puis les bivalves et céphalopodes (13 %).

La consommation de produits aquatiques surgelés régresse de 5,9 % en volume sur un an en 2016, et affiche un repli de 14,4 % en volume depuis 2008. Le produit marquant le plus net retrait sont les poissons surgelés, produit phare de la gamme. Le recul de la consommation est également visible pour les coquillages. Sur ce produit, les marques nationales gagnent des parts de marché sur les MDD, mais les deux segments sont en baisse.

<sup>45</sup>FranceAgrimer, consommation des ménages, 2016

### 3.8.8 Perspectives d'évolution

#### 3.8.8.1 Perspectives d'évolution de la consommation

Le secteur des surgelés aquatiques est globalement en ralentissement depuis plusieurs années, pour plusieurs raisons identifiées :

- Baisse du budget des ménages alloué aux surgelés : passage de 8 % à 7,1 % du total alimentaire sur les dix dernières années
- Baisse de la fréquentation des circuits spécialisés en surgelé, au profit des ventes en ligne
- Baisse des investissements publicitaire de 9 % en 2016 (tous surgelés confondus)
- Evolution des habitudes alimentaires : flexitarisme, bio, etc.<sup>46</sup>

#### 3.8.8.2 Perspectives d'évolution pour les approvisionnements des produits français

A l'heure actuelle, l'origine France n'est pas un élément mis en particulier en avant pour le consommateur final, contrairement aux techniques d'exploitation durables (label MSC par exemple, dont la demande s'amplifie de la part de la GMS). La situation ne devrait pas évoluer, d'autant que le secteur est très dépendant aux importations de matière première : poissons blancs et crustacés particulièrement.

La Compagnie des Pêches de Saint-Malo a récemment remplacé son chalutier-usine Grande Hermine par un navire neuf, l'Emeraude, en copropriété avec l'Armement boulonnais Euronor. Ses missions sont les mêmes que le Grande Hermine : pêcher du cabillaud, mais également du lieu noir et de l'églefin, travailler à bord les filets, puis congeler sous différentes formes immédiatement. Ce nouveau navire, équipé d'une usine très robotisée, devrait permettre de doubler le tonnage de filets produit (1.600 tonnes sur le Grande Hermine), principalement grâce à une découpe automatiquement optimisée des filets et des dos, limitant fortement les pertes matière<sup>47</sup>.

Source :

---

<sup>46</sup>D'après LSA-conso, magazine professionnel consacré à l'analyse des tendances du commerce, de la grande distribution et de la consommation. <https://www.lsa-conso.fr/moins-de-consommation-de-surgeles-en-2016.257127>

<sup>47</sup> Source : <http://www.saintmalo.port.fr/fr/operateursbrportuaires/actualite-compagnie-des-peches-saint-malo.html>

## 4. Scénarios prospectifs

### 4.1 Approche méthodologique

Dans cette section, nous proposons une identification des variables pour la construction des scénarios. Ces variables sont ensuite agrégées en variables de synthèses (ou variable clé) qui sont utilisées pour la construction des scénarios.

Pour chacune des variables, nous proposons :

- une description de la situation actuelle et des évolutions observées au cours des 10 dernières années,
- deux à trois propositions d'évolution pour les 10-15 années à venir.

Nous avons regroupé les variables au sein de différents groupes (une variable de synthèse est proposée pour chacun de ces groupes) :

- Disponibilité des matières premières d'origine française
- Disponibilité des matières premières d'importation
- Organisation et structuration de la filière
- Evolution des ventes de produits de la mer transformés
- Aval des filières
- Caractéristiques des matières premières : écolabels, autres certifications et marques collectives

FranceAgriMer a mené un travail prospectif sur la filière pêche maritime en France, ce travail a été publié en 2017. Nous nous appuyons sur ces travaux et y faisons référence quand cela est pertinent. Nous présentons les principales conclusions de ce travail prospectif dans la partie suivante.

## **4.2 Synthèse des travaux prospectifs pour la filière pêche maritime en France (2017)**

Une étude prospective sur la filière française de la pêche maritime à l'horizon 2035 a été réalisée en 2017 par la mission prospective de FranceAgriMer. Cette étude a mobilisé un groupe de 24 personnes : professionnels de la filière, chercheurs et experts de l'administration. Un total de 1.000 hypothèses a été formulé et les 100 hypothèses jugées les plus déterminantes ont été sélectionnées pour élaborer quatre scénarios contrastés.

Nous présentons ci-après chacun de ces quatre scénarios (résumé du scénario tel que présenté dans les documents de synthèse de FranceAgriMer) ainsi que les implications par rapport au secteur de la transformation.

Ces scénarios ne se focalisaient pas sur l'approvisionnement de la transformation en produits de la mer mais nous prenons ces scénarios comme base pour l'analyse de l'amont des filières (cf. parties suivantes).

## 4.2.1 Scénario 1 – la filière pêche serre les rangs

### Résumé du scénario (source : publication FranceAgriMer) :

*« La ressource est reconstituée et le changement climatique, qui ne contraint pas fortement l'activité pêche maritime, contribue à l'apparition de nouvelles espèces capturables par la pêche française. Mais les droits de pêche devenus privés partent à l'étranger ou sont menacés de préemption par les ONG qui veulent les stériliser. La filière n'a d'autres choix que de rationaliser ses outils de production, d'injecter le plus de progrès techniques à tous les stades et de communiquer « en défense ». Les systèmes « mutualistes » à l'amont évitent une rationalisation trop brutale de la pêche, et permettent même une modernisation de la flotte et une amélioration de la rentabilité. La charnière entre amont et aval se restructure autour de hubs, ce qui fait disparaître certains points de débarquement ainsi que l'emploi local correspondant. L'aval innove collectivement et efficacement dans la transformation. L'interprofession favorise l'utilisation des quotas par une meilleure circulation de l'information et sa communication stimule la demande pour les produits français. Les poissonneries sont menacées, la consommation s'orientant vers une part nettement croissante de produits élaborés technologiques. »*

### Implications vis-à-vis de l'approvisionnement des acteurs de la transformation :

- Développement du rôle des coopératives maritimes qui permettent une structuration de l'amont (financement de navires, achat de carburant).
- Mise en place des quotas individuels et transférables (QIT), qui peuvent être rachetés par des armements étrangers,
- Innovation dans le secteur de la pêche, qui peut laisser supposer une amélioration de la qualité des produits débarqués
- Concentration des points de débarquement (restructuration autour de « hubs »),
- Mutualisation de la logistique et développement des plateformes électroniques. Cela favorise la création d'un « point de concentration virtuel de l'offre » regroupant produits frais et transformés.
- A l'aval, regroupement des PME et pour innover.
- Augmentation de l'offre de produits transformés à « fort contenu technologique ».
- Augmentation de la consommation de produits transformés (abandon du rayon marée en GMS).
- Augmentation de la demande pour des produits français.

## 4.2.2 Scénario 2 – la filière pêche se casse en deux

### Résumé du scénario (source : publication FranceAgriMer) :

*« Alors que la ressource halieutique, mieux connue, est reconstituée et même augmentée par de nouvelles espèces, la détérioration des conditions climatiques limite les possibilités d'aller pêcher. Bien que la ressource ne soit plus en situation critique, les ONG accentuent leur lobbying pour faire réduire le territoire maritime accessible à la pêche et faire exclure la filière pêche des lieux de prise de décision. Découragés par la diminution des pratiques de coopération entre acteurs de la filière, les jeunes se détournent de la pêche, la flotte vieillit, la filière française voit filer à l'étranger ses quotas devenus individuels et transférables indépendamment des bateaux. Pour s'affranchir d'une pêche française devenue trop aléatoire, l'aval mutualise ses activités logistiques et innove en commun pour fournir à la grande distribution de nouvelles gammes ludiques, accessibles à tout consommateur, à base de poisson importé souvent d'élevage. La pêche française cantonnée au segment du très haut de gamme trouve à se diversifier par l'aquaculture marine voire la chimie bio sourcée en matière de valorisation des produits et co-produits de la mer. »*

### Implications vis-à-vis de l'approvisionnement des acteurs de la transformation :

- Le potentiel de capture augmente.
- Mise en place des quotas individuels et transférables (QIT), qui peuvent être rachetés par des armements étrangers.
- Pas de renouvellement de la flotte.
- Développement de l'aquaculture marine (diversification des entreprises de pêche).
- Les produits de la pêche française se commercialisent sur un segment haut de gamme.
- Les prévisions d'apport de la pêche sont aléatoires, l'aval développe ses approvisionnements auprès de la pêche et de l'aquaculture.
- Innovation dans de nouvelles gammes « ludiques » pour les consommateurs.

### 4.2.3 Scénario 3 – la filière pêche sauve les meubles

#### **Résumé du scénario (source : publication FranceAgriMer) :**

*« L'UE se libère de l'influence des ONG pour trouver, avec la filière pêche, les moyens d'une exploitation durable d'une ressource fragile. La politique européenne de la pêche s'adapte aux évolutions de l'espace maritime européen mais garde le cap d'une gestion des quotas par Etat Membre. Les droits de pêche restent gérés collectivement en France et sont maintenant protégés contre la fuite à l'étranger. La coopération et les mutualisations se renforcent, les incertitudes se réduisent, la flotte se renouvelle. Les NTIC se développent, les données circulent en mer pour suivre les stocks et les prélèvements, et à terre pour suivre la consommation des quotas, pour le pilotage des transactions et la traçabilité des produits destinés à la consommation. L'activité se concentre autour de ports de référence. Constituée en interprofession, la filière française consolide les liens amont-aval, communique pour se défendre et réussit à stimuler la demande. Elle propose aux consommateurs une offre de produits de la pêche, frais, accessibles mais peu transformés industriellement, où les poissonniers ont toute leur place. »*

#### **Implications vis-à-vis de l'approvisionnement des acteurs de la transformation :**

- Modernisation de la pêche française, avec une amélioration de la sélectivité.
- Baisse du volume de captures.
- Développement de contrats d'approvisionnement entre les metteurs en marché et les armements.
- Des plateformes de vente virtuelles remplacent les halles à marée physiques.
- Faible innovation en transformation.
- Les produits transformés se positionnent en entrée de gamme et les industriels s'approvisionnent notamment en produits importés.
- Consolidation des liens amont-aval à travers une interprofession.

#### 4.2.4 Scénario 4 – une filière pêche du « chacun pour soi »

##### Résumé du scénario (source : publication FranceAgriMer) :

*« Le changement climatique perturbe fortement la pêche. Non seulement les sorties en mer sont contraintes par des tempêtes fréquentes mais la population halieutique est modifiée. Les zones de pêche européennes ont été redessinées. Les autorités communautaires cherchent à rassurer les filières pêche : un plan de soutien au renouvellement de la flotte est mis en place et les Etats membres sont libres de gérer leurs quotas comme ils veulent. La France se donne les moyens d'une gestion collective des quotas et de leur conservation.*

*En France, les démarches collectives à la production sont fragilisées ce qui décourage les candidats au métier de marin pêcheur. Ceux qui s'y engagent veulent minimiser leurs risques : moins de part variable dans la rémunération et pas d'investissement dans le navire. A l'aval de la filière, l'absence de coopération entre entreprises limite le financement des innovations à la transformation ou la rationalisation de la logistique. L'absence de confiance et la concurrence pour la ressource freinent la dématérialisation des transactions en halle à marée. Une partie des flux contractualisés ou achetés par les mareyeurs avant débarquement échappent aux criées.*

*L'image d'une mer à la fois hostile et polluée déteint sur les produits de la pêche. Les consommateurs cherchent des garanties sur l'état sanitaire via des labels « poissons détoxifiés » ou grâce à l'aquaculture. Poissonniers et traiteurs, en boutique ou au banc marée des GMS sont porteurs d'innovation dans la présentation de produits élaborés, de plus en plus souvent issus de l'aquaculture. »*

##### Implications vis-à-vis de l'approvisionnement des acteurs de la transformation :

- Effondrement des stocks et diminution des débarquements de la pêche française ;
- Renouvellement de la flotte vers une pêche plus sélective.
- Les entreprises d'aval sécurisent leurs approvisionnements par la contractualisation et l'investissement dans la flotte.
- Faible innovation sur les produits transformés.
- La consommation se focalise sur les produits transformés.
- Faible organisation de la filière à l'amont, comme en aval. Les volumes commercialisés en criées diminuent au profit des ventes en gré à gré.
- Développement de « labels sanitaires ».
- La part de l'aquaculture et des produits importés se développe dans l'approvisionnement des transformateurs.

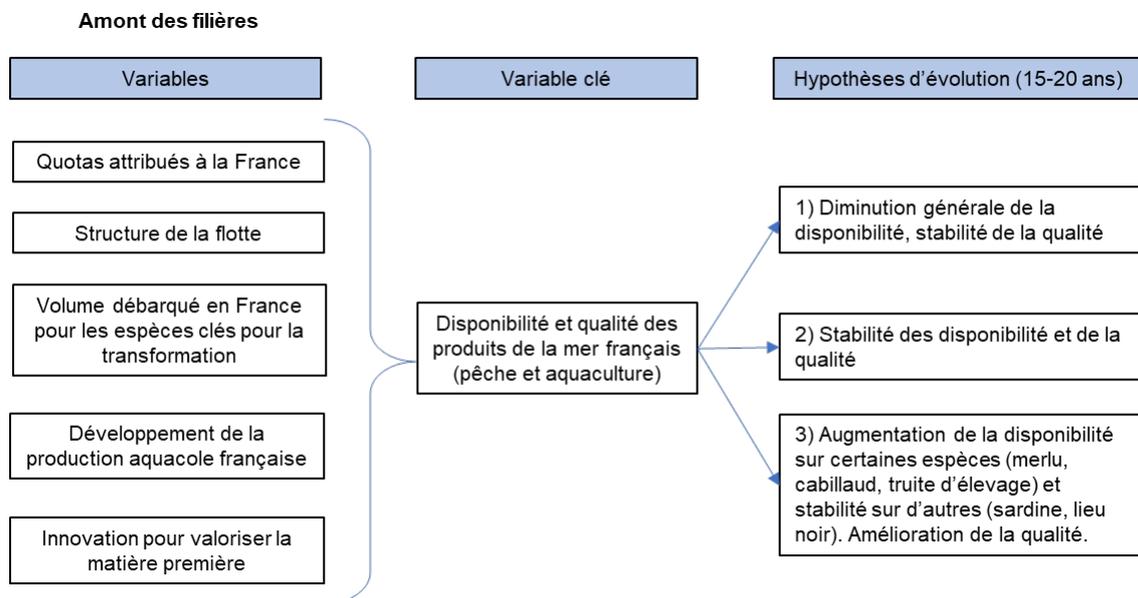
## 4.3 Présentation des variables

### 4.3.1 Disponibilité des matières premières françaises pour les transformateurs français

Le diagramme et le tableau suivants présentent pour « la disponibilité des matières premières françaises pour les transformateurs français » :

- les variables pour les scénarios prospectifs
- une variable clé (ou variable de synthèse),
- les hypothèses d'évolution à 15-20 ans.

**Figure 19 : Identification des variables et d'une variable clé et des hypothèses d'évolution pour la disponibilité des matières premières françaises pour les transformateurs français**



**Tableau 30 : détail des variables pour la disponibilité des matières premières françaises (pêche / aquaculture) pour les transformateurs français**

	Description	Hypothèses d'évolution (15-20 ans)
Quotas attribués à la France	<p>En 2017, les quotas français représentent 48% des quotas européens pour le merlu et 28% pour le lieu noir. Cette part est beaucoup plus faible pour le cabillaud (10%) et l'anchois (7%) et le maquereau (4%). Depuis 2007, la place de la France a diminué sur le lieu noir (51% du quota UE pour la France en 2007), est resté stable sur le merlu et le maquereau (respectivement 47% et 4% en 2007) et a augmenté pour le cabillaud et l'anchois (respectivement 6% et 0% en 2007).</p> <p>La sardine n'est pas soumise aux TAC et quotas de l'UE, mais les stocks sont couverts par des mesures de gestion</p> <p>Les quotas attribués pour la France en 2007 étaient de : 7.336 t pour le Cabillaud (127.563 t au niveau UE), 27.673 t pour le merlu (58.808 t au niveau UE), 42.476 t pour le lieu noir (83.267 t au niveau UE), 12.208 t pour le maquereau (319.141 t au niveau UE), pas de quota sur l'anchois pour la France (8.000 t au niveau UE).</p> <p>En 2017<sup>48</sup>, les quotas ont augmenté pour le cabillaud (11.011 t pour la France et 111.249 t au niveau UE), le merlu (62.910 t pour la France et 130.285 t au niveau UE), le maquereau (19.555 t pour la France et 505.438 t au niveau UE) et l'anchois (3.300 t pour la France et 45.500 t au niveau UE), ils ont diminué pour le lieu noir (33.081 t pour la France et 119.177 au niveau UE).</p> <p>Les quotas sont gérés en France par les OP à l'heure actuelle. Sur le long terme, il est possible que l'UE impose la mise en place de quotas individuels et transférables (QIT) et que cela favorise le rachat de quotas par des armements européens (cf. travaux prospectifs FranceAgriMer).</p>	<p>1) Stabilisation de quotas français pour les poissons blancs (lieu noir, merlu) mais quotas limités pour le maquereau et l'anchois, disponibilité faible pour la sardine (hors quota mais couvert par mesures de gestion).</p> <p>2) Diminution des quotas français pour toutes les espèces : poissons blancs et petits pélagiques en raison de l'état de la ressource et de la répartition du TAC entre pays. (<b>Lien avec scénario 2 FranceAgriMer avec un rachat des quotas français par des armements européens</b>)</p>

<sup>48</sup> Source : Règlement (UE) 2017/127 du Conseil du 20 janvier 2017 établissant, pour 2017, les possibilités de pêche pour certains stocks halieutiques et groupes de stocks halieutiques, applicables dans les eaux de l'Union et, pour les navires de pêche de l'Union, dans certaines eaux n'appartenant pas à l'Union et poster TAC et quota 2007 de la DG MARE

<p>Structure de la flotte</p>	<p>On dénombre 4.313 bateaux de pêche en France métropolitaine en 2017 (détail en annexe 2)<sup>49</sup>, pour une capacité de 147.219 GT et 969.174 kW. La flotte a connu une forte baisse depuis 2006 : -18% du nombre de bateaux, -24% de GT et -18% de kW.</p> <p>Cette baisse a concerné tous les types de bateaux (analyse en fonction de la taille), la baisse est cependant plus faible pour les bateaux de moins de 12 m (-13% de bateaux), contre -35% de bateaux entre 12 et 24 m, -30% de bateaux entre 24 et 36 m et -25% pour les bateaux de plus de 36 m.</p> <p>La flotte de moins de 12 m représente ainsi 81% du nombre de bateaux en 2017 (10% de la jauge brute et 47% des kW) contre 76% des bateaux en 2006, les bateaux de 12 à 24 m représentent 15% de la flotte (19% en 2006) et les bateaux de plus de 24 m 4% (5% en 2006).</p>	<p>1) Diminution de la capacité avec renforcement du poids de la petite pêche côtière (- 12 m)</p> <p>2) Stabilisation de la capacité de la flotte et de sa structure (proportion du nombre de bateaux de moins de 12 m et de plus de 12 m)</p>
<p>Volume débarqué en France pour les espèces clés pour la transformation</p>	<p>Les volumes débarqués en France ont connu de fortes évolutions au cours de la dernière décennie (212.000 t en 2009 à 367.000 t en 2013, hors thon et apparentés<sup>50</sup>). Si l'on compare 2006 et 2016, les volumes débarqués sont relativement stables (-2%) avec 321.000 t en 2016. Cf. détails en annexe 3.</p> <p>Nous considérons 6 espèces fortement utilisées par les transformateurs : sardine, merlu, maquereau, cabillaud, anchois et lieu noir. Les volumes débarqués de ces 6 espèces sont de 62.000 t en 2016, en diminution de 37% depuis 2006. Cela représente 20% des débarquements français en 2016 (hors thon et apparentés) contre 31% en 2006.</p> <p>Parmi les espèces prises en compte, les débarquements ont augmenté pour le merlu (+6.206 t) et le cabillaud (+2.289 t), ils ont diminué pour toutes les autres espèces : sardine (-15.792 t), lieu noir (-15.170 t), le maquereau (-10.701 t) et l'anchois (-2.860 t). Cf. détails en annexe 3.</p>	<p>1) Baisse des débarquements d'espèces utilisées pour la transformation</p> <p>2) Stabilisation ou augmentation des débarquements des espèces utilisées pour la transformation</p>

<sup>49</sup> Source : extraction du fichier flotte européen (extraction en février 2018 pour les données au 31.12.2017) - <http://ec.europa.eu/fisheries/fleet/index.cfm?method=home.Welcome&lg=FR>

<sup>50</sup> Les volumes de thons et apparentés ont connu une forte augmentation en 2016 (89.520 t en 2016 contre moins de 10.000 t pour les années précédentes). Nous interprétons cette forte augmentation en lien avec une évolution de la stratégie d'armements français opérant dans l'océan indien. Les bateaux débarquent généralement dans les pays tiers, ces débarquements ont dû être réalisés en France en 2016.

	<p>Les obligations de débarquement se mettent en place progressivement pour les espèces soumises à quota. Les espèces sous-tailles ne doivent cependant pas être utilisées pour la consommation humaine directe. Le respect de cette obligation peut entraîner une augmentation des disponibilités pour des matières premières pour la transformation à des fins autre que la consommation humaine directe : alimentation animale, cosmétique, ...</p>	
<p>Développement de la production aquacole française</p>	<p>La production aquacole française est de 166.640 t en 2016, en baisse de 30% par rapport à 2006. Celle-ci est composée à 75% de coquillages (huître et moule notamment).</p> <p>Les espèces aquacoles utilisées pour la transformation sont la truite (27.100 t, -18% depuis 2006) et les poissons d'eau douce, notamment la carpe (8.250 t en 2016, +1% depuis 2006). La production des autres salmonidés (y compris le saumon) est limitée : 850 t en 2016 (-40% depuis 2006).</p> <p>La conserve de moule n'est pas développée en France, contrairement à l'Espagne. Une telle filière pourrait permettre la valorisation des moules sous-taille des mytiliculteurs français.</p> <p>Le développement de l'aquaculture en France est notamment limité par les difficultés d'installation des aquaculteurs.</p>	<p>1) Prolongation de la tendance avec diminution de la production de truite, stabilité de la production de poisson d'eau douce et non développement du saumon</p> <p>2) croissance de la pisciculture française, notamment la truite et des poissons d'eau douce, développement d'une production française de saumon, développement de nouveaux débouchés tels que la conserve de moule.</p>
<p>Innovation pour valoriser la matière première</p>	<p>Le prix du poisson et sa valorisation dépendent en partie des opérations menées en amont du débarquement pour assurer la meilleure qualité possible du produit, en termes de fraîcheur, de tri, de préparation (éviscération, étêtage), voire de transformation (filetage, congélation).</p> <p>Au cours des 10 dernières années, on a donc pu observer des évolutions à bord des bateaux avec un développement de viviers sur certains bateaux (par exemple pour la pêche côtière à la langoustine), le développement d'atelier de filetage et congélation (par exemple pour la pêche hauturière du lieu noir), un développement plus récent de la technique de l'ikejime, un tri entre les prises du début de marée et des prises de fin de marée pour certains bateaux restant plus de 48 h en mer.</p>	<p>1) pas de progression de la qualité, voire régression : développement des problèmes liés à l'histamine et aux parasitisme (Anisakis)</p> <p>2) Amélioration de la qualité des produits débarqués avec une réflexion systématique, pour chaque espèce, des meilleurs modes de valorisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amélioration des pratiques à bord : filetage, congélation...</li> <li>- développement de nouvelles techniques, tel que l'ikejime</li> <li>- tri des poissons à bord au-delà des normes de commercialisation, pour répondre au mieux à</li> </ul>

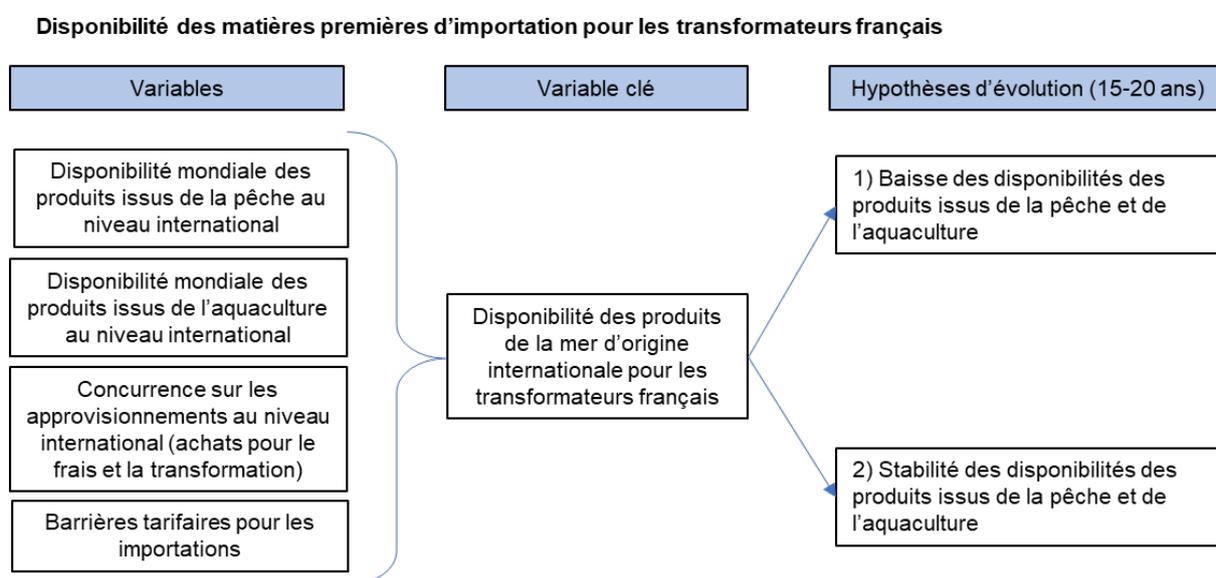
	<p>Cependant, les marges de progression restent encore importantes pour valoriser au mieux la pêche en généralisant les techniques permettant de garantir la fraîcheur du poisson et en améliorant le tri à bord (au-delà des normes de commercialisation européenne) pour segmenter au mieux le produit de la pêche française.</p> <p>Par ailleurs certains risques pèsent sur la qualité des produits frais (parasitisme, microplastiques, etc.) et peuvent éventuellement représenter une opportunité pour le secteur de la transformation au détriment du frais.</p> <p>Les obligations de débarquement des captures impliquent également la recherche de valorisation pour de nouveaux produits.</p>	<p>toutes les demandes des clients (y compris des demandes spécifiques de transformateurs),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- recherche de valorisation de toutes les parties du poisson (arrêtes, yeux, foie, tête...),</li> <li>- développement d'équipement à bord pour maintenir la qualité du poisson (vivier, système de froid...).</li> </ul>
<p>VARIABLE DE SYNTHESE</p>	<p>Disponibilité et qualité des produits de la mer français (pêche et aquaculture)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Diminution générale de la disponibilité, stabilité de la qualité</li> <li>2) Stabilité (ou faible augmentation) des disponibilités et de la qualité</li> <li>3) Augmentation de la disponibilité sur certaines espèces (merlu, cabillaud, truite d'élevage) et stabilité sur d'autres (sardine, lieu noir)</li> </ol>

### 4.3.2 Disponibilité des matières premières d'importation pour les transformateurs français

Le diagramme et le tableau suivants présentent pour « la disponibilité des matières premières d'importation pour les transformateurs français » :

- les variables pour les scénarios prospectifs
- une variable clé (ou variable de synthèse),
- les hypothèses d'évolution à 15-20 ans.

**Figure 20 : Identification des variables et d'une variable clé et des hypothèses d'évolution pour la disponibilité des matières premières d'importation pour les transformateurs français**



**Tableau 31 : Disponibilité des matières premières d'importation pour les transformateurs français**

	Description	Hypothèses d'évolution (15-20 ans)
Disponibilité des produits issus de la pêche au niveau international	Les volumes pêchés au niveau mondial sont relativement stables depuis les années 2000 : 93,5 Mt en 2000, 87,8 Mt en 2015 et 92,6 Mt en 2015. Cela est lié à l'état de la ressource et aux mesures de gestion mises en œuvre (source : FAO).	<p>1) Stabilité des captures au niveau mondial</p> <p>2) Diminution des captures au niveau mondial (en raison de l'état des stocks)</p>
Disponibilité des produits issus de l'aquaculture au niveau international	Le volume de production de l'aquaculture a fortement augmenté au cours des dernières années : 125,9 Mt en 2000, 148,1 Mt en 2010 et 167,2 Mt en 2015 (source : FAO).	<p>1) Augmentation modérée de la production aquacole au niveau mondial, en raison des contraintes liées à la gestion de l'espace et à l'approvisionnement en aliments.</p> <p>2) Augmentation forte de la production mondiale.</p>
Concurrence sur les approvisionnements au niveau international (achats pour le frais et la transformation)	La consommation de produits de la mer augmente au niveau mondial : la consommation par habitant est en croissance constante et la population mondiale augmente également (d'après données FAO). Les produits de la mer sont consommés frais, transformés et sont également utilisés en alimentation animale (élevages aquacoles). On observe une concurrence forte entre les opérateurs pour sécuriser leurs approvisionnements au niveau mondial.	<p>1) L'augmentation de la production suit celle de la consommation, la concurrence sur les approvisionnements n'augmente pas au niveau international.</p> <p>2) La demande excède l'offre au niveau mondial, les prix augmentent et la disponibilité en matière première est un facteur limitant important pour le développement du secteur de la transformation.</p>
Barrières tarifaires pour les importations	<p>A l'heure actuelle, les transformateurs français importent leur matière première de l'UE ou de pays tiers. Les échanges intra-UE ne sont pas taxés en vertu du marché commun. Les importations extra-UE peuvent être taxés ou faire l'objet de contingents tarifaires ou d'accords de libre-échange.</p> <p>Les contingents tarifaires sont fixés par le règlement (CE) N° 2265/2015, ils visent à permettre à un approvisionnement des transformateurs européens à sans droits de douane ou avec des taux de douane réduits. Ces contingents couvrent les principales espèces utilisées en transformation (cf. annexe 4).</p>	<p>1) Les contingents tarifaires et accords de libre-échange n'évoluent pas.</p> <p>2) Les importations extra-UE sont difficiles en raison d'une diminution des contingents tarifaires et des accords de libre-échanges. La taxation des importations depuis le Royaume-Uni est élevée suite aux accords sur le Brexit.</p>

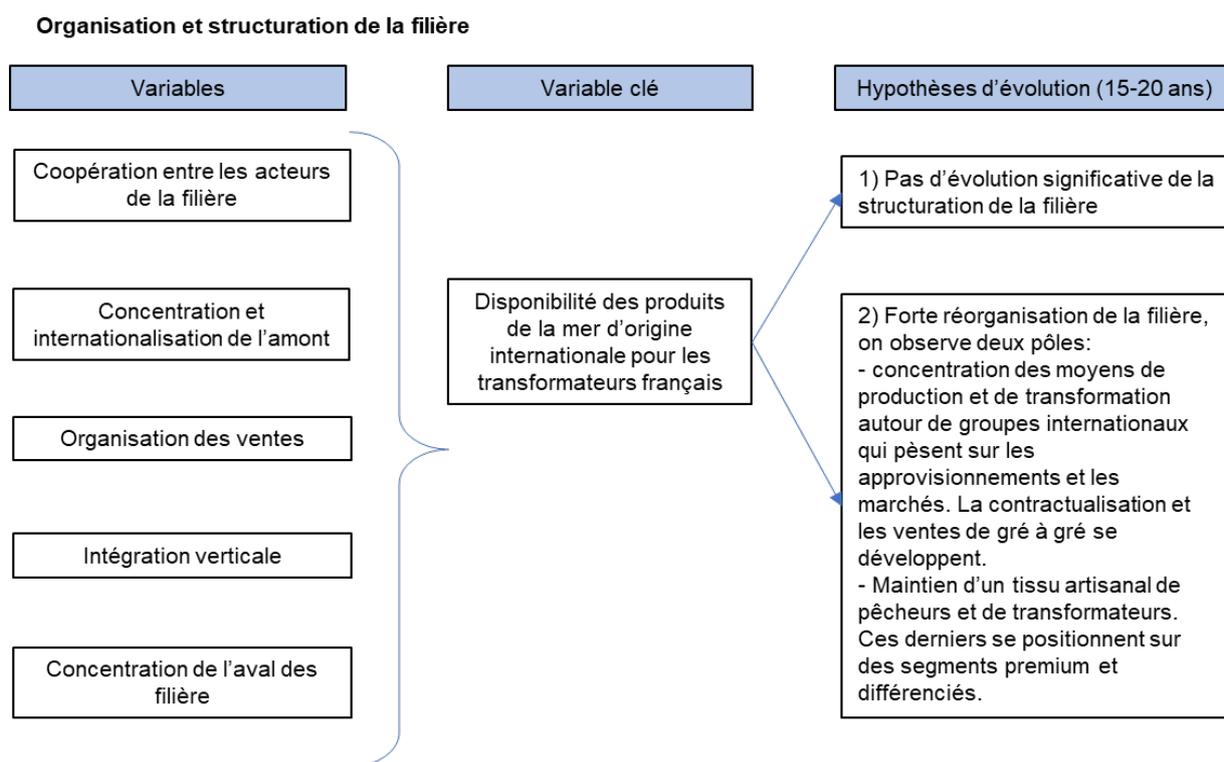
<p>VARIABLE DE SYNTHESE</p>	<p>Disponibilité des produits de la mer d'origine internationale pour les transformateurs français</p>	<p>1) Baisse des disponibilités des produits issus de la pêche et de l'aquaculture (baisse volume, augmentation prix)</p> <p>2) Stabilité des disponibilités des produits issus de la pêche et de l'aquaculture (volume et prix)</p>
-----------------------------	--	--

### 4.3.3 Organisation et structuration de la filière

Le diagramme et le tableau suivants présentent pour l'organisation et la structuration de la filière :

- les variables pour les scénarios prospectifs
- une variable clé (ou variable de synthèse),
- les hypothèses d'évolution à 15-20 ans.

**Figure 21 : Identification des variables et d'une variable clé et des hypothèses d'évolution pour l'organisation et la structuration de la filière**



**Tableau 32 : détail des variables pour l'organisation et structuration de la filière**

	Description	Hypothèses d'évolution (15-20 ans)
Coopération entre les acteurs de la filière	<p>Cette variable est couverte par la prospective de FranceAgriMer sur la filière pêche.</p> <p>La filière pêche se caractérise par un grand nombre d'acteurs (entreprises de pêche, mareyeurs, transformateurs) et de point de débarquements. Ce secteur couvre un nombre important d'espèces, chacune ayant une saisonnalité et des caractéristiques propres sur le marché.</p> <p>La mutualisation des moyens permet d'accélérer l'innovation (sélectivité, efficacité énergétique, nouveaux produits), d'améliorer les performances de la logistique et de communiquer de manière plus efficace auprès des consommateurs.</p> <p>L'organisation de la filière permet également une meilleure prévision des apports, très aléatoires en fonction des périodes.</p>	<p>1) Structuration de la filière en amont comme en aval, pour planifier les apports, renouveler la flotte, innover, communiquer auprès des consommateurs (cf. scénarios prospectifs FranceAgriMer 1 et 3).</p> <p>2) Faible structuration et mutualisation au sein de la filière (cf. <b>scénarios prospectifs FranceAgriMer 2 et 4</b>).</p>
Concentration et internationalisation de l'amont de la filière	<p>La majorité des navires de pêche français sont gérés par des entreprises individuelles, il existe également des armements de 2 à 10 navires artisanaux dans les différentes régions. On peut également identifier des armements de plus grande taille :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scapêche (Agromousquetaire)</li> <li>• Comptoir des Pêches d'Europe de Nord - EURONOR</li> <li>• France Pélagique</li> <li>• Compagnie des Pêches de Saint-Malo</li> <li>• SAPMER</li> <li>• CFTO</li> </ul> <p>Les débarquements des bateaux de ces armements peuvent être réalisés en France, mais aussi en Irlande, en Ecosse ou aux Pays-Bas.</p> <p>Notons également un mouvement de concentration au niveau européen avec la croissance externe forte du groupe néerlandais Parlevliet &amp; Van de Plas et de sa filiale UK Fisheries (EURONOR, Compagnie des pêches de Saint-Malo et CFTO).</p>	<p>1) Internationalisation croissante du secteur de la pêche : prise de contrôle des moyens de production français par des capitaux étrangers, débarquements croissants de la flotte française à l'étranger.</p> <p>2) Ralentissement de l'internationalisation et concentration de la flotte, on observe le développement des entreprises individuelles ou des armements de taille limitée : 2 à 10 navires artisanaux.</p>

	<p>Tel que cela a été analysé dans la prospective de FranceAgriMer, la mise en place des quotas individuels et transférables (QIT) en France, pourrait conduire à un transfert des quotas vers des sociétés étrangères.</p>	
<p>Organisation des ventes : criées, gré à gré, contractualisation</p>	<p>Les ventes en criées ont connu une baisse de 19% en volume entre 2007 et 2017. Le niveau de concentration est stable, les 5 premières criées représentent 40% des volumes et 41% en 2017. Ces 5 premières criées sont, en 2017, Lorient, Boulogne / Mer, le Guilvinec, Saint-Jean-de-Luz et Erquy.</p> <p>Le poids des criées par rapport à l'ensemble des débarquements est en baisse, cela représentait 71% des volumes en 2007 contre 47% en 2016 (61% si l'on ne prend pas en compte le thon qui a fortement augmenté en 2016).</p> <p>Cette diminution du poids des criées s'accompagne d'un développement des ventes de gré à gré et de la contractualisation. La contractualisation permet aux opérateurs de l'amont d'avoir une vision de long terme sur leurs débouchés et aux opérateurs de l'aval de sécuriser leurs approvisionnements.</p> <p>La baisse des ventes en criées est notamment mise en avant dans le scénario 4 de la prospective FranceAgriMer : « une filière pêche du « chacun pour soi » ».</p> <p>Voir détails en annexe 5.</p>	<p>1) Le poids des criées se stabilise</p> <p>2) le poids des criées diminue avec une augmentation de la contractualisation</p>

<p>Intégration verticale</p>	<p>L'intégration verticale des activités de pêche est un phénomène ancien dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture. Nous pouvons mentionner les cas suivants en France :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scapêche (22 navires, premier navire acheté par le groupement des mousquetaires en 1993), filiale du groupe Agromousquetaires (actif dans la transformation du poisson)</li> <li>• Cité Marine dont l'entreprise japonaise Nissui détient 59% du capital depuis 2008 et qui lui fournit sa matière première<sup>51</sup>.</li> <li>• Armement Saupiquet (Groupe Bolton alimentari) qui dispose de 4 thoniers senneurs.</li> <li>• Compagnie des pêches de Saint-Malo qui est actif dans la production de surimi.</li> <li>• Producteurs de truite français qui disposent également des ateliers de fumage (Aqualande, Bretagne Truite)</li> <li>• Le groupe Parlevliet &amp; Van der Plas (dont le poids en France a fortement augmenté au cours de la dernière décennie) dispose de filiale de transformation en Allemagne et aux Pays-Bas<sup>52</sup>.</li> </ul> <p>De plus, les activités de filetage et congélation sont présentes sur certains bateaux, les armements intègrent donc une activité de transformation.</p>	<p>1) L'intégration verticale dans la pêche n'augmente pas de manière significative.</p> <p>2) L'intégration verticale se développe fortement : les principaux acteurs industriels disposent de leur flotte pour sécuriser leurs approvisionnements.</p>
<p>Concentration et internationalisation de l'aval</p>	<p>Le secteur est caractérisé par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des filiales de groupes internationaux : Saupiquet filiale de Bolton alimentari, Marine Harvest, Cité marine filiale du japonais Nissui, site de conserve de Lignol racheté par SeaValue Atlantic, Krustanor (filiale de Pescanova)...</li> <li>• Des entreprises nationales aux capitaux familiaux : Tipiak, Chancerelle, groupe Le Graët,...</li> <li>• Un grand nombre de PME</li> </ul> <p>D'après les données du STECF, le nombre d'entreprises dont la transformation des produits de la mer est l'activité principale a baissé de 11% entre 2008 et 2015.</p>	<p>1) Stabilisation de la structure actuelle sur secteur : présence de filiales de groupes internationaux, entreprises nationales</p> <p>2) Concentration du secteur par fusion acquisition du secteur au niveau français et international</p>

<sup>51</sup> Source : <https://www.ouest-france.fr/cite-marine-accueille-son-commandant-japonais-172640>

<sup>52</sup> Source : <https://www.pp-group.nl/partnerships>

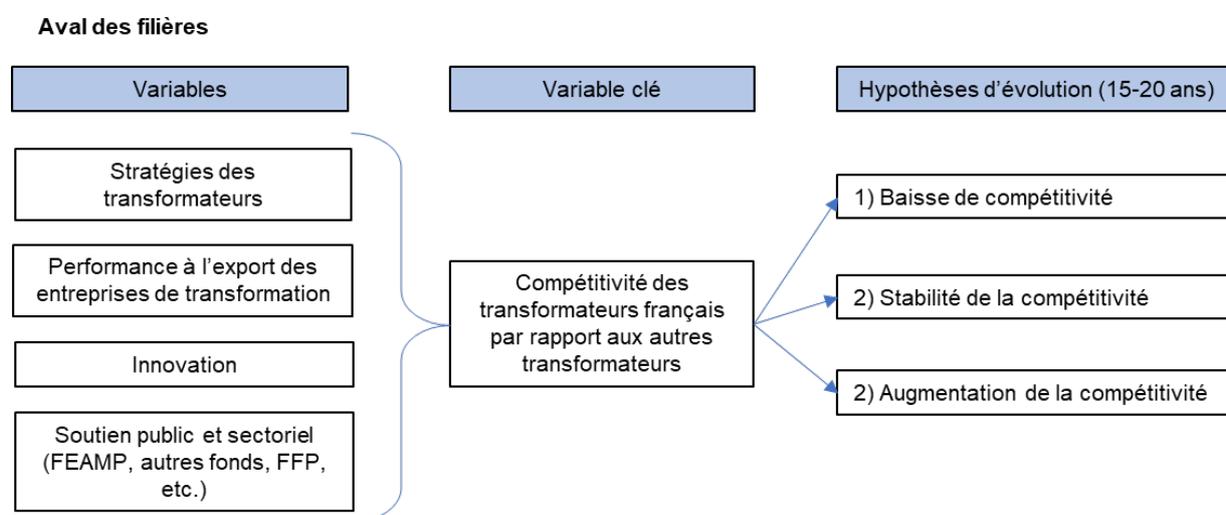
<p>VARIABLE DE SYNTHÈSE</p>	<p>Organisation et structuration de la filière</p>	<p>1) Faible coordination entre amont et aval de la filière</p> <p>2) Forte réorganisation de la filière, on observe deux pôles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- concentration des moyens de production et de transformation autour de groupes internationaux qui pèsent sur les approvisionnements et les marchés. La contractualisation et les ventes de gré à gré se développent.</li> <li>- Maintien d'un tissu artisanal de pêcheurs et de transformateurs. Ces derniers se positionnent sur des segments premium et différenciés.</li> </ul>
-----------------------------	--	--

### 4.3.4 Aval des filières

Le diagramme et le tableau suivants présentent pour « l'aval des filières » :

- les variables pour les scénarios prospectifs,
- une variable clé (ou variable de synthèse),
- les hypothèses d'évolution à 15-20 ans.

**Figure 22 : Identification des variables et d'une variable clé et des hypothèses d'évolution pour l'aval des filières**



**Tableau 33 : détail des variables pour l'aval des filières**

	Description	Hypothèses d'évolution (15-20 ans)
Stratégie des transformateurs	Chaque transformateur a développé ses critères d'approvisionnement basé sur des questions de volume disponible, de prix et de qualité. L'origine française peut être privilégiée ou non en fonction des gammes proposées et de la stratégie (mise en avant de l'origine française ou non, respect de certains cahiers des charges...).	1) Le choix des approvisionnements est basé sur les considérations de volume disponible, de prix et de qualité. L'origine française n'est pas un critère.  2) Volonté des transformateurs de développer les approvisionnements français.
Performance à l'export des entreprises de transformation	A l'heure actuelle, les importations de produits finis peuvent être significatives pour certains produits (conserves, saumon fumé) et très limitées pour d'autres (plats cuisinés, tartinables...). Les produits importés sont généralement commercialisés sur le marché français sous des marques françaises.  Les exportations de produits de la mer progressent en volume et en valeur alors que les produits frais décroissent en volume mais se développent en valeur.  En 2016 (source : FranceAgriMer) : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits vivants frais et réfrigérés : 100.000 t pour 672 M€</li> <li>• Produits congelés : 141.000 t pour 492 M€</li> <li>• Produits séchés : 6.000 t pour 85 M€</li> <li>• Produits préparés ou en conserve : 34.000 t pour 216 M€</li> </ul> La balance commerciale de la France reste déficitaire pour l'ensemble de ces produits.	1) Perte de compétitivité des transformateurs français sur le marché français et à l'export  1) Stabilité ou développement de compétitivité des transformateurs français sur le marché français et à l'export
Innovation des opérateurs français	Le secteur de la transformation des produits est riche en innovations, notamment en termes de recettes pour les produits traiteurs, les plats cuisinés et les conserves. Les innovations portent également sur les conditionnements (sous skin, haute pression, opercule transparent sur les conserves <sup>53</sup> ), les	1) La dynamique d'innovation se ralentit et les produits des transformateurs français perdent des parts de marché

<sup>53</sup> <https://www.monoprix.fr/les-petites-sardines-a-l-huile-d-olive-parmentier-3070316-p>

	<p>implantations dans les linéaires (par exemple le thon cuit en rayon frais libre-service<sup>54</sup>), la présentation (huître décoquillée<sup>55</sup>).</p> <p>D'autres innovations peuvent se développer pour valoriser les sous-produits et valoriser les éventuels rejets, par exemple sur les huiles de poisson.</p>	<p>2) la dynamique d'innovation se maintient et favorise l'attractivité des produits de la mer français</p>
<p>Soutien public : FEAMP et fonds post 2020</p>	<p>Les fonds européens (cofinancés par des fonds nationaux) soutiennent le secteur de la transformation à travers : les aides à l'investissement, les campagnes de promotion, les projets pilotes,...</p> <p>L'enveloppe budgétaire et le type de mesures sont redéfinies tous les 6 ans. La période de programmation du présent fonds (FEAMP) est 2014-2020.</p> <p>Par ailleurs d'autres fonds sectoriels non publics comme ceux de France Filière Pêche, bien que plutôt concentrés sur l'amont de la filière, peuvent également jouer un rôle pour les transformateurs.</p>	<p>1) Maintien d'un fonds structurel européen avec des axes d'intervention sur la transformation</p> <p>2) Baisse de budget importantes ou abandon des mesures liées directement ou indirectement à la transformation</p>
<p>VARIABLE DE SYNTHESE</p>	<p>Compétitivité des transformateurs français</p>	<p>1) Baisse de la compétitivité</p> <p>2) Stabilité de la compétitivité</p> <p>3) Augmentation de la compétitivité</p>

<sup>54</sup> <http://pdm-seafoodmag.com/nouveautes-produits/detail/items/du-thon-cuit-au-rayon-maree-ls.html>

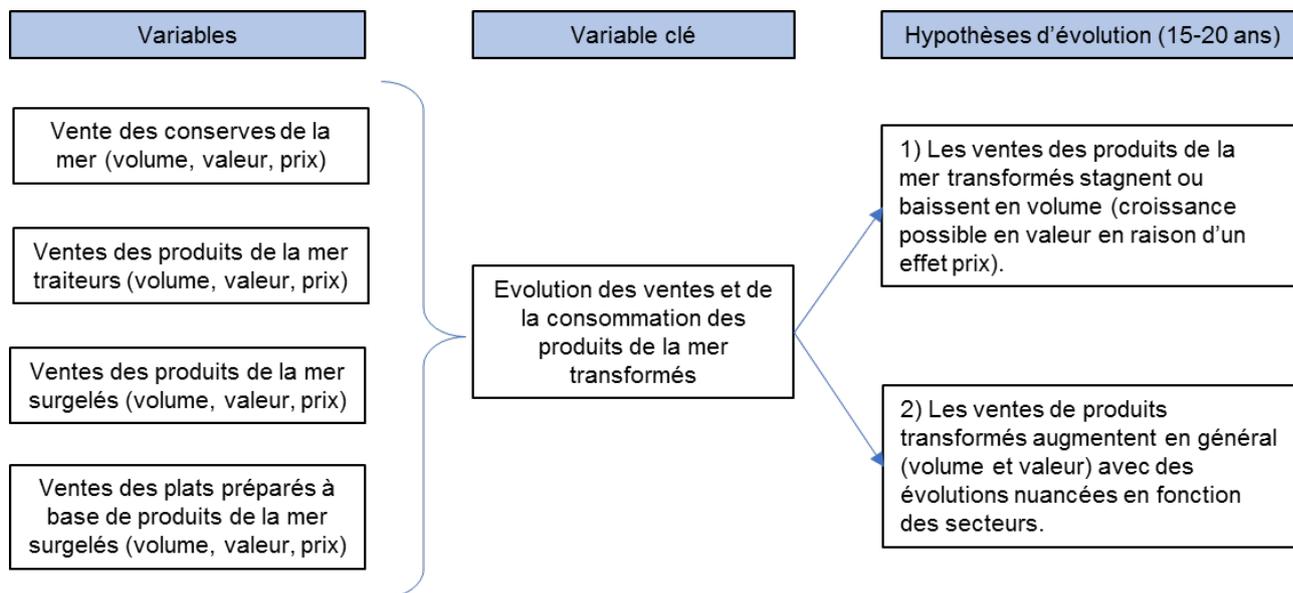
<sup>55</sup> <http://pdm-seafoodmag.com/nouveautes-produits/detail/items/la-mareennes-sans-coquille.html>

### 4.3.5 Evolution des ventes et de la consommation des produits de la mer transformés

Le diagramme et le tableau suivants présentent pour l'évolution des ventes de produits de la mer transformés :

- les variables pour les scénarios prospectifs,
- une variable clé (ou variable de synthèse),
- les hypothèses d'évolution à 15-20 ans.

**Figure 23 : Identification des variables et d'une variable clé et des hypothèses d'évolution pour l'évolution des ventes de produits de la mer transformés**



**Tableau 34 : détail des variables pour l'évolution des ventes de produits de la mer transformés**

	Description	Hypothèses d'évolution (15-20 ans)
<p>Evolution de la consommation et des ventes des produits de la mer transformés (volume, valeur, prix) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conserves</li> <li>- produits traiteurs</li> <li>- surgelés</li> <li>- plats préparés à base de produits de la mer</li> </ul>	<p>La consommation de produits de la mer par habitant en France stagne entre 33 et 34 kg / habitant depuis 2012 contre 36,5 kg / habitant en 2011<sup>56</sup>.</p> <p>Les achats des ménages ont augmenté de 20% entre 2006 et 2016 en valeur. Cette croissance est portée par les produits transformés dont les ventes en valeur ont augmenté de 29% pour les produits transformés (+4% en volume) et +5% pour les produits frais (-10% en volume).</p> <p>Les achats des produits de la mer transformés ont augmenté de 4% en volume et 29% en valeur entre 2006 et 2016. La croissance est surtout portée par les produits traiteurs (+55% en valeur et +27% en volume), notamment la truite fumée. Les conserves sont stables en volume (+2%) et en forte croissance en valeur (+24%). Les surgelés sont stables en valeur (+0,3%) et baisse en volume (-17%).</p> <p>Les produits traiteurs représentaient 43% des ventes en 2006 et 52% en 2006, les surgelés représentent 35% en 2006 et 27% en 2016, les conserves 22% en 2006 et 21% en 2016.</p>	<p>Cf. ci-dessous</p>
VARIABLES DE SYNTHÈSE	Evolution des ventes des produits de la mer transformés	<p>1) Les ventes des produits de la mer transformés stagnent ou baissent en volume (croissance possible en valeur en raison d'un effet prix)</p> <p>2) Les ventes de produits transformés augmentent en général (volume et valeur) avec des évolutions nuancées en fonction des secteurs.</p>

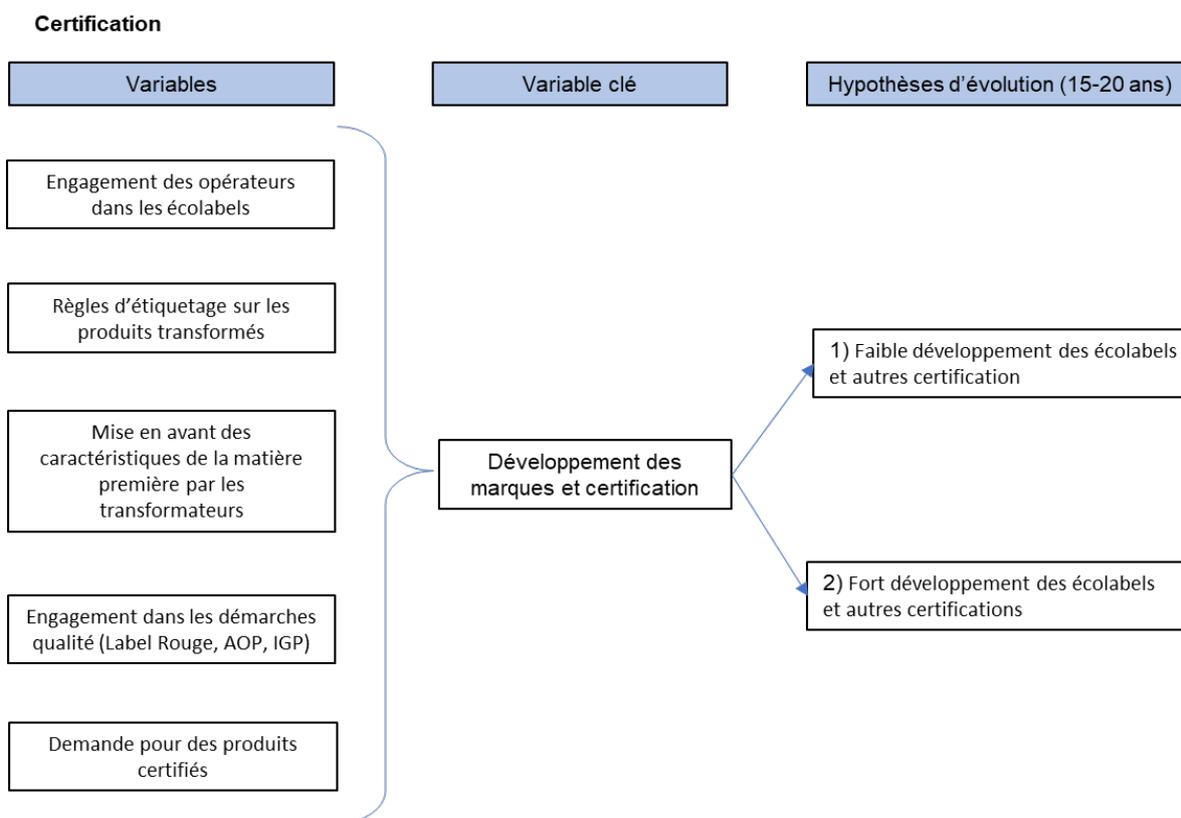
<sup>56</sup> Source : D'après publication FranceAgriMer : Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2009 et 2017.

#### 4.3.6 Caractéristiques des matières premières : écolabels, autres certifications et marques collectives

Le diagramme et le tableau suivants présentent pour « les caractéristiques des matières premières » :

- les variables pour les scénarios prospectifs,
- une variable clé (ou variable de synthèse),
- les hypothèses d'évolution à 15-20 ans.

**Figure 24 : Identification des variables et d'une variable clé et des hypothèses d'évolution pour les caractéristiques des matières premières**



**Tableau 35 : détail des variables pour les caractéristiques des matières premières**

	Description	Hypothèses d'évolution (15-20 ans)
Engagement des opérateurs de l'amont dans les écolabels	<p>A l'heure actuelles, trois pêcheries françaises sont certifiées MSC<sup>57</sup>, il s'agit de trois pêcheries dont les produits peuvent être valorisés en transformation :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sardine de bolinche de Bretagne Sud - 2010</li> <li>2. Lieu noir Atlantique nord-est – 2010 – Scapêche, Euronor et Compagnie des Pêches de Saint-Malo</li> <li>3. Légine de Kerguelen (2013)</li> <li>4. Maquereau Atlantique nord-est – 2016 - <i>Mackerel Industry Northern Sustainability Alliance</i> (MINSA)</li> <li>5. La crépidule de la Baie de Cancale – 2016</li> <li>6. Pêcherie franco-britannique de homard – 2011</li> <li>7. Eglefin et cabillaud – 2017</li> <li>8. Merlan bleu d'Atlantique Nord (2016)</li> <li>9. Sole manche Est et Mer du Nord (2016)</li> <li>10. Légine de Crozet (2017)</li> <li>11. Bulot de la baie de Granville (2017)</li> </ol> <p>Une 12<sup>e</sup> pêcherie est en cours d'évaluation : le thon germon et albacore à la palangre en Polynésie française.</p> <p>En aquaculture, les opérateurs français favorisent la démarche bio qui bénéficie d'une grande notoriété en France (les produits de la pêche ne peuvent pas s'engager dans la démarche agriculture biologique). Cela représente 167 M€ TTC en 2017 au stade de détail (hors conserve), en croissance de 7% par rapport à 2016.</p> <p>Les autres démarches, telle que l'ASC, se développent en France sur demande de certains distributeurs.</p> <p>Côté transformation, es labels MSC et ASC (principaux écolabels sur les produits de la mer), ainsi que le bio, se sont fortement développé au cours des 10 dernières années. Les produits issus de ces activités sont potentiellement</p>	<p>1) Généralisation des écolabels pour les opérateurs français dont les produits peuvent se valoriser avec la transformation.</p> <p>2) Arrêt de l'engagement des opérateurs française dans les démarches d'écolabellisation, en raison des coûts des démarches et du faible bénéfice perçu.</p>

<sup>57</sup> Source : <https://www.msc.org/fr/nos-actions/notre-approche/les-pecheries-engagees>

	<p>utilisés par les transformateurs. Certains d'entre eux exigent de telles certifications.</p> <p>Cependant, la demande en écolabels est balbutiante sur le marché français et ces démarches sont rarement indiquées sur le produit fini (la redevance MSC n'est payé que si le logo est utilisé pour le consommateur final).</p>	
<p>Mise en avant des caractéristiques de la matière première sur les produits transformés (ex: Pavillon France)</p>	<p>La communication sur la matière première reste limitée pour les produits de la mer transformés. De manière générale, l'espèce est indiquée mais le lieu de pêche, de débarquement ou de production (aquaculture) ne sont pas mentionnés. Certains transformateurs ont cependant mis en place une traçabilité totale pour certaines lignes de produits avec la mention du nom du bateau (par exemple pour une gamme de sardine en conserve de l'entreprise Furic produite avec des sardines débarquées en France). Cela est cependant loin d'être systématique, pour des raisons techniques (gestion de la traçabilité) et de politique de communication (cette démarche peut s'avérer contre-productive en cas de recours aux importations).</p> <p>Le lieu de transformation est mis en avant de manière fréquente, cela dépend cependant de la stratégie des opérateurs et du lieu de transformation. Cette pratique est donc courante pour les entreprises produisant en France, et souhaitant mettre en avant un ancrage national ou régional.</p> <p>Certains opérateurs de la transformation utilisent la marque « Pavillon France ».</p> <p>L'information pourra également être disponible hors étiquetage pour les consommateurs, par exemple grâce à des QR codes.</p>	<p>1) Tendancieriel : pas de mise en avant de l'origine de la matière première.</p> <p>2) Les transformateurs mettent en avant de manière plus importante l'origine des matières premières (sur l'emballage ou par t d'autres biais). La marque « Pavillon France » se développe significativement sur les produits transformés.</p>
<p>Règles d'étiquetage des produits transformés</p>	<p>A l'heure actuelle, les règles d'étiquetage des produits de la mer transformés sont limitées, à l'exception de certains produits (cf. normes de commercialisation pour la sardine, thon). Les exigences en termes de transparence peuvent augmenter à moyen terme.</p>	<p>1) Les règles d'étiquetage n'évoluent pas.</p> <p>2) Les règles d'étiquetage pour les produits transformés évoluent, la zone de pêche et le pays de débarquement doivent être indiqués.</p>
<p>Engagement dans des démarches de</p>	<p>On dénombre 36 cahiers de charges de SIQO enregistrés auprès de l'INAO sur les produits de la mer : 31 Label Rouge, 3 IGP et 1 AOP. Ces produits</p>	<p>1) Faible développement des SIQO dans le secteur des produits de la mer, les cahiers des</p>

<p>qualité : Label Rouge, AOP, IGP</p>	<p>couvrent le saumon (6 produits), la Coquille Saint-Jacques (5), la moule (4), la sardine (3), l'huître (3), la soupe de poisson (3), le maquereau (2), la truite (2), le bar (1), le thon (1), la crevette (1), la daurade (1), le hareng (1), le maigre (1) et le turbot (1).</p> <p>Ces cahiers des charges couvrent des produits transformés (soupes, thon, sardine, maquereau, saumon, certaines coquilles Saint-Jacques) ou frais. Ces produits frais peuvent ensuite être utilisés pour la transformation (par exemple la truite : un cahier des charges pour la truite fumée et un autre pour la truite fraîche).</p>	<p>charges enregistrés ne sont pas ou peu utilisés par les opérateurs.</p> <p>2) Fort développement des SIQO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Label Rouge permet une valorisation et une segmentation de la production,</li> <li>• Les AOP et IGP permettent une localisation de la transformation (voire de la matière première) en France.</li> </ul>
<p>Demande des consommateurs : certifications, importation vs produits nationaux et pêche vs aquaculture</p>	<p>On observe une demande croissante pour les écolabels par les consommateurs. Dans les cas des produits aquatiques, il s'agit notamment du MSC pour les produits de la pêche et du bio pour les produits de l'aquaculture. Le MSC a une ampleur plus forte dans le nord de l'Europe (depuis la moitié des années 2000 environ), en France, l'intérêt est cependant grandissant en France depuis environ 5 ans.</p> <p>Ce type de certification est notamment adapté pour les poisson emballés ou transformés pour des questions d'étiquetage et de gestion du produit sur le lieu de vent.</p> <p>La gestion des stocks au niveau européen permet une amélioration de la gestion des stocks et une part croissante des stocks atteint le RMD. Dans un contexte de généralisation de l'atteinte du RMD, nous pouvons nous interroger sur la pertinence des écolabels. Ceux-ci pourront alors mettre en place de nouvelles exigences, sur l'analyse du cycle de vie une fois le produit pêché et sur les aspects sociaux par exemple.</p> <p>Les transformateurs français ont un recours important aux matières premières d'importation. Des produits finis sont également importés de manière significatives sur certains segments.</p> <p>L'image des produits de la pêche et de l'aquaculture dépend de nombreux facteurs : communication professionnelle et institutionnelle, positions des ONG environnementales, reportages télévisés, crises sanitaires... Certaines tendances lourdes sont identifiées : image liée à la surpêche, image liée à la production aquacole intensive. D'autres phénomènes peuvent être plus</p>	<p>1) La demande pour des certification de type MSC, bio ou ASC se généralise pour les produits de la mer, les certifications et marques « premium » (Label Rouge, bio, Pavillon France, AOP, IGP...) se développent également.</p> <p>2) Idem 1) + défiance envers les produits d'importations</p> <p>3) Idem 1) + défiance envers les produits de la pêche en raison de la surpêche et des campagnes d'ONG. A l'inverse, les produits issus de l'aquaculture ont une bonne image : production maîtrisée et durable</p> <p>4) Les écolabels ne se développent pas car la pêche et l'aquaculture sont durables (atteinte du RMD, renforcement des normes sanitaires et environnementales), les certifications et marques « premium » se développent</p>

	difficilement prévisibles, en lien avec l'actualité (débat politique, crise sanitaire) ou un reportage télévisé. Les conséquences peuvent être lourdes pour la filière	
VARIABLE DE SYNTHÈSE	Développement des écolabels et de la mise en avant de l'origine des matières premières	<p>1) Faible développement des écolabels, autres certifications et marques collectives sur le marché français</p> <p>2) Fort développement des écolabels, autres certifications et marques collectives sur le marché français</p>

## 4.4 Propositions de scénarios

Quatre scénarios ont été élaborés. Il ne s'agit pas de prédiction mais visent à proposer des projections des futurs possibles selon un jeu d'hypothèses sur les variables définies. Les principes étant que ces scénarios doivent être :

- Contrastés : chaque scénario doit en effet mettre en avant une situation distincte,
- Crédibles, même si le trait peut parfois être forcé afin d'appuyer certains phénomènes.

Certains scénarios présentent des situations tendancielle et d'autres des situations de rupture. L'intérêt de la démarche est de comprendre les facteurs qui peuvent conduire à ces différentes situations afin de favoriser l'élaboration de stratégies de long terme pour la filière.

Nous proposons quatre scénarios à échéance 15-20 ans :

- Un scénario tendanciel et pessimiste : **scénario 1**,
- Un scénario volontariste et optimiste : **scénario 2**,
- Deux scénarios de rupture qui mettent en exergue deux phénomènes significatifs à l'heure actuelle et qui pourraient prendre de l'ampleur dans les années à venir : la défiance des consommateurs pour l'industrie des produits de la mer et des produits transformés (**scénario 3**) et l'intégration verticale de la filière (**scénario 4**).

Un tableau de synthèse permet une comparaison des différents scénarios pour les différentes variables clés. Chaque scénario est ensuite détaillé selon le même plan.

**Tableau 36 : Vue d'ensemble des scénarios**

	1 – La pêche et l'aquaculture françaises se désintéressent de la transformation	2 - Structuration de la filière pour favoriser l'approvisionnement français de la transformation	3 - Défiance vis-à-vis de la pêche et de l'aquaculture : information et réassurance des consommateurs avant tout !	4 - Intégration verticale de la filière
Présentation générale	Diminution de l'orientation de la matière première française vers la transformation et régression de la transformation.	Plan d'actions volontariste pour favoriser l'approvisionnement français des transformateurs.	L'image de la pêche et de l'aquaculture s'est fortement dégradée. Ces secteurs ne sont plus soutenus et sont en déclin en France et en Europe.	Les distributeurs et transformateurs investissent dans l'amont des filières pour sécuriser leurs approvisionnements.
Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français	Stabilité de la pêche et de l'aquaculture en France, la production n'est que faiblement orientée vers la transformation et est principalement valorisée en frais.	La disponibilité a tendance à s'améliorer grâce à une orientation plus grande des produits issus de la pêche et de l'aquaculture vers la transformation.	La disponibilité diminue en France. Seules les filières courtes ou engagées dans des démarches de certification subsistent.	Stabilité de la disponibilité. Renouvellement et modernisation de la flotte grâce à des capitaux nouveaux (de l'aval).
Disponibilité de la matière première d'importation pour les transformateurs français	Tension sur les approvisionnements au niveau international. Négociation d'accords de libre-échange.	Tension sur les approvisionnements au niveau international. Négociation d'accords de libre-échange.	Fortes tensions sur les approvisionnements : faibles disponibilités intra-UE et approvisionnements importants depuis les pays extra-UE.	Tension sur les approvisionnements au niveau international. Stratégies d'approvisionnement internationales.
Organisation et structuration de la filière	Faible structuration entre amont et aval.	Forte structuration entre l'amont et l'aval autour d'un plan d'actions : engagements pluriannuels, innovation, investissements.	Organisation collective autour de démarches de certification : Pavillon France, MSC, Ecolabel FranceAgriMer, AOP/IGP, Label Rouge, autres démarches régionales...	Relation de filiales à maison mère. Priorité d'achat auprès des filiales.
Aval des filières	La localisation en France n'est pas attractive en raison des coûts de main-d'œuvre et de la faible disponibilité en matière première. Les transformateurs ont tendance à se délocaliser.	Volontarisme des transformateurs pour augmenter la part des approvisionnements en France : engagements, innovations, nouvelles gammes... Le recours aux importations reste cependant important.	Le secteur peine à se développer avec une baisse des marges (hausse des prix d'achats en raison de la faible disponibilité) et une baisse de la consommation. Faible innovation.	L'intégration verticale permet de sécuriser les approvisionnements. Des centres de décision internationaux gèrent la spécialisation des sites et les approvisionnements selon des critères de disponibilité, de prix et de qualité. Les importations restent importantes.
Evolution des ventes et de la consommation des produits de la mer transformés	Croissance de la consommation et des ventes des produits de la mer transformés.	Croissance de la consommation et des ventes de produits de la mer transformés.	Baisse de la consommation de produits animaux (viande et produits de la mer) et de produits transformés.	Croissance de la consommation en raison d'investissements importants en marketing, innovation et communication.
Ecolabels, autres certifications et marques collectives	Mise en avant de l'origine « France » pour les produits nationaux et utilisation d'écolabels pour les produits d'importation.	Implication forte pour la mise en avant de l'origine « France » pour l'origine de la matière première et le lieu de transformation. Les ecolabels continuent leur développement au niveau international mais cela reste limité en France.	Dans un contexte de défiance, tous les produits de moyenne gamme ou haut de gamme doivent mettre en avant une certification. Seuls les produits d'entrée de gamme échappent à cette règle.	La communication est mise en œuvre à travers des marques commerciales. L'origine et la provenance française n'est pas valorisée sur le marché.

#### 4.4.1 Scénario 1 – La pêche et l'aquaculture françaises se désintéressent de la transformation

<b>Points clés</b>
<p>Les débarquements de la pêche et la production piscicole sont stables en France, alors que la consommation de produits de la mer continue à augmenter au niveau mondial. La situation de pénurie de matières premières s'accroît et, dans ce contexte, les acteurs français de l'amont de la filière délaissent progressivement la transformation et approvisionnent prioritairement le marché du frais.</p> <p>La proportion de la matière première française a tendance à diminuer dans les approvisionnements des transformateurs français. Le secteur de la transformation a tendance à se délocaliser pour des questions de coûts de main-d'œuvre et de faible disponibilité de la matières premières en France.</p>
<b>Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français</b>
<p>La disponibilité de la matière première française est stable :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La pêche côtière, soutenue par les politiques publiques, fournit une grande diversité de poisson de bonne qualité et la pêche hauturière maintient son niveau d'activité. Le marché du frais absorbe une partie croissante des volumes pêchés par la pêche française.</li><li>• La pisciculture ne se développe pas en France. La France ne produit que très peu de saumon d'élevage et la production de truite reste limitée, une part significative est utilisée en transformation.</li></ul> <p>La concurrence est forte entre le marché du frais et celui de la transformation. Les acteurs de l'amont favorisent le marché du frais qui accepte plus facilement les irrégularités de volume et qui valorise mieux les meilleures pièces (en termes de fraîcheur et de calibre) sur le marché de la restauration et des poissonneries.</p>
<b>Disponibilité de la matière première d'importation pour les transformateurs français</b>
<p>Les tensions pour les approvisionnements sont croissantes au niveau international en raison d'une croissance constante de la consommation au niveau mondial. L'UE parvient à négocier des accords de libre-échange et définit des contingents tarifaires qui permettent d'atténuer, dans une certaine mesure, les effets de cette forte concurrence aux achats (difficultés à trouver les volumes nécessaire au niveau de qualité requis, hausse des prix). L'aquaculture, au niveau international, répond mieux aux exigences des transformateurs que les produits de la pêche, grâce à une plus grande régularité en volume et en prix.</p>
<b>Organisation et structuration de la filière</b>
<p>Les acteurs de la filière n'améliorent pas leur coopération, tant pour la prévision des apports que pour la définition de stratégies communes. La contractualisation ne se met pas en place de manière significative car les armateurs souhaitent garder de la flexibilité pour commercialiser leurs produits au meilleur prix en fonction des opportunités. Le rapport de force est en faveur des acteurs de l'amont dans un contexte de pénurie de matières premières.</p> <p>La gestion des quotas continue à être collective par le biais des OP.</p> <p>Les ventes de gré à gré se développent (notamment pour la pêche hauturière) et seuls les bateaux de la pêche côtière vendent sous criée. Le poids des criées a tendance à diminuer.</p>

### **Aval des filières**

Les transformateurs mettent en place des stratégies pour sécuriser leurs approvisionnements : partenariats privilégiés, contractualisation, prise de capitaux dans les armements... Cela permet à certains opérateurs de structurer les approvisionnements en France. D'une manière générale, le déficit en matières premières pour la transformation s'accroît pour toutes les espèces. La part des produits importés a donc tendance à augmenter.

De plus, on observe une tendance à la délocalisation des sites de transformation car, même si la localisation française est un atout pour les industriels en termes d'image, les coûts de main-d'œuvre restent élevés et l'hexagone n'est pas un lieu important de débarquement/production pour les espèces utilisées en transformation. Certains sites sont délocalisés en Europe de l'est, en Afrique du nord et en Asie afin d'optimiser les coûts de production. Les sièges sociaux de ces entreprises restent cependant en France. Les transformateurs de plus petite taille maintiennent leurs sites en France (l'approvisionnement local avec de faibles volumes reste possible dans certains cas) ou font fabriquer à façon à l'étranger.

Ainsi, le secteur français de la transformation des produits de la mer a tendance à régresser en métropole.

### **Evolution des ventes et de la consommation des produits de la mer transformés**

La consommation en produits de la mer reste relativement stable en France, avec une croissance des produits transformés (conserves, plats cuisinés, poissons fumés, produits traiteurs) par rapport aux produits frais. Cette consommation est alimentée de manière croissante par des produits d'importation : importation de matière première et importation de produits finis, notamment par des entreprises françaises délocalisées.

Le marché du frais est alimenté par la production française et par les importations.

### **Ecolabels, autres certifications et marques collectives**

L'information sur l'origine se généralise pour le marché du frais pour les produits débarqués en France (par exemple « Pavillon France »), la mise en avant de l'origine « France » suffit sur le marché français et les ecolabels ne se développent pas pour ces produits de manière significative en France.

Les ecolabels sont cependant quasiment systématiques pour les approvisionnements étrangers (pêche et aquaculture), cette exigence est intégrée dans les cahiers des charges de la distribution et la politique RSE des transformateurs (pour les entreprises définissant une politique RSE). L'écolabel n'est cependant pas nécessairement étiqueté sur le produit et mis en avant auprès des consommateurs

#### 4.4.2 Scénario 2 – Structuration de la filière pour favoriser l’approvisionnement français de la transformation

Points clés
<p>Dans le secteur des produits de la mer transformés, comme des autres secteurs alimentaires, on observe une demande croissante pour des produits locaux. Cela est lié à une information croissante des consommateurs sur l’origine des matières premières (étiquetage et reportages des médias).</p> <p>Dans ce cadre, les acteurs de l’amont et de l’aval de la filière travaillent ensemble pour identifier les freins à l’intégration des matières premières françaises dans les produits transformés en France. Ce travail aboutit à un plan d’actions pluriannuel couvrant les thèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• prévision des apports et engagements pluriannuels en termes de volume et de prix (prix évolutif en fonction du prix du carburant) ;</li><li>• recherche et innovation pour :<ul style="list-style-type: none"><li>○ améliorer la qualité des produits débarqués (tri et méthodes de conservation à bord),</li><li>○ valoriser les produits issus des obligations de débarquement,</li><li>○ valoriser toutes les composantes des produits de la mer en transformation : alimentation humaine, nutrition / santé, alimentation animale, autres usages non alimentaires, cosmétique,</li><li>○ élaborer de nouveaux produits adaptés aux produits issus de la pêche et de l’aquaculture françaises (y compris dans la cadre des obligations de débarquement) ;</li></ul></li><li>• Investissements pour :<ul style="list-style-type: none"><li>○ moderniser de la flotte : efficacité énergétique, équipements à bord pour améliorer la qualité,</li><li>○ développer de nouveaux outils de transformation.</li></ul></li></ul>
Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français
<p>Les débarquements français sont stables voire à la hausse (en fonction des quotas attribués à la France).</p> <p>Le contexte économique de la pêche est favorable (prix du poisson élevé et prix du carburant stable) et la flotte française se renouvelle grâce à l’autofinancement des armateurs et des fonds d’investissements nationaux (le renouvellement de la flotte fait partie du plan d’action défini par la filière).</p> <p>Les freins bloquant le développement de l’aquaculture sont levés (nouvelles techniques de production : système de recirculation, production offshore...) et la production augmente pour l’aquaculture continentale et marine. Cela concerne la truite mais également de nouvelles espèces actuellement peu utilisées en transformation (poissons, coquillages, algues).</p> <p>La part des produits nationaux dans les approvisionnements de la transformation a tendance à s’améliorer grâce à une meilleure organisation entre les acteurs de la filière, en lien avec la mise en œuvre du plan d’actions.</p>
Disponibilité de la matière première d’importation pour les transformateurs français
<p>Les tensions pour les approvisionnements sont constantes au niveau international. L’UE parvient à négocier des accords de libre-échange et définit des contingents tarifaires qui permettent d’atténuer, dans une certaine mesure, les effets de cette forte concurrence aux achats.</p> <p>Les importations restent très importantes dans les approvisionnements des transformateurs.</p>

## Organisation et structuration de la filière

Les acteurs définissent un plan d'actions pour favoriser l'approvisionnement de la transformation en produits français. Un contexte favorable (prix élevé du poisson, pas de flambée du prix du carburant, consommation croissante des produits de la mer transformés) permet de mettre en œuvre ce plan d'actions, qui est financé par des fonds privés et par les fonds publics (FEAMP et fonds européen post 2020, fonds nationaux et fonds régionaux).

La mise en œuvre de ce plan est favorable à chaque maillon de la filière :

- Les pêcheurs / aquaculteurs sécurisent leur marge en définissant des prix sur le long terme, ajustable en fonction du prix du carburant,
- Les transformateurs sécurisent leurs approvisionnements.

La prévision des apports s'améliore grâce aux log books électroniques et à la diffusion large des ventes à distance sous les criées.

Les ventes de gré à gré à travers des engagements pluriannuels permettent de stabiliser les débouchés pour des navires hauturiers ainsi que certains bateaux de pêche côtière.

Certains transformateurs se regroupent sur les questions d'approvisionnement (notamment les plus petites structures avec des volumes d'achats limités) : logistique, prévisions des volumes, contrat d'achats...

Une approche globale est développée à l'échelle de la filière pour valoriser tous les composants des produits de la mer, en usages alimentaires et non alimentaires (chair, déchets de filetage...). L'obligation de débarquement est vue comme une opportunité pour développer de nouveaux produits innovants.

Des projets innovant se développent, comme sur la conserve de moule (valorisation des moules hors taille de la mytiliculture française), la cuisson de nouvelles espèces et la valorisation d'algues issues d'élevages en mer.

## Aval des filières

Les transformateurs français cherchent à pérenniser leurs approvisionnements en France et développent des gammes mettant en avant l'origine française en milieu et haut de gamme. La part des produits français dans les approvisionnements des transformateurs français se maintient ou s'améliore en fonction des produits :

- **Conserve** : des engagements contractuels entre pêcheurs et transformateurs permettent une plus grande orientation des poissons bleus vers le secteur de la transformation (la part des importations augmente alors pour le marché du frais). Les approvisionnements restent cependant fortement liés aux importations pour des questions de disponibilité (quotas attribués à la France pour le maquereau et zones de pêches pour le thon) et de qualité des produits (calibre). La production de conserves de thon tropical (en partie fabriquée à partir de thon débarqué par des navires français) est couverte par le plan d'actions. De nouvelles gammes se développent, telle que la moule (d'origine française) en conserve.
- **Poisson fumé** : le marché de la truite fumée continue son développement, une augmentation de la production française de truite permet d'accompagner ce développement avec une matière première française. Le saumon reste un produit d'importation.
- **Poisson pané** : les industriels s'orientent de plus en plus vers les espèces débarquées en France (cabillaud, lieu noir, limande, plie, etc.) au détriment des approvisionnements en colin d'Alaska (exclusivement importé). Toutefois, le potentiel de développement des approvisionnements en espèces pêchées en France reste tributaire des quotas alloués à la France. Le recours à l'importation sert de variable d'ajustement.
- **Crevettes et crustacés cuits** : pour des raisons structurelles (crevette tropicale comme principale matière première), les produits de la pêche et de l'aquaculture françaises restent extrêmement minoritaires dans l'approvisionnement des cuiseurs de crevettes et de crustacés. Néanmoins, certains cuiseurs investissent dans l'innovation produit et la diversification des espèces utilisées et développent des gammes avec des matières premières françaises (coquillages et crustacés) pour cibler des marchés de niche, à forte valeur ajoutée.
- **Plats préparés** : la part des approvisionnements français progresse grâce à une meilleure prévision des apports pour fournir les sites de transformation et l'élaboration de gammes utilisant les poissons débarqués en France. On observe l'émergence de gammes spécifiques avec du poisson français. Le recours aux importations reste cependant important pour les produits d'entrée de gamme et les recettes impliquant des espèces non disponibles en France.
- **Autres produits traités** : la part des approvisionnements français augmente pour ce secteur également. De nouvelles espèces sont par exemple valorisées dans les tartinaux.
- **Autres produits surgelés** : des lignes de produits surgelées se développent avec des produits français, par exemple la coquille St-Jacques des Côtes d'Armor IGP.
- **Nouveaux produits** : de nouveaux produits sont développés en lien avec les nouvelles obligations de débarquement (« zéro rejet »). Les produits sont valorisés à des fins autres que la consommation humaine directe.

### **Evolution des ventes et de la consommation des produits de la mer transformés**

La consommation des produits de la mer transformés est en développement.

L'origine France (pour la matière première et la transformation) est un atout face aux consommateurs pour des questions de qualité sanitaire, de fraîcheur, de savoir-faire et de patriotisme économique. Les approvisionnements français sont donc mis en avant par les transformateurs à travers l'étiquetage et l'utilisation de marques telles que « Pavillon France » sur les produits transformés.

### **Ecolabels, autres certifications et marques collectives**

L'origine France est un atout sur le marché français pour les produits transformés de moyenne et haut de gamme. L'étiquetage de l'origine du poisson se développe sur les produits transformés (pavillon du bateau ou pays de débarquement) sans que cela soit obligatoire. L'ensemble des produits pêchés par des bateau avec un pavillon français sont valorisés comme français, cela a un impact sur le thon tropical.

Des démarches telles que « Pavillon France » ont plus d'impact que les ecolabels sur le marché français.

Les matières premières importées sont en général ecolabellisées, cette information n'est cependant pas nécessairement mise en avant pour le consommateur.

Le bio continue son développement pour les produits aquacoles, les produits bio et français se valorisent très bien sur le marché.

#### 4.4.3 Scénario 3 – Défiance vis-à-vis de la pêche et de l'aquaculture : information et réassurance des consommateurs avant tout !

<b>Points clés</b>
L'image de l'industrie alimentaire en général et des produits de la mer transformés en particulier s'est dégradée au fil des années : scandales sanitaires, reportages télévisés et campagnes d'ONG ont conduit à une défiance généralisée. La production et la consommation diminuent, la filière réagit en mettant en avant des certifications.
<b>Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français</b>
<p>Les acteurs de la filière sont sous pression au niveau local (conflit d'usage sur la bande côtière et l'espace maritime) et le soutien politique pour la filière pêche/aquaculture et la transformation se dégrade au niveau national comme européen.</p> <p>Les volumes de matières premières débarquées / produits en France régressent. Une des voies de maintien pour l'amont est l'organisation autour de projets de certification : AOP/IGP, Label Rouge, « Pavillon France », bio... Les démarches de certification se développent, telle que des IGP couvrant les principales espèces des façades maritimes (par exemple : création d'une IGP sardine du Golfe de Gascogne). Les filières courtes parviennent à se maintenir mais les volumes restent limités.</p> <p>La pisciculture française est orientée à 100% vers la production biologique et Label Rouge, la production est relativement stable (la demande du marché est forte mais les contraintes d'installation et d'agrandissement n'ont pas été résolues).</p> <p>La pêche et l'aquaculture françaises ne suffisent pas à approvisionner les transformateurs métropolitains.</p>
<b>Disponibilité de la matière première d'importation pour les transformateurs français</b>
<p>La part des approvisionnements internationaux augmente en raison de la diminution de la production (pêche et aquaculture) hexagonale. La pêche et l'aquaculture connaissent des difficultés dans l'ensemble de l'UE, les importations viennent donc principalement de pays extra-européens.</p> <p>La tension sur les marchés internationaux s'est accrue en raison de la baisse de la production en Europe. Alors que la consommation de produits de la mer transformés diminue en France, la consommation de produit de la mer augmente au niveau mondial. Les cours ont donc tendance à monter et les industriels peuvent avoir des difficultés à s'approvisionner.</p> <p>La quasi-totalité des importations bénéficient de certifications environnementales et sanitaires.</p>
<b>Organisation et structuration de la filière</b>
<p>L'organisation de la filière est structurée autour des démarches de certification, au niveau national, régional ou local. L'inscription dans les démarches qualité favorise la structuration de la filière autour de projets communs. Ces stratégies communes couvrant les aspects de qualité (définition et respect d'un cahier des charges), de commerce et de communication.</p> <p>Le poids des halles à marée reste important, même si la réduction de la pêche entraîne une diminution du nombre de halles à marée.</p> <p>Les quotas individuels et transférables sont mis en place en France, cela entraîne le rachat de quotas par des armements étrangers. Les volumes pêchés par les navires bénéficiant de ces quotas ne sont ensuite pas nécessairement destinés au marché français, ce qui accroît le déficit de matières premières pour la transformation.</p>

## Aval des filières

La dépendance aux importations s'accroît, notamment avec des importations extra-européennes. Les approvisionnements sont donc constitués de produits d'importation lointaine disposant de certification environnementales et sanitaires (dont la fiabilité est régulièrement remise en cause par les médias et les ONG) et de produits nationaux avec des certifications sur l'environnement, l'origine et la qualité des produits.

Le secteur de la transformation peine à se développer dans un contexte de baisse de la consommation et de difficultés d'approvisionnement (augmentation des prix à l'achat et baisse des ventes). Les marges baissent pour le secteur cela permet difficilement de maintenir des outils industriels en bon état et ne permet que difficilement d'innover dans de nouveaux process et produits.

La gouvernance des démarches qualité permet le maintien d'un tissu de transformateurs de différentes tailles : artisans, PME et grands groupes.

## Evolution des ventes et de la consommation des produits de la mer transformés

La consommation de produits de produits animaux (viande et poisson) a tendance à diminuer. La consommation des produits transformés diminue également, ceux-ci doivent mettre en avant des certifications et s'inscrire dans une démarche de « clean label » en limitant les additifs et conservateurs. Les tendances de long terme portent sur le végétal, les produits frais, la santé et le respect de l'environnement.

## Ecolabels, autres certifications et marques collectives

Les marques commerciales ne suffisent pas à rassurer les consommateurs. Les industriels multiplient les certifications. Celles-ci varient en fonction des marchés et des stratégies des opérateurs : démarches environnementales, sanitaires, origine, qualités organoleptiques...

Pour les produits d'entrée de gamme, tous les produits comportent un écolabel (MSC, écolabel FranceAgriMer, ASC...)

Pour les produits de moyenne gamme ou haut de gamme :

- Ecolabel « Bio » pour les produits d'aquaculture (ou pour les produits de la pêche avec utilisation de produits agricoles biologiques dans la recette),
- Labels « poissons détoxifiés » (cf. prospective FranceAgriMer, scénario 4 – filière pêche du « chacun pour soi »),
- IGP/AOP afin de mettre en avant une origine française,
- Label Rouge pour certains produits spécifiques :
  - technique spécifique de pêche pour les produits de la pêche (ex : poisson de ligne),
  - méthode d'élevage pour l'aquaculture : durée d'élevage, alimentation, ...
  - recette spécifique au stade de la transformation : fraîcheur des ingrédients,...
- Autres démarches régionales / locales : « produit en Bretagne », « Sud de France », « Saveurs en'Or »...

L'information proposées aux consommateurs est importante. Une partie de cette information est donnée par le biais de l'étiquetage et des logos, une autre partie est disponible en ligne et accessible à partir de QR codes sur les emballages.

#### 4.4.4 Scénario 4 – Intégration verticale de la filière

<b>Points clés</b>
<p>Face au déficit de matières premières (notamment dû à une augmentation de la consommation), l'aval de la filière investit massivement en amont pour sécuriser ses approvisionnements :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• la distribution investit dans la transformation, la pêche et l'aquaculture,</li><li>• la transformation investit dans la pêche et l'aquaculture.</li></ul> <p>Cette intégration verticale est réalisée par des entreprises française et des groupes internationaux.</p>
<b>Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français</b>
<p>L'intégration verticale permet une arrivée de capitaux nouveaux et entraîne une modernisation de la flotte, des outils de production aquacoles et des outils de transformation. La sélectivité et la diminution de l'impact sur le milieu sont largement pris en compte dans les stratégies de modernisation/renouvellement de la flotte.</p> <p>La disponibilité de la matière première au niveau national est stable, l'intégration verticale permet cependant une augmentation de la part des débarquements vers la transformation (priorisation des achats vers les sociétés mères).</p> <p>Le secteur des produits de la mer est soutenu par les pouvoirs publics nationaux et européens en contrepartie d'engagements forts pour le respect de la ressource et du milieu. L'état des stocks s'améliore en Europe.</p>
<b>Disponibilité de la matière première d'importation pour les transformateurs français</b>
<p>Les tensions pour les approvisionnements sont constantes au niveau international. L'UE parvient à négocier des accords de libre-échanges et définit des contingents tarifaires qui permettent d'atténuer, dans une certaine mesure, les effets de cette forte concurrence aux achats.</p> <p>Certains groupes sont implantés sur plusieurs continents, cela permet de sécuriser les approvisionnements au niveau mondial (aussi bien pour les produits de la pêche que de l'aquaculture).</p>
<b>Organisation et structuration de la filière</b>
<p>Les liens amont/aval sont des liens de filialisation. Les entreprises d'amont (transformateurs et distributeurs) ayant priorité d'achat sur les ventes de leurs filiales.</p> <p>Le poids des halles à marée diminue fortement, les ventes de gré à gré se développent.</p> <p>Les QIT sont mis en place et le poids des OP et coopératives maritimes décroît.</p>

## **Aval des filières**

Au niveau de la transformation, les fusions et acquisitions se succèdent et quelques groupes concentrent une grande part de la transformation des produits de la mer. Un réseau d'artisans, de TPE et PME reste présent mais leur poids se réduit d'année en année.

Le secteur de la transformation en France se développe pour rester proche des zones de débarquement/production et du bassin de consommation. On observe cependant des stratégies de spécialisation des sites à l'échelle internationale pour les plus grands groupes. Cela entraîne une restructuration du tissu productif : des sites de production peuvent ainsi fabriquer des plats cuisinés et des conserves pour tout l'ouest de l'Europe.

L'intégration verticale permet de sécuriser les approvisionnements. Les volumes débarqués en France restent cependant insuffisants pour approvisionner le secteur de la transformation, les importations restent importantes. La part des approvisionnements en matières premières françaises est stable et les importations restent importantes tant pour la matière première que pour les produits finis.

Des centres de décisions européens (voire mondiaux) gèrent la spécialisation des sites et les approvisionnements selon des critères de disponibilité, de prix et de qualité. Le choix des approvisionnements répond à un raisonnement économique : volume, prix et qualité. L'origine et la provenance de la matière première n'est pas valorisée auprès du consommateur. Les approvisionnements sont nationaux s'ils sont compétitifs. L'origine et la provenance française n'est pas valorisée sur le marché.

Des moyens significatifs (notamment privés) sont alloués à l'innovation au stade de la transformation, cela permet de développer de nouvelles gammes en lien avec les attentes des consommateurs, notamment des produits avec un fort contenu technologique.

La communication est mise en œuvre à travers des marques commerciales. Des moyens considérables sont alloués au marketing, à l'innovation et la communication.

## **Evolution des ventes et de la consommation des produits de la mer transformés**

La consommation de produits de la mer en général, et des produits de la mer transformés en particulier, se développe. Cela est lié à des investissements importants de la part des transformateurs en termes :

- de marketing pour identifier les besoins des consommateurs et mettre en place des stratégies qui y répondent,
- d'innovation pour proposer régulièrement de nouveaux produits,
- de communication et de promotion.

## **Ecolabels, autres certifications et marques collectives**

La communication est réalisée à travers des marques commerciales pour lesquels des investissements de notoriété importants sont réalisés. La communication auprès du grand public est efficace et l'image des produits de la mer transformés est bonne. Les démarches collectives se développent peu et l'utilisation des ecolabels est limitée sur le marché français.

La politique commune de la pêche (PCP) atteint ses objectifs en termes de suivi de la ressource, d'atteinte du RMD et la pêche est interdite dans les eaux polluées. En conséquence, les ecolabels sont peu demandés sur le marché français. Ces démarches continuent cependant à être importantes au niveau international. Les entreprises françaises ne communiquent pas sur les ecolabels sur les emballages mais cette information est disponible sur les sites internet et fait partie intégrante des politiques RSE des transformateurs.

## 5. Annexes

### 5.1 Annexe 1 : Liste des entretiens réalisés

AQUALANDE
AZAIS ET POLITO
CONSERVES GONIDEC
COURTIN ETABLISSEMENTS
CRUSTA C
EMILE FOURNIER ET FILS
ETABL GILBERT JOUNEAU ET CIE
ETABLISSEMENTS JEAN CLAUDE DAVID
ETABLISSEMENTS PAUL PAULET (Petit Navire)
FLEURY MICHON TRAITEUR DE LA MER
J. CORRUE ET C. DESEILLE
JEAN MARC CASTEIGT SAS
LE FUMET DES DOMBES SAS
LES FUMOIRS DE SAINTONGE
MAISON LIATOUT
MAKFROID
MER HERAULT POLY PRODUCTION
MERISUD
MITI
NEAU ETABLISSEMENTS
PSMA LA SABLaise
SARL FUMAGE D ANGRESSE
SOCIETE JEAN FRANCOIS FURIC
TIPIAK PLATS CUISINES SURGELES
CASINO
ADEPALE
MSC
OP Pêcheurs d'Aquitaine
Pavillon France

## 5.2 Annexe 2 – Structure de la flotte de pêche métropolitaine

2006	Nb bateaux	GT	kW	GT / bateau	kW / bateau	% nb bateaux	% GT	% kW
< 12 m	3.978	19.864	324.274	5	82	76%	10%	39%
12-24 m	1.008	70.801	295.458	70	293	19%	36%	36%
24 m - 36 m	196	35.155	89.918	179	459	4%	18%	11%
> 36 m	63	68.758	121.578	1091	1930	1%	35%	15%
<b>Total</b>	<b>5.245</b>	<b>194.578</b>	<b>831.228</b>	<b>37</b>	<b>158</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

2017	Nb bateaux	GT	kW	GT / bateau	kW / bateau	% nb bateaux	% GT	% kW
< 12 m	3.473	18.264	317.939	5	92	81%	12%	47%
12-24 m	656	47.309	193.698	72	295	15%	32%	29%
24 m - 36 m	137	28.219	70.416	206	514	3%	19%	10%
> 36 m	47	53.429	95.789	1137	2038	1%	36%	14%
<b>Total</b>	<b>4.313</b>	<b>147.219</b>	<b>677.842</b>	<b>34</b>	<b>157</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Evol 2017/2006	Nb bateaux	GT	kW	GT / bateau	kW / bateau
< 12 m	-13%	-8%	-2%	5%	12%
12-24 m	-35%	-33%	-34%	3%	1%
24 m - 36 m	-30%	-20%	-22%	15%	12%
> 36 m	-25%	-22%	-21%	4%	6%
<b>Total</b>	<b>-18%</b>	<b>-24%</b>	<b>-18%</b>	<b>-8%</b>	<b>-1%</b>

Source : d'après extraction fichier flotte

### 5.3 Annexe 3 : volume de débarquements (t) en France pour les principales espèces utilisées pour la transformation entre 2006 et 2016

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Evol 2016 / 2006
Sardine	39.656	38.145	36.801	17.653	14.800	22.989	19.575	26.470	24.656	20.179	23.864	-40%
Merlu	7.629	7.170	8.316	11.844	13.000	11.847	12.720	13.484	16.318	16.743	13.835	81%
Maquereau	20.916	13.424	10.124	8.863	10.961	13.377	11.252	10.126	10.355	10.805	10.216	-51%
Cabillaud	5.212	7.196	6.853	2.761	3.224	9.427	9.849	10.767	6.775	6.341	7.500	44%
Anchois	6.451	4.498	4.139	2.656	5.021	6.493	8.850	5.019	6.935	5.653	3.490	-46%
Lieu, noir	18.435	12.781	14.951	7.419	4.366	6.954	8.870	5.517	4.200	4.142	3.264	-82%
Total 6 esp	98.298	83.214	81.185	51.196	51.372	71.086	71.115	71.383	69.239	63.864	62.170	-37%
Total (sans thon)	<b>318.745</b>	<b>304.317</b>	<b>283.951</b>	<b>211.797</b>	<b>252.784</b>	<b>361.552</b>	<b>358.639</b>	<b>366.561</b>	<b>332.895</b>	<b>280.600</b>	<b>311.976</b>	<b>-2%</b>
Thon et apparentés	7.165	6.641	1.910	2.416	2.092	6.116	6.532	7.727	9.764	10.705	89.520	1149%
Total avec thon	<b>325.910</b>	<b>310.958</b>	<b>285.861</b>	<b>214.213</b>	<b>254.876</b>	<b>367.668</b>	<b>365.171</b>	<b>374.288</b>	<b>342.659</b>	<b>291.305</b>	<b>401.496</b>	<b>23%</b>
% 6 espèces / total sans thon	31%	27%	29%	24%	20%	20%	20%	19%	21%	23%	20%	/
% 6 espèces / total avec thon	30%	27%	28%	24%	20%	19%	19%	19%	20%	22%	15%	/

D'après données EUMOFA

## 5.4 Annexe 4 : Contingents tarifaires

Les contingents tarifaires sont fixés par le règlement (CE) N° 2265/2015, ils visent à permettre à un approvisionnement des transformateurs européens à sans droits de douane ou avec des taux de douane réduits. Ces contingents couvrent les espèces suivantes :

Lieu d'Alaska congelé (300.000 t)

- Morue réfrigérée ou congelée (75.000 t), morue salée ou en saumure (4.000 t), filets de morue congelés (38.000 t)
- Crevettes non décortiquées réfrigérées ou congelées (10.000 t), crevettes cuites et décortiquées *Pandalus borealis* et *Pandalus montagui*, (30.000 t), crevettes cuites et décortiquées *Pandalus jordani* (3.500 t), crevette non cuite réfrigérée et congelée *Penaeus vannamei* et *Penaeus monodon* (30.000 à 40.000 t en fonction des années), Crevettes *Pleoticus muelleri* (10.000 t)
- Surimi congelé (60.000 t)
- Merlu et abadèche rose (15.000 t), merlu du pacifique nord (15.000 t),
- Corps de calmars ou encornets congelés (40.000 t), calmars et encornets (1.500 t)
- Hareng (17.500 t), hareng en épice et/ou en conserve au vinaigre, en saumure (15.000 t)
- Longe de thon listao (25.000 t),
- Filet de grenadier bleu congelé (17.500 t),
- Œufs de poisson frais, réfrigérés ou congelés, salés ou en saumure (7.000 t), œufs de poissons, lavés, débarrassés des parcelles d'entrailles adhérentes et simplement salés ou en saumure, destinés à la transformation de succédanés de caviar (3.000 t)
- Eglefin (5.000 t)
- Anchois salé ou en saumure (2.500 t), anchois congelé (1.000 t)
- Poisson plat congelé (3.000 t)
- Vivaneaux rouges (1.500 t)

## 5.5 Annexe 5 : Volumes commercialisés (t) dans les 5 premières criées en France en 2007, 2016 et 2017, comparaison avec les volumes débarqués en France.

	2007	2016	2017	Evol 2016/2007	Evol. 2017/2007
Guilvinec	16.629	17.516	17.176	5%	3%
Lorient	15.420	18.804	19.546	22%	27%
Boulogne	35.165	18.988	18.164	-46%	-48%
Granville	14.636	8.735	8.064	-40%	-45%
St Quay Portrieux	11.678	10.705	9.869	-8%	-15%
Erquy	10.494	11.480	11.160	9%	6%
St Jean de Luz	5.332	10.274	10.231	93%	92%
Total 5 criées	93.528	77.493	76.277	-17%	-18%
<b>Total criées</b>	<b>232.381</b>	<b>190.252</b>	<b>187.361</b>	<b>-18%</b>	<b>-19%</b>
<b>Total débarquement (sans thon)</b>	<b>310.958</b>	<b>311.976</b>	<b>nd</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>
<b>Total débarquements</b>	<b>325.910</b>	<b>401.496</b>	<b>nd</b>	<b>23%</b>	<b>23%</b>
% 5 criées / total criées	40%	41%	41%		
% criées / total débarquement (sans thon)	75%	61%	nd		
% criées / total débarquement (avec thon)	71%	47%	nd		

Note : les cinq premières criées sont **surlignées en jaune** pour chaque année

Source : D'après données FranceAgriMer sur les ventes dans les halles à marée et données EUMOFA



