

# Note de conjoncture

> L'analyse économique de FranceAgriMer



## • Baromètre d'image – septembre 2016

### Perception de la durabilité par les consommateurs : contexte et enjeux

L'image des produits aquatiques est particulièrement sensible du fait de leurs spécificités : part importante de l'ultra-frais, origines et modes de production divers (pêche vs élevage, engins de pêche), interrogations sur la pérennité de la ressource, etc.

Dans ce contexte, le consommateur peut porter une attention particulière aux produits issus de pratiques durables à condition qu'il en maîtrise le concept et que l'information soit disponible. Pour évaluer les potentialités des produits issus de la pêche et de l'aquaculture durables, le Conseil spécialisé pêche et aquaculture de FranceAgriMer a décidé de soumettre un questionnaire à un échantillon de 1000 personnes représentatif de la population française.

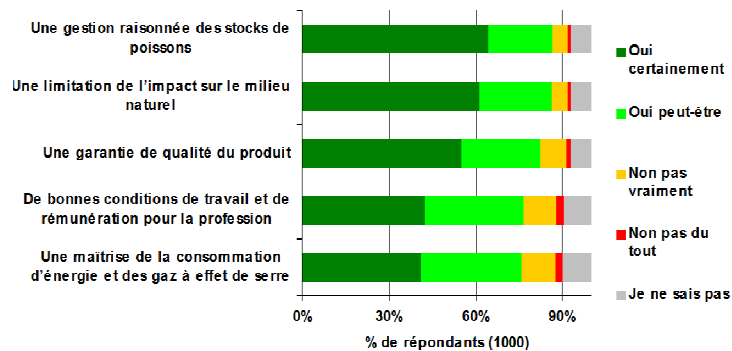
### Compréhension de la notion de durabilité

Au sein du panel de consommateurs interrogés, deux attentes se distinguent concernant les produits aquatiques durables : la bonne gestion des stocks de pêche et l'impact sur le milieu naturel. Pour près de 90 % des enquêtés ces critères doivent être remplis par un produit d'origine durable. On notera également le bon score obtenu par l'attente de qualité associée au durable.

En synthétisant, on observe que l'attente des consommateurs porte avant tout sur le produit directement : son mode de production et sa qualité intrinsèque. Ce qui apparaît plus éloigné du produit est perçu comme moins essentiel dans la notion de durabilité (conditions de travail et consommation d'énergie).

Enfin, moins de 10 % des enquêtés ont déclaré être sans avis sur cette question, ce qui signifie que la quasi-totalité des consommateurs a déjà été sensibilisée à la notion de durabilité.

### « Qu'attendez-vous d'un produit aquatique dit durable ? »



Source : baromètre d'image, mai 2016/Via Aqua et Toluna

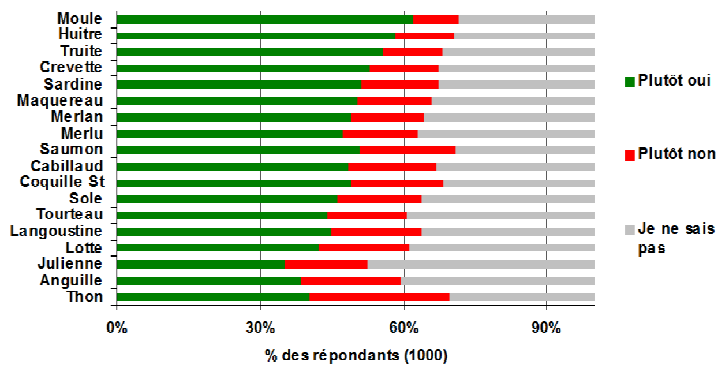
### Modes de production et durabilité

D'après la question précédente, le mode de production est vu comme un critère essentiel de la durabilité. Toutefois, en regardant espèce par espèce, il semble qu'un nombre significatif de personnes enquêtées ne sache pas dire si ces productions ou captures lui semblent durables (entre 30% et 50%).

Pour les enquêtés, les espèces d'élevage obtiennent le meilleur score de durabilité à l'exception du saumon. L'huitre et la moule arrivent en tête avec plus de 50 % de résultats positifs. On notera également le bon classement de la truite qui représente 5 % des volumes de poissons frais achetés par les ménages en France. Les espèces jugées le moins durables sont d'abord le thon (30 % d'avis négatif) puis l'anguille.

Cette perception est, probablement, influencée par les médias concernant l'élevage de saumon, la pêche au thon rouge, et plus récemment par la campagne médiatique sur le thon tropical.

« Selon vous la pêche ou l'élevage des espèces suivantes peuvent-ils être durables ? »

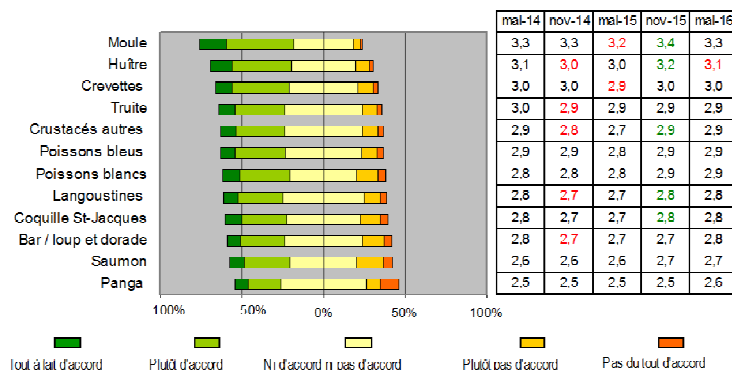


Source : baromètre d'image, mai 2016/Via Aqua et Toluna

Ces résultats peuvent être mis en perspective avec la perception de la disponibilité des ressources par le consommateur suivi régulièrement dans le baromètre d'image de FranceAgriMer. De manière cohérente, la moule, l'huître, la crevette et la truite sont aussi perçues par les enquêtés comme des espèces pour lesquelles la ressource disponible peut être suffisante. De même, le saumon se retrouve en fin de classement, 23% des personnes interrogées considèrent qu'il y a un problème de ressource sur cette espèce. A l'exception des crustacés (langoustine, tourteau et autres), le consommateur établit un lien entre durabilité et sa perception de la disponibilité de la ressource.

A noter cependant, contrairement aux autres items du baromètre d'image, la question de la disponibilité de la ressource obtient une note inférieure à 3 sur 5, ce qui en fait plutôt un point faible pour la filière. L'évolution à deux ans montre que, selon le consommateur, la disponibilité des espèces du panel ne s'est pas détériorée.

« Etes-vous d'accord avec cette affirmation : les ressources de l'espèce sont suffisantes ? »



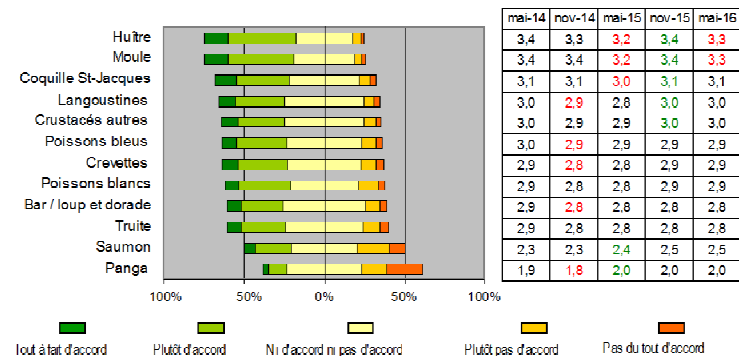
Source : baromètre d'image, mai 2016/Via Aqua et Toluna

La satisfaction du consommateur concernant les méthodes de pêche ou d'élevage est également régulièrement évaluée pour chaque espèce. Là encore, les notes inférieures à trois prouvent que le consommateur fait de cet item un point sensible des produits aquatiques même si les notes ne se dégradent pas sur deux ans. Les pratiques de

production de l'huître et de la moule se retrouvent de nouveau en tête de classement. En revanche, les techniques d'élevage de la crevette et de la truite ne sont pas jugées très satisfaisantes alors que ces deux productions figurent parmi celles considérées comme les plus durables.

On notera que bien que le saumon soit la première espèce consommée en France en 2015, sa production est jugée comme peu durable et peu satisfaisante, et ne permettant pas de disposer des ressources suffisantes.

« Etes-vous d'accord avec cette affirmation : les méthodes de pêche ou d'élevage de l'espèce sont satisfaisantes ? »



Source : baromètre d'image, mai 2016/Via Aqua et Toluna

Enfin, la durabilité des différentes pratiques de pêche et d'élevage ont été évaluée par les consommateurs interrogés, indépendamment des espèces. Les pratiques sont perçues comme plutôt durables : plus de 50 % d'opinions positives à l'exception des pêches au chalut, au filet et de l'élevage de poisson hors sol.

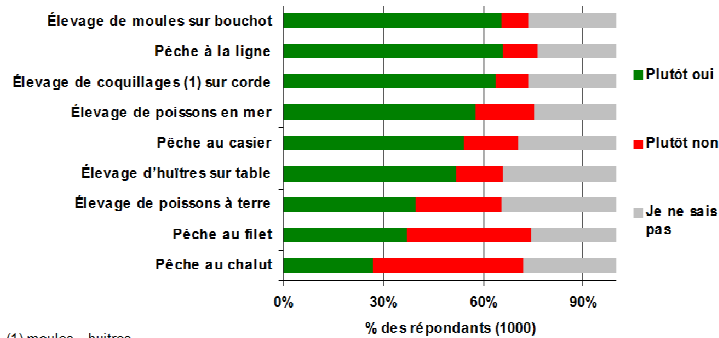
La pêche au chalut obtient le moins bon score, c'est aussi la seule pratique qui obtient plus d'avis négatifs que positifs. La pêche au filet n'apparaît pas beaucoup plus vertueuse que la pêche au chalut, elle obtient autant d'avis positifs que d'avis négatifs. La pêche au casier et la pêche à la ligne obtiennent, inversement, plus de 50 % d'avis positifs. Enfin, l'élevage à terre pâtit probablement d'une compréhension difficile et d'une perception par les répondants d'un élevage réalisé dans des conditions peu naturelles. A l'inverse, l'élevage en mer est perçu positivement

Le consommateur semble encore une fois identifier les techniques de production de coquillages comme fortement durables puisque l'élevage de moules sur bouchot et de coquillages sur corde obtiennent plus de 60% d'avis positifs. Seul l'élevage d'huîtres sur table récolte moins d'avis positifs sans qu'il soit réellement mal perçu (probable méconnaissance de la pratique).

On notera qu'en se focalisant sur les répondants qui ont déclaré être intéressés par les produits aquatiques durables, la hiérarchie des pratiques jugées les plus durables reste la même mais la part de « ne sait pas » se réduit au profit de réponses positives. A l'exception

de la pêche au chalut qui ne progresse pas et de la pêche au filet qui progresse faiblement, confirmant la mauvaise image de ces deux métiers.

**« Selon vous, les pratiques suivantes peuvent-elles être durables ? »**



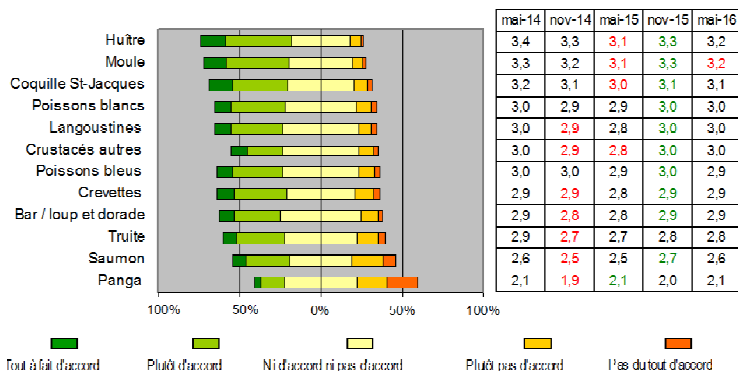
(1) moules, huîtres  
Source : baromètre d'image, mai 2016/Via Aqua et Toluna

**Information du consommateur**

Bien qu'ayant un avis sur la durabilité, il apparaît qu'au regard des volumes, le consommateur ne semble pas s'orienter vers les espèces ou pratiques qu'il juge les plus durables. Il s'agit donc d'évaluer l'information mise à disposition du consommateur sur ce critère et sur laquelle il peut s'appuyer pour choisir un produit aquatique durable.

Moins de 50 % des consommateurs interrogés jugent l'information globale fournie sur les produits aquatiques claire. Ce chiffre atteint même 10% pour le pangas et 30% pour la truite, le saumon et les crustacés. Ce critère constitue un point faible pour la filière, qui n'a pas progressé sur 2 ans, car si le consommateur se juge mal informé les critères de durabilité seront mal communiqués.

**« Etes-vous d'accord avec cette affirmation : l'information diffusée concernant l'espèce est claire ? »**



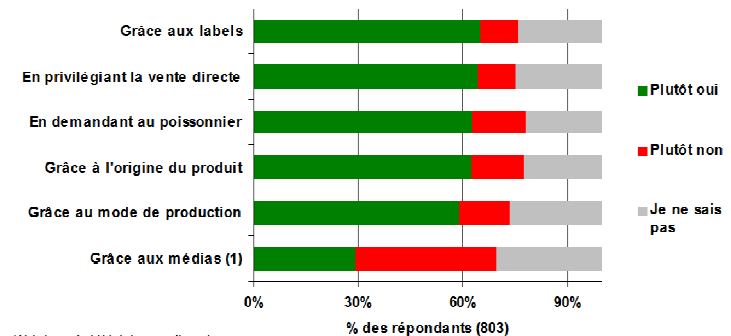
Source : baromètre d'image, mai 2016/Via Aqua et Toluna

Sur la question de la durabilité, aucun repère privilégié n'émerge pour reconnaître un produit issu de la pêche ou l'aquaculture durable. Toutes les sources d'information suggérées sont exploitées par le consommateur, de manière équivalente et relativement importante. L'exception notable est constituée par les médias, non mis à contribution pour

identifier les produits issus de pratiques durables. Cela confirme la confusion dans laquelle le consommateur semble se trouver, on peut se demander si ces résultats ne sont pas signe d'un déficit de repère spécifique et reconnu.

On notera que les labels ne jouent pas un rôle plus important que les autres canaux d'information. Le consommateur accorde aussi de l'importance au contact avec le commerçant : poissonnier ou producteur dans le cas de la vente directe.

**« Comment faites-vous pour reconnaître un produit issu de la pêche ou de l'aquaculture durable ? »**



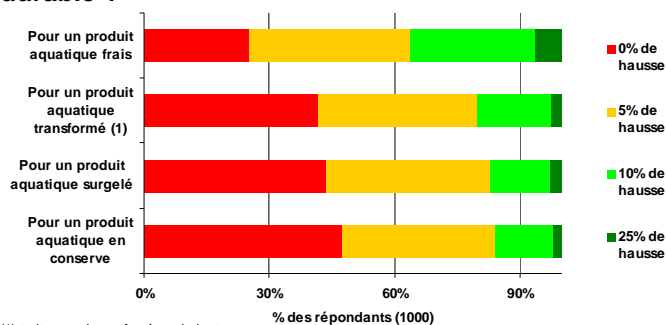
(1) internet, télévision, radio, etc.  
Source : baromètre d'image, mai 2016/Via Aqua et Toluna

Enfin, 20% des personnes enquêtées ont déclaré ne jamais rechercher de produits issus de pêche ou d'aquaculture durable. Ce chiffre montre bien qu'une part non négligeable de consommateurs n'accorde aucune importance, et donc aucune valeur, à la durabilité de la production.

**Consentement à payer du consommateur pour des produits aquatiques durables**

Dans l'hypothèse d'une offre en produits issus de la pêche et de l'aquaculture durables disponible et bien identifiée, il s'agit d'évaluer le consentement à payer du consommateur pour un tel produit. Ce critère permet de rendre compte de la demande et de l'effort de prix que le consommateur est prêt à fournir. Il reflète également la valorisation que la filière peut espérer au regard des coûts supplémentaires engendrés par l'identification et la mise en avant de pratiques durables.

## « Quelle hausse de prix serait acceptable pour un produit aquatique dont vous êtes certain qu'il est durable ? »



(1) traiteur, poisson fumé, surimi, etc.

Source : baromètre d'image, mai 2016/ Via Aqua et Toluna

Un produit aquatique durable est nettement mieux valorisé lorsqu'il est frais : les trois quarts des répondants jugent légitime une hausse de prix pour ces produits. La hausse moyenne acceptable pour un produit frais durable par rapport à un produit sans garantie de durabilité serait de 6,5 %.

A l'inverse, pour près de la moitié des consommateurs interrogés, la durabilité n'apporte aucune plus-value sur un produit traiteur, surgelé ou en conserve. Pour un produit traiteur la hausse de prix moyenne consentie est de 4,3 %, pour un produit surgelé elle est de 4,1% et pour un produit en conserve elle est de 3,7 %. Pour les quatre catégories de produit, moins de 10% des consommateurs sont prêts à supporter une hausse de prix de 25% pour un produit durable.

La qualité que le consommateur associe à un produit durable pourrait contribuer à expliquer la meilleure valorisation du durable frais. A l'inverse, pour les produits les moins chers du rayon (surgelés et conserves) le consentement à payer plus pour un produit durable est faible.

## Conclusion

Même si 20% des enquêtés déclarent ne jamais rechercher de produits durables, la notion de durabilité évoque auprès de 90% d'entre eux une gestion raisonnée des stocks et une limitation de l'impact sur le milieu.

On relève toutefois une certaine confusion du consommateur concernant les pratiques de pêche et d'élevage pouvant être durables et les labels durables qui ne semblent pas être spécialement privilégiés pour reconnaître un produit durable. L'information du consommateur sur les produits durables et sur les produits aquatiques en général ressort comme un point faible de ce marché.

Même si les consommateurs ont à priori peu recours aux médias pour se renseigner sur la durabilité des produits, ces derniers semblent influencer leur vision d'une espèce durable puisque le saumon et le thon sont les espèces considérées comme les moins durables. D'une manière générale, les coquillages d'élevage bénéficient d'une image positive que ce soit sur la durabilité des pratiques de production ou la durabilité de l'espèce en général.

Plus qu'à la notion d'espèce, le consommateur associe la notion de durabilité à la qualité du produit. Ainsi, son consentement à payer est plus élevé pour un produit aquatique frais que pour un produit transformé, surgelé ou en conserve.

A contribué à ce numéro : unité Produits animaux, pêche et aquaculture / Direction Marchés, études et prospective



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE  
DU DÉVELOPPEMENT  
DURABLE  
ET DE L'ÉNERGIE



FranceAgriMer

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

La note de conjoncture pêche et aquaculture

est une publication de FranceAgriMer. Directeur de la publication : Éric Allain. Copyright : tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation de FranceAgriMer. L'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, il ne peut en aucun cas être tenu responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer de conseils personnalisés. Photos : Fotolia.

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

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