

>>> Pêche / Aqua

Les études de FranceAgriMer

> Novembre 2018

Étude sur la politique d'approvisionnement de produits aquatiques des transformateurs et conserveurs en France Métropolitaine

Synthèse



SYNTHESE

Étude sur la politique d'approvisionnement de produits aquatiques des transformateurs et conserveurs en France Métropolitaine

Novembre 2018

1. Approche méthodologique

Ce document est la synthèse 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, soupes...), les plats préparés et les surgelés. Les produits frais issus d'une première transformation ne sont pas couverts par cette étude (produits frais vidés étêtés et filets frais).

Une étude statistique et documentaire a été réalisée à partir des différentes sources de données disponibles. Les principales sources utilisées sont **les synthèses annuelles de l'ADEPALE**, les **publications de FranceAgriMer**, et les **sources internationales** (EUROSTAT, EUMOFA, FAO).

En collaboration avec l'ADEPALE, nous avons identifié un ensemble de **110 entreprises entrant dans le champ de cette étude**. Nous avons réalisé des entretiens qualitatifs auprès d'un échantillon de ces entreprises et d'autres acteurs de la filière. Ces entretiens portaient sur 1) les pratiques d'approvisionnement actuels, les changements récents et les évolutions à venir, 2) les facteurs clés pour le choix des approvisionnements et 3) la place des matières premières françaises vis-à-vis des matières premières d'importation.

Nous proposons dans cette synthèse :

- un cadrage général sur les espèces utilisées dans chaque secteur de la transformation, les volumes concernés et la dépendance des transformateurs français aux importations (**partie 2**),
- une présentation des critères clés pour les stratégies d'approvisionnement des transformateurs français (**partie 3**),
- une analyse des approvisionnements par secteur de transformation (**partie 4**),
- une présentation de quatre scénarios prospectifs concernant les stratégies d'approvisionnement des transformateurs et l'intégration des matières premières françaises dans ces approvisionnements (**partie 5**).

2. Cadrage général : forte dépendance aux importations

Nous pouvons distinguer quatre grandes familles de produits utilisés par les transformateurs français des produits de la mer : 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, à l'heure actuelle, une forte dépendance aux importations pour chacune de ces familles de produits. D'après les analyses réalisées dans le cadre de cette étude, les perspectives d'augmentation des approvisionnements français par les transformateurs restent limitées pour la plupart des secteurs. Le détail est présenté dans tableau ci-dessous.

Tableau 2 - Synthèse des volumes de matière première ou de production par secteur en France et dépendance aux importations (2016)

	Volume de matière première ou de produit fini	Dépendance aux importations
Conserves	86.068 t (en équivalent poids vif) de poisson utilisées (notamment maquereau, sardine et thon)	Forte dépendance aux importations pour chacune des principales espèces
Poisson fumé	73.125 t de saumon et truite. 5.500 t de hareng (estimation)	Très forte dépendance aux importations pour le saumon. Faible dépendance pour la truite.
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.
Crevette cuite	50.000 t de production de crevette cuite réfrigérée	Très forte dépendance aux importations
Surimi	46.780 t de produit élaboré à base de surimi	Forte dépendance aux importations
Plats préparés	Estimation de 18.000 à 28.000 t de poisson utilisé	Forte dépendance aux importations.
Autres produits traiteurs	Pas de données	Pas de données

Sources : basé sur données ADEPALE, Eurostat et EUMOFA

3. Critères clés pour l'approvisionnement des transformateurs

Nous avons identifié quatre critères clés pour les stratégies des approvisionnements des transformateurs :

- la disponibilité en volume, ce facteur est essentiel pour les approvisionnements en produit français alors que la France est en position de déficit sur les principales espèces,
- le prix et la compétitivité des approvisionnements,
- la qualité des produits, chaque secteur a des spécificités vis-à-vis des matières premières utilisées,
- l'origine des produits, en lien avec leur image et leur qualité.

Nous détaillons dans cette partie chacun de ces critères.

3.1 Disponibilité des volumes

L'un des principaux critères pour les approvisionnements des transformateurs est la disponibilité des volumes. La France est en effet déficitaire pour la plupart des espèces utilisées en transformation et les marchés internationaux connaissent des tensions en raison de la hausse de la consommation mondiale. La disponibilité est notamment liée : 1) aux variations des débarquements à court terme (**saisonnalité des espèces**, **aléas** météorologique...) et à moyen / long termes (totaux admissibles de captures (**TAC**) et **quotas**) ; 2) aux évolutions de la **production aquacole** ; 3) aux **stratégies des armateurs** quant au lieu de débarquement (en France ou à l'étranger) et 4) à la relation entre **offre et demande** (augmentation de la consommation mondiale, stabilité des volumes pêchés et croissance de l'aquaculture).

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

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, 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 leurs approvisionnements en cas de diminution de la disponibilité.

3.2 Prix / compétitivité des approvisionnements

Les évolutions du prix du poisson sont fortement corrélées à la disponibilité (cf. ci-dessus), quand la disponibilité diminue, les prix ont tendance à monter et les acheteurs peuvent se reporter sur d'autres espèces substituables. L'importance de ce critère pour les achats dépend ensuite de la part que représente le poisson dans le coût total du produit transformé, de la capacité des transformateurs à absorber des hausses de coûts ou à la répercuter sur l'aval de la filière.

Ce critère prix est, par exemple, essentiel dans 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 lieux de débarquement et/ou de régions où les coûts de main-d'œuvre sont inférieurs à ceux de la France. Ainsi, un industriel nous a indiqué que, pour les petits pélagiques, le coût d'utilisation de produits importés était 20% inférieur à celui de produits débarqués en France. Les coûts liés à l'utilisation de matières premières débarquées en France peuvent ainsi correspondre à la production de conserves destinées à certains marchés de moyenne gamme et haut de gamme mais ne correspondent pas à d'autres marchés pour lesquels les prix sont plus bas (par exemple la restauration sociale).

3.3 Qualité des produits

La qualité des matières premières couvre différents aspects :

- **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 peuvent par exemple interdire les achats spots.
- **Ecolabels :** certains transformateurs requièrent des produits écolabellisés sur tout ou partie de leurs approvisionnements. Ces ecolabels ne sont pas nécessairement mis en avant auprès des consommateurs même si la matière première dispose de la certification.
- **Critères techniques et qualités intrinsèques du produit :**
 - **Calibre :** l'homogénéité des calibres est, par exemple, 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 la saisonnalité des achats des conserveries (de mai à octobre environ).
 - **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) et le thon listao convient mieux aux préparations emboîtées cuites, comme les thons en sauce, les salades et les thons à l'huile.
 - **Qualités technologiques :** par exemple, les poissons employés pour le surimi base déterminent les propriétés technologiques de ce dernier.
 - **Produit frais / congelé :** les achats frais sont favorisés dans la mesure du possible pour les entreprises les plus proches des zones de débarquement ou de production aquacole. Les achats congelés peuvent permettre de lisser l'activité en cas de saisonnalité des disponibilités. L'industrie du saumon fumé favorise l'utilisation de saumon frais entier et certains labels portent des exigences sur l'utilisation de poissons frais (par exemple les conserves de sardines Label Rouge).

3.4 Origine des produits : image et qualité

L'origine peut couvrir le lieu de pêche, le pavillon du bateau ou le lieu de débarquement. Notons que certains 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. L'origine ou la provenance des produits peuvent être des critères de choix pour les approvisionnements, cela est alors lié à la confiance des transformateurs envers les opérateurs de certaines zones géographiques et aux pratiques environnementales et sociales des acteurs (par exemple les engagements dans des ecolabels). Ainsi, des origines spécifiques peuvent être proscrites par des opérateurs ; certains transformateurs indiquent par exemple ne pas s'approvisionner en produits de la mer venant de Chine.

Certains opérateurs recherchent des approvisionnements français pour des fabrications spécifiques. L'origine ou la provenance française peut ainsi être mise en avant auprès des consommateurs :

- **Pavillon de l'embarcation de pêche et/ou lieu de débarquement :** l'origine française est mise 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), les poissons d'eau douce fumés (volumes très limités), soupe avec marque « Pavillon France » (groupe Meriçq).
- **Lieu de transformation :** cette information est fréquemment mise en avant auprès des consommateurs. Cela concerne tous les types d'entreprises, quelle que soit la taille et le type de produits.

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.

3.5 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 co-existent à grande échelle et sont en concurrence pour l'approvisionnement des transformateurs, la principale exception étant, dans une certaine mesure, le saumon.

4. Analyse par secteur de la transformation

Nous présentons dans cette section une analyse par secteur de la transformation : types de matières premières utilisées, volumes engagés, dépendance aux importations et critères spécifiques pour les approvisionnements.

4.1 Conserves

Ce secteur mobilise 86.068 t de matières premières 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 principaux produits sont les conserves de maquereau (19.659 t de produit en 2016), de thon (19.356 t de produit) et de sardine (8.388 t). L'industrie de la conserve mobilise largement des produits d'importation, tant en matières premières qu'en produits finis ; ainsi, la production française couvre seulement 28% de la consommation française. Nous présentons le détail pour les principales productions :

- Maquereau : 10.216 t débarquées en France pour 24.294 t de matières premières importées (notamment entier frais et congelé) et 5.161 t de produit fini importé.
- Thon : 9.859 t débarquées en France pour 19.104 t de matières premières importées (entier et en longe) et 100.902 t de produit fini importé. 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 ou d'autres marchés sous forme de conserves (ces produits sont alors considérés comme des importations françaises).
- Sardine : 23.864 t débarquées en France pour 17.113 t de matières premières importées (notamment entier) et 18.918 t de produit fini importé.

Les importations se justifient par le déficit de matières premières au niveau national. Pour les approvisionnements en matières premières débarquées en France, le prix est donc un critère secondaire après la disponibilité en volume.

4.2 Poisson fumé

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. Des espèces d'eau douce sont également fumées, notamment la carpe et l'anguille. Les volumes restent cependant assez limités (pas de données disponibles). 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 approvisionnements des transformateurs français sont basés sur les importations pour le saumon fumé (pêche et production aquacole très faibles en France pour cette espèce) alors que les fumeurs de truite peuvent compter sur une production française (27.100 t de production aquacole en France en 2016 pour 4.135 t de produit importées). La production française de saumon et truite fumés couvre 90% du marché français (consommation estimée à 43.035 t en 2016 pour une production de 38.575 t : 33.827 t de saumon fumé et 4.747 t de truite fumée). 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.

Le **hareng fumé** est également fortement dépendant des importations, la consommation apparente est de 3.600 t en 2016, dont 69% sont importés.

4.3 Poissons panés frais et congelés

Les espèces utilisées sont principalement le colin d'Alaska, le cabillaud, le lieu noir et les poissons plats (plies, limandes ...). En 2016, la production de filets de poissons panés¹ était de 52.413 t (+40% en volume depuis 2008). Le chiffre d'affaires est de 243 M€ en 2015 (+40% depuis 2008, pas de données pour 2016).

La France est structurellement dépendante des importations pour les principales espèces utilisées :

- **Le cabillaud** les importations atteignent 80.285 t en 2016, +40% depuis 2006. Il s'agit principalement de filets congelé (31% des imports) et de poisson frais entier (27%). Les débarquements en France ne représentent que 7.500 t. Ce poisson est utilisé pour les panés mais aussi pour les produits surgelés et les plats préparés.
- **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 les panés mais aussi le surimi, les plats préparés et les surgelés.
- **Le lieu noir** 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. Ce produit est utilisé pour les panés mais aussi pour les filets congelés.

La consommation apparente de poisson pané est de 61.904 t en 2016. La production française couvre 85% de cette consommation. Les importations atteignent 14.070 t et les exportations 4.579 t en 2016. La part du poisson pané frais est en croissance par rapport au poisson pané congelé.

La disponibilité en matières premières est donc un critère clé pour les stratégies d'approvisionnements des transformateurs. Notons qu'un des leaders du marché, 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 européen².

4.4 Crustacés cuits

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.

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. On importe ainsi 88.486 t de crevettes en 2016 dont 50.000 t sont utilisées pour la fabrication de crevettes cuites. La production française représente ainsi 99% de la consommation apparente nationale (49.445 t en 2016). Les exportations sont limitées (6.375 t de produit en 2016) et en baisse (-30% depuis 2006).

La valorisation de la durabilité de la production de crevettes (notamment d'élevage) se développe. Cela peut influencer les politiques d'approvisionnement à travers l'établissement de relations de confiance et de long-terme avec les producteurs, notamment dans le cadre de certification par des écolabels.

4.5 Surimi

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 est mise sous forme de bloc surgelé, appelé « surimi-

¹ 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).

² Source : <https://www.ouest-france.fr/cite-marine-accueille-son-commandant-japonais-172640>
Étude sur la politique d'approvisionnement de produits aquatiques des transformateurs et conserveurs en France Métropolitaine – Synthèse
AND International pour FranceAgriMer

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

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) se développe. Cela peut 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.

La production française de surimi base est déficitaire en France : 4.000 t produites en 2016 pour 18.000 t importées. La production française de produits élaborés à base de surimi est de 46.780 t et couvre 93% du marché français (50.193 t en 2016).

4.6 Plats préparés

Un total de 63 entreprises sont impliquées dans la production de plats préparés à base de produits de la mer en France. 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. Les données d'importation et d'exportation ne sont pas connues. Les volumes de production français ont baissé depuis 2011, le marché des ménages est cependant en croissance tant en volume qu'en valeur.

Les types de produits incorporés sont très variés : pavé / filet de saumon, pavé / filet de poisson blanc : colin, colin d'Alaska, cabillaud (brandade de morue), chair de poisson blanc pour les produits de type parmentier, coquille Saint-Jacques, crevettes, moules. La France est déficitaire pour les principales espèces utilisées pour les plats préparés, la part des importations est donc importante.

4.7 Autres produits traiteurs frais

Un total de 150 entreprises sont actives dans le secteur des produits traiteurs à base de poissons, viandes et légumes (source : ADEPALE). 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 (cf. point précédent), charcuteries marines, soupes de poissons, etc. L'industrie des produits traiteurs est dépendante des importations en raison de l'utilisation d'espèces produites en volume limité en France (cabillaud, maquereau, saumon, thon, etc.).

4.8 Autres produits surgelés

Cette partie couvre les produits surgelés hors poisson enrobés et plats cuisinés, qui représentent une large part des volumes du secteur de la surgélation. 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 panés (cf. point 4.3). Les produits surgelés peuvent être commercialisés au consommateur final au stade de détail (en tant que produit surgelé ou décongelé) et utilisés par d'autres entreprises de transformation (conserves, plats préparés, traiteur...).

D'après les données du STECF (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.

Les principales espèces mobilisées sont le lieu d'Alaska, le cabillaud, les crevettes et les coquilles Saint-Jacques. 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 (source : PRODCOM). Le recours aux importations est important, que ce soit pour la matière première ou le produit fini.

5. Scénarios prospectifs à échéance 15-20 ans

La méthode des scénarios prospectifs vise à proposer des projections des futurs possibles concernant les stratégies d'approvisionnement des transformateurs et l'intégration de la matière première française dans les approvisionnements des transformateurs français. Il ne s'agit en aucun cas de prédictions. Les principes étant que ces scénarios doivent être :

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

Une trentaine de variables ont été prises en compte et ont été regroupées au sein de différents groupes, une variable de synthèse est proposée pour chacun de ces groupes. Ces variables de synthèse sont :

- la disponibilité des matières premières d'origine française,
- la disponibilité des matières premières d'importation,
- l'organisation et la structuration de la filière,
- les stratégies des opérateurs au stade de la transformation,
- l'évolution des ventes de produits de la mer transformés,
- les caractéristiques des matières premières : écolabels, autres certifications et marques collectives.

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 ainsi quatre scénarios à échéance 15 à 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**),
 - l'intégration verticale de la filière (**scénario 4**).

5.1 Scénario 1 – La pêche et l’aquaculture françaises se désintéressent de la transformation

Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français
La disponibilité de la matière première française est stable. La pêche côtière, soutenue par les politiques publiques, fournit une grande diversité de poissons 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. La pisciculture ne se développe pas en France. 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 sur le marché de la restauration et des poissonneries.
Disponibilité de la matière première d’importation pour les transformateurs français
Les tensions pour les approvisionnements sont croissantes au niveau international en raison d’une augmentation constante de la consommation au niveau mondial. 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.
Organisation et structuration de la filière
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. Les ventes de gré à gré se développent et seuls les bateaux de la pêche côtière vendent sous criée. Le poids des criées a donc tendance à diminuer.
Stratégies au stade de la transformation
D’une manière générale, le déficit en matières premières pour la transformation s’accroît pour toutes les espèces. 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. 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. Les transformateurs de plus petite taille maintiennent leurs sites en France (achats locaux avec de faibles volumes possibles 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 (matières premières et produits finis), y compris élaborés 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 sur 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. Les ecolabels sont cependant quasiment systématiques pour les approvisionnements étrangers (mais pas nécessairement mis en avant auprès du consommateur) et cette exigence est intégrée dans les cahiers des charges de la distribution et la politique de responsabilité sociale (RSE) des transformateurs.

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

<p>Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français</p> <p>Les débarquements français sont stables voire à la hausse (en fonction des quotas attribués à la France). Les freins bloquant le développement de l’aquaculture sont levés et la production augmente pour l’aquaculture continentale et marine.</p>
<p>Disponibilité de la matière première d’importation pour les transformateurs français</p> <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>Organisation et structuration de la filière</p> <p>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"> • prévision des apports et engagements pluriannuels en termes de volume et de prix (prix évolutif en fonction du prix du carburant) ; • recherche et innovation pour : 1) améliorer la qualité des produits débarqués, 2) valoriser toutes les composantes des produits de la mer en transformation, 3) 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) ; • Investissements pour 1) moderniser la flotte : efficacité énergétique, équipements à bord pour améliorer la qualité, 2) développer de nouveaux outils de transformation. <p>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 publics. 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 et les transformateurs sécurisent leurs approvisionnements.</p>
<p>Stratégies au stade de la transformation</p> <p>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. Le recours aux importations reste cependant important.</p>
<p>Evolution des ventes et de la consommation des produits de la mer transformés</p> <p>La consommation des produits de la mer transformés se développe. 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.</p>
<p>Ecolabels, autres certifications et marques collectives</p> <p>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 bateaux 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 auprès du consommateur. Le bio continue son développement pour les produits aquacoles, les produits bio et français se valorisent très bien sur le marché.</p>

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

Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français
Les acteurs de la filière sont sous pression au niveau local et le soutien politique pour la filière pêche/aquaculture et la transformation se dégrade au niveau national comme européen. Les volumes de matière premières débarqués / produits en France régressent. Une des voies de maintien pour l'amont est l'organisation autour de projets de certification. De telles démarches se développent et les filières courtes parviennent à se maintenir, mais les volumes restent limités. La pisciculture française est orientée à 100% vers le bio et le Label Rouge ; le niveau de production est relativement stable.
Disponibilité de la matière première d'importation pour les transformateurs français
La part des approvisionnements internationaux augmente en raison de la diminution de la production hexagonale. La pêche et l'aquaculture connaissent des difficultés dans l'ensemble de l'UE, les importations viennent donc principalement de pays extra-européens. La tension sur les marchés internationaux s'est accrue en raison de la baisse de la production en Europe et une augmentation de la consommation au niveau mondial. Les cours ont donc tendance à monter et les industriels peuvent avoir des difficultés à s'approvisionner. La quasi-totalité des importations bénéficient de certifications environnementales et sanitaires.
Organisation et structuration de la filière
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 couvrent les aspects de qualité, de commerce et de communication. Le poids des halles à marée reste important, même si la réduction de la pêche entraîne une diminution du nombre de halles à marée.
Stratégies au stade de la transformation
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 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,...
<ul style="list-style-type: none">• Pour les produits d'entrée de gamme, tous les produits comportent un écolabel (MSC, ASC,...) ;• Pour les produits de moyenne gamme ou haut de gamme : Ecolabel FranceAgriMer, Pavillon France, bio, IGP/AOP afin de mettre en avant une origine française, Label Rouge pour certains produits spécifiques, autres démarches régionales / locales.
L'information proposée 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.

5.4 Scénario 4 – Intégration verticale de la filière

Disponibilité de la matière première française pour les transformateurs français
<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). 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.</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-échanges et définit des contingents tarifaires qui permettent d'atténuer, dans une certaine mesure, les effets de cette forte concurrence aux achats. 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>
Organisation et structuration de la filière
<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. Le poids des halles à marée diminue fortement, les ventes de gré à gré se développent. Les quotas individuels et transférables (QIT) sont mis en place et le poids des OP et coopératives maritimes décroît.</p>
Stratégies au stade de la transformation
<p>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. 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. L'origine et la provenance de la matière première n'est pas valorisée auprès du consommateur. Les approvisionnements sont nationaux s'ils sont compétitifs.</p> <p>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.</p>
Evolution des ventes et de la consommation des produits de la mer transformés
<p>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 : 1) de marketing pour identifier les besoins des consommateurs et mettre en place des stratégies qui y répondent, 2) d'innovation pour proposer régulièrement de nouveaux produits, 3) de communication et de promotion.</p>
Ecolabels, autres certifications et marques collectives
<p>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. 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 des politiques RSE des transformateurs.</p>

