



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

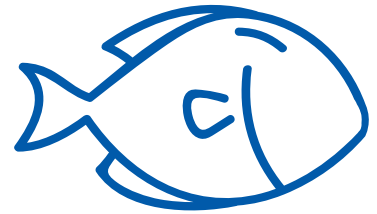


FranceAgriMer

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

# Pêche et Aquaculture

LES  
ÉTUDES



Études de marché en  
France et dans l'Union  
européenne concernant  
l'anguille



# SOMMAIRE

---

<b>MÉTHODOLOGIE ET CALENDRIER</b>	<b>P.3</b>
<b>ETAT DES LIEUX ANGUILE UE ET DONNÉES CADRAGE</b>	<b>P.7</b>
<b>ALLEMAGNE</b>	<b>P.19</b>
<b>DANEMARK</b>	<b>P.32</b>
<b>PAYS BAS</b>	<b>P.46</b>
<b>POLOGNE</b>	<b>P.57</b>
<b>ETUDE CONSOMMATEURS NL DK DE</b>	<b>P.68</b>
<b>MARCHÉ FRANÇAIS DE L'ANGUILLE</b>	<b>P.98</b>
<b>LABELS ET CERTIFICATIONS</b>	<b>P.139</b>

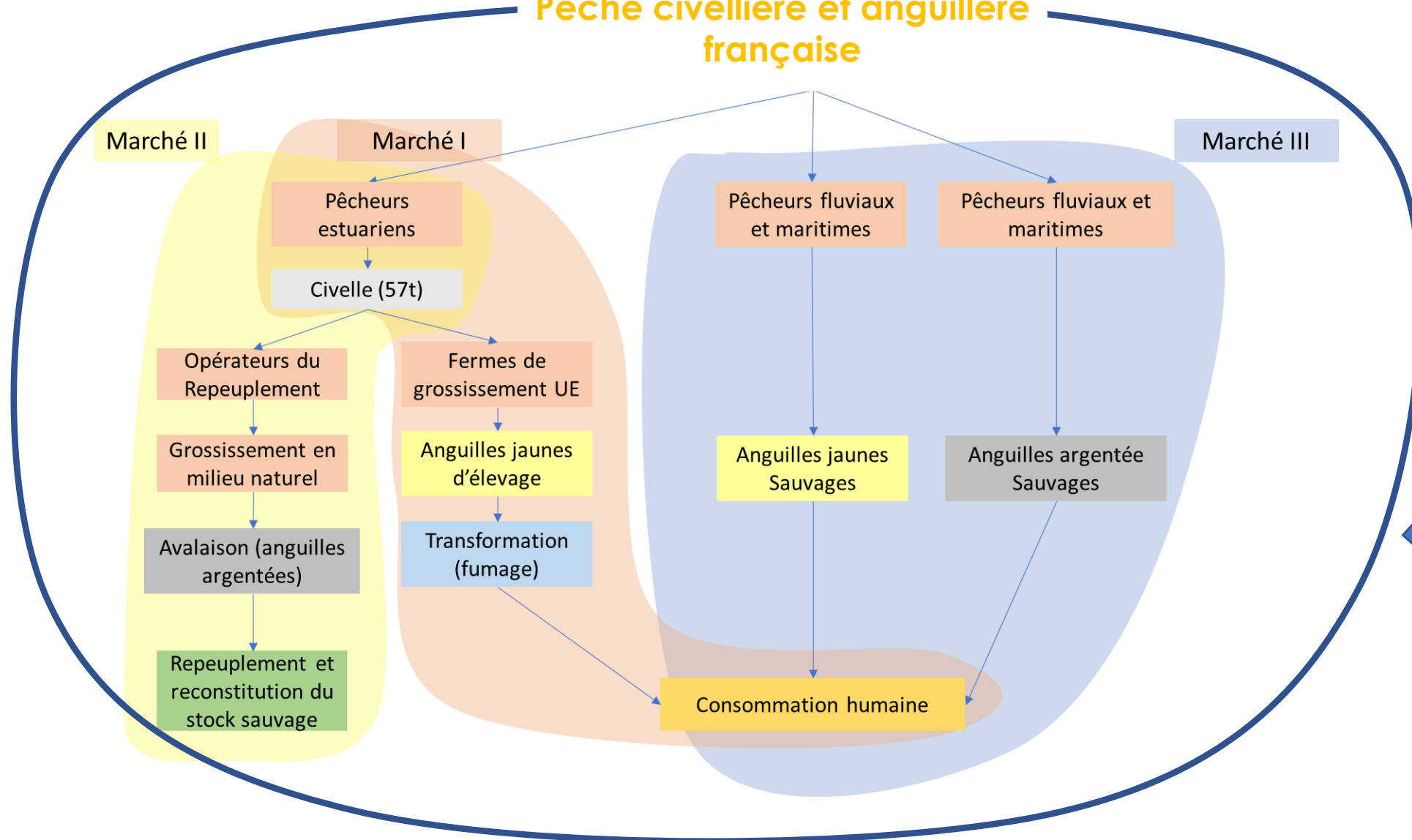
# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

## Méthodologie et calendrier

# Trois filières / trois marchés / trois études pour un projet

## Pêche civellière et anguillère française



Quelles possibilités de valorisation au travers d'une marque collective?

# Méthodologie

	<b>Marché 1</b> <b>Fermes aquacoles (DE, NL, DK)</b>	<b>Marché 2</b> <b>Repeuplement</b> <b>(DE, NL, PL)</b>	<b>Marché 3</b> <b>Marché français</b>
<b>Approche générale préalable</b> <b>Bibliographie et entretiens</b> <b>grands témoins</b>	Etat des lieux général de la filière anguille européenne MNHN CRESCO, Univ. Wageningen, DTU AQUA, SEG, WWF		
<b>Analyse documentaire</b> <b>spécifique à chaque marché</b>	Cartographie des fermes Analyse documentaire de la consommation	Description du cadre réglementaire européen Description des mécanismes d'appels d'offre	Cadre réglementaire de la pêche anguillère française Cartographie des zones de production
<b>Enquêtes téléphoniques</b> <b>spécifiques</b>		Entretien avec la DG MARE sur le cadre réglementaire	Entretiens avec les autorités de la pêche anguillère (ONEMA, CONNAPED, DPMA, COGEPOMI, ARA)
<b>Enquêtes filière terrain</b>	2 déplacements sur place Entretiens avec les éleveurs Analyse des canaux de distribution d'anguilles d'élevage: entretiens avec distributeurs, restaurateurs, poissonniers Store checks  Entretiens avec les autorités nationales en charge du repeuplement et de leur financement, et les opérateurs du repeuplement Entretiens avec les opérateurs français du repeuplement		
<b>Enquêtes consommateurs</b>	3 blogs consommateurs Analyse de la demande, attentes consommateurs		1 blog consommateurs Analyse de la demande, attentes consommateurs
<b>Enquêtes téléphoniques filière aval</b>			Entretiens avec les metteurs en marché: transformateurs, grossistes, distributeurs, restaurateurs, poissonniers
<b>Synthèse par marché</b>	Analyse de la dynamique de marchés	Analyse de la dynamique des prix de repeuplement	Estimation du marché français potentiel Analyse AFOM
<b>Synthèse générale</b>	Positionnement, intérêt et éléments de cahier des charges pour une marque collective française		

# Calendrier de mission

MARCHE I Marché des fermes européennes de Grossissement	MARCHE II Marché du repeuplement européen	MARCHE III Marché français de la consommation	déc-21	janv-22	févr-22	mars-22	avr-22	mai-22	juin-22	juil-22	août-22	sept-22	oct-22	nov-22
<b>Réunion de lancement</b>			◆											
Approche préalable aux trois études: entretiens auprès de grands témoins de la filière européenne et française														
<b>Analyse de l'amont:</b> Inventaire des fermes en activité sur les trois pays ciblés: Allemagne, Pays Bas, Danemark	Analyse du cadre réglementaire européen sur le repeuplement													
	Identification et typologie des opérateurs du repeuplement dans chaque pays													
	Identification des modes de financement de ces marchés de repeuplement													
Attente des producteurs vis-à-vis de l'offre française de civelles	Organisation des appels d'offres													
	Saisonnalité de la demande v.s. saisonnalité de l'offre (pêche), et choix du produit (civelle vs. anguilllette)													
	Identification des circuits de repeuplement: rôle des producteurs, mareyeurs,													
<b>Réunion mi parcours et restitution du rapport à mi parcours</b>								◆	◆					
<b>Analyse de l'aval</b> Analyse de la consommation pour ces trois pays: volumes, présentation (frais, fumé, calibre) prix.	<b>Dynamique de prix</b>													
Attentes des consommateurs vis-à-vis des anguilles d'élevage 3 blogs consommateurs	Analyse des prix de marchés de repeuplement: saisonnalité, volumes, origine, influence du Brexit sur l'export de civelles UK.													
<b>Dynamique des marchés</b>														
Synthèse marché 1	Synthèse marché 2													
		<b>Analyse de l'offre:</b> Cadre réglementaire suivant les zones de production												
		Cartographie des zones de production,												
		<b>Analyse de la demande: Attente des consommateurs</b> Blog consommateurs: Typologie et modes de consommation Identification des freins et leviers à la consommation d'un produit d'aquaculture, d'un produit fumé?												
		<b>Potentiel de la filière aval:</b> Canaux de distribution: Transformateurs fumeurs, Grossistes, GD, restauration commerciale et japonaise, poissonneries, épicerie fines, vente directe												
		Prix de vente consommateur et fluctuation												
		<b>Potentiel de la filière française</b> Analyse AFOM												
	Synthèse et rédaction	Synthèse et rédaction marché 3												
<b>Synthèse générale sur le positionnement et l'intérêt d'une marche collective et les éléments clés du cahier des charges</b>														
<b>Restitution finale</b>														◆ ◆

- ◆ Livrables
- ◆ Réunion
- Travail en cabinet
- Travail de terrain

# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

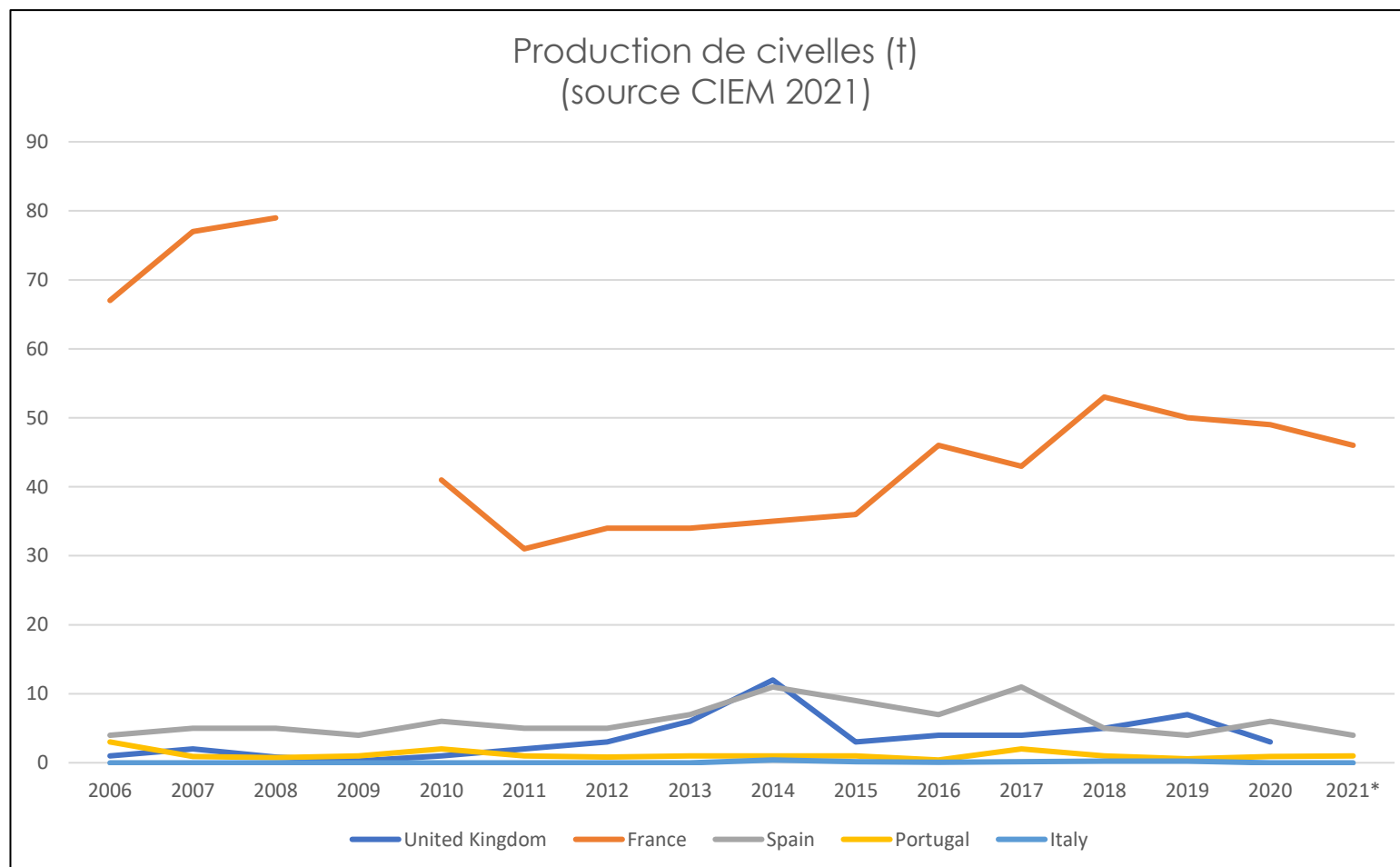
## Etat des lieux européen

# Données de cadrage anguille

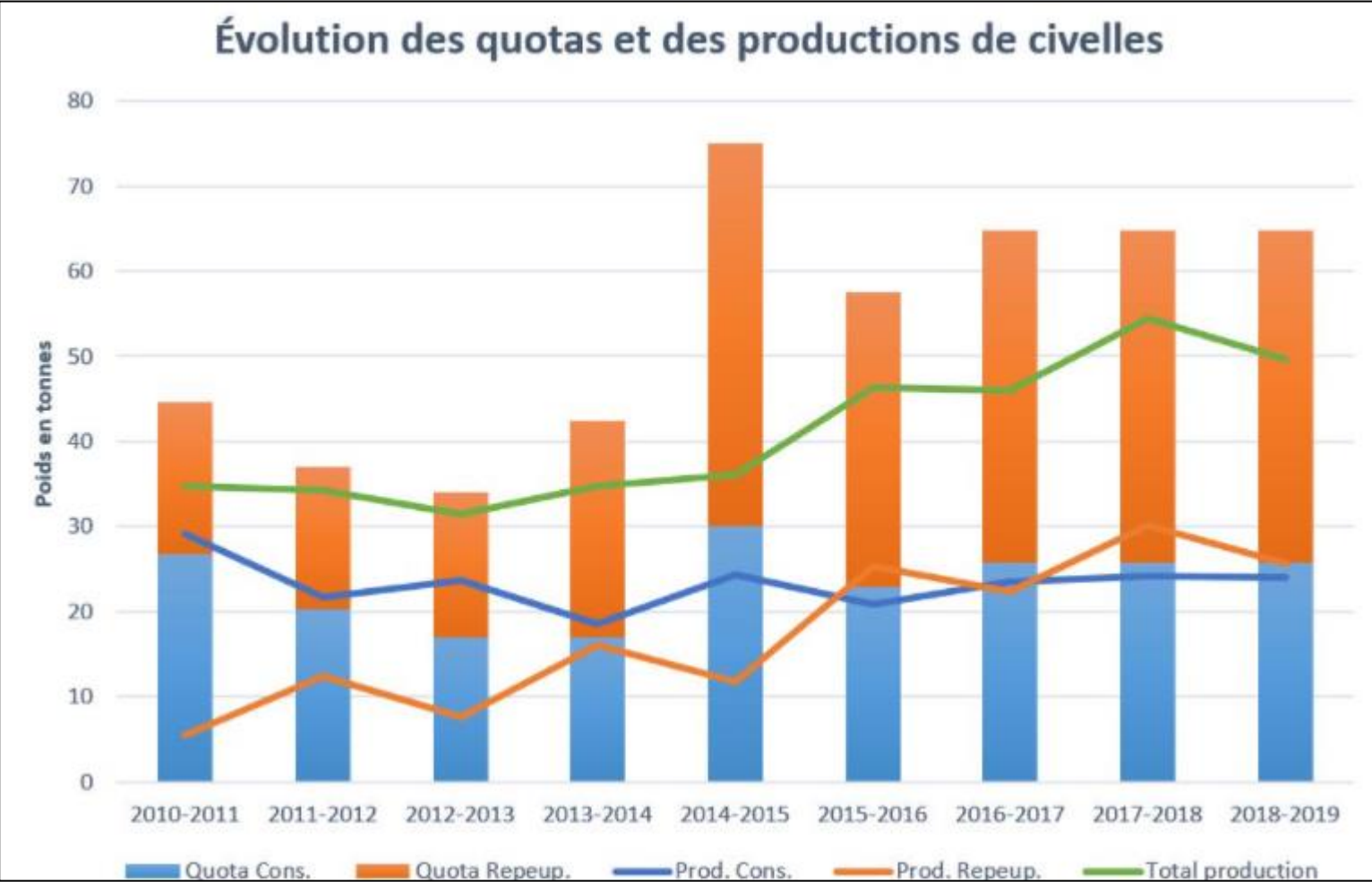
- **Depuis le 13 mars 2009, l'anguille est classée à l'annexe II de la CITES:** « espèces qui, bien que n'étant pas nécessairement menacées actuellement d'extinction, pourraient le devenir si le commerce de leurs spécimens n'était pas étroitement contrôlé ».
- Le **quota d'export d'anguille hors UE** (28t en 2008, puis 14t en 2009) a été **fermé**.
- **L'export et l'import** d'anguille et /ou de produits dérivés d'anguille hors UE sont **interdits**
- En réponse au règlement CE n°1100/2007 pour la sauvegarde de l'anguille, tous les Etats membres européens concernés ont élaboré un **Plan de Gestion Anguille (PGA / EMP)**. Le PGA élaboré par la France a été validé en 2010 par la Commission européenne.
- En Méditerranée, des relâchers d'anguille sont opérés.
- Au niveau français Il prévoit la mise en place de **quotas de pêche**, répartis à 40% consommation et 60% repeuplement
- Les actions menées par les **ONGe** dans les principaux pays consommateurs (NL, DE,DK) ont **anéanti la vente d'anguille en GD**
- En réponse, le **SEG**, organisme de certification d'une filière anguille durable, a vu le jour en 2009



# Production européenne de civelle



# Quotas de civelle (France)



Source: Conapped 2020

Pour la saison 2019-2020, un quota national de 65 tonnes a été attribué.

- 8,45 tonnes pour la pêche fluviale
- 56,55 tonnes pour la pêche maritime

Pour la saison 2020-2021, un quota national de 57,725 tonnes a été attribué.

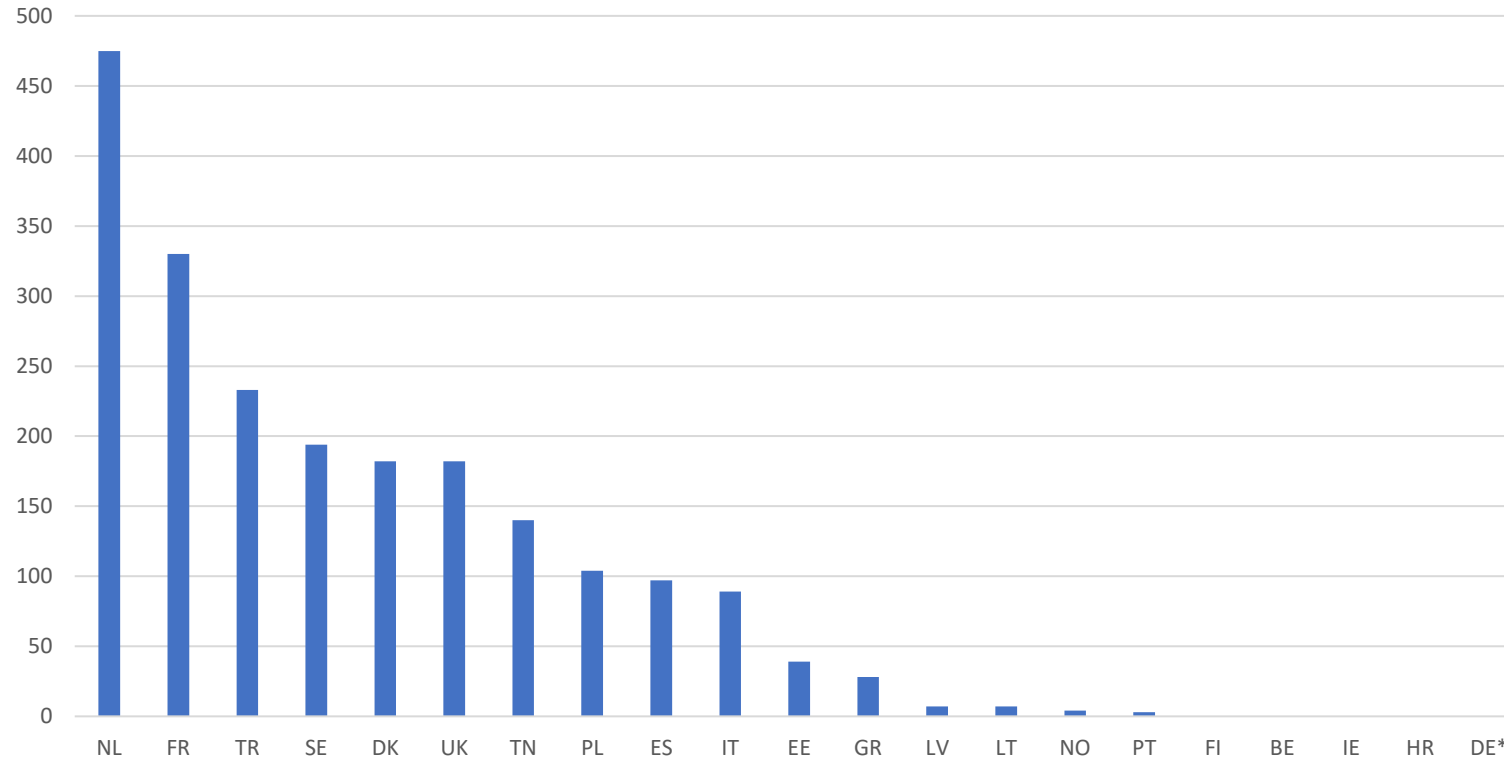
- 7,475 tonnes pour la pêche fluviale
- 50,25 tonnes pour la pêche maritime

Pour la saison 2021-2022, un quota national de 65 tonnes a été attribué.

- 8,450 tonnes pour la pêche fluviale
- 56,550 tonnes pour la pêche maritime

# Production anguille UE (Pêche)

Captures anguilles jaunes & argentées 2020  
(CIEM 2021)



Source: Ciem 2021

# Aquaculture anguille UE

Production of European Eel (*Anguilla anguilla*) by MS in tonnes

MS	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>NETHERLANDS</b>	3.200	300	2.800	2.300	2.885	2.885	2.885	2.885	2.000	2.150	2.150
<b>GERMANY</b>					700	927	927	927	927	1.207	1.207
<b>ITALY</b>	1.070	960	1.100	1.100	1.000	1.000	1.000	850	850	850	750
<b>DENMARK *</b>	1.699	1.532	1.154	1.061	1.079	789	789	750	750		
<b>SPAIN</b>	510	446	402	350	315	366	380	315	330	330	360
<b>GREECE *</b>	428	372	304	322	250	285	285				
<b>PORTUGAL *</b>									200		
<b>POLAND</b>								51	85	1	11
<b>CZECHIA</b>									2	1	
<b>Total</b>	<b>6.907</b>	<b>3.610</b>	<b>5.760</b>	<b>5.133</b>	<b>6.229</b>	<b>6.252</b>	<b>6.266</b>	<b>5.778</b>	<b>5.145</b>	<b>4.539</b>	<b>4.478</b>

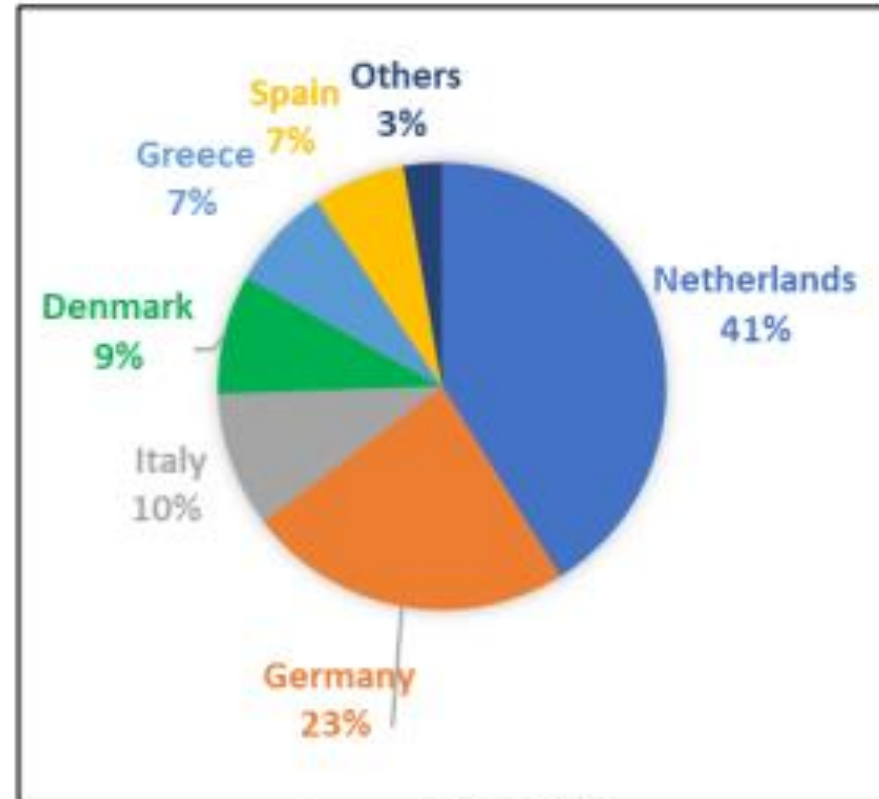
*\* Confidential data: less than 3 producers, and sometimes only one large farm.*

*Source: FEAP*

Source: FEAP / Federation of European Aquaculture Producers 2020

# Production européenne d'anguille (pêche + aquaculture)

Figure 10 – Main EU producers of European eel  
- 2018



Source: EUROSTAT

# Consommation anguille UE, toutes sources d'approvisionnement confondues - Estimation

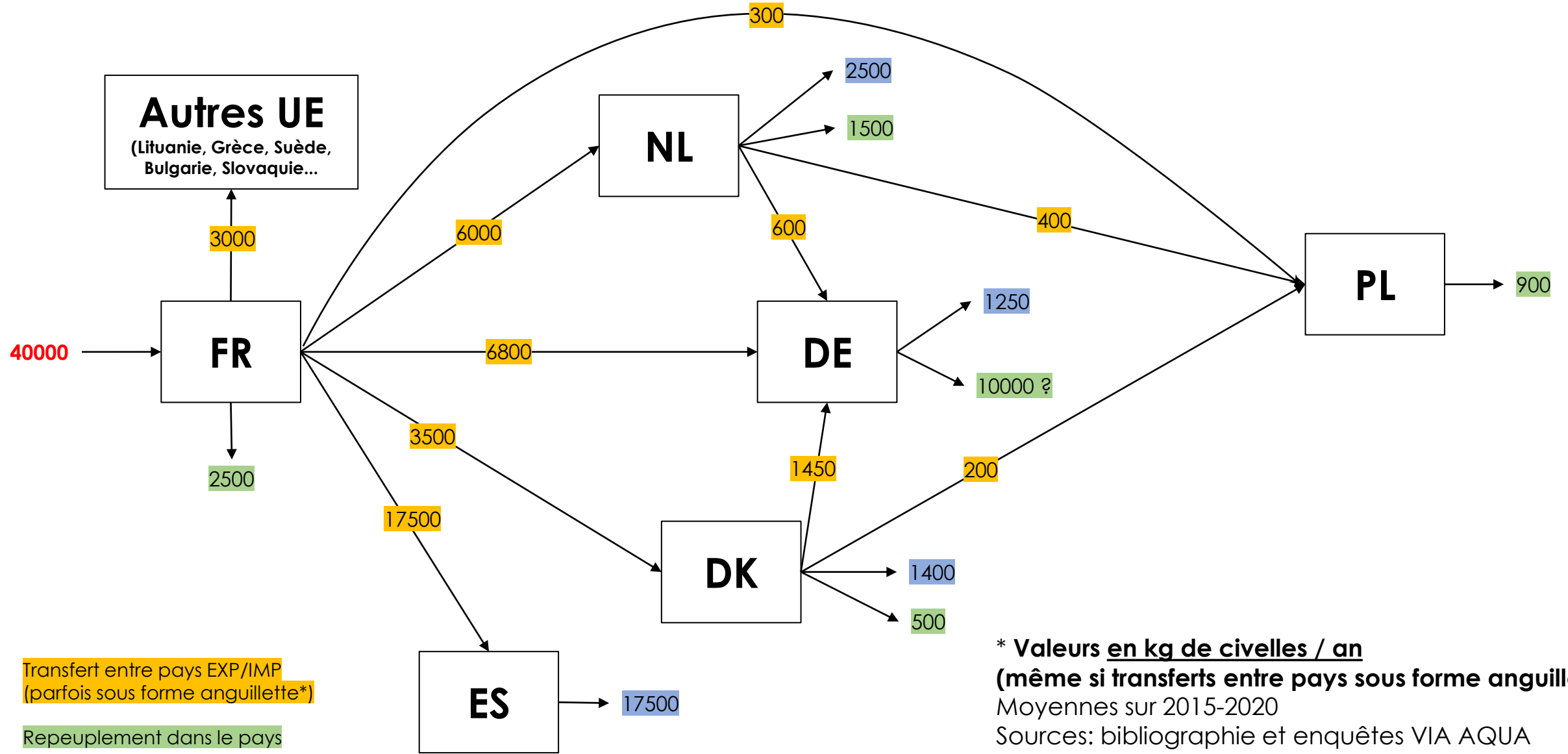
7000 tonnes EPV / an



Civelles

Sources:  
Stats Eurostat, CIEM et FEAP  
Enquêtes Via.Aqua

# Flux intra-européens des civelles de pêche FR: tentative de reconstitution



Transfert entre pays EXP/IMP  
(parfois sous forme anguille\*)

Repeuplement dans le pays

Consommation dans le pays

\* **Valeurs en kg de civelles / an**  
**(même si transferts entre pays sous forme anguille)**  
 Moyennes sur 2015-2020  
 Sources: bibliographie et enquêtes VIA AQUA  
 Retraitements VIA AQUA

# Flux intra-européens des civelles de pêche FR: tentative de reconstitution

## Sources et méthodes:

### Plage de temps des données

entre 2015 et 2020, ou 2020 seulement

### Données France:

Captures = CIEM; repeuplement = ARAFrance; export: FranceAgriMer

### Données Espagne:

Comm pers et stats FranceAgriMer

### Données Allemagne:

Importations= stats Minist. Fédéral Agriculture et Alimentation; repeuplement: Fischmagazin, stats Länder; consommation: comm.pers

### Données Pays-Bas:

Importations= comm.pers.; exportation: comm.pers; consommation: comm.pers.; repeuplement: comm.pers

### Données Danemark

Importations= comm.pers et stats DTU; repeuplement = stats Ministère Affaires Etrangères; consommation: comm.pers.

### Données Pologne:

Importations: estimations VA; repeuplement: stats Ministère Agriculture et Pêche, et stats FranceAgriMer

## Calculs et retraitements sur la base de:

3 civelles = 1g

Mortalité civelle > anguilette = 15%

Mortalité civelle > anguille = 25%

Anguille de consommation: mini 100/300g, maxi 800/1000 g, valeur moyenne 300-400g

Prix export civelle 250€/kg

Prix export anguille fraîche: 10€/kg



# Flux intra-européens des civelles de pêche FR: tentative de reconstitution

## Analyse critique et pistes d'amélioration de la reconstitution proposée;

- Cette reconstitution fait l'hypothèse qu'il n'y a pratiquement pas de civelles autres qu'originaires de la pêche française  
=> à affiner éventuellement?
- Il manque les données d'exportation françaises centrées sur les seules civelles  
=> rechercher les données liées aux bons de transport et déclarations obligatoires des exportateurs au titre du règlement UE 1100/2007?
- La quantité de civelles passant en Espagne pour consommation directe est clé pour équilibrer les bilans. Dans la reconstitution proposée, elle est établie sur la base de communication personnelle et de calculs fondés sur des hypothèses de prix  
=> à approfondir
- La quantité apparente de civelles importées par la Pologne depuis la France est problématique (1730 kg en moyenne sur la période 2015-2022 dans les stats FranceAgriMer, ce qui ne se retrouve pas en aval)  
=> à creuser?

# Flux intra-européens des civelles de pêche FR: tentative de reconstitution

## Analyse critique et pistes d'amélioration de la reconstitution proposée;

Néanmoins, cette reconstitution met en évidence:

- Un bloc de **six pays majeurs** et leur intégration en chaîne
- **Deux pays** à la fois moteurs de la défense de la filière européenne et « gros consommateurs » d'anguille (pêche + aquaculture): **Allemagne et Pays-Bas**
- **L'absence des quatre autres** dans la dynamique des intérêts communs de la filière n'est pas justifié par leur importance relative, qui est significative
- **Certaines des conséquences d'un arrêt de la pêche civellière:**
  - Extinction immédiate d'une filière européenne qui a l'avantage d'offrir de la visibilité sur les captures et les transferts
  - Quid de la reconstitution naturelle des stocks en l'absence de redistribution géographique grâce au repeuplement hors France ?

# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

## Allemagne

# UGA et Länder en charge des PGA (Règlement UE 1100/2007)

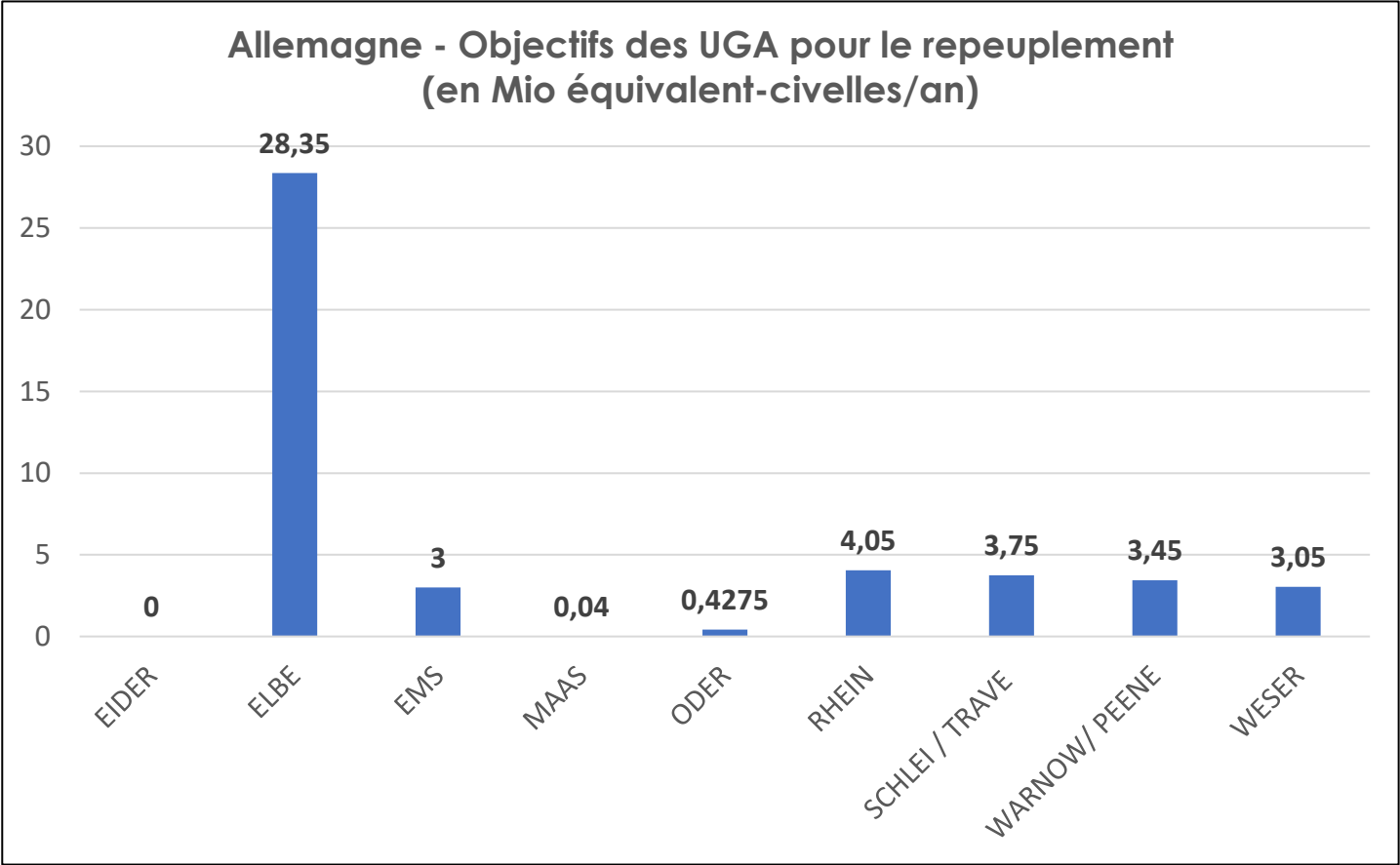
NB: au niveau fédéral le mot d'ordre est la protection des ressources naturelles et la prise en considération sérieuse de l'avis du CIEM.  
=> tensions avec les Länder en charge des PGA et tous opérateurs de repeuplement,  
=> discussions/négociations pour essayer de dégager une position qui fasse consensus. Processus est délicat et toujours en cours.

UGA  
(Einzugsgebiet):  
zones colorées

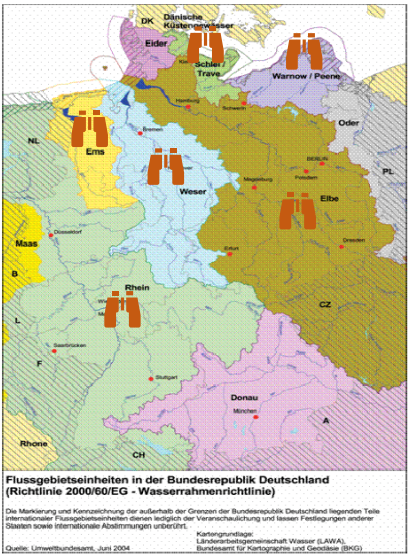
Länder : limites  
blanches



# Total objectif des PGA: 46, 1 millions équivalents-civelle/an



## UGA majeures

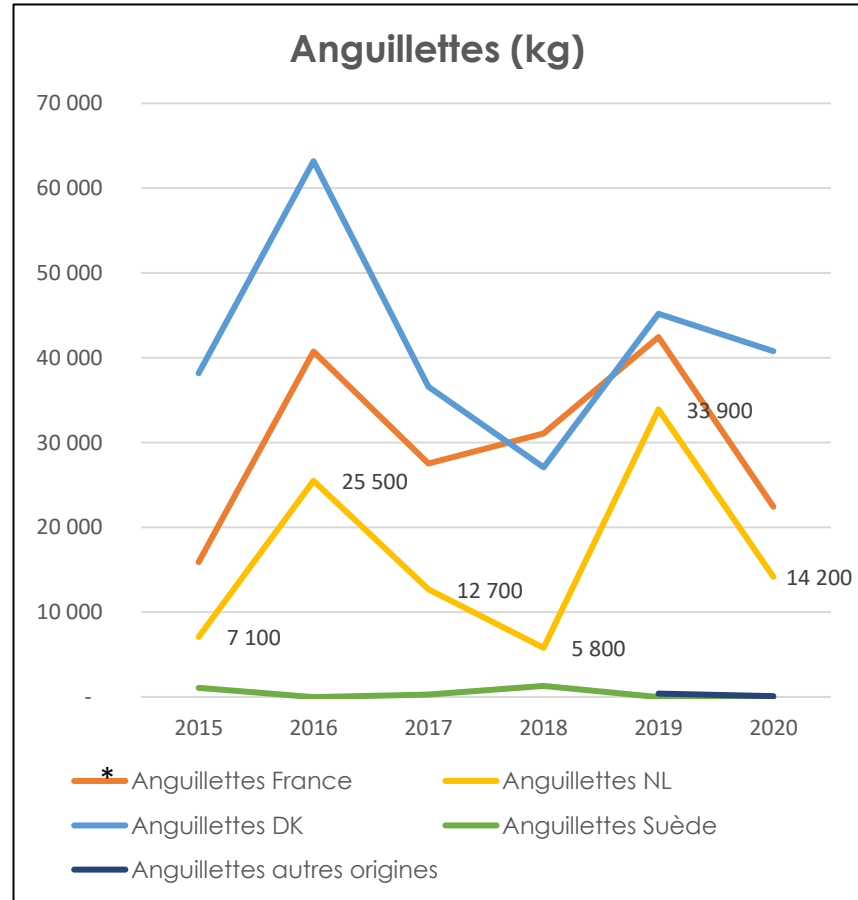
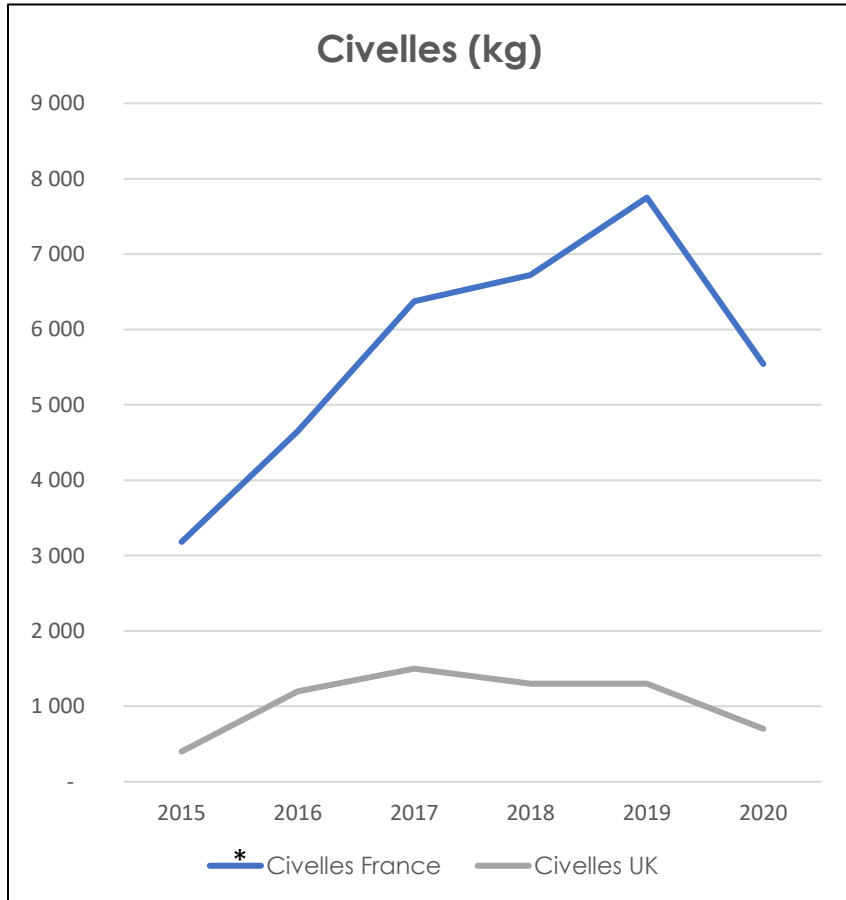


## Länder clés



Source: PGA des différentes UGA, 2011

# Allemagne : importations de civelles et d'anguillettes 2015-2020

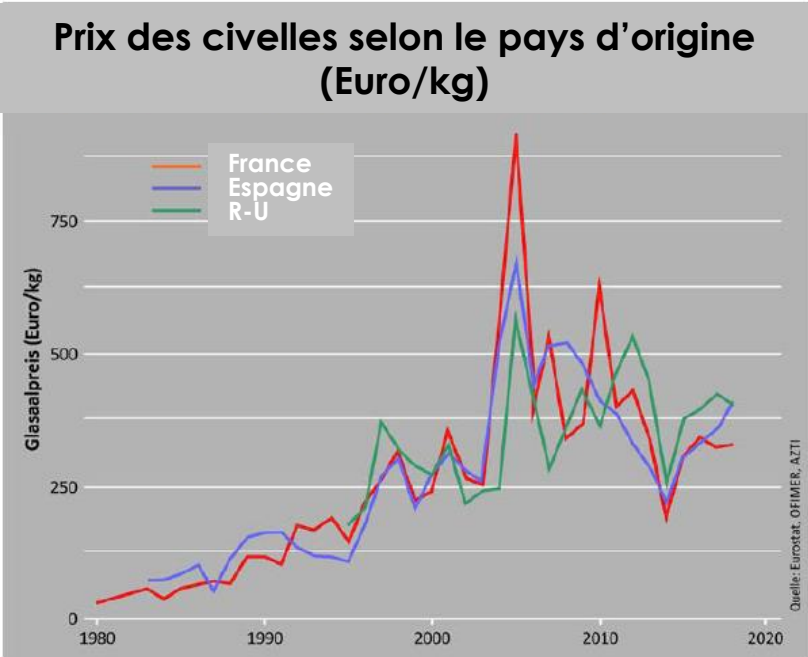


Source: BMEL, retraitements VIA AQUA

\*

# Allemagne : évolution du prix des civelles et anguillettes importées: 1980 - 2020

## Civelles



Source: FischMagazin 2020

## Anguillettes

En fonction de la taille

Taille (g)	€/kg
3-4 g	70 – 80
5-7 g	45- 60
7-10g	40-50

A la pièce : 0,59 - 0,80 € / pièce 15-20 cm (4-9g, soit 65-200 €/kg?)

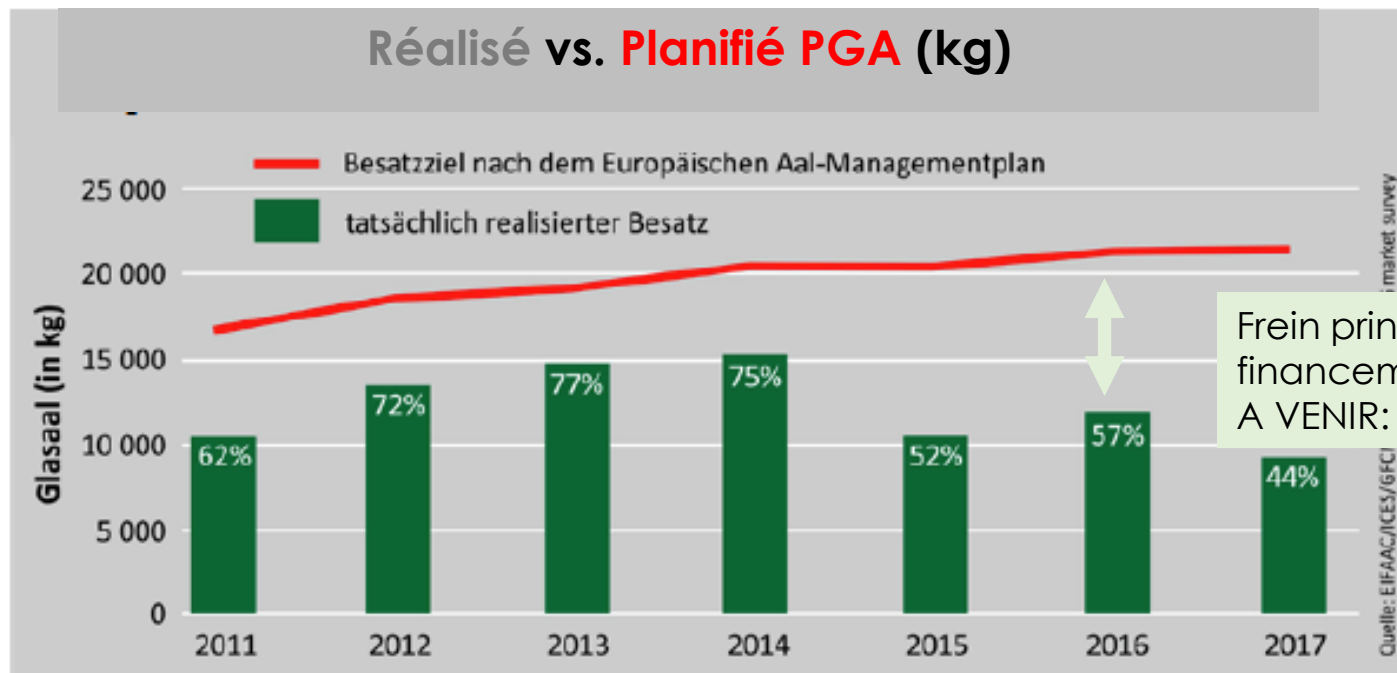
A l'importation

Origine NL: 16-31 €/kg  
Origine DK: 14-21 €/kg

Sources: BMEL, BdB/Asso Pêches continentales, divers Länder



# Mise en œuvre des PGA par les Länder / état des lieux 2020



**Der konkrete Besatz bleibt mittlerweile deutlich hinter den Zielen zurück, wie sie in den Managementplänen gemäß EU-Aalverordnung 1100/2007 gefordert werden.**

Source: FischMagazin 2020



# Mise en œuvre des PGA par les Länder / état des lieux 2022

LAND=> financement	UGA =>PGA	Besoins annuels en équivalents-civiles du PGA pour le repeuplement	Financements des opérations de repeuplement du PGA (k€)	Brandenburg	Mecklenburg - Vorpommern	Nieder-sachsen	Schleswig -Holstein	Nordrhein - Westfalen	Hessen
				1250	650	400-900	* 300	100-250	70-100
			Dont fin. Public	1000	300	50-60%	60%	80-200	35-50
			Dont contrib. Privé	250	325			35	35-50
ELBE	28,35	1800-2150	95%	45%	25%	16%			
RHEIN	4,05	150-300					95%	75%	
SCHLEI / TRAVE	3,75	200-250		-		80%			
WARNOW/ PEENE	3,45	200-300		45%					
WESER	3,05	200-480			50%		2%	25%	
EMS	3	100-350			25%		3%		
ODER	0,4275		x	x					
MAAS	0,04						x		
EIDER	0					x			
Toutes EMU	46,1175	3000- 3800							

# Repeuplement : Länder clés

Land	Type d'opérateurs du repeuplement	Fournisseurs	Critères choix des opérations subventionnées		
			Economique	Zooteknique	Certification produit
<b>Brandenburg</b>	Groupements de pêcheurs, rassemblés dans des opérations d'achats groupés	Exportateur français livrant des achats groupés	La plus avantageuse en rapport coût/nb de pièces	- civelles si avant fin mars; anguillettes de mai à octobre - Anguillettes 7g, préférées aux civelles si prix élevé	Certification SEG demandée (depuis peu), mais pas éliminatoire
<b>Schleswig-Holstein</b>	- Le Land lui-même (2 opérations / an) - Deux organisations de pêcheurs professionnels - Une association de pêcheurs de loisir	Importateurs allemands	Offre la plus avantageuse	- 2/3 civelles et 1/3 anguillettes (5-10g), depuis que le prix des civelles a baissé - Relâchers à partir d'avril - certificats sanitaires	La certification SEG n'est pas demandée. C'est un label privé qui ne peut être un critère de choix dans des appels d'offres publics.
<b>Mecklenburg-Vorpommern</b>	- Opérateur isolé - Opération collective - Opération bénéficiant d'un avis scientifique sur la pertinence des zones de relâcher choisies	Français, allemands, néerlandais	Taux d'aide fonction du type d'opérateur	- Conformité des zones de relâcher - ratio civelles/anguillettes: fonction du prix des civelles - civelles en mars, anguillettes mai à août	- Considéré comme un plus, non obligatoire - Perçu comme un critère « soft », non essentiel (« not legally binding »)
<b>Nordrhein-Westfalen</b>	- Le Land lui-même pour 80% des relâchers - groupements de pêcheurs	Eleveur allemand s'approvisionnant en France, intermédiaire incontournable à cause des problèmes de logistique et de barrière linguistique		- Passage récent à une forte majorité de civelles, pour des raisons d'efficacité supposée et de moindre risque d'introduction de maladie dans le milieu - contrôles sanitaires à l'arrivée	Conformité aux spécifications du label SEG, depuis que ce label est bien en place.
<b>Niedersachsen</b>	- Pêcheurs, professionnels ou amateurs, de trois façons: • Individuellement • En associations formées autour de zones géographiques (les plus fiables) • En associations prévues par la loi autour de droits de pêche		Prix plus élevé pas forcément un désavantage : les critères de sélection ne portent pas que sur les montants totaux des opérations	- Panachage opportuniste civelles/anguillettes (5-10g), oscillant autour de 50/50 - Préférence pour majorité de civelles (en nombre d'individus relâchés) si disponibles. - Pertinence des zones choisies pour les relâchers - Certificats sanitaires des lots, en particulier HVA	Certification SEG pas demandée, car label privé et background pas totalement connu.
<b>Hesse</b>	Associations de pêcheurs Leur fédération: association des pêcheurs du Land de la Hesse	Eleveurs allemands		- uniquement ou majoritairement à base d'anguillettes 15-20 cm, faute de disponibilité en civelles - pas de relâchers dans des zones fermées	Certification SEG pas dans le cdc des dossiers d'aide. Mais intérêt évident d'une garantie sur la traçabilité et la durabilité, implicitement souhaitée.

# Élevage anguilles



# Élevage anguilles

Europe: production totale 5500 tonnes (2019) Aquakulturinfo  
production totale 5200 tonnes (Eumofa 2018)

Allemagne:

Production totale :

- 2 entreprises, 3 fermes
- env. 1400 tonnes / an (en hausse +100% vs. 2009)
- Dont : env. 40 tonnes d'anguillettes /an pour le repeuplement
- Dont : env. 1350 tonnes en anguilles de taille commerciale (150 – 700 g)
- Prix moyen ex ferme: 8,90 - 12,90 €/kg

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Prix (EUR/kg)	12,98	10,50	9,56	9,56	8,90	12,88	12,87

Civelles entrantes :

- À peu près 100% origine France (depuis le Brexit)
- A peu près 100% certifiées SEG sur la partie destinée à l'élevage vers la taille commerciale
- Fournisseurs= grossistes exportateurs, jamais les pêcheurs en direct

Sources: AQUAKULTURINFO, FAO, BMEL, EUMOFA

# Pêche anguilles

Europe production totale (UE-28): 2400 tonnes en 2018 (Eumofa)  
Prix première vente : 8,90 – 11,40 €/kg

Allemagne:  
production totale env. 500 tonnes / an (BMEL)  
production totale env. 200 tonnes (Eumofa)

	Prix au débarquement (EUR/kg)
2012	8,50
2013	8,55
2014	9,38
2015	8,97
2016	10,33
2017	9,28
2018	10,67
2019 (11 mois)	10,85

Sources: EUMOFA, BMEL



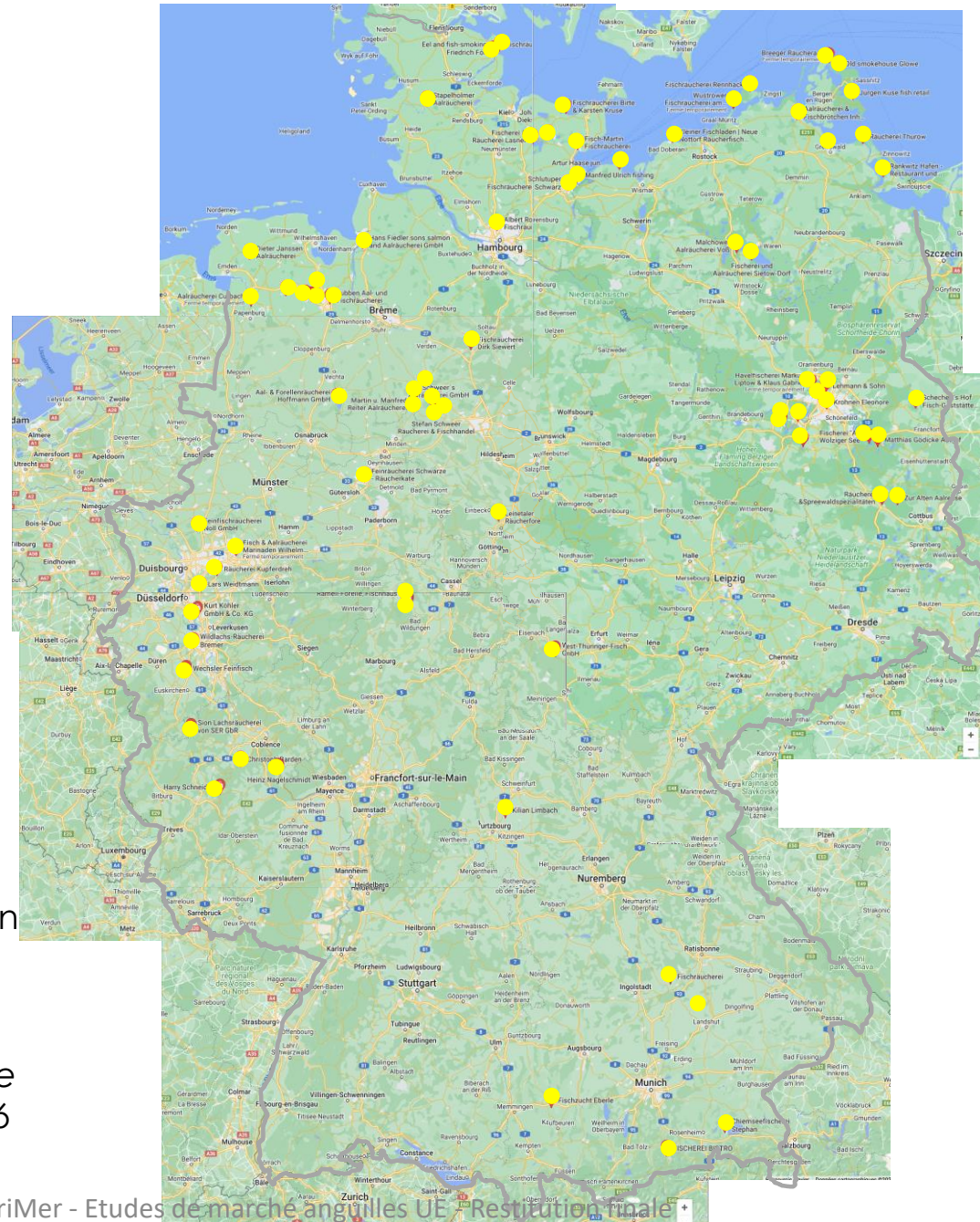
# Consommation anguilles

Consommation apparente  
2018

- 1550 tonnes EPV (Eumofa)
- Majoritairement sous forme fumée
- Importations nécessaires pour couvrir les besoins?

Production anguille fumée  
Allemagne

- **Environ 75 entreprises ou établissements** de fumaison d'anguille identifiées
- Env. 1000 tonnes EPV  
65 - 90% de la consommation totale apparente d'anguille selon les sources  
(Eumofa ou comm.pers.)
- *NB: Total poisson fumé Allemagne (poids net toutes espèces) : 25/26 000 tonnes*



# Anguille Allemagne: prix

## Prix producteur selon les Länder et les circuits - 2016

Frais (« anguille verte »): 13 – 34 €/kg  
 Fumé 20 – 50 €/kg

Circuit	Aal		
	Bundesland	grün	geräuchert
Vente Directe	Baden-Württemberg		27,00-40,00
	Bayern	23,50	34,00
	Berlin	18,50	34,67
	Niedersachsen	25,00-34,00	35,00-50,00
	Nordrhein-Westfalen	20,00	
	Rheinland-Pfalz	18,00	36,00
	Sachsen-Anhalt	13,00-26,00	30,00-34,90
Détaillants et RHD	Baden-Württemberg		20,00-30,00
	Bayern	15,50	24,00
	Berlin	16,00	27,00
	Niedersachsen	22,00	25,00-40,00
	Nordrhein-Westfalen	20,00	
	Rheinland-Pfalz		27,00
	Sachsen-Anhalt	13,00	27,50
Gross.	Berlin	15,00	
	Niedersachsen	15,00	25,00-33,00
Autres	Sachsen	23,95	
	Mecklenburg-Vorpommern	17,02	

EV = Hofladen, Wochenmarkt, eigenes Geschäft oder eigenes Restaurant  
 EH/GA = Restaurants, Fischgeschäfte, Wiederverkäufer, etc.  
 GH = Großhandel

Sources: BMEL, EUMOFA

## Prix au détail

Frais 14 – 40 €/kg  
 Fumé entier (TTC) 48,69 €/kg (20 – 65)

# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

## Danemark



# Devenir des civelles

Ferme	Conso. DK	Rep. DK	Conso. Export	Rep. export	SEG	Achat civelles	Fournisseur	Prix (€/kg)	Production	Tonnage annuel déclaré (t)		
										Anguilles Consomm. humaine	Anguillettes 10g Grossiss. mt	Anguillettes 10g Repeupl.mt local + export
Skovsted Ålefarm	Oui	Non	Oui	Oui	Non Mais achète des civelles SEG si demandé par les fumeurs NL  Achète 20% SEG /80% non SEG et communiquerait sur le repeuplement SE => écartée des marchés du repeuplement DK par DTU	400kg/an soit 1,3 M de civelles/an	JG & JA	300-400	Repeuplement: 200 000 -400 000 anguillettes 5-20g -> DE et PL  Consommation: Anguilles vivantes 100 g (Italie <b>15t</b> ) Anguilles 150g poissonneries et hôtels Anguilles 400-800g pour marché DK: (les fument eux-mêmes) : Total ventes marché DK: <b>80t</b>	95	?	3
Royal Danish Fish A / S	?	Oui	Oui	Oui	Oui - Approved 2018-04-27	500-1000kg soit 1,7 - 3,4 M/an  708 kg (JG 2017) eq. 2,36 M civ.	JG / SEG (80%) & autres (non SEG)		Repeuplement: 2,1 M (2017) (80% du CA)  Consommation: 2,4 M (2017) Export vers fumeurs NL , IT, DE, PL (20% du CA)	588	?	40
Lyksvad Fiskefarm K/S	Non	Oui	Non	Oui	Non Pas d'exigence SEG pour le repeuplement	700-800 kg / an eq. 2,3 - 2,5 M/an	JG & JA	260-280	Repeuplement: Anguillettes 10g DK, PL, DE  Consommation: Néant		?	25
<b>Total</b>						<b>5,3 - 7,2 M/an</b>				<b>683</b>		<b>68</b>

# Devenir des civelles

**Table 3.2.1. Usage of aquaculture production 2017 (Source: Danish AgriFish Agency).**

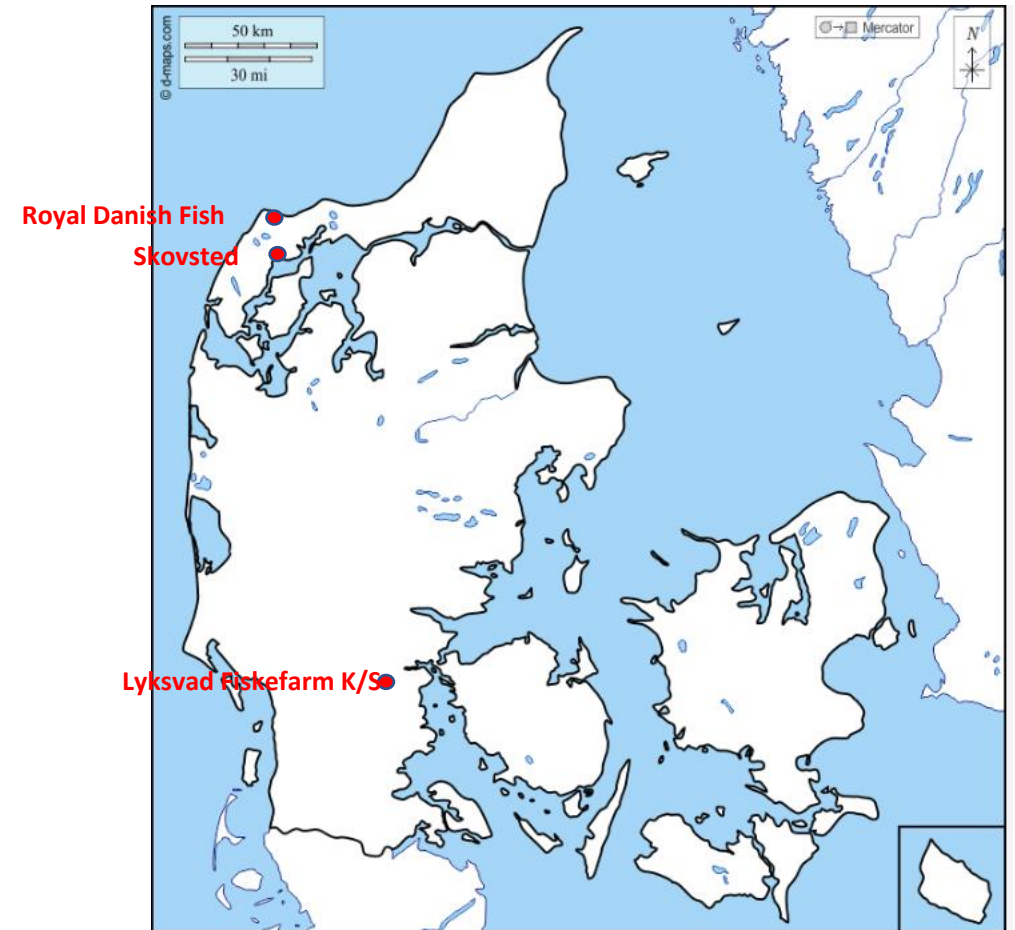
	Number	Kg
Imported glass eel	10 263 750	4168
Stocking in Dk, size 3,5 g	1 106 000	3871
Stocking exported, size 9 g	1 926 338	17 337
Large eel consumption		531 892
Dead biomass		8100
Total production		561 200

DTU: Report on the eel stock, fishery and other impacts in Denmark, 2018–2019

- Import de civelles en baisse depuis 2018
- Concurrence avec la France sur le marché domestique du repeuplement en anguillettes

# Aquaculture Danemark

- **Le nombre de fermes est passé de 100 en 1991 à 3 en 2022**
  - Skovsted
  - Lyksvad
  - Royal Danish Fish : en réflexion de reconversion
- **Hormis la production pour le repeuplement au Danemark, l'aquaculture danoise est surtout destinée à l'export d'anguillettes** vers la Pologne et l'Allemagne (Lyksvad)
- La production aquacole est de l'ordre de **650 - 700t d'anguille pour la consommation humaine, et de 70 t d'anguillettes pour le repeuplement**
- **Production en forte baisse** (- 55% entre 2012 et 2018), **stable depuis lors.**



Deux volets dans le PGA danois:

- **PGA pour eaux intérieures** = repeuplement + mesures de réduction de la mortalité permettant d'atteindre 40% d'échappement (habitats, barrages hydroélectrique, aquaculture etc.)
- **PGA eaux marines** = réduction de l'effort de pêche: limitation du nombre d'engins de pêche et de la durée de la saison de pêche
- **Le repeuplement n'est pas la seule mesure de préservation.** Le PGA Danois prévoit – entre autres - des **mesures de réduction de l'effort de pêche** (professionnelle et récréative) en plus du repeuplement.
- Ont abouti à une **réduction d'environ 50% de l'effort en eaux douces et marines**

# Repeuplement Danemark

- **DTU Aqua** est en charge du repeuplement danois
- Intensité du repeuplement (lacs et rivières) : **1,4 M de civelles en 2017, 1,5M en 2021**
- Prix d'achat civelles: **240-280 € / kg**
- **Repeuplent en anguillettes 2-5 g produites au DK** sur la base de civelles françaises en totalité.
- **Financement: Budget ~400k€ (0,23€/anguillette)** financé à 75% par le FEAMPA et à 25% par les licences de pêche récréative
- Les **anguillettes** sont sensées mieux résister aux conditions froides des eaux DK, mais il n'y a pas d'évidence scientifique qui le prouve
- L'avantage est plutôt de **permettre une bonne organisation 100% danoise** des opérations de repeuplement sans dépendre de civelleries françaises pour la phase de stabulation (ne serait-ce que pour des pb linguistiques).

# Repeuplement Danemark: déroulement

- **Achat en France fin Février:** 1 seul AO lancé par DTU, remporté par l'un des deux opérateurs (Royal Danish & Lyksvad)
- Grossissement aux œufs de cabillaud pendant 3 mois.
- **Livraison des anguillettes entre Juin et Août** et contrôle sanitaire à réception par les services vétérinaires Danois (National Vet. Institute)
- **Repeuplement sur 50 sites** répertoriés et très bien connus des deux civelleries danoises
  
- **Efficacité** du repeuplement: **n'est pas démontrée**, même si l'on a la preuve de dévalaison d'anguilles issues de civelles repeuplées
- Les 40% d'objectif d'échappement représentent 444t théoriques. Aujourd'hui l'échappement est estimé à 122t

# Repeuplement Danemark

- Livraison des anguillettes entre Juin et Aout

**Table 3.8.** Number of restocked eel size 2-5 gram

Year	Number of restocked eel size 2-5 gram		
	Lakes	Rivers	Total
2009	203,900	50,000	253,900
2010	574,350	672,000	1.246,350
2011	771,000	590,000	1.361,000
2012	644,000	640,000	1.284,000
2013	665,400	610,000	1.275,400
2014	712,000	630,000	1.342,000
2015	790,000	609,000	1.399,000
2016	690,000	700,000	1.390,000
2017	690,000	700,000	1.390,000

The table below shows the average prices of each eel for restocking in the period of 2010-2015.

Year	Danish currency (DKr)	Euro (€)
2010	2.35	0.31
2011	2.05	0.27
2012	2.07	0.28
2013	2.14	0.29
2014	2.05	0.27
2015	1.93	0.26
2016	1.93	0.26
2017	1.92	0.26

(Source: Ministry of Foreign Affairs of Denmark)

# Pêche Danemark

- **Pêche récréative: 700 pêcheurs (2005) dont 175 très dépendant de l'anguille.** ~17 000 pêcheurs en mer ciblant l'anguille + quelques centaines de pêcheurs en eau douce, **captures ~100t** en moyenne (164t en 2016 vs. 50t en 2013, forte tradition au DK).
- **Pêche professionnelle: < 200t** (180t en 2018, 460 t en 2008) les pêcheurs pro souhaiteraient faire interdire la pêche récréative qui leur fait concurrence.
- **Captures en baisse** (~550t en 2004-2006 (source PGA))
- **Les licences de pêche professionnelle ne peuvent plus être transmises de père en fils** comme par le passé. Retournent dans un pot commun ce qui permet de baisser petit à petit l'effort de pêche.
- Pêche en mer (95% des captures): autorisée du 1<sup>er</sup> avril au 31 août, fermée le reste de l'année
- Pêche récréative (5% des captures): autorisée du 1<sup>er</sup> avril au 15 octobre avec une fermeture pendant 10 semaines sur la période estivale pour réduire l'effort de pêche de 50%

(Source: Ministry of Foreign Affairs of Denmark - Third Danish progress report (2018) on implementation of the Eel Regulation and Eel Management Plan (EMP) in Denmark)



# Production danoise: pêche et aquaculture

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Evol. 2018 / 2012
Aquaculture	1.061	712	789	1.232	1.067	549	451	-57%
Pêche	328	331	331	262	267	259	172	-48%
Total	1.389	1.043	1.120	1.494	1.334	808	623	-55%

Source: FAO / Eumofa 2019

# Import et Export d'anguilles

- **Import:**

- Essentiellement de l'anguille fraîche et congelée pour approvisionner les transformateurs

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2019
Vivant	108	1.047	9,70	40%
Frais	112	1.260	11,23	48%
Congelé	10	137	14,45	5%
Fumé	1	35	35,47	1%
En conserve	7	121	16,77	5%
<b>Total</b>	<b>238</b>	<b>2.600</b>	<b>10,93</b>	<b>100%</b>

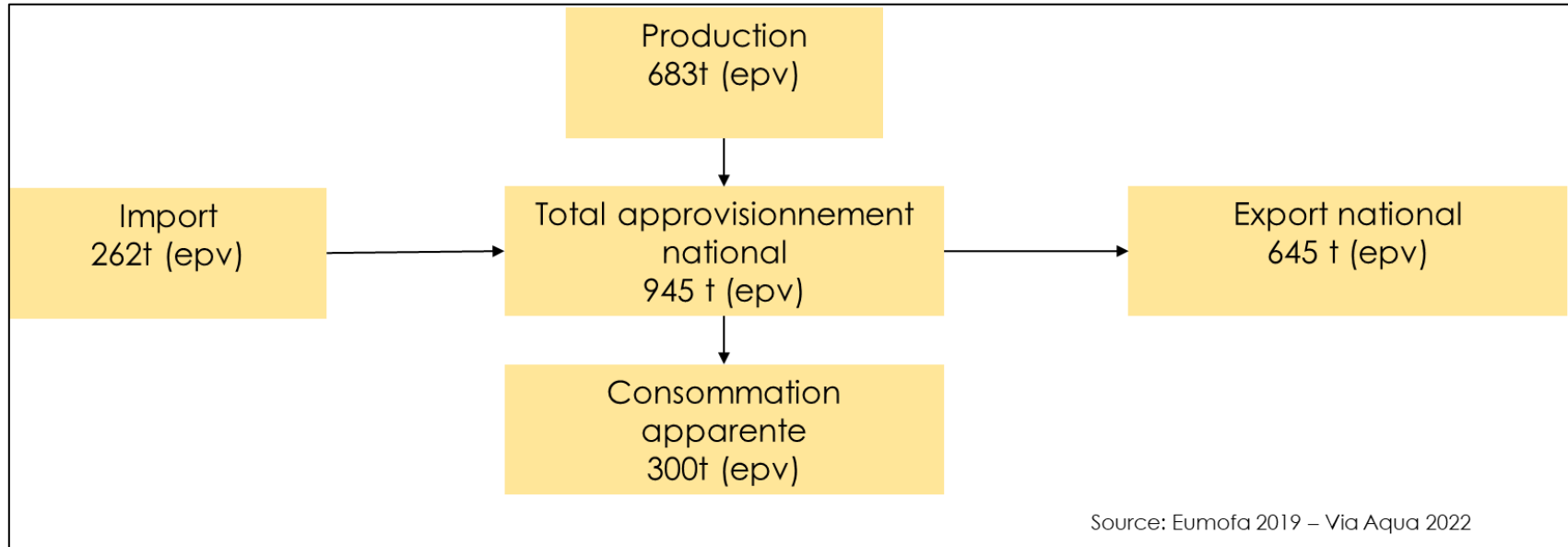
- **Export:**

Source: Eumofa 2019

- Anguilletes vivantes: repeuplement < 20g (Allemagne et Pologne), entière 200g (Italie), > 800g (Pologne)
- Anguilles fraîches et congelées

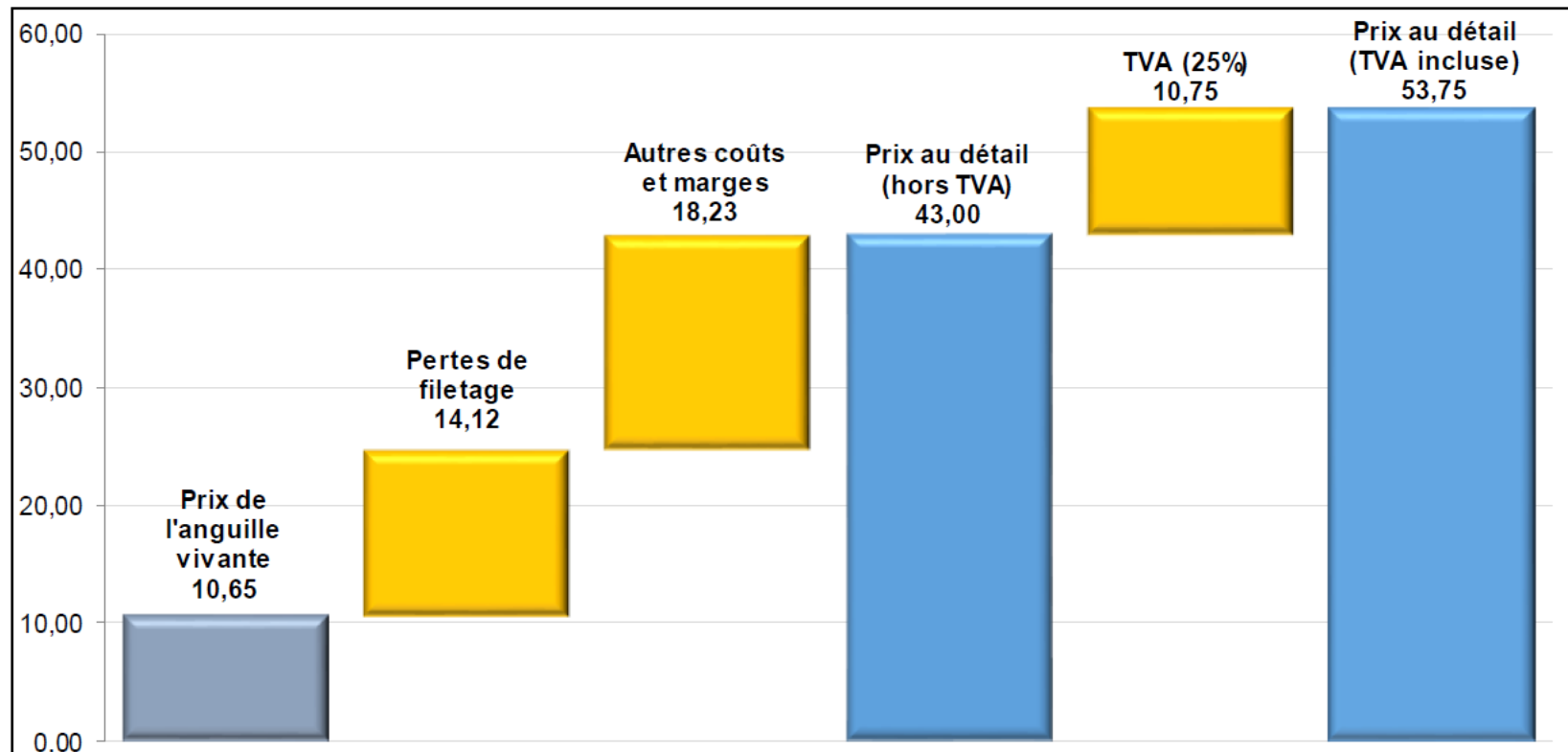
	Volume (tonne)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2019
Vivant	390	3.051	7,82	43%
Frais	183	2.812	15,33	40%
Congelé	87	1.081	12,39	15%
Fumé	3	98	36,20	1%
En conserve	2	49	32,91	1%
<b>Total</b>	<b>665</b>	<b>7.092</b>	<b>10,66</b>	<b>100%</b>

# Consommation apparente



- La consommation repose essentiellement sur les anguilles de pêche, consommées en friture ou fumées
- L'anguille fumée est un produit traditionnel au Danemark;
- Produit néanmoins clivant
  - Consommateurs « de droite »: considèrent la pêche et la consommation d'anguille comme faisant partie du patrimoine culturel danois
  - Consommateurs « de gauche »: veulent interdire toute exploitation de la ressource.
- Actuellement il n'y a pas d'anguille dans les supermarchés. Tout est distribué à travers les magasins spécialisés ou en direct

# Consommation: chaine de valeur anguille fumée (filet)



Source: Eumofa 2019

# Danemark: organisation de filière

- Les trois derniers producteurs danois ne sont pas organisés, se parlent peu
- Pas de représentation au sein de l'ESA et n'en manifestent pas l'intérêt
- Adhésion très partielle au SEG: un seul producteur est véritablement certifié
- Positionnés sur la production d'anguillettes de repeuplement à l'export dans les pays de l'Est, qui n'ont pas besoin de la certification SEG et ne souhaitent pas en payer le prix.
- Subissent sur le marché de l'anguillette de repeuplement la concurrence française de GM

# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

## Pays Bas

# Pays Bas: devenir des civelles

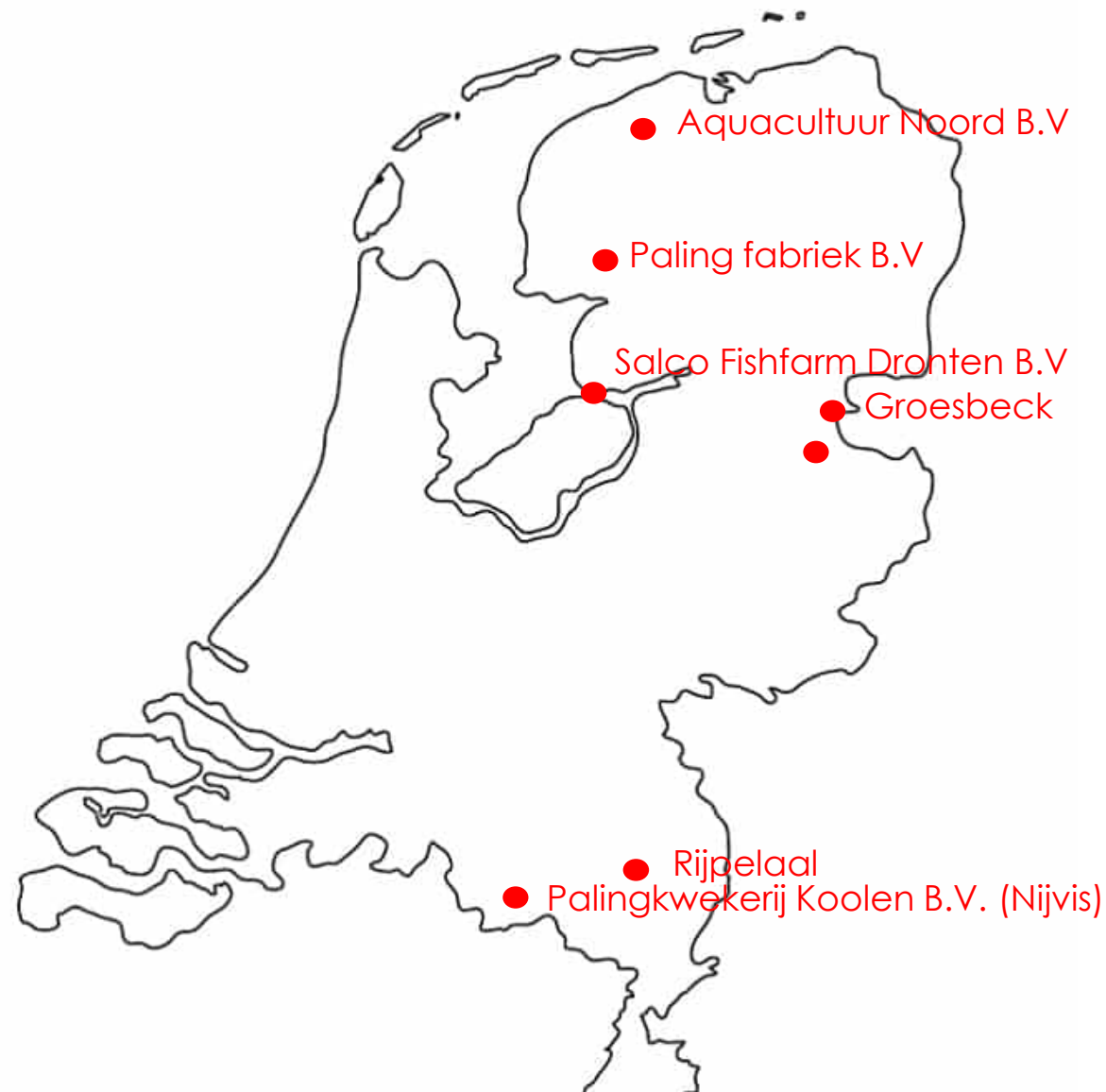
Ferme	Conso. NL	Rep. NL	Conso. Export	Rep. export	SEG	Civelles					Tonnage annuel déclaré (t)		
						Achats kg/an / nb.	Consom.tion	€/kg	Replmt	€/kg	Anguilles	Anguilletes 10g	
											Consom.tion humaine	Grossiss.ment	Repeuplement
Aquacultuur Groesbeek					Oui	1,4t ?? <b>4,6 M pc.</b>	1200 kg		200 kg (15% des achats totaux)		400		4,5
Palingwekerij Bardoel	Oui	Oui	?	?	Oui	8-900 kg soit <b>2,8 M</b> de civelles	675 kg		225 kg		280		2,2
Rijpelaal	Oui	Oui	?	?	Oui	700 kg soit <b>2,3 M</b> civelles, dont 75% SEG / 25% non SEG	620 kg		85 kg		200		3,3
Palingwekerij Koolen B.V. (Nijvis)					Oui	<b>3,6 M</b> pc en 2020 < 100% SEG soit 1100 kg	2,5 M pc. 750 kg		1,1 M pcs 330 kg		600		15,0
Aquacultuur Noord B.V				Oui (Rep. Tchèq ue)	Oui	800 kg (calculé sur base 200t) <b>2,7 M</b>	600 kg	400	200 kg	200-250	200		1,0
Salco Fishfarm Dronten B.V	Oui	Oui	Non	?	Oui	800 kg (dont < 50% civ. SEG, en augmentaion) <b>2,7 M</b>					<b>252</b>		<b>1,0</b>
Paling fabriek B.V / TROELSTRA Aquacultur B.V.	Oui		Oui		Oui	400 kg en moyenne de civelles NON SEG / <b>1,4M</b>					<b>160</b>		<b>1,2</b>
<b>Total</b>						<b>6,05 t/ 20,1 M</b>					<b>2092,4</b>	<b>0</b>	<b>28,1852</b>

# Pays Bas: Offre aquacole

## Branchecijfers visweek consumptievis 2020

Soort	Aantal kwekers	Tonnage	Omzet
			Euro
Paling	10	2.035	17.300.000
Claresse	1	1.500	2.700.000
Meerval	4	950	1.710.000
Tarbot	1	30	300.000
Snoekbaars	2	100	900.000
Yellowtail	1	600	6.000.000
Steur	2	80	700.000
Tilapia	1	1	480.000
Meerval pootvis	1	1	130.000
Forel + overig	2	40	160.000
<b>Totaal</b>	<b>25</b>	<b>5.337</b>	<b>30.380.000</b>

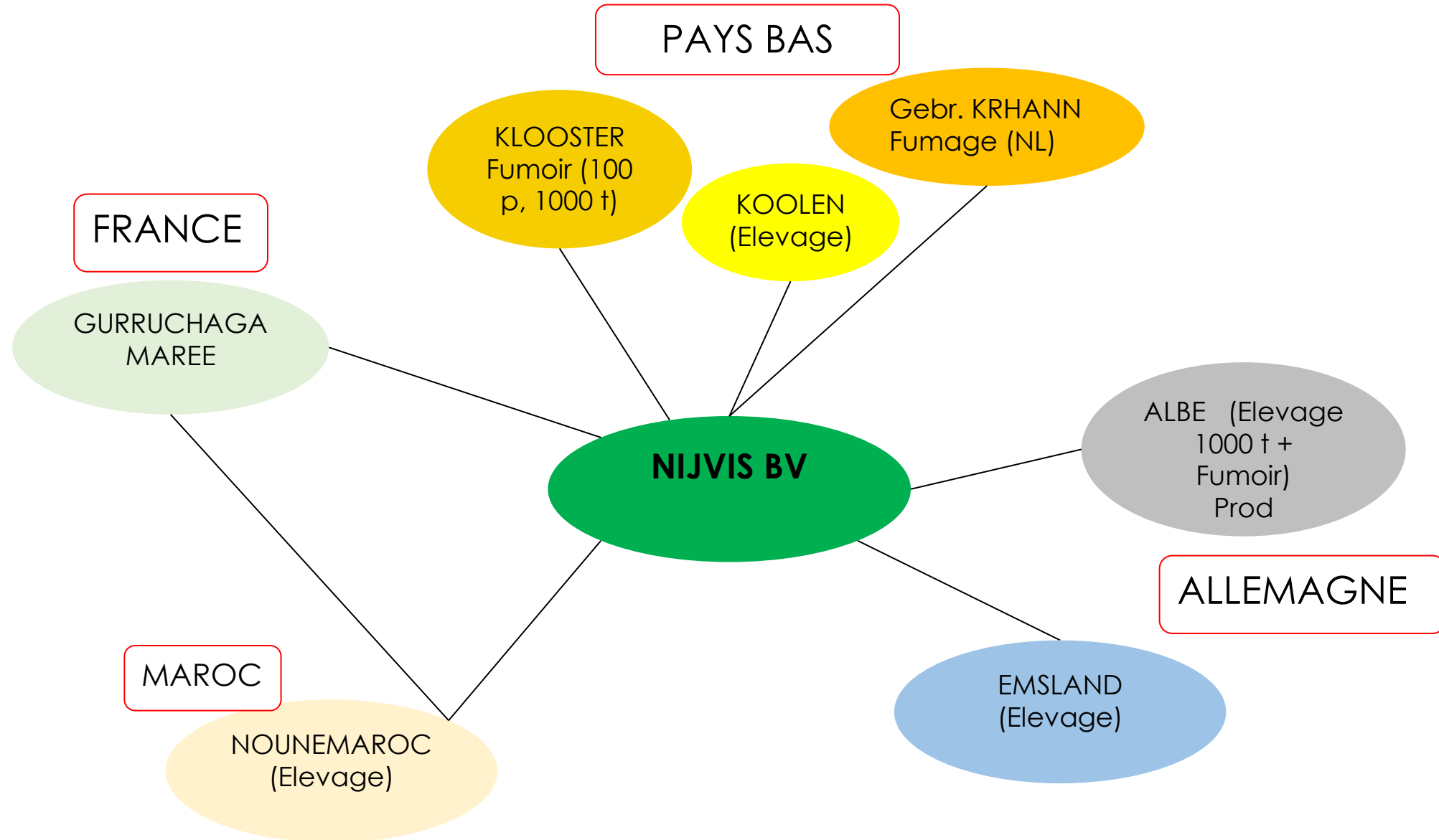
Source: NeVeVi 2020 <https://www.nevevi.nl/kenmerken-van-de-sector/>



L'anguille est la première production aquacole néerlandaise, en volume et valeur



# Structure du groupe NIJVIS 2022



# Pêche Pays Bas

- Au total: **300 à 500 tonnes capturées** par les différentes catégories de pêcheurs ( verveux, ligne en mer, ligne en rivière)
- **Fermeture de la pêche** du 1<sup>er</sup> septembre au 31 octobre (mesure de préservation intégrée au PGA NL)
- Etablissement de **zones interdites** à la pêche
- Obligation du **catch & release**
- **Interdiction d'utilisation d'engins de pêche professionnels** pour la pêche récréative
- **Interdiction de pêche sans licence**

# Production totale d'anguille Pays-Bas

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Evol. 2018 / 2012
Aquaculture	1.800	2.885	2.335	2.100	2.100	2.100	2.150	+19%
Pêche	341	321	328	329	345	434	492	+44%
Total	2.141	3.206	2.663	2.429	2 445	2 534	2.642	+23%

Source : Eumofa /FAO 2019

- La production aquacole néerlandaise est stabilisée.

Source: NeVeVi 2020 <https://www.nevevi.nl/kenmerken-van-de-sector/>

# Importation d'anguille aux Pays-Bas

	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2019
Vivant	1.076	10.701	9,95	50%
Frais	181	974	5,38	5%
Congelé	59	622	10,49	3%
Fumé	0	2	23,57	0%
En conserve	567	8.921	15,72	42%
Total	1.884	21.220	11,26	100%

Source : Eumofa /FAO 2019

- Importation majoritaire sous forme vivante pour l'industrie de transformation (fumeurs)

Source: NeVeVi 2020 <https://www.nevevi.nl/kenmerken-van-de-sector/>

# Exportation d'anguille des Pays-Bas

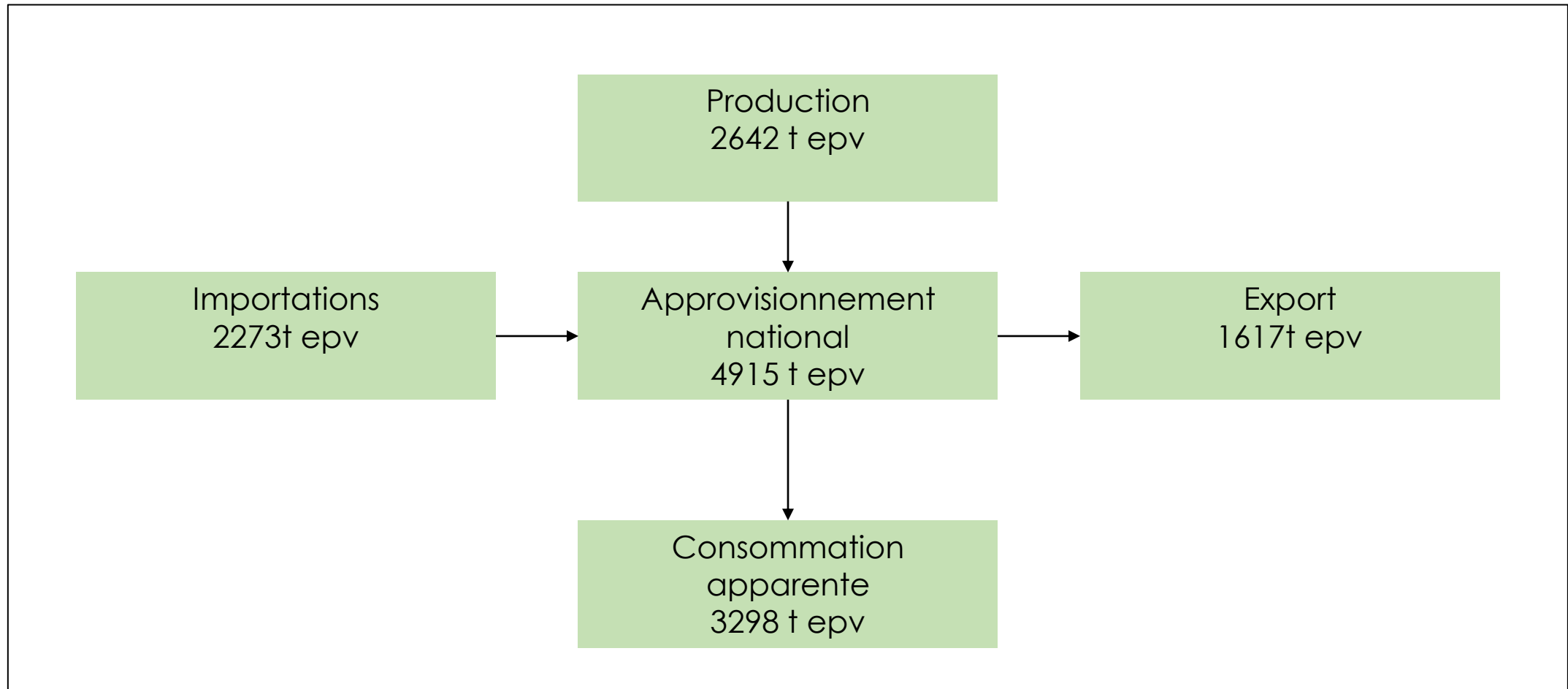
	Volume (tonnes)	Valeur nominale (1.000 EUR)	Prix (EUR/kg)	% val. 2019
Vivant	1.003	11.009	10,98	52%
Frais	151	1.379	9,11	7%
Congelé	29	535	18,44	3%
Fumé	68	2.498	36,57	12%
En conserve	242	5.758	23,84	27%
<b>Total</b>	<b>1.493</b>	<b>21.178</b>	<b>14,18</b>	<b>100%</b>

Source : Eumofa 2019

- Les Pays Bas exportent de l'anguille vivante d'élevage pour les marchés de la restauration

Source: NeVeVi 2020 <https://www.nevevi.nl/kenmerken-van-de-sector/>

# Consommation apparente aux Pays Bas



Source : Eumofa 2019-2021

# Repeuplement: PGA Pays Bas

- **2 PGA aux Pays Bas**, tous deux proposent du repeuplement mais des mesures de sauvegarde de l'espèce différentes:
- **PGA Ministère de l'agriculture de la Nature** et de la sécurité alimentaire (autorité responsable de la gestion des pêches d'anguille sur l'ensemble du territoire): propose un **moratoire** sur la pêche anguillière **de septembre à Novembre** (mois les plus lucratifs) + **relâcher de 149t d'anguilles** (mâle et femelles en proportions inconnues)
- **PGA CvB (Combinatie van Beroepvisser)**/ pêcheurs professionnels en eaux intérieures: propose le **relâcher en mer d'un total de 157 tonnes d'anguille** femelles et un PGA tourné vers des actions immédiates plutôt que de long terme.
- 4 bassins versants; Ems, Rhein, Meuse, Scheldt, mais une seule unité administrative pour le PGA=> une seule UGA à l'échelle nationale.

# Repeuplement

- Le repeuplement est une **pratique historique en NL** (des statistiques existent depuis 1946)
- **Co-financé à hauteur de 500 à 800 k€**
  - par le Ministère LNV à hauteur de 300 k€ (FEAMPA)
  - par des fonds privés coordonnés par « future for eel » (DUPAN) à hauteur de 200 à 500k€
- On estime à **~1t (eq. 3,3 M) à 1,6t (eq. 5,3 M)** de civelles le volume acheté et relâché annuellement.
- A titre de comparaison:
  - Maxi: **en 1980: 24,3 millions** de civelles ont été relâchées
  - Mini: **en 2005: 0,1 millions**
- Repeuplement essentiellement en civelles (jusqu'en 2008) et de plus en plus sous forme d'anguillettes 2-10g

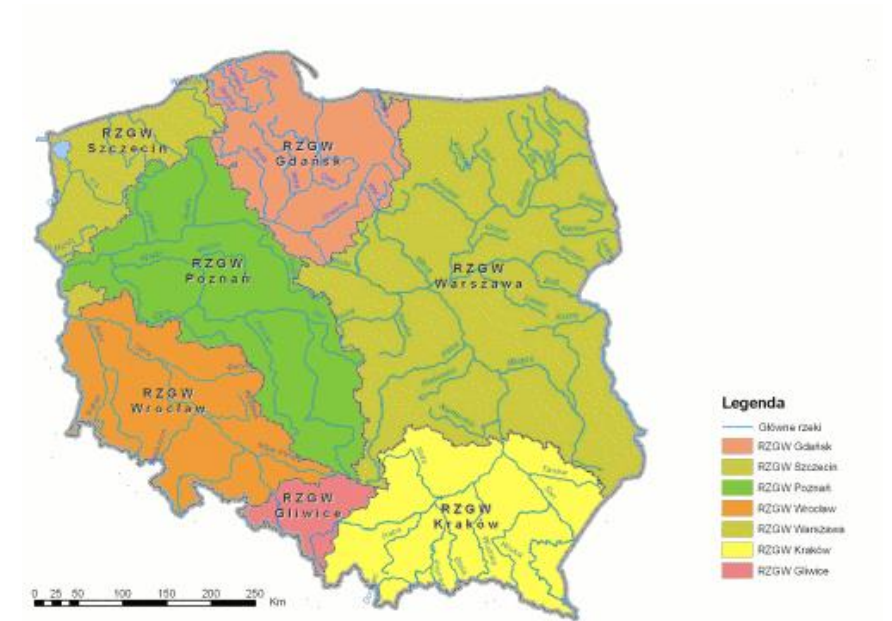
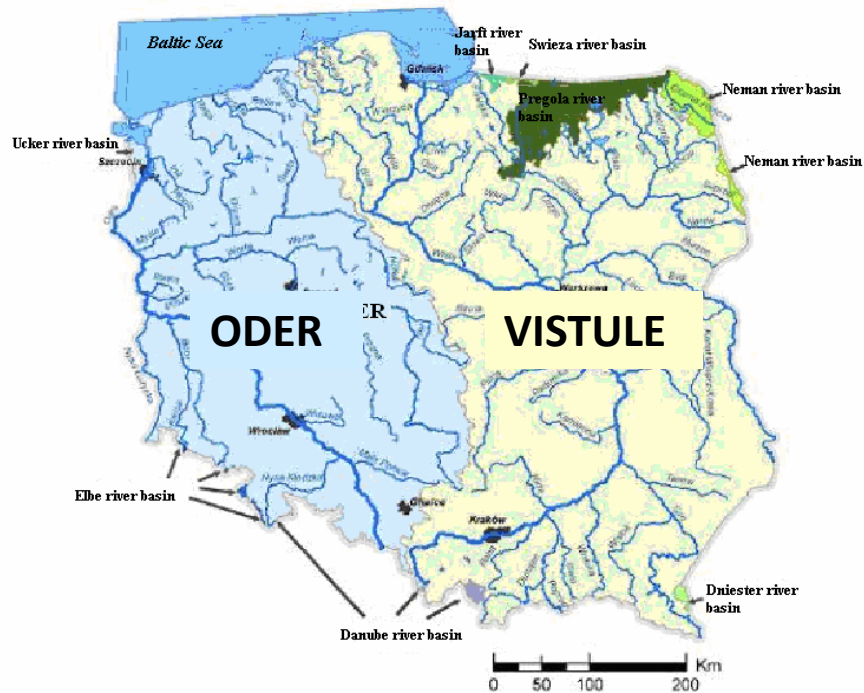


# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

## Pologne

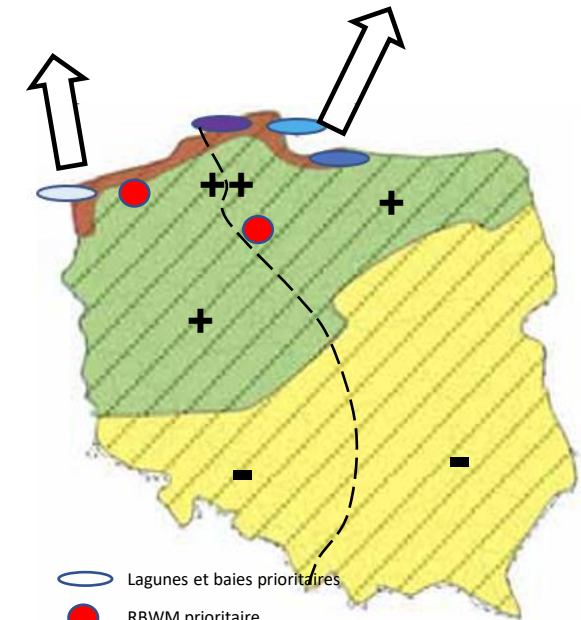
## 2 UGA, gérées chacune par 3 RBWM/zones de gestion de l'eau (Regional Board of Water Management)



Regional Boards of Water Management

# PGA en Pologne

- **Objectifs d'échappement** visés: 1009 t/an sur l'Oder et 841 t/an sur la Vistule
- **Repeuplement = mesure clé**
- Objectif: relâcher de 13 millions d'équivalent-civelles/an
  - Priorités des relâchers sur les lagunes et baies en zones côtières, puis eaux communiquant avec la mer, puis étendues fermées
  - Civelles et anguillettes jusqu'à 20 cm
    - Historiquement uniquement anguillettes
    - En train d'évoluer vers le relâcher de civelles
- Autres mesures: restrictions diverses sur la pêche, dont:
  - Taille minimale de capture: 50cm,
  - Pêche interdite du 15/06 au 15/07 et du 01/12 au 31/03
  - Limitation à 2 anguilles/jour pour les pêcheurs amateurs

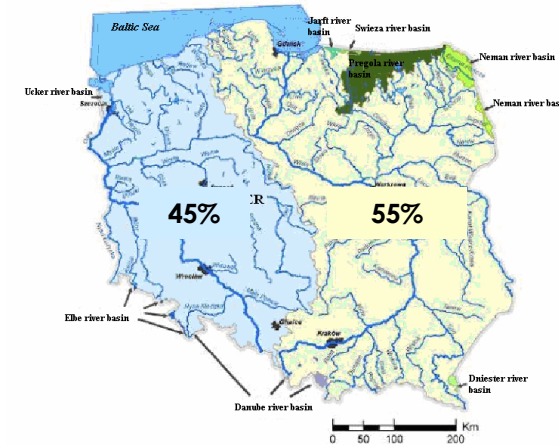


Priorisation des opérations de repeuplement



# Repeuplement en Pologne

- **Longue tradition.** Premières traces au début du XXe siècle
- Arrêt dans les années 90', au moment de la dissolution du bloc de l'Est
- Reprise depuis 2005
  
- Objectif annuel: relâchers de **13 millions équivalents civelle**
- Répartition de l'effort Oder/Vistule : 45/55
  
- Mise en œuvre:
  - Historiquement **via anguilletes** (3 -8 g)
  - Objectif annuel traduit en 2,6 millions d'anguillettes au ratio 1-5 retenu lors de l'établissement du PGA
  - En train de changer, car les civelles sont de plus en plus perçues comme performantes (ratio revu à 1-2 voire 1-1).
  - En conséquence, l'objectif en équivalents civelles est en train d'être revu dans l'autre sens, à la baisse.

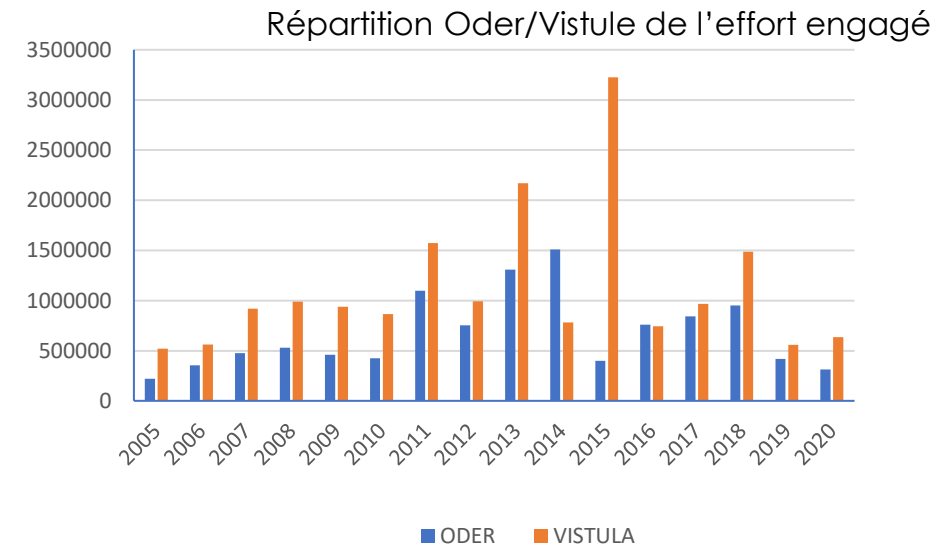
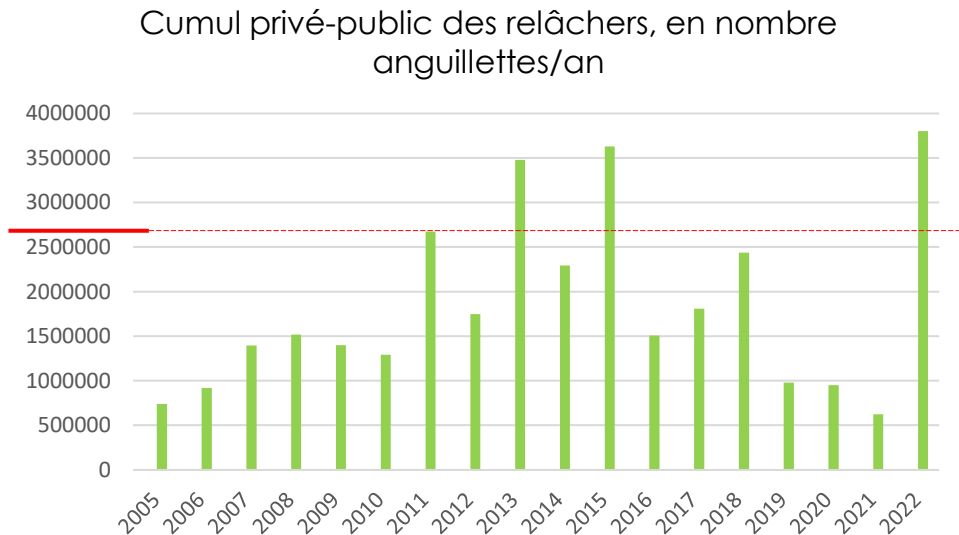


# Repeuplement en Pologne

- **Deux voies distinctes** (approx 50/50 au total) pour les opérations de repeuplement
  - Les opérations publiques (100% des coûts pris en charge)
  - Les opérations privées (0% des coûts pris en charge, obligatoires au titre des plans de pêche déposés et des droits d'exploitation obtenus en échange)

Répartition de l'effort annuel prévu au PGA de <b>2 600 000 anguillettes relâchées</b>	Opérations privées	<b>1 500 000</b>
	Opérations publiques	<b>1 100 000</b>

- **Historique 2005-2020** (source Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural)



# Repeuplement en Pologne

- Anguilletes **3-8 g** (moyenne 3,5 g en 2022)
- Opérations **entre fin mai et juillet**, avec un maximum en juin  
Existence de relâchers en automne
- Taille des opérations : **de qq kg à qq centaines de kg par opération**
- **Densité de relâcher** : 20 anguilletes/ha

	Opérations publiques	Opérations privées
<b>Mode acquisition anguilletes</b>	Appel d'offres portant sur l'ensemble du territoire, en une seule fois Offreurs = importateurs polonais	Achat direct par les opérateurs, sur le marché ouvert, auprès d'importateurs polonais,
<b>Origine anguilletes</b>	Un peu élevage PL, majoritairement importations origine NL et DK	Un peu élevage PL, majoritairement importations origine NL et DK
<b>Critères qualité civiles et anguilletes</b>	1/prix 2/ date livraison 3/ qualité logistique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certification SEG pas demandée</li> <li>• Origine FR = bien, s'est améliorée</li> </ul>
<b>Prix achat constaté 2022</b>	0,27 – 0,63 €/pièce	

# Repeuplement en Pologne

- Approvisionnement en anguillettes: élevages NL, DK et PL
- Les transactions d'approvisionnement en anguillettes ne se font jamais en direct entre élevages et opérateurs de repeuplement. Il y a toujours des intermédiaires, tous polonais. Au nombre d'entre eux on compte 2-3 gros faiseurs et un grand nombre de petits faiseurs brassant quelques centaines de kg.
- Stockage/prégrossissement de civelles en Pologne: 4-5 gros opérateurs, une grosse dizaine au total.
- Pour ce qui concerne les opérations publiques de repeuplement, le Ministère est en train d'évoluer vers la perspective d'un unique appel d'offres annuel, ciblant des relâchers de civelles dans les zones les plus pertinentes, à savoir les lagunes côtières et les eaux côtières, où la croissance est bonne (salinité faible de qq °/°)

# Pêche, élevage, consommation en Pologne

## Pêche

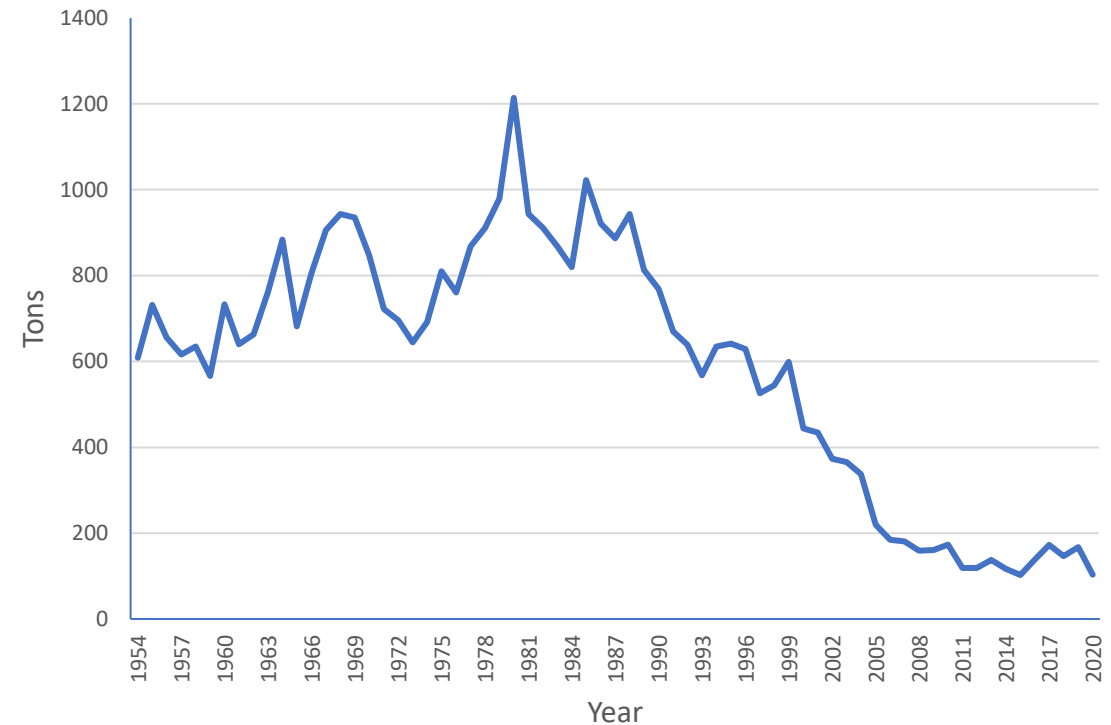
- Sur 4 000 000 ha répartis entre 2370 pêcheries (« districts »), de taille variable selon la configuration de l'environnement (de 10-15 ha à plusieurs milliers d'ha).
- Chaque pêcherie est soumise à l'approbation, par les RBWM, d'un plan décennal de pêche, qui doit inclure les actions prévues en matière de repeuplement.
- Ces plans sont élaborés par les opérateurs candidats à l'exploitation de la pêcherie (entreprises de pêche, assos de pêcheurs amateurs, groupes de pêcheurs professionnels, etc...).
- Ils incluent des mesures de repeuplement (anguille mais aussi brochet (pike) et autres poissons).
- L'administration retient le projet le mieux-disant du point de vue de la gestion des ressources, et attribue un droit exclusif sur le district pour 10 ans .
- Un opérateur peut travailler sur plusieurs pêcheries
  
- Nombre d'opérateurs:
  - 800 opérateurs professionnels (individuels ou entreprises), dont 70 de taille significative
  - 600 000 pêcheurs amateurs réunis dans la PAA (Polish Anglers Association, PZW en polonais)



# Pêche, élevage, consommation en Pologne

## Pêche

- Captures au verveux dans les lacs, les rivières et les eaux côtières.
- Restrictions diverses en lien avec le PGA, dont:
  - Taille minimale de capture: 50cm,
  - Pêche interdite du 15/06 au 15/07 et du 01/12 au 31/03
  - Limitation à 2 anguilles/jour pour les pêcheurs amateurs
- Tonnages annuels des captures
  - < 100 t/an en 2020
  - En déclin depuis les années 1980
  - Captures réparties env. 60/40 entre pêche professionnelle et pêche récréative
  - Estimation du braconnage env 20 tonnes



Source: IRS/ Institut recherche pêches continentales

# Pêche, élevage, consommation en Pologne

## Aquaculture:

- 4 élevages au total, dont 2 dans le nord et 2 dans le sud
- Tonnages faibles, statistiques disponibles seulement à partir de 2023
- Une petite dizaine de structures dédiées à la production d'anguillettes pour le repeuplement (maxi 10g), à partir de civelles FR  
Une de ces structures appartient à la PAA (Assoc. des pêcheurs amateurs). Elle produit 1 à 1,5 tonnes / an

# Pêche, élevage, consommation en Pologne

## Consommation:

- évaluée à 500 tonnes / an, principalement sous forme fumée, plus rarement en frais ou frit.
- Occasions festives, dont mariages
- Prix au consommateur: un relevé de prix sur du poisson entier en poissonnerie à Varsovie = 190 PLN/kg (soit 40€/kg)



# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

## Etude consommateurs NL, DK, DE, FR

# Blogs consommateurs

- **4 blogs réalisés** dans chacun des pays consommateurs d'anguille: NL, DK, DE, FR
- Blog: consultation qualitative d'un échantillon réduit de consommateur sur des questions ouvertes
- Dans le cas présent, étendu à une **consultation semi-quantitative** sur questions ouvertes et fermées auprès de **950 consommateurs** français (250), Allemands (250) néerlandais (250) et danois (200) = système hybride
- **En France: répartition du panel à 50/50 entre consommateurs d'anguille et non consommateurs** pour état des lieux et potentiel de développement de filière aquacole
- En NL, DE, DK: 100% de consommateurs car la filière aquacole préexiste

# Blogs consommateurs: thèmes abordés

1. Consommation, raisons d'achat, évocations, image, perception
2. Connaissance de l'anguille par le consommateur
3. Atouts et freins de la consommation d'anguille
4. Potentiel de consommation de l'anguille
5. Leviers permettant de favoriser la demande

# Blogs consommateurs: informations collectées

## Thème 1: Consommation, raisons d'achat, évocations, image, perception

### Consommation:

- La première présentation consommée des 3 pays est **l'anguille entière fumée et en filets pour DK, NL, DE, entière fraîche et fumée en filets pour la France**

### Raisons d'achat

- Motifs très comparables globalement dans tous les pays, avec **le goût puis la qualité** comme attribut majeur
- Le **bénéfice santé** (riche en Omega 3, protéines, vitamines) constitue un levier de consommation, surtout aux Pays-Bas

### Evocations:

- Evocations **positives**, gustatives, conviviales et festives. Produit traditionnel qui rappelle l'enfance, souvenir olfactif du fumoir
- Mais: prix élevé et produit difficile à trouver. Aspect pouvant repousser les consommateurs.

### Image (en comparaison avec le saumon, le cabillaud, la truite et la carpe)

- Proche du saumon (la meilleure image) sauf en France où le produit est au niveau de la truite.

### Perception: avis très concordants entre pays

- Produit gustatif et sain, mais **difficile à trouver**

# Blogs consommateurs: informations collectées

## Thème 2: Connaissance du produit par le consommateur

### Connaissance de l'anguille

- **Faible partout:** 20% en moyenne seulement des répondants dans les différents pays disent bien connaître chacun des thèmes proposés
- **Importance de la durabilité:** sujets jugés importants par la grande majorité des répondants, particulièrement en France et en Allemagne (95%), mais mal connus
- **Connaissance des certifications et labels:** les répondants français connaissent et prennent mieux en compte que leurs voisins les labels et certifications (durabilité, bien-être animal). L'origine géographique est secondaire mais plus importante en France qu'ailleurs



# Blogs consommateurs: informations collectées

## Thème 3: Atouts et freins à la consommation de l'anguille (sur pays consommateurs NL, DK, DE)

- **Grande convergence des avis dans les 3 pays :**
  - En points forts **l'originalité du poisson, le goût** différent et savoureux, **indissociable du fumé** et les **bénéfices santé**
  - Des faiblesses bien moins citées concernant pour l'essentiel une **espèce menacée** de disparition et un lien fait avec des produits **difficiles à trouver, rares et chers. L'apparence peu engageante** du poisson apparaît aussi en mineur

# Blogs consommateurs: informations collectées

## Thème 4: Potentiel de consommation de l'anguille

### Augmenter sa consommation

Dans tous les pays **on est très majoritairement prêt à consommer plus d'anguille**, d'abord à la maison, ensuite au restaurant.

### Les produits potentiels

- **L'anguille fumée, entière et en filet**, est le 1er choix dans le cadre d'une consommation plus importante dans chacun des 3 pays NL, DE, DK
- **L'anguille fraîche sous toutes ses formes** (sauf vivante), **option dominante en France**, est un peu plus en retrait dans les 3 autres pays.
- A noter la présentation en **sushi** partout attractive.

# Bloggs consommateurs: informations collectées

## Thème 5: Les leviers pour favoriser la demande potentielle

### Les certifications, garanties et labels

- Partout les certifications, garanties ou labels sont jugés utiles
  - Durabilité de la pêche et de l'aquaculture et bien-être animal sont à privilégier
  - L'origine géographique vient seulement ensuite.
  - L'origine France n'est reconnue qu'en France
- 
- **Le prix (comparaison avec saumon et truite, frais et fumés)**
  - C'est en Allemagne et au Danemark que l'anguille est la mieux valorisée, avec des prix supérieurs aux produits de référence
  - Aux Pays-Bas elle fait jeu égal avec le saumon fumé.
  - En France elle est surpassée par le saumon fumé et fait jeu égal avec le saumon frais.
  - C'est cohérent avec la perception en France d'un produit moins luxueux. C'est aussi en France que le saumon a la meilleure image.

### Le surcoût des garanties

La durabilité de l'élevage, le financement du repeuplement, et à un moindre niveau en NL, DK, DE, l'origine France, justifient un surcoût de 5 à 15%

# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

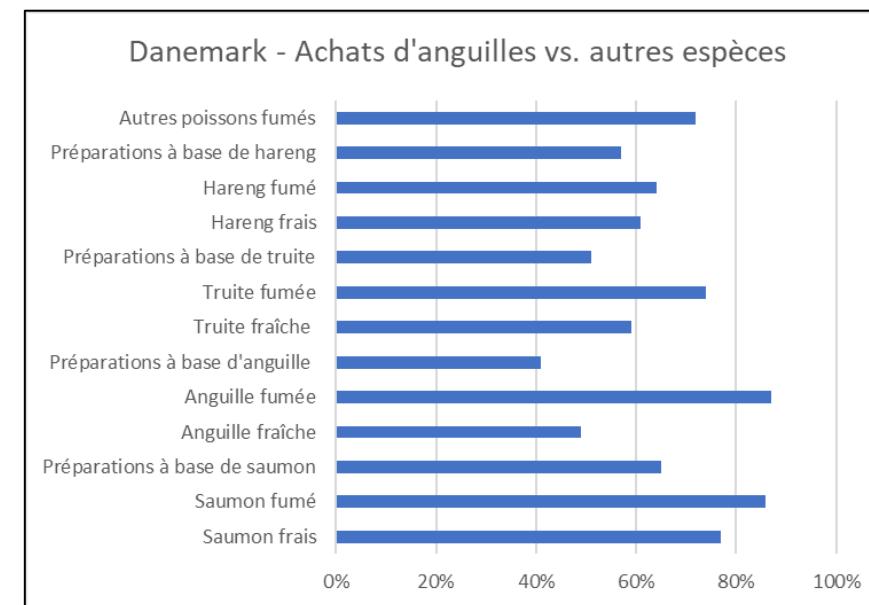
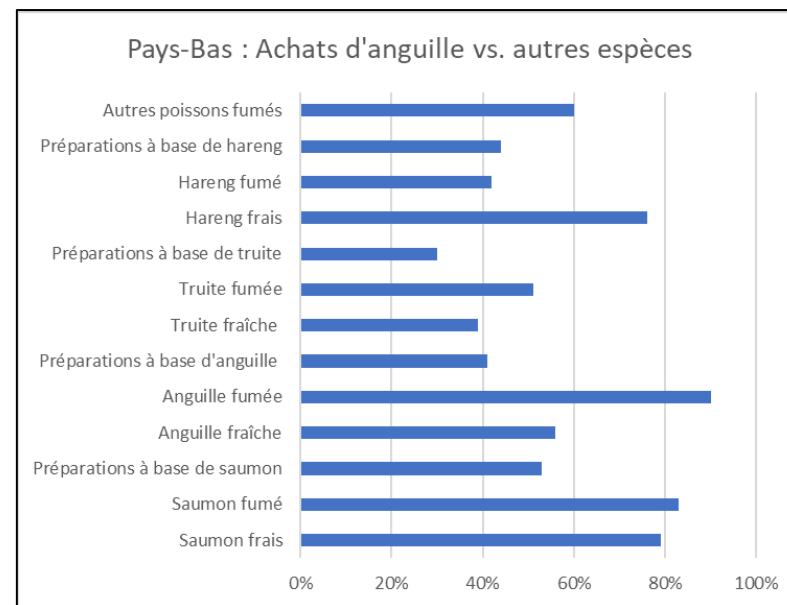
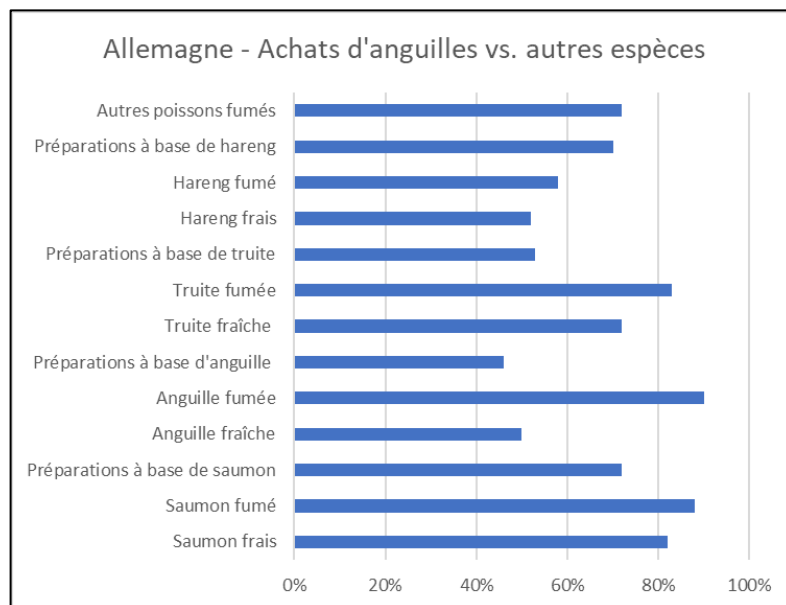
---

## Résultats comparés des blogs DE, NL, DK

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Achat d'anguilles vs. Autres espèces

Parmi les produits suivants, quels sont ceux que vous achetez ?

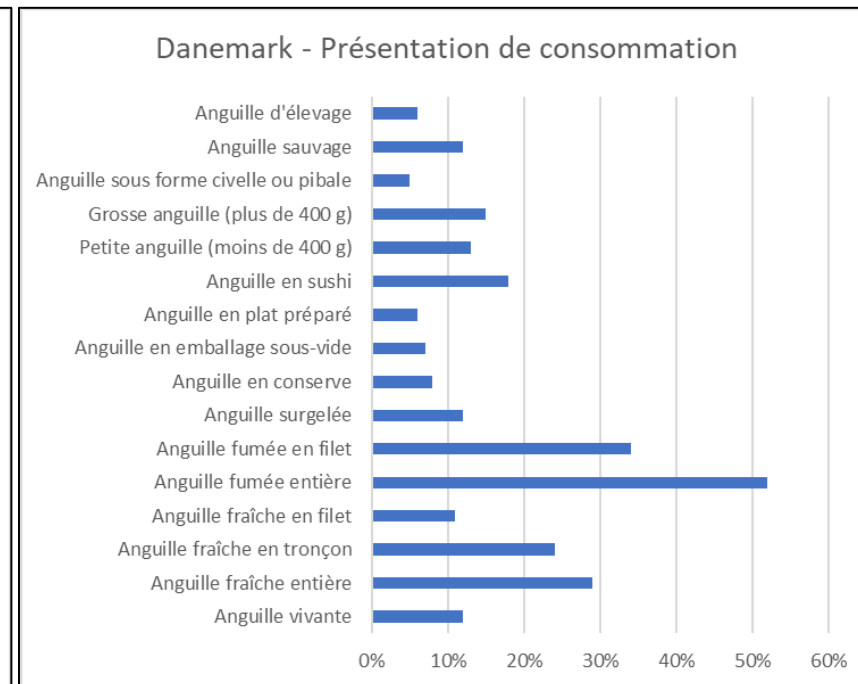
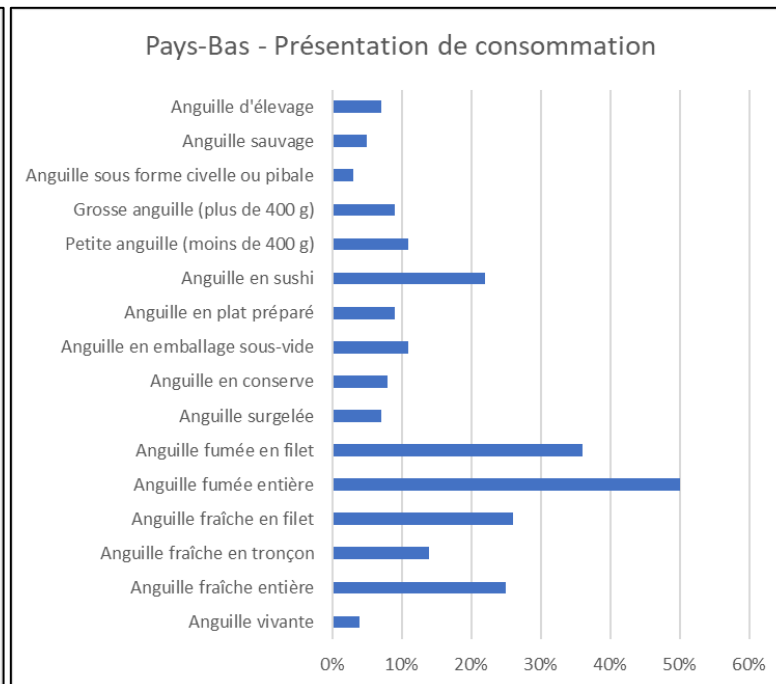
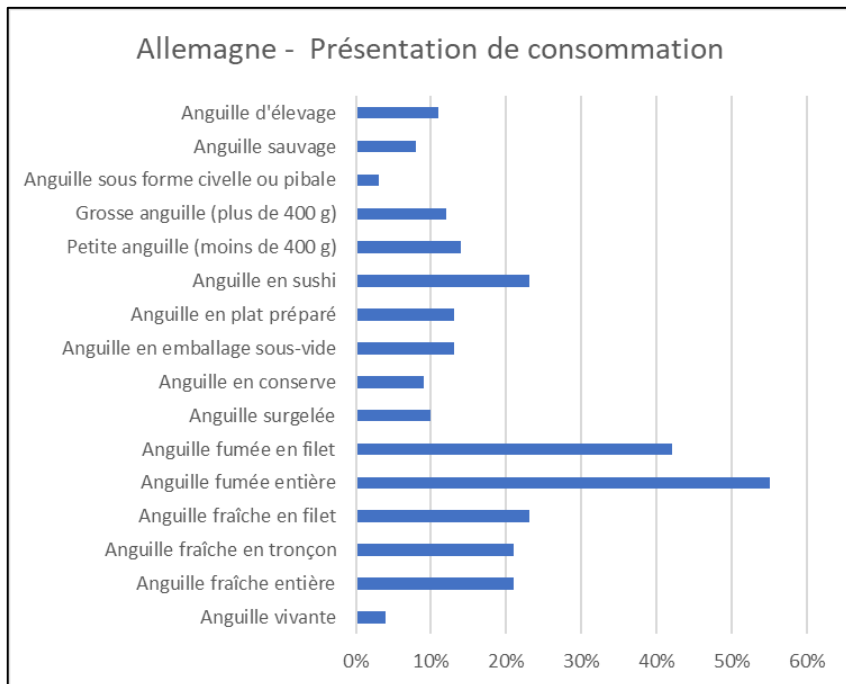


- L'anguille fumée est avant même le saumon fumé, le produit fumé préféré des trois pays

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Présentations de consommation

Sous quelle(s) forme(s) achetez-vous de l'anguille ?

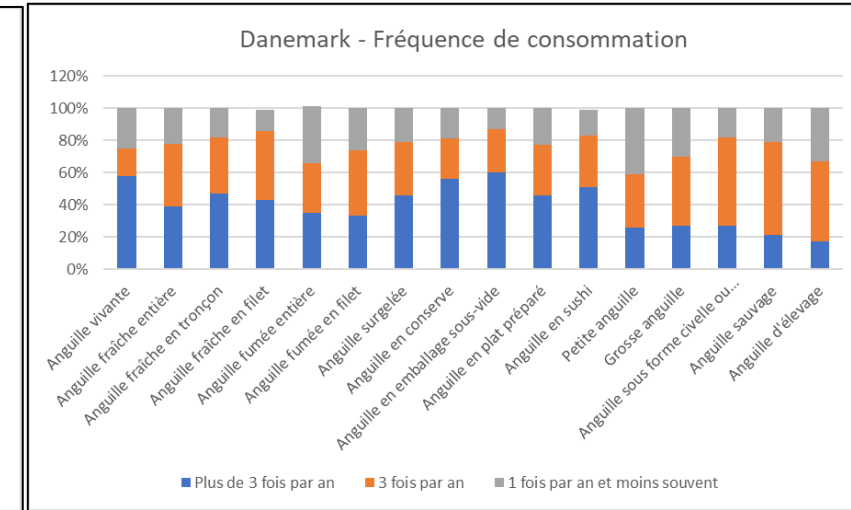
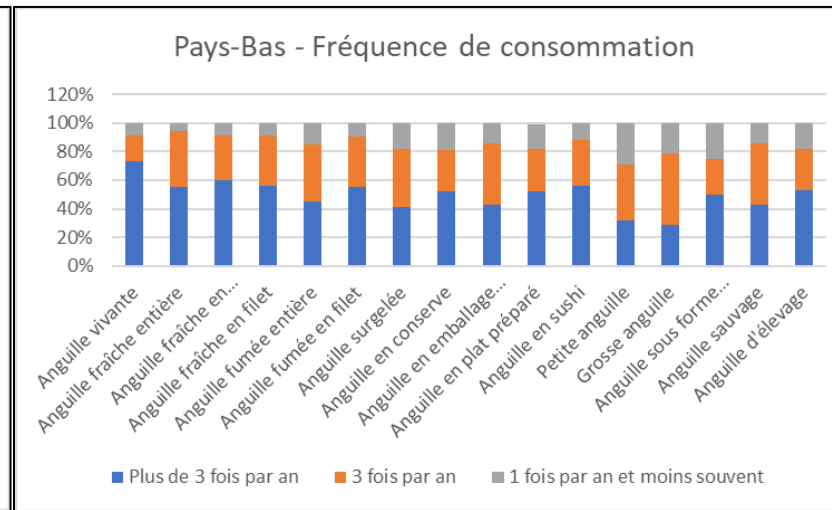
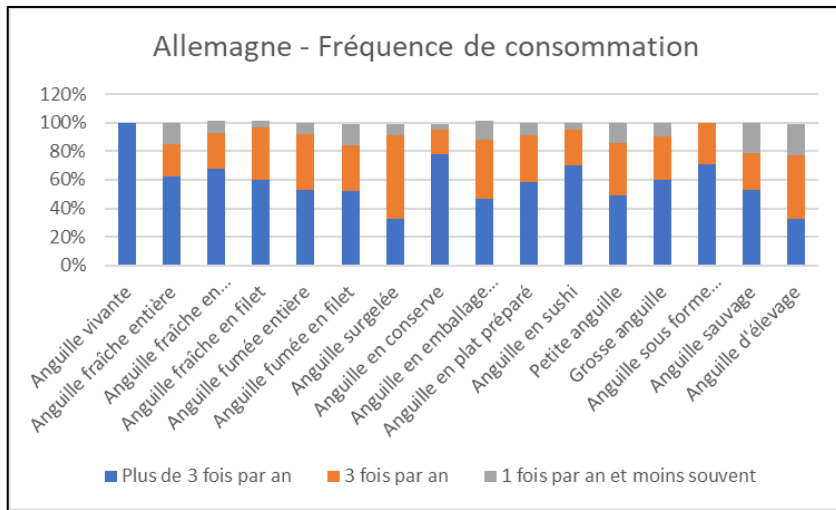


- L'anguille fumée, en filet ou entière, est le produit nettement préféré

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Fréquence de consommation

A quelle fréquence achetez-vous de l'anguille ?

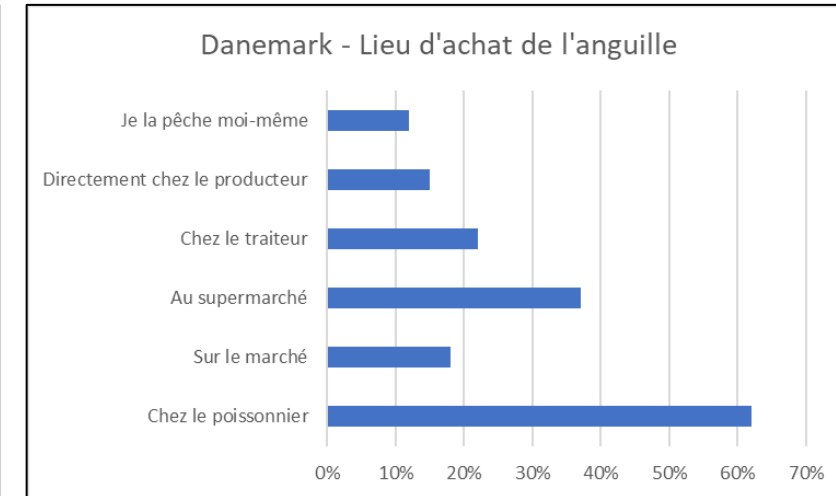
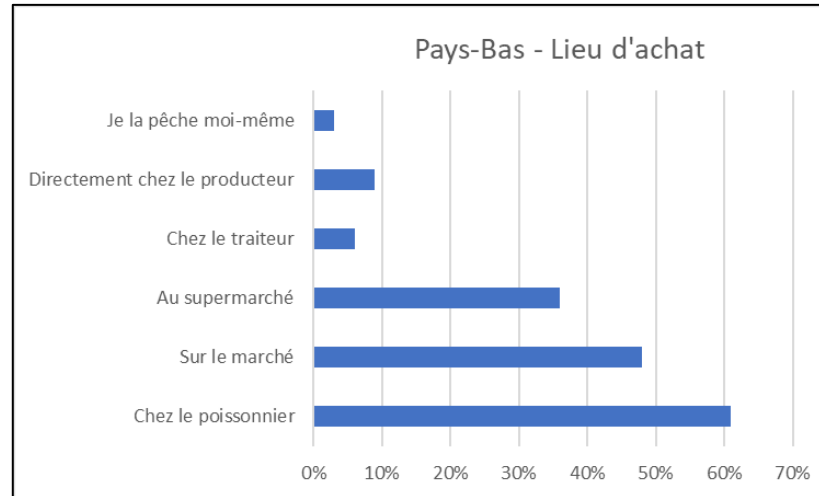
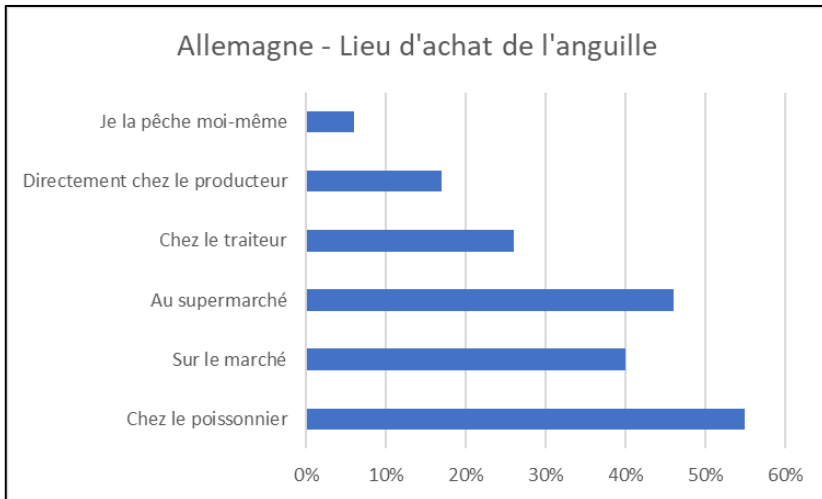


- L'Allemagne se singularise: l'anguille est achetée le plus fréquemment vivante et en conserve
- Pays-Bas et Danemark achètent différentes présentations à fréquence moyenne

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Lieu d'achat

Où achetez-vous de l'anguille ?



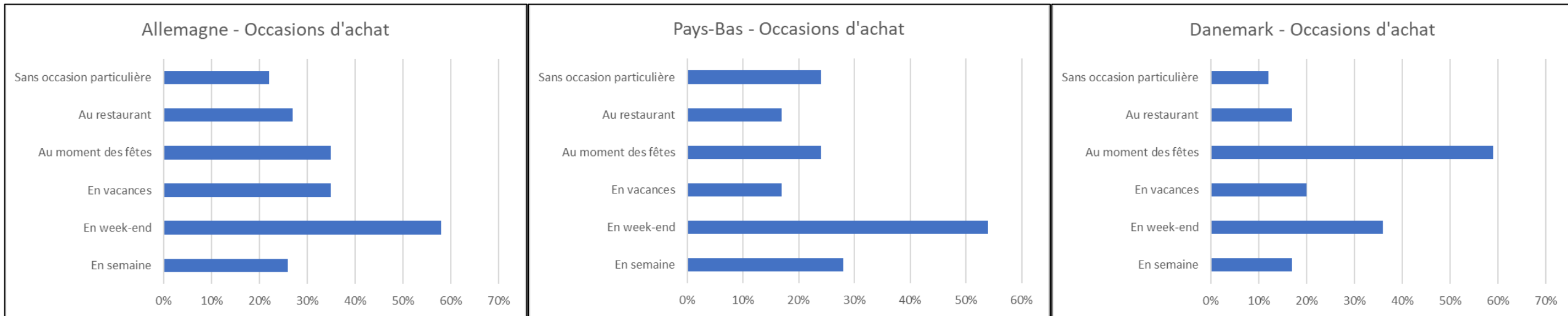
- Le poissonnier est le fournisseur principal
- Les supermarchés semblent toujours proposer de l'anguille
- Les Allemands achètent aussi chez le traiteur (produits élaborés)



# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Occasion d'achat

Quand consommez-vous de l'anguille ?



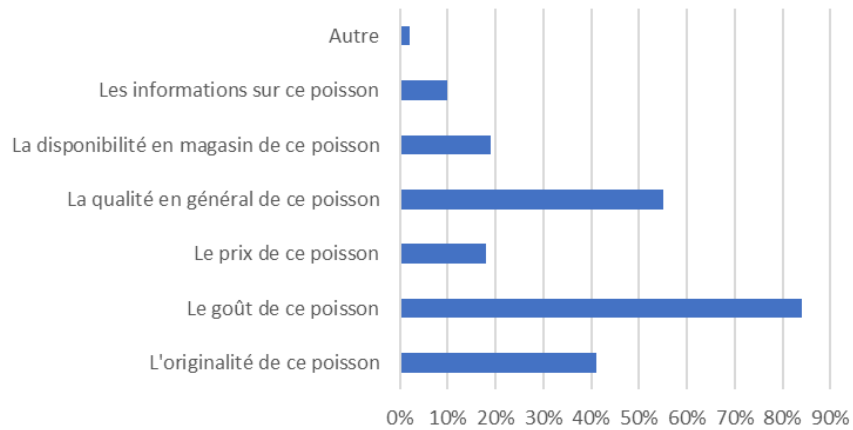
- Le week-end est le meilleur moment pour consommer de l'anguille en Allemagne et aux Pays-Bas
- Les fêtes sont choisies en priorité au Danemark

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

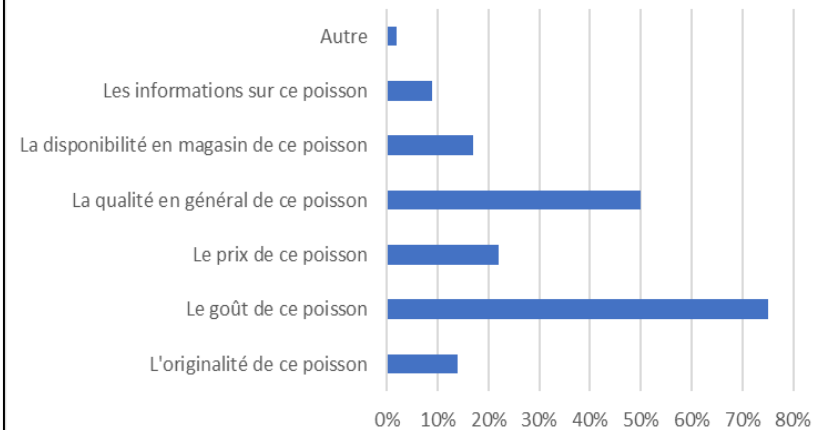
## Motifs d'achat

Parmi les caractéristiques suivantes, indiquez celles qui vous conduisent à acheter de l'anguille ?

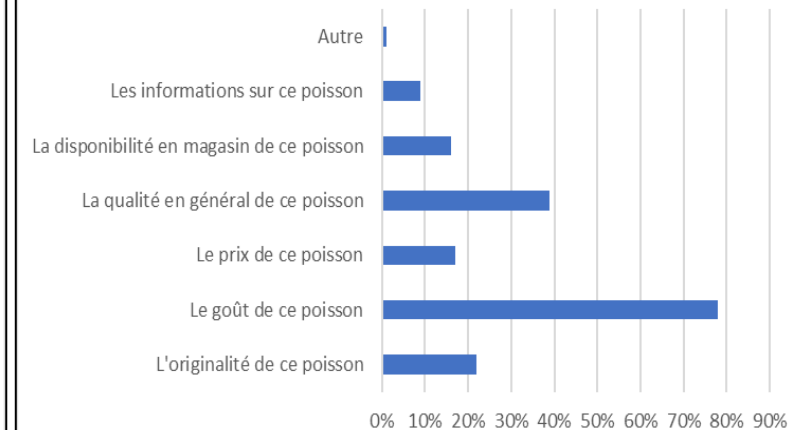
Allemagne - Raisons d'achat



Pays-Bas - Raisons d'achat



Danemark - Raisons d'achat

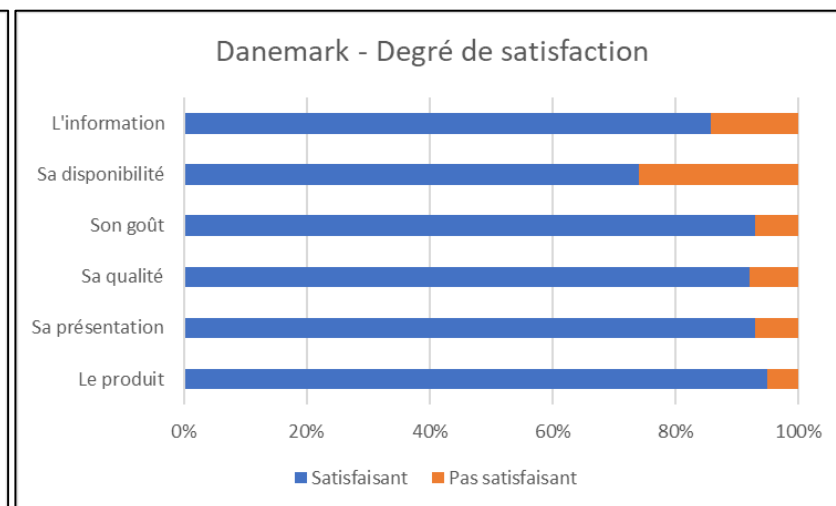
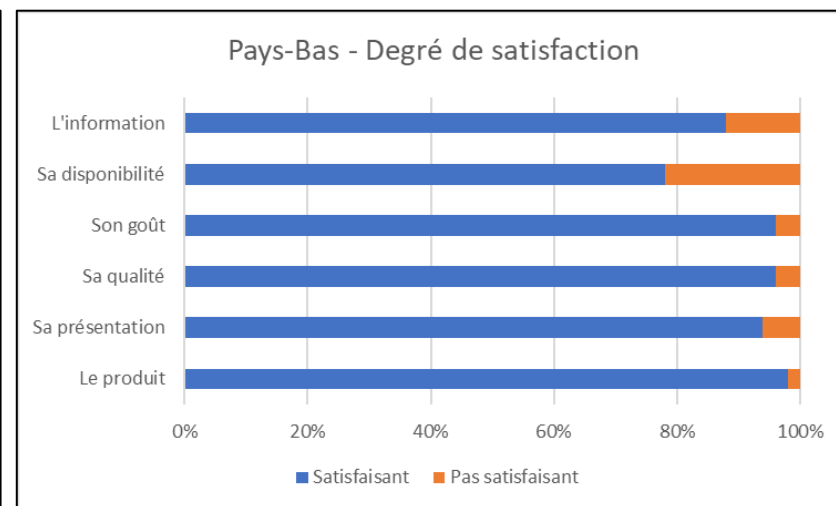
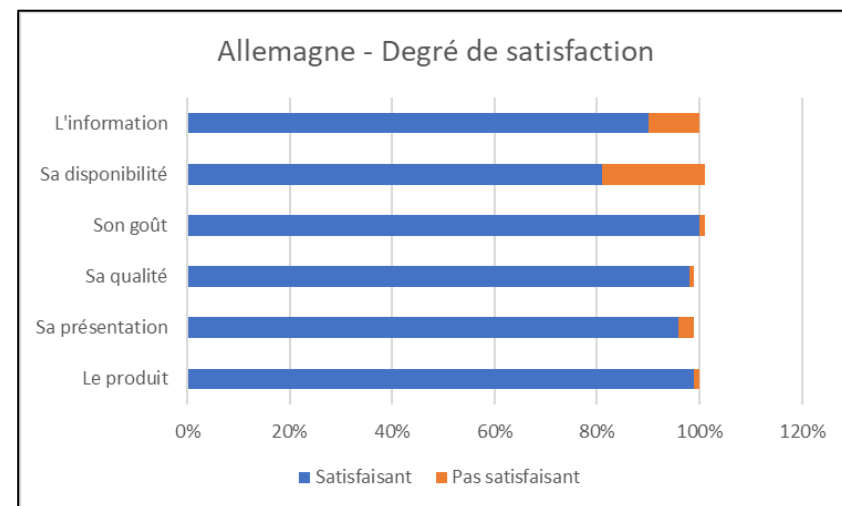


- Le goût et la qualité générale de l'anguille sont les deux principales raisons d'achat

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Degré de satisfaction générale vis-à-vis des produits d'anguille

Parmi les caractéristiques suivantes, indiquez celles qui vous conduisent à acheter de l'anguille ?



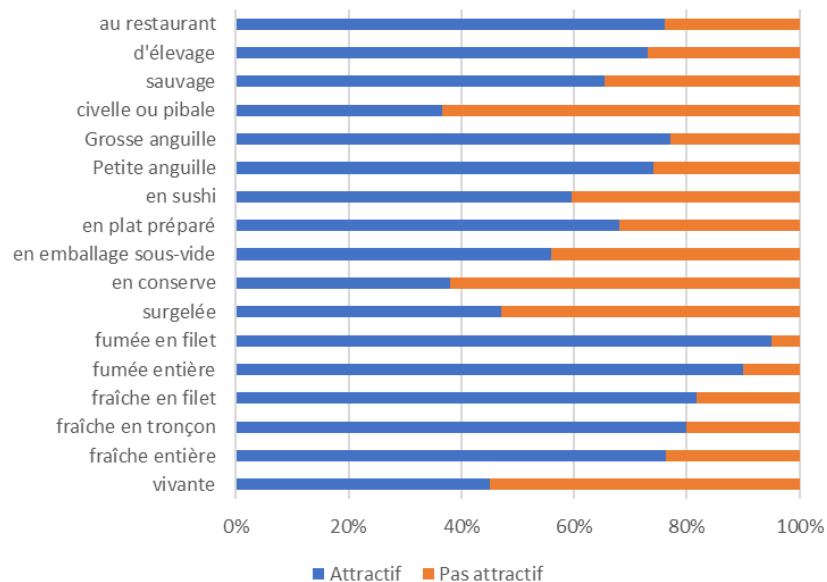
- Dans l'ensemble les produits satisfont les consommateurs des trois pays
- La disponibilité du produit et l'information sur le produit restent à améliorer

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

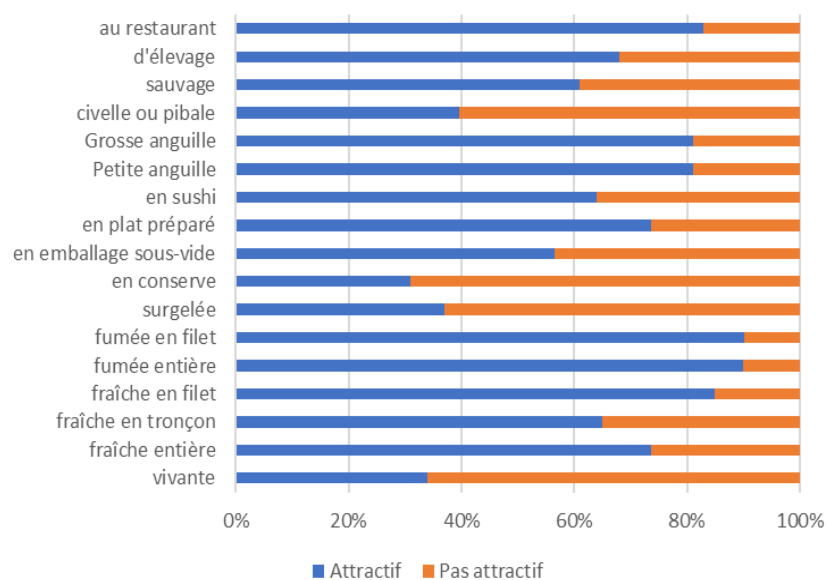
## Attractivité des produits d'anguille

Que vous ayez déjà acheté ou jamais acheté ces produits à base d'anguille, indiquez s'ils sont attractifs pour vous ?

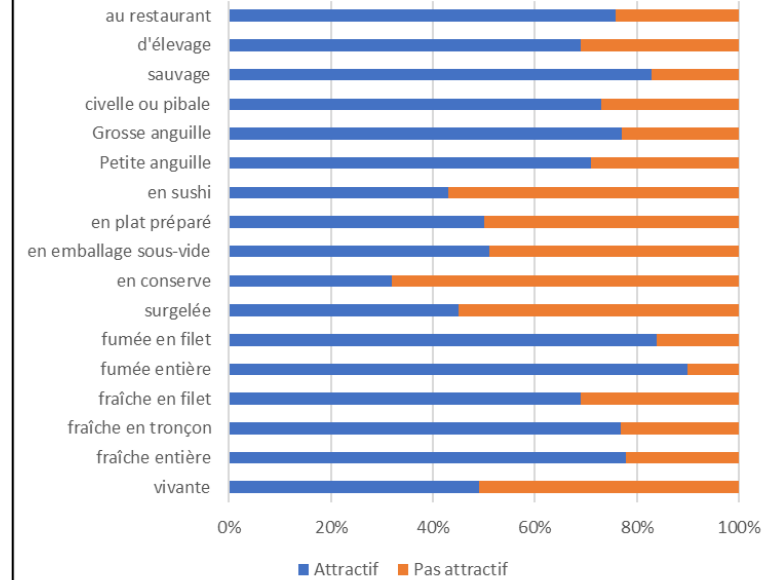
### Allemagne - Attractivité des produits d'anguille



### Pays-Bas - Attractivité des produits d'anguille



### Danemark - Attractivité des produits d'anguille

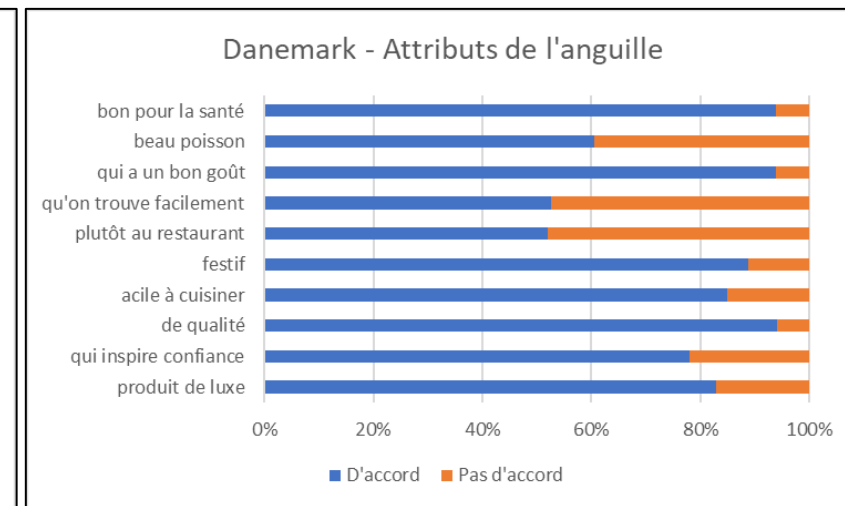
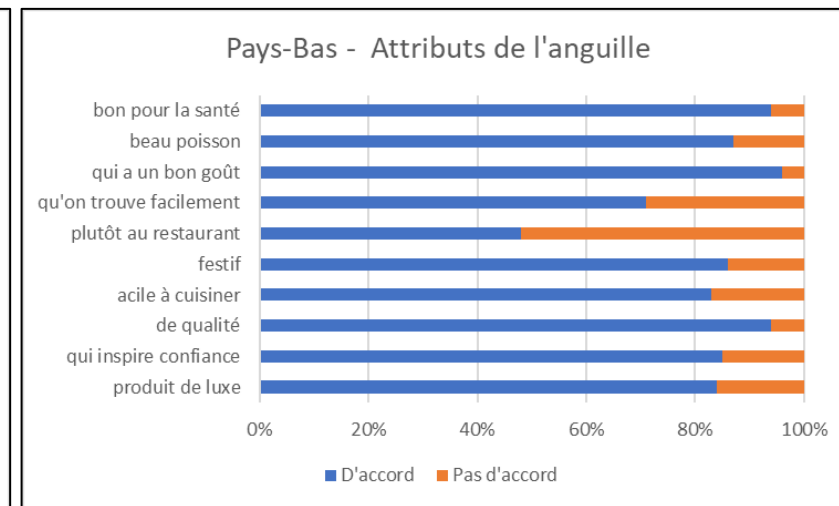
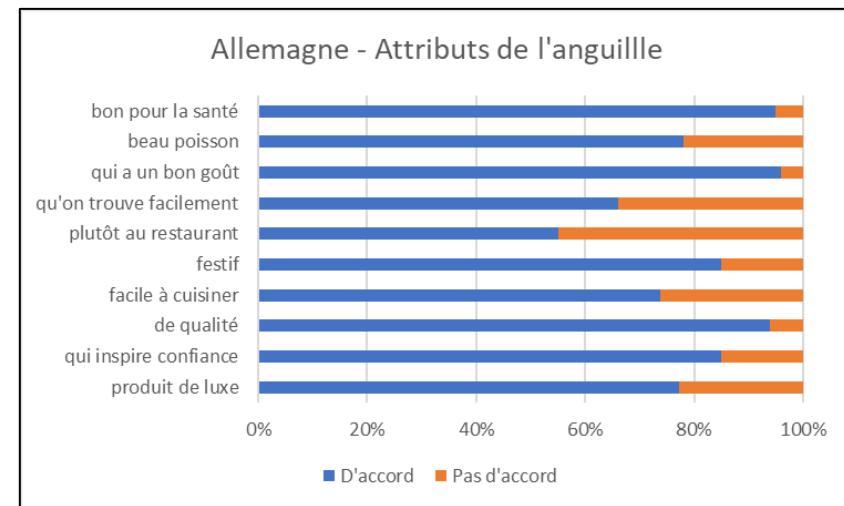


- L'anguille fraîche ou fumée est la plus attractive

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Attributs des produits d'anguille

Dites si vous êtes d'accord ou non avec les affirmations suivantes :



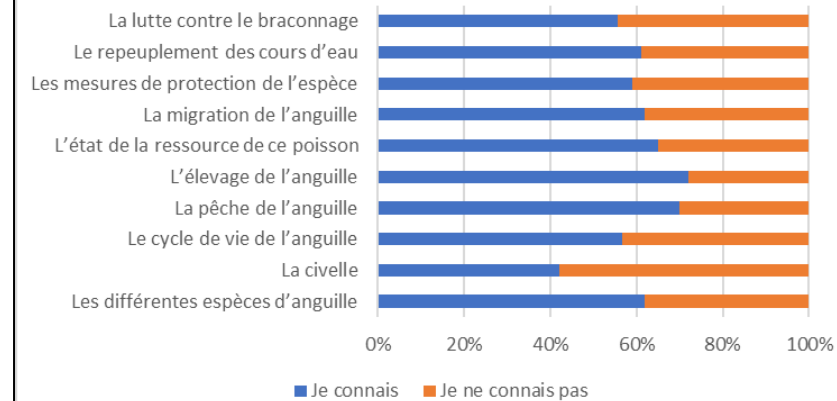
- Produit de qualité, festif, bon au palais et bon pour la santé,

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

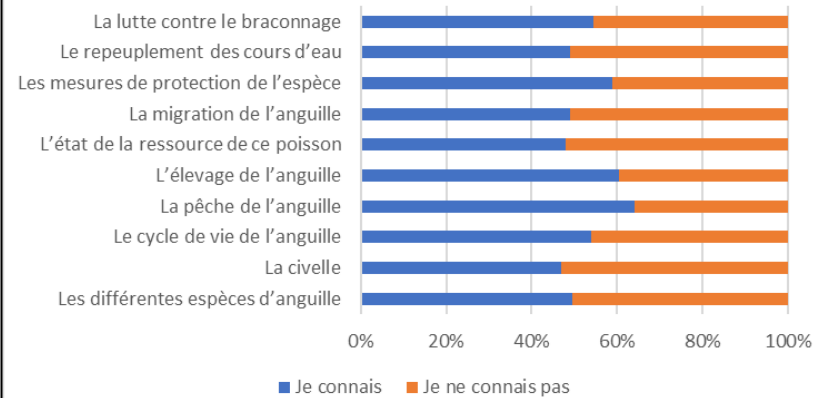
## Connaissance de l'anguille

Indiquez si vous connaissez les sujets suivants concernant l'anguille:

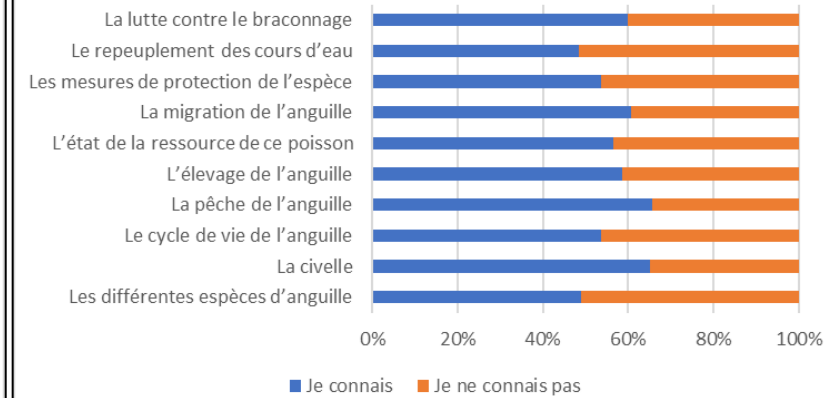
### Allemagne - Connaissance de l'anguille



### Pays-Bas - Connaissance de l'anguille



### Danemark - Connaissance de l'anguille

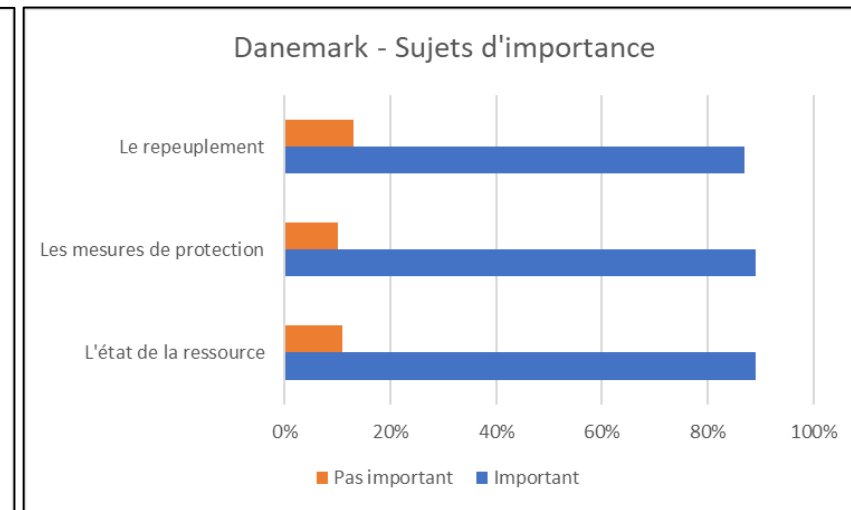
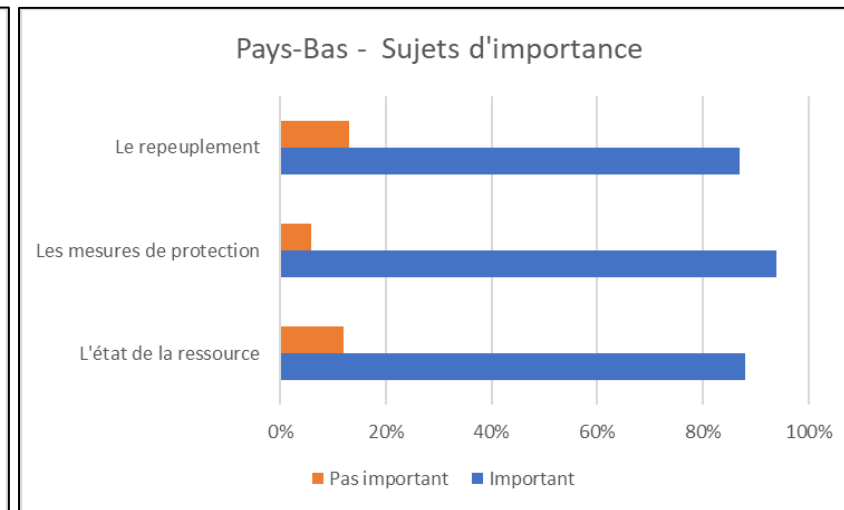
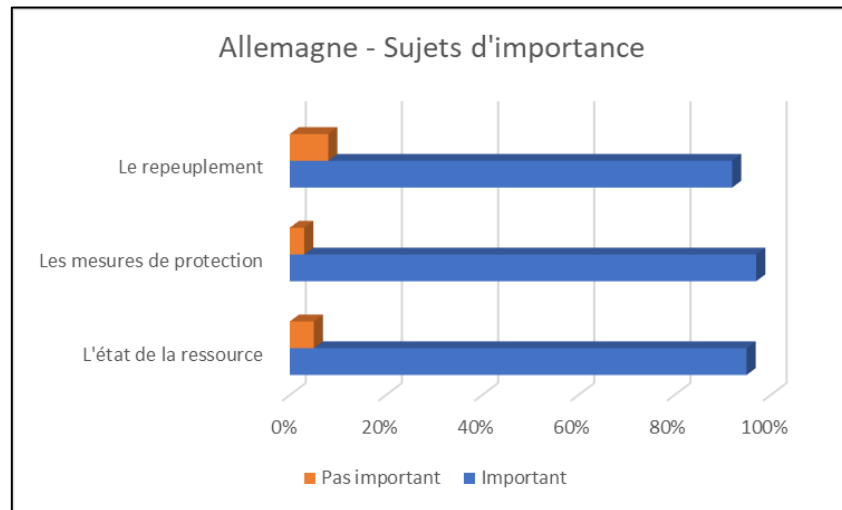


- La connaissance de l'anguille est assez moyenne
- Les marchés allemand et danois connaissent un peu mieux ce produit que le néerlandais.

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Sujets d'importance

Indiquez si les sujets suivants vous semblent importants concernant l'anguille

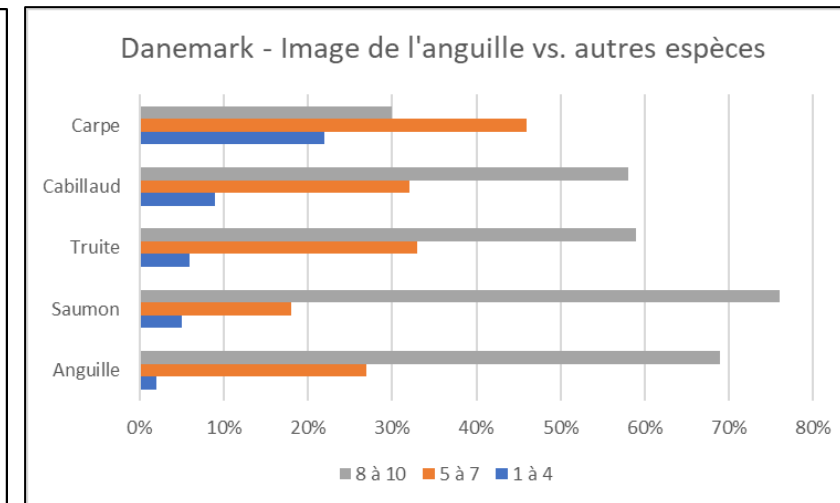
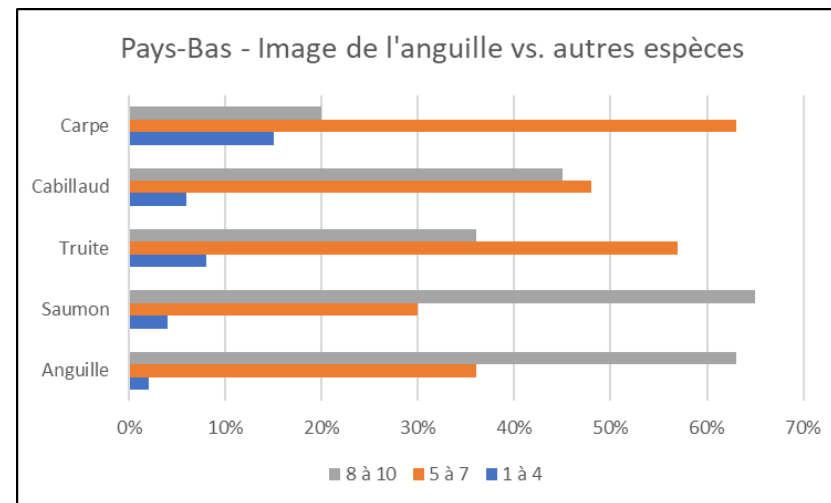
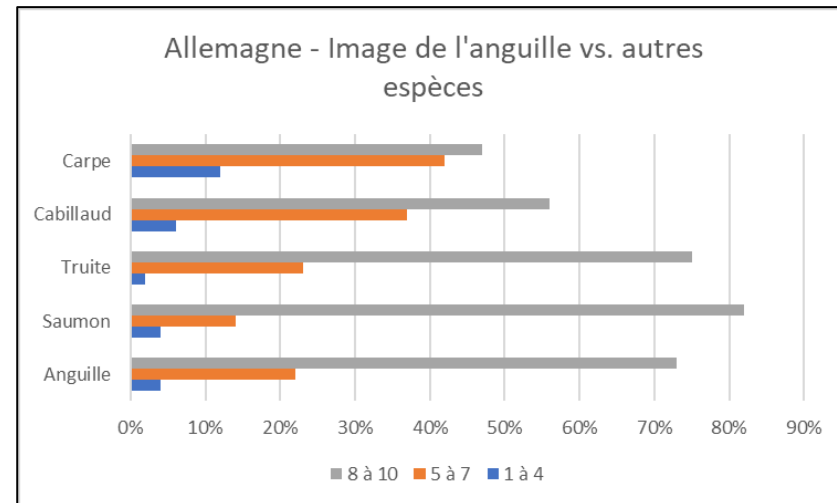


- Les consommateurs sont très sensibles aux sujets liés à la préservation de la ressource

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Image de l'anguille vs. autres espèces

Quelle image avez-vous des poissons suivants ? (notation de 1 à 10)



- Disparité notable entre les pays: l'ensemble des espèces est mieux noté en Allemagne qu'aux Pays-Bas



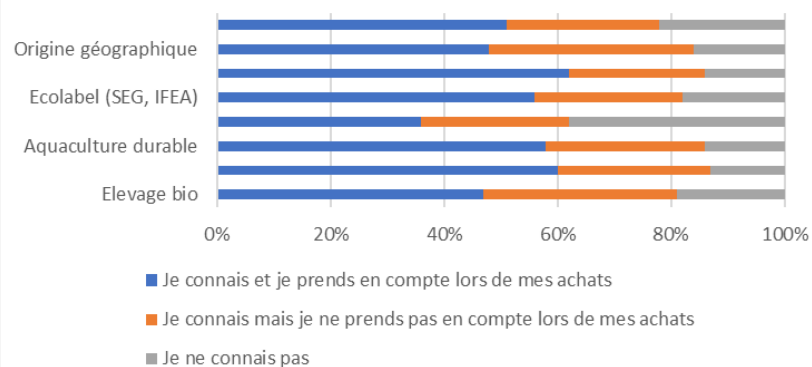
# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Connaissance et utilité des certifications et labels

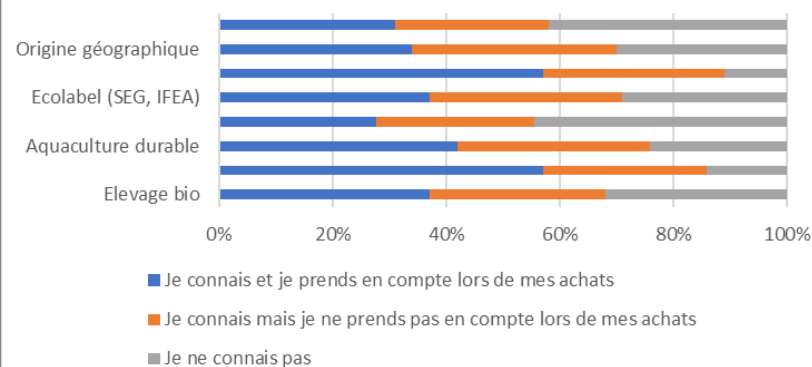
Quelles certifications, garanties ou labels connaissez-vous pour les poissons en général ?

Prenez-vous en compte ces informations lors de vos achats de poisson ?

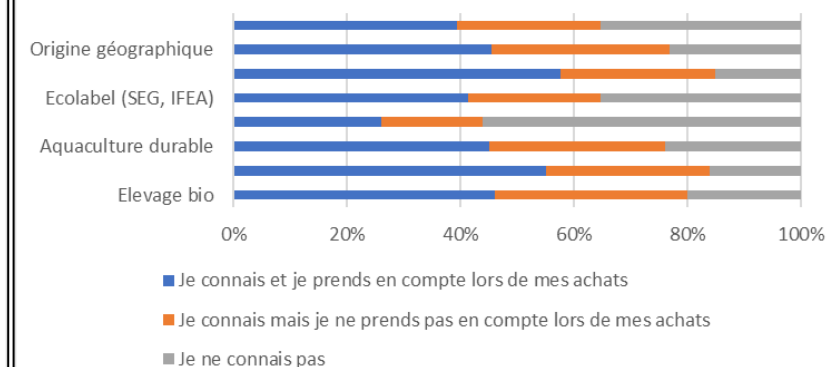
Allemagne - Connaissance des certifications & labels



Pays-Bas - Connaissance des certifications et labels



Danemark - Connaissance des certifications et labels

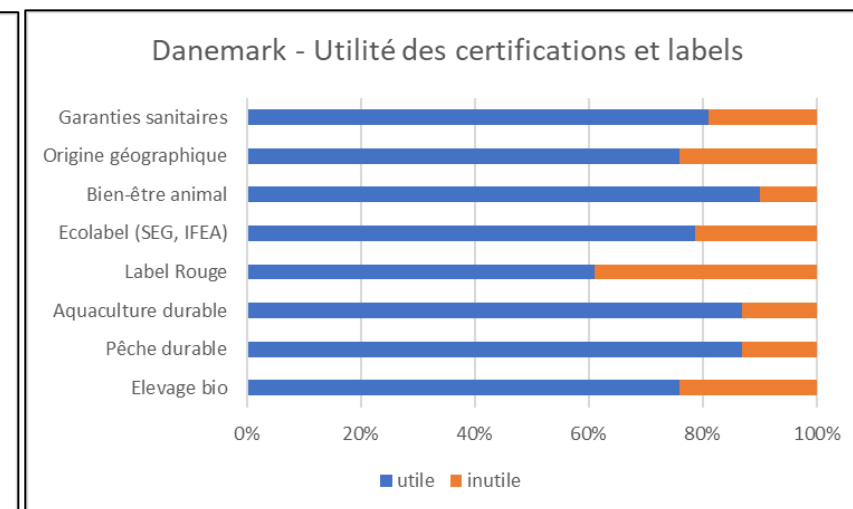
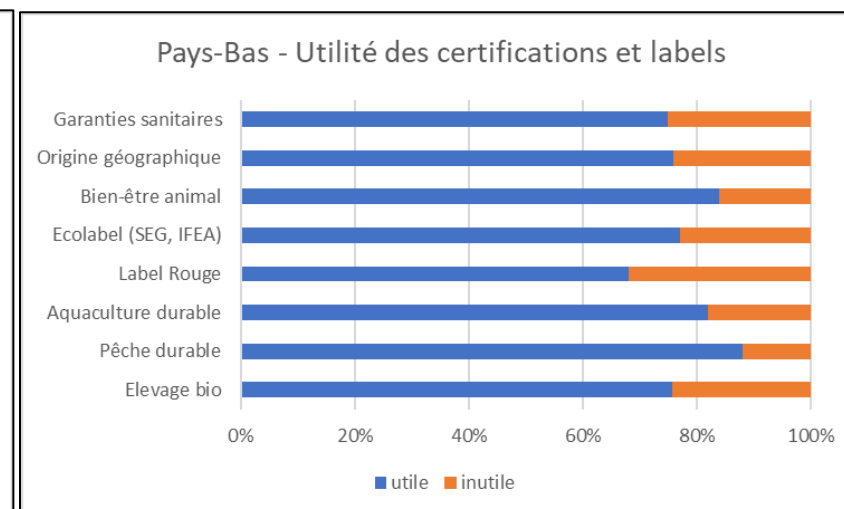
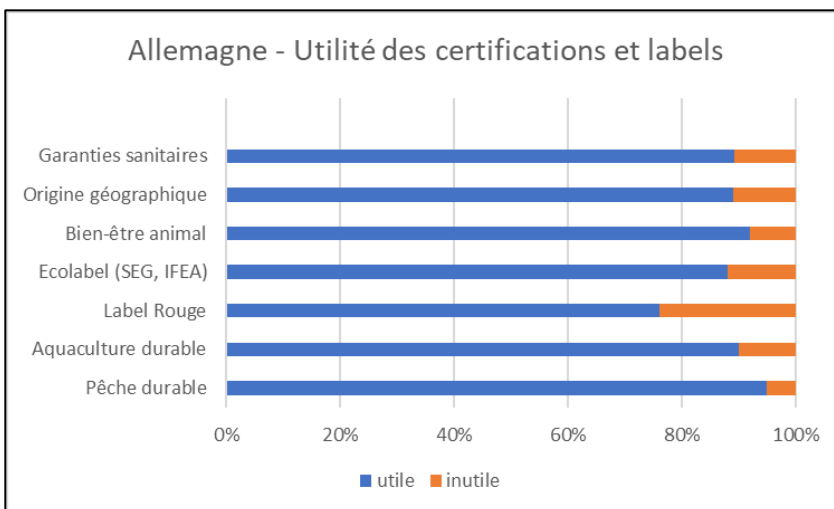


- Connaissance moyenne des certifications et labels, néanmoins jugés très utiles (voir page suivante)

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Connaissance et utilité des certifications et labels

Indiquez les certifications ou labels ci-dessous qui, selon vous, pourraient être utiles pour inciter à acheter de l'anguille?

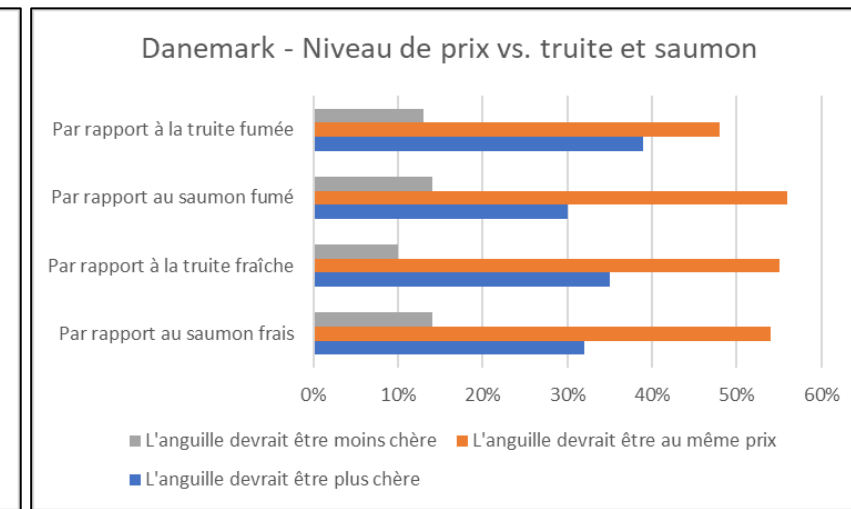
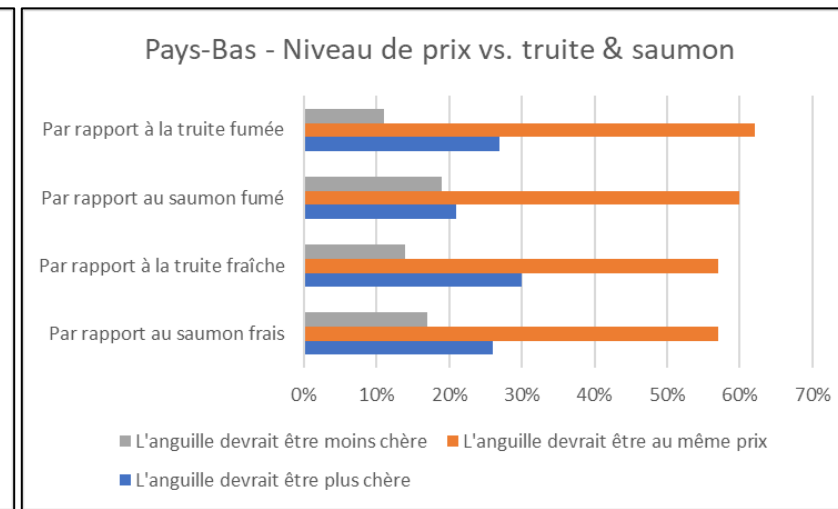
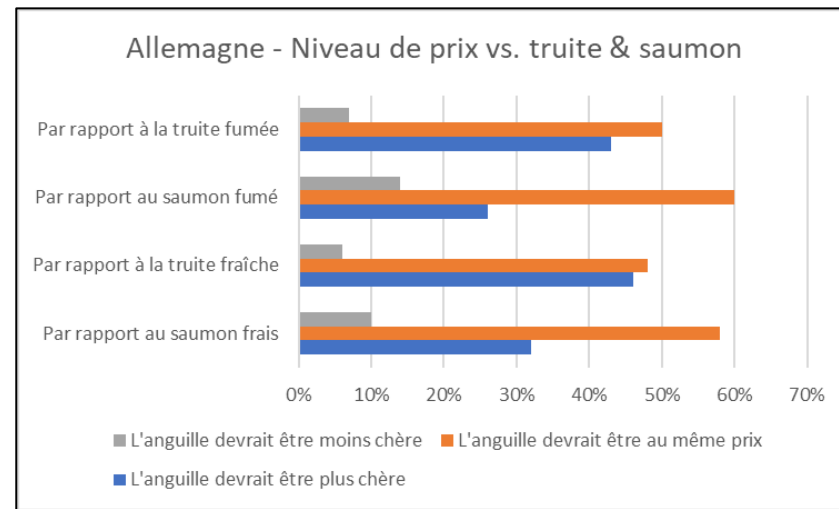


- Connaissance moyenne des certifications et labels, néanmoins jugés très utiles

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Niveau de prix acceptable vs. Truite et Saumon

Que vous connaissiez ou non les produits à base d'anguille, quel devrait-être selon vous le niveau de prix logique de l'anguille par rapport au prix du saumon ou de la truite ?

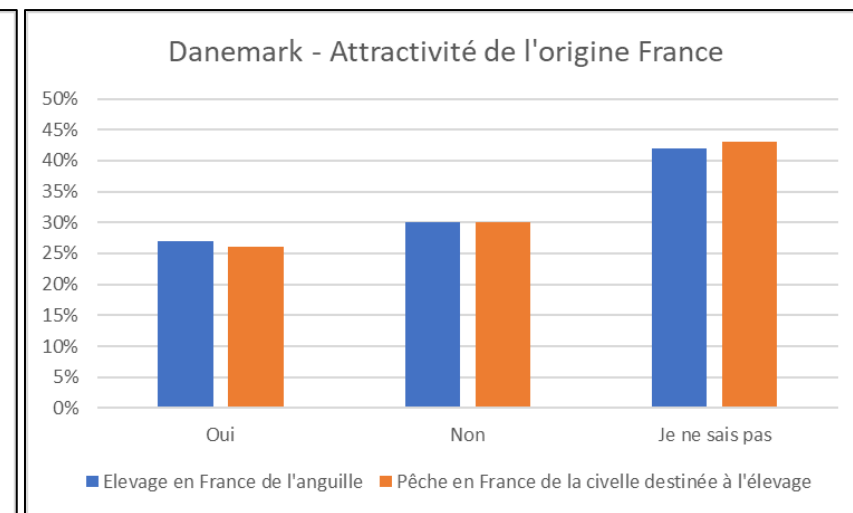
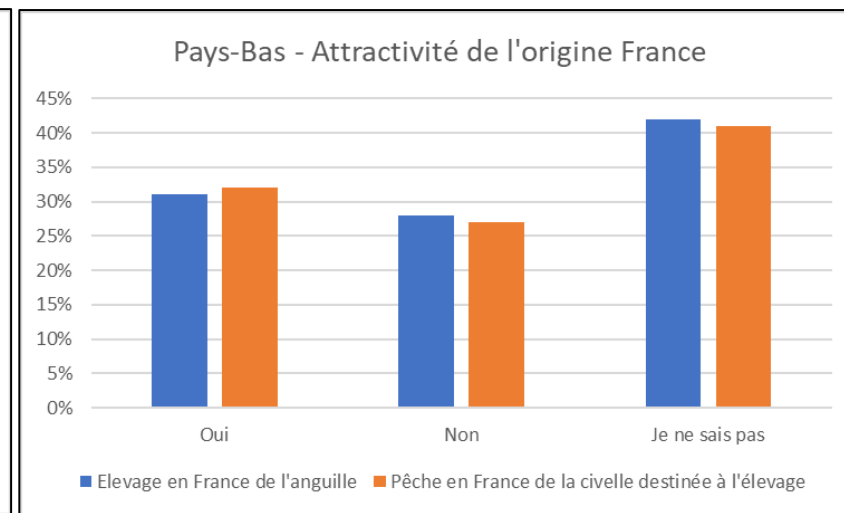
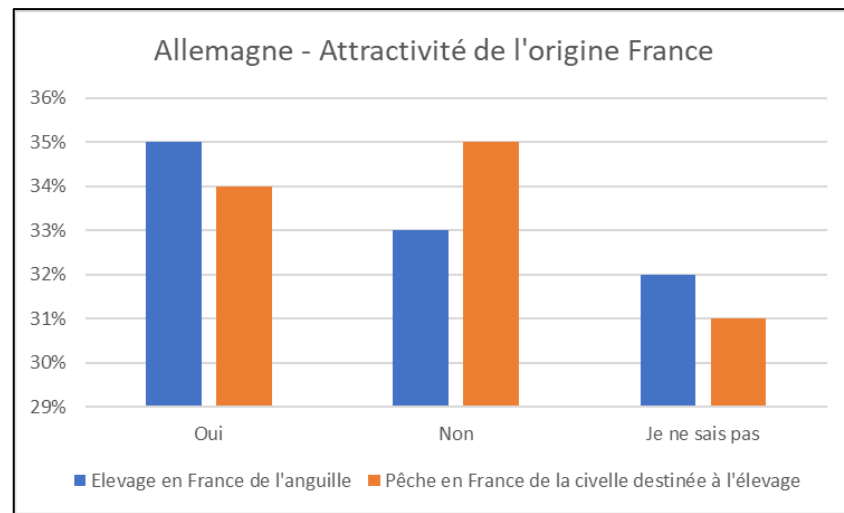


- Allemands et Danois valorisent mieux l'anguille que les Néerlandais par rapport à la truite et au saumon.

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Attractivité de l'origine France

Une origine France pourrait-elle augmenter l'attractivité de l'anguille ?

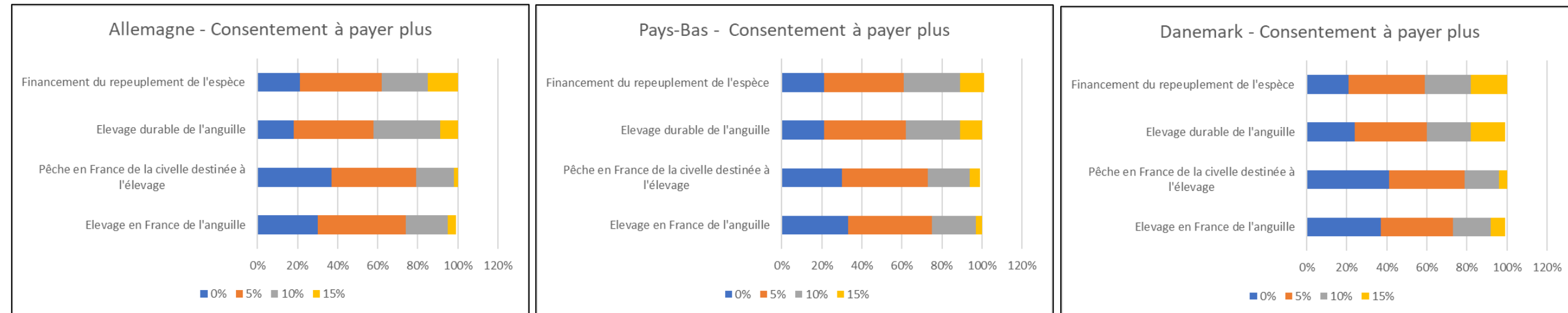


Néerlandais et Danois sont plus indécis que les Allemands.  
L'impact de l'origine France est plus important en Allemagne

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Consentement à payer plus

Indiquez le supplément acceptable de prix de l'anguille pour les caractéristiques suivantes



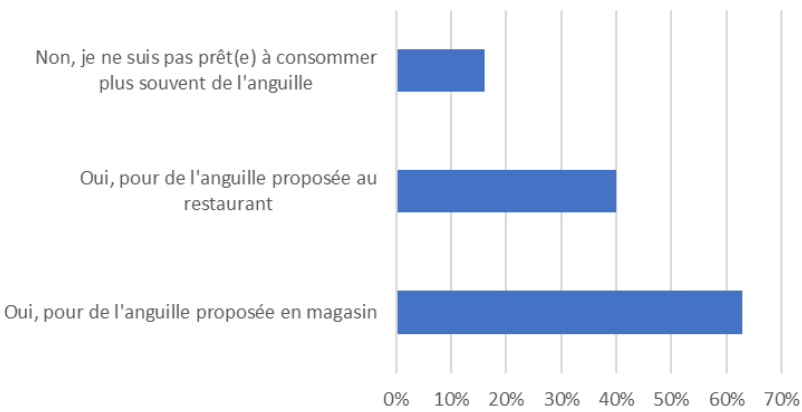
- Une majoration du prix de 5% maximum semble acceptable par les répondants des trois pays pour les 4 critères soumis

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

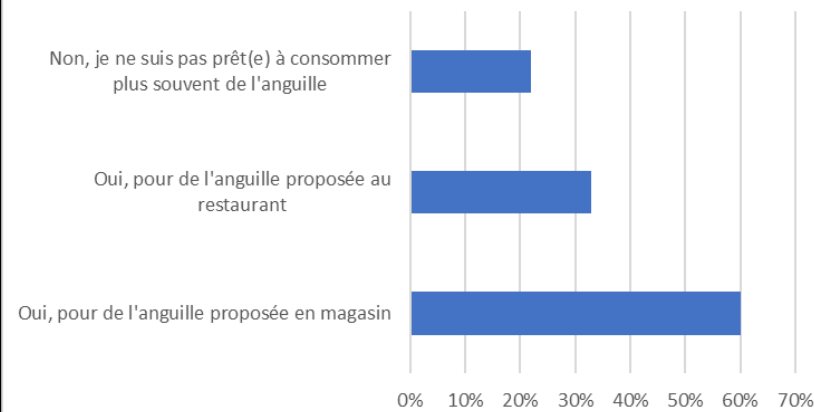
## Consentement à consommer plus

Seriez-vous prêt(e) à consommer plus souvent de l'anguille si l'occasion se présentait ?

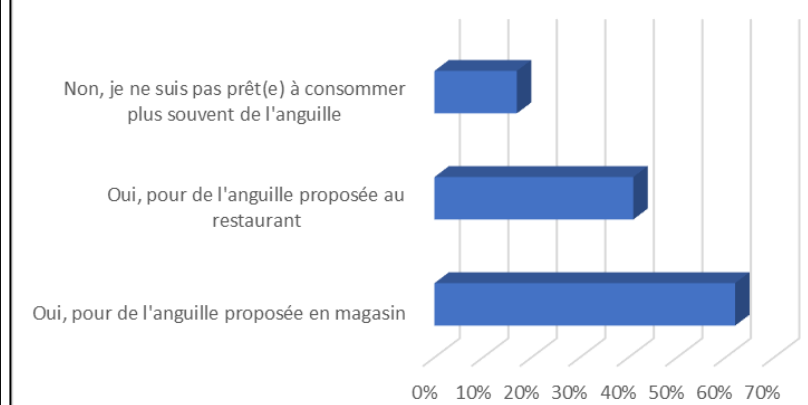
Allemagne - Consentement à consommer plus



Pays-Bas - Consentement à consommer plus



Danemark - Consentement à consommer plus

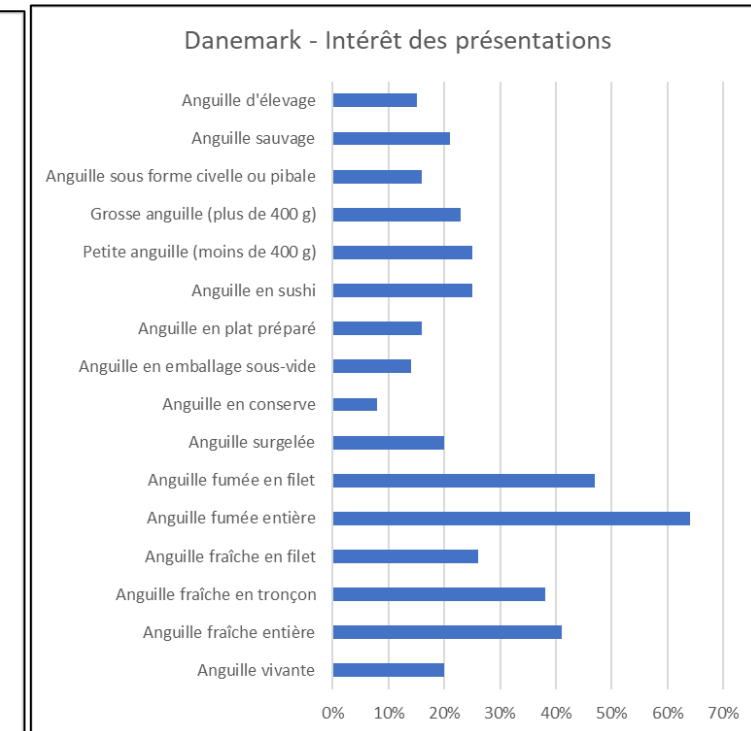
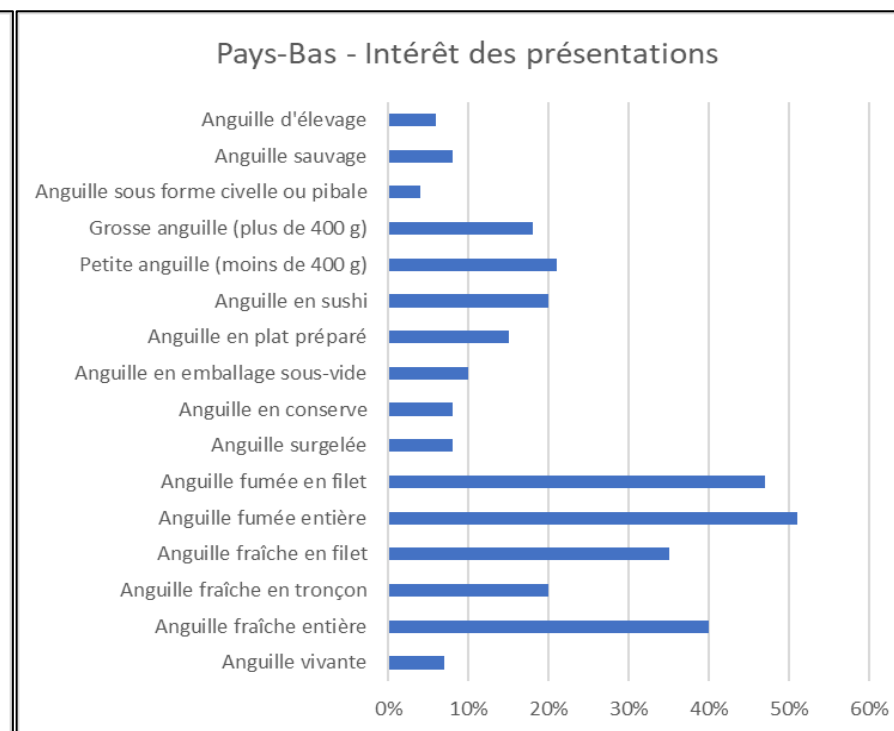
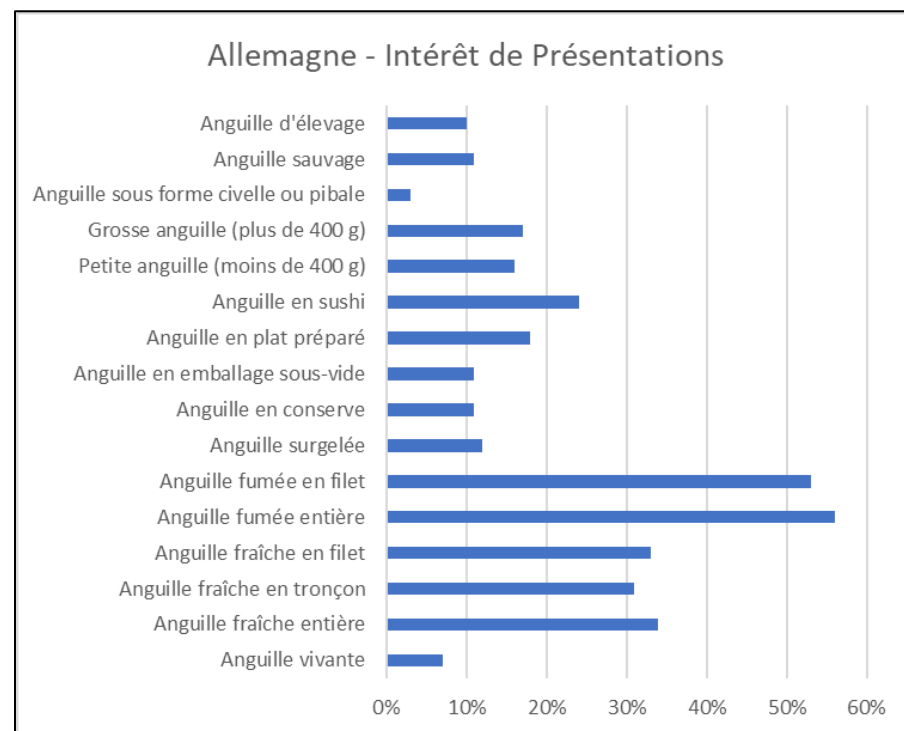


- Consentement général à consommer plus d'anguille

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Intérêt de présentations

Vous seriez attiré(e) plutôt par quelles présentations de l'anguille ?

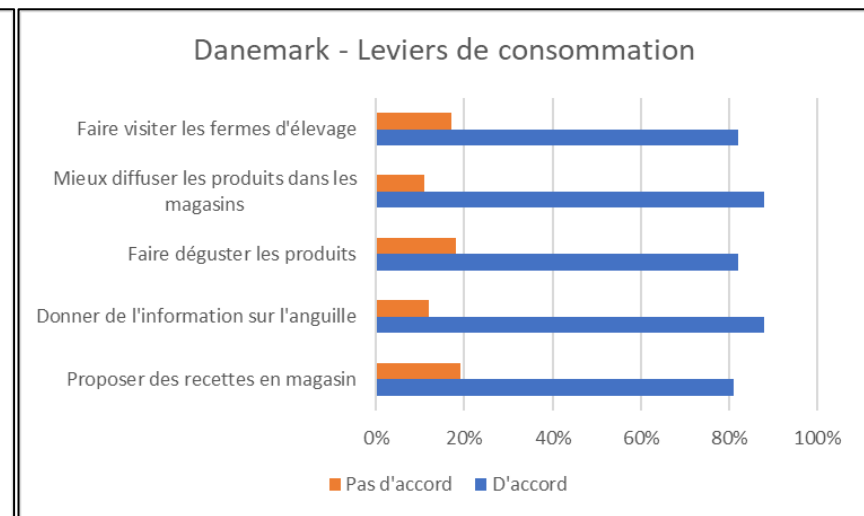
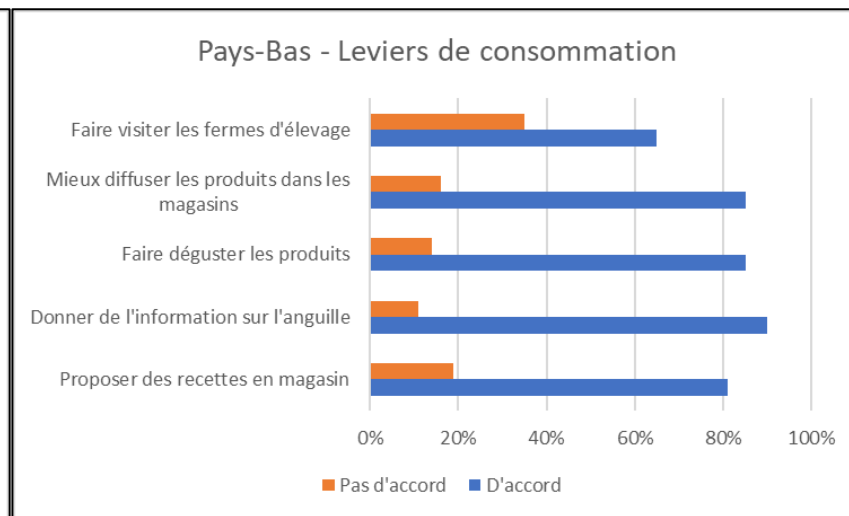
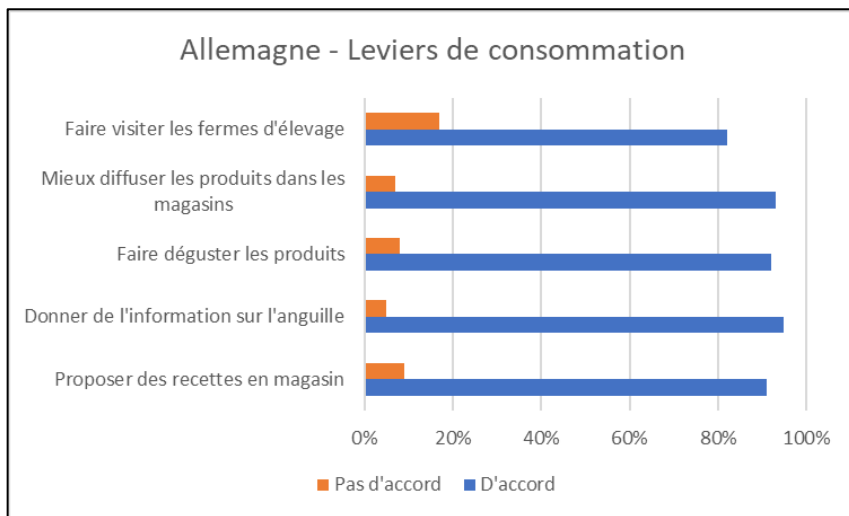


- Les anguilles fraîches et fumées tiennent la corde

# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Leviers de consommation

Selon vous, que devraient faire les producteurs d'anguilles pour développer les ventes de leurs produits ?



- Les Néerlandais et les Danois sont plus mitigés sur les leviers de consommation



# Analyse comparative des blogs DE, NL, DK

## Points saillants

- Sans grande surprise, ces trois pays consomment et apprécient les produits d'anguilles de façon comparable
- L'anguille est considérée comme un poisson noble, haut de gamme, que l'on consomme de façon festive et pour lequel on est prêt à payer un prix élevé.
- L'anguille est consommée en moyenne plus de trois fois par an, et appréciée en priorité fumée, entière ou en filets. Elle est également consommée fraîche.
- Elle est considérée comme le produit fumé le plus noble.
- La connaissance de ce poisson est en revanche assez moyenne. Les labels, eux aussi moyennement connus, sont jugés utiles surtout s'ils garantissent la protection et la durabilité de l'espèce, promesse pour laquelle les consommateurs consentiraient à payer 5% plus cher maximum
- En revanche la majorité des répondants se disent prêts à consommer de l'anguille plus souvent.

# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

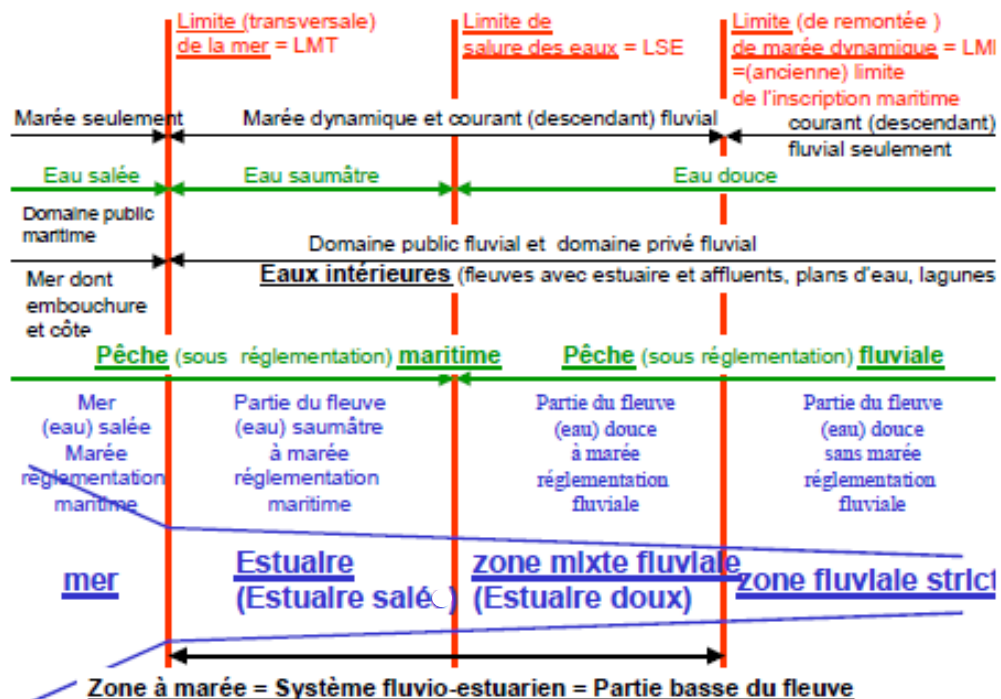
## Marché français de l'anguille

# Synthèse réglementaire

# Synthèse réglementaire: Anguille

## Réglementation des pêches

### Segmentation des zones de pêche



### Autorisations et engins de pêche spécifiques

	Autorisation	Engin
Zones estuariennes (zone maritime et zone mixte) Atlantique Manche / Mer du Nord	Licence CIPE gérée par le CNPMM	Nasses Verveux Carrelets Bosselles Dideau & Thézelle (Loire)
Zones fluviales	Baux de pêche de l'Etat Licences spécifiques (CONAPPED?)	
Lagunes méditerranéennes	Licence prud'homale	Verveux / Capéchades

Les déclarations de captures sont obligatoires pour tous les pêcheurs professionnels ainsi que pour les pêcheurs amateurs aux engins et filets sur le domaine public. A partir du 1er janvier 2009, les déclarations de captures de tous les navires seront suivies par « FranceAgriMer »

# Synthèse réglementaire- Anguille

## Où la pêche est-elle autorisée?

	<b>Pêche professionnelle maritime</b>	<b>Pêche professionnelle en eau douce</b>	<b>Pêche de loisir</b>
<b>Civelle (anguille de moins de 12 cm)</b>	Pêche limitée aux façades Atlantique et Manche / mer du Nord	Pêche limitée aux cours d'eau, à leurs affluents et sous-affluents, et aux canaux dont l'embouchure est située sur les façades Atlantique et Manche est / mer du Nord	Pêche interdite, aussi bien en zone maritime qu'en zone fluviale
<b>Anguille jaune</b>	Pêche autorisée sur toutes les façades maritimes	Pêche autorisée sur tous les cours d'eau, leurs affluents et sous-affluents, et sur tous les canaux dont les embouchures sont situées sur toutes les façades maritimes	Pêche autorisée sur toutes les façades maritimes et sur tous les cours d'eau, leurs affluents et sous-affluents, et sur tous les canaux situés sur ces façades maritimes
<b>Anguille argentée</b>	Pêche limitée à la façade méditerranéenne	Pêche limitée à certains cours d'eau et plans d'eau des unités de gestion Loire, Bretagne et Rhône-Méditerranée	Pêche interdite en zone maritime et fluviale

Source: Plan de gestion anguille de la France Rapport de mise en œuvre – juin 2015 Article 9 du R (CE) n°1100/2007

Des trois stades « commerciaux » du cycle de vie de l'anguille (civelle, anguille jaune, anguille argentée), seule l'anguille jaune n'est à ce jour pas soumise à des restrictions de pêche.

# Synthèse réglementaire Anguille

## Périodes de pêche anguille jaune et argentée

Calendrier général des périodes autorisées pour la pêche anguillère (toutes UGA confondues)

- Variable d'année en année
- Décliné par secteur de pêche et zone maritime / fluviale

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Anguille jaune Manche-Atlantique Anguille jaune Méditerranée												
Anguille argentée Loire-Vendée-Sèvre Anguille argentée Rhône& Méditerranée												

[\(Arrêté du 5 février 2016 relatif aux périodes de pêche de l'anguille européenne \(Anguilla anguilla\) aux stades d'anguille jaune et d'anguille argentée\)](#)

N.B.:

- La pêche de l'anguille fait l'objet d'une **fermeture de trois mois consécutifs** en application des règlements annuels sur les possibilités de pêche pour les eaux de l'UE de la zone CIEM depuis 2018 et pour la Méditerranée depuis 2019.
- En décembre 2021, une fermeture de trois mois consécutifs de la pêche de l'anguille a été établie pour 2022

# Synthèse réglementaire Anguille – Proposition de la Commission UE du 28/10/2022

## [Article 12]

### *Mesures relatives à la pêche de l'anguille d'Europe*

Toute activité de pêche commerciale et récréative, au sens de l'article 4, paragraphe 1, point 28), du règlement (UE) n° 1380/2013, ciblant l'anguille d'Europe (*Anguilla anguilla*) à tous les stades de développement est interdite respectivement dans l'ensemble des eaux marines de l'Union et dans les eaux saumâtres adjacentes, telles que les estuaires, les lagunes côtières et les eaux de transition, et pour les navires de pêche de l'Union dans les eaux internationales.

À cet effet, une ou plusieurs périodes de fermeture, selon le cas, sont mises en place et satisfont aux conditions cumulatives suivantes:

- a) elles ont une durée de six mois consécutifs mais peuvent se terminer en 2024, le cas échéant;
- b) elles couvrent les semaines et mois consécutifs pertinents de la migration principale de l'anguille d'Europe aux stades de développement des civelles et des anguilles argentées respectivement;
- c) elles couvrent le mois de migration maximale et comprennent également une période d'au moins deux mois avant et après le mois de migration maximale;

**Cette proposition sera discutée** en Conseil des ministres de la pêche européens le 12 /12/2022

# Analyse du marché français

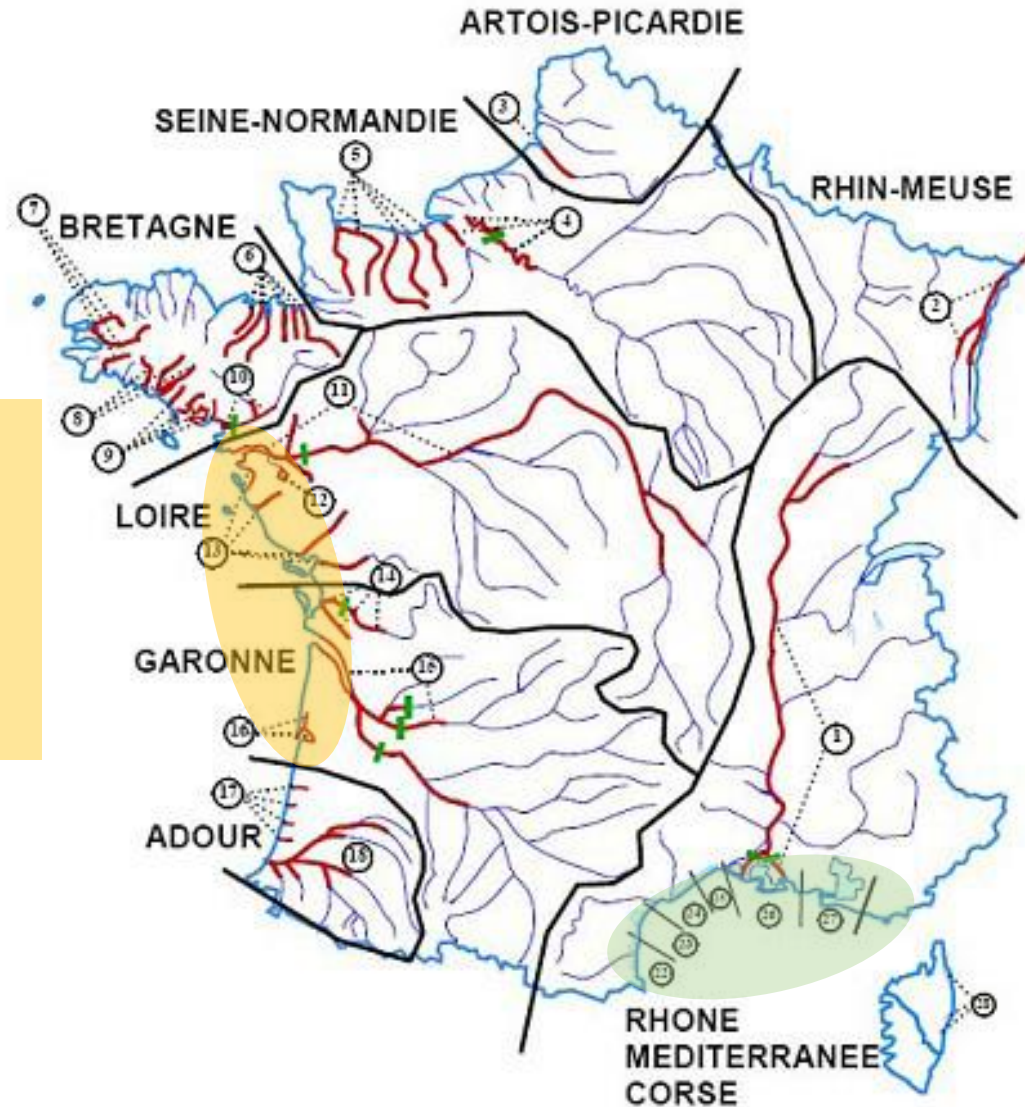


# Marché français: Production anguille

## Volumes par façade

### Manche Atlantique

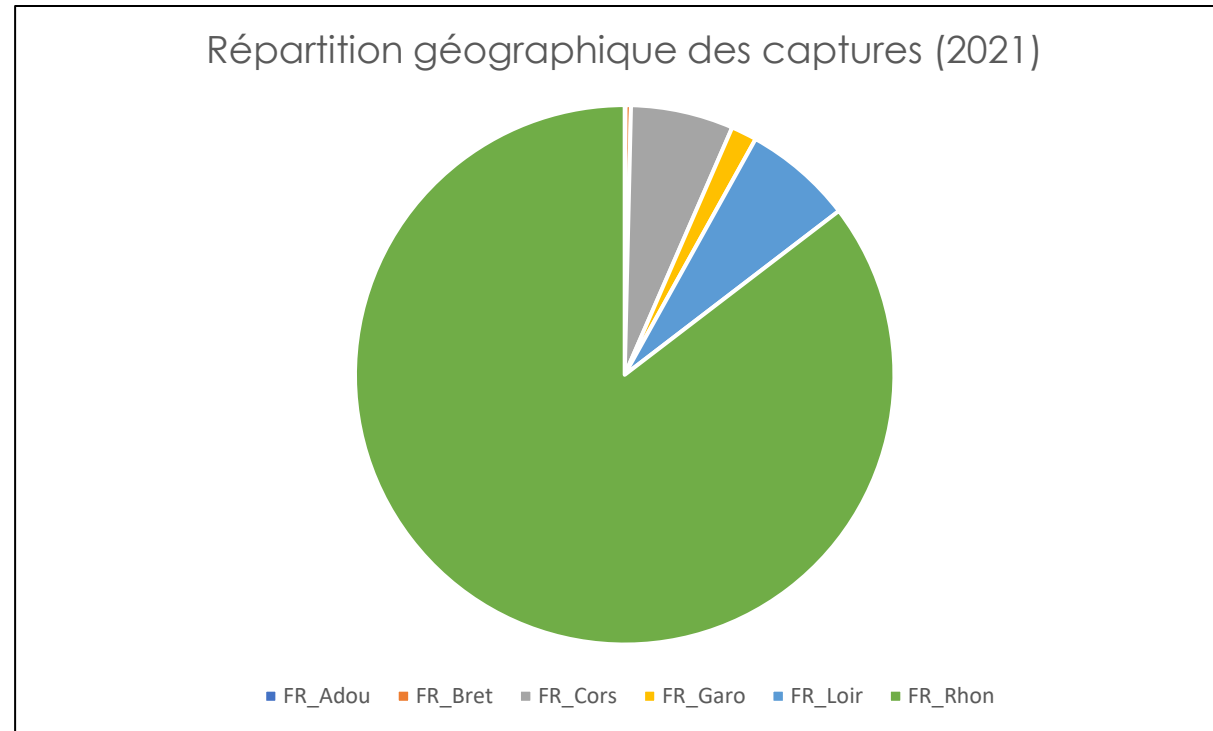
- Licences (2018)  
344 pour ang. Jaune (dont GDC 127)  
21 pour ang. Argentée (dont LCVS 20)
- **captures < 50t**
- 2-3 mareyeurs



### Méditerranée

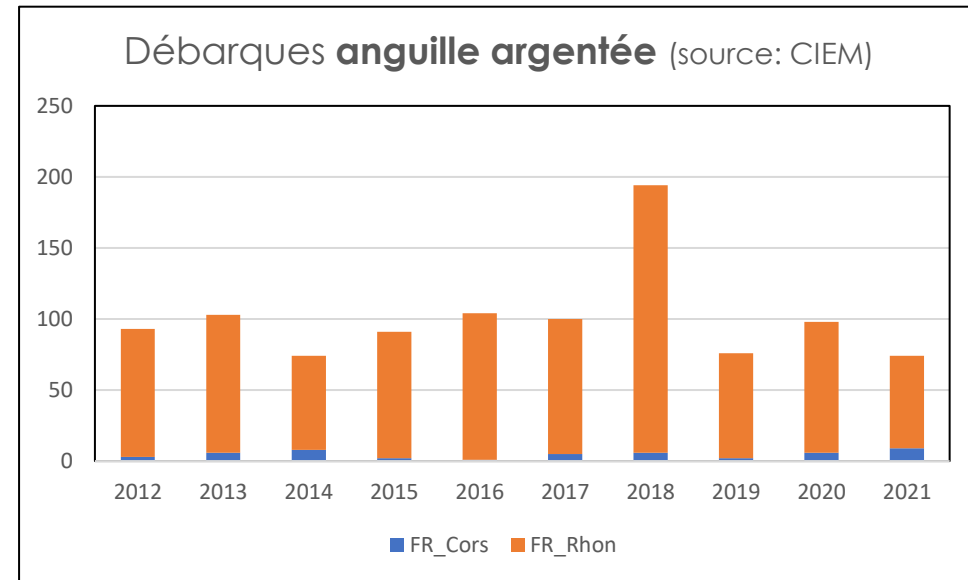
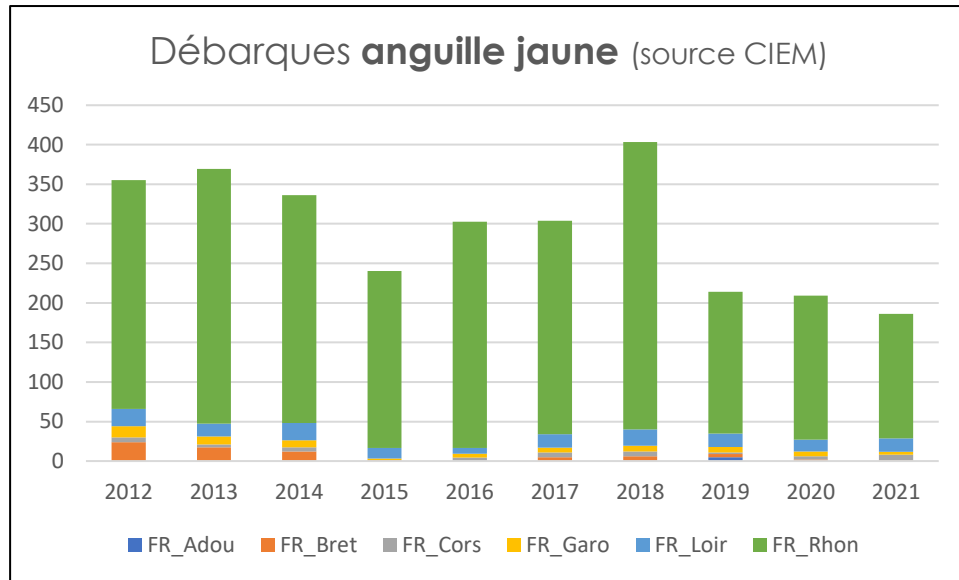
- 164 licences ARP
- **captures ~ 200 – 500t** suivant les années
- 4 mareyeurs (Port la Nouvelle, Montpellier, Sète, Marseille)
- Pêche d'anguilles jaunes et argentées (maritime)
- Opérations de relâcher d'anguilles argentées en mer

# Marché français: Production anguille



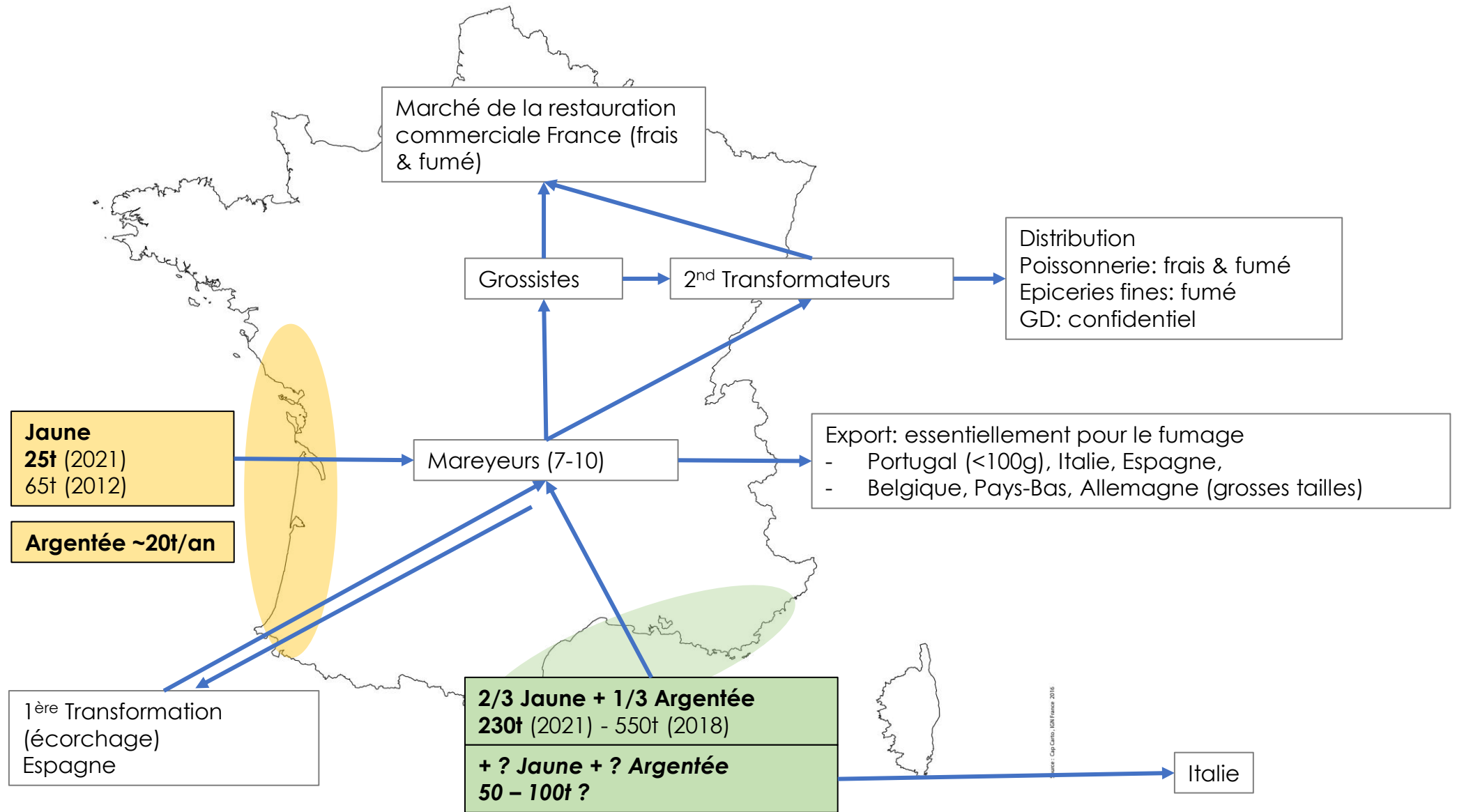
- L'essentiel des volumes est pêché en Méditerranée de Marseille à la frontière espagnole

# Marché français: Production anguille



- Environ 260t débarquées déclarées sur le marché français en 2021
- Tendence baissière sur l'anguille jaune, plus stable pour l'argentée
- Quasiment pas de pêche d'anguille argentée en Atlantique
- L'essentiel est pêché en Méditerranée de Marseille à la frontière espagnole

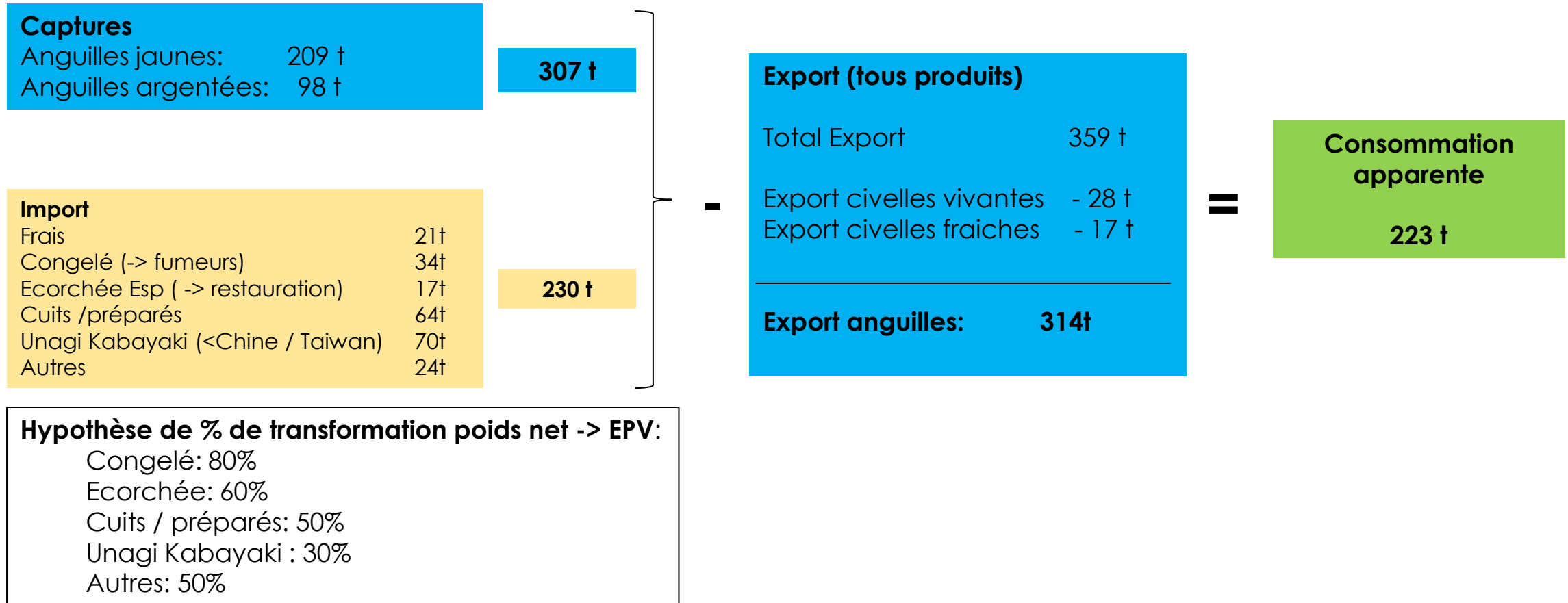
# Marché français de l'anguille vivante: Circuits aval



# Marché français de l'anguille

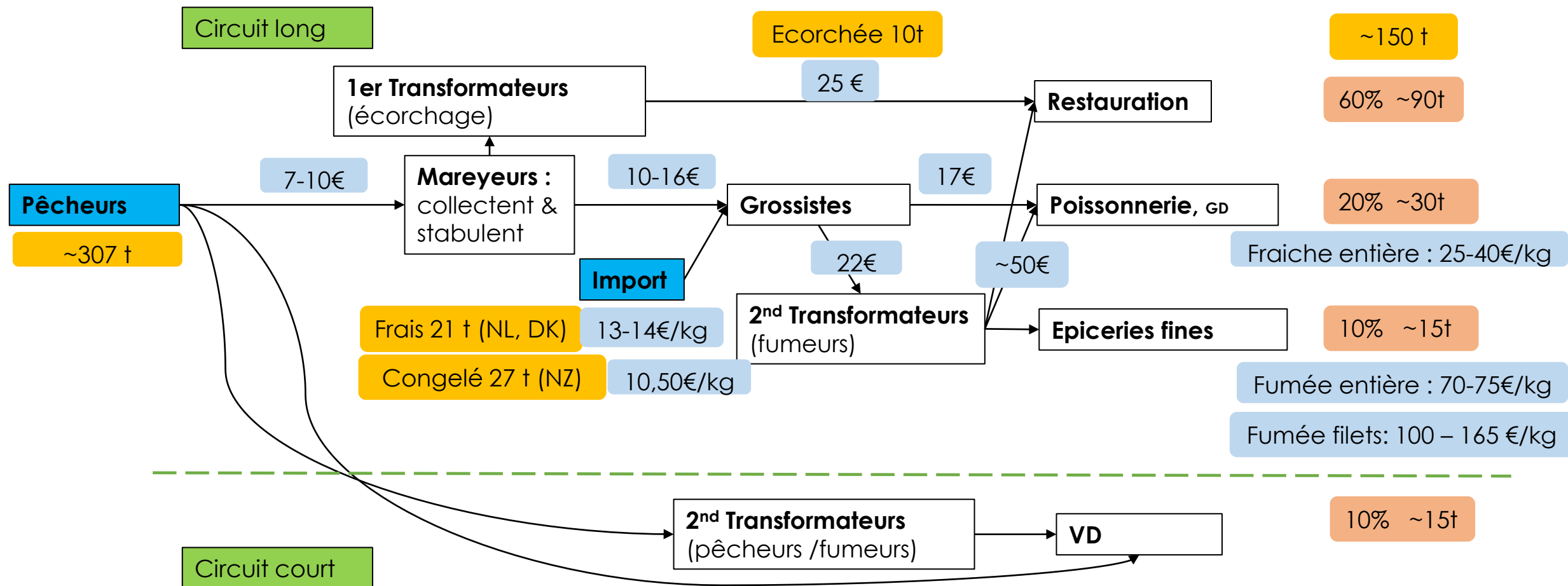
## Consommation apparente (2020, EPV): anguille (jaune & argentée)

### *Anguilla spp.*



Le marché français de consommation de l'anguille est de l'ordre de 220 t /an

# Devenir français de l'anguille: Circuits de distribution et chaine de valeur (hors Unagi kabayaki)



Un marché de niche ~220t/an  
 Augmentation des prix de l'ordre de 50% en 10 ans  
 Baisse des volumes de l'ordre de 50% (essentiellement sur l'anguille jaune) en 10 ans

# Marché français: Import / Export

IMPORT-EXPORT 2020

ANGUILLE ET CIVELLES

Annexe 22

Mix Anguille + anguillette + civelle

## Principaux flux d'import: anguille

- Frais < NL / DK / CH: 20t
- Cuit < Chine (Unagi Kabayaki): 22t (70t epv)
- Congelé < NZ / BE/ NL: 26t
- Ecorchée Fumé / séché < Espagne 10t

Principaux flux d'export: essentiellement frais ou réfrigéré = civelle + anguillette + anguille entière de pêche

- **Espagne:** civelle vivante + morte fraîche pour consommation directe + anguille entière (pêche de lagunes)
- Vraisemblablement des flux supplémentaires non déclarés vers l'Italie par des opérateurs italiens.

PRODUIT	IMPORTATIONS				EXPORTATIONS			
	ORIGINE	POIDS (T)	VALEUR (1000€)	PRIX (€/kg)	DESTINATION	POIDS (T)	VALEUR (1000€)	PRIX (€/kg)
Frais ou réfrigéré	Pays-Bas	11	137	12,59	Espagne	60	5 268	87,16
	Chine	3	17	6,37	Allemagne	29	2 507	87,60
	Danemark	7	11	1,57	Pays-Bas	44	2 443	55,05
	Pologne	0	1	2,79	Italie	83	575	6,94
	Espagne	0	0	3,81	Portugal	58	547	9,39
	Suède	0	0	2,81	Belgique	49	470	9,63
	<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>168</b>	<b>7,93</b>	<b>Total</b>	<b>340</b>	<b>12 671</b>	<b>37,22</b>
Cuit préparé autres coupes	Chine	32	739	23,45	Belgique	9	96	10,33
	Allemagne	33	216	6,53	Suède	3	25	9,75
	Taiwan	4	179	44,94	Italie	1	22	24,73
	Belgique	1	32	24,16	Suisse	0	15	39,87
	Royaume-Uni	1	13	20,88	Luxembourg	1	13	8,77
	Espagne	0	8	33,40	Chypre	0	11	25,44
	<b>Total</b>	<b>71</b>	<b>1 193</b>	<b>16,73</b>	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>187</b>	<b>12,36</b>
Congelé	Nouvelle-Zélande	23	240	10,43	Royaume-Uni	1	10	17,09
	Belgique	3	45	13,12	Belgique	0	7	16,55
	Pays-Bas	1	10	13,75	Pays-Bas	0	4	16,87
	Italie	0	2	31,33	Espagne	0	3	12,88
	Corée du Sud	0	2	33,64	Portugal	0	3	17,60
	Allemagne	0	2	35,00	Luxembourg	0	2	36,47
	Espagne	0	0	18,75	Italie	0	2	15,32
	<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>300</b>	<b>11,00</b>	<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>17,64</b>
Fumé, séché Non spécifié	Espagne	10	357	36,68	Singapour	0	14	35,23
	Pays-Bas	4	110	28,30	Belgique	0	11	38,46
	Grèce	4	84	19,87	Japon	0	7	38,84
	Suède	0	12	30,08	République Tchèque	0	3	43,38
	Chine	0	10	23,91	Canada	0	2	32,40
	Belgique	0	2	30,00	Émirats arabes unis	0	2	33,17
	Allemagne	0	1	35,24	Thaïlande	0	2	34,31
	Danemark	0	0	30,00	Allemagne	0	2	41,16
	<b>Total</b>	<b>19</b>	<b>575</b>	<b>30,72</b>	<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>45</b>	<b>37,20</b>
<b>Total tous produits</b>		<b>139</b>	<b>2 236</b>			<b>359</b>	<b>12 938</b>	<b>36,06</b>
<b>Balance</b>		<b>220</b>	<b>10 702</b>					



# Marché français

## Anguille fraîche ou vivante



- **RHF:**
  - Essentiellement anguille jaune (< 200g)
  - C'est l'essentiel du marché (hypothèse de 70% du marché domestique), surtout en restauration commerciale traditionnelle et haut de gamme (recherche de produits différenciants)
  - Fraîche en RHF via les grossistes ou en direct de producteurs (jusqu'à 150kg/an par restaurant), à condition que les chefs s'en fassent les ambassadeurs
- **En GD:** faible marché car:
  - Certaines enseignes, en majorité centralisées, interdisent la vente de ce produit (Auchan, Casino, Système U).
  - Le produit peu/pas connu du consommateur
  - Image de « vieux produit » qui nécessiterait beaucoup de communication
  - Produit difficile à travailler: la proposer écorchée ou en tronçons.
  - Marché de niche
- **En poissonnerie traditionnelle:** entière en tronçons, préparée (persillade)
- **Export** vers les transformateurs (fumeurs) NL et PL (grosses tailles)



# Marché français: Anguille fumée



## Anguille fumée

- En France: offre artisanale d'anguille adulte entière fumée de grosse taille
- Marché de niche car produit très cher
- Le principal fumeur produit 4t/an
- Produit clivant (très gras et goût prononcé)
- Prix élevé: 70€/kg (entière), jusqu'à 165€/kg en filets
- Nécessite de la communication / conseil au consommateur => opportunité en épicerie fine ou poissonnerie traditionnelle, et en restauration.

## Hypothèses de volumes

- Magasins spécialisés (épiceries fines) ~50%
- Poissonnerie traditionnelle ~25%
- Restauration ~25%

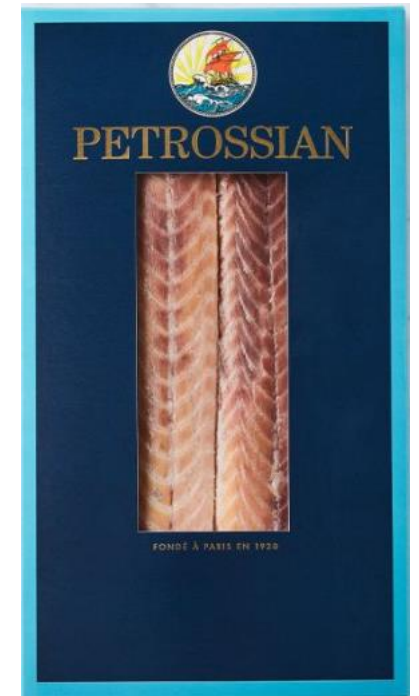
# Marché français:

## Focus sur les épicerie fines

- Les épicerie fines représentent un canal de distribution intéressant pour développer l'anguille fumée « made in France » dont la conservation est facilitée.

### Potentiel de marché

- Plus de 5 300 épicerie fines dans toute la France en 2022
- Marché en net développement: en 2014, il y avait seulement 4 000 boutiques
- 36 % des épicerie fines en France sont spécialisées dans les produits salés
- 53 % de la clientèle des épicerie fines appartient au profil des curieux
- Post-pandémie, 71 % des français privilégiaient les commerces physiques
- Les amateurs français d'apéritif sont près de 90 %
- Les épicerie fines se positionnent en proposant toujours plus de produits du terroir
- Familles de produits qui se sont le mieux vendues ?
  - En épicerie salée (note de 1 à 4) Les produits autour de l'apéritif sont qualifiés de très gros succès (note 4) pour 42 % et de gros succès (note 3) par 40 % des personnes interrogées.
  - Les spécialités régionales ont elles aussi eu la faveur des consommateurs : 42 % de très gros succès (note 4) et 24 % de gros succès



# Marché français

## Unagi Kabayaki



- Spécialité et circuit exclusif des restaurants japonais ou chinois (mais proposant des plats japonais)
- Produit importé (Chine, Taïwan), surgelé et préparé par les restaurateurs
- Le produit d'import est de l'*A. japonica*, réputée de qualité supérieure à *A. anguilla*
  
- Volumes d'import France: 36 t/an (2020)
- Marché UE estimé entre 300 et 500t
- Prix à l'import: variable suivant les origines
  - Chine: 23 €
  - Taïwan: 44€
- Revendu aux restaurateurs 60-70€/kg
  
- Unagi Kabayaki français: pourrait présenter un intérêt malgré une image moindre d'*A. anguilla*, mais des arguments de « Made in France », de proximité et d'impact environnemental qui justifieraient un prix équivalent.

# Quid d'une production aquacole française ?



- Avis très variables et plus nuancés qu'en 2014 mais néanmoins intéressée
  - La régularité d'approvisionnement permettrait de relancer le marché
  - OK si production durable et certifiée
  - Prix de première vente < 10€ pour que les poissonniers puissent la vendre < 20€ ttc
- Certains opérateurs du mareyage / stockage de civelles l'envisagent
- Une production de 100 à 300t de petite anguille < 200g permettrait de redynamiser le marché français du frais (RHF essentiellement), développer une offre de produits transformés (fumé, kabayaki) et satisfaire des demandes à l'export.

# Blog consommation France

# Blogs consommateurs

- Blog: consultation qualitative d'un échantillon réduit de consommateur sur des questions ouvertes
- **Consultation semi-quantitative** sur questions ouvertes et fermées 250 consommateurs français, tous consommateurs de poisson
- Répartition du panel à 50/50:
  - ~50% de consommateurs d'anguille (131)
  - ~50% non consommateurs d'anguille mais consommateurs de poisson fumé (142) pour état des lieux et potentiel de développement de filière aquacole
- Répartition à 50% femmes /50% hommes
- Majorité de cadres, employés, ouvriers et retraités
- Répartition France entière

# Blogs consommateurs: thèmes abordés

1. Consommation, raisons d'achat, évocations, image, perception
2. Connaissance de l'anguille par le consommateur
3. Atouts et freins de la consommation d'anguille
4. Potentiel de consommation de l'anguille
5. Leviers permettant de favoriser la demande

# Blog consommateurs: informations collectées

## Evocations

Quelles sont pour vous toutes les évocations associées à l'anguille ?

### **NON-CONSOMMATEURS (142)**

- Aspect peu attractif (54 citations "serpent", 18 "gluant, visqueux"), inquiétant voire dangereux.
- Difficile à cuisiner, peu à manger et au final pas très bon.
- Pas envie d'essayer

### **CONSOMMATEURS (131)**

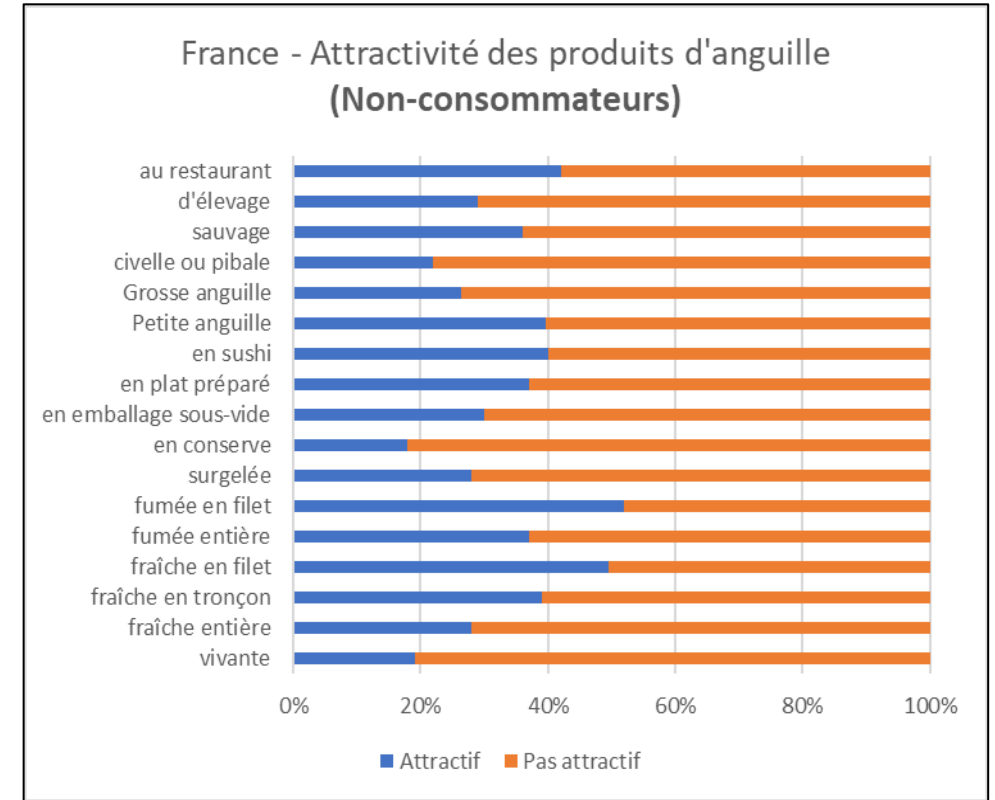
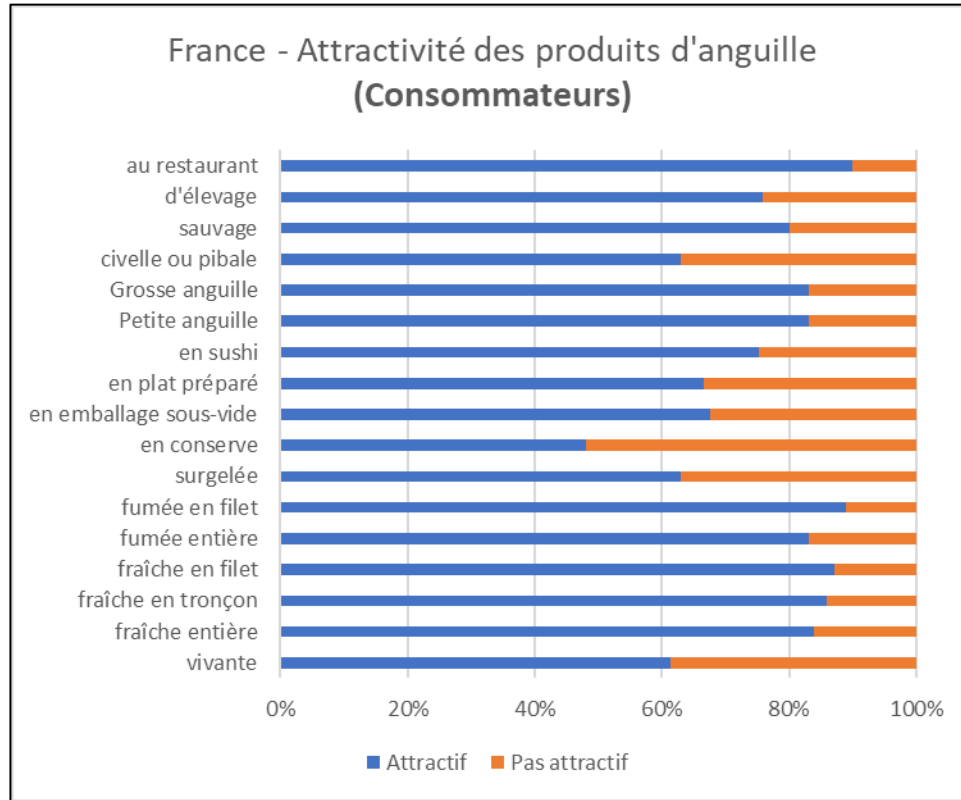
- Bon goût, fin et original, potentiel culinaire (recettes)
- Milieu naturel d'où vient l'anguille



# Blog consommateurs: informations collectées

## Attractivité

Que vous ayez déjà acheté ou jamais acheté ces produits à base d'anguille, indiquez s'ils sont attractifs pour vous ?

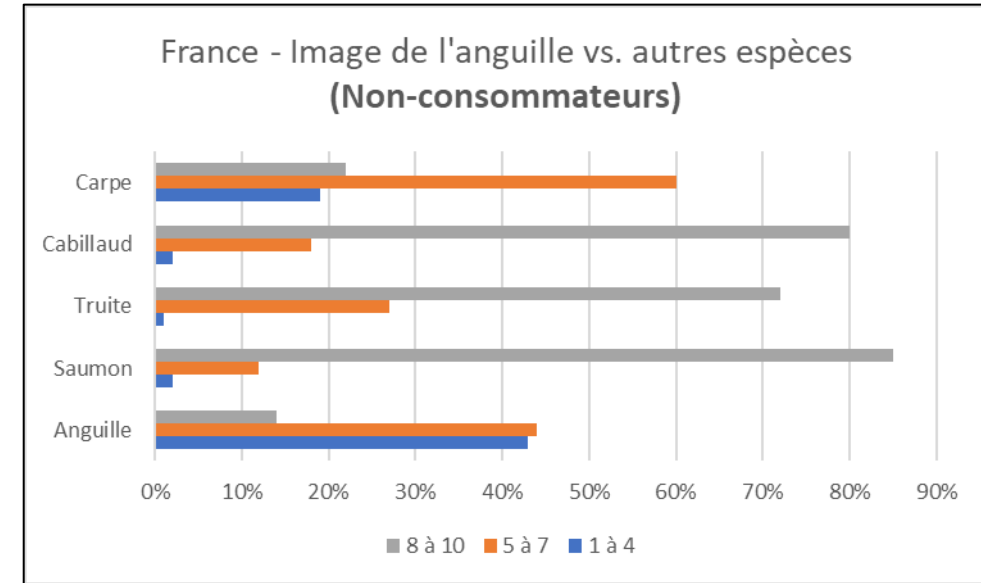
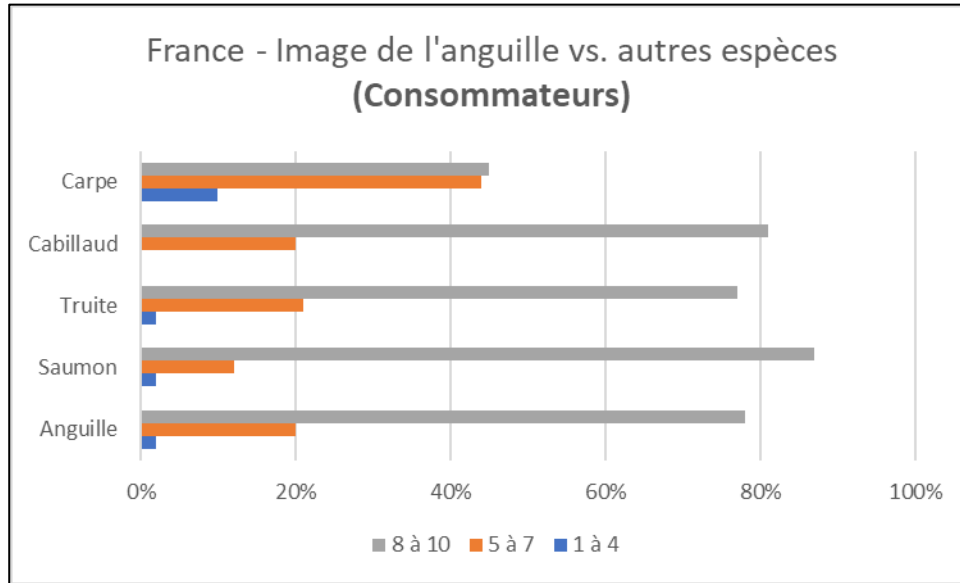


- L'anguille fraîche ou fumée est la plus attractive quel que soit le répondant
- **Les produits d'anguille sont attractifs pour près du tiers des non-consommateurs**
- Les produits d'anguille ne sont pas attractifs pour le quart des consommateurs et pour le quart des répondants

# Blog consommateurs: informations collectées

## Image de l'anguille

Quelle image avez-vous des poissons suivants ? (notation de 1 à 10)

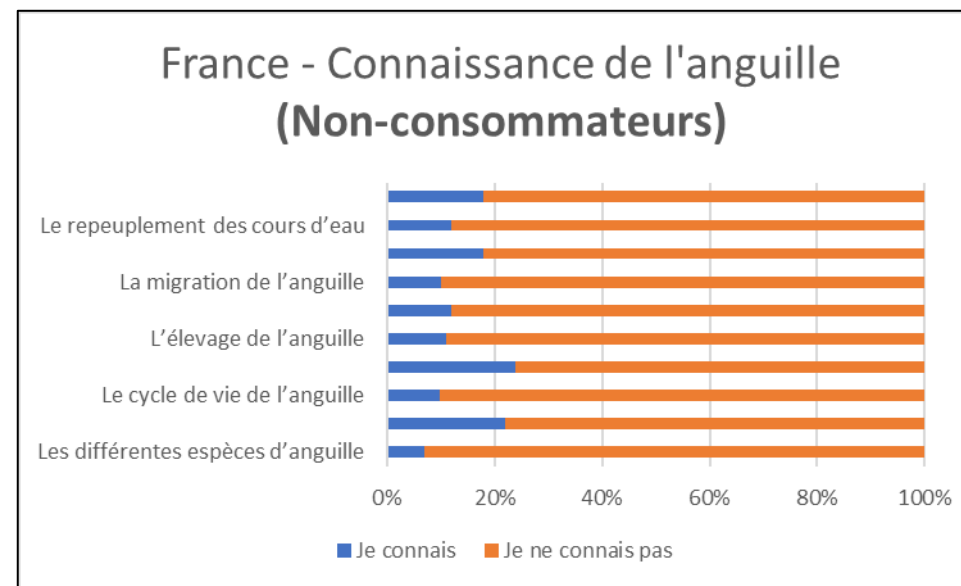
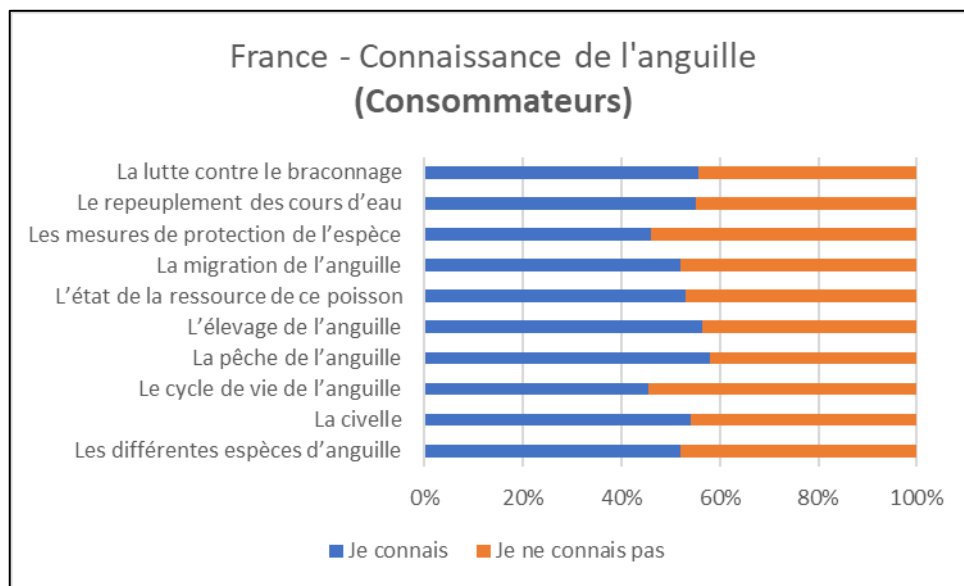


- Chez les consommateurs, l'image de l'anguille est bonne (note 8,3/10) se situe au niveau de la truite, entre le saumon (8,9/10) et la carpe (6,9/10)
- Chez les non-consommateurs l'image de l'anguille chute fortement (4,6/10) et se trouve nettement positionnée en bas du tableau.

# Blog consommateurs: informations collectées

## Connaissance de l'anguille

Indiquez si vous connaissez les sujets suivants concernant l'anguille :

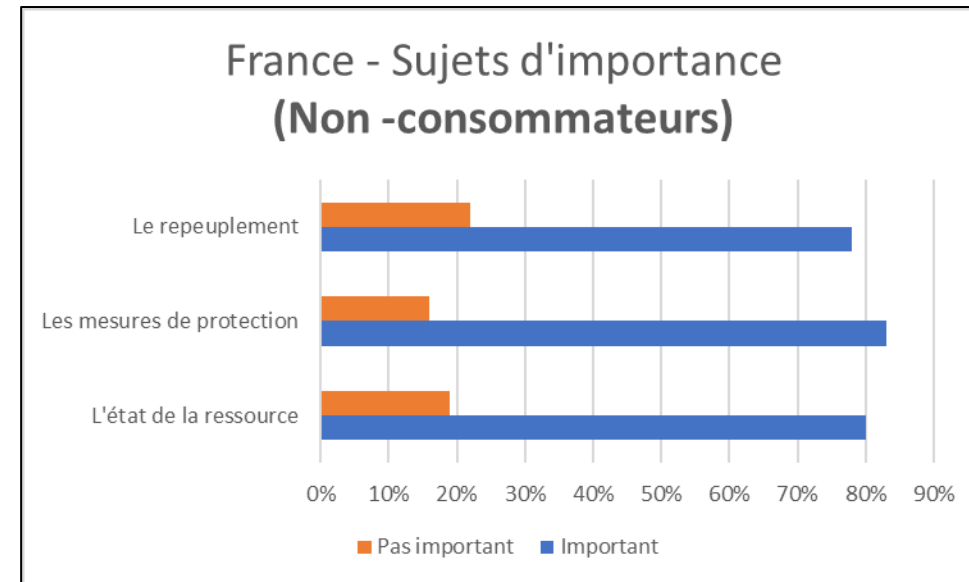
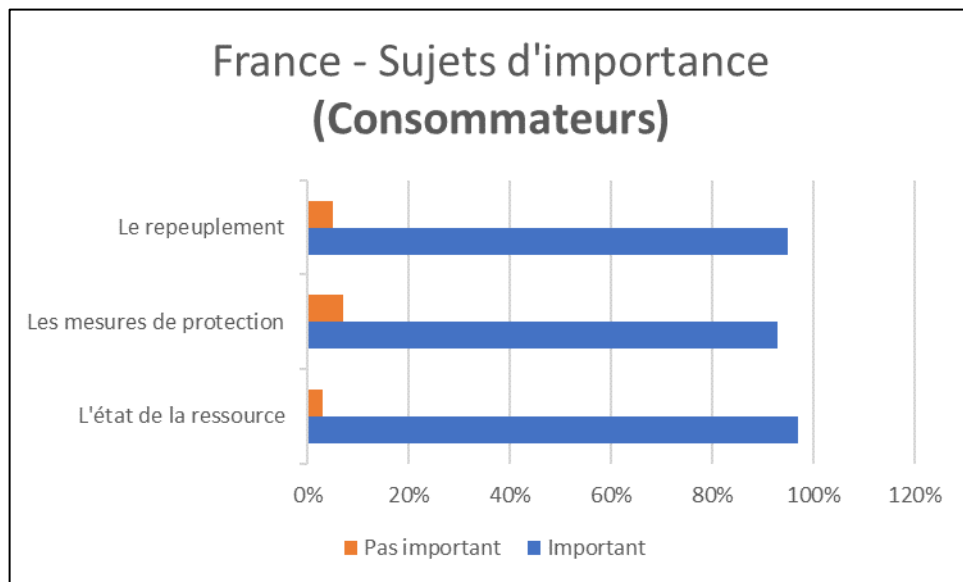


- **Connaissance limitée** de l'anguille par les répondants, qu'ils soient consommateurs d'anguille ou non-consommateurs
- Seuls **20% des consommateurs** en moyenne disent bien connaître chacun des 10 thèmes proposés concernant l'anguille. Quand aux non-consommateurs ils sont moins de 5% de connaisseurs.

# Blog consommateurs: informations collectées

## Connaissance de l'anguille

Indiquez si les sujets suivants vous semblent importants concernant l'anguille :

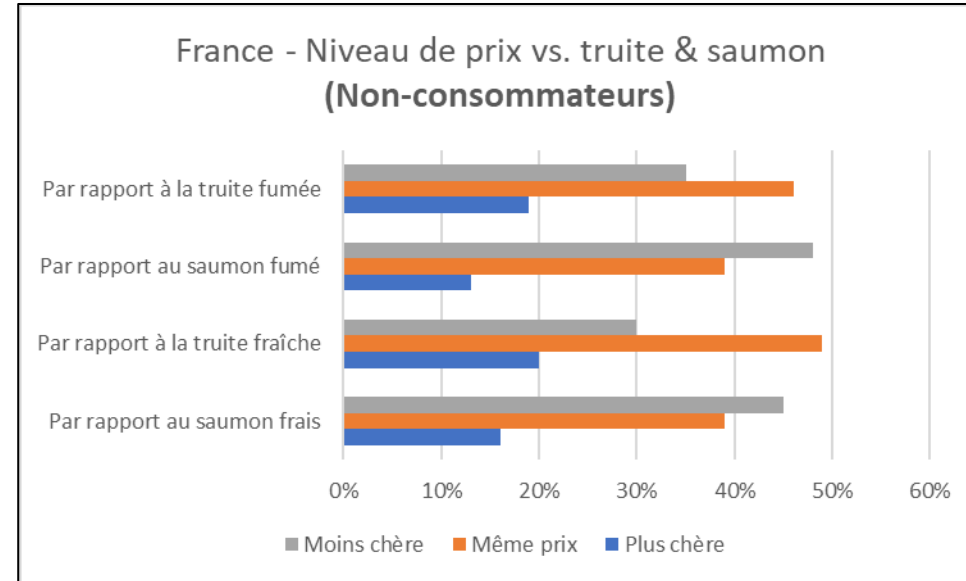
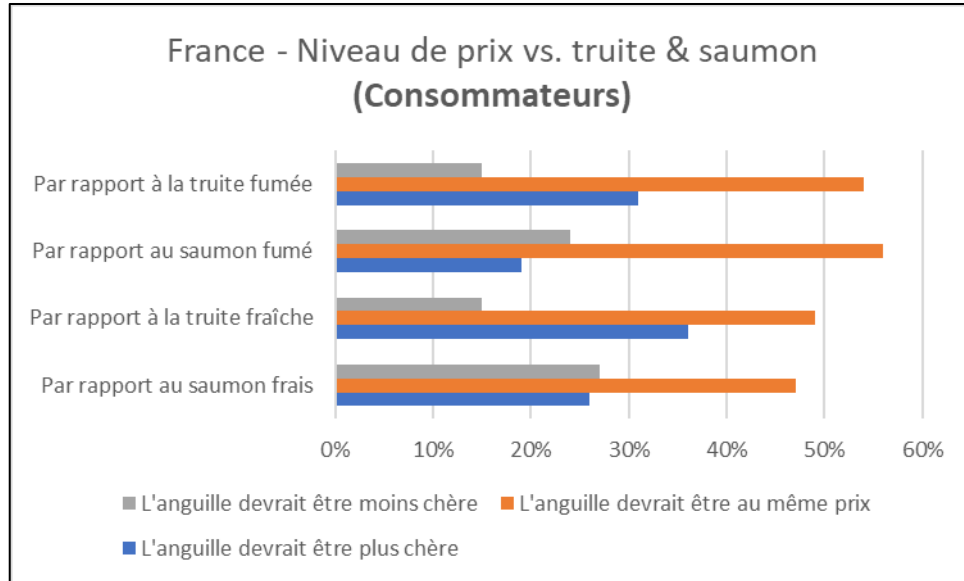


- En revanche, **l'état de la ressource, les mesures de protection et repeuplement** pour l'anguille sont des sujets importants pour plus de 90% des consommateurs, mais aussi pour les non-consommateurs (80%)

# Blog consommateurs: informations collectées

## Perception du prix

Que vous connaissiez ou non les produits à base d'anguille, quel devrait-être selon vous le niveau de prix logique de l'anguille par rapport au prix du saumon ou de la truite ?

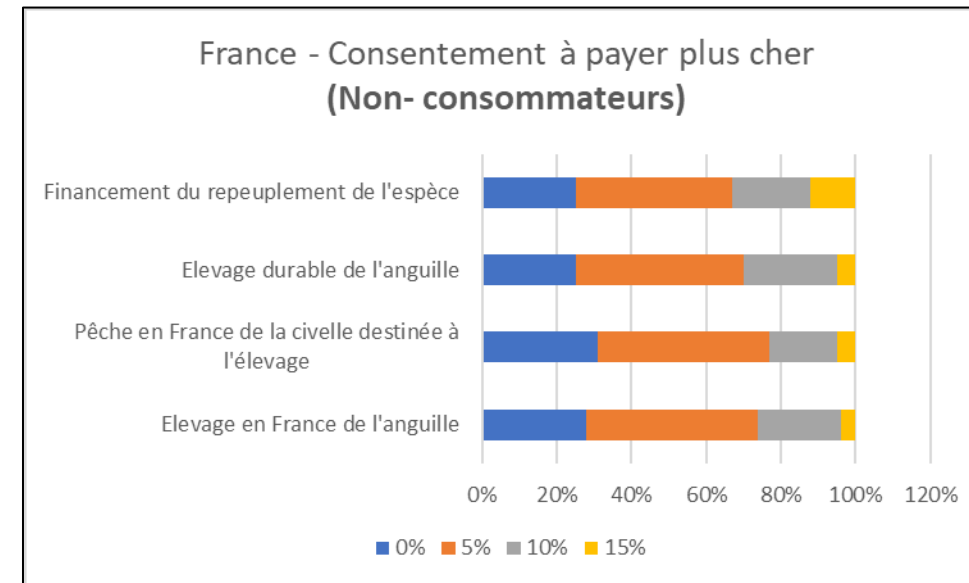
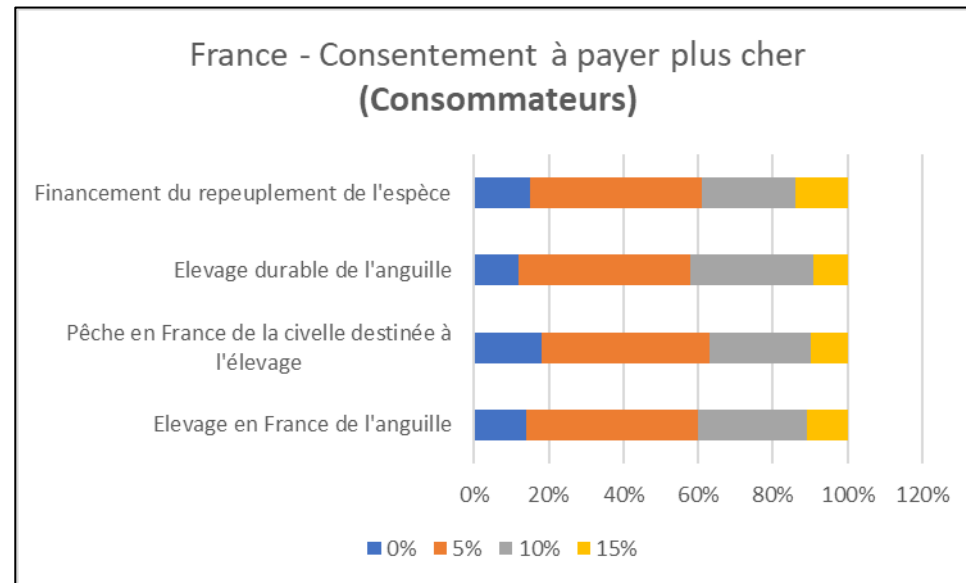


- Les consommateurs d'anguille positionnent son prix à peu près au niveau du saumon et au-dessus de la truite.
- Pour les non-consommateurs, l'anguille est le moins cher des 3 poissons et plus nettement décrochée du saumon.

# Blog consommateurs: informations collectées

## Perception du prix

Indiquez le supplément acceptable de prix de l'anguille pour les caractéristiques suivantes



- Une **plus-value (7-8% en moyenne)** est majoritairement acceptée par les consommateurs (plus de 80%) comme par les non-consommateurs (plus de 70%) **pour des garanties** concernant les conditions de production ou de gestion de l'anguille (**origine France, durabilité, repeuplement de l'espèce**)

# Blog consommateurs: informations collectées

## Raisons d'achat (ou de non-achat)

**NON-CONSOMMATEURS** Pour quelles raisons n'achetez-vous pas de l'anguille ? Détaillez bien toutes les raisons

- **On n'aime pas ce poisson** (49 citations). A cause de son **goût** (16) mais aussi de **son aspect** (14): ce poisson n'attire pas, rebute, répugne et même peut faire peur
- **On ne connaît pas** ce poisson (21), on n'y pense pas (6), voire **on n'en trouve pas** (22)

**CONSOMMATEURS** Pour quelles raisons achetez-vous de l'anguille ? Qu'aimez-vous dans ce poisson ?

- C'est un **bon poisson**, qu'on consomme par **plaisir** (56 citations), son **goût et sa finesse** (58), sa chair avec sa **texture** particulière (20).
- C'est un poisson **original**, voire unique qui change des autres poissons (16).
- Il peut aussi être **bon pour la santé** (9)

# Blog consommateurs: informations collectées

## Perception: points forts

Quels sont selon vous les principaux points forts de l'anguille (en la considérant sous toutes ses formes de présentation) ? Quels sont les atouts de l'anguille par rapport aux autres poissons ?

### NON-CONSOMMATEURS (142)

- 51 NSP
- 12 aucun
- **21 santé**
- **8 goût**
- 6 pas d'arêtes
- 5 poisson rare
- 4 facile à cuisiner, recettes variées
- 3 prix

### CONSOMMATEURS (131)

- **39 goût**
- **32 facile à cuisiner, recettes variées**
- **22 santé**
- 13 original
- 13 prix

### POINTS FORTS:

- Pour plus de 90% des consommateurs, **le goût, le bénéfique santé et la qualité** sont les premiers atouts de l'anguille
- Pour les non consommateurs, le bénéfique santé est reconnu, mais avec un bénéfique moindre (67% des répondants)



# Blog consommateurs: informations collectées

## Perception: Points faibles

Quels sont selon vous les principaux points faibles de l'anguille?

### NON-CONSOMMATEURS (142)

- 33 NSP
- 40 aspect pas esthétique, pas appétissant, serpent, gluant
- 19 goût fade gras, texture molle, arêtes
- 13 **difficile à préparer, peau à enlever, difficile à cuisiner**
- 4 **rare, extinction, surpêche, braconnage**

### CONSOMMATEURS (131)

- 39 aucune faiblesse connue
- 23 aspect
- 23 **rare, pas facile à trouver en magasin**
- 19 **difficile à préparer**, cuisiner (écorcher, découper, cuire...)
- 13 prix élevé
- 8 **pêche illicite, surpêche**, reproduction difficile, repeuplement nécessaire
- 4 goût fort, gras, odeur cuisson

# Blog consommateurs: informations collectées

## Freins à la consommation d'anguille

**NON-CONSOMMATEURS (142):** Pour quelles raisons ne seriez-vous pas d'accord pour consommer de l'anguille ?

- Pas d'attrait pour ce poisson
- On ne connaît pas et pas envie d'essayer car pas attirant
- Aspect rebutant
- Goût, texture pas appréciés
- **Ne saurait pas cuisiner**
- Des présentations particulières comme **les sushis peuvent aider à l'essai**

**CONSOMMATEURS (131)** Pour quelles raisons ne seriez-vous pas d'accord pour consommer plus souvent de l'anguille ?

- Préférence pour varier les poissons
- **Difficile d'en trouver** quand on en veut
- Consommation déjà fréquente

# Blog consommateurs: informations collectées

## Leviers de consommation

Avez-vous d'autres suggestions pour développer les ventes d'anguille ?

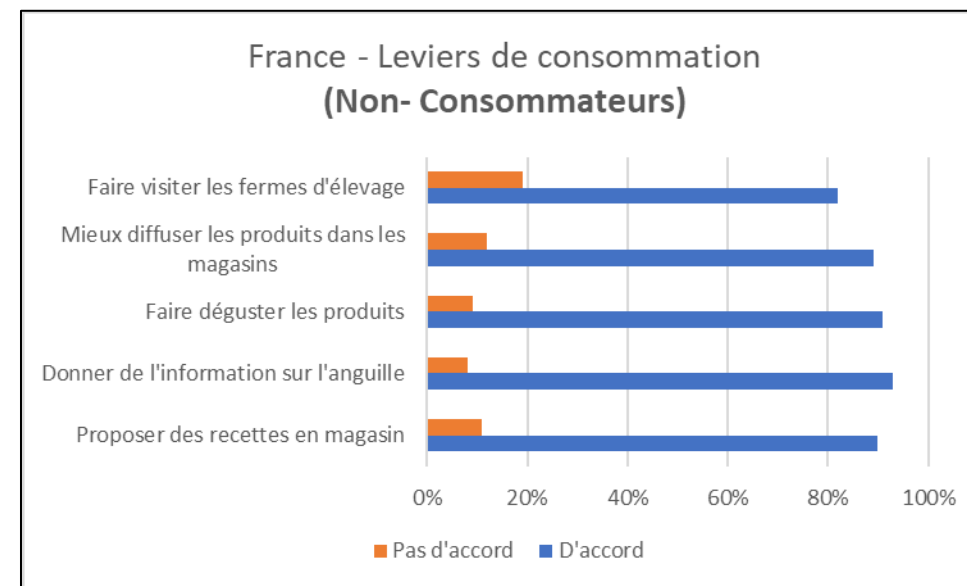
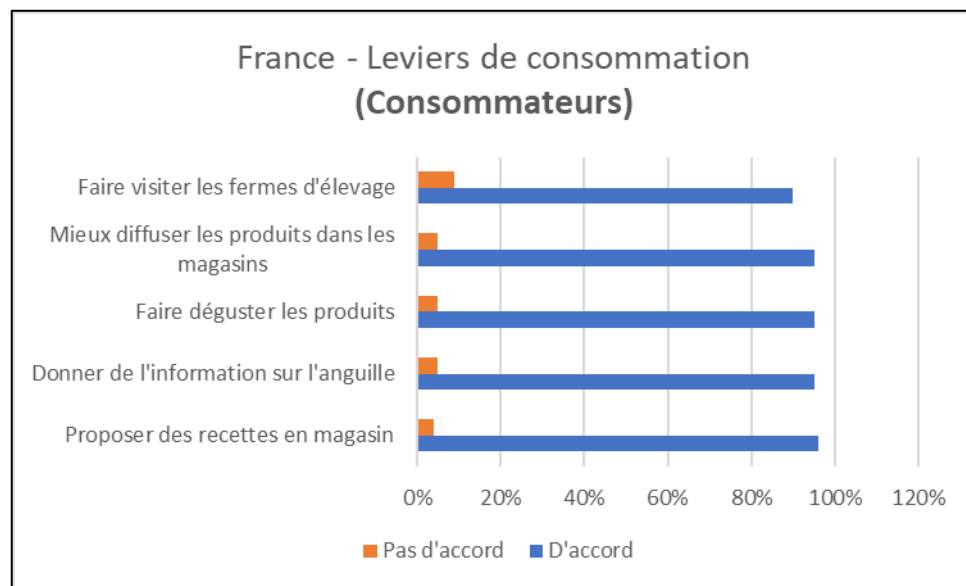
### CONSOMMATEURS et NON-CONSOMMATEURS

- Présentation plus valorisante, plus sympathique sur l'étal (sans la tête cf. lotte, découpe en tronçons...)
- Anguille bio à prix accessible
- Dégustation, recettes, informer sur bienfaits nutritionnels, raconter l'histoire de l'anguille
- Chefs médiatique (TV), participation à des émissions culinaires, promotion via les réseaux sociaux (influenceurs culinaires)
- Intérêt aussi à maintenir une certaine rareté
- Et aussi : **associer anguille et durabilité** (repeuplement, élevage...)

# Blog consommateurs: informations collectées

## Leviers de consommation

Selon vous, que devraient faire les producteurs d'anguilles pour développer les ventes de leurs produits ?

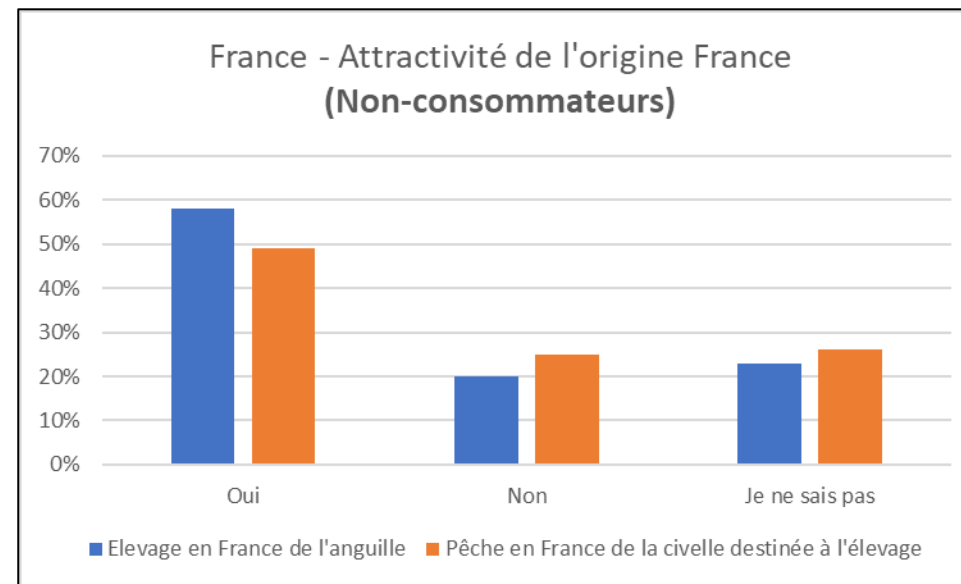
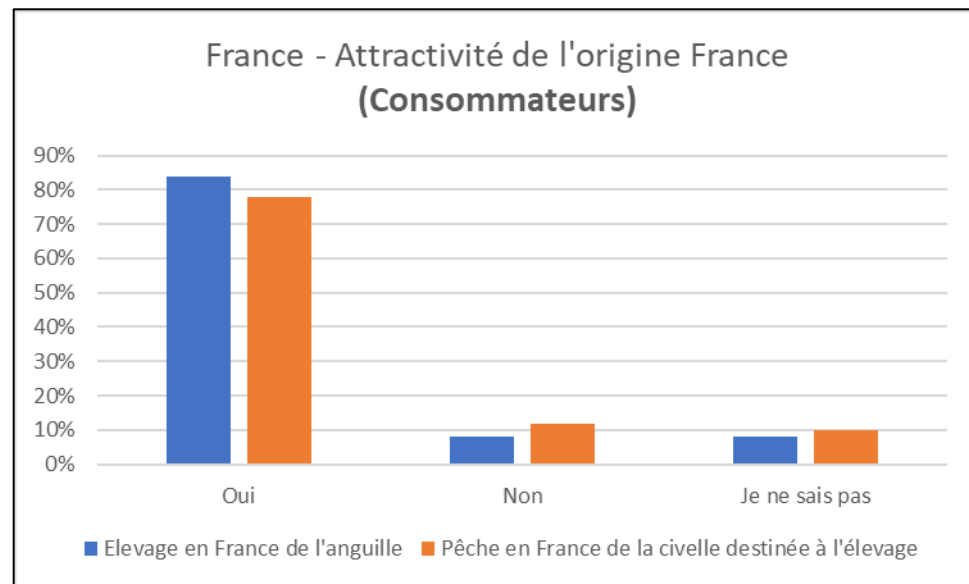


- **Mieux les diffuser** dans les magasins, donner de l'**information** sur l'anguille, faire **déguster** les produits, et même faire **visiter les fermes d'élevage** sont des leviers de promotion de l'anguille plébiscités par les consommateurs (plus de 90%) comme par les non-consommateurs (plus de 80%)

# Blogs consommateurs: informations collectées

## Leviers de consommation

Une origine France pourrait-elle augmenter l'attractivité de l'anguille ?

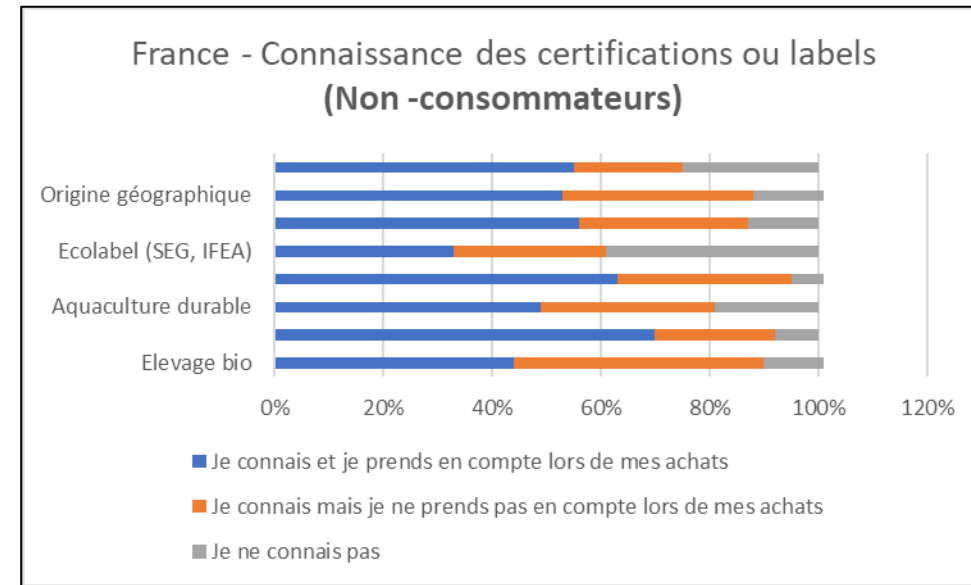
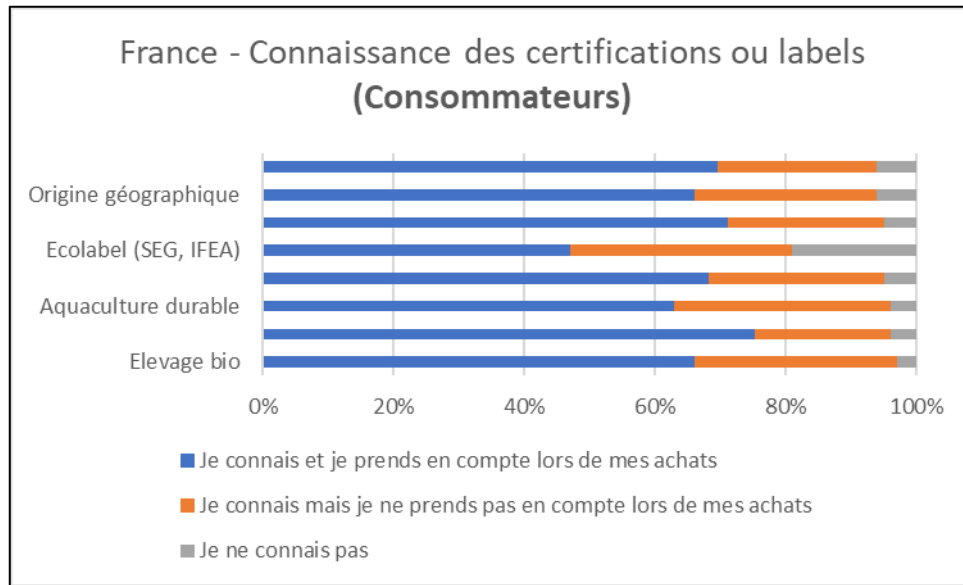


- L'origine France de la civelle et plus encore celle de l'élevage est un atout indéniable pour l'attractivité de l'anguille (pour environ 80% des consommateurs et 60% des non-consommateurs)

# Blog consommateurs: informations collectées

## Leviers de consommation

Quelles certifications, garanties ou labels connaissez-vous pour les poissons en général ?  
Prenez-vous en compte ces informations lors de vos achats de poisson ?

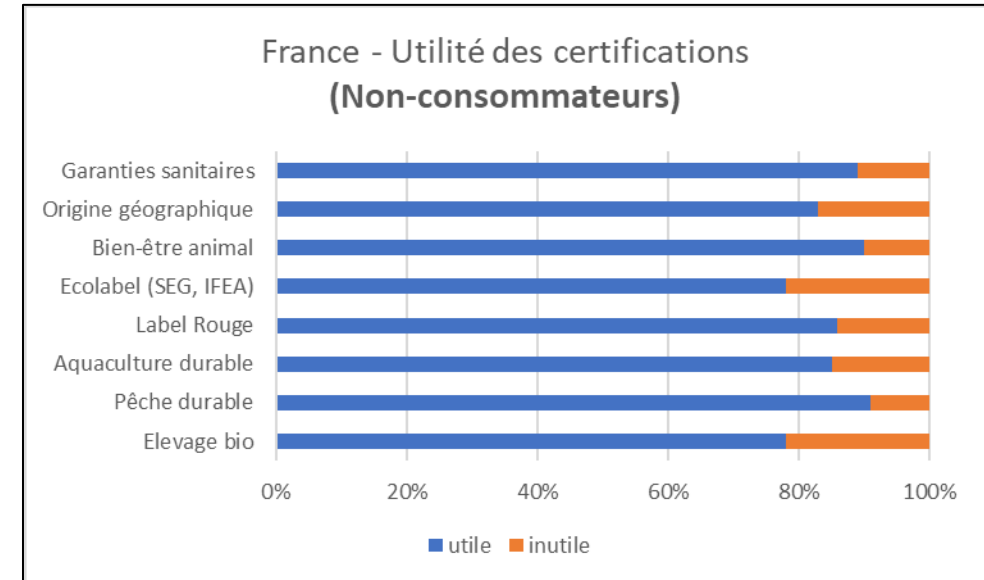
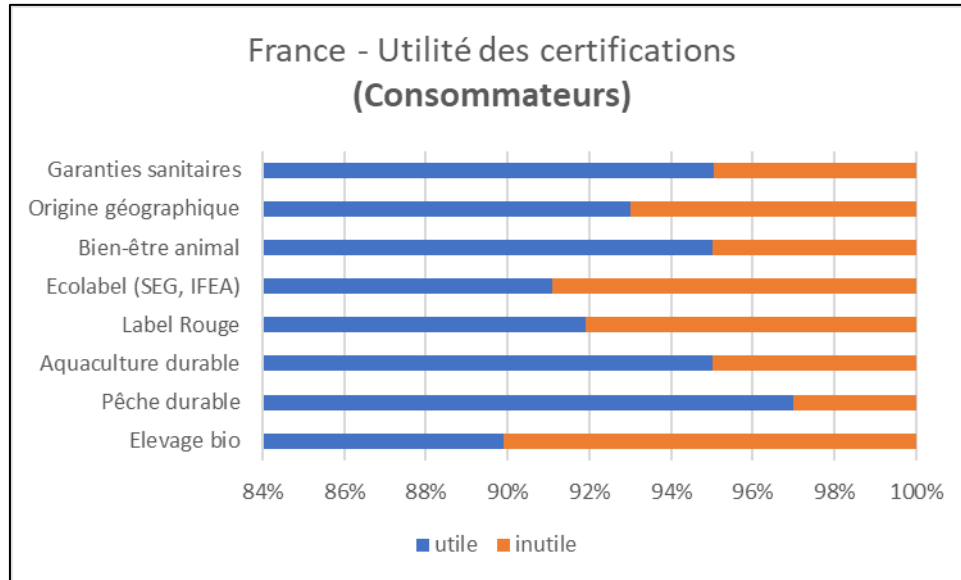


- Les certifications, garanties et labels sont pris en compte assez largement lors des achats de poisson (par plus de 50% des répondants consommateurs d'anguille)

# Blogs consommateurs: informations collectées

## Leviers de consommation

Indiquez les certifications ou labels ci-dessous qui, selon vous, pourraient être utiles pour inciter à acheter de l'anguille



- La pêche durable arrive en tête, les écolabels sont moins connus.
- Toutes les certifications, garanties et labels sont jugés utiles pour inciter à l'achat d'anguille. A plus de 90% chez les consommateurs et plus de 80% chez les non-consommateurs.

# Analyse AFOM



# Filière anguillière française: AFOM

## ATOUTS

- Ressource a priori stabilisée à son point bas
- Respect du PGA (repeuplement) et des opérations de relâcher en Méditerranée
- Position dominante de la France sur l'offre de civelles
- Amélioration de la qualité des civelles
- Rente de situation pour les pêcheurs français
- Structuration croissante de l'offre (centres de stockage agréés)
- Maîtrise technologique (capture, stockage, pré grossissement)

## FAIBLESSES

- Manque d'unité des pêcheurs empêchant de porter efficacement leur voix au niveau européen
- Contentieux historiques et bloquants entre opérateurs clés et « schisme » anti et pro SEG
- Pas de filière aval permettant de « peser » sur le marché européen (via le financement d'actions)
- => Pas d'interprofession pouvant parler « au nom » de la filière française
- Pas de stratégie filière commune mais plutôt des actions tactiques
- Manque de moyens financiers pour agir sur la filière UE
- Consommation: perceptions d'un intérêt décroissant pour ce produit au fil du temps
- Soupçons de méthodes illicites toujours d'actualité

# Filière anguillière française: AFOM

## OPPORTUNITES

- Volonté de certains de faire bouger les lignes au niveau européen (marque collective)
- Raviver la consommation autour d'une communication et d'un « rajeunissement » de l'image du produit
- Prendre la main sur le commerce des civelles

## MENACES

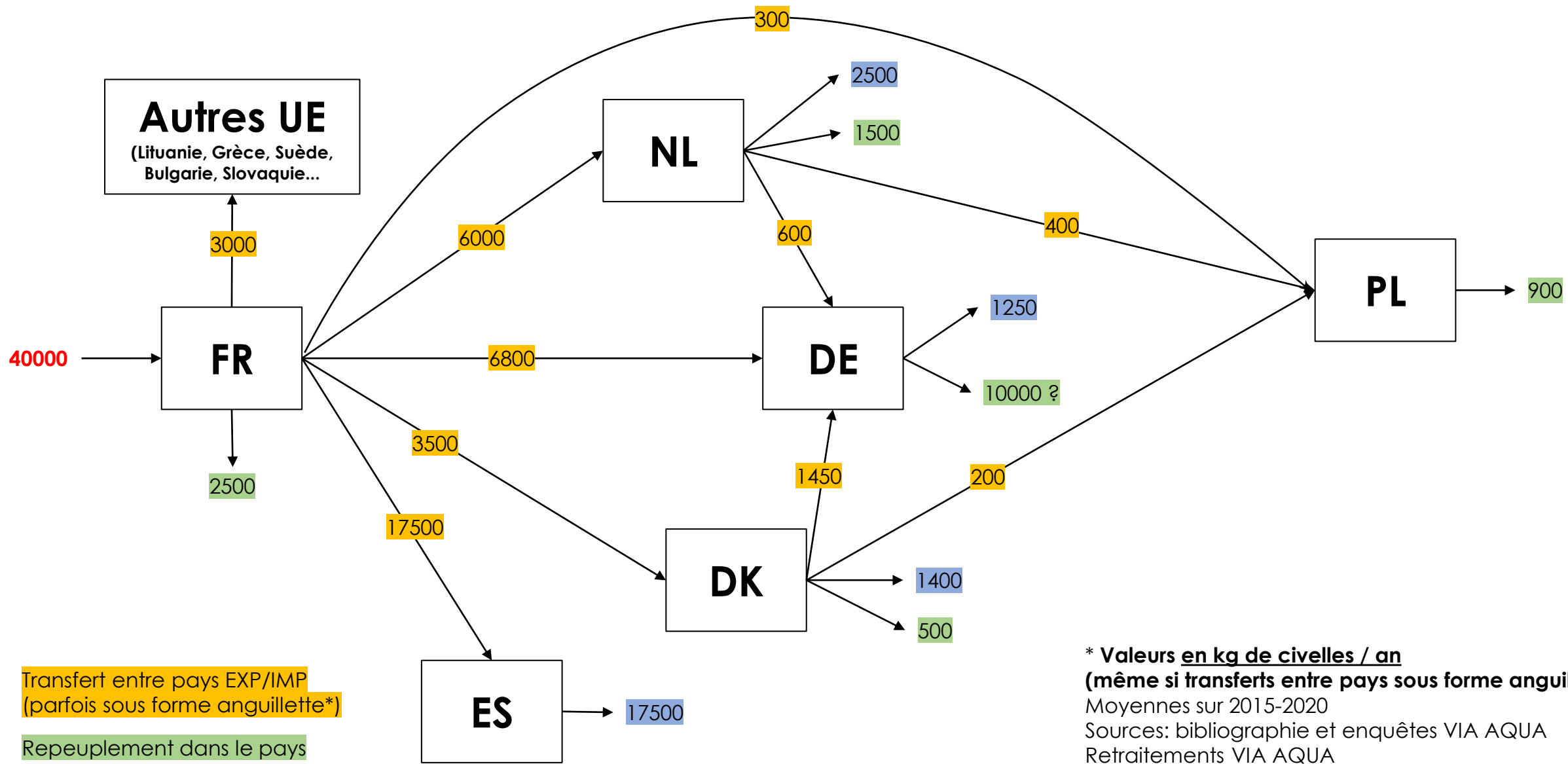
- Décision à venir du Conseil des Ministres de la pêche
- Passage sous contrôle NL/DE de la valorisation de la ressource au détriment des pêcheurs français
- Situation de monopole croissante au niveau du mareyage
- Absence de preuve réelle de l'efficacité du repeuplement sur la préservation de l'espèce
- Frilosité des opérateurs devant la menace environnementaliste
- Peu de signes d'amélioration de la qualité et de la continuité du milieu naturel (pollution, obstacles, turbines)

# Réalisation d'études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille

---

## Labels, certifications, marques

# Rappel du contexte d'ensemble à l'échelle européenne: flux intra-européens des civelles de pêche

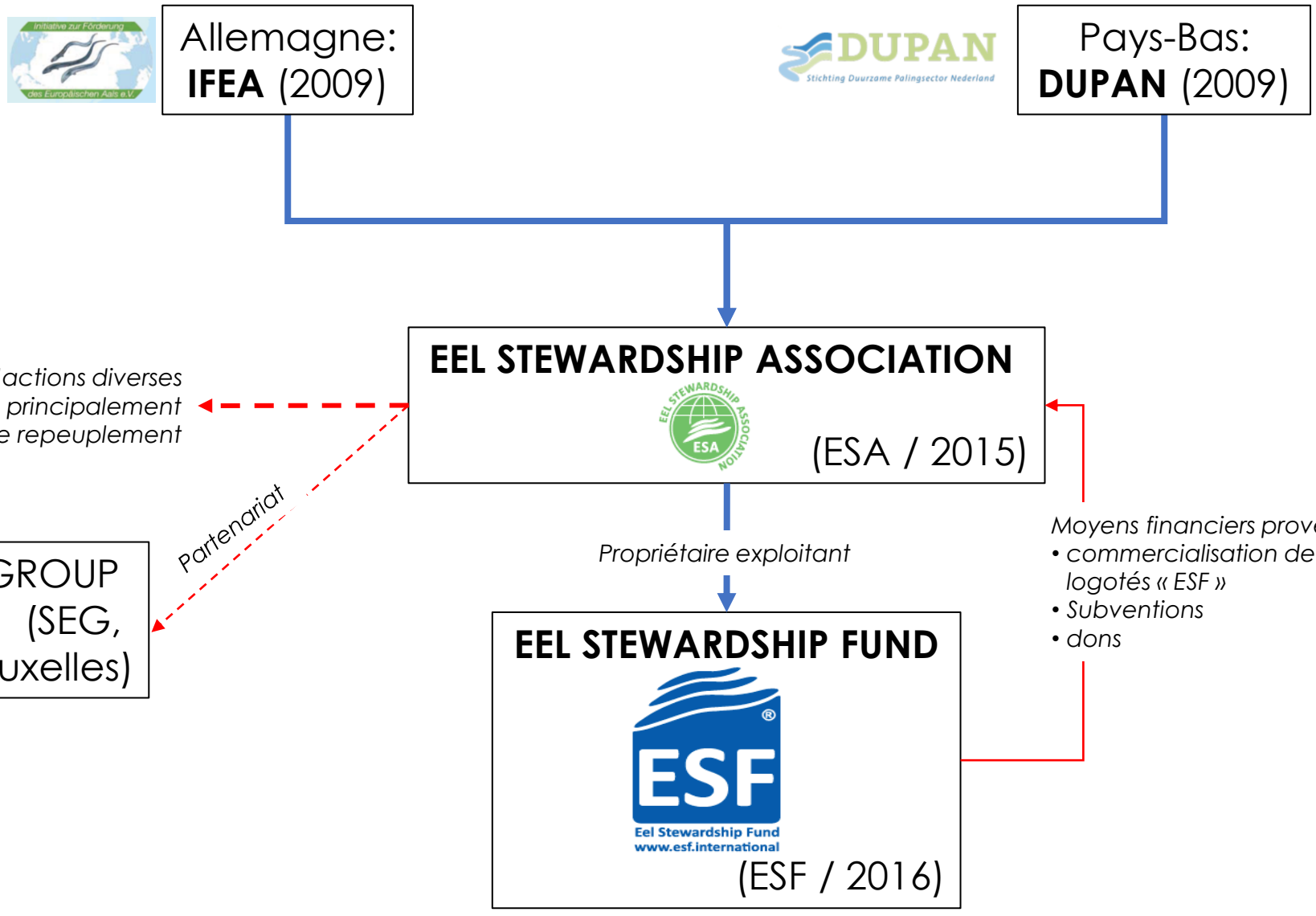


\* Valeurs en kg de civelles / an  
(même si transferts entre pays sous forme anguille)  
Moyennes sur 2015-2020  
Sources: bibliographie et enquêtes VIA AQUA  
Retraitements VIA AQUA

Consommation dans le pays

# Eel Stewardship Association: situation 2022

- ⇒ Soutien des filières nationales DE et NL
- ⇒ Absence FR, ES, DK, PL
- ⇒ Lien avec le SEG



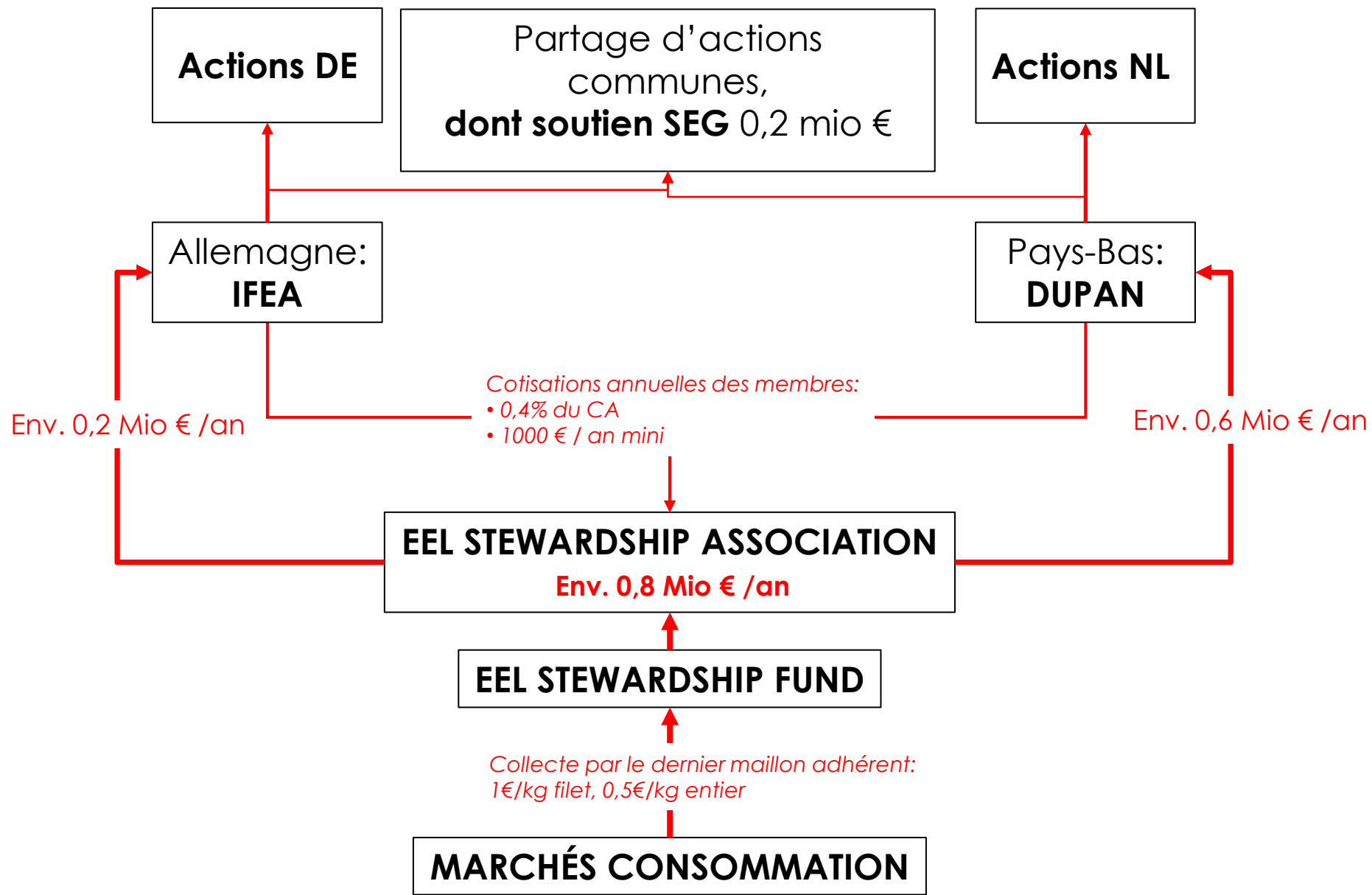
Financements d'actions diverses dans chaque pays, principalement de repeuplement

Moyens financiers provenant de :

- commercialisation de produits logotés « ESF »
- Subventions
- dons



# Eel Stewardship Association: situation 2022



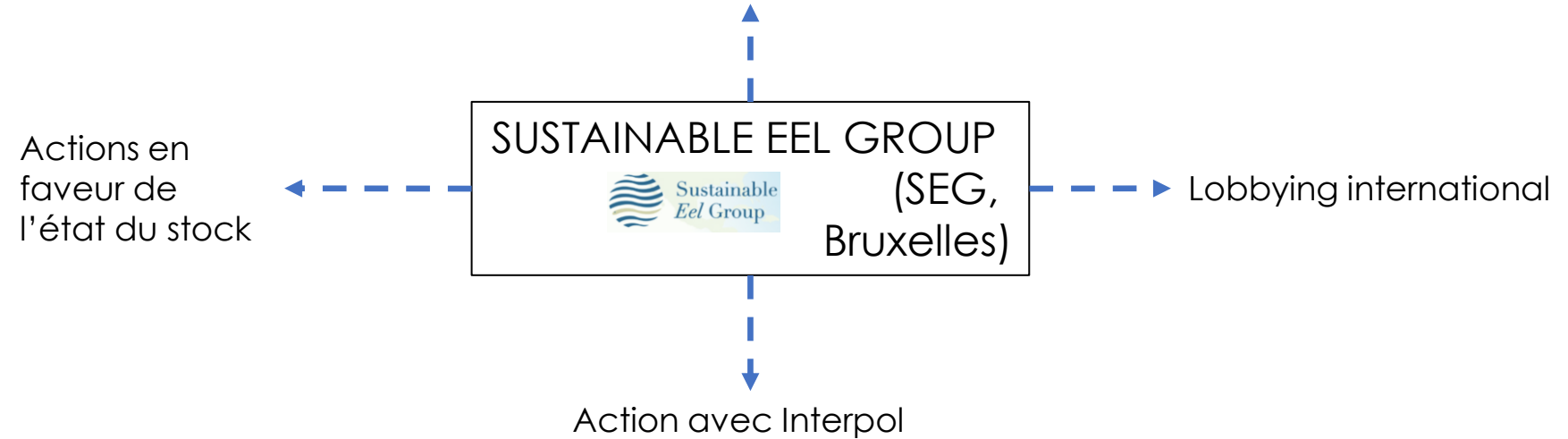
## SEG: UK / UE

Sustainable Eel Group.  
Organisation européenne de conservation de l'anguille

- Créé en 2009
- Gère la certification SEG
- Finance des actions scientifiques /partenariats pour accélérer la reconstitution du stock d'anguille et son exploitation durable
- Budget fonctionnement annuel: 220-240 k€
- Est soutenu par l'ESA, à hauteur de 80% de son budget

SEG standard :

- Certifie transparence et traçabilité à chaque maillon
- Certifie les opérateurs : pêcheurs et en aval
- objectif être lui-même certifié ISEAL\*



- ✓ A pour vocation d'améliorer les programmes de certification
- ✓ Délivre des accréditations de certification crédible sur la base de codes de bonnes pratiques

# SEG aux Pays-Bas

- Les 7 fermes de grossissement néerlandaises sont toutes certifiées SEG: BARDOEL, GROESBEEK, KOOLEN, NOORD, RIJPELAAL, SALCO, TROELSTRA.
- Le président de DUPAN et le président du groupe NIJVIS sont très actifs et influents au sein du SEG.
- La certification SEG n'est pas obligatoire pour le repeuplement aux Pays Bas. Néanmoins la plupart des opérateurs préfèrent utiliser des civelles certifiées, probablement incités par les fournisseurs eux-mêmes, convaincus de l'importance de cette certification.
- Aux Pays-Bas les distributeurs et les transformateurs (fumage d'anguille) exigent des anguilles certifiées SEG
- Les actions et l'utilité du SEG sont reconnus par les aquaculteurs, mais la gouvernance est parfois critiquée.



# SEG en Allemagne

- **Elevage:** deux fermes, toutes deux certifiées
- **Repeuplement:**

Land	Certification produit
<b>Brandenburg</b> Minist. Rég. Agriculture / Referat 34	Certification SEG demandée (depuis peu), mais pas éliminatoire
<b>Schleswig-Holstein</b> Minist. Reg. Agriculture, Environnement et Affaires rurales / Dépt. des Pêches	La certification SEG n'est pas demandée. C'est un label privé qui ne peut être un critère de choix dans des appels d'offres publics.
<b>Mecklenburg-Vorpommern</b> Minist. Rég. pour la protection du climat, les espaces ruraux, et l'Environnement	- Certification SEG considérée comme un plus, non obligatoire - Perçue comme un critère « soft », non essentiel (« not legally binding »)
<b>Nordrhein-Westfalen</b> Minist. Rég. de la Nature, de l'Environnement et de la protection du consommateur / Programme poissons migrants	Conformité demandée aux spécifications du label SEG, depuis que ce label est bien en place.
<b>Niedersachsen</b> Minist. Rég. Protection du consommateur et Sécurité alimentaire / Dépt. Pêches continentales	Certification SEG pas demandée, car label privé et que son background n'est pas totalement connu.
<b>Hesse</b> Minist. Rég. de l'Environnement, de la Protection du climat, de l'Agriculture et de la Protection du consommateur/ Autorité des pêcheries	La certification SEG ne fait pas partie du cdc des dossiers d'aide. Mais l'intérêt d'une garantie sur la traçabilité et la durabilité est évident, et elle est souhaitée implicitement

# SEG au Danemark

- Sur les 3 fermes d'anguille, **1 seule est certifiée SEG** (Royal Danish Fish), une autre communique sur le fait qu'elle achète des civelles SEG (20%) (Skovsted), la troisième ne voit pas l'intérêt de la certification (Lyksvad)
- SKOVSTED a été écartée par DTU de l'Appel d'Offre danois
- Aujourd'hui **DTU achète des anguillettes à LYKSVAD qui n'est pas SEG**
- Pb: **les civelles SEG sont plus chères (+10% à +20%)**, ce qui défavorise les organisations de repeuplement qui ont de petits budgets et dont l'objectif est d'acheter le maximum d'anguillettes pour ce montant.
- **Au DK, personne ne réclame les anguillettes certifiées SEG pour le repeuplement**

# SEG en Pologne:

- A date, ne joue aucun rôle en Pologne
- Mais il est certain qu'en Pologne aussi existent des oppositions à la pêche et à la consommation d'anguilles (ONG environnementalistes), et que la consommation d'anguilles va devoir être soutenue par des efforts de communication.

## Quelle présence de la France dans cette organisation?

- Patrick PROUZET (IFREMER), CNPMEM : membres du Independent SEG Standard Panel
  - OP Estuaires: en contact régulier, et assiste aux assemblées du SEG depuis 2 ans
- Quelle entité française de représentation permanente et de collecte de fonds pour peser au sein du SEG, à l'instar de DUPAN et IFEA ?

# « Le problème SEG » 2022

## Constat:

- Approche initiale vertueuse de défense de l'espèce et du soutien de la filière UE à travers une certification durable
- Initialement unanimement contestée par les Français qui y voyaient la mainmise britannique (via UK Glass Eels)
- A vu l'acceptation et la représentation française se renforcer depuis deux ans: OP Estuaires, Corepem, CNPMM, P. Prouzet, ...
- Mais certains Français y voient désormais – et probablement à juste titre - un détournement de l'objectif initial au bénéfice d'un opérateur. Problème manifeste et réticences vis-à-vis de la situation de monopole de quelques opérateurs
- Ces doutes se retrouvent ici et là à travers l'Europe

## Que faire à ce niveau?

- Intensifier la représentation française au sein du SEG: présence de l'OP Estuaires au sein du Conseil d'Administration du SEG
- Faire auditer le SEG par un organisme indépendant,
- Renégocier les clauses d'accès au SEG pour accepter – sous conditions – d'autres mareyeurs et rompre la situation de monopole en cours sur l'approvisionnement des civelles françaises
- Examiner le projet de marque collective France à l'aune de ce problème


## LES ÉTUDES

**Études de marché en France et dans l'Union européenne concernant l'anguille**  
**édition janvier 2023**

Directrice de la publication : Christine Avelin  
Rédaction : direction Marchés, études et prospective  
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial

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

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex  
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)

 FranceAgriMer  
 @FranceAgriMerFR