

FranceAgriMer

> Les synthèses de FranceAgriMer

janvier 2011 • numéro **1**

PÊCHE / AQUACULTURE



LA COMMERCIALISATION
ET LA CONSOMMATION
DES PRODUITS
AQUACOLES
**Focus sur le bar et la
daurade royale**



FranceAgriMer

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

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

www.franceagrimer.fr



La consommation des produits aquatiques dans l'Union européenne à 27 représente environ 13 millions de tonnes (poids équivalent poids vif), ce qui correspond à une consommation individuelle de 27 kg par an. Cette moyenne masque une grande disparité entre les pays : de 4 kg pour la Bulgarie à 100 kg pour Malte. Les cinq premiers marchés européens (Espagne, France, Italie, Royaume-Uni et Allemagne) représentent 67 % de la consommation communautaire.

Avec la croissance de la consommation des produits aquatiques et la stagnation des captures, la part de l'aquaculture est en constante progression. Elle représente aujourd'hui 25 % des volumes consommés.

Bilan d'approvisionnement en produits aquatiques – Union européenne à 27 (1 000 tonnes équivalent poids vif)

	Production	Importations	Exportations	Consommation apparente
Pêche	4 200	7 000	1 600	9 600
Aquaculture	1 300	2 000	100	3 200
Total	5 500	9 000	1 700	12 800

Source : Commission européenne, données 2007

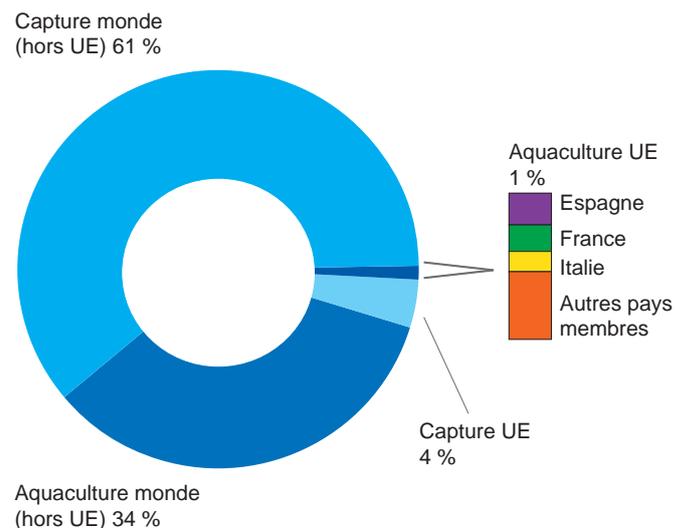
> Une production aquacole concentrée

La production communautaire de poissons, coquillages et crustacés d'élevage représente 1,3 million de tonnes en 2007. Les principales espèces, en volume, sont les moules (470 000 tonnes), la truite (206 000 tonnes), le saumon (140 000 tonnes) et l'huître (122 000 tonnes). En valeur, c'est le saumon atlantique qui arrive en tête avec 20 % du chiffre d'affaire global de l'aquaculture. Les poissons marins, daurade royale et bar, arrivent respectivement 3^e et 4^e des espèces élevées, après le saumon et la truite.

En volume, la production aquacole de l'Union européenne représente 3 % de la production aquacole mondiale et 1 % de la production totale de produits aquatiques.

En valeur, l'Espagne, l'Italie et la France assurent à elles trois 43 % de la production aquacole européenne, notamment avec une très forte production de coquillages (80 % de la production communautaire).

La production aquatique mondiale en 2007

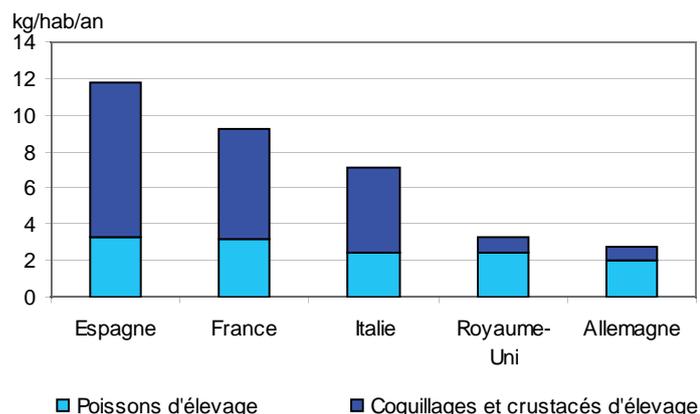


Source : FAO, Fishstats, 2008

> Une consommation en progression

La consommation annuelle en poisson d'élevage est de 2 à 3 kg par habitant dans les cinq premiers pays consommateurs. Au niveau de la consommation de coquillages et crustacés d'élevage, elle est plus contrastée, notamment en raison de la demande très importante des pays méditerranéens en moules, huîtres et crevettes (10 kg/hab/an pour l'Espagne).

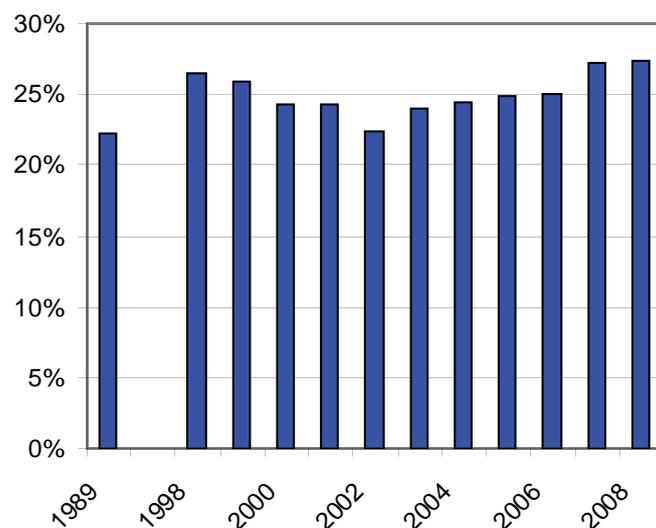
Consommation apparente des cinq premiers marchés européens



Source : FranceAgriMer, 2009

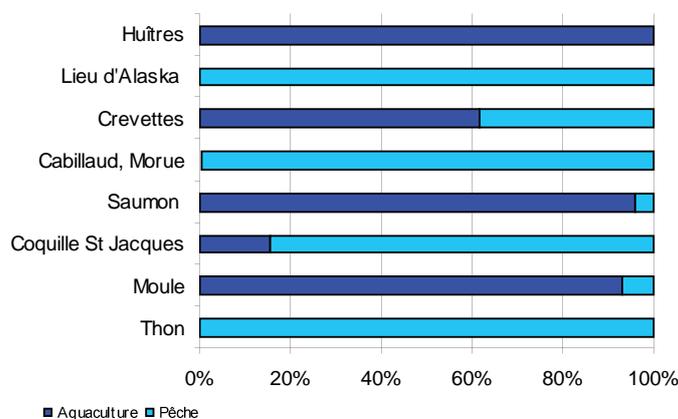
En France, la part des produits aquacoles représente 27 % en volume : 14 % pour les poissons et 53 % pour les coquillages et crustacés. Elle a fortement progressé dans les années 80-90 avec la percée de la consommation du saumon et des crevettes d'élevage d'importation (Norvège, Royaume-Uni pour le saumon et Inde et Équateur pour les crevettes). Après un ralentissement au début des années 2000, avec l'apparition d'espèces sauvages comme la perche du Nil ou le lieu d'Alaska, la croissance de la part des produits aquacoles est repartie à la hausse en 2002, avec l'arrivée des poissons d'élevage en eau douce sur le marché français (dont panga vietnamien).

Part des produits d'élevage dans la consommation totale



Source : FranceAgriMer, 2009

Part de l'élevage pour les huit premiers produits aquatiques consommés en France en volume (toutes présentations confondues)



Source : FranceAgriMer, 2009



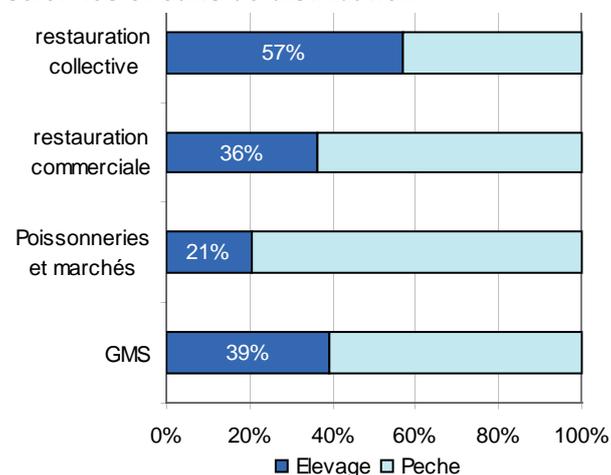
Par ailleurs, parmi les espèces les plus consommées, dont la demande se renforce, nombreuses sont celles issues de l'aquaculture. C'est le cas notamment du saumon (part de l'aquaculture supérieure à 90 %), des crevettes (environ 50 %), du cabillaud (inférieure à 5 % aujourd'hui, mais en plein développement) et des moules (95 %). En outre, pour le saumon et les crevettes, non seulement il s'agit des espèces dont la consommation au rayon frais connaît la plus forte progression, mais ce sont également des espèces majoritairement utilisées pour la transformation, qui entrent dans la composition des produits traiteurs réfrigérés (saurisserie, crevettes cuites, plats préparés), un segment en pleine croissance.

> Une offre qui répond aux exigences de la grande distribution

Les poissons frais d'élevage sont bien représentés en restauration collective (57 % des achats de poissons frais, notamment via le saumon), en restauration commerciale (36 %, via le saumon, le bar et la daurade royale) et en grande distribution (39 %). Seuls les poissonniers ont une part de poisson d'élevage inférieure à 25 % ; en effet, une grande majorité d'entre eux base son image sur du produit sauvage.

D'une manière générale, les atouts qu'offre l'aquaculture répondent aux exigences de la grande distribution en termes de disponibilité, régularité et visibilité des volumes et des prix.

Répartition de la consommation de poisson frais selon les circuits de distribution

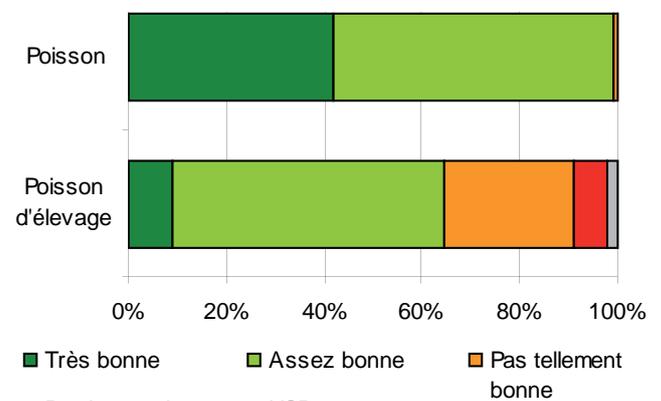


Source : FranceAgriMer, 2009

> Une image du poisson d'élevage assez neutre

Une étude menée en 2007 par le cabinet Via Aqua pour l'Ofimer¹ et le Cipa² révèle que l'image du poisson d'élevage est significativement moins bonne que celle du poisson pris dans sa globalité (40 % très bonne, 60 % assez bonne), mais reste tout de même globalement positive (10 % très bonne et 55 % assez bonne : 65 % d'image positive).

Image globale du poisson auprès des consommateurs français en 2007



Source : Via Aqua, 2007

Bien que seulement 5 % des consommateurs privilégient le poisson d'élevage à l'achat (contre 50 % pour le poisson de pêche), 45 % des acheteurs sont indifférents. Ceci montre que plus de la moitié des consommateurs n'est pas opposée au poisson d'élevage.

Les aspects positifs évoqués par le consommateur concernent la préservation de la ressource, la fraîcheur du poisson, la disponibilité et l'aspect. En revanche, il émet toujours quelques réserves concernant l'alimentation, la naturalité et le bien-être animal. L'origine « France » semble rassurer le consommateur lorsqu'il s'agit d'aquaculture.

1/ L'Office interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture
2/ Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture

Enfin, il semble important de relever que le mode de production du poisson arrive en 6^e position des critères d'achats, derrière l'aspect, le prix, la présentation, l'espèce, les informations renseignées sur l'étiquette. Il n'est donc pas considéré comme déterminant.

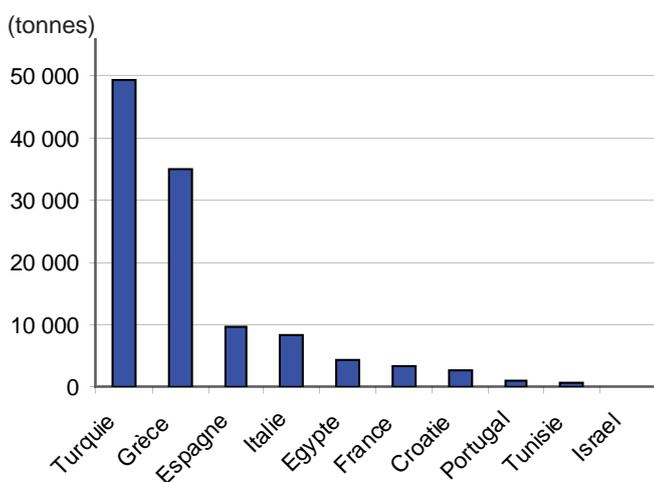
Concernant les professionnels, malgré des interrogations qui subsistent au sujet de l'alimentation ou du bien-être animal, de forts atouts sont mis en avant, notamment concernant la régularité, la disponibilité et le rapport qualité-prix du poisson d'élevage.

Néanmoins, il semble nécessaire de rappeler que le poisson d'élevage souffre encore d'une grande méconnaissance de la part du consommateur.

> Le bar et la daurade royale : marché communautaire et national

La production méditerranéenne de bar (*Dicentrarchus labrax*) en 2008 représente 110 000 tonnes et a connu une croissance fulgurante depuis le début des années 90, avec l'émergence de l'aquaculture en Turquie et en Grèce, qui sont aujourd'hui les deux plus gros pays producteurs (respectivement 50 000 et 34 000 tonnes) loin devant la France et l'Italie, premiers pays méditerranéens à s'être lancés dans l'aquaculture marine dans les années 80.

Production méditerranéenne de bar en 2008

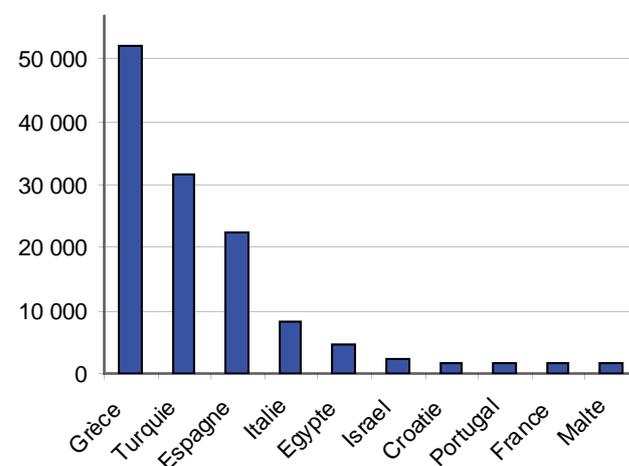


Source : FAO, Fishstats, 2008

Les principaux marchés communautaires sont l'Italie, la France et l'Espagne. La Grèce exporte une grande partie de sa production au sein de l'Union européenne, principalement vers l'Italie. La Turquie est un important producteur de bar et a un marché intérieur assez demandeur et rémunérateur. Elle n'exporte qu'un quart de sa production sur l'Union européenne. L'élevage de daurade royale (*Sparus aurata*) a connu la même expansion depuis 1990 pour atteindre, en 2008, une production de 120 000 tonnes. La Grèce est le premier producteur, avec 52 000 tonnes. Viennent ensuite la Turquie et l'Espagne, avec respectivement 30 000 et 20 000 tonnes.

Comme pour le bar, les principaux marchés se trouvent sur le pourtour méditerranéen, avec, là encore, un marché italien prédominant.

Production méditerranéenne de daurade royale en 2008 (tonnes)



Source : FAO, Fishstats, 2008



Production et exportations grecques (en tonnes)

	Bar	Daurade royale
Production	34 000	52 000
Exportations	29 000	48 000
dont UE	24 000	31 400
dont Italie	14 600	23 400
dont France	3 300	6 600
dont Espagne	3 600	7 300

Source : Eurostats, 2009

Production et exportations turques (en tonnes)

	Bar	Daurade royale
Production	50 000	30 000
Exportations	ND	ND
dont UE	13 000	3 400
dont Italie	4 400	2 000
dont France	500	120
dont Espagne	2 500	500

Source : Eurostats, 2009

> La consommation intérieure française

Au niveau français, les consommations apparentes de bar et de daurade royale représentent environ 10 000 tonnes chacun. Le bar provient pour moitié de l'élevage, tandis que la part de daurade issue de l'aquaculture s'élève à 90 %.

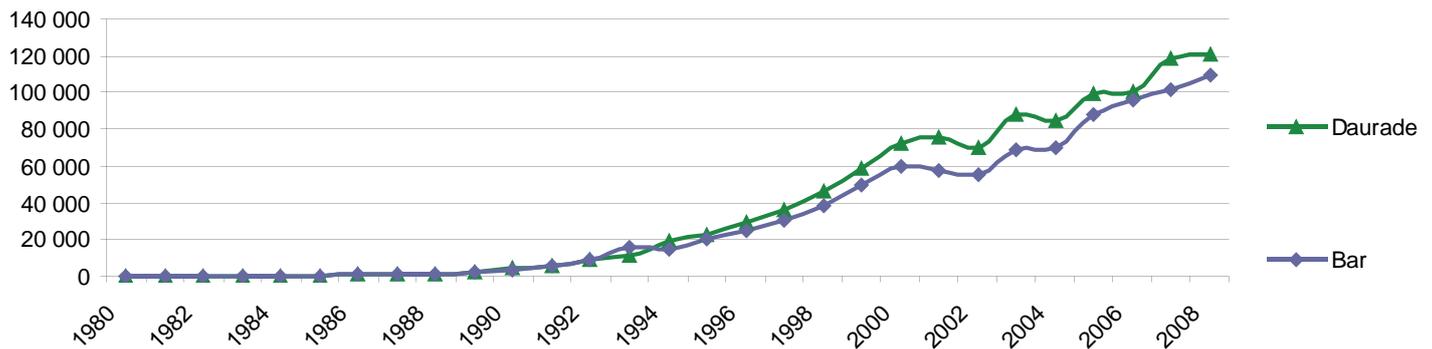
La consommation de ces deux espèces est en forte croissance depuis la fin des années 90, suite à la forte hausse des importations en provenance de Grèce, à des prix relativement faibles. En 2009, le déstockage effectué par les entreprises aquacoles grecques a engendré une forte hausse des importations de produits à très bas prix. Depuis début 2010, le marché semble s'être stabilisé, et les prix remontent, notamment celui de la daurade, quasiment revenu au même niveau que celui du bar (environ 5,5 €/kg, prix à l'importation France). La dorade (y compris dorade grise) et le bar sont respectivement les 4^e et 8^e espèces de poissons achetées par les ménages. Avec un prix moyen de 10 €/kg pour la dorade et 13 €/kg pour le bar, ils se situent en milieu de gamme. Il existe un différentiel de prix entre les poissons issus de la pêche ou de l'élevage (entre 3 et 3,5 € d'écart entre les différents modes de production). Par ailleurs, on constate, comme pour la majorité des espèces, un différentiel de prix important entre les circuits de distribution (entre 3 et 4 €/kg de différence entre poissonnerie et grande distribution).

Les foyers consommateurs de bar et de dorade sont principalement des couples d'âge moyen et seniors (> 50 ans), de classe socio-professionnelle moyenne supérieure ou aisée.

Les zones de consommation sont le Sud Est (proche des zones de production, habitude méditerranéenne de consommation de poisson entier) et la région parisienne (consommation en restauration, fort pouvoir d'achat).

Aujourd'hui, le consommateur français a encore du mal à identifier le mode de production de ces espèces marines. Dans un système de déclaration d'achats, environ 30 % des achats sont déclarés de mode de production inconnu. Pour le bar, les ménages déclarent 28 % de leurs achats comme provenant de l'aquaculture et 42 % comme sauvage. Pour la dorade (daurade royale + dorade grise), 40 % sont déclarés comme d'élevage et 30 % comme sauvage.

Production de l'aquaculture méditerranéenne (Union européenne + Turquie)



Source : FAO, Fishstats, 2008

> Quelques définitions

Produits aquatiques : produits issus de la pêche et de l'aquaculture.

Produits aquacoles : produits issus de l'aquaculture.

Captures : quantités pêchées.

UE : Union européenne.

Les volumes sont exprimés en équivalent poids vif, c'est-à-dire avant toute manipulation ou transformation (décorticage, éviscération, filetage, etc.), par exemple, pour les coquillages, avec coquille.

