



Commission
européenne

ÉTUDE DE CAS

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DANS L'UE



STRUCTURE DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

FOCUS SUR LA FRANCE, L'IRLANDE ET LE ROYAUME-UNI

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

*Affaires
maritimes et de
la pêche*

NOVEMBRE 2023

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit terminé en novembre 2023.

La Commission européenne n'est pas responsable des conséquences découlant de la réutilisation de cette publication.

Luxembourg : Office des publications de l'Union européenne, 2023



© Union européenne, 2023

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est mise en œuvre sur la base de la décision 2011/833/UE de la Commission du 12 décembre 2011 relative à la réutilisation des documents de la Commission (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39).

Sauf indication contraire, la réutilisation de ce document est autorisée sous licence Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Cela signifie que la réutilisation est autorisée à condition que le crédit approprié soit donné et que toute modification soit indiquée.

Pour toute utilisation ou reproduction d'éléments qui ne sont pas la propriété de l'Union européenne, il peut être nécessaire de demander l'autorisation directement aux titulaires des droits respectifs. L'Union européenne ne possède pas les droits d'auteur relatifs à l'élément suivant :

Photo de couverture : © Shutterstock 1921565498 - Kipgodi

PDF ISBN 978-92-68-07562-3 KL-04-23-867-FR-N doi :10.2771/493562

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET POUR VOS COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Courriel : contact-us@eumofa.eu

Table des matières

RÉSUMÉ.....	1
LISTE DES ACRONYMES.....	4
1. CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU.....	5
1.1. Champ d'application de l'étude de cas.....	5
1.2. Contenu du document.....	5
2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS.....	6
2.1. Caractéristiques biologiques et commerciales.....	6
2.2. Production mondiale.....	10
2.3. Production de l'UE.....	12
3. LE MARCHÉ FRANÇAIS.....	19
3.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	19
3.2. Caractéristiques du marché et de la consommation.....	26
3.3. Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	32
4. LE MARCHÉ IRLANDAIS.....	41
4.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	41
4.2. Caractéristiques du marché et de la consommation en Irlande.....	39
4.3. Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	40
5. LE MARCHÉ BRITANNIQUE.....	43
5.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement.....	43
5.2. Caractéristiques du marché.....	50
5.3. Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement.....	51
6. COMPARAISON DE LA TRANSMISSION DES PRIX EN FRANCE, EN IRLANDE ET AU ROYAUME-UNI.....	56
7. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES.....	57

Résumé

- En 2021, la production mondiale de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés - provenant majoritairement de l'aquaculture (73%) - s'est élevée à près de 2,9 millions de tonnes. 64% de cette production a émané de la Chine, le principal pays producteur en 2021. Elle est suivie, cette année-là, du Japon (18%), des États-Unis (6%) et du Pérou (4%). La production mondiale a augmenté de 23% entre 2012 et 2021, essentiellement sous l'effet de la hausse enregistrée en Chine (+34%) et au Pérou (+175%) pendant cette période.
- L'UE-27 n'a compté que pour 2% de la production mondiale de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, avec 45.985 tonnes en 2021. Elle est toutefois le premier grand producteur mondial de coquilles Saint-Jacques (59%) et le deuxième plus grand producteur de pétoncles blancs (29%). La production communautaire de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés provient presque exclusivement de la pêche. La coquille Saint-Jacques est la principale espèce capturée (93% de la production de l'Union). Avec 91% de la production totale de l'UE-27 en 2021, la France est de loin le plus grand pays producteur. Elle est suivie de l'Irlande, avec 6% de la production de l'Union européenne en 2021. D'autres États membres n'ont que faiblement contribué à cette production : moins de 500 tonnes en Belgique, en Espagne et en Italie).
- L'UE importe des coquilles Saint-Jacques, majoritairement du Royaume-Uni (qui est également l'un des principaux pays producteurs, avec près de 28.000 tonnes en 2021), ainsi que des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de moindre valeur d'autres pays tiers. En 2022, l'UE a importé 25.513 tonnes (poids de produit) de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en provenance de pays tiers, dont environ 6.000 tonnes de coquilles Saint-Jacques, importées fraîches ou congelées. Les autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont importées congelées ou fumées (principalement de l'Argentine, du Pérou, du Japon et du Canada). L'UE exporte moins qu'elle n'importe de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés : en 2022, elle en a exporté 4.247 tonnes (poids de produit), dont 700 tonnes de coquilles Saint-Jacques). Le Danemark et la France ont été les principaux pays exportateurs. Les principales destinations de ces exportations ont été le Vietnam (coquilles Saint-Jacques congelées) et le Royaume-Uni (coquilles Saint-Jacques fraîches). Seuls quelques États membres de l'Union sont concernés par le commerce de cette espèce (la Belgique, le Danemark, la France, l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne et les Pays-Bas). La France en est le plus grand pays exportateur. L'Italie est le principal importateur de coquilles Saint-Jacques, essentiellement fraîches et congelées, en provenance de la France.
- Au niveau de l'UE-27, la consommation apparente de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés a atteint 124.429 tonnes (équivalent poids vif) en 2021, le marché de l'Union étant principalement approvisionné par les importations (70% de l'approvisionnement communautaire lors de cette année).
- Ce rapport est centré sur le marché des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en France, en Irlande (en tant qu'États membres de l'UE) et au Royaume-Uni (en tant que principal fournisseur de l'UE-27).
 - La France est le principal pays producteur de coquilles Saint-Jacques au niveau communautaire et international. Le secteur des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés est bien structuré en France. Les ressources font l'objet d'une bonne gestion et les associations de producteurs participent activement à l'organisation du marché. La

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

France est également le plus grand pays importateur de coquilles Saint-Jacques et autres

pectinidés dans l'UE. Le Royaume-Uni en est le principal fournisseur. Les autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont importées d'Argentine, du Pérou et du Canada. Même si des volumes considérables d'autres espèces sont importés en France, la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) bénéficie d'une image unique grâce à son positionnement marketing en tant que produit haut de gamme et à l'importance du secteur de la pêche (première espèce débarquée en France en termes de volume et de valeur). Les dernières années ont été caractérisées par une hausse de la transformation du produit, qui s'est traduite par l'augmentation du volume de chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés (contrairement aux années précédentes, où le marché était dominé par les produits entiers et vivants). Cette tendance s'explique par de nouvelles habitudes de consommation (préférence pour les plats faciles à préparer) et par la saisonnalité du produit (les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés étant consommés traditionnellement lors des fêtes de fin d'année).

- L'Irlande est le deuxième plus grand producteur de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de l'UE. Son modèle économique est différent de celui de la France. Elle s'appuie en effet sur sept grands navires et quelques petites embarcations. Le secteur y est également très concentré : seuls quelques opérateurs participent aux activités de transformation et de commercialisation des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés débarqués par la flotte irlandaise. Toute la production est transformée. Aucune coquille Saint-Jacques entière et vivante n'est vendue sur le marché de ce pays. La production irlandaise est orientée vers les exportations, principalement en direction de la France (coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais) et de l'Espagne et de l'Italie (coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés). Le marché intérieur de ce produit est très réduit.
- Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés figurent parmi les produits de la pêche ayant la plus grande valeur commerciale au Royaume-Uni. Ils sont capturés essentiellement par de grands navires. Contrairement à la France, toute la production britannique est transformée. Le marché est verticalement intégré : les transformateurs possèdent soit leurs propres navires de pêche, soit des parts dans les navires. Le marché intérieur est très limité. Il se caractérise par la consommation de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de faible valeur, importés du Pérou et du Canada. La coquille Saint-Jacques pêchée par la flotte britannique est surtout destinée à l'exportation, sous différentes formes en fonction du pays : fraîche et congelée pour le marché français, et en demi-coquille pour les marchés espagnol et italien. La chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés avec corail est importée sur le marché européen, tandis que le marché américain requiert des produits sans corail.
- L'analyse de la structure des prix présentée dans ce rapport est centrée sur les chaînes de valeur suivantes :
 - La coquille Saint-Jacques pêchée dans la baie de Saint-Brieuc (France), transformée (écaillée et congelée) et emballée par un transformateur local en vue de la vendre aux détaillants.
 - La coquille Saint-Jacques pêchée dans la baie de Seine (France), nettoyée et emballée par un grossiste en vue de la vendre entière dans des caisses en bois aux détaillants pendant les fêtes de fin d'année.
 - La coquille Saint-Jacques pêchée par les navires irlandais, transformée (écaillée), emballée en Irlande et exportée en France pour être vendue en supermarché.
 - La coquille Saint-Jacques pêchée par les navires britanniques, débarquée, transformée et emballée au Royaume-Uni (chair fraîche placée dans des emballages de 2 kg), puis exportée en France pour être vendue en supermarché.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

- Les conclusions principales de cette analyse peuvent se résumer comme suit :
 - Le prix de première vente varie en fonction de l'origine, du marché de destination (marché de produits frais versus marché de transformation) et de la période (les prix les plus élevés étant enregistrés pendant les fêtes de fin d'année).
 - Le prix au détail sur le marché français diffère selon l'origine : 55 EUR/kg pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés provenant de la baie de Saint-Brieuc (France), tandis que la chair fraîche de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés importée d'Irlande et du Royaume-Uni est vendue à 35 EUR/kg sur le marché français. En France, en Irlande et au Royaume-Uni, la matière première représente respectivement 38%, 45% et 33% du prix final au stade de la vente au détail.

Liste des acronymes

NC	Nomenclature combinée
DCF	<i>Data Collection Framework</i>
UE	Union européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HORECA	Hôtels, restaurants et services de restauration
Ifremer	Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
LR	Label Rouge
EPV	Équivalent poids vif
EM	État membre
MSC	<i>Marine Stewardship Council</i>
Nie	Non inclus ailleurs
OP	Organisation de producteurs
IGP	Indication géographique protégée
RNM	Réseau des Nouvelles des Marchés
SICG	<i>Scallop Industry Consultation Group</i>
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée

1. CHAMP D'APPLICATION ET CONTENU

1.1. Champ d'application de l'étude de cas

Les éléments clés pour l'analyse de la structure des prix de la coquille Saint-Jacques et autres pectinidés et de la distribution de la valeur sur la chaîne d'approvisionnement sont présentés dans le tableau suivant :

Produits	Origine	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix
Coquille Saint-Jacques et autres pectinidés	Pêche (UE)	<p>Dans l'UE, la production a lieu principalement en France et, dans une moindre mesure, en Irlande. D'autres États membres produisent de très faibles volumes.</p> <p>Le Royaume-Uni est un grand producteur. Le marché britannique est orienté vers les exportations (essentiellement vers l'UE).</p> <p>Importations importantes d'autres espèces de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés en provenance de pays tiers.</p>	<p>Espèces (coquille Saint-Jacques versus autres espèces importées)</p> <p>Origine (produit national/importé)</p> <p>Présentation du produit (entier, vivant, chair sans coquille)</p> <p>Stratégies de différenciation sur le marché français.</p>

1.2. Contenu du document

Conformément à la méthodologie développée au sein d'EUMOFA et disponible sur son site (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), ce document comprend ce qui suit :

- Une description du produit.
- Une analyse des tendances de la production et du marché au niveau de l'UE.
- Une analyse de la structure des prix le long de la chaîne d'approvisionnement en France, en Irlande et au Royaume-Uni.

EUMOFA fournit d'autres publications sur les sujets couverts par cette étude :

- Profil des espèces de « king scallop » (*Pecten maximus*)
https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/King+scallop_31-1.pdf
- Profils de pays :
 - France - <https://www.eumofa.eu/france>
 - Irlande - <https://www.eumofa.eu/ireland>

2. DESCRIPTION DU PRODUIT ET DES MARCHÉS

2.1. Caractéristiques biologiques et commerciales

Produit faisant l'objet de l'étude de cas

Nom : Coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*)

Code 3-alpha de la FAO : SCE

Présentation : Fraîche ; congelée

Autres espèces principales :

Pétoncle blanc (*Aequipecten opercularis*) : produit majoritairement en France et au Royaume-Uni.

D'autres espèces importées de pays tiers sont également disponibles sur le marché de l'UE.

Codes connexes dans la nomenclature des produits (COMEXT/EUROSTAT)

Dans cette étude de cas, la nomenclature combinée (NC) s'appliquant aux coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés est présentée au Tableau 1.

Les codes pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais couvrent différentes espèces. La coquille Saint-Jacques représente toutefois 93% de la production de l'Union et, selon les opérateurs, le commerce des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais concerne principalement les espèces de coquille Saint-Jacques (vu que les autres espèces sont importées congelées ou préparées de pays tiers). En ce qui concerne les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, un code spécifique a été mis en place en 2017 pour les espèces de coquille Saint-Jacques. Les sections consacrées aux échanges commerciaux portent donc sur l'analyse des données commerciales à partir de 2017.

En outre, les termes employés dans ce rapport pour chaque code commercial (code NC-8) sont détaillés dans le tableau suivant, de manière à faciliter la compréhension des produits commercialisés. Tableau 1ci-dessous donne un aperçu des espèces concernées.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 1. Codes douaniers pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (nomenclature NC-8)

Codes	Description	Courte description d'EUMOFA	Espèces concernées
03072100	Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux, autres coquillages des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i> , même non séparés de leur coquille, vivants, frais ou réfrigérés	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais	Il s'agit très probablement de l'espèce <i>Pecten maximus</i> , bien que puissent également être incluses d'autres espèces produites en faible quantité dans l'UE. Elles ne sont vraisemblablement pas commercialisées fraîches.
03072110	Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux, autres coquillages des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i> , même non séparés de leur coquille, vivants, frais ou réfrigérés	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais	Ibidem
03072190	Coquilles Saint-Jacques et autres mollusques de la famille Pectinidae, même non séparés de leur coquille, vivants, frais ou réfrigérés (à l'exclusion des mollusques des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i>)	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais	Autres espèces que la <i>Pecten maximus</i> (les données commerciales pour ce code sont très limitées dans l'UE) (uniquement pour 2022)
03072210	Coquilles Saint-Jacques « <i>Pecten maximus</i> », même non séparées de leur coquille, congelées	Coquilles Saint-Jacques congelées	Coquilles Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>)
03072290	Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i> , même non séparés de leur coquille, congelés (à l'exclusion des coquilles Saint-Jacques « <i>Pecten maximus</i> »)	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	Autres espèces que la <i>Pecten maximus</i>
03072295	Coquilles Saint-Jacques et autres mollusques de la famille Pectinidae, même non séparés de leur coquille, congelés (à l'exclusion des mollusques des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i>)	Autres coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, congelés	Autres espèces que la <i>Pecten maximus</i>
03072900	Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i> , même non séparés de leur coquille, fumés, séchés, salés ou en saumure	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés	Autres espèces que la <i>Pecten maximus</i>
03072905	Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i> , même non	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés	Autres espèces que la <i>Pecten maximus</i>

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Codes	Description	Courte description d'EUMOFA	Espèces concernées
	séparés de leur coquille, même cuits mais non autrement préparés, fumés		
03072910	Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i> , même non séparés de leur coquille, fumés, séchés, salés ou en saumure	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés	Autres espèces que la <i>Pecten maximus</i>
03072990	Coquilles Saint-Jacques et autres mollusques de la famille <i>Pectinidae</i> , même non séparés de leur coquille, fumés, séchés, salés ou en saumure (à l'exclusion des mollusques des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placopecten</i>)	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés	Autres espèces que la <i>Pecten maximus</i>
16055200	Coquilles Saint-Jacques y.c. les vanneaux, préparés ou conservés (non fumés)	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	Autres espèces que la <i>Pecten maximus</i>

Source : élaboration d'EUMOFA à partir d'un classement d'Eurostat/Comext.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 2. Paramètres biologiques de la coquille Saint-Jacques

Paramètre	Caractéristiques
Habitat	On trouve cette espèce sur des fonds rocheux et sablonneux, parfois vaseux, à même le sol lorsque la marée est extrêmement basse et jusqu'à une profondeur de 250 m (voire jusqu'à 1.846 m selon certains rapports). Elle repose la plupart du temps sur sa valve inférieure (droite, ou convexe) dans des dépressions qu'elle creuse elle-même dans le sol, de sorte que la valve supérieure (gauche, ou plane) reste parallèle au fond marin. Cette valve supérieure étant recouverte de sable, de vase, de graviers ou d'organismes vivants, seul le bord de la coquille (avec tous les yeux et les tentacules) est visible et en activité pendant la majeure partie de la journée. Au moindre dérangement, l'animal se rétracte dans ses valves d'un mouvement rapide et devient pratiquement indétectable ¹ .
Régime alimentaire à l'état sauvage	La coquille Saint-Jacques est un mollusque entièrement filtreur. Elle se nourrit principalement de phytoplancton, y compris des diatomées.
Stade juvénile	La phase larvaire de la <i>Pecten maximus</i> est relativement longue (pouvant durer jusqu'à un mois) et le risque de dispersion est assez élevé. Une fois fécondé, l'œuf fait partie de la communauté planctonique dérivant dans la colonne d'eau pendant quatre à sept semaines, avant de s'établir dans le fond océanique en s'attachant à des objets à l'aide de leur byssus. Ce dernier disparaît à l'âge adulte. La coquille Saint-Jacques commence alors à nager librement. Elle connaît une croissance rapide au cours des premières années, la hauteur de sa coquille augmentant de 50 à 80% et le poids de sa chair quadruplant ² .
Phase de grossissement	Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés arrivent à maturité à l'âge de trois ans, lorsqu'ils atteignent un diamètre d'environ 9 cm. Les adultes nagent librement. Le frai se déroule lors des mois les plus chauds de l'année, de mai à août. Un spécimen de trois ans peut pondre entre 15 et 21 millions d'œufs par an. Les adultes plus âgés semblent pouvoir frayer deux fois par an : un frai partiel au printemps et un frai complet fin août ³ .
Répartition en milieu sauvage	Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de l'espèce <i>Pecten Maximus</i> se trouvent au large des côtes de l'Europe de l'Ouest, du littoral scandinave à la mer du Nord, sur le plateau continental au large du Royaume-Uni, de l'Irlande et de la France, et le long des côtes du nord de l'Espagne et du Portugal. Selon la FAO, ils sont également présents au large des Canaries, de Madère et des Açores.
Captures	En 2021, la production mondiale de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés a atteint environ 2,9 millions de tonnes. La coquille Saint-Jacques et le pétoncle blanc, tous deux produits en Europe, ont compté ensemble pour moins de 3% de la production mondiale de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés.
Systèmes d'élevage	L'élevage aquacole des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés se déroule exclusivement en eau de mer. Bien que l'élevage de cette espèce existe en Europe, sa production reste très limitée.

Source : FAO

¹ FAO 2023. *Pecten maximus* Linnaeus, 1758. Division des pêches et de l'aquaculture [en ligne]. Rome. <https://www.fao.org/fishery/en/aqspecies/sce> [accès le 01-08-23]

² Trinity College Dublin. History of Scallops around Ireland. https://www.tcd.ie/tceh/projects/foodsmartdublin/recipes/March_Scallops/HistoryEcology_Scallop.php [accès le 01-08-23]

³ Ibidem

2.2. Production mondiale

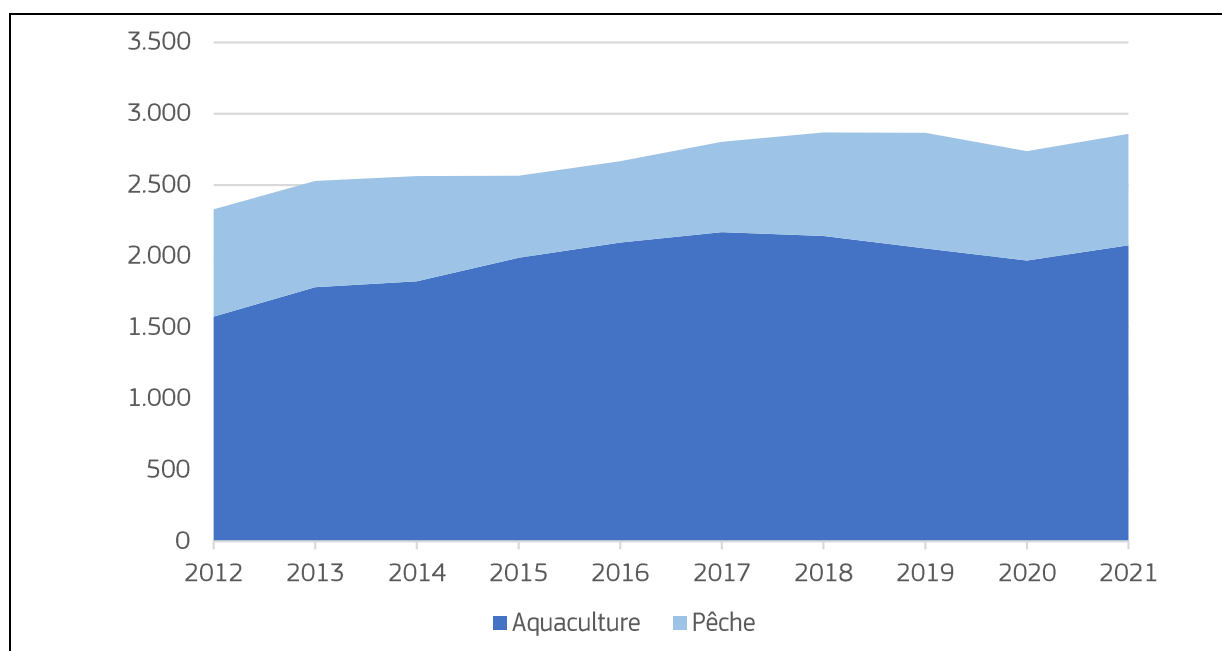
En 2021, la production mondiale de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés s’est élevée à environ 2,9 millions de tonnes, soit plus de 23% depuis 2012. La production de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés provient principalement de l’aquaculture (73% en 2021). Le volume de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés capturés à l’état sauvage a représenté 27% de la production mondiale en 2021. La production aquacole a progressé considérablement entre 2012 et 2021 (+32%), tandis que la production halieutique est restée relativement stable pendant la même période (+4%).

Tableau 3. Production mondiale de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entre 2012 et 2021 (1.000 tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021/2012
Aquaculture	1.577	1.782	1.824	1.988	2.096	2.169	2.141	2.055	1.970	2.077	+32%
Pêche	751	747	739	576	570	633	726	811	768	782	+4%
Total	2.328	2.529	2.563	2.564	2.666	2.802	2.867	2.866	2.738	2.859	+23%

Source : FAO

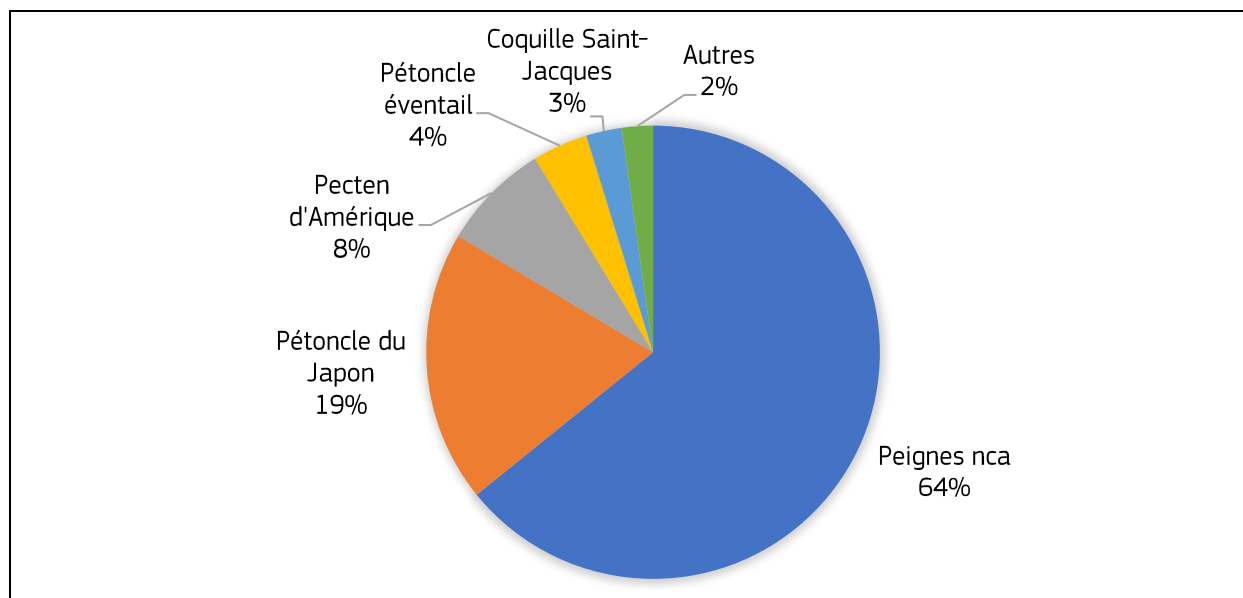
Figure 1. Production aquacole et halieutique de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés au niveau mondial entre 2012 et 2021 (1.000 tonnes)



Source : FAO

En 2021, les « peignes nca » ont compté pour 64% de la production mondiale de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés. Cette catégorie englobe différentes espèces dont l’identification exacte s’avère impossible. Le pétoncle arrive ensuite, avec 19% de la production mondiale. Il est principalement issu de l’aquaculture en Asie. Suivent ensuite, la même année, le pecten d’Amérique (8%) et le pétoncle éventail (4%). La coquille Saint-Jacques et le pétoncle blanc, tous deux produits en Europe, ont compté ensemble pour moins de 3% de la production mondiale de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (graphique 2).

Figure 2. Production mondiale d'espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en 2021



Source : FAO

En 2021, la Chine, le principal pays producteur de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, a représenté 64% de la production mondiale. Elle est suivie du Japon (18% de la production mondiale), des États-Unis (6%) et du Pérou (4%). L'UE-27 n'a compté que pour 2% de la production mondiale, avec 45.985 tonnes en 2021. L'Union européenne est toutefois le premier grand producteur de coquilles Saint-Jacques (59%) et le deuxième plus grand producteur de pétoncles blancs (29%) au niveau mondial. La production mondiale a augmenté de 23% entre 2012 et 2021, essentiellement sous l'effet de la hausse enregistrée en Chine (+34%) et au Pérou (+175%) pendant cette période.

Tableau 4. Principaux pays producteurs de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (1.000 tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Total en %	Évolution 2021/2012
Chine	1.361	1.539	1.576	1.710	1.850	2.008	1.918	1.828	1.746	1.830	64%	34%
Japon	500	515	544	482	428	371	479	484	495	521	18%	4%
États-Unis	217	157	130	136	154	197	221	231	185	164	6%	-24%
Pérou	40	90	111	40	34	18	51	107	96	109	4%	175%
Canada	54	65	70	61	54	56	55	66	64	58	2%	8%
UE-27	31	35	29	28	31	37	43	40	39	46	2%	49%
Argentine	37	42	34	32	36	39	27	22	33	46	2%	24%
Royaume-Uni	52	50	36	38	36	30	27	28	23	30	1%	-43%
Russie	4	6	11	13	16	18	15	23	27	28	1%	624%
Autres	38	34	28	28	30	32	35	40	32	27	1%	-28%
Total	2.333	2.534	2.568	2.568	2.670	2.806	2.871	2.870	2.741	2.859	100%	23%

Source : FAO

2.3. Production de l'UE

2.3.1. Production de l'UE par principaux États membres producteurs

La production de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de la part de l'UE-27 s'est élevée à environ 46.000 tonnes en 2021⁴. La France est de loin le plus grand pays producteur, avec 91% de la production totale de l'UE-27 en 2021 (41.993 tonnes). Elle est suivie de l'Irlande, avec 6% de la production totale de l'UE en 2021 (2.750 tonnes). La Belgique, l'Espagne et l'Italie n'ont que faiblement contribué à cette production : moins de 500 tonnes dans chacun de ces pays. La production de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de la part de l'UE-27 a fortement augmenté entre 2012 et 2021 (+49%), principalement grâce à la hausse de production en France (+59%), qui a fortement progressé entre 2020 et 2021 (+19%). La production irlandaise est restée stable pendant la même période. La production communautaire de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés provient presque exclusivement de la pêche. Le Royaume-Uni, grand fournisseur du marché de l'UE-27, en a produit 30.021 tonnes en 2021 (la plupart des importations de l'UE-27 proviennent de ce pays). Sa production a toutefois considérablement diminué au cours de la dernière décennie (-43%).

Tableau 5. Principaux pays producteurs de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés dans l'UE-27 et au Royaume-Uni (tonnes)

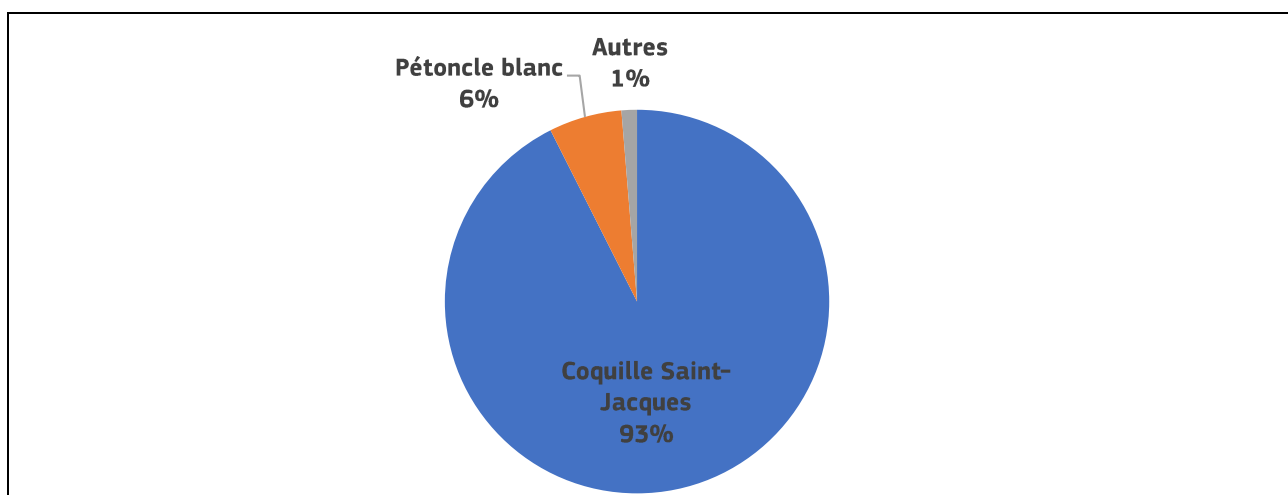
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	% 2021	Évolution 2021/2012
FR	26.403	30.977	23.622	24.601	27.496	33.173	38.910	36.793	36.103	41.993	91%	59%
IE	2.744	3.077	2.978	2.103	2.258	2.555	2.325	2.385	1.572	2.750	6%	0%
BE	751	618	1.224	765	769	836	700	431	510	457	1%	-39%
ES	302	339	314	217	178	172	300	366	265	395	1%	31%
IT	679	346	296	239	437	140	407	349	218	301	1%	-56%
HR	53	106	152	182	168	99	99	66	53	66	0%	24%
NL	0	0	0	0	1	3	8	11	20	19	0%	Nouveau
EL	4	4	3	6	5	2	2	2	1	1	0%	-78%
UE-27	30.936	35.467	28.589	28.113	31.312	36.980	42.751	40.403	38.742	45.982	100%	49%
Royaume-Uni	52.422	50.067	36.261	37.996	35.875	30.331	27.207	27.528	23.255	30.021	65%	-43%

Source : FAO

La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) est la principale espèce produite dans l'UE (42.564 tonnes en 2021, soit 93% de la production communautaire de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés). La même année, la production de pétoncles blancs a représenté 6% (2.821 tonnes) du volume total de l'Union. La production d'autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés est très limitée.

⁴ Des statistiques de la FAO ont été utilisées pour la production de l'UE étant donné que, dans le cas de l'Irlande, elles se rapprochaient davantage des statistiques nationales.

Figure 3. Principales espèces produites dans l'UE-27 (tonnes)



Source : FAO

2.3.2. Importations- Exportations

Flux commerciaux extra-UE

En 2022, les importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en provenance de pays tiers ont atteint 25.513 tonnes, dont environ 6.000 tonnes de coquilles Saint-Jacques (24% des importations extra-UE en volume). Les coquilles Saint-Jacques sont importées fraîches ou congelées (59% et 41% des importations de l'UE, respectivement), tandis que les autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont importées congelées ou fumées. La plupart des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais importés dans l'UE proviennent du Royaume-Uni (93% des importations communautaires). Il s'agit de coquilles Saint-Jacques pour la plupart. En fonction des espèces, les produits congelés proviennent de différents pays. Le Royaume-Uni est le principal fournisseur de coquilles Saint-Jacques congelés (95% des importations communautaires en 2022). Les autres espèces congelées sont exportées principalement par l'Argentine, le Pérou, le Japon et le Canada. La France est le plus grand pays importateur de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de l'UE (57% des importations communautaires en 2022). Elle est suivie du Danemark (14%), de l'Espagne (12%) et des Pays-Bas (10%). Bien que les codes douaniers ne distinguent pas entre les produits présentés sous forme de chair ou avec leur coquille, il ressort d'entretiens menés auprès des opérateurs que, selon toute vraisemblance, c'est plutôt la chair qui est importée depuis les pays tiers.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

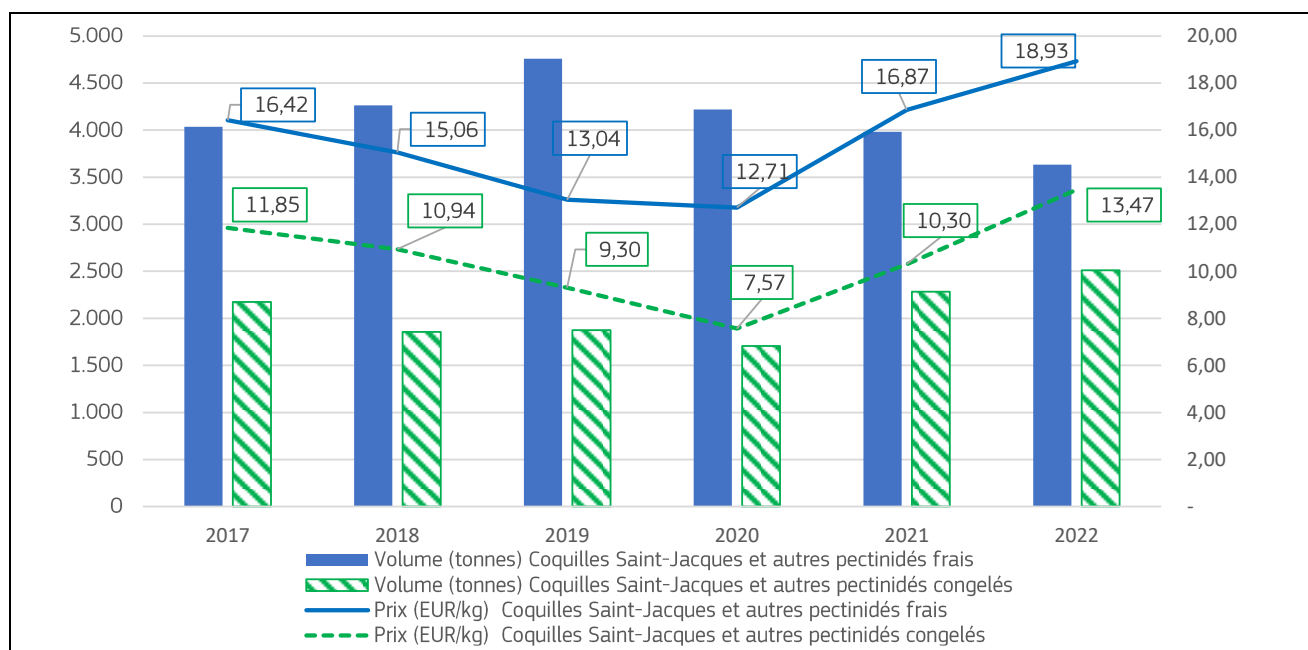
Tableau 6. Importations extra-UE de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en 2022, poids de produit (tonnes) et valeur nominale (1.000 euros)

	Volume (tonnes)	Valeur (1.000 euros)	% du volume total	% de la valeur totale
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais	3.634	68.789	14%	18%
Coquilles Saint-Jacques congelées	2.511	33.827	10%	9%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	19.198	285.217	75%	73%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés, séchés, salés	130	3.609	1%	1%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	39	239	0%	0%
Total	25.513	391.681	100%	100%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat/Comext.

Le Figure 4 présente l'évolution des importations extra-UE de coquilles Saint-Jacques entre 2017 et 2022⁵. Cette période a été caractérisée par une baisse des *importations* de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais (10%) et une augmentation des importations de produits congelés (16%), ainsi que par une hausse généralisée des prix dans les deux cas (15% et 14%, respectivement). Les volumes et les prix ont diminué en 2020 en raison de la pandémie de Covid-19.

Figure 4. Évolution des importations extra-UE de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais et congelés entre 2017 et 2022



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat/Comext.

⁵ Le code douanier correspondant à la coquille Saint-Jacques a été utilisé pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés. On suppose que les importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais se composent principalement de coquilles Saint-Jacques, car il s'agit de l'espèce la plus produite par le Royaume-Uni, principal pays fournisseur de l'UE.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

En 2022, les exportations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vers des pays tiers ont atteint 4.247 tonnes, dont environ 700 tonnes de coquilles Saint-Jacques, exportées congelées pour la plupart. Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés qui sont exportés par l'UE sont principalement destinés au Vietnam⁶ (80% des exportations extra-UE en volume en 2022), tandis que les produits frais sont plutôt exportés vers le Royaume-Uni (47%). Outre ces deux pays, les autres destinations de ces exportations sont les États-Unis (8% des exportations extra-UE en volume), la Norvège (4%) et la Suisse (4%). Le Danemark et la France ont été les principaux pays exportateurs en 2022 (47% et 37% des exportations extra-UE, respectivement).

Tableau 7. Exportations extra-UE de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en 2022, poids de produit (tonnes) et valeur nominale (1.000 euros)

	Volume (tonnes)	Valeur (1.000 euros)	% du volume total	% de la valeur totale
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais	157	3.392	4%	10%
Coquilles Saint-Jacques congelées	623	2.713	15%	8%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	2.959	20.492	70%	62%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés, séchés, salés	151	3.823	4%	12%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	453	6.120	11%	18%
Total	4.247	33.219	100%	100%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat/Comext.

Flux commerciaux intra-UE

La France est le plus grand exportateur de l'UE, avec une valeur d'environ 84 millions d'euros en 2022. Elle est suivie des Pays-Bas, avec une valeur de plus de 61 millions d'euros. La France est le principal pays exportateur intra-UE de coquilles Saint-Jacques fraîches et congelées, tandis que les Pays-Bas ont exporté essentiellement d'autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, congelés et préparés. De même, la Belgique, le Danemark et l'Allemagne ont exporté principalement des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, tandis que la plupart des exportations italiennes ont plutôt porté sur des coquilles Saint-Jacques fraîches.

⁶ Une partie des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés exportés par l'UE vers le Vietnam est destinée au marché intérieur de ce pays. La population vietnamienne réclame davantage d'importations de produits de la mer de qualité, dont des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 8. Valeur des exportations intra-UE des principaux États membres (1.000 euros, valeur nominale, 2022)

EM	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais	Coquilles Saint-Jacques congelées	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais, autres que les coquilles Saint-Jacques	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	Total
France	27.378	24.949	25.572	1.421	4.517	83.836
Pays-Bas	14.908	2.527	31.788	2.234	9.944	61.401
Belgique	720	289	20.059	148	306	21.522
Danemark	1.548	1.705	11.134	118	3	14.509
Italie	11.296	720	288	1.520	147	13.973
Allemagne	1.781	836	8.041	152	368	11.179

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat/Comext.

L'Italie a été le plus grand importateur de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de l'UE (51 millions d'euros), essentiellement des coquilles Saint-Jacques fraîches et congelées en provenance de la France. Après l'Italie, la France a importé majoritairement des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que des coquilles Saint-Jacques. L'Allemagne, la Belgique et les Pays-Bas ont été les principaux importateurs de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés et conservés, tandis que l'Espagne a été de loin le principal pays importateur de produits fumés.

Tableau 9. Valeur des importations intra-UE vers les principaux États membres de destination (1.000 euros, valeur nominale, 2022)

État membre	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais	Pecten maximus congelées	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais, autres que les coquilles Saint-Jacques	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés	Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	Total
Italie	20.050	20.262	6.668	1.988	2.003	50.970
France	8.088	3.439	29.977	2.254	482	44.240
Espagne	4.089	9.651	4.560	8.749	994	28.042
Allemagne	4.096	1.526	16.614	418	3.617	26.272
Belgique	6.830	3.055	9.716	2.923	2.821	25.345
Pays-Bas	4.073	709	11.978	868	3.309	20.937

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat/Comext.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Consommation apparente par État membre⁷

Le Tableau 10 fournit une estimation de la consommation apparente de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés dans l'UE-27 et les principaux États membres (voir notes méthodologiques dans l'encadré ci-dessous).

En 2021, selon ces estimations, l'approvisionnement total de l'UE-27 en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (production + importations) s'est élevé à 151.236 tonnes **en équivalent poids vif** (EPV). Les importations ont représenté 70% de l'approvisionnement de l'UE. Vu que les exportations ont atteint 26.807 tonnes EPV, la consommation apparente au niveau de l'UE-27 (approvisionnement national - exportations) a été estimée à 124.429 tonnes.

La France est de loin le principal marché des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés. Elle a été suivie des Pays-Bas, du Danemark et de l'Espagne en 2021.

⁷ Les volumes indiqués dans cette section sont fournis en équivalent poids vif. Le volume des importations et des exportations est donc différent de celui fourni dans la section consacrée aux échanges commerciaux, qui est exprimé en poids de produit.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 10. Bilan d'approvisionnement des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés dans les principaux États membres en 2021 (tonnes en équivalent poids vif)

	Production	Importations	Approvisionnement national	Exportations	Consommation apparente
France	41.993	102.147	144.140	21.441	122.699
Pays-Bas	19	11.497	11.516	932	10.584
Danemark	0	17.588	17.588	13.015	4.572
Espagne	395	4.493	4.888	475	4.413
Belgique	457	2.690	3.147	277	2.870
Irlande	2.750	957	3.707	2.830	877
Italie	301	1.926	2.227	77	2.150
Suède	0	817	817	363	454
Roumanie	0	245	245	67	178
Croatie	66	0	66	4	62
Chypre	0	6	6	0	6
Grèce	1	1	2	0	2
Tchéquie	0	1	1	0	1
Pologne	0	7	7	7	1
Autres	0	273	273	530	n.d.
UE-27	45.982	105.254	151.236	26.807	124.429

n.d. : non disponible ⁸

Source : Estimations d'EUMOFA sur la base de données de la FAO et d'Eurostat-Comext.

Remarque :

Consommation apparente = approvisionnement national - exportations

Approvisionnement national = production + importations

La consommation apparente calculée dans le tableau ci-dessus repose sur une méthodologie harmonisée d'utilisation des facteurs de conversion (servant à transformer le poids de produit en équivalent poids vif). Les codes NC-8 se référant aux coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (données relatives aux échanges commerciaux) ne distinguent pas entre les produits présentés sous forme de chair ou avec leur coquille. La méthodologie harmonisée suppose que les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont avec leur coquille lorsqu'ils sont commercialisés frais et qu'ils se présentent sous forme de chair lorsqu'ils sont vendus congelés. Une série de produits (avec leur coquille ou sous forme de chair) sont toutefois commercialisés sur la base des habitudes de consommation dans chaque État membre.

Étant donné que ce rapport aborde les marchés français et irlandais, il est possible de tenir compte des différentes présentations du produit (avec leur coquille ou sous forme de chair, par exemple) dans le calcul de la consommation apparente dans les deux pays.

⁸ La consommation apparente peut afficher une valeur négative dans les États membres en raison d'un manque d'exactitude des facteurs de conversion (utilisés pour transformer le poids de produit en équivalent poids vif). Dans ce cas, la valeur négative concerne les États membres où la consommation est très faible.

3. LE MARCHÉ FRANÇAIS

3.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement

3.1.1. Production

La France a produit près de 42.000 tonnes de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en 2021, ce qui en fait le premier producteur de l'UE (91% du volume de cette dernière). La principale espèce capturée est la coquille Saint-Jacques (94% de la production française de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en 2021). Le pétoncle blanc est la deuxième espèce pêchée par la flotte française. 2.544 tonnes ont été produites en 2021, soit 166% de plus qu'en 2012. Les prises d'autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont très limitées.

Tableau 11. Production halieutique de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en France entre 2012 et 2021 (tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018*	2019	2020	2021	Évolution 2021/2012
Coquille Saint-Jacques	25.029	28.458	22.143	22.278	25.524	27.757	31.923	34.140	33.709	39.267	57%
Pétoncle blanc	955	2.299	1.351	2.112	1.909	5.270	6.500	2.608	2.285	2.544	166%
Autres	419	220	128	211	63	146	486	45	109	182	-57%
Total	26.403	30.977	23.622	24.601	27.496	33.173	38.910	36.793	36.103	41.993	59%

Source : FAO

Même si des volumes considérables d'autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont importés en France, la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) bénéficie d'une image unique grâce à son positionnement marketing en tant que produit haut de gamme et à l'importance de la pêche. La coquille Saint-Jacques est la première espèce capturée en termes de volume et de valeur. En 2021, elle a représenté 13% du volume et 12% de la valeur de la production française. Il s'agit également d'une activité importante d'un point de vue socio-économique, puisque près de 14% de la flotte française (572 navires) est spécialisée dans la pêche de cette espèce. La plupart de ces embarcations sont polyvalentes, capturant la coquille Saint-Jacques à l'aide de dragues durant la saison de pêche (du 15 mai au 30 septembre) et pêchant d'autres espèces le reste de l'année. Mais dans la plupart des cas, la coquille Saint-Jacques représente une part importante du chiffre d'affaires des navires. Selon des données de 2020 du *Data Collection Framework*, la pêche de la coquille Saint-Jacques constitue au moins 70% du chiffre d'affaires de 233 navires.

La production française de coquilles Saint-Jacques a augmenté de 57% entre 2012 et 2021 pour atteindre plus de 39.000 tonnes en 2021. Selon plusieurs entretiens, les deux dernières années (2021 et 2022) ont été caractérisées par un record de disponibilité de la biomasse et de production.

Production française par zone de pêche

Selon l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), jusqu'à 98% des captures françaises de coquilles Saint-Jacques ont lieu dans la baie de Seine et la baie de Saint-Brieuc. Dans ces deux zones, les activités de pêche diffèrent en termes de produits, de mesures de gestion des ressources, d'engins de pêche, etc.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

- **Baie de Seine** : les fonds marins de cette baie située en Normandie sont les plus importants de la Manche orientale pour la coquille Saint-Jacques⁹. Selon les données d'Ifremer, deux tiers de la production française de cette dernière proviennent de cette zone.
- **Baie de Saint-Brieuc** : située en Bretagne. Un tiers de la production française provient de cette baie, selon les estimations d'Ifremer. Cette zone a le taux de densité le plus élevé d'Europe¹⁰. Ce paramètre est pris en compte dans l'élaboration des mesures de gestion des ressources indiquées ci-dessous, notamment les heures de pêche autorisées. Ces dernières années, l'exploitation a été réalisée par 220-230 navires (98% de dragues et 2% d'engins divers).

Les coquilles Saint-Jacques capturées dans cette zone se distinguent par la présence de corail, tandis que celles prises dans la baie de Saint-Brieuc en sont dépourvues. Sur ces dernières, le corail n'apparaît qu'à partir du mois d'avril (c'est-à-dire à la fin de la saison de pêche). La présence de corail sur les espèces de la baie de Seine constitue un atout majeur, car il s'agit d'une caractéristique unique de la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*), par rapport à d'autres espèces importées et vendues sur le marché français à des prix inférieurs.

Gestion de la pêche de la coquille Saint-Jacques en France¹¹

La pêche de la coquille Saint-Jacques en France fait l'objet d'une bonne gestion. Des mesures de gestion des ressources sont adoptées tous les ans sur la base d'une collaboration historique entre les experts scientifiques (Ifremer) et les producteurs (comités de pêche¹²). Les rôles de chacun sont décrits ci-dessous.

- **Ifremer** : elle procède chaque année à des évaluations du stock en suivant toujours le même protocole scientifique, ce qui assure la continuité des séries chronologiques (depuis 1976 dans la baie de Seine et depuis 1974 dans la baie de Saint-Brieuc). Ifremer fournit des avis scientifiques, notamment le tonnage maximal autorisé chaque année et une série d'autres mesures de gestion (dates d'ouverture de la saison de pêche, zones et périodes d'interdiction, etc.).
- En fonction des avis scientifiques formulés par Ifremer, les **comités de pêche** (au niveau départemental ou régional) élaborent des mesures de gestion contraignantes pour l'ensemble des producteurs autorisés à pêcher les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés. Ces mesures sont les suivantes :
 - Mesure de gestion des ressources, commune aux deux zones : permis de pêche spécial pour l'exploitation des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, fermeture de la saison de pêche (du 15 mai au 30 septembre), caractéristiques des engins, etc.
 - Mesures de gestion des ressources propres à chaque zone :

⁹ CIEM. 2020. Scallop Assessment Working Group (WGSCALLOP).

Rapports scientifiques du CIEM. 2:111. 57 pp. <http://doi.org/10.17895/ices.pub.7626>

¹⁰ CIEM. 2020. Scallop Assessment Working Group (WGSCALLOP).

Rapports scientifiques du CIEM. 2:111. 57 pp. <http://doi.org/10.17895/ices.pub.7626>

¹¹ Le contenu de cette section repose sur les entretiens menés auprès des opérateurs.

¹² CIEM. 2020. Scallop Assessment Working Group (WGSCALLOP).

Rapports scientifiques du CIEM. 2:111. 57 pp. <http://doi.org/10.17895/ices.pub.7626>

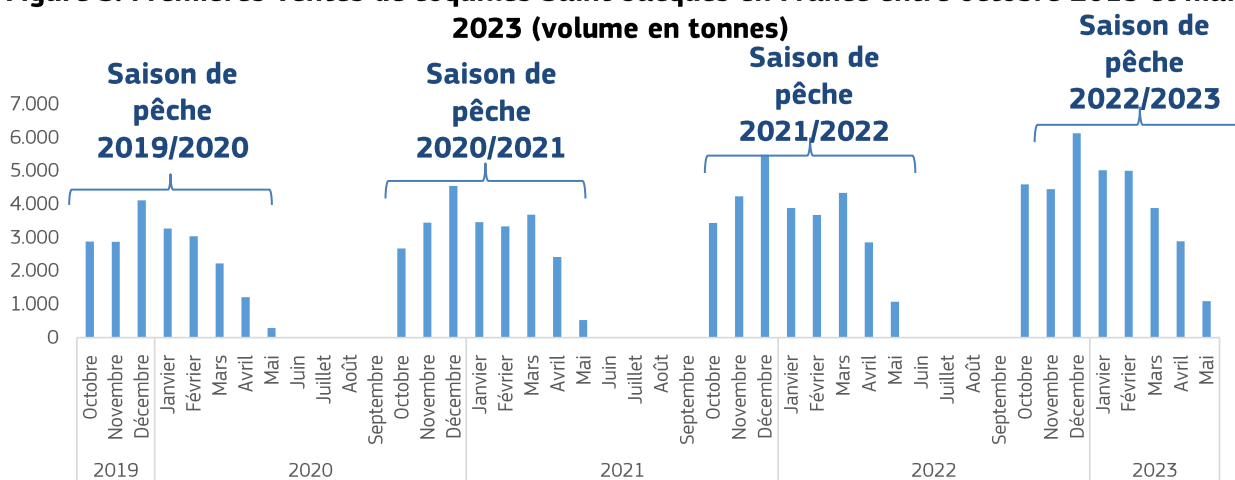
Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

- Taille minimale de capture, plus restrictive que la taille minimale de référence de conservation (TMRC) de l'UE¹³. En France, la taille minimale est fixée à 10,2 cm dans la baie de Saint-Brieuc et à 11 cm dans la baie de Seine.
 - Zones et dates d'ouverture et de fermeture.
 - Heures de pêche autorisées sur la base du taux de densité de l'espèce (45 minutes dans la baie de Saint-Brieuc, par exemple, en raison de son taux de densité très élevé, mentionné ci-dessus).
 - Quotas limités (par navire et par jour), etc.
- Les **organisations de producteurs** (OP) jouent également un rôle important en fournissant une perspective de marché à la politique de gestion.

Saisonnalité de la production

En France, la pêche de la coquille Saint-Jacques est interdite du 15 mai au 30 septembre. La saison de pêche s'étend d'octobre de l'année n à la mi-mai de l'année $n+1$.

Figure 5. Premières ventes de coquilles Saint-Jacques en France entre octobre 2019 et mai 2023 (volume en tonnes)



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données de FranceAgriMer.

3.1.2. Échanges commerciaux

Importations

La France importe différentes espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés pour approvisionner son marché. En 2022, elle en a importé 17.115 tonnes, dont environ 6.000 tonnes de coquilles Saint-Jacques (35% des importations). L'UE et le Royaume-Uni sont ses principaux fournisseurs de coquilles Saint-Jacques, tandis qu'elle reçoit d'autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés d'Argentine, du Pérou et du Canada (respectivement 49%, 12% et 11% du volume des importations françaises en 2022). Le Royaume-Uni est le premier fournisseur de coquilles Saint-Jacques (87% du volume des importations françaises en 2022), suivi dans une moindre mesure par l'Irlande (4%) et les Pays-Bas (3%).

¹³ La TMRC est de 10 cm dans la mer du Nord.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Les importations françaises de coquilles Saint-Jacques ont augmenté entre 2017 et 2022 (+63% en volume), tandis que les importations d'autres espèces de coquilles Saint-Jacques sont restées relativement stables (+5% pendant la même période).

En particulier, les importations de coquilles Saint-Jacques congelées sont passées de 619 tonnes en 2017 à 2.097 tonnes en 2022. Un producteur français a expliqué que cette évolution peut être due au fait que, suite au Brexit, la France est devenue une plaque tournante des échanges commerciaux entre le Royaume-Uni et l'Espagne et l'Italie. Pendant la même période, en effet, les exportations de coquilles Saint-Jacques congelées de la France vers l'Espagne et l'Italie ont augmenté de 253% et de 455%, respectivement.

Les codes NC-8 ne distinguent pas entre les coquilles Saint-Jacques entières et la chair écaillée, qu'il s'agisse de produits frais ou congelés. Le marché français importe principalement de la chair écaillée, fraîche ou congelée, selon les opérateurs. Ces derniers ont indiqué également qu'une partie importante des importations pourrait inclure des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en demi-coquille qui, suite au Brexit, transitent par la France avant d'être exportés vers les marchés espagnol et italien.

Tableau 12. Importations françaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entre 2017 et 2022 (tonnes, poids de produit)

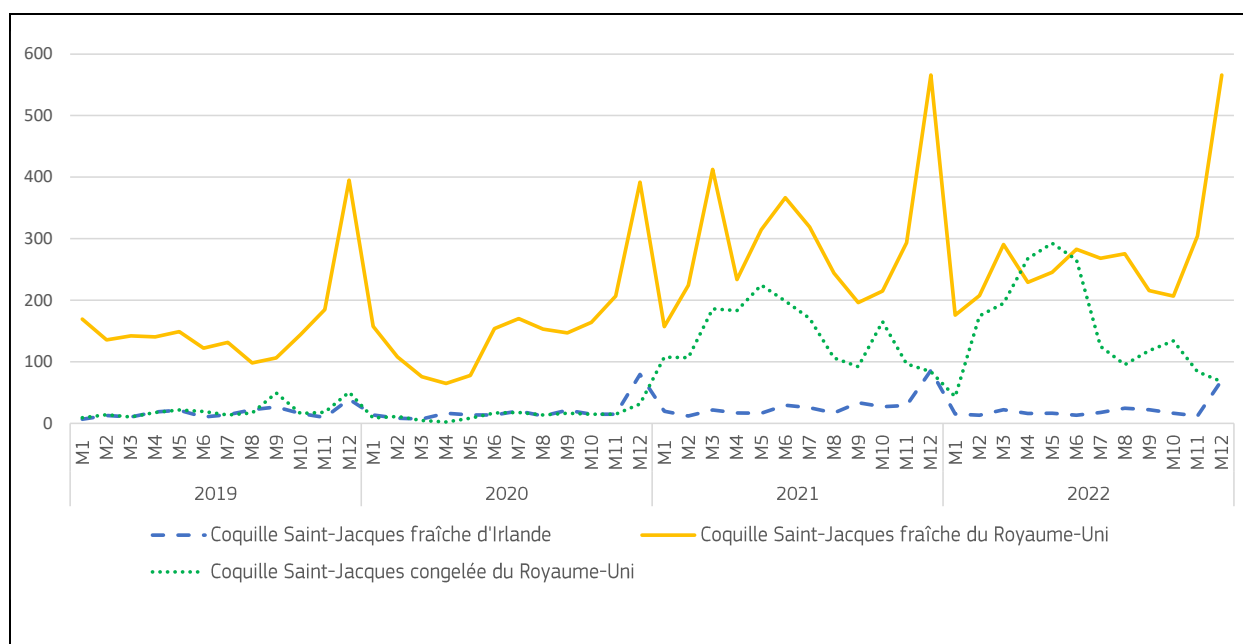
	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais	3.012	3.021	2.934	2.671	4.485	3.849	+28%
Coquilles Saint-Jacques congelées	619	482	559	414	1.896	2.097	+239%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	9.851	8.228	9.849	8.965	9.579	11.021	+12%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés, séchés, salés	711	913	672	346	136	104	-85%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	122	92	39	32	36	45	-63%
Total	14.315	12.737	14.052	12.427	16.132	17.115	20%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Les importations françaises de coquilles Saint-Jacques fraîches présentent une forte saisonnalité. Elles se déroulent traditionnellement entre octobre et décembre en raison de leur consommation élevée à la fin de l'année (voir section 3.2.3). Entre 2019 et 2022, les importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais entre octobre et décembre ont représenté environ 40% des importations en provenance de l'Irlande et 35% de celles provenant du Royaume-Uni. Les importations de coquilles Saint-Jacques congelées présentent une moindre saisonnalité, bien qu'elles diminuent pendant les fêtes de fin d'année, lorsque le marché est davantage demandeur de produits frais.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Figure 6. Importations mensuelles de coquilles Saint-Jacques fraîches et congelées en provenance de l'Irlande et du Royaume-Uni entre 2019 et 2022 (tonnes, poids de produit)



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Exportations

La coquille Saint-Jacques est la principale espèce exportée par la France. Elle a représenté 72% de ses exportations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en 2022. Les exportations de cette espèce ont fortement augmenté entre 2017 et 2022 : + 180% . La part des coquilles Saint-Jacques congelées dans le total des exportations a augmenté (de 24% en 2017 à 43% en 2022).

Tableau 13. Exportations françaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entre 2017 et 2022 (tonnes, poids de produit)

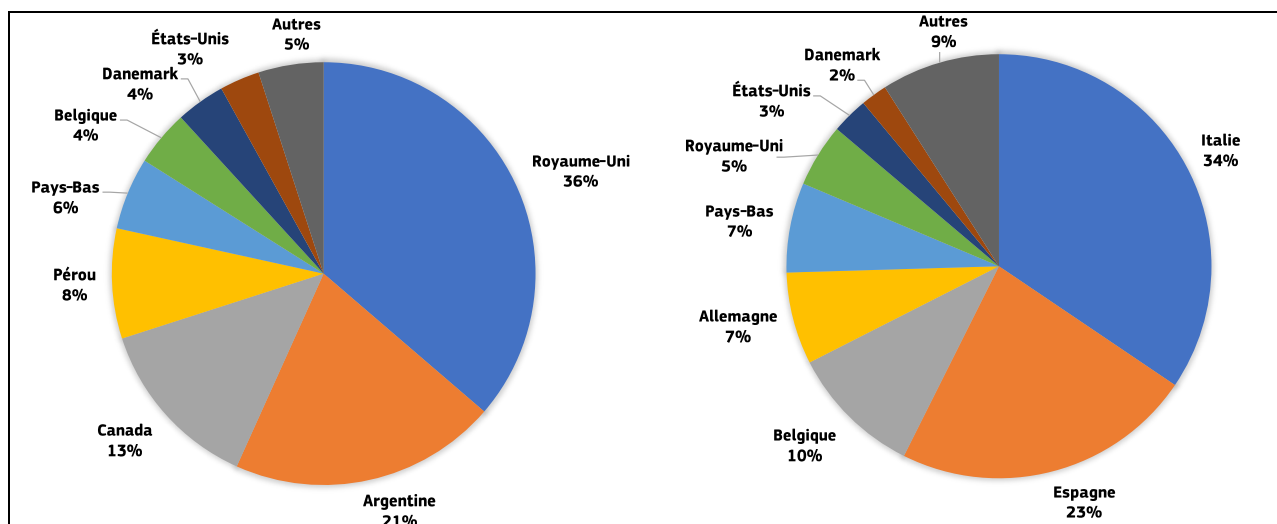
	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais	2.256	2.533	3.033	2.580	3.816	4.809	+113%
Coquilles Saint-Jacques congelées	710	644	953	892	2.671	3.610	+408%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	2.189	2.333	1.332	1.470	2.190	2.467	+13%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés, séchés, salés	280	466	313	290	141	128	-54%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	624	573	418	455	565	581	-7%
Total	6.058	6.549	6.050	5.687	9.383	11.594	+91%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

L'Italie et l'Espagne sont les principaux marchés de destination des exportations françaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés. Ensemble, ces deux marchés comptent pour 57% de la valeur des exportations en 2022. Les exportations françaises (produits frais et congelés) vers ces deux pays ont augmenté au cours des dernières années (voir explications dans la section consacrée aux importations).

Figure 7. Principaux fournisseurs du marché français en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (gauche) et principales destinations des exportations françaises (droite) (part de la valeur, 2022)



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

3.1.3. Consommation apparente

Cette section fournit une estimation de la consommation apparente de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (toutes espèces confondues) et une estimation de la consommation apparente de coquilles Saint-Jacques. Les estimations se fondent sur les postulats suivants, visant à transformer avec précision le poids de produit en équivalent poids vif :

- Les codes NC-8 s'appliquant aux coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais ou réfrigérés ne distinguent pas entre la coquilles Saint-Jacques et les autres espèces, ni entre les produits entiers et la chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés. D'après les opérateurs interrogés, la seule espèce importée fraîche en France est la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*). Ils ajoutent que seule la chair écaillée est importée fraîche, tandis que les espèces exportées se présentent essentiellement sous forme de produits entiers (c'est-à-dire avec leur coquille).
- Le code NC-8 s'appliquant à la coquille Saint-Jacques congelée ne distingue pas entre les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et la chair écaillée. Toujours selon les opérateurs, les importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés se composent probablement de chair congelée. Les exportations englobent à la fois les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et leur chair. Les prix à l'exportation ont servi d'indicateurs de ventilation des exportations entre les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et congelés d'une part et la chair congelée de l'autre.

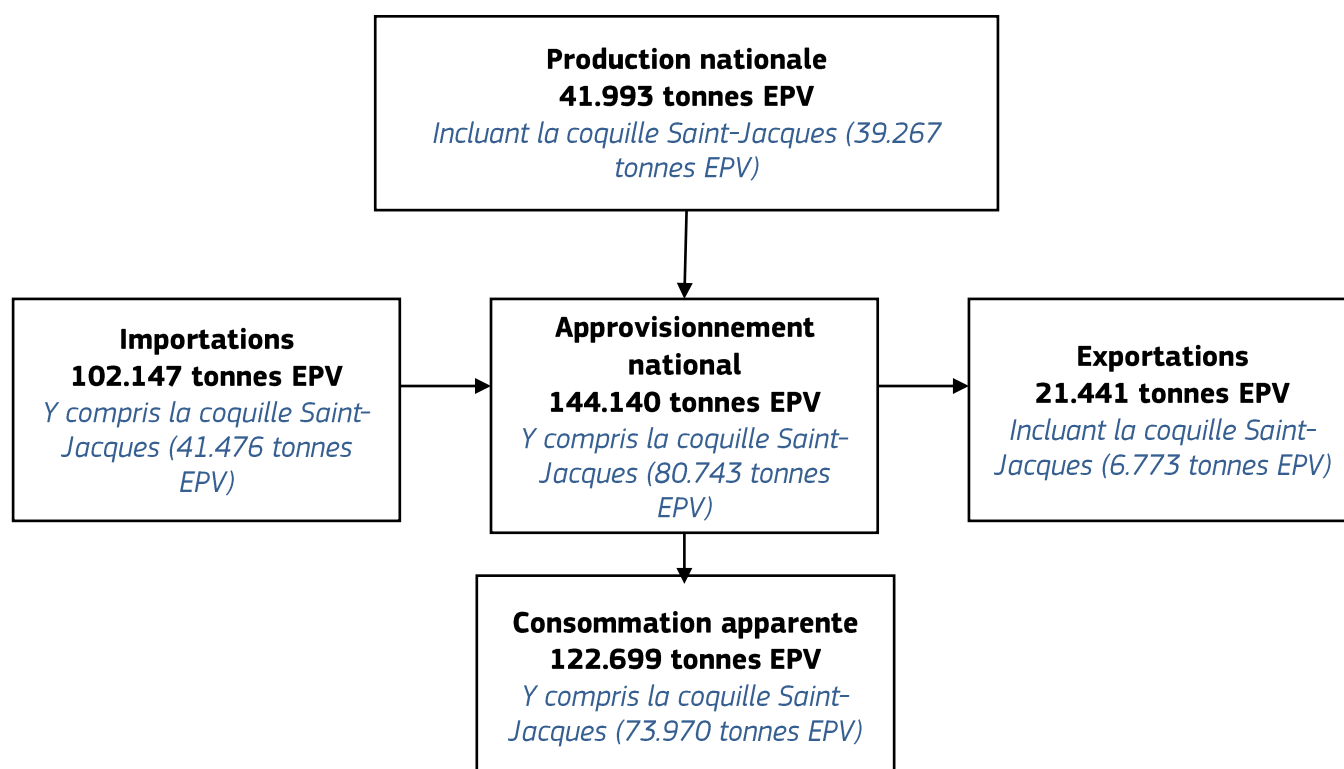
Les facteurs de conversion utilisés pour le calcul de la consommation apparente (transformant le poids de produit en équivalent poids vif) ont donc été élaborés sur la base des flux commerciaux et du pays partenaire.

En 2021, l'approvisionnement total de la France en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés s'est élevé à plus de 144.000 tonnes EPV, dont environ 81.000 tonnes EPV de coquilles Saint-Jacques. 48% de l'approvisionnement de coquilles Saint-Jacques était issu de la production et 52% des importations,

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

tandis que les autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés provenaient principalement des importations. 15% de l'approvisionnement en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés a été exporté la même année. La consommation apparente de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés peut donc être estimée à 85% de l'approvisionnement national, soit 122.000 tonnes. Le marché intérieur français est dominé par la coquille Saint-Jacques, qui représente 60% de la consommation apparente de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés dans ce pays.

Figure 8 : bilan d'approvisionnement des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en France (tonnes EPV) - 2021



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données de la FAO et d'Eurostat-Comext.

3.2. Caractéristiques du marché et de la consommation

3.2.1. Présentation du produit

En France, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont commercialisés en étant présentés comme suit :

- Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et vivants : ils sont vendus par le biais de grossistes ou de producteurs.
- Chair écaillée fraîche ou congelée : les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés peuvent être écaillés par des grossistes ou des producteurs ; ils peuvent aussi être écaillés et congelés par des transformateurs. L'écaillage est effectué à la main dans le cas des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés capturés dans la baie de Seine (afin de préserver le corail). Ceux pêchés dans la baie de Saint-Brieuc sont écaillés par des procédés mécaniques (car ils sont dépourvus de corail).

Segmentation du marché

La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*), considérée comme un produit haut de gamme, est très prisée des consommateurs français. Le marché français est également alimenté par d'importants volumes de coquilles Saint-Jacques importées d'Irlande et du Royaume-Uni, ainsi que d'autres espèces provenant de pays tiers (dont l'Argentine, le Pérou et le Canada). En vertu du droit international, les mollusques de la famille des *Pectinidae* peuvent être commercialisés sous l'appellation « Saint-Jacques » (suivie du nom scientifique et du pays d'origine) lorsqu'ils sont présentés sous forme de produits conservés, semi-conservés ou surgelés¹⁴. Les producteurs estiment que cela risque de tromper les consommateurs qui, en règle générale, ne connaissent pas le nom scientifique des espèces. En outre, ils sont souvent vendus à des prix inférieurs par rapport à d'autres produits français. Dans ce contexte, les producteurs consentent des efforts considérables pour élaborer des stratégies de communication et de différenciation. Dans la baie de Seine, toutefois, les opérateurs redoutent moins la concurrence des produits importés. Ils considèrent en effet que le corail présent sur la coquille Saint-Jacques de leur baie lui confère une caractéristique unique qui la différencie des autres espèces vendues sur le marché (la chair des coquilles Saint-Jacques sans corail est plus facilement assimilée aux autres espèces).

Les stratégies suivantes sont mises en œuvre sur la chaîne d'approvisionnement des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en France :

- **Label Rouge pour les noix de coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) fraîches et surgelées** : les producteurs ont opté pour cette appellation de qualité en raison de sa notoriété auprès des consommateurs français. Le but n'est pas d'obtenir un prix supérieur mais plutôt de communiquer sur la haute qualité du produit. Les spécifications techniques du Label Rouge comparent la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) au pecten d'Amérique (*Placopecten magellanicus*), pêché aux États-Unis et au Canada¹⁵ et importé en France. Selon les organisations de producteurs, près de 10% de la production de la baie de Saint-Brieuc bénéficie de cette appellation (entre 1.000 et 1.200 tonnes par an). 1% de la production seulement porte le Label Rouge dans la baie de Seine.



¹⁴https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009-DP.aspx?language=E&CatalogueIdList=11788&CurrentCatalogueIdIndex=0&FullTextHash=1&HasEnglishRecord=True&HasFrenchRecord=True&HasSpanishRecord=True

¹⁵ Selon les statistiques de la FAO sur les captures.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

- **Marine Stewardship Certification (MSC) pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de la baie de Saint-Brieuc** : cette certification a été attribuée en 2022. L'objectif consiste à consolider la position du produit sur le marché à l'égard des grands détaillants et de communiquer sur les efforts déployés en termes de gestion des ressources.
- L'IGP « Coquilles Saint-Jacques des Côtes d'Armor » est obsolète. Les producteurs de la baie de Saint-Brieuc envisagent une nouvelle **indication géographique protégée (IGP) pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de la baie de Saint-Brieuc**.

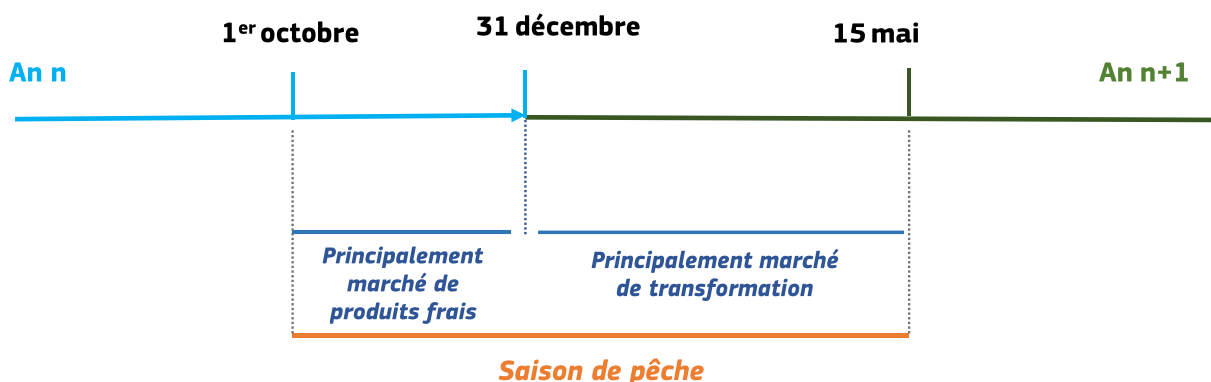


3.2.2. Caractéristiques du marché

La France se caractérise par une forte saisonnalité de la commercialisation des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, qui suit la saison de consommation de ces derniers (voir section 3.2.3). Deux campagnes de commercialisation sont à distinguer (voir le Figure 9) :

- Première partie de la saison de pêche (d'octobre à décembre) : consacrée principalement au marché des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais (produits entiers et chair). Il ressort des entretiens effectués que ce marché représente de 70% à 90% de la production totale pendant cette période. Les ventes sont effectuées dans les criées ou directement entre les pêcheurs et les consommateurs (les contrats entre ces derniers et les grossistes sont limités). La vente directe des pêcheurs aux consommateurs a fortement augmenté depuis la pandémie de Covid-19.
- De janvier à la fin de la saison de pêche : la plupart des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont destinés à l'industrie de transformation en vue de produire de la chair congelée. La transformation comprend essentiellement les activités suivantes : nettoyage, écaillage et congélation en vue de produire de la chair congelée, ou nettoyage et congélation en vue d'exporter des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et congelés vers les marchés espagnol et italien.

Figure 9. Saisonnalité de la commercialisation de la coquille Saint-Jacques en France



Source : élaboration d'EUMOFA d'après les entretiens effectués

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Comme nous l'avons mentionné précédemment, le secteur des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés est bien structuré en France. La gestion des ressources est assurée par des producteurs travaillant en étroite collaboration avec des scientifiques, tandis que les organisations de producteurs (OP) se chargent des activités de commercialisation pour leurs membres. En fait, depuis la fin du régime de prix de retrait de l'UE, certaines OP ont continué à financer un système équivalent sur leurs fonds propres. En vertu de ce dernier, les OP fixent un prix minimal à la criée, en dessous duquel les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont retirés du marché (voir indications sur ces prix dans la section 3.3.1). En outre, les OP jouent un rôle important dans l'organisation de la production des marchés de produits frais et de transformation, afin de veiller à ce qu'ils soient bien approvisionnés et que les prix restent intéressants pour les producteurs. Différentes stratégies de commercialisation, à la fois individuelles et collectives, sont donc mises en œuvre.

Stratégies de commercialisation dans la baie de Saint-Brieuc

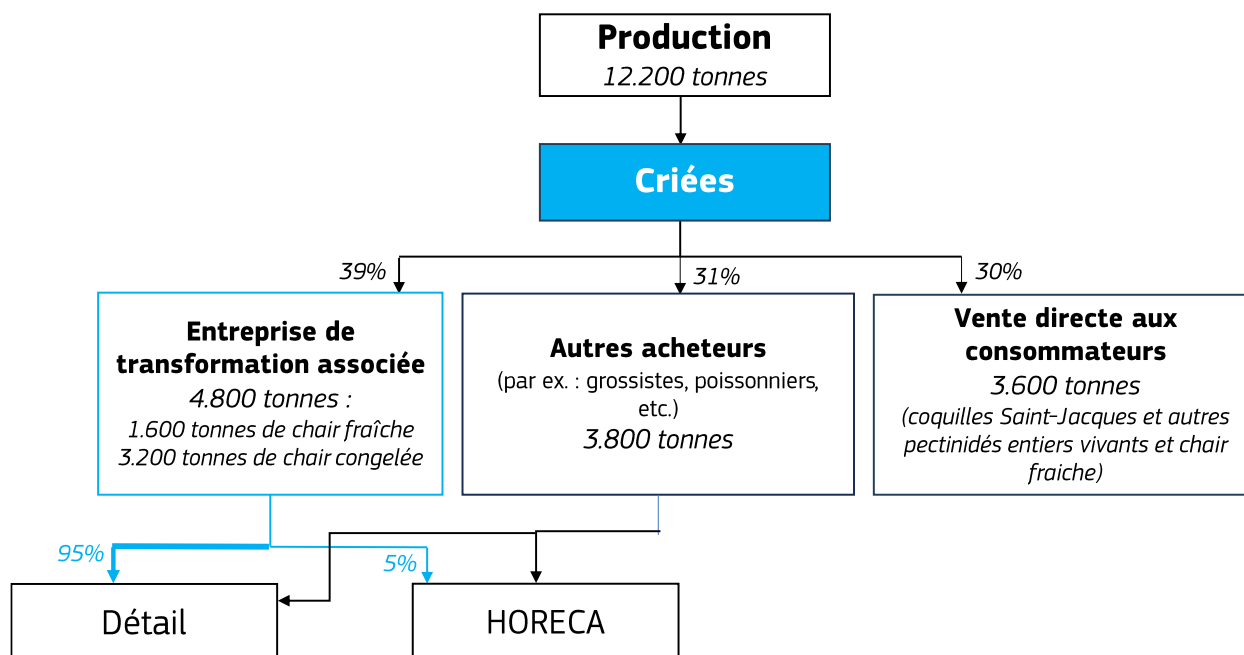
Dans la baie de Saint-Brieuc, toute la production est vendue à la criée. Cette mesure à caractère obligatoire a été prise par les producteurs pour garantir la transparence du marché. Cela permet d'avoir une vue précise de ce dernier, notamment en ce qui concerne la ventilation de la production entre les différents circuits de commercialisation.

Ces derniers sont au nombre de trois dans la baie de Saint-Brieuc :

- **Production commercialisée en vue d'être transformée par le biais d'une entreprise associée** (un groupement de producteurs, par ex.). Ce circuit a été créé par des producteurs en 1993 (par l'intermédiaire de leur OP), en collaboration avec une entreprise de transformation. Ce système permet au transformateur de garantir son approvisionnement, tandis que les producteurs assurent leur production sur le marché. Cette unité de transformation produit de la chair congelée (70% de la production) et de la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (30%), qui seront commercialisées principalement par de grands détaillants sous différentes marques (Reflot de France, Saveur de nos régions, etc.). Il s'agit de la plus grande entreprise française de transformation de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés. Elle absorbe 4.500 tonnes par an (4.600 tonnes pendant la saison de pêche 2022-2023, soit près de 40% de l'ensemble de la production de la baie de Saint-Brieuc). Dans la pratique, l'OP négocie les volumes et les prix avec l'unité de transformation. Les négociations de prix tiennent compte du fait que ces derniers peuvent varier entre la première partie (d'octobre à décembre) et la deuxième partie de la saison de pêche (de janvier à la clôture saisonnière) (voir la section 3.3.1).
- **Produits vendus directement par les producteurs aux consommateurs** : comme indiqué ci-dessus, ce circuit s'est développé considérablement depuis l'épidémie de Covid-19, la vente directe aux consommateurs permettant aux producteurs d'obtenir des prix plus élevés (voir la section 3.3.4). Les produits sont alors vendus entiers et vivants ou frais et écaillés. Il est estimé que lors de la dernière saison de pêche (2022-2023), 30% de la production de la baie de Saint-Brieuc a fait l'objet de ventes directes.
- **Produits vendus aux grossistes, aux poissonneries et à d'autres transformateurs** : lors de la dernière saison de pêche (2022-2023), ce circuit a représenté 30% de la production de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de la baie de Saint-Brieuc.

L'intégralité de la production de la baie de Seine est destinée au marché intérieur et ne fait l'objet d'aucune exportation.

Figure 10. Chaîne d'approvisionnement des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés dans la baie de Saint-Brieuc, saison de pêche 2022-2023



Source : élaboration d'EUMOFA sur la base d'entretiens

Stratégies de commercialisation dans la baie de Seine

Aucune obligation de vendre les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés à la criée n'est imposée dans la baie de Seine. Par conséquent, il y a moins d'informations quantitatives sur la ventilation de la production entre les différents circuits de commercialisation.

La baie de Seine est la zone de production la plus importante de France. Les circuits de commercialisation sont similaires à ceux mis en place dans la baie de Saint-Brieuc, en plus des exportations.

Ces circuits sont les suivants :

- **Ventes directes aux consommateurs de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et vivants ou écaillés.** Selon les entretiens qui ont été menés, de plus en plus de producteurs possèdent leur propre unité de transformation afin d'écailler les coquilles Saint-Jacques et de répondre à la demande en hausse de ce type de produit.
- **Ventes à la criée à des grossistes et à d'autres acheteurs.** Les acheteurs peuvent approvisionner le marché intérieur ou à l'exportation.
- **Production commercialisée en vue d'être transformée par le biais de syndicats de producteurs.** Ces derniers transforment les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (écaillage et congélation) pour les vendre ensuite à des grossistes, ou directement à des détaillants.
- **Production commercialisée par le biais d'un partenariat avec une unité de transformation située en Écosse.** Cette collaboration est gérée par une OP normande qui vend une partie de la production locale au nom de ses membres. Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont exportés entiers et vivants en vue d'être écaillés par l'unité de transformation écossaise. La chair est ensuite réimportée pour être vendue sur le marché français, ou exportée vers d'autres pays de l'UE. Selon les entretiens effectués, ce partenariat vise également à retirer du marché les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et vivants afin de garantir le maintien des prix.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

3.2.3. Consommation

En France, la consommation des ménages en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais a atteint plus de 9.000 tonnes en 2021, pour une valeur d'environ 80 millions d'euros. Entre 2016 et 2021, environ 80% de la consommation des ménages a porté sur des produits entiers et frais, les 20% restants sur de la chair. Selon les producteurs, depuis l'épidémie de Covid-19, la consommation de chair fait l'objet d'une augmentation régulière et importante, tandis que diminue la consommation de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers. La comparaison entre les périodes d'avant et d'après la Covid-19 indique une hausse de 13% de la consommation de chair et une légère baisse de la consommation de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers (-3%).

Tableau 14. Volume de consommation des ménages français en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais entre 2016 et 2021 (tonnes, poids de produit)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021/2019
Coquille Saint-Jacques entière et fraîche (avec coquille)	4.850	6.725	7.267	7.265	5.998	7.065	-3%
Chair fraîche de coquille Saint-Jacques	1.598	1.555	1.561	1.763	1.925	1.989	13%
Total	6.448	8.280	8.828	9.028	7.923	9.054	0%

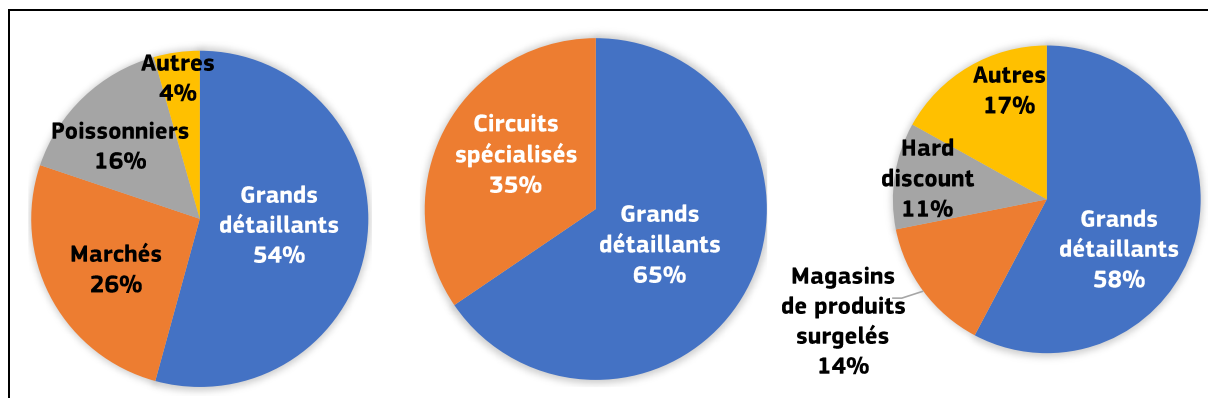
Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel¹⁶

Les grands détaillants et les marchés constituent les principaux circuits de consommation des ménages en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers. Ils ont représenté 80% du volume d'achat en 2021. De même, ils sont de loin le premier circuit de distribution de chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés, avec 65% du volume d'achat pendant la même année. Les grands groupes de vente au détail constituent le principal circuit de distribution de chair congelée (58% des ventes), suivis des magasins de produits surgelés (14%) et du *hard discount* (11%) (voir le Figure 11).

En termes de répartition géographique, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers sont plutôt consommés dans l'ouest de la France (à proximité des zones de production) et dans la région parisienne (proche de la zone de production de la baie de Seine). La chair fraîche et congelée est consommée sur un territoire plus large.

¹⁶ FranceAgriMer. Consommation des produits de la pêche et l'aquaculture 2021. <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/70428/document/rapport%20final%20consommation%202021%20.pdf?version=5>

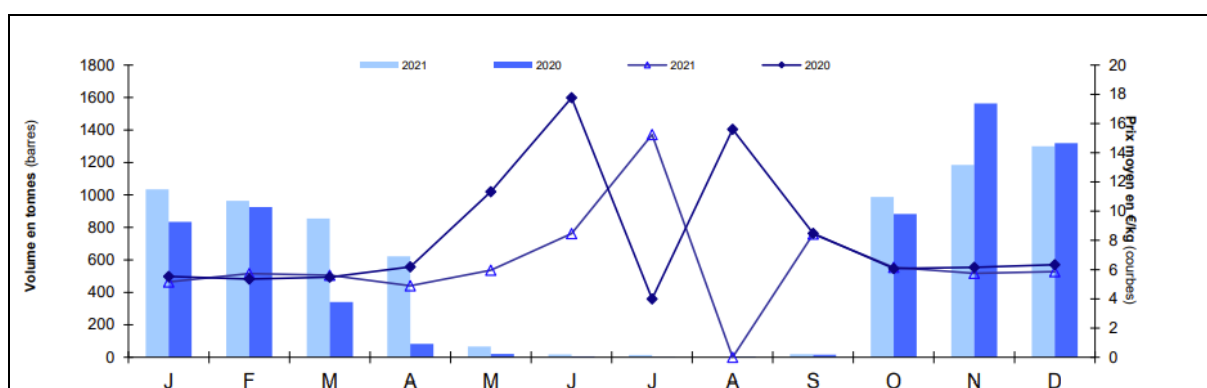
Figure 11. Parts de marché des principaux circuits de distribution de la consommation des ménages français en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et frais (gauche), en chair fraîche (milieu) et en chair congelée (droite) en 2021



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel¹⁷

La consommation des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et vivants, vendus uniquement au cours de la saison de pêche, est hautement saisonnière. Elle est très importante durant les fêtes de fin d'année et diminue considérablement à partir du mois de mars (voir le Figure 12).

Figure 12. Saisonnalité des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et vivants (volume et prix) en 2020 et 2021



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel¹⁸

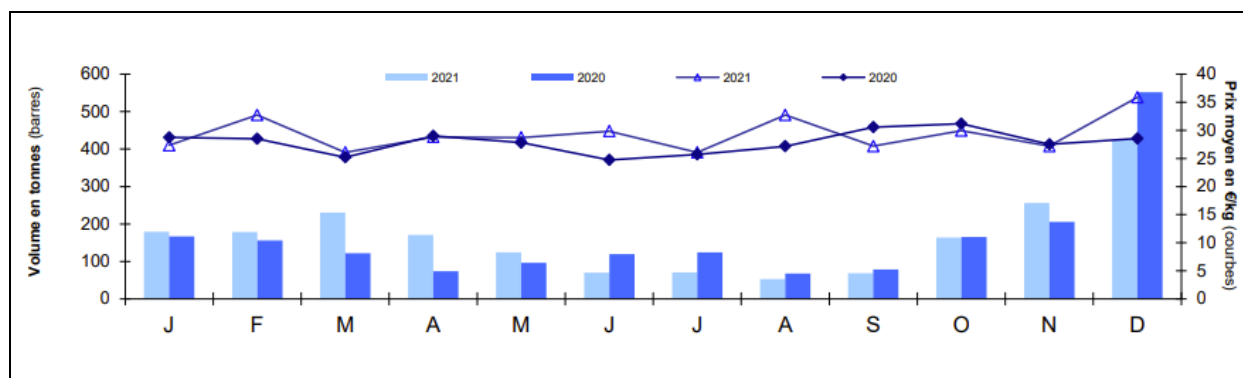
La consommation de chair fraîche de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés est moins saisonnière que celle des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers, même si un pic de consommation se produit pendant les fêtes de fin d'année (voir le

Figure 13). La chair fraîche consommée en dehors de la saison de pêche est importée d'Irlande et du Royaume-Uni, où les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés peuvent être pêchés toute l'année.

¹⁷ FranceAgriMer. Consommation des produits de la pêche et l'aquaculture 2021. <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/70428/document/rapport%20final%20consommation%202021%20.pdf?version=5>

¹⁸ Ibidem

Figure 13. Saisonnalité de la chair fraîche de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés (volume et prix) en 2020 et 2021



Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel¹⁹

3.3. Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

3.3.1. Prix de première vente

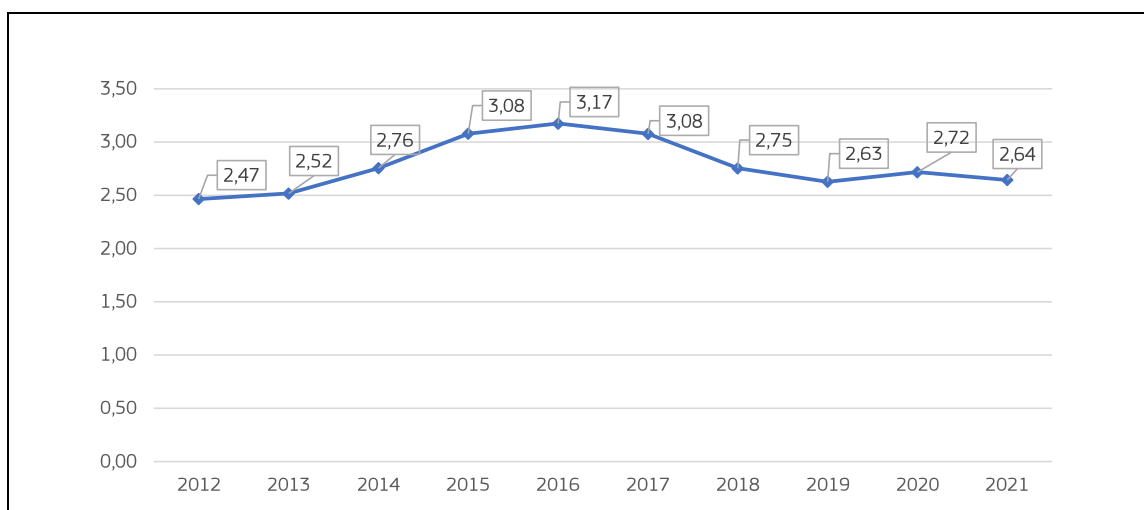
En France, les producteurs sont payés pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et vivants. Les prix sont restés relativement stables entre 2012 et 2021, hormis une légère diminution entre 2015 et 2017, qui peut être due à une baisse de la production pendant cette période. En 2021, le prix de débarquement des coquilles Saint-Jacques était de 2,64 EUR/kg, ce qui indique peu de changements par rapport à 2012 (-3% en termes réels). Les producteurs estiment que dans le contexte d'une production accrue, il sera difficile de garder les prix stables dans les années à venir.

Figure 14. Évolution des prix de débarquement des coquilles Saint-Jacques et autres

¹⁹ FranceAgriMer. Consommation des produits de la pêche et l'aquaculture 2021. <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/70428/document/rapport%20final%20consommation%2021%20.pdf?version=5>

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

pectinidés entre 2012 et 2021 (EUR/kg)



Source : Eurostat

D'après les entretiens, les prix de première vente varient toute l'année. Les prix les plus élevés ont été enregistrés pendant la première partie de la saison de pêche (d'octobre à décembre), lorsque la demande de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais est élevée. Les prix diminuent durant la deuxième partie de la saison de pêche, parallèlement à une baisse de la demande de produits frais, qui sont alors destinés à l'industrie de transformation. Les données de premières ventes aux criées indiquent un écart de prix (allant jusqu'à 0,91 EUR/kg) entre les différentes parties de la saison de pêche. Au cours de la deuxième partie de cette dernière, les prix de première vente ont été inférieurs de 19% en moyenne par rapport à ceux de la première partie de saison entre 2018 et 2023 (voir le Tableau 15).

Comme nous l'avons mentionné précédemment, les OP sont intervenues dans les criées pour garantir le maintien des prix depuis la fin du régime de prix de retrait de l'UE. Elles fixent deux niveaux de prix minimaux qui correspondent à chaque partie de la saison de pêche. En 2022-2023, l'OP principale de la baie de Saint-Brieuc a fixé le prix à 2,40 EUR/kg pour la première partie et à 1,98 EUR/kg pour la deuxième partie de saison.

Tableau 15. Volumes de première vente et prix nominaux des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés par saison de pêche entre 2018-2019 et 2022-2023

	Première partie de la saison de pêche (octobre-décembre)		Deuxième partie de la saison de pêche (janvier-15 mai)	
	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)	Volume (tonnes)	Prix (EUR/kg)
2018-2019	9.803	2,75	9.060	2,72
2019-2020	9.881	3,07	11.586	2,16
2020-2021	13.169	2,99	10.044	2,24
2021-2022	13.169	2,99	13.445	2,33
2022-2023	15.187	3,14	15.848	2,57

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données de FranceAgriMer.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

3.3.2. Prix à l'importation et à l'exportation

Le Tableau 16 indique le prix des importations françaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais par fournisseur principal (Royaume-Uni, Irlande et Pays-Bas). Le prix des importations en provenance du Royaume-Uni et de l'Irlande a baissé de 7% et de 39%, respectivement (-15% et -44% en termes réels). La réduction des prix peut être due à la hausse importante de l'approvisionnement en provenance de ces deux pays. Les niveaux de prix confirment que les coquilles Saint-Jacques fraîches sont importées à l'état de chair.

Tableau 16. Prix nominaux des importations françaises de coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) en provenance des principaux marchés d'origine entre 2017 et 2022 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
Royaume-Uni	21,22	20,71	19,62	19,66	17,34	19,69	-7%
Irlande	25,49	25,02	21,04	14,11	14,62	15,65	-39%
Pays-Bas	15,17	14,66	15,93	15,80	21,63	23,36	54%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

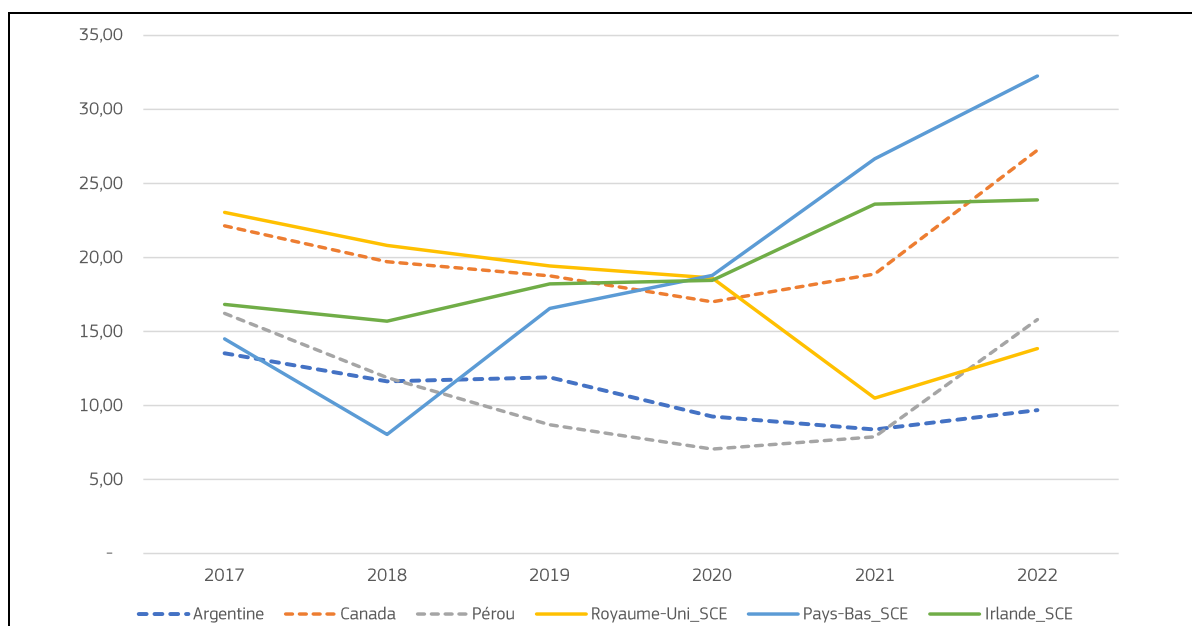
La comparaison des prix des importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés par fournisseur souligne que l'écart entre les prix est lié aux espèces, à l'origine et à la présentation (entiers ou écaillés). Le Figure 15 indique que la coquille Saint-Jacques (en provenance du Royaume-Uni, de l'Irlande et des Pays-Bas) est importée à un prix plus élevé que celui d'autres espèces (importées d'Argentine, du Pérou et du Canada).

Alors que les prix des importations des Pays-Bas et d'Irlande ont augmenté entre 2017 et 2022, ceux des importations du Royaume-Uni ont diminué. Cela peut s'expliquer par la hausse des importations en provenance du Royaume-Uni depuis le Brexit (2020) et par une modification de la composition des importations, selon les personnes interrogées (une partie de ces importations se compose de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en demi-coquille, qui transitent par la France avant d'être exportés vers l'Espagne et l'Italie)²⁰.

Figure 15. Évolution des prix nominaux des importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés en provenance des principaux fournisseurs (EUR/kg) entre 2018

²⁰ Cette explication donnée par une OP lors d'un entretien n'a pas pu être confirmée, les codes NC-8 codes ne distinguant pas entre les différents modes de présentation (produits entiers ou écaillés).

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE et 2022



Remarque : sur ce graphique, la coquille Saint-Jacques est signalée avec le code FAO (SCE)

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Le prix des exportations françaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais a légèrement diminué en termes réels entre 2017 et 2022 (-3%), tandis que les volumes d'exportation ont fortement augmenté : +109%. Le prix des exportations de produits congelés a progressé de 39% (+27% en termes réels) pendant la même période, bien que les volumes d'exportation aient considérablement augmenté.

Les niveaux de prix pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais et congelés confirment que ces derniers sont essentiellement exportés entiers vers d'autres pays.

Tableau 17. Exportations françaises de coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) entre 2017 et 2022

		2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
Coquilles Saint-Jacques fraîches	Volume (tonnes)	2.256	2.533	3.033	2.580	3.816	4.708	109%
	Prix (EUR/kg)	5,57	5,21	4,30	4,17	7,19	5,91	6%
Coquilles Saint-Jacques congelées	Volume (tonnes)	710	644	953	892	2.671	3.610	408%
	Prix (EUR/kg)	5,28	4,67	3,36	3,24	6,42	7,36	39%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

3.3.3. Prix de gros

Au stade du commerce de gros, des cotations de prix sont publiées par le marché d'intérêt national de Rungis²¹ (situé en région parisienne). Les prix affichés correspondent aux différents états de présentation/conservation et origines (France versus importations).

Le Tableau 18 ci-dessous souligne un léger écart de prix entre les deux types de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés pêchés en France. Dans l'ensemble, on observe un écart entre les coquilles Saint-Jacques coraillées et les coquilles Saint-Jacques blanches, dû principalement aux frais de transport pouvant s'ajouter au prix des espèces capturées dans la baie de Saint-Brieuc (coquilles Saint-Jacques blanches). En 2023, l'écart de prix a atteint 0,27 EUR/kg au stade du commerce de gros.

Tableau 18. Prix moyens au stade du commerce de gros (prix nominaux) pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés capturés en France entre 2017 et 2023 (EUR/kg)

	Coquille Saint-Jacques blanche	Coquille Saint-Jacques coraillée
2017	3,81	4,25
2018	4,10	4,15
2019	3,76	3,93
2020	3,82	3,85
2021	4,00	4,50
2022	5,25	5,01
2023	5,13	4,88

Source : Réseau des nouvelles des marchés (RNM).

En outre, les prix au stade du commerce de gros indiquent que les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés pêchés en France ont une valeur plus élevée que les produits importés. En 2023, l'écart de prix s'est élevé à 2,50 EUR/kg pour la chair de coquille Saint-Jacques blanche ; il s'est élevé à 4,93 EUR/kg pour la chair de coquille Saint-Jacques coraillée (voir le Tableau 19).

²¹ Données disponibles auprès du Réseau des nouvelles des marchés (RNM). <https://rnm.franceagrimer.fr/prix?SAINOMPRODUIT>

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 19. Prix moyens au stade du commerce de gros (prix nominaux) pour la chair de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, provenant de la pêche en France et des importations, entre 2017 et 2023 (EUR/kg)

	Chair de coquille Saint-Jacques blanche		Chair de coquille Saint-Jacques coraillée	
	France	Importations	France	Importations
2017	27,72	22,41	28,69	22,82
2018	28,74	25,75	24,93	28,68
2019	27,40	27,79	29,16	23,25
2020	29,13	27,89	30,26	28,21
2021	-	26,35		27,12
2022	-	34,41	35,78	31,04
2023	37,74	35,24	35,78	30,85

Source : Réseau des nouvelles des marchés (RNM).

3.3.4. Prix au détail

Kantar Worldpanel fournit des données sur la consommation des ménages français et les prix moyens des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et frais, et de la chair fraîche de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés. Selon ces données, les prix au stade de la vente au détail ont diminué pour les deux produits : -14% pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et frais (-19% en termes réels) et -2% pour la chair fraîche (-8% en termes réels).

Tableau 20. Prix nominaux des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés au stade de la vente au détail en France entre 2016 et 2021 (EUR/kg)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021-2016
Coquille Saint-Jacques entière et fraîche (avec coquille)	6,6	6	5,8	5,6	6,0	5,7	-14%
Chair fraîche de coquille Saint-Jacques	30,7	30,9	30,7	29,6	28,1	30,1	-2%

Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

En outre, d'après les producteurs, les prix les plus élevés sont atteints au stade de la vente au détail lorsqu'ils vendent leurs produits directement aux consommateurs (à même le port ou sur les marchés des villes et villages environnants). Les ventes directes affichent des prix variant de 4,5 EUR/kg à 6 EUR/kg, suivant la distance par rapport aux zones de débarquement. La plupart de ces ventes directes ont lieu pendant la première partie de la saison de pêche.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l’UE

3.3.5. Transmission des prix

Cette section porte sur les deux chaînes d’approvisionnement suivantes :

- La **chair congelée de coquille Saint-Jacques**, pêchée dans la baie de Saint-Brieuc, transformée et emballée par un transformateur local en vue de la vendre aux détaillants.
- La **coquille Saint-Jacques entière et fraîche**, pêchée dans la baie de Seine, nettoyée et emballée par un grossiste en vue de la vendre dans des caisses en bois aux détaillants **pendant les fêtes de fin d’année** (dans la même région).

Chair congelée de coquille Saint-Jacques :

Cette chaîne d’approvisionnement concerne des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés capturés dans la baie de Saint-Brieuc et achetés par un transformateur local en vertu d’un contrat spécifique entre l’OP et ce dernier, au prix de 2,10 EUR/kg (voir la section 3.2.2 pour plus de détails sur ce circuit de commercialisation). Dans la pratique, ce transformateur se fournit à la criée, ce qui implique le paiement d’une taxe de criée estimée à 5,5%. Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont alors nettoyés, triés, écaillés, congelés et emballés (suivant les exigences des clients). Ils sont ensuite transportés vers le vendeur au détail, qui les commercialisera sous sa marque.

Tableau 21. Coûts et marges pour la chair congelée de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés de la baie de Saint-Brieuc, commercialisée par de grands groupes de vente au détail en France (2023)

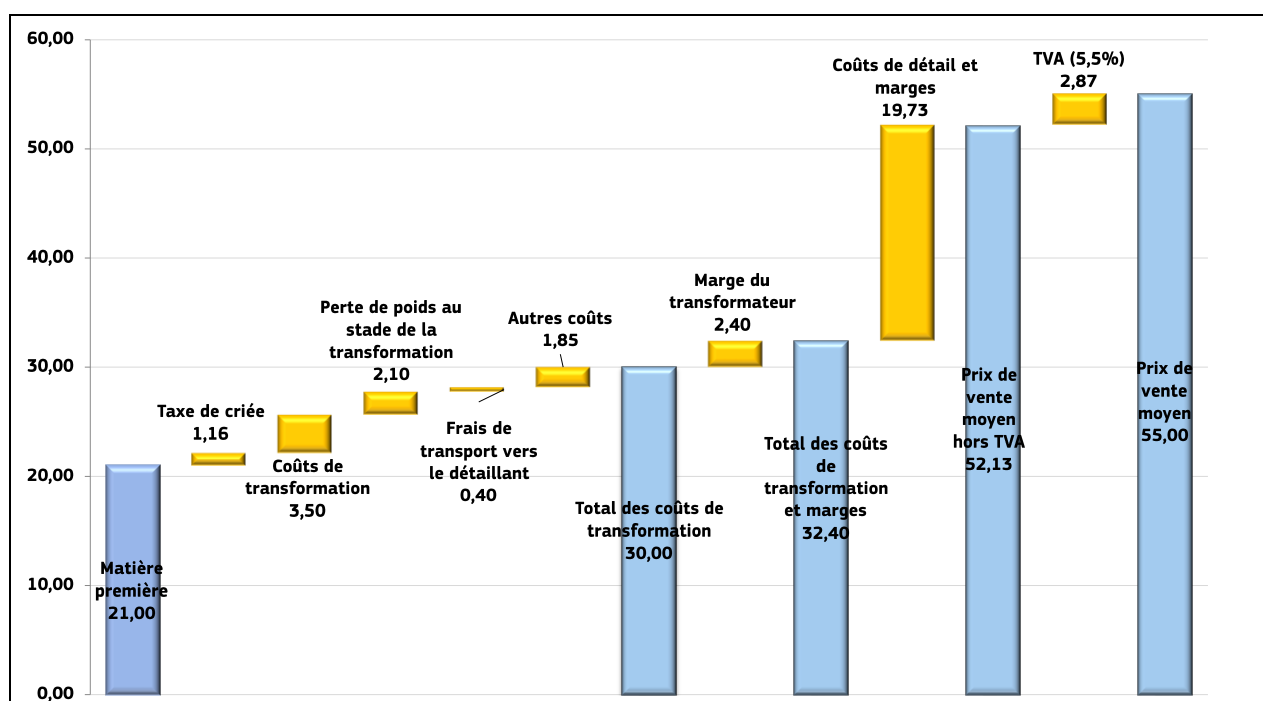
	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix final	Source
Matière première (1)	21,00	38%	Entretien avec un transformateur de la baie de Saint-Brieuc
Taxe de criée	1,16	2%	
Coûts de transformation	3,50	6%	
Perte de poids au stade de la transformation (2)	2,10	4%	
Transport vers le détaillant	0,40	1%	
Autres frais	1,85	3%	
Total des coûts de transformation (3)	30,00	55%	
Marge du transformateur	2,40	4%	
Total des coûts de transformation et marges (4)	32,40	59%	
Coûts de détail et marges	19,73	36%	
Prix de vente moyen hors TVA	52,13	95%	
TVA (5,5%)	2,87	5%	
Prix de vente moyen (5)	55,00	100%	

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Sources :

- (1) La matière première se réfère au prix pour 10 kg de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais pêchés dans la baie de Saint-Brieuc et fournis directement dans la criée (sans aucun transport entre cette dernière et l'entreprise de transformation, qui sont toutes deux au même endroit). Le transformateur a indiqué que 10 kg de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et vivants sont nécessaires pour obtenir 1 kg de chair (lorsqu'ils sont pêchés dans la baie de Saint-Brieuc). Le prix indiqué durant l'entretien pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et vivants était de 2,10 EUR/kg, correspondant à la deuxième partie de la saison de pêche (entre janvier et mi-mai) – Entretien avec un transformateur.
- (2) Les coûts liés à la perte de poids se réfèrent aux coûts engendrés par la perte d'eau au stade de la transformation, conformément aux estimations du transformateur et des producteurs.
- (3) Le total des coûts de transformation inclut ce qui suit : frais associés à l'achat de la matière première, taxe de criée, coûts de transformation (coûts de main-d'œuvre, énergie, etc.), coûts liés à la perte de poids, frais de transport vers le détaillant et autres coûts.
- (4) Le total des coûts de transformation et marges se réfère au prix auquel le transformateur vend son produit au détaillant – Entretien avec un transformateur.
- (5) D'après un entretien mené avec un transformateur, confirmé par un contrôle en magasin en date du 1^{er} août 2023.

Figure 16. Coûts et marges pour la chair congelée de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés de la baie de Saint-Brieuc, commercialisée par de grands groupes de vente au détail en France (2023)



Source : EUMOFA sur la base d'entretiens

Coquille Saint-Jacques entière et fraîche

Cette chaîne d'approvisionnement concerne les coquilles Saint-Jacques capturées dans la baie de Seine, vendues à un mareyeur (grossiste) à la criée pendant la période des fêtes de fin d'année (au cours de laquelle les prix sont plus élevés). Elles sont ensuite nettoyées, triées, emballées dans des caisses en bois et transportées en vue d'être vendues au rayon des poissons frais de supermarchés situés dans la région.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 22. Coûts et marges pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et frais, capturés dans la baie de Seine et commercialisés dans des caisses en bois par de grands groupes de vente au détail en France (2023)

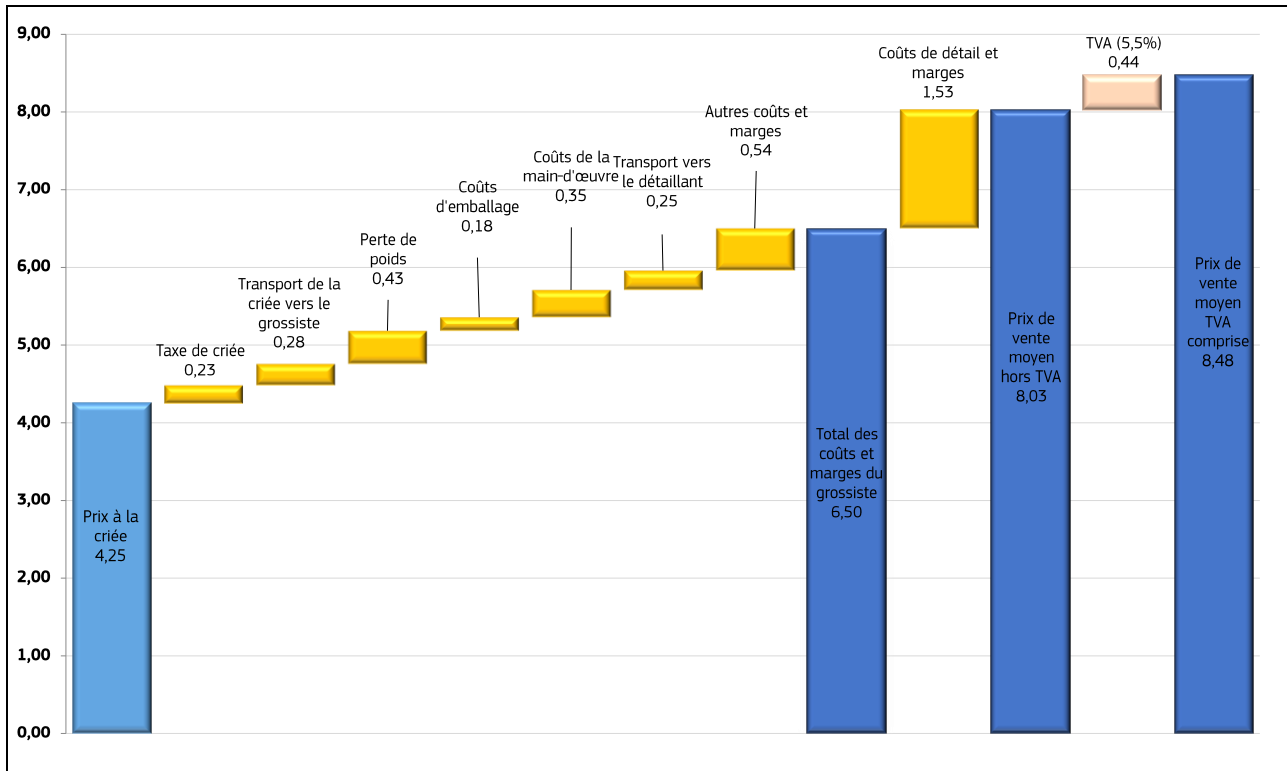
	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix final	Sources
Prix à la criée (1)	4,25	50%	Entretien avec une OP
Taxe de criée (5,5% du prix à la criée)	0,23	3%	Entretien avec un grossiste/transformateur
Transport de la criée vers le grossiste	0,28	3%	
Perte de poids (10% du poids initial)	0,43	5%	
Coûts de conditionnement	0,18	2%	
Coût de la main-d'œuvre	0,35	0%	
Transport vers le détaillant	0,25	3%	
Autres coûts et marges	0,54	0%	
Total des coûts et marges du grossiste (2)	6,50	77%	
Coûts de détail et marges	1,53	18%	Calcul
Prix de vente moyen hors TVA	8,03	95%	
TVA (5,5%)	0,44	5%	
Prix de vente moyen (3)	8,48	100%	Entretien avec une OP

Sources :

- (1) Le prix à la criée se réfère au prix payé par les acheteurs dans la criée, hors taxe de criée, estimée à 5,5% du prix de première vente.
- (2) Le total des coûts et marges du grossiste se réfère au prix auquel le transformateur vend son produit au détaillant (y compris le transport vers le point de vente).
- (3) Le prix de vente moyen au stade de la vente au détail se réfère au prix des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais vendus dans des caisses en bois dans des supermarchés.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Figure 17. Coûts et marges pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entiers et frais, capturés dans la baie de Seine et commercialisés dans des caisses en bois par de grands groupes de vente au détail en France (2023)



Source : élaboration d'EUMOFA d'après les entretiens effectués

4. LE MARCHÉ IRLANDAIS

4.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement

4.1.1. Production

La production irlandaise de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés est restée relativement stable depuis 2012, hormis une légère diminution des captures en 2020 (1.572 tonnes), due principalement au Brexit (selon la FAO²²). En 2021, elle est repassée au-dessus du niveau de 2019, avec 2.750 tonnes. D'après les opérateurs, le Brexit a obligé les pêcheurs irlandais à adopter de nouvelles stratégies de débarquement pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés qui ne pouvaient plus être débarqués au Royaume-Uni avant d'être transformés en Irlande, en raison des contrôles aux frontières et des nouvelles règles sanitaires mises en place par les autorités britanniques. Cela explique le faible niveau de captures en 2020. En 2021, elle est repassée au-dessus du niveau de 2019, avec 2.750 tonnes.

Tableau 23. Production de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en Irlande entre 2012 et 2021 (tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Coquille Saint-Jacques	2.689	2.894	2.876	2.043	2.141	2.549	2.320	2.382	1.572	2.747
Pétoncle blanc	12	146	76	10	84	6	5	4	0	3
Total	2.701	3.040	2.952	2.053	2.225	2.555	2.325	2.385	1.572	2.750

Source : FAO

La production irlandaise de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés se compose presque exclusivement de coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*), appelées « king scallops » en Irlande. L'essentiel de cette production émane de la pêche. Un élevage aquacole a existé jusqu'en 2016, mais de façon très modeste (le volume le plus élevé étant atteint en 2015, avec 50 tonnes de coquilles Saint-Jacques).

La production de coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) se caractérise par deux types de pêche²³:

- La pêche dans les eaux du sud-est de l'Irlande, ou « pêche hauturière », emploie sept grands navires d'une longueur de 22 à 27 m. D'après les opérateurs, ces derniers tractent chacun de 20 à 24 dragues à dents à ressort. Ces dragues sont placées en séries sur deux perches fixées de chaque côté du navire. Les captures de cette flotte représentent 80-90% de la production irlandaise de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés. Les embarcations pêchent au large de la mer Celtique, de la mer d'Irlande à l'est de Dublin, de l'île de Man, de la baie de Cardigan (au Pays de Galles) et de la Manche. La plupart approvisionnent les entreprises de transformation situés à Kilmore Quay et à Wexford.
- La pêche le long des côtes ouest et sud de l'Irlande, ou « pêche côtière », est pratiquée par des navires d'une longueur inférieure à 10 m, qui tractent deux dragues souvent plus légères que celles utilisées par les grandes embarcations. Leurs zones de pêche s'étendent le long des côtes ouest et sud-ouest de l'Irlande.

²² Les données de la FAO ont été utilisées pour l'Irlande car celles d'Eurostat présentaient des lacunes.

²³ D'après : 1) des entretiens et 2) BIM. *Monitoring and Assessment of Scallop off the South East Coast of Ireland*. 2006.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Outre ces différences, la durée de la saison de pêche varie sur le plan géographique. Ainsi la pêche côtière peut être pratiquée toute l'année. Elle n'est limitée que dans les eaux françaises et britanniques en raison de leur saison de fermeture respective. L'été est toutefois la meilleure période pour pêcher les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés à l'ouest de l'Irlande. Vu qu'elle est réalisée dans des eaux peu profondes, la pêche côtière est davantage exposée à la saisonnalité et aux risques de toxicité que la pêche hauturière, d'après les opérateurs.

Mesures de gestion des ressources :

En Irlande, la pêche de la coquille Saint-Jacques ne fait l'objet d'aucun quota ni d'aucune période d'interdiction. La principale mesure de gestion des ressources est la limitation du nombre de navires de pêche irlandais de plus de 10 m. Comme indiqué plus haut, ces embarcations sont au nombre de sept. Cet objectif a été atteint grâce à la mise en œuvre d'une réglementation de l'UE²⁴ de 2005. Celle-ci prévoyait un plan de réduction de la taille de la flotte irlandaise, qui comptait alors 22 navires de pêche²⁵. La puissance et le tonnage sont désormais délimités pour trois zones spécifiques²⁶. D'après les opérateurs, la flotte n'a plus connu de changement important depuis l'application du plan de réduction. Il est à noter que la diminution du nombre total de navires et de dragues a été compensée en partie par des taux de capture plus élevés. Une particularité de l'Irlande est l'interdiction de la pêche en plongée de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés²⁷.

4.1.2. Échanges commerciaux

Importations

La production irlandaise de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés est vouée essentiellement à l'exportation. Les importations irlandaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont très faibles et ont même tendance à baisser (-73% en volume et -46% en valeur). Il s'agit majoritairement de coquilles Saint-Jacques (51 tonnes sur 98 tonnes en 2022), importées vivantes et fraîches pour la plupart (90% des importations de coquilles Saint-Jacques en volume). Les importations d'autres espèces sont également très limitées (moins de 46 tonnes).

²⁴ Règlement (CE) n° 1415/2004 du Conseil.

²⁵ BIM. *Monitoring and Assessment of Scallops off the South East Coast of Ireland*. 2006.

²⁶ BIM. « Minimum Conservation Reference Sizes (MCRS) ». Fisheries Management 2022 map. 2022.

²⁷ Sea-fisheries protection authority. « Diving for fisheries products » [accès le 01-08-23].

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l’UE

Tableau 24. Importations irlandaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entre 2017 et 2022, poids de produit (tonnes)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution n 2022/20 17
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais	308	407	215	111	95	46	-85%
Coquilles Saint-Jacques congelées	44	1	0	1	-	5	-89%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	0	3	12	18	12	14	367%*
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés, séchés, salés	7	7	8	2	1	2	-71%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	4	44	82	87	38	31	675%
Total	364	463	318	219	146	98	-73%

* Évolution entre 2022 et 2018

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Les importations de coquilles Saint-Jacques proviennent presque exclusivement du Royaume-Uni. Selon les opérateurs, elles portent essentiellement sur des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés provenant de l’Irlande du Nord, de l’Écosse et de l’île de Man. Les entretiens ont révélé qu’une partie de ces importations est sans doute réexportée (surtout celles originaires de l’Irlande du Nord). Il est à noter que de faibles volumes de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés pêchés en plongée sont importés de la Norvège, principalement pour fournir quelques restaurants irlandais servant des produits de haute qualité.

Tableau 25. Importations irlandaises de coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) par pays partenaire, poids de produit (tonnes)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Royaume-Uni	341	372	207	100	93	52
Autres	12	36	8	12	2	0
Total	353	408	215	112	95	52

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Exportations

Les exportations irlandaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont faibles en termes de poids de produit : 321 tonnes en 2022. Ce sont essentiellement les coquilles Saint-Jacques qui sont exportées (92% du volume total). Vu que toutes les exportations portent sur de la chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés, on peut en déduire que pratiquement toute la production irlandaise est exportée.

La plupart des coquilles Saint-Jacques ont été exportées fraîches (72% du volume des exportations irlandaises de coquilles Saint-Jacques et 76% de leur valeur), tandis que les produits congelés ont compté pour 28% du total (83 tonnes). Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont exportés vivants et frais en France, pour la plupart. En revanche, les exportations vers l'Italie et l'Espagne sont surtout composées de produits congelés.

Tableau 26. Exportations irlandaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entre 2017 et 2022, poids de produit (tonnes)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais*	428	390	508	230	273	212	-50%
Coquilles Saint-Jacques congelées	263	223	144	116	157	83	-68%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	12	0	2	3	5	20	67%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés, séchés, salés	43	42	28	9	0	0	-100%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	-	-	-	1	1	5	-
Total	746	656	681	358	436	321	-57%

Remarque : Le commerce de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants et frais en Irlande ne porte que sur les coquilles Saint-Jacques

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Les exportations irlandaises de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés ont diminué considérablement au cours des six dernières années : -57% en volume et -46% en valeur. Plus particulièrement, c'est le volume des exportations de coquilles Saint-Jacques qui a fortement chuté, passant de 691 tonnes en 2017 à 295 tonnes en 2022. Les opérateurs précisent que l'épidémie de Covid-19 a perturbé temporairement la chaîne d'approvisionnement. Le Brexit, toutefois, a eu des répercussions plus importantes et plus durables sur les exportations. En effet, celles portant sur les coquilles Saint-Jacques ont lourdement chuté vis-à-vis des principaux pays de destination : les exportations vers le Royaume-Uni et l'Italie ont chuté de 98% et 89%, respectivement, tandis que celles vers l'Espagne et la France, les deux principaux pays consommateurs, ont baissé de 58% et 35%, respectivement. L'évolution observée au cours des cinq dernières années a entraîné une redéfinition du cadre des exportations de coquilles Saint-Jacques. La part de la France dans le total est passée de 43% en 2017 à 73% en 2022.

Tableau 27. Exportations irlandaises de coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) par pays partenaire, poids de produit (tonnes)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
France	329	261	388	230	270	214	-35%
Espagne	139	124	54	58	90	58	-58%
Italie	157	116	80	53	61	17	-89%
Royaume-Uni	46	24	3	1	3	1	-98%
Autres	18	88	127	5	6	4	-78%
Total	691	613	652	346	430	295	-57%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

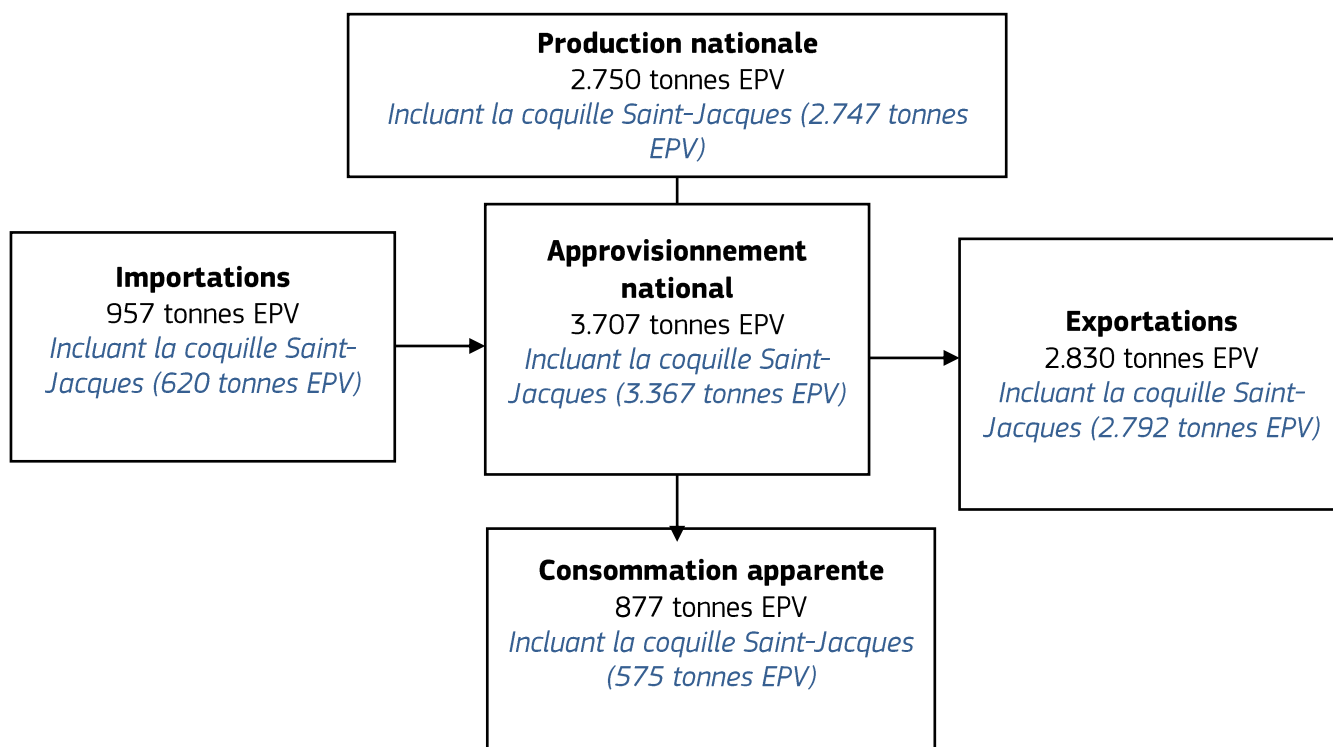
4.1.3. Consommation apparente

Le calcul de la consommation apparente de coquilles Saint-Jacques en Irlande se fonde sur les postulats suivants :

- Comme il a été expliqué plus haut, les codes NC-8 s'appliquant aux coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants et frais ne distinguent pas entre la coquille Saint-Jacques et les autres espèces, ni entre les produits entiers et la chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés. D'après les opérateurs interrogés, la seule espèce échangée fraîche en Irlande est la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*).
- Ils ont ajouté que seule la chair de coquille Saint-Jacques est importée et exportée.

En 2021, l'approvisionnement total de l'Irlande en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés s'est élevé à plus de 3.707 tonnes EPV, dont environ 3.400 tonnes EPV de coquilles Saint-Jacques. La même année, 76% de l'approvisionnement en coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés a été exporté, tandis que 83% de l'approvisionnement en coquilles Saint-Jacques a été exporté. Le volume du marché intérieur est donc estimé à 877 tonnes EPV, dont 575 tonnes EPV de coquilles Saint-Jacques.

Figure 18. Bilan d'approvisionnement des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en Irlande (tonnes EPV) – 2021



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat et d'Eurostat-Comext.

4.2. Caractéristiques du marché et de la consommation en Irlande

La principale méthode de vente consiste en des contrats directs entre les pêcheurs et les grossistes/transformateurs, avec une mise à jour régulière des prix. Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont souvent vendus vivants en sacs de 30-40 kg. Les pêcheurs sont rémunérés suivant la quantité de chair transformée qui en résulte. D'après les opérateurs, le fait que les tests de biotoxine sur les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés soient également pratiqués sur la coquille, lorsqu'elle est présente²⁸, incite à retirer cette dernière dès les premières phases de la transformation. Cependant, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont encore débarqués entiers (avec leur coquille). En Irlande, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés ne sont pas vendus à la criée, ni directement par les pêcheurs aux consommateurs.

Le secteur des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés est très concentré en Irlande. Seuls quelques opérateurs prennent part à la transformation des produits débarqués par les navires irlandais. À Kilmore Quay, l'un des principaux opérateurs achète et transforme 90-95% de la production irlandaise de coquilles Saint-Jacques, dont 99% est exportée. Un autre grossiste et transformateur spécialisé, également basé à Kilmore Quay, est plus orienté vers le marché intérieur. D'autres grossistes n'achètent et ne transforment les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés que de manière marginale, entre autres espèces de mollusques et crustacés. D'autres, enfin, ont récemment mis fin à leurs activités de transformation de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés.

La production irlandaise de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés ne bénéficie pas du label MSC. La plupart des grossistes sont toutefois reconnus par le label « Origin Green », créé par le ministère irlandais de l'Agriculture (Bord Bia) pour évaluer leurs performances sociales et environnementales. Ce label encourage les entreprises impliquées à prendre des engagements et à s'y conformer dans leur chaîne d'approvisionnement, notamment dans le domaine de la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Comme nous l'avons précisé ci-dessus, le marché irlandais est surtout orienté vers l'exportation. Vers la France, ce sont des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais qui sont exportés. Vers l'Espagne et l'Italie, il s'agit plutôt de produits congelés. La consommation nationale est très faible. Sur le marché irlandais, la plupart des coquilles Saint-Jacques sont vendues fraîches et sont peu transformées. Il arrive que des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés pêchés en plongée soient importés de Norvège pour fournir des restaurants servant des produits de haute qualité. Les coquilles Saint-Jacques sont vendues dans les poissonneries, les supermarchés ou les restaurants. Elles ne sont pas vendues directement par les pêcheurs aux consommateurs finaux.

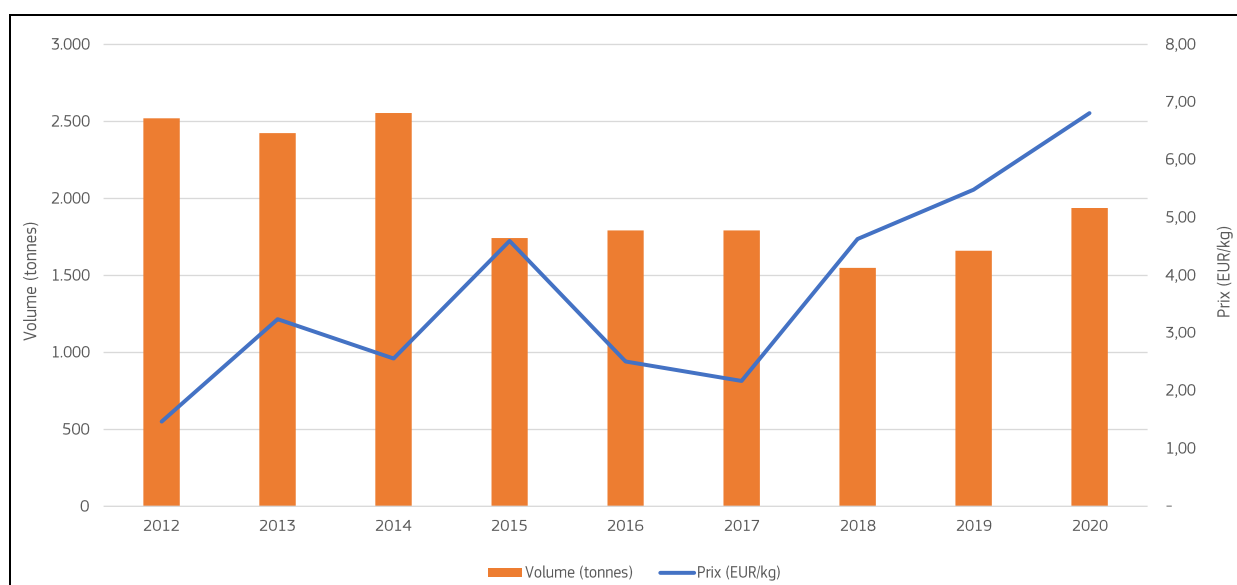
²⁸ Code of Practice for the Irish Shellfish Monitoring Programme (Biotoxins) Version 9 (2022), p 41.

4.3. Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

4.3.1. Prix de débarquement

D'après les données d'Eurostat (disponibles uniquement jusqu'en 2020), entre 2012 et 2020, les prix de débarquement ont varié en suivant une tendance générale à la hausse, entre 1,47 EUR/kg et 6,81 EUR/kg (+304% en termes réels entre 2020 et 2012). Cette fluctuation indique que les prix de débarquement connaissent de fortes variations en fonction du volume de production (voir Figure 19). Les opérateurs ajoutent que les prix varient en fonction du volume de production, du rendement en chair et de la demande. Il ressort des entretiens effectués que les prix de première vente de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants vont de 2,00 EUR/kg (pêcheries côtières destinant leurs produits à l'exportation) à 5,00 EUR/kg (producteurs fournissant au marché irlandais des volumes moins importants). Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés étant vendus écaillés en Irlande, les pêcheurs sont payés à hauteur de la quantité de chair produite. Selon les opérateurs, les prix de première vente de chair varient de 15,00 EUR/kg à 19,00 EUR/kg. Les prix les plus bas ont été enregistrés en 2019 et 2020 (moins de 15 EUR/kg).

Figure 19. Volume (tonnes) et prix (EUR/kg) de débarquement des coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) vivantes en Irlande entre 2012 et 2020



Source : Eurostat

4.3.2. Prix à l'importation et à l'exportation

D'après les opérateurs, les prix oscillent entre 19 EUR/kg et 30 EUR/kg pour les exportations vers la France, qui est le pays fixant la tendance des prix sur les autres marchés. D'après Eurostat, le prix moyen des exportations de coquilles Saint-Jacques fraîches vers la France a chuté en dessous de 19 EUR/kg en 2019, puis s'est ressaisi progressivement pour atteindre plus de 24 EUR/kg en 2022. Le prix des exportations de coquilles Saint-Jacques congelées vers l'Espagne et l'Italie est inférieur, variant de 13 EUR/kg à 20 EUR/kg. Les prix des exportations à destination de l'Espagne tendent à être légèrement supérieurs à ceux vers l'Italie.

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l’UE

Tableau 28. Volume (tonnes) et prix (EUR/kg) des exportations de chair de coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) vers les principaux pays de destination

		2017	2018	2019	2020	2021	2022
France (fraîche)	Volume (tonnes)	316	287	389	238	271	211
	Prix (EUR/kg)	23,29	22,38	18,55	19,66	21,63	24,27
Espagne (congelée)	Volume (tonnes)	99	105	49	56	90	58
	Prix (EUR/kg)	14,21	15,04	16,78	14,02	13,55	20,25
Italie (congelée)	Volume (tonnes)	149	102	79	53	61	17
	Prix (EUR/kg)	13,59	15,71	15,13	13,16	13,61	19,64

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

4.3.3. Prix de gros

Le marché intérieur des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés est très limité. Ces derniers sont vendus frais ou congelés par des grossistes dans des sacs contenant différentes quantités de chair. De petits grossistes commercialisent parfois des lots de douzaines de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, qu'ils peuvent vendre à un meilleur prix aux détaillants locaux qui négocient aussi de petites quantités. D'après les opérateurs, les prix de gros oscillent de 20,00 à 25,00 EUR/kg. Ils peuvent atteindre 30,00 EUR/kg dans certains cas.

4.3.4. Prix au détail

D'après les opérateurs et suivant les références disponibles en ligne²⁹, les prix au détail sur le marché irlandais et ceux sur les marchés d'exportation varient de 35,00 à 40,00 EUR/kg et peuvent atteindre parfois 45,00 EUR/kg.

4.3.5. Transmission des prix

La chaîne de valeur suivante porte sur les coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) capturées par les navires irlandais, débarquées, transformées et emballées en Irlande, puis exportées vers la France pour être vendues en supermarché.

Les pêcheurs vendent leur production aux transformateurs dans des sacs de 30,00 à 40,00 kg de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants (avec leur coquille). Ils sont payés pour leur chair (de 15,00 à 19,00 EUR/kg selon la période de l'année). Les entreprises de transformation conduisent les produits vers leurs unités, les transforment (écaillage et nettoyage), les emballent et les transportent vers les grossistes ou les supermarchés en France. Ils sont payés entre 20,00 et 24,00 EUR/kg. Le produit est vendu au prix moyen de 40,00 EUR/kg.

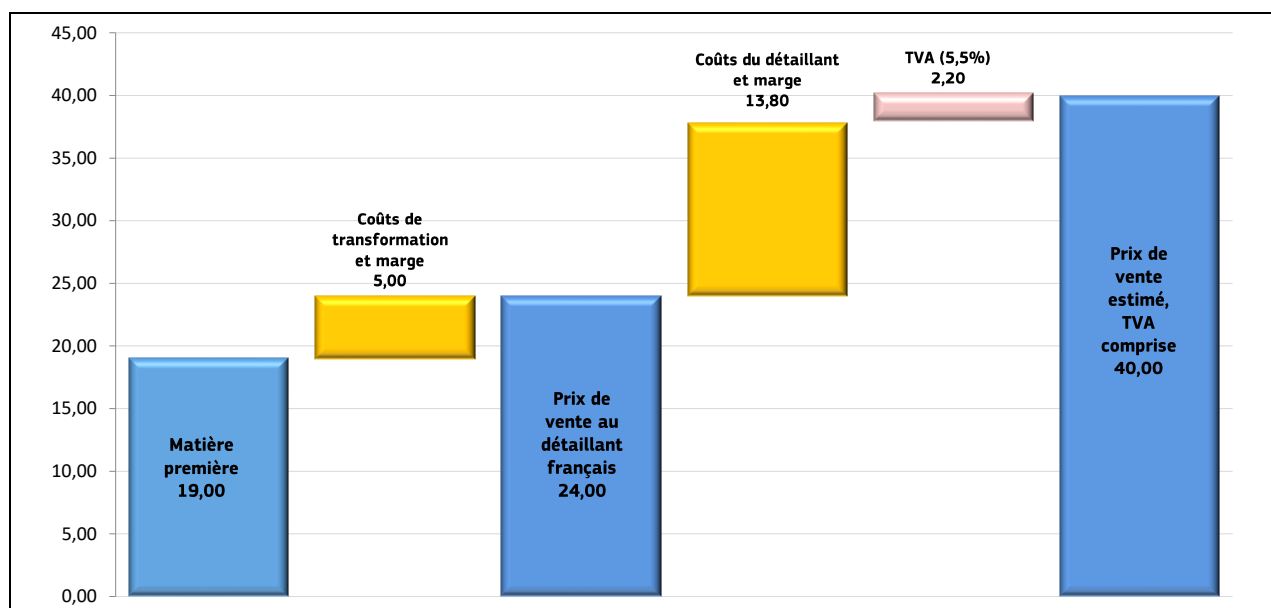
²⁹ M Wright & Sons <https://www.mwrightandsons.ie/product/king-scallops/> ; EatMoreFish <https://eatmorefish.ie/product/kg-deal-fresh-scallops/> ; Atlantis of Kilmore Quay <https://www.atlantisofkilmorequay.ie/buy-fish-online/wild-irish-scallops-off-the-shell/>.

Tableau 29. Coûts et marges pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais, capturés par les navires irlandais, transformés en Irlande et exportés sous forme de chair vers la France (2022)

	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix de la matière première (chair fraîche)	19,00	48%	Entretien avec un producteur
Coûts de transformation et marge	5,00	13%	Estimation
Prix de vente au détaillant français	24,00	60%	EUROSTAT-Comext
Coûts de détail et marge	13,80	35%	Estimation
Prix de vente moyen hors TVA	37,80	95%	
TVA (5,5%)	2,20	6%	
Prix de vente moyen sur le marché français	40,00	100%	Consultation sur Internet

Source : EUMOFA

Figure 20. Coûts et marges pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais, capturés par les navires irlandais, transformés en Irlande et exportés sous forme de chair vers la France (2022)



Source : EUMOFA

5. LE MARCHÉ BRITANNIQUE

5.1. Structure de la chaîne d'approvisionnement

5.1.1. Production

Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés figurent parmi les produits de la pêche ayant la plus grande valeur commerciale au Royaume-Uni. Selon les statistiques nationales, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés ont représenté à eux seuls 8% du volume et 7% de la valeur des débarquements en 2022³⁰.

Deux espèces sont pêchées au Royaume-Uni, dont la principale est la coquille Saint-Jacques. En moyenne, celle-ci a représenté 89% de la production de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entre 2017 et 2021.

La production de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés a fortement baissé entre 2012 et 2021 (-43%). La production de pétoncles blancs a chuté de 90%, tandis que celle de coquilles Saint-Jacques a diminué de 14%.

Tableau 30. Captures de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés au Royaume-Uni entre 2012 et 2021 (tonnes)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évolution 2021/2012
Coquille Saint-Jacques	32.484	31.183	26.790	26.916	26.179	25.247	24.745	24.296	20.960	27.978	-14%
Pétoncle blanc	19.931	18.878	9.464	11.075	9.686	5.067	2.457	3.228	2.292	2.041	-90%
Total	52.415	50.061	36.254	37.991	35.865	30.314	27.202	27.524	23.252	30.019	-43%

Source : FAO

Au Royaume-Uni, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont capturés principalement au moyen de dragues qui débarquent 95% de la production totale. Les 5% restants sont pêchés en plongée ou pris accessoirement dans les filets de chaluts³¹.

Ils sont capturés essentiellement par de grands navires. D'après les statistiques nationales sur la pêche, les navires de plus de 10 m assurent 92% des débarquements de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (sur une moyenne de six ans entre 2016 et 2020) (Figure 21).

Leurs dragues pêchent ces derniers tout au long du littoral britannique. Selon un rapport récent sur la pêche des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés au Royaume-Uni³², les volumes de débarquement les plus importants proviennent de la mer d'Irlande, suivie de la Manche occidentale et de l'ouest de l'Écosse. Viennent ensuite la Manche orientale et la mer du Nord centrale et méridionale. Ce rapport a ciblé quelques zones particulièrement abondantes autour de l'île de Man (mer d'Irlande) et de la Manche occidentale et orientale (y compris dans la zone économique exclusive de la France, dans la baie de Seine).

Sur le plan géographique, 58% des débarquements de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés s'effectuent en Angleterre, 32% en Écosse, 6% en Irlande du Nord et 5% au Pays de Galles (Figure 21).

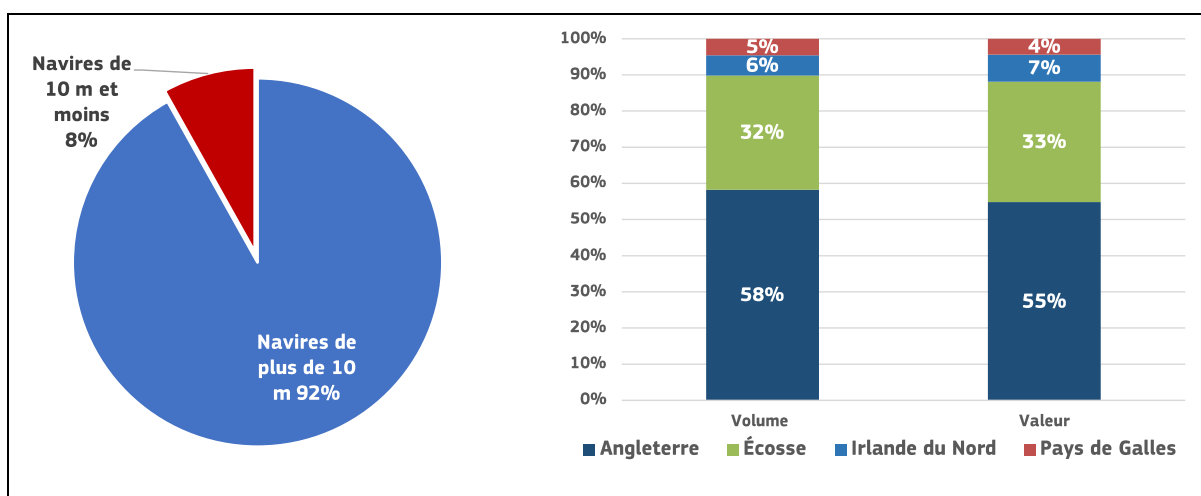
³⁰ <https://www.gov.uk/government/collections/monthly-uk-sea-fisheries-statistics>

³¹ Cappell, R., Huntington, T., Nimmo, F., and MacNab, S. (2018) UK scallop fishery: current trends, future management options and recommendations. Rapport de Poseidon Aquatic Resource Management Ltd.

³² Ibidem

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

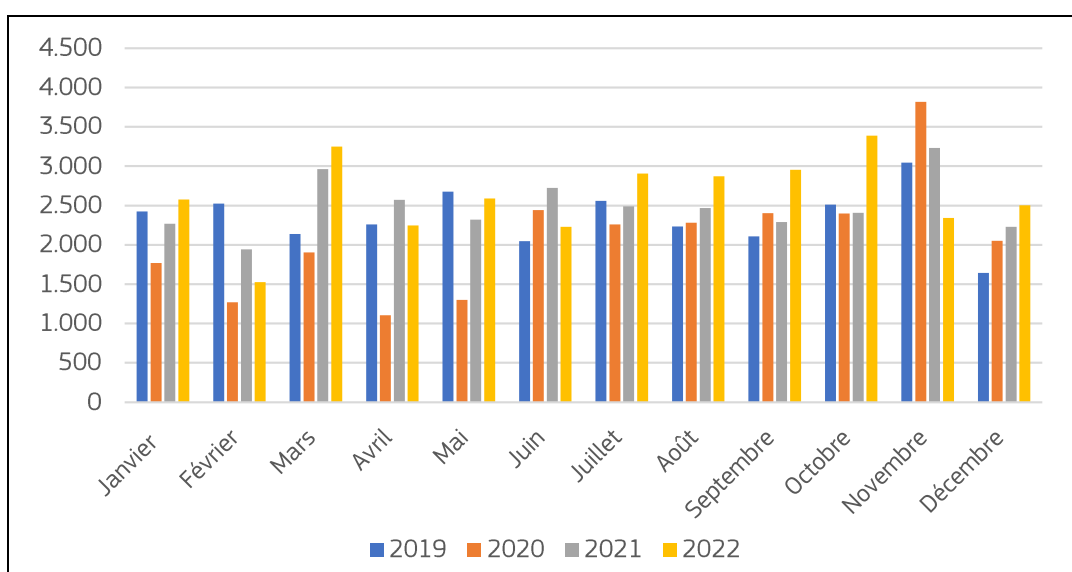
Figure 21. Ventilation du volume des débarquements de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés au Royaume-Uni par longueur de navire (gauche) et par État (droite) en 2020



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de statistiques nationales (gouvernement britannique)

Le Royaume-Uni connaît peu de fermetures de zones de pêche (à l'exception de l'île de Man, où plusieurs baies sont fermées à titre saisonnier ou permanent). Par conséquent, les débarquements de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés ne présentent pas de saisonnalité au niveau national (voir le Figure 22).

Figure 22. Volume des débarquements de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés au Royaume-Uni par mois entre 2019 et 2022 (tonnes)



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de statistiques nationales (gouvernement britannique)

Gestion des ressources du secteur britannique de la pêche de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés

Après l'entrée en vigueur du Brexit, le Royaume-Uni a modifié son approche en matière de gestion des pêches. Cette nouvelle approche s'est matérialisée par la mise en place de plans de gestion des pêches pour les stocks présentant un intérêt commercial important. C'est dans ce cadre qu'a été instauré un plan de gestion spécifique pour la coquille Saint-Jacques dans les eaux anglaises et galloises. Les mesures qu'il contient portent sur toutes les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés récoltés à des fins commerciales (dragués et pêchés en plongée). Ces mesures s'appliquent également à tous les navires, de toutes les tailles et de tous les pays, qui opèrent dans les eaux anglaises et galloises (britanniques et non britanniques). Ce plan de gestion des pêches est dirigé par le *Scallop Industry Consultation Group* (SICG), un groupe de cogestion qui réunit différents acteurs du secteur : pêcheurs, transformateurs et administrations britanniques. Le plan de gestion des pêches est actuellement soumis à un examen public³³.

5.1.2. Échanges commerciaux

Importations

Au Royaume-Uni, les importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont dominées par les coquilles Saint-Jacques (fraîches et congelées), dont l'importation a été estimée à environ 225 tonnes en 2022³⁴, soit 18% des importations britanniques de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, principalement en provenance de l'UE. D'autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (essentiellement congelées), de plus faible valeur, sont également importés de pays tels que le Pérou et le Canada.

³³ <https://thefishingdaily.com/latest-news/seafish-call-stakeholders-to-help-develop-king-scallop-fmp/>

³⁴ Cette estimation est fondée sur l'hypothèse selon laquelle les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais des genres *Pecten*, *Chlamys* ou *Placopecten* sont composés principalement de coquilles Saint-Jacques (de loin l'espèce la plus importante produite par les principaux fournisseurs du Royaume-Uni).

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 31. Importations britanniques de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, poids de produit (tonnes)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution n 2022/20 17
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais*	135	116	113	72	132	86	-36%
Coquilles Saint-Jacques congelées	78	26	2	2	-	160	105%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	442	585	663	687	843	942	113%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés, séchés, salés	514	400	343	217	242	8	-99%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	21	26	23	8	9	48	132%
Total	1.191	1.153	1.144	986	1.226	1.244	4%

**) Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais se composent essentiellement des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten (76% des importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais en 2022).*

Source : élaboration d'EUMOFA d'après des statistiques commerciales britanniques³⁵

Exportations

Les exportations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés portent principalement sur des coquilles Saint-Jacques fraîches et congelées. Les exportations de coquilles Saint-Jacques (destinées presque exclusivement au marché européen) ont atteint 5.848 tonnes en 2022.

³⁵ <https://www.uktradeinfo.com/trade-data/ots-custom-table/>

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 32. Exportations britanniques de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entre 2017 et 2022, poids de produit (tonnes)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants, frais*	4.252	4.093	3.710	3.076	3.400	3.232	-24%
Coquilles Saint-Jacques congelées	1.840	1.561	1.732	1.359	2.400	2.770	51%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés, autres que les coquilles Saint-Jacques	1.233	1.012	1.135	825	747	738	-40%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés fumés, séchés, salés	733	717	242	459	20	26	-96%
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés préparés/conservés	51	42	6	11	35	59	15%
Total	8.109	7.426	6.824	5.730	6.603	6.825	-16%

**) Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais se composent essentiellement des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten (95% des exportations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais en 2022).*

Source : élaboration d'EUMOFA d'après des statistiques commerciales britanniques

Échanges commerciaux avec l'UE-27

Les importations britanniques en provenance de l'UE-27 sont assez limitées : moins de 500 tonnes de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en 2022, ce qui représente une diminution importante depuis le Brexit. Les importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais ont subi une chute particulièrement importante : -92% entre 2017 et 2022.

Tableau 33 : Importations britanniques de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en provenance de l'UE-27 entre 2017 et 2022 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais*	934	1.046	1.031	181	146	74	-92%
Coquilles Saint-Jacques congelées	9	5	39	121	51	24	172%
Autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés	509	686	660	717	462	318	-38%
Total	1.451	1.737	1.730	1.019	658	416	-71%

**) Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais se composent essentiellement des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten (72% des importations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais en 2022).*

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext

L'UE-27 est le principal marché pour les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés du Royaume-Uni. En 2022, environ 5.800 tonnes de coquilles Saint-Jacques ont été exportées vers l'UE (59% fraîches et 41% congelées). Le Royaume-Uni exporte ses coquilles Saint-Jacques fraîches presque exclusivement vers la France (97% des exportations britanniques de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais à destination du marché européen en volume). D'après les entretiens effectués, le marché français est

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

très compétitif. Des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés y sont importés du monde entier. Le Royaume-Uni est toutefois bien positionné pour fournir des coquilles Saint-Jacques coraillées (chair) fraîches et de haute qualité.

Les exportations de coquilles Saint-Jacques congelées ont augmenté entre 2017 et 2022. Les principaux marchés au sein de l'UE sont la France (78% des exportations britanniques de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés vers le marché européen en volume), suivie de l'Italie (13%) et de l'Espagne (8%). D'après les personnes interrogées, les exportations vers la France portent sur la chair congelée de coquille Saint-Jacques, tandis que celles à destination de l'Italie et de l'Espagne concernent des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en demi-coquille. En outre, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés coraillés sont importés sur le marché européen, tandis que le marché américain et de nombreux autres marchés requièrent des produits sans corail.

Le marché de l'UE s'est rétréci pour les exportations britanniques d'autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, particulièrement suite au Brexit.

Tableau 34. Exportations britanniques de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vers l'UE-27 entre 2017 et 2022 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
Coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais*	3.341	3.401	4.054	3.907	3.718	3.383	1%
Coquilles Saint-Jacques congelées	2.120	1.812	1.819	1.656	2.187	2.390	13%
Autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés	2.558	1.774	2.236	1.579	738	763	-70%
Total	8.019	6.986	8.110	7.142	6.643	6.537	-18%

**) Les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais se composent essentiellement des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten (d'après les statistiques) et presque exclusivement de coquilles Saint-Jacques (selon les opérateurs)*

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

Selon les données relatives aux exportations de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés par pays partenaire, ces dernières ont fortement augmenté vers le marché français. En revanche, celles en direction de l'Italie et de l'Espagne ont diminué depuis le Brexit. Cela peut être dû au fait que la France est devenue une plaque tournante des exportations du Royaume-Uni vers les pays de l'UE suite au Brexit (comme nous l'avons déjà précisé dans la section 3.1.2).

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l’Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l’UE

Tableau 35. Exportations de coquilles Saint-Jacques congelées (*Pecten maximus*) du Royaume-Uni vers l’UE-27 par pays entre 2017 et 2022 (tonnes, poids de produit)

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
EU-27	2.120	1.812	1.819	1.656	2.187	2.390	13%
France	245	259	256	160	1.721	1.864	661%
Italie	991	813	832	1.057	213	300	-70%
Espagne	554	625	583	365	174	194	-65%
Autres	330	115	148	74	78	32	-90%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

5.1.3. Consommation apparente

Comme il a été mentionné plus haut, aucun code NC-8 spécifique n’est attribué aux différentes formes de présentation des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés. Au Royaume-Uni, cependant, une série de produits sont échangés en fonction de leur destination (entiers, en demi-coquille et chair), ce qui suggère l'utilisation de plusieurs indices de conversion (pour transformer le poids de produit en équivalent poids vif) en fonction de la destination. Un des opérateurs interrogés, par exemple, a indiqué que 90% de ses exportations portaient sur la chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés et les 10% restants sur des produits en demi-coquille (essentiellement à destination des marchés espagnol et italien). Il estime en outre que les autres opérateurs britanniques peuvent suivre d’autres stratégies de commercialisation en fonction des besoins de leurs clients.

En tenant compte du fait que les produits frais ont été importés entiers et que les exportations ont porté sur la chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés, sauf vers l’Italie et l’Espagne (demi-coquille), la consommation apparente calculée a été négative. Ceci confirme qu’une série de produits sont exportés par le Royaume-Uni. Cela n’a pas été analysé en détail dans le cadre de ce rapport, étant donné que les prix à l’exportation ne pouvaient pas fournir à eux seuls une indication précise de la composition des exportations par destination.

5.2. Caractéristiques du marché

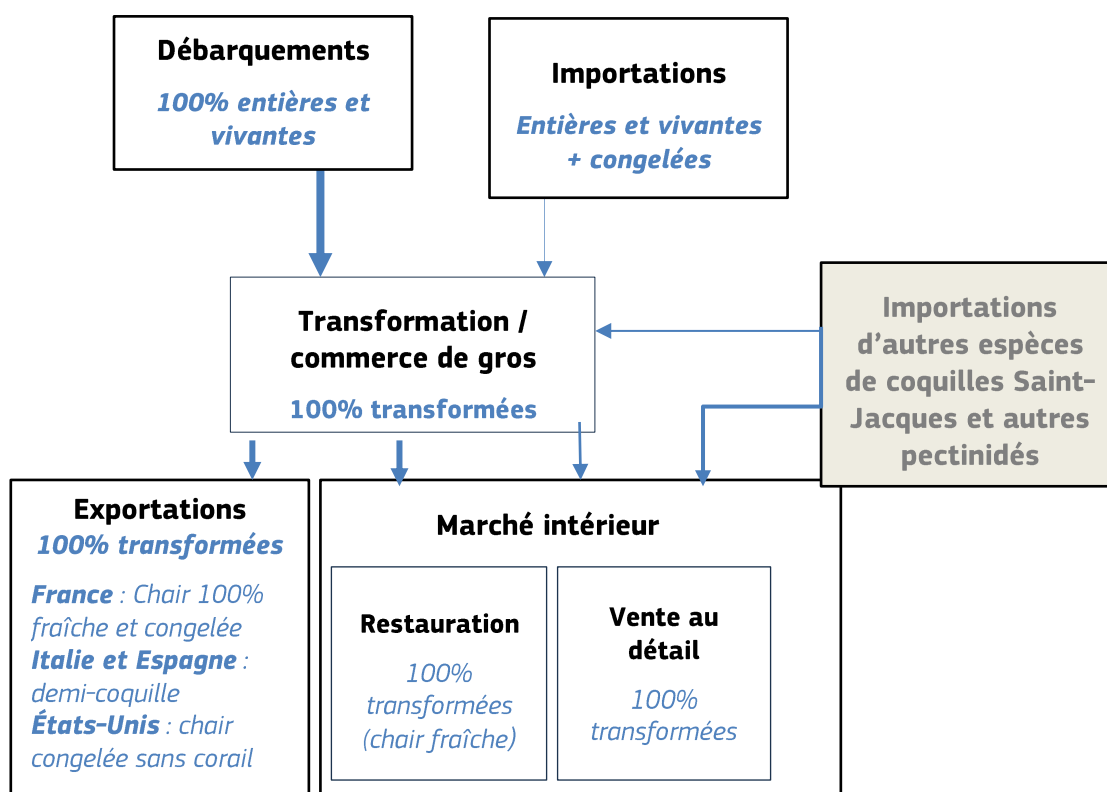
Les coquilles Saint-Jacques sont débarquées entières et vivantes. Toute la production britannique est transformée. Comme il a été mentionné ci-dessus, les importations de coquilles Saint-Jacques sont très faibles, tandis que des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés de qualité moindre font l'objet d'importations significatives.

Le Royaume-Uni se distingue par la présence de grandes sociétés de transformation, qui possèdent leur propre flotte de pêche ou des parts dans des navires, ainsi que par d'autres transformateurs de taille plus réduite. Ces derniers alimentent le marché intérieur. Les entreprises de transformation plus importantes sont davantage orientées vers l'exportation.

Le marché intérieur est très réduit et celui des exportations est dominé par le marché européen, où les produits sont fournis sous différentes formes en fonction du pays : chair fraîche et congelée pour le marché français, et en demi-coquille pour l'Espagne et l'Italie. La chair de coquille Saint-Jacques et autres pectinidés avec corail est importée sur le marché européen, tandis que le marché américain requiert des produits sans corail. Au Royaume-Uni, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés coraillés sont écaillés à la main pour préserver le corail.

La vente au détail ne concerne qu'une toute petite partie de la production. Les supermarchés britanniques vendent principalement d'autres espèces de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés, importés du Pérou et du Canada pour la plupart. D'après les entretiens effectués, la consommation a augmenté progressivement au Royaume-Uni au cours des dernières années. Les Britanniques ne font toutefois pas la différence entre les espèces et consomment plutôt des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés importés et vendus moins cher que ceux pêchés et débarqués au Royaume-Uni.

Figure 23. Chaîne d'approvisionnement des coquilles Saint-Jacques au Royaume-Uni



Source : élaboration d'EUMOFA d'après les entretiens effectués. Les flèches au trait plus prononcé illustrent l'importance des volumes échangés entre deux étapes de la chaîne d'approvisionnement

5.3. Transmission des prix sur la chaîne d'approvisionnement

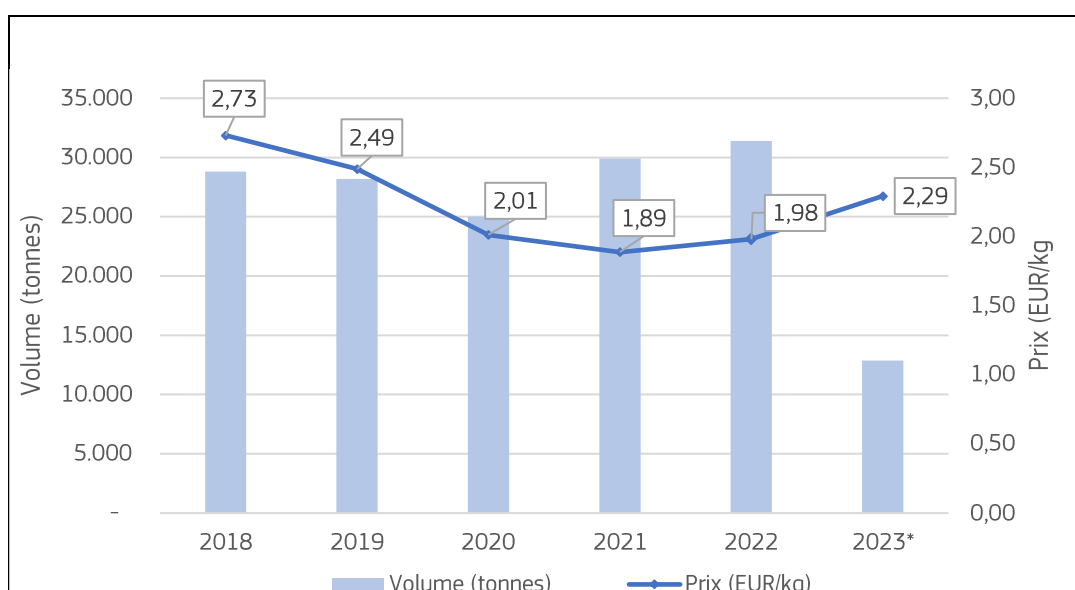
5.3.1. Prix de première vente

Le Figure 24 indique que les prix moyens de première vente ont baissé de 27% (-33% en termes réels) de 2018 à 2022, tandis que le volume des débarquements a augmenté de 9%. Des données de 2023 sont disponibles pour la période comprise entre les mois de janvier et de mai. Elles nous apprennent que le prix moyen enregistré en 2023 affiche une légère hausse par rapport à la même période en 2022 (2,29 EUR/kg entre janvier et mai 2023 et 2,00 EUR/kg entre janvier et mai 2022).

Concrètement, les producteurs sont payés pour la chair produite, pas pour les produits entiers et vivants. D'après les entretiens, le prix moyen de première vente de la chair de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés se situe autour de 11,50 EUR/kg.

Un opérateur a ajouté que les coûts de production (principalement pour le carburant et les engins), ces dernières années, ont augmenté de façon disproportionnée par rapport au prix de vente des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés.

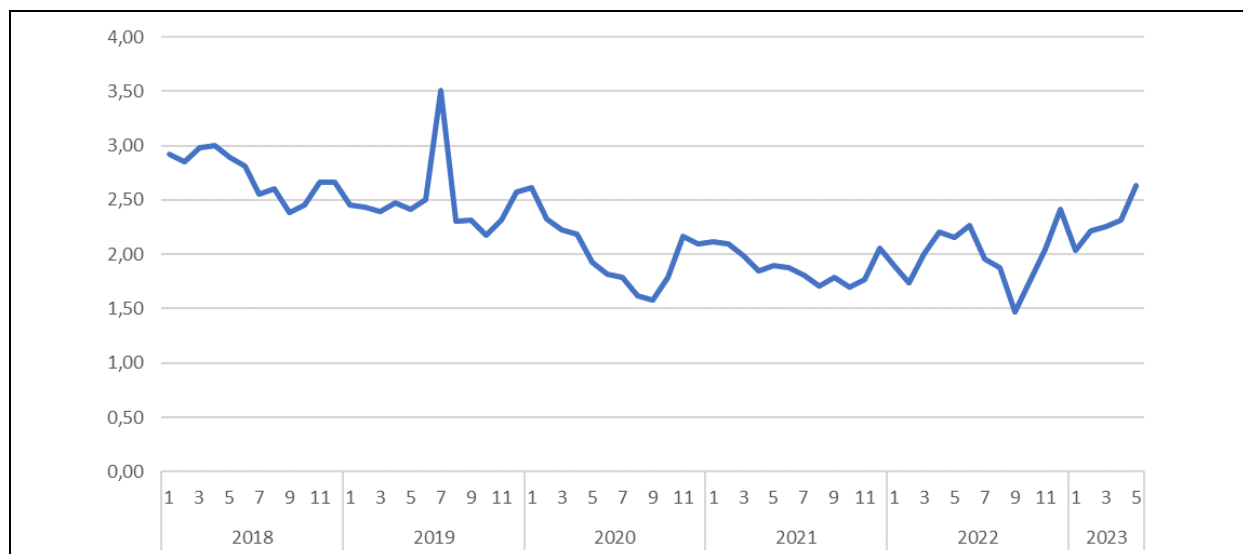
Figure 24. Évolution du volume des débarquements (tonnes) et du prix (EUR/kg) des coquilles Saint-Jacques entre janvier 2018 et mai 2023



Source : élaboration d'EUMOFA à partir de statistiques nationales du gouvernement britannique

Les données mensuelles sur les premières ventes de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés (voir le Figure 25) indiquent une importante fluctuation des prix pendant toute l'année, avec un pic lors des fêtes de Noël et de Nouvel An. Depuis 2021, les prix les plus élevés sont observés en décembre de chaque année.

Figure 25. Prix mensuels des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés entre janvier 2018 et mai 2023, EUR/kg



Source : statistiques nationales du gouvernement britannique

Les prix de première vente par longueur de navire montrent que les prix moyens en cas de débarquement par des navires de 10 m ou moins sont supérieurs à ceux des produits débarqués par de plus grands navires. Cela s'explique évidemment par les volumes plus importants débarqués par le segment des grands navires (>10m), par rapport à ceux débarqués par les plus petites embarcations (<=10m). Il ressort également des différents entretiens que ces segments de flotte n'ont pas les mêmes circuits de commercialisation. En réalité, les petits bateaux approvisionnent surtout le marché intérieur, tandis que les navires plus importants fournissent leurs produits principalement aux grandes entreprises de transformation, ou sont détenus par ces dernières.

Tableau 36. Volume des débarquements et prix par longueur de navire entre 2016 et 2020

	Navires de 10 m et moins		Navires de plus de 10 m	
	Volume	Prix	Volume	Prix
	(tonnes)	(EUR/kg)		
2016	2.757	2,78	35.658	2,33
2017	2.611	2,94	29.380	2,87
2018	2.591	2,44	26.362	2,74
2019	2.289	2,27	25.658	2,10
2020	2.024	2,34	22.977	1,96
Évolution 2020/2016	-27%	-16%	-36%	-16%

Source : statistiques nationales du gouvernement britannique

5.3.2. Prix à l'importation et à l'exportation

L'écart entre les prix à l'exportation suivant le marché de destination, comme indiqué au

Tableau 37, reflète la variété des produits exportés par le Royaume-Uni. Les produits frais, destinés presque exclusivement au marché français, sont les plus rentables en termes de prix. Ceux-ci sont restés relativement stables depuis 2019, hormis une baisse en 2021. Le prix des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés présente de fortes variations au fil des ans, ce qui semble indiquer une modification de la composition des exportations pour chaque destination. Cela peut aussi être la conséquence du

Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

changement des volumes de transactions. À titre d'exemple, le prix à l'exportation des coquilles Saint-Jacques congelées vers la France a fortement chuté, surtout depuis 2020. Cela peut être dû à la hausse importante des exportations britanniques de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en direction de la France, ou au fait que, suite au Brexit, une partie des exportations vers cette dernière portent sur des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés en demi-coquille, destinés à être exportés ensuite vers l'Espagne et l'Italie.

Les prix à l'exportation des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés à destination des marchés espagnol et italien ont augmenté, en particulier depuis 2020. Cela peut s'expliquer par la diminution significative du volume des exportations vers ces deux marchés, de l'ordre de 70% et 65%, respectivement.

Tableau 37. Prix à l'exportation des coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés par destination entre 2017 et 2022

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Évolution 2022/2017
France_coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés frais	21,22	20,71	19,62	19,66	17,34	19,63	-8%
France_coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés	23,05	20,81	19,43	18,61	10,50	13,85	-40%
Italie_coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés	9,05	8,01	6,09	4,96	10,52	13,45	49%
Espagne_coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés congelés	9,64	9,69	9,06	9,93	6,09	14,86	54%

Source : élaboration d'EUMOFA à partir de données d'Eurostat-Comext.

5.3.3. Transmission des prix

La chaîne de valeur présentée ci-dessous porte sur les coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) pêchées par les navires britanniques, débarquées, transformées et emballées au Royaume-Uni (chair fraîche placée dans des emballages de 2 kg), puis exportées en France pour être vendues en supermarché.

Dans le cadre de cette chaîne de valeur, le producteur vend sa production (coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vivants) au transformateur. Il est payé à hauteur de la quantité de chair produite (13,09 EUR/kg). Le transformateur se charge de la transformation et de l'emballage des produits (chair fraîche placée dans des emballages de 2 kg), puis les transporte vers des supermarchés en France. Le transformateur est payé 19,63 EUR/kg. Les supermarchés français vendent le produit aux consommateurs à un prix final de 35,00 EUR/kg.

Les prix ci-dessous sont des estimations reposant sur des statistiques (relatives à la matière première et aux prix de vente sur le marché français, correspondant aux prix à l'exportation) et sur un entretien avec un transformateur (seule la ventilation de la marge et des coûts a été utilisée).

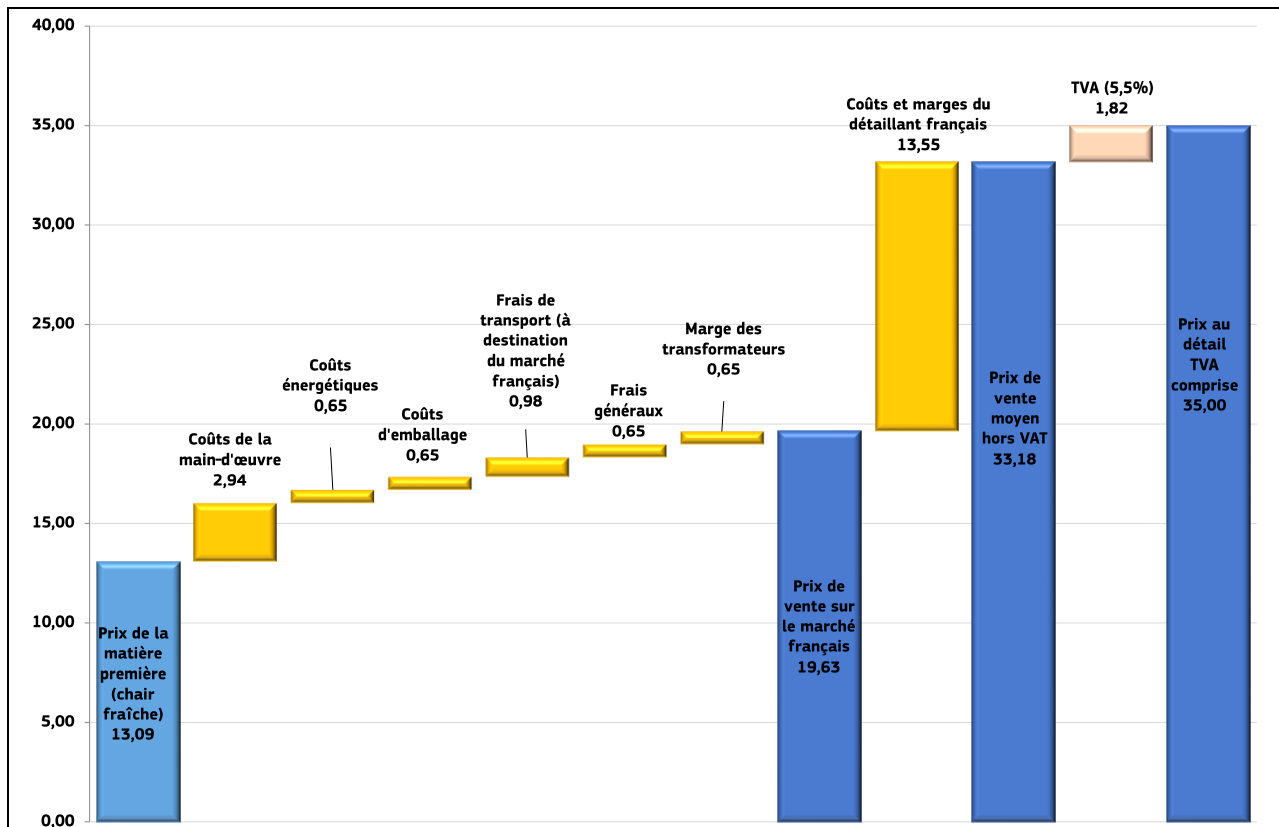
Observatoire Européen des Marchés des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture - La coquille Saint-Jacques dans l'UE

Tableau 38. Transmission des prix des coquilles Saint-Jacques fraîches capturées et transformées au Royaume-Uni, puis exportée vers le marché français (EUR/kg, 2023)

	Prix (EUR/kg)	% du prix final	Source
Prix de la matière première (chair fraîche)	13,09	37%	Statistiques nationales
Coût de la main-d'œuvre	2,94	8%	Estimations reposant sur un entretien avec un transformateur
Coûts énergétiques	0,65	2%	
Coûts de conditionnement	0,65	2%	
Frais de transport (à destination du marché français)	0,98	3%	
Frais généraux	0,65	2%	
Marge des transformateurs	0,65	2%	
Total des coûts de transformation et marges (hors matière première)	6,54	19%	
Prix de vente au détaillant français (prix à l'exportation)	19,63	56%	EUROSTAT-Comext
Coûts de détail et marges (sur le marché français)	13,55	39%	Estimation
Prix au détail (hors TVA)	33,18	95%	
TVA (5,5%)	1,82	5%	
Coûts de détail, TVA comprise (sur le marché français)	35,00	100%	Consultation sur Internet

Source : EUMOFA

Figure 26. Transmission des prix des coquilles Saint-Jacques fraîches capturées et transformées au Royaume-Uni, puis exportée vers le marché français (EUR/kg, 2023)



Source : EUMOFA sur la base d'entretiens

6. COMPARAISON DE LA TRANSMISSION DES PRIX EN FRANCE, EN IRLANDE ET AU ROYAUME-UNI

Le Tableau 39 présente une comparaison de la structure des prix des produits suivants : i) chair congelée de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés vendue en France et provenant de la production française ; ii) chair fraîche importée d'Irlande et vendue en France ; iii) chair fraîche importée du Royaume-Uni et vendue sur le marché français.

Le prix final varie de 35,00 EUR/kg (chair fraîche du Royaume-Uni) à 40,00 EUR/kg (chair fraîche d'Irlande) et atteint même 55,00 EUR/kg (chair congelée de France). Plusieurs facteurs expliquent cet écart de prix en fonction de l'origine des produits :

- Différents modèles économiques suivant les pays : en France, concrètement dans la baie de Saint-Brieuc, les coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont vendus dans les criées. Au Royaume-Uni, en revanche, le marché est verticalement intégré (les transformateurs possèdent leurs propres navires de pêche).
- Différence entre les types de produit : coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sans corail dans la baie de Saint-Brieuc versus avec corail en Irlande et au Royaume-Uni. Dans la baie de Saint-Brieuc, 10 kg de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sont nécessaires pour produire 1 kg de chair (de plus grandes quantités de matière première sont donc requises à cette fin par rapport à l'Irlande et au Royaume-Uni).

Tableau 39. Comparaison de l'analyse de la structure des prix en France, en Irlande et au Royaume-Uni (EUR/kg)

	FR	IE	Royaume-Uni
	Chair congelée de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés	chair fraîche de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sur le marché français	chair fraîche de coquilles Saint-Jacques et autres pectinidés sur le marché français
Prix de la matière première	21,00	19,00	13,09
Prix de vente au détaillant français	32,40	24,00	19,63
Prix final (TVA comprise)	55,00	40,00	35,00
% matière première / prix final	38%	48%	37%

Source : EUMOFA

7. PARTIES PRENANTES INTERROGÉES

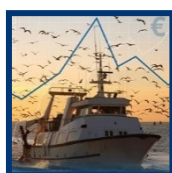
- **France**
 - Deux organisations de producteurs
 - Deux pêcheurs
 - Un transformateur

- **Irlande**
 - Une organisation de producteurs
 - Un poissonnier
 - Un grossiste/exportateur

- **Royaume-Uni**
 - Une organisation de producteurs
 - Un transformateur

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu

ISBN 978-92-68-07562-3

doi:10.2771/493562



Office des publications
de l'Union européenne