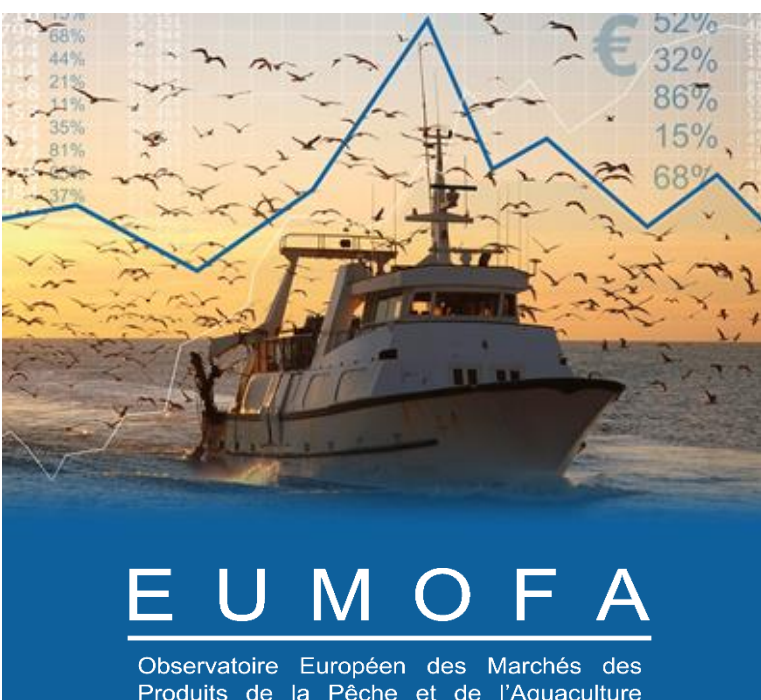




ÉTUDE DE CAS

L'ANCHOIS TRANSFORMÉ EN ITALIE

STRUCTURE DES PRIX DANS LA FILIÈRE



FÉVRIER 2018

WWW.EUMOFA.EU

0 Table des matières

0	RESUME.....	1
1	RAPPEL DES TÂCHES – OBJECTIF ET CONTENU.....	2
1.1	OBJECTIF DE L'ÉTUDE DE CAS.....	2
1.2	CONTENU DU DOCUMENT.....	2
2	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
2.1	CARACTERISTIQUES BIOLOGIQUES ET COMMERCIALES.....	3
2.2	CAPTURES ET DISPONIBILITE DE L'ANCHOIS EUROPEEN.....	4
3	LE MARCHÉ EUROPÉEN DE L'ANCHOIS.....	6
3.1	STRUCTURE DU MARCHÉ EUROPEEN.....	6
3.1.1	<i>Le marché apparent par État membre de l'UE.....</i>	<i>6</i>
3.1.2	<i>Importations.....</i>	<i>7</i>
3.1.3	<i>Exportations.....</i>	<i>9</i>
3.1.4	<i>Production d'anchois préparés ou en conserve.....</i>	<i>11</i>
3.2	SEGMENTATION DU MARCHÉ POUR L'ANCHOIS TRANSFORME.....	12
3.2.1	<i>Type de processus.....</i>	<i>12</i>
3.2.2	<i>Types d'ingrédients.....</i>	<i>13</i>
3.2.3	<i>Conditionnement.....</i>	<i>13</i>
3.2.4	<i>Échelle de production.....</i>	<i>13</i>
3.2.5	<i>Marques.....</i>	<i>14</i>
3.2.6	<i>Label de qualité (indications géographiques).....</i>	<i>14</i>
3.3	LE MARCHÉ ITALIEN.....	14
3.3.1	<i>Bilan d'approvisionnement.....</i>	<i>14</i>
3.3.2	<i>Production.....</i>	<i>16</i>
3.3.3	<i>Consommation.....</i>	<i>16</i>
3.3.4	<i>Importations.....</i>	<i>17</i>
3.3.5	<i>Exportations.....</i>	<i>20</i>
4	LES PRIX AUX DIFFÉRENTS STADES DE LA FILIÈRE.....	22
4.1	SOURCES SUR LES DONNEES RELATIVES AU PRIX.....	22
5	STRUCTURE DES PRIX DANS LA FILIÈRE.....	24
5.1	CONSERVE D'ANCHOIS A L'HUILE (EN BOCAL DE VERRE) AU NIVEAU INDUSTRIEL.....	24
5.2	CONSERVE D'ANCHOIS A L'HUILE (EN BOCAL DE VERRE) AU NIVEAU ARTISANAL DANS LA REGION LIGURIE.....	25
5.3	ANCHOIS SALE (EN BOCAL DE VERRE) AU NIVEAU ARTISANAL DANS LA REGION LIGURIE.....	27
5.4	COMPARAISON DES STRUCTURES DE PRIX DES DIFFERENTS PRODUITS.....	28
6	ANNEXES.....	30
6.1	SOURCES UTILISEES.....	30
6.2	ENTRETIENS.....	30

0 Résumé

Contexte

- L'Italie est le quatrième plus grand producteur d'anchois au niveau mondial avec 37.511 tonnes capturées en 2015, l'Espagne étant le deuxième plus grand producteur avec 49.982 tonnes la même année. L'Espagne et l'Italie représentent 71 % de la consommation d'anchois de l'UE.
- En Italie, l'anchois est consommé frais ou transformé. Les produits transformés sont : l'anchois salé, les conserves d'anchois à l'huile et l'anchois mariné. L'anchois salé peut être considéré comme un produit final et une matière première pour la production de conserves d'anchois à l'huile. La présente étude porte sur l'anchois salé et la conserve d'anchois à l'huile.
- En Italie, il existe deux échelles de production pour l'anchois transformé :
 - la production artisanale : transformation de l'anchois italien et commercialisation du produit au niveau régional ;
 - la production à l'échelle industrielle : l'industrie repose en partie sur les importations en provenance de pays tiers, notamment l'Albanie, le Maroc et la Tunisie.
- En Italie, environ un quart de l'anchois préparé ou en conserve disponible (la production et les importations) est exporté. Les exportations sont destinées à une multitude de pays, chacun représentant entre 100 et 300 tonnes. Les principaux marchés de destination en termes de volume sont l'Australie, suivie des États-Unis, du Japon, de l'Autriche, de l'Allemagne, de l'Albanie, de la France, de la Belgique et du Canada.
- Bilan d'approvisionnement de l'anchois en Italie (2015) :
 - Importations : 26.288 tonnes équivalent poids vif, surtout de l'anchois préparé ou en conserve.
 - Disponibilité : 63.799 tonnes équivalent poids vif, dont 35 % sont représentés par l'anchois préparé ou en conserve.
 - Exportations : 19.967 tonnes équivalent poids vif (anchois frais, salé, préparé ou en conserve).
 - Consommation apparente : 43.832 tonnes équivalent poids vif, dont 38 % d'anchois préparé ou en conserve.

Analyse de la transmission des prix

- La présente analyse porte sur trois produits : la production industrielle de conserves d'anchois à l'huile d'olive (atteignant 27,60 EUR/kg pour le consommateur final), la production artisanale de conserves d'anchois à l'huile d'olive dans la région ligurienne (52,60 EUR/kg) et la production artisanale d'anchois salé dans la région ligurienne (30,00 EUR/kg).¹
- Entre 1,9 kg et 2,3 kg d'anchois frais sont nécessaires à la production d'un kilogramme de produit final d'anchois transformé (conserves d'anchois à l'huile ou anchois salé). Il existe une perte importante de matière première au cours des étapes de production : anchoitage, éviscération, filetage. Le poisson représente de 9 % à 20 % des coûts du produit final vendu au consommateur.
- Les coûts de la main-d'œuvre représentent une part importante du prix final (de 14 % à 16 % du prix final à la consommation pour la production artisanale) du fait des :
 - Coûts de filetage.
 - Manipulation du produit : anchoitage dans des fûts, conditionnement.
- Les coûts de distribution représentent une part significative du produit final : de 28 % à 53 % du prix final à la consommation.

¹ Prix moyen pour chaque produit en 2017.

1 RAPPEL DES TÂCHES – Objectif et contenu

1.1 Objectif de l'étude de cas

Rappel

L'étude de cas EUMOFA a pour but d'analyser la transmission du prix et la distribution de la valeur de l'anchois transformé dans la filière italienne. Elle se focalise sur l'anchois *Engraulis encrasicolus*, qui est l'espèce capturée dans les eaux européennes et de mer Méditerranée, mais peut également porter sur d'autres espèces d'anchois importées d'autres régions.

L'objectif de la présente étude de cas est décrit dans le tableau suivant.

Produit	Origine	Caractéristiques	Marché et moteurs de prix
Anchois transformé : <ul style="list-style-type: none"> • anchois salé, • anchois préparé ou conserve d'anchois à l'huile. 	Italie Certaines étapes de la production peuvent être réalisées dans des pays tiers.	Anchois salé. Anchois préparé ou en conserve. Production industrielle et production artisanale de la région ligurienne.	Prix du poisson : il dépend de la taille du poisson et de l'origine de l'approvisionnement. Les coûts de transformation et notamment les coûts de la main-d'œuvre : une part importante des coûts de production est liée aux coûts de la main-d'œuvre (de 14 à 16 % du prix final à la consommation du produit artisanal).

Les éléments clés de l'analyse concernent :

Espèces - Produits	Principal EM (zoom)	Autres EM (bilan)
Anchois transformé : <ul style="list-style-type: none"> • anchois salé, • anchois préparé ou en conserve. 	Italie	/

Dans le cadre de cette étude, les analyses sont réalisées en euros courants.

1.2 Contenu du document

Selon la méthodologie adoptée pour les études de cas EUMOFA, le document comprend :

- une description du produit,
- une étude des principaux marchés européens de l'anchois transformé ;
- une analyse de la transmission des prix dans la filière italienne.

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

La présente étude de cas se concentre sur l'anchois.

Produit étudié

Nom : anchois, « *acciuga* » ou « *alice* » en italien, (*Engraulis encrasicolus*).

Code alpha-3 de la FAO : ANE

Présentation : poisson frais entier, en filet, étêté et éviscéré, transformé (salé, préparé ou en conserve).

Taille commerciale : minimum 9 cm (ou 110 spécimens/kg)², en général entre 12 et 15 cm.

Facteurs biologiques

Facteur	Caractéristiques
Habitat	L'anchois est surtout un poisson marin pélagique, il vit le long des côtes et évolue en bancs larges. Il existe également une espèce euryhaline pouvant se trouver dans les lagunes, les estuaires et les lacs dans certains endroits, notamment en période de ponte.
Régime alimentaire	Zooplanctons et larves de crustacés.
Ponte	Période de ponte : d'avril à novembre avec des pics pendant les mois les plus chauds.
Grossissement	La longévité peut atteindre un maximum de 5 ans mais la majeure partie des individus vit 3 ans.
Répartition en milieu naturel (voir la carte ci-dessous)	Atlantique Nord-Est et central Mer Méditerranée, mer Noire et mer d'Azov Côte ouest de l'Afrique jusqu'à l'Angola Il a également été observé autour de l'île de Sainte-Hélène.

Source : FAO et IFREMER.

² Règlement (CE) n° 1967/2006 du Conseil

Codes associés

Plusieurs codes de la nomenclature combinée (NC8) permettent d'identifier l'anchois :

- Anchois frais :
 - Depuis 2012 : Code NC 03 02 42 00 : Anchois [*Engraulis* spp.], frais ou réfrigérés.
 - Avant 2012 : Code NC 03 02 69 55 : Anchois [*Engraulis* spp.], frais ou réfrigérés.
- Anchois congelé :
 - Depuis 2017 : Code NC 03 03 59 10 : Anchois « *Engraulis* spp. », congelés.
 - Entre 2012 et 2016 : Code NC 03 03 89 45 : Anchois « *Engraulis* spp. », congelés.
 - Avant 2012 : Code NC 03 03 79 65 : Anchois « *Engraulis* spp. », congelés.
- Anchois séché :
 - Depuis 2017 : Code NC 03 05 54 50 : Anchois « *Engraulis* spp. », séchés, même salés, mais non fumés (à l'exclusion des filets et abats).
 - Jusqu'en 2016 : Code NC 03 05 59 50 : Anchois « *Engraulis* spp. », séchés, même salés, mais non fumés (à l'exclusion des filets et abats).
- Anchois salé ou en saumure : Code NC 03 05 63 00 : Anchois [*Engraulis* spp.], uniquement salés ou en saumure (à l'excl. des filets et abats).
- Anchois préparé ou en conserve : Code NC 16 04 16 00 : Préparations et conserves d'anchois entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves d'anchois hachés).

Dans la nomenclature PRODCOM, un seul code permet d'identifier l'anchois : 10 20 25 60 « Préparations et conserves d'anchois entiers ou en morceaux (à l'excl. des produits hachés, des repas et des plats préparés) ».

Aucun code particulier ne couvre l'anchois européen :

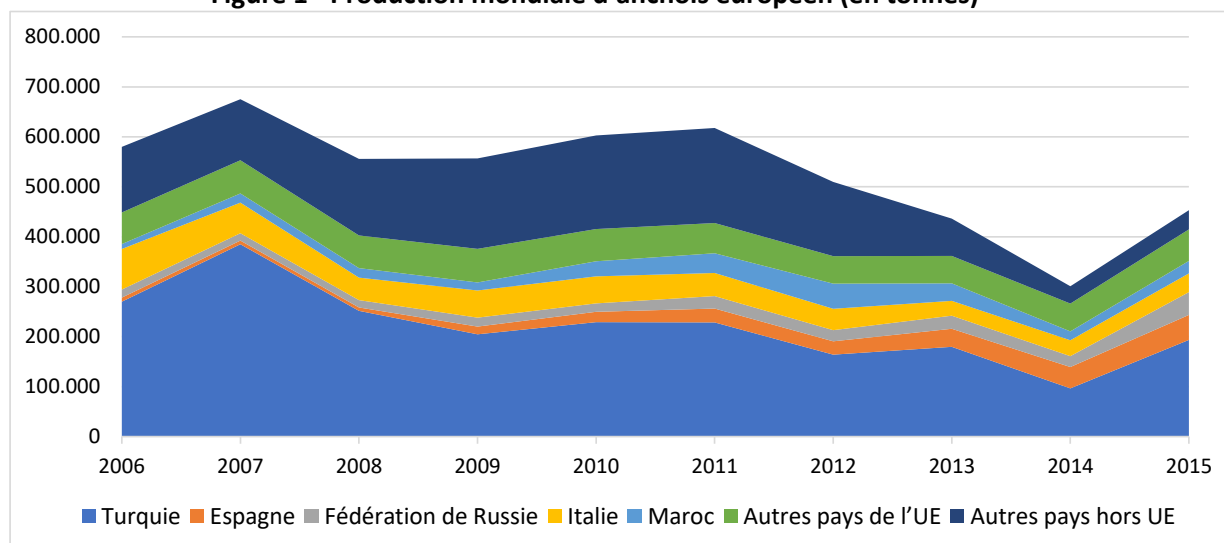
- les codes NC pour l'anchois frais, l'anchois congelé et l'anchois séché couvre le genre « *engraulis* spp. ». Ce code inclut l'anchois européen, l'anchois d'Argentine, l'anchois de l'Afrique australe, l'anchois japonais, l'anchois de Californie et l'anchois du Pérou.
- Les codes NC et PRODCOM pour « l'anchois préparé ou en conserve » ne sont pas liés au genre « *engraulis* spp. » en particulier. Parmi la nomenclature des principales espèces commerciales, « l'anchois » couvre le genre « *engraulis* spp. » et d'autres espèces d'anchois (l'anchois à grandes écailles, l'anchois goulard, etc.).

Les captures dans les eaux européennes et méditerranéennes sont presque exclusivement représentées par l'anchois européen, les autres espèces pouvant être couvertes par les importations provenant de pays tiers.

2.2 Captures et disponibilité de l'anchois européen

Les captures mondiales d'anchois européen ont atteint 432.361 tonnes en 2015 (soit – 25 % par rapport à 2006). La Turquie est le plus grand producteur, représentant 45 % des captures mondiales (193.492 tonnes en 2015, soit – 28 % par rapport à 2006). L'Espagne occupe la deuxième place (49.982 tonnes), affichant une forte augmentation au cours de ces dix dernières années. En effet, en 2015, les captures ont été six fois plus élevées qu'en 2006. Le troisième plus grand producteur est la Fédération de Russie, avec 45.683 tonnes en 2015, soit environ le triple des captures enregistrées en 2006.

L'Italie arrive au quatrième rang avec 37.511 tonnes capturées en 2015, soit plus du double des captures réalisées en 2006 (81.174 tonnes). Entre 2006 et 2013, les captures italiennes ont fortement diminué (29.664 tonnes en 2013) mais affichent une tendance à la hausse depuis lors. En 2015, les captures européennes ont atteint 129.159 tonnes, représentant 30 % des captures mondiales.

Figure 1 - Production mondiale d'anchois européen (en tonnes)

Source : FAO.

Tableau 1 - Production mondiale d'anchois européen (en tonnes)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Turquie	270.000	385.000	251.675	204.699	229.023	228.491	163.982	179.615	96.440	193.492
Espagne	8.193	7.323	6.748	15.484	20.724	27.763	26.697	36.148	42.760	49.982
Fédération de Russie	16.120	14.742	14.720	17.887	16.848	24.961	22.336	26.224	21.745	45.683
Italie	81.174	61.216	45.039	54.388	54.095	46.237	42.800	29.664	31.842	37.511
Maroc	9.871	18.393	19.042	16.074	30.220	39.471	50.331	35.065	17.768	24.963
Grèce	14.156	16.020	15.103	14.539	12.042	8.896	9.506	8.752	9.847	13.515
Croatie	11.850	13.200	13.054	15.456	15.224	14.387	8.290	8.904	8.594	12.340
Autres pays de l'UE	37.252	35.018	31.531	18.017	22.524	26.614	17.969	7.077	8.608	16.411
Autres pays hors UE	131.339	122.211	153.200	181.027	187.366	190.298	148.542	74.662	34.635	38.464
Total	579.955	673.123	550.112	537.571	588.066	607.118	490.453	406.111	272.239	432.361
Total UE	152.625	132.777	111.475	117.884	124.609	123.897	105.262	90.545	101.651	129.759

Source : FAO

3 LE MARCHÉ EUROPÉEN DE L'ANCHOIS

3.1 Structure du marché européen

3.1.1 Le marché apparent par État membre de l'UE

En 2015, la consommation d'anchois de l'UE a atteint 143.628 tonnes.³ Deux États membres représentent 71,3 % de la consommation d'anchois de l'UE : l'Espagne (40,8 %) et l'Italie (30,5 %), avec respectivement, 58.640 tonnes et 43.830 tonnes consommées en équivalent poids vif. Ces États membres sont les plus grands producteurs et importateurs d'anchois, suivis par la Grèce (10.000 tonnes) et la France (9.237 tonnes), en termes de consommation apparente. Pour le reste des États membres, la consommation apparente est inférieure à 4.000 tonnes.

Le tableau suivant fournit une évaluation du marché apparent de l'anchois dans les principaux États membres et au niveau européen.

Tableau 2 – Bilan d'approvisionnement de l'anchois par État membre en 2015 (en tonnes équivalent poids vif)

	Captures (en tonnes)	Importations (en tonnes)	Exportations (en tonnes)	Consommation apparente (en tonnes équivalent poids vif)
Espagne	49.922	36.147	27.429	58.640
Italie	37.511	26.288	19.969	43.830
Grèce	13.515	449	3.963	10.000
France	5.653	9.612	6.029	9.237
Royaume-Uni	32	3.783	185	3.630
Allemagne	26	3.982	839	3.169
Danemark	2.762	68	10	2.820
Pays-Bas	2.129	1.092	682	2.539
Croatie	12.624	990	11.184	2.430
UE-28	126.909	51.175	34.456	143.628

Source : Élaboration EUMOFA s'appuyant sur les données EUROSTAT et EUROSTAT-COMEXT.

³ Le marché apparent est exprimé en équivalent poids vif. Les équivalents poids vif sont calculés à l'aide des facteurs de conversion EUMOFA : https://www.eumofa.eu/documents/20178/24415/Metadata+2+-+DM+-+Annex+7+CF+per+CN8_%252707-%252714.pdf/7e98ac0c-a8cc-4223-9114-af64ab670532

3.1.2 Importations

Les principaux importateurs d'anchois en équivalent poids vif sont l'Espagne, l'Italie, la France, l'Allemagne et le Royaume-Uni. Le tableau 3 fournit des informations plus détaillées sur les importations d'anchois et de produits à base d'anchois pour chaque État membre.

Anchois préparé ou en conserve

Les anchois préparés ou en conserve sont les produits les plus importés en volume, représentant entre 43 % et 91 % des importations en volume (en équivalent poids vif) pour chacun de ces État membre en 2016. Dans la majeure partie des cas, les produits sont importés de pays tiers : entre 89 % et 94 % des importations proviennent de pays tiers en Espagne (principalement du Maroc, et dans une moindre mesure, du Pérou), en Italie (notamment du Maroc, d'Albanie, de Tunisie et du Pérou) et en France (surtout du Maroc), 58 % en Allemagne (principalement du Pérou et du Maroc) et seulement 12 % au Royaume-Uni (les importations provenant surtout d'Espagne et de France).

Anchois frais

En Espagne, l'anchois frais est surtout importé de pays intra-UE. En 2016, les importations espagnoles d'anchois frais ont atteint 13.270 tonnes et ont représenté 36 % de ces importations (en équivalent poids vif). Les importations espagnoles d'anchois frais proviennent du Portugal, d'Italie et de France. Après l'Espagne, les autres plus grands importateurs sont l'Italie (3.591 tonnes en 2015 et 2.772 tonnes en 2016), l'Allemagne (792 tonnes en 2016) et la France (567 tonnes en 2016).

Anchois salé

L'anchois salé est surtout importé par l'Espagne et l'Italie (respectivement, 4.899 tonnes équivalent poids vif et 4.313 tonnes équivalent poids vif en 2016). Ces importations espagnoles et italiennes proviennent surtout de pays tiers (représentant respectivement 97 % du volume en Espagne et 40 % en Italie). En 2016, les importations espagnoles d'anchois salé provenaient surtout d'Argentine et, dans une moindre mesure, du Pérou et du Maroc, tandis que les importations italiennes d'anchois salé provenaient d'Espagne, du Maroc, de Croatie, d'Albanie et de Tunisie. La France occupe la troisième place avec 478 tonnes équivalent poids vif dont 87 % provenant de pays tiers en 2016. En Allemagne et au Royaume-Uni, les importations sont inférieures à 50 tonnes équivalent poids vif.

Anchois congelé

Seules l'Espagne et l'Allemagne importent des quantités importantes d'anchois congelé (respectivement, 2.351 tonnes et 526 tonnes importées en 2016). Les importations proviennent principalement de pays intra-UE (représentant 88 % des importations en Espagne et 74 % en Allemagne).

Anchois séché

Seuls le Royaume-Uni, l'Italie et l'Espagne importent des quantités significatives d'anchois séché (respectivement, 902, 758 et 315 tonnes équivalent poids vif en 2016).

Le tableau suivant indique le volume des importations d'anchois pour les principaux États membres. Les volumes sont indiqués en tonnes de produits finaux et en équivalent poids vif. Les volumes en équivalent poids vif sont indiqués dans le but de comparer les différents produits et de ne pas sous-estimer l'importance des importations des produits transformés.

Tableau 3 : Importations d'anchois dans les principaux États membres en 2016 (en tonnes de produits et en tonnes équivalent poids vif)

		En tonnes de produit final			En tonnes équivalent poids vif
		Extra-UE	Intra-UE	Total	Total
Espagne	Frais	35	13.235	13.270	13.270
	Congelé	291	2.060	2.351	2.351
	Préparé / conserve	7.283	491	7.774	15.548
	Salé	3.559	124	3.683	4.899
	Séché	22	72	95	315
	Total	11.191	15.982	27.173	36.383
Italie	Frais	0	2.772	2.772	2.772
	Congelé	8	99	107	107
	Préparé / conserve	7.234	512	7.746	15.492
	Salé	1.284	1.958	3.243	4.313
	Séché	10	218	228	758
	Total	8.536	5.559	14.095	23.442
France	Frais	0	567	567	567
	Congelé	0	9	9	9
	Préparé / conserve	4.583	541	5.124	10.248
	Salé	312	47	359	478
	Séché	0	0	0	0
	Total	4.896	1.164	6.060	11.303
Allemagne	Frais	0	792	792	792
	Congelé	137	389	526	526
	Préparé / conserve	779	561	1.340	2.681
	Salé	0	35	35	46
	Séché	2	4	6	21
	Total	918	1.781	2.699	4.066
Royaume-Uni	Frais	0	21	21	21
	Congelé	43	13	56	56
	Préparé / conserve	155	1.106	1.261	2.522
	Salé	0	10	10	14
	Séché	33	238	271	902
	Total	231	1.388	1.619	3.515

Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données EUROSTAT / COMEXT.

3.1.3 Exportations

Les principaux exportateurs sont l'Espagne, l'Italie, la Croatie, la France et la Grèce. Les exportations se concentrent principalement sur trois produits : l'anchois salé, l'anchois frais et l'anchois préparé ou en conserve. Les détails des exportations pour les principaux États membres sont affichés au tableau 4.

Anchois salé

L'anchois salé est le produit à base d'anchois le plus exporté par les cinq plus grands exportateurs (l'Espagne, l'Italie, la Croatie, la France et la Grèce). Les exportations de ces cinq États membres totalisent 16.408 tonnes équivalent poids vif.

L'Espagne, la Croatie et l'Italie sont des exportateurs importants d'anchois salé : entre 3.211 et 7.454 tonnes équivalent poids vif ont été exportées par chaque État membre en 2016. La majeure partie des exportations est destinée aux pays tiers : selon l'État membre, de 72 % à 95 % du volume des exportations est envoyé vers les pays hors-UE (surtout l'Albanie, le Maroc et la Tunisie).

Anchois frais

Les principaux exportateurs sont l'Espagne (5.360 tonnes en 2016), l'Italie (5.210 tonnes en 2016 et 9.639 tonnes en 2015), la France (2.476 tonnes), la Croatie (1.397 tonnes) et la Grèce (1.057 tonnes). L'anchois frais est la principale forme de conservation des exportations d'anchois en provenance de France. En 2016, cette forme de conservation a représenté 66 % du volume des exportations de produits à base d'anchois (en équivalent poids vif). En 2016, l'anchois frais a représenté entre 15 % (en Espagne) et 39 % (en Italie) du volume total des exportations d'anchois pour chaque État membre. L'anchois frais est surtout exporté au sein de l'UE (de 66 % à 100 % selon l'État membre).

Anchois préparé et en conserve

En 2016, les anchois préparés ou en conserve se situent parmi les principaux produits exportés en volume : 6.883 tonnes équivalent poids vif provenant d'Espagne, 4.573 tonnes équivalent poids vif d'Italie (par rapport à 5.744 tonnes équivalent poids vif en 2015), 1.159 tonnes équivalent poids vif de France, 980 tonnes équivalent poids vif de Croatie et 399 tonnes équivalent poids vif de Grèce. Les anchois préparés ou en conserve sont surtout exportés au sein de l'UE depuis l'Espagne, la Croatie, la France et la Grèce. Seule l'Italie est davantage orientée vers le marché hors-UE (64 % des exportations sont destinés aux pays tiers).

Anchois congelé

Trois États membres sont de grands exportateurs d'anchois congelé : l'Espagne (3.938 tonnes en 2016), la Croatie (1.440 tonnes) et la Grèce (1.190 tonnes). Les exportations d'anchois congelé sont limitées à l'Italie et à la France.

Anchois séché

L'Espagne est le seul exportateur important d'anchois séché : en 2016, ce pays a exporté 806 tonnes de produit (soit 2.682 tonnes équivalent poids vif).

Tableau 4 : Exportations d'anchois dans les principaux États membres en 2016 (en tonnes de produits et en tonnes équivalent poids vif)

		En tonnes de produit final			En tonnes équivalent poids vif
		Extra-UE	Intra-UE	Total	Total
Espagne	Frais	1.830	3.530	5.360	5.360
	Congelé	3.557	381	3.938	3.938
	Préparé / conserve	1.122	2.320	3.441	6.883
	Salé	4.623	982	5.604	7.454
	Séché	541	265	806	2.682
	Total	11.672	7.477	19.149	26.317

Italie	Frais	526	4.684	5.210	5.210
	Congelé	236	104	340	340
	Préparé / conserve	1.461	825	2.286	4.573
	Salé	2.294	120	2.414	3.211
	Séché	11	32	43	143
	Total	4.529	5.765	10.293	13.476

Croatie	Frais	217	1.180	1.397	1.397
	Congelé	217	1.223	1.440	1.440
	Préparé / conserve	1	489	490	980
	Salé	2.965	1.140	4.105	5.459
	Séché	0	0	0	0
	Total	3.400	4.032	7.432	9.277

France	Frais	0	2.476	2.476	2.476
	Congelé	42	33	74	74
	Préparé / conserve	36	544	580	1.159
	Salé	23	3	26	35
	Séché	0	0	0	1
	Total	101	3.054	3.156	3.744

Grèce	Frais	304	753	1.057	1.057
	Congelé	1	1.189	1.190	1.190
	Préparé / conserve	23	177	199	399
	Salé	13	174	188	249
	Séché	0	1	1	3
	Total	341	2.293	2.634	2.897

Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données EUROSTAT / COMEXT.

3.1.4 Production d'anchois préparés ou en conserve

Les statistiques de production d'anchois transformé sont élaborées en s'appuyant sur les données EUROSTAT / PRODCOM. Elles sont disponibles pour « l'anchois préparé ou en conserve » et concernent les conserves d'anchois à l'huile. Les statistiques élaborées à partir des données EUROSTAT/PRODCOM concernent la sortie usine et permettent de calculer le prix du produit à ce stade de la filière.

L'Espagne est le plus grand producteur de l'UE avec 11.124 tonnes pour 134 millions d'euros en 2016 (soit + 28 % en volume et + 27 % en valeur par rapport à 2008). L'Italie est le deuxième plus grand producteur avec 3.951 tonnes et 37 millions d'euros en 2016 (soit – 40 % en volume et – 34 % en valeur par rapport à 2008).

Élaboré sur les données EUROSTAT/PRODCOM, le prix sortie usine pour l'anchois préparé ou en conserve varie entre 1,24 EUR/kg (en Croatie en 2014) et 28,64 EUR/kg (en France en 2015) : cette différence met en évidence la grande diversité des produits dans cette catégorie. Les prix oscillent entre 10,66 EUR/kg et 12,51 EUR/kg en Espagne et entre 8,43 EUR/kg et 12,37 EUR/kg en Italie (avoisinant 9,37 EUR/kg en 2016).

Les graphiques suivants montrent l'évolution du volume, de la valeur et du prix de l'anchois préparé ou en conserve en Italie et en Espagne entre 2008 et 2016 (évolution de l'indice).

Figure 2: Évolution de l'indice de volume, de valeur et de prix de l'anchois préparé ou en conserve en Espagne entre 2008 et 2016 (100 = 2008)

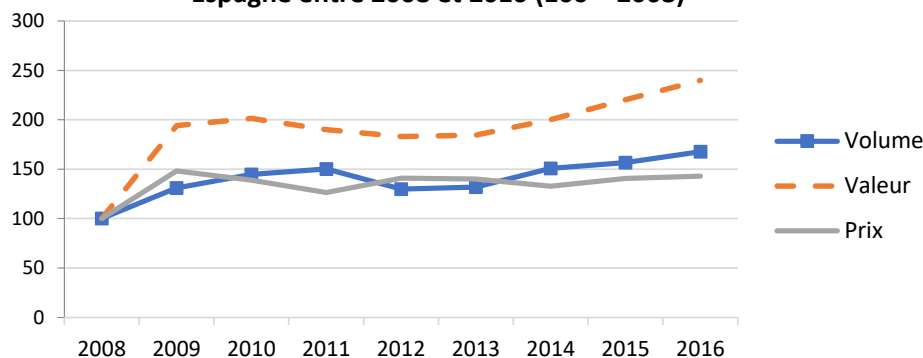
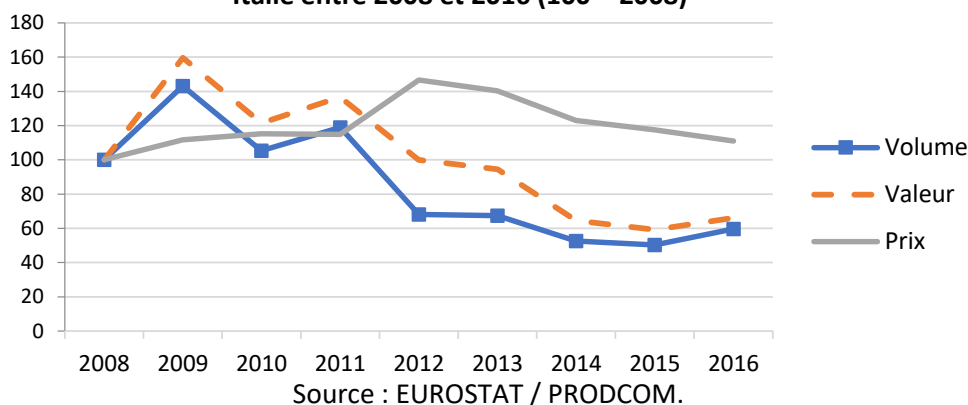


Figure 3: évolution de l'indice de volume, de valeur et de prix de l'anchois préparé ou en conserve en Italie entre 2008 et 2016 (100 = 2008)



Le tableau ci-dessous indique les données en volume, en valeur et en prix (en sortie usine) pour l'anchois préparé ou en conserve par État membre (les données ne sont pas disponibles pour l'ensemble des États membres).

Tableau 5 : Volume, valeur et prix de l'anchois préparé ou en conserve par État membre

Volume (en tonnes)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Espagne	8.707	8.683	9.604	9.968	8.616	8.749	10.012	10.396	11.124
Italie	6.633	9.489	6.993	7.893	4.520	4.470	3.482	3.340	3.951
Grèce	605	561	1.038	554	644	694	723	750	743
Estonie	ND	ND	0	0	2	105	99	992	208
France	ND	211	ND	ND	84	94	143	110	176
Croatie	2.195	19	4	40	0	49	700	329	24
Royaume-Uni	0	ND	22	ND	0	ND	0	0	0
Portugal	39	35	63	35	ND	ND	ND	6	15
Bulgarie	0	ND	76	ND	ND	ND	69	ND	ND

Valeur (en milliers d'euros)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Espagne	105.954	108.636	112.603	106.286	102.414	103.237	112.041	123.220	134.237
Italie	55.942	89.329	67.954	76.415	55.907	52.892	36.101	33.089	37.003
Grèce	2.606	3.630	4.768	3.466	3.221	3.484	3.653	4.248	4.033
Estonie	ND	ND	0	0	27	867	819	5.873	1.234
France	ND	1.862	ND	ND	1.286	1.522	2.028	3.152	ND
Croatie	3.479	47	9	156	0	153	869	1.604	372
Royaume-Uni	0		191	ND	0	ND	0	0	0
Portugal	408	451	720	433	ND	ND	ND	151	230
Bulgarie	0	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND

Prix (en EUR/kg)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Espagne	12,17	12,51	11,72	10,66	11,89	11,80	11,19	11,85	12,07
Italie	8,43	9,41	9,72	9,68	12,37	11,83	10,37	9,91	9,37
Grèce	4,31	6,47	4,59	6,26	5,00	5,02	5,06	5,66	5,43
Estonie	ND	ND	ND	ND	15,81	8,25	8,26	5,92	5,92
France	ND	8,81	ND	ND	15,34	16,16	14,23	28,64	ND
Croatie	1,59	2,47	2,37	3,89	ND	3,13	1,24	4,87	15,49
Royaume-Uni	ND	ND	8,71	ND	ND	ND	ND	ND	ND
Portugal	10,55	13,01	11,50	12,29	ND	ND	ND	27,23	15,62
Bulgarie	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND

ND : non disponible.

Source : EUROSTAT / PRODCOM.

3.2 Segmentation du marché pour l'anchois transformé

La segmentation du marché repose sur les caractéristiques suivantes :

- type de transformation,
- ingrédients supplémentaires,
- échelle de production,
- marques,
- label de qualité particulier (indication géographique).

3.2.1 Type de processus

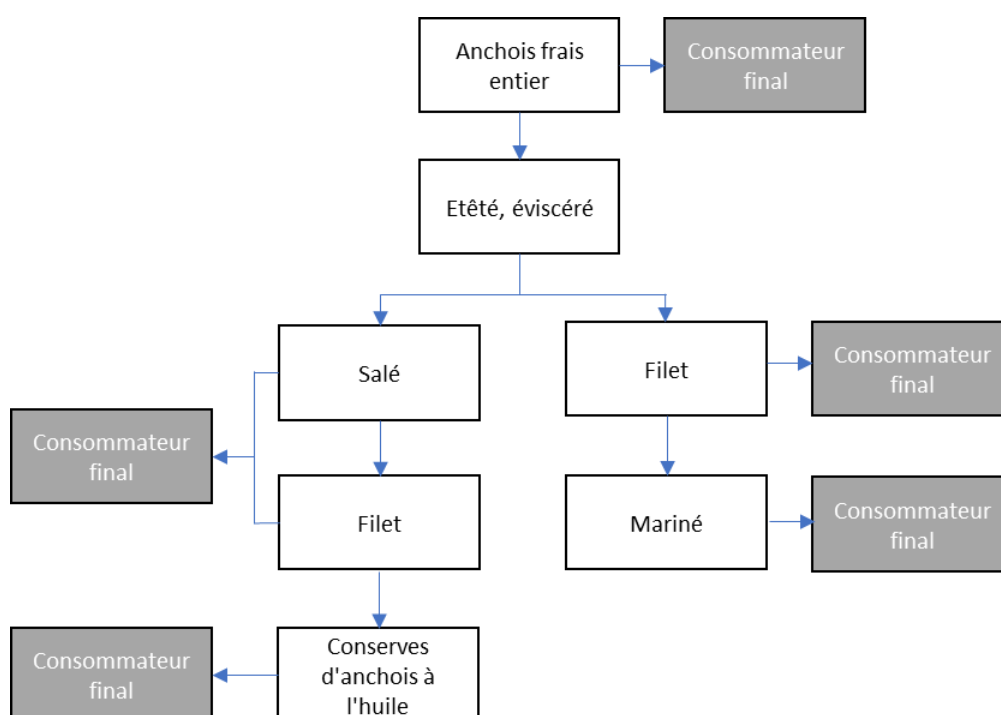
L'anchois peut être consommé frais ou transformé. Les principaux produits transformés sont :

- l'anchois en conserve,
- l'anchois salé,
- l'anchois mariné.

En Italie, le principal produit transformé à base d'anchois est l'anchois en conserve à l'huile ; ce produit est une semi-conserve avec une durée de conservation de 18 mois. Il est inclus dans l'analyse de la structure des prix de cette étude de cas (tant pour la production artisanale que pour la production industrielle). L'anchois salé peut être utilisé comme matière première pour la production d'anchois en conserve à l'huile. Les parties prenantes estiment que 95 % du volume d'anchois salé disponible est utilisé pour la production de l'anchois en conserve. L'anchois salé peut être considéré comme un produit final et vendu aux consommateurs (il est estimé représenter 5 % du volume). En Italie, l'anchois salé destiné au consommateur final est un produit traditionnel et est également inclus dans l'analyse de la structure des prix (la production artisanale).

Le schéma suivant indique les stades de production pour chaque type de produit.

Figure 4 : Étapes de la production pour les différents types d'anchois transformé



3.2.2 Types d'ingrédients

Différents types d'huile peuvent être utilisés pour l'anchois en conserve à l'huile, notamment l'huile d'olive et l'huile de tournesol.

En outre, des ingrédients particuliers peuvent être ajoutés pour l'anchois en conserve à l'huile et l'anchois mariné. Il existe une large diversité d'ingrédients : épices, herbes aromatiques, etc.

3.2.3 Conditionnement

L'anchois transformé est conditionné dans des bocaux en verre ou dans des boîtes en métal.

3.2.4 Échelle de production

En Italie, différents types d'entreprises produisent des conserves d'anchois :

- Les entreprises produisant à l'échelle industrielle : plusieurs étapes ou l'intégralité des étapes de production peuvent être réalisées dans des pays tiers dans le bassin méditerranéen,

notamment en Albanie, en Tunisie et au Maroc (voir les flux des importations / exportations des produits à base d'anchois en provenance / vers l'Italie à la section 2.3).

- La production artisanale : un grand nombre d'entreprises artisanales transforme l'anchois partout en Italie. Elles commercialisent surtout leurs produits au niveau régional.

3.2.5 Marques

Plusieurs marques sont présentes sur le marché. Ce sont des marques d'entreprises et des marques de distributeurs.

3.2.6 Label de qualité (indications géographiques)

Il existe deux indications géographiques reconnues dans l'Union européenne pour l'anchois et sont toutes deux des indications géographiques protégées (IGP) :

- l'IGP « *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* » (Italie, reconnue en 2008),
- l'IGP « *Anchois de Collioure* » (France, reconnue en 2004).

Ces deux IGP concernent l'anchois transformé. Selon les informations collectées dans le cadre de cette étude, aucune vente n'a été effectuée sous la dénomination IGP *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* en 2017 (moins d'une tonne vendue sous cette dénomination en 2015 et en 2016) du fait de la petite taille de l'anchois pêché en Mer de Ligurie ne satisfaisant pas les critères de l'IGP.

Figure 5 : Logo PGI



3.3 Le marché italien

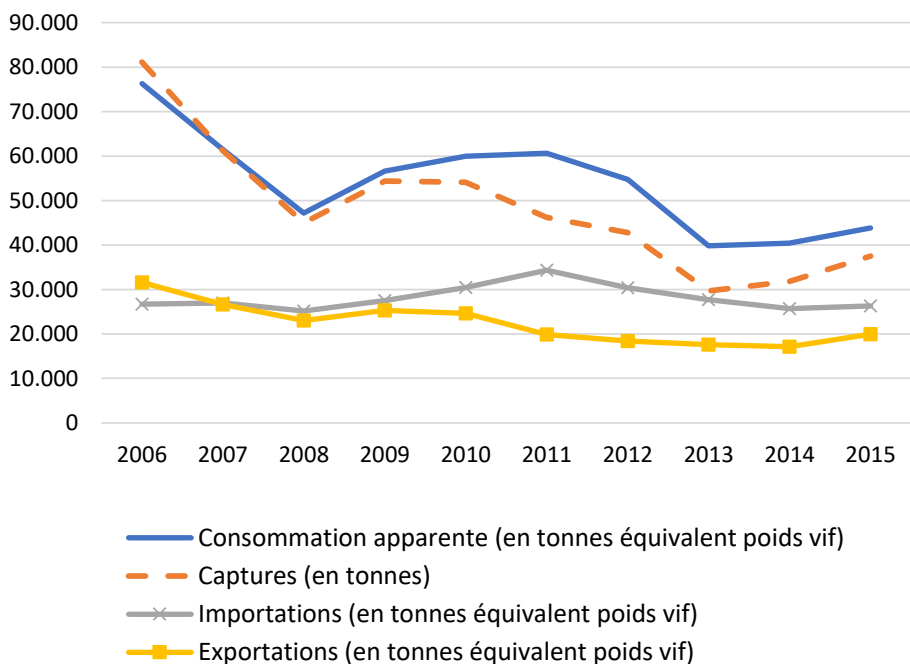
3.3.1 Bilan d'approvisionnement

En Italie, en 2015, la consommation apparente pour l'anchois a été estimée à 43.832 tonnes équivalent poids vif. Entre 2006 et 2015, la consommation apparente a fortement diminué (- 43 % par rapport à 2006 où elle était de 76.307 tonnes) du fait d'une diminution importante des captures. En effet, la consommation a diminué de 32.476 tonnes équivalent poids vif tandis que les captures ont diminué de 43.663 tonnes au cours de cette période. Le taux d'autosuffisance varie entre 75 % (en 2013) et 106 % (les captures étant supérieures à la consommation apparente en 2006). En 2015, l'autosuffisance était de 86 %.

Les importations sont restées relativement stables (- 2 % en volume équivalent poids vif entre 2006 et 2015) tandis que les exportations ont affiché une forte baisse du fait de la diminution des captures (- 37 %).

Le graphique suivant montre l'évolution des captures, des importations, des exportations et de la consommation apparente de l'anchois entre 2006 et 2015.

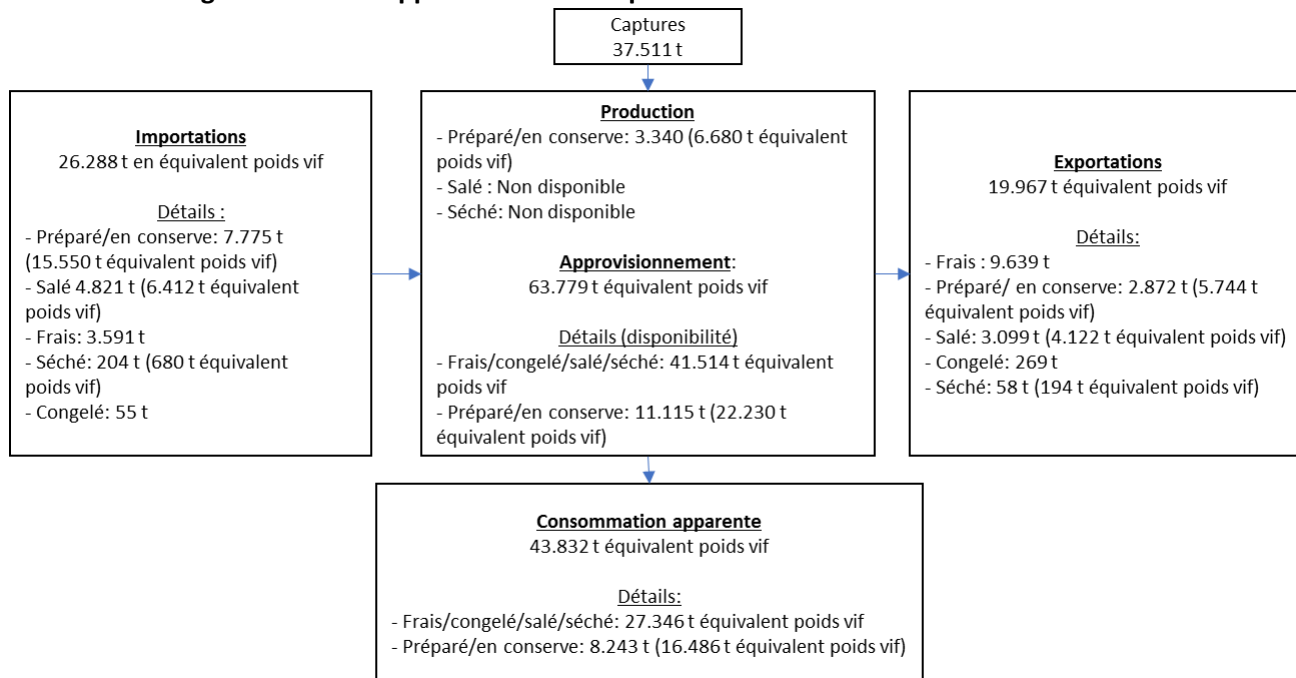
Figure 6 : Évolution des captures, des importations, des exportations et le la consommation apparente en Italie entre 2006 et 2015 (en équivalent poids vif)



Source : Élaboration EUMOFA s'appuyant sur les données EUROSTAT et EUROSTAT-COMEXT.

Le schéma suivant fournit des informations détaillées concernant le bilan d’approvisionnement pour l’anchois en Italie.

Figure 7: Bilan d’approvisionnement pour l’anchois en Italie en 2015

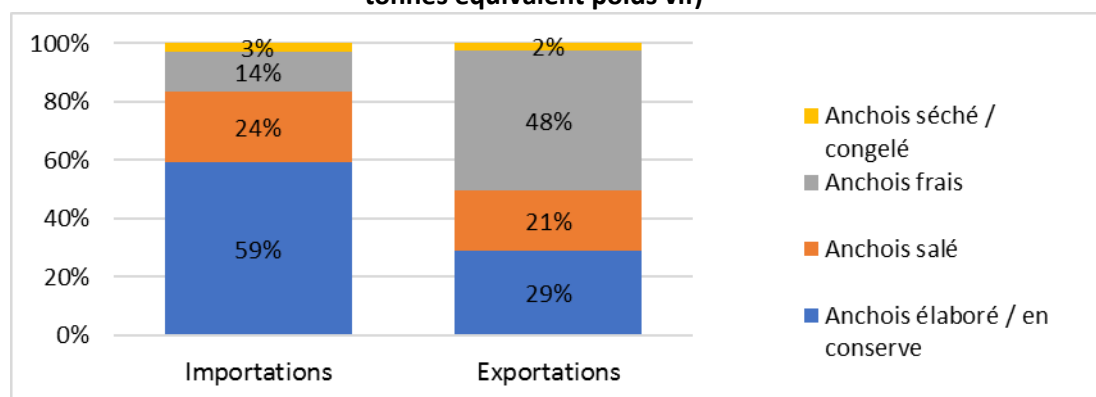


Source : Élaboration EUMOFA s'appuyant sur les données EUROSTAT et EUROSTAT-COMEXT.

En Italie, en 2015, l'anchois préparé ou en conserve représente 38 % de la consommation apparente d'anchois. Les trois quarts (soit 74 %) de l'anchois préparé ou en conserve disponibles (production et importations) sont consommés sur le marché national et un quart (soit 26 %) est exporté.

Les importations (26.288 tonnes équivalent poids vif en 2015) sont supérieures aux exportations (19.967 tonnes équivalent poids vif). Les importations sont surtout composées d'anchois préparé ou en conserve (59 % du volume en équivalent poids vif) et d'anchois salé (24 %). Les exportations comprennent également une part importante d'anchois frais (48 %).

Figure 8 : Part des différents types de produits dans les importations et les exportations en 2015 (en tonnes équivalent poids vif)



Source : Élaboration EUMOFA s'appuyant sur les données EUROSTAT-COMEXT.

3.3.2 Production

En Italie, la production d'anchois préparé ou en conserve a atteint 3.340 tonnes en 2015 et 3.951 tonnes en 2016 (source : EUROSTAT / PRODCOM). D'après les entretiens avec les acteurs de la filière, entre 8 et 10 sociétés industrielles produisent environ 75-80 % de la production nationale (entre 2.500 et 3.000 tonnes de production industrielle), les 20-25 % restant sont exploités par les entreprises artisanales (entre 500 et 1.000 tonnes de production artisanale). Aucune information n'est disponible concernant le volume de la production d'anchois salé en Italie.

Les producteurs industriels et artisanaux ont fait part de leurs préoccupations concernant la taille de l'anchois et la durabilité des stocks. Des poissons de plus grande taille sont plus faciles à transformer (notamment au niveau du filetage) et sont mieux valorisés sur le marché. Pour les producteurs industriels, 10-12 cm est une taille convenable pour transformer l'anchois. Concernant l'IGP « *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* », les spécifications ont fixé la taille minimale pour l'anchois à 12 cm et la taille maximale à 20 cm (soit de 35 à 50 poissons/kg).⁴ D'après les entretiens, l'absence de ventes dans la catégorie IGP en 2017 est le fait du volume inexistant d'anchois atteignant la taille minimale pêché dans la zone protégée.

3.3.3 Consommation

La disponibilité des informations concernant la consommation de l'anchois transformé en Italie est limitée. Des entretiens qualitatifs avec les parties prenantes de la filière ont permis de collecter différentes données :

- le marché national de l'anchois transformé a augmenté au cours des dernières années (de + 2 % à + 3 % par an) ;
- l'anchois transformé est surtout consommé lors des fêtes, notamment à Noël et à Pâques, d'après un entretien avec un transformateur ;

⁴ Source : http://images.ge.camcom.gov.it/f/prodotti_tipici/acciughe_igp/di/disciplinare_acciughe.pdf

- la consommation de l'anchois transformé concerne surtout la conserve d'anchois à l'huile ; les parties prenantes estiment qu'environ 95 % de l'anchois salé est utilisé en tant que matière première pour les conserves d'anchois à l'huile.

3.3.4 Importations

Produits préparés ou en conserve (7.746 tonnes ; 64,8 millions d'euros ; 8,36 EUR/kg en 2016 ; source : EUROSTAT/COMEXT).

En termes d'équivalent poids vif, les anchois préparés ou en conserve représentent 59 % des importations totales d'anchois en Italie. Les importations ont atteint 64,8 millions d'euros et 7.746 tonnes en 2016.

Le Maroc et l'Albanie représentent presque les deux tiers des importations (soit 64 % en volume et en valeur des importations) ; la Tunisie est le troisième fournisseur avec 15 % du volume importé. En 2012, les importations ont atteint leur plus haut niveau (9.794 tonnes) du fait d'une augmentation des importations marocaines au cours des dix dernières années. En 2012, 4.683 tonnes ont été importées du Maroc par rapport à 2.715 tonnes en 2016.

Durant le pic en volume, les prix à l'importation n'étaient pas élevés, notamment pour les produits en provenance du Maroc (5,12 EUR/kg pour les produits marocains en 2012). Les prix moyens ont augmenté au cours de ces dernières années : ils sont restés inférieurs à 6,00 EUR/kg entre 2006 et 2012 pour atteindre 8,36 EUR/kg en 2016.

D'après les entretiens réalisés, les produits finaux peuvent être distribués sur le marché national sous des marques italiennes.

Produits salés (3.243 tonnes, 13,6 millions d'euros ; 4,20 EUR/kg en 2016 ; source : EUROSTAT/COMEXT).

L'anchois salé peut être utilisé soit en tant que produit final (soit 5 % du volume, selon les estimations des acteurs de la filière) soit en tant que matière première pour l'anchois préparé ou en conserve (soit 95 % du volume, selon les estimations).

En 2016, les produits salés ont représenté 24 % des importations italiennes en équivalent poids vif. Les importations ont atteint 3.242 tonnes de produit (4.313 tonnes équivalent poids vif) et 13,6 millions d'euros.

En 2016, trois pays ont représenté 84 % des importations en volume : l'Espagne (1.286 tonnes, soit 40 %), le Maroc (814 tonnes, soit 24 %) et la Croatie (638 tonnes, soit 20 %).

La Croatie a occupé une place importante jusqu'en 2012 : les importations italiennes provenant de Croatie ont atteint 5.597 tonnes (soit 68 % de l'anchois salé importé). Le volume s'est effondré depuis cette période (- 89 % entre 2012 et 2016). Le prix a augmenté, passant de 2,23 EUR/kg en 2012 à 4,25 EUR/kg en 2016. La chute des importations croates a coïncidé avec une baisse des captures croates d'anchois. En effet, elles se situaient entre 11.000 tonnes et 15.500 tonnes annuelles de 2006 à 2011, entre 8.000 et 9.000 tonnes de 2011 à 2014 et ont augmenté à 12.340 tonnes en 2015 (source : FAO).

Deux périodes peuvent être identifiées entre 2006 et 2016 :

- 2006-2011 : un niveau élevé d'importations (entre 7.000 et 8.200 tonnes importées annuellement), la Croatie représentant au moins les deux tiers du volume importé (entre 68 % et 84 % des importations en volume).
- 2012-2016 : la baisse du volume total des importations (entre 3.200 et 5.300 tonnes) du fait d'une forte baisse des importations en provenance de Croatie (638 tonnes importées en 2016)

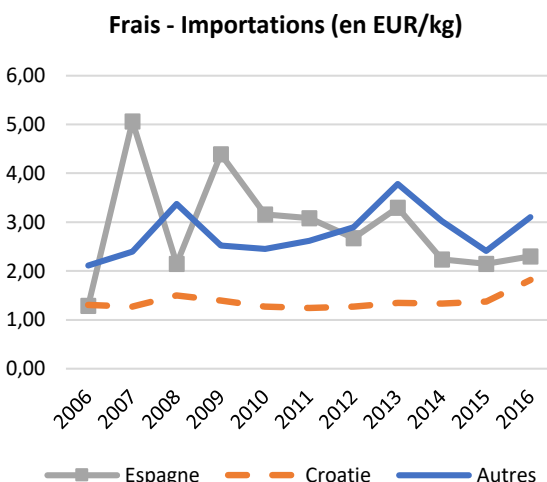
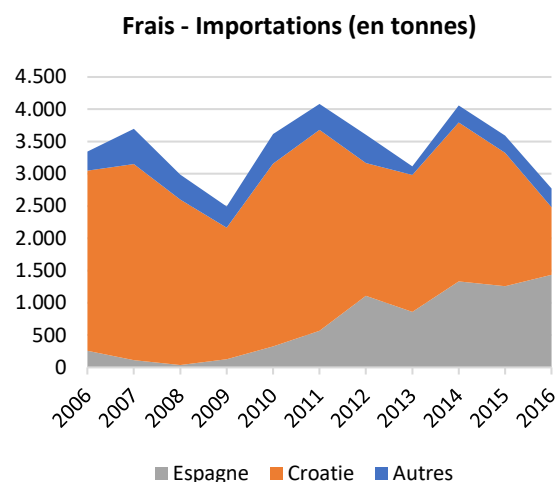
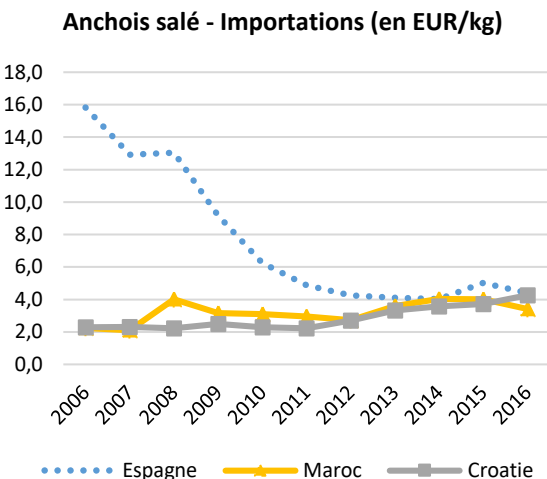
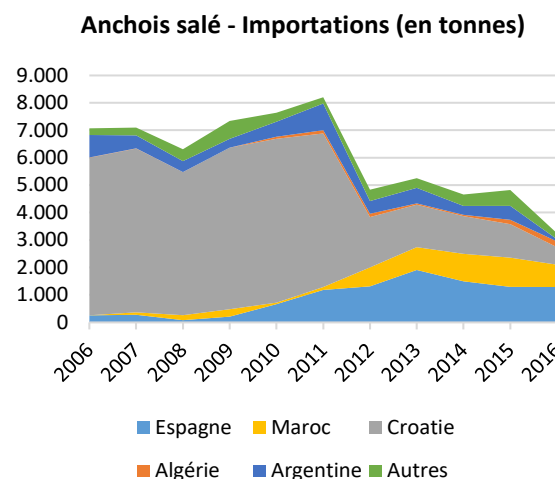
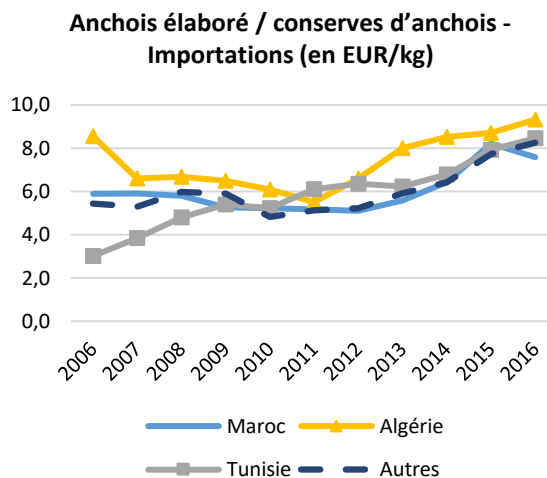
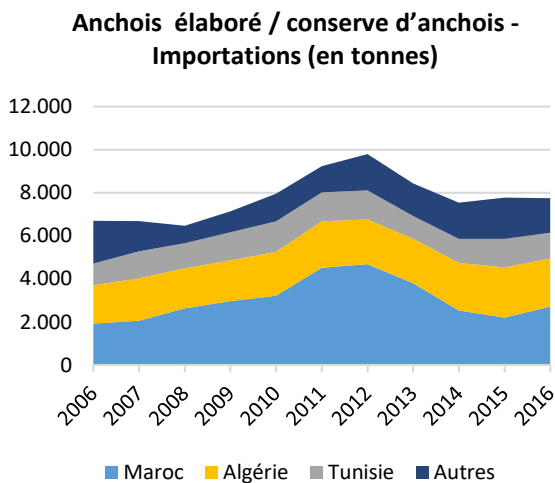
malgré l'augmentation des importations provenant d'Espagne et du Maroc (respectivement, 1.286 tonnes et 814 tonnes importées en 2016).

Anchois frais (2.772 tonnes ; 6,6 millions d'euros ; 2,20 EUR/kg en 2016 ; source : EUROSTAT/COMEXT).

En 2016, l'anchois frais a représenté 14 % des importations italiennes d'anchois. L'Espagne et la Croatie sont les principaux pays d'origine de l'anchois frais importé en Italie, ces deux États membres représentant 90 % des importations (respectivement, 1.434 tonnes et 1.047 tonnes en 2016). Les importations ont atteint un pic à 4.086 tonnes en 2011 puis ont diminué à 2.772 tonnes en 2016. Au cours de la période 2006-2016, la part croate s'est effondrée (83 % du volume importé provenant de Croatie en 2006 et 38 % en 2016), tandis que le volume provenant d'Espagne a fortement augmenté (8 % en 2006 et 52 % en 2016).

Le prix de l'anchois espagnol est resté supérieur au prix de l'anchois croate au cours de cette période (de 1,24 à 1,82 EUR/kg pour l'anchois croate par rapport à 1,29 – 5,06 EUR/kg pour l'anchois espagnol).

Figure 9 : Volume (en tonnes) et prix (en EUR/kg) des importations italiennes d'anchois et de produits à base d'anchois par pays d'origine entre 2006 et 2016



Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données EUROSTAT / COMEXT.

3.3.5 Exportations

Anchois frais (5.210 tonnes ; 11,5 millions d'euros ; 2,22 EUR/kg en 2016 ; source : EUROSTAT/COMEXT).

Entre 2006 et 2016, les exportations d'anchois frais en provenance d'Italie ont fortement diminué (- 74 % en volume) pour atteindre 5.210 tonnes en 2016 par rapport à 19.719 tonnes en 2006. En 2016, le prix à l'exportation a atteint 2,22 EUR/kg, le plus élevé depuis 2006 (le prix le plus faible étant 1,38 EUR/kg).

L'Espagne et l'Allemagne représentent 70 % des exportations italiennes d'anchois frais. Les exportations vers l'Espagne ont fortement diminué (18.460 tonnes en 2006 par rapport à 2.522 tonnes en 2016). Cette baisse a coïncidé avec une forte augmentation des captures d'anchois en Espagne : 8.193 tonnes capturées en 2006 et 49.982 tonnes en 2016. En Espagne, ces modifications sont liées à l'état des stocks et à la mise en œuvre de mesures de gestion pour l'anchois dans le Golfe de Gascogne. En 2016, l'Espagne était le deuxième plus grand pays pêcheur d'anchois au niveau mondial (l'Italie était le deuxième plus grand producteur mondial jusqu'en 2011 et le quatrième en 2016).

Anchois préparé ou en conserve (2.286 tonnes ; 26 millions d'euros ; 11,39 EUR/kg en 2016 ; source : EUROSTAT/COMEXT).

Entre 2006 et 2016, les exportations d'anchois préparés ou en conserve ont diminué en volume (- 18 %), tandis qu'elles ont augmenté en valeur (+ 7 %) : elles ont atteint 2.794 tonnes pour 15,2 millions d'euros en 2006 par rapport à 2.286 tonnes et 26,0 millions d'euros en 2016. Cette situation est le fait d'une forte augmentation du prix moyen à l'export qui est passé de 5,45 EUR/kg en 2006 à 11,39 EUR/kg en 2016.

De nombreux marchés affichent des exportations d'un volume similaire, entre 100 et 300 tonnes en 2016, le premier étant l'Australie, suivie par les États-Unis, le Japon, l'Autriche, l'Allemagne, l'Albanie, la France, la Belgique et le Canada. Les prix ont varié entre 6,40 EUR/kg (pour l'Albanie) et 14,13 EUR/kg (pour le Japon). Les exportations vers l'Albanie ont été nettement plus élevées jusqu'en 2015 et ont atteint un pic à 1.585 tonnes en 2008 (avec un prix bas, 2,36 EUR/kg).

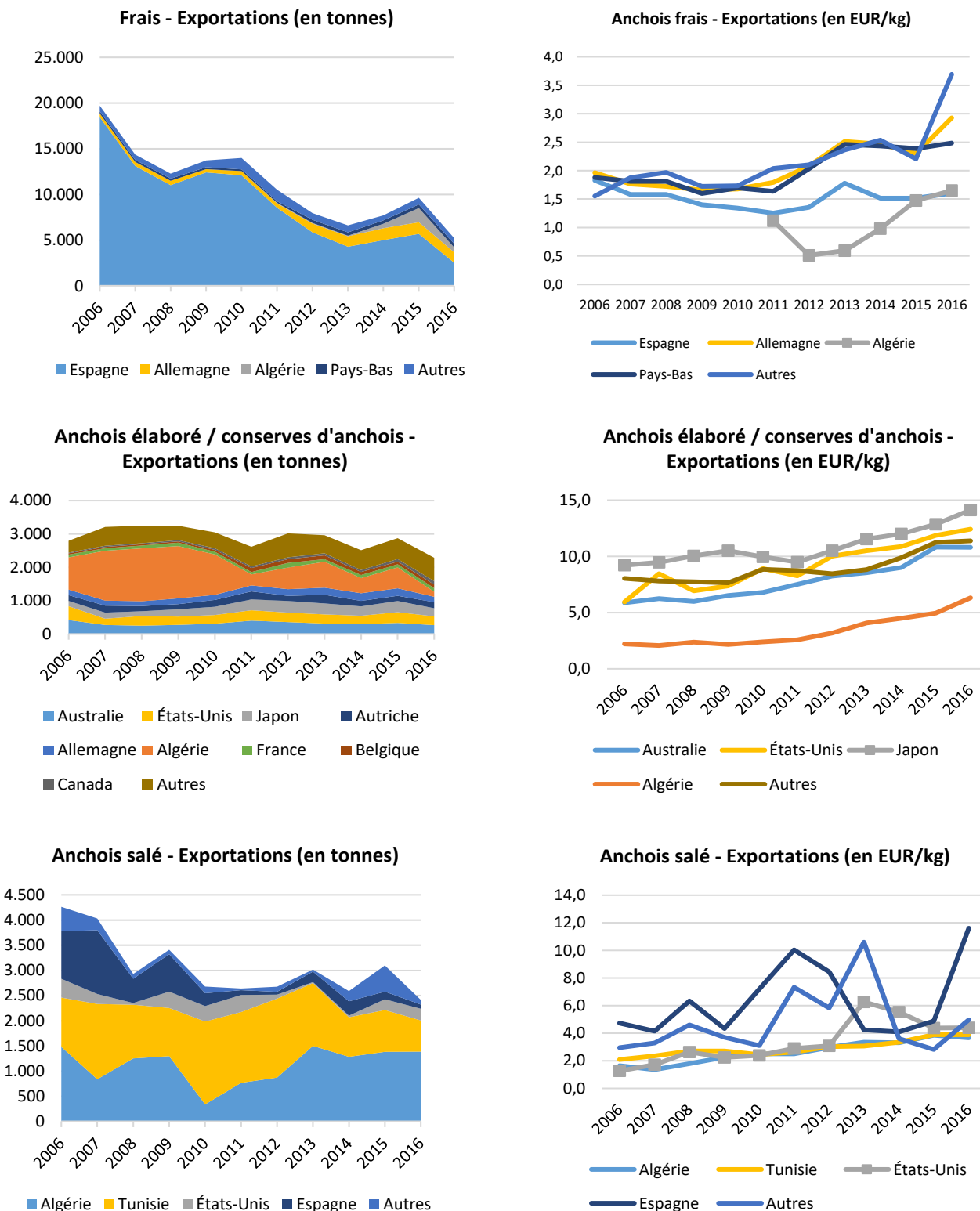
Anchois salé (2.414 tonnes ; 9,9 millions d'euros ; 4,11 EUR/kg en 2016; source : EUROSTAT/COMEXT).

Entre 2006 et 2016, le volume des exportations d'anchois salé a diminué de 43 %, pour atteindre 2.414 tonnes en 2016. Cependant, la baisse en valeur des exportations a été moins importante (- 7 % entre 2006 et 2016, pour atteindre 9,9 millions d'euros 2016) du fait d'une augmentation du prix (4,11 EUR/kg en 2016 par rapport à 2,54 EUR/kg en 2006).

L'Albanie est la principale destination des exportations (1.387 tonnes en 2016 pour 3,65 EUR/kg), suivie par la Tunisie (619 tonnes pour 3,88 EUR/kg) et les États-Unis (232 tonnes pour 4,38 EUR/kg).

L'anchois salé est commercialisé en tant que produit final pour plusieurs destinations (notamment les États-Unis) et en tant que matière première pour la production d'anchois préparé ou en conserve pour les autres destinations (par exemple, l'Albanie et la Tunisie sont des producteurs d'anchois préparé ou en conserve).

Figure 10 : Volume (en tonnes) et prix (en EUR/kg) des exportations d'anchois et des produits à base d'anchois par pays de destination entre 2006 et 2016



Source : EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données EUROSTAT / COMEXT.

4 LES PRIX AUX DIFFÉRENTS STADES DE LA FILIÈRE

Ce chapitre analyse les prix et les évolutions du prix aux différents stades de la filière de l'anchois transformé en Italie, avec l'objectif d'établir un cadre pour l'analyse et la transmission du prix (chapitre 4).

4.1 Sources sur les données relatives au prix

Les prix sont disponibles aux différents stades de la filière anchois (débarquement, commerce de gros, importations / exportations et sortie usine). Aucune donnée statistique n'est accessible au public au niveau de la distribution. Cependant, il faut noter que l'anchois transformé est couvert par des panels au niveau de la distribution. Le tableau suivant montre les sources des informations relatives aux prix de la filière anchois en Italie.

Tableau 6 : Sources des informations relatives au prix aux différents stades de la filière en Italie

Stades de la filière	Type de prix	Fréquence	Source
Premières ventes	Prix en premières ventes	Hebdomadaire, mensuelle, annuelle	EUMOFA
Premières ventes	Prix en premières ventes	Hebdomadaire, mensuelle, annuelle	ISMEA
Commerce de gros	Prix du commerce de gros	Hebdomadaire, mensuelle, annuelle	ISMEA
Sortie usine	Prix apparent pour l'anchois préparé ou en conserve (l'anchois salé n'est pas inclus)	Annuelle	EUROSTAT EUROSTAT / PRODCOM
Importations / exportations	Prix importations (FOB) / exportations (CIF) Frais, congelé, préparé ou en conserve, salé, séché	Mensuelle, annuelle	EUMOFA EUROSTAT/COMEXT
Distribution	Prix à la consommation	Mensuelle, annuelle	Panel d'entreprises Aucune donnée accessible au public
Consommation des ménages	Anchois frais consommé par un panel de ménages italiens	Mensuelle, annuelle	EUMOFA, élaboration s'appuyant sur les données EUROPANEL

Prix au débarquement

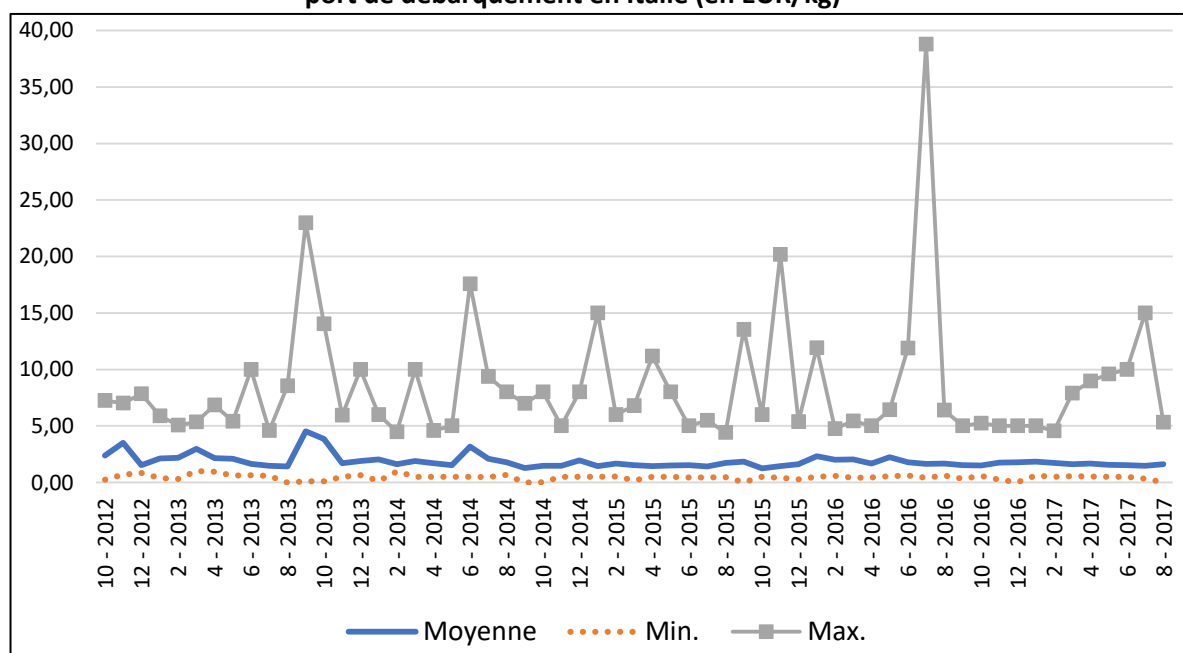
Au niveau national, le prix hebdomadaire moyen de l'anchois débarqué varie entre 1,35 EUR/kg (septembre 2013) et 4,54 EUR/kg (octobre 2015). Le prix annuel moyen oscille entre 1,70 EUR/kg et 2,29 EUR/kg. Le prix dépend de la taille de l'anchois débarqué et du volume débarqué par rapport à la demande.

Des données détaillées par port de débarquement montrent de grandes différences en fonction des zones : entre octobre 2012 et août 2017, la moyenne des prix hebdomadaires les plus faibles parmi les différents ports de débarquement était de 0,45 EUR/kg et la moyenne des prix les plus élevés parmi les différents ports de débarquement était de 8,54 EUR/kg. Les prix les plus élevés étaient supérieurs à 20 EUR/kg dans trois ports : Pescara en septembre 2013, Civitavecchia en juillet 2013 et Viareggio en novembre 2015.

Le graphique suivant présente le prix au débarquement d'anchois entre octobre 2012 et août 2017 en Italie :

- Moyenne : prix hebdomadaire moyen pour l'ensemble des ports de débarquement au niveau national.
- Minimum : prix hebdomadaire le plus faible au niveau des ports de débarquement.
- Maximum : prix hebdomadaire le plus élevé au niveau des ports de débarquement.

Figure 11 : Prix hebdomadaire moyen en premières ventes et prix minimum et maximum de l'anchois par port de débarquement en Italie (en EUR/kg)

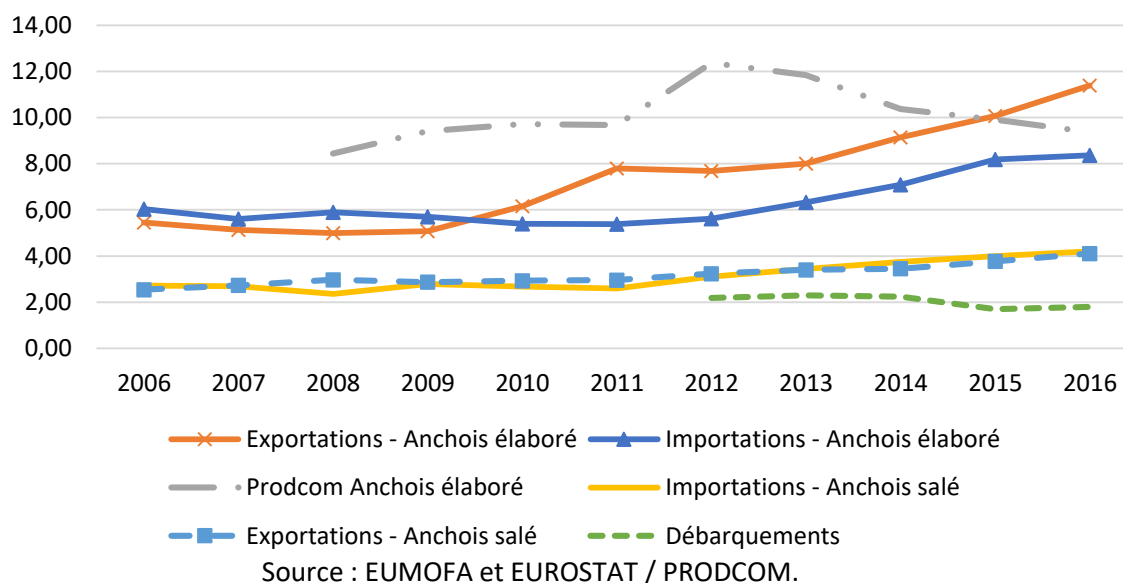


Source : EUMOFA

Synthèse des prix aux différents stades de la filière

Le graphique suivant indique le prix :

- **au débarquement (moyenne nationale)** : le prix a varié entre 1,70 et 2,18 EUR/kg entre 2012 et 2016 ;
- **à l'importation et à l'exportation de l'anchois salé** (ce prix peut inclure le produit final et la matière première pour la production d'anchois préparé ou en conserve) : les prix à l'importation et à l'exportation suivent les mêmes tendances (respectivement, + 55 % et + 61 % entre 2006 et 2016) et ont atteint respectivement 4,20 et 4,11 EUR/kg en 2016 ;
- **à l'importation et à l'exportation de l'anchois préparé ou en conserve** : depuis 2010, les prix à l'exportation restent plus élevés que les prix à l'importation (respectivement, 11,39 EUR/kg et 8,36 EUR/kg en 2016) ;
- **à la production** (EUROSTAT / PRODCOM) : en 2012, il a enregistré un pic à 12,37 EUR/kg puis a diminué pour atteindre 9,37 EUR/kg en 2016.

Figure 12 : Synthèse des prix disponibles pour l'anchois et l'anchois transformé aux différents stades de la filière

5 STRUCTURE DES PRIX DANS LA FILIÈRE

Ce chapitre analyse la structure des prix de trois produits :

- l'anchois en conserve à l'huile (en bocal de verre) au niveau industriel ;
- l'anchois en conserve à l'huile (en bocal de verre) au niveau artisanal ;
- l'anchois salé (en bocal de verre) au niveau artisanal.

L'analyse s'appuie sur des entretiens qualitatifs avec les producteurs (au niveau industriel et artisanal), sur les données de l'*Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare* (ANCIT) et d'autres sources disponibles (voir les informations indiquées au chapitre 3).

5.1 Conserve d'anchois à l'huile (en bocal de verre) au niveau industriel

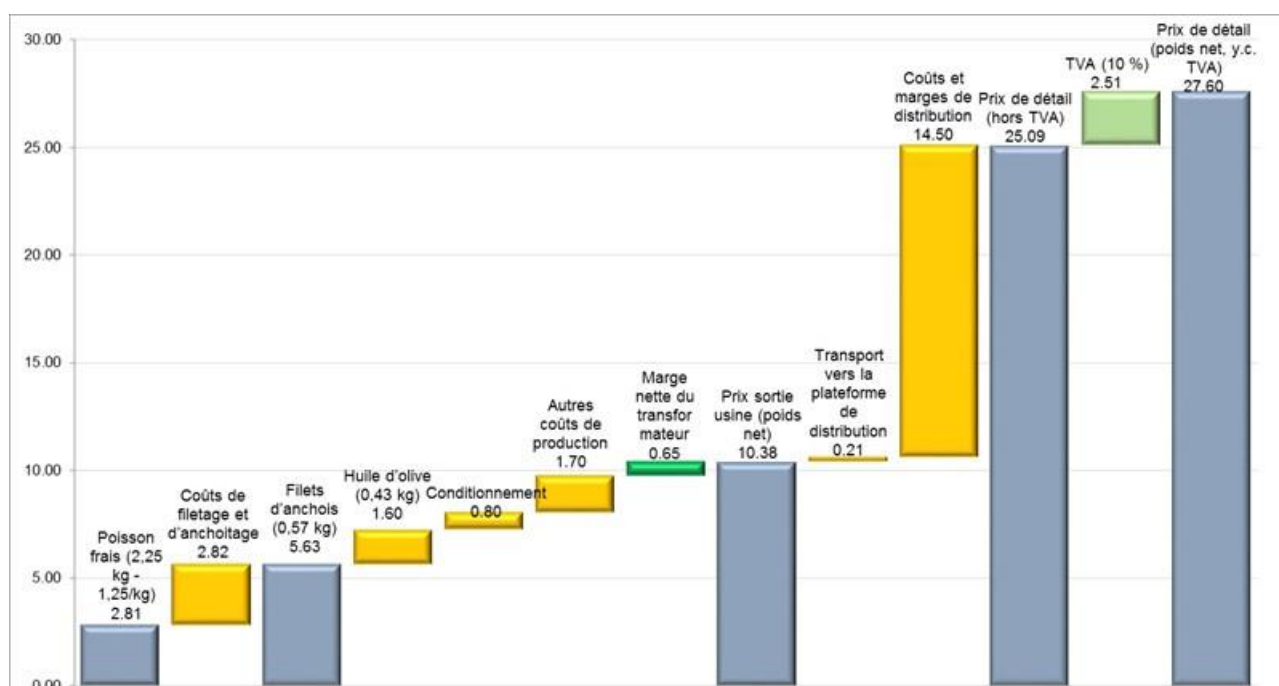
Pour produire 1 kg de conserve d'anchois à l'huile, il faut 2,25 kg de poisson. L'élaboration implique une perte de poids importante du fait de l'anchoitage et du filetage. Rendement de 20 à 25 % entre l'anchois frais et le filet salé (25 % pour l'analyse de la structure des prix ci-dessous). Dans le cas suivant, il y a 57 % d'anchois et 43 % d'huile dans le produit final. Le prix de la matière première (poisson frais) est de 1,25 EUR/kg (entre 1,00 et 1,50 EUR/kg d'après les entretiens). L'anchois utilisé pour la production industrielle provient d'Italie mais également d'autres pays.

L'analyse porte sur la production réalisée en Italie et dans les pays tiers et destinée au marché italien. Le marché italien offre une vaste gamme de prix pour les conserves d'anchois. Le prix retenu pour cette analyse est élaboré en s'appuyant sur les données de panels du marché italien (hypermarché et supermarché) pour les conserves d'anchois.

Il a été possible de collecter des informations relatives à certains coûts spécifiques (conditionnement, anchois, huile d'olive) tandis que d'autres coûts ont été regroupés sous la catégorie « autres coûts de production » réunissant notamment les coûts fixes et les coûts de main-d'œuvre.

Figure 13 : Structure des prix de la conserve d'anchois à l'huile au niveau industriel en Italie

	Moyenne (EUR/kg)	% du prix final
Poisson frais (2,25 kg - 1,25 EUR/kg)	2,81	10 %
Coûts de filetage et d'anchoitage	2,82	10 %
Filet d'anchois (0,57 kg)	5,63	20 %
Huile d'olive (0,43 kg)	1,60	6 %
Conditionnement	0,80	3 %
Autres coûts de production	1,70	6 %
Marge nette du transformateur	0,65	2 %
Prix sortie usine (poids net)	10,38	38 %
Transport à la plateforme de distribution	0,21	1 %
Coûts et marges de la distribution	14,50	53 %
Prix de détail (hors TVA)	25,09	91 %
TVA (10 %)	2,51	9 %
Prix de détail (poids net, y.c. TVA)	27,60	100 %



Source : Enquête EUMOFA.

5.2 Conserve d'anchois à l'huile (en bocal de verre) au niveau artisanal dans la région Ligurie

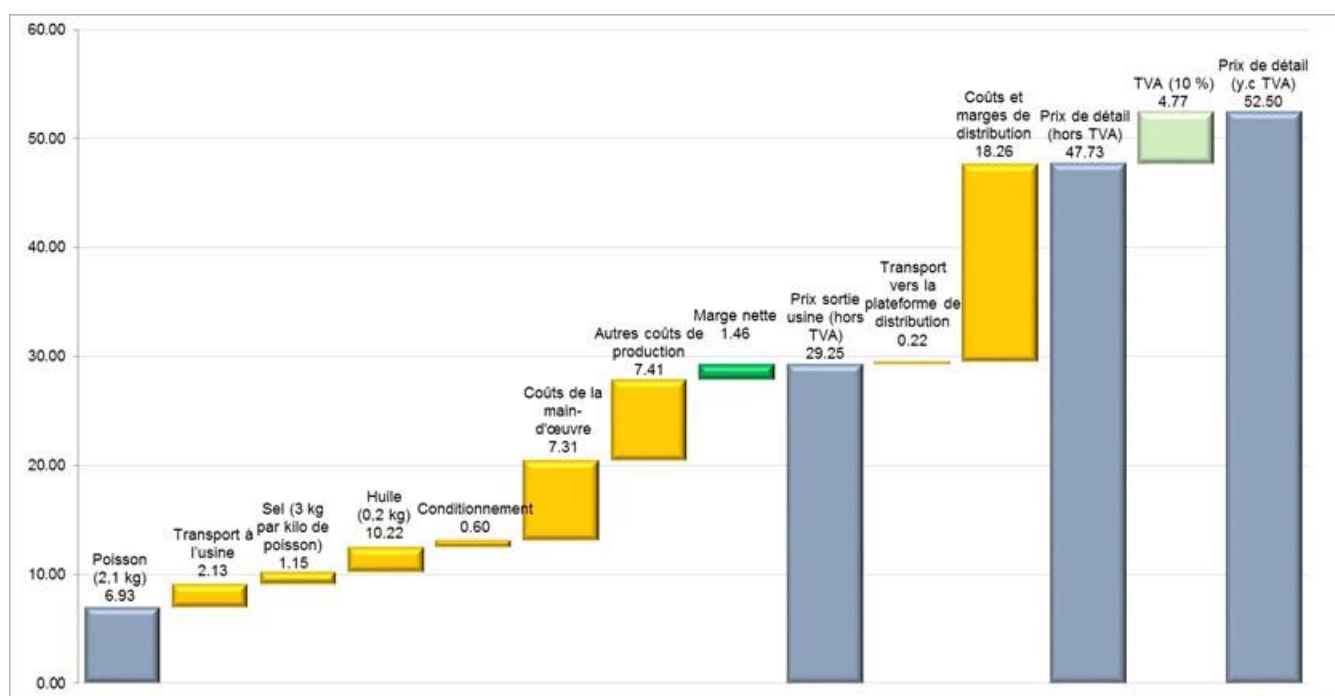
Pour produire 1 kg de conserve d'anchois à l'huile, il faut 2,1 kg de poisson. Il existe une importante perte de poids du fait de l'anchoitage et du filetage (rendement de 35 % entre l'anchois frais et le filetage). Dans le cas ci-dessous, il y a 80 % d'anchois et 20 % d'huile dans le produit final.

Le prix pour le poisson frais est de 3,25 EUR/kg (entre 3,00 et 3,50 EUR/kg d'après les entretiens). Le prix est supérieur à la moyenne nationale. D'après les entretiens réalisés, cette différence est le fait de la taille du poisson (11-12 cm, considérée une taille moyenne-grande pour l'anchois) et de la zone d'approvisionnement (zone ligurienne) où les prix en premières ventes pour l'anchois peuvent être plus élevés que le prix dans les autres zones (en Italie ou à l'étranger) pour un poisson de la même taille.

Il a été possible de collecter des informations relatives à certains coûts spécifiques (conditionnement, anchois, huile, coûts de la main-d'œuvre) tandis que d'autres coûts ont été regroupés sous la catégorie « autres coûts de production » réunissant les coûts fixes et les autres coûts variables. Les coûts de la main-d'œuvre concernent les salaires des personnes directement impliquées dans la production de l'anchois transformé.

Figure 14 : Structure des prix de l'anchois en conserve à l'huile au niveau artisanal dans la région Ligurie en Italie

	Moyenne (EUR/kg)	% du prix final
Poisson (2,1 kg)	6,93	13 %
Transport à l'usine	2,13	4 %
Sel (3 kg par kilo de poisson)	1,15	2 %
Huile (0,2 kg)	2,25	4 %
Conditionnement	0,60	1 %
Coûts de la main-d'œuvre du transformateur	7,31	14 %
Autres coûts de production	7,41	14%
Marge nette du transformateur	1,46	3 %
Prix sortie usine (hors TVA)	29,25	56 %
Transport à la plateforme de distribution	0,22	0 %
Coûts et marges de la distribution	18,26	35 %
Prix de détail (hors TVA)	47,73	91 %
TVA (10 %)	4,77	9 %
Prix de détail (y.c TVA)	52,50	100 %



Source : Enquête EUMOFA.

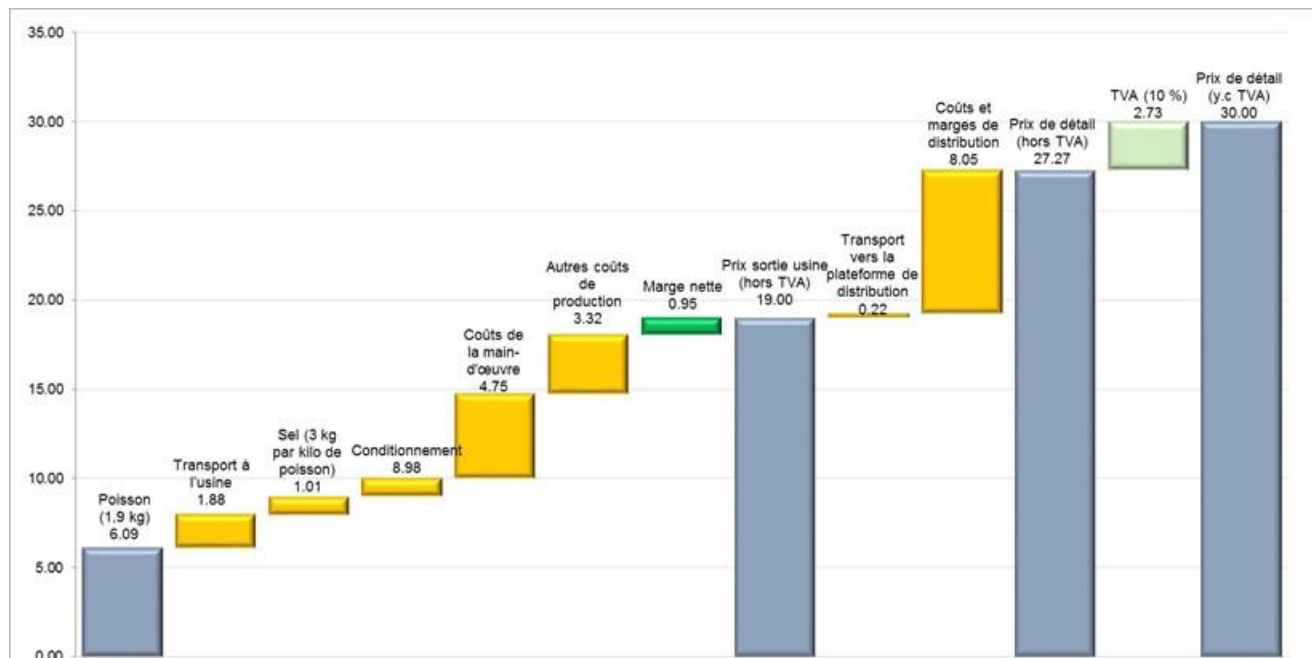
5.3 Anchois salé (en bocal de verre) au niveau artisanal dans la région Ligurie

Pour produire 1 kg de produit final d'anchois salé, il faut 1,9 kg de poisson. Il existe une perte importante du poids du fait de l'anchoitage (rendement de 40 %) ; l'épine dorsale du poisson n'est pas retirée.

Pour la production artisanale d'anchois salé, le prix pour le poisson frais est de 3,25 EUR/kg (entre 3,00 et 3,50 EUR/kg d'après les entretiens).

Figure 15 : Structure des prix de l'anchois salé au niveau artisanal dans la zone ligurienne en Italie

	Moyenne (EUR/kg)	% du prix final
Poisson (1,9 kg)	6,09	20 %
Transport à l'usine	1,88	6 %
Sel (3 kg par kilo de poisson)	1,01	3 %
Conditionnement	1,00	3 %
Coûts de la main-d'œuvre	4,75	16 %
Autres coûts de production	3,32	11 %
Marge nette du transformateur	0,95	3 %
Prix sortie usine (hors TVA)	19,00	63 %
Transport à la plateforme de distribution	0,22	1 %
Coûts et marges de distribution	8,05	27 %
Prix de détail (hors TVA)	27,27	91 %
TVA (10 %)	2,73	9 %
Prix de détail (y.c TVA)	30,00	100 %



Source : Enquête EUMOFA.

5.4 Comparaison des structures de prix des différents produits

L'analyse porte sur différents produits en termes de transformation (consève d'anchois à l'huile par rapport à l'anchois salé), d'organisation (l'échelle industrielle exploitée en Italie et à l'étranger par rapport à la production artisanale exploitée dans la région Ligurie) et de marchés (le marché national par rapport au marché régional). Ce chapitre compare la structure des prix pour :

- les deux produits en conserve : le niveau industriel par rapport au niveau artisanal dans la région Ligurie ;
- les deux produits artisanaux de la région Ligurie : l'anchois en conserve à l'huile d'olive par rapport à l'anchois salé.

Les détails sont fournis dans le tableau 7 et au graphique 18.

Anchois en conserve à l'huile d'olive : comparaison entre les produits industriels et artisanaux

Les prix de détail pour l'anchois en conserve à l'huile d'olive sont presque le double pour la production artisanale ligurienne (52,50 EUR/kg) par rapport à la production industrielle (27,60 EUR/kg). La comparaison entre les structures de prix montre des différences importantes dont les principaux facteurs sont :

- Les **coûts de la matière première** (comprenant le transport au site de transformation) : ils sont nettement plus élevés pour la production artisanale (9,07 EUR/kg, soit 17 % du prix final) que pour la production industrielle (2,81 EUR/kg, soit 10 % du prix final). Cette situation est due au prix du poisson et aux coûts de transport :
 - Le **prix du poisson** est plus élevé pour la production artisanale (6,93 EUR/kg par rapport à 2,81 EUR/kg) du fait de la taille du poisson et de l'origine de l'approvisionnement. En effet, l'anchois utilisé dans la production artisanale ligurienne provient de la région Ligurie tandis que l'anchois exploité par la production industrielle provient de différentes origines (nationales et internationales). Cependant, le volume de poisson nécessaire pour 1 kg de produit final est relativement similaire pour les deux produits (2,3 kg pour la production industrielle par rapport à 2,1 kg pour la production artisanale).
 - Pour la production artisanale, les **coûts de transport vers le lieu de transformation** représentent 2,13 EUR/kg de produit final. Ces coûts sont élevés (1,00 euro pour le transport d'un kilogramme de poisson frais) du fait des faibles volumes concernés (les coûts de transport tendent à augmenter lorsque le volume transporté diminue).
- Les **coûts de production** sont plus élevés pour la production artisanale opérant en Italie que pour la production industrielle réalisant certaines activités de transformation dans des pays tiers (respectivement, 20,18 EUR/kg et 7,57 EUR/kg). Pour la production artisanale, une grande partie des coûts de production est imputable au coût du travail (7,31 EUR/kg).
- Les **coûts de distribution (de la sortie usine à la distribution)** sont inférieurs pour le produit industriel par rapport à la production artisanale (14,71 EUR/kg par rapport à 18,48 EUR/kg). Ils représentent 53 % du prix du produit industriel et 35 % du prix du produit artisanal.

D'après les entretiens réalisés, la production industrielle représente entre 75 % et 80 % de la production nationale, tandis que la production artisanale représente entre 20 et 25 % de la production nationale.

Produits artisanaux de la région Ligurie : comparaison entre l'anchois en conserve à l'huile d'olive et de l'anchois salé

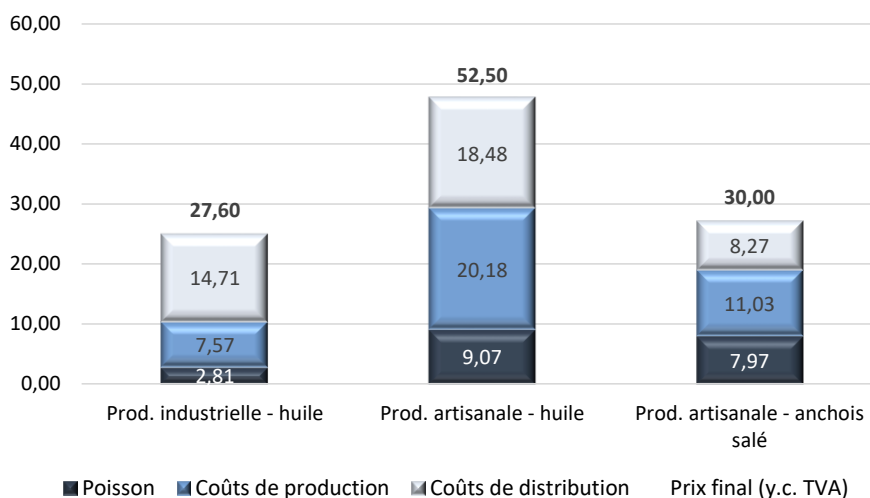
Le prix de détail du produit salé (30,00 EUR/kg) est inférieur au prix de l'anchois en conserve à l'huile d'olive (52,50 EUR/kg). Les principaux facteurs expliquant ces différences sont :

- Le **volume de poisson frais** utilisé pour 1 kg de produit final est légèrement inférieur pour le produit salé (1,9 kg) que pour le produit en conserve (2,1 kg) du fait de :

- un rendement plus élevé pour le produit salé (40 % par rapport à 37,5 %) ;
- une quantité moins importante d'anchois dans le produit final (75 % pour l'anchois salé et 80 % pour les conserves d'anchois à l'huile).
- Les **coûts de production** sont supérieurs pour l'anchois en conserve à l'huile (20,18 EUR/kg par rapport à 11,03 EUR/kg pour l'anchois salé) du fait des étapes de transformation supplémentaires, notamment le retrait de l'arête dorsale de l'anchois effectué à la main (induisant une augmentation des coûts de la main-d'œuvre).
- Les **coûts de distribution** représentent entre 28 % et 35 % du prix du produit final. Ils sont nettement plus élevés pour l'anchois en conserve (avec un prix de détail supérieur) que pour l'anchois salé, respectivement 18,48 EUR/kg et 8,27 EUR/kg.

Tableau 7 : Comparaison de la structure des prix des trois différents produits à base d'anchois transformé

		Industriel - à l'huile	Artisanal - à l'huile	Artisanal - salé
Produit final en EUR/kg (en poids net)	Prix final (y.c. TVA)	27,60	52,50	30,00
	TVA (10 % du prix à l'excl. des taxes)	2,51	4,77	2,73
	Coûts de distribution et TVA (de la sortie usine au consommateur final)	14,71	18,48	8,27
	Coût de production (de l'entrée en usine à la sortie usine)	7,52	20,18	11,03
	Poisson (y compris les coûts de transport vers l'usine)	2,81	9,07	7,97
% du prix final	Prix final (y.c. TVA)	100 %	100 %	100 %
	TVA (10 % du prix à l'excl. des taxes)	9 %	9 %	9 %
	Coûts de distribution et TVA (de la sortie usine au consommateur final)	53 %	35 %	28 %
	Coût de production (de l'entrée en usine à la sortie usine)	27 %	38 %	37 %
	Poisson (y compris les coûts de transport vers l'usine)	10 %	17 %	27 %
Volume de poisson frais /kg de produit final		2,3	2,1	1,9

Figure 16 : Comparaison des structures des prix des trois différents produits à base d'anchois transformé

Source : Enquête EUMOFA.

6 ANNEXES

6.1 Sources utilisées

- EUMOFA.
- EUROSTAT/COMEXT.
- EUROSTAT/PRODCOM.
- FAO.
- ISMEA.

6.2 Entretiens

- Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare (ANCIT).
- Chambre de Commerce de Gênes
- Entreprises de la filière transformation (artisanales et industrielles).

L'étude de cas « L'anchois transformé en Italie » est publiée par la Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche de la Commission Européenne.

Éditeur : Commission européenne, Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche, Directeur général.

Avertissement : Bien que la Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche soit responsable de la production d'ensemble de cette publication, les opinions et conclusions présentées dans ce rapport n'engagent que les auteurs et ne reflètent pas nécessairement l'opinion de la Commission ou de ses membres.

© European Union, 2021

Numéro de catalogue: KL-03-21-066-FR-N

ISBN: 978-92-76-29868-7

DOI:10.2771/031397

Reproduction autorisée sous réserve de mention de la source.

Photo de couverture : EUROFISH

POUR INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ET COMMENTAIRES :

Direction Générale des Affaires Maritimes et de la Pêche

B-1049 Brussels

Tél. +32 229-50101

E-mail : contact-us@eumofa.eu

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne