



ÉTUDE DE CAS

LE POULPE DANS L'UE



STRUCTURE DES
PRIX DANS LA CHAÎNE
D'APPROVISIONNEMENT
ZOOM SUR L'ITALIE, L'ESPAGNE
ET LA GRÈCE

JUIN 2020

EUMOF A

Observatoire Européen des Marchés des
Produits de la Pêche et de l'Aquaculture

Affaires
maritimes et
pêche

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit terminé en juin 2020.

Ni la Commission européenne ni aucune personne agissant au nom de la Commission n'est responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations suivantes.

Luxembourg : Office des publications de l'Union européenne, 2021

Union européenne, 2021

La réutilisation est autorisée à condition que la source soit mentionnée.

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est régie par la décision 2011/833/UE (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39).

Pour toute utilisation ou reproduction de photos ou d'autres matériels qui ne sont pas soumis au droit d'auteur de l'UE, il faut demander l'autorisation directement aux détenteurs du droit d'auteur.

Photo de couverture : © EUROFISH

PDF ISBN 978-92-76-29649-2 doi:10.2771/777186

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET DE COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Tél : +32 229-50101

Courriel : contact-us@eumofa.eu

CONTENU

RESUME.....	1
LISTE DES ACRONYMES.....	2
0 INTRODUCTION.....	3
0.1 Champ d'étude.....	3
0.2 Contenu du document.....	3
1 DESCRIPTION DES PRODUITS.....	4
1.1 Caractéristiques biologiques et commerciales.....	4
1.2 Production mondiale.....	6
1.2.1 Évolution des captures.....	6
1.2.2 Captures par principaux pays producteurs.....	7
2 STRUCTURE DU MARCHÉ DE L'UE.....	8
2.1 Production dans les principaux États membres.....	8
2.2 Importations - Exportations.....	9
2.3 Consommation apparente.....	10
3 LE MARCHÉ ITALIEN.....	12
3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement du poulpe frais en Italie.....	12
3.2 Caractéristiques du marché italien et des modes de consommation.....	16
3.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Italie.....	17
3.3.1 Prix en première vente.....	17
3.3.2 Prix à l'importation.....	18
3.3.3 Prix de gros.....	19
3.3.4 Prix au détail.....	20
3.3.5 Transmission des prix.....	21
4 LE MARCHÉ ESPAGNOL.....	24
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement pour le poulpe en Espagne.....	24
4.2 Caractéristiques du marché espagnol et des modes de consommation.....	29
4.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Espagne.....	31
4.3.1 Prix en première vente.....	31
4.3.2 Prix à l'importation.....	32
4.3.3 Prix de gros.....	34
4.3.4 Prix au détail.....	35
4.3.5 Transmission des prix.....	36

5	LE MARCHÉ GREC	39
5.1	Structure de la chaîne d'approvisionnement du poulpe frais en Grèce	39
5.2	Caractéristiques du marché grec et des modes de consommation	42
5.3	Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Grèce	43
5.3.1	Prix en première vente	43
5.3.2	Prix de gros.....	44
5.3.3	Prix à l'importation.....	45
5.3.4	Prix de détail.....	46
5.3.5	Transmission des prix	46
6	ENTREVUES	49

Résumé

Les captures mondiales de poulpe ont atteint 405.773 tonnes en 2017 (source FAO). Les principaux producteurs mondiaux sont la Chine, le Maroc, la Mauritanie, le Japon et l'UE28, qui représentent 76 % de la production mondiale de cette espèce.

Alors que la production mondiale de poulpe a augmenté entre 2008 et 2017 (+12 %), la production de l'UE a diminué (-40 %). En 2017, les captures de l'UE28 s'élevaient à 27.872 tonnes et représentaient 7 % des captures mondiales.

Les principaux pays producteurs de l'UE sont l'Italie, l'Espagne, le Portugal et la Grèce. Ces États membres ont représenté 90 % des captures de poulpe de l'UE28 en 2017.

L'UE28 est un grand importateur de poulpe (103.909 tonnes importées en 2018, principalement du Maroc et de la Mauritanie). L'Espagne et l'Italie sont les principaux importateurs de pays tiers, qui importent principalement du poulpe congelé.

Les exportations de l'UE28 sont limitées. Elles ont atteint 12.862 tonnes en 2018, principalement exportées par l'Espagne. Les États-Unis sont le pays de destination le plus important.

Dans l'UE, la consommation apparente estimée de poulpe en 2017 était la plus élevée en Italie, en Espagne, au Portugal, en Grèce et en France. Le poulpe frais représente une part limitée de la consommation de poulpe, et il dépend principalement des captures nationales. Toutefois, il existe de grands volumes de poulpes congelés importés, qui peuvent être vendus au détail décongelés.

Nous proposons plusieurs analyses de transmission des prix :

- Italie :
 - Le poulpe frais débarqué en Italie et vendu au détail à Milan : en juin 2019, le prix relevé à la première vente était de 7,07 EUR/kg, alors que le prix de détail était de 19,42 EUR/kg;
 - Poulpe décongelé (importé) vendu au détail à Milan : en juin 2019, le prix à l'importation du Maroc était de 8,56 EUR/kg et le prix au détail était de 17,99 EUR/kg.
- Espagne :
 - Le poulpe moyen congelé débarqué frais en Espagne et vendu congelé dans les supermarchés espagnols : en 2018, le prix de première vente était de 6,30 EUR/kg (produit frais) et le prix de détail était de 13,50 EUR/kg (produit congelé) ;
 - Poulpe cuit et réfrigéré importé du Maroc et vendu dans les supermarchés espagnols : en 2018, le prix à l'importation était de 10,05 EUR/kg et le prix au détail de 30,00 EUR/kg.
- Grèce :
 - Le poulpe frais produit et vendu en Grèce : en juin 2019, les prix étaient de 7,50 EUR/kg (au stade de la première vente) et de 15,66 EUR/kg (au stade de la vente au détail).

Liste des acronymes

Acronyme	Nom et prénom
NC	Nomenclature combinée
ELSTAT	Autorité statistique hellénique
UE	Union européenne
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
MAPA	Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation
MIPAAF	Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières
MSC	Marine Stewardship Council
TVA	Taxe sur la valeur ajoutée
ERS	Electronic Recording and Reporting System

0 INTRODUCTION

0.1 Champ d'étude

Produit	Origine	Caractéristiques	Principaux États membres (focus)	Déterminants du marché et des prix
Poulpe frais / décongelé / cuit	Captures Importations	Produit frais / produits décongelés crus ou cuits Concurrence avec les produits surgelés et transformés	Grèce, Italie, Espagne	Équilibre entre l'offre et la demande (stabilité du marché)

0.2 Contenu du document

Conformément à la méthodologie développée dans le cadre du projet EUMOFA et publiée sur son site web (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), ce document comprend :

- 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 Grèce, en Italie et en Espagne.

1 DESCRIPTION DES PRODUITS

1.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

L'étude de cas porte sur des produits à base de poulpe frais, décongelé et cuit.

Nom : **Poulpe** commun (*Octopus vulgaris*) - producteurs : Espagne, Mauritanie, Maroc, Mexique, Sénégal, Portugal, Tunisie, Grèce, Italie et France.

Code FAO 3-alpha : OCC

Présentation : Frais entier, tentacules

Taille commerciale : de 300 grammes à plus de 4 kg.

Autres espèces principales :

- Poulpe mexicain (*Octopus maya* - OQY) - producteurs : Mexique ;
- Poulpe cornu (*Eledone cirrosa* - EOI) - producteurs : Italie, Espagne, Portugal ;
- Poulpe musqué (*Eledone moschata* - EDT) - producteurs : Italie.

Codes connexes dans la nomenclature des produits (Eurostat-COMEXT)

Poulpe (*Octopus spp.*) :

- 03 07 51 00 : vivants, frais ou réfrigérés
- 03 07 52 00 : congelés (03 07 59 10 - avant 2017)
- 03 07 59 00 : fumé, séché, salé ou en saumure (03 07 59 90 : fumé, même cuit, mais non autrement préparé - avant 2017)

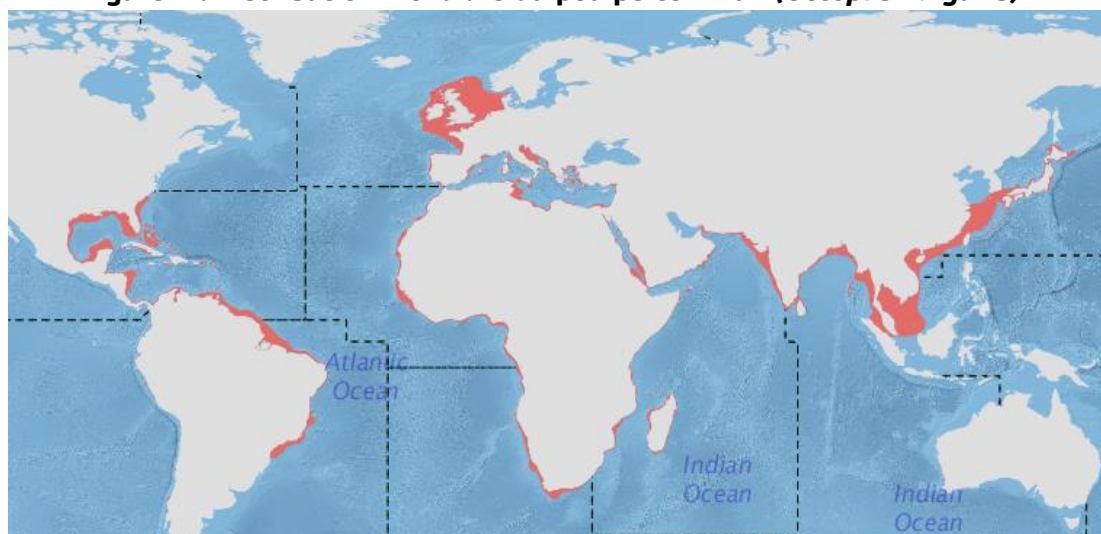
Poulpe préparé ou en conserve

- 16 05 55 00 : préparés ou en conserve (à l'exclusion des produits fumés).

Paramètres biologiques

Paramètre	Caractéristiques
Température	Il est inactif dans les eaux de 7°C et plus froides. Dans toute son aire de répartition, cette espèce est connue pour entreprendre des migrations saisonnières limitées, passant généralement l'hiver dans des eaux plus profondes et se reproduisant dans des eaux moins profondes en été.
Habitat	Le poulpe commun est une espèce benthique présente du littoral jusqu'au bord extérieur du plateau continental (à des profondeurs de 0 à 200 m). Il est présent dans différents habitats : rochers, récifs coralliens et herbiers.
Alimentation à l'état sauvage	Bivalves et crustacés.
Phase juvénile	Il y a deux périodes de frai par an. En Méditerranée, elles ont lieu en avril/mai et en octobre, celle du printemps étant la plus importante. En Afrique de l'Ouest, la première période de frai a lieu en mai/juin et la seconde (plus importante) en septembre. Les femelles déposent leurs œufs en chapelet dans des crevasses ou des trous, généralement dans des eaux peu profondes. Le frai peut durer jusqu'à un mois. La période de couvaison dure de 25 à 65 jours. Les jeunes sont pélagiques : ils passent à la vie benthique après environ 40 jours lorsque leur taille est d'environ 12 mm.
Grossissement	En Méditerranée occidentale, il passe de 3 à 20 cm environ en 17 mois.
Distribution dans la nature	La répartition de l' <i>Octopus vulgaris</i> est mondiale, dans les eaux tempérées et tropicales (voir carte ci-dessous). Les migrations saisonnières sont limitées. Habituellement, il se trouve dans des eaux plus profondes en hiver et dans des eaux moins profondes en été.
Capture	Plusieurs engins peuvent être utilisés pour la pêche au poulpe : casiers, nasses, hameçons et lignes, chaluts à panneaux et harpons.

Source : FAO

Figure 1 : Distribution mondiale du poulpe commun (*Octopus vulgaris*)

Source : FAO

1.2 Production mondiale

1.2.1 Évolution des captures

Les captures mondiales de poulpe ont atteint 405.773 tonnes en 2017, soit 12 % de plus qu'en 2008. En particulier, les captures de *Octopus vulgaris* ont diminué par rapport aux sommets atteints au début des années 70 (jusqu'à 109.000 tonnes) pour atteindre 35.000 à 40.000 tonnes ces dernières années (FAO). Néanmoins, ces chiffres n'incluent pas la production du Maroc et de la Mauritanie, dont les captures de *Octopus vulgaris* sont incluses dans les "Poulpes, etc., nca".

Le tableau suivant donne le détail des captures d'espèces de poulpe entre 2008 et 2017. Le poulpe commun représente 9 à 12 % du total des captures, selon l'année. Cependant, comme mentionné précédemment, on estime qu'une grande partie des "Poulpes, etc. nca" est du poulpe commun.

Tableau 1 - Production mondiale de poulpe (en tonnes)

Année	Poulpes total	Poulpe commun	Poulpe mexicain	Poulpes blanc et musqué	Poulpes, etc. nei
2008	362.188	33.551	2.396	7.879	318.362
2009	373.874	40.716	6.879	8.518	317.761
2010	349.088	41.593	5.713	7.297	294.485
2011	345.647	40.340	9.339	6.385	289.583
2012	340.484	40.682	12.629	5.273	281.900
2013	360.511	42.184	8.806	6.594	302.927
2014	354.684	43.333	15.403	6.886	289.062
2015	400.536	34.186	23.441	6.625	336.284
2016	397.712	35.930	25.722	5.851	330.209
2017	405.773	38.447	26.020	6.980	334.326

Source : FAO

En 2017, les captures de poulpes du Maroc et de la Mauritanie se sont élevées respectivement à 53.000 tonnes et 39.000 tonnes¹. La baisse des quotas de poulpes au Maroc en 2018-2019 et l'intensification de la lutte contre la pêche illégale et la contrebande de poulpes ont entraîné un resserrement de l'offre et une hausse des prix.

¹ Source : FAO

1.2.2 Captures par principaux pays producteurs

Les plus grands producteurs mondiaux sont la Chine, le Maroc, le Mexique, la Mauritanie, le Japon et l'UE28 ; ils représentent 76 % de la production mondiale de poulpe.

Les captures en Chine ont varié entre 110.835 et 130.245 tonnes entre 2008 et 2017 : le pic a été enregistré en 2015 et le point le plus bas en 2017. Néanmoins, en 2017, la Chine représentait encore près de 30 % de la production mondiale.

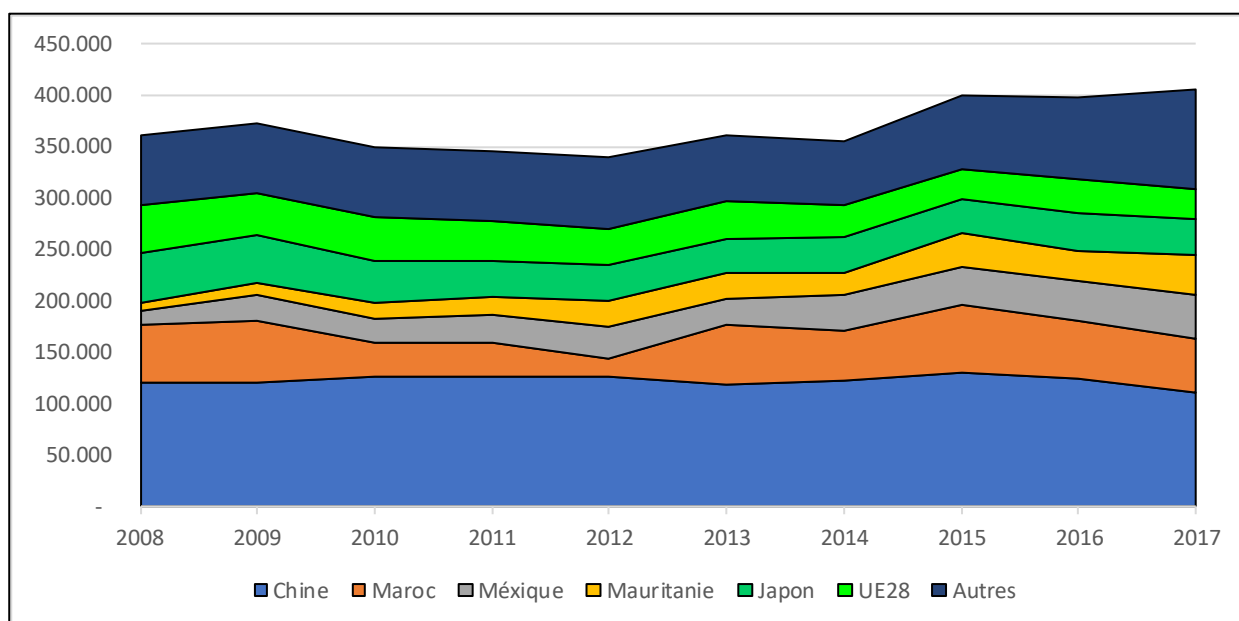
Le Maroc était le deuxième pays producteur en 2017, avec 52.969 tonnes (13 % de la production mondiale). Les captures marocaines ont connu de grandes variations depuis 2008, avec des volumes inférieurs à 35.000 tonnes entre 2010 et 2012 et supérieurs à 50.000 tonnes au cours de la période 2015-2017.

Les captures au Mexique et en Mauritanie ont largement augmenté entre 2008 et 2017 : trois fois plus pour le Mexique et cinq fois plus pour la Mauritanie. Les captures étaient d'environ 40.000 tonnes dans chaque pays en 2017, ce qui représente 10 % des captures mondiales pour chacun.

Les captures au Japon ont diminué de 2008 à 2017, passant de 48.821 tonnes à 35.500 tonnes ; le pays représentait 9 % des captures mondiales en 2017.

Dans l'UE, les captures ont diminué au cours de la même période (-40 %, passant de 46.643 tonnes à 27.872 tonnes). La part de l'UE dans les captures mondiales de poulpe a également diminué au cours de la décennie, pour atteindre 7 % en 2017.

Figure 2 - Production mondiale de poulpe par les principaux pays producteurs (en tonnes) 2008-2017



Source : FAO

2 STRUCTURE DU MARCHÉ DE L'UE

2.1 Production dans les principaux États membres

Quatre États membres fournissent 90 % de la production totale de poulpe de l'UE : l'Italie (8.227 tonnes en 2017), l'Espagne (7.624 tonnes), le Portugal (5.970 tonnes) et la Grèce (3.159 tonnes). Le poulpe commun représentait 59 % de la production totale de poulpes de l'UE en 2017. Les captures de ces espèces dans l'UE ont diminué de 32 % entre 2009 et 2017. Quant au poulpe commun, la production a diminué moins rapidement (-22 % entre 2009 et 2017) que le reste des espèces de poulpe (-42 %).

Tableau 2 - Évolution de la production de poulpe de l'UE par espèces principales (en tonnes)

Espèces	Code ERS	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Poulpe commun	OCC	21.230	22.525	20.524	19.239	24.318	20.925	17.663	22.476	16.464
Poulpe blanc	EOI	187	270	152	136	855	593	2.609	2.215	2.780
Poulpe musqué	EDT	-	-	-	-	-	-	2.818	2.669	3.290
Poulpes blanc et musqué	OCM	7.682	6.305	5.643	4.561	5.025	5.485	510	383	374
Poulpes, nca	OCT	11.857	13.283	12.829	12.287	6.837	4.801	5.140	4.683	4.975
Total des poulpes		40.956	42.383	39.148	36.223	37.035	31.804	28.740	32.426	27.883

Source : FAO

En ce qui concerne spécifiquement le poulpe commun, les principaux États membres producteurs en 2017 étaient le Portugal (5.776 tonnes), l'Espagne (3.531 tonnes), la Grèce (2.741 tonnes), l'Italie (2.672 tonnes) et la France (1.609 tonnes).

Tableau 3 - Évolution de la production de l'UE de poulpe commun par principal État membre producteur (en tonnes)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Croatie	146	141	149	166	192	313	331	257	135
Espagne	6.752	4.759	5.317	3.536	6.231	3.914	4.073	5.311	3.531
France	1.191	1.621	1.644	1.629	1.890	1.531	1.390	1.559	1.609
Grèce	1.580	1.487	1.426	1.301	1.705	1.835	1.646	3.316	2.741
Italie	4.841	4.063	4.789	3.336	2.787	2.387	2.680	2.370	2.672
Portugal	6.720	10.454	7.199	9.271	11.513	10.945	7.543	9.663	5.776
Autres États membres	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total UE	21.230	22.525	20.524	19.239	24.318	20.925	17.663	22.476	16.464

Source : FAO

2.2 Importations - Exportations

Les importations et les exportations extra-UE de produits à base de poulpe étaient deux fois plus élevées en 2018 qu'en 2012 (en valeur). Il convient de souligner que les valeurs nominales sont analysées, de sorte que l'augmentation pourrait également s'expliquer en partie par l'inflation. Les importations étaient nettement supérieures aux exportations, respectivement 1 milliard et 145 millions d'euros en 2018.

Importations extra-UE

Les importations extra-UE de poulpe ont atteint 1 milliard d'euros en 2018 pour 104.909 tonnes. Il s'agissait presque exclusivement de produits congelés (99,1 % de la valeur), les produits préparés représentant 0,7 %, les produits frais 0,1 % et les produits fumés, salés ou en saumure 0,1 %.

Les principaux pays d'origine sont le Maroc et la Mauritanie. Ces deux pays représentaient 66 % de la valeur des importations et 51 % du volume des importations en 2018. Les autres origines sont le Mexique, le Sénégal et l'Indonésie. Ces trois pays représentaient 20 % de la valeur des importations et 27 % du volume des importations.

L'Espagne est le principal importateur (58 % de la valeur en 2018, soit 583 millions d'euros), suivie de l'Italie (29 %, soit 287 millions d'euros).

Alors que la valeur des importations de 2012 à 2018 a augmenté de 128 %, le volume n'a augmenté que de 34 %. Ceci est lié à une augmentation significative des prix : de 5,62 EUR/kg en 2012 à 9,56 EUR/kg en 2018. Cette augmentation des prix est principalement due à la combinaison d'une réduction de l'offre et d'une augmentation de la demande dans certains pays, en particulier aux États-Unis et au Japon, mais aussi en Espagne².

Exportations extra-UE

Les exportations extra-UE de produits à base de poulpe ont atteint 145 millions d'euros et 12.862 tonnes en 2018. Alors que la valeur a augmenté de 122 %, le volume a augmenté de 35 %. Quant aux importations extra-UE, elles sont liées à une forte augmentation du prix résultant de l'augmentation de la demande dans un contexte de réduction des captures : 6,85 EUR/kg en 2012 contre 11,25 EUR/kg en 2018.

La plupart des produits exportés étaient congelés (81 % de la valeur totale en 2018), suivis par le poulpe préparé (13 % de la valeur), le poulpe fumé (4 %) et le poulpe frais (1 %).

L'Espagne est le principal exportateur (79 % des échanges extra-UE de poulpe provenaient d'Espagne en 2018). La principale destination était les États-Unis : 84 millions d'euros et 7.434 tonnes (58 % des échanges extra-UE de produits à base de poulpe en provenance des États membres de l'UE en 2018, tant en volume qu'en valeur).

² Source : <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/cephalopods/en/>

2.3 Consommation apparente

Les tableaux suivants présentent les bilans d'approvisionnement et la consommation apparente estimée dans les principaux États membres³ de l'UE et dans l'UE28 dans son ensemble. Ils sont calculés pour **tous les produits à base de poulpe** et pour le **poulpe frais** uniquement.

Tous les produits à base de poulpe

Les captures de poulpe dans l'UE se sont élevées à 27.872 tonnes en 2017. Comme 129.196 tonnes d'équivalent poids vif⁴ ont été importées, l'approvisionnement total de l'UE était de 157.068 tonnes d'équivalent poids vif. Une part limitée de cet approvisionnement a été exportée (11 %, 16.953 tonnes d'équivalent poids vif), de sorte que la consommation apparente au niveau de l'UE en 2017 peut être estimée à 140.115 tonnes d'équivalent poids vif. Le principal marché du poulpe était l'Italie, avec une consommation apparente de 71.905 tonnes epv, suivie par l'Espagne (31.355 tonnes d'équivalent poids vif), le Portugal (15.487 tonnes d'équivalent poids vif) et la Grèce (9.275 tonnes d'équivalent poids vif). L'Italie, l'Espagne et le Portugal sont de grands importateurs (entre 25.000 et 75.000 tonnes d'équivalent poids vif en 2017). Si l'Espagne et le Portugal sont également de grands exportateurs (entre 15.000 et 51.000 tonnes exportées), les exportations de l'Italie sont limitées.

Tableau 4 - Bilans d'approvisionnement pour tous les produits à base de poulpe dans l'UE28 en 2017 (volumes en tonnes d'équivalent poids vif)

	Captures	Importations	Approvisionnement (captures + importations)	Exportations	Consommation apparente (Approvisionnement - exportation)
IT	8.227	68.395	76.622	4.717	71.905
ES	7.624	74.660	82.284	50.928	31.355
PT	5.970	25.204	31.174	15.687	15.487
GR	3.159	7.122	10.281	1.006	9.275
FR	1.850	5.463	7.313	1.060	6.253
DE	0	3.865	3.865	472	3.393
UK	378	1.869	2.247	189	2.059
CY	24	1.310	1.334	0	1.334
HR	497	611	1.108	93	1.015
NL	1	1.670	1.671	1.186	486
PL	0	426	426	8	418
SI	12	473	485	123	362
MT	29	318	347	0	347
RO	0	297	297	3	294
AT	0	357	357	92	266
BE	101	1.714	1.815	1.573	242
CZ	0	287	287	47	240
LU	0	213	213	5	208
BG	0	216	216	70	147
UE28	27.872	129.196	157.068	16.953	140.115

Sources : FAO pour les captures et EUMOFA : élaboration des données Eurostat-COMEXT pour l'import-export

³ Les données ne sont fournies au niveau des États membres que pour les 19 pays dont la consommation apparente estimée de poulpe dépasse 100 tonnes (équivalent poids vif).

⁴ L'équivalent en poids vif est calculé sur la base de facteurs de conversion : 1,23 pour le poulpe frais, 1,28 pour le poulpe congelé et fumé, 1,36 pour le poulpe préparé. Des détails sur ces facteurs de conversion sont fournis dans les métadonnées EUMOFA :

https://www.eumofa.eu/documents/20178/24415/Metadata+2+--+DM+--+Annexe+7+CF+per+CN8_%252707-%252714.pdf/7e98ac0c-a8cc-4223-9114-af64ab670532

Poulpe frais

Si l'on considère uniquement le poulpe frais, la consommation apparente au niveau de l'UE a été estimée à 27 910 tonnes epv en 2017 (20 % de la consommation apparente pour tous les produits à base de poulpe). Les échanges extra-UE sont très limités pour les produits frais (96 tonnes epv importées et 58 tonnes epv exportées en 2017), et l'approvisionnement repose presque exclusivement sur les captures de l'UE (99 % de la consommation apparente est basée sur les captures de l'UE). Les principaux marchés pour les produits frais sont l'Italie, l'Espagne, le Portugal, la Grèce et la France. Ces États membres représentent 98 % de la consommation apparente de l'UE pour le poulpe frais (l'Italie et l'Espagne étant les principaux marchés, avec 68 % du total).

Tableau 5 - Consommation apparente de poulpe frais dans l'UE28 en 2017 (volumes en tonnes d'équivalent poids vif)

	Captures	Importations	Approvisionnement (captures + importations)	Exportations	Consommation apparente (Approvisionnement - exportation)
IT	8.227	4.071	12.298	307	11.991
ES	7.624	2.231	9.855	4.111	5.744
PT	5.970	1.043	7.013	2.274	4.739
GR	3.159	82	3.241	14	3.227
FR	1.850	547	2.397	650	1.747
DE	0	808	808	31	777
HR	497	48	545	33	511
UK	378	3	381	86	295
BE	101	182	283	94	189
RO	0	104	104	1	103
SI	12	53	65	7	58
CY	24	15	39	0	39
MT	29	0	29	0	29
AT	0	23	23	0	22
BG	0	30	30	10	20
UE28	27.872	96	27.968	58	27.910

Sources : FAO pour les captures et EUMOFA : élaboration des données Eurostat-COMEXT pour l'import-export

3 LE MARCHÉ ITALIEN

3.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement du poulpe frais en Italie

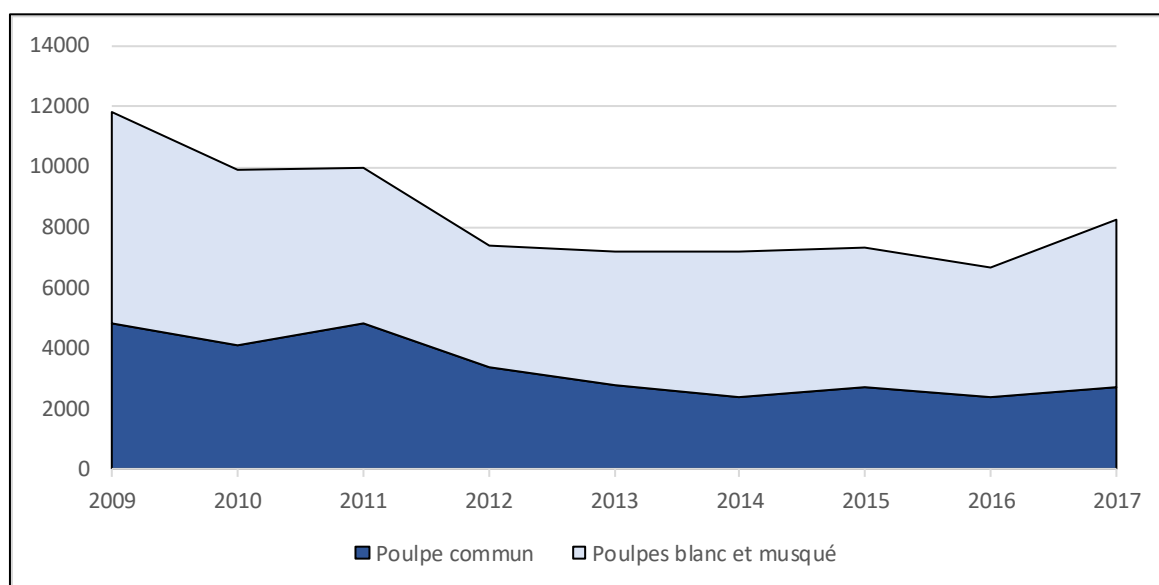
Production

Les débarquements totaux de poulpe ont varié entre 7.000 et 10.000 tonnes entre 2010 et 2017. En 2017, ils s'élevaient à 8.227 tonnes.

La production italienne de poulpe commun (*Octopus vulgaris*) a diminué ces dernières années, passant de près de 5.000 tonnes en 2009 à environ 2.500 tonnes ces dernières années (2.672 tonnes en 2017).

Le poulpe commun représentait 41 % du total des captures italiennes de poulpe en 2009 et 32 % en 2017.

Figure 3 - Evolution des captures de poulpe en Italie



Source : FAO

Les premières ventes de poulpe commun ont lieu dans toutes les régions d'Italie. En 2018, les principaux lieux de premières ventes étaient Manfredonia (Pouilles), Lampedusa (Sicile), Cagliari (Sardaigne), Sant'Antioco (Sardaigne) et Anzio (Latium).

Importations - Exportations

Les produits congelés représentent 90 % de la valeur et du volume des importations. Les autres produits importés sont le poulpe vivant / frais / réfrigéré (5 % de la valeur et du volume importés), le poulpe fumé / séché / salé ou en saumure (3 % de la valeur et du volume importés) ou le poulpe préparé / en conserve (2 % de la valeur et du volume importés).

Tableau 6 - Importations italiennes de poulpe en 2018

	Volumes (tonnes poids produit)	Volumes (tonnes équivalent poids vif)	Valeur (1.000 EUR)
Vivant / frais / réfrigéré	2.803	3.447	22.630
Congelé	49.410	63.245	388.608
Fumé, séché, salé ou en saumure	1.551	1.985	11.750
Préparé / en conserve	857	1.166	9.128
Total	54.621	69.843	432.115

Source : Élaboration par l'EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

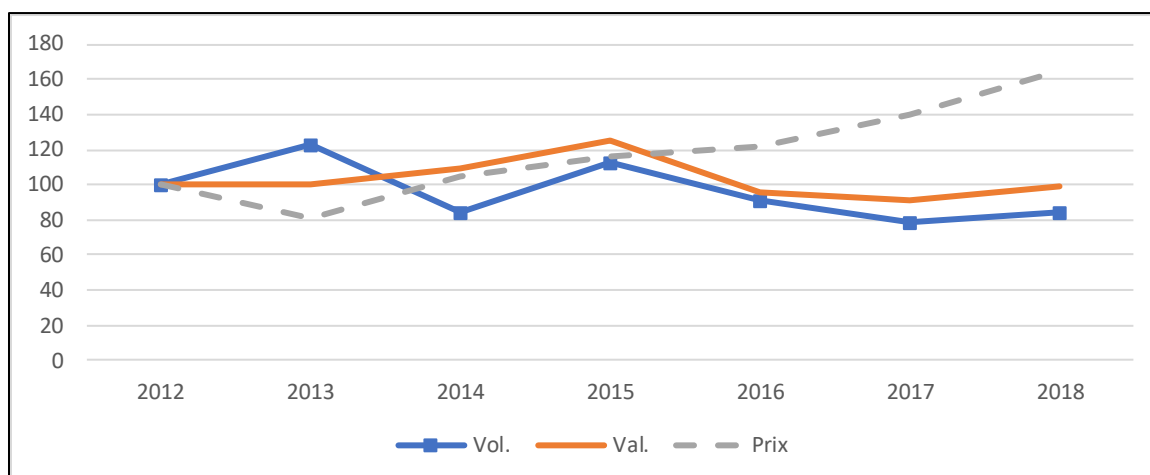
Les importations totales ont augmenté entre 2012 et 2018. Cela est principalement lié à l'augmentation des produits congelés en provenance d'Espagne, d'Indonésie, du Maroc et du Mexique (+6.063 tonnes entre 2012 et 2018) alors que les importations de produits frais ont légèrement diminué (-1.152 tonnes). On observe également une augmentation des produits fumés, séchés, salés et en saumure (+1.019 tonnes) alors que les importations de produits préparés/en conserve sont restées stables.

Tableau 7 - Importations italiennes de poulpe (tonnes, poids du produit)

Année	Vivant / frais / réfrigéré	Congelé	Fumé, séché, salé ou en saumure	Préparé / en conserve	Total
2012	3.955	43.347	532	969	48.803
2013	4.856	42.351	556	717	48.480
2014	4.120	46.266	601	1.029	52.016
2015	4.651	49.819	1.137	953	56.560
2016	4.220	53.707	1.142	1.245	60.314
2017	3.310	46.967	2.163	1.057	53.497
2018	2.803	49.410	1.551	857	54.621

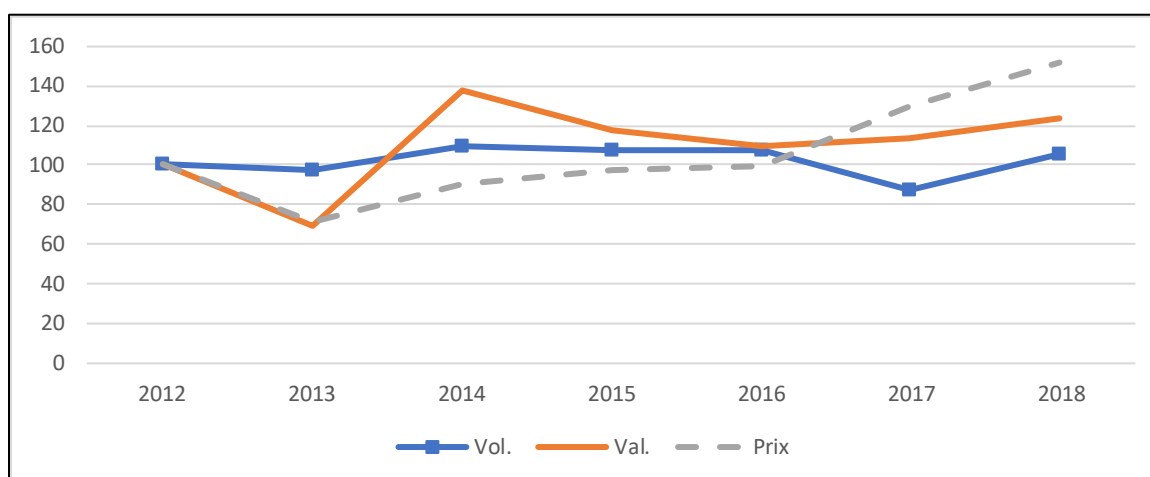
Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

On observe une augmentation de 65 % du prix à l'importation des produits frais depuis 2012 à 2018 (de 4,91 EUR/kg à 8,07 EUR/kg), alors que le volume a diminué de 15 %. Dans l'ensemble, la valeur des importations est restée relativement stable (-1 %).

Figure 4 - Évolution en indice des importations italiennes de poulpe frais (base 100 = 2012)

Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

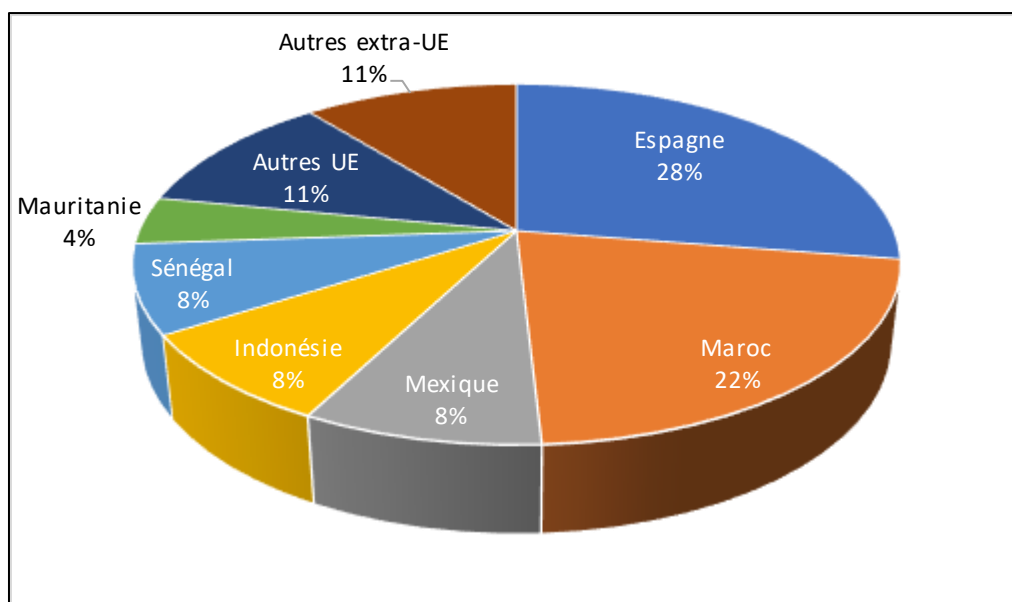
On observe une augmentation des importations de produits congelés depuis 2012, tant en termes de volume (+5 %), de valeur (+23 %) que de prix (+52 %). Le prix était de 7,86 EUR/kg en 2018 et de 5,18 EUR/kg en 2012.

Figure 5 - Évolution en indice des importations italiennes de poulpe congelé (base 100 = 2012)

Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

En 2018, près de la moitié de la valeur des importations de poulpe en Italie provenait d'Espagne et du Maroc. Les autres pays d'origine concernés étaient le Mexique (8 %), l'Indonésie (8 %), le Sénégal (8 %) et la Mauritanie (4 %). Le reste comprenait à la fois des pays de l'UE (11 %) et des pays tiers (11 %).

En ce qui concerne les importations de produits frais (5 % de la valeur totale importée), l'Espagne et la France ont représenté 90 % de la valeur importée (70 % en provenance d'Espagne et 21 % de France). La plupart des importations en provenance d'Espagne étaient des produits congelés en 2018 (74 % de la valeur). Les importations en provenance du Maroc se composaient exclusivement de produits congelés.

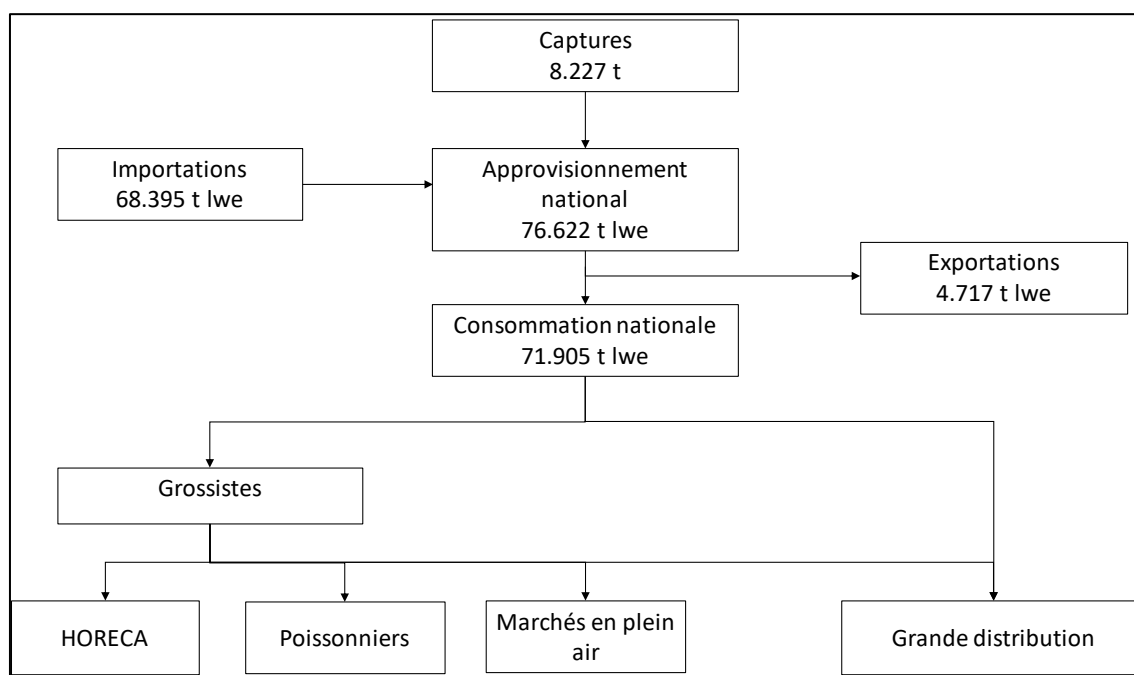
Figure 6 - Répartition des importations en Italie par pays d'origine (en valeur, 2018)

Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

Consommation apparente

L'offre de poulpe en Italie était de 76.622 tonnes en 2017, dont 11 % provenaient des captures nationales (8.227 tonnes d'équivalent poids vif) et 89 % des importations (68.395 tonnes d'équivalent poids vif). Les exportations ont représenté 4.717 tonnes d'équivalent poids vif (6 % de l'approvisionnement nationale). Le poulpe frais a représenté 16 % de l'approvisionnement. La consommation apparente a donc été estimée à 71.905 tonnes d'équivalent poids vif.

Au niveau national, il existe plusieurs canaux de consommation du poulpe : marchés en plein air, HORECA, détaillants spécialisés / poissonniers et grande distribution.

Figure 7 - Chaîne d'approvisionnement du poulpe en Italie (données de 2017)

Sources : Élaboration d'EUMOFA sur la base des données de la FAO pour les captures, des données Comext pour le commerce

3.2 Caractéristiques du marché italien et des modes de consommation

La disponibilité du poulpe italien est limitée (11 % de l'offre nationale provient des captures domestiques). Ainsi, les grossistes et les détaillants italiens utilisent principalement du poulpe importé (décongelé). Le poulpe national frais est considéré comme un petit marché et dépend fortement de la disponibilité des produits. Parmi les différentes origines nationales, le poulpe de Sicile a une plus grande réputation que celui d'autres origines (d'après des entretiens avec des grossistes à Milan).

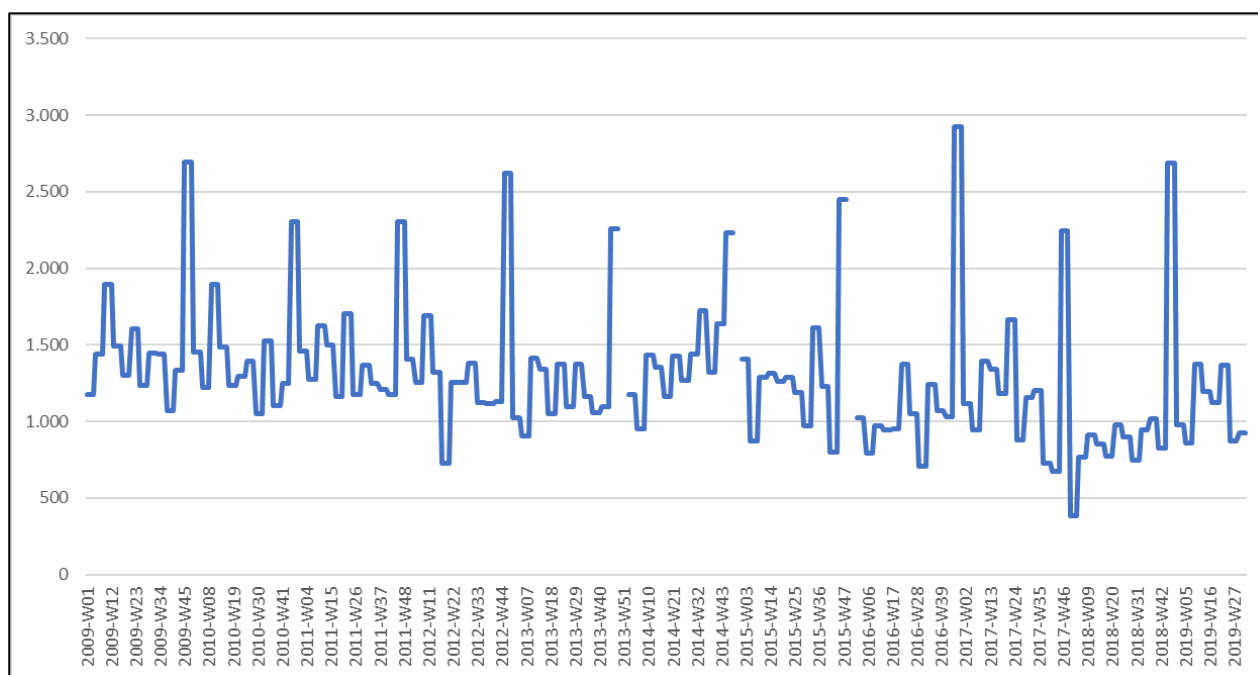
D'après les entretiens avec les parties prenantes, le poulpe congelé à bord et le poulpe congelé à terre ont des niveaux de qualité différents. Le poulpe congelé à bord est de meilleure qualité et son prix est supérieur de 1,00 à 1,50 EUR/kg à celui du poulpe congelé à terre.

En outre, le poulpe importé du Maroc est considéré comme un produit de haute qualité. Il est identifiable par sa couleur : gris et rouge et de petites ventouses sur les tentacules.

Au stade de la vente au détail, au comptoir du frais, le poulpe frais d'Italie est vendu aux consommateurs, ainsi que le poulpe décongelé provenant des importations. Les données sur le poulpe frais au stade de la vente au détail sont disponibles dans EUMOFA, telles qu'elles ont été recueillies par Europanel, et concernent la consommation des ménages.

Le poulpe est traditionnellement consommé en Italie, avec un pic à la période de Noël. Il est surtout consommé en salade ou en plat principal.

Figure 8 - Consommation domestique de poulpe frais en Italie entre 2009 et 2019 (en kg)



Source : EUMOFA

3.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Italie

3.3.1 Prix en première vente

Les prix en première vente du poulpe sont disponibles dans la base de données d'EUMOFA depuis octobre 2012, tels qu'ils sont recueillis par le MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali). Ils ont suivi une tendance à la hausse jusqu'en août 2019.

Pour le poulpe commun, les prix ont augmenté au cours des dernières années : 6,16 EUR/kg en 2013 contre 7,55 EUR/kg en 2018.

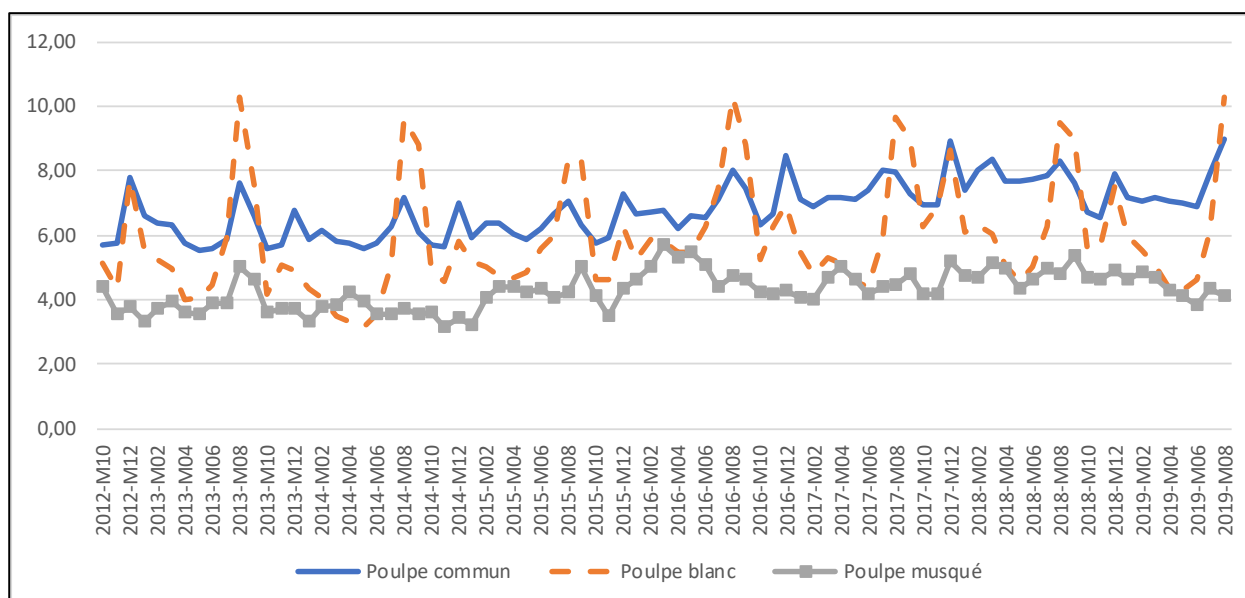
On observe une saisonnalité des prix avec des pics en août (en raison du faible niveau des volumes vendus en première vente) et en décembre (en raison d'une demande plus importante à la période de Noël). Pendant ces pics, les prix étaient généralement supérieurs à 8,00 EUR/kg. Les prix les plus bas sont observés en octobre-novembre de chaque année (entre 6,00 et 7,00 EUR/kg entre 2016 et 2018) et au printemps (d'avril à juin, entre 6,50 et 7,50 EUR/kg).

Au cours de la période observée, le prix le plus élevé a été enregistré en août 2019, à 9,01 EUR/kg, et le plus bas en mai 2013, à 5,55 EUR/kg.

En ce qui concerne le poulpe blanc, le prix annuel moyen a atteint un sommet en 2016 (6,26 EUR/kg) et est resté inférieur à 6,00 EUR/kg depuis cette période (5,38 EUR/kg en 2018). On observe de grandes évolutions tout au long de l'année avec des pics en août de chaque année (par exemple 8,80 EUR/kg en août 2016) quand les volumes vendus en première vente sont plus faibles. Le prix le plus bas a été de 3,15 EUR/kg en mai 2014.

Le prix du poulpe musqué en première vente est inférieur au prix des autres espèces de poulpe : prix moyen annuel compris entre 3,59 EUR/kg et 4,79 EUR/kg. Le prix était de 4,79 EUR/kg en 2018.

Figure 9 - Prix en première vente du poulpe frais en Italie (EUR/kg)



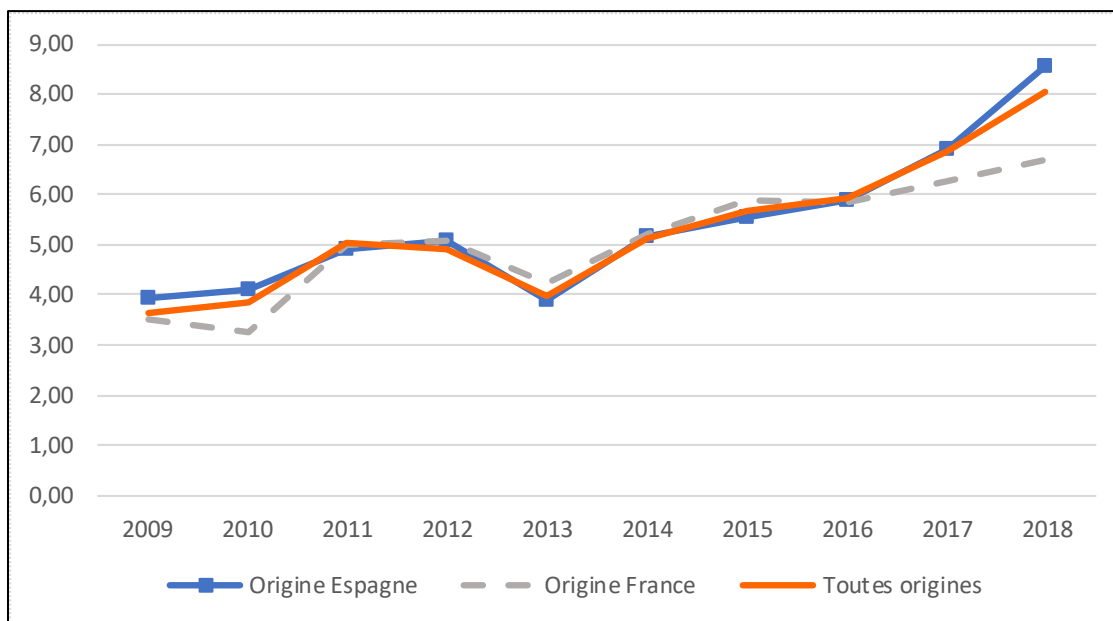
Source : EUMOFA

3.3.2 Prix à l'importation

Poulpe frais

Le prix à l'importation du poulpe frais a largement augmenté de 2009 à 2018, en raison d'une demande accrue sur le marché international. Il était de 3,62 EUR/kg en 2009 et était plus de deux fois plus élevé en 2018, à 8,07 EUR/kg (+123 %). L'augmentation du prix a été constante, à l'exception d'une baisse en 2013, affectée par une augmentation de 20 % des importations de poulpe frais. Le principal fournisseur du marché italien est l'Espagne (prix à l'importation : 8,57 EUR/kg en 2018), suivie par la France (6,69 EUR/kg en 2018).

Figure 10 - Prix à l'importation du poulpe frais en Italie (EUR/kg)

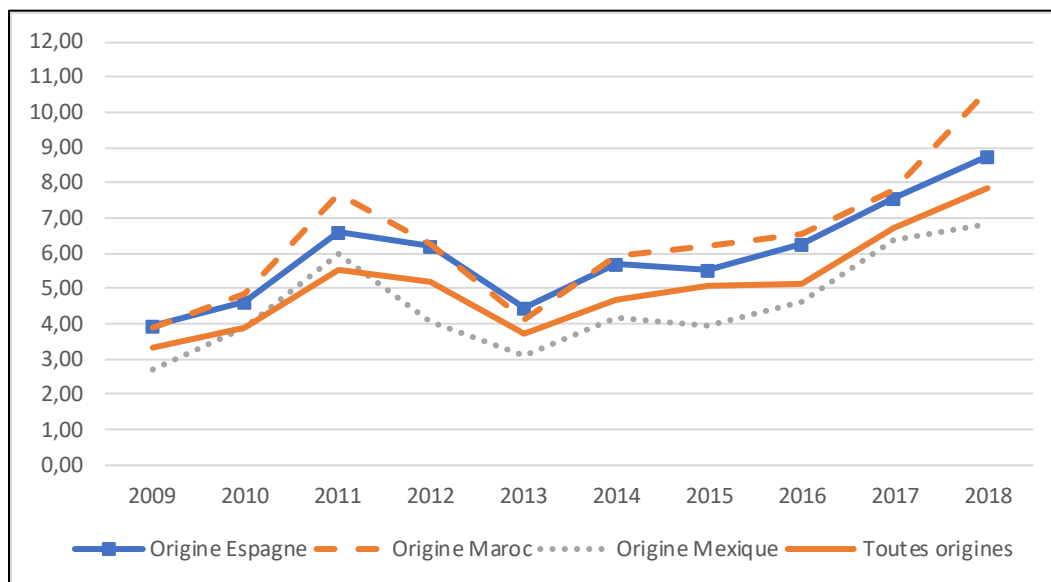


Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

Poulpe congelé

Le prix à l'importation du poulpe congelé a suivi une tendance similaire à celui du poulpe frais : forte augmentation entre 2009 et 2018 (+137 %, 3,32 EUR/kg en 2009 contre 7,86 EUR/kg en 2018), sauf une baisse en 2013 (3,69 EUR/kg). Les principaux pays d'origine sont l'Espagne (8,73 EUR/kg en 2018), le Maroc (10,64 EUR/kg), le Mexique (6,83 EUR/kg), le Sénégal (9,21 EUR/kg) et l'Indonésie (5,53 EUR/kg). Le prix de chaque origine a largement augmenté entre 2009 et 2018, de +103% en Indonésie à +172% au Maroc.

Figure 11 - Prix à l'importation du poulpe congelé en Italie (EUR/kg)



Source : Élaboration par l'EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

3.3.3 Prix de gros

Il n'existe pas de statistiques publiques sur les prix du poulpe au stade de la vente en gros en Italie. Les prix indiqués dans le présent document ont été recueillis auprès des opérateurs du marché de gros de Milan.

Tableau 8 - Prix du poulpe, au stade de la vente en gros (moyenne janvier - juin 2019)

Taille	Poids (kg)	Prix (EUR/kg)
3	2,0 - 3,0	11,60
4	1,5 - 2,0	11,30
5	1,2 - 1,5	10,50
6	0,8 - 1,2	9,50
7	0,5 - 0,8	8,20

Source : EUMOFA sur la base d'un entretien avec les parties prenantes

3.3.4 Prix au détail

Les prix au détail ont été collectés auprès de trois grands détaillants à Milan en juin 2019. On observe des prix différents pour les produits frais et les produits congelés.

Les fourchettes de prix étudiées sont les suivantes :

- Poulpe frais à l'étal de poissonnerie (poulpe commun - *Octopus vulgaris*) :
 - de 14,90 EUR/kg à 17,00 EUR/kg pour le poulpe italien sans origine régionale mise en évidence,
 - 17,90 EUR/kg pour le poulpe italien d'origine régionale spécifique (Sardaigne).

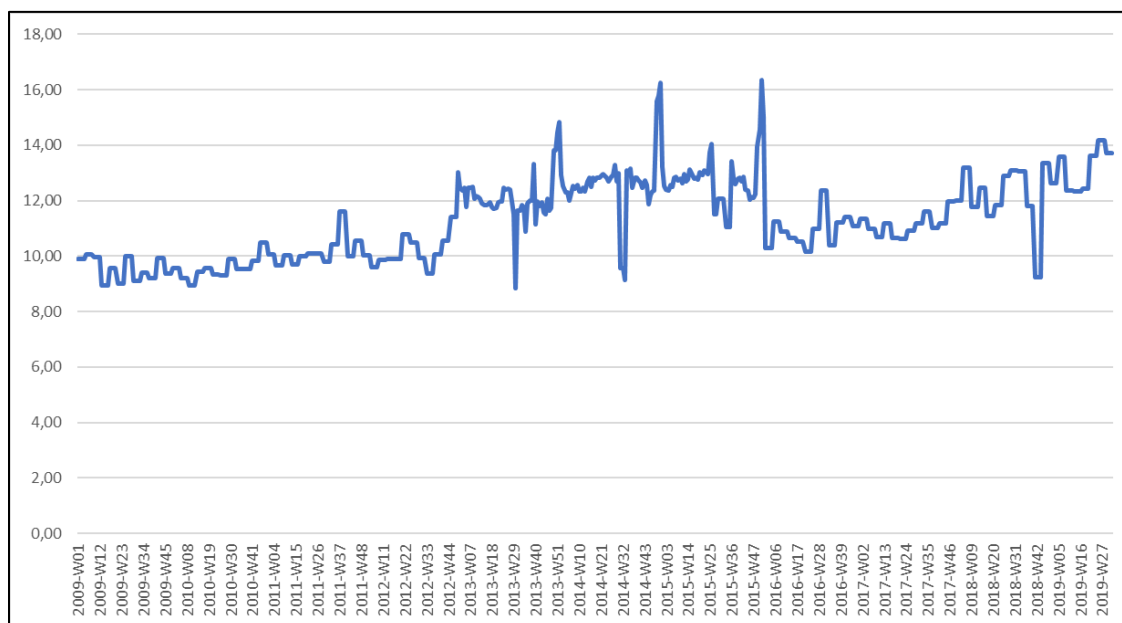
Il est à noter que les grossistes interrogés ont indiqué que le poulpe pouvait être vendu au détail entre 25,00 et 32,00 EUR/kg dans certains magasins de grande distribution.

- Poulpe décongelé au comptoir (*Octopus maya*) : de 14,90 EUR/kg à 19,90 EUR/kg.

Les prix dans les magasins spécialisés (poissonneries) peuvent être beaucoup plus élevés. Comme l'a observé un responsable de magasin interrogé, le poulpe commun frais en provenance d'Italie était vendu au détail à 32,90 EUR/kg en juin 2019.

Les données relatives au stade de la vente au détail du poulpe frais sont disponibles dans EUMOFA, telles qu'elles ont été collectées par Europanel et concernent la consommation des ménages (cela couvre le poulpe frais, en vrac et préemballé). Le prix moyen a augmenté au cours de la dernière décennie. Il était de 9,52 EUR/kg en 2009, et a augmenté jusqu'à 13,00 EUR/kg en 2014-2015 (avec des pics de plus de 16,00 EUR/kg en décembre 2014 et 2015). Les prix ont diminué en 2016 (le point le plus bas en mai-juin 2016 à 10,17 EUR/kg) et sont à la hausse depuis 2017. En 2019, les prix hebdomadaires variaient entre 12,32 EUR/kg et 14,16 EUR/kg (moyenne janvier-moyen août : 13,04 EUR/kg).

Figure 12 - Prix hebdomadaires du poulpe en Italie entre 2009 et 2019, en EUR/kg



Source : EUMOFA

3.3.5 Transmission des prix

Il existe des chevauchements sur le marché entre le poulpe frais et le poulpe décongelé. Nous proposons donc deux analyses de transmission des prix pour l'Italie : une pour le poulpe frais en provenance d'Italie ; une autre pour le poulpe décongelé importé. Les deux sont vendus en vrac sur l'étal du rayon poissonnerie. Les analyses sont basées à la fois sur des statistiques et sur des entretiens qualitatifs avec les acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

Poulpe frais

L'analyse est basée sur le poulpe frais pêché en Italie et vendu au détail dans la grande distribution à Milan. Les différentes étapes avant la vente au détail sont la première vente (impliquant un grossiste dans la zone de pêche) et la vente en gros (à Milan). Le prix en première vente est la moyenne de ceux recueillis par EUMOFA auprès du MIPAAF.

Tableau 9 - Coûts et marges pour le poulpe frais dans la grande distribution (juin 2019)

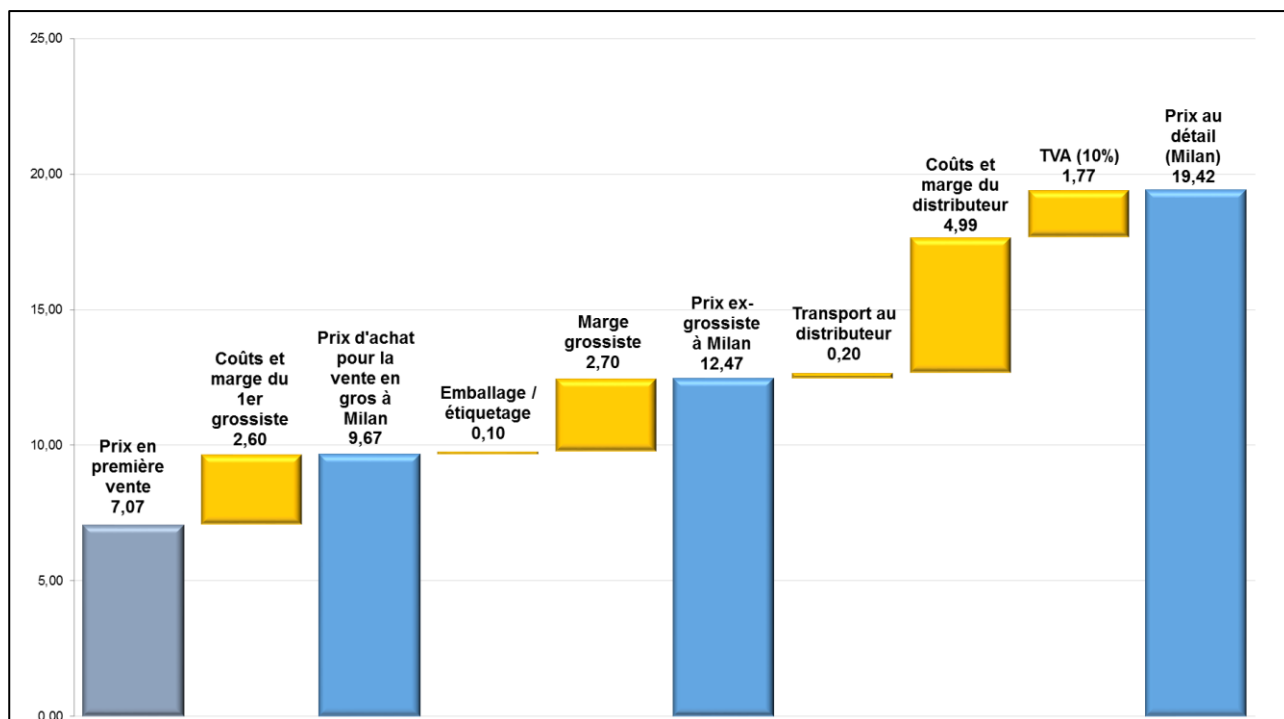
	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix final
Prix en première vente au niveau national	7,07	36%
Coûts et marge du 1 ^{er} grossiste	2,40	12%
Transport vers un grossiste à Milan	0,20	1%
Prix d'achat pour le commerce de gros à Milan	9,67	50%
Emballage / étiquetage	0,10	1%
Marge du grossiste	2,70	14%
Prix départ pour un grossiste à Milan (vendu au détaillant)	12,47	64%
Transport vers le détaillant	0,20	1%
Coûts et marge distributeur	4,99	26%
Prix au détail (Milan) - hors taxe	17,66	91%
TVA (10%)	1,77	9%
Prix au détail à Milan	19,42	100%

Source : Enquête de l'EUMOFA

Le prix des matières premières est de 7,07 EUR/kg et le prix final pour les consommateurs est de 19,42 EUR/kg (TVA comprise)⁵. Le prix de la matière première représente 36 % du prix final au consommateur, les coûts et la marge du commerce de gros dans la zone de pêche 13 % (y compris le transport vers Milan), les coûts et la marge du commerce de gros à Milan 15 %, les coûts et la marge du commerce de détail 27 %, et la TVA 9 %.

⁵ Le prix est différent de celui indiqué par EUROPANEL dans la section précédente. Cette analyse couvre le poulpe frais, en vrac, dans la région de Milan, tandis qu'EUROPANEL couvre le poulpe en vrac et préemballé au niveau national.

Figure 13 - Transmission des prix du poulpe frais vendu en grande distribution en Italie (juin 2019), en EUR/kg



Source : Enquête d'EUMOFA

Poulpe décongelé

L'analyse est basée sur le poulpe congelé importé du Maroc, décongelé par un grossiste en Italie et vendu au détail par un grand distributeur à Milan. Le prix à l'importation est collecté auprès d'Eurostat-COMEXT.

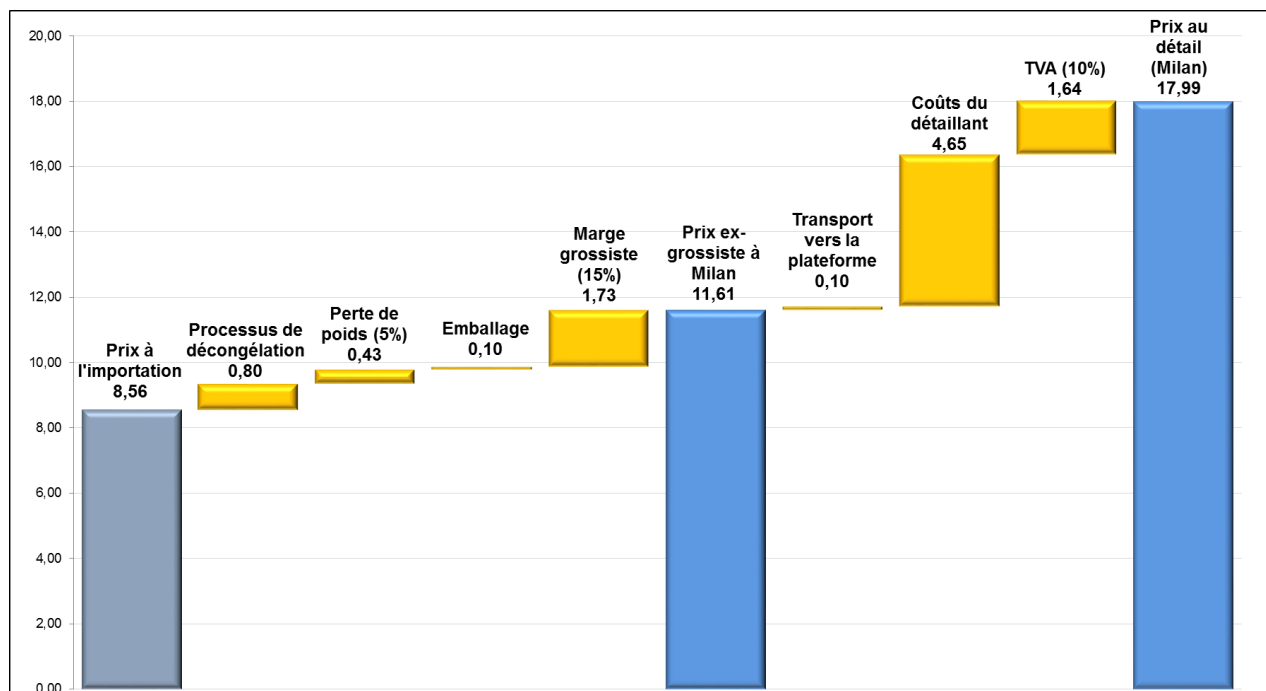
Tableau 10 - Coûts et marges pour le poulpe décongelé dans la grande distribution (juin 2019)

	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix final
Prix à l'importation	8,56	47,6%
Processus de décongélation	0,80	4,4%
Perte de poids (5%)	0,43	2,4%
Emballage	0,10	0,6%
Marge grossiste (15%)	1,73	9,6%
Prix ex-grossiste à Milan	11,61	64,5%
Transport vers la plateforme	0,10	0,6%
Coûts et marge distributeur	4,65	25,8%
Prix au détail à Milan - hors taxe	16,36	90,9%
TVA (10%)	1,64	9,1%
Prix au détail à Milan	17,99	100,0%

Source : Enquête de l'EUMOFA

Le prix de la matière première est de 8,56 EUR/kg et le prix final pour le consommateur est de 17,99 EUR/kg (TVA comprise). Le prix de la matière première représente 48 % du prix final au consommateur, les coûts et la marge du commerce de gros à Milan 17 %, les coûts et les marges au stade du détail 26 % et la TVA 9 %.

Figure 14 - Transmission des prix du poulpe décongelé vendu en grande distribution en Italie (juin 2019), en EUR/kg



Source : Enquête d'EUMOFA

4 LE MARCHÉ ESPAGNOL

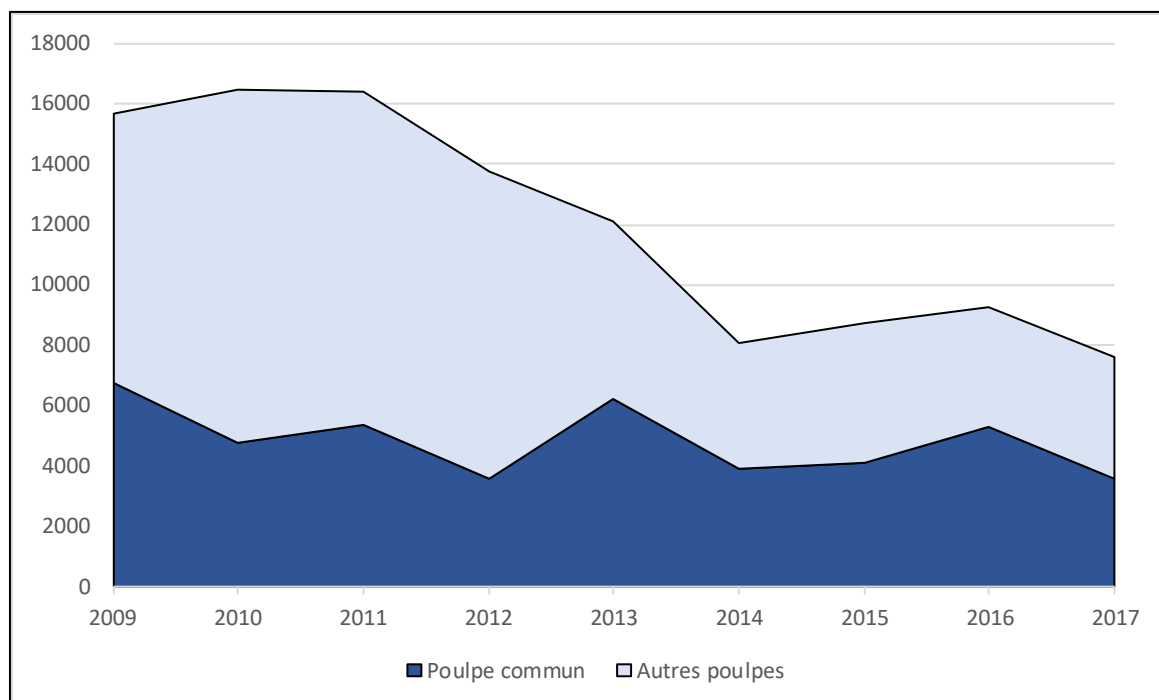
4.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement pour le poulpe en Espagne

Production

Les captures totales de poulpe ont varié entre 7.600 et 16.000 tonnes entre 2010 et 2017, pour atteindre 7.623 tonnes en 2017. On observe une forte diminution des "autres poulpes" entre 2011 et 2013 avec une baisse de 47 % (-5.262 tonnes).

Le poulpe commun (*Octopus vulgaris*) représentait près de la moitié des captures espagnoles de poulpe en 2017. Les captures ont diminué, passant de 6.752 tonnes en 2009 à 3.531 tonnes en 2017. Toutefois, on observe de fortes variations interannuelles, le volume des captures étant supérieur à 5.000 tonnes en 2011, 2013 et 2016.

Figure 15 - Évolution des captures de poulpe en Espagne, en tonnes (lwe)



Source : FAO

Commerce - importations

Les produits congelés représentent 97 % de la valeur et 95 % du volume des importations. Les autres produits importés sont le poulpe vivant / frais / réfrigéré (2 % de la valeur importée et 3 % du volume importé), le poulpe fumé / séché / salé ou en saumure (0,5 % de la valeur importée) ou le poulpe préparé / en conserve (0,1 % de la valeur importée).

Tableau 11 - Importations espagnoles de poulpe en 2018

	Volume (tonnes poids produit)	Volume (tonnes équivalent poids vif)	Valeur (1.000 EUR)
Vivant / frais / réfrigéré	2.080	2.558	15.793
Congelé	55.941	71.605	647.065
Fumé, séché, salé ou en saumure	601	769	3.586
Préparé / en conserve	149	203	1.567
Total	58.770	75.134	668.012

Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

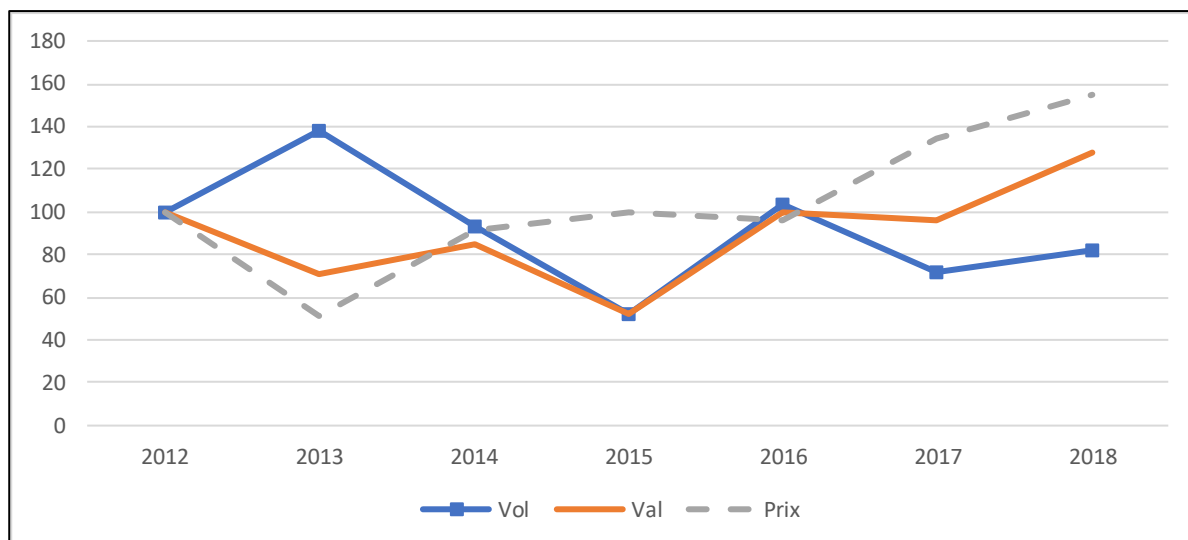
Les importations totales ont augmenté de manière significative entre 2012 et 2018 (+71% en volume). Cela est principalement dû à une augmentation des produits congelés (+24.624 tonnes entre 2012 et 2018) alors que les importations de produits frais ont diminué (-1.152 tonnes). On observe également une augmentation des produits de poulpe fumé, séché, salé et en saumure (+101 tonnes) et de poulpe préparé/en conserve (+124 tonnes).

Tableau 12 - Importations espagnoles de poulpe (tonnes, poids produit)

Année	Vivant / frais / réfrigéré	Congelé	Fumé, séché, salé ou en saumure	Préparé / en conserve	Total
2012	2.529	31.317	499	25	34.370
2013	3.499	41.283	544	38	45.365
2014	2.357	44.041	539	61	46.998
2015	1.324	55.072	478	29	56.903
2016	2.608	52.118	505	37	55.268
2017	1.814	55.688	721	166	58.388
2018	2.080	55.941	601	149	58.770

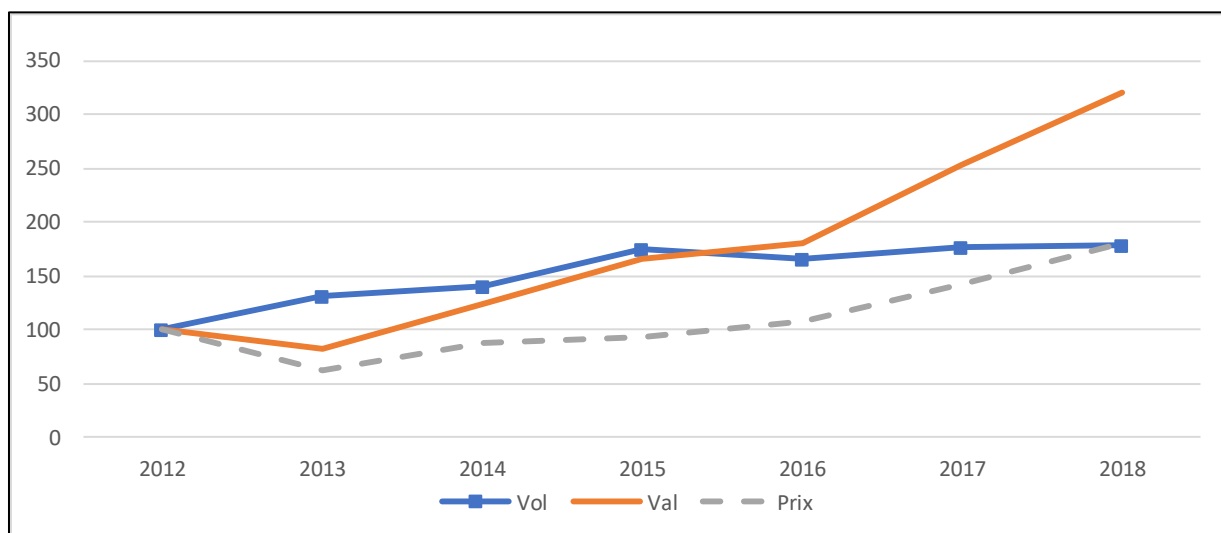
Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

Nous avons observé une augmentation du prix des importations de produits frais depuis 2012 (+55 %, de 4,89 EUR/kg à 7,59 EUR/kg), alors que le volume a diminué de 18 %. La valeur des importations a augmenté de 28 %.

Figure 16 - Évolution en indice des importations espagnoles de poulpe frais (base 100 = 2012)

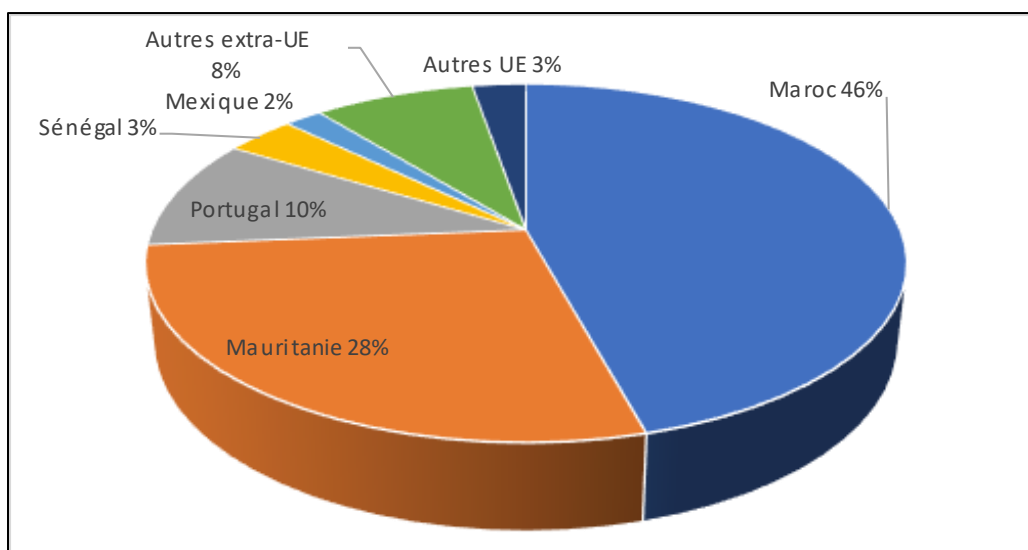
Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

La valeur des importations de poulpe congelé était trois fois plus élevée en 2018 par rapport à 2012 (647 millions d'euros en 2018 contre 201 millions d'euros en 2012). Ceci est lié à une forte augmentation du volume (+79 %, 55.941 tonnes en 2018 contre 31.317 tonnes en 2012) et du prix (+80 %, 11,57 EUR/kg en 2018 contre 6,42 EUR/kg en 2012).

Figure 17 - Évolution en indice des importations espagnoles de poulpe congelé (base 100 = 2012)

Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

Les principaux pays d'origine des importations de poulpe en 2018 sont le Maroc et la Mauritanie, qui représentent 74 % de la valeur et 60 % du volume des importations. Les autres origines pertinentes étaient le Portugal (10 % de la valeur) et le Sénégal (4 %). Le reste comprend à la fois des pays de l'UE (3 % de la valeur) et des pays tiers (8 %).

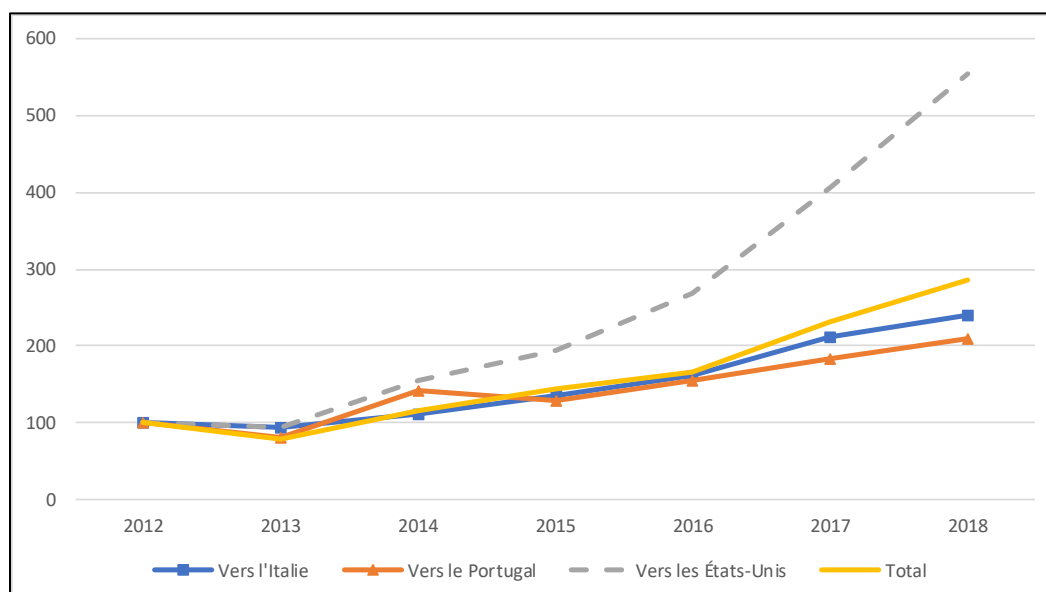
Figure 18 - Répartition des importations en Espagne en valeur par origine (2018)

Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

Commerce - exportations

Les exportations espagnoles de poulpe ont atteint 401 millions d'euros en 2018, soit plus de deux fois plus qu'en 2012 (+130 %). Les produits congelés représentaient 80 % de la valeur des exportations et les autres états de conservation (frais, préparés/en conserve et non spécifié) représentaient chacun entre 6 et 8 % de la valeur des exportations.

Les principales destinations des exportations sont l'Italie, le Portugal et les États-Unis. Ces trois pays représentaient 74 % des exportations espagnoles de poulpe en valeur en 2018. On observe une forte augmentation des exportations en valeur vers ces destinations (en particulier vers les États-Unis) entre 2012 et 2018 : +140 % vers l'Italie (+47 % en volume), +109 % vers le Portugal (+21 % en volume) et +455 % vers les États-Unis (+227 % en volume).

Figure 19 - Evolution en indice des exportations de poulpe d'Espagne entre 2012 et 2018 (base 100=2012)

Source : Élaboration par l'EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

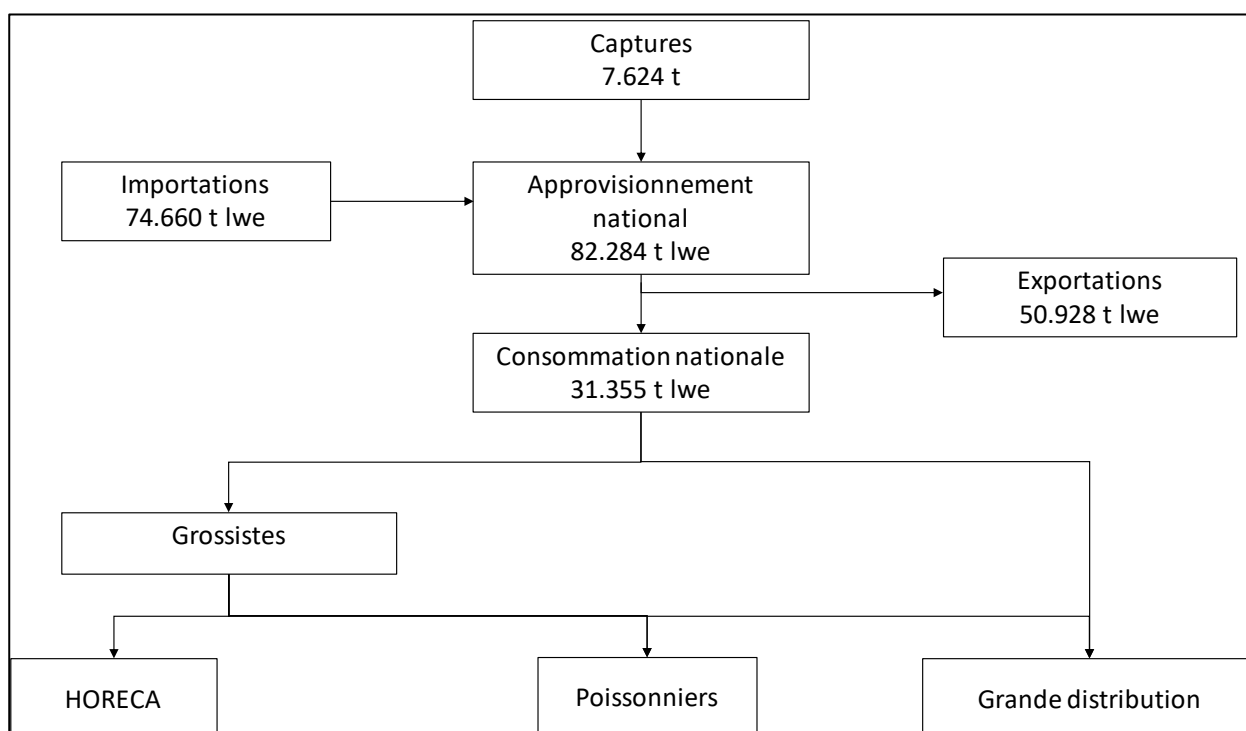
Consommation apparente

L'approvisionnement national de poulpe en Espagne était de 82.284 tonnes en 2017, dont 9 % provenaient des captures nationales (7.624 tonnes d'équivalent poids vif) et 91 % des importations (74.660 tonnes d'équivalent poids vif). Les exportations ont représenté 50.928 tonnes d'équivalent poids vif, soit 62 % de l'approvisionnement nationale totale. Le poulpe frais a représenté 14 % de l'approvisionnement national.

La consommation nationale apparente a été estimée à 31.355 tonnes d'équivalent poids vif en 2017.

Il existe plusieurs canaux de consommation du poulpe en Espagne : HORECA, les détaillants spécialisés / poissonniers et la grande distribution. Il y a également souvent des grossistes en intermédiaire.

Figure 20 - Chaîne d'approvisionnement du poulpe frais en Espagne (données de 2017)



Sources : Élaboration d'EUMOFA sur la base des données de la FAO pour les captures, des données Comext pour le commerce

4.2 Caractéristiques du marché espagnol et des modes de consommation

Le poulpe est un produit très important pour le secteur halieutique en Espagne. La consommation apparente annuelle s'élève en moyenne à 30.000 tonnes (epv), les captures nationales représentant environ 20 %. La majorité du poulpe consommé en Espagne est donc importée. Selon les parties prenantes, seule une part limitée des captures espagnoles est exportée (grandes tailles et marchés de niche)⁶.

Le marché espagnol du poulpe est segmenté en fonction de deux facteurs principaux :

- **Taille** : En Espagne, la taille minimale est de 1 kg pour les captures nationales. Les poulpes importés de plus petite taille (moins de 1 kg) sont réexportés vers des marchés moins exigeants en termes de qualité. Toutefois, une partie des petits poulpes de bonne qualité est exportée vers le Japon. Les poulpes plus gros (plus de 1,5-2 kg) sont conservés, dans le but d'approvisionner le marché intérieur espagnol. Le poulpe frais capturé par la flotte côtière espagnole et vendu dans les criées espagnoles (principalement du poulpe de 1 à 2 kg) vise à approvisionner les marchés locaux de produits frais et les restaurants. Au-delà de 2 kg, le prix du poulpe frais est si élevé (20,00-30,00 EUR/kg) qu'il est plutôt congelé et conservé pour l'exportation/les points de vente haut de gamme.
- **Origine** : La plupart des poulpes sur le marché sont des produits congelés provenant de Dakhla/Maroc (flotte industrielle, plus de 100 navires : expédiés pour la plupart congelés) et de Mauritanie (achats auprès de la flotte artisanale, très peu de navires industriels). De petites quantités proviennent également des pêcheries du nord du Maroc (Méditerranée) qui fournissent des produits frais au marché espagnol. Le poulpe marocain est considéré comme le meilleur produit en termes de qualité, de rendement en chair et en taux d'absorption de la saumure. En conséquence, d'autres origines telles que la Thaïlande, la Chine, etc. atteignent des prix plus bas.

Avec la forte augmentation des prix en 2018, les restaurants ont acheté plus de pattes (tentacules) congelées/cuites car il n'y a pas de pertes et c'est plus pratique pour eux. En général, les restaurants préfèrent le poulpe marocain/mauritanien, car le poulpe galicien est considéré comme plus difficile à cuisiner (peau plus dure et rendement en chair plus faible) et aussi parce qu'il est plus cher.

Le poulpe est très apprécié des consommateurs espagnols, en particulier dans les zones côtières (d'abord en Galice et en Catalogne et, dans une moindre mesure, en Andalousie). En Galice, c'était un aliment courant pour de nombreux ménages qui pouvaient manger du poulpe une fois par semaine (préparé comme *Pulpo a la Gallego* par exemple). Le poulpe est souvent servi en morceaux grillés et dans de l'huile d'olive, avec un léger saupoudrage de poudre de paprika.

Le poulpe est vendu sous différents types de produits, tels que :

- Entier cru frais ;
- Entier cru congelé ;
- Décongelé et réfrigéré ;
- Cuit (entier ou seulement les pattes) ;

⁶ La pêcherie atlantique opérant dans les eaux des Asturies, dans le nord-ouest de l'Espagne, est constituée de quatre associations de pêcheurs espagnols ("cofradias") exploitant 27 navires, qui utilisent des casiers artisanaux pour capturer le poulpe commun. Un poids minimum de capture de 1 kg est en place. La pêcherie atlantique opérant dans les eaux des Asturies, dans le nord-ouest de l'Espagne, a été la première pêcherie de poulpe à être certifiée MSC. Les petites quantités de poulpe des Asturies certifiées MSC (15 tonnes/an) sont directement exportées par des négociants vers les marchés où la demande de produits de la pêche portant l'écolabel est élevée (Europe du Nord, États-Unis et Suisse). La prime de prix atteint généralement +20-25%.

- Divers types de produits transformés à valeur ajoutée (marinés, à l'huile, en saumure, à l'ail, en conserve, etc.)

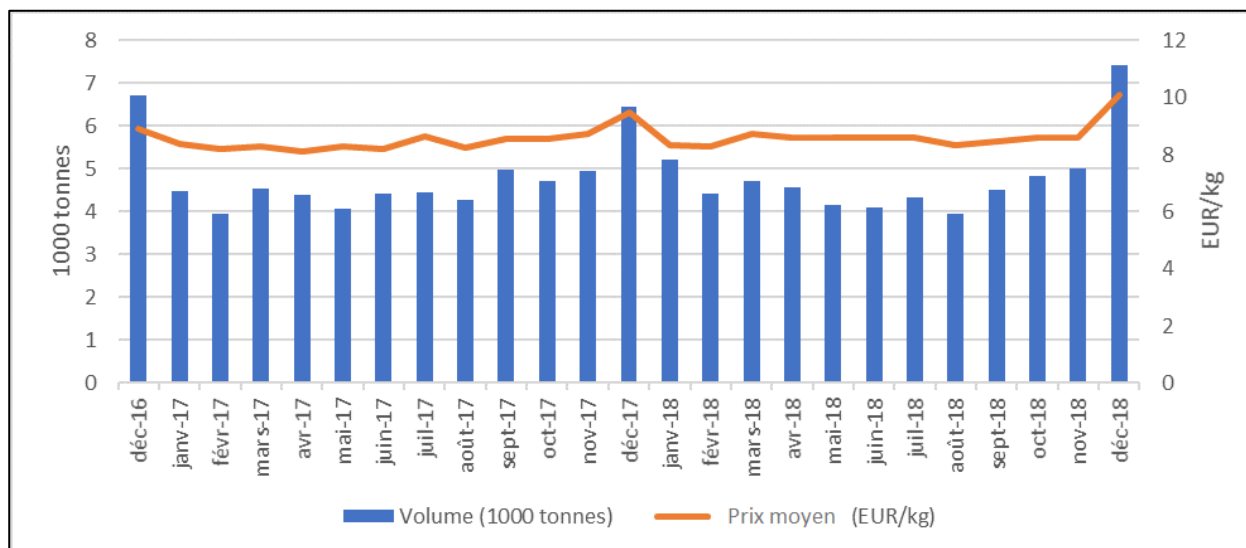
Le poulpe en gros est disponible en blocs congelés ou surgelés individuellement (IQF) et peut être livré dans des sacs de différents poids (1, 2, 5, 10 ou 15 kg).

Au stade de la vente au détail, l'emballage dépend du type de produit. Les produits crus congelés sont généralement conditionnés dans des barquettes en polystyrène ou des sacs en plastique d'un poids maximum de 1 kg. Le poulpe cuit ou bouilli est souvent vendu dans des emballages sous vide, tandis que la plupart des produits à valeur ajoutée sont vendus dans des boîtes en carton plus petites, jusqu'à 500 grammes⁷.

Cependant, avec la forte augmentation des prix en 2018, les prix unitaires dans les poissonneries pourraient atteindre 15,00-20,00 EUR/kg, ce qui est supérieur au consentement à payer de nombreux consommateurs réguliers. En conséquence, la consommation de poulpe a diminué dans les ménages espagnols et la part du secteur de la restauration a augmenté. Lorsque le prix du poulpe atteint des niveaux élevés, il peut être remplacé par d'autres espèces de céphalopodes comme le calmar, tant pour le secteur de la distribution que pour celui de la restauration. Par exemple, au cours du premier semestre 2018, les prix du poulpe ont atteint des niveaux records. La demande s'est maintenue, l'offre s'est resserrée et les prix ont augmenté. Ils ont atteint un niveau si élevé que les acheteurs ont commencé à résister et, au cours des derniers mois de 2018, les prix ont commencé à baisser, les restaurants se tournant vers des produits moins chers. Les observateurs du marché s'accordent à dire que le consentement à payer des consommateurs a atteint un plafond⁸.

Dans les données de consommation mensuelle fournies par le MAPA où les produits de calmar et de poulpe ont été agrégés, il n'y a pas de baisse significative des volumes consommés en 2018 par rapport à 2017 (57.240 tonnes en 2018 contre 55.670 tonnes en 2017). Ceci peut être le résultat d'un changement dans les habitudes de consommation, le passage des produits à base de poulpe à ceux à base de calmar.

Figure 21 - Consommation des ménages espagnols de poulpe et de calmar (volume en 1000 tonnes et prix en EUR/kg)



Source : MAPA⁹

⁷ Source : <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/octopus>

⁸ Source : <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1189928/>

⁹ Source : https://www.mapa.gob.es/images/es/20190807_informedeconsumo2018pdf_tcm30-512256.pdf

4.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Espagne

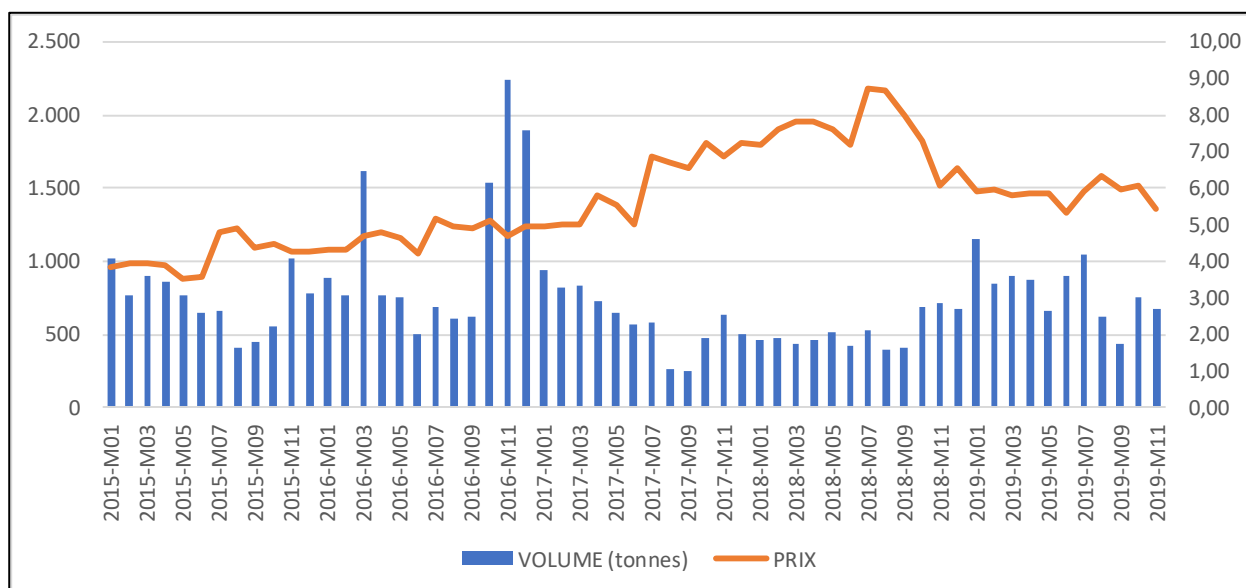
4.3.1 Prix en première vente

Les prix de première vente du poulpe en Espagne sont disponibles dans la base de données EUMOFA depuis 2015, tels que collectés par le MAPA.

Les prix ont atteint un sommet sur une période d'un an (septembre 2017 à octobre 2018) à un prix supérieur à 8,00 EUR/kg (prix le plus élevé en juillet 2018 : 8,74 EUR/kg). Cette situation est due à la réduction de l'offre sur le marché international, principalement en raison de la baisse des débarquements au Maroc¹⁰, combinée à la réduction des débarquements espagnols et à une forte demande. Les prix ont ensuite diminué en 2019 et ont dépassé 6,00 EUR/kg presque chaque mois (à l'exception des mois de juin et novembre 2019, avec respectivement 5,51 EUR/kg et 5,43 EUR/kg, le maximum étant de 6,68 EUR/kg en août 2019).

Le niveau des prix en 2019 était plus élevé qu'en 2015-2016, où il se situait entre 4,63 EUR/kg et 5,91 EUR/kg.

Figure 22 - Prix mensuel en première vente du poulpe frais en Espagne (EUR/kg)



Source : EUMOFA

Toutefois, de fortes différences de prix (liées à la qualité et à la taille du poulpe) existent entre la Galice et l'Andalousie, le poulpe galicien atteignant des prix plus élevés.

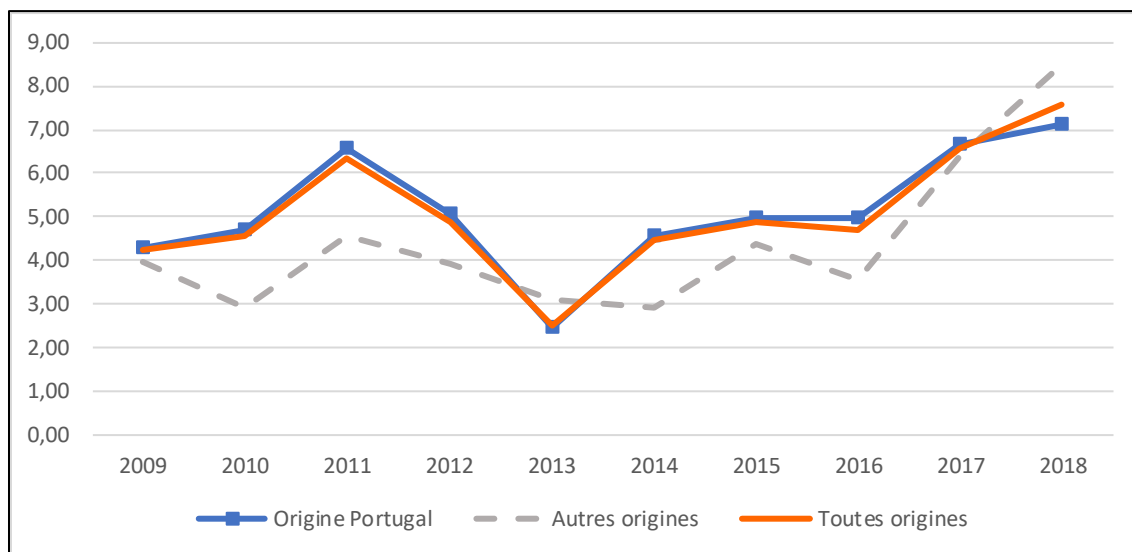
¹⁰ Source : <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1156015/>

4.3.2 Prix à l'importation

Poulpe frais

Le Portugal est le principal fournisseur de poulpe frais de l'Espagne, puisqu'il représentait plus de 80 % du volume importé jusqu'en 2016, une part qui est tombée à 66 % en 2018. Le prix à l'importation du poulpe frais a augmenté au cours de cette période, passant de 4,25 EUR/kg en 2009 (4,28 EUR/kg pour le poulpe du Portugal) à 7,59 EUR/kg en 2018 (7,12 EUR/kg pour le Portugal et 8,51 EUR/kg pour le poulpe d'autres origines). On observe une baisse du prix en 2013 : 2,51 EUR/kg (2,45 EUR/kg pour le Portugal et 3,11 EUR/kg pour les autres origines).

Figure 23 - Prix à l'importation du poulpe frais en Espagne (EUR/kg)

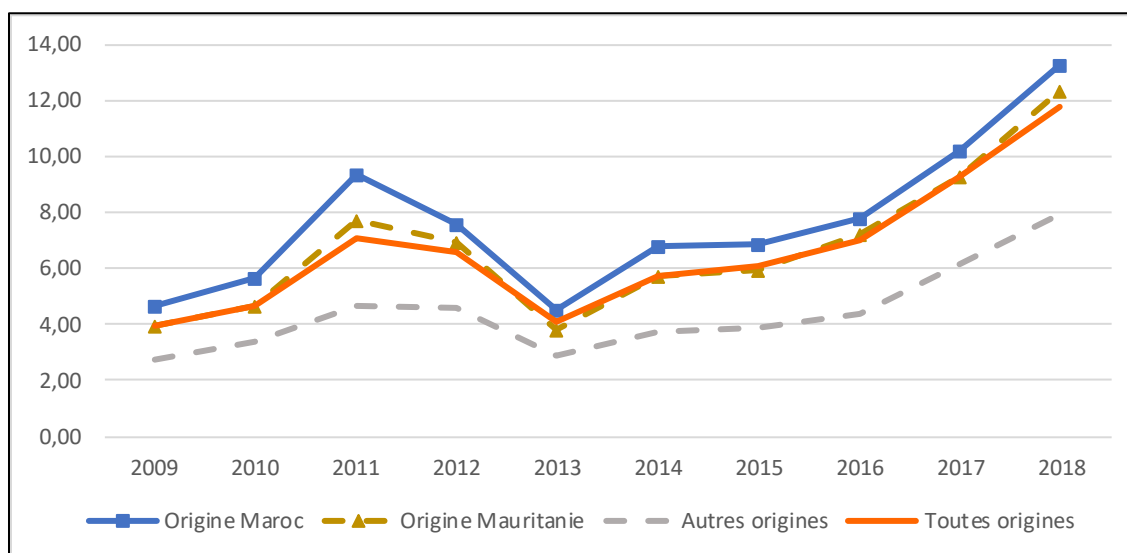


Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

Poulpe congelé

Le prix à l'importation du poulpe congelé a suivi une tendance similaire : une forte augmentation (+199 %, 3,94 EUR/kg en 2009 contre 11,76 EUR/kg en 2018), à part une baisse en 2013 (4,06 EUR/kg). Les principales origines sont le Maroc (13,24 EUR/kg en 2018) et la Mauritanie (12,37 EUR/kg). Le prix du poulpe congelé d'autres origines était beaucoup plus bas, avec une moyenne de 7,95 EUR/kg. Il y a eu une forte augmentation des prix du poulpe provenant des pays d'origine les plus importants (+215 % pour la Mauritanie et +186 % pour le Maroc), en raison de la baisse de l'offre et de la demande croissante sur le marché mondial.

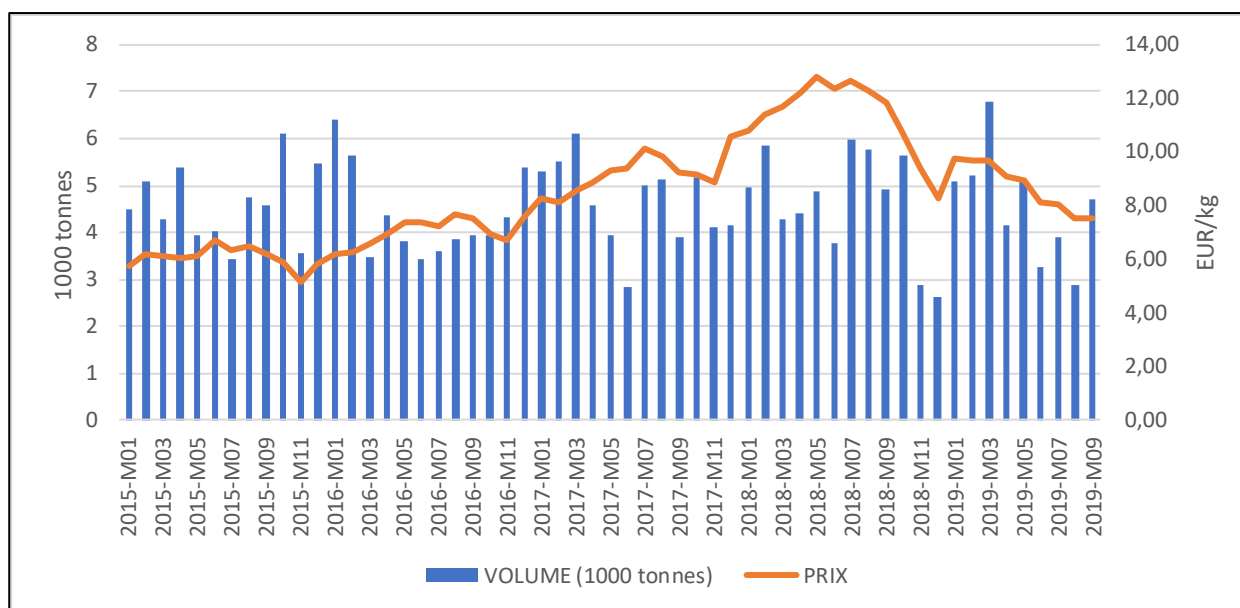
Figure 24 - Prix à l'importation du poulpe congelé en Espagne (EUR/kg)



Source : Élaboration par l'EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

À la fin de 2018 et en 2019, les prix sont tombés sous la barre des 5,00 EUR/kg, en raison du fait que les entreprises espagnoles spécialisées dans ces produits disposaient déjà de stocks invendus, ce qui a entraîné une baisse de la demande. Cependant, les prix des importations en provenance du Maroc ont diminué mais se sont quand même établis en moyenne à 10,05 EUR/kg au cours des trois premiers trimestres de 2019¹¹.

¹¹ Source : <https://www.undercurrentnews.com/2019/10/07/octopus-prices-continue-to-dive-on-slow-spanish-purchasing/>

Figure 25 - Prix à l'importation du poulpe entier congelé en Espagne (EUR/kg)

Source : Élaboration par EUMOFA des données Eurostat-COMEXT

4.3.3 Prix de gros

Le marché de gros de Barcelone, Mercabarna, fournit des données sur les prix des produits à base de poulpe. L'évolution des prix moyens du poulpe congelé au niveau du marché de gros a suivi l'évolution des prix à l'importation, avec une forte augmentation au début de 2018 et une baisse significative à la fin de 2018 et en 2019.

Toutefois, l'analyse de l'évolution des prix n'est pas aisée car elle ne tient pas compte des stocks importants de produits congelés spécifiquement stockés par les négociants et les transformateurs espagnols. Cela signifie qu'une baisse des débarquements dans les principaux pays fournisseurs tels que le Maroc ou la Mauritanie peut ne pas affecter immédiatement les prix sur le marché de la consommation en Espagne en raison des stocks congelés utilisés pour amortir les fluctuations de prix. Le tableau ci-dessous présente les prix les plus fréquemment observés à Mercabarna.

Tableau 13 - Prix de gros le plus fréquent du poulpe à Mercabarna (EUR/kg)

Préservation	Produit	2017	2018	2019
Congelé	« Pulpo tipo gallego »	13,91	17,61	12,93
Congelé	« Pulpo thailandes »	3,98	4,56	4,60
Frais	Poulpe cuit	21,54	26,65	23,95
Frais	Poulpe, entier	4,92	4,89	4,54
Frais	Poulpe décongelé et réfrigéré	6,12	5,84	5,68

Source : Mercabarna

4.3.4 Prix au détail

Pour les produits à base de poulpe vendus au détail en Espagne, il existe une large gamme de prix en fonction de la présentation finale, de la préparation, de la taille, de l'origine et de l'engin de pêche utilisé. Le prix du poulpe cru congelé est en moyenne à 12,00 - 15,00 EUR/kg, tandis que le poulpe entier cuit réfrigéré atteint 30,00 EUR/kg.

Le tableau ci-dessous donne des exemples de prix de détail pour différents produits à base de poulpe vendus en Espagne en 2016 et 2018.

Tableau 14 - Exemples de prix de détail du poulpe en Espagne (EUR/kg)

Produit	2016	2018
Poulpe congelé	10,95	10,95
Poulpe entier cru	8,99 - 11,06	11,06 - 13,99
Poulpe entier cuit	22,95	22,95
Poulpe coupé et emballé dans une boîte en carton	27,96	26,52

Source : Globalement cool, 2018¹²

Le tableau ci-dessous présente les prix de détail collectés dans deux supermarchés différents en Espagne en mai 2019. Les produits en conserve et les produits préparés ne sont pas signalés.

Tableau 15 - Prix de détail observés dans les supermarchés espagnols (EUR/kg) en mai 2019

Produit	Eroski (classe moyenne)	El Corte Inglés (classe moyenne-supérieure)
Poulpe entier, congelé	15,00	8,50 - 18,50
Poulpe frais, entier	12,00	non disponible
Poulpe entier, cuit (réfrigéré)	20,00 - 30,00	25,00 - 35,00

Source : Relevés de prix d'EUMOFA à Saragosse, mai 2019.

¹² Source : <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/octopus>

4.3.5 Transmission des prix

Cette section se concentre sur la chaîne d'approvisionnement de deux produits :

- Le poulpe moyen (1-1,5 kg) débarqué frais en Espagne et vendu congelé dans les supermarchés espagnols ;
- Le poulpe moyen cuit, importé du Maroc vendu réfrigéré dans les supermarchés espagnols.

Les analyses sont basées sur des entretiens qualitatifs avec les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement, la collecte de données sur les prix tout au long de la chaîne d'approvisionnement et une analyse documentaire.

Les marges dans la chaîne de valeur varient beaucoup d'un produit bas de gamme à un produit haut de gamme. Pour les produits bas de gamme, les marges peuvent être aussi faibles que 5 % pour le transformateur/négociant, avec une marge de détail aussi faible que 10 %. Pour les produits haut de gamme, ces marges peuvent atteindre 20 à 25 % pour les pêcheurs et les transformateurs, et 100 % pour les importateurs et les distributeurs¹³.

Poulpe espagnol congelé

L'analyse est basée sur le poulpe frais débarqué en Espagne et vendu congelé au détail dans les supermarchés espagnols. Les différentes étapes avant la vente au détail sont la première vente impliquant un grossiste/transformateur dans la zone de pêche (Galice), qui vend directement à la plateforme/centrale d'achats du distributeur.

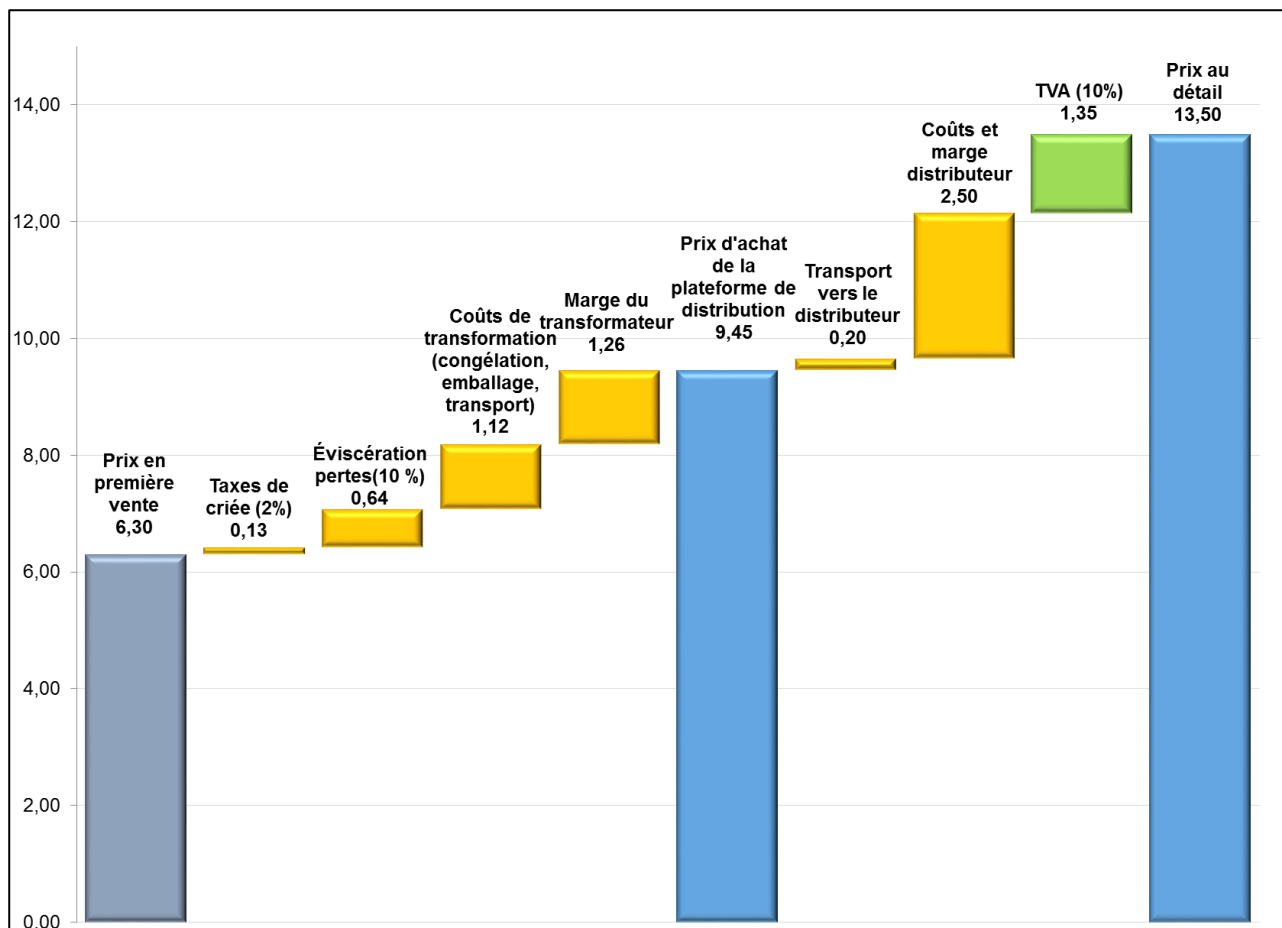
Pour le poulpe débarqué en Espagne, le prix moyen au consommateur (vendu congelé) est environ le double du prix de la première vente. Les coûts et les marges ajoutés par l'étape de la vente en gros et de la transformation représentent 40 à 42 % du prix en première vente. Dans la présente analyse, le transformateur est un négociant/grossiste qui effectue des opérations de vente en gros, de décongélation, d'éviscération et d'attendrissement. Les pertes matières dues à la décongélation sont estimées à 5 %. Les pertes dues à l'éviscération et à l'attendrissement sont estimées à 20 % du poids du produit. Le processus de cuisson génère une perte de poids de 30 %.

¹³ Source : <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/octopus>

Tableau 16 - Coûts et marges du poulpe espagnol congelé dans la grande distribution en 2019 (EUR/kg)

	Moyenne (EUR/kg)	% du prix final
Prix en première vente	6,30	47%
Taxes de criée (2%)	0,13	1%
Éviscération – pertes (10 %)	0,64	5%
Coûts de transformation (congélation, emballage, transport)	1,12	8%
Marge du transformateur	1,26	9%
Prix d'achat de la plateforme de distribution	9,45	
Transport vers le distributeur	0,20	1%
Coûts et marge distributeur	2,50	19%
TVA (10%)	1,35	10%
Prix au détail	13,50	100%

Source : Enquête EUMOFA

Figure 26 - Transmission des prix du poulpe débarqué frais en Espagne et vendu congelé dans la grande distribution en Espagne (2018)

Source : Enquête EUMOFA

Poulpe importé congelé, vendu cuit et réfrigéré

L'analyse est basée sur le poulpe congelé importé du Maroc, décongelé, éviscéré et cuit par le grossiste/transformateur en Espagne et vendu réfrigéré par la grande distribution en Espagne.

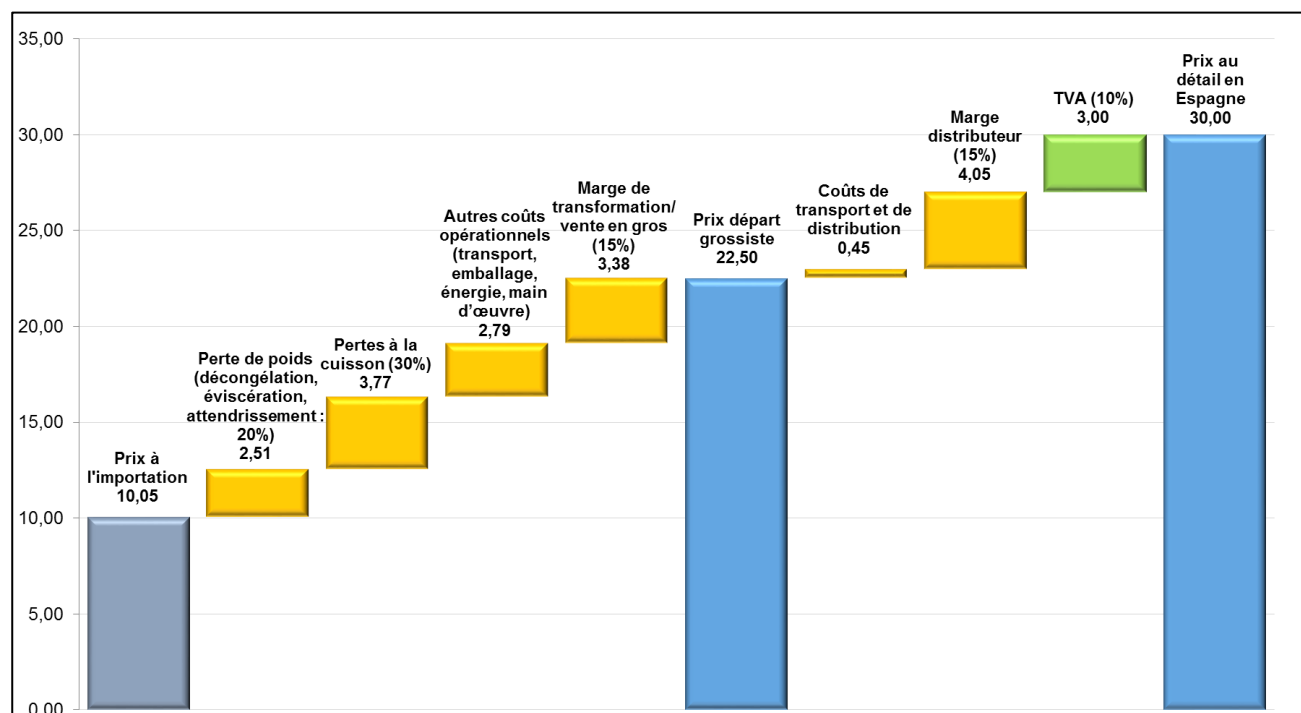
Tableau 17 - Coûts et marges pour le poulpe cuit vendu réfrigéré dans la grande distribution en Espagne (2019)

	Moyenne (EUR/kg)	% du prix final
Prix à l'importation	10,05	34%
Perte de poids (décongélation, éviscération, attendrissement : 20%)	2,51	8%
Pertes à la cuisson (30%)	3,77	13%
Autres coûts opérationnels (transport, emballage, énergie, main d'œuvre)	2,79	9%
Marge de transformation/vente en gros (15%)	3,38	11%
Prix départ grossiste	22,50	75%
Coûts de transport et de distribution	0,45	2%
Marge distributeur (15%)	4,05	14%
TVA (10%)	3,00	10%
Prix au détail en Espagne	30,00	100%

Source : Enquête d'EUMOFA

En raison des états de conservation et de présentation du produit cuit de poulpe (produit déjà emballé et étiqueté), les coûts et les marges qui interviennent au stade de la distribution ne représentent que 20 % du prix départ transformateur.

Figure 27 - Transmission des prix du poulpe importé en Espagne en provenance du Maroc, vendu cuit et réfrigéré dans la grande distribution en Espagne (EUR/kg, 2019)



Source : Enquête d'EUMOFA

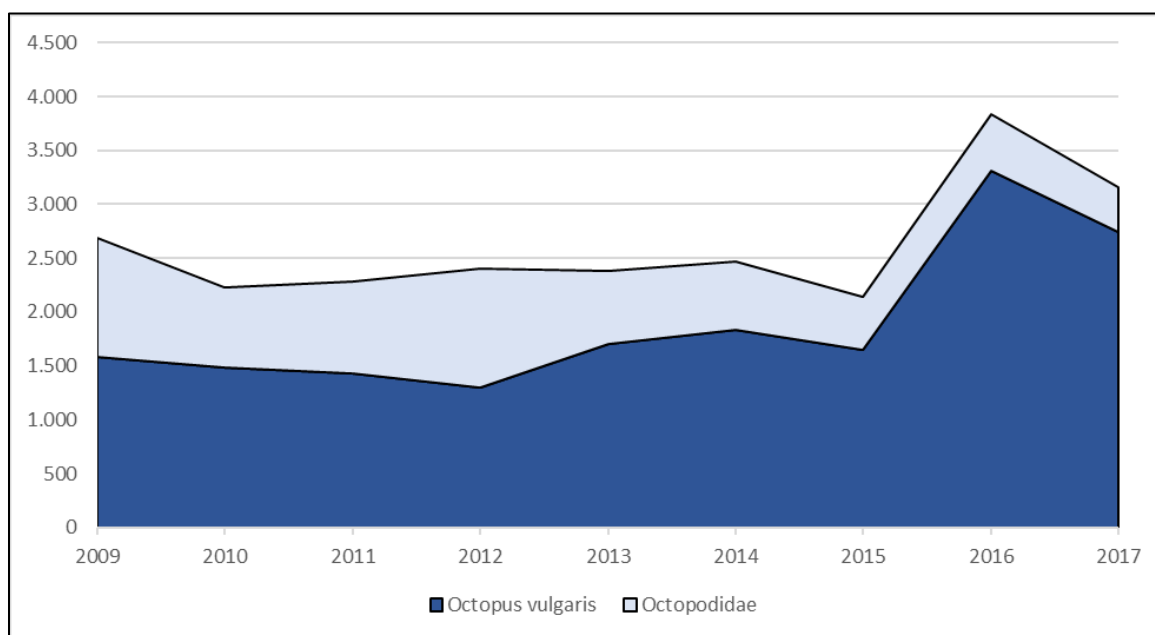
5 LE MARCHÉ GREC

5.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement du poulpe frais en Grèce

Production

La production grecque de poulpe commun (*Octopus vulgaris*) a augmenté ces dernières années, passant d'environ 1.500 tonnes par an au cours de la période 2009-2015 à 2.741 tonnes en 2017. Si l'on inclut les poulpes blanc et musqué (357 tonnes en 2017), la production de poulpe dépasse les 3.000 tonnes.

Figure 28 - Evolution des captures de poulpe en Grèce



Source : FAO

La production est principalement située dans le nord du pays : Golfe de Strymonikos et golfe de Kavala, côtes de Thasos et de la mer de Thrace (1.308 tonnes de poulpe commun en 2017) et golfe de Thermaikos et golfe de Chalcidique (438 tonnes) ; ces zones de pêche représentent 64 % de la production totale de poulpe commun.

Import-export

En 2018, la Grèce a importé pour 44 millions d'euros de produits à base de poulpe et en a exporté pour moins de 9 millions d'euros. Les importations sont dominées par le poulpe congelé qui représente plus de 92 % des importations totales de poulpe en volume et en valeur.

Tableau 18 - Importations grecques de poulpe en 2018

État de conservation	Volume (tonnes de poids produit)	Volume (en tonnes d'équivalent poids vif)	Valeur (1000 EUR)
Vivant/Frais/Réfrigéré	112	138	399
Congelé	4.807	6.153	40.590
Fumé, séché, salé ou en saumure	260	332	2.650
Préparé/en conserve	35	48	401
TOTAL	5.214	6.671	44.040

Source : Élaboration des données EUROSTAT-COMEXT par EUMOFA

Les importations de poulpe frais sont limitées, représentant moins de 1 % des importations totales de poulpe en valeur. Elles ont connu une tendance à la hausse significative au cours des deux dernières années mais restent à un niveau bas.

Tableau 19 - Importations grecques de poulpe frais (tonnes, poids produit)

Année	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Volume (tonnes)	8,0	1,9	12,2	20,1	13,4	66,7	112,1

Source : Élaboration des données EUROSTAT-COMEXT par EUMOFA

En 2018, le principal fournisseur de poulpe frais de la Grèce était le Royaume-Uni (95 tonnes), suivi de l'Espagne (9 tonnes). Le poulpe congelé constitue la majeure partie des importations avec environ 5.000 tonnes par an. Les exportations de poulpe frais sont négligeables (8 tonnes en 2018).

Tableau 20 - Importations grecques de poulpe congelé (tonnes, poids du produit)

Année	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Importations (tonnes)	5.037	5.864	5.666	5.390	5.727	4.806	4.807

Source : Élaboration des données EUROSTAT-COMEXT par EUMOFA

Les principaux fournisseurs de poulpe congelé de la Grèce sont l'Indonésie (1.729 tonnes en 2018), l'Espagne (698 tonnes), l'Italie (400 tonnes), la Mauritanie (348 tonnes), le Mexique (340 tonnes) et le Maroc (270 tonnes). Il existe quelques exportations/ré-exportations (850 tonnes en 2018), principalement destinées aux pays voisins (Italie, Chypre) et à l'Allemagne.

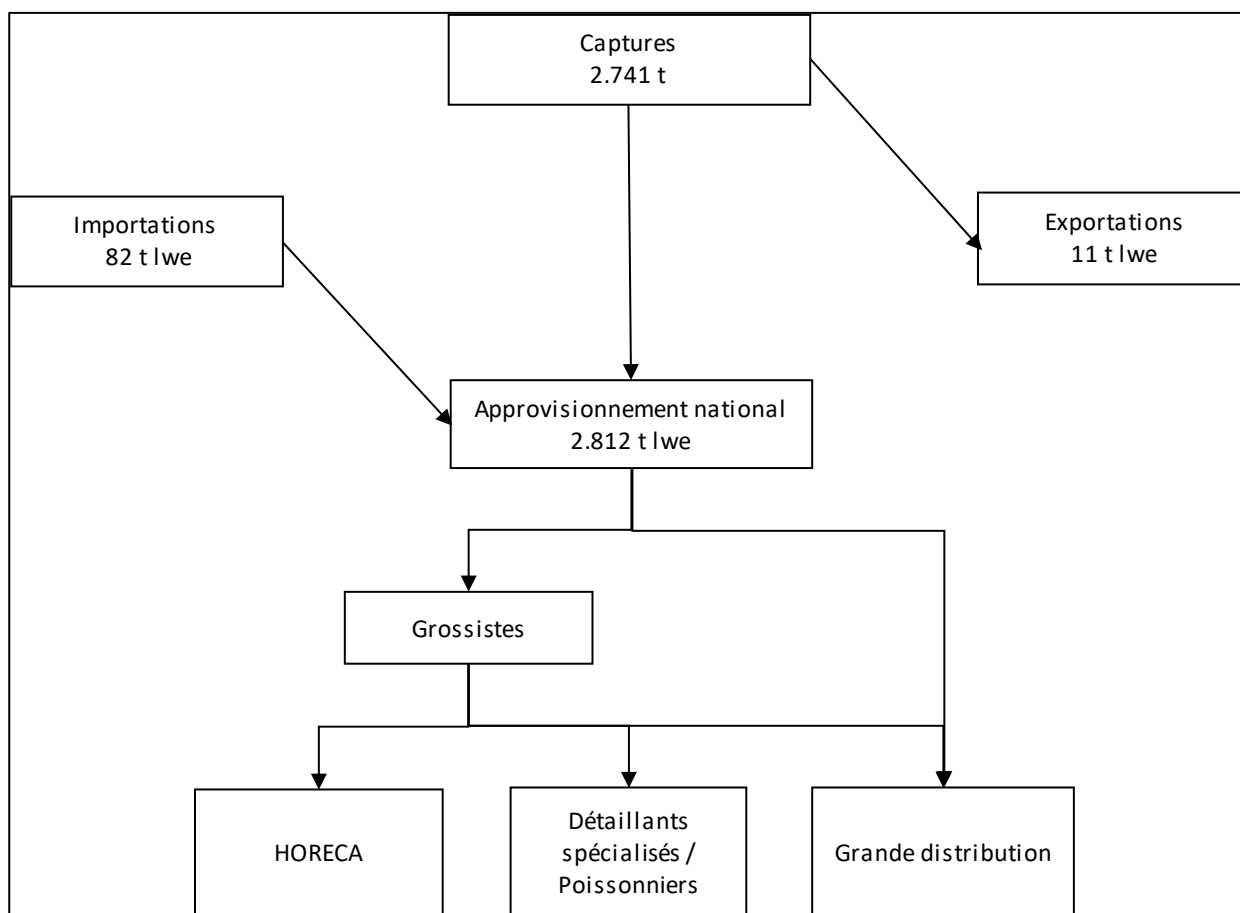
Consommation apparente

En Grèce, la consommation apparente de poulpe (tous états de conservation confondus) s'élève à environ 9.000 tonnes en équivalent poids vif, dont 3.500 tonnes pour le frais (près de 40 %) et 5.400 tonnes pour le congelé (60 %).

Ces dernières années, le marché du poulpe frais a augmenté grâce à de captures relativement élevées, tandis que le marché des produits congelés, entièrement dépendant des importations, a affiché une tendance à la baisse.

Le schéma suivant détaille la chaîne d'approvisionnement pour le poulpe commun (2.741 tonnes de captures en 2017, soit 87 % des captures totales de poulpe en Grèce).

Figure 29 - Chaîne d'approvisionnement du poulpes frais en Grèce (données de 2017)



Sources : Élaboration d'EUMOFA sur la base des données de la FAO pour les captures, des données Comext pour le commerce

5.2 Caractéristiques du marché grec et des modes de consommation

Le poulpe est présent sur toutes les côtes de la Grèce, mais seules quelques entreprises sont organisées et ont la capacité de transformer le poulpe en Grèce, principalement situées dans le nord du pays (Kavala, Thessalonique, Alexandroupoli). Les principales entreprises qui font le commerce du poulpe sont :

- AFENTOULIS (Kavala),
- LAZARIDIS (Thessalonique),
- HATZISOTIRIOU (Nea Michaniona),
- GENFROCO (Aspropyrgos).

La flotte grecque fournit environ 30 % de la consommation nationale, le reste étant importé. Selon les parties prenantes rencontrées, le consommateur grec ne fait pas de distinction entre le poulpe commun (*Octopus vulgaris*) et d'autres espèces comme le poulpe mexicain (*Octopus maya*) ou le gros poulpe bleu (*Octopus cyanea*) mais il est intéressé par un produit local plutôt que par un article importé.

La plupart des poulpes frais sont vendus en vrac sur les étals frais des supermarchés et des poissonneries ou sur les étals des marchés. Mais les ventes de poulpes préemballés se sont développées ces dernières années.

Tableau 21 - Calibres pour le poulpe en Grèce

Catégorie de taille	kg/pièce
T1	+4 kg
T2	3-4 kg
T3	2 à 3 kg
T4	1 500 - 2 kg
T5	1 200 - 1 500 kg
T6	0,800 - 1,200 kg
T7	0,500 - 0,800 kg
T8	0,330 - 0,500 kg

Source : Enquête d'EUMOFA

Le poulpe est assez courant dans la cuisine grecque et il existe de nombreux plats à base de poulpe. Parmi les plus populaires, on trouve le poulpe frais grillé, les pâtes au poulpe, ainsi que le poulpe rôti ou mariné.

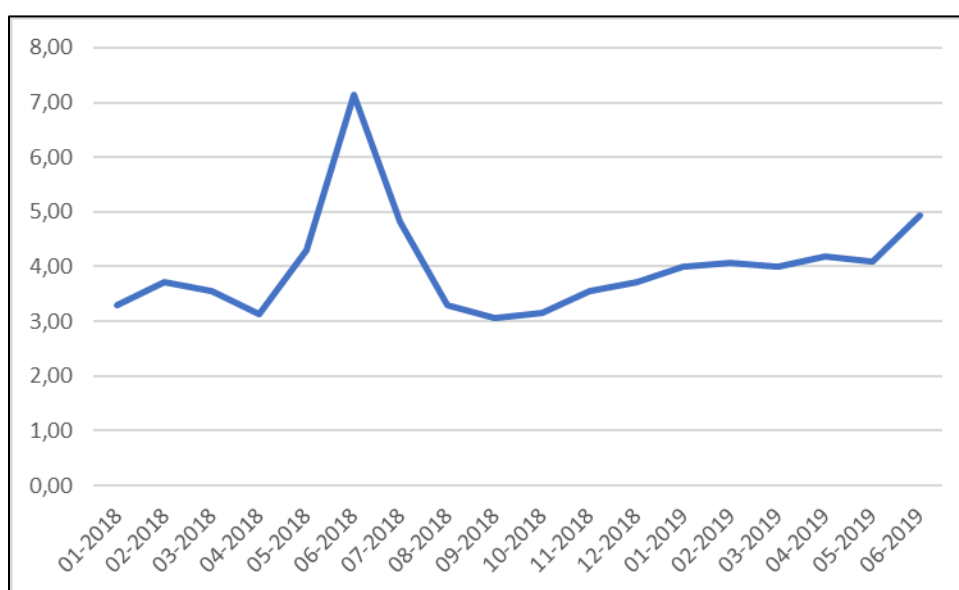
5.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Grèce

5.3.1 Prix en première vente

Les prix en première vente des produits de la pêche en Grèce sont recueillis auprès du ministère grec du développement rural et de l'alimentation et sont disponibles dans la base de données d'EUMOFA depuis janvier 2018. Ils ont suivi une tendance à la hausse au cours de la période de référence.

Les prix mensuels les plus élevés observés (7,13 EUR/kg en juin 2018 et 4,94 EUR/kg en juin 2019) correspondent aux plus faibles volumes débarqués. Pour les deux années considérées dans la figure 30, les volumes débarqués sont en effet très faibles en juin (8 t en juin 2019 contre 43 t en mai, et 8 t en juin 2018 contre 36 t en mai). Cette baisse soudaine des débarquements explique la hausse des prix.

Figure 30 - Prix en première vente du poulpe frais en Grèce (EUR/kg)



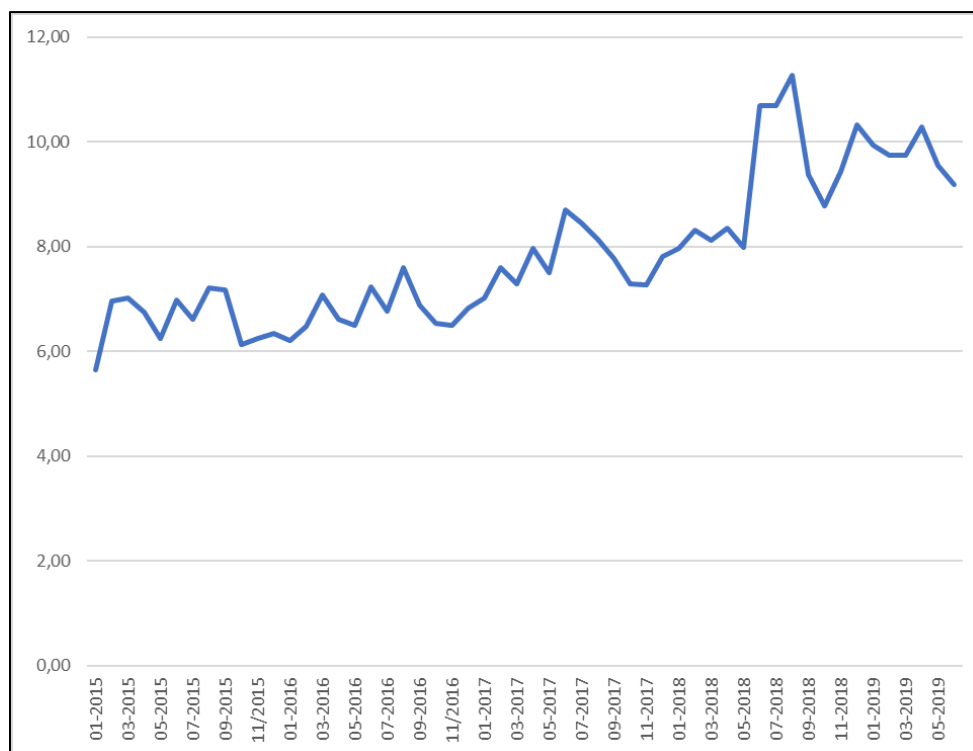
Source : EUMOFA

5.3.2 Prix de gros

Les chiffres suivants indiquent les prix de gros du poulpe frais sur le marché du Pirée.

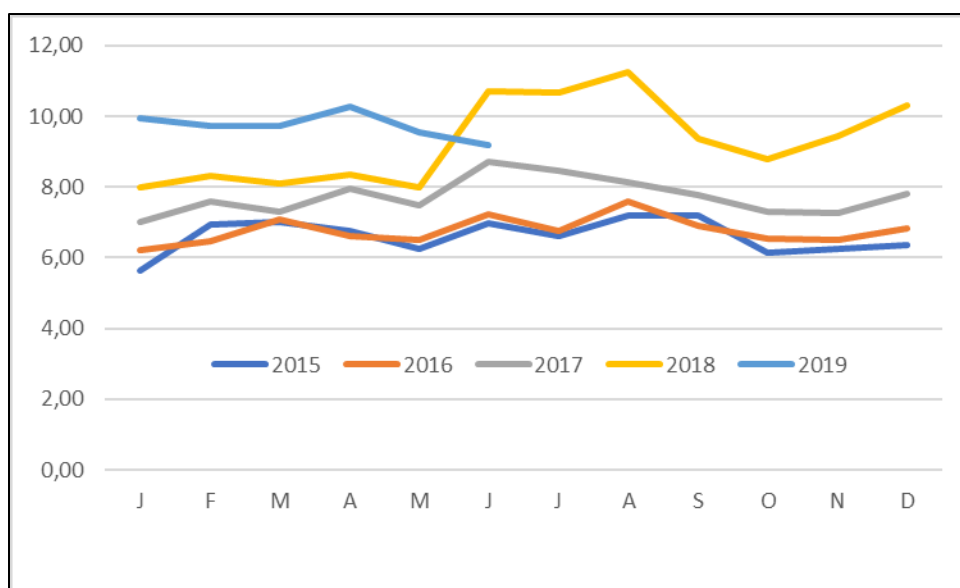
En 2016, les prix étaient très similaires à ceux de 2015. À partir de 2017, les prix augmentent considérablement : le prix annuel moyen est passé de 6,78 EUR/kg en 2016 à 7,73 EUR/kg en 2017 (+14,0 % par rapport à l'année précédente) et à 8,99 EUR/kg en 2018 (+16,3 %). Au cours des six premiers mois de 2019, le prix a augmenté au même rythme (+15,3 % par rapport au premier semestre de 2018).

Figure 31 - Prix de gros du poulpe frais en Grèce - Marché du Pirée (EUR/kg)



Source : EUMOFA

Figure 32 - Évolution annuelle des prix de gros mensuels du poulpe frais - marché du Pirée (EUR/kg)



Source : EUMOFA

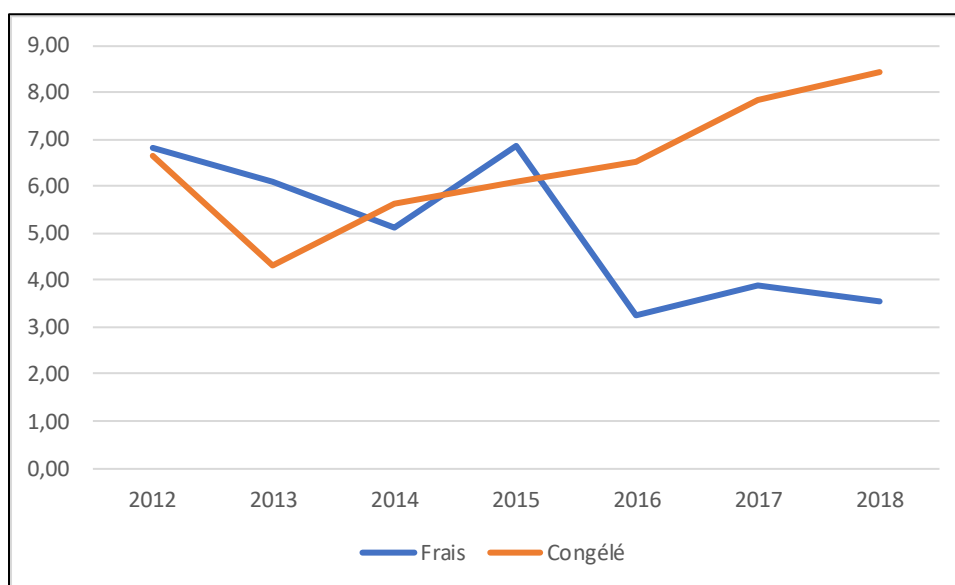
5.3.3 Prix à l'importation

Les prix des importations peuvent être suivis dans la base de données EUMOFA.

En raison des faibles volumes de poulpe frais importés (moins de 20 tonnes/an pour la période 2012-2016), les prix du poulpe frais sont difficilement comparables à ceux du poulpe congelé (5.000 tonnes/an).

Le prix moyen à l'importation du poulpe congelé était de 8,44 EUR/kg en 2018, avec des différences de prix importantes selon les espèces concernées : les prix sont beaucoup plus élevés pour le poulpe commun importé de Mauritanie (13,04 EUR/kg) et du Maroc (12,11 EUR/kg) que pour le poulpe mexicain importé du Mexique (7,32 EUR/kg) ou le gros poulpe bleu importé d'Indonésie (6,48 EUR/kg).

Figure 33 - Prix à l'importation du poulpe frais et congelé en Grèce (EUR/kg)



Source : EUMOFA

5.3.4 Prix au détail

Le tableau suivant présente les prix de détail du poulpe frais relevés dans les circuits de vente au détail en Grèce.

Tableau 22 - Offre de poulpe frais à Athènes au niveau du commerce de détail (EUR/kg) le 5 juin 2019

Produit	Espèces	Origine	Présentation	Prix (EUR/kg)	Détaillant
Poulpe entier	<i>Octopus vulgaris</i>	Grèce	En vrac	17,50	AB (grande distribution)
Poulpe entier	<i>Octopus vulgaris</i>	Grèce	Préemballé	18,50	AB (grande distribution)
Poulpe entier	<i>Octopus vulgaris</i>	Grèce	En vrac	9,98-18,80	Marché des Varvakios ¹⁴

Source : enquête EUMOFA

5.3.5 Transmission des prix

Cette section se concentre sur la chaîne d'approvisionnement du poulpe frais, capturé, débarqué et vendu en Grèce.

Les analyses sont basées sur des entretiens qualitatifs avec les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement.

Le prix de vente moyen au consommateur est environ deux fois supérieur au prix de la première vente. Les coûts et les marges ajoutés par le stade de la vente en gros ou de la transformation représentent 40 à 42 % du prix de vente initial. Le transformateur est ici un commerçant (grossiste) qui effectue des opérations de vente en gros, d'éviscération et d'attendrissement. Le coût de la transformation (éviscération + attendrissement) est de 0,50 EUR/kg et les pertes matières dues à ces opérations représentent environ 20 % du poids du produit.

¹⁴ Le marché central d'Athènes

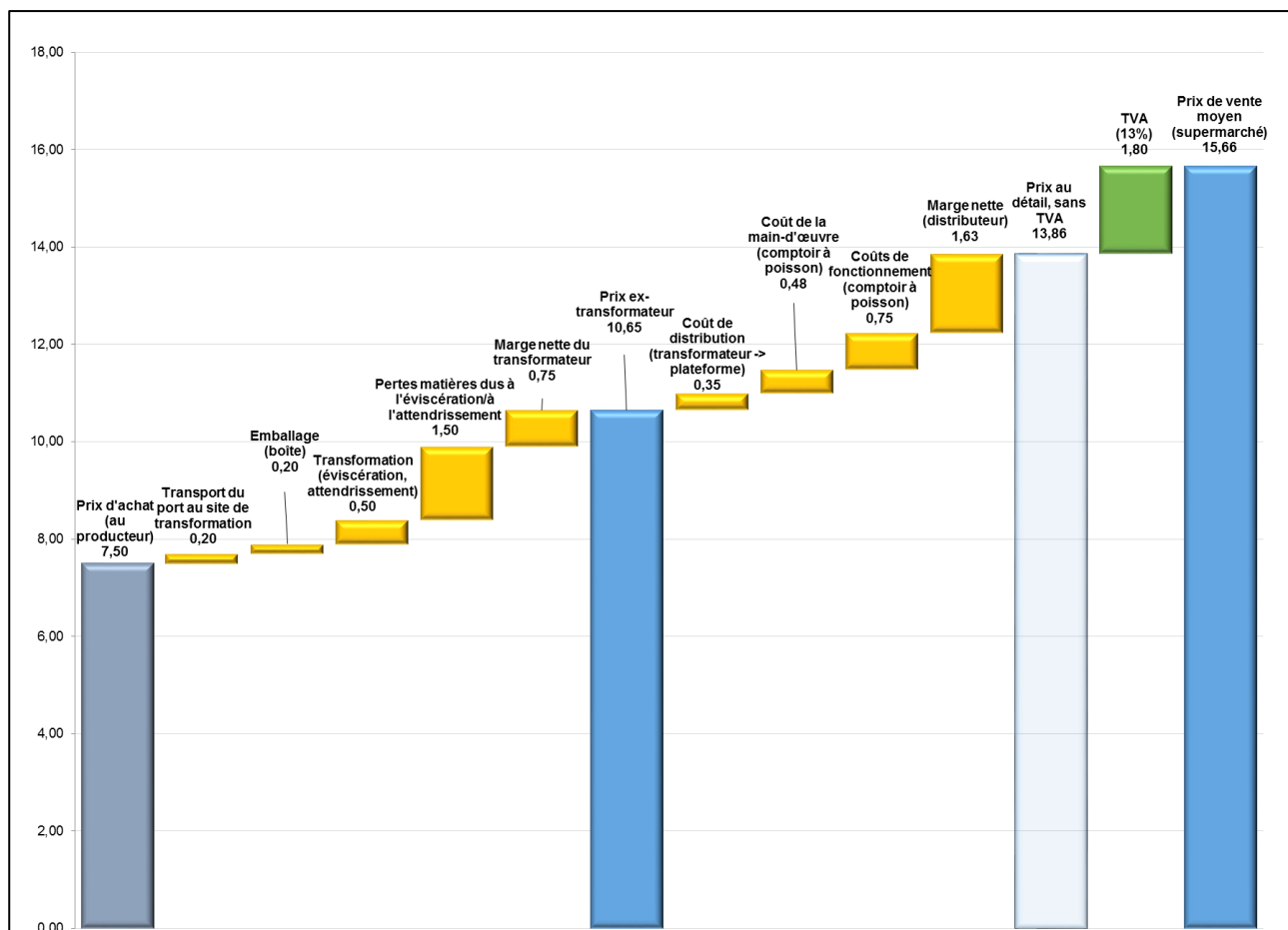
Tableau 23 - Coûts et marges pour le poulpe frais vendu dans la grande distribution (juin 2019)

	Prix moyen (EUR/kg)	% du prix final
Prix d'achat (au producteur)	7,50 - 8,50	47%
Transport du port au site de transformation	0,20	1%
Emballage (boîte)	0,20	1%
Transformation (éviscération, attendrissement)	0,50	3%
Pertes matières dus à l'éviscération/à l'attendrissement	1,50 - 1,70	10%
Marge nette du transformateur	0,75 - 0,85	5%
Prix ex-transformateur	10,65 - 11,95	68%
Coût de distribution (transformateur -> plateforme)	0,15	1%
Coût de distribution (plateforme -> supermarché)	0,20	1%
Coût de la main-d'œuvre (comptoir à poisson)	0,48	3%
Coûts de fonctionnement (comptoir à poisson)	0,75	5%
Marge nette (distributeur)	1,63 - 1,80	12%
Prix de vente moyen, hors taxes	13,86 - 15,33	89%
TVA 13%.	1,80 - 1,99	12%
Prix de vente moyen (supermarché)	15,66 - 17,32	100%

Source : Enquête d'EUMOFA

Les coûts et les marges au stade de la distribution représentent 28 à 30 % du prix départ usine. Le principal élément à ce stade est la marge nette du détaillant, qui est d'environ 15 % du prix départ usine.

Figure 34 - Transmission des prix du poulpe frais vendu dans la grande distribution en Grèce (juin 2019), utilisant les valeurs inférieures des coûts et marges du tableau ci-dessus



Source : Enquête d'EUMOFA

6 ENTREVUES

Les contacts suivants ont été pris dans le cadre de l'étude :

Italie

- Grossiste au marché de gros de Milan
- Poissonnier à Milan

Espagne

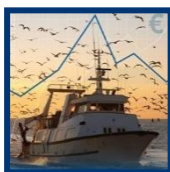
- Le Marine Stewardship Council en Espagne
- Sustainable Fisheries Partnership
- Grossistes/transformateurs galiciens

Grèce

- Autorité statistique hellénique (ELSTAT)
- OKAA : Organisation des marchés centraux et de la pêche
- Le MART Cash & carry (grossiste, cash & carry)
- Trader-grossiste-transformateur
- Sklavenitis (grande distribution)
- AB : Alfa Beta Vassilopoulos (grande distribution)

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Office des publications
de l'Union européenne

ISBN : 978-92-76-29649-2
doi:10.2771/777186