



ÉTUDE DE CAS

LE CABILLAUD FRAIS AU ROYAUME-UNI



STRUCTURE DES PRIX DANS LA FILIERE

DERNIERE MISE A JOUR : JUIN 2017

EUMOFA

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

Affaires
Maritimes et de
la Pêche

WWW.EUMOFA.EU

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	Statut et contenu du document	3
2	DESCRIPTION DU (DES) PRODUIT(S) ET DU (DES) MARCHÉ(S)	3
2.1	Produits du cabillaud frais	3
2.1.1	Nom, présentation et place dans la nomenclature	3
2.1.2	Production et disponibilité du cabillaud frais	4
3	LES MARCHÉS EUROPÉENS DE CABILLAUD ATLANTIQUE	6
3.1	Structure des marchés européens	6
3.1.1	Le marché apparent par État membre de l'UE	6
3.1.2	Approvisionnement des principaux marchés européens en cabillaud frais	7
3.1.3	Principaux pays exportateurs au sein de l'UE	9
3.2	Le marché britannique	10
3.2.1	Un marché du frais important	10
3.2.2	Le marché de Grimsby	14
3.2.3	Structure de la filière	15
3.2.4	Segmentation du marché	17
3.2.5	Consommation	18
3.3	Les marchés français et espagnol du cabillaud frais	19
3.4	Facteurs déterminants du marché	20
3.4.1	Comparaison avec d'autres espèces de poisson blanc	20
3.4.2	Débarquements de cabillaud sur le marché de Peterhead	22
4	LES PRIX AUX DIFFÉRENTS STADES DE LA FILIÈRE	24
4.1	Prix de la matière première	24
4.1.1	Évolution des prix à l'importation au Royaume-Uni	24
4.1.2	Prix du cabillaud frais à Grimsby	25
4.2	Les prix sortie usine	26
4.3	Le prix au stade de détail	26
5	ANALYSE DE LA STRUCTURE DES PRIX AU ROYAUME-UNI	28
6	ANNEXES	30
6.1	Prix des autres espèces de poisson	30
6.2	Personnes rencontrées	30

0 Résumé

- En 2014, les captures mondiales de cabillaud atlantique ont atteint leur plus haut niveau depuis 10 ans (1,37 million de tonnes) et ont baissé de 5 % en 2015 (1,30 million de tonnes).
- En 2015, la production européenne a atteint 147 158 tonnes. Le Royaume-Uni est le principal fournisseur de cabillaud atlantique avec 28.784 tonnes capturées en 2015 (soit 20 % des captures européennes), suivi par le Danemark (18 %), l'Espagne (14 %), la Pologne (13 %), l'Allemagne (11 %) et la France (9 %). En 2015, ces six États membres ont représenté 83 % des approvisionnements européens.
- Les principaux fournisseurs de cabillaud atlantique étant des pays extra-UE (la Norvège, la Russie et l'Islande), la majeure partie des marchés européens repose sur une forte dépendance aux importations. Selon les statistiques, le Danemark apparaît comme le plus grand commerçant européen de cabillaud atlantique. Cependant, le Danemark constitue une « plateforme d'échange » pour le poisson norvégien.
- De manière générale, le Royaume-Uni dépend des ressources internationales pour son approvisionnement en produits de la mer. Avec l'églefin, le cabillaud est l'espèce phare de poisson blanc sur le marché britannique. L'Islande représente une source essentielle pour l'approvisionnement de ce marché en cabillaud et en églefin. En 2015, les importations britanniques de cabillaud ont atteint 108.000 tonnes et les exportations ont représenté 12.460 tonnes.
- Grimsby est l'un des 5 principaux ports du Royaume-Uni pour le cabillaud. Les quatre autres sont Peterhead, Brixham, Plymouth et Newlyn. Contrairement aux quatre autres ports, Grimsby dépend fortement des approvisionnements provenant d'Islande, de Norvège, des îles Féroé et d'Écosse.
- La majeure partie des volumes débarqués à Peterhead est capturée en mer du Nord et à l'ouest de l'Écosse tandis que Grimsby est le principal marché pour le cabillaud importé. À Peterhead, depuis 2011, le prix du cabillaud débarqué a diminué pour atteindre 1,90 GBP/kg (soit 2,61 EUR/kg) en 2015.
- Le marché opère une segmentation du poisson par la taille. Le cabillaud peut peser de moins de 1 kg à 10 ou 12 kg. Les poissons sont classés en 6 catégories allant de 1 (les plus grands) à 6 (les plus petits).
- À Grimsby, en 2015, le prix moyen du cabillaud frais importé d'Islande était de 2,25 GBP/kg (soit 3,10 EUR/kg) et le prix moyen de détail du cabillaud frais non-transformé était de 20,7 GBP/kg (soit 28,5 EUR/kg).
- Concernant la transmission du prix dans la filière du filet de cabillaud frais :
 - Le filetage est une étape clé dans la transformation du poisson car les pertes à cette étape de la transformation sont estimées représenter 45 % du cabillaud frais et entier (éviscéré, avec tête).
 - Le prix sortie usine est estimé à 47 % du prix de détail hors TVA. Les principaux coûts sont : la transformation, l'emballage, la glace, l'étiquetage, le transport et la marge du transformateur.
 - Les coûts et marges du distributeur représentent 50 % du prix de détail (TVA incluse).

1 RAPPEL DES TÂCHES – Objectif et contenu

1.1 Objectif de l'étude de cas

Cette étude de cas est une mise à jour de l'étude de cas réalisée en 2012. Plusieurs évolutions peuvent être observées :

- Deuxième plus grand marché européen après la France (au premier rang en 2012), le Royaume-Uni reste le principal fournisseur européen de cabillaud frais.
- La Norvège et l'Islande ne sont plus les principaux fournisseurs de cabillaud frais du marché européen. Leur part a baissé et aujourd'hui les approvisionnements proviennent également du Danemark, de la Suède, des Pays-Bas et du Royaume-Uni.
- Sur le marché de Grimsby, les origines des approvisionnements se sont diversifiées avec davantage de cabillaud provenant de Norvège et d'Irlande et des importations moindres des îles Féroé.
- Les prix dans la filière restent stables. Par ailleurs, le prix de détail indiqué dans la première étude de cas (9,70 GBP/kg) était une moyenne toutes catégories confondues de cabillaud frais transformé, ce qui n'est pas le cas dans cette étude de cas puisqu'il a été choisi d'étudier la structure du prix de « cabillaud frais non transformé » qui est plus coûteux (18,9 GBP/kg).

Rappel

L'étude de cas EUMOFA a pour objectif de montrer comment analyser de façon concrète le prix et sa structure dans l'approvisionnement en produits de la mer, en s'appuyant sur les bases de données de l'observatoire européen (prix aux différents niveaux de la filière) et les outils et données complémentaires (entretiens avec les experts et les acteurs clés de la filière).

L'analyse se focalise sur le marché national britannique (le plus important, ou l'un des plus importants pour le produit considéré), ce qui signifie qu'une analyse détaillée est développée principalement pour ce pays. Ceci implique des collectes de données spécifiques et des missions sur le terrain, la réalisation d'entretiens approfondis et d'échanges d'informations avec les acteurs clés de ces marchés.

Les raisons du choix du cabillaud frais comme espèce à analyser quant à la structure du prix et la distribution de la valeur au Royaume-Uni sont décrites dans le tableau suivant :

Produits	Origine	Caractéristiques	Marché et moteurs de prix
Filets de cabillaud frais sur le marché national britannique.	Matière première : Islande, Norvège, Russie, Europe. Produits transformés : Filets non transformés (Islande).	TAC (Taux Autorisé de Captures) le plus élevé de l'UE (28.500 tonnes en 2015). La majeure partie de la matière première fraîche est importée d'Islande. Incertitudes liées au Brexit.	Forte dépendance des sources internationales (européennes et autres) d'approvisionnement en produits de la mer. Le cabillaud et l'églefin sont les espèces phares de poisson blanc sur le marché britannique. Marché intra-UE et concurrence (France, Espagne). Taux de change (EUR/GBP).

Cette étude concerne principalement le marché britannique qui est l'un des plus importants de l'UE. Les analyses détaillées concernant la transmission des prix et le fonctionnement du marché sont développées principalement pour ce pays.

Un bilan de l'information disponible est proposé pour les autres marchés significatifs et une approche particulière est développée pour l'Espagne et la France.

Espèces - Produits	Principal EM (zoom)	Autres EM (bilan)
Cabillaud frais (en filets)	Royaume-Uni	Espagne, France

1.2 Statut et contenu du document

Pour les études de cas sur la structure des prix dans les filières européennes des produits de la pêche et de l'aquaculture, la méthodologie adoptée repose sur deux volets complémentaires :

- Premièrement, collecter le maximum de données et de statistiques disponibles et réaliser des analyses spécifiques (par exemple, analyse de groupes visant à situer les performances économiques des acteurs clés des filières).
- Deuxièmement, réaliser un nombre limité d'entretiens avec des experts et des acteurs économiques (producteurs/importateurs de cabillaud frais, transformateurs, distributeurs), afin d'obtenir des appréciations qualitatives sur la structure des données produites dans la phase 1, et de collecter des informations complémentaires sur les coûts standard et les marges.

Par conséquent, la présente étude constitue une présentation structurée de l'information quantitative disponible sur la production de cabillaud, les échanges internationaux, le marché, la consommation et les analyses des marges et des prix.

Les éléments clés de l'analyse pour chaque chapitre, organisés de façon synthétique, prennent tout particulièrement en considération la structure des prix et la distribution de la valeur dans la filière.

2 DESCRIPTION DU (DES) PRODUIT(S) ET DU (DES) MARCHÉ(S)

2.1 Produits du cabillaud frais

2.1.1 Nom, présentation et place dans la nomenclature

L'étude de cas se focalise sur les filets de cabillaud frais.

Produit principal

Nom : Cabillaud atlantique (*Gadus morhua*).

Présentation et conservation en équivalent poids vif :

Tableau 1 - Taux de rentabilité estimés et taux de conversion norvégiens officiels

	Taux de rentabilité	Taux de conversion
Poisson entier vivant	100 %	1,00
Éviscéré, avec tête	85 %	1,18
Éviscéré, sans tête	67 %	1,50
En filet	35 %	2.85

Sources :

EUMOFA, phase 2 du Rapport final, Annexe V « Facteurs de conversion ».

<http://www.eumofa.eu/web/eumofa/supply-balance-and-other-methodologies>

Codes associés

Dans la nomenclature COMEXT, le cabillaud atlantique est différencié pour le poisson entier (frais et congelé) mais il ne l'est pas pour les filets.

Pour les filets frais, le cabillaud atlantique est mélangé à la morue ogac (*Gadus ogac*), la morue du Pacifique (*Gadus macrocephalus*) et la morue polaire (*Boreogadus saida*).

Pour les filets congelés, seul le cabillaud pacifique est différencié. Le cabillaud atlantique est mélangé à la morue ogac et la morue polaire.

Poisson entier :

- Cabillaud frais ou réfrigéré (entier) :
 - *Gadus morhua* : 03025110
 - *Gadus ogac, gadus macrocephalus* : 03025190
- Cabillaud congelé (individu entier)
 - *Gadus morhua* : 03036310
 - *Gadus ogac* : 03036330
 - *Gadus macrocephalus* : 03036390

En filets :

- Cabillaud frais ou réfrigéré (en filets)
 - « *Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus* » et filets de poisson de l'espèce « *Boreogadus saida* » : 03044410

Nous avons également analysé et comparé les filets de cabillaud frais aux filets de cabillaud congelé :

- Cabillaud congelé (en filets)
 - *Gadus macrocephalus* : 03047110
 - « *Gadus morhua, Gadus ogac* » et filets de poisson de l'espèce « *Boreogadus saida* » : 03047190

Les données COMEXT indiquent que la part des cabillauds autres que le cabillaud atlantique dans les importations est relativement basse : en 2015, le Royaume-Uni a importé 10.430 tonnes de cabillaud frais (individu entier), dont 10.190 tonnes de cabillaud atlantique (soit 98 %). Le prix à l'importation de cabillaud atlantique (3,36 EUR/kg) est supérieur au prix des autres cabillauds (2,35 EUR/kg).

2.1.2 Production et disponibilité du cabillaud frais

Analyses clé :

- En 2014, les captures mondiales de cabillaud atlantique ont atteint leur plus haut niveau depuis 10 ans (1,37 million de tonnes) et ont baissé de 5 % en 2015 (1,30 million de tonnes).
- Les principaux fournisseurs sont la Norvège (32 %), la Russie (30 %) et l'Islande (19 %).
- La production européenne a affiché une tendance à la hausse jusqu'en 2012 (soit + 19 % de 2005 à 2012). Elle a ensuite baissé (- 6 % entre 2012 et 2014) pour atteindre autour de 140.000 tonnes en 2014 (soit le même niveau qu'en 2010). Depuis 2015, elle est orientée à la baisse.
- De 2005 à 2012, la part du Royaume-Uni dans les captures européennes de cabillaud atlantique est restée stable, passant de 16 % à 18 %. Entre 2012 et 2014, elle a augmenté pour atteindre 22 % puis est revenue à 20 % en 2015.

Figure 1 – Capture mondiale de cabillaud atlantique (en tonnes)

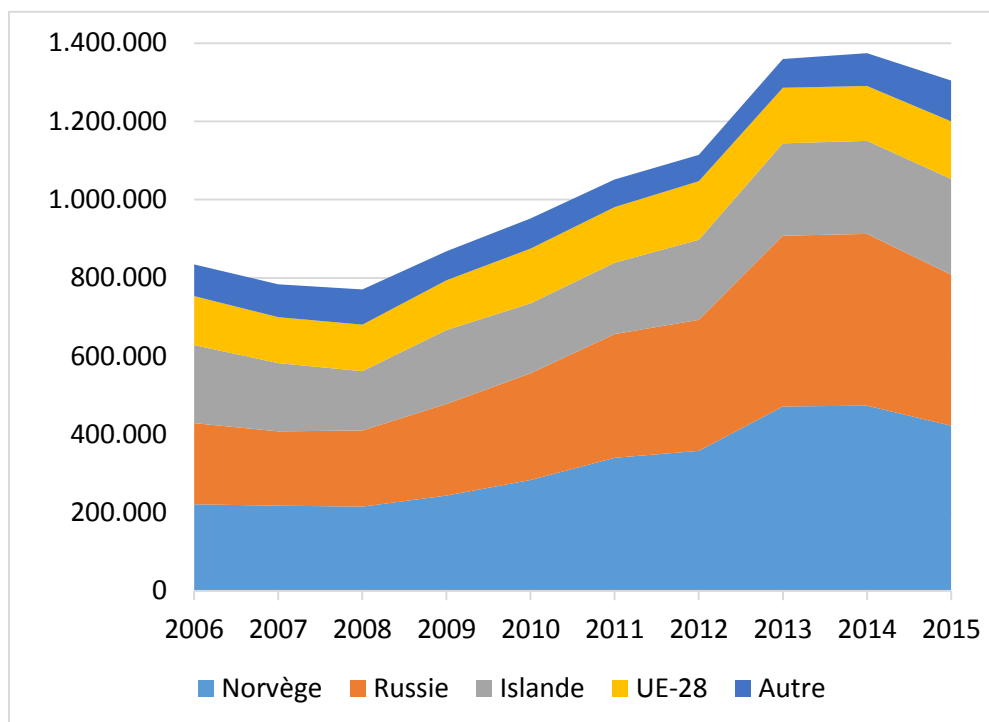


Tableau 2 – Captures mondiales de cabillaud atlantique (en tonnes)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Total captures mondiales	834.412	783.553	770.503	868.049	951.933	1.051.545	1.114.401	1.359.399	1.373.460	1.304.433
Norvège	221.299	217.789	215.443	243.660	283.482	340.167	357.951	471.316	473.570	422.267
Russie	207.530	189.913	194.610	234.065	272.772	316.263	334.729	436.466	438.047	386.077
Islande	199.375	174.436	151.397	188.976	178.599	182.356	204.645	236.051	237.756	244.554
UE-28	125.236	117.467	119.029	127.190	139.981	142.197	149.656	142.081	140.257	147.158
Autres	80.972	83.948	90.024	74.158	77.099	70.562	67.420	73.485	83.830	104.377
Royaume-Uni	20.841	19.332	19.336	22.515	25.753	23.186	26.449	29.468	30.608	28.784
% du Royaume-Uni dans l'UE-28	17 %	16 %	16 %	18 %	18 %	16 %	18 %	21 %	22 %	20 %

Sources : FAO - Sous-division des statistiques et de l'information des pêches et de l'aquaculture – Captures mondiales de cabillaud atlantique.

Dans l'Union européenne, le Royaume-Uni est le principal fournisseur de cabillaud atlantique avec 28.784 tonnes capturées en 2015 (soit 20 % des captures européennes), suivi par le Danemark (18 %), l'Espagne (14 %), la Pologne (13 %), l'Allemagne (11 %) et la France (9 %). En 2015, ces six États membres ont représenté 83 % des approvisionnements européens.

Tableau 3 – Captures européennes de cabillaud atlantique (en tonnes)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
UE-28	125.405	125.236	117.467	119.029	127.190	139.981	142.197	149.656	142.081	140.257	147.158
Royaume-Uni	20.001	20.841	19.332	19.336	22.515	25.753	23.186	26.449	29.468	30.608	28.784
Danemark	28.946	29.586	24.494	23.543	23.695	26.701	26.849	28.555	20.426	22.254	26.230
Espagne	9.795	556	5.022	9.915	11.824	14.088	15.420	12.781	17.602	18.697	20.824
Pologne	13.846	15.947	11.785	11.254	12.364	14.841	15.631	18.552	19.104	18.252	18.475
Allemagne	18.106	17.459	16.819	17.391	18.629	19.477	16.383	18.882	14.537	15.221	15.573
France	5.560	8.004	8.363	7.339	4.993	5.298	10.227	9.259	13.156	12.234	12.635
Autres	29.151	32.843	31.652	30.251	33.170	33.823	34.501	35.178	27.788	22.991	24.637

Sources :

FAO - Sous-division des statistiques et de l'information des pêches et de l'aquaculture – Captures mondiales de cabillaud atlantique.

Le marché européen du cabillaud s'approvisionne presque exclusivement en cabillaud sauvage. L'aquaculture ne fournit que 3.310 tonnes, provenant surtout de Norvège dont la production s'est effondrée en 2012 (-53 %). L'élevage de cabillaud a fortement diminué depuis 2010. En effet, il s'est avéré peu rentable face à la disponibilité du cabillaud sauvage à des prix abordables.

L'unique ferme aquacole européenne de cabillaud, située au Royaume-Uni, a fait faillite en 2008.

Tableau 4 – Production aquacole de cabillaud atlantique (en tonnes)

Pays	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Royaume-Uni	158	543	1.111	1.822	0	0	0	0	0	0
Islande	1.050	1.412	1.467	1.502	1.805	1.317	877	893	482	310
Norvège	7.409	11.087	11.104	18.052	20.924	25.000	17.000	8.000	3.000	3.000
Total	8.617	13.042	13.682	21.376	22.729	26.317	17.877	8.893	3.482	3.310

Sources :

FEAP – Fédération européenne des producteurs aquacoles Rapport 2005 – 2014
<http://www.feap.info/shortcut.asp?FILE=1402>

3 LES MARCHÉS EUROPÉENS DE CABILLAUD ATLANTIQUE

3.1 Structure des marchés européens

3.1.1 Le marché apparent par État membre de l'UE

En 2014, le marché européen du cabillaud atlantique frais a été estimé à 302.744 tonnes (équivalent poids vif). Le Royaume-Uni est le deuxième plus grand marché (soit 22 % du total du marché apparent européen) après la France (28 %), et devant l'Espagne et la Pologne. La production britannique

représente plus du double de la production française. Cependant, la France importe davantage de cabillaud atlantique que le Royaume-Uni mais exporte moins que ce dernier.

Ces quatre pays (le Royaume-Uni, la France, l'Espagne et la Pologne) représentent 71 % du total du marché européen (en volume).

Tableau 5 – Marché apparent du cabillaud atlantique frais dans l'UE en 2014 (en tonnes équivalent poids vif)

États Membres	Production (poids vif)	Importations (poids vif)	Exportations (poids vif)	Marché apparent (poids vif)
France	12.234	74.675	3.040	83.869
Royaume-Uni	30.608	44.482	9.730	65.360
Espagne	18.697	21.806	7.002	33.501
Pologne	18.252	24.277	11.118	31.411
Allemagne	15.221	11.546	11.149	15.618
Suède	6.926	41.299	34.437	13.788
Autres	38.319	143.685	122.807	59.197
TOTAL UE-28	140.257	361.770	199.283	302.744

Sources :

FAO – Sous-division des statistiques et de l'information des pêches et de l'aquaculture – Captures mondiales de cabillaud atlantique. COMEXT – Importations et exportations de cabillaud atlantique frais (code NC 03 02 51 10) et de filets de cabillaud frais (code NC 03 04 44 10). Le marché intérieur apparent pour chaque État membre est évalué au poids vif comme suit : production – exportation + importation. Les facteurs de conversion utilisés pour calculer les importations et les exportations en équivalent poids vif sont les suivants : 1,34 pour le poisson entier (code NC 03 02 51 10) et 2,85 pour les filets frais (code NC 03 04 44 10), selon l'Annexe V « Facteurs de conversion » de la Phase 2 du Rapport final Eumofa.

3.1.2 Approvisionnement des principaux marchés européens en cabillaud frais

Les principaux fournisseurs de cabillaud atlantique étant des pays extra-UE (le Norvège, la Russie et l'Islande), la majeure partie des marchés européens repose sur une forte dépendance aux importations.

Trois des quatre grands marchés nationaux européens assurent presque la moitié de leur besoin en frais avec leur propre production. La France est le plus grand marché, mais se repose presque exclusivement sur les importations (soit 89 %).

Le Danemark, principale plateforme d'échange dans l'UE, apparaît comme le plus grand commerçant européen de cabillaud atlantique frais (voir les graphiques ci-dessous). Avec 23 % des importations européennes, il est le principal importateur, suivi par la France (19 %) et le Royaume-Uni (13 %). Il est également le principal fournisseur européen du marché de l'UE après la Norvège. La Norvège, le Danemark et l'Islande sont les trois principaux fournisseurs européens de cabillaud frais importé (soit 64 % du total des importations de cabillaud frais).

D'après les données statistiques, le Danemark apparaît comme le plus gros commerçant européen de cabillaud. En effet, il joue le rôle de « plateforme commerciale » pour le poisson norvégien : la majeure partie du cabillaud est achetée en Norvège par des négociants britanniques, puis réexpédiée en passant par le Danemark.

Figure 2 – Principaux importateurs européens de cabillaud frais en 2015 (poids vif)

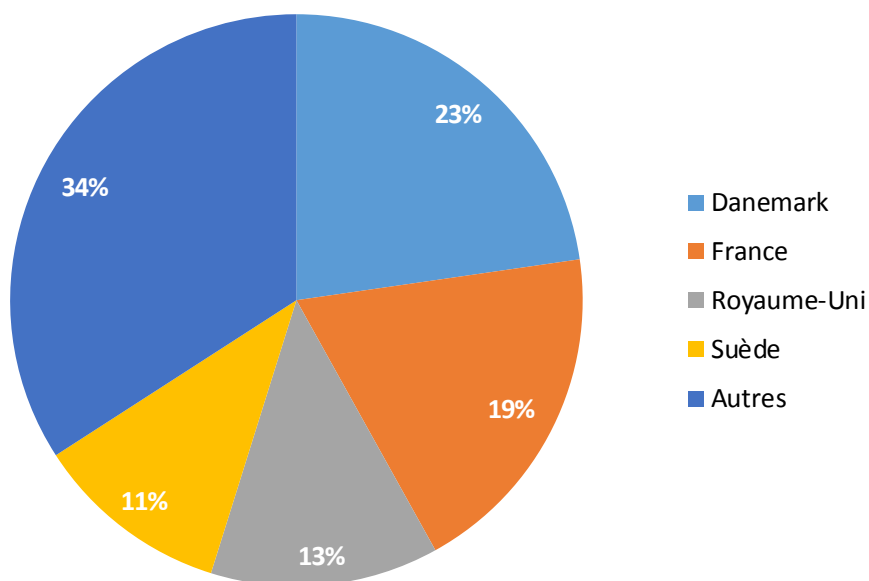
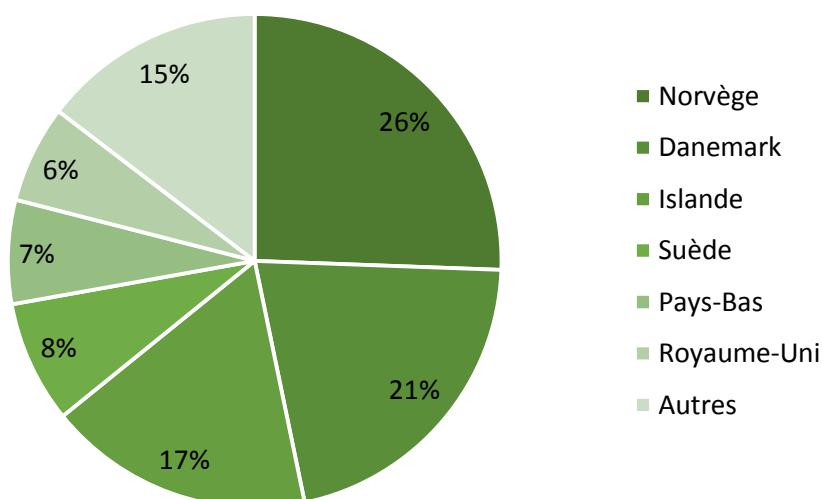


Figure 3 – Principaux importateurs intra et extra-UE de cabillaud frais en 2015 (poids vif)



Sources :

Élaboration à partir des données COMEXT – Cabillaud atlantique frais (poisson entier et en filets) – Données de volume – 2015

3.1.3 Principaux pays exportateurs au sein de l'UE

En 2015, les exportations danoises ont représenté la moitié du cabillaud frais exporté par les États membres de l'UE, devant la Suède, la Pologne et l'Allemagne.

Le Royaume-Uni est le cinquième plus grand exportateur (soit 4 % du total des exportations européennes).

Ces exportations sont surtout des exportations intra-UE, vers la France, le Royaume-Uni, l'Espagne, la Pologne, les Pays-Bas et l'Allemagne.

Figure 4 – Les principaux exportateurs européens de cabillaud frais en 2015 (équivalent poids vif)

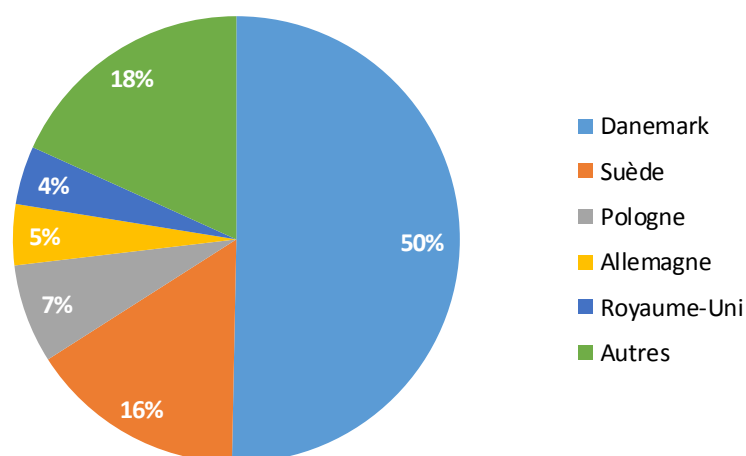


Tableau 6 – Les principaux exportateurs européens de cabillaud frais en 2015

(tonnes équivalent poids vif)

États Membres	Exportations (poids vif)
Danemark	102.899
Suède	31.992
Allemagne	14.667
Pologne	9.019
Royaume-Uni	8.647
Autres	37.286
TOTAL UE-28	204.510

Sources :

Élaboration à partir des données COMEXT – Cabillaud atlantique frais, entier et en filets (codes NC 03 02 51 10 et 03 02 44 10) – Données en volume, équivalent poids vif, échanges intra- et extra-UE. Les facteurs de conversion utilisés pour calculer les importations et les exportations en équivalent poids vif sont les suivants : 1,34 pour le poisson entier (code NC 03 02 51 10) et 2,85 pour les filets frais (code NC 03 04 44 10), selon l'Annexe V « Facteurs de conversion » de la Phase 2 du Rapport final EUMOFA.

3.2 Le marché britannique

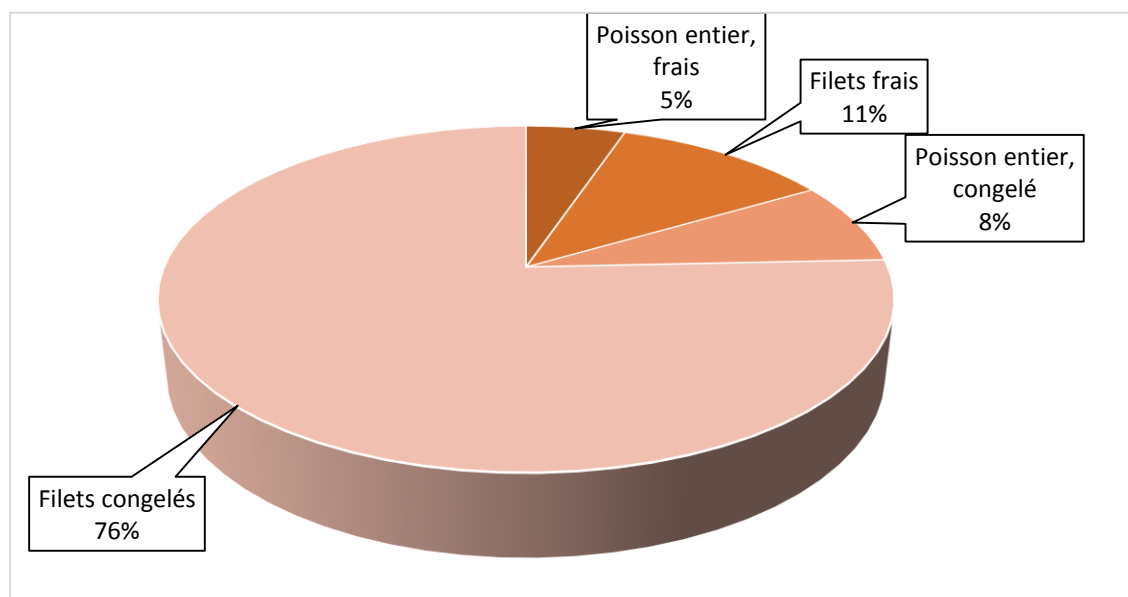
3.2.1 Un marché du frais important

a) Dépendant des importations

Le marché apparent britannique du cabillaud frais représente 65.360 tonnes (poids vif) et repose sur les importations (68 %).

Les importations de cabillaud frais représentent 16 % des importations globales de cabillaud (en équivalent poids vif). Le frais représente 38,5 % des importations de cabillaud entier, mais seulement 12,6% des importations de filets.

Figure 5 – Importations de cabillaud au Royaume-Uni en 2015 (en tonnes – équivalent poids vif)



Produit	Poids net	Équivalent poids vif
Poisson entier, frais	10.430	13.976
Filets frais	10.735	30.593
Poisson entier, congelé	15.471	20.731
Filets congelés	71.332	203.296
Total	107.967	268.596

Sources :

Élaboration à partir des données COMEXT (2015) : cabillaud atlantique fraîches ou réfrigérées – entières – (03025110, 03025190) ; cabillaud atlantique fraîches ou congelées – en filets – (03044410) ; cabillaud atlantique congelées – entières – (03036310, 03036330, 03036390) ; filets congelés (03047110, 03047190). Facteurs de conversion utilisés : 1,34 pour le poisson entier et 2,85 pour les filets.

Sur le marché des produits de la mer, le Royaume-Uni dépend principalement des approvisionnements provenant de pays tiers. Avec l'églefin, le cabillaud est l'espèce phare de poisson blanc sur le marché britannique. L'Islande représente une source essentielle pour l'approvisionnement de ce marché en cabillaud et en églefin.

En 2015, les importations britanniques de cabillaud ont atteint 108.000 tonnes et les exportations ont représenté 12.460 tonnes.

b) avec une part croissante de filets dans les importations

Au cours des dix dernières années, la part de cabillaud entier dans les importations britanniques de cabillaud frais a fortement baissé en faveur des filets.

La part de cabillaud entier est passé de 48 % en 2006 à 31 % en 2015 (en volume, poids vif). Malgré l'augmentation globale du volume importé en 2013 (+ 34 % entre 2012 et 2013), la part du cabillaud entier et des filets dans les importations est relativement stable depuis 2013 (le cabillaud entier représentant environ 30 % et les filets 70 %).

Les importations de cabillaud frais ont davantage diminué en valeur (passant de 44 % à 26 %) du fait de la baisse du prix à l'importation du cabillaud frais entier (- 9 % au cours de ces dix années) tandis que le prix du filet a augmenté de 5 %.

D'après les experts rencontrés, la forte augmentation des importations de filets de cabillaud frais observée depuis 2012 est le fait de l'essor de l'industrie de la transformation islandaise, qui s'est fortement développée ces dernières années.

Figure 6 – Importations britanniques de cabillaud frais (volume en tonnes, poids vif)

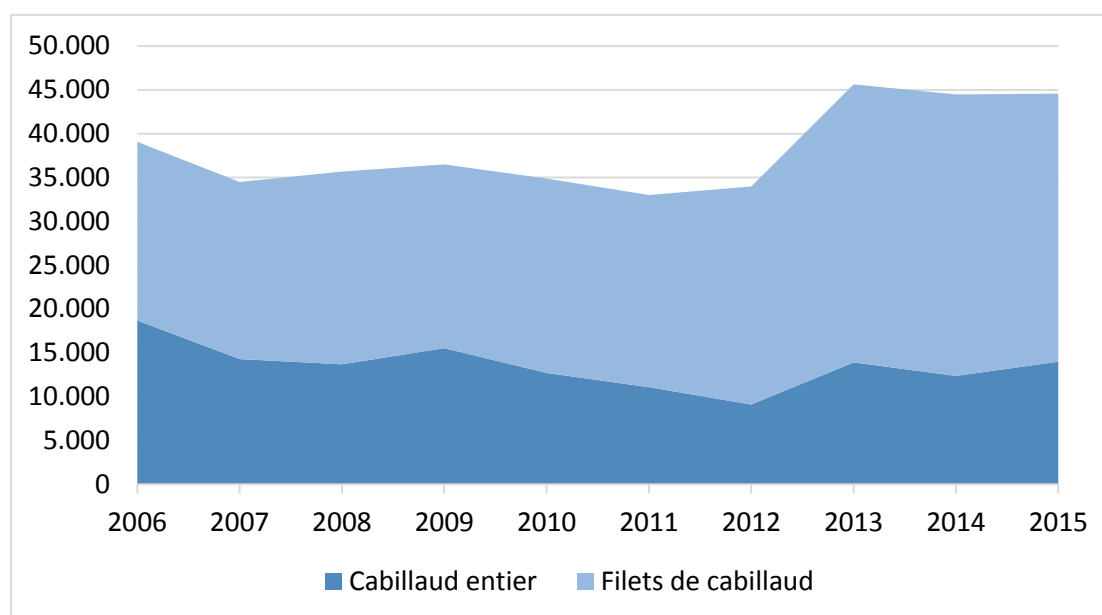


Tableau 7 – Importations britanniques de cabillaud frais (volume en tonnes, poids vif)

	Cabillaud entier			Filets de cabillaud			Cabillaud frais - toutes formes (équivalent poids vif)	
	Poids net en tonnes	Poids vif en tonnes	Milliers d'euros	Poids net en tonnes	Poids vif en tonnes	Milliers d'euros	Tonnes	Milliers d'euros
2006	13.943	18.684	51.126	7.152	20.383	64.259	39.066	115.384
2007	10.652	14.274	43.016	7.092	20.212	76.653	34.486	119.669
2008	10.208	13.679	35.885	7.717	21.992	70.888	35.671	106.774
2009	11.582	15.519	35.643	7.361	20.977	56.303	36.497	91.947
2010	9.472	12.693	27.422	7.782	22.180	68.795	34.872	96.217
2011	8.257	11.065	23.913	7.697	21.935	77.713	33.000	101.626
2012	6.783	9.089	20.648	8.731	24.883	80.816	33.973	101.464
2013	10.371	13.897	28.052	11.134	31.731	89.695	45.628	117.746
2014	9.216	12.349	25.614	11.275	32.133	95.022	44.482	120.636
2015	10.430	13.976	34.754	10.735	30.595	100.089	44.571	134.843

Sources :

Élaboration à partir des données COMEXT (2015) : cabillaud atlantique fraîches ou réfrigérées – entières (03025110, 03025190) ; morues fraîches ou réfrigérées – en filets (03044410).

c) L'Islande, premier fournisseur

Le plus grand volume de cabillaud frais provient d'Islande. En 2015, le Royaume-Uni a importé 41 % de cabillaud entier et 87 % de filets de cabillaud (en volume).

Figure 7 – Importations britanniques de cabillaud frais entier par origine (volume en tonnes, poids net)

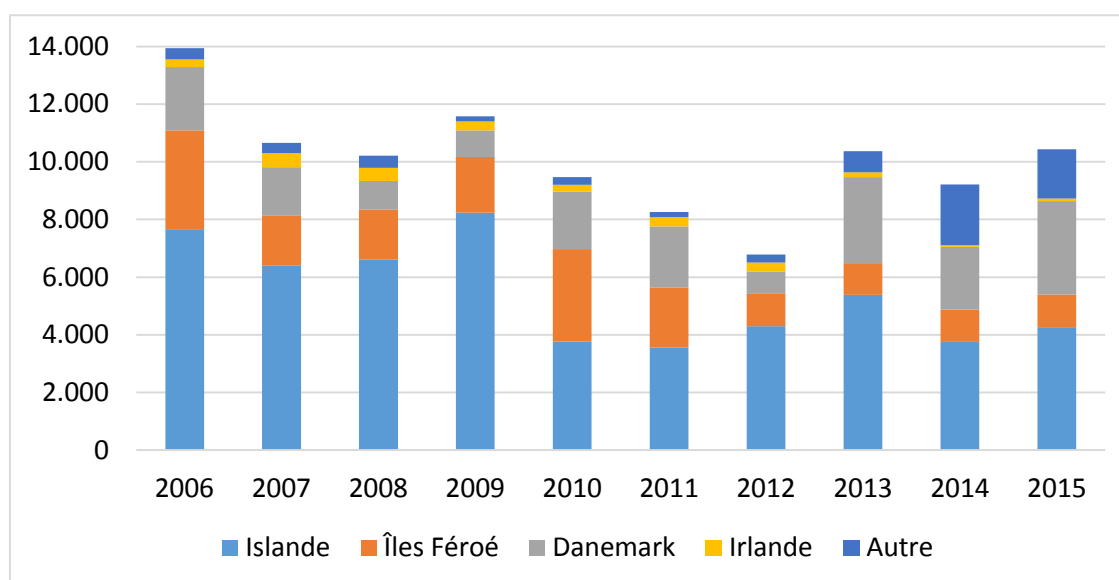


Tableau 8 – Importations britanniques de cabillaud frais entier par origine (volume en tonnes, poids net)

Origine	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Islande	7.643	6.400	6.621	8.235	3.766	3.556	4.298	5.391	3.750	4.261
Îles Féroé	3.445	1.732	1.726	1.935	3.204	2.089	1.119	1.095	1.131	1.139
Danemark	2.196	1.676	990	923	2.001	2.115	782	2.987	2.169	3.241
Irlande	268	496	451	307	228	328	303	162	55	88
Autres	393	348	420	181	273	170	281	735	2.110	1.700
TOTAL	13.943	10.652	10.208	11.582	9.472	8.257	6.783	10.371	9.216	10.430

Sources :

Élaboration à partir des données COMEXT : Morues fraîches ou réfrigérées – entières (03025110, 03025190), poids net.

Les approvisionnements islandais sont transportés par porte-conteneurs et sont débarqués dans le port d'Immingham (pour être vendus à la criée, notamment au port de Grimsby).

95 % des approvisionnements en frais, surtout en cabillaud et églefin éviscérés avec tête, arrivent au marché au poisson de Grimsby par la route depuis le port d'Immingham, tandis qu'une petite partie du volume est transportée par avion (filets de cabillaud frais).

L'Islande est également le plus grand fournisseur de cabillaud congelé.

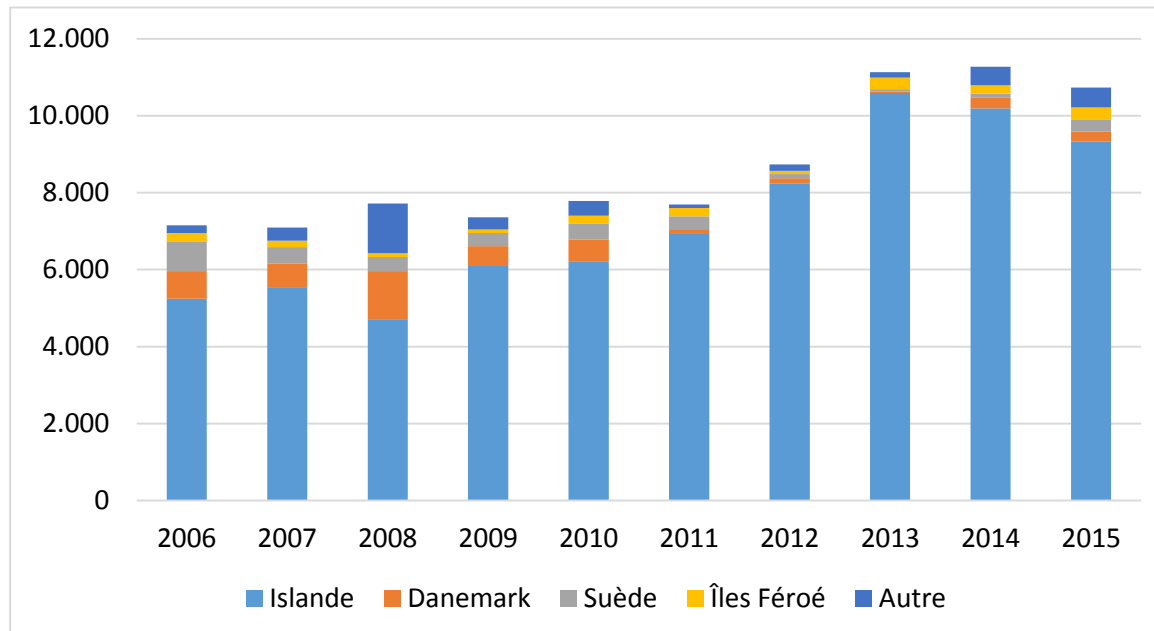
Figure 8 – Importations britanniques de filets de cabillaud frais par origine (volume en tonnes, poids net)

Tableau 9 – Importations britanniques de filets de cabillaud frais par origine (volume en tonnes, poids net)

Origine	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Islande	5.245	5.541	4.709	6.092	6.204	6.924	8.243	10.586	10.189	9.331
Danemark	719	616	1.255	520	582	129	130	36	275	256
Suède	769	430	367	337	417	335	114	67	113	304
Îles Féroé	220	168	99	92	200	211	78	299	217	324
Autres	199	337	1.287	319	379	98	165	146	481	519
TOTAL	7.152	7.092	7.717	7.361	7.782	7.697	8.731	11.134	11.275	10.735

Source :

Élaboration à partir des données COMEXT : Morues fraîches ou réfrigérées – en filets (03025110, 03044410), poids net.

3.2.2 Le marché de Grimsby

Grimsby est l'un des 5 principales criées du Royaume-Uni. Les quatre autres sont Peterhead, Brixham, Plymouth et Newlyn.

Contrairement aux quatre autres criées, Grimsby dépend fortement des approvisionnements provenant d'Islande, de Norvège, des îles Féroé et d'Écosse.

Pendant le boom des gadidés des années 1970 et 1980, Grimsby était un port de débarquement important. Aujourd'hui, très peu de navires britanniques débarquent à Grimsby et Peterhead a récemment pris la première place en termes de valeur de poisson vendu. 65 % du poisson vendu à Grimsby provient d'Islande (via le port d'Immingham).

La région bénéficie d'une relation commerciale privilégiée avec l'Islande, d'un nombre d'entreprises de transformation importantes au niveau international et d'une bonne logistique pour le réseau des distributeurs britanniques. Les acheteurs sont davantage attirés par le marché de Grimsby que par les autres marchés du Royaume-Uni. En effet, Grimsby compte plus de 60 acheteurs inscrits.

La spécificité du marché de Grimsby réside dans l'origine du poisson traité car la quasi-totalité du poisson est importé, principalement d'Islande, de Norvège et des îles Féroé. La matière première fraîche fournie par les navires britanniques est plus fraîche et de meilleure qualité que le poisson importé, mais sa part est relativement limitée et ne cesse de baisser depuis 2015.

Le port de Peterhead est spécialisé dans les débarquements nationaux de poisson et exploite une autre zone. Il n'y existe donc pas de concurrence avec Grimsby.

La concurrence est plus forte au second niveau : près de 60 transformateurs, petits ou grands, sont implantés autour du marché de Grimsby.

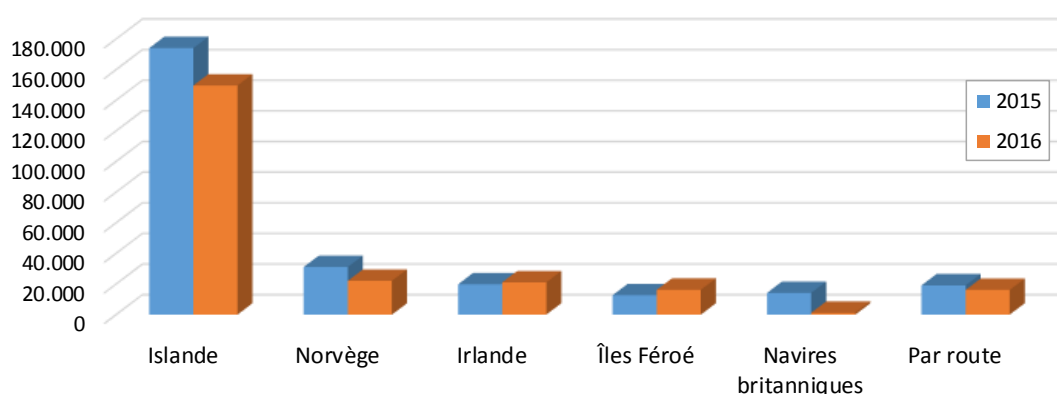
Une grande partie des approvisionnements en poisson frais provenant d'Islande, de Norvège et des îles Féroé est apportée directement aux transformateurs.

En général, l'approvisionnement en poisson du marché de Grimsby est réparti de la façon suivante : 50 % d'églefin, 30 % de cabillaud et les 20 % restants d'espèces diverses.¹

Étant donné que ces données ont été collectées en novembre 2016, le graphique ci-dessous compare les 47 premières semaines de 2015 aux 47 premières semaines de 2016.

¹ D'après la rencontre le président de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited.

Figure 9 - Volume de poisson débarqué à Grimsby par origine – en bacs (1 bac = 50 kg)



Opération		Islande	Norvège	Irlande	Îles Féroé	Navires britanniques	Par voie routière	TOTAL
% du total des débarquements par pays d'origine	2015	64 %	11 %	7 %	5 %	5 %	7 %	100 %
	2016	66 %	10 %	9 %	7 %	1 %	7 %	100 %

Sources :

Entretien le président de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited.

L'Islande est le principal fournisseur de la criée de Grimsby, avec 64 % du poisson frais débarqué en 2015. Les autres fournisseurs sont la Norvège, l'Irlande, les îles Féroé, le Danemark et l'Écosse. En 2016, les débarquements de navires nationaux ont chuté de 5 % à 1 %.

En 2015, un total de 13.545 tonnes (soit 270.908 bacs) de poisson frais a été débarqué au marché de Grimsby, soit 18 % de moins qu'en 2011, représentant une baisse annuelle moyenne de 4,5 % depuis 2011.

À la fin du mois d'octobre 2016, ce volume était de 11.312 tonnes, confirmant la tendance à la baisse du volume débarqué.

3.2.3 Structure de la filière

La filière est influencée, entre autres, par les préférences des consommateurs et les approvisionnements disponibles :

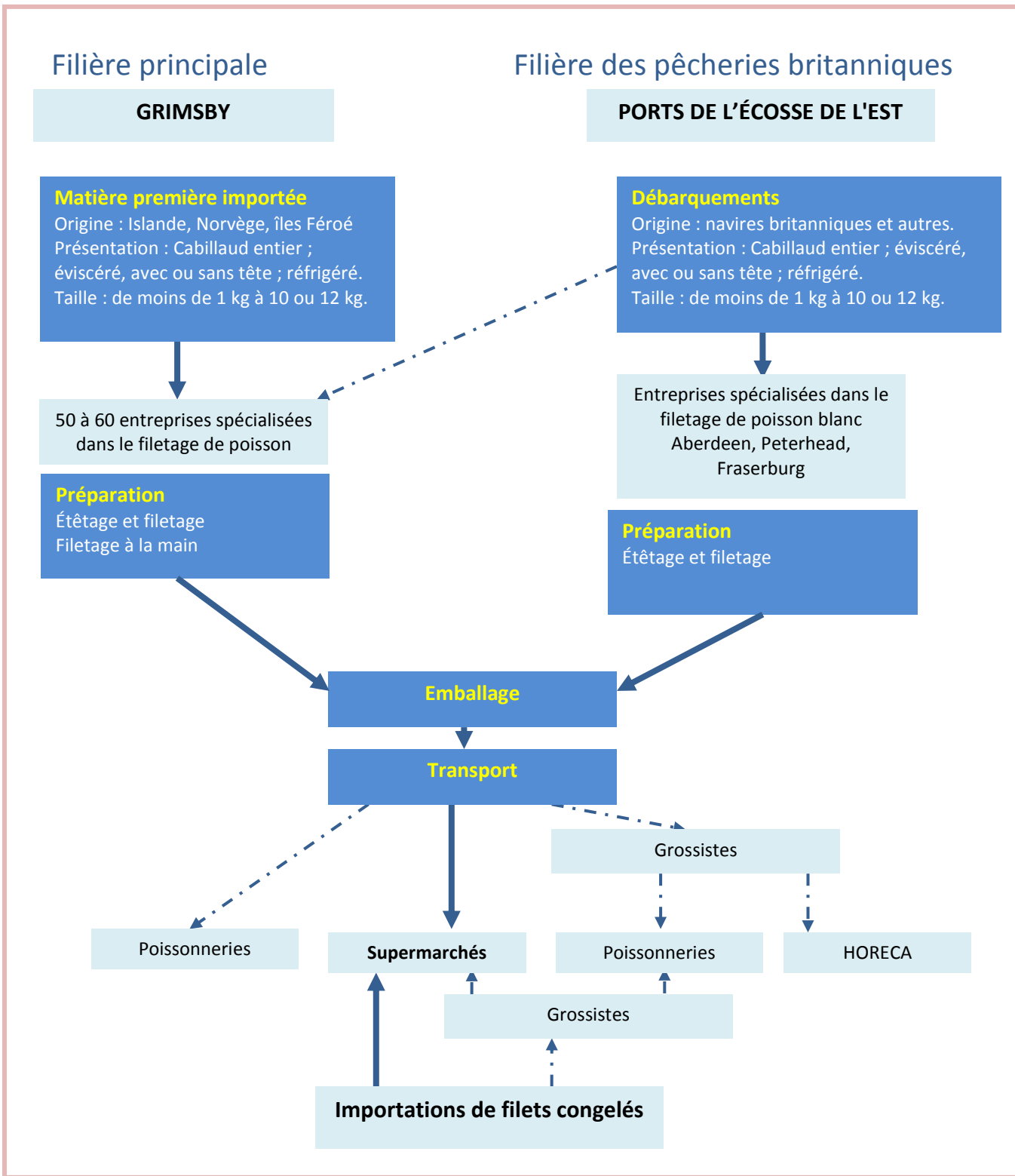
- o Les grands transformateurs alimentent les distributeurs nationaux et les services de restauration avec des volumes importants de cabillaud et d'églefin, provenant généralement de contrats directs.
- o Les transformateurs de taille moyenne se fournissent auprès des distributeurs régionaux par des contrats directs, et/ou en s'approvisionnant dans les criées de Hull et de Grimsby.
- o Les petits transformateurs découpent la matière première pour les distributeurs locaux et se reposent presque exclusivement sur les criées.²

Etant donné que la majeure partie du cabillaud importé au Royaume-Uni passe par Grimsby³, l'étude de cas se focalise sur la structure du prix pour le cabillaud entier et réfrigéré importé par conteneurs provenant d'Islande, de Norvège, des îles Féroé, fileté dans les installations de Grimsby et commercialisé (réfrigéré) dans les supermarchés britanniques.

² Bilan de l'approvisionnement en cabillaud islandais et en églefin au Royaume-Uni - Seafish 2010.

³ Entretien avec le président de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited.

Figure 10 – Filière du cabillaud frais



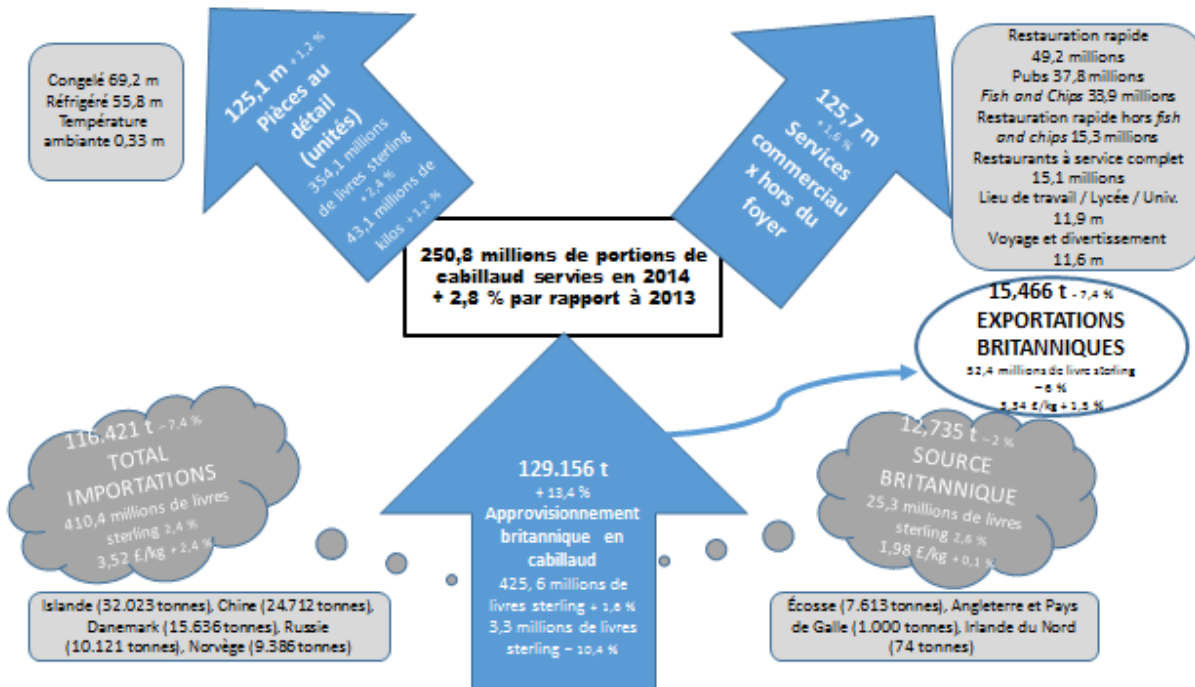
Sources :

Entretien avec le président de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited.

Entretien avec Robert Steveson, Lunar FPO Ltd (Peterhead, Aberdeenshire, Royaume-Uni).

Le graphique suivant (réalisé par Seafish en 2015 avec les données de 2014) présente une analyse détaillée de la filière du cabillaud frais.

Figure 11 – Analyse de la filière du cabillaud en 2014



Source : Seafish - Fiche d'information sur l'industrie des produits de la mer - Bilan du marché : le cabillaud (juillet 2015).

3.2.4 Segmentation du marché

Le marché opère une segmentation du poisson par la taille. Les cabillauds peuvent peser de moins de 1 kg à 10 ou 12 kg. Les poissons sont classés en 6 catégories allant de 1 (les plus grands) à 6 (les plus petits).

Tableau 10 – Segmentation par taille de poisson

Catégorie	Taille de poisson
Catégorie 1 : Très grand	7 kg et plus
Catégorie 2 : Grand	De 4 à 7 kg
Catégorie 3 : Moyen	De 2 à 4 kg
Catégorie 4 : Petit supérieur	De 1 à 2 kg
Catégorie 5 : Petit	De 0,5 à 1 kg
Catégorie 6 : Très petit	Moins de 0,5 kg

Source : Président du marché de Grimsby.

Le choix dépend de la demande et de l'utilisation (si le produit est destiné aux consommateurs ou à l'industrie de la transformation), les grands poissons étant toutefois plus faciles à transformer que les petits. La qualité du poisson est appréciée par chaque acheteur lors la vente à la criée.

3.2.5 Consommation

3.2.5.1 Consommation de poisson

Au Royaume-Uni, la consommation de poisson frais par les ménages (en volume) a augmenté de 2 % entre 2010 et 2016 et la consommation de cabillaud frais a augmenté de 26 % sur la même période.

Les dépenses en poisson par les consommateurs sont également orientées à la hausse depuis 2010 (+ 29 % pour le total de poisson frais et + 38 % pour le cabillaud frais uniquement).

Tableau 11 – Valeur et volume de la consommation de cabillaud et de poisson frais de 2010 à 2016

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Volume (poids net - en milliers de tonnes)							
Total du poisson frais	300,9	270,0	296,7	300,7	293,4	307,7	307,9
Cabillaud frais	51,7	47,1	46,4	51,4	57,5	64,5	65,1
Valeur (en milliers d'euros)							
Total du poisson frais	2.535	2.328	2.836	2.800	3.070	3.654	3.270
Cabillaud frais	382	358	400	426	499	608	528

Source : EUMOFA.

3.2.5.2 Consommation de poisson blanc

Selon les experts rencontrés pendant l'enquête de terrain, toutes les autres espèces de poisson blanc pouvant remplacer le cabillaud dans des plats comme le « fish and chips » peuvent être considérées comme un « produit de substitution » du cabillaud. Dans la plupart des cas, ces espèces de poisson sont plus économiques que le cabillaud. Au Royaume-Uni, l'églefin, le merlu, le lieu et le panga sont les espèces de poisson blanc remplaçant généralement le cabillaud si son prix est trop élevé ; ces espèces bénéficient d'un approvisionnement important et croissant.

La consommation de poisson blanc (en volume) a fortement baissé, plus significativement pour le poisson frais que pour le poisson congelé. De 2006 à 2011, la consommation de poisson blanc congelé a été orientée à la baisse. Elle a ensuite augmenté en 2012 puis fluctué de 2013 et 2014.

Tableau 12 – Quantité de poisson blanc consommée par les ménages (en grammes/personne/semaine)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Poisson blanc, frais	20	17	16	15	15	13	12	13	13
Poisson blanc, congelé	8	8	8	8	6	5	9	6	7
Total poisson	170	165	161	158	151	147	144	146	144

Source : Base de données DERFA sur l'alimentation des familles.

En 2014, il faut ajouter à cette consommation par les ménages, 9 grammes de poisson blanc consommés hors du foyer par personne et par semaine (8 grammes, restant stable sur la période de 2006 à 2013).

Le marché du congelé représente également un marché dont le volume est important.

3.2.5.3 Bilan pour le cabillaud

Le volume de cabillaud disponible pour le marché national a fortement augmenté au cours des dernières années (+ 42 % entre 2011 et 2015).

Tableau 13 – Bilan pour le cabillaud au Royaume-Uni : de 2011 à 2015

	Quantité (en milliers de tonnes)					Valeur (en millions de livres sterling)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Débarquements des navires britanniques au Royaume-Uni ^(a)	10,9	10,9	11,2	12,0	13,2	27,5	24,9	25,8	27,8	29,5
Importations ^(b)	103,1	101,5	116,3	116,4	115,4	409,2	395,2	400,4	410,0	440,2
Total approvisionnements^(c)	114,0	112,4	127,5	128,4	128,6	436,6	420,2	426,2	437,8	469,8
Exportations ^(b)	34,8	20,2	16,7	15,5	16,0	99,6	55,3	55,6	52,7	53,2
Total disponible pour le marché national^(c)	79,2	92,2	110,9	112,9	112,5	337,1	364,8	370,5	385,2	416,6

(a) Les débarquements indiqués dans le tableau sont en poids débarqué.

(b) Produits de la mer exclus.

(c) À l'exclusion des approvisionnements autres que les importations et les débarquements au Royaume-Uni relatifs aux pêches en mer par les navires britanniques.

Source :

Administrations de la pêche et du service britannique du revenu et des douanes (H.M. Revenue and Customs).

3.3 Les marchés français et espagnol du cabillaud frais

Le marché français du cabillaud frais repose essentiellement sur les importations : en 2015, les importations ont assuré 88 % du marché apparent (provenant surtout de fournisseurs européens).

Le marché français est le plus grand marché au sein de l'UE. De 2006 à 2015, il a augmenté de 83 %, pour atteindre 75.646 tonnes en 2015. Sur cette période, les importations ont augmenté chaque année; elles ont ensuite diminué de 11 % en 2015.

Par rapport au marché britannique, les exportations françaises sont relativement faibles (autour de 3.400 tonnes en 2015), à l'instar de la production (12.635 tonnes en 2015).

Tableau 14 – Le marché français du cabillaud frais (en tonnes équivalent poids vif)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Production	8.004	8.363	7.339	4.993	5.298	10.227	9.259	13.156	12.234	12.635
Importations	34.743	30.230	30.436	48.160	49.994	50.075	52.715	68.776	74.675	66.408
Exportations	1.348	1.057	1.088	2.413	2.760	3.539	2.343	3.013	3.040	3.397
Total disponible pour le marché national	41.398	37.536	36.688	50.740	52.532	56.763	59.630	78.919	83.869	75.646

Sources :

FAO - Sous-division des statistique et de l'information des pêches et de l'aquaculture – Captures mondiales de cabillaud atlantique. COMEXT – Importations et exportations de cabillaud atlantique frais (code NC 03 02 51 10) et de filets de cabillaud frais (code NC 03 04 44 10). Le marché intérieur apparent pour chaque État membre est évalué au poids vif comme suit : production – exportations + importations. Les facteurs de conversion utilisés pour calculer les importations et les exportations en équivalent poids vif sont les suivants : 1,34 pour le poisson entier (code NC 03 02 51 10) et 2,85 pour les filets frais (code NC 03 04 44 10), selon l'Annexe V « Facteurs de conversion » de la Phase 2 du Rapport final Eumofa.

Le marché espagnol du cabillaud frais est également très dépendant des importations : en 2015, les importations ont assuré 63 % du marché apparent (provenant surtout de fournisseurs européens). Après la France et le Royaume-Uni, l'Espagne est le troisième plus grand marché européen du cabillaud frais.

La production et les exportations espagnoles sont plus élevées que la production et les exportations françaises (respectivement 20.824 tonnes et 9.188 tonnes en 2015) tandis que les importations sont inférieures (19.536 tonnes en 2015).

Globalement, le marché espagnol affiche une tendance à la hausse : le marché apparent a augmenté de 298 % sur la période 2006-2015.

Tableau 15 – Le marché espagnol de cabillaud frais (en tonnes équivalent poids vif)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Production	556	5.022	9.915	11.824	14.088	15.420	12.781	17.602	18.697	20.824
Importations	9.420	9.426	15.340	11.119	13.540	12.712	25.680	32.323	21.806	19.536
Exportations	2.145	2.358	2.241	1.371	1.386	1.144	5.129	5.924	7.002	9.188
Total disponible pour le marché national	7.832	12.090	23.014	21.572	26.242	26.988	33.333	44.000	33.501	31.172

Sources :

FAO - Sous-division des statistiques et de l'information des pêches et de l'aquaculture – Captures mondiales de cabillaud atlantique. COMEXT – Importations et exportations de cabillaud atlantique frais (code NC 03 02 51 10) et de filets de cabillaud frais (code NC 03 04 44 10). Le marché intérieur apparent pour chaque État membre est évalué au poids vif comme suit : production – exportations + importations. Les facteurs de conversion utilisés pour calculer les importations et les exportations en équivalent poids vif sont les suivants : 1,34 pour le poisson entier (code NC 03 02 51 10) et 2,85 pour les filets frais (code NC 03 04 44 10), selon l'Annexe V « Facteurs de conversion » de la Phase 2 du Rapport final Eumofa.

3.4 Facteurs déterminants du marché

3.4.1 Comparaison avec d'autres espèces de poisson blanc

Au Royaume-Uni, le cabillaud est le poisson blanc le plus apprécié (les autres espèces de poisson blanc étant l'églefin et le lieu noir) mais il n'est que la deuxième espèce débarquée après l'églefin.

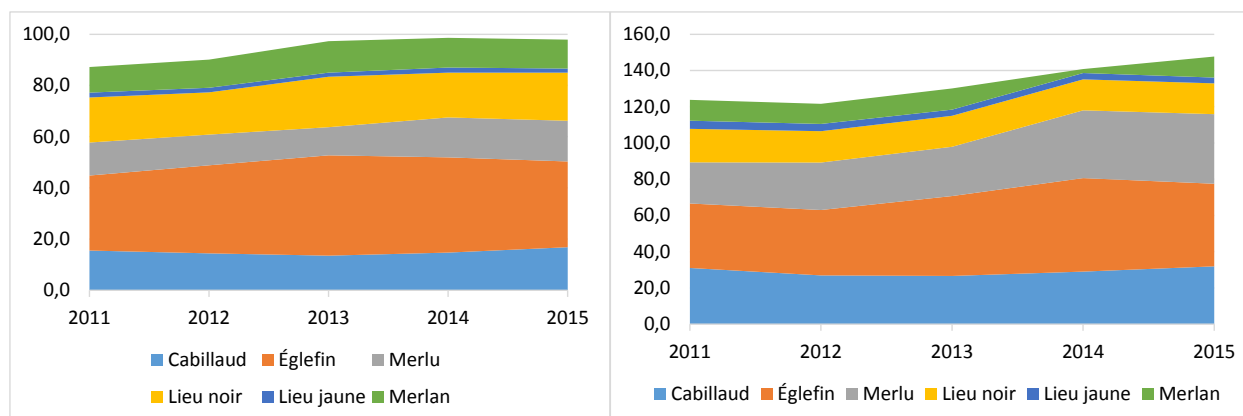
Tableau 16 – Évolution des débarquements des principales espèces de poisson blanc

	Débarquements des navires britanniques au Royaume-Uni : de 2011 à 2015									
	Quantité (en milliers de tonnes)					Valeur (en millions de livres sterling)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Cabillaud	12,7	12,7	13,0	14,0	15,4	27,5	24,9	25,8	27,8	29,5
Églefin	28,3	34,0	38,7	35,4	32,4	34,6	35,7	43,5	49,3	44,2
Merlu	6,7	6,5	6,5	8,5	8,8	12,5	13,5	16,1	19,7	20,9
Lieu noir	12,7	11,0	12,9	11,1	9,9	13,4	11,3	11,0	10,2	8,5
Lieu jaune	1,9	1,8	1,6	1,9	1,6	4,4	3,9	3,4	3,4	3,1
Merlan	9,7	10,8	12,0	11,1	10,7	11,3	10,9	11,5	1,8	11,0
Total des 6 espèces	72,0	76,8	84,7	82,0	78,8	103,7	100,2	111,3	112,2	117,2

Débarquements des navires étrangers au Royaume-Uni : de 2011 à 2015										
	Quantité (en milliers de tonnes)					Valeur (en millions de livres sterling)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Cabillaud	2,8	1,7	0,5	0,7	1,4	3,5	2,0	0,8	1,2	2,4
Églefin	1,0	0,4	0,5	1,8	1,1	1,0	0,4	0,6	2,3	1,4
Merlu	6,2	5,5	4,5	7,1	7,1	10,2	12,7	11,1	17,7	17,5
Lieu noir	4,9	5,5	6,8	6,4	8,9	5,1	6,0	6,1	6,9	8,5
Lieu jaune	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1
Merlan	0,3	0,2	0,3	0,5	0,6	0,2	0,2	0,2	0,4	0,6
Total des 6 espèces	15,2	13,3	12,6	16,6	19,1	20,1	21,4	18,8	28,6	30,5

Débarquements des navires britanniques à l'étranger : de 2011 à 2015										
	Quantité (en milliers de tonnes)					Valeur (en millions de livres sterling)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Cabillaud	10,5	13,8	16,4	16,3	12,8	18,9	18,8	20,0	22,1	19,4
Églefin	1,6	1,2	1,1	0,9	0,9	1,9	1,4	1,1	1,1	0,9
Merlu	1,3	1,8	2,5	2,8	3,8	2,2	4,2	6,7	6,3	8,4
Lieu noir	3,1	2,1	1,8	1,6	3,1	3,0	2,2	1,9	2,0	3,2
Lieu jaune	0,4	0,5	0,6	0,6	0,5	1,1	1,2	1,4	0,6	0,6
Merlan	0,3	0,3	0,7	0,7	0,7	0,3	0,5	0,6	0,6	0,6
Total des 6 espèces	17,2	19,7	23,1	22,9	21,8	27,4	28,3	31,7	32,7	33,1

Figure 12 – Débarquements des principales espèces de poisson blanc par les navires britanniques et étrangers au Royaume-Uni (volume en milliers de tonnes à gauche et valeur en millions de livre sterling à droite)



Source :

Statistiques britanniques sur la pêche, 2015.

Au Royaume-Uni, de 2011 à 2015, les débarquements (par les navires étrangers et britanniques) des 6 principales espèces de poisson blanc ont augmenté tant en volume (passant de 82.000 tonnes en 2011 à 97.900 tonnes en 2015, soit + 12 %) qu'en valeur (passant de 123,8 millions de livre sterling en 2011 à 147,7 millions de livre sterling en 2015, soit + 19 %).

L'églefin reste la première espèce de poisson blanc débarquée, représentant 34 % du volume des débarquements et 31 % de leur valeur en 2015.

Pendant cette période, l'importance relative du cabillaud parmi les 6 principales espèces de poisson blanc a légèrement diminué tant en volume (passant de 18 % en 2011 à 17 % en 2015) qu'en valeur (passant de 25 % en 2011 à 22 % en 2015).

De 2011 à 2015, les débarquements de cabillaud au Royaume-Uni par les navires britanniques ont augmenté de 21 % (en volume) tandis que les débarquements de cabillaud au Royaume-Uni par les navires étrangers ont chuté de 50 %, avec moins de 1.500 tonnes débarquées en 2015 (par rapport à 2.800 tonnes en 2011).

Généralement, les navires britanniques débarquent la majeure partie du cabillaud au Royaume-Uni. Cependant, de 2011 et 2015, la part de cabillaud débarqué au Royaume-Uni a diminué de 81 % à 78 %, c'est-à-dire que les navires britanniques ont débarqué davantage de cabillaud à l'étranger sur la même période. En 2015, les navires britanniques ont débarqué 12.775 tonnes à l'étranger, principalement aux Pays-Bas et en Allemagne.

En 2014, le cabillaud débarqué au Royaume-Uni par les navires étrangers et britanniques a fluctué entre 713 tonnes et 2.394 tonnes, atteignant un pic en été.

En septembre 2014, le prix moyen du cabillaud débarqué au Royaume-Uni par la flotte étrangère et britannique a atteint un pic à 2,67 GBP/kg, coïncidant avec une baisse des débarquements.

Le prix moyen des débarquements de cabillaud a baissé de 5 %, passant de 2,00 GBP/kg en 2011 à 1,90 GBP/kg en 2015, tandis que le prix de l'églefin a augmenté de 12 %, passant de 1,22 GBP/kg à 1,36 GBP/kg.

Le cabillaud, l'églefin et la plie sont les trois principales espèces démersales débarquées (en poids) par la flotte britannique au Royaume-Uni et à l'étranger ; elles représentent la moitié de la quantité de toutes les espèces démersales débarquées en 2015.

3.4.2 Débarquements de cabillaud sur le marché de Peterhead

La majeure partie des navires britanniques qui capturent le cabillaud mesurent plus de 10 m et débarquent le cabillaud dans les ports de Peterhead et de Lerwick.

Le port d'Aberdeen ayant fermé, le port de Peterhead est maintenant trois fois plus grand que celui de Grimsby.

En Écosse, les débarquements de cabillaud affichent une tendance à la hausse depuis 2011 (+ 36 % de 2011 à 2015). Sur cette période, la part de cabillaud débarqué à Peterhead est restée stable, autour de 60 %.

La majeure partie des poissons débarqués à Peterhead sont capturés en mer du Nord et à l'ouest de l'Écosse tandis que Grimsby est le principal marché pour le cabillaud importé. À Peterhead, le prix du cabillaud débarqué a diminué depuis 2011 pour atteindre 1,90 GBP/kg (soit 2,6 EUR/kg) en 2015.

Tableau 17 – Évolution des débarquements des principales espèces de poissons blancs en Écosse

	Débarquements en Écosse : de 2011 à 2015									
	Quantité (en milliers de tonnes)					Valeur (en millions de livres sterling)				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
Cabillaud	11,2	11,3	12,2	13,5	15,2	24,6	22,2	24,0	27,1	29,4
Églefin	25,7	31,1	37,1	35,8	31,8	32,0	32,5	41,4	49,6	43,4
Merlu	12,2	11,2	10,1	14,6	14,5	21,4	24,8	25,3	35,5	35,8
Lieu noir	17,4	16,3	19,5	17,4	18,7	18,3	17,2	16,9	16,9	16,9
Lieu jaune	0,5	0,5	0,4	0,4	0,6	1,1	1,0	0,8	0,8	1,0
Merlan	8,0	8,9	10,1	9,6	9,5	9,8	9,5	10,2	10,8	10,3
Total des 6 espèces	75,0	79,2	89,4	91,3	90,3	107,2	107,2	118,6	140,7	136,8

Tableau 18 – Prix des principales espèces de poisson blanc à Peterhead (en GBP/kg)

	2011	2012	2013	2014	2015
Cabillaud	2,21	1,99	1,99	2,00	1,90
Églefin	1,26	1,06	1,10	1,40	1,37
Merlu	1,38	1,47	1,50	1,33	1,31
Lieu noir	1,09	1,07	0,89	1,03	0,91
Lieu jaune	2,33	2,14	1,96	1,90	1,75
Merlan	1,32	1,12	1,07	1,20	1,11
Total des 6 espèces	1,42	1,26	1,22	1,40	1,33

Source : Tableaux de statistiques des débarquements de poisson en Écosse

Principaux stocks et leur niveau d'exploitation :

Au cours des dernières années, l'épuisement de plusieurs stocks a entraîné la mise en place de mesures d'urgence et de propositions de plans de reconstitution. Depuis 2003, le TAC (Taux Autorisé de Captures) et l'évolution de la mortalité de ces stocks sont liés aux mesures de contrôle des pêches, limitant le nombre de jours de mer annuel permis pour les navires capturant l'espèce concernée par un plan de reconstitution.

Tableau 19 – Stocks et évolution du TAC pour le cabillaud

	TAC (en tonnes)			Évaluation du stock par le CIEM
	2014	2015	2016	
Cabillaud de mer du Nord Sous-zone CIEM IV (mer du Nord), division CIEM VIIId (Manche orientale) et division CIEM IIIa (Skagerrak)	27.799	29.189	33.651	En mer du Nord, le CIEM estime que le stock de cabillaud souffre d'une capacité reproductive réduite depuis 2004. En 2015, il a été estimé à risque de souffrir d'une capacité reproductive réduite.
Cabillaud d'Écosse de l'Ouest dans la division CIEM VIa	0	0	0	Il est estimé que les stocks de cabillaud d'Écosse de l'Ouest ont souffert d'une capacité reproductive réduite de 2001 à 2015.
Cabillaud de mer d'Irlande dans la division CIEM VIIa (mer d'Irlande)	228	182	146	Il est estimé que le cabillaud de mer d'Irlande souffre d'une capacité reproductive faible depuis 2004.

Source : Statistiques britanniques sur la pêche, 2015.

En mer du Nord, le stock de cabillaud reste épuisé. Depuis 2000, le CIEM (Conseil International pour l'Exploration de la Mer) recommande de réduire le TAC à un niveau très bas, ou de le supprimer. L'Union européenne a réduit le TAC de 81.000 tonnes en 2000 à 27.300 tonnes en 2003, en 2004 et en 2005.

En 2015, l'évaluation du CIEM indique que l'année 2005 est estimée être l'une des années les plus abondantes parmi les années de faible abondance. En 2004, l'Union européenne est parvenue à un accord sur un plan formel de reconstitution, opérationnel en 2005. Il a par la suite été abrogé et remplacé par le Règlement (CE) n° 1342/2008 du Conseil établissant un plan à long terme pour les stocks de cabillaud.

Avant les années 2000, les stocks de cabillaud en **mer d'Écosse** étaient évalués comme fortement surexploités par rapport aux taux assurant des rendements durables. En 2000, le CIEM a demandé l'élaboration d'un plan de reconstitution avec une réduction ou une suppression des captures. Depuis, l'Union européenne a considérablement réduit les TAC pour le cabillaud et a créé deux petites zones fermées. En 2003, elle a augmenté la taille de la maille pour le poisson blanc jusqu'à 120 mm, en conformité avec la mer du Nord. Le TAC fixé pour 2016 ne concerne que les prises accessoires, de même que celui des quatre années précédentes (2012, 2013, 2014 et 2015).

En mer d'Irlande, les stocks de cabillaud sont épuisés et les débarquements ont rapidement diminué au cours des années 1980 et 1990. Les taux de pêche étaient très élevés et les stocks reproducteurs sont tombés en-dessous des limites basses et de précaution, et le stock de jeunes cabillauds est en déclin depuis 1990. Après l'an 2000, l'Union européenne a considérablement réduit les TAC pour le cabillaud, fermant la zone de ponte du cabillaud en mer d'Irlande de l'ouest pendant la saison de ponte et augmentant la taille de la maille pour les principaux poissons blancs à 100 mm. En 2014, l'évaluation du stock de cabillaud a montré que le stock reste surexploité bien que les estimations prévisionnelles aient été rectifiées, suite à une révision des données et des modèles d'estimations mis en œuvre en 2012.⁴

4 LES PRIX AUX DIFFÉRENTS STADES DE LA FILIÈRE

Ce chapitre analyse les données disponibles sur les prix et leur tendances d'évolution aux différents stades de la filière du cabillaud frais au Royaume-Uni; dans le but d'établir un cadre pour l'analyse de la structure du prix (chapitre 5).

4.1 Prix de la matière première

4.1.1 Évolution des prix à l'importation au Royaume-Uni

Au cours des dernières années, les prix à l'importation du cabillaud frais ont davantage fluctué pour les filets de cabillaud que pour le cabillaud entier, malgré une tendance globale des prix à la hausse tant pour les filets que pour le poisson entier (l'augmentation a été plus forte pour le cabillaud entier) depuis 2013.

Depuis 2007, le prix du cabillaud frais entier a affiché une nette tendance à la baisse jusqu'en 2013. Il a ensuite augmenté de 23 % entre 2013 et 2015.

En 2007, le prix du filet de cabillaud frais a été l'un des plus élevés de ces dix années. Ensuite, il a diminué de 29 % jusqu'en 2009. Il a de nouveau augmenté jusqu'en 2011 (+ 32 %) et baissé jusqu'en 2013. Il affiche désormais une tendance à la hausse.

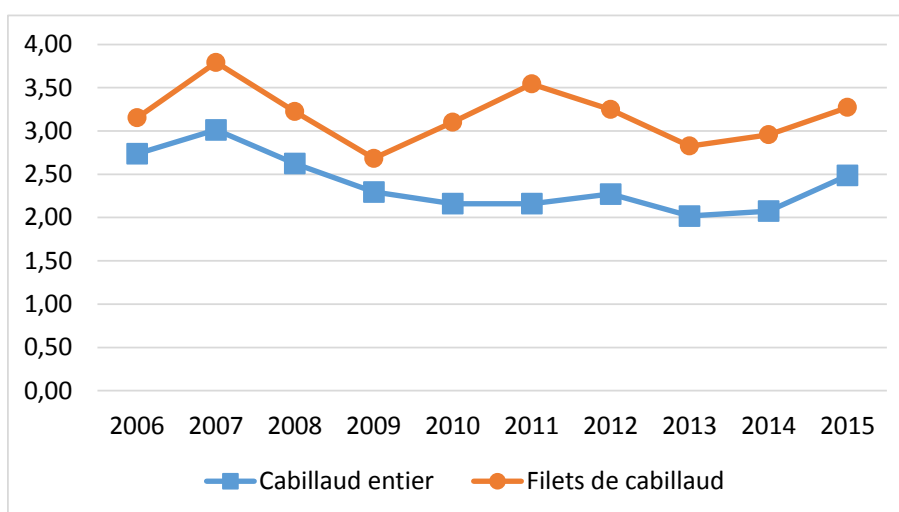
⁴ Source : Statistiques britanniques des pêches, Rapport de 2015.

Sur l'ensemble de la période de 2006 à 2015, la tendance générale des prix à l'importation est orientée à la baisse pour le cabillaud entier (– 9 %) et à la hausse pour les filets de cabillaud (+ 4 %).

Tableau 20 – Prix unitaires moyens des importations de cabillaud frais (entier et en filets) au Royaume-Uni (en EUR/kg)

	Poids net		Équivalent poids vif	
	Cabillaud entier	Filets de cabillaud	Cabillaud entier	Filets de cabillaud
2006	3,67	8,98	2,74	3,15
2007	4,04	10,81	3,01	3,79
2008	3,52	9,19	2,62	3,22
2009	3,08	7,65	2,30	2,68
2010	2,89	8,84	2,16	3,10
2011	2,90	10,10	2,16	3,54
2012	3,04	9,26	2,27	3,25
2013	2,70	8,06	2,02	2,83
2014	2,78	8,43	2,07	2,96
2015	3,33	9,32	2,49	3,27

Figure 13 – Évolution du prix à l'importation de cabillaud frais (en EUR/kg équivalent poids vif)



Source :

Élaboration à partir des données COMEXT.

4.1.2 Prix du cabillaud frais à Grimsby

Le cabillaud provient surtout d'Islande et des îles Féroé, fournisseurs plus abordables que les fournisseurs européens (notamment le Danemark). À Grimsby, le prix du cabillaud est inférieur au prix moyen britannique à l'importation.

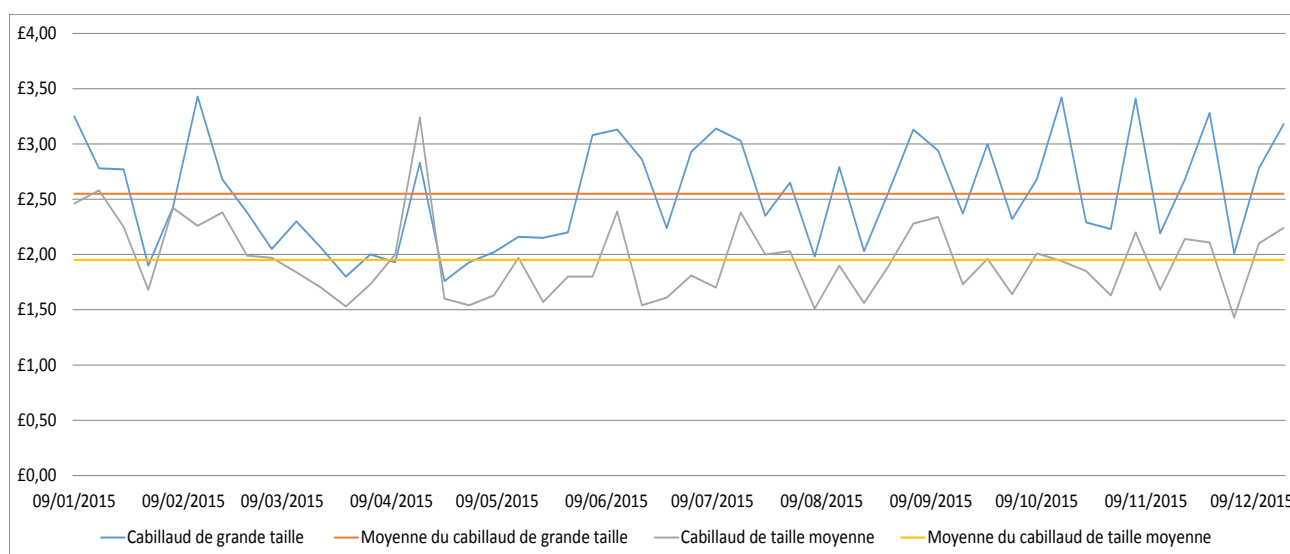
Tableau 21 – Prix à l'importation de cabillaud frais (entier) à Grimsby

2015	Royaume-Uni	Grimsby
Importations de cabillaud frais, entier (en EUR/kg poids net)	3,33	3.10

Source :

Royaume-Uni : COMEXT.

Grimsby : Grimsby Fish Dock Enterprises (prix moyen du cabillaud : 2,25 livres sterling).

Figure 14 – Prix du cabillaud arrivant à Grimsby en 2015**Sources :**

Données Grimsby (entretien avec le président de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited, novembre 2016).

4.2 Les prix sortie usine

À ce niveau de la filière, la collecte de données de prix n'a pas été possible.

PRODCOM fournit des données sur les prix sortie usine sans donner de détails sur les espèces de poisson. La nomenclature ne détaille pas davantage que « filets et autre chair de poissons, frais ou réfrigérés » (code 10201100).

Les opérateurs et les experts rencontrés pendant l'enquête de terrain ont fourni des informations et des données sur les coûts intermédiaires spécifiques (transformation, emballage, glace, étiquetage, transport et marge). Ces données indicatives sont présentées au paragraphe 5.1.

4.3 Le prix au stade de détail

Depuis 2013, la consommation de cabillaud dans le commerce de détail s'est accrue, du fait des facilités d'approvisionnement et de la baisse du prix. Comme indiqué au tableau 20 ci-dessous, en 2015, le total des ventes au détail de cabillaud (à l'exclusion des hard discounts) a atteint 363 millions de livres sterling (soit + 2% par rapport à 2014), pour 45.711 tonnes (soit + 3% par rapport à 2014), avec un prix moyen de 8,05 livres sterling (soit – 1% par rapport à 2014).

En 2015, le prix moyen de détail de cabillaud frais non transformé était de 20,7 GBP/kg (soit 28,5 EUR/kg), baissant de 6,3% par rapport à l'année précédente.

Tableau 22 – Prix de détail du cabillaud au Royaume-Uni

	Volume (en tonnes)		Valeur (en milliers de livres sterling)		Prix (en GBP/kg)	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015
POISSON (toutes catégories)	333.168	329.225	3.125.493	3.101.262	9,38	9,42
CABILLAUD (toutes catégories)	43.773	45.117	355.855	363.024	8,13	8,05
CABILLAUD FRAIS	13.693	14.063	176.997	175.544	12,93	12,48
CABILLAUD FRAIS NON TRANSFORMÉ	4.232	4.421	93.541	91.532	22,1	20,71
<i>BEIGNETS DE CABILLAUD FRAIS</i>	<i>130</i>	<i>334</i>	<i>1.140</i>	<i>2.886</i>	<i>8,74</i>	<i>8,63</i>
<i>CABILLAUD FRAIS PANÉ</i>	<i>3.142</i>	<i>3.169</i>	<i>27.595</i>	<i>27.906</i>	<i>8,78</i>	<i>8,81</i>
<i>CROQUETTES DE CABILLAUD FRAIS</i>	<i>3.345</i>	<i>3.140</i>	<i>26.737</i>	<i>23.938</i>	<i>7,99</i>	<i>7,62</i>
<i>CABILLAUD FRAIS SAUPOUDRÉ</i>	<i>272</i>	<i>356</i>	<i>2.751</i>	<i>3.752</i>	<i>10,1</i>	<i>10,54</i>
<i>BÂTONNETS DE CABILLAUD FRAIS</i>	<i>158</i>	<i>306</i>	<i>1.312</i>	<i>2.455</i>	<i>8,32</i>	<i>8,02</i>
<i>PLATS À BASE DE CABILLAUD FRAIS</i>	<i>1.007</i>	<i>777</i>	<i>7.520</i>	<i>6.100</i>	<i>7,47</i>	<i>7,85</i>
<i>CABILLAUD FRAIS PRÉPARÉ</i>	<i>582</i>	<i>695</i>	<i>9.155</i>	<i>9.230</i>	<i>15,73</i>	<i>13,29</i>
<i>CABILLAUD FRAIS EN SAUCE</i>	<i>825</i>	<i>865</i>	<i>7.248</i>	<i>7.745</i>	<i>8,79</i>	<i>8,96</i>

Source :

Élaboration à partir des données Seafish (entretien avec R. Watson).

Les ventes de cabillaud (en valeur) sont partagées de manière égale entre le congelé et le réfrigéré. Par ailleurs, la consommation britannique (en volume) est presque deux fois et demie plus élevée pour le cabillaud congelé et que pour le cabillaud frais. Parmi les différents types de produits, le cabillaud frais non transformé représente la plus grande part en valeur, soit 30 %.

Selon Seafish, au niveau national, le partage entre le marché de détail et le marché de la restauration est estimé autour de 50-50.

Selon les marchands de poisson de Grimsby, 70 % des filets de cabillaud frais commercialisés à Grimsby sont destinés au marché de détail.

5 Analyse de la structure des prix au Royaume-Uni

La structure du prix pour les filets de cabillaud frais filetés à Grimsby à partir de cabillaud frais entier importé d'Islande **se réfère à la situation du marché et aux conditions tarifaires du mois de novembre 2016.**

Le prix de la matière première (2,25 GBP/kg) est le prix collecté pendant l'enquête de terrain. Le prix de détail (18,96 GBP/kg) ainsi que les valeurs intermédiaires ont été fournis par les opérateurs interviewés pendant l'enquête de terrain.

Les personnes rencontrées pendant l'enquête de terrain n'ont pas été capables de détailler les coûts et marges du distributeur.

Il a également été indiqué clairement que les données présentées sont indicatives du fait que plusieurs coûts peuvent varier considérablement (par exemple, les coûts de transformation dépendant des espèces ou le transport dépendant du volume et de lieu de livraison).

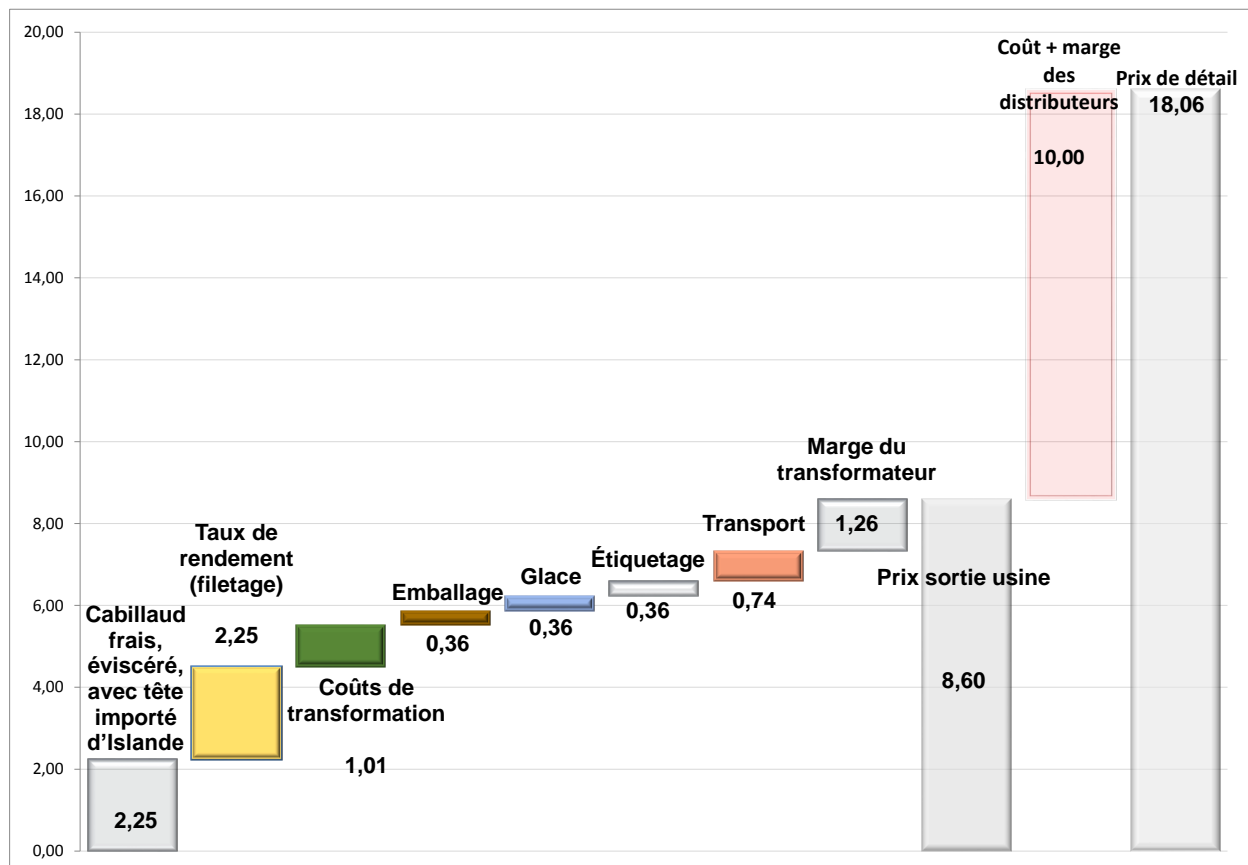
Concernant la structure du prix du filet de cabillaud frais :

- Le filetage est une étape clé dans la transformation du poisson car les pertes de filetage sont estimées représenter 45 % du cabillaud frais et entier (éviscéré, avec tête).
- Le prix sortie usine est estimé à 47 % du prix de détail hors TVA. Les principaux coûts sont : la transformation, l'emballage, la glace, l'étiquetage, le transport et la marge du transformateur.
- Les coûts et marges du distributeur représentent 50 % du prix de détail (TVA incluse).

Enfin, si nous tenons compte des taux de change norvégiens officiels, le taux de rendement pour les filets frais atteint 41 %.⁵ Toutefois, les opérateurs interrogés considèrent qu'un taux de 45 % est plus réaliste.

⁵ Voir le tableau page 3 (35 % pour le filet / 85 % pour le poisson entier éviscéré avec tête = 41 %).

Figure 15 – Analyse de la structure du prix pour le filet de cabillaud frais au Royaume-Uni (en GBP/kg)

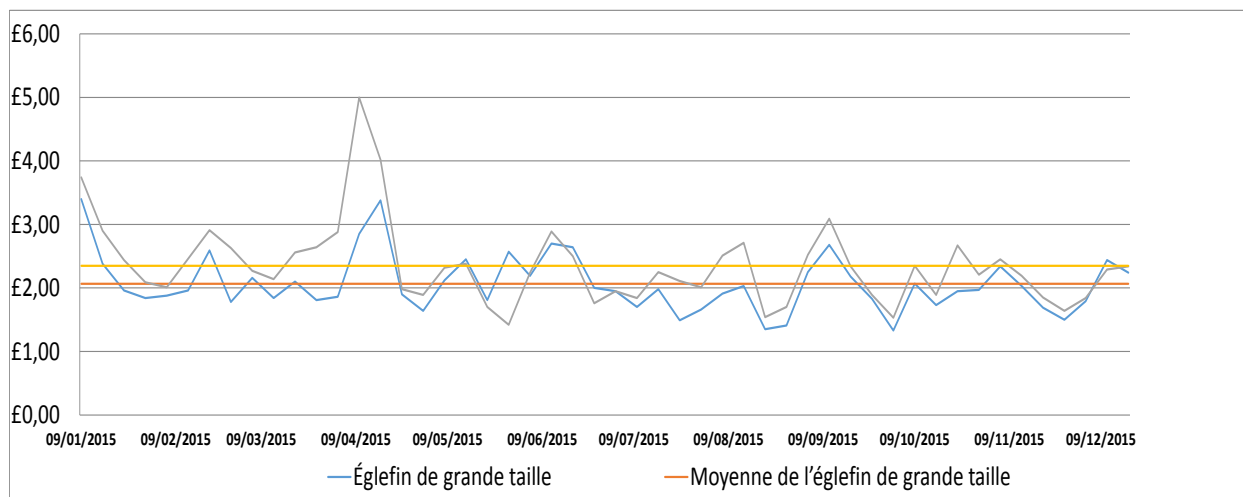


Source : Élaboration s'appuyant sur l'entretien avec un expert au marché de Grimsby (président de Grimsby Fish Dock Enterprises Limited). Pour la transformation en filets frais du cabillaud frais importé d'Islande éviscéré et avec tête, les transformateurs de Grimsby enregistrent un taux de rendement du filetage de 50 %.

6 ANNEXES

6.1 Prix des autres espèces de poisson

Prix de l'églefin débarqué à Grimsby



6.2 Personnes rencontrées

- Port de Grimsby Est

Président

Grimsby Fish Dock Enterprises Ltd.

- SEAFISH

Spécialiste de l'étude des marchés

Origin Way, Europarc

Grimsby DN37 9TZ (Royaume-Uni)

- JAINES SEAFOOD

Directeur général

- LUNAR FPO LTD

East Quay – The Harbour

Peterhead – Aberdeenshire (Royaume-Uni)

L'étude de cas « Le cabillaud frais au Royaume-Uni » 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, 2017

KL-02-17-247-FR-N

ISBN : 978-92-79-66605-6

DOI : 10.2771/546524

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

