

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 18 – Février 1995

Thème : 5 – Consommation et marchés Sous-thème : 5 – 3 Economie et consommation

Notice n° : 1995-0310

Données économiques sur la production et la consommation de pulpe de poisson dans la CEE

Maubras Y.

Ifremer, Tél : 01 46 48 22 19 ; Fax : 01 46 48 21 88 ; E-mail : Yann.Maubras@ifremer.fr

Article original Bibliomer

◆ Analyse

En Europe très peu de producteurs qui ne fabriquent que de la pulpe sont installés à terre : 15% de la production. 85% de la production est faite soit à bord des navires, soit par des importateurs qui transforment le poisson en fonction des exigences de grands groupes agro-alimentaires auxquels ils sont rattachés, soit encore de grands groupes agro-alimentaires qui contrôlent toute la chaîne de production depuis la réception du poisson entier jusqu'à la vente d'une gamme complète de produits finis et pour lesquels la pulpe n'est qu'une activité secondaire à usage interne mais nécessaire.

La fabrication de la pulpe est le plus souvent le départ d'une chaîne de produits pour lesquels la pulpe n'est pas l'élément indispensable et qui fait que sa production s'en trouve sous-évaluée n'évitant donc pas les retombées sur la qualité du produit et l'utilisation croissante d'additifs pour combler les imperfections.

Au milieu des années 1980, l'évolution du marché n'a cessé de croître jusqu'en 1991, année à partir de laquelle il a commencé à stagner.

Le marché de la pulpe répondait à un double problème :

- renouveler l'industrie du poisson pour l'introduction de produits nouveaux élaborés et prêts à l'emploi comme les produits panés, les plats cuisinés et la charcuterie de poisson,
- valoriser certains déchets, résultat du traitement de poissons filetables qui s'ils ne sont pas valorisés, entraînent un coût pour l'entreprise,
- valoriser certaines espèces peu valorisées.

La pulpe est utilisée à 85% (70 000 tonnes en 1993) dans les produits panés surgelés : bâtonnets, croquettes et bouchées. Ces produits dont l'évolution est estimée à + 20% par an dans les cinq prochaines années avaient tendance à mettre en oeuvre des filets congelés dont les prix sont comparables à ceux de la pulpe de gamme courante (lieu noir, merlu, merlan bleu, hareng), mais l'attente des consommateurs se porte de plus en plus sur des produits de qualité et induit l'utilisation de pulpe de haut de gamme (sébaste, cabillaud, lieu d'Alaska, salmonidés et autres poissons d'eau douce).

La pulpe est utilisée à 8% (6 300 tonnes en 1993) dans la charcuterie de poisson où l'utilisation de pulpe est limitée à la chair de haut de gamme. On estime l'évolution du marché d'environ 20% par an dans les cinq prochaines années.

Enfin, la pulpe n'est utilisée qu'à 7% dans les plats cuisinés où la tendance du marché va vers les plats allégés qui ne contiennent plus de pulpe.

L'offre de pulpe consommée dans les pays de la CEE est assurée à 70% par les industriels de la communauté : les USA, l'Islande, la Norvège, le Canada, la Pologne sont les principaux fournisseurs de la CEE. Cette offre est constituée à 60% de pulpe de gamme courante contre 80% en 1988. La consommation française est estimée à 11 000 tonnes en 1993 pour une production de 1 100 tonnes constituée à 92% de pulpe de haut de gamme (saumon fumé ou frais et autres salmonidés) 30% de cette production est destinée à l'exportation.

Analyse réalisée par : Maubras Y. / IFREMER