

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° : 1995-0311

Données économiques sur la production et la consommation de saumon fumé dans la CEE et particulièrement en France

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 1992, la consommation de saumon fumé de la CEE représentait 40 000 tonnes soit 47% de la consommation mondiale. La production de la CEE satisfait 96% de la demande et il n'y a quasiment pas d'exportation hors de la CEE.

Les échanges sont pratiquement exclusivement intra-communautaires.

A l'intérieur de la CEE il existe une certaine typologie des pays :

- producteurs faiblement consommateurs et gros exportateurs : le Danemark
- producteurs gros consommateurs et gros exportateurs : le Royaume-Uni
- gros consommateurs fortement importateurs : l'Italie et l'Allemagne
- producteurs satisfaisant la demande intérieure : la France et le Bénélux

La France occupe une place importante : premier pays producteur et consommateur dans le monde. Le marché français en 1993 est estimé à 20 000 tonnes, la production à 19 000 tonnes.

Marché et production se sont accrus de 80% sur la période 1989-1992 contre 9% pour le reste de la CEE.

On peut penser qu'on est arrivé à une certaine saturation même si le produit s'est banalisé. La saisonnalité des ventes a chuté ces dernières années (45% des ventes seulement sont réalisées entre décembre et janvier) et le prix moyen de vente consommateur a chuté de 160F/kg en 1990 à 141F/kg en 1993.

La grande distribution occupe 80% du marché et induit fortement la stratégie des producteurs. Les marques premiers prix et les marques distributeurs se partagent à part égale 50% du marché, mais le haut de gamme résiste en misant sur la qualité, l'explication du produit et la diversification des utilisations (produit apéritif, plat de résistance, ingrédient dans des plats cuisinés).

Analyse réalisée par : Maubras Y. / IFREMER