

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 12 – Décembre 2000

Thème : 5 – Consommation et marchés Sous-thème : 5 – 2 Offre marchés

Notice n° : 2000-1223

Aquaculture et marchés en Méditerranée

Aquaculture and markets in the Mediterranean region

Mk

Eurofish Magazine, 2000, août (4), p 42-45

Texte en Anglais

◆ Analyse

La situation actuelle de la production

Bar et daurade sont les deux espèces phares de la pisciculture méditerranéenne. Confidentielle dans les années 80, la production mondiale de ces deux espèces a rapidement augmenté pour atteindre 90 000 tonnes en 1999 (60% de cette production correspond à la daurade). Aujourd'hui, la production aquacole de bar et de daurade est 6 à 8 fois supérieure à celle de la pêche.

Le principal pays producteur est la Grèce avec près de 40 000 tonnes provenant de 250 fermes d'élevage. On assiste actuellement en Grèce à une forte concentration du secteur, contrôlé maintenant par quelques grands groupes cotés à la bourse d'Athènes. En Turquie, second pays producteur, mais dont il est difficile de connaître avec précision les statistiques de production (entre 14 000 et 18 000 tonnes), les conditions de production sont plus artisanales mais on observe l'arrivée d'investissements, notamment grecs ou d'Europe du Nord. Après une période de stagnation au début des années 90, l'Italie (11 000 tonnes en 1999) et l'Espagne (10 000 tonnes en 1999) ont réussi à redynamiser le secteur de la pisciculture marine. Ce nouvel essor est dû à l'installation de fermes « off-shore » dans les îles (Sicile, Sardaigne, Baléares, Canaries) et sur la côte catalane.

En France, depuis 1994, la production stagne à moins de 4 000 tonnes par an en raison d'un manque de création d'entreprises nouvelles lié à une absence de disponibilité de sites.

Les autres pays producteurs sont le Portugal, la Croatie, Malte, Chypre, Israël et les pays du Maghreb.

Les marchés des poissons d'élevage méditerranéens

L'Italie reste le premier marché pour le bar et la daurade d'élevage, en absorbant près de 40% de la production. Le marché italien a été le moteur du développement de la pisciculture méditerranéenne, mais il montre aujourd'hui des signes de saturation, d'autant plus que les différents pays producteurs s'y livrent une concurrence très vive. Seule l'Espagne en est absente, car sa production est presque entièrement destinée au marché intérieur. De nouveaux marchés sur le nord de l'Europe sont prospectés actuellement avec des produits de plus grande taille que pour le marché italien. L'Allemagne, le Royaume Uni et les pays scandinaves offrent des débouchés rémunérateurs pour des produits de qualité distribués en restauration commerciale.

Le prix du bar et de la daurade qui s'était stabilisé entre 1995 et 1998, après la chute brutale du début des années 90, a baissé de nouveau de près de 20% en 1999 suite à l'augmentation de l'offre en Grèce et en Turquie. Malgré cela, la production de bar et de daurade reste en général rentable et leur prix se situe au dessus de la moyenne du marché du poisson frais (35 à 40 F/kg départ producteur).

Les évolutions actuelles

D'un point de vue technologique, les évolutions actuelles concernent principalement les cages qui doivent être adaptées à des conditions d'élevage de plus en plus au large. Face à la saturation du marché et à la baisse des cours, les entreprises se tournent vers la diversification des espèces ou la différenciation des produits. Pour l'instant, les autres espèces produites restent en quantité limitée, moins de 1 000 tonnes par an, et il s'agit surtout d'espèces méditerranéennes (sar, dentex, puntazo) qui viennent concurrencer le bar et la daurade sur le marché des poissons frais entiers de taille portion. En revanche, l'aquaculture méditerranéenne ne fournit pas pour l'instant de produits élaborés plus faciles d'utilisation que les poissons entiers. Le prix de revient du bar et de la daurade, de taille suffisante pour être transformé, est encore trop élevé pour attaquer ce débouché.

Les atouts de la pisciculture marine française

Si la France pèse à peine 5% de la production européenne de bar et de daurade d'élevage, elle possède néanmoins une avance technologique notable dans le domaine de l'écloserie. Les entreprises françaises ont la

maîtrise du circuit fermé qui permet un contrôle total des conditions de production, et ont une avance certaine en matière de sélection génétique. C'est pourquoi les alevins de bar et de daurade des éclosiers françaises sont exportés dans toute la Méditerranée. Par ailleurs, les producteurs français qui ne peuvent pas jouer sur des volumes importants cherchent à valoriser la qualité de leurs produits à travers différentes démarches comme une charte qualité mise en place par l'ensemble des producteurs ou comme un label rouge obtenu par un groupe aquacole implanté sur le littoral méditerranéen français.

Perspectives d'avenir

Le modèle qui sert de référence aux pisciculteurs méditerranéens est bien entendu la salmoniculture norvégienne. Comme pour le saumon, après une phase de croissance de la production, le prix de vente est brutalement tombé mais la saturation du marché semble être atteinte plus rapidement pour le bar et la daurade que pour le saumon. Par rapport à la filière saumon, la filière méditerranéenne souffre de certaines faiblesses : forte concurrence avec le tourisme dans l'occupation des sites ; conditions de productions plus hétérogènes d'un pays à l'autre et par conséquent qualité des produits plus aléatoire ; absence de produits élaborés. Tous les pays ressentent actuellement le besoin d'harmoniser les standards de qualité tout en valorisant certains produits de qualité supérieure, et de mettre en élevage des espèces à croissance rapide permettant de baisser le coût de production et de développer une gamme de produits élaborés.

Analyse réalisée par : Paquette P. / OFIMER