

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 5 – Consommation et marchés Sous-thème : 5 – 1 Commerce international (import / export)

Notice n° : 2002-1729

## Le marché de la sardine : situation actuelle et perspectives futures de transformation et de commercialisation

El mercado de la sardina : Situacion actual y perspectivas futuras de la transformacion y comercializacion

**Vieites Baptista de Sousa D.J.M.**

Comite Internacional de la Sardina Pilchardus - CISAP - ANFACO

Industria Conservera, 2001, décembre, p. 44-57 - *Texte en Espagnol*

### ● Résumé

La pêcherie de la *Sardina pilchardus* Walbaum est une des plus anciennes de la péninsule ibérique. Au cours des dernières années, s'est produit une modification de la stratégie des entreprises espagnoles et communautaires, due notamment à la globalisation croissante du marché. L'industrie espagnole de la conserve de sardine a été gravement affectée par l'adhésion de l'Espagne et du Portugal à la CEE en 1986, et l'adoption des règles communes de marché.

Le marché espagnol étant mature, l'évolution pour les entreprises espagnoles est donc passée par la présence sur d'autres marchés, allant de la simple exportation à l'installation de conserveries de sardine au Maroc. L'article détaille l'état du secteur de la conserverie de sardine en Espagne et dans l'UE, et apporte des données chiffrées sur la production, le commerce extérieur et la consommation apparente, ainsi que des données sur le secteur de la pêche et de la conserverie de sardine au Maroc.

Une première difficulté rencontrée par l'industrie communautaire de la conserve de sardine est la concurrence déloyale des pays tiers. En effet, le règlement CEE n° 2136/89 stipule que les conserves de sardine commercialisées sous cette appellation doivent être exclusivement réalisées à partir de *Sardina pilchardus*. Or des pays tiers comme le Pérou et le Venezuela exportent dans l'UE, par le biais notamment du marché allemand, des conserves de sardine réalisées à partir de *Sardinops sagax sagax*, dont les caractéristiques morphologiques et organoleptiques sont pourtant bien distinctes de *Sardina pilchardus*. Une différence supplémentaire entre les deux produits est l'emboîtement à cru des conserves communautaires.

Le Comité international de la *Sardina pilchardus*, CISAP, œuvre dans le but de défendre auprès de l'OMC et du Codex alimentarius la protection de la dénomination « *Sardina pilchardus* Walbaum ». Il s'agit d'une organisation non-gouvernementale regroupant des organisations de conserveries espagnoles, portugaises, françaises et marocaines.

L'approvisionnement en sardine est aujourd'hui également un thème préoccupant. De 1976 à 1996, les captures espagnoles ont diminué de près de 60%. Mais l'état de la ressource est sujet à des évolutions cycliques, et des résultats encourageants de l'Institut Espagnol d'Océanographie (I.E.O.) estiment que la biomasse aurait retrouvé dernièrement les niveaux atteints en 1990. Un débat s'est ouvert sur les meilleures façons de préserver la ressource, tout en tenant compte des facteurs économiques et sociaux.

Un programme spécifique d'appui à la conserverie de sardine peut être envisagé au niveau communautaire : indemnités compensatoires pour la sardine destinée à l'industrie communautaire de la conserve, intensification des contrôles sanitaires des produits en provenance des pays tiers...

Le futur de la conserve de sardine doit pouvoir se décliner sur les axes suivants :

- production de qualité,
- utilisation de la valeur ajoutée de l'huile d'olive,
- promotion du produit et développement de la consommation.