

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

Thème : 5 – Consommation et marchés

Sous-thème : 5 – 2 Offre marchés

Notice n° : 2011-5849

## **Le marché mondial du thon, production et échanges : zoom sur le marché français**

*Les synthèses de FranceAgrimer, 2011, 2, 8 p.*



<http://www.franceagrimer.fr/Projet-02/08publications/mer/082011/thon-07-2011.pdf>

### ● Résumé

Les captures mondiales de thon atteignent 4,4 millions de tonnes en 2009 (9 fois plus qu'en 1950). Les 2 principales espèces sont le thon listao et le thon albacore qui représentent 85 % des volumes pêchés. Viennent ensuite, par ordre décroissant, le thon obèse ou patudo, le thon germon et le thon rouge.

L'Indonésie est le 1<sup>er</sup> producteur mondial suivie du Japon et des Philippines. La France est en 15<sup>ème</sup> position.

Les ¾ des volumes pêchés font l'objet d'échanges internationaux sous forme de matières premières congelées, de longes ou de conserves. Les pays développés comme les pays émergents ont augmenté leur demande en conserves de thon (protéines de haute qualité à prix accessible).

En 2008, la France a importé 111 000 tonnes de thon et en a exporté 102 000 tonnes. Toutefois, étant donné la différence de valeur suivant les produits, la balance commerciale française est déficitaire (- 265 000 \$).

Les pêcheries de thons tropicaux congelés en saumure ou non, de thons germans frais et de thons rouges constituent la production nationale.

Le thon tropical en saumure est destiné à la fabrication de conserves (albacore, patudo, listao) ; il est exporté vers les Seychelles, l'île Maurice, la Côte d'Ivoire, l'Espagne ou l'Italie... Le thon germon congelé est quant à lui destiné à la conserverie française (13 entreprises en 2009), mais aussi espagnole et seychelloise. 64 % des conserves françaises sont des salades de thon.

Le thon est le poisson le plus consommé en France. 89 % des ménages achètent des conserves de thon, principalement au printemps et en été. La crise économique a relancé les achats de conserves de thon mais seul le thon au naturel profite de cette tendance.