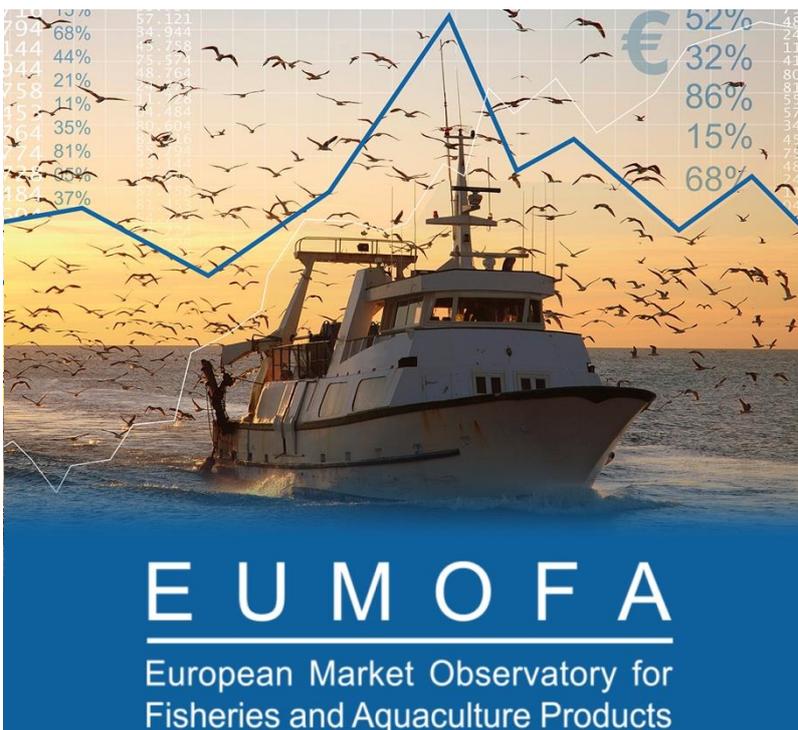


ÉTUDE DE CAS

LE BAR DANS L'UE



STRUCTURE DES PRIX DANS LA FILIÈRE BAR FOCUS SUR LA GRÈCE, LA CROATIE ET L'ESPAGNE

JANVIER 2019

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrit achevé en juillet 2018.

Révisé en janvier 2019 : mise à jour des prix en premières ventes de l'Espagne.

Ni la Commission européenne ni aucune personne agissant au nom de la Commission n'est responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations données ci-après.

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2019

© Union européenne, 2019

Réutilisation autorisée, moyennant mention de la source.

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est régie par la décision 2011/833/UE (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39).

Photo de couverture: © sardegna.se, 2018

Toute utilisation ou reproduction de photos de tout autre matériel dont l'Union européenne ne possède pas les droits d'auteur requiert l'autorisation préalable des titulaires des droits en question.

Print ISBN 978-92-76-00009-9 doi:10.2771/765566

PDF ISBN 978-92-76-00016-7 doi:10.2771/360372

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET COMMENTAIRES :

Direction générale des affaires maritimes et de la pêche

B-1049 Bruxelles

Tél.: +32 229-50101

Courriel: contact-us@eumofa.eu

Table des matières

0 RAPPEL DES TÂCHES - OBJECTIF ET CONTENU	2
0.1 OBJECTIF DE L'ETUDE DE CAS	2
0.2 CONTENU DU DOCUMENT	2
1 DESCRIPTION DU PRODUIT	3
1.1 CARACTERISTIQUES BIOLOGIQUES ET COMMERCIALES.....	3
1.2 CYCLE DE PRODUCTION	5
1.3 PRODUCTION MONDIALE DE BAR	6
1.3.1 <i>Évolution de la production aquacole</i>	6
1.2.1 <i>Evolution des captures</i>	7
2 STRUCTURE DU MARCHÉ DE L'UE	8
2.1 PRODUCTION DE BAR DE L'UE	8
2.1.1 <i>Évolution des captures de bar par les flottes de l'UE</i>	8
2.1.2 <i>Évolution de la production de bar d'élevage dans l'UE</i>	9
2.2 MARCHÉ APPARENT PAR ÉTAT MEMBRE	10
2.3 ÉVOLUTION DU COMMERCE INTRA-UE DE BAR	11
2.4 COMMERCE EXTRA-UE.....	12
3 LE MARCHÉ ESPAGNOL	15
3.1 STRUCTURE DU MARCHÉ ESPAGNOL.....	15
3.1.1 <i>Structure de la chaîne d'approvisionnement pour le bar</i>	15
3.1.2 <i>Caractéristiques du marché espagnol</i>	17
3.2 PRIX LE LONG DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN ESPAGNE	19
3.3 TRANSMISSION DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN ESPAGNE	22
4 LE MARCHÉ GREC	24
4.1 STRUCTURE DU MARCHÉ GREC	24
4.1.1 <i>Production grecque</i>	24
4.1.2 <i>Structure de la chaîne d'approvisionnement pour le bar</i>	26
4.2 PRIX LE LONG DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN GRECE	27
4.2.1 <i>Premiers prix de vente</i>	27
4.2.2 <i>Import prices</i>	28
4.2.3 <i>Commerce de gros</i>	28
4.2.4 <i>Prix de détail</i>	30
4.3 TRANSMISSION DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN GRECE	31
5 LE MARCHÉ CROATE	33

5.1	STRUCTURE DU MARCHÉ CROATE.....	33
5.1.1	<i>Structure de la chaîne d'approvisionnement pour le bar.....</i>	33
5.1.2	<i>Caractéristiques du marché croate.....</i>	35
5.2	PRIX TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN CROATIE	36
5.3	TRANSMISSION DES PRIX DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT EN CROATIE.....	38
6	CONCLUSION.....	40
7	ANNEXES: LISTE DES CONTACTS	42

Résumé

- En 2016, la production de bar d'élevage a atteint 191 000 tonnes au niveau mondial, dont 82 000 tonnes dans l'UE, 81 000 tonnes en Turquie, 24 000 tonnes en Égypte et 4 000 tonnes dans les autres pays.

Au cours des dix dernières années (2007-2016), la production a augmenté beaucoup plus rapidement en Turquie (+93%) et dans les autres pays tiers (multiplié par 14) que dans l'UE (+35%), où la croissance de l'élevage des bar a eu lieu plus tôt (fin des années 1990 - début des années 2000).

Pour autant, la production aquacole de bar de l'UE a atteint son niveau le plus élevé jamais atteint en 2016. La Grèce (43 000 tonnes) et l'Espagne (23 000 tonnes) représentent 80 % de la production totale de l'UE.

- En revanche, la production de bars sauvages a diminué au cours de la même période, de 46 % au niveau mondial et de 39 % au niveau de l'UE, principalement en raison du fort déclin de la ressource dans l'Atlantique. Avec 5 300 tonnes en 2016, l'UE représente 93 % des captures mondiales. Malgré une forte baisse de ses captures sur la période, la France reste en tête de la production de l'UE.
- Globalement, le marché apparent¹ du bar, qui est principalement consommé frais, s'élève à 97 000 tonnes. Les trois premiers marchés, l'Italie, l'Espagne et la France, représentent plus de 70% de la consommation totale de l'UE. La consommation annuelle par habitant est de 190 grammes en moyenne mais dépasse 500 grammes dans quelques pays méditerranéens (Italie, Espagne, Portugal, Chypre).
- Les échanges commerciaux de bar sont principalement intra-UE et ont atteint 55 000 tonnes en 2016, bien que les importations extra-UE en provenance de Turquie aient été multipliées par 2,5 entre 2012 et 2016.
- Les focus sur la Grèce, la Croatie et l'Espagne mettent en évidence des caractéristiques de marché spécifiques dans chacun des trois États membres. Alors que le bar est principalement exporté dans le cas de la Grèce et de la Croatie, il est principalement vendu sur le marché intérieur espagnol.
- Par ailleurs, le bar d'élevage se trouve sous forme de poisson frais entier au détail dans tous les pays, en premier lieu dans les points de vente de la grande distribution. Le bar sauvage est un produit haut de gamme, plus intéressant pour les poissonniers et les restaurants ; son prix peut dépasser 25 EUR/kg alors que le bar d'élevage reste généralement en dessous de la barre des 10 EUR/kg.
- Grâce à des coûts de main-d'œuvre et d'exploitation moindres, le prix de détail du bar croate est au même niveau que le prix grec, en dépit d'un prix sortie-ferme² supérieur et d'un taux de TVA plus élevé.

¹ Marché apparent = production + importations – exportations.

² Le prix ex-farm est le prix payé au pisciculteur, indépendamment des coûts de livraison généralement payés par l'acheteur. Le prix ex-farm peut être considéré comme étant l'équivalent du prix en première vente.

0 RAPPEL DES TÂCHES - Objectif et contenu

0.1 Objectif de l'étude de cas

Rappel

La justification du choix du bar frais pour analyser la transmission des prix et la distribution de la valeur dans la chaîne d'approvisionnement sur certains marchés de l'UE est décrite dans le tableau suivant.

Produits	Méthode de production	Caractéristiques	Facteurs de marché et de prix
Bar frais (entier)	Pêche et aquaculture (UE)	<p>Produit frais, exemple d'une espèce largement cultivée en Europe.</p> <p>L'UE est le plus grand producteur de bar d'élevage et le premier producteur de bar sauvage.</p> <p>Le bar d'élevage et le bar sauvage sont produits et consommés dans l'UE, mais les marchés sont différents en termes de localisation (État membre) et de débouchés.</p> <p>La plupart des captures de bar sauvage ont lieu dans l'Atlantique, tandis que le bar d'élevage est produit dans le bassin méditerranéen.</p>	<p>Équilibre entre l'offre et la demande (stabilité du marché)</p> <p>Méthode de production (élevage / pêche sauvage, engins de pêche utilisés)</p> <p>Taille du poisson</p> <p>Prix des autres produits de l'élevage</p> <p>Stratégies de différenciation (p. ex. biologique)</p>

Les éléments clés des analyses concernent :

Espèces - Produits	Principaux États membres (zoom)
Bar frais (entier) sauvage et d'élevage	Espagne, Croatie et Grèce

0.2 Contenu du document

Le document comprend :

- Une description du produit ;
- Une analyse des tendances de la production et du marché au niveau de l'UE ;
- Une analyse de la transmission des prix le long de la chaîne d'approvisionnement en Grèce, en Croatie et en Espagne.

1 DESCRIPTION DU PRODUIT

1.1 Caractéristiques biologiques et commerciales

Produit de l'étude de cas

Nom : bar (*Dicentrarchus labrax*)

Code alpha 3 de la FAO : SRS

Présentation : Frais entier ou en filets.

Taille commerciale :

Sauvage : entre 25 cm et 70 cm. La taille minimale de débarquement est de 36 cm pour le stock de l'Atlantique Sud et de 42 cm pour le stock du Nord³ et de 25 cm pour le stock de la Méditerranée⁴.

Elevage : Portion (<400 gr.) ou plus gros poissons (entre 800 gr. et 1 kg)⁵.

Codes associés dans la nomenclature combinée :

Le bar commun se distingue dans la nomenclature combinée⁶ à partir de 2012, tant pour le bar frais que pour le bar congelé :

- Bar de mer européen (*Dicentrarchus labrax*), à l'état frais ou réfrigéré : 03028410
- Bar commun européen (*Dicentrarchus labrax*), congelé : 03038410

D'autres bars marins également distingués, dont la plupart sont des bars tachetés (*Dicentrarchus punctatus*), ne sont pas pertinents pour l'analyse du marché européen, car ils sont plutôt anecdotiques en termes de volume débarqué :

- Autres bars (*Dicentrarchus* spp.) (sauf 0302 84 10), à l'exclusion des abats comestibles des sous-produits 0302 91 à 0302 99, à l'état frais ou réfrigéré : 03028490
- Autres bars marins (*Dicentrarchus* spp.) (sauf 0303 84 10), à l'exclusion des abats comestibles des sous-produits 0303 91 à 0303 99, congelés

Source de la photo : www.sardegna.se



³ Source : Règlement d'exécution de la Commission (UE) 2015/1316 du 30 juillet 2015 portant dérogation au règlement (CE) no 850/98 du Conseil en ce qui concerne la taille minimale de référence de conservation pour le bar (*Dicentrarchus labrax*).

⁴ Source : Règlement (UE) n° 1967/2006.

⁵ http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Bar_commun.html

⁶ La nomenclature combinée (NC) est un outil de classification des marchandises, mis en place pour répondre aux exigences du tarif douanier commun et des statistiques du commerce extérieur de l'UE. Le règlement de base est le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil. Chaque année, une version mise à jour de l'annexe I est publiée sous la forme d'un règlement de la Commission (dernière version : Règlement d'exécution de la Commission (UE) n°2016/1821.

Paramètres biologiques

Le bar sauvage a un comportement démersal, habite les eaux côtières jusqu'à une profondeur d'environ 100 m, mais plus commun dans les eaux peu profondes, sur différents types de fonds ; souvent dans les estuaires et parfois en remontant les rivières. Les jeunes poissons forment des bancs, mais les adultes semblent moins grégaires. Reproduction de janvier à mars en Méditerranée et en mer Noire, s'étendant jusqu'en juin pour les populations atlantiques. Prédateur vorace, il se nourrit de petits bancs de poissons et d'une grande variété d'invertébrés, dont des crevettes, des crevettes, des crabes, des calmars et des mollusques.⁷

Paramètres	Caractéristiques ⁸
Température	5-28°C
Habitat	Eaux côtières jusqu'à environ 100 m de profondeur, mais aussi dans les estuaires et les lagunes d'eau saumâtre (le bar est euryhalin).
Maladies affectant l'élevage	Virus (viral encephalo-retinopathy), bactéries (Vibriosis), bacterium (Photobacteriosis, Myxobacteriosis, Mycobacteriosis, Epitheliocystis) dinoflagellées (Amyloodiniasis), ciliés (Cryptocayoniasis), Myxosporidiosis, Microsporidiosis, trématodes monogènes (Infections de la douve des branchies), nématodes (Anisakis spp.) et crustacées (isopodes).
Maturité	18 mois pour la taille commerciale de 400 g
Alimentation à l'état sauvage	Carnivore : petits poissons, crevettes, crabes et seiches.
Alimentation en élevage	En éclosion, les juvéniles sont nourris avec des granulés secs. Pour le stade de croissance, l'alimentation consiste en des granulés extrudés de poisson.
Phase juvénile	75 jours
Grossissement	18 mois
Répartition à l'état sauvage	Atlantique Nord de la Norvège et des îles britanniques vers le sud jusqu'au Maroc et aux Canaries, ainsi que la Méditerranée et la mer Noire. Ailleurs, vers le sud jusqu'au Sénégal.
Élevage	Turquie, Grèce, Espagne, Égypte, Italie, Croatie, Tunisie, France, Chypre, France, Croatie et, dans une moindre mesure, plusieurs autres pays méditerranéens.
Systèmes d'élevage	Système semi-intensif estuarien, système de cages en mer (le plus courant) ou systèmes de bassins à terre.

Source: FAO

⁷ <http://www.fao.org/fishery/species/2291/en>

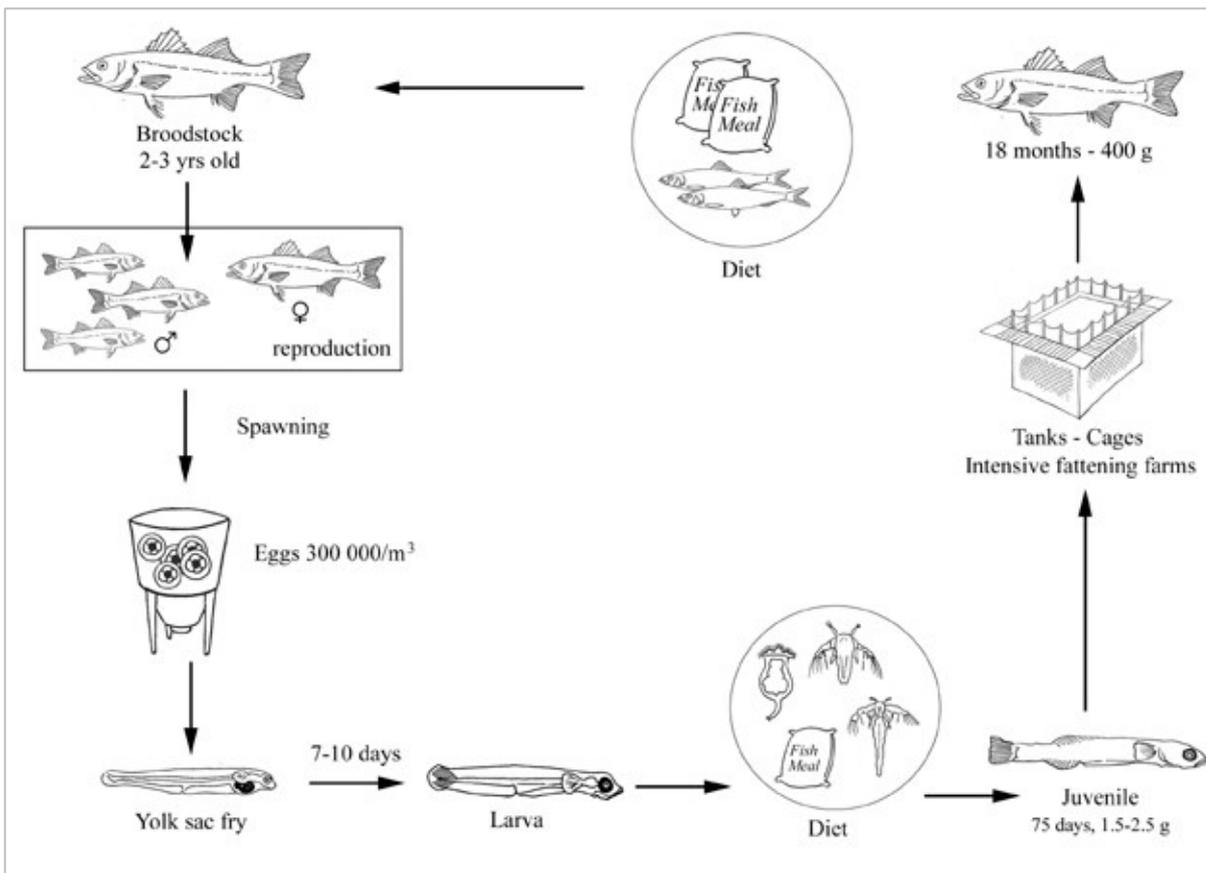
⁸ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Dicentrarchus_labrax/en

1.2 Cycle de production

Bien que le bar puisse être élevé dans des étangs et des lagunes d'eau de mer, la majeure partie de la production provient de l'élevage en cages marines. Les cages sont généralement en acier avec des surfaces de 4 à plus de 10 m², avec des filets suspendus sous les passerelles jusqu'à 6-8 m de profondeur. Certaines fermes sont ancrées près de la terre et peuvent être desservies à partir d'un débarcadère. D'autres sont situés en pleine mer ou au milieu d'une baie protégée et ne peuvent être desservies que par bateau.

Les juvéniles sont produits dans les écloséries et vendus aux éleveurs pour la phase de grossissement à une taille de 1,5-2,5 g. Les juvéniles atteignent 400-450 g en 18-24 mois. Le grossissement peut se faire dans des bassins à terre ou dans des cages en mer.

Figure 1: Cycle de production du bar d'élevage



Source: FAO

1.3 Production mondiale de bar

1.3.1 Évolution de la production aquacole

Le bar a été historiquement mis en élevage dans les lagunes côtières et les réservoirs à marée avant d'être élevé à un niveau de production élevé à la fin des années 1960. La pisciculture a d'abord été associée à la production de sel dans les bassins d'évaporation côtiers et les marais. Des bancs de poissons vivant dans les zones estuariennes ont été piégés et élevés en hiver et au printemps (basse saison d'évaporation).

À la fin des années 1960, la France et l'Italie se faisaient concurrence pour mettre au point des techniques de production de masse fiables pour les bars juvéniles et, à la fin des années 1970, ces techniques étaient suffisamment développées dans la plupart des pays méditerranéens pour fournir des centaines de milliers de larves. Le bar commun européen (*Dicentrarchus labrax*) a été la première espèce marine de poissons hors salmonidés à être élevée commercialement en Europe. L'élevage du bar est souvent associé à l'élevage de dorades royales.

En 2016, la production mondiale de bar d'élevage a atteint plus de 191 000 tonnes ; la production de l'UE représentait 43 % de ce total. Selon les statistiques de la FAO, les principales zones de production en 2016 étaient l'UE (81,852 tonnes), la Turquie (80,847 tonnes) et l'Égypte (24,498 tonnes). D'autres productions plus modestes sont signalées dans d'autres pays méditerranéens non membres de l'UE, comme la Tunisie (2,564 tonnes en 2016). La production mondiale n'a cessé d'augmenter au cours de la dernière décennie : 83% de 2007 à 2016.

Tableau 1: Production mondiale de bars d'élevage (en tonnes) 2007-2016

Années	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
UE 28	60.494	60.443	58.656	65.180	69.052	63.929	63.875	62.825	69.763	81.852
Turquie	41.900	49.270	46.554	50.796	47.013	65.512	67.913	74.653	75.164	80.847
Égypte	598	4.383	5.381	16.306	17.714	13.798	12.328	15.167	14.343	24.498
Tunisie	793	788	1.370	1.466	2.832	1.999	1.968	1.869	2.802	2.564
Autre	689	570	571	580	665	784	687	840	1.059	1.243
Total	104.474	115.454	112.531	134.328	137.276	146.022	146.771	155.353	163.131	191.003

Source: FAO

1.2.1 Evolution des captures

Le bar commun européen est principalement capturé en mer du Nord et dans la Manche par les flottes de l'UE à l'aide de chaluts pélagiques, de sennes, de palangres et de lignes. Dans une moindre mesure, il est également capturé en Méditerranée. En 2016, l'UE représentait 93 % des captures mondiales de bar commun. L'Égypte (5 %) est un autre pays important en termes de captures de bars. Les captures mondiales de bar européen ont atteint 5 751 tonnes en 2016. Au cours de la dernière décennie, les captures européennes de bar ont suivi une tendance à la baisse significative, passant de près de 9 000 tonnes en 2007 à 5 300 tonnes en 2016 (-39%). Cette forte tendance est principalement due à la situation du stock de la Manche et de la mer du Nord, qui a continué à décliner en 2015 et 2016 malgré les mesures mises en place pour reconstituer les stocks.⁹

Tableau 2: Captures mondiales de bar commun (en tonnes) 2007-2016

Années	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
UE 28	8.805	6.243	8.285	9.090	8.529	7.926	8.530	7.466	5.914	5.337
Égypte	1.550	1.125	1.336	1.326	969	969	967	873	426	314
Autres	284	269	265	436	264	101	80	89	97	100
Total	10.639	7.637	9.886	10.852	9.762	8.996	9.577	8.428	6.437	5.751

Source: FAO

⁹ https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/contribution-neil-osborne-consultation-on-fishing-opportunities-2018_en.pdf

2 STRUCTURE DU MARCHÉ DE L'UE

2.1 Production de bar de l'UE

2.1.1 Évolution des captures de bar par les flottes de l'UE

En 2016, les captures de bar de l'UE ont atteint 5 337 tonnes. La France est de loin le principal État membre en termes de captures, avec 2 757 tonnes pêchées par la flotte française en 2016, ce qui représente 52 % des captures totales de l'UE. Les autres États membres importants en termes de captures sont l'Espagne (11 %), le Royaume-Uni et le Portugal (10 % chacun). Viennent ensuite l'Italie, la Grèce et les Pays-Bas avec des captures comprises entre 150 et 300 tonnes en 2016.

Au cours de la dernière décennie, les captures de bar de l'UE ont connu une forte tendance à la baisse (-39%). Cette évolution est principalement imputable à la forte baisse des captures en France (-48%) et, dans une moindre mesure, aux Pays-Bas (-59%) et en Grèce (-57%). La raison principale de cette forte baisse est le déclin des ressources en bar, en particulier dans l'Atlantique Nord (Manche, Mer Celtique et Mer d'Irlande, Mer du Nord Sud) en raison d'une augmentation de la pression de pêche et d'une réduction de la reproduction. Cela a conduit à une nouvelle réglementation de l'UE en 2015, visant à réduire drastiquement les captures de bar dans ces zones¹⁰. Dans d'autres États membres, les captures de bar ont connu une légère tendance à la baisse (-23% au Royaume-Uni et -10% en Espagne), voire à la hausse (+10% au Portugal et +73% en Italie).

Tableau 3: Captures de bar en UE (en tonnes) 2007-2016

Années	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
France	5.346	3.247	5.469	6.034	5.464	4.990	5.488	4.372	3.428	2.757
Espagne	632	563	638	687	815	663	758	568	559	569
Royaume-Uni	715	790	698	737	791	896	803	1040	682	551
Portugal	495	403	414	489	440	369	502	661	437	546
Italie	205	186	163	159	154	184	160	167	315	355
Grèce	812	472	314	348	299	274	287	242	204	348
Pays-Bas	376	380	395	399	394	379	370	253	218	156
Autres	224	202	194	237	172	171	162	163	71	55
Total	8.805	6.243	8.285	9.090	8.529	7.926	8.530	7.466	5.914	5.337

Source: FAO

¹⁰ https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/sea-bass_en

2.1.2 Évolution de la production de bar d'élevage dans l'UE

La production de bar d'élevage dans l'UE a atteint 81 852 tonnes en 2016, soit le niveau le plus élevé jamais atteint. La majeure partie de cette production a eu lieu en Grèce (52 %) et en Espagne (28 %). Les autres principaux pays producteurs étaient l'Italie (8 %), la Croatie (6 %), la France (3 %) et Chypre (2 %).

Depuis 2007, la production de bars d'élevage a augmenté pour atteindre un pic en 2011 avec 69 052 tonnes, en raison notamment de la hausse de la production en Grèce et en Italie. Puis, de 2011 à 2014, la production a légèrement diminué (-9%), principalement en raison de la baisse de la production en Grèce. En 2015, la production est revenue à son niveau de 2011. Enfin, en 2016, la production de l'UE a connu une forte augmentation pour atteindre la production la plus élevée jamais enregistrée (+17% par rapport à 2015), principalement attribuable à des augmentations en Grèce (+16%) et en Espagne (+23%). Contrairement au marché italien, le marché espagnol est en effet approvisionné principalement par son propre secteur aquacole ; l'augmentation de la demande et la poursuite des investissements ont entraîné une croissance rapide de la production nationale en Espagne.

Les principaux faits marquants de la dernière décennie en ce qui concerne la production de bar de l'UE sont les chutes enregistrées en Italie et en France (respectivement -20% et -32%) et l'augmentation significative de la production espagnole et croate (respectivement +151% et +90%). La production croate est stimulée par la croissance du marché italien, sous-alimentée par sa production intérieure ; 57 % de la production croate de bar est destinée au marché voisin de l'Italie.

Tableau 4: Production de bar d'élevage dans l'UE (en tonnes) 2007-2016

Années	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Grèce	34.760	35.036	33.631	39.884	37.089	35.805	34.920	32.142	36.600	42.557
Espagne	9.152	9.740	12.655	11.491	17.548	14.455	14.945	16.722	18.600	22.956
Italie	8.505	6.813	6.714	6.457	6.672	6.896	6.330	5.724	5.800	6.800
Croatie	2.800	2.700	2.800	2.800	2.775	2.453	2.826	3.215	4.488	5.310
France	3.240	4.163	1.253	2.337	2.452	2.321	2.428	2.244	2.156	2.200
Chypre	740	752	703	1198	1.495	1.100	1.422	1.817	1.726	1.517
Portugal	1.192	1.070	420	397	461	531	575	455	295	403
Autres	105	170	480	617	560	368	429	506	97	109
Total	60.494	60.443	58.656	65.180	69.052	63.929	63.875	62.825	69.763	81.852

Source: Eurostat et FAO

2.2 Marché apparent par État membre

Le marché apparent de l'UE pour le bar est légèrement inférieur à 100 000 tonnes en 2016, ce qui correspond à une consommation moyenne par habitant proche de 200 grammes.

En termes absolus, les principaux marchés sont l'Italie et l'Espagne, qui représentent plus de 60 % du marché de l'UE. En termes de consommation par habitant, le Portugal arrive en tête avec 680 grammes, suivi de Chypre, de l'Italie et de l'Espagne, tous au-dessus de 500 grammes.

Tableau 5 – Marché apparent du bar et consommation par habitant en 2016

MS	Aquaculture (t)	Pêche (t)	Importations (t epv)	Exportations (t epv)	Marché apparent (t epv)	Consommation par habitant (kg)
Italie	6.800	355	26.502	2.535	31.122	0,513
Espagne	23.445	580	9.440	8.175	25.290	0,545
France	1.928	2.735	6.112	1.135	9.640	0,145
Grèce	42.557	348	717	35.035	8.587	0,796
Royaume-Uni	0	538	6.914	309	7.143	0,109
Portugal	450	408	6.324	148	7.034	0,680
Allemagne	0	0	3.974	2.133	1.841	0,022
Croatie	5.291	8	167	3.870	1.596	0,381
Belgique	0	23	2.326	1.722	627	0,056
Chypre	1.442	1	153	1.051	545	0,643
Autres États membres	39	852	7.472	4.834	3.529	0,023
UE 28	81.952	5.848	70.101	60.947	96.954	0,190

Sources et explications :

- Production

Aquaculture : Autorité statistique hellénique (Grèce), FEAP (autres pays)

Pêche : EUROSTAT

- Importations - Exportations :

Les importations et les exportations comprennent le bar européen frais (NC 03 02 84 10) et le bar européen congelé (CN 03 03 03 84 10). Les données de volume proviennent de COMEXT.

Pour obtenir les chiffres en équivalent poids vif, les chiffres COMEXT ont été multipliés par des facteurs de conversion (CF) (source : EUMOFA). Pour le bar frais, le CF utilisé est de 1,00 (car on considère que le bar frais est surtout commercialisé entier et non vidé). Pour le bar congelé, le CF est de 1,18 (le bar congelé est commercialisé principalement éviscéré).

- Consommation par habitant : c'est la consommation apparente totale (marché apparent) divisée par le nombre d'habitants (en 2016).

La source des chiffres de population est EUROSTAT (population au 1er janvier 2016).

Les entretiens menés avec les parties prenantes grecques suggèrent que le marché apparent grec est largement surestimé avec cette méthode de calcul, en raison du fait qu'environ 4 000 tonnes de bar sont achetées par les grossistes italiens directement en Grèce et ne sont pas enregistrées dans les

exportations grecques¹¹. Le marché apparent grec du bar et de la dorade est en effet estimé par les parties prenantes grecques à 20-21 000 tonnes, dont 80 % de dorades et 20 % de bar. Le marché grec du bar maritime s'élèverait donc à 4 000 tonnes et la consommation par habitant serait de l'ordre de 370 grammes.

2.3 Évolution du commerce intra-UE de bar

Les deux flux commerciaux intra-UE sont clairement dominés par un État membre :

- à l'exportation : par la Grèce, qui représente 62 % de toutes les exportations intra-UE en volume en 2016, devant l'Espagne (13 %), la Croatie (7 %) et l'Italie (4 %) ;

- pour les importations : par l'Italie, qui absorbe 41 % des importations intra-UE, loin devant l'Espagne (12 %), le Portugal (11 %) et la France (11 %).

Mais la domination des leaders de l'exportation et de l'importation a diminué ces dernières années. La part de la Grèce dans les exportations intra-UE est passée de 72 % en 2012 à 62 % en 2016, au profit de l'Espagne, de la Croatie et de l'Italie (dont les exportations combinées sont passées de 5 900 tonnes en 2012 à 13 300 tonnes en 2016) ainsi que de l'Allemagne et de la Belgique (dont les réexportations combinées sont passées de 700 tonnes à 3 700 tonnes au cours de la même période). Le poids de l'Italie dans les importations intra-UE a également diminué, mais de manière moins significative, passant de 42 % en 2012 à 41 % en 2016, tandis que des augmentations notables ont été enregistrées pour l'Espagne (de 9 % à 13 %) et le Portugal (de 9 % à 12 %).

Tableau 6: Importations intra-UE de bar européen frais sur la période 2012-2016 (en tonnes)

MS	2012	2013	2014	2015	2016
Italie	18.266	18.043	18.765	19.977	20.594
Portugal	3.724	3.912	4.050	5.515	6.130
France	4.831	5.909	4.723	5.300	5.965
Espagne	4.225	5.899	6.268	5.657	6.764
Pays-Bas	967	937	716	740	911
Royaume-Uni	7.931	8.624	4.952	4.981	5.053
Allemagne	1.148	1.348	1.176	1.362	1.500
Belgique	672	693	731	703	685
Bulgarie	281	529	411	362	342
Irlande	511	568	459	419	449
Slovénie	314	357	289	310	341
Roumanie	131	158	185	221	252
Autres	588	575	1.000	1.199	1.156
UE-28	43.589	47.552	43.725	46.746	50.142

Source: COMEXT

¹¹ À propos de l'Italie, dans son rapport annuel 2017, la Fédération grecque de mariculture a écrit : « D'après les estimations, le marché italien est plus important du fait des grossistes italiens achetant (et transportant) sur les sites d'élevage en Grèce. Ces ventes sont probablement enregistrées comme des ventes grecques locales. »

(https://www.fgm.com.gr/uploads/file/FGM17_WEB_ENG.PDF)

Tableau 7: Exportations intra-UE de bar européen frais par EM sur la période 2012-2016 (tonnes)

MS	2012	2013	2014	2015	2016
Grèce	30.898	29.226	28.036	29.099	33.952
Pays-Bas	2.370	3.100	1.608	3.280	2.351
Espagne	3.975	5.326	5.395	6.092	7.185
Croatie	1.282	1.652	1.962	3.116	3.736
Italie	614	1.436	1.620	2.085	2.392
Allemagne	620	930	1.109	1.591	1.956
France	1.842	1.916	1.447	1.261	998
Belgique	96	115	106	1.093	1.721
Royaume-Uni	417	344	311	215	253
Autres	756	457	323	338	440
UE-28	42.870	44.502	41.917	48.170	54.984

Source: COMEXT

Les exportations intra-UE de bar européen consistent presque exclusivement en du bar frais. Les exportations de bar congelé sont très limitées : elles représentent 1% des exportations de bar frais (544 tonnes en 2016).

2.4 Commerce extra-UE

Les exportations extra-UE de bar dépassent 3 000 tonnes, soit 4 % de la production totale. Ils sont principalement composés de bar frais, le poisson congelé ne représentant que 3% du total.

Chypre, la Grèce et l'Espagne représentent 83 % de l'ensemble des exportations extra-UE.

Tableau 8: Exportations extra-UE de bar frais par État membre (en tonnes), 2012-2016

MS	2012	2013	2014	2015	2016
Chypre	710	1.000	1.038	1.027	1.001
Grèce	739	666	393	489	881
Espagne	267	330	299	381	819
France	255	90	141	148	118
Italie	87	93	87	153	131
Autres	348	482	217	275	304
UE-28	2.406	2.661	2.175	2.473	3.254

Source: COMEXT

Tableau 9: Exportations extra-UE de bar congelé par EM (en tonnes), 2012-2016

MS	2012	2013	2014	2015	2016
Grèce	17	14	54	25	50
Espagne	6	11	6	10	20
Portugal	14	8	9	5	7
Pays-Bas	2	3	13	14	6
Autres	22	6	13	10	18
UE-28	61	42	95	64	101

Source: COMEXT

Les principaux pays de destination des exportations de bar frais de l'UE sont les États-Unis, Israël (fourni par Chypre) et la Suisse, qui représentent 65 % des volumes exportés vers les pays tiers en 2016. Jusqu'à l'interdiction d'importer une série de produits agricoles et de produits de la pêche de l'UE en 2014, la Russie était la première destination extra-UE.

Tableau 10: Exportations extra-UE de bar frais par pays de destination (en tonnes), 2012-2016

MS	2012	2013	2014	2015	2016
États-Unis	594	536	429	563	887
Israël	508	696	844	793	828
Suisse	282	199	288	313	409
Albanie	0	81	123	240	297
Algérie	0	3	37	92	195
Koweït	2	8	59	66	145
Russie	749	785	64	0	0
Autres	271	353	331	406	493
UE-28	2.406	2.661	2.175	2.473	3.254

Source: COMEXT

Les importations extra-UE sont très importantes, puisqu'elles ont dépassé 16 700 tonnes en 2016. Elles se sont développées beaucoup plus rapidement que les importations intra-UE, soit +154% entre 2012 et 2016, contre +15% pour les importations intra-UE. Étant donné que la production de l'UE est restée relativement stable au cours de la période, alors que la demande de l'UE suivait une tendance à la hausse, l'excédent de la demande a été principalement couvert par l'offre turque en forte croissance.

Tableau 11: : Importations extra-UE de bar frais par État membre (en tonnes), 2012-2016

MS	2012	2013	2014	2015	2016
Italie	2.301	2.744	3.747	4.801	5.442
Pays-Bas	2.009	4.063	4.347	4.246	3.481
Allemagne	601	1.012	1.268	1.750	2.193
Belgique	0	0	0	960	1.633
Espagne	563	2.228	2.668	1.568	1.600
Royaume-Uni	124	738	1.044	824	1.002
Grèce	396	43	128	265	693
Autres	588	250	99	291	683
UE-28	6.582	11.078	13.301	14.705	16.727

Source: COMEXT

Presque toutes les importations extracommunautaires de bar frais proviennent de Turquie.

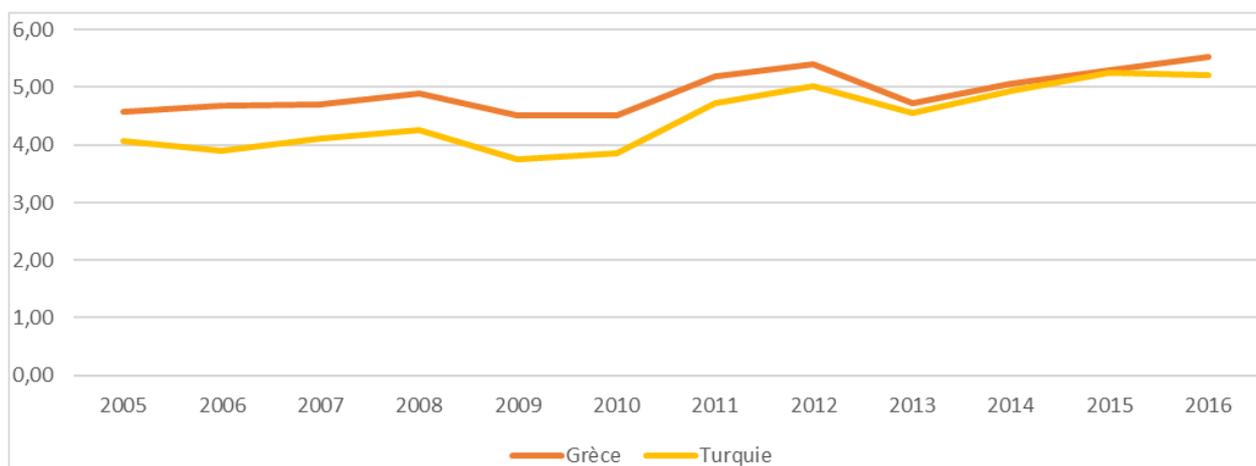
Tableau 12: Importations extra-UE de bar frais par pays d'origine (en tonnes), 2012-2016

Origine	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Turquie	6.556	10.991	13.169	14.667	16.591	19.988
Autre	26	87	132	38	136	131

Source: COMEXT

L'augmentation des volumes de bars importés de Turquie dans l'UE, à un prix inférieur, a affecté le prix à l'exportation de la Grèce vers les marchés de l'UE, comme le montre la figure ci-dessous : à partir de 2012, les prix des importations de l'UE en provenance de Grèce et de Turquie ont montré une tendance convergente (bien qu'une légère augmentation de la différence entre les deux prix observés en 2016). Les prix à l'importation de l'UE en provenance d'autres producteurs de l'UE (ES, HR) ne sont pas comparables avec des prix turcs car les volumes et la qualité des produits ne sont pas comparables.

Figure 2: Évolution des prix à l'importation dans l'UE du bar (entier, frais) en provenance de Grèce et de Turquie (prix en EUR/kg)



Source: COMEXT

Les importations extra-UE de bar congelé restent à un faible niveau (254 tonnes en 2016, fournies à 96 % par la Turquie) et ont même diminué ces dernières années, passant de 447 tonnes en 2014 à 254 tonnes en 2016.

3 LE MARCHÉ ESPAGNOL

3.1 Structure du marché espagnol

3.1.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement pour le bar

D'après les données du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Alimentation et de l'Environnement (MAPAMA) sur les installations aquacoles¹², il y avait 86 fermes autorisées à élever du bar en Espagne en 2016, dont 50 en Andalousie. Deux grands types de méthodes de production sont utilisés : les cages marines (34 fermes) et l'aquaculture extensive dans les estuaires (43 fermes). Les autres fermes sont des écloséries ou des centres de recherche. Malgré le plus petit nombre d'élevages en cages marines, l'Association des entreprises aquacoles d'Espagne (APROMAR) estime qu'elles produisent plus de 90 % du bar d'élevage espagnol. La production des fermes extensives dans les estuaires est vendue sur les marchés locaux et est spécifique à l'Andalousie.

La production est concentrée dans les régions méditerranéennes et dans la région ultrapériphérique des Canaries (35% dans la région de Murcie, 26% en Andalousie, 23% aux Canaries et 15% dans la Communauté valencienne¹³).

Les captures de bar sauvage ne représentent qu'environ 2% de la production nationale.

En 2016, les importations représentaient environ 40% de l'offre du marché espagnol¹⁴ et on peut estimer qu'au moins 90% du bar importé provenait de l'aquaculture. Le bar commun est principalement importé frais de Grèce, de Turquie et d'Italie (68 % du total des importations). Le bar sauvage est principalement importé frais de France par l'intermédiaire des marchés de gros. Les importations de bars congelés proviennent principalement des Pays-Bas et de l'Allemagne et représentent 11 % du total des importations en équivalent poids vif.

Sur la base des données marketing de l'APROMAR et du MAPAMA, on estime que la consommation à domicile, qui se fait principalement par l'intermédiaire de la grande distribution, représente entre 85 % et 90 % de la consommation totale de bar en Espagne. La grande distribution et les pêcheurs dépendent principalement du bar d'élevage, tandis que le bar sauvage est surtout vendu dans les restaurants.

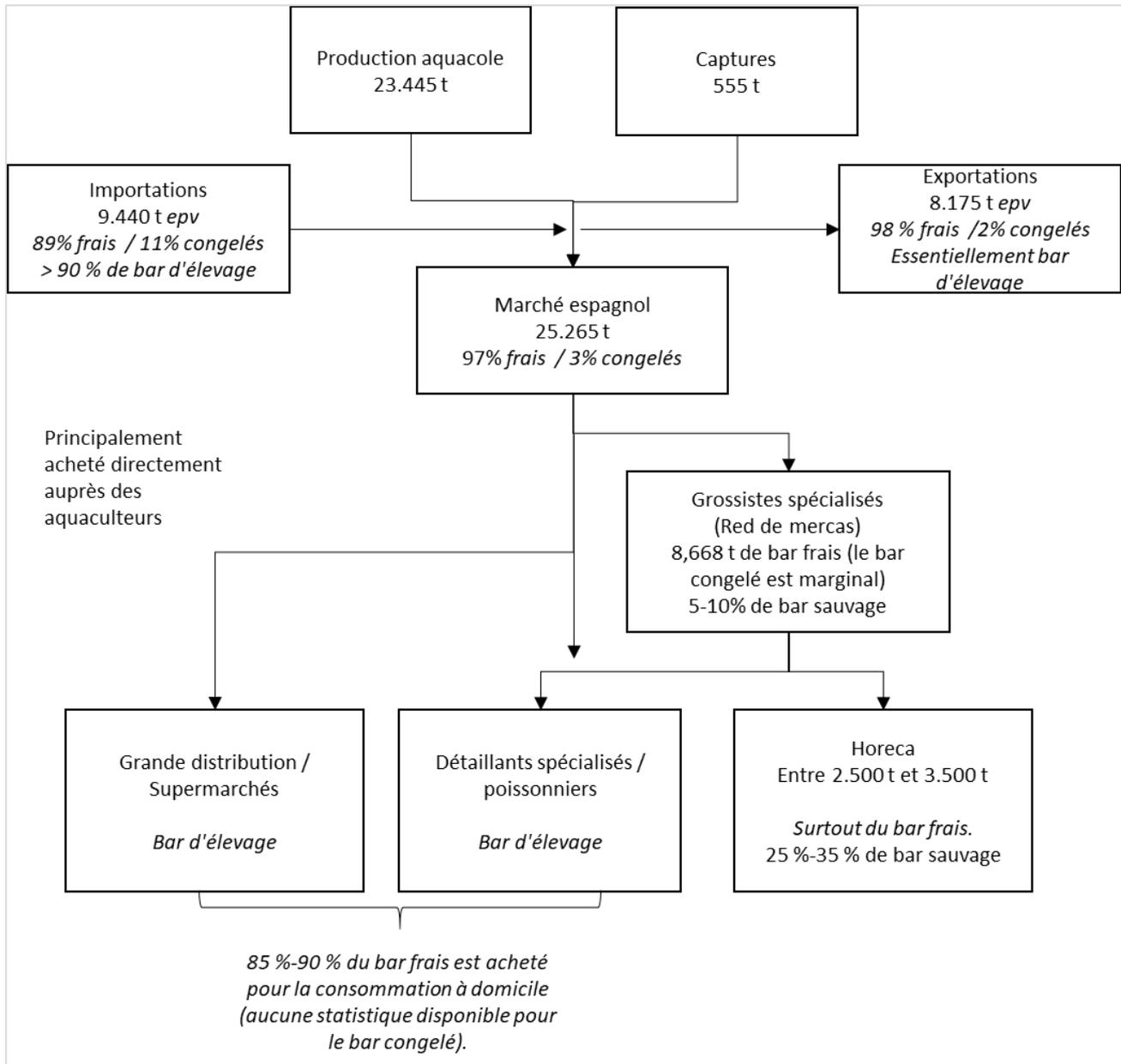
D'après les informations des marchés de gros, le bar congelé vendu sur les marchés de gros est principalement vendu à la restauration collective.

¹² <https://servicio.pesca.mapama.es/acuivisor/>

¹³ Rapport annuel APROMAR 2017

¹⁴ Basé sur APROMAR pour les données de production aquacole et COMEXT pour les données commerciales

Figure 3: Chaîne d'approvisionnement du baren Espagne (données de 2016)



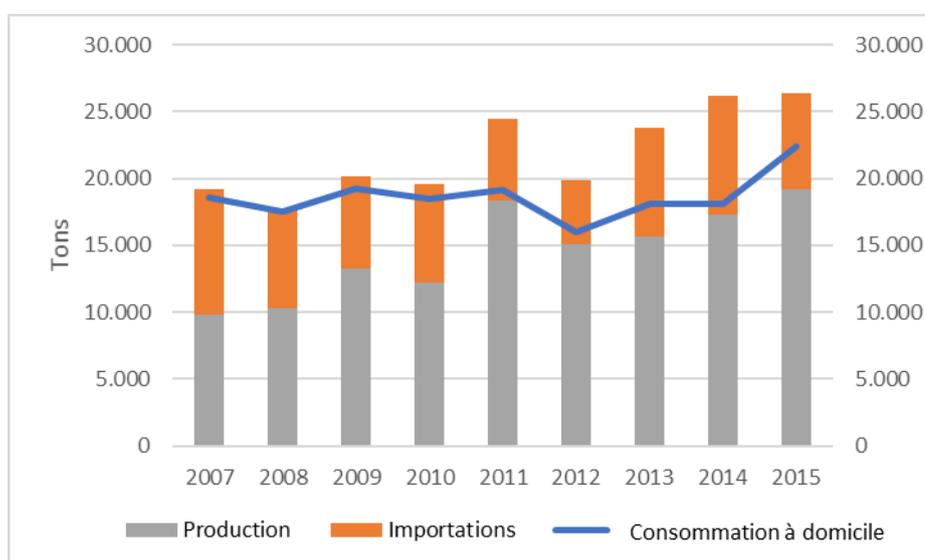
Sources: APROMAR, COMEXT, MAPAMA, Mercas

3.1.2 Caractéristiques du marché espagnol

Avec une production de plus de 20 000 t en 2016¹⁵, le bar est devenu le premier poisson d'élevage en Espagne, avant la truite arc-en-ciel (environ 18 000 t) et la dorade (environ 14 000 t). La production a connu une croissance significative depuis le début des années 2000, où elle était inférieure à 2 000 t. Au cours des dix dernières années, l'Espagne est devenue le deuxième producteur de bar d'élevage de l'UE, avant l'Italie, et sa part de la production de l'UE est passée de 13 % en 2006 à 27 % en 2015¹⁶.

Les données nationales sur la consommation à domicile¹⁷ montrent que la consommation de bar en Espagne a augmenté de 33 % entre 2007 et 2016, tandis que la consommation totale de poisson frais a diminué de 11 %, en partie à cause de la crise économique et en partie à cause de l'évolution des habitudes de consommation¹⁸. L'augmentation de la consommation reste cependant nettement inférieure à l'augmentation de la production (+103% entre 2007 et 2015). Si l'on considère que les importations ont diminué de 11 % entre 2007 et 2016, avec quelques fluctuations, cela tend à indiquer que la part du bar domestique consommée en Espagne et les exportations ont augmenté au cours de la période, comme l'illustre la figure suivante.

Figure 4: Évolution de l'offre et de la consommation à domicile de bar frais en Espagne (2007-2015)



Sources: Eurostat, COMEXT et MAPAMA

¹⁵ Sur la base des données de l'APROMAR, qui sont plus à jour que les données de la FAO et tendent à être plus élevées que les données de la FAO (ex : en 2015, APROMAR estime une production de 21 324 t contre une estimation de 18 600 t pour la FAO).

¹⁶ Les données de 2016 au niveau de l'UE ne sont pas encore disponibles.

¹⁷ <http://www.mapama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/consumo-alimentario/>

¹⁸ Étude de l'EUMOFA sur les habitudes des consommateurs de l'UE concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture, 2017.

La figure suivante montre également que la consommation de bar a augmenté depuis 2012 malgré la hausse des prix.

Figure 5: Tendances de la consommation de bar, volumes et prix 2007-2016



Source: les données du MAPAMA (rapports annuels sur la consommation à domicile)

Ces tendances sont confirmées par les données fournies par les marchés de gros, qui montrent une augmentation significative des volumes de bar au cours des cinq dernières années (30 % dans l'ensemble et jusqu'à 60 % dans le Mercamadrid¹⁹).

La segmentation du marché du bar frais en Espagne repose sur deux critères principaux :

- La méthode de production : pêche, aquaculture en cages marines, aquaculture en estuaire;
- Taille : petite, aussi appelée "portion" (généralement entre 300 et 400 g), moyenne (entre 400 et 600 g), grande (au-dessus de 600 g) ;

Le bar élevé en cages marines représente de loin la plus grande part du marché, tant pour la consommation à domicile que pour l'Horeca. D'autres méthodes de production sont marginales et représentent une niche de marché avec des débouchés plus spécifiques. Le bar sauvage représente moins de 5 % de l'offre et est surtout consommé dans les restaurants. Le bar élevé en estuaire représente environ 8% de l'offre et est principalement consommé à proximité de la zone de production (c'est-à-dire en Andalousie), que ce soit pour la consommation à domicile ou dans les restaurants.

Sur la base des données d'Eurostat et des résultats des entretiens, la différence de prix entre les bars élevés en cages maritimes et dans les estuaires est comprise entre 1 et 2,5 EUR/kg à la première vente. Selon les entretiens avec les parties prenantes, les caractéristiques diffèrent légèrement entre le bar élevé dans l'estuaire et le bar élevé dans les cages marines (par exemple en termes de couleur de peau), mais la volonté des consommateurs de payer un prix plus élevé est également liée à l'attrait des consommateurs pour les produits locaux.

La différence de prix est plus importante entre le bar d'élevage et le bar sauvage. En 2016, le bar d'élevage a été vendu à 5,67 EUR/kg en moyenne à la première vente (APROMAR) tandis que le bar sauvage a été vendu à 14,15 EUR/kg (EUMOFA).

Les prix aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement dépendent également de la taille du poisson. La taille commerciale va de 250 g à plus de 1,5 kg (APROMAR). Il n'existe pas de statistiques sur

¹⁹ Premier marché de gros du poisson en Espagne

les prix des différentes tailles à la première vente, mais les données de Mercamadrid et des grands détaillants reflètent cette différenciation, comme l'illustrent les exemples suivants.

Tableau 13: Comparaison des prix pour différentes tailles de bars d'élevage aux stades de la vente en gros et au détail en mars 2018

Mercamadrid		Prix de détail en ligne ²⁰	
Description du produit	Prix le plus fréquent en 14/03/2018 (EUR/kg)	Description	Prix en 14/03/2018 (EUR/kg)
Bar entier, petit (300- 400 g)	4,4	Bar portion 350-400 g	7,7 - 7,9
Bar entier, moyen (400-600 g)	5,2	Bar moyen 400-600 g	n.a.
Bar entier, grand (600 g +)	8,2	Bar entier 800 g–1,5 kg	11,9-15,7

Les données fournies par Mercamadrid indiquent que le segment qui augmente le plus en volume est le petit bar (ou bar portion).

3.2 Prix le long de la chaîne d'approvisionnement en Espagne

Cette section présente les données secondaires utilisées dans l'analyse des prix en Espagne. Les données secondaires comprennent à la fois les séries statistiques et les données recueillies dans les rapports sur l'industrie. Tous les prix sont exprimés en valeur réelle (non corrigée de l'inflation).

Tableau 14: Sources des prix en Espagne aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement.

Stades de la filière	Type de prix	Fréquence	Source
Premières ventes	Ex-farm (avant coût de transport)	Annuelle	APROMAR
	Prix en premières ventes		EUMOFA
Importations / exportations	Prix à l'importation (CIF) / exportation (FOB)	Mensuelle, annuelle	COMEXT
Commerce de gros	Prix du commerce de gros	Quotidienne, hebdomadaire, mensuelle, annuelle	Mercamadrid, Mercabarna
Distribution	Prix à la consommation	Annuelle	MAPAMA
Distribution	Prix à la consommation	Prix journaliers, pas de série	Carrefour, Eroski, Alcampo (prix en ligne)

²⁰ Prix vérifiés le 14/03/2018 pour Carrefour, Eroski et Alcampo.

Le tableau suivant présente l'évolution des prix départ d'exploitation. Ces prix ex-farm concernent des poissons entiers, en caisses, avant expédition.

Tableau 15: Prix départ d'exploitation en Espagne

Prix ex-farm	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Volume (en tonnes)	9.840	13.840	12.495	14.367	14.270	14.707	17.376	21.324	23.445
Prix moyen (en EUR/kg)	5,08	4,53	4,29	4,96	5,42	5,35	5,79	5,64	5,67

Source : APROMAR

Tableau 16: Premiers prix de vente des captures en Espagne

Prix ex-farm	2015	2016	2017
Prix moyen (en EUR/kg)	13,96	14,15	13,63

Source : EUMOFA (à partir des notes de ventes)

Le tableau suivant présente les volumes et les prix des importations pour les deux principales origines des importations.

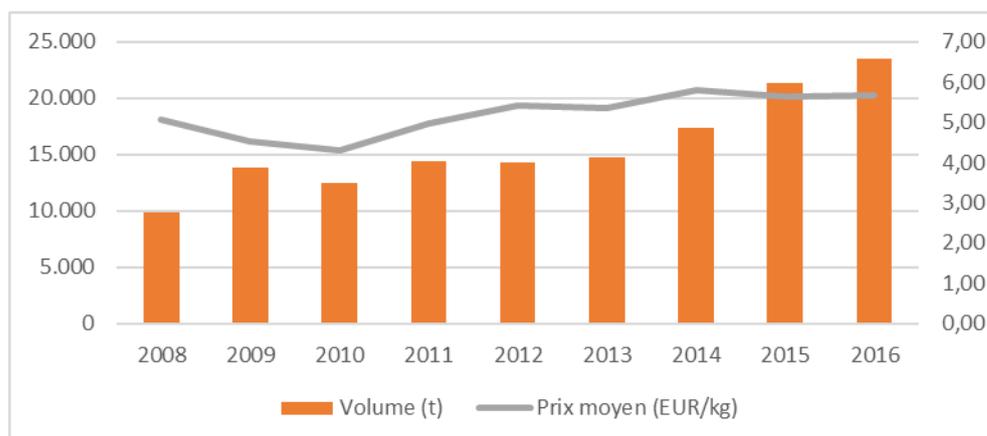
Tableau 17: Prix à l'importation en Espagne

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Grèce	4,85	4,29	4,26	5,17	4,95	4,68	4,46	5,02	5,23
Turquie	4,48	3,86	3,86	4,69	4,59	4,24	4,70	5,04	4,85

Source: COMEXT

La comparaison entre la première vente de poissons d'élevage en Espagne et les prix à l'importation indique que les prix du bar espagnol ont augmenté plus rapidement que les prix du bar grec et du bar turc, ce qui pourrait être le résultat de la campagne nationale sur les poissons d'élevage en Espagne en 2011.

Figure 6: Comparaison des prix en première vente en Espagne et des prix à l'importation



Sources: COMEXT, APROMAR

Tableau 18: Prix des marchés de gros en Espagne

Marché de gros	Type de production	2015		2016	
		Tonnes	EUR/kg	Tonnes	EUR/kg
Mercamadrid	Élevage - petit (300-400g)	1.536	5,4	1.563	5,1
Mercamadrid	Élevage - moyen (400-600g)	1.068	6,8	1.368	6,3
Mercamadrid	Élevage - grand (>600g)	797	9,5	781	9,5
Mercamadrid	Sauvage	250	32	195	27,5
Mercabarna	Élevage	1.443	5,97	873	6,19
Mercabarna	Sauvage	149	19,71	423	20,86

Le tableau ci-dessus montre clairement la différence de prix entre le bar sauvage et le bar d'élevage et entre les différents segments de taille. Comparé aux prix départ d'exploitation, il indique également que la marge brute au stade du commerce de gros est faible. Le tableau suivant présente les données sur la consommation à domicile en volume et en valeur. Le prix moyen calculé ici est généralement différent des prix observés dans les magasins car il s'agit d'une moyenne basée sur les dépenses totales d'un panel de consommateurs.

Tableau 19: Données sur la consommation à domicile en Espagne pour le bar frais (volumes et valeur)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Volume (en tonnes)	17.525	19.250	18.449	19.175	15.952	18.053	18.147	22.395	24.620
Dépenses totales (1000 EUR)	139.535	143.758	138.312	152.376	134.852	153.759	150.836	187.330	212.459
Prix moyen (EUR/kg)	7,96	7,47	7,50	7,95	8,45	8,52	8,31	8,36	8,63

Source: MAPAMA

Les prix suivants des magasins en ligne illustrent les différences de prix en fonction de la méthode de production et de la taille, ainsi que la présentation au consommateur final.

Tableau 20: Exemples de prix de détail pour différentes tailles de bar, méthodes de production et présentations.

Description	Prix intervalle
Bar portion entier (350-400g)	7,74-7,95 EUR/kg
Bar entier grand (>600 g)	11,95-15,70 EUR/kg
Bar taille portion, éviscéré	11,40-12,25 EUR/kg
Bar taille portion, fileté	21,95-25 EUR/kg
Bar* estuaire entier 400g-600g	10,90 EUR/kg
Bar sauvage (1,4kg)	40,90 EUR/kg

* extensive farming

Source: Données en ligne d'Eroski, Carrefour et Alcampo.

3.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Espagne

La présente section porte sur la filière du bar frais d'élevage produit en Espagne et vendu en supermarché. Il n'y a pas d'intermédiaires entre les éleveurs et les supermarchés. Les prix ex-farm concernent le poisson entier (non éviscéré), en caisse et avant transport.

Pour les prix de détail, les prix moyens à la consommation sont les prix fournis par le Ministère espagnol.

La structure des coûts utilisée provient de l'étude réalisée par le ministère espagnol en 2011 et 2012 pour le bar et la dorade²¹. Les commentaires de l'industrie ont confirmé que cette structure de coûts s'appliquait au bar d'élevage.

Les coûts par kilo pour les différents postes de coûts correspondent donc aux coûts par kilo observés pour le bar et la dorade. Ils ont été mis à jour en utilisant les indices nationaux de l'INE pour le coût de l'énergie (pour les coûts de transport), le prix des biens industriels intermédiaires (pour les autres coûts) et la main-d'œuvre.

Le prix ex-farm du bar correspond au prix moyen fourni par APROMAR²².

Tableau 21: Coûts et structure des prix en Espagne pour les supermarchés (2016)

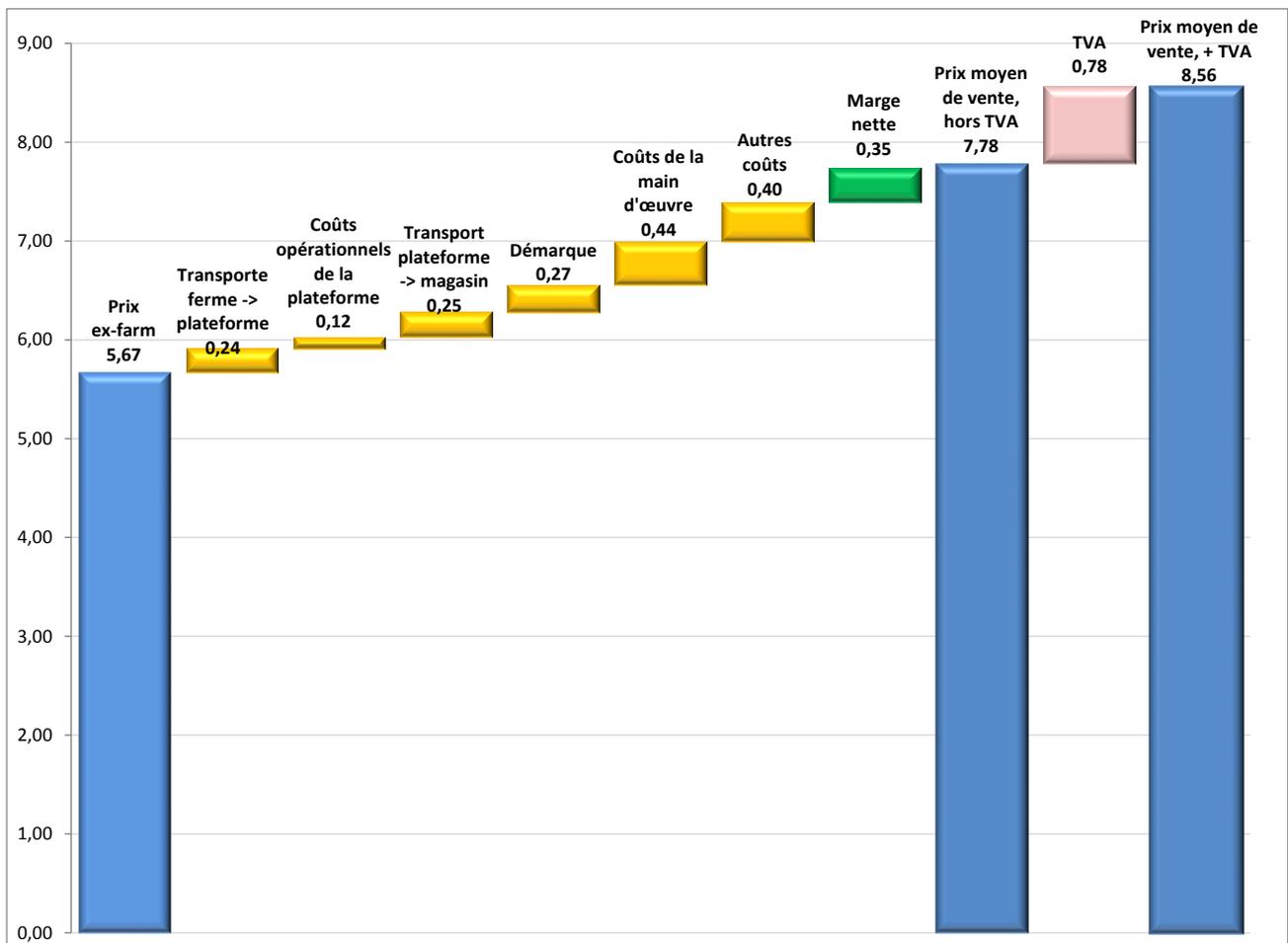
	€/kg		% du prix de détail
	Intervalle	Moyenne	
Prix ex-farm		5,67	73%
Transport ferme -> Plateforme	0,21 - 0,36	0,28	4%
Coûts opérationnels de la plateforme	0,07 - 0,17	0,12	2%
Transport plateforme -> magasin	0,07 - 0,43	0,25	3%
Démarque	0,18 - 0,35	0,27	4%
Coût de la main-d'œuvre	0,35 - 0,52	0,44	6%
Autres coûts (rayon marée)	0,24 - 0,57	0,40	6%
Marge nette		0,35	5%
Prix moyenne de vente, hors TVA		7,78	100%
TVA (10%)		0,78	
Prix moyen de vente		8,56	

Source: EUMOFA Enquête

²¹http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/Estudio%20Dorada%202010_tcm30-128452.pdf

²² La fourchette de prix est estimée être comprise entre le prix de gros (x) et 20% en dessous du prix de gros lui-même (x - 20%), sur la base des données historiques de la première vente et de la vente en gros de l'observatoire des prix, de l'APROMAR et des marchés de gros de MAPAMA. Cela donne une fourchette comprise entre 3,70 €/kg et 4,40 €/kg en mars 2018. La moyenne est utilisée dans ce tableau.

Figure 7: Coûts et structure des prix en Espagne pour le bar vendu en supermarchés (2016)



Source: Enquête EUMOFA

Selon cette analyse, les coûts intermédiaires représentent 23 % du prix de détail, le coût de la main-d'œuvre étant le plus important. Les coûts de transport sont optimisés par les supermarchés et en général, le produit est vendu entier, contribuant à maintenir des coûts peu élevés.

4 LE MARCHÉ GREC

4.1 Structure du marché grec

4.1.1 Production grecque

Aquaculture

Selon les données de l'autorité statistique hellénique (ELSTAT), la production de bar d'élevage a dépassé pour la première fois la barre des 40.000 tonnes et a atteint un sommet historique en 2016²³.

Tableau 22: Production aquacole de bar européen en Grèce

	Quantité (tonnes)	Valeur (1000 EUR)	Valeur unitaire (EUR/kg)
2010	39.885	174.823	4,38
2011	37.089	189.844	5,12
2012	35.805	195.445	5,46
2013	34.920	179.352	5,14
2014	32.142	172.921	5,38
2015	36.600	199.871	5,46
2016	42.557	235.046	5,52

Source: ELSTAT

L'activité en pleine croissance est soutenue par plusieurs écloséries d'une capacité de production annuelle de 400 à 450 millions de juvéniles de bars et de dorades. Selon la MGF, 180 millions de juvéniles de bar ont été produits en 2016, pour une valeur de 36 millions d'euros et la production a augmenté de 2,8 % par rapport à 2015. Sur ce total, 16,5 millions de juvéniles de bar ont été exportés, soit une augmentation de 10% par rapport à l'année précédente.

Tableau 23: Production de juvéniles de bar en Grèce

	Quantité (1000)
2010	142.905
2011	161.231
2012	159.301
2013	165.266
2014	173.346
2015	154.915
2016	163.316

Source: ELSTAT

Pêche

²³ Les données de la FEAP, fournies par la FGM (Fédération des Maricultures Grecques), sont significativement différentes : elles sont toujours supérieures à 40 000 tonnes sur la période 2012-2016 et atteignent un pic à 48 000 tonnes en 2014 (le chiffre pour 2016 est de 46 000 tonnes).

La flotte grecque pêche annuellement moins de 400 tonnes de bar, soit moins de 1% de la production aquacole.

Tableau 24: Captures de bar en Grèce (tonnes)

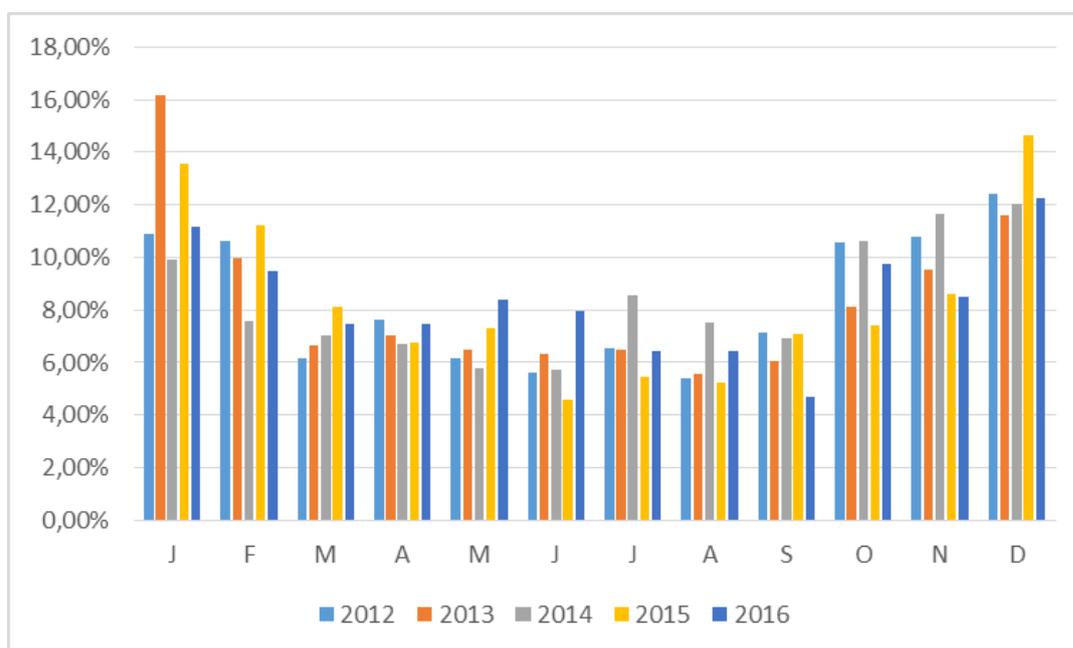
	Totaux	dont captures des navires > 20 HP
2010	n.a.	348,5
2011	n.a.	299,1
2012	n.a.	274,0
2013	n.a.	287,0
2014	n.a.	242,3
2015	n.a.	204,4
2016	348,4	149,4

Source: ELSTAT

Jusqu'à l'année de référence 2015, les statistiques de capture publiées par l'Autorité statistique hellénique (ELSTAT) couvraient les navires de pêche professionnels à moteur de 20 CV et plus. A partir de 2016, les données couvrent tous les navires de pêche professionnelle à moteur, quelle que soit leur puissance en chevaux-vapeur²⁴.

Les plus grosses captures mensuelles ont lieu d'octobre à février.

Figure 8: Saisonnalité des captures de bar en Grèce (% en volume)



Source: ELSTAT

²⁴ Mais ils ignorent toujours la pêche côtière à la rame (sans moteur), qui représente environ 10% du total des captures grecques - toutes espèces confondues.

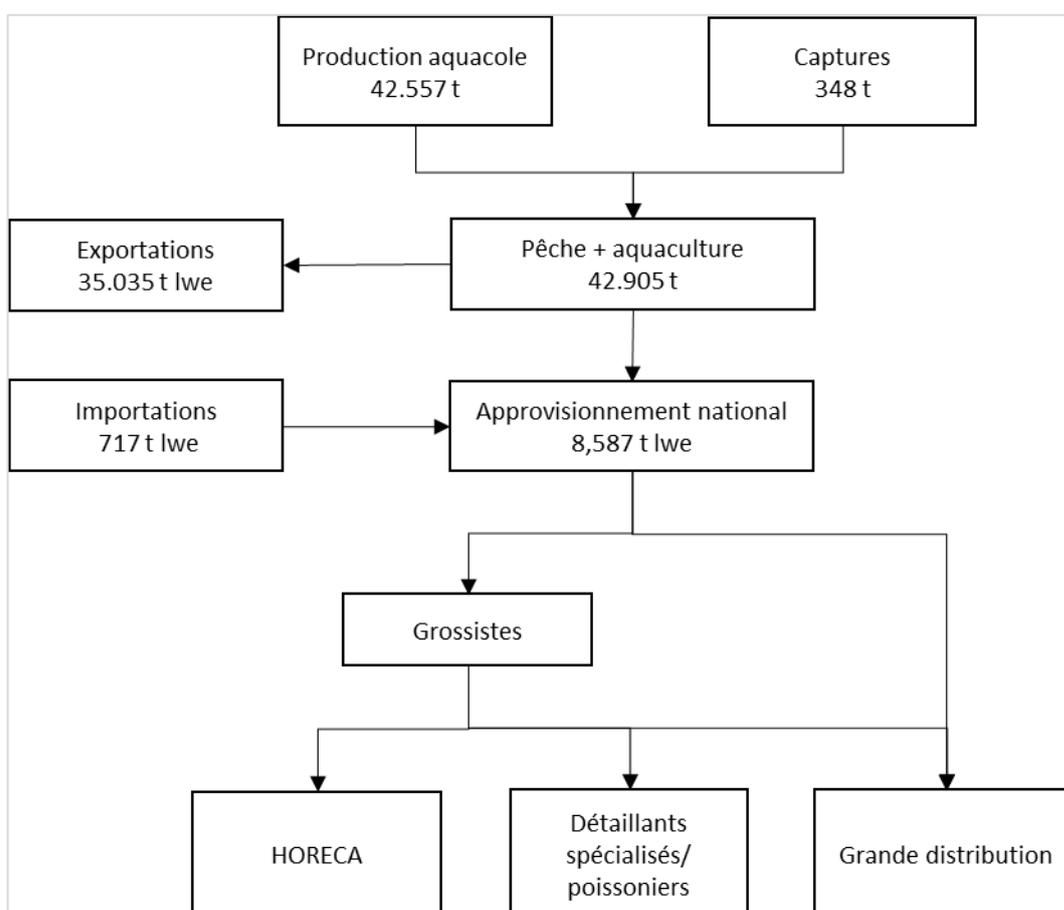
4.1.2 Structure de la chaîne d'approvisionnement pour le bar

Vue d'ensemble de la chaîne d'approvisionnement

La figure suivante présente la chaîne d'approvisionnement du bar en Grèce en 2016. La production nationale est de 42 905 tonnes, dont plus de 99% proviennent de l'industrie aquacole et moins de 1% de la pêche.

L'industrie aquacole grecque est fortement orientée vers l'exportation. Plus de 80% de la production est exportée et, comme nous l'avons déjà dit, si l'on ajoute aux exportations enregistrées par Comext 10% de la production achetée directement en Grèce par les grossistes italiens, l'offre intérieure est d'environ 4 000 tonnes.

Figure 9: Chaîne d'approvisionnement du bar en Grèce en 2016



Sur le marché grec, le bar est principalement vendu par l'intermédiaire de la grande distribution, mais les détaillants spécialisés, en particulier sur des marchés tels que Varvakios Central Market à Athènes, jouent également un rôle, même s'il est plus limité.

Bien que le bar soit moins prisé que la daurade par le consommateur grec, il existe une certaine demande dans le secteur de la restauration et des chaînes de Cash & Carry telles que Metro, The Mart et Masoutis.

4.2 Prix le long de la chaîne d'approvisionnement en Grèce

Le tableau ci-dessous présente les données de prix disponibles aux différents stades de la chaîne d'approvisionnement. Tous les prix sont exprimés en valeur réelle (non corrigée de l'inflation).

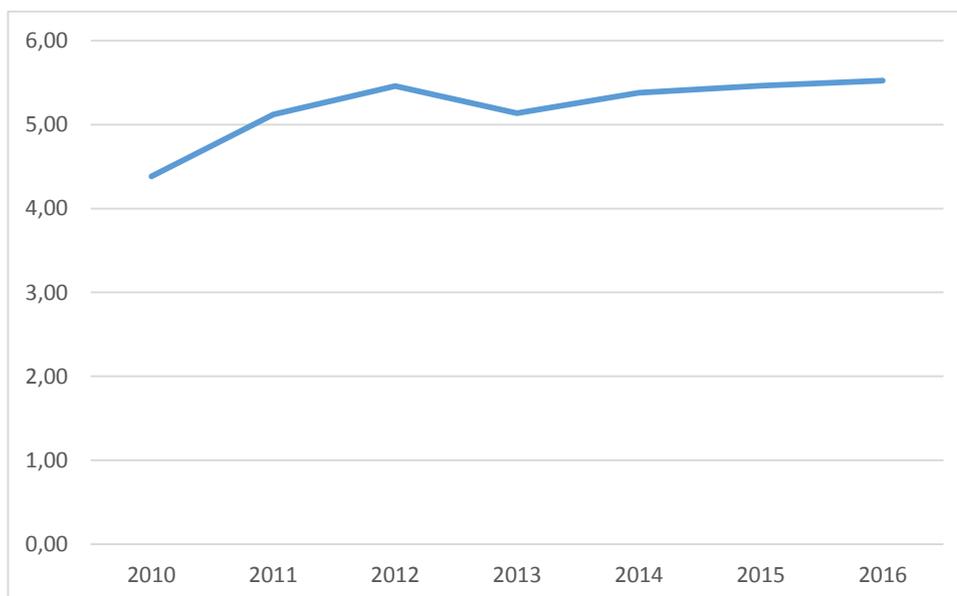
Tableau 25: Sources des prix en Grèce aux différents stades de la chaîne d'approvisionnement.

Stades de la filière	Type de prix	Fréquence	Source
Premières ventes (bar sauvage)	Prix en première vente (à la criée)	Annuelle	ELSTAT
Premières ventes (bar d'élevage)	Prix ex-farm	Annuelle	ELSTAT
Importations / exportations	Prix importations (CIF) / exportations (FOB)	Mensuelle, Annuelle	COMEXT EUMOFA
Commerce de gros (bar sauvage)	Prix du commerce de gros	Mensuelle, Annuelle	EUMOFA (Marché du Pirée) OKAA
Commerce de gros (bar d'élevage)	Prix du commerce de gros	Mensuelle, Annuelle	OKAA
Commerce de gros (bar d'élevage)	Prix de gros aux HORECA Prix de gros aux détaillants	Bi-mensuelle	The Mart
Distribution (bar sauvage)	Prix de détail	Hebdomadaire	EUROPANEL
Distribution (bar d'élevage)	Prix de détail	Hebdomadaire	EUROPANEL

4.2.1 Premiers prix de vente

Les prix sortie d'exploitation du bar d'élevage montrent une tendance à la hausse au cours de la période 2010-2016, avec une augmentation annuelle moyenne des prix proches de 4%.

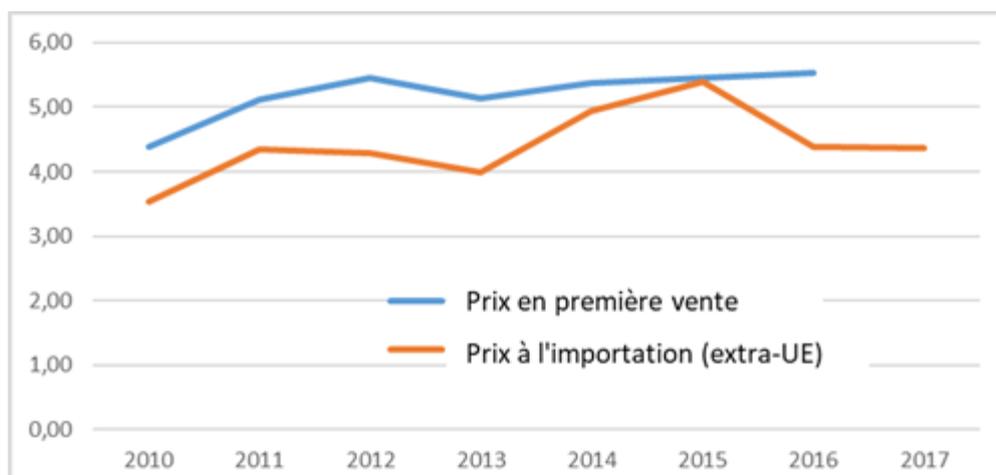
Figure 10. Prix de première vente (prix départ exploitation) pour le bar d'élevage en Grèce, en EUR/kg.



Source: ELStat

4.2.2 Import prices

Figure 11. Prix à l'importation du bar frais en Grèce (origine extra-UE), en EUR/kg



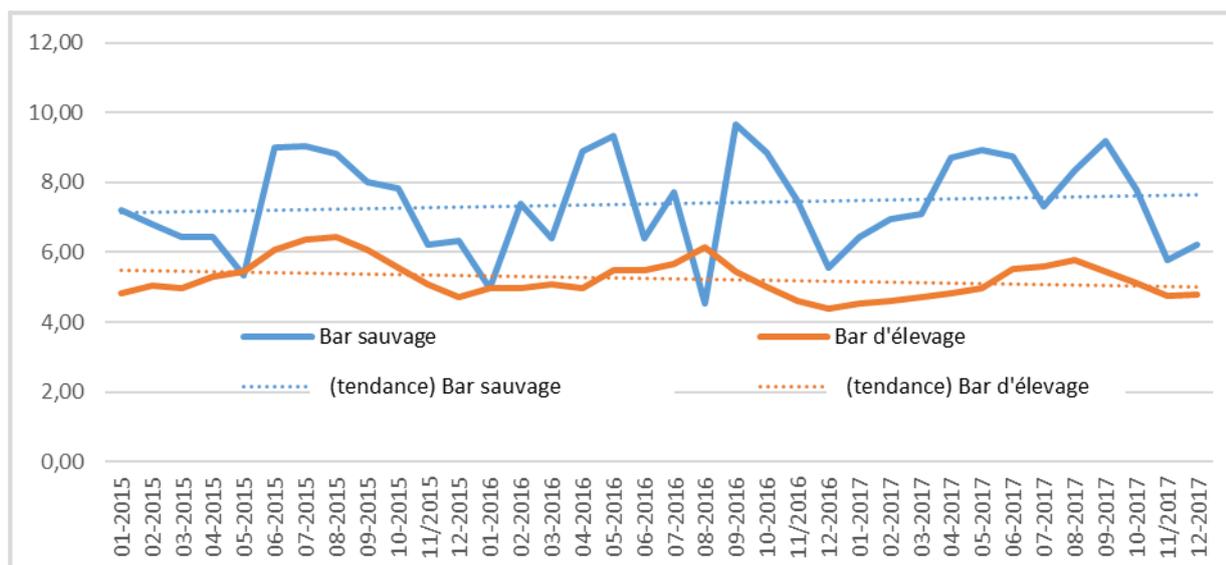
Sources: COMEXT (prix à l'importation), ELStat (prix de première vente)

Au cours des premières années de la période étudiée, les prix à l'importation et les prix de première vente du bar frais ont suivi la même tendance. De 2013 à 2015, les prix à l'importation ont augmenté beaucoup plus fortement afin de converger avec les prix de première vente en 2015. A partir de 2015, le prix à l'importation a fortement baissé, car les exportateurs turcs, qui fournissent la totalité des importations grecques d'origine extra-UE (1 941 tonnes en 2017), pourraient combiner les avantages d'une croissance de la production et d'un taux de change de plus en plus favorable (-27% entre 2015 et 2017 par rapport à l'euro).

4.2.3 Commerce de gros

Les données disponibles sur le marché aux enchères du Pirée permettent de comparer les prix du bar sauvage et du bar d'élevage.

Figure 12: Évolution du prix du bar européen sur le marché aux enchères du Pirée (EUR/kg)



Source: OKAA

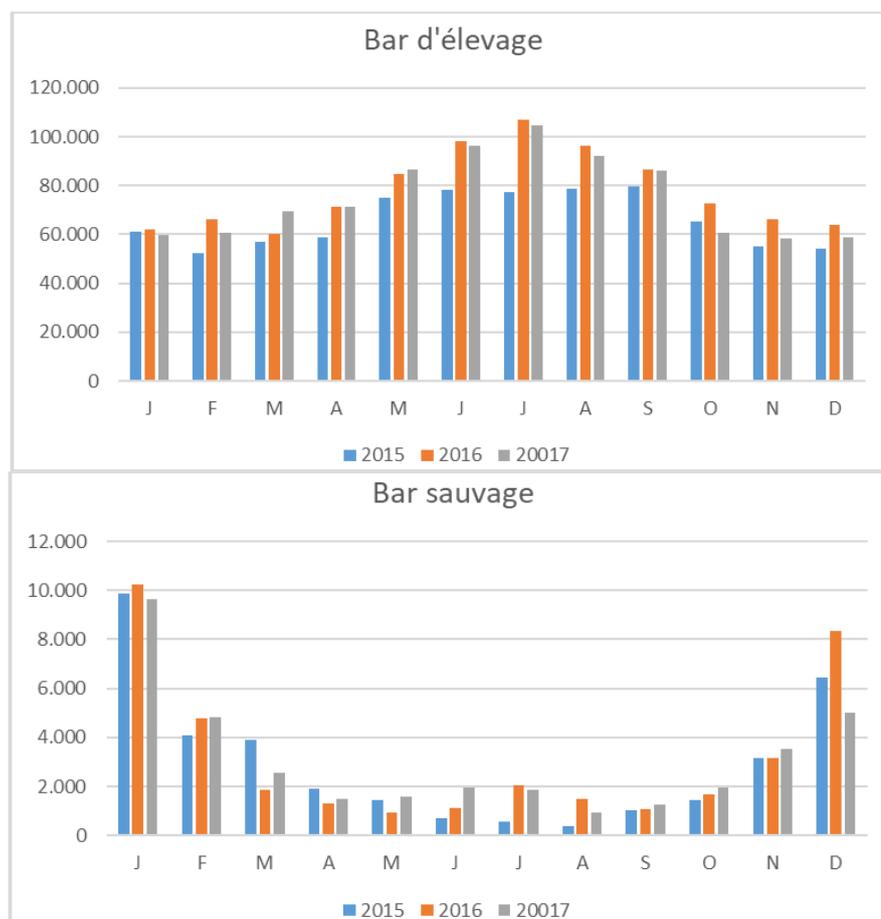
Il n'est pas surprenant de constater que le prix du bar sauvage est plus élevé et plus volatil que le prix du bar d'élevage. Pas trop surprenant non plus : une tendance à la hausse pour le bar sauvage et une tendance à la baisse pour le bar d'élevage. On peut aussi remarquer que le prix du bar d'élevage atteint son maximum chaque année au mois d'août. C'est la conséquence de deux phénomènes :

- le stock de nouvelle production commence à partir de septembre, donc les grandes tailles sont limitées ;

- c'est la saison des vacances et il y a une demande accrue pour des tailles plus grandes.

Par conséquent, un stock limité et une augmentation de la demande entraînent une hausse des prix.

Figure 13: Saisonnalité des ventes de bar sur le marché aux enchères du Pirée (volumes)



Source: OKAA

L'une des principales chaînes de cash-and-carry, The Mart, anciennement connue sous le nom de Makro, publie des catalogues deux fois par mois. Contrairement à la grande distribution et aux poissonniers, qui proposent généralement des poissons de 400-600 gr ou 300-400 gr, les Cash and Carry stores proposent des tailles plus grandes, 600-800 et 800-1000 gr.

Tableau 26: Prix du bar d'élevage au stade du commerce de gros (chaîne de cash-and-carry The Mart)

(EUR/kg)

Période	Produit	HORECA	Grande distribution
17/1-30/1/2018	Bar 800-1000 g	9,25	9,25
31/1-13/2/2018	Bar 600-800 g	7,50	7,50
14/2-27/2/2018	Bar 800-1000 g	9,25	9,25
28/2-13/3/2018	Bar 800-1000 g	7,65	7,65
14/3-27/3/2018	Bar 800-1000 g	9,25	9,25

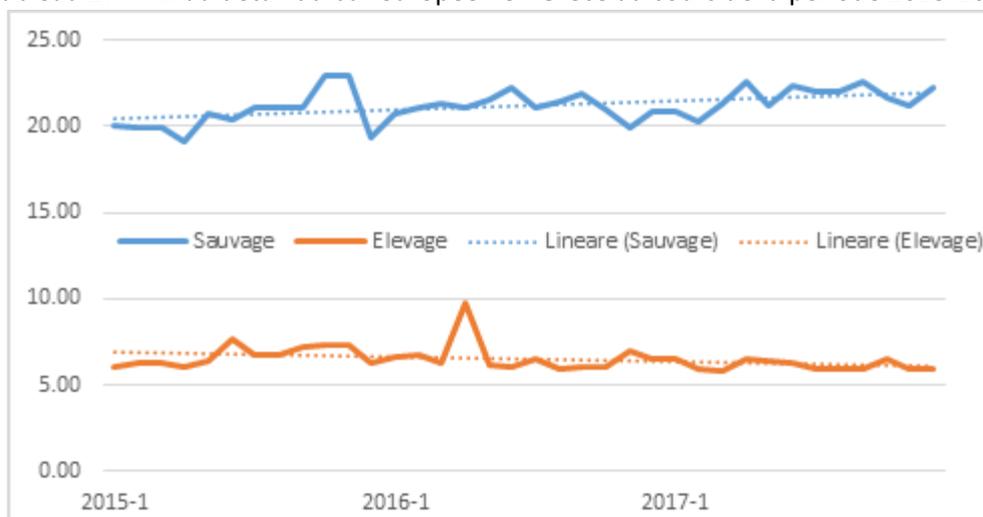
Source: TheMart

4.2.4 Prix de détail

Les prix de détail sont collectés par l'EUMOFA sur une base hebdomadaire.

Le tableau ci-dessous montre que les prix de détail du bar sauvage sont d'environ 20-22 EUR/kg, avec une légère tendance à la hausse, tandis que les prix du bar d'élevage sont d'environ 6-7 EUR/kg et suivent une légère tendance à la baisse.

Tableau 27: Prix au détail du bar européen en Grèce au cours de la période 2015-2017



Source: EUMOFA

Lors de la mission sur le terrain en février 2018, le bar d'élevage était très facile à trouver au détail, en particulier dans les supermarchés, alors que le bar sauvage ne pouvait pas être vu dans les supermarchés, mais seulement dans les magasins de poissonnier et les stands de marché. Par exemple, le bar sauvage a été proposé par deux poissonniers sur le marché central de Varvakios à Athènes, à des prix de 15,98 et 22,80 EUR/kg respectivement. Cela montre que le bar sauvage et le bar d'élevage ne sont pas distribués dans les mêmes canaux de vente au détail. Au niveau de la vente au détail, le bar sauvage est distribué dans les poissonneries et sur les stands des marchés, très rarement dans les supermarchés.

Sur le même marché de Varvakios, le bar d'élevage a été proposé à des prix allant de 3,98 à 8,60 EUR/kg en fonction de la taille et de la qualité (par exemple, fraîcheur). Sur plusieurs stands, les prix étaient les suivants, selon la taille :

200/300 grammes	4,98 EUR/kg
300/400 grammes	6,98 EUR/kg
400/600 grammes	7,98 EUR/kg.

Dans les supermarchés, le bar d'élevage frais était vendu soit sur les étals de poisson frais (avec service), soit préemballé dans des armoires réfrigérées (libre-service).

Tableau 28: Offre de bar d'élevage frais dans les supermarchés d'Athènes - 22 février 2018

Produit	Présentation	Grande distribution	Prix
Bar d'élevage 400-600 gr.	vrac	AB	9,55 EUR/kg*
Bar d'élevage 350 gr.	emballé	Lidl	3,99 EUR/pièce, i.e. 11,40 EUR/kg

* Cette semaine-là, il y avait une promotion spéciale de -20%, le prix réel était de 7,64 EUR/kg.

Source: EUMOFA

4.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Grèce

Cette section se concentre sur la chaîne d'approvisionnement du bar d'élevage produit en Grèce et vendu dans les supermarchés. Il n'y a pas d'intermédiaires entre les aquaculteurs et les supermarchés. Les prix d'achat (prix départ ferme) sont pour du poisson entier non vidé en caisse vendu au rayon de poisson frais du supermarché (non emballé).

Les sources du tableau et de la figure ci-dessous sont une entreprise aquacole de premier plan et une entreprise de la grande distribution (AB) de premier plan dans le segment supérieur du marché de détail.

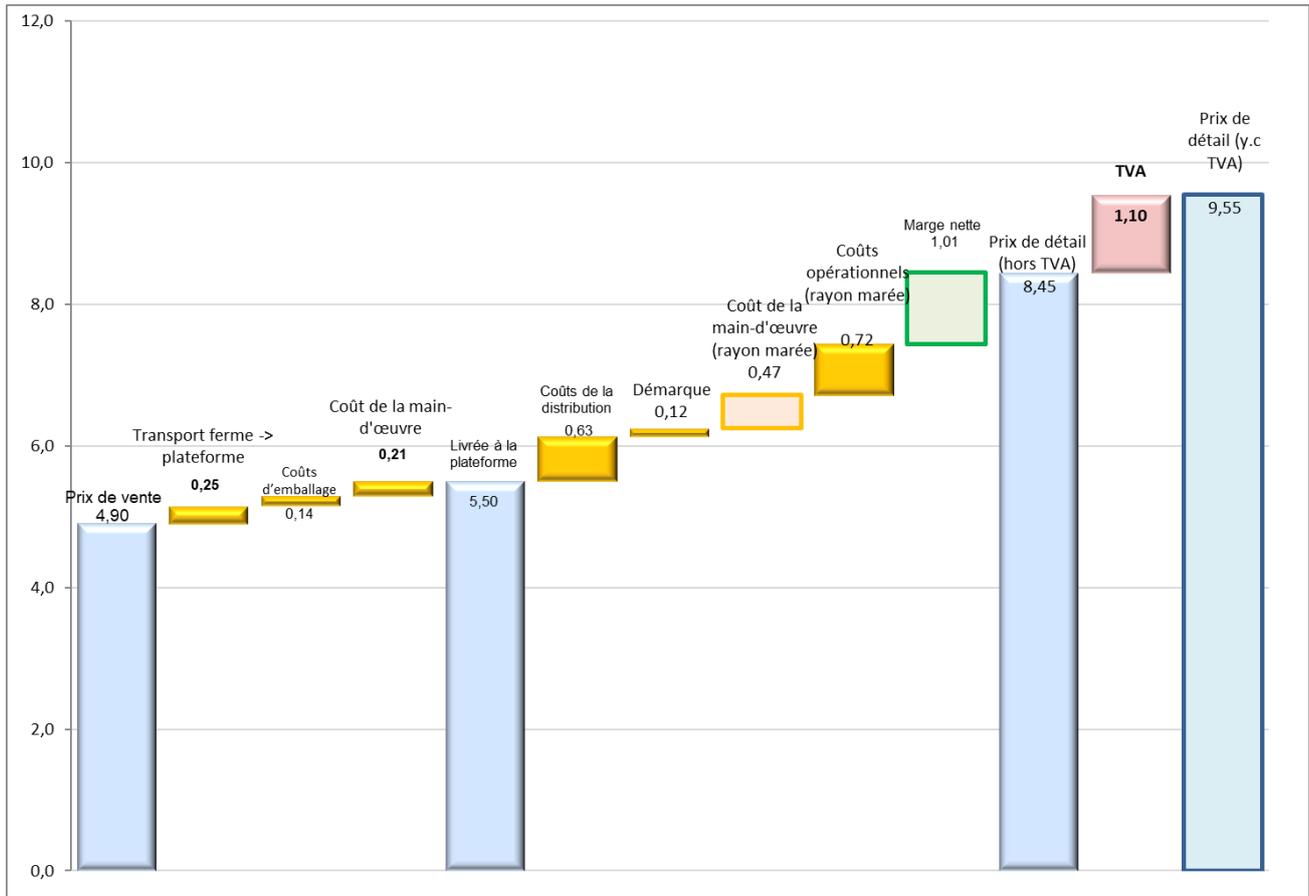
Tableau 29: Coûts et marges pour le bar d'élevage frais de 400-600 g pour la grande distribution (février 2018) en Grèce.

	EUR/kg
Prix d'achat (au producteur)	4,90
Transport ferme -> plateforme	0,25
Coûts d'emballage	0,14
Coût de la main-d'œuvre	0,21
Livraison à la plateforme	5,50
Coûts de la distribution	0,63
Démarque	0,12
Coût de la main-d'œuvre (rayon marée)	0,47
Coûts opérationnels (rayon marée)	0,72
Marge nette (grande distribution)	1,01
Prix moyen de vente, hors TVA	8,45
TVA	1,10
Prix moyen de vente	9,55

Source: Enquête EUMOFA

Il faut préciser que des offres spéciales avec des remises de 20-25% sont proposées 3 mois sur 12. Au moment de l'étude, le bar de 400-600 g était vendu à 7,64 au lieu de 9,55 EUR/kg.

Figure 14: Transmission des prix du bar d'élevage frais de 400-600 grammes vendus dans la grande distribution en Grèce (février 2018)



Source: Enquête EUMOFA

Depuis la fin de l'année 2014, le bar frais éviscéré est également proposé sur le marché grec en pré-emballé. Le discounter LIDL a développé une gamme "FRESH FISH TODAY" incluant le bar et la dorade. Le bar éviscéré (350 grammes) est vendu 3,99 EUR/ pièce, soit 11,40 EUR/kg en février 2018 (la dorade est vendue 9,14 EUR/kg). Le grand distributeur vend la daurade éviscérée et emballée au prix de 13,20 EUR/kg.

5 LE MARCHÉ CROATE

5.1 Structure du marché croate

5.1.1 Structure de la chaîne d'approvisionnement pour le bar

Bar sauvage

Les captures croates de bar sauvage sont très limitées. L'abondance du bar dans l'Adriatique est relativement faible et l'espèce n'est pas spécifiquement ciblée par un segment de la flotte. Toutefois, il s'agit toujours d'une prise accessoire de valeur pour la pêche côtière multi-spécifique utilisant les chaluts, les filets ou les palangres. En 2016, les captures croates de bar ne s'élevaient qu'à 8 tonnes. En outre, le bar est la cible de la pêche récréative (pêche à la ligne, pêche sous-marine), la Croatie étant une destination importante de l'UE pour le tourisme estival.

Bar d'élevage

La Croatie a été l'un des pionniers de l'aquaculture marine commerciale avec l'une des premières et plus grandes écloséries de bar européen au début des années 1980. La majorité des élevages de poissons blancs et de thonidés se trouvent dans la région de Zadar (centre de l'Adriatique). En 2016, le bar est devenu la première espèce élevée en Croatie en termes de volume, atteignant 5 310 tonnes. Les autres espèces d'élevage importantes sont la dorade royale et le thon rouge de l'Atlantique (engraissement). La production aquacole marine croate a connu une tendance à la hausse significative ces dernières années (+36% en volume par rapport à 2012). Parmi les principales espèces, le bar a connu la plus forte augmentation (+116% sur la même période).

Tableau 30: Production aquacole marine en Croatie par espèce principale de 2012 à 2016 (en tonnes)

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Bar	2.453	2.826	3.215	4.075	5.310
Dorade royale	2.173	2.978	3.655	4.488	4.101
Thon rouge de l'atlantique	1.907	2.616	2.224	2.603	2.934
Moule méditerranéenne	3.000	1.950	714	746	699
Maigre	24	44	60	67	125
Huitre plate européenne	150	50	32	52	64
Dentex commune	0	6	40	4	1
Turbot	0	0	1	7	1
Truite	0	4	13	0	0
Pagres	0	0	40	0	0
Total	9.707	10.474	9.960	12.043	13.235

Source: Ministère des Pêches Croate

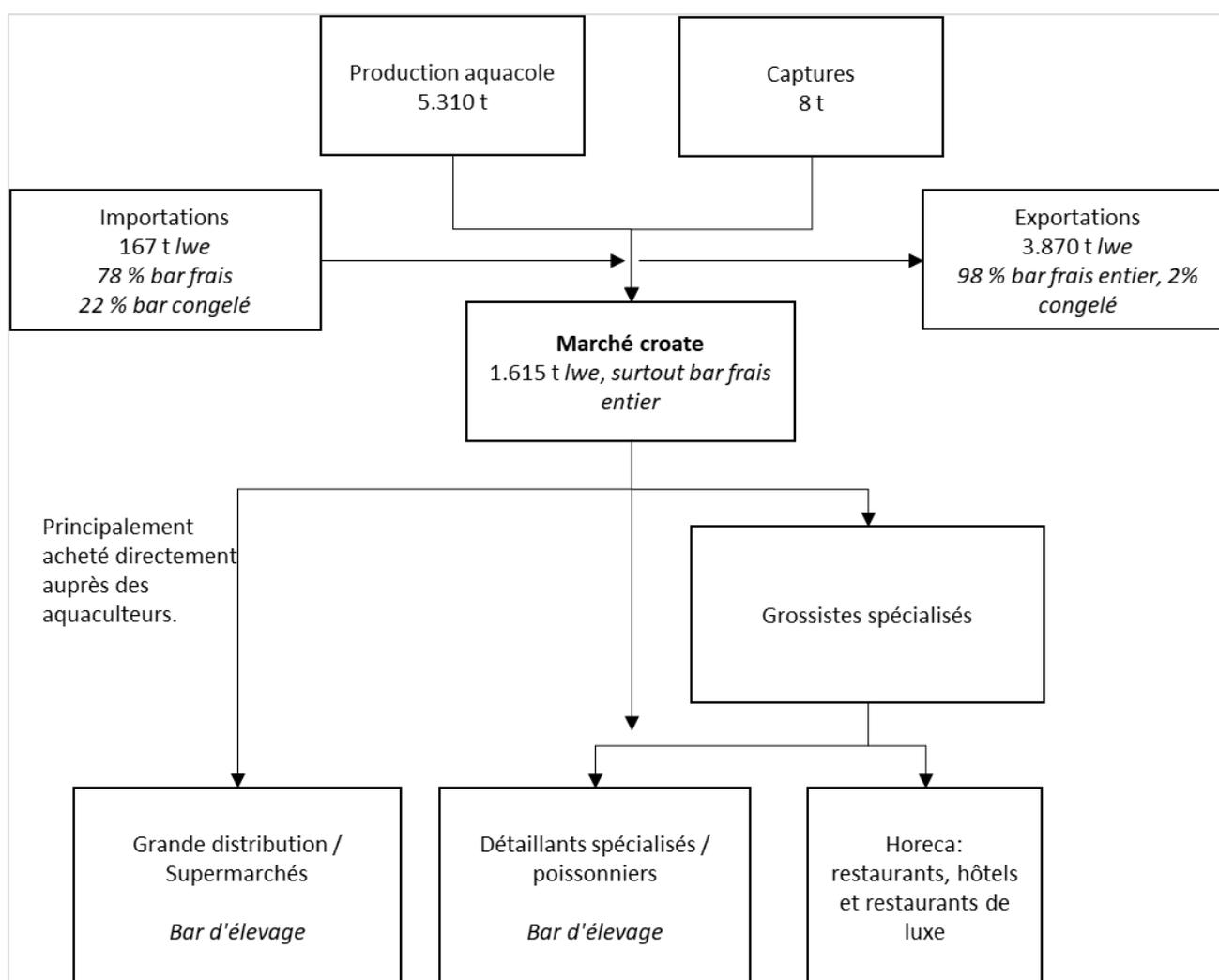
Commerce extérieur

En 2016, les exportations croates de bar ont atteint 3 861 tonnes, dont 98% de poisson frais et 2% de poisson congelé. Ces exportations ont atteint une valeur de 21,7 millions d'euros. La principale destination était de loin l'Italie (64 % en valeur) et, dans une moindre mesure, la Slovénie (9 %), la France (8 %) et l'Allemagne (6 %). Selon les données de COMEXT, tous les flux commerciaux croates de bars concernent des poissons entiers. Compte tenu du faible niveau des captures en Croatie, les exportations de bar sauvage sont considérées comme nulles ou négligeables.

En 2016, les importations croates de bar entier ont atteint 161 tonnes (80 % de bar frais et 20 % de bar congelé). L'origine principale était l'Italie (29% en valeur) et, dans une moindre mesure, la Grèce (19%) et la Turquie (8%).

Le diagramme suivant présente la structure globale de la chaîne d'approvisionnement. Le stade de gros croate n'est pas organisé en marchés de gros ouverts comme en France ou en Espagne. Cependant, les grossistes opèrent dans la chaîne d'approvisionnement croate (surtout dans le commerce extérieur ou l'Horeca).

Figure 15: Chaîne d'approvisionnement du bar en Croatie (données de 2016)



Sources: Production aquacole: Croatian Ministry of Fisheries - 2016; Captures: Eurostat, 2016; Facteur de conversion pour le bar frais =1; Facteur de conversion pour le bar congelé =1,18 (EUMOFA); Données commerciales: COMEXT - 2016

5.1.2 Caractéristiques du marché croate

Bar d'élevage

Quatre entreprises piscicoles sont impliquées dans l'élevage du bar. Cromaris est la principale, avec quatre fermes et écloseries produisant 60% de la production nationale de dorade et de bar et 90% du total des alevins produits en Croatie : soit environ 7 500 tonnes de poissons produits (estimations 2017) dont 2 000 tonnes de bar. Le poisson Cromaris est élevé dans 7 fermes situées au nord et au centre de l'Adriatique. L'entreprise a également une petite activité de transformation du poisson (filetage, emballage, marinage et fumage) et ses propres poissonneries (5) ; 75% de la production de Cromaris est exportée, principalement vers l'Italie. De plus, Cromaris produit de petits volumes de poissons biologiques (bar et daurade), estimés à 300 tonnes par an et exportés pour la plupart.

La plupart des bars sont vendus en portions de 200 à 400 g pour l'exportation, mais la taille de 400 à 600 g se retrouve couramment sur le marché intérieur. Habituellement, les petites fermes vendent de plus gros poissons (600-800 g) pour obtenir une plus grande valeur de leur production.

Bar sauvage

Au cours de la dernière décennie, les débarquements de bar en Croatie sont restés à un faible niveau, fluctuant entre 5 et 20 tonnes annuellement.

Comme déjà mentionné plus haut, le bar sauvage n'est pas une espèce cible majeure pour la pêche croate. Mais il constitue toujours une prise accessoire appréciée par la pêche côtière et la pêche sportive. La plupart des bars capturés pèsent en moyenne 0,8 à 1 kg et le prix de détail varie de 25 EUR/kg en basse saison à 30-35 EUR/kg en saison touristique. Le prix moyen en première vente fourni par les données d'Eurostat sur les débarquements était de 11,07 EUR/kg en 2016 (pour 8 tonnes débarquées).

Les principaux canaux de distribution pour le bar croate sur le marché intérieur sont :

- Grande distribution (les principaux étant Konzum, Lidl, SPAR, , Kaufland) : Le bar frais (uniquement chez les gros détaillants) est principalement vendu sous vide sous forme de poisson éviscéré entier emballé sous vide.
- Grossistes spécialisés : par exemple METRO pour les restaurants.
- Hôtels : bar portion pour leurs restaurants
- Restaurants de luxe : en général, ils achètent de plus gros poissons et des bars sauvages lorsqu'ils sont disponibles.

5.2 Prix tout au long de la chaîne d'approvisionnement en Croatie

Cette section présente les données secondaires utilisées dans l'analyse des prix en Croatie pour le bar d'élevage. Le bar sauvage n'est pas pris en compte dans l'analyse de la transmission des prix, car son marché n'est pas significatif (comme expliqué précédemment) en termes de volumes et d'importance de la chaîne d'approvisionnement. Les données secondaires comprennent à la fois les séries statistiques et les données recueillies dans les rapports sur l'industrie. Tous les prix sont exprimés en valeur réelle (non corrigée de l'inflation).

Tableau 30: Sources des prix du bar en Croatie aux différents stades de la chaîne d'approvisionnement.

Stades de la filière	Type of prix	Fréquence	Source
Premières ventes (aquaculture)	Ex-farm (avant coût de transport)	Annuelle	Entretiens
Importations / exportations	Prix importations (CIF) / exportations (FOB)	Mensuelle, annuelle	COMEXT
Commerce de gros	Prix du commerce de gros	Quotidienne, hebdomadaire, mensuelle	METRO Croatia website
Distribution	Prix au détail	Quotidienne, hebdomadaire, mensuelle	SPAR, LIDL, Konzum, Cromaris (vente directe), Entretiens

Il n'existe pas de source de données publique sur les prix départ d'exploitation en Croatie. Toutefois, d'après les entretiens avec les parties prenantes, les prix départ d'exploitation du bar d'élevage croate se situent en moyenne entre **6,00 et 6,50 EUR/kg** pour le bar frais entier (entre 400 et 600 grammes). Le tableau suivant présente les prix à l'exportation du bar frais entier par destination principale. Comme la plupart des bars d'élevage croates sont exportés vers l'Italie (directement par les entreprises piscicoles la plupart du temps), les prix à l'exportation peuvent être un bon indicateur des prix départ ferme.

Tableau 31: Prix croates à l'exportation (en EUR/kg) du bar frais entier par destination principale

PAYS PARTENAIRE	2013	2014	2015	2016	2017
Italie	5,59	5,61	5,99	6,32	5,96
Slovénie	5,82	6,05	6,99	7,33	6,93
France	n.a.	6,26	6,38	5,67	5,95
Allemagne	n.a.	7,30	7,17	7,27	5,96
Autriche	7,59	6,92	7,52	8,38	8,53
Totaux	5,69	5,87	6,26	6,50	6,28

Source: COMEXT

Le tableau suivant présente les prix du bar disponibles au stade du commerce de gros et de détail en Croatie. A noter que le bar est souvent vendu dans la grande distribution croate avec des promotions (-15% à -25%), ce qui indique une stratégie de produit d'appel pour le bar, ce qui est relativement courant pour les produits de la mer à grand volumes.

Tableau 32: Prix de gros et de détail du bar en Croatie²⁵

Produit	Stade de la filière	Taille (kg)	Prix unitaire (en EUR/kg)	Source
Poisson frais entier (éviscéré)	commerce de gros	0,6-0,8	9,22	METRO
Poisson frais entier (éviscéré)	commerce de gros	0,3-0,4	7,20	METRO
Poisson frais entier (éviscéré)	Détail	0,3-0,4	9,39	SPAR
Poisson frais entier (éviscéré)	Détail	0,2-0,3	9,21	KONZUM
Poisson frais entier (pré-emballé)	Détail	n.a.	9,72	LIDL
Poisson frais entier (pré-emballé)	Détail	0,5	9,28	KONZUM
Filet fumé (préemballé)	Détail	0,1	40,36	Cromaris
Filet mariné (préemballé)	Détail	0,1	30,26	Cromaris

Source: Sites Web des détaillants et des grossistes (mars-avril 2018).

²⁵ Le taux de change utilisé pour convertir le kuna croate en euros est de 1 EUR = 7,4315 HRK (source : ECB).

5.3 Transmission des prix dans la chaîne d'approvisionnement en Croatie

Cette section se concentre sur la chaîne d'approvisionnement du bar frais entier élevé en Croatie et vendu sur le marché intérieur dans la grande distribution. Les prix sortie d'exploitation concernent le poisson entier (300-400 g, éviscéré), conditionné dans des caisses, avant le transport.

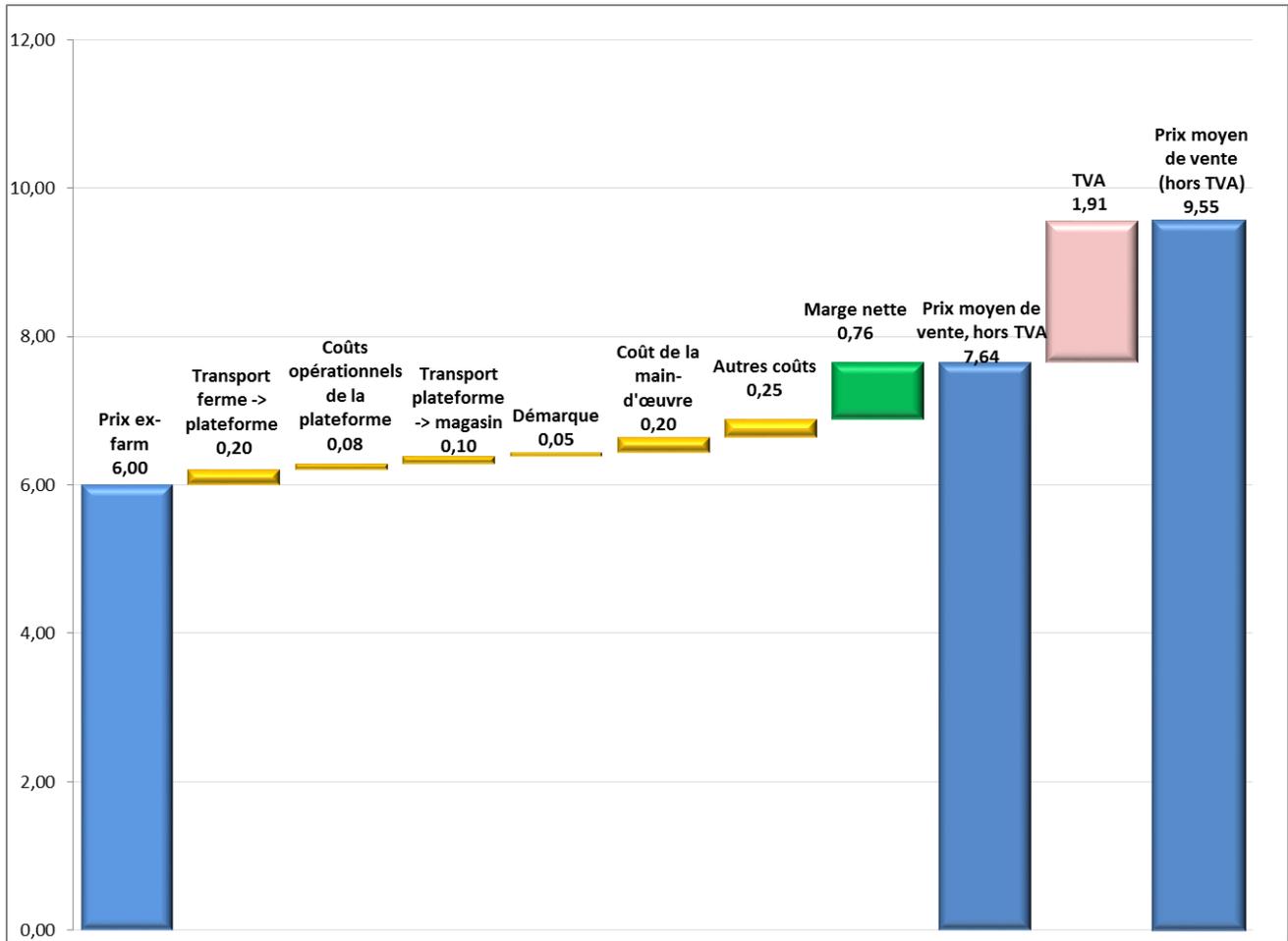
Tableau 33: Coûts et structure des prix du bar d'élevage en Croatie vendu dans la grande distribution

	Moyenne	% du prix de détail
Prix ex-farm	6,00	79%
Transport ferme -> plateforme	0,25	3%
Coûts opérationnels de la plateforme	0,11	1%
Transport plateforme -> magasin	0,10	1%
Démarque	0,05	1%
Coût de la main-d'œuvre	0,20	3%
Autres coûts (rayon marée)	0,25	3%
Marge nette	0,76	10%
Prix moyen de vente, hors TVA²⁶	7,64	100%
TVA	1.91	
Prix moyen de vente	9,55	

Source: Enquête EUMOFA

²⁶ Pour les produits de la pêche, en Croatie, la TVA est de 25%. Source: https://www.porezna-uprava.hr/HR_porezni_sustav/_layouts/in2.vuk.sp.propisi.intranet/propisi.aspx?id=pog23005 (Loi sur la taxe sur la valeur ajoutée (Journal officiel de la RC Narodne novine n° 73/13, 148/13, 143/14, 115/16 ; décision CCRC 99/13, 153/13).

Figure 16: Transmission des prix pour le bar entier frais d'élevage croate (300-400 g) vendu dans la grande distribution



Source: Enquête EUMOFA

6 CONCLUSION

Production

La production de bar a augmenté dans l'UE, en particulier grâce à la production aquacole qui représentait en 2016 94% de la production totale. La production de bar d'élevage a connu une augmentation de 35 % au cours de la dernière décennie. Au contraire, les captures de bar sauvage ont diminué au cours de la période 2007-2016 (-39%), ne représentant en 2016 que 6% de la production totale de bar de l'UE.

Les principaux producteurs de bar au niveau de l'UE sont la Grèce, l'Espagne, l'Italie et la Croatie pour l'aquaculture et la France pour la pêche.

Table 34: Volume de la production de bar au niveau de l'UE (en tonnes)

	2007	2016	Evol. 2007-2016	% du total 2016
Aquaculture	60.494	81.852	+35%	94%
Pêche	8.805	5.337	-39%	6%
Total	69.299	87.189	+26%	100%

Source: FAO

Commerce

La plupart des échanges de produits à base de bar concernent le commerce intra-UE.

Les deux flux commerciaux intra-UE sont clairement dominés par un État membre :

- à l'exportation : par la Grèce, qui représente 62 % de toutes les exportations intra-UE en volume en 2016, devant l'Espagne (13 %), la Croatie (7 %) et l'Italie (4 %) ;

- pour les importations : par l'Italie, qui absorbe 41 % des importations intra-UE, loin devant l'Espagne (12 %), le Portugal (11 %) et la France (11 %).

Marchés

En 2016, le marché apparent de l'UE pour le bar est légèrement inférieur à 100 000 tonnes, ce qui correspond à une consommation moyenne par habitant proche de 200 grammes.

En termes absolus, les principaux marchés sont de loin l'Italie et l'Espagne, qui représentent plus de 60 % du marché de l'UE. En termes de consommation par habitant, le Portugal arrive en tête avec 680 grammes, suivi de Chypre, de l'Italie et de l'Espagne, tous au-dessus de 500 grammes.

Il existe des caractéristiques spécifiques du marché dans chaque État membre couvert par l'analyse. Alors que le bar est surtout exporté dans le cas de la Grèce et de la Croatie, il est surtout vendu sur le marché intérieur espagnol, par l'intermédiaire de grands détaillants et de poissonniers. Toutefois, dans tous les États membres, le bar d'élevage se trouve sous forme de poisson frais entier (éviscéré) au stade de la vente au détail (en particulier pour les poissons de petite taille/portion).

Transmission des prix

Une série de 3 analyses de transmission des prix a été réalisée : le bar d'élevage en Espagne, en Grèce et en Croatie. Le marché du bar sauvage est très limité dans ces États membres et n'a pas été couvert.

Une comparaison de ces cinq analyses de transmission des prix est présentée à la figure 17. Le prix en "première vente", "plateforme" et au "consommateur final" est détaillé pour chaque chaîne d'approvisionnement couverte (voir la définition de ces stades pour chaque analyse dans le tableau ci-dessous).

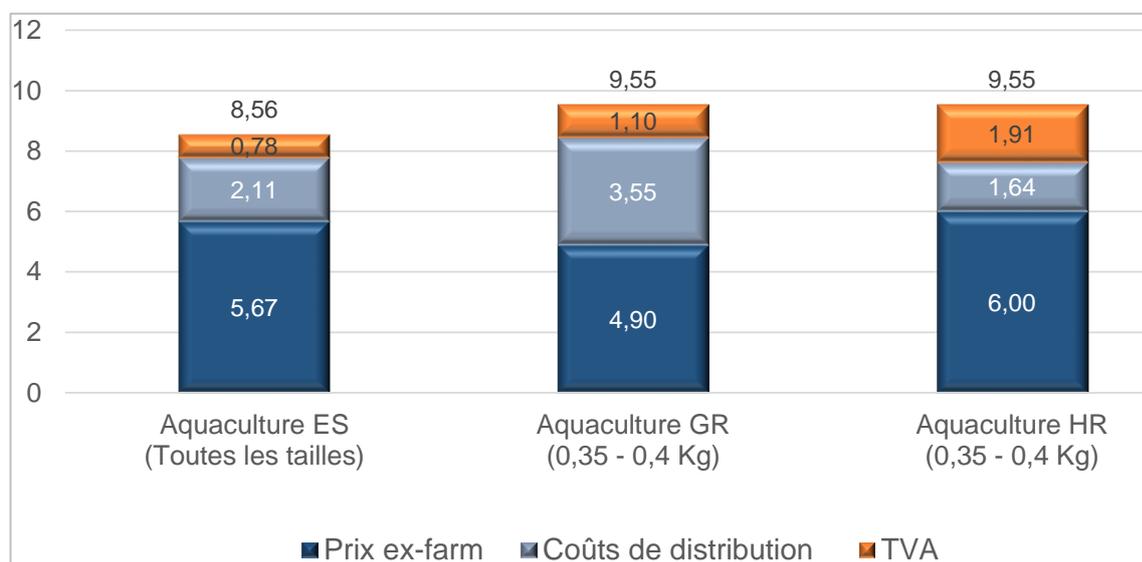
Table 35: Principales caractéristiques de chaque analyse de transmission des prix

	Élevage - Espagne	Élevage - Grèce	Élevage - Croatie
Produit	Toutes les tailles	400-600 g (non éviscéré)	400-600 g (éviscéré)
Circuit de ventes	Grande distribution	Grande distribution	Grande distribution
Premières ventes	Ex-farm	Ex-farm	Ex-farm
Consommateur final	Grande distribution	Grande distribution	Grande distribution

Les principaux éléments de l'analyse sont :

- Les prix ex-farm sont les plus élevés en Croatie. Ils sont similaires en Croatie et en Espagne tandis qu'ils sont inférieurs en Grèce.
- Moindres coûts de main-d'œuvre et des coûts d'exploitation en Croatie
- TVA plus élevée en Croatie
- Prix de détail comparables en Grèce et en Croatie.

Figure 17: Synthèse des analyses de transmission des prix du bar (EUR/kg)



Source: Enquête EUMOFA

7 Annexes: liste des contacts

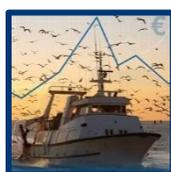
Les acteurs suivants ont été consultés dans le cadre de l'enquête :

- Espagne:
 - ACES
 - ADESA
 - FEDEPESCA
 - APROMAR
- Grèce:
 - Ministry of Rural Development and Food – Directorate General for Fisheries
 - Hellenic Statistical Authority (ELSTAT) – Primary Sector Statistics Division
 - Entreprises d'élevage de bar
 - OKAA (Marchés centraux et organisation de la pêche)/Marché d'enchères du Pirée
- Croatie:
 - Experts nationaux en aquaculture
 - Entreprise de Cash & carry entreprise;
 - Entreprise d'élevage de bar

EUMOFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Office des publications

ISBN 978-92-76-00016-7
doi:10.2771/360372