

L'EUROPE CONCHYLICOLE

HÛÎTRES ET MOULES DANS L'UNION EUROPÉENNE






Coquillages sans frontière!

FICHE PRATIQUE N°12

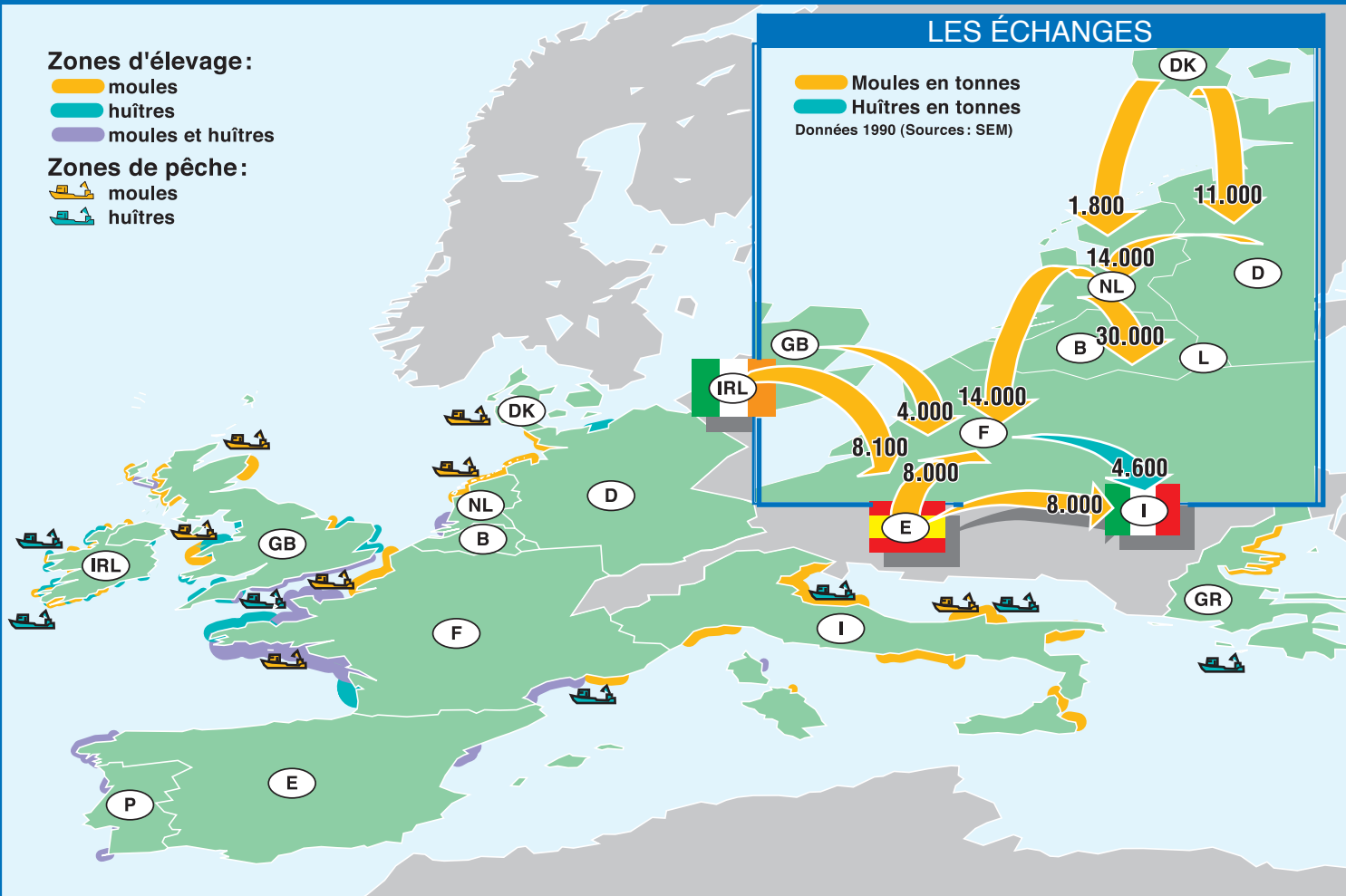
LES ZONES DE PRODUCTION

Zones d'élevage:

-  moules
-  huîtres
-  moules et huîtres

Zones de pêche:

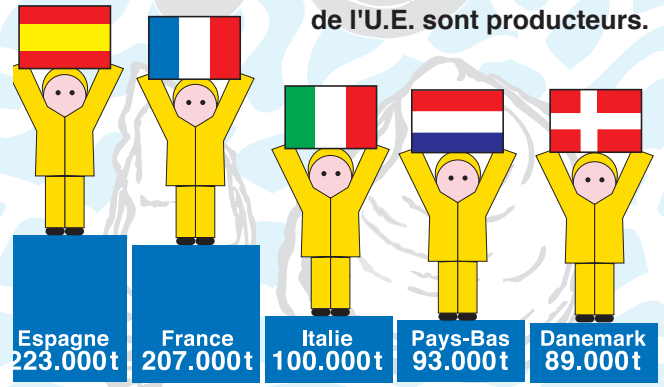
-  moules
-  huîtres



LA PRODUCTION

L'Union Européenne (U.E.)* assure plus du tiers de la production mondiale d'huîtres et de moules.

- 775.000 tonnes.
- 56% sont produits par la France et l'Espagne.
- 456 millions d'euros de C.A. (plus de 3,2 milliards de francs).
- 8.500 entreprises dont 5.000 françaises, 2.700 espagnoles.
- 23.000 personnes.
- 10 des 12 États-membres de l'U.E. sont producteurs.



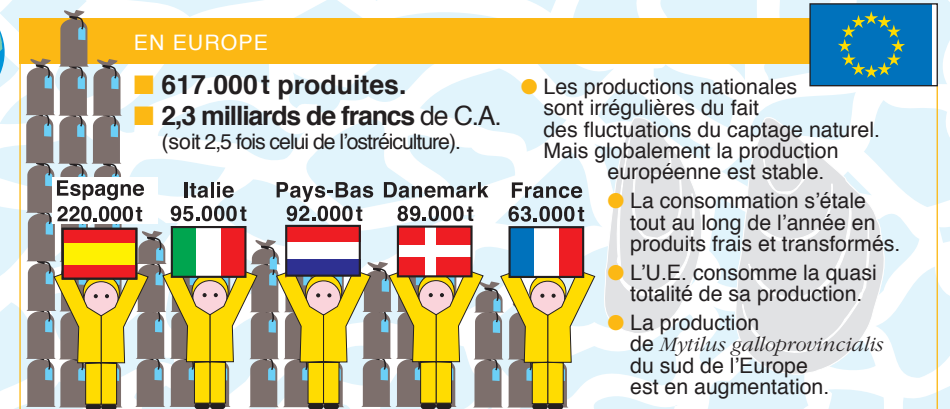
Allemagne, Irlande, Grande-Bretagne, Grèce et Portugal produisent à eux tous moins que le Danemark.

La France a les plus petites structures de production et de commercialisation.
La diversité des techniques d'élevage et la dispersion des sites sont caractéristiques de la conchyliculture française.

LES MOULES EN UNION EUROPÉENNE

DANS LE MONDE

- 1.100.000t
- 60% produits par l'U.E..
- L'Espagne est le 2^e producteur mondial après la Chine.



EN FRANCE

- 63.000t produites dont :
- 53.000t de *Mytilus edulis*,
- 10.000t de *Mytilus galloprovincialis*.
- 5^e producteur européen.
- Seul pays à produire sur bouchots.
- Forte augmentation de la production des gisements naturels ces dernières années (20 à 50% du tonnage global).
- La France consomme plus qu'elle ne produit : elle achète* 20 à 40% de sa consommation.
- Cet achat intervient surtout en période de déficit de l'offre ; par contre, de juillet à décembre le marché est saturé.

La grande variété des produits français nécessite de mener une politique de qualité et d'identification des produits (bouchots, cordes, élevage à plat, ...).

Une meilleure organisation de l'offre permettrait d'agir sur la formation des prix et la commercialisation.

EN ESPAGNE

- 220.000t de *Mytilus galloprovincialis* (élevage sur cordes).
- 17.000t expédiées*.
- 55% sont consommés en produits frais, le reste en produits transformés.
- 35% de la consommation européenne le sont par l'Espagne.
- Elle est un expéditeur* traditionnel vers la France, l'Italie et l'Allemagne.
- A l'inverse, le marché espagnol commence à s'ouvrir aux produits français.

AUX PAYS-BAS, EN ALLEMAGNE, AU DANEMARK

- 210.000t de *Mytilus edulis* (pêche réparquée).
- 74.000t expédiées.
- 30.000t acquises*.
- Une partie importante des productions est transformée.
- Les Pays-Bas achètent la majeure partie des productions danoise et allemande. Ils expédient* vers la Belgique (30.000t) et le nord de la France.
- Aux Pays-Bas, les produits sont toujours différenciés, en trois qualités (tailles et indices de remplissage).

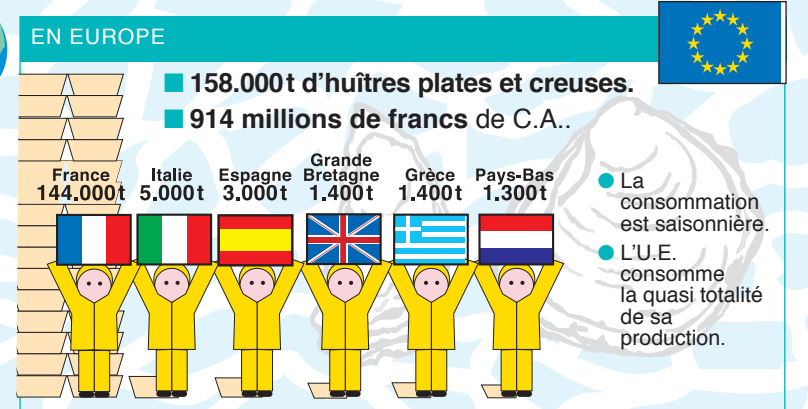
EN ITALIE

- 95.000t de *Mytilus galloprovincialis* (80% élevage sur cordes, 20% pêche).
- 11.000t acquises.
- Le marché est approvisionné par la production nationale de mars à septembre et par les acquisitions en Espagne le reste de l'année.
- L'offre est organisée, mais n'est pas concentrée géographiquement.
- Marché potentiel bien que difficile pour les produits français.

LES HUÎTRES EN UNION EUROPÉENNE

DANS LE MONDE

- 1.000.000t
- 16% produits par l'U.E..
- La France est le 3^e producteur mondial après le Japon et la Corée.



LES HUÎTRES EN UNION EUROPÉENNE

EN FRANCE

- 144.000t produites dont :
- 142.600t d'huîtres creuses *Crassostrea gigas*.
- 1.600t d'huîtres plates *Ostrea edulis*.
- La France fournit et consomme la quasi totalité des huîtres européennes.
- La production d'huîtres creuses augmente constamment depuis 10 ans.
- La diversité des techniques d'élevage et la dispersion des sites sont caractéristiques de l'ostréiculture française.
- Les acquisitions, d'huîtres plates principalement, augmentent mais restent marginales.
- Les expéditions (6.000t d'huîtres creuses) sont en constante augmentation, principalement vers l'Italie.
- Les principaux consommateurs sont âgés de plus de 50 ans.
- A la différence des autres pays, la France consomme les huîtres essentiellement à l'état cru.

L'ouverture du marché français risque de stimuler les productions européennes voisines.

Des parts de marché restent à conquérir : consommateurs plus jeunes, autres États-membres. Cela nécessite de fournir un produit de qualité constante et reconnue.

Le fait que l'huître soit un produit "naturel" est un atout commercial.

Une meilleure organisation de l'offre permettrait d'agir sur la formation des prix et la commercialisation.

LES HUÎTRES EN UNION EUROPÉENNE

DANS LES AUTRES PAYS

- 5.300t d'huîtres creuses.
- 8.300t d'huîtres plates.
- Pour la plupart de ces pays, la production d'huîtres plates était dominante en 1990.
- L'Irlande et les Pays-Bas élèvent de plus en plus d'huîtres creuses pour le marché français notamment.
- La France peut espérer développer ses expéditions vers l'Italie, l'Espagne, l'Allemagne et la Suisse.

Ostrea edulis

La production d'huîtres plates en Europe ne représente que 5% de la production totale d'huîtres.

Les parasites *Bonamia ostreae* et *Marteilia refringens* sont les principaux responsables de cette situation (fp9).

Une réglementation des transferts a été mise en place en 1993 pour protéger les zones encore indemnes.

Des progrès de la recherche (résistance aux maladies) permettraient aux ostréiculteurs français de relancer cette production au plan national avec possibilité de vente en Espagne notamment.

EN GRÈCE, AU PORTUGAL

- 2.000t de *Mytilus galloprovincialis* (élevage sur cordes).

EN IRLANDE, EN GRANDE-BRETAGNE

- 27.000t de *Mytilus edulis* (élevage sur cordes et réparation en nette augmentation).
- Fortement expéditeurs : 50% vers la France.

PAYS NON-PRODUCTEURS

- Belgique : 30.000t consommées, en provenance des Pays-Bas.
- Pays hors U.E. : Autriche, Suède et Suisse constituent des marchés potentiels pour des produits français destinés à la transformation.

* L'Union Européenne (U.E.) en décembre 1994 : Allemagne, Belgique, Danemark, Espagne, France, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas et Portugal.

L'année de référence choisie pour l'ensemble de ce document est 1990. Les chiffres sont arrondis. Source : Service d'Économie Maritime de l'IFREMER (SEM).

■ DES PROFESSIONNELS ORGANISÉS...

Les représentations professionnelles sont les interlocuteurs des administrations régionales et nationales ; elles existent dans tous les pays producteurs, sauf en Grèce.

Par contre, les organisations de producteurs jouent un rôle important dans l'organisation des marchés : promotion des produits, fixation d'un prix de référence et de retrait, attribution d'un niveau de qualité, commercialisation directe,...

Ainsi une organisation centralisée comme aux Pays-Bas a permis d'aboutir à des qualités standardisées plus facilement qu'en France où les organisations de producteurs sont très localisées.

■ DES PROGRAMMES DE RECHERCHE COMMUNS...

Les laboratoires et les équipes de recherche des États-membres producteurs travaillent sur des questions intéressant la sauvegarde et/ou le développement des productions conchylicoles : protection des qualités du milieu, lutte contre les maladies, amélioration des techniques de production, et sélection de variétés plus performantes.

La commission de l'Union Européenne souhaite que cette recherche se développe, mais de façon mieux coordonnée entre les États-membres. Elle incite financièrement la réalisation de programmes de recherche en commun, associant des équipes de plusieurs nationalités.

Les progrès et les innovations techniques seront donc à l'avenir de plus en plus partagés au niveau européen.

■ UNE RÉGLEMENTATION UNIQUE...

Elle est la même pour tous car les réglementations nationales antérieures, lorsqu'elles existaient, ont été harmonisées par des directives européennes. Elle concerne la santé animale (protection des cheptels, *fp9*) et la qualité hygiénique (protection des consommateurs, *fp11*).

Les produits en provenance de pays extérieurs à l'U.E. sont soumis aux mêmes exigences.

Les fiches pratiques de l'IFREMER :

- fp1*: **AÉRATION DES BASSINS**
- fp2*: **LAVAGE DES COQUILLAGES**
- fp3*: **CONNAÎTRE LA QUALITÉ DE L'EAU**
- fp4*: **LE BASSIN DE FINITION**
- fp5*: **ENTRETIEN DES BASSINS**
- fp6*: **MICROBES ET COQUILLAGES**
- fp7*: **PURIFICATION DES COQUILLAGES**
- fp8*: **PHYTOPLANCTON ET COQUILLAGES**
- fp9*: **MALADIES DES COQUILLAGES**
- fp10*: **TÉLÉCAPTAGE DE L'HUÎTRE CREUSE**
- fp11*: **ZONES CONCHYLICOLES**
- fp12*: **L'EUROPE CONCHYLICOLE**

Responsables de l'édition :

Georges RAVOUX

D.E.L. SERVICE QUALITÉ DES RESSOURCES

Jean-Pierre JOLY

D.R.V. RESSOURCES AQUACOLES

Jean-Claude PIQUION

DÉLÉGATION À LA COMMUNICATION

IFREMER.

CENTRE DE NANTES :

Rue de l'Île d'Yeu. BP1049.

44037 Nantes Cedex 01.

Tél. 40 37 40 00. Fax 40 37 40 01.



MESSAGE

Le C.N.C. a souligné la dimension désormais européenne du marché conchylicole : « il n'existe plus de discrimination géographique des produits conchylicoles au sein de la Communauté Européenne ». Par la volonté des législateurs européens, les protectionnismes nationaux et le régionalisme forcené ont vécu. Les pays européens se dotent de règles du jeu identiques. Le marché unique s'ouvre aux expéditeurs français, mais la concurrence s'europeanise. Ces nouveaux environnements professionnels et économiques vont conduire les conchyliculteurs français à s'adapter pour rester compétitifs et répondre à la demande des consommateurs européens, en jouant notamment sur les qualités et les particularismes de leurs produits. Mais quelle est l'importance de ce marché unique ?

Avec cette fiche pratique l'IFREMER vous informe et commente les deux plus fortes productions conchylicoles européennes : les moules et les huîtres.



Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer.
Siège Social : 155, rue Jean-Jacques Rousseau.
92138 Issy-les-Moulineaux Cedex.
Tél. (1) 46 48 21 00. Fax (1) 46 48 22 96